Apach
CHEF line

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ СЕРИИ LEA_SB

ВНИМАНИЕ! Прочитать инструкции
перед началом применения прибора

RU

90037490rev02

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

Уважаемый клиент!

Поздравляем Вас с приобретением новой печи.

Благодаря использованию инновационных технологических решений, использованных в ней, Ваша работа упростится, а результаты останутся по-прежнему превосходными.

Рекомендуем вам внимательно прочесть предупреждения и советы из настоящего руководства. Так вам будет проще эксплуатировать вашу новую печь и долго сохранять ее эффективность.

Для получения любой информации обращайтесь по

тел. +39 0438 9110 - эл.почта: lainox@lainox.it

Служба технической поддержки

МОДЕЛИ

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

SA____BS = Sapiens с бойлером
SA____BV = Sapiens с прямой подачей пара
SA____BM = Sapiens с бойлером + Sapiens с прямой подачей пара

AR_S = Aroma Sapiens

__E_ = электрический

__G_ = газовый

ЕМКОСТЬ

6 x GN 1/1 (**061**)
6 x GN 2/1 (**062**)
10 x GN 1/1 (**101**)
10 x GN 2/1 (**102**)
16 x GN 1/1 (**161**)
20 x GN 1/1 (**201**)
20 x GN 2/1 (**202**)

5 x (600x400) (**054**)
8 x (600x400) (**084**)
13 x (600x400) (**134**)
15 x (600x400) (**154**)

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неточности настоящего Руководства, вызванные опечатками или ошибками при наборе текста. Изготовитель оставляет за собой право вносить в продукцию изменения, которые он считает необходимыми или полезными, если они не наносят вреда основным функциям печи.

Запрещается полное или частичное воспроизведение или копирование текстов или рисунков настоящего Руководства, без предварительного разрешения Фирмы-изготовителя.

Авторские права
Передача конкретной информации о продукте третьим лицам запрещена. Все права, включая права на перевод и воспроизведение, защищены.

- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ -

ОГЛАВЛЕНИЕ

		СТР.
1	• ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	6
2	• ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	12
3	• ОПИСАНИЕ КНОПОК	13
4	• НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	15
5	• НАСТРОЙКА И ВНЕСЕНИЕ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	18
6	• ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	22
7	• ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТА	23
8	• ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	24
9	• УДАЛЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	25
10	• ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ	26
11	• НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА	27
12	• СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ УРОВНЕМ ВЛАЖНОСТИ	30
13	• ИЗБРАННЫЕ ПРОГРАММЫ	31
14	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	32
15	• РАБОЧИЕ ПОДРОБНОСТИ	33
16	• ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ	34
17	• ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	37
18	• ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	42
19	• НАСТРОЙКИ	43
	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	60
20	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - CALOUT	61
21	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - МОЙКА + CALOUT	63
	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - РУЧНАЯ И АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА	64
22	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - РУЧНАЯ МОЙКА	65
23	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - КОМПЛЕКТ МОЙКИ	66
24	• САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК	70
25	• ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ	72

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

- **Внимательно прочитайте** содержащиеся в настоящем руководстве предупреждения, поскольку в них содержатся важные указания по безопасности эксплуатации и обслуживания.
  Бережно храните 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.

- Уровень эквивалентного звукового давления(A-weighted) ниже 70 дБ(A).

- Не использовать для очистки печи струи воды под давлением или пароочистители!

1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **Внимание!** Во время работы печи ее поверхности горячие, как указано на наклейках с международным символом IEC 60417 - 5041  . Будьте предельно осторожны!

- **ВНИМАНИЕ:** При открытии дверцы возможен выход горячего пара. При использовании оборудования пользуйтесь средствами индивидуальной защиты от высокой температуры.

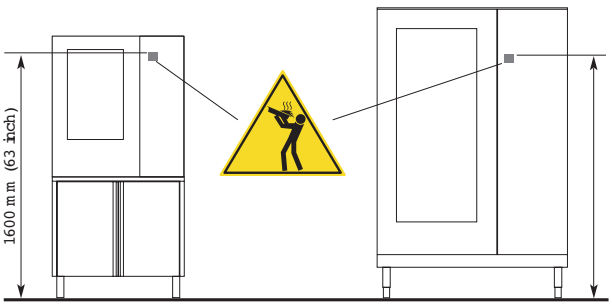
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения любых опасностей его замену должен выполнить производитель или его сервисный центр, либо лицо с подобной квалификацией.

- 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.



- Не работайте с машиной, используя средства, не пригодные для доступа к верхней части (например, используя лестницы или взбираясь на машину)

- Обращение с химическими веществами:
  принимайте соответствующие меры безопасности. Обязательно используйте паспорта с данными, касающиеся безопасности, и этикетки используемого продукта.
  Используйте средства индивидуальной защиты, рекомендованные в паспортах с данными, касающихся безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **См. паспорта безопасности средств для очистки.**
- **При попадании моющего средства на кожу (или волосы):** Снять загрязненную одежду. Немедленно принять душ. Незамедлительно обратиться к врачу.
- **В случае попадания в глаза:** Снять контактные линзы (если имеются). Немедленно и обильно промыть водой в течение 30/60 минут, широко раскрыв веки. Незамедлительно обратиться к врачу.
- **В случае вдыхания:** Немедленно вызвать врача. Вынести человека на открытый воздух далеко от места происшествия. Если прекратилось дыхание, сделать искусственное дыхание. Принять необходимые меры предосторожности для оказывающего первую помощь.
- **В случае проглатывания:** Выпить как можно больше воды. Незамедлительно обратиться к врачу. Не вызывать рвоту, если это не рекомендовано медиком. Покажите врачу паспорт безопасности проглоченного средства, который находится в стартовом комплекте каждого устройства.

- Оператор должен работать с оборудованием, надев средства персональной защиты

- 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!**

- Линия питания печи должна иметь всеполярный главный выключатель с минимальным расстоянием размыкания контактов не менее 3 мм для каждого полюса.

- Прибор предназначен для постоянного подсоединения к водопроводной сети.

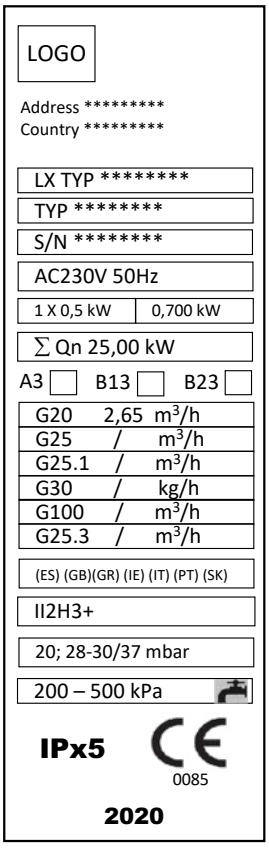
- Давление воды в сети должно составлятьот 200 до 500 кПа.

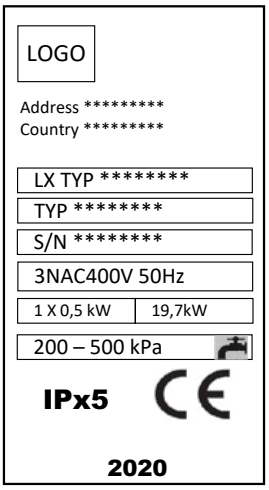
- Шланг для подвода воды должен поставляться установщиком и соответствовать стандарту IEC 61770. Нельзя повторно использовать существующие или использовавшиеся ранее соединительные трубы.

- Печь должна быть включена в эквипотенциальную систему. Такое подключение выполняется путем подсоединения к специальной клемме, расположенной на задней стенке печи и обозначенной международным символом IEC60417 – 5021, провода номинальным сечением до 10 мм^2.
  Подключение выполняется между всеми соседними приборами в помещении и системой рассеивания здания.

- Данное устройство предназначено для использования на высоте до 2000 м над уровнем моря. При необходимости установки на высоте более 2000 над уровнем моря обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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





- Эти приборы предназначены для коммерческого использования, например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, магазины мяса и мясной кулинарии и т. п., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.

- Настоящее руководство также имеется в электронном формате. Обратитесь в вашу сервисную службу или используйте QR-коды на машине.

• МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ НАГРУЗКА

Максимальная нагрузка прибора указана в таблице ниже.

К-во противней	Максимальная производительность на уровень	Максимальная производительность печи
6 GN 1/1	15 Kg	30 Kg
10 x GN 1/1	15 Kg	50 Kg
6 x GN 2/1 **12 x GN 1/1**	25 Kg	60 Kg
6 x GN 1/1 + **10 x GN 1/1**	15 Kg	30 Kg + 50 Kg
10 x GN 2/1 **20 x GN 1/1**	25 Kg	90 Kg
20 x GN 2/1 **40 x GN 1/1**	25 Kg	180 Kg
5 x 600x400	15 Kg	30 Kg
8 x 600x400	15 Kg	40 Kg
5 x 600x400 + **8 x 600x400**	15 Kg	30 Kg + 40 Kg
15 x 600x400	15 Kg	90 Kg

ВАЖНО:

Указанное значение включает вес комплектующих.

Не превышать указанные нагрузки. Превышение максимальной нагрузки может стать причиной повреждения прибора.

2 • ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

2.1 • Перед первым пуском печи в эксплуатацию необходимо тщательно очистить варочную камеру (см. главу *“Ежедневная очистка”*).

2.2 • После завершения рабочего дня тщательно очистить варочную камеру и весь прибор, чтобы обеспечить его исправную работу и длительный срок службы.

2.3 • **Во время очистки печи не пользуйтесь струями воды под давлением!**

2.4 • Для ежедневной очистки пользуйтесь **только щелочными средствами,** подходящими для этих целей. Абразивные материалы и средства не рекомендуются, поскольку царапают поверхности.

2.5 • Всегда выключайте прибор после завершения его работы, отключите подведенные сети (электроэнергии, воды и газа, если имеется).

2.6 • **Избегайте** любых действий, которые приводят **к отложению поваренной соли** на стальных поверхностях печи. Если это происходит, сразу тщательно смойте.

2.7 • После завершения приготовления на пару **осторожно откройте дверь** во избежание попадания под струю пара, который выходит из варочной камеры. Несоблюдение этой меры предосторожности может стать опасным для оператора.

2.8 • В целях обеспечения безопасной работы печи **не следует закрывать отдушины и любые отверстия, имеющиеся на печи!**



2.9 • **ВНИМАНИЕ**
Не допускается приготовление с добавлением спирта!

2.10 • **Несоблюдение основных рекомендаций по технике безопасности может нарушить исправную работу печи и создать опасные ситуации для оператора!**
Фирма-производитель не несет никакой ответственности в случае нарушения изначальной функции печи, несанкционированного вмешательства или несоблюдения инструкций из настоящего руководства.

2.11 • **Чтобы печь надолго сохраняла свою эффективность, необходимо раз в год проводить ее плановое обслуживание. В этих целях рекомендуется заключить договор на обслуживание с сервисной службой технического обслуживания.**

2.12 • **Не пользуйтесь струями холодной воды для охлаждения печи.**
Для правильного охлаждения печи следуйте указаниям, приведенным в разделе 3.9.

2.13 • Для обеспечения максимальной эффективности системы мойки, **важно держать в чистоте пробку ящика и ее гнездо по окончании каждой порции моющего средства.**

3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК

3.1 • ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ / РУКОЯТКА SCROLL & PUSH (РУКОЯТКА 16)

Отвечает за включение панели управления, подключает самодиагностику.

Для включения нажать в течение 3 секунд рукоятку **16.**

Вращайте рукоятку, чтобы изменить значения, указанные на дисплеях **15**.

Для выключения нажимать в течение 3 секунд рукоятку **16.**

3.2 • КОНВЕКЦИЯ (КНОПКА 1)

Кнопка КОНВЕКЦИОННОГО режима приготовления.

3.3 • ПАР (КНОПКА 2)

Кнопка ПАРОВОГО режима приготовления.

3.4 • КОМБИНИРОВАННЫЙ (КНОПКА 3)

Кнопка КОМБИНИРОВАННОГО режима приготовления (конвекция + пар).

3.5 • ТЕМПЕРАТУРА (КНОПКА 4)

Позволяет включить настройку температуры камеры печи.

3.6 • КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ВЛАЖНОСТЬЮ (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. Удерживайте кнопку нажатой столько, сколько требуется подать влаги 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.*

3.8 • ВРЕМЯ (КНОПКА 8)

Позволяет включить настройку времени приготовления печи.

3.8 • ТЕРМОЩУП (КНОПКА 9)

Позволяет включить настройку режимов приготовления с термощупом.

3.9 • СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (КНОПКА 12)

Позволяет активировать установку скорости вентиляции.

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.

3.10 • МЕНЮ (КНОПКА 13)

Позволяет войти в программы ICS, персональные программы, режим программирования, мойки, настройки и сервисную страницу.

3.11 • НАЗАД (КНОПКА 14)

Позволяет вернуться в предыдущему меню/ выйти из функции.

4 • НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

ДЕЙСТВИЯ

4.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

4.2 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите кнопку требуемого режима приготовления (**1 - 2 - 3**). Подсветка выбранного режима приготовления остается гореть ровным светом. Печь включится.

4.3 • УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

На дисплее температуры отображается температура по умолчанию. **Поверните рукоятку 7** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **6**. подтвердите нажатием рукоятки **7** или подождите 10 секунд.

4.4A • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

На дисплее времени **10** отображается **[InF]**. **Поверните рукоятку 11**:

- вправо, чтобы настроить время приготовления;
- влево, чтобы задать бесконечное время **[InF]** или предварительный нагрев рабочей камеры **[PrE].**

Либо

4.4B • УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА

См. главу *“Настройка термощупа”*.

подтвердите нажатием рукоятки **11** или подождите 10 секунд.

4.5 • УСТАНОВКА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ УРОВНЕМ ВЛАЖНОСТИ

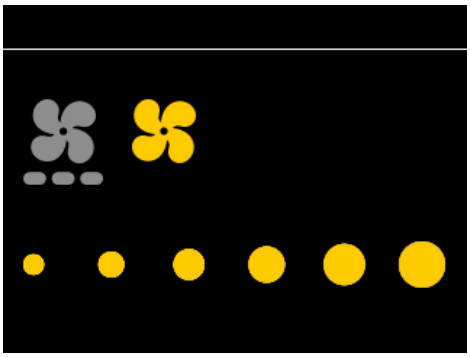
См. главу "Система автоматического управления уровнем влажности".

подтвердите нажатием рукоятки **7** или подождите 10 секунд.

ДЕЙСТВИЯ

4.5 • УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

Нажмите кнопку **12**. Для настройки скорости вентилятора поверните рукоятку **16** (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **15**.



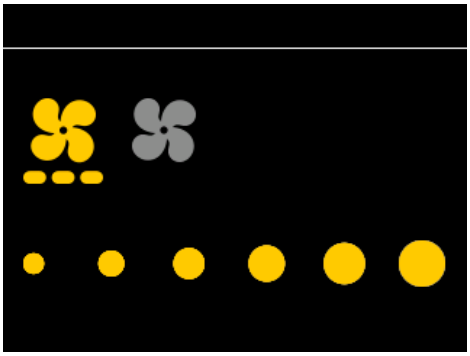
подтвердите нажатием рукоятки **16** или подождите 10 секунд.

УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯЦИИ В ЧЕРЕДУЮЩЕМСЯ РЕЖИМЕ

Для установки чередующегося режима вентилятора дополнительно поверните рукоятку влево до загорания указанного ниже символа.



Для настройки скорости вентилятора поверните рукоятку **16** (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **15**.



подтвердите нажатием рукоятки **16** или подождите 10 секунд.

Заложить в варочную камеру продукты для приготовления. См. также главу *“Практичные советы”*.
Если выбирается приготовление с регуляцией посредством термощупа, см. главу *“Установка термощупа*”.

Теперь...
на дисплее температуры 6 указывается установленная температура в варочной камере.

