

RUS



**T 5110RS / 117552**

**T 7110RS / 117572**

**T 10110RS / 117512**

**Оригинальная  
инструкция по эксплуатации  
V1/0119**



**РУССКИЙ**

**Содержание**

<b>1. Безопасность.....</b>	<b>3</b>
1.1 Значение символики.....	3
1.2 Меры предосторожности по технике безопасности.....	4
1.3 Использование по назначению.....	9
1.4 Использование не по назначению.....	9
<b>2. Общие сведения .....</b>	<b>10</b>
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства .....	10
2.2 Защита авторских прав .....	10
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	10
<b>3. Транспортировка, упаковка и хранение .....</b>	<b>11</b>
3.1 Транспортная инспекция.....	11
3.2 Упаковка .....	11
3.3 Хранение .....	11
<b>4. Технические данные .....</b>	<b>12</b>
4.1 Особенности пароконвектоматов серии T .....	12
4.2 Технические характеристики .....	13
4.3 Описание частей прибора.....	19
<b>5. Установка и обслуживание .....</b>	<b>20</b>
5.1 Технические инструкции для установщика .....	20
5.1.1 Рекомендации по установке.....	20
5.1.2 Место установки.....	21
5.1.3 Подготовка к установке .....	22
5.1.4 Регулирование ножек .....	22
5.1.5 Установка .....	23
5.1.6 Подключение воды .....	23
5.1.7 Подключение стока.....	24
5.1.8 Присоединение шланга подачи для чистящего средства.....	25
5.1.9 Регулирование штифта, закрывающего двери.....	25
5.1.10 Подключение к электрической сети.....	26
5.1.11 Erste Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung .....	27
5.2 Указания для пользователя .....	29
5.2.1 Рекомендации по технике безопасности.....	29
5.2.2 Рекомендации на тему обслуживания .....	30
5.3 Процесс готовки .....	31
5.3.1 Легенда пиктограмм.....	31
5.3.2 Экран HOME.....	33
5.3.3 Работа с сенсорной панелью.....	33

---

5.3.4	“Manual Cooking” (Ручной режим готовки).....	34
5.3.5	Персонализированные программы.....	39
5.3.6	Создание программы готовки .....	40
5.3.7	Сохранение программы готовки .....	41
5.3.8	Изменение программы готовки .....	43
5.3.9	Копирование, перенос, изменение названия и удаление программ готовки .....	43
5.3.10	Выбор программы готовки из меню .....	44
5.3.11	Интерфейсы Recipe Tuner.....	46
5.3.12	Режим работы Rack Control.....	47
5.3.13	Использование функции Easy Service в Rack Control .....	52
5.3.14	Запрограммированный ввод в действие .....	53
5.3.15	Термошуп и готовка в режиме ДТ.....	54
5.3.16	Рекомендации по готовке .....	55
5.4	Меню ФУНКЦИИ.....	56
5.4.1	МОЙКА.....	56
5.4.2	ОХЛАЖДЕНИЕ .....	58
5.4.3	СЕРВИС.....	59
<b>6.</b>	<b>Очистка и техобслуживание .....</b>	<b>61</b>
6.1	Регулярная очистка пользователем .....	62
6.2	Выпуск пара .....	62
6.3	Очистка двери .....	63
6.4	Очистка вентиляционного фильтра .....	63
6.5	Техобслуживание, выполняемое сервисным персоналом.....	64
<b>7.</b>	<b>Описание ошибок .....</b>	<b>64</b>
<b>8.</b>	<b>Утилизация.....</b>	<b>66</b>

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](http://www.bartscher.com)



**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 исключительно в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.
- Прибором можно пользоваться исключительно 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 причинить вред прибору или ущерб человеку, 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 устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.

- Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- 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 присоединений 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 гасстроемкостях 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, следует 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 следует убедиться, что в пекарной камере не находятся никакие предметы, например, полиэтиленовые пакеты, инструкция по обслуживанию или аксессуары. Во время эксплуатации не следует класть в пекарную камеру какие-либо кухонные приборы, салфетки, бумагу и т.д.
- 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!**

После гашения пожара позаботьтесь о достаточном поступлении свежего воздуха.

### 1.3 Использование по назначению



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Какие-либо претензии по отношению к производителю и/или его уполномоченным в связи с возникшими повреждениями в результате использования прибора не по назначению исключены.

Ответственность за повреждения, возникшие во время использования прибора не по назначению, несет исключительно пользователь.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае применения, соответствующего назначению в соответствии с данными инструкции по обслуживанию.

**Пароконвектомат предназначен только для приготовления соответствующих блюд.**

### 1.4 Использование не по назначению

Любое отклонение от указанного в пункте **1.3 „Использование по назначению“** запрещено и является использованием, не соответствующим прямому назначению.

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате возникновения опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые были описаны в данной инструкции по обслуживанию. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений прибора.

Любое вмешательство в конструкцию прибора, а также его монтаж и техобслуживание могут проводиться исключительно квалифицированными специалистами.

## 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 данную инструкцию!**

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.

### 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 серии T

- **Функции:** Циркулирующий воздух, приготовление на пару, комбинированное приготовление на пару, готовка при низких температурах, создание пара путем прямого впрыска, обратный ход двигателя (роторы вентилятора), 3-уровневая система очистки с программой сушки
- Управление: сенсорное, поворотный регулятор
- Количество программ приготовления: 99
- Количество этапов приготовления: 9
- Отвод пара
- Скорость вентилятора: 3 уровня
- Система очистки
- Внутреннее освещение: да
- Присоединение термощупа
- Подсоединение воды 3/4
- Двойное остекление дверей
- Съёмные вставки

### Механизмы защиты

Прибор оснащен следующими защитными и предохранительными элементами:

**Термостат безопасности** в пекарной камере: если температура в пекарной камере повысится до 350 °С, термостат безопасности прервет подачу тока к грелкам прибора.



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

## 4.2 Технические характеристики

<b>Наименование</b>	<b>Пароконвектомат 5110RS</b>
Артикул:	<b>117552</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Версия:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Вставки:<ul style="list-style-type: none"><li>- Количество: 5</li><li>- Формат вставок: 1/1 GN или 600 x 400 мм</li><li>- Вид вставок: в поперечном направлении</li><li>- Расстояние между вставками: 74 мм</li></ul></li></ul>
Максимальная грузоподъемность:	8-10 кг на полку
Температурный диапазон:	от 50 °С до 300 °С
Регулирование температуры:	Плавное
Установка времени:	0 до 599 минут
Мощность присоединения:	6,3 кВт / 400 В / 50 Гц
Подключение прибора:	3 NAC
Размеры:	Ш 875 x Г 830 x В 660 мм
Вес:	90 кг
В комплекте:	1 решетка 1/1 GN 1 противень для выпечки 1/1 GN 1 сливная труба ПВХ 1 шланг подачи воды 1 шланг подачи для чистящего средства

Технические изменения возможны!

<b>Наименование</b>	<b>Пароконвектомат 7110RS</b>
Артикул:	<b>117572</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Версия:	▪ Вставки: <ul style="list-style-type: none"><li>- Количество: 7</li><li>- Формат вставок: 1/1 GN или 600 x 400 мм</li><li>- Вид вставок: в поперечном направлении</li><li>- Расстояние между вставками: 74 мм</li></ul>
Максимальная грузопместимость:	8-10 кг на полку
Температурный диапазон:	от 50 °С до 300 °С
Регулирование температуры:	Плавное
Установка времени:	0 до 599 минут
Мощность присоединения:	9,6 кВт / 400 В / 50 Гц
Подключение прибора:	3 NAC
Размеры:	Ш 875 x Г 830 x В 850 мм
Вес:	105 кг
В комплекте:	1 решетка 1/1 GN 1 противень для выпечки 1/1 GN 1 сливная труба ПВХ 1 шланг подачи воды 1 шланг подачи для чистящего средства

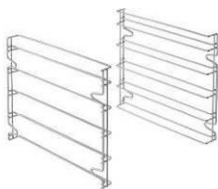
Технические изменения возможны!



<b>Наименование</b>	<b>Пароконвектомат 10110RS</b>
Артикул:	<b>117512</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Версия:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Вставки: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество: 10</li> <li>- Формат вставок: 1/1 GN или 600 x 400 мм</li> <li>- Вид вставок: в поперечном направлении</li> <li>- Расстояние между вставками: 75 мм</li> </ul> </li> </ul>
Максимальная грузоподъемность:	8-10 кг на полку
Температурный диапазон:	от 50 °С до 300 °С
Регулирование температуры:	Плавное
Установка времени:	0 до 599 минут
Мощность присоединения:	12,6 кВт / 400 В / 50 Гц
Подключение прибора:	3 NAC
Размеры:	Ш 875 x Г 830 x В 1050 мм
Вес:	117,4 кг
В комплекте:	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 решетка 1/1 GN</li> <li>1 противень для выпечки 1/1 GN</li> <li>1 сливная труба ПВХ</li> <li>1 шланг подачи воды</li> <li>1 шланг для подачи чистящего средства</li> </ul>

Технические изменения возможны!

### **Дополнительные приспособления (не входят в комплектацию!)**



#### **Вставки 5 x 600x400, пара**

- Материал: Хромоникелевая сталь 18/10
- Количество вставок: 5
- Формат вставки: 600 x 400 мм
- Размеры (мм): Ш 360 x Г 390 x В 60
- Вес: 1,9 кг

**Артикул 116001**



### Вставки 7 х 600х400, пара

- Материал: Хромоникелевая сталь 18/10
- Количество вставок: 7
- Формат вставки: 600 х 400 мм
- Размеры (мм): Ш 390 х Г 360 х В 60
- Вес: 2,2 кг

**Артикул 116002**



### Вставки 10 х 600х400, пара

- Материал: Хромоникелевая сталь 18/10
- Количество вставок: 10
- Формат вставки: 600 х 400 мм
- Размеры (мм): Ш 725 х Г 390 х В 60
- Вес: 4,15 кг

**Артикул 116003**



### Комплект термощупа

- Элементы комплекта: 1 термощуп  
1 держатель
- Длина кабеля: 1,8 м
- Материал датчика: нержавеющая сталь
- Размеры (мм): Ш 180 х Г 265 х В 25
- Вес: 0,57 кг

**Артикул 116009**

### Ручной впрыск к пароконвектомату

- Материал: Пластик, металл
- Длина кабеля: 2 м
- Присоединение воды: 1/2"
- Характеристики: Запорный клапан для жесткого подключения воды 1/2"
- В комплекте: 1 держатель
- Размеры (мм): Ш 160 х Г 75 х В 30
- Вес: 1 кг

**Артикул 116005**



**Набор для увлажнения пароконвектомата**

- **Материал:** Пластик, металл
  - **Элементы комплекта:** 1 канистра из пластмассы (5л)  
1 насос  
1 соединительный шланг: насос канистры (150 см)  
1 соединительный шланг: насос трубы увлажнения (80 см)
- Установочный материал
- **Размеры (мм):** Ш 325 x Г 260 x В 140
  - **Вес:** 0,98 кг

**Артикул 116011****Редуктор давления для пароконвектомата**

- **Материал:** Латунь, хромированная
- **Соединение:** 3/4"
- **Давление воды:** 1 - 6 бар (настройка по умолчанию на 3 бара)
- **Входное давление:** макс. 16 бар
- **Рабочая темп.:** макс. 65 °C
- **Размеры (мм):** Ш 95 x Г 75 x В 50
- **Вес:** 0,4 кг.

