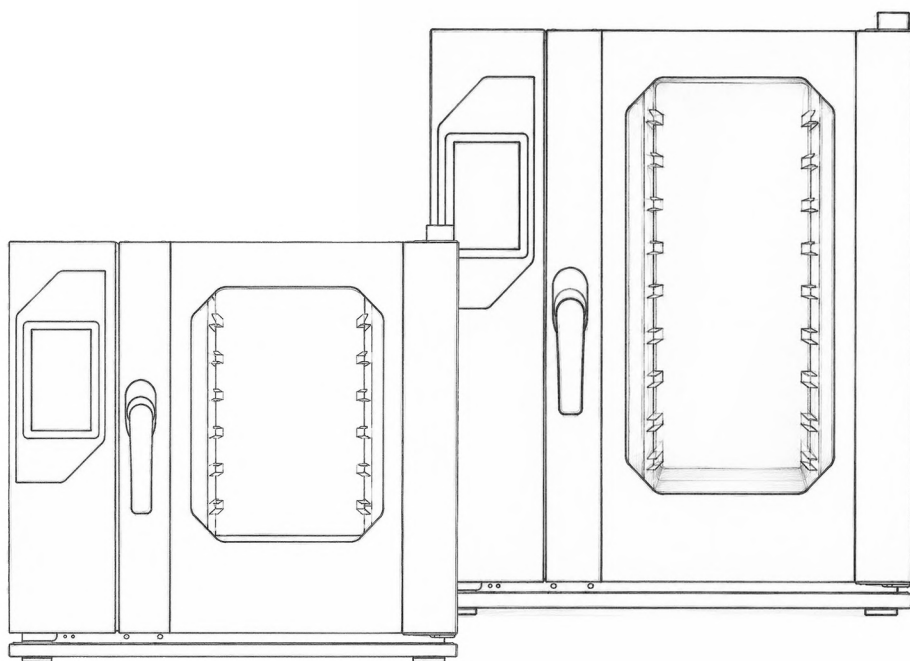


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В поисках лучшего

БОЙЛЕРНЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



Благодарим Вас за покупку пароконвектомата с сенсорным управлением!

Настоящее руководство по эксплуатации (далее – руководство) предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации бойлерного пароконвектомата

(далее – пароконвектомат или оборудование). Настоящее руководство содержит паспортные данные.

Настоящее руководство устанавливает порядок эксплуатации следующих моделей: DS06T7RL, DS06LGCL, DS06LG0L, DS10T7RL, DS10LGCL, DS10LG0L.

Монтаж, пусконаладочные работы и техническое обслуживание оборудования имеют право производить сервисные центры организаций поставщиков или продавцов оборудования RADAX или другие предприятия, осуществляющие техническое обслуживание оборудования по поручению изготовителя.

Сведения об изготовителе:

ООО «РАДАКС»

425000, Россия, Республика Марий Эл, г. Волжск, Промбаза, 1, помещение 7А

Тел./факс (8362) 23-25-06, (495) 937-64-07.

e-mail: info@radaxovens.ru, <http://www.radaxovens.ru>.

Обратная связь:

Ваши отзывы о работе печи просим направлять по вышеуказанным координатам.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА.....	5
1.1. НАЗНАЧЕНИЕ.....	5
1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	5
1.3. МАРКИРОВКА.....	5
1.4. КОМПЛЕКТНОСТЬ.....	5
2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
2.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	6
2.2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ.....	7
3. УСТАНОВКА И МОНТАЖ.....	8
3.1. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ.....	8
3.2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	8
3.3. РАЗМЕЩЕНИЕ.....	8
3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	10
3.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ.....	13
3.6. ДЫМОУДАЛЕНИЕ.....	16
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.....	17
4.1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	17
4.2. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ.....	17
4.3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	18
4.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД.....	19
4.4.1. СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	19
4.4.2. ГЛАВНЫЙ ЭКРАН.....	22
4.4.3 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	23
4.4.4 УПРАВЛЕНИЕ ЗАГРУЗКОЙ.....	24
4.4.5. БЫСТРЫЙ ЗАПУСК.....	24
4.4.6. СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА.....	27
4.4.7. ДОСТУП К КНИГЕ РЕЦЕПТОВ.....	34

4.4.8. СОХРАНЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ.....	34
4.4.9. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ.....	35
4.4.10.ПАНЕЛЬ ФИЛЬТРОВ.....	40
4.4.11.КНОПКИ БЫСТРОГО ДОСТУПА.....	40
4.4.12. НАСТРОЙКИ.....	41
5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	42
5.1. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.....	42
5.2. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА БОЙЛЕРА.....	42
5.3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ.....	43
5.4. ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ВНУТРЕННИХ СТЕКЛЯННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.....	44
5.5. РУЧНАЯ МОЙКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.....	44
5.6 ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.....	45
5.7. ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ.....	45
5.8. КОДЫ ОШИБОК, ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ.....	46
5.9. ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	49
5.10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	49
5.11. ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ.....	50
6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	50
7. УТИЛИЗАЦИЯ.....	51
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	51
9. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ.....	54
9.1. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.....	54
Приложение А.....	55
Приложение Б.....	56
Приложение В.....	57
Приложение Г.....	58
Приложение Д.....	59
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА.....	61

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат предназначен для работы на кухнях быстрого питания. Подходит для использования в булочных, гостиницах, супермаркетах, столовых, кафе, барах-закусочных, минимаркетах и др.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

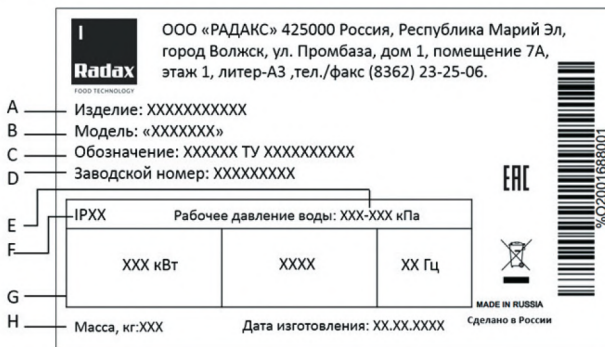
1.2.1. Основные технические характеристики пароконвектомата представлены в приложении В.

1.2.2. Пароконвектомат соответствует требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»,
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»,
- регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU. PA01.B.50607/21;
- ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»,
- регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU. PA01.B.50715/21.

1.3. МАРКИРОВКА

Маркировочная табличка содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на техническое обслуживание или ремонт оборудования: поэтому не рекомендуется удалять, повреждать или пытаться редактировать ее.



- A** Изделие
- B** Модель
- C** Обозначение
- D** Заводской номер
- E** Рабочее давление
- F** Степень защиты IP
- G** Электрические параметры
- H** Масса оборудования

1.4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплектность поставки – согласно упаковочному листу, прилагаемому к настоящему руководству

2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

2.1.1 Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к выходу оборудования из строя и травмам со смертельным исходом, а также аннулированию гарантии и освобождению изготовителя от любой ответственности.

2.1.2 Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой, эксплуатацией и обслуживанием оборудования, и храните в быстродоступном месте. В случае необходимости получения пояснений относительно какой-либо информации из настоящего руководства, обратитесь к изготовителю. В случае утери или порчи настоящего руководства обратитесь к изготовителю для получения дубликата.

2.1.3 В случае продажи оборудования новому владельцу, ему следует также передать настоящее руководство.

2.1.4 К работе с оборудованием не допускаются дети, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие опыта и необходимых знаний. Детям запрещено выполнять очистку и техническое обслуживание оборудования без присмотра взрослых. Следите за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

2.1.5 Данное оборудование должно использоваться только для приготовления пищи на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом. Любое другое нештатное использование оборудования несет потенциальную опасность.

2.1.6 Во время функционирования оборудования рекомендуется постоянно контролировать его состояние. Если оборудование не работает или Вы заметили какие-либо функциональные или конструкционные отклонения, отключите его от электросети и водопровода и обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно. В случае ремонта используйте только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого требования приводит к аннулированию гарантии.

2.1.7 Для обеспечения оптимальных условий эксплуатации и безопасности оборудования, рекомендуется проводить его техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре не реже 1 раза в год.

2.1.8 Не перекрывайте воздухозаборник пароконвектомата. Оператор должен выполнять только операции по очистке. Для осмотра, внеочередного технического обслуживания и замены неисправных компонентов, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром для вызова квалифицированного и должным образом обученного специалиста.

2.1.9 Перед процедурой очистки необходимо отключить пароконвектомат от сети и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и др.).

2.1.10 Если оборудование оснащено колесами или установлено на шкафу с колесами, необходимо зафиксировать его при помощи устройств, препятствующих перемещению (например, цепями), чтобы оно никоим образом не могло повредить электрические кабели, водопроводные и водоотводные трубы во время движения.

2.2. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ

2.2.1 Все операции по монтажу и внеочередному техническому обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом, уполномоченным изготовителем, в соответствии с действующими в стране эксплуатации нормативными документами и с соблюдением правил установки и безопасности труда.

2.2.2 Перед установкой оборудования проверьте соответствие сети электропитания техническим данным, приведенным на маркировочной табличке пароконвектомата.

2.2.3 Перед проведением любых работ по установке или техническому обслуживанию оборудование следует отключить от источника электропитания.

2.2.4 Вмешательства в работу, самостоятельное вскрытие, ремонт или модернизация без должного разрешения, не соответствующие положениям настоящего руководства, аннулируют гарантию. Монтаж или техническое обслуживание, проводимые не по требованиям настоящего руководства, могут привести к травмам или несчастным случаям со смертельным исходом для монтажника и оператора и вызвать повреждение оборудования, расположенного в месте установки.

2.2.5 Во время монтажа оборудования запрещается временное и постоянное пребывание лиц, не занятых монтажом, вблизи рабочей зоны.

2.2.6 Замена кабеля питания должна производиться только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только на аналогичный по характеристикам: на табличке с техническими данными всегда указывается тип используемого кабеля и его сечение. Кабель заземления всегда должен быть зелено-желтым.

2.2.7 Табличка с техническими данными должна содержать важную техническую информацию, необходимую в случае подачи заявки на техническое обслуживание или ремонт оборудования: поэтому не рекомендуется ее снимать, повреждать или изменять.

2.2.8 Упаковка пароконвектомата, как потенциально опасный материал, должна храниться в недоступном для детей или животных месте и утилизироваться в соответствии со стандартами, принятыми в организации.

3. УСТАНОВКА И МОНТАЖ

3.1. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Наденьте средства индивидуальной защиты и переместите оборудование на место монтажа с помощью тележки с подъемными вилами: правильная транспортировка предусматривает продевание вил с передней стороны, стараясь не повредить полосы тележки и дымоход, которые расположены в нижней части пароконвектомата. Запрещается опрокидывать, волочить или переворачивать оборудование! Во время погрузочно-разгрузочных работ запрещается прохождение или нахождение незанятых в работе лиц вблизи рабочей зоны.

3.2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Требования к помещению, в котором размещается оборудование:

- хорошая вентиляция и отсутствие воздействия атмосферных явлений;
- температура окружающего воздуха от + 5 до + 45 °С при относительной влажности до 70 %;
- полы без неровностей, идеально выровненные и выдерживающие массу пароконвектомата при его полной загрузке;
- соответствует действующим нормам безопасности;
- предназначено для приготовления пищи.

3.3. РАЗМЕЩЕНИЕ

3.3.1 При выборе помещения для размещения пароконвектомата следует учитывать, что оно должно позволять беспрепятственный вывоз оборудования для проведения внеочередного технического обслуживания: обратите внимание на то, чтобы любые строительные работы после монтажа (например, возведение стен, замена дверей на более узкие, ремонт и др.) не препятствовали этому.

3.3.2 Пароконвектомат может быть размещен:

- на столе или шкафу из невоспламеняющихся материалов;
- на совместимом расстоечном шкафу;
- на совместимом пароконвектомате (печи) или камере шоковой заморозки;
- на кронштейне изготовителя (подставка).

3.3.3 Размещение пароконвектомата непосредственно на полу не допускается. Опоры с регулировкой высоты от пола, на которые устанавливается пароконвектомат, можно приобрести у изготовителя и/или торгового представителя.

3.3.4 Не устанавливайте пароконвектомат без ножек.

3.3.5 Максимальное количество установленного друг на друге оборудования – два.

3.3.6 Пароконвектомат размещается:

- под вытяжным колпаком соответствующей мощности (для оптимальной работы желательно установить вытяжку от изготовителя);
- в месте, где обеспечивается доступ к водопроводу и электрической сети;
- вдали от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов (например, газовых баллонов);
- с учетом того, что дверца пароконвектомата открывается полностью.

3.3.7 Не рекомендуется размещать пароконвектомат рядом с другим высокотемпературным оборудованием. В случае такой необходимости требуется обеспечить расстояние не менее 50 см по бокам и 70 см сзади от такого оборудования или установить изоляционную стену.

3.3.8 Из соображений безопасности не размещайте верхний противень на высоте более 160 см.

3.3.9 В случае необходимости, следует приклеить наклейку «Опасность ожога», входящую в комплект пароконвектомата, на указанной высоте. Покройте стены помещения негорючими материалами.

