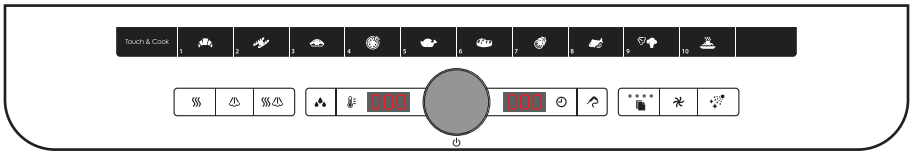
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ



ИСПОЛНЕНИЕ T

ВНИМАНИЕ! Прочитать инструкции перед началом применения прибора

RU

90029160rev02

Приготовление пищи само по себе - это наука. Только повар превращает его в искусство.

Уважаемый клиент!

Поздравляем с покупкой новой печи.
Благодаря своим инновационным технологическим решениям печь значительно облегчит вашу работу и обеспечит наивысшие результаты.

Советуем вам внимательно прочитать предупреждения и рекомендации из настоящего руководства, чтобы наилучшим образом использовать печь и поддерживать ее в исправном состоянии.

Служба технической поддержки

МОДЕЛИ

Каждая буква в наименовании модели обозначает характеристику прибора. Цифра за ней обозначает объем модели.

IC_T = ICON ИСПОЛНЕНИЕ T

__**E**_ = электрический

__**G**_ = газовый

ЕМКОСТЬ

(**023**) 4 x GN 2/3 - 4 x 460x340

(**041**) 4 x GN 1/1 - 4 x 600x400

(**051**) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400

(**071**) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400

(**101**) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

ОГЛАВЛЕНИЕ

		СТР.
1	• ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
2	• ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
3	• ОПИСАНИЕ КНОПОК	6
4	• РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ	8
5	• РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ДАТЧИКОМ	10
6	• НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ С НЕСКОЛЬКИМИ ЦИКЛАМИ В ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ	12
7	• ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	14
8	• УДАЛЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	15
9	• КОПИРОВАНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	15
10	• ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТА	16
11	• ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ/РЕЦЕПТА	17
12	• ЗАПУСК ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK	18
13	• ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK	19
14	• НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА	20
15	• СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ВЛАЖНОСТЬЮ	23
16	• РАБОЧИЕ ПОДРОБНОСТИ	24
17	• ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ	25
18	• СНЯТИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД (ИСПОЛНЕНИЕ T)	26
19	• ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	27
20	• ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	27
	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - РУЧНАЯ И АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА	28
21	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - РУЧНАЯ МОЙКА	29
22	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - КОМПЛЕКТ МОЙКИ	30
23	• САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК	33
24	• ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ	36

Фабрика-производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неточности, содержащиеся в данной инструкции, связанные с ошибками печати или перевода. Фабрика сохраняет за собой право вносить в свою продукцию любые изменения, которые она считает необходимыми и полезными, без нарушения ее основных характеристик.

Без авторизации Фабрики-производителя запрещается даже частичное воспроизведение или копирование текста и изображений, находящихся в данной инструкции.

- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ -

Необходимые со временем работы и внеплановое обслуживание печи должны выполняться только персоналом, который уполномочен фирмой-производителем или является персоналом авторизованного сервисного центра.

- **Внимательно прочитать** содержащиеся в настоящем руководстве предупреждения, поскольку в них содержатся важные указания по безопасности эксплуатации и обслуживания.
  Бережно хранить настоящее руководство по эксплуатации!

- Данный прибор должен применяться **только для тех целей, для которых он был разработан**: приготовление пищевых продуктов. Любое другое применение считается ненадлежащим, а, следовательно, опасным.

- Только соответствующим образом обученный обслуживающий персонал может работать с прибором.

- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без необходимого опыта или знаний, если они находятся под присмотром или были обучены пользоваться прибором лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.

- Очистку и обслуживание нельзя поручать детям, если они находятся без присмотра.

- Необходимо следить за работой печи.

- Во время работы поверхности печи нагреваются. Будьте внимательны!

- **ВНИМАНИЕ!** При открытии дверцы возможен выход горячего пара.

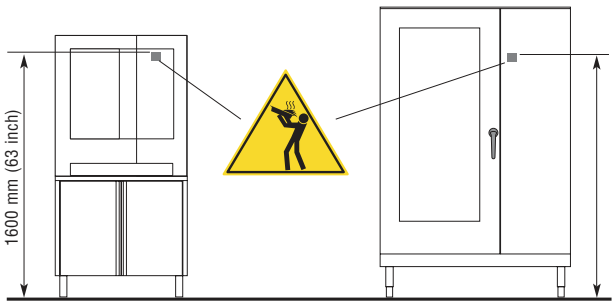
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения любых опасностей его замену должен выполнить производитель или его сервисный центр, либо лицо с подобной квалификацией.

- В случае поломок или неисправностей в работе **немедленно выключить печь!**

- ВНИМАНИЕ! Во время работ по очистке, обслуживанию и замене компонентов отключайте электрическое питание прибора.

- ВНИМАНИЕ! Пол поблизости от прибора может быть скользким!

- **Предохранительная наклейка**
- Максимальная высота закладки для емкостей с жидкостями.
- ВНИМАНИЕ, во избежание ожогов не использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами, которые в процессе готовки становятся текучими, на более высоких уровням, чем те, что доступны для наблюдения.



- В случае необходимости проведения сервисных технических работ в запросе следует указать подробное описание неисправности, чтобы сервисная служба смогла понять, о какой неполадке идет речь.

- У техника по установке следует запросить инструкции по установке смягчителя воды, поскольку отсутствие обслуживания или несоответствующее обслуживание является причиной образования известковых отложений, которые непоправимо нарушают работу прибора.

- **Помещение**, в котором установлена печь, **должно хорошо проветриваться!**

- Каждый прибор имеет табличку, на которой указана модель и основные технические характеристики. Далее приводится пример таблички для электрической печи и для газовой печи.

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	∑Qn 40 kW
A3 ☐ B13 ☐ B23 ☐		kPa 200 - 500
G 25 / m^3/h	G 20 / m^3/h	
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5	CE 0085	

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

- Настоящее руководство также имеется в электронном формате. Обратитесь в сервисный центр.

2 • ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

2.1 • Перед первым использованием печи необходимо тщательно вымыть рабочую камеру (смотрите главу «Ежедневная очистка»)

2.2 • Для обеспечения долгого срока службы и правильного функционирования печи тщательно очищайте ее внутри и снаружи в конце каждого рабочего дня.

2.3 • **При очистке печи не должны использоваться струи воды под давлением!**

2.4 • Для ежедневной очистки используйте только предназначенные для этого **не коррозивные** (щелочные) средства. Не рекомендуется использовать абразивные материалы и продукты, так как они разрушают поверхность.

2.5 • Всегда отключайте печь по окончании рабочего дня от сетей подачи электричества, воды и газа (если это газовая модель).

2.6 • **Избегайте** любых операций, которые могут привести к **отложению пищевой соли** на поверхностях печи из нержавеющей стали. Если же жто произошло, то сразу же смойте соль водой.

2.7 • После осуществления приготовления в режиме пара, **с осторожностью открывайте дверь печи,** чтобы избежать попадания на вас остатков пара, которые выйдут из рабочей камеры после приготовления. Несоблюдение этой предосторожности может быть опасным для оператора.

2.8 • Для обеспечения безопасного функционирования печи **никогда нельзя блокировать отдушины и другие отверстия, присутствующие у печи!**



2.9 • **ВНИМАНИЕ**
Запрещена готовка в печи с добавлением алкоголя!

2.10 • **Несоблюдение данных мер предосторожности, которые являются основой вашей безопасности, может повлиять на правильное функционирование печи и создать ситуации, опасные для оператора!**
Фабрика-производитель снимает с себя всякую ответственность в случае, если оригинальные
функции печи были изменены вследствии нарушения ее целостности или несоблюденияуказаний, приведенных в инструкции.