на дисплее времени 10 указывается время, оставшееся до завершения приготовления.

Примечание: при первом включении за день парогенератор сливает имеющуюся воду, включается промывка парогенератора по времени, затем, после заливки воды, осуществляется АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ парогенератора. При запуске программы, которая предусматривает цикл приготовления с паром или смешанный, **активация программы осуществляется в автоматическом режиме, как только парогенератор достигает температуры предварительного нагрева,**чтобы избежать запуска программы без пара.

4.8 • ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При установке неограниченного времени вручную остановите приготовление, нажав кнопку **14**.

Если установлено время приготовления или температура для термощупа, по окончании времени или при достижении установленной температуры термощупа, звуковой сигнал сообщит об окончании приготовления. (мигающий индикатор режима приготовления).
Чтобы остановить сигнал, достаточно открыть дверь или нажать на рукоятку **(7-11)**.
Извлечь продукт из варочной камеры согласно инструкциям из параграфа 2.7 главы *“Особые указания”*.

5 • НАСТРОЙКА И ВНЕСЕНИЕ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

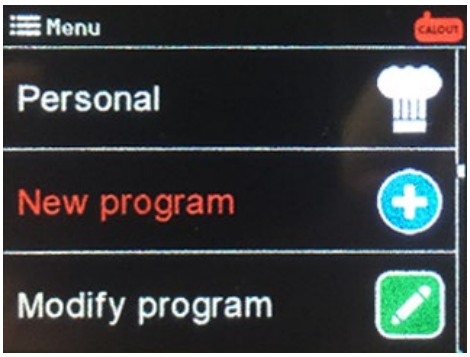
ДЕЙСТВИЯ

5.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

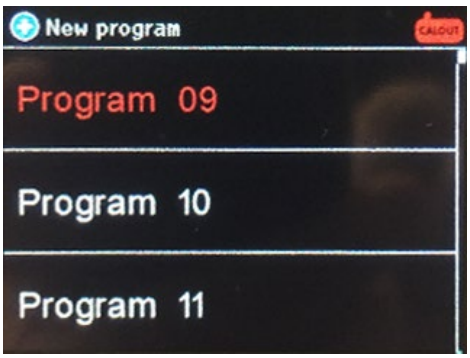
В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

5.2 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Новая программа" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Поверните рукоятку **16**, выберите одну из свободных программ и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



5.3 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подсветка кнопок режимов приготовления мигает: **нажмите кнопку требуемого режима** (**1-2 - 3**). Подсветка выбранного режима приготовления остается гореть ровным светом.

5.4 • УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

На дисплее температуры отображается температура по умолчанию. **Поверните рукоятку 7** для настройки температуры (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **6**.

Подтвердите нажатием рукоятки **7** или подождите 10 секунд.

5.5A • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

На дисплее времени **10** отображается сообщение **[PRE]**(предварительный нагрев); поверните рукоятку 11**:**

- вправо, чтобы настроить время приготовления;
- влево, чтобы установить предварительный нагрев рабочей камеры **[PrE]**.

Либо

5.5B • УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА

См. главу *“Настройка термощупа”*.

Подтвердите нажатием рукоятки **11** или подождите 10 секунд.

5.6 • УСТАНОВКА АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ УРОВНЕМ ВЛАЖНОСТИ

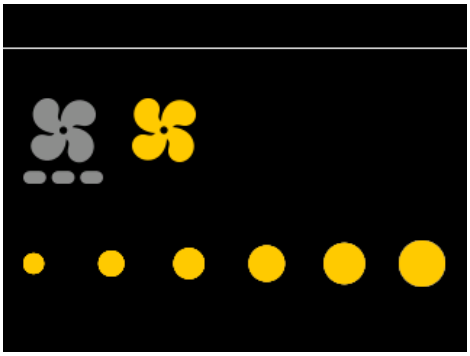
См. главу "Система автоматического управления уровнем влажности".

Подтвердите нажатием рукоятки **7** или подождите 10 секунд.

ДЕЙСТВИЯ

5.7 • УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

Нажмите кнопку **12**. Для настройки скорости вентилятора поверните рукоятку **16** (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **15**.



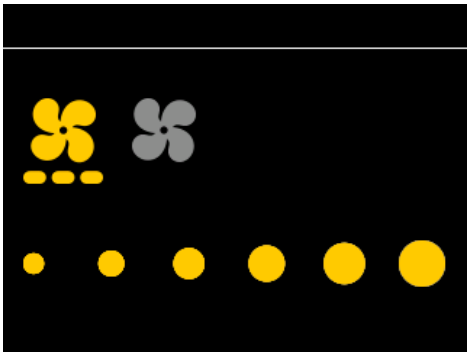
Подтвердите нажатием рукоятки **16** или подождите 10 секунд.

УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯЦИИ В ЧЕРЕДУЮЩЕМСЯ РЕЖИМЕ

Для установки чередующегося режима вентилятора дополнительно поверните рукоятку влево до загорания указанного ниже символа.



Для настройки скорости вентилятора поверните рукоятку **16** (вправо увеличивается, влево понижается), которая выведена на дисплее **15**.



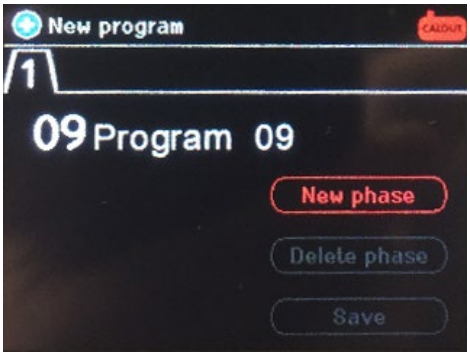
Подтвердите нажатием рукоятки 16 или подождите 10 секунд.

5 • НАСТРОЙКА И ВНЕСЕНИЕ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

ДЕЙСТВИЯ

5.8 • ВЫБЕРИТЕ ЦИКЛ 2 И ПОСЛЕДУЮЩИЕ (ДО 9 ЦИКЛОВ)

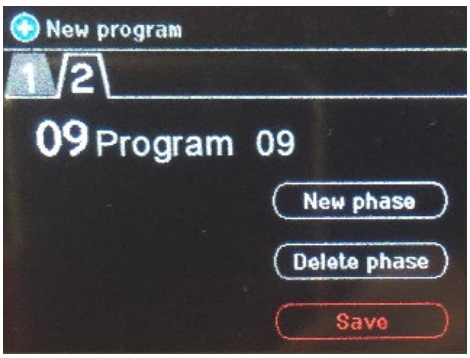
Поверните рукоятку **16**, выберите "Новый этап" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выполнить настройку согласно указаниям из параграфа 5.3. При необходимости дополнительных этапов выполнить ту же последовательность.

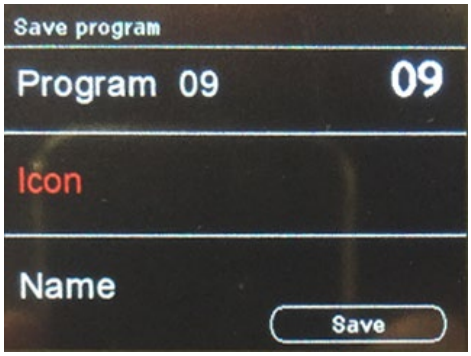
5.9 • ВНЕСЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ПАМЯТЬ

Поверните рукоятку **16**, выберите "Сохранить" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

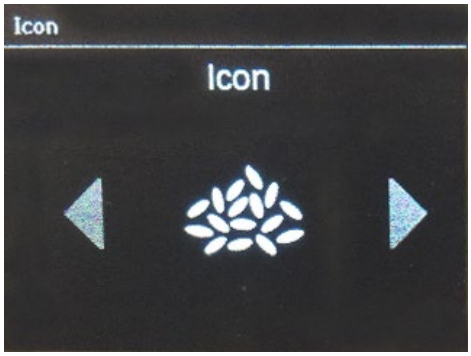


5.10 • УСТАНОВКА ПИКТОГРАММЫ ПРОГРАММЫ

Поверните рукоятку 16, выберите "Пиктограмма" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



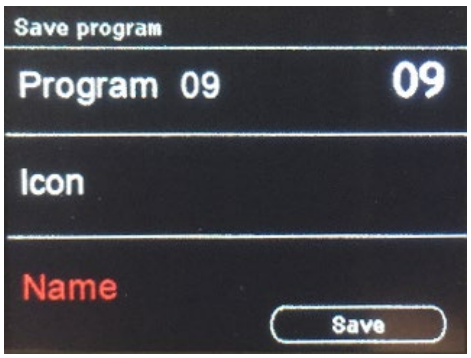
Поверните рукоятку **16**, выберите требуемую пиктограмму и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



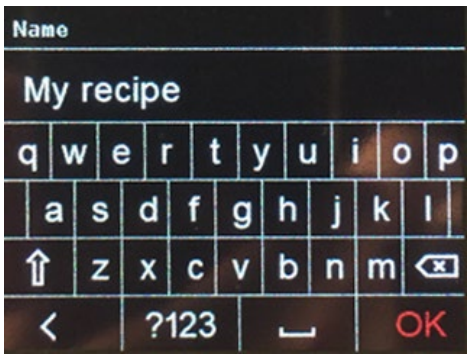
ДЕЙСТВИЯ

5.11 • ВВОД НАЗВАНИЯ ПРОГРАММЫ

Поверните рукоятку 16, выберите "Название" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Введите название программы, повернув рукоятку и подтвердив выбранную букву нажатием кнопки **16.** После ввода названия программы выберите "OK" и подтвердите, нажав кнопку **16**.



5.12 • СОХРАНЕНИЕ

Выберите "Сохранить" и подтвердите нажатиемрукоятки **16.**



6 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

ДЕЙСТВИЯ

6.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

6.2 • ЗАГРУЗКА ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку МЕНЮ **13,** поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Персональные настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16.**

Поверните рукоятку **16** для выбора программы, которую необходимо загрузить и отображаемую на дисплее **15,** и подтвердите нажатием рукоятки **16.**

ВНИМАНИЕ:если программа предусматривает использование термощупа, подключите его к фронтальной панели, в противном случае на дисплее отобразится надпись об ошибке **“**Ошибка термощупа” См. главу *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

6.3 • ЗАПУСК

6.3 a •	**6.3 b •**	**6.3 c •**
ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ НАГРЕВОМ Если загруженная программа предусматривает этап предварительного нагрева на дисплее **10** появляется надпись **[PrE]** и печь запускается. 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. На дисплее **15** отображается второй этап, указывая на активацию этапа приготовления 2.	**ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА** Заложить продукты (если по программе предусмотрены этапы с термощупом, вставить иглу в продукт). Поверните рукоятку **16**, выберите "Пропустить этап" и подтвердите, нажав рукоятку **16.** Звуковой сигнал известит о том, что этап предварительного нагрева 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).

7 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТА

7.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

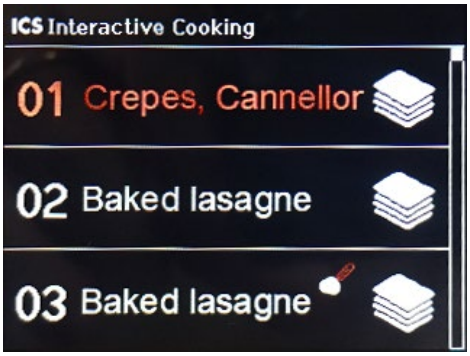
В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

7.2 • ЗАГРУЗКА РЕЦЕПТА

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, выберите "Интерактивное приготовление", нажав рукоятку **16.**



Поверните рукоятку **16** для выбора рецепта, который необходимо загрузить и отображаемый на дисплее **15,** и подтвердите нажатием рукоятки **16.**



ВНИМАНИЕ:если рецепт предусматривает использование термощупа, подключите его к фронтальной панели, в противном случае на дисплее отобразится надпись об ошибке **“**Ошибка термощупа” См. главу *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

7.3 • ЗАПУСК

7.3 a •

ЗАПУСК РЕЦЕПТА С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ НАГРЕВОМ

Если загруженный рецепт предусматривает этап предварительного нагрева, на дисплее **6** появится сообщение **[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.

На дисплее **15** отображается второй этап, указывая на активацию этапа приготовления 2.

7.3 b •

ЗАПУСК РЕЦЕПТА С ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Заложите продукты (если по рецепту предусмотрены этапы с термощупом, вставьте иглу в продукт).

Поверните рукоятку **16**, выберите "Пропустить этап" и подтвердите, нажав рукоятку **16.**

Звуковой сигнал известит о том, что этап предварительного нагрева исключен.

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

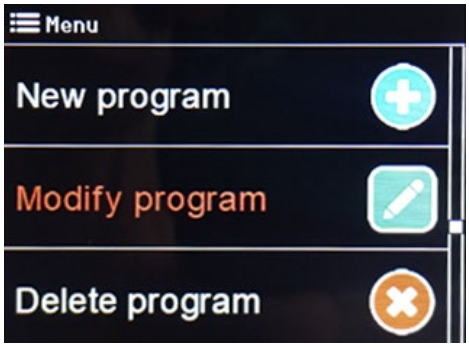
8 • ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

8.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

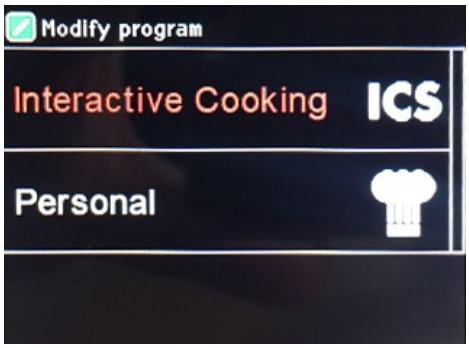
В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

8.2 • ЗАГРУЗКА ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку МЕНЮ **13,** поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Изменение программы" и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



Выберите тип программы, которую необходимо изменить: “интерактивное приготовление" или "персональные настройки", повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



Выберите программу, которую необходимо изменить, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



8.3 • ИЗМЕНЕНИЕ

Внесите требуемые изменения, как указано в главе 5 "Настройка и внесение в память программы".

8.4 • СОХРАНЕНИЕ

После ввода внесения изменений в программу выберите "Сохранить" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



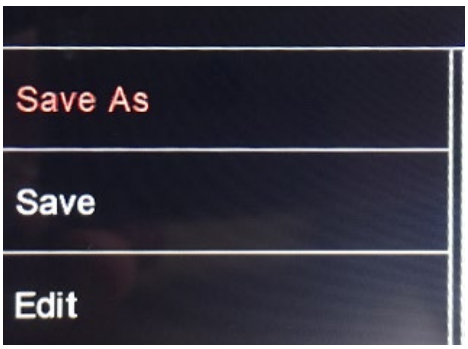
Выберите одну из опций:

"Сохранить под именем", для сохранения выполненных изменений с переименованием программы.

Примечание: Предустановленные рецепты можно сохранить только путем переименования.

"Сохранить", для сохранения изменений в программе.

"Изменить", для возврата на страницу внесения изменений.



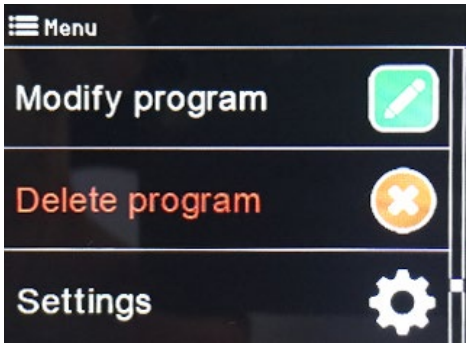
9 • УДАЛЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

9.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

9.2 • ЗАГРУЗКА ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку МЕНЮ **13,** поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Изменение программы" и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



Выберите программу, которую необходимо удалить, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



Подтвердите удаление программы, выбрав "OK" и нажаврукоятку **16.**



10 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

Введение

Прибор позволяет временно, только для текущего приготовления, изменить внесенную в память программу.

