

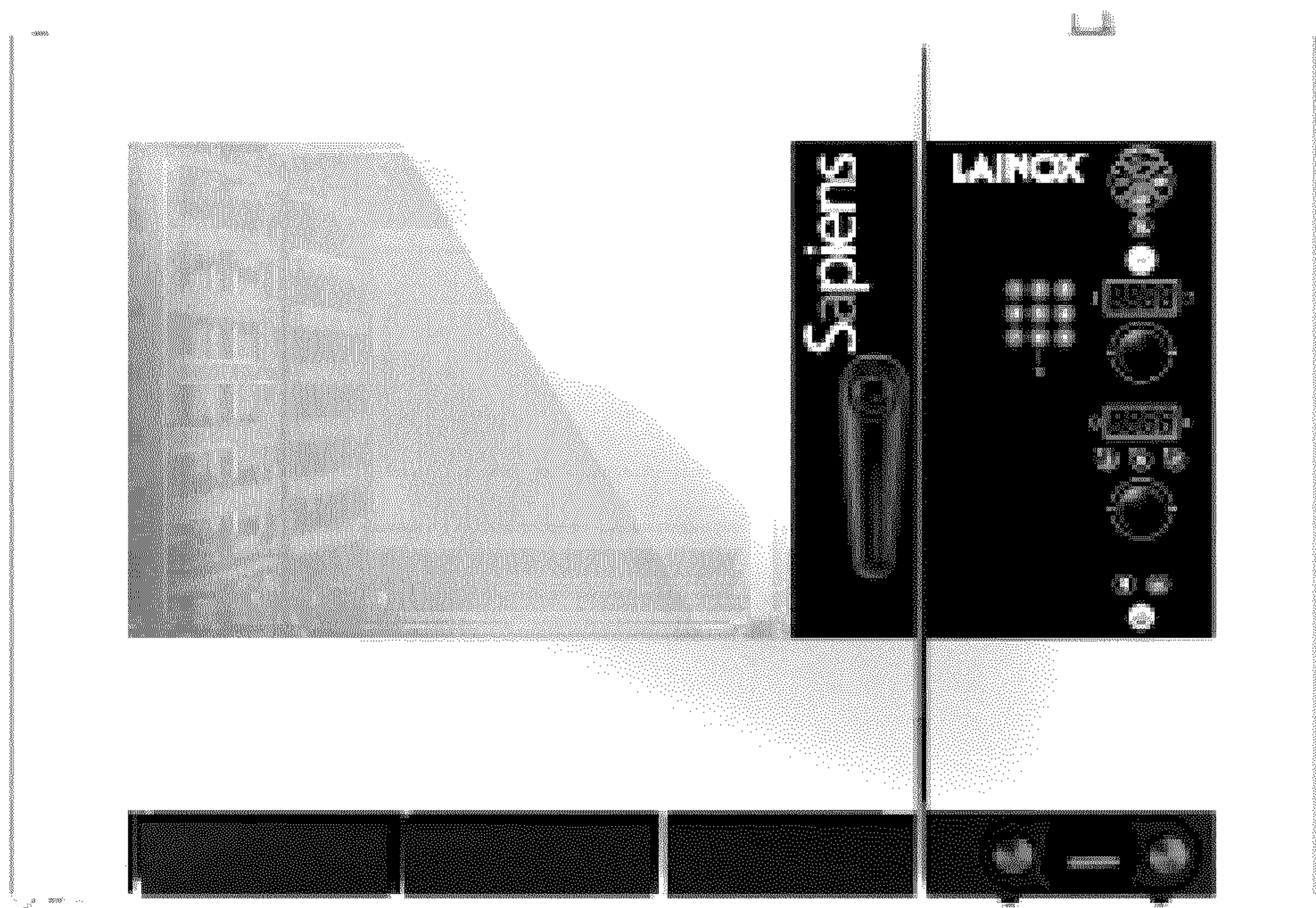
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ **Lainox** с подачей пара И ПАРОГЕНЕРАТОРОМ

Sapiens

Mod. SAEB / SAGB
SAEV / SAGV

Техническое обслуживание



СОДЕРЖАНИЕ

	СТРАНИЦА
1	ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ 4
2	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 5
3	ОПИСАНИЕ КЛАВИШ 6
4	РУЧНАЯ НАСТРОЙКА НА ГОТОВКУ В ОДИН ЦИКЛ 8
5	РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПЕЧИ НА ГОТОВКУ В ДВА ИЛИ БОЛЕЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫХ ЦИКЛА 10
6	ВВОД И СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ 12
7	ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ 13
8	УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ 14
9	ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ 14
10	ВЫБОР И ЗАПУСК ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ РЕЦЕПТУРЫ 15
11	ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ РЕЦЕПТУРЫ 16
12	НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА 17
13	СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ 19
14	ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ 20
15	ПОДРОБНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ 23
16	ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 24
17	ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 25
18	ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 25
19	НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ 26
20	СКАЧИВАНИЕ ЖУРНАЛА АНАЛИЗА РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК 27
21	ИМПОРТ/ЭКСПОРТ РЕЦЕПТУР 28
	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ 29
22	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ – «CALOUT» 30
23	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ – «НС CAL» - «НРС CAL» 31
	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ – РУЧНАЯ И АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА 32
24	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ – РУЧНАЯ ОЧИСТКА 33
25	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ – ЧИСТЯЩИЙ НАБОР 34
26	СОЗДАНИЕ ТВЕРДОГО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА 36
27	СОЗДАНИЕ ТВЕРДОГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ 37
28	УДАЛЕНИЕ НАКИПИ С ПАРООБРАЗОВАТЕЛЯ 38
29	САМОДИАГНОСТИКА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 40
30	МНОГОПРОГРАММНАЯ КЛАВИАТУРА 45
31	ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЦЕПТУРЫ 46

МОДЕЛИ

SAEB / SAGB

SAEV / SAGV

Производитель не несет никакой ответственности за любые неточности в настоящем руководстве из-за ошибок при печати или копировании. Оставляем за собой право на изменение наших изделий как считаем подходящим, без нарушения их основных функций.

Воспроизведение или копирование любой части настоящего руководства любыми способами без предварительного письменного согласия производителя строго запрещено.
- ОРИГИНАЛЬНОЕ РУКОВОДСТВО -

1 • ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Со временем может потребоваться ремонт печи. Эта, и все основные работы по ее обслуживанию должны выполняться только штатными техниками пользователя или в авторизованном сервисном центре.

1.1 • Внимательно прочитайте указания, данные в настоящем руководстве. Они содержат информацию о технике безопасности при установке, использовании и техническом обслуживании.

Храните настоящее руководство в надежном месте для справок в будущем!

1.2 • Настоящее устройство должно использоваться только по его назначению, т.е., приготовление пищи. Любое другое использование считается ненадлежащим, и, следовательно, опасным.

1.3 • Для использования устройством допускается только кухонный персонал, прошедший необходимую подготовку.


1.4 • Запрещается оставлять работающую печь без внимания.


1.5 • Некоторые поверхности печи сильно нагреваются во время работы. Соблюдайте осторожность!

1.6 • Запросите установщика предоставить информацию о правильной эксплуатации и использовании смягчителя воды. Неправильное или неполное техническое обслуживание является причиной образования накипи, которая очень сильно повредит печь.

1.7 • В случае необходимости в вызове специалиста по обслуживанию оборудования, вся важная идентификационная информация устройства находится на фирменной табличке, расположенной снизу с правой стороны.

1.8 • Каждое устройство имеет фирменную табличку с указанием модели и основных характеристик. Ниже приводятся примеры фирменной таблички для электрической и газовой печей.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 CE		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	Σ Qn 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
П	Cat. II 2H3+	P mbar 20: 28-30/37
IPX 5 CE 0085		

1.9 • В случае необходимости в технической помощи, с целью содействия специалисту по обслуживанию оборудования в поиске и устранении неисправности, предоставьте как можно более подробную информацию об отказе.

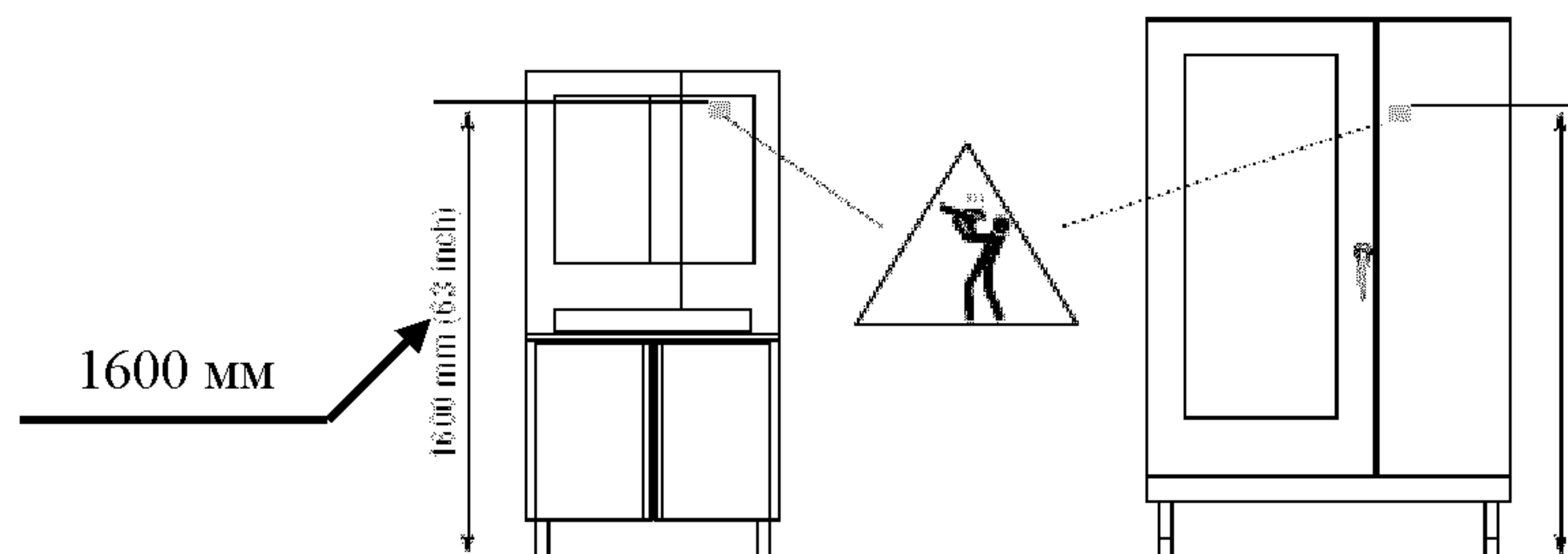
1.10 • В случае поломки или неполадок в работе, немедленно отключите печь!

1.11 • Помещение, в котором установлена печь, должно иметь хорошую вентиляцию!

1.12 • Этикетка безопасности

• Максимальная высота установки емкостей с жидкостями.

• **ВНИМАНИЕ!** Для предотвращения ошпаривания, не используйте емкости, заполненные жидкостью или пищей, которая во время готовки становится жидкой, на уровнях, превышающих уровни, на которых можно следить за пищей.



2 • ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

2.1 • Перед готовкой любой пищи в новой печи, тщательно очистите ее внутренние поверхности (см. раздел «Ежедневная очистка»).

2.2 • В конце рабочего дня, тщательно очистите внутренние и наружные поверхности печи. Это обеспечит бесперебойную работу печи и продлит срок ее службы.

2.3 • Для очистки печи не используйте водяные струи высокого давления!

2.4 • Для ежедневной очистки используйте только щелочные моющие средства, пригодные для данной цели. Не используйте абразивные материалы или изделия, так как они повредят поверхности печи.

2.5 • По завершении работы всегда отключайте устройство, перекрывая все коммунальные сети (подачу электричества, воды и, при наличии, газа).

2.6 • Избегайте любых операций, которые могут привести к отложению поваренной соли на стальных поверхностях печи. При случайном рассыпании соли незамедлительно тщательно промойте поверхность.

2.7 • После готовки на пару, для предотвращения обваривания струей выходящего из печи остаточного пара, открывайте дверцу с осторожностью. Несоблюдение данного предупреждения может быть опасным для повара.

2.8 • Для обеспечения безопасного использования печи, не закрывайте вентиляционные или другие отверстия печи!

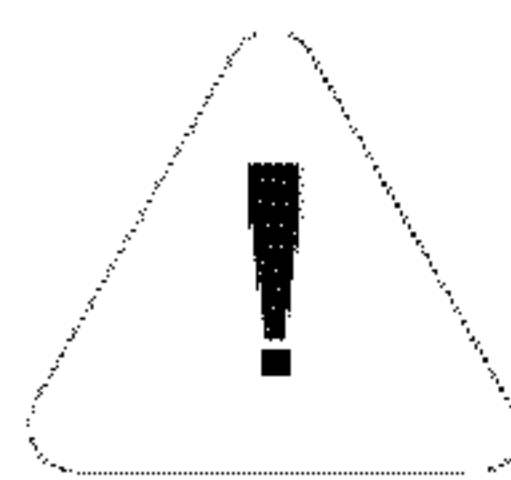


2.9 • ВНИМАНИЕ!

Запрещается приготовление пищи с добавлением спиртных напитков!

2.10 • Несоблюдение основных правил техники безопасности может поставить под угрозу бесперебойную работу печи и подвергнет повара серьезной опасности! Производитель не несет никакой ответственности в случае изменения первоначального назначения печи или вмешательства в ее конструкцию, или несоблюдение инструкций, данных в руководстве.

2.11 • Для обеспечения долговременной эффективности и надежности работы печи, ее плановое обслуживание должно производиться не реже одного раза в год. Помня об этом, пользователю рекомендуется заключить договор сервисного обслуживания.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Деловая Русь»
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11,
корпус 2 т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>

3 • ОПИСАНИЕ КЛАВИШ

3.1 • ЦИКЛЫ (КЛАВИША 1)

Дает возможность установки, вызова и отображения циклов готовки.

Установленное число циклов указывается непрерывно горящими светодиодами.

Выполняемый цикл указывается мигающим светодиодом.

3.2 • КОНВЕКЦИЯ (КЛАВИША 2)

Клавиша режима КОНВЕКЦИОННОЙ готовки.

3.3 • ПАР (КЛАВИША 3)

Клавиша режима ПАРОВОЙ готовки.

3.4 • КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (КЛАВИША 4)

Клавиша КОМБИНИРОВАННОГО режима готовки.

3.5 • ОБОРОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА (КЛАВИША 5)

Клавиша выбора оборотов вентилятора. Как правило, индикатор не горит. Индикатор горит при пониженных оборотах и мощности.

3.6 • РЕЦЕПТУРЫ (КЛАВИША 6)

Дает возможность установки, вызова и отображения программ готовки, сохраненных рецептов и служебных программ (напр., промывки печи).

3.7 • ТЕРМОЩУП (КЛАВИША 11)

Используется для включения настройки готовки с использованием термощупа.

3.8 • КЛАВИША АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ (КЛАВИША 12)

При нажатии во время готовки, данная клавиша также выполняет функцию ручного увлажнителя (горит индикатор клавиши). Данная функция полезна для пищи, требующей дополнительной влажности при готовке. Нажмите клавишу и удерживайте ее нажатой все время, необходимое для впуска влаги в печь. Во время нажатия клавиши будет гореть соответствующий светодиод.

Примечание: Устройство оснащено автоматической системой снижения внутренней температуры во всех режимах готовки. Если температура превышает настройку дисплея на 30°C, увлажнитель автоматически направляет в печь холодную воду, и температура быстро снизится. Это исключает возможность начала готовки пищи при слишком высокой температуре в печи. Кроме этого, дополнительная влажность предотвращает высыхание пищи.

3 • ОПИСАНИЕ КЛАВИШ

3.9 • КЛАВИША ВЕНТИЛЯТОРА УДАЛЕНИЯ ПАРА ИЗ ПЕЧИ (КЛАВИША 13)

Данная функция активируется только в конвекционном режиме. Нажатие на клавишу включает вентиляцию полости, давая возможность удаления влаги из полости. (светодиод горит = вентиляция открыта, светодиод не горит = вентиляция закрыта, светодиод мигает = работает вентилятор).

Положение вентиляции (открыта/закрыта) также может быть сохранено в нескольких циклах программы.

3.10 • КЛАВИША ОСВЕЩЕНИЯ ПЕЧИ (КЛАВИША 14)

Нажатие на данную клавишу включает освещение печи, давая повару возможность проверки хода готовки.

3.11 • КЛАВИША БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ ПЕЧИ (КЛАВИША 16)

Данная функция активируется только при открытой дверце печи. Нажатие на клавишу включает вентилятор, который быстро снижает температуру в печи до 50°C. Данная функция особенно полезно, если после готовки при высокой температуре следует готовка при намного более низкой температуре, или требуется немедленная очистка печи после готовки (см. раздел «Ежедневная очистка»).

3.11 • ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ / ЗАПУСК/ОСТАНОВКА (START-STOP) (КЛАВИША 15)

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.

Это дает возможность включения панели управления и активирует самодиагностику.

Кнопка запуска/останова «START-STOP»: дает возможность запуска и остановки продолжающейся готовки.

- Подсветка кнопки горит: запуск (START), готовка началась.
- Подсветка кнопки мигает: ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА в результате открытия дверцы. Готовка и отсчет оставшегося времени останавливаются. Готовка возобновляется после закрытия дверцы.
- Подсветка кнопки не горит: ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА после нажатия клавиши 15: готовка окончательно прекратилась, как и в случае истечения времени.

ОПЕРАЦИИ

4.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Если на дисплее ошибок появится какой-либо символ (экран 7-9), обратитесь к разделу «Самодиагностика и коды ошибок».

4.2 • ВЫБОР РЕЖИМА ГОТОВКИ

Светодиоды режима готовки мигают: нажмите кнопку нужного режима готовки (2 - 3 - 4). Светодиод выбранного режима готовки будет гореть непрерывно.

4.3 • УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Дисплей температуры показывает значение в 130°C. Поверните ручку 8 для установки температуры (вправо для увеличения, влево – для снижения), что будет отображаться на дисплее.

Примечание: Примерно через 10 сек. после отпускания кнопки, дисплей вернется к отображению фактической температуры в печи.

4.4А • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

На дисплее времени 9 отображается [InF]. Поверните ручку 10:

- вправо для установки времени готовки;
- влево для установки бесконечного времени [InF].

или:

4.4В • УСТАНОВИТЬ ТЕРМОЩУП

См. раздел «Установка термощупа».

Настройки будут сохранены примерно через 10 секунд после ввода последней установки.

4.5 • НАСТРОЙКА НОВОЙ ГОТОВКИ

При необходимости в программировании новой готовки, требуется сбросить предыдущую путем нажатия кнопки 1 и ее удержания в течение 3 секунд, после чего индикатор режима готовки замигает, указывая на выполнение сброса.

4.6 • СОХРАНЕНИЕ РЕЖИМА ГОТОВКИ

При необходимости в сохранении готовки, нажмите на кнопку 10 и удерживайте нажатой в течение 3 секунд.

На дисплее 7 появится первая свободная программа. Выберите необходимый номер программы вращением ручки 8, и подтвердите выбор нажатием на кнопку 8.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

ОПЕРАЦИИ

Поместите пищу в печь. Более подробную информацию см. под заголовком «*Практические рекомендации*».

