



117261 / D6110 Digital



117201 / D10110 Digital

РУССКИЙ
Перевод
оригинальной инструкции по эксплуатации



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

1. Общие сведения	231
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации	231
1.2 Значение символики	231
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства.....	232
1.4 Защита авторских прав.....	232
1.5 Декларация о нормативном соответствии	232
2. Безопасность	233
2.1 Общие сведения	233
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором	233
2.3 Использование по назначению	234
3. Транспортировка, упаковка и хранение	235
3.1 Транспортная инспекция	235
3.2 Упаковка.....	235
3.3 Хранение.....	235
4. Технические данные	236
4.1 Описание частей прибора	236
4.2 Технические характеристики.....	237
5. Инсталляция	240
5.1 Общие указания по безопасности.....	240
5.2 Установка.....	241
5.3 Подключение воды.....	243
5.4 Подключение слива	244
5.5 Электрическое подсоединение	244
5.6 Ввод в действие и проверка работы прибора.....	245
6. Инструкция по обслуживанию	247
6.1 Указания по безопасности для пользователя.....	247
6.2 Элементы обслуживания.....	248
6.3 Вводная информация на тему эксплуатации прибора.....	250
6.4 Программирование вручную	252
6.4.1 Настройка температуры приготовления	252
6.4.2 Установка времени приготовления	252
6.4.3 Настройка скорости вентилятора	253
6.4.4 Выбор режима работы	253
6.4.5 Приготовление с применением темп. щупа (доп. функция)	255
6.4.6 Приготовление блюд с использованием функции delta T.....	256

6.4.7	Программирование приготовления, состоящего из нескольких фаз .	257
6.4.8	Настройка автоматического предварительного разогрева камеры ..	258
6.4.9	Открытие и закрытие отвода пара	259
6.5	Программирование	260
6.5.1	Сохранение программы приготовления в памяти прибора	260
6.5.2	Загрузка программы приготовления, сохраненной в памяти прибора	260
6.5.3	Модификация программы приготовления, сохраненной в памяти	261
6.5.4	Удаление программы или части программы, сохраненной в памяти	261
6.5.5	Импорт и экспорт рецептов из памяти USB.....	262
7.	Очистка и техобслуживание	263
7.1	Указания по безопасности	263
7.2	Очистка	263
7.3	Очистка воздушного фильтра	264
8.	Возможные неисправности	265
9.	Утилизация.....	266

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

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, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременнo необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременнo придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

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

1.3 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.



УКАЗАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную 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 качеств использования и дальнейшего исследования.

1.4 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.

1.5 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

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.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они четко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.

2.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор спроектирован и сконструирован для промышленного использования и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом.

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Компактный 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 нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

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.



УКАЗАНИЕ!

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

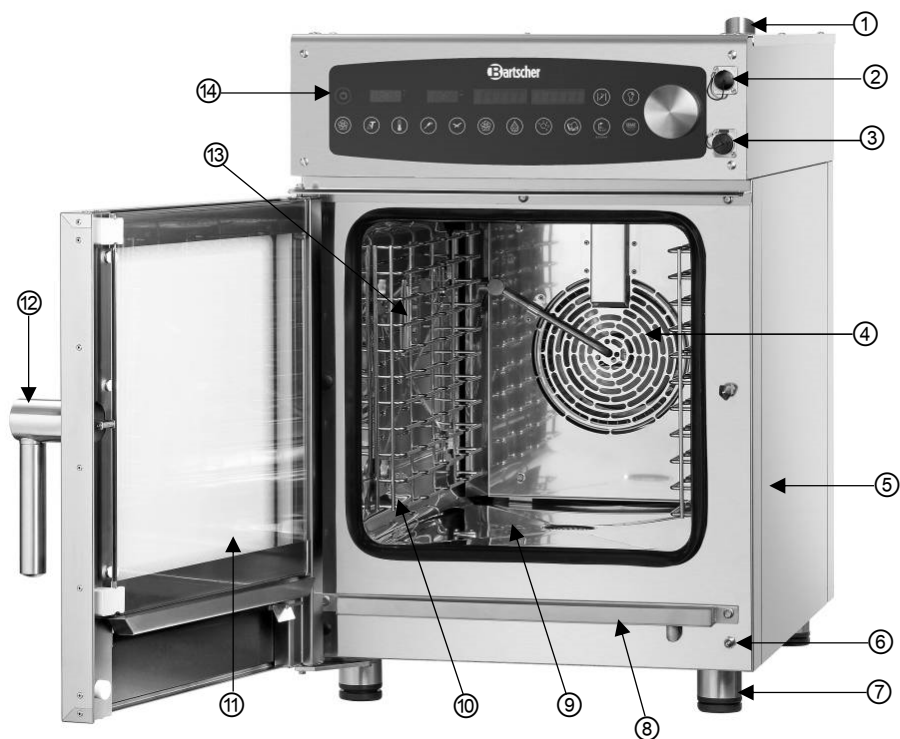
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

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 Описание частей прибора



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ① Отвод пара | ⑧ Лоток для стекающей жидкости |
| ② Соединение USB | ⑨ Камера пароконвектомата |
| ③ Подключение температурного щупа | ⑩ Направляющие для полок |
| ④ Вентилятор | ⑪ Стеклопакетные двери |
| ⑤ Корпус | ⑫ Ручка стеклопакетных дверей |
| ⑥ Микровыключатель | ⑬ Освещение камеры пароконвектомата |
| ⑦ Ножки, регулируемые по высоте | ⑭ Панель обслуживания |

4.2 Технические характеристики

Название	Пароконвектомат компактный	
Модель:	D6110 Digital	D10110 Digital
Артикул:	117261	117201
Объем:	до 6 x 1/1 GN	до 10 x 1/1 GN
Диапазон температуры:	50 °C – 280 °C	
Параметры присоединения:	6,9 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC	13,8 кВт / 400 В 50/60 Гц 3 NAC
Жесткое присоединение воды:	3/4"	
Давление воды:	макс. 3 бар	
Размеры:	Ш 519 x Г 803 x В 770 мм	Ш 519 x Г 803 x В 1010 мм
Вес:	85,0 кг	95,0 кг
Аксессуары:	1 запасной фильтр жира для электрического вентилятора охлаждения, 1 решетка 1/1 GN, 1 пекарский противень 1/1 GN, 1 шланг подачи воды	

Технические изменения возможны!

Элементы защиты

Прибор оснащен следующими защитными и предохранительными элементами:

Дверной микровыключатель

Микровыключатель останавливает работу прибора в случае открытия дверей: происходит выключение, как системы нагрева, так и обдува. После закрытия дверей прерванный цикл включается повторно. Запрещается включение микровыключателя вручную при открытых дверях прибора.

Защита двигателя от перегрева

Двигатель вентилятора оснащен защитным механизмом от перегрева, который прерывает работу прибора в случае перегрева. Возобновление работы двигателя вентилятора наступает автоматически, когда температура упадет до параметра в диапазоне безопасности.

Термостат, предохраняющий камеру пароконвектомата

Если температура в камере пароконвектомата достигнет 350°C, защитный термостат разъединяет контур питания грелок прибора.

Повторное включение этого механизма защиты возможно только техническим сервисом, т.к. это указывает на необходимость проверки других элементов.



ВНИМАНИЕ!

Повторное включение этого механизма защиты возможно только техническим сервисом, поскольку это указывает на необходимость проверки других элементов.

