

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПЕЧИ И ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ PIRON



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ШП G906RXS D, ШП G910RXS D

Содержание

Введение

1. Предварительные замечания	3
2. Установка	4
2.1 Установка на определенное место	4
2.2 Выбор места расположения печи	4
2.3 Электрическое подключение	
2.4 Эквипотенциальная система	5
2.5 Подключение к водопроводу	
2.6 Подключение к канализационной системе	5
2.7 Слив воды	
2.8 Вытяжка камеры приготовления пищи	5
3. Использование печи	
3.1 Управление	6
3.2 Освещение	6
3.3 Использование пароувлажнения	
4. Цифровая панель управления	
4.1 Печь вкл/выкл (on/off)	
4.2 Этапы приготовления пищи	8
4.3 Установка времени	
4.4 Освещение	8
4.5 Установка основной температуры	
4.6 Установка температуры термощупа	8
4.7 Установка скорости двигателя	
4.8 Установка регулировки выхода пара из камеры	8
4.9 Установка языка – даты/времени	
5. Системы приготовления пищи	10
5.1 Приготовление вручную	10
5.2 Приготовление по установленным программам	10
5.3 Сохранение программ	
6. Очистка и техническое обслуживание	12
6.1 Очистка	
6.2 Дверь печи	
6.3 Замена лампочки печи	12
6.4 Запасные части	12
7. Проблемы неисправной работы	13
8. Рисунки по использованию и техническому обслуживанию	14

Производитель оставляет за собой право изменять (модифицировать) продукт, как и когда сочтет полезным и необходимым без предварительного уведомления.

Введение

Уважаемый покупатель, мы хотели бы поблагодарить вас и поздравить вас с приобретением этой конвекционной печи (пароконвектомата) и мы верим, что это будет началом продолжительных взаимоотношений.

1. Предварительные замечания

Все операции по установке, монтажу, сервисному обслуживанию и поддержке должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующим законодательством и нормативами.

Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед установкой и введением в эксплуатацию оборудования.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью оборудования. Оно должно храниться в целостности и в доступном месте в течение всего срока эксплуатации печи (пароконвектомата).

Это оборудование предназначено для профессионального использования и соответствует действующим на данный момент требованиям. Данное оборудование предназначено только для использования в целях выпекания. Любое другое использование расценивается как неправильное. Производитель не несет никакой ответственности по неправильному использованию.

Отделите все отходы (отработанные материалы) и утилизируйте их в ближайшем специализированном центре по утилизации отходов.

Оборудование должно быть подсоединено к основному источнику энергии в соответствии с методами (технологиями), требуемыми правилами безопасности. Перед использованием оборудования в первый раз убедитесь, что внутри камеры приготовления нет инструкций по эксплуатации, пластиковых пакетов или каких-либо других предметов.

Перед использованием оборудования все ярлыки (наклейки) и защитная пленка, используемая внутри или снаружи, должны быть удалены.

Штепсельная вилка, которая будет подключаться к сетевому кабелю и розетка должны быть одного типа и должны соответствовать действующему законодательству.

Не засоряйте вентиляционные отверстия и не нагревайте щели, распределяющие воздух.

Если печь не работает, отключите её от источника питания и свяжитесь с ближайшим техническим центром. Никогда не пытайтесь ремонтировать оборудование.

Всегда следите, чтобы кнопки управления находились в отключенном состоянии, когда вы заканчиваете работать с оборудованием.

Никогда не помещайте легко воспламеняющиеся предметы в печь: они могут случайно загореться и спровоцировать пожар.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должно использоваться только квалифицированным персоналом.

В случае приготовления пищи с очень большим содержанием жира, поместите контейнер внизу камеры приготовления, чтобы собирать (стекающий) жир.

Должно быть обращено особое внимание на то, чтобы предотвратить возникновение несчастных случаев при изъятии поддона, содержащего горячую жидкость (остатки).

Если поддон содержит горячую жидкость, поместите его внутрь печи, на уровень, позволяющий оператору следить (наблюдать) за ним.

Обратите особое внимание во время изъятия горячей пищи в течение и после приготовления: температура может быть очень высокой и вызвать возгорание.

