

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ
С ОСТРЫМ ПАРОМ
И ПАРОВЫМ ГЕНЕРАТОРОМ**

ВЕРСИЯ Р

www.tra.pizza.ru

СОДЕРЖАНИЕ

	СТРАНИЦА
1 • ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	3
2 • ПАМЯТКА	4
3 • ОПИСАНИЕ КЛАВИШ	5
4 • РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ОДНОФАЗНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ	7
5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПЕЧИ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ С ДВУМЯ ИЛИ ТРЕМЯ ЦИКЛАМИ ПОДРЯД	9
6 • ВВОД И СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ	11
7 • ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ	12
8 • УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ	13
9 • ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ	13
10 • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА	14
11 • АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ	16
12 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	17
12.1 • <i>ТЕМПЕРАТУРНАЯ ВЫДЕРЖКА В КОНЦЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ</i>	18
12.2 • <i>РАЗОГРЕВ</i>	19
12.3 • <i>ПРОГРАММЫ (ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА)</i>	20
12.4 • <i>ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ</i>	20
12.5 • <i>ВЫБОР ПРОГРАММЫ РАЗОГРЕВА</i>	20
12.6 • <i>ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ Rp</i>	20
13 • ПРОВЕРКА НАСТРОЕК	21
14 • ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	22
15 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	23
16 • КОМПЛЕКТ МОЕЧНЫЙ	24
17 • ТЕКУЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	26
18 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В КОТЛЕ	26
19 • ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	28
20 • САМОДИАГНОСТИКА И ОБНАРУЖЕНИЕ НЕПОЛАДОК	28

ВЕРСИИ

Ручное и электронное управление, настройка 91 программы и 9 циклов в автоматической последовательности, цифровая индикация, система AUTOCLIMA с автоматической сухой вентиляцией, самодиагностика, автоматический реверс (распределение воздуха в камере с автоматическим реверсом направления вентиляции), увлажнитель и лампочки.

ПО СПЕЦИАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ: термощуп, ручной душ, автоматическая комбинированная моечная машина

Производитель не несет ответственности за возможные неточности в настоящем Руководстве вследствие печати или копирования. Производитель сохраняет за собой право модифицировать продукцию по своему усмотрению без изменения основных характеристик.

Воспроизведение или копирование настоящего Руководства запрещено без предварительного письменного разрешения производителя.

09.01.2007 г.

1 • ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Ремонт и основные виды работ по техническому обслуживанию должны выполняться только специалистами компании-производителя или в авторизованном сервисном центре.

1.1 • Внимательно изучить инструкции; они содержат важную информацию по технике безопасности при установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.

Хранить инструкцию в надежном месте для последующего использования!

1.2 • Прибор используется строго по назначению, т.е. для тепловой обработки продуктов. Использование не по назначению может быть опасно.

1.3 • К эксплуатации прибора допускается только обученный персонал.




1.4 • Не оставлять печь без присмотра во время работы.

1.5 • Осторожно! Некоторые поверхности печи нагреваются во время работы.

1.6 • Необходимо получить у установщика аппарата для умягчения воды информацию по его функционированию и использованию; неправильное или неполное техническое обслуживание аппарата приводит к образованию накипи и повреждению печи.

1.7 • Основные характеристики прибора указаны на табличке технических данных, расположенной с правой стороны в нижней части печи. Эти характеристики могут потребоваться специалисту по техническому обслуживанию.

1.8 • Каждый прибор имеет табличку, на которой указана модель и основные технические данные. Пример табличек с данными электрической печи и газовой печи показаны на рисунках ниже.

		
LX ТИП НМГ 102Р		ТИП НМГ 102Р
2007	№ xxxxxxxxxx	
Переменный ток 230В 50 Гц		
1 x 0,55 кВт	Полная мощность 1 кВт	кПа 200 -  500
B23	УОп 40 кВт	
G 25 / м³/ч	G 20 / м³/ч	G 30 / м³/ч
Рмакс / мбар	Рмакс / мбар	
Рмин / мбар	Рмин / мбар	Рмин / мбар
IT	Кат. II 2H3+	Р мбар 20; 28-30/37
IPX5		 0085




1.9 • Чтобы работа специалиста по техническому обслуживанию в определении и устранении неисправности была максимально эффективной, необходимо предоставить наиболее подробную информацию о неполадке.

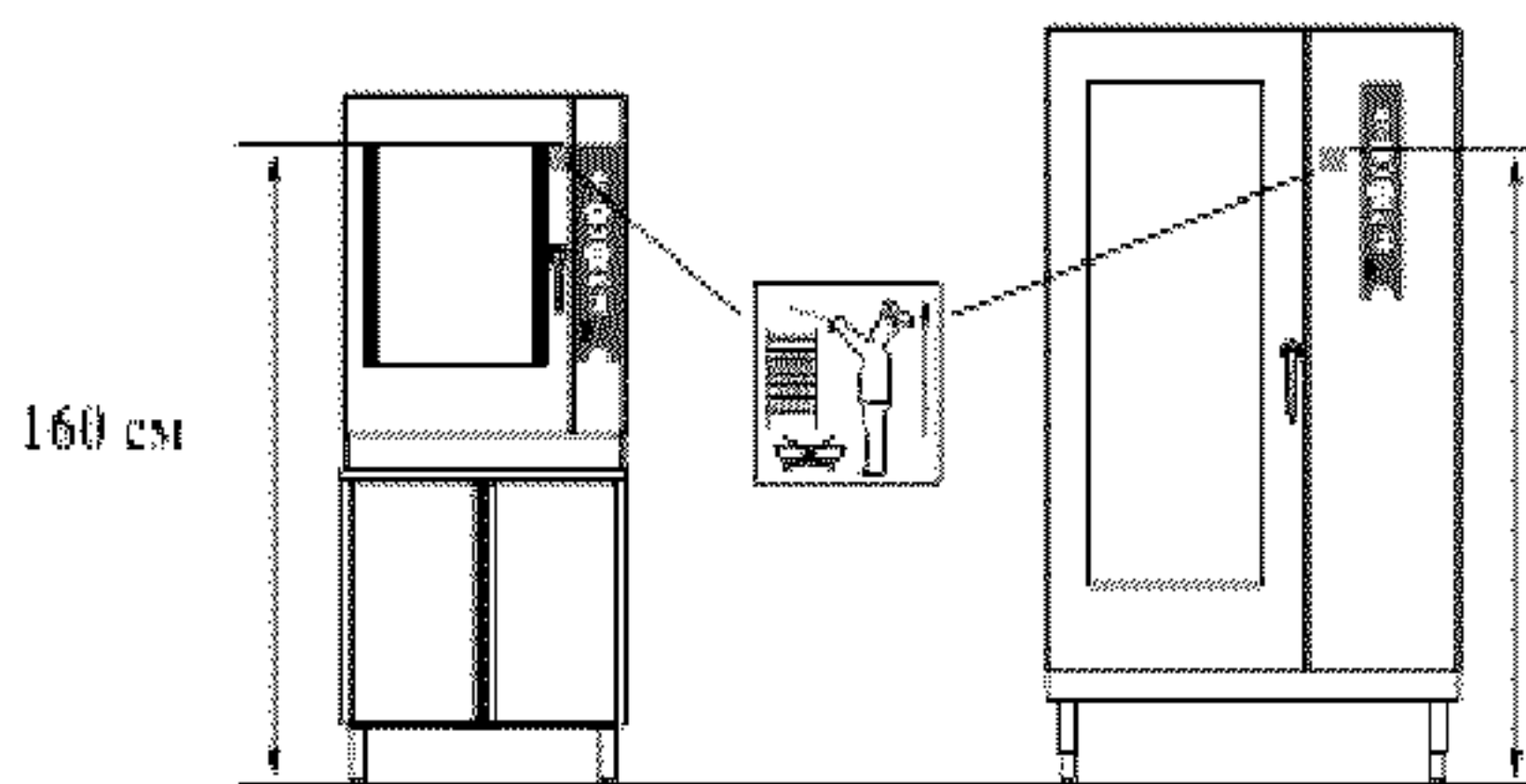
1.10 • Немедленно отключить печь в случае сбоя или неполадок в работе!

1.11 • Помещение, в котором эксплуатируется печь, должно хорошо проветриваться!

1.12 • Наклейка с символом техники безопасности

• Максимальная высота для установки контейнеров с жидкостями

		
LX ТИП НМЕ 061Р		ТИП НМЕ 061Р
2007	№ xxxxxxxxxx	
3N (переменный ток с нейтралью) 400В 50Гц		
1 x 0,25 кВт	Полная мощность 8 кВт	кПа 200 -  500
IPX 5		



2 • ПАМЯТКА

2.1 • Перед каждой тепловой обработкой продукта производить очистку внутренней поверхности печи (См. «Ежедневная очистка»).

2.2 • В конце каждого рабочего дня производить тщательную очистку внутренней и внешней поверхностей печи; это обеспечивает бесперебойную работу прибора и продляет срок его службы.

2.3 • Не мыть печь водой под напором!

2.4 • Для ежедневной очистки использовать средства на основе щелочи. Использование абразивных материалов или средств может привести к повреждению поверхности.

2.5 • Всегда отключать прибор после окончания работы, перекрыв подвод питания из всех источников (электричество, вода, газ, при наличии подключений).

2.6 • Не допускать эксплуатацию, при которой возможно отложение пищевой соли на стальных поверхностях печи; немедленно удалить соль при случайном попадании на поверхность.

2.7 • После паровой обработки, **осторожно открыть дверцу**, чтобы не обжечься остатками пара, выходящими из печи. При несоблюдении этого

правила эксплуатация печи может быть опасной для оператора.

2.8 • Чтобы обеспечить безопасную работу прибора, не **блокировать вентиляционные и другие отверстия печи!**



2.9 • ОСТОРОЖНО!

Тепловая обработка с добавлением стирта запрещена!

2.10 • Несоблюдение основных правил техники безопасности препятствует бесперебойной работе печи и подвергает опасности оператора!

Производитель не несет никакой ответственности при внесении изменений в исходную функцию печи или при несоблюдении инструкций, изложенных в настоящем Руководстве.

2.11 • Производить регламентное техническое обслуживание не реже одного раза в год, чтобы обеспечить высокую производительность и надежность печи на долгий срок. В связи с этим, заказчику рекомендуется заключить договор на техническое обслуживание.

3 • ОПИСАНИЕ КЛАВИШ

3.1 • ON-OFF - ВКЛ-ВЫКЛ (КЛАВИША 1)

Включает панель управления, включает самодиагностику.

Лампочка клавиши включена: прибор готов к использованию.

Лампочка клавиши выключена: прибор включен, панель управления отключена.

3.2 • CONVECTION - КОНВЕКЦИЯ (КЛАВИША 2)

Кнопка конвекционного режима тепловой обработки.

3.3 • STEAM - ПАР (КЛАВИША 3)

Клавиша парового режима тепловой обработки.

3.4 • COMBI – КОМБИ (КЛАВИША 2 + 3)

Клавиша комбинированного режима тепловой обработки.

Одновременно нажать клавиши Конвекция 2 и Пар 3.

3.5 • PROGRAMS – ПРОГРАММЫ (КЛАВИША 4)

Используется для настройки, вызова и просмотра программ тепловой обработки.

3.6 • CYCLES – ЦИКЛЫ (КЛАВИША 5)

Используется для настройки, вызова и просмотра циклов тепловой обработки.

3.7 • CORE PROBE – ТЕРМОЩУП (КЛАВИША 10)

Используется для включения режима тепловой обработки с термощупом (для измерения температуры в сердцевине крупнокусковых продуктов).

3.8 • AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL KEY – КЛАВИША АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ (КЛАВИША 11)

Дополнительная функция – ручное увлажнение при нажатии на клавишу в процессе тепловой обработки (лампочка клавиши включена).

Эта функция используется для тепловой обработки продуктов в условиях повышенной влажности. Нажать клавишу и удерживать столько времени, сколько необходимо для достаточного увлажнения продукта. При этом загорается соответствующий светодиод.

