

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

W46
WGN1/1
W60-3
W60

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за выбор наших продуктов.

Мы уверены, что оборудование удовлетворяет Вашим требованиям, будет служить Вам на протяжении долгого времени наилучшим образом и с наивысшей производительностью.

*Оборудование просто в использовании, однако для получения наилучших результатов рекомендуется **ВНИМАТЕЛЬНО** прочитать данное руководство пользователя перед использованием оборудования, храните данное руководство для того, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.*

*Желаем Вам **Хорошей работы!***

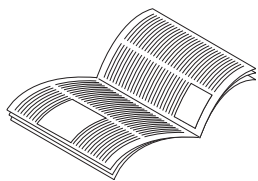
ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие нормы безопасности.....	4
2 Общие нормы готовки.....	5
3 Ознакомление с аппаратурой.....	6
4 Перед использованием необходимо знать.....	8
5 Использование.....	9
А Установка готовки.....	9
В Включение функции гриль и ручное увлажнение.....	11
С Отложенный старт.....	11
D Установка времени.....	12
E Изменение установленных параметров при готовке.....	13
6 Техническое обслуживание.....	14
Повседневное обслуживание.....	14
Состояние неактивности оборудования.....	14
7 Автоматический контроль.....	15
Действия в случае поломки.....	15
Утилизация оборудования по истечению срока пригодности.....	15

Изготовитель:

- оставляет за собой право приостанавливать производство любой модели и/или вводить изменения, не обязуясь при этом производить таковые изменения в продуктах, поставленных ранее и без всяких предварительных уведомлений;
- не несет ответственности за значимые ошибки в транскрипции и печатной продукции;
- не несет ответственности за оборудование, если оно использовалось ненадлежащим образом либо для целей, отличных от указанных в данном руководстве.

1 ОБЩИЕ НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ



• Данное руководство является частью документации, сопровождающей аппаратуру и содержит всю информацию, необходимую

для правильного использования и технического обслуживания.

- Перед включением печи **внимательно прочитайте инструкции для использования, содержащиеся в данной брошюре.**
- **Пользователь должен внимательно прочитать данные инструкции и хранить их в месте, доступном для всех пользователей.**
- **Аппаратура является устройством профессионального типа и может использоваться только специально обученным персоналом,** то есть, для приготовления блюд в промышленных кухнях.
- Всегда закрывайте краны подачи воды и главный выключатель электричества по окончании использования печи, в особенности на протяжении операций по техобслуживанию и ремонта в случае длительного периода, когда аппаратура не используется.
- Рекомендуется раз в год проверять аппаратуру в Авторизованном Центре Поддержки.
- Владельцы устройства должны периодически обучать соответствующий персонал по использованию машины и раздавать инструкции безопасности.
- Во время приготовления пищи некоторые внешние части устройства (напр. стекло двери), подносы и направляющие для подносов внутри нагреваются до высоких температур, поэтому будьте внимательны при контакте, чтобы избежать опасности ожогов.

• Данное устройство не предназначено для использования особами (включая детей) с ограниченными физическими либо умственными способностями либо с недостаточным опытом либо знаниями, данные категории пользователей могут использовать устройство не иначе, как под присмотром особы, ответственной за их безопасность.

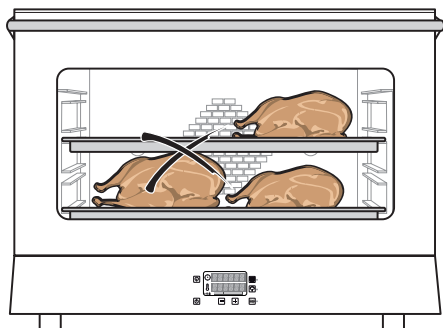
• Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с устройством или его частями.



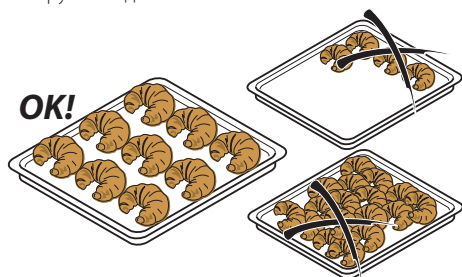
ВНИМАНИЕ: для избегания ожогов не применяйте емкости с водой или продуктами, которые могут превратиться в жидкость при нагревании, и высотой, которую нельзя легко увидеть.

