

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ, КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ, ПЕЧЕЙ
КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА И С ПАРУУВЛАЖНЕНИЕМ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ДЛЯ
ВЫПЕЧКИ

FAST LINE
PRIMAX



CE

Все технические характеристики, приведенные в данной инструкции, не являются обязательными, и производитель оставляет за собой право без уведомления изменять их в целях усовершенствования оборудования; производитель не несет ответственность за возможные опечатки в данном руководстве

Оглавление

1. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ
 - 1.1. ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ
 - 1.2. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ
 - 1.3. ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
 - 2.1 ТАБЛИЧКА С ПАРАМЕТРАМИ
3. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО УСТАНОВКЕ
 - 3.1. ПРИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОВЕРКА
 - 3.2. ПЕРЕНОСКА
 - 3.3. РАЗМЕЩЕНИЕ
 - 3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЯ
 - 3.4.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ
 - 3.4.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ
 - 3.4.3.КАНАЛИЗАЦИОННЫЙ СЛИВ
4. ИНДИКАЦИЯ ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ЛЕГЕНДА
6. СООБЩЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТИ И ОШИБКИ: ДИАГНОСТИКА
7. РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
8. РАСПАКОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ
9. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ
10. СХЕМА УСТАНОВКИ
11. МОНТАЖНАЯ СХЕМА
12. СЕ

1. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1.1. ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Данная инструкция была составлена для осуществления установки, настройки и обслуживания приобретенного аппарата должным образом. Поэтому, очень важно внимательно прочитать все приведенные в ней предостережения, поскольку они дают необходимые указания по технике безопасности во время установки, эксплуатации и обслуживания вашей машины.

Бережно храните данную инструкцию вместе с монтажной схемой в надежном месте для дальнейшего обращения и обеспечьте к ней доступ всех, кто будет работать с машиной.

Выполнять установку, тестирование и обслуживание аппарата имеет право только уполномоченный квалифицированный персонал.

Данный аппарат был разработан для приготовления продуктов питания и может быть использован только с этой единственной целью.

В случае использования в каких-либо других специфических целях, производитель снимает с себя всякую ответственность за последствия.

Производитель снимает с себя ответственность и аннулирует гарантию в случае **самостоятельного внесения электрических и/или механических модификаций в прибор.**

Осуществление любых не авторизованных настроек, а также несоблюдение указаний настоящей инструкции приведет к аннулированию гарантии.

При необходимости проведения ремонтных работ, обращайтесь исключительно в авторизованный сервисный центр и запрашивайте только оригинальные запасные части. В случае возникновения каких-либо сомнений, прекратите использование прибора и свяжитесь с квалифицированным персоналом.

Несоблюдение вышеизложенных условий может подвергнуть риску безопасность работы аппарата.

Перед осуществлением установки изучите все существующие местные стандарты. Убедитесь, что характеристики электросети соответствуют данным на фирменной табличке прибора. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол, нейлон и т.д.), представляют

опасность для здоровья и должны храниться в недоступном для детей месте. Их утилизация производится в соответствии с действующими местными нормами.

1.2. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

- Каждый из приборов имеет табличку с техническими данными на правой стенке, на которой указаны название модели и основные характеристики. **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ТАБЛИЧКУ С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА!**

- Установите прибор в хорошо проветриваемом помещении.
- Никогда не допускайте детей к прибору, когда он работает.
- Необходимо постоянно следить за прибором во время работы.

- Учтите, что некоторые поверхности во время работы аппарата сильно нагреваются. Примите необходимые защитные меры.

- Попросите специалиста по установке проинструктировать вас по правильной эксплуатации прибора и использованию умягчителя воды. Неправильное или неполное обслуживание является первопричиной отложения накипи, что может нанести огромный ущерб прибору.

- Для моделей с пароувлажнением рекомендуется установить сифон на выходе сливной воды.

- На правой стенке каждого прибора размещена фирменная табличка с параметрами.

1.3. ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Начало эксплуатации и первое использование.

- Перед первым использованием выньте все посторонние материалы, такие как инструкция по эксплуатации, пластиковые пакеты, полистирол, нейлон и т. п. из рабочей камеры.

- Оставьте камеру пустой и прогрейте печь при температуре 200° С в течении 30-40 минут, чтобы устранить запах термической изоляции.

Очистка

- Мойте внутренние и внешние поверхности прибора только с помощью теплой воды и мыла, либо нейтральных чистящих средств. Ополосните большим количеством воды и тщательно высушите.

- Не используйте для очистки абразивные щетки или другие материалы, которые могут повредить поверхность прибора.

- Для безупречного функционирования аппарата и увеличения его срока службы в конце каждого рабочего дня необходимо осуществлять очистку всех внутренних (прежде всего), а также внешних поверхностей.

- Никогда не мойте аппарат водой под высоким давлением (под сильным напором воды).

- Избегайте любых операций, которые могут привести к отложению соли на поверхностях из нержавеющей стали. Если соль случайно просыпалась, смойте ее без остатков.

Предостережения по эксплуатации

- Дверцу прибора необходимо открывать медленно, чтобы не ошпариться горячим паром.

- Никогда не заслоняйте отверстия для впуска воздуха во время работы прибора, чтобы не подвергать риску его исправную работу и безопасность.

- Никогда не тяните шнур питания.

Поломки и окончательная утилизация

- В случае возникновения поломок или неисправностей выключите прибор.

- Отключите его от электропитания, перекройте подачу газа (если у вас газовая модель) и воды.

- Утилизируйте оборудование согласно действующим стандартам вашей страны.

2. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Новая линейка печей «FAST» для приготовления кулинарных изделий и для выпечки прекрасно подойдет для небольших и средних заведений, где от профессиональной печи требуется и высокая производительность.

Конвекционные печи “Fast”, с их оригинальным и продуманным дизайном, выполнены из высококачественного материала, а благодаря цифровой, интуитивно понятной панели управления очень легки в эксплуатации.

Печи “Fast” оснащены герметично сваренной камерой, внутренней подсветкой, держателем (крюком) для решетки и противней, положение которых регулируется (расстояние между направляющими 75-82 мм) и легко снимаются для удобства очистки; автоматическим вентилятором с функцией реверса, регулируемые по высоте ножками, возможностью разбития каждого рецепта приготовления на три шага, системой контроля влажности (опционально) и возможностью запоминания рецептов.