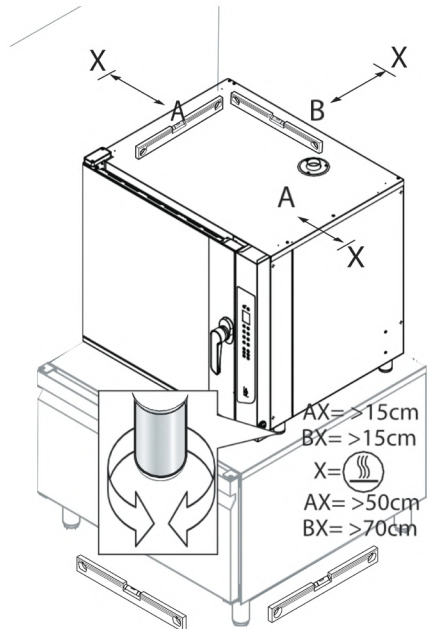
3.3.10 Пароконвектомат не предназначен для встраивания в другое оборудование.

3.3.11. РАЗМЕЩЕНИЕ НА СТОЛЕ/ШКАФУ

Если пароконвектомат размещается на рабочем столе или независимом шкафу, то они должны быть идеально ровными и устойчивыми, выдерживать массу пароконвектомата при его полной загрузке, а опорная поверхность должна быть огнестойкой и устойчивой к высоким температурам. В случае необходимости высоту пароконвектомата можно отрегулировать при помощи ножек.

3.3.12. РАЗМЕЩЕНИЕ НА РАССТОЕЧНОМ ШКАФУ

Если пароконвектомат размещается на расстоечном шкафу той же серии, достаточно установить ее сверху данного шкафа, убедившись, что ножки устойчивы и входят в штифты конструкции шкафа.



3.3.13. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ (ПЕЧИ) ИЛИ КАМЕРЕ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Если пароконвектомат размещается на совместимых пароконвектомате (печи) или камере шоковой заморозки, необходимо установить соединительный комплект, который можно приобрести у изготовителя. Затем вставить основание ножек пароконвектомата в штифты конструкции совместимого пароконвектомата (печи, камеры шоковой заморозки). Инструкция по сборке соединительного комплекта находится в его упаковке.

3.3.14. РАЗМЕЩЕНИЕ НА ПОДСТАВКЕ

3.3.14.1 При размещении пароконвектомата на подставке, установите основание его ножек в штифты подставки.

3.3.14.2 Вашу колонну всегда можно дополнить, добавив или заменив дополнительные приспособления и оборудование. Таким образом можно удовлетворить любые потребности в приготовлении блюд. Для получения любой информации посетите наш веб-сайт или свяжитесь с нами.

3.3.15. РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЦЫ

Если дверца пароконвектомата закрывается с трудом, следует отрегулировать скобу, вращая ее при помощи ключа, добиваясь идеально горизонтального положения.

3.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

3.4.1 ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

3.4.1.1 Перед тем, как приступить к подключению к сети электропитания, внимательно прочтите указания по безопасности, приведенные в разделе 2 настоящего руководства, и всегда сравнивайте параметры электросети с данными, указанными на маркировочной табличке пароконвектомата.

3.4.1.2 Подключение к сети электропитания должно соответствовать действующим Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей и должно выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным изготовителем. Несоблюдение этих норм может привести к выходу пароконвектомата из строя и травмам, аннулированию гарантии и освобождению изготовителя от любой ответственности. Значение напряжения питания в процессе работы пароконвектомата не должно отличаться более чем на $\pm 10\%$ от значения, указанного на маркировочной табличке.

3.4.1.3 Схема подключения и цвета кабелей являются ориентировочными, руководствуйтесь ТОЛЬКО схемой, приведенной на пароконвектомате.

3.4.1.4 Пароконвектомат подключается непосредственно к электросети, в которой должен быть предусмотрен легкодоступный переключатель, предусматривающий разделение многополярных контактов, чтобы обеспечить полное отключение при перенапряжении.

3.4.1.5 Заземление пароконвектомата должно соответствовать действующим Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей. Не допускается обрыв заземляющего кабеля.

3.4.1.6 Если в одном помещении находятся несколько единиц оборудования, необходимо обеспечить эквипотенциальное соединение с помощью соответствующего зажима, отмеченного символом в нижней части на задней стенке конкретной единицы оборудования. Данный зажим позволяет подключить кабель заземления в соответствии с требованиями действующих правил.

3.4.1.7 Эффективность сети электропитания должна быть надлежащим образом проверена в соответствии с действующими правилами.

3.4.1.8 На пароконвектомате имеется наклейка, на которой представлены инструкции по подключению к клеммной колодке в соответствии с типом доступного напряжения питания.

3.4.1.9 Для подключения используйте только предусмотренные в комплекте перемычки.

3.4.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

3.4.2.1 Снимите заднюю панель пароконвектомата и найдите клеммную колодку.

3.4.2.2 Ослабьте кабельный ввод и пропустите через него шнур питания. Информация о типе используемого кабеля и его сечении указана на наклейке, приклеенной к боковой стенке, они зависят от напряжения и потребления оборудования (например, кабель: 5×10 мм² H07RNF).

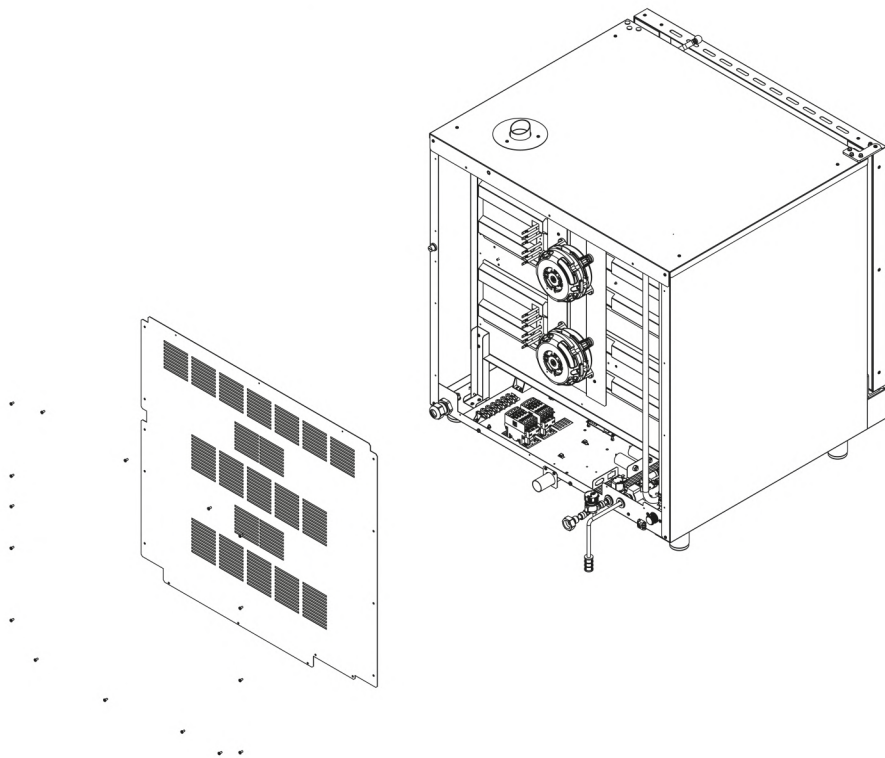
3.4.2.3 Подключите провода кабеля, следуя схеме на табличке, приклеенной снаружи: выполняйте ТОЛЬКО указанные соединения, не изменяя их. Желто-зеленый заземляющий провод должен быть не менее чем на 3 см длиннее других проводов:

- PE (желто-зеленый): провод заземления;
- N (синий): нейтральный провод;
- L1/L2/L3 (коричневый/серый/черный): фазные провода.

3.4.2.4 Неправильное подключение может привести к перегреву клеммной колодки, в результате чего провод может оплавиться и возникнет риск поражения электрическим током.

3.4.2.5 Убедитесь в отсутствии утечки тока между фазами и землей. Проверьте неразрывность электроцепи между наружным корпусом и заземляющим проводом сети. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.

3.4.2.6 Закройте боковую стенку при помощи винтов и зафиксируйте кабель, закрутив гайку кабельного ввода.



13

3.4.3. ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Данная операция должна выполняться квалифицированным уполномоченным специалистом. Для замены кабеля может использоваться только кабель с аналогичными характеристиками:

на табличке с техническими данными всегда указывается тип используемого кабеля и его сечение. Кабель заземления всегда должен быть желто-зеленого цвета.

3.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

3.5.1. ПОДВОД ВОДЫ

3.5.1.1 Пароконвектомат оснащен впускным отверстием диаметром 8 мм. Кроме того, в комплект поставки входит трубка длиной 1,5 м, укомплектованная фильтром и патрубком G 3/4". Данные компоненты устанавливаются на этапе монтажа.

3.5.1.2 Перед подключением водопровода к пароконвектомуату необходимо дождаться, пока стечет вода, чтобы удалить любые загрязнения, присутствующие в нем.

3.5.1.3 При необходимости следует установить запорное устройство для перекрытия подачи воды.

3.5.2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДАЮЩЕЙСЯ ВОДЫ

3.5.2.1 Подающаяся в пароконвектомат вода должна иметь следующие характеристики:

- максимальная температура + 30 °С;
- максимальная жесткость 1 мг-экв./л;
- питьевая;
- избыточное давление от 150 до 200 кПа. При давлении ниже

150 кПа пароконвектомат может работать неправильно. При давлении выше 200 кПа следует установить редуктор давления, настроенный на давление 200 кПа.

3.5.2.2 Жесткость воды указывает на содержание в ней магния, кальция и тяжелых металлов. Она измеряется с помощью специальных методов и средств.

Классификация воды:

- очень мягкая – до 1,5 мг-экв./л;
- мягкая – от 1,5 до 3 мг-экв./л;
- средней жесткости – от 3 до 8 мг-экв./л;
- жесткая – от 8 до 12 мг-экв./л;
- очень жесткая – свыше 12 мг-экв./л.

В случае чрезмерно жесткой для данного пароконвектомата воды (свыше 1 мг-экв./л) необходимо использовать деминерализаторы (можно приобрести у изготовителя или торгового представителя). Чрезмерная жесткость воды может вызвать скопление извести внутри рабочей камеры и повредить внутренние трубопроводы, нагревательные элементы, вентиляторы, электромагнитные клапаны.

3.5.3. ПОДВОД МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

3.5.3.1 Вставьте трубку для подвода моющего средства/декальцинатора внутрь емкости с моющим средством/декальцинатором. Рекомендуется использовать моющие и декальцинирующие средства от изготовителя (это обеспечивает наилучшие результаты, а также идеальное обслуживание и уход за пароконвектоматом). Держите трубку подальше от дымохода, чтобы предотвратить ее повреждение. Емкость с моющим средством всегда следует ставить на пол, а не устанавливать над пароконвектоматом.

3.5.3.2 При установке емкости для моющего средства необходимо использовать средства индивидуальной защиты.

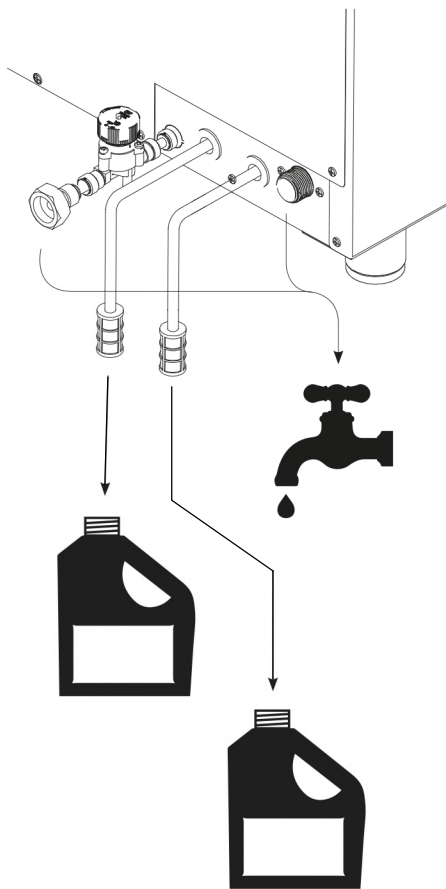
3.5.3.3 Система подвода моющего средства состоит из:

- впуска воды (W);
- трубки подвода моющего средства (DET);
- трубки подвода средства для декальцинации (DEC);
- фильтра на впуске воды;
- умягчителя (в комплект не входит)

3.5.3.4 Не касайтесь моющего средства незащищенными руками. При его попадании на кожу или в глаза необходимо тщательно промыть их проточной водой и немедленно обратиться к врачу.

3.5.3.5 После замены емкости для моющего средства всегда запускайте цикл промывки моющего средства, за которым следует программа промывки.

3.5.3.6 Информацию о безопасности и химическом составе моющего средства можно уточнить у изготовителя. Рекомендуется запросить ее и хранить в доступном для операторов печи месте.