2 ОБЩИЕ НОРМЫ ГОТОВКИ

- При первом использовании печи рекомендуется оставить ее включенной на холостом ходу при максимальной температуре приблизительно на один час. Таким образом Вы сможете избежать появления неприятных запахов, причиной которых служат защитные смазки, используемые на фабрике.
- предварительно разогрейте печь: рекомендуется ставить блюдо в уже горячую печь.
- Перед началом приготовления убедитесь, что дверка печи полностью ЗАКРЫТА. Если это не подтверждено, микромагнит безопасности (для определенных версий) заблокирует функционирование печи; функционирование возобновится после того, как Вы закроете дверцу.
- Между поверхностью и приготавливаемым блюдом должен циркулировать горячий воздух как сверху, так и внизу, чтобы блюдо приготовилось. таким образом, рекомендуется для более быстрого и однородного приготовления оставить свободное место между одной подставкой для подноса и другой.



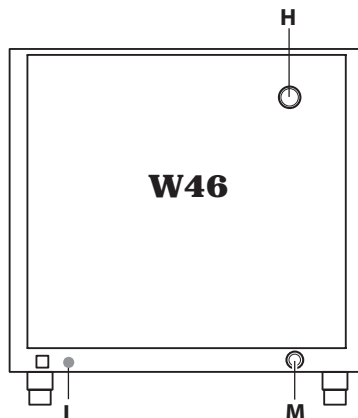
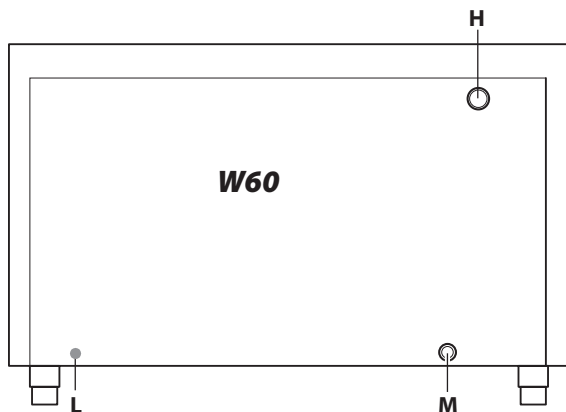
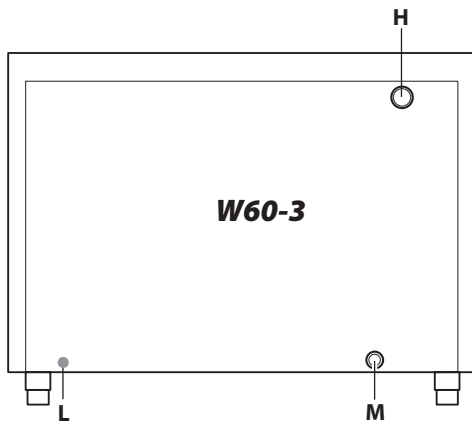
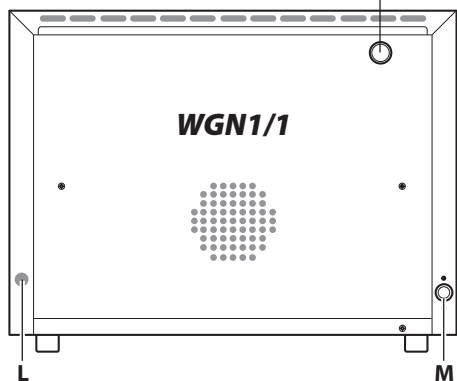
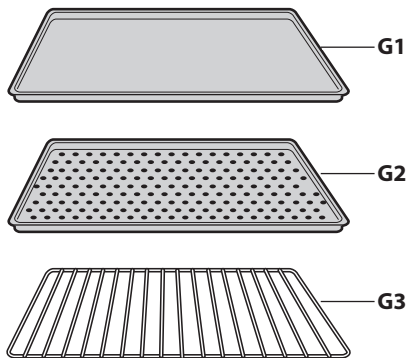
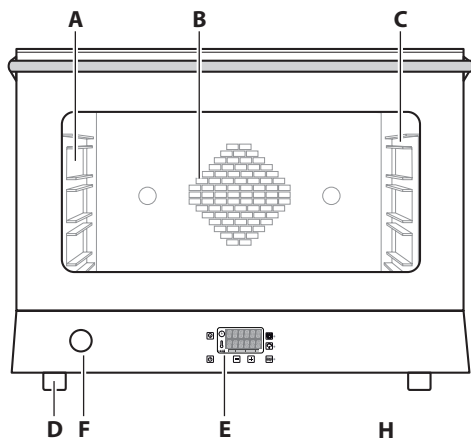
- Разместите блюдо однородной массой на подносе, избегая накладки продукта и перегрузки подноса.