Конвекционные печи «Fast» идеально подходят для средних заведений и закусовых, где для достижения великолепных результатов в самые короткие сроки от оборудования требуется мощность и огромная работоспособность.

2.1 ТАБЛИЧКА С ПАРАМЕТРАМИ

	GASTRO - FAST				PASTRY — FAST			
Печи конвекционные, без парувлаж.	FCE-103-HR	FCE-105-HR	FCE-303-HR	FCE-305-HR	FCE-403-HR	FCE-405-HR	FCE-503-HR	FCE-505-HR
Печи конвекционные, с парувлажнением	FDE-103-HR	FDE-105-HR	FDE-303-HR	FDE-305-HR	FDE-403-HR	FDE-405-HR	FDE-503-HR	FDE-505-HR
Габаритные размеры мм.*	780*680*540	780*680*690	620*630*540	620*630*690	780*680*540	780*680*690	620*630*540	620*630*690
Внутренние размеры камеры, мм.	660*430*300	660*430*450	500*380*300	500*380*450	660*430*300	660*430*450	500*380*300	500*380*450
Вместимость противней, шт.	3 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 2/3	5 GN 2/3	3 конд.листа	5 конд.листа	3 конд.листа	5 конд.листа
Размер противня, мм.	530*325	530*325	354*325	354*325	600*400	600*400	440*350	440*350
Тепловая мощность, кВт	3,35	6	3	3,35	3,35	6	3	3,35
Номинальная мощность, кВт	3,55	6,3	3,2	3,55	3,55	6,3	3,2	3,55
Напряжение, В	230 / 1N / 50Hz	400 / 3N / 50 Hz	230 / 1N / 50 Hz	230 / 1N / 50 Hz	230 / 1N / 50Hz	400 / 3N / 50 Hz	230 / 1N / 50 Hz	230 / 1N / 50 Hz
Габарит в упаковке, мм.	0,45	0,54	0,34	0,41	0,45	0,54	0,34	0,41
Вес, кг.	50	60	40	50	50	60	40	50

*ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ БЕЗ ДВЕРНОЙ РУЧКИ

3. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО УСТАНОВКЕ

Внимательно прочтите все инструкции данного руководства, поскольку они дают важные рекомендации для правильного осуществления установки, эксплуатации и обслуживания аппарата.

3.1. ПРОВЕРКА ОБОРУДОВАНИЯ ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА

Оборудование поставляется в соответствующей защитной таре. Принимая аппарат, осмотрите его на отсутствие повреждений во время транспортировки и проверьте наличие всех аксессуаров в соответствии с заказом. При обнаруженных повреждениях немедленно запишите уведомление о повреждениях в транспортную документацию со следующей формулировкой: **ПОЛУЧЕН С ЯВНЫМИ ПОВРЕЖДЕНИЯМИ УПАКОВКИ!!!**

ВСЕ ОПЕРАЦИИ, ОПИСАННЫЕ НИЖЕ, ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ БЕЗОПАСНОСТИ.

3.2. ПЕРЕНОСКА

Аппарат переносится за 2 ручки, которые расположены на корпусе (желательно, чтоб операцию выполняли двое человек).

ВО ВРЕМЯ ПЕРЕНОСКИ ИЗБЕГАЙТЕ УДАРОВ И НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАЙТЕ АППАРАТ.

ВЫПОЛНЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ, ПРИВЕДЕННЫХ НА ВНЕШНЕЙ СТОРОНЕ УПАКОВКИ, ЯВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ ПРОЧНОСТИ АППАРАТА И ЕГО БЕСПЕРЕБОЙНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ, ЧТО ОЧЕНЬ ВЫГОДНО ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ. ПОЭТОМУ, СЛЕДУЙТЕ НИЖЕСЛЕДУЮЩИМ РЕКОМЕНДАЦИЯМ:

ПЕРЕНОСИТЕ ПРИБОР С ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ, СЛЕДИТЕ, ЧТОБ ОН БЫЛ СУХИМ.

НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ НА ПРИБОР ДРУГИЕ ОБЪЕКТЫ (ИЛИ НЕ СКЛАДЫВАЙТЕ В КУЧУ С ДРУГИМИ ОБЪЕКТАМИ).

ДОПУСКАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ПЕЧИ ОДНА НА ДРУГУЮ С УЧЕТОМ МАКСИМАЛЬНОГО ДОПУСТИМОГО КОЛИЧЕСТВА, УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ.

3.3 РАЗМЕЩЕНИЕ

Поднимите прибор, чтобы отделить его от палетты. Снимите упаковку и защитную пленку. Избегайте применения абразивных

щеток или других царапающих материалов для очистки поверхностей прибора.

Убедитесь, что прибор устойчиво стоит. При необходимости отрегулируйте ножки.

Прибор необходимо разместить вдали от источников тепла, в хорошо проветриваемом помещении. Никогда не закрывайте отверстия для впуска (выпуска) воздуха, чтобы не подвергнуть риску исправность и безопасность его функционирования. Установите прибор в доступном месте. Для удобства обслуживания, управления и ремонта рекомендуется оставить расстояние 50 см. от стен и 4-6 см. от других приборов.

3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЯ

3.4.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

3.4.1.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ

Все устанавливаемые приборы (электрические и нейтральные) необходимо подключить к эквипотенциальной системе.

3.4.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Между системой водопровода и прибором необходимо установить кран. Прибор оснащен наружной резьбой на $\frac{3}{4}$ и имеет механический фильтр. Перед подключением трубы подвода воды рекомендуется спустить воду, чтобы смыть загрязнения и пыль.

- Рекомендуемое давление для впуска (входа) воды – 200 кПа. Необходимо установить редуктор давления, настроенный на максимальное давление 200 кПа.

- Максимальная температура = 30°

- Жесткость воды = 5°С (во избежание образования накипи, что может сильно повредить прибор).

- Рекомендуется установить умягчитель воды во избежание отложения минералов.

3.4.3. КАНАЛИЗАЦИОННЫЙ СЛИВ И ВЫПУСК ПАРА

Вода сливается через трубу, выполненную из термоустойчивого материала. Температура сливной воды

составляет приблизительно 90 °С. Труба должна размещаться в задней части прибора и соединяться с сифонным сливом с помощью жесткой или эластичной трубы. Диаметр жесткой или эластичной трубы измеряется по отношению к диаметру сливной трубы, необходимая длина - 1 м. без изгибов и узких проходов. С целью легкого слива рекомендуется оставить 20 см. под сточным соединением.