Примечание: Прибор оборудован автоматической системой снижения температуры в полости во всех режимах тепловой обработки. Если температура превышает настройку дисплея на 30°C, увлажнитель автоматически направляет холодную воду в печь и температура резко снижается. Это исключает возможность того, что обработка продуктов начнется при слишком высокой температуре в печи. Кроме этого, дополнительная влага предупреждает высушивание продуктов.

3 • ОПИСАНИЕ КЛАВИШ

ОПЕРАЦИИ

3.9 • OVEN LIGHT KEA – СВЕТ (КЛАВИША 12)

При нажатии на эту клавишу включается освещение в печи, позволяя оператору проверить процесс приготовления.

3.10 • RAPID COOLING KEY – БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ (ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ ПЕЧИ) (КЛАВИША 13)

Функция активируется только при открытой дверце печи. Нажатием на клавишу включается вентилятор, который быстро снижает температуру в печи до 50°C. Данная функция особенно необходима, когда за одной тепловой обработкой при высокой температуре следует обработка при более низкой температуре, или когда необходимо произвести очистку печи сразу же после работы (см. раздел «Ежедневная очистка»).

3.11 • OVEN STEAM EXTRACTION VENT KEY – ВЫТЯЖКА ПАРА (КЛАВИША 14)

Данная функция активизируется только в конвекционном режиме. Нажатием на клавишу открывается вентиляционное отверстие полости, обеспечивая выход влаги. Вентиляция закрывается только вручную (Светодиод включен = вентиляция открыта; светодиод

выключен = вентиляция закрыта; вспыхивающий светодиод = вентиляция работает).

Положение вентиляции (вентиляция открыта/вентиляция закрыта) можно сохранить в нескольких циклах программы.

3.12 • START-STOP KEY – ЗАПУСК-СТОП (КЛАВИША 15)

Клавиша ЗАПУСК-СТОП используется для запуска и остановки в процессе тепловой обработки.

- Лампочка клавиши горит: ЗАПУСК, тепловая обработка началась.
- Лампочка клавиши мигает: ПРИОСТАНОВКА – открыть дверцу или нажать на клавишу один раз. Тепловая обработка и отсчет оставшегося времени приостанавливается. Закройте дверцу или еще раз нажать на клавишу **15**, чтобы возобновить работу.
- Лампочка клавиши выключена: ПОЛНАЯ ОСТАНОВКА – нажать и удерживать клавиши **15** в течение 3 секунд: процесс тепловой обработки полностью останавливается так, как если бы завершилось его время.

4 • РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ОДНОФАЗНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ОПЕРАЦИИ

4.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажать клавишу 1. Если на дисплее предупреждения о неполадке (дисплей 6-8) появляется символ, смотри раздел «Самодиагностика и обнаружение неполадок».

4.2 • ВЫБОР РЕЖИМА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Мигают два светодиода клавиш режима тепловой обработки: Нажать клавишу нужного режима (2 – 3 / 2+3). При этом останется постоянно гореть светодиод выбранного режима (второй светодиод потухнет); или, если режим комбинированный, постоянно горят два светодиода.

4.3 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Дисплей температуры показывает значение 130°C. Чтобы задать температуру, необходимо повернуть вращающуюся кнопку 7 (вправо, чтобы увеличить температуру; влево, чтобы

уменьшить). При этом значение температуры отображается на дисплее.

Примечание: Примерно через 10 секунд после настройки температуры кнопкой дисплей начинает показывать фактическую температуру в печи.

4.5 • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Дисплей времени 8 показывает [InF]. Повернуть кнопку 9:

- вправо, чтобы установить время приготовления;
- влево, чтобы установить бесконечное время [InF].

Или

4.6 • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА

Смотри раздел «Настройка термощупа».

Настройки сохраняются приблизительно через 10 секунд после последней установки.

4 • РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ОДНОФАЗНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ОПЕРАЦИИ

Поместить продукты в печь. Более подробную информацию смотри в разделе «Практические советы».

Смотри раздел «Настройка термощупа», если используется термощуп.

4.5 • ЗАПУСК

Нажать клавишу 15, чтобы начать тепловую обработку: светодиод соответствующей клавиши должен постоянно гореть.

При этом дисплей температуры 6 показывает фактическую температуру в печи.

Дисплей времени 8 показывает время, оставшееся до полной готовности продукта.

Появление светящейся точки в значении времени на дисплее обозначает:

Мигание = тепловая обработка в процессе;

Постоянное горение = тепловая обработка отложена (например, когда дверца печи открыта, смотри раздел «Эксплуатация»).

4.6 • ЗАВЕРШЕНИЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Если выбрано бесконечное время, необходимо остановить тепловую обработку вручную, нажав клавишу 15 и удерживая ее в течение нескольких секунд. При этом светодиод соответствующей клавиши потухает.

Если задано время тепловой обработки или температура термощупа, о завершении времени или достижении заданной температуры термощупа и остановке тепловой обработки свидетельствует

звуковой сигнал. При этом светодиод клавиши 15 потухает.

Необходимо открыть дверцу, чтобы сигнал прекратился. Вынуть продукт из печи, следуя инструкциям п. 2.7 Памятки.

Отображение и изменение сохраненных значений

Нажать клавишу 5, если в процессе тепловой обработки необходимо проверить настройки. При этом дисплей должен начать мигать.

Для изменения отображаемых значений используются соответствующие вращающиеся кнопки и нажимные клавиши.

Новые данные автоматически сохраняются в течение 10 секунд, после чего на дисплеях отображаются фактические значения.

Примечание: При включении прибора впервые за день, паровой генератор сливает имеющуюся воду, переходит в режим регулируемой по времени промывки парового генератора, затем заполняется водой и автоматически переходит в режим предварительного НАГРЕВА. При запуске программы, включающей паровые или комбинированные циклы тепловой обработки, программа автоматически запускается только при достижении температуры предварительного нагрева в паровом генераторе, что предупреждает возможность запуска программы без пара. Периодическое мигание светодиода клавиши 15 указывает на то, что температура предварительного нагрева в паровом генераторе еще не достигнута.

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ С ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬЮ ДО 9 ЦИКЛОВ

Ручная настройка процесса тепловой обработки, включающего более одного цикла, не сохраняется. Чтобы повторить

процесс рекомендуется использовать сохраненные программы (смотри раздел «Ввод и сохранение программы»).

ОПЕРАЦИИ

5.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажать клавишу 1. Если на дисплее предупреждения о неполадке (индикатор 6-8) появляется символ, смотри раздел «Самодиагностика и обнаружение неполадок».

Примечание: Тепловая обработка в ручном режиме с несколькими фазами подряд позволяет предварительно разогреть полость до помещения продуктов в печь: достаточно задать бесконечное время [InF] для цикла 1, и дождаться циклического звукового сигнала и появления надписи [LoA], которые указывают на то, что температура предварительного нагрева установлена, и продукты можно поместить в печь. Появление надписи [C 2] на дисплее 8 после закрытия дверцы указывает на начало цикла тепловой обработки 2.

5.2 • ВЫБОР РЕЖИМА

Мигают два светодиода клавиш режима тепловой обработки: Нажать клавишу нужного режима (2 – 3 / 2+3) для цикла 1. При этом останется постоянно гореть светодиод выбранного режима (второй светодиод потухнет); или, если режим комбинированный, постоянно горят два светодиода.

5.3 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Чтобы задать температуру, необходимо повернуть вращающуюся кнопку 7. При этом значение температуры отображается на соответствующем дисплее.

5.4А • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ДЛЯ ЦИКЛА 1

Дисплей времени 8 показывает [InF]. Повернуть кнопку 9:

- вправо, чтобы установить время приготовления;
- влево, чтобы установить бесконечное время [InF], т.е. первый цикл используется как предварительный нагрев.

Или

5.4Б • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ЦИКЛА 1

Смотри раздел «Настройка термощупа».

5.5 • ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ПОСЛЕДУЮЩИХ ЦИКЛОВ (ДО 9 ЦИКЛОВ)

Нажать клавишу 5. При этом дисплей цикла 8 показывает [C 2]. Продолжить настройку, следуя инструкциям п. 5.2. Повторить шаги п.5.5 и 5.2 для настройки остальных фаз при необходимости.

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ С ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬЮ ДО 9 ЦИКЛОВ

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ОПЕРАЦИИ

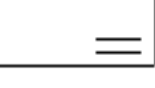
5.6 • ЗАПУСК


Нажать клавишу **15**, чтобы начать тепловую обработку: светодиод соответствующей клавиши должен постоянно гореть.

При этом дисплей температуры **6** показывает фактическую температуру в печи.

Дисплей времени **8** показывает время, оставшееся до полной готовности продукта.

Появление светящейся точки в значении времени на дисплее обозначает:

Мигание  тепловая обработка в процессе;

Постоянное горение  тепловая обработка отложена (например, когда дверца печи открыта, смотри раздел «Эксплуатация»).

5.7 • ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении времени или достижении заданной температуры термощупа и остановке тепловой обработки свидетельствует звуковой сигнал. При этом светодиод клавиши **15** потухает.

Необходимо открыть дверцу, чтобы прекратить сигнал. Вынуть продукт из печи, следуя инструкциям п. 2.7 *Памятки*.

Отображение и изменение сохраненных значений

Нажать клавишу **5**, если в процессе тепловой обработки необходимо проверить настройки. При этом дисплеи должны начать мигать.

Для изменения отображаемых значений используются соответствующие вращающиеся кнопки и нажимные клавиши.

Новые данные автоматически сохраняются в течение 10 секунд, после чего дисплеи показывают фактические значения.

6 • ВВОД И СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

ОПЕРАЦИИ

6.1 • ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ

Нажать клавишу 1.

6.2 • ВЫБРАТЬ ПРОГРАММУ

Нажать клавишу 4 и повернуть вращающуюся кнопку 7, чтобы задать номер нужной программы тепловой обработки, показанной на дисплее 8.

Внимание

Программа является «новой», если светодиоды клавиш режима тепловой обработки мигают.

Программа «занята», если мигает хотя бы один светодиод клавиш режима тепловой обработки.

6.3 • ВЫБРАТЬ РЕЖИМ

Мигают два светодиода клавиш режима тепловой обработки: **Нажать клавишу нужного режима (2 – 3 / 2+3) для цикла 1.** При этом останется постоянно гореть светодиод выбранного режима (второй светодиод потухнет); или, если режим комбинированный, постоянно горят два светодиода.

6.4 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Чтобы задать температуру, необходимо повернуть вращающуюся кнопку 7. При этом значение температуры отображается на соответствующем дисплее.

6.5А • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ЦИКЛА 1

Дисплей времени 8 показывает [InF]. **Повернуть кнопку 9:**

- вправо, чтобы установить время приготовления;
- влево, чтобы установить бесконечное время [InF], т.е. **первый цикл используется как предварительный нагрев.**

Или

6.5Б • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ЦИКЛА 1

Смотри раздел *«Настройка термощупа»*. Страница 13.

6.6 • ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ПОСЛЕДУЮЩИХ ЦИКЛОВ (ДО 9 ЦИКЛОВ)

Нажать клавишу 5. При этом дисплей цикла 8 показывает [С 2]. Продолжить настройку, следуя инструкциям п. 5.2. Повторить шаги п.5.5 и 5.2 для настройки остальных фаз при необходимости.

6.7 • СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Нажать клавишу 5, или дождаться автоматического сохранения настроек (в течение 10 секунд), или, не дожидаясь сохранения, нажать клавишу 15, чтобы начать многофазную тепловую обработку.

7 • ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

ОПЕРАЦИИ

7.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажать клавишу **1**.

«Самодиагностика и обнаружение неполадок».

7.2 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажать клавишу **4** и повернуть вращающуюся кнопку **6**, чтобы выбрать нужный номер программы, отображаемый на дисплее **6**.

7.3 • ЗАПУСК

Просмотр настроек

Нажать клавишу **4** при необходимости проверки настроек текущей фазы во время приготовления. Чтобы просмотреть настройки последующих фаз, нажать клавишу **5** и поворачивать вращающуюся кнопку до тех пор, пока дисплей не отобразит параметры нужной фазы.