**Артикул 533051****Чистящее средство для пароконвектомата RS-5L**

- **Рассчитан для:** Пароконвектоматов с системой очистки, серии E-RS и T-RS
- **Вместимость:** 5 литров
- **Размеры (мм):** Ш 195 x Г 150 x В 252
- **Вес:** 5 кг

**Артикул 116299**



### 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

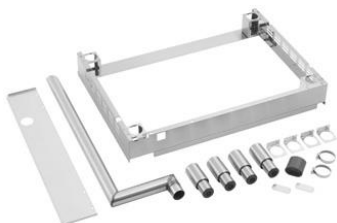


### Подставка ME 10E11640

- 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

### Соединительный комплект для пароконвектоматов М, Е, Т”

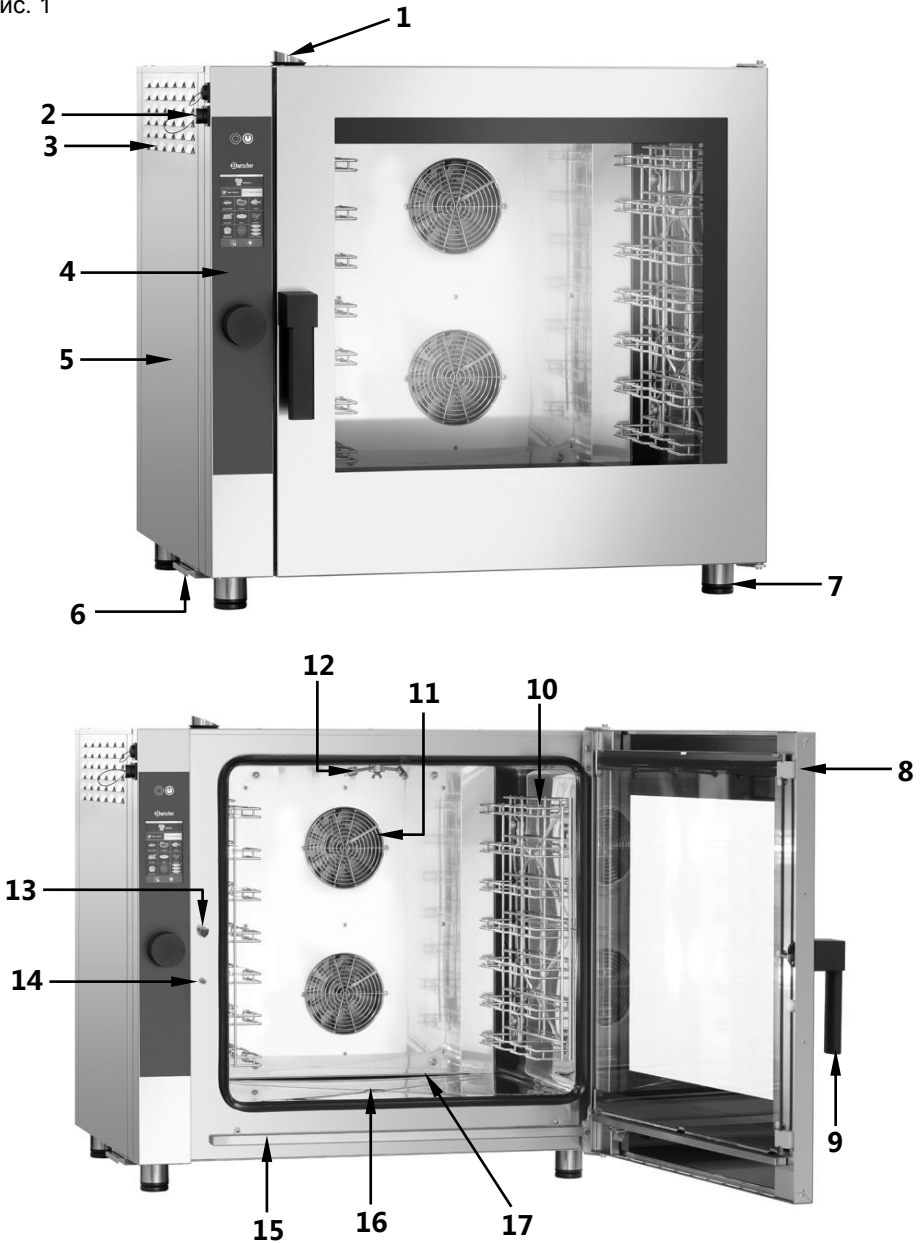


- Материал: нержавеющей сталь
- Элементы комплекта: 1 рама  
1 труба и листовой металл для отвода пара  
1 соединительный шланг  
4 ножки  
крепящие скобы болты
- Возможные комбинации: 5 x 1/1 GN на 5 x 1/1 GN  
5 x 1/1 GN на 7 x 1/1 GN
- Размеры (мм): Ш 876 x Г 622 x В 114
- Вес: 9,2 кг

### Артикул 116012

### 4.3 Описание частей прибора

Рис. 1



## Описание рис. 1, на странице 19

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1 Отвод пара                                     | 10 Вставки                         |
| 2 Присоединение термощупа                        | 11 Вентилятор                      |
| 3 Вентиляционные отверстия                       | 12 Моющее сопло                    |
| 4 Панель обслуживания                            | 13 Закрытие двери                  |
| 5 Корпус   | 14 Контактный выключатель          |
| 6 Панель обслуживания<br>вентиляционного фильтра | 15 Лоток для стекающего конденсата |
| 7 Ножки, регулируемые по высоте                  | 16 Пекарная камера                 |
| 8 Двери  | 17 Сток                            |
| 9 Ручка двери                                    |                                    |

## 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:** С целью перемещения прибора на место установки следует использовать тележку для поддонов, во избежание наклона прибора, что могло бы привести к повреждению или ущербу по отношению к предметам и людям.

### 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.

## 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.**

## 5.1.4 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 (Рис. 2).



### **ВНИМАНИЕ!**

**Никогда не следует использовать прибор без ножек!**

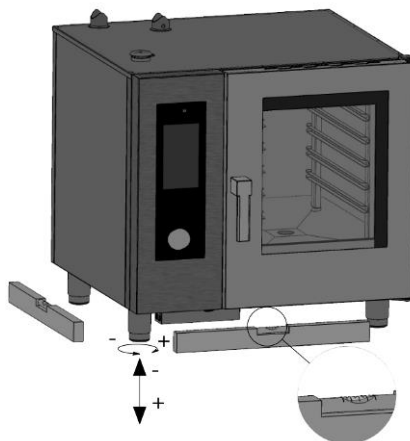


Рис.2

- 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.



### 5.1.5 Установка

- **Никогда** не устанавливайте прибор рядом со стенками, застройкой, мебелью и другими предметами, выполненными из горючих материалов. Учтите действующие правила в области пожарной безопасности.
- Следует сохранить минимальное расстояние **50 мм** между прибором и стенами, а также другими приборами или предметами с правой стороны, сзади и вверху.
- С левой стороны между прибором и стеной следует сохранить расстояние **500 мм**, чтобы во время установки и техобслуживания иметь удобный доступ к присоединениям.

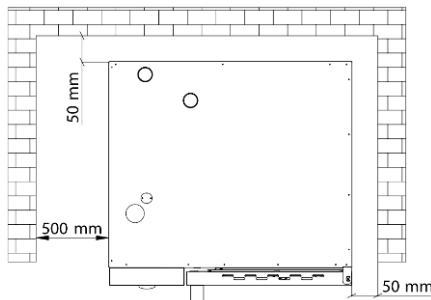


Рис.3

- Если сохранение указанного минимального расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым будет обеспечена температура стены в пределах безопасности (до 60°C).
- **Устройство не предназначено для встраивания.**

### 5.1.6 Подключение воды

- Следует позаботиться о том, чтобы подключение питьевой воды находилось вблизи прибора.
- Если осуществляется новая установка прежде, чем прибор будет подсоединен к водопроводной сети, следует спустить соответствующее количество воды, чтобы в магнитные клапаны не попали загрязнения.
- Для обеспечения правильной работы прибора минимальное давление воды должно быть выше, чем 1,5 бар.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Гидравлическое давление воды должно составлять **макс. 6 бар (600 КПа)**. Если давление выше, перед прибором следует установить соответствующий редуктор давления (стр. 17).

- К присоединению А (3/4") прибора подсоединить прилагаемый к прибору шланг подачи воды. Присоединение находится сзади, с правой стороны под прибором. Второй конец шланга подсоединить к **системе подачи холодной воды** с запорным клапаном.
- Убедиться, что запорный клапан установлен в месте, легкодоступном для пользователя.

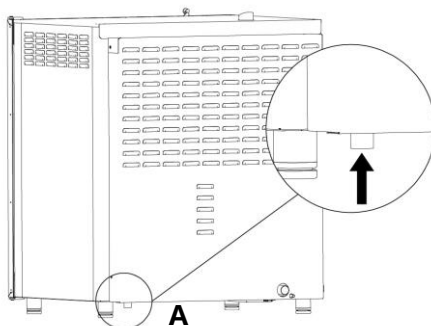


Рис. 4

- Для обеспечения безаварийной работы прибора и во избежание накопления осадков в пекарной камере следует обеспечить подачу питьевой воды жесткостью до 5° d.H (согласно немецкой системе).



## ВНИМАНИЕ!

При жесткости воды от 5° d.H. и выше (согласно немецкой системе) мы решительно рекомендуем подсоединить перед прибором соответствующий умягчитель воды.

### 5.1.7 Подключение стока

- Прикрепить прилагаемую к прибору сливную трубу ПВХ к выходному отверстию (B) внизу, справа, на задней стенке прибора, чтобы обеспечить сток жидкости из пекарной камеры.
- Сливная труба должна быть соединена с соответствующим шлангом (Ø 32 мм) и подведена к системе канализации.

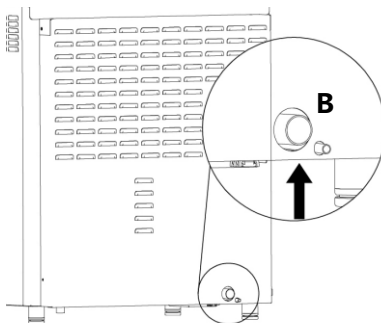


Рис. 5

### 5.1.8 Присоединение шланга подачи для чистящего средства

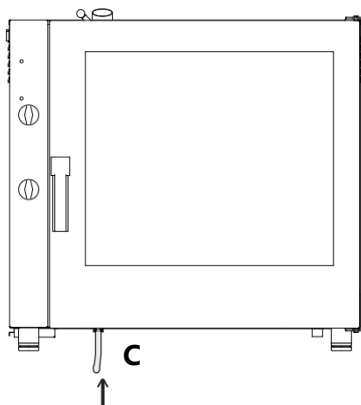


Рис. 6

Присоединение шланга для подачи чистящего средства находится в нижней левой части прибора. Прикрепить прилагаемый к прибору шланг для подачи чистящего средства к присоединению.

Шланг для подачи чистящего средства (С) следует погрузить на максимально возможную глубину в резервуар с соответствующим чистящим средством (Рис. 6).

### 5.1.9 Регулирование штифта, закрывающего двери

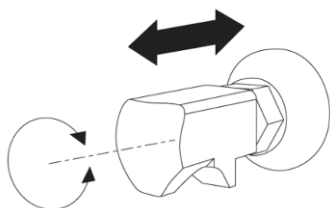


Рис.7

После установки прибора в предусмотренном для этого месте, следует проверить закрытие и прикрепление дверных прокладок в пекарной камере.

Можно отрегулировать глубину закрывающего штифта, чтобы во время готовки пекарная камера была хорошо закрыта.

Можно также отрегулировать силу нажима двери на прокладку. Чтобы увеличить силу нажима штифт следует дотянуть, или открутить, чтобы уменьшить (Рис. 7). После выполнения регулирования болт следует опять дотянуть, обращая при этом внимание, чтобы блокирующий анкер замка был направлен вниз.

## 5.1.10 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 мм<sup>2</sup>.
- Прибор должен быть подключен к контуру уравнивания потенциалов с эффективностью, соответствующей указаниям действующих предписаний.

### 5.1.11 Erste Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung

Перед **первым вводом в действие** электрических приборов следует тщательно выполнить все действия по проверке, на основании которых можно подтвердить соответствие оборудования и его установки обязательным инструкциям и техническим характеристикам, а также указаниям 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** прибора проводится на основе испытательного цикла готовки, который дает возможность проверить правильность действия прибора и поможет обнаружить возможные повреждения или проблемы.

- Включить прибор с помощью кнопки Вкл./Выкл. (**Поз. 1**, Рис. 8).
- Установить цикл готовки/печения:

**время: 10 минут    температура: 150 °С    влажность 5%.**

Выполнить тщательный контроль согласно пунктам ниже:

- Освещение прибора включается путем нажатия соответствующей кнопки (**Поз. 4**, Рис. 8), после чего отключается автоматически по истечении 45 сек., если не было выключено уже ранее путем повторного нажатия кнопки.
- Прибор выключается в случае открытия дверей и включается повторно после того, как они будут закрыты.
- Двигатели вентиляторов автоматически изменяют направление вращения каждые 3 минуты.
- Двигатели вентиляторов в пекарной камере вращаются в одном и том же направлении.
- Проверить выход воды в направлении вентилятора из трубки увлажнения пекарной камеры.
- О конце цикла готовки/печения сигнализирует звуковой сигнал.