Особенности компактного пароконвектомата Digital

- Исполнение хромоникелевая сталь
- Максимальный объем до 6 x 1/1 или 10 GN 1/1
- Электронное управление с 99 программами, в каждой до 9 программируемых фаз приготовления
- Компактная горизонтальная загрузка GN

• **Функции:**

Циркулирующий воздух/пар/комбинированное пар/приготовление delta T / приготовление в низкой температуре / быстрое охлаждение / система самостоятельной диагностики - по заказу есть возможность доставки пароконвектоматов с автоматической системой очистки

- Реверсивная работа двигателя (по часовой стрелке/против часовой стрелки) для оптимальной температуры приготовления пищи
- Парообразование через непосредственный впрыск
- Скорость вентилятора с 3-шаговой регуляцией
- Регулируемый отвод пара
- Освещение камеры пароконвектомата
- Двойное остекление двери, внутреннее стекло двери легко открывается с целью очистки
- Съёмные направляющие для полок
- Подготовка для установки температурного щупа
- Переднее подсоединение USB

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки)**Ограничитель давления для конвекционных печей и пароконвектоматов**

- Выполнен из хромированной латуни, подключение 3/4"
- Предвар. настройка на 3 бар, регуляция от 1 до 6 бар
- Входное давление макс. 16 бар
- Максимальная температура работы 65 °С
- Вес: 0,4 кг

Артикул 533051**Ручной душ**

- Длина шланга 2 м
- Запорный клапан для жесткого подключения воды 1/2"
- Держатель для прикрепления к пароконвектомату

Артикул 116005**Температурный щуп**

- Длина кабеля ок. 1,8 м

Артикул 116000

Идеальное дополнение:

крепление держатель, **Артикул 116008****Комплект с температурным щупом**

Включает в себя температурный щуп и крепление, монтируемое на пароконвектомате

- Магнитный держатель: Ш 130 x Г 35 x В 30 мм

Артикул 116009

5. Инсталляция

5.1 Общие указания по безопасности



ВНИМАНИЕ!

Все работы по установке, подключению и техобслуживанию прибора должны выполняться квалифицированным и уполномоченным техником в соответствии с действующими международными, отечественными и локальными предписаниями.

- Перед началом работ по установке и эксплуатации прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по обслуживанию.
- Просим сохранить данную инструкцию по обслуживанию. В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.
- Все операции, связанные с установкой, монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием должны быть выполнены специализированным персоналом, **который владеет требуемыми полномочиями (авторизация производителя или продавца). Необходимые операции должны выполняться с учетом предписаний по установке, действующих в данной стране, а также положений, которые касаются безопасности изделия и правил по технике безопасности.**
- Не использовать аксессуары и запчасти, которые не были рекомендованы производителем. Это может привести к возникновению опасных ситуаций для пользователя и других лиц, или стать причиной повреждения прибора. Более того, это является основанием для аннулирования гарантийных прав.
- Периодически проверять кабель электропитания на предмет повреждений. Никогда не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или квалифицированному электрику.
- Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.
- 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 и применения неоригинальных запчастей.
- В случае сбоев или неправильной работы прибора его следует выключить. Необходимые ремонтные работы следует поручать пункту сервисного обслуживания, авторизованному производителем. При этом должны быть использованы исключительно оригинальные запчасти.
- Вблизи прибора не должны находиться никакие источники тепла, например фритюрницы или кухонные плиты.
- Вблизи прибора нельзя складировать или использовать никакие легковоспламеняющиеся субстанции.

- В случае более длительного простоя прибора следует отключить подачу воды и электропитание.
- Каждое, возможное, необходимое изменение в инсталляции прибора должно быть допущено и выполнено авторизованным, специализированным техническим персоналом.
- Запрещается **вводить изменения в кабельных соединениях** прибора.
- В случае пренебрежения представленных выше указаний, которые касаются безопасности, может иметь место ограничение безопасности прибора.

Прибор выполняет требования Директивы по низкому напряжению 2006/95/ЕС. Кроме того прибор соответствует требованиям следующих положений, которые касаются электрических установок:

- EN 60335 общая часть;
- EN 60335-2-42;

Прибор выполняет требования Директивы по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС.

5.2 Установка

- Сначала следует убедиться, что на пути к месту установки нет элементов, ограничивающих проезд через двери, коридоры или другие коммуник. трассы.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время транспортировки прибора может дойти до его переворачивания, что может стать причиной повреждения самого прибора, других предметов или возникновения телесных повреждений. Следует использовать средства, соответствующие весу прибора. Прибор нельзя тянуть или переворачивать, его следует поднимать перпендикулярно к основанию и перемещать в горизонтальном положении.
- Перед установкой прибора следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.
- Прибор должен быть установлен в помещении с достаточной вентиляцией (не на открытом воздухе) во избежание чрезмерного накопления в воздухе опасных для здоровья субстанций.
- Рекомендуем устанавливать пароконвектомат под дымоотводным зонтом или выполнить отвод горячего пара и запахов из камеры пароконвектомата наружу.
- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки прибора.
- Проверить прибор на предмет повреждений и установить его в месте эксплуатации.
- **Никогда** не устанавливать прибор вблизи горючих материалов или емкостей с горючими материалами (стены, мебель, перегородки, газовые баллоны), это может привести к угрозе возникновения пожара. Если это невозможно, горючие элементы следует очень тщательно изолировать от прибора с помощью негорючих термоизолирующих материалов в соответствии с правилами пожарной безопасности.

- Прибор должен быть установлен на ровной поверхности во избежание его соскальзывания и переворачивания.
- Основание в месте установки должно иметь грузоподъемность, соответствующую весу прибора, его основы и весу с загруженными блюдами при максимальной нагрузке.

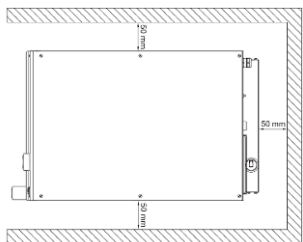


Рис. 1

Прибор **не предназначен для застройки**, и необходимо соблюдать **минимальное расстояние 50 мм** от стен и других приборов (рис. 1).

Следует обеспечить возможность полного открытия стеклянных дверей (180°).

Прибор следует установить таким образом, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к его задней части с целью подключения электропитания, подачи воды и выполнения техобслуживания.

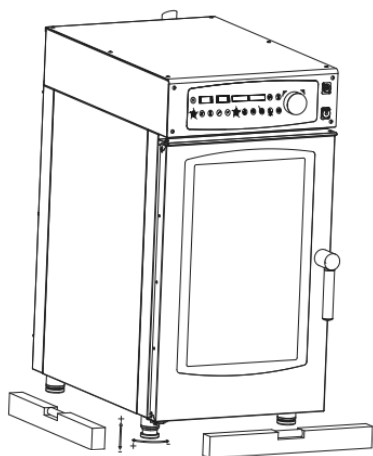


Рис. 2

Прибору следует придать строго горизонтальное положение. С этой целью следует воспользоваться горизонталью и в соответствующем положении установить регулируемые по высоте ножки (рис. 2).

Большая разница высоты или угла наклона может оказывать негативное влияние на работу прибора.

С внешних стенок прибора осторожно и медленно снять защитную пленку так, чтобы на них не оставались остатки клея.

Проверить, не заблокированы ли и не закрыты ли вентиляционные отверстия и отвод пара.

5.3 Подключение воды

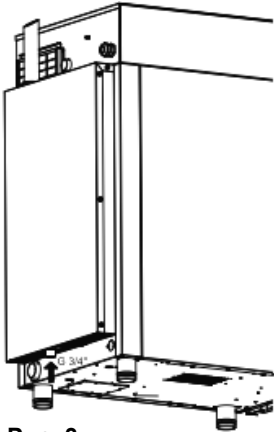


Рис. 3

Подключение питьевой воды должно находиться вблизи прибора.

Давление воды не может превышать 3 бар (300 кПа). Если давление воды в сети больше, перед прибором следует установить редуктор давления.

Давление воды должно находиться в пределах 1,8 - 3 бар.

Рекомендуем установку смягчителя воды / механизма для удаления твердых осадков, чтобы жесткость воды на входе в прибор имела величину в пределах 3° - 7°. (0,6-1,2 ммоль/л).

