

A Journey to New Cooking Horizons

# EXPLORA

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



РУССКИЙ (ИНСТРУКЦИЙ) РУС

## **Уважаемые покупатель,**

Мы хотели бы поздравить и поблагодарить Вас за выбор и приобретение этого оборудования. Мы надеемся, что это только начало плодотворного и долгосрочного сотрудничества.

Это руководство содержит всю информацию, необходимую для правильной эксплуатации, техобслуживания и установки устройства. Поэтому рекомендуем внимательно прочитать его перед использованием и сохранить для обращения к нему в будущем.

Успешного труда!



<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>4</b>
<b>УСТАНОВКА</b> .....	<b>6</b>
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b> .....	<b>22</b>
<b>ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	<b>64</b>

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения с целью усовершенствования в оборудование или комплектующие в любое время без предварительного уведомления.

Без разрешения завода-изготовителя частичное воспроизведение запрещается. Представленные размеры ориентировочны и не являются обязательными. Изначально данное руководство было составлено на итальянском языке: завод-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/толкования.



Несоблюдение приведенных ниже норм может привести к ущербу и травмам, в т. ч. смертельным, аннулирует гарантию и освобождает завод-изготовитель от любой ответственности.

Перед началом установки, эксплуатации и техобслуживания оборудования внимательно прочитайте настоящее руководство и бережно храните его для использования в будущем различными работниками.

Если вы не поняли все содержание настоящего руководства, обращайтесь на завод-изготовитель.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА


- Установка и ремонтные работы должны осуществляться только опытным квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с действующими нормами и требованиями безопасности страны, где происходит установка.
- Перед установкой устройства проверьте соответствие систем стандартам страны, в которой оно используется, и требованиям, приведенным на заводской табличке.
- Перед проведением любых работ по установке или техобслуживанию отключать оборудование от электросети.
- Любые вмешательства, изменения и модификации, специально не уполномоченные и выходящие за рамки указанных в инструкции операций, аннулируют гарантию.
- Установка и техобслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- Лица, не участвующие в установке устройства, не должны находиться в рабочей зоне во время установки.
- Замена токоподводящего кабеля должна выполняться исключительно квалифицированным уполномоченным специалистом. Кабель может заменяться другим исключительно с аналогичными характеристиками: на заводской табличке всегда указывается тип кабеля для использования и его сечение. Заземляющий кабель должен всегда быть желто-зеленого цвета.
- Заводская табличка содержит необходимую техническую информацию, имеющую первостепенное значение для техобслуживания и ремонта устройства. Не снимайте и не повреждайте заводскую табличку, не допускайте внесения изменений в ее содержание.
- Упаковочные материалы, представляя потенциальную опасность, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и должны утилизироваться в соответствии с местным законодательством.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИОННИКА

- Внимательно прочитайте руководство перед использованием оборудования и осуществлением профилактического обслуживания и храните его в безопасном месте, доступном для всех пользователей оборудования. Если вам непонятны какие-либо части, обращайтесь на завод-изготовитель.
- При передаче оборудования другому эксплуатационнику передайте ему также это руководство.
- Эксплуатация, очистка и техобслуживание способами, отличными от указанных в данном руководстве, считаются неправильными и могут привести к ущербу, травмам и даже смерти, приводят к отмене гарантии и освобождают завод-изготовитель от любой ответственности.
- Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без наблюдения взрослых.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с данным оборудованием.
- Это устройство должно использоваться исключительно для приготовления пищи на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое применение не соответствует предусмотренной цели и поэтому опасно.
- Рекомендуется контролировать устройство на протяжении всего рабочего цикла.
- Если устройство не работает или наблюдаются какие-либо функциональные или структурные изменения, отключите его от подачи электричества и воды и обратитесь в сервисный центр, уполномоченный заводом-изготовителем. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. При необходимости проведения ремонта всегда запрашивайте использование фирменных запчастей.
- Лучше всего обратитесь в уполномоченную техническую службу, которая должна по крайней мере раз в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.
- Не загромождайте задние воздухозаборы.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструктаж по вопросам использования устройства в условиях безопасности и понимают связанные с этим риски. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без наблюдения взрослых.



## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И МОЙКЕ

- При приготовлении на гриле особенно жирной пищи (например, жаркого или курицы) установите на дно камеры печи поддон для сбора жиров.
- Перед использованием печи убедитесь, что в камере отсутствуют посторонние предметы (инструкция по эксплуатации, пластиковые пакеты и т. д.) или остатки моющего средства, кроме того, убедитесь, что вытяжные трубы свободны и что поблизости от печи отсутствуют легковоспламеняющиеся материалы.
- При первом использовании запустите оборудование вхолостую на 30-40 мин. при температуре 200°C для удаления остатков заводской смазки; подождите, пока камера охладится, и включите КОРОТКУЮ мойку. Перед каждым использованием тщательно мойте и высушивайте также комплектующие и противни.
- Всегда пользоваться средствами индивидуальной защиты (СИЗы) для перемещения контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри камеры (напр., термостойкие перчатки).
-  Во время приготовления и до охлаждения наружные и внутренние части печи могут быть очень горячими (температура выше 60°C / 140°F). Для предупреждения опасности ожогов рекомендуется не прикасаться к зонам, обозначенным этим символом.
  - Надевайте термостойкие перчатки или использовать прихватки для перемещения контейнеров, аксессуаров и других объектов внутри камеры.
- Соблюдайте максимальную осторожность, извлекая противни из камеры печи, особенно если они содержат жидкости.
- Не подсаливать в камере печи.
- Не используйте в процессе готовки легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).
- Всегда поддерживать камеру в чистоте, выполняя очистку ежедневно после каждого приготовления: жиры и остатки пищи внутри камеры могут загореться!
- При использовании извлекайте термошуп из пищи перед извлечением противней из печи. Перед извлечением противней проверьте, что провод щупа не мешает их извлечению. Обращайтесь с щупом осторожно, т. к. он очень острый, а после использования имеет высокую температуру.
- Во время мойки не открывайте дверцу печи ввиду опасности травмирования в результате перемещения вентилятора, воздействия горячих паров и используемых агрессивных моющих средств.
- Замена упаковки моющего средства и блескообразователя должна выполняться с большим вниманием, предупреждая их попадания в глаза и на кожу. При попадании в глаза промойте большим количеством проточной воды и обратитесь к врачу.
- Не размещайте источники тепла (грили, фритюрницы и т. д.), легковоспламеняющиеся и горючие вещества (бензин, спирт в бутылках и пр.) в непосредственной близости от устройства.
- Используйте исключительно термошуп, поставленный заводом-изготовителем.

## ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ С ТЕЛЕЖКОЙ (см. рисунки на стр. 23)

- Всегда блокируйте стояночные тормоза передних колес тележек каждый раз, когда не требуется их перемещать.
- Всегда блокируйте противни, установленные в направляющие.
- Будьте внимательными при перемещении, так как противни могут содержать кипящую жидкость, которая может вылиться, а тележки могут опрокинуться (например, при их перемещении по неровной поверхности или через пороги).
- **Не перегружайте установленные на тележку противни! Максимально допустимая нагрузка составляет в общей сложности 90 кг.**

## ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей печей за исключением случаев, обозначенных отдельно следующими пиктограммами:



Опасность! Ситуация, представляющая неминуемую опасность, или ситуация, представляющая опасность получения увечья или смертельного исхода.



Горячие поверхности, опасность ожогов (HOT SURFACE)



Прочитайте инструкции



Обратиться к другой главе



Символ заземления



Глава с подробной информацией



Символ эквипотенциальности



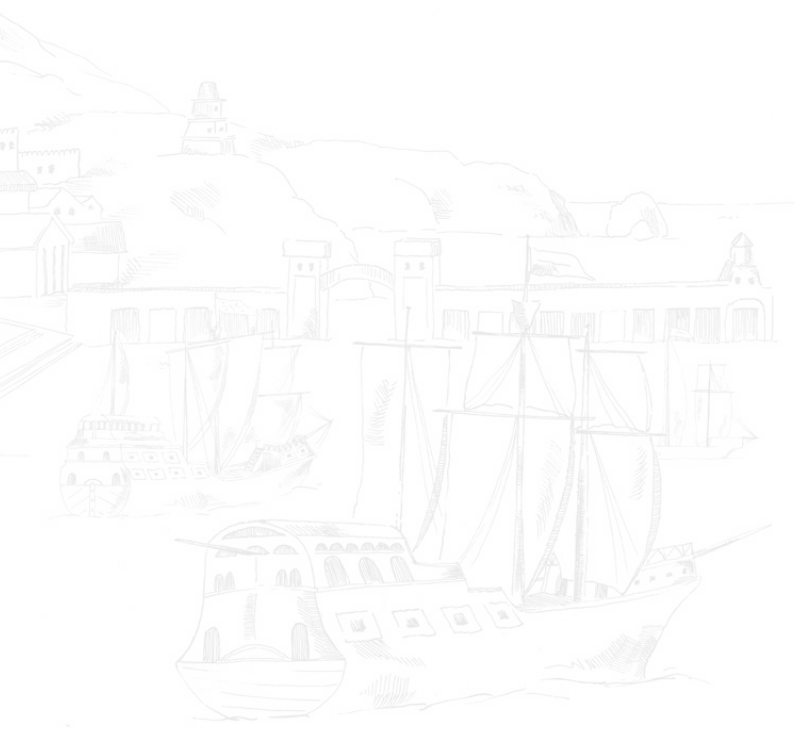
Перед началом установки оборудования:

- внимательно прочитайте гл. “ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ” на первых страницах этого руководства;
- внимательно прочитайте гл. “УСТАНОВКА”
- напоминаем, что установка и ремонтные работы должны осуществляться только опытным квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с действующими нормами и требованиями безопасности страны, где происходит установка.



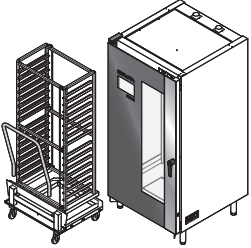
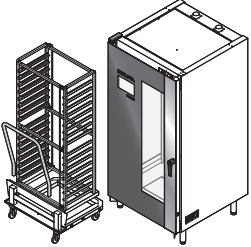
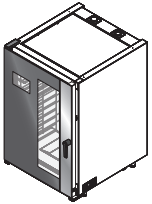
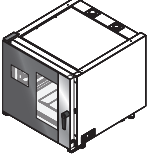
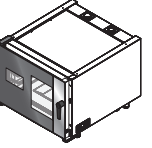
В данном руководстве рассматривается установка печей, ставящихся на поверхность, и напольных передвижных печей: инструкции, если не указывается иначе, действительны для обеих моделей.

КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ И КОМПОНЕНТОВ.....	10
ТРАНСПОРТИРОВКА В ПОМЕЩЕНИИ УСТАНОВКИ .....	11
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ .....	11
ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ .....	12
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ.....	13
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ.....	14
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....	16
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ.....	18
ВЫПУСК ДЫМОВ.....	20
ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.....	21





## Таблица технических характеристик

EXPLORA	МОД.	ЕМКОСТЬ	ЗАГРУЗКА МАКС. РАЗРЕШЕН- НАЯ*	РАЗМЕРЫ	ВЕС	ЭЛЕКТРИЧЕ- СКИЕ ХАРАКТЕ- РИСТИКИ	ТЕМПЕ- РАТУРА
	PF1220	20 противней GN 1/1 67 мм (расстояние между противнями)	90 кг **  (макс. 15 кг на полку)	900x1020x1970 (ДхГхВ мм)  выпускается также с дверцей, открываемой слева	320 кг	30,3 кВт - 400 В 3 Н~ 45А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1216	16 противней EN 600x400 80 мм (расстояние между противнями)	90 кг **  (макс. 15 кг на полку)	900x1020x1970 (ДхГхВ мм)  выпускается также с дверцей, открываемой слева	320 кг	30,3 кВт - 400 В 3 Н~ 45А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1210	10 противней EN 600x400 или 10 противней GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	45 кг **  (макс. 15 кг на полку)	860x1020x1270 (ДхГхВ мм)  выпускается также с дверцей, открываемой слева	195 кг	17,9 кВт - 400 В 3 Н~ 28А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1206	6 противней EN 600x400 или 6 противней GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	30 кг **  (макс. 15 кг на полку)	860x1020x870 (ДхГхВ мм)  выпускается также с дверцей, открываемой слева	150 кг	11,9 кВт - 400 В 3 Н~ 19А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1204	4 противня EN 600x400 или 4 противня GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	20 кг **  (макс. 10 кг на полку)	860x1020x670 (ДхГхВ мм)  выпускается также с дверцей, открываемой слева	125 кг	7,8 кВт - 400 В 3 Н~ 12А 50/60 Гц	30- 260°C

\* указанное значение относится только к пище и исключает противни.

\*\* Превышение указанного значения может привести к повреждению оборудования и неоптимальным результатам приготовления.



## Таблица технических характеристик

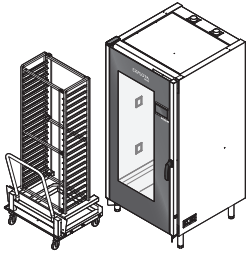
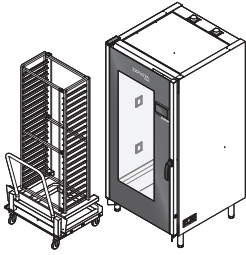
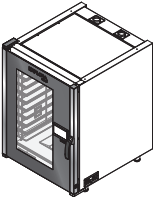
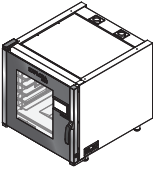
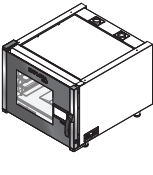
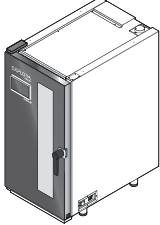
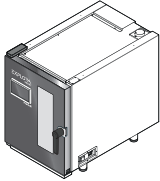
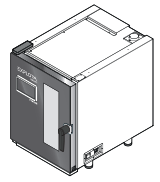
EXPLORA LT	МОД.	ЕМКОСТЬ	ЗАГРУЗКА МАКС. РАЗРЕШЕННАЯ*	РАЗМЕРЫ	ВЕС	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ТЕМПЕРАТУРА
	PF1620	20 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 67 мм (расстояние между противнями)	90 кг ** (макс. 15 кг на полку)	900x1030x1970 (ДхГхВ мм)	300 кг	30,3 кВт - 400 В 3 Н~ 45А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1616	16 ПРОТИВНЕЙ EN 60X40 80 мм (расстояние между противнями)	90 кг ** (макс. 15 кг на полку)	900x1020x1970 (ДхГхВ мм)	300 кг	30,3 кВт - 400 В 3 Н~ 45А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1610	10 ПРОТИВНЕЙ EN 60X40 или GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	45 кг ** (макс. 15 кг на полку)	860x1020x1270 (ДхГхВ мм)	180 кг	15,8 кВт - 400 В 3 Н~ 25А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1606	6 ПРОТИВНЕЙ EN 60X40 или GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	30 кг ** (макс. 15 кг на полку)	860x1020x870 (ДхГхВ мм)	140 кг	10,5 кВт - 400 В 3 Н~ 22А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1604	4 ПРОТИВНЯ EN 60X40 или GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	20 кг ** (макс. 15 кг на полку)	860x1020x670 (ДхГхВ мм)	115 кг	5,3 кВт - 400 В 3 Н~ 22А 50/60 Гц	30- 260°C





Таблица технических характеристик

EXPLORA КТ	МОД.	ЕМКОСТЬ	ЗАГРУЗКА МАКС. РАЗРЕШЕННОЕ*	РАЗМЕРЫ	ВЕС	ЭЛЕКТРИЧЕ- СКИЕ ХАРАКТЕ- РИСТИКИ	ТЕМПЕ- РАТУРА
	PF1510	10 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 80 мм (расстояние между противнями)	45 кг ** (макс. 15 кг на полку)	540x840x1160 (ДxГxВ мм)	130 кг	15,5 кВт - 400 В 3 Н~ 24А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1515	5 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 80 мм(расстояние между противнями)	30 кг ** (макс. 15 кг на полку)	540x840x760 (ДxГxВ мм)	90 кг	7,8 кВт - 400 В 3 Н~ 12А 50/60 Гц	30- 260°C
	PF1525	5 ПРОТИВНЕЙ GN 2/3 80 мм (расстояние между противнями)	20 кг ** (макс. 10 кг на полку)	540x670x760 (ДxГxВ мм)	70 кг	6,0 кВт - 400 В 3 Н~ 10А 50/60 Гц	30- 260°C

\* указанное значение относится только к пище и исключает противни.

\*\* Превышение указанного значения может привести к повреждению оборудования и неоптимальным результатам приготовления.



## Контроль оборудования и компонентов

По получении проверьте оборудование на предмет отсутствия повреждений при перевозке и комплектности для установки и эксплуатации (Рис. 1).

При повреждении или некомплектности:

- 1 проверьте характеристики оборудования, указанные на заводской табличке (Рис. 2);
- 2 подготовьте фотографическое свидетельство ущерба;
- 3 своевременно предупредите перевозчика/завод-изготовитель.

<b>B</b> x1	<b>C</b> x1	<b>D</b> x2
<b>F</b> x1	<b>G</b> x2	<b>E</b> x1
<b>H</b> x1	<b>I</b> x1	<b>E</b> x1

### СТАВЯЩИЕСЯ НА ПОВЕРХНОСТЬ ПЕЧИ

- A** Печь EXPLORA
- B** Комплект сифона (только на печах EXPLORA)
- C** Труба 1,5 м ø8 мм белая
- D** Медные переключки
- E** Термощуп
- F** Наклейка "опасность ожогов"
- G** Пластиковые хомуты для труб
- H** Талон испытаний
- I** Руководство по установке, эксплуатации и техобслуживанию

<b>D</b> x1	<b>E</b> x1	<b>F</b> x1
<b>G</b> x1	<b>H</b> x1	<b>L</b> x1
<b>I</b> x1	<b>M</b> x1	<b>L</b> x1

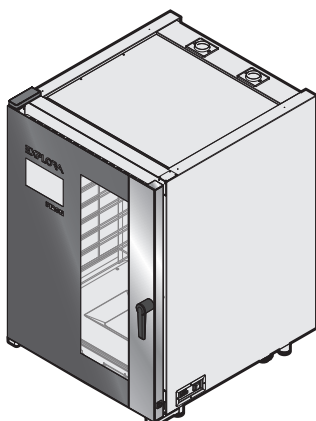
### ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПЕЧИ

- A** Печь EXPLORA
- B** Тележка на 16 или 20 противней
- C** Ручка тележки
- D** Комплект сифона (только на печах EXPLORA)
- E** Труба 1,5 м ø8 мм белая
- F** Электрический кабель
- G** Наклейка "опасность ожогов"
- H** Перегородка для использования без тележки
- I** Талон испытаний
- L** Руководство по установке, эксплуатации и техобслуживанию
- M** Термощуп

Рис. 1

### ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Piron srl  
Via Belladoro, 25  
35010 Cadoneghe  
Padova - ITALY  
Тел. +39 049 9624228  
Факс +39 049 8877433  
E-mail: info@piron.it  
web: www.piron.it



Сообщите данные, приведенные на заводской табличке:

Артикул (Art.): \_\_\_\_\_

Серийный № (Ser. №): \_\_\_\_\_

<b>PIRON</b> PIRON SRL your professional cooking Via Belladoro, 25 35010 Cadoneghe (Pd) - Italy		<b>BLUE IS NEUTRAL</b> 380415V 3N~ 1.9 kW 50/60 Hz 220-240V 3~ 11.9 kW 380-415V 2N~ 50/60 Hz 380-415V 3N~ 11.9 kW
Art.: <b>PF1206</b> Model: <b>PF1206</b> Ser. N°: <b>XXXXXXXXXX</b> TYPE: .	IPX4 kPa: 150-200 anno: 2016 136 kg RoHS MADE IN ITALY	

Рис. 2



## Транспортировка в помещении установки

Пользуясь средствами защиты, переместите оборудование в помещение, в котором оно будет устанавливаться, используя вилочный погрузчик: правильная транспортировка обеспечивается при вводе вил с правой стороны или слева, НИКОГДА спереди или сзади (Рис. 3).

## Характеристики помещения установки

Помещение установки должно (Рис. 4):

- хорошо проветриваться и быть защищенным от атмосферных воздействий;
- иметь пол без неровностей, абсолютно точно выровненный по уровню, способный выдержать массу оборудования при полной загрузке.

см. "Таблица технических характеристик" на стр. 7 и 8

- иметь температуру от +5° до макс. +30°С;
- иметь влажность не выше 70%;
- отвечать требованиям действующих правил техники безопасности;
- быть предназначено для приготовления пищи.

Устанавливать оборудование (Рис. 5):

- под вытяжкой соответствующей мощности;
- так, чтобы обеспечивался доступ к подключениям к водопроводу и электросети;
- оставляя не менее 15 см с каждой стороны оборудования;
- оставляя 50 см сбоку и 70 см сзади от фритюрниц и другого горячего оборудования.

Оборудование нельзя устанавливать в нишу.

Не устанавливать оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов или емкостей с такими материалами (напр., перегородками, газовыми баллонами и т.д...) ввиду опасности пожара. рекомендуется покрыть стены термостойким негорючим материалом.

По мотивам безопасности не устанавливайте самый высокий противень на высоту более 160 см. При необходимости наклейте наклейку "опасность ожогов" на указанной высоте (Рис. 6).

Рис. 3

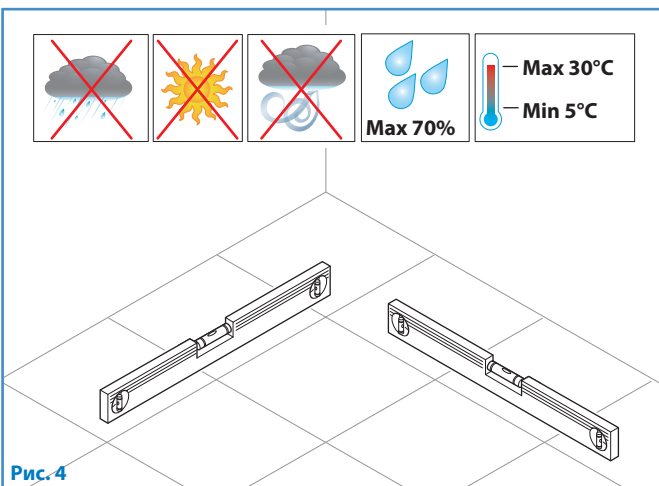
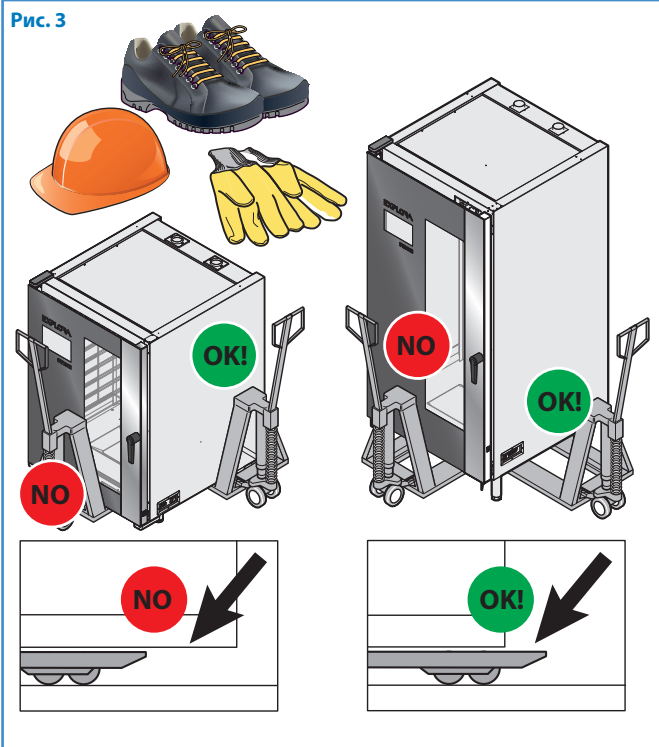


Рис. 4

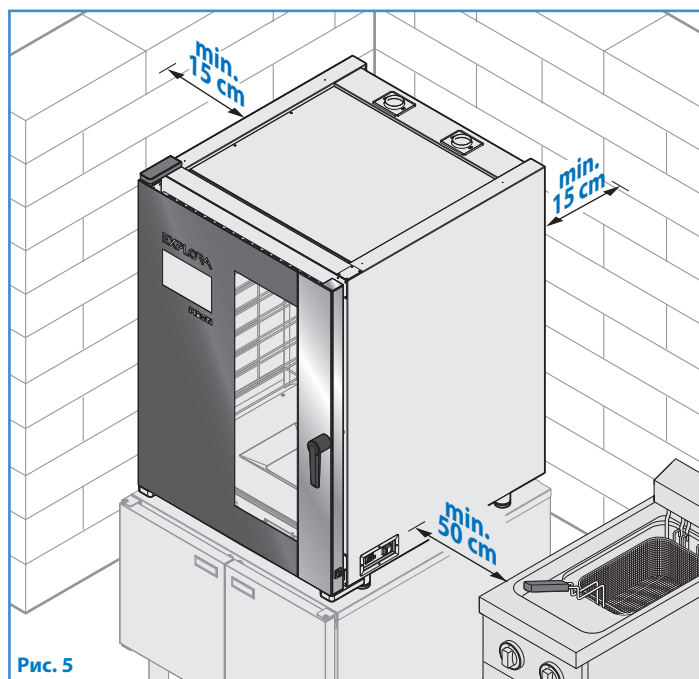


Рис. 5

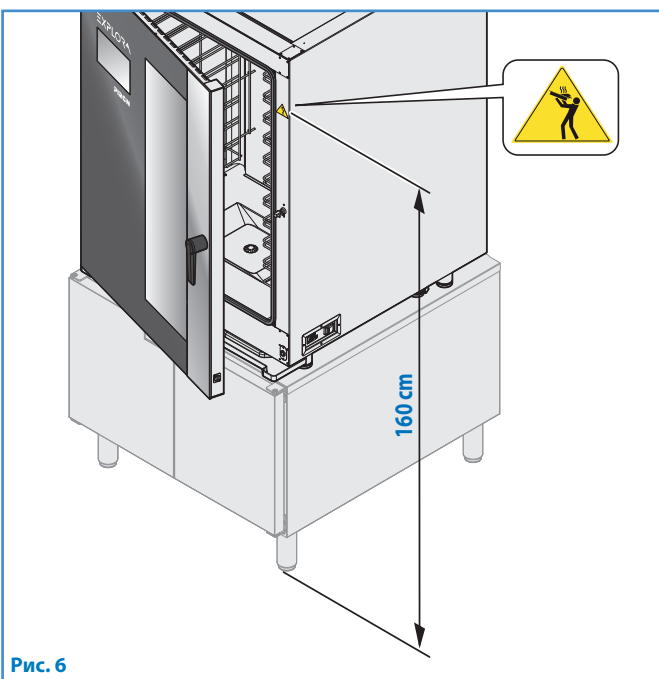


Рис. 6



## Подготовка к установке

ПЕЧИ,  
СТАВЯЩИЕСЯ НА ПОВЕРХНОСТЬ

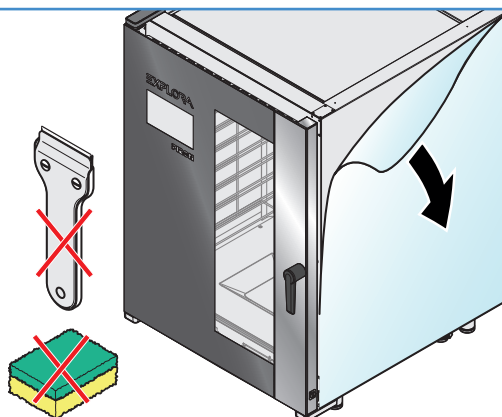


Рис. 7

ПЕЧИ,  
СТАВЯЩИЕСЯ НА  
ПОВЕРХНОСТЬ

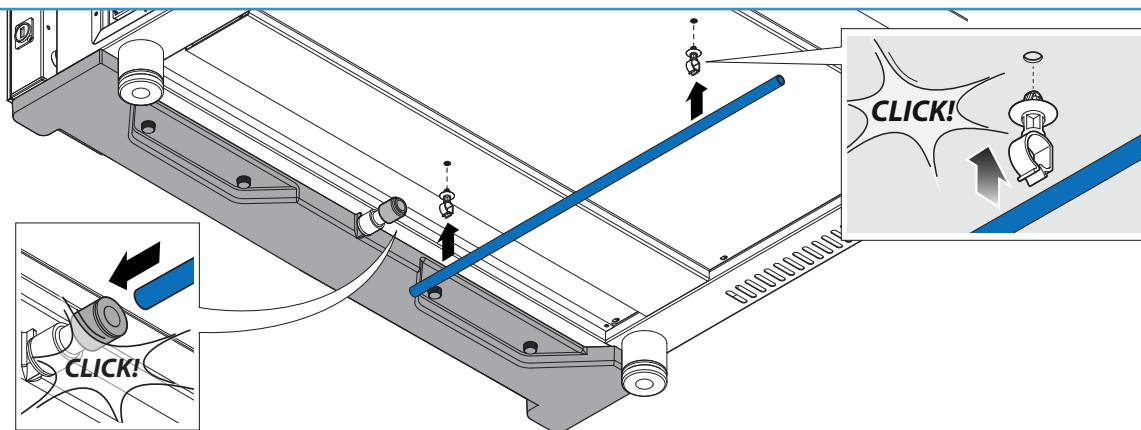


Рис. 7с

ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПЕЧИ

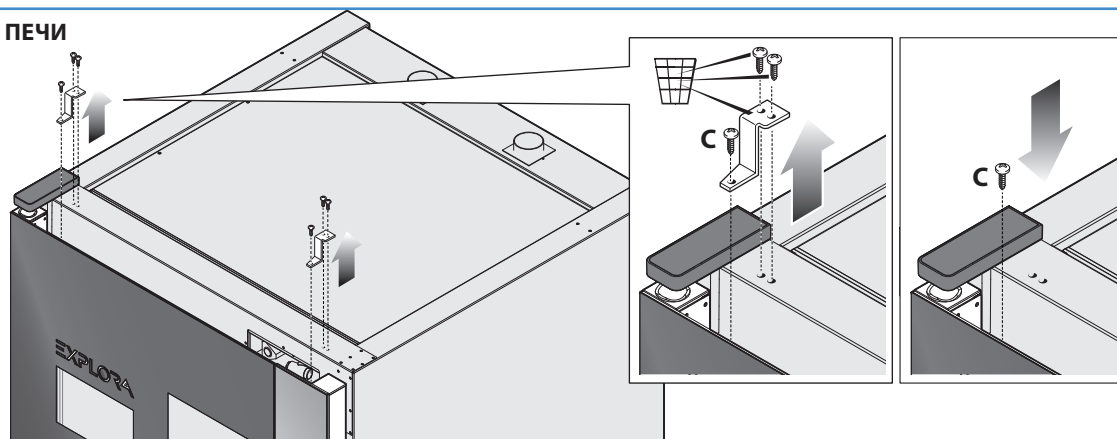


Рис. 7d

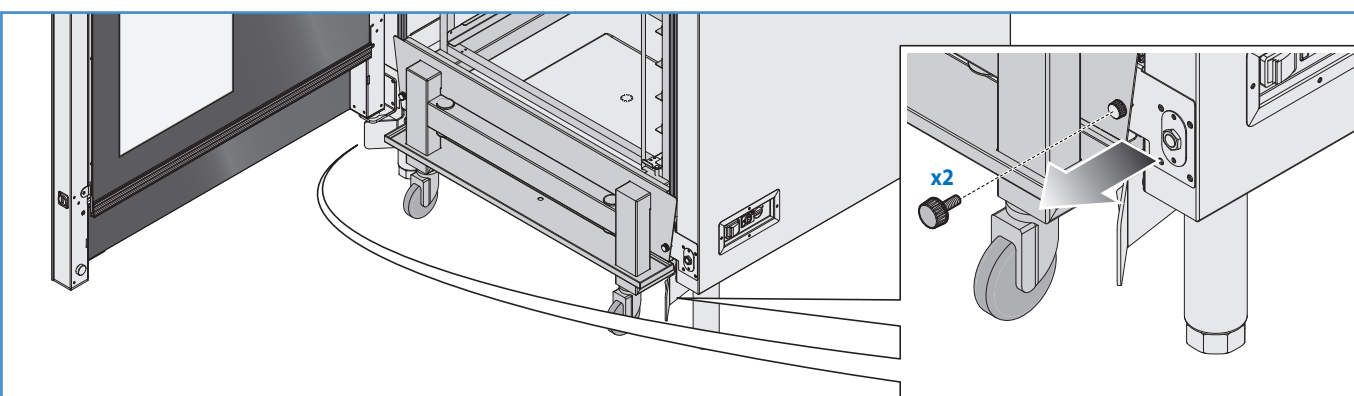


Рис. 7е ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПЕЧИ



## Позиционирование

### СТАВЯЩИЕСЯ НА ПОВЕРХНОСТЬ ПЕЧИ

Позиционировать оборудование, ставящееся на:

- рабочий стол;
- расстоечный шкаф PIRON (**PL1208 - PL1212**);
- нейтральный шкаф PIRON;
- стенд PIRON (**PS1240 - - PS1280 - PS1260 - PS1295**);
- другую печь PIRON серии EXPLORA.



