



E 5110RS / 116526W

E 7110RS / 116528W

E10110RS / 116531W

РУССКИЙ

Содержание

| | |
|--|------------|
| 1. Безопасность | 278 |
| 1.1 Значение символики..... | 278 |
| 1.2 Меры предосторожности по технике безопасности | 279 |
| 1.3 Использование по назначению..... | 283 |
| 2. Общие сведения | 284 |
| 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства | 284 |
| 2.2 Защита авторских прав | 284 |
| 2.3 Декларация о нормативном соответствии..... | 284 |
| 3. Транспортировка, упаковка и хранение | 285 |
| 3.1 Транспортная инспекция..... | 285 |
| 3.2 Упаковка | 285 |
| 3.3 Хранение | 285 |
| 4. Технические данные | 286 |
| 4.1 Особенности пароконвектоматов | 286 |
| 4.2 Технические характеристики | 287 |
| 4.3 Описание частей прибора..... | 292 |
| 5. Установка и обслуживание | 294 |
| 5.1 Технические инструкции для установщика..... | 294 |
| 5.1.1 Рекомендации по установке | 294 |
| 5.1.2 Место установки | 295 |
| 5.1.3 Подготовка к установке | 295 |
| 5.1.4 Подключение к электрической сети | 296 |
| 5.1.5 Подключение воды | 297 |
| 5.1.6 Подключение стока..... | 298 |
| 5.1.7 Подсоединение шланга для подачи чистящего средства | 298 |
| 5.1.8 Введение в эксплуатацию и приёмка | 298 |
| 5.2 Указания для пользователя..... | 300 |
| 5.2.1 Рекомендации по технике безопасности | 300 |
| 5.2.2 Обслуживание..... | 301 |
| 5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов..... | 302 |
| 5.2.4 Настройки..... | 303 |
| 5.2.5 Рекомендации и советы | 315 |
| 6. Очистка и техобслуживание | 316 |
| 7. Возможные неисправности | 321 |
| 8. Утилизация | 322 |



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Если емкости наполнены жидкостью или вырабатываемым во время приготовления жидким кипящим материалом, для установки емкостей следует использовать только те уровни, при которых обслуживающий персонал сможет без проблем наблюдать за содержимым емкости.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности по технике безопасности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (вкл. детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором или его включения.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Сделать невозможным доступ для детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**

- Прибор использовать только в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.
- Прибором пользоваться только при условии его идеального состояния, безопасного для эксплуатации. В случае неисправностей следует немедленно отсоединить прибор от источника электропитания и обратиться в сервис.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей.
Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или ущерб для прибора, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не подвергать изгибам, запутыванию, он должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.

- Не накрывать провод питания. Прокладывать провод питания вдали от рабочей зоны и не погружать в воду или другие жидкости.
- Периодически проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических соединений или модификации электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Не использовать никаких едких средств и следить за тем, чтобы в прибор не попала вода.
- Никогда **не** обслуживать прибор влажными руками или устанавливать его на мокром основании.
- Отсоединить прибор от источника электропитания,
 - если прибор не используется,
 - если во время эксплуатации появятся помехи в работе,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Угроза получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Не прикасаться к горячей поверхности прибора голыми руками! Во время обслуживания прибора можно прикасаться только к предусмотренным для этого ручкам и элементам обслуживания.
- Также после выключения поверхность прибора и камера печи, а также продукты в гастоёмкостях еще в течение длительного времени остаются горячими.

- Для изъятия блюд из камеры печи следует пользоваться теплозащитными рукавицами.
- При открытии двери пароконвектомата соблюдайте особую осторожность: из прибора может выходить горячий пар.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



Горячая жидкость в емкости! Угроза получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации на тему безопасности.

- Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастроемкостях, обращать особое внимание на возможное вытекание их как во время приготовления, так и во время изъятия гастроемкости из прибора.
- Если пароконвектомат устанавливается на другом пароконвектомате или соответствующей подставке, **рекомендуется** пользоваться только теми уровнями, при которых обслуживающий персонал сможет без проблем наблюдать за содержимым ёмкости. В целях обеспечения безопасности после

установки прибора, прилагаемую к комплекту наклейку „Горячая жидкость в ёмкости!“ следует поместить на приборе на высоте **1,6 м** от пола.



ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Перед началом эксплуатации прибора убедитесь в том, что в камере печи не находятся никакие предметы, как напр. полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию и аксессуары. Во время работы **никогда** не помещать кухонные принадлежности, полотенца, бумагу и т.д. в камеру печи и не оставлять их на приборе.

- Убедиться, что выходное отверстие пара не засорено и не заблокировано.
- **Никогда** не пользуйтесь прибором вблизи горючих и легко воспламеняющихся материалов (например, бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого могут иметь место телесные повреждения и имущественный ущерб.
- Регулярно очищать камеру печи, чтобы она всегда была чистой: не удаленные следы жира и остатки приготавливаемых продуктов могут возгораться.
- В случае пожара, перед началом направленных на ликвидацию огня действий отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). **Внимание:** Не разбрызгивать воду над прибором, который еще находится под напряжением: **Опасность поражения электрическим током!**

1.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор запроектирован и сконструирован для промышленного использования, и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом!

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию. Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Пароконвектомат предназначен только для приготовления соответствующих блюд.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесенного ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, внимательно прочитайте инструкцию по обслуживанию!

Производитель не несет ответственность за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС.

Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС.

При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки, в случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Особенности пароконвектоматов

- Исполнение: хромоникелевая сталь
- Возможность программирования электронного управления с 99 программами, на каждую программу приходится до 9 фаз приготовления блюд.
- Объем для 5 x 1/1 GN, 7 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN или противни 600 x 400 мм с соответствующими направляющими для использования противней
- **Функции:** конвекция, приготовление на пару, конвекционное приготовление на пару, приготовление Delta-T (дополнительно доступен температурный щуп), автомат. 3-ступенчатая система очистки с программой сушки
- Реверсивная работа двигателя (по часовой стрелке/против часовой стрелки) для обеспечения оптимальной среды для термической обработки
- Скорость вентилятора с 3-ступенчатым регулированием
- Выработка пара методом непосредственного распыления
- Регулируемый отвод пара
- Освещение камеры приготовления
- Практичная поперечная направляющая GN
- Светодиодный индикатор температуры, времени, выработки пара, температуры блюда
- Возможность установки температурного щупа (**116009**).
- Возможность прикрепления ручного спреера (**116005**).
- Двери с двойным стеклом, удобный доступ к внутренней части двери для очистки
- Съемные направляющие

Предохранительные устройства

Прибор оснащен следующими защитными и предохранительными устройствами:

Термостат безопасности в камере приготовления: если температура в камере приготовления повысится до 350 °С, термостат безопасности отключит подачу тока к обогревательным устройствам прибора.



ВНИМАНИЕ!

Предохранительное устройство может вводиться в действие только квалифицированным персоналом технического обслуживания, т.к. потребуются дальнейшее проведение контрольных действий.

Дверной контактный выключатель прерывает работу прибора в случае открытия двери: будет также отключена нагревательная система и надув.

4.2 Технические характеристики

| Название | Пароконвектомат |
|--|--|
| Модель: | E 5110RS |
| Артикул: | 116526W |
| Объем: | до 5 x 1/1 GN или 5 x 600 x 400 мм противень |
| Расстояние между направляющими: | 74 мм |
| Загрузка приготавливаемых продуктов на направляющую: | макс. 10 kg |
| Общая загрузка приготавливаемых продуктов: | макс. 25 kg |
| Диапазон температур: | 50 °C – 280 °C |
| Параметры присоединения: | 6,3 кВт / 400 В 3 NAC / 50 Гц |
| Присоединение воды: | 3/4" |
| Давление воды: | макс. 3 bar |
| Размеры: | Ш 890 x Г 815 x В 635 мм |
| Вес: | 90,2 кг |
| Комплектация: | 1 решетка 1/1 GN 1 противень 1/1 GN 1 шланг подачи воды 1 сливная труба, ПВХ 1 шланг подачи для чистящего средства |

Технические изменения возможны!

| | |
|--|--|
| Название | Пароконвектомат |
| Модель: | E 7110RS |
| Артикул: | 116528W |
| Объем: | до 7 x 1/1 GN или 7 x 600 x 400 мм противень |
| Расстояние между направляющими: | 74 мм |
| Загрузка приготавливаемых продуктов на направляющую: | макс. 10 kg |
| Общая загрузка приготавливаемых продуктов: | макс. 35 kg |
| Диапазон температур: | 50 °C – 280 °C |
| Параметры присоединения: | 6,3 кВт / 400 В 3 NAC / 50 Гц |
| Присоединение воды: | 3/4" |
| Давление воды: | макс. 3 бара |
| Размеры: | Ш 890 x Г 815 x В 815 мм |
| Вес: | 110,8 кг |
| Комплектация: | 1 решетка 1/1 GN 1 противень 1/1 GN 1 шланг подачи воды 1 сливная труба, ПВХ 1 шланг подачи для чистящего средства |

Технические изменения возможны!

| | |
|--|--|
| Название | Пароконвектомат |
| Модель: | E 10110RS |
| Артикул: | 116531W |
| Объем: | до 10 x 1/1 GN или 10 x 600 x 400 мм противень |
| Расстояние между направляющими: | 74 мм |
| Загрузка приготавливаемых продуктов на направляющую: | макс. 10 kg |
| Общая загрузка приготавливаемых продуктов: | макс. 45 kg |
| Диапазон температур: | 50 °C – 280 °C |
| Параметры присоединения: | 6,3 кВт / 400 В 3 NAC / 50 Гц |
| Присоединение воды: | 3/4" |
| Давление воды: | макс. 3 bar |
| Размеры: | Ш 890 x Г 815 x В 1010 мм |
| Вес: | 125 кг |
| Комплектация: | 1 решетка 1/1 GN 1 противень 1/1 GN 1 шланг подачи воды 1 сливная труба, ПВХ 1 шланг подачи для чистящего средства |

Технические изменения возможны!