Откройте дверь печи медленно, чтобы избежать возгорания от горячего пара.

Используйте печь при комнатной температуре от +5 °C до + 35 °C.



Данное оборудование промаркировано в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования.

Эти нормативы являются основополагающими по европейскому законодательству о возврате и переработке отходов электрического и электронного оборудования.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

2. Установка

Перед тем, как разместить оборудование, пожалуйста, проверьте все габариты и точное местоположение электропроводки и водопровода и вытяжкой дыма, а также сверьтесь с информацией на техническом шильдике (рисунки 4).

2.1 Установка

Печь (пароконвектомат) должна быть установлена в помещении, вентилируемом соответствующим образом.

2.2 Выбор места расположения печи (пароконвектомата)

Снимите упаковку с оборудования и выньте защитную пленку с внешних панелей. Используйте подходящий растворитель, чтобы удалить любые остатки клея, оставшиеся на панелях.

Оборудование не предназначено для встроенного расположения.

Печь (пароконвектомат) должна быть размещена на плоской поверхности. Высота рабочей поверхности может быть отрегулирована при помощи регулируемых ножек.

-поверхность, смежную (прилегающую) мебель и все материалы, используемые во время установки, должны быть предназначены (рассчитаны) для работы при температуре 150 °C, не будучи поврежденными.

- Прилегающая мебель должна быть установлена таким образом, чтобы оставалось место для электрического подключения.

2.3 Электрическое подключение

! Важно:

- подключение к электроэнергии должно быть произведено квалифицированным персоналом в соответствии с действующими требованиями/нормами требованиями.

- подключение должно быть произведено в соответствии с действующими требованиями/нормами европейскими требованиями.

- электрическое подключение возможно однофазного типа 220 - 230 V ~ 50/60 Hz либо трехфазного 380-400 3N V.

! Оборудование должно быть правильно подсоединено к системе заземления.

-Если печь (пароконвектомат) подсоединена напрямую к источнику электрического питания, лицо, ответственное за его установку, должно установить изолированный выключатель, подходящий (соответствующий) для номинального тока с контактом, прерывающим расстояние, по крайней мере, 3 мм. Изолирующий выключатель должен быть установлен вблизи оборудования в постоянной электрической системе помещения.

- В любом случае кабель заземления не должен прерываться с помощью выключателя.

! Предупреждение:

Перед тем, как производить техническое обслуживание, всегда отключайте печь (пароконвектомат) от основного источника электроснабжения, повернув основной выключатель либо отсоединив штепсельную вилку из розетки.

Печь (пароконвектомат) может быть оснащена электрическим кабелем без штепсельной вилки. В этом случае необходимо установить вилку, убедитесь, что она соответствует максимальной мощности печи. Убедитесь, что кабель заземления (желто-зеленый) подсоединен к соответствующей клемме на вилке. Если вам необходимо установить или заменить кабель, следуйте ниже указанному:

-отсоединить печь (пароконвектомат) от источника питания.

-снимите среднюю заднюю панель пароконвектомата сзади печи (рисунок 2).

-подсоедините провода к клеммным зажимам (с внутренней стороны печи или пароконвектомата), как показано на наклейке на задней стороне изделия, убедившись, что желто-зеленый кабель подсоединен к клемме заземления. В случае, если используется разрешенная BS. 1363 13A вилка, установите предохранитель (пробку) на 13ампер.

-кабель должен быть закреплен при помощи зажима для проводов на клеммной панели таким образом, чтобы они сами не перекрутились или не выскочили. Не позволяйте никакой части кабеля находиться при температуре свыше 75 °C.

-вилка и электрическое подсоединение должно соответствовать мощности печи. Убедитесь, что вилка доступна и удобна. В случае, если оборудование напрямую подсоединено к источнику электроэнергии, обеспечьте наличие всеполярного устройства

отключения (с контактным пробелом, по крайней мере, 3 мм). Оно должно быть установлено в доступном месте для пользователя.



2.4 Эквипотенциальная система

Оборудование должно включать эквипотенциальную систему, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствии с действующим законодательством. Это подсоединение должно производиться между разным оборудованием посредством клемм, обозначенных символом ниже. Эквипотенциальный кабель (провод) должен иметь минимальное сечение 10 мм .