ВЕНТИЛЯТОРЫ

Вентилятор находится в верхней части печи: не заслоняйте, не закрывайте и не размещайте его в других трубах.

Оставляйте расстояние между вентилятором и кухонными материалами или мебелью, поскольку они могут получить повреждения.

4. ПОЯСНЕНИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ ДЛЯ КОНЕЧНОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

АППАРАТ ОТКЛЮЧЕН ОТ СЕТИ

Аппарат отключен от электропитания: лампочки, клавиши и дисплеи выключены.

АППАРАТ ВКЛЮЧЕН В СЕТЬ

При подачи электроэнергии, прибор переходит в режим ожидания.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (STAND-BY)

В этом режиме аппарат подключен к электропитанию. Все дисплеи и лампочки выключены, реле не активно.

При нажатии на РЕГУЛЯТОР ПРОГРАММИРОВАНИЯ (10) плата переходит в режим STOP (выкл.).

РЕЖИМ STOP

В этом режиме аппарат готов к вводу настроек и запуску цикла приготовления.

Интерфейс пользователя состоит из трех функций с прямым доступом: **ФАЗА ПРИГОТОВЛЕНИЯ(7)**, **РУЧНАЯ РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ (9, лампочка 5)** и **START/STOP (ВКЛ./ВЫКЛ.) (8, лампочка 6)**, а также четыре функции для программирования: **ТЕМПЕРАТУРА**

ПРИГОТОВЛЕНИЯ (3), ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2), РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ (1), ПРОГРАММЫ (4).

Если звуковых сигналов нет и заданы все необходимые параметры для цикла приготовления, то при нажатии на клавишу START/STOP (9) запустится цикл приготовления.

При длительном нажатии на клавишу START/STOP (8) аппарат перейдет в ждущий режим.

В режиме STOP можно вывести на дисплей температуру внутри камеры (кроме тех случаев, когда вы находитесь в режиме настройки или выводите на экран параметры (время, камера, влажность)).

Если нажать или провести рукой по кнопке программирования (10), лампочка - индикатор времени начинает мигать (2) и если вы продолжаете поворачивать регулятор программирования (10), поочередно активизируются (запустятся) четыре функции приготовления, в которые вы можете настроить с помощью регулятора программирования (10).

На дисплее отображаются установленные значения для трех функций (температура, время и влажность) и код выполняемой в данный момент программы для функции «программы».

Нажав на регулятор программирования (10) вы можете выбрать одну из подчеркнутых мигающей подсветкой функций.

После 5 секунд паузы вы выйдете из функции выбора программ для программирования

При возникновении ошибки, это может отобразиться на дисплее: на экране появится код и прозвучит звуковой сигнал. При нажатии на любую клавишу сигнал прекратится.

После 10 минут простоя аппарат вернется в ждущий режим.

ЦИКЛЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый цикл приготовления (как выставленный вручную, так и запрограммированный) может состоять максимум из трех фаз, для каждой из них необходимо задать три значения: температуру, время приготовления и влажность. Когда программа активна, она подсвечивается лампочкой ПРОГРАММЫ (4). Лампочки 1-2-3 над лампочкой 7 показывают количество фаз выбранного цикла, а мигающая лампочка фазы (7) показывает активную фазу на данный момент времени.

Если горит лампочка - индикатор ВЛАЖНОСТИ (1), это указывает на то, что для влажности задано определенное значение, если влажность равна нулю - «0», лампочка не будет гореть.

При каждом запуске (переход из ждущего режима (STANDBY) в режим STOP) печь записывает в память последний, сохраненный вручную цикл.

Во время первого запуска печи, по умолчанию заданы предварительные настройки приготовления, время приготовления не задано, влажность не активна; вы не сможете запустить программу приготовления, потому как необходимо сначала установить время. Во время первого запуска проверьте зуммер, попробуйте заставить его издать негромкий сигнал (гудок), сигнализирующий о том, что действие невозможно.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы установить температуру, необходимо поворачивать регулятор программирования (10), пока не загорится лампочка – индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ (3).

На дисплее отобразится действительное значение температуры, оно будет мигать.

При нажатии на регулятор программирования (10), дисплей начнет мигать (мерцать), а лампочка – индикатор температуры (3) продолжит гореть, показывая, что вы изменяете температуру.

Поворачивая регулятор программирования (10) вы можете изменять температуру между минимальным и максимальным значениями. Выбрав желаемое значение, подтвердите ввод, нажав на регулятор программирования.

Поворачивая регулятор программирования (10) в положение между минимальным и максимальным значениями температуры вы можете выбрать фазу паузы, которая отображается на дисплее в виде надписи “PAU”.

Если в течение 5 секунд не будут произведены никакие действия, вы выйдете из режима изменения температуры и возвратитесь к выбору функций для программирования (будет мигать только лампочка), значение температуры не будет задано.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени приготовления выберите функцию ВРЕМЯ (2).

Время приготовления отображается в формате ч.мм.. Задать значение времени можно в пределах от 0.01 до 9.59; если время приготовления бесконечно, на дисплее отобразится надпись «inf». В случае, если время приготовления не установлено, к примеру, во время последнего процесса приготовления использовался «цикл по умолчанию» который сохранился (остался действующим) в новой операции создания фазы, на дисплее отобразится комбинация символов «-----».

При нажатии на регулятор программирования (10) дисплей начинает мигать, а лампочка продолжает гореть, показывая, что вы изменяете время приготовления.

Повернув регулятор программирования (10) по часовой стрелке, появятся следующие настройки: сначала комбинация символов «-----», затем надпись «inf» и затем начнет отображаться время от 0.01 до 9.59. Данный процесс цикличен и после 9.59 отсчет заново начинается со значка «-----».

Нажав на регулятор программирования (10) вы подтвердите выбранное значение; но в случае пятисекундной паузы вы выйдете из функции установки температуры, возвратившись к выбору функций для программирования (мигает только лампочка), выбранное значение не будет подтверждено.

РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕЧЕЙ С КОМБИНИРОВАННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ И ПАРОУВЛАЖНЕНИЕМ)

Поворачивайте регулятор (10), пока лампочка – индикатор ВЛАЖНОСТИ (1) не начнет мигать. На дисплее отобразится настройка для влажности. При нажатии на регулятор программирования (10) дисплей начнет мигать, а лампочка продолжит гореть, сигнализируя о том, что вы изменяете влажность. Поворачивая регулятор программирования (10), можно отрегулировать уровень влажности от 0 до 10 единиц и затем подтвердить его, нажав на регулятор программирования.