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки)



Комплект температурного щупа STL

В состав комплекта входит температурный щуп и соответствующий держатель для прикрепления на пароконвектомате

- Длина провода: ок. 1,8 м
- Магнитный держатель: Ш 130 x Г 35 x В 30 мм
- Вес: 0,57 кг

Артикул: 116009



Ручной распылитель

Длина шланга: 2 м, с запорным клапаном для жесткого подключения воды 1/2"

вместе с держателем для прикрепления к пароконвектому

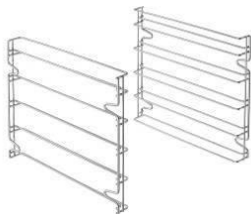
Артикул: 116005



Ограничитель давления для конвекционных печей и пароконвектоматов

- Выполнен из хромированной латуни
- Присоединение 3/4"
- Предварительная настройка на 3 бар, регулировка от 1 до 6 бар
- Входное давление макс. 16 бар
- Максимальная температура работы 65 °С

Артикул: 533051



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 5 противнями 600 x 400 для пароконвектоматов 116526W

Артикул: 116001



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 7 противнями 600 x 400 для пароконвектоматов 116528W

Артикул: 116002



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 10 противнями 600 x 400
для пароконвектоматов 116531

Артикул: 116003

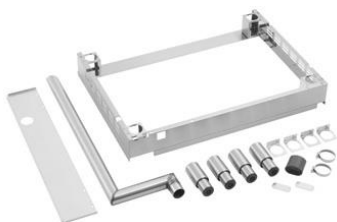


Увлажняющий комплект для пароконвектоматов

Несложная альтернатива: увлажняющий комплект дает возможность увлажнения также в случае отсутствия постоянного присоединения воды.

- Комплект состоит из:
 - канистры из пластмассы (5л),
 - помпы,
 - монтажных элементов,
 - 2 соединительных шланга:
 - 150 см (канистра - помпа)
 - 80 см (помпа – трубка для увлажнения)

Артикул: 116011



Соединительный комплект для пароконвектоматов E

Компактное решение для больших кухонных помещений. Соединительный комплект даёт возможность штабелирования 2 пароконвектомата 1/1 GN

- Материал: нержавеющая сталь
- Комплект состоит из:
 - рамы (Ш 876 x Г 622 x В 114 мм), 4 ножки,
 - трубы и крепящей пластины для выхода пара,
 - соединительного шланга,
 - закрепительных манжет, болтов

Артикул: 116012



Подставка для пароконвектоматов 10 x 1/1 GN

- Материал: Хромоникелевая сталь 18/10
- Количество вставок: 10
- Формат вставок: GN 1/1
- Тип вставок: продольные
- Ножки: регулировка по высоте, 741 мм до 790 мм
- Размеры (мм): Ш 850 x Г 700 x В 741
- Вес: 25 кг

Артикул 115069



Подставка ME 10E11640

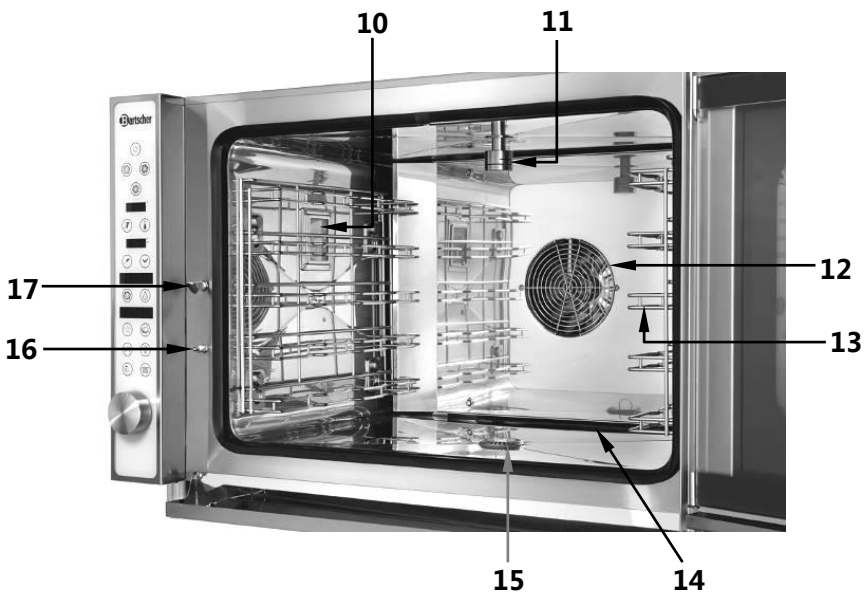
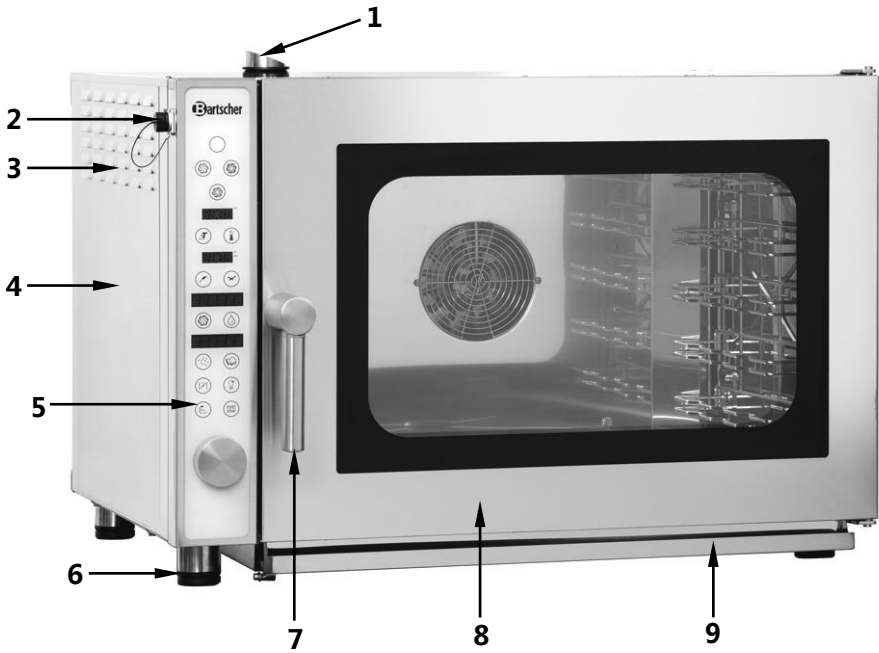
- Материал: Хромоникелевая сталь 18/10
- Количество вставок: 10
- Формат вставок: GN 1/1, 600 x 400 мм
- Тип вставок: продольные
- Ножки: регулировка по высоте, 745 мм до 790 мм
- Размеры (мм): Ш 950 x Г 700 x В 745
- Вес: 25 кг

Артикул 115079

4.3 Описание частей прибора

Описание рис. на странице 278

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Вытяжка испарений | 10 Внутреннее освещение |
| 2 Подключение температурного щупа | 11 Сопло моющего шланга |
| 3 Вентиляционные отверстия | 12 Вентилятор |
| 4 Корпус | 13 Направляющие |
| 5 Панель обслуживания | 14 Камера приготовления |
| 6 Ножки, регулируемые по высоте | 15 Сток |
| 7 Ручка двери | 16 Замок двери |
| 8 Дверь | 17 Контактный выключатель |
| 9 Желоб для стекающей жидкости | |



5. Установка и обслуживание

5.1 Технические инструкции для установщика



ВНИМАНИЕ!

Все операции, связанные с установкой, монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием должны выполняться специализированным персоналом, который владеет требуемыми полномочиями (авторизация производителя или продавца) с учетом предписаний по установке, действующих в данной стране, а также положений, которые касаются безопасности изделия и правил по технике безопасности.

5.1.1 Рекомендации по установке

- Перед началом работ по установке и эксплуатации прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по обслуживанию.
- Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также телесных повреждений.
- Производитель не несет никакой ответственности за персональный или материальный ущерб, возникший в результате несоблюдения указанных выше предписаний или вмешательства, в том числе в отдельные части прибора, а также применения неоригинальных запчастей.
- Как только вы получите прибор, удостоверьтесь, что сам прибор и упаковка не имеют никаких транспортных повреждений. Если выявятся повреждения или недостача частей при поставке, немедленно сообщить это экспедитору или продавцу, назвать **номер артикула и номер серии** (на номинальной табличке на тыльной стороне прибора) и приложить фотографии для документации повреждений прибора.
- Следует убедиться, что на пути к месту установки нет элементов, ограничивающих проезд через двери, коридоры или другие коммуникационные трассы.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время транспортировки прибора может дойти до его переворачивания, что может стать причиной повреждения самого прибора, других предметов или телесных повреждений. Во время транспортировки прибора следует пользоваться средствами, соответствующими для его веса. Прибор нельзя тянуть или переворачивать, его следует поднимать перпендикулярно к основанию и перемещать в горизонтальном положении.