При жесткости воды выше 7° настоятельно рекомендуем установить смягчитель воды выше подключения оборудования, а также использовать давление макс. 3 бар.

Прибор имеет гнездо подключения шланга для подачи воды. В случае приборов с 6 пекарскими противнями гнездо подключения находится внизу слева (**рис. 3**), а в случае приборов с 10 пекарскими противнями - справа (**рис. 4**).

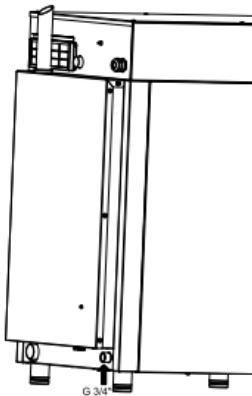


Рис. 4

Перед подключением воды через инсталляцию следует пропустить соответствующее количество воды с целью удаления из нее возможных частиц металла.

Подключение „Aqua“ подсоединить к соответствующей системе подачи холодной воды с установленным на ней запорным клапаном и фильтром.

Убедиться, что запорный клапан установлен в месте, к которому обеспечен беспрепятственный доступ с целью обслуживания.

Примечание: В случае повреждения шланга подачи воды его следует заменить новым, при этом старый поврежденный шланг больше не будет пригоден к использованию.

5.4 Подключение слива

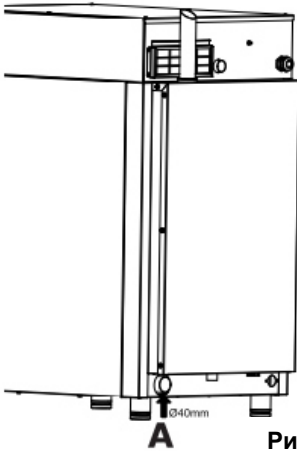


Рис. 5

Вода, выходящая из слива прибора, может достигать высоких температур (90 °С), поэтому примененные отводные шланги и трубы должны отличаться стойкостью к воздействию таких значений температуры.

Слив воды находится в задней нижней части прибора и оснащен трубкой для выполнения подключения (Ø 40 мм).

Присоединение следует соединить со сливным элементом (**рис. 5 обозн. А**).

Сливным элементом является сифон. Однако мы рекомендуем соединение сливной трубы с открытой воронкой.

Проверить, наполнен ли внутренний сифон водой, и если не наполнен, это следует сделать через слив в камере пароконвектомата.

5.5 Электрическое подсоединение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только при полном соответствии параметров!

Электрическая сеть должна иметь соответствующее заземление в соответствии с действующими предписаниями. Безопасность электрической сети обеспечена только в случае ее полного соответствия действующим нормам.

Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания. **Допущенная величина отклонения ± 10%.**

В случае непосредственного подключения прибора к источнику электропитания, между прибором и электросетью в соответствии с имеющейся мощностью следует установить механизм, который дает возможность отключить прибор от электросети. В соответствии с указаниями по установке контакты такого механизма должны иметь соответствующее расстояние, обеспечивающее полное отключение в отнесении к условиям для категории перенапряжения III. Механизм отключения должен быть установлен таким образом, чтобы в любой момент был обеспечен беспрепятственный доступ с целью обслуживания.

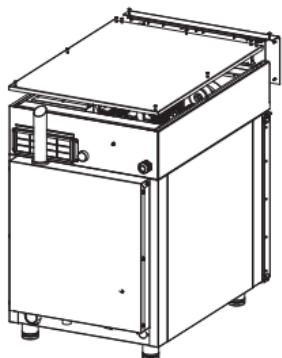


Рис. 6

Главный выключатель, подсоединенный к проводу питания, установить в положении „0“ (ноль). Проверить, соответствует ли сечение провода мощности, получаемой прибором.

Величины присоединяемой мощности представлены в таблице ниже:

	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
117261/ D6110	5 x 2.5 mm ²	4 x 2,5 mm ² 4 x 12 AWG	3 x 6 mm ²	// //
117201/ D10110	5 x 4 mm ²	4 x 6 mm ² 4 x 8 AWG	//	// //



Рис. 7

Прибор должен быть подключен к контуру выравнивания потенциалов, эффективность которого соответствует указаниям действующих предписаний. Присоединение осуществляется посредством зажима, который прикреплен к раме и обозначен символом, показанным на рис. 7.

5.6 Ввод в действие и проверка работы прибора

- Перед первым вводом в действие следует выполнить все требуемые контрольные действия, на основании которых можно подтвердить соответствие прибора и его установки действующим предписаниям, техническим данным и рекомендациям в области безопасности, указанным в данном руководстве.

Кроме того следует учесть следующие факторы.

- Температура в месте установки должна быть выше, чем +4°C.
- Камера пароконвектомата должна быть пустой.

- Все элементы упаковки должны быть полностью удалены вместе с защитной пленкой на внешних стенках прибора.
- Отверстия отвода пара и вентиляционные отверстия должны быть проходимы.
- Части, демонтированные во время установки прибора, должны быть прикреплены обратно.
- Главный выключатель электрической сети должен быть выключен, а запорные клапаны, перекрывающие подачу воды перед прибором, должны быть открыты.

Приемка и контроль

- Приемка прибора проводится на основе испытательного цикла, который дает возможность проверить правильность действия прибора и может обнаружить возможные повреждения или проблемы.
- Включить прибор с помощью главного выключателя **T1** (рис. 8, стр. 248).
- Установить **цикл работы на 10 мин., температуру 150 °C и влажность 25 %**.
- Нажать кнопку **T14** (рис. 8) „**Start/Stop**“.
- Выполнить тщательный контроль согласно пунктам ниже.
 - Освещение камеры пароконвектомата включается путем нажатия кнопки **T13** (рис. 8). По истечении 45 секунд освещение выключится автоматически, если перед этим оно не будет выключено путем повторного нажатия кнопки **T13**.
 - Прибор выключается в случае открытия дверей и включается повторно после того как они будут закрыты.
 - Термостат для регуляции температуры в камере пароконвектомата активируется после достижения установленной температуры. Грелка (и) выключается (ютя) периодически.
 - Двигатель (и) вентилятора/вентиляторов изменяет/изменяют направление вращения автоматически каждые 3 минуты (время зависит от длительности процесса приготовления).
 - В случае приборов с двумя вентиляторами в камере пароконвектомата, двигатели имеют одинаковое направление вращения.
- Проверить направление выхода воды из провода для увлажнения в камере пароконвектомата по отношению к вентилятору.
- О конце цикла приготовления сигнализирует звуковой сигнал.

6. Инструкция по обслуживанию

6.1 Указания по безопасности для пользователя



ВНИМАНИЕ!

Следует внимательно прочитать данную инструкцию, поскольку она содержит важные указания на тему безопасности и эксплуатации прибора. Инструкцию по обслуживанию следует сохранить с целью ее использования в будущем.

Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.



ВНИМАНИЕ!

Прибор предназначен для профессионального использования, а его обслуживание должно быть поручено соответствующим образом подготовленному персоналу из отрасли гастрономии.

- Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.
- Прибор может обслуживаться исключительно персоналом, который прошел соответствующую подготовку. Для ограничения риска несчастного случая или повреждения прибора очень важно, чтобы обслуживающий его персонал регулярно получал точные рекомендации на тему безопасности.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями, кроме случаев, когда они находятся под присмотром лиц, ответственных за безопасность или получили от них указания на тему безопасной эксплуатации прибора.
- Не оставлять детей без присмотра, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором и не включают его.
- Вблизи прибора **никогда** не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы. **Угроза возникновения пожара!**
- Во время приготовления или после его завершения емкости для пищевых продуктов или другие предметы могут быть очень горячими; во время их обслуживания следует соблюдать осторожность во избежание получения ожогов. К ним можно прикасаться **только** в защитных кухонных рукавицах.
Опасность получения ожогов!
- Во время открывания дверей прибора, во время работы и после ее завершения следует соблюдать особую осторожность. **Опасность получения ожогов** вовремя выхода горячего пара из прибора.
- Во время работы следует обращать внимание на горячие зоны поверхности прибора, температура которых может превышать 60 °C.