2.5 Подключение к водопроводу

(только для моделей, оснащенных пароувлажнением)

Необходимо поместить механический фильтр и кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

В соответствии с требованиями действующего законодательства оборудование оснащено трубкой в $\frac{3}{4}$ дюйма.

Перед подсоединением водопроводной трубы к оборудованию, пожалуйста, дайте (позвольте) некоторому количеству воды циркулировать, чтобы очистить трубу от каких-либо загрязнений.

Давление воды, которая используется в оборудовании, должно быть между 1 и 3 бар и максимальная температура - 30°C.

2.6 Подсоединение канализационного слива

Вода, сливающаяся из сливной выводящей трубы, может быть очень горячей (90°C). Поэтому для таких подсоединений должны использоваться трубы, подходящие для высоких температур.

2.7 Слив воды

Вы обнаружите сливную выводящую трубу сзади печи (пароконвектомата). Её необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу в соответствии с действующими нормами (правилами) посредством жесткой (неподвижно закрепленной) или гибкой теплоустойчивой трубы; диаметр трубы не может быть менее, чем диаметр канализационного отверстия. Длина трубы не может быть более одного метра. Сливная труба должна заходить, по крайней мере, на 20 см на канализационное отверстие, чтобы позволить стекать жидкости (отходам).

Дополнительный слив имеется в поддоне под дверью пароконвектомата. В нижней части поддона установлена трубка с наружным диаметром 10 мм. Слив предназначен для удаления конденсата, который образовывается на внутреннем стекле. Перед эксплуатацией изделия необходимо подсоединить термостойкий шланг для обеспечения слива конденсата в канализацию.

2.8 Вытяжка камеры приготовления

Отверстие для вытяжки камеры приготовления располагается с тыльной части печи (пароконвектомата) сверху. Не накапливайте никаких предметов и/или материалов около отверстия, поскольку это может вызвать блокировку выхода дыма (газа).

Рекомендуется разместить печь (пароконвектомат) под вытяжным зонтом.

3. Использование печи (пароконвектомата)

Важно:

Перед первоначальным использованием изделия рекомендуется включить его на максимальную температуру и оставить нагреваться на один час. В течение этого времени может появиться (неприятный) запах и дым из-за клея (связывающего вещества) термоизоляции и масел изделия. Рекомендуется оставить открытым окно для вентиляции воздуха.

3.1 Управление

Управление осуществляется при помощи цифровой панели управления (см. рис.1).

3.2 Освещение печи



Нажмите эту кнопку, чтобы включить освещение во внутренней камере печи (пароконвектомата).

3.3 Использование пароувлажнения



Пароувлажнение подходит для быстрого размораживания, для подогрева продуктов, не делая их жесткими или сухими, и для глазирование хлеба в начале процесса выпечки. Комбинация функции пара и режимов приготовления с конвекцией позволяет добиться исключительной гибкости в использовании со значительной экономией времени и энергии, и в тоже время продукты (пища) сохраняют свой объем, питательные свойства, вкус, внешний вид и аромат. Идеально для всех типов продуктов.

Тепло достигается посредством направленной циркуляции горячего воздуха внутри печи (пароконвектомата). Воздух нагревается при помощи кольцеобразного нагревательного элемента около вентилятора, потом приводится в круговое движение и распространяется равномерно и быстро посредством самого вентилятора.

В некоторых печах (пароконвектоматах) вентиляционная система соединена с пароувлажняющей системой. Вода, вспрыскиваемая на вентилятор из системы прямого водоснабжения, распыляется и проходит через нагревательный элемент, превращаясь в пар.

Пароувлажнение используется совместно с системой отвода пара.

Подробное описание использования пароувлажнения см. в пункте 4.8.

! Предупреждение:

В процессе работы (функционирования) изделие может нагреться до высокой температуры. Позаботьтесь о том, чтобы не дотрагиваться до нагревательных элементов внутри печи (пароконвектомата). Производитель не может нести ответственность за какой-либо ущерб или вред, причиненный здоровью, вызванный оборудованием, если его установка и подключение к источникам энергии не была произведена в соответствии с требованиями, изложенными в данном руководстве по эксплуатации и действующим законодательством.