2.11 • **Для сохранения оригинальной эффективности печи в течение долгого времени, необходимо раз в год подвергать ее запланированному техническому обслуживанию. Для этого мы советуем заключить контракт на сервисное обслуживание с соответствующей сервисной компанией.**

2.12 • **Для охлаждения печи не используйте струи холодной воды.**
Чтобы правильно охладить печь, следуйте порядку действий, указанному в параграфе 3.8.

3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК

3.1 • ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ / РУКОЯТКА SCROLL & PUSH (РУКОЯТКА 1)

Отвечает за включение панели управления, подключает самодиагностику.

Для включения нажать в течение 3 секунд рукоятку **1.**

Вращать рукоятку, чтобы изменить значения, указанные на дисплеях **7** и **8**.

Для выключения нажимать в течение 3 секунд рукоятку **1.**

ВАЖНО!

Модели с конвекцией имеют только конвекционный режим (кнопка 2).

3.2 • КОНВЕКЦИЯ (КНОПКА 2)

Кнопка КОНВЕКЦИОННОГО режима приготовления.

3.3 • ПАР (КНОПКА 3)

Кнопка ПАРОВОГО режима приготовления.

3.4 • КОМБИНИРОВАННЫЙ (КНОПКА 4)

Кнопка КОМБИНИРОВАННОГО режима приготовления.

3.5 • КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОВЕРКИ ВЛАЖНОСТИ (КНОПКА 5)

Данная кнопка также выполняет функцию ручного увлажнителя, если нажимается во время приготовления (подсветка кнопки горит).

Данная функция показана для продуктов, которые нуждаются в дополнительной влаги в процессе приготовления. Удерживать кнопку нажатой столько, сколько требуется подать влажности в варочную камеру.

Примечание: *Прибор оснащен автоматической системой понижения температуры, которая работает во всех режимах приготовления. Если температура превышает на 30 °C заданную на дисплее, увлажнитель автоматически подает холодную воду в варочную камеру для резкого понижения температуры. Таким образом исключается возможность начать приготовление продукта при слишком высокой температуре. Кроме того, добавление влажности исключает подсушивание блюд.*

3.6 • ТЕМПЕРАТУРА (КНОПКА 6)
Позволяет включить настройку температуры камеры печи.

3.7 • ВРЕМЯ (КНОПКА 9)
Позволяет включить настройку времени приготовления печи.

3.6 • ТЕРМОЩУП (КНОПКА 10)
Позволяет включить настройку режимов приготовления с термощупом.

3.7 • РЕЖИМЫ (КНОПКА 11)
Позволяет настроить, вызвать и показать программы приготовления, внесенные в память рецепты, а также настроить и показать циклы приготовления.
СВЕТОИНДИКАТОРЫ, горящие ровным светом, указывают на заданные циклы.
Мигающий СВЕТОИНДИКАТОР указывает на текущий цикл.

3.8 • СКОРОСТЬ КРЫЛЬЧАТКИ (КНОПКА 12)
Кнопка выбора скорости вентиляции: обычная с выключенным светом, пониженная скорость и мощность с включенным светом.

Примечание: Быстрое охлаждение при открытой двери
*Функция включается исключительно тогда, когда дверь печи открыта. Удерживанием нажатой кнопки **12** в течение 5 секунд подключается вентиляция, которая обеспечивает быстрое понижение температуры варочной камеры до 50 °C.*
Функция особо показана в том случае, когда требуется очистить печь немедленно после приготовления.

3.9 • МОЙКА (КНОПКА 13)
Кнопка выбора режима мойки варочной камеры печи.

3.10 • КЛАВИАТУРА
TOUCH & COOK (КНОПКА 14)
Позволяет выбрать и немедленно запустить одну из 10 настроенных программ приготовления.

4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ

ДЕЙСТВИЯ

4.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1. Если на дисплеях **7-8** появится код ошибки, обратиться к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

ВАЖНО!

Модели с конвекцией имеют только конвекционный режим (кнопка 2).

4.2 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подсветка кнопок режимов приготовления мигает: **нажать кнопку требуемого режима** (**2 - 3 - 4**) для запуска приготовления.

Подсветка выбранного режима приготовления остается гореть ровным светом.

Запускается приготовление, на дисплее **8** появляется **[InF]**, что указывает на заданное время как бесконечное.

4.3 • ЗАДАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

Нажать кнопку **6**, на дисплее **7** выводится мигающее значение температуры. Повернуть рукоятку **1** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее.

Подтвердить нажатием кнопки **6** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру.

На дисплее **7** теперь выводится температура из варочной камеры.

4.4 • ЗАДАТЬ ВРЕМЯ

На дисплее времени выводится **[InF]**.

Нажать кнопку **9**, на дисплее **8** появится **[0.00]**. Повернуть рукоятку **1**:

- вправо, чтобы настроить время приготовления;
- влево, чтобы задать бесконечное время **[InF].**

Подтвердить нажатием кнопки **9** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданное время.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при приготовлении появляется необходимость использования щупа, нажмите кнопку **10** и установите требуемую температуру в сердцевине.

Подтвердите, нажав кнопку **10**, или подождите 10 секунд, чтобы внести в память установленную температуру щупа.

4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ

ДЕЙСТВИЯ

Заложить в варочную камеру продукты для приготовления. См. также главу *“Практичные советы”*.

Теперь...
на дисплее 7 указывается действительная температуры в варочной камере.

на дисплее 8 указывается время, оставшееся до завершения приготовления.

4.5 • КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если выбрано бесконечное время, вручную остановить приготовление нажатием в течение 3 секунд включенной кнопки приготовления (подсветка горит ровным светом).
После остановки приготовления подсветки режимов приготовления мигают (**2 - 3 - 4**).

Если задано ограниченное время приготовления, после его истечения звуковой сигнал предупредит о завершении приготовления.

Чтобы остановить сигнал, достаточно открыть дверь или нажать на рукоятку **(1)**.

Извлечь продукт из варочной камеры согласно инструкциям из параграфа 2.7 главы *“Особые указания”*.

Вывод и изменение сохраненных значений
Если во время приготовления необходимо проверить заданные значения, нажать кнопку **11**, дисплеи начнут мигать.
Подождать 10 секунд, чтобы вновь вывести действительные значения.

Если выведенные значения должны изменяться, следовать инструкциям из параграфов 4.3 и 4.4

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОЩУПОМ

ДЕЙСТВИЯ

5.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1. Если на дисплеях **7**-**8** появится код ошибки, обратиться к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

5.2 • ВЫБОР ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОЩУПОМ

Нажать кнопку **10**, на дисплее **8** появляется **SP**.

ВАЖНО!

Модели с конвекцией имеют только конвекционный режим (кнопка 2).

5.3 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подсветка кнопок режимов приготовления мигает: **нажать кнопку требуемого режима** (**2 - 3 - 4**) для запуска приготовления. Подсветка выбранного режима приготовления остается гореть ровным светом.

Приготовление запускается, а на дисплее **8** появляется **[50°]**, что указывает, что в качестве температуры в середине продукта настроено значение 50°C.

5.4 • ЗАДАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

Нажать кнопку **6**, на дисплее **7** выводится мигающее значение температуры. Повернуть рукоятку **1** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее.

Подтвердить нажатием кнопки **6** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру.

На дисплее **7** теперь выводится температура из варочной камеры.

5.5 • НАСТРОИТЬ ТЕРМОЩУП

Нажать кнопку **10**, на дисплее **8** появляется температура щупа. Повернуть рукоятку **1** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **8**.

Подтвердить нажатием кнопки **10** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру термощупа.

См. главу *“Настройка термощупа”*.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при приготовлении появляется необходимость учета времени, нажмите кнопку **9** и установите требуемое время.

Подтвердите, нажав кнопку **9**, или подождите 10 секунд, чтобы внести в память установленное время.

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОЩУПОМ

ДЕЙСТВИЯ

Заложить продукты для приготовления в варочную камеру и подключить термощуп.
См. также главу *“Практичные советы”*.

Теперь...
на дисплее 7 указывается действительная температуры в варочной камере.

на дисплее 8 указывается температура термощупа.