- Не помещать в приборе горючих предметов или пищевых продуктов, содержащих спирт: может иметь место самовозгорание и пожар, в результате чего может произойти взрыв.
- Избегать соления блюд внутри камеры пароконвектомата. Если этого не удастся избежать, прибор следует по возможности быстро очистить: может дойти до повреждения камеры пароконвектомата.
- При разогретой камере пароконвектомата следует осторожно открывать двери прибора. **Опасность получения ожогов!**
- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов дверей прибор следует немедленно выключить и связаться с представителем сервисного центра. Не пользоваться прибором, прежде чем двери не будут заменены новыми.
- В случае простоя прибора (например, 12 часов) стеклянные двери следует оставить слегка открытыми.
- В случае более длительного простоя прибора (например, несколько дней) следует отключить подачу воды и электропитания.

6.2 Элементы обслуживания

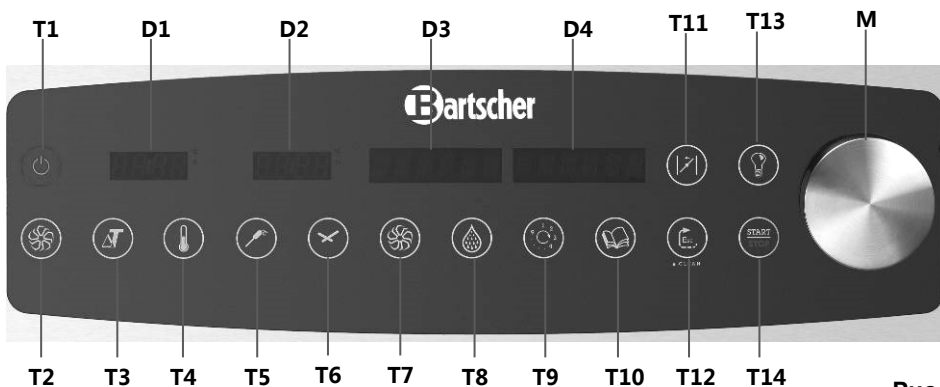


Рис. 8

Кнопка	Название	Функция кнопки
T1	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора
T2	Выбор режима работы	Настройка циркуляции воздуха /увлажнения паром /комбинированного увлажнения паром
T3	ΔT (приготовление delta T)	Приготовление в режиме ΔT
T4	Температура	Приготовление с постоянной температурой
T5	Температурный щуп	Настройка температуры для температурного щупа (опционально)

T6	Время	Настройка времени приготовления или выбор режима без ограничений
T7	Вентилятор	Настройка скорости вентилятора 1 - 3
T8	Увлажнение	Настройка увлажнения в режиме КОМБИ и УВЛАЖНЕНИЕ ПАРОМ
T9	Фазы приготовления / предварительный разогрев	Программирование / активация и дезактивация фаз приготовления, а также настройка предварительного разогрева
T10	Программы	Выбор сохраненных программ приготовления
T11	Отвод пара	Открытие / закрытие отвода пара
T12	Кнопка ESC	Кнопка возврата
T13	Освещение камеры пароконвектомата	Включение/выключение освещения камеры пароконвектомата
T14	Start/Stop	Включение/выключение приготовления
D1	Указатель температуры	Указатель температуры в камере приготовления или ΔT
D2	Указатель времени / температурного щупа	Указатель времени приготовления или температуры температурного щупа
D3	Указатель скорости вентилятора / влажности	Указатель скорости вентилятора и установленной влажности
D4	Указатель фаз приготовления / программ	Указатель номера программы или фазы приготовления
M	Поворотный регулятор / ЭНКОДЕР	Требуемое значение устанавливается с помощью поворотного регулятора. Нажатие поворотного регулятора подтверждает введенное значение.

6.3 Вводная информация на тему эксплуатации прибора

Прибор разработан с целью приготовления пищевых продуктов в закрытых помещениях и может быть использован исключительно для этих целей. Любой другой вид применения является несоответствующим назначению, опасным и запрещенным. Во время эксплуатации не оставлять прибор без присмотра.

Перед началом приготовления рекомендуем предварительно разогреть прибор, используя автоматическую функцию предварительного разогрева (п. 6.4.8, стр. 258).

Дисплей оснащен сенсорными датчиками. Для выбора данной функции следует нажать соответствующую кнопку. Для того чтобы установить выбранный параметр приготовления, следует нажать пульсирующую кнопку.

Примечание: обслуживание прибора в толстых рукавицах может затруднять точное управление кнопками

Поворачивая поворотный регулятор **М** (рис. 9), можно установить значение выбранной функции (напр. увеличить или уменьшить температуру/время/влажность). Введенное значение подтверждаем нажатием поворотного регулятора **М** (рис. 9) или соответствующей кнопки.

Указание: нажимая поворотный регулятор М (рис. 9), можно выключить сигнал тревоги.

Включение и выключение прибора

Придерживая нажатую кнопку **T1** (рис. 9) в течение 3 секунд, можно включить или выключить прибор. После включения прибор находится в режиме готовности к работе и подготовлен к настройке параметров приготовления.

После выключения прибора путем нажатия и более длительного прижатия главного выключателя **T1** (рис. 9) закрывается запорный клапан, установленный перед прибором.

После выключения пароконвектомата по-прежнему работает система электроники, расположенная над камерой пароконвектомата, с целью его охлаждения.

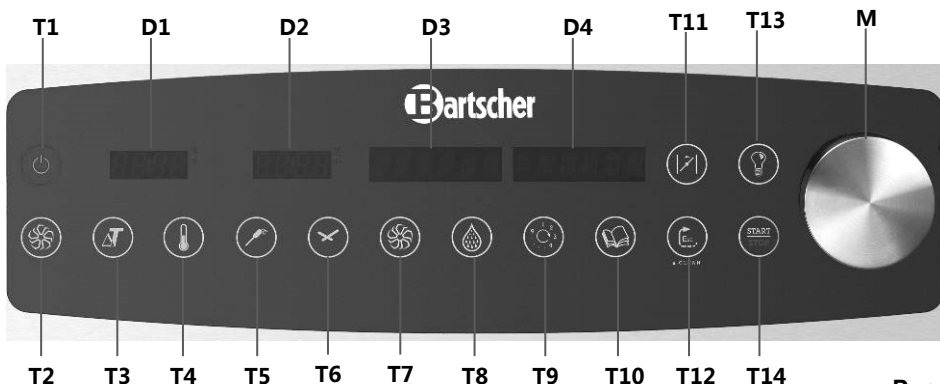


Рис. 9

Ввод в действие/выключение приготовления

Нажимая кнопку **T14 (рис. 9)**, можно ввести в действие или остановить процесс приготовления. Открытие дверей останавливает процесс приготовления. После закрытия дверей начатый уже процесс продолжается с момента, в котором он был остановлен. Осуществляемый процесс приготовления можно остановить, нажимая кнопку **T14 (рис. 9)**.

Охлаждение камеры пароконвектомата

Нажать и придержать кнопку Esc **T12 (рис. 9)** до момента возврата к исходным настройкам. Далее нажать кнопку **T14 „Start/Stop“ (рис. 9)** для включения охлаждения. Только после этого можно **закрыть двери**. Охлаждение камеры пароконвектомата действует только тогда, когда температура внутри ее превысит параметр 50°C.

Освещение камеры пароконвектомата

Для того чтобы включить освещение камеры пароконвектомата следует нажать кнопку **T13 (рис. 9)**. Освещение камеры пароконвектомата выключается автоматически по истечении установленного времени или после нажатия кнопки **T13 (рис. 9)**.