Эта печь соответствует директивам Евросоюза "EU Council" see 87/308; 73/23; 93/68 e 89/336.

4. Цифровая панель управления

Функции панели управления

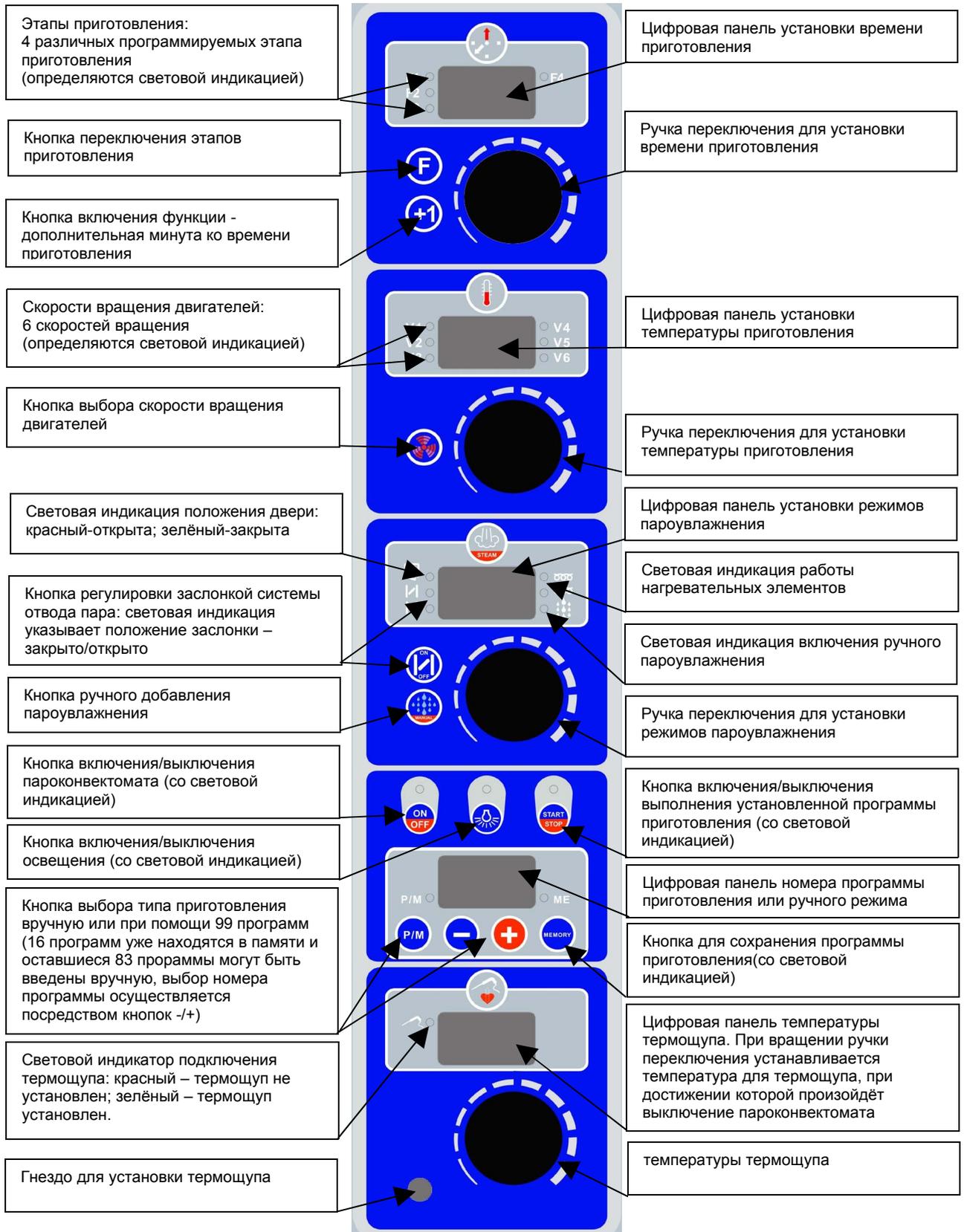


Рис. 1

4.1 Печь включена/выключена (on/off)

Когда печь (пароконвектомат) включается, панель управления загорается автоматически.

