

Silversteam



117623 - 117723 - 117650 - 117672
117725 - 117741 - 117761 - 117764
117727 - 117781 - 117762 - 117765
117730 - 117731 - 117763 - 117766

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2022-01-13

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	6
1.4	Использование не по назначению	6
2	Общие сведения	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение	8
3.1	Транспортная инспекция	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	11
4.2	Функции прибора.....	19
4.3	Обзор компонентов прибора	20
5	Инструкция по монтажу	21
5.1	Инсталляция.....	21
5.2	Контроль и приемный тест	26
6	Инструкции по использованию	28
6.1	Обслуживание	31
6.2	Процесс приготовления	35
6.3	Меню Функции	61
7	Очистка и технический уход.....	67
7.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки	67
7.2	Очистка	67
7.3	Консервация	69
8	Возможные неисправности	70
9	Утилизация	72



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

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 инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

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

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление соответствующих блюд

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

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 третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

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

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

Версия / характеристики пароконвектоматов

- Серия: Silversteam
- Режим работы: электрический
- Подключение прибора:
 - готов к подключению (117623, 117723)
 - 3 NAC (другие модели)
- Функции:
 - циркулирующий воздух
 - приготовление на пару
 - комбинированное приготовление на пару
 - готовка при низких температурах
 - обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
 - создание пара путем прямого впрыска
 - Автоматическая 3-уровневая система очистки с программой сушки (модели DRS)
- Функция Rack Control
- Регулирование температуры: бесступенчатое
- Вид вставки: поперек
- Режим непрерывной работы
- Подключения датчика температуры внутри: сбоку
- Подключение USB: сбоку
- Вытяжка испарений
- Внутреннее освещение
- Светодиодная индикация:
 - увлажнение
 - приготовление Delta T
 - этапы приготовления
 - температура ядра
 - скорость вентилятора
 - программа
 - температура
 - время
- Управление: сенсорное

- Характеристики:
 - Закругленная внутренняя камера
 - Направляющие, извлекаемые
 - Двойное остекление двери, легко открываемые внутренние двери для очистки
 - Светодиодное освещение двери
 - Электрическая розетка (500 Вт) для подключения кухонной вытяжки (кроме 117623, 117723, 117650, 117672)
 - Более быстрый первичный и повторный нагрев, уменьшенное время приготовления до 33 % (модели Silversteam P)
 - Наилучшим образом проявляет себя при сильно заполненных готовочных отсеках
- **Важная рекомендация:** Выше степени жесткости воды 5° по немецкой шкале мы настоятельно рекомендуем подключить перед входом соответствующий умягчитель воды и установить максимальное давление воды 3 бара.

4.1 Технические характеристики

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam 5230D - 5230DRS
№ арт.:	117623-117723
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки:	2/3 GN
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	1
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	3,3 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	620 x 780 x 675
Вес в кг:	59,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 2/3 GN
- 1 противень 2/3 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117723)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam P-5230D - P-5230DRS
№ арт.:	117650-117672
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки:	2/3 GN
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	1
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	4,8 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	620 x 775 x 675
Вес в кг:	59,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 2/3 GN
- 1 противень 2/3 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117672)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam 5111D - 5111DRS
№ арт.:	117725-117741
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	1
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	6,3 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	885 x 835 x 675
Вес в кг:	91,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117741)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam P-5111D - P-5111DRS
№ арт.:	117761-117764
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	1
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	7,7 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	885 x 835 x 675
Вес в кг:	91,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117764)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam 7111D - 7111DRS
№ арт.:	117727-117781
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	7
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	2
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	9,6 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	890 x 830 x 865 mm
Вес в кг:	108,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117781)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam P-7111D - P-7111DRS
№ арт.:	117762-117765
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	7
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	2
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	12,6 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	890 x 830 x 865 mm
Вес в кг:	108,2

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117765)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam 10111D - 10111DRS
№ арт.:	117730-117731
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	10
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	2
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	12,6 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	890 x 830 x 1.065
Вес в кг:	120,0

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117731)

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam P-10111D – P-10111DRS
№ арт.:	117763-117766
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь 18/10
Количество пар направляющих:	10
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 300
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 599
Количество программ термообработки макс. предустановленных / макс. возможных для программирования:	300 / 300
Количество этапов приготовления:	9
Количество двигателей:	2
Количество ступеней скорости вентилятора:	3
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	17,4 кВт 400 В 3НАС 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	890 x 830 x 1.065
Вес в кг:	120,0

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды
- 1 шланг подачи для чистящего средства (117766)

Предохранительные элементы

Пароконвектоматы оснащены следующими защитными и предохранительными механизмами:

Защитный термостат в камере термообработки:

если температура в камере термообработки достигнет 350 °С, защитный термостат прерывает контур питания нагревателей прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Повторное включение этой защиты зарезервировано для сервисного технического обслуживания, так как ее срабатывание указывает на необходимость проверки других элементов.

Контактный выключатель дверцы прибора

прерывает работу прибора в случае открытия: будет также отключена нагревательная система и надув. После закрытия дверцы прибора работа прибора продолжается.

4.2 Функции прибора

Пароконвектомат серии Silversteam с электронным управлением предназначен для приготовления и поддержания блюд в теплом состоянии с использованием соответствующих аксессуаров. Благодаря функции Rack Control в разное время можно готовить самые разнообразные блюда.

Автоматическая 3-уровневая система очистки с программой сушки (модели DRS) облегчает очистку прибора.

Максимальная эффективность и экономия времени за счет увеличения мощности в пароконвектоматах Silversteam P. Готовка при максимальном наполнении готовочных отсеков не представляет проблем благодаря высокой производительности и функции Rack Control для приготовления блюд на разных уровнях. Сокращенное время приготовления, быстрый нагрев и простота в обращении говорят сами за себя.

4.3 Обзор компонентов прибора

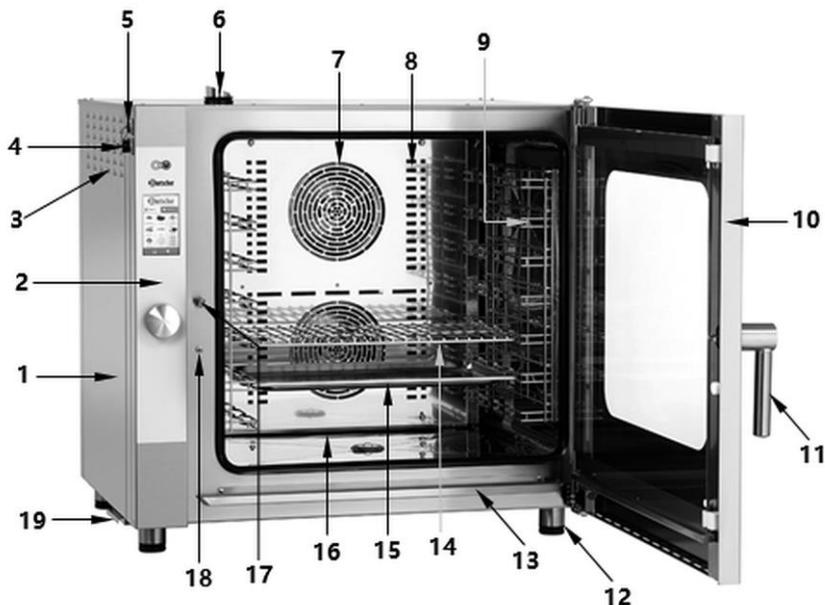


Рис. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Корпус | 2. Панель управления |
| 3. Вентиляционные отверстия | 4. Подключения датчика температуры внутри |
| 5. Разъем USB | 6. Вытяжка испарений |
| 7. Вентилятор (2x) | 8. Вентиляционные отверстия камеры термообработки |
| 9. Направляющие | 10. Дверца |
| 11. Ручка дверцы | 12. Ножки (4x), регулируемые по высоте |
| 13. Водосточный желоб | 14. Решетка |
| 15. Емкость GN | 16. Рабочая камера термообработки |
| 17. Замок двери | 18. Контактный переключатель |
| 19. Вентиляционный фильтр панели управления | |

5 Инструкция по монтажу

5.1 Инсталляция



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесных повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

Место установки

- Прибор предназначен для работы в помещении и не может использоваться на открытом воздухе или подвергаться воздействию плохих погодных условий.
- Прибором можно пользоваться только в соответствующем образом вентилируемом помещении во избежание чрезмерного накопления в воздухе вредных для здоровья субстанций.
- Рекомендуем устанавливать прибор под вытяжкой или отвод горячего пара и запахов из камеры термообработки наружу.
- Основание под прибором должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, ровной, 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.

- Прибор должен быть транспортирован к месту установки в упакованном виде, на собственном деревянном поддоне.
- Транспортировка должна осуществляться с помощью погрузчика для поддонов, соблюдая все меры предосторожности, чтобы избежать опрокидывания прибора. Кроме того, по истечении срока службы печь следует транспортировать на поддоне и перемещать с особой осторожностью, чтобы избежать риска опрокидывания.

Распаковка / установка

- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки.



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

RU

- Проверить, не поврежден ли прибор.
- Перед установкой прибора следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.

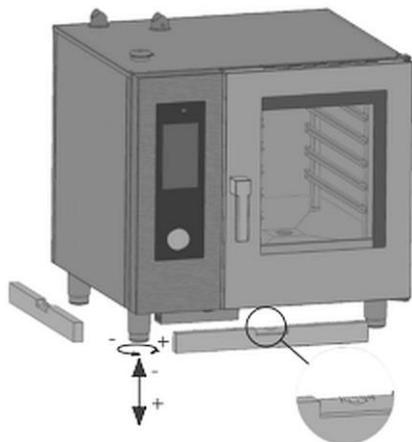


Рис. 2

- Прибор следует расположить горизонтально, для этого высота регулируемых ножек устанавливается с помощью уровня, как показано на рис. 2.

ВНИМАНИЕ!

Различия по высоте или некоторый наклон могут негативно повлиять на функциональность прибора.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались

Инструкция по монтажу

- остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
 - Из прибора вынуть аксессуары, все информационные материалы и полиэтиленовые пакеты.
 - Проверить, не заблокированы ли вентиляционные отверстия и вытяжка паров.
 - Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
 - Никогда не устанавливать прибор непосредственно возле стен, перегородок, кухонной мебели или других предметов, изготовленных из горючих материалов. Необходимо тщательно соблюдать действующие противопожарные правила.