5.1.2 Место установки

- Прибор должен быть установлен в закрытом и хорошо вентилируемом помещении (не на открытом воздухе).
- Перед установкой пароконвектомата следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.
- Рекомендуем устанавливать пароконвектомат под дымоотводным зонтом или выполнить отвод горячего пара и запахов из камеры пароконвектомата наружу.
- Пароконвектомат должна быть установлена на ровной поверхности во избежание его соскальзывания и переворачивания.
- Основание под пароконвектоматом должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, сухой и водоотталкивающей поверхности, отличающейся стойкостью к воздействию высоких температур. Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора и хорошей циркуляции воздуха.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к его задней части с целью подключения электропитания, подачи воды и выполнения техобслуживания.
- Не ставить прибор непосредственно к стенам, кухонной мебели или другим предметам, выполненным из легковоспламеняющегося материала. Действовать согласно действующим предписаниям противопожарной безопасности.
- Сохранить минимальное расстояние **100 мм** между прибором и другими предметами с левой и правой стороны, сзади и **150 мм** сверху.
- **Прибор не предназначен под мебельную застройку!**

5.1.3 Подготовка к установке

- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки прибора.
- Перед включением прибора следует полностью снять защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались следы клея. Возможные следы клея следует удалить с помощью соответствующего растворителя.
- Изнутри вынуть аксессуары, все информационные материалы и полиэтиленовые пакеты.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие символы.

Регулирование ножек

- Регулируемые ножки поставляются вместе с прибором и должны быть прикручены к его дну. Правильная и строго горизонтальная установка прибора обеспечивает его правильную работу. Прибор следует выровнять с помощью ножек и проверить строго горизонтальное положение с помощью горизонтали. С целью выравнивания достаточно вкрутить или выкрутить ножки.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует использовать прибор без ножек!

- В случае эксплуатации прибора без ножек поток воздуха для охлаждения электронных подузлов и внешних стенок корпуса становится невозможным, а это может привести к перегреву и повреждению подузлов прибора.

5.1.4 Подключение к электрической сети




ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!

Неправильная установка прибора может стать причиной телесных повреждений!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!

- Перед подключением прибора к электрической сети следует убедиться в том, что указанные на номинальном щитке параметры напряжения и частоты соответствуют параметрам имеющейся электрической сети.
Допускаются максимальные отклонения напряжения $\pm 10\%$.
- Проверить имеется ли подключение SL, соответствующее действующим предписаниям. При подключении прибора к электрической сети следует обратить внимание на применение кабеля с соответствующим сечением.
- При подключении тока между прибором и электрической сетью применить соответствующий нагрузке многополюсный выключатель. Выключатель с минимальным расстоянием между стыками 3 мм должен находиться в легкодоступном месте.
- Подключение к источнику электропитания должно быть выполнено в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.

Присоединение уравнивания потенциалов

- Подключение системы уравнивания потенциалов между разными приборами следует выполнять с помощью зажима с символом . Соответствующий зажим находится в задней части прибора.
- Этот зажим дает возможность подсоединять провод для уравнивания потенциалов (желто-зеленый цвет) с сечением от 4 до 10 мм².
- Прибор должен быть подключен к контуру уравнивания потенциалов с эффективностью, соответствующей указаниям действующих предписаний.

5.1.5 Подключение воды

- Позаботиться о том, чтобы подключение воды находилось вблизи прибора.
- В случае выполнения новой инсталляции, прежде чем прибор будет подключен к водопроводной сети, следует спустить требуемое количество воды, чтобы никакие загрязнения не попали в магнитные клапаны.
- Шланг для воды под давлением, который входит в объем поставки, подключить с помощью соединительного угольника 90° к соединительной муфте (3/4") прибора. Местонахождение соединительной муфты: сзади, с правой стороны прибора. Второй конец шланга для воды под давлением подсоединить к водопроводной сети (холодная вода) с краником.



ВНИМАНИЕ!

Гидравлическое давление может составлять макс. 3 бара. При более высоком давлении следует подключить редуцирующий клапан (см. стр. 290).

- Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание накопления осадков кальция в камере приготовления твердость воды не должна превышать 7° dH.

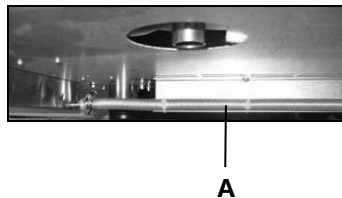


ВНИМАНИЕ!

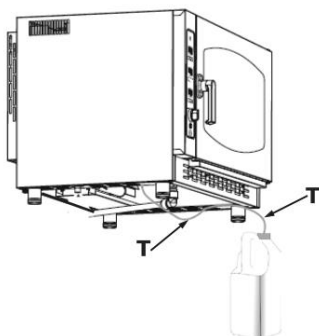
Если параметр твердости воды выше, чем 7° dH следует установить устройство для смягчения воды.

5.1.6 Подключение стока

- При лотке для конденсата, расположенного в передней части прибора, находится сливной шланг (внутренний диаметр 10 мм). Этот шланг проходит в задней нижней части прибора и предназначен для удаления излишнего количества жидкости из лотка для конденсата (см. **A** – рис. справа). С целью удаления воды в сливную систему прилагаемый шланг следует соответствующим образом удлинить.
- В выходное отверстие прибора, которое находится в нижней части прибора, следует вставить входящую в комплект поставки сливную трубку, чтобы обеспечить сток жидкости из камеры прибора. Сливная трубка должна быть соединена с соответствующим шлангом (\varnothing 22 мм) и введена в сливную систему.



5.1.7 Подсоединение шланга для подачи чистящего средства



Шланг для подачи чистящего средства прикреплен в нижней части прибора для насоса.

Шланг для подачи чистящего средства (Т) следует погрузить на максимально возможную глубину в резервуар с соответствующим чистящим средством (рис. слева).

5.1.8 Введение в эксплуатацию и приёмка

Перед **введением** электрического прибора в эксплуатацию следует старательно выполнить все необходимые контрольные действия, подтверждающие соответствие прибора и его установки юридическим предписаниям и техническим данным, а также правилам по технике безопасности.

Должны быть выполнены следующие пункты:

- Температура в месте установки должна быть выше, чем + 4 °С.
- Камера печи должна быть пустая.
- Все элементы упаковки должны быть полностью удалены с внешних стенок вместе с защитной пленкой.
- Вентиляционные отверстия не могут быть закрыты или заблокированы.
- Возможные демонтированные с целью монтажа элементы прибора должны быть установлены обратно.
- Главный выключатель электрического питания должен быть включен, а установленный перед прибором краник для воды должен быть открыт.

Приемка электрических приборов должна предусматривать проведение пробного цикла, который даст возможность проверить прибор на предмет неисправностей и проблем.

- Включить прибор с помощью кнопки **T 1**.
- Установить цикл приготовления/печения:

время: 10 минут температура: 150 °С выработка пара: уровень 1.

Нажать **T 16**, чтобы включить **START/STOP**.

Перед приемкой следует проверить следующие пункты:

- Освещение прибора включается с помощью соответствующей кнопки и отключается автоматически по истечении 45 секунд, если не будет выключено ранее повторным нажатием кнопки.
- Прибор отключается, как только двери прибора будут открыты и начинает повторно функционировать, когда двери будут закрыты.
- Термостат для настройки температуры в приборе включается, как только будет достигнута установленная температура. Обогревательный(-ые) элемент(-ы) будут временно выключены.
- Двигатель вентилятора / вентиляторов изменяет направление оборотов автоматически каждые 3 минуты.
- В случае приборов с двумя вентиляторами в камере прибора, двигатели имеют одинаковое направление вращения.
- Проверить сток воды из шланга в входное отверстие влажности (в камере приготовления) в направлении вентилятора.
- В завершение цикла приготовления/печения на ок. 15 сек.включается зуммер.

ВАЖНО:

При включении прибора можно услышать звуковой сигнал. Это нормальное явление, сигнал отключится автоматически по истечении нескольких секунд.



ВНИМАНИЕ:

Если во время установки фазы приготовления/печения процесс заблокируется или панель обслуживания по другим причинам не действует, эту проблему можно устранить путем многократного нажатия кнопки T 15.

5.2 Указания для пользователя



ВНИМАНИЕ!

Следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по эксплуатации, поскольку она содержит важные указания на тему безопасности и эксплуатации конвекционной печи. Инструкцию по обслуживанию следует сохранить с целью ее использования в будущем.


Неправильная установка, ошибки во время эксплуатации, техобслуживания и очистки, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.

5.2.1 Рекомендации по технике безопасности

- **Никогда** не устанавливайте прибор вблизи источников тепла, таких как гриль или фритюрница.
- Вблизи прибора **никогда** не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы. **Угроза возникновения пожара!**
- Во время приготовления или после его завершения гостроемкости для пищевых продуктов или другие предметы могут быть очень горячими; во время их обслуживания следует соблюдать особую осторожность во избежание получения ожогов. К ним можно прикасаться только в соответствующих защитных кухонных рукавицах. **Опасность получения ожогов!**
- Соблюдать особую осторожность во время открытия двери пароконвектомата. **Угроза получения ожогов** в результате выхода горячего пара.
- Не помещать в пароконвектомат горючих предметов или пищевых продуктов, содержащих спирт: может иметь место самовозгорание и пожар, в результате чего может произойти взрыв.
- Избегать солнения блюд внутри камеры пароконвектомата. Если этого нельзя избежать, следует позаботиться о том, чтобы удалить остатки соли как можно быстрее во избежание повреждений в камере пароконвектомата.



Температура внешних частей пароконвектомата может превышать 60 °C. Во избежание ожогов, не прикасаться к поверхностям или частям, обозначенным показанным сбоку символом.

- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов двери их следует немедленно заменить (связаться с представителем сервисного центра).
 - В случае простоя пароконвектомата (напр. 12 часов) его стеклянные двери следует оставить открытыми.
 - В случае более длительного простоя прибора (например, несколько дней) следует отключить подачу воды и электропитания.
 - Если пароконвектомат должна быть установлена на столе из нержавеющей стали или на другой пароконвектомат, **рекомендуем отказаться** от использования уровней выше, чем те, на которых пользователь может видеть содержимое гастроемкостей.
- По причине безопасности, после установки прибора, наклейка  „Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!“, которая находится в упаковке, должна быть расположена на пароконвектомате, на высоте **1,6 м** от пола.

5.2.2 Обслуживание

- Перед использованием прибор и его аксессуары следует старательно очистить (см. **6 „Очистка и техобслуживание“**).
- Перед введением в эксплуатацию следует проверить правильность монтажа, стабильность, нивелирование положения прибора, а также выполнение подключения электричества и холодной воды.

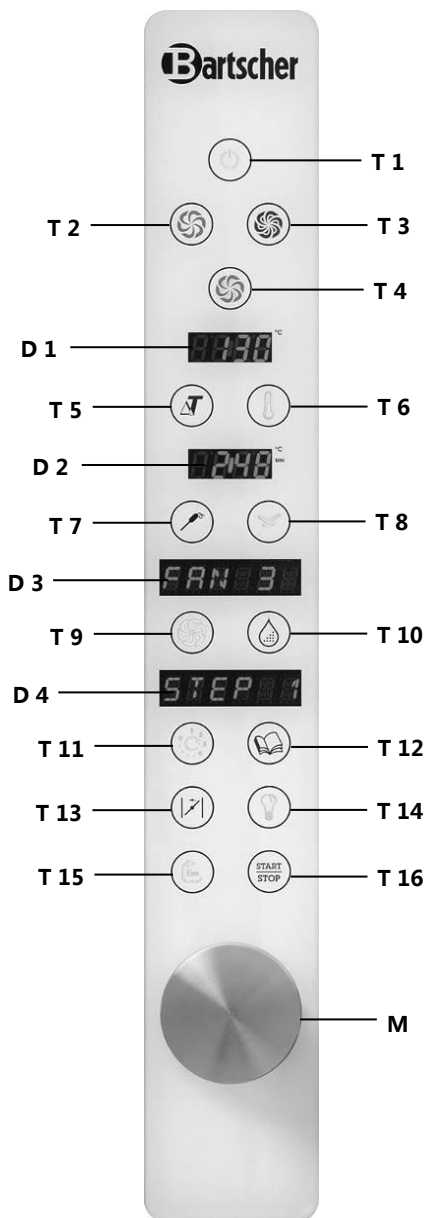


ВНИМАНИЕ!

Перед началом приготовления/печения прибор следует подогреть с помощью автоматического модуля предварительного подогрева (см. раздел „Предварительный подогрев“, стр. 310).

- Как только прибор будет подключен к источнику электропитания, включится режим ожидания („standby“).
- Панель обслуживания прибора оснащена поворотным регулятором **M**.
С целью установки требуемых параметров повернуть поворотный регулятор **M**, для подтверждения установленных величин нажать поворотный регулятор.

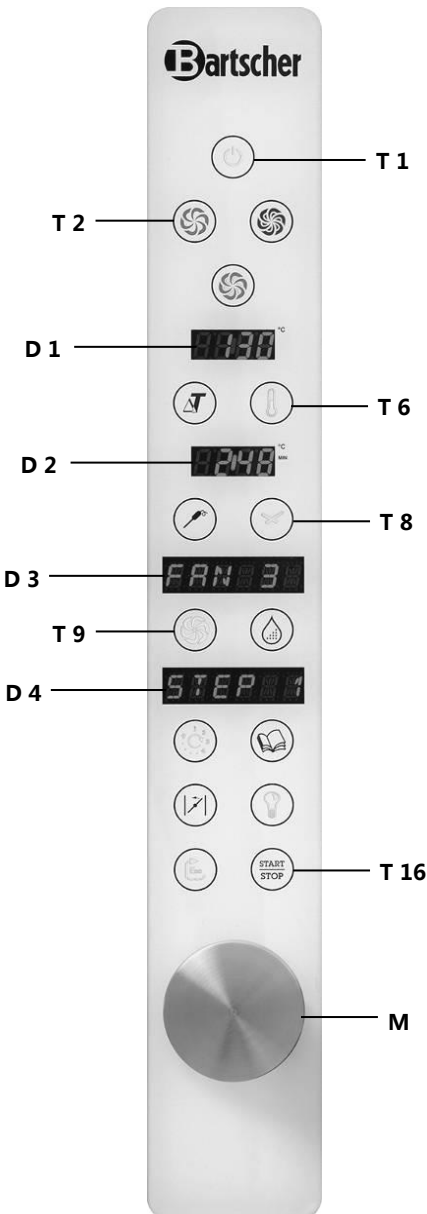
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов



| | |
|------|---|
| T 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. |
| T 2 | Кнопка приготовления/печения с конвекцией |
| T 3 | Кнопка приготовления/печения с выработкой пара |
| T 4 | Кнопка конвекционного приготовления на пару |
| T 5 | Активация приготовления Delta-T ΔT |
| T 6 | Активация температуры |
| T 7 | Активация температурного щупа |
| T 8 | Активация времени |
| T 9 | Активация скорости вентилятора |
| T 10 | Активация выработки пара |
| T 11 | Активация/Деактивация фаз приготовления и предварительного нагревания |
| T 12 | Активация программ |
| T 13 | Удаление испарений |
| T 14 | Кнопка внутреннего освещения |
| T 15 | Кнопка аннулирования / Очистка |
| T 16 | Кнопка START/STOP |
| | |
| D 1 | Жидкокристаллический индикатор температуры / приготовления Delta-T |
| D 2 | Жидкокристаллический индикатор времени /температуры блюда |
| D 3 | Жидкокристаллический индикатор скорости вентилятора/добавления пара |
| D 4 | Жидкокристаллический индикатор фазы приготовления/программ |
| | |
| M | Поворотный регулятор функций |

5.2.4 Настройки

Приготовление/печение с конвекцией



Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

С целью установки приготовления/печения с **КОНВЕКЦИЕЙ** следует нажать кнопку **T2**.

Для установки желаемой **температуры** нажмите кнопку **T6**. Если кнопка **T6** мигает, установите с помощью поворотного регулятора **M** температуру приготовления/печения (50 °C - 280 °C).

Подтвердите выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**.

Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D1**.

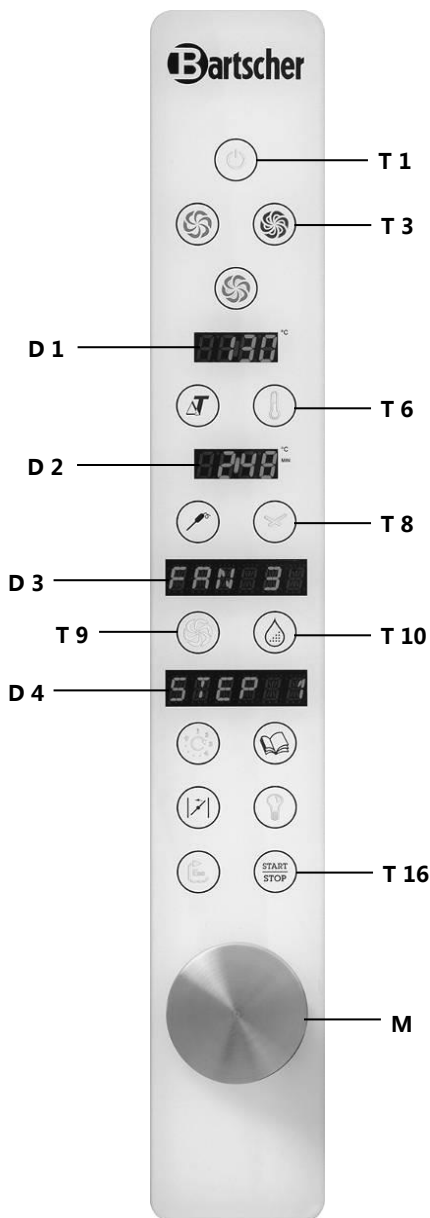
Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения** (кнопка **T8** мигает).

Требуемое время следует установить, повернув регулятор **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T8** или поворотного регулятора **M**. Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D2**.

Прибор автоматически переходит к установке **скорости вентиляторов** (кнопка **T9** мигает).

Следует выбрать скорость вентилятора с помощью поворотного регулятора **M** (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T9** или поворотного регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D3**. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Приготовление/печение с выработкой пара



Для включения прибора следует нажать кнопку **T 1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 – T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

С целью установки приготовления/печения с **ВЫРАБОТКОЙ ПАРА** следует нажать кнопку **T 3**.

Установка желаемой **температуры** осуществляется с помощью кнопки **T 6**.

Если кнопка **T 6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** можно установить температуру приготовления/печения (50 °C - 120 °C).

Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T 6** или поворотного регулятора **M**.

Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D 1**.

Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения** (кнопка **T 8** мигает). Установить требуемое время,

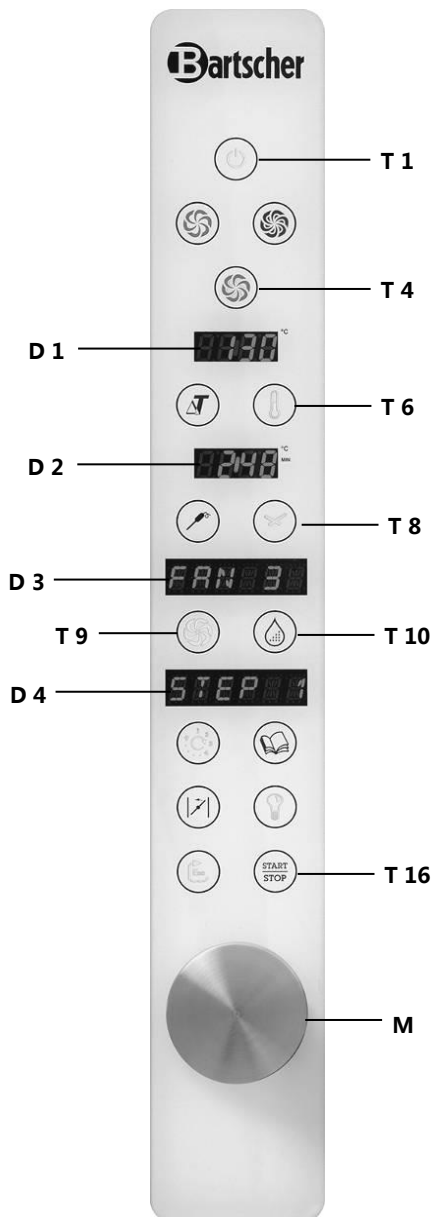
поворачивая регулятор **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T 8** или поворотного регулятора **M**. Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D 2**.

Прибор автоматически переходит к установке **скорости вентилятора** (кнопка **T 9** мигает).

Следует выбрать скорость вентилятора (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T 9** или поворотного регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D 3**.

Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T 16**.

Конвекционное приготовление на пару (приготовление/печение с конвекцией/выработкой пара)



Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (ручной режим).

Для установки **КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** следует нажать кнопку **T4**. Установка желаемой температуры осуществляется с помощью кнопки **T6**. Если кнопка **T6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** можно установить температуру (50 °C - 270 °C). Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D1**.

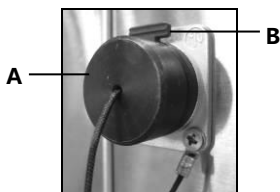
Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения** (кнопка **T8** мигает). Требуемое время следует установить с помощью регулятора **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T8** или поворотного регулятора **M**. Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D2**.

Прибор автоматически переходит к установке **скорости вентилятора** (кнопка **T9** мигает). Выбрать скорость вентилятора (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T9** или регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D3**.

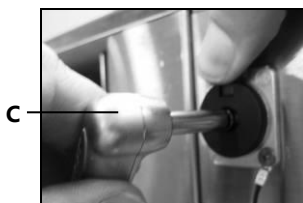
Прибор автоматически переходит к установке **увлажнения**. Кнопка **T10** мигает. Нажать эту кнопку и с помощью поворотного регулятора **M** выбрать требуемый режим увлажнения: **1-10** в ручном режиме и **0 - 100** (в 10 шагах) в программном режиме. Выбор подтвердить кнопкой **T10** или поворотным регулятором **M**. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Приготовление/печение с температурным щупом

Подключение / удаление температурного щупа



Для подключения температурного щупа следует снять колпачок **A** (рис. слева) с места присоединения с левой верхней стороны прибора, нажимая красную задвижку **B** и вложить температурный щуп **C** в предусмотренное для этой цели отверстие.



Отпустить задвижку **B**. С целью удаления температурного щупа **C** повторно нажать задвижку **B**, вынуть температурный щуп **C** и отпустить задвижку **B**. Установить колпачок **A** обратно.



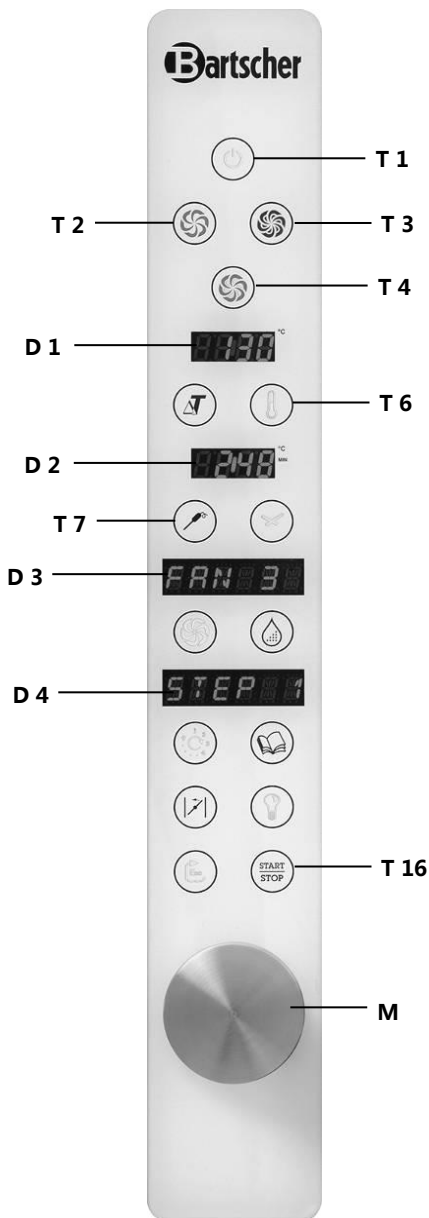
ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения температурного щупа, его следует вкладывать в прибор только над стеклянными дверьми.



УКАЗАНИЕ!

Температурный щуп вставляется путем введения его в приготавливаемый продукт так, чтобы конец щупа находился в середине продукта (в самой широкой части продукта).



Для включения прибора следует нажать кнопку **T 1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 – T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

Для установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T 2 – T 3 – T 4**. Установка желаемой **температуры** осуществляется с помощью кнопки **T 6**. Если кнопка **T 6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** установить температуру (50 °C - 280°C). Подтвердить выбор с помощью кнопки **T 6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура показана на ЖК дисплее **D 1**.

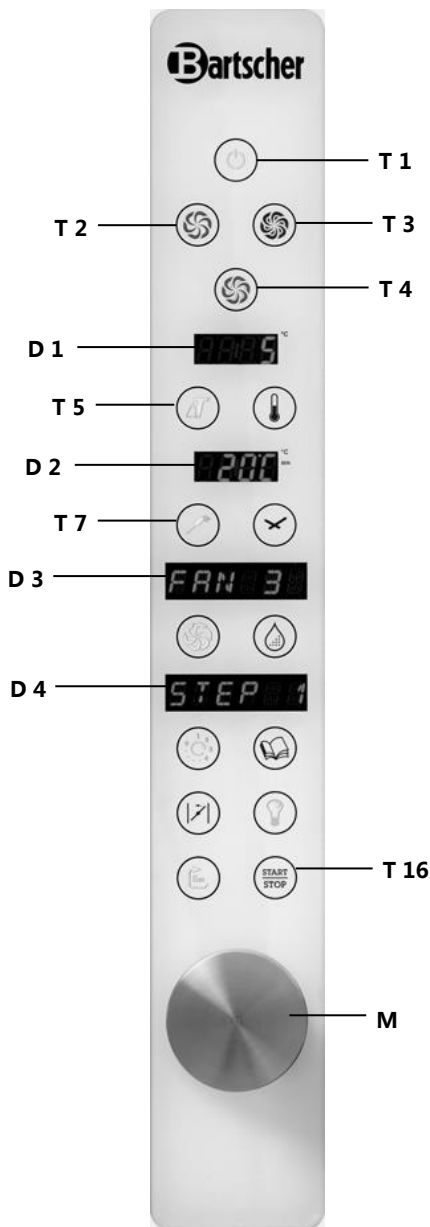
Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения**. Теперь невозможно установить время, можно только выбрать режим **приготовления/печения с ТЕМПЕРАТУРНЫМ ЩУПОМ** путем использования кнопки **T 7**.

Установить требуемую **внутреннюю температуру** продукта в диапазоне 20 °C – 110 °C с помощью поворотного регулятора **M** (**Важно: температура в приборе должна быть как минимум на 5 °C выше, чем температура щупа**).

Установку следует подтвердить с помощью кнопки **T 7** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура блюда будет показана на ЖК дисплее **D 2**.

Следует установить остальные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T 16**.

Приготовление/печение с применением функции Delta-T (ΔT)



Для включения прибора следует нажать кнопку **T 1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 – T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*). С целью установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T 2 – T 3 – T 4**..

Использование режима приготовления/печения ΔT :

Режим **ΔT** особенно подходит для приготовления жаркого средней величины/значительной величины. Для такого вида блюд рекомендуется температура ниже, чем в случае традиционного приготовления/печения. Для этого время приготовления/печения увеличивается, а блюда становятся более мягкими. Одновременно сокращается потеря веса блюда.

Для выбора режима работы **Delta-T (ΔT)** нажать кнопку **T 5**. Если кнопка мигает, с помощью регулятора **M** выбрать нужную **разницу температур** между температурой приготовления и внутренней температурой продукта.

Рекомендуемый диапазон ΔT : 30 - 40 °C

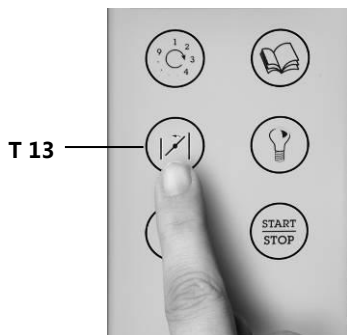
Выбор подтвердить нажатием кнопки **T 5** или с помощью поворотного регулятора **M**. На ЖК дисплее **D 1** появится установленная разница температур.

Прибор автоматически переходит установке **внутренней температуры** (кнопка **T 7** мигает).