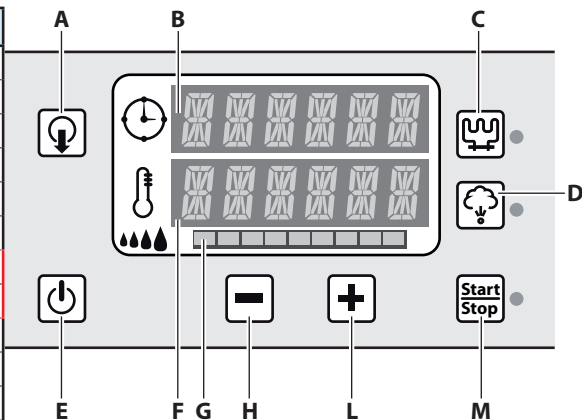
- На той же самой варочной поверхности оставьте место между тарелками.
- Не использовать подносы с слишком высокими краями. Края являются барьером для циркуляции воздуха.
- Если нужно приготовить на гриле мясо, покажите продукт прямо гриль, для приготовления в емкости используйте подносы GASTRONORM, которые можно установить на боковые направляющие на место гриля. Либо одноразовые контейнеры из алюминия также можно расположить на гриль.
- Если печь не оснащена бинаправленным вентилятором, тогда невозможно гарантировать абсолютную однородность и распределение тепла внутри печи. Для особых случаев приготовления обратитесь к продавцу аппаратуры.
- в следующей таблице приведена рекомендуемая вместимость для каждой модели: в данном случае нужно обратиться напрямую к шеф-повару - это его непосредственная обязанность - чтобы отрегулировать консистенцию, величину и другие характеристики задействованных ингредиентов.

Модель	№ подноса	Макс загрузка
W 46	4	3
WGN 1/1	3	2
W60-3	3	2
W60	4	3

3 ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ



ЛЕГЕНДА	
A	внутреннее освещение камеры
B	вентилятор циркуляции воздуха
C	съемные боковые грили
D	ножки, регулирующие высоту
E	цифровой дисплей
F	тяга для ручной вытяжки
G1	поднос Gastronorm GN1/1
G2	поднос Pasticceria
G3	гриль
H	вытяжка пара
L	электрическое питание
M	гидравлическое питание



ЛЕГЕНДА		
A	клавиша	позволяет переходить от одного дисплея к другому во время программирования
B	дисплей	визуализирует <u>время готовки</u> либо значимые сообщения
C	выключатель	позволяет включать/выключать сопротивление верхнего гриля (если предусмотрена)
D	клавиша	выпускает пар в камеру до тех пор, пока не нажмете клавишу
E	клавиша	включить/выключить устройство
F	дисплей	визуализирует <u>температуру</u> готовки или значимые сообщения
G	дисплей	сигнализирует о <u>количестве влаги</u> установленной ранее
H	клавиша	уменьшает значение, указанное на дисплее
L	клавиша	увеличивает значение, указанное на дисплее
M	клавиша	включает/блокирует готовку