6.4 Программирование вручную

6.4.1 Настройка температуры приготовления

Включить прибор, нажимая кнопку **T1** (рис. 10), после включения прибор находится в режиме готовности к работе и подготовлен к настройке параметров приготовления. Для того чтобы установить **температуру приготовления** следует нажать кнопку **T4** (рис. 10). Далее повернуть поворотный регулятор **M** по часовой стрелке, чтобы увеличить значение или против часовой стрелки, чтобы уменьшить значение. Нажать поворотный регулятор **M** или кнопку **T4** (рис. 10) для подтверждения установленного значения. Установленная температура появится на указателе **D1** (рис. 10). Температура приготовления зависит от выбранного режима работы (пункт 6.4.4, стр. 253) и составляет:

Циркуляция воздуха: мин. 50°C - макс. 280°C

Комби: мин. 50°C - макс. 250°C

Пар: мин. 50°C - макс. 120°C

6.4.2 Установка времени приготовления

Пользуясь кнопкой **T6** (рис. 10) можно установить требуемое время приготовления или выбрать режим „без ограничений“. После включения прибора на указателе **D2** (рис. 10) появится стандартная настройка „*inF*“ („без ограничений“). Значение можно изменить, нажимая кнопку **T6** (рис. 10). Далее повернуть поворотный регулятор **M** по часовой стрелке, чтобы увеличить значение или против часовой стрелки, чтобы уменьшить значение. Настройка „без ограничений“ устанавливается путем поворота поворотного регулятора **M** против часовой стрелки, до указателя **D2** (рис. 10) появится „*inF*“. Нажать поворотный регулятор **M** (рис. 10) или кнопку **T6** (рис. 10) для подтверждения установленного значения.

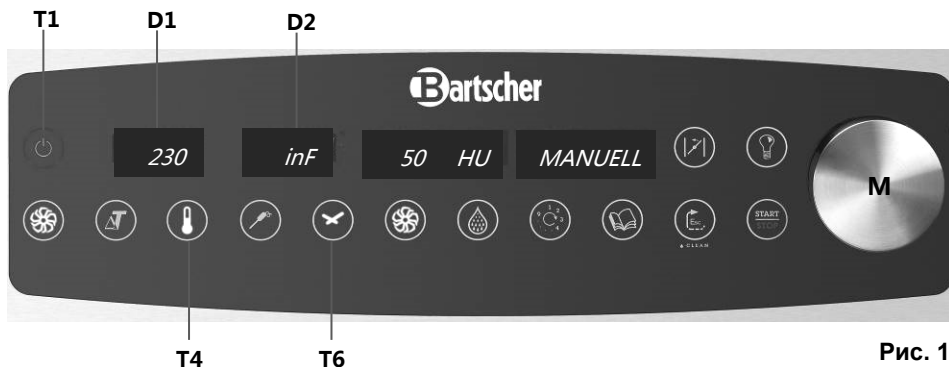


Рис. 10

6.4.3 Настройка скорости вентилятора

Скорость работы вентилятора можно установить согласно трем доступным значениям:

СКОРОСТЬ 1 (небольшая)

СКОРОСТЬ 2 (средняя)

СКОРОСТЬ 3 (большая)

Для установки скорости вентилятора нажать кнопку **T7** (рис. 11).

Повернуть поворотный регулятор **M** по часовой стрелке для увеличения значения и против часовой стрелки для уменьшения значения. Нажать поворотный регулятор **M** (рис. 11) или кнопку **T7** (рис. 11) для подтверждения установленного значения.

Установленная скорость вентилятора появится на указателе **D3** (рис. 11).

6.4.4 Выбор режима работы

В приборе есть возможность выбора одного из трех доступных режимов работы:

ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

КОМБИ

ПАР

В режиме работы **ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ** для приготовления блюд используется только горячий воздух, а в камеру пароконвектомата не вводится влага в виде пара (из продукта удаляется влага).

В режиме работы **ПАР** воздух обогащен паром (влажность 100%).

В режиме работы **КОМБИ** используется, как горячий воздух, так и пар в регулируемых пропорциях (настройки пользователя).

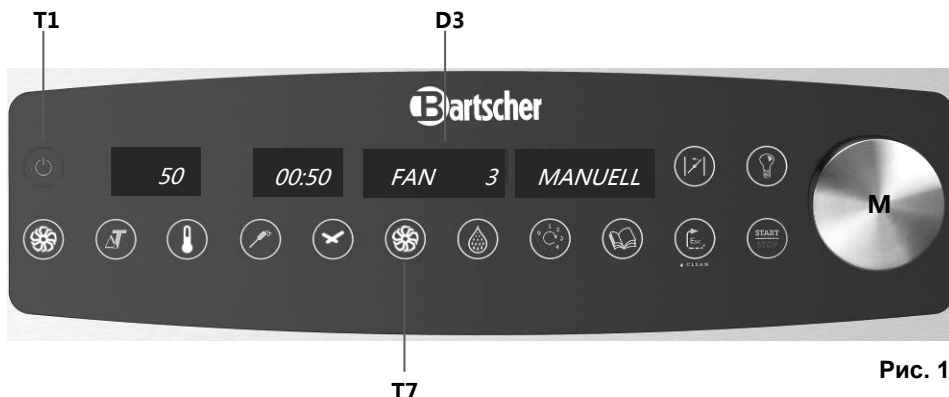


Рис. 11

При включении прибор по умолчанию находится в режиме **ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ**.

Переключая на этот режим, следует нажать кнопку **T8** (рис. 12).

Указатель **D3** (рис. 12) показывает влажность 0 = **0 HU**. Поворачивая поворотный регулятор **M** (рис. 12), установить требуемое значение. Нажать поворотный регулятор **M** (рис. 12) или кнопку **T8** (рис. 12) для подтверждения режима работы.

Режим работы **ПАР** можно выбрать с помощью кнопки **T8** (рис. 12). На указателе **D3** (рис. 12) появится значение 100 = **100 HU**. Поворачивая поворотный регулятор **M** (рис. 12), установить требуемое значение и подтвердить, нажимая поворотный регулятор **M** (рис. 12) или кнопку **T8** (рис. 12).

Режим работы **КОМБИ** можно выбрать с помощью кнопки **T8** (рис. 12). Указатель **D3** (рис. 12) показывает влажность в диапазоне от 10 до 90 = **10 HU / 90 HU**. Нажимая кнопку **T8** (рис. 12) и поворачивая поворотный регулятор **M** (рис. 12), установить требуемое значение. Нажать поворотный регулятор **M** (рис. 12) или кнопку **T8** (рис. 12) для подтверждения установленного значения.

Согласно описанию выше режим работы может изменяться в зависимости от установленной влажности:

Влажность = 0	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	Приготовление блюд с помощью горячего воздуха.
Влажность = 10-90	КОМБИ	Приготовление блюд с помощью горячего воздуха и с использованием пара.
Влажность = 100	ПАР	Приготовление блюд с использованием пара.



Рис. 12

6.4.5 Приготовление с применением темп. щупа (доп. функция)

Альтернативой для программы времени приготовления / фазы приготовления является контроль процесса приготовления блюд путем измерения температуры внутри продукта. Этот режим работы особенно подходит для приготовления мяса, птицы и рыбы.

Нажать кнопку **T5** (рис. 13), на указателе **D2** (рис. 13) появится установленная температура. Повернуть поворотный регулятор **M** (рис. 13) по часовой стрелке для повышения температуры и против часовой стрелки для снижения температуры. Нажать поворотный регулятор **M** (рис. 13) или кнопку **T5** (рис. 13) для подтверждения установленного значения.

Указание: температура приготовления блюда должна быть всегда на 5°C выше установленной температуры внутри продукта.

