



Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.



В случае несоблюдения инструкций гарантия производителя прекращает действовать.

ДУХОВОЙ ШКАФ АСТО

AT 61E - EW - ER - EWR
AT 101E - EW - ER - EWR
AT 82E - EW
AT 122E - EW
AT 201E - EW
AT 202E - EW

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Русский

RU

Rev.0 07/2019

3395380

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

- Храните данное руководство на протяжении всего срока эксплуатации оборудования в известном и легко достижимом месте, чтобы оно всегда было в распоряжении в момент консультации.

Важно

Не оставляйте легковоспламеняющиеся предметы или материалы внутри емкости или вблизи от аппаратуры.

- Избегать засорения дымовых труб, расположенных на верхней внешней поверхности духового шкафа.

Важно

Не выводить из строя, не исключать, не устранять или обходить установленные устройства безопасности. Несоблюдение этого требования может нанести серьезный ущерб безопасности и здоровью людей. Любое изменение и/или нарушение целостности оборудования или предохранительных устройств повлечет за собой аннулирование маркировки ЕС и лишение права на гарантию, предлагаемую Производителем.

- Используйте оборудование лишь только для целей, предусмотренных изготовителем. Использование оборудования не по назначению может отрицательно сказаться на безопасности и здоровье людей и привести к экономическому ущербу.

Важно

Перед выполнением любых работ отключите общее электрическое питание.

Важно

Не допускать ударов или падения оборудования во время транспортировки, перемещения и установки, во избежание повреждения его компонентов.

УСТАНОВКА

Важно

Работы по установке и/или ремонтные работы, произведенные не уполномоченным персоналом или при использовании не оригинальных запчастей, так как и любые технические изменения, не утвержденные производителем, влекут за собой прекращение гарантии и ответственности за ущерб продукту со стороны производителя.

Важно

Не устанавливать оборудование вблизи стен с воспламеняющимся покрытием.

Осторожно - Меры предосторожности

Подключение должно выполняться уполномоченным и квалифицированным персоналом, с соблюдением действующего законодательства в этой области и использованием необходимого и предписанного материала.

Осторожно - Меры предосторожности

Регулировка должна выполняться только уполномоченным и квалифицированным персоналом, в соответствии с действующим законодательством.

РАБОТА

Важно

возгорания! Не помещать в духовой шкаф пищевые продукты, содержащие сильно воспламеняющиеся ингредиенты (пищевые продукты на основе спирта). Эти вещества могут воспламениться и, следовательно, представлять опасность возгорания и взрыва. Взрывы могут стать причиной внезапного или вынужденного открытия двери.

Важно

Риск возгорания! При первом использовании устройства убедиться, что внутри духового шкафа нет инструкций по эксплуатации, пластиковых пакетов или вспомогательных устройств.

Важно

Риск ожогов! Не оставлять температурный щуп в подвешенном состоянии за дверцей духового шкафа, так как он может повредиться и вызвать утечку горячего пара или жидкости из духового шкафа во время процесса приготовления. Всегда вынимать температурный щуп из пищи, прежде чем достать его из духового шкафа.

Важно

Риск ожогов! При перемещении передвижного противня во время использования всегда убеждаться, что контейнеры надежно закрыты. Во избежание утечек закрывать контейнеры, в которых присутствуют жидкости.

Важно

Риск травм! Во время погрузки и разгрузки передвижного противня установить на ролики стопорный тормоз.

Важно

Риск травм! Передвижные противни могут опрокидываться при перемещении по неровным поверхностям или при пересечении порога дверцы.

Важно

Риск ожогов! Если контейнеры заполнены жидкостью или будут заполняться жидкостью во время процесса приготовления, пользователь должен иметь возможность видеть внутреннее содержание каждого контейнера. Не ставить решетки выше уровня глаз.



Важно

Риск ожогов! Всегда открывать дверцу медленно и осторожно, чтобы не обжечься горячим паром на выходе из духового шкафа.

ОЧИСТКА

- Тщательно очищать все части, которые могут вступать в прямой или непрямой контакт с пищевыми продуктами, и все близлежащие зоны, для поддержания гигиены и защиты пищевых продуктов от всех загрязнений.
- Очистка производится исключительно с помощью чистящих средств для пищевых продуктов. Категорически не допускается использование коррозионных, легковоспламеняющихся или содержащих вещества, вредные для здоровья людей, чистящих средств.



Осторожно - Меры предосторожности

Не использовать продукты, содержащие абразивные вещества или вещества на основе хлора, такие как гипохлорит натрия (отбеливатель), хлористоводородная кислота (соляная кислота) или другие растворы: эти продукты подвергают части из нержавеющей стали необратимому разрушению в течение короткого времени.



Важно

Риск возгорания! Если оборудование не очищено или не очищено должным образом, жир или остатки пищи, скопившиеся внутри духового шкафа, могут начать гореть.



Важно

По крайней мере один раз в месяц проводить очистку воздушного фильтра, расположенного под оборудованием.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА



Важно

Риск ожогов! Не открывайте дверцу духового шкафа во время мойки. Существует опасность серьезных травм вследствие разъедания из-за присутствия горячего воздуха, кислот или базовых веществ (щелочей), которые могут контактировать с кожей и/или глазами. Если программа мойки прервана до завершения, запустить и завершить программу мойки или программу ополаскивания.



Важно

При использовании моющих средств для очистки и дезинфекции оборудования надевать средства индивидуальной защиты (перчатки, маски, очки и т.д.) в соответствии с действующим законодательством в области безопасности и здоровья.



Осторожно - Меры предосторожности

После завершения программы автоматической мойки убедиться, что в пекарской камере нет следов моющего средства.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Важно

Все работы по техническому обслуживанию, требующие точных технических знаний или специальных навыков или квалификации, предусмотренных законом, должны выполняться исключительно надлежащим образом квалифицированным и/или подготовленным персоналом и, в любом случае, с признанным и приобретенным опытом в конкретной области работ.

В частности, закрыть краны подачи газа и воды, отключить электропитание с помощью разъединяющего прерывателя и предотвратить доступ ко всем устройствам, которые при включении могут привести к возникновению неожиданной опасности, причинив ущерб безопасности и здоровью людей.



Осторожно - Меры предосторожности

По крайней мере один раз в 6 месяцев или в случае частого приготовления мяса или жирной пищи, каждые 2 месяца, очищать воздухо-выпускное отверстие.



Важно

В случае частого приготовления мяса или жирной пищи производитель рекомендует использовать вспомогательное устройство «Фильтр FGX», который должен ежедневно в конце дня очищаться в посудомоечной машине.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	2
ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЯ	2
ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА	2
ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ.....	3
СПОСОБ ЗАКАЗА ОБСЛУЖИВАНИЯ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ	4
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	5
УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ СИГНАЛЫ	6
ОСНАСТКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ	6
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ	6
БЕЗОПАСНОСТЬ	6
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ..	7
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДЫ.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РАБОТА.....	9
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	10
ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА	11
ГЛАВНОЕ МЕНЮ	12
НАСТРОЙКИ.....	12
ВАРКА ВРУЧНУЮ	14
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	18
ФАЗЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	19
СПЕЦИАЛЬНАЯ ВАРКА	20
MULTI-АСТО	20
COOK&CHILL.....	22
МОЙКИ	23
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДЛЯ МОЙКИ	25
ИЗБРАННОЕ	26
ПЛАНИРОВАНИЕ	26
ДАННЫЕ НАССР	27
СЕРВИС.....	27
УВЕДОМЛЕНИЯ.....	28
ПОЛЬЗОВАТЕЛИ.....	28
ИЗМЕНИТЬ ПАНЕЛЬ ИНСТРУМЕНТОВ	29
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ БЕЗДЕЙСТВИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	31
ОБСЛУЖИВАНИЕ	31
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	31
ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	32
ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ И ЗОНДА ВЛАЖНОСТИ.....	34
ЧИСТКА ЖЕЛОБА И ВАННЫ ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА	35
ОЧИСТКА ВОЗДУХА FILTRO	35
ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯЦИИ.....	35
НЕИСПРАВНОСТИ	36
ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	36
ТАБЛИЦА АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ.....	36

ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЯ

Для облегчения поиска интересных вопросов обращайтесь к аналитическому перечню в начале руководства.

Это руководство содержит всю информацию, необходимую для разных получателей, т. е. пользователей оборудования.

Духовой шкаф, далее по тексту определенный как оборудование, был разработан и сконструирован для приготовления пищевых продуктов в сфере профессионального общественного питания и не должен использоваться для массового производства.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Это руководство, которое является неотъемлемой частью оборудования, было составлено Производителем для предоставления необходимой информации тем, кто уполномочен взаимодействовать с данным оборудованием в течение его срока службы. В дополнение к надлежащей технике эксплуатации, получатели информации должны внимательно читать и неукоснительно применять предоставляемую информацию.
- Эта информация предоставляется Производителем на собственном языке оригинала (итальянский) и переводится на другие языки для соблюдения законодательных и/или коммерческих требований. Прочтение такой информации позволит избежать рисков для здоровья и безопасности людей и экономического ущерба.
- Это руководство следует хранить на протяжении всего срока службы оборудования в известном и легко доступном месте, чтобы всегда иметь его под рукой в тот момент, когда необходимо проконсультироваться с ним.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения без обязательства предварительного предоставления каких-либо сообщений.
- Для выделения некоторых частей текста, имеющих определенное значение или для указания на некоторые важные характеристики, были приняты некоторые символы, значение которых будет описано ниже.



Осторожно - Меры предосторожности

Обозначает, что необходимо действовать соответствующим образом, чтобы не подвергать опасности людей и их здоровье, и предотвратить экономический ущерб.



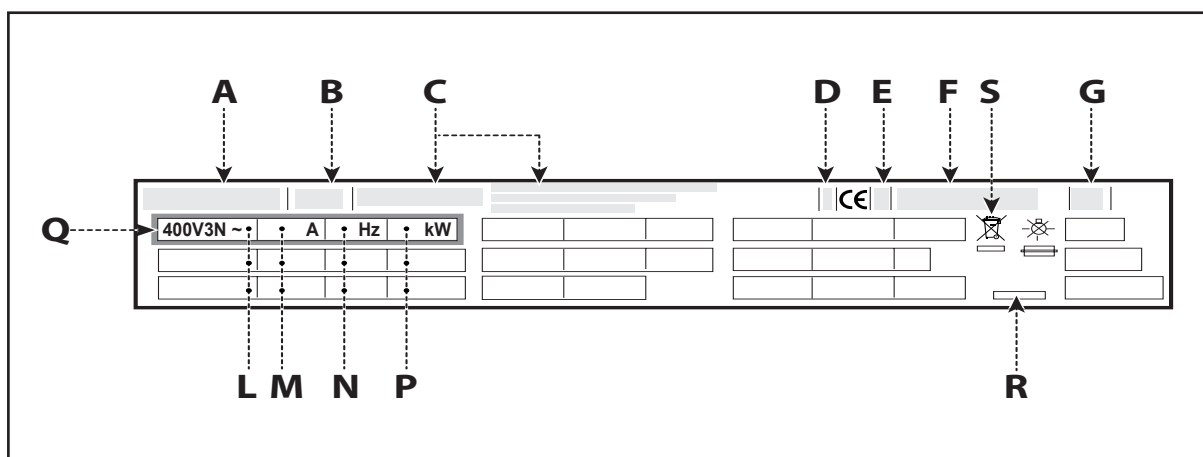
Важно

Обозначает особо важную техническую информацию, которую нельзя не учитывать.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная идентификационная табличка установлена непосредственно на приборе. На ней приводятся ссылки и все сведения, необходимые для обеспечения безопасности эксплуатации.

- A)** Модель оборудования
- B)** Тип персонализации
- C)** Идентификация изготовителя
- D)** Класс изоляции
- E)** Маркировка соответствия CE
- F)** Заводской номер
- G)** Степень защиты
- L)** Напряжение (В)
- M)** Расход тока (А)
- N)** Частота (Гц)
- P)** Заявленная мощность (кВт)
- Q)** Индикатор испытательного напряжения
- R)** Дата изготовления
- S)** Символ RAEE



СПОСОБ ЗАКАЗА ОБСЛУЖИВАНИЯ

При возникновении каких-либо вопросов можно связаться с агентствами или центральным офисом компании Angelo Po, ссылки на которые приведены в разделе «Контакты» веб-сайта <http://www.angelopo.com>.

В каждом запросе на техническую поддержку указывать данные, приведенные на заводской табличке и тип дефекта.

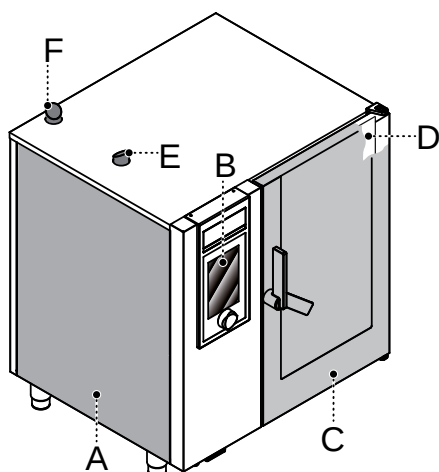
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Функции оборудования управляются электронной панелью управления, с помощью которой можно вводить режимы готовки (конвекционная, паровая, смешанная) и все функции для получения равномерного приготовления.
- В зависимости от требований по использованию аппаратура представлена в нескольких вариантах исполнения (см.рисунок).

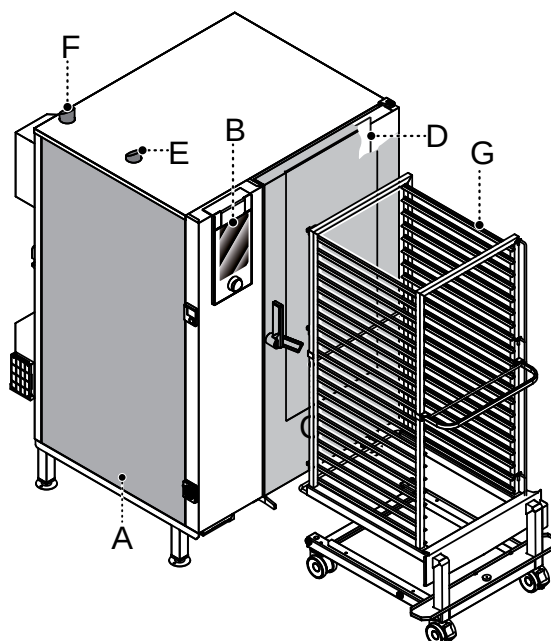
Основные органы

- A) Панель отсека электрических компонентов
- B) Панель органов управления
- C) Дверца духового шкафа
- D) Рабочая камера
- E) Воздуховсасывающая труба и пароотводная труба
- F) Пароотводная труба.
- L) Тележка для противней (только для версий AT201 и AT202)

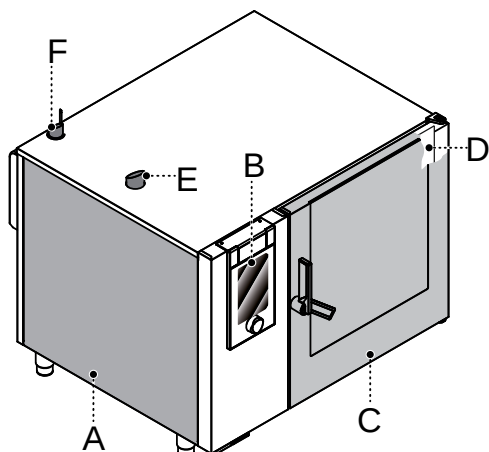
**МОДЕЛЬ AT 61E - EW - ER - EWR
МОДЕЛЬ AT 101E - EW - ER - EWR**



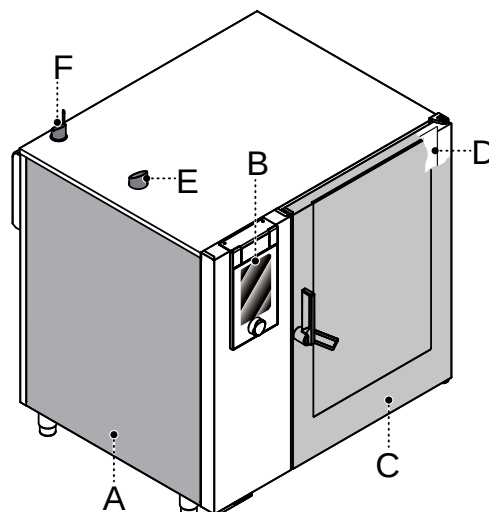
**МОДЕЛЬ AT 201E - EW
МОДЕЛЬ AT 202E - EW**



МОДЕЛЬ AT 82E - EW



МОДЕЛЬ AT 122E - EW



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание	AT 61E - EW* - ER - EWR*	AT 101E - EW* - ER - EWR*
Размеры духовки	920x895x(684+100+52) mm	920x895x(928,5+100+42,5) mm
Электрическое питание	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Допустимые подключения	230V 3 50/60Hz	230V 3 50/60Hz
Номинальная мощность	12 kW	17 kW
Расход тока	18 A (400V 3N) - 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) - 43 A (230V 3)
Размеры камеры	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Количество противней	6	10
Интервал между противни	69,5 mm	66 mm
Размеры противней	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Степень защиты	IPX5	IPX5

На моделях, отмеченных*, устанавливается комплект GPAT, который включает в себя использование жидкого моющего средства для программ мойки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание	AT 82E - EW*	AT 122E - EW*
Размеры духовки	1181x967x(834+100+58) mm	1181x967x(1094+100+58) mm
Электрическое питание	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Допустимые подключения	-	-
Номинальная мощность	19,6 kW	27,5 kW
Расход тока	28 A (400V 3N)	40 A (400V 3N)
Размеры камеры	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Количество противней	8	12
Интервал между противни	69,5 mm	67,5 mm
Размеры противней	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Степень защиты	IPX5	IPX5

На моделях, отмеченных*, устанавливается комплект GPAT, который включает в себя использование жидкого моющего средства для программ мойки.

RU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Описание	AT 201E - EW*	AT 202E - EW*
Размеры духовки	941,5x797x(1604+225) mm	1196x980x(1604+225) mm
Электрическое питание	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3N 50/60Hz
Допустимые подключения	230V 3N 50/60Hz	-
Номинальная мощность	34 kW	55,5 kW (400V 3N) - 49,5 (230V3)
Расход тока	50 A (400V 3N) - 86A (230V3)	80 A (400V 3N) - 125 A (230V3)
Размеры камеры	660x825x1430 mm	894x825x1430 mm
Количество противней	20	20
Интервал между противни	66 mm	66 mm
Размеры противней	530x650x40 mm	530x325x40 mm
Степень защиты	IPX5	IPX5

На моделях, отмеченных*, устанавливается комплект GPAT, который включает в себя использование жидкого моющего средства для программ мойки.

Максимальное количество нагрузки на размеры оборудования, включая противни

6 x 1/1 G/N	30 кг	для каждой полки максимум 15 кг
10 x 1/1 G/N	45 кг	для каждой полки максимум 15 кг
8 x 2/1 G/N	72 кг	для каждой полки максимум 30 кг
12 x 2/1 G/N	108 кг	для каждой полки максимум 30 кг
20 x 1/1 G/N	90 кг	для каждой полки максимум 15 кг
20 x 2/1 G/N	180 кг	для каждой полки максимум 30 кг

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Даже если прибор оснащен всеми устройствами безопасности, во время установки и подключения, в случае необходимости, они должны быть дополнены другими, чтобы соблюдалось действующее законодательство в этой области.



Осторожно - Меры предосторожности

Ежедневно проверяйте, чтобы устройства безопасности были установлены и являлись полностью исправными.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ СИГНАЛЫ

Нахождение нанесенных сигналов приведено на схеме в конце руководства.

ОСНАСТКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

В момент поставки оборудование имеет следующую комплектацию:

- **Комплект для преобразования напряжение:** для адаптации прибора к имеющемуся напряжению.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ

По заказу оборудование может быть укомплектовано следующими принадлежностями (vedi "catalogo generale").

БЕЗОПАСНОСТЬ

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время разработки и производства изготовитель обратил особое внимание на те аспекты, которые могут отрицательно сказаться на безопасности и здоровье людей, использующих оборудование. Помимо соблюдения действующего законодательства в этой области, изготовителем были применены все "правила качественного изготовления". Целью этих сведений является призыв пользователей к повышенному вниманию для предотвращения любой опасности. Тем не менее, осторожность незаменима. Безопасность находится также в руках всех операторов, работающих с оборудованием.



Важно

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в приложенном руководстве, и нанесенные на приборе, в особенности соблюдайте инструкции, касающиеся безопасности.

- Не вносить никаких изменений в оборудование.
- Не допускать ударов или падения оборудования во время транспортировки, перемещения и установки, во избежание повреждения его компонентов.



Важно

Не выводить из строя, не исключать, не устранять или обходить установленные устройства безопасности. Несоблюдение этого требования может нанести серьезный ущерб безопасности и здоровью людей. Любое изменение и/или нарушение целостности оборудования или предохранительных устройств повлечет за собой аннулирование маркировки ЕС и лишение права на гарантию, предлагаемую Производителем.

- Даже после надлежащего ознакомления с документацией, при первом использовании, при необходимости, выполните имитацию некоторых пробных операций для определения органов управления, в особенности тех, которые касаются включения и выключения, и их основных функций.

- Использовать оборудование только по назначению, предусмотренному производителем. Использование оборудования не по его назначению может нести риски для безопасности и здоровья людей, ущерб имуществу, расположенному поблизости, и экономический ущерб.
- Все операции обслуживания, требующие точной технической компетенции или особых навыков, должны выполняться лишь только квалифицированным персоналом, обладающим признанным опытом, полученным в области выполняемых работ.
- Тщательно очищать все части, которые могут вступать в прямой или не прямой контакт с пищевыми продуктами, и все близлежащие зоны, для поддержания гигиены и защиты пищевых продуктов от всех загрязнений.
- При чистке используйте только одобренные пищевые моющие средства. Никогда не используйте едкие или легковоспламеняющиеся чистящие средства или продукты, которые содержат вредные для здоровья человека вещества.



Осторожно - Меры предосторожности

Не использовать продукты, содержащие абразивные вещества или вещества на основе хлора, такие как гипохлорит натрия (отбеливатель), хлористоводородная кислота (соляная кислота) или другие растворы: эти продукты подвергают части из нержавеющей стали необратимому разрушению в течение короткого времени.

- Выполнять операции по очистке при возникновении обоснованной потребности и, в любом случае, в конце каждой эксплуатации оборудования.
- Всегда носить средства индивидуальной защиты (перчатки, маски, очки и т.д.), в соответствии с действующим законодательством в области безопасности и здоровья, всякий раз, когда проводится дезинфекция и очистка оборудования с использованием моющих средств.
- При длительном простое тщательно очистить все внутренние и внешние части оборудования и окружающей среды (как указано Производителем), а также отсоединить все линии питания.
- Повседневное использование аппаратуры требует обязательного присутствия оператора.
- Не направлять струи воды под давлением на внешние и внутренние части оборудования (за исключением пекарской камеры), чтобы не повредить компоненты, особенно электрические и электронные.



Важно

Не оставляйте легковоспламеняющиеся предметы или материалы внутри емкости или вблизи от аппаратуры.

- Не ставить противни с жидкостями или с пищевыми продуктами, которые во время приготовления могут стать жидкими, на полки духового шкафа, которые оператор не может визуальным образом контролировать, во избежание ожогов при обращении с противнями.
- Не оставлять и не ставить противни и/или продукты питания любого рода на верхнюю внешнюю поверхность духового шкафа.
- Избегать засорения дымовых труб, расположенных на верхней внешней поверхности духового шкафа.



Важно

Работы по установке и/или ремонтные работы, произведенные не уполномоченным персоналом или при использовании не оригинальных запчастей, так как и любые технические изменения, не утвержденные производителем, влекут за собой прекращение гарантии и ответственности за ущерб продукту со стороны производителя.

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Электрическое оборудование было спроектировано и сконструировано в соответствии с действующими нормами. Эти нормы учитывают условия эксплуатации в зависимости от окружающей среды.
- В списке приведены условия, необходимые для правильной эксплуатации электрического оборудования.
 - Температура в помещении должна быть от 5 °C до 40 °C.
 - Относительная влажность должна составлять от 50% (замерена при 40 °C) до 90% (замерена при 20 °C).
 - Среда установки не должна быть источником электромагнитных и радиационных помех (рентгеновские лучи, лазеры и т.д.).

- Окружающая среда не должна иметь зон с концентрацией потенциально взрывоопасных газа и пыли и/или подверженных риску возгорания.
- Продукты и материалы, используемые во время производственной деятельности и этапов технического обслуживания, не должны содержать загрязняющих и агрессивных веществ (кислот, химических веществ, солей и т. д.) и не должны проникать и/или вступать в контакт с электрическими компонентами.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна составлять от -25 °C до 55 °C. Электрическое оборудование может подвергаться воздействию температуры до 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.

Если нельзя выполнить одно или несколько перечисленных условий, которые необходимы для надлежащего функционирования электрооборудования, необходимо согласовать с момента заключения контракта, какие дополнительные решения должны быть приняты для создания наиболее подходящих условий (например, конкретные электрические компоненты, кондиционеры и т. д.)

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

- Каждая организация обязана следовать некоторым процедурам для выявления и контроля над тем влиянием, которое оказывает на окружающую среду данная деятельность (продукты, обслуживание и пр.).
- Процедуры для выявления значительного отрицательного влияния на окружающую среду должны учитывать следующие факторы.
 - Выбросы в атмосферу
 - Слив загрязняющих жидкостей
 - Работа с отходами
 - Заражение грунта
 - Использование сырья и природных ресурсов
 - Местная проблематика в связи с влиянием на экологию

Для этих целей изготовитель предоставляет некоторые указания, которые следует учитывать всем, кто уполномочен работать с аппаратурой на протяжении ее предусмотренного срока службы, чтобы предотвратить отрицательное влияние на окружающую среду.

- Все элементы упаковки должны утилизироваться согласно действующему законодательству в стране эксплуатации аппаратуры.
- На этапах эксплуатации и технического обслуживания избегайте выбрасывать в окружающую среду загрязняющие вещества (масла, жиры, смазки и пр.) и обеспечьте раздельный сбор отходов, исходя из их состава, с целью последующей утилизации согласно действующему законодательству.
- На этапе вывода из эксплуатации аппаратуры разделите все компоненты по их характеристикам и обеспечьте их раздельную утилизацию.

Безопасность утилизации отходов электрической и электронной аппаратуры (Директива RAEE 2002/96).



Важно

Не выбрасывайте загрязняющие материалы в окружающую среду. Выполняйте утилизацию согласно действующему законодательству.

- В соответствии с положениями Директивы RAEE 2002/96 (Отходы электрической и электронной аппаратуры) пользователь, на этапе вывода их эксплуатации аппаратуры, должен сдать ее на утилизацию в соответствующие уполномоченные центры сбора либо передать ее в собранном виде продавцу в момент новой покупки.
- Вся аппаратура, подлежащая утилизации согласно Директиве RAEE 2002/96, отмечена определенным знаком.



Важно

Самовольная утилизация отходов электрической и электронной аппаратуры преследуется по закону той страны, где будет обнаружено такое нарушение.

Отходы электрического и электронного оборудования могут содержать опасные вещества, которые могут оказать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Рекомендуется утилизировать его надлежащим образом.

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Важно

Пользователи, помимо того, что им разрешено и в соответствии с информацией, с которой они ознакомились должным образом, которые получили образование и были обучены, при необходимости и, в любом случае, при первом использовании, должны имитировать определенные маневры для нахождения основных команд и функций.

Осуществлять только использование, предусмотренное Производителем, и не нарушать целостность ни одного устройства во избежание получения эксплуатационных характеристик, отличных от предусмотренных.

Перед использованием убедиться, что предохранительные устройства полностью установлены и эффективны.

Пользователи, помимо выполнения этих требований, должны применять все правила безопасности и внимательно читать описание команд и ввода в эксплуатацию.

Своевременно сообщать о любой неисправности или ухудшении качества компонентов и/или частей оборудования, а также о необходимости вмешательства квалифицированного персонала для проведения работ по проверке и/или замене.

Производитель рекомендует использовать духовой шкаф при выше 250°C только в случае крайней необходимости и в течение не длительного периода времени, чтобы не сократить срок службы оборудования.

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

На иллюстрации изображена панель управления оборудования, в то время как список содержит описание и функциональность отдельных команд.

A) Сенсорный дисплей: отображает параметры работы и аббревиатуры аварийных сигналов и служит для выбора требуемой функции или изменения значений.

B) Ручка: служит для выбора требуемой функции или изменения значений.

- **По часовой стрелке:** просмотр зон «вниз или вправо» или увеличение выделенного значения.
- **Против часовой стрелки:** просмотр зон «вверх или влево» или уменьшение выделенного значения.

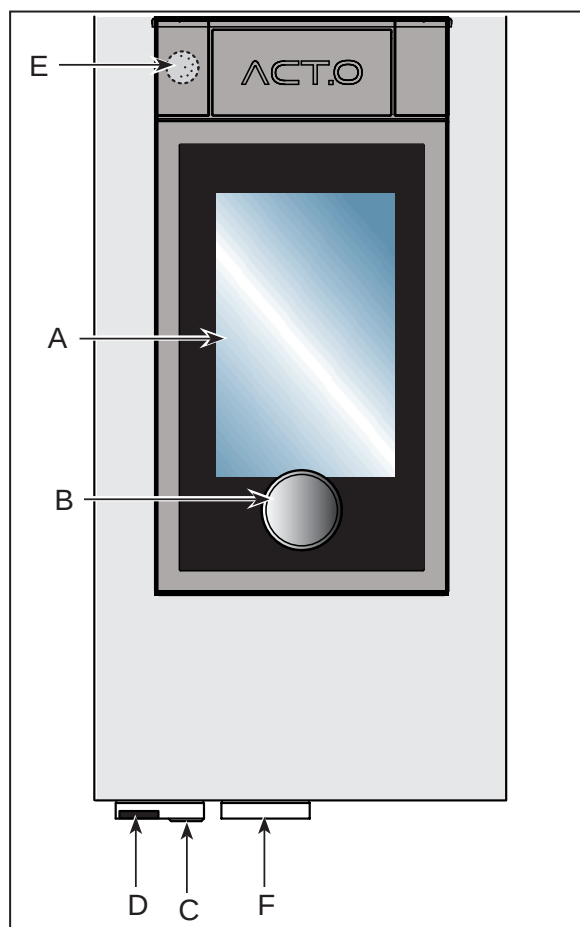
Всякий раз, когда выбрана требуемая функция или значение, нажать ручку, чтобы подтвердить и сохранить функцию или значение.

C) Кнопка включения: служит для включения и выключения электропитания оборудования (в моделях AT201 и AT202 кнопка включения расположена на левой стороне панели управления).

D) Порт USB: служит для подключения внешнего накопителя к оборудованию.

E) Разъем для дополнительного щупа или вакуумного щупа (вспомогательное устройство запросу).

F) Динамик: воспроизводит звуковые сигналы.



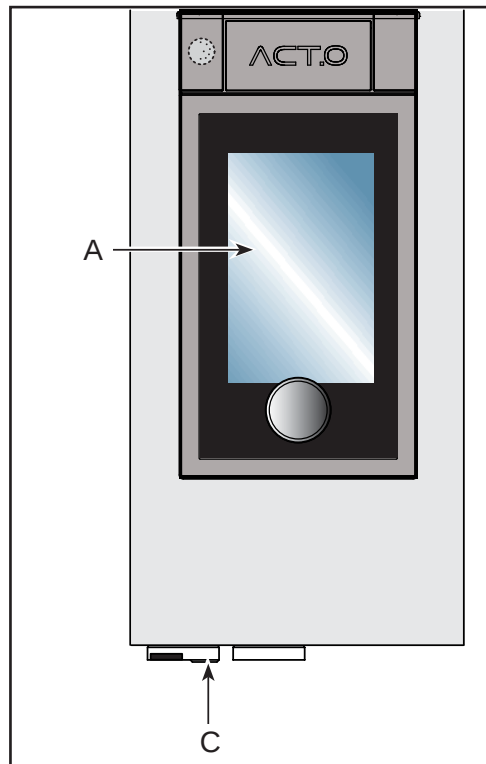
RU

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Действовать в соответствии с указаниями.

Включение

- 1) Включите главный выключатель оборудования для его подключения к главной электрической линии.
- 2) Откройте кран подачи воды.
- 3) Нажмите кнопку **(C)** для включения оборудования.



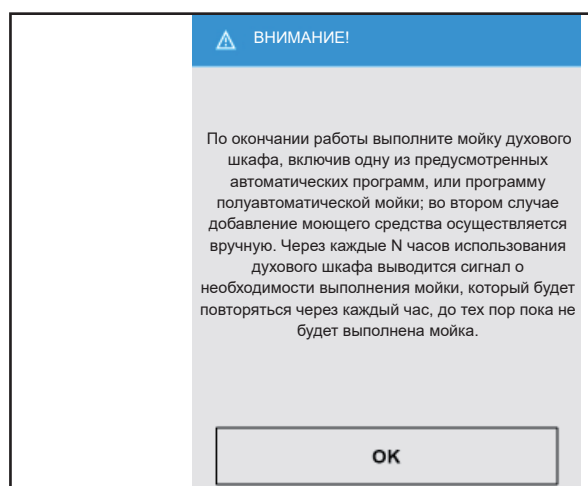
- 4) Дисплей **(A)** включается и через несколько секунд отображается страница >>>



Важно

Значение N часов должно быть оставшимся временем приготовления, которым можно располагать между мойками / макс.12 ч - мин. 1ч.

- 5) Нажать значок **OK** для сброса и перехода к следующей странице.



На дисплее появится страница. >>>

- 6) Нажать на значок **OK** для получения доступа к главной странице оборудования.



Важно

Значение Y должно быть оставшимся временем ввода воды в камеру во время приготовления между декальцинированием (макс. 15 ч - мин. 1 ч).

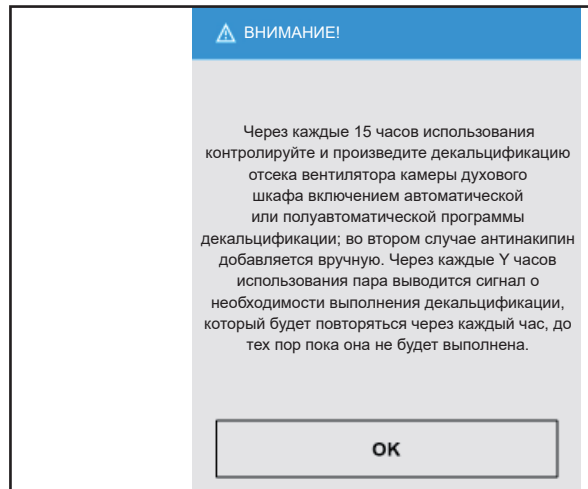
Выключение



Важно

Всегда выключайте оборудование в конце использования.

- 7) Нажмите кнопку **(C)** для отключения оборудования.
- 8) Закройте кран подачи воды.
- 9) Воспользуйтесь главным выключателем оборудования для его отключения от главной электрической линии.



