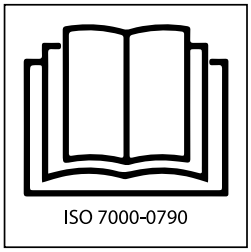
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АППАРАТА

КОНВЕКЦИЯ И ПАР

ИНЖЕКТОРНЫЙ ТИП

PDT 105/604/004 E-G
PDT 107/606/006 E-G
PDT 112/610/010 E-G

МОДЕЛЬ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

RU

INOXTREND S.R.L. a socio unico
Via Serenissima, 1
31025 S. Lucia di Piave (TV) - ITALY
www.inoxtrend.com - info@inoxtrend.com

ОГЛАВЛЕНИЕ	
	Предисловие
1.0	Декларация соответствия
1.1	Директива Европейского союза 2012/19/EC
1.2	Размеры
1.3	Перевозка печи и удаления упаковки
1.4	Информационные таблички
УСТАНОВКА	
1.5	Размещение печи
1.6	Таблица технических данных электрического подключения
1.7	Электрическое соединение
1.8	Список технических данных газового подключения
1.9	Соединение с газовой системой
2.0	Контроль утечки газа
2.1	Трансформация разных видов газа
2.2	Подсоединение к дымоходу
2.3	Характеристики воды
2.4	Таблица технических данных системы подвода воды
2.5	Водопроводное соединение - вход воды
2.6	Водопроводное соединение - слив воды
3.0	Автоматические устройства контроля и безопасности
3.1	Замена частей
3.2	Контроль функций
ПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
4.0	Правила безопасного пользования печи
4.0A	Максимальная загрузка продуктов
4.0B	Цикл или программа приготовления
4.1	Приведение в действие печи
4.2	Описание компонентов панели
4.3	Настройка ручного приготовления в режиме КОНВЕКЦИИ
4.4	Настройка ручного приготовления в режиме ПАРА
4.5	Дополнительные функции
4.6	Запуск приготовления в ручном режиме
4.7	Быстрое охлаждение
5.0	Автоматические программы приготовления
5.1	Запуск автоматической программы приготовления
5.2	Изменение автоматической программы приготовления
5.3	Ввод в память новой автоматической программы приготовления
5.4	Удаление автоматической программы приготовления
5.5	Удаление фазы автоматической программы приготовления
6.0	Система автоматической мойки Simcleaner
7.0	Сигналы тревоги
7.1	Значимые сигналы тревоги
7.2	Незначимые сигналы тревоги
8.0	Регулировки
9.0	Техническое обслуживание
9.1	Поведение в случае повреждения и/или продолжительного простоя
10.0	Советы по приготовлению блюд
10.1	Как исправить аномалии приготовления блюд

ПРЕДИСЛОВИЕ

Содержание настоящего пособия относится к разным моделям печи, поэтому не все описанные функции могут входить в печь, которую Вы купили.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае возможных неточностей, которые может содержать настоящее пособие, приписываемых ошибкам печати или транскрипции. Изготовитель оставляет за собой право на внос изменений, которые считает необходимыми или полезными и которые не нанесут вред основным характеристикам.
Внимательно прочитать инструкцию по использованию с особым вниманием на правила относящиеся к устройствам безопасности. Этот аппарат должен быть использован только по назначению, то есть для готовки продуктов и для регенерации уже готовых или замороженных блюд.

ВНИМАНИЕ!
Перед тем как выполнить какое-нибудь соединение этого аппарата (электрическое или водопроводное), нужно внимательно прочитать настоящее пособие. Пособие должно быть тщательно сохранено для того, чтобы потребители и технические специалисты могли к нему обращаться в будущем. Установка должна быть выполнена исключительно специализированным техническим персоналом.

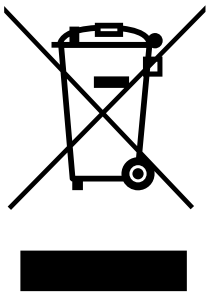
1.0 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Изготовитель заявляет, что аппараты соответствуют предписаниям Европейского Экономического Союза. Установка должна быть выполнена с соблюдением действующих законов, главным образом тех, которые относятся к аэрации помещений и системам удаления отработанных газов.