Это может быть необходимым, если внесенная в память программа предусмотрена для другого количества продукта, когда необходимо увеличить время приготовления, поднять температуру или изменить любой другой параметр.

ДЕЙСТВИЯ

Вызовите заданную программу и запустите приготовление согласно описанному выше.

Для внесения изменений в сохраненную программу:

Режим приготовления

... нажмите соответствующую режиму приготовления кнопку **(1 - 2 - 3)**, изменение будет сохранено автоматически.

Увеличение/уменьшение температуры

... поверните рукоятку **7,** чтобы установить новое значение температуры, подтвердите, нажав рукоятку **7** или подождите 10 секунд (TIME OUT), после чего изменения будут сохранены автоматически.

Увеличение/уменьшение времени

... поверните рукоятку **11,** чтобы установить новое значение времени, подтвердите, нажав рукоятку **11** или подождите 10 секунд (TIME OUT), после чего изменения будут сохранены автоматически.

Увеличение/понижение температуры термощупа

... поверните рукоятку **11,** чтобы установить новое значение температуры, подтвердите, нажав рукоятку **11** или подождите 10 секунд (TIME OUT), после чего изменения будут сохранены автоматически.

Увеличение/уменьшение значения
АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ УРОВНЕМ ВЛАЖНОСТИ

... нажмите кнопку **5**, установите новое значение, повернув рукоятку **7**, подтвердите нажатием рукоятки или подождите 10 секунд (TIME OUT), изменение будет автоматически сохранено.

*Примечание: На дисплее **15** появится показанная ниже пиктограмма, которая указывает на временное изменение программы.*



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

11 • 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. Удерживайте нажатой в течение нескольких секунд кнопку **9,** после чего на дисплее **10** в течение нескольких секунд появится температура щупа. Это позволяет проверять температуру в сердцевине продукта не в процессе готовки, то есть за пределами печи.

ДЕЙСТВИЯ

11.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ

Внимание: если в режиме приготовления с термощупом подается сигнал **"**Ошибка термощупа**"** на дисплее **15**, необходимо подключить щуп к разъему **A1**. Если первый цикл используется в качестве предварительного нагрева, необходимо удерживать щуп вне варочной камеры. В противном случае программа не сможет запуститься.

После установки температуры в рабочей камере (как указано в главах, касающихся настройки), нажатием кнопки **9** и поворотом рукоятки **11** устанавливается требуемая температура в сердцевине. Вставьте щуп в продукт (см. главу "Рекомендации по использованию термощупа"). Затем продолжите приготовление выбранными способами.

Таким образом, если выбрано...

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПРИМЕР

Настройка

Режим: **Конвекция**

Температура варочной камеры: **140 °C**

Время: **бесконечное**

Температура в середине продукта: **78 °C**

Что происходит

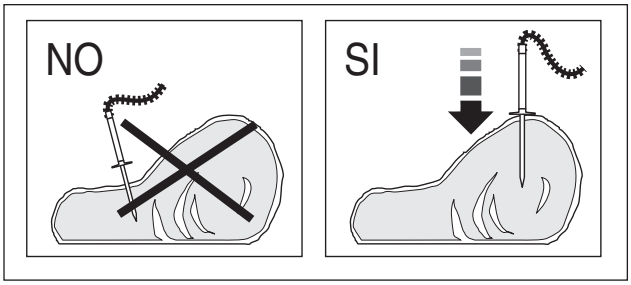
После достижения температуры в середине продукта 78 °C с температурой в камере 140 °C нагрев останавливается и вновь запускается автоматически, когда температура в середине продукта опускается на 1 °C.

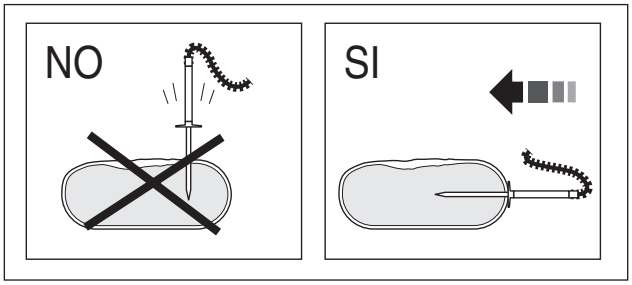
То есть нагрев больше не зависит от выбранного значения температуры для варочной камеры, а от выбранного значения температуры для термощупа.

11 • НАСТРОЙКА 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.





Опционально: *по запросу и без како-либо особой подготовки 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.

11.2 • ПРИМЕРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ В СЕРДЦЕВИНЕ

ГОВЯДИНА

ФИЛЕ	от 52 °C до 57 °C
РОСТБИФ	от 48 °C до 55 °C
ЖАРКОЕ	от 78 °C до 84 °C
ВАРЕНОЕ МЯСО	от 87 °C до 90 °C

ТЕЛЯТИНА

БЕДРО	от 72 °C до 75 °C
ЛОДЫЖКА	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

БЕДРО	от 65 °C до 72 °C
КАРЕ	от 65 °C до 70 °C
КОЛБАСА ИЗ ФИЛЕ	от 67 °C до 72 °C
ЛОПАТКА	от 70 °C до 75 °C
ГОЛЕНЬ	от 78 °C до 83 °C
ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА	от 65 °C до 70 °C
ПОРКЕТТА	от 68 °C до 73 °C

ЯГНЕНОК

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

ПТИЦА

КУРИНАЯ ГРУДКА	от 65 °C до 70 °C
ИНДЕЙКА	от 78 °C до 83 °C
ИНДЮШИНАЯ ГРУДКА	от 67 °C до 72 °C
УТКА	от 78 °C до 83 °C
УТИНАЯ ГРУДКА (розовая)	от 55 °C до 57 °C

РЫБА

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

ПАШТЕТ И ТЕРРИН

ПАШТЕТ	от 70 °C до 75 °C
ФУА-ГРА	52 °C
ТЕРРИН ИЗ КУРИЦЫ	от 64 °C до 65 °C
ТЕРРИН ИЗ РЫБЫ	от 60 °C до 65 °C

12 • СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

Введение

Система автоматического контроля влажности **AUTOCLIMA** 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

12.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

Примечание: *режим приготовления должен быть конвекционным или комбинированным*

После установки температуры в рабочей камере или температуры термощупа (как указано в главах, относящихся к настройкам) нажмите кнопку **5** для установки **АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ УРОВНЕМ ВЛАЖНОСТИ со значением** от **h00** (очень сухо) до **h99** (очень влажно).

Необходимо поместить продукт в печь и, если настроен термощуп, необходимо вставить его в продукт (см. главу *“Настройка термощупа”*), и приступить к приготовлению в зависимости от выбранного метода.

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.

13 • ИЗБРАННЫЕ ПРОГРАММЫ

Введение

С помощью функции "Избранные программы" можно легко и быстро выбрать 10 наиболее часто используемых программ приготовления (идеальная функция для стандартных и повторяющихся циклов приготовления).

ДЕЙСТВИЯ

13.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 16. Если на дисплее 15 появится код ошибки, обращайтесь к главе *“Самодиагностика и условные обозначения неполадок”*.

13.2 • ЗАГРУЗКА ПРОГРАММЫ

Поверните рукоятку **16** до отображения программы, которую необходимо запустить, и подтвердите нажатием рукоятки **16.**
Запустится цикл приготовления.



14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Предисловие

Служат для завершения процесса приготовления, чтобы добиться, без прямого вмешательства оператора, лучших результатов с точки зрения внешнего вида, степени тепловой обработки, снижение степени уменьшения веса, сочность подаваемого продукта.

ДЕЙСТВИЯ

14.2 • РАЗОГРЕВ ДО УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Введение

Нагрев до установленной температуры входит в организованную систему управления работой на кухне:
приготовление → шоковое охлаждение → хранение → разогрев до требуемой температуры → подача.
Разогрев продукта до требуемой температуры может осуществляться как на противне, так и на тарелке.

Рекомендации

Разогревом считается процесс, который обеспечивает нагрев в сердцевине до 65 °C. Этот процесс должен осуществляться за как можно меньший промежуток времени, естественно, с соблюдением местных санитарных норм.
Для замороженных и/или охлажденных продуктов в рабочей камере устанавливается температура 160 °C, помещается продукт и через несколько минут, если продукт позволяет, используется термощуп; естественно, необходимо выполнить временное изменение программы.

Преимущества

Данная система позволяет обеспечить продукту характеристики, как у "только что приготовленного", с точки зрения внешнего вида, вкуса и консистенции. даже через несколько дней хранения при температуре +3 °C. Универсальность оборудования, которое может выполнять различные функции без использования дополнительных устройств.

14.3 • ПРОГРАММЫ РЕГЕНЕРАЦИИ ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ НА ЗАВОДЕ

Версия **S** оснащена программами регенерации, внесенными в память на заводе. Целью является оказание помощи повару при непосредственном использовании печи.

Порядок установки:

Установите программу регенерации согласно указаниям главы:

7 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТА

Внесенные в память программы регенерации:

- По времени
L77 = Разогрев на тарелке
L78 = Разогрев на решетке
L79 = Разогрев на пару

- С термощупом
L80 = Разогрев на тарелке
L81 = Разогрев на решетке
L82 = Разогрев на пару

15 • РАБОЧИЕ ПОДРОБНОСТИ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Во время цикла приготовления (световой индикатор горит постоянно) на дисплее **6** отображается установленная температура. В любом случае, можно проверить реальную температуру в рабочей камере. Для этого выполнить следующее:

15.1 • ОТОБРАЖЕНИЕ РЕАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ (без остановки)

Нажмите кнопку **4**, на дисплее появится мигающее реальное значение температуры в рабочей камере. Через 10 секунд (TIME OUT) оявится установленное значение.

15.2 • 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.

15.3 • ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА

Чтобы прервать или окончательно остановить режим приготовления с бесконечным временем, нажмите кнопку активного режима приготовления (световой индикатор горит непрерывно) или нажмите кнопку "Назад" **14**.

16 • ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

16.1 • МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ НАГРУЗКА

Максимальная нагрузка прибора указана в таблице ниже.

К-во противней	Максимальная нагрузка на уровень	Максимальная загрузка печи
6 GN 1/1	4 Kg.	24 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	4 Kg.	48 Kg.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Kg.	80 Kg.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Kg.	160 Kg.
5 x 600x400	4 Kg.	20 Kg.
8 x 600x400	4 Kg.	32 Kg.
15 x 600x400	4 Kg.	60 Kg.

ВАЖНО:

Указанное значение включает вес комплектующих.

Не превышать указанные нагрузки. Превышение максимальной нагрузки может стать причиной повреждения прибора.

16.2 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Этап предварительного нагрева варочной камеры очень важен и полезен для получения хорошего результата приготовления.

Обычно следует предварительно нагревать пустую варочную камеру до температуры от 15% до 25% выше относительно значения температуры, требуемой для дальнейшего приготовления.

Для приготовления на пару хорошо предварительно нагреть пустую варочную камеру в конвекционном режиме, поскольку он позволяет настроить значение температуры свыше 130 °C.

16.3 • ОХЛАЖДЕННЫЕ/ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Предварительный нагрев и загрузка печи для таких продуктов должны выполняться при соблюдении их качества и свойств. Например, замороженный шпинат не следует подвергать слишком высоким температурам, поскольку он может засохнуть снаружи.

16.4 • ТИПЫ ПРОТИВНЕЙ

Для достижения оптимальных результатов необходимо использовать противни в зависимости от типа продуктов: противни из алюминия или алюминатной жести для кондитерских и хлебобулочных изделий, перфорированные противни для приготовления на пару, решетчатые противни для предварительно обжаренных продуктов, как, например, картофеля.

16.5 • ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

При закладке продуктов в варочную камеру рекомендуется особое внимание обращать на сохранение расстояния между противнями. Это позволяет теплу и воздуху равномерно распределяться для достижения более равномерного результата. Такое не происходит, если продукт на противне соприкасается с верхним противнем.

16.6 • УМЕНЬШЕНИЕ ПРИПРАВ

При работе с таким типом печи можно свести к минимуму использование таких приправ, как растительное и сливочное масло, жиры и ароматизаторы. При использовании минимального количества приправ при приготовлении отчетливо проступает собственный вкус продуктов, поддерживается уже присутствующее в продуктах процентное соотношение питательных веществ и обеспечивается более диетическая кухня.



• ВНИМАНИЕ

Не допускается приготовление с добавлением спирта!

16.7 • ЗАГРУЗКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Необходимо, чтобы глубина противня подходила к высоте продукта.
Чтобы получить равномерное приготовление, желательно распределить закладку на низких противнях вместо того, чтобы загрузить один более глубокий.

Для получения отличных результатов следует придерживаться значений веса, указанных в таблице ниже.

Примечания При закладке в печь следует учитывать не только вес продукта, но и его размеры, консистенцию и толщину.

ВНИМАНИЕ
Не устанавливать противни/емкости с жидкостями на высоте свыше 1,6 м.

ПРОДУКТ	МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА					
	061 6 x GN1/1	**062** 6 x GN2/1 14 x GN1/1	**101** 10 x GN1/1	**102** 10 x GN2/1 20 x GN1/1	**201** 10 x GN2/1 20 x GN1/1	**202** 20 x GN2/1 40 x GN1/1
ЛАЗАНЬЯ	6 x 2 кг	6 x 4 кг	10 x 2 кг	10 x 4 кг	20 x 2 кг	20 x 4 кг
РИС СУШИ/ЖАСМИН	6 x 2,4 кг	6 x 4,8 кг	10 x 2,4 кг	10 x 4,8 кг	20 x 2,4 кг	20 x 4,8 кг
ТОМАТНАЯ ПОДЛИВА	6 x 3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
ЖАРКОЕ	3 x 6 кг	3 x 12 кг	5 x 6 кг	5 x 12 кг	10 x 6 кг	10 x 12 кг
	6 x 3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
МЯСО В ПОДЛИВЕ	6 x 3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
ОТБИВНЫЕ И КОТЛЕТЫ В ПАНИРОВКЕ	6 x 9 шт	6 x 18 шт	10 x 9 шт	10 x 18 шт	20 x 9 шт	20 x 18 шт
МЯСО НА ГРИЛЕ	6 x 10 шт	6 x 20 шт	10 x10 шт	10 x 20 шт	20 x 10 шт	20 x 20 шт
МЯСО НА ПАРУ И ТУШЕНОЕ	6 x 3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
	3 x 6 кг	3 x 12 кг	5 x 6 кг	5 x 12 кг	10 x 6 кг	10 x 12 кг
КУРИЦА НА ВЕРТЕЛЕ	2 x 8 кур	2 x (8+8) кур	3 x 8 кур	3 x (8+8) кур	7 x 8 кур	7 x (8+8) кур
ОСЬМИНОГ НА ПАРУ	6 x3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
РЫБА ЦЕЛИКОМ НА ПАРУ	6 x3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
РЫБА ПЕЧЕНАЯ	6 x 2 шт	6 x 4 шт	10 x 2 шт	10 x 4 шт	20 x 2 шт	20 x 4 шт
СВЕЖИЕ ОВОЩИ НА ПАРУ	6 x 2,5 кг	6 x 5 кг	10 x 2,5 кг	10 x 5 кг	20 x 2,5 кг	20 x 5 кг
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ НА ПАРУ	6 x 2,5 кг	6 x 5 кг	10 x 2,5 кг	10 x 5 кг	20 x 2,5 кг	20 x 5 кг
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	6 x 1 кг	6 x 2 кг	10 x 1 кг	10 x 2 кг	20 x 1 кг	20 x 2 кг
КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ЖАРЕНЫЙ	6 x 1,5 кг	6 x 3 кг	10 x 1,5 кг	10 x 3 кг	20 x 1,5 кг	20 x 3 кг
КАРТОФЕЛЬ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЖАРЕНЫЙ	6 x 2 кг	6 x 4 кг	10 x 2 кг	10 x 4 кг	20 x 2 кг	20 x 4 кг