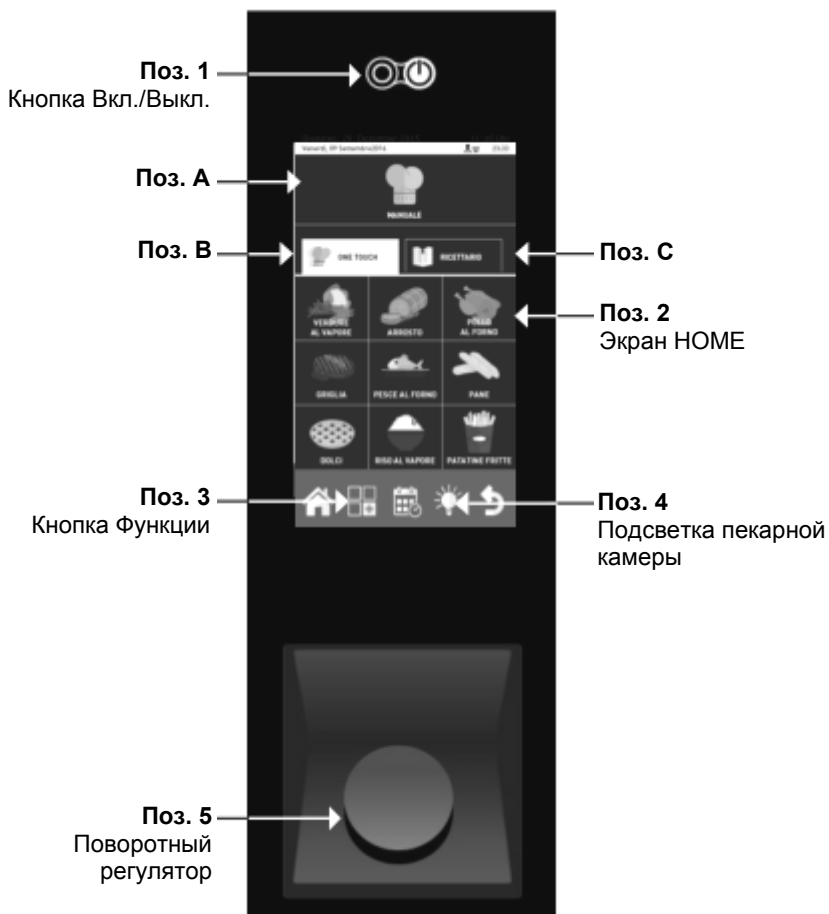


Рис.8

## 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!**
- Во время открывания двери следует проявить осторожность: **Опасность получения ожогов** по причине 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 соления 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 °С. 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 (например, 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 гастроёмкостей.



- По причине безопасности, после установки прибора, наклейку **„Горячая жидкость в ёмкости! Опасность получения ожогов!“**, которая находится в упаковке, приклеить на пароконвектомате на высоте **1,6 м** от пола.

## 5.2.2 Рекомендации на тему обслуживания



### **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 ёмкость, чтобы в нее могли стекать жиры или соки.
- С целью достижения оптимального и равномерного запекания продуктов рекомендуем применять не очень высокие противни или гастроёмкости 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/гастроёмкости GN, и равномерно размещать продукты.
- Правильно использовать температурный щуп. Его следует вводить в самый толстый продукт сверху вниз до достижения середины окончанием температурного щупа.
- Перед первым использованием следует тщательно помыть прибор и аксессуары в соответствии с указаниями в разделе **6 „Очистка и техобслуживание“**.
- Перед включением прибора следует проверить правильность установки, стабильность и ровное положение прибора. Следует также проверить электрическое соединение и подсоединение к системе подачи холодной воды.
- После подсоединения прибора к электропитанию он находится в режиме Standby.
- Панель обслуживания прибора оснащена поворотным регулятором (Поз. 5, Рис. 8). Для того чтобы установить нужные параметры следует вращать поворотный регулятор, для подтверждения установленных величин его следует нажать.
- Чтобы восполнить потерю тепла во время открывания дверей прибора при размещении продуктов питания рекомендуем выполнить предварительный разогрев (**Раздел 5.3.4 „Ручной режим готовки/Настройка автоматического предварительного разогрева“**, стр. 34).



## 5.3 Процесс готовки

### 5.3.1 Легенда пиктограмм

#### Стартовый экран

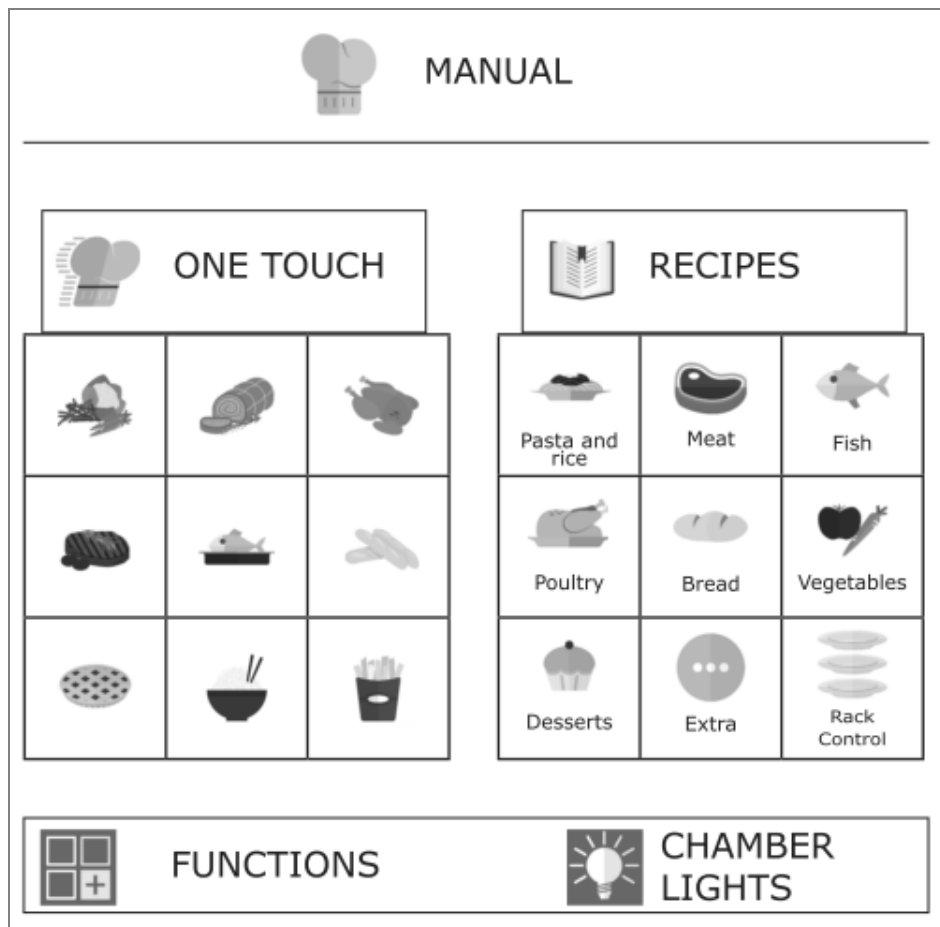


Рис. 9

## Экран для ручного режима готовки

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Конвекционный режим готовки  |  | Клапан увлажнения закрытый  |
|    | Смешанный режим готовки  |  | Клапан увлажнения открытый  |
|    | Режим готовки на пару  |  | Процент относительной влажности   |
|    | Режим: Поддержание температуры   |  | Кнопка разблокирования: дает возможность изменения программы                  |
|    | Автоматическое охлаждение.<br>Доступно только, начиная с другого этапа готовки |  | Показатель программы, измененной пользователем, или новая программа           |
|    | Режим: сообщение   |  | Во время процесса готовки дает возможность контролировать НАСТРОЙКИ программы |
|    | Режим: копчение  |  | Кнопка ручного увлажнителя воздуха  |
|    | Время / Таймер   |  | Кнопка предварительного запрограммированного ввода в действие                 |
|    | Режим с термощупом   |  | Кнопка Home - дает возможность вернуться на стартовую страницу                |
|  | Режим Дельта-Т   |   |   |

### 5.3.2 Экран HOME

Включить прибор с помощью кнопки Вкл./Выкл. (Поз. 1, Рис. 8), на дисплее появится экран „HOME” (Поз. 2, Рис. 8).



Рис. 10

Можно выбрать “Manual Cooking” (Ручной режим готовки, Поз. А) или одну из выбранных программ, которые пользователь ввел в программу „ONE TOUCH” (Быстрое меню, Поз. В) или в “Recipe book” (Книгу рецептов, Поз. С).

Нажимая кнопку D, мы получаем доступ к меню „Функции”, где можно установить очистку, импортировать и экспортировать программы готовки, а также вводить изменения в системных настройках прибора. (Некоторые из этих функций защищены паролем и доступны исключительно для сервисного персонала).

Посредством „ONE TOUCH” (Быстрое меню, Поз. В) возможен непосредственный доступ к собственным выбранным рецептам. Ввод в действие происходит путем нажатия одного из символов, что дает экономию времени. Под символами находятся программы готовки, которые пользователь установил своим способом и поместил в меню символ.

“Recipe book” (Книга рецептов, Поз. С), в свою очередь, включает программы готовки, которые разделены согласно типам продуктов, например, мясо, овощи, сладости и т.д.

### 5.3.3 Работа с сенсорной панелью

Все процессы можно выбирать путем нажатия на позицию или на выбранную пиктограмму.

Чтобы изменить параметры процесса готовки, например, температуру, следует нажать соответствующее поле и повернуть поворотный регулятор (Поз. 5, Рис. 8).

Подтверждение изменения происходит путем повторного клика на параметр или путем нажатия поворотного регулятора (Поз. 5, Рис. 8).

## 5.3.4 “Manual Cooking” (Ручной режим готовки)

Со страницы экрана „Home” путем нажатия на “Manual Cooking” (Ручной режим готовки) получаем доступ к экрану настроек параметров процесса готовки.

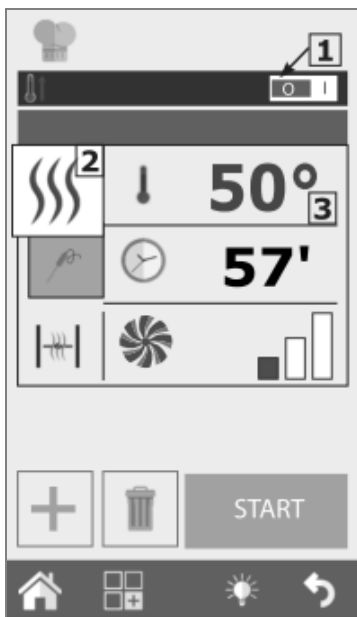


Рис. 11

В процессе режима готовки “Manual Cooking” (Ручной режим готовки) прибор можно установить на одиночный процесс готовки с одним или несколькими этапами готовки и/или установить программу готовки, и сохранить ее в списке “Recipe book” (Книга рецептов).

### Настройка автоматического предварительного разогрева

С помощью функции „Предварительный разогрев” прибор разогревается прежде, чем в пекарную камеру будут вставлены блюда, предназначенные для готовки.

Если прибор имеет температуру выше, чем температура, указанная при разогреве, тогда он автоматически охлаждается до нужной температуры.

„Предварительный разогрев” установлен автоматически, однако возможно изменение этой функции, если после нажатия кнопки „Старт” кликнуть на отображаемую температуру.

Кроме того можно активировать или деактивировать эту функцию, нажимая кнопку 1 (Рис. 11) вправо или влево.

Автоматический предварительный разогрев следует осуществлять при пустой пекарной камере.

### Установка режима готовки

Кнопка 2 (Рис. 11) по умолчанию установлен на режим **Конвекция** (горячий воздух). Нажимая эту кнопку, можно изменить режим готовки на **Смешанный** или **Готовка на пару**. Кроме того можно установить режим **HOLD** (Поддержание температуры), **Сообщение** или **Копчение**.