Если по прошествии 10 минут никакие кнопки не были задействованы, электронная панель перейдет в режим ожидания и на дисплее появится "Off". Для запуска панели управления снова нажмите вкл/выкл (ON/OFF).

4.2 Этапы приготовления пищи

При приготовлении вручную доступен только один этап.

При применении программ - этапы от 1 до 4.

Для перехода от одного этапа к другому необходимо нажимать (однократно) кнопку  при этом световая индикация показывает на каком этапе программы Вы находитесь. Для каждого этапа пользователь может установить следующие параметры:

- Время или альтернативно основная температура;
- Температура камеры;
- Процент пара или время открытия/закрытия дымового патрубка;
- Скорость двигателя.

Порядок установки параметров не важен.

4.3 Установка времени приготовления

Установка времени приготовления  производится посредством поворачивания соответствующей ручки переключения на минуты и часы.

Когда на дисплее появится "Inf", процесс приготовления будет длиться до тех пор, пока оператор не остановит его вручную.

Параметр времени исключается использованием термощупа (датчика температуры), так как при его установке процесс приготовления длится до момента достижения установленной температуры для термощупа.

4.4 Освещение

Чтобы включить/выключить освещение, нажмите кнопку .

4.5 Установка основной температуры

Температура камеры устанавливается при помощи соответствующей ручки переключения (см. рис. 1), при этом на дисплее отображается устанавливаемая величина температуры для процесса приготовления (при ручном режиме) или для этапа программы (при программировании процесса).

Когда основная температура установлена автоматически, время обнулено, потому что, когда установленное время достигнуто, этап приготовления завершен и он переходит к следующему шагу (если он введен).

4.6 Установка температуры термощупа

Установите термощуп в соответствующее гнездо (см. рис. 1), при этом световой индикатор термощупа должен загореться зеленым светом (если индикатор продолжает гореть красным светом, то повторите операцию по установке термощупа).

Установите температуру термощупа, вращая соответствующую ручку переключения (см. рис. 1), при этом на дисплее отображается устанавливаемая величина температуры термощупа.

4.7 Установка скорости двигателя

Вы можете использовать 6 разных скоростей вращения двигателей. Однократно нажимая кнопку  вы меняете скорость вращения, при этом V1 самая низкая скорость, а V6 самая высокая скорость.

4.8 Установка регулировки выхода пара из камеры

Для установки процента подачи пара, который будет использоваться, поверните ручку переключения для установки режимов пароувлажнения (см. рис. 1) по часовой стрелке (от 0 / +10), используя таблицу "а".

Чтобы отрегулировать выход пара из камеры приготовления поверните ручку переключения для установки режимов пароувлажнения против часовой стрелки (от 0 / -10), используя таблицу "б".

а) Режим функции пара/режим выхода дымового газа в камере приготовления

Установка	Функция
+10	Дымовой патрубок 10% пара
+9	Дымовой патрубок 9% пара
+8	Дымовой патрубок 8% пара
+7	Дымовой патрубок 7% пара
+6	Дымовой патрубок 6% пара
+5	Дымовой патрубок 5% пара
+4	Дымовой патрубок 4% пара
+3	Дымовой патрубок 3% пара
+2	Дымовой патрубок 2% пара
+1	Дымовой патрубок 1% пара
0	Дымовой патрубок 0% пара

б) режим функции выхода пара в камере приготовления

Установка	Функция
0	Дымовой патрубок/0% пара
-1	Дымовой патрубок открыт 6 секунд; закрыт 54
-2	Дымовой патрубок открыт 12 секунд; закрыт 42
-3	Дымовой патрубок открыт 18 секунд; закрыт 42
-4	Дымовой патрубок открыт 24 секунды; закрыт 46 секунд/ 0% пара
-5	Дымовой патрубок открыт 30 секунд; закрыт 30 секунд/ 0% пара
-6	Дымовой патрубок открыт 36 секунд; закрыт 24 секунды/ 0% пара
-7	Дымовой патрубок открыт 42 секунды; закрыт 18 секунд/ 0% пара
-8	Дымовой патрубок открыт 48 секунд; закрыт 12 секунд/ 0% пара
-9	Дымовой патрубок открыт 54 секунды; закрыт 6 секунд/ 0% пара
-10	Дымовой патрубок открыт/ 0% пара

4.9 Установка языка – дата /время

1) Чтобы ввести выбранный язык необходимо:

- Включить печь пароконвектомат;

-Нажать одновременно кнопки  и  до тех пор пока не появится “set clock”

-Нажимайте кнопку (однократно)  до тех пор пока не появится “set language” (установка языка). Возможно Вы попадёте сразу в режим установки языка.