Положение температурного щупа (дополнительная функция):

Температурный щуп следует вставить в продукт таким образом, чтобы его конец находился во внутренней части продукта с самой большой толщиной.

Ориентировочные значения температуры внутри продукта:

ВИД БЛЮДА	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Говядина	с кровью	50 °C
	средне прожаренная	60 °C
	прожаренная	70 °C
Куриные окорочка	прожаренные	80 °C
Куриная грудинка	прожаренная	73 °C
Филе птицы	прожаренное	70-75 °C
Общее приготовление	прожаренное	85-90 °C
Рыба	отварная	67-72 °C



Рис. 13

6.4.6 Приготовление блюд с использованием функции delta T

Приготовление блюд с использованием функции **delta T** в отличие от приготовления с постоянной температурой происходит по принципу повышения температуры в камере пароконвектомата одновременно с повышением измеряемой с помощью температурного щупа температуры внутри продукта, всегда в соответствии с установленной величиной delta T. Delta T относится к разнице температуры между внутренней частью продукта и камерой пароконвектомата, которую прибор поддерживает до конца времени приготовления (рис. 14). **Для приготовления блюд с использованием функции delta T необходим температурный щуп.** После нажатия кнопки **T3** (рис. 15) на указателе **D1** (рис. 15) появится **ΔT** (delta T).

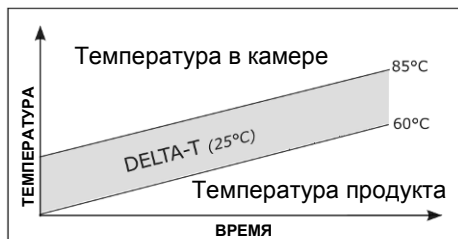


Рис. 14

Повернуть поворотный регулятор **M** по часовой стрелке для повышения температуры или против часовой стрелки для снижения температуры. Нажать поворотный регулятор **M** или кнопку **T5** (рис. 15) для подтверждения установленной величины. Далее установить температуру внутри продукта согласно описанию в предыдущем пункте.

Применение режима приготовления **ΔT**:

Режим работы **ΔT** особенно подходит для приготовления жаркого или ветчины среднего или большого размера. Этот способ приготовления блюда предполагает использование более низкой температуры в камере пароконвектомата, чем температура традиционного приготовления. Благодаря более длительному времени приготовления продукт получается более мягким, а в то же время без значительной потери веса продукта.

Рекомендуется применять следующую температуру **ΔT**:

- 30°C для красного мяса с температурой внутри продукта от 45°C до 55°C;
- 25°C для белого мяса с температурой внутри продукта от 75°C до 85°C;



Рис. 15

6.4.7 Программирование приготовления, состоящего из нескольких фаз

Каждая программа приготовления может состоять из нескольких фаз, для которых будут определены разные настройки (способ приготовления, температура и т.п.). Каждая программа приготовления может состоять максимально из 9 фаз приготовления продукта.

После введения параметров для первой фазы приготовления указанным выше способом следует нажать кнопку **T9** (рис. 16) и повернуть поворотный регулятор **M** по часовой стрелке. На указателе **D4** (рис. 16) появится вторая фаза **STEP 2**.

Нажать кнопку **T2** (рис. 16) для подтверждения намерения запрограммировать следующую фазу приготовления.

Ввести параметры для второй фазы приготовления и повторить описанные выше шаги с целью добавления в программу следующих фаз приготовления.

Указание: добавление очередной фазы приготовления возможно только после введения времени завершения или температуры внутри продукта. Если ни один из этих двух параметров не установлен, переход в процессе приготовления блюда к следующей фазе будет невозможен.

Указание: при переходе к следующей фазе приготовления начинает мигать кнопка **T2** (рис. 16) до момента, пока она не будет нажата. Пульсация этой кнопки означает, что данная фаза не была запрограммирована и поэтому прибор не может ее реализовать.

Примеры программирования:

Фаза 1:	ПАР	110°C	15 мин.	ВЕНТИЛЯТОР 3	100 HU
Фаза 2:	ПАР	205°C	6 мин.	ВЕНТИЛЯТОР 1	0 HU
Фаза 3:	КОМБИ	168°C	50°C	ВЕНТИЛЯТОР 1	30 HU

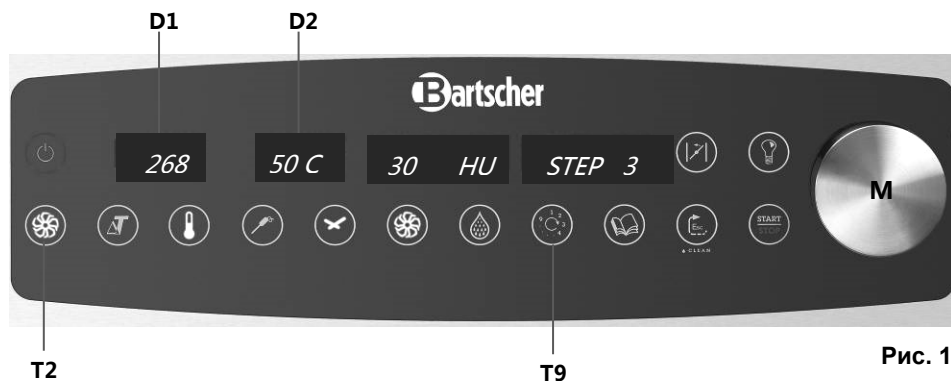


Рис. 16

6.4.8 Настройка автоматического предварительного разогрева камеры прибора

Для получения хорошего эффекта приготовления блюда перед началом приготовления рекомендуем предварительно разогреть камеру пароконвектомата, используя для этого функцию предварительного разогрева.

Это действие может быть выполнено автоматически при старте программы приготовления.

После введения параметров для отдельных фаз приготовления описанным выше способом следует нажать кнопку **T9** (рис. 17) и повернуть поворотный регулятор **M** (рис. 17) против часовой стрелки до момента, когда на указателе **D4** (рис. 17) появится сообщение **PRE? N**. Для активации автоматического разогрева нажать поворотный регулятор **M** (рис. 17). На указателе **D4** (рис. 17) появится сообщение **PRE? Y**. Далее повернуть поворотный регулятор **M** (рис. 17) по часовой стрелке для возврата к выбранной фазе приготовления или ввести в действие новую фазу.

После ввода в действие с помощью кнопки **T14** (рис. 17) прибор начинает разогрев.

Автоматический предварительный разогрев разогревает прибор до температуры на 25°C выше, чем температура, установленная для фазы 1, чтобы таким образом обеспечить лучшую температуру после того в пароконвектомате будут открыты стеклянные двери и вставлен холодный продукт.

После достижения введенной температуры раздастся звуковой сигнал. Теперь подготовленное блюдо можно вставить в камеру пароконвектомата.

Примечание: при выполнении предварительного разогрева прибор должен быть пустым. Перед тем как блюдо будет помещено в камеру пароконвектомата, следует дождаться звукового сигнала.

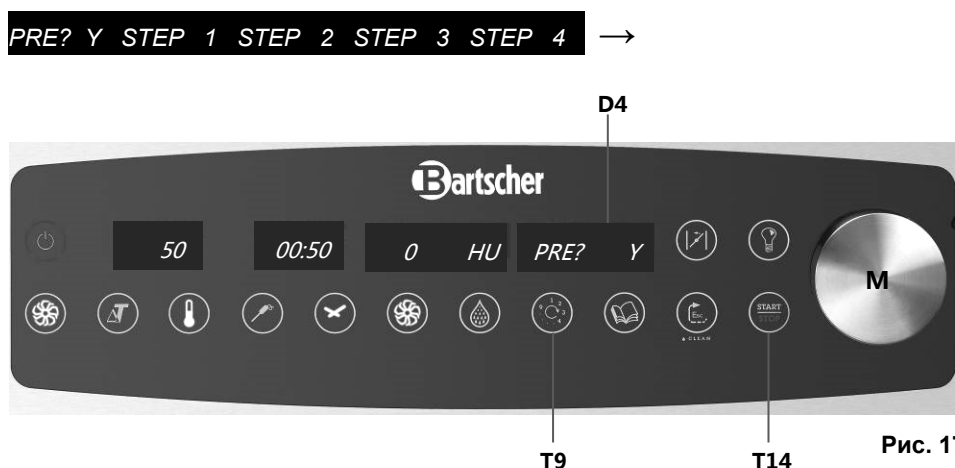


Рис. 17

6.4.9 Открытие и закрытие отвода пара

В режиме работы **ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ** есть возможность регулировать открытие и закрытие отвода пара. заданием функции отвода пара является выведение влаги из камеры пароконвектомата при открытом отводе.