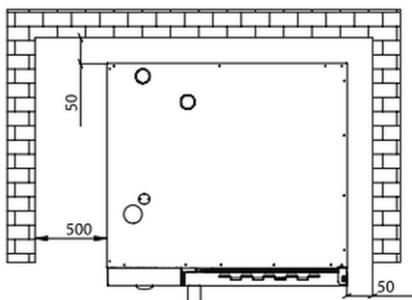


Рис. 3

- Соблюдать минимальное расстояние 50 мм сзади и по бокам между прибором и стенами или другими предметами (рис. 3).
- Расстояние между левой стороной прибора и стеной или другими предметами должно составлять 500 мм для удобной установки и технического обслуживания прибора.

RU

- Если сохранение указанного минимального расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности (до 60°C).

Подключение воды

Следует позаботиться о том, чтобы подключения питьевой воды находилось вблизи прибора.

- Если выполняется новая установка, перед подключением прибора к водопроводной сети необходимо слить достаточное количество воды, чтобы в магнитные клапаны не попадали загрязнения.

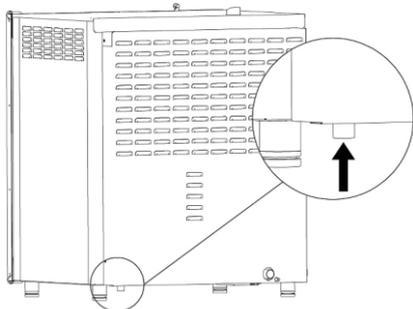


Рис. 4

- Прикрепить прилагаемый шланг подачи воды к соединительному элементу (3/4") прибора. Разъем расположен на задней панели справа под прибором (рис. 4).
- Другой конец напорного шланга воды подсоединить к системе холодной воды и установить запорный клапан и фильтр между ними.
- Убедиться, что запорный клапан установлен на месте, легко доступном пользователю в любое время.

RU

ВНИМАНИЕ!

Гидравлическое давление воды должно составлять макс. 3 бара.

Если давление воды в сети больше, перед прибором необходимо установить редуктор давления.

Если давление воды в сети больше, перед прибором необходимо установить редуктор давления.

Для того, чтобы прибор мог работать без проблем, во избежание образования накипи в камере термообработки должна быть доступна питьевая вода с жесткостью до 5° d.H (по немецкой шкале).

ВНИМАНИЕ!

При жесткости воды свыше 5° d.H (по немецкой шкале) перед прибором должен быть установлен соответствующий прибор для умягчения воды.

Подсоединение к стоку

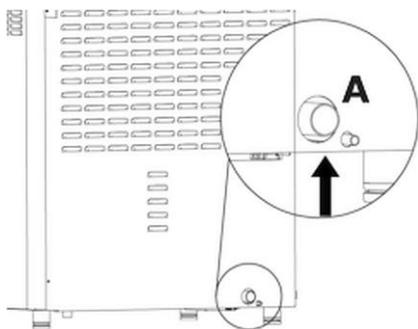


Рис. 5

Для обеспечения слива жидкости из камеры термообработки прибор оснащен сливом воды.

Подключение (А, рис. 5) расположено внизу справа на задней стенке прибора и имеет диаметр 32 мм.

Подсоединить подходящую сливную трубу из ПВХ к подключению А и соединить ее с соответствующим шлангом, который должен быть проведен в дренажную систему.

Электрическое подсоединение

- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания. Прибор можно подсоединить только в случае соответствия указанных выше данных!

Допуск напряжения, не превышающий допуск $\pm 10\%$.

- Для непосредственного подключения прибора к электросети между прибором и электроустановкой необходимо установить, в соответствии с мощностью, механизм, позволяющий отсоединиться от установки. Согласно инструкции по установке, контакты такого механизма должны иметь правильный зазор, чтобы обеспечить полное отключение с учетом условий для категории перенапряжения III. Разъединительный механизм должен быть установлен так, чтобы он был доступен для обслуживания в любое время.
- Главный выключатель, к которому подключен сетевой разъем силового кабеля, установить в положение "0" (ноль). Поручить квалифицированному персоналу проверить, соответствует ли сечение кабеля мощности, потребляемой прибором.
- Приборы **117623**, **117723** поставляются с заводским соединительным кабелем и сетевым штекером (однофазный 230 В).
- Чтобы подключить прибор к электричеству, просто вставить вилку в заземленную одиночную розетку.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к сетевой вилке с целью немедленного отключения прибора.

- Контур электропитания вместе с розеткой должен быть предохранен как минимум 16А. Подключить устройство только непосредственно к настенной розетке питания, не использовать какие-либо разветвители или нескольких розеток.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Прибор поставляется с сертифицированным присоединительным проводом и вилкой: их нельзя модифицировать или заменять.

Компенсационное соединение потенциалов

- Компенсационное соединение потенциалов между различными приборами должно быть выполнено на соединительной клемме, обозначенной следующим символом .
- Соединительная клемма находится на задней панели прибора.
- Эта клемма позволяет подключать провод для выравнивания потенциалов с поперечным сечением от 4 мм² до 10 мм².

Регулировка стопорного штифта дверцы

RU

После установки прибора в отведенном для этого месте следует проверить закрывание и положение дверных уплотнений на камере термообработки.

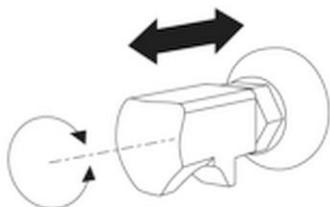


Рис. 6

Можно отрегулировать глубину стопорного штифта, чтобы при выпечке камера печи была хорошо закрыта.

Есть возможность регулирования нажима двери, оказываемого на уплотнение. Чтобы увеличить нажим, штифт следует затянуть или открутить, чтобы уменьшить нажим (рис. 6).

После регулировки винт следует снова затянуть, при этом обращая внимание на то, чтобы стопорный якорь замка был направлен вниз.

5.2 Контроль и приемный тест

Контроль перед включением

Перед включением электрических приборов следует добросовестно провести все нужные виды контроля, на основании которых можно подтвердить соответствие прибора и его установки обязательным инструкциям и техническим данным, а также указаниям по безопасности.

Инструкция по монтажу

Должны быть выполнены следующие условия:

- Температура в месте установки должна быть выше + 4 °С.
- Камера термообработки должна быть пустой.
- Все элементы упаковки должны быть полностью сняты вместе с защитной пленкой с наружных стенок.
- Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты или забиты.
- Снятые детали во время установки прибора должны быть заново установлены в прибор.
- Главный выключатель электрической системы должен быть выключен, а запорный клапан воды перед прибором открытым.

Первый ввод в действие

Прием прибора должен проводиться на основе цикла пробного выпекания, чтобы проверить работоспособность прибора и выявить возможные повреждения или проблемы.

Включить прибор с помощью кнопки вкл./выкл. (1, Рис. 7). Установить цикл приготовления / выпекание со следующими параметрами:

Время: 10 минут

Температура: 150 °С

Увлажнение: 5%

RU

Контроль при приеме

При приеме должны быть выполнены следующие условия:

- Внутреннее освещение включается нажатием соответствующей кнопки (3, Рис. 7), а затем автоматически выключается через 45 сек., если оно не было выключено ранее повторным нажатием кнопки.
- Прибор выключается, как только происходит открытие дверцы прибора, и снова включается при их закрытии.
- В приборах с двумя вентиляторами двигатели имеют то же направление вращения.
- Двигатели вентиляторов автоматически меняют направление вращения каждые 3 мин. (зависит от времени термообработки)
- После установки увлажнения вода вытекает из водяного шланга в камере термообработки в направлении вентилятора.
- В конце цикла приготовления / выпекание в течение прикл. 15 сек. слышен звуковой сигнал. Через несколько секунд он автоматически отключается.

6 Инструкции по использованию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Во время работы корпус и двери прибора сильно нагреваются, и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения прибора.

Никогда не следует прикасаться к прибору во время работы или сразу после его выключения.

Открывать и закрывать дверцу прибора можно только с помощью дверной ручки.

Для обслуживания использовать только предусмотренные для этой цели элементы обслуживания.

При открытии двери прибора из него может выходить горячий пар.

При открытии дверцы прибора следует соблюдать исключительную осторожность: дверцу прибора следует открывать в два этапа: на 4-5 секунд оставить полуоткрытую (3-4 см) и только после этого открыть ее полностью.

Во время работы решетка и контейнеры для блюд становятся очень горячими и остаются горячими в течение некоторого времени после завершения процесса приготовления/выпечки.

Использовать защитные рукавицы или тряпки для посуды, чтобы вынуть горячие контейнеры с блюдами.

- Никогда не устанавливать прибор вблизи источников тепла, таких как гриль или фритюрница.
- Вблизи прибора никогда не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы. **Опасность возникновения пожара!**
- Не помещать в пароконвектомате горючие предметы или продукты, содержащие спирт: может произойти самовозгорание и возгорание, что может привести к взрывам.
- Избегать соления блюд внутри камеры термообработки. Если этого нельзя избежать, необходимо как можно быстрее очистить прибор, иначе может произойти повреждение камеры термообработки.
- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов (дверцы прибора) их необходимо незамедлительно заменить. Для этого следует обратиться в сервисную службу.
- В случае простоя прибора (например, 12 часов) двери прибора следует оставить открытыми.

- В случае более длительного простоя (напр. несколько дней) следует отключить подачу воды и отключить электропитание от прибора.
- Если пароконвектомат должен быть размещен на другой пароконвектомат или на соответствующем основании, не рекомендуется использовать направляющие выше, чем те, в которых пользователь может заглянуть внутрь контейнера.



По соображениям безопасности после установки прибора необходимо разместить на приборе на высоте 1600 мм от пола наклейки „**Опасность получения ожогов! Горячая жидкость в контейнере!**“, которая находится в диапазоне доставки.

- При приготовлении на гриле или выпекании пищевых продуктов на решетке необходимо разместить их на уровне ниже или в нижней части камеры термообработки лотка для сбора жира или соков.
- Чтобы обеспечить идеальную и равномерную термическую обработку пищи, мы рекомендуем использовать не слишком высокие противни, контейнеры GN или формы для выпечки, чтобы обеспечить хорошую и адекватную циркуляцию воздуха. Между верхним противнем и блюдами должно быть сохранено расстояние, как минимум 2 см.
- Не следует переполнять противни или контейнеры, а обрабатываемые продукты должны быть равномерно распределены для достижения удовлетворительного результата.
- Следует обращать внимание на правильное использование теплового датчика: Ввести термальный датчик в самую толстую точку пищевого продукта, сверху вниз, до тех пор, пока наконечник термического датчика не достигнет центра продукта.
- Если есть необходимость вмешаться в приготовление блюда во время термической обработки, дверцу прибора следует открывать как можно короче, чтобы предотвратить падение температуры в камере до такой степени, что результат термической обработки ухудшится.
- Чтобы компенсировать потери тепла, рекомендуется предварительно нагреть прибор.