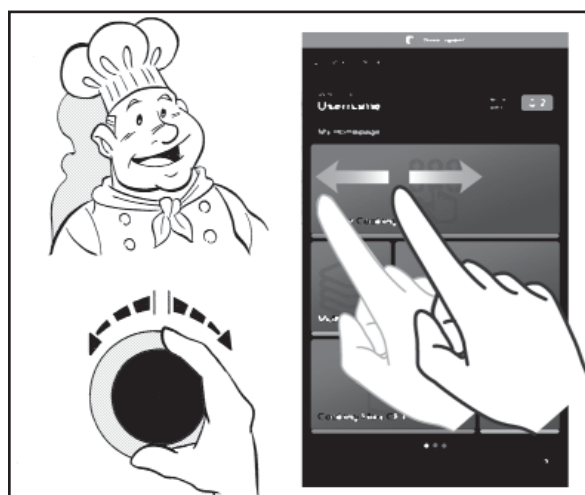
ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА

Служит для доступа к страницам программирования и отображения параметров работы оборудования.

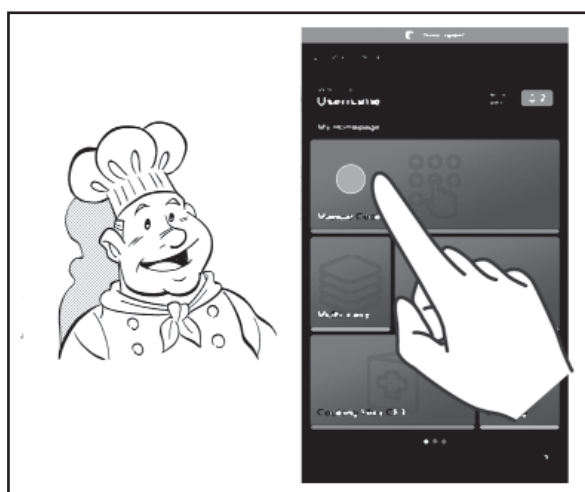


Просмотр страниц выполняется следующим образом:

- 1) Выбрать требуемую функцию, проводя пальцами по экрану вправо или влево или поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки.



- 2) Нажать на экран для подтверждения выделенной функции.
- 3) Выбрать параметр для изменения, нажав на экран.
- 4) Изменить значение параметра, нажав на экран или поворачивая ручку.
- 5) Нажать на экран для подтверждения нового отображаемого значения.



ГЛАВНОЕ МЕНЮ

Служит для доступа к страницам программирования и отображения параметров работы оборудования.

Для входа в Главное меню нажать на значок.



На дисплее появляется следующая страница.



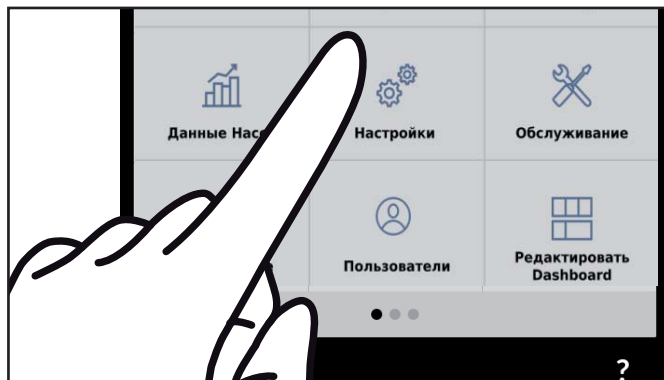
- Функция «**Варка вручную**»: служит для ввода данных (температура, время приготовления и т. д.) для приготовления в «ручном режиме» (см. стр. 14).
- Функция «**Multi-Acto**»: служит для включения функции одновременного управления сохраненными процессами приготовления (см. стр. 20).
- Функция «**Автоматическое приготовление**»: служит для вызова предустановленных режимов приготовления для различных продуктов (см.стр. 18).
- Функция «**фазы приготовления**»: служит для выбора, изменения или создания многоступенчатых программ для приготовления (см. стр. 19).
- Функция «**Специальная варка**»: служит для вызова специальных режимов приготовления (например, копчения, пастеризации, поддержания, приготовления VT, сушки, дельта T, вакуум, регенерация, избранное) (см. стр. 20).
- Функция «**Cook & Chill**»: служит для приготовления пищи в сочетании со скороморозильной камерой (только для моделей BE-1).

- Функция «**Мойка**»: служит для выбора типа программы для очистки оборудования (см. стр. 23).
- Функция «**Избранное**»: служит для доступа к избранным программам приготовления (см. стр. 26).
- Функция «**планирование**»: служит для планирования предупреждений или задач (например, программ приготовления) в определенные дни и часы (см. стр. 26).
- Функция «**Уведомления**»: служит для доступа к списку запланированных задач с помощью функции «планировщик» (см. стр. 28).
- Функция «**Данные НАССР**»: служит для отображения данных НАССР, приобретенных во время различных видов приготовления (см. стр. 27).
- Функция «**Настройки**»: служит для настройки параметров работы оборудования (см. стр. 12).
- Функция «**Сервис**»: функция для исключительного использования службой технической поддержки (для использования с помощью пароля) (см. стр. 27).
- Функция «**Пользователи**»: служит для выбора активного пользователя или для управления списком пользователей. У каждого пользователя есть настраиваемая домашняя страница (см. стр. 28).
- Функция «**изменить панель инструментов** (домашней страницы)»: служит для настройки содержания страницы. Домашняя страница связана с активным в текущий момент пользователем (см. стр. 29).

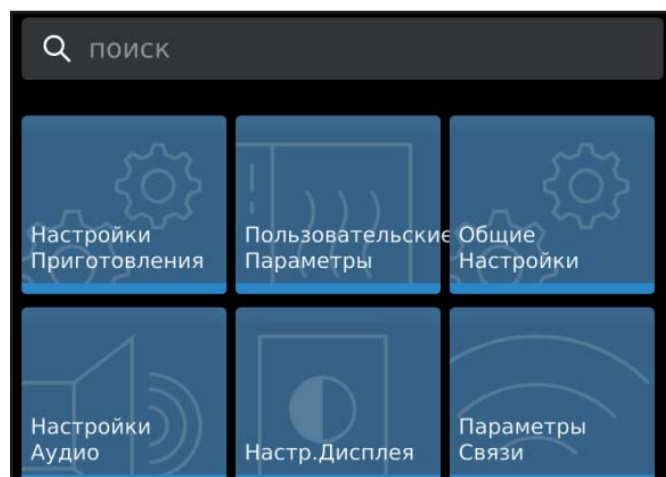
НАСТРОЙКИ

Действовать в соответствии с указаниями.

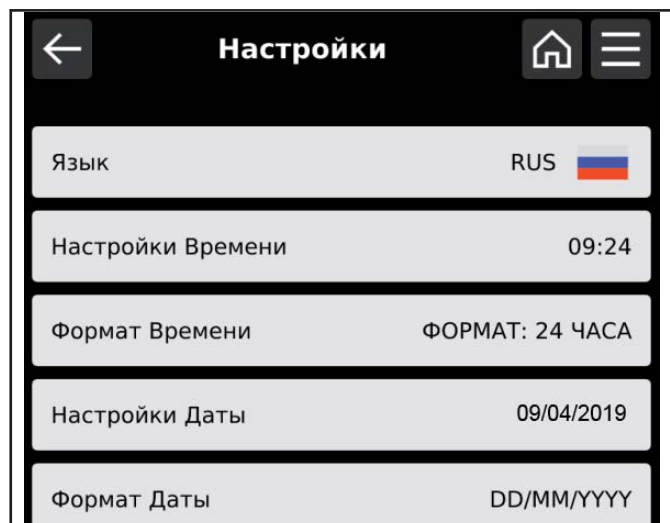
- 1) На странице главного меню нажать на значок, чтобы получить доступ к функции «**Настройки**».



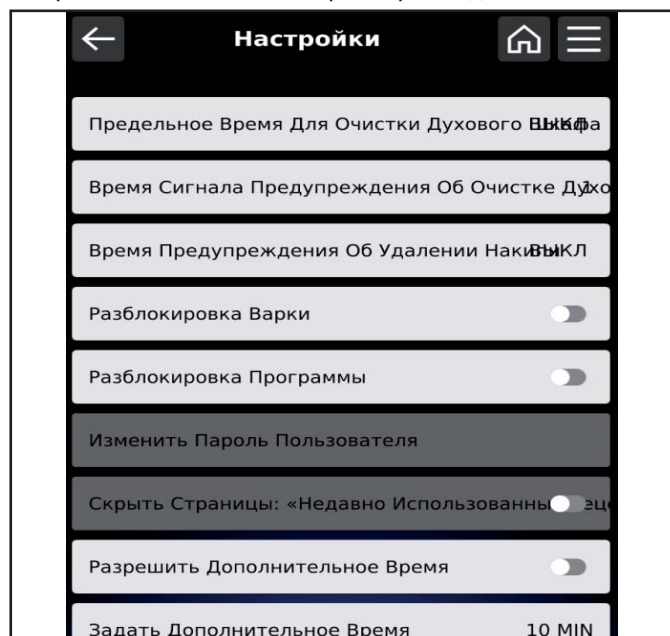
На дисплее появляется следующая страница.



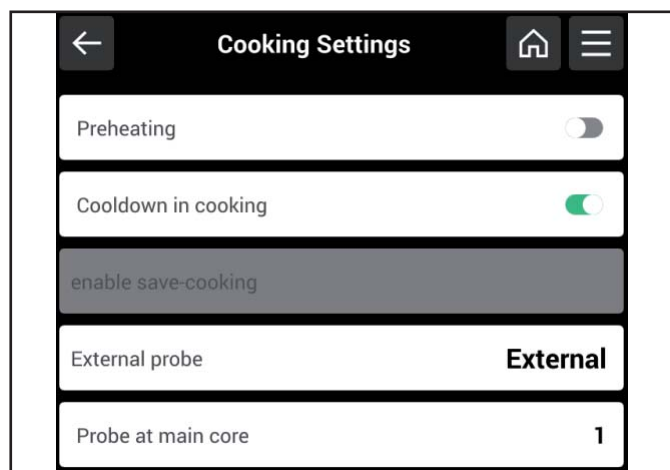
Если выбрать «**Общие настройки**» на дисплее появится следующая страница, где можно выбрать и/или изменить параметры на дисплее.



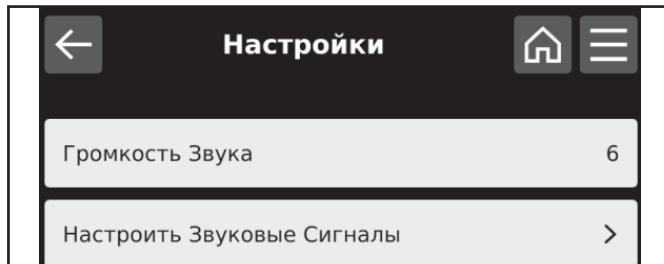
Если мы выберем «**Параметры пользователя**» на дисплее появится следующая страница, где после ввода пароля, предоставленного производителем (APGC), можно выбрать и/или изменить параметры на дисплее.



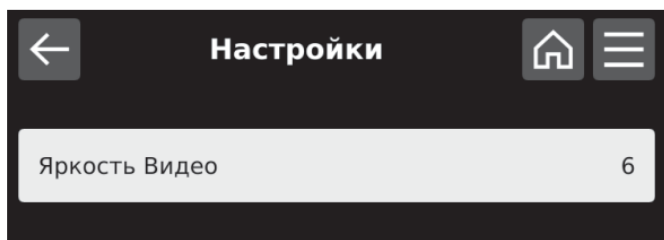
Если мы выберем «**Настройка приготовления**» на дисплее появится следующая страница, где можно выбрать и/или изменить параметры на дисплее.



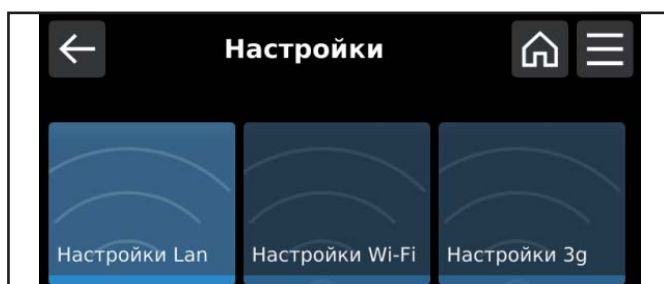
Если мы выберем «**Настройка звука**» на дисплее появится следующая страница, где можно выбрать и/или изменить параметры на дисплее.



Если мы выберем «**Настройка LCD**» на дисплее появится следующая страница, где можно выбрать и/или изменить параметры на дисплее.



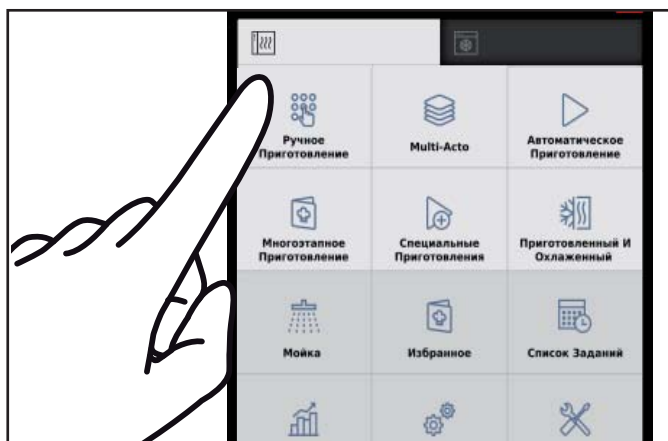
Если мы выберем «**Настройки подключения**» на дисплее появится следующая страница, где можно выбрать и/или изменить параметры на дисплее.



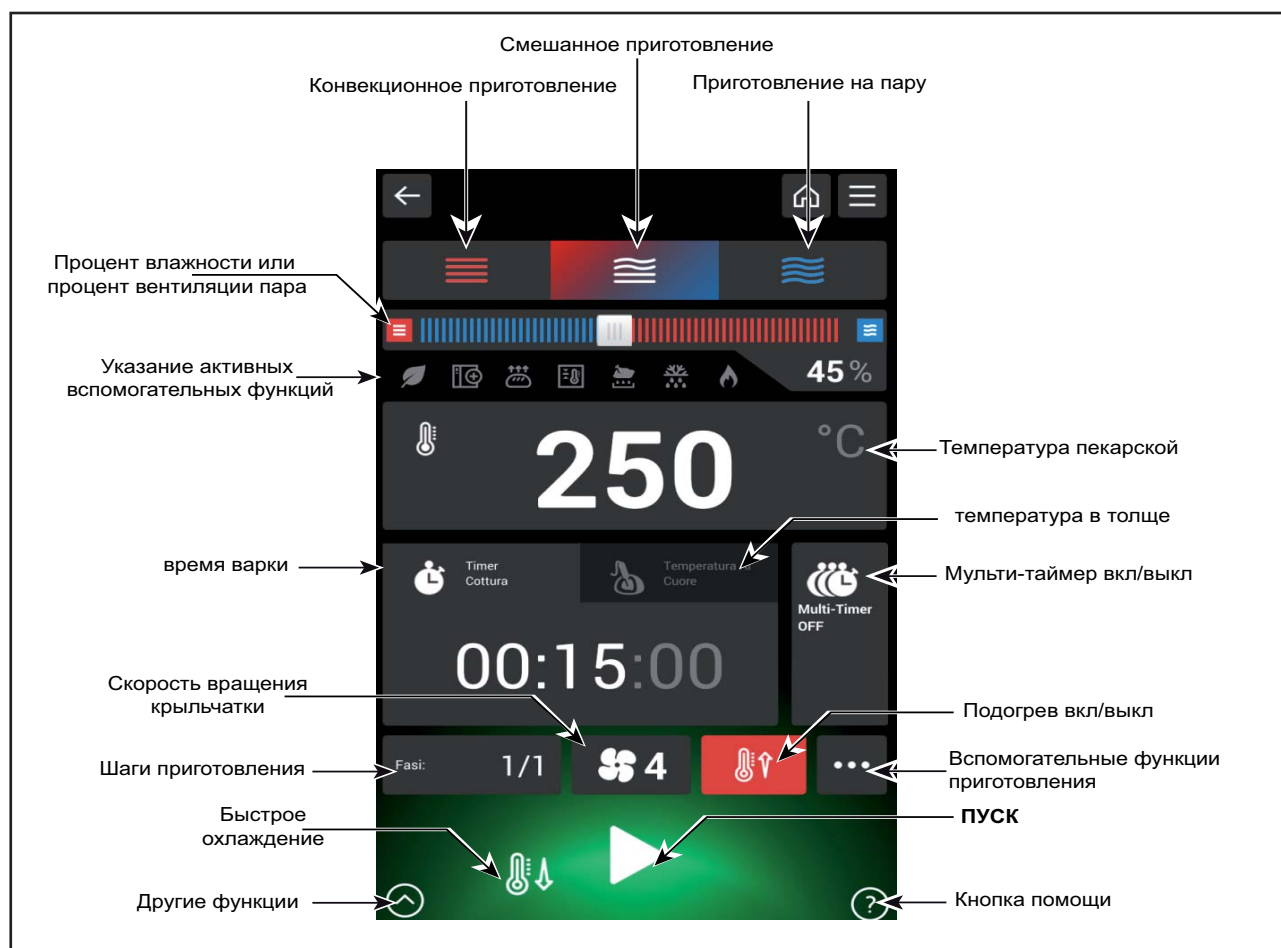
ВАРКА ВРУЧНУЮ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На странице главного меню нажать на значок, чтобы получить доступ к функции «Варка вручную».



На дисплее появляется следующая страница.



На этой странице можно ввести свои данные (тип приготовления, температура, время приготовления и т. д.), чтобы выполнить приготовление в «ручном режиме».

Важно

«Время приготовления» и «температура внутри» - это две функции, которые исключают друг друга. Если, например, выбирается «Время приготовления», а затем выбирается «Температура внутри», первая функция отменяется.

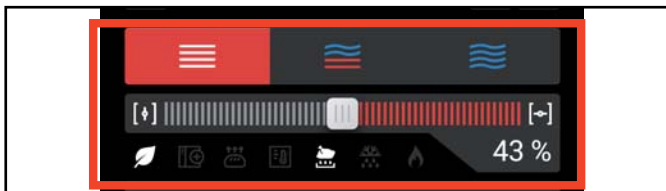
Важно

Приготовление пищи в несколько этапов и функция Multi-timer/мульти-таймер это две функции, которые исключают друг друга. Если, например, активирована функция Multi-timer/мульти-таймер, нельзя добавить функцию приготовления пищи в несколько этапов и наоборот и наоборот.

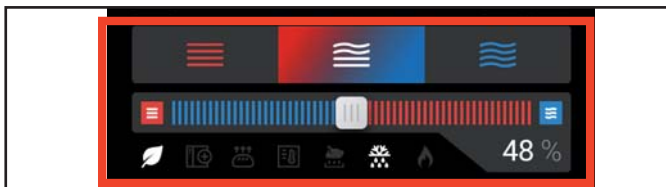
Тип приготовления

Нажмите интересующую область, чтобы выбрать тип приготовления (смешанный, конвекция, пар).

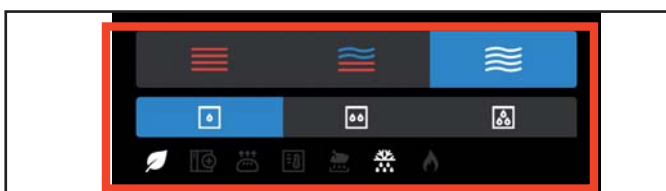
Если выбрать «Смешанное приготовление», в зоне отображается процент влажности внутри духового шкафа.



Если выбрать «Конвекционное приготовление», в зоне появится процент открытия вентиляционного отверстия для пара.



Если выбрать «Приготовление на пару», в зоне появится выбор интенсивности пара (три уровня выбора).

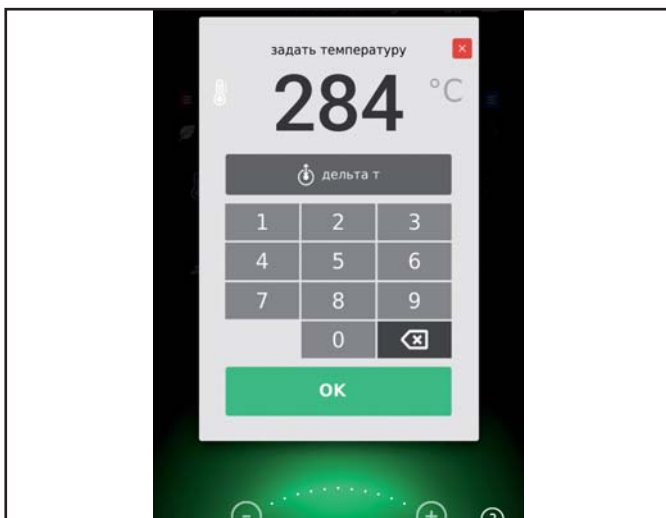


Регулировка температуры

1) Нажать зону температуры для выбора температуры приготовления.



На дисплее появляется следующий экран.



На этой странице можно:

- Ввести непосредственно на клавиатуре нужную температуру или повернуть ручку вправо/влево, чтобы увеличить и/или уменьшить температуру.
- Включить или деактивировать дельту (разность) температуры приготовления.

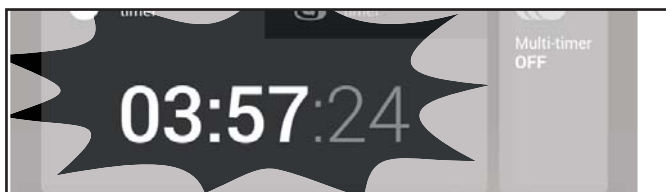
2) Нажмите ОК, чтобы сохранить выполненный выбор и выйти.

Время приготовления или температура внутри

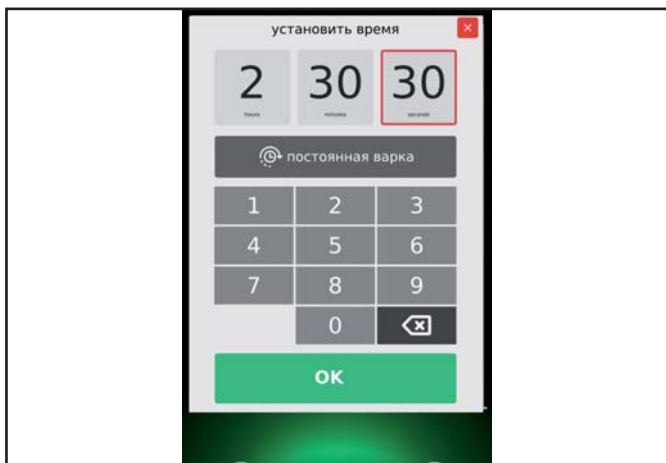
1) Нажмите одну из зон, «Время приготовления» или «Температура внутри».

Если выбрать функцию «Время приготовления», а затем выбрать «Температура внутри», первая функция будет отменена или наоборот.

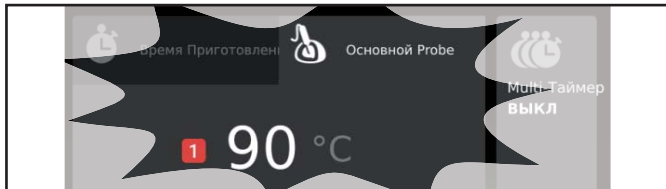
Чтобы изменить время приготовления нажать на зону



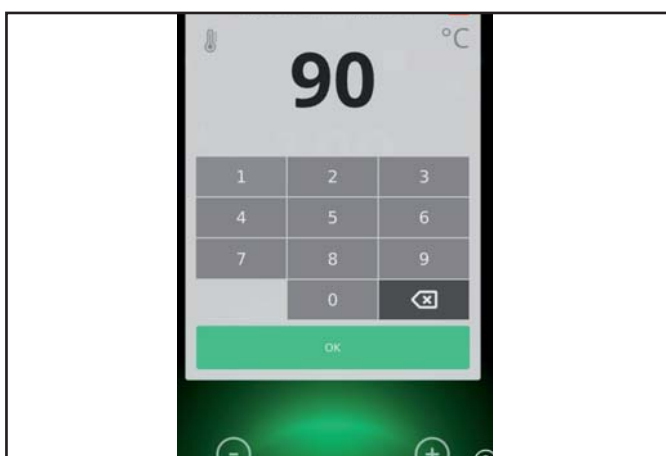
На дисплее появляется следующий экран.



Для изменения температуры внутри нажать на зону.



На дисплее появляется следующий экран.



На обеих страницах можно:

- Ввести прямо на клавиатуре время (час, минуты, секунды) или температуру для изменения.
- Повернуть ручку влево/вправо или с помощью значков «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить время или температуру.

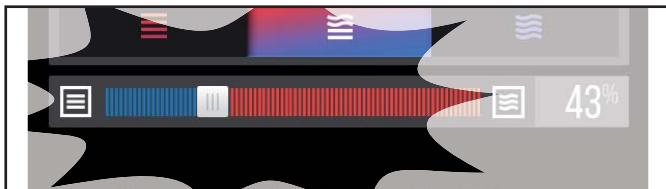
3) жать **ОК**, чтобы сохранить настройки и вернуться к предыдущей странице.

Процент влажности или открытие вентиляционного отверстия

1) Нажать на область, которую требуется изменить.



2) Чтобы изменить выделенное значение («Процент влажности или открытие вентиляционного отверстия»), нажать на панель и поворачивать ручку, пока не появится требуемое значение.



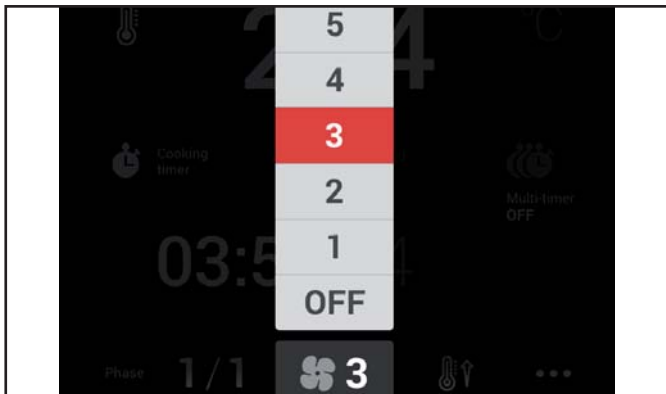
3) Нажать любую точку за пределами зоны, чтобы подтвердить выделенное значение.

Скорость вращения крыльчатки

1) Нажать на область, которую требуется изменить.



На дисплее появляется следующий экран.



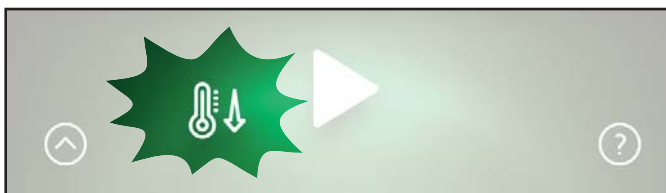
2) Выбрать на дисплее одно из значений для увеличения или уменьшения скорости вращения крыльчатки.

Если выбрать значение **ВЫКЛ**, крыльчатка охлаждения установлена на периодическую работу (крыльчатка включается и выключается автоматически).

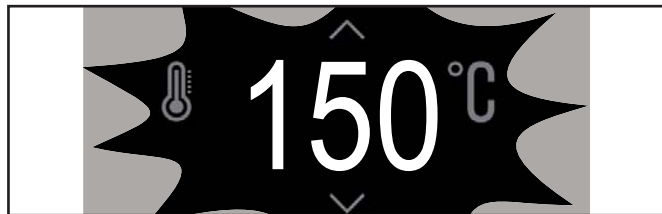
Cooldown/Охлаждение

1) Нажать на область, которую требуется изменить.

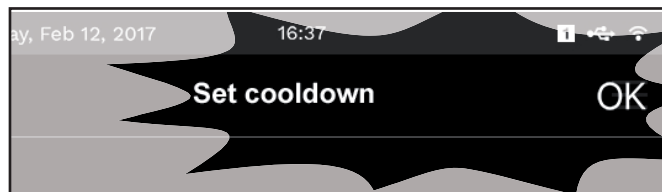
На дисплее появляется следующий экран.



Чтобы изменить температуру охлаждения, повернуть, чтобы увеличить или уменьшить до отображения требуемого значения.



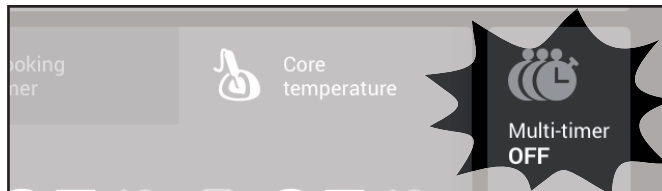
2) Нажмите OK, чтобы подтвердить выделенное значение



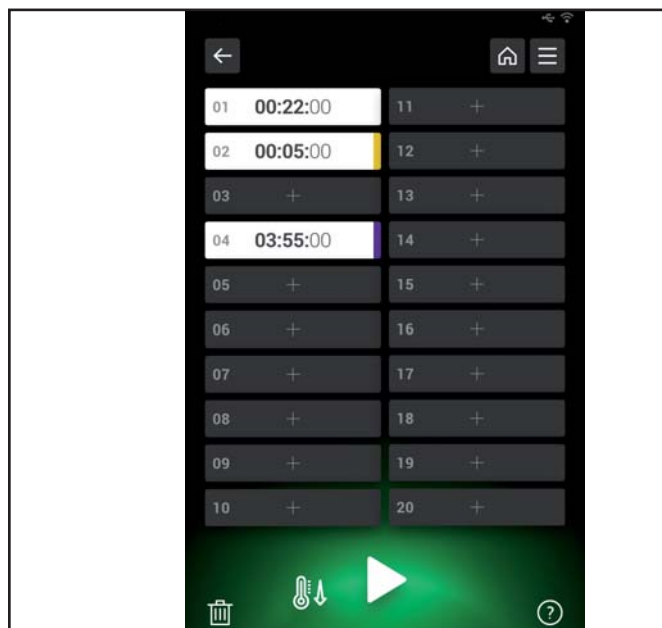
Multi-Timer/Мульти-Таймер

1) Чтобы включить или выключить («Multi-Timer On/Off») функцию Multi-Timer/мульти-таймер, нажать на зону Multi-Timer/мульти-таймер.

В зависимости от выбора, в зоне «Multi-Timer/мульти-таймер» отображается состояние работы («Multi-Timer On» или «Multi-Timer OFF»).



На дисплее появляется следующий экран.

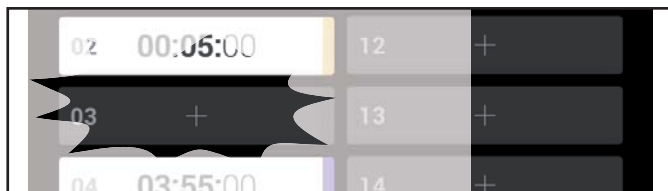


На этой странице можно:

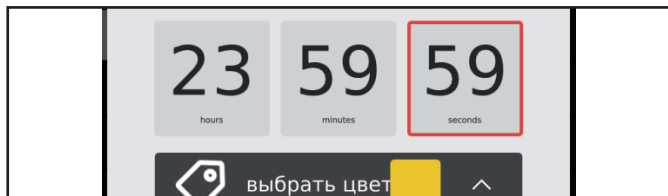
- Добавить новый таймер
- Изменить используемый таймер
- Удалить все таймеры

Добавить новый таймер

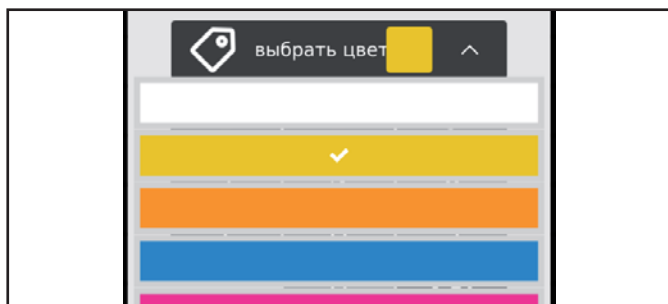
1) Нажмите на зону "+", чтобы добавить новый таймер.



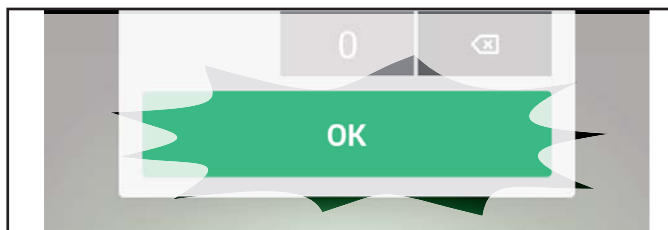
2) Введите секунды, минуты и время.



3) Выберите цвет из доступных в раскрывающемся списке, который будет привязан к определенному времени.



4) Нажмите **ОК** для сохранения выполненного выбора и выхода.



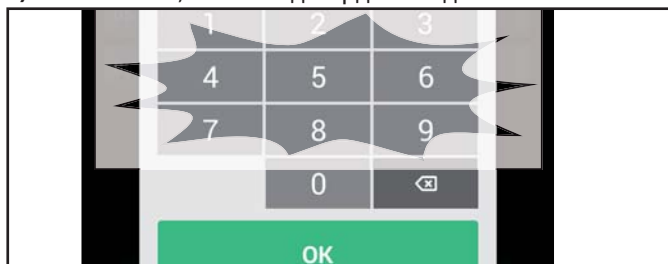
Изменить используемый таймер

1) Выберите заданное время, нажав на зоны.



2) Изменение секунд, минут и времени.

3) Нажмите **ОК**, чтобы подтвердить выделенное значение.



Удалить все таймеры

1) Нажмите на значок корзины, чтобы удалить один или несколько ранее созданных таймеров.



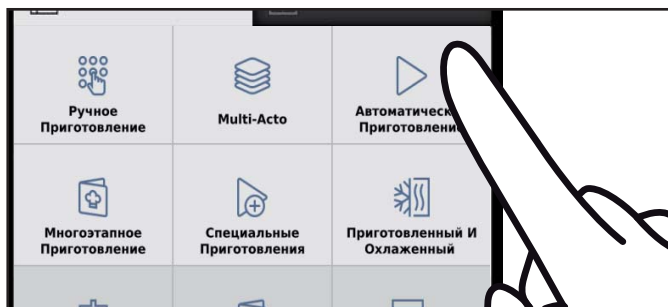
2) После этого подтвердите или не удалите.



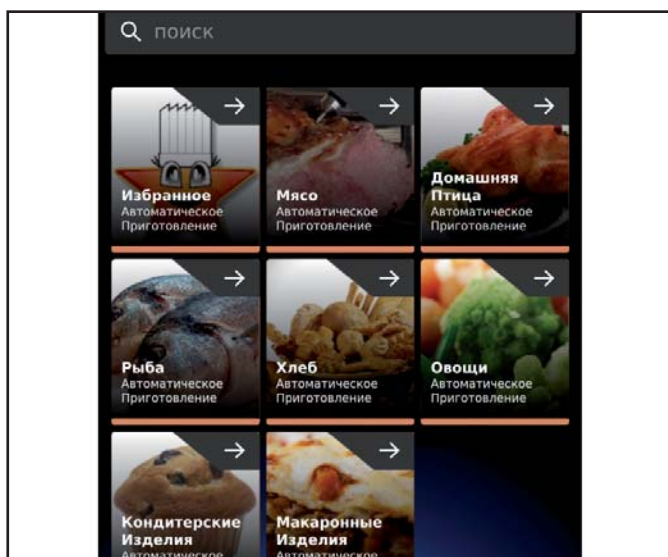
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "автоматическое приготовление".