Установить внутреннюю температуру с помощью поворотного регулятора **M**. Выбор подтвердить нажатием кнопки **T 7** или с помощью регулятора **M**. На ЖК дисплее **D 2** появится установленная внутренняя температура. Следует установить остальные параметры в зависимости от видаготавливаемых блюд.

Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T 16**.

Отвод пара



Заданием функции „отвод пара” является устранение влаги, которая образуется во время приготовления/печения в камере прибора.

При включении прибора отвод пара всегда закрыт. В конце времени приготовления/печения отвод пара остается в таком положении, в котором оно находится в данный момент.

С помощью кнопки **T 13** отвод пара можно открывать или закрывать.

В то время, когда отвод пара осуществляет самоустановку (кнопка **T 13** мигает), не может выполняться никакое другое задание.

Открытие отвода пара происходит путем изменения положения кнопки **T 13**:

Включена: ОТВОД ПАРА ОТКРЫТ

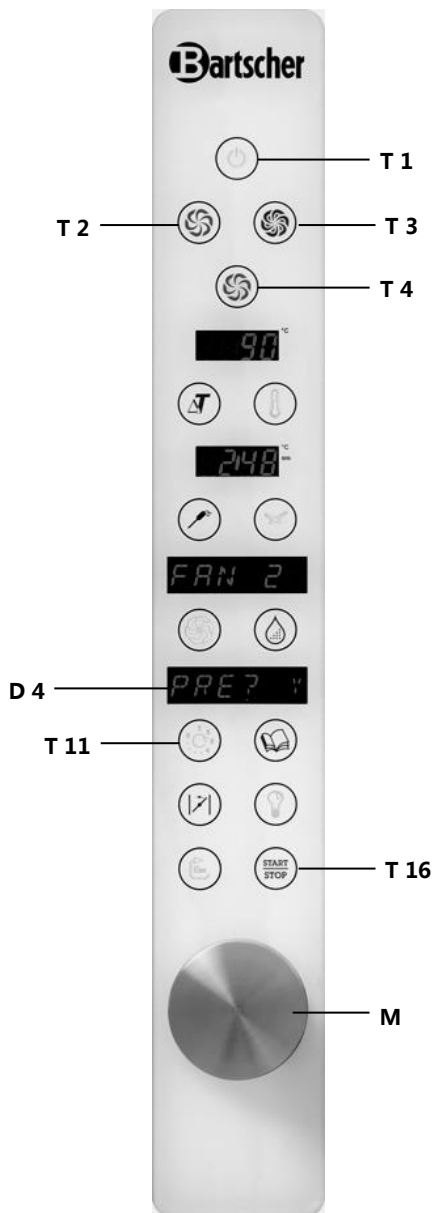
Выключена: ОТВОД ПАРА ЗАКРЫТ

Также в случае закрытого отвода пара нет угрозы возникновения избыточного давления внутри прибора, поскольку такая ситуация всегда контролируется посредством отвода пара.

В режиме **КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** отвода пара управляется автоматически. Однако можно также управлять им вручную.

В режиме приготовления/печения с **ПАРОМ** отвода пара остается закрытым.

Предварительный подогрев



Для включения прибора нажмите кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

С целью установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T2 - T3 - T4** и установить требуемые параметры.

В основных настройках предварительное нагревание выключено. Для введения в действие предварительного нагревания прибора следует нажать кнопку **T11**, а поворотный регулятор **M** повернуть влево. На ЖК дисплее **D4** появится „**PRE? N**“ (**N** – нет).

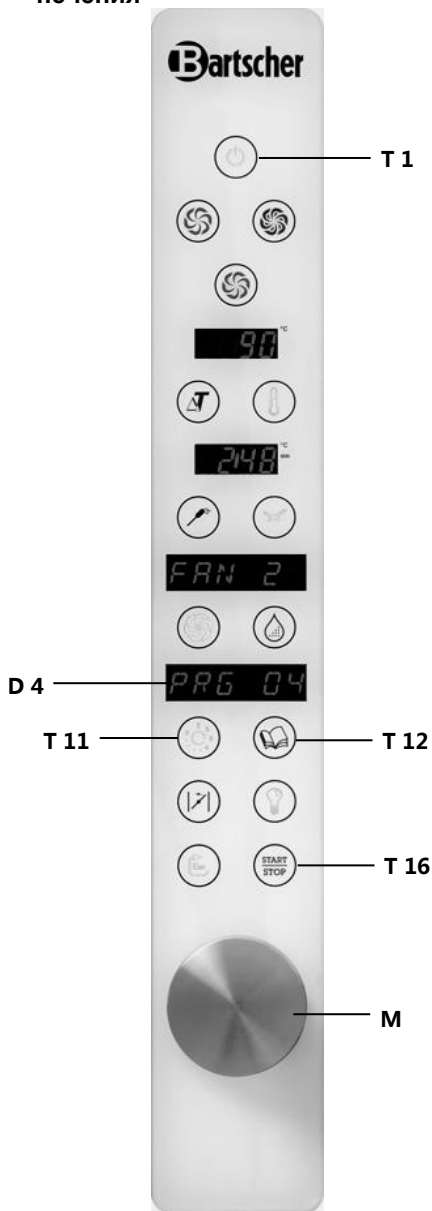
Регулятор **M** повернуть вправо, на ЖК дисплее **D4** появится „**PRE? Y**“ (**Y** – да). Для подтверждения нажать **M**. В этом месте поворотный регулятор **M** повернуть вправо, чтобы вернуться к программированию рецепта. Если включаем программу приготовления путем нажатия кнопки **T16** на ЖК дисплее **D3** и **D4** появится „**PRE**“ и „**HEAT**“.

Прибор автоматически начнет подогрев на температуру на 20% выше, чем температура, установленная для первой фазы рецепта. После завершения процесса подогрева раздастся звуковой сигнал. Вставить блюдо с целью его приготовления в камеру прибора.

Примечание:

Для достижения лучшего результата блюда следует вставлять в камеру прибора после завершения процесса подогрева. Кроме того подогревом можно пользоваться всегда, когда необходимо увеличить мощность прибора (кроме нескольких исключений, в случае которых приготовление следует начать „в холодном состоянии“).

Программирование и сохранение в памяти программы приготовления / печения



В памяти прибора можно запрограммировать и сохранить до **99 программ приготовления / печения**, для их дальнейшего удобного использования.

Для того чтобы включить прибор, нажмите кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“.

Установить отдельные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд:

режим приготовления/печения,
температура или приготовление **ΔT**,
время или внутренняя температура,
скорость вентилятора, увлажнение.

После введения программы на несколько секунд нажать кнопку **T12**. На ЖК дисплее **D4** появится номер первого свободного места в памяти программы (напр.: если в памяти уже записаны 3 программы на позициях 1, 2 и 3, первым свободным местом для следующей программы будет „**PRG 04**“). Повторно на несколько секунд нажать кнопку **T12** пока на ЖК дисплее **D4** не появится „**MEM**“.

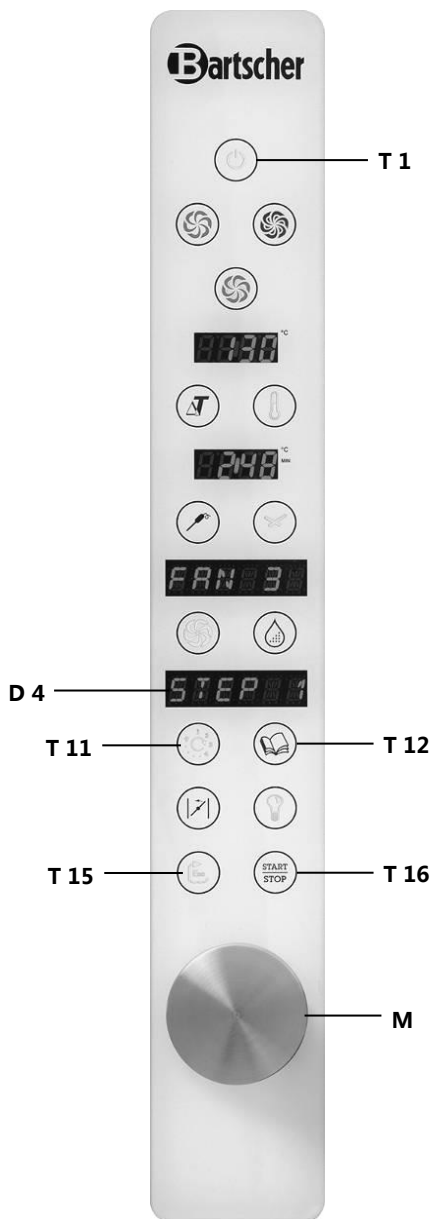
Для каждой программы (рецепта) можно запрограммировать до **9 фаз приготовления**, а также **предварительное нагревание**.

Для того чтобы запрограммировать отдельные фазы приготовления следует нажать кнопку **T11**. На ЖК дисплее **D4** появится номер фазы приготовления „**STEP 1**“.

Установить параметры для данной фазы приготовления. Повторно на несколько секунд нажать кнопку **T12** пока на ЖК дисплее **D4** не появится „**MEM**“.

Для того чтобы запрограммировать следующую фазу приготовления регулятор **M** повернуть вправо. На ЖК дисплее **D4** появится номер новой фазы „**STEP 2**“. Введите параметры этой фазы приготовления

Обслуживание сохраненных программ



Для того чтобы выбрать сохраненную программу, следует использовать кнопку **T 12** и установить номер программы, поворачивая регулятор **M** вправо или влево. Выбор следует подтвердить с помощью кнопки **T 12**, когда она установлена на номере требуемой программы „**PRG 04**“.