5.6 • КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При достижении заданной для термощупа температуры звуковой сигнал предупреждает о завершении приготовления.

Чтобы остановить сигнал, достаточно открыть дверь или нажать на рукоятку **(1)**.

Извлечь продукт из варочной камеры согласно инструкциям из параграфа 2.7 главы *“Особые указания”*.

Вывод и изменение сохраненных значений
Если во время приготовления необходимо проверить заданные значения, нажать кнопку **11**, дисплеи начнут мигать.
Подождать 10 секунд, чтобы вновь вывести действительные значения.

Если выведенные значения должны изменяться, следовать инструкциям из параграфов 5.3 и 5.4

6 • НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ С НЕСКОЛЬКИМИ ЦИКЛАМИ В ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ (ВПЛОТЬ ДО 4)

ДЕЙСТВИЯ

6.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1. Если на дисплеях **7-8** появится код ошибки, обратиться к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

Примечание: *приготовление в несколько этапов в последовательности позволяет предварительно нагреть пустую варочную камеру до закладки в нее продуктов, достаточно задать время цикла **1** как **бесконечное [InF]**; после достижения температуры предварительного нагрева цикличный звуковой сигнал и надпись **[LoA]** на диспле предупреждают о сроке закладки продуктов после закрытия двери; кнопка **11** показывает вторую мигающую подсветку в качестве сообщения о подключении цикла приготовления **2**.*

6.2 • ВЫБРАТЬ ПРОГРАММУ

Нажать кнопку рецептов **11**, на дисплее выводится **[L01]**.

Вращать рукоятку **1** до показа первой свободной программы (мигающие подсветки режимов приготовления и мигающий номер программы на дисплее **7**) и подтвердить нажатием рукоятки **1**.

Внимание!

Программа считается “новой”, если подсветки кнопок режимов приготовления и номер программы на дисплее **7** мигают.

Программа считается “занятой”, если подсветки кнопок режимов приготовления и номер программы на дисплее **7** горят ровным светом.

ВАЖНО!

Модели с конвекцией имеют только конвекционный режим (кнопка 2).

6.3 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подсветка кнопок режимов приготовления мигает: **нажать кнопку требуемого режима** (**2 - 3 - 4**). Подсветка выбранного режима приготовления остается гореть ровным светом.

6.4 • ЗАДАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ЦИКЛА 1

Нажать кнопку **6**, на дисплее **7** выводится мигающее значение температуры. Повернуть рукоятку **1** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее.

Подтвердить нажатием кнопки **6** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру.

На дисплее **7** теперь выводится температура из варочной камеры.

6 • НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ С НЕСКОЛЬКИМИ ЦИКЛАМИ В ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ (ВПЛОТЬ ДО 4)

ДЕЙСТВИЯ

6.5A • ЗАДАТЬ ВРЕМЯ ЦИКЛА 1

На дисплее времени выводится **[InF]**.
Нажать кнопку **9**, на дисплее **8** появится **[0.00]**. Повернуть рукоятку **1**:
- вправо, чтобы настроить время приготовления;
- влево, чтобы настроить бесконечное время **[InF],** используя таким образом **первый цикл в качестве предварительного нагрева.**

Подтвердить нажатием кнопки **9** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданное время.

Либо

6.5B • НАСТРОИТЬ ТЕРМОЩУП ДЛЯ ЦИКЛА 1

Нажать кнопку **9**, на дисплее **8** появляется температура щупа. Повернуть рукоятку **1** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **8**.
Подтвердить нажатием кнопки **9** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру термощупа.

См. главу *“Настройка термощупа”*.

6.6 • ВЫБРАТЬ ЦИКЛ 2 И ПОСЛЕДУЮЩИЕ (ДО 4 ЦИКЛОВ)

Нажать кнопку **11,** на кнопке загорается второй мигающий СВЕТОДИОД. Выполнить настройку согласно указаниям из параграфа 6.3. При необходимости дополнительных этапов выполнить ту же последовательность.

После настройки последнего цикла подождать 10 секунд для применения данных цикла.
На кнопке 11 остаются гореть ровным светом подсветки настроенных циклов.

6.7 • ВНЕСЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ПАМЯТЬ

Удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **11**, на дисплее **7** появится **[REC]**, подтвердить запоминание нажатием кнопки **6.** Номер программы, где сохранено приготовление, выводится на дисплее **7.**

6.8 • ЗАПУСТИТЬ НАСТРОЕННУЮ ПРОГРАММУ

Нажать кнопку режима приготовления, которая мигает (**2 - 3 - 4**), чтобы запустить приготовление. Подсветка режима приготовления остается гореть ровным светом.

6.9 • НАСТРОЙКА НОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если требуется запрограммировать новое приготовление, необходимо обнулить предыдущее, удерживая нажатой в течение 3 секунд кнопку **11**, на дисплее **7** появится **[ESC]**, подтвердить обнулением нажатием кнопки **9.** СВЕТОДИОДЫ режимов приготовления мигают, указывая на осуществленное обнуление.

7 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

ДЕЙСТВИЯ

7.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1. Если на дисплеях **7-8** появится код ошибки, обратиться к главе *"Самодиагностика и условные обозначения неполадок"*.

7.2 • ВЫЗВАТЬ

Нажать кнопку рецептов **11**, на дисплее выводится **[L01]**.

Повернуть рукоятку **1** для выбора номера вызываемой программы, который появляется на дисплее **7**.

Вывод и изменение сохраненных значений

Если во время приготовления необходимо проверить заданные значения, нажать кнопку **11**, дисплеи начнут мигать.

Подождать 10 секунд, чтобы вновь вывести действительные значения.

Если необходимо вывести настройки последующих этапов, нажимать кнопку **1** и вращать рукоятку, пока на дисплее не появится нужный этап.

7.3 • ПУСК

7.3 a •	**7.3 b •**	**7.3 c •**
ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ НАГРЕВОМ Нажать кнопку режима приготовления с ровно горящей подсветкой, чтобы запустить предварительный нагрев, на дисплее **8** появится **[PrE].** Цикличный звуковой сигнал и надпись **[LoA]** на дисплее предупредят о достижении температуры в варочной камере. Заложить продукты (если по программе предусмотрены этапы с термощупом, вставить иглу в продукт). Закрыть дверь. Кнопка **11** показывает второй мигающий СВЕТОДИОД (2), указывающий на подключение цикла приготовления 2.	**ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА** Заложить продукты (если по программе предусмотрены этапы с термощупом, вставить иглу в продукт). Запустить приготовление нажатием кнопки режима приготовления с горящей ровным светом подсветкой. Нажать кнопку **11** в течение 3 секунд или нажать кнопку **9**, на дисплее появится **[0.00],** еще раз нажать кнопку **9**. Звуковой сигнал и мигающий СВЕТОДИОД 2 на кнопке **1** указывают, что этап предварительного нагрева был исключен. **Предупреждение:** предварительный нагрев не является необходимым только тогда, когда в варочной камере уже имеется нужная температура.	**ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА** Заложить продукты (если по программе предусмотрены этапы с термощупом, вставить иглу в продукт). Запустить первый цикл приготовления путем нажатия кнопки режима приготовления с горящей ровным светом индикаторной подсветкой.

7.4 •ОСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы вручную остановить текущий процесс приготовления, удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку текущего приготовления (световой индикатор горит постоянно). После остановки процесса приготовления световые индикаторы процесса приготовления начинают мигать (2-3-4).

Чтобы выйти из программы нажмите кнопку **11**.

8 • УДАЛЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

8.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1.

8.2 • ВЫЗВАТЬ

Нажать кнопку рецептов **11**, на дисплее выводится **[L01]**.

Повернуть рукоятку **1** для выбора номера вызываемой программы, который появляется на дисплее **7**.

8.3 • УДАЛЕНИЕ

Удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **11**, на дисплее **8** появится **[ESC]**, вращать рукоятку **1** до появления **[DEL]** на дисплее **8** и подтвердить удаление нажатием кнопки **9.**

После завершения удаления подсветка кнопок **2** - **3** - **4** мигает, указывая на пустую программу.