Если в течение 5 секунд не будут произведены никакие действия, вы выйдете из функции регулировки влажности, возвратившись к выбору функций для программирования (мигает только лампочка), выбранное значение не будет подтверждено.

ФАЗЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый цикл приготовления (как выставленный вручную, так и запрограммированный) может состоять максимум из трех фаз. Количество горящих лампочек и подсвеченных фаз показывает, сколько фаз задано для выбранной программы (включая фазу паузы, и те фазы, для которых время приготовления не установлено), а мигающая лампочка (7) показывает текущую фазу, которая отображается на дисплее. Выбранную фазу можно заменить нажав на клавишу ФАЗЫ (7), (если вы не находитесь в режиме выбора функций), дисплей отобразит в течении 3 секунд ВРЕМЯ (и будет гореть лампочка – индикатор ВРЕМЕНИ (2)), чтобы показать окончательные фазы, для которых время не было установлено.

При длительном нажатии на клавишу ФАЗЫ (7), вы добавляете одну фазу, после той, которая мигает. Новая добавленная фаза переходит в статус выбранной и начинает мигать. Фазы, которые следуют за выбранной фазой, смещаются со своей позиции, чтобы освободить место для новой фазы. После третьей фазы создать новую невозможно. Если все три фазы уже созданы, новая фаза сотрет третью. В добавленных фазах предварительные параметры приготовления установлены по умолчанию, время приготовления не задано, влажность неактивна.

Фазы приготовления без заданного времени приготовления нельзя запустить в режиме START, следовательно, вам необходимо перейти к следующей установленной фазе. Цикл приготовления начнется только тогда, когда есть по меньшей мере одна фаза с заданным временем приготовления.

Чтобы стереть текущую фазу, вам необходимо выбрать функцию ВРЕМЯ (2) и поворачивать регулятор (10) пока не начнется отсчет времени и на экране не отобразится комбинация символов «---». Подтвердите действие, нажав на регулятор программирования, и выбранная фаза сотрется. Последующие фазы смещаются назад, чтобы занять свободное место.

Если для цикла приготовления установлена только одна фаза и вы устанавливаете время этим способом «----», ее стереть

невозможно, но цикл приготовления не запустится, пока не будет задана действующая (правильная) фаза.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печь может записывать в память 20 программ приготовления. Во всех программах цикл приготовления задан по умолчанию: одна фаза с предварительными настройками приготовления, которые заданы по умолчанию, время приготовления не установлено, влажность не активна.

Каждая программа может состоять максимум из трех фаз и записывать в память настройки для обычного (нормального) ручного цикла приготовления:

- значение температуры;
- время приготовления;
- значение влажности.

В каждую программу можно вносить изменения и сохранять их для следующего запуска программы. Они не сохраняются автоматически.

Чтобы сохранить изменения программы, нажмите на регулятор программирования (10) и удерживайте его в течение 2 секунд (значения должны быть выбраны и подтверждены), сохранение будет подтверждено звуковым сигналом.

Если вы хотите выбрать программу, вам необходимо поворачивать регулятор программирования (10), пока лампочка ПРОГРАММЫ(4) не начнет мигать. На экране отобразится код активной на данный момент времени программы от P01 до P20 или комбинация символов «----», если вы выбираете программу для ручного цикла приготовления.

Нажмите на регулятор программирования (10), дисплей начнет мигать, а лампочка (4) продолжит гореть. Поворачивая регулятор программирования (10), вы можете выбрать программу от P01 до P20. Если вы находитесь в начале отсчета (перед P01), может отобразиться комбинация символов «----», что означает выход из режима программ и выбор ручного режима.

Нажав на регулятор программирования, вы выберете желаемую программу, дисплей перестанет мигать, а лампочка ПРОГРАММЫ (4) начнет мигать, показывая, что, поворачивая

регулятор программирования (10), вы можете задать необходимые настройки для программы.

Чтобы стереть программу и вернуться в ручной режим, вам надо выбрать значок «----» в меню «программы».

При выборе программы, вы можете изменять ее, как и в ручном режиме.

Изменения программы не сохраняются автоматически, но их можно сохранить вручную для следующего процесса приготовления.

ЗАПУСК ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При нажатии на клавишу START/STOP (8) запустится текущий выбранный цикл приготовления (как ручной, так и запрограммированный), и печь перейдет в режим START. Чтобы запустить цикл приготовления, необходимо создать фазу с заданным временем. Загорится лампочка START/STOP (6) и активируются все необходимые настройки для режима START/STOP. Цикл приготовления не запустится, если вы находитесь в фазе сохранения в память (температуры, времени, влажности) или в меню «выбора программ».

START

В режиме START плата (card) запускает выбранный цикл приготовления и активирует соответствующие настройки.

Лампочка START/STOP (6) горит.

Во время цикла приготовления на дисплее отображается время (мигающим пунктиром), оставшееся до окончания фазы. Чтобы проверить температуру внутри камеры, нажмите регулятор программирования (10) и температура камеры, действительная на данный момент времени будет отображаться на экране в течение 5 секунд. Если вы хотите изменить какие-либо настройки, необходимо выполнить то же, что и в режиме STOP: поворачивайте регулятор программирования (10) для выбора желаемой функции (температура, время, влажность) и нажмите его (10). Последует 5 секундная пауза, в течение которой значение не будет подтверждено. Не получится записать изменения в память, они сохраняются во время цикла приготовления. По окончании цикла, все изменения, внесенные

в программы, сотрутся. В режиме START вы не можете сохранять изменения программы.

Фазы без заданного времени не запустятся.

По достижению заданной температуры первой фазы прозвучит звуковой сигнал.

При нажатии на клавишу РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ (9), ее лампочка загорится, а в камеру начнет подаваться пар в течение установленного фирмой-производителем времени.

При нажатии на клавишу START/STOP (8) плата завершает процесс приготовления и переходит в режим STOP, эта операция сопровождается звуковым сигналом.