При использовании термощупа, см. раздел «*Установка термощупа*».

4.7 • ЗАПУСК

Нажмите клавишу 15 для начала готовки. Соответствующий клавише светодиод будет гореть непрерывно.

В этот момент ...

дисплей температуры 7 указывает фактическую температуру в печи;

дисплей времени 9 указывает время, оставшееся до завершения готовки.

4.8 • ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ

В случае выбора бесконечного времени, прекратите готовку вручную нажатием клавиши 15 на несколько секунд (светодиод рядом с клавишей 15 погаснет). В случае ввода времени готовки или температуры термощупа, по истечении времени или достижении заданной температуры термощупа будет подан звуковой сигнал, указывающий на прекращение готовки (светодиод рядом с клавишей 15 погаснет).

Для отключения сигнала просто откройте дверцу или нажмите на кнопку (8 - 10). Извлеките пищу из печи, следуя указаниям, данным в пункте 2.7 под заголовком «*Важная информация*».

Отображение и изменение сохраненных значений

Если во время готовки необходимо проверить настройки, нажмите клавишу 1. Дисплей начнет мигать.

При необходимости изменений отображаемых значений, используйте соответствующую кнопку или клавиши. Нажмите на кнопку для получения изменяемых значений или подождите около 10 секунд. Новые данные сохраняются автоматически, отображение фиксируется на фактических значениях.

Примечание: При первом включении устройства за день, из парогенератора производится слив скопившейся жидкости. Печь включает запланированную промывку парогенератора, затем, после заливки водой, она АВТОМАТИЧЕСКИ ПОДОГРЕВАЕТ парогенератор. При запуске программы, включающей в себя циклы паровой или комбинированной готовки, для предотвращения запуска программы в отсутствие пара, программа запускается автоматически, сразу после достижения температуры подогрева парогенератора. Мигание светодиода клавиши 15 указывает на то, что парогенератор еще не достиг температуры подогрева.

ОПЕРАЦИИ

5.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Если на дисплее ошибок появится какой-либо символ (экран 7-9), обратитесь к разделу «Самодиагностика и коды ошибок».

Примечание: готовка в несколько этапов в ручном режиме дает возможность предварительного подогрева пустой варочной камеры перед готовкой: просто установить время цикла 1 (см. раздел 5.4В) на бесконечное [InF]. По достижению температуры подогрева будет подан повторяющийся звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись [LoA], информирующая о том, что пора использовать печь. После закрытия дверцы замигает светодиод (2) кнопки циклов 1 (см. раздел 5.5), информируя об активации 2 цикла готовки.

5.2 • ВЫБОР

Мигают светодиоды режима готовки: нажмите кнопку нужного режима готовки (2 - 3 - 4). Светодиод выбранного режима готовки будет гореть непрерывно.

5.3 • УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Температура готовки задается поворотом ручки 8, что отображается на соответствующем дисплее.

5.4А • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЦИКЛА 1

На дисплее времени отображается [InF].

Поверните ручку 10:

вправо для установки времени готовки, влево для установки бесконечного времени, [InF], используя этим **первый цикл как подогрев**.

или:

5.4В • УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ЦИКЛА 1

См. раздел «Установка термощупа».

5.5 • ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ПОСЛЕДУЮЩИХ (ДО 4 ЦИКЛОВ)

Нажмите кнопку циклов 1, на кнопке циклов замигает второй светодиод (2). Продолжите установку в соответствии с параграфом 5.2. При необходимости в следующих этапах, следуйте той же последовательности.

5.6 • НАСТРОЙКА НОВОЙ ГОТОВКИ

При необходимости в программировании новой готовки, требуется сбросить предыдущую путем нажатия кнопки 1 и ее удержания в течение 3 секунд, после чего индикатор режима готовки замигает, указывая на выполнение сброса.

5.7 • СОХРАНЕНИЕ РЕЖИМА ГОТОВКИ

При необходимости в сохранении готовки, нажмите на кнопку 10 и удерживайте нажатой в течение 3 секунд. На дисплее 7 появится первая свободная программа. Выберите необходимый номер программы вращением ручки 8, и подтвердите выбор нажатием на кнопку 8.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

ОПЕРАЦИИ

5.8 • ЗАПУСК

Нажмите клавишу 15 для начала готовки: соответствующий клавише светодиод будет гореть непрерывно.

В этот момент ...

дисплей температуры 7 указывает фактическую температуру в печи.

дисплей времени 9 указывает время, оставшееся до завершения готовки.

Светящаяся точка вместе со значением указывает на:

мигает = продолжается готовка; горит постоянно = готовка отложена. Это происходит, например, при открытии дверцы (см. раздел «*Подробности эксплуатации*»).

5.9 • ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ

Об окончании готовки сообщается звуковым сигналом (светодиод рядом с клавишей 15 погаснет). Для отключения сигнала просто откройте дверцу или нажмите на кнопку (8 - 10).

Извлеките продукты из варочной камеры следуя указаниям, данным в пункте 2.7 главы «*Важная информация*».

Отображение и изменение сохраненных значений

Если во время готовки необходимо проверить настройки, нажмите клавишу 1. Дисплей начнет мигать.

При необходимости изменений отображаемых значений, используйте соответствующую кнопку или клавиши. Нажмите на кнопку для получения изменяемых значений или подождите около 10 секунд. Новые данные сохраняются автоматически, отображение фиксируется на фактических значениях.

ОПЕРАЦИИ

6.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Если на дисплее ошибок появится какой-либо символ (экран 7-9), обратитесь к разделу «Самодиагностика и коды ошибок».

6.2 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку рецептов 6, на дисплее появится сообщение [ACC]. Поверните ручку 8 до появления на дисплее сообщения [Pro], и подтвердите нажатием кнопки 8.

Поворачивайте кнопку до появления на дисплее первой свободной программы (мигают светодиод режима готовки и номер программы на дисплее 7). Подтвердите нажатием кнопки 8.

Внимание!

Программа является «свободной», когда мигают светодиоды кнопок режима готовки и номер программы на дисплее 7.

Программа является «занятой», когда один из светодиодов кнопок режима готовки и номер программы на дисплее 7 горят непрерывно.

6.3 • ВЫБОР

Мигают светодиоды режима готовки: нажмите кнопку нужного режима готовки (2 - 3 - 4). Светодиод выбранного режима готовки будет гореть непрерывно.

6.4 • УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Температура готовки задается поворотом ручки 8, что отображается на соответствующем дисплее.

6.5А • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ЦИКЛА 1

На дисплее времени отображается [InF]. Поверните ручку 10: вправо для установки времени готовки, влево для установки бесконечного времени, [InF], используя этим первый цикл как подогрев.

или:

6.5В • УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ЦИКЛА 1

См. раздел «Установка термощупа».

6.6 • ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ПОСЛЕДУЮЩИХ ЦИКЛОВ (ДО 4 ЦИКЛОВ)

Нажмите кнопку циклов 1, на кнопке циклов замигает второй светодиод (2). Продолжите установку в соответствии с параграфом 6.3. При необходимости в следующих этапах, следуйте той же последовательности.

6.7 • СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Удерживайте кнопку 1 нажатой в течение 3 секунд. На дисплее 7 появится сообщение [REC]. Подтвердите сохранение нажатием кнопки 8.

Номер программы, под которым был сохранен режим готовки, показан на дисплее 7.

ОПЕРАЦИИ

7.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Если на дисплее ошибок появится какой-либо символ (экран 7-9), обратитесь к разделу «Самодиагностика и коды ошибок».

7.2 • ВЫЗОВ

Нажмите кнопку рецептов 6, на дисплее появится сообщение [ACC]. Поверните ручку 8 до появления на дисплее сообщения [Pro], и подтвердите нажатием кнопки 8.

Вращайте ручку 8 для выбора номера вызываемой программы (см. список рецептов ниже), отображаемого на дисплее 7.

ВНИМАНИЕ: Если программа требует использования термощупа, подключите щуп к лицевой панели, или на дисплее появится сообщение «Err SP» (ошибка щупа). См. Раздел «Самодиагностика и определение неисправностей».

7.3 • ЗАПУСК

Просмотр настроек

При любой необходимости в контроле значений текущей фазы готовки, нажмите кнопку 1. При необходимости в отображении настроек следующих фаз готовки, нажмите кнопку 1 и вращайте ручку до появления на дисплее значений необходимой фазы.

7.3a • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПОДОГРЕВОМ

Если вызываемая программа включает в себя этап подогрева, на дисплее 9 появится сообщение [InF].

Нажмите клавишу 15 для запуска подогрева. О достижении необходимой температуры печи укажут звуковой сигнал и сообщение на дисплее [LoA].

Поместите продукты в печь (если программа готовки включает в себя этапы с использованием термощупа, вставьте термощуп в пищу). Закройте дверцу.

Замигает светодиод (2) кнопки циклов 1, информируя об активации 2 цикла готовки.

7.3b • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ ПОДОГРЕВА

Поместите продукты в печь (если программа готовки включает в себя этапы с использованием термощупа, вставьте термощуп в пищу).

Начните готовку нажатием кнопки 15 (светодиод будет гореть непрерывно). Нажмите клавишу 1 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд, или поверните ручку 10 до уменьшения времени до нуля. Об исключении этапа подогрева будет указано звуковым сигналом и миганием светодиода 2 на кнопку 1.

Предупреждение: подогрев не требуется только в случае, когда варочная камера уже нагрета до необходимой температуры.

7.3b • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ СОХРАНЕННОГО ПОДОГРЕВА

Поместите пищу в печь (если программа готовки включает в себя этапы с использованием термощупа, вставьте термощуп в пищу). Начните первый цикл готовки нажатием клавиши 15 (светодиод горит непрерывно).

8 • УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

8.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.

8.2 • ПОИСК

Нажмите кнопку рецептов 6, на дисплее 7 появится сообщение [ACC]. Поверните ручку 8 до появления на дисплее сообщения [Pro], и подтвердите нажатием кнопки 8. Вращайте ручку 8 для выбора номера вызываемой программы, отображаемого на дисплее 7.

8.3 • УДАЛЕНИЕ

Удерживайте кнопку 1 нажатой в течение 3 секунд. На дисплее 9 появится сообщение [DEL]. Подтвердите удаление нажатием кнопки 10.

Во время удаления, светодиоды кнопок 2 - 3 - 4 мигают, указывая на отсутствие программы.

9 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Предисловие

Устройство допускает временное изменение сохраненной программы, но только для текущей готовки. **Подлежащая изменению программы должна быть запущена (светодиод клавиши 15 горит непрерывно)!**

Когда программа сохраняется для продукта иного размера, для которого необходимо увеличить время готовки, возможно потребуется поднять температуру или изменить любой из других параметров.

ОПЕРАЦИИ

Вызовите программу и начните готовку как описано ранее.

Для изменения сохраненной программы:

Режим готовки

... нажмите клавишу, соответствующую требуемому режиму готовки, подождите 10 секунд (КОРОТКИЙ ПЕРЕРЫВ), и изменения будут сохранены автоматически.

Повышение/снижение температуры

... Поверните ручку 8 для установки нового значения температуры, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Увеличение/уменьшение времени

... Поверните ручку 10 для установки нового значения времени, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Повышение/снижение температуры термощупа

... Поверните ручку 10 для установки нового значения температуры, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Повышение/снижение значения АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ

... Нажмите кнопку 12, замигает светодиод. Установите новое значение поворотом ручки 10, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Примечание: Дисплей программы 7 покажет временное изменение с помощью двух постоянно горящих точек. Выполненное изменение отменяется по истечению времени готовки: программа останется в первоначальном варианте.

10 • ВЫБОР И ЗАПУСК ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ РЕЦЕПТУРЫ

ОПЕРАЦИИ

10.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.

10.2 • ВЫЗОВ

Нажмите кнопку рецептов 6. На дисплее появится сообщение [ACC]. Подтвердите нажатием кнопки 8.

Вращайте ручку 8 для выбора номера вызываемой рецептуры (см. список рецептов ниже), отображаемого на дисплее 7.

ВАЖНО: если рецептура предусматривает использование термощупа, подключите щуп к лицевой панели. В ином случае, на дисплее появится следующее сообщение об ошибке «Err SP» (ошибка щупа). См. Раздел «Самодиагностика и определение неисправностей».

10.3 • ЗАПУСК

Просмотр настроек

При любой необходимости в контроле значений текущей фазы готовки, нажмите кнопку 1. При необходимости в отображении настроек следующих фаз готовки, нажмите кнопку 1 до появления на дисплее значений необходимой фазы.

10.3a • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПОДОГРЕВОМ

Если выбранная рецептура предусматривает фазу подогрева, на дисплее 9 появится сообщение [InF].

Нажмите кнопку 15 для начала подогрева.

По достижению варочной камерой температуры подогрева будет подан повторяющийся звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись [LoA].

Поместите продукты в печь (если программа готовки включает в себя этапы с использованием термощупа, вставьте термощуп в пищу). Закройте дверцу.

Замигает светодиод (2) кнопки циклов 1, информируя об активации 2 цикла готовки.

10.4 • КОПИРОВАНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ РЕЦЕПТУРЫ

Предустановленная рецептура может быть скопированы в личные программы для последующего редактирования. Удерживайте кнопку 1 нажатой в течение 3 секунд. На дисплее 7 появится сообщение [REC]. Подтвердите копирование нажатием кнопки 8. На дисплее 7 появится первая свободная программа. Выберите необходимый номер программы вращением ручки 8 и нажатием на кнопку 8.

10.3b • ЗАПУСК РЕЦЕПТУРЫ БЕЗ ПОДОГРЕВА

Поместите пищу в печь (если рецептура включает в себя этапы готовки с использованием термощупа, вставьте термощуп в пищу).

Начните готовку нажатием кнопки 15 (светодиод будет гореть непрерывно). Нажмите клавишу 1 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд, или поверните ручку 10 до уменьшения времени до нуля. Об исключении этапа подогрева будет указано звуковым сигналом и миганием светодиода 2 на кнопку 1.

Предупреждение: подогрев не требуется только в случае, когда варочная камера уже нагрета до необходимой температуры.

11 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ РЕЦЕПТУРЫ

Предисловие

Устройство дает пользователю возможность временного изменения сохраненной рецептуры, применяя изменения только к текущей готовке. **С целью осуществления изменений, сначала запустите изменяемую рецептуру (светодиод клавиши 15 горит непрерывно)!**

Данная опция может оказаться важной, если сохраненная рецептура используется для продукта другого размера или веса, означая необходимость увеличения температуры или времени готовки, или изменения другого параметра.

ОПЕРАЦИИ

Вызовите сохраненную рецептуру и начните готовку как описано ранее.

Для изменения сохраненной рецептуры:

Режим готовки

... нажмите клавишу, соответствующую требуемому режиму готовки, подождите 10 секунд (КОРОТКИЙ ПЕРЕРЫВ), и изменения будут сохранены автоматически.

Повышение/снижение температуры

... Поверните ручку 8 для установки нового значения температуры, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Увеличение/уменьшение времени

... Поверните ручку 10 для установки нового значения времени, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Повышение/снижение температуры термощупа

... Поверните ручку 10 для установки нового значения температуры, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Повышение/снижение значения АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ

... Нажмите кнопку 12, замигает светодиод. Установите новое значение поворотом ручки 10, подтвердите нажатием на кнопку или подождите 10 секунд (короткий перерыв). Изменение сохраняется автоматически.

Примечание: Дисплей программы 7 покажет временное изменение с помощью двух постоянно горящих точек.

Выполненное изменение отменяется по истечению времени готовки: программа останется в первоначальном варианте.

Предисловие

Термощуп дает возможность регулировать процесс готовки путем контроля температуры в сердцевине продукта. Данное устройство блокирует заданную температуру, а готовка прекращается как только температура в сердцевине продукта достигает выбранного значения.

Термощуп может быть умело использован в качестве портативного термометра путем установки щупа в разъем A1 в любое время, в режиме работы, в режиме ожидания. При нажатии клавиши 11 у ее удержании в течение нескольких секунд, на дисплее 9 на несколько секунд появится температура щупа. Это позволяет проверить температуру в сердцевине продукта не в процессе готовки, т.е., вне печи.

ОПЕРАЦИИ

12.1 • ГОТОВКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА

Внимание: Когда при готовке с использованием термощупа на дисплеях 7 и 9 появляется сообщение об ошибке «**Err SP**», необходимо подключить термощуп к разъему A1. Если первый цикл используется для подогрева, необходимо держать щуп вне полости. В ином случае, программа не сможет запуститься.

После установки температуры печи (как описано в соответствующих разделах), нажмите клавишу 11 и поверните ручку 10 для установки необходимой температуры сердцевины продукта. Подключите термощуп к разъему A1, вставьте щуп в продукт (см. «Советы по использованию термощупа»), и продолжайте в соответствии с выбранным режимом готовки.

Таким образом, если вы выбрали...

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПРИМЕР

Настройка

Режим: **Конвекция**

Температура печи: 140°C

Время: **Бесконечное**

Температура сердцевины: 78°C

Что происходит

После достижения температуры в сердцевине продукта значения в 78°C, при температуре печи в 140°C, нагреватель отключается, и автоматически включается снова при падении температуры сердцевины на 1°C. На практике, работой нагревателя управляет не настройка температуры печи, а значение температуры, выбранное для термощупа.