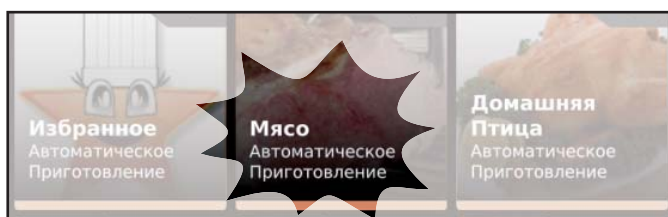


На дисплее появляется следующий экран.

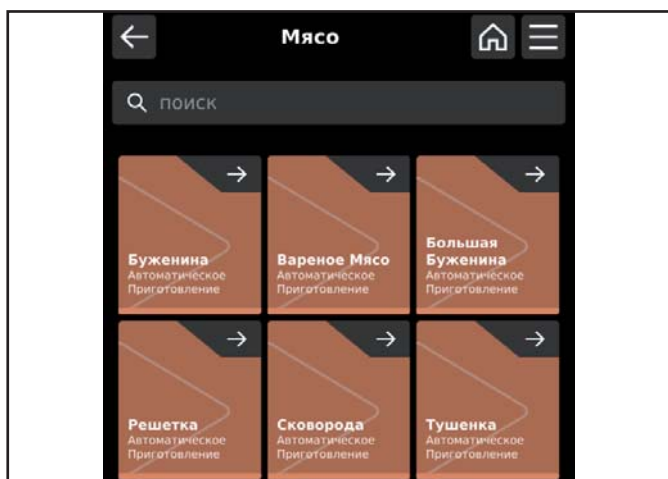


На этом экране вы можете вызвать предустановленные режимы приготовления для разных продуктов. Кроме того, вы также можете выбрать, Изменить или запрограммировать приготовление пищи.

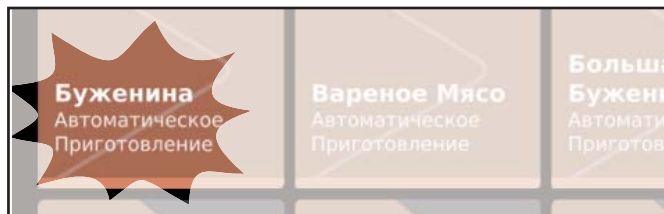
- 2) Выберите тип пищи, нажав на требуемую зону.



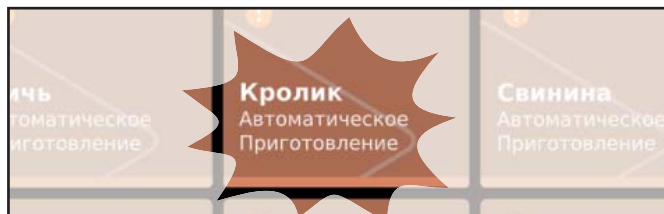
На дисплее появляется следующий экран.



- 3) Выберите имя программы приготовления.



- 4) Выберите тип пищи.

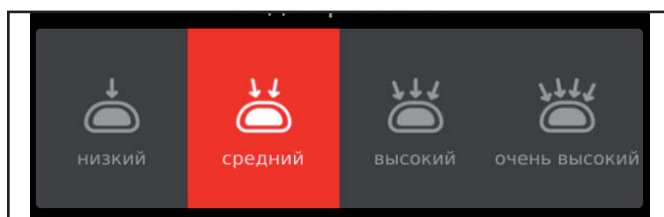


На дисплее появляется следующий экран.



На этой странице можно:

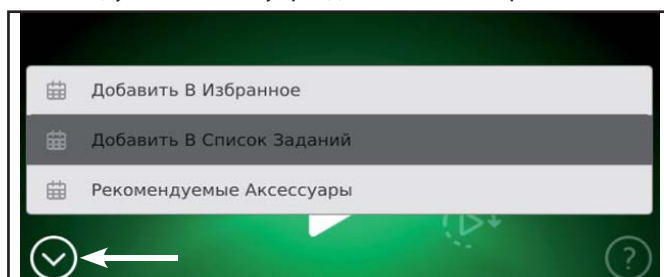
- выберите тип приготовления между низким, средним, высоким и очень высоким.



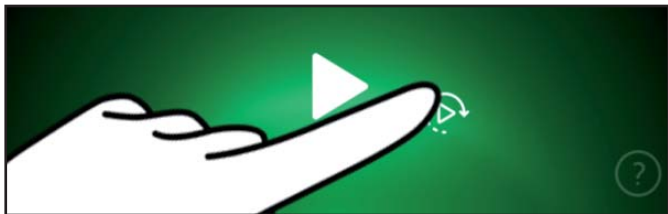
- температура приготовления для каждого типа приготовления.



- сделайте приготовление избранным или выберите рекомендуемые аксессуары для этого типа приготовления.



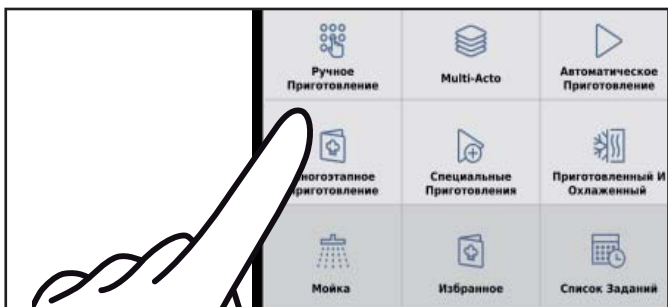
– установите отложенный старт.



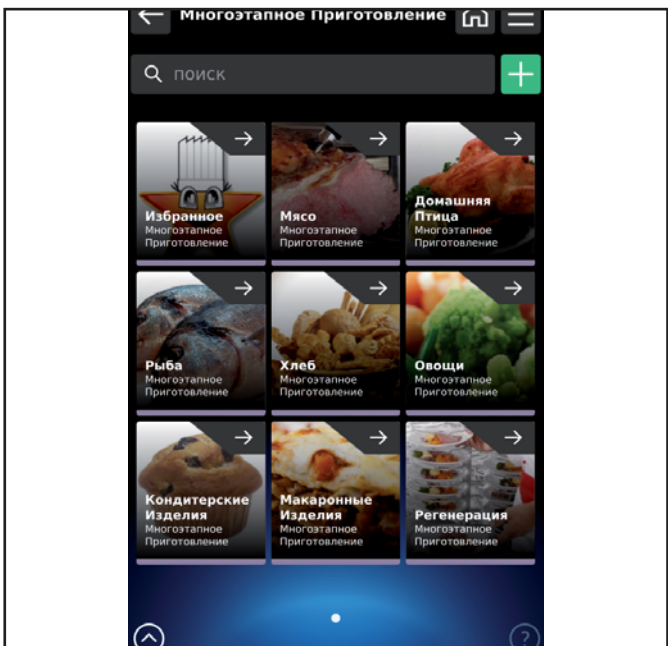
ФАЗЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Действовать в соответствии с указаниями.

1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции «Многоступенчатое приготовление».

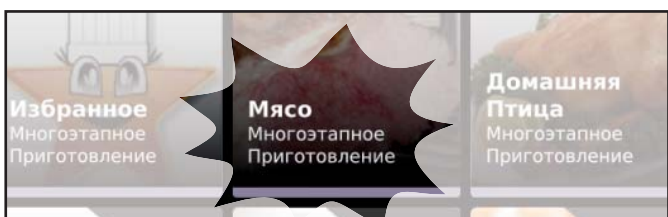


На дисплее появляется следующая страница

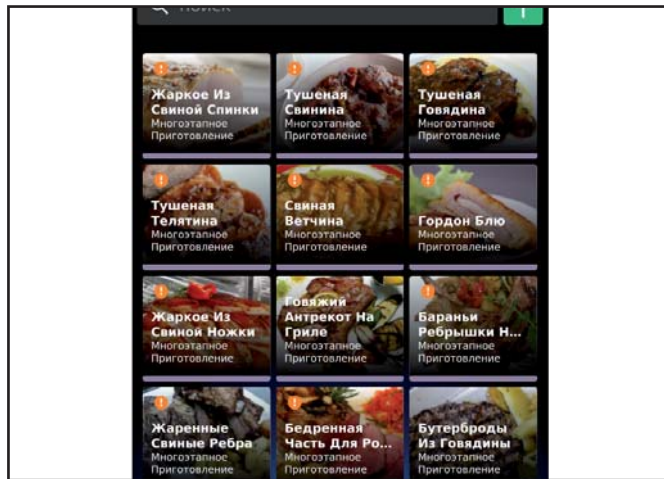


На этом экране вы можете выбрать, Изменить или запрограммировать приготовление пищи.

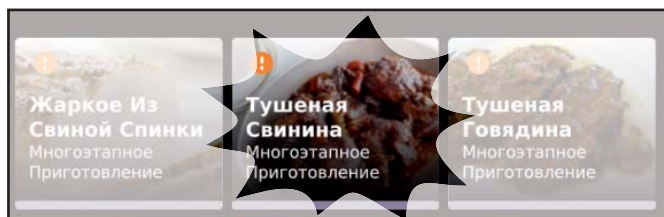
2) Выберите тип пищи, нажав на интересующей области.



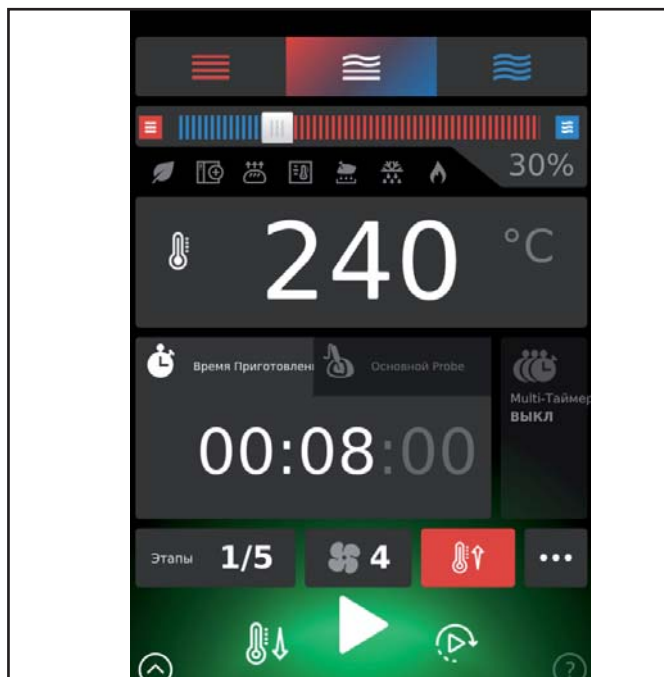
На дисплее появляется следующий экран.



3) Выберите тип пищи.



На дисплее появляется следующий экран.



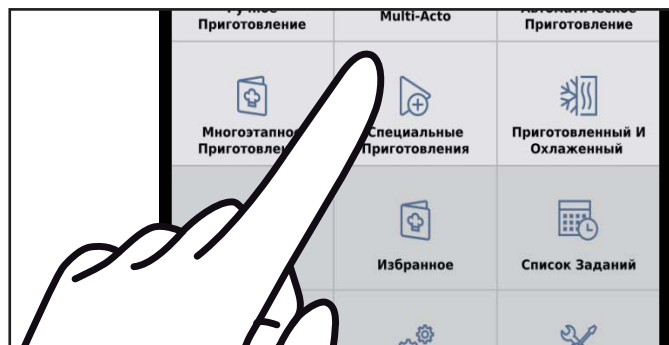
На этой странице можно:

- Выберите тип приготовления (конвекция, смешанный или пар).
- Измените процент влажности или открытия вентиляционного отверстия.
- Измените время приготовления.
- Включите или выключите мульти-таймер.
- Добавление и / или удаление фазы.
- Изменение скорости вращения вентилятора.
- Включите или выключите cooldown/охлаждение.
- Установите отложенный старт

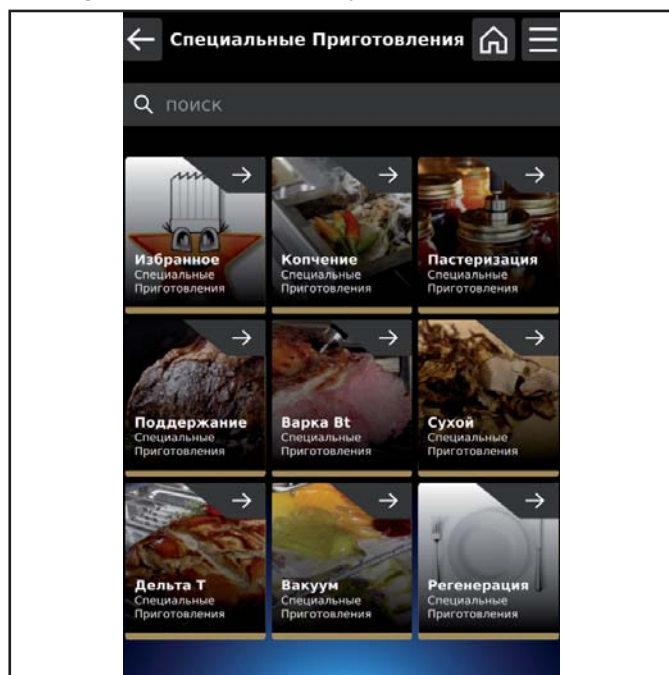
СПЕЦИАЛЬНАЯ ВАРКА

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции «**Специальная варка**».



На дисплее появляется следующий экран, где можно выполнять все функции, описанные в пункте «**автоматическое приготовление**» (см. стр.18).



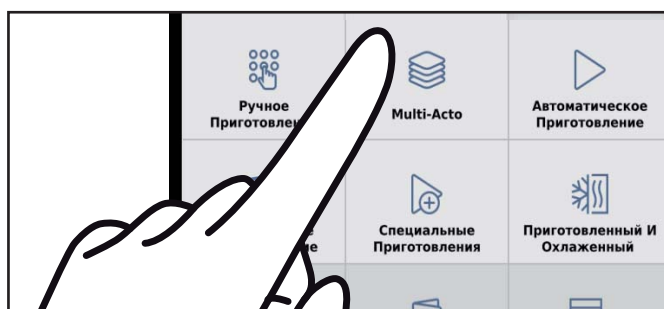
В каждой программе «**Специальная варка**» Вы можете установить следующие параметры:

- Установка температуры камеры приготовления.
- Установка времени.
- Настройка температуры зонда в сердце.
- Настройка нагрузки противней.
- Настройка Delta T/разность температур.
- Настройка % влажность / открытие вентиляционного отверстия.

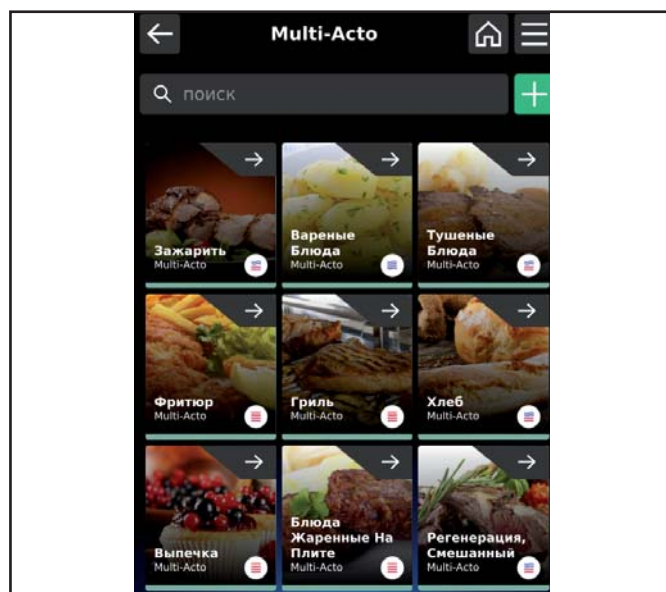
MULTI-ACTO

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции «**Multi-actO**».



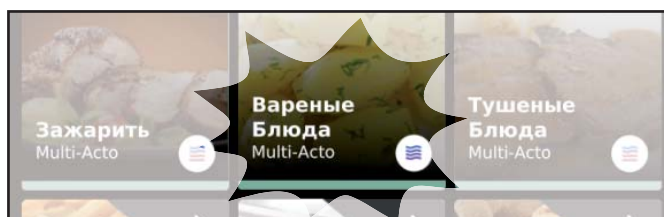
На дисплее появляется следующий экран.



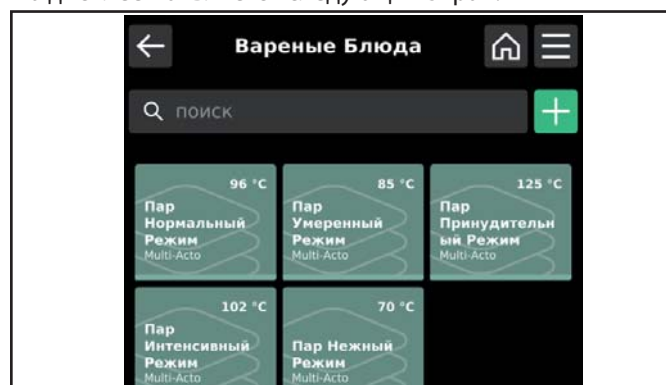
Важно

На этом экране вы можете выбрать тип приготовления, который вы хотите запустить между: варить, тушить, жарить, жарить в масле, жарить на гриле, хлеб, кондитерские изделия, плита, смешанная регенерация, сухая регенерация, регенерация пара.

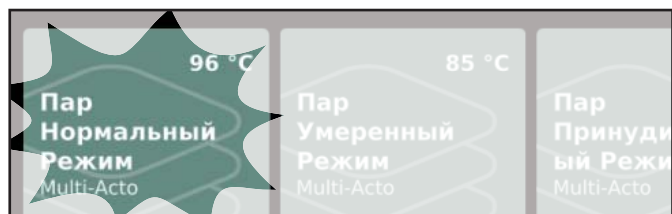
- 2) Выберите тип приготовления.



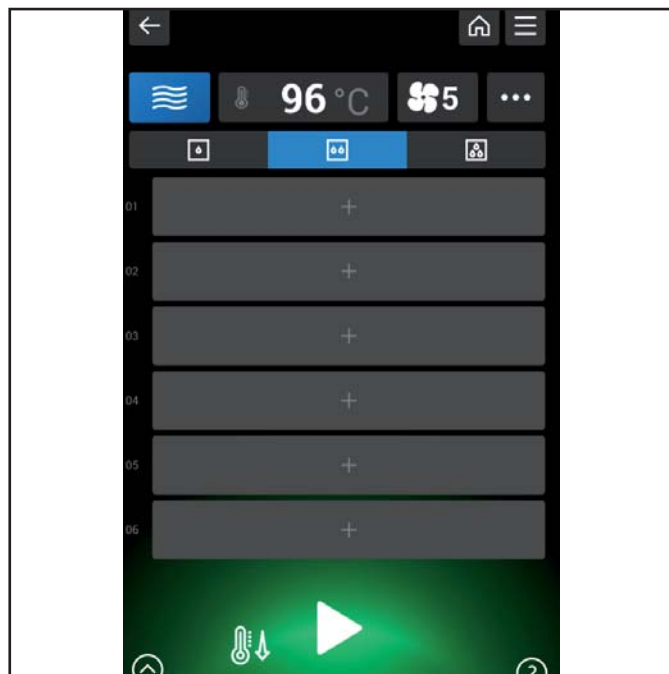
На дисплее появляется следующий экран.



3) Выберите имя программы приготовления.

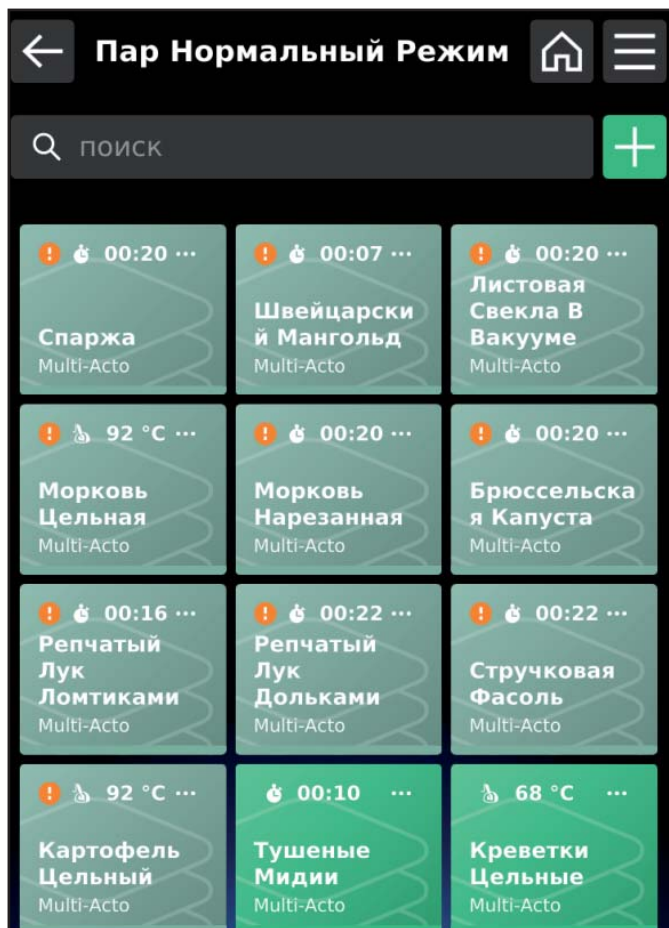


На дисплее появляется следующий экран.

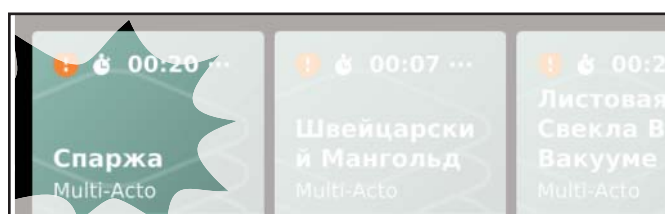


4) Чтобы добавить приготовление в сером поле, нажмите на значок +.

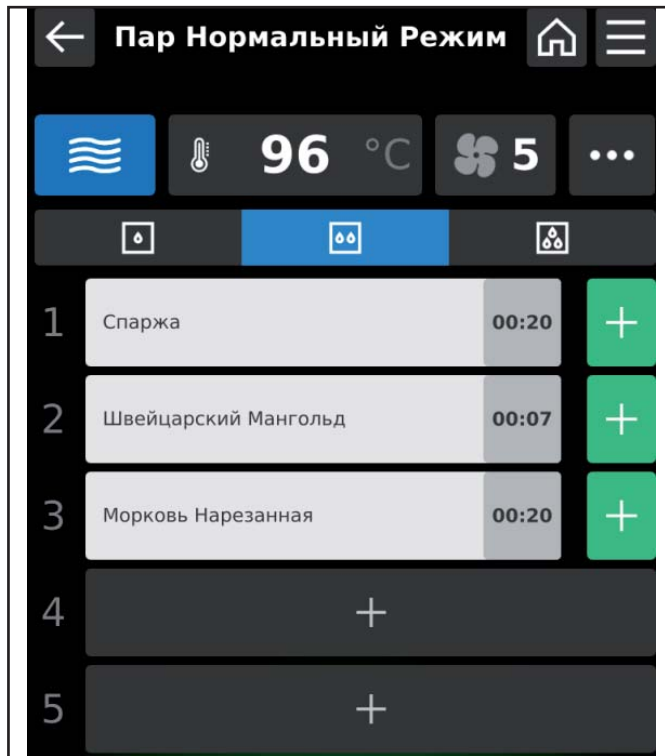
На дисплее появляется следующий экран.



5) Выберите имя программы приготовления.



На дисплее появляется следующий экран.



Важно

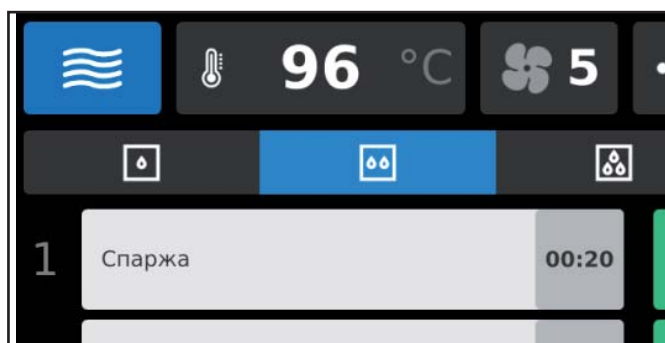
Чтобы добавить дополнительные приготовления на сетке, наведите курсор на пустое серое поле и повторите операцию с точками 3 и 4.

6) Нажмите на значок, чтобы начать приготовление пищи.

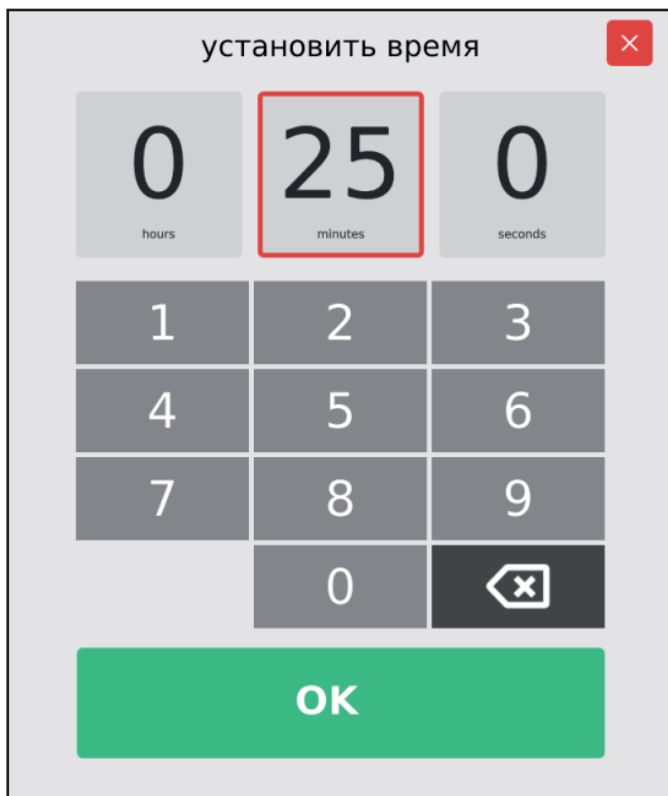


Для каждого приготовления вы также можете временно изменить время приготовления следующим образом:

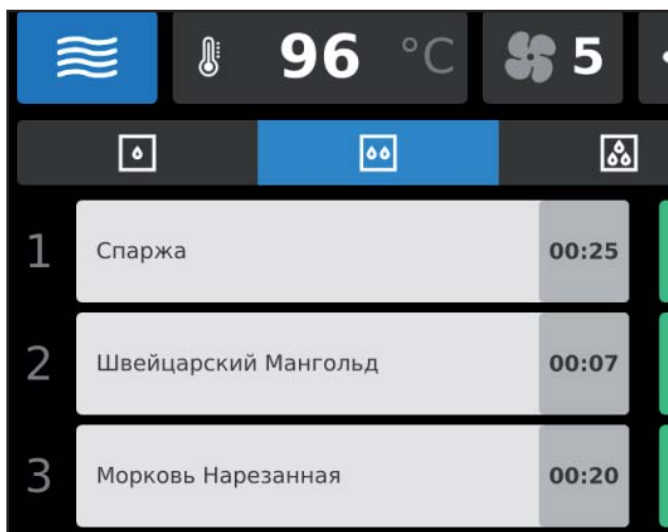
1) Выберите имя программы приготовления.



На дисплее появляется следующий экран.



- 2) Нажмите **OK**, чтобы подтвердить изменение времени.
На дисплее появляется следующий экран.



- 3) Повторите шаги 1 и 2, чтобы изменить время других программ выпечки.

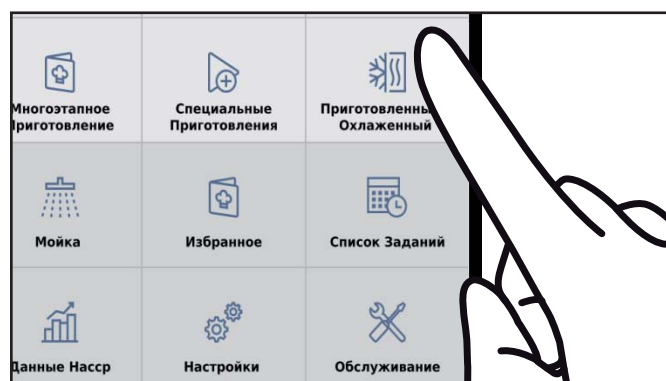
Важно

Изменяемые параметры являются скорость вентилятора, ЭКО-режим, влажность, копировать и очистить список.

COOK&CHILL

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "Cook & Chill".



На дисплее появляется экран, на котором можно выполнять приготовление пищи в сочетании со скороморозильной камерой (только для моделей BE-1).

Важно

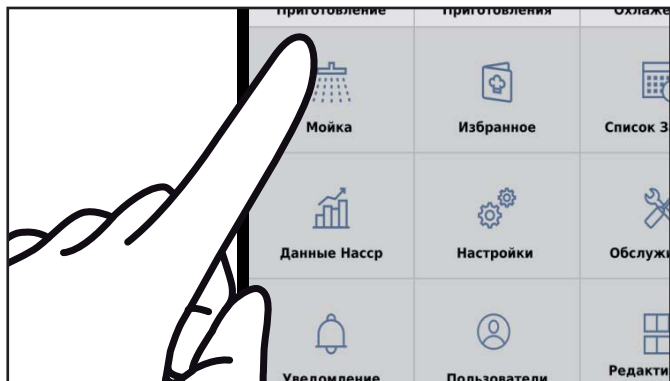
Эти программы можно использовать только в том случае, если включена функция «Скороморозильная камера».

Для использования функции «Скороморозильная камера» обратитесь к его руководству по эксплуатации.

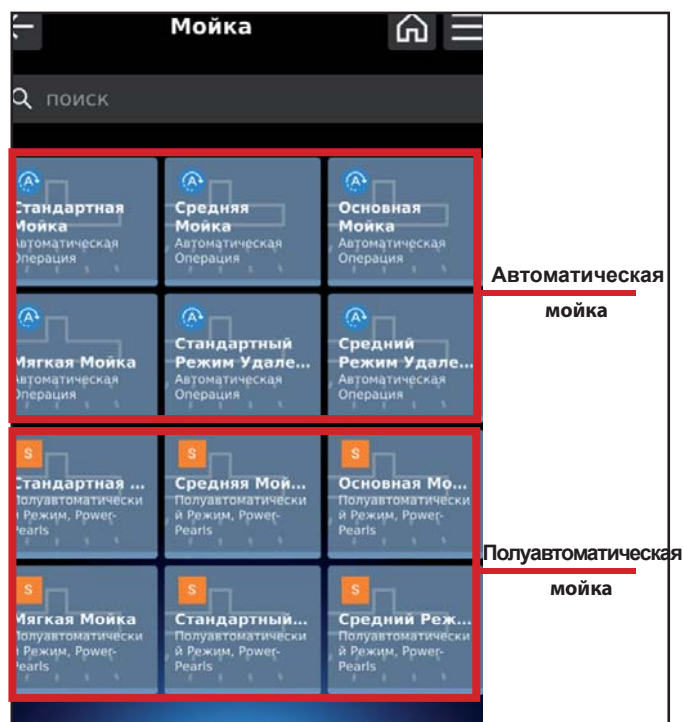
МОЙКИ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "мойки".



На дисплее появляется следующий экран.



На этом экране вы можете выбрать тип программы для мойки оборудования между автоматическими и полуавтоматическими.

Важно

Вы можете просматривать и использовать автоматические программы мойки, отмеченные "В" (в верхнем левом углу), только если на устройстве установлен разъем, по запросу "GPAT" ; в противном случае на дисплее будет отображаться только полуавтоматические программы мойки, выделенные "S" (в верхнем левом углу).

Важно

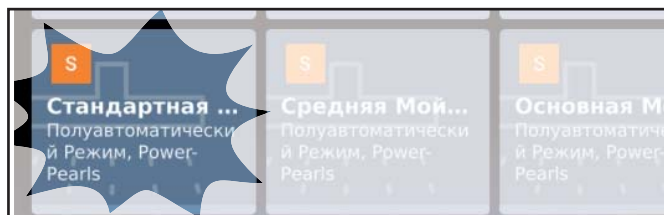
Перед запуском мойки удалите кастрюли, грили или другие контейнеры из пекарской камеры. Выполнение мойки с противнем внутри пекарской камеры может повредить духовой шкаф.

Перед запуском мойки убедитесь, что в пекарской камере больше 8-10 мм твердых остатков пищи.

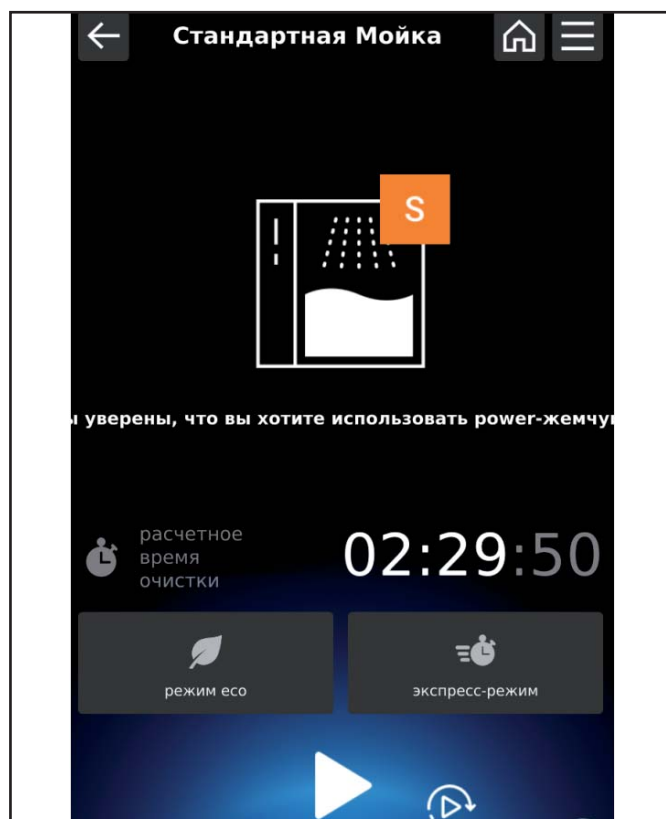
Важно

Никогда не снимайте фильтр с нижней части пекарской камеры. Любые твердые остатки крупной пищи могут засорить слив или повредить систему мойки духового шкафа.

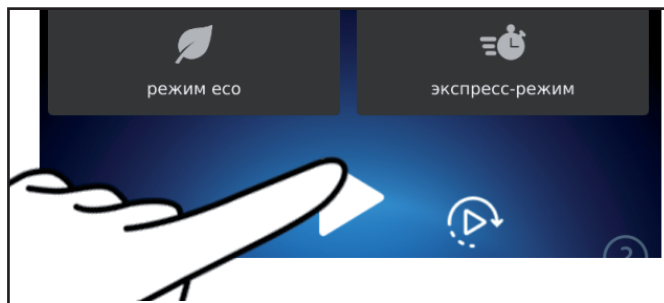
- 2) Выберите требуемый цикл мойки.