При коротком нажатии клавиши START/STOP (8) или открытии двери машина переходит в режим ВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКИ (TEMPORARY STOP). При длительном нажатии на клавишу ФАЗЫ (PHASES) (7) текущая фаза останавливается и начинается следующая. Прозвучит звуковой сигнал в виде длительного гудка. Если остановленная фаза была последней, процесс приготовления завершится и печь перейдет в режим STOP. Мигающая лампочка ФАЗЫ (PHASES) (7) показывает текущую активную фазу.

Фазы, которые следуют за текущей активной фазой, не возможно отобразить на дисплее, их нельзя изменять, добавлять или стирать, также нельзя войти в меню «ПРОГРАММЫ»(4) (вы можете увидеть на экране только код текущей программы). В конце цикла прозвучит звуковой сигнал (при нажатии любой клавиши или открытии двери сигнал перестанет звучать).

Плата перейдет в режим STOP.

РЕЖИМ ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ ПО ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ.

В режиме ОСТАНОВКИ ПО ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ все функции и вентилятор приостанавливаются. Таймер также временно останавливается и перестает мигать. Лампочка START/STOP мигает. Если дверка камеры закрыта, и вы еще раз нажмете клавишу 8 (START/STOP), процесс приготовления снова начнется (или продолжится). При открытой дверке процесс приготовления не запустится. В случае, если активный процесс приготовления был прерван вследствие случайного открытия двери (и вы не нажимали клавишу START/STOP), то

когда дверца будет закрыта, он запустится снова (или продолжится).

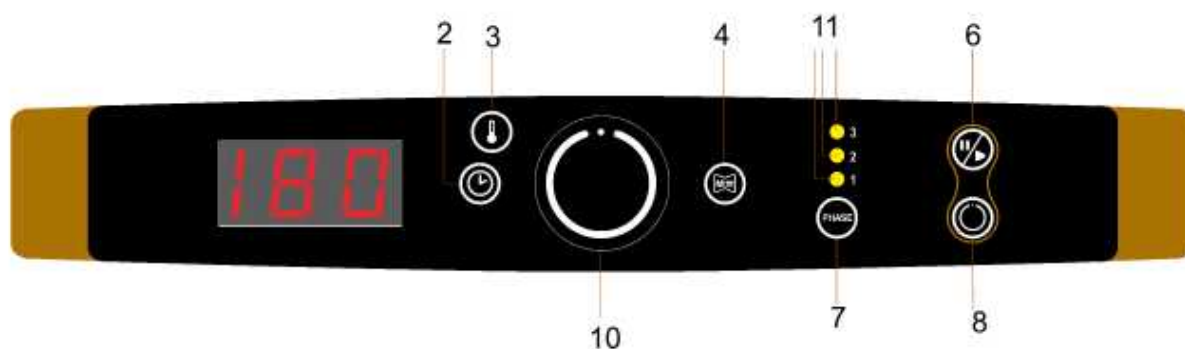
При длительном нажатии клавиши START/STOP процесс приготовления останавливается и плата переходит в режим STOP. Изменения текущего цикла... (не дописано).

ВНЕЗАПНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

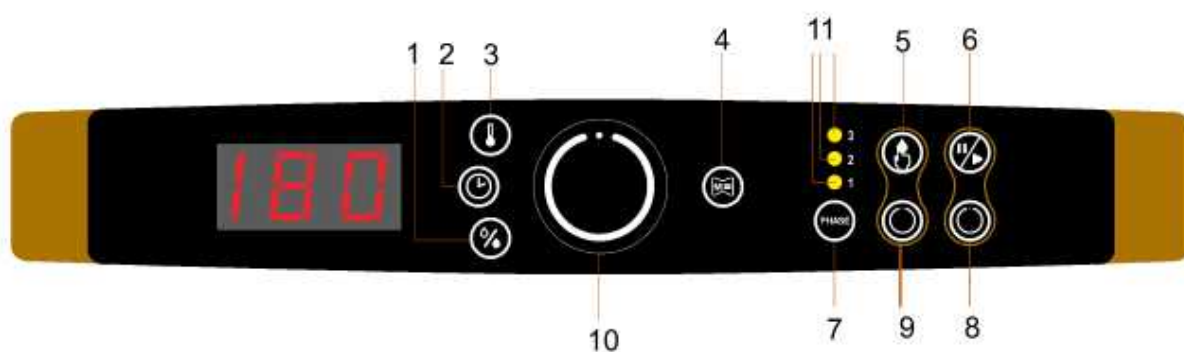
В случае внезапного отключения электропитания в течение длительного времени, аппарат отключается. Когда напряжение нормализуется, машина выполнит тестирование и затем перейдет в режим STOP.










ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ОПИСАНИЕ ЕЁ ЭЛЕМЕНТОВ

КОНВЕКЦИЯ (без пароувлажнения)



КОНВЕКЦИЯ С ПАРОВУВЛАЖНЕНИЕМ



1		РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ
2		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3		ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4		МЕНЮ — СОХРАНИТЬ (ПРОГРАММЫ)
5		РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ
6		СТАРТ – СТОП - ПАУЗА
7		ФАЗЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
8 9 10		ВЫБОР - ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
11		ФАЗЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5. СООБЩЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТИ И ОШИБКИ

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД

В случае поломки температурного зонда, если аппарат находится в режиме STOP, START или ВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКИ, вы увидите на экране сообщение об ошибке - “Er1”, настройки будут деактивированы и прозвучит зуммер. Если в этот момент был запущен процесс приготовления, он остановится и аппарат перейдет в режим STOP. При нажатии на любую клавишу звуковой сигнал прекратится. Восстановление процесса (авто восстановление) произойдет, когда будут устранены неполадки.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД

В случае поломки температурного зонда, если аппарат находится в режиме STOP, START или ВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКИ, вы увидите на экране сообщение об ошибке “Er2”, настройки будут деактивированы и прозвучит звуковой сигнал. Если в этот момент был запущен процесс приготовления, он остановится и плата перейдет в режим STOP. При нажатии на любую клавишу звуковой сигнал прекратится. Процесс будет восстановлен (авто восстановление), когда будут устранены неполадки NTC.

ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ ПЕЧИ

Если температура в камере печи превышает максимальное значение, заданное фирмой – изготовителем, аппарат подаст сигнал о неисправности и на дисплее отобразится сообщение «Er3», настройки будут деактивированы и прозвучит звуковой сигнал. В ЖДУЩЕМ РЕЖИМЕ (STAND-BY) сигнал тревоги не прозвучит. Если в это время был запущен процесс приготовления, он остановится и плата перейдет в режим «STOP». При нажатии на любую клавишу звуковой сигнал прекратится

Когда температура снизится ниже установленного производителем минимального значения, начнется авто восстановление .

ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ

При открытии дверцы в режиме START, печь перейдет в режим ВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКИ и лампочка (подсветка) кнопки START/STOP начнет мигать. Реле (или все функции), кроме СВЕТА и МОТОРА будет полностью деактивировано.

Процесс приготовления будет приостановлен до тех пор, пока дверца не будет закрыта.

ВНЕЗАПНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Если произошло внезапное отключение, аппарат отключится. При повторном включении аппарат выполнит тестирование системы и перейдет в режим STOP. Не имеет значения, в каком режиме находился аппарат до отключения напряжения. Звуковой сигнал не прозвучит.

6. РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Данный раздел посвящен конечному пользователю и представляет важную информацию для корректной работы аппарата в течение длительного времени. Тщательное и регулярное выполнение нескольких простых операций в установленные промежутки времени поможет избежать необходимости в сервисном обслуживании. Эти операции не требуют специфических технических знаний и сводятся к несложному контролю состояния прибора.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ИЛИ ОЧИСТКИ АППАРАТА, В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ, ВОДУ И ГАЗ.

ОЧИСТКА ПЕЧИ

В конце рабочего дня вымойте внешние и внутренние поверхности печи:

- 1- используйте только теплую воду с мылом или нейтральным чистящим средством
- 2- ополосните большим количеством теплой воды
- 3 - насухо вытрите.

После каждого приготовления все остатки пищи и жир должны быть удалены из камеры, для этого следуйте инструкциям 1-2-3.

Не используйте для очистки абразивные материалы и приборы, которые могут повредить поверхности из нержавеющей стали.

Используйте только вещества на основе щелочи, подходящие для очистки.

Не мойте печь под высоким давлением воды.

Если печь работает неправильно, выключите ее, отключите подачу электропитания и воды и свяжитесь с сервисной службой.

Если прибор не используется длительное время, мы рекомендуем:

- 1- выключить прибор длительным нажатием на клавишу ON/OFF;
- 2- отключить подачу электропитания, газа и воды;
- 3- оставить дверь приоткрытой во избежание образования неприятного запаха.

Минимум раз в год авторизованный квалифицированный персонал должен проводить общую проверку прибора.

7. РАСПАКОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

После снятия упаковки, ее необходимо хранить в недоступном для детей месте, поскольку она представляет опасность для их здоровья.

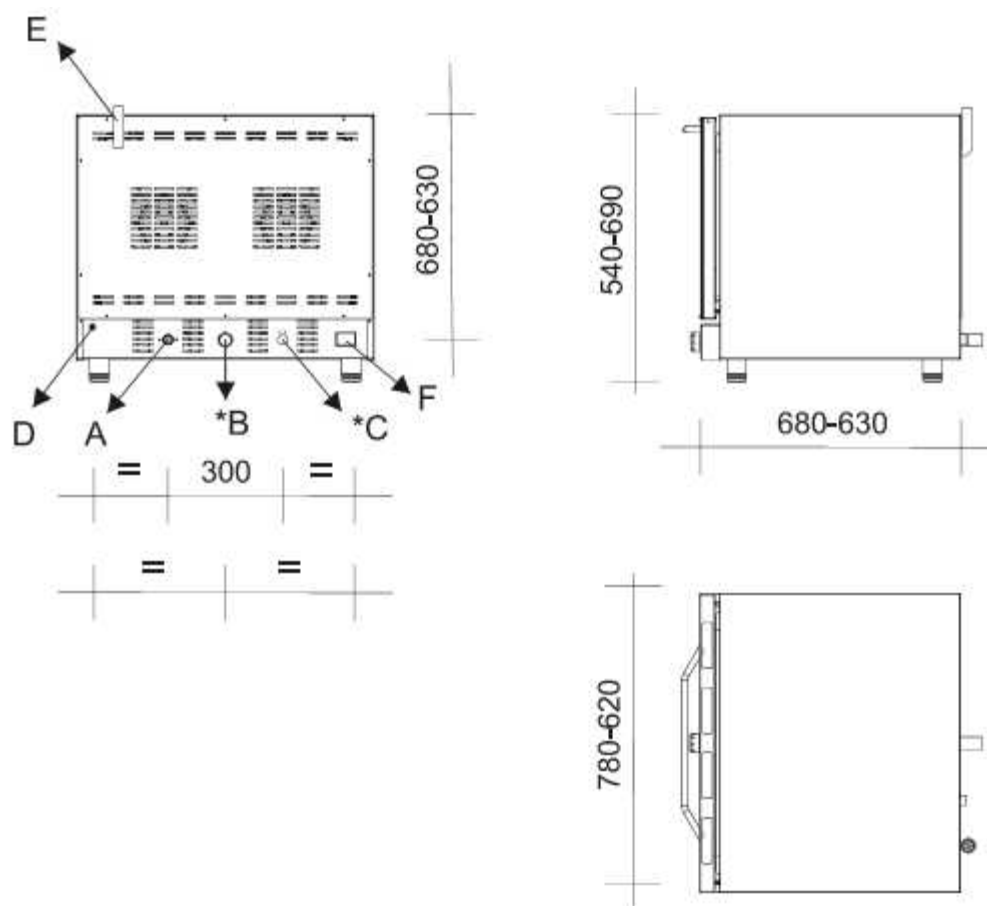
Утилизируйте упаковочный материал в специальные пункты сбора мусора или рециклирования, в соответствии с действующими стандартами вашей страны.

8. УТИЛИЗАЦИЯ АППАРАТА

Перед утилизацией прибора приведите его в нерабочее состояние, отсоединив питающий кабель, удалив из прибора все детали, которые могут представлять опасность или быть причиной непроизвольных запираний (locks), такие как петли, или другие запирающие устройства, из-за которых дети во время игры могут оказаться запертыми внутри прибора или получить травму.