УКАЗАНИЕ!

Перед приготовлением / выпечкой разогреть прибор до температуры, на 20-25% превышающей правильную температуру приготовления / выпечки. После достижения температуры предварительного нагрева прибор может быть загружен.

Затем температуру следует вернуть к температуре, предусмотренной для приготовления блюда.

Рекомендации по готовке

Запекание

Для более эффективной готовки рекомендуется положить продукт для обжарки на стальную решетку, чтобы он обрабатывался более равномерно, и не пришлось его переворачивать. Чтобы 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 воспользоваться решеткой (лучше всего из алюминия). Во время процесса приготовления на гриле прибор установить 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.

RU

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. Выбирайте формы для готовки / противни по возможности с мин. глубиной для 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 °C - 5 °C выше требуемой температуры внутри продукта. Например: для средней величины филе (60 °C в стержне) установить температуру прибора на 63 °C.

Пастеризация в закрытой емкости

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

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 °C, чтобы закончить процесс пастеризации.

6.1 Обслуживание

Подготовка прибора

1. Перед запуском следует очистить внутри и снаружи прибор, а также аксессуары, как указано в разделе 6 „Очистка“.
2. Тщательно осушить помытые поверхности и элементы.
3. Перед первым запуском проверить правильность монтажа, стабильность, выравнивание прибора и выполнение всех подключений.

Ввод прибора в действие

1. Включить прибор с помощью кнопки вкл./выкл. (1, Рис. 7) на панели управления.

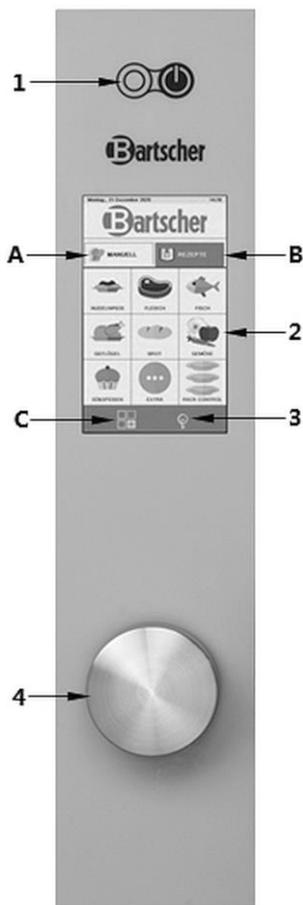
После подключения прибора к электросети он находится в режиме Standby.

Панель управления прибора оснащена поворотным регулятором (4, Рис. 7).

Чтобы установить необходимые параметры следует поворачивать поворотный регулятор, чтобы подтвердить заданные значения следует нажать на него.

Чтобы компенсировать потерю тепла при открытии дверцы прибора при вставке пищевых продуктов, рекомендуется предварительный нагрев „**Приготовление в ручном режиме / Настройка автоматического предварительного нагрева**“).

Элементы управления



RU

Рис. 7

- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Кнопка Вкл./Выкл. | В | Поле управления "РЕЦЕПТЫ" |
| A | Поле управления „РУЧНОЙ РЕЖИМ“ | 2 | Экран HOME |
| C | Поле управления функциональных кнопок | 3 | Кнопка освещения |
| 4 | Поворотный регулятор | | |

Стартовый экран



RU

Рис. 8

Значки на экране для приготовления в ручном режиме



Режим приготовления с циркулирующим воздухом



Режим комбинированного приготовления на пару



Режим приготовления на пару



Режим поддержания в теплом состоянии



Автоматическое охлаждение (доступно только со второго этапа приготовления)



Режим Сообщения



Режим Копчения



Время / Таймер



Режим с датчиком температуры внутри



Режим Delta-T



Сливной клапан влажности закрыт



Сливной клапан влажности открыт



Процент относительной влажности



Кнопка разблокировки: позволяет изменить программу



Индикатор измененной пользователем программы или новая программа



НАСТРОЙКУ программы можно контролировать во время процесса выпекания



Кнопка ручного увлажнителя воздуха



Предварительно запрограммированная кнопка запуска



Кнопка Home: возврат на стартовую страницу

Экран HOME

1. Включить прибор с помощью кнопки вкл./выкл. (1, Рис. 7).

На дисплее появляется стартовый экран HOME (2, Рис. 7).



Рис. 9

2. Выбрать программу из „РУЧНОЙ РЕЖИМ“ **А** (Рис. 9) или из „РЕЦЕПТЫ“ **В** (Рис. 9).

Список „РЕЦЕПТЫ“ (**В**) включает в себя программы выпекания, которые сортируются по типам продуктов, как, например, мясо, овощи, десерты и т. д.

Нажимая на поле управления **С** (Рис. 9) мы получаем доступ к меню „Функции“ (например, создание, импорт и экспорт программ выпекания, функция Rack Control, Easy Service и т. д.) и к системным настройкам прибора.

УКАЗАНИЕ: Некоторые из этих функций защищены паролем и доступны только специалистам сервисной службы.

RU

Связь с сенсорной панелью

Все процессы могут быть выбраны путем нажатия на позицию или на выбранный значок.

1. **Нажать** на соответствующее поле, чтобы изменить параметры процесса выпекания, напр. Как температуру, и **повернуть** поворотный регулятор (4, Рис. 7) до тех пор, пока не появится желаемая настройка температуры.
2. Подтверждение изменения происходит путем повторного нажатия на параметр или нажатия на поворотный регулятор (4, Рис. 7).

6.2 Процесс приготовления

Приготовление в ручном режиме

Со стороны экрана HOME, нажатием на поле „РУЧНОЙ РЕЖИМ“ (А, Рис. 7), Вы получаете доступ к экрану настроек параметров процесса приготовления.

В процессе приготовления в ручном режиме имеется возможность настроить прибор на один процесс приготовления с одним или несколькими этапами и/или установить программу приготовления и записать ее в список „РЕЦЕПТЫ“.

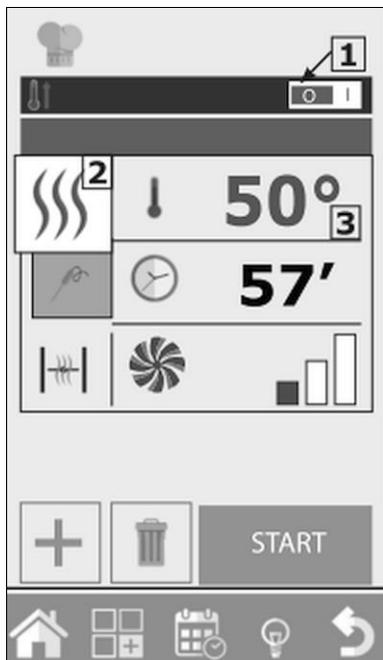


Рис. 10

Настройка режима выпекания

Кнопка 2 (Рис. 10) предварительно настроена на заводе на режим **Циркулирующий воздух**. Нажатием на эту кнопку, можно изменить режим на **Комбинированное приготовление на пару** или **Приготовление на пару**. Кроме того, можно установить режимы **Поддержание в теплом состоянии**, **Сообщение** или **Копчение** (Рис. 11).



Рис. 11

Настройка автоматического предварительного нагрева

С помощью функции „Предварительный нагрев“ прибор нагревается до того, как в камеру печи будут введены продукты, предназначенные для приготовления.

Если прибор имеет температуру выше, чем указано при нагревании, то он автоматически охлаждается до нужной температуры.

„Предварительный нагрев“ установлен автоматически, однако можно изменить эту функцию, если нажать на отображаемую температуру после нажатия кнопки START.

Кроме того, можно активировать или деактивировать эту функцию, нажав на кнопку 1 (Рис. 10) вправо или влево.

УКАЗАНИЕ: Автоматический предварительный нагрев следует проводиться с пустой камерой печи.

Режим приготовления: Циркулирующий воздух, приготовление на пару или комбинированное приготовление на пару

Настройка температуры приготовления

Нажимая кнопку 3 (Рис. 10), можно установить температуру в камере печи. Температура, которую можно установить, изменяется в зависимости от выбранного режима приготовления.

Установка таймера / датчика температуры внутри / Delta-T

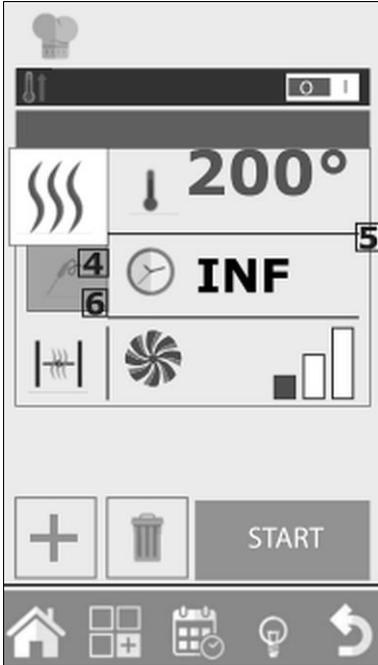


Рис. 12

-  **4a** Режим с датчиком температуры внутри
-  **4b** Режим приготовления ΔT
-  **6a** Сливной клапан закрыт
-  **6b** Сливной клапан открыт

После выбора нужного режима можно готовить "по времени" или с помощью датчика температуры внутри.

С помощью кнопки 5 (Рис. 12) можно установить таймер (Countdown). Время указывается в минутах (1 час 30 минут = 90 минут). По истечении заданного времени слышен звуковой сигнал, и процесс приготовления прекращается. Если время не установлено, процесс выполняется „бесконечным“ (INF) способом; прибор продолжает работать до тех пор, пока не произойдет ручное вмешательство пользователя, чтобы остановить процесс приготовления. Вместо этого при режиме с датчиком температуры внутри возможен выбор между режимом приготовления с датчиком температуры внутри (4a) и режимом ΔT (4 b). Выбор между этими режимами позволяет более тщательно приготовить блюда. Более подробную информацию можно найти в разделе „Датчик температуры внутри и режим приготовления ΔT “.

Настройка сливного клапана влажности

Только в режиме „Приготовление с циркулирующим воздухом“ можно вручную настроить открытие (6b) или закрытие (6a) сливного клапана влажности. Когда сливной клапан открыт, влага отводится из камеры печи, в результате чего осушается камера печи и блюда. Нажать кнопку 6 (Рис. 12), чтобы открыть или закрыть сливной клапан.