ВНИМАНИЕ: Если программа использует термощуп, подключить термощуп к передней панели. В ином случае дисплей будет показывать **“Err SP”** (ошибка термощупа). Смотри раздел

7.3а • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ НАГРЕВОМ

Если выбранная программа включает предварительный нагрев, дисплей **8** показывает **[InF]**.

Нажать клавишу **15**, чтобы начать предварительный нагрев. Звуковой сигнал и надпись **[LoA]** на дисплее указывает на то, что в печи достигнута нужная температура.

Поместить продукты в печь (если программа включает фазы тепловой обработки с термощупом, поместить термощуп в продукт).

Закрыть дверцу.

При этом дисплей **8** показывает **[C 2]**, и печь автоматически включается.

7.3б • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Поместить продукты в печь (если программа включает фазы тепловой обработки с термощупом, поместить термощуп в продукт).

После выбора программы (дисплей **8** показывает **[C 1]**), нажать клавишу **15**, чтобы начать фазу тепловой обработки (светодиод постоянно горит). Повернуть вращающуюся кнопку **9**, чтобы установить время на ноль.

Это означает, что стадия предварительного нагрева пропущена.

Предупреждение:

Предварительный нагрев не требуется только когда печь уже горячая.

7.3в • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ СОХРАНЕННОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Поместить продукты в печь (если программа включает фазы тепловой обработки с термощупом, поместить термощуп в продукт).

После выбора программы (дисплей **8** показывает **[C 1]**), нажать клавишу **15**, чтобы начать первый цикл тепловой обработки (светодиод постоянно горит).

8 • УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

8.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажать клавишу 1.

8.2 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажать клавишу 4 и повернуть вращающуюся кнопку 6, чтобы выбрать номер нужной программы, отображаемый на дисплее 6.

8.3 • УДАЛЕНИЕ

Нажать и удерживать клавиши Свет 12 и Быстрое охлаждение 13 в течение трех секунд. После удаления программы светодиоды кнопки 2 и 3 мигают, указывая на то, что программа не содержит информации.

9 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Предисловие

Прибор позволяет внести временные изменения только в ту сохраненную программу, которая используется в настоящий момент в процессе тепловой обработки. **Необходимо запустить программу, чтобы изменить ее**

(светодиод клавиши 15 постоянно горит)! Сохраненную программу можно использовать для тепловой обработки продукта другого размера. В этом случае можно продлить время тепловой обработки, увеличить температуру или изменить другие параметры.

ОПЕРАЦИИ

Выбрать программу и начать тепловую обработку, как описано выше.

Нажать кнопку 5. При этом дисплей цикла 8 мигает. После этого:

Режим тепловой обработки

...нажать клавишу, соответствующую нужному режиму тепловой обработки, подождать 10 секунд (TIME OUT – ТАЙМ-АУТ (максимальное время ожидания)), и изменение будет сохранено автоматически.

Увеличить/снизить температуру

...повернуть вращающуюся кнопку 7, чтобы задать новые температурные настройки. Подождать в течение 10 секунд (ТАЙМ-АУТ), и изменение будет сохранено автоматически.

Увеличить/уменьшить время

...повернуть вращающуюся кнопку 9, чтобы задать новые настройки времени. Подождать в течение 10 секунд (ТАЙМ-АУТ), и изменение будет сохранено автоматически.

Увеличить/снизить температуру термощупа

...повернуть вращающуюся кнопку 9, чтобы задать новые температурные настройки. Подождать в течение 10 секунд (ТАЙМ-АУТ), и изменение будет сохранено автоматически.

Увеличить/уменьшить настройку АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

...нажать клавишу 11. При этом должен мигать соответствующий светодиод. Повернуть вращающуюся кнопку 9, чтобы задать новые настройки. Подождать в течение 10 секунд (ТАЙМ-АУТ), и изменение будет сохранено автоматически.

Примечание: Дисплей 6 отображает температурное изменение двумя постоянно светящимися точками. Внесенное изменение отменяется, если заканчивается время тепловой обработки: сохраняется исходная версия программы.

10 • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА

Предисловие

С использованием термощупа процесс тепловой обработки регулируется по температуре в сердцевине продукта. Это устройство отменяет заданное время и прекращает обработку, как только температура в сердцевине продукта достигает выбранного значения.

Термощуп можно использовать в качестве переносного термометра и подключать его к

разъему 16 в любом регулируемом по времени режиме работы; при этом в режиме включенной печи или в режиме ожидания при нажатии и удерживании клавиши 10 в течение нескольких секунд, дисплей 8 показывает температуру термощупа. Это позволяет проверять температуру в сердцевине еще не приготовленного продукта и, следовательно, за пределами печи.

ОПЕРАЦИИ

10.1 • ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА

Внимание: Если дисплей 6 и 8 показывают «Err SP» при тепловой обработке с использованием термощупа, необходимо подключить термощуп в разъем 16. Если первый цикл используется для предварительного нагрева, не вводить термощуп в полость печи; в ином случае, запуск программы не произойдет.

После настройки температуры (как описано выше), нажать клавишу 10 и повернуть вращающуюся кнопку 9, чтобы задать нужную температуру сердцевины. Подключить термощуп к разъему 16, вставить термощуп в продукт (Смотри раздел «Советы по использованию термощупа») и перейти к следующему этапу в зависимости от выбранного режима тепловой обработки.

Следовательно, если выбрана...

10.1 а • ОДНОФАЗ НАЯ РУЧНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА:	10.1 б • МНОГОФАЗН АЯ РУЧНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА:	10.1 в • СОХРАНЕНИ Е ПРОГРАММЫ
А. нажать кнопку 15, чтобы начать тепловую обработку.	Перейти к настройке следующей фазы или нажать кнопку 15 чтобы начать первую фазу тепловой обработки.	Перейти к настройке следующей фазы или дождаться автоматического сохранения заданной программы.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫДЕРЖКИ

Если необходимо выдержать продукт в конце приготовления при температуре: задать бесконечное время [InF], затем нажать клавишу 10 и задать нужный температурный режим сердцевины, используя вращающуюся кнопку 9. Блюдо сохраняется в горячем виде и периодически вентилируется до отключения функции выдержки (например, путем открытия дверцы).

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПРИМЕР

Настройка

Режим: Конвекция

Температура в печи: 140°C

Время: бесконечное

Температура сердцевины: 78°C.

Описание процесса

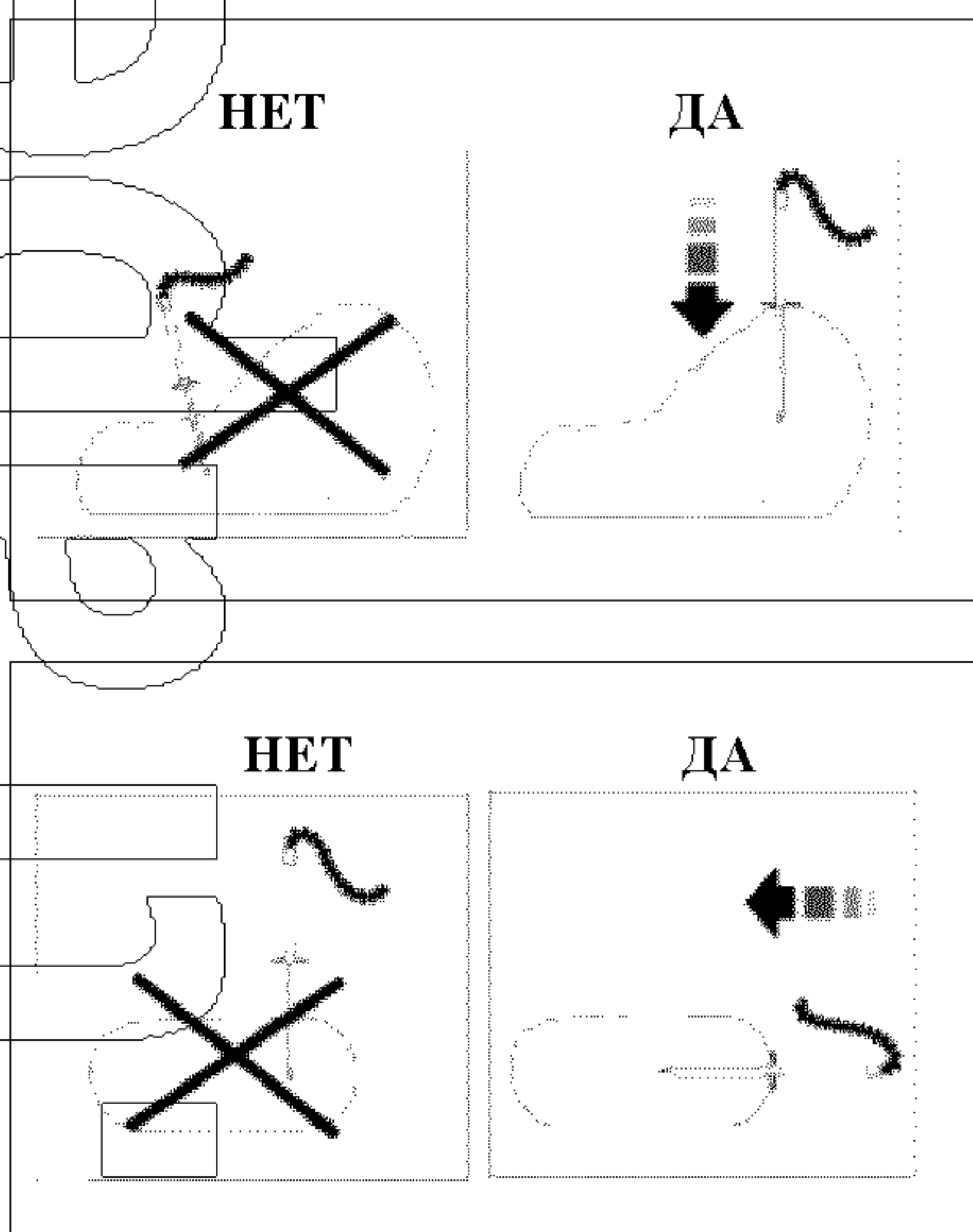
Как только температура сердцевины достигает 78°C при температуре в печи 140°C, источник тепла отключается и автоматически переходит в режим снижения температуры до 1°C.

На практике, работа источника тепла регулируется температурой термощупа, а не температурой в печи.

Внимание: После подключения термощупа в разъем 16 необходимо подождать несколько секунд (время, которое требуется электронной карте для идентификации термощупа), а затем начать приготовление, нажав кнопку 15 START/STOP.

При тепловой обработке с использованием датчика особое значение имеет положение термощупа: датчик должен располагаться сверху вниз по центру продукта и быть полностью погружен в продукт. Если размер датчика более чем в два раза превышает толщину продукта, он помещается горизонтально относительно поверхности стола таким образом, чтобы его конец находился в середине продукта (смотри рисунок).

Также рекомендуется располагать продукт с датчиком по центру печи.



Дополнительные возможности: по запросу заказчика и без специальной адаптации прибора подключается датчик-игла для контроля температуры продуктов в вакуумной упаковке и продуктов небольшого размера.

Преимущества:

- Повышает эффективность контроля над процессом тепловой обработки, сокращая риск утраты и отходы;
- Точность приготовления независимо от качества и размера продукта.
- Экономия времени благодаря автоматическому контролю;
- Гарантированная гигиена; благодаря точному контролю температуры в сердцевине продукта нет необходимости брать продукт руками и протыкать;
- Идеально подходит для приготовления крупнокусковых продуктов;
- Максимальная точность приготовления деликатесных продуктов (напр., ростбифа);
- Полное соответствие требованиям Системы анализа рисков и критических контрольных точек.

11 • АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

Предисловие

Система AUTOCLIMA позволяет поддерживать постоянный уровень влажности в печи при тепловой обработке в режиме конвекции или комбинированного цикла. Система выполняет двойную функцию, с одной стороны повышая уровень влажности, и с другой стороны, удаляя влагу из продукта при превышении заданного уровня.