На дисплее появляется следующий экран.



- 3) Нажмите на значок, чтобы начать цикл мойки.



Важно

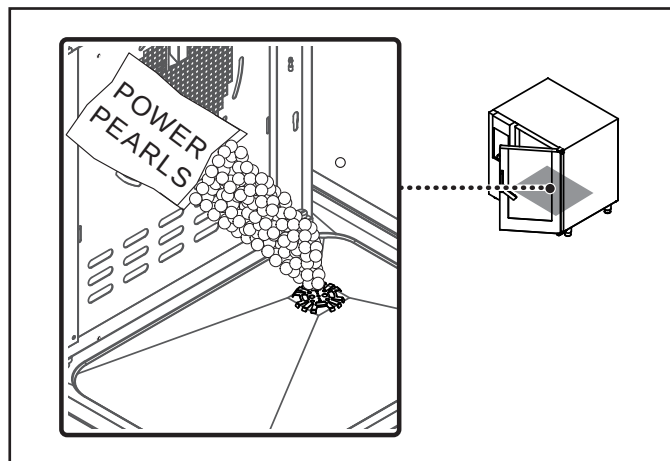
Для всех программ мойки, обозначенных буквой "S" в верхнем левом углу, необходимо наличие оператора.

- 4) При включении звукового сигнала на дисплее появляется экран предупреждения.
- 5) Налить в нижнюю часть камеры средство Power Pearls (количество пакетиков для использования зависит от мойки и указывается на дисплее духового шкафа).

Осторожно - Меры предосторожности

Для правильного использования чистящего средства Power Pearls необходимо открыть один пакетик и залить его внутрь пекарской камеры в сливное отверстие (см. рисунок ниже).

Не оставляйте оболочку пакетика внутри пекарской камеры, чтобы предотвратить повреждение духового шкафа.



Осторожно - Меры предосторожности

Всегда используйте количество пакетиков Power Pearls, указанное на дисплее. Использование большего количества моющего средства может повредить компоненты духового шкафа и оставить остатки моющего средства в конце цикла мойки.

Дозы моющих средств

Полуавтоматические программы мойки	пакетики Power-Pearls			
	61-101	82-122	201	202
Стандартная мойка	2	3	3	4
Средняя мойка	2	2	2	3
Базовая мойка	1	1	1	1
Мягкая мойка	1	1	1	1

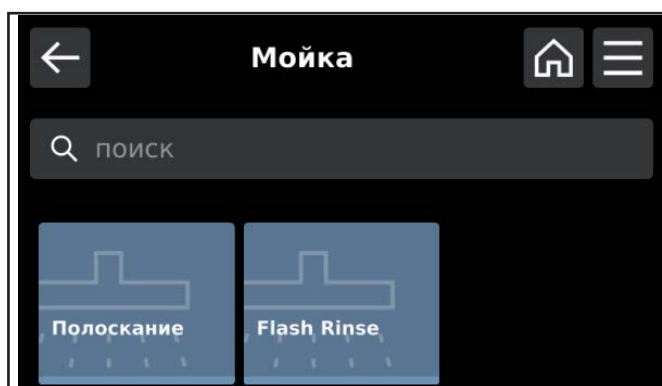
Полуавтоматические программы удаления накипи	пакетики Cal-Pearls		
	61-101	82-122	201 - 202
Стандартное средство для удаления накипи	2	2	3
Средство для удаления накипи	1	1	2

Важно

Не вводите химические вещества в программы «Ополаскивание» и «Мойка Flash».

Важно

Поместите моющее средство в пекарскую камеру только тогда, когда духовой шкаф запрашивает его через дисплей.



- 6) Закройте дверь и подождите, пока духовой шкаф автоматически завершит программу мойки. После завершения мойки на дисплее появится начальная страница типа мойки.
- 7) Закройте дверь и подождите, пока духовой шкаф автоматически завершит программу мойки. После завершения мойки на дисплее появится начальная страница типа мойки.
- 8) Нажмите значок «Ополаскивание» и дождитесь окончания мойки.

Важно

в случае прекращения промывки функции приготовления заблокированы.

Осторожно - Меры предосторожности

Убедитесь, что в конце полоскания нет остатков моющего средства внутри камеры. В противном случае снова запустите мойку.

Важно

Периодически проверяйте состояние уплотнения двери. В случае повреждения позвоните в службу технической поддержки для замены. Выполнение программ мойки с поврежденным уплотнением двери приводит к снижению эффективности мойки, и при длительном использовании мойки может повредить компоненты духового шкафа.

Важно

При приготовлении продукта в соляной корочке или случайном загрязнении камеры для приготовления пищи с солью необходимо всегда переходить к мойке пекарской камеры не позднее окончания службы.

Важно

Для всех программ мойки, кроме стандартного удаления накипи, среднего удаления, ополаскивания и мойки Flash, можно включить/отключить функцию «Eco Mode/эко-режим» и / или «Express Mode/экспресс режим» с помощью соответствующего значка.



Примечание:

- Функция **“Eco Mode”** снижает температуру в камере приготовления во время цикла, немного увеличивает время с экономией энергии.
- Функция **“Express Mode”** пропускает всю часть предварительной стирки, чтобы вы могли сразу вставить моющее средство, уменьшив общее время стирки около 20 минут.

Таблица программ мойки

Программы	Описание
Стандартная мойка	Мойка рекомендуется для удаления остатков, которые трудно удалить (например: после конвекционного приготовления мяса с высоким содержанием жира, такого как цыплята, жаркое и т. д.).
Средняя мойка	Мойка рекомендуется для удаления остатков, которые трудно удалить (например: после варки конвекцией мяса и/или рыбы).
Базовая мойка	Мойка рекомендуется для удаления остатков, которые легко удаляются (например, после приготовления смеси или конвекции до 150° C).
Мягкая мойка	Мойка рекомендуется для устранения ограниченных остатков (например: после пропаривания).
Стандартное Средство Для Удаления Накипи	Чтобы устранить известковый налет, трудно отказаться от камеры для приготовления пищи.
Средство Для Удаления Накипи	Для того, чтобы устранить легко удалить известковый налет из камеры для приготовления пищи.
Ополаскивание	Для полоскания камеры приготовления пищи без использования моющего средства.

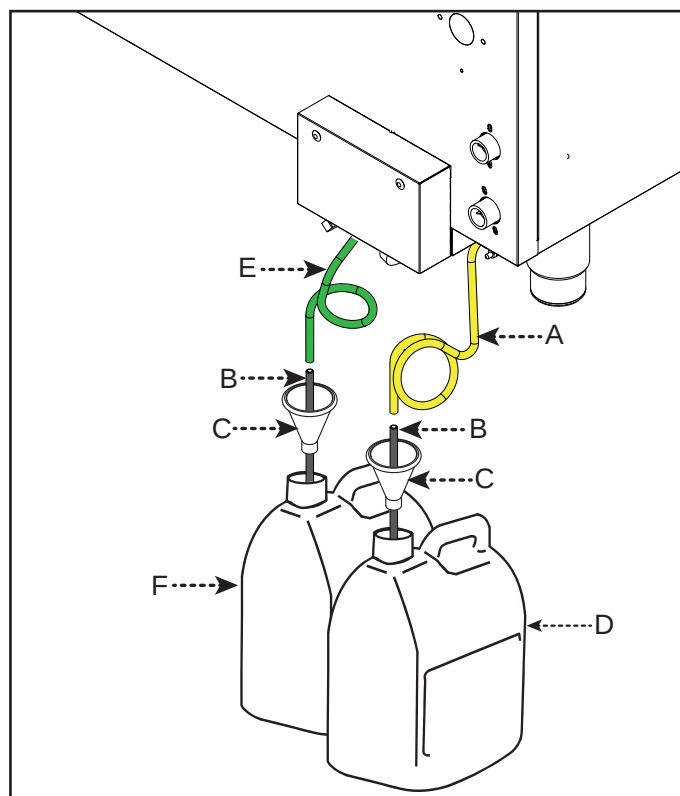
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДЛЯ МОЙКИ**Важно**

Это делается только в том случае, если на печи установлен комплект GPAT или для моделей *EW и *EWR. Для установки комплекта GPAT см. инструкции к оборудованию.

- 1) Вставьте желтый шланг (A) в трубу (B) и вставьте конус (C) в резервуар (D) моющего средства.
- 2) Вставьте зеленую трубку (E) в трубу (B) и вставьте конус (C) в резервуар для удаления накипи (F).

Используйте моющие средства для очистки и удаления накипи, предоставляемые производителем духового шкафа, для достижения максимального результата. Химический состав упомянутых продуктов выглядит следующим образом:

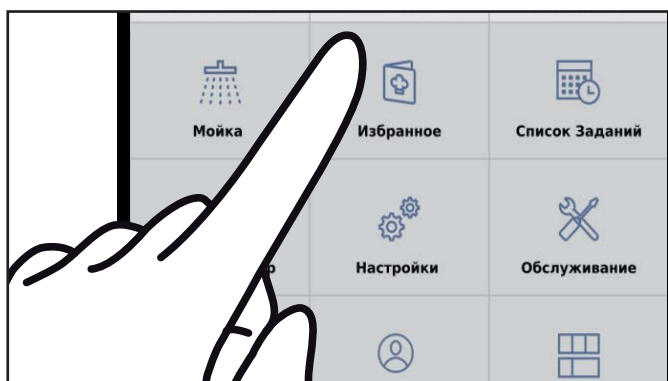
- **Моющее средство:** на основе каустической соды с концентрацией менее 25%.
- **Средство для удаления накипи:** на кислотной основе с концентрацией менее 25%.

**RU**

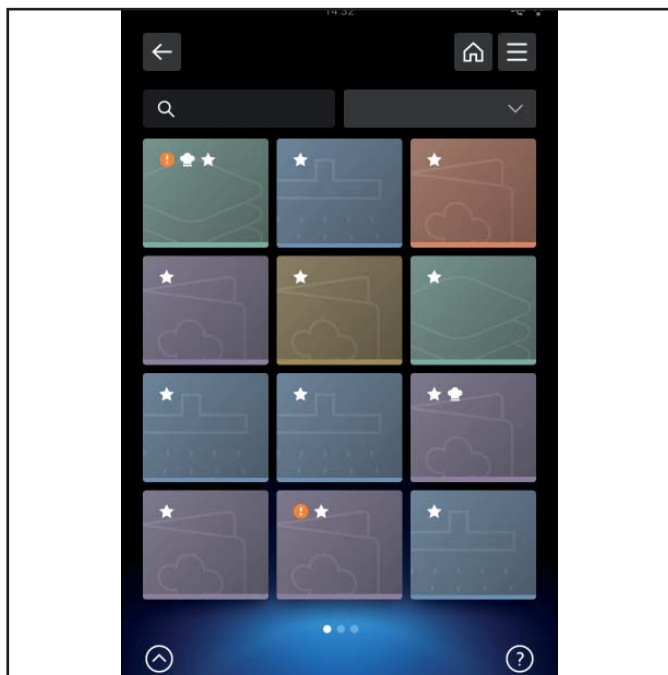
ИЗБРАННОЕ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "Избранное".



На дисплее появляется следующий экран.

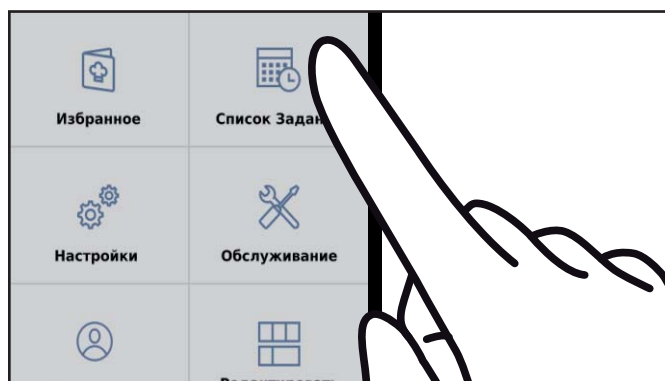


На этом экране вы можете получить доступ к программам приготовления, сохраненным в качестве избранных.

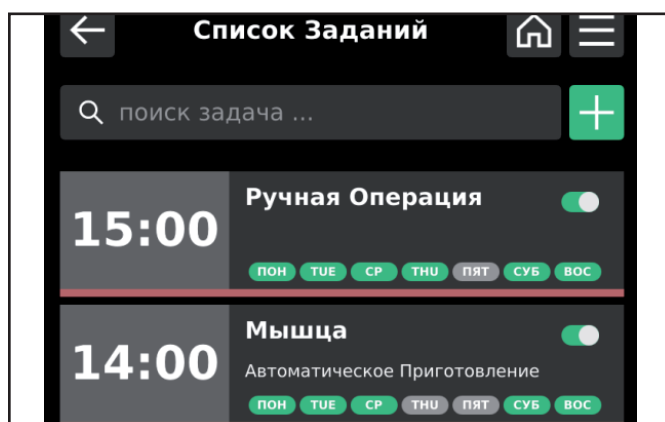
ПЛАНИРОВАНИЕ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "планирование".



На дисплее появляется следующий экран.



На этом экране вы можете запланировать предупреждения или задачи (например, программы приготовления пищи) в определенные дни и часы.

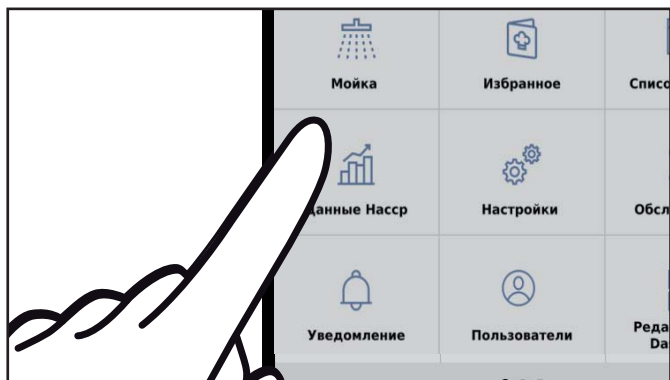
Важно

Предупреждение может быть только текстовым сообщением или может быть связано с программой приготовления пищи или мойкой.

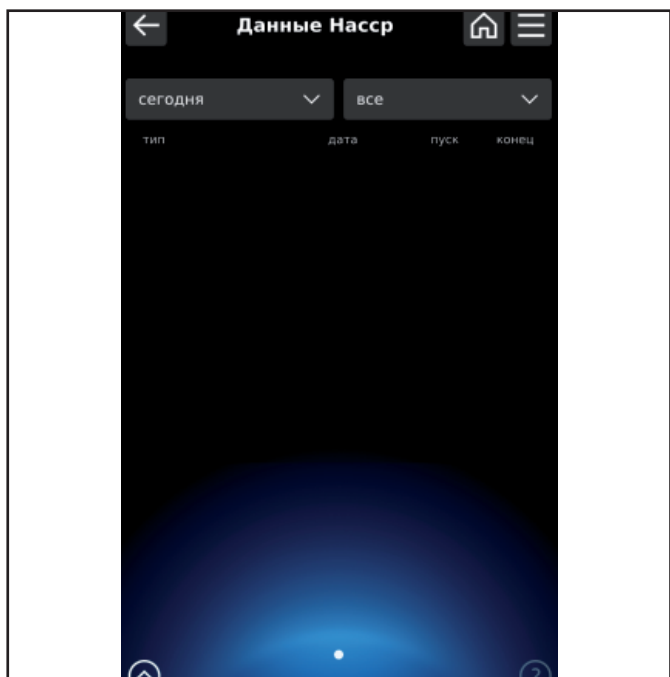
ДАнные НАССР

Действовать в соответствии с указаниями.

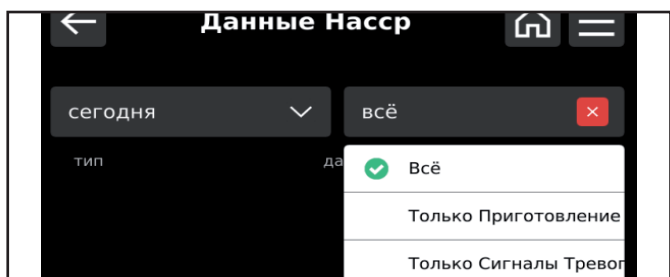
- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "Данные НАССР".



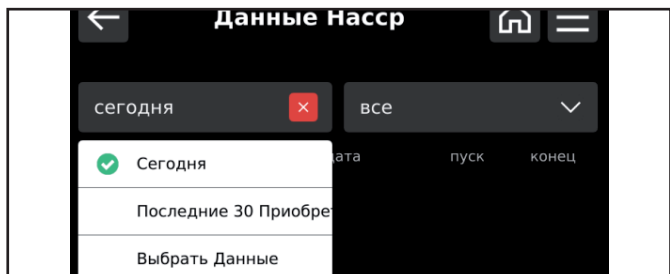
На дисплее появляется следующий экран.



На этом экране вы можете просмотреть данные НАССР о единственной стрельбе, вмешивающихся тревогах или обоих (cotture+Alarm).



Кроме того, можно просматривать данные о текущей дате, последние 30 приобретений или данные определенной даты.



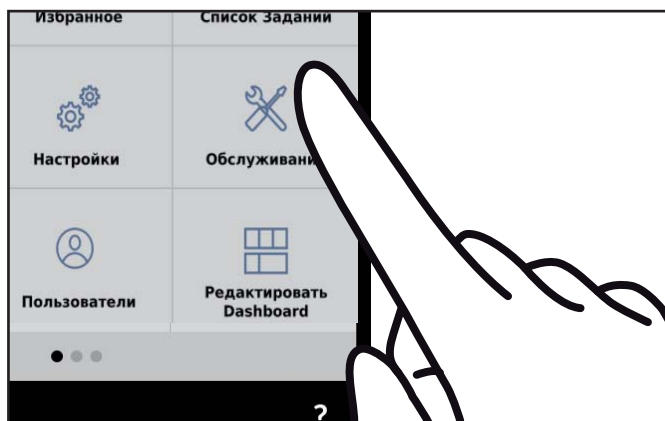
Он также может загружать данные на USB-устройство.



СЕРВИС

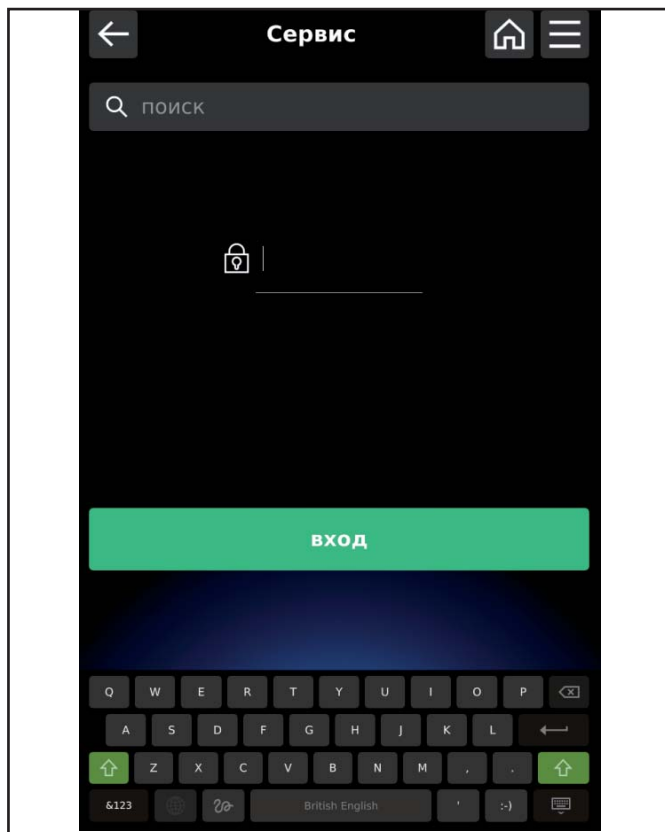
Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "сервис".



На дисплее появляется следующий экран.

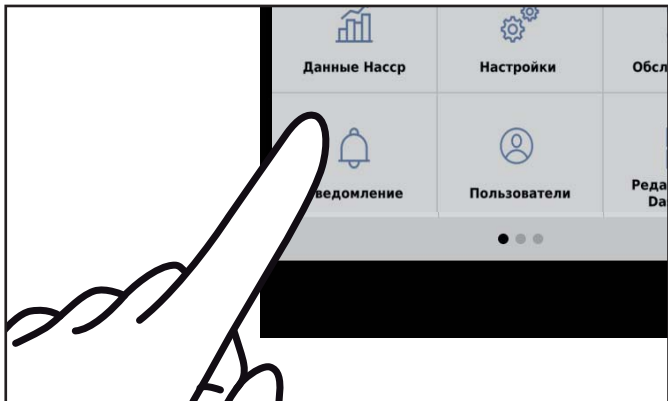
Функция исключительного использования службы технической поддержки (для использования с помощью пароля).



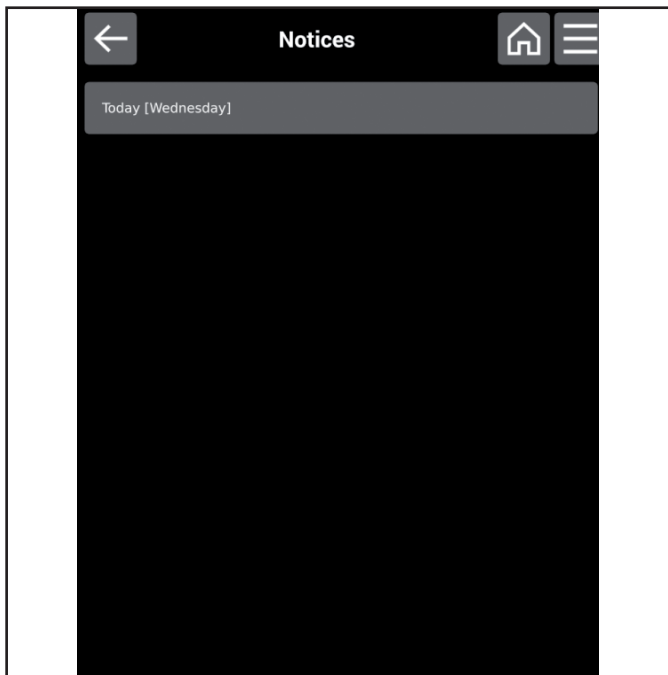
УВЕДОМЛЕНИЯ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции **“Уведомления”**.



На дисплее появляется следующий экран.

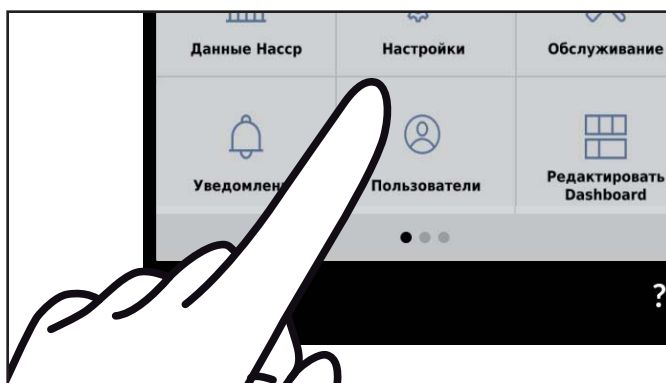


На этом экране вы можете получить доступ к списку запланированных задач с помощью функции **“список дел”**.

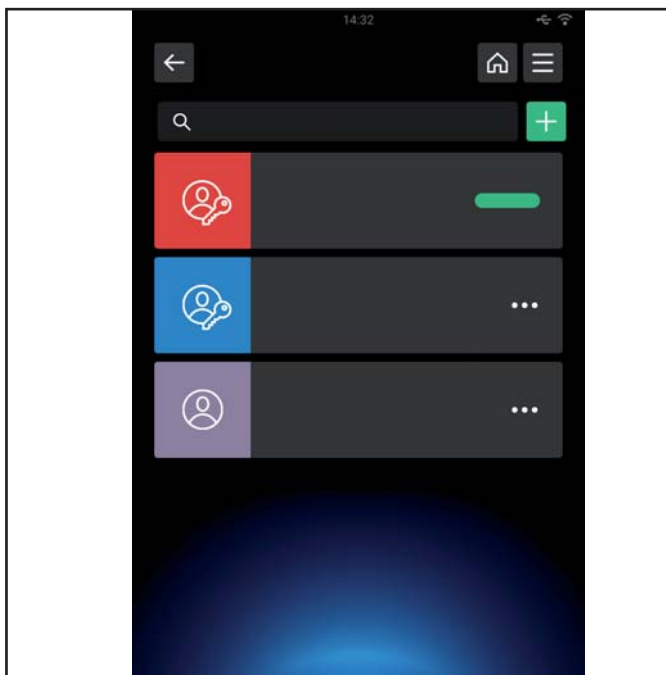
ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции **“Пользователи”**.



На дисплее появляется следующий экран.



На этом экране вы можете выбрать активного пользователя или управлять списком пользователей. У каждого пользователя есть настраиваемая **Домашняя страница**.

Пользователи могут иметь два разных типа: администратор и ограниченный.

Что может сделать пользователь с правами администратора:

- Создание, редактирование и удаление других пользователей.
- Он защищен паролем.

Что может сделать пользователь ограничен:

- Он имеет доступ только к функциям на главной странице.
- Он не может изменить содержимое домашней страницы.
- Он не может редактировать, создавать и удалять других пользователей.



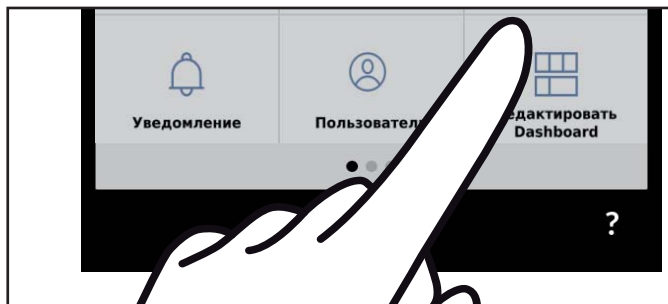
Важно

Пользователь “Angelo Po” не может быть удален.

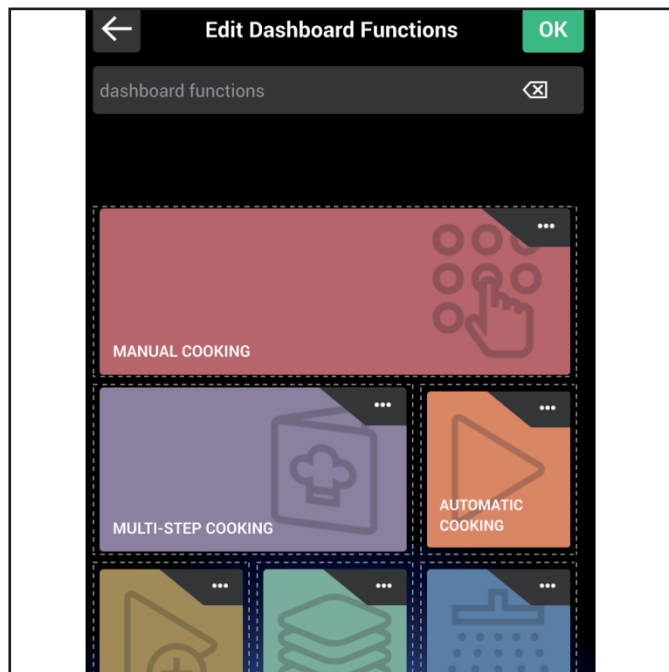
ИЗМЕНИТЬ ПАНЕЛЬ ИНСТРУМЕНТОВ

Действовать в соответствии с указаниями.

- 1) На экране главного меню нажмите на значок, чтобы получить доступ к функции "изменить панель инструментов".



На дисплее появляется следующий экран.



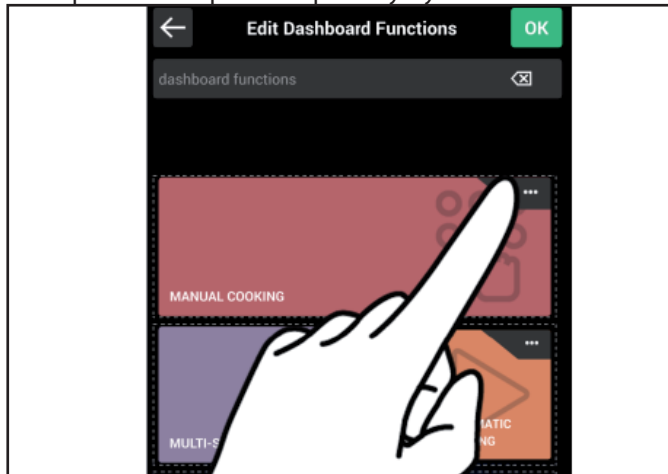
Важно

Домашняя страница связана с активным пользователем в то время.

На этом экране вы можете настроить содержимое домашней страницы, уменьшив значки функций, перемещая или удаляя их, как показано в следующих примерах:

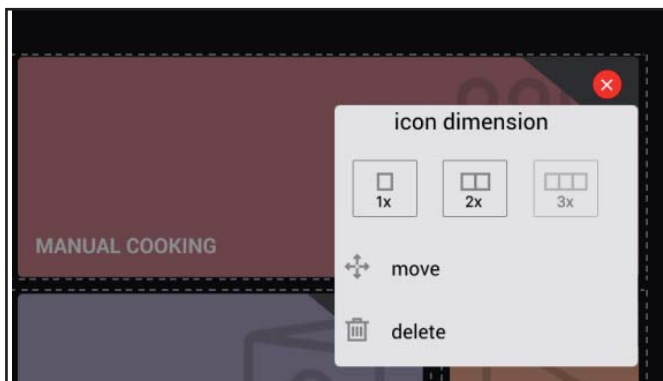
Изменение размера значок функции

- 1) Выберите функцию, которую вы хотите изменить, нажав на три точки в правом верхнем углу.

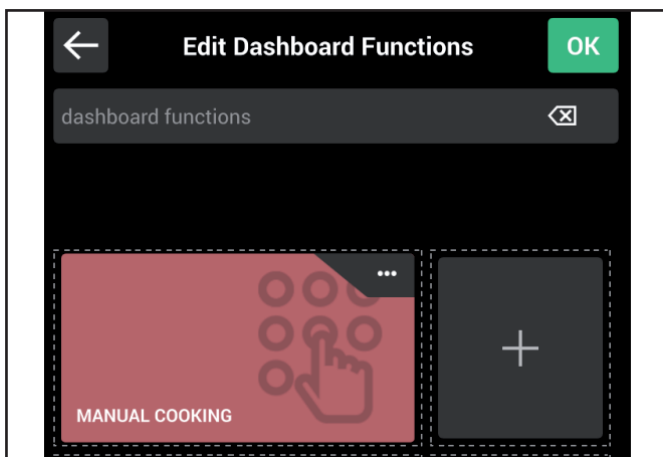


На дисплее появляется следующий экран.

- 2) Выберите размер значка "2x".

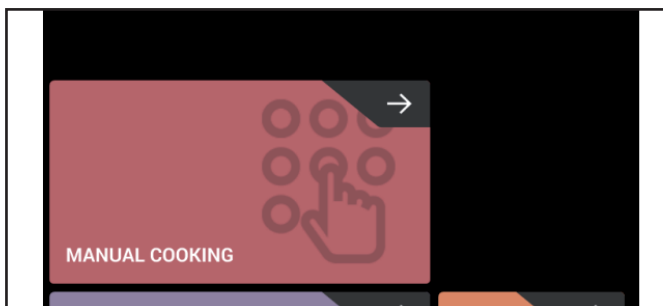


На дисплее появляется следующий экран.



- 3) Нажмите **OK**, чтобы сохранить выбор и вернуться к предыдущему экрану.

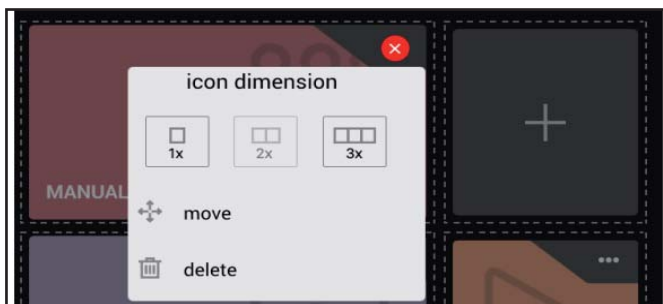
На дисплее появляется следующий экран.



RU

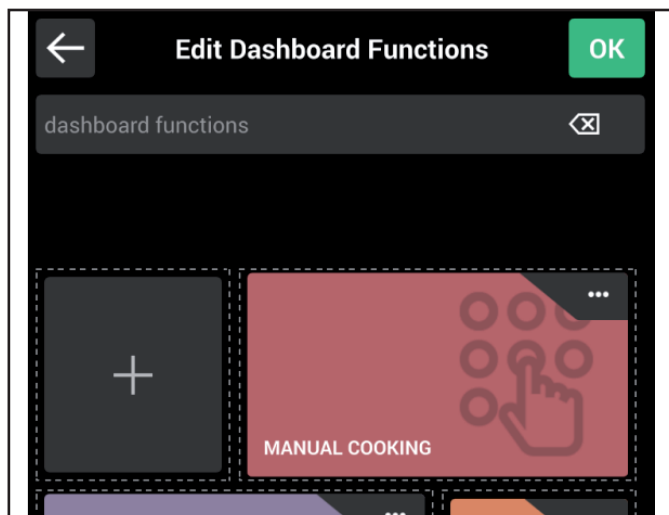
Переместить значок функции

- 1) Выберите функцию, которую вы хотите переместить, нажав на три точки в правом верхнем углу.



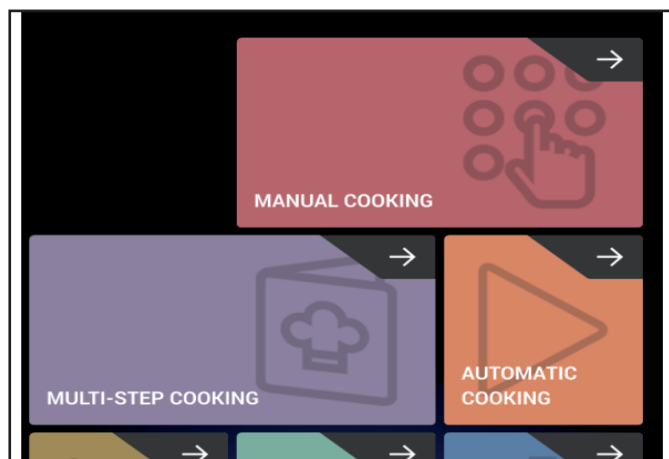
- 2) Выберите "переместить" и сразу выберите пустое пространство, где вы хотите, чтобы переместить функцию.

На дисплее появляется следующий экран.



- 3) Нажмите **ОК**, чтобы сохранить выбор и вернуться к предыдущему экрану.

На дисплее появляется следующий экран.