9 • КОПИРОВАНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

9.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1.

9.2 • ВЫЗВАТЬ

Нажать кнопку рецептов **11**, на дисплее выводится **[L01]**.

Повернуть рукоятку **1** для выбора номера вызываемой программы, который появляется на дисплее **7**.

9.3 • КОПИРОВАНИЕ

Можно скопировать программу, чтобы затем внести в нее изменения.

Удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **11**, на дисплее **7** появится **[CPY]**, подтвердить копирование нажатием кнопки **6**.

На дисплее **7** появится первая свободная программа, выбрать номер нужной программы вращением рукоятки **1** и подтвердить нажатием рукоятки.

10 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТА

ДЕЙСТВИЯ

10.1 •

ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1. Если на дисплеях 7-8 появится код ошибки, обратиться к главе “Самодиагностика и условные обозначения неполадок”.

10.2 • ВЫЗВАТЬ

Нажать кнопку рецептов **11**, на дисплее выводится **[L01]**.

Повернуть рукоятку **1** для выбора номера вызываемой программы, который появляется на дисплее **7**.

(см. предварительно внесенные в память рецепты в параграфе 23).

10.3 a •

ЗАПУСК РЕЦЕПТА С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ НАГРЕВОМ

Нажать кнопку режима приготовления с ровно горящей подсветкой, чтобы запустить предварительный нагрев, на дисплее **8** появится **[PrE].**

Цикличный звуковой сигнал и надпись **[LoA]** на дисплее предупредят о достижении температуры в варочной камере.

Заложить продукты (если по программе предусмотрены этапы с термощупом, вставить иглу в продукт).

Закрыть дверь.

Кнопка **11** показывает второй мигающий СВЕТОДИОД (2), указывающий на подключение цикла приготовления 2.

10.3 b •

ЗАПУСК РЕЦЕПТА С ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Заложить продукты (если по программе предусмотрены этапы с термощупом, вставить иглу в продукт).

Запустить приготовление нажатием кнопки режима приготовления с горящей ровным светом подсветкой. Нажать кнопку **11** в течение 3 секунд или нажать кнопку **9**, на дисплее появится **[0.00],** еще раз нажать кнопку **9**.

Звуковой сигнал и мигающий СВЕТОДИОД 2 на кнопке **1** указывают, что этап предварительного нагрева был исключен.

Предупреждение: предварительный нагрев не является необходимым только тогда, когда в варочной камере уже имеется нужная температура.

10.3 • ПУСК

10.4 • КОПИРОВАНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАСТРОЕННОГО РЕЦЕПТА

Можно скопировать заранее заданный рецепт в индивидуальные программы с целью внесения в него изменений.

Удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **11**, на дисплее **7** появится **[CPY]**, подтвердить копирование нажатием кнопки **6**.

На дисплее **7** появится первая свободная программа, выбрать номер нужной программы вращением рукоятки **1** и подтвердить нажатием рукоятки.

Вывод заданных значений

Если в процессе приготовления необходимо проверить заданные значения для текущего этапа, нажать кнопку **1**. Если необходимо вывести настройки последующих этапов, нажимать кнопку **1**, пока на дисплее не появится нужный этап.

11 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ/РЕЦЕПТА

Введение

Прибор позволяет временно, только для текущего приготовления, изменить внесенную в память программу/рецепт. **Необходимо, чтобы выбранный для изменения рецепт был запущен.**

Это может быть необходимым, если внесенный в память программа/рецепт предусмотрены для других количеств продукта, когда необходимо удлинить время приготовления, поднять температуру или изменить любой другой параметр.

ДЕЙСТВИЯ

Вызвать заданную программу/рецепт и запустить приготовление согласно описанному выше.

Для внесения изменений в сохраненную программу/рецепт:

Режим приготовления

... нажать соответствующую режиму приготовления кнопку, изменение будет сохранено автоматически.

Увеличение/уменьшение температуры

Нажать кнопку **6**, на дисплее **7** выводится мигающее значение температуры. Повернуть рукоятку **1** для настройки нового значения температуры, которое выводится на дисплее **7**.

Подтвердить нажатием кнопки **6** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру.

Увеличение/уменьшение времени

Нажать кнопку **9**, на дисплее **8** появится **[0.00]**. Повернуть рукоятку **1**:

- вправо, чтобы настроить время приготовления;
- влево, чтобы задать бесконечное время **[InF].**

Подтвердить нажатием кнопки **9** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданное время.

Увеличение/понижение температуры термощупа

Нажать кнопку **9**, на дисплее **8** появляется температура щупа. Повернуть рукоятку **1** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **8**.

Подтвердить нажатием кнопки **9** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру термощупа.

Увеличение/уменьшение значения АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОВЕРКА ВЛАЖНОСТИ

... нажать кнопку **5**, дисплей **7** мигает, задать новое значение поворотом рукоятки **1**, подтвердить нажатием кнопки **5** или подождать 10 секунд (TIME OUT), изменение будет автоматически сохранено.

Примечание: *на дисплее* **7** *сообщается о временном изменении с помощью трех горящих ровным светом точек.*

Выполненное изменение удаляется после завершения приготовления: программа/рецепт остается в оригинальной версии.

12 • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK

Введение

Функция Touch & Cook позволяет получить 10 заранее заданных программ приготовления, которые обозначены значками и могут немедленно осуществляться.

Можно пальцем выбрать желаемую программу приготовления быстро и легко (идеальная функция для стандартных и повторяющихся приготовлений).

ДЕЙСТВИЯ

12.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1. Если на дисплеях 7-8 появится код ошибки, обратиться к главе “Самодиагностика и условные обозначения неполадок”.

12.2 • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK

Нажать на нужный значок Touch & Cook **14** .

Приготовление начнется, а на дисплее **7** появится соответствующая программа/рецепт (например, **[L01]**).

12.3 •

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ:

L01	Замороженные кондитерские изделия
L02	Замороженные хлебобулочные изделия
L03	Пирожные и торты с термощупом
L04	Пицца и фокачча на противне
L05	Куры в духовке
L06	Приготовление на гриле
L07	Мясное жаркое
L08	Запеченная рыба
L09	Приготовление на пару
L10	Разогрев

13 • ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK

ДЕЙСТВИЯ

13.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1.

13.2 • ВЫЗВАТЬ

Нажать кнопку **11**, на дисплее **7** появится **[L01]**.

Повернуть рукоятку **1** для выбора номера вызываемой программы, который появляется на дисплее **7**.

13.3 • ЗАПОМИНАНИЕ

Удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку Touch & Cook **14** , которую нужно присвоить рецепту/программе. На дисплее **8** появится номер присвоенной кнопки (например, **[b06]**).

На доске из комплекта поставки пометить новую программу рядом с соответствующим значком.



14 • НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА

Введение

Термощуп позволяет выполнять приготовление с контролем температуры в середине продукта. Устройство прекращает готовку в тот момент, когда в сердцевине продукта достигается заданная температура. При этом время приготовления исключается.

Термощуп может удобно использоваться при работающей печи в качестве переносного термометра в любом режиме приготовления по времени, для этого удерживать нажатой в течение нескольких секунд кнопку **10** на дисплее **8** в течение нескольких секунд появится температура щупа. Это позволяет проверять температуру в сердцевине продукта не в процессе готовки, то есть за пределами печи.

ДЕЙСТВИЯ

14.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ

Если первый цикл используется в качестве предварительного нагрева, необходимо удерживать щуп вне варочной камеры. В противном случае программа не сможет запуститься.

После настройки приготовления согласно указаниям глав о настройке вставить щуп в продукт (см. главу "Рекомендации по использованию термощупа"). Затем продолжать готовку выбранными способами.