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	WGN1/1	W60	W60-3	W46
Размеры печи	690x690x555в	795x770x600в	795x730x510в	595x565x595в
Размеры камеры для готовки	570x325x310в	645x420x367в	645x420x283	500x335x368
Материалы конструкции корпуса: дверцы: камера готовки:	сталь нержав темперированное стекло сталь нержав	сталь нержав темперированное стекло сталь нержав	сталь нержав темперированное стекло сталь нержав	сталь нержав темперированное стекло сталь нержав
Вместимость гриля	3 x GN 1/1	4 (600x400)	3 (600x400)	4 (460x330)
Расстояние между грилями	85 мм	78 мм	78 мм	-
Мощность	3.5 кВт	6 кВт	3.0 кВт	2.5 кВт
Мощность гриля	1.8 кВт	-	-	1.8 кВт
Напряжение	АС230В-50Гц	АС400В-3N 50Гц	АС230В-50Гц	АС230В-50Гц
Вес (нетто / брутто)	50 / 55 кг	55 / 65 кг	42 / 52 кг	35 / 40 кг

ТИПОЛОГИИ ГОТОВКИ

Конвекция

При данном типе готовки блюда будут приготовлены при помощи горячего воздуха, который циркулирует в камере готовки при помощи вентилятора. Тепло достигает быстро и без препятствий любой части камеры, позволяя осуществлять одновременную готовку блюд, расположенных на многих тарелках (при условии, что температура приготовления является одинаковой), не смешивая их вкусы и запахи.

Конвекция с увлажнением

Ручное или автоматическое увлажнение допускается при разбрызгивании воды в камере для готовки с целью достижения желаемой влажности: при данном типе готовка осуществляется быстрее и подходит для приготовления особенно деликатных блюд. Если пара в камере более, чем необходимо, возможно удалить его вручную, производя действия с вытяжкой, расположенной на передней части устройства.

Гриль

Приготовление блюд при помощи нагревания продукта электрическим сопротивлением, источник которого расположен сверху камеры. Температура, до которой нагревается камера печи, является очень высокой и ей невозможно управлять (сверху вниз); готовка на гриле позволяет быстро запекать блюда со стороны, расположенной ближе к сопротивлению. Внимание, использование данной функции возможно только с закрытой дверцей печи!

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

устанавливаемые параметры готовки:

- длительность готовки (минимум 1 минута и максимум 5 часов, далее - длительная готовка - INF.IN.)
- температура готовки (минимум 30°C и максимум 270°C)
- влажность в камере - на выбор (все прямоугольники красного цвета -> нет впуска пара, все прямоугольники голубого цвета -> максимальный выпуск пара в камеру).

На протяжении готовки всегда возможно произвести следующие операции:

- Предварительная блокировка приготовления: когда блокировка является временной (например, для проверки блюда), продолжение готовки возобновляется по ранее установленным параметрам.
- Ручной выпуск пара в камеру готовки.
- Активация функции "Гриль": в данном случае ручное и автоматическое увлажнение не активировано, также как и вентилятор.

Освещение камеры печи активируется автоматически при включении готовки, его невозможно выключить, не прерывая готовку.

Функция "вентилятор бинаправленный" (если имеется) является абсолютно автоматической и не регулируется пользователем.



Если дисплей не используется на протяжении одной минуты, он автоматически приходит в состояние stand-by (дисплей выключен, светиндикатор голубого цвета, свет еле виден).

Для повторного включения нажмите на любую кнопку, дисплей визуализирует текущее время (верхний дисплей) и надпись (напр., ВЫКЛ на нижнем дисплее).


5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

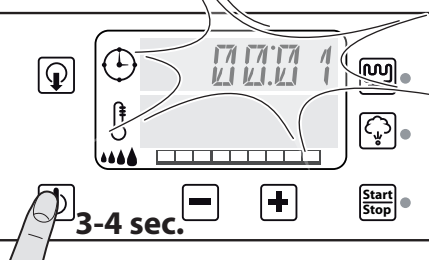
A УСТАНОВКИ ГОТОВКИ


Общие примечания

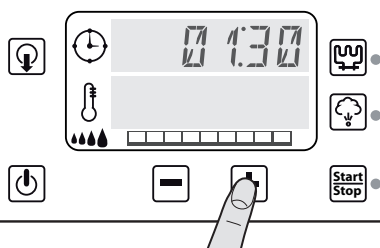
- Нажатие одной кнопки   позволяет продвигаться на один раздел, нажатие более длительное позволяет двигаться более быстро.
- Состояние светодиодов и визуализированных значений на дисплее помогают при программировании:


