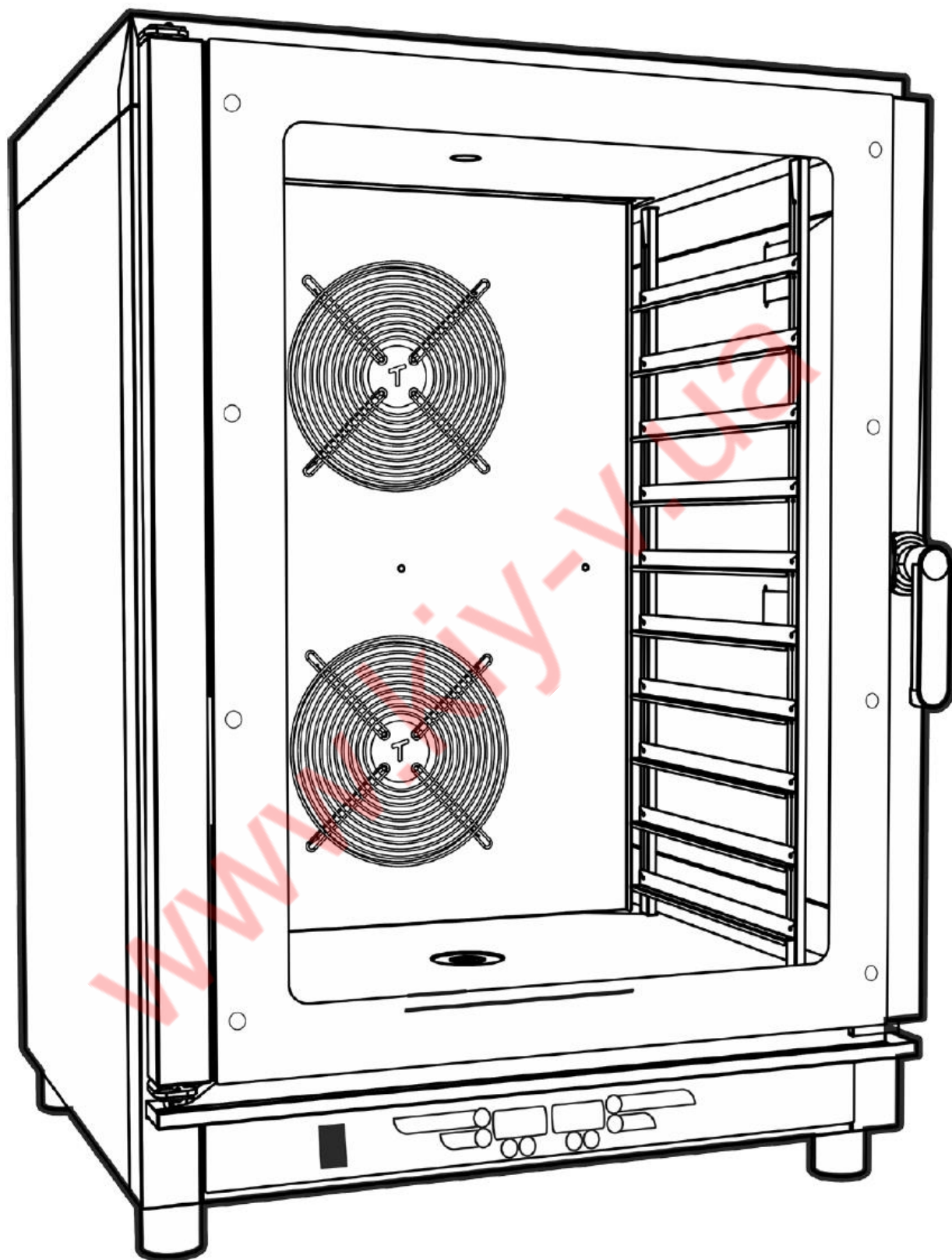


Пароконвекційні печі

NERONE



ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



УВАГА!

Ознайомитися з посібником


Виробник дякує вам за вибір його приладу.









Ми просимо вас уважно прочитати даний посібник: це гарантує найкраще використання вашого обладнання.

- ⚠ Для забезпечення ефективної роботи приладу зверніть увагу на такі вказівки: Зняти захисну плівку. - Зона навколо приладу має бути вільною від перешкод та чистою. - Стіна, біля якої розміщується піч, бути виготовлена з вогнестійкого матеріалу. Піч повинна бути розміщена на ідеально рівній поверхні.
- ⚠ Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, технічною службою виробника або іншим кваліфікованим спеціалістом, щоб запобігти будь-якому ризику.
- ⚠ Тиск води, що подається, не повинен перевищувати 1,5–2,5 бар. Доцільно використовувати систему пом'якшення води на вході, щоб жорсткість води була нижче 3°F. Осад кальцію на компонентах печі через невикористання системи декальцинації передбачає технічні операції, на які не поширюється гарантійне обслуговування. Підключення до водопроводу завжди повинно відбуватися за допомогою клапану-відсікача.
- ⚠ Ризик перевертання деко, якщо висота печі перевищує 1,6 м.
- ⚠ Уникати використання виробів, що містять хлор та його розведені розчини, їдкий натрій, абразивні миючі засоби, муриатову кислоту, відбілювачі та інші речовини, які можуть подряпати або роз'їсти поверхню. В кінці кожного циклу приготування витягнути решітки або деко, очистити і висушити внутрішні та зовнішні частини печі, використовуючи лише теплу воду з м'якими миючими засобами, після чого висушити усі вологі частини м'якою тканиною. Не використовувати струмінь води та / або розпилювач високого тиску для промивання внутрішньої та зовнішньої частин печі, оскільки це може пошкодити електричні компоненти.
- ⚠ Рекомендується проводити очищення, коли скло вже охолонуло.
- ⚠ Можливий вихід гарячої пари (ризик опіку). Використовувати піч виключно для приготування їжі. Пара з печі може зробити підлогу слизькою. Необхідно використовувати відповідні засоби захисту від опіків через гарячу їжу.
- ⚠ Це професійне обладнання може використовуватися або очищуватися тільки дорослими (старші за 18 років у Європі, або інші вікові обмеження, визначені місцевим законодавством) у нормальному фізичному та психологічному стані, які були належним чином навчені та проінформовані щодо здоров'я та безпеки на робочому місці
- ⚠ Перед проведенням будь-яких робіт з заміни завжди дозволити печі охолонути, не торкаючись нагрівальних елементів всередині неї.
- ⚠ Всі ці роботи мають виконуватися кваліфікованим технічним спеціалістом!
- ⚠ Будьте обережні, знімаючи двері приладу, оскільки вони важкі!
- ⚠ небезпека ураження електричним струмом та ризик опіків! Не вмикати піч, якщо плафон лампи не поставлено на місце!
- ⚠ При необхідності заміни деталей або штепсельної вилки оператор з будь-якої точки, до якої він має доступ, повинен мати можливість переконатися, що штепсельна вилка залишається відключеною від електричної мережі.
- ⚠ Перед проведенням операцій з технічного обслуговування, ремонту та очищення прилад має бути зупинено та від'єднано від мережі електроживлення.

Максимальна вага кожного деко в режимі приготування на парі складає 3,5 кг; бажано, щоб вага була рівномірно розподілена по всій площі деко.

РІВЕНЬ ШУМУ: менше 70 дБ **ТИСК ВОДИ:** 150 – 200 кПа **Освітлення:** 40 Вт

							
Відкриття клапану	Температура	Індикатор нагріву	Індикатор вмикання	Час	Подача води	Необмежений час	Заземлення

							
Збільшення температури	Зменшення температури	Встановлення параметрів	Запуск / зупинка циклу	Вода/Охолодження/ Термощуп	Рецепти / Освітлення	Збільшення часу	Зменшення часу

ВСТУП

Печі NERONE лінійки MID відповідають загальним нормам щодо вільного обігу промислової та комерційної продукції в країнах ЄС.

Перш ніж почати роботу рекомендується уважно ознайомитися з посібником з експлуатації та технічного обслуговування. Крім того, важливо дотримуватися всіх чинних норм (навантаження-розвантаження, встановлення приладу, електричні з'єднання, позиціонування приладу, утилізація матеріалу).

Тому обладнання постачається зі всією документацією, що відповідає таким стандартам.

Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-які поломки, нещасні випадки або несправності через невідповідність, у тому числі за недотримання інструкцій цього посібника. Це ж стосується будь-яких модифікацій обладнання, відключення електричних захисних приладів або демонтажу захисних засобів, передбачених виробником, що може серйозно поставити під загрозу умови безпеки, використання неоригінальних та / або встановлення недозволених аксесуарів, або випадків нехтування правилами, а також всі ситуації, коли дефект викликаний явищами, не пов'язаними з нормальною роботою самого приладу (погодні умови, блискавка, напруга у мережі, нерегулярне або недостатнє електропостачання тощо).

Технічне обслуговування включає в себе прості операції, які можуть виконуватися виключно кваліфікованим технічним спеціалістом.

ВИКОРИСТАННЯ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Інструкція з експлуатації та обслуговування є невід'ємною частиною печі. Всі інструкції, зазначені в цьому посібнику, повинні допомогти оператору та кваліфікованому технічному персоналу безпечно та правильно провести всі процедури встановлення, підключення, використання та обслуговування системи. Цей посібник з експлуатації та технічного обслуговування містить всю інформацію, необхідну для безпечної роботи з приладом.

ЗБЕРІГАННЯ ПОСІБНИКА

Інструкцію з експлуатації та технічного обслуговування потрібно зберігати неушкодженою, у місці, захищеному від вологи та тепла, тому що в ній наведено всю інформацію щодо правильної утилізації та/або переробки приладу. Її потрібно зберігати поруч з приладом, щоб оператор міг будь-коли отримати консультацію. Доцільно користуватися посібником обережно і таким чином, щоб не пошкодити його зміст. Не видаляйте, не викидайте та не переписуйте жодної частини інструкції.

ВИРОБНИК ЗБЕРІГАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВНОСИТИ ТЕХНІЧНІ ЗМІНИ В СВОЄ ОБЛАДНАННЯ НЕ ПОПЕРЕДЖАЮЧИ ПРО ЦЕ.



УВАГА


Як виробник обладнання, що зазначене у цьому посібнику з використання та технічного обслуговування, компанія не виробляє матеріали та предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами (Ст. 1, розділ 2 Регламенту 1935/2004). Крім того, всі матеріали, що використовуються для виготовлення обладнання, не взаємодіють з харчовими продуктами за звичайних або очікуваних умов використання (Ст. 1 розділу 2 Регламенту 2023/2006), що підтверджується лабораторними випробуваннями. Також користувач повинен захищати всі харчові продукти за допомогою упаковки або контейнерів, а отже, з використанням матеріалів та предметів відповідно до регламенту (ЄС) 1935/2004 з чітким посиланням на Регламент (ЄС) 2023/2006, який встановлює стандарти щодо належних виробничих практик (НВП), від яких виробник вищезазначеного обладнання вважає себе звільненим.

ОПИС ПЕЧІ

Цей посібник стосується електричних «ПАРОКОНВЕКЦІЙНИХ ПЕЧЕЙ» серії MID, призначених для використання в приміщеннях з метою професійного приготування їжі. Не використовувати обладнання для зберігання харчових продуктів.

Види приготування





КОНВЕКЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ:

	КОНВЕКЦІЯ + НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ Піч обладнана механічною вентиляцією, яка дозволяє рівномірно розподіляти гаряче повітря всередині камери для приготування.
---	--

ПРИГОТУВАННЯ DELTA T (додатково):

Цей тип приготування підтримує постійну різницю температур між камерою печі та температурою всередині харчових продуктів, отриманою за допомогою термощупу.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ (У МОДЕЛЯХ З НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ ВСЕРЕДИНИ КАМЕРИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ)

	ВОДЯНА ПАРА Ручне або автоматичне додавання води в камеру для приготування
	ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕРМОЩУПУ І ФУНКЦІЇ DELTA T Приготування, яке підтримує постійну різницю температур між камерою печі та серцевиною харчових продуктів за допомогою серцевинного зонду
	ТІЛЬКИ ВЕНТИЛЯЦІЯ (ОХОЛОДЖЕННЯ)
	КОНВЕКЦІЯ + НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ Піч обладнана механічною вентиляцією, яка дозволяє рівномірно розподіляти гаряче повітря всередині камери для приготування.

РЕГЕНЕРАЦІЯ:

Нагрівання та регенерація попередньо приготовлених або охолоджених харчових продуктів.



УВАГА

Всі операції, що відносяться до розділів:

- «1 ВСТАНОВЛЕННЯ»
- «2 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ЗАЗЕМЛЕННЯ»
- «3 ПІДГОТОВКА ПЕЧІ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ»
- «4 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

мають виконуватися тільки кваліфікованим технічним спеціалістом.

1. ВСТАНОВЛЕННЯ

Перед розвантаженням та встановленням печі рекомендовано уважно прочитати цей посібник, особливо інформацію щодо розвантаження / завантаження, габаритів та ваги приладу.

1.1. Транспортування

НІ

ТАК

Ми рекомендуємо перевозити піч завжди у вертикальному положенні (як зазначено на упаковці).



Не нахилити прилад!

1.2. Завантаження – розвантаження / габарити / вага



Процедури завантаження – розвантаження повинні виконуватись за допомогою підйомної платформи або навантажувача, керованого кваліфікованим та уповноваженим робітником. Ми не несемо ніякої відповідальності за недотримання чинних норм безпеки.

Перед початком процедури розвантаження, розміщення та встановлення приладу в кухні, залежно від моделі, рекомендується ознайомитися з технічною інформацією, наведеною у Додатку 2. Для переміщення печі рекомендується за необхідності використовувати навантажувач. Піднімати піч тільки за бокові сторони, а не за ручку дверей або переднє скло.

1.3. Упаковка

При доставці переконайтеся, що упаковку не пошкоджено під час транспортування. Зняти картонну коробку. Відновлення та переробка пакувальних матеріалів, таких як пластик, залізо, картон, деревина, допомагають економити матеріал та зменшувати відходи. Будь ласка, зверніться до спеціалістів з утилізації матеріалів.

1.4. Позичіонування

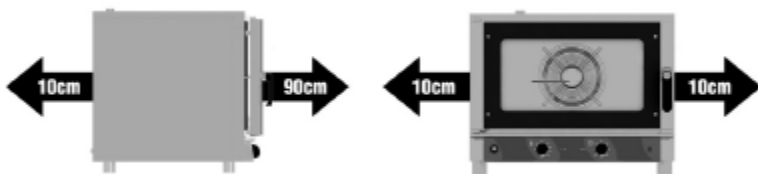


УВАГА

Для забезпечення ефективної роботи приладу рекомендується звернути увагу на наступне:

- Зняти захисну клейку стрічку з нержавіючої сталі перед увімкненням печі.
- Бажано утримувати зону навколо приладу вільною та чистою.
- Стіна, біля якої розміщується піч, повинна бути виготовлена з вогнестійких матеріалів.
- Для правильної роботи печі її потрібно встановити на ідеально рівній поверхні (див. розділ 1.6. «ПОЗИЦІОНУВАННЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ НІЖОК»)

1.5. Мінімальна відстань від стіни



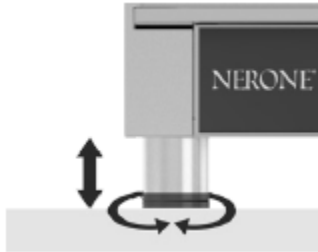
Щоб забезпечити ефективну роботу обладнання, під час монтажу необхідно дотримуватися вимог щодо мінімальної відстані до стін, яка становить **10 см від задньої стінки та бокових стінок печі**



УВАГА

Можливий вихід гарячої пари (ризик опіку). Див. розділ 5 «ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ»

1.6. Позичіонування та регулювання ніжок



Розташувати піч вертикально, за необхідності регулюючи рівень гвинтами ніжок приладу.

Перевірити положення спиртовим рівнем.

Для забезпечення правильної роботи печі і нормального стікання води до каналізації її потрібно встановити на ідеально рівній поверхні. Таким чином вдасться уникнути і гучної вібрації від роботи мотора вентилятора.

2. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ЗАЗЕМЛЕННЯ

2.1. Електричне живлення



Монтаж та підключення до електромережі повинні виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинних електричних правил. Компанія-виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за пошкодження внаслідок операцій, що виконуються без дотримання вищезазначених правил.

Схеми електричного підключення наведені у Додатку 3.

ПЕРЕД УВІМКНЕННЯМ:

Перед увімкненням обладнання необхідно його ретельно очистити з використанням теплої води без агресивних миючих засобів та висушити м'якою тканиною всі вологі частини.