16 • ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ПРОДУКТ						
	061 6 x GN1/1	**062** 6 x GN2/1 12 x GN1/1	**101** 10 x GN1/1	**102** 10 x GN2/1 20 x GN1/1	**201** 10 x GN2/1 20 x GN1/1	**202** 20 x GN2/1 40 x GN1/1
КАРТОФЕЛЬ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ФРИ	6 x 1 кг	6 x 2 кг	10 x 1 кг	10 x 2 кг	20 x 1 кг	20 x 2 кг
КАРТОФЕЛЬ КУСОЧКАМИ НА ПАРУ	6 x 1,5 кг	6 x 3 кг	10 x 1,5 кг	10 x 3 кг	20 x 1,5 кг	20 x 3 кг
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ	6 x 6 шт	6 x 12 шт	10 x 6 шт	10 x 12 шт	20 x 6 шт	20 x 12 шт
ОЛАДЬИ ИЗ ПАСТЫ	6 x 6 шт	6 x 12 шт	10 x 6 шт	10 x 12 шт	20 x 6 шт	20 x 12 шт
КРУАССАНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	6 x 8 шт	6 x 16 шт	10 x 8 шт	10 x 16 шт	20 x 8 шт	20 x 16 шт
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ, БОННЕТ	6 x 18 шт	6 x 36 шт	10 x 18 шт	10 x 36 шт	20 x 18 шт	20 x 36 шт
ХЛЕБ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	6 x 4 шт	6 x 8 шт	10 x 4 шт	10 x 8 шт	20 x 4 шт	20 x 8 шт
ПИЦЦА КРУГЛАЯ СВЕЖАЯ	6 x 2 шт	6 x 4 шт	10 x 2 шт	10 x 4 шт	20 x 2 шт	20 x 4 шт
ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНКИ С НАЧИНКОЙ	6 x 3 кг	6 x 6 кг	10 x 3 кг	10 x 6 кг	20 x 3 кг	20 x 6 кг
ПОДОГРЕВ НА БЛЮДЕ СО ЩУПОМ	6 x 1,5 кг	6 x 3 кг	10 x 1,5 кг	10 x 3 кг	20 x 1,5 кг	20 x 3 кг
СВЕЖИЕ ОВОЩИ В ВАКУУМЕ	6 x 2 кг	6 x 4 кг	10 x 2 кг	10 x 4 кг	20 x 2 кг	20 x 4 кг

ПРОДУКТ	МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА		
	054 5 x 600x400	**084** 8 x 600x400	**154** 15 x 600x400
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КРУАССАНЫ (макс. 50 г)	5 x 12 шт	8 x 12 шт	15 x 12 шт
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ, БОННЕТ	5 x 18 шт	8 x 18 шт	15 x 18 шт
ХЛЕБ ЗАМОРОЖЕННЫЙ (БАГЕТ)	5 x 5 шт	8 x 5 шт	15 x 5 шт
ПИЦЦА КРУГЛАЯ СВЕЖАЯ	5 x 2 шт	8 x 2 шт	15 x 2 шт
ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНКИ С НАЧИНКОЙ	5 x 3 кг	8 x 3 кг	15 x 3 кг

17 • ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

17.1 • ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

Ежедневный уход за прибором позволяет продлить срок его службы и сократить расходы на техническое обслуживание.

ОХЛАЖДАТЬ УСТРОЙСТВО И НАДЕВАТЬ СИЗ

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА

Во время перерывов в работе и на ночь следует оставлять дверь приоткрытой, а не закрытой.

Использовать функцию автоматического охлаждения с открытой дверью перед выключением по окончании работы.

Следует часто удалять с уплотнительных прокладок и внутреннего стекла двери отложения, образующиеся во время приготовления пищи.

Для очистки прокладок, стекол, внутренних и внешних поверхностей использовать только салфетки из микрофибры и нейтральные моющие средства.

Не использовать абразивные средства и агрессивные химикаты.





В приборах напольной установки следует всегда проталкивать тележку до упора в фасадную прокладку и блокировать колеса.

Только частичное введение тележки может привести к повреждению как фасадной, так и установленной на двери прокладки.

СТЕКЛА ДВЕРИ

Следует регулярно очищать мягкой тканью внутреннее стекло двери от остатков пищи.

Периодически открывать внутреннее стекло путем расцепления специальных зажимов и выполнять очистку обоих стекол.

Никогда не использовать абразивные средства во избежание повреждения поверхности стекла, которое может разбиться во время приготовления.



ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР

Перед промывкой вконце рабочего дня необходимо снимать жироулавливающий фильтр и мыть его отдельно.

ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Удалять поддон перед каждой мойкой и мыть его отдельно, чтобы остатки не заблокировали систему слива жира.

• **ПОДАЧА ВОЗДУХА**

В нижней части передней панели находится пластиковая панель управления, в которой находится небольшой ящик для емкости с эссенцией Smoke и воздушного фильтра.



Внимание: убедитесь, что воздухозаборник не всасывает пар или горячий воздух, чтобы не повредить электронные компоненты, расположенные непосредственно над ним.

• **ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР**

Для моделей 061-062-101-102-054-084

Воздушный фильтр расположен на салазках на панели управления. Салазки можно полностью извлечь из панели, а металлический фильтр можно снять для очистки.



Для моделей 161-134

Воздушный фильтр расположен в нижней части передней панели. Металлический фильтр можно извлечь, потянув за язычок на передней части фильтра.



ВАЖНО

Рекомендуется еженедельная проверка состояния фильтра.

В любом случае, система профилактического обслуживания предупредит пользователя о необходимости очистки воздушного фильтра.

Металлический воздушный фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

ТЕРМОЩУП ДЛЯ ТОЛЩИ ПРОДУКТА

Извлекать щуп из продукта, только взявшись за ручку щупа; не тянуть за провод щупа.

Регулярно удалять с кабеля щупа остатки от приготовления пищи.

Если кабель щупа перекрутился, необходимо осторожно распутать его, при этом его не следует тянуть.

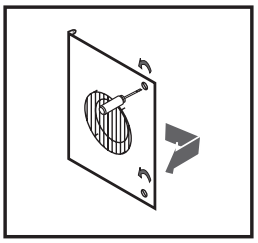
Не прилагать чрезмерного усилия при введении щупа в замороженные продукты.

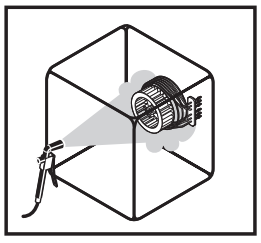
• ПЕРИОДИЧЕСКИ...

... рекомендуется по мере необходимости выполнять очистку дефлектора и решеток для противней.

Для этого необходимо выполнить следующее:

- прервать и перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется);
- извлечь направляющие для противней;
- с помощью отвертки соответствующего размера или монеты выкрутить винты дефлектора, чтобы иметь возможность очистки задней части; для обильной промывки рекомендуется использовать душ (опционально);





- если имеются углеродистые остатки, следует удалить их и увеличить уровень/частоту мойки;
- высушить чистой тряпкой;
- снятие дефлектора необходимо в случае сильного загрязнения; не использовать абразивные средства или металлические губки, которые повреждают стальную поверхность; если размеры позволяют, поместить дефлектор в посудомоечную машину.

Закрепить дефлектор в камере, убедившись, что два крепежных винта с правой стороны хорошо затянуты.

- Для моделей со съемной конструкцией. Очистите вставную рамку, удалив любые отложения, которые могут образоваться после приготовления.



СЛИВ ЖИРА - «КУРИЦА-ГРИЛЬ»

Вынуть поддон, затем удалить при помощи инструмента остатки, которые со временем могут привести к засорению сливной трубы.

Ежедневно проверять уровень жира в специальном сборнике и при необходимости опорожнять его.

17.2 • ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если планируется оставить устройство в нерабочем состоянии на длительный период (более недели), необходимо выполнить нижеследующие операции в указанном порядке.

a) Если прибор оснащен функцией Aroma & Smoke, перед мойкой удалить картриджи, вставить трубку в емкость, заполненную водой, и выполнить несколько циклов копчения и ароматизации, чтобы очистить трубопроводы.

b) Запустить цикл мойки (с системой Calout)* надлежащего уровня для достижения оптимальной очистки камеры. Если требуемый уровень очистки не будет достигнут, повторить мойку, но без системы Calout*.

c) Удалить канистру с моющим средством и запустить цикл легкой мойки, подавая только воду (используйте старую канистру, заполненную водой, и не забудьте удалить ее по окончании).

d) Удалить перегородки и снять воздушный дефлектор в камере, чтобы осмотреть расположенную сзади зону, проверить, не отложились ли там загрязнения, и в случае необходимости удалить их.

e) Закрыть краны подачи воды.

f) Войти в меню настроек, выбрать меню бойлера*, затем команду опорожнения бойлера и дождаться завершения операции.

g) Отсоединить трубопроводы подачи воды.

h) Выключить прибор путем нажатия на ручку включения/выключения в течение не менее 3 секунд.

i) Вынуть душ и нажать кнопку, чтобы выпустить воду, оставшуюся в контуре (разместить рукоятку на уровне пола).

j) Отключить электропитание и отсоединить вилку.

k) Закрыть кран отсечки газа.

l) Отсоединить сливную трубу для предотвращения попадания запахов или бактерий в прибор.

m) Оставить дверь приоткрытой.

n) Если установлен фильтр Brita, отсоединить его от линии, фильтр необходимо будет заменить в случае длительного неиспользования (макс. 1 год после установки).

o) Проверить степень износа уплотнительных прокладок, чтобы в случае необходимости запросить замену перед возобновлением работы.

p) Обеспечить защиту оборудования от мороза для предотвращения появление сообщений об ошибках при его последующем включении.

* Указание действительно только для единиц оборудования, оснащенных бойлером или системой Calout.

17.3 • ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ОСТАНОВА

После длительного перерыва в работе мы рекомендуем вам запросить в своем сервисном центре выполнение осмотра на предмет необходимости каких-либо операций по техобслуживанию.
Если вы хотите выполнить работы самостоятельно, придерживайтесь следующего порядка, помня, что производитель рекомендует проводить ежегодную проверку оборудования.

a) Продуть трубопроводы воды, чтобы возможные отложения или остатки не заблокировали электромагнитные клапаны, и вновь подсоединить трубопроводы подвода воды.

b) Если установлен фильтр Brita, проверить дату установки (фильтр должен быть заменен в течение года, в противном случае активированный уголь утратит свою активность, что может привести к распространению бактерий), продуть фильтр и в случае необходимости произвести его замену, как указано в руководстве по эксплуатации.

c) Проверить соединение/подсоединить сливную трубу.

d) Подключить электропитание и подать напряжение на прибор (следить за тем, чтобы не перепутать подключение фазы и нейтрали для газовых машин, во избежание появления сообщений об ошибках).

e) Открыть кран подачи газа.

f) Включить машину путем нажатия на ручку включения в течение 3 секунд.

g) Подождать, чтобы прибор заполнил бойлер*.

h) Установить/подсоединить канистры с химикатами.

i) Проверить, чтобы не было утечек из гидравлических и газовых соединений.

j) Если появится сообщение, следует записать его или лучше сфотографировать экран и обратиться в свой сервисный центр.

k) Проверить, нет ли обновления программного обеспечения; это можно сделать с дисплея, если устройство подключено к интернету, в противном случае новая версия программного обеспечения будет доступна для загрузки на портале производителя.

l) Запустить программу мойки (с системой Calout) *, чтобы привести в действие насосы системы мойки/Calout и проверить на предмет утечек воды.

* Указание действительно только для единиц оборудования, оснащенных бойлером или системой Calout.

18 • ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Как указано в руководстве по установке и гарантии...

18.1 • Для обеспечения правильной и безопасной работы оборудования, необходимо не реже одного раза в год проводить обслуживание печи силами специалистов службы технической поддержки.

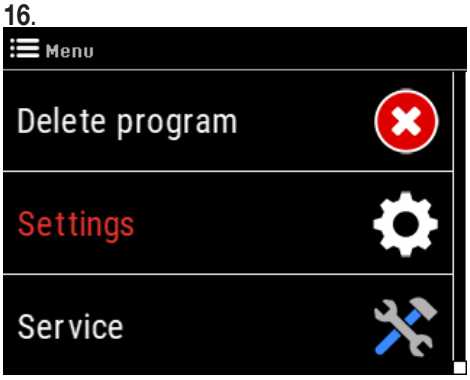
18.2 • Рекомендуется заключить со службой технической поддержки договор на техобслуживание, чтобы оно выполнялось постоянно.

Что касается умягчителя, необходимо следовать инструкциям поставщика.

19 • НАСТРОЙКИ

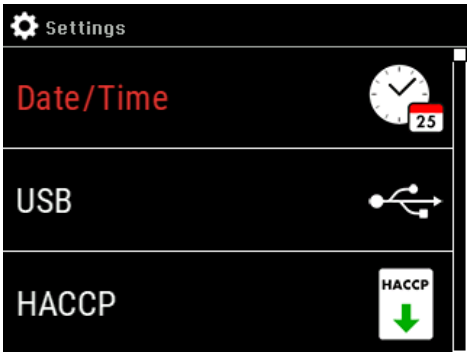
19.1 • УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

19.1 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

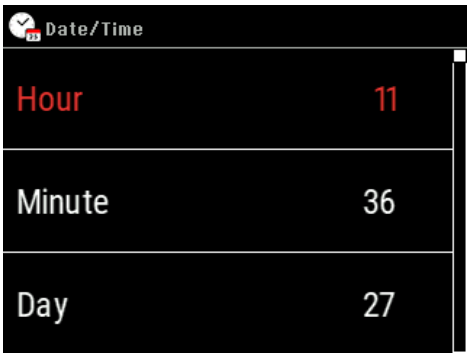


Выберите "Дата/время" и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.

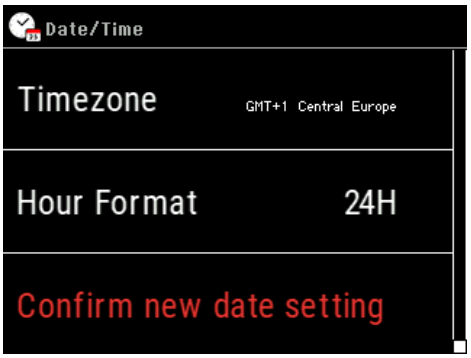
Для изменения значения выберите его, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



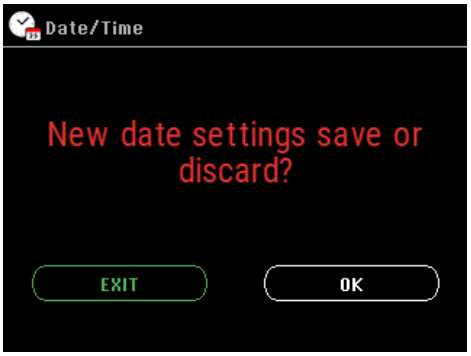
Установите новое значение, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



После изменения значений выберите "Сохранить новую дату/время" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

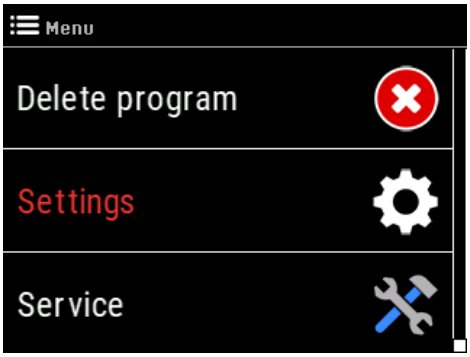


На дисплее **15** появится подтверждающее сообщение; выберите "OK" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



19.2 • ИМПОРТ/ЭКСПОРТ ИНФОРМАЦИИ С USB-НАКОПИТЕЛЯ

19.2 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите "USB" и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



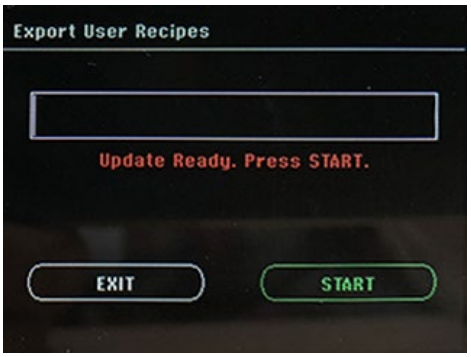
Снимите защиту USB-порта. Вставьте флеш-накопитель в USB-порт печи.