СОСТОЯНИЕ	СВЕТОДИОДА	ЗНАЧЕНИЯ, ВИЗУАЛИЗИРОВАННЫЕ НА ДИСПЛЕЕ
мигают	функции, доступные для активации	значение в ожидании установки
фиксированное	актуальная функция активна	значение уже установлено
выключено	функции, недоступные для активации	значение не устанавливается

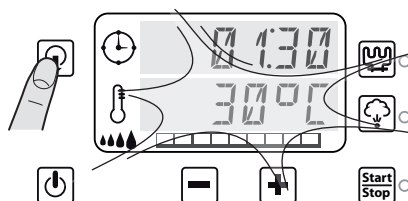
- 1** Нажмите на кнопку  на протяжении 3/4 секунд для включения устройства; на несколько секунд дисплей вначале визуализирует версию установленной программы, далее мигает установленная длительность готовки.



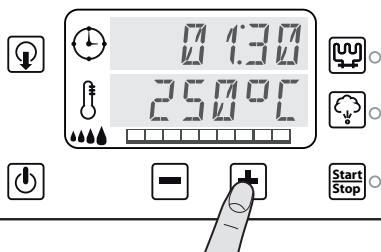
- 2** Нажмите на кнопки   для установки длительности готовки, какую Вы хотели бы получить: значение установленное Вами, будет визуализировано на верхнем дисплее.




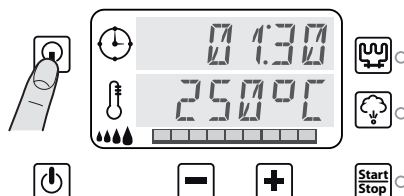
- 3** Нажмите на кнопку  на верхнем дисплее мигает установленная температура.



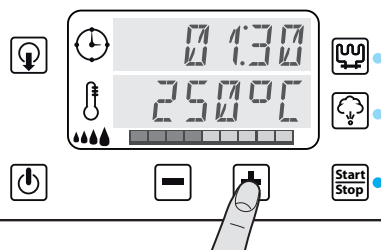
- 4** Нажмите на кнопки **- +** для установки температуры готовки: значение установленное Вами, будет визуализировано на верхнем дисплее.



- 5** Активировать готовку при помощи кнопки **Start Stop**, либо установить автоматически влажность в камере готовки, нажав кнопку .

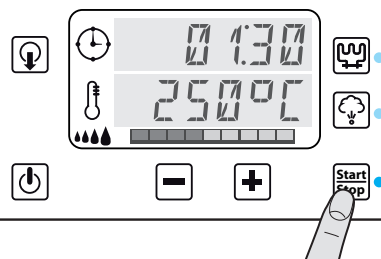




- 6** Нажмите на кнопки **- +** для установки автоматической влажности: установленная влажность будет графически показана при помощи голубого цвета квадратов.

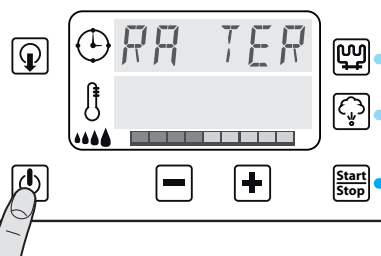


- 7** Нажмите на кнопку **Start Stop** для активации немедленной готовки, (для установки запаздывания смотри разд. °C - запаздывание пуска).


Готовку можно разбить на несколько моментов нажатием кнопки **Start Stop** для восстановления нажмите снова кнопку.

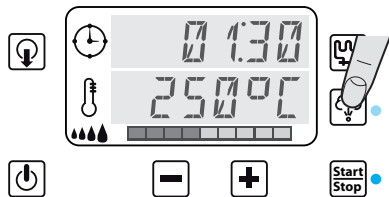



- 8** В конце готовки на верхнем дисплее визуализируется надпись "Задержка готовки", выключить устройство при помощи кнопки . При повторном включении будут предложены параметры последней готовки: для их изменения нажмите на кнопку  и повторите пункты от 1 до 7.