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПРИМЕР

Настройка

Режим: **Конвекция**
Температура варочной камеры: **140 °C**
Время: **бесконечное**
Температура в середине продукта: **78 °C**

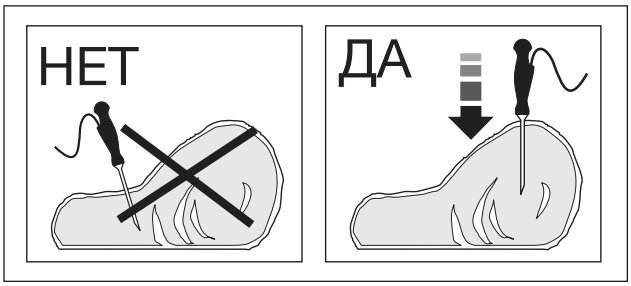
Что происходит

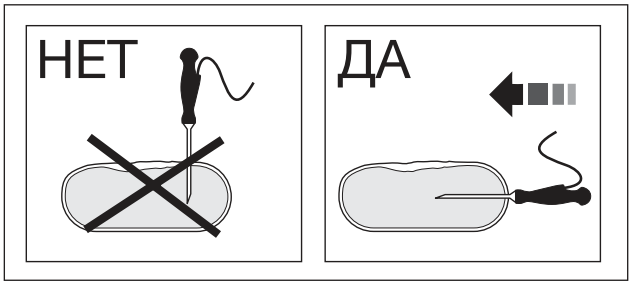
После достижения температуры в середине продукта 78 °C с температурой в камере 140 °C нагрев останавливается и вновь запускается автоматически, когда температура в середине продукта опускается на 1 °C.
То есть нагрев больше не зависит от выбранного значения температуры для варочной камеры, а от выбранного значения температуры для термощупа.

14.2 • РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕРМОЩУПА

Положение термощупа во время приготовления очень важно: щуп должен располагаться сверху вниз по центру тяжести продукта и быть полностью введенным. Для кусков толщиной менее двойной длины щупа он вставляется горизонтально по отношению к опорной поверхности таким образом, чтобы наконечник щупа находился в середине продукта (см. рисунок).

Рекомендуется также вводить щуп, расположенный по центру варочной камеры.





Факультативно: *по запросу можно подсоединить щуп к игле для проверки температуры вакуума или небольших кусков.*

Преимущества

- улучшает контроль за приготовлением, исключая риски потери и отходов продукта;
- позволяет добиться точного приготовления вне зависимости от качества или веса продукта;
- экономит время, потому что контроль за приготовлением автоматический;
- гарантирует строгую гигиену, поскольку точно известная температура в середине позволяет избежать передвижения или прокалывания продукта;
- идеально подходит для продуктов большого размера;
- точность до одного градуса по Цельсию при приготовлении сложных блюд, например, РОСТБИФА;
- соблюдение основных требований норматива HACCP.

14.3 • ПРИМЕРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА

ГОВЯДИНА

ФИЛЕ	от 52°C до 57°C
РОСТБИФ	от 48°C до 55°C
ЖАРКОЕ	от 78°C до 84°C
ВАРЕНАЯ/ТУШЕНАЯ	от 87°C до 90°C

ТЕЛЯТИНА

ОГУЗОК	от 72°C до 75°C
ПОДБЕДЕРОК	от 75°C до 78°C
ФРИКАНДО	от 75°C до 78°C
ЛОПАТКА	от 75°C до 80°C
КАРЕ	от 67°C до 72°C
СЕДЛО	от 67°C до 72°C

СВИНИНА

ОГУЗОК	от 65°C до 72°C
КАРЕ	от 65°C до 70°C
ФИЛЕ	от 67°C до 72°C
ЛОПАТКА	от 70°C до 75°C
ГОЛЕНЬ	от 78°C до 83°C
ВЕТЧИНА	от 65°C до 70°C
ПОРОСЕНОК ЦЕЛИКОМ	от 68°C до 73°C

ЯГНЯТИНА

БЕДРО	от 72°C до 76°C
КАРЕ	от 72°C до 76°C

ПТИЦА

КУРИНАЯ ГРУДКА	от 65°C до 70°C
ИНДЮШКА	от 78°C до 83°C
ИНДЮШАЧЬЯ ГРУДКА	от 67°C до 72°C
УТКА	от 78°C до 83°C
УТИНАЯ ГРУДКА (внутри розовая)	от 55°C до 57°C

РЫБА

ЛОСОСЬ	от 58°C до 63°C
РЫБА ЦЕЛИКОМ	от 60°C до 65°C

ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ

ПАШТЕТ	от 70°C до 75°C
ФУА ГРА	52°C
КУРИНЫЙ ТЕРРИН	от 64°C до 65°C
РЫБНЫЙ ТЕРРИН	от 60°C до 65°C

15 • СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ВЛАЖНОСТЬЮ

Введение

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ВЛАЖНОСТЬЮ позволяет поддерживать постоянный уровень влажности в варочной камере при конвекционном или комбинированном цикле приготовления. Она выполняет двойную функцию: не только подает влагу, но и отводит собственную влагу продукта, когда она превышает заданное значение.

Особенно подходит для свежих продуктов, которые не могут ежедневно иметь те же самые характеристика влажности, но после приготовления у них будет постоянно тот же вид и консистенция. Уровень влажности в варочной камере постоянно считывается во время этапа приготовления и поддерживается постоянным.

Эта система позволяет получить те же результаты приготовления продукта, приготовленного в различных количествах.

ДЕЙСТВИЯ

15.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ВЛАЖНОСТЬЮ

Примечание: *режим приготовления должен быть конвекционным или комбинированным*

После настройки приготовления согласно указаниям из глав по настройкам нажать кнопку **5** для настройки **АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ВЛАЖНОСТЬЮ** от **h00** (очень сухо) до **h99** (очень влажно) вращением рукоятки **1** (вправо увеличивается, влево уменьшается), данные выводятся на дисплее **7**.

Подтвердить нажатием кнопки **5** либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданное значение.

Рекомендации

Определение значения влажности означает некоторый накопленный практический опыт.

В любом случае исключается возможность совершения серьезных ошибок, поскольку данная функция положительно влияет на внешний вид продукта.

Показано для:

продуктов, склонных к подсушиванию, небольших размеров или для продуктов, которые выделяют излишнюю влагу (например, жареный цыпленок) и поддержания температуры особенно на блюде.

Преимущества

Результаты достигаются и при наличии продуктов с различными характеристиками.

16 • РАБОЧИЕ ПОДРОБНОСТИ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Во время приготовления (подсветка горит ровным светом) на дисплеях выводятся действительные значения (текущие).

В любом случае можно проверить заданные значения. Для этого выполнить следующее:

ДЕЙСТВИЯ

16.1 • ВЫВОД ЗАДАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ В ПРОЦЕССЕ ЭТАПА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (без остановки)

Нажать кнопку **11**, дисплеи мигают и выводят ранее настроенные значения. Через 10 секунд вновь появятся действительное значения (TIME OUT), то есть:

мигающий дисплей: заданное значение.

горящий ровным светом дисплей: действительное значение.

16.2 • ИЗМЕНЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ (БЕЗ ОСТАНОВКИ)

См. параграф 11

16.3 • ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА

Открыть дверь. Приготовление останавливается, а время, оставшееся до конца готовки, останавливается. Его отсчет продолжается после закрытия двери. Приготовление автоматически начинается с момента, в который оно было прервано.

16.4 • ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА

Чтобы прервать или окончательно остановить режим приготовления с бесконечным временем, нажать кнопку активного режима приготовления (подсветка горит) на 3 секунды.

17 • ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ

17.1 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Этап предварительного разогрева рабочей камеры очень важен и полезен для получения хорошего разультата приготовления.

Общее правило говорит о том, что нужно всегда разогревать пустую рабочую камеру, задавая температуру, которая примерно на 15% или 25% превышает температуру приготовления.

В случае приготовления на пару, хорошо разогрейте пустую камеру в конвекционном режиме, так как этот режим позволяет задавать температуру, превышающую 130°C.

17.2 • ЗАГРУЗКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПРИ ГОТОВКЕ

Важно,чтобы высота противня соответствовала высоте продукта.

Чтобы получить равномерное приготовление, желательно распределить продукт на нескольких неглубоких противнях, а не загружать все в один глубокий противень.