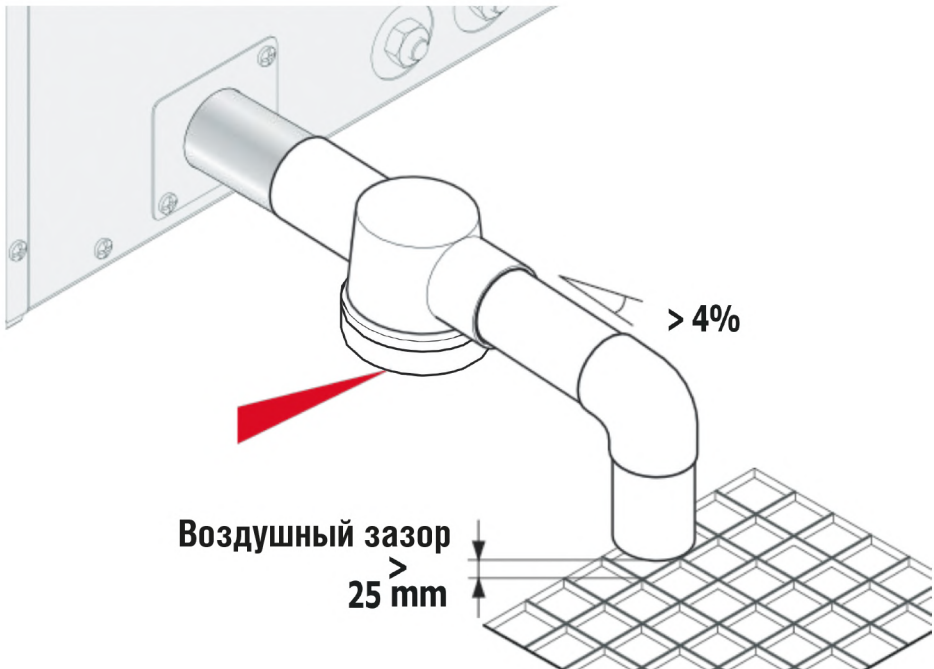
3.5.4. ОТВОД ВОДЫ

3.5.4.1 Подсоедините к выпускному отверстию неметаллический гибкий шланг, который может выдерживать высокие температуры (свыше + 90 °С).

3.5.4.2 Сток должен иметь следующие характеристики:

- сифонный тип (сифон в комплект не входит);
- длина – до 1 м;
- минимальный уклон 4 %;
- без узких мест;
- с воздушным зазором не менее 25 мм;
- с диаметром не менее диаметра водоотводного соединения.

3.5.4.3 Если Вы часто готовите большое количество жирной пищи (например, птицу), не следует использовать сифон, а необходимо установить жироуловитель или сливать воду непосредственно на решетку. В обоих случаях необходимо обеспечивать воздушный зазор, который является свободным расстоянием между сточной трубой и зоной слива (решеткой или другой приемной трубой). Соблюдение этого требования гарантирует, что потенциально опасные бактерии не смогут попасть в сточную трубу и загрязнить блюда.



3.6. ДЫМОУДАЛЕНИЕ

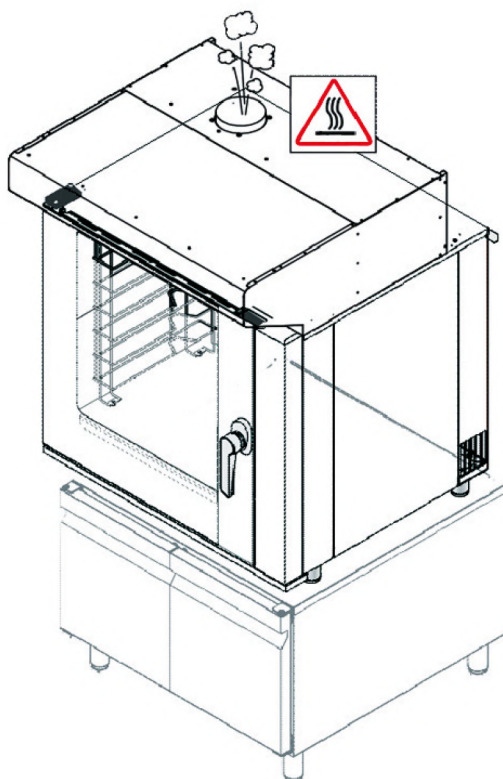
3.6.1 Горячие пар и дым, выделяющиеся во время приготовления блюд, отводятся через дымоход, расположенный в верхней части пароконвектомата.

3.6.2 Пароконвектомат должен размещаться под вытяжным колпаком, производительность и размер которого соответствуют его типу, при этом не должен быть превышен размер, показанный на рисунке.

3.6.3 Изготовитель рекомендует установку своих вытяжек. Для их монтажа обратиться к инструкциям, содержащимся на их упаковке.

3.6.4 В процессе работы пароконвектомата вытяжка должна оставаться включенной. Убедитесь, что над дымоходом отсутствуют предметы и/или материалы, которые могут препятствовать выходу пара и дыма или повредиться в результате воздействия температуры или самих пара и дыма.

3.6.5 Не оставляйте горючие материалы возле дымохода.



4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

4.1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

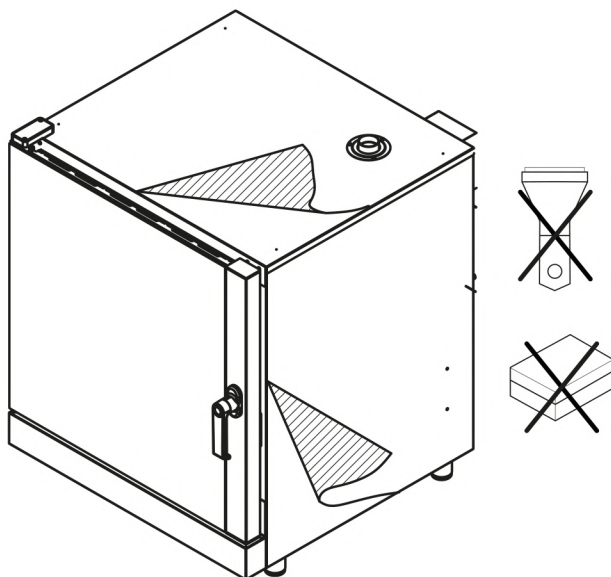
Пароконвектомат имеет простое и интуитивно понятное управление. На следующих страницах мы шаг за шагом познакомим Вас с его работой, благодаря чему Вы будете уверены в результатах, соответствующих Вашим ожиданиям, и сможете обеспечить оптимальную производительность и продолжительный срок службы Вашего пароконвектомата.

4.2. СНЯТИЕ ПЛЕНКИ

4.2.1 Удалите защитную пленку с пароконвектомата, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скребков).

4.2.2 Если на поверхности корпуса пароконвектомата остался клей, сотрите его мягкой тканью, смоченной моющим средством на масляной основе, подходящим для поверхностей из нержавеющей стали. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Избегайте использования скребков, абразивных или острых инструментов.

4.2.3 При первом использовании пароконвектомата тщательно очистите внутреннюю часть рабочей камеры, помыв ее (используя программу мойки). Убедитесь, что в рабочей камере пароконвектомата и дымоходе/вытяжке нет несовместимых предметов (настоящего руководства, пластиковых пакетов и др.).



4.3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

4.3.1 Открывайте дверцу пароконвектомата с осторожностью, когда внутри рабочей камеры высокая температура.

4.3.2 Не следует солить блюда внутри рабочей камеры. Если этого нельзя избежать, необходимо немедленно очистить оборудование.

4.3.3 Избегайте перегрузки противней по массе (не более 4 кг на противень).

4.3.4 Распределите противни равномерно по всей высоте рабочей камеры, не превышая максимальное количество противней, указанное для пароконвектомата. Всегда соблюдайте предписания относительно загрузки пароконвектомата.

4.3.5 При приготовлении в пароконвектомате особо жирных продуктов (например, жаркого или птицы) на дно рабочей камеры установите противень с высокими краями для сбора жира, стекающего с блюд.

4.3.6 Для достижения оптимальных результатов как можно реже открывайте дверцу во время приготовления.

4.3.7 Для работы с контейнерами, аксессуарами и другими предметами, находящимися в рабочей камере, всегда надевайте защитную термоодежду (например, термозащитные перчатки).

4.3.8 Во время приготовления и до момента охлаждения внешние и внутренние части пароконвектомата могут быть очень горячими (температура выше плюс 60 °C). Во избежание риска ожогов рекомендуется не прикасаться к участкам, отмеченным соответствующим символом.

4.3.9 Будьте осторожны при извлечении противней из рабочей камеры пароконвектомата, особенно если они содержат жидкости.

4.3.10 Не используйте во время приготовления легковоспламеняющиеся продукты или жидкости (например, спирт).

4.3.11 Убедитесь, что конструкции держателей противней внутри рабочей камеры хорошо зафиксированы на стенках, иначе противни с горячими продуктами или жидкостями могут выпасть, что может привести к ожогам.

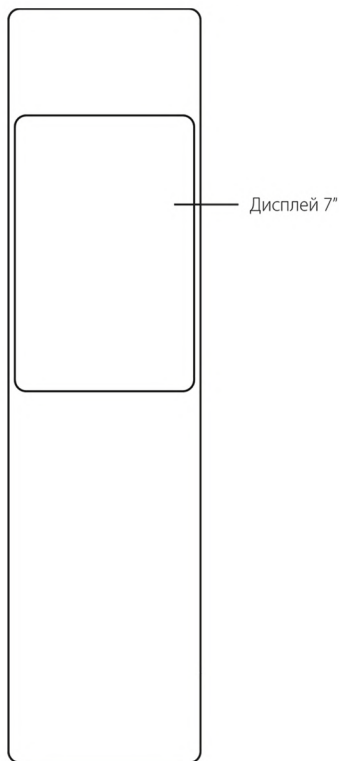
4.3.12 Всегда следите за чистотой рабочей камеры, проводя ежедневную ее очистку: жиры или остатки пищи, не удаленные из ее внутреннего пространства, могут загореться!

4.3.13 Извлечение термощупа (если он используется) должно производиться только за его рукоятку, и перед извлечением противней. Обращайтесь с ним осторожно, так как он имеет острые поверхности и в процессе приготовления блюд может сильно нагреваться.

4.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

4.4.1 СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Пароконвектомат оснащен большой сенсорной панелью управления, что делает его использование и очистку чрезвычайно быстрыми и простыми. Для навигации по меню и настройки параметров используйте только сухие и чистые пальцы рук, избегая использования кухонной утвари (вилок, ложек, ножей, половников и др.).



ИКОНОГРАФИЯ ДИСПЛЕЯ

На дисплее устройства используется система графических значков для отображения основных функций и рабочих состояний. Правильное понимание значков позволяет быстрее и эффективнее использовать прибор.

Некоторые значки могут различаться в зависимости от конфигурации устройства или версии установленного программного обеспечения



Вкл/Выкл



Главный экран



Быстрый старт



Создание рецепта



Книга рецептов



Специальные циклы



Фильтр рецептов



Освещение камеры приготовления



Настраиваемые значки



Конвекция



Комбинированный



На пару



1/3 загрузки



Половинная загрузка



Полная загрузка



Дымоход открыт



Дымоход закрыт



Преднагрев



Регенерация по термощупу



Поддерживать температуру (подогрев)



Мультиуровневое приготовление ALL - OUT



Мультиуровневое приготовление ALL - IN



Мультитаймер



Настройки



USB



Язык



Дата и время



Часовой пояс



Услуга



Сети



Тревоги



Потребление



Смягчитель для воды



Конфигурация сети



Моющее средство



Параметры



Этап



Время



Бесконечное время



Термошуп



Температура



Увлажнение



Сушка



Вентилятор



Специальные этапы



Су-вид



Сушка



Копчение



Дельта T



Расстойка



Изображение



Сохранить



Старт



Стоп



Пропустить



Назад - Вперёд



Подтвердить



Отменить



Любимые рецепты



Меню редактирования



Редактировать



Дублировать



Примечания



Удалить



Мойка



Охлаждение



Отложенный старт



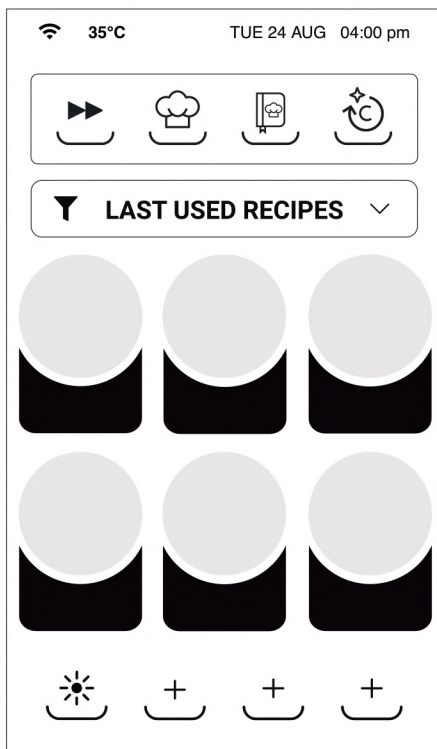
Расписание



Регенерация по времени

4.4.2 ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

4.4.2.1 После включения пароконвектомата на дисплее сначала отображается анимированный логотип, а затем появляется главный экран. На данном экране доступны сохраненные рецепты, строка состояния и кнопки для доступа к различным функциям:



*Для доступа к данному меню проведите пальцем вниз в верхней части экрана. Появится всплывающее окно.