Кнопка **T 11** мигает и можно просмотреть установки фазы печения/приготовления данной программы. Следует установить позицию фазы 1 (**STEP 1**) и нажать кнопку **T 16**, чтобы ввести программу в действие.

Процесс может быть начат посредством фазы также после фазы 1, тогда следует выбрать номер требуемой фазы и нажать кнопку **T 16**. В этом случае прибор не вводит в действие предварительный подогрев, даже если это предусмотрено в программе.

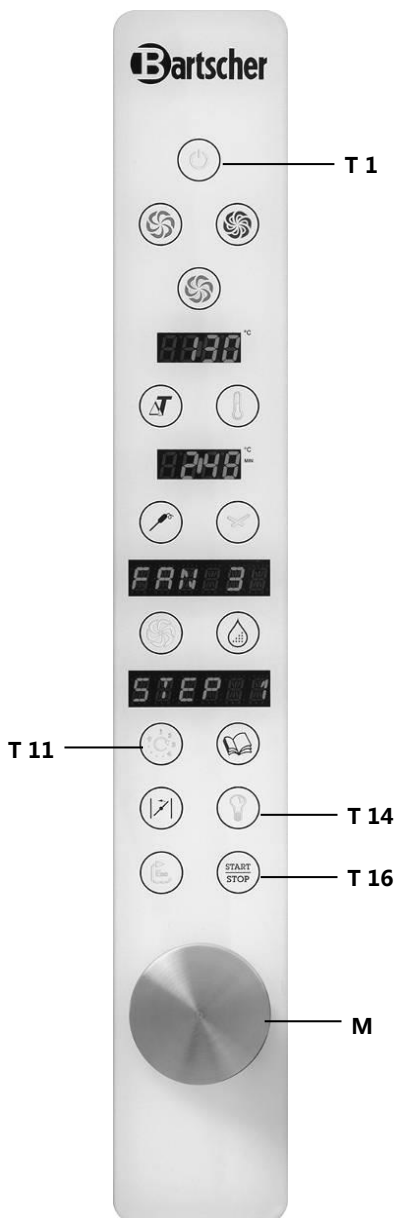
Изменение/удаление программы приготовления/печения

С целью введения изменений в сохраненной программе следует выбрать номер требуемой программы (пункт „**Обслуживание сохраненных программ**“). Далее выбрать фазу приготовления, которая будет изменена и выполнить программирование фазы приготовления в соответствии с потребностями.

По окончании настроек измененную программу можно сохранить, нажимая кнопку **T 12** на несколько секунд, пока на ЖК дисплее **D 4** не появится „**MEM**“.

Возможно также частичное или полное удаление данной программы.

Для того чтобы удалить фазу приготовления из определенной программы, данную программу следует установить на фазе, предназначенной для удаления и в течение нескольких секунд нажимать кнопку **T 11** до момента когда на светодиодном дисплее **D 4** появится „**dEL ?N**“.



Поворотный регулятор **M** повернуть влево. Как только на светодиодном дисплее **D 4** появится „**dEL?Y**“, нажать поворотный регулятор **M**. На светодиодном дисплее **D 4** появится „**dEL**“. Начиная от фазы приготовления, на которой была установлена программа, будут удалены также все следующие фазы выбранной программы (например, выбор фазы приготовления 3 дает удаление фаз 3, 4, 5 и т.д.). Нет возможности удаления только одной фазы приготовления между другими фазами (например, нельзя удалить только фазу приготовления 3 без удаления фаз 4, 5 и т.д.). Для удаления всей программы следует выбрать фазу приготовления 1 (**STEP1**) и в течение нескольких секунд нажимать кнопку **T 11**, пока на светодиодном дисплее **D 4** не появится „**dEL?N**“. Поворотный регулятор **M** повернуть влево. Как только на светодиодном дисплее **D 4** появится „**dEL?Y**“, нажать поворотный регулятор. На светодиодном дисплее **D 4** появится „**dEL**“.

Освещение внутри камеры прибора

Для включения освещения камеры прибора следует воспользоваться кнопкой **T 14**. Освещение включится на 45 секунд. Возможно также выключение освещения перед его автоматическим выключением; для этого следует повторно нажать кнопку **T 14**.

Выключение прибора

Для того чтобы закончить программу печения/приготовления, которая была установлена на неограниченное время или перед истечением установленного времени, следует нажать кнопку **T 16**.

С целью выключения прибора следует в течение нескольких секунд держать нажатой кнопку **T 1**.

Функция COOLING DOWN (охлаждение камеры приготовления)

- Прибор дополнительно оснащен функцией „**COOLING DOWN**“.
- Если после одного процесса приготовления в высокой температуре прибор необходимо быстро охладить для дальнейшего приготовления в более низкой температуре, следует включить функцию „**COOLING DOWN**“, нажимая кнопку **T 15**, а далее **T 16**. На ЖК дисплее **D 4** появится „**COOLING DOWN**“.
- Для того чтобы ускорить процесс охлаждения можно дополнительно открыть стеклянные дверцы. В этом случае прибор не выключится при открытых дверцах, а процесс охлаждения будет продолжаться.
- В **ручном режиме** эта функция **не** будет автоматически выключена. По достижении требуемой температуры (температура высвечивается на ЖК дисплее **D 1**) для того чтобы остановить процесс охлаждения следует нажать кнопку **T 15**, в противном случае прибор будет охлаждаться до предварительно установленной температуры 50 °C .
- В **программном режиме** прибор выключится, как только температура в камере приготовления снизится на ок. 40 °C. Если требуемая температура в камере приготовления не будет достигнута, процесс охлаждения следует повторить.
- При включении этой функции отвод пара открывается автоматически.

Приготовление / печение с несколькими фазами приготовления в ручном режиме

- В **ручном режиме** также можно выполнить программу с большим числом фаз приготовления (до 9 фаз приготовления).
- Для того чтобы включить прибор, следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 – T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).
- Установить отдельные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд:
 - режим приготовления / печения,
 - температура или приготовление **ΔT**,
 - время или внутренняя температура блюда,
 - скорость вентилятора,
 - увлажнение.
- После введения соответствующей программы на несколько секунд нажать кнопку **T 12**. На ЖК дисплее **D 4** появится номер первого свободного места в памяти программы (например, если в памяти уже записаны 3 программы в позициях 1, 2 и 3 первым свободным местом для следующей программы будет „**PRG 04**“).

- Теперь следует перейти к программированию отдельных фаз приготовления в программе, нажать кнопку **T 11**. На ЖК дисплее **D 4** появится номер фазы приготовления „**STEP 1**“. Установить параметры для данной фазы приготовления.
- Для того чтобы записать следующую фазу приготовления следует повторно нажать кнопку **T 11**. На ЖК дисплее **D 4** появится номер фазы приготовления „**STEP 2**“. Установить для этой фазы приготовления требуемые параметры.
- После введения всех фаз приготовления нажать кнопку **T 16**, данная программа с фазами приготовления будет выполняться.



УКАЗАНИЕ!

После завершения установленной программы прибор выключается. После выключения прибора программу уже нельзя ввести в действие, так как в ручном режиме работы программа не может быть сохранена в памяти прибора.

5.2.5 Рекомендации и советы



Горячая жидкость в ёмкости! Угроза получения ожогов!

Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастроёмкостях, помнить об их возможном закипании или разбрызгивании, как во время приготовления, так и во время изъятия гастроёмкостей из камеры печи.

Рекомендуем использовать такие уровни, на которых пользователь может видеть внутреннюю часть емкостей.

- Во время приготовления или запекания пищевых продуктов на дне камеры печи необходимо установить емкость, чтобы в нее могли стекать жиры или соки.
- С целью достижения оптимального и равномерного запекания продуктов рекомендуем применять не очень высокие противни или гастроемкости GN для обеспечения хорошей и достаточной циркуляции воздуха. Между верхним противнем и блюдами должно быть сохранено расстояние, как минимум 2 см.
- Чтобы достичь удовлетворительных эффектов приготовления, не следует переполнять противни/гастроемкости GN, и равномерно размещать продукты.
- Правильно использовать температурный щуп. Его следует вводить в самый толстый продукт сверху вниз до достижения середины окончанием температурного щупа.
- С целью нивелирования результатов потери температуры по причине открытия двери пароконвектомата, во время размещения в нем пищевых продуктов, рекомендуем предварительно разогреть прибор (**Раздел „Предварительный подогрев“, стр. 310**).

6. Очистка и техобслуживание



ОСТОРОЖНО!

Перед очисткой следует отключить прибор от источника электропитания и подождать, пока прибор остынет.

Никогда не очищать прибор струей воды или пара под давлением!

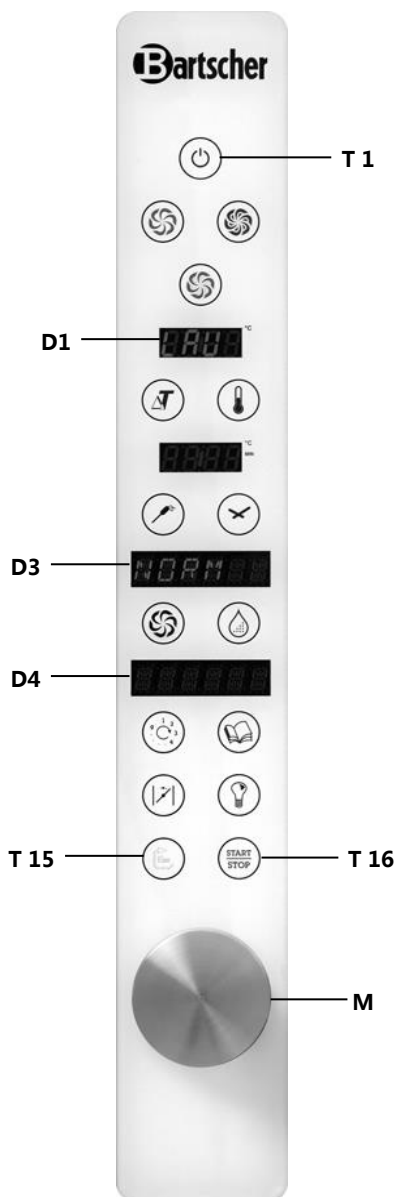
Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.