См. примеры компоновки на стр.15

Если печь установлена на **рабочий стол (Рис. 8)**, стол должен быть абсолютно точно выровнен по уровню, устойчив и выдерживать вес оборудования при полной загрузке. Его поверхность должна быть огнестойкой и, по возможности, - стойкой к высоким температурам.

Если печь установлена на **другое оборудование или комплектующие PIRON (Рис. 9)**, вставьте ножки печи в предусмотренные пазы.

Если печь установлена на **другую печь PIRON (Рис. 10)**, эти два устройства должны обязательно надежно соединяться между собой при помощи специального дополнительного комплекта **KIT00038**, который можно заказать на заводе-изготовителе. Друг на друга можно устанавливать максимум две печи.

Дополнительные опоры и стенды, устанавливаемые под две печи, позволяют получить оптимальную для использования высоту.



**Не рекомендуется ставить печи непосредственно на пол.**



**Печи должны быть абсолютно точно выровнены по уровню: учитывая, что их ножки НЕ регулируются, выполнять регулирование расположенного ниже оборудования/комплектующих.**

Если это невозможно, дополнительно может поставляться комплект регулируемых ножек **KPE00009** для установки на печь вместо серийных.

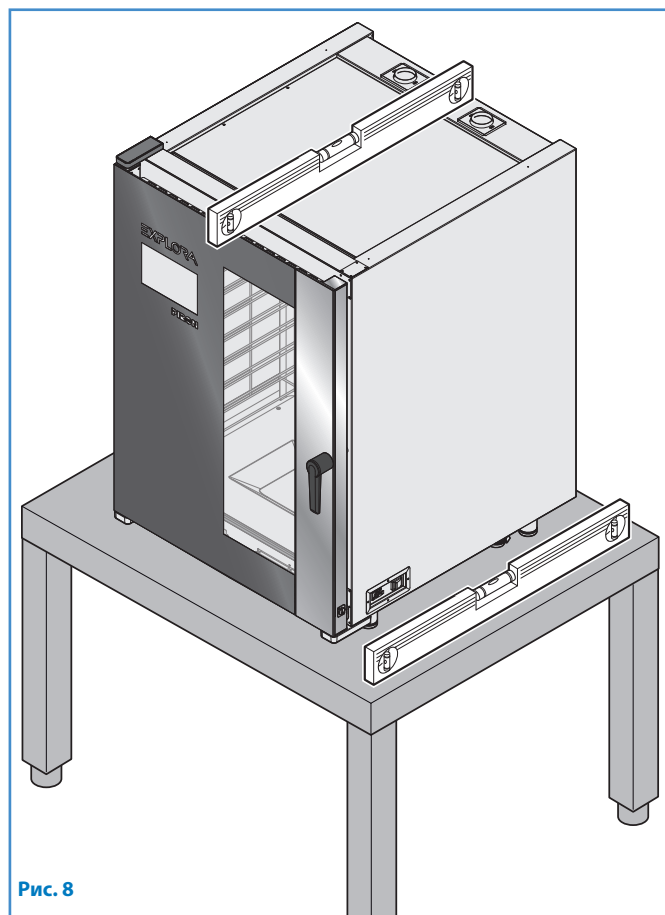


Рис. 8

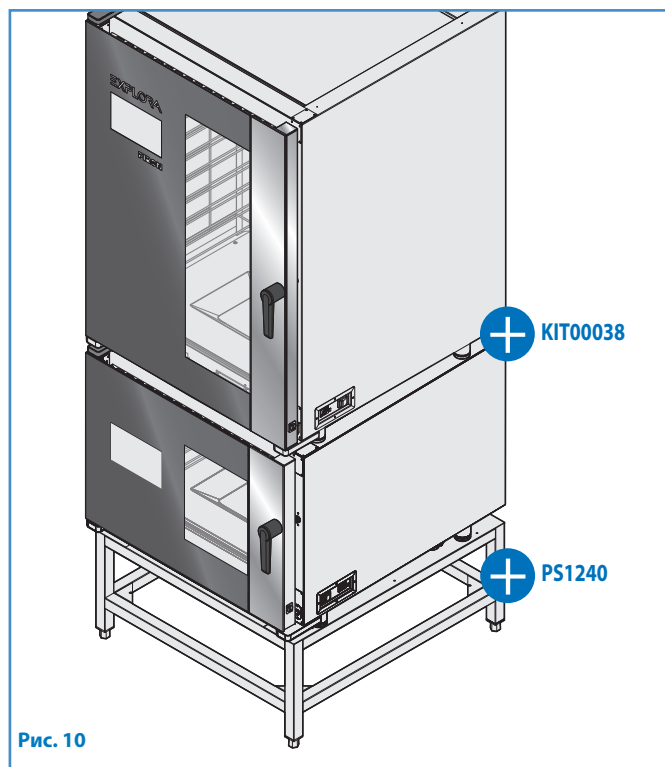


Рис. 10

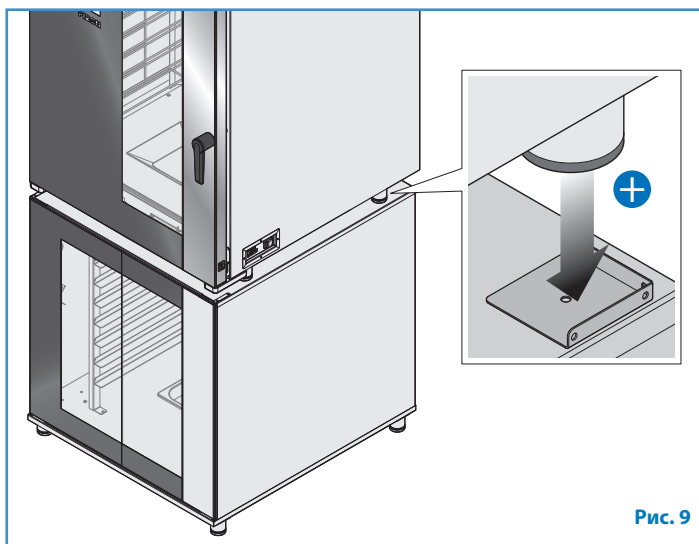


Рис. 9



### УСТАНОВКА НА КОЛЕСА

Если требуется перемещать печь, например, для облегчения операций очистки, предусматривается комплект колес **KRU00015** для установки на стенды PIRON.

В этом случае рекомендуется ограничить перемещение печи (например, цепочкой) для предупреждения повреждений подключений при сильном смещении.

Во время приготовления блокировать колеса для предупреждения случайных смещений.



## Позиционирование

### НАПОЛЬНЫЕ ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПЕЧИ

Убедитесь, что печь абсолютно точно выровнена по уровню, в противном случае отрегулируйте уровень ножками (Рис. 11).

Для облегчения ввода тележки необходимо сохранять минимальные/максимальные размеры от пола (см. Рис. 11).

Для еще большего облегчения ввода тележки можно:

- (Рис. 12А - Рис. 12В) отрегулируйте направляющие тележки, расположенные в нижней части оборудования, проверяя, что тележка не оказывается слишком низкой (она будет с трудом заходить в камеру печи) или слишком высокой (не закроется дверца).
- (Рис. 13А) используйте рампу доступа с максимальным уклоном 4° (особенно если пол не совсем ровный). Максимально допустимый уклон пола составляет 2° (Рис. 13В) При большем угле на этапе ввода/вывода тележки горячая жидкость внутри противней приготовления может вытечь, вызывая ожоги.

**!** Эти печи должны устанавливаться **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** на пол. Не устанавливать под или над ними другие комплектующие или оборудование. Не заменять ножки, поставленные заводом-изготовителем, ножками другого типа, опорами или колесами.

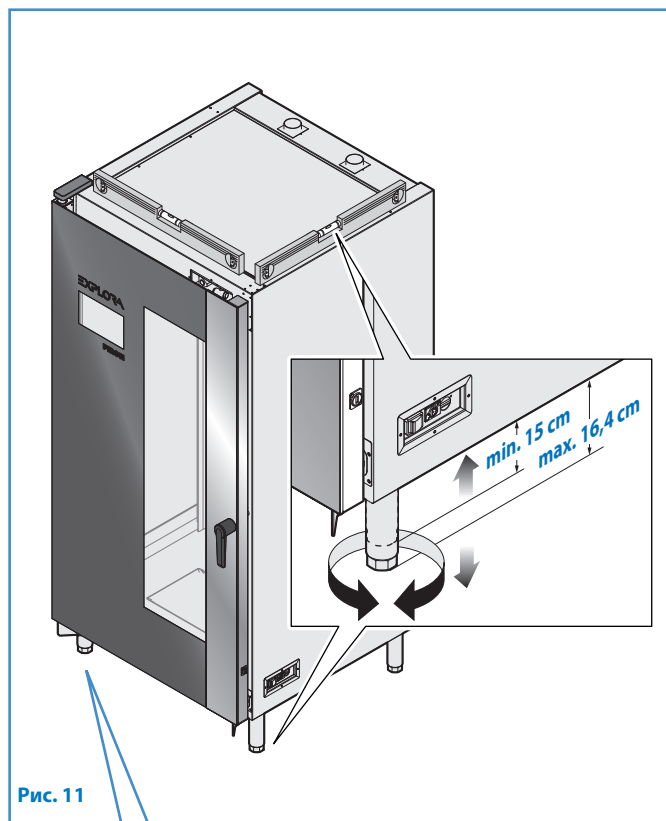


Рис. 11



Рис. 12А

Ножка передвижной печи отрегулирована слишком низко, дверца печи полностью не зацепляется с тележкой и поэтому остается открытой.

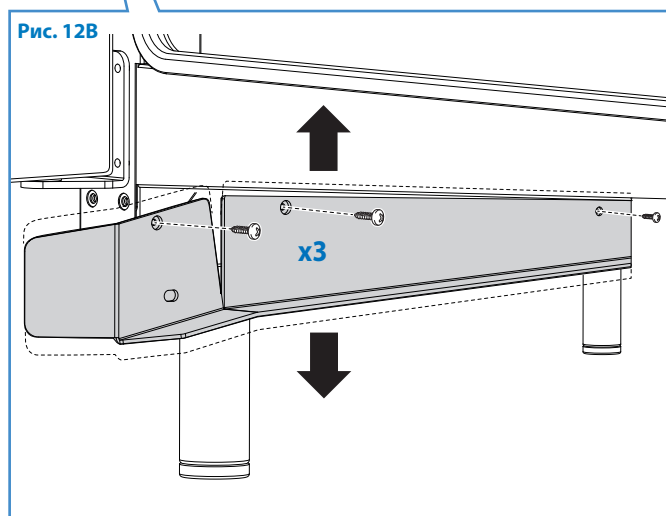


Рис. 12В



Ножка передвижной печи отрегулирована слишком высоко: тележка не входит в камеру печи.

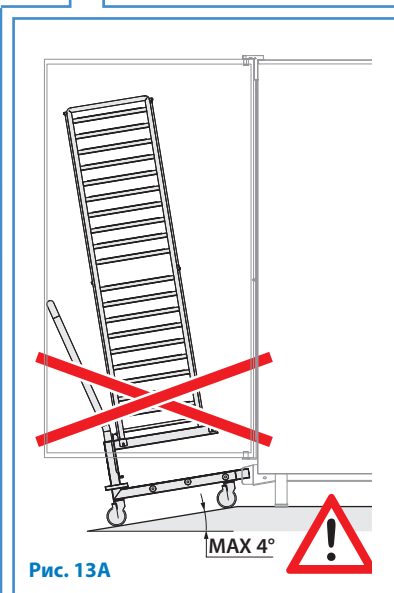


Рис. 13А

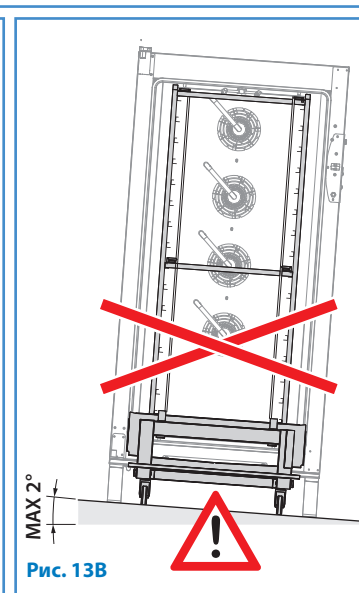
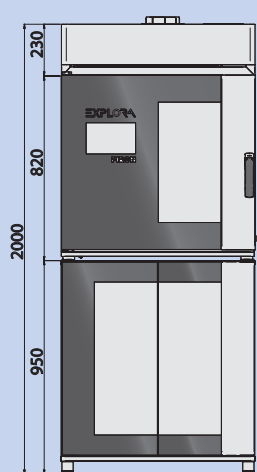


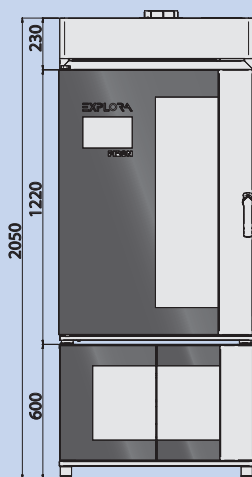
Рис. 13В



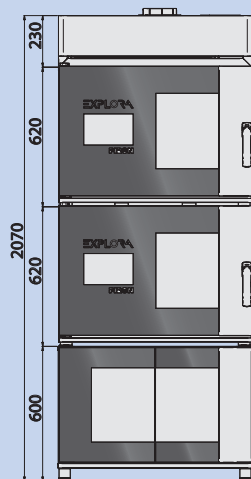
## ПРИМЕРЫ КОМПОНОВКИ



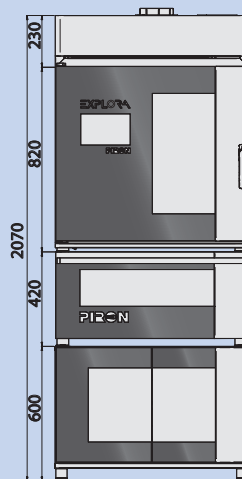
**PC2116  
PF1206  
PL1208**



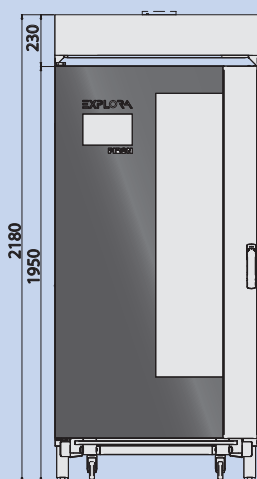
**PC2116  
PF1210  
PL1212**



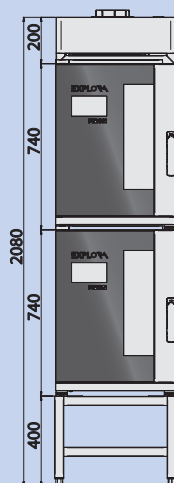
**PC2116  
PF1204  
PF1204  
PL1212**



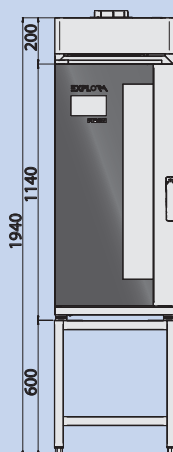
**PC2116  
PF1206  
PF1201  
PL1212**



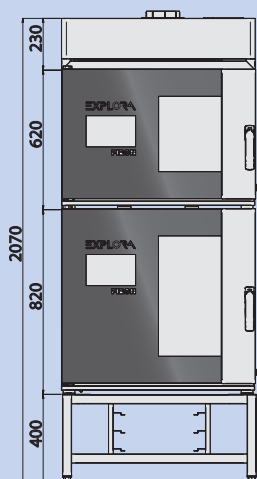
**PC1216  
PF1216**



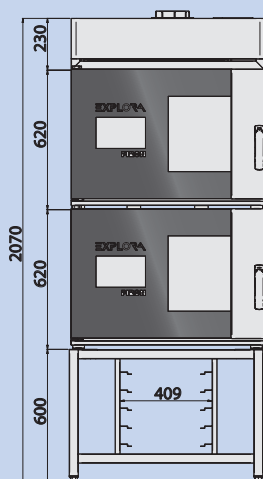
**PC1500  
PF1515  
PF1525  
PS1540**



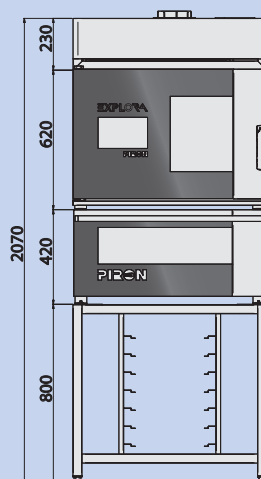
**PC1500  
PF1510  
PS1560**



**PC2116  
PF1204  
PF1206  
PS1240**



**PC2116  
PF1204  
PF1204  
PS1260**



**PC2116  
PF1204  
PF1201  
PS1280**



Широта ассортимента "EXPLORA" позволяет выполнять многочисленные компоновки, способные удовлетворить любые потребности приготовления или пространства.

Кроме того, при изменении количества или типа приготавливаемых блюд, всегда, даже в более поздние сроки, можно дополнить компоновку, например, добавляя или заменяя комплектующие и дополнительное оборудование. Завод-изготовитель может предоставить любую информацию по этому вопросу.




## Подключение к электросети

**!** Перед началом подключения к электросети:

- внимательно прочитайте предупреждения по безопасности на первых страницах этого руководства;
- всегда сравнивайте характеристики установки с характеристиками, приведенными на заводской табличке.

**!** Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующим регламентом страны, в которой устанавливается оборудование, квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем. Несоблюдение этих норм может привести к повреждениям, несчастным случаям, а также аннулирует гарантию и освобождает завод-изготовитель от любой ответственности.

**!** Печь должна подсоединяться напрямую к электросети и оснащаться на входе легко доступным выключателем, установленным согласно нормам, действующим в стране установки оборудования (Рис. 16В). Этот выключатель должен иметь такое расстояние между контактами, чтобы обеспечить полное отсоединение при категории перегрузки по напряжению III. Обязательно должно выполняться правильное подключение к заземлению, а кабель заземления ни в коем случае не должен прерываться защитным выключателем.

**!** Если в одном помещении имеется несколько устройств, обязательно предусмотреть эквипотенциальное соединение, используя специальную клемму, обозначенную символом .

Эта клемма позволяет подсоединять кабель заземления согласно предписаниям действующих законов. Эффективность эквипотенциальной системы должна соответствующим образом проверяться согласно действующим нормам.

**!** При работающем устройстве значение напряжения питания не должно отличаться более, чем на +/-10% от значения, указанного на заводской табличке.

**!** Показанное соединение и цвета кабелей ориентировочны, пользоваться исключительно схемой, приведенной на заводской табличке.

**1** Откройте заднюю крышку, отвинчивая удерживающие ее винты (Рис. 14 - рисунки относятся к печи, ставящейся на поверхность, но процедура такая же и для передвижных печей).

**2** Ослабьте кабельный сальник и пропустите через него токоподводящий кабель **3** (Рис. 14). На заводской табличке всегда указывается тип кабеля для использования и его сечение (напр., Cable: 5x6 мм<sup>2</sup> H07RN-F) (Рис. 16А).

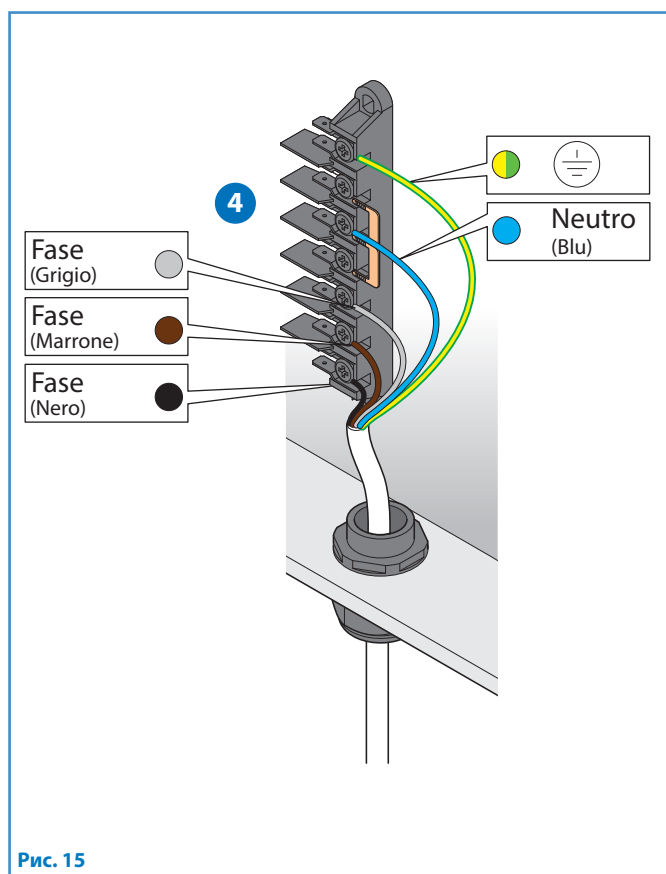
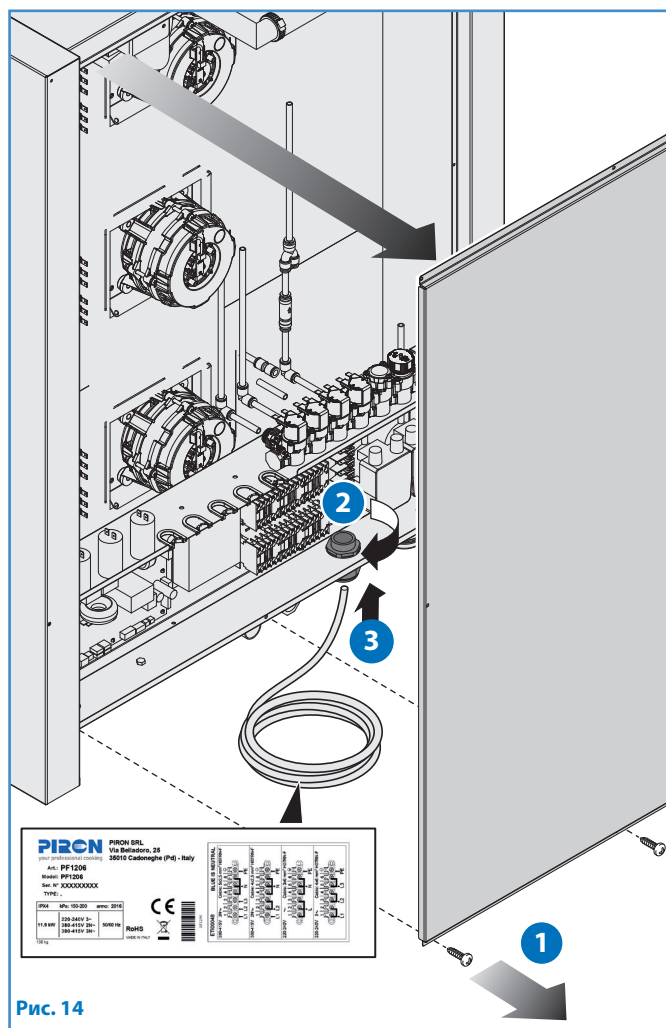
**4** Соедините провода кабеля по схеме, приведенной на заводской табличке: выполняйте только указанные соединения, устанавливая медную перемычку и электрокабель под винт (в случае передвижных печей использовать провода, поставленные в комплекте оборудования). Желто-зеленый провод заземления должен быть минимум на 3 см длиннее других проводов (Рис. 15).

PE (ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ) : ПРОВОД ЗАЗЕМЛЕНИЯ 

N (СИНИЙ): ПРОВОД НЕЙТРАЛИ

L1/2/3 (КОРИЧНЕВЫЙ/СЕРЫЙ/ЧЕРНЫЙ): ПРОВОДА ФАЗЫ

**!** Неправильное соединение может привести к перегреву







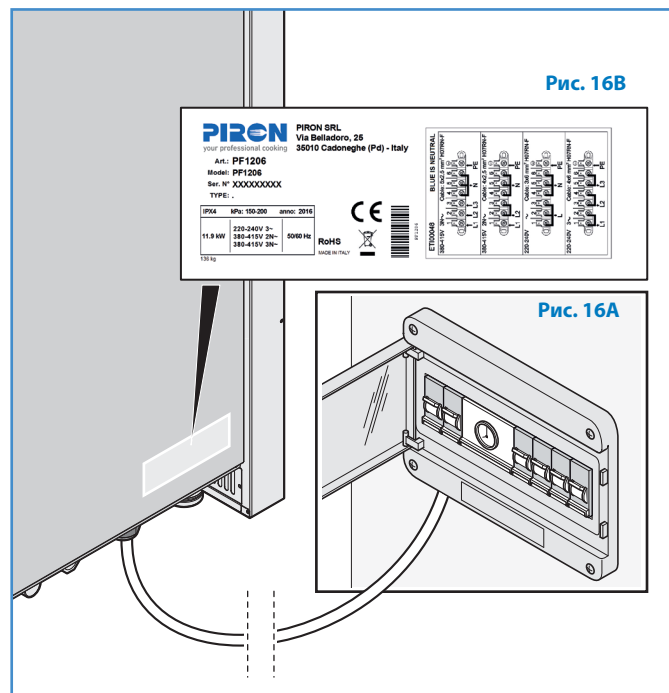
клеммной колодки, вызывая ее расплавление, и опасности ударов током.

- 5 Проверьте отсутствие утечки тока между фазами и землей. Проверьте непрерывность электрической цепи между внешним корпусом и основным заземляющим кабелем. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.
- 6 Прикрепите заднюю крышку винтами и заблокируйте кабель, завинчивая гайку кабельного сальника (Рис. 14).

## Замена соединительного электрокабеля

**!** Эта операция должна выполняться исключительно квалифицированным уполномоченным специалистом.

Кабель может заменяться другим исключительно с аналогичными характеристиками: на заводской табличке всегда указывается тип кабеля для использования и его сечение (напр., Cable: 3x2,5 мм<sup>2</sup> H07RN-F). Заземляющий кабель должен всегда быть желто-зеленого цвета.







## Подсоединение к водопроводу

### ПОДАВАЕМАЯ ВОДА

Печь имеет вход  $\varnothing$  8 John Guest с фильтром. Кроме того, поставляется труба длиной 1,5 м со штуцерами G3/4", как это требуется действующими нормами, которая должна устанавливаться на этапе установки.

-  **Для подключения используйте исключительно поставленный материал, не использовать другие трубы.**
-  **Перед подсоединением шланга к устройству слить воду для удаления загрязнений, которые могут содержаться в водопроводных трубах.**

Подаваемая вода должна иметь следующие характеристики:

- максимальная температура 60°C (140°F);
- максимальная жесткость 5°f (французские градусы) для предупреждения скопления извести внутри камеры печи;
- должна быть питьевой;
- значения давления в диапазоне от 150 кПа (1,5 бар) и 200 кПа (2 бар).



### ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Жесткость воды указывает содержание в воде ионов магния, кальция и тяжелых металлов. Она измеряется при помощи химикатов (их комплекты легко найти в продаже). Жесткость выражается во французских (°f) или немецких градусах (dH).  
 $1^{\circ}\text{f} = 10 \text{ мг карбоната кальция (CaCO}_3\text{) на литр воды.}$

Вода классифицируется как:

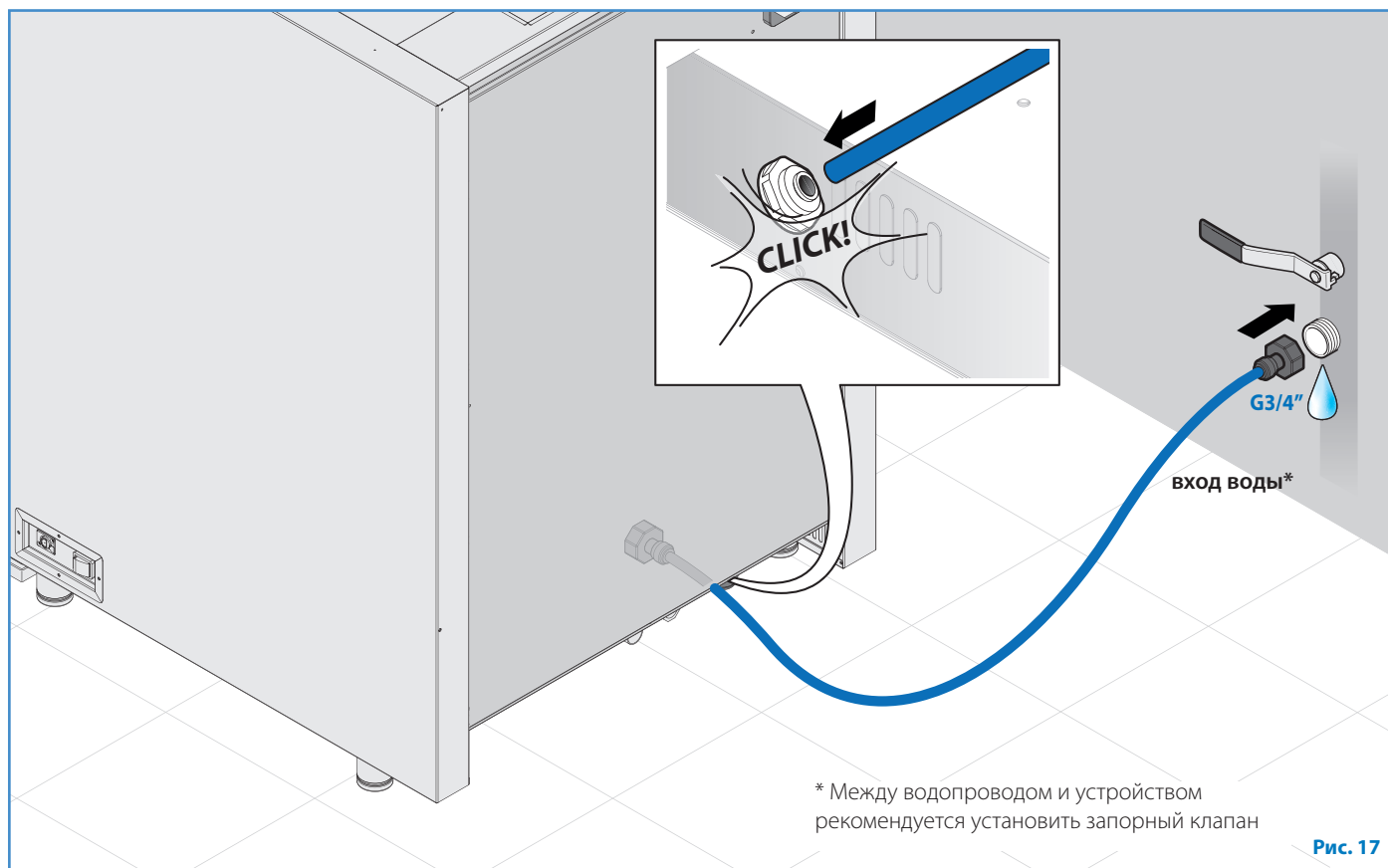
- очень мягкая - до 7 °f
- мягкая - от 7 °f до 14 °f
- средней жесткости - от 14 °f до 22 °f
- достаточно жесткая - от 22 °f до 32 °f
- жесткая - от 32 °f до 54 °f
- очень жесткая - свыше 54 °f

#### ТАБЛИЦА ПЕРЕВОДА

$1^{\circ}\text{dH}$  (немецкие градусы) = 0,64 млн -1 TDS (общее количество растворенных твердых веществ)

$1^{\circ}\text{dH}$  (немецкие градусы) = 1,8 °f (французские градусы)

$1^{\circ}\text{dH}$  (немецкие градусы) = 30 мксм/см





## ВОДА НА ВЫХОДЕ

Подсоедините слив к сифону и НЕМеталлическому шлангу, способным выдержать высокие температуры (свыше 90°C).

В серии EXPLORA сифон поставляется стандартно, в серии EXPLORA LT и KT он не поставляется: для его приобретения обращайтесь на завод-изготовитель (код **KIT00032**).

Слив должен иметь следующие характеристики:

- быть сифонного типа (сифон не входит в поставку);
- иметь максимальную длину один метр;
- иметь уклон 4-5%;
- не иметь перегибов;
- иметь **воздушный зазор** не менее 25 мм;
- иметь диаметр не менее диаметра соединения для отводной трубы.

**!** При частом приготовлении больших количеств жирной пищи (напр., курицы) не использовать сифон, а добавить жируловнитель или выполнять слив в канализацию напрямую через решетку. В обоих случаях сохраняйте указанный "воздушный зазор".



## ВОЗДУШНЫЙ ЗАЗОР

Под "воздушным зазором" подразумевается свободное расстояние между отводной трубой и зоной слива (решеткой или другой принимающей трубой).

Соблюдение этих норм позволяет исключить попадание потенциально опасных бактерий через отводную трубу и загрязнение пищи.

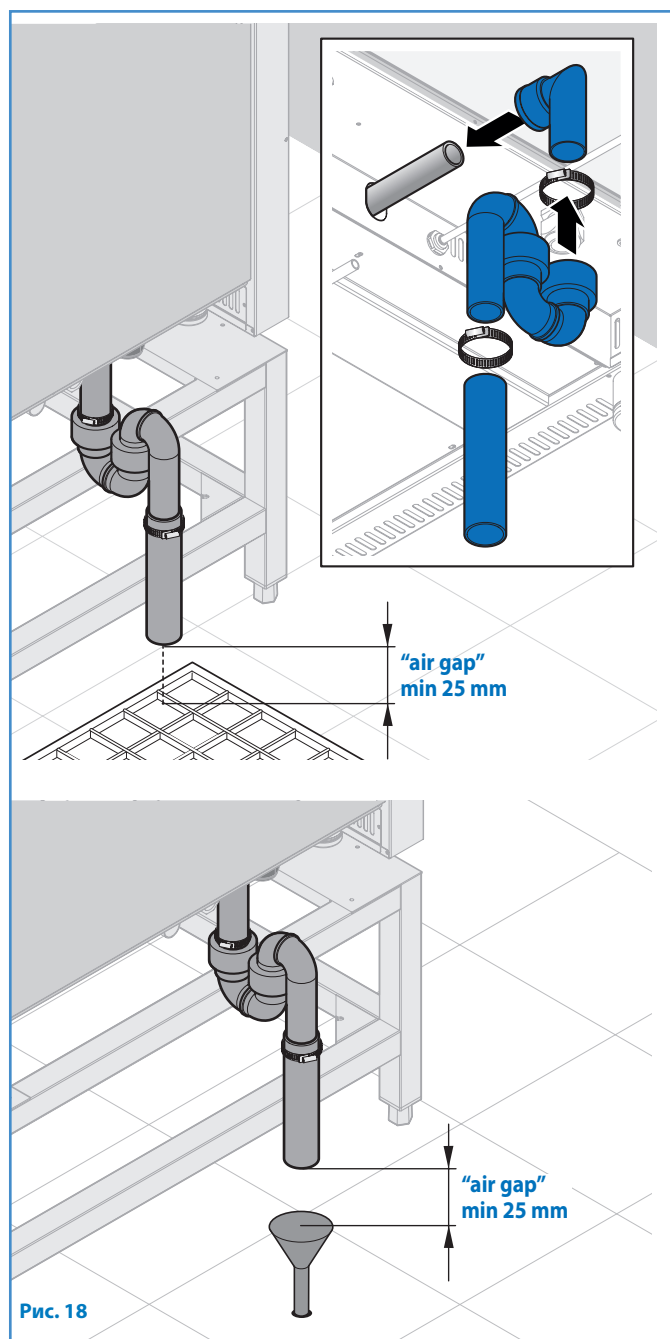


Рис. 18

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБОЧЕК МОЮЩЕГО СРЕДСТВА И БЛЕСКООБРАЗОВАТЕЛЯ

Введите две трубочки в канистры с моющим средством и блескообразователем, предварительно установив всасывающую трубку (Рис. 19).

Рекомендуется использовать моющие средства и блескообразователи производителя оборудования: это обеспечивает оптимальные результаты мойки и поддержание хорошего состояния и уход за печью.

RINSE IN: соединение блескообразователя  
DETERGENT IN: соединение моющего средства

**!** Трубки моющего средства и блескообразователя должны проходить вдали от отводной трубы, так как они могут быть повреждены.

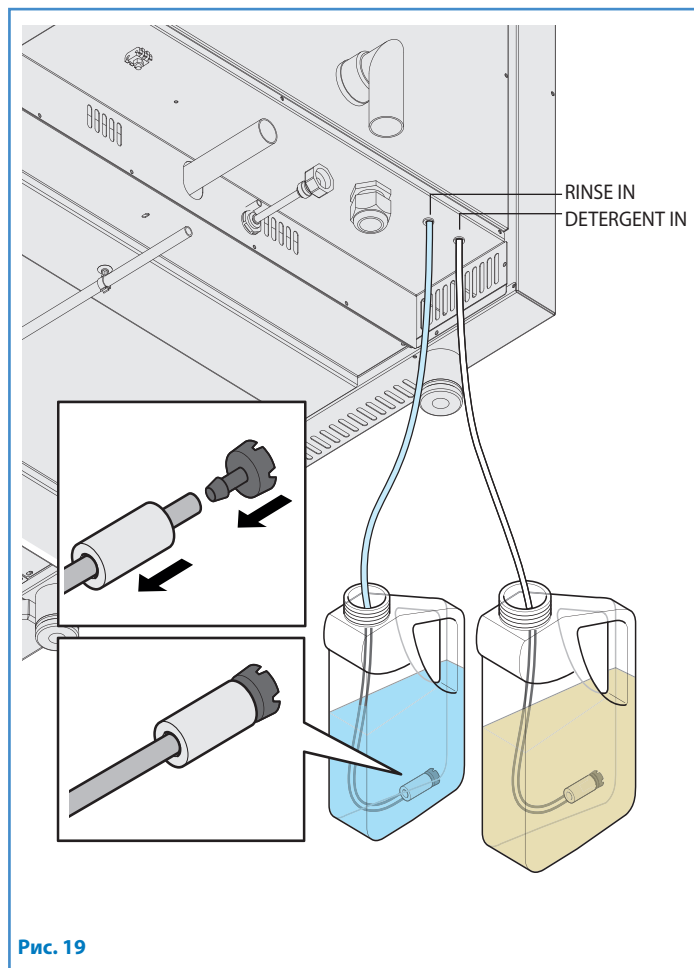


Рис. 19



## Выпуск дымов

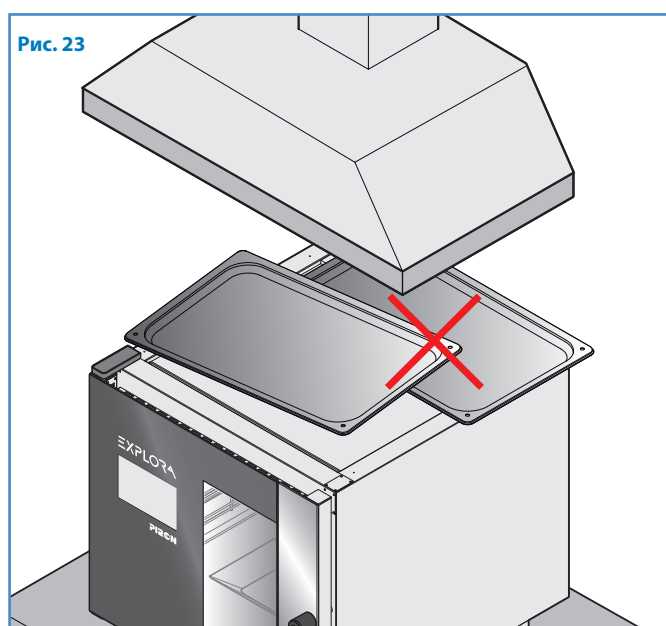
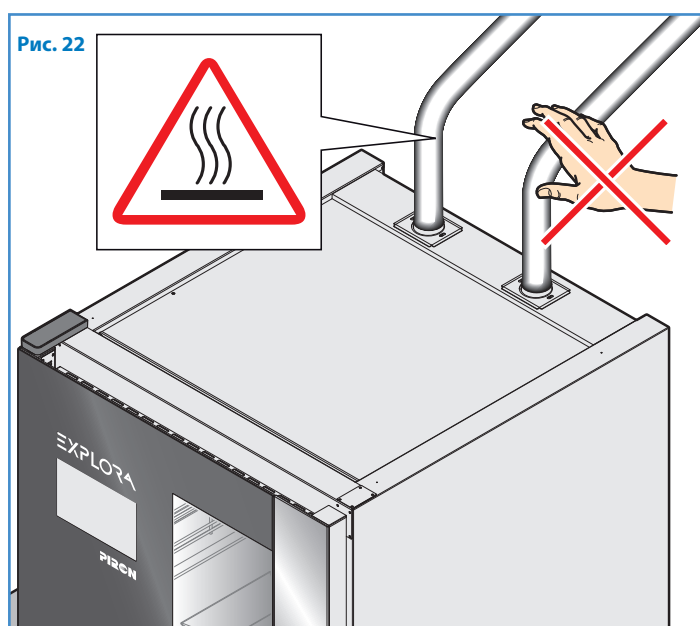
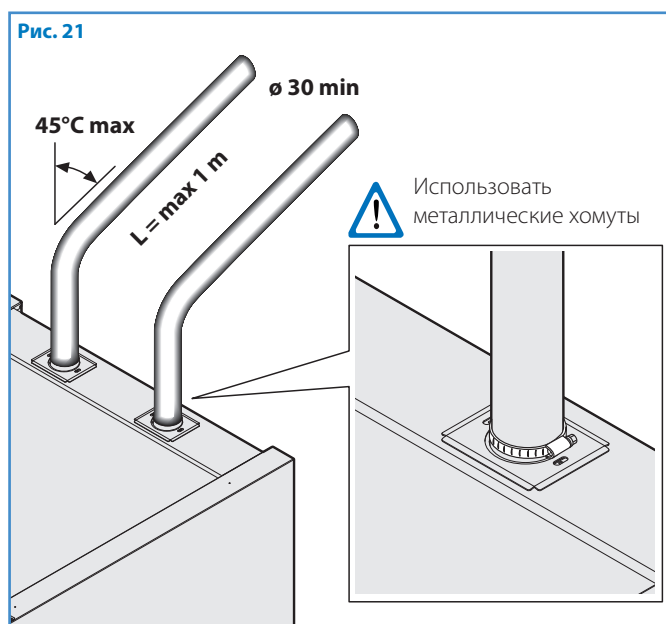
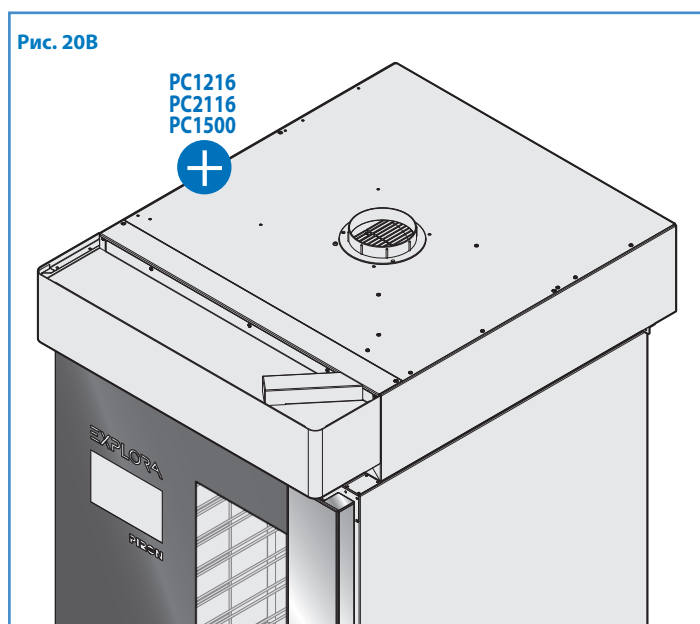
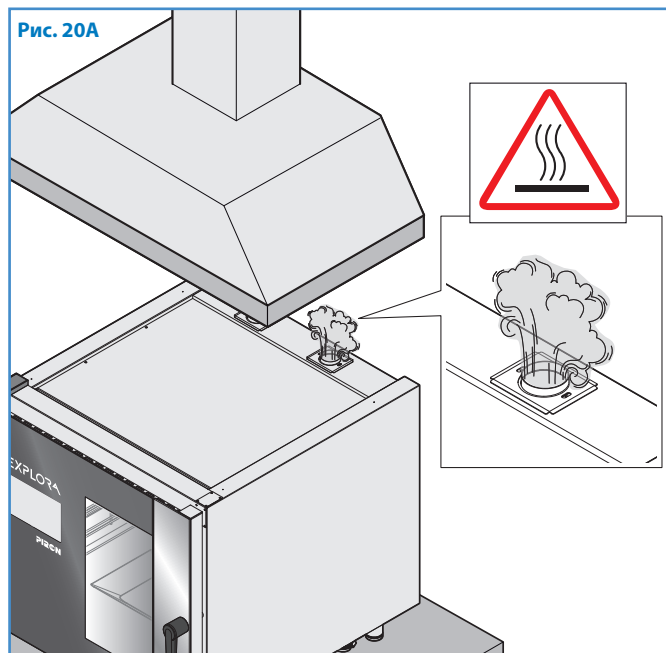
Во время приготовления образуются горячие дымы и запахи, выходящие из выпускного отверстия камеры печи в задней части оборудования.

Установите оборудование под вытяжку соответствующей производительности (Рис. 20А) или направьте дымы наружу при помощи трубы, стойкой к высоким температурам (>90°C) с характеристиками, как показано на рисунке (Рис. 21)

Если вы желаете использовать вытяжку, Piron рекомендует вытяжку своего производства артикул **PC1216 - PC2116 - PC1500** (Рис. 20В); для ее установки пользоваться инструкциями, вложенными в упаковку вытяжки.

Оставьте свободным этот выпуск, чтобы не мешать выходу дымов и не повредить оборудование (Рис. 23).

Дымы на выходе очень горячие (Рис. 22): опасность ожогов!





## Данные на заводской табличке

Заводская табличка содержит необходимую техническую информацию, имеющую первостепенное значение для техобслуживания и ремонта устройства. Не снимайте и не повреждайте заводскую табличку, не допускайте внесения изменений в ее содержание.

Данные изготовителя

Давление воды

Схемы подключения к электросети

Артикул

Код

Серийный №

Класс защиты


Мощность

Вес

Питание

Частота электропитания




Год выпуска

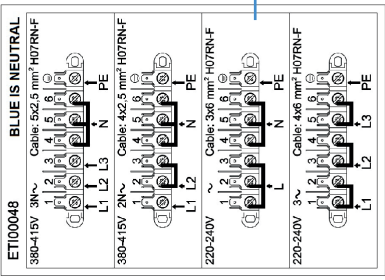


**PIRON SRL**  
Via Belladono, 25  
35010 Cadoneghe (Pd) - Italy

Art.: **PF1206**  
Model: **PF1206**  
Ser. N° **XXXXXXXX**  
TYPE: .

IPX4	kPa: 150-200	anno: 2016
11.9 kW	220-240V 3~ 380-415V 2N~ 380-415V 3N~	50/60 Hz
136 kg		



ET100048  
380-415V 3N~ Cable: 5x2.5 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
380-415V 2N~ Cable: 4x2.5 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
220-240V Cable: 3x6 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
220-240V Cable: 4x6 mm<sup>2</sup> H07RN-F




Перед началом эксплуатации и текущего техобслуживания оборудования:

- внимательно прочитайте гл. “ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ” на первых страницах этого руководства;
- внимательно прочитайте гл. “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ”
- выполните предварительную очистку камеры печи и комплектующих.

<b>НЕСКОЛЬКО РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ...</b>	<b>25</b>
<b>ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ</b>	<b>26</b>
<b>ГЛАВНЫЕ ЭКРАНЫ</b>	<b>30</b>
<b>УСТАНОВКИ</b>	<b>32</b>
Настройки печь (имя пользователя, единицы измерения температуры, дата и время)	32
Установка разрешительного кода	32
Соединение между печью и внешним устройством (network)	33
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>	<b>34</b>
<b>СБОРНИК РЕЦЕПТОВ</b>	<b>44</b>
Вызов и использование рецепта	46
Изменение рецепта	47
Создание нового рецепта	47
Импорт/экспорт рецептов на флеш-накопитель	48
<b>МОЙКА</b>	<b>49</b>
<b>FAST COOLING - БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ КАМЕРЫ ПЕЧИ</b>	<b>51</b>
<b>МУЛЬТИТАЙМЕР</b>	<b>52</b>
<b>MU EXPLORA</b>	<b>54</b>
<b>НАИБОЛЕЕ ЧАСТЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ</b>	<b>57</b>
<b>ТЕКУЩЕЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>58</b>
Первое использование	58
Очистка камеры печь	58
Очистка каплесборного поддона	59
Наружное стекло	59
Длительные простои	59
<b>УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ</b>	<b>60</b>
<b>ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ</b>	<b>61</b>
<b>ТЕСТ ПЕРВОГО ВКЛЮЧЕНИЯ</b>	<b>62</b>

## ПОРЯДОК ПОЛЬЗОВАНИЯ РУКОВОДСТВОМ

Выполняемые операции поясняются в пронумерованном тексте **1** и сопровождаются рисунками: “рука”  означает, что необходимо нажать показанную кнопку, а число является ссылкой на текст.



Эта пиктограмма указывает, что эта тема будет подробнее рассматриваться на указанной странице.



Эта пиктограмма указывает рекомендации или важную информацию.



## Несколько рекомендаций по приготовлению...

- Во время приготовления стараться не открывать дверцу.
- Если печь не используется при полной загрузке, равномерно распределите противни по всей высоте печи для обеспечения хорошей циркуляции воздуха.
- Используйте противни с низкими бортами и равномерно распределите продукт в один слой. Для повышения рабочих параметров завод-изготовитель рекомендует использовать противни его производства: за дополнительной информацией обращайтесь в головной офис завода.
- При приготовлении на гриле особенно жирной пищи (например, жаркого или курицы) установите на дно камеры печи поддон для сбора жиров.
- Во время приготовления и до охлаждения старайтесь не прикасаться к наружным и внутренним частям печи, так как они могут нагреваться до высоких температур (температура выше 60°C / 140°F).
- Не используйте в процессе готовки легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).
- Предварительный разогрев необязателен, но он рекомендуется для получения оптимальных результатов приготовления (за исключением особых случаев, когда приготовление должно начинаться из холодного состояния). После достижения установленной температуры предварительного разогрева печь подает звуковой сигнал и отображается окно, означающее, что можно ставить пищу в печь. При закрытии дверцы автоматически начинается приготовление по установленным параметрам.



**Во время операций ввода или извлечения противней будьте осторожны и не заденьте ими сенсорный экран.**

### ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ С ТЕЛЕЖКОЙ

- Всегда блокировать стояночные тормоза передних колес тележек каждый раз, когда не требуется их перемещать (Рис. 1B).
- Всегда блокировать противни, установленные в направляющие (Рис. 1A).
- Будьте внимательными при перемещении, так как противни могут содержать кипящую жидкость, которая может вылиться, а тележки могут опрокинуться (например, при их перемещении по неровной поверхности или через пороги).
- После установки тележки в камеру печи снимите ручку в направлении вверх (Рис. 1C).

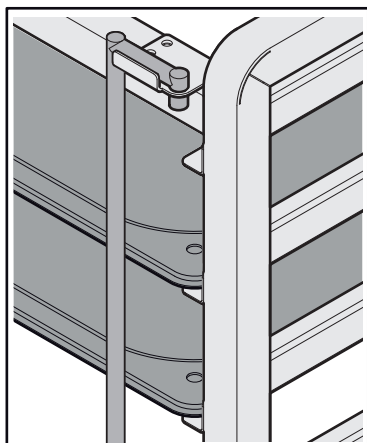
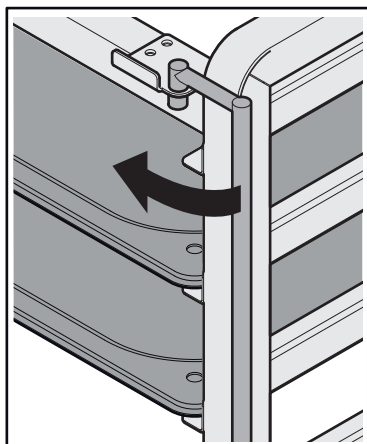
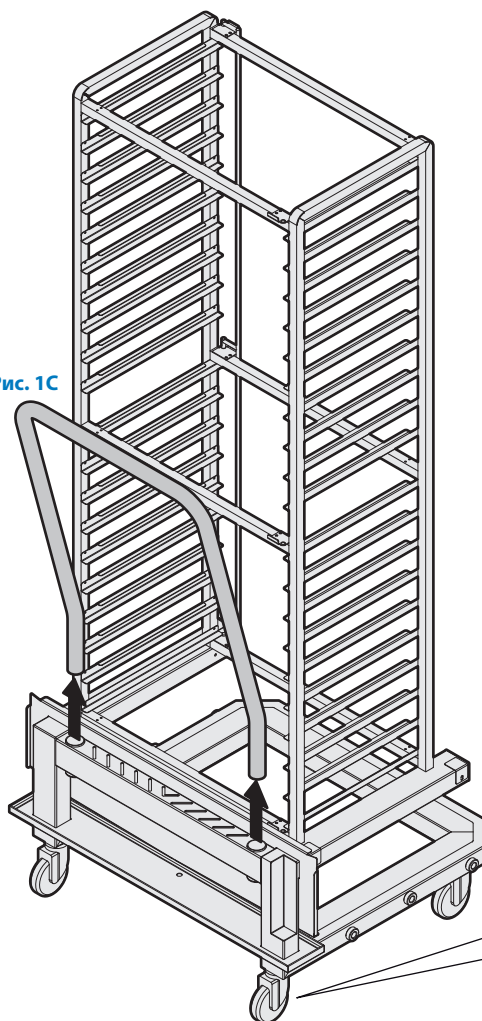


Рис. 1A

**Блокировка противней означает работу в безопасности**

Рис. 1C



**Не перегружайте оборудование!**



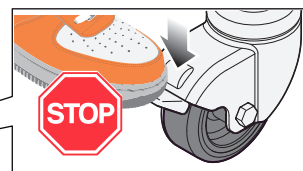
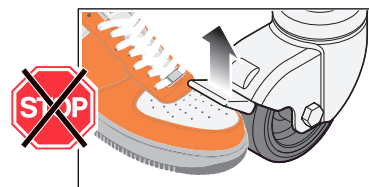
**По максимально допустимой загрузке см. "Таблица технических характеристик" на стр. 7 и 8.**

7 и 8.

Превышение указанного значения может привести к повреждению оборудования и неоптимальным результатам приготовления.

Рис. 1B

**Заблокируйте тележку после ее ввода в камеру печи**





## Важные замечания по использованию

### УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ С ДИСПЛЕЯ И С ВНЕШНЕГО УСТРОЙСТВА

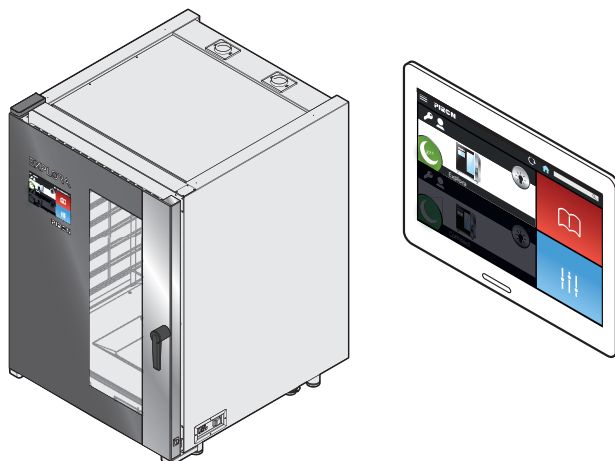
Ваша печь используется просто и интуитивно.

Ею можно управлять традиционным образом, при помощи **большого встроенного дисплея**, или при помощи **бесплатного приложения**, которое можно скачать с сайта [www.pirion.it](http://www.pirion.it): при этом можно будет управлять печью также дистанционно, используя персональное внешнее устройство (например, планшет).




**Приоритет использования**, по мотивам безопасности, имеет тот, кто управляет с дисплея.

Приоритет сигнализируется особой пиктограммой, золотой ключик  (Golden Key).



### ПАРОЛИ

Приоритет использования означает, что, тот, кто работает на дисплее печи, всегда имеет приоритет перед тем, кто желает управлять печью с внешнего устройства (напр., планшета): по мотивам безопасности работающий на кухне повар должен всегда иметь возможность при необходимости прервать или изменить приготовление, также если управление печью в этот момент выполняется дистанционно с внешнего устройства.

Это преимущество сигнализируется отображением золотого ключика  на дисплее печи.

Ниже рассматривается порядок управления печью с дисплея или с внешнего устройства.

На дисплее печи и в программе отображаются пиктограммы управления, позволяющие понять, кто управляет печью.



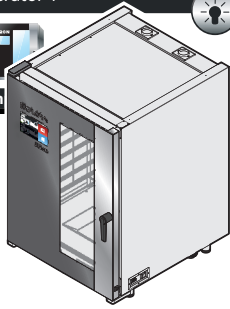
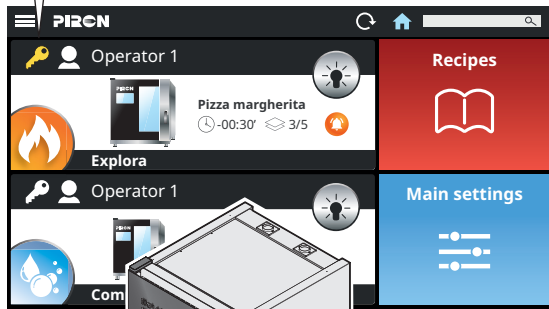




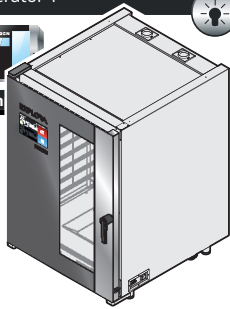
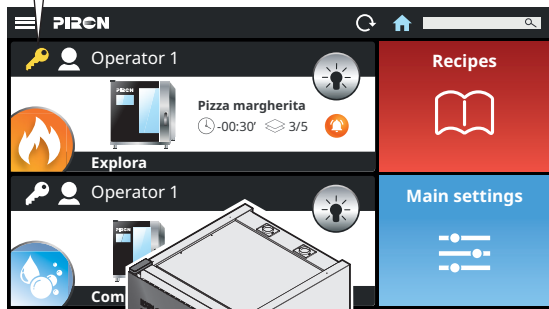
## ДИСПЛЕЙ ПЕЧИ



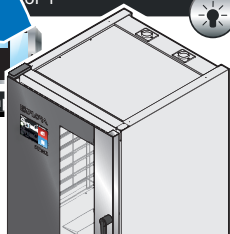
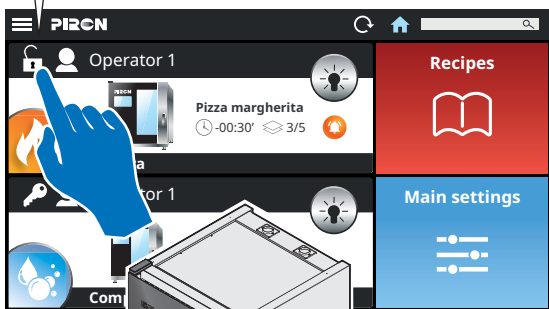
Управление печью **НЕ** выполняется ни одним оператором, но золотой ключик напоминает, что работающий на этом дисплее имеет приоритет использования.