4.4.2.2 В строке состояния отображается следующая информация:



Предупреждение
(для сообщений об ошибках)



Индикатор сети
(для индикации активного соединения)



Температура во внутренней камере



Значок отложенного пуска (если он установлен)



Значок программы (если запущена)

HH:MM Текущее время

4.4.3. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В оборудовании предусмотрены три основных режима приготовления: Пар, Конвекция и Комбинированный режим. Выбранный режим определяет параметры приготовления: уровень влажности в рабочей камере, скорость вращения вентилятора и работу заслонки дымохода.

Данные режимы используются в следующих сценариях работы оборудования: Быстрый старт, ручное приготовление / создание рецепта, многоуровневые режимы «ALL-IN» и «ALL-OUT», а также режим «Мультитаймер». Данные режимы используются в следующих сценариях работы оборудования: Быстрый старт, ручное приготовление / создание рецепта, многоуровневые режимы «ALL-IN» и «ALL-OUT», а также режим «Мультитаймер».

ПАР

Приготовление происходит преимущественно за счет водяного пара, что обеспечивает бережную тепловую обработку и сохраняет влажность продукта. В данном режиме заслонка дымохода может открываться и закрываться, при этом уровень увлажнения фиксирован и не регулируется.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление происходит за счет циркуляции горячего воздуха, что обеспечивает равномерное пропекание, подрумянивание и образование золотистой хрустящей корочки. В данном режиме можно регулировать степень осушения, при этом увлажнение отключено.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ — ПАР + КОНВЕКЦИЯ

Режим сочетает воздействие пара и горячего воздуха, обеспечивая сбалансированное приготовление: продукт остается мягким и сочным, а поверхность приобретает румяную корочку. Идеально подходит для продуктов, которые требуют подрумянивания без пересушивания. В данном режиме регулируется только уровень увлажнения; остальные параметры остаются доступными для настройки либо устанавливаются автоматически.

4.4.4. УПРАВЛЕНИЕ ЗАГРУЗКОЙ

В оборудовании предусмотрен выбор уровня загрузки рабочей камеры. Эта функция позволяет адаптировать параметры приготовления в зависимости от количества продукта в камере, оптимизируя время приготовления и обеспечивая стабильный результат.

Значок функции представлен тремя стилизованными противнями. При нажатии на значок можно выбрать один из вариантов загрузки:

- 1/3 загрузка
- 2/3 (половинная) загрузка
- Полная загрузка

Активный выбор выделяется изменением цвета.

4.4.5 БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Нажатие на иконку быстрого запуска автоматически запускает процесс быстрого приготовления. Параметры быстрого приготовления можно изменить, выполнив следующие действия:

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При запуске функции отображается всплывающее окно, в котором необходимо выбрать режим приготовления:

- Пар
- Конвекция
- Комбинированный режим

Выбранный режим определяет параметры работы рабочей камеры во время цикла приготовления.

Чтобы начать приготовление, выберите нужный режим и нажмите «Подтвердить».

Во время цикла изменить выбранный режим приготовления нельзя.

Во время приготовления можно:

- изменять параметры на боковой панели настроек;
- вручную подавать влагу в рабочую камеру, удерживая значок увлажнения нажатым в течение необходимого времени;
- включать или отключать освещение рабочей камеры с помощью соответствующего значка.

Чтобы остановить приготовление, нажмите значок остановки и подтвердите действие во всплывающем окне.

Примечание: открытие дверцы прибора во время приготовления временно прерывает работу оборудования. На дисплее появляется предупреждающее сообщение. Чтобы возобновить приготовление, необходимо закрыть дверцу.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или ручного регулятора можно установить значение температуры. Подтвердите выбранное значение температуры нажатием на иконку ✓

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ ТЕМПЕРАТУРЫ УСТАВКИ ТЕРМОЩУПА

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или ручного регулятора можно установить значение времени приготовления или значение температуры уставки термощупа. Подтвердите выбранное значение температуры нажатием на иконку ✓

Для выбора режима приготовления с использованием термощупа нажмите на его иконку во всплывающем окне и затем нажмите на иконку ✓

УСТАНОВКА ВЛАЖНОСТИ ИЛИ РЕЖИМА ОСУШЕНИЯ

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором можно установить значение влажности, нажав на значок , или установить режим осушения (если он доступен), нажав на значок . Значение влажности устанавливается с помощью кнопок + и – или с помощью ручного регулятора. Подтвердите выбранное значение влажности нажатием на иконку .

Система блокировки пароконвектомата обеспечивает поддержание влажности в пределах, установленных изготовителем. При превышении определенного значения температуры значение устанавливаемой влажности может быть ограничено.

УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или ручного регулятора можно установить значение скорости вращения вентиляторов. Подтвердите выбранное значение скорости вращения нажатием на иконку .

РЕГУЛИРОВКА ДЫМОХОДА (ПРИ НАЛИЧИИ)

Нажав на данную иконку, можно отрегулировать положение дымохода  открыто,  закрыто. По умолчанию дымоход закрыт.

ФУНКЦИОНАЛ БЫСТРОГО ЗАПУСКА

При быстром приготовлении на дисплее отображается температура в рабочей камере и оставшееся время (в случае приготовления по времени) или температура в рабочей камере и температура термощупа (в случае приготовления с использованием термощупа).

Вы можете:

 включить или выключить подсветку рабочей камеры, нажав на соответствующую иконку;

 в любой момент остановить процесс приготовления, нажав на соответствующую иконку, чтобы вернуться к главному экрану.

При открытии дверцы пароконвектомата во время приготовления появится всплывающее окно с просьбой закрыть дверцу для продолжения и приготовления приостановится. Данное окно можно закрыть вручную или оно закроется автоматически, как только дверца закроется и процесс приготовления возобновится.

4.4.6 СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА

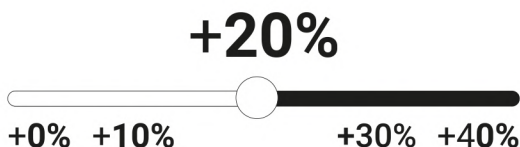
Каждая программа приготовления может включать в себя настраиваемый режим предварительного нагрева и до 10 этапов приготовления. Чтобы создать многоступенчатый рецепт нажмите на иконку  на главном экране. Вы перейдете на первый экран процесса создания рецепта, где будут доступны следующие действия:



УСТАНОВКА РЕЖИМА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Значение температуры предварительного нагрева устанавливается по умолчанию равным 20 % от значения температуры приготовления. Для его изменения Вы можете воспользоваться кнопкой **PREHEATING** и горизонтальным ползунком.

В данном окне можно отключить предварительный нагрев, установив значение «0 %».



ДОБАВЛЕНИЕ НОВОГО ЭТАПА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажав на кнопку «ДОБАВИТЬ НОВЫЙ ЭТАП» Вы будете перенаправлены на экран, где будут доступны следующие действия:

Выбор типа этапа

По умолчанию для этапа приготовления устанавливается значение времени . Но можно выбрать приготовление по термощупу .



РЕГУЛИРОВКА ДЫМОХОДА (ПРИ НАЛИЧИИ)

Нажав на данную иконку, можно отрегулировать положение дымохода  открыто,  закрыто. По умолчанию дымоход закрыт.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ ТЕМПЕРАТУРЫ УСТАВКИ ТЕРМОЩУПА

Если для этапа задано время приготовления, нажмите на иконку таймера, чтобы перейти на экран, где доступно изменение времени приготовления (чч:мм:сс). Для этого используйте кнопки + и – или вертикальный ползунок. Также можно установить неограниченное время приготовления, нажав на кнопку .

Если для этапа задана температура уставки термощупа, нажмите на иконку термощупа, чтобы перейти на экран, где доступно изменение температуры уставки термощупа. Для этого используйте кнопки + и – или вертикальный ползунок. Подтвердите выбранное значение влажности нажатием на иконку ✓. Для возврата к предыдущему экрану без сохранения нажмите на иконку ←

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или ручного регулятора можно установить значение температуры. Подтвердите выбранное значение температуры нажатием на иконку ✓

УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или ручного регулятора можно установить значение скорости вращения вентиляторов. Подтвердите выбранное значение скорости вращения нажатием на иконку ✓

УСТАНОВКА ВЛАЖНОСТИ ИЛИ РЕЖИМА ОСУШЕНИЯ

После нажатия на данную иконку появится всплывающее окно, в котором можно установить значение влажности, нажав на значок , или установить режим осушения (если он доступен), нажав на значок . Значение влажности устанавливается с помощью кнопок + и – или с помощью ручного регулятора. Подтвердите выбранное значение влажности нажатием на иконку ✓

Система блокировки пароконвектомата обеспечивает поддержание влажности в пределах, установленных изготовителем. При превышении определенного значения температуры значение устанавливаемой влажности может быть ограничено.

НАСТРОЙКА СПЕЦИАЛЬНЫХ ЭТАПОВ

Для настройки специальных этапов нажмите на кнопку 



Вакуум



Обезвоживание



Копчение



Расстойка



Разница температур («Delta T»)*

*При настройке специального этапа «Разница температур («Delta T»)» устанавливается 2 значения температуры:

- температура термощупа: значение температуры, которого Вы хотите достичь внутри блюда. Его можно установить, нажав на иконку термощупа;
- разница температур: соответствует разнице температур между температурой термощупа и температурой в рабочей камере. Ее можно установить, нажав на иконку **ΔT**

В процессе приготовления температура внутри рабочей камеры автоматически устанавливается равной сумме температуры термощупа и заданной вами разности температур. Это означает, что при повышении температуры термощупа температура в рабочей камере также будет пропорционально увеличиваться. Процесс приготовления завершится, как только температура термощупа достигнет заданного значения.

После внесения изменений нажмите на иконку , чтобы добавить этап. Вы вернетесь к предыдущему экрану, откуда сможете добавить другие последующие этапы. Пожалуйста, обратите внимание, что, если задать этап с неограниченным временем, другие этапы добавить будет нельзя.

СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

После добавления всех необходимых этапов нажмите на иконку , чтобы перейти на экран сохранения рецепта, где будут доступны следующие действия

Ввод названия рецепта (обязательно)

Нажмите на кнопку «НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА», чтобы на дисплее появилась клавиатура, позволяющая ввести название рецепта. Подтвердите введенное название нажатием на иконку .

Выбор категории и подкатегории

Нажмите кнопку «КАТЕГОРИЯ», чтобы перейти на экран выбора. Выберите одну из 8 доступных категорий. Затем нажмите кнопку «ПОДКАТЕГОРИЯ», чтобы выбрать подкатегорию, относящуюся к выбранной категории. Выбранные параметры будут видны на экране сохранения и могут быть изменены перед окончательным сохранением.

Выбор изображения рецепта (опционально)

Нажмите на иконку , чтобы связать изображение с рецептом. Откроется экран с изображениями, загруженными в память пароконвектомата. Выберите нужное изображение и нажмите на иконку  для подтверждения выбора.

Добавление примечания к рецепту (опционально)

Нажмите кнопку «ДОБАВИТЬ ПРИМЕЧАНИЕ К РЕЦЕПТУ», чтобы перейти на экран, где Вы можете ввести примечания. После их ввода нажмите на иконку ✓ для подтверждения ввода и возврата на экран сохранения.

Для завершения нажмите на иконку . Появится всплывающее окно с запросом о том, хотите ли Вы приступить к приготовлению по только что сохраненному рецепту. Нажмите на иконку ✕, чтобы вернуться на главный экран или на иконку ✓ для запуска приготовления по данному рецепту.

ФУНКЦИОНАЛ ВО ВРЕМЯ ЗАПУСКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО РЕЦЕПТУ

Экран предварительного нагрева

При запуске процесса приготовления, требующего предварительного разогрева, будет отображен специальный экран. На котором будет отображаться следующее:

- название процесса приготовления: на дисплее отобразится название начатого процесса приготовления;
- температура: на дисплее отобразится текущая температура внутри рабочей камеры;
- строка состояния: полоска будет отображать ход предварительного нагрева;
- звуковые и визуальные сигналы.

При завершении предварительного нагрева:

- сработает продолжительный звуковой сигнал;
- замигает подсветка внутренней камеры.

При открытии дверцы пароконвектомата звуковой сигнал прекратится, а подсветка перестанет мигать. После закрытия дверцы пароконвектомат автоматически перейдет к приготовлению, начиная с первого запрограммированного этапа. Для отключения звукового сигнала просто нажмите на любое место дисплея.

При достижении заданной температуры пароконвектомат будет поддерживать ее в течение времени, определенного настройками. Если установленное время будет превышено, система автоматически вернется к главному экрану.