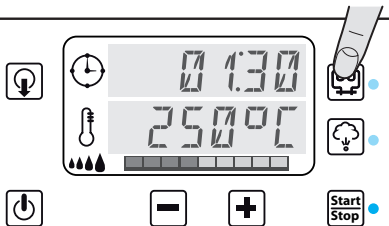


В ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИЙ ГРИЛЬ И РУЧНОГО УВЛАЖНЕНИЯ



- 9** Функция ручного увлажнения: установить и включить готовку (смотри главу. "А - УСТАНОВКА ГОТОВКИ"), удерживайте нажатой кнопку , когда Вы ее отпустите выпуск пара временно прекратится.

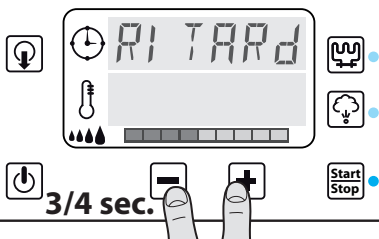



- 10** Функция гриль (если имеется): установить и активировать готовку (смотри раздел. "А - УСТАНОВКА ГОТОВКИ"), для активации гриль нажмите выключатель , для выключения нажмите снова тот же выключатель.

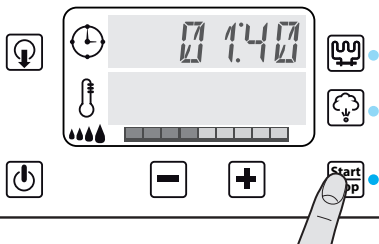



С ЗАПАЗДЫВАНИЕ ПУСКА

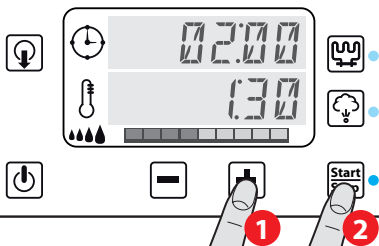
- 11** Установить готовку (смотри раздел. "А - УСТАНОВКА ГОТОВКИ" пункты от 1 до 6) не включая ее. Нажмите одновременно кнопки   на 3/4 секунды: верхний дисплей покажет надпись "Запаздывание пуска".





- 12** Нажмите на кнопку  визуализируется расписание по умолчанию.

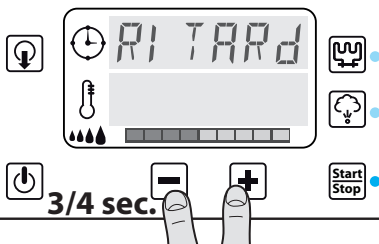



- 13** нажмите на кнопки   для установки-редактирования активации готовки и на кнопку  для подтверждения. Дисплей верхний визуализирует текущее время запаздывания движения, то самое, которого не хватает для активации готовки.

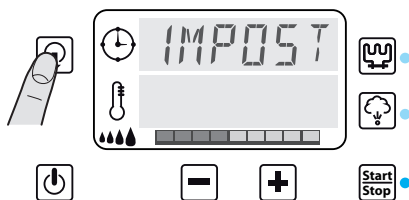




D УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

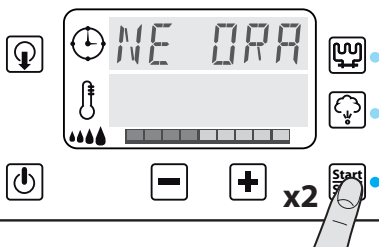
- 14** Установить готовку (смотри раздел. "А - УСТАНОВКА ГОТОВКИ" пункты от 1 до 6) не включая ее. Нажмите одновременно кнопки   на 3/4 секунды: верхний дисплей покажет надпись "Запаздывание пуска".



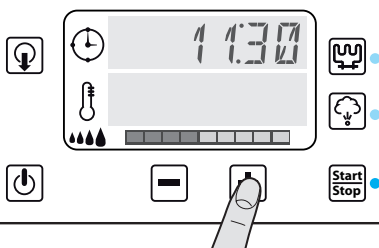
- 15** Нажмите кнопку  на верхнем дисплее покажется надпись "УСТАНОВКИ".