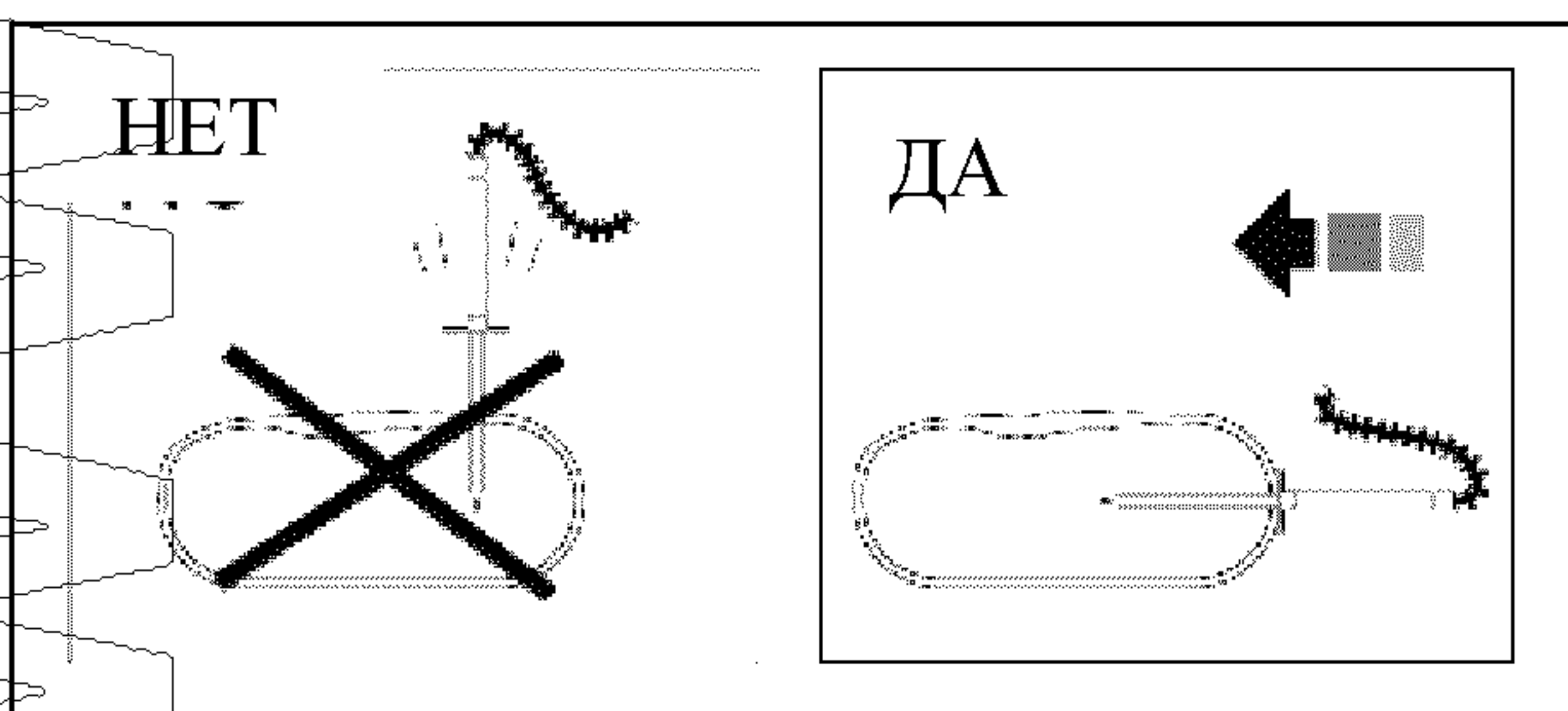
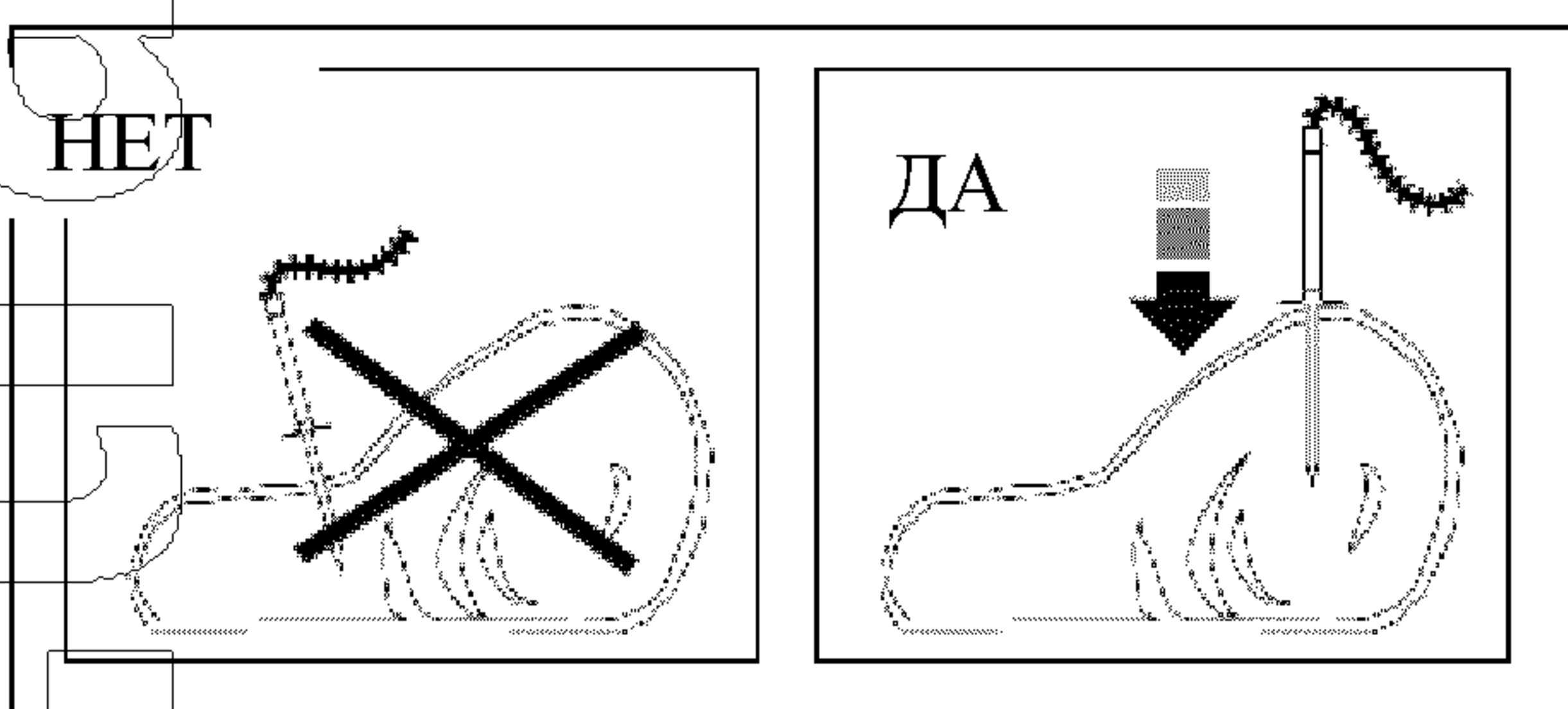
Внимание: Подождите несколько секунд после подключения термощупа к разъему A1 (время, необходимое электронной схеме для идентификации щупа), после чего начните готовку нажатием клавиши 15 «**START/STOP**».

<p>12.1 а • ОДНОФАЗНАЯ ГОТОВКА ВРУЧНУЮ: нажмите клавишу 15 для начала готовки.</p>	<p>12.1 б • ГОТОВКА ВРУЧНУЮ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ: перейдите к установке следующего этапа или нажмите клавишу 15 для начала первого этапа заданной готовки.</p>	<p>12.1 с • СОХРАНЯЕМ АЯ ПРОГРАММА: перейдите к установке следующего этапа или дождитесь автоматического сохранения установленной программы.</p>
---	---	---

12 • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА

При готовке с использованием данного сенсора, очень важно положение термощупа: Щуп должен быть расположен сверху вниз в центре готовящегося продукта, и быть полностью вставленным в него. В кусках, чья толщина меньше двойной толщины щупа, щуп вставляется горизонтально относительно поверхности стола так, чтобы наконечник щупа любым способом находился в средней части продукта (см. рисунок).

Также рекомендуется вставлять щуп в продукт, находящийся по центру печи.



Дополнительно. По запросу, и без какой-либо определенной адаптации, возможно подключить игольчатый щуп для контроля температуры продуктов в вакуумной упаковке или небольших кусков.

Преимущества

- Улучшается контроль процесса готовки, устраняется риск потерь и отходов;
- Допускается точная готовка независимо от качества или размера продукта. В силу автоматического контроля экономится время;
- Гарантируется гигиена с точным контролем температуры сердцевины. Устраняется необходимость обращения, ощупывания или протыкания продукта;
- Идеально подходит для крупноразмерных пищевых продуктов;
- Точность готовки до одного градуса Цельсия таких деликатных продуктов, как РОСТБИФ;
- Всегда соблюдаются требования программы анализа рисков и критических контрольных точек Управления по контролю за продуктами и лекарствами США.

Предисловие

Система «AUTOCLIMA» делает возможным сохранять в печи постоянный уровень влажности при готовке с помощью конвекции или в комбинированном цикле. Она выполняет двойную функцию. С одной стороны, впуская влагу, а с другой стороны – выпуская из пищи влагу при превышении заданного значения.

Функция особенно полезна для свежих продуктов, содержание влаги в которых изменяется день ото дня, но уровень которой при готовке всегда будет постоянным и единообразным: в цикле готовки уровень влажности внутри полости постоянно измеряется и остается постоянным. Данная система дает возможность достижения постоянных результатов при готовке разного количества одних и тех же продуктов.

ОПЕРАЦИИ

13.1 • ГОТОВКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ

Примечание: Готовка должна производиться в конвекционном или комбинированном режимах.

После установки температуры полости или термощупа (как описано в соответствующих разделах), нажмите клавишу 12 для установки требуемого **АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ**, от h00 (очень сухо) до h99 (очень влажно).

Поместите пищу в печь, и если используется термощуп, подключите термощуп к разъему A1, вставьте щуп в продукт (см. «Советы по использованию термощупа»), и продолжайте в соответствии с выбранным режимом готовки.

Таким образом, если вы выбрали...

13.1 a •	13.1 b •	13.1 c •
ОДНОФАЗНАЯ ГОТОВКА ВРУЧНУЮ: нажмите клавишу 15 для начала готовки.	ГОТОВКА ВРУЧНУЮ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ: перейдите к установке следующего этапа или нажмите клавишу 15 для начала первого этапа заданной готовки.	СОХРАНЯЕМ АЯ ПРОГРАММА: перейдите к установке следующего этапа или подождите 10 секунд (КОРОТКИЙ ПЕРЕРЫВ) для автоматического сохранения установленной программы.

Примечание: Вентиляция должна быть закрыта, так как при открытой (клавиша 13) вентиляции, установка управления влажностью будут отменена.

Совет

Определение значения влажности требует наличия определенного практического опыта. Тем не менее, совершить критическую ошибку невозможно, а данная функция, без сомнения, улучшает внешний вид продукта.

Идеально для:

Продуктов, имеющих тенденцию к усыханию, небольших порций пищи, или продуктов, выделяющих избыточную влагу (напр., жареный цыпленок), а также при разогреве пищи, особенно на тарелке.

Преимущества

Постоянство результатов, даже при готовке продуктов вместе с другими продуктами с отличающимися свойствами.

14 • ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Предисловие

Их целью является совершение процесса готовки без прямого вмешательства повара, для получения лучших результатов в

части внешнего вида, степени готовности, уменьшения потери веса и мягкости подаваемого блюда.

ОПЕРАЦИИ

14.1 • ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В КОНЦЕ ГОТОВКИ

Данная функция дает возможность сохранения пищи горячей после окончания ПОСЛЕДНЕГО ЦИКЛА ГОТОВКИ, обеспечивая подачу блюда «горячим точно в нужное время». Процесс готовки прекращается, высыхание останавливается, так как температура и влажность контролируются СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ.

Сочность пищи остается прежней. Точность поддержания температуры находится на уровне одного градуса Цельсия, потребление энергии очень незначительное ...

Лучшие результаты «ПОДДЕРЖАНИЯ» достигаются тогда, когда последний этап готовки включает в себя контроль температуры с использованием термощупа.

[DRY]: поддержание с открытой вентиляцией печи для подсыхания пищи;

[30]: поддержание с СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ (AUTOCLIMA), установленной на 30% (идеальная ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ).

Порядок установки:

Настройте прогармму, как указано в разделах:

4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА НА ГОТОВКУ В ОДИН ЦИКЛ

или:

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА НА ГОТОВКУ В ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫХ ЦИКЛАХ

Убедитесь, что устройство находится в режиме ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ ОСТАНОВКИ (подсветка кнопки 15 не горит), нажмите кнопку 1 до выбора программы последнего цикла.

Нажмите кнопку 10 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. На дисплее 7 появится сообщение **[HLD]**, а на дисплее 9 появится сообщение **[OFF]**. Вращением ручки 10 возможно выбрать необходимый режим поддержания (**[DRY]** - **[30]**). Для подтверждения выбора нажмите кнопку 10. Температура варочной камеры в режиме поддержания предустановлена на уровне в 80°C.

При необходимости в отключении режима ПОДДЕРЖАНИЯ, выберите программу, нажимайте кнопку 1 до выбора программы последнего цикла, и нажмите кнопку 10 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. На дисплее 7 появится сообщение **[HLD]**, на дисплее 9 появится ранее установленный режим поддержания. Поверните ручку 10 против часовой стрелки до появления сообщения **[OFF]**. Для подтверждения выбора нажмите кнопку 10.

ОПЕРАЦИИ

ПОДДЕРЖАНИЕ является последним циклом программы. Если предыдущий цикл был основан на времени готовки, то **ПОДДЕРЖАНИЕ** автоматически включится в конце цикла готовки, если цикл включает в себя использование термощупа, он включится при достижении заданной температуры сердцевины продукта.

Во время работы функции **ПОДДЕРЖАНИЯ**, для программы на основе времени на дисплее 7 будет отображаться температура полости, а для программы с использованием термощупа, на дисплее 9 будет отображаться температура щупа.

Дисплеи 7 и 9 будут по очереди показывать температуру и тип поддержания. На дисплее 9 отображается время работы функции поддержания (увеличивающееся время).

В режиме **ПОДДЕРЖАНИЯ**, температура печи поддерживается на уровне около 80°C, **АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ** автоматически регулируется в соответствии с типом выбранного поддержания. Температура сердцевины продукта поддерживается в соответствии с настройкой, и когда отсутствует нагрев, на заданное время попеременно включается вентилятор для поддержания оптимальных условий температуры и влажности внутри печи.

Продукт будет поддерживаться теплым, пока повар не решит остановить цикл.

Совет

Конечно, после приготовления, пища может сохраняться нагретой только ограниченное время, которое не должно превышать действующие нормы безопасности и гигиены.

Данный режим не рекомендуется для блюд, требующих специальной готовки (таких как ростбиф), так как продолжительное воздействие тепла, даже умеренного, может изменить их цвет.

ОПЕРАЦИИ

14.1 • ПРОГРАММА РАЗОГРЕВА

Предисловие

Разогрев играет существенную роль в организованной системе управления кухней: готовка охлаждение хранение разогрев подача.

Пища может разогреваться как на сковороде, так и на тарелке.

14.1 • ПРОГРАММЫ РАЗОГРЕВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ЗАВОДЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЕ

Модель «S» поставляется с установленными на заводе-изготовителе программами разогрева. Целью является помочь шеф-повару в немедленном использовании печи.

Порядок установки:

Для установки программ разогрева, следуйте инструкциям, данным в главе:

10 • ВЫБОР И ЗАПУСК ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЙ РЕЦЕПТУРЫ.

Имеются следующие предустановленные программы разогрева:

- На основе времени:

L77 = РАЗОГРЕВ пищи на тарелке;

L78 = РАЗОГРЕВ пищи на подложках;

L79 = паровой РАЗОГРЕВ.

- С термощупом:

L80 = РАЗОГРЕВ пищи на тарелке;

L81 = РАЗОГРЕВ пищи на подложках;

L82 = паровой РАЗОГРЕВ.

Совет

Разогрев предназначен в качестве процесса подогрева ранее приготовленной пищи до температуры подачи вплоть до 65°C в сердцевине. Он должен занимать как можно меньше времени, со строгим соблюдением местных норм безопасности и гигиены. Для продуктов глубокой заморозки и/или замороженных продуктов, температура печи устанавливается на уровне в 160°C. Продукты помещаются в печь, и, через несколько минут, когда это становится возможным, повар переходит к использованию термощупа. Ясно, что программа требует временного изменения.

Преимущества

Данная система делает возможным подачу «свежеприготовленных» блюд, с точки зрения их внешнего вида, запаха и плотности, даже после нескольких дней их хранения при температуре в +3°C. Устройство является универсальным, так как оно может выполнять различные функции без добавления дополнительного оборудования.

15 • ПОДРОБНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Во время готовки (светодиод горит постоянно), на дисплеях отображаются следующие действия: фактические значения (текущее состояние).

В любом случае, есть возможность проверки настроек. Для этой цели выполните следующие действия:

ОПЕРАЦИИ

15.1 • ОТОБРАЖЕНИЕ НАСТРОЕК НА ЭТАПЕ ГОТОВКИ (без прекращения готовки)

Нажмите клавишу 1. Дисплей начнет мигать, показывая предыдущие настройки. Через 10 секунд появятся фактические значения (КОРОТКИЙ ПЕРЕРЫВ), поэтому, в общем: дисплей мигает: установленное значение.

дисплей горит непрерывно: фактическое значение.

15.2 • ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК НА ЭТАПЕ ГОТОВКИ (БЕЗ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГОТОВКИ)

15.2 а • ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ Для изменения настройки, поверните соответствующую ручку для установки нового значения (вправо для увеличения, и влево для уменьшения); на дисплеях отобразятся установленные значения. Фактические значения повторно появятся через 10 секунд.	15.2 б • РЕЖИМ ГОТОВКИ Нажмите клавишу, соответствующую новому режиму готовки. Загорится соответствующий светодиод.	15.2 с • УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ Нажмите клавишу функции управления влажностью 12 (на дисплее отобразится [h..], предыдущая установка). Поверните ручку 10 для выполнения новой установки. Фактические значения повторно появятся через 10 секунд.	15.2 д • ТЕРМОЩУП Для изменения настройки и выполнения новой установки поверните ручку 10. Фактические значения повторно появятся через 10 секунд (КОРОТКИЙ ПЕРЕРЫВ).
--	---	--	---

15.3 • ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА

Откройте дверцу. Готовка и время, оставшееся до конца цикла готовки, остановятся до повторного закрытия дверцы. Готовка возобновится с момента, на котором она была прервана.

15.4 • ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА

Для остановки или временного прерывания готовки с бесконечным временем, нажмите клавишу 15.

16 • ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

16.1 • ПОДОГРЕВ ПЕЧИ

Цикл подогрева печи чрезвычайно важен и полезен для успешной готовки.

В целом, всегда подгревайте пустую полость печи, устанавливая температуру на 15% - 25% выше чем температура последующей готовки.

В случае готовки на пару, подгрейте пустую полость печи с помощью режима конвекции, так как это даст возможность выбора температур, превышающих 130°C.

16.2 • НАГРУЗКА ПРИ ГОТОВКЕ

Глубина сковороды должна быть подходящей для высоты блюда. Для равномерной готовки, предпочтительнее распределить нагрузку на несколько более мелких сковородок, вместо использования всего одной, очень глубокой.

Придерживайтесь весов, указанных в следующей таблице.

Кол-во сковородок	Максимальная нагрузка на сковородку	Максимальная перегрузка
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

Примечания: Очевидно, что при загрузке печи повар должен учитывать не только вес пищи, но также и ее размер, консистенцию и толщину.

ВНИМАНИЕ

Не устанавливайте сковороды/контейнеры с жидкостями глубже чем на 1,6 м.

16.3 • ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ / ПРОДУКТЫ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Печь должна быть прогрета и загружена с учетом качества и характера пищевых продуктов. Например, замороженный шпинат не должен подвергаться резкому воздействию высоких температур, так как, в силу его природы, он может высохнуть снаружи и испортить результат.

16.4 • ТИПЫ КОНТЕЙНЕРОВ

Для получения оптимальных результатов, обязательно использование правильной сковороды для различного типа блюд: сковороды из алюминия или с алюминиевым покрытием для кондитерских изделий и выпечки, перфорированные сковороды для готовки на пару, сетчатые противни для предварительно жаренных продуктов, таких как картофель.

16.5 • РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ КОНТЕЙНЕРАМИ

При загрузке печи продуктами для готовки, рекомендуется обращать особое внимание на достаточность пространства между контейнерами. Это дает теплу и воздуху возможность равномерного распределения для получения более однородного результата, что было бы невозможным, если блюдо на одной сковороде соприкасается с другой сковородой сверху.