Выберите, повернув рукоятку **16**:
- "Импортировать рецепты пользователя", чтобы загрузить рецепты с USB-накопителя.
- "Экспортировать рецепты пользователя", чтобы скачать рецепты на USB-накопитель.
- "Импортировать рецепты производителя", чтобы загрузить рецепты производителя с USB-накопителя.
- "Импортировать языки", чтобы загрузить языки интерфейса ПО с USB-накопителя.

Нажмите рукоятку **16** для подтверждения выбора.



Выберите "СТАРТ", повернув рукоятку **16** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



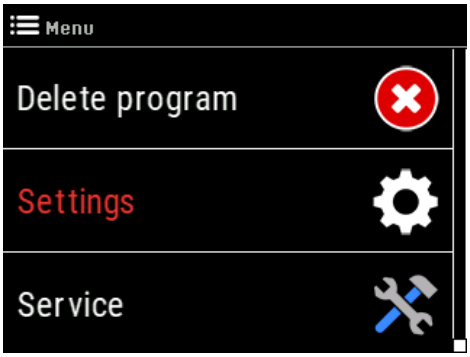
На дисплее **15** появится сообщение "Операция завершена"; выберите "OK" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



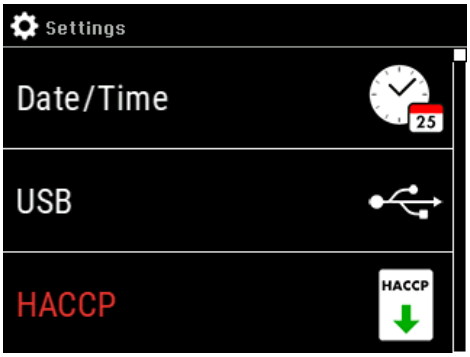
ВНИМАНИЕ! После извлечения USB-накопителя установите защиту на место.

19.3 • СКАЧИВАНИЕ ЖУРНАЛА РЕГИСТРАЦИИ ХАССП

19.3 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



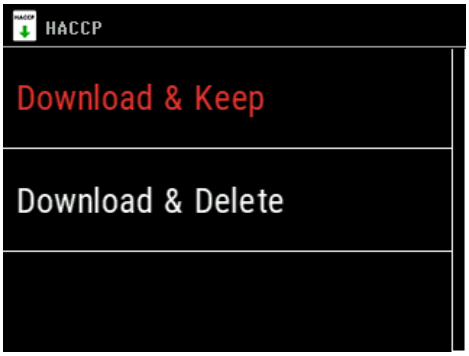
Выберите "ХАССП" и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Снимите защиту USB-порта. Вставьте флеш-накопитель в USB-порт печи.

Выберите, повернув рукоятку **16**:
- "Скачать и сохранить", для скачивания данных на USB-накопитель и сохранения в памяти печи.
- "Скачать и удалить", для скачивания данных на USB-накопитель и удаления из памяти печи.

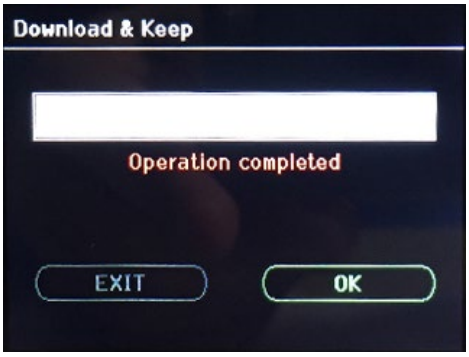
Нажмите рукоятку **16** для подтверждения выбора.



Выберите "СТАРТ", повернув рукоятку **16** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



По окончании скачивания на дисплее **15** появится сообщение "Операция завершена"; выберите "OK" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

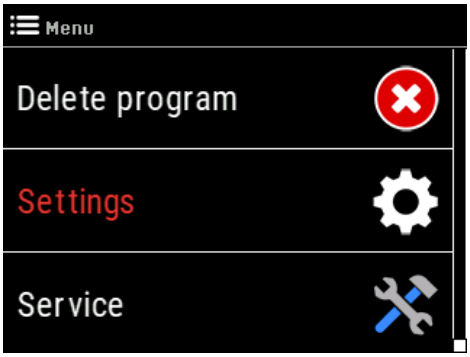


ВНИМАНИЕ! После извлечения USB-накопителя установите защиту на место.

19 • НАСТРОЙКИ

19.4 • НАСТРОЙКА ЯЗЫКА

19.4 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Язык” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.

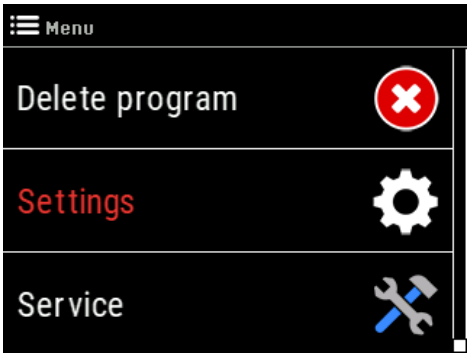


Выберите с помощью рукоятки **16** требуемый язык и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

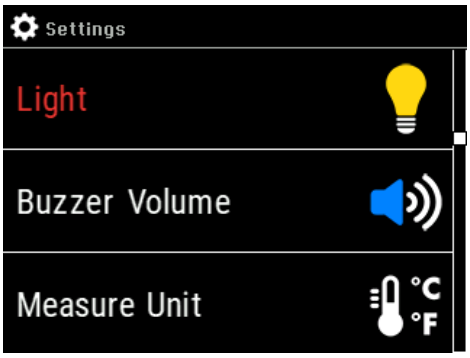


19.5 • НАСТРОЙКА ОСВЕЩЕНИЯ

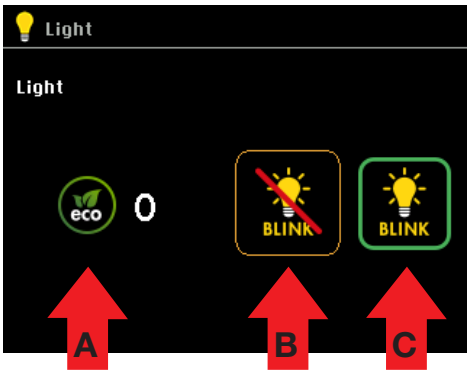
19.5 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Освещение” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:

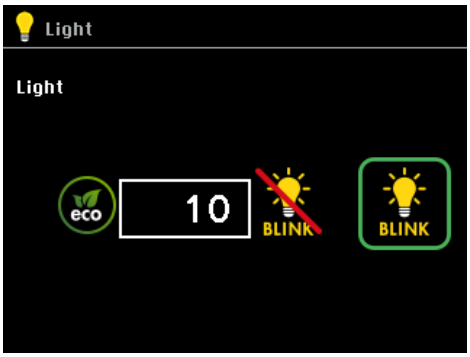


A - Режим энергосбережения ECO.
Отключение освещения в камере и дисплеях **6** и **10**, на дисплее **15** отображается:



Можно установить время, после которого активируется режим энергосбережения.

Выберите время от 0 до 10 минут, выделив установленное время и подтвердив его с помощью рукоятки **16**.
Установите новое значение, повернув рукоятку, и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



B - Мигающий свет по окончании приготовления ОТКЛЮЧЕН

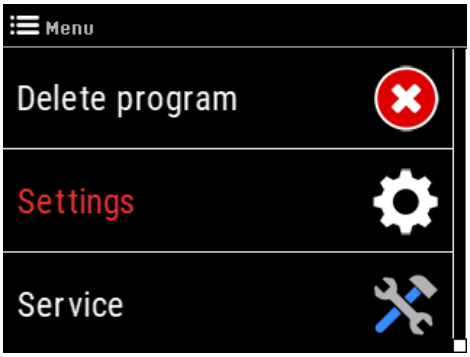
C - Мигающий свет по окончании приготовления ВКЛЮЧЕН

Выберите функцию **B** или **C**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

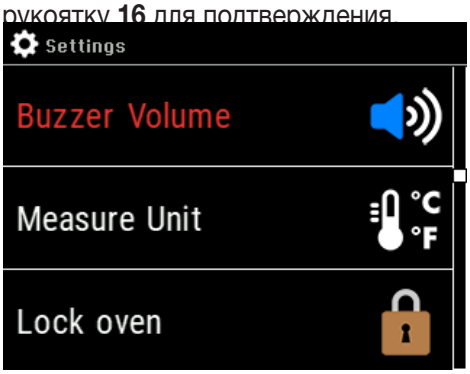
Желтое поле указывает на выбранную функцию.
Зеленое поле указывает на активную функцию.

19.6 • НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗУММЕРА

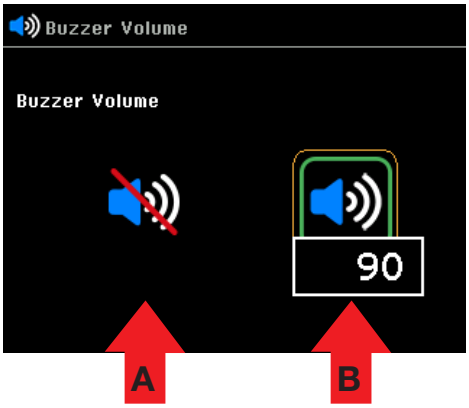
19.65 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Громкость зуммера” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:



A - Зуммер ОТКЛЮЧЕН

B - Зуммер ВКЛЮЧЕН

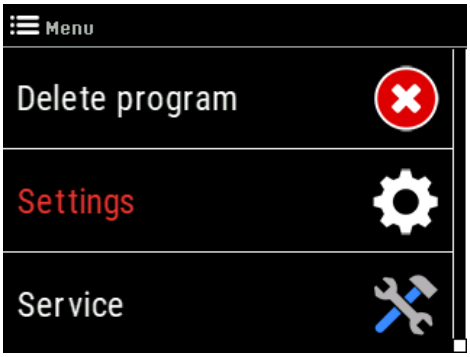
Выберите функцию **A** или **B**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

Выберите функцию **B**, установите значение, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

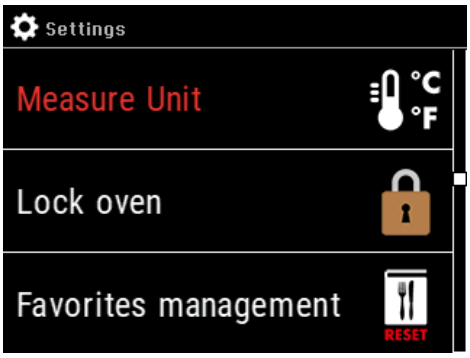
Желтое поле указывает на выбранную функцию.
Зеленое поле указывает на активную функцию.

19.7 • УСТАНОВКА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ

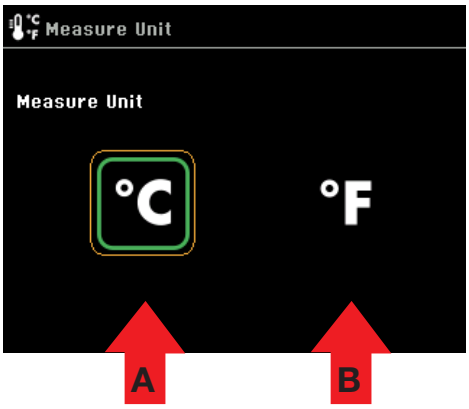
19.7 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Громкость зуммера” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:



A - Градусы Цельсия °C

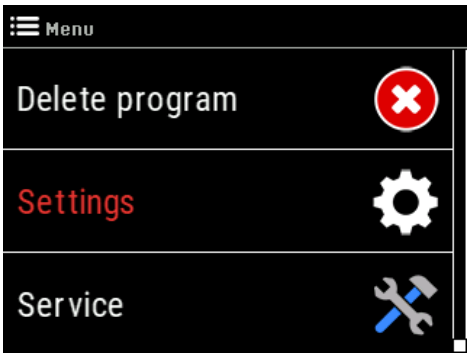
B - Градусы ФАРЕНГЕЙТА °F

Выберите функцию **A** или **B**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

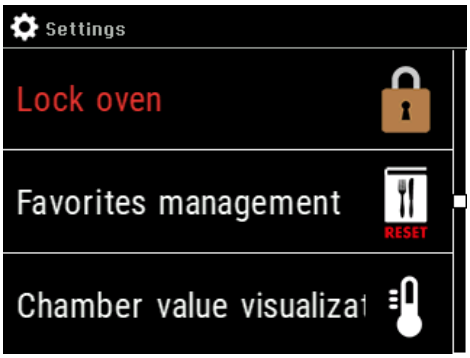
Желтое поле указывает на выбранную функцию.
Зеленое поле указывает на активную функцию.

19.8 • НАСТРОЙКА БЛОКИРОВКИ ПЕЧИ

19.8 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



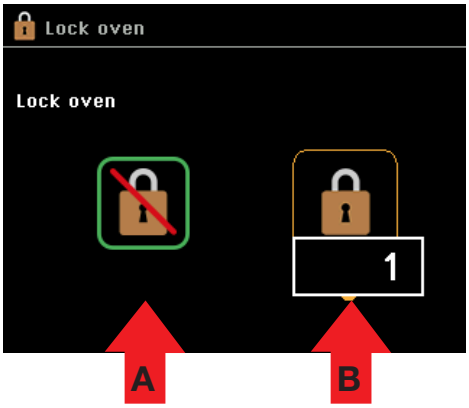
Выберите “Блокировка печи” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Введите пароль блокировки, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.
Подтвердите пароль блокировки, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите, повернув рукоятку **16**:



A - Блокировка печи ОТКЛЮЧЕНА

B - Блокировка печи ВКЛЮЧЕНА

Выберите функцию **A** или **B**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

Выберите функцию **B**, установите тип блокировки **0 / 1 / 2 / 3,** повернув рукоятку**16,** и подтвердите, нажав рукоятку.

Блокировка 0
Блокировка не включена

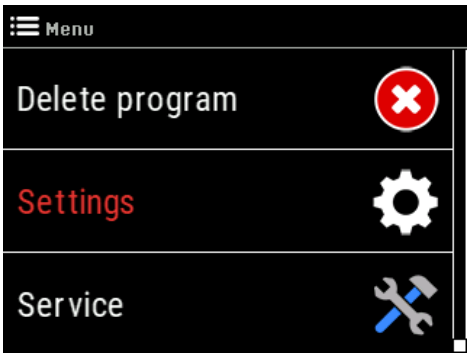
Блокировка 1
В избранном отображаются только рецепты ICS.
Запрещены временные изменения выполняемого рецепта, рецепты ICS, персональные рецепты, создание, изменение и удаление какого-либо рецепта.

Блокировка 2
Запрещены рецепты ICS, персональные рецепты, создание, изменение и удаление какого-либо рецепта.

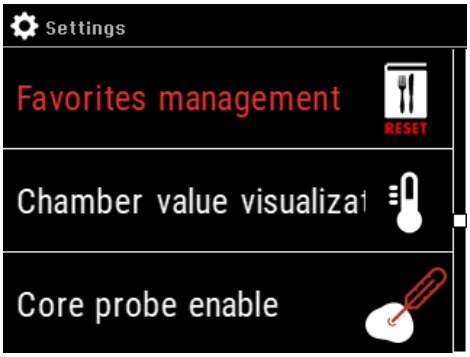
Блокировка 3
Запрещены временные изменения выполняемого рецепта, рецепты ICS, персональные рецепты, создание, изменение и удаление какого-либо рецепта.