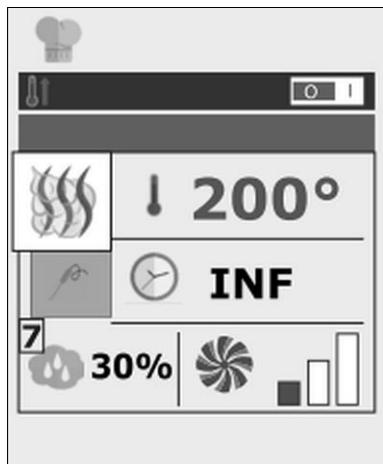


Рис. 13

Настройка процента пара

Только в режиме „Комбинированное приготовление на пару“ можно установить процент влажности, который прибор будет поддерживать во время процесса приготовления.

1. Чтобы установить необходимый уровень влажности, нажать кнопку 7 (Рис. 13) и установить значение.

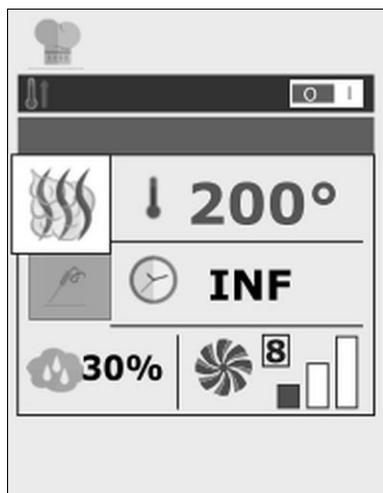


Рис. 14

Настройка скорости вентилятора

В режимах „Комбинированное приготовление на пару“ и „Приготовление с циркулирующим воздухом“ можно изменить параметры скорости вращения вентилятора.

В режиме „Приготовление на пару“ эта настройка является автоматической.

Двигатели вентиляторов предназначены для равномерного распределения тепла в камере печи для достижения равномерной степени выпекания и подрумянивания пищи на различных уровнях.

1. Чтобы установить скорость вращения вентилятора, нажать кнопку 8 (Рис. 14) и выбрать нужную настройку.

Режим поддержания в теплом состоянии (HOLD)

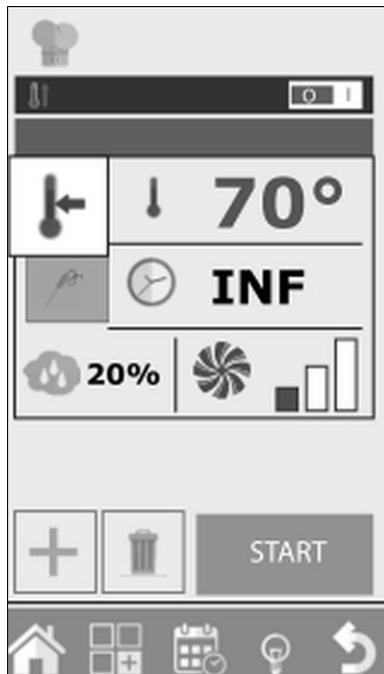


Рис. 15

Целью режима поддержания в теплом состоянии HOLD является поддержание пищи при температуре, соответствующей гигиеническим требованиям безопасности ($>65^{\circ}\text{C}$), не изменяя точки приготовления в сердцевине продукта.

Этот режим обычно используется в конце ночного процесса приготовления, чтобы сохранить запеченные продукты при правильной температуре до возвращения пользователя.

В режиме поддержания в теплом состоянии влажность устанавливается на заводе на 20%, а скорость вращения вентилятора на 1.

Для эффективного поддержания температуры рекомендуется не изменять скорость вращения вентилятора в этом режиме.

1. При приготовлении мясного рулета влажность должна быть установлена между 20% и 35%, при приготовлении или тушении блюд - от 90% до 100%.
2. Чтобы изменить этап выпекания в режиме поддержания в теплом состоянии, следует нажать кнопку Режим-выпекание (2, Рис. 10) и выбрать символ ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛОМ СОСТОЯНИИ (Рис. 15).

Режим Копчения



Рис. 16

RU

Для проведения процесса копчения в камере печи необходимо дополнительное оборудование под названием „Smoker“ (не входит в объем поставки!). Оно должно быть помещено в камеру печи на противне в начале этапа приготовления.

В том случае, если программа приготовления после копчения предусматривает следующий этап выпекания, то дополнительное оборудование "Smoker" необходимо вынуть из печи. **УКАЗАНИЕ: Соблюдать руководство по эксплуатации для дополнительного оборудования, в котором говорится о подключении и использовании оборудования для копчения.**

После запуска процесса приготовления с помощью кнопки **START** (Рис. 16) прибор попросит ввести оборудование для копчения перед началом этапа копчения. В конце этого этапа прибор потребует удаления оборудования для копчения.

Оба процесса должны быть подтверждены пользователем. Только после подтверждения прибор переходит к следующему этапу приготовления.

В режиме **Копчения** можно установить температуру, время, вентиляцию и сливной клапан влажности. Тем не менее, рекомендуется держать клапан закрытым, чтобы дым не мог выходить из камеры печи.

Процесс копчения может проходить как в холодном, так и в горячем состоянии, в зависимости от типа продукта и желаемого эффекта.

В первом случае следует установить температуру от 10 °C до 30 °C. Минимальная температура в камере печи будет близка к температуре помещения. Можно дополнительно охладить камеру печи, разместив в ней лед.

В этом типе работы максимальная температура, которую вы можете установить, составляет 200 °C.

Режим Сообщения



Рис. 17

Если выбран режим работы „Сообщение“, можно выбрать сообщение из существующего списка сообщений и добавить его или написать новое сообщение. Сообщение управляется подобным образом, как и этап приготовления.

Режим работы „Сообщение“ используется для управления этапами выпекания с помощью сообщений, которые выполняют функцию заметок пользователя.

Эта настройка может использоваться в любой программе приготовления, чтобы пользователь имел описание всего процесса выпекания, требующего ручного вмешательства.

Режим работы „Сообщение“ выбирается из видов приготовления на новом этапе приготовления.

В отображаемом меню на экране необходимо ввести нужное сообщение (например, надрезать кожу...) и желаемое время.

Если выбрано INF (НЕОПРЕДЕЛЁННОЕ) время, процесс приготовления длится до тех пор, пока пользователь не введет новую настройку и не утвердит ее.

Но если выбран другой ход, этап приготовления для данного сообщения занимает столько времени, сколько необходимо, а затем переходит к следующему этапу приготовления без дальнейшего подтверждения.

Запуск и остановка процесса приготовления

1. После установки требуемых параметров приготовления нажать кнопку START (9, Рис. 18), чтобы запустить процесс приготовления.



Рис. 18

Прибор начнет работать в режиме предварительного нагрева, если он был выбран ранее. В противном случае он переходит непосредственно в режим приготовления.

Когда будет нажата кнопка „Расширенная персонализация“ (Рис. 19), можно вручную выбрать конкретный начальный этап приготовления или изменить его на другой этап, выбрав этот этап приготовления и утвердив его кнопкой START.

Процесс приготовления продолжается до тех пор, пока не истечет установленное время или пока не будет достигнута температура в сердцевине продукта в режиме приготовления с датчиком температуры внутри.

Если время установлено на INF (НЕОПРЕДЕЛЁННОЕ), необходимо вручную прервать процесс приготовления.

2. Для этого следует нажать кнопку STOP (10, Рис. 18).\

Программы приготовления

Персонализированные программы приготовления

Создание собственных персонализированных программ, которые включают до 9 различных этапов плюс предварительный нагрев, возможно и просто.

Каждый этап представлен режимом приготовления (циркулирующий воздух, комбинированное приготовление на пару или приготовление на пару и др.) с характерными параметрами времени, влажности, вентиляции.

Пример: Для мясного рулета можно создать программу приготовления, которая включает в себя следующие этапы:

- жарка
- выпекание
- поддержание в теплом состоянии

Условием для создания следующего этапа выпекания является установление определенного времени для предыдущего этапа выпекания.

Если для этапа приготовления 1 время установлено на INF (НЕОПРЕДЕЛЁННОЕ), невозможно будет создать этап 2, так как первый этап не имеет никакого определенного времени завершения.

Исключение составляет этап поддержания в теплом состоянии, когда время установлено на INF(НЕОПРЕДЕЛЁННОЕ), чтобы впоследствии использовать его для одного или нескольких последовательных этапов приготовления. Эти этапы, однако, должны быть запущены вручную, например, при ночном выпекании некоторых видов мясных рулетов, когда предпочтительно, чтобы после возвращения пользователя, т. е. после стадии поддержания в теплом состоянии, они были дополнительно подрумянены.

1. Чтобы перейти от одного этапа приготовления к другому, следует удерживать нажатой нужный номер этапа или выбрать нужный номер этапа приготовления стрелками и нажать кнопку START.



Рис. 19

Возможно запустить программу, начиная с определенного этапа приготовления (кроме заданного):

2. После выбора программы нажать кнопку „Расширенная персонализация” и с помощью стрелки перейти к нужному этапу выпекания.
3. Нажать кнопку START, чтобы начать программу выпекания с этого этапа приготовления.

Если в этой программе выпекания предусмотрен предварительный нагрев, он не реализуется. Тем не менее, можно изменить программу приготовления с интерфейсом Cooking Tuner нажатием кнопки „Расширенная персонализация”.

Создание программы выпекания

Программа приготовления состоит из нескольких этапов, которые реализуются прибором последовательно, в порядке возрастания (этап выпекания 1, этап выпекания 2, этап выпекания 3 ...) и переходят при этом автоматически с одного этапа на другой.



Рис. 20

1. После установки параметров на начальный этап (этап выпечки 1) нажать кнопку „+“ (11, Рис. 20), чтобы создать следующий этап приготовления.
2. Установить желаемые параметры для 2-го этапа выпекания.
3. При создании следующих этапов приготовления следует действовать так, как описано выше.

К этапам приготовления, созданным ранее, также могут быть добавлены новые этапы. Новый этап приготовления позиционируется под этапом приготовления, который был выбран при повторном нажатии кнопки 11.

4. В конце программирования следует нажать кнопку START (Рис. 20), чтобы запустить процесс приготовления.
5. Чтобы удалить этап приготовления, нажать кнопку „Удалить этап“ (12, Рис. 20).