16.6 • БЕЗ ЗАПРАВКИ

Использование печи данного типа дает возможность готовки практически без заправок, устраняя использование приправ, растительного и животного масла, жира и ароматизаторов. При минимальном использовании таких ингредиентов во время готовки, подчеркиваются натуральные ароматы пищи, а пищевая ценность остается нетронутой, что дает пользу более диетического типа кулинарии.



• ВНИМАНИЕ

Запрещается приготовление пищи с добавлением спиртных напитков!

17 • ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

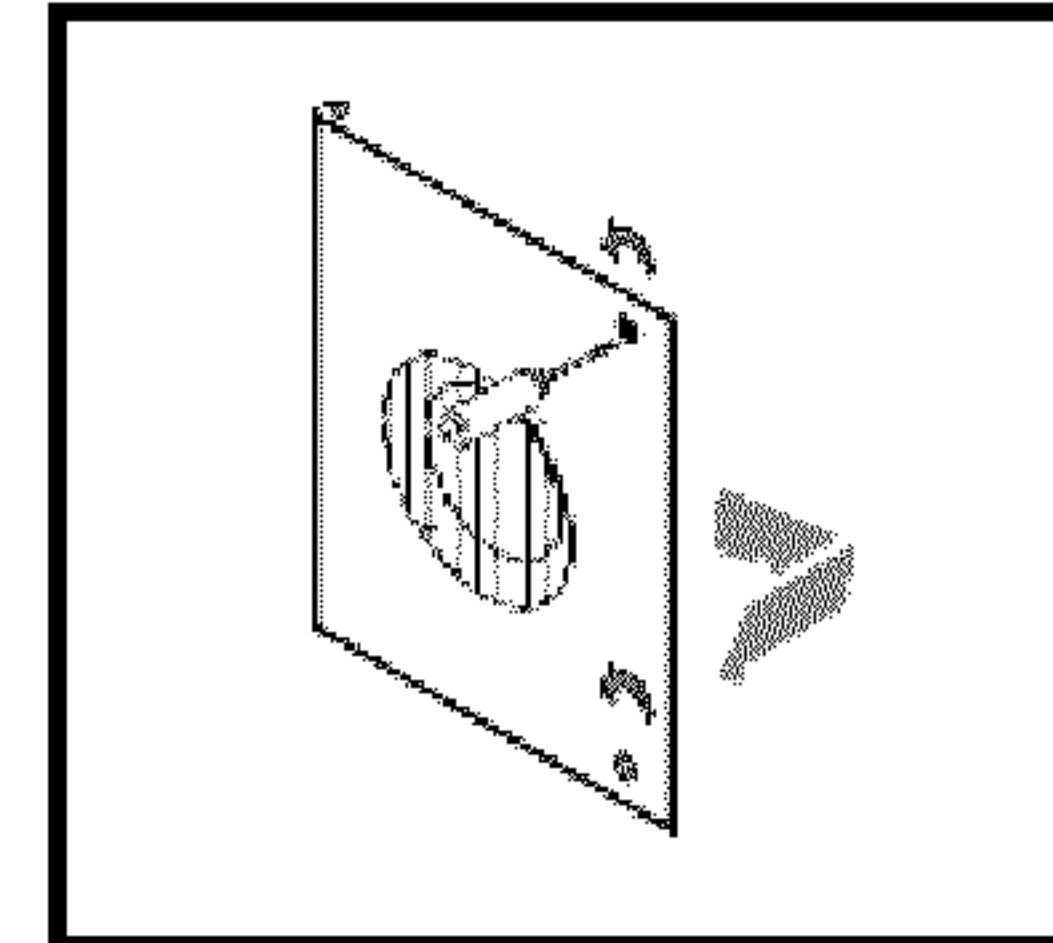
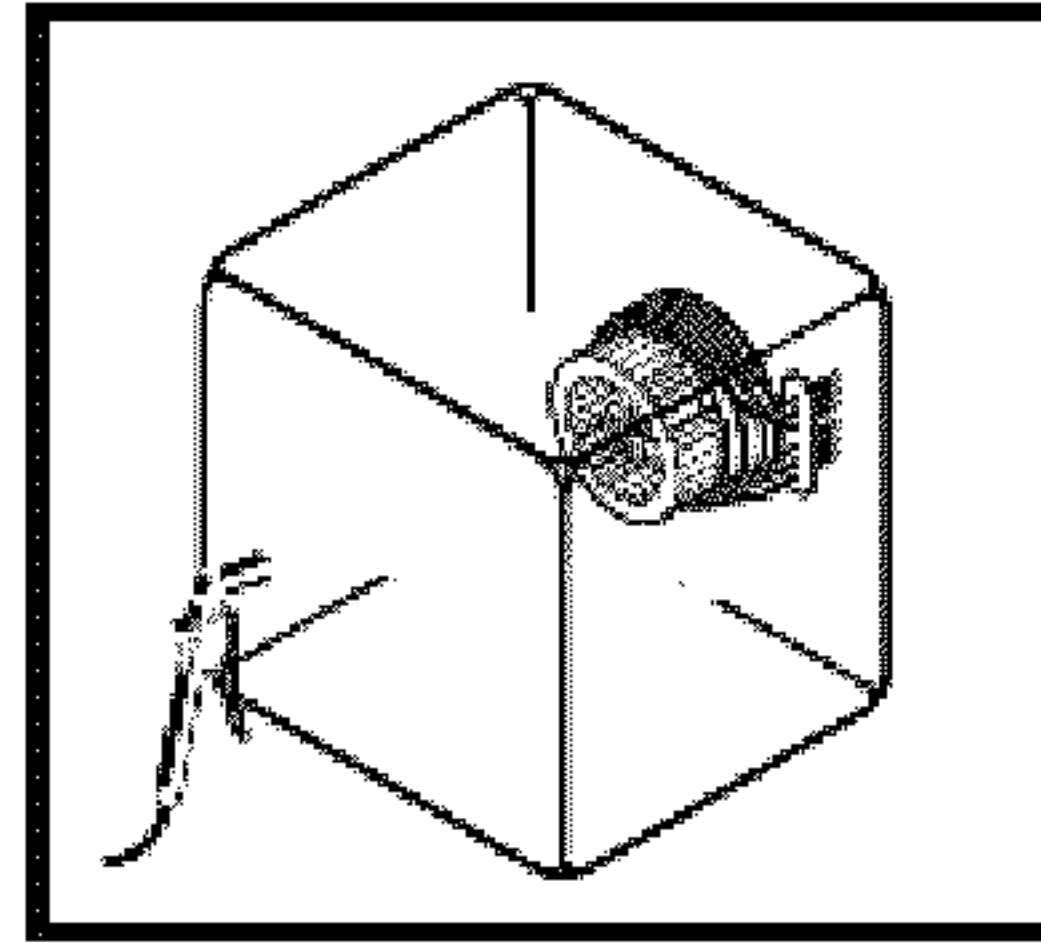
17.1 • РЕГУЛЯРНО...

...Рекомендуется по мере необходимости производить очистку дефлектора и стеллажей для противней. Для этой цели выполните следующие действия:

- закройте и отключите все коммунальные сети (электричество, вода и, при наличии, газ);
- извлеките стеллажи для противней;
- для обеспечения очистки задней стенки, используя отвертку подходящего размера или монету, отвинтите винты дефлектора; для тщательной промывки рекомендуется использовать переносной распылитель (опция);
- высушите с помощью чистой ветоши;
- если грязь отмывается с трудом, необходимо снять дефлектор; не используйте абразивные материалы или металлические губки, это повредит стальную поверхность; если размер позволяет, вымойте дефлектор в посудомоечной машине. Закрепите дефлектор в печи. Убедитесь в хорошем затягивании двух крепежных винтов с правой стороны.

17.2 • ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ

Если печь не будет использоваться продолжительное время (напр., во время выходных или сезонного закрытия), она должна быть тщательно очищена, не оставляя следов пищи или грязи. Оставьте дверцу немного приоткрытой так, чтобы внутри печи мог циркулировать воздух. Удостоверьтесь в том, что вы отключили все коммунальные сети (подачу электричества, воды и газа, при его подключении). Для дополнительного ухода после очистки, внешние поверхности можно защитить, нанеся фирменную полировку для металла.



18 • ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

18.1 • Для обеспечения правильной и безопасной эксплуатации, печь должна проверяться и обслуживаться производителем, техником или сервисным центром не реже одного раза в год.

18.2 • Помня об этом, пользователю рекомендуется заключить договор сервисного обслуживания.

19 • НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

ОПЕРАЦИИ

19.1 • При включенном устройстве и свободном дисплее, нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится сообщение [USb]. Поверните ручку 8 до появления сообщения [tIM]. Нажмите на кнопку для подтверждения выбора.

• Установка часов

Дисплей 7 покажет [h], а на дисплее 9 отображается установленное время.

Вращайте ручку 10 для изменения установки часа.

• Установка минут

Снова поверните ручку 8. Дисплей 7 покажет [Min], а на дисплее 9 отображаются установленные минуты.

Вращайте ручку 10 для изменения установки минут.

• Установка дня

Снова поверните ручку 8. Дисплей 7 покажет [dAY], а на дисплее 9 отображается установленный день. Вращайте ручку 10 для изменения установки дня.

• Установка месяца

Снова поверните ручку 8. Дисплей 7 покажет [Mon], а на дисплее 9 отображается установленный месяц. Вращайте ручку 10 для изменения установки месяца.

• Установка года

Снова поверните ручку 8. Дисплей 7 покажет [YEA], а на дисплее 9 отображается установленный год. Вращайте ручку 10 для изменения установки года.

После установки даты и времени, нажмите кнопку 6 для сохранения значений.

ОПЕРАЦИИ

20.1 • При включенном устройстве и свободном дисплее, нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится сообщение [USb]. Поверните ручку 8 для подтверждения выбора.

На дисплее 7 появится сообщение [hAC].

Для доступа к разъему USB, ослабьте защитные винты на разъеме USB до поворота защитной панели на 90°. Вставьте устройство памяти в разъем USB печи.

Нажмите на кнопку 8 для подтверждения выбора.

По завершении загрузки, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [USB END]

ВНИМАНИЕ: После извлечения устройства памяти USB, верните защитную панель в первоначальное положение и затяните защитные винты.

Если устройство памяти USB не установлено, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [USB Err]. Вставьте устройство памяти USB и нажмите на кнопку 8 для повторения процедуры.

ОПЕРАЦИИ**21.1 • ИМПОРТ РЕЦЕПТУР С УСТРОЙСТВА ПАМЯТИ USB**

При включенном устройстве и свободном дисплее, нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится сообщение [USb]. Поверните ручку 8 для подтверждения выбора.

На дисплее 7 появится сообщение [hAC]. Поверните ручку до появления сообщения [IMP].

Для доступа к разъему USB, ослабьте защитные винты на разъеме USB до поворота защитной панели на 90°. Вставьте устройство памяти в разъем USB печи.

Нажмите на кнопку 8 для подтверждения выбора.

По завершении импортирования, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [USB END]

ВНИМАНИЕ: После извлечения устройства памяти USB, верните защитную панель в первоначальное положение и затяните защитные винты.

Если устройство памяти USB не установлено, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [USB Err].

Вставьте устройство памяти USB и нажмите на кнопку 8 для повторения процедуры.

21,2 • ЭКСПОРТ РЕЦЕПТУР С УСТРОЙСТВА ПАМЯТИ USB

При включенном устройстве и свободном дисплее, нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится сообщение [USb]. Поверните ручку 8 для подтверждения выбора.

На дисплее 7 появится сообщение [hAC]. Поверните ручку до появления сообщения [ESP].

Для доступа к разъему USB, ослабьте защитные винты на разъеме USB до поворота защитной панели на 90°. Вставьте устройство памяти в разъем USB печи.

Нажмите на кнопку 8 для подтверждения выбора.

По завершении импортирования, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [USB END]

ВНИМАНИЕ: После извлечения устройства памяти USB, верните защитную панель в первоначальное положение и затяните защитные винты.

Если устройство памяти USB не установлено, на дисплеях 7 и 9 появится сообщение [USB Err]. Вставьте устройство памяти USB и нажмите на кнопку 8 для повторения процедуры.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

• В меню [SPC] имеются следующие специальные программы:

ПЕЧИ С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ

ПЕЧИ С ПРЯМЫМ ВПУСКОМ ПАРА

CALOUT Система очистки и удаления накипи в парогенераторе (*)

CL Ручная очистка

Печи с очистным комплектом (поставляется по дополнительному запросу):

CALOUT Система очистки и удаления накипи в парогенераторе (*)

HC CAL ТЩАТЕЛЬНАЯ очистка + использование системы CALOUT (*)

НРС CAL ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ очистка + использование системы CALOUT (*)

CL Ручная очистка

RS Промывка

SC МЯГКАЯ очистка

HC ТЩАТЕЛЬНАЯ очистка

НРС ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ очистка

(*) Показывается только при необходимости выполнения цикла очистки

CALOUT для промывки и удаления накипи из парогенератора.

CL Ручная очистка

Печи с очистным комплектом (поставляется по дополнительному запросу):

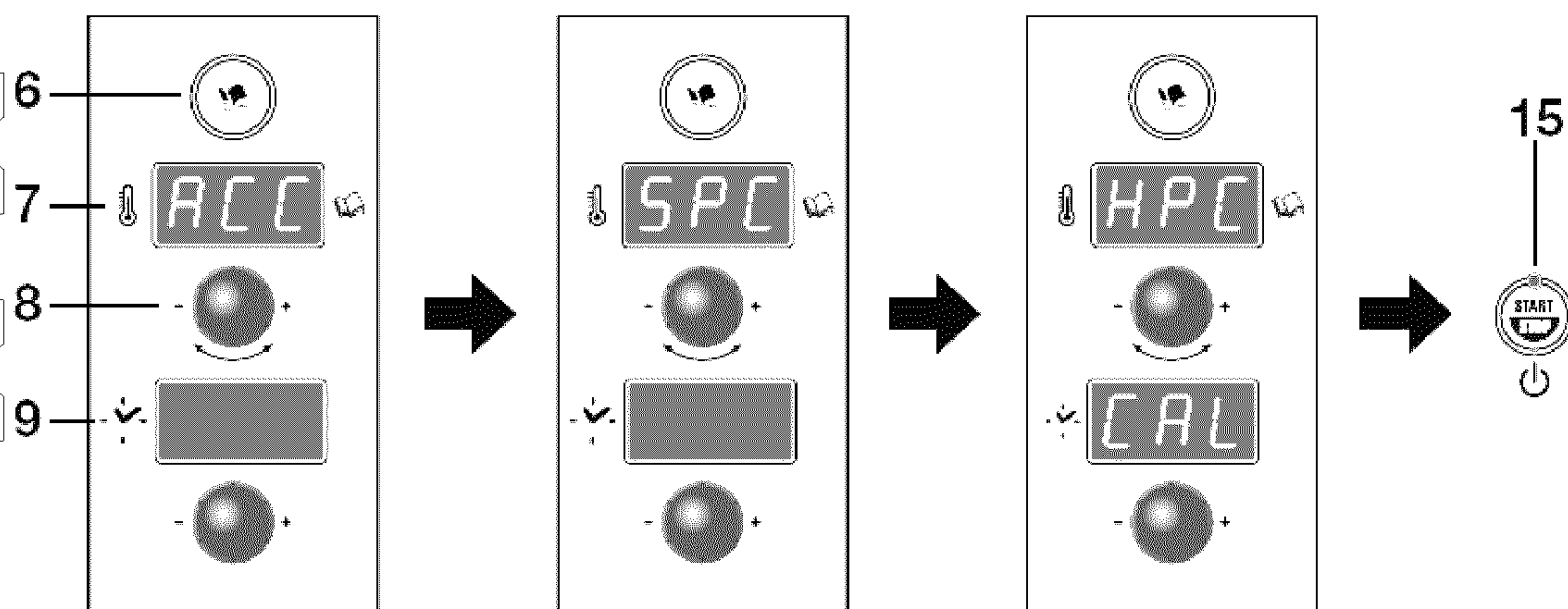
CL Ручная очистка

RS Промывка

SC МЯГКАЯ очистка

HC ТЩАТЕЛЬНАЯ очистка

НРС ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ очистка



Для выбора одной из приведенных функций нажмите кнопку рецептур 6.

На дисплее 7 появится сообщение [ACC]. Поверните ручку 8 влево до появления сообщения [SPC], и нажмите кнопку 8 для подтверждения.

Вращайте ручку 8 до появления требуемой функции (см. таблицу) на дисплеях 7 и 9, и нажмите кнопку 15.

Предисловие

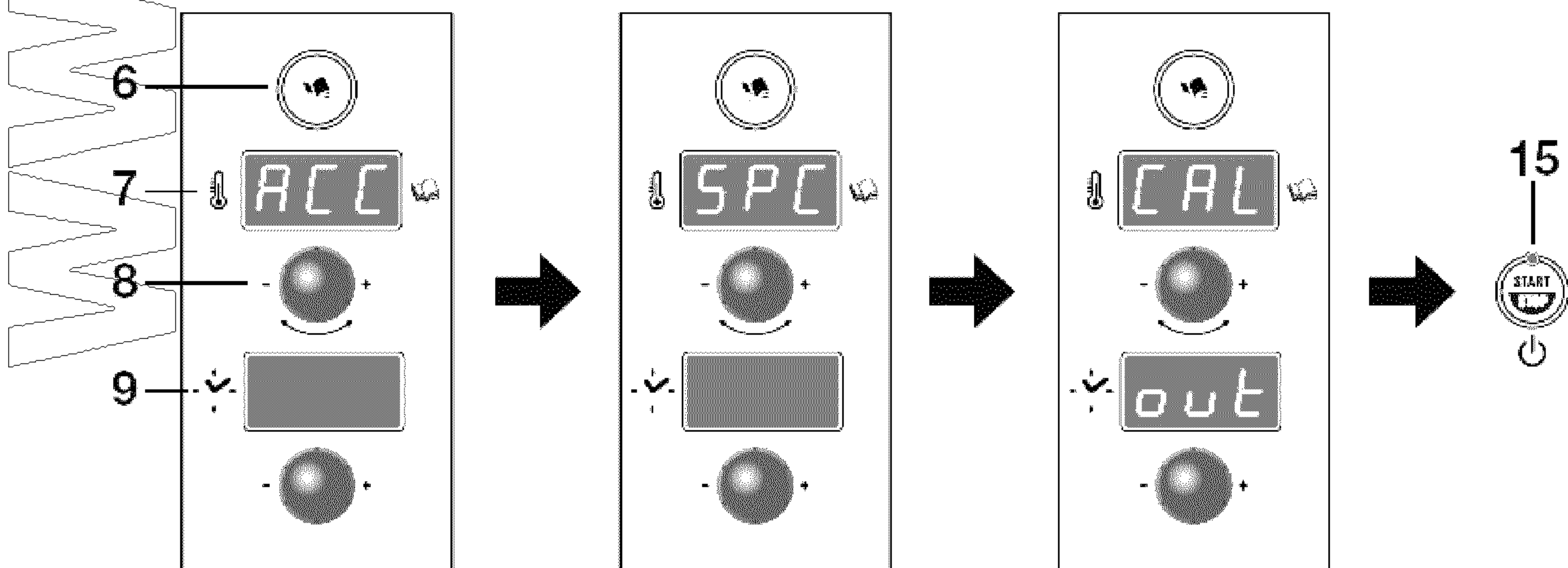
Печь может вести учет часов работы парогенератора, и, следовательно, предупредить повара о времени, когда необходимо запустить специальный цикл **CALOUT** для очистки и удаления накипи из парогенератора. При необходимости выполнения цикла очистки **CALOUT**, при запуске и отключении печи на дисплеях 7 и 9 появляется сообщение **[CAL Out]**, напоминающее о выполнении специального цикла **CALOUT** для очистки и удаления накипи из парогенератора. Сообщение **[CAL Out]** также отображается в начале и окончании каждого процесса готовки. Нажмите любую клавишу для удаления сообщения с дисплея. Сообщение **[CAL Out]** не останавливает печь окончательно, поэтому ее работа может продолжаться. Повару, тем не менее, рекомендуется при первой возможности перезапустить программу **[CAL Out]** (например, в конце рабочего дня или в начале следующего).