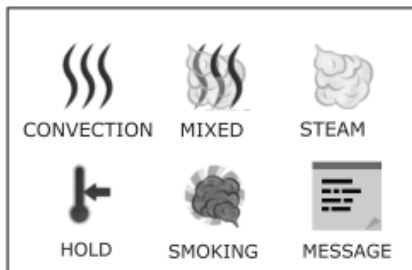


Рис. 12

## Режим готовки Конвекция, Смешанная готовка или Готовка на пару

### Установка температуры готовки

Нажимая кнопку **3** (Рис. 11) можно установить температуру пекарной камеры. Температура, которую можно установить, изменяется в зависимости от выбранного режима готовки.

### Настройка таймера / термощупа / Дельта-Т

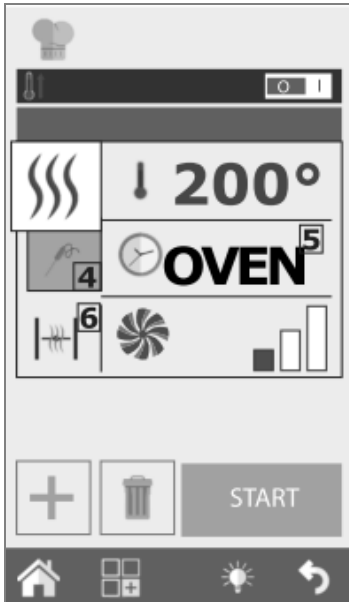






Рис. 13

-  **4a** Режим готовки с термощупом
-  **4b** Режим готовки с **ΔТ**
-  **6a** Клапан увлажнения закрыт
-  **6b** Клапан увлажнения открыт

После выбора требуемого режима готовки, можно печь „на время” или с помощью термощупа.

С помощью кнопки **5** (Рис. 13) можно установить таймер (Countdown).

Время указывается в минутах (1h 30' = 90 мин.)

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и процесс готовки прерывается.

Если не установлено время, процесс готовки проходит согласно принципу „OVEN” (БЕСКОНЕЧНЫЙ); прибор осуществляет готовку дальше, пока не произойдет ручное вмешательство пользователя, чтобы задержать процесс готовки.

Вместо этого, во время готовки с термощупом можно выбрать между режимом готовки с термощупом (**4a**) и режимом готовки **ΔТ** (**4 b**).

Выбор между этими режимами готовки дает возможность более тщательно приготавливать блюда.

Более подробную информацию на тему режима готовки **ΔТ** можно найти в разделе 5.3.15 „Термощуп и процесс готовки **ΔТ**”.

### Установка клапана увлажнения

Только в режиме готовки **Конвекция** возможно ручное открытие (**6b**) или закрытие (**6a**) клапана увлажнения. Когда клапан увлажнения открыт, влага выводится из пекарной камеры, благодаря чему осушается пекарная камера и блюда.

Нажать кнопку **6** (Рис. 13), чтобы открыть или закрыть клапан увлажнения.

## Настройка относительного процента пары

В режиме готовки **Смешанный** есть возможность установки процента влажности, который будет поддерживаться в приборе во время процесса готовки.

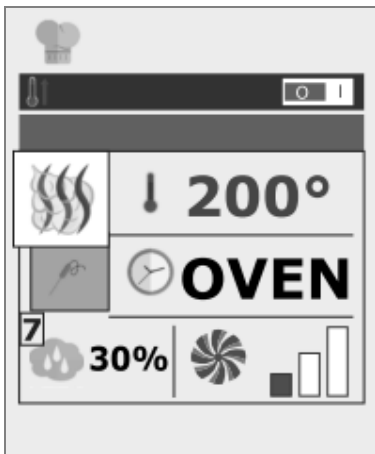


Рис. 14

Для того чтобы установить нужную степень влажности, следует нажать кнопку **7** (Рис. 14) и установить величину.

## Установка скорости оборотов двигателей вентиляторов

В режимах готовки „Конвекция” и „Смешанная готовка” возможно изменение параметров скорости оборотов двигателей вентиляторов.

А в режиме готовки „Готовка на пару” эта настройка автоматическая.

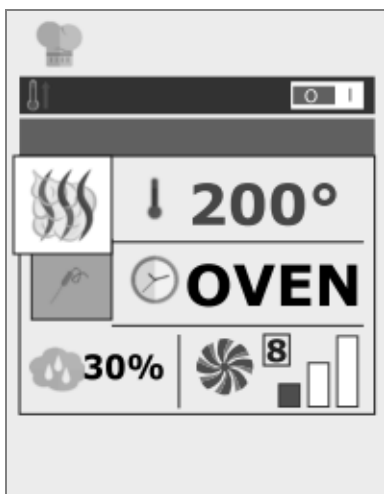


Рис. 15

Заданием двигателей вентиляторов является равномерное распределение тепла в пекарной камере для достижения равномерной степени готовности и подрумянивания блюд на разных уровнях.

Для того чтобы установить скорость оборота двигателей вентиляторов следует нажать кнопку **8** (Рис. 15) и выбрать необходимую настройку.

## Режим поддержания температуры (HOLD)

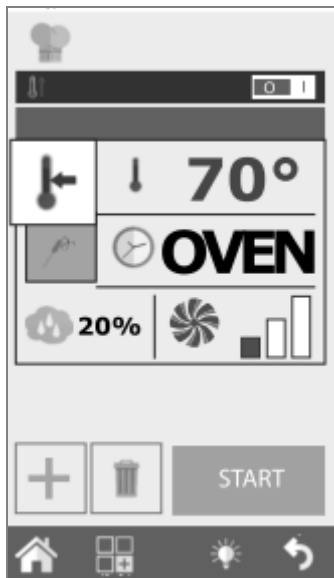


Рис. 16

Заданием режима поддержания температуры является поддержание блюд в температуре, которая отвечает гигиеническим требованиям безопасности ( $> 65^{\circ}\text{C}$ ) без изменения состояния продукта. Этот режим применяется обычно в конце ночного процесса готовки, чтобы удержать в тепле блюда до момента возвращения пользователя.

В режиме поддержания температуры влажность установлена по умолчанию на 20%, а скорость оборотов двигателей вентиляторов на 1. С целью эффективного поддержания температуры мы рекомендуем не изменять скорость оборотов в режиме поддержания температуры. При приготовлении жаркого влажность следует установить между 20% и 35%, при отваривании или тушении блюд - между 90% и 100%.

Для того чтобы изменить этап готовки в режиме поддержания температуры следует нажать кнопку Режим готовки (2, Рис. 11) и выбрать символ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (Рис. 16).

## Режим Копчение

Чтобы провести процесс копчения в пекарной камере потребуется дополнительное оснащение с названием „Smoker”. Оно должно быть введено в пекарную камеру на пекарном противне в начале этапа готовки.

Если программа готовки после копчения предусматривает следующий этап готовки, дополнительное оснащение „Smoker” следует удалить из пароконвектомата.

Следует действовать согласно инструкции по обслуживанию для дополнительного оснащения, в которой описана установка и использование оборудования для копчения. После ввода в действие процесса готовки с помощью кнопки **START** (Рис. 17) прибор попросит о введении оснащения для копчения перед началом этапа копчения. В заключение этого этапа прибор потребует удаления оснащения для копчения. Оба процесса должны быть подтверждены пользователем. После подтверждения прибор переходит к следующему этапу готовки.

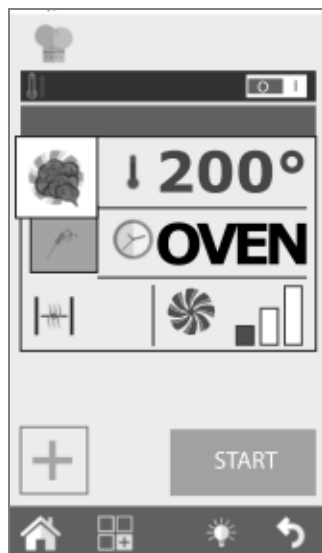


Рис. 17

В режиме **Копчение** возможна настройка температуры, времени, вентиляции и клапана увлажнения. Не смотря на это, рекомендуем держать клапан закрытым, чтобы дым не мог выходить из камеры.

Процесс копчения может осуществляться как в холодном, так и в холодном виде, в зависимости от вида продукта и требуемого эффекта.

В первом случае следует установить температуру в диапазоне 10 °C - 30 °C. Минимальная температура в пекарной камере будет приближена к температуре помещения. Возможно дальнейшее охлаждение пекарной камеры путем размещения в ней льда.

В этом виде работы максимальная температура, которую можно установить, составляет 200 °C.

## Режим сообщение

Режим работы „Сообщение” служит для управления этапами готовки посредством сообщений, которые выполняют функцию заметок пользователя.

Эта настройка может быть использована в любой программе готовки, чтобы пользователь имел описание целого процесса готовки, который требует ручного вмешательства.

Режим работы „Сообщение” выбирается из числа видов готовки на новом этапе готовки.

В меню, которое появится теперь на экране, следует ввести сообщение (например, надрезать шкуру...), а также требуемое время.

Если выбрано „БЕСКОНЕЧНОЕ” время, процесс готовки длится так долго, пока пользователь не введет новую настройку и не подтвердит ее.

А если будет выбран другой вариант, этап готовки для данного сообщения длится так долго, пока это будет нужно, а потом переходит к следующему этапу готовки без необходимости дальнейшего подтверждения.

Если выбран режим работы „Сообщение”, можно выбрать сообщение из существующего списка сообщений и добавить его, или написать новое сообщение.

Сообщением можно управлять подобно как этапом готовки.



Рис. 18



## Ввод в действие и остановка процесса готовки

После настройки требуемых параметров готовки нажать кнопку START (9, Рис. 19) для того, чтобы ввести процесс готовки



Рис. 19

Прибор начнет работать в режиме предварительного разогрева, если он был выбран ранее. В противном случае он входит непосредственно в режим готовки. После нажатия кнопки „**Advanced customisation**” (**Расширенная персонализация**) (Рис. 20), можно выбрать вручную конкретный начальный этап готовки или изменить его на этап готовки другого режима готовки, выбирая этот этап готовки и утверждая его кнопкой START. Процесс готовки длится, пока не истечет установленное время или до достижения температуры в стержне в режиме готовки с термощупом.

Если время установлено на „бесконечное”, необходима ручная остановка процесса готовки. Для этого следует нажать кнопку STOP (10, Рис. 19).

### 5.3.5 Персонализированные программы

Создание собственных, персонализированных программ, которые включают до 9 разных этапов готовки плюс предварительный разогрев возможно и не составляет труда.

Каждый этап готовки представлен с помощью режима готовки (конвекция, смешанная готовка, готовка на пару и т.д.) с характерными параметрами времени, влажности, вентиляции и т.д.

**Например:** Для жаркого можно создать программу готовки, которая включает следующие этапы готовки:

1. Подрумянивание
2. Запекание
3. Поддержание температуры.

Условием создания следующего этапа готовки является настройка определенного времени для предыдущего этапа готовки. Если для 1-го этапа готовки время установлено на „OVEN” (БЕСКОНЕЧНОЕ), не будет возможно создание 2-го этапа, поскольку первый этап не имеет определенного времени окончания.



Рис. 20

Исключением является этап поддержания температуры, который может быть установлен на „OVEN” (БЕСКОНЕЧНО), чтобы позже он мог быть использован для одного или нескольких следующих этапов готовки. Эти этапы, однако, должны быть введены в действие вручную, например, в случае ночной готовки некоторых типов жаркого, когда предпочитается, чтобы после возвращения пользователя, т.е. после этапа поддержания температуры они были дополнительно подрумянены.

Для того чтобы перейти от одного этапа готовки к другому следует нажать и удерживать требуемый номер этапа готовки или выбрать требуемый номер этапа готовки с помощью стрелок и нажать кнопку START.

Существует возможность ввода в действие программы, начиная с определенного этапа готовки (другого, чем установленный): После выбора программы нажать кнопку „**Advanced customisation**” (**Расширенная персонализация**) и с помощью стрелки перейти к требуемому этапу готовки. Путем нажатия кнопки START, программа начинается с этого этапа готовки. Если в этой программе готовки предусмотрен предварительный разогрев, он не осуществляется. Несмотря на это можно изменить программу готовки с интерфейсом Cooking Tuner путем нажатия кнопки „**Расширенная персонализация**”.