Установка этапа охлаждения между этапами приготовления

Между этапами приготовления может потребоваться снижение температуры в камере печи. При приготовлении, например, мясного рулета необходимо снижение температуры камеры печи между этапом приготовления (при высокой температуре) и этапом выпекания (при более низкой температуре).

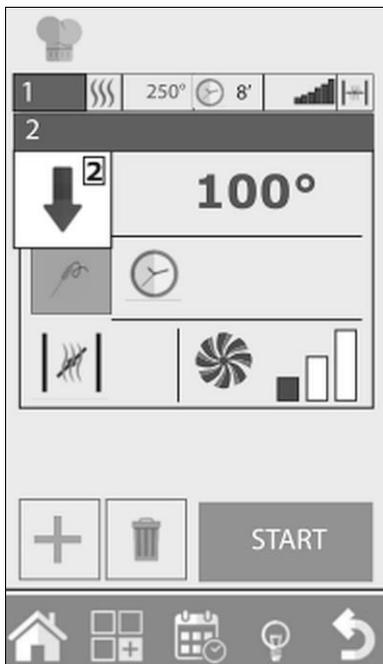


Рис. 21

Существует возможность выполнения этого процесса автоматически прибором, если установлен этап автоматического охлаждения.

Этап автоматического охлаждения возможен только с 2-го этапа приготовления.

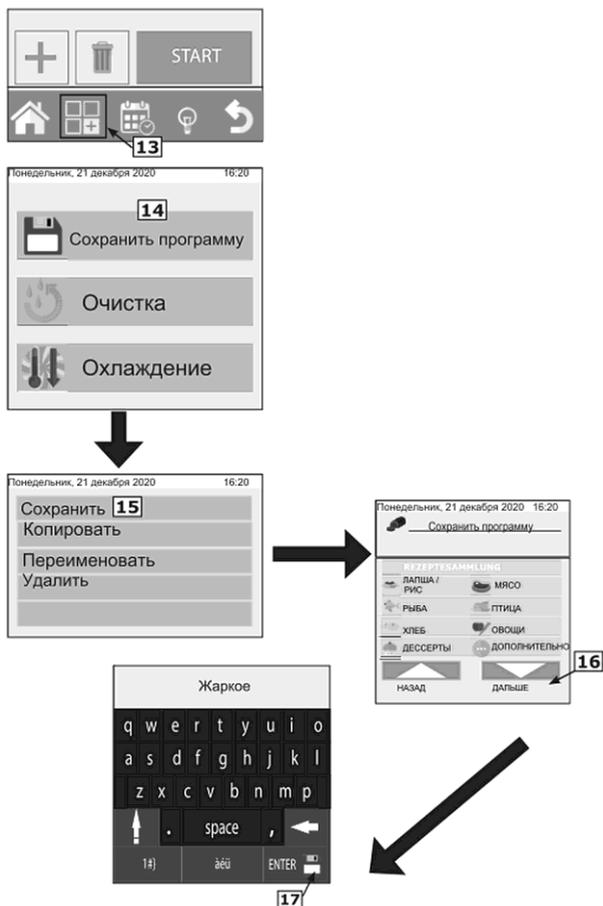
После установки этапа приготовления при высокой температуре необходимо создать новый этап приготовления и выбрать автоматическое охлаждение в поле режима приготовления (2, Рис. 7).

После выбора этого режима прибор предложит установленные на заводе значения температуры, вентиляции и сливного клапана влажности.

Установить желаемую температуру охлаждения (мин. 100 °С, Рис. 21).

Для того, чтобы охлаждение произошло как можно быстрее, рекомендуется, за небольшими исключениями в отношении особых потребностей, не изменять значения вентиляции и сливного клапана влажности.

Сохранение программы приготовления



RU

Рис. 22

Недавно созданную программу приготовления можно записать в группу „Тип продукта“ в „РЕЦЕПТЫ“ (мясо, рыба, птица и др.). Действовать следующим образом:

- после создания программы приготовления нажать кнопку Функции (13, Рис. 22), чтобы получить доступ к экрану Функции Программы;
- выбрать функцию „Сохранить программу“ (кнопка 14, Рис. 22);
- на следующей странице экрана нажать кнопку „Сохранить“ (15, Рис. 22);

Инструкции по использованию

- выбрать в списке, в какой группе программа приготовления должна быть сохранена;
- в заключение нажать кнопку „Дальше“ (16, Рис. 22);
- затем с помощью клавиатуры ввести название программы;
- нажать кнопку ввод (кнопка 17, Рис. 22), чтобы сохранить программу приготовления.

Изменение программы приготовления

На момент поставки прибор уже имеет несколько программ приготовления. Как ранее сохраненные программы приготовления, так и недавно созданные могут быть персонализированы.



Рис. 23

Для изменения программы выпекания необходимо выбрать нужную программу приготовления из списка „РЕЦЕПТЫ“.

После выбора появляется список этапов установленной программы. Этот режим защищен от записи, и изменить параметры программы приготовления невозможно.

1. Чтобы изменить один или несколько параметров приготовления или активировать / деактивировать автоматический предварительный нагрев, нажать на кнопку „Расширенная персонализация“ (кнопка 18, Рис. 23).

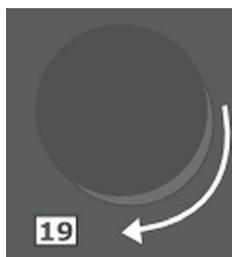


Рис. 24

Программа разблокируется, и можно внести нужные изменения.

2. Повернуть поворотный регулятор (19, Рис. 24) пока не появится этап приготовления, который необходимо изменить.

Когда внесение изменений завершено, можно запустить программу напрямую. Таким образом, изменения касаются только этого выпекания и не сохраняются.

3. По желанию можно создать копию программы с другим названием и внесенными изменениями.

Копирование, перемещение, переименование и удаление программ приготовления

Любая доступная программа приготовления может быть полностью или частично скопирована, перемещена, названа по-другому или удалена.

Копирование программы приготовления

Чтобы создать новую программу приготовления на основе уже существующей программы приготовления, можно скопировать ее (поскольку старая и новая программа имеют несколько общих аспектов процесса приготовления).

1. Выбрать группу, в которой программа приготовления должна быть сохранена, а затем ввести название.
2. Нажать ввод для подтверждения.

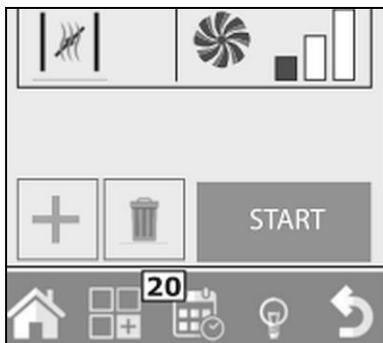


Рис. 25

3. Выбрать базовую программу приготовления, открыть и внести изменения, нажав кнопку "Расширенная персонализация" (кнопка 18, Рис. 23).
4. Выполнить требуемое изменение.
5. Выбрать в меню „Функции“ (20, Рис. 25), „Сохранить“, а затем „Копировать“.
6. Выбрать группу, в которой программа приготовления должна быть сохранена, ввести название и нажать ввод для подтверждения.

Перемещение программы приготовления

1. Если программа приготовления должна быть перемещена из одной группы в другую, следует открыть нужную программу и нажать кнопку „Функции“ (20, Рис. 25).
2. Затем выбрать „Сохранить“ и далее „Переместить“ (Рис. 27).
3. Выбрать новую группу для перемещения программы и подтвердить кнопкой „Дальше“ (16, Рис. 22).

Изменение названия программы приготовления

После открытия программы приготовления нажать кнопку „Функции“ (20, Рис. 25), выбрать „Сохранить“, а затем „Переименовать“ (Рис. 27). Ввести новое имя с помощью клавиатуры и нажать ввод.

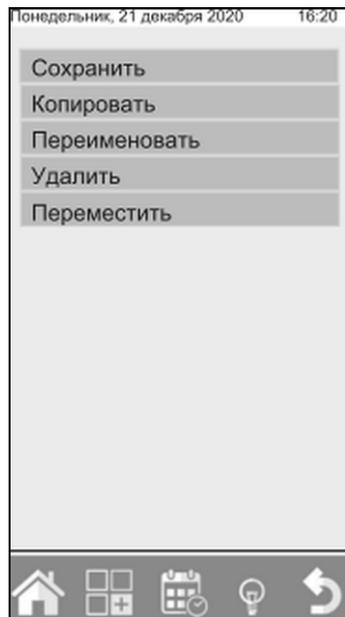


Рис. 26

RU

Удаление программы приготовления

1. После открытия программы приготовления которую следует удалить, нажать кнопку „Функции“ (20, Рис. 25), а затем „Сохранить“ и „Удалить“ (Рис. 26).
2. Подтвердить выбор, нажав **ДА** в появившемся на дисплее окне.

Выбор программы приготовления из меню

Прибор поставляется с рядом программ приготовления, сохраненных в памяти. Они делятся по категориям продуктов (мясо, рыба, овощи и т. д.). Их можно вывести из списка „РЕЦЕПТЫ“ (В, Рис. 27).

Нажимая на поле управления „РЕЦЕПТЫ“ (В, Рис. 27), программы приготовления сортируются по категориям продуктов, например, мясо, рыба, овощи и т. д.

Выбирая нужную категорию продукта, открывается список всех программ приготовления для данной категории.



Рис. 28



Рис. 27

Выбрать из списка необходимую программу приготовления кликом.

Интерфейсы RecipeTuner

После открытия программы приготовления можно легко изменить ее, используя интерфейсы RecipeTuner.

В выбранном типе приготовления можно легко изменить процесс приготовления продукта, например, выпекание, влажность, уровень прорастания и т. д.

Функция RecipeTuner доступна как для предустановленных программ, так и для недавно созданных программ.

Функция интерфейсов

Выпекание: этот интерфейс позволяет изменить выпекание продукта. Предполагается, что процесс выпекания происходит в среднем при температуре 60 °С в сердцевине. Возможны следующие настройки (начиная слева): „с кровью”, „полусырое”, „средней прожарки”, „почти прожаренный” и „полной прожарки”.

Поджаривание: Поджаривание продукта может быть установлено на 5 различных уровнях: от легкого выпекания (слева) до интенсивного (справа).

Влажность: Поджаривание продукта может быть установлено на 5 различных уровнях: от легкого выпекания (слева) до интенсивного (справа).

Подъем теста: Можно добавить различные степени подъема теста (20-мин. фазы), а затем реализовать автоматическую программу „Подъем” и „Выпекание”.