Экран приготовления

После завершения этапа предварительного нагрева (если он необходим) появится экран «ПРИГОТОВЛЕНИЕ». Изначально экран будет серым, с серыми кружками, обозначающими запланированные этапы приготовления. По мере приготовления кружки будут менять цвет. По окончании каждого этапа звуковой сигнал будет оповещать о завершении приготовления, а соответствующий кружок станет белого цвета. Если процесс приготовления включает в себя несколько этапов, будет доступна кнопка , позволяющая пропустить текущий этап и перейти к следующему. В случае одноэтапного процесса приготовления ни данная кнопка, ни кружки этапов отображаться не будут.

Индикаторы приготовления

Дисплей пароконвектомата предназначен для отображения необходимой информации для контроля процесса приготовления, динамически адаптируясь в зависимости от выбранного режима. Ниже приведены подробные сведения о каждой конфигурации.

Приготовление с установленным временем:

-  общее оставшееся время
-  время, оставшееся до завершения текущего этапа
-  температура рабочей камеры

Приготовление с неограниченным временем:

-  время, прошедшее с момента начала приготовления
-  температура рабочей камеры

Приготовление по термощупу:

-  время, прошедшее с момента начала приготовления
-  температура термощупа
-  температура рабочей камеры

Приготовление с установленным временем и термощупом:

Этап приготовления с установленным временем:

-  общее время этапов (белого цвета)
-  время, оставшееся до завершения текущего этапа
-  температура рабочей камеры
- иконка  (серого цвета)

Этап приготовления по термощупу:

-  общее время этапов (серого цвета)
-  температура термощупа
-  температура рабочей камеры
- иконка  (белого цвета)

Приготовление с установленным временем и неограниченным временем:

Этап приготовления с установленным временем:

-  общее время этапов (белого цвета)
-  время, оставшееся до завершения текущего этапа
-  температура рабочей камеры

иконка  (серого цвета)

Этап приготовления с неограниченным временем:

 текущее время (серого цвета)

 время, затраченное на выполнение этапа

 температура рабочей камеры

иконка  (белого цвета)

Приготовление с установленным временем, по термощупу и с неограниченным временем:

Этап приготовления с установленным временем:

 общее время этапов и установленное время

 время, оставшееся до завершения текущего этапа

 температура рабочей камеры

иконка  (серого цвета)

иконка  (серого цвета)

Этап приготовления по термощупу:

 общее время этапов (серого цвета)

 температура термощупа

 температура рабочей камеры

иконка  (белого цвета)

иконка  (серого цвета)

Этап приготовления с неограниченным временем:

 текущее время (серого цвета)

 время, затраченное на выполнение этапа

 температура рабочей камеры

иконка  (белого цвета)

иконка  (серого цвета)

Приготовление по термощупу и с неограниченным временем:

Этап приготовления по термощупу:

 время, прошедшее с момента начала приготовления,
иконка  (белого цвета) и иконка  (серого цвета)

 температура термощупа

 температура рабочей камеры

Этап приготовления с неограниченным временем:

-  общее прошедшее время (белого цвета),
иконка  (серого цвета) и иконка  (белого цвета)
-  время, затраченное на выполнение этапа
-  температура рабочей камеры

НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ

Нижняя панель содержит:

-  Иконку переключения подсветки рабочей камеры
-  Иконку «СТОП» для моментальной остановки приготовления

БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При нажатии на иконку  на боковой панели, появится всплывающее окно, на котором отображаются все доступные этапы текущего рецепта, которые можно изменить.

Для изменения параметров этапа приготовления:

- нажмите на номер этапа, который Вы хотите изменить. Появится всплывающее окно;
- нажмите на иконку параметра, который нужно изменить. Появится горизонтальный или вертикальный ползунок;
- нажмите на иконку  для подтверждения;
- после внесения всех изменений нажмите на иконку , чтобы закрыть боковую панель;
- по окончании процесса приготовления изменения, внесенные во время приготовления, в рецепте не сохранятся.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В конце процесса приготовления появится всплывающее окно со следующими опциями:

- Вернуться ДОМОЙ: выход на главный экран;
- Продлить приготовление: позволяет продлить приготовление на время, заданное параметрами последнего этапа рецепта;
- Сохранять в теплом виде: появится второе всплывающее окно, в котором можно задать температуру и время этапа подогрева блюда. Вы также можете запустить сохраненный цикл подогрева с помощью кнопки «СОХРАНЕННЫЕ НАСТРОЙКИ». Если сохраненные этапы подогрева недоступны, появится всплывающее окно с предупреждением.

Во время приготовления

Если во время приготовления открыть дверцу пароконвектомата, процесс приготовления приостановится, и появится всплывающее окно с предложением закрыть дверцу, чтобы продолжить приготовление. Как только дверца будет закрыта, всплывающее окно автоматически закроется, и приготовление возобновится.

Если во время приготовления произойдет сбой в подаче электроэнергии, пароконвектомат запомнит текущее время приготовления. После перезапуска, если продолжительность отключения и падение температуры останутся в пределах, установленных заводом-изготовителем, пароконвектомат возобновит приготовление с прерванного этапа. Если возобновление приготовления невозможно, всплывающее уведомление сообщит пользователю об этом.

4.4.7 ДОСТУП К КНИГЕ РЕЦЕПТОВ

Чтобы получить доступ к книге рецептов, нажмите на иконку  на главном экране. Вы будете перенаправлены на экран, где сначала необходимо выбрать категорию рецептов, а затем подкатегорию.

После выполнения этих действий на экране отобразятся все сохраненные рецепты, соответствующие выбранному критерию. При выборе рецепта пароконвектомат автоматически начнет приготовление, начиная с этапа предварительного нагрева (при необходимости) или непосредственно с первого этапа приготовления.

4.4.8 СОХРАНЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

При выборе любого сохраненного рецепта откроется экран, на котором в кратком виде отображаются все параметры, заданные в процессе создания. Вы также можете добавить рецепт в избранное, нажав на иконку . После чего данная иконка станет цветной.

При нажатии на иконку  появится всплывающее окно со следующими опциями:



РЕДАКТИРОВАТЬ: выбрав данную опцию, Вы сможете изменить все значения параметров рецепта и его этапов, просто нажав на редактируемый элемент. После внесения всех необходимых изменений нажмите на иконку  для их сохранения.



ДУБЛИРОВАТЬ: при выборе данной опции появится всплывающее окно с просьбой ввести название для дубликата рецепта. Нажмите кнопку «НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА», чтобы открыть клавиатуру, с помощью которой Вы сможете ввести название нового рецепта. После завершения ввода нажмите на иконку  как на клавиатуре, так и во всплывающем окне, чтобы подтвердить название рецепта и завершить создание дубликата.

 **ПРИМЕЧАНИЯ:** при выборе данной опции появится всплывающее окно, содержащее примечания к рецепту. При нажатии на текстовое поле активируется клавиатура для ввода или изменения примечаний. После этого нажмите на иконку  как на клавиатуре, так и во всплывающем окне, чтобы подтвердить введенные/измененные примечания.

 **УДАЛИТЬ:** при выборе данной опции появится всплывающее окно с запросом подтверждения удаления рецепта. Нажатие на иконку  приведет к удалению рецепта и автоматическому возврату на главный экран. Для отмены операции удаления, нажмите на иконку .

4.4.9 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ

Нажав на иконку  на главном экране, Вы перейдете на экран специальных циклов работы пароконвектомата:



Мойка



Охлаждение



Отложенный запуск



Расписание



Регенерация по времени



Регенерация по термощупу



Выдержка

МОЙКА

При нажатии на иконку «МОЙКА» на экране специальных циклов Вы будете перенаправлены на экран, где сможете выбрать один из доступных циклов стирки, включающий:



Ополаскивание



Длительная мойка



Быстрая мойка



Очистка бойлера

После выбора нужного цикла появится всплывающее окно, показывающее предполагаемую продолжительность цикла. Нажатие на иконку  запустит цикл. Для отмены операции нажмите на иконку . После запуска операции на экране отобразится время, оставшееся до завершения цикла. В любой момент цикл можно прервать, нажав кнопку «СТОП» и введя пароль пользователя (30). Если температура в рабочей камере слишком высокая, перед началом нужного цикла пароконвектомат произведет автоматическое охлаждение.



ОХЛАЖДЕНИЕ

Выбрав цикл «ОХЛАЖДЕНИЕ», Вы перейдете на экран, где можно задать значение температуры, до которой нужно охладить рабочую камеру пароконвектомата. Цикл запустится после подтверждения значения температуры. Во время процесса охлаждения будет отображаться индикатор выполнения цикла.



ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК

Выбрав цикл «ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК», Вы перейдете на экран запланированного отложенного запуска. На данном экране от отображаются все ранее запланированные отложенные запуски, можно добавить новые, нажав кнопку «НОВЫЙ ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК», что приведет к переходу на экран создания отложенного запуска. На данном экране доступны следующие опции:

- Предварительный нагрев: появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок **+** и **-** или горизонтального ползунка можно ввести значение температуры предварительного нагрева. Нажмите на иконку  для подтверждения. Для отмены операции нажмите на иконку ;
- Сохраненный рецепт: Вы получите доступ к экранам выбора категории и подкатегории, после чего можно выбрать рецепт из отфильтрованного списка на основе предыдущих выборов. Нажав на один из доступных рецептов, Вы установите его в режим отложенного запуска, и автоматически вернетесь на страницу создания отложенного запуска;
- Мойка: появится всплывающее окно, в котором Вы сможете выбрать тип мойки. Нажмите на иконку , чтобы вернуться на экран создания отложенного запуска, или на иконку  для подтверждения выбора. Кроме того, потребуется установить время отложенного запуска, используя кнопки **+** и **-** или вертикальный ползунок (чч:мм). После заполнения всех полей нажмите на иконку , чтобы сохранить отложенный запуск и вернуться на экран со всеми запланированными отложенными запусками.

На данном экране Вы сможете изменить время задержки каждого отложенного запуска, нажав на значок  рядом со значением времени, которое требуется изменить. Появится всплывающее окно, в котором Вы сможете изменить время, используя кнопки **+** и **-** или вертикальный ползунок (чч:мм). Вы также можете удалить отложенный запуск, нажав на иконку .



РАСПИСАНИЕ

Нажав на данную иконку, Вы получите доступ к экрану, на котором отображаются все запланированные процедуры, и сможете добавить новые, нажав на кнопку «ДОБАВИТЬ НОВУЮ ПРОЦЕДУРУ». Появится экран создания процедуры, включающий следующие опции:

- Предварительный нагрев: появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или горизонтального ползунка можно ввести значение температуры предварительного нагрева. Нажмите на иконку ✓ для подтверждения. Для отмены операции нажмите на иконку X;
- Сохраненный рецепт: Вы получите доступ к экранам выбора категории и подкатегории, после чего можно выбрать рецепт из отфильтрованного списка на основе предыдущих выборов. Нажав на один из доступных рецептов, Вы добавите его в расписание, и автоматически вернетесь на страницу создания новой процедуры;
- Мойка: появится всплывающее окно, в котором Вы сможете выбрать тип мойки. Нажмите на иконку ✓ для подтверждения. Для отмены операции нажмите на иконку X.

Выберите время запуска процедуры, нажав кнопку «УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ ЗАПУСКА». После чего появится всплывающее окно, в котором с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка (чч) можно установить время запуска. Нажмите на иконку ✓ для подтверждения.

Выберите дни, в которые следует запускать процедуру, нажав кнопку «УСТАНОВИТЬ ДНИ ЗАПУСКА». После чего появится всплывающее окно с выбором дней недели. Нажмите на иконку ✓ для подтверждения.

После заполнения всех полей нажмите на иконку ✓ для сохранения процедуры в расписании и возврата на главный экран расписания.

На данном экране Вы можете изменить время запуска любой процедуры, нажав на иконку ✎ рядом с нужной процедурой. Появится всплывающее окно с возможностью изменения времени запуска кнопками + и – или вертикальным ползунком (чч). Нажмите на иконку ✓ для подтверждения. Для отмены операции нажмите на иконку X. Также можно удалить процедуру, нажав на иконку 🗑



РЕГЕНЕРАЦИЯ

Нажав на любую из данных иконок, Вы получите доступ к экрану регенерации, включающему следующие опции.

Предварительный нагрев

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где сможете активировать или деактивировать предварительный нагрев с помощью кнопок  ВКЛ/ВЫКЛ и с помощью горизонтального ползунка установить температуру предварительного нагрева в процентах. Нажмите на иконку  для подтверждения. Если Вы не хотите сохранять данную настройку, нажмите на иконку . В любом случае, Вы вернетесь на предыдущий экран.

Время (для регенерации по времени)

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать время регенерации (чч:мм:сс). Вы также можете установить неограниченное время регенерации, нажав на иконку . Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Температура блюда (для регенерации по термощупу)

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать температуру блюда, которую необходимо достичь. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Температура рабочей камеры

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать температуру нагрева рабочей камеры в процессе регенерации. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Скорость вращения вентилятора

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать скорость вращения вентилятора в процессе регенерации. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Увлажнение/сушка (при наличии)

Нажав на иконку  или иконку , Вы перейдете на экран, где можно изменить параметры влажности или сухого воздуха. Значения можно изменить с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Дымоход (при наличии)

Нажав на данную иконку, можно отрегулировать положение дымохода  открыто,  закрыто. По умолчанию дымоход закрыт.