Если не запустить цикл **CALOUT** в ближайшее время, во время использования пароварки, попеременно с отображением значений параметров готовки, на дисплее появится сообщение **[CAL out]**. Таким образом, повару рекомендуется как можно быстрее выполнить цикл **CALOUT** по очистке и удалению накипи из котла.

ВНИМАНИЕ: Если цикл **CALOUT** не выполнен в допустимое время, на дисплее появится сообщение **[ONL CON]** (только конвекция), указывающее на то, что печь может использоваться только в режиме конвекции.

Выполните цикл **CALOUT** для восстановления полной функциональности печи.

22.1 • ВЫПОЛНЕНИЕ ЦИКЛА ОЧИСТКИ CALOUT



Нажмите кнопку рецептов 6. На дисплее 7 появится сообщение **[ACC]**. Поверните ручку 8 влево до появления сообщения **[SPC]**, и нажмите кнопку 8 для подтверждения. Вращайте ручку 8 до появления сообщения **[CALOUT]** на дисплеях 7 и 9, и нажмите кнопку 15. Программа закончится, когда на дисплее 9 появится сообщение **[End]**. Для выхода из программы **[CALOUT]** нажмите на кнопку 6.

ВНИМАНИЕ (20GN1/1 - 20GN2/1): Убедитесь в надежном креплении соединения удаления накипи и достаточном количестве средства для удаления в резервуаре.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОСТАВЛЯЕМОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ «SOLID CAL/CALFREE».

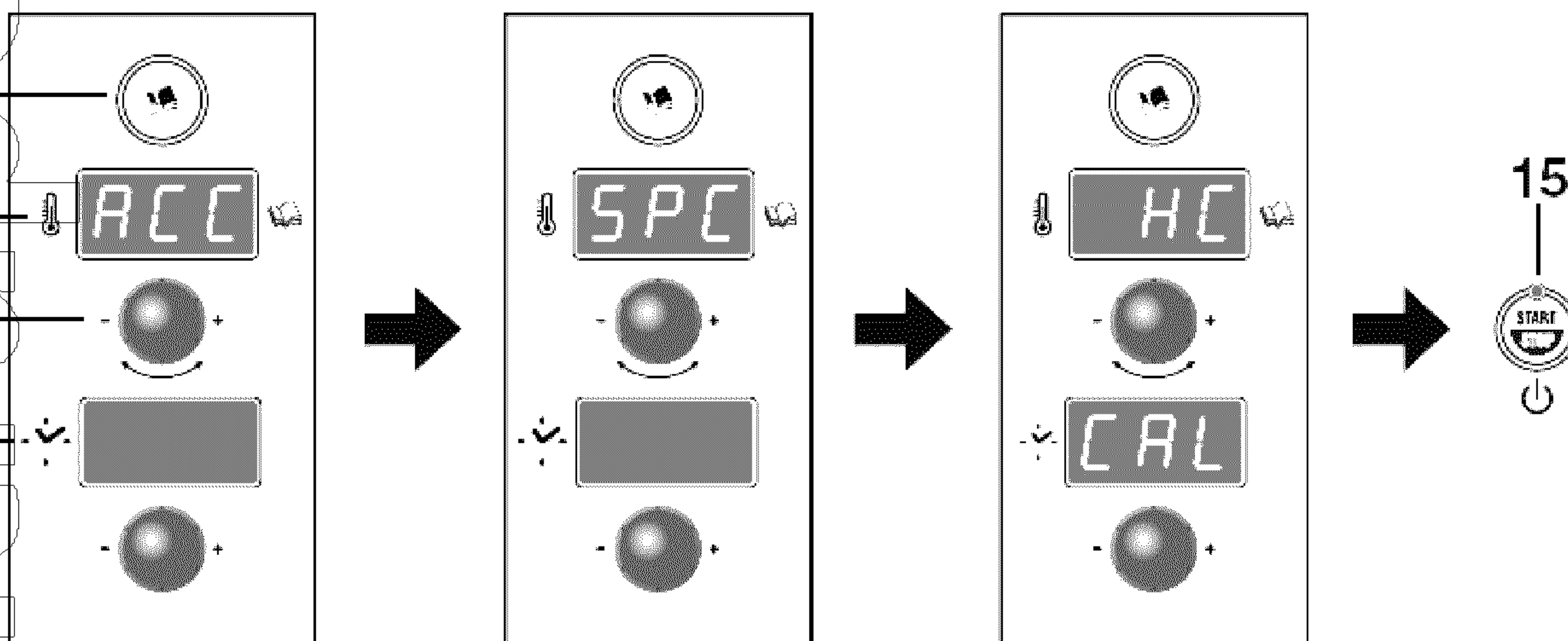
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

23 • Система HC CAL - HPC CAL (при наличии)

Предисловие

Если печь имеет функцию автоматической очистки (по дополнительной заявке), пользователь может выбрать выполнение цикла удаления накипи CALOUT вместе с циклом **ТЩАТЕЛЬНОЙ** или **ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНОЙ** автоматической очистки (цикл [HC CAL] или [HPC CAL]).

22.1 • ВЫПОЛНЕНИЕ ЦИКЛА ОЧИСТКИ HC CAL или HPC CAL



Нажмите кнопку рецептов 6.

На дисплее 7 появится сообщение [ACC].

Поверните ручку 8 влево до появления сообщения [SPC], и нажмите кнопку 8 для подтверждения.

Вращайте ручку 8 до появления сообщения [HC CAL] на дисплеях 7 и 9, и нажмите кнопку 15.

При высокой температуре в печи на дисплее появится сообщение [rAF], или сообщение [Att] при слишком низкой температуре в печи.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь в надежном креплении соединения удаления накипи и достаточном количестве средства для удаления в резервуаре.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОСТАВЛЯЕМОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ «SOLID CAL/CALFREE».

Программа закончится, когда на дисплее 9 появится сообщение [End]. Для выхода из программы нажмите на кнопку 6.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

РУЧНАЯ И АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

• ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА...

... является необходимым условием для безупречной готовки и лучшего выхода продукта:

- собственный аромат пиццы остается неизменным;
- отсутствие дыма от сгоревших остатков пищи во время работы;
- экономия энергии;
- меньший объем работ по техническому обслуживанию и более продолжительный срок службы;
- простота процедуры означает, что тщательная очистка может быть выполнена быстро и с минимальными неудобствами для пользователя.

Если печь слишком горячая, активируйте автоматическое охлаждение нажатием клавиши 16.

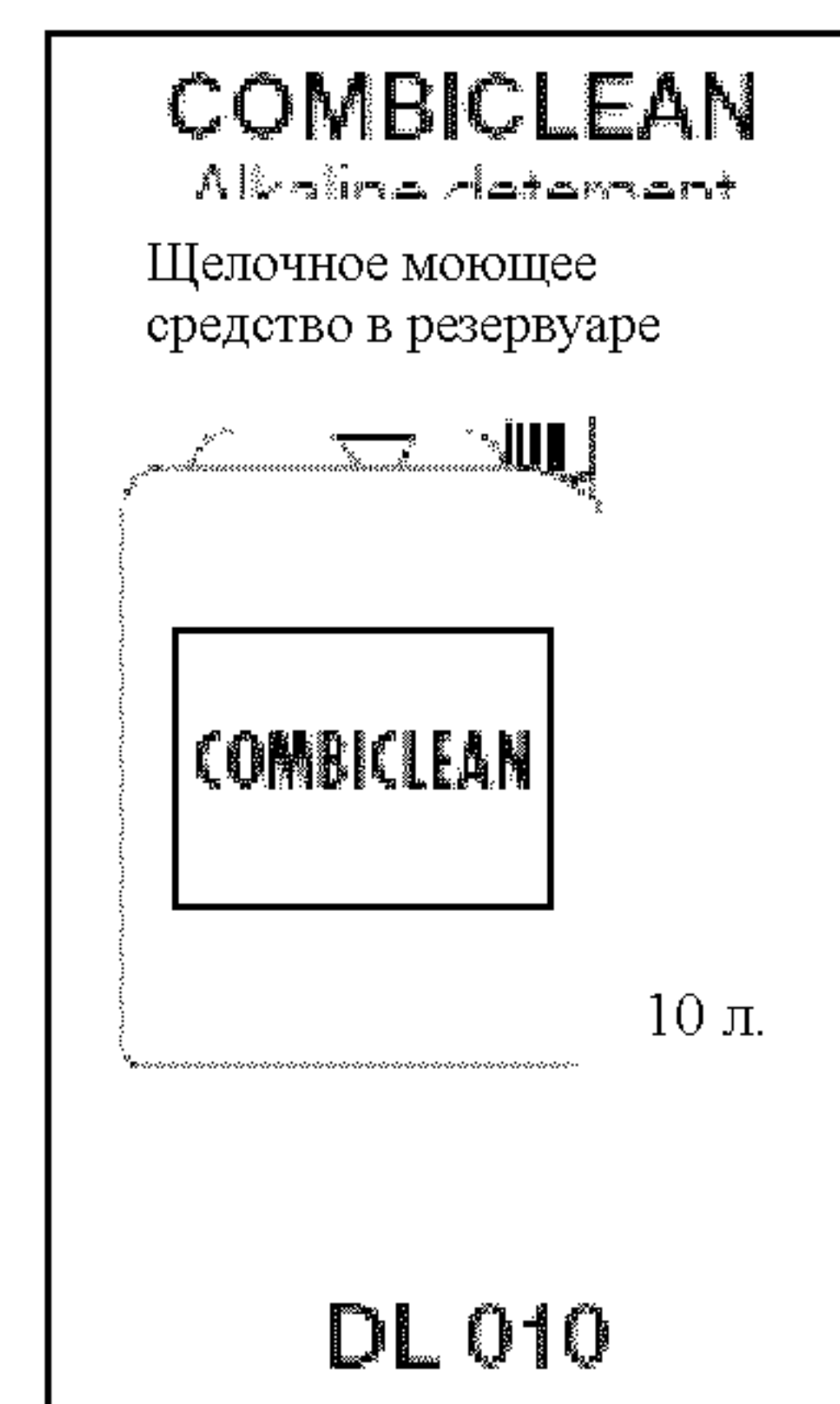
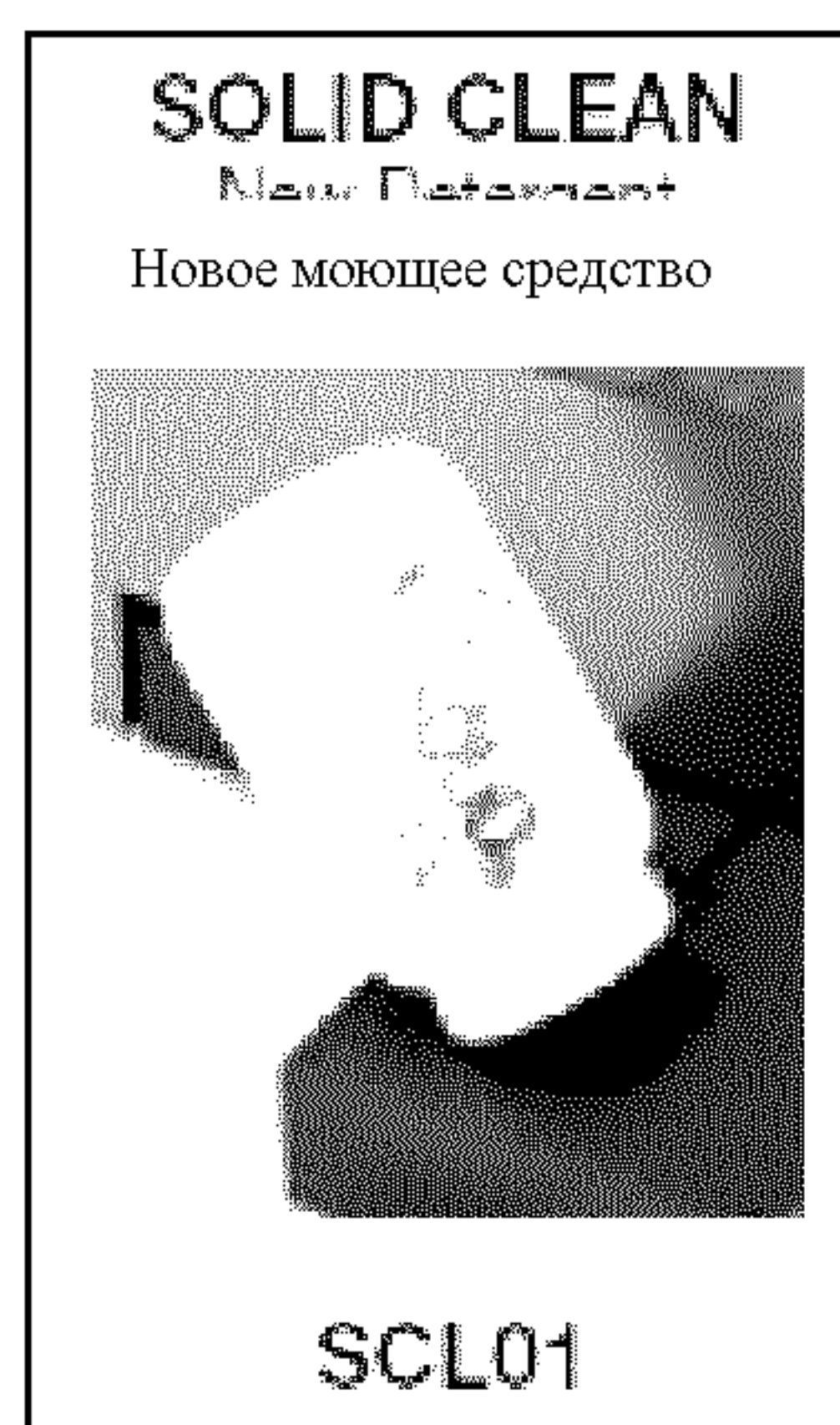
• ВНИМАНИЕ

Никогда не используйте прямые или сильные струи воды для очистки внешних поверхностей печи.

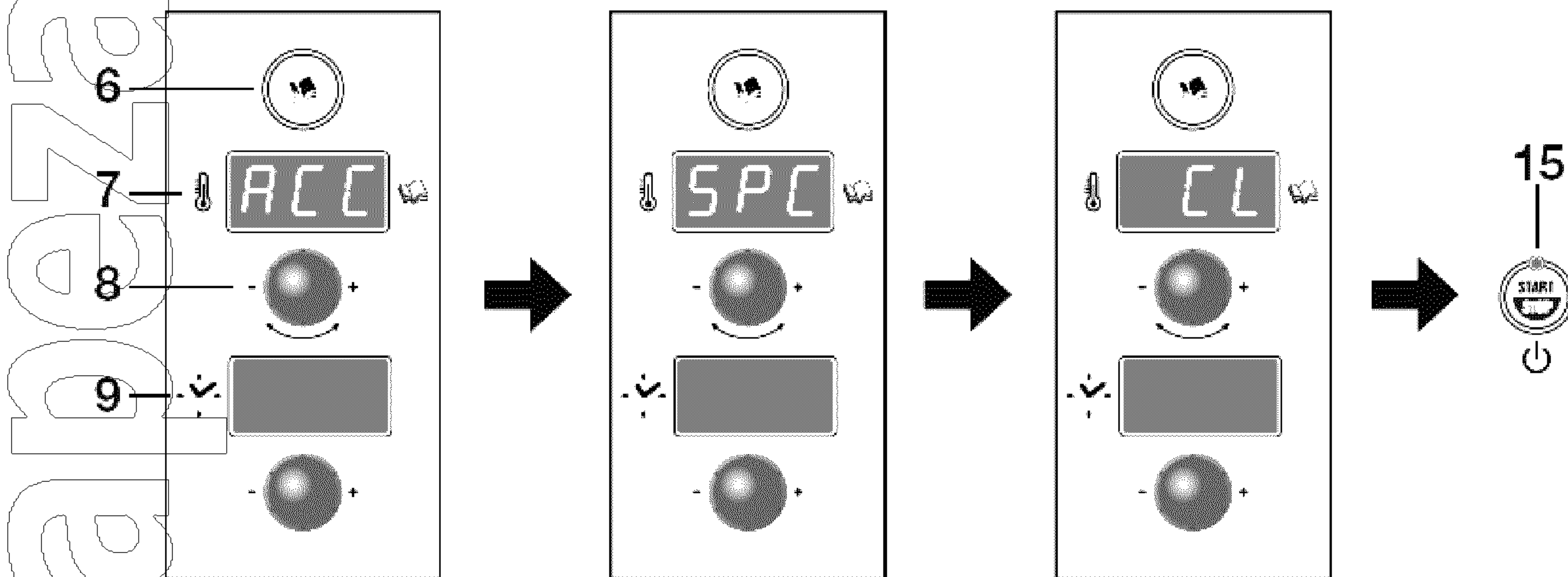
Никогда не используйте едкие и/или абразивные вещества на стальных поверхностях, а также избегайте использования металлических мочалок или проволочных щеток, так как они могут причинить непоправимые повреждения. Аналогичным образом, **агрессивные моющие средства** не щелочного характера, содержащие высокие концентрации натрия и аммиака, **могут быстро повредить уплотнения, ставя под угрозу эффективность и работоспособность печи.**

Внешние поверхности печи должны очищаться с помощью губки и теплой воды с обычным моющим средством, подходящим для данной цели.

- Рекомендуется использование специально созданного моющего средства.