-Нажмите кнопку , поворачивая ручку переключения панели установки времени приготовления  по часовой стрелке выберите желаемый язык (например, englan – английский язык).

-Нажмите кнопку ON/OFF , чтобы сохранить в памяти установленный язык.

2) Чтобы ввести дату /время «установка часов»

-на включенной печи (пароконвектомате) нажмите одновременно  кнопки  и  , пока не появится «установка часов» (“set clocks”). Если появится другой режим необходимо  нажимать кнопку до тех пор пока не перейдёте в режим установки часов.

-Нажмите P/M , при этом на верхнем цифровом дисплее должна появиться надпись «Day» “день”.

-Вращая ручку переключения панели времени  установите желаемый день недели.

Нажмите P/M  на верхнем дисплее замигает панель установки «часов».

- Вращая ручку переключения панели времени  установите желаемые «часы».
-
- Нажмите P/M  на верхнем дисплее замигает панель установки «минут».
-
- Вращая ручку переключения панели времени,  установите желаемые «минуты».
- Нажмите P/M  на верхнем дисплее замигает панель установки «даты».
- Вращая ручку переключения панели времени  , установите желаемую дату.
- Нажмите P/M  на верхнем дисплее должна появиться надпись «month» «месяц».
- Вращая ручку переключения панели времени  , установите желаемый месяц.
- Нажмите P/M  на верхнем дисплее должна появиться надпись «year» «год».
- Вращая ручку переключения панели времени  , установите желаемый год.
- Нажмите кнопку ON/OFF  для сохранения информации.
- Нажмите ON/OFF  , чтобы выйти из режима установки даты/времени.

5 Системы приготовления

5.1 Приготовление «вручную»

Исходное условие: приготовление вручную имеет только один этап. Если вы хотите использовать несколько этапов приготовления, вам необходимо ввести программу (смотрите разделы 5.2- 5.3).

Для перехода в ручной режим приготовления нажмите кнопку P/M  на дисплее панели программирования должно появиться «manual» (ручное управление), если появилась программа (например, P 01) необходимо ещё раз нажать кнопку P/M:

- Установите время приготовления:  вращая ручку переключения панели времени, на панели отображаются минуты и часы.
- Установите температуру приготовления  , вращая ручку переключения для установки температуры приготовления.
- Скорость мотора: нажатием кнопки  вы можете установить 6 различных скоростей вращения.
- Процент пара/время выхода дымового газа при открытии/закрытии: повернув кнопку  отражается процент пара (0/ +10) либо время выхода дымового газа при открытии/закрытии (0/ -10).
- Температура щупа для мяса: поворотом кнопки  отражается желаемая основная температура (убедитесь, что выключатели времени и основной температуры оба не доступны).
- Печь включена: нажмите ЗАПУСК/ОСТАНОВКА 

5.2 Приготовление по установленным программам

Печь (пароконвектомат) имеет 16 существующих программ (смотрите таблицу «с»).

Выберите желаемую программу:

- введите номер программы однократным нажатием кнопки P/M  до тех пор, пока не появится «P01»;
- выберите номер программы, нажав кнопки  и 
- нажмите запуск/остановка 

5.3 Программы, сохраняющиеся в памяти

Печь обладает возможностью сохранения 99 программ, 16 из которых уже записаны в памяти оборудования.

Чтобы сохранить программы с номера 17 по 99 произведите следующее:

-Введите номер программы при помощи нажатия P/M



до тех пор, пока не появится "P01"

-Выберите номер программы, под которым нужно сохранить её, нажав



-Установите параметры приготовления (время, температуру камеры, процент влажности, температуру термощупа), помня, что каждая программа приготовления имеет от одного до четырех этапов



-Для сохранения параметров программы нажать кнопку ПАМЯТЬ и удерживать её нажатой (около 5 секунд) до момента, пока не мигнёт соответствующий световой индикатор (см. рис. 1), это означает, что программа сохранилась.