19.9 • НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ ПАПКОЙ ИЗБРАННОГО

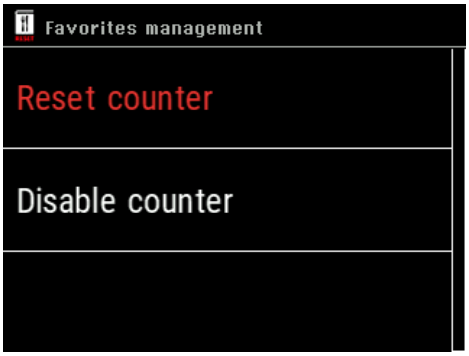
19.9 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



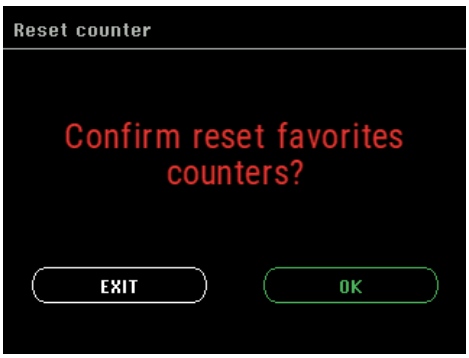
Выберите “Управление избранным” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:
- "Удалить счетчики", для сброса списка избранного.
- "Отключить счетчики", для блокировки текущего содержания избранного от последующей перезаписи.

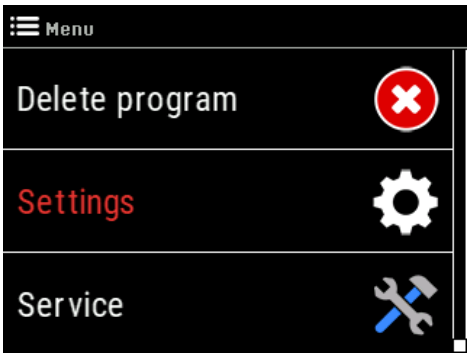


На дисплее **15** появится предупреждающее сообщение; выберите "OK" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

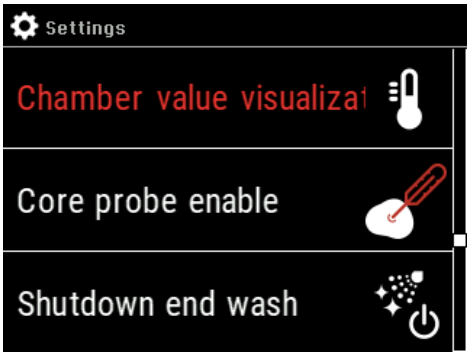


19.10 • ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В КАМЕРЕ

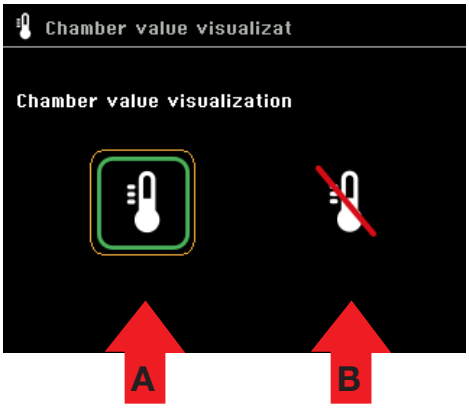
19.10 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Отображение температуры в камере” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:



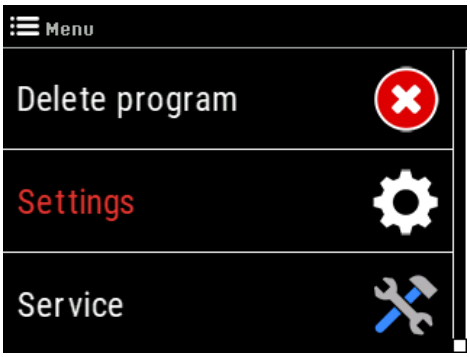
A - Для отображения текущей температуры в камере
B - Для отображения установленной температуры.

Выберите функцию **A** или **B**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

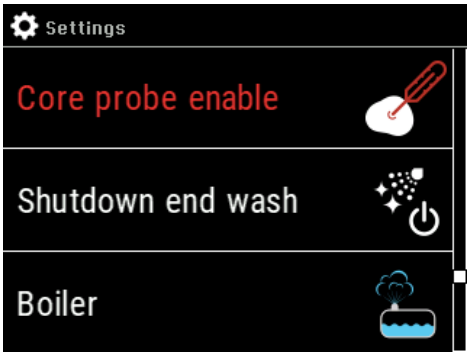
Желтое поле указывает на выбранную функцию.
Зеленое поле указывает на активную функцию.

19.11 • АКТИВАЦИЯ ТЕРМОЩУПА

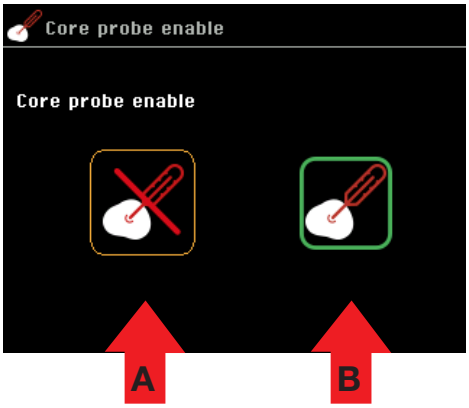
19.11 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Активация термощупа” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:



A - Термощуп АКТИВИРОВАН
B - Термощуп ОТКЛЮЧЕН

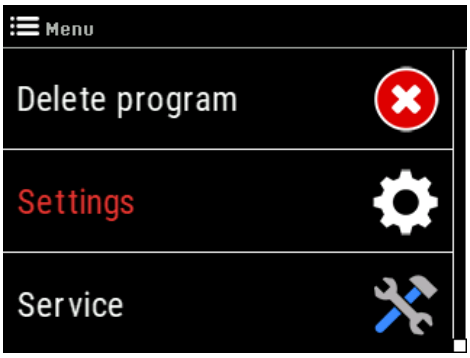
Выберите функцию **A** или **B**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

Желтое поле указывает на выбранную функцию.
Зеленое поле указывает на активную функцию.

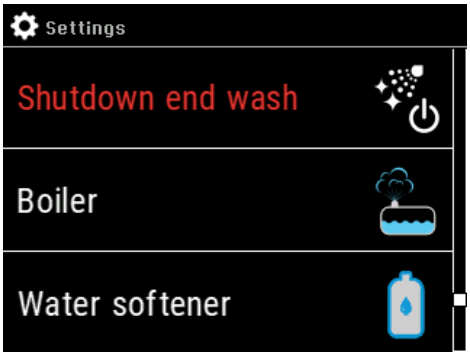
19 • НАСТРОЙКИ

19.12 • ОТКЛЮЧЕНИЕ ПО ОКОНЧАНИИ МОЙКИ

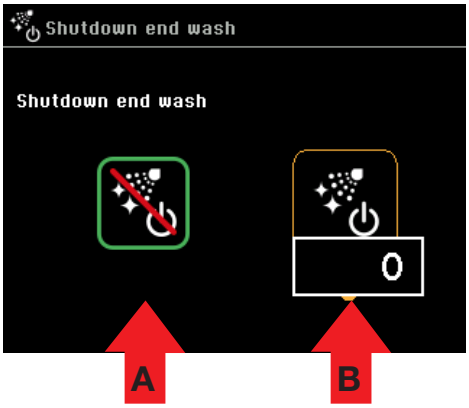
19.12 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Отключение по окончании мойки” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:



A - Для отключения функции отключения по окончании мойки
B - Для активации отключения печи по окончании мойки.

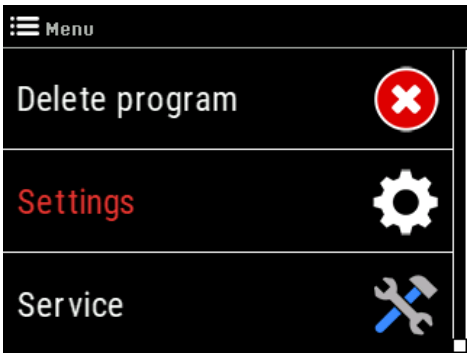
Выберите функцию **A** или **B**, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**.

Выберите функцию **B**, установите таймер отключения печи после мойки, от 0 (отключено) до 20 минут, повернув рукоятку, и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

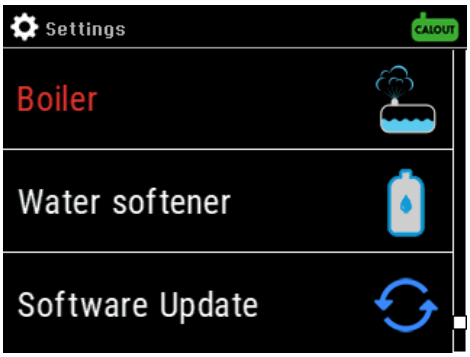
Желтое поле указывает на выбранную функцию.
Зеленое поле указывает на активную функцию.

19.13 • НАСТРОЙКИ БОЙЛЕРА

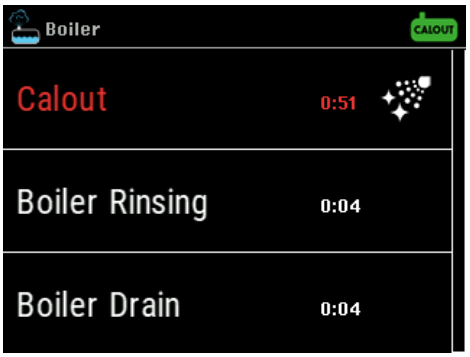
19.13 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Бойлер” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



Выберите, повернув рукоятку **16**:
- “Calout”, для выполнения цикла очистки бойлера от накипи; см. главу 20.
- "Промывка бойлера", для промывки бойлера.
- "Опорожение бойлера", для слива воды из бойлера.

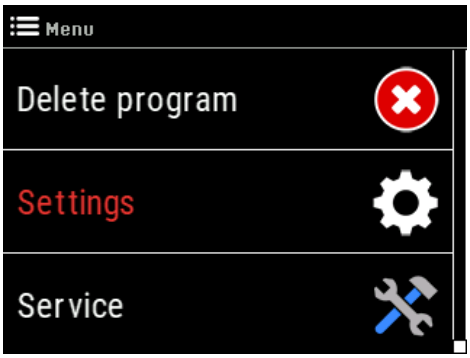


Нажмите рукоятку **16** для подтверждения выбора.

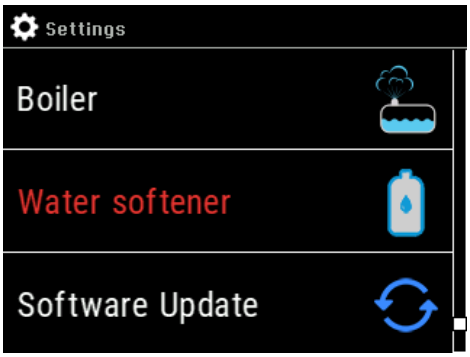
19 • НАСТРОЙКИ

19.14 • НАСТРОЙКИ УМЯГЧИТЕЛЯ

19.14 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

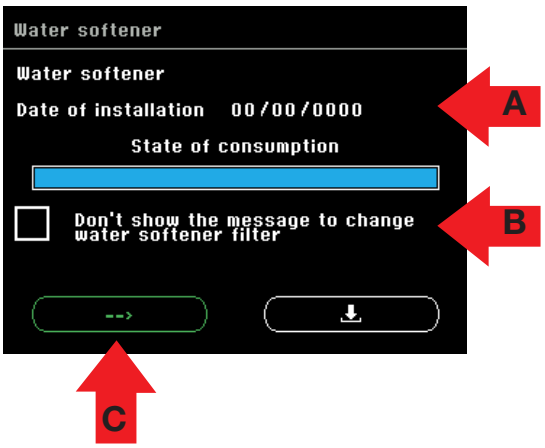


Выберите "Умягчитель" и нажмите рукоятку **16** для подтверждения, чтобы получить доступ к мониторингу и контролю эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды (опциональный умягчитель).



19.14.1 •

Установите дату установки умягчителя:



Выберите, повернув рукоятку **16,** день, месяц и год **(A)**:

Для изменения значения выберите его, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**

Износ фильтра умягчителя отображается в виде полосы голубого цвета.
Когда необходимо заменить фильтр умягчителя, появляется сообщение о необходимости замены фильтра умягчителя.

19.14.2 •

Выберите, если необходимо заблокировать подачу сообщения о замене фильтра умягчителя**(B)**, повернув рукоятку**16,** и подтвердите, нажав рукоятку**16**

Поверните рукоятку **16** и выберите пиктограмму **(C),** подтвердите, нажав рукоятку **16** для перехода к следующим настройкам.

19.14 • НАСТРОЙКИ УМЯГЧИТЕЛЯ

19.14.3 •

Установите тип и модель установленного умягчителя:



Выберите, повернув рукоятку **16,** тип и модель умягчителя

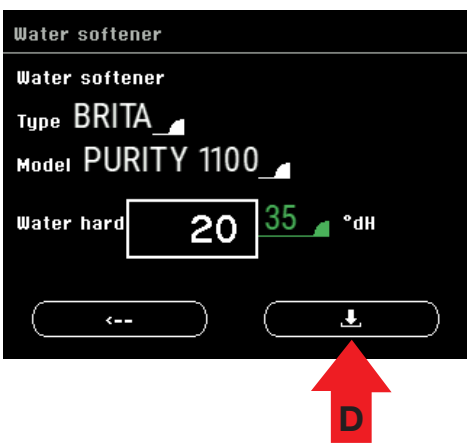


Для изменения значения выберите его, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**

19.14.4 •

Установите жесткость воды

Для изменения значения выберите его, повернув рукоятку **16,** и подтвердите, нажав рукоятку **16.**



19.14.5 •

Сохраните настройки:

Поверните рукоятку **16** и выберите пиктограмму **(D),** подтвердите, нажав рукоятку **16**

Введите с помощью рукоятки **16** пароль “**555**” и подтвердите, нажав рукоятку.



ЗАМЕНА КАРТРИДЖА ФИЛЬТРА:

Замените фильтр и измените "Дату установки", как указано в пункте **19.14.1**, затем сохраните изменения, как указано в пункте **19.14.5**.

ВАЖНО:

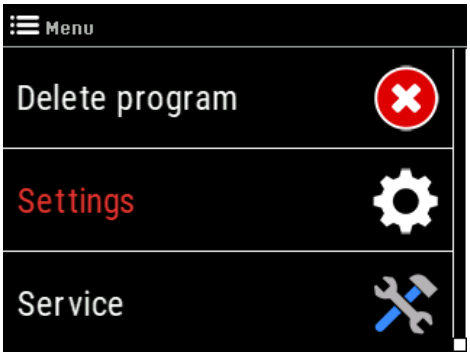
Значения расхода были рассчитаны в стандартных условиях (для давления воды 3,5 бар).

Обратитесь к руководству по эксплуатации умягчителя.

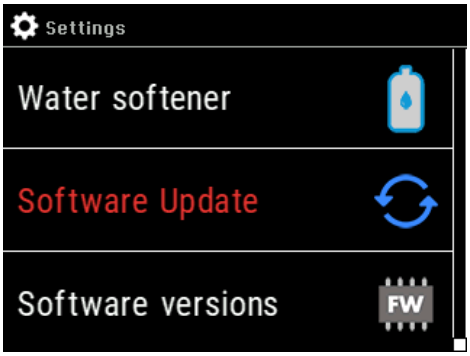
19.15 • ОБНОВЛЕНИЕ ПО

19.15 • Обновление рекомендуется выполнять силами авторизованного техника.

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

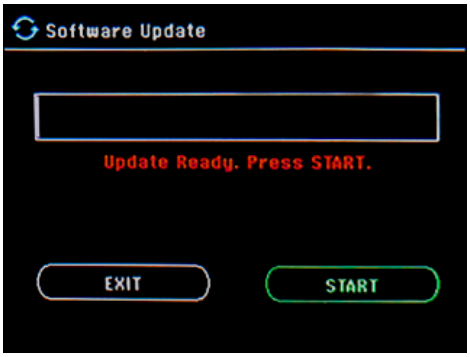


Выберите “Обновление ПО” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.