Для правильного увімкнення необхідно виконати наступне:

- Встановити диференціальний вимикач і переконатися, що частота струму / напруга мережі відповідає даним, зазначеним на таблиці технічних даних печі;
- Перевірити напругу живлення в електричній розетці: вона повинна дорівнювати номінальній напрузі $\pm 10\%$ під час увімкнення живлення печі;
- Рекомендується встановити вимикач з контактним зазором, який дозволяє повне відключення в умовах перенапруги категорії III відповідно до правил установки.
- Необхідно, щоб січення кабелю підключення відповідав напрузі, що споживається приладом.
- Закон вимагає заземлення приладу, тому необхідно підключити його до ефективної системи заземлення.



Електрична вилка печі завжди повинна бути підключеною до стаціонарної розетки.

Забороняється підключати електричну вилку печі до подовжувача та / або редуکتора.

МІНІМАЛЬНЕ СІЧЕННЯ КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ:

Піч на 4/5/6 рівнів: $\varnothing 2,5$ мм

Піч на 7/10 рівнів: $\varnothing 4,0$ мм

ТИП КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ:

НЕОПРЕНОВИЙ КАБЕЛЬ H07RN-F 5G4



УВАГА

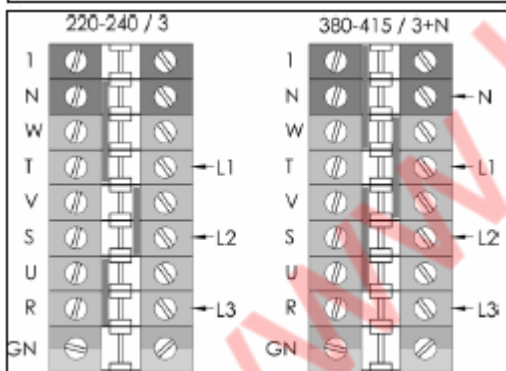
Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником або представником його технічної служби або будь-яким іншим спеціалістом, який має відповідну кваліфікацію, щоб запобігти будь-якому ризику.

2.2. Підключення до шини заземлення



Підключити піч до системи заземлення та з'єднати з еквіпотенційним контуром. Шина, яка використовується з цією метою, розташована в задній частині печі і позначена міжнародним символом, зазначеним на малюнку.

2.3. Підключення кабелю живлення



1/А) Відкрутити 4 гвинти, що тримають кришку відсіку з електричними компонентами, і відкрити його

1/В) Вставити кабель живлення у кабельну муфту на кришці та притиснути його

3) Підключити кабель живлення до клем N - L1 - L2 - L3

3. ПІДГОТОВКА ПЕЧІ ДЛЯ ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

3.1. Перше очищення

- Зняти напрямні для деко та/або деко та решітки.
- Очистити піч перед першим використанням (див. розділ 4 «ОЧИЩЕННЯ»).

3.2. Увімкнення печі



УВАГА

Перед увімкненням обладнання необхідно переконатися, що:

- руки оператора сухі;
- поверхня та основа печі сухі;
- двері печі закриті; якщо це не так, активується захисний мікрровимикач, блокуючи роботу печі. Робота відновиться після закриття дверей.

Після проведення вищезазначених перевірок піч може бути увімкнено.

3.3. Підключення до мережі водопостачання

Підключити піч до мережі водопостачання (питна вода) за допомогою гнучких труб та фітінгів з роз'ємами 3/4.



УВАГА

Тиск води, що подається, не повинен перевищувати 1,5–2,5 бар.

Доцільно використовувати систему пом'якшення води на вході, щоб жорсткість води була нижче 3°F. Осад кальцію на компонентах печі через невикористання системи декальцинації передбачає технічні операції, на які не поширюється гарантійне обслуговування. Підключення до водопроводу завжди повинно відбуватися за допомогою клапану-відсікача.

3.4. Підключення до системи водовідведення

- Для водовідведення використовувати сифон Ø 30 мм.
- Підключити сифон до системи водовідведення, використовуючи гнучкі труби та фітинги діаметром 30 мм.



УВАГА

Діаметр труб водовідведення не може бути менше 30 мм

4. ОЧИЩЕННЯ

4.1. Очищення печі

Перед виконанням всіх процедур прилад має бути відключеним від джерела електроживлення. Очищення та технічне обслуговування проводити після охолодження печі. Рекомендується, щоб, принаймні, перше очищення печі виконувалося кваліфікованим персоналом.



Увага! Під час операцій з очищення рекомендується використовувати робочі рукавички.

Важливо щодня підтримувати чистоту печі зсередини та зовні.



УВАГА

Уникати використання засобів, що містять хлор та його розчини, каустичну соду, абразивні мийні засоби, муріанову кислоту, відбілювач або інші речовини, які можуть подрятати або роз'їсти поверхню.

В кінці кожного циклу готування вийміть решітки або деко, очистіть внутрішні та зовнішні поверхні печі, використовуючи лише теплу воду з неагресивними мийними засобами, після чого висушіть усі вологі частини м'якою тканиною.

Не використовувати струмінь води та / або розпилювач високого тиску для промивання внутрішніх та зовнішніх поверхонь печі, оскільки це може пошкодити електричні частини.

4.2. Очищення камери для приготування

Після кожного процесу приготування, в залежності від використання печі, камеру необхідно очистити від залишків їжі або жиру.

Для очищення печі треба використовувати відповідний знежирюючий засіб, інструкції щодо використання якого необхідно дотримуватися.

Також майте на увазі, що для очищення камери для приготування піч може бути увімкненою і доведеною до необхідної температури; також зверніть увагу на наступне:

- обережно відкрийте піч і доведіть до необхідної температури, виявляючи обережність щодо шкіри та очей;
- вийміть з камери решітки або деко та очистіть їх окремо.

4.3. Очищення скла



УВАГА

Якщо рекомендується очищення скла, то воно має виконуватися після охолодження скла.

Ніколи не використовуйте абразивні матеріали, такі як металеві щітки, металеві губки тощо.

Інформацію про більш ретельне очищення наведено у розділі 6.3 «ДЕМОНТАЖ ТА ЗАМІНА ВНУТРІШНЬОГО СКЛА».

4.4. Очищення вентиляторів

Періодично перевіряйте чистоту вентилятора, дбаючи про те, щоб з часом на лопатях вентилятора не накопичувався жир. Використовуйте засоби, призначені для сталі.

Інформацію про більш ретельне очищення наведено у розділі 6.7 «ДЕМОНТАЖ КОРПУСУ ВЕНТИЛЯТОРА ТА ДЕМОНТАЖ / ЗАМІНА ВЕНТИЛЯТОРА».

5. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ





УВАГА

Можливий вихід гарячої пари (ризик опіку).

Використовуйте піч виключно для приготування їжі.

Пара з печі може зробити підлогу слизькою.

Необхідно використовувати відповідні засоби захисту від опіків через гарячу їжу.

		<p>Щоб уникнути виходу гарячої пари при відкриванні двері, піч має систему безпечного відкривання, яка дозволяє двері відкриватися в два кроки:</p> <ul style="list-style-type: none">• Часткове відкриття з використанням запобіжного замка: повертання ручки вліво (1) (пара виходить з боків дверей)• Повне відкриття двері: повертання ручки вліво (1) (мінімальне відкриття), а потім вправо (2).
Часткове відкриття двері	Повне відкриття двері	



УВАГА

Це професійне обладнання може використовуватися або очищуватися тільки дорослими (старші за 18 років у Європі, або інші вікові обмеження, визначені місцевим законодавством) у нормальному фізичному та психологічному стані, які були належним чином навчені та проінформовані щодо здоров'я та безпеки на робочому місці.

Професійне обладнання може також використовуватися практикантами в навчальних / шкільних проєктах відповідно до місцевого законодавства, за умови, що вони перебувають під суворим наглядом вихователя та досягли віку, як зазначено вище. Іншими словами, практиканти повинні перебувати у нормальному фізичному та психологічному стані та бути достатньо навченими та інформованими щодо здоров'я та безпеки праці на робочому місці.



Бути обережними при відкриванні дверей під час роботи. Прилад не слід розміщувати на підлозі.



УВАГА

- Забороняється встановлювати піч біля стін з легкозаймистого матеріалу; зверніть увагу на покриття та ізолюйте ці ділянки.
- Не встановлюйте піч впритул до стін, перегородок, декору, ламінованого пластику або ущільнювального матеріалу, оскільки стінки печі можуть бути гарячими і можуть пошкодити ці матеріали (утворення бульбашок, деформація поверхні або відшарування покриття).
- Не використовуйте деко із занадто високим бортом, оскільки він є перешкодою для циркуляції повітря.
- Піднімайте піч тільки за бокові стінки, а не за ручку дверцят або переднє скло.
- Встановлюйте піч у місці, захищеному від впливу сонячних променів та інших джерел тепла.
- Не встановлюйте обладнання у приміщенні з високою відносною вологістю (можливе утворення конденсату).
- Не встановлюйте обладнання у закриту нішу або впритул до стіни.
- Не зберігайте легкозаймисті рідини або газу біля печі, тому що при випадковому увімкненні приладу може виникнути пожежа.
- Не блокуйте повітрязабірники печі.
- Не використовуйте піч, встановлену у заглибленні.
- Не кладіть на піч жодні матеріали, коробки тощо, залишаючи весь периметр вільним, що забезпечить нормальну циркуляцію повітря. Також рекомендується тримати вільною від зайвого та регулярно очищувати зону навколо печі.
- Не кладіть на гарячі місця продукти в алюмінієвій фользі, пластикових контейнерах або тканині.
- Не кладіть на піч жодні гарячі предмети, такі як гастроємності, решітки та / або деко.
- Не кладіть важкі предмети на відкриті двері печі, оскільки це може пошкодити їх.
- Не використовуйте камеру для приготування їжі як опору або як робочу поверхню.
- Не вішайте нічого важкого на ручку дверей печі.

Переконайтеся, щоб поруч з приладом відсутні електричні кабелі від інших приладів. Або якщо вони присутні, щоб не контактували з гарячими деталями печі.



УВАГА

У випадку необхідності заміни деталей або штепсельної вилки оператор з будь-якої точки, до якої він має доступ, повинен мати можливість переконатися, що штепсельна вилка залишається відключеною від електричної мережі.

5.1. ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКТІВ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Піч призначено тільки для приготування харчових продуктів.



УВАГА

Необхідно використовувати контейнери, придатні для продуктів харчування, для зберігання та для демонстрації нефасованих харчових продуктів, забезпечуючи гігієну харчових продуктів відповідно до місцевих норм.



Завжди використовуйте робочі рукавички, що витримують високі температури

Максимальна вага кожного деко в режимі приготування на парі складає 3,5 кг; бажано, щоб вага була рівномірно розподілена по всій площі деко.

5.2. Відстань між деко та/або решітками

Залиште відповідну відстань між рівнями, що гаряче повітря могло циркулювати зверху та знизу продуктів, що готуються. Продукт, який має готуватися, не повинен виходити за межі деко.



УВАГА

Ризик перевертання деко, якщо висота печі більше 1,6 м.

6. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Технічне обслуговування не слід плутати з роботами з очищення, дозволеними та описаними в посібнику. Відповідно до вищезазначеного, технічне обслуговування може проводити лише кваліфікований спеціаліст відповідно до місцевого законодавства.

Усі операції з технічного обслуговування та ремонту повинні проводитись, коли прилад зупинений та від'єднаний від мережі електроживлення.

У випадку необхідності заміни деталей або штепсельної вилки оператор з будь-якої точки, до якої він має доступ, повинен мати можливість переконатися, що штепсельна вилка залишається відключеною від електричної мережі.



УВАГА

Всі ці роботи мають виконуватися кваліфікованим технічним спеціалістом!



УВАГА

Зачекайте, поки піч охолоне, не торкайтеся нагрівальних елементів, що знаходяться всередині; після цього проведіть заміну компонентів.



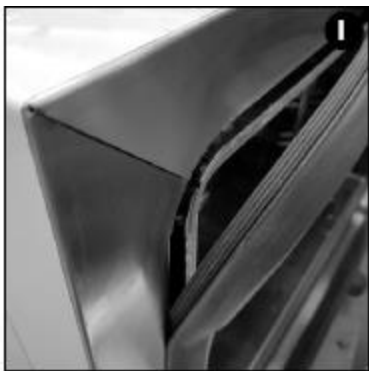
Увага! Під час операцій з технічного обслуговування рекомендується використовувати робочі рукавички.

6.1. ПЕРІОДИЧНІ ПЕРЕВІРКИ

З регулярними інтервалами (хоча б один раз на рік) необхідно проводити повну перевірку системи кваліфікованим спеціалістом, а саме перевіряти:

- стан електричних частин, безпечність їх підключення;
- щоб двері належно закривалися, а ущільнення не було стиснуте;
- належну роботу вентиляторів;
- роботу лампи;
- періодично перевіряти цілісність ущільнення дверей.

6.2. ЗАМІНА УЩІЛЬНЕННЯ ДВЕРІ



Всі моделі печей обладнані ущільненням, яке легко витягується для очищення або заміни.

Рекомендується періодично перевіряти цілісність ущільнення дверей печі.

Для належного очищення печі ущільнення може бути легко демонтованим наступним чином:

- 1) Злегка потягніть назовні край ущільнення і вийміть його з рамки.
- 2) Замініть ущільнення.

6.3. ДЕМОНТАЖ І ЗАМІНА ВНУТРІШНЬОГО СКЛА

У разі пошкодження та / або заміни переднього скла вийміть рештки скла, не викидайте їх в навколишнє середовище. Будьте уважні після пошкодження скла, обережно поводьтеся із ним та уникайте порізів.

Вимкніть піч та від'єднайте її від електромережі. Нехай піч охолоне.

Для полегшення операцій з очищення внутрішнє скло дверей можна демонтувати.

1) Відкрийте двері.

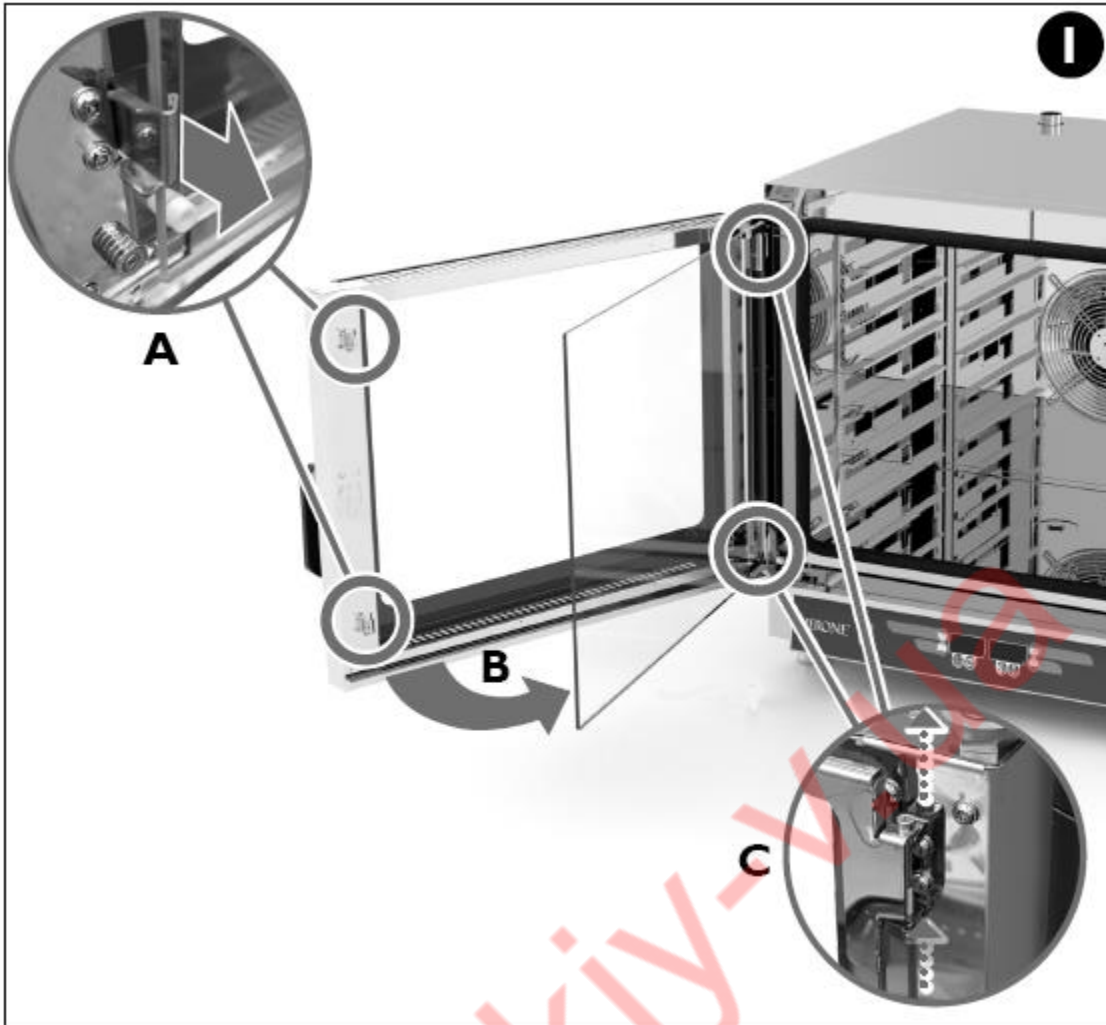
1А) Поверніть дві пружинні затискувачі внутрішнього скла.