Обращайте внимание на максимальный вес, указанный в следующей таблице.

Кол-во противней	Максимальная загрузка для противня	Максимальная загрузка для печи
4 x GN 2/3 4 x 460 x 340	2,5 Kg.	10 Kg.
4 x GN 1/1 4 x 600 x 400	4 Kg.	16 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	4 Kg.	20 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	4 Kg.	40 Kg.

Замечание:
Естественно, что при загрузке продуктов в печь, нужно иметь ввиду не только вес, но и размер, консистенцию и ширину продукта.

ВНИМАНИЕ
Не размещайте противни / емкости с жидкостями на уровни, превышающие 1,6 м.

17.3 • ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Предварительный разогрев и размер загрузки должны определяться, исходя из качества и вида продукта. Например, замороженный шпинат не должен подвергаться слишком высоким температурам, так как это может его слишком высушить и негативно повлиять на результат.

17.4 • ТИП ПРОТИВНЕЙ

Чтобы получить оптимальные результаты, необходимо использовать разнообразные противни в зависимости от типа продукта: алюминиевые противни для кондитерских и хлебобулочных изделий, перфорированные противни для готовки на пару, сетчатые противни для изначально приготовленных во фритюре продуктов, например, картофеля.

17.5 • РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

При загрузке продуктов в рабочую камеру рекомендуется обращать особое внимание на то, чтобы между противнями оставалась достаточно пространства. Это позволяет жару и воздуху равномерно распределяться для идеально равномерного результата приготовления. Этого не сможет произойти, если продукт, расположенный на одном противне, касается другого противня, находящегося выше.

17.6 • УМЕНЬШЕНИЕ ПРИПРАВ

Работая с печью такого типа, возможно снизить практически до нуля использования таких приправ, как растительное и сливочное масло, жиры и специи. При использовании меньшего количества приправ, подчеркивается натуральный вкус самого продукта, сохраняются его питательные свойства.



• ВНИМАНИЕ
Не разрешено готовить с добавлением алкоголя!

18 • СНЯТИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД (исполнение T)

Ниже приводятся инструкции по снятию панели команд для замены контрольной платы управления или стеклянной панели.

18.1 • СНЯТИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД

Отсоедините прибор от электрической сети.
Чтобы демонтировать панель команд, снимите пластиковые колпачки внутри лотка фасада, которые защищают 3 крепежных винта (с помощью шлицевой отвертки), и раскрутите 3 винта.



В нижней части панели раскрутите и снимите две круглые черные рукоятки крепления.
Теперь панель можно снять, потянув вниз.



18.2 • ЗАМЕНА КОНТРОЛЬНОЙ ПЛАТЫ КЛАВИАТУРЫ

Отсоедините разъем контрольной платы клавиатуры и разъем энкодера.

Раскрутите 4 крепежных винта узла рамы/контрольной платы к панели и снимите его.

Вставьте новый узел рамы/контрольной платы клавиатуры, закрутите 4 винта и подсоедините проводку.

Установите на место панель.

18.3 • ЗАМЕНА СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

Снимите рукоятку энкодера и раскрутите крепежную гайку.

Отсоедините разъем контрольной платы клавиатуры и разъем энкодера.

Раскрутите 4 крепежных винта узла рамы/контрольной платы к панели и снимите его.

Достаньте плату энкодера.

Установите плату энкодера на новую стеклянную панель и закрутите крепежную гайку. Установите на место рукоятку.

Вставьте на место узел рамы/контрольной платы клавиатуры, закрутите 4 винта и подсоедините проводку.

Установите на место панель.

19 • ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

19.1 • ПЕРИОДИЧЕСКИ ...

... советуется при необходимости очищать защитную решетку вентилятора и направляющие для противней.

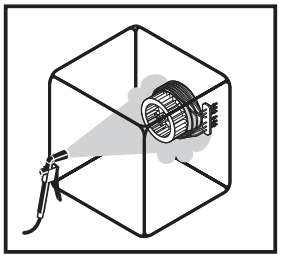
Для этого нужно действовать следующим образом:

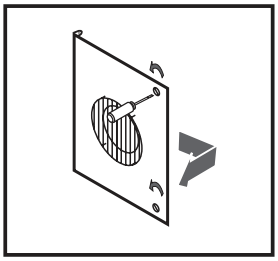
- отключить печь от всех подключений (электроэнергия, вода и газ, если присутствует);
- вытащить направляющие для противней;
- с помощью отвертки нужного размера или монеты развинтить винты защитной решетки вентилятора, чтобы иметь возможность очистить ее с другой стороны, для тщательного ополаскивания советуется использовать ручной душ (опционально);
- высушить чистой тряпкой;
- полное извлечение защитной решетки требуется только тогда, когда грязь очень тяжело удаляется; не используйте абразивные материалы и губки, так как они повреждают поверхность стали; если позволяют размеры, помойте решетку в посудомоечной машине;

Разместите защитную решетку в рабочей камере, удостоверьтесь, что фиксирующие винты справой стороны хорошо завинчены.

19.2 • ДЛИТЕЛЬНОЕ БЕЗДЕЙСТВИЕ

В случае, если печь не будет работать в течение длительного промежутка времени (на праздники или во время отпуска), аккуратно очистите ее, без использования каких-либо средств. Прикройте дверь, оставив пространство для циркуляции воздуха внутри рабочей камеры. Отключите печь от всех подключений (электроэнергия, вода и газ, если присутствует). Возможно также при желании обработать внешнюю поверхность печи специальными защитными средствами, которые можно найти в продаже.





20 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

20.1 • Для обеспечения правильной и безопасной работы печи необходимо хотя бы раз в год подвергать ее запланированному техническому обслуживанию.

20.2 • Для этого советуется заключить контракт на сервисное обслуживание с соответствующей сервисной компанией.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

РУЧНАЯ И АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

- **ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ...**
  ... означает безупречное приготовление и наилучшую отдачу:
- собственный вкус продукта остается неизменным;
- во время работы не образуется дым, вызванный сгоранием остатков предыдущих продуктов;
- экономия энергии;
- снижение необходимости в обслуживании и более длительный срок службы печи;
- простота процедуры обеспечивает тщательную очистку за короткое время и при ограниченном участии оператора.

- **ВНИМАНИЕ!**
  Не использовать прямые струи воды или струи под давлением для очистки наружных стенок печи.
  Категорически избегать использования коррозийных и (или) абразивных средств, а также железных губок или лопаток на стальных поверхностях во избежание их непоправимого повреждения. Слишком **агрессивные**, не щелочные с высоким процентом соды и аммиака средства **могут** за краткое время **повредить прокладки**, **что нарушит герметичность печи**.
  Внешние поверхности следует мыть губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства, подходящего для данного вида оборудования.
- **Рекомендуется использовать специально разработанное моющее средство.**

- **ПРИМЕЧАНИЕ:**
  БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ
  Функция включается исключительно тогда, когда дверь печи открыта. Удерживая нажатой кнопку **12** в течение 5 секунд, включается вентиляция для быстрого снижения температуры в варочной камере до 50 °C. **Функция особо показана, если после приготовления необходимо немедленно очистить печь.**

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

21 • РУЧНАЯ МОЙКА

21.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ЦИКЛА РУЧНОЙ МОЙКИ [CL]

Нажать кнопку **13**, на дисплее **7** появится **[CL],** подтвердить нажатием рукоятки **1**. На дисплее **8** теперь выводится **[run]**, нажать кнопку **9** для включения программы мойки **РУЧНАЯ,** указанной далее.

На дисплее выводится **[rAF],** если температура в камере повышенная, **[Att],** если температура в камере низкая. По достижении температуры появляется надпись **[dEt In]**, звуковой сигнал предупреждает, что следует открыть дверь и распылить чистящее средство в варочной камере.

Закрыть дверь и нажать кнопку **9** для подключения цикла мойки. С этого момента больше не требуется никакого вмешательства оператора вплоть до завершения программы.