Система предоставляет особые преимущества для приготовления свежих

продуктов, уровень влаги в которых изменяется изо дня в день, но которые должны иметь одинаковый вид и консистенцию после тепловой обработки: уровень влажности в полости печи постоянно измеряется в течение фазы тепловой обработки и поддерживается на одном и том же уровне.

Система позволяет добиться равномерной консистенции одних и тех же продуктов, приготовленных в разных количествах.

ОПЕРАЦИИ

11.1 • ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АВТОМАТИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

Примечание: Режим тепловой обработки должен быть конвекционным или комбинированным.

После настройки температуры в печи или температуры термощупа (как описано выше), нажать клавишу 1, чтобы задать нужные параметры АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ от Н00 (очень сухой) до Н99 (очень влажный).

Поместить продукт в печь. Если используется термощуп, вставить термощуп в продукт (Смотри раздел «Настройка термощупа»), подключить термощуп в разъем 16, и перейти к следующему этапу в зависимости от выбранного режима тепловой обработки.

Следовательно, если выбрана...

10.1 а • ОДНОФАЗНАЯ РУЧНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА: нажать клавишу 15, чтобы начать тепловую обработку.	10.1 б • МНОГОФАЗНАЯ РУЧНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА: Перейти к настройке следующей фазы или нажать клавишу 15,	10.1 в • СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ: Перейти к настройке следующей фазы или дождаться автоматического сохранения заданной
--	---	---

	чтобы начать первую фазу тепловой обработки с заданными параметрами.	программы в течение 10 секунд (ТАЙМ АУТ).
--	--	---

Примечание: вентиляционное отверстие должно быть закрыто. Если установлено открытое вентиляционное отверстие (клавиша 14), настройки контроля влажности отменяются.

Совет

Для определения уровня влажности требуется определенный практический опыт. Тем не менее, возможность совершения катастрофической ошибки исключена, а использование данной функции, несомненно, улучшает внешний вид продукта.

Идеально подходит для:

Продуктов, склонных к высушиванию, продуктов небольшого размера, выделяющих большое количество влаги (например, жареный цыпленок) и при подогреве, особенно, на тарелке.

Преимущества

Устойчивые результаты даже при одновременном приготовлении продуктов с разными характеристиками.

Цель специальных программ заключается в завершении процесса тепловой обработки и получения наилучших результатов, без прямого участия

оператора, в контексте внешнего вида, степени готовности, потери веса, и нежности продукта, готового к подаче.

ОПЕРАЦИИ

12.1 • ТЕМПЕРАТУРНАЯ ВЫДЕРЖКА В КОНЦЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Данная функция обеспечивает сохранение продукта в горячем виде после завершения ПОСЛЕДНЕГО ЦИКЛА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, позволяя оператору подавать блюдо горячим в любое время. Автоматическая система контроля влажности регулирует температуру и влажность, предупреждая высушивание продукта, когда процесс приготовления уже завершен.

Сочность продукта сохраняется. При этом обеспечивается экономия энергии точностью выдержки до одного градуса по Цельсию.

Наилучшие результаты получают при использовании температурного контроля и термощупа в последней фазе тепловой обработки.

«**DRY**»: выдержка с открытым вентиляционным отверстием для сушки продукта;

«**30**»: выдержка с автоматическим контролем влажности (AUTOCLIMA), установленным на 30% (идеальная теплота и влажность).

Настройка:

Задать программу, как описано выше в соответствующих разделах:

4 • РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ОДНОФАЗНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Или

5 • РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ МНОГОФАЗНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.

Убедиться, что цикл работы прибора завершен (лампочка клавиши **15** выключена), нажать клавишу **5**, выбрать последний цикл программы (первый свободный) вращающейся кнопкой **9** и выбрать один из режимов тепловой обработки, используя клавишу **2** или **3**.

Повернуть вращающуюся кнопку **9** влево. При этом дисплей **8** должен показывать «**HLD**», а дисплей **6** – «**DRY**».

Поворачивая вращающуюся кнопку **7**, выбрать режим выдержки («**DRY**» или «**30**»); чтобы подтвердить выбор, нажать клавишу **5**.

Заданная температура в полости печи для выдержки составляет 80°C.

Если требуется удалить заданную функцию выдержки, необходимо выбрать программу.

Используя вращающуюся кнопку **9**, выбрать последний цикл программы. Нажать клавишу **5**, при этом дисплей **8** должен показывать «**HLD**». Повернуть вращающуюся кнопку **9** вправо, при этом дисплей **8** показывает номер цикла, а мигающие светодиоды клавиш **2** и **3** указывают на то, что цикл не содержит информации.

ВЫДЕРЖКА является последним циклом программы, т.е. если предыдущий цикл регулируется по времени, **ВЫДЕРЖКА** автоматически включается в конце цикла приготовления; если цикл содержит операцию с термощупом, она включается при достижении заданной температуры в сердцевине продукта.

Во время **ВЫДЕРЖКИ** дисплей **6** показывает температуру в печи для программы регулируемой по времени, а дисплей **8** показывает температуру программы с термощупом.

Отображение температуры на дисплеях **6** и **8** изменяется в зависимости от типа выдержки; дисплей **8** показывает время выдержки (увеличивающееся время).

Во время выдержки температура в печи поддерживается на уровне 80°C, а **АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ** регулируется по выбранному типу выдержки. Температура в сердцевине продукта

поддерживается в соответствии с настройками, а когда нагрев не осуществляется, вентилятор переходит на заданное время таким образом, что тепло и влажность в печи равномерно распределяются, обеспечивая оптимальные условия.

Продукт сохраняется в горячем виде до прекращения цикла.

Совет

Продукт можно сохранять в горячем виде в течение ограниченного периода времени после приготовления в соответствии с действующими здравоохранительными и гигиеническими нормами.

Не рекомендуется применять температурную выдержку для продуктов, требующих специальной тепловой обработки (напр., ростбиф), поскольку длительное воздействие тепла, даже в умеренных количествах, может привести к изменению цвета.

12 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Цель специальных программ заключается в завершении процесса тепловой обработки и получении наилучших результатов, без прямого участия

оператора, в контексте внешнего вида, степени готовности, потери веса, и нежности продукта, готового к подаче.

ОПЕРАЦИИ

12.2 • РАЗОГРЕВ

Предисловие

Разогрев играет важную роль в организованной системе кухонного управления:

приготовление → охлаждение → хранение → разогрев → подача.

Продукты разогревают в формах или в тарелках.

12.3 • ПРОГРАММЫ (ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА)

Версия Р оснащена программами, установленными на заводе. Заводская установка позволяет повару сразу же начать использование печи.

r1 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на тарелке

r2 = РЕГЕНЕРАЦИЯ в форме

r Р = пользовательская программа регенерации

Смотри таблицу ниже.

Программа r1: РЕГЕНЕРАЦИЯ (на тарелке)

Режим обработки	тепловой	Температура, °C	Термошуп, °C	Время, ч : мин	Скорость вентилятора	Автоматическая влажность	Вентиляционное отверстие
Комбинированный		115	(65)	8'	Нормальная	20%	Закрыто

Программа r2: РЕГЕНЕРАЦИЯ (в форме)

Режим обработки	тепловой	Температура, °C	Термошуп, °C	Время, ч : мин	Скорость вентилятора	Автоматическая влажность	Вентиляционное отверстие
Комбинированный		130	(65)	15'	Нормальная	30%	Закрыто

12.4 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажать клавишу **1**. Короткий звуковой сигнал подтверждает завершение операций самодиагностики. Если на дисплее предупреждения о неполадках появляется символ, смотри раздел «Самодиагностика и обнаружение неполадок».

12.5 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ РАЗОГРЕВА

Примечание: Программы **r1** и **r2** уже сохранены в памяти.

Нажать клавишу **4**. При этом светодиод должен мигать. Выбрать программу **r1**, **r2** или **rP**, поворачивая вращающуюся кнопку **7**.

Для подтверждения выбора программы нажать клавишу **4**.

12.6 • ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ rP

Нажать клавишу **4**, чтобы перейти к настройкам. Выбрать **rP**, поворачивая кнопку **7**; подтвердить нажатием на клавишу **4**.

Выбрать режим разогрева.

Задать температуру в печи.

Задать время (обычно бесконечное), повернув соответствующую кнопку, или задать температуру термощупа, нажав клавишу **10**.

Для продуктов небольшого размера или толщины рекомендуется использовать датчик-иглу.

На этой же стадии рекомендуется задать функцию контроля влажности (смотри

соответствующий раздел) или открыть вентиляционное отверстие.

Примерно через 10 секунд (ТАЙМ-АУТ) новые данные сохраняются автоматически, а дисплей показывает фактические значения.

Совет

Под разогревом понимается процесс подогрева ранее приготовленных продуктов до температуры сервировки (65°C) в сердцевине продукта. Разогрев должен осуществляться в максимально короткий период времени в соответствии с местными здравоохранительными и гигиеническими нормами.

Для продуктов заморозки и глубокой заморозки температура в печи должна составлять 160°C. Продукт помещают в печь и через несколько минут переходят в режим с использованием термощупа, при этом вносят соответствующие изменения в программу на время обработки.

Преимущества

Система позволяет получить «свежеприготовленный» продукт с соответствующим внешним видом, запахом и текстурой даже через несколько дней хранения при температуре +3°C.

Прибор многофункционален, поскольку он способен выполнять различные функции без применения дополнительного оборудования.

13 • ПРОВЕРКА НАСТРОЕК

Предисловие

В процессе тепловой обработки (светодиод постоянно горит), на дисплеях отображаются

фактические значения (текущий статус). Несмотря на это, настройки можно проверить следующим образом:

ОПЕРАЦИИ

13.1 • ОТОБРАЖЕНИЕ НАСТРОЕК В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ (без остановки)

Нажать клавишу **5**, при этом дисплеи мигают, показывая предыдущие настройки. Через 10 секунд (ТАЙМ-АУТ) отображаются фактические значения. Итак:

Мигание дисплеев: настройка значения;
Постоянное горение дисплеев: фактическое значение.

13.2 • ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ (без остановки)

13.2 а •

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ

Чтобы изменить настройку, повернуть соответствующую кнопку и задать новое значение (вправо – увеличение, влево – уменьшение); при этом на дисплеях сначала отображаются вновь заданные настройки, а через 10 секунд – фактические значения.

13.2 б •

РЕЖИМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Нажать клавишу нужного режима тепловой обработки. При этом загорится соответствующий светодиод.

13.2 в •

КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ

Нажать функциональную клавишу контроля влажности **11** (при этом на дисплее отображается [H...], предыдущая настройка). Чтобы задать новое значение, повернуть кнопку **9**. Через 10 секунд отображаются фактические значения.

13.2 г •

ТЕРМОЩУП

Чтобы изменить настройку, повернуть кнопку **9** и задать новое значение. Через десять секунд максимального времени ожидания на дисплее появится фактическое значение.

13.3 • ПРИОСТАНОВКА

Открыть дверцу или нажать клавишу **15**: соответствующий светодиод должен мигать. Тепловая обработка останавливается, а таймер устанавливается на паузу до закрытия дверцы или повторного нажатия на клавишу **15**. Тепловая обработка автоматически возобновляется на той стадии, на которой она была прервана.

13.4 • ПОЛНАЯ ОСТАНОВКА

Чтобы остановить или полностью прервать программу тепловой обработки, для которой было задано бесконечное время, нажать клавишу **15** и удерживать приблизительно в течение 3 секунд. Непрерывный звуковой сигнал подтверждает конец операции так же, как и при полном завершении времени обработки, а светодиод клавиши **15** потухает.

14.1 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ПЕЧИ

Предварительный нагрев печи является очень важным этапом для последующей тепловой обработки.

Как правило, незаполненную печь прогревают при температуре на 15% или 25% выше, чем температура последующей тепловой обработки.

В случае паровой обработки, следует предварительно нагреть печь в конвекционном режиме, при котором можно выбрать температуру выше 130°C.

14.2 • ЗАГРУЗКА ПЕЧИ

Глубина формы должна соответствовать высоте продукта.