24.1 • ВЫПОЛНЕНИЕ ЦИКЛА РУЧНОЙ ОЧИСТКИ [CL]



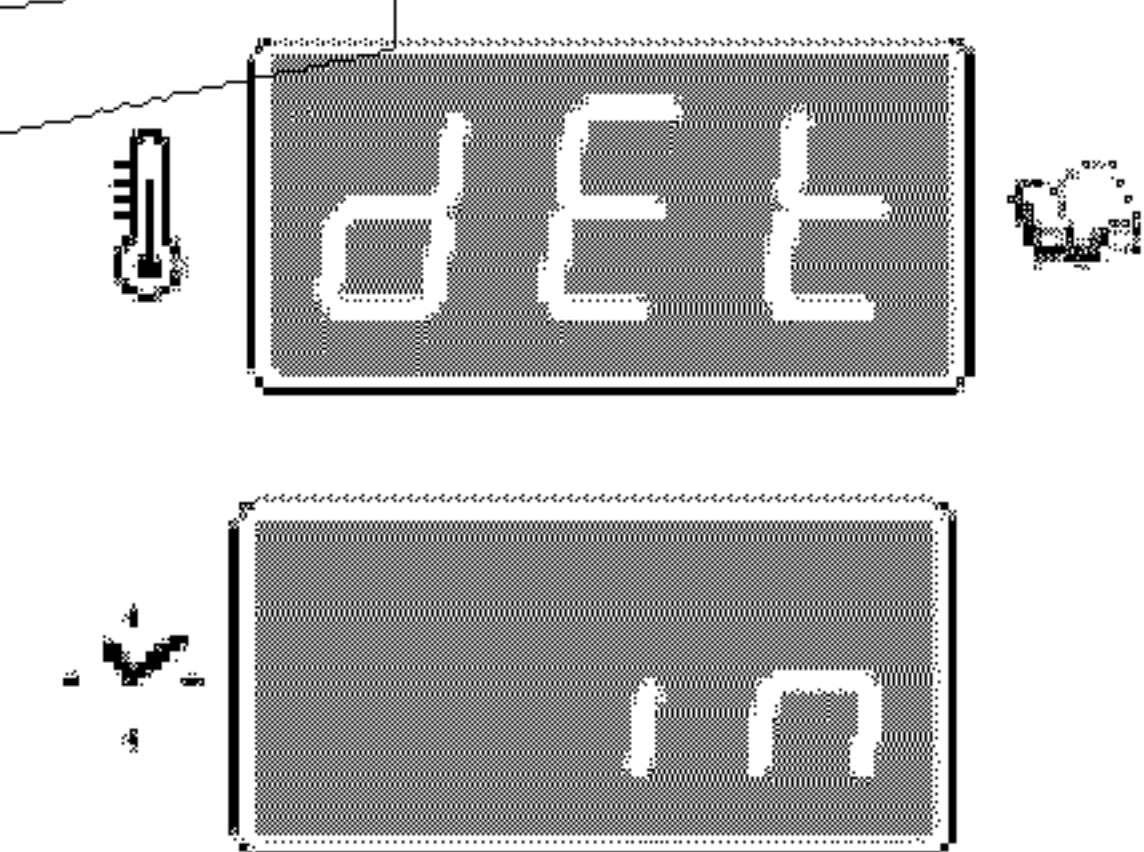
Нажмите кнопку рецептур 6.

На дисплее появится сообщение [ACC]. Поверните ручку 8 до появления на дисплее сообщения [SPC], и подтвердите нажатием кнопки 8.

Вращайте ручку 8 вправо до появления на дисплее сообщения [CL].

Нажмите кнопку 15 для включения программы **РУЧНОЙ** промывки, соответственно, упрощенной.

При высокой температуре в печи на дисплее появится сообщение [rAF], или сообщение [Att] при низкой температуре в печи. По достижению необходимой температуры, на дисплее появится сообщение [dEt In],



подсветка клавиши 15 замигает, указывая на **ВРЕМЕННУЮ ОСТАНОВКУ**, когда наступит время открыть дверцу и распылить моющее средство будет подан звуковой сигнал.

Закройте дверцу и нажмите клавишу 15 для повторного включения цикла промывки, после чего пользователю нет необходимости в других действиях до окончания программы.

В случаях сильных отложений на дренажном фильтре в нижней части полости, выполните очистку для обеспечения свободного стока воды и моющего средства.

На окончание программы укажет повторяющийся звуковой сигнал. Откройте дверцу для отключения программы.

Отключите устройство нажатием клавиши 15.

Возьмите за правило промывать внутренние поверхности печи после цикла очистки с помощью распылителя (опция). Для защиты от преждевременного разрушения, протрите лицевое уплотнение печи губкой или ветошью.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

25 • ЧИСТЯЩИЙ НАБОР

Устройство с чистящим набором дает пользователю возможность выполнения четырех циклов очистки варочного отделения: «RS»: **ПРОМЫВКА** (для быстрой промывки); «SC»: **МЯГКАЯ ОЧИСТКА** (для ОБЫЧНОГО загрязнения); «HC»: **ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА** (для ТОЛСТОГО слоя грязи); «HRC»: **ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА** (для **НЕСМЫВАЕМОЙ** грязи), без непосредственного вмешательства в процесс очистки.

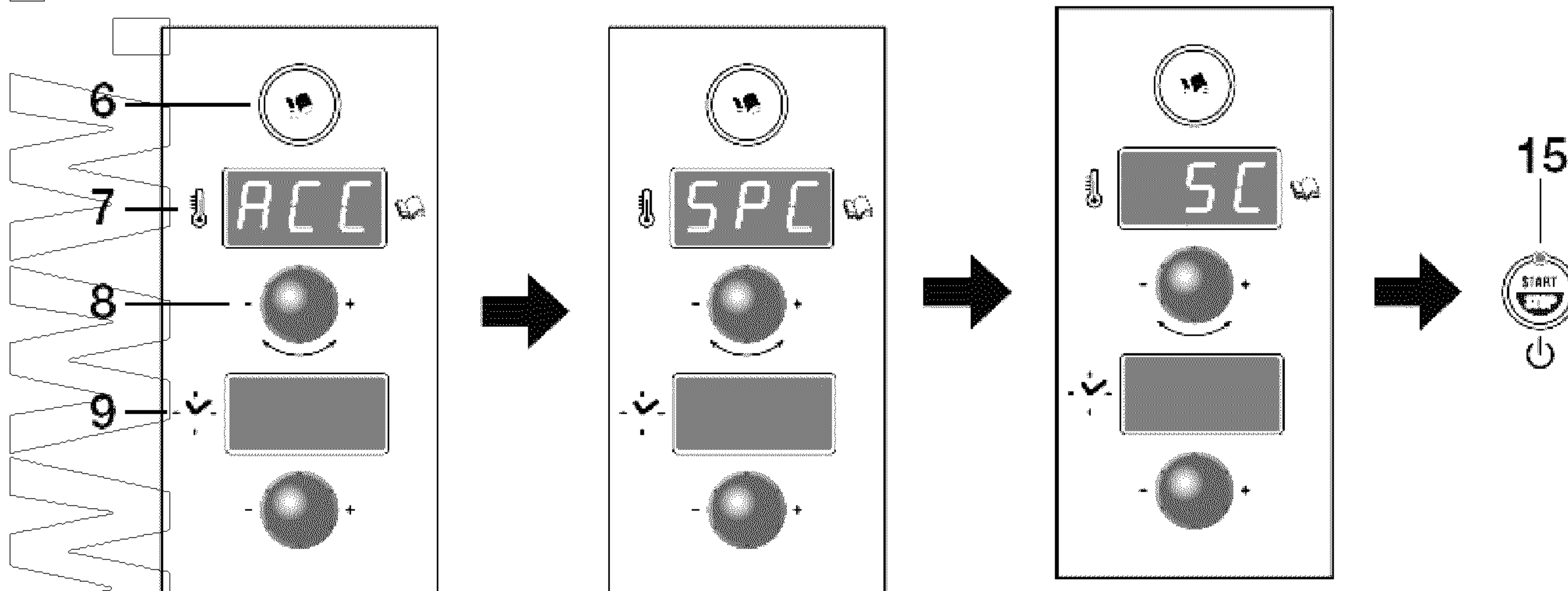
В нужное время моющее средство равномерно распределяется через специальную форсунку, устраняя риск любого контакта с пользователем.

Не рекомендуется использование моющих средств, отличающихся от рекомендованных производителем, так как они могут не обеспечить хорошей очистки и могут повредить целостности системы очистки.

Убедитесь в правильной установке быстроразъемного соединения моющего средства и достаточности рекомендованного производителем моющего средства в резервуаре.

Если печь слишком горячая, активируйте автоматическое охлаждение нажатием клавиши 15.

25.1 • ВЫПОЛНЕНИЕ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ [RS] - [SC] - [HC] - [HRC].



Нажмите кнопку рецептов 6.

На дисплее 7 появится сообщение [ACC]. Поверните ручку 8 влево до появления сообщения [SPC], и нажмите кнопку 8 для подтверждения.

Поверните ручку 8 вправо для выбора необходимого цикла очистки: **ПРОМЫВКА [RS]**, **МЯГКАЯ [SC]**, **ТЩАТЕЛЬНАЯ [HC]**, или **ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ [HRC] ОЧИСТКА**.

Нажмите кнопку 15 для запуска выбранной программы очистки.

При высокой температуре в печи на дисплее появится сообщение [rAF], или сообщение [Att] при слишком низкой температуре в печи.

Программы **ПРОМЫВКА [RS]**, **МЯГКАЯ [SC]**, **ТЩАТЕЛЬНАЯ [HC]**, или **ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ [HPC]** **ОЧИСТКА** являются автоматической последовательностью циклов (время работы и время, оставшееся до окончания программы, показываются на дисплее), для придания блеска и сухости полости печи.

В случаях сильных отложений на дренажном фильтре в центре нижней части полости, выполните очистку для обеспечения свободного стока воды и моющего средства.

На окончание программы очистки указывает повторяющийся звуковой сигнал.

Во время выполнения программ **ПРОМЫВКА [RS]**, **МЯГКАЯ [SC]**, **ТЩАТЕЛЬНАЯ [HC]**, или **ОЧЕНЬ ТЩАТЕЛЬНАЯ [HPC]** **ОЧИСТКА** запрещается отключение устройства нажатием клавиши. Перед отключением устройства дождитесь сигнала об окончании очистки.

Для предотвращения преждевременного разрушения, протрите лицевое уплотнение печи губкой или ветошью.

Закройте и отключите все коммунальные сети (подачу электричества, воды и, при наличии, газа). Если устройство не используется, оставьте дверцу немного приоткрытой.

26 • СОЗДАНИЕ ТВЕРДОГО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

26.1 • При вызове программы процедуры очистки, если на нижнем дисплее отображается мигающее сообщение [dEt], то необходимо выполнить процедуру создания **ТВЕРДОГО МОЮЩЕГО** средства.

Действуйте следующим образом.

Выберите необходимый тип очистки и нажмите клавишу «**START/ STOP**».

Выполняется процедура нагрева/охлаждения варочной камеры печи.

Следуйте инструкциям на нижнем дисплее.

[Fd1] Снимите крышку с отсека **ТВЕРДОГО МОЮЩЕГО** средства.

[Fd2] Вставьте контейнер **ТВЕРДОГО МОЮЩЕГО** средства и нажмите клавишу «**START/ STOP**».

[Fd3] Подождите, пока происходит заливка воды.

[Fd4] Подождите, пока происходит рециркуляция.

[Fd5] Извлеките контейнер **ТВЕРДОГО МОЮЩЕГО** средства.

[Fd6] Контейнер опустошен? Выберите «Да» [Y] нажатием клавиши «Core probe» или «Нет» [n], дважды нажав клавишу «Fast Dry».

[Fd7] Закройте крышку.

В случае ошибки в процедуре создания моющего средства, на двух дисплеях появится сообщение об ошибке [Err] [Fd8].

Обратитесь за технической помощью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Необходимая промывка выполняется между этапами [Fd2] и [Fd5].

По завершении промывки, на дисплее появится сообщение об окончании процедуры (например: [HPC] [End]).

27 • СОЗДАНИЕ ТВЕРДОГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

27.1 • При вызове программы процедуры очистки, если на нижнем дисплее отображается мигающее сообщение [SCA], то необходимо выполнить процедуру создания **ТВЕРДОГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ**.

Действуйте следующим образом.

Выберите необходимый тип очистки и нажмите клавишу «**START/ STOP**».

Выполняется процедура нагрева/охлаждения варочной камеры печи.

Следуйте инструкциям на нижнем дисплее.

[FC1] Снимите крышку с отсека **ТВЕРДОГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ**.

[FC2] Вставьте контейнер **ТВЕРДОГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ** и нажмите клавишу «**START/ STOP**».

[FC3] Подождите, пока происходит заливка воды.

[FC4] Подождите, пока происходит рециркуляция.

[FC5] Извлеките контейнер **ТВЕРДОГО СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ**.

[FC6] Контейнер опустошен? Выберите «Да» [Y] нажатием клавиши «Core probe» или «Нет» [n], дважды нажав клавишу «Fast Dry».

[FC7] Закройте крышку.

В случае ошибки в процедуре создания средства для удаления накипи, на двух дисплеях появится сообщение об ошибке [Err] [FC8]. **Обратитесь за технической помощью.**

ПРИМЕЧАНИЕ: Необходимая промывка выполняется между этапами [FC2] и [FC5]. По завершении промывки, на дисплее появится сообщение об окончании процедуры (например: [HPC] [End]).

Устройство может вести учет часов работы парогенератора, и, следовательно, предупредить пользователя о времени, когда необходимо запустить удаления накипи из парогенератора с помощью специального цикла [dE].

Когда устройство отключено, на дисплее 7 появляется сообщение [dE], а на дисплее 9, с помощью сообщения [dE End], отображается количество дней, оставшихся до рекомендуемого удаления накипи с водонагревателя.

ПРИМЕЧАНИЕ: На дисплее 9 показывается количество ДНЕЙ, оставшихся до появления сообщения [dE End].

Сообщение начнет появляться за 15 дней до появления сообщения [dE End].

Появление сообщения [dE End] не приводит к полной остановке устройства по очевидным технологическим причинам. Тем не менее, после появления сообщения [dE End] рекомендуется как можно скорее активировать программу [dE].

Для проверки количества дней, оставшихся до появления сообщения [dE End], при включенном устройстве и свободном дисплее нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится сообщение [USb]. Вращайте ручку 8 до появления сообщения [hrS]. Нажмите на кнопку для подтверждения выбора. На дисплее 7 появится сообщение [P00]. Вращайте ручку 8 до появления сообщения [dE]. На дисплее 9 отображается количество часов, оставшихся до появления сообщения [dE End].

Наличие накипи приводит к потере мощности в паровом контуре и серьезному повреждению парогенератора.

Обратите внимание на то, что с целью обновления находящейся в нем воды, парогенератор ежедневно выполняет циклы слива и промывки. Частота удаления накипи определяется несколькими параметрами, введенными техником в электронную схему во время установки, на основании характеристик подаваемой воды (на входе во смягчитель), а также на основании его технических характеристик.

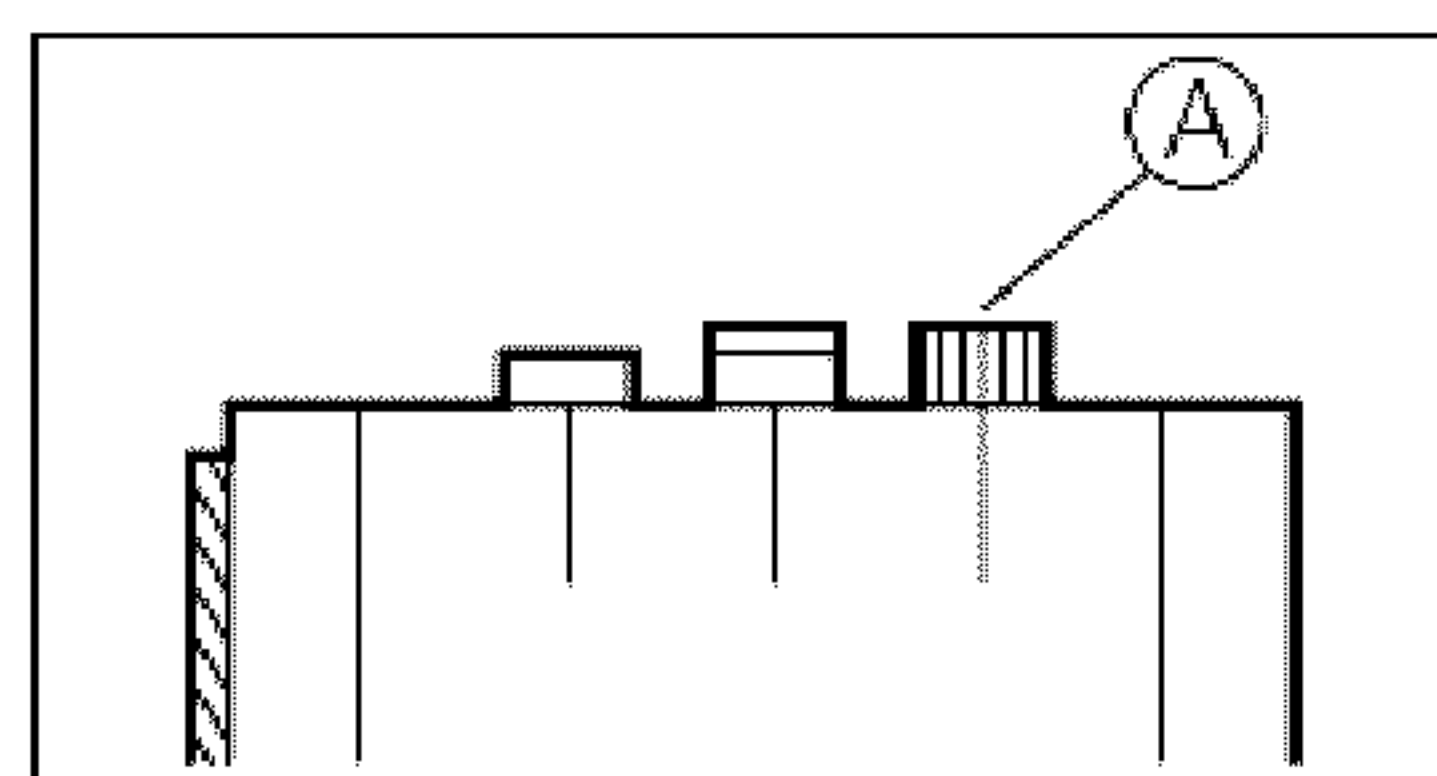
Окончание цикла удаления накипи [dE] дает возможность обнуления общего количества часов и удаления сообщения. Для выполнения данной операции, отсоедините печь от электрической сети на несколько секунд после окончания работы программы удаления накипи. Удаление накипи должно производиться при холодной и очищенной печи (см. раздел «Ежедневная очистка»), предпочтительнее с помощью уполномоченного специалиста.

Активация цикла удаления накипи [dE]

При включенном устройстве и свободном дисплее, нажмите кнопку 6. На дисплее 7 появится сообщение [USb]. Вращайте ручку 8 до появления сообщения [bOI]. Нажмите на кнопку для подтверждения выбора. На дисплеях 7 и 9 появится сообщение [CAL Out]. Вращайте ручку 8 до появления сообщения [dE] на дисплее 7. Для активации цикла удаления накипи [dE] нажмите кнопку 15.

На дисплее появится сообщение [Att]. Подождите, пока не включатся автоматические операции дренирования и промывки водонагревателя, после чего появится сообщение [dEt In] и повторяющийся звуковой сигнал, предупреждающие пользователя о необходимости добавить антيناкипин после открытия крышки «А» (при необходимости, растворите антيناкипин следуя указаниям производителя изделия). Учитывайте емкость водонагревателя (см. таблицу).

	ГАЗ	ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
Модели	Литров	Литров
6 x GN 1/1	2,5	3,5
8 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 2/1	4	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



Закройте крышку «А».

28.1 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Нажмите клавишу 15; водонагреватель наполнится водой, смешанной с антинакипином.