1В) Відкрийте його, як книгу.

1С) За допомогою універсального гайкового ключа на 3 мм та шестигранного ключа на 7 мм послабте 2 гвинти навісів внутрішнього скла.

2) Обережно витягніть гвинти, утримуючи внутрішнє скло, зняте зі стрижнів.

Очистіть або замініть скло. Встановіть компоненти печі на місце, виконуючи наведені вище дії у зворотному порядку.



6.4. ДЕМОНТАЖ І ЗАМІНА ДВЕРІ ПЕЧІ

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі. Зачекайте, доки вона охолоне.



УВАГА

Знімаючи двері приладу, будьте обережні, оскільки вони важкі!

Рекомендується зняти двері печі і обережно покласти їх на плоску поверхню, діючи за інструкцією, наведеною нижче.

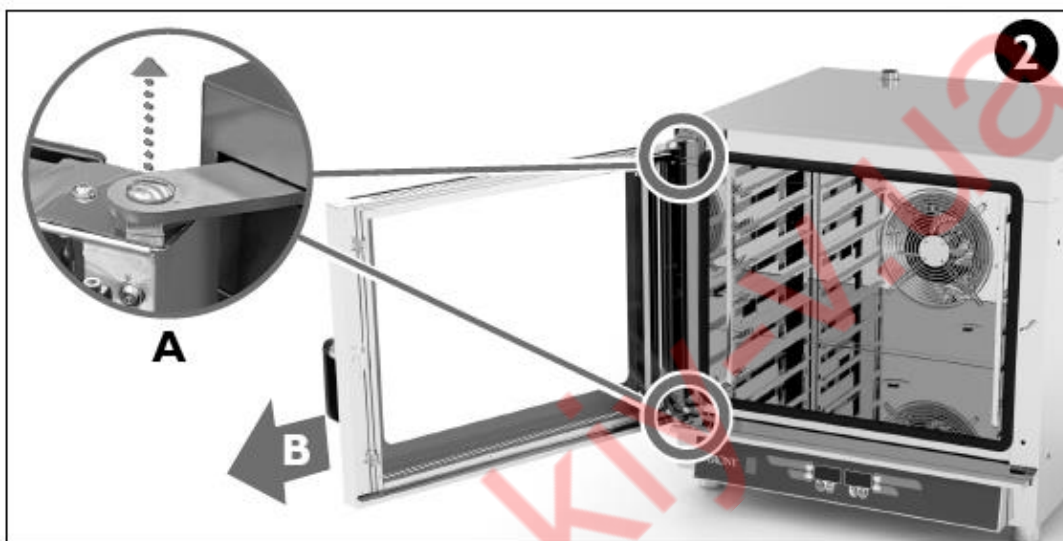
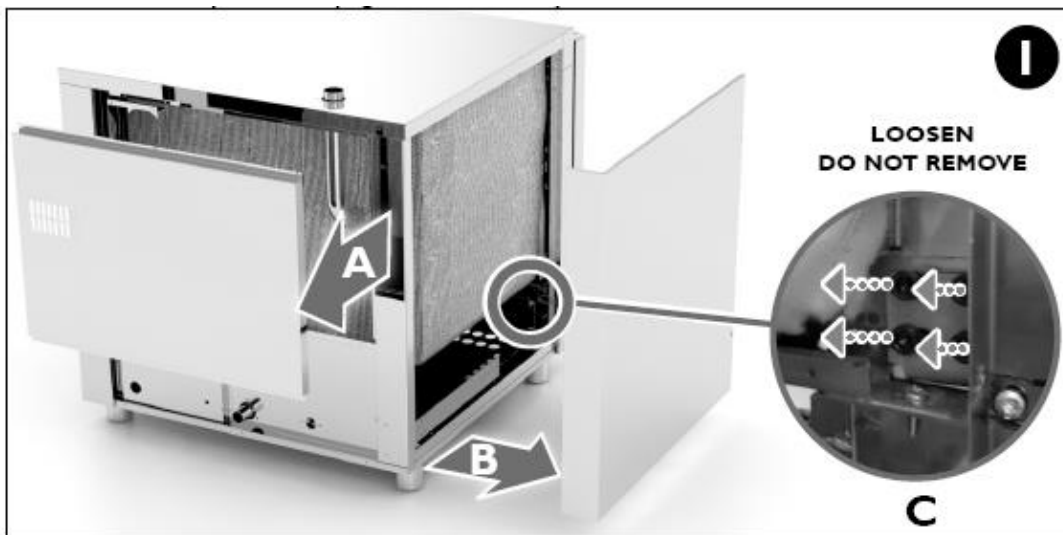
1A/B) Зніміть задню панель (A), а потім бічну панель двері печі з петлі (B).

1C) За допомогою універсального гайкового ключа на 5 мм відкрутіть 4 гвинти опори петлі двері

2A) Відкрутіть верхній і нижній запобіжні гвинти петлі за допомогою пласкої викрутки, підтримуючи двері, звільнені від будь-яких захисних компонентів.

2/B) Обережно зніміть двері.

Після заміни змонтуйте компоненти печі, виконавши описану вище процедуру у зворотному порядку.

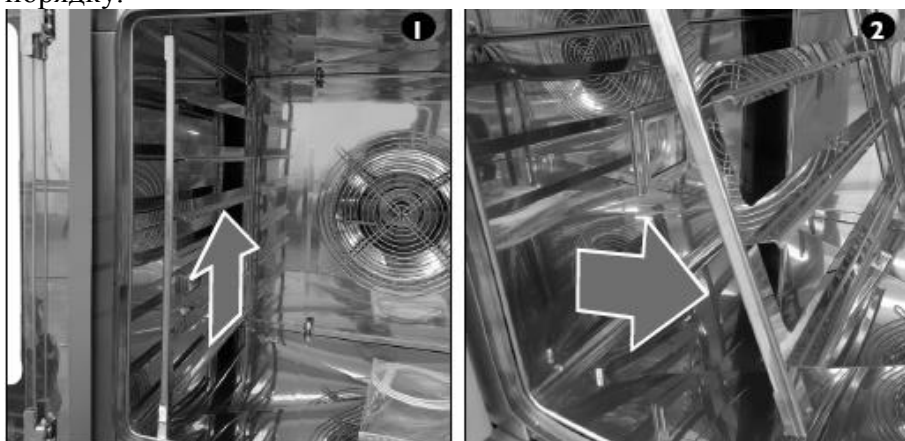


6.5. ДЕМОНТАЖ НАПРЯМНИХ (ТРИМАЧІВ) ДЛЯ ДЕКО

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі. Зачекати, доки вона охолоне.

- 1) Підніміть бічні напрямні на кілька сантиметрів, звільнивши їх від 2 засувок, які закріплюють її в нижній частині камери печі.
- 2) Нахиліть напрямні приблизно на 30° в напрямку центру печі, а потім вийміть з 2 штифтів, які закріплюють їх у верхній частині камери.
- 3) Повторити операцію для напрямних з протилежної сторони.

Після заміни змонтуйте компоненти печі, виконавши описану вище процедуру у зворотному порядку.



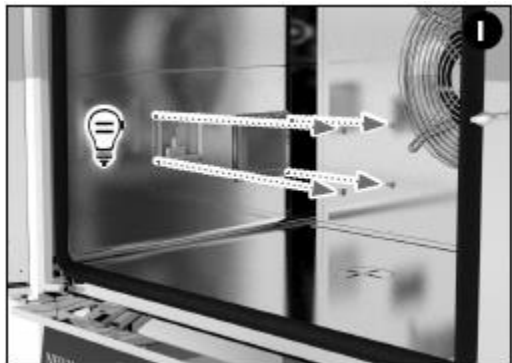
6.6. ДЕМОНТАЖ І ЗАМІНА ЛАМПИ

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі. Зачекати, доки вона охолоне.