Для равномерной обработки рекомендуется распределить продукты по нескольким неглубоким формам, а не закладывать в одну глубокую форму.

Вес продукта должен соответствовать значениям, приведенным в таблице ниже.

№ формы	Максимальная нагрузка на форму	Максимальная нагрузка на печь
6 x GN 1/1	4 кг	24 кг
10 x GN 1/1	4 кг	40 кг
10 x GN 2/1	8 кг	80 кг
20 x GN 1/1	4 кг	80 кг
20 x GN 2/1	8 кг	160 кг
40 GN 1/1	4 кг	160 кг

Примечания: При загрузке печи обратить внимание не только на вес продукта, но и на его размер, консистенцию и толщину.

ВНИМАНИЕ

Не устанавливать формы/контейнеры с жидкостью глубиной более 1,6 м.

14.3 • ПРОДУКТЫ ЗАМОРОЗКИ/ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Печь предварительно нагревают и загружают с учетом качества и основных свойств таких продуктов. Например, замороженный шпинат не обрабатывают при сильно высоких температурах, поскольку такая обработка высушивает

шпинат снаружи, ухудшая конечный результат.

14.4 • ТИПЫ КОНТЕЙНЕРОВ

Использование подходящих контейнеров для различных видов продуктов позволяет получить оптимальные результаты: алюминиевые формы используются для кондитерских изделий и выпечки, противни с отверстиями для паровой обработки, сетчатые противни – для жареных продуктов, например, картофеля.

14.5 • РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ КОНТЕЙНЕРАМИ

При загрузке печи обратить особое внимание на расстояние между контейнерами. Расстояние должно быть достаточным для равномерного распределения тепла и воздуха. Продукт в одной форме не должен касаться формы, которая находится выше.

14.6 • МЕНЬШЕ СПЕЦИЙ

При использовании печи такого типа невозможно полностью исключить применение специй, растительного и животного масла, жира и ароматизирующих веществ. При минимальном использовании таких ингредиентов в процессе тепловой обработки, подчеркивается натуральный аромат продукта, а питательное содержимое остается неизменным, позволяя воспользоваться преимуществами кухни диетического типа.



ОСТОРОЖНО!

Тепловая обработка с добавлением спирта запрещена!

15 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

РУЧНАЯ МОЙКА

15.1 • ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

является залогом бесперебойной работы и высокой продуктивности:

- не изменяется собственный запах продукта;
- печь не дымит во время работы из-за остатков подгоревших продуктов;
- энергосбережение;
- уменьшение количества работ по техническому обслуживанию и увеличение срока службы;
- тщательная очистка производится быстро и с минимальными неудобствами для оператора благодаря простоте процедуры.

Если печь горячая, включить автоматическое охлаждение, нажав клавишу 13.

Включение цикла очистки печи “CL” для удаления ежедневных загрязнений.

Включить печь нажатием на клавишу 1.

Нажать клавишу 4. При этом на дисплее мигает надпись “MAN”. Поворачивать кнопку 7 вправо до появления на дисплее надписи “CL”. Нажать клавишу 15, чтобы включить программу РУЧНОЙ мойки, описанной ниже.

Цикл 1 – Охлаждение/предварительный нагрев:

Если температура слишком высокая, на дисплее отображается надпись “rAF”; если температура слишком низкая, дисплей показывает “dEt In”; лампочка клавиши 15 мигает при приостановке процесса; по звуковому сигналу необходимо открыть дверцу и распылить моющее средство по внутренней поверхности печи. Закрывать дверцу, нажать клавишу 15 для запуска цикла промывки и дождаться завершения программы.

Цикл 2 – Очистка

Цикл 3 – Паровая обработка

Если на сливном фильтре, расположенном в центре нижней части полости, образовались значительные отложения, промыть до свободного вытекания воды и моющего средства через фильтр.

По звуковому сигналу, указывающему на завершение программы, открыть дверцу. Выключить прибор, используя клавишу 1.

В конце цикла промывки можно сполоснуть внутреннюю поверхность печи душем (поставляется по специальному заказу) и протереть переднее уплотнение печи губкой или тканью, чтобы предупредить преждевременное изнашивание.

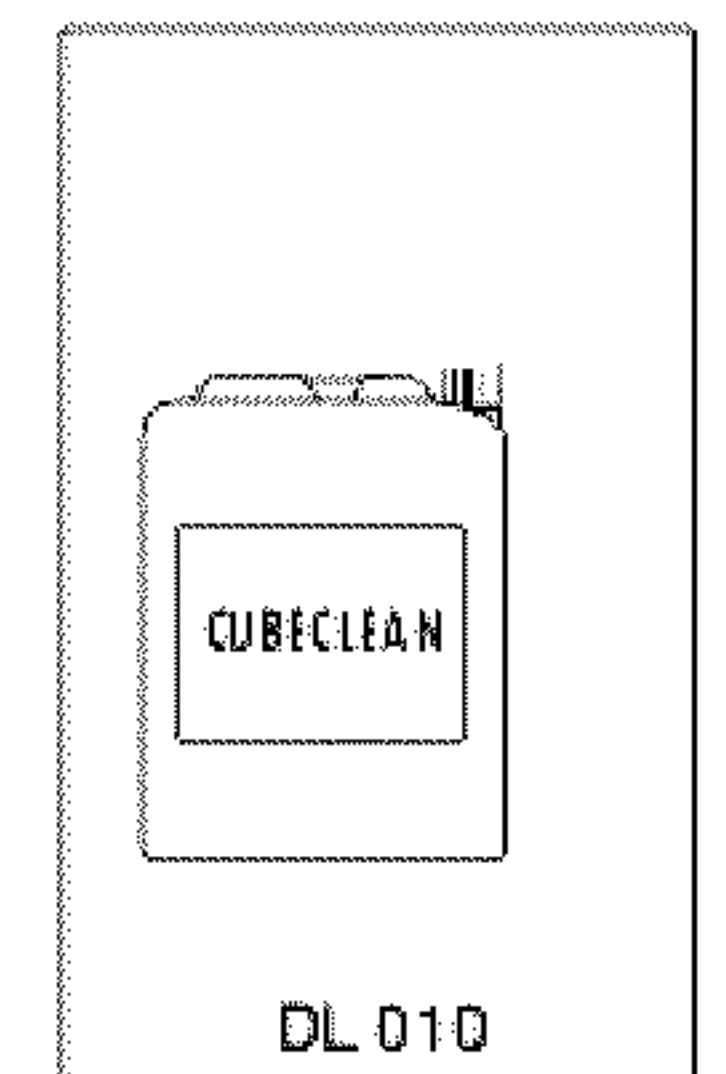
15.2 • ВНИМАНИЕ

Не мыть внутреннюю поверхность печи прямыми струями воды или под напором. Не использовать коррозионные или абразивные вещества для очистки стальных поверхностей, не чистить металлическими мочалками или проволочными щетками, поскольку это может привести к необратимым повреждениям. Применение агрессивных моющих средств, имеющих высокое содержание соды и аммония, приводит к быстрому повреждению уплотнений и ставит под угрозу функционирование и производительность печи.

Внешнюю поверхность печи необходимо мыть губкой и теплой водой с обычным моющим средством, подходящим для этой цели.

15.3 • Рекомендуется использовать моющее средство, имеющее специальную формулу.

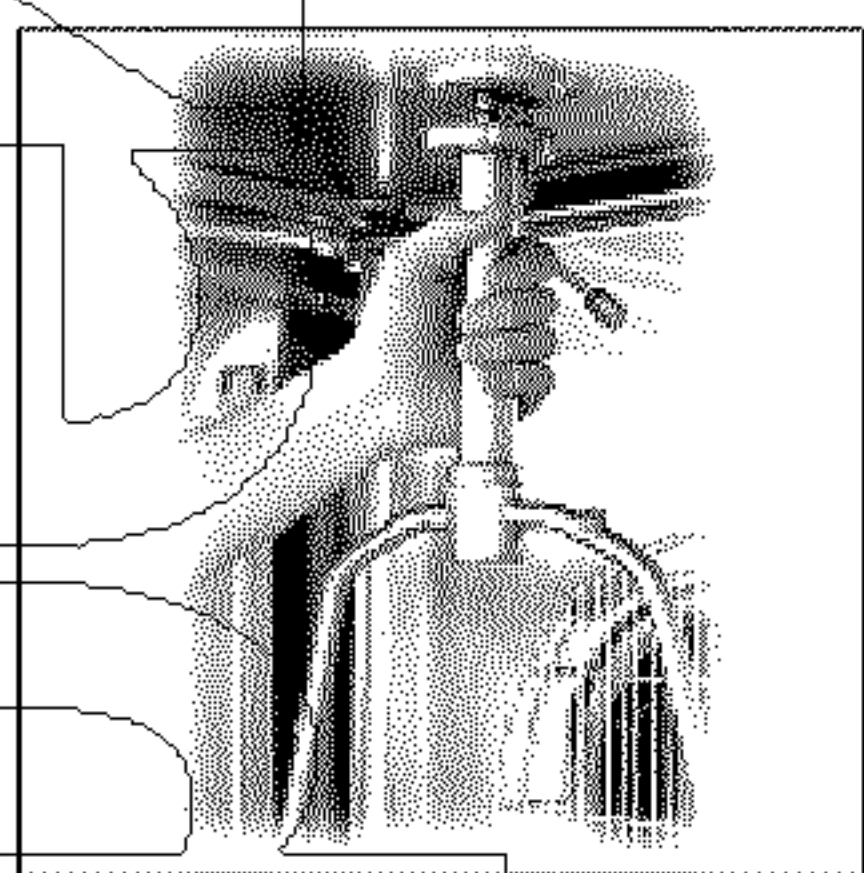
Щелочное моющее средство
“CUBECLEAN” в
емкости, 10 литров



16 • КОМПЛЕКТ МОЕЧНЫЙ

16.1 • Прибор, оборудованный моечным комплектом, имеет два цикла очистки печи - **УМЕРЕННАЯ ПРОМЫВКА “SC”** и **ИНТЕНСИВНАЯ ПРОМЫВКА “HC”** – осуществляемые без непосредственного участия оператора.

Моющее средство равномерно распределяется через специальную воронку в определенное время. Легко монтируемая моечная лопасть промывает печь.



Применение моющих средств за исключением средств, указанных производителем, не всегда обеспечивает нужную степень очистки, а также может привести к нарушению целостности моечной системы.

Убедиться в надежности соединения для подачи моющего средства и проверить количество подаваемого моющего средства в соответствии с рекомендациями производителя.

Если печь горячая, включить автоматическое охлаждение, нажав клавишу 13.

УМЕРЕННАЯ ПРОМЫВКА

16.2 • Включение цикла **УМЕРЕННАЯ ПРОМЫВКА “SC”** для удаления ежедневных загрязнений.

Нажать клавишу 4. При этом на дисплее мигает надпись “MAN”. Поворачивать кнопку 7 вправо до появления на дисплее надписи “SC”.

Нажать клавишу 15, чтобы включить программу умеренной промывки, описанной ниже.

Цикл 1 – Охлаждение/предварительный нагрев:

Если температура слишком высокая, на дисплее отображается надпись “rAF”; если температура слишком низкая, дисплей показывает “Att”; при достижении нужной температуры, дисплей показывает “Fit SHo” (вставить лопасть). Лампочка клавиши 15 мигает при приостановке процесса. По звуковому сигналу необходимо открыть дверцу и повесить лопасть на крюк верхней стенки: вставить штифт в отверстие и

повернуть против часовой стрелки до упора. Закрывать дверцу, нажать клавишу 15 для запуска цикла промывки и дождаться завершения программы.

Программа **УМЕРЕННАЯ ПРОМЫВКА** состоит из семи циклов общей продолжительностью 24 минуты и сочетает в себе комбинированные действия очистки (цикл 2-3), распыления пара (цикл 4), споласкивания при вращении лопасти (цикл 5) в сочетании с циклом паровой обработки, споласкивания в сочетании с вентиляцией (цикл 6) и сушки (цикл 7). После обработки внутренняя поверхность печи становится сухой и блестящей.