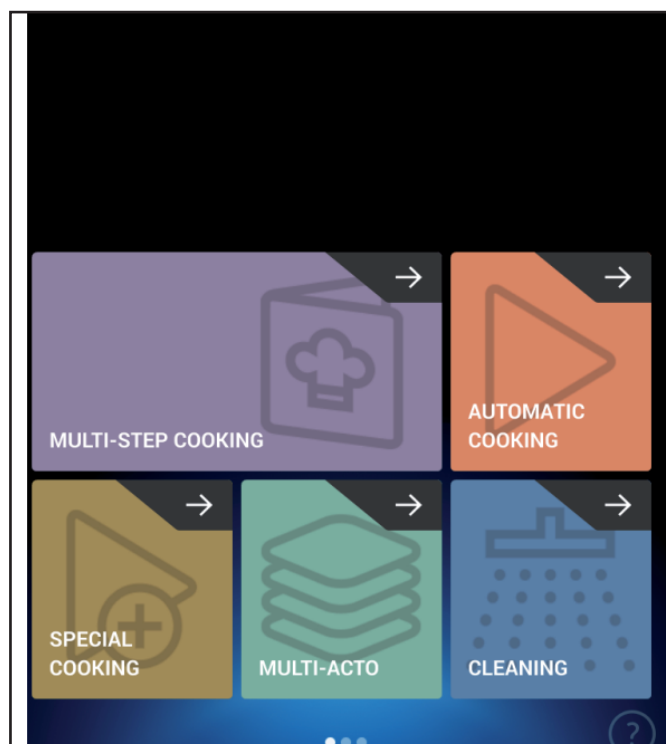


На дисплее появляется следующий экран.



- 3) Нажмите **ОК**, чтобы сохранить выбор и вернуться к предыдущему экрану.

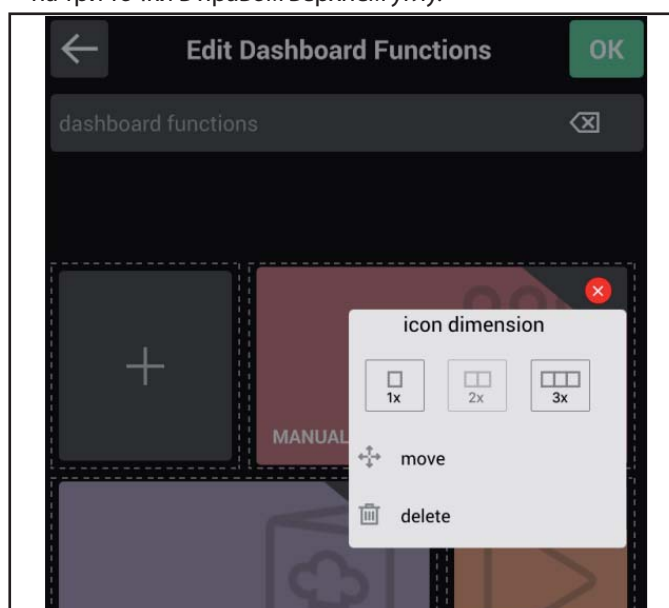
На дисплее появляется следующий экран.



RU

Удалить значок функции

- 1) Выберите функцию, которую вы хотите удалить, нажав на три точки в правом верхнем углу.



- 2) Выберите **“Удалить”**, чтобы удалить функцию.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ БЕЗДЕЙСТВИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Если прибор бездействует в течение продолжительного времени, то действуйте следующим образом.

- 1) Воспользуйтесь главным выключателем оборудования для его отключения от главной электрической линии.
- 2) Закройте кран подачи воды.
- 3) Тщательно очистите оборудование и прилегающие зоны.
- 4) Нанесите тонкий слой пищевого масла на поверхности из нержавеющей стали.
- 5) Выполните все операции обслуживания.
- 6) Покройте аппаратуру чехлом и оставьте отверстия для циркуляции воздуха, чтобы предотвратить образование влаги.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Поддерживайте аппаратуру в условиях максимальной эффективности, выполняя предусмотренное изготовителем техническое обслуживание. При надлежащем его проведении будут обеспечены оптимальные рабочие характеристики, более долгий срок службы и соответствие условиям безопасности.



Осторожно - Меры предосторожности

Все операции обслуживания, требующие точной технической компетенции или особых навыков, должны выполняться лишь только квалифицированным персоналом, обладающим признанным опытом, полученным в области выполняемых работ.

В частности, следует закрыть краны подачи воды, отключить электрическое питание главным выключателем и предотвратить доступ ко всем устройствам, которые в случае их активации могли бы вызвать внезапное возникновение опасных условий, нанося ущерб безопасности и здоровью людей.

Каждый день по окончании использования:

- Очистите раковину (см. стр. 35).
- Очистите камеру для приготовления пищи (см. стр. 34).
- Проверьте воздушный фильтр, помещенный под оборудование, и если он загрязнен или засорен, очистите его (см. стр. 35).
- Очистите оборудование и окружающую среду (см. стр. 33).



Осторожно - Меры предосторожности

По крайней мере один раз в 6 месяцев или, если вы часто готовите мясо или жирную пищу, каждые 2 месяца, очистите вентиляционное отверстие (см. стр. 35).

По крайней мере один раз в год выполнять, от опытных и уполномоченных операторов, следующие действия:

- Проверьте эффективность дымохода, вентиляционные отверстия и возможную очистку.
- Общий контроль оборудования.
- Выявление и замена изношенных деталей.



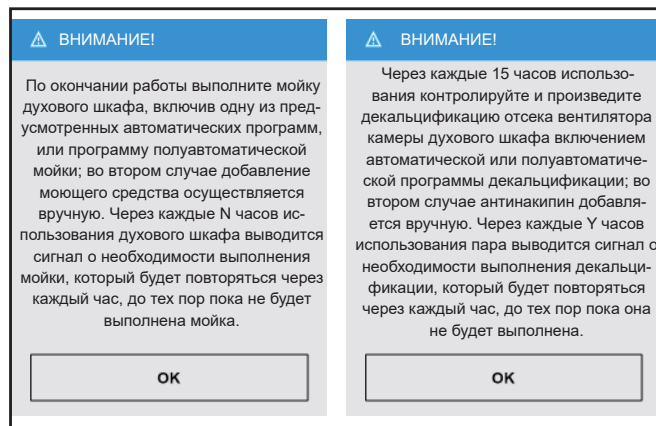
Важно

Регистрация ежегодных проверок.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При рассмотрении того, что оборудование используется для приготовления пищи для человека, необходимо уделять особое внимание всему, что касается гигиены, и постоянно поддерживать чистоту оборудования и всего окружения.

Для этого при каждом включении печи запоминается важность очистки и удаления накипи, последовательно показывая следующие два экрана:



Печь запрограммирована на мытье не реже одного раза в 12 часов. Если вы не используете мойку в течение 12 часов использования, появится следующий экран, чтобы напомнить о выполнении мойки духового шкафа.



Печь планируется накипи по крайней мере один раз каждые 15 часов. Если вы не выполните удаление известковых отложений солей в течение 15 часов использования пара или смешанной появляется следующий экран, чтобы напомнить вам, чтобы удалить известковый налет в печи.



Таблица продуктов для чистки

Описание	Продукты
Для мойки и ополаскивания	Питьевая вода при температуре окружающей среды
Для чистки и сушки	Неабразивная ткань, не оставляющая следов
Рекомендуемые моющие средства	Моющие средства на основе: едкого кали макс. 5%, каустической соды макс 5%
Продукты для устранения неприятных запахов	Продукты для придания блеска на основе: лимонной кислоты, уксусной кислоты (минимальный pH 5))



Важно

Перед началом очистки обязательно отключите электрическое питание от аппаратуры с помощью главного выключателя (разъединителя) и дождитесь охлаждения аппаратуры.

Рекомендуется также выполнять приведенные ниже замечания.



Осторожно - Меры предосторожности

При использовании моющих средств необходимо использовать резиновые перчатки, маску против вдыхания и защитные очки в соответствии с действующими нормами безопасности.

- 1) При обращении с чистящими средствами всегда используйте максимальную осторожность.
- 2) Распылите только небольшое количество моющего средства.
- 3) Не распыляйте моющее средство на слишком горячие поверхности.
- 4) Не распыляйте очиститель на людей или животных.
- 5) Следуйте инструкциям на упаковке и в техническом описании моющего средства.
- 6) Для очистки деталей оборудования используйте только теплую воду, моющие средства для пищевых продуктов и неабразивный материал.



Осторожно - Меры предосторожности

Не используйте продукты, содержащие вредные и опасные вещества для здоровья людей (растворители, бензины и т.д.).



Осторожно - Меры предосторожности

Не использовать продукты, содержащие абразивные вещества или вещества на основе хлора, такие как гипохлорит натрия (отбеливатель), хлористоводородная кислота (соляная кислота) или другие растворы: эти продукты подвергают части из нержавеющей стали необратимому разрушению в течение короткого времени.



Осторожно - Меры предосторожности

Для очистки напольных покрытий, расположенных под оборудованием или поблизости, не используйте в любом случае перечисленные выше продукты, чтобы предотвратить попадание пара или любых капель на сталь аналогичных разрушительных эффектов.

- 7) Промойте поверхности питьевой водой и протрите.
- 8) Не пользуйтесь струями воды под давлением.
- 9) Обратите внимание на поверхности из нержавеющей стали, чтобы не повредить их. В частности, избегайте использования коррозионных продуктов, не используйте абразивный материал или режущий инструмент.
- 10) Своевременно удаляйте остатки пищи, чтобы они не затвердели.
- 11) Очистите известковые отложения, которые могут образовываться на некоторых поверхностях оборудования.

ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ И ЗОНДА ВЛАЖНОСТИ

Важно

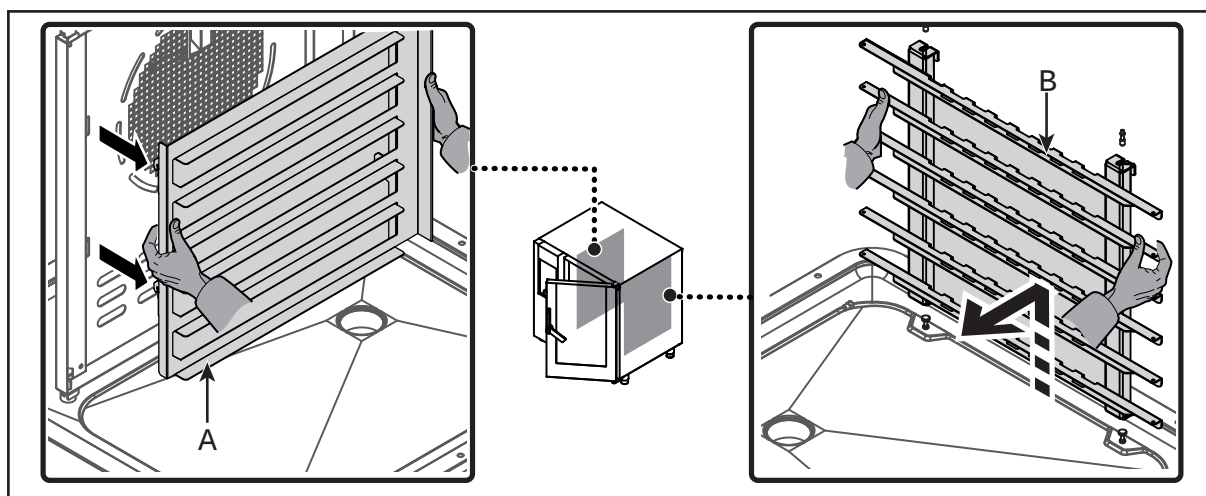
Для того, чтобы сохранить с течением времени характеристики гигиеничности и герметичности нержавеющей стали (необходимо для защиты от коррозии) необходимо мыть ежедневно в номере-кухня с продуктами, подходящего моющего средства и высушите его полностью перед использованием.

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

1) Охладите рабочую камеру до температуры 60°C приблизительно.

Осторожно - Меры предосторожности

При каждой смене способа готовки выполняйте тщательную чистку камеры. Для чистки и устранения неприятных запахов используйте продукты, указанные в таблице "Продукты для чистки". Не направляйте струи воды на светильник и на стекло дверцы, когда температура в камере превышает 150°C.



2) Выньте из духовки держатели противней (A - B) и тщательно прочистите их.

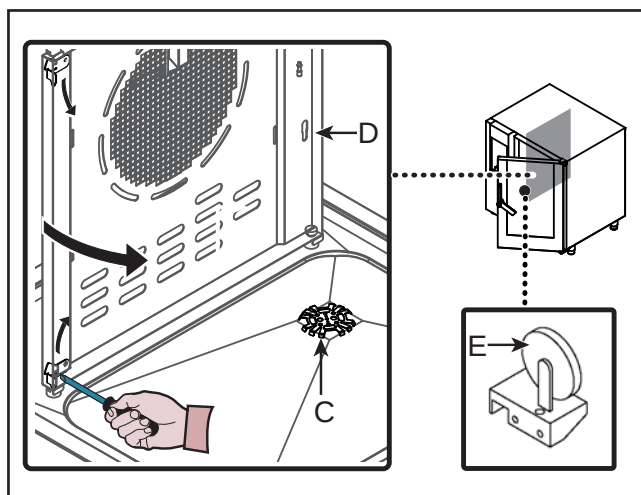
3) Очистить сетку фильтра (C).

4) Разблокируйте защелки, чтобы открыть панель дефлектора (D).

5) Смочите водой все стены камеры приготовления, теплообменник и вентилятор и зонд обнаружения влажности (E).

Для выполнения этой операции рекомендуется использовать принадлежность "промывочный пистолет".

6) Разбрызгайте моющее средство для пищевого применения на все стенки рабочей камеры, на теплообменник и вентилятор, и оставьте на (E) минут.



Для выполнения этой операции рекомендуется использовать принадлежность "распылитель".

7) Промойте и высушите поверхности варочной камеры, теплообменника и вентилятора.

8) Разбрызгайте и оставьте на несколько минут средство для придания блеска.

9) Промойте и высушите поверхности рабочей камеры.

10) Закройте панель дефлектора (D) и зафиксируйте защелки.

11) Установите держатели противней (A-B) и решетку фильтра (C)

Осторожно - Меры предосторожности

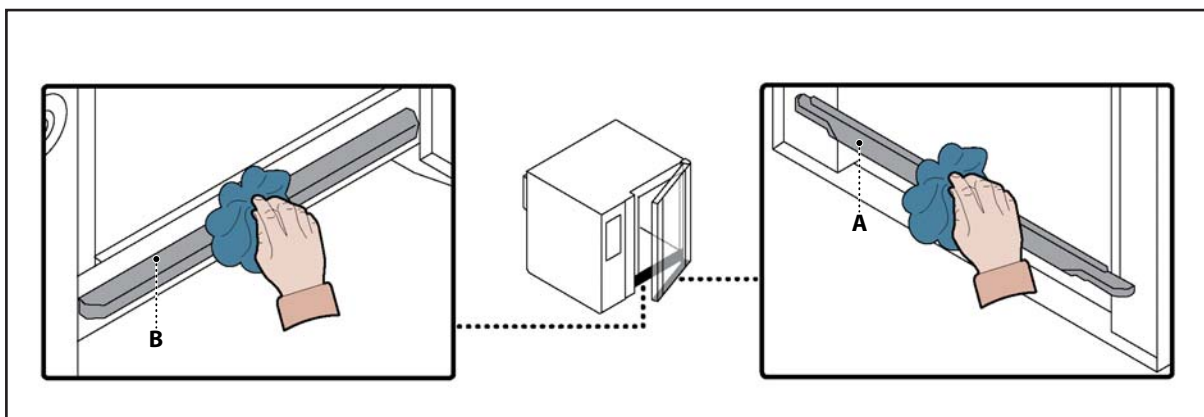
После завершения очистки перед повторным использованием оборудования выполните цикл вакуумной выпечки в течение 15 мин в режиме "Пар" и для других 15 мин в режиме "конвекции" при температуре 150°C.

Если печь остается неактивной в течение коротких периодов времени, оставьте дверь камеры открытой, чтобы избежать образования конденсата.

ЧИСТКА ЖЕЛОБА И ВАННЫ ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

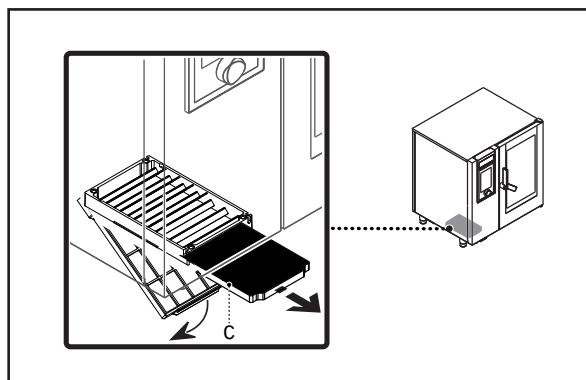
- 1) Очистить и опорожнить канал для сбора конденсата (A).
- 2) Очистите ванну для сбора конденсата (B) и убедитесь, что отверстие и канал не засорены.



ОЧИСТКА ВОЗДУХА FILTRO

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

- 1) Обязательно выключите все оборудование.
- 2) С помощью выключателя (разъединителя) отключите аппаратуру от электрической сети.
- 3) Откройте дверцу фильтра, расположенную под оборудованием, извлеките воздушный фильтр (C) и очистите его.

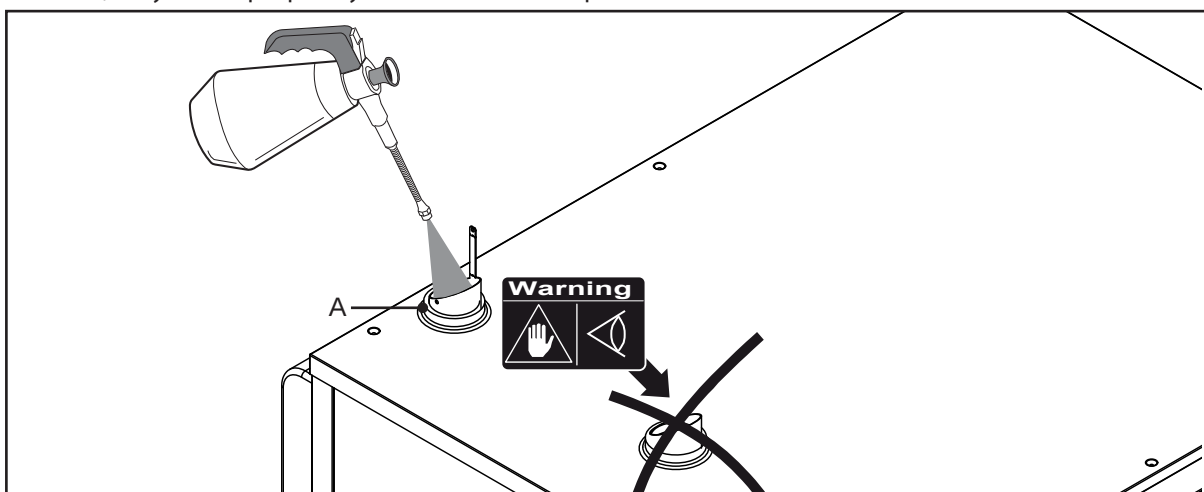


ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯЦИИ

Пользователь

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

- 1) Запустите паровую печь при температуре 100 °C в течение получаса.
- 2) Выключите печь и отключите выключатель питания.
- 3) Распылите очиститель с конца вентиляционной трубы (A) и пусть действовать по крайней мере 15 минут.
- 4) Промойте шланг, распыляя воду внутри трубы с открытого конца на перекрытии печи (выполните операцию с закрытым боком печи).
- 5) Вручную промойте внутреннюю часть камеры для приготовления пищи или, альтернативно, запустите программу автоматического промывки.



ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед пуском в эксплуатацию оборудование прошло предварительные испытания.

Приведенная ниже информация предназначена для обнаружения и исправления неисправностей работы, которые могут возникнуть во время эксплуатации.

Некоторые из этих проблем могут быть решены пользователем, для решения остальных проблем требуются специальные технические знания или навыки, следовательно, они должны выполняться лишь только квалифицированным персоналом с признанным опытом, полученным в области выполнения работ.



Важно

Если у вас есть какие-либо вопросы, пожалуйста, свяжитесь с агентствами или штаб-квартирой компании Angelo Po, чьи ссылки приведены в разделе “Контакты” веб-сайта <http://www.angelopo.com>.

Неисправности	Причины	Способы устранения
Оборудование не включается	Предохранитель “сработал”	Заменить предохранитель (см. руководство “инструкции по установке”).
	Срабатывание защитного или предохранительного устройства (предохранительный термостат или тепловое реле).	Нажмите кнопку восстановления рабочего состояния устройства.
	Электронная плата повреждена.	Обратиться в сервисную службу.
Цикл приготовления не запускается или не останавливается внезапно.	Повреждена электронная плата панели управления	Обратиться в сервисную службу.
	Сработал аварийный сигнал	Обратиться к таблице “Аварийные сигналы”
Цикл готовки не включается или внезапно останавливается.	Повреждена электронная плата панели управления	Обратиться в сервисную службу.
	Сработал аварийный сигнал	Обратиться к таблице “Аварийные сигналы”

RU

ТАБЛИЦА АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ

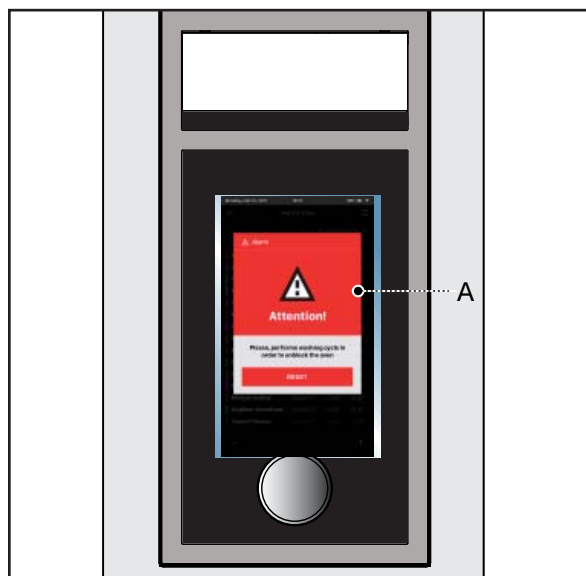
Если обнаруженная проблема или неисправность не приводится в таблице, то необходимо обратиться к приведенной ниже таблице “Аварийные сигналы”.

Приведенные ниже сведения предназначены для определения аварийных сигналов, которые появляются на дисплее (A).



Важно

Нажмите кнопку RESET/сброс, чтобы сбросить тревогу и цикл приготовления автоматически запустится, если это не произойдет, нажмите.



Аварийный сигнал	Неисправности	Способы устранения	Примечания
H2O	Отсутствие воды в комнате или недостаточное давление воды.	Проверьте наличие воды в сети. Если проблема не устранена, обратитесь в службу поддержки..	Вы можете делать конвекционные циклы выпечки.
H2O.	Не хватает воды в канализацию, или недостаточное давление воды.	Проверьте наличие воды в сети. Если проблема не устранена, обратитесь в службу поддержки.	Вы можете проводить циклы конвекционного приготовления и приготовления на пару.
H2OL	Отсутствие воды в комнате или недостаточное давление воды во время стирки.	Проверьте наличие воды в сети. Если проблема не устранена, обратитесь в службу поддержки.	Вы можете делать циклы приготовления.
H2OL.	Не хватает воды в канализацию, или недостаточное давление воды во время стирки	Проверьте наличие воды в сети. Если проблема не устранена, обратитесь в службу поддержки.	Вы не можете выполнять циклы приготовления пищи до тех пор, пока не будет выполнено целое мытье или аварийное полоскание.
OPE	Запрос открытия или закрытия дверцы духовки.	Откройте или закройте дверцу духовки. Обратиться в сервисную службу, если сообщение не исчезло.	Цикл готовки не включается, если не была выполнена требуемая операция.
CLE	При включении духового шкафа: указывает, что необходимо выполнить очистку.	Запустите программу мойки.	Нормальная работа духового шкафа зависит от параметра "лимит времени очистки духового шкафа ВЫКЛ/ВКЛ".
CAL	При включении духового шкафа: указывает, что необходимо выполнить операцию удаления накипи.	Выполните удаление накипи.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
E01	Неисправность или неправильное подключение датчика рабочей камеры	Обратиться в сервисную службу	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E02	Датчик сердцевинки не введен в продукты или же неисправен	Проверить положение датчика сердцевинки или предупредить сервисную службу в случае аварии	Нельзя выполнять циклы готовки с датчиком сердцевинки
E03	Датчик сброса пара неисправен.	Обратиться в сервисную службу.	Существует возможность выполнения конвекционных и паровых циклов готовки.
E04	Клапан с приводом установлен неправильно	Повторить включение духовки, и если проблема не устранилась, обратиться в сервисную службу	Существует возможность выполнения конвекционных и паровых циклов готовки.
E05	Неисправность датчика предохранительного терморегулятора.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E06	Срабатывание тепловой защиты.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E07	Avaria scheda di potenza.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки

Аварийный сигнал	Неисправности	Способы устранения	Примечания
E08	Вакуумный датчик (дополнительный аксессуар) находится в аварийной ситуации или неправильно подсоединен.	Нажать кнопку RESET/СБРОС.	Отсоедините и снова подсоедините вакуумный зонд перед началом цикла приготовления. Если проблема повторится, обратитесь в службу поддержки. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E09	Превышена максимальная допустимая температура в номере.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E10	Перегрев отсека электрических компонентов.	Духовка устранила проблему автоматически.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
E11 E13 E14	Срабатывание диагностики электронной платы.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E15	Предварительный фильтр ROI изношен.	Замените предварительный фильтр ROI как можно скорее.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
E16	Срок службы мембраны обратного осмоса истек.	Замените мембрану обратного осмоса ROI как можно скорее.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
E19	Датчик влажности находится в аварийной ситуации или подключен неправильно.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
E20	Ошибка конфигурации.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E21	Цикл мойки прервался ввиду отсутствия моющего средства.	Проверить положение шланга и уровень моющего средства в емкости. В случае необходимости долить моющего средства и перезапустить цикл мойки.	Если проблема не устранилась, обратитесь в сервисную службу.
E22	Цикл мойки прервался из-за отсутствия накипи.	Проверьте положение трубы и уровень накипи в сосуде; при необходимости долейте и перезапустите цикл мойки.	Если проблема не устранилась, обратитесь в сервисную службу.
E23	Цикл мойки прекратился во время заключительного этапа дезинфекции.	Нажмите RESET и тщательно промойте пекарскую камеру.	Если проблема не устранилась, обратитесь в сервисную службу.
E24 E26	Аварийная ситуация в системе автоматической мойки.	Убедитесь, что в камере для выпечки не осталось остатков чистящих средств.	Если проблема не устранилась, обратитесь в сервисную службу. Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
E25	Процедура заполнения системы не завершена.	Проверьте положение трубы и уровень накипи в сосуде; при необходимости долейте и перезапустите процедуру автоматической мойки.	Если проблема не устранилась, обратитесь в сервисную службу.
E29	Зонд в сердце не вставляется в пищу.	Вставьте зонд в сердце.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.

Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
E30	Изображение карты из строя.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E32	Неисправность сливного клапана.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E33	Не хватает воды для слива, или недостаточное давление воды во время мойки.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
E34	Ошибка мойки.	Обратиться в сервисную службу.	Функции духовки отключены, следовательно, нельзя выполнять циклы готовки
W07	Подходит срок удаления предварительного фильтра ROI.	Замените предварительный фильтр ROI как можно скорее.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
W08	Истекает срок службы мембраны обратного осмоса.	Замените мембрану обратного осмоса ROI как можно скорее.	Функции духовки включены, следовательно, можно выполнить циклы готовки.
прекращения промывки	Мойка была прервана с помощью кнопки START(запуск)/STOP(останов).	Запустите мойку или выполните аварийное полоскание.	Вы не можете выполнять циклы приготовления пищи до тех пор, пока не будет выполнен полный цикл мойки или аварийное полоскание



Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.



В случае несоблюдения инструкций гарантия производителя прекращает действовать.

ДУХОВОЙ ШКАФ АСТО

AT 61E - EW - ER - EWR
AT 101E - EW - ER - EWR
AT 82E - EW
AT 122E - EW
AT 201E - EW
AT 202E - EW

РУКОВОДСТВО УСТАНОВКЕ



Italiano

IT

English

GB

Rev.0 07/2019

3395380

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	2
ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЯ	2
ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА	2
ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ.....	2
СПОСОБ ЗАКАЗА ОБСЛУЖИВАНИЯ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ	3
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	3
УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОСНАСТКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ	3
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ	3
БЕЗОПАСНОСТЬ.....	3
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ	3
ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ	3
ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	3
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	3
ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯЦИИ.....	4
НЕИСПРАВНОСТИ	4
ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	4
ТАБЛИЦА АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ.....	4
ПЕРЕНОС И УСТАНОВКА	5
ИНСТРУКЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И УСТАНОВКИ ...	5
УПАКОВКА И РАСПАКОВКА.....	5
ПЕРЕВОЗКА	5
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ПОДЪЕМ	5
УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ	6
ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ	6
ВЫРАВНИВАНИЕ.....	6
ВОДА: ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ	7
ВОДА: СОВЕТЫ ПО СИСТЕМАМ ФИЛЬТРАЦИИ.....	7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ.....	8
ВОДА: ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЛИВА ВОДЫ.....	9
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	10
ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (AT61-101-201)	10
ИСПЫТАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	12
РЕГУЛИРОВКА.....	12
ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ КОРРЕКТИРОВОК.....	12
ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ	12
ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ЗАМЕНЫ ДЕТАЛЕЙ	12
ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ.....	13
ЗАМЕНА ЛАМПЫ	13
УДАЛЕНИЕ, СНОС И УДАЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	I - XXV

ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЯ

Для облегчения поиска интересующих вопросов обращайтесь к аналитическому перечню в начале руководства.

Это руководство содержит всю информацию, необходимую для однородных получателей, т. е. все опытные операторы и уполномоченные по перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации изделия.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Это руководство, которое является неотъемлемой частью оборудования, было составлено Производителем для предоставления необходимой информации тем, кто уполномочен взаимодействовать с данным оборудованием в течение его срока службы. В дополнение к надлежащей технике эксплуатации, получатели информации должны внимательно читать и неукоснительно применять предоставляемую информацию.
- Эта информация предоставляется Производителем на собственном языке оригинала (итальянский) и переводится на другие языки для соблюдения законодательных и/или коммерческих требований. Прочтение такой информации позволит избежать рисков для здоровья и безопасности людей и экономического ущерба.
- Это руководство следует хранить на протяжении всего срока службы оборудования в известном и легко доступном месте, чтобы всегда иметь его под рукой в тот момент, когда необходимо проконсультироваться с ним.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения без обязательства предварительного предоставления каких-либо сообщений.
- Для выделения некоторых частей текста, имеющих определенное значение или для указания на некоторые важные характеристики, были приняты некоторые символы, значение которых будет описано ниже.



Осторожно - Меры предосторожности

Обозначает, что необходимо действовать соответствующим образом, чтобы не подвергать опасности людей и их здоровье, и предотвратить экономический ущерб.



Важно

Обозначает особо важную техническую информацию, которую нельзя не учитывать.

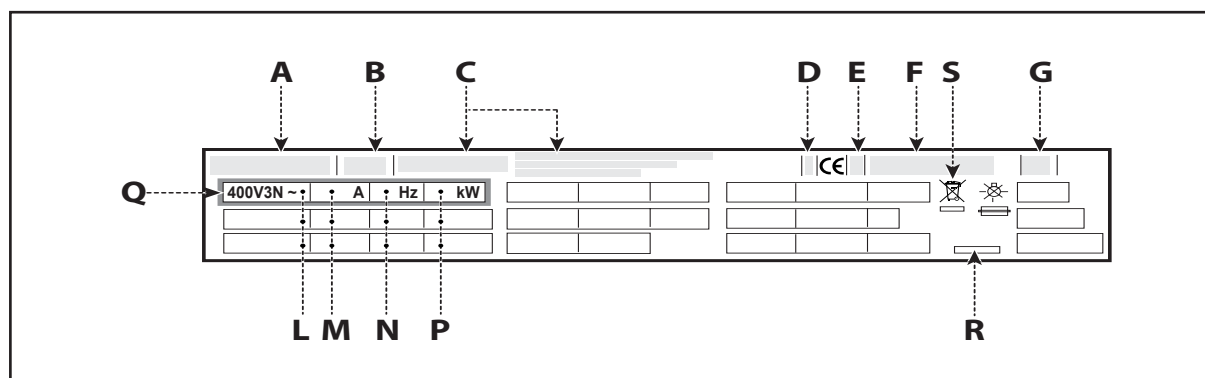
RU

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная идентификационная табличка установлена непосредственно на приборе. На ней приводятся ссылки и все сведения, необходимые для обеспечения безопасности эксплуатации.

- A) Модель оборудования
- B) Тип персонализации
- C) Идентификация изготовителя
- D) Класс изоляции
- E) Маркировка соответствия CE

- F) Заводской номер
- G) Степень защиты
- L) Напряжение (В)
- M) Расход тока (А)
- N) Частота (Гц)
- P) Заявленная мощность (кВт)
- Q) Индикатор испытательного напряжения
- R) Дата изготовления
- S) Символ RAEE



СПОСОБ ЗАКАЗА ОБСЛУЖИВАНИЯ

При возникновении каких-либо вопросов можно связаться с агентствами или центральным офисом компании Angelo Po, ссылки на которые приведены в разделе «Контакты» веб-сайта <http://www.angelopo.com>.

При любом заказе технического обслуживания указывайте данные, приведенные на идентификационной табличке, и тип обнаруженной неисправности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

См. параграф «Общее описание оборудования» руководство пользователя инструкции для пользователя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

См. параграф «Технические данные» руководство пользователя инструкции для пользователя.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

См. параграф «Устройства безопасности» руководство пользователя инструкции для пользователя.

ОСНАСТКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

См. параграф «Оснастка принадлежностями» руководство пользователя инструкции для пользователя.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ

См. параграф «Принадлежности по заказу» руководство пользователя инструкции для пользователя.

БЕЗОПАСНОСТЬ

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

См. параграф «ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ» руководство пользователя инструкции для пользователя.

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

См. параграф «ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ» руководство пользователя инструкции для пользователя.

ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

См. параграф «ИНСТРУКЦИИ И УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ» руководство пользователя инструкции для пользователя.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Поддерживайте аппаратуру в условиях максимальной эффективности, выполняя предусмотренное изготовителем техническое обслуживание. При надлежащем его проведении будут обеспечены оптимальные рабочие характеристики, более долгий срок службы и соответствие условиям безопасности.



Осторожно - Меры предосторожности

Все операции обслуживания, требующие точной технической компетенции или особых навыков, должны выполняться лишь только квалифицированным персоналом, обладающим признанным опытом, полученным в области выполняемых работ.

RU

В частности, следует закрыть краны подачи газа и воды, отключить электрическое питание главным выключателем и предотвратить доступ ко всем устройствам, которые в случае их активации могли бы вызвать внезапное возникновение опасных условий, нанося ущерб безопасности и здоровью людей.

По крайней мере один раз в год выполнять, от опытных и уполномоченных операторов, следующие действия:

- Проверьте эффективность дымохода, вентиляционные отверстия и возможную очистку.
- Общий контроль оборудования.
- Выявление и замена изношенных деталей.

Важно

Регистрация ежегодных проверок.