УВАГА

Ризик враження електричним струмом та опіків!



- 1) Підніміть напрямні для деко на кілька сантиметрів з тієї сторони, де знаходиться лампа, яку слід замінити, звільнивши їх від двох засувок, які закріплюють їх в нижній частині камери печі (мал. 1, розділ 6.5).
- 2) Нахиліть напрямні приблизно на 30° в напрямку центру печі, а потім вийміть з 2 штифтів, які закріплюють їх у верхній частині камери (мал. 1, розділ 6.5).
- 3) Зніміть скляний плафон лампи, відкрутивши 4 гвинта хрестовою викруткою.
- 4) Викрутіть лампу і вийміть її.
- 5) Встановіть скляний плафон лампи і закрутіть 4 гвинта хрестовою викруткою.



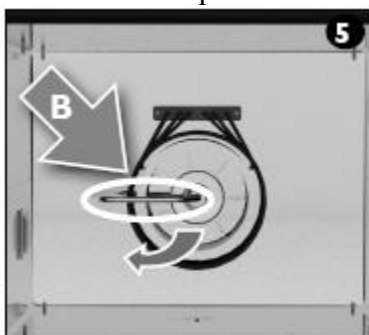
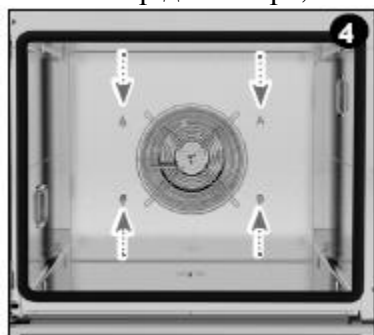
УВАГА

Не вмикайте піч, не повернувши на місце плафон лампи!

6.7. ДЕМОНТАЖ КОРПУСУ ВЕНТИЛЯТОРА ТА ДЕМОНТАЖ / ЗАМІНА ВЕНТИЛЯТОРА

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі. Зачекайте, доки вона охолоне.

- 1) Підніміть напрямні для деко на кілька сантиметрів з тієї сторони, де знаходиться лампа, яку слід замінити, звільнивши їх від двох засувок, які закріплюють їх в нижній частині камери печі (мал. 1, розділ 6.5).
- 2) Нахиліть напрямні приблизно на 30° в напрямку центру печі, а потім вийміть з 2 штифтів, які закріплюють їх у верхній частині камери (мал. 2, розділ 6.5).
- 3) Повторіть дії для напрямних з протилежної сторони, а потім зніміть їх.
- 4) Відкрутіть вручну 4 штифта, які закріплюють корпус вентилятора в нижній та верхній частині камери печі.
- 5) Обережно зніміть корпус вентилятора.
- 5В) Якщо піч оснащена функцією «Пара», відкрутіть 3 гвинти, якими труба для подачі води кріпиться до дна камери печі, повернувши її вниз, а потім витягніть вентилятор.
- 6) За допомогою шестигранного гайкового ключа на 8 мм відкрутіть гайку M5, яка фіксує вентилятор до мотора, і зніміть вентилятор.

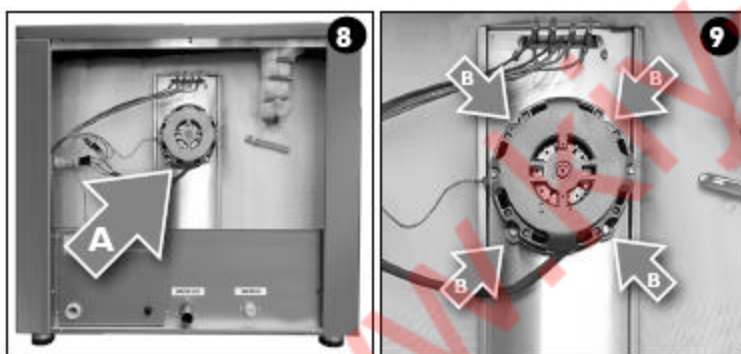


Після заміни змонтуйте компоненти печі, виконавши описану вище процедуру у зворотному порядку.

6.8. ДЕМОНТАЖ / ЗАМІНА МОТОРА ВЕНТИЛЯТОРА

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі. Зачекайте, доки вона охолоне.

- 1) Підніміть напрямні для деко на кілька сантиметрів з тієї сторони, де знаходиться лампа, яку слід замінити, звільнивши їх від двох засувок, які закріплюють їх в нижній частині камери печі (мал. 1, розділ 6.5).
- 2) Нахиліть напрямні приблизно на 30° в напрямку центру печі, а потім вийміть з 2 штифтів, які закріплюють їх у верхній частині камери (мал. 2, розділ 6.5).
- 3) Повторіть дії для напрямних з протилежної сторони, а потім зніміть їх.
- 4) Відкрутіть вручну 4 штифта, які закріплюють корпус вентилятора в нижній та верхній частині камери печі.
- 5) Обережно зніміть корпус вентилятора.
- 5В) Якщо піч оснащена функцією «Пара», відкрутіть 3 гвинти, якими труба для подачі води кріпиться до дна камери печі, повернувши її вниз, а потім витягніть вентилятор.
- 6) За допомогою шестигранного гайкового ключа на 8 мм відкрутіть гайку М5, яка фіксує вентилятор до мотора, і зніміть вентилятор.
- 7) Зніміть задню панель печі.
- 8А) Від'єднайте мотор від електричної системи.
- 9В) За допомогою торцевого ключа на 10 мм відкрутіть 4 гвинти М6.
- 10) Обережно витягніть мотор.



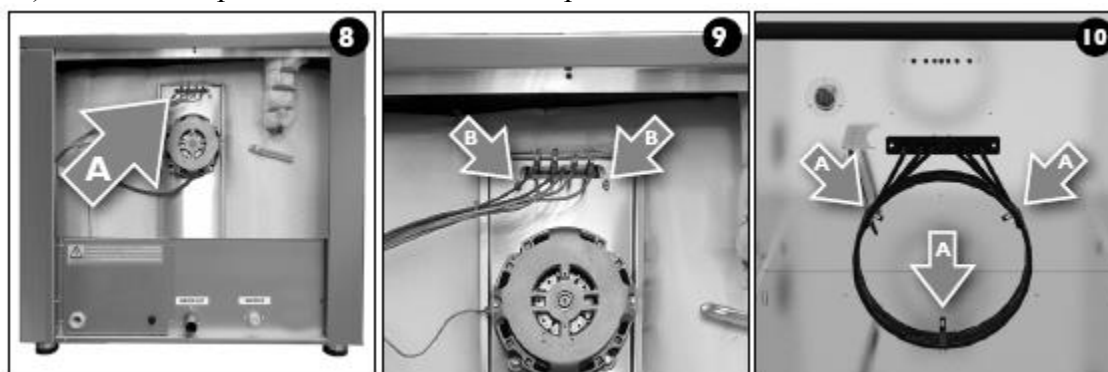
Після заміни змонтуйте компоненти печі, виконавши описану вище процедуру у зворотному порядку.

6.9. ЗАМІНА НАГРІВАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі. Зачекайте, доки вона охолоне.

- 1) Підніміть напрямні для деко на кілька сантиметрів з тієї сторони, де знаходиться лампа, яку слід замінити, звільнивши їх від двох засувок, які закріплюють їх в нижній частині камери печі (мал. 1, розділ 6.5).
- 2) Нахиліть напрямні приблизно на 30° в напрямку центру печі, а потім вийміть з 2 штифтів, які закріплюють їх у верхній частині камери (мал. 2, розділ 6.5).
- 3) Повторіть дії для напрямних з протилежної сторони, а потім зніміть їх.
- 4) Відкрутіть вручну 4 штифта, які закріплюють корпус вентилятора в нижній та верхній частині камери печі.
- 5) Обережно зніміть корпус вентилятора.
- 5В) Якщо піч оснащена функцією «Пара», відкрутіть 3 гвинти, якими труба для подачі води кріпиться до дна камери печі, повернувши її вниз, а потім витягніть вентилятор.
- 6) За допомогою шестигранного гайкового ключа на 8 мм відкрутіть гайку М5, яка фіксує вентилятор до мотора, і зніміть вентилятор.
- 7) Зніміть задню панель печі.
- 8А/В) Від'єднайте нагрівальні елементи від електричної системи.
- 9А) Відкрутіть 3 гвинта, які кріплять нагрівальний елемент до нижньої частини камери печі.