Регулярная очистка пользователем

- Для обеспечения правильного функционирования, гигиены и мощности прибор следует очищать по окончании каждого рабочего дня.
- Перед очисткой отключить подачу тока в прибор, закрыть вентиль подачи воды, а камеру приготовления оставить остывать.
- Вынуть из прибора направляющие и тщательно помыть их теплой водой и мягким моющим средством, прополоскать чистой водой и в завершение высушить.
- Для мытья камеры приготовления воспользоваться теплой водой и соответствующими чистящими средствами. Камеру тщательно очистить с использованием чистой воды и обратить внимание, чтобы не оставались никакие остатки чистящих средств. Далее высушить камеру приготовления.
- Пользоваться исключительно **специальными чистящими средствами для нержавеющей стали**, применение несоответствующих чистящих средств может стать причиной очагов коррозии.
- Не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор (отбеливающие средства, кислота хлористо-водородистая и т.п.).
- После очистки воспользоваться мягкой, сухой салфеткой и отполировать прибор.

Автоматическая очистка

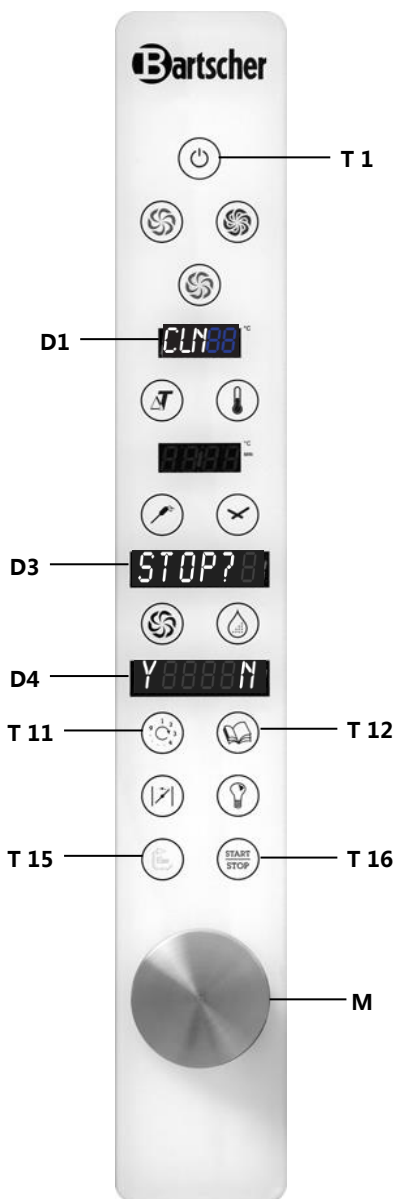
- Прибор оснащен автоматической системой очистки, которая предлагает 3 разные программы очистки: „**SOFT**“, „**NORMAL**“ и „**STARK**“, а также программу сушки.
- Чистящее средство накачивается в камеру печи с помощью прикрепленного к прибору шланга для подачи чистящего средства. Это средство распределяется вместе с водой с помощью сопла моющего шланга в верхней области камеры печи.
- Перед активированием автоматической очистки следует выполнить следующие шаги:
 - открыть двери и удалить фильтр из спуска на дне камеры печи;
 - проверить, правильно ли подсоединен соответствующий шланг для подачи чистящего средства, и был ли он введен в емкость с чистящим средством;
 - включить прибор с помощью кнопки **T1**.



- Одновременно нажать кнопку **T15** (Clean) и поворотный регулятор **M**.
- На цифровом дисплее **D3** будет отображен вид очистки. Поворачивая поворотный регулятор **M**, можно выбрать требуемую программу **SOFT** (мягкая), **NORMAL** (средняя) или **STARK** (интенсивная), в зависимости от степени загрязнения камеры печи.
- После выбора соответствующей программы очистки следует нажать кнопку **T16** (Start). Начнется автоматическая очистка. Очистка начнется только в случае, если дверь будет закрыта.
- Во время очистки на цифровом дисплее **D3** появятся следующие сообщения:

| | |
|--|-----------------------------------|
| | Предварительная очистка - очистка |
| | Полоскание |
| | Сушка |
| | Очистка завершена |

- Перед началом нового цикла запекания следует вручную сполоснуть камеру печи с помощью ручного спреера. Благодаря этому будут удалены возможные остатки чистящего средства.
- Установить фильтр на спуске на дне камеры печи.



- С целью выключения автоматической очистки перед окончанием цикла следует действовать следующим образом:
 - Нажать кнопку **T16** (Stop).
 - На цифровом дисплее **D3** появится „**STOP?**“, а на цифровом дисплее **D4** „**Y----N**“.
 - Нажать кнопку **T11** с целью остановки очистки или **T12** для продолжения очистки.
 - Если после приостановки очистки Вы захотите ее продолжить, прибор автоматически переключится на предыдущую фазу очистки.
- Перед началом нового цикла печения следует вручную сполоснуть камеру печи с помощью ручного спреера. Благодаря этому будут удалены возможные остатки чистящего средства.
- Установить фильтр на спуске на дне камеры печи.

**ВНИМАНИЕ!**

Для пароконвектоматов следует использовать только специально предназначенные чистящие средства.

Использование несоответствующего чистящего средства может привести к повреждению системы очистки и камеры печи, кроме того, будут аннулированы гарантийные права.

Очистка стеклянной двери**1****2****B****A**

- Двойное остекление облегчает очистку двери прибора. Внутреннее стекло можно отодвинуть и в случае необходимости вынуть.
- Для этого следует освободить верхнюю и нижнюю блокаду, фиксирующие внутреннее стекло. Планки следует повернуть по часовой стрелке (рис. **1**).
- Отодвинуть внутреннее стекло (рис. **2**).
- Очистить внутреннее стекло с обеих сторон и двери прибора с помощью соответствующих чистящих средств.
- **Не** использовать агрессивные и жесткие чистящие средства.
- Очистить и осушить желоб для отведения (**A**) конденсата между внутренним и внешним стеклом.
- По окончании очистки следует повторно закрыть или установить (если было изъято) внутреннее стекло и заблокировать его, поворачивая блокады против часовой стрелки в исходное положение.

**ВНИМАНИЕ!**

Во время установки внутреннего стекла следует обращать внимание на то, чтобы сточный край (**B**) был направлен в камеру печи, в противном случае двери не будут закрываться достаточно плотно.

Техобслуживание, выполняемое сервисным персоналом

- Регулярно (**как минимум раз в году**) следует поручать проверку исправности прибора квалифицированному и уполномоченному сотруднику сервисной службы. С этой целью следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.
- Перед выполнением каких-либо работ по техобслуживанию отсоединить электропитание и перекрыть подачу воды. Подождать, пока прибор полностью остынет.
- Перед перемещением прибора в другое место необходимо убедиться в том, что имело место правильное отключение от системы электропитания и подачи воды.
- Если прибор находится на подставке с колесами, необходимо убедиться в том, что во время перемещения не произойдет повреждение проводов, труб или других элементов.
- После выполнения операции и установки прибора в новом месте необходимо убедиться, что электрическая и водопроводная инсталляция были подсоединены в соответствии с нормами.

7. Возможные неисправности

В случае неисправностей отсоединить прибор от электропитания и перекрыть подачу воды. Перед вызовом сервисного персонала следует проверить, не возникла ли одна из неисправностей прибора, указанных в таблице ниже.

| Проблема | Помощь |
|---|--|
| Прибор не включается. | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить подачу тока • Проверить, не повреждены ли предохранители прибора. • Проверить, хорошо ли закрыты двери прибора. • Проверить правильную настройку параметров процесса приготовления / печения. • Проверить, не высылает ли прибор каких-либо сигналов об ошибках. |
| Если после выполнения этих действий прибор не включается, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания. | |
| Вентилятор останавливается в процессе работы прибора | <ul style="list-style-type: none"> • Прибор выключить и подождать, пока механизм двигателя, предохраняющий от перегрева, автоматически включится. • Проверить, не закрыты и не засорены ли вентиляционные отверстия. |
| Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов. | |
| Внутреннее освещение не работает. | <p>Использовать только лампочки, стойкие к воздействию высоких температур!</p> <p>Лампочку можно заменить следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли подключенный к печи многополюсный выключатель, а прибор остыл. • Открыть внутреннее стекло двери (раздел 6 „Очистка и техобслуживание“). • Снять защитное стекло лампочки. • Заменить лампочку. |
| Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов. | |
| Вода не поступает из шлангов. | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли кран, прерывающий подачу воды. |
| Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов. | |

Если нельзя удалить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в сервис или обратиться к продавцу. При этом следует указать:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серийный номер (см. номинальный щиток на задней стенке прибора).

8. Утилизация

Старые приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно местным предписаниям утилизации, отдельно от домашних отходов.



УКАЗАНИЕ!

Электрические приборы должны правильно использоваться и сдаваться в утилизацию во избежание негативного воздействия на окружающую среду.

- Отсоединить прибор от источника питания и удалить провод питания от прибора.