### 5.3.6 Создание программы готовки

Программа готовки состоит из нескольких этапов, которые осуществляются прибором по очереди, в растущем порядке (1-й этап готовки, 2-й этап готовки, 3-й этап готовки ...) и переходят при этом автоматически от одного этапа к следующему.



Рис. 21

После настройки параметров для начального этапа (1-й этап готовки), нажать кнопку „+” (11, Рис. 21), чтобы создать очередной этап готовки.

Установить параметры, которые требуются для 2-го этапа готовки.

При создании очередных этапов готовки следует действовать, как описано выше.

К этапам готовки, созданным ранее, можно также добавить новые этапы готовки. Новый этап готовки позиционируется под этапом готовки, который был выбран при повторном нажатии кнопки 11.

В заключение программирования нажать кнопку START (Рис. 21), чтобы ввести процесс готовки.

Для того чтобы отменить этап готовки, следует нажать кнопку „Удалить этап” (12, Рис. 21).

### Установка этапа охлаждения между этапами готовки

Между этапами может оказаться необходимым снижение температуры в пекарной камере. При приготовлении, например, жаркого необходимо снижение температуры пекарной камеры между этапом подрумянивания (при высокой температуре) и этапом запекания (при низшей температуре).

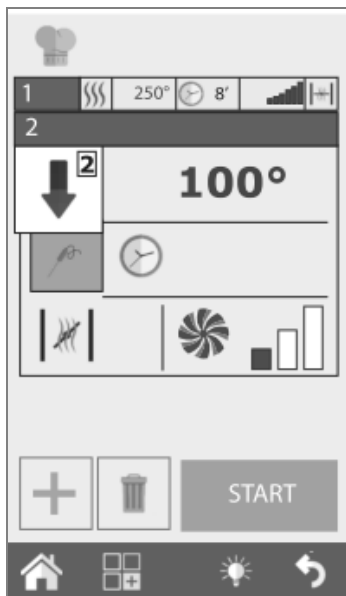


Рис. 22

Возможно задание этого процесса для автоматического выполнения прибором, если установлен этап автоматического охлаждения.

Этап автоматического охлаждения возможен только, начиная со 2-го этапа готовки.

После настройки этапа готовки с высокой температурой следует создать новый этап готовки и выбрать автоматическое охлаждение из поля режима готовки (Поз. 2, Рис.8).

После выбора этого режима прибор предложит установленные по умолчанию величины температуры, вентиляции и клапана увлажнения. Установить требуемую температуру охлаждения (мин. 100 °С, Рис. 22).

Чтобы охлаждение произошло максимально быстро, рекомендуется, за несколькими исключениями в случае особенных потребностей, не изменять величину вентиляции и клапана увлажнения.

### 5.3.7 Сохранение программы готовки

Созданную программу готовки можно сохранить в группе „Тип Продукта” в классической „Книге рецептов” (мясо, рыбы, птица и т.д.).

После создания программы готовки нажать кнопку „Функции” (13, Рис. 23), чтобы получить доступ к экрану Функции Программы.

Выбрать функцию „Safe Programme (Сохранить программу)” (кнопка 14, Рис. 23) и на следующей странице экрана нажать кнопку „Safe Programme (Сохранить программу)” (15, Рис. 23) и выбрать в списке, в какой группе должна быть сохранена программа. Далее нажать кнопку „Forward (Далее)” (16, Рис. 23).

После этого с помощью клавиатуры ввести название программы и нажать кнопку ENTER (кнопка 17, Рис. 23), чтобы сохранить программу.

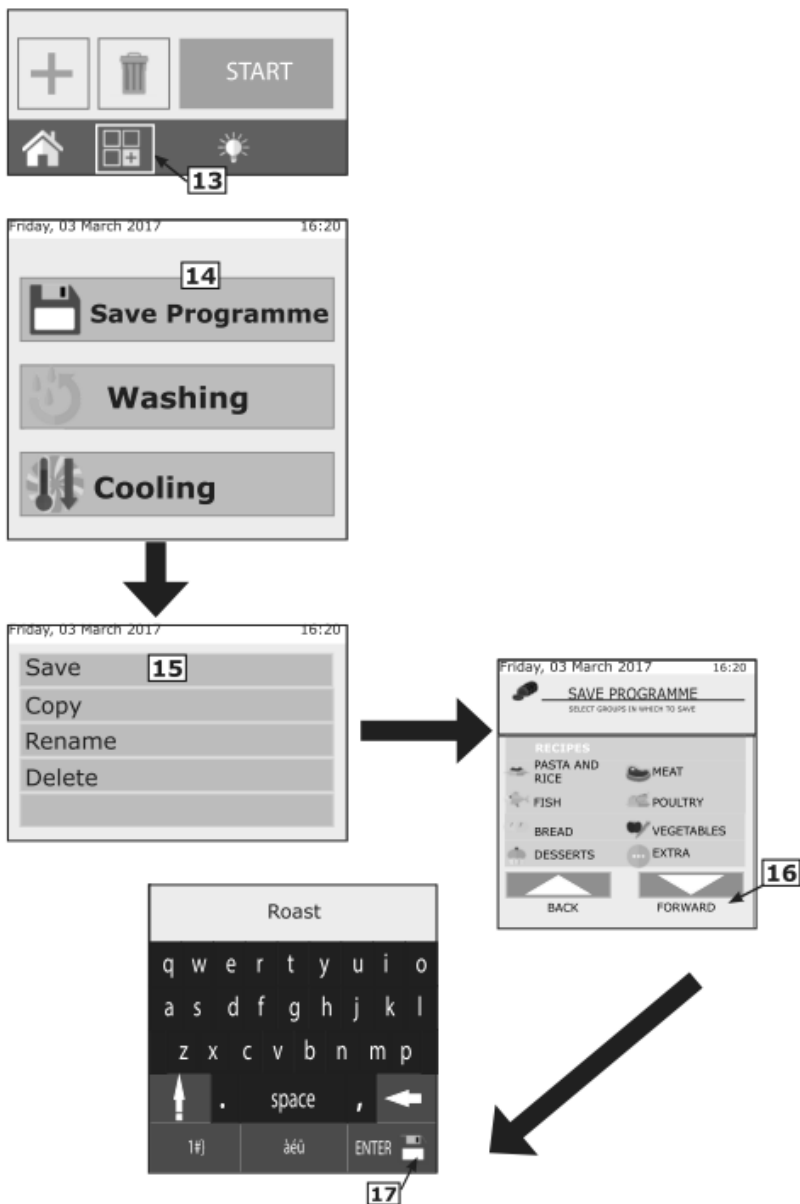


Рис. 23

### 5.3.8 Изменение программы готовки

В момент поставки прибор уже имеет несколько программ готовки. Как сохраненные ранее программы готовки, так и новые созданные могут быть персонализированы.

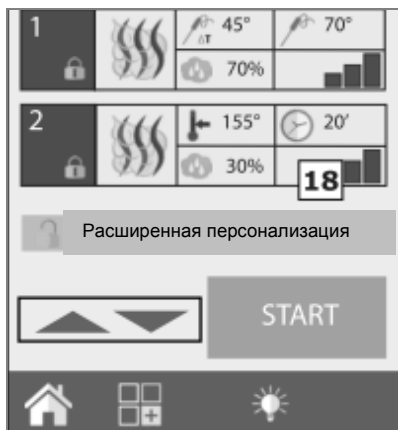


Рис. 24

Для того чтобы изменить программу готовки необходимо выбрать требуемую программу готовки из списка Книги рецептов. После выбора появляется список этапов установленной программы готовки. Этот режим защищен от сохранения и нет возможности изменить параметры программы готовки. Для того чтобы изменить один или больше параметров готовки или активировать / деактивировать предварительный разогрев, следует нажать кнопку „Advanced customisation” (**Расширенная персонализация**) (кнопка **18**, Рис. 24), чтобы разблокировать программу и ввести необходимые изменения.



Рис. 25

Повернуть поворотный регулятор (**19**, Рис. 25), пока не появится этап готовки, который должен быть изменен.

Когда введение изменений будет завершено, можно непосредственно ввести в действие готовку. Таким образом, изменения касаются только этой готовки и не сохраняются.

В зависимости от потребностей можно создать копию программы с другим названием и введенными изменениями.

### 5.3.9 Копирование, перенос, изменение названия и удаление программ готовки

Любую доступную программу готовки можно полностью или частично скопировать, перенести, переименовать или удалить.

#### Копирование программы готовки

Чтобы создать новую программу готовки на основании уже существующей программы готовки, ее можно скопировать (поскольку старая и новая программа готовки имеют несколько общих аспектов процесса готовки). Выбрать группу, в которой она должна быть сохранена, потом присвоить название и нажать enter, чтобы подтвердить.

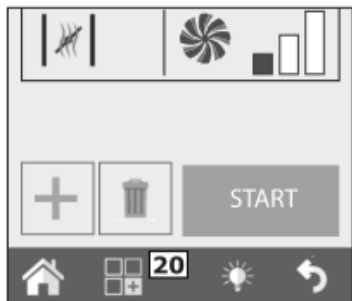


Рис. 26

## Перенос программы готовки

Если программа готовки должна быть перенесена из одной группы в другую, следует открыть необходимую программу готовки и выбрать кнопку „Функции” (20, Рис. 26). Потом выбрать „Сохранить” и далее „Переместить” (Рис. 27). Выбрать новую группу или новые группы, в которые программа должна быть перенесена и подтвердить кнопкой „Далее” (16, Рис. 23).

## Изменение названия программы готовки

После открытия программы готовки нажать кнопку „Функции” (20, Рис. 26), выбрать „Сохранить”, после чего „Изменить название” (Рис. 27). Ввести новое название с помощью клавиатуры и нажать enter.

## Удаление программы готовки

После открытия программы готовки нажать кнопку „Функции” (20, Рис. 26), нажать „Сохранить” и „Удалить” (Рис. 27). Подтвердить выбор, нажимая **ДА** в появляющемся окне.

### 5.3.10 Выбор программы готовки из меню

Прибор поставляется с несколькими программами готовки, сохраненными в памяти. Они разделены согласно типу продуктов (мясо, рыбы, овощи и т.д.). Они могут быть отображены как в главном Меню, так и под позицией “Recipe book” („Книга рецептов”); а позиция на экране „ONE TOUCH” (Быстрое меню) делает возможным непосредственное отображение икон рецептов, которые пользователь определил, как выбранные.

Выбрать базовую программу готовки, открыть и ввести изменения, нажимая кнопку „Развитая персонализация” (кнопка 18, Рис. 24).

Выполнить необходимые изменения, и нажать кнопку „Функции” (20, Рис. 26), выбрать „Сохранить”, и далее „Копировать”. Выбрать группу, в которой она должна быть сохранена, потом присвоить название и нажать enter, чтобы подтвердить.

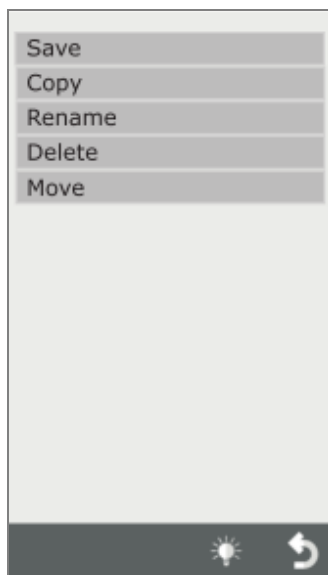


Рис. 27

## ONE TOUCH (Быстрое меню)

При включении прибора отображаются все рецепты пользователя, которые были им созданы и загружены.

При выборе требуемого рецепта прибор начинает немедленно готовку, не требуя следующего действия, что ограничивает до минимума необходимое время пользования.

Для того чтобы изменить программу готовки в режиме работы „ONE TOUCH” (Быстрое меню), нажать и придерживать символ



Рис. 29

## Список “Recipe book” („Книга рецептов”)

После нажатия кнопки “Recipe book” („Книга рецептов”) (C1, Рис. 28) отображаются программы готовки, разделенные согласно категории продуктов, например, мясо, рыбы, овощи.

После выбора требуемой категории продукта, раскрывается список всех программ готовки для данной категории.

Выбрать из списка требуемую программу готовки.