10) Вийміть нагрівальний елемент з камери печі



Після заміни змонтуйте компоненти печі, виконавши описану вище процедуру у зворотному порядку.

6.10. ДІЇ У РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ АБО НЕВИКОРИСТАННЯ ПРОТЯГОМ ТРИВАЛОГО ЧАСУ

Вимкніть піч та від'єднайте її від електричної мережі.

Поверніть усі ручки печей з механічним управлінням у положення «0», а на печах з цифровим управлінням вимкніть електричне живлення, перевівши головний вимикач у положення «0».

Зв'язатися з технічною службою (тільки у разі несправності).

Очистіть прилад всередині та зовні.

Якщо прилад не використовується тривалий час, накрийте піч тканиною.

7. ПОВОДЖЕННЯ ЗІ СМІТТЯМ – УТИЛІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛІВ

7.1. Поводження зі сміттям



Електричне та електронне обладнання, що входить до складу приладу, таке як лампи, електронні плати, електричні вимикачі, електромотори та інше електрообладнання, слід утилізувати та / або переробляти окремо від побутових відходів згідно з процедурами та правилами, що діють у кожній країні. Уникайте викидання матеріалів у навколишнє середовище.

Крім того, всі матеріали приладу, наприклад, листовий метал, пластик, гума та скло, повинні бути перероблені та / або утилізовані у відповідності з процедурами чинного регламенту.

Ми нагадуємо, що незаконна утилізація приладу користувачем тягне за собою застосування адміністративних санкцій, передбачених чинними нормами. Зверніться до організації, уповноваженої на утилізацію приладів на сміттєзвалищах та / або уповноваженого центру управління відходами.



УВАГА

Зверніться до організації, уповноваженої на утилізацію приладів на сміттєзвалищах та / або уповноваженого центру управління відходами.

7.2. Замовлення запасних частин

При замовленні запасних частин після визначення проблеми с технічним спеціалістом необхідно зазначити наступне:

- Модель приладу
- Серійний номер приладу
- Причину запиту запчастин
- Кількість запчастин

Якщо можливо, рекомендується додати фотографію запасної частини, що замовляється.

Загальна інформація про прилад:

код OVEjk (ідентифікація єдиного конкретного коду сімейства «ПЧ»)
ТИП ВИРОБУ «OVE»

Можливі варіанти:

OVE = ПЕЧІ / FORNI

Розмір «j» (МІСКИТЬ) обладнання

Можливі варіанти:

04TM = 4 деко

05TM = 5 деко

06TM = 6 деко

07TM = 7 деко

10TM = 10 деко

Додаткова конфігурація «к» обладнання

Можливі варіанти:

0M Піч з механічним управлінням

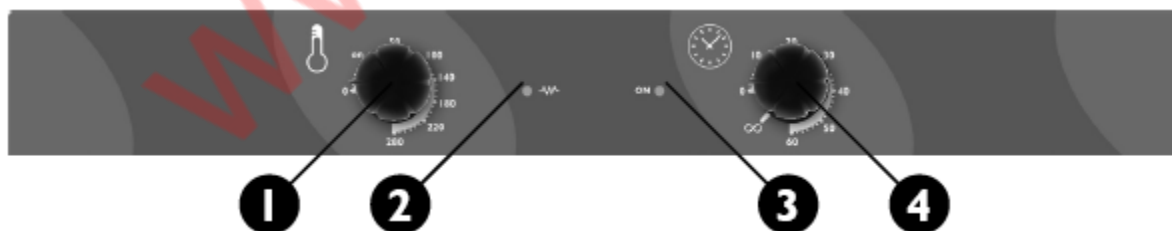
0E Піч з цифровим управлінням

1E Піч з цифровим управлінням, 2 дисплеями і 1 мотором

1M Піч з механічним управлінням та грилем

2M Піч з механічним управлінням, потужна

8. МЕХАНІЧНА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

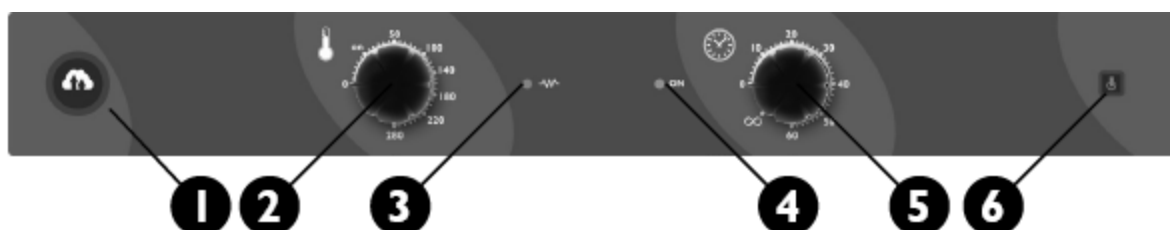


1 – Ручка встановлення температури

2 – Індикатор роботи нагрівальних елементів

3 – Індикатор підключення до електромережі

4 – Ручка встановлення часу



- 1 – Відкриття клапану відведення пари та диму
- 2 – Ручка встановлення температури
- 3 – Індикатор роботи нагрівальних елементів
- 4 – Індикатор підключення до електромережі
- 5 – Ручка встановлення часу
- 6 – Додавання води

9. ПЕЧІ NERONE – MID З ЦИФРОВОЮ ПАНЕЛЛЮ УПРАВЛІННЯ

Інтерфейс користувача – це передня частина обладнання, що має

- 8 кнопок
- цифровий дисплей розміром 2x9 мм на 4 символи для відображення літер та цифр, що стосуються відповідних ресурсів, плюс 14 світлодіодних піктограм для візуального відображення стану або попереджуючих сигналів.

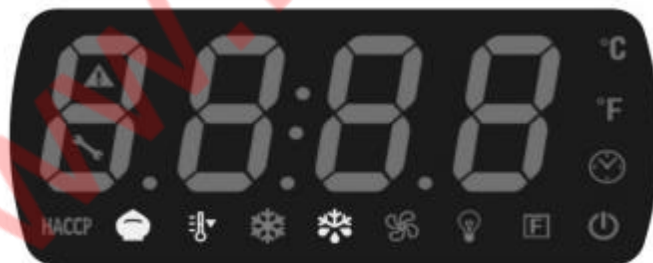
Два дисплеї одночасно показують температуру в камері, температуру, визначену термощупом, задане значення температури та часу приготування залежно від режиму роботи.

Відображення та програмування приладу через інтерфейс користувача було розроблено через навігаційне меню та кнопки, як описано в розділі нижче (Клавіатура).

Дисплей

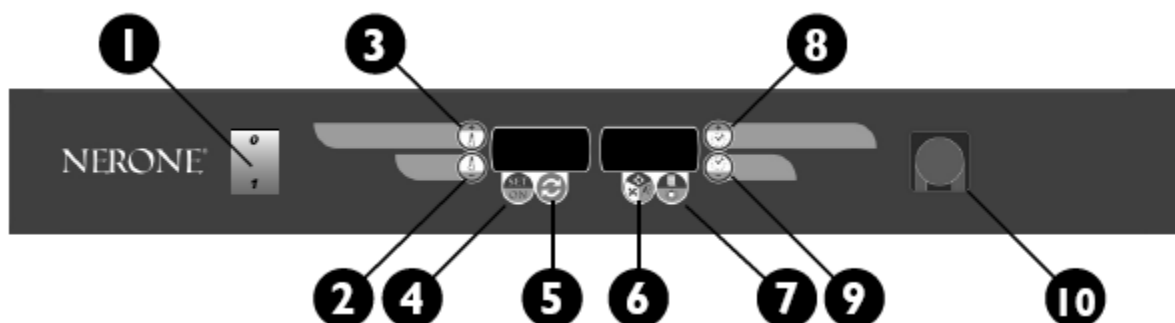
Цифровий дисплей на 4 символи, 14 світлодіодних піктограм для відображення вихідних станів, які використовуються для відображення вхідних параметрів, заданих значень, параметрів та їх значень, попереджуючих сигналів, функцій, станів...

Сегменти символів мають червоний колір, тоді як піктограми можуть бути різних кольорів (червоний, жовтий, зелений, синій).