ВЫДЕРЖКА

В режиме выдержки пароконвектомат поддерживает конкретную температуру в рабочей камере, обеспечивая постоянную готовность к запуску нового этапа приготовления. Данный режим оптимизирует время приготовления, позволяя быстро и эффективно переключаться между рецептами.

Нажав на данную иконку, Вы перейдете к экрану с сохраненными сценариями выдержки. Здесь Вы можете:

Изменить параметры сценария

Нажмите на иконку , чтобы изменить любой параметр, включая название.

Удалить сценарий

Для удаления сценария нажмите на иконку .

Запустить сценарий

Нажмите на центр экрана, чтобы запустить сценарий выдержки с сохраненными параметрами.

Создать новый сценарий

Для создания нового сценария нажмите кнопку «НОВЫЙ СЦЕНАРИЙ ВЫДЕРЖКИ». Появится экран, на которой можно задать следующие параметры:

Название

Нажмите кнопку «НАЗВАНИЕ СЦЕНАРИЯ ВЫДЕРЖКИ». Появится клавиатура, с помощью которой можно ввести название. Нажмите на иконку  для подтверждения.

Время

Нажмите на иконку , чтобы перейти на экран, на котором с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать время выдержки (чч:мм:сс). Вы также можете установить неограниченное время выдержки, нажав на иконку . Нажмите на иконку  для подтверждения. Если Вы не хотите сохранять данную настройку, нажмите на иконку . В любом случае, Вы вернетесь на предыдущий экран.

Температура рабочей камеры

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать температуру нагрева рабочей камеры в процессе выдержки. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Скорость вращения вентилятора

Нажав на иконку , Вы перейдете на экран, где с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка можно задать скорость вращения вентилятора в процессе регенерации. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

Увлажнение/сушка (при наличии)

Нажав на иконку  или на иконку , Вы перейдете на экран, где можно изменить параметры влажности или сухого воздуха. Значения можно изменить с помощью кнопок + и – или вертикального ползунка. Нажмите на иконку  для подтверждения или на иконку  для возврата.

4.4.10 ПАНЕЛЬ ФИЛЬТРОВ

При нажатии на данную панель главного экрана появится всплывающее окно с фильтрами для поиска и выбора рецептов.

Для работы с фильтрами доступны следующие действия:

Выбор

Выберите один из доступных фильтров.

Подтверждение

Нажмите на иконку  для применения фильтра. Всплывающее окно закроется, а на главном экране отобразятся все рецепты, соответствующие выбранному фильтру.

Сброс

Если Вы не хотите применять фильтр, нажмите на иконку , чтобы закрыть всплывающее окно без внесения каких-либо изменений.

4.4.11 КНОПКИ БЫСТРОГО ДОСТУПА

В нижней части главного экрана находится иконка включения/выключения подсветки рабочей камеры , а также три настраиваемые кнопки быстрого доступа.

Порядок работы с кнопками быстрого доступа:

- нажмите одну из данных кнопок. Появится экран выбора специального цикла. Выберите цикл;
- после выбора цикла Вы вернетесь на главный экран, в нижней части которого появится соответствующее изображение для выбранного цикла;
- нажав настроенную кнопку быстрого доступа, Вы получите прямой доступ к соответствующей функции (например, к экрану быстрой мойки, экрану расписания или экрану технического обслуживания);
- для изменения привязки кнопки быстрого доступа, необходимо нажать ее и удерживать. На экране появится значок . Перетащите иконку кнопки быстрого доступа в корзину. Осуществите привязку новой функции к данной кнопке.

4.4.12 НАСТРОЙКИ

Для перехода к настройкам проведите пальцем вниз от верхней части главного экрана и нажмите на иконку . Появится экран со следующими пунктами:

USB

Нажав на данную иконку, Вы перейдете на экран «Операции с USB», при условии, что USB-накопитель находится в USB-порту. Если USB-накопитель отсутствует, всплывающее окно на это укажет. На данном экране Вы можете произвести следующие операции:

- массовое обновление (при наличии всех необходимых файлов);
- массовое обновление без серийного номера (при наличии всех необходимых файлов);
- обновление встроенного программного обеспечения (при наличии всех необходимых файлов);
- импорт серийного номера (при наличии необходимого файла);
- импорт параметров (при наличии файла parameters.csv);
- импорт изображений (при наличии архива VenixImages.zip);
- импорт пользовательских рецептов (при наличии файла VNXRIC.tar.gz);
- экспорт НАССР;
- экспорт пользовательских рецептов;
- экспорт параметров;
- импорт внешнего вида интерфейса (при наличии архива Skin.zip).

А|到 ЯЗЫК

Нажав на данную иконку, Вы перейдете на экран, где можно сменить язык интерфейса. Выберите нужный язык и нажмите на иконку  для подтверждения.

ДАТА И ВРЕМЯ

Нажав на данную иконку, Вы перейдете на экран, где можно установить текущие дату и время. Выбор осуществляется с помощью встроенного календаря.

Выбор дня

Нажмите на нужное число. Оно выделится кружком.

Выбор месяца

Используйте стрелки, расположенные по углам верхней части календаря, для переключения между месяцами.

Установка времени

Используйте вертикальный ползунок, расположенный под календарем, чтобы установить нужный час (hh).

Для сохранения даты и времени нажмите на иконку .

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

5.1.1 В соответствии с требованиями безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неполадок в работе пароконвектомата, необходимо проводить его очистку ежедневно. Очистку пароконвектомата необходимо проводить ежедневно даже при его использовании исключительно в режимах приготовления на пару.

5.1.2 Очистка пароконвектомата осуществляется только специализированными профессиональными очистителями RADAX CLEANER AUTO 3-IN-1 и RADAX CLEANER MANUAL 3-IN-1, которые разработаны для быстрой, бережной, экономичной и эффективной очистки и защиты оборудования от преждевременного износа, а также другими рекомендованными профессиональными очистителями: Ecolab Oven Cleaner Power, Suma Auto Oven Clean.

5.1.3 Во избежание повреждения агрегатов и узлов пароконвектомата, его внутренних поверхностей, разведения прокладок и уплотнителей, выхода из строя системы автоматической мойки, а также выщелачивания и помутнения стекла не допускается использование абразивных средств, агрессивной или коррозионной химии, хлорсодержащих средств, неспециализированных препаратов и препаратов сомнительного качества.

ВНИМАНИЕ! Перед мойкой внимательно ознакомьтесь с информацией на этикетке очистителя. Во избежание получения химических ожогов и иных травм, при работе с концентратом обязательно использование защитной одежды, перчаток и очков. Никогда не открывайте рабочую камеру пароконвектомата во время работы программы очистки!

5.2. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА БОЙЛЕРА

5.2.1 В целях обеспечения стабильной работы пароконвектомата, поддержания эффективности парообразования и предотвращения образования известковых отложений необходимо регулярно проводить автоматическую очистку бойлера.

Пароконвектомат самостоятельно сформирует оповещение о необходимости запуска цикла автоматической очистки бойлера. При появлении такого оповещения необходимо запустить цикл очистки в соответствии с указаниями на панели управления.

Несвоевременная очистка бойлера может привести к накоплению накипи на внутренних поверхностях бойлера и нагревательных элементах, ухудшению парообразования, увеличению времени нагрева, повышенному энергопотреблению, нестабильному поддержанию влажности в рабочей камере, а также к снижению качества приготовления блюд. Длительная эксплуатация пароконвектомата без своевременной очистки бойлера может стать причиной преждевременного износа узлов

и выхода из строя элементов бойлерной системы

Несвоевременное выполнение очистки бойлера при наличии соответствующего оповещения пароконвектомата рассматривается как нарушение условий эксплуатации оборудования и может являться основанием для отказа в гарантийном обслуживании в случае возникновения неисправностей, связанных с нарушением работы бойлерной системы.

5.2.2 Очистка бойлера в автоматическом режиме осуществляется только специализированными профессиональными очистителями, предназначенными специально для регулярной очистки бойлера, такими как RADAX DECALCER RD05LF, Не допускается использование абразивных средств, агрессивной или коррозионной химии, хлорсодержащих средств, неспециализированных препаратов, а также средств сомнительного качества.

5.2.3 Очистка бойлера во время периодического технического обслуживания пароконвектомата должна осуществляться только квалифицированными специалистами сервисной службы с применением специализированного сильноокислительного средства для профессиональной декальцинации, такого как RADAX DECALCER PRO RDP05.

Выполнение данной процедуры пользователем, оператором или иными лицами, не имеющими соответствующей сервисной квалификации, не допускается. Очистка бойлера в рамках периодического технического обслуживания должна проводиться в соответствии с регламентом сервисного обслуживания пароконвектомата. **ВНИМАНИЕ!** Перед использованием очистителя внимательно ознакомьтесь с информацией на этикетке средства. Во избежание получения химических ожогов и иных травм при работе с очистителем обязательно используйте защитную одежду, перчатки и очки. Не открывайте элементы оборудования и не вмешивайтесь в работу системы во время выполнения программы автоматической очистки бойлера.

5.3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ

5.3.1 Перед каждой процедурой очистки необходимо отключать пароконвектомат от сети электропитания и надевать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и др.).

5.3.2 Оператор должен выполнять только штатные программы очистки. Для осмотра, внепланового технического обслуживания и замены неисправных компонентов, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром для вызова квалифицированного и должным образом обученного специалиста.

5.3.3 Изготовитель не признает гарантийным ущерб, возникший в результате неправильного обслуживания или неправильной очистки пароконвектомата (например, использования неподходящих моющих средств).

5.3.4 Перед каждой процедурой очистки необходимо дождаться охлаждения рабочей камеры (температура не выше плюс 70 °C).

5.3.5 Категорически запрещены для очистки пароконвектомата и принадлежностей к нему:

- абразивные или порошковые моющие средства;
- агрессивные или едкие моющие средства (например, соляная или серная кислота, каустическая сода и др.). Будьте осторожны! Не используйте эти вещества даже для мытья основания/пола под оборудованием;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и др.);
- применение пара или струй воды под высоким давлением.

5.4. ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ И ВНУТРЕННИХ СТЕКЛЯННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Для очистки стеклянного окна с внутренней стороны дверцы пароконвектомата дождитесь полного остывания рабочей камеры. Для облегчения очистки внутреннее окно можно открыть.

Используйте только мягкую ткань, смоченную в нейтральном моющем средстве, предназначенном для стекла, следуя инструкциям изготовителя моющего средства.

5.5 РУЧНАЯ МОЙКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

5.5.1 По окончании рабочего дня необходимо произвести мойку пароконвектомата как из гигиенических соображений, так и во избежание неисправностей.

5.5.2 Запрещается мыть пароконвектомат струей воды или под высоким давлением. Аналогично не допускается использовать для мойки пароконвектомата чистящие средства, предназначенные для утюгов, щетки или стальные скребки.

5.5.3 **ВНИМАНИЕ!** Любой жир и остатки пищи, находящиеся в рабочей камере, могут загореться во время использования пароконвектомата, поэтому рекомендуется немедленно удалить их. Для этого:

- дождитесь охлаждения рабочей камеры;
- снимите боковые решетки, удерживающие противни;
- удалите все остатки, которые можно удалить вручную, и поместите съемные части в посудомоечную машину;
- вымойте рабочую камеру теплой водой с мылом;
- тщательно сполосните все вымытые поверхности, стараясь не оставлять следов моющего средства.

5.5.3 Для очистки наружных поверхностей печи используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.

5.5.4 Процедура ручной очистки включает в себя следующие действия:

- включите пароконвектомат и установите температуру плюс 80 °C;

- включите режим приготовления на пару на 10 минут;
- выключите пароконвектомат и дайте ему остыть;
- снимите боковые опоры противней;
- нанесите моющее средство по всей рабочей камере пароконвектомата и подождите 10 минут;
- тщательно промойте рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается мыть рабочую камеру при температуре выше плюс 70 °С из-за опасности получения ожогов.

5.6 ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

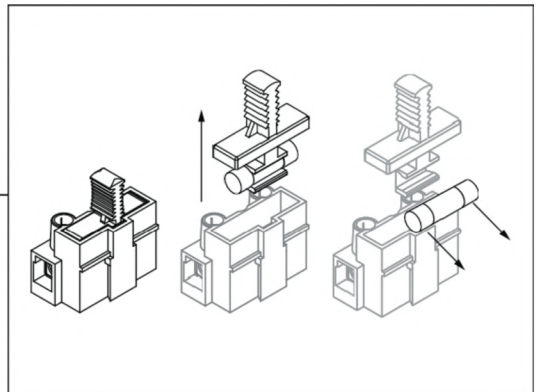
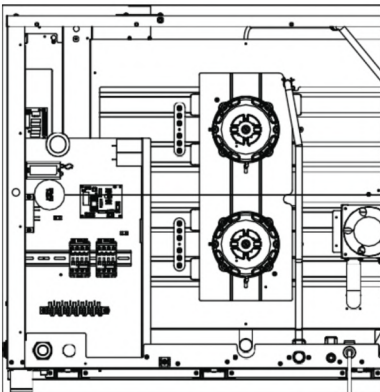
Для обеспечения надлежащего функционирования пароконвектомата требуется ежедневная очистка его наружных поверхностей с использованием неабразивных моющих средств. Сухие остатки можно удалить пластиковой щеткой или губкой, смоченной в уксусе и горячей воде. Используйте только влажную ткань с горячей водой или средствами, подходящими для очистки нержавеющей стали. Запрещено использовать средства, содержащие кислоту или аммиак.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не пытайтесь мыть пароконвектомат струей воды или пара под давлением.

5.7 ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

Для замены предохранителя:

- отсоедините пароконвектомат от сети электропитания и дайте ему остыть;
- снимите приборную панель, расположенную в передней части пароконвектомата;
- отсек предохранителя расположен в верхней части пароконвектомата. Откройте дверцу отсека предохранителя, снимите предохранитель и замените его на новый, как показано на рисунке.



5.8 КОДЫ ОШИБОК, ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

ОШИБКА	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
X01 ОШИБКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ	Неправильное подключение датчика	Проверьте правильность подключения датчика к модулю питания
	Неисправность датчика	Замените датчик
	Короткое замыкание датчика	
	Превышение диапазона измерений датчика	Замените плату питания
X02 КРИТИЧЕСКИЙ ПЕРЕГРЕВ ДИСПЛЕЯ	Неисправность платы питания	
	Перегрев дисплея	Проверьте правильность установки пароконвектомата
X06 СРАБОТАЛА ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА	Перегрев двигателя	Убедитесь, что вентиляторы работают должным образом
		Проверьте правильность установки пароконвектомата
	Износ двигателя	Проверьте, не забиты ли пылью вентиляционные отверстия технического отсека
		Замените двигатель
X07 ОШИБКА ТЕРМОЩУПА 1	Неправильное подключение термощупа	Проверьте правильность подключения термощупа к модулю питания
	Неисправность термощупа	Замените термощуп
X08 ОШИБКА ТЕРМОЩУПА 2	Короткое замыкание термощупа	

ОШИБКА	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
If both the probe are present, check whether primary or external	Превышение диапазона измерений термощупа	
	Неисправность платы питания	Замените плату питания
X09 КРИТИЧЕСКИЙ ПЕРЕГРЕВ ПЛАТЫ ПИТАНИЯ	Перегрев платы питания	Проверьте правильность установки пароконвектомата
		Убедитесь, что вентиляторы работают должным образом
X10 ОШИБКА СВЯЗИ МЕЖДУ ДИСПЛЕЕМ И ПЛАТОЙ ПИТАНИЯ	Повреждены соединительные провода	Проверьте соединение между дисплеем и платой питания
	Соединительные провода отсоединены	
	Несовместимость встроенного ПО	Обновите ПО
X11 СРАБОТАЛ ТЕРМО- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	Превышение температуры в рабочей камере	Проверьте датчик температуры рабочей камеры
		Проверьте соединительные клеммы
		Проверьте нагревательные элементы
		Проверьте термopредохранитель
X13 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: ИНИЦИАЛИЗАЦИЯ АЦП	Ошибка инициализации аналого-цифрового преобразователя	Выключите и включите инвертор. Если сигнал тревоги не прекращается, обратитесь к изготовителю

ОШИБКА	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
X14 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: СУММА ВЫХОДНЫХ ТОКОВ ПРЕВЫШАЕТ 10 А	Сумма выходных токов превышает 10 А	Убедитесь в отсутствии короткого замыкания или замыкания на землю на двигателе и соединительном кабеле Убедитесь, что двигатель не заклинило и он не перегружен Проверьте правильность подключения двигателя
X15 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: ПРЕВЫШЕНИЕ ПРЕДЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ РАДИАТОРА	Температура радиатора превысила установленный лимит для интервала времени более 5 с	Убедитесь, что двигатель не заклинило и он не перегружен Проверьте правильность подключения фаз двигателя
X16 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: ОШИБКА СВЯЗИ С ВНЕШНИМ EEPROM	Ошибка связи с внешним EEPROM	Выключите и включите инвертор. Если сигнал тревоги не прекращается, обратитесь к изготовителю
X17 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: НЕСООТВЕТСТВИЕ КАРТЫ ПАРАМЕТРОВ EEPROM. ЗАГРУЗКА ПАРАМЕТРОВ ПО УМОЛЧАНИЮ	Карта параметров в EEPROM не соответствует загруженной прошивке. Загружены параметры по умолчанию, предоставленные изготовителем	Выключите и включите инвертор. Если сигнал тревоги не прекращается, обратитесь к изготовителю
X18 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: ДВИГАТЕЛЬ ПЕРЕГРУЖЕН ИЛИ ЗАКЛИНИЛО	Перегрев двигателя (его заклинило или он перегружен)	Убедитесь, что двигатель не заклинило и он не перегружен

ОШИБКА	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
X19 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: НИЗКИЙ ФАЗНЫЙ ТОК	Недостаточная сила тока на одной из фаз	Убедитесь, что двигатель не заклинило и он не перегружен
X20 ОШИБКА ИНВЕРТОРА 1: ТАЙМ-АУТ СВЯЗИ ЧЕРЕЗ ПОСЛЕДОВА- ТЕЛЬНЫЙ ПОРТ	Ошибка связи инвертора с материнской платой	Проверьте соединение
X31: СРАБАТЫВА- НИЕ ЗАЩИТНОГО ТЕРМОСТАТА БОЙЛЕРА	Превышение температу- ры в бойлере	Проверьте датчик температуры бойлера. Проверьте нагрева- тельный элемент. Проверьте термостат

5.9 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для планового ежегодного технического обслуживания пароконвектомата рекомендуется связаться с дилером, чтобы тот направил к Вам специалиста.

5.10 ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В таблице, приведенной ниже, показаны процедуры периодического технического обслуживания, которое может производиться оператором. Несоблюдение этих процедур может привести к неисправности или выходу из строя пароконвектомата.

ОПЕРАЦИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ			
	Ежедневно	Еженедельно	Ежемесячно	Ежегодно
Общий визуальный осмотр	X			
Очистка рабочей камеры	X			
Очистка бойлера		X		
Очистка фильтра воды на входе		X		
Проверка работы умягчителя			X	

ОПЕРАЦИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ			
	Ежедневно	Еженедельно	Ежемесячно	Ежегодно
Очистка электрических компонентов				X
Проверка клемм				X
Проверка уровня моющего средства		X		
Общая проверка работоспособности		X		

5.11 ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В периоды простоя следует отключить пароконвектомат от сети электропитания и перекрыть воду, извлечь емкость с моющим средством и осторожно закрыть ее. Для защиты наружных стальных поверхностей пароконвектомата, протрите их мягкой тканью, смоченной вазелиновым маслом. Оставьте дверцу пароконвектомата открытой, чтобы обеспечить надлежащий воздухообмен.

При возобновлении работы необходимо:

- тщательно вымыть пароконвектомат и принадлежности к нему;
- повторно подключить пароконвектомат к электросети и водопроводу;
- проверить общую работоспособность пароконвектомата;
- произвести длительную мойку.

Для обеспечения оптимальных условий эксплуатации и безопасности пароконвектомата рекомендуется проводить его техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре не реже 1 раза в год.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1 Пароконвектомат в упаковке изготовителя и транспортной таре транспортируется на любые расстояния при соблюдении следующих требований:

- транспортирование по железной дороге должно производиться в крытых чистых вагонах;
- при перевозке открытым автотранспортом упаковка должна быть покрыта брезентом;
- при перевозке воздушным транспортом упаковка с оборудованием должна размещаться в герметичных отапливаемых отсеках;
- при перевозке водным транспортом упаковка с оборудованием должна размещаться в трюме.

6.2 Размещение и крепление упаковки на транспортных средствах должно обеспечивать устойчивое положение в пути, отсутствие смещений и ударов друг о друга, а также о стенки транспортных средств. Во время транспортирования и погрузочно-разгрузочных работ транспортная тара не должна подвергаться резким ударам и прямому воздействию атмосферных осадков и пыли.

6.3 Условия транспортирования должны соответствовать условиям хранения 3 по ГОСТ 15150 при температуре не ниже минус 25 °С.

6.4 Хранение пароконвектомата должно осуществляться в транспортной таре или в упаковке изготовителя в складских помещениях при отсутствии в них пыли, паров кислот, щелочей и агрессивных газов, в соответствии с условиями хранения 3 по ГОСТ 15150, при температуре не ниже 0 °С.

6.5 Поставляемая эксплуатационная документация хранится совместно с пароконвектоматом.

6.6 В зимнее время распаковывать пароконвектомат возможно только после выдержки в отапливаемом помещении не менее 3 часов.

7. УТИЛИЗАЦИЯ

7.1 Пароконвектомат не содержит в своей конструкции драгоценных металлов, а также материалов и веществ, требующих специальных методов переработки и утилизации, представляющих опасность для жизни и здоровья людей, и окружающей среды.

7.2 При выработке ресурса пароконвектомата эксплуатирующая организация осуществляет мероприятия по подготовке и отправке его на утилизацию.

7.3 Утилизация производится в соответствии с действующим законодательством.

7.4 Во избежание несанкционированного использования и связанных с этим рисков перед утилизацией пароконвектомата:

- убедитесь, что он непригоден к использованию. Для этого необходимо отрезать или удалить кабель питания (после отключения пароконвектомата от сети);
- ограничьте доступ детей и животных внутрь рабочей камеры – заблокируйте дверцу пароконвектомата (например, липкой лентой или скобами).

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям технических условий ТУ 28.93.15-001-47653896-2020 «Пароконвектоматы» при соблюдении условий и правил транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации, установленных в настоящем руководстве.

8.2 Гарантийный срок хранения изделий ТМ RADAX составляет 6 (шесть) месяцев с момента изготовления.

8.3 Гарантийный срок эксплуатации изделий TM RADAX составляет 24 (двадцать четыре) месяцев со дня продажи, указанного в Гарантийном талоне (либо в ином документе, удостоверяющем дату продажи), но не более 24 месяцев с момента изготовления.

8.4 Гарантия действительна при наличии следующих документов:

- подтверждающих дату и факт приобретения;
- гарантийного талона;
- руководства по эксплуатации;
- акта пуска в эксплуатацию (образец приведен в приложении А);

8.5 Гарантийные обязательства предоставляются только сервисными центрами продавца или другими организациями уполномоченными изготовителем. Подробные условия гарантийных обязательств изложены в Гарантийном талоне.

8.6 Гарантийные обязательства не распространяются на:

- периодическое техническое и другое сервисное обслуживание изделий (транспортировку, монтаж, установку, ввод в эксплуатацию, очистку, регулировку, настройку, проверку параметров, смазку и т. п.);
- работы по модернизации, усовершенствованию, внесению конструктивных изменений и адаптации оборудования, с целью расширения сферы его применения, указанной в настоящем руководстве;
- неисправности любых источников освещения, в том числе сигнальных и светодиодных, на элементы питания, аккумуляторы, предохранители, стеклопакеты, наклейки с дизайном, полки, регулировочные ножки, ручки и другие быстроизнашивающиеся детали оборудования, которые подвержены естественному неизбежному износу в процессе эксплуатации;

8.7 Гарантийные обязательства не предоставляются, если причиной неисправности изделия являются:

- механические повреждения любых деталей оборудования (скол, трещина, вмятина, царапина, обрыв труб и т. п.);
- воздействие химически агрессивных веществ, чрезмерно высоких или низких температур, чрезмерно высокой влажности и запыленности;
- любое вмешательство в работу оборудования, в том числе установка, монтаж, подключение и попытка выполнения ремонта, лицами неуполномоченными продавцом или изготовителем;
- отклонение стандартных параметров электросети (отклонение частоты тока от номинальной – более 0,5 %, выход напряжения за пределы диапазона 360...440 В;
- несоблюдения правил хранения, транспортировки, монтажа, установки и эксплуатации изделий, указанных в настоящем руководстве, в том числе использования оборудования не по назначению;

- отсутствия, неразборчивости или изменения заводского номера оборудования;
- воздействие внешних сил по не зависящим от производителя причинам (стихийные бедствия, пожар, попадание в рабочие агрегаты и приборы посторонних предметов, жидкостей, животных или насекомых).

8.8 Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию или технологию изготовления необходимые изменения, которые при этом не влекут за собой обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

8.9 Данные гарантийные обязательства не ограничивают определённые законом права покупателя.

8.10 По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием и приобретением запасных частей, просьба обращаться в уполномоченные организации (к поставщикам или продавцам) и их сервисные центры.

8.11 В случае возникновения вопросов касающихся исполнения обязательств по гарантийному ремонту, Вы можете обратиться за информационной поддержкой в единую сервисную службу компании:

**425000, Россия, Марий Эл, г. Волжск, Промбаза, 1, помещение 7А,
ООО «РАДАКС», тел./факс: (8362) 23-25-06, (495) 937-64-07,
info@radaxovens.ru, <http://www.radaxovens.ru>.**

8.12 Чтобы сделать гарантию действительной требуется заполнить и отправить изготовителю документ по форме приложения Д.

9. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

9.1. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Пароконвектомат _____

Заводской номер _____

изготовлен и принят в соответствии с требованиями технических условий ТУ 28.93.15-001-47653896-2020, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Ответственный за приемку _____

ФИО

подпись

М.П.

Приложение А (рекомендуемое)

АКТ ПУСКА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен « ____ » _____ 20 ____ г.

владельцем изделия _____

наименование и адрес организации, должность, ФИО

и представителем специализированного центра по техническому сервису

наименование, должность, ФИО

в том, что изделие марки _____

заводской номер _____

запущено в эксплуатацию « ____ » _____ 20 ____ г. электромехаником

наименование организации, ФИО

удостоверение на право
монтажа и обслуживания изделия № _____ выдано « ____ » _____ 20 ____ г.

Изделие принято на обслуживание механиком

наименование организации, ФИО

удостоверение на право
монтажа и обслуживания изделия № _____ выдано « ____ » _____ 20 ____ г.

Владелец _____

ФИО, подпись

Представитель центра _____

ФИО, подпись

М.П.

Город (место) приемки изделия

Наименование получателя (организация, предприятие) изделия

Его адрес и отгрузочные реквизиты

АКТ ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ

Настоящий акт составлен

с участием представителей

ФИО и должность представителя получателя

ФИО и должность представителя предприятия-изготовителя

или представителя заинтересованной организации, дата и номер документа о полномочиях представителей на участие в проверке. Телеграмма о вызове представителя предприятия-изготовителя направлена за N от « » 20 г.)

в том, что при проверке изделия

наименование изделия

производства

наименование предприятия-изготовителя и его адрес

заводской номер изделия выявлено следующее:

1. Условия хранения изделия на складе получателя

2. Состояние тары и упаковки

указать, в каких условиях хранятся изделия

3. Изделие установлено

указать состояние наружной маркировки, дату вскрытия тары, количество недостающих составных частей, их стоимость, недостатки тары и упаковки

указать, в каких условиях установлено изделие

4. Монтаж изделия

5. Состояние изделия и его комплекта поставки

указать, в каких условиях хранятся изделия

6. Перечень отклонений (дефектов):

указать техническое состояние изделия, электрооборудования, состояние их защиты и др., заводские номера, дату изготовления

7. Для восстановления изделия необходимо:

подписи всех лиц, участвовавших в проверке качества и комплектации изделия

М.П.

Приложение В

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ «DOSTOEVSKY»

ПАРАМЕТР	ДАННЫЕ ТИПА «DOSTOEVSKY»	
	DS06T7RL	DS10T7RL
Ном. напряжение, В и Тип питающей сети	400В 3 N~	
Частота, Гц	50/60	50/60
Потребляемая мощность, кВт	9,5	14,5
Максимальная температура, °С	260	260
Диапазон регулирования температур, °С	30-260	30-260
Количество уровней, (600х400-GN1/1) шт.	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Макс. загрузка на лотки, кг. не более	4	4
Габаритные размеры с ручкой (WxDxH), мм	840 X 865 X 835	840 X 865 X 1065
Масса без упаковки, кг. не более	113	128
Степень защиты от внешних воздействий (IP), ГОСТ 14254	IPX3	IPX3

Приложение Г

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ПЕЧИ ЧЕХОВ/ТОЛСТОЙ

Приложение Д (рекомендуемое)

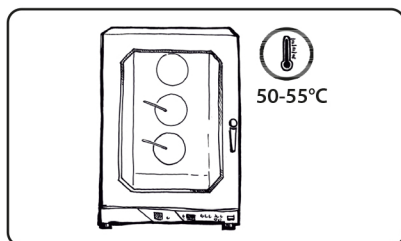
ТЕСТИРОВАНИЕ

ПРОВЕРКА УСТАНОВКИ	✓
Проверена пригодность помещения (правильный воздухообмен, минимальная/максимальная температура и т. д.)	
Оборудование надежно установлено на фундаменте или другом оборудовании	
Были соблюдены минимальные расстояния от стен (15 см) и другого оборудования (50 см сбоку)	
Защитная пленка была удалена с каждой поверхности	
Камеры оборудования и дымоходы/вентиляционные отверстия не содержат неподходящих предметов (буклетов, пластиковых пакетов и т. д.)	
При необходимости нанесена желтая наклейка «Опасность возгорания» (160 см от пола)	
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ	✓
Напряжение сети соответствует техническим требованиям оборудования	
Электрическое соединение выполнено в соответствии с действующими правилами и по схемам, указанным на маркировочной табличке	
Оборудование подключено посредством эквипотенциального соединения	
Оборудование напрямую подключено к сети с легкодоступным электрическим щитком	
ПРОВЕРКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ	✓
Оборудование правильно подключено к источнику воды и ручка крана открыта	
Поступающая вода отвечает требованиям, перечисленным в настоящем руководстве	
Измеренное давление воды:	
Измеренная жесткость воды:	
Измеренная температура воды:	
Оборудование правильно соединено со сливом	

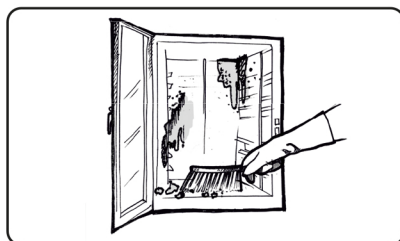
ПРОВЕРКА ДЫМОХОДА	✓
Оборудование правильно расположено под вытяжным козырьком подходящей конструкции или соединено с внешней стороны подходящими трубопроводами	
Общие проверки после первого включения: начать цикл приготовления при +150 °С в течение 10 минут, средняя влажность. В самом начале белый дым с задней стороны оборудования и выброс неприятных запахов считается нормальным	
Откройте дверцу, проверьте вентиляторы, отвод воды, нагрев и вернитесь к работе	
Убедитесь, что нагреватели отключились, когда печь достигла заданной температуры	
Убедитесь, что освещение работает, вентиляторы имеют одинаковое направление вращения и оно меняется каждые 2 минуты, а вода подается при включении увлажнения	
Начните цикл мойки и ополаскивания и проверьте, останавливается ли он, когда открывается дверца, и есть ли утечка воды	
Убедитесь, что у оператора есть вся необходимая документация	
Убедитесь, что на оборудовании установлено последнее доступная версия программного обеспечения	
Установите бак для моющих средств и запустите сквозной цикл мойки с последующей программой ополаскивания (в соответствующих случаях)	

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CLEANER MANUAL

1. Охладите/нагрейте печь до 50-55 °С.



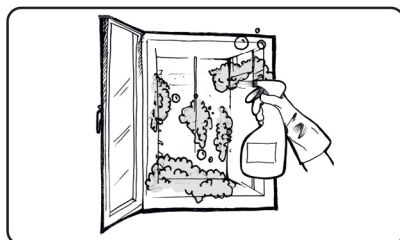
2. Удалите остатки пищи.



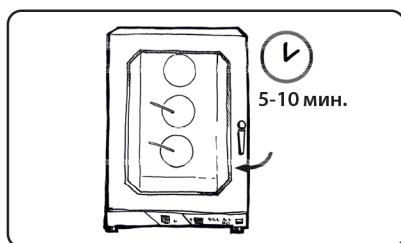
3. Смочите поверхность камеры с помощью душа или включите режим пара (100%) и установите температуру 50-55°C на 10-15 минут.



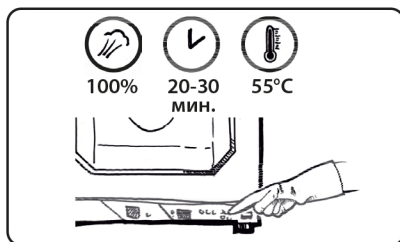
4. Обильно нанесите очиститель на внутренние поверхности печи.



5. Закройте дверь и дайте средству сработать 5–10 минут.



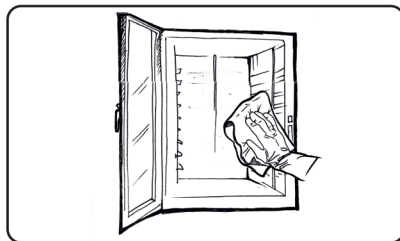
6. Включите режим пар (100%) на 20-30 минут при сохранении температуры 55 °С.



7. Отключите режим пара, выключите нагрев, откройте дверь и тщательно промойте душем.



8. Протрите внутренние поверхности камеры сухой чистой тканью без ворса.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CLEANER AUTO

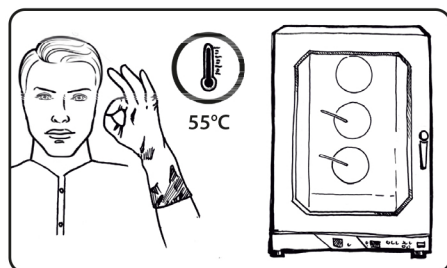
1. Убедитесь, что канистра моющего средства не пуста, правильно подсоединена к шлангу подачи моющего средства, а также, что погружной фильтр с запасом достает до уровня жидкости.



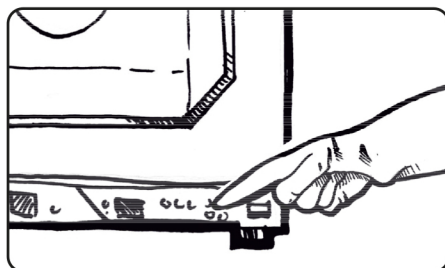
2. Убедитесь, что дверь печи плотно закрыта, а сливная труба не имеет препятствий.



3. Проверьте, что температура камеры печи не превышает 55 °С.



4. Выберите и запустите подходящий режим мойки. При выключенном аппарате нажмите: SET. Выберите + режим: Ополаскивание, 45/56/65 мин. (или подкачку при смене моющего средства).



В соответствии с требованиями безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями и во избежании неполадок в работе оборудования, необходимо проводить очистку печи ежедневно даже при использовании печи исключительно в режиме пара.

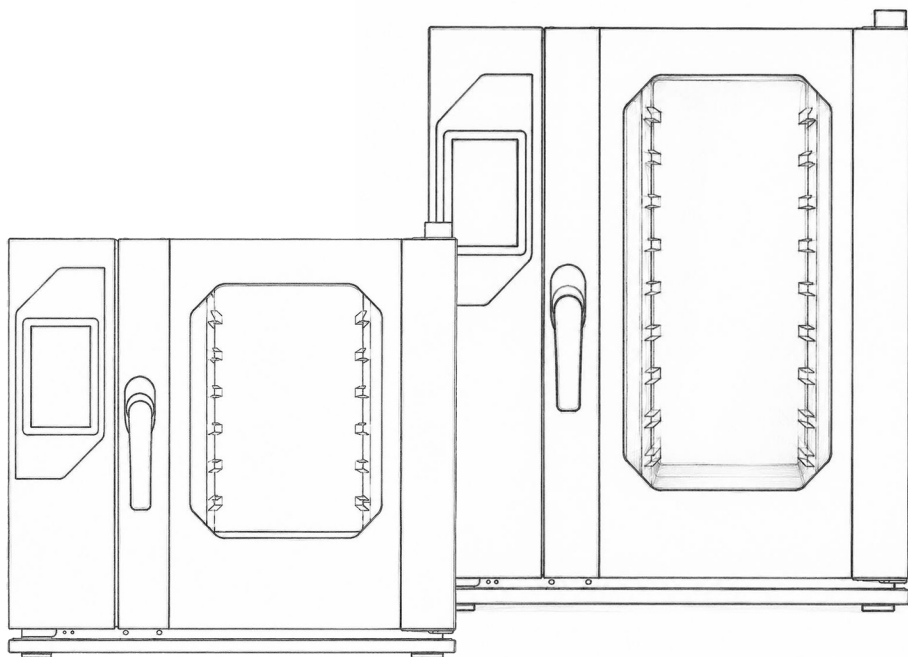
Производите очистку оборудования только специализированным профессиональным очистителем RADAX CLEANER MANUAL 3-IN-1 или RADAX CLEANER AUTO 3-IN-1, который разработан специально для быстрой, бережной, экономичной и эффективной очистки и защите оборудования от преждевременного износа.

Никогда не используйте абразивные средства, агрессивную или коррозионную химию, хлорсодержащие средства, неспециализированные препараты и препараты сомнительного качества во избежание повреждения агрегатов и узлов аппарата, внутренних поверхностей печи, разъедания прокладок и уплотнителей, выхода из строя системы автоматической очистки, а также выщелачивания и помутнения стекла.

ВНИМАНИЕ! Перед мойкой внимательно ознакомьтесь с информацией на этикетке очистителя. Во избежание получения химических ожогов и иных травм, при работе с концентратом обязательно использование защитной одежды, перчаток и очков.

Никогда не открывайте камеру во время программы очистки!

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Производственная площадка:

425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул.
Промбаза, дом.1

Офис продаж:

125047, город Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Пресненский,
ул. Гашека, д.6, помещение XIX
Тел: +7 (495) 120-22-49 доб.1028
E-mail: info@radaxovens.ru