СЛЕДУЙТЕ ДЕЙСТВУЮЩИМ СТАНДАРТАМ ВАШЕЙ СТРАНЫ ПО УТИЛИЗАЦИИ ДАННОГО ВИДА ОБОРУДОВАНИЯ

9. МОНТАЖНАЯ СХЕМА



ОПИСАНИЕ

A Электрические соединения (230В 1N 50 Гц – 400В 3N 50Гц)

***B** Канализационный слив Ø 32 мм (рекомендуется установить сифон)

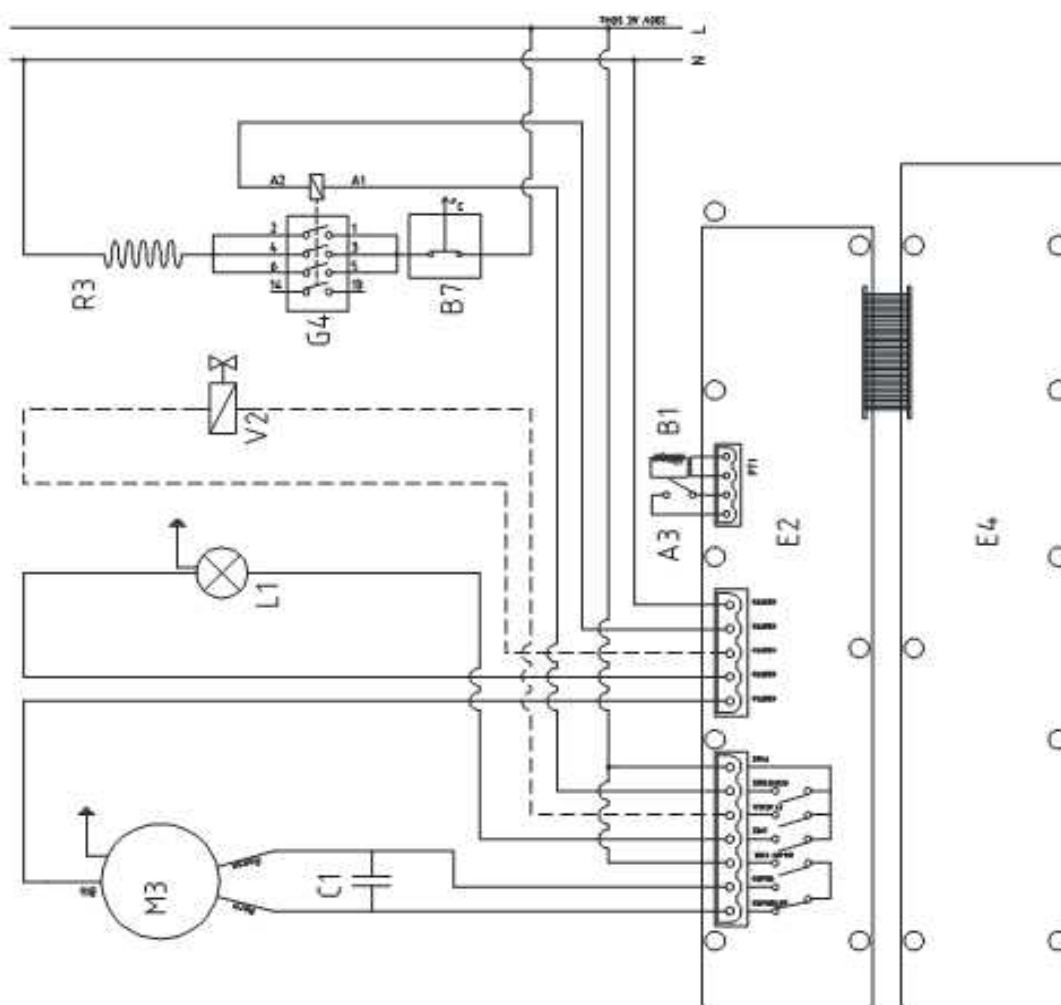
***C** Впуск (подача) воды (для пара) 3/4