По циклическому звуковому сигналу, указывающему на завершение программы, открыть дверцу. Надеть перчатки и снять лопасть, повернув штифт по часовой стрелке до упора.

Выключить прибор, используя клавишу 1 ON/OFF.

16 • КОМПЛЕКТ МОЕЧНЫЙ

ИНТЕНСИВНАЯ ПРОМЫВКА

16.2 • Включение цикла ИНТЕНСИВНАЯ ПРОМЫВКА “НС” для трудноудаляемых загрязнений:

Нажать клавишу 4. При этом на дисплее мигает надпись “MAN”. Поворачивать кнопку 7 вправо до появления на дисплее надписи “НС”.

Нажать клавишу 15, чтобы включить программу интенсивной промывки, описанной ниже.

Цикл 1 – Охлаждение/предварительный нагрев:

Если температура слишком высокая, на дисплее отображается надпись “rAF”; если температура слишком низкая, дисплей показывает “Att”. При достижении нужной температуры дисплей показывает “Fit SHo” (вставить скребок); лампочка клавиши 15 мигает при приостановке процесса. По звуковому сигналу необходимо открыть дверцу и повесить скребок на крюк верхней стенки: вставить штифт в отверстие и повернуть против часовой стрелки до упора. Закрывать дверцу, нажать клавишу 15 для

запуска цикла промывки и дождаться завершения программы.

Программа ИНТЕНСИВНАЯ ПРОМЫВКА состоит из 11 циклов общей продолжительностью 38 минут и сочетает в себе комбинированные действия очистки (циклы 2-3-6-7), распыления пара (циклы 4-8), споласкивания при вращении лопасти (циклы 5-9), споласкивания в сочетании с вентиляцией (цикл А) и сушки (цикл Б). После обработки внутренняя поверхность печи становится сухой и блестящей.

Если на сливном фильтре, расположенном в центре нижней части полости, образовались значительные отложения, промыть до свободного вытекания воды и моющего средства через фильтр.

По циклическому звуковому сигналу, указывающему на завершение программы, открыть дверцу. Надеть перчатки и снять лопасть, повернув штифт по часовой стрелке до упора.

Выключить прибор, используя клавишу 1 ON/OFF.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Не выключать прибор клавишей 1 во время выполнения программ УМЕРЕННАЯ ПРОМЫВКА и ИНТЕНСИВНАЯ ПРОМЫВКА; дождаться звукового сигнала, подтверждающего завершение программы, снять моечную лопасть и выключить прибор.

Протереть переднее уплотнение печи губкой или тканью, чтобы предупредить его преждевременное изнашивание.

Отключить и перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (при наличии). Держать дверцу немного приоткрытой, когда прибор не используется.

17 • ТЕКУЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

17.1 • ПЕРИОДИЧЕСКИ

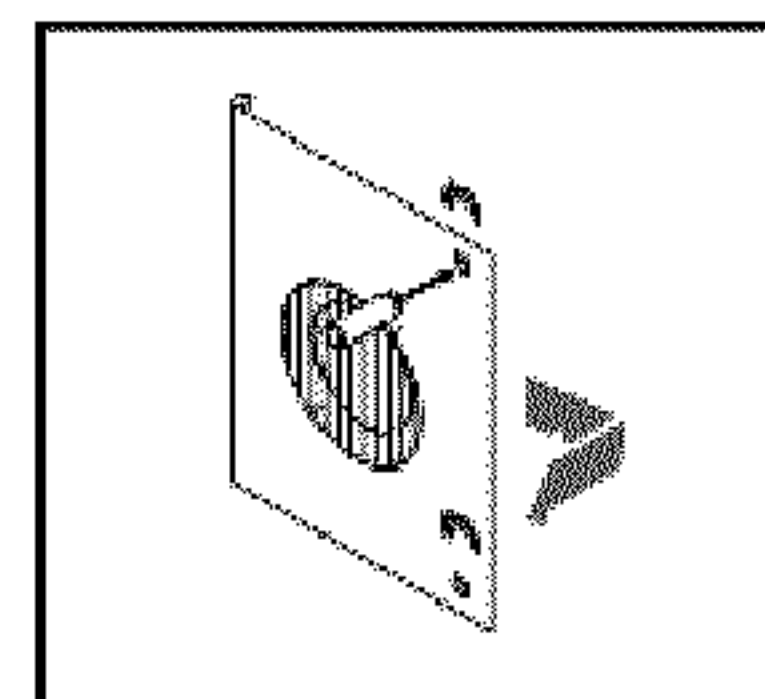
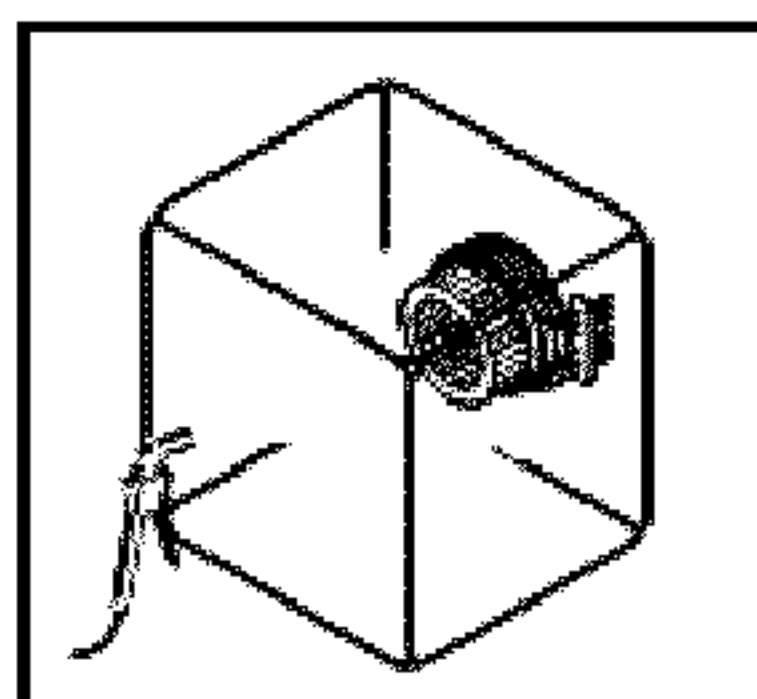
рекомендуется производить очистку дефлектора и стеллажей для форм в следующем порядке:

- отключить и перекрыть подачу электричества, воды и газа (при наличии);
- снять стеллажи;
- используя винтоверт нужного размера или монетку, открутить винты дефлектора, чтобы промыть его заднюю часть; рекомендуется использовать ручной душ (поставляется по специальному заказу);
- протереть чистой тканью;
- при наличии трудноудаляемых загрязнений необходимо снять дефлектор; не использовать абразивные средства и металлические мочалки для очистки стальной поверхности; если позволяют размеры, промыть дефлектор в посудомоечной машине.

Установить дефлектор в печь, затянуть винты крепления.

17.2 • ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ

Прибор необходимо тщательно очистить от остатков продуктов и загрязнений, если он не будет использоваться в течение некоторого периода времени (например, в выходные или в период сезонного закрытия). Оставить дверцу немного приоткрытой для циркуляции воздуха внутри печи. Отключить и перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (при наличии). Для дополнительной защиты внешних поверхностей нанести подходящее металлическое полировочное покрытие.



18 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В КОТЛЕ

Прибор ведет учет времени работы парового генератора в часах и предупреждает оператора о необходимости запуска программы удаления накипи “dE” сообщением “CAL”.

При этом сообщение “CAL” не прекращает работу прибора, поэтому рекомендуется запустить программу “dE” за несколько часов до появления сообщения. Для проверки времени, оставшегося до появления сообщения, необходимо включить печь клавишей 1, нажать и удерживать клавишу 3 в течение 5 секунд. Оставшееся время отображается на дисплее.

Образование накипи приводит к потере мощности в цепи парового генератора и его серьезным повреждениям.

Необходимо отметить, что паровой генератор ежедневно включает цикл слива и промывки для обновления воды. Периодичность удаления налета определяется несколькими параметрами, введенными в электронную

карту специалистом по техническому обслуживанию при установке, на основе характеристик подаваемой воды (из умягчителя) и его технических характеристик.

Сообщение “CAL” появляется, когда прибор отключен. Когда цикл удаления накипи завершен “dE”, общее количество часов переустанавливается, а сообщение удаляется. Для выполнения этой операции необходимо отключить прибор от электросети на несколько секунд после завершения программы удаления накипи.

Удаление накипи необходимо производить в остывшем и чистом приборе (смотри раздел «Ежедневная очистка»), желательно, при участии специалиста из авторизованной сервисной службы.

18 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В КОТЛЕ

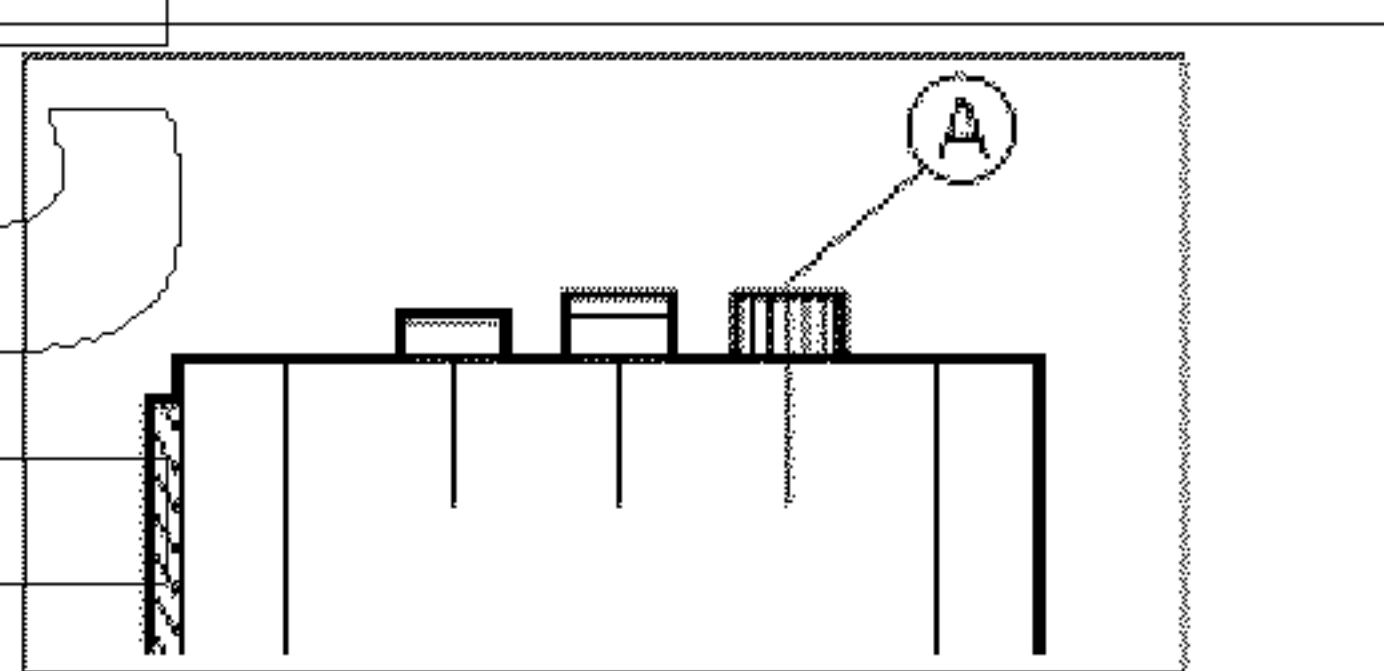
Запуск цикла удаления накипи «dE»

Включить печь, нажав клавишу 1. Нажать клавишу 4 и поворачивать кнопку 7 до появления на дисплее надписи «dE». Нажать клавишу 4 для подтверждения программы.

Для запуска цикла удаления накипи «dE» нажать клавишу 15.

Дождаться начала автоматической операции слива и промывки котла (дисплей показывает «Att»). По звуковому сигналу и появлению надписи «dEt In» на дисплее добавить средство для удаления накипи, открутив крышку А (при необходимости разбавить средство в литре воды в соответствии с инструкциями производителя). Количество средства определить в зависимости от емкости котла (смотри 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



Закрыть крышку «А».