Клавіатура

Клавіатура має 8 кнопок. Основні функції кожної кнопки наведені нижче. Кнопки можуть мати додаткові функції, що визначаються натисканням їх разом з іншими кнопками та тривалістю натискання.




Функції





- 1 – ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ О/І
- 2 – ЗМЕНШЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ – Дельта Т
- 3 – ЗБІЛЬШЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ – Дельта Т
- 4 – ВМИКАННЯ / ВИМИКАННЯ – ПАРАМЕТРИ ДОДАВАННЯ ВОДИ
- 5 – ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ – ЗАПУСК – ЗУПИНКА – ЦИКЛ ПРИГОТУВАННЯ
- 6 – ДОДАВАННЯ ВОДИ – ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ – ОХОЛОДЖЕННЯ
- 7 – РЕЦЕПТИ – ВМИКАННЯ ОСВІТЛЕННЯ В КАМЕРІ
- 8 – ЗБІЛЬШЕННЯ ЧАСУ – ТЕРМОЩУП
- 9 – ЗМЕНШЕННЯ ЧАСУ – ТЕРМОЩУП
- 10 – РОЗ'ЄМ ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТЕРМОЩУПА

Функціонал клавіатури та інтерфейс користувача

При натисканні кнопки POWER SUPPLY О/І (Живлення) піч починає роботу в режимі STANDBY (Очікування), чекаючи запуску.




Піч активується натисканням кнопки (4) **ВМИКАННЯ / ВИМИКАННЯ – НАЛАШТУВАННЯ ВОДИ** , після чого можна швидко налаштувати функції приготування з подальшим запуском циклу.

Можна встановити 5 параметрів:

1.  Температура приготування
2.  Час приготування
3.  Зупинка / Температура, визначена термощупом (якщо передбачено)
4.  Кількість води (відсоток під час циклу додавання води) (якщо передбачено)
5. ΔT° Різниця температур Дельта Т

Ручне налаштування параметрів


Натискаючи кнопки (3-2) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ** , можна встановити температуру приготування, яка відобразиться на лівому дисплеї.



Натискаючи кнопки (8-9) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ**  (кнопка безкінечного часу (9) **INF** **ЗМЕНШЕННЯ**  нижче нуля), можна встановити час приготування.




РЕГУЛЮВАННЯ ДОДАВАННЯ ВОДИ

На початковій фазі програмування натиснути кнопку (4) **ВМИКАННЯ / ВИМИКАННЯ –**


НАЛАШТУВАННЯ ВОДИ ; з'явиться функція «Додавання води» (на лівому дисплеї з'явиться символ «H₂O», відсоток додавання буде відобразитися на правому

дисплеї), яку можна регулювати за допомогою кнопок (8-9) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ**  від вимкнення до максимального значення (100).


У фазі приготування натисканням кнопки (6) **ДОДАВАННЯ ВОДИ – ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ – ОХОЛОДЖЕННЯ**  воду можна додавати вручну.





Приготування з використанням термощупа і функція « $\Delta^{\circ}\text{T}$ »



Після встановлення параметрів вручну натисканням кнопки (6) **ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ – ДОДАВАННЯ ВОДИ – ОХОЛОДЖЕННЯ**  піч переходить до режиму приготування з використанням термощупа. Таким чином, правий дисплей перемикається з демонстрації часу приготування на демонстрацію температури, визначеної щупом, поруч з ним з'являється символ «С», який зазначає температуру всередині продукту.


Натискаючи кнопки (8-9) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ** , можна встановити температуру щупа, після досягнення якої піч припиняє готувати.


При повторному натисканні кнопки (6) **ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ – ДОДАВАННЯ ВОДИ – ОХОЛОДЖЕННЯ**  піч переходить до режиму використання функції « $\Delta^{\circ}\text{T}$ », позначеного символом «0». Таким чином, лівий дисплей перемикається з відображення абсолютної температури до відображення « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » (значення температури, яке додається до температури всередині продукту, визначеної щупом під час приготування).

Кінець приготування визначається значення, яке задається і визначається в середині продукту щупом. Натискаючи кнопки (3-2) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ** , можна встановити бажане значення $\Delta^{\circ}\text{T}$. Температура припинення готування для щупа встановлюється відповідно до попереднього пункту.

Цикл приготування





У цій фазі відбувається приготування, яке закінчиться залежно від обраних налаштувань. Після встановлення параметрів при натисканні кнопки (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА**  піч починає роботу в режимі попереднього нагрівання, поки не досягне заданої температури камери. Можна запустити цикл приготування навіть не чекаючи закінчення попереднього нагрівання, натиснувши кнопку (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА** , інакше після досягнення температури попереднього нагрівання піч подає сигнал, і на дисплеї з'являється символ «START»; в цей момент при натисканні кнопки (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА**  піч починає цикл приготування.

Під час фази приготування при утриманні натиснутою кнопки (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА**  цикл буде зупинено, а прилад повернеться до початкових налаштувань.

Натисканням кнопки (7) **РЕЦЕПТИ - ВМИКАННЯ ОСВІТЛЕННЯ В КАМЕРІ**  у фазі приготування або попереднього нагрівання можна вмикати або вимикати освітлення в камері печі.

Цикл попереднього нагрівання вимикається у випадку приготування з використання функції дельта Т.

Завершення циклу приготування і зміна параметрів у фазі функціонування або попереднього нагрівання

Під час фази попереднього нагрівання або приготування натисканням кнопок (3-2) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ**  та кнопок (8-9) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ**  можна змінити раніше встановлені значення; натисканням кнопки (4)

ВМИКАННЯ / ВИМИКАННЯ – НАЛАШТУВАННЯ ВОДИ  **SET** можна змінити параметри додавання води.


Піч повертається до режиму «Попередній нагрів або приготування» через 5 секунд після останнього натискання кнопки. У цьому випадку піч застосовує нові встановлені параметри. Після закінчення циклу приготування піч подає сигнал, і з'являється символ «END»; в цей момент можна:

1) запустити цикл ще раз, утримуючи натиснутою кнопку (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ**

ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА  ;

2) повернутися до налаштувань приготування, відкривши та заклавши двері;

3) охолодити піч, відкривши двері і натиснувши кнопку (6) **ОХОЛОДЖЕННЯ –**


ПРИГОТУВАННЯ З ТЕРМОЩУПОМ – ДОДАВАННЯ ВОДИ   , яка закінчить цикл при досягненні 80°C, а потім повернеться до головного екрану.



Рецепти


Налаштування рецепта та його редагування

В меню рецептів можна зберегти до 10 різних комбінацій параметрів приготування:


A –  ΔT° Встановлені значення термощупа та дельта T



B –  Таймер (години / хвилини)

C –  Кількість води


D –   Температура камери та термощупа


При натисканні кнопки (7) **РЕЦЕПТИ** - **ВМИКАННЯ ОСВІТЛЕННЯ В КАМЕРІ**   інтерфейс переходить у режим вибору / налаштування рецептів, а на дисплеї відображається

символ «грошової скриньки»  , щоб показати користувачеві зроблений вибір. Переміщення по списку рецептів відбувається циклічно, за допомогою кнопок (3-2)





ЗБІЛЬШЕННЯ  і **ЗМЕНШЕННЯ**  . Рецепти позначаються літерами «R» та «N» (номер рецепту від 1 до 10). Після вибору рецепту, при очікуванні в циклічному режимі, будуть показані параметри рецепта. Якщо параметри рецепту ще не встановлені, піч показує «0» замість значень.

Після відображення необхідного рецепта, натисканням кнопки (4) **ВМИКАННЯ /**

ВИМИКАННЯ – НАЛАШТУВАННЯ ВОДИ  **SET** параметри, які можна змінити, вводяться так само, як і при ручному налаштуванні (розділ «Ручне налаштування

параметрів»); утримуючи натиснутою кнопку (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА** , можна зберегти налаштування, також перезаписавши існуючі параметри.

Цикл приготування з використанням рецепту

Після входу до списку рецептів за допомогою кнопки (7) **РЕЦЕПТИ - ВМИКАННЯ ОСВІТЛЕННЯ В КАМЕРІ**  та вибору необхідного рецепту за допомогою кнопок (8-9) **ЗБІЛЬШЕННЯ**  і **ЗМЕНШЕННЯ** , натисканням кнопки (5) **ЗАПУСК ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ / ПАУЗА**  цикл приготування запускається автоматично.

www.kiyu-v.ua