«ЦИКЛ 1»: Первый автоматический цикл, позволяющий водонагревателю нагреться и оставаться нагретым в течение 30 минут (обратный отсчет времени на дисплее 7) так, чтобы антинакипин смог эффективно подействовать, после чего вода из нагревателя сливается (загрязненная смесь антинакипина с водой). Убедитесь в свободном стоке. Если сток затруднен, обратитесь в сервисную службу, так как слив может оказаться засоренным, а водонагреватель требует проведения обслуживания. Данная проблема также отображается на дисплеях 7-9 (см. Раздел «Самодиагностика и определение неисправностей»).

После этого, водонагреватель очищается от более стойких частиц накипи путем впрыска обычной водопроводной воды, а затем заполняется очищенной водой.

«ЦИКЛ 2»: Является вторым автоматическим циклом, дающим возможность работы печи на пару в течение 25 минут с целью тщательной очистки парогенератора и его трубок путем подачи пара в печь. Цикл завершается этапами: дренирование водонагревателя путем подачи обычной водопроводной воды и заполнение очищенной водой.

Важно:

Указанная выше последовательность обеспечивает тщательную очистку парогенератора до готовности к работе. Любые отказы, обнаруженные во время цикла, будут отображены на дисплеях 7 и 9. На данном этапе устройство НЕ должно использоваться до его проверки уполномоченным специалистом!

На правильное окончание программы указывает появление сообщения [End]. Нажмите на кнопку 6 для выхода из программы [dE]. Одновременно обновляется количество часов, оставшихся до следующего цикла удаления накипи.

Внимание:

Данная операция должна производиться под пристальным наблюдением пользователя! Пользователь должен строго соблюдать меры предосторожности (маска, перчатки) при использовании изделия!

Запрещается прерывать цикл удаления накипи по любой причине! Прерывание цикла делает весь процесс неэффективным, впустую тратит антинакипин и, если антинакипин не был полностью слит из водонагревателя, вызывает риск загрязнения. Прерывание также помешает электронному управлению осуществить сброс счетчика часов водонагревателя на ноль.

После завершения программы, рекомендуется тщательно промыть полость печи с помощью распылителя.

29 • САМОДИАГНОСТИКА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

29.1 • При каждой подаче на устройство питания нажатием главного выключателя, автоматически выполняется программа электронной диагностики с целью проверки его основных функций. Полагая, что устройство находится в идеальном рабочем состоянии, на дисплее температуры печи отображается фактическая температура внутри печи и мигают все светодиоды клавиш режимов готовки. В этот момент можно ввести параметры готовки.

27.2 • При обнаружении любых неисправностей, с одной стороны, они отображаются на дисплеях 7-9. Коды ошибок чрезвычайно важны при невозможности исправить проблему пользователем. Они дают специалисту по обслуживанию оборудования указание на характер отказа. Сообщение на дисплее сопровождается звуковым сигналом длительностью 5 секунд, который повторяется каждую минуту до отключения печи.

Основные сообщения с предупреждением об отказе:

СООБЩЕНИЯ

	<p>«Err SC» Сообщение на дисплеях 7 и 9. Отказ датчика температуры печи. Немедленно отключите печь и обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.</p>
	<p>«Err Sb» Отказ датчика предварительного нагрева водонагревателя. Печь может работать только в конвекционном режиме. Режим готовки на пару и комбинированный режим отключены. Обратитесь за помощью к специалистам.</p>
	<p>«Err Sd» Отказ датчика температуры конденсации пара. Конденсатор работает непрерывно, до прибытия специалиста по обслуживанию оборудования печью все еще можно пользоваться под пристальным наблюдением (увеличенное потребление воды).</p>
	<p>«Err SP» Отказ термощупа. При появлении данного сообщения необходимо проверить правильность подключения разъема в гнездо (A1). До прибытия специалиста по обслуживанию оборудования, печью можно пользоваться, но без данной принадлежности.</p>

29 • САМОДИАГНОСТИКА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Основные сообщения с предупреждением об отказе:

СООБЩЕНИЯ

		<p>«no H2o» Означает отсутствие воды: убедитесь, что запорный вентиль открыт, а из водопровода поступает вода. При отсутствии воды в водопроводе, обратитесь в водопроводную компанию или обслуживающую организацию. Если проблема не в водопроводе, обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра. Тем временем, печь все еще может использоваться в конвекционном режиме.</p>
		<p>«Er 1» Устройство предотвращает тепловую перегрузку включенного двигателя. Немедленно выключите печь и обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.</p>
		<p>«Er 2» Включился предохранительный терморегулятор печи. Немедленно выключите печь и обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.</p>
		<p>«Er 3» Включился предохранительный терморегулятор водонагревателя. Немедленно выключите печь и обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.</p>
		<p>«Er 7» В отсеке электрических компонентов обнаружена необычно высокая температура. До прибытия специалиста по обслуживанию оборудования, печью все еще можно пользоваться под пристальным наблюдением.</p>
		<p>«Er 8» Чрезмерное повышение температуры, обнаруженное в отсеке электрических компонентов, может привести к повреждению компонентов. Немедленно выключите печь и обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.</p>
		<p>«doP» Открыта дверца печи, и сообщается о невозможности замыкания контакта микропереключателя дверцы. Убедитесь, что дверца закрыта надлежащим образом. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу.</p>

29 • САМОДИАГНОСТИКА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Основные сообщения с предупреждением об отказе:

СООБЩЕНИЯ

		<p>«Err dEt» Убедитесь в том, что контейнер моющего средства не пустой, и что моющее средство извлечено надлежащим образом. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«Err L1» - «Err L2» - «Err L3» Отказ парогенератора. Немедленно выключите печь и обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«dE End» Появляется при выключении устройства и указывает на необходимость в выполнении цикла удаления накипи из парогенератора.</p>
		<p>«CAL End» Появляется при выключении устройства и указывает на необходимость в выполнении цикла очистки парогенератора от известкового налета.</p>
		<p>«no drn» Сигнал о том, что из парогенератора не слита вода. Если сообщение появляется во время выполнения программы удаления накипи [dE], это приведет к прерыванию работы устройства. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«drn err» Ошибка дренирования. Отключите устройство и включите его снова для повторения процедуры слива. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«NO bO1» Водонагреватель отключен из-за неправильного выполнения процедуры дренирования. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>

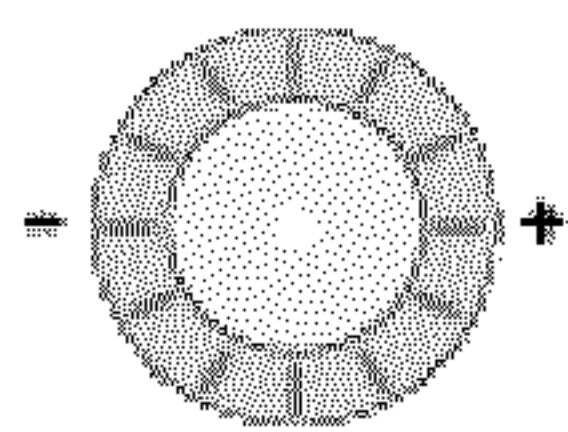
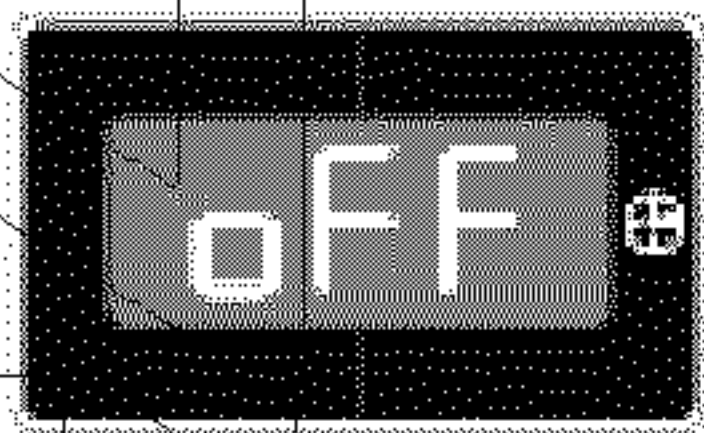
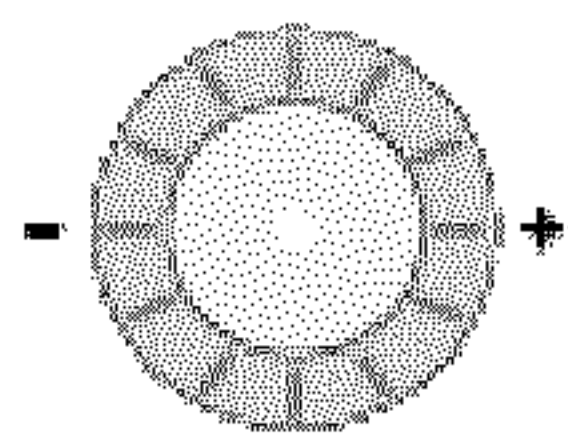
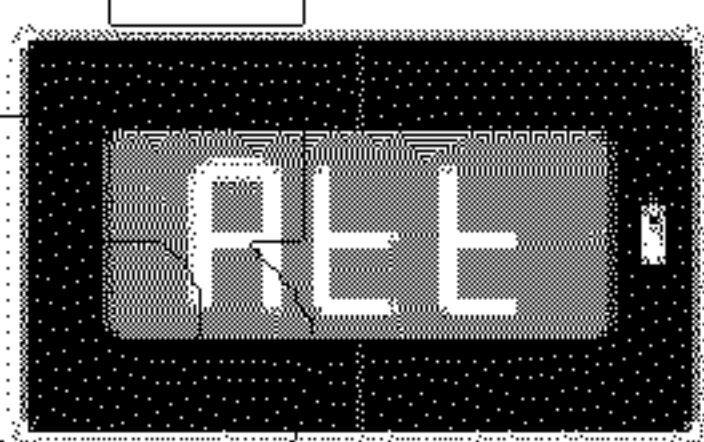
Основные сообщения с предупреждением об отказе:

СООБЩЕНИЯ

		<p>«Err Cd1» Удостоверьтесь в надлежащем закрытии крышки моющего средства. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p> <p>«Err Cd2» - «Err Cd3» Убедитесь, что водяной кран открыт и в водопроводе есть вода. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p> <p>«Err Cd4» - «Err Cd5» Необычное потребление моющего средства. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«Err CC1» Удостоверьтесь в надлежащем закрытии крышки антинакипина. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p> <p>«Err CC2» – «Err CC3» Убедитесь, что водяной кран открыт и в водопроводе есть вода. Если сигнал продолжается, обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p> <p>«Err Cd4» - «Err Cd5» Необычное потребление антинакипина. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«Err Fd8» Ошибка в процедуре создания моющего средства. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>
		<p>«Err FC8» Ошибка в процедуре создания антинакипина. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.</p>

Основные сообщения с предупреждением об отказе:

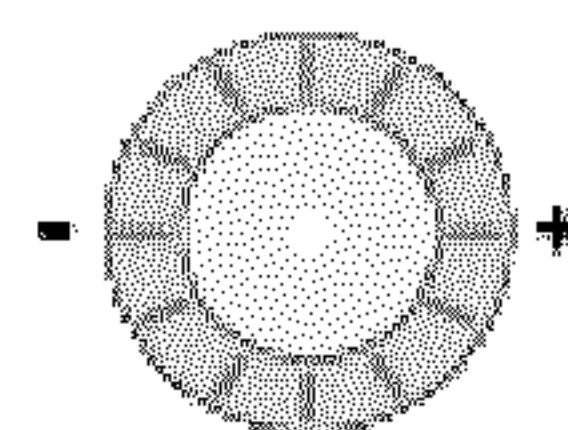
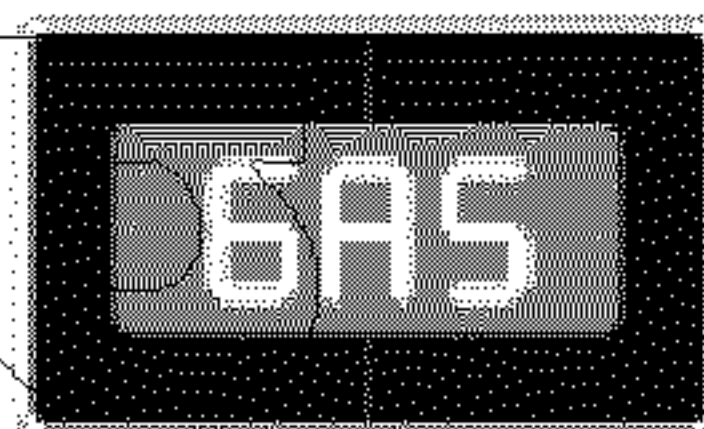
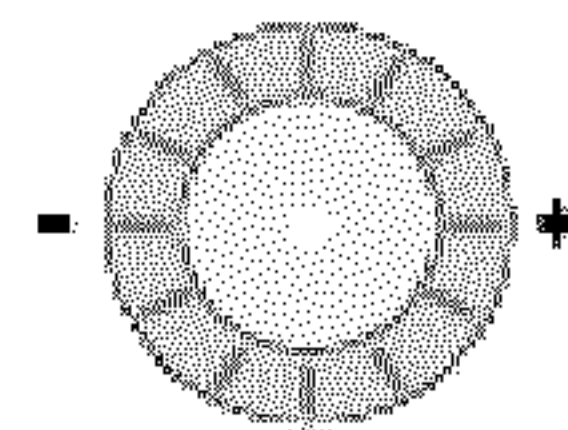
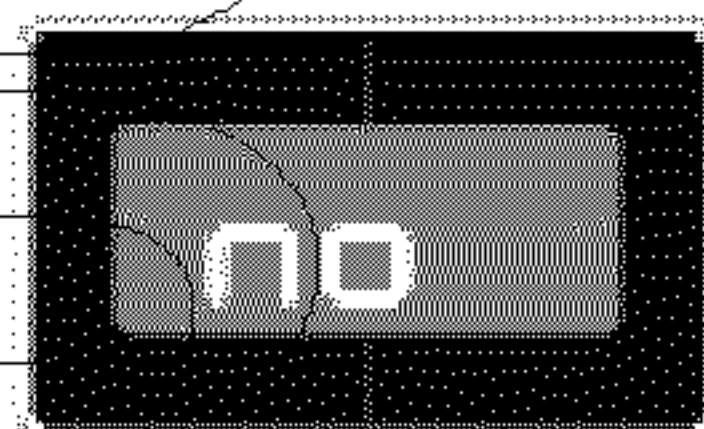
СООБЩЕНИЯ



«Att oFF»

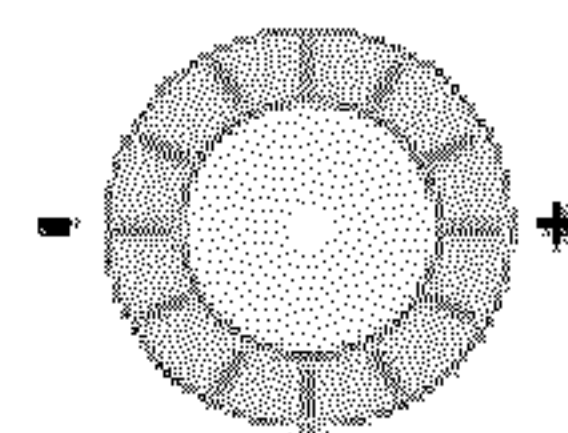
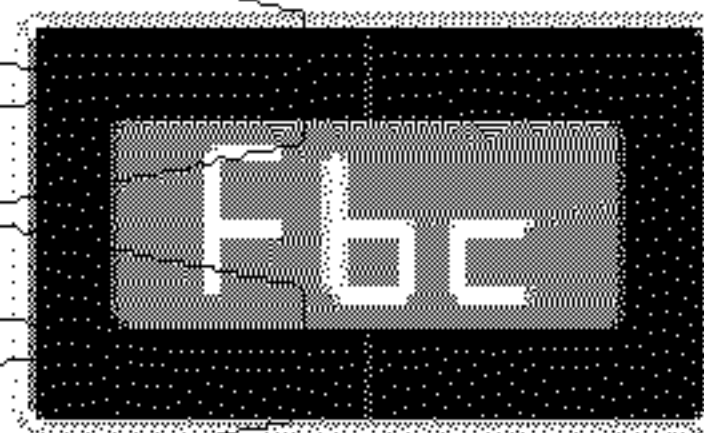
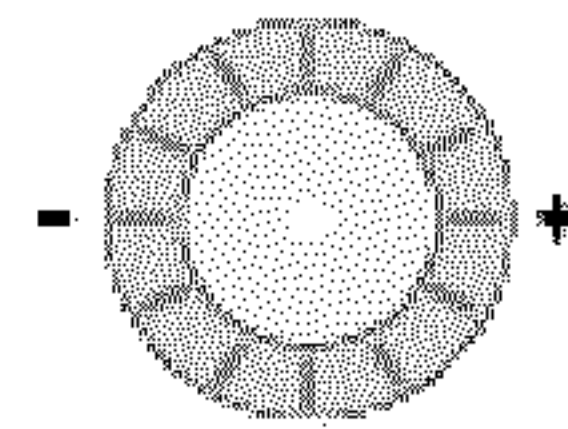
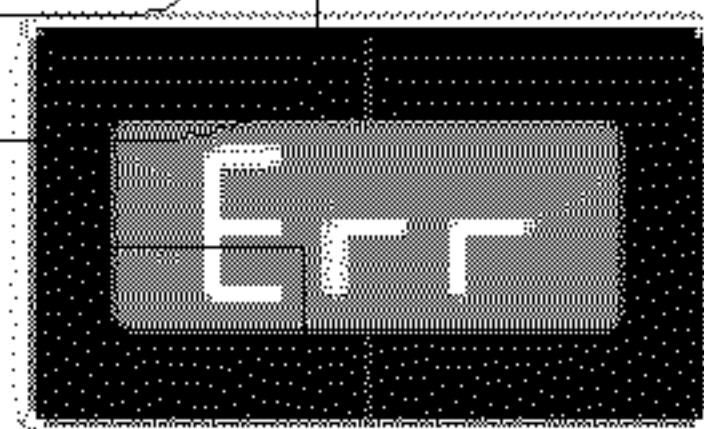
Появление сообщения [Att OFF] указывает на то, что парогенератор выполняет предустановленные процедуры ежедневной промывки водонагревателя. Дождитесь окончания процедуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ



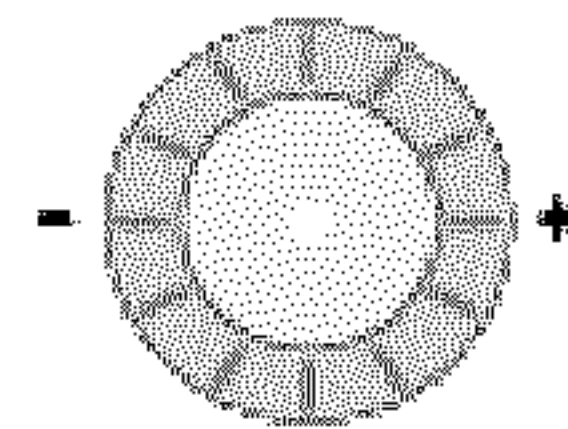
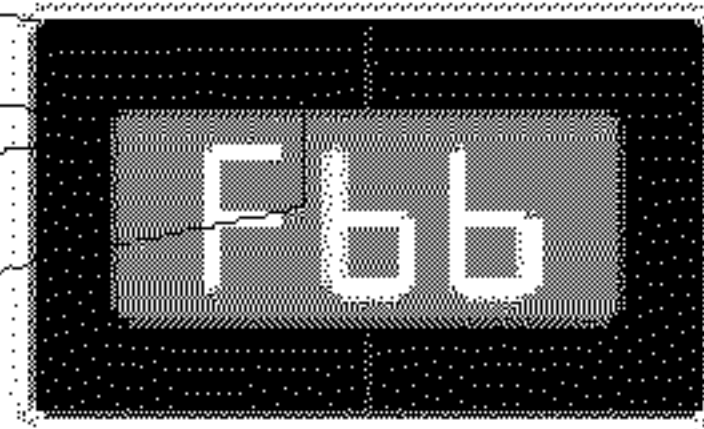
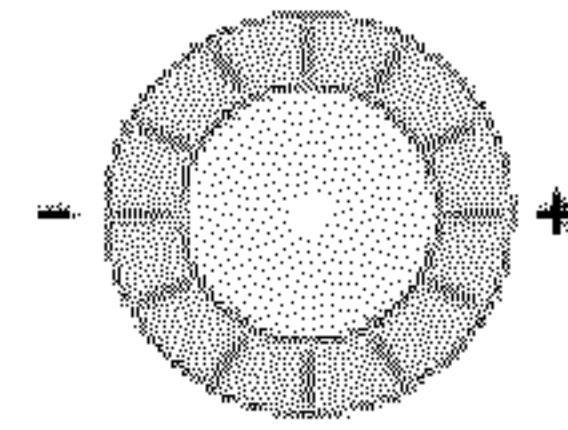
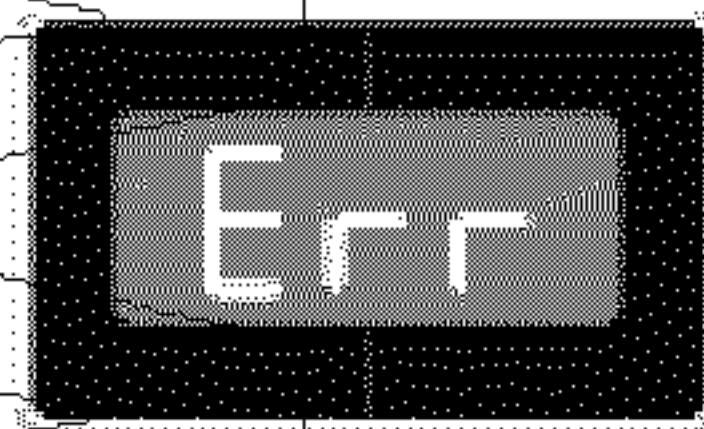
«no GAS»

Нет газа. Убедитесь, что запорный вентиль открыт, а из газопровода поступает газ. При отсутствии подачи из газопровода, обратитесь в газовую компанию или обслуживающую организацию. Если проблема не в газопроводе, обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.



«Err Fbc - Err Fbb»

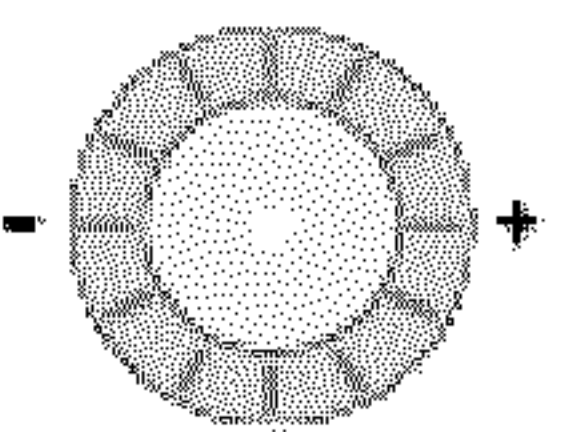
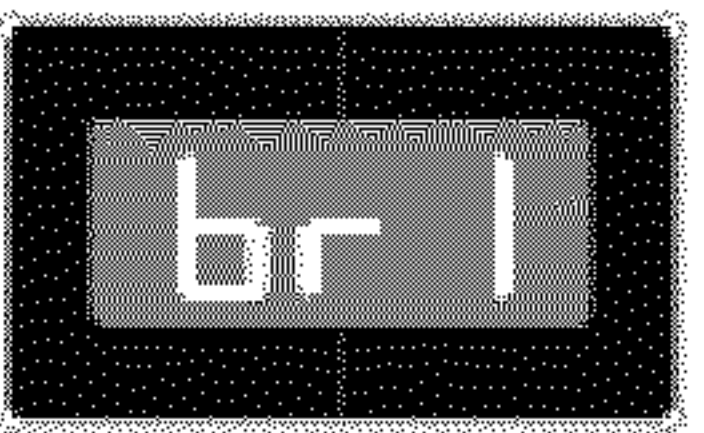
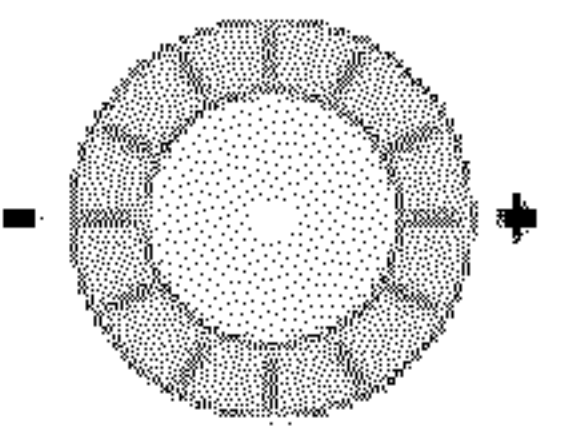
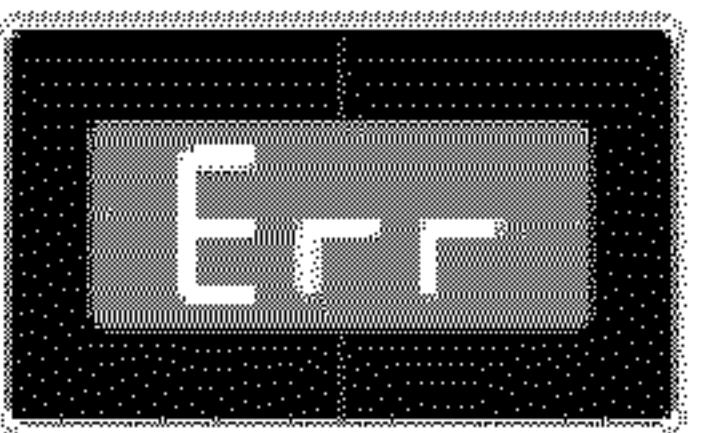
Газовые печи оснащены устройствами розжига с функцией автоматического возврата в исходное состояние. Если после нескольких попыток автоматический возврат не происходит, на дисплеях 7 и 9 появится код ошибки горелок варочной камеры [Err Fbc] или горелок водонагревателя [Err Fbb], данный с допуском. Для предупреждения пользователя подается звуковой сигнал. Для восстановления розжига нажмите клавишу 15. Если ошибка продолжается, обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.



Примечание: Отключение горелки является предохранительной функцией. Таким образом, данная ситуация не является признаком неисправности устройства.

Если, после тщательных проверок, устройство все еще не работает, обратитесь к специалисту производителя или представителю авторизованного сервисного центра.

Примечание: При обращении к специалистам производителя, постарайтесь как можно подробнее описать отказ и привести информацию с идентификационного шильдика устройства.



«Err brx»

Сигнал тревоги горелок.

Немедленно выключите печь и обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания.

Примечание: символ «x» указывает на номер горелки, для которой подан сигнал тревоги.

30 • МНОГОПРОГРАММНАЯ КЛАВИАТУРА

ВВЕДЕНИЕ

С помощью МНОГОПРОГРАММНОЙ клавиатуры АЗ можно простым нажатием пальца быстро и легко выбрать предпочтительную программу готовки, что идеально подходит для повторяющейся готовки.

ОПЕРАЦИИ

30.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите клавишу 15 и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.

30.2 • ВЫБОР РЕЦЕПТУРЫ

Нажмите кнопку рецептов 6. На дисплее появится сообщение [ACC]. Подтвердите нажатием на кнопку.

Вращайте ручку 8 для выбора номера вызываемой рецептуры (см. список рецептов ниже), отображаемого на дисплее 7.

или:

30.3 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку рецептов 6. На дисплее появится сообщение [ACC]. Вращайте ручку 8 до появления сообщения [Pro], и подтвердите нажатием кнопки 8.

Вращайте ручку 8 для выбора номера вызываемой программы (см. список рецептов ниже), отображаемого на дисплее 7.

30.4 • СОХРАНЕНИЕ

Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку на МНОГОПРОГРАММНОЙ клавиатуре АЗ, которая будет связана с Рецептурой/Программой. На дисплее 9 будет показан номер связанной кнопки (напр., [b06]).

30.5 • ВЫЗОВ РЕЦЕПТУРЫ / ПРОГРАММЫ С ПОМОЩЬЮ МНОГОПРОГРАММНОЙ КЛАВИАТУРЫ

Нажмите кнопку на МНОГОПРОГРАММНОЙ клавиатуре АЗ. На дисплее 7 будет показан номер связанной рецептуры/программы (напр., [L15]).

Нажмите клавишу 15 для начала готовки:

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- L01 Блинчики, трубочки из теста с мясной, сырной и т. п. начинкой
 L02 Печеная лазанья
 L03 Печеная лазанья (с термощупом)
 L04 Первые блюда в панировке
 L05 Паровой рис (напр., рис Виалоне Нано)
 L06 Паэлья (напр., пропаренный рис)
 L07 Томатный соус
 L08 Мясной соус

МЯСО И ПТИЦА

- L09 Традиционное жаркое (с термощупом): телятина на ребрышках, свиная корейка, рулеты и т.п.
 L10 Традиционное жаркое, медленная готовка (с термощупом)
 L11 Жаркое с коркой (с термощупом): свиной окорок, ягненок, телянок, жареный поросенок
 L12 Голень телянка, поросенка (целиком)
 L13 Жареные свиные отбивные
 L14 Кебаб из разного мяса
 L15 Ростбиф и цельное филе (с термощупом)
 L16 Тушеное мясо, оссобуко, духовое мясо
 L17 Тушеное и духовое мясо (с термощупом)
 L18 Котлеты
 L19 Панированные телячьи отбивные и панированное мясо
 L20 Запеченное мясо
 L21 Жареная или запеченная на решетке грудинка, филе (с термощупом)
 L22 Жареное или запеченное на решетке филе свинины, телятины (с термощупом)
 L23 Паровое мясо: вареное (с термощупом)
 L24 Печеная цесарка и кусочки кролика
 L25 Тушеный цыпленок и кролик
 L26 Жареный цыпленок кусочками
 L27 Жареный цыпленок
 L28 Курица на вертеле (с термощупом)
 L29 Кусочки жареной курицы
 L30 Окорочок индейки, гуся (с термощупом)
 L31 Цельная жареная утка, фазан, цесарка
 L32 Цельная жареная утка, фазан, цесарка (с термощупом)

РЫБА

- L33 Проваренные ракообразные и моллюски
 L34 Проваренный осьминог, кальмар
 L35 Проваренный лангуст и лобстер, 500 г.
 L36 Проваренный краб-стригун и краб
 L37 Вареная рыба целиком (с термощупом)
 L38 Тушеная рыба целиком
 L39 Рыбное филе и рыба в панировке
 L40 Жареная рыба, целиком или кусками, 400 г.
 L41 Печеная рыба, 500 г.: окунь, палтус, морской лещ и т.п.
 L42 Печеная рыба, 1000 г.: окунь, палтус, морской лещ и т.п.
 L43 Печеная рыба (с термощупом): окунь, палтус, морской лещ, консервированная и т.п.
 L44 Крупная печеная рыба (с термощупом)
 L45 Рыбный кебаб, норвежский омар и креветки

ОВОЩИ

- L46 Паровые овощи
 L47 Паровое дутье замороженных овощей
 L48 Печеные, зажаренные под гнетом овощи и закуска из баклажан
 L49 Овощи в панировке
 L50 Жареные на гриле овощи
 L51 Жареный свежий картофель
 L52 Жареный замороженный картофель
 L53 Замороженный предварительно жареный картофель
 L54 Паровые дольки картофеля
 L55 Вареный картофель целиком (с термощупом)
 L56 Тушеный картофель
 L57 Картофель запеченный в фольге (с термощупом)

ЯЙЦА

- L58 Яйца вкрутую
 L59 Яичница-глазунья
 L60 Омлеты
 L61 Блинчики
 L62 Сладкое, пикантное суфле
 L63 Ароматные кексы

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И**ВЫПЕЧКА**

- L64 Бисквит, песочное печенье, пирожное
- L65 Слоеное печенье, штрудель, волован
- L66 Круасаны, горячая сдоба
- L67 Безе
- L68 Слойки
- L69 Кремовая карамель, бонет
- L70 Свежий хлеб
- L71 Генуэзская фокачча
- L72 Замороженный хлеб
- L73 Свежий ломтик пиццы
- L74 Свежая круглая пицца
- L75 Пирожное с наполнителем, яблочный пирог (с термощупом)
- L76 Булочки на противне, кулич, пасхальный кулич и т.п. (с термощупом)

РАЗОГРЕВ

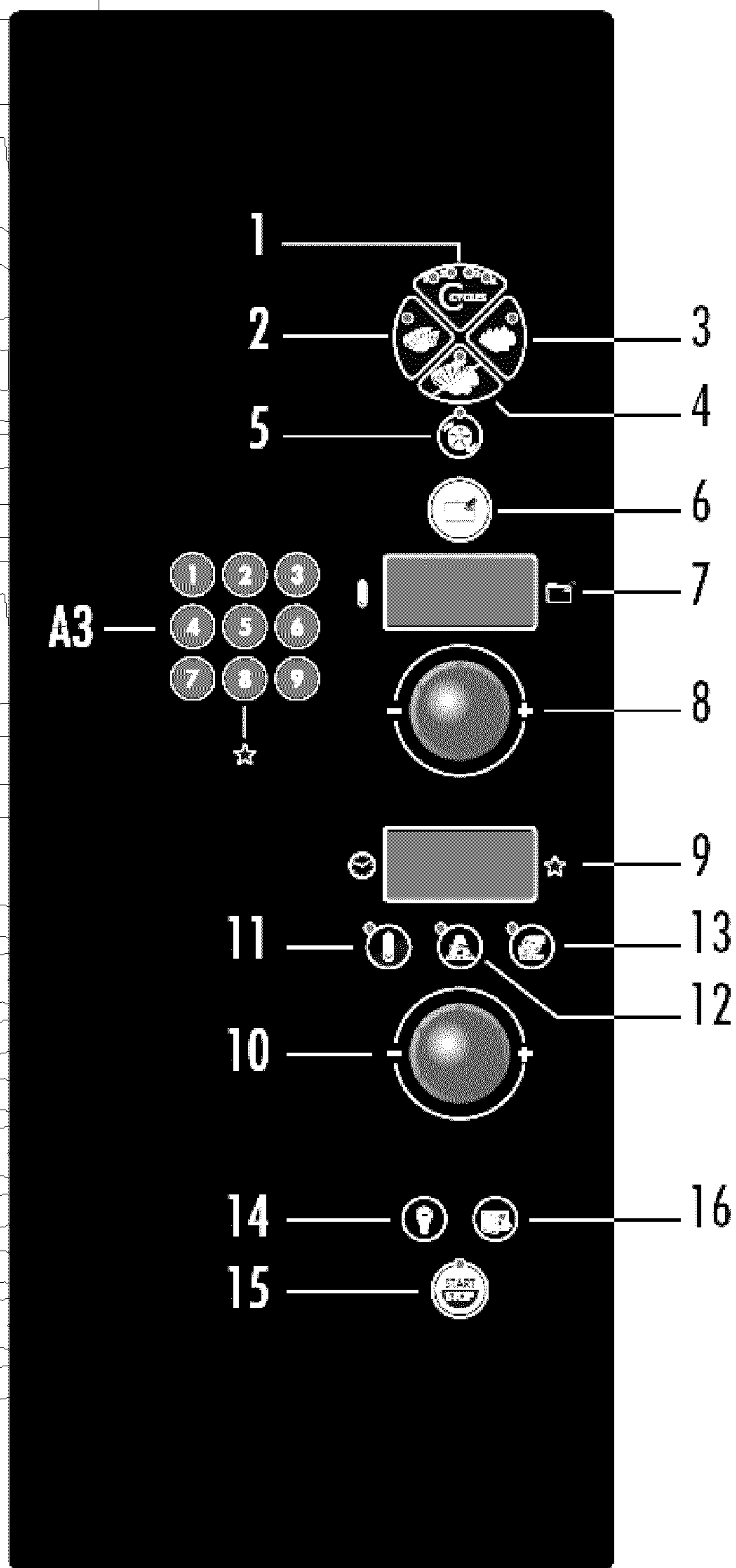
- L77 Разогрев на тарелке
- L78 Разогрев на подложке
- L79 Паровой разогрев
- L80 Разогрев на тарелке (с термощупом)
- L81 Разогрев на подложке (с термощупом)
- L82 Паровой разогрев (с термощупом)

ПРИМЕЧАНИЕ: *Рецептуры с использованием термощупа отображаются только в случае фактического оснащения печи термощупом.*

ВАРКА ПОД ВАКУУМОМ

- L83 Дольки фруктов
- L84 Дольки груши
- L85 Сладкий соус
- L86 Свежие зеленые овощи
- L87 Свежие овощи
- L88 Дольки картофеля
- L89 Тушение и ночная готовка
- L90 Охлажденное мясо (с игольчатым щупом)
- L91 Мясо для традиционного жаркого (с игольчатым щупом)
- L92 Птица и дичь (с игольчатым щупом)
- L93 Целая рыба, террин (с игольчатым щупом)
- L94 Интенсивная пастеризация
- L95 Низкая пастеризация

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КЛАВИШ



1. Кнопка циклов готовки
 2. Кнопка конвекционного режима
 3. Кнопка парового режима
 4. Кнопка комбинированного, конвекционного/парового режима
 5. Кнопка сниженной скорости
 6. Кнопка программ готовки/рецептур
 7. Дисплей отображения температуры варочной камеры и программы/рецептуры
 8. Ручка установки/выбора температуры
 9. Дисплей отображения времени готовки (оставшееся/заданное), температуры сердцевины продукта (фактической/заданной), влажности
 10. Ручка установки/выбора времени/температуры сердцевины
 11. Кнопка готовки с термощупом
 12. Кнопка системы автоматического управления влажностью (AUTOCLIMA), ручного увлажнителя
 13. Кнопка вентиляции полости печи
 14. Кнопка подсветки печи
 15. Главный выключатель – Кнопка запуска/остановки (Start/Stop)
 16. Кнопка быстрого охлаждения с открытой дверцей
- A1 – Разъем подключения термощупа
A2 – Термощуп
A3 – МНОГОПРОГРАММНАЯ клавиатура