Для того чтобы вернуться к отображению выбранных программ готовки, нажать кнопку „ONE TOUCH” (Быстрое меню) (C2, Рис. 30).



Рис. 28

соответствующего рецепта, который должен быть заменен. Выбрать из списка рецепт, который должна находиться в главном меню. Далее выбрать из списка символ, который должен быть присвоен ранее выбранному рецепту.

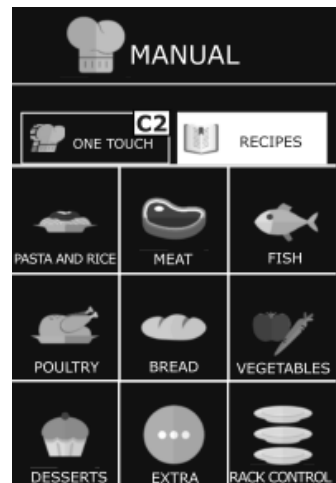


Рис. 30



Рис. 31

## 5.3.11 Интерфейсы Recipe Tuner

После открытия программы готовки ее можно простым способом изменить, используя интерфейсы **Recipe Tuner**.

В выбранном виде готовки можно легко изменить процесс готовки продукта, например поджаривание, влажность, уровень подъема теста и т.д.

Функция **Recipe Tuner** доступна как для программ готовки, установленных по умолчанию, так и для нового созданных программ. Система **Recipe Tuner** самостоятельно распознает этапы готовки, которые должны быть изменены, чтобы осуществить требования процесса готовки.

### Функция интерфейсов

**Готовка:** этот интерфейс дает возможность изменить готовку продукта. Предполагается, что процесс готовки происходит в среднем при температуре 60 °C в стержне. Возможны следующие настройки (начиная слева): „с кровью”, „средний с кровью”, „средний” „средний - прожаренный” и „прожаренный”.

**Поджаривание:** Поджаривание продукта может быть установлено на 5 разных уровнях, от легкого поджаривания (слева) до интенсивного (справа).

**Влажность:** Во время приготовления тушеных блюд относится к остаточной влажности продукта после окончания готовки.

**Подъем теста:** Можно добавить разные степени подъема теста (20-минутные фазы), после чего осуществить автоматическую программу „Подъем” и „Готовка”.

Способ готовки	Интерфейс пользователя	
На пару	Запекание	
Приготовление на гриле:	Запекание	Поджаривание
Запекание	Запекание	Поджаривание
Жарка	Запекание	Поджаривание
Тушение	Влажность	
Запекание	Поджаривание	
Выпечка	Подъем теста	Поджаривание
Низкая температура	Запекание	
Копчение		
Яйца	Запекание	



### 5.3.12 Режим работы Rack Control

Функция Rack Control дает возможность независимого контроля до 10 разных уровней во время готовки. Эта функция управляет только одной настройкой „Режим готовки, температура, влажность и т.д. Для каждого уровня можно установить собственное, независимое от других, время готовки или температуру стержня.

Путем нажатия символа Rack Control (21, Рис. 32) мы получаем доступ к списку установленных по умолчанию программ готовки, например: Завтрак, Обед, Multibaker, Смешанный-паровой. Каждая из этих программ готовки имеет ряд относящихся к ней блюд.

Например: Программа готовки „Обед” имеет такие относящиеся к обеду блюда, как стейк с гриля, отбивная по-милански, овощи со сковороды или лазанья.

Можно также создать и добавлять других программы готовки, а также подпрограммы (блюд).

#### Применение функции Rack Control

##### Выбор программы готовки Rack Control

После выбора из списка одной из программ готовки, например, „Обед”, появляется экран с перечисленными с левой стороны общими настройками программы готовки:

Предварительный разогрев, режим готовки, температура, скорость вентиляторов, клапан увлажнения (влажность, или Steam Tuner в случае, когда установлен режим готовки Смешанный или На пару).

Справа видны 5 пустых уровней.

##### Ввод программы готовки Rack Control

В принципе все программы Rack Control функционируют с бесконечным временем.

Независимо от того, предусматривает ли программа готовки предварительный разогрев или нет, она должна быть введена в действие путем нажатия кнопки START (22, Рис. 33) .

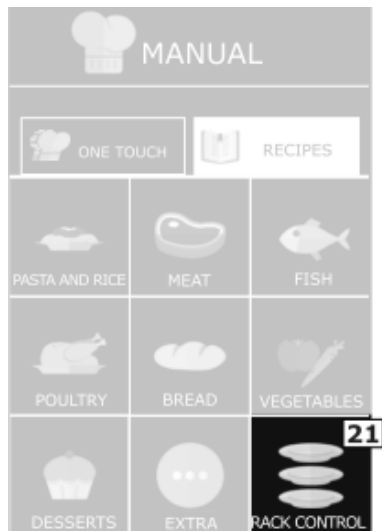


Рис. 32

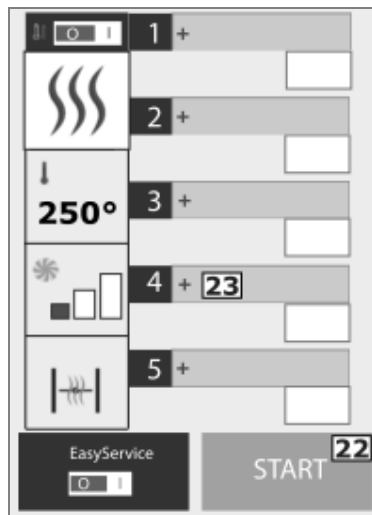


Рис. 33

## Добавление блюд к уровням программы готовки

После ввода в действие программы готовки и в конце предварительного разогрева (если предусмотрен) нажать на символ „+“ (кнопка **23**, Рис. 33) каждого поля справа, чтобы добавить название вводимого блюда на выбранном уровне.

Тогда на цифровом дисплее появляется список уже установленных подпрограмм (блюд). Выбрать одну путем нажатия. Он будет автоматически введен в предварительно выбранное поле.

Перед выбором данного блюда с целью осуществления процесса готовки, его следует сначала поместить в пекарной камере. Продолжать, добавляя остальные блюда, предназначенные для готовки. Каждый раз можно добавлять и управлять максимально 5-тью уровнями.

Около названия уровня отображается время, которое осталось до конца процесса готовки. При готовке с термощупом отображается реальная температура в стержне.



Рис. 34

## Создание новых названий блюд согласно уровням

Как в созданных пользователем программах, так и в установленных по умолчанию программах можно добавлять новые названия блюд. Войти в список блюд путем нажатия на пустое поле и нажать кнопку „+“ (**24**, Рис. 34).

На экране вписать название блюда и время готовки или температуру стержня. Далее нажать кнопку „Сохранить” (25, Рис. 35) .

Нажать кнопку „,+” (24, Рис. 34), чтобы продолжить и добавлять очередные названия блюд.

### Удаление блюда из списка

Для того чтобы удалить блюдо из списка следует нажать на его название и придержать в течение нескольких секунд. Этот процесс возможен только в случае, когда процесс готовки этого блюда НЕ активен.

### Непосредственное или запрограммированное пользование

Программа Rack Control может использоваться непосредственным или запрограммированным способом.

**Непосредственное** пользование описано в предыдущем разделе „Добавление блюд к уровням программы готовки”.

Блюда добавляются после нажатия кнопки START (и в конце предварительного разогрева, если предусмотрен).

В уже **запрограммированном** пользовании блюда добавляются, когда прибор выключен (активирована кнопка STOP) и не осуществляется ни один из процессов готовки. В этом состоянии выбранные уровни не активируются. Их можно активировать только после нажатия кнопки START (и в конце предварительного разогрева, если предусмотрен), вручную, один за другим, нажимая на поле индикатора времени справа.



Рис. 35

### Изменение времени готовки / установка термощупа для блюда

Существует возможность изменения времени готовки или изменения настройки температуры термощупа для блюда путем их продолжительного нажатия.

Для осуществления этих изменений, следует вызвать список блюд, а потом путем длительного нажатия выбрать название блюда, которое должно быть изменено. Теперь ввести новое время готовки (или температуру термощупа). В этом режиме можно также изменять названия блюд.

Чтобы изменить время готовки данного блюда в процессе его готовки, следует нажать на поле времени готовки, оставшегося до конца процесса, и ввести требуемое время готовки или температуру термощупа.

## Конец процесса готовки данного блюда

По истечении установленного времени готовки данного блюда (или при достижении установленной температуры стержня) раздастся звуковой сигнал, а в поле времени готовки появится информация „END” (26, Рис. 36). Осторожно открыть двери прибора и вынуть готовое блюдо.

При открытии и закрытии дверей настройки для уровня автоматически сбрасываются.

## Быстрое введение блюда

Во время процесса готовки и работы может случиться ситуация, когда необходимо приготовить продукт, которого нет в списке.

Блюдо можно быстро добавить в список Rack Control без необходимости сохранения его с определенным названием.

Нажать на пустой уровень и выбрать подпрограмму с названием „Tray” (27, Рис. 37).

Речь идет о подпрограмме, в которой каждый раз можно установить другое время готовки.

Существует возможность введения в список Rack Control одновременно нескольких блюд, используя подпрограмму „Tray”.

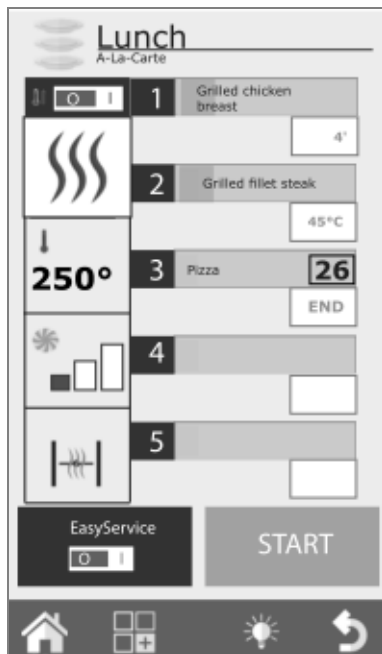


Рис. 36



Рис. 37

## Изменение программы Rack Control

Для того чтобы изменить программу Rack Control после открытия его следует активировать кнопку **28** (Рис. 38) в левой колонке отображаемых настроек.

В любой момент можно изменить время, режим готовки, температуру, скорость двигателей вентиляторов (за исключением режима готовки на пару), а также клапана увлажнения.

Введенное изменение можно сохранить или скопировать программу, изменить название и удалить. В таком случае нажать кнопку „Функции” (**29**, Рис. 37) и продолжать согласно описанию в разделе 5.3.9 „Копирование, перенос, изменение названия и удаление программ готовки”.

## Создание новой программы Rack Control

Кроме уже существующих программ Rack Control можно создавать персонализированные программы.

Открыть список программ Rack Control и со стороны экрана Home нажать на символ Rack Control. Первой программой в списке является „Ручная” (**30**, Рис. 39). Эта программа дает возможность создания новой программы и работы в режиме Rack Control без сохранения программы. В другом случае настройки процесса готовки после выхода из программы будут потеряны.

Для того чтобы создать новую программу, в меню Rack Control следует выбрать „Ручная” и в левой колонке ввести требуемые настройки процесса готовки. Далее нажать кнопку Функции (**29**, Рис. 38) и продолжать, записывая программу, так как это было объяснено в разделе 5.3.7 „Сохранение программы готовки”.

Только после сохранения программы ввести список блюд.

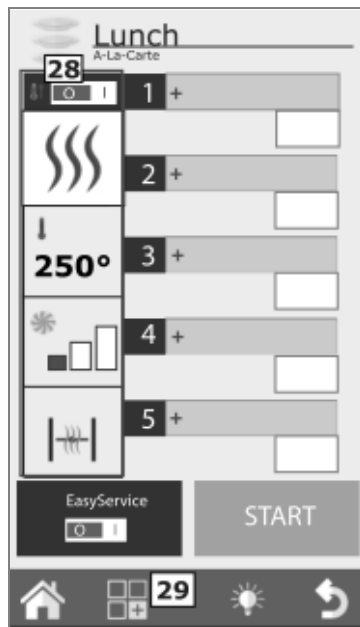


Рис. 38



Рис. 39

## Использование Rack Control в режиме „Ручная”

Если созданная программа не должна быть сохранена, несмотря на это возможно использование Rack Control в ручном режиме.

В этом случае невозможно сохранение определенных блюд, но для всех уровней отображается общее название „Противень”.