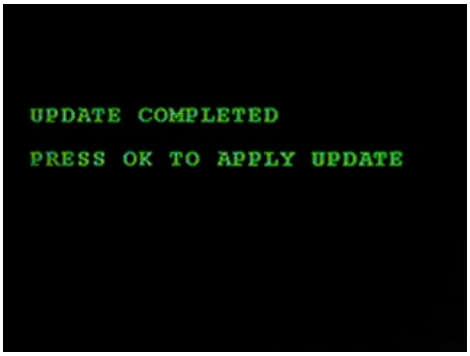


Снимите защиту USB-порта. Вставьте флеш-накопитель в USB-порт печи.

Выберите "СТАРТ", повернув рукоятку **16** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Запустится обновление; после появления информационного сообщения, оказанного внизу, нажмите рукоятку **16** для завершения обновления.



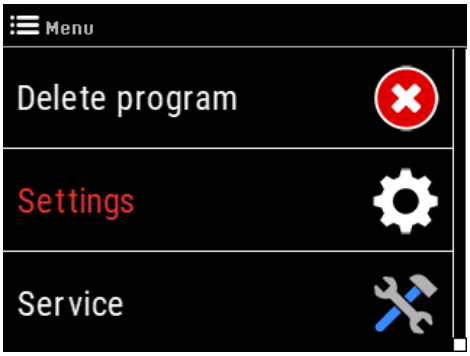
По завершении обновления отключите питание печи, повернув переключатель, расположенный на входе устройства, не извлекая USB-накопитель.
Включите печь и дождитесь завершения обновления.

ВНИМАНИЕ! После извлечения USB-накопителя установите защиту на место.

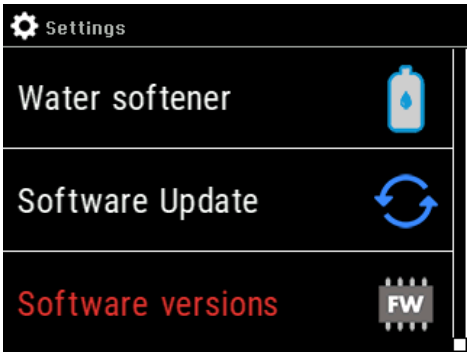
19 • НАСТРОЙКИ

19.16 • ВЕРСИИ ПО

19.16 • Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Настройки" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите “Версия ПО” и нажмите рукоятку **16** для подтверждения.



На экране отобразится информация о версии ПО:



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

•Специальные программы, содержащиеся в меню "Мойка" :

ПЕЧИ С БОЙЛЕРОМ	ПЕЧИ С ФУНКЦИЕЙ ПРЯМОЙ ПОДАЧИ ПАРА
CALOUT - Система очистки от известкового налета парогенератора **(*)** Ручная мойка	Ручная мойка
Если печь оснащена комплектом мойки (опционально): CALOUT - Система очистки от известкового налета парогенератора **(*)** SOFT МОЙКА + CALOUT **(*)** MEDIUM ECO МОЙКА + CALOUT **(*)** HARD ECO МОЙКА + CALOUT **(*)** GRILL МОЙКА + CALOUT **(*)** Ручная мойка Промывка FAST МОЙКА SOFT МОЙКА MEDIUM ECO МОЙКА HARD ECO МОЙКА GRILL МОЙКА **(*)** Отображается только когда необходимо выполнить цикл очистки парогенератора CALOUT.	Если печь оснащена комплектом мойки (опционально): Ручная мойка Промывка FAST МОЙКА SOFT МОЙКА MEDIUM ECO МОЙКА HARD ECO МОЙКА GRILL МОЙКА

Чтобы выбрать одну из указанных выше функций, нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Мойка" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

Поверните рукоятку **16**, выберите требуемый тип мойки, отображаемый на дисплее **15,** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

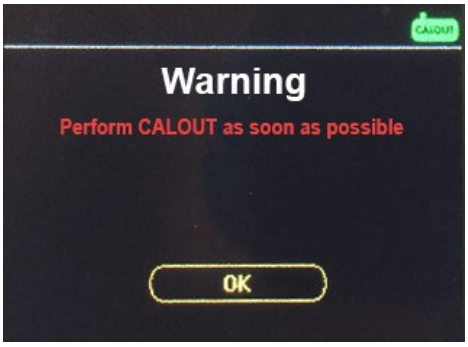
Правильное завершение программы сигнализируется сообщением на дисплее **15**; нажмите кнопку **14,** чтобы выйти из программы мойки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

20 • CALOUT

Предисловие
Печь считает часы работы парогенератора и может в нужный момент предупредить оператора о необходимости активировать цикл чистки парогенератора от известкового налета с помощью специального цикла **CALOUT**.

Если необходимо выполнить цикл **CALOUT,** на дисплее 15 появится сообщение: “**Выполните цикл CALOUT до конца дня**”.



Подтвердите сообщение “OK”, нажава рукоятку **16**.

После подтверждения сообщение исчезнет и вверху справа появится зеленая предупреждающая пиктограмма.

Если цикл **CALOUT** не выполняется до конца дня, на следующий день на дисплее 15 появится предупреждающее сообщение: “**Выполните цикл CALOUT как можно раньше**”.
Подтвердите сообщение “OK”, нажава рукоятку **16**.

После подтверждения сообщение исчезнет и вверху справа появится оранжевая предупреждающая пиктограмма.

Если цикл **CALOUT** не выполняется, по достижении максимального интервала техобслуживания появится всплывающее окно с предупреждением: “**Выполните цикл CALOUT немедленно**”.
Подтвердите сообщение “OK”, нажава рукоятку **16**.

После подтверждения сообщение исчезнет и вверху справа появится красная предупреждающая пиктограмма.

После нажатия “OK” превышения максимального интервала техобслуживания, при каждом новом ежедневном включении появляется всплывающее окно с предупреждением: “**Очистка бойлера не выполнена в указанные сроки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.**”

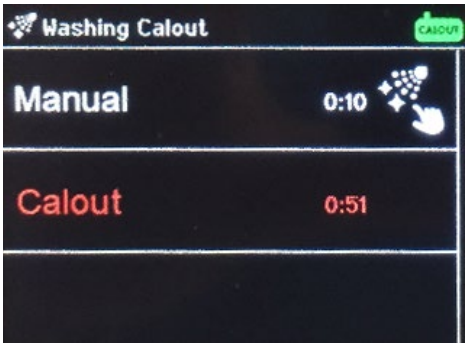
Печь продолжит нормальную работу, функция **CALOUT** будет отключена, и будет необходимо как можно раньше вмешательство сервисной службы для возобновления работы функции **CALOUT**.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

20 • CALOUT

20.1 • АКТИВАЦИЯ ЦИКЛА ОЧИСТКИ CALOUT

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Мойка" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Поверните рукоятку **16**, выберите **CALOUT**и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

Правильное завершение программы сигнализируется сообщением на дисплее **15**; нажмите кнопку **14,** чтобы выйти из программы **CALOUT**.

ВНИМАНИЕ (20GN1/1 - 20GN2/1): Убедитесь, что быстроразъёмное соединение для подсоединения трубка подачи средства против известкового налета хорошо вставлена, а емкость содержит достаточное количество средства от налета.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ ”SOLID CAL/CALFREE”, ПОСТАВЛЯЕМОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

21 • МОЙКА + CALOUT

Предисловие

Если печь оборудована автоматической системой мойки (дополнительная опция), можно выполнить цикл чистки от известкового налета **CALOUT** одновременно с автоматической мойкой**.**

21.1 • АКТИВАЦИЯ МОЙКИ + CALOUT

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Мойка" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Поверните рукоятку **16**, выберите требуемую **МОЙКУ** +**CALOUT** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

Правильное завершение программы сигнализируется сообщением на дисплее **15**; нажмите кнопку **14,** чтобы выйти из программы **CALOUT**.

ВНИМАНИЕ (20GN1/1 - 20GN2/1): Убедитесь, что быстроразъёмное соединение для подсоединения трубка подачи средства против известкового налета хорошо вставлена, а емкость содержит достаточное количество средства от налета.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СРЕДСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ ”CALFREE”, ПОСТАВЛЯЕМОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

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.

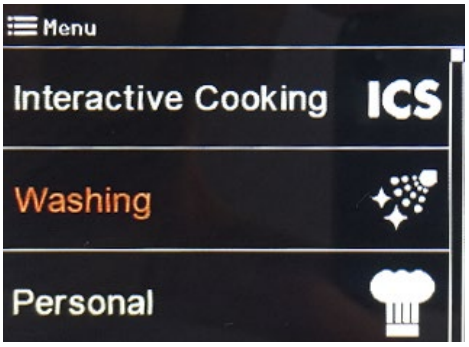
- **Рекомендуется использовать специально разработанное моющее средство.**

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

22 • РУЧНАЯ МОЙКА

22.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ЦИКЛА РУЧНОЙ МОЙКИ

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Мойка" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Выберите "Ручная" и подтвердите нажатием рукоятки **16**.



IНа дисплее выводится "Охладить", если температура в камере повышенная, "Подождите", если температура в камере низкая. По достижении температуры появляется надпись "Подайте моющее средство"; звуковой сигнал предупреждает, что следует открыть дверь и распылить чистящее средство в рабочей камере.

Закройте дверь 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.

Правильное завершение программы сигнализируется сообщением на дисплее **15** и циклическим звуковым сигналом; нажмите кнопку **14** для выхода из программы.

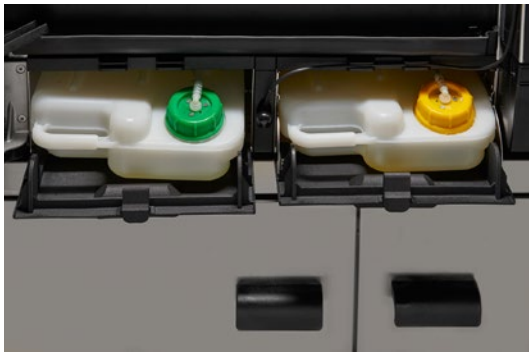
Выключите устройство кнопкой 16.

Тщательно промойте рабочую камеру изнутри душем, протрите губкой или тряпкой переднюю прокладку рабочей камеры, чтобы защитить ее от преждевременного износа.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

ТИПЫ ДОСТУПНЫХ СИСТЕМ МОЙКИ

ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ:
071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084



ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ
171 / 201 / 202 / 144 / 154



23 • КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ

Прибор оснащен комплектом для мойки, который обеспечивает пять циклов очистки варочной камеры: без прямого участия оператора в операциях по очистке.

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

ВАЖНО
Используйте только моющее средство COMBICLEAN и средство от накипи CALFREE или средства, одобренные производителем.

Автоматическая система очистки в напольных агрегатах допускается только в том случае, если тележка с держателем противней правильно размещена внутри рабочей камеры.
Убедитесь, что тележка правильно размещена в камере, прежде чем запускать нужную программу автоматической очистки.

Убедитесь, что быстроразъемное соединение для подсоединения трубка подачи моющего средства хорошо вставлена, а емкость содержит достаточное количество средства, рекомендованного производителем.

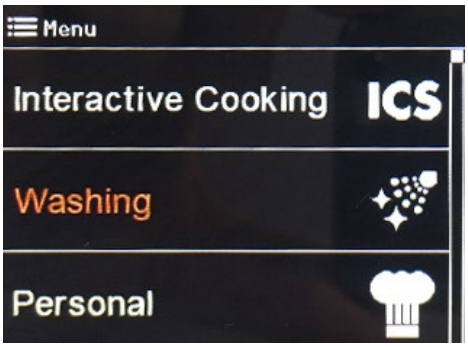
Если рабочая камера горячая, активируйте автоматическое охлаждение с открытой дверцей, нажав кнопку**15**.

При использовании автоматической мойки может понадобиться замена картриджа/емкости с моющим средством и/или средством от накипи (например: заканчивается моющее средство).

23 • КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ

23.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ.

Нажмите кнопку МЕНЮ **13**, поверните рукоятку **16** до отображения надписи "Мойка" и подтвердите, нажав рукоятку **16**.



Поверните рукоятку **16**, выберите требуемый тип мойки, отображаемый на дисплее **15,** и подтвердите, нажав рукоятку **16**.

Правильное завершение программы сигнализируется сообщением на дисплее **15**; нажмите кнопку **14,** чтобы выйти из программы мойки.

Автоматическая система очистки в напольных агрегатах допускается только в том случае, если тележка с держателем противней правильно размещена внутри рабочей камеры.
Убедитесь, что тележка правильно размещена в камере, прежде чем запускать нужную программу автоматической очистки.

Программы мойки **ПРОМЫВКА, ЭКОЛОГИЧНАЯ, МЯГКАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ , ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ и GRILL** представляют автоматическую последовательность циклов (продолжительность и оставшееся до конца программы время выводятся на дисплее **15**), 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.

Выключение прибора кнопкой 16 не допускается во время выполнения программ ПРОМЫВКА, ЭКОЛОГИЧНАЯ МОЙКА, МЯГКАЯ МОЙКА, ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА, ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА и GRILL МОЙКА; дождитесь сигнала окончания мойки, чтобы отключить прибор.

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

Когда печь не используется, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.

ЖИДКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



ВНИМАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

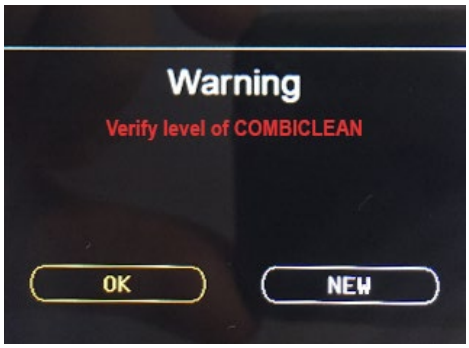
Не допускайте попадания средств на кожу и в глаза, используя соответствующую защитную одежду и перчатки кат. I (стандарт EN 374). Не допускайте проглатывания паров и частиц продукта.

23.2 • ЗАМЕНА КАРТРИДЖА/КАНИСТРЫ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА COMBICLEAN

Если при выборе автоматического цикла мойки **ЭКОЛОГИЧНАЯ, МЯГКАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ, ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ или GRILL**, на дисплее **15** появляется сообщение "Проверьте уровень COMBICLEAN", проверьте уровень моющего средства:

Настольные модели: откройте дверь печи и дверцу под рабочей камерой, проверьте уровень моющего средства в картридже.

Напольные модели: проверьте уровень моющего средства в канистре.



Если картридж (канистра) пуст, замените его согласно указаниям следующего раздела, в противном случае подтвердите сообщение "OK" нажатием рукоятки **16** для продолжения мойки.

Картридж (канистра) моющего средства **COMBICLEAN** имеет пробку **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА**

23.2.1 НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ - ЗАМЕНА КАРТРИДЖА:

Открутите пробку пустого картриджа и снимите его.

При замене картриджей осторожно вытаскивайте крышку, чтобы избежать попадания брызг.

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.

Поверните рукоятку **16** и выберите "Новый", подтвердите нажатием рукоятки **16** для продолжения мойки.

23.2.2 НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ - ЗАМЕНА КАНИСТРЫ:

Открутите пробку пустой канистры и снимите ее.

Установите новую канистру.

ВАЖНО: Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.

Снимите пробку канистры и введите трубку с пробкой **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА** так, чтобы трубка доходила до дна канистры. Хорошо закрутите пробку.