Для того чтобы открыть отвод пара следует нажать кнопку **T11** (рис. 18).

Функцией открытия и закрытия отвода пара можно управлять с помощью кнопки **T11** (рис. 18):

ВКЛЮЧЕН = ОТВОД ПАРА ОТКРЫТ

ВЫКЛЮЧЕН = ОТВОД ПАРА ЗАКРЫТ

Указание: регуляция отвода пара возможна только в режиме работы **ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ**. В режимах работы **КОМБИ** и **ПАР** отвод пара управляется автоматически.



Рис. 18

6.5 Программирование

6.5.1 Сохранение программы приготовления в памяти прибора

Каждую программу приготовления, установленную в ручном режиме и состоящую из 1 или нескольких фаз приготовления можно сохранить во внутренней памяти прибора, чтобы в будущем иметь возможность легко открыть ее с помощью программного меню и далее применить.

После введения всех требуемых параметров приготовления придержать в течение 3 секунд нажатую кнопку **T10** (рис. 19). На указателе **D4** (рис. 19) появится номер первой свободной программы (если, например, в памяти записано уже 3 программы с номерами 1, 2 и 3, то в качестве следующего свободного места появится номер 4).

Поворачивая поворотный регулятор **M** (рис. 19), выбрать номер программы.

Далее сохранить установленную позицию, нажимая и придерживая в течение 3 сек. кнопку **T10** (рис. 19). На указателе **D4** (рис. 19) появится сообщение **MEM**.

6.5.2 Загрузка программы приготовления, сохраненной в памяти прибора

В режиме готовности нажать кнопку **T10** (рис. 19) и повернуть поворотный регулятор **M** (рис. 19) с целью выбора номера программы, которая должна быть загружена после появления на указателе **D4** (рис. 19).

Далее начать процесс приготовления, нажимая кнопку **T14** „Start/Stop“ (рис. 19).

Указание: фазы приготовления данной программы можно просматривать, нажимая кнопку **T9** (рис. 19) и поворачивая поворотный регулятор **M** (рис. 19).

На указателе **D4** (рис. 19) появляется фаза приготовления (*STEP*), в которой в настоящий момент находится прибор.

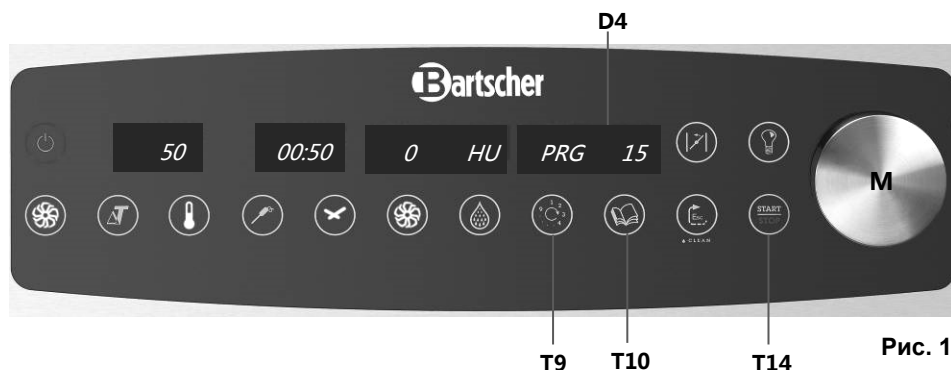


Рис. 19

6.5.3 Модификация программы приготовления, сохраненной в памяти

После выбора определенной программы приготовления можно изменить ее параметры приготовления способом, описанным в разделе 5 „Программирование вручную“.

Для того чтобы сохранить изменения следует нажать и в течение 3 секунд придержать кнопку **T10** (рис. 20). Модифицированная программа будет сохранена вместо предыдущей версии.

6.5.4 Удаление программы или части программы, сохраненной в памяти

Сохраненную в памяти прибора программу можно удалить полностью или частично. Для того чтобы **полностью удалить программу приготовления**, следует выполнить следующие действия:

1. Выбрать программу для удаления
2. Выбрать ее первую фазу приготовления (*STEP 1*)
3. Нажать и придержать кнопку **T9** (рис. 20)
4. На указателе **D4** (рис. 20) появится сообщение **DEL? N**
5. Повернуть поворотный регулятор **M** (рис. 20), на указателе **D4** (рис. 20) появится **DEL? Y**. Подтвердить операцию, нажимая поворотный регулятор **M**.

Для того чтобы **удалить часть программы приготовления**, следует выбрать фазу приготовления, которая должна быть удалена и нажать кнопку **T9** (рис. 20). Далее следует действовать согласно инструкциям, описанным выше в п. 4 и 5.

Указание 1: удаление одной фазы приготовления приведет к удалению всех следующих фаз приготовления.

Пример: если программа состоит из 5 фаз приготовления, в результате удаления 3-ей фазы будут удалены также фазы 4 и 5.

Указание 2: после удаления только части программы остальная ее часть будет сохранена в памяти, как последняя запись (т.е. без удаленных фаз).

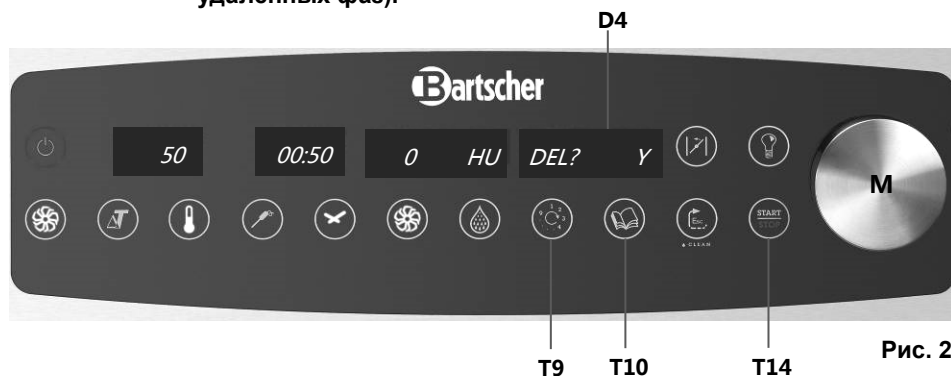


Рис. 20

6.5.5 Импорт и экспорт рецептов из памяти USB

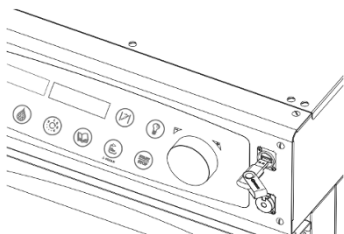


Рис. 21

Прибор дает возможность импортировать и экспортировать программы приготовления из памяти USB в прибор.

Импорт программ приготовления:

1. Включить прибор
2. Поместить совместимую память USB в разъем USB (рис. 21) прибора.
3. Одновременно нажать поворотный регулятор **M** (рис. 22) и кнопку **T10** (рис. 22).
4. Операция импорта считается завершенной, когда на указателях дисплея появится следующая информация:



5. Теперь можно вынуть USB.