Таблица «с»

№	ОПИСАНИЕ	ЭТАП				ЭТАП				ЭТАП					
		Время (минуты)	Тем-ра	% пар	Скорость двигателя	Основной щуп	Время (минуты)	Тем-ра	% пар	Скорость двигателя	Основной щуп	Время (минуты)	Тем-ра	% пар	Скорость двигателя
11.	Пироги и блюда, закрыты тестом	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
22.	Паштет, приготовление риса	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
33.	СУФЛЕ	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
44.	КУРИЦА	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6	10	200° C	-10	6	
55.	СВИНИНА	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
66.	РОСТБИФ	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
77.	ЯГНЕНОК	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
88.	СЕМГА		160° C	0	6	60° C									
99.	скампи, паннированные жареные креветки (80/100 гр)	9	100° C	+10	6										
1010.	ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
1111.	МОРКОВЬ	15	100° C	+10	6										
1212.	СВЕЖИЙ ХЛЕБ	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
1313.	Круасаны	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
1414.	Бисквит	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
1515.	Пончик; булочка со сладкой начинкой	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
1616.	Охлаждение	INF	30° C	0	6										

6. Очистка и техническое обслуживание

! Предупреждение:

Никогда не используйте очистку паром ни для каких частей печи (пароконвектомата).

Оборудование должно постоянно проходить сервисное обслуживание посредством квалифицированного технического специалиста. Рекомендуется чистить камеру для приготовления каждый день, чтобы поддерживать и сохранять высокий уровень гигиены и чтобы предотвратить повреждение камеры из нержавеющей стали.

6.1 Очистка

Меры предосторожности во время мытья

Отключите изделие и подождите, пока она не остынет, прежде чем продолжать чистку. Вымойте аккуратно оборудование.

Очистка поверхности

Используйте влажную ткань и не абразивные моющие средства, а затем протрите мягкой сухой тканью. Используйте пластиковый шпатель (лопаточку) или губку, смоченную уксусом и прохладной водой, чтобы удалить затвердевшие остатки с металлических частей.

Предупреждение: не используйте очистку паром для каких-либо других частей печи (пароконвектомата).

6.2 Дверь печи (пароконвектомата)

Дверь изделия имеет два стекла внутреннее и наружное. Внутреннее стекло прилегает к уплотнителю, обеспечивая герметичность камеры приготовления, поэтому во время работы на стекла двери нельзя устанавливать предметы. Нельзя создавать дополнительную нагрузку наверх двери, опираясь на неё. Для чистки стёкол с внутренних сторон необходимо внутреннее стекло вытащить из защёлок. Чистку проводить сырой тканью, без использования материалов, содержащих абразивные вещества. Перед началом эксплуатации печи убедитесь в том, что внутреннее стекло плотно установлено в защёлки.

6.3 Замена лампочек в печи (пароконвектомата)

! Предупреждение: во избежание электрошока или каких-либо других несчастных случаев внимательно прочитайте следующие инструкции:

Прежде чем менять электрическую лампочку, убедитесь, что изделие отключено от основного электропитания.

Убедитесь, что печь (пароконвектомат) и лампочка остыли. При помощи инструментов снимите колпак (плафон) лампочки (рисунок 3.1).

Не дотрагивайтесь до лампочки сырой тканью, в результате этого она может разбиться.

Выкрутите лампочку из патрона и замените её соответствующей новой лампочкой. Смотрите рисунок 3.2.

В конце (по окончании) этой операции (работы) верните на своё место плафон .

В случае если плафон лампы поврежден или разбит, не используйте печь (пароконвектомат) до тех пор, пока плафон не будет заменен и не вставлен заново.