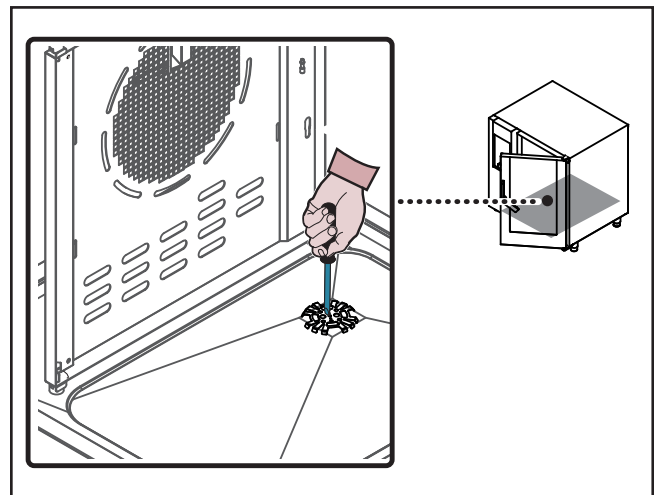
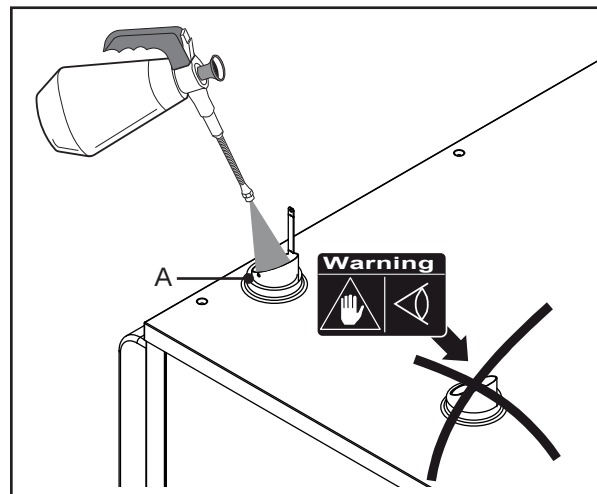
ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯЦИИ

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

Важно

Эта операция очистки должна быть выполнена только квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию.

- 1) Запустите паровую печь при температуре 100 °C в течение полчаса.
- 2) Выключите печь и отключите выключатель питания.
- 3) Распылите очиститель с конца вентиляционной трубы (A) и пусть действовать по крайней мере 15 минут.
- 4) Промойте шланг, распыляя воду внутри трубы с открытого конца на перекрытии печи (выполните операцию с закрытым боком печи).
- 5) Удалите фильтр из нижней части камеры для приготовления пищи.
- 6) Очистите внутреннюю часть стиральной ванны с помощью душа.
- 7) Установите фильтр в нижней части камеры.



НЕИСПРАВНОСТИ

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

См. параграф "Поиск неисправностей" руководство пользователя инструкции для пользователя.

ТАБЛИЦА АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ

См. параграф "Таблица аварийных сигналов" руководство пользователя инструкции для пользователя.

ИНСТРУКЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И УСТАНОВКИ



Важно

Выполняйте обработку и установку в соответствии с информацией, предоставленной производителем, и указанными непосредственно на упаковке, оборудовании и инструкциях по эксплуатации.

Все погрузочно-разгрузочные работы и установки должны выполняться в соответствии с действующим законодательством в области здравоохранения и безопасности на работе.

УПАКОВКА И РАСПАКОВКА

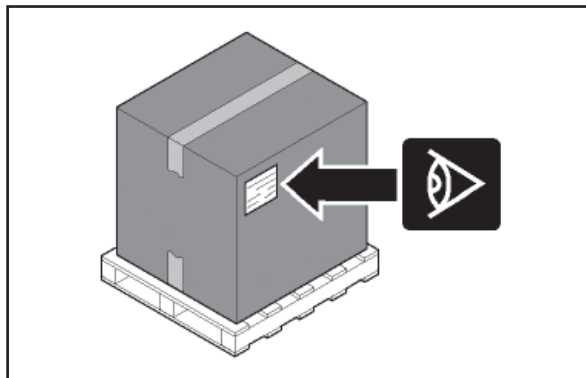
Упаковка организована с целью снижения габаритных размеров и в зависимости от типа транспортировки.

Для облегчения перевозки отправка может быть выполнена с демонтированными некоторыми компонентами, защищенными и упакованными должным образом.

На упаковке приводится вся необходимая информация для погрузо-разгрузочных работ.

Во время распаковки проверяйте сохранность и точное количество компонентов.

Упаковочный материал должен перерабатываться должным образом, с соблюдением действующего законодательства.

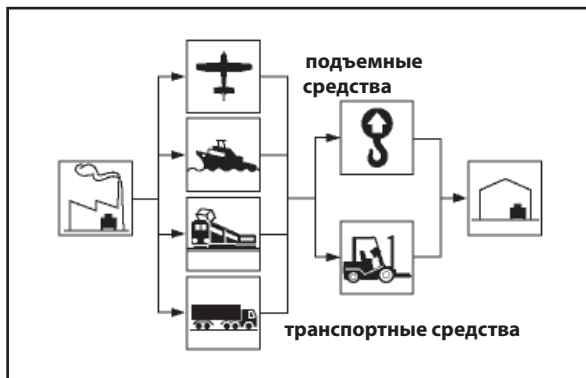


ПЕРЕВОЗКА

Перевозка может выполняться различными способами, что зависит от места назначения.

На схеме показаны наиболее используемые решения.

Во время перевозки, чтобы предотвратить нежелательное смещение груза, его необходимо закрепить на транспортном средстве должным образом.



RU

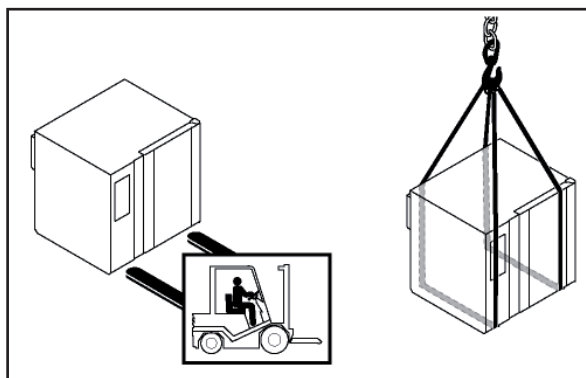
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ПОДЪЕМ

Оборудование может перемещаться подъемными средствами с вилами или крюком, обладающими необходимой грузоподъемностью. Перед выполнением этой операции проверьте положение центра тяжести груза.



Важно

При зацеплении подъемного средства обратите внимание на трубы питания и выброса.



УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Все этапы монтажа следует учитывать при разработке общего проекта. Перед началом таких этапов, помимо определения места для монтажа и установки, уполномоченные для проведения таких операций лица должны, при необходимости, предусмотреть «план безопасности» - для обеспечения безопасности непосредственно задействованного персонала, с четким соблюдением законодательства, в особенности в отношении подвижных рабочих площадок. В зоне монтажа должны быть предусмотрены все подключения питания и слива отходов производства. Рабочая зона должна надлежащим образом освещаться и соответствовать всем требованиям санитарно-гигиенических норм, установленных действующим законодательством, чтобы избежать заражения пищевых продуктов.

При необходимости определите четкое положение каждого прибора или узла, нанося координаты для правильного расположения.

Выполните установку согласно законам, нормам и условиям, действующим в стране использования.



Важно

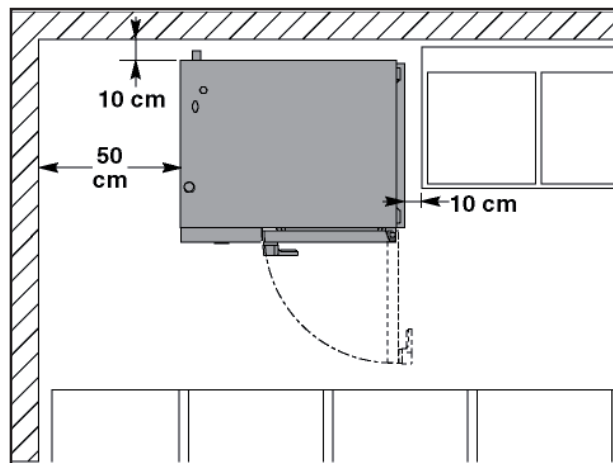
Установите оборудование на основание (предоставляется по заказу) и разместите его, как показано на рисунке.

Если печь установлена в центре помещения, оставьте пространство не менее 50 см между задней и другим оборудованием.



Важно

Не устанавливайте оборудование вблизи стен с воспламеняющимся покрытием.



ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ



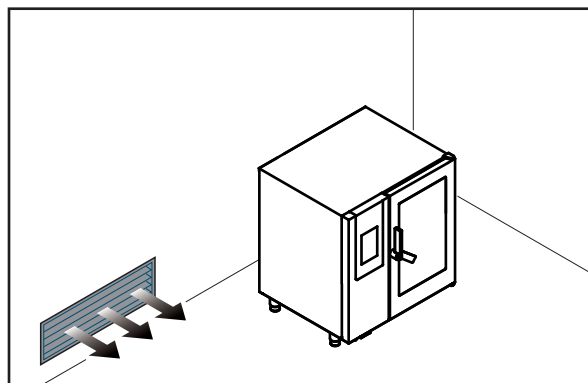
Важно

В помещении, где устанавливается оборудование, должны иметься воздухозаборники для обеспечения исправной работы оборудования и для циркуляции воздуха в помещении.



Важно

Вентиляционные отверстия должны иметь соответствующие размеры, они должны быть защищены решетками и размещены, чтобы они не могли быть заблокированы.



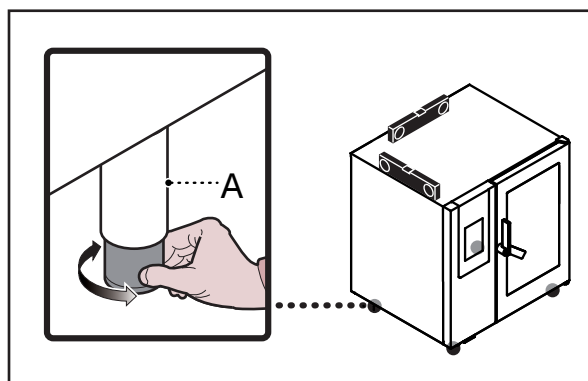
ВЫРАВНИВАНИЕ

Вращайте опорные ножки (A) для выравнивания прибора.



Важно

Не наклоняйте устройство и аксессуары на колесах более 10°.



ВОДА: ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ



Осторожно - Меры предосторожности

На оборудование должна подаваться питьевая вода с характеристиками, указанными в таблице.

Параметры для проверки		Значение
Давление		100÷400 kPa (1÷4 bar) (*)
Мгновенный расход воды (л / ч)		15 л/ч (AT 61) (*)
		15 л/ч (AT 101) (*)
		24 л/ч (AT 82) (*)
		24 л/ч (AT122) (*)
		30 л/ч (AT201) (*)
		48 л/ч (AT202) (*)
φ		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Жесткость		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Индекс Ланжелье (рекомендуется) (**)		>0.5
Содержание солей и ионов металлов		
Требуемые	Хлор	<0,1 mg/l
	Хлорид	< 10 mg/l
	Сульфат	< 30 mg/l
Рекомендуется (**)	Железо	< 0,1 mg/l
	Марганец	< 0,05 mg/l
	Медь	< 0,05 mg/l

(*) Значение относится к количеству воды, необходимой для производства пара внутри камеры для приготовления пищи.

(**) Значения, отличающиеся от этих параметров, могут вызывать коррозию в сочетании с неправильным использованием и окружающей средой.



Важно

Ответственность оператора / заказчика / владельца прибора заключается в том, чтобы убедиться в том, что вода, которую вы предоставляете, обрабатывается или не обрабатывается, находится в пределах стандартных значений, указанных в настоящем документе. Невыполнение этих значений может привести к повреждению устройства и аннулированию гарантии производителя поврежденных деталей.



Важно

В случае, если подача воды в печи не соответствует характеристикам, приведенным в предыдущей таблице, необходимо предусмотреть установку подходящей системы обработки перед вводом в эксплуатацию оборудования.



Важно

В случае, если оборудование работает с подачей воды, не имеющей характеристик, приведенных в приведенной выше таблице, могут возникнуть неисправности и повреждения, о которых производитель не несет никакой ответственности.



Важно

Гарантия производителя может быть отменена на поврежденные детали подачи воды, не соответствующие характеристикам, приведенным в таблице выше.

ВОДА: СОВЕТЫ ПО СИСТЕМАМ ФИЛЬТРАЦИИ

Для выбора системы фильтрации для установки, если параметры воды не соответствуют характеристикам предыдущей таблицы, вы можете использовать приведенные ниже советы в зависимости от параметра, который должен быть правильно. Такие предложения следует рассматривать как свидетельствующие о некоторых ситуациях и не исчерпывающими для всех случаев, которые вы можете представить.

Однако ответственность всегда лежит на владельце оборудования, также убедитесь, что после установки системы обработки питательной воды соответствует требуемым параметрам в приведенной выше таблице.

Angelo Po рекомендуем обратиться к персоналу или компаний, специализирующихся в анализе, и в водоочистке для того, чтобы иметь гарантии получения полного соответствия с необходимыми функциями подачи воды.

Затем в таблице отмечены жирным шрифтом параметры, которые лучше всего обрабатываются соответствующей системой.

Параметры	Измеренное значение	Предлагаемый тип лечения
Карбонатную жесткость Хлор Хлорид Сульфат	>9°f <0.1 ppm <10 ppm <30 ppm	Умягчение
Карбонатную жесткость Хлор Хлорид Сульфат	<9°f 0.1 ÷ 1 ppm <10 ppm <30 ppm	Фильтр с активированным углем
Карбонатную жесткость Хлор Хлорид Сульфат	>3°f <1 ppm 10 ÷ 100 ppm 30 ÷ 100 ppm	Фильтр специальных смол или обработка обратного осмоса
Карбонатную жесткость Хлор Хлорид Сульфат	>3°f <10 ppm >100 ppm >100 ppm	Обратный осмос

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ



Осторожно - Меры предосторожности

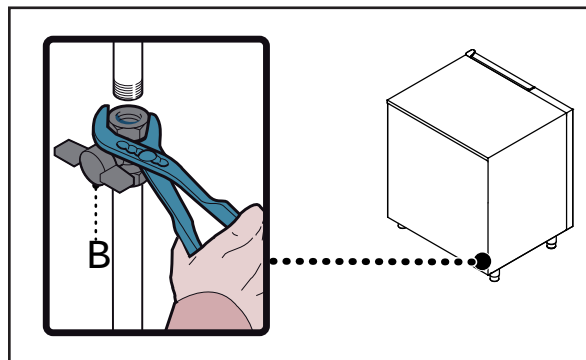
Выполните подключение с соблюдением действующего законодательства в этой области, используя необходимый и предписываемый материал.



Важно

Этот прибор должен быть установлен в соответствии с применимыми федеральными или местными правилами гидравлики.

Подключите сетевую трубу к патрубку на оборудовании, устанавливая отсекающий кран (B), чтобы в случае необходимости отключить подачи воды.



Важно

В случае использования химических веществ в системе водоснабжения для дезинфекции, таких как хлорамин или гипохлорит натрия, необходимо установить фильтр для обеспечения их удаления.



Важно

Проверьте наличие коррозионных деталей в трубах и фитингах, так как они могут загрязнять воду внутри прибора.



Важно

Если характеристики воды таковы, что требуется система очистки, и в духовом шкафу установлен аксессуар для душа (LDR610 и LDL), необходимо, чтобы вода, подаваемая последним, также обрабатывалась.

ВОДА: ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Важно

Чтобы сохранить с течением времени характеристики гигиеничности и целостности нержавеющей стали (необходимые для защиты от коррозии), вы должны ежедневно мыть пекарскую камеру (см. параграф «Очистка пекарской камеры» руководства пользователя) с подходящими чистящими продуктами и высушить его полностью перед использованием.

Важно

Выполните техническое обслуживание системы очистки воды (если она установлена), чтобы обеспечить ее надлежащую работу.

Важно

Обязательно используйте новые и полностью работоспособные аксессуары.

Важно

Используйте только моющие средства, химикаты и очистительные процедуры, соответствующие прибору.

Важно

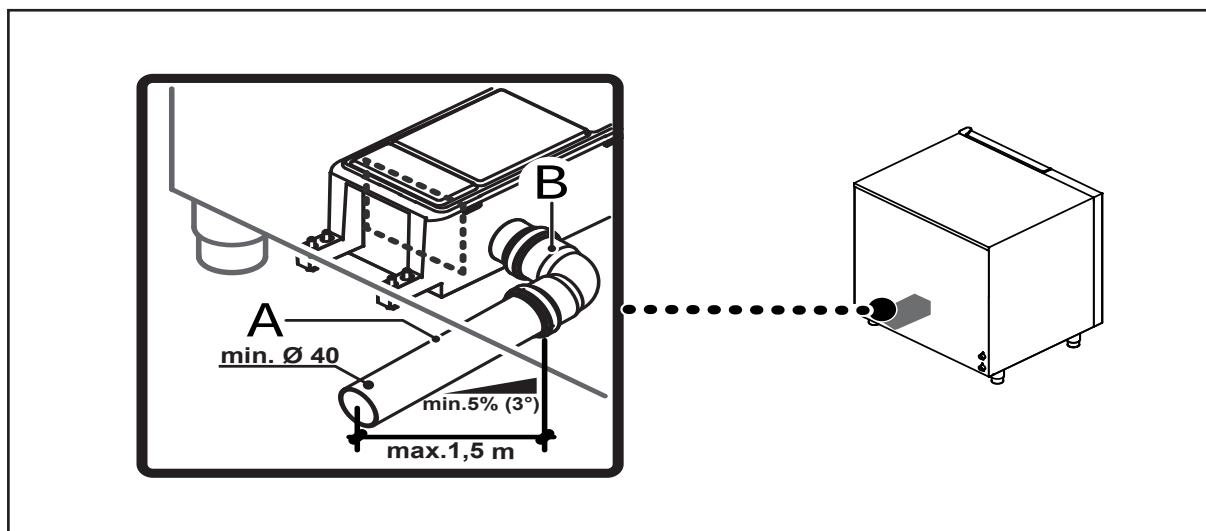
Если характеристики воды таковы, что требуется система обработки, будьте осторожны, чтобы не вводить неочищенную воду в камеру во время приготовления пищи.

Например: если тип приготовления требует наличия кастрюли, заполненной водой, на нижнем уровне стойки для выпечки, необходимо, чтобы вода, содержащаяся в ней, имела характеристики, приведенные в таблице на стр. 10.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЛИВА ВОДЫ

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

- 1) Подключите сетевой шланг (A) с трубкой (B) подключение к оборудованию.
- 2) Сетчатая труба (A) должна иметь минимальный диаметр 40 Ø, минимальный наклон 5 % и максимальная длина 1,5 м.



RU



Осторожно - Меры предосторожности

Подключение должно выполняться уполномоченным и квалифицированным персоналом, с соблюдением действующего законодательства в этой области и использованием необходимого и предписанного материала.

Оборудование поставляется с рабочим напряжением 400 В / 3 Н / РЕ, которое можно переключить на 230 В / 3 / РЕ (только для моделей АТ 61-101-201) .

Поставленная аппаратура предназначена для работы под напряжением Оборудование поставляется с рабочим напряжением 400 В / 3 Н / РЕ, которое можно переключить на 230 В / 3 / РЕ (не изменяемого). ((только для моделей АТ 82-122-202) ((см. прилагаемые схемы подключения).

Перед выполнением любых работ отключите общее электрическое питание.

Выполните подключение оборудования к электрической сети питания указанным образом.

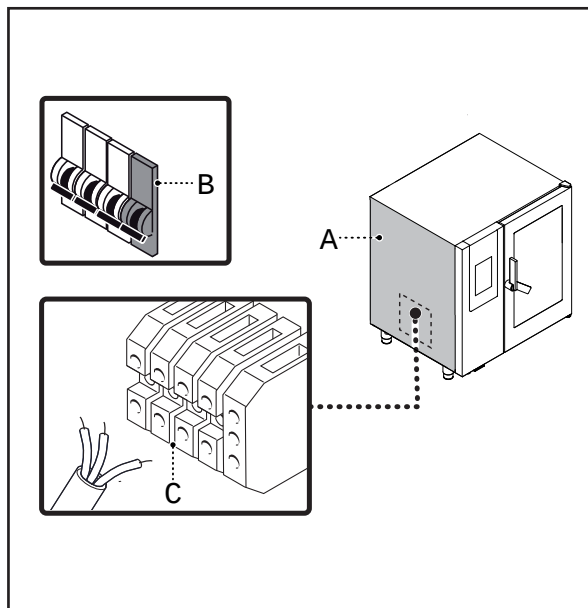
1) Установить, при отсутствии, автоматический разъединяющий выключатель (В), исключительно для защиты этого оборудования и в его непосредственной близости, с учетом следующих особенностей.

- Тепловое реле (для регулировки см. таблицу на стр. 3 руководство пользователя).
- Дифференциальный выключатель отрегулирован на 30 мА.
- Класс В или С (IEC 898)

2) Отвинтите винты и снимите боковую панель (А).

3) Подключите главный автоматический выключатель (В) к клеммной колодке (С) оборудования и к электрической сети, согласно указаниям, приведенным на электрической схеме в конце руководства, используя кабель со следующими характеристиками.

- Вес: $\geq$ типа H05RN-F (назначение 245 IEC 57)
- Температура эксплуатации: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Важно

Во время подключения обратите внимание на подключение фазовых и нейтральных кабелей.

4) Установите панель и завинтите винты после завершения этой операции.

ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (АТ61-101-201)

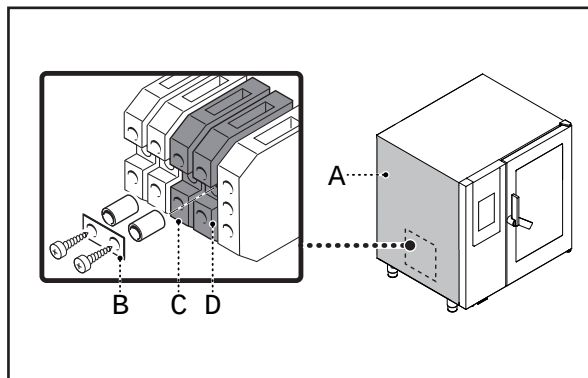


Важно

На оборудование подается рабочее напряжение 400 В / 3 Н (указано клеем, нанесенным на идентификационную табличку), и его можно преобразовать в 230 В / 3, как указано ниже.

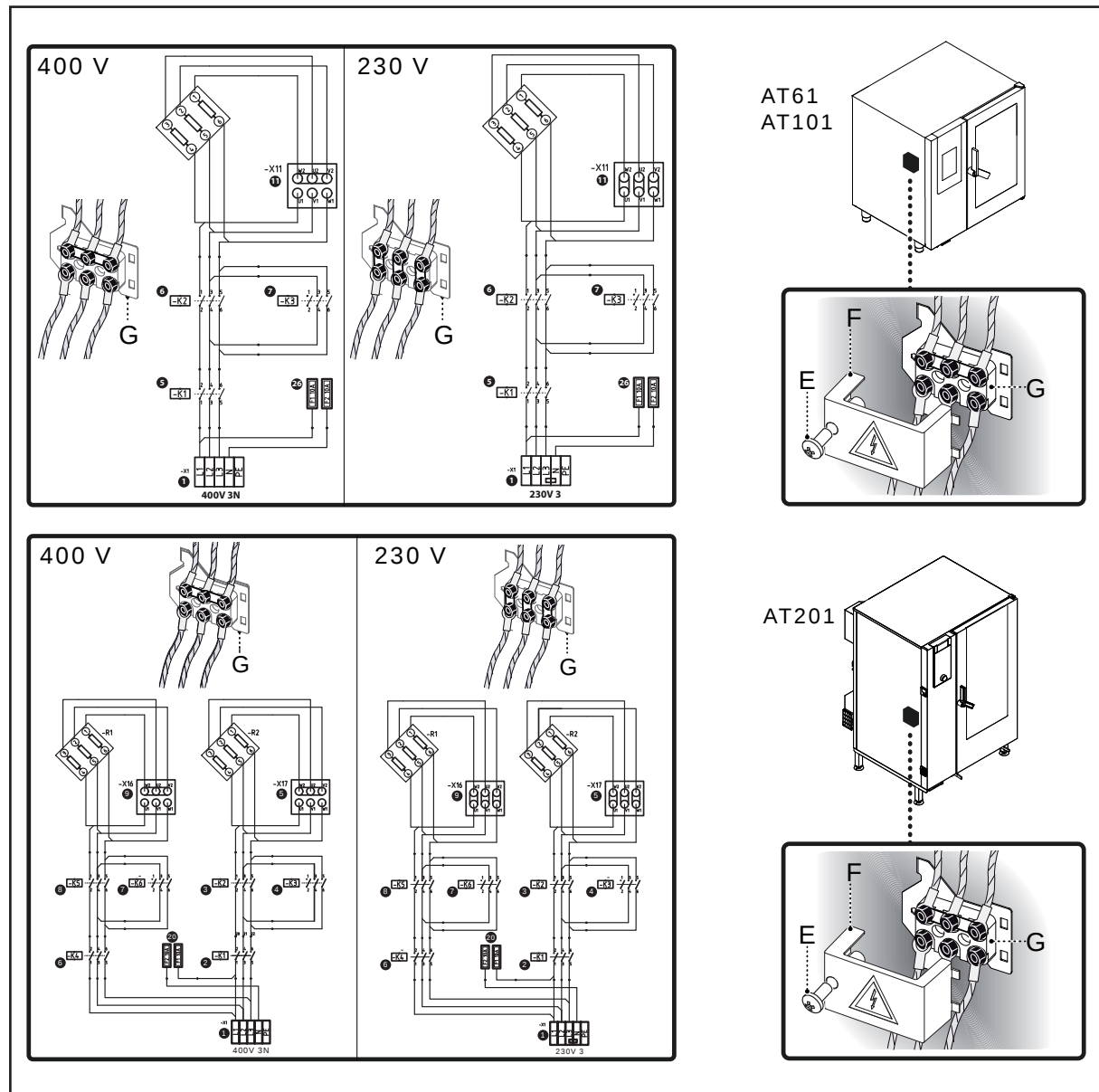
Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

- 1) Отключите общее электрическое питание.
- 2) Отвинтите винты, чтобы снять боковую панель (А).
- 3) Установите перемычку (В) для электрического подключения клемм (С-Д) (см. прилагаемые схемы подключения).



4) Открутите винт (E), чтобы снять защиту (F).

5) Измените соединения клеммной колодки (G), как показано на рисунке и в электрической системе в конце руководства.



6) Установите крышку на место. (F).

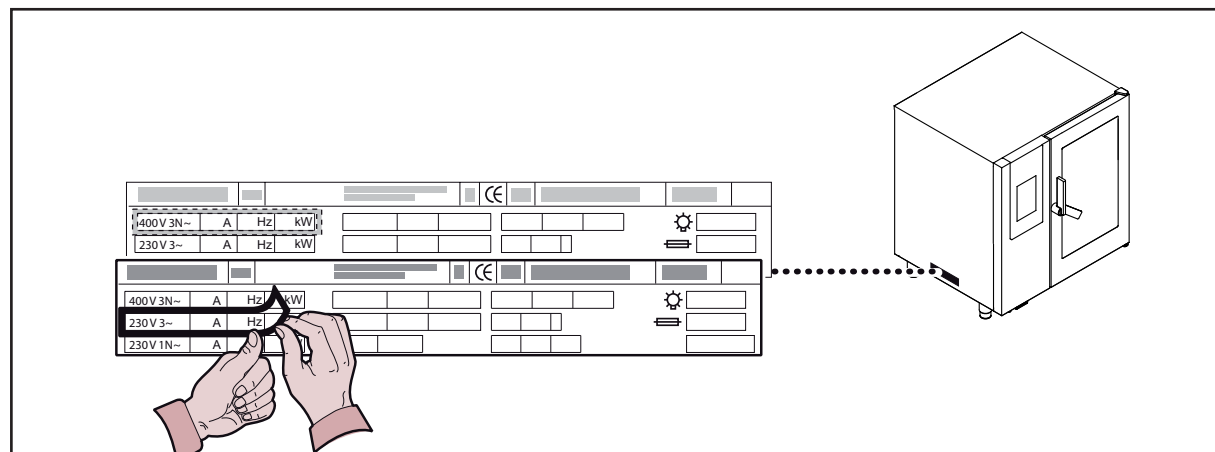
7) Заменить панель (A).

8) Удалите наклейку, указывающую напряжение испытания, нанесенную на идентификационную табличку (H) и замените ее другой, для указания используемого напряжения..



Важно

После завершения операции убедитесь в отсутствии неисправностей в работе.





Важно

Перед пуском в эксплуатацию необходимо выполнить испытание системы, чтобы оценить рабочие условия каждого отдельного компонента и возможного наличия неисправностей.

На этом этапе важно проверить, что все условия безопасности и гигиены строго выполняются.

Для выполнения испытания проведите следующую проверку.

- 1) Откройте кран подачи воды и убедитесь в герметичности подключения.
- 2) Для проверки электрического подключения воспользуйтесь главным выключателем.
- 3) Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению оборудования и, при необходимости, выполните преобразование (см. стр. 11).
- 4) Проверить исправность работы предохранительных устройств.
- 5) Выполните холостой цикл готовки для проверки исправности работы оборудования.

Выполнив испытание, при необходимости, подготовьте должным образом пользователя, чтобы он получил все необходимые навыки для пуска оборудования в эксплуатацию в безопасных условиях, как предусматривается действующим законодательством.

РЕГУЛИРОВКА

ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ КОРРЕКТИРОВОК

Основные функции аппаратуры не предусматривают особых операций по регулировке со стороны специализированного персонала, за исключением регулировок, проводимых пользователем во время работы на аппаратуре.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ЗАМЕНЫ ДЕТАЛЕЙ



Важно

Перед выполнением каких-либо действий по замене включите все устройства безопасности и оцените, нужно ли надлежащим образом информировать сотрудников, которые работают и находятся поблизости.

В частности, следует закрыть водопроводный кран, отключить электрическое питание главным выключателем и предотвратить доступ ко всем устройствам, которые в случае их активации могли бы вызвать внезапное возникновение опасных условий, нанося ущерб безопасности и здоровью людей.

Если требуется замена изношенных деталей, используйте только оригинальные запасные части.

Мы не несем никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или компонентам, возникающим в результате использования неоригинальных запасных частей и чрезвычайных мероприятий, которые могут изменить требования к безопасности, без разрешения производителя. Для запроса компонентов следуйте инструкциям в каталоге запасных частей.



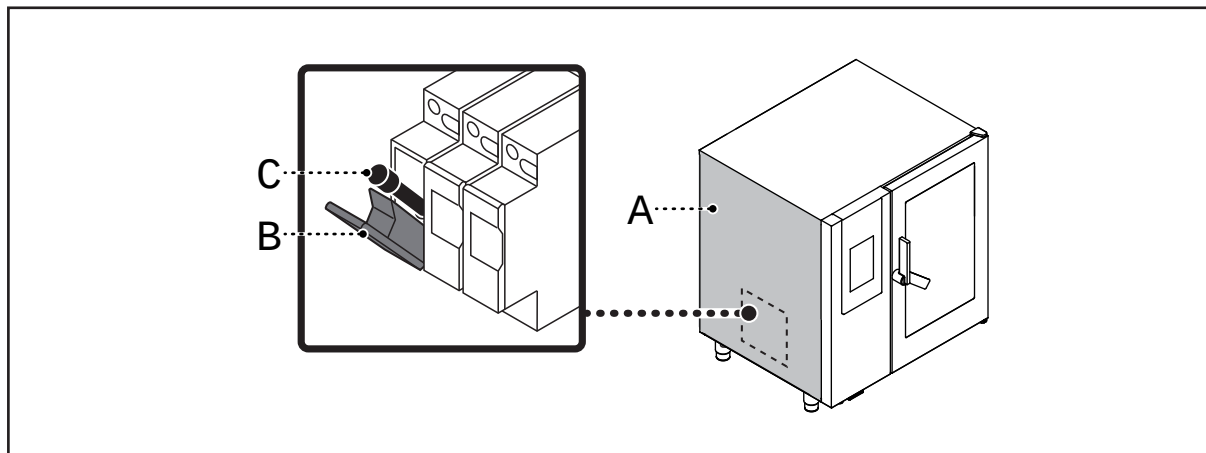
Осторожно - Меры предосторожности

Замены должны быть сделаны только уполномоченным и квалифицированным персоналом, в соответствии с действующим законодательством.

ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом.

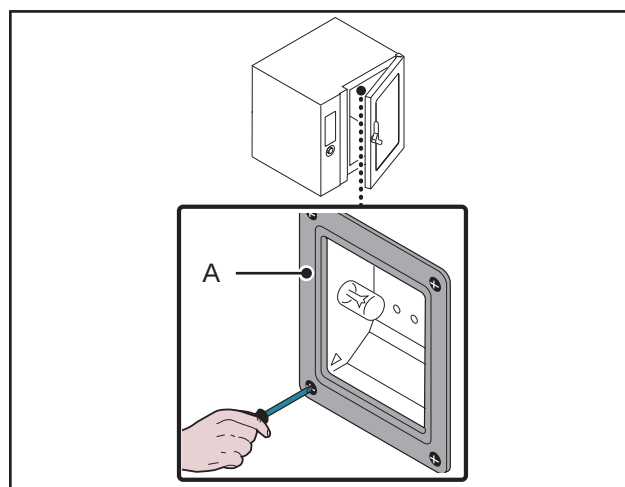
- 1) Отвинтите винты, чтобы снять боковую панель (A).
- 2) Откройте держатель предохранителя (B) и замените перегоревший предохранитель (C).
- 3) Закройте держатель предохранителя и установите боковую панель после завершения этой операции.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для выполнения этой операции действуйте указанным способом

- 1) Ослабьте винты крышки лампы (A).



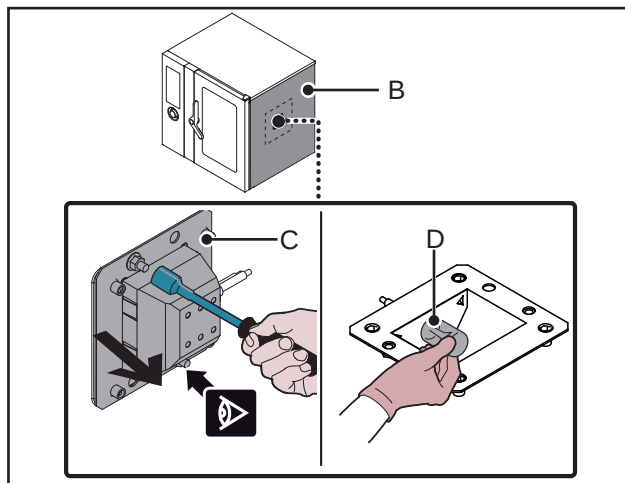
- 2) Разобрать боковую панель (B).
- 3) Отвинтите винты, чтобы разобрать держатель лампы (C).
- 4) Снимите и замените лампу (D).



Осторожно - Меры предосторожности

Для этого следует избегать прямого контакта с лампой и при необходимости носить защитные перчатки.

- 5) Соберите все по окончании операции.



RU

УДАЛЕНИЕ, СНОС И УДАЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Во время отсоединения необходимо провести ряд операций, чтобы убедиться, что оборудование и его компоненты не являются помехой и не являются легкодоступными.