Экспорт программ приготовления:

1. Включить прибор
2. Поместить совместимую память USB в разъем USB прибора.
3. Одновременно нажать поворотный регулятор **M** (рис. 22) и кнопку **T9** (рис. 22).
4. Операция экспорта считается завершенной, когда на указателях дисплея появится следующая информация:



5. В этот момент можно вынуть USB.

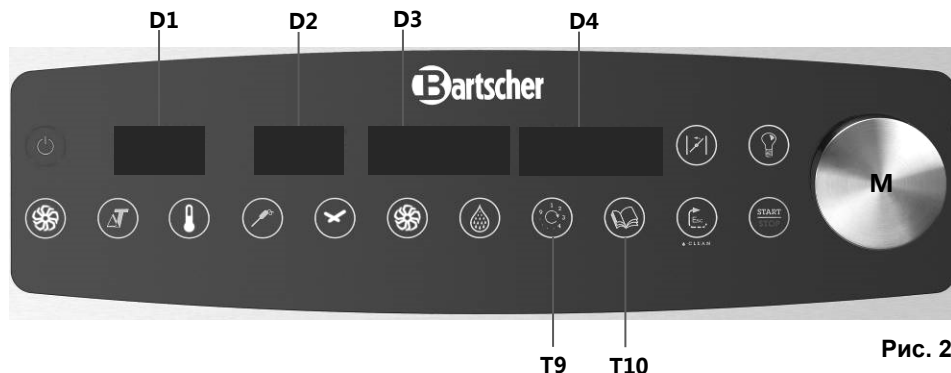


Рис. 22

7. Очистка и техобслуживание

7.1 Указания по безопасности



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий, связанных с очисткой следует отключить прибор от источника электропитания, перекрыть подачу воды и подождать, пока прибор полностью остынет.

- С целью обеспечения бесперебойной работы, гигиены и производительности, прибор следует **ежедневно** чистить после завершения работы.
- Не применять никаких кислотных продуктов, абразивных материалов, едких чистящих средств, которые содержат песок или содовую щелочь.
- Не использовать стальную вату, проволочные щетки, металлические лопатки.
- С целью защиты от поражения электрическим током прибор, провод питания и вилку **никогда** не следует погружать в воду или другую жидкость.



ВНИМАНИЕ!

Прибор не приспособлен к ополаскиванию непосредственно под струей воды. В связи с этим для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением (внутри и снаружи).

7.2 Очистка

Регулярная очистка камеры пароконвектомата

- С целью облегчения очистки камеры пароконвектомата направляющие для полок можно изъять из прибора. Для этого следует открутить крепящие винты и вынуть направляющие для полок.
- Для очистки камеры пароконвектомата следует использовать исключительно тёплую воду с добавлением мягкого моющего средства. Далее все очищенные поверхности следует хорошо сполоснуть чистой водой и тщательно высушить. Обращать внимание, чтобы на поверхности не было остатков моющего средства.

Внешняя очистка

- Для очистки внешних поверхностей прибора следует пользоваться только влажной салфеткой.
- Использовать исключительно средства, специально предназначенные для очистки высококачественной стали. Применение несоответствующих чистящих средств может привести к возникновению коррозии на поверхностях прибора.
- **Не** применять средств, содержащих хлор (отбеливатели, соляная кислота и т.д.).
- После очистки, поверхность следует осушить и отполировать с помощью сухой салфетки.

Очистка дверей прибора

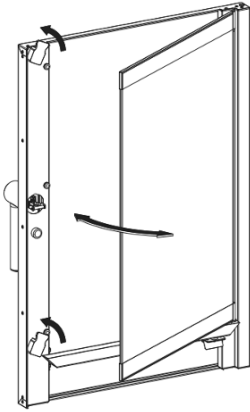


Рис. 23

- Перед очисткой стеклянных дверей прибор должен полностью остыть.
- Двойное остекление облегчает очистку дверей прибора. Внутреннее стекло можно открыть.
- Для этого следует освободить верхнюю и нижнюю блокировки (стальные планки), фиксирующие внутреннее стекло. Планки следует повернуть по часовой стрелке.
- Открыть внутреннее стекло (рис. 23).
- Очистить внутреннее стекло и двери прибора с помощью соответствующих чистящих средств.
- **Не** использовать агрессивных и жестких чистящих средств.
- Закрыть внутреннее стекло и установить верхнюю и нижнюю блокировки в исходное положение.



ВНИМАНИЕ!

Перед закрытием прибора следует убедиться, что внутреннее стекло опять зафиксировано с помощью стальных планок, иначе закрытие дверей будет невозможным.

7.3 Очистка воздушного фильтра

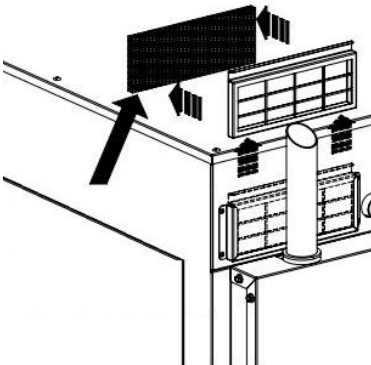


Рис. 24

Для того чтобы электронные элементы прибора не превышали параметра безопасной температуры, следует регулярно, как минимум **раз в месяц**, очищать воздушный фильтр.

Воздушный фильтр находится в задней части прибора (рис. 24). Следует поступать следующим образом:

1. Взять язычок воздушного фильтра и вытянуть его вверх из щели.
2. Вынуть воздушный фильтр из корпуса, очистить, используя тёплую воду и нейтральное моющее средство, осушить с помощью чистой салфетки.
3. Обрато поместить воздушный фильтр в корпусе и вставить в щель.



ВНИМАНИЕ!

В случае появления сигнала „Hi Temp“, наиболее правдоподобной причиной является чрезмерной нагромождение загрязнений в воздушном фильтре. Немедленно очистить воздушный фильтр!

8. Возможные неисправности

Неисправность	Возможные способы устранения
Прибор не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, есть ли электрическое напряжение и включен ли главный выключатель. • Проверить плавкие предохранители в приборе. • Убедиться, что стеклянные двери хорошо закрыты. • Проверить, правильно ли подобраны параметры выбранного цикла приготовления. • Убедиться, что нет сообщений об ошибках в приборе.
Если после выполнения указанных выше действий прибор по-прежнему не включается, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	
Вентилятор останавливается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • Выключить прибор и подождать, пока защитный механизм от перегрева повторно автоматически включит двигатель. • Убедиться в проходимости вентиляционных отверстий.
В случае повторного появления неисправности следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	
Не работает освещение в камере пароконвектомата	<p>Использовать только жароустойчивые лампочки! Лампочку следует заменять следующим способом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - убедиться, что выключатель перед прибором выключен, - освободить винты и вынуть направляющие для полок, которые находятся на левой внутренней стенке прибора, - открутить винты панели внутреннего освещения, - снять панель, стекло и прокладку, - поврежденную лампочку заменить новой галогеновой лампочкой 25 Вт, - установить обратно панель, стекло и прокладку, - повторно прикрепить направляющие к полкам.
В случае повторного появления неисправности следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	
Вода не поступает в проводы для увлажнения	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли клапан подачи воды.
В случае повторного появления неисправности следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	



ВНИМАНИЕ!

Перечисленные выше случаи неполадок представлены в качестве ориентировочных примеров. В случае появления таких или подобных проблем следует немедленно выключить прибор и приостановить его эксплуатацию. Если неисправность не удастся устранить, следует немедленно обратиться в пункт сервисного обслуживания или пункт продажи с целью проверки и ремонта прибора. Подготовить номер артикула и серийный номер прибора, которые указаны на заводской табличке в задней части прибора. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.

9. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



УКАЗАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Горячая линия - техническая поддержка:
+49 5258 971-197
www.bartscher.com