### 5.3.13 Использование функции Easy Service в Rack Control

Rack Control был разработан для готовки разных блюд на отдельных уровнях отдельно. Блюда можно вводить одновременно или в разных промежутках времени, и по мере истечения установленного времени прибор покажет, какой уровень завершает готовку.

Активировав функцию EasyService можно сделать так, чтобы все блюда были готовы одновременно. В этом случае печь оповещает, когда нужно вставить блюда на тот или иной уровень, чтобы они дошли до готовности одновременно. В этом режиме можно выбрать только уровни с настройкой параметра времени готовки (НЕ с заданной температурой внутри продукта).

#### Активация Easy Service

Функцию Easy Service следует активировать до нажатия кнопки START. Она доступна только в случае, когда пароконвектомат находится в функции STOP. Для активации EasyService, переключатель EasyService (31, Рис. 40) следует установить в положении „I”. Этот процесс дает доступ к списку блюд программы Rack Control.

Теперь выбрать блюда, которые должны сервироваться одновременно (максимально 10) и нажать кнопку START.

После завершения разогрева (если предусмотрен), печь сообщает, что нужно поставить в печь те блюда, что готовятся дольше. Сигнал – это звуковое предупреждение, а также появляется надпись „IN” (Рис. 41) на правом поле. После открытия и закрытия дверей звуковой сигнал исчезает и начинается Countdown (отсчет по убывающей).

На других уровнях время, оставшееся до установки в пекарной камере, отображается зеленым цветом. Подобным способом прибор сигнализирует, когда другие блюда должны попасть в пароконвектомат. Звуковой сигнал раздается в течение 15 секунд перед истечением времени.

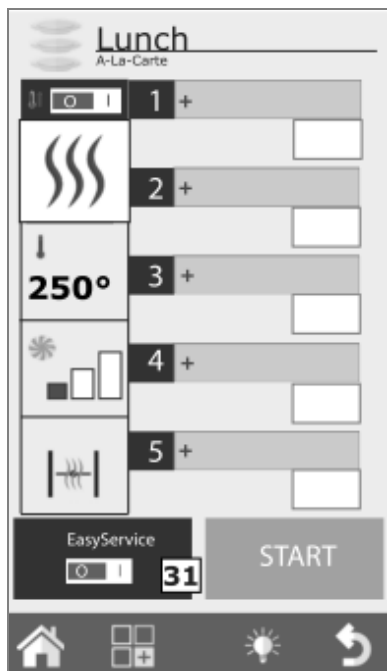


Рис. 40

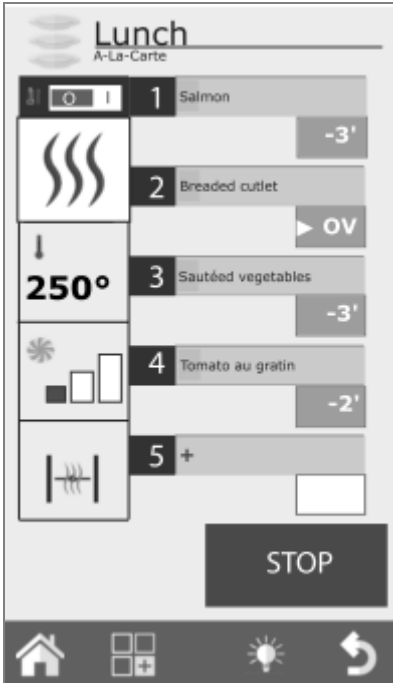


Рис. 41

Перед размещением блюд рекомендуем подождать, пока таймер не дойдет до „0” и не появится надпись „IN”. Таким образом, все блюда будут готовы точно в то же время.

### Использование Rack Control вместе с Easy Service

Во время использования Easy Service по-прежнему возможно введение следующих блюд в режиме работы Rack Control, которые контролируются независимо от блюд, выбранных для Easy Service. Обе функции можно использовать одновременно, только если активировать сначала функцию EasyService и затем добавить блюда в режиме RackControl. Функцию EasyService нельзя включить, если уже включён режим RackControl.

### 5.3.14 Запрограммированный ввод в действие

Ввод в действие процесса готовки можно предварительно запрограммировать путем нажатия кнопки **32** (Рис. 42).

На экране следует выбрать год, месяц, день, час и минуту, а также сохранить настройку.

После сохранения настройки нельзя выключить и нельзя вводить в действие дополнительные процессы готовки.

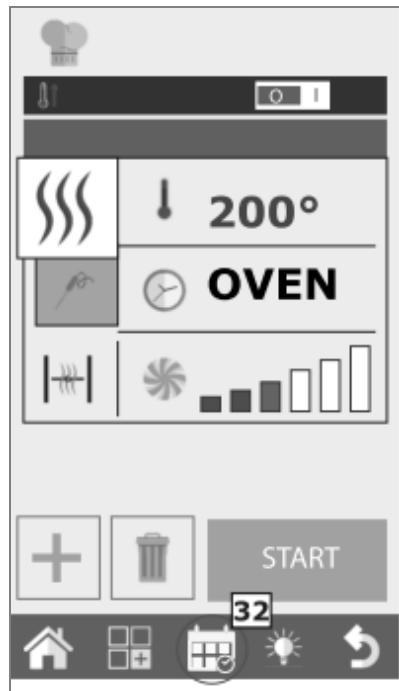


Рис. 42

## 5.3.15 Термощуп и готовка в режиме $\Delta T$

### Расположение термощупа

Термощуп исследует температуру в одной точке, которая находится вблизи датчика.

Термощуп следует вложить так, чтобы он находился точно в середине продукта в самой крупной его части.

### Процессы готовки в режиме $\Delta T$ (Дельта-Т)

Функция  $\Delta T$  используется, прежде всего, для того, чтобы осуществлять медленные процессы готовки в низкой температуре.

В режиме  $\Delta T$  вместо температуры в пекарной камере устанавливаем температуру, которую прибор должен удерживать постоянно между температурой в стержне и температурой в пекарной камере.

Вместе с постепенным повышением температуры в продукте одновременно повышается температура в пекарной камере.

При использовании функции  $\Delta T$  необходимо воспользоваться термощупом.

Температура, рекомендованная при процессе готовки  $\Delta T$ , находится между 15 °C и макс. 30 °C.

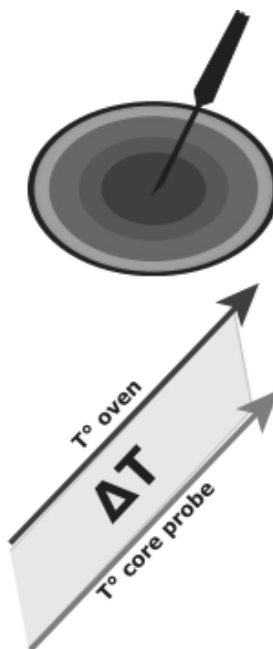


Рис. 43

### Температура готовки внутри продукта

Продукт	Процесс готовки	Температура стержня T°
Красное мясо	С кровью	50 °C
	Средне прожаренное	60 °C
	Прожаренное	70 °C
Телятина, свинина, филе птицы	Прожаренное	70 °C
Птица	Прожаренное	80 °C - 90 °C
Вареное и тушеное мясо	Прожаренное	80 °C - 90 °C
Рыбы	Прожаренное	67 °C - 72 °C



### **5.3.16 Рекомендации по готовке**

#### **Запекание**

Для более эффективной готовки рекомендуется положить продукт для обжарки на стальную решетку, чтобы продукт обрабатывался более равномерно, и его не пришлось переворачивать. Если вы хотите собрать образующийся сок, на уровне вставок под решеткой поставьте лоток для стекающей жидкости.

#### **Приготовление на гриле:**

Для достижения оптимального эффекта во время процесса приготовления на гриле в пекарной камере, необходимо воспользоваться решеткой (лучше всего из алюминия).

Во время процесса приготовления на гриле прибор должен быть установлен на конвекцию, иметь открытый клапан увлажнения, иметь установленную температуру в диапазоне 230 °C - 270 °C, в зависимости от вида продукта и ожидаемого эффекта поджаривания, а также вентиляцию между 4 и 6.

#### **Жарка**

В приборе можно жарить все продукты в панировке, а также предварительно обжаренные продукты, продукты глубокой заморозки. Панированные продукты сбрызнуть маслом, чтобы панировка его впитала.

Предварительно обжаренные продукты, продукты глубокой заморозки не требуют дополнительного масла.

Использовать алюминиевые противни с антипригарным покрытием или соответствующие корзины для жарки. Установить режим конвекции с открытым клапаном при средней температуре 250 °C и вентиляцией между 4 и 6.

#### **Рекомендации по равномерному процессу готовки**

Результат и равномерность готовки может изменяться в зависимости от типа продукта. В этом случае рекомендуется снизить температуру и (путем увеличения-уменьшения) изменить скорость вращения вентиляторов.

Применение соответствующих форм для готовки / противней повышает равномерность процесса готовки в пекарной камере. Следует выбирать формы для готовки / противни с минимальной по возможности глубиной для приготавливаемого продукта. Алюминиевые противни дают более равномерный результат, чем стальные.

#### **Готовка в вакуумном пакете**

Существует возможность готовки продукта непосредственно в вакуумном пакете. Этот тип готовки позволяет получить особенно мягкое и вкусное мясо, и в то же время ограничить возможность порчи продукта.

Запаковать продукты, используя соответствующие пакеты для готовки в вакууме. Установить прибор в режиме „Смешанная готовка” на 100% влажности и вентиляцию между 3 и 4.

Температура в пекарной камере должна быть максимально на 3 °С - 5 °С выше требуемой температуры внутри продукта. Например: для средней величины филе (60 °С в стержне) следует установить температуру прибора на 63 °С.

## Пастеризация в закрытой емкости

В этом процессе продукт считается пастеризованным, когда температура стержня достигает параметра в диапазоне 83 °С - 85 °С.

В зависимости от типа продукта, величины емкости и количества продукта внутри его, время, необходимое для достижения температуры стержня, может отличаться. Рекомендуем использование термощупа в пробной емкости (через отверстие в крышке, чтобы ввести термощуп), чтобы прочитать температуру всей вложенной в пароконвектомат партии.

В завершение следует быстро снизить температуру до +3 °С, чтобы закончить процесс пастеризации.

## 5.4 Меню ФУНКЦИИ

Меню ФУНКЦИИ доступно со страницы экрана „HOME“ и дает возможность входить во все главные функции систематического техобслуживания и настроек прибора.

### 5.4.1 МОЙКА

В меню ФУНКЦИИ выбрать функцию „МОЙКА“ (Рис. 44).

Доступны 3 типа мойки: **HARD (ЖЕСТКИЙ)**, **STANDARD (СТАДАРТ)** и **SOFT (МЯГКИЙ)** на выбор или режим **RINSE ONLY (ТОЛЬКО ПОЛОСКАНИЕ)** (Рис. 45).

Выбор типа мойки зависит от количества остатков пищи и жира на поверхностях камеры.

**HARD** используется для интенсивной мойки при стойких загрязнениях, **SOFT** для менее интенсивной.



Рис. 44

Длительность мойки и расход моющего средства зависят от типа мойки:

Тип мойки	Продолжительность	Расход моющего средства
SOFT	48 мин.	200 мл
STANDARD	53 мин.	300 мл
HARD	58 мин.	500 мл



Рис. 45

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРУГОГО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА ВЕДЕТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ!

### Прерывание моечного цикла

Чтобы прервать моечный цикл, следует нажать и придержать поворотный регулятор, вводя **пароль 222**.

Если моющее средство уже залито, то начнется полоскание, а затем сушка. Если нет, то моечный цикл сразу остановится.

В режиме „**RINSE ONLY**” (ТОЛЬКО ПОЛОСКАНИЕ) длится **ок. 8 минут**.

После выбора и нажатия кнопки „**OK**”, печь предложит проверить уровень моющего средства в контейнере (Рис. 46).

**ВАЖНО:** Для правильного технического обслуживания и поддержания рабочего состояния пекарной камеры **обязательно** использование рекомендованного производителем

**Моющего средства для пароконвектомата RS-5L**  
Артикул **116299**



Рис. 46

## 5.4.2 ОХЛАЖДЕНИЕ

Эта функция позволяет быстро снизить температуру в пекарной камере, чтобы перейти от готовки при высокой температуре к более мягкой готовке, требующей более низких температур (например, переход от готовки жаркого к готовке овощей на пару).