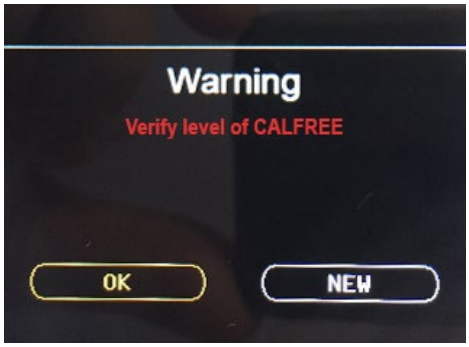
Поверните рукоятку **16** и выберите "Новый", подтвердите нажатием рукоятки **16** для продолжения мойки.

23.3 • ЗАМЕНА КАРТРИДЖА/КАНИСТРЫ СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ CALFREE

Если при выборе автоматического цикла мойки **ЭКОЛОГИЧНАЯ, МЯГКАЯ, ИНТЕНСИВНАЯ, ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ или GRILL**, на дисплее **15** появляется сообщение "Проверьте уровень CALFREE", проверьте уровень моющего средства:

Настольные модели: откройте дверь печи и дверцу под рабочей камерой, проверьте уровень моющего средства в картидже.

Напольные модели: проверьте уровень моющего средства в канистре.



Если картридж (канистра) пуст, замените его согласно указаниям следующего раздела, в противном случае подтвердите сообщение "OK" нажатием рукоятки **16** для продолжения мойки.

Картридж средства для удаления накипи **CALFREE** имеет пробку **ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА**

23.3.1 НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ - ЗАМЕНА КАРТРИДЖА:

Открутите пробку пустого картриджа и снимите его.

При замене картриджей осторожно вытаскивайте крышку, чтобы избежать попадания брызг.

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 **ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА** так, чтобы трубка была обращена к передней стороне картриджа. Хорошо закрутите пробку.

Поверните рукоятку **16** и выберните "Новый", подтвердите нажатием рукоятки **16** для продолжения мойки.

23.3.2 НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ - ЗАМЕНА КАНИСТРЫ:

Открутите пробку пустой канистры и снимите ее.

Установите новую канистру.

ВАЖНО: Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.

Снимите пробку канистры и введите трубку с пробкой **ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА** так, чтобы трубка доходила до дна канистры. Хорошо закрутите пробку.

Поверните рукоятку **16** и выберните "Новый", подтвердите нажатием рукоятки **16** для продолжения мойки.

Условия безопасного хранения COMBICLEAN и CALFREE

Хранить только в оригинальной упаковке. Хранить в проветриваемом помещении, вдали от источников возгорания. Держать контейнеры плотно закрытыми. Хранить продукт в четко маркированных контейнерах. Избегать перегрева. Избегайте сильных ударов. Хранить контейнеры далеко от возможных несовместимых материалов.

24 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

24.1 • При включении, после нажатия рукоятки **16** в течение 3 секун, автоматически выполняется электронный контроль основных рабочих устройств. Если после выполнения самодиагностики 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.

24.2 • Если выявлены неполадки в работе печи, они указываются на дисплее **15**. 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:

СООБЩЕНИЯ

A10
Неполадка датчика температуры рабочей камеры. **Немедленно выключите** печь и обратитесь в службу технической поддержки.

A11
При неисправности зонда предварительного нагрева бойлера печь может работать только в режиме конвекции. Режим **приготовления на пару и смешанный режим не работают**. Обратитесь за помощью в сервисный центр.

A12
Неполадка датчика температуры конденсации выводных паров. Конденсация пара происходит непрерывно, однако печь может работать под **строгим наблюдением** (наблюдается больший расход воды) до вмешательства сервисной службы

A13
Неполадка термощупа. В этом случае печь можно использовать вплоть до вмешательства службы технической поддержки, но без применения данного приспособления.

A04
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.

A01
Срабатывание **тепловой защиты двигателя. Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

A02
Срабатывание предохранительного **термостата варочной камеры. Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

A03
Срабатывание предохранительного термостата бойлера. Немедленно отключите печь и обратитесь в службу технической поддержки.

A07
В отсеке **электрических** компонентов обнаружена **повышенная** сверх меры температура. Печь может использоваться под строгим надзором вплоть до вмешательства службы технической поддержки.

24 • САМОДИАГНОСТИКА И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НЕПОЛАДОК

Основными сообщениями о неполадках являются:

СООБЩЕНИЯ

A08
В отсеке компонентов обнаружена **слишком высокая температура,** которая может нарушить исправность компонентов. **Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

ДВЕРЦА ОТКРЫТА
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.

A60 - A61 - A62
Неисправность парогенератора.
Немедленно выключите печь и обратитесь в службу технической поддержки.

НЕОБХОДИМО ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
Появляется после выключения оборудования и сигнализирует о необходимости запустить цикл чистки парогенератора от известкового налета.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ CALOUT
Появляется после выключения оборудования и сигнализирует о необходимости запустить цикл чистки парогенератора от известкового налета.

A05 - A65
Сигнализирует о невыполнении слива воды из парогенератора. Если эта неисправность возникает при выполнении программы удаления накипи **“dE” работа оборудования прерывается.** Обратитесь в службу технической помощи.

БОЙЛЕР ОТКЛЮЧЕН
Бойлер отключен, поскольку процесс слива не закончен правильно. Обратитесь в службу технической поддержки.

A30 - A31 - A32 - A33 - A34 - A35 - A36 - A37
Неисправность инвертора.
Немедленно выключить печь и обратиться в службу технической поддержки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

A06
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.

A21 - A23 - A25 - A27
Газовое оборудование оснащено устройством зажигания с автоматическим возобновлением зажигания. Если после нескольких попыток автоматическое зажигание не выполняется, то на дисплее **15** появляется код ошибки **A21 - A25** для горелок камеры или **A23 - A27** для горелок бойлера. Звуковой сигнал предупреждает оператора. Нажмите кнопку **14** для восстановления включения. Если неполадка повторяется, необходимо 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.*

A20 - A22 - A24 - A26
Аварийный сигнал горелок
Немедленно выключить печь и обратиться в службу технической поддержки.

25 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ

SAPIENS

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

01 Блинчики, каннеллони
02 Лазанья в духовке
03 Лазанья в духовке **(со щупом)**
04 Первые запеченные блюда
05 Рис на пару
06 Паэлья (напр., пропаренный рис)
07 Томатный соус
08 Мясное рагу

МЯСО И ПТИЦА

09 Традиционное жаркое **(со щупом)**:каре из телятины, колбаса из свиного филе, рулеты и т.д..
10 Традиционное жаркое - Медленное приготовление **(со щупом)**
11 Жаркое со шкуркой **(со щупом)**: бедро свиное, ягненка, телячье, поркетта
12 Телячья, свиная голень (целая)
13 Жареные свиные ребрышки
14 Шашлычки из неск. сортов мяса
15 Ростбиф и целое филе **(со щупом)**
16 Гуляш, оссобуко в подливе с крышкой
17 Тушеное мясо с крышкой **(со щупом)**
18 Эскалоп
19 Отбивные и котлеты в панировке
20 Мясо на решетке
21 Отбивная, филе на решетке **(со щупом)**
22 Филе из свинины, говядины на решетке **(со щупом)**
23 Мясо на пару и тушеное **(со щупом)**
24 Кусочки цесарки/кролика в духовке
25 Курица и кролик в подливе
26 Жаркое из курицы кусочками
27 Жаркое из курицы
28 Цыпленок на вертеле **(со щупом)**
29 Курица кусочками жареная
30 Бедро индейки/гуся **(со щупом)**
31 Жаркое из утки, фазана, цесарки целиком
32 Жаркое из утки, фазана, цесарки целиком **(со щупом)**

МОРЕПРОДУКТЫ

33 Ракообразные и моллюски на пару
34 Осьминог на пару
35 Омар/лангуст на пару
36 Морской паук и краб на пару
37 Рыба целиком на пару **(со щупом)**
38 Рыба целиком под соусом
39 Филе рыбы и запеченные блюда
40 Рыба кусочками и целиком по 400 г на решетке
41 Рыба печеная 500 г: лаврак, палтус, золотистый спар и т.д.
42 Рыба печеная 1000 г: лаврак, палтус, золотистый спар и т.д.
43 Рыба в духовке **(со щупом)**: лаврак, палтус, золотистый спар, с солью и т.д.
44 Рыба в духовке большими кусками **(со щупом)**
45 Рыба на шампурах, омары и крупные раки

ОВОЩИ

46 Овощи на пару
47 Замороженные овощи на принудительном пару
48 Овощи в духовке, жареные и капоната
49 Запеченные овощи
50 Овощи на решетке
51 Картофель свежий жареный
52 Картофель замороженный жареный
53 Картофель замороженный фри
54 Картофель кусочками на пару
55 Картофель целиком на пару **(со щупом)**
56 Картофель в подливе
57 Картофель в фольге **(со щупом)**

ЯЙЦА

58 Яйца вкрутую
59 Яичница-глазунья
60 Омлет
61 Блины
62 Сладкое, несладкое суфле
63 Несладкие торты

25 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ

SAPIENS

КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

64 Бисквит, изделия из песочного теста, кростата
65 Изделия из слоеного теста, штрудель, волован
66 Круассаны, маффины
67 Безе
68 Эклеры
69 Крем-карамель, боннет
70 Свежий хлеб
71 Фокачча по-генуэзски
72 Замороженный хлеб
73 Пицца свежая кусками
74 Пицца свежая целая
75 Кростата с начинкой, медовый торт **(со щупом)**
76 Сладкие булочки, панеттоне, коломба и т.д.**(со щупом)**

РАЗОГРЕВ

77 Разогрев на блюде
78 Разогрев на решетке
79 Разогрев на пару
80 Разогрев на блюде **(со щупом)**
81 Разогрев на решетке **(со щупом)**
82 Разогрев на пару **(со щупом)**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ

83 Фрукты кусочками
84 Груши кусочками
85 Заварной крем
86 Свежие зеленые овощи
87 Свежие овощи
88 Картофель кусочками
89 Соусы и ночное приготовление
90 Мясо, пригот. при низк. темп. **(с термощупом)**
91 Мясо для традиционного жаркого **(с термощупом)**
92 Домашняя птица и дичь **(с термощупом)**
93 Рыба целиком, террин **(с термощупом)**
94 Высокий уровень пастеризации
95 Низкий уровень пастеризации

Примечание: Рецепты с использованием термощупа отображаются только при его наличии.

25 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ

AROMA SAPIENS

- РЕЦЕПТЫ ПО ВРЕМЕНИ

01 Свежий штрудель 500 г
02 Замороженный штрудель 1 кг
03 Фруктовый торт из сухого теста
04 Торт "Торта делла нонна"
05 Кекс с изюмом
06 Фруктовый торт
07 Свежие безе
08 Эклеры
09 Эклеры небольшого размера
10 Эклеры "Сан Джакомо"
11 Печенье "Кошачьи язычки"
12 Печенье из песочного теста
13 Птифур
14 Кантуччи
15 Кростата из песочного теста
16 Слоеное тесто 5 мм
17 Несладкий торт из песочного теста
18 Низкий бисквит
19 Бисквитный рулет
20 Сладкий и несладкий Ranchen
21 Бисквит в форме
22 Бисквит на противне
23 багет 300 г замороженный
24 Пэн-о-шоколя
25 Свежий хлеб небольшой 30 г
26 Хлеб для гренков или каре
27 Хлеб с орехами
28 Чабатта 500 г
29 Булочки с маслом 50 г
30 Гриссини по-туински
31 Хлеб по-апулийски 1 кг
32 Хлеб по-тосканси 1 кг
33 Феррарские рогалики 200 г
34 Замороженный полуфабрикат пиццы
35 Пицца свежая целая
36 Пицца кусочками на противне
37 Фокачча по-генуэзски
38 Фокачча по-апулийски
39 Свежие круассаны
40 Полуфабрикаты круассанов 50%
41 Замороженные круассаны
42 Сладкие и несладкие булочки
43 Баба 30-50 г
44 Панеттоне или коломба 1 кг
45 Сладкая фокачча 1 кг
46 Крем-карамель
47 Замороженный волован
48 Шоколадное/ванильное суфле
49 Сладкий и несладкий пудинг
50 Медленная разморозка
51 Быстрая разморозка

- РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА

52 Фруктовый торт со щупом
53 Торт "Парадизо" со щупом
54 Торт "Торта делла нонна" со щупом
55 Кекс с изюмом со щупом
56 Бисквит в форме со щупом
57 Бисквит на противне со щупом
58 Хлеб по-апулийски со щупом
59 Хлеб по-тосканси со щупом
60 Феррарские рогалики со щупом
61 Панеттоне или коломба со щупом
62 Сладкая фокачча со щупом
63 Медленная разморозка со щупом
64 Быстрая разморозка со щупом

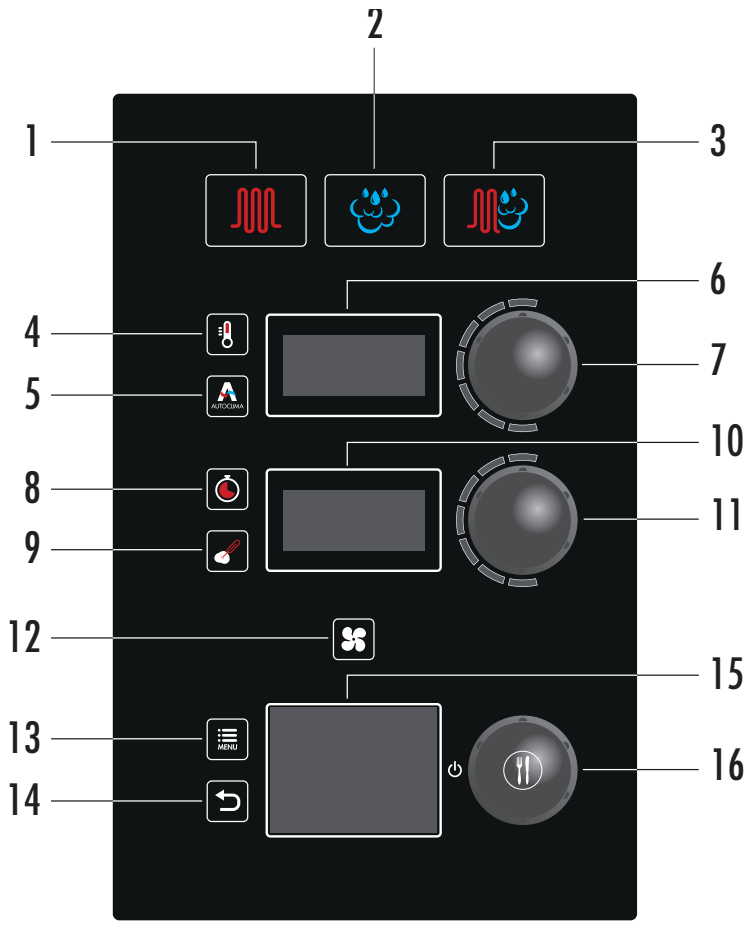
Примечание: Рецепты с использованием термощупа отображаются только при его наличии.

ALI GROUP S.r.l. - Via Schiapparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Италия - тел. (+39) 0438 9110 - факс (+39) 0438 912300



LA90037490 MANUALE USO SAPIENS / AROMA SAPIENS -RU

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КНОПОК



1 - Кнопка режима конвекции
2 - Кнопка режима пара
3 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара
4 - Кнопка настройки температуры в рабочей камере
5 - Кнопка активации автоматического контроля уровня влажности (AUTOCLIMA), кнопка ручного увлажнителя
6 - Дисплей отображения температуры рабочей камеры, программы/рецепта
7 - Рукоятка установки/выбора температуры
8 - Кнопка настройки времени приготовления
9 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом
10 - Дисплей отображения времени приготовления, температуры в сердцевине
11 - Рукоятка установки/выбора времени/температуры в сердцевине
12 - Кнопка регулировки скорости вентилятора
13 - Кнопка Меню
14 - Кнопка Назад
15 - Дисплей отображения скорости вентилятора, избранных рецептов, меню, программ, настроек и сервисных данных
15 - Рукоятка установки/выбора скорости вентилятора, избранных рецептов, меню, программ, настроек и сервисных данных - Главный выключатель