6.4 Запасные части

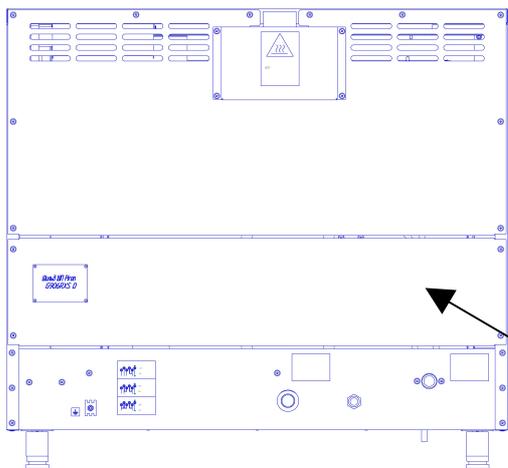
Любая необходимая замена запчастей должна производиться с применением разрешенных (оригинальных) запасных частей. Не закрепляйте или не меняйте какие-либо части печи (пароконвектомата), к которым не даны пояснения в данном руководстве по эксплуатации. Любой вид технического обслуживания должен производиться только уполномоченным персоналом. При запросе запасных частей, пожалуйста, укажите следующее информацию:

- 1) Модель изделия и серийный номер (расположены на шильдике).
- 2) Описание и номер запасной части, информация по которой предоставляется только авторизованным сервисным центром.
- 3) Информация, касающаяся продавцов печи (пароконвектомата) и ближайших к вам сервисных центров.

7. Проблемы неисправной работы – причины проблем и ремонтные работы

Поломка	Причина	Решение проблемы
Печь (пароконвектомат) полностью отключена.	Отсутствует напряжение в электросети.	Восстановите (верните в прежнее положение) напряжение.
	Электрическое подключение к основному источнику энергии произведено не правильным образом.	Проверьте подсоединение оборудования к основному источнику питания.
Управление паровлажнением включено, но вода пока не поступает по трубам	Вентиль подачи воды закрыт	Откройте кран подачи воды
	Подключение к водопроводу не было произведено правильным образом	Проверьте подключение к водопроводу
Вода просачивается через дверь и уплотнение, даже когда дверь закрыта	Повреждено уплотнение двери	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания
	Механизм двери плохо закреплен	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания
Освещение внутренней камеры не включается	Лампочка разбита	Замените лампочку
	Лампочка плохо закреплена	Поместите (разместите) правильно лампочку в держатель для лампочки
Приготовление происходит не равномерно	Вентилятор не меняет своё вращение	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания
	Один из вентиляторов не вращается	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания
	Один из нагревательных элементов неисправен.	Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания

8. Рисунки по использованию и техническому обслуживанию



Съёмная панель для обеспечения доступа к клеммным зажимам при подключении изделия к электросети

Рисунок 2.



Рисунок 3.

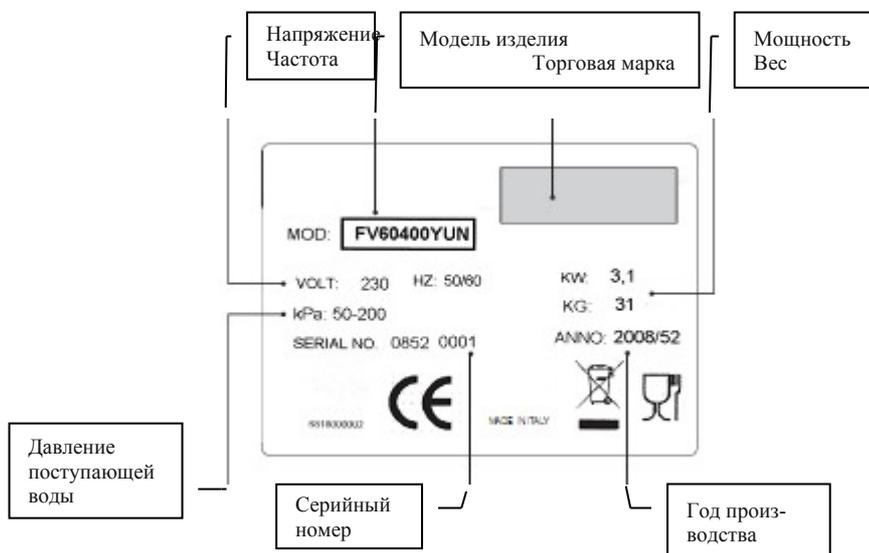


Рисунок 4.