Если на фильтре слива, расположенном на дне рабочей камеры в центре, скапливается большое количество грязи, почистить фильтр, чтобы вода и моющее средство могли сливаться свободно.

По окончании программы мойки подается циклический звуковой сигнал. Открыть дверцу, чтобы отключить сигнал.
На дисплее 7 выводится [End], нажать кнопку 13 для выхода из меню мойки.

Выключить прибор рукояткой 1.

ВАЖНО!
Для удаления всех следов чистящего средства тщательно промойте варочную камеру изнутри. Пользуйтесь душем (факультативно) или подобным устройством.

Губкой или тряпкой протереть переднюю прокладку варочной камеры, чтобы защитить ее от преждевременного износа.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

22 • КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ

Прибор оснащен комплектом для мойки, который обеспечивает пять циклов очистки варочной камеры:

- ПРОМЫВАНИЕ **[riS]** (быстрая промывка),
- ЭКО МОЙКА **[ECo]** (для удаления ТРУДНОВЫВОДИМОЙ грязи и для **значительной экономии воды и чистящего средства за счет незначительного удлинения времени мойки**),
- МОЙКА SOFT **[SC]** (для НОРМАЛЬНОГО загрязнения),
- МОЙКА MEDIUM **[MC]** (для СЛОЖНОГО загрязнения)
- МОЙКА HARD **[hC]** (для ТРУДНОВЫВОДИМОГО загрязнения),

без прямого вмешательства оператора в действия по очистке.

Моющее средство распределяется равномерно и разбрызгивается в нужный момент с помощью специального сопла, что исключает возможность контакта оператора с моющим средством.

Не рекомендуется использовать моющие средства отличные от рекомендованных изготовителем, поскольку они не гарантируют высокий уровень мойки и могут нанести ущерб моющей установке.

Проверить, что быстроразъемное соединение подачи моющего средства хорошо вставлено, а патрон содержит достаточное количество моющего средства, рекомендованного изготовителем.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

22 • КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ

22.1 • ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ [riS] - [ECo] - [SC] - [MC] - [hC].

Нажать кнопку **13**, на дисплее **7** появится **[CL],** вращать рукоятку **1** вправо до выбора необходимого режима мойки **ПРОМЫВКА [riS], ECO [ECo], SOFT [SC], MEDIUM [MC], или HARD [hC]** и подтвердить нажатием рукоятки **1**.
На дисплее **8** теперь выводится **[run]**, нажать кнопку **9** для подключения выбранной программы мойки.

На дисплее появляется **[rAF],** если температура в камере повышенная, либо **[Att],** если температура в камере слишком низкая.

Программы мойки **ПРОМЫВКА [riS], ECO [ECo], SOFT [SC], MEDIUM [MC] и HARD [hC]** представляют автоматическую последовательность циклов (продолжительность и оставшееся до конца программы время выводятся на дисплее **8**), которые позволяют получить сухую и блестящую камеру.

Если на фильтре слива, расположенном на дне рабочей камеры в центре, скапливается большое количество грязи, почистить фильтр, чтобы вода и моющее средство могли сливаться свободно.

По окончании программы мойки подается циклический звуковой сигнал. Открыть дверцу, чтобы отключить сигнал.
На дисплее 7 выводится [End], нажать кнопку 13 для выхода из меню мойки.

Выключение прибора рукояткой 1 не допускается во время выполнения программ ПРОМЫВКА, ЭКО МОЙКА, МОЙКА SOFT, МОЙКА MEDIUM и МОЙКА HARD; дождаться сигнал окончания мойки, чтобы отключить прибор.

Губкой или тряпкой протереть переднюю прокладку варочной камеры, чтобы защитить ее от преждевременного износа.

Прервать и перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется). Когда печь не используется, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.

22 • КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ

22.2 • ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА COMBICLEAN

Если во время вызова автоматической процедуры мойки **ECO [ECo], SOFT [SC], MEDIUM [MC] или HARD [hC]** на дисплее **8** появится мигающая надпись **[dEt]** , проверьте количество чистящего средства в картридже.

Если картридж пуст, замените его. В противном случае нажмите кнопку **9** для начала промывки.

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА
Раскрутите пробку пустого картриджа и снимите его.
Картридж моющего средства **COMBICLEAN** имеет пробку **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА**

Установите новый картридж в специально отведенное место в печи.
ВАЖНО! Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.
Снимите пробку нового картриджа и введите трубку с пробкой **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА** так, чтобы трубка была обращена к передней стороне картриджа. Хорошо закрутите пробку.

Удерживайте нажатой кнопку **9** в течение трех секунд (пока не пропадет сообщение **[dEt]** с нижнего дисплея), чтобы восстановить уровень чистящего средства до максимального.

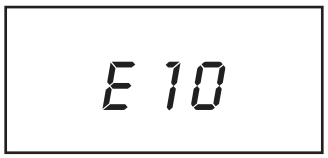
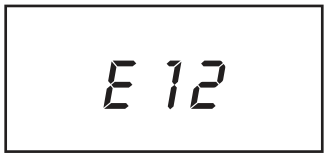
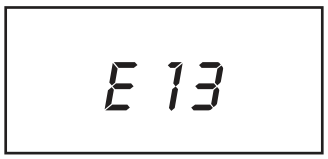
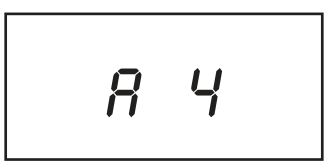
Нажмите кнопку **9** для запуска промывки.

23 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

23.1 • При включении оборудования с помощью главного выключателя, автоматически выполняется электронный контроль основных рабочих устройств. Если после выполнения автодиагностики оборудование находится в идеальном состоянии, на дисплее температуры рабочей камеры отображается реальное значение температуры в рабочей камере, а светодиоды кнопок режимов приготовления мигают. После этого можно задать параметры приготовления.

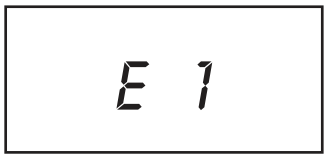
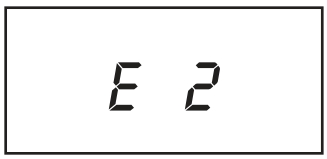
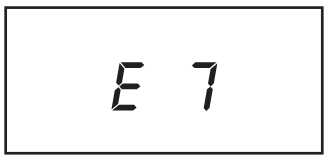
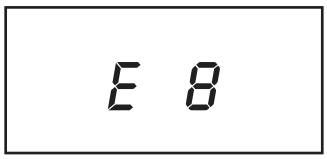
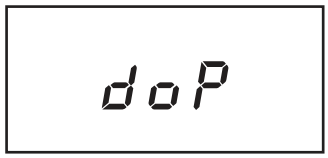
23.2 • Если выявлены неполадки в работе печи, они указываются на дисплеях **7**. Отображение ошибок на экране очень важно для выполнения техобслуживания, поскольку само сообщение об ошибке уже указывает на тип неисправности. Сообщение на дисплее сопровождается звуковым сигналом продолжительностью 5 сек., которое повторяется каждую минуту до выключения оборудования.

Основными сообщениями о неполадках являются:

УКАЗАНИЯ	
	**“ E10 ”** Указание на **дисплее 7**. Неполадка датчика температуры варочной камеры, **немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.
	**“ E12 ”** **Неполадка датчика температуры конденсации выводных паров**. Печь может работать под **строгим надзором** (большее потребление воды) вплоть до вмешательства службы технической поддержки.
	**“ E13 ”** **Неполадка термощупа.** Печь можно использовать вплоть до вмешательства службы технической поддержки, но без применения термощупа.
	**“ A 4 ”** Означает, что не поступает вода, поэтому необходимо **убедиться,** что отсечной вентиль открыт, а в водопроводной сети имеется вода. Если отсутствие воды зависит от сети, предупредить коммунальную службу. Если вода в сети имеется, обратиться в службу технической поддержки. Печь может использоваться в режиме конвекции.