При вводе в действие этой функции путем нажатия кнопки START двигателя вентилятора начинают работать. Открыть дверь прибора, чтобы выпустить горячий воздух и впустить прохладный. Это позволяет быстро достичь нужной температуры и перейти к более мягкой готовке.

По причине безопасности охлаждение может быть введено в действие только при закрытых дверях. Дверцу можно открыть только после ввода этой программы в действие.

Для этой функции прибор по умолчанию установлен на охлаждение пекарной камеры до 50 °С. Пользователь также может выполнить настройки другой требуемой температуры, составляющей минимально 30 °С. Когда эта температура достигнута, прибор прерывает процесс охлаждения и раздается звуковой сигнал.

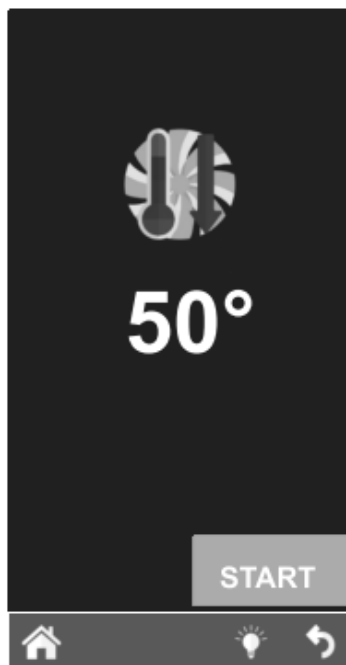


Рис. 47

После ввода в действие процесса охлаждения его можно ускорить, вставляя в пекарную камеру воду. Эта функция осуществляется вручную и заключается в нажатии кнопки „Manual humidifier” (Ручной увлажнитель) (Рис. 48) в течение желаемого времени.



Рис. 48



### **ВНИМАНИЕ! Опасность получения ожогов!**

При открытии двери прибора из него может выходить горячий воздух и пар. Двери прибора следует открывать осторожно. Во время эксплуатации прибора следует пользоваться защитными перчатками.

### 5.4.3 СЕРВИС

Это меню содержит 4 функции: **CONFIGURATION** (конфигурация); **LOG DISPLAY** (журнал); **ADVANCED SERVICES** (дополнительные параметры), **Import/Export**, которые делают возможным выполнение настройки и визуализации ряда функций, а также начало процессов техобслуживания пароконвектомата.



Рис. 49

#### 1. Конфигурация

Из этого меню (Рис. 48) можно выполнить следующие конфигурации параметров:

- **Дата и время**

С помощью этой функции мы настраиваем параметры даты и времени, а также актуализируем для текущего использования прибора.

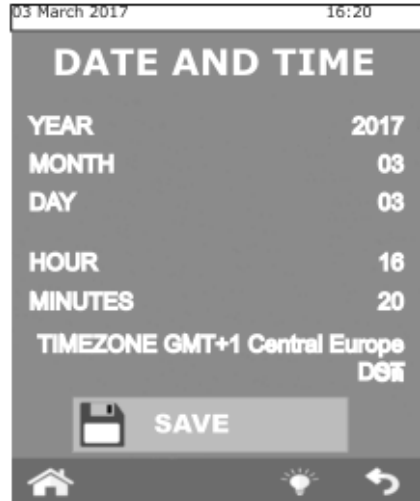


Рис. 50

## ▪ Info System (Инфо)

Эта функция дает возможность отображать установленную в приборе версию программного обеспечения, а также серийный номер прибора.

## ▪ Language (Язык)

С помощью этой функции можно выбрать язык управления и отображаемых на цифровом дисплее сообщений.

## ▪ Lighting (Яркость)

Эта функция дает возможность устанавливать яркость цифрового дисплея. Выбрать эту функцию, установить яркость и нажать кнопку „Save” (Сохранить).

## ▪ Buzzer volume (Громкость сигнала)

С помощью этой функции можно регулировать громкость звукового сигнала.

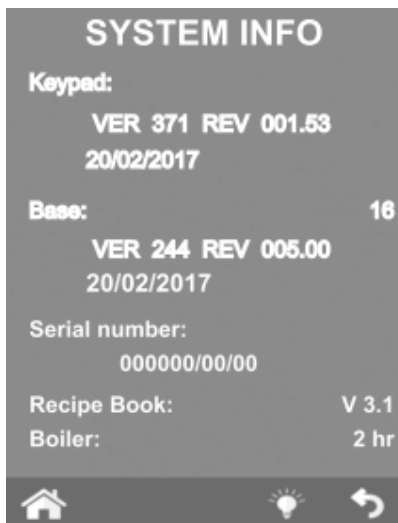


Рис. 51

## 2. Визуализация LOG

Эта функция содержит хронологический список ALARMS LOG (журнал ошибок) и WASHES LOG (журнал моек).

Первый список - ALARMS LOG (журнал ошибок) отображает все ошибки, которые появились и были отображены на цифровом дисплее прибора во время его работы.

Другой список - WASHES LOG (журнал моек) отображает все выполненные прибором мойки и их типы, включая дату и время начала мойки.

## 3. Advanced services (дополнительные параметры)

Эта функция защищена паролем и дает возможность доступа ко всем функциям конфигурации, настроек диагностики, предназначенным для технических специалистов.

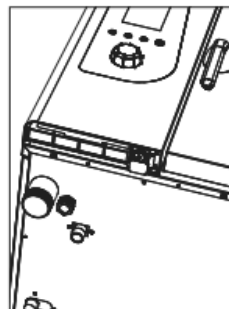


Рис. 52

#### 4. Import / Export

Вставив USB-ключ рядом с панелью управления (Рис. 52) и войдя на страницу „Service” путем нажатия кнопки „Home”, активизируются функции импорта и экспорта некоторых описанных выше функций.

Подключив ПУСТОЙ USB, можно ЭКСПОРТИРОВАТЬ: RECIPES (КНИГУ РЕЦЕПТОВ); LOG HACCP (ЖУРНАЛ HACCP) (эта функция при включении записывает режим готовки и все сопутствующие параметр: время, температуру в пекарной камере, температуру термощупа, начало и все изменения этапов и т.д.) и WASHES LOG (ЖУРНАЛ МОЕК).

Подключив USB, содержащий, например: новые рецепты, новые параметры или новые языки можно ИМПОРТИРОВАТЬ эти данные в ПО прибора.

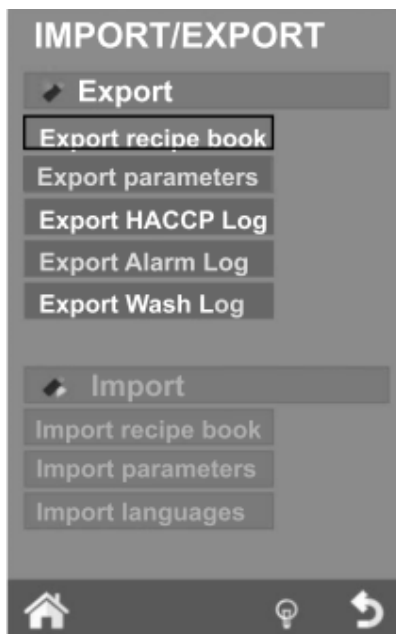


Рис. 53

#### 6. Очистка и техобслуживание



##### **ОСТОРОЖНО!**

Перед чисткой отсоединить прибор от источника питания, закрыть запорный клапан для воды и оставить пекарную камеру остывать.

Никогда не следует мыть прибор под струей воды или водой под давлением!

Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.



##### **ВНИМАНИЕ!**

Использовать только соответствующие детергенты для пароконвектоматов.

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

## 6.1 Регулярная очистка пользователем

- Для обеспечения правильного функционирования, гигиены и мощности прибор следует очищать по окончании каждого рабочего дня.

- Вынуть из прибора вставки и тщательно помыть их теплой водой и мягким моющим средством, прополоскать чистой водой и в завершение тщательно осушить.



Рис. 54

- 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.

## 6.2 Выпуск пара

Выпуск пара выбрасывает пары, образовавшиеся внутри пекарной камеры.

Следует убедиться, что клапан увлажнения не загрязнен и не забит, а в случае необходимости очистить.

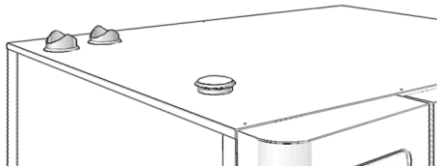


Рис. 55



### 6.3 Очистка двери

Двойное остекление облегчает очистку дверей прибора. В случае необходимости внутреннее стекло можно открыть.

С этой целью открутить ограничитель, который держит внутреннее стекло, вращая его в направлении по часовой стрелке (Рис. 56).

Открыть внутреннее стекло.

Очистить внутреннее стекло с обеих сторон и двери прибора с помощью соответствующего чистящего средства.

Не использовать агрессивные и жесткие чистящие средства.

После очистки опять закрыть внутреннее стекло и закрепить ограничитель в исходном положении путем вращения против часовой стрелки.



Рис. 56

### 6.4 Очистка вентиляционного фильтра

Вентиляционный фильтр панели обслуживания прибора (Рис. 57) следует очищать минимум раз в месяц. Вентиляционный фильтр следует очищать вручную, используя раствор воды с мылом.

Чтобы вынуть фильтр, его следует потянуть пальцами наружу, хватая с обеих сторон, нажимая при этом на соответствующий зацеп.

Рекомендуется заменять фильтр не реже раза в год, при эксплуатации печи в помещении с высокой концентрацией муки или других веществ в воздухе, фильтр следует менять чаще.

Фильтр в любом случае следует заменить, если он изношен или поврежден. Фильтр заказывается у поставщика, как запасная часть.

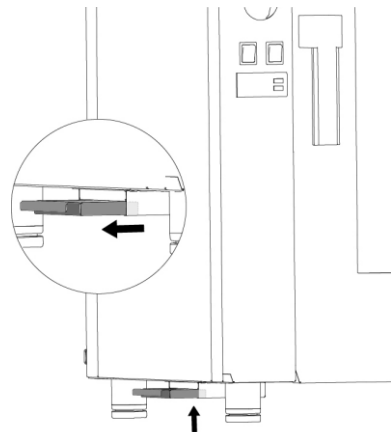


Рис. 57

## 6.5 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. Описание ошибок

При появлении ошибки, на дисплее температуры и времени появляется ее название. Возможные ошибки представлены ниже:

Название Сообщение	Описание	Действия	Решение
<b>E01-</b> Chamber probe	Неисправен датчик камеры	Блокируется цикл готовки; автоматический сброс	Заменить датчик пекарной камеры
<b>E17-</b> Pin probe	Неисправен термощуп	Ручной сброс	Заменить термощуп
<b>E05-</b> Motor safety	Тревожный сигнал двигателя	Блокируется цикл готовки; автоматический сброс	Выполнить ручной сброс (нажать поворотный регулятор); если проблема не решится, обратитесь в сервисный центр
<b>E11-</b> Motor safety 2	Тревожный сигнал двигателя	Блокируется цикл готовки; автоматический сброс	Если проблема не решится, обратитесь в сервисный центр

Название/Сообщение	Описание	Что происходит	Решение
<b>E06-Chamber safety</b>	Термический выключатель пекарной камеры	Блокируется цикл готовки; автоматический сброс	Если проблема не решится, обратитесь в сервисный центр
<b>E14-Hi temp</b>	Слишком высокая температура в техническом отсеке	Блокируется цикл готовки; автоматический сброс	Проверить состояние фильтра вентиляции и вентиляционные отверстия на печи – они не должны быть загорожены, а компоненты охлаждающих вентиляторов должны быть исправны
<b>E21-No water</b>	Нет воды для генерации пара	Прерывание процесса готовки	Проверить присоединение к водопроводной сети, убедиться, что кран с водой открыт
<b>E16-Communication</b>	Ошибка коммуникации главной платы	Прерывание процесса готовки	Выключить и включить напряжение. Если проблема не решится, обратитесь в сервисный центр
<b>E22-Power fail</b>	Отключено электропитание	Прерывание процесса готовки	Проверить электропитание

#### Если нельзя устранить ошибку:

- **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);
  - дату покупки.

## 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.