D Ручная перезагрузка защитного термостата

E Труба для выхода пара

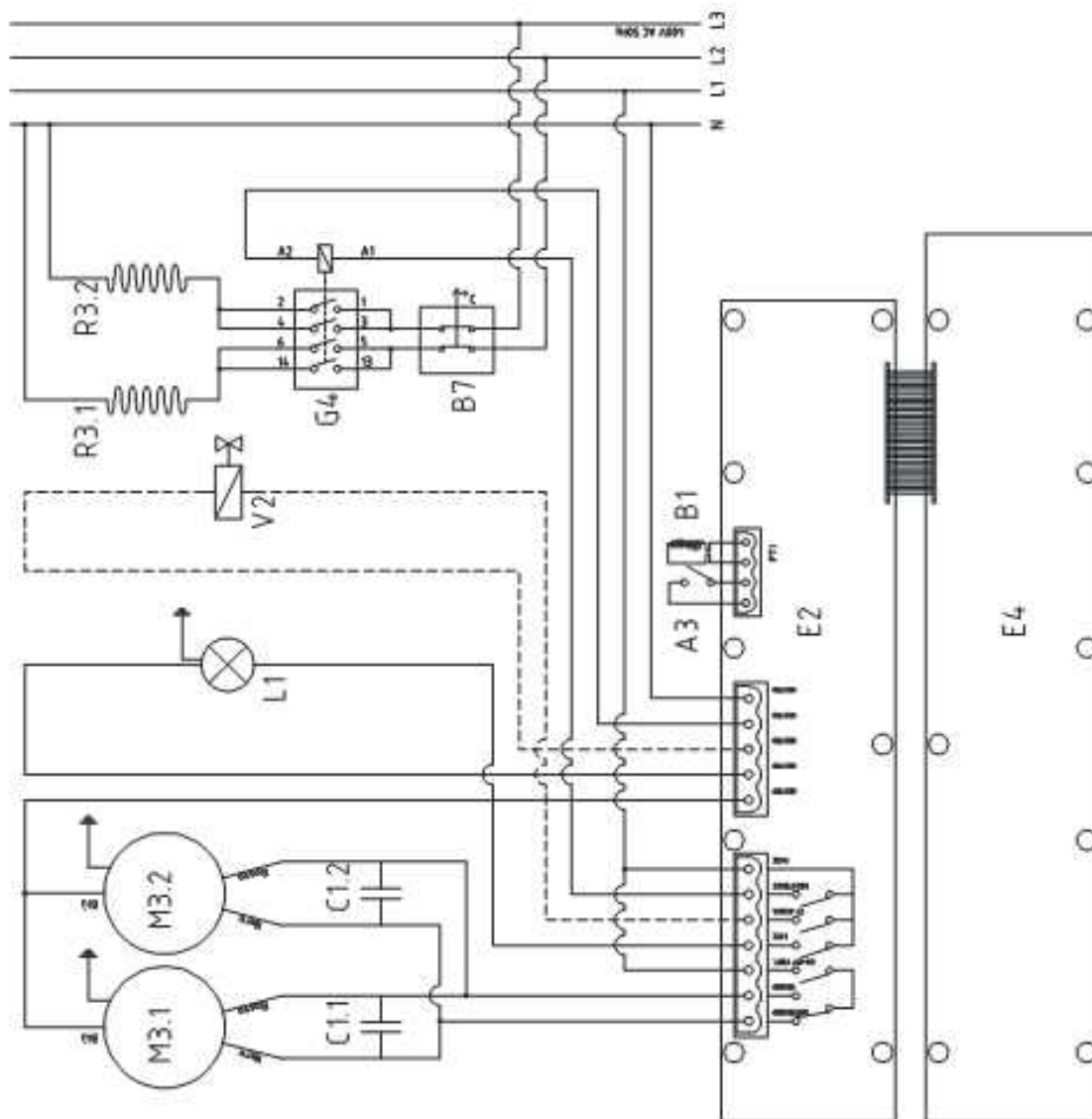
F Эквипотенциальный терминал

10. ЭЛЕКТРОМОНТАЖНАЯ СХЕМА (однофазное подключение)



- A3 ДВЕРНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ**
- B1 ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД КАМЕРЫ**
- B7 ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ**
- C1 КОНДЕНСАТОР**
- E2 ПЛАТА (POWER CARD)**
- E4 КЛАВИАТУРА**
- G4 РЕЛЕ**
- L1 ПОДСВЕТКА (ЛАМПОЧКА) КАМЕРЫ**
- M3 ВЕНТИЛЯТОР КАМЕРЫ**
- R3 СОПРОТИВЛЕНИЕ**
- V2 ЭЛЕКТРОКЛАПАН ВОДОПРОВОДА (опционально)**

11. ЭЛЕКТРОМОНТАЖНАЯ СХЕМА (двух фазное подключение)



- A3 ДВЕРНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ**
- B1 ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД КАМЕРЫ**
- B7 ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ**
- C.1.1 КОНДЕНСАТОР**
- C.1.2 КОНДЕНСАТОР**
- E2 ПЛАТА (POWER CARD)**
- E4 КЛАВИАТУРА**
- G4 РЕЛЕ**
- L1 ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ**
- M3 ВЕНТИЛЯТОР КАМЕРЫ**
- M3 ВЕНТИЛЯТОР КАМЕРЫ**
- R3 СОПРОТИВЛЕНИЕ**
- R3 СОПРОТИВЛЕНИЕ**
- V2 ЭЛЕКТРОКЛАПАН ВОДОПРОВОДА**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG- DECLARATION DE CONFORMITE**



Costitutore/ Manufacturer/ Hersteller/ Producteur	PRIMAX s.r.l, Via Gemona 14/16, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALY
Machina/ Machine/ Bezeichnung der Maschine/ Machine	FORNI ELETTRICI, A CONVEZIONE E MISTI A CONVEZIONE E VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA CONVECTION AND COMBINED CONVECTION AND DIRECT STEAM INJECTION ELECTRIC OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY ELEKTRO-HEISSLUFTÖFEN UND -DAMPF-HEISSLUFTÖFEN FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI FOURS ELECTRIQUES CONVECTION ET MIXTES CONVECTION ET VAPEUR DIRECT POUR GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE
Modello/ Model/ Maschintyp/ Modèle	FCE-103-HR, FCE-105-HR, FCE-303-HR, FCE-305-HR, FDE-103-HR, FDE-105-HR, FDE-303-HR, FCE-305-HR ; FCE-403-HR, FCE-405-HR, FCE-503-HR, FCE-505-HR ; FDE-403-HR, FDE-405-HR, FDE-503-HR, FDE-505-HR ;
Anno di fabbricazione / Year of manufacture / Baujahr / Année de fabrication	2011

Si dichiara che l'apparecchiatura sopra specificata, di nostra produzione, è progettata e costruita in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza dettati dalle Direttive Europee sulla Sicurezza. Si ricorda che la presente dichiarazione perde validità in caso di modifiche dell'apparecchiatura eseguite da terzi senza la nostra approvazione.

It is hereby declared that the mentioned machine manufactured by us is designed and manufactured in compliance with the essential safety requirements as provided under the European Directive on Safety. May we remind you that the present declaration shall be null and void should any modifications be carried out on the machine without our approval.

Hiermit erklären wir, daß die bezeichnete Maschine bei uns hergestellt aufgrund Ihren Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheitsanforderungen der EG-Maschinenrichtlinie entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Nous déclarons que la machine de notre production spécifiée a été conçue et construite de façon à répondre aux conditions essentielles requises en matière de sécurité dictées par la Directive Européenne sur la Sécurité. Nous vous rappelons que la présente déclaration perdra sa validité en cas de modifications apportées à la machine sans notre autorisation.

Direttive di riferimento:	1- Direttiva Bassa Tensione 2- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica	2006/95/CE 2004/108/CE
Norme applicate in particolare:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Relevant Directives:	1- Low Voltage Directive 2- Electromagnetic Compatibility Directive	2006/95/CE 2004/108/CE
Specifically applied standards:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Einschlägige EG-Richtlinien:	1- EG-Niederspannungsrichtlinie 2- EG -Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	2006/95/CE 2004/108/CE
Angewandte Normen, insbesondere:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	
Directives de référence:	1- Directive Basse Tension 2- Directive Compatibilité Electromagnétique	2006/95/CE 2004/108/CE
Normes appliquées en particulier:	1- EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 62233 2- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3	

Identificazione del firmatario / Identification of signer / Angaben zum Unterzeichner / Identification du signataire

Il legale rappresentante

Vittorio Marson

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Производитель	
Машина	Печи конвекционные, комбинированного типа и с пароувлажнением для приготовления продуктов питания и выпечки
Модель	
Год выпуска	20

Производитель заявляет, что данные модели конвекционных печей изготовлены в соответствии с требованиями Директивы Европейского Союза по Безопасности. Напоминаем вам, что, в случае внесения любых модификаций в изделие без одобрения производителя, настоящая декларация будет аннулирована и перейдет в статус недействительной.

Директивы	1-Директива о низковольтном напряжении 2006/95/CE 2-Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE
Соответствие Стандартам	1-EN 60335-1, En 60335-2-42, EN 62233 2-EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

Лицо, подписавшее документ