ВНИМАНИЕ: Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае повреждений, возникающих от неправильного использования, неправильной установки и плохого обслуживания.

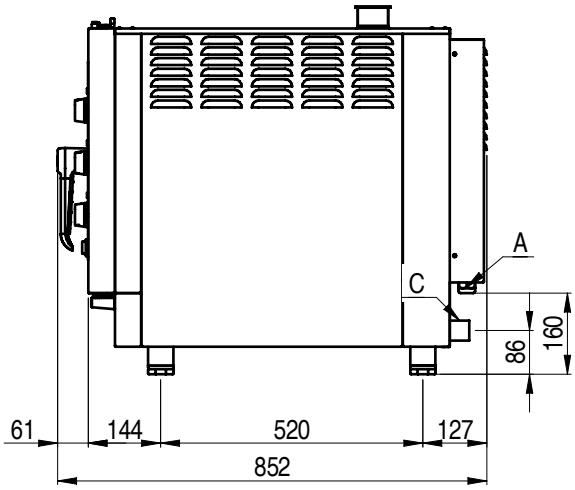
1.1 ДИРЕКТИВА ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА 2012/19/UE

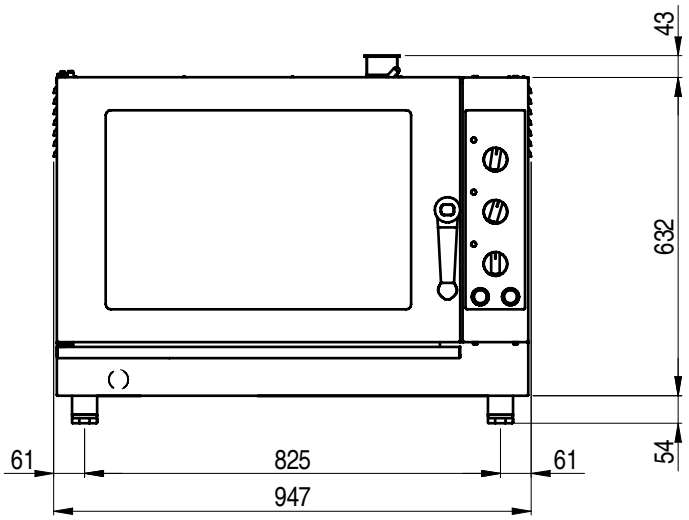
Этот аппарат соответствует Директиве Европейского Союза 2012/19/EC об отходах электрического и электронного оборудования (ОЭЭО).
Гарантируя правильную переработку этого аппарата, потребитель способствует предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья.

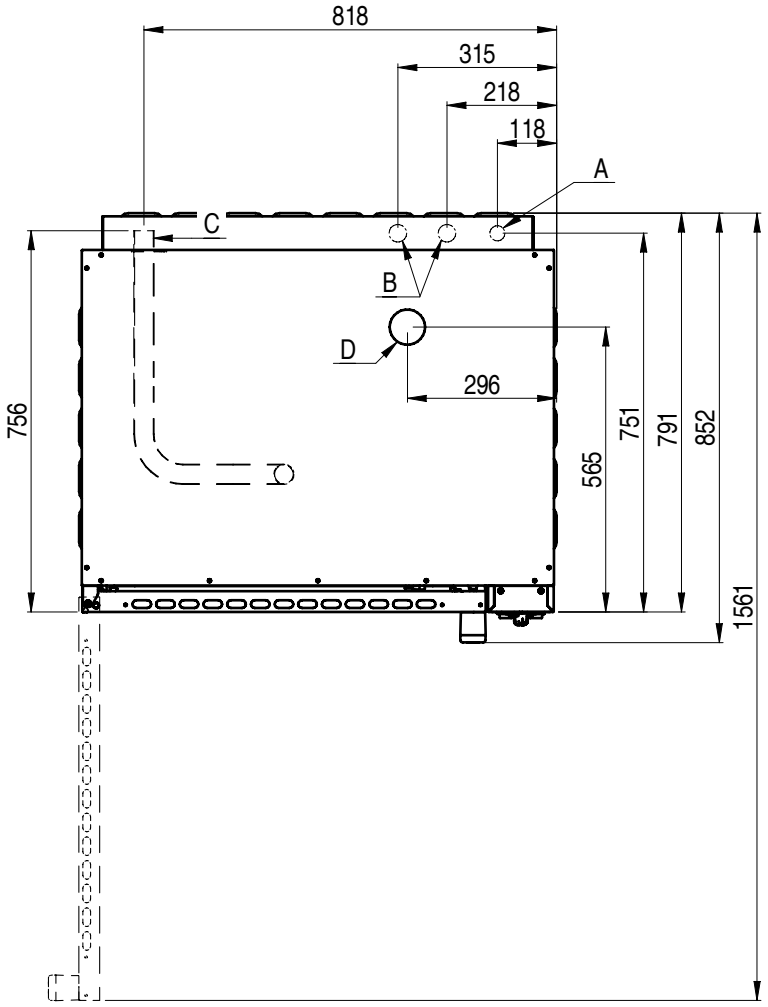


Символ на изделии или на сопровождающих документах указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для утилизации.

Избавляясь от аппарата, следует придерживаться правил по переработке отходов. За дальнейшей информацией по обслуживанию, восстановлению и реутилизации обращаться в магазин приобретения изделия.







A – Электрическое соединение

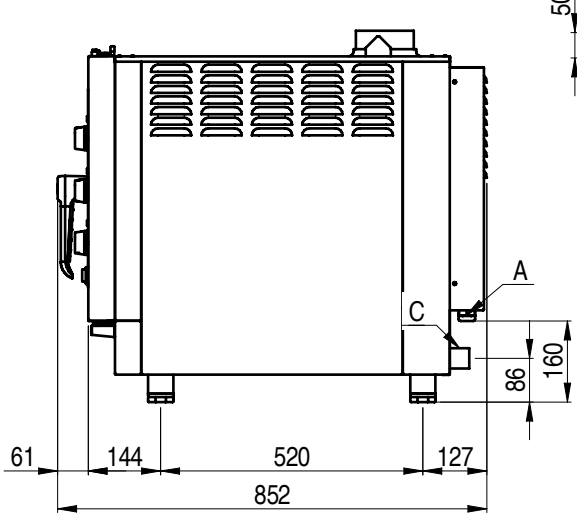
B – Вход воды Ø 3/4”