18.1 • ПРОЦЕСС УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

Нажать клавишу 15; котел наполняется моющим средством для удаления накипи, разбавленным водой.

«ЦИКЛ 1»: Автоматический цикл, во время которого котел нагревается и поддерживает температуру в течение 30 минут (отсчет на дисплее 6), обеспечивая эффективное действие моющего средства, после чего содержимое сливается. Следить за тем, чтобы смесь моющего средства с водой сливалась беспрепятственно. В ином случае обратиться в службу технической поддержки, поскольку слив может быть заблокирован и потребуются техническое обслуживание котла. Предупреждение о проблеме отображается на дисплеях 6-8 (смотри раздел «Самодиагностика и обнаружение неполадок»).

После этого осуществляется автоматическая промывка котла обычной проточной водой, а затем котел заполняется чистой водой.

«ЦИКЛ 2»: Второй автоматический цикл, обеспечивающий паровую обработку печи в течение 25 минут для прочистки парового генератора и трубопроводов подачи пара в печь. Цикл состоит из следующих фаз: слив воды из котла, промывка котла обычной проточной водой и заполнение чистой водой.

18 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В КОТЛЕ

Важно:

Вышеописанная последовательность обеспечивать тщательную очистку парового генератора. Если во время цикла информация об обнаруженных неполадках отображается на дисплеях **6** и **8**, не использовать прибор до его осмотра специалистом авторизованной сервисной службы.

Если программа завершена правильно, появляется сообщение «End». Нажать клавишу **1** для выхода из программы «dE». При этом обновляется количество часов, оставшихся до следующей процедуры удаления накипи.

Внимание:

Операция осуществляется под строгим контролем оператора.

Оператор должен соблюдать необходимые меры предосторожности (маска, перчатки и т.д.) при работе с продуктом.

Ни в коем случае не прерывать цикл удаления накипи!

Прерывание цикла приводит к неэффективности всего процесса и загрязнению котла вследствие неполного удаления остатков накипи. Кроме этого, при прерывании электронный контроль печи не выполнит установку счетчика на ноль.

Рекомендуется тщательно сполоснуть полость душем после завершения программы.

19 • ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

19.1 • Для гарантии правильной и безопасной работы печи, осмотр и техническое обслуживание производится не реже одного раза в год компанией-производителем, специалистом по

техническому обслуживанию или авторизованной сервисной службой.

19.2 • В связи с этим, заказчику рекомендуется заключить договор сервисного обслуживания.

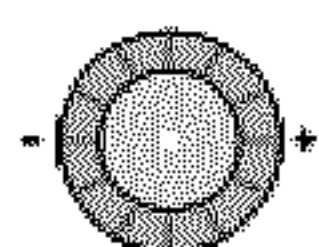
20 • САМОДИАГНОСТИКА И ОБНАРУЖЕНИЕ НЕПОЛАДОК

20.1 • При включении прибор главным переключателем, операция электронной диагностики для проверки основных функций осуществляется автоматически. Если прибор находится в исправном состоянии, на дисплее отображается фактическая температура в печи, а светодиоды клавиш режима тепловой обработки мигают. В это время можно задать параметры тепловой обработки.

20.2 • Информация о неполадках отображается на дисплеях **6-8**. Особое значение имеют коды ошибок, которые дают представление о характере неполадки. Сообщение на дисплее сопровождается звуковым сигналом в течение **5** секунд, повторяющимся каждую минуту до выключения печи.

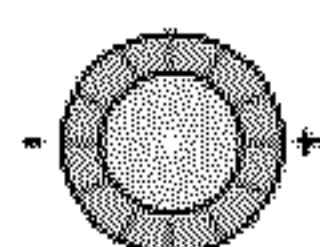
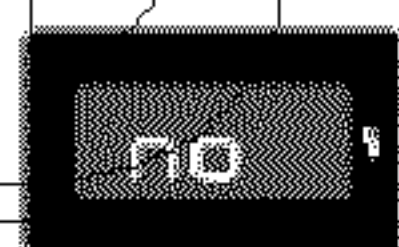
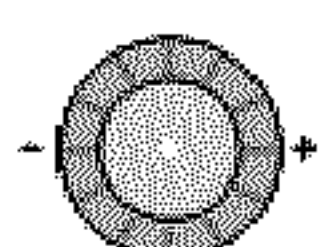
Основные сообщения, предупреждающие о неполадках:

СООБЩЕНИЯ



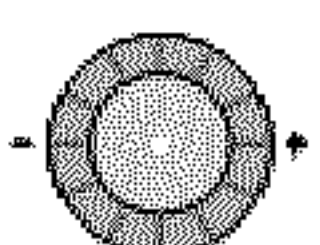
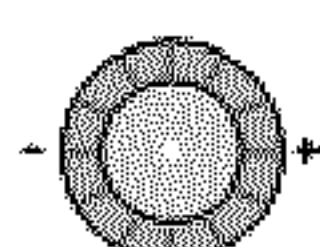
“Err SC”

Сообщение на дисплеях 6 и 8. Неисправность температурного датчика. Немедленно выключить печь и обратиться к специалисту производителя или в авторизованную сервисную службу.



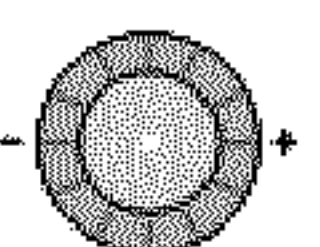
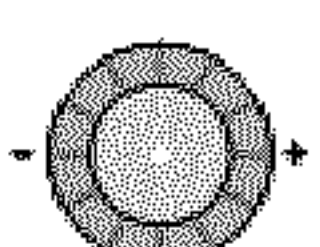
“no H2o”

Нет воды: убедиться в том, что перепускной клапан открыт и вода поступает из основной системы водоснабжения. Если вода не поступает из системы водоснабжения, сообщить в коммунальную службу или агентство. При неисправностях системы водоснабжения обратиться к специалисту компании-производителя или в авторизованную сервисную службу. До устранения неисправности можно использовать печь в конвекционном режиме.



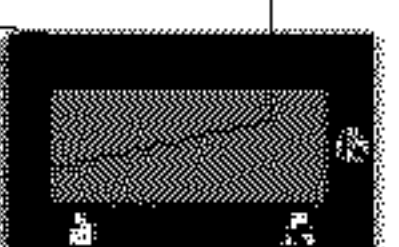
“Er 1”

Включено устройство предупреждения температурной нагрузки на мотор. Немедленно выключить печь и обратиться к специалисту производителя или в авторизованную сервисную службу.



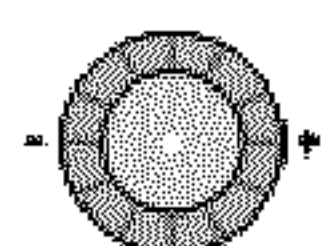
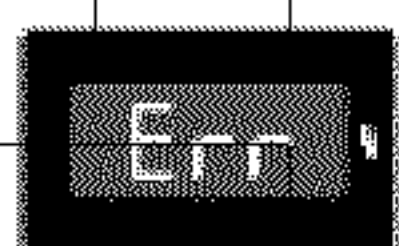
“Er 2”

Включено предохранительное термореле печи. Немедленно выключить печь и обратиться к специалисту производителя или в авторизованную сервисную службу.

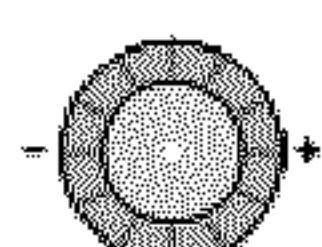


Основные сообщения, предупреждающие о неполадках:

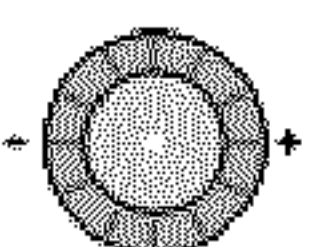
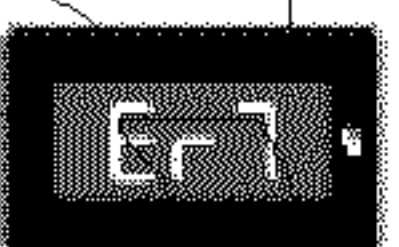
СООБЩЕНИЯ



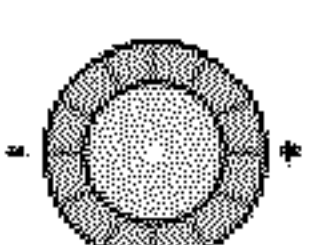
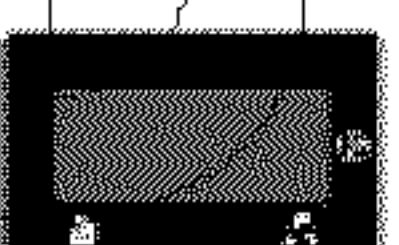
“Err Sd”



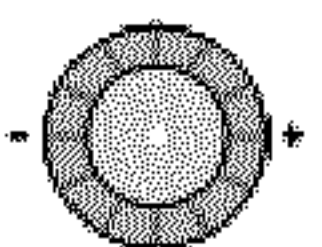
Неисправность температурного датчика конденсации пара. Конденсатор постоянно работает, но печь можно использовать под строгим контролем (увеличить потребление воды) до прибытия специалиста по техническому обслуживанию.



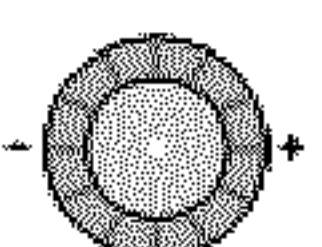
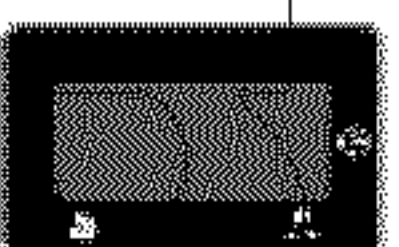
“Er 7”



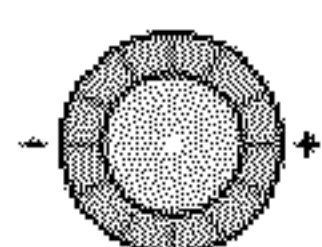
В отсеке электрических компонентов зарегистрировано аномальное повышение температуры. Печь можно использовать под строгим контролем до прибытия специалиста по техническому обслуживанию.



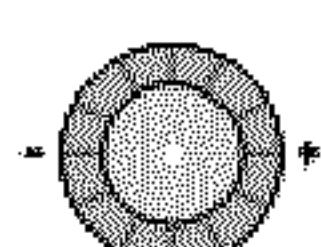
“Er 8”



Аномальное повышение температуры, зарегистрированное в отсеке электрических компонентов, может привести к повреждению этих компонентов. Немедленно выключить печь и обратиться к специалисту компании-производителя или в авторизованную сервисную службу.



“Er SP”

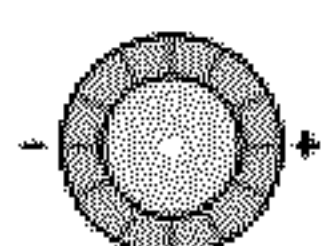
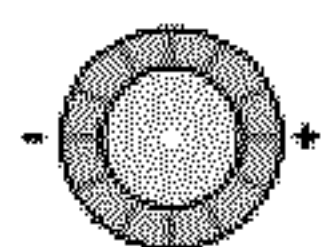
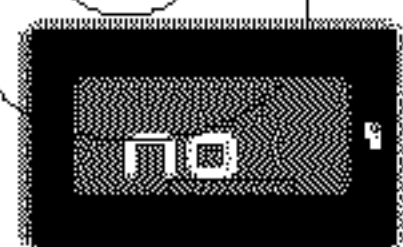


Неисправность термощупа. При появлении сообщения, проверить включение термощупа в разъем 16. Печь можно использовать под строгим контролем до прибытия специалиста по техническому обслуживанию.