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

RU

Функция Rack Control

Функция Rack Control позволяет независимый контроль до 10 различных уровней во время выпекания. Эта функция управляет только одной настройкой режима приготовления, температурой, влажностью и т. д. Для каждого уровня можно установить собственное, независимое от других время приготовления или температуру сердечника.

Нажатием символа Rack Control (21, Рис. 29) получаем доступ к списку предустановленных заводских программ приготовления, таких как Завтрак, Обед, Мульти-бейкер, комбинированное приготовление на пару. Каждая из этих программ приготовления имеет ряд относящихся к ней блюд.



Рис. 29

Программа приготовления „Обед“ включает в себя следующие блюда: стейк на гриле, котлету по-милански, овощи со сковороды или запеченную лазанью. Также возможно создание и добавление других программ приготовления и под-программ (блюд).

RU

Использование функции Rack Control

Выбор программы приготовления

После выбора из списка одной из программ, напр. „Обед“, появляется экран с общими настройками этой программы, перечисленными слева: предварительный нагрев, режим выпекания, температура, скорость вентиляторов, сливной клапан (влажность, или Steam Tuner, если установлен режим „Комбинированное приготовление на пару“ или „Приготовление на пару“). Справа видно 5 пустых уровней.

Запуск программы приготовления

Все программы Rack Control функционируют в основном с бесконечным временем.

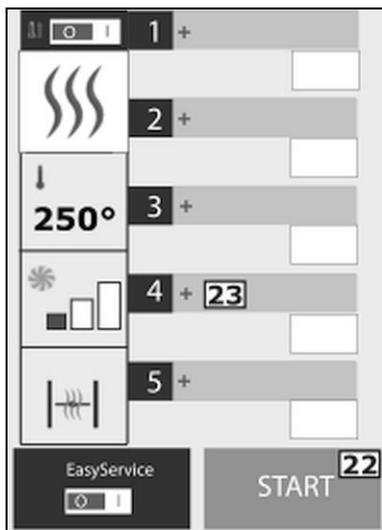


Рис. 30

Инструкции по использованию

Независимо от того, предусматривает ли программа предварительный нагрев или нет, программа выпекания должна быть запущена нажатием кнопки START (22, Рис. 30).

Добавление блюд к уровням программы выпекания

После запуска программы приготовления и в конце предварительного нагрева (если предусмотрено) нажать на символ „+“ (кнопка 23, Рис. 30) каждого поля справа, чтобы добавить название вводимого блюда на выбранном уровне.

На цифровом дисплее отображается список уже установленных подпрограмм (блюдов). Выбрать одну, нажав на подпрограмму. Она автоматически вводится в ранее выбранное поле.

Прежде чем выбрать блюдо для процесса приготовления, его необходимо сначала поместить в камеру печи. Продолжить, добавив остальные блюда, которые будут запечены. Каждый раз можно добавлять и управлять макс. до 5 уровней.

Рядом с названием уровня отображается время, оставшееся до конца процесса приготовления. При выпекании с датчиком температуры внутри отображается фактическая температура в сердцевине продукта.

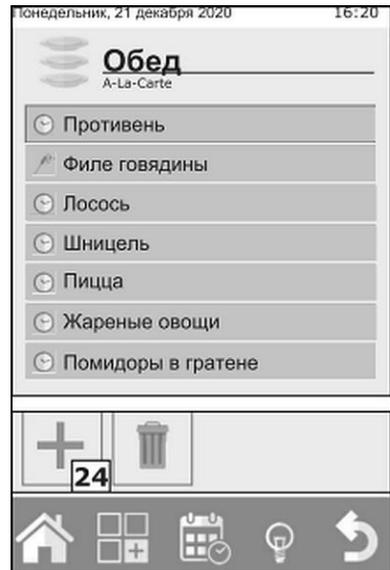


Рис. 31

RU

Создание новых названий блюд по уровням

Как в созданных пользователем программах, так и в предустановленных заводских программах можно добавлять новые названия блюд.

1. В списке блюд выбрать пустое поле.
2. Нажать кнопку „+“ (24, Рис. 31).
3. На экране ввести название блюда и время приготовления или температуру сердцевины.

4. В заключение нажать кнопку „Сохранить” (25, Рис. 32).
5. Нажать кнопку „+” (24, Рис. 31), чтобы продолжать и добавлять следующие названия блюд.

Удаление блюда из списка

Чтобы удалить блюдо из списка, нажать его название и удерживать нажатой в течение нескольких секунд. Этот процесс возможен только в том случае, если процесс выпекания этого блюда НЕ активен.

Прямое или запрограммированное использование

Программа Rack Control может использоваться либо прямым, либо запрограммированным способом.

Прямое использование описано в предыдущей главе „Добавление блюд к уровням программы приготовления” Блюда добавляются при нажатии кнопки START (и в конце предварительного нагрева, если это предусмотрено).

При запрограммированном использовании блюда добавляются, когда прибор выключен (работает кнопка STOP) и процесс приготовления не выполняется.

В этом состоянии выбранные уровни не активируются. Активировать их можно только нажав кнопку START (и в конце предварительного нагрева, если предусмотрено), вручную, один за другим, нажимая на поле индикатора времени справа.

Изменение времени выпекания / настройка датчика температуры внутри

Существует возможность изменения времени выпекания или изменения датчика температуры внутри для блюда, более длительным нажатием на него.

1. Для внесения изменений необходимо вызвать список блюд.
2. Затем, более длительным нажатием, выбрать название блюда, которое будет изменено.
3. Ввести новое время выпекания (или температуру датчика температуры внутри).

В этом режиме можно также переименовать блюда.



Рис. 32

- Чтобы изменить время приготовления блюда во время его приготовления, нажать на поле времени выпекания, оставшееся до конца процесса, и ввести желаемое время или температуру датчика температуры внутри.

Конец процесса приготовления данного блюда

По истечении установленного времени приготовления данного блюда (или при достижении заданной температуры сердцевины) раздается звуковой сигнал, а в поле времени приготовления появляется информация „END” (26, Рис. 33).

- Осторожно открыть двери прибора и вынуть готовое блюдо.

При открытии и закрытии дверей настройки для уровня автоматически сбрасываются.

Быстрое введение блюда

Во время процесса приготовления и работы может возникнуть ситуация, что вам нужно подготовить продукт, которого нет в списке.

Можно быстро добавить блюдо в список Rack Control, без необходимости сохранять его с определенным названием.

- Нажать на пустой уровень и выбрать подпрограмму под названием „Противень” (27, Рис. 34).

Речь идет о подпрограмме, где вы можете установить разное время приготовления каждый раз.

Существует возможность внесения в список Rack Control сразу нескольких блюд, используя подпрограмму „Противень”.

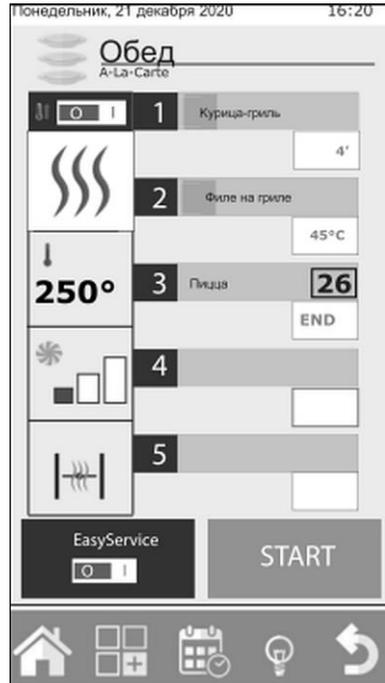


Рис. 33

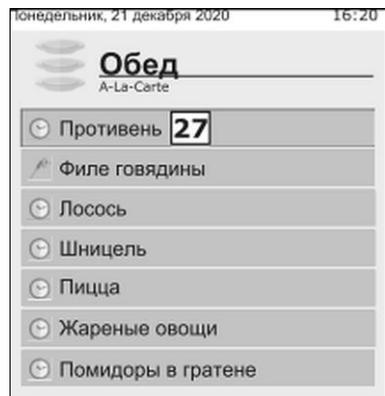


Рис. 34

RU

Изменение программы Rack Control

1. Чтобы изменить Rack Control после его открытия, следует запустить кнопку 28 (Рис. 35) в левом столбце отображаемых настроек.

В любое время можно изменить время, режим приготовления, температуру, скорость вентиляторов (кроме режима запекания на пару) и сливного клапана.

Внесенное изменение можно сохранить или программу можно скопировать, переименовать и удалить.

2. В этом случае нажать кнопку Функции (29, Рис. 35) и продолжить настройки, как описано в разделе „Копирование, перемещение, переименование и удаление программ приготовления“.

RU

Создание новой программы Rack Control

В дополнение к уже существующим программам Rack Control можно создавать персонализированные программы.

1. Открыть список программ Rack Control и со стороны экрана HOME нажать на символ Rack Control.

Первой программой в списке является „Ручной режим“ (30, Рис. 36). Эта программа позволяет создавать новую программу и работу в режиме Rack Control без сохранения программы.

Во втором случае настройки процесса приготовления после выхода из программы теряются.

2. Чтобы создать новую программу, в меню Rack Control нужно выбрать „Ручной режим“ и в левой колонке ввести нужные настройки процесса приготовления.

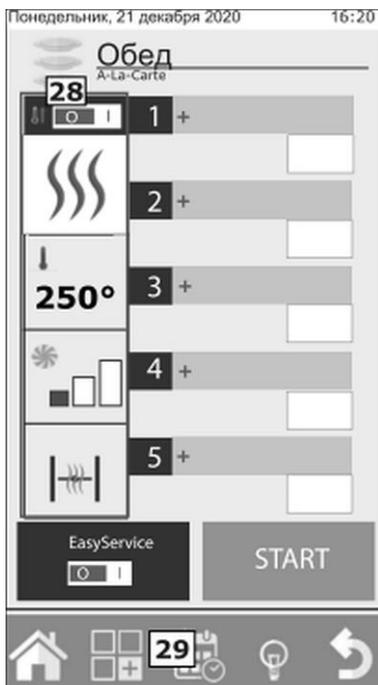


Рис. 35



Рис. 36

- Затем нажать кнопку Функции (29, Рис. 35) и продолжить сохранение программы по описанию в разделе „Сохранение программы приготовления“. Только после сохранения программы ввести список блюд.

Использование Rack Control в режиме „Ручной режим“

Если созданная программа не будет сохранена, можно использовать Rack Control в ручном режиме.

В этом случае невозможно сохранить определенные блюда, но для всех уровней отображается общее название „Противень“.