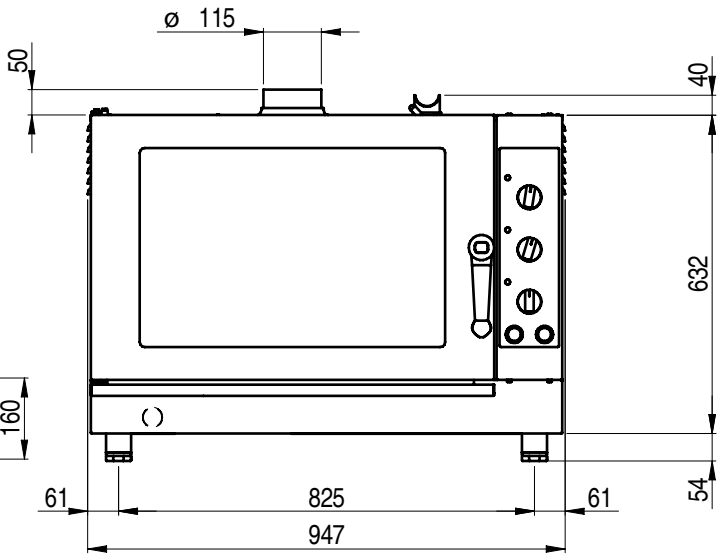
C – Слив рабочей камеры Ø 40 мм

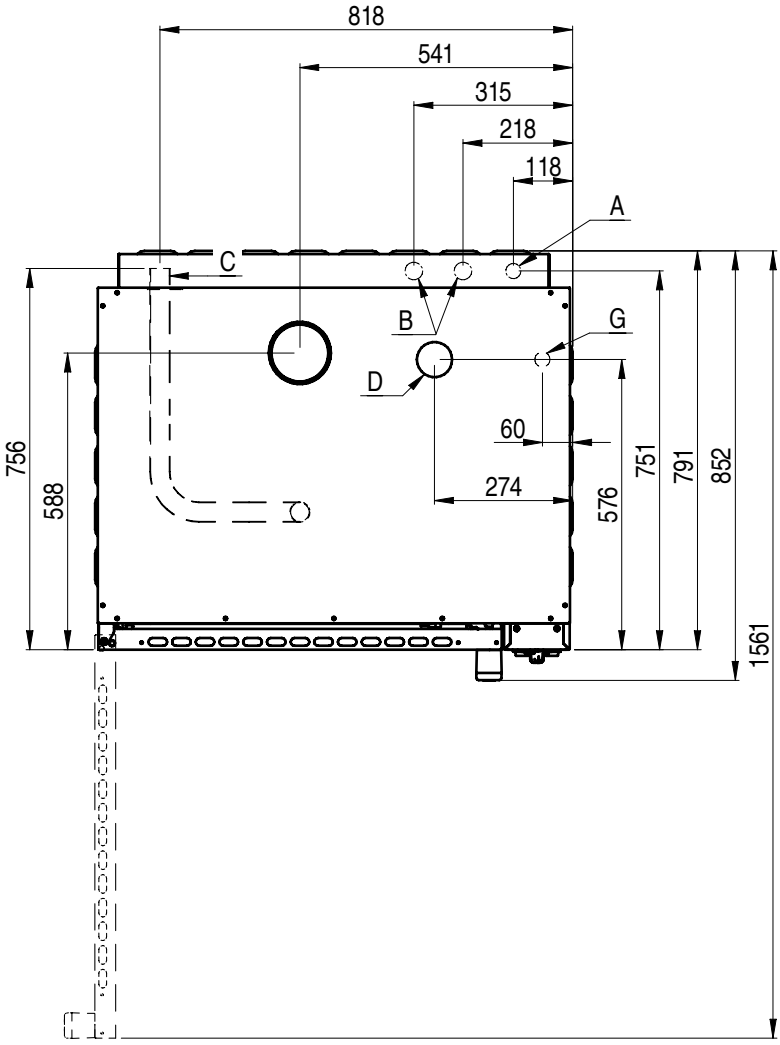
D – Суфлёр камеры

5 x 1/1 GN - 4 x 60x40 - 4 x 1/1 GN 60x40 Электрический нагрев

0.1A			
Размеры	Вместимость	Расстояние между противнями	Вес пустой печи
мм 947 x 852 x 729	5 x 1/1 GN 4 x 60x40 4 x 1/1 GN - 60x40	67 мм 80 мм 80 мм	







A – Электрическое соединение

B – Вход воды Ø 3/4”

C – Слив рабочей камеры Ø 40 мм

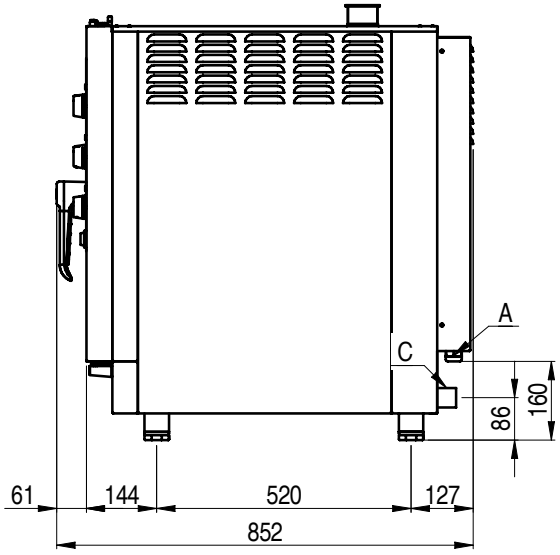
D – Суфлёр камеры