Для того, чтобы избежать, что оборудование может представлять опасность для людей и окружающей среды, необходимо отсоединить и сделать непригодными для использования всех источников питания (электроэнергии, и т. д.) и загрузить все жидкости, возможно, присутствует (смазочных материалов, масел, и т. д.).

Хранение оборудования в соответствующей области, не легко доступной и соответствующим образом ограничена, чтобы предотвратить доступ кем-либо.

В процессе сноса выберите Все компоненты в соответствии с их химическими характеристиками и обеспечить дифференцированное удаление в соответствии с применимыми законами.



Важно

Не допускать попадания в окружающую среду не биоразлагаемых продуктов, смазочных масел и цветных компонентов (резина, ПВХ, смолы и т.д.). Осуществлять их утилизацию в соответствии с действующим законодательством по этому вопросу.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ СИГНАЛЫ

CARATTERISTICHE DELL'ACQUA WATER SPECIFICATIONS CARACTERISTIQUES DE L'EAU CARACTERÍSTICAS DEL AGUA WASSEREIGENSCHAFTEN CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA				
DUREZZA HARDNESS DURETE DUREZA HÄRTE DUREZA	*d	*f	*e	(USA) ppm
	1,5-5	3-9	2,1+6,3	30+90
REQUIRED	Chlorine < 0,1 mg/l Cr < 10 mg/l SO ₄ < 30 mg/l			
RECOMMENDED	Fe < 0,1 mg/l Mn < 0,05 mg/l Cu < 0,05 mg/l LANGELIER INDEX > 0,5			
TDS	40 + 150 mg/l	pH = 7+8,5		

MORSETTO EQUIPOTENZIALE
BORNE EQUIPOTENTIAL
BORNE EQUIPOTENTIAL
EQUIPOTENTIAL TERMINAL
POTENTIALAUSGLEICHSSCHRAUBE



"This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction."





A

E

F

B

G

1

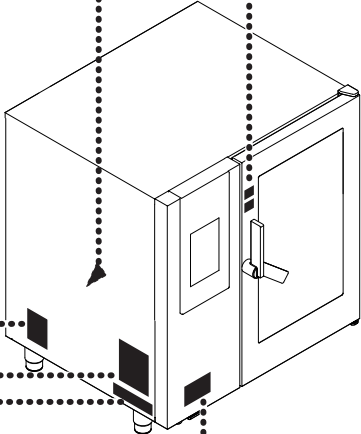
INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.
DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.
INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.
INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.
ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES BIEN VENTILADOS.
ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.
DIT TOESTEL MOET CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN GEÏNSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.
DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.
DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
TÄMÄ LAITE ON ASENNETTAVA VOIMASSA OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI, SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
ΑΥΤΗ Η ΕΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΩΣ ΕΠΙΣΤΡΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

37M2251

2

THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEACHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BETRIEBUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUTS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHÉ
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROOORZAAKT IS DOOR HET NIET NAALVEN VAN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INNET ANSVAR FÖR SKADER OPSTÅET SOM FÖLGE AF AT INSTALLATIONS OG BRUGTÅGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FÖR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FÖLGE AV AT INSTALLATIONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.
VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΤΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΩΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΛΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΛΑΒΗΝ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΤΥΧΙΑΣ.

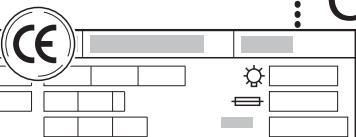
37M5752



Remove plastic film before use
Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen
Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation
Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva
Antes del uso, quitar la película de protección
Antes de utilizar, retire a película de protecção.
Verwijder het beschermfolie voor het gebruik
Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes
Tag bort plastfolien före användning
Fjern beskyttelsesfilmen før bruk
Poista suojakalvo ennen käyttöä
Πριν τη χρήση αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ

37M8260

400 V 3N~	A	Hz	kW	
230 V 3~	A	Hz	kW	
230 V 1N~	A	Hz	kW	



RU

- A) 1 Опасность поражения электрическим током
2 Клемма выравнивания потенциалов
3 Перед выполнением любых операций внимательно прочитайте руководство.
- B) 1 Обращает внимание на соблюдение правил. "Установить в соответствии с действующими правилами и использовать только в хорошо проветриваемых помещениях".
2 Обращает внимание на соблюдение правил. "Мы не несем никакой ответственности за несоблюдение правил установки и ввода в эксплуатацию".
- C) Номерной знак производитель и оборудование.
- D) Перед использованием снимите защитную пленку.
- E) Слив воды.
- F) Будьте осторожны с горячими поверхностями.
- G) Будьте осторожны с утечкой пара очень жарко.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ (AT 61 E - EW - ER - EWR)

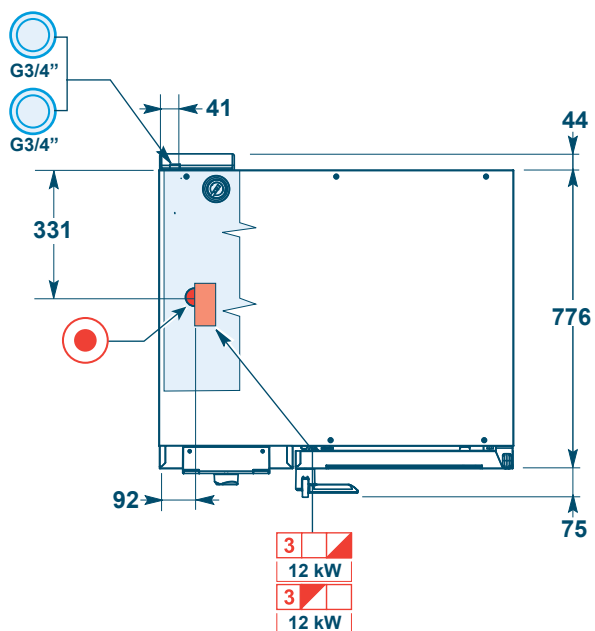
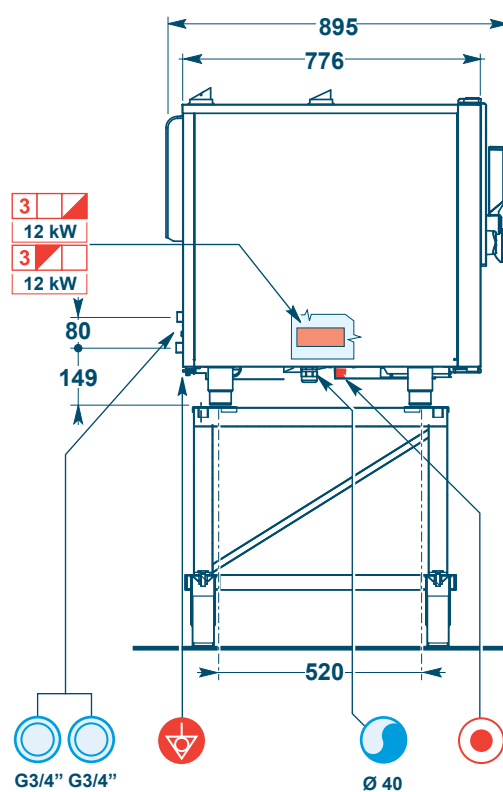
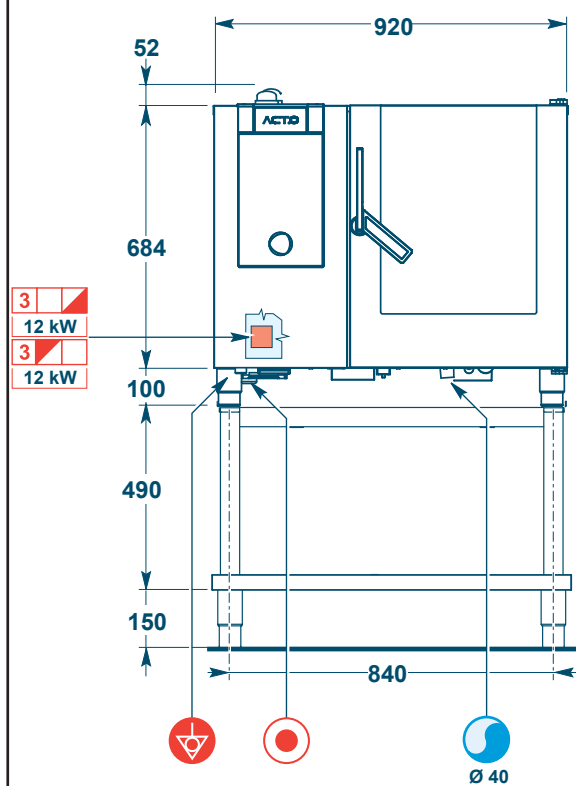


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ (AT 1011 E - EW - ER - EWR)

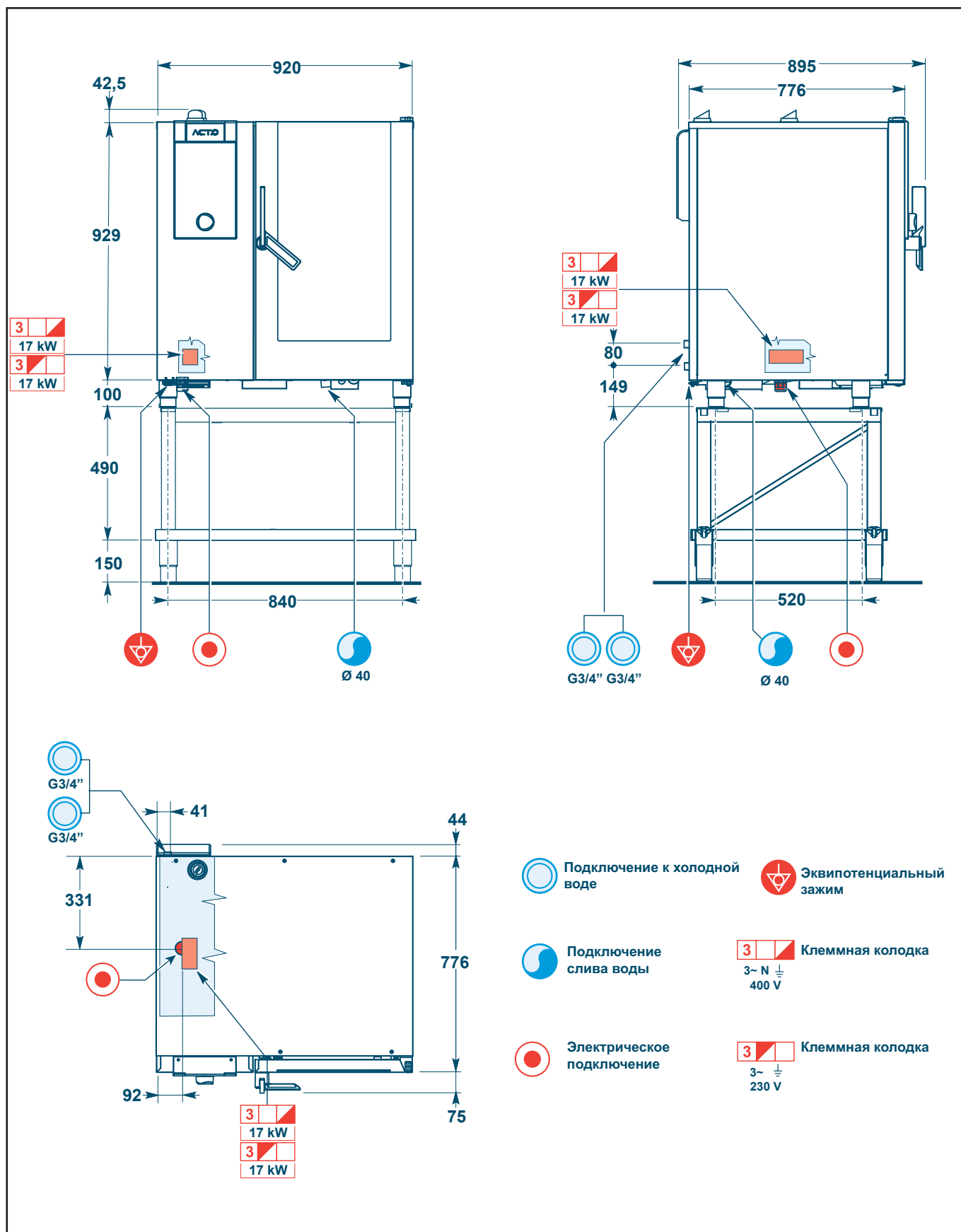


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ (AT 82 E - EW)

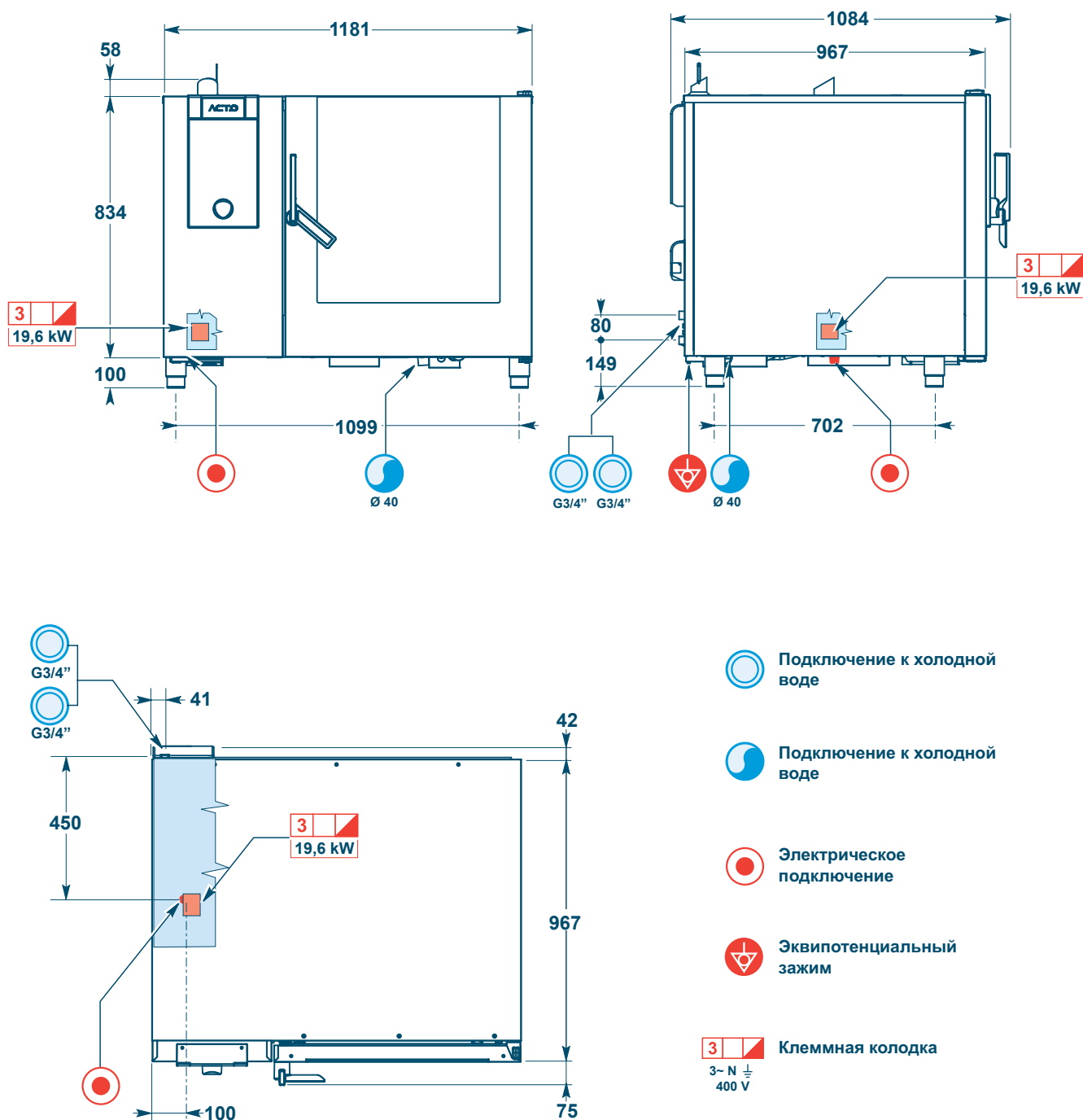


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ (AT 122 E - EW)

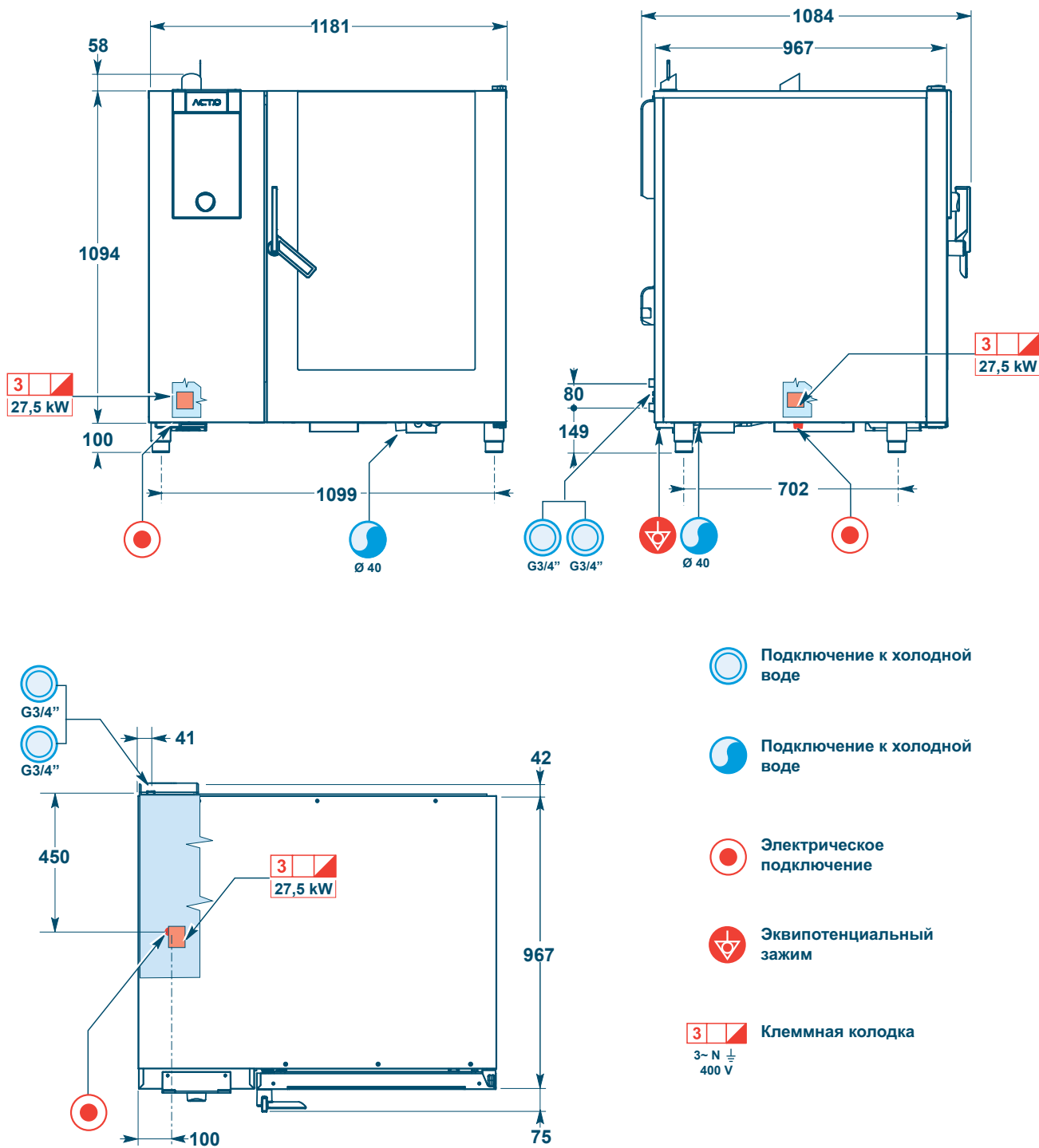


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ (АТ 201 Е - ЕW)

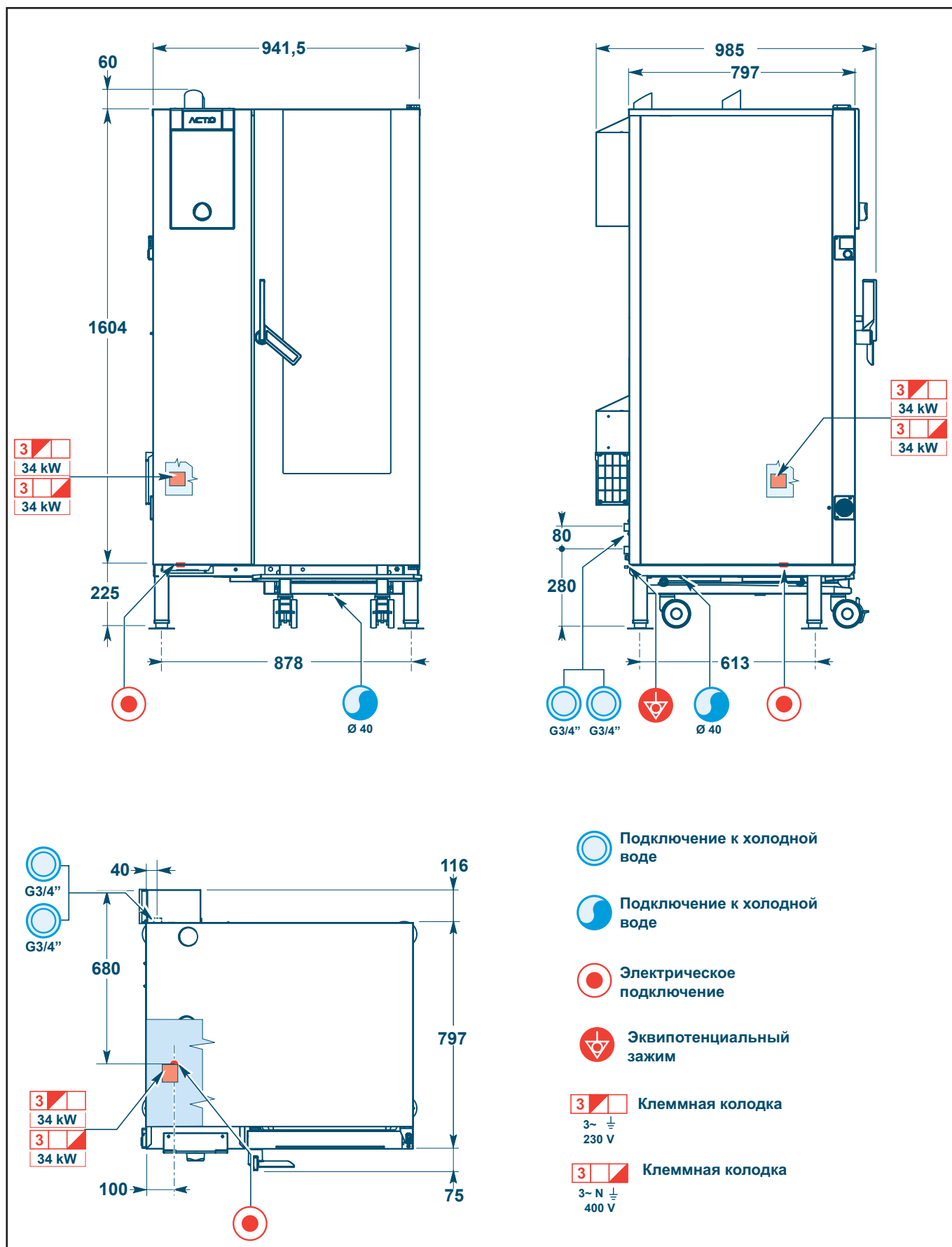
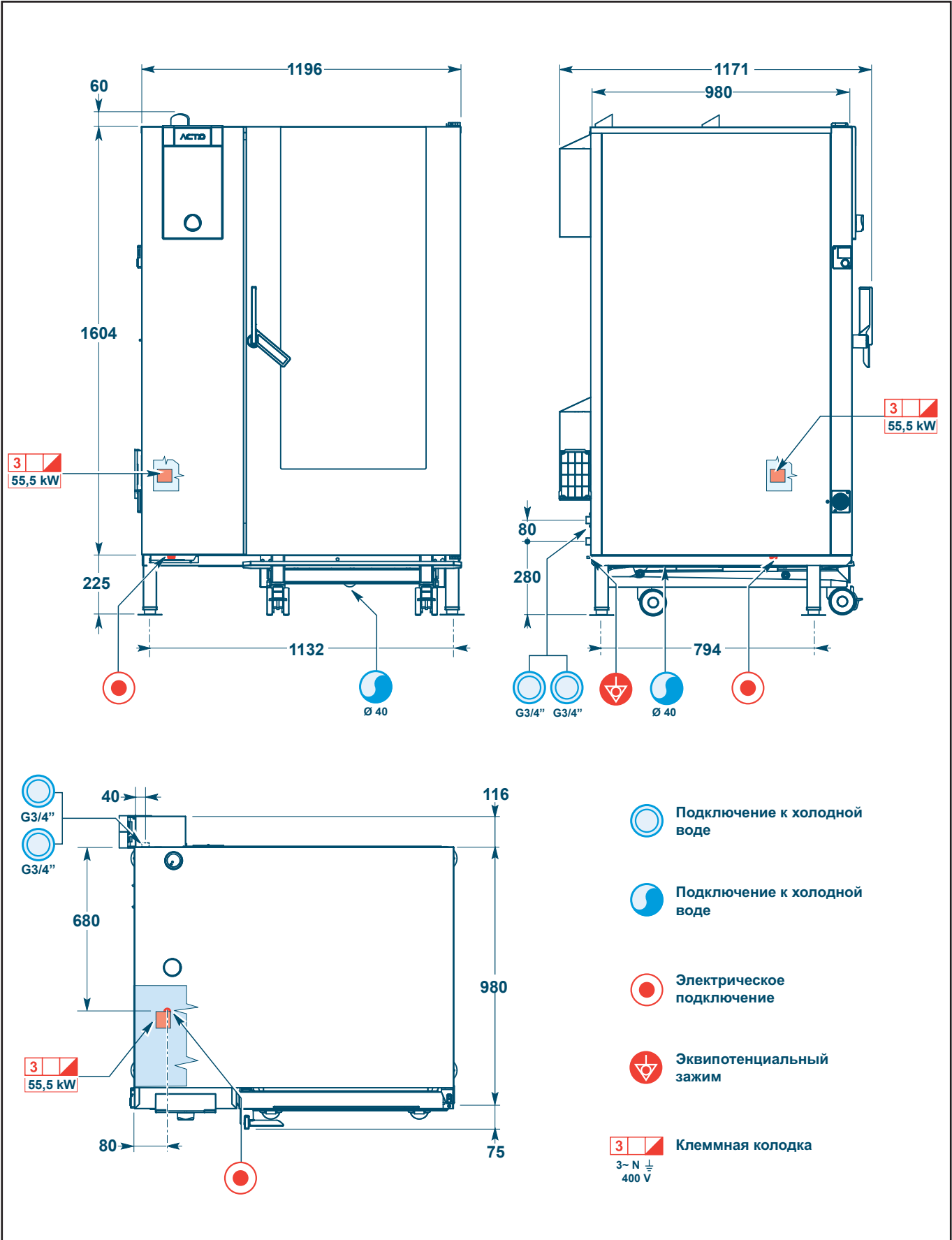
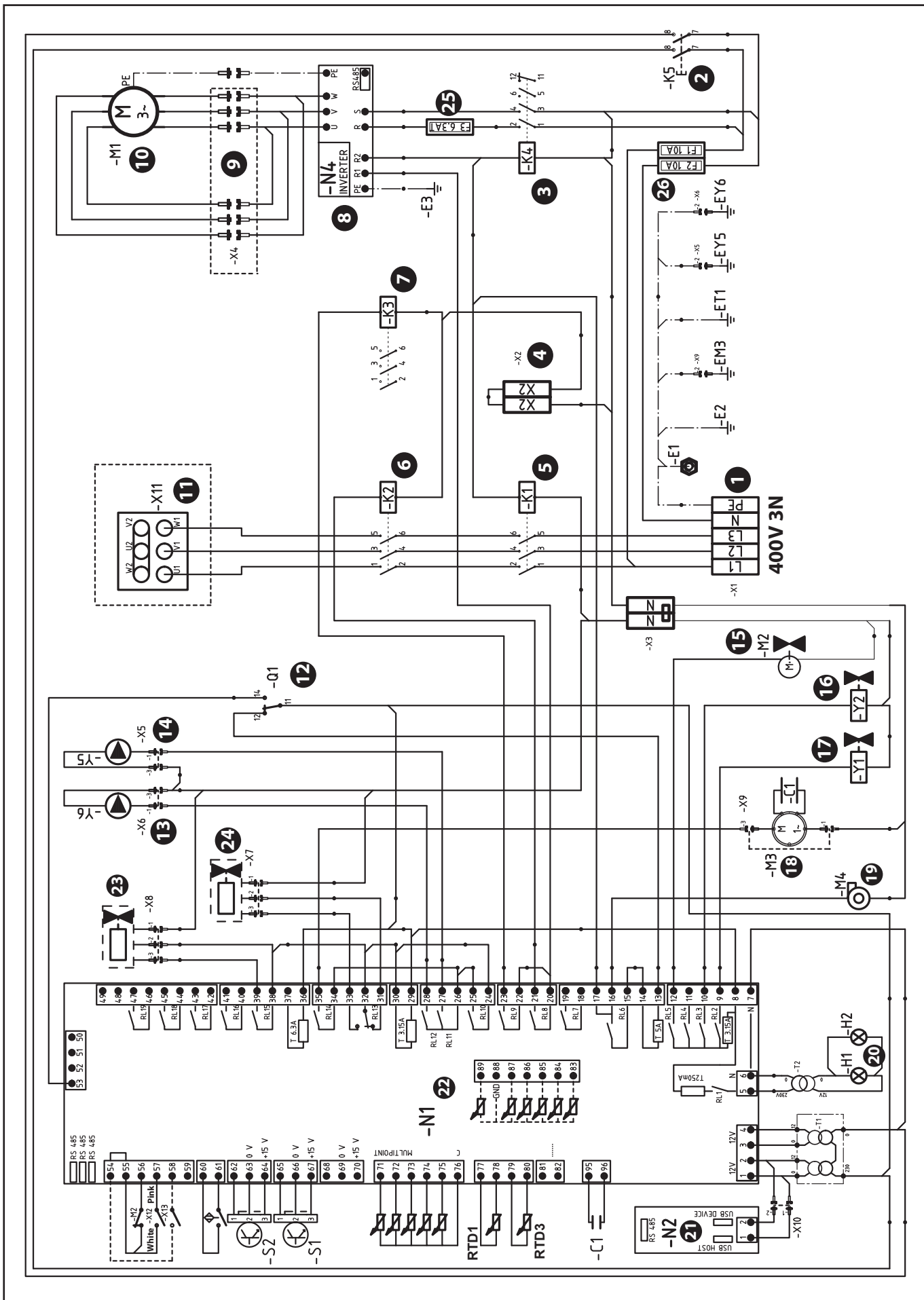


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ (АТ 202 Е - EW)

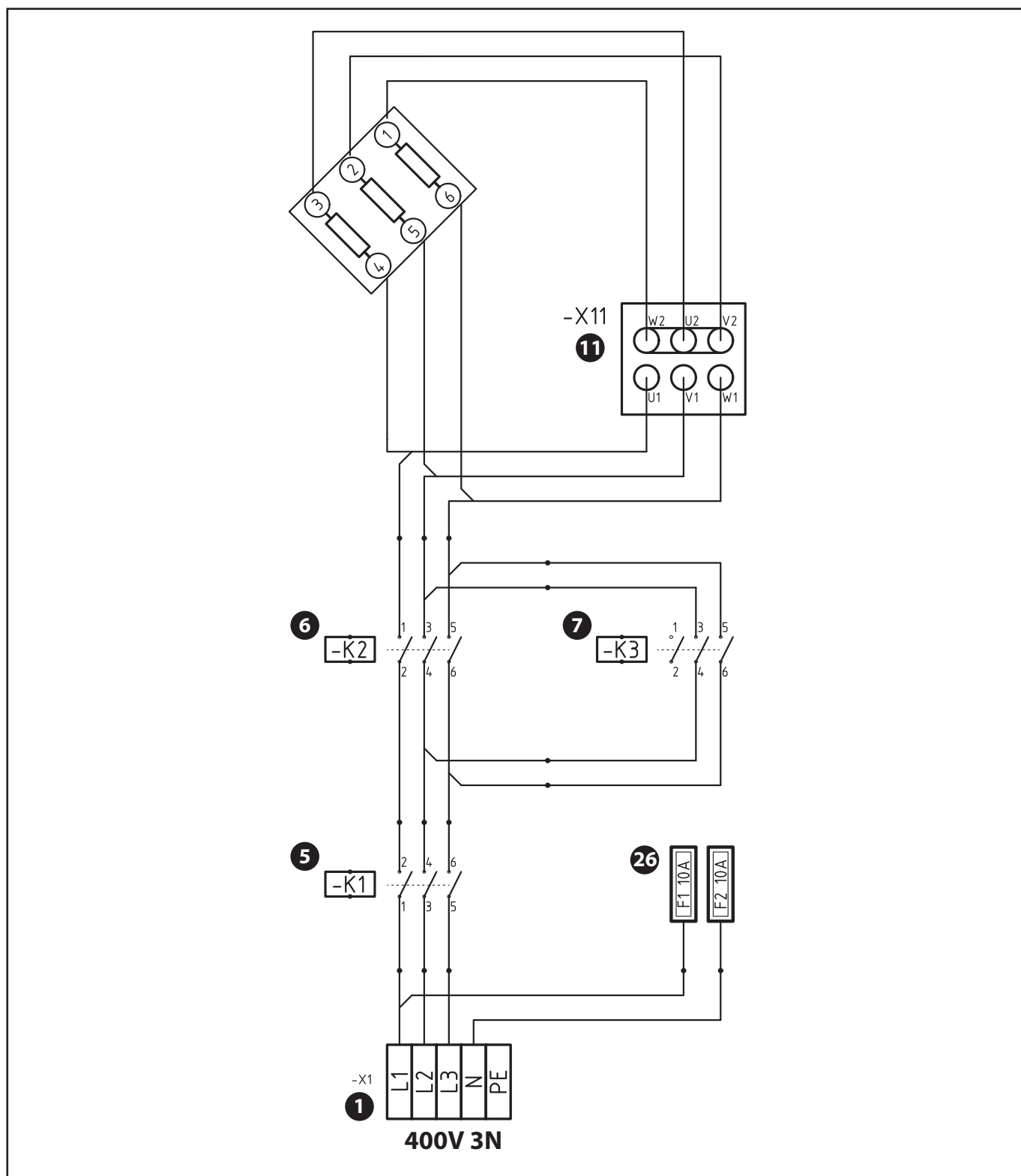




Поз.	Описание
1	Клеммная колодка
2	Выключатель
3	Контактор двигателя
4	Клемма для отключения мощности
5	Предохранительный контактор
6	Контактор работы
7	Контактор ослабленного нагревательного элемента
8	Инвертор
9	6-позиционный разъем
10	Двигатель вентилятора
11	Сопротивление
12	Предохранительный терморегулятор
13	Насос средства для блеска
14	Насос моющего средства
15	Клапан с приводом
16	Электроклапан подачи воды на слив
17	Электроклапан подачи воды в камеру
18	Рециркуляционный насос
19	Вентилятор
20	Светильник духовки
21	Дисплей
22	Электронная плата
23	Подготовка слива жира
24	Выпускной клапан резервуара для мойки
25	Предохранитель 6.3 АТ
26	Предохранитель 10 А