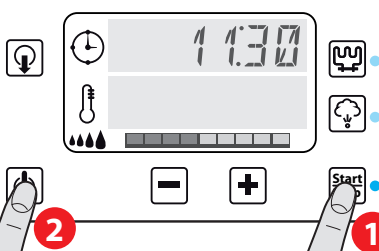
- 16** Нажмите кнопку  на верхнем дисплее покажется надпись "РЕГУЛИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ". Нажмите заново кнопку  для входа в программирование времени.




- 17** Установить правильное время, нажимая на кнопки  .

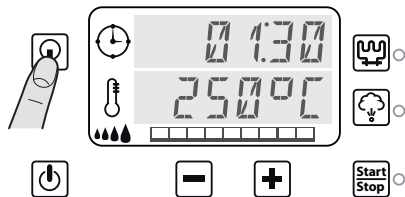


- 18** Нажмите на кнопку  для подтверждения установленного времени. Для выхода из программирования нажмите несколько раз кнопку .

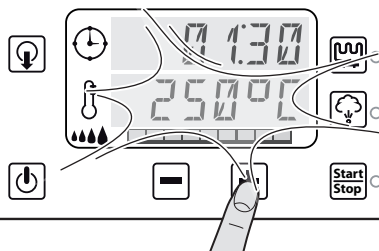



E ВАРИАЦИИ ПАРАМЕТРОВ. УСТАНОВЛЕННЫХ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

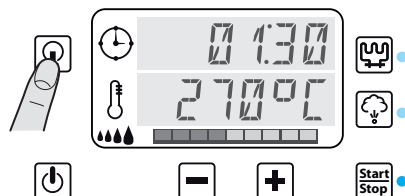
- 19** При включенной готовке, нажмите кнопку , если на протяжении 10 секунд не нажмете никакую кнопку, дисплей вернется в начальное состояние.



- 20** Установить новые параметры готовки (смотри раздел. "А - УСТАНОВКИ ГОТОВКИ" пункты от 2 до 6)



- 21** Нажмите на кнопку  для подтверждения произведенных изменений, "beep" сигнал подтвердит, что новые параметры были запомнены. Готовка автоматически возобновится.



6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем, как произвести операции по техническому обслуживанию повседневному и экстренному, отключите от устройства электрическое питание.

Во время очистки используйте защитную одежду, перчатки и маску, как предписано.



Изготовитель не несет ответственности ни за какие повреждения, причиненные вследствие произведения технических работ несоответствующим образом либо при помощи неподходящих моющих средств.

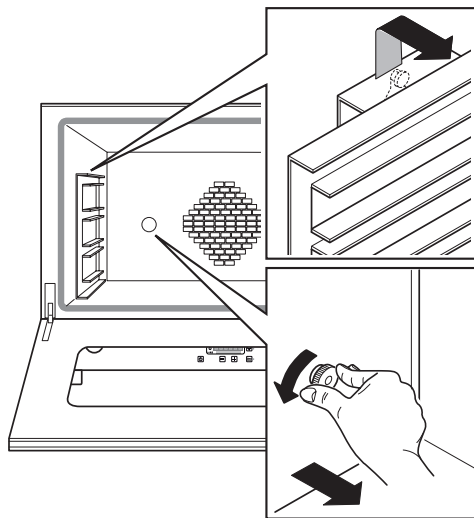
ПОВСЕДНЕВНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА НЕРЖАВЕЮЩИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Внешние поверхности из нержавеющей материалов: очищать, используя специфические продукты либо теплую воду с мылом, заканчивать аккуратным полосканием и вытиранием устройством.

Дополнительные принадлежности (поднос Gastronorm, боковые держатели для подносов, задняя панель): удалить и очистить после каждого использования, используя теплую мыльную воду.

Не предусмотрена мойка в посудомоечной машине.



Камера печи: очищайте после каждого использования, удаляя остатки пищи и жира, используя теплую мыльную воду, заканчивайте полосканием и аккуратно вытирайте.

Комбинация жира, тепла, усиленной циркуляции загрязняет печь; только при ежедневной очистке можно избежать сложного технического обслуживания и опасных ситуаций (напр. возгорания жира). Если камера особенно сильно загрязнена, используйте соответствующий антижировой очиститель (не пенящийся), придерживаясь указаний Изготовителя моющего средства.