Использование функций Easy Service в Rack Control

Rack Control был разработан, чтобы готовить различные блюда на различных уровнях отдельно. Блюда можно вводить одновременно или в разное время, и по мере истечения установленного времени прибор покажет, какой уровень заканчивает приготовление.

Благодаря функции Easy Service можно получить все блюда, готовые в одно и то же время. Этот режим сообщает вам, когда необходимо поставить блюда на разных уровнях, чтобы они были готовы одновременно.

В этом режиме можно выбрать только уровни с параметром времени приготовления (не с параметром датчика температуры внутри).

Активация Easy Service

Перед нажатием кнопки START необходимо активировать функцию Easy Service. Она доступна только в том случае, если прибор находится в функции STOP.

1. Для активации Easy Service установить переключатель Easy Service (31, Рис. 37) в положение „I“.

Этот процесс дает вам доступ к списку блюд Rack Control.

2. Теперь выбрать блюда, которые будут подаваться одновременно (максимум 10).

3. Нажать кнопку START.

После предварительного нагрева (если он был установлен) прибор просит вас вставить блюда с более длительным временем приготовления. Подсказка заключается в отправке звукового сигнала и появлении надписи „IN“ (Рис. 38) на правом поле. После открытия и закрытия двери звуковой сигнал исчезает, и начинается Countdown (обратный отсчет).

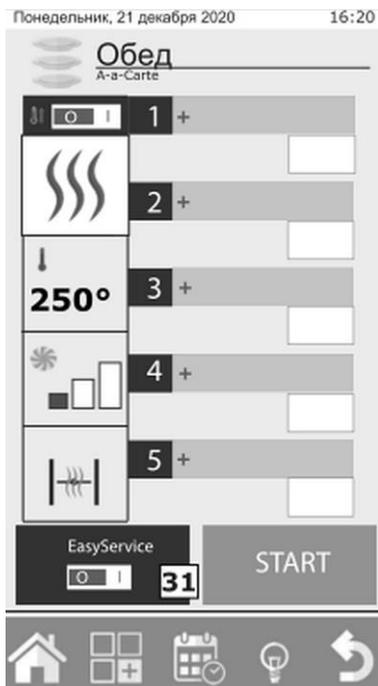


Рис. 37

На остальных уровнях время, оставшееся до размещения блюд в печи, отображается зеленым цветом. Прибор сигнализирует аналогичным образом, когда последующие блюда должны попасть в печь. Звуковой сигнал звучит за 15 секунд до истечения времени.

Рекомендуем подождать, пока таймер дойдет до „0“ и появится надпись „IN“ перед тем, как вставить блюда. Таким образом, все блюда будут готовы одновременно.

Использование Rack Control вместе с Easy Service

При использовании Easy Service по-прежнему можно вводить дополнительные блюда в рабочем режиме Rack Control, которые контролируются независимо от блюд, выбранных для Easy Service. Обе функции могут использоваться одновременно, только если сначала будет активирован Easy Service, а затем будут добавлены остальные блюда в Rack Control.

Невозможно активировать Easy Service, когда Rack Control уже активирован.



Рис. 39

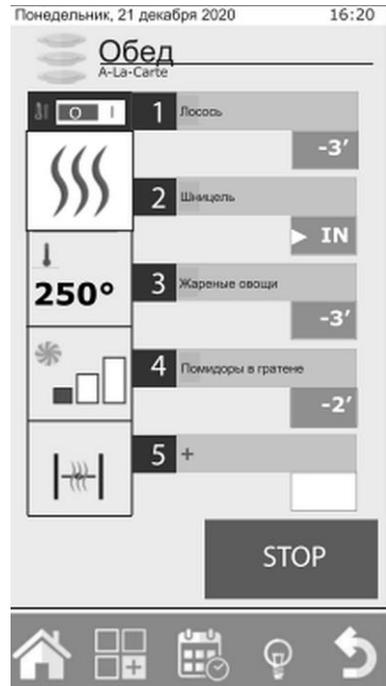


Рис. 38

Запрограммированный запуск

Запуск процесса приготовления можно предварительно запрограммировать нажатием кнопки 32 (Рис. 39).

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

После сохранения настройки прибор не может быть выключен, а другие процессы приготовления не могут быть запущены.

Датчик температуры внутри и процесс приготовления в режиме ΔT

Расположение датчика температуры внутри

Датчик температуры внутри измеряет температуру в одной точке, которая находится рядом с датчиком.

Датчик температуры внутри следует вставить так, чтобы эта точка находилась в центре продукта в его большей (самой толстой) части.



Процессы выпекания в режиме ΔT (Delta-T)

Функция ΔT используется в первую очередь для реализации медленных процессов приготовления при низкой температуре.

В режиме ΔT вместо температуры в камере печи устанавливается температура, которую прибор должен постоянно поддерживать между температурой сердцевины продукта и температурой в камере печи.

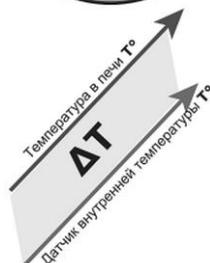


Рис. 40

RU

Вместе с постепенным повышением температуры сердцевины продукта одновременно повышается температура в камере печи.

При функции ΔT необходимо использовать датчик температуры внутри.

Температура, рекомендуемая при приготовлении, ΔT находится между 15 °C и макс. 30 °C.

Температура сердцевины

Пищевой продукт	Процесс приготовления	Температура сердцевины
Красное мясо	с кровью	50 °C
	средней прожарки	60 °C
	прожаренный	70 °C
Телятина, свинина, белое мясо	прожаренный	70 °C
Домашняя птица	прожаренный	80 °C - 90 °C
Мясо отварное и тушеное	прожаренное	80 °C - 90 °C
Рыбы	прожаренное	80 °C - 90 °C

6.3 Меню Функции

Меню ФУНКЦИИ доступно со стороны экрана "HOME" и позволяет вводить все основные функции систематического обслуживания и настройки использования прибора.

Очистка

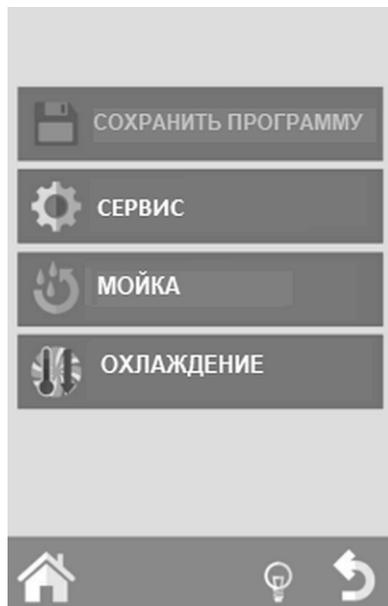
(для моделей DRS предусмотрена)

В меню ФУНКЦИИ выберите функцию „МОЙКА“ (Рис. 41).

Доступны 3 типа мойки: HARD, NORMAL и SOFT для выбора или режим КОРОТКОЕ ПОЛОСКАНИЕ (Рис. 42).

Выбор одного из видов мойки зависит от количества остатков пищи и отложений жира в камере печи.

HARD предназначен для глубокой мойки и удаления очень устойчивых загрязнений, SOFT используется для легкой мойки.



RU

Рис. 41

Продолжительность мойки и расхода моющего средства различаются в зависимости от типа мойки:

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

Понедельник, 21 декабря 2020 16:20



Рис. 42

ВНИМАНИЕ!

Если используется неподходящее моющее средство, гарантия аннулируется.

Прерывание мойки

Цикл мойки можно прервать с помощью поворотного регулятора (4, Рис. 7) и при появлении команды, введя пароль 222. Если моющее средство уже загружено, начнется этап полоскания, а затем сушки. Если моющее средство еще не загружено, мойка немедленно прекратится.

Программа мойки „КОРОТКОЕ ПОЛОСКАНИЕ“ длится приibl. 8 минут.

После выбора этого параметра и нажатия кнопки „ОК“ следует запрос проверки уровня моющего средства в канистре (Рис. 43).

ВАЖНО: Чтобы выполнить правильную мойку и поддерживать в хорошем состоянии камеру печи, всегда используйте только рекомендованное нами

**моющее средство для пароконвектомата RS-5L
№ арт. 116299**

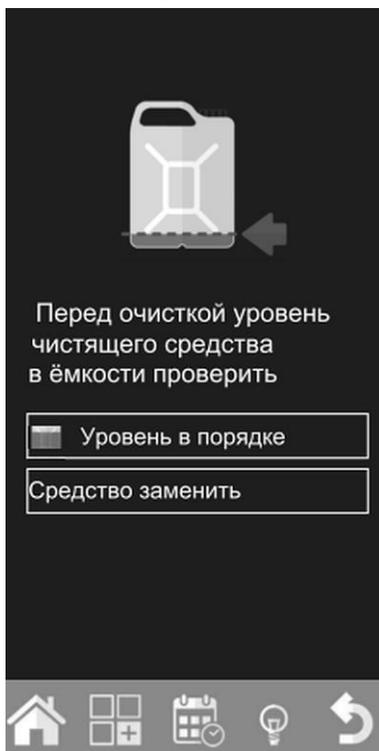


Рис. 43

Охлаждение

Эта функция позволяет быстро снизить температуру внутри камеры печи, чтобы перейти от высокотемпературной выпечки к более нежной, требующей более низкой температуры (например, переход от мясного рулета к выпеканию овощей на пару).

При запуске этой функции нажатием кнопки START двигателя вентилятора начинают работать. Открыть дверцу прибора, чтобы обеспечить выход горячего и более холодного воздуха. Это позволяет достичь необходимую температуру за короткое время и продолжать выпекать при более низких температурах.

По соображениям безопасности охлаждение может быть запущено только при закрытых дверях. Дверь разрешается открывать только после запуска этой программы.

Для этой функции прибор предварительно настроен на заводе для охлаждения камеры печи до 50 °C.

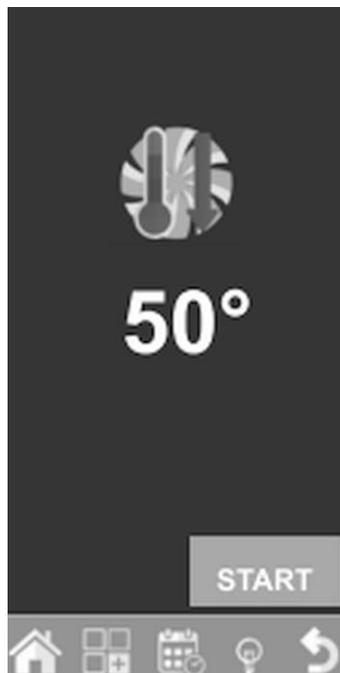


Рис. 44

Можно также установить пользователем другую требуемую температуру, минимально 30 °C. Когда эта температура достигается, прибор прерывает процесс охлаждения и подает звуковой сигнал.