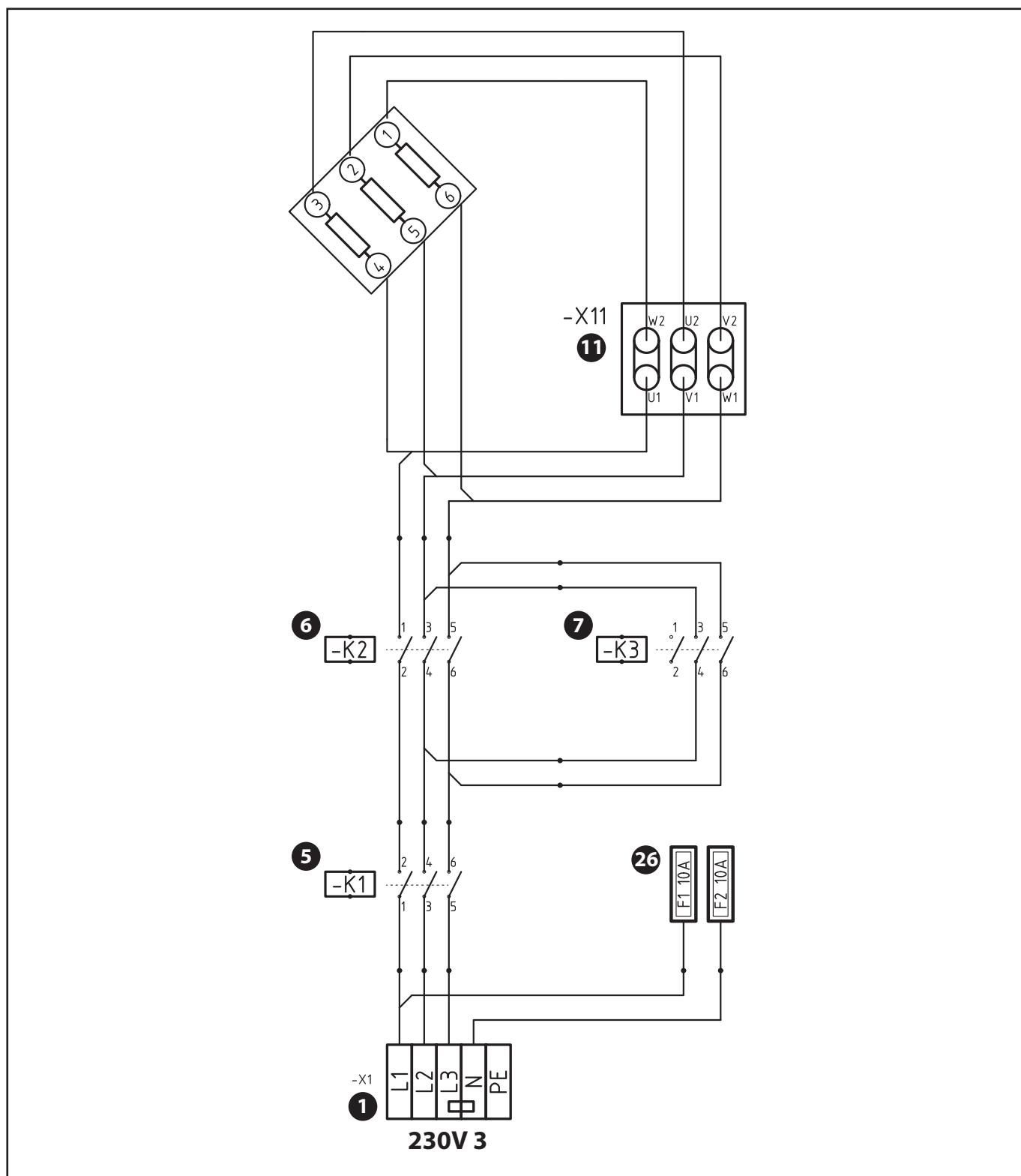
C1	Датчик влажности
RTD1	датчик камеры
RTD3	датчик слива
S1	Регулятор давления слива
S2	Регулятор давления камеры
S3	Микровыключатель дверцы
M2	Микровыключатель приводного клапана

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (АТ 61-101-82 Е_400V 3N_В)

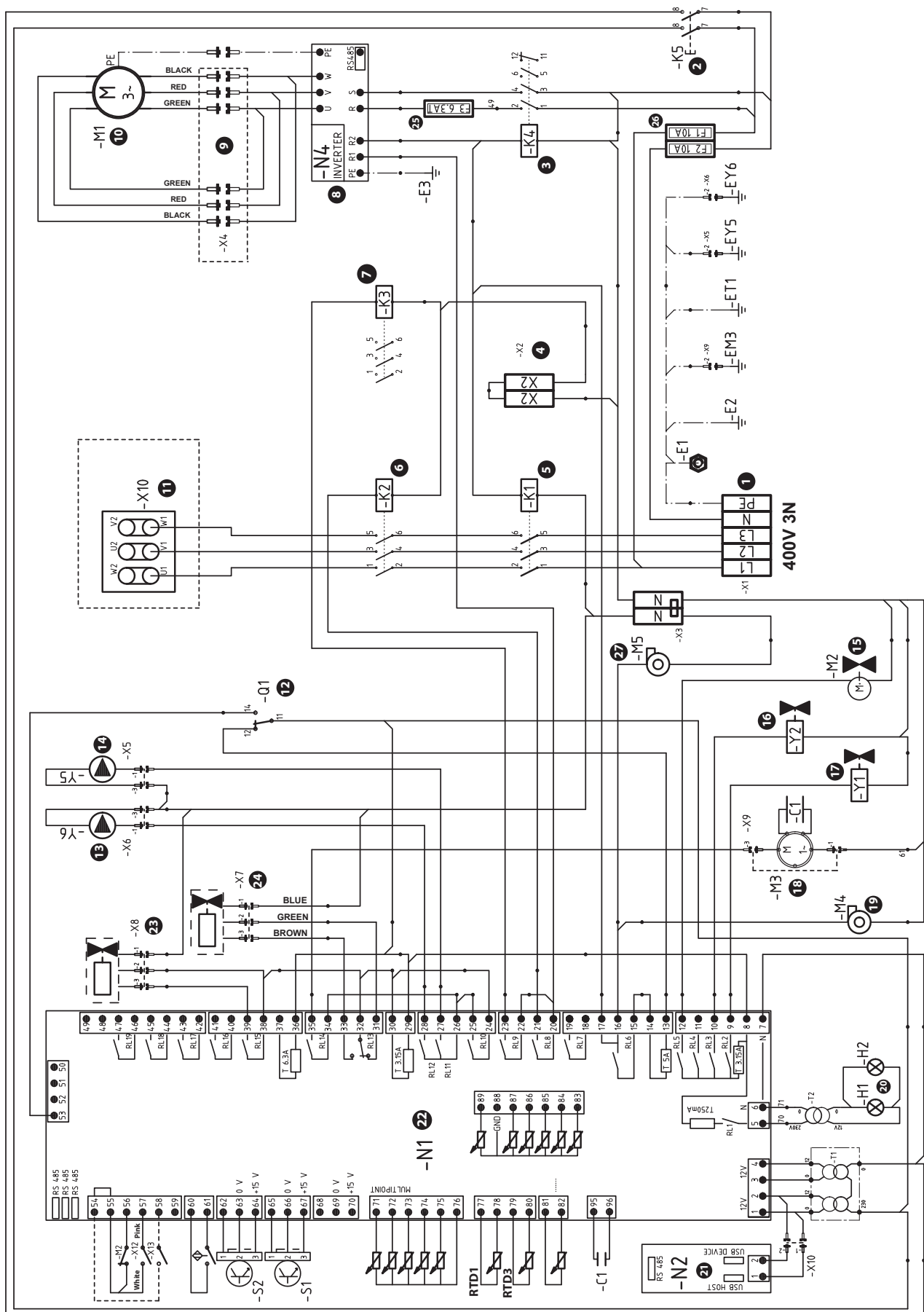


Поз.	Описание
1	Клеммная колодка
5	Предохранительный контактор
6	Контактор работы
7	Контактор ослабленного нагревательного элемента
11	Сопротивление
26	Предохранитель 10 А

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА (АТ 61-101 Е_230V 3_В)

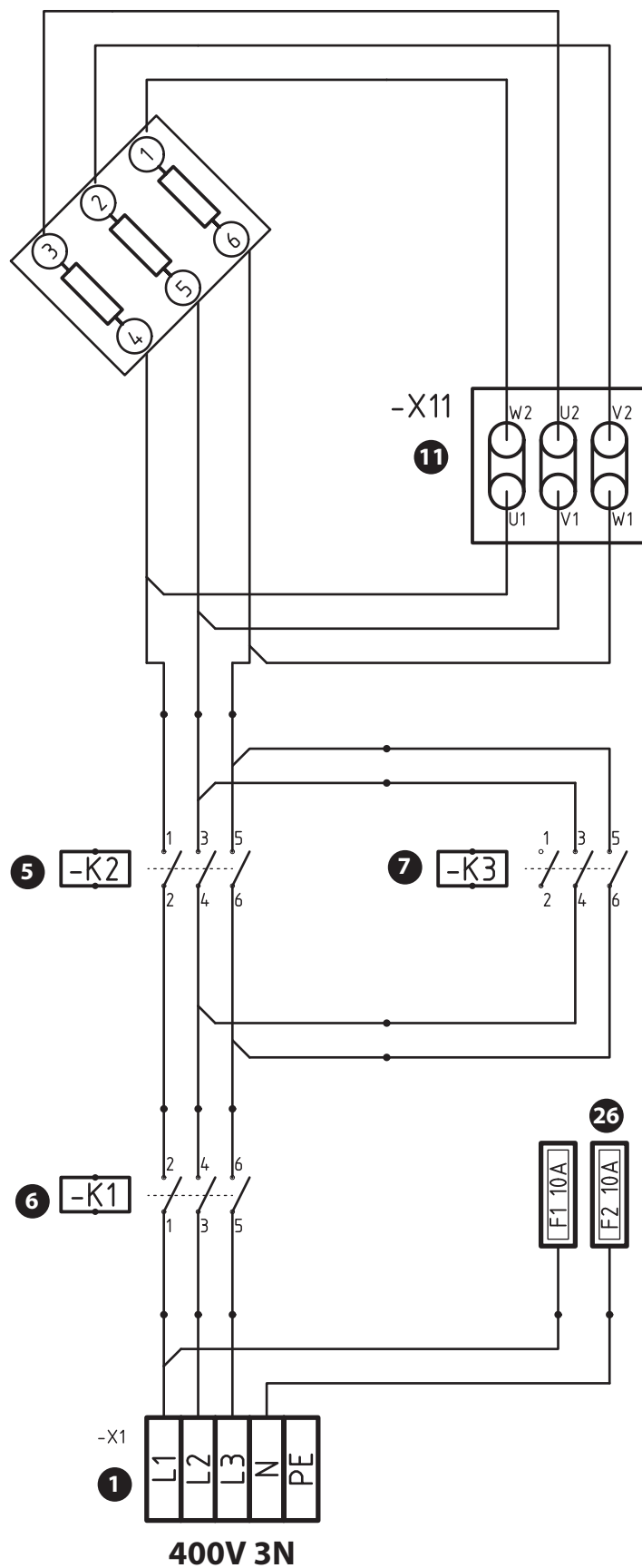


Поз.	Описание
1	Клеммная колодка
5	Предохранительный контактор
6	Контактор работы
7	Контактор ослабленного нагревательного элемента
11	Сопротивление
26	Предохранитель 10 А

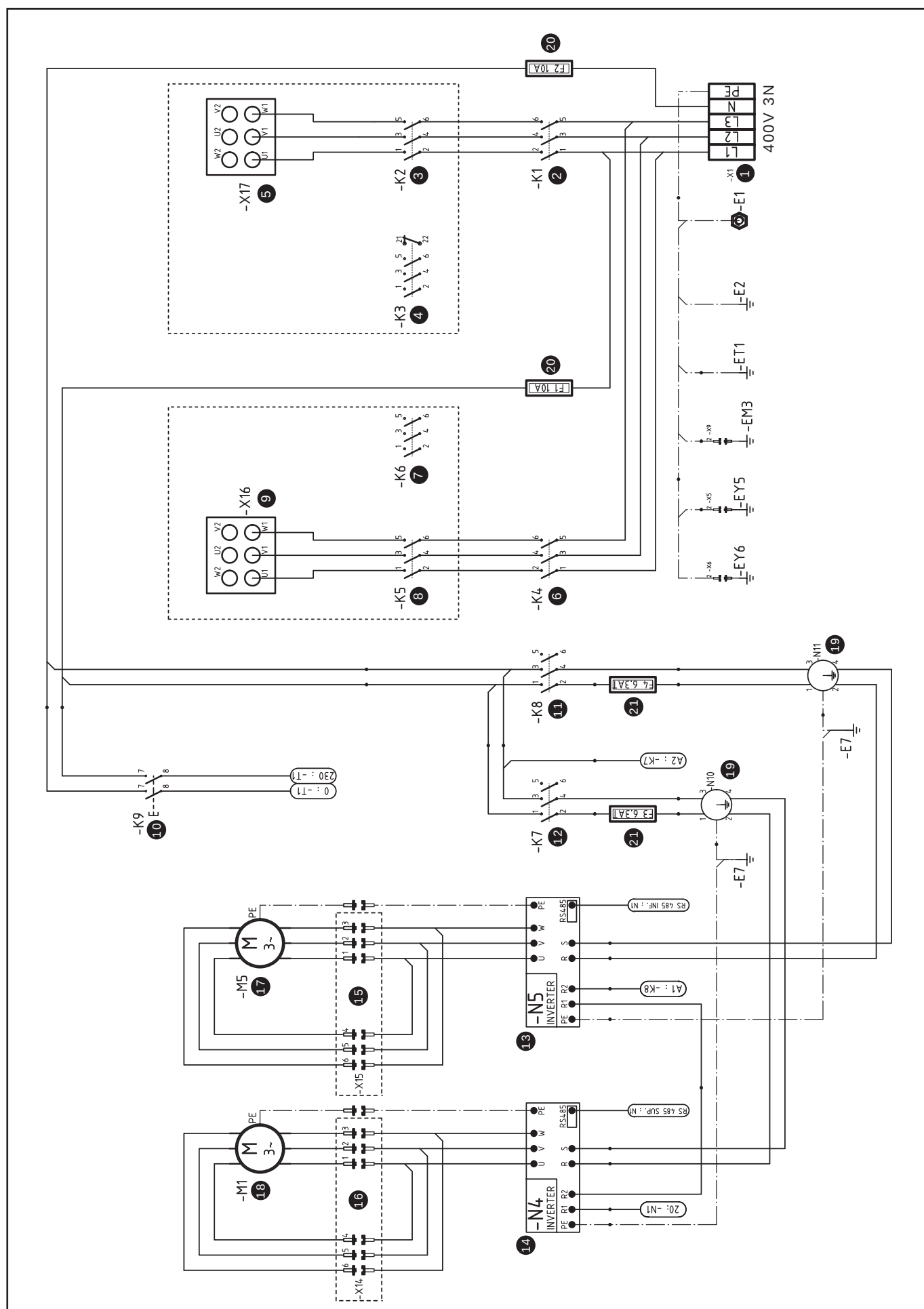


Поз	Описание
1	Клеммная колодка
2	Выключатель
3	Контактор двигателя
4	Клемма для отключения мощности
5	Предохранительный контактор
6	Контактор работы
7	Контактор ослабленного нагревательного элемента
8	Инвертор
9	6-позиционный разъем
10	Двигатель вентилятора
11	Сопротивление
12	Предохранительный терморегулятор
13	Насос средства для блеска
14	Насос моющего средства
15	Клапан с приводом
16	Электроклапан подачи воды на слив
17	Электроклапан подачи воды в камеру
18	Рециркуляционный насос
19	Вентилятор
20	Светильник духовки
21	Дисплей
22	Электронная плата
23	Подготовка слива жира
24	Выпускной клапан резервуара для мойки
25	Предохранитель 6.3 АТ
26	Предохранитель 10 А
27	Вентилятор

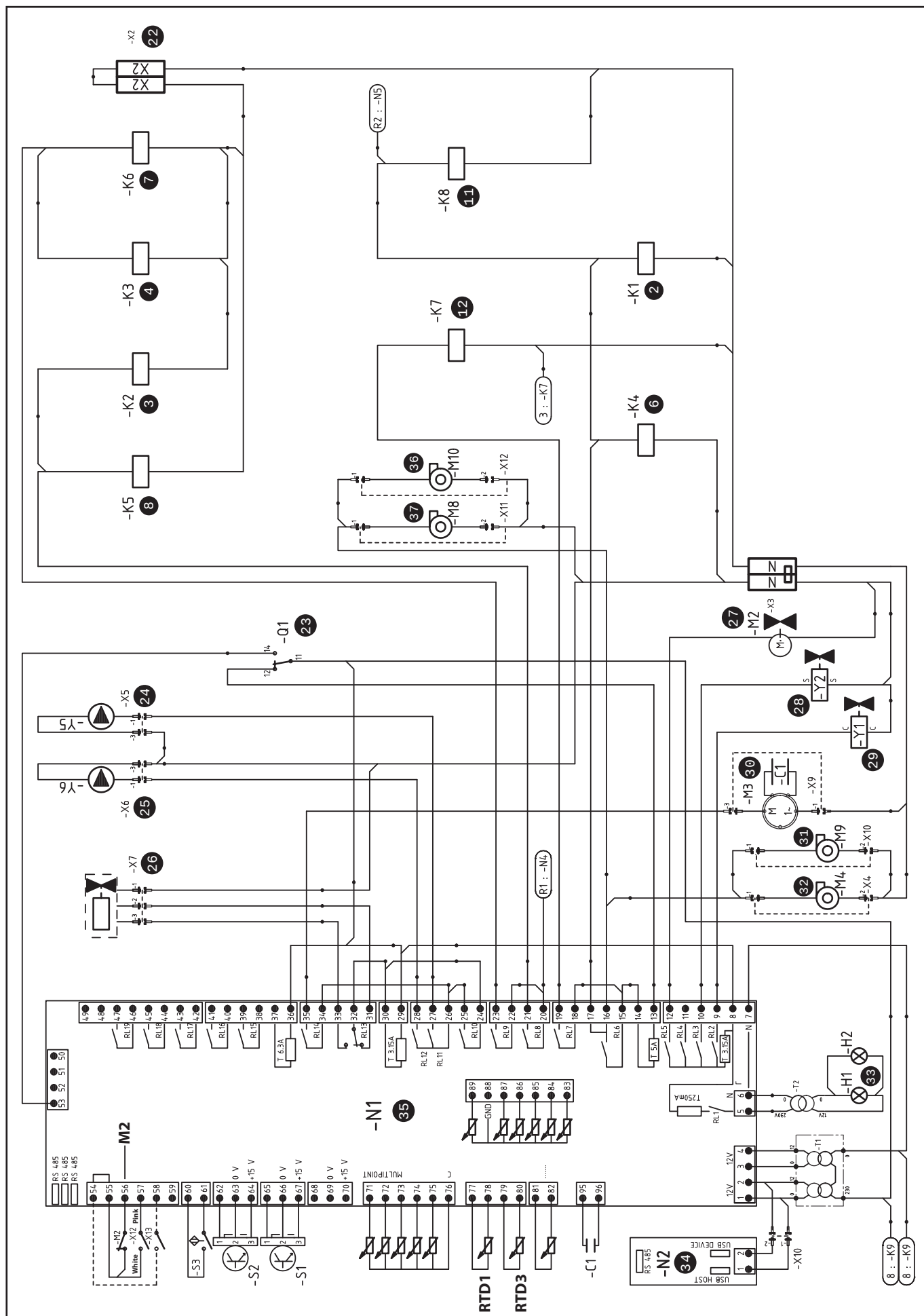
C1	Датчик влажности
RTD1	датчик камеры
RTD3	датчик слива
S1	Регулятор давления слива
S2	Регулятор давления камеры
S3	Микровыключатель дверцы
M2	Микровыключатель приводного клапана



<i>Поз</i>	<i>Описание</i>
1	Клеммная колодка
5	Предохранительный контактор
6	Контактор работы
7	Контактор ослабленного нагревательного элемента
11	Сопротивление
26	Предохранитель 10 А



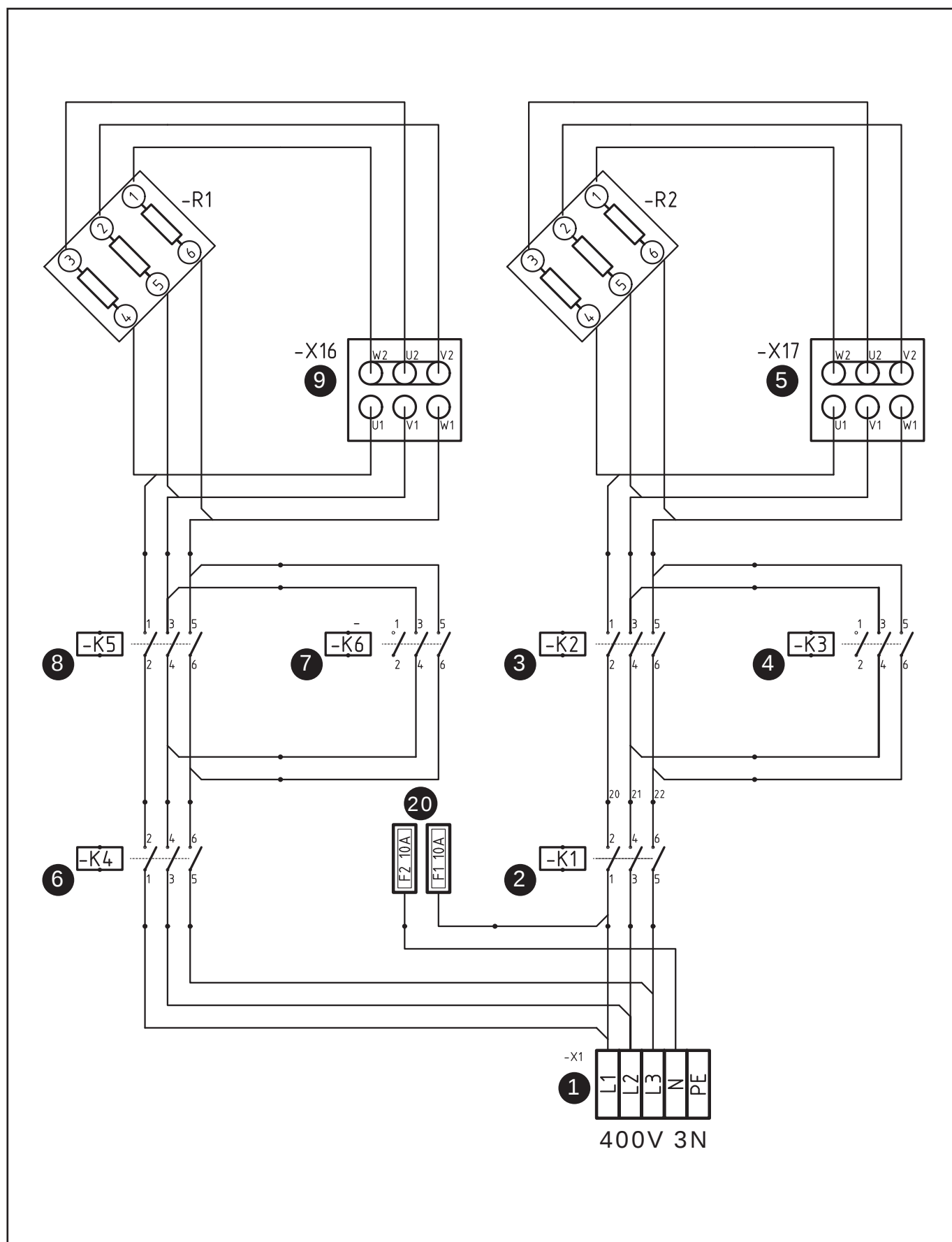
Поз	Описание
1	Клеммная колодка
2	Предохранительный контактор нижнего нагревательного элемента
3	Рабочий контактор нижнего нагревательного элемента
4	Контактор нижнего ослабленного нагревательного элемента
5	Нижний нагревательный элемент
6	Предохранительный контактор верхнего нагревательного элемента
7	Контактор верхнего ослабленного нагревательного элемента
8	Рабочий контактор верхнего нагревательного элемента
9	Верхний нагревательный элемент
10	Выключатель
11	Контактор нижнего двигателя
12	Контактор верхнего двигателя
13	Нижний инвертор
14	Верхний инвертор
15	6-полюсный контактор нижнего двигателя
16	6-полюсный контактор верхнего двигателя
17	Крыльчатка нижнего двигателя
18	Крыльчатка верхнего двигателя
19	Фильтр двигателя
20	Предохранитель 10 А
21	Предохранитель 6.3 А



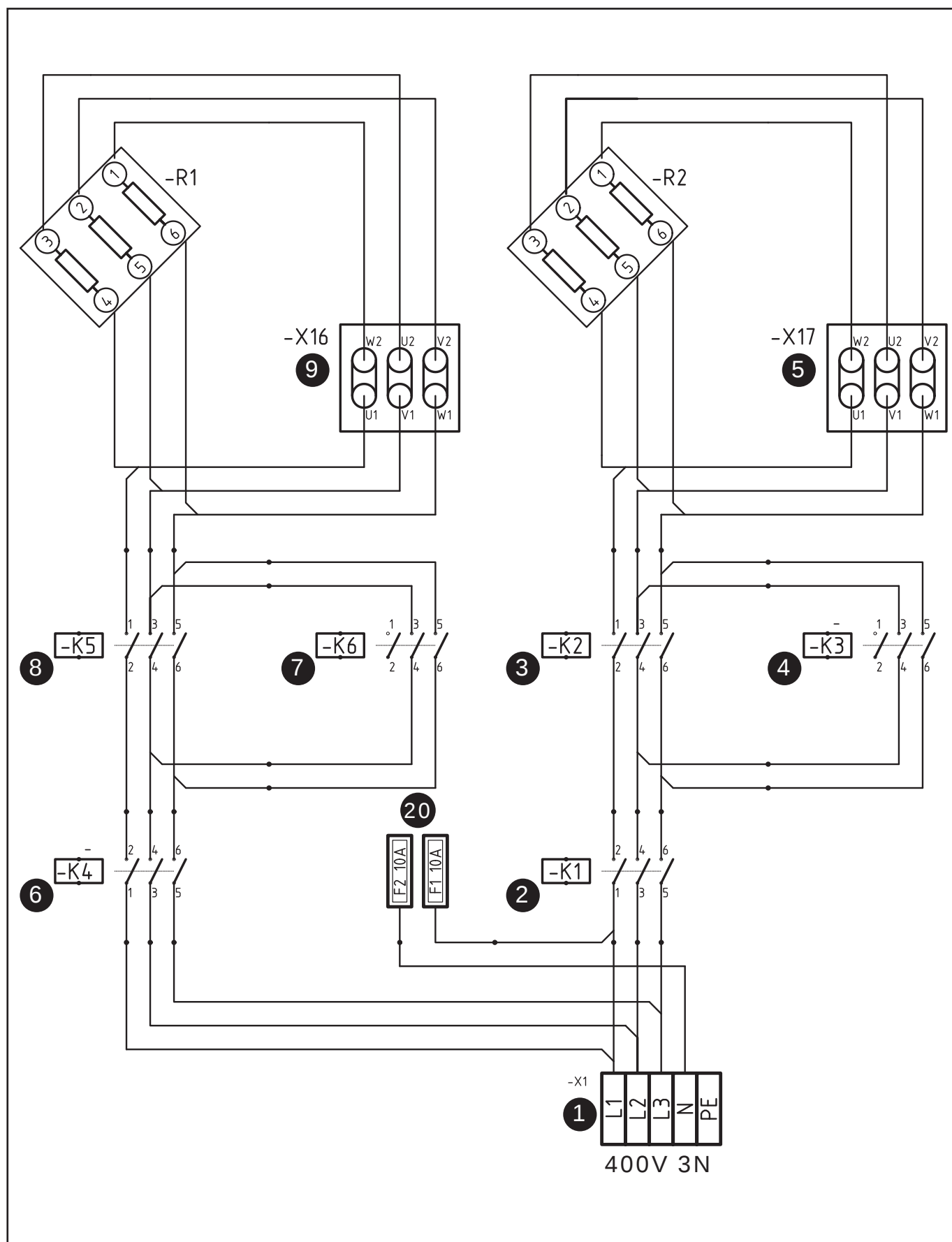
Поз	Описание
2	Предохранительный контактор нижнего нагревательного элемента
3	Рабочий контактор нижнего нагревательного элемента
4	Контактор нижнего ослабленного нагревательного элемента
6	Предохранительный контактор верхнего нагревательного элемента
7	Контактор верхнего ослабленного нагревательного элемента
8	Рабочий контактор верхнего нагревательного элемента
11	Контактор нижнего двигателя
12	Контактор верхнего двигателя
22	Терминал управления питанием
23	Предохранительный терморегулятор
24	Насос моющего средства
25	Насос средства для блеска
26	Выпускной клапан резервуара для мойки
27	Клапан с приводом
28	Электроклапан подачи воды на слив
29	Электроклапан подачи воды в камеру
30	Рециркуляционный насос
31	Верхняя задняя крыльчатка
32	Нижняя задняя крыльчатка
33	Светильник духовки
34	Дисплей
35	Электронная плата
36	Верхняя передняя крыльчатка
37	Нижняя передняя крыльчатка

C1	Датчик влажности
RTD1	датчик камеры
RTD3	датчик слива
S1	Регулятор давления слива
S2	Регулятор давления камеры
S3	Микровыключатель дверцы
M2	Микровыключатель приводного клапана

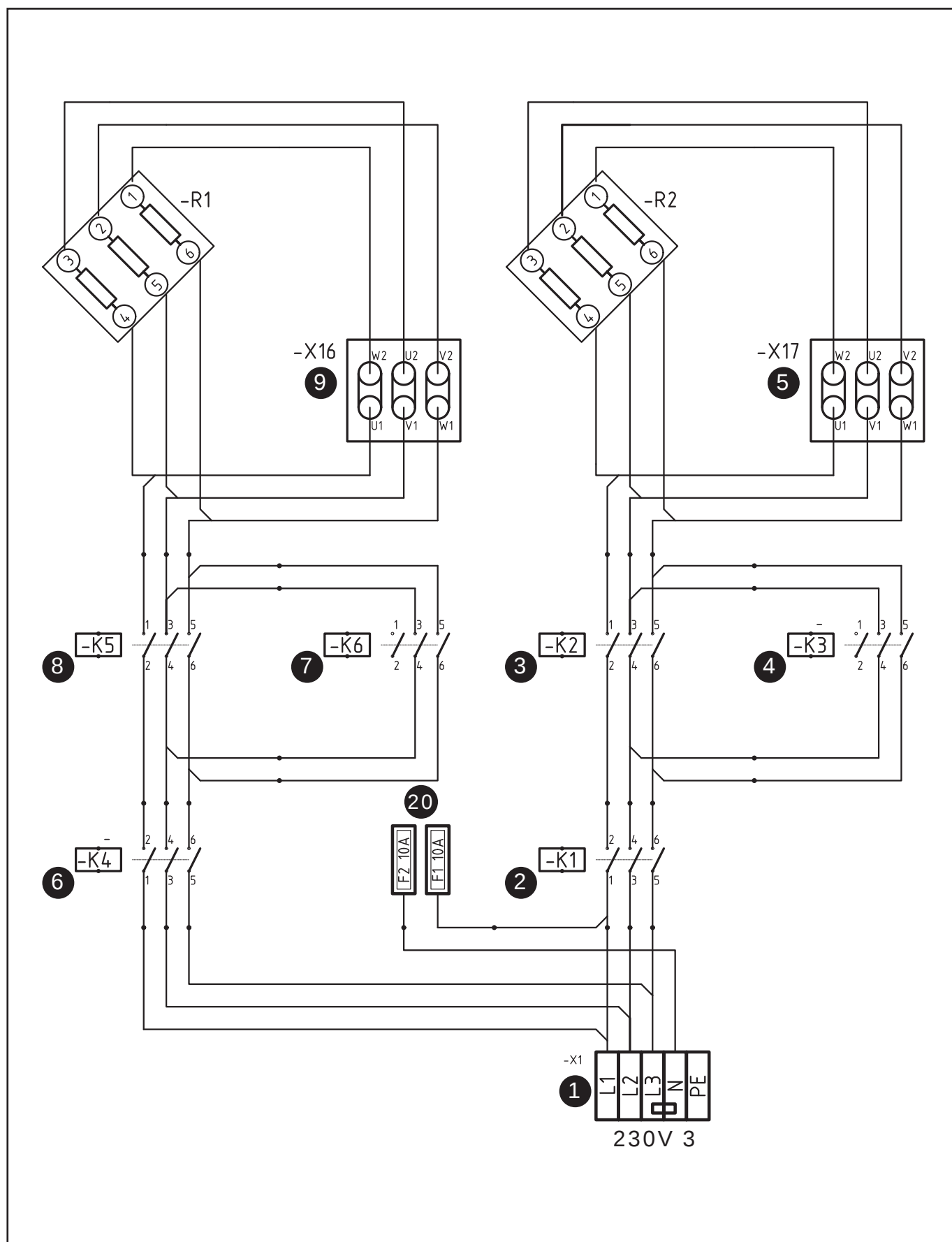
ДИАГРАММА ОТОПИТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (АТ 201 Е_400V3N)



<i>Поз</i>	<i>Описание</i>
1	Клеммная колодка
2	Предохранительный контактор нижнего нагревательного элемента
3	Рабочий контактор нижнего нагревательного элемента
4	Контактор нижнего ослабленного нагревательного элемента
5	Нижний нагревательный элемент
6	Предохранительный контактор верхнего нагревательного элемента
7	Контактор верхнего ослабленного нагревательного элемента
8	Рабочий контактор верхнего нагревательного элемента
9	Верхний нагревательный элемент
20	Предохранитель 10 А



<i>Поз</i>	<i>Описание</i>
1	Клеммная колодка
2	Предохранительный контактор нижнего нагревательного элемента
3	Рабочий контактор нижнего нагревательного элемента
4	Контактор нижнего ослабленного нагревательного элемента
5	Нижний нагревательный элемент
6	Предохранительный контактор верхнего нагревательного элемента
7	Контактор верхнего ослабленного нагревательного элемента
8	Рабочий контактор верхнего нагревательного элемента
9	Верхний нагревательный элемент
20	Предохранитель 10 А



<i>Поз</i>	<i>Описание</i>
1	Клеммная колодка
2	Предохранительный контактор нижнего нагревательного элемента
3	Рабочий контактор нижнего нагревательного элемента
4	Контактор нижнего ослабленного нагревательного элемента
5	Нижний нагревательный элемент
6	Предохранительный контактор верхнего нагревательного элемента
7	Контактор верхнего ослабленного нагревательного элемента
8	Рабочий контактор верхнего нагревательного элемента
9	Верхний нагревательный элемент
20	Предохранитель 10 А