Щелкая золотой ключик, **я принимаю управление печью** и поэтому не может вмешиваться никакое внешнее устройство -> отображается **открытый замок**



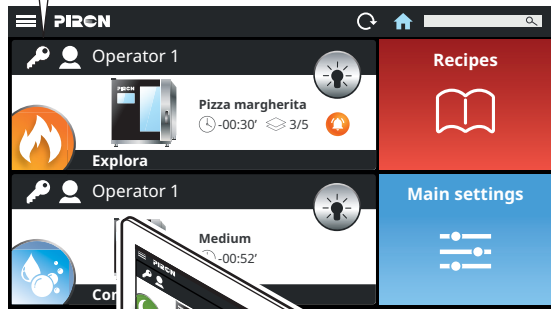
Щелкая **открытый замок**, я отказываюсь от управления печью и ее снова могут использовать **другие операторы**.



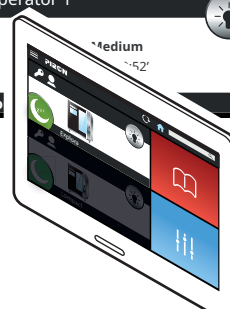
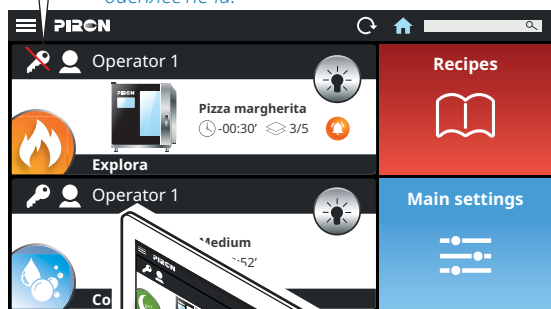
## ВНЕШНЕЕ УСТРОЙСТВО



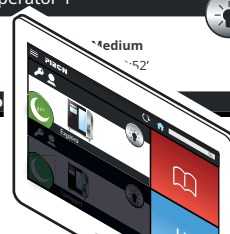
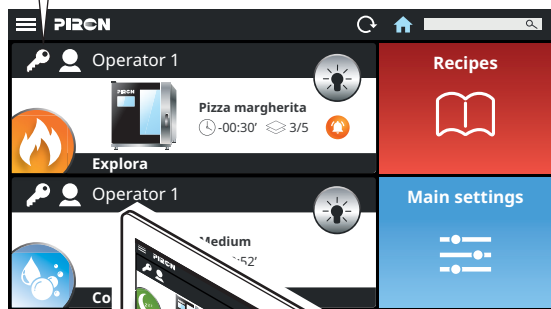
Белый ключик указывает, что управление печью **не** выполняется ни одним оператором, поэтому можно принять управление ею, щелкая пиктограмму белого ключа -> отображается **открытый замок**



Эта пиктограмма означает, что кто-то уже использует печь с дисплея и поэтому **я НЕ могу принять управление** до тех пор, пока не будет нажат открытый замок на дисплее печи.



При отказе от управления печью снова отображается **белый ключик, указывающий, что управление печью не** выполняется ни одним оператором.





## ПОРЯДОК ВЫБОРА, ИЗМЕНЕНИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ

Все параметры можно выбирать простым нажатием: нажимать рекомендуется только пальцами, не использовать для этого какие-либо предметы (напр., вилки, половники и т.д....).

Возврат на предыдущий экран

1



При нажатии этой пиктограммы открываются подменю



При нажатии **строчки** и перемещении пальца вправо или влево значения увеличиваются/уменьшаются.

Или же:  
несколько раз нажмите **+** или **-**, увеличивая/уменьшая значения, непрерывное нажатие на эти символы вызывает быстрое изменение.

В некоторых случаях (напр., для написания имени рецепта) можно использовать виртуальную **клавиатуру**.

Нажатие символа **✓** подтверждает введенное значение или сделанный выбор.

Нажатие символа **✗** отменяет всю операцию.

После нажатия каждого символа происходит возврат к предыдущему экрану.

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВОЗМОЖНЫЕ НА ВАШЕЙ ПЕЧИ

### КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление осуществляется благодаря теплу, выделяемому ТЭНами. Вентиляторы, частота вращения которых может регулироваться по усмотрению пользователя, равномерно распределяют горячий воздух внутри камеры печи, обеспечивая оптимальные рабочие параметры даже при полной загрузке. Конвекционное приготовление предусматривает также возможность подавать некоторое количество влаги в камеру печи, устанавливаемое по усмотрению пользователя.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Пища приготавливается благодаря подаваемому в камеру пару. В этом случае для обеспечения производства пара необходимо, чтобы курсор влаги был установлен на значение "100%" и чтобы было введено значение температуры (диапазон, рекомендуемый нашим поваром, - от 48° до 130°C). Вентиляторы, частота вращения которых может регулироваться по усмотрению пользователя, равномерно распределяют горячий влажный воздух внутри камеры печи, обеспечивая оптимальные рабочие параметры даже при полной загрузке.

Приготовление на пару идеально подходит для всех блюд, требующих "деликатного" приготовления, или для пасторизации кремов.



## СОЕДИНЕННЫЕ ПЕЧИ

Если у вас установлено несколько устройств PIRON, рекомендуется соединить их между собой по сети WI-FI или LAN при помощи роутера. При этом можно будет **управлять ими всеми с одного дисплея или из одной программы** : для использования нужного устройства достаточно щелкнуть его изображение.

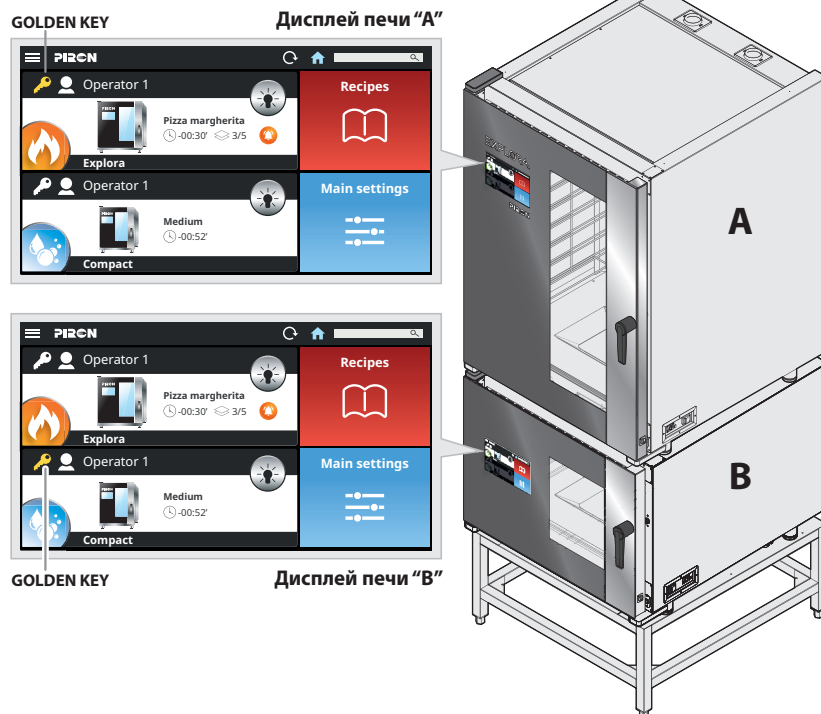
В этом случае **приоритет использования** (Golden Key) принадлежит печи, с дисплея которой вы подаете команды.

*Пример печей, соединенных между собой: на любом дисплее отображается перечень всего соединенного оборудования (в этом примере рассматриваются две соединенные печи, которые обычно называются "А" и "В").*

*Дисплей сверху - дисплей печи "А": приоритет использования принадлежит ей.*

*Дисплей внизу - дисплей печи "В": приоритет использования принадлежит ей.*

*Для отображения печей, которые не отображаются на дисплее, достаточно прокрутить перечень вверх пальцем.*



## ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЮТ ИЗ СЕБЯ И ДЛЯ ЧЕГО НУЖНЫ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый рецепт может состоять из минимум 1 и максимум из 40 этапов (STEP), каждый из которых характеризуется своими параметрами приготовления: переход с одного этапа на другой (при наличии) выполняется полностью автоматически. Предварительный разогрев, дополнительно, не считается этапом.



Не требуется устанавливать все этапы, устанавливать только необходимые.

Этапы могут быть "смешанными", т.е. некоторые завершаются по запрограммированному времени, другие - по измерению термощупа.

В примере, схематично показанном в двух таблицах ниже, можно увидеть порядок установки приготовления курицы: в примере **А** используется только один этап приготовления (без предварительного разогрева), в примере **В, рекомендуем**, используется несколько этапов приготовления (с предварительным разогревом).

А) Приготовление курицы в 1 этап	
ЭТАП 1	СУММАРНОЕ ВРЕМЯ
Длительность процесса приготовления: 90 минут Температура приготовления: 200°C скорость вентиляторов: 50% удаление влаги: 50%	<b>90 минут</b>

В) Приготовление курицы в несколько этапов (рекомендуемый порядок)				
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	ЭТАП 1	ЭТАП 2	ЭТАП 3	СУММАРНОЕ ВРЕМЯ исключая предварительный разогрев
Предварительный разогрев при 170°C	Длительность процесса приготовления: 50 мин. Темп. приготовления: 150°C скорость вентиляторов: 20% подача влаги: 30%	Длительность процесса приготовления: 30 мин. Темп. приготовления: 180°C скорость вентиляторов: 70% удаление влаги: 50%	Длительность процесса приготовления: 10 мин. Темп. приготовления: 200°C скорость вентиляторов: 50% удаление влаги: 30%	<b>90 минут</b>



## Главные экраны



см. главу **“Управление печью с дисплея и с внешнего устройства”** на стр. 24

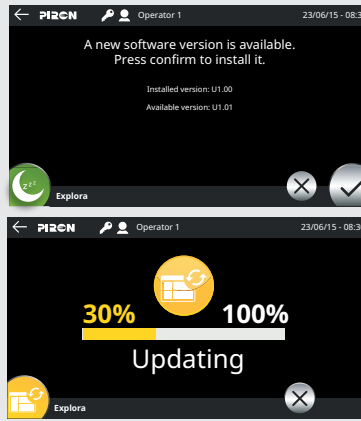
При включении печи на несколько мгновений отображается экран презентации **1**, затем отображается экран, показанный справа **2**.  
При нажатии в любой точке экрана печи отображается экран **3**.

Каждая тема подробно рассматривается на указанной странице.

Обновление перечня печей.

Включение и выключение света в камере печи.

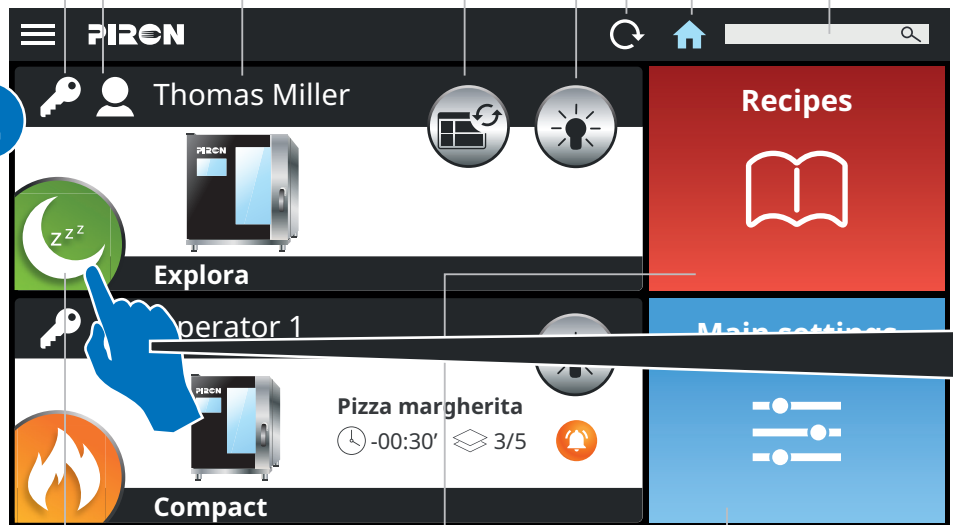
Появление этой пиктограммы означает наличие обновления



Ф.И.О. оператора  
(напр., Томас Миллер)

Исключает все печи, подключенные к сети, оставляя отображенной только печь, к которой физически подключен дисплей (или блок управления на машине). При нажатии этой пиктограммы на внешнем устройстве ничего не отображается, т. к. нет физически подсоединенных печей.

Поиск печи при вводе ее имени (напр., PF1210)



**1**

your professional cooking

**2**



Печь в режиме ожидания, не выполняется приготовление или мойка. При щелчке этого символа открывается предыдущая страница



Приготовление выполняется. При щелчке этого символа открывается сводный экран приготовления



Выполняется мойка. При щелчке этого символа открывается сводный экран мойки



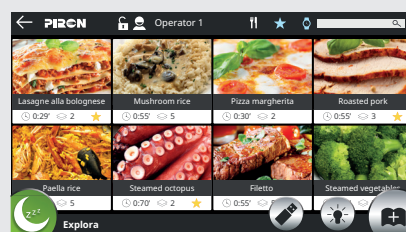
Выполняется обновление.



Выполняется охлаждение камеры печи.



Сигнализирует подачу аварийного сигнала (более подробно см. на стр. 62)



### ЭКРАН СБОРНИКА РЕЦЕПТОВ

Повар имеет в распоряжении рецепты, определенные на заводе и разделенные по категориям.

стр. 14



### ЭКРАН УСТАНОВОК

Позволяет вводить код и выполнять настройки устройства

стр. 30



**ЭКРАН ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ**  
 Позволяет установить приготовление в ручном режиме: повар, исходя из своего опыта, устанавливает требуемые параметры приготовления для одного или нескольких этапов приготовления.

стр. 14

**ЭКРАН СБОРНИКА РЕЦЕПТОВ**  
 Повар имеет в распоряжении рецепты, определенные на заводе и разделенные по категориям.

стр. 14

**ЭКРАН МОЙКА**  
 Позволяет выполнять мойку камеры печи в конце рабочего дня или по необходимости.

стр. 54

**3**

**ЭКРАН ОХЛАЖДЕНИЕ КАМЕРЫ**  
 Позволяет быстро охлаждать камеру печи.

стр. 58

**ЭКРАН МУЛЬТИТАЙМЕР**  
 Позволяет устанавливать несколько таймеров приготовления, предупреждающих повара о завершении каждого установленного приготовления.

стр. 59

**ЭКРАН MY EXPLORA (НАСТРОЙКИ)**  
 Позволяет установить настройки печи.

стр. 61

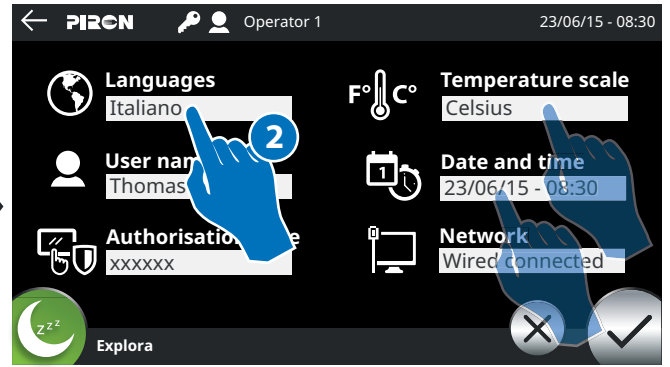
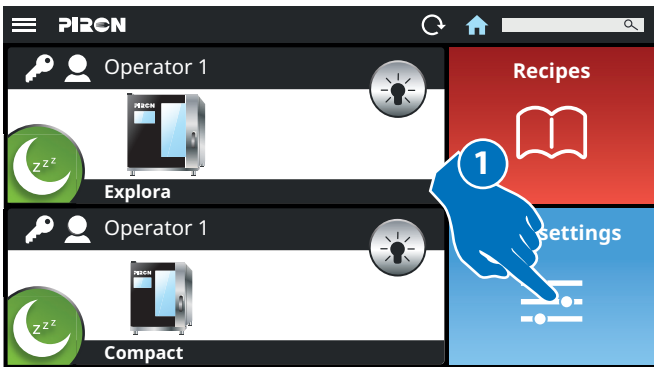
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

РУС

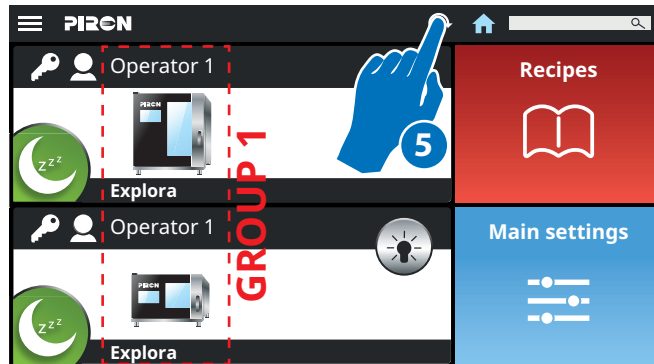
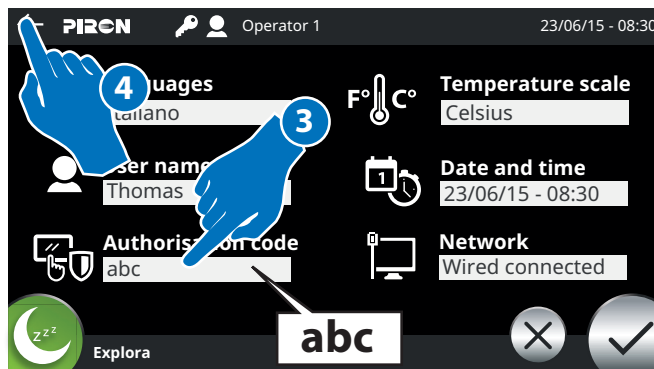
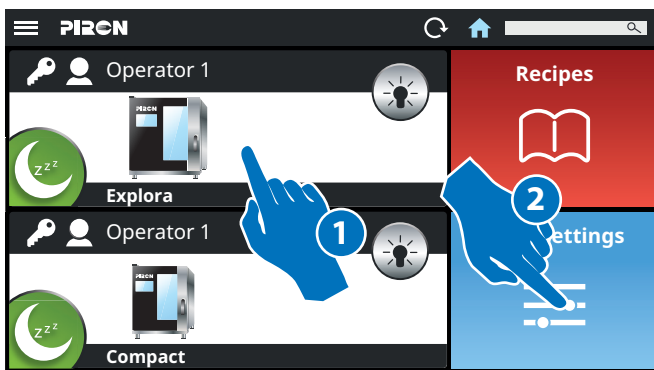


## Установки

### НАСТРОЙКИ ПЕЧИ (ИМЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ, ДАТА И ВРЕМЯ)




### ФИЛЬТР ПЕЧЕЙ, ОТНОСЯЩИХСЯ К ОПРЕДЕЛЕННОЙ ГРУППЕ

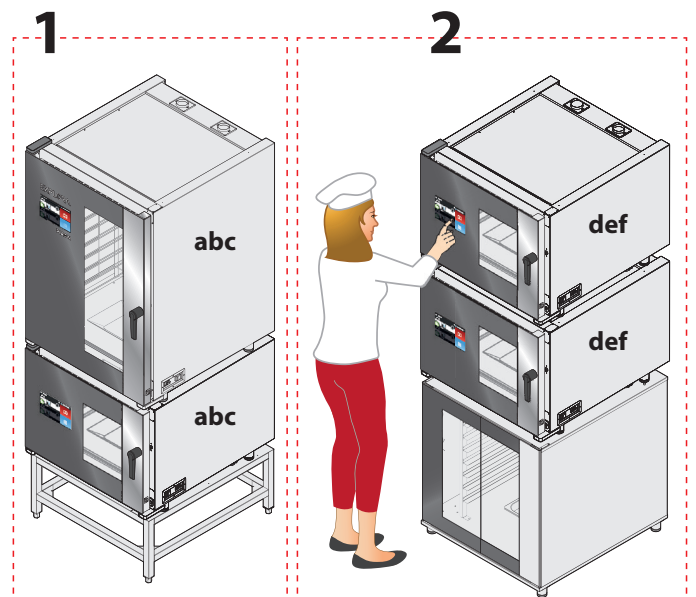


Каждая печь идентифицируется разрешительным кодом, введенным на заводе; его можно изменить на экране "My Explora > Oven Settings" (см. стр. 61). Этот код служит для указания того, что устройство входит в определенную **группу**.

При принятии управления печью на этом экране можно вводить разрешительный код только тех групп, которые я желаю отображать и контролировать.

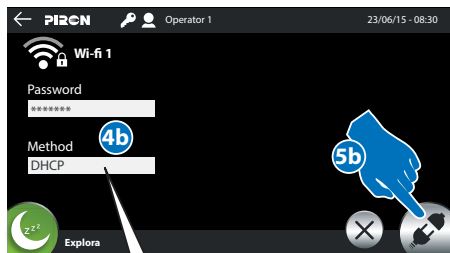
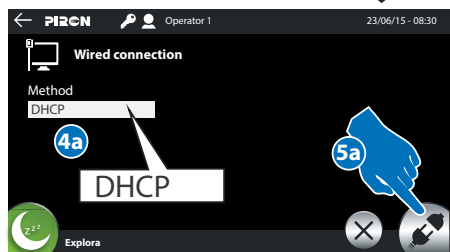
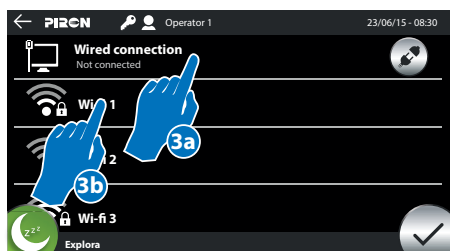
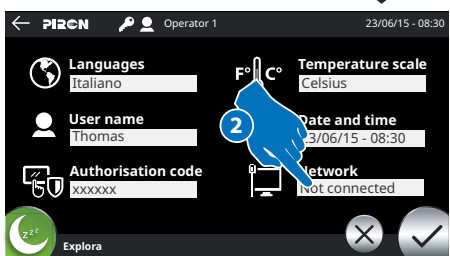
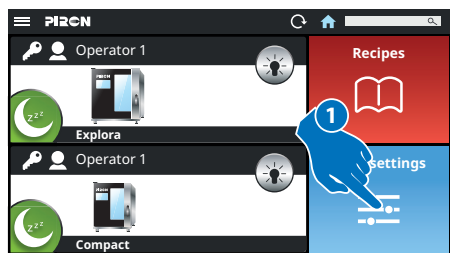
*Пример: требуется отображать и использовать только печи группы 1. В поле "разрешительный код" экрана Main settings мы ввели "abc", поэтому будут отображаться только печи с этим разрешительным кодом (группа 1) и печь, к которой относится дисплей, на котором мы работаем (в примере - верхняя печь группы 2).*

 Для отображения нескольких групп необходимо вводить разрешительные коды, разделенные ";" без пробелов.  
Пример: **abc;def** -> отображаются группы 1 и 2





## СОЕДИНЕНИЕ МЕЖДУ ПЕЧЬЮ И ВНЕШНИМ УСТРОЙСТВОМ (NETWORK)



DHCP




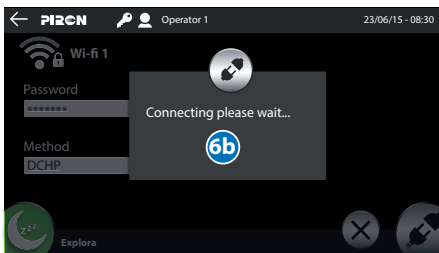
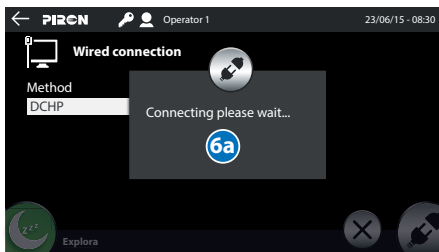
Можно соединить оборудование двумя способами:

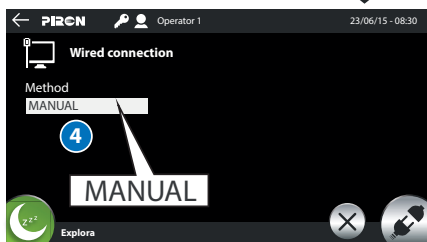
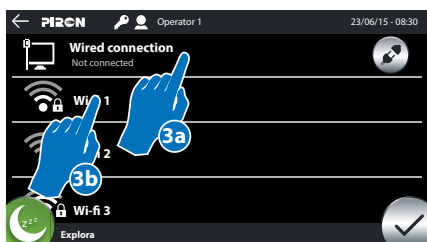
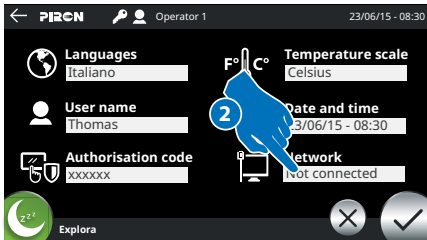
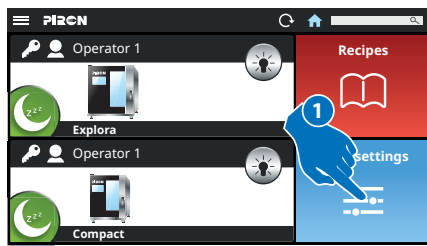
- при помощи кабеля;
- при помощи Wi-Fi.

### СОЕДИНЕНИЕ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ЗАДАНИЕМ IP-АДРЕСА

Для подсоединения нового устройства:

- 1 щелкните символ установки (Main Settings);
- 2 затем щелкните поле Network;
- 3 выберите, подсоединять ли оборудование по кабелю (Wired connection) <sup>3a</sup> или по одной из доступных сетей Wi-Fi <sup>3b</sup>.
- 4 В поле Метод (Method) напишите "DHCP" и в случае соединения WI-FI введите также пароль.
- 5 Щелкните символ  для выполнения соединения.
- 6 Подождите несколько секунд.
- 7 По завершении операции выполните обновление, на главном экране отобразятся найденные устройства.





## СОЕДИНЕНИЕ С РУЧНЫМ ЗАДАНИЕМ IP-АДРЕСА

Для подсоединения нового устройства:

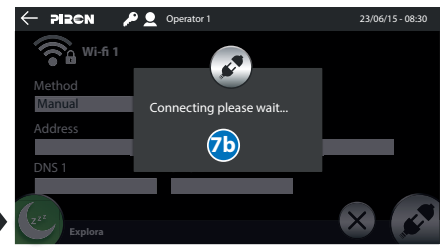
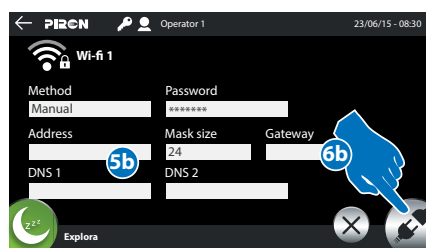
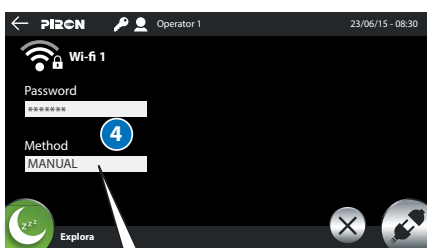
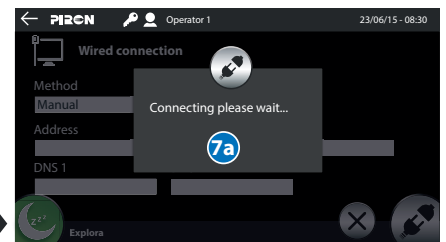
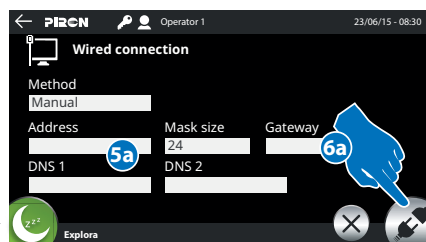
- 1 щелкните символ установки (Settings);
- 2 затем щелкните поле Network;
- 3 выберите, подсоединять ли оборудование по кабелю (Wired connection) <sup>3a</sup> или по одной из доступных сетей Wi-Fi <sup>3b</sup>.
- 4 В поле Метод (Method) напишите "MANUAL" для продвинутого соединения, а в случае соединения Wi-Fi введите также **пароль**.

- 5 Введите данные используемой внутренней сети:  
Address (IP-адрес)  
Mask size (маска подсети)  
Gateway (Роутер)  
DNS1  
DNS2

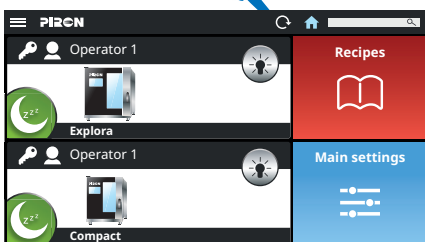
- 6 Щелкните символ  для выполнения соединения.

- 7 Подождите несколько секунд.

- 8 По завершении операции выполните обновление, на главном экране отобразятся найденные устройства.



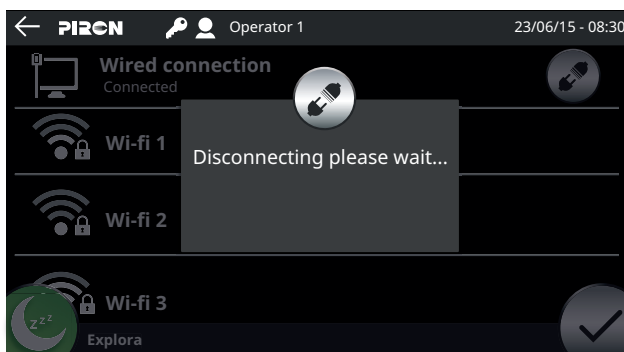
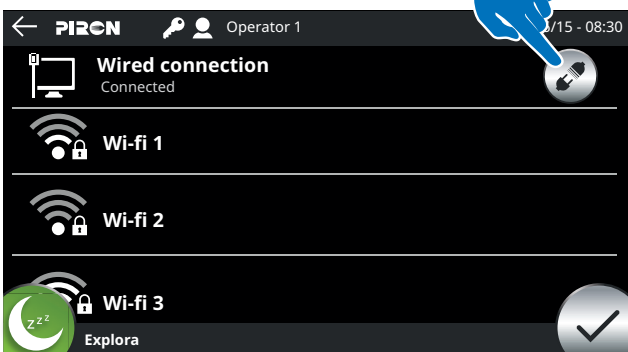
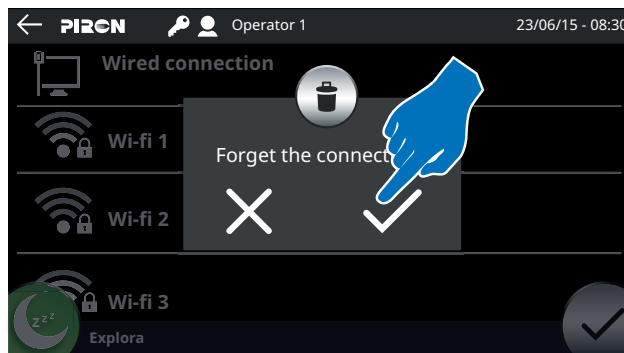
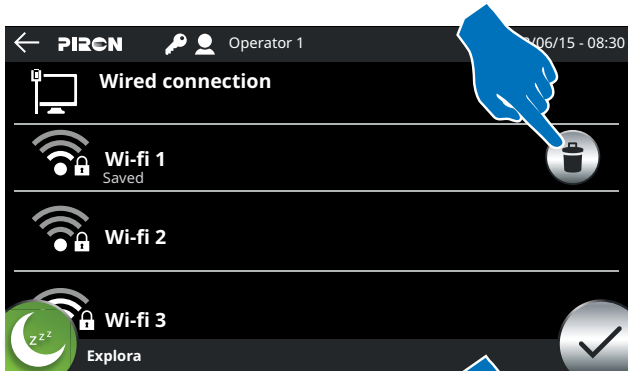
MANUAL







## ОТСОЕДИНЕНИЕ





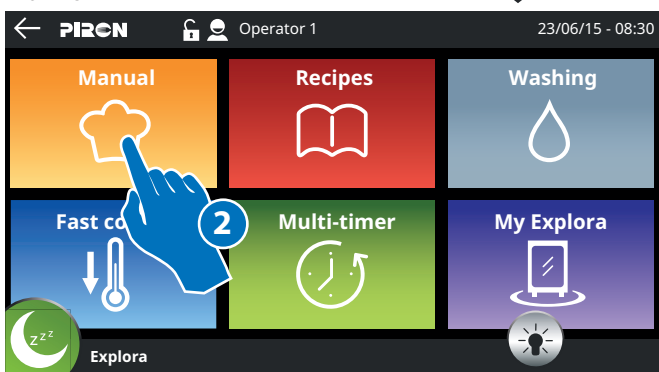
## Приготовление в ручном режиме

**Меню Приготовление в ручном режиме** позволяет выполнять приготовление “в ручном режиме”, для которого пользователь, при каждом использовании, должен устанавливать параметры: установленное приготовление может легко записываться в память для использования позднее.

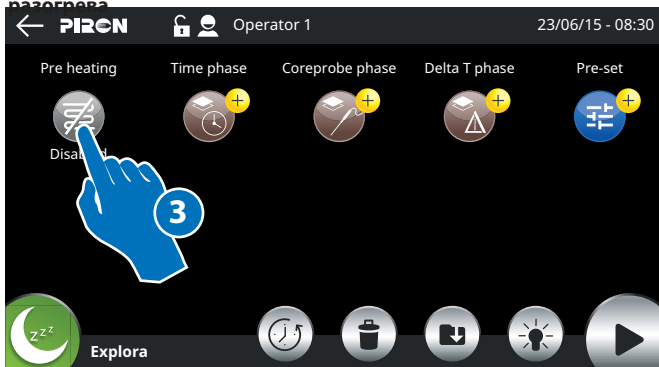
### Выполнение приготовления в ручном режиме: пошаговое руководство



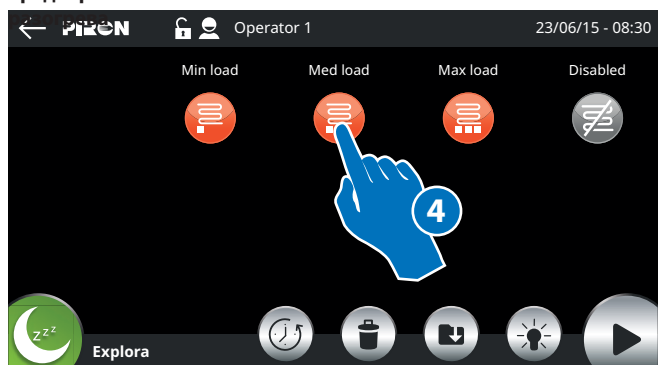
Активировать экран “РУЧНОЙ”



Экран “РУЧНОЙ”: установка предварительного разогрева



Установка типа предварительного



**1** Нажмите на экран печи в любой точке.

**2** Нажмите кнопку “MANUAL (Ручной)” для открытия специального экрана.

**3** Установите предварительный разогрев.

Предварительный разогрев необязателен, но он рекомендуется для получения оптимальных результатов приготовления (за исключением особых случаев, когда приготовление должно начинаться из холодного состояния).

**Предварительный разогрев должен выполняться при ПУСТОЙ печи:** после достижения установленной температуры предварительного разогрева печь подает звуковой сигнал и отображается окно, означающее, что можно ставить пищу в печь; при закрытии дверцы начинается приготовление по установленным параметрам.

**4** Можно установить предварительный разогрев в зависимости от количества приготавливаемых продуктов:

Минимальная нагрузка

Средняя нагрузка

Максимальная нагрузка

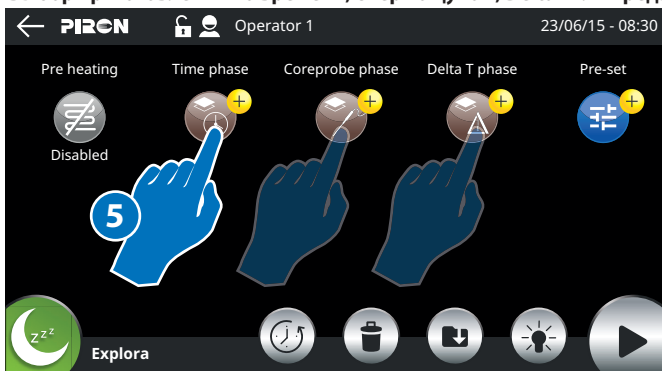
Предварительный разогрев выполняться не будет

По завершении предварительного разогрева экран предупреждает, что наступил момент ставить в печь противни или вводить тележку.





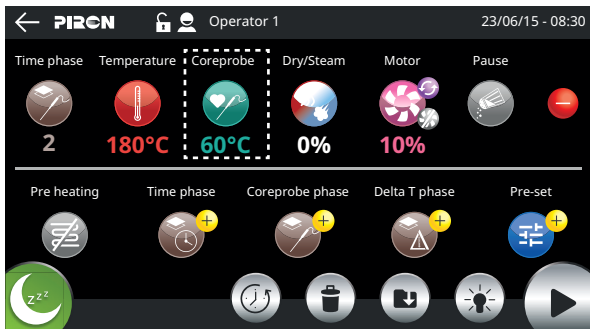
## Выбор приготовления по времени, с термощупом, DeltaT или предварительно заданный



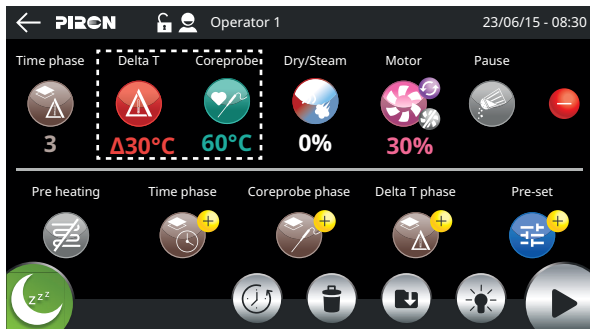
Выбор приготовления по  
Времени



Выбор приготовления с  
Термощупом



Выбор приготовления с  
разницей температур Delta t

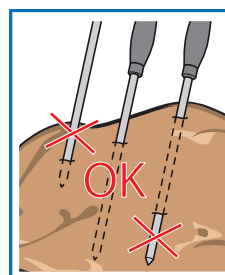


### 5 Выберите, устанавливать ли приготовление...

**ПО ВРЕМЕНИ**  
Приготовление завершается автоматически по **истечении установленного времени** (диапазон: от 00:01 до 15:59).

**С ТЕРМОЩУПОМ**  
Приготовление завершается автоматически при достижении температуры внутри продукта, измеряемой щупом, установленного значения.

Щуп, в течение всего приготовления, измеряет температуру в "сердечке" продукта, т. е. в его самой внутренней точке: при достижении в ней температуры, установленной эксплуатационником, продукт считается готовым как на поверхности, так и внутри и приготовление завершается.



Острые термощупа должно вводиться глубоко в пищу, доходя до ее середины, без выхода наружу. Не вводите его в очень жирные точки и рядом с костями (приготовление может завершиться слишком рано). Если продукт имеет небольшую толщину, вводите щуп параллельно опорной

поверхности.



По завершении приготовления перед извлечением противня из печи обязательно извлеките термощуп.

**Острые термощупа очень острое, а после приготовления нагревается до высоких температур!!!**

**С РАЗНИЦЕЙ ТЕМПЕРАТУР DELTA t (Δt)**  
Приготовление завершается, когда система определяет, что температура  $\Delta t$  достигла значения, установленного термощупом.

По определению:

$$\text{Темп. } \Delta t = \text{Темп. в камере} - \text{Темп. в сердечке}$$

Пример:

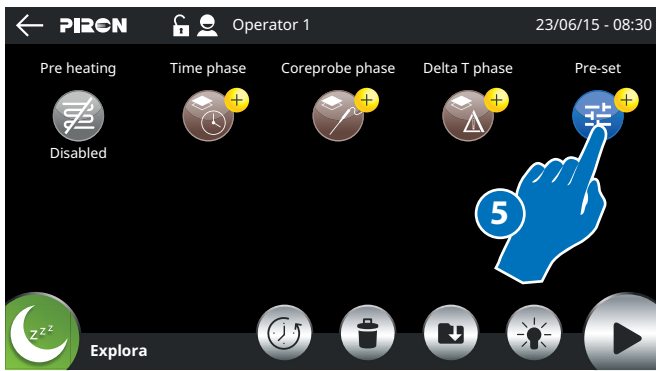
$$\Delta t \text{ } 130^{\circ}\text{C} = 220^{\circ}\text{C} (\text{Темп. в камере}) - 90^{\circ}\text{C} (\text{Темп. в сердечке})$$

При этом типе приготовления необходимо установить температуру  $\Delta t$  и температуру в сердечке продукта (которая будет определяться щупом, вводимым в приготовляемый продукт).

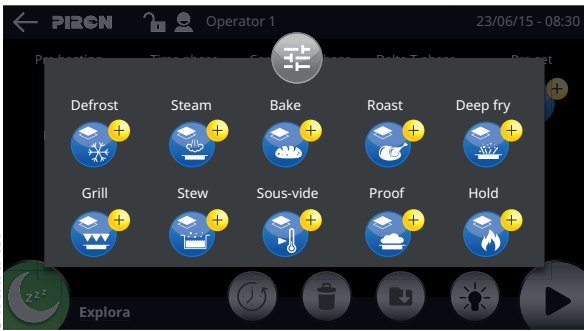


Приготовление в режиме  $\Delta t$  особенно подходит для жаркого средних/больших размеров.

Приготовление этого типа выполняется при поддержании температуры в камере ниже значения традиционного приготовления в течение более длительного времени, благодаря чему конечный продукт получается более нежным и уменьшается потеря его массы.



Выбор приготовления с ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАДАННЫМИ ЭТАПАМИ



## С ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАДАННЫМИ ЭТАПАМИ (PRESET)

Этапы, предварительно заданные на заводе, предлагаются для ускорения установки параметров и отвечают различным потребностям приготовления.

Этапы, предварительно заданные на заводе, имеют:

- уже заданные параметры (пиктограммы отсутствуют)
- рекомендуемые параметры (цветные пиктограммы)
- вводимые параметры (серые пиктограммы)

*В примере сбоку показан предварительно заданный этап, STEAM, предназначенный для приготовления на пару.*

**Отсутствующие пиктограммы** (например влага) имеют значения, уже установленные на заводе, которые НЕ могут меняться пользователем.

**Цветные пиктограммы** (напр., температура 98°) рекомендуют оптимальное значение, но пользователь всегда может изменить его в пределах диапазона, установленного на заводе (в примере температура может устанавливаться от 30 до 140°C).

**Серые пиктограммы** (напр., продолжительность по времени и термощуп) указывают, что пользователь должен выбрать одно из двух и установить требуемое значение (время приготовления или температуру в середине).

*Эти два параметра взаимоисключающие, поэтому если устанавливается один параметр, а затем другой, программа сразу же исключает предыдущий и оставляет последний; если потом снова выбирается предыдущий параметр, программа предлагает последнее установленное значение.*

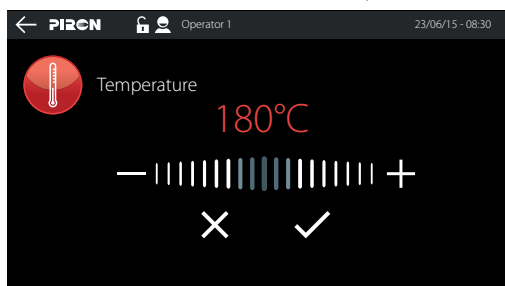
*Например, если устанавливается 45 минут приготовления (время), пиктограмма времени из серой становится цветной, если затем устанавливается 70°C термощупа, пиктограмма времени снова становится серой, а пиктограмма термощупа становится цветной.*

*Наконец, если снова будет выбираться время, программа предлагает 45 минут приготовления, установленные ранее.*

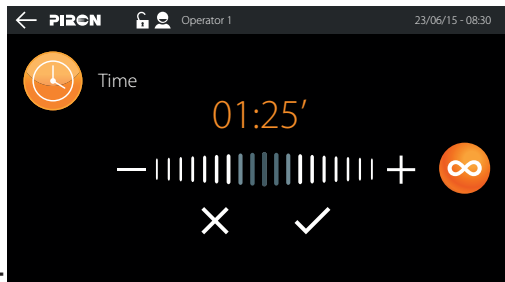
- Defrost:** этап для размораживания замороженных продуктов *температурный диапазон: от 30 до 40°C*
- Steam:** этап для приготовления на пару нежных продуктов *температурный диапазон: от 30 до 140°C*
- Bake:** этап для выпечки дрожжевых продуктов *температурный диапазон: от 155 до 180°C*
- Roast:** этап для жарки мяса *температурный диапазон: от 155 до 180°C*
- Deep fry:** этап для жарки *температурный диапазон: от 210 до 230°C*
- Grill:** этап для приготовления на гриле *температурный диапазон: от 220 до 250°C*
- Stew:** этап для тушения *температурный диапазон: от 120 до 150°C*
- Sous-vide:** этап для приготовления в вакууме *температурный диапазон: от 50 до 80°C*
- Proof:** этап расстойки *температурный диапазон: от 30 до 40°C*
- Hold:** поддержание горячими уже приготовленные продукты *температурный диапазон: от 67 до 75°C*



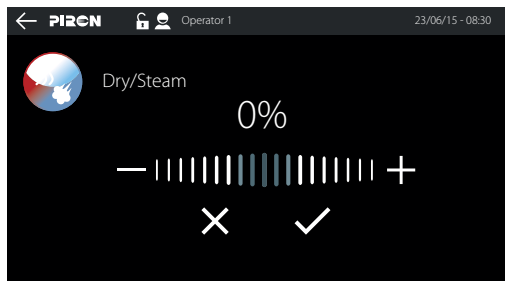
Установка ТЕМПЕРАТУРЫ  
камеры печи



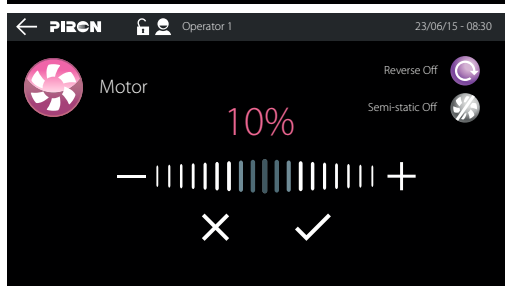
Установка  
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ  
приготовления



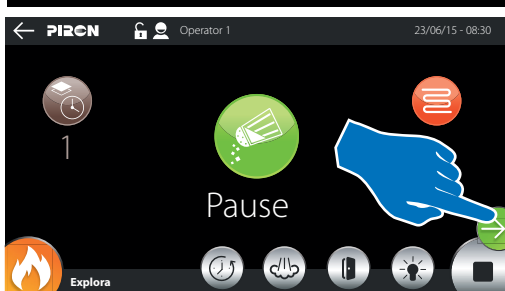
Подача/удаление влаги



Установка скорости  
вентиляторов



Пауза по завершении этапа



## 6 Установка параметров приготовления

В зависимости от выбранного типа приготовления (по времени, с термощупом, с разницей температур Delta t) отображаются различные экраны.

**Если было выбрано приготовление по Времени, должны устанавливаться следующие параметры (см. рисунок сбоку)**

**ТЕМПЕРАТУРА**  
Установите температуру в камере в зависимости от типа приготавливаемого продукта. Диапазон может меняться от 30° до 260° C (от 86° до 500° по Фаренгейту).

**Температура в градусах F°?**  
См. "Экран установок" на стр. 28

**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
Установите продолжительность приготовления в зависимости от типа приготавливаемого продукта. Диапазон может меняться от 00:01 до 15:59.

При выборе символа "∞" приготовление продолжается и прерывается только вручную.

**ВЛАГА**  
Установите, при желании, процент **подачи** (перемещая курсор вправо) или **удаления** (перемещая курсор влево) влаги. Значения подачи влаги представлены голубым цветом, значения удаления - красным.

После запуска приготовления кнопкой можно выполнять ручное увлажнение: при нажатии в камеру подается облако пара.

**СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ**  
Установите скорость вентиляторов; как правило, нежные продукты (напр., кондитерские изделия) требуют более низких скоростей.

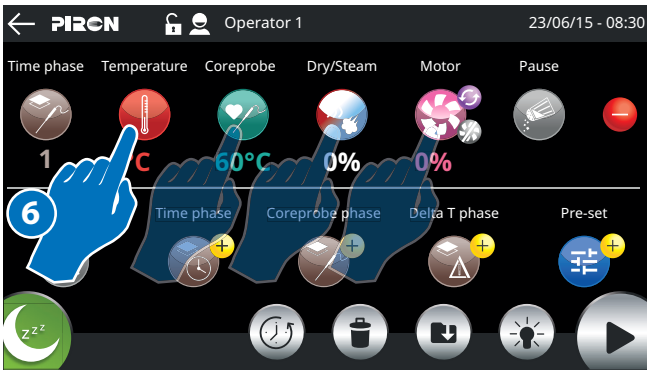
На этом экране можно также выбрать:  
- подключение/отключение инверсии вентиляторов (reverse on/off);  
- подключение/отключение полустатической функции (semistatic on/off): если эта функция активна, после достижения установленной температуры, помимо выключения ТЭНов, останавливаются также вентиляторы.

**ОЖИДАНИЕ**  
Служит для того, чтобы позволить оператору проделать несколько операций (напр., проверку приготовления).

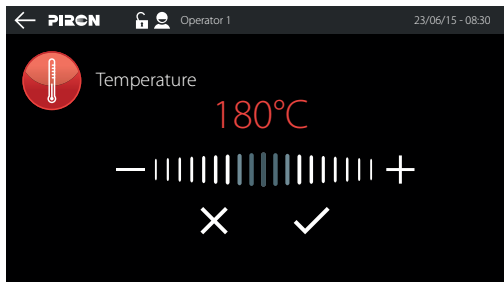
**пауза не предусматривается** в конце этапа

**пауза предусматривается:** в конце этапа, перед автоматическим переходом к следующему, предусматривается пауза; после открытия и извлечения противня, при закрытии дверцы печь устанавливается на параметры (температура, влага и тд...), предусмотренные для следующего этапа, позволяя выполнять требуемые обработки.

Для возобновления приготовления в предусмотренном порядке нажмите зеленую стрелку .



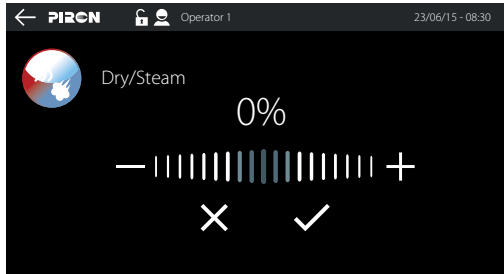
Установка ТЕМПЕРАТУРЫ в камере печи



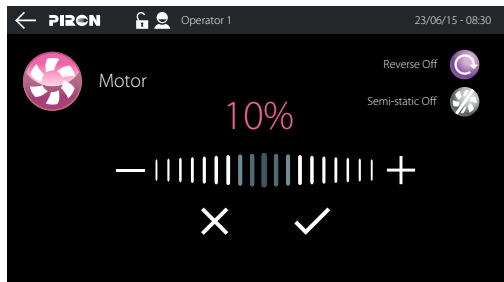
Установка ТЕМПЕРАТУРЫ в середине продукта



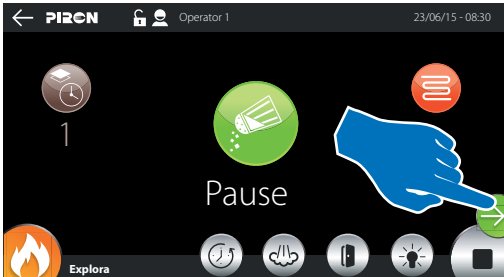
Подача/удаление влаги



Установка скорости вентиляторов



Пауза по завершении этапа



Если было выбрано приготовление С ТЕРМОЩУПОМ, должны устанавливаться следующие параметры (см. рисунок сбоку)



## ТЕМПЕРАТУРА

Установите температуру в камере в зависимости от типа приготавливаемого продукта. Диапазон может меняться от 30° до 260° C (от 86° до 500° по Фаренгейту).



**Температура в градусах F°?**  
См. "Экран установок" на стр. 28



## ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА


Установите требуемую температуру в середине: при достижении этого значения приготовление будет остановлено автоматически. При выборе этого режима перед началом приготовления всегда проверять, что в приготавливаемые продукты был введен щуп. Если вы забудете это сделать, сообщение на дисплее предупреждает пользователя.



## ВЛАГА

Установите, при желании, процент **подачи** (перемещая курсор вправо) или **удаления** (перемещая курсор влево) влаги. Значения подачи влаги представлены голубым цветом, значения удаления - красным.



После запуска приготовления кнопкой  можно выполнять ручное увлажнение: при нажатии в камеру подается облако пара.



## СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ

Установите скорость вентиляторов; как правило, нежные продукты (напр., кондитерские изделия) требуют более низких скоростей.

На этом экране можно также выбрать:

- подключение/отключение инверсии вентиляторов (reverse on/off);
- подключение/отключение полустатической функции (semistatic on/off): если эта функция активна, после достижения установленной температуры, помимо выключения ТЭНов останавливаются также вентиляторы.



## ОЖИДАНИЕ


Служит для того, чтобы позволить оператору проделать несколько операций (напр., проверку приготовления).

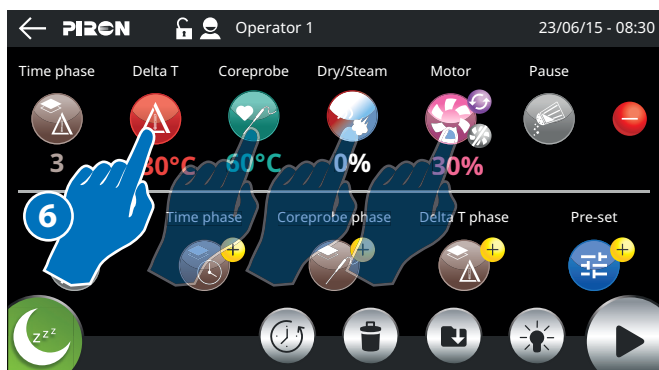


**пауза не предусматривается** в конце этапа



**пауза предусматривается:** в конце этапа, перед автоматическим переходом к следующему, предусматривается пауза; после открытия и извлечения противня, при закрытии дверцы печь устанавливается на параметры (температура, влага и т.д.), предусмотренные для следующего этапа, позволяя выполнять требуемые обработки.

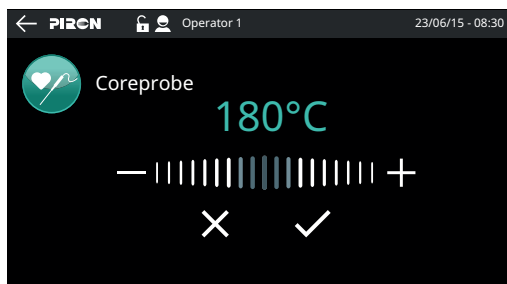
Для возобновления приготовления в предусмотренном порядке нажмите зеленую стрелку 



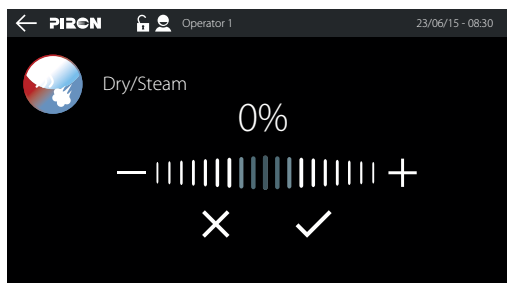
Установка разницы температур Delta t



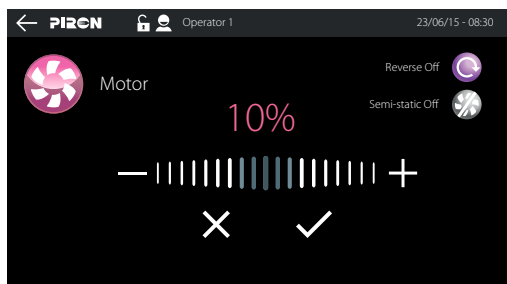
Установка температуры в середине продукта



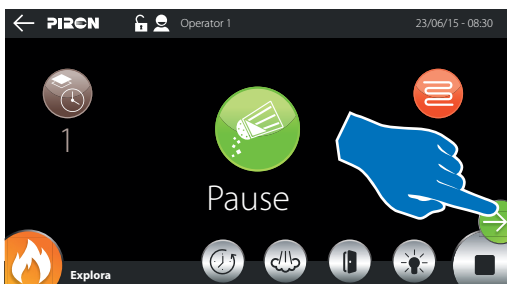
Подача/удаление влаги



Установка скорости вентиляторов



Пауза по завершении этапа



Если было выбрано приготовление с разницей температур Delta t, должны устанавливаться следующие параметры (см. рисунок сбоку)



## РАЗНИЦА ТЕМПЕРАТУР Delta t

Установите требуемую разницу температур Delta t.

По определению:

$\Delta t$  = температура в камере - температура в середине



## ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА


Установите требуемую температуру в середине: при достижении этого значения приготовление будет остановлено автоматически.



## ВЛАГА

Установите, при желании, процент **подачи** (перемещая курсор вправо) или **удаления** (перемещая курсор влево) влаги. Значения подачи влаги представлены голубым цветом, значения удаления - красным.



После запуска приготовления кнопкой  можно выполнять ручное увлажнение: при нажатии в камеру подается облако пара.



## СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ

Установите скорость вентиляторов; как правило, нежные продукты (напр., кондитерские изделия) требуют более низких скоростей.

На этом экране можно также выбрать:

- подключение/отключение инверсии вентиляторов (reverse on/off);
- подключение/отключение полустатической функции (semistatic on/off): если эта функция активна, после достижения установленной температуры, помимо выключения ТЭНов, останавливаются также вентиляторы.



## ОЖИДАНИЕ


Служит для того, чтобы позволить оператору проделать несколько операций (напр., проверку приготовления).

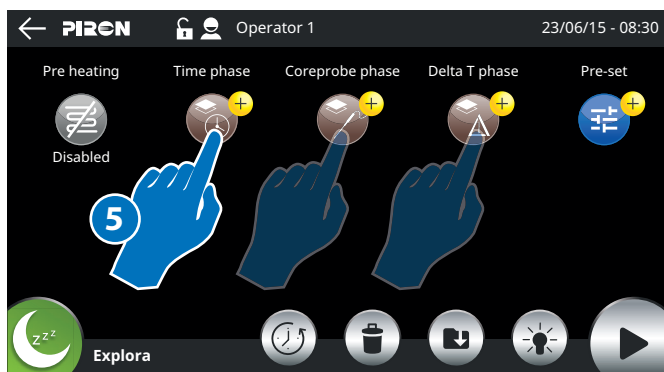


**пауза не предусматривается** в конце этапа



**пауза предусматривается:** в конце этапа, перед автоматическим переходом к следующему, предусматривается пауза; после открытия и извлечения противня, при закрытии дверцы печь устанавливается на параметры (температура, влага и т.д...), предусмотренные для следующего этапа, позволяя выполнять требуемые обработки.

Для возобновления приготовления в предусмотренном порядке нажмите зеленую стрелку 



## 7 Установка последующих этапов (дополнительно)


Для добавления этапов после задания первого достаточно щелкнуть требуемый символ (по времени, с термощупом или с разницей температур Delta t).

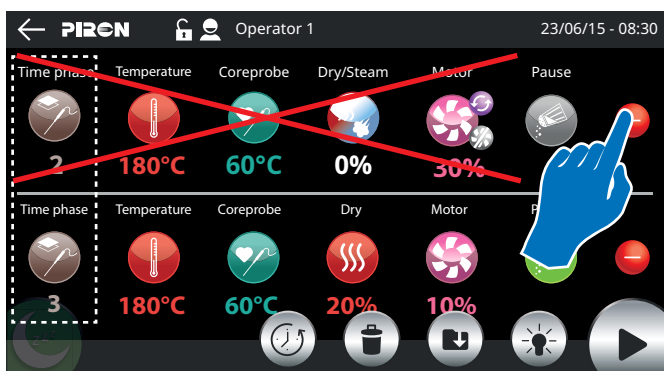
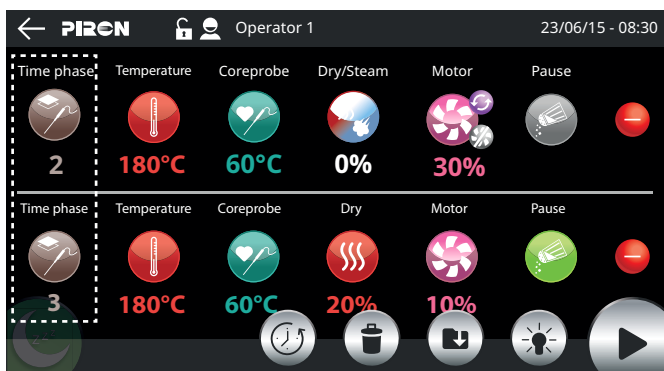
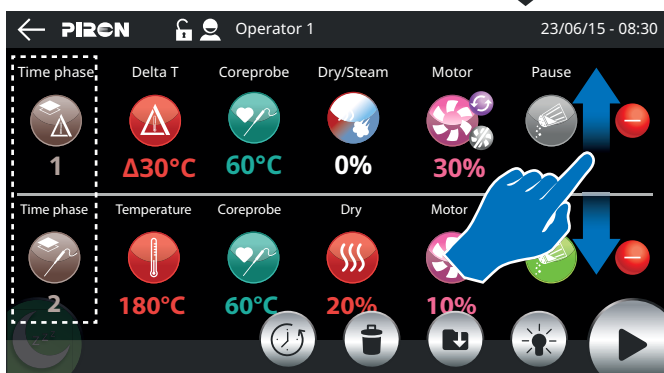
Каждый рецепт может состоять из минимум 1 и максимум из 40 этапов (STEP), каждый из которых характеризуется своими параметрами приготовления: переход с одного этапа на другой (при наличии) выполняется полностью автоматически. Предварительный разогрев, дополнительно, не считается этапом.

Не требуется устанавливать все этапы, устанавливать только необходимые.

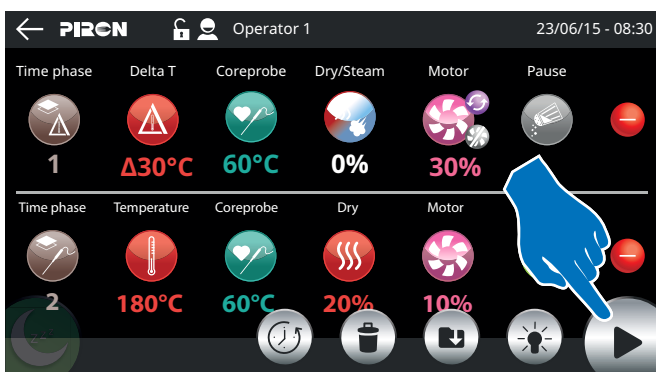
Этапы могут быть "смешанными", т.е. некоторые завершаются по запрограммированному времени, другие - по измерению термощупа.

*В примере сбоку установлены 3 этапа, для отображения третьего достаточно прокрутить перечень пальцем вверх/вниз (scroll).*

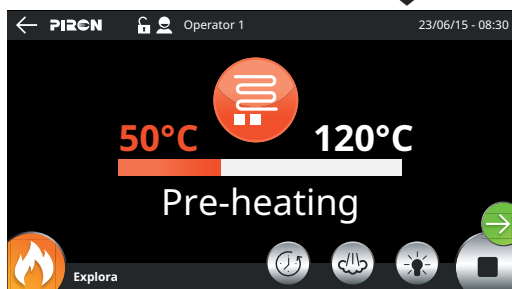
Для удаления этапа, который больше не требуется, в т.ч. после запуска приготовления, щелкните символ 







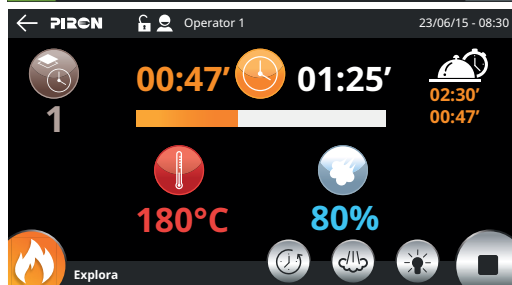
Предварительный разогрев выполняется: в примере камера печи имеет температуру 50°C и должна нагреваться до 120°C



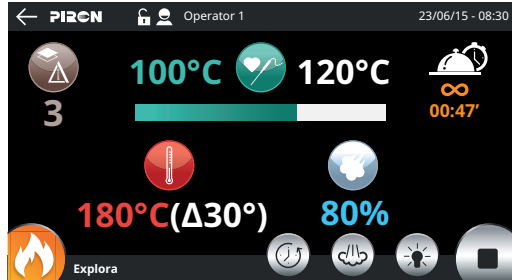
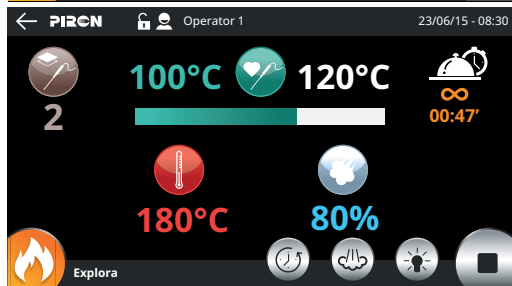
Экран, отображаемый при приготовлении по времени



Экран, отображаемый при приготовлении с термощупом



Экран, отображаемый при приготовлении с разницей температур Delta t



## 8 Запуск приготовления

Перед началом приготовления прочитайте рекомендации на стр. 23.

Если приготовление НЕ предусматривает функцию предварительного разогрева, сразу поставьте блюда в печь и нажмите символ ▶; при закрытии дверцы приготовление начнется по установленным ранее параметрам.

Если приготовление предусматривает функцию предварительного разогрева, нажмите символ ▶: предварительный разогрев запустится автоматически.

Предварительный разогрев должен выполняться без приготовления продуктов в камере печи; в случае передвижных печей для запуска предварительного разогрева в камеру печи должна быть введена тележка без противней.

После достижения установленной температуры предварительного разогрева печь подает звуковой сигнал и отображается окно, означающее, что можно ставить пищу в печь. В случае передвижных печей, одев перчатки, вывезите тележку из камеры печи, помня о то, что она очень горячая, поставьте на нее противни и снова поставьте в камеру приготовления (для облегчения этой операции рекомендуется приобрести две тележки для загрузки противней на вторую тележку); при закрытии дверцы начнется приготовление по установленным параметрам.

Предварительный разогрев можно прервать в любой момент, удерживая нажатым символ ■ в течение ок. 5 секунд.

По завершении предварительного разогрева экран предупреждает, что наступил момент ставить в печь противни или вводить тележку.

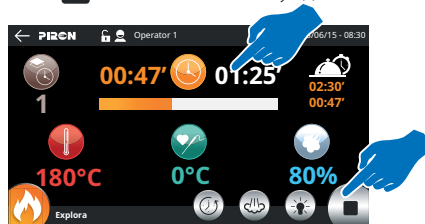


ЭТАП 1 запустится автоматически при закрытии дверцы. ВНИМАНИЕ! Если вы решили работать с термощупом, проверьте, что он был введен в приготавливаемые продукты.

### Изменение или преждевременная остановка приготовления

Приготовление можно изменить в любой момент, также в процессе: при нажатии в любой точке экрана печи отображается главный экран, с которого при необходимости можно изменить параметры приготовления выполняемого или последующих этапов.

Для преждевременной блокировки приготовления удерживайте нажатым символ ■ в течение ок. 5 секунд.





Во время приготовления отображается сводный экран параметров приготовления выполняемого этапа. Приводятся два примера, один со всеми этапами, заданными по времени, другой - смешанный, т.е. с несколькими этапами по времени, а остальными - с термощупом.

## ЭТАП ПО ВРЕМЕНИ

Режим приготовления по времени. Приготовление завершается автоматически по **истечении установленного времени** (диапазон: от 00:01 до 15:59).

Истекшее время выполняемого этапа

Время, остающееся до завершения выполняемого этапа

Этап выполняется (в примере - этап 1)

Приготовление выполняется. При нажатии на этот символ на экране открытия отображается экран параметров приготовления



Сводка всех параметров приготовления выполняемого этапа

Мультитаймер  
См. стр. 59

Ручное увлажнение: при нажатии в камеру подается облако пара

Включение/выключение света в камере



**02:30'** Сумма продолжительности всех этапов приготовления

**00:30'**

Время, прошедшее после пуска приготовления



Если приготовление предусматривает **смешанные этапы** (т.е. некоторые завершаются по запрограммированному времени, другие - по измерению термощупа), в этом поле будет отображаться "**∞** - **бесконечность**", так как невозможно предусмотреть, за какое время будет достигнута установленная температура в середине.

При нажатии в любой точке экрана печи отображается главный экран, с которого при необходимости можно изменить параметры приготовления выполняемого этапа или, при необходимости, - последующих этапов.



Останавливает приготовление

### Приготовление жаркого из телятины в несколько этапов (рекомендуемый порядок)

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	ЭТАП 1 (по времени)	ЭТАП 2 (по времени)	ЭТАП 3 (по времени)	СУММАРНОЕ ВРЕМЯ исключая предварительный разогрев
Предварительный разогрев при 120°C	Длительность процесса приготовления: <b>1:00 ч</b> Темп. приготовления: <b>180°C</b> скорость вентиляторов: <b>30%</b> подача влаги: <b>80%</b>	Длительность процесса приготовления: <b>1:00 ч</b> Темп. приготовления: <b>180°C</b> скорость вентиляторов: <b>30%</b> подача влаги: <b>60%</b>	Длительность процесса приготовления: <b>30 мин.</b> Темп. приготовления: <b>70°C</b> скорость вентиляторов: <b>70%</b> удаление влаги: <b>30%</b>	<b>150 минут (2ч:30м)</b>



## ЭТАП С ЩУПОМ

Порядок приготовления с термощупом  
Приготовление завершается автоматически при **достижении установленной температуры в середине**

Текущая температура в середине

Конечная температура

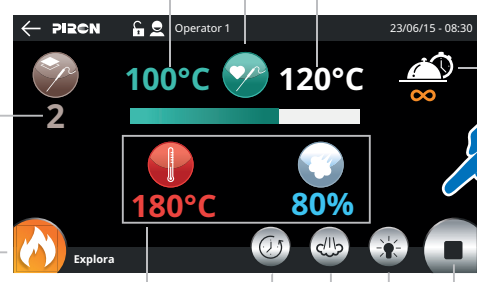
**02:30'** Сумма продолжительности всех этапов приготовления

**00:30'** Время, прошедшее после пуска приготовления

**∞** Если приготовление предусматривает **смешанные этапы** (т.е. некоторые завершаются по запрограммированному времени, другие - по измерению термощупа), в этом поле будет отображаться "**∞ - бесконечность**", так как невозможно предусмотреть, за какое время будет достигнута установленная температура в середине.

Этап выполняется (в примере - этап 2)

Приготовление выполняется. При нажатии на этот символ на экране открытия отображается экран параметров приготовления



Сводка всех параметров приготовления выполняемого этапа

Мультитаймер  
См. стр. 59

Ручное увлажнение: при нажатии в камеру подается облако пара

Включение/выключение света в камере

При нажатии в любой точке экрана печи отображается главный экран, с которого при необходимости можно изменить параметры приготовления выполняемого этапа или, при необходимости, - последующих этапов.



Останавливает приготовление


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


Приготовление жаркого из телятины в несколько этапов (рекомендуемый порядок)				
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	ЭТАП 1 (по времени)	ЭТАП 2 (с термощупом)	ЭТАП 3 (по времени)	СУММАРНОЕ ВРЕМЯ (исключая предварительный разогрев)
Предварительный разогрев при 120°C	Длительность процесса приготовления: <b>1:00 ч</b> Темп. приготовления: <b>180°C</b> скорость вентиляторов: <b>30%</b> подача влаги: <b>70%</b>	Температура шупа: <b>120°C</b> Темп. приготовления: <b>180°C</b> скорость вентиляторов: <b>30%</b> подача влаги: <b>80%</b>	Длительность процесса приготовления: <b>30 мин.</b> Темп. приготовления: <b>70°C</b> скорость вентиляторов: <b>70%</b> удаление влаги: <b>30%</b>	<b>180 минут (3ч)</b>



## 9 СОХРАНЕНИЕ ТОЛЬКО ЧТО ЗАВЕРШЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если только что выполненное приготовление в ручном режиме было удовлетворительно, можно сохранить его для использования бесконечное число раз и всегда получать одинаковый результат.

При нажатии кнопки  открывается экран, на котором можно вводить:

- A** имя рецепта (*напр., roasted potatoes - жареная картошка*)
- B** соответствующую фотографию, выбирая ее из имеющихся
- C** символ "избранный" (*используется для его быстрого вызова*)
- D** категорию (*напр., vegetables - овощи*)
- E** описание рецепта 

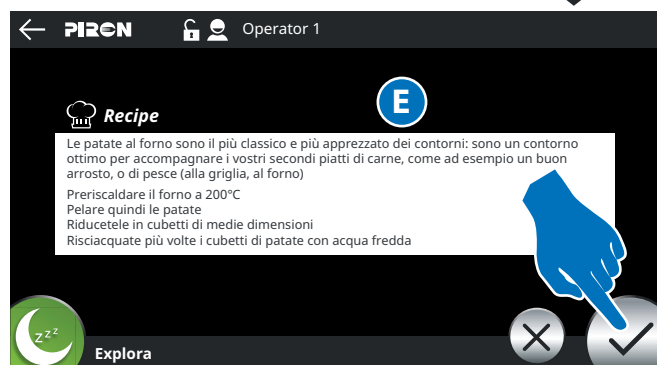
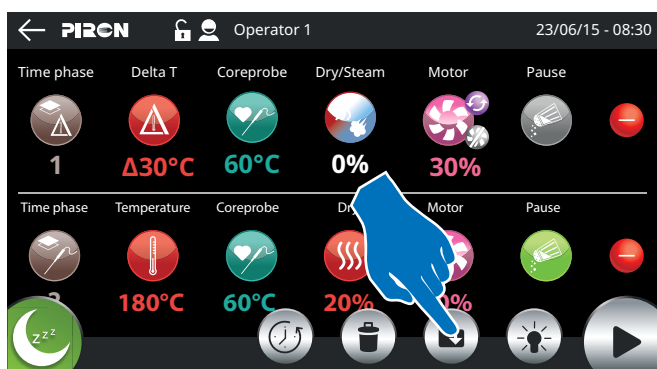
Все установки могут отображаться при прокрутке экрана пальцем вверх/вниз (scroll).

Изменения можно выполнять путем простого прикосновения к соответствующему полю.

Подтвердите "✓" или отмените сделанный выбор при помощи "x" (кнопки внизу).

Записанные в память рецепты можно вызвать при помощи раздела "Сборник рецептов" на стр. 46.

 **Требуется дополнительная информация?**  
См. "Сборник рецептов" на стр. 46



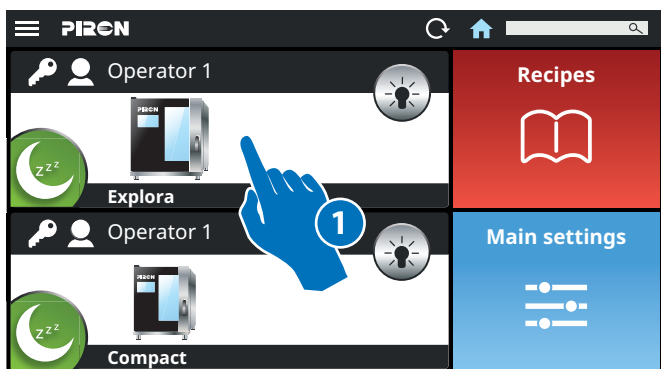




## Сборник рецептов

**Меню СБОРНИК РЕЦЕПТОВ** позволяет управлять рецептами, записанными на заводе, или рецептами пользователя.

Параметры всех рецептов можно менять. Эти изменения могут быть **окончательными** (в этом случае перезаписывается исходный рецепт, который больше нельзя будет восстановить), или **временными** (изменения выполняются только для выполняемого приготовления).

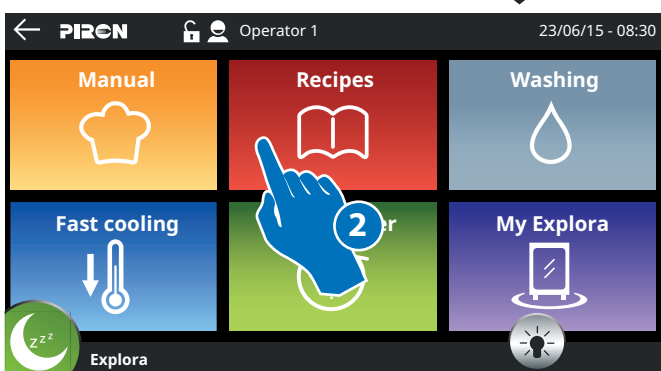


**1** Нажмите на экран печи в любой точке.

**2** Нажмите кнопку "RECIPES (рецепты)" для открытия специального экрана (подробно рассматривается на следующей странице).

**3** См. страницу:

- 48 -> создание нового рецепта
- 49 -> управление рецептами в памяти (удаление, изменение, запуск)
- 53 -> экспорт/импорт рецептов с флеш-накопителя USB



### ЗАПУСК РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ

Ниже приводится быстрая процедура для пуска рецепта, уже находящегося в памяти. Подробные объяснения приводятся в специальных главах.



**1** Нажмите фотографию нужного рецепта



**2** Проверьте, прокручивая экран пальцем, что рецепт соответствует вашим потребностям. Если да, загрузить его.



**3** Запустите рецепт, нажимая кнопку "ПУСК"



фильтры помогают в поиске нужного рецепта...

### ФИЛЬТР 1

Рецепты делятся на категории для облегчения поиска требуемого.

ALL: перечень всех имеющихся рецептов

FIRST COURSE: первые блюда

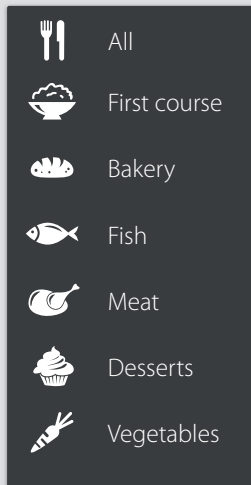
BAKERY: кондитерские изделия

FISH: рыба

MEAT: мясо

DESSERTS: десерты

VEGETABLES: овощи



### ФИЛЬТР 2

Фильтрует только рецепты, обозначенные как "избранные"

### ФИЛЬТР 3

Отображает последние использованные рецепты

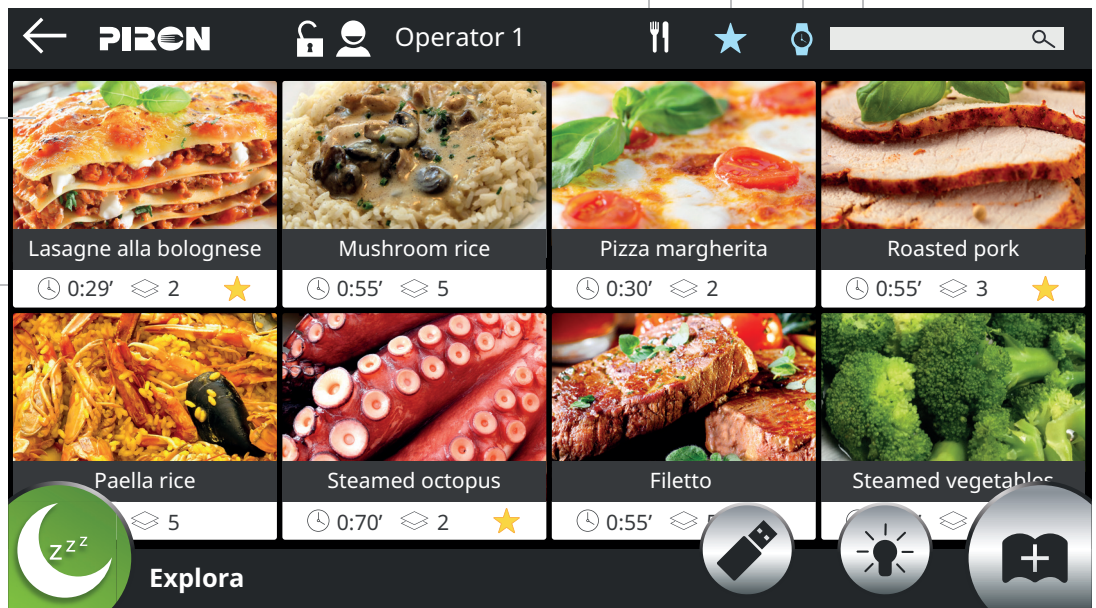
Поиск рецептов по имени

При щелчке на изображениях открывается детальный экран рецепта (см. следующую стр.)

0:29'  
продолжительность приготовления

2  
число этапов

★  
если отображается эта пиктограмма, рецепт помечен как "избранный"



Экспортирует/импортирует рецепты на флеш-накопитель USB

Позволяет создавать новый рецепт

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## СОЗДАНИЕ НОВОГО РЕЦЕПТА

Новый рецепт можно создать двумя способами:


**A)** сохраняя рецепт после завершения приготовления в ручном режиме



**Требуется дополнительная информация?**

см. "Сохранение только что завершено приготовления" на стр. 44

**B)** при нажатии символа  на экране рецептов. На отображаемом экране можно вводить:

- A** имя рецепта (*напр., roasted potatoes - жареная картошка*)
- B** соответствующую фотографию, выбирая ее из имеющихся
- C** символ "избранный" (*используется для его быстрого вызова*)
- D** категорию (*напр., vegetables - овощи*)
- E** описание рецепта 
- F** параметры приготовления: экран предлагает только что завершённые приготовления, но их можно менять в зависимости от полученного результата (например, сократить время приготовления)

Все установки могут отображаться при прокрутке экрана пальцем вверх/вниз (scroll).

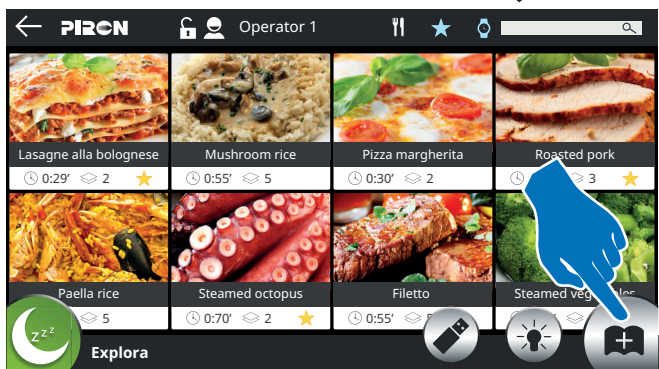
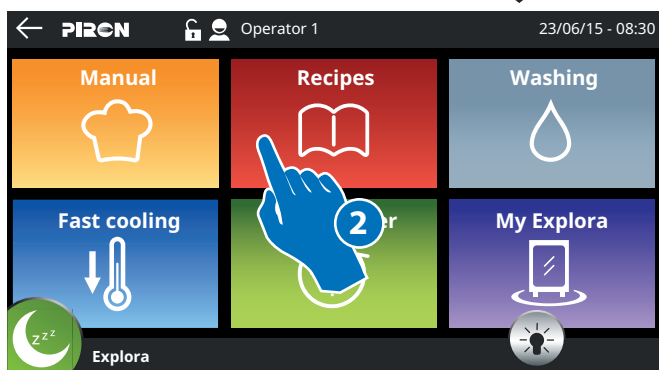
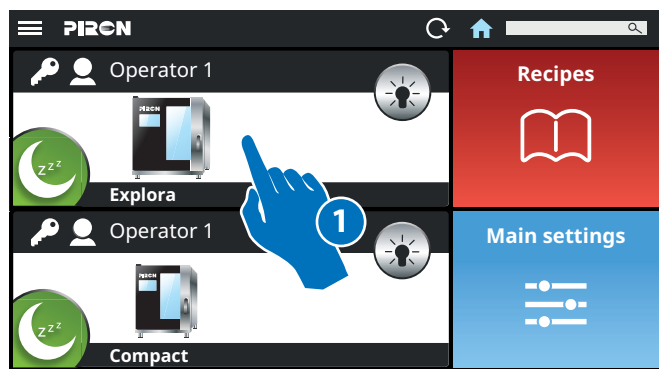
Изменения можно выполнять путем простого прикосновения к соответствующему полю.

Подтвердите "✓" или отмените сделанный выбор при помощи "x" (кнопки внизу).

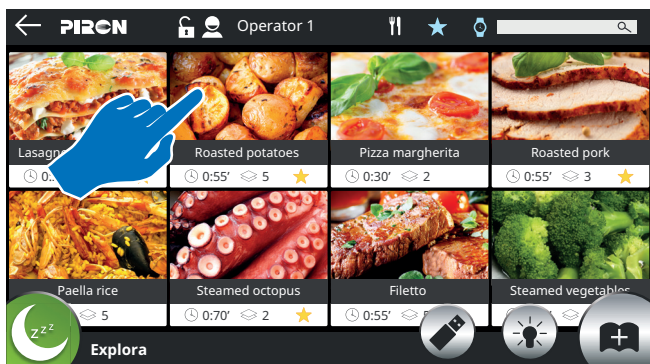
Записанные в память рецепты можно вызвать и использовать при нажатии соответствующей фотографии.

При необходимости всегда можно:

- их удалить  **См. стр. 50**
- их изменить  **См. стр. 50**
- их дублировать  **См. стр. 50** для создания подобных рецептов.







**ОТМЕНА**  
рецепта

**ИЗМЕНЕНИЕ**  
рецепта

**ЗАГРУЗКА**  
рецепта

## УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ, УЖЕ ЗАПИСАННЫМИ В ПАМЯТЬ

Поиск рецептов может выполняться при помощи установленных фильтров (см. предыдущую страницу) или, если вы помните, - вводя их имя в поле поиска.

После выбора рецепта при нажатии на его изображение отображается сводный экран.

На нем представлены:

название рецепта (*в примере: Roasted potatoes*)

- приблизительная фотография конечного результата

- описание рецепта

- присвоенные категории (*в примере: 🥕🌟 ОВОЩИ и ИЗБРАННЫЙ*)

После нахождения нужного рецепта и проверки соответствия его параметров своим потребностям можно:

**удалить его:** рецепт **окончательно стирается** без возможности его последующего восстановления.



**изменить его:** рецепт **окончательно меняется** (см. специальную главу на стр. 50).



**загрузить его:** отображается экран ручного программирования с уже установленными параметрами.



На нем можно:

перейти в раздел мультитаймера

отменить программирование

запустить рецепт с предложенными параметрами

изменить параметры исходя из потребностей и сохранить изменения.

Вас просят сделать выбор:

**SAVE AS (сохранить как)** позволяет сохранять с новым именем измененный рецепт, **оставляя в памяти** исходный рецепт.

**UPDATE (обновить)** перезаписывает измененный рецепт поверх исходного, **удаляя его без возможности восстановления.**



## УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

Если требуется **окончательно** удалить уже имеющийся в памяти рецепт, необходимо вызвать его (см. специальную главу “УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ, УЖЕ ЗАПИСАННЫМИ В ПАМЯТЬ” на стр.

49) и нажать кнопку : рецепт, после запроса подтверждения, **окончательно удаляется** без возможности его последующего восстановления.



## ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Если необходимо **окончательно** изменить уже имеющийся в памяти рецепт, необходимо вызвать его (см. специальную главу “УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ, УЖЕ ЗАПИСАННЫМИ В ПАМЯТЬ” на стр.

49) и нажать кнопку : отображается экран, представленный сбоку.

На нем можно изменить:

- A** имя рецепта (*напр., roasted potatoes - жареная картошка*)
- B** фотографию, выбирая ее из имеющихся
- C** символ “избранный” (*используется для его быстрого вызова*)
- D** категорию (*напр., vegetables - овощи*)
- E** описание рецепта
- F** параметры приготовления.

Все установки могут отображаться при прокрутке экрана пальцем вверх/вниз (scroll).

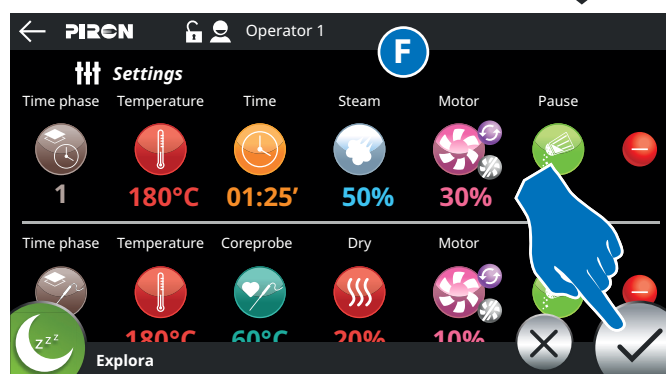
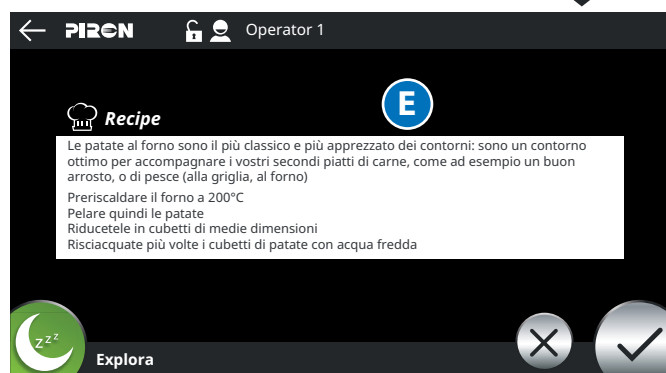
Изменения можно выполнять путем простого прикосновения к соответствующему полю.

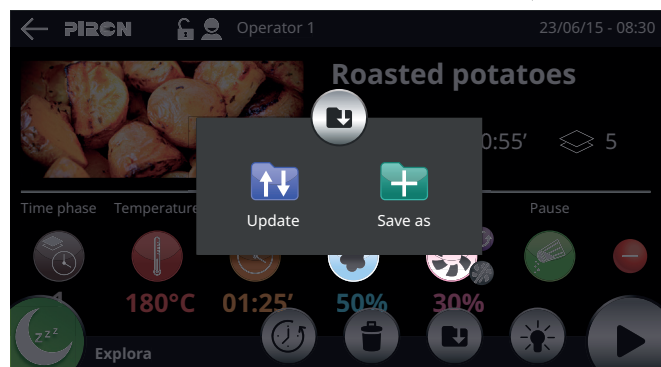
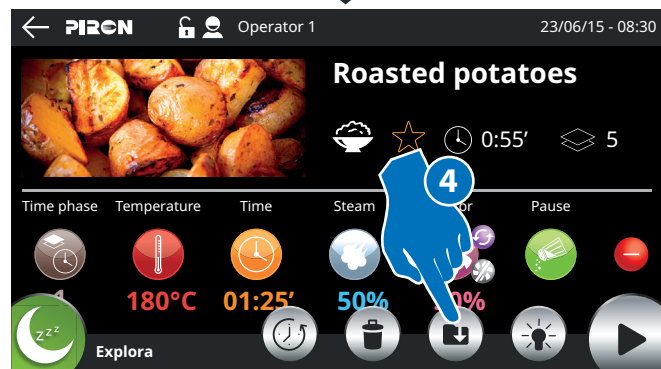
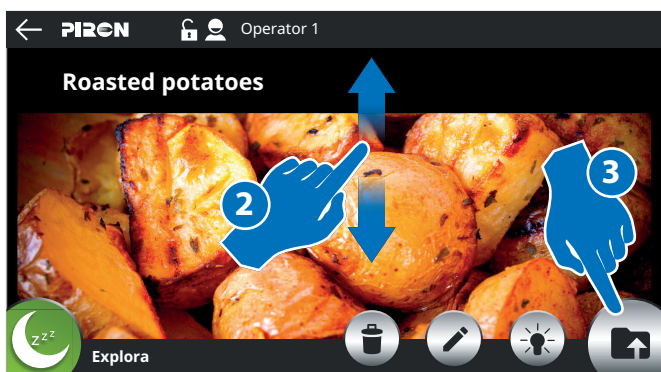
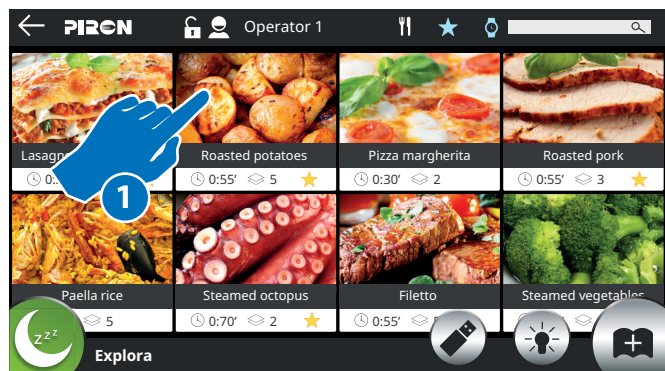
Подтвердите “✓” или отмените сделанный выбор при помощи “✕” (кнопки внизу).




### Требуется ВРЕМЕННО изменить параметры рецепта?

См. “УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ, УЖЕ ЗАПИСАННЫМИ В ПАМЯТЬ” на стр. 49









## ЗАГРУЗКА РЕЦЕПТА ПОСЛЕ ПРИНЯТИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ

При щелчке фотографии рецепта на символе  отображается экран ручного программирования с уже установленными параметрами.

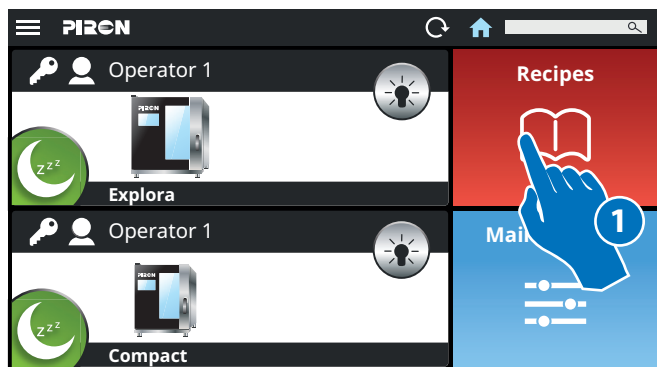
На нем можно:

-  перейти в раздел мультитаймера
-  отменить программирование
-  запустить рецепт с предложенными параметрами
-  изменить параметры исходя из потребностей и сохранить изменения.

Вас просят сделать выбор:

**SAVE AS (сохранить как)** позволяет сохранять с новым именем измененный рецепт, **оставляя в памяти** исходный рецепт.

**UPDATE (обновить)** перезаписывает измененный рецепт поверх исходного, **удаляя его без возможности восстановления.**

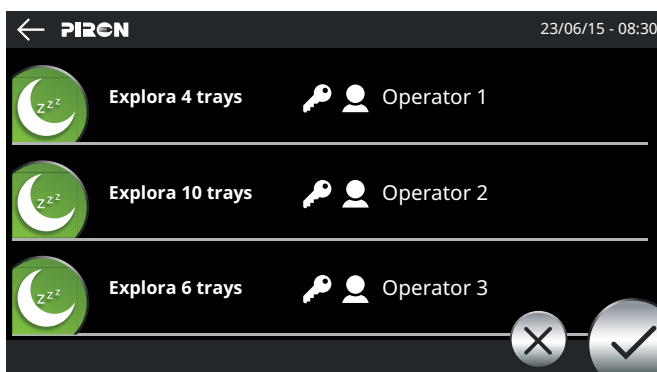
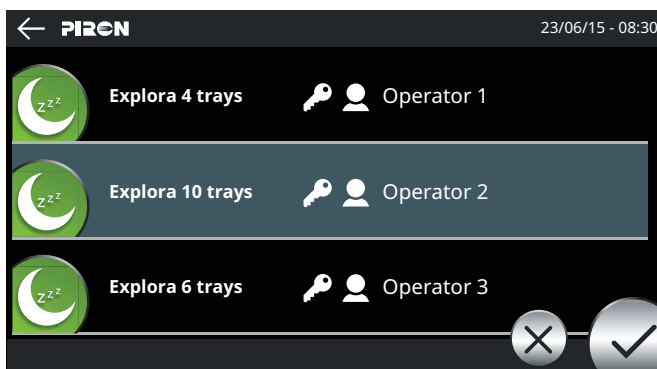
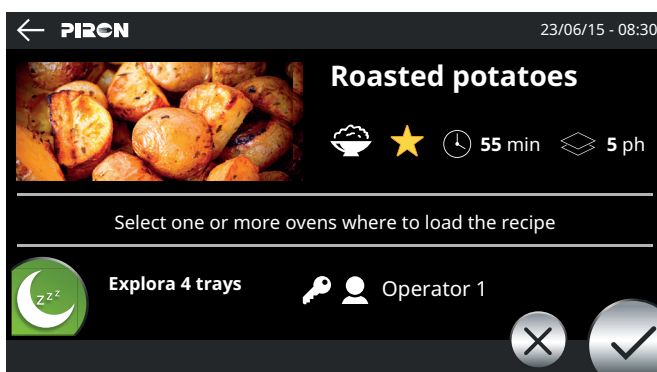


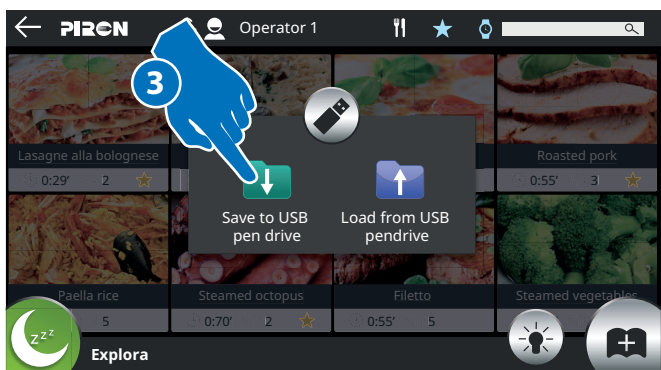
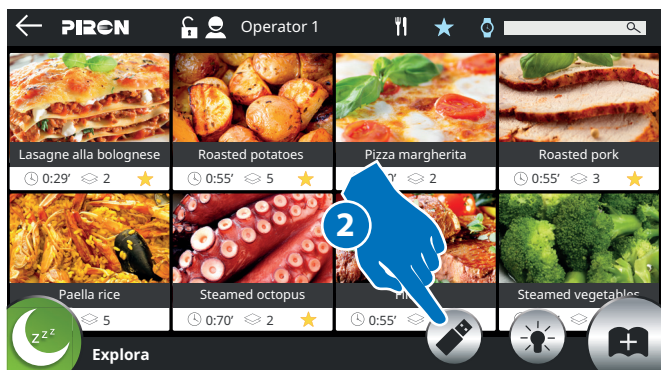
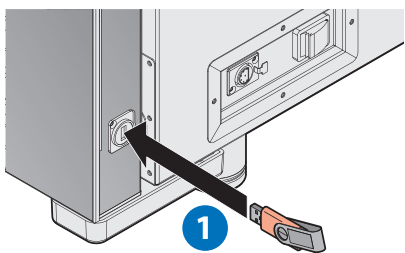
## ЗАГРУЗКА РЕЦЕПТА БЕЗ ПРИНЯТИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ

При щелчке этого символа сборника рецептов (recipes) можно отображать перечень всех имеющихся рецептов.

Если не было выбрано управление ни одной печью, после выбора необходимого рецепта его можно загрузить в одну/несколько печей по своему выбору, выбирая ее/их из отображаемого перечня (в примере выбрана печь Explora 10 противней).

Этот перечень предоставляет информацию также об операторе, который имеет право управлять печью, и при щелчке специальной пиктограммы позволяет принять управление.





## ИМПОРТ/ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА ФЛЕШ-НАКОПИТЕЛЬ

При достижении максимального предусмотренного числа рецептов можно продолжать записывать в память другие рецепты в ту же категорию, но новые рецепты будут перезаписывать уже имеющиеся без возможности их восстановления и без предупреждений.

Поэтому рекомендуется периодически экспортировать записанные в память рецепты из печи на флеш-накопитель и архивировать их затем в ПК или на внешнем ЗУ.

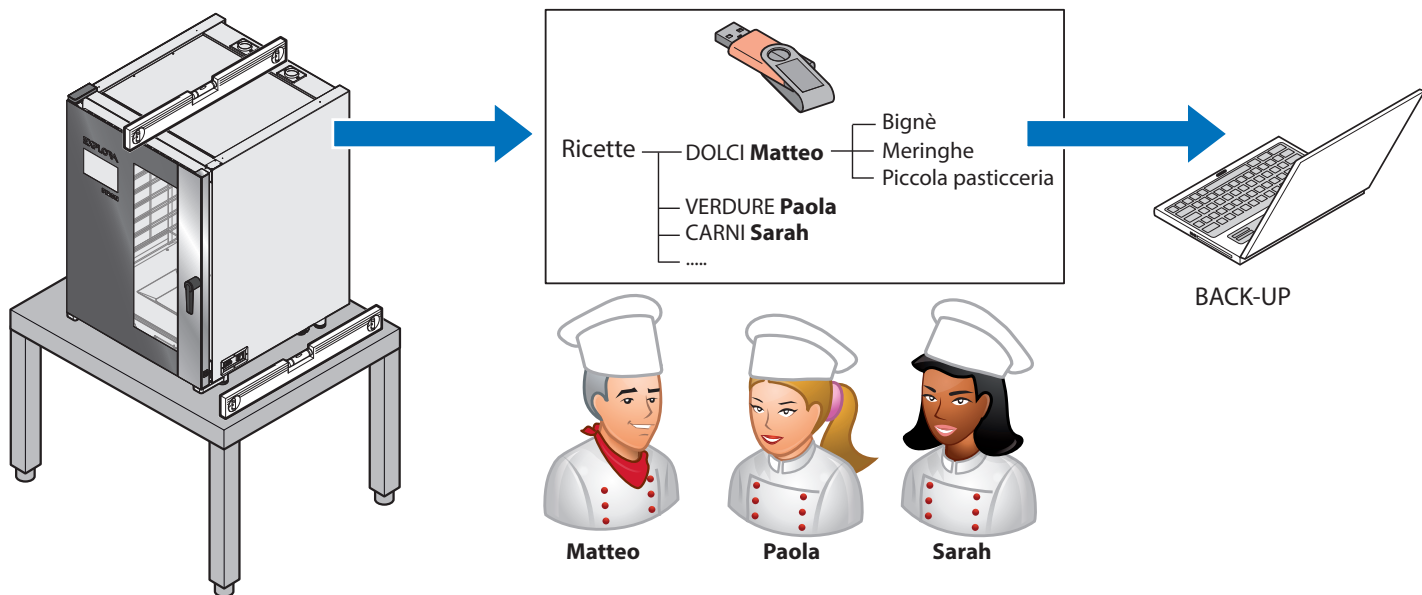
Если печь используется несколькими операторами, присвойте особые имена файлам, содержащимся на флеш-накопителе, для быстрого нахождения нужного рецепта (напр., КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ **Маттео**, ОВОЩИ **Паола**, МЯСО **Сара** и т.д....).

Таким же образом можно импортировать рецепты с флеш-накопителя.



**Можно использовать любой флеш-накопитель с файловой системой FAT32.**

**Завод-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за утрату или повреждение данных, записанных на флеш-накопителях USB.**





Washing



Мойка



## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Пуск программы мойки, по мотивам безопасности, выполняется **только:**

- при закрытой дверце;
- если установлена тележка или перегородка (только для передвижных печей)
- если температура в камере ниже 150°C (302 °F) (при необходимости использовать функцию быстрого охлаждения,



см. стр. 58).

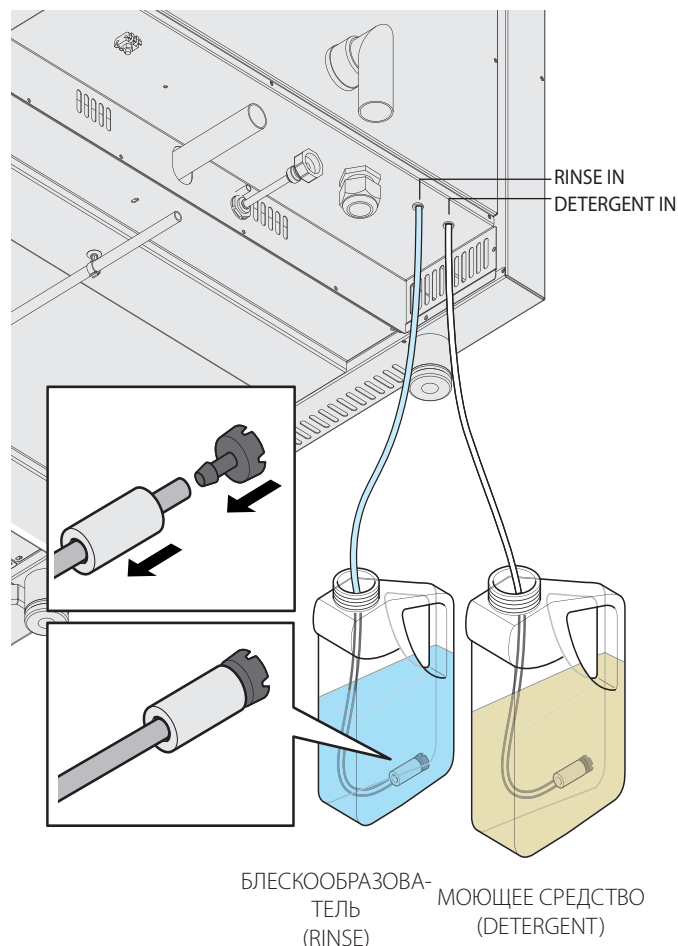
- Открытие дверцы во время мойки/споласкивания прерывает выполнение этих операций: это сигнализируется сообщением **(Er20)**. Закрытие дверцы аннулирует сообщение и возобновляет мойку/споласкивание.
- Замена упаковки моющего средства и блескообразователя должна выполняться с большим вниманием, предупреждая их попадание в глаза и на кожу. При попадании в глаза промойте большим количеством проточной воды и обратитесь к врачу.
- Утилизировать пустые канистры согласно нормам, действующим в стране использования.
- На этапе мойки убедиться, что камера печи ПУСТА, т. е. внутри нее нет противней, комплектующих и других предметов.

## АВАРИЙНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При аварийном отключении электроэнергии выполняемая мойка прерывается: при подключении подачи электроэнергии отображается сообщение **(Er14)**, означающее, что приготовление выполнить нельзя.

Для повторного подключения приготовления:

- снова выполните любую из трех программ мойки;
- или запустите программу споласкивания.



БЛЕСКООБРАЗОВАТЕЛЬ (RINSE) МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО (DETERGENT)

## ВАЖНОСТЬ ХОРОШЕЙ МОЙКИ

**Ежедневно** очищайте камеру для поддержания высоких уровней гигиеничности и сохранения во времени блеска стали и рабочих параметров оборудования. Кроме того, частички жира и остатков пищи во время приготовления могут загореться, нанося ущерб людям и оборудованию. Завод-изготовитель рекомендует свою гамму средств для очистки: при этом вы будете уверены в эффективности и безопасности мойки для вашего оборудования.

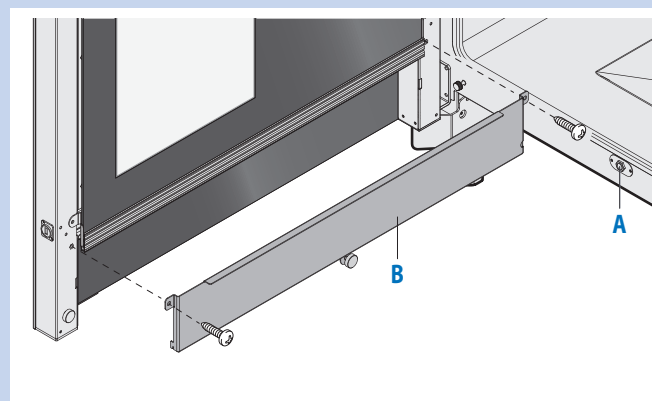


Для очистки **НЕ** использовать:

- абразивные или порошковые средства;
- агрессивные или коррозионные моющие средства (напр., соляную/серную кислоту, каустическую соду и т.д....).
- абразивные или острые предметы (абразивные губки, скребки, щетки с металлической щетиной, и т.п.);
- струи воды или пара под давлением.

## МОЙКА ПЕРЕДВИЖНЫХ ПЕЧЕЙ

По мотивам безопасности мойка передвижных печей может выполняться только при закрытой дверце и с установленной тележкой (микровыключатель **"А"** контролирует удовлетворение этого условия). Если необходимо выполнять мойку без тележки, установите поставляемую в комплекте с оборудованием перегородку **"В"**.





Меню **МОЙКА** позволяет автоматически выполнять эффективную очистку камеры.

## Управление мойкой

- 1 Нажмите на экран печи в любой точке.
- 2 Нажмите кнопку "WASHING (Мойка)" для открытия специального экрана
- 3 Выберите нужную опцию

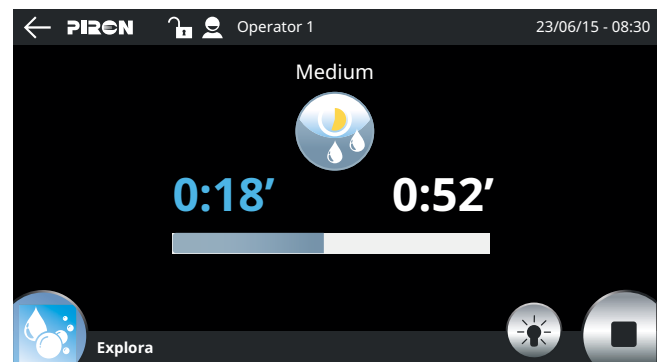
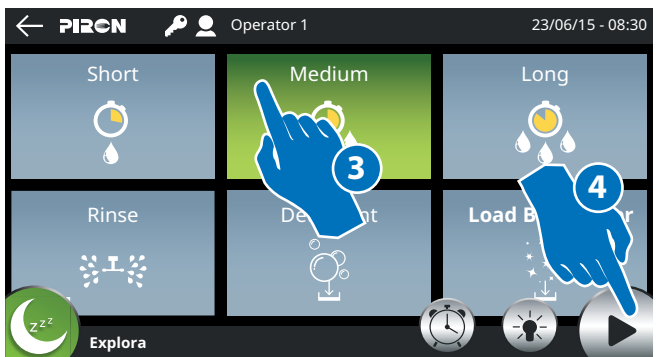
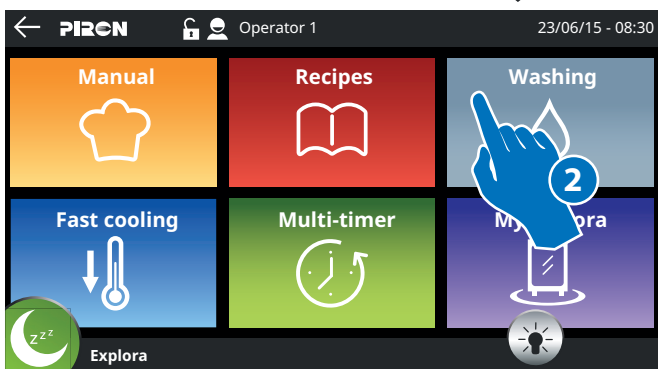
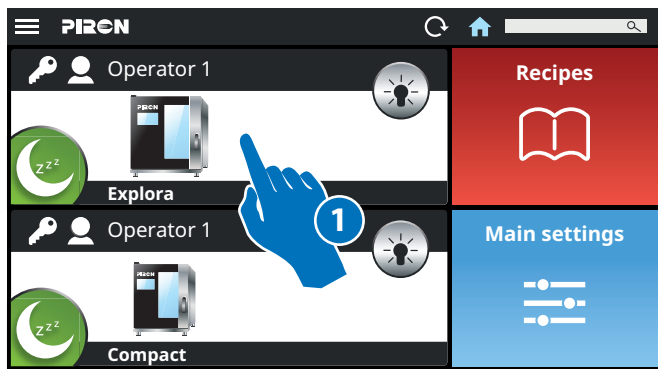
- КОРОТКАЯ мойка, продолжительность – 47 минут
- СРЕДНЯЯ мойка, продолжительность – 52 минуты
- ДЛИТЕЛЬНАЯ мойка, продолжительность – 60 минут
- холодное споласкивание – 5 минут
- загрузка моющего средства
- загрузка блескообразователя

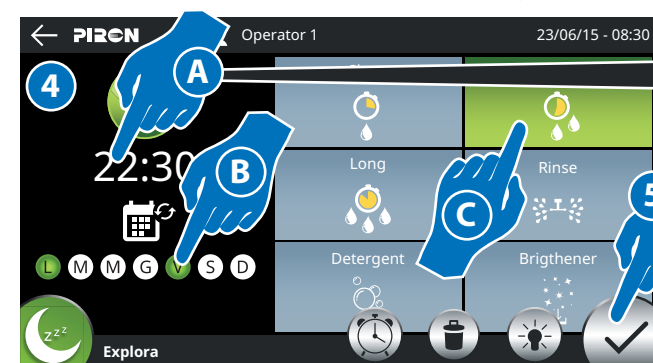
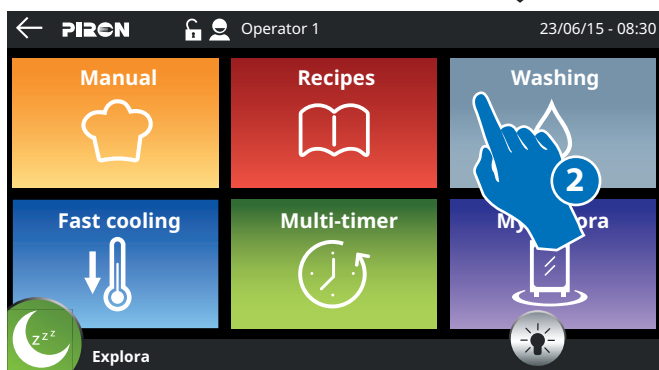
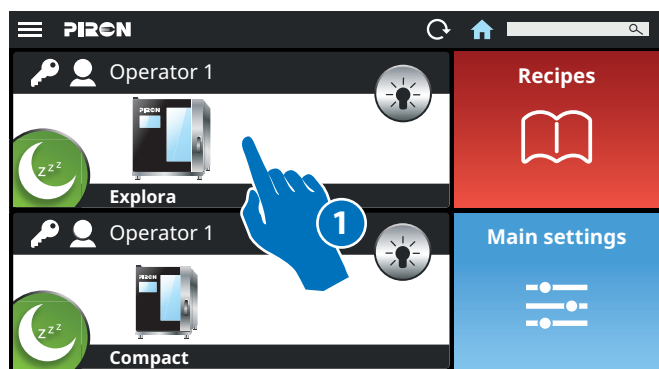
- 4 Запустите выбранную мойку

Нажмите символ , отображается экран с типом мойки (напр., MEDIUM - Средняя), истекшее время (в примере - 18 минут) и требуемое время (в примере - 52 минуты - продолжительность СРЕДНЕЙ мойки).

Для преждевременной остановки мойки достаточно удерживать нажатым символ в течение ок. 5 секунд.

В этом случае внизу слева отображается пиктограмма "Ошибка мойки", печь блокируется и по мотивам безопасности приготовление невозможно до тех пор, пока не будет запущена другая мойка или холодное споласкивание.





## Мойка по таймеру







Мойка может выполняться по таймеру, т.е. можно запрограммировать время и день запуска определенного типа мойки, выбирая ее из предусмотренных.

- 1 Нажмите на экран печи в любой точке.
- 2 Нажмите кнопку "WASHING (Мойка)" для открытия специального экрана
- 3 Нажмите кнопку "часы"
- 4 Установите:

A) Введите **время запуска** мойки по таймеру и подтвердите введенное значение (в примере мойка запускается в 21:50);

B) Выделите **день/дни**, когда должна запускаться мойка (в примере - понедельник и пятница);

C) выберите **тип операции** (мойка, споласкивание, загрузка), который вы желаете выполнить:

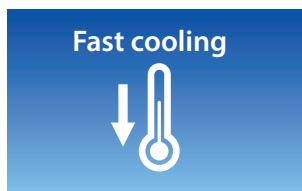
-  КОРОТКАЯ мойка, продолжительность – 47 минут
-  СРЕДНЯЯ мойка, продолжительность – 52 минуты
-  ДЛИТЕЛЬНАЯ мойка, продолжительность – 60 минут
-  холодное споласкивание – 5 минут
-  загрузка моющего средства
-  загрузка блескообразователя

- 5 Подтвердите установленные значения.
- 6 Мойка по таймеру, при установке, отображается на экране мойки пиктограммой в виде будильника зеленого цвета.









## Fast Cooling - Быстрое охлаждение камеры печи

Функция **быстрое ОХЛАЖДЕНИЕ камеры печи** запускает вентиляторы с открытой дверцей: это позволяет быстро понизить температуру в камере до установленного значения.



- 1 Нажмите на экран печи в любой точке.
- 2 Нажмите кнопку "FAST COOLING (быстрое охлаждение)" для открытия специального экрана

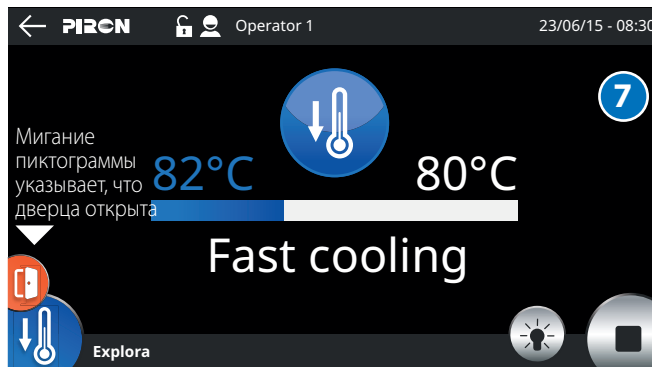
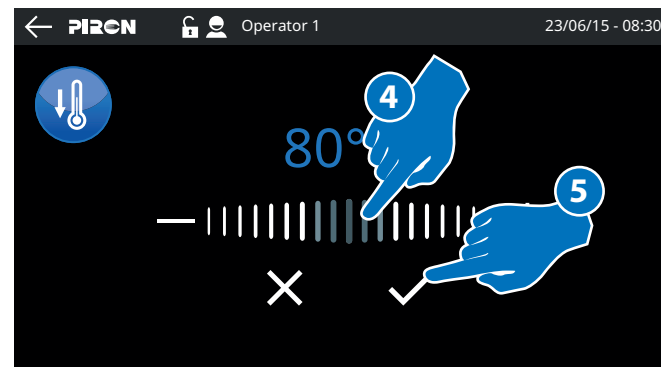
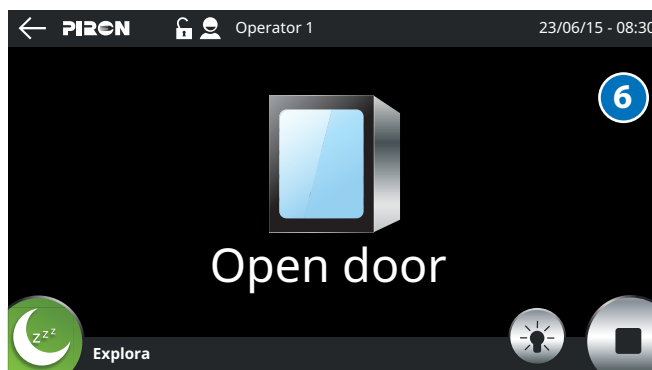
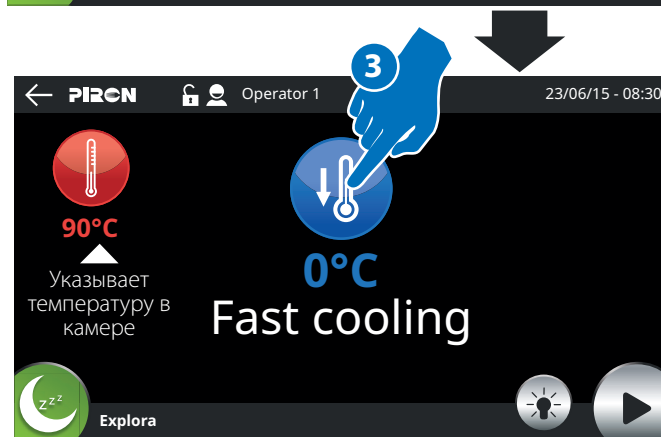
- 3 4 5 Для использования функции:

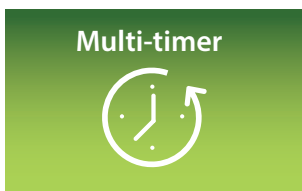
- нажмите символ ;

- установите температуру, до которой должна доводиться камера печи (в примере - 80°C);  
 - подтвердите "✓" или отмените сделанный выбор при помощи "✗" (кнопки внизу).

- 6 Откройте дверцу.

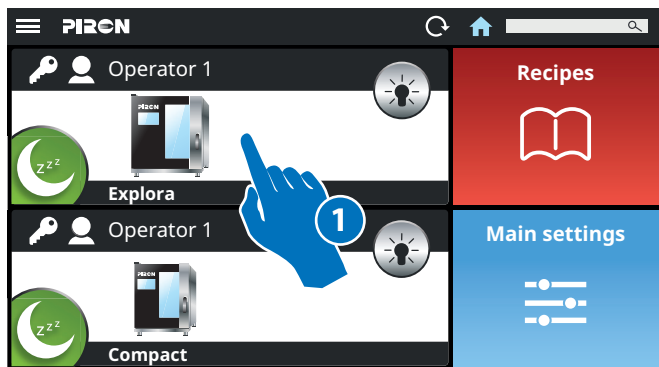
- 7 При открытии дверцы запускаются вентиляторы охлаждения, которые остановятся автоматически при понижении температуры ниже установленной.





## Мультитаймер

При установке приготовления с неопределенным временем (т. е. непрерывное) бывает полезно задать таймеры, предупреждающие, когда извлекать противни из печи, исходя из времени их установки в печь. Таймеры могут устанавливаться по **времени** (таймер подает сигнал по истечении установленного времени) или с **термощупом** (таймер подает сигнал при достижении середки установленной температуры). **Меню Мультитаймер** позволяет установить до двух таймеров по **времени** на противень (например, может оказаться полезным получать предупреждение в **середине** и в **конце** приготовления) и до двух таймеров **термощупа**.



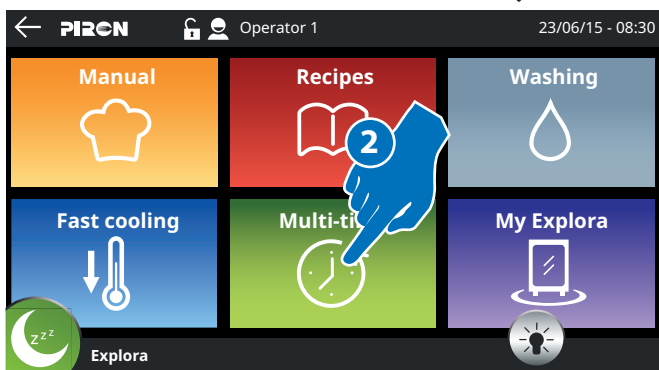
**1** Нажмите на экран печи в любой точке.

**2** Нажмите кнопку “Мультитаймер” для открытия специального экрана.

**3** Нажмите символ “часы” или “щуп” для установки первого таймера.

Символ **часы** управляет приготовлением по времени, т.е. таймер подает сигнал по истечении установленного времени (в примере - 25 минут).

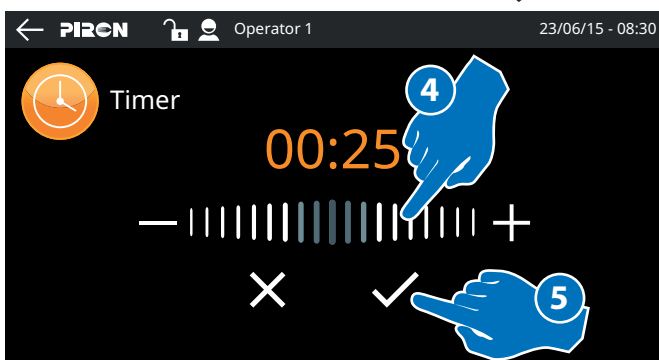
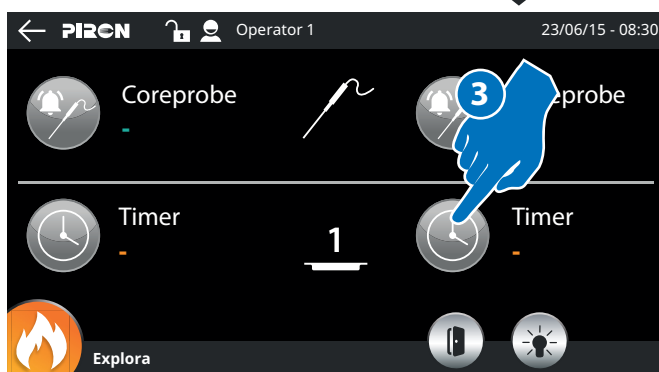
Символ **термощуп** управляет приготовлением с щупом, т.е. таймер подает сигнал при достижении середки установленной температуры.



**4** Задание требуемого времени или температуры в **середке** (в примере - 25 минут)

**5** Подтвердите “✓” или отмените сделанный выбор при помощи “✗” (кнопки внизу).

Символ ✗ отменяет установленный таймер.





В этом примере было включено **три** таймера:

- два **по времени** (один подает сигнал по истечении **25** минут после пуска, другой - по истечении **50** минут после пуска);
- один с **термощупом** (подает сигнал при достижении температуры в середине **90°C**).

Таймер ① в режиме термощупа, не используется

Отмена установленного таймера

Таймер ① в режиме времени (противень 1): подает сигнал по истечении 25 минут приготовления

Таймер ② в режиме термощупа, подает сигнал при достижении температуры в середине 90°C

Таймер ② в режиме времени (противень 1): подает сигнал по истечении 50 минут приготовления

Истекший таймер ①

Истекший таймер

Еще не истекший или не заданный таймер

указывает состояние термощупа.  
**Серый:** температура еще не достигнута;  
**Зеленый:** температура достигнута -> таймер подает сигнал

Приготовление выполняется

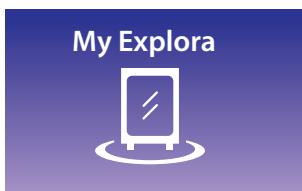
Число возможных/устанавливаемых в печь противней

Возврат на экран Мультитаймер



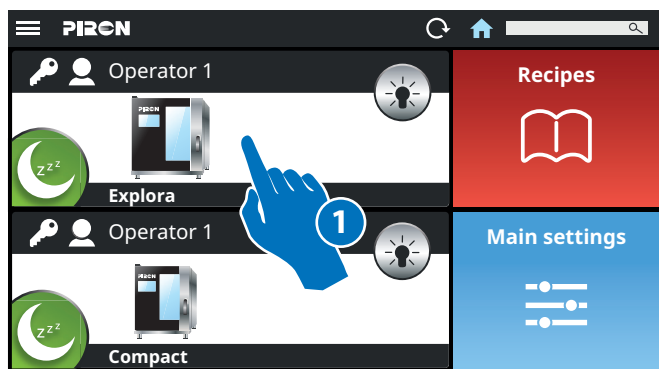
Если задан таймер и одновременно выполняется работа на других экранах, при истечении таймера отображается сводный экран заданных таймеров с указанием тех, которые уже истекли.

В этом случае при нажатии на экран в любой точке происходит возврат к экрану, на котором вы работали ранее.



## My Explora

Меню **MY EXPLORA** позволяет контролировать потребление, выполнять диагностику и установки печи



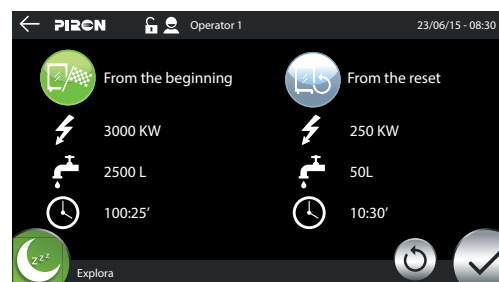
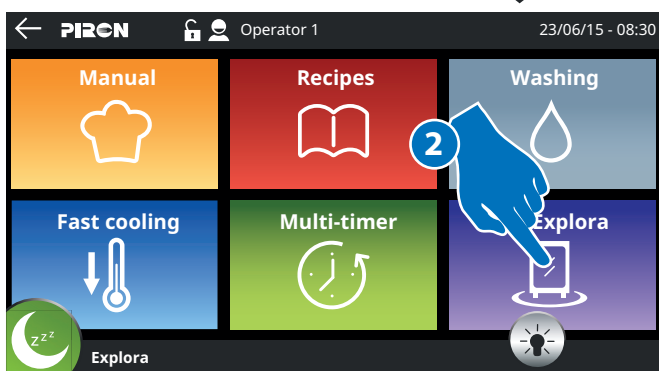
**1** Нажмите на экран печи в любой точке.

**2** Нажмите кнопку "MY EXPLORA" для открытия специального экрана

### Экран Consumption

На этом экране можно определить потребления:

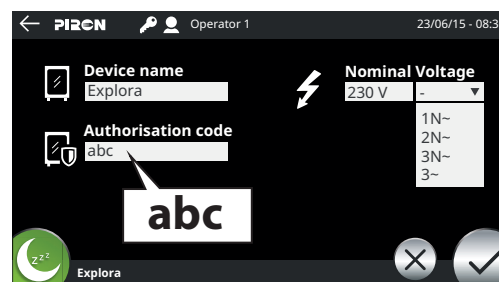
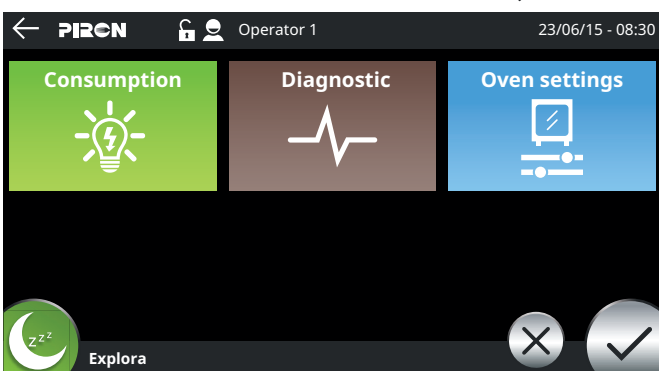
- с первого включения печи (From the beginning);
- **частичные (From the reset)** после выполнения сброса нажатием кнопки

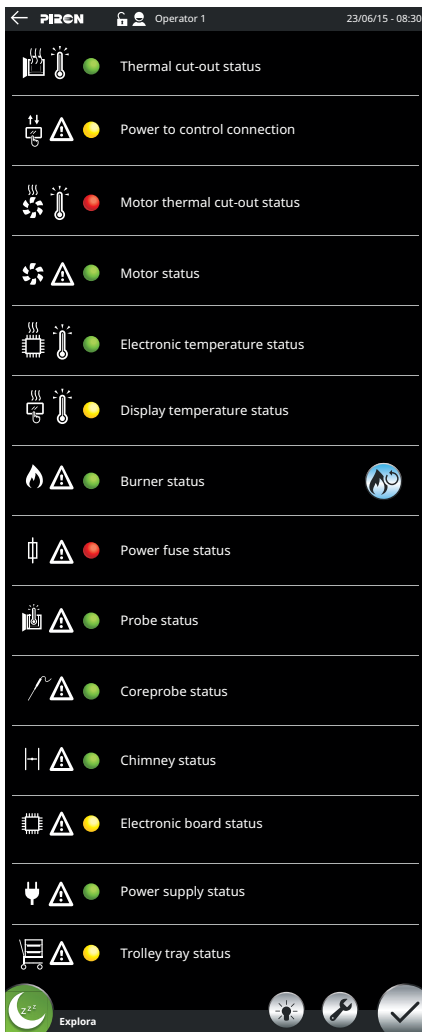


### Экран Oven Settings (Настройки печи)

На этом экране должны вводиться:

- **имя печи** (напр., Explora);
- **разрешительный код** (напр., abc): каждой печи на заводе уже присваивается разрешительный код, однако его можно изменить по своему усмотрению (напр., упрощая для лучшего запоминания). Более подробно см. стр. 30)
- **напряжение печи** (напр., 230В 1Н~): важно вводить этот параметр для получения скорректированных данных по потреблению печи (экран Consumption).





## Экран Диагностики

Этот экран содержит информацию по некоторым компонентам печи.

Если точка:

**зеленая:** компонент работает правильно;

**желтая:** неполадка (предупреждение), но печь использовать можно;

**красная:** серьезный аварийный сигнал, печь использовать нельзя.



Символ указывает, что розжиг газа не удался. Для сброса нажмите символ: стрелка начнет вращаться.



На следующей странице приводится более подробная информация.

При подаче аварийного сигнала (красная точка) не пытайтесь провести ремонт оборудования собственными силами, отключите его от электросети, водопровода и сети подачи газа (при наличии) и выполните следующие пункты **1**, **2** и **3**.



Включает свет в камере приготовления



Позволяет войти в зону сервиса (недоступна для пользователей, зарезервирована для квалифицированных ремонтников).

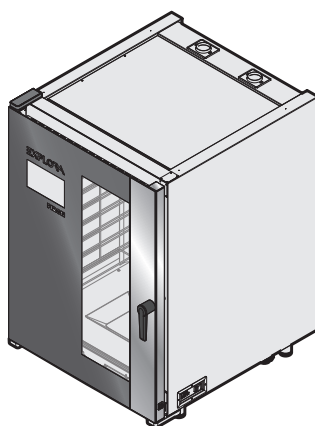


Выполняет выход из экрана

- 1 Обратитесь в уполномоченный сервисный центр или на завод-изготовитель:

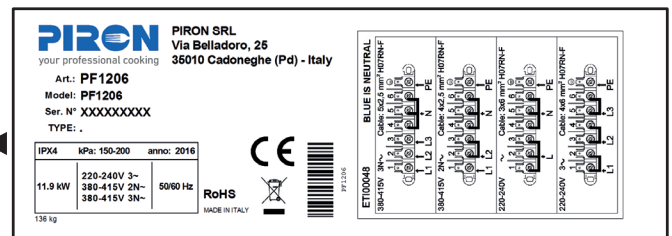
### ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Piron srl  
Via Belladoro, 25  
35010 Cadoneghe  
Padova - ITALY  
Тел. +39 049 9624228  
Факс +39 049 8877433  
E-mail: info@piron.it  
web: www.piron.it



- 3 Сообщите данные, приведенные на заводской табличке:

Артикул (Art.): \_\_\_\_\_  
Обозн. (Ref): \_\_\_\_\_  
Серийный № (Ser. №): \_\_\_\_\_  
Тип (Type): \_\_\_\_\_



### РЕМОНТ И ЗАПЧАСТИ

Не пытайтесь выполнить ремонт собственными силами, т. к. это может привести к серьезным травмам людей, животных, а также материальному ущербу, и аннулирует гарантию.

Всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр и требуйте использования ФИРМЕННЫХ запчастей.



Дополнительную информацию можно найти на нашем сайте [www.piron.it](http://www.piron.it) или обращаясь по адресу e-mail [info@piron.it](mailto:info@piron.it)



## Наиболее частые неисправности

ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Печь не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверьте, что замкнут пакетный выключатель и что подается напряжение от сети.</li> <li>- Проверьте целостность защитных плавких предохранителей печи.</li> <li>- срабатывание предохранительного термостата.</li> </ul> Если ни одно из представленных решений не устраняет проблему, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
Печь включается, но приготовление не начинается	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверьте, что дверца печи хорошо закрыта.</li> <li>- Проверьте, что были правильно заданы параметры приготовления.</li> </ul>
Печь не обеспечивает равномерности приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вентиляторы больше не выполняют инверсию хода (обратитесь в уполномоченный сервисный центр).</li> <li>- Стоит один из вентиляторов (обратитесь в уполномоченный сервисный центр).</li> <li>- Сломан один из ТЭНов (обратитесь в уполномоченный сервисный центр).</li> <li>- Камера печи перегружена приготавливаемыми продуктами, расположите продукты так, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.</li> </ul>
Не подается вода из труб увлажнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вход воды закрыт, открыть его.</li> <li>- Неправильное подсоединение к водопроводу или отключение подачи из водопровода, выполните проверку.</li> <li>- Фильтры на подаче воды забиты загрязнениями, очистите их.</li> </ul>
Вытекание воды при закрытой дверце	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прокладка загрязнена или повреждена, очистите ее, а если она повреждена, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены.</li> <li>- Неисправность механизма закрытия дверцы, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены.</li> </ul>
Вентилятор останавливается при работе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вентилятор неисправен, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены.</li> </ul>



## Текущее техобслуживание

**!** Перед выполнением любых работ очистки необходимо отключить электропитание оборудования и одеть соответствующие средства индивидуальной защиты (напр., перчатки и т.д....).

**!** Эксплуатационник должен выполнять только операции текущего техобслуживания. Для проведения ремонтных работ обращайтесь в сервисный центр, заказывая услуги уполномоченного специалиста.

**!** Завод-изготовитель не предоставляет гарантии на ущерб, нанесенный в результате невыполнения техобслуживания или неправильной очистки (напр., использования несоответствующих моющих средств).

**!** Для очистки любого компонента или комплектующего **НЕ** использовать:

- абразивные или порошковые средства;
- агрессивные или коррозивные моющие средства (напр., соляную/серную кислоту, каустическую соду и т.д....). Внимание! Не использовать такие вещества даже для очистки опорной конструкции/пола под оборудованием;
- абразивные или острые предметы (абразивные губки, скребки, щетки с металлической щетиной, и т.п.);
- струи воды или пара под давлением.


## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании запустите оборудование вхолостую на 30-40 мин. при температуре 200°C для удаления остатков заводской смазки; подождите, пока камера охладится, и включите КОРОТКУЮ мойку (мойка не запускается при температуре выше 150°C (302 °F)).

Или же, промойте камеру вручную салфеткой, смоченной горячей мыльной водой, а затем выполните споласкивание и сушку. Перед каждым использованием тщательно мойте и высушивайте также комплектующие и противни.

## ОЧИСТКА КАМЕРЫ ПЕЧИ

**Ежедневно** очищайте камеру для поддержания высоких уровней гигиеничности и сохранения во времени блеска стали и рабочих параметров оборудования. Кроме того, частички жира и остатков пищи во время приготовления могут загореться, нанося ущерб людям и оборудованию. Очистка должна всегда выполняться при холодной камере (при необходимости использовать функцию быстрого

охлаждения,  **см. стр. 58**): используйте одну из программ мойки, представленную в гл. "Мойка" на стр. 54 или, в качестве альтернативы, при необходимости, - ручную мойку, используйте салфетку, смоченную в горячей мыльной воде, и в заключение выполните споласкивание и сушку. На некоторых моделях серийно устанавливается ручной распылитель, который очень удобен для выполнения тщательного споласкивания.

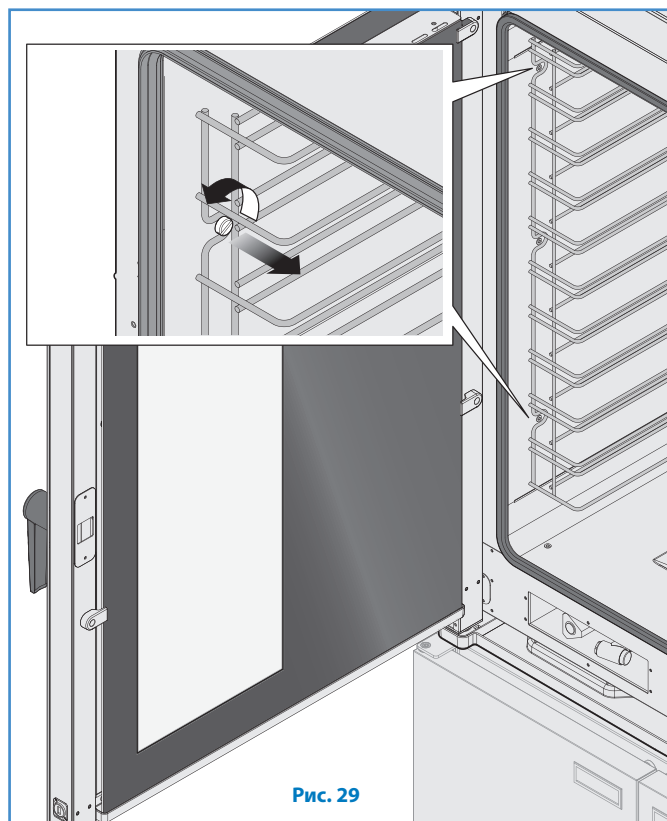


Рис. 29

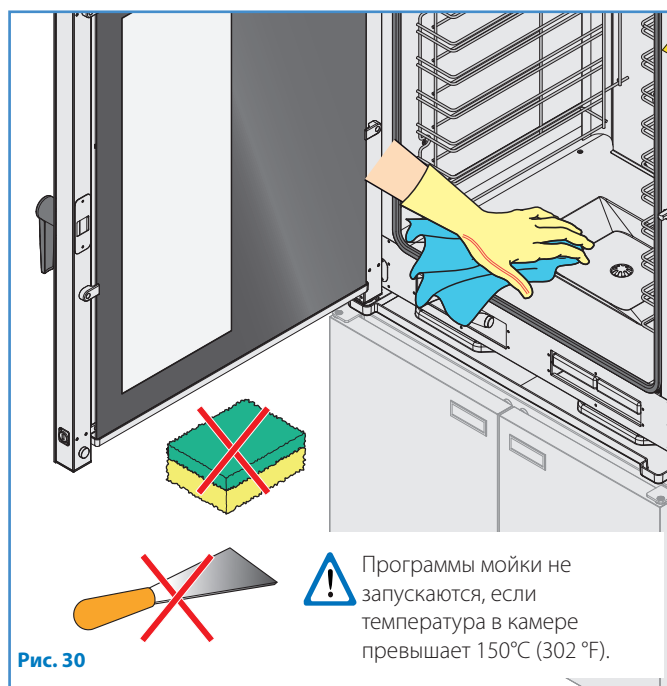
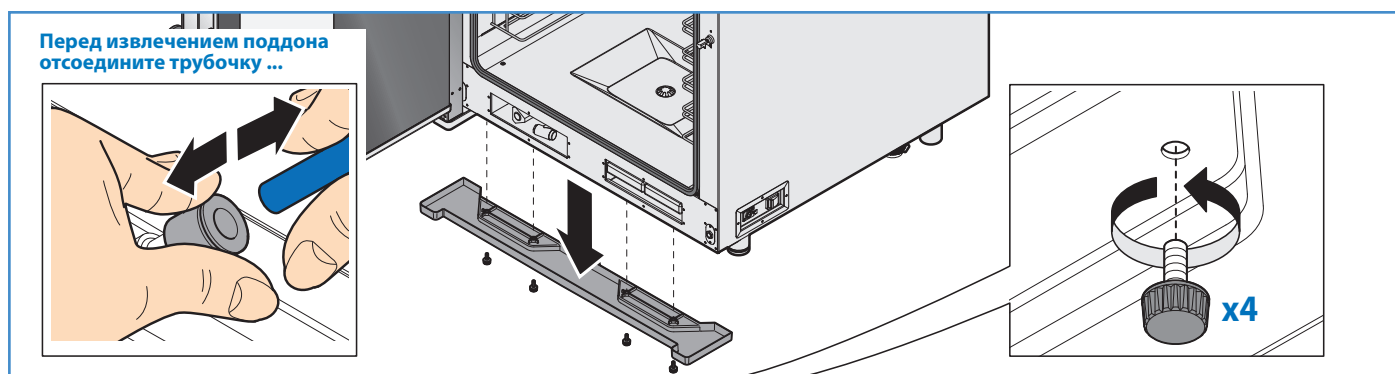


Рис. 30

**!** Программы мойки не запускаются, если температура в камере превышает 150°C (302 °F).



Перед извлечением поддона отсоедините трубочку ...

x4






## ОЧИСТКА КАПЛЕСБОРНОГО ПОДДОНА

**Часто** очищайте каплесборный поддон: для облегчения этой операции можно извлечь его, как показано на рисунке (см. Рис. 31). Для очистки используйте салфетку, смоченную в горячей мыльной воде. В заключение выполните споласкивание и сушку.


## НАРУЖНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Дождитесь охлаждения оборудования (при необходимости исполь-

зовать функцию быстрого охлаждения  см. стр. 58) и используйте салфетку, смоченную в горячей мыльной воде или специальных средствах для стали. В заключение выполните споласкивание и сушку.

## НАРУЖНОЕ СТЕКЛО

Дождитесь охлаждения оборудования (при необходимости исполь-

зовать функцию быстрого охлаждения,  см. стр. 58) и используйте салфетку, слегка смоченную в специальном средстве для стекла, по указаниям производителя моющего средства.


## ДЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОСТОИ

Во время длительных простоев отключать электропитание и подачу воды (при наличии). Обеспечивайте защиту наружных стальных частей оборудования, протирая их мягкой салфеткой, слегка смоченной вазелиновым маслом.

Оставьте дверцу приоткрытой для обеспечения правильного воздухообмена.

Перед возобновлением работы:

- выполняйте тщательную очистку оборудования и комплектующих;
- снова подсоедините оборудование к подаче тока, воды (при наличии);
- перед началом работы проверьте устройство;
- включите устройство с низкой температурой минимум на 60 минут без загрузки продуктов.

 **Лучше всего обратитесь в уполномоченную техническую службу, которая должна по крайней мере раз в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.**

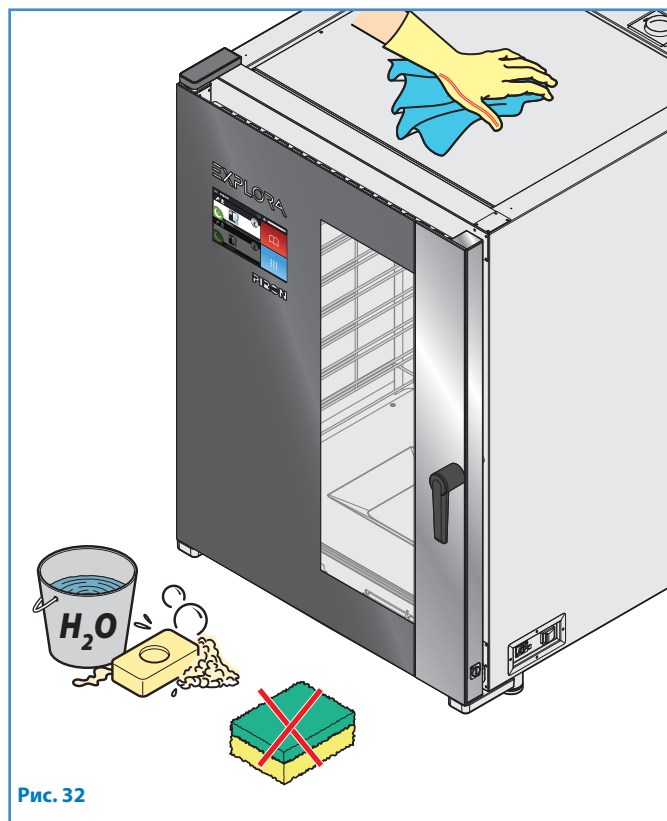



Рис. 32



Рис. 33



## Утилизация в конце срока службы

-  Для предупреждения неуполномоченного использования и связанных с этим рисков перед утилизацией оборудования:
- проверьте, что его больше невозможно использовать: для этого токопроводящий кабель следует отрезать или отсоединить (на оборудовании, отсоединенном от электросети).
  - принять меры против того, чтобы в камере печи случайно не оказался закрытым ребенок, для этого заблокировать открытие дверцы (например, скотчем или стопорами).

### УТИЛИЗАЦИЯ АККУМУЛЯТОРА СИЛОВОЙ ПЛАТЫ

На силовой плате предусматривается аккумулятор. Не выбрасывать данное оборудование как бытовые отходы, утилизировать его согласно нормам, действующим в стране использования.

### УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



В соответствии со ст. 13 Законодательного указа № 49 от 2014 "О принятии Директивы RAEE 2012/19/EC об утилизации электрического и электронного оборудования", символ мусорного бака на колесиках с перечеркнутой черной линией сверху означает, что прибор поступил на рынок после 13-го августа 2005 года и по окончании эксплуатации не должен утилизироваться вместе с другими отходами, только отдельно. Все оборудование было произведено с использованием металлических материалов, пригодных для переработки (нержавеющая сталь, железо, алюминий, цинковые пластины, медь и т.п.), что составляет более 90% от его веса.

Также необходимо уделить внимание управлению данным продуктом по окончании его эксплуатации; снижению любого негативного влияния на окружающую среду и повышению эффективности использования ресурсов, используя принципы "платит тот, кто загрязняет"; профилактике, подготовке для повторного использования, переработке и восстановлению оборудования. Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законом.

### ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ В ИТАЛИИ

В Италии подлежащие утилизации электрические и электронные устройства должны сдаваться:

- в Центры сбора (также называемые эко-острова или эко-платформы)
- дилерам, у которых приобретается новое оборудование. Они обязаны забирать старое оборудование бесплатно ("одно старое устройство за одно приобретенное новое").

### ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕС

В разных государствах ЕС были приняты различные Директивы об оборудовании с символом WEEE, поэтому для правильной утилизации оборудования мы рекомендуем Вам обратиться в местные органы власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.



## Проверки перед включением

ДАТА: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_\_

Перед включением оборудования **проверьте, что:**

Проверки позиционирования	Глава для справки	✓
Было проверено соответствие помещений для установки оборудования (правильный воздухообмен, минимальная/максимальная температура и т.д....)	гл. "Транспортировка в помещении установки" на стр. 11	
Печь абсолютно точно выровнена по уровню	гл. "Позиционирование" на стр. 13	
Печь полностью опирается/прикреплена к оборудованию, столу или расположенному ниже комплектующему	гл. "Позиционирование" на стр. 13	
Соблюдены минимальные расстояния от стен (15 см) и от другого оборудования (50 по бокам - 70 см сзади)	гл. "Позиционирование" на стр. 13	
Была снята защитная пленка со всех поверхностей		
Камера печи свободна от посторонних предметов (инструкции, полиэтиленовые пакеты и т.д....)		
Была наклеена желтая наклейка "опасность ожогов" (на высоте 160 см от пола)	гл. "Позиционирование" на стр. 13	
Электрические проверки	Глава для справки	✓
Напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке	гл. "Подключение к электросети" на стр. 16	
Подключение к электросети выполнено согласно нормам, действующим в стране установки оборудования и согласно схемам, приведенным на заводской табличке		
Печь подсоединена к эквипотенциальной системе		
Печь напрямую подсоединена к электросети, а до нее устанавливается легко доступный выключатель, свой для каждого устройства		
Проверки подачи воды (для предусматривающих их печей)	Глава для справки	✓
Печь правильно подсоединена к водопроводу и отсечная ручка открыта	гл. "Подсоединение к водопроводу" на стр. 18	
Подаваемая вода отвечает требованиям, приведенным в этом руководстве (определите данные):		
- измеренное давление воды: .....(при значениях давления выше 200 кПа (2 бар), необходимо установить редуктор давления)		
- измеренная жесткость воды: ..... (макс. допустимая жесткость: 5°f - французские градусы)		
- макс. измеренная температура воды:.....(макс. допустимая температура: 60°C -140°F)		
Печь соответствующим образом подсоединена к сливу		
Проверки выхода дымов	Глава для справки	✓
Печь правильно установлена под соответствующей вытяжкой или подсоединена к выходящему наружу трубопроводу	гл. "Выпуск дымов" на стр. 20	
Прочее	Глава для справки	✓
Эксплуатационник имеет всю документацию и правильно проинструктирован по использованию печи		
Были сделаны фотографии оборудования (подключение к электросети/водопроводу, выпуск дымов и т.д....) - ДОПОЛНИТЕЛЬНО		



Для обеспечения действия гарантии направьте в компанию PIRON эту и следующую страницу, соответствующим образом заполненные по всем пунктам, в цифровом или бумажном формате.

**PIRON**  
your professional cooking

PIRON srl

Via Belladoro, 25 35010 Cadoneghe Padova - Italy  
Тел. +39 049 9624228 Факс +39 049 8877433  
mail: service@piron.it - [www.piron.it](http://www.piron.it)





ДАТА: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_\_

## Тест первого включения

Включите оборудование и **проверьте, что:**

Общие проверки	Глава для справки	✓
Если дверца автоматическая, проверьте, что она хорошо закрывается и что прокладка хорошо прижимается к стеклу (попробовать провести лист бумаги между прокладкой и стеклом дверцы)		
Запустите цикл приготовления при 200°C на 30 - 40 минут при 50% влажности. В начальный период выход дыма в задней части печи и выделение неприятных запахов считается нормальным		
Проверьте, что при открытии дверцы блокируются вентиляторы, подача воды и нагрев		
Проверьте, что когда печь достигает установленной температура (150°C), ТЭНы выключаются		
В печах с двунаправленными двигателями проверьте, что инверсия хода выполняется приблизительно каждые 2 минуты и что все вентиляторы возвращаются в одном направлении		



Для обеспечения действия гарантии направьте в компанию PIRON эту и предыдущую страницу, соответствующим образом заполненные по всем пунктам, в цифровом или бумажном формате.

**PIRON**  
your professional cooking

**PIRON srl**

Via Belladoro, 25 35010 Cadoneghe Padova - Italy  
Тел. +39 049 9624228 Факс +39 049 8877433  
mail: service@piron.it - [www.piron.it](http://www.piron.it)



### СЧЕТ-ФАКТУРА ПРИОБРЕТЕНИЯ

Дата.....

Номер.....

### ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ЗАКАЗЧИКА:

Ф.И.О.: .....

Наименование: .....

Ул.: ..... Д.....

Страна: ..... Провинция.....

Тел./E-mail:.....

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ (с заводской табличке):

Артикул: ..... Модель: .....

Серийный номер: .....

### ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ МОНТАЖНИКА

### ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МОНТАЖНИКА:

Ф.И.О.: .....

Наименование: .....

Ул.: ..... Д.....

Страна: ..... Провинция.....

Тел./E-mail: .....









Изготовлено в Италии