После запуска процесса охлаждения его можно ускорить, вводя воду в камеру печи. Эта функция выполняется вручную и включает в себя нажатие кнопки „**Ручной увлажнитель**” столько, сколько нужно.



Рис. 45

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Опасность получения ожогов!

При открытии дверей прибора из него может выходить горячий воздух и пар.

Двери прибора следует открывать осторожно. При использовании надевать защитные перчатки.

Сервис

В этом меню доступны 4 функции: Конфигурация, визуализация журнала LOG, Расширенные службы, импорт/экспорт, которые позволяют выполнить настройку и визуализацию ряда функций, а также начать процессы обслуживания прибора.



Рис. 46

1. Конфигурация

Из этого меню можно выполнить следующие конфигурации параметров:

Дата и время

С помощью этой функции задаются параметры даты и времени и обновляются до текущего использования прибора.

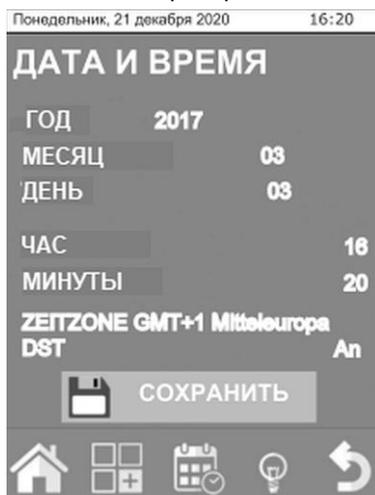


Рис. 47

Информация о системе

Эта функция позволяет просматривать установленную на приборе версию программного обеспечения и серийный номер прибора.

Язык

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

Освещение

Эта функция позволяет установить яркость цифрового дисплея. Выбрать эту функцию, отрегулировать яркость и нажать кнопку "Сохранить".

Громкость звонка

С помощью этой функции можно регулировать громкость звукового сигнала.



Рис. 48

RU

2. Визуализация журнала LOG

Эта функция содержит хронологический список ЖУРНАЛОВ LOG СИГНАЛИЗАЦИИ. Список - ЖУРНАЛ LOG СИГНАЛИЗАЦИИ отображает все ошибки, которые возникли и были отображены на цифровом дисплее прибора во время его работы.

3. Расширенные функции работы

Эта функция защищена паролем и позволяет получить доступ ко всем функциям конфигурации, настроек и технических испытаний, которые зарезервированы для квалифицированного технического персонала.

4. Импорт / Экспорт

После установки USB-накопителя рядом с панелью управления и входа на страницу „Сервис” нажатием кнопки „Home” активируются функции импорта и экспорта некоторых описанных выше функций.

Если будет вставлен ПУСТОЙ USB-накопитель, можно **ЭКСПОРТИРОВАТЬ**: КНИГУ РЕЦЕПТОВ, ЖУРНАЛ LOG НАССР (эта функция, если она будет запущена, регистрирует процесс выпекания и все связанные с ним данные: время, температуру камеры печи, температуру датчика температуры внутри, старт и изменения этапов и т. д.) и ЖУРНАЛ LOG ПРОЦЕДУР ОЧИСТКИ.

После вставки USB-накопителя, содержащего, например, новые рецепты, новые параметры или новые языки, можно **ИМПОРТИРОВАТЬ** эти данные в программное обеспечение прибора.

RU

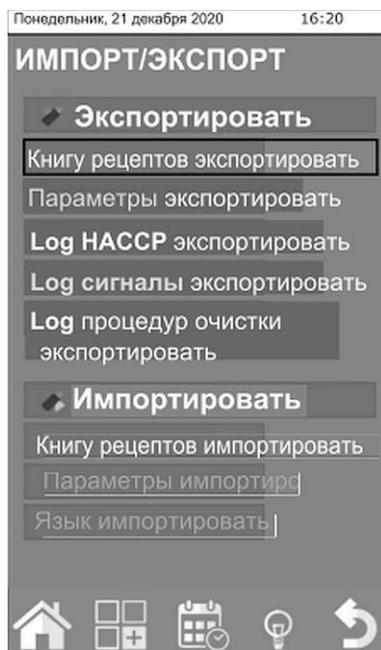


Рис. 49

7 Очистка и технический уход

7.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

7.2 Очистка

Регулярная очистка пользователем

1. Для обеспечения правильного режима работы, гигиены и производительности, прибор регулярно очищать в завершение рабочего дня, в случае необходимости чаще или после длительного периода неиспользования.

При регулярной очистке можно избежать пригорания остатков выпечки и жаркого.

2. Вынуть из прибора все блюда.
3. Если они использовались, удалить решетку, противни и контейнеры GN.
4. Очистить камеру термообработки теплой водой с мылом и мягкой тряпочкой или губкой. Тщательно сполоснуть теплой водой, обращая внимание, чтобы не остались следы моющего средства. В завершение камеру термообработки тщательно высушить.
5. В случае сильных загрязнений использовать специальные чистящие средства. Соблюдать рекомендации производителя такого средства.
6. Корпус прибора снаружи следует очищать с помощью мягкой, влажной салфетки. Все поверхности следует тщательно осушить. При необходимости использовать только специальные чистящие средства для нержавеющей стали. Использование неподходящих чистящих средств может привести к коррозии прибора.
7. Регулярно очищать вытяжку паров.

Направляющие



Рис. 50

Для удобства очистки камеры термообработки из прибора можно снять направляющие.

1. Для этого ослабьте накатанные винты (правый и левый) и вытащите направляющие из камеры термообработки.
2. Направляющие очищать теплой водой, мягкой тканью и мягким моющим средством.

3. Тщательно высушить направляющие мягкой тряпкой.
4. После очистки камеры и направляющих направляющие снова поместить в камеру и закрепить накатанными винтами.

Двери прибора / внутреннее стекло

RU



Рис. 51

Двойное остекление облегчает очистку дверей прибора. Если есть необходимость, можно открыть и снять внутреннее стекло.

1. Для этого следует открыть оба упора (верхний и нижний), которые удерживают внутреннее стекло, повернув их по часовой стрелке.
2. Откинуть внутреннее стекло.
3. Очистить внутреннее стекло с обеих сторон и двери прибора с помощью соответствующих чистящих средств.

ВНИМАНИЕ!

Не использовать агрессивные и жесткие чистящие средства.



Рис. 52

4. Тщательно высушить внутреннее стекло с обеих сторон.
5. Заново закрыть внутреннее стекло или правильно вставить его и зафиксировать упоры в исходном положении, повернув против часовой стрелки.

Вентиляционный фильтр панели управления

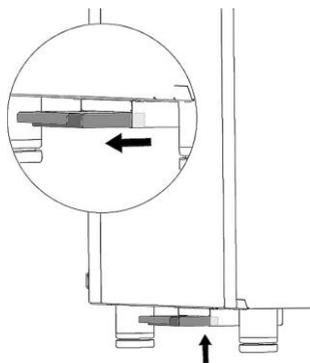


Рис. 53

Вентиляционный фильтр панели управления прибора следует очищать не реже одного раза в месяц.

1. Вытянуть вентиляционный фильтр из упора, держа пальцы за бока.
2. Вентиляционный фильтр следует очищать вручную с мыльной водой. Промыть чистой водой, а затем дать ему высохнуть.

Мы рекомендуем заменять вентиляционный фильтр не реже одного раза в год или чаще, если прибор эксплуатируется в среде с высокой концентрацией мучной пыли или тому подобных веществ.

Если вентиляционный фильтр поврежден или изношен, его необходимо заменить. Его необходимо заказать в качестве запасной части у продавца.

7.3 Консервация

- Регулярно (не реже одного раза в год) следует поручать контроль прибора авторизованному, специализированному персоналу. Для этого следует обратиться в сервисную службу.
- Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию отключить питание, закрыть подачу воды и полностью охладить прибор.
- Перед перемещением прибора на новое место необходимо отсоединить провода, подающие электричество и воду.
- Если прибор находится в системе, оборудованной роликами, следует проверить, не повреждены ли электропроводка, трубопровод или шланговые соединения во время движения.
- После перемещения прибора на новое место перед вводом в эксплуатацию убедиться в том, что все электрические и водные подключения выполнены в соответствии с действующими стандартами.

8 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

На дисплее температуры и времени на панели управления отображаются срабатывающие сигнализации. Могут отображаться следующие сигнализации:

Сигнализация / сообщение	Описание	Что происходит	Решение
E01- Датчик камеры печи	Ошибка датчика камеры печи	Прерывание процесса выпекания, автоматическое возобновление работы	Заменить датчик камеры печи
E17- Датчик температуры внутри	Ошибка датчика температуры внутри	Ручное восстановление работы	Заменить датчик температуры внутри
E05- Безопасность двигателя	Сигнализация двигателя	Прерывание процесса приготовления, ручное возобновление работы	Выполнить ручное восстановление работы (нажать поворотный регулятор); если она повторяется, обратиться в сервисную службу
E11- Безопасность двигателя 2	Сигнализация двигателя	Прерывание процесса приготовления, автоматическое возобновление работы	Если сигнализация повторяется, обратиться в сервисную службу
E06- Безопасность камеры печи	Тепловой выключатель камеры печи	Прерывание процесса приготовления, автоматическое возобновление работы	Если сигнализация повторяется, обратиться в сервисную службу

Возможные неисправности

Сигнализация / сообщение	Описание	Что происходит	Решение
E14- Hi temp	Слишком высокая температура приборной панели	Прерывание процесса приготовления, автоматическое возобновление работы	Проверить чистоту вентиляционного фильтра, вентиляционные отверстия прибора и правильное функционирование охлаждающих вентиляторов
E21- Отсутствие воды	Нехватка воды для производства пара	Прерывание процесса приготовления	Проверить подключение к водопроводной сети, убедиться, что кран с водой открыт
E16- Коммуникация	Ошибка связи основной платы управления PWM	Прерывание процесса приготовления	Выключение и включение напряжения, если оно повторяется, обратиться в сервисную службу
E22- Неисправность электропитания	Электропитание было прервано.	Прерывание процесса приготовления	Проверить электропитание Поворотный регулятор 4 (Рис. 7) удерживать нажатым в течение 1 сек.

9 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.