Для упрощения операций по очистке камеры печи возможно удалить боковые держатели подносов и заднюю панель.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ПЕЧИ И ДИСПЛЕЯ

Используйте мягкую тряпку и соответствующие продукты для очистки поверхности стекла, придерживаясь норм Изготовителя моющего средства.



Для очистки любой части печи и принадлежностей избегайте использования продуктов с кислотой, коррозионных веществ, несоответствующих данной очистке, стружки, абразивных губок, стальных щеток (в которых могут откладываться частички железа и вызывать ржавые точки).

ВНЕШНЕЕ ОСНАЩЕНИЕ КАМЕРЫ:

Просто включать при давлении; достаточно потянуть, отсоединив от соответствующего гнезда; уделяйте внимание тому, как она расположена для того, чтобы иметь возможность установить новую в ту же позицию.

НЕАКТИВНОСТЬ УСТРОЙСТВА

Каждый раз, когда устройство не используется на протяжении долгого периода времени, отключайте электрическое и гидравлическое питание, произведите внутреннюю и внешнюю очистку соответствующими продуктами, как указано в соответствующей главе. Для более значительной защиты пройдите по всем поверхностям из стали вазелиновым маслом упри помощи ватного тампона; либо регулярно проветривайте данные места.

ЗАЩИТА ВСПОМОГАТЕЛЬНОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Контроль производится при помощи предохранителей, расположенных в клеммнике на начале линии.

ЗАЩИТА МОТОВЕНТИЛЯТОРА КАМЕРЫ

Термический датчик останавливает двигатель в случае, если функционирование неверно либо перегрузки. Его включение влечет за собой остановку двигателя и элементов нагревания. Подождите, пока двигатель не охладится.

Микровыключатель дверцы (если имеется)

Блокирует функционирование при открытии дверцы; функционирование возобновляется при закрытии дверцы. В случае срабатывания на дисплее появится аварийный сигнал: **ГОТОВКА ПРЕКРАЩЕНА - ДВЕРЦА ОТКРЫТА.**

ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ КАМЕРЫ ПЕЧИ (ЕСЛИ ИМЕЕТСЯ)

Термостат безопасности отсоединяет сопротивление в случае, если температура поднимется слишком высоко в камере печи. В случае его срабатывания на дисплее покажется аварийный сигнал:

ER.003 PTI OP.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

- Отключить общий электрический выключатель, закрыть клапаны перехватывания воды, которые установщик предварительно установил в корпусе устройства.
- Свяжитесь с Центром Поддержки, сообщив: 1) данные паспортной таблички, доступные в регистрационной табличке, наклеенной на задней части либо сбоку устройства: рекомендуется не удалять, повреждать либо

изменять паспортную табличку устройства.

2) значимые сообщения аварийных сигналов, появляющихся на дисплее.

ГАРАНТИЯ

Все наши продукты сертифицированы CE и было осуществлено соответствующее тестирование функционирования перед их поставками на рынок.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

В соответствии с статьей 13 Законодательного постановления от 25 июля 2005 г., №. 151 “Приведение в действие Директивы 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, касающихся уменьшения использования вредных субстанций, содержащихся в электрических и электронных устройствах, в утилизации отходов”.

Символ зачеркнутого контейнера, нарисованного на устройстве либо его аксессуарах, означает, что продукт по окончании срока использования должен быть отделен от других отходов. Сбор устройств, достигших окончания срока использования, должен организовываться и производиться изготовителем. Пользователь, который должен демонтировать данное оборудование, должен обратиться к изготовителю и следовать системе, которая была разработана для отдельного сбора устройств, достигших окончания срока использования. Адекватный сбор способствует успешной переработке устройства, обработке и переработке, не вредоносной для окружающей среды, позволяет избежать негативных влияний на окружающую среду и здоровье, способствует повторному использованию и переработке материалов, из которых состоит оборудование. Незаконная переработка оборудования владельцем влечет за собой применение административных санкций, предусмотренных нормативным законодательством.



СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА
UNI EN ISO 9001:2008