23 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

Основными сообщениями о неполадках являются:

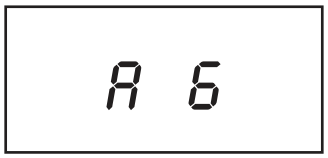
УКАЗАНИЯ	
	**“ E 1 ”** Срабатывание **тепловой защиты двигателя. Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.
	**“ E 2 ”** Срабатывание предохранительного **термостата варочной камеры. Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.
	**“ E 7 ”** В отсеке **электрических** компонентов обнаружена **повышенная** сверх меры температура. Печь может использоваться под строгим надзором вплоть до вмешательства службы технической поддержки.
	**“ E 8 ”** В отсеке компонентов обнаружена **слишком высокая температура,** которая может нарушить исправность компонентов. **Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.
	**“ doP ”** Появляется при открытой двери и указывает, что микровыключатель двери не замыкает контакт. Убедиться, что дверь хорошо закрыта, если сигнал продолжается, обратиться в службу технической поддержки.

23 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

Основными сообщениями о неполадках являются:

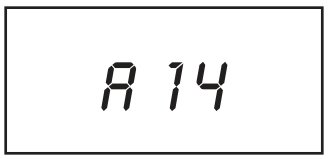
УКАЗАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ



“ A 6 ”

Отсутствие газа. Убедиться, что отсечной вентиль открыт, а в сети имеется газ. Если отсутствие газа зависит от сети, предупредить коммунальную службу. Если газ в сети имеется, обратиться в службу технической поддержки.



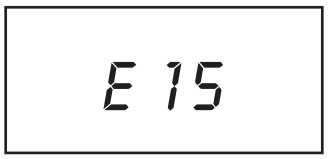
“ A14 ”

Газовое оборудование оснащено устройством зажигания с автоматическим возобновлением зажигания. Если автоматический сброс не происходит через несколько попыток, на дисплее **7** появляется код ошибки **[EA14]** горелок камеры, приведенный сбоку. Звуковой сигнал предупреждает оператора. Нажать рукоятку **1** для восстановления включения. Если неполадка повторяется, необходио обратиться в службу технической поддержки.

Примечание: *блок горелки является предохранительным условием, поэтому возникновение такой ситуации не является неполадкой прибора.*

Если после проведения вышеуказанных проверок прибор не работает, обратиться в службу технической поддержки.

Примечание: *при обращении в службу технической поддержки следует предоставить как можно более подробные сведения о неполадке, а также все данные на паспортной табличке.*



“ E15 ”

Аварийный сигнал горелок

Немедленно выключить печь и обратиться в службу технической поддержки.

Примечание: *x указывает номер горелки в аварийном состоянии.*

---

24 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ

Цикл приготовления

Режим

Режим конвекции

Режим приготовления на пару

Комбинированный режим приготовления конвекция/на пару

Температура в варочной камере

Время приготовления

Температура в середине продукта

% влаги / Настройка отдушины

100% Отдушина закрыта

0% Отдушина открыта

*** Скорость вентиляции (* если имеется)**

Стандартная скорость

Пониженная скорость

24 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ

L01 Замороженные кондитерские изделия

	Режим					*
1		175°C	∞	--	100%	
2		145°C	5’	--	100%	
3		160°C	10’	--	0%	
4		165°C	10’	--	0%	

L02 Замороженные хлебобулочные изделия

	Режим					*
1		200°C	∞	--	100%	
2		180°C	10’	--	100%	

L03 Пирожные и торты

	Режим					*
1		200°C	∞	--	100%	
2		170°C	25’	--	100%	

L04 Пицца и фокачча на противне

	Режим					*
1		230°C	∞	--	100%	
2		210°C	2’	--	40%	
3		210°C	8’	--	100%	

L05 Куры в духовке

	Режим					*
1		250°C	∞	--	100%	
2		180°C	30’	--	30%	
3		200°C	10’	--	10%	
4		230°C	10’	--	0%	

L06 Приготовление на гриле

	Режим					*
1		260°C	∞	--	0%	
2		250°C	10’	--	10%	

L07 Мясное жаркое

	Режим					*
1		180°C	∞	--	100%	
2		150°C	25’	--	60%	
3		170°C	20’	--	50%	

L08 Запеченная рыба

	Режим					*
1		230°C	∞	--	100%	
2		210°C	8’	--	50%	
3		190°C	8’	--	20%	

L09 Приготовление на пару

	Режим					*
1		130°C	∞	--	--	
2		100°C	8’	--	--	

L10 Разогрев

	Режим					*
1		140°C	∞	--	100%	
2		120°C	4’	--	100%	
3		120°C	6’	--	30%	

ВНИМАНИЕ! Время приготовления может меняться в зависимости от размеров и от количества закладки.

ПРИМЕЧАНИЯ

ALI S.p.A. - Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300

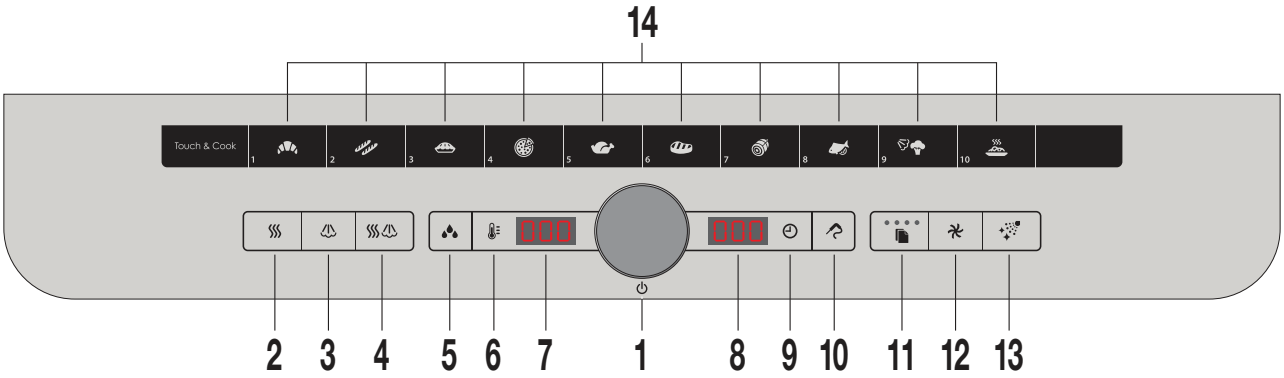


LA90029160 MANUALE USO - Versione T - RU

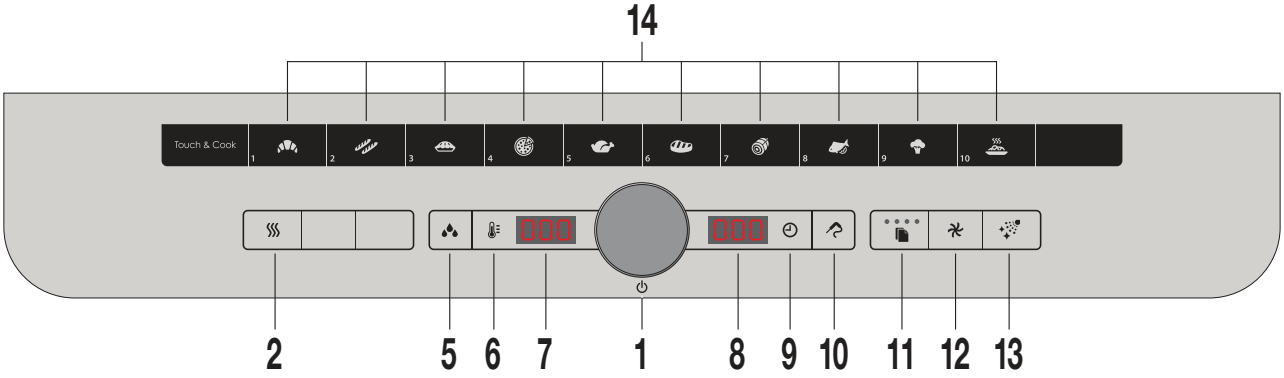
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КНОПОК

ИСПОЛНЕНИЕ T

Модели с прямой подачей пара



Конвекционные модели



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook