

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ С ОСТРЫМ ПАРОМ И ПАРОГЕНЕРАТОРОМ

Версия S
Версия S компакт

Техническое обслуживание

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Напоминания общего характера	2
2.	Это надо запомнить	4
3.	Назначение клавиш	5
4.	Ручные настройки печи для готовки в один этап	6
5.	Ручные настройки для готовки последовательно в 2 и более этапов	8
6.	Вход в программу и сохранение программы	10
7.	Выбор и запуск сохраненной программы	11
8.	Удаление сохраненной программы	12
9.	Временное изменение сохраненной программы	13
10.	Выбор и запуск ранее сохраненного рецепта	14
11.	Временное изменение сохраненного рецепта	15
12.	Установка термощупа*	16
13.	Автоматическая система регулировки уровня влажности	18
14.	Специальные программы	20
15.	Эксплуатационные частности	22
16.	Полезные советы и подсказки	23
17.	Регулярное техобслуживание	25
18.	Ежегодное техобслуживание	26
19.	Установка даты и времени	26
20.	Загрузка журнала НАССР	27
21.	Импорт / экспорт рецептуры	28
	Специальные программы: ручная и автоматическая чистка	28
24.	Специальные программы – ручная чистка	29
25.	Специальные программы – комплект инструментов для промывки	30
26.	Удаления накипи с кипятильника	32
27.	Самодиагностика и выявление неисправностей	34
28.	Предварительно сохраненные рецепты	38

* Термощуп – датчик для показаний температуры в сердцевине крупнокусковых продуктов (Примечание переводчика).

ВЕРСИИ

S – Системы электронного управления в ручном режиме – Возможность программирования 99 программ с автоматическим выстраиванием последовательности 4 циклов. Клавиша управления циклом с дисплеем из 4 СИД. Буквенно-цифровые дисплеи – свыше 90 испытанных и сохраненных в памяти рецептов (Версия S с термощупом). Клавиша прямого доступа к программам и рецептам. Система CLIMA с автоматической вентиляцией. Скоростное удаление влажности. Выход USB. Самодиагностика. Функция «Автореверс» (автоматическое изменение направления вращения вентилятора). Функции управления: увлажнителем, быстрым охлаждением камеры при открывании дверцы, освещением внутри камеры, вентиляцией. Стандартная полуавтоматическая программа промывки. Смотровое окно в дверце из двойного стекла.

Опции: Термощуп, ручной душевой рожок, система автоматической промывки LM с тремя скоростями функционирования.

Изготовитель не несет никакой ответственности за любые неточности в данной Инструкции, допущенные при печати или копировании. Мы оставляем за собой право вносить изменения в наши изделия без ухудшения основных характеристик.

Категорически запрещается воспроизведение или копирование любой части данной Инструкции без предварительного на то разрешения изготовителя, выраженного в письменной форме.

- ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ -

1. НАПОМИНАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Со временем может возникнуть необходимость в ремонте. Все основные процедуры технического обслуживания должны производиться механиками, представляющими фирму-производителя или механики центра технического обслуживания, имеющего соответствующую лицензию.

1.1 Внимательно прочтите данную Инструкцию: в ней содержится важная информация, касающаяся техники безопасности при установке печи, ее эксплуатации и техническом обслуживании.

1.2 Данное устройство может использоваться только по его прямому назначению, т.е. для приготовления пищевых продуктов. Применять устройство для каких-либо иных целей опасно и поэтому недопустимо.

1.3 Пользоваться устройством следует разрешать только кухонному персоналу, прошедшему соответствующую подготовку.

1.4 Недопустимо оставлять работающую печь без присмотра.

1.5 Будьте осторожны: некоторые поверхности печи во время работы сильно нагреваются!

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 0.25 kW	kPa 200 - 500
IPX 5		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 2037A1 AC 230V 50Hz		
1 x 0.45 kW	TOT 1 kW	TOT 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
Q 25 / m ³ /h	Q 20 / m ³ /h	Q 30 3.36 Kg/h
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.36 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28; 30/37
IPX 5 0085		

1.6 Получите у установщика информацию о правильной эксплуатации печи и использования смягчителя для воды. Ошибки, допущенные при техобслуживании, или неполноценное техобслуживание приводят к образованию окалины, которая может серьезно повредить печь.

1.7 При возникновении необходимости в вызове техника из сервисного центра передайте ему технические данные, указанные на заводской табличке, которая находится на правой стороне в самом низу.

1.8 На заводской табличке, которая установлена на каждом устройстве, указывается модель и ее основные технические характеристики. Пример такой таблички, как для электропечи, так и для газовой печи приведен на рисунке (выше).

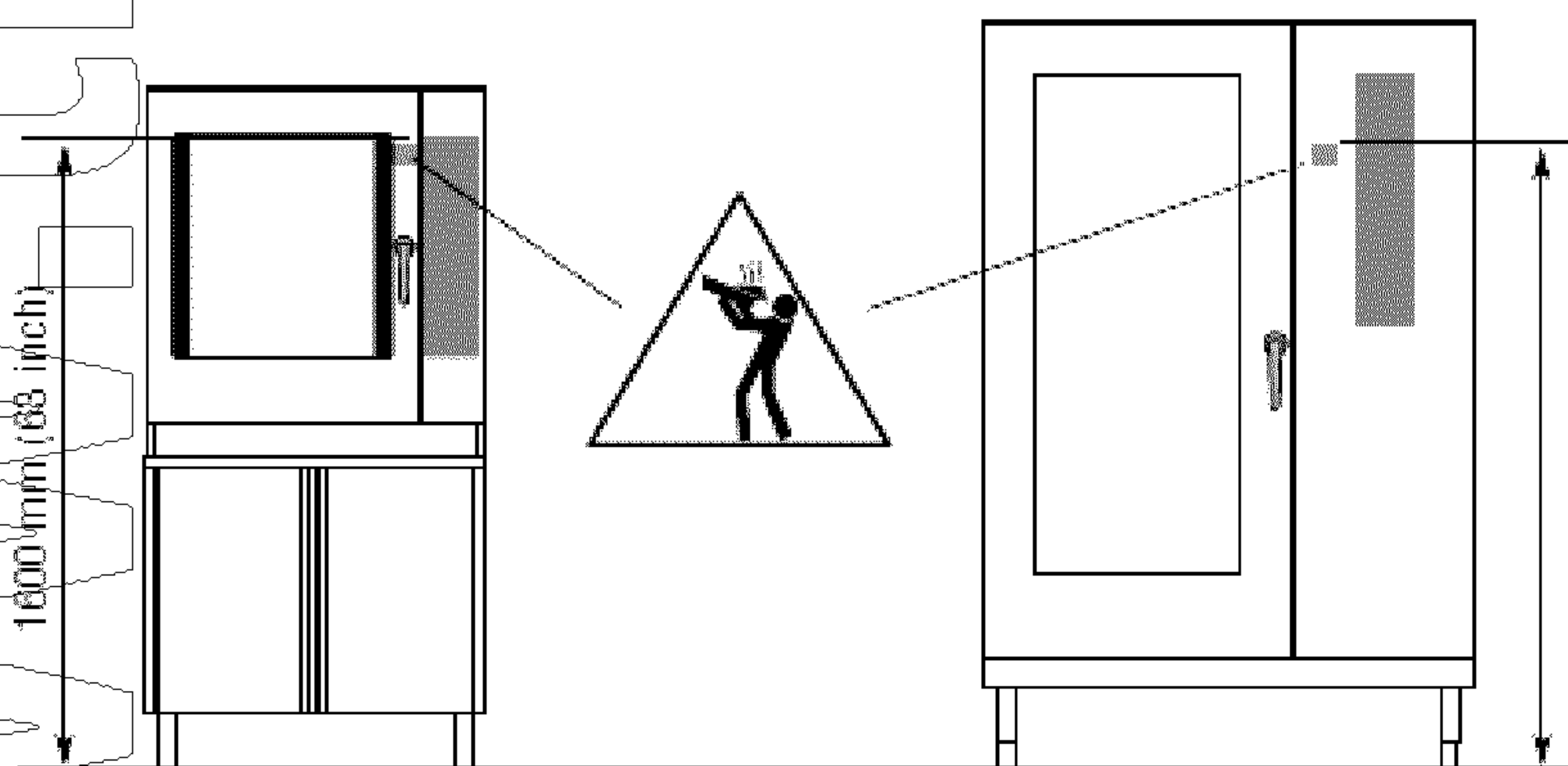
1.9 При обращении за технической помощью сообщите **максимально подробно о характере неисправности**, чтобы помочь приглашенному специалисту быстро выявить причину неисправности и устранить ее.

1.10 При возникновении любой неполадки или неисправности следует **немедленно выключить печь**.

1.11 Помещение, в котором установлена печь, должно **хорошо проветриваться**.

1.12 Предупреждающий стикер

- Максимальный габарит вставляемых емкостей с жидкостями
- **Внимание;** остерегайтесь горячих жидкостей, чтобы не ошпариться! Не используйте емкостей с жидкостями или продуктами, которые в процессе их обработки переходят в жидкое состояние, высотой, превышающей указанный габарит.



2. ЭТО НАДО ЗАПОМНИТЬ

- 2.1 Перед готовкой продукта в новой печи внутреннюю камеру следует тщательно очистить (см. «Ежедневная чистка»).
- 2.2 В конце рабочего дня следует провести тщательную чистку печи внутри и снаружи. Это обеспечит бесперебойную работу устройства и удлинит срок его службы.
- 2.3 **Для чистки печи не используйте струю воды под высоким давлением!**
- 2.4 Для ежедневной чистки применяйте **только щелочные продукты**, пригодные для этой цели. Не используйте абразивные материалы или продукты, так как они повредят поверхности печи.
- 2.5 По окончании работы всегда выключайте устройство и отключайте его от подачи электричества, воды и газа (если он подключен).
- 2.6 Избегайте таких кулинарных операций, которые могут привести к **отложению слоя соли** на стальных стенках печи. Если соляной раствор оказался случайно разлитым внутри печи, незамедлительно промойте этот участок чистой водой.
- 2.7 После приготовления продукта на пару **открывайте дверцу с осторожностью**, так как можно обжечься паром, вырвавшимся из рабочего отсека печи. Пренебрежение этим советом может стать опасным для оператора.
- 2.8 Для обеспечения безопасного функционирования печи **не закрывайте вентиляционные отверстия печи и любые другие проемы!**



- 2.9 **Предостережение:** Запрещается добавка спирта в обрабатываемый продукт!
- 2.10 **Несоблюдение основных правил безопасности может привести к сбоям в функционировании печи и подвергнуть оператора серьезной опасности! Производитель не понесет никакой ответственности в случае применения печи не по прямому назначению или несоблюдения приведенных инструкций.**
- 2.11 Для обеспечения бесперебойной и надежной работы печи в течение долгого времени необходимо организовать плановое техобслуживание устройства не реже 1 раза в год. Рекомендуем нашим клиентам заключать договор о техническом обслуживании.

3. НАЗНАЧЕНИЕ КЛАВИШ

3.1 ЦИКЛЫ (Клавиша 1)

Позволяет устанавливать и выводить на экран дисплея циклы готовки продукта. Установленный цикл отображается свечением СИД. Мигание СИД означает, что данный цикл сейчас реализуется.

3.2 КОНВЕКЦИЯ (Клавиша 2)

Клавиша включения функции готовки продукта в режиме конвекции.

3.3 ПАР (Клавиша 3)

Клавиша включения режима готовки на пару.

3.4 КОМБИ (Клавиша 4)

Включение комбинированного режима готовки продукта.

3.5 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (Клавиша 5)

Клавиша выбора скорости работы вентилятора. В режиме нормальной скорости свечение клавиши отсутствует; при пониженной скорости свечение мигает.

3.6 РЕЦЕПТЫ (Клавиша 6)

Установка, вывод из памяти и отображение на дисплее программ готовки продукта, сохраненных в памяти рецептов и сервисных программ (например, промывки печи).

3.7 ТЕРМОЩУП (Клавиша 11)

Применяется для активации термощупа.

3.8 АВТОРЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ (Клавиша 12)

С помощью этой клавиши также производится ручное управление работой увлажнителя во время процесса готовки (клавиша светится). Эта функция полезна при приготовлении продукта, который требуется увлажнить. Для этого нажмите на клавишу и удерживайте в нажатом состоянии столько времени, сколько нужно для увлажнения продукта внутри печи. Пока клавиша нажата, она будет светиться.

Примечание:

Устройство оснащено автоматической системой понижения температуры внутри рабочей камеры во всех режимах готовки продукта. Если температура превысит указанную на дисплее величину 30°C, увлажнитель автоматически подаст в рабочую камеру туман из холодной воды и температура в камере быстро понизится. Это не допустит начала готовки продукта при слишком высокой температуре внутри печи. Кроме того добавка влажности не позволит пересушить продукт.

3.9 УДАЛЕНИЕ ПАРА. КЛАВИША ВЕНТИЛЯЦИИ (Клавиша 13)

Данная функция активируется только в режиме конвекции. С нажатием клавиши включается вентиляция рабочей камеры с одновременным удалением влажности. СИД светится – вентиляционное отверстие открыто; СИД гаснет – вытяжное отверстие закрыто; СИД мигает – система вытяжки функционирует.

3.10 ОСВЕЩЕНИЕ В ПЕЧИ (Клавиша 14)

С нажатием клавиши включается освещение в печи, что позволяет оператору визуально наблюдать процесс готовки продукта.

3.11 СКОРОСТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ (Клавиша 15)

Эта функция активируется только при открытой дверце. Нажатием клавиши включается вентилятор, который быстро понижает температуру в рабочей камере до 50°C. Эта функция особенно полезна, когда после цикла обработки продукта при высокой температуре следующий цикл необходимо осуществить при более низкой температуре, или когда следует оперативно почистить печь сразу по завершении процедуры готовки (см. «Ежедневная чистка»)

3.12 ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ: СТАРТ/СТОП (Клавиша 15)*

Нажмите клавишу 16 и удерживайте в нажатом состоянии в течение 3 секунд. Активируется панель управления и программа самодиагностики.

Кнопка СТАРТ/СТОП позволяет запускать и останавливать процесс готовки.

- Кнопка светится: СТАРТ, начинается процесс готовки.
- Кнопка мигает: ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА, вызванная открытием дверцы. Процесс готовки и работа таймера останавливаются. После закрытия дверцы процесс возобновляется.
- Кнопка не светится: ПОЛНАЯ ОСТАНОВКА после нажатия клавиши 16 – процесс готовки продукта прекращается, как если бы истекло время, установленное на таймере.

4. РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ГОТОВКИ В ОДИН ЭТАП

Процедуры

4.1 ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 16 и удерживайте в нажатом состоянии в течение 3 секунд.

Если на дисплее появится сообщение об отклонении от нормы (код 7-9), см. главу «Самодиагностика и коды отклонения от нормального функционирования».

4.2 ВЫБОР РЕЖИМА ГОТОВКИ

СИД-ы кнопок выбора режима готовки мигают: нажмите кнопку нужного вам режима готовки продукта (2 – 3 – 4). Кнопка выбранного режима теперь светится непрерывно.

4.3 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

На дисплее температуры отображается величина 130°C. Поверните ручку 8 для установки нужного вам температурного режима (поворотом вправо величина температуры будет расти, влево – понижаться).

Примечание: Примерно через 10 секунд на дисплее начнет отображаться реальная температура внутри печи.

* Здесь явная опечатка в тексте оригинала. Следует читать: «Клавиша 16» (прим. Переводчика)

4.4А УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Дисплей времени **9** показывает: [InF]

Поверните ручку 10:

- вправо: для установки продолжительности готовки продукта;
- влево: для бесконечной продолжительности.

4.4Б УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА

См. «Установка термощупа».

Настройки сохраняются примерно 10 сек. после последней установки.

4.5 СОХРАНЕНИЕ В ПАМЯТИ ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ

Если конкретную процедуру готовки необходимо сохранить в памяти устройства, удерживайте кнопку **1** в нажатом состоянии в течение 3 секунд, на дисплее **7** появится символ: [REC], подтверждение операции сохранения осуществляется нажатием кнопки **8**. Номер программы, которая сохраняется в памяти, отобразится на дисплее **7**.

Запуск программы готовки продукта

Процедуры

Поместите в печь готовый для обработки продукт. См. «Практические советы», где приводится больше информации по этой теме. Если применяется термощуп, - см. «Установка термощупа».

4.5* ЗАПУСК

Для начала процесса готовки **нажмите клавишу 16**. Свечение СИД остается ровным.

В этот момент...

температурный дисплей 7 покажет реальную температуру внутри печи.

Дисплей времени 9 покажет время, оставшееся до завершения процесса готовки продукта.

4.6 КОНЕЦ ПРОЦЕССА ГОТОВКИ

Если таймер был установлен на бесконечную продолжительность процесса, процесс готовки следует прекратить нажатием клавиши **16** и удержанием ее в нажатом состоянии в течение нескольких секунд. При этом СИД этой клавиши погаснет.

Если таймер был установлен на определенную продолжительность процесса или задана настройка температуры на термощупе, по истечении времени или выходе на температуру, установленную на термощупе, будет подан звуковой сигнал, который будет означать, что процедура готовки прекращена. При этом индикатор клавиши **16** погаснет. Для сброса сигнала откройте дверцу или нажмите кнопку (**8 – 10**). Выньте из печи продукт, следуя указаниям п. 2.7 «Это надо запомнить».

* Здесь неточность в нумерации пунктов: пункт 4.5 приведен выше. (Прим. Переводчика)

Отображение и изменение сохраненных параметров

Если в процессе готовки возникает необходимость проверить настройки, нажмите клавишу **1**. Дисплей замигают. Для изменения отображаемых параметров воспользуйтесь соответствующими кнопками или ручками. Для проверки факта изменения параметра нажмите кнопку или подождите примерно 10 секунд. Новые данные сохраняются автоматически, после чего дисплей снова отображает реальные параметры процесса.

Примечание: При включении устройства в первый раз за день парогенератор спустит скопившуюся воду и включится в режим промывки парогенератора; затем, после заливки воды произойдет АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ парогенератора. При запуске программы, которая предусматривает обработку продукта паром или комбинированную процедуру, программа запустится автоматически, как только парогенератор достигнет температуры предварительного нагрева, чтобы предотвратить начало обработки продукта без готовности пара. Мигание СИД клавиши **16** означает, что парогенератор еще не достиг установленной температуры предварительного нагрева.

5. РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ГОТОВКИ ДО 9 ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫХ ЭТАПОВ

Процедуры

5.1 ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **16**. Если на дисплее появится сообщение об отклонении от нормы (код 7-9), см. главу «Самодиагностика и коды отклонения от нормального функционирования».

Примечание: Приготовление продукта в ручном режиме в несколько этапов с последовательным переходом от предыдущего к последующему позволяет осуществлять предварительный прогрев рабочей камеры без закладки продукта: для этого установите продолжительность цикла **1** как **бесконечную [InF]**. После достижения температуры предварительного нагрева звуковой сигнал и символ на экране дисплея **[LoA]** сообщат о готовности печи к работе. Когда дверца закрыта, на кнопке циклов **1** мигать начинает второй СИД (2), что означает активацию цикла 2 процесса готовки.

5.2 ВЫБОР

СИД кнопок режимов готовки мигают. Нажмите кнопку нужного режима (2 – 3 – 4) готовки продукта. После нажатия кнопки ее СИД светится непрерывно.

5.3 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Вращением ручки **8** выберите нужную температуру, значение которой будет отображаться на соответствующем дисплее.

Или:

5.4А УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Дисплей времени 9 показывает: [InF]

Поверните ручку 10:

- вправо: для установки продолжительности готовки продукта;
- влево: для бесконечной продолжительности, определяя таким образом Цикл 1 как стадию предварительного нагрева.

5.4Б УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ЦИКЛА 1

См. «Установка термощупа».

5.5 ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ПОСЛЕДУЮЩИХ (ДО 4 ЦИКЛОВ)

Нажмите кнопку циклов 1, второй мигающий СИД (2) засветится на кнопке циклов. Продолжите настройку, как указано в п. 5.2. Если необходимы другие этапы, соблюдайте ту же последовательность.

5.6 СОХРАНЕНИЕ В ПАМЯТИ ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ

Если конкретную процедуру готовки необходимо сохранить в памяти устройства, удерживайте кнопку 1 в нажатом состоянии в течение 3 секунд, на дисплее 7 появится символ: [REC], подтверждение операции сохранения осуществляется нажатием кнопки 8. Номер программы, которая сохраняется в памяти, отобразится на дисплее 7.

Запуск программы готовки продукта

Процедуры

5.6* ЗАПУСК

Для начала процесса готовки **нажмите клавишу 16**. Свечение СИД остается ровным.

В этот момент...

температурный дисплей 7 покажет реальную температуру внутри печи.

Дисплей времени 9 покажет время, оставшееся до завершения процесса готовки продукта.

Светящаяся точка у отображаемого значения означает:

Точка мигает = идет процесс готовки;

Точка светится постоянно = процесс приостановлен;

Это происходит, например, когда открывают дверцу (см. «Эксплуатационные подробности»).

* И здесь неточность в нумерации пунктов: пункт 5.6 приведен выше. (Прим. Переводчика)

5.7 КОНЕЦ ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ

Подается звуковой сигнал, который означает, что процедура готовки прекращена. При этом индикатор клавиши **16** погаснет. Для сброса сигнала откройте дверцу или нажмите кнопку (**8 – 10**). Выньте из печи продукт, следуя указаниям п. 2.7 «*Это надо запомнить*».

Отображение и изменение сохраненных параметров

Если в процессе готовки возникает необходимость проверить настройки, нажмите клавишу **1**. Дисплеи замигают. Для изменения отображаемых параметров воспользуйтесь соответствующими кнопками или ручками. Для проверки факта изменения параметра нажмите кнопку или подождите примерно 10 секунд. Новые данные сохраняются автоматически, после чего дисплеи отобразят реальные параметры процесса.

6. ВХОД В ПРОГРАММУ И СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Процедуры

6.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажмите кнопку 16 на 3 секунды.

Если на дисплее появится сообщение об отклонении от нормы (код 7-9), см. главу «*Самодиагностика и коды отклонения от нормального функционирования*».

6.2 ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку рецептов **6**. Дисплей покажет: [ACC]. Теперь вращайте ручку **8**, пока на дисплее не появится: [Pro], подтвердите команду, нажав на ручку **8**. Вращайте ручку, пока на дисплее не отобразится первая свободная программа (на дисплее **7** замигает СИД режима готовки и номер выбранной программы). Подтвердите выбор, нажав на ручку **8**.

Предупреждение: Если на дисплее **7** замигают СИД-ы режима готовки и номер выбранной программы, значит, выбранная программа является «новой».

Если на дисплее **7** один СИД режима готовки и номер выбранной программы светится непрерывно, значит, выбранная программа «занята».

6.3 ВЫБОР

СИД кнопок режимов готовки мигают. Нажмите кнопку нужного режима (2-3-4) готовки продукта. После нажатия кнопки ее СИД светится непрерывно.

6.4 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Вращением ручки **8** выберите нужную температуру, значение которой будет отображаться на соответствующем дисплее.

6.5А УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Дисплей времени **9** показывает: [InF]

Поверните ручку 10:

- вправо: для установки продолжительности готовки продукта;
- влево: для бесконечной продолжительности, определяя таким образом Цикл 1 как стадию предварительного нагрева.

или:

6.5Б УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ЦИКЛА 1

См. «Установка термощупа».

6.6 ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ПОСЛЕДУЮЩИХ (ДО 4 ЦИКЛОВ)

Нажмите кнопку циклов 1, второй мигающий СИД (2) засветится на кнопке циклов. Продолжите настройку, как указано в п. 6.3. Если необходимы другие этапы, соблюдайте ту же последовательность.

6.7 СОХРАНЕНИЕ В ПАМЯТИ ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ

Если конкретную процедуру готовки необходимо сохранить в памяти устройства, удерживайте кнопку 1 в нажатом состоянии в течение 3 секунд, на дисплее 7 появится символ: [REC], подтверждение операции сохранения осуществляется нажатием кнопки 8. Номер программы, которая сохраняется в памяти, отобразится на дисплее 7.

7. ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Процедуры

7.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажмите кнопку 16 на 3 секунды.

Если на дисплее появится сообщение об отклонении от нормы (код 7-9), см. главу «Самодиагностика и коды отклонения от нормального функционирования».

7.2 ЗАГРУЗКА

Нажмите кнопку рецептов 6. Дисплей покажет: [ACC]. Теперь вращайте ручку 8, пока на дисплее не появится: [Pro], подтвердите команду, нажав на ручку 8. Вращайте ручку, пока на дисплее не отобразится номер программы, которую намерены загрузить (см. ниже список рецептов). Номер программы отобразится на дисплее.

Предупреждение: Если программой предусматривается использование термощупа, подключите штекер термощупа к передней панели или на дисплее отобразится «Err SP» (не подключен термощуп). См. «Самодиагностика и выявление неисправностей».

7.3 ЗАПУСК

Просмотр настроек

Всякий раз, когда в процессе готовки продукта возникает необходимость проверить настройки текущего этапа, нажимайте кнопку 1. Если хотите просмотреть

настройки следующего этапа, нажмите кнопку **1** и вращайте ручку, пока на дисплее не отобразятся настройки нужного этапа.

7.3а **Запуск программы с предварительным нагревом**

Если загружаемая программа предусматривает предварительный нагрев, на дисплее **9** появится: [InF]. Нажмите клавишу **16** для начала стадии нагрева. После достижения температуры предварительного нагрева звуковой сигнал и символ на экране дисплея [LoA] сообщат о готовности печи к работе. Поместите в печь продукт (если программой предусмотрены этапы готовки с применением термощупа, вставьте иглу термощупа в толщу продукта).

Закройте дверцу. На кнопке циклов **1** замигает второй СИД (2), означающий активацию цикла 2 готовки продукта.

7.3б **Запуск программы без фазы предварительного нагрева**

Поместите в печь продукт (если программой предусмотрены этапы готовки с применением термощупа, вставьте иглу термощупа в толщу продукта). Запустите процесс готовки нажатием клавиши **16** (ее СИД светится непрерывно). На 3 секунды нажмите кнопку **1** или вращайте ручку **10**, пока индикация времени не обнулится. Звуковой сигнал и мигание второго СИД на кнопке 1 означают, что фаза предварительного нагрева исключена из процесса.

Предупреждение: Стадия предварительного нагрева не является обязательной только при условии, если температура внутри рабочей камеры соответствует регламенту выбранного режима готовки.

7.3в **Запуск программы без сохраненного режима предварительного нагрева**

Поместите в печь продукт (если программой предусмотрены этапы готовки с применением термощупа, вставьте иглу термощупа в толщу продукта). Запустите первый цикл готовки нажатием клавиши **16** (ее СИД светится непрерывно).

8. УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

8.1 **ВКЛЮЧЕНИЕ**

На три секунды нажмите кнопку **16**.

8.2 **ЗАГРУЗКА**

Нажмите кнопку рецептов **6**. Дисплей покажет: [ACC]. Теперь вращайте ручку **8**, пока на дисплее не появится: [Pro], подтвердите команду, нажав на ручку **8**. Вращайте ручку, пока на дисплее не отобразится номер программы, которую намерены загрузить (см. ниже список рецептов). Номер программы отобразится на дисплее.

8.3 **УДАЛЕНИЕ**

Удержите на 3 секунды нажатой кнопку **1**. На дисплее **9** появится: [DEL]. Для подтверждения команды на стирание нажмите на ручку **10**. После исполнения

команды на удаление программы СИД на кнопках 2–3–4 начнут мигать, что означает, что программа удалена.

9. ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Предварительная информация:

В устройстве предусмотрена функция временного изменения сохраненной программы. То есть той программы, которая в данный момент загружена. **Подлежащая изменению программа сначала должна быть запущена (клавиша 16 с непрерывно светящимся СИД).** Это происходит в том случае, если сохраненная программа предназначена для продукта другого размера, для которого на этот раз следует удлинить процесс готовки, повысить температуру обработки или изменить другие параметры.

Процедуры

Загрузите программу и начните процесс готовки, как это описано выше.

Для изменения сохраненной программы:

Режим готовки:

... Нажмите клавишу, соответствующую нужному режиму готовки, подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Повышение / понижение температурного режима:

... Поверотом ручки 8 выберите новую величину рабочей температуры. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Удлинение / сокращение продолжительности готовки:

... Поворотом ручки 10 выберите новую величину рабочей температуры*. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Повышение / понижение настройки температуры для термощупа:

... Поворотом ручки 10 выберите новую величину рабочей температуры*. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Изменение параметра в сторону увеличения/уменьшения

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ

* Так в тексте оригинала. Видимо, ошибка, так как речь идет о времени обработки продукта

... Нажмите кнопку **12**, СИД начнет мигать, вращением ручки **10** выберите новый параметр. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Примечание: На дисплее программы **7** временно измененный параметр обозначится двумя точками непрерывного свечения. По истечении времени процесса обработки продукта введенные изменения будут аннулированы, и программа сохранится в первоначальной версии.

10. ВЫБОР И ЗАПУСК РАНЕЕ СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА

Процедуры

10.1 ВКЛЮЧЕНИЕ

На три секунды нажмите кнопку **16**.

10.2 ЗАГРУЗКА

Нажмите кнопку рецептов **6**. Дисплей покажет: [ACC]. Подтвердите команду, нажав на ручку **8**. Вращайте ручку **8**, пока на дисплее не отобразится номер программы, которую намерены загрузить (см. ниже список рецептов). Номер программы отобразится на дисплее.

10.3 ЗАПУСК

Просмотр настроек

Всякий раз, когда в процессе готовки продукта возникает необходимость проверить настройки текущего этапа, нажимайте кнопку **1**. Если хотите просмотреть настройки следующего этапа, нажмите кнопку **1** и вращайте ручку, пока на дисплее не отобразятся настройки нужного этапа.

Важно:

Если программой предусматривается использование термощупа, подключите штекер термощупа к передней панели или на дисплее отобразится «Err SP» (не подключен термощуп). См. «Самодиагностика и выявление неисправностей»

10.3а Запуск программы с предварительным нагревом

Если загружаемая программа предусматривает предварительный нагрев, на дисплее **9** появится: [InF]. Нажмите клавишу **16** для начала стадии нагрева. После достижения температуры предварительного нагрева звуковой сигнал и символ на экране дисплея [LoA] сообщат о готовности печи к работе. Поместите в печь продукт (если программой предусмотрены этапы готовки с применением термощупа, вставьте иглу термощупа в толщу продукта).

Закройте дверцу. На кнопке циклов **1** замигает второй СИД (2), означающий активацию цикла 2 готовки продукта.

10.36 Запуск программы без фазы предварительного нагрева

Поместите в печь продукт (если программой предусмотрены этапы готовки с применением термощупа, вставьте иглу термощупа в толщу продукта). Запустите процесс готовки нажатием клавиши **16** (ее СИД светится непрерывно). На 3 секунды нажмите кнопку **1** или вращайте ручку **10**, пока индикация времени не обнулится. Звуковой сигнал и мигание второго СИД на кнопке **1** означают, что фаза предварительного нагрева исключена из процесса.

11. ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ РАНЕЕ СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА

Предварительная информация:

В устройстве предусмотрена функция временного изменения сохраненного рецепта. Рецепт, подлежащий изменению, должен быть загружен в работу (клавиша **16** с непрерывно светящимся СИД). Это происходит в том случае, если сохраненный рецепт предназначается для продукта другого размера, для которого на этот раз следует удлинить процесс готовки, повысить температуру обработки или изменить другие параметры.

Процедуры

Загрузите сохраненный рецепт и начните процесс готовки, как это описано выше.

Для изменения сохраненного рецепта:

Режим готовки:

... Нажмите клавишу, соответствующую нужному режиму готовки, подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Повышение / понижение температурного режима:

... Поворотом ручки **8** выберите новую величину рабочей температуры. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Удлинение / сокращение продолжительности готовки:

... Поворотом ручки **10** выберите новую величину рабочей температуры*. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Повышение / понижение настройки температуры для термощупа:

Поворотом ручки **10** выберите новую величину рабочей температуры. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

* Так в тексте оригинала. Видимо, опять ошибка, так как речь идет о времени обработки продукта

Изменение параметра в сторону увеличения/уменьшения

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ

... Нажмите кнопку **12**, СИД начнет мигать, вращением ручки **10** выберите новый параметр. Нажатием ручки подтвердите выбор или подождите 10 секунд, и изменение сохранится в автоматическом режиме.

Примечание: На дисплее программы 7 временно измененный параметр обозначится двумя точками непрерывного свечения. По истечении времени процесса обработки продукта введенные изменения будут аннулированы, и программа сохранится в первоначальной версии.

12. УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА

Предварительная информация:

Применение термощупа позволяет производить обработку продукта с отслеживанием температуры в толще продукта. С использованием термощупа отпадает необходимость устанавливать продолжительность обработки продукта во времени: процесс автоматически прекращается, когда температура внутри продукта достигает заданной величины. Термощуп представляет собой что-то вроде портативного термометра. Вставьте штекер прибора в разъем **17**, когда печь находится в режиме ожидания; нажмите на несколько секунд клавишу **11**; дисплей **9** на несколько секунд покажет температуру на кончике термощупа. Такой прибор позволяет замерять температуру и в толще продукта, который не подвергается обработке и находится вне печи.

Процедуры

12.1 ГОТОВКА С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЕРМОЩУПА

Предупреждение: Если в программе готовки предусмотрено использование термощупа, и на дисплеях **7** и **8** появляется: «Err SP», необходимо подключить штекер термощупа к разъему **17**. Если первый цикл используется для предварительного нагрева, термощуп следует держать за пределами рабочей камеры печи, иначе программа будет заблокирована.

После настройки рабочей температуры печи (см. пункты под соответствующими заголовками) нажмите клавишу **11** и вращением ручки **10** установите температуру для термощупа.

Подключите термощуп к штексельному разъему **17**, вставьте датчик в продукт (см. «Советы по применению термощупа»), и продолжайте процедуру согласно выбранному режиму готовки.

Поэтому, если вы выбрали...

12.1a Ручная обработка продукта в один этап

Для запуска нажмите клавишу **16**.

12.1b Ручная обработка в несколько этапов

Перейдите к настройке следующего этапа или нажмите клавишу **16** для начала первой фазы процесса.

12.1в Сохраняемая программа

Перейдите к настройке следующего этапа или ждите автоматического сохранения установленной программы.

Практический пример:

Настройка:

Режим:	конвекция
Рабочая температура печи:	140°C
Продолжительность:	Бесконечно
Температура в толще продукта:	78°C

Что при этом происходит:

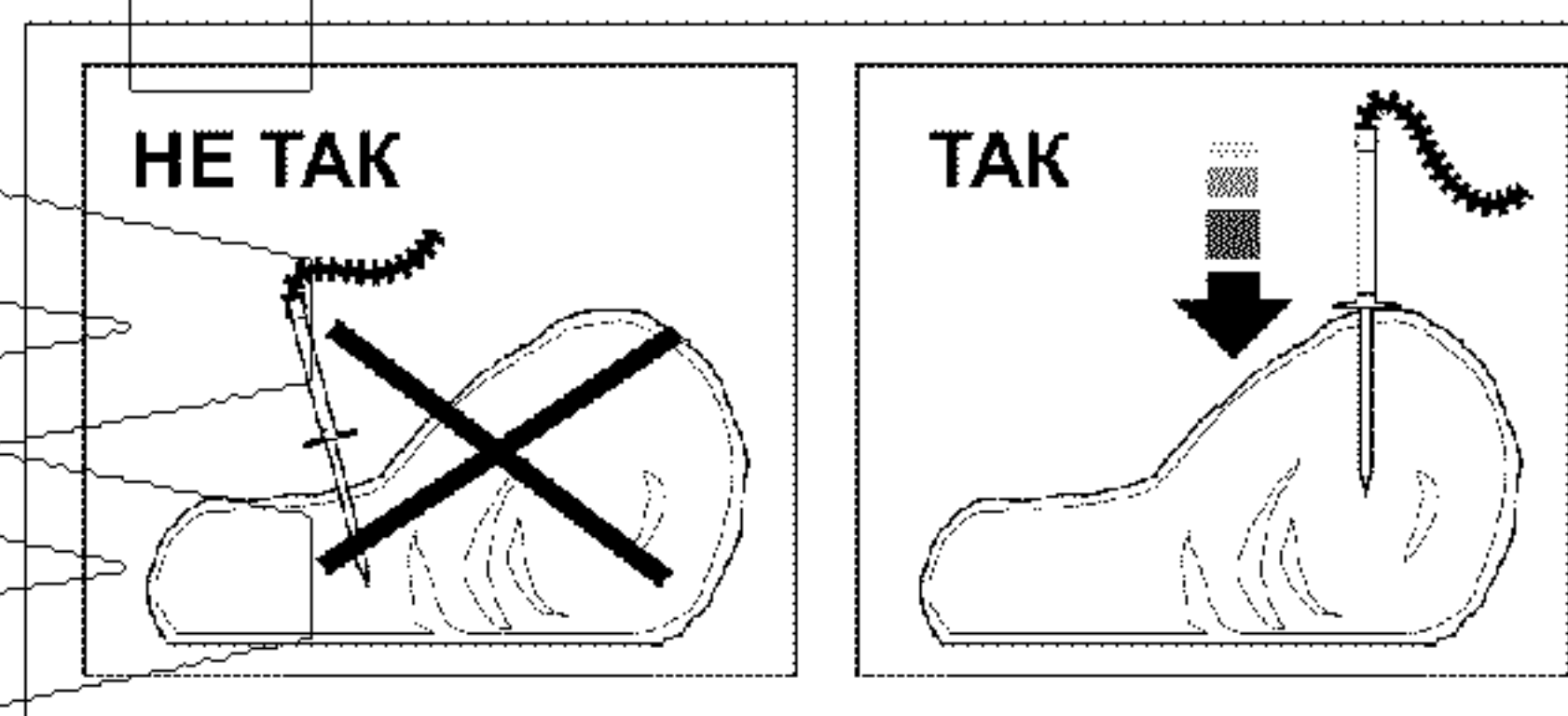
Как только температура в толще продукта достигнет **78°C** при рабочей температуре внутри печи **140°C**, процесс нагрева автоматически прекратится и возобновится, когда температура в толще продукта понизится на **1°C**. То есть практически процессом готовки управляет не заданная величина для температуры внутри печи, а величина температуры, установленная для термощупа.

Предупреждение:

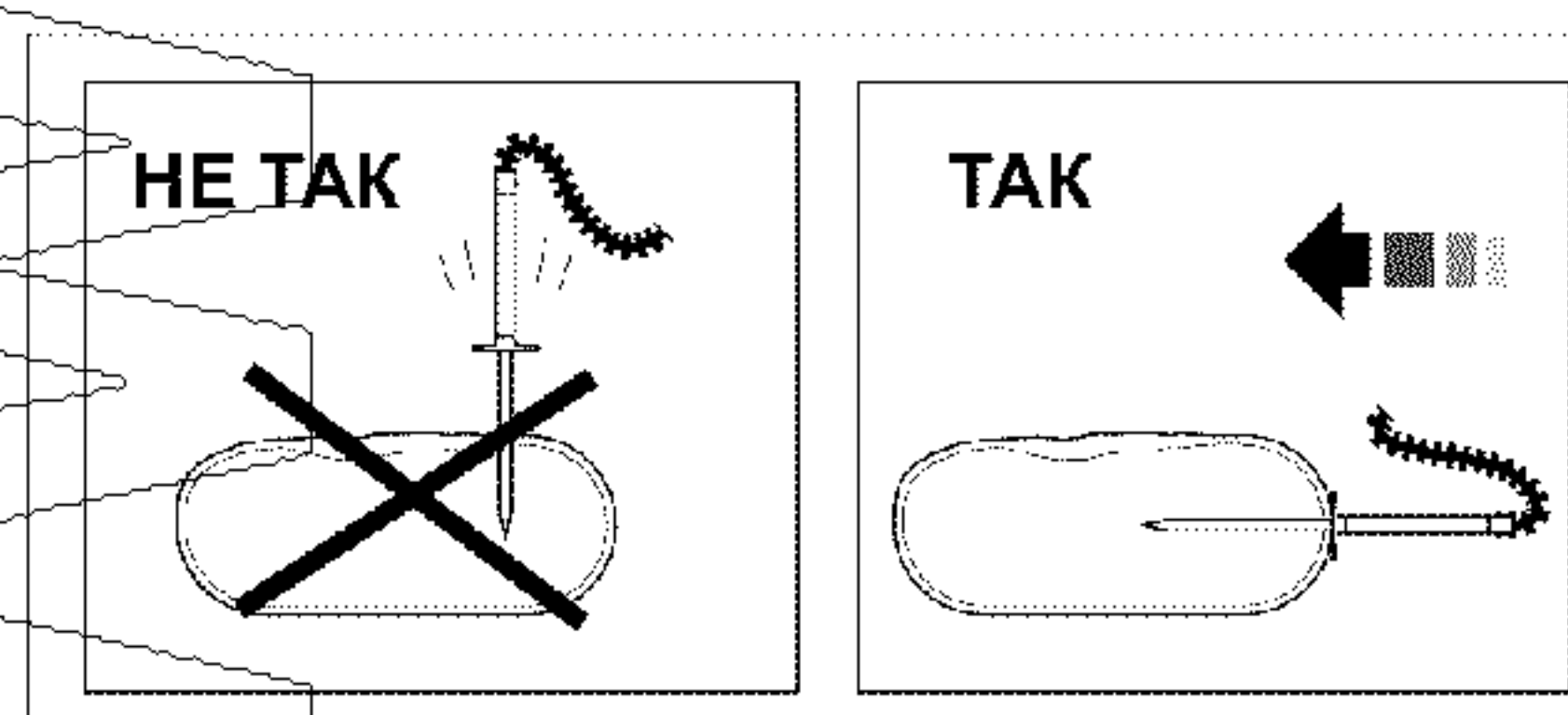
Вставьте штекер термощупа в штепсельный разъем **17** и подождите несколько секунд, прежде чем запустить процесс нажатием клавиши **16 СТАРТ/СТОП**: эти несколько секунд потребуются электронной плате для распознавания подключенного прибора.

При готовке с применением термощупа важное значение имеет место внедрения этого прибора в толщу продукта. Иглу термощупа следует вставлять сверху вниз и в центральную часть продукта. Если толщина ломтя продукта в два раза меньше длины термощупа, тогда термощуп следует вставлять по горизонтальной оси (а не сверху вниз), но в любом случае кончик прибора должен достичь центра ломтя (см. рисунок ниже).

При этом желательно продукт с термощупом поместить прямо в центре рабочей камеры печи.



Опционно: По подаче заявки и без каких-либо дополнительных приспособлений можно будет подключать игольчатый датчик для замера температуры внутри вакуумных упаковок или предметах небольшого размера.



Достоинства:

- Улучшение системы контроля за процессом готовки продукта и снижение риска потерь и отходов;
- Обеспечение точности процесса готовки независимо от качества или размера продукта;
- Экономит время, поскольку управление процессом происходит автоматически;

- Гарантировано соблюдение требований гигиены: скрупулезный мониторинг температуры внутри продукта, отсутствие необходимости протыкать продукт в процессе его готовки и проверять его состояние иным образом;
- Идеально подходит для готовки крупных кусков продукта;
- Возможность точного контроля за состоянием продукта с точностью до 1 градуса по 100-градусной шкале, что важно для таких нежных продуктов как РОСТБИФ;
- Всегда соблюдаются требования НАССР*.

13. АВТОРЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ

Предварительная информация:

Система CLIMA позволяет поддерживать постоянный уровень влажности в печи при готовке продукта в режиме конвекции или комбинированном режиме. Этим обеспечивается двойная функция: с одной стороны происходит увлажнение, с другой – удаление избыточной влажности из продукта, когда она превышает установленную величину. Система имеет особую ценность для свежих продуктов, в которых невозможно день ото дня сохранение постоянной влажности, но в процессе их готовки будет обеспечен постоянный уровень и сохранится консистенция: уровень влажности внутри рабочей камеры постоянно замеряется и остается постоянным в течение всей фазы готовки продукта.

Система позволяет достичь единообразных результатов при готовке одного и того же продукта в разных количествах.

Процедуры

13.1 ГОТОВКА С ПРИМЕНЕНИЕМ СИСТЕМЫ АВТОРЕГУЛИРОВКИ УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ

Примечание: При этом режим готовки должен быть конвекционным или комбинированным.

После настройки температуры в рабочей камере или для термощупа (см. соответствующие пункты Инструкции) нажмите клавишу **12** для настройки системы **АВТОРЕГУЛИРОВКИ УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ** в диапазоне от **h0** (очень сухо) до **h99** (очень влажно).

Поместите в печь продукт и, если в процессе готовки применяется термощуп, вставьте его в продукт (см. «Установка термощупа») и, подключив термощуп к штепсельному разъему **17**, продолжайте процедуру согласно выбранному режиму готовки.

Поэтому, если вы выбрали...

13.1a Ручная обработка продукта в один этап

Для запуска нажмите клавишу **16**.

13.1b Ручная обработка в несколько этапов

* НАССР – Система контроля за безопасностью пищевых продуктов.

Перейдите к настройке следующего этапа или нажмите клавишу **16** для начала первой фазы процесса.

13.1в Сохраняемая программа

Перейдите к настройке следующего этапа или ждите автоматического сохранения установленной программы.

*Примечание: Вентиляционное отверстие должно быть закрыто; если его открыть (клавиша **13**), произойдет отмена установки системы авторегулировки влажности.*

Совет:

Определение уровня влажности при его настройке требует некоторого практического опыта. Тем не менее, здесь полностью исключена вероятность катастрофической ошибки; при этом применение данной функции несомненно улучшит качество продукта.

Функция идеальна для:

продуктов, имеющих тенденцию к подсыханию; для небольших кусочков или продуктов, выделяющих значительные объемы влаги (например, сырые цыплята) при их повторном нагреве, особенно, на плите.

Достоинства системы:

Стабильные результаты готовки даже в тех случаях, когда вместе обрабатываются продукты, имеющие различные характеристики.

14. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Предварительная информация:

Целью этих программ является достижение оптимальных результатов готовки продукта без прямого вмешательства оператора. Имеется в виду качество готового продукта, снижение потери его массы и др.

Процедуры

14.1 УДЕРЖАНИЕ ПРИ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОЦЕССА ГОТОВКИ

Эта функция позволяет сохранять продукт в теплом состоянии после окончания ПОСЛЕДНЕГО ЦИКЛА ГОТОВКИ, что даст возможность оператору подать продукт теплым в нужный момент. Процесс готовки прекращается, подсыхание продукта исключено, так как температура и влажность контролируются СИСТЕМОЙ АВТОРЕГУЛИРОВКИ УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ.

Сохраняется и сочность продукта. Точность контроля за поддержанием определенной температуры устанавливается в 1 градус Цельсия, что требует очень низкого расхода энергии.

Наилучшие результаты применения программы **HOLDING (УДЕРЖАНИЕ)** достигаются при использовании на последнем этапе процесса готовки функции температурного контроля с помощью термощупа.

[DRY]: режим удержания с открытым вентиляционным отверстием, что позволяет слегка подсушить готовый продукт.

[30]: режим удержания с настройкой системы **АВТОРЕГУЛИРОВКИ УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ (CLIMA)** на 30% величину (идеальные **НАГРЕВ** и **ВЛАЖНОСТЬ**).

Как установить программу

Программа устанавливается в порядке, приведенном в пунктах:

4. Ручная настройка печи для готовки в один этап
или:
5. Ручная настройка печи для готовки последовательно в несколько этапов

Убедившись, что устройство находится в режиме **ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ** (индикатор клавиши **16** не светится), нажмите и держите нажатой кнопку **1**, пока не будет выбрана программа последнего цикла.

На 3 сек. нажмите кнопку **10**, на дисплее **7** появится индикация: **[HLD]**, а на дисплее **9** индикация **[OFF]**. Вращением ручки **10** можно выбрать нужный режим удержания: от режима **[DRY]** до режима **[30]**. Температура в рабочей камере на период режима удержания устанавливается на **80°C**.

Если настройку функции **HOLDING (УДЕРЖАНИЕ)** потребуется убрать, выберите программу, нажмите и держите кнопку **1**, пока не произойдет выбор программы последнего цикла, и на 3 сек. нажмите кнопку **10**. На дисплее **7** появится индикация: **[HLD]**, а на дисплее **9** – ранее установленный режим удержания. Вращайте кнопку **10** против часовой стрелки, пока на дисплее не появится: **[OFF]**, и нажмите на кнопку **10** для подтверждения выбора функции.

HOLDING (УДЕРЖАНИЕ) – **последний цикл в программе**. Если предыдущий цикл был определен продолжительностью во времени, тогда **HOLDING** автоматически активируется по окончании цикла готовки. Если циклом было предусмотрено использование термощупа, он сработает, когда температура продукта достигнет заданной ранее величины.

Во время действия функции **УДЕРЖАНИЕ** дисплей **7** будет отображать температуру внутри рабочей камеры, а дисплей **9** – температуру, фиксируемую термощупом. В зависимости от типа режима удержания дисплеи **7** и **9** изменяют свои функции: на дисплее **9** будет отображаться по нарастающей продолжительность времени удержания.

Во время действия функции **УДЕРЖАНИЕ** в печи будет поддерживаться температура **80°C**, **СИСТЕМА АВТОРЕГУЛИРОВКИ УРОВНЯ ВЛАЖНОСТИ** будет поддерживать режим, на который она настроена, а температура продукта будет поддерживаться по настройке термощупа. При выключении нагрева будет активирован вентилятор, обеспечивая тем самым хорошее смешивание тепла с влажностью, что в конечном счете создает оптимальные условия для сохранения высокого качества продукта. Продукт будет оставаться нагретым, пока вы не примите решение о прекращении функции **УДЕРЖАНИЕ**.

Совет:

В нагретом состоянии продукт можно удерживать лишь ограниченный период времени. Превышение этого периода может создать угрозу здоровью и нарушить правила гигиены.

Для продуктов, требующих особой процедуры готовки (например, для ростбифа), такая функция не рекомендуется, поскольку передержка готового продукта в нагретом состоянии может привести к изменению его цвета.

14.2 ПРОГРАММА ПОВТОРНОГО НАГРЕВА

Предварительная информация:

Повторный нагрев продукта питания играет существенную роль в организации системы функционирования кухни: готовка – охлаждение – хранение – повторный нагрев – выдача готового блюда. Продукт можно повторно нагревать на сковороде или в тарелке.

14.3 ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СОХРАНЕННЫЕ ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММ РЕГЕНЕРАЦИИ

Версия S оснащена предварительно сохраненными заводскими настройками программ регенерации. Цель – дать шеф-повару возможность быстро воспользоваться функциями печи.

Порядок установки:

Для установки программы регенерации следуйте инструкциям, приведенным в:

Глава 10: Выбор и запуск ранее сохраненного рецепта.

Предварительно сохраненные настройки предусматривают:

- **Настройка по продолжительности нагрева**
L53 = РЕГЕНЕРАЦИЯ продукта на тарелке
L54 = РЕГЕНЕРАЦИЯ продукта на противне

- **Настройка по термощупу**
L87 = РЕГЕНЕРАЦИЯ продукта на тарелке
L88 = РЕГЕНЕРАЦИЯ продукта на противне

Совет:

Повторный нагрев – это процедура подогрева ранее приготовленного продукта до температуры потребления 65°C внутри продукта. Такую процедуру следует осуществлять с максимальной оперативностью, четко соблюдая правила гигиены и сохранения здоровья потребителя.

Для подогрева продуктов, прошедших стадию глубокой заморозки, или для мороженых продуктов температура в рабочей камере устанавливается на уровне **160°C**, продукт помещается в печь на несколько минут, и, если есть такая возможность, вы пропускаете функцию применения термощупа. Эта программа также может подвергаться временному изменению.

Достоинства программы:

Такая программа дает возможность придать продукту вид, вкус и консистенцию «только что приготовленного» продукта, даже если он перед этим в течение нескольких дней хранился при температуре +3°C. Устройство наделено многоцелевыми функциями и способно дифференцировать свои операции без необходимости использования дополнительного оборудования.

15. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ЧАСТНОСТИ

Предварительная информация:

Во время готовки (СИД светится непрерывно) на дисплеях отображаются реальные данные. Это позволяет в любое время проверить настройки. Это производится следующим образом:

Процедуры

15.1 ВЫВОД НА ДИСПЛЕЙ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА (без его остановки)

Нажмите клавишу **1**, дисплеи начнут мигать, отображая предыдущие настройки. Через 10 секунд дисплеи вернутся к отображению текущих данных. То есть: дисплеи мигают – показ настроенных параметров; дисплеи светятся постоянно – показ текущих данных процесса готовки продукта.

15.2 ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА (без его остановки)

15.2а ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ

Для изменения настроек поверните соответствующую ручку для установки новой величины (поворот ручки вправо – повышение величины; поворот ручки влево – ее уменьшение); на дисплеях сразу же отобразятся новые настройки. Через 10 секунд дисплеи вернутся к показу параметров текущего процесса.

15.2б РЕЖИМ ГОТОВКИ

Нажмите клавишу для ввода нового режима готовки. Начнет светиться СИД, который соответствует данной функции.

15.2в РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ

Нажмите клавишу функции регулировки влажности **12** (на дисплее появится: [h...], т.е. введенная ранее настройка). Вращением ручки **10** выберите новую настройку уровня влажности. Через 10 секунд дисплей вернется к показу параметров текущего процесса.

15.2г ТЕРМОЩУП

Для изменения настройки термощупа вращайте ручку **10** для установки новой величины, которая отобразится на дисплее. Через 10 секунд дисплей вернется к показу параметров текущего процесса.

15.3 ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА

Откройте дверцу. Процесс готовки остановится, остановит свой отсчет оставшегося времени и таймер, который снова активируется после закрытия дверцы. Процесс готовки возобновится с момента, на котором он был прерван.

15.4 ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА

Для остановки процесса, настроенного на бесконечную продолжительность, или для его окончательного прерывания нажмите клавишу **16**.

16. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

16.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

Цикл предварительного прогрева весьма важен и полезен для качественной готовки продукта. В порядке общего правила всегда прогревайте пустую рабочую камеру, установив величину температуры прогрева примерно на 15% и на 25% выше, чем вы ее последовательно настраиваете для готовки продукта.

В случае готовки продукта на пару предварительно прогревайте рабочую камеру печи в режиме конвекции, так как это позволяет устанавливать температуру прогрева свыше 130°C.

16.2 ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

Глубина противня должна выбираться соответственно высоте загружаемого продукта. Для однородных продуктов целесообразнее распределить куски продукта на нескольких мелких противнях, чем загружать их все вместе в один глубокий противень. Соблюдайте регламент распределения веса, приведенный в таблице:

К-во поддонов в разных моделях	Максимальная нагрузка на поддон	Максимальная нагрузка на печь
4 x GN 2/3	2,6 кг	10,4 кг
5 x GN 1/1	4 кг	20 кг
6 x GN 1/1	4 кг	24 кг
7 x GN 1/1	4 кг	28 кг
10 x GN 1/1	4 кг	40 кг
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 кг	56 кг
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 кг	80 кг
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 кг	160 кг

Примечание:

Понятно, что при загрузке печи вам следует учитывать не только вес продукта, но и его размер, консистенцию и толщину.

Предупреждение:

Не ставьте кастрюли/емкости с жидкостями на глубину свыше 1,6 м.

16.3 ГЛУБОКО ЗАМОРОЖЕННЫЕ / МОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Печь следует прогревать и загружать согласно качеству и свойствам таких продуктов. Например, мороженный шпинат нельзя прогревать при слишком высоких температурах, в противном случае вынутый из печи он быстро высохнет и утратит свои полезные свойства.

16.4 ТИПЫ ЗАГРУЖАЕМЫХ ЕМКОСТЕЙ

Для достижения оптимальных результатов совершенно необходимо использовать подходящую посуду для разных видов продукта: алюминиевые противни для кондитерских изделий и выпечки; посуду с отверстиями для готовки на пару; решетчатую посуду для предварительно зажаренных продуктов (например, картофеля).

16.5 РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ЗАГРУЖЕННЫМИ ЕМКОСТЯМИ

Рекомендуем позаботиться о том, чтобы между загруженными емкостями оставался достаточный просвет. Это позволит теплу и воздуху распределяться равномерно по всему объему рабочей камеры для обеспечения единообразного результата процесса, а это невозможно, если продукт в одной кастрюле (противне) касается противня (кастрюли) установленного над ним.,

16.6 ПОМЕНЬШЕ ПРИПРАВ

При использовании печи этого типа есть возможность фактически отказаться от использования приправ, смазки, масла, жиров и вкусовых добавок. При минимальном использовании таких ингредиентов в процессе готовки натуральный вкус пищевого продукта, а также его полезные свойства останутся сохраненными; это особенно ценно для тех, кого заботит диета своего рациона.



Предостережение: Запрещается добавка спирта в обрабатываемый продукт!

17. РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

17.1 ПЕРИОДИЧЕСКИ ...

Рекомендуется чистить отражатель тепла и опорные стойки для противней в обязательном порядке.

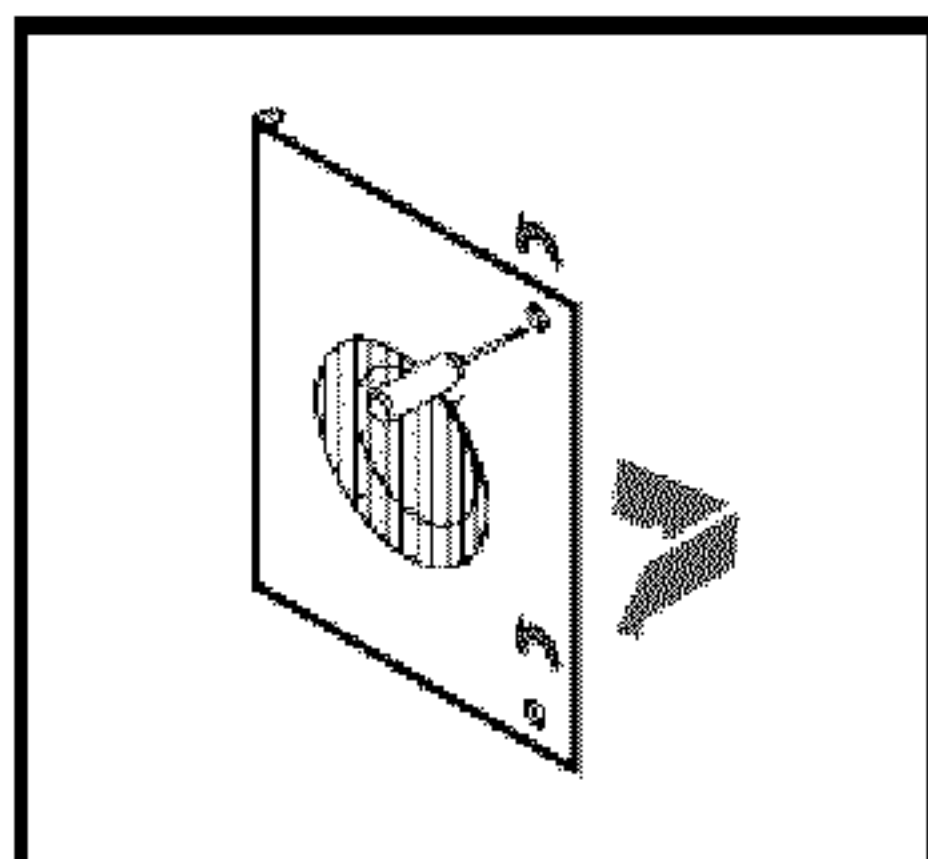
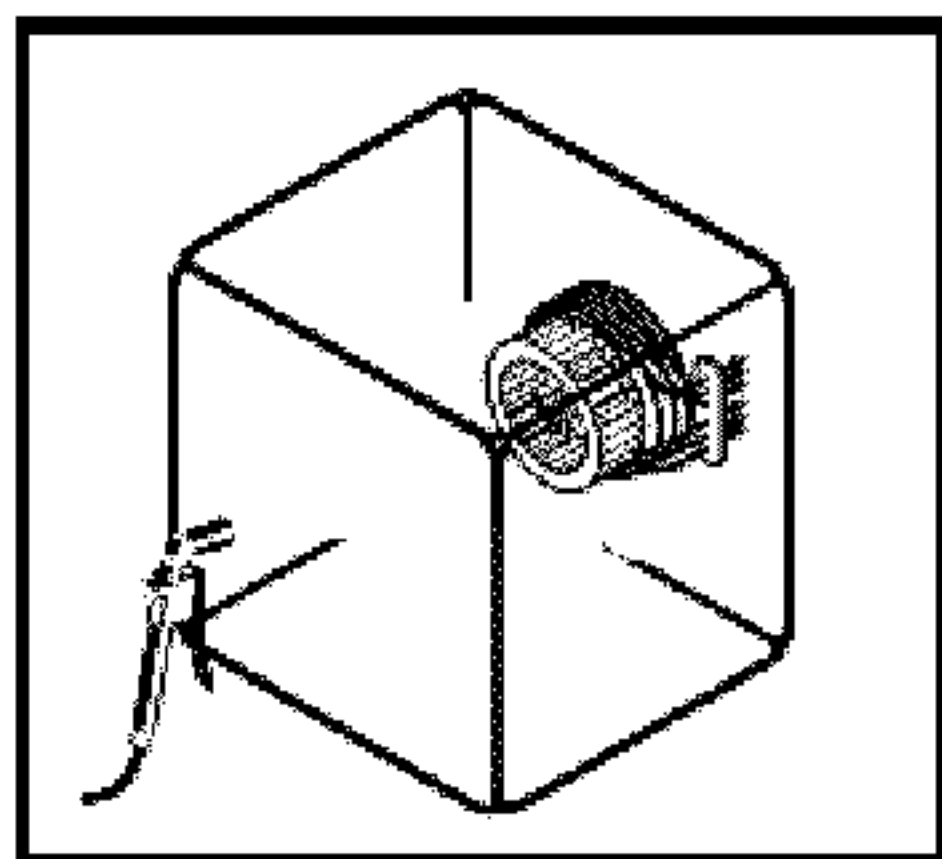
Для этого:

- остановите печь и отключите ее от всех ресурсов (электричество, водоснабжение и газоснабжение, если таковое имеется);
- снимите опорные стойки для противней;
- с помощью отвертки или мелкой монетки отверните винты крепления дефлектора (отражателя тепла) для очистки его тыльной стороны; рекомендуем использовать рожок ручного душа для тщательной промывки (опция);
- чистой тряпкой досуха протрите промытые детали;

- если загрязнение с трудом поддается удалению, рекомендуем снять дефлектор; не применяйте абразивы и металлические мочалки для посуды, способные повредить стальные поверхности; промойте отражатель тепла в посудомоечной машине; снова установите дефлектор в печь, обратив особое внимание на надежную затяжку двух крепежных винтов, расположенных на правой стороне детали.

17.2 НА ВРЕМЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ

Если предполагается не использовать печь в течение продолжительного отрезка времени (праздники, сезонные перерывы в работе и др.), печь следует особенно тщательно вычистить, не оставляя никаких следов пищевого продукта или грязи. Крайне необходимо на такие периоды отсоединить печь от всех ресурсов (электричество, водоснабжение и газоснабжение, если таковое имеется). После чистки на внешние поверхности можно нанести слой субстанции, используемой для полировки металла.



18. ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

18.1 Для обеспечения надежной и безопасной работы печи ее следует проверять и обслуживать не реже 1 раза в год, и эта процедура должна быть поручена механику завода-изготовителя или специалисту сервисной службы, имеющей на то соответствующую лицензию.

18.2 В связи с этим рекомендуем клиентам заключать договор на техническое обслуживание печи.

19. УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

Процедуры

19.1 На включенном устройстве с выключенными дисплеями нажмите кнопку 6, и на дисплее 7 появится: [USb], затем вращайте ручку 8, пока на дисплее не появится: [tIM], нажмите на ручку для подтверждения.

- **Установка часа текущего времени**

На дисплее 7 появится: [h], а на дисплее 9 отобразится индикация часа. Вращением ручки 10 установите текущий час.

- **Установка минут**

Снова поверните ручку 8, на дисплее 7 появится: [Min], а на дисплее 9 отобразится индикация минут. Вращением ручки 10 установите текущее время в минутах.

- **Установка календарной даты**

Снова поверните ручку **8**, на дисплее **7** появится: [dAY], а на дисплее **9** отобразится индикация даты. Вращением ручки **10** установите текущую дату.

- **Установка месяца**

Снова поверните ручку **8**, на дисплее **7** появится: [Mon], а на дисплее **9** отобразится индикация месяца. Вращением ручки **10** установите текущий месяц.

- **Установка текущего года**

Снова поверните ручку **8**, на дисплее **7** появится: [YEA], а на дисплее **9** отобразится индикация года. Вращением ручки **10** установите текущий год.

По завершении установки даты и времени нажмите кнопку **6 для сохранения настроек в памяти устройства.**

20. ЗАГРУЗКА ЖУРНАЛА НАССР

Процедуры

20.1 На включенном устройстве с выключенными дисплеями нажмите кнопку **6**, и на дисплее **7** появится: [USb], нажмите на ручку для подтверждения.

На дисплее **7** появится индикация: [hAC].

Ослабьте защитные винты порта USB, пока защитная пластинка не повернется на 90 градусов, открывая доступ к порту USB устройства. Вставьте в порт USB флеш-карту (pen drive). Нажмите на ручку **8** для подтверждения.

По завершении загрузки на дисплеях **7** и **9** появится индикация: [USB END].

Внимание! После извлечения флеш-карты из порта USB установите на место защитную пластинку и закрепите ее винтами.

Если в описанной выше ситуации не вставить флеш-карту, на дисплеях **7** и **9** появится индикация: [USB Err]. Вставьте флеш-карту в порт USB и нажмите на ручку **8** для повторной операции.

21. ИМПОРТ / ЭКСПОРТ РЕЦЕПТУРЫ

Процедуры

21.1 ИМПОРТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ С ФЛЕШ-КАРТЫ USB

На включенном устройстве с выключенными дисплеями нажмите кнопку **6**, и на дисплее **7** появится: [USb], нажмите на ручку для подтверждения.

На дисплее **7** появится индикация: [hAC]. Вращайте ручку, пока на дисплее не появится индикация: [IMP].

Ослабьте защитные винты порта USB, пока защитная пластинка не повернется на 90 градусов, открывая доступ к порту USB устройства. Вставьте в порт USB флеш-карту. Нажмите на ручку **8** для подтверждения.

По завершении загрузки на дисплеях **7** и **9** появится индикация: **[USB END]**.

Внимание! После извлечения флеш-карты из порта USB установите на место защитную пластинку и закрепите ее винтами.

Если в описанной выше ситуации не вставить флеш-карту, на дисплеях **7** и **9** появится индикация: **[USB Err]**. Вставьте флеш-карту в порт USB и нажмите на ручку **8** для повторения операции.

21.2 ЭКСПОРТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ НА ФЛЕШ-КАРТУ USB

На включенном устройстве с выключенными дисплеями нажмите кнопку **6**, и на дисплее **7** появится: **[USb]**, затем вращайте ручку **8**, нажмите на ручку для подтверждения.

На дисплее **7** появится индикация: **[hAC]**. Вращайте ручку, пока на дисплее не появится индикация: **[ESP]**.

Ослабьте защитные винты порта USB, пока защитная пластинка не повернется на 90 градусов, открывая доступ к порту USB устройства. Вставьте в порт USB флеш-карту. Нажмите на ручку **8** для подтверждения.

По завершении загрузки на дисплеях **7** и **9** появится индикация: **[USB END]**.

Внимание! После извлечения флеш-карты из порта USB установите на место защитную пластинку и закрепите ее винтами.

Если в описанной выше ситуации не вставить флеш-карту, на дисплеях **7** и **9** появится индикация: **[USB Err]**. Вставьте флеш-карту в порт USB и нажмите на ручку **8** для повторения операции.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

ПРОГРАММА ТЩАТЕЛЬНОЙ ОЧИСТКИ

Обязательное требование для безотказной работы печи и улучшения качества готового продукта

- собственный вкус продукта останется неизменным;
- в процессе готовки исключаются дымы от сгорания остатков продукта;
- экономия энергии;
- сокращение операций по техобслуживанию и удлинение срока службы печи;
- упрощение процедуры означает, что тщательная чистка может производиться быстро и создавать минимум хлопот оператору.

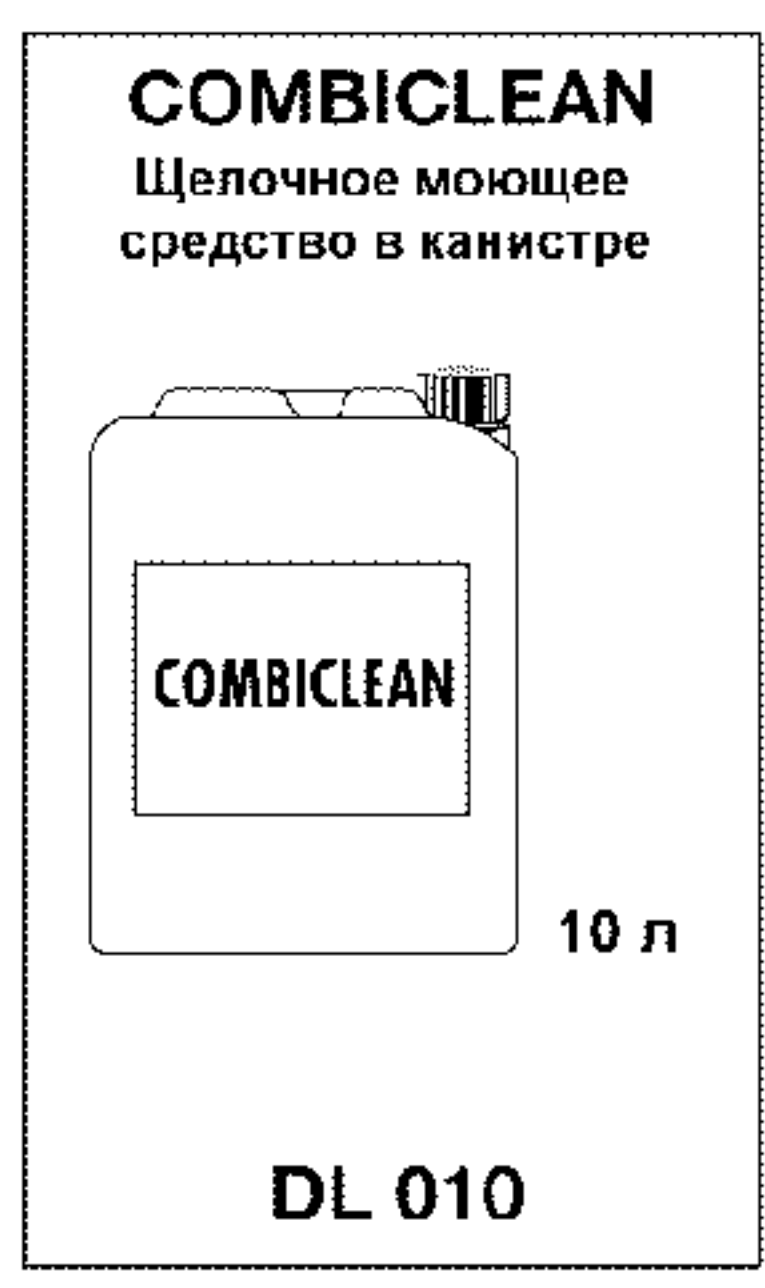
Предупреждение:

Для промывки наружных поверхностей печи **никогда не пользуйтесь направленной струей воды под высоким давлением.**

Никогда не применяйте коррозирующих или абразивных материалов для чистки стальных поверхностей. Избегайте применения щеток из стальной проволоки или проволочных мочалок, которые могут причинить непоправимые повреждения. Точно так же **агрессивные моющие средства** нещелочного состава с высоким содержанием натрия и аммиака могут **вскоре повредить уплотнения и резко снизить эксплуатационные характеристики печи.**

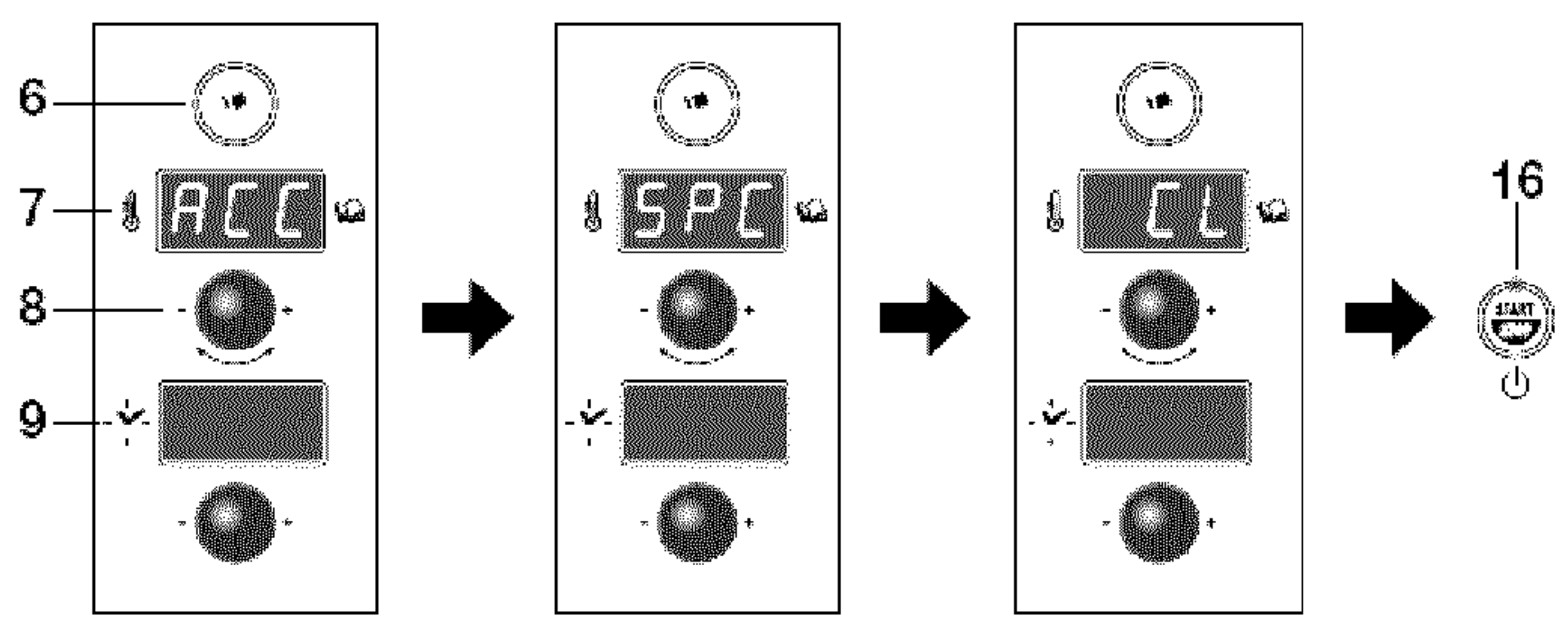
Наружные поверхности печи лучше всего промывать губкой, смоченной теплой водой с обычным моющим средством, предназначенным для этих целей.

- **Рекомендуется для чистки печи применять специальное моющее средство:**



22. ЦИКЛ РУЧНОЙ ЧИСТКИ*

22.1 Проведение цикла ручной чистки (CL)



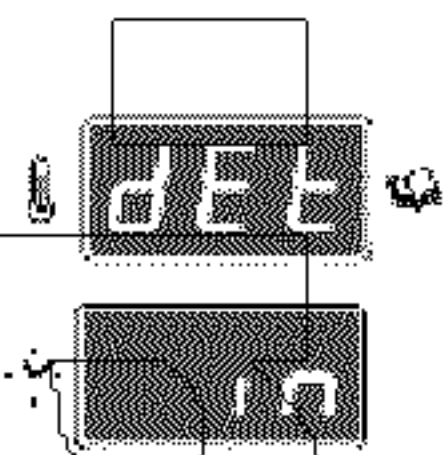
Нажмите кнопку рецептов **6**.

На дисплее появится индикация: **[ACC]**; вращайте ручку **8**, пока на дисплее не появится: **[SPC]**. Подтвердите опцию нажатием ручки.

* Начиная с этой главы наблюдается расхождение в нумерации глав в Содержании и в основном тексте. Так, например, в «Содержании» глава «Ручная чистка» идет под номером 24. В «Содержании» перечислены 28 глав, однако в действительности в тексте из всего 26. (Примечание переводчика)

Вращайте ручку **8** вправо, пока на дисплее не появится сообщение: [CL].

Нажмите кнопку **16** для активации программы РУЧНОЙ промывки в ее упрощенной версии.



На дисплее появится индикация: [rAF], если температура в печи высокая, или: [Att], если температура в печи пониженная. При выходе на нормативную величину температуры дисплей покажет: [dEt In], светодиод клавиши **16** начнет мигать, означая ВРЕМЕННУЮ ОСТАНОВКУ, прозвучит зуммер, сообщая о том, что настало время открыть дверцу и впрыснуть моющее средство внутрь печи.

Теперь закройте дверцу и нажмите кнопку **16** для запуска программы промывки. Этим будет исчерпано участие оператора в операции промывки до самого конца программы.

Если на дренажном фильтре в центре днища печи скопился значительный налет отложений, вручную отмойте его водой с усиленной концентрацией моющего средства.

Завершение программы обозначится подачей звукового сигнала. Для сброса сигнала достаточно открыть дверцу.

Нажатием кнопки 16 выключите устройство.

Возьмите за правило в конце цикла промывки еще раз ополоснуть чистой водой внутреннюю камеру печи с помощью душевого рожка (опция), протереть фронтальное уплотнение губкой или тряпкой для предупреждения преждевременного износа уплотнения.

23. КОМПЛЕКТ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ ПРОМЫВКИ*

Комплект инструментов для промывки позволяет оператору осуществлять три цикла очистки рабочей камеры печи: **SC (МЯГКАЯ ЧИСТКА)** для нормального загрязнения камеры; **MC (СРЕДНЯЯ ОЧИСТКА)** для толстого слоя грязи и **HC (ЖЕСТКАЯ ЧИСТКА)** – для очень сильного, с трудом поддающегося очистке загрязнения, без непосредственного вмешательства оператора в процедуру очистки.

Специальное сопло равномерно разбрызгивает моющее средство в установленной промежуток времени, исключая какой-либо контакт моющего средства с оператором.

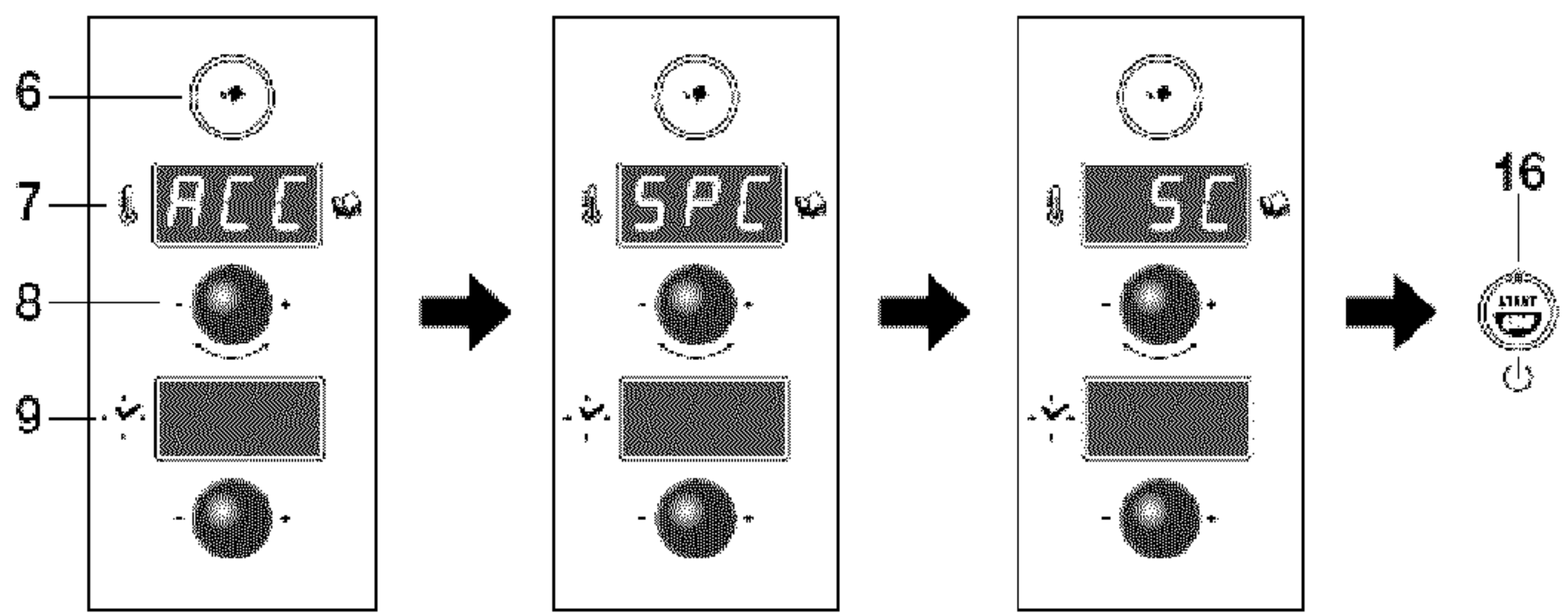
Применение каких-либо моющих средств, кроме предлагаемых производителем, не рекомендуется, так как, во-первых, их действие может оказаться недостаточно эффективным, и, во-вторых, они могут повредить целостность промывочной системы.

Убедитесь, что патрубок для подачи моющего средства вставлен правильно, а бачок заполнен достаточным количеством моющего средства, рекомендованного производителем.

* См. сноску на предыдущей странице

Если перед началом промывки печь остается слишком горячей, активируйте систему охлаждения, нажав кнопку **15**.

23.1 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОМЫВКИ [SC – MC – HC]



Нажмите кнопку рецептов **6**.

На дисплее **7** появится индикация: [ACC]. Вращайте влево ручку **8**, пока на дисплее не появится: [SPC]. Для подтверждения выбора опции нажмите на ручку.

Поверните ручку вправо для выбора требуемого цикла чистки: **МЯГКАЯ (SC)**, **СРЕДНЯЯ (MC)** или **ЖЕСТКАЯ (HC)**.

Нажмите кнопку **16** для активации выбранной вами программы чистки.

Если температура в печи слишком высокая, на дисплее появится индикация: [rAF], если температура слишком низкая – [Att].

Программы **МЯГКАЯ ЧИСТКА (SC)**, **СРЕДНЯЯ ЧИСТКА (MC)** или **ЖЕСТКАЯ ЧИСТКА (HC)** представляют собой автоматическую последовательность циклов. Время действия программы и оставшееся время до конца программы отображается на дисплее **9**. Программы обеспечивают оптимальное комбинирование операций чистки, обработки паром, ополаскивания, снова обработки паром и окончательного ополаскивания в сочетании с проветриванием и просушкой рабочей камеры печи, которая после завершения программы остается сухой и глянцевитой.

Завершение программы SC сопровождается подачей прерывистого звукового сигнала. Во время работы программ МЯГКАЯ ЧИСТКА (SC), СРЕДНЯЯ ЧИСТКА (MC) или ЖЕСТКАЯ ЧИСТКА (HC) выключение устройства кнопкой 16 не допускается. Выключить устройство можно только после подачи звукового сигнала о завершении программы чистки.

Протрите губкой или тряпкой фронтальное уплотнение для предупреждения его преждевременного износа.

Выключите печь и перекройте подачу всех ресурсов (электропитания, воды и газа, если таковая линия подключена). На период неиспользования печи оставляйте дверцу слегка приоткрытой.

24. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ С КИПЯТИЛЬНИКА* (если есть)

Устройство оснащено счетчиком, который фиксирует количество часов работы парогенератора и при необходимости информирует оператора о том, когда следует активировать функцию удаления накипи с парогенератора посредством специального цикла [dE].

Когда устройство выключено, на дисплее 7 появится сообщение: [dE], а на дисплее 9 – количество дней, по прошествии которых потребуется активировать программу удаления накипи с кипятильника по сигналу: [dE End].

Примечание: Дисплей 9 покажет количество ДНЕЙ до появления сообщения о необходимости активировать программу удаления накипи [dE End].

Такая информация начинает поступать за 15 дней до появления сообщения [dE End].

Появление на дисплее сообщения [dE End] не потребует остановки функционирования устройства, но рекомендует активировать программу [dE] как можно скорее после получения сообщения [dE End].

Для проверки количества дней, оставшихся до появления сообщения [dE End], на включенном устройстве с пустыми дисплеями нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится индикация: [USb], теперь вращайте кнопку 8, пока на дисплее не появится: [hrS], и для подтверждения выбора опции нажмите на ручку 8.

Затем на дисплее 7 появится индикация: [P00], вращайте ручку 8, пока на дисплее не появится: [dE]. На дисплее 9 появится количество часов, оставшихся до прихода сообщения [dE End].

Налет накипи приводит к потере мощности в системе подачи пара и серьезному повреждению парогенератора. Следует иметь в виду, что парогенератор ежедневно проводит цикл дренажа и промывки в автоматическом режиме, регенерируя таким образом ресурс воды внутри себя. Частота процедуры удаления накипи определяется несколькими параметрами, вводимыми в электронную карту механиком, осуществившим установку устройства на базе характеристик поступающей воды (выше от умягчителя) и на основе технических характеристик.

Завершение цикла удаления накипи [dE] позволяет произвести сброс общего количества часов и сообщения; для этого на несколько секунд следует отсоединить устройство от штенселя электропитания после завершения программы удаления накипи.

Процедура удаления накипи может осуществляться на холодной и чистой печи (см. «Ежедневная чистка»), но предпочтительно при участии опытного механика.

Активация цикла удаления окалина и накипи [dE].

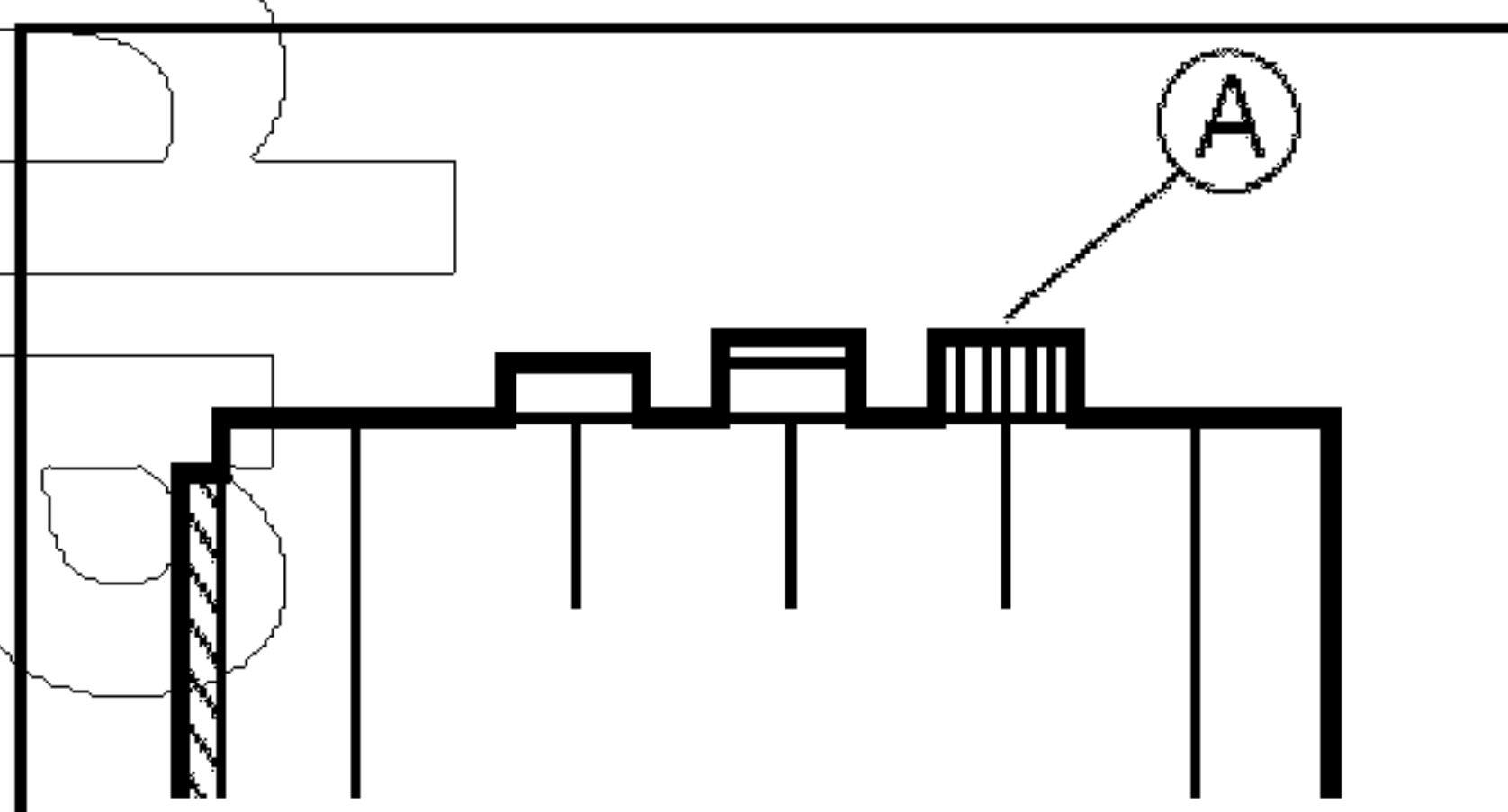
На включенном устройстве с пустыми дисплеями нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится индикация: [USb]; вращайте ручку 8, пока на дисплее не появится: [BOI], после чего нажмите на ручку для подтверждения выбранной опции.

* В «Содержании» эта глава обозначена номером 26.

Теперь на дисплее 7 появится индикация: [dE]. Для активации цикла удаления накипи [dE] нажмите кнопку 16.

Затем дисплей покажет: [Att], что означает; «ждите»; активируются автоматически процедуры дренирования и промывки кипятильника, затем на дисплее появится индикация: [dEt In], сопровождаемая прерывистым звуковым сигналом, предупреждающим оператора о необходимости добавить антинакипин, отвернув крышку А (концентрация раствора на литр должна определяться указаниями производителя продукта), и с учетом емкости кипятильника; см. таблицу (ниже):

Модели	ГАЗ	Электричество
	Литры	Литры
6 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 2/1	-	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12,5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20,5	30



Не забудьте снова навернуть колпачок А

24.1 ЦИКЛ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ В ДЕЙСТВИИ

Нажмите кнопку 16, кипятильник заполнится водой, смешанной с антинакипином.

ЦИКЛ «1»: это первый автоматический цикл, позволяющий кипятильнику нагреться и удерживать нагрев в течение 30 минут (на дисплее 7 идет обратный отсчет времени), когда антинакипин активно выполняет возложенную на него функцию. По истечении этого времени кипятильник сбрасывает в дренаж свое содержимое (водный раствор антинакипина). Следует проконтролировать, свободно ли стекает содержимое кипятильника в дренажную систему. Если это не так, значит, дренажное отверстие засорилось и придется обратиться в службу технической помощи для устранения неисправности в системе кипятильника. Возникшая техническая проблема отобразится и на дисплеях 7 – 9 (см. главу «Самодиагностика и выявление неисправностей»).

После этого кипятильник очищается от более стойких частиц накипи струей обычной водопроводной воды и, наконец, заливает в себя очищенную воду.

Цикл «2»: второй автоматический цикл, позволяющий произвести обработку печи паром в течение 25 минут для тщательной очистки парогенератора и паропровода, ведущего в рабочую камеру. Цикл завершается следующими операциями: спуском

воды из кипятильника, промывкой кипятильника обычной водопроводной водой и заполнением кипятильника очищенной водой.

Важно:

Приведенные выше последовательные циклы обеспечивают тщательную очистку парогенератора, приводя его в состояние рабочей готовности. Любые неисправности, обнаруженные в ходе циклов отображаются сообщениями на дисплеях 7 и 9. После обнаружения неисправностей устройство **НЕЛЬЗЯ** включать в работу, пока приглашенный механик не разберется с ними.

Завершение программы подтвердится появлением на дисплее сообщения: [End]. Теперь нажмите кнопку 6 для выхода из программы [dE]. Одновременно произойдет обновление указателя количества часов, остающихся до активации нового цикла удаления накипи.

Предупреждение:

Процедура должна проводиться под контролем оператора. Работая с антинакипином оператору следует выполнять меры предосторожности и надевать маску, перчатки и т.п. ! Цикл удаления накипи нельзя прерывать ни по каким причинам! Прерывание цикла делает всю процедуру бесполезной, приведет к неэффективному расходованию антинакипина и спровоцирует риск загрязнения системы, если антинакипин своевременно не будет полностью вымыт из кипятильника. Прерывание процесса также воспрепятствует электронной системе произвести обнуление счетчика часов кипятильника.

В конце программы рекомендуем тщательно промыть ручным душем рабочую камеру печи чистой водой.

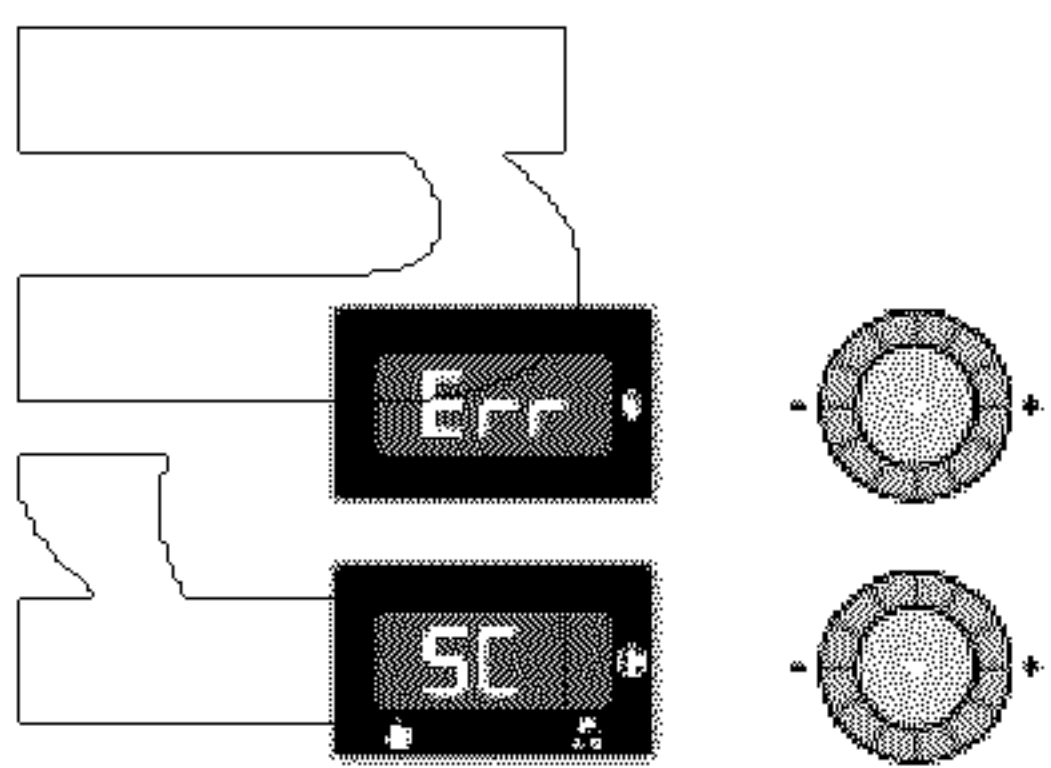
25. САМОДИАГНОСТИКА И ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

25.1 Всякий раз при включении устройства с помощью главного выключателя автоматически активируется электронная система диагностики, которая проверяет все основные функции устройства. Сразу после определения полной рабочей готовности устройства на дисплее, указывающем температуру внутри печи, отобразится текущая температура, а СИД-ы всех клавиш режимов готовки начнут мигать. В этот момент следует ввести параметры готовки.

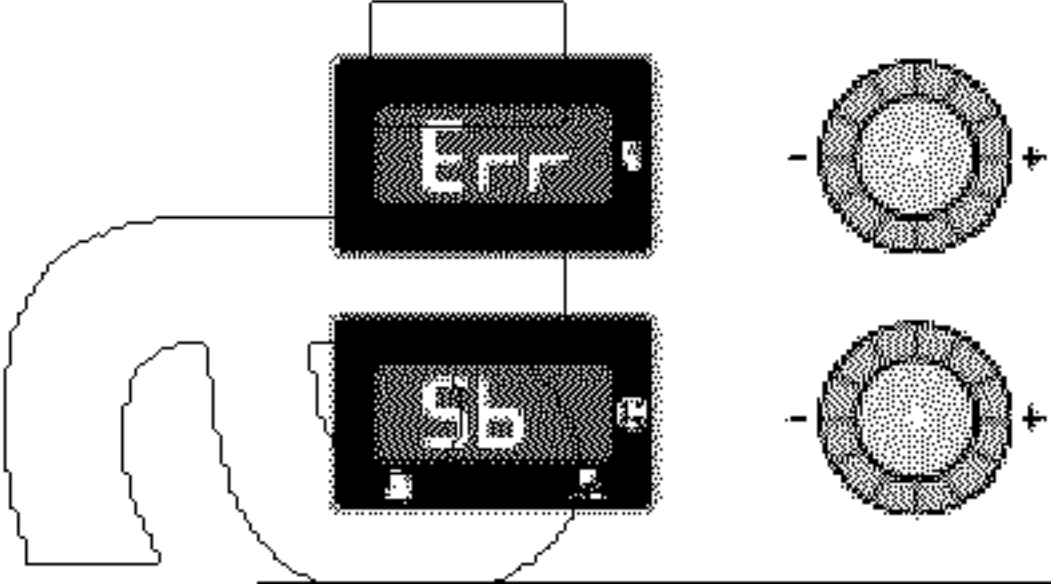
25.2 При обнаружении каких-либо неполадок или сбоев соответствующая информация будет отображена на дисплеях 7 – 9. Очень важно фиксировать коды ошибок, которые не могут быть устранены оператором, так как техническому специалисту они объяснят природу возникшей неполадки или ошибки. Сообщение на дисплее будет в течение 5 секунд сопровождаться звуковым сигналом, который будет повторяться ежеминутно, пока печь не будет отключена от питания.

Ниже приведены примеры сообщений об основных неисправностях

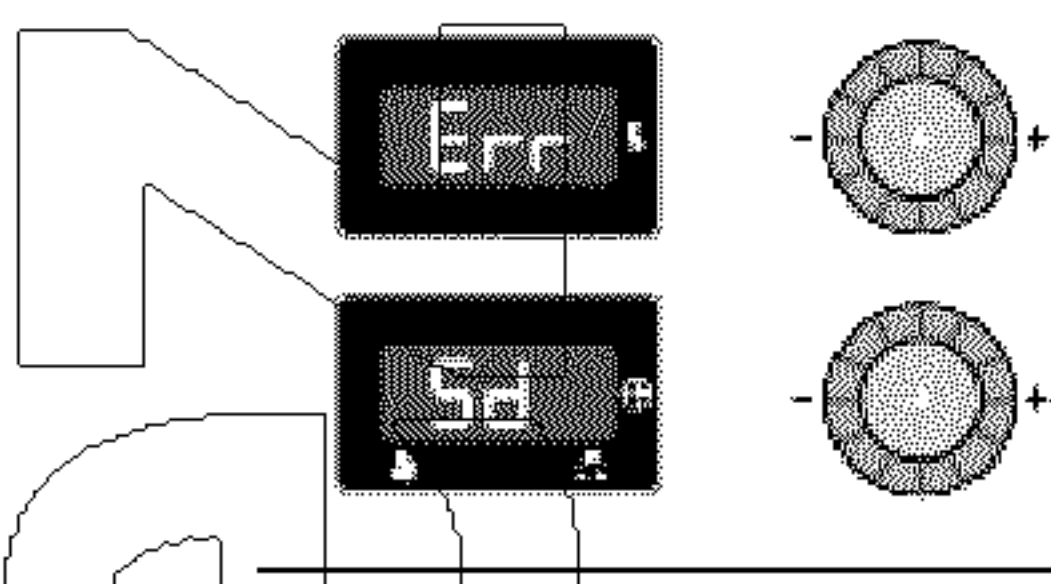
* В «Содержании» эта глава обозначена номером 26.



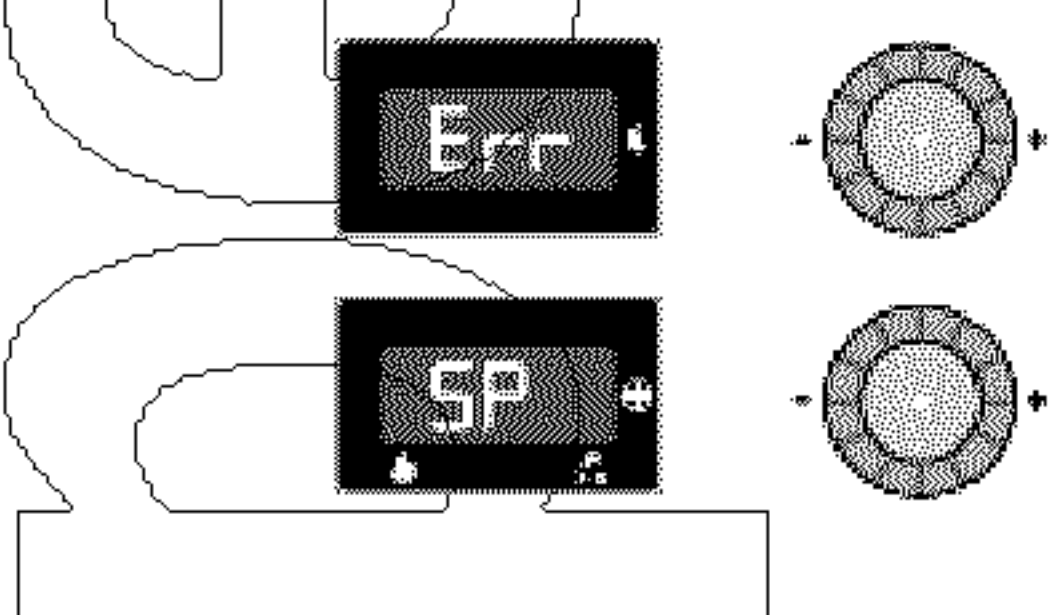
«Err SC»: Сообщение на дисплеях 7 и 9. Неисправен датчик температуры внутри печи. Немедленно выключите печь и пригласите механика с завода-изготовителя или сотрудника сервисного центра, имеющего лицензию на производство ремонта такого оборудования.



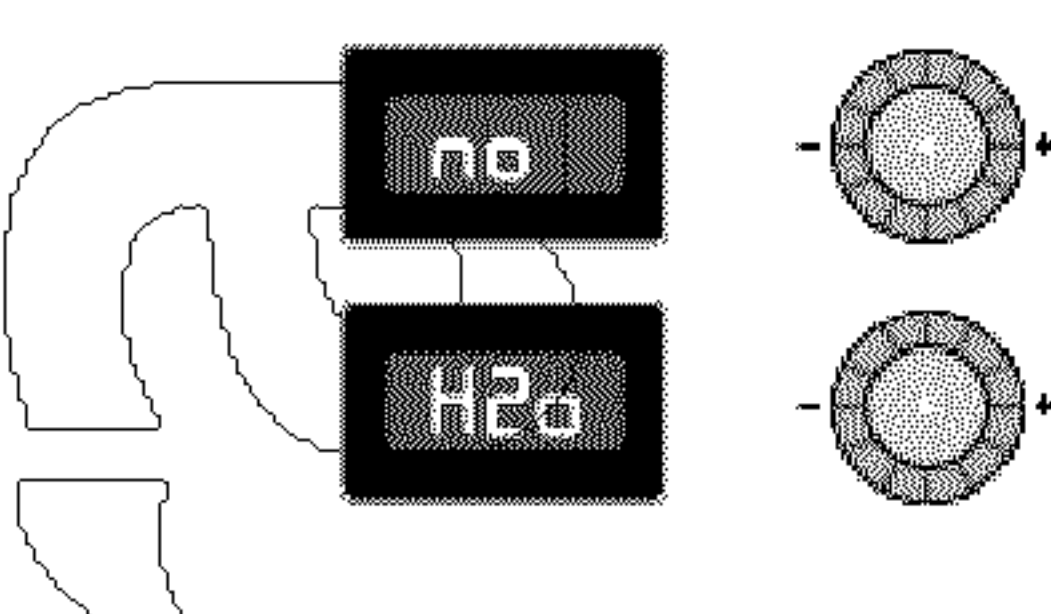
«Err Sb»: Неисправен датчик предварительного нагрева в кипятильнике. В такой ситуации печь может функционировать только в конвекционном режиме. Обратитесь за помощью в службу технической поддержки.



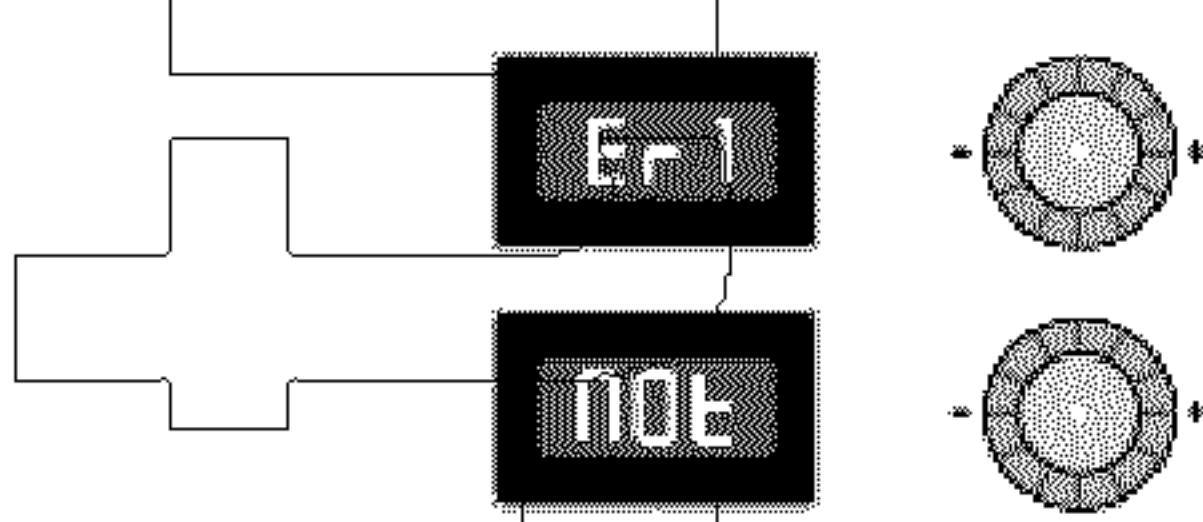
«Err Sd»: Неисправен датчик температуры в системе конденсации пара. Конденсор функционирует нормально, но печь может работать только под строгим контролем (повышенный расход воды) до прибытия механика службы технической поддержки.



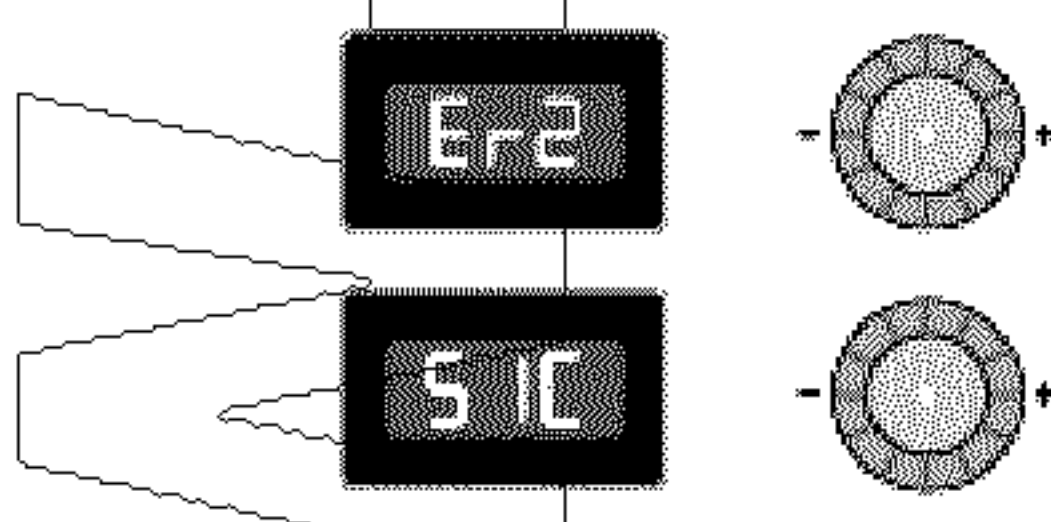
«Err SP»: Неисправен термощуп. Если на дисплее появится такое сообщение, необходимо сначала проверить, подключен ли штекер термощупа к разъему 17. Печь может эксплуатироваться в обычном режиме, но без использования названного аксессуара.



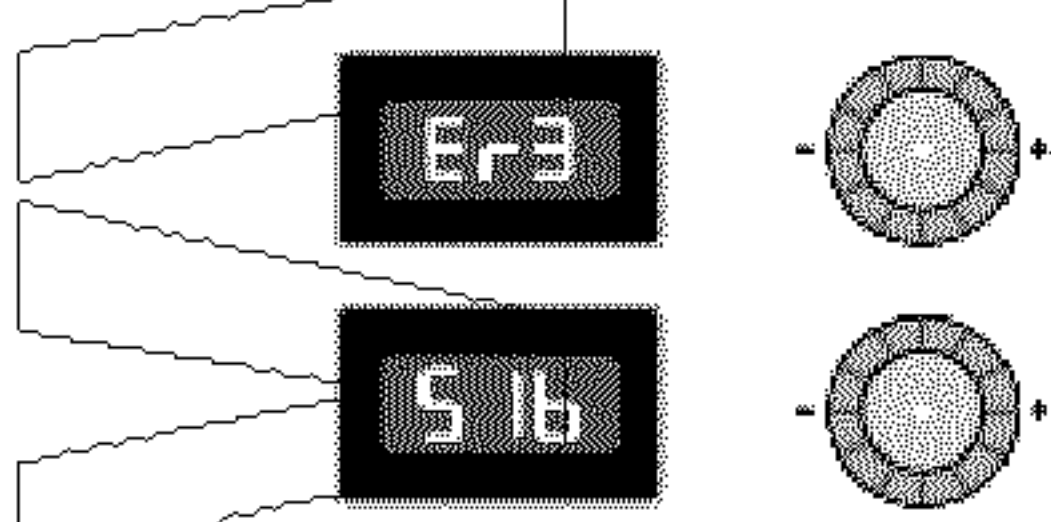
«no H2o»: Это означает, что в устройстве нет воды. Проверьте, открыт ли запорный клапан и поступает ли вода из магистрали. Если вода не поступает, выясните причину, связавшись с водопроводной компанией или агентством. Если вода из магистрали поступает, обратитесь к механику завода-изготовителя или к технику сервисного центра. До устранения неполадки печь можно эксплуатировать в конвекционном режиме.



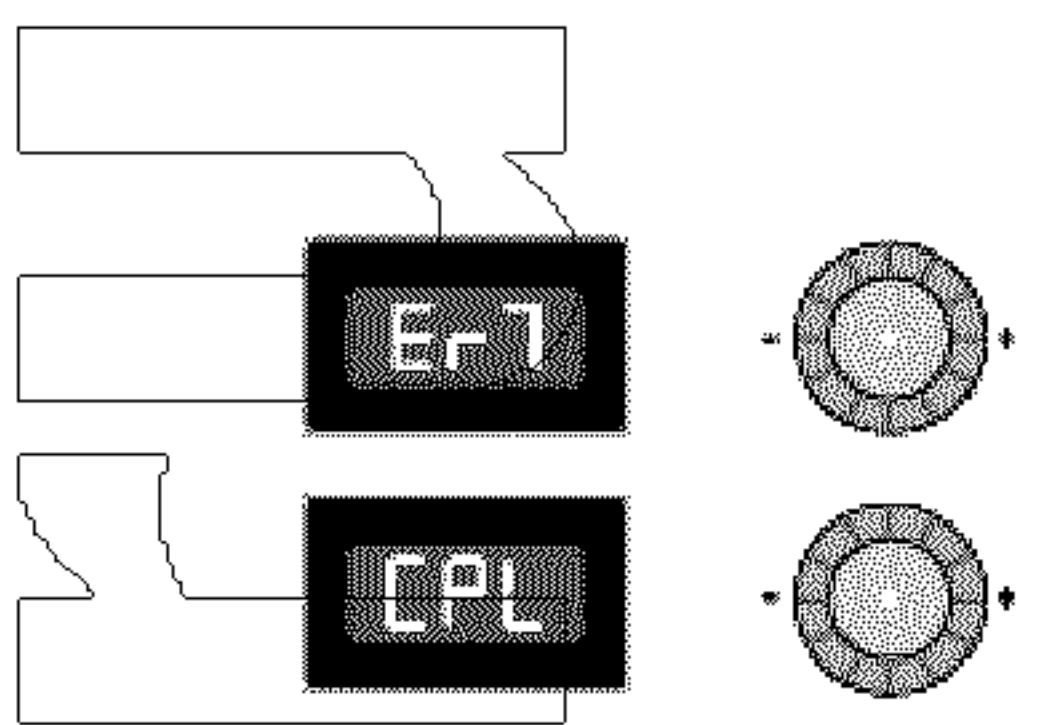
«Er 1»: Устройство, предупреждающее перегрев мотора, разомкнуло цепь. Немедленно выключите печь и свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.



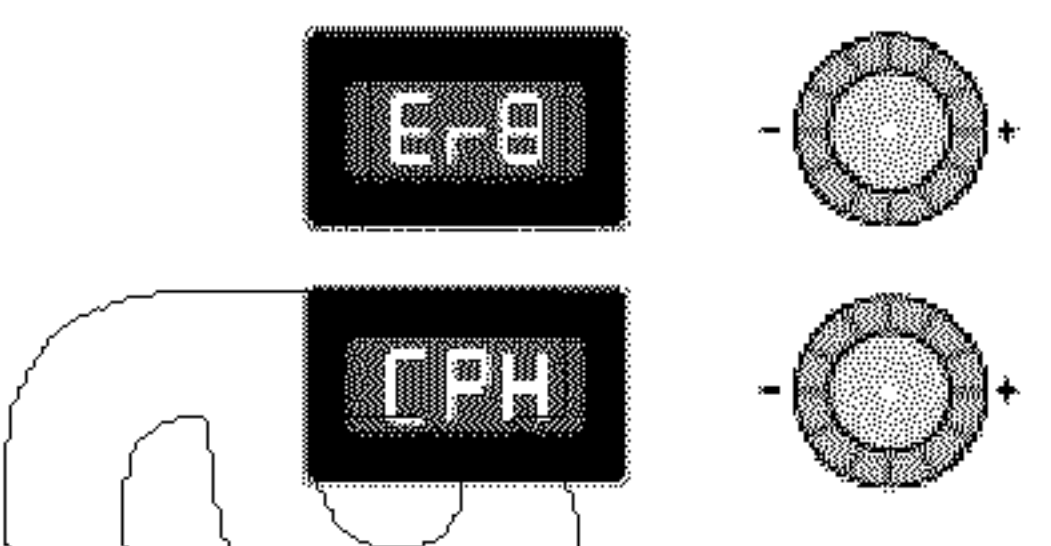
«Er 2»: Термостат системы безопасности разомкнул цепь. Немедленно выключите печь и свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.



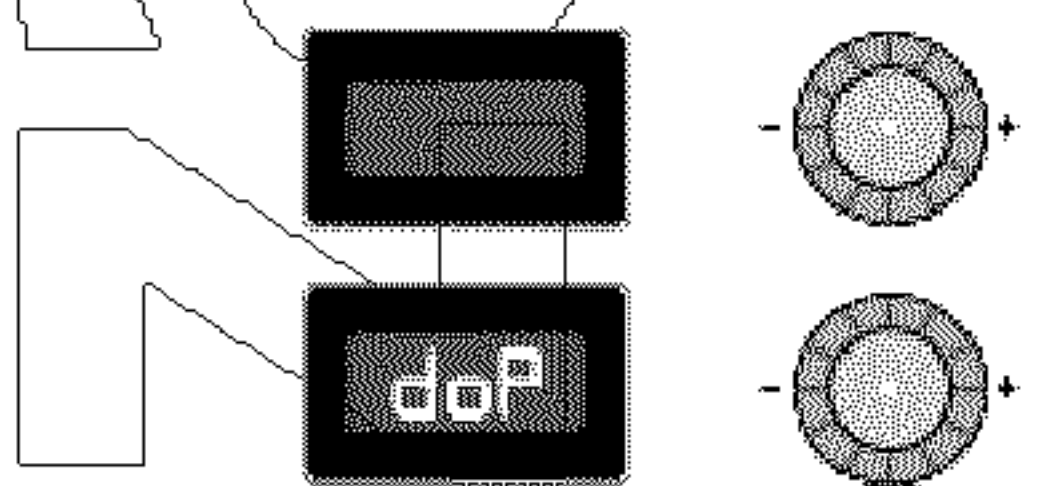
«Er 3»: Термостат защиты кипятильника разомкнул цепь. Немедленно выключите печь и свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.



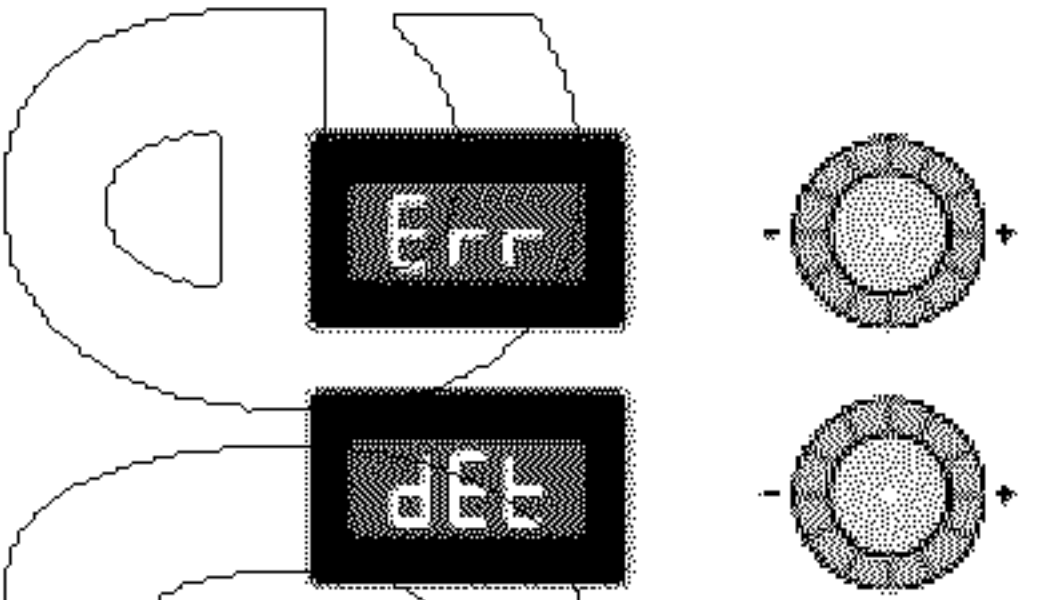
«Er 7»: Зафиксирован скачок температуры в сторону повышения в отсеке, где находятся электрические компоненты печи. Печь пока может эксплуатироваться до прибытия механиков ремонтной службы, но под строгим контролем.



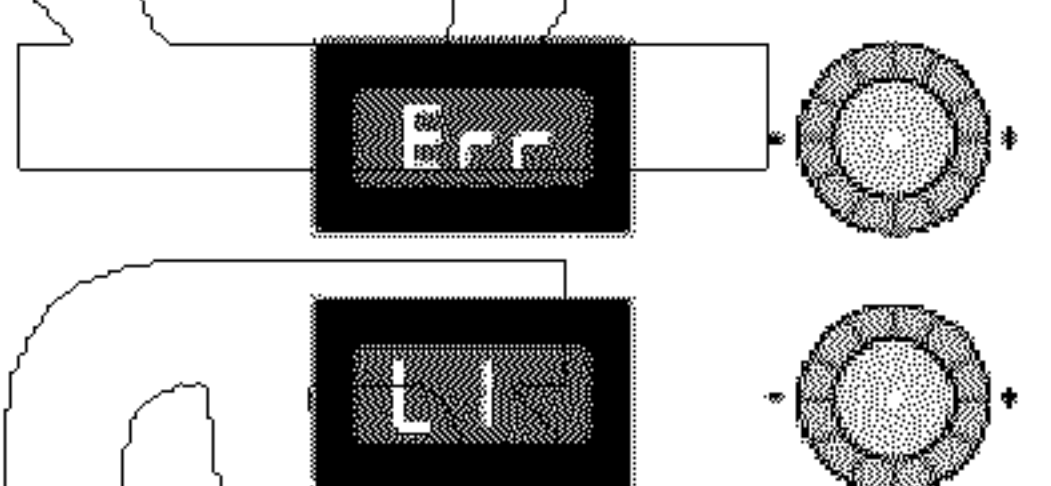
«Er 8»: Скачок температуры в сторону повышения, зафиксированный в отсеке, где находятся электрические компоненты печи, может спровоцировать выход из строя этих компонентов. Немедленно выключите печь и свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.



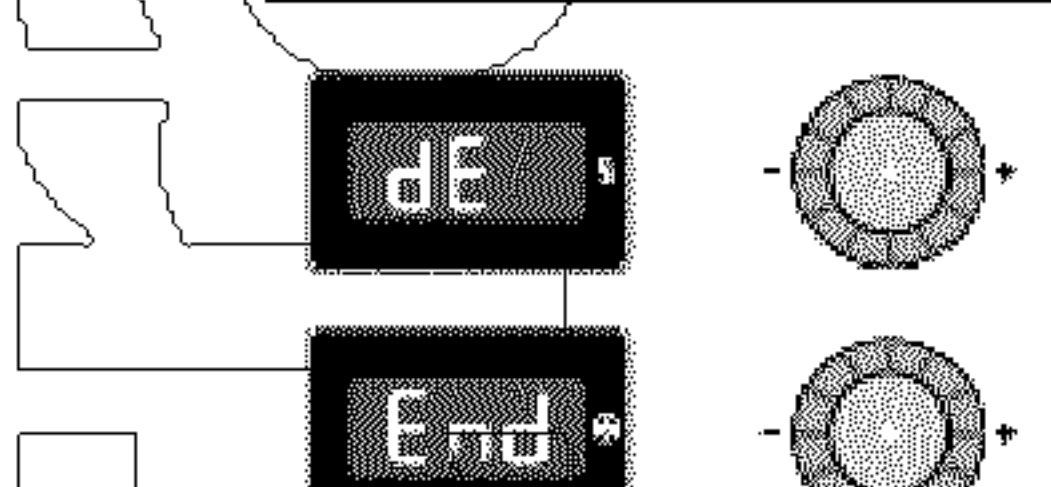
«doP»: Открылась дверца и контрольный микродатчик подает сигнал о размыкании контакта. Проверьте и закройте дверцу. Если сигнал остается, обратитесь за технической помощью.



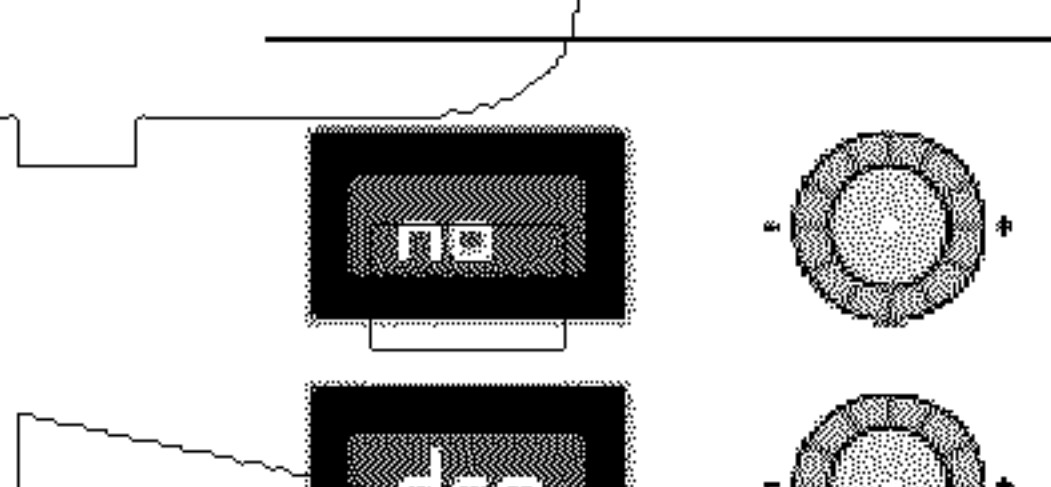
«Err dEt»: Проверьте, не опустел ли контейнер с моющим средством, и нормально ли подается моющее средство из контейнера в камеру. Если сигнал остается, обратитесь за технической помощью.



«Err L1», «Err L2», «Err L3»: Неисправен парогенератор печи. Немедленно выключите печь и свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.



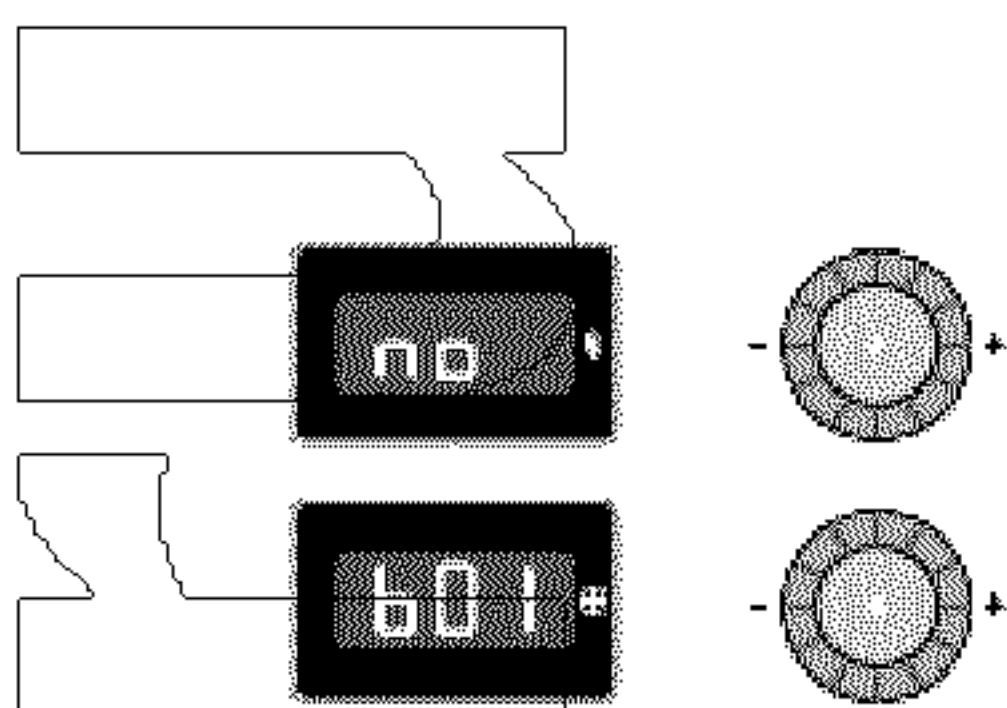
«dE End»: Появляется при выключенном устройстве и означает требование посмотреть данные, касающиеся цикла удаления накипи в парогенераторе.



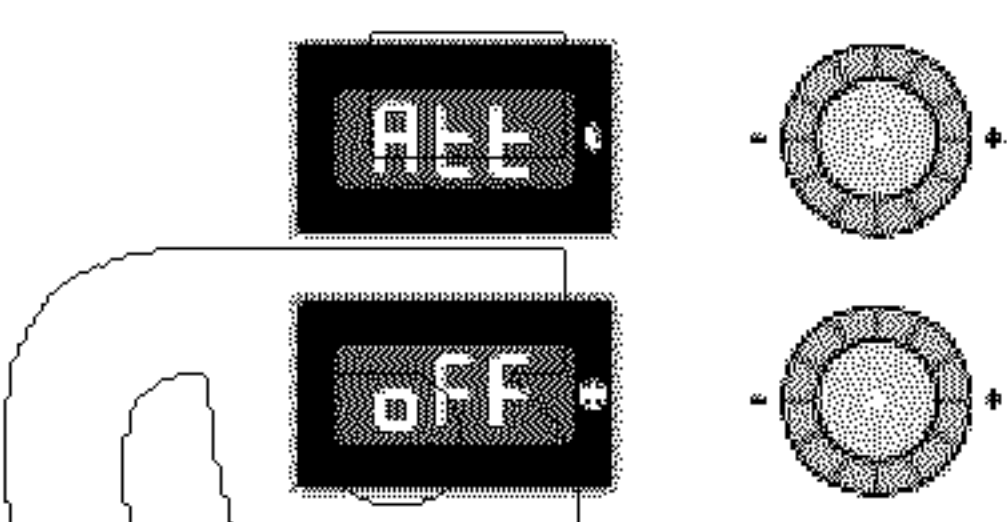
«no drn»: Сигнал о том, что вода из парогенератора не уходит через дренажное отверстие. Такое сообщение появляется во время процедуры удаления накипи [dE]. Функционирование устройства прервано. Обратитесь в бюро послепродажного технического обслуживания.



«drn err»: Неисправность дренажной системы. Выключите устройство и включите снова для проверки процедуры слива. Если сообщение продолжает оставаться на дисплее, обратитесь в бюро послепродажного технического обслуживания.

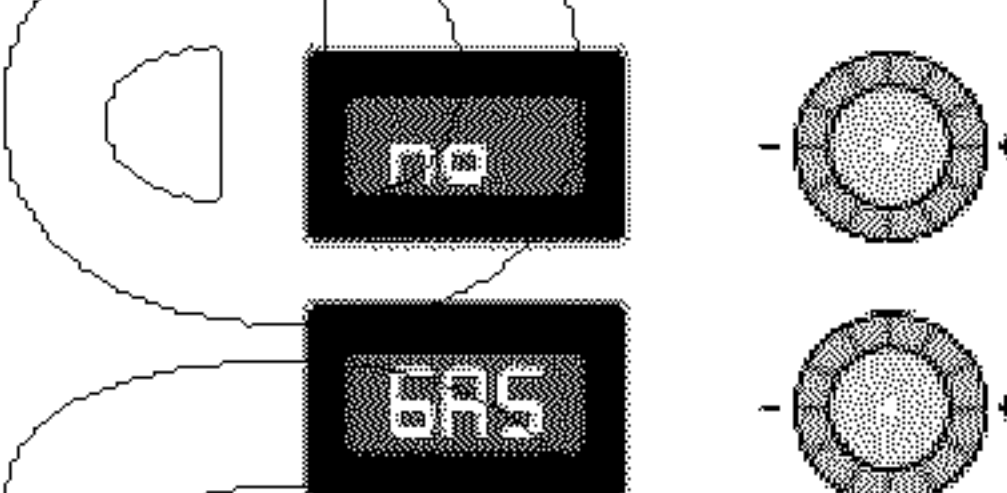


«NO b01»: Кипятильник отключился из-за того, что дренаж не осуществлен должным образом. Вызовите механика отдела послепродажного техобслуживания.

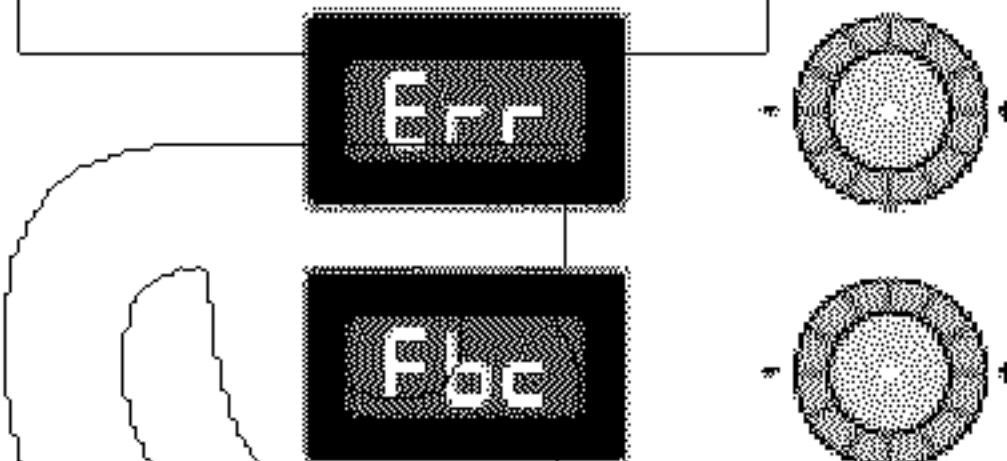


«Att oFF»: Появление этого сообщения гласит о том, что парогенератор осуществляет операцию ежедневной промывки, предписанную графиком. Дождитесь завершения этой операции.

Предупреждения для моделей, работающих на газе



«no GAS»: Нет газа. Проверьте, не перекрыт ли вентиль газоснабжения и поступает ли газ в устройство из газопровода. Если газ из газопровода не поступает, обратитесь в газовую компанию. Если с газоснабжением все в порядке, свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.



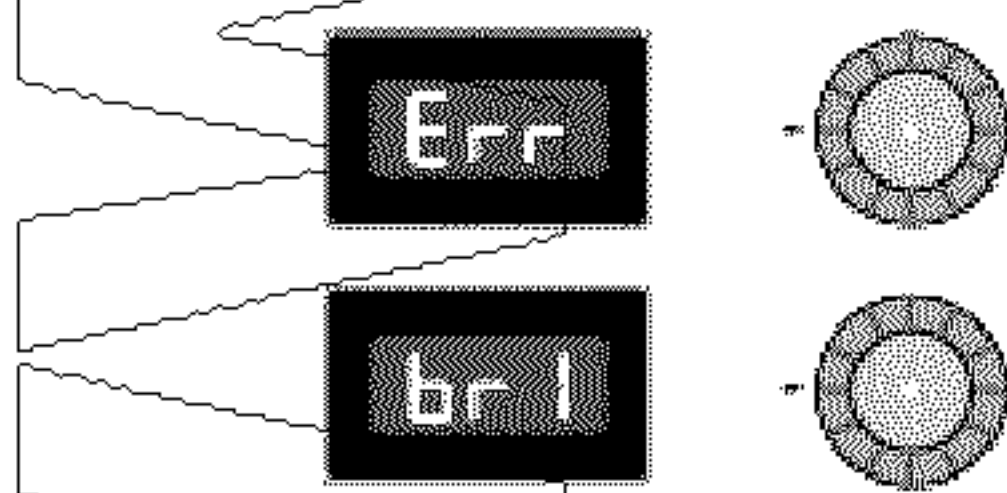
«Err Fbc – Err Fbb»:

Работающие на газе устройства оснащены системой зажигания, в которой предусмотрена функция перезапуска. Если после нескольких повторных попыток система автоматики зажигания не сработает, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [Err Fbc], означающее несрабатывание системы зажигания газовых горелок рабочей камеры, или [Err Fbb], означающее несрабатывание зажигания горелок парогенератора, взятых в скобки. Оператора об этом предупредит и звуковой сигнал. Для восстановления системы зажигания нажмите кнопку 16. Если неисправность остается, свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.

Примечание: Горелки отключит защитное устройство. Поэтому факт неработающих горелок нельзя рассматривать как неисправность.

Если после проведения процедур проверки устройство по-прежнему не может работать в штатном режиме, свяжитесь с техником завода-изготовителя или с механиком сервисного центра.

Примечание: Связавшись с технической службой завода-изготовителя, как можно подробнее опишите характер неисправности и сообщите все данные, приведенные на заводской табличке устройства.



«Err brx»: Аварийное состояние газовой горелки (вместо «x» в сообщении указывается номер неисправной горелки). Немедленно отключите печь и вызовите техника отдела послепродажного обслуживания.

26. ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СОХРАНЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Рецепты, реализуемые по продолжительности времени готовки

Первые блюда

- L01 Блинчики/каннелони
- L02 Ньокки по-римски
- L03 Рис, сваренный на пару
- L04 Паэлья

Соусы

- L05 Томатный соус
- L06 Соус «болонья»

Мясные блюда

- L07 Свиная рулька и телятина
- L08 Тушеное мясо
- L09 Жареное мясо кролика
- L10 Свиная щековина

L11 Отбивная котлета

L12 Мясо на гриле

L13 Мясо в сухарях

L14 Мясной кебаб

Рыба и моллюски

L15 Моллюски и ракообразные*

L16 Осьминог и кальмар*

L17 Морской паук и краб*

L18 Тушеная целиком рыба

L19 Рыбное филе в сухарях

L20 Рыба на гриле

L21 Кебаб из рыбы

Птица

L22 Жареный цыпленок (кусочки)

L23 Тушеный цыпленок и кролик

L24 Жареный цыпленок

L25 Жареный цыпленок

Овощные блюда

L26 Вареные овощи*

L27 Овощи в масле с чесноком и петрушкой

L28 Овощи в панировке

L29 Овощи на гриле

Картофель

L30 Картофель фри

L31 Картофель, жареный после заморозки

L32 Ломтики картофеля запаренные

L33 Тушеный картофель

L34 Поджаренный картофель

Яйца

L35 Яйца, сваренные всмятку

L36 Яйца, сваренные вкрутую

L37 Глазунья

L38 Омлет

L39 Блинчики

L40 Сладкое/пикантное суфле

L41 Пирог пикантный

Кондитерские и хлебобулочные изделия

L42 Торты бисквитные и песочные

L43 Слойки, струдель, волованы

L44 Круассаны, кексы, малые струдели

L45 Меренги

L46 Профитроли

L47 Сливочная карамель, бунэ

L48 Свежий хлеб

L49 Генуэзская фокачча

L50 Замороженный хлеб

L51 Свежая пицца, кусочки

L52 Свежая пицца, круглая

Подогрев

L53 Подогрев в тарелке

L54 Подогрев на противне

Вакуумная готовка

Овощи и фрукты в вакуумной упаковке

L55 Фрукты ломтиками

L56 Ломтики груши

L57 Заварной крем

L58 Свежая зелень

L59 Свежие овощи

L60 Картофель ломтиками

Мясо в вакуумной упаковке

L61 Мясо, жаренное в ночное время

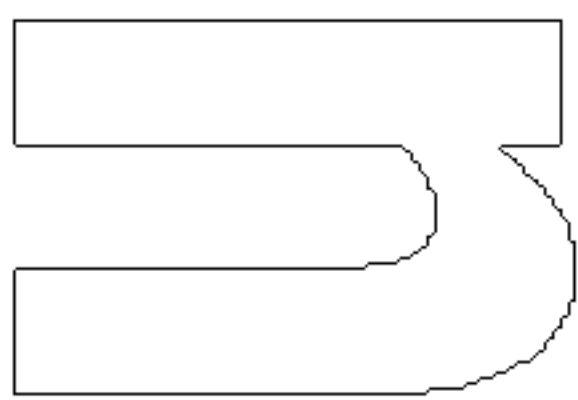
Пастеризация в вакуумной упаковке

L62 Низкая степень пастеризации

L63 Высокая степень пастеризации

Примечание:

* - продукт, сваренный на пару



Рецепты блюд, приготовление которых контролируется термощупом

Первые блюда

L64 Лазанья с баклажаном и пармезаном

Мясные блюда

L65 Традиционная поджарка

L66 Поджарка на медленном огне

L67 Ростбифы и филе

L68 Жареное мясо с корочкой

L69 То же – на медленном огне

L70 Нежка ягненка

L71 Жареное и тушеное мясо кусками

L72 Ребрышки и филе на гриле

L73 Свиное и телячье филе на гриле

Рыба и моллюски

L74 Омар*

L75 Целая рыба*

L76 Рыба средних размеров

L77 Крупная рыба

Картофель

L78 Вареный на пару

L79 Запеченный в фольге

Птица

L80 Ножка индейки/гуся

L81 Жареные утка, фазан, цесарка

L82 Жареный цыпленок

L83 Бройлер

L84 Жареный цыпленок кусочками

Кондитерские и хлебобулочные изделия

L85 Торты с начинкой/ Яблочный пирог

L86 Бриоши

Подогрев

L87 Подогрев в тарелке

L88 Подогрев на противне

Вакуумная готовка

Овощи и фрукты в вакуумной упаковке

L89 Охлажденное мясо

L90 Традиционное жаркое

L91 Домашняя птица и дичь

Рыба в вакуумной упаковке

L92 Целая рыба/шарики

Примечание:

* - продукт, сваренный на пару

Примечание: Рецепты, приготавливаемые с применением термощупа, - на случай, если печь действительно укомплектована термощупом.



Цикл готовки



Конвекционный режим готовки



Режим готовки на пару



Комбинированный режим



Температура внутри печи



Продолжительность готовки



Температура, зафиксированная термощупом

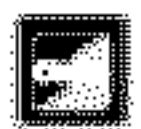
% влажности/вентилятор

Вентиляционное отверстие закрыто

Скорости работы вентилятора:

стандартная

пониженная



Рецепты, реализуемые по продолжительности времени готовки

L01 Блинчики / каннелони

	Режим	°C	'min			*
1		170°C	10'	--	60%	
2		190°C	5'	--	20%	

L04 Паэлья

	Режим	°C	'min			*
1		170°C	15'	--	20%	
2		195°C	5'	--	--	

L02 Ньокки по-римски

	Режим	°C	'min			*
1		200°C	15'	--	10%	

L05 Томатный соус

	Режим	°C	'min			*
1		150°C	90'	--	70%	

L03 Рис, сваренный на пару

	Режим	°C	'min			*
1		100°C	15'	--		

L06 Соус "Болонья"

	Режим	°C	'min			*
1		150°C	150'	--	70%	

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

L07 Свиная рулька и телятина

	Режим					
1		100°C	5'	--	--	
2		130°C	90'	--	70%	
3		180°C	10'	--	70%	

L08 Тушеное мясо

	Режим					
1		150°C	120'	--	70%	

L09 Жареное мясо кролика

	Режим					
1		160°C	20'	--	40%	
2		180°C	15'	--	20%	

L10 Свиная щековина

	Режим					
1		130°C	15'	--	70%	
2		150°C	15'	--	50%	
3		180°C	15'	--	60%	

L11 Отбивная котлета

	Режим					
1		160°C	12'	--	40%	

L12 Мясо на гриле

	Режим					
1		250°C	6'	--	10%	

L13 Мясо в сухарях

	Режим					
1		195°C	9'	--	20%	

L14 Мясной кебаб

	Режим					
1		190°C	17'	--	20%	

L15 Моллюски и ракообразные, сваренные на пару

	Режим					
1		95°C	8'	--		

L16 Осьминог и кальмар, сваренные на пару

	Режим					
1		95°C	90'	--		

L17 Морской паук и краб, сваренные на пару

	Режим					
1		95°C	20'	--		

L18 Тушеная целиком рыба

	Режим					
1		155°C	15'	--	30%	
2		175°C	10'	--	20%	

L19 Рыбное филе в сухарях

	Режим					
1		210°C	10'	--	50%	

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь

L20 Рыба, приготовленная на гриле

	Режим						
1		240°C	8'	--	40%		

L21 Кебаб из рыбы

	Режим						
1		195°C	12'	--	30%		

L22 Жареный цыпленок кусочками

	Режим						
1		200°C	20'	--	60%		
2		220°C	15'	--	20%		

L23 Тушеный цыпленок, тушеный кролик

	Режим						
1		160°C	60'	--	60%		
2		170°C	15'	--	40%		

L24 Жареный цыпленок

	Режим						
1		165°C	30'	--	50%		
2		185°C	15'	--	10%		
3		220°C	10'	--	10%		

L25 Жареный цыпленок

	Режим						
1		190°C	15'	--	20%		

L26 Овощи, приготовленные на пару

	Режим						
1		100°C	15'	--			

L27 Овощи в масле с чесноком и петрушкой

	Режим						
1		170°C	10'	--	30%		
2		180°C	15'	--	10%		

L28 Овощи в панировке

	Режим						
1		190°C	5'	--	40%		
2		210°C	10'	--	10%		

L29 Овощи, приготовленные на гриле

	Режим						
1		240°C	8'	--	20%		

L30 Картофель фри

	Режим						
1		170°C	8'	--	50%		
2		190°C	22'	--	10%		

L31 Картофель жареный после заморозки

	Режим						
1		220°C	22'	--	10%		

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

L32 Ломтики картофеля запаренные

	Режим					
1		100°C	20'	--		

L33 Тушеный картофель

	Режим					
1		170°C	30'	--	50%	

L34 Поджаренный картофель

	Режим					
1		210°C	7'	--	30%	
2		195°C	7'	--	10%	

L35 Яйца, сваренные всмятку

	Режим					
2		100°C	7'	--		

L36 Яйца, сваренные вкрутую

	Режим					
1		100°C	12'	--		

L37 Глазунья

	Режим					
1		140°C	5'	--	--	

L38 Омлет

	Режим					
1		170°C	12'	--	30%	

L39 Блинчики

	Режим					
1		210°C	2'	--	10%	

L40 Сладкое/пикантное суфле

	Режим					
1		175°C	18'	--	30%	

L41 Пирог пикантный

	Режим					
1		160°C	30'	--	10%	

L42 Торты бисквитные и песочные

	Режим					
1		160°C	15'	--	--	
2		170°C	15'	--	--	

L43 Слойки, стрudelъ, волованы

	Режим					
1		170°C	10'	--	20%	
2		180°C	15'	--	10%	

L44 Круассаны, кексы, малые струдели

	Режим					
1		160°C	3'	--	30%	
2		170°C	15'	--	10%	

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

L45 Меренги

	Режим					
1		90°C	180'	--	10%	

L46 Профитроли

	Режим					
1		160°C	5'	--	10%	
2		175°C	15'	--	10%	

L47 Сливочная карамель, бунэ

	Режим					
1		100°C	5'	--	--	
2		85°C	40'	--	--	

L48 Свежий хлеб

	Режим					
1		150°C	4'	--	40%	
2		170°C	10'	--	30%	
3		180°C	5'	--	10%	

L49 Генуэзская фокачча

	Режим					
1		150°C	5'	--	--	
2		160°C	20'	--	--	

L50 Замороженный хлеб

	Режим					
1		165°C	5'	--	50%	
2		165°C	7'	--	20%	
3		180°C	8'	--	--	

L51 Свежая пицца, кусочки

	Режим					
1		170°C	4'	--	30%	
2		170°C	8'	--	30%	
3		180°C	10'	--	10%	

L52 Свежая пицца, круглая

	Режим					
1		285°C	4'	--	10%	

L53 Подогрев в тарелке

	Режим					
1		115°C	3'	--	50%	
2		115°C	4'	--	30%	

L54 Подогрев на противне

	Режим					
1		140°C	15'	--	40%	

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

Рецепты, реализуемые по продолжительности времени готовки

Готовка в вакууме

L55 Ломтики фруктов

	Режим					
1		85°C	18'	--		

L59 Свежие овощи

	Режим					
1		85°C	14'	--		

L56 Ломтики груши

	Режим					
1		95°C	18'	--		

L60 Картофель ломтиками

	Режим					
1		100°C	18'	--		

L57 Заварной крем

	Режим					
1		85°C	5'	--		
2		85°C	5'	--		
3		85°C	5'	--		

L61 Мясо, жаренное в ночное время

	Режим					
1		85°C	540'	--		

L58 Свежая зелень

	Режим					
1		95°C	10'	--		

L62 Низкая степень пастеризации

	Режим					
1		65°C	45'	--		

L63 Высокая степень пастеризации

	Режим					
1		85°C	45'	--		

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

Рецепты, которые готовятся с применением термощупа

L64 Лазанья с баклажаном и пармезаном

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	150°C	--	70°C	50%	*	
2	170°C	--	95°C	10%		

L65 Традиционная поджарка

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	190°C	10'	--	10%	*	
2	150°C	--	50°C	20%		
3	160°C	--	70°C	40%		

L66 Поджарка, приготовленная на медленном огне

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	180°C	15'	--	10%	*	
2	110°C	--	60°C	50%		
3	150°C	--	70°C	40%		

L67 Ростбифы и филе одним куском

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	230°C	8'	--	10%	*	
2	100°C	--	53°C	30%		

L68 Жареное мясо с корочкой

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	100°C	10'	-	20%	*	
2	130°C	--	68°C	20%		
3	190°C	15'	--	10%		

L69 Жареное мясо с корочкой, приготовленное на медленном огне

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	100°C	10'	-	20%	*	
2	90°C	--	68°C	20%		
3	190°C	15'	--	10%		

L70 Ножка ягненка

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	100°C	5'	-	20%	*	
2	120°C	--	65°C	20%		
3	170°C	15'	--	30%		

L71 Жареное и тушеное мясо кусками

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	130°C	--	90°C	80%	*	
2	100°C	30'	--	50%		

L72 Ребрышки и филе, приготовленные на гриле

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	250°C	--	50°C	10%	*	

L73 Свиное и телячье филе, приготовленное на гриле

Режим	Температура	Время	Температура щупа	Глубина	Процент готовности	Иконки
1	250°C	--	55°C	10%	*	

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

L74 Омар, приготовленный на пару

	Режим					
1		95°C	--	85°C		

L75 Рыба целиком, приготовленная на пару

	Режим					
1		95°C	--	65°C		

L76 Рыба средних размеров

	Режим					
1		180°C	--	65°C	30%	

L77 Крупная рыба

	Режим					
1		150°C	--	50°C	40%	
2		170°C	--	65°C	30%	

L78 Картофель, сваренный на пару

	Режим					
1		100°C	--	94°C		

L79 Картофель, запеченный в фольге

	Режим					
1		180°C	--	94°C	10%	

L80 Ножка индейки / гуся

	Режим					
1		145°C	--	75°C	80%	
2		200°C	--	85°C	10%	

L81 Жареные утка, фазан, цесарка

	Режим					
1		155°C	--	80°C	70%	
2		185°C	--	85°C	30%	

L82 Жареный цыпленок

	Режим					
1		165°C	--	65°C	30%	
2		185°C	--	82°C	10%	
3		220°C	--	87°C	10%	

L83 Бройлер

	Режим					
1		220°C	--	70°C	90%	
2		240°C	--	87°C	20%	

L84 Жареный цыпленок кусочками

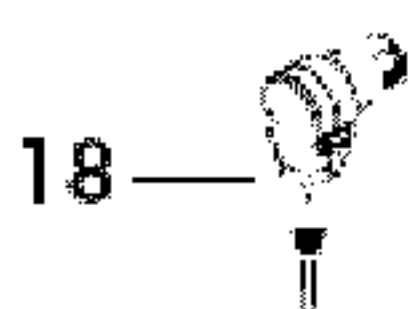
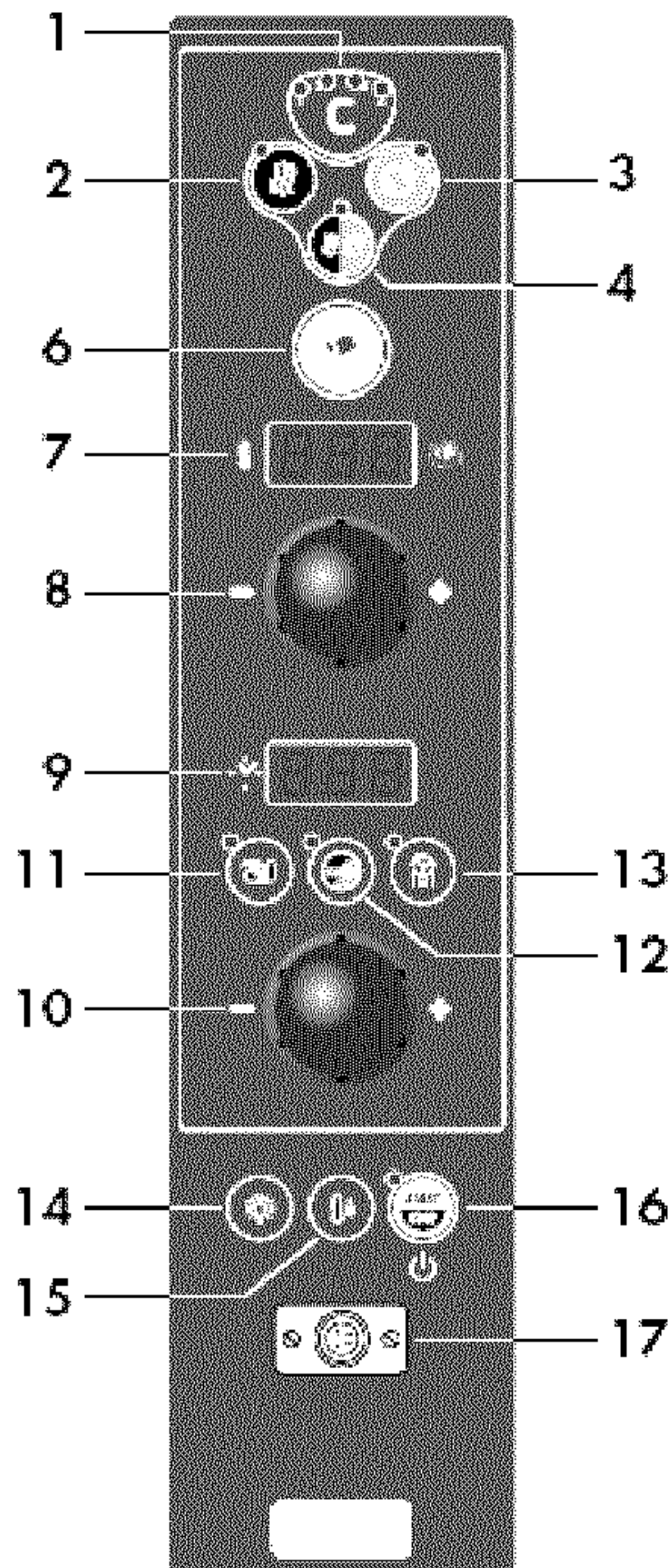
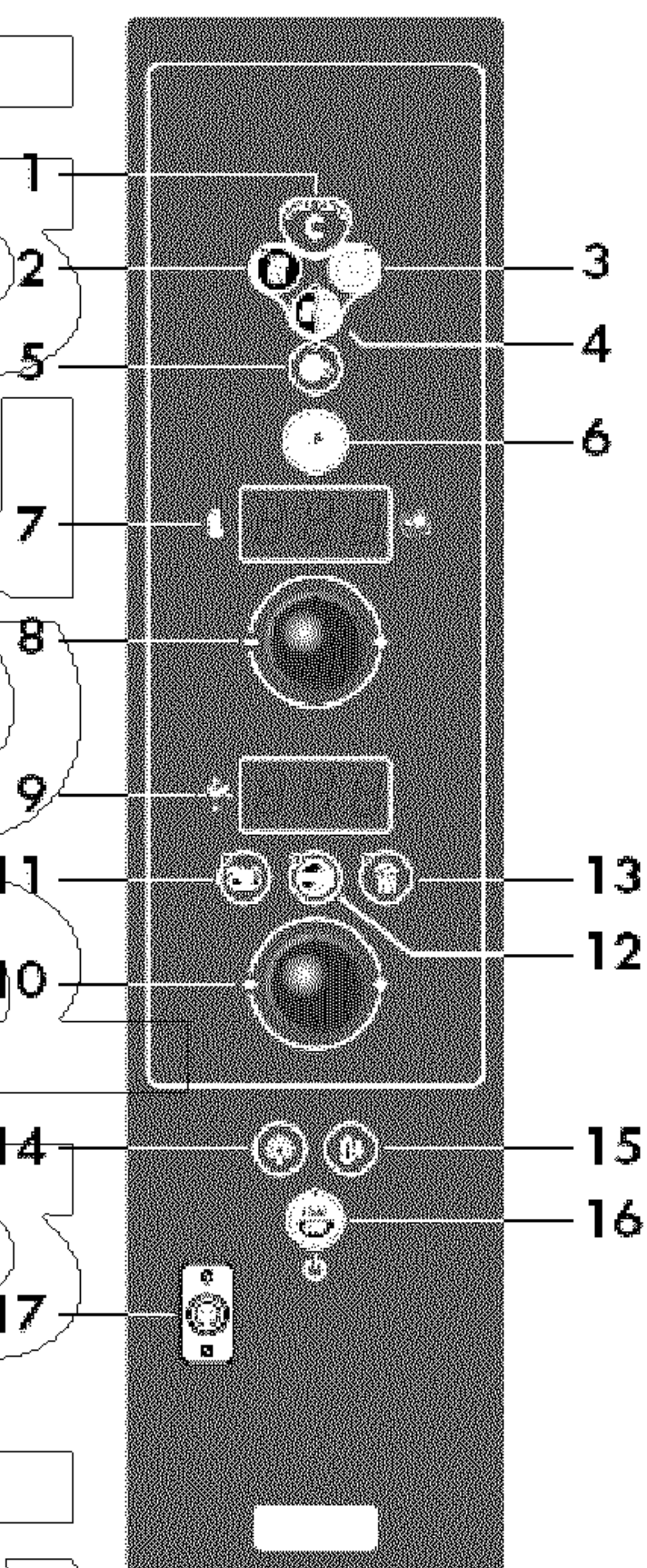
	Режим					
1		200°C	20'	--	60%	
2		220°C	--	87°C	20%	

Примечание: Всегда предварительно прогревайте печь.

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЕВ И КЛАВИШ

Версия S

Версия S-компакт



1. Кнопка установки цикла готовки
2. Кнопка активации конвекционного режима
3. Кнопка режима парообработки
4. Кнопка комбинированного режима: конвекция+парообработка
5. Кнопка пониженной скорости
6. Кнопка программ готовки/рецептуры
7. Дисплей для показа температуры в рабочей камере и опций программа/рецептура
8. Ручка установки/выбора температурного режима
9. Дисплей для показа времени готовки(оставшееся/установленное), температуры, фиксируемой термощупом (реальная температура продукта/контрольная) и уровня влажности внутри печи.
10. Ручка для установки/выбора: фактор времени/ контроль термощупом.
11. Кнопка для готовки продукта с применением термощупа.
12. Кнопка авторегулировки влажности (CLIMA), кнопка включения увлажнителя.
13. Кнопка открывания / закрывания вентиляционного отверстия
14. Клавиша включения освещения печи.
15. Кнопка включения системы быстрого охлаждения с открытой дверцей.
16. Главный выключатель – кнопка СТАРТ/СТОП.
17. Разъем для подключения штекера термощупа.
18. Термощуп.