Основные сообщения, предупреждающие о неполадках:

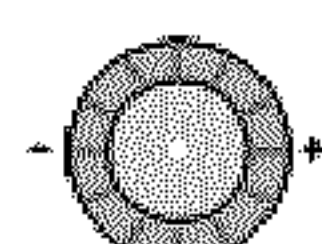
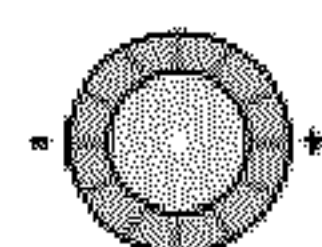
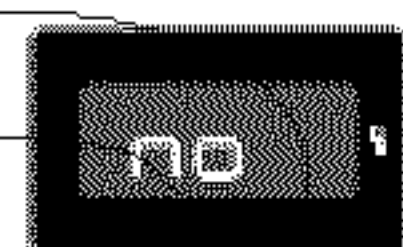
СООБЩЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ, РАБОТАЮЩИХ НА ГАЗЕ



“no GAS”

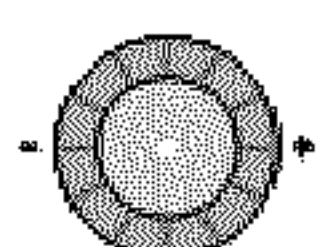
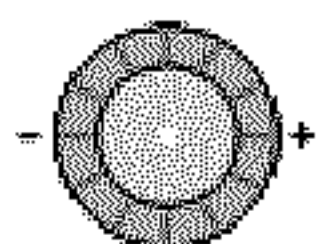
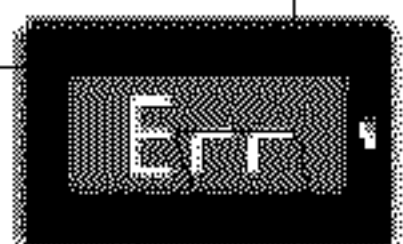
Нет газа. убедитесь в том, что перепускной клапан открыт и газ поступает из основной системы газоснабжения. Если газ не поступает, сообщить в коммунальную службу или агентство. При неисправностях системы газоснабжения обратиться к специалисту компании-производителя или в авторизованную сервисную службу.



“no IGn”

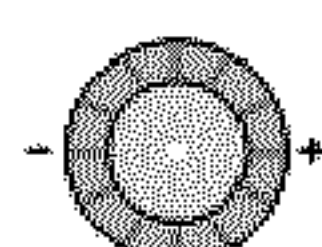
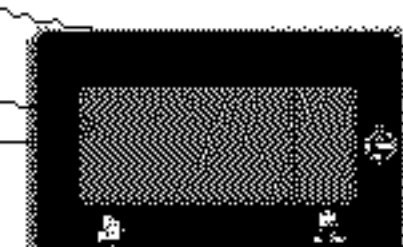
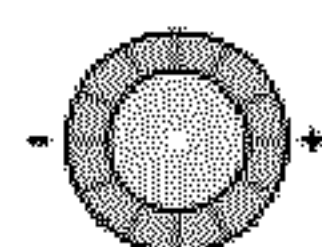
Газовые приборы оборудованы устройствами зажигания, имеющими автоматическую функцию перенастройки. Если операция не восстанавливается автоматически после нескольких попыток, на дисплеях 6 и 8 отображается код ошибки [no IGn], а звуковой сигнал предупреждает оператора. Для восстановления зажигания нажать клавишу 15. Если неисправность не устранена, сообщить специалисту компании-производителя или в авторизованную сервисную службу.

Примечание: Отключение горелки является условием безопасности и, следовательно, не является неисправностью прибора.



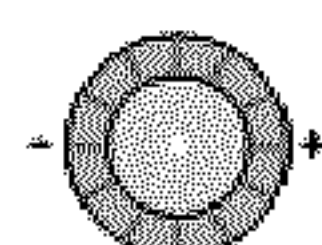
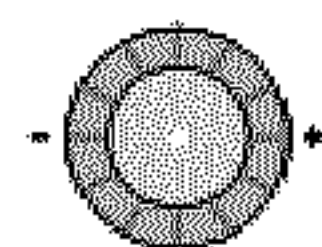
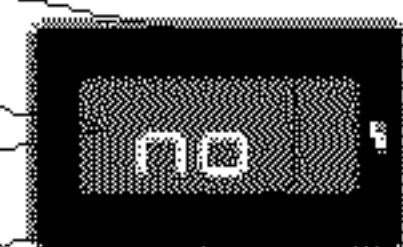
“Er Sb”

Неисправность датчика предварительного нагрева котла; печь можно использовать в конвекционном режиме; паровой и комбинированный режим отключаются. Обратиться в службу технической поддержки.



“Er 3”

Включено предохранительное термореле печи. Немедленно выключить печь и обратиться к специалисту компании-производителя или в авторизованную сервисную службу.

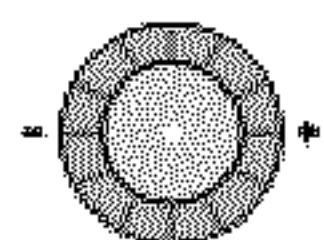


“no drn”

Нет слива воды из парового генератора. Прибор можно использовать с учетом того, что не осуществляется замена воды в паровом генераторе. Нажать клавишу 15, чтобы пропустить неисправность на некоторое время. Если неисправность возникает во время выполнения программы удаления накипи, отключить прибор и обратиться в сервисную службу.

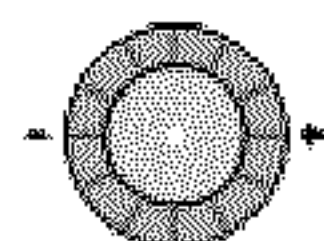
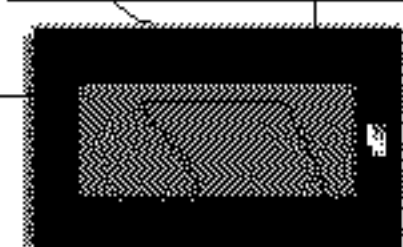
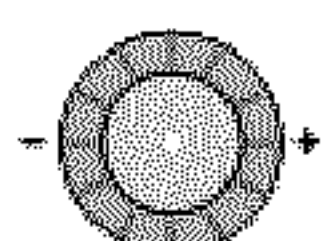
Основные сообщения, предупреждающие о неполадках:

СООБЩЕНИЯ



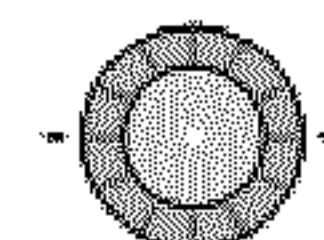
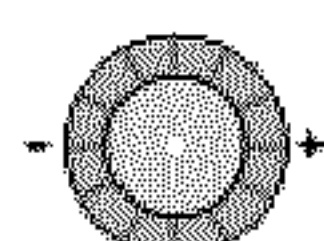
“CAL”

Сообщение появляется, когда прибор отключен, и указывает на необходимость запуска цикла удаления накипи. См. главу 16. Чтобы временно пропустить сигнал, нажать клавишу 15.



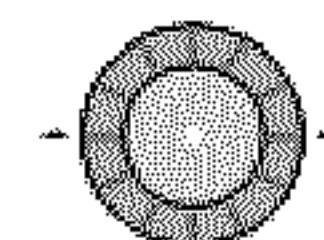
“doP”

Сообщение появляется, когда открыта дверца печи, и указывает на то, что микропереключатель не закрывает контур. Убедиться, что дверца плотно закрыта. Если сигнал повторяется, обратиться в сервисную службу.

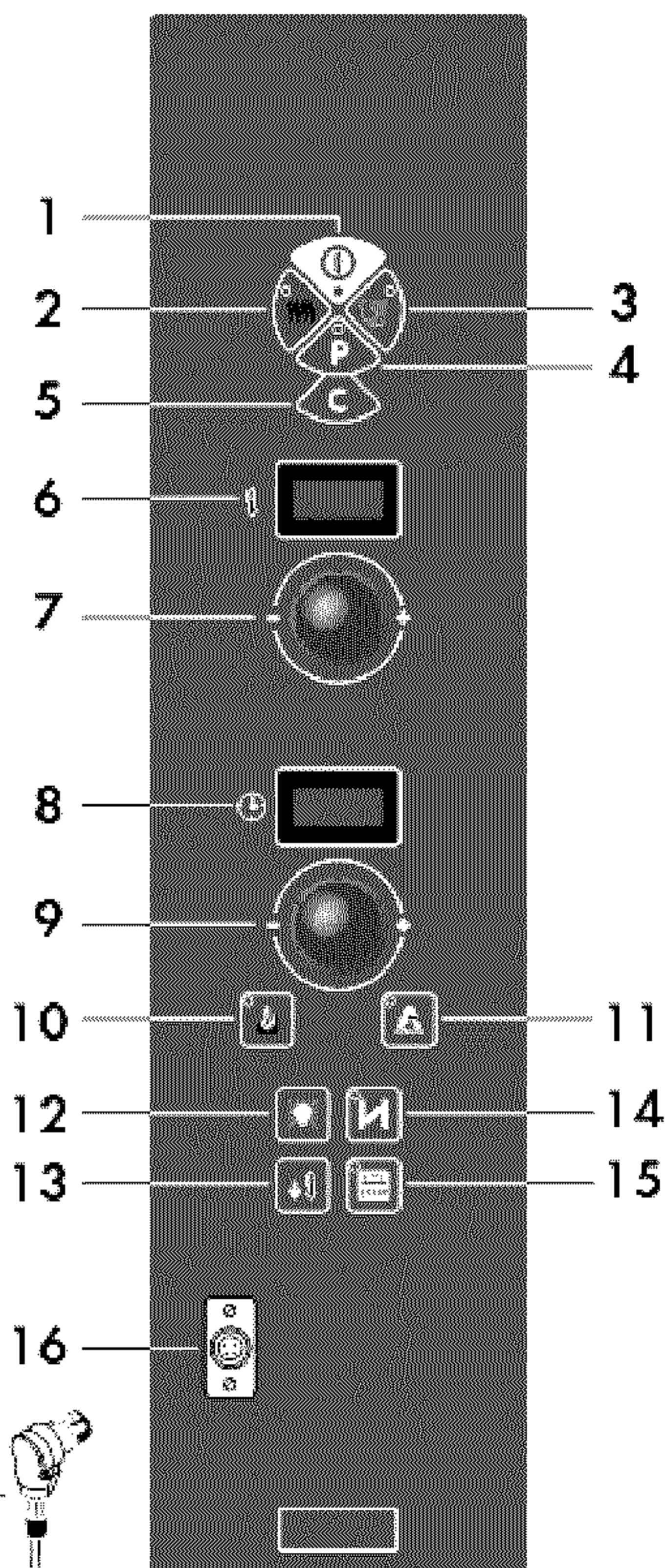


“no con”

Нет контакта между материнской платой и клавиатурой; проверить предохранители.



ВЕРСИЯ Р



Термощуп

- 1 – Главный переключатель
- 2 – Кнопка конвекционного режима
- 3 – Кнопка парового режима
- 4 – Кнопка программы тепловой обработки
- 5 – Кнопка цикла тепловой обработки
- 6 – Дисплей температуры печи, дисплей программ
- 7 – Вращающаяся кнопка выбора/настройки температуры
- 8 – Дисплей времени тепловой обработки (оставшееся/заданное), дисплей температуры в сердцевине продукта (фактическая/заданная), дисплей влажности, дисплей цикла тепловой обработки

- 9 – Кнопка настройки/выбора времени/температуры в сердцевине
- 10 – Кнопка тепловой обработки с использованием термощупа
- 11 – Кнопка автоматической системы контроля влажности (Autoclima), кнопка ручного увлажнителя
- 12 – Кнопка освещения в печи
- 13 – Кнопка быстрого охлаждения с открытой дверцей
- 14 – Кнопка вентиляции полости
- 15 – Кнопка Запуск/Стоп
- 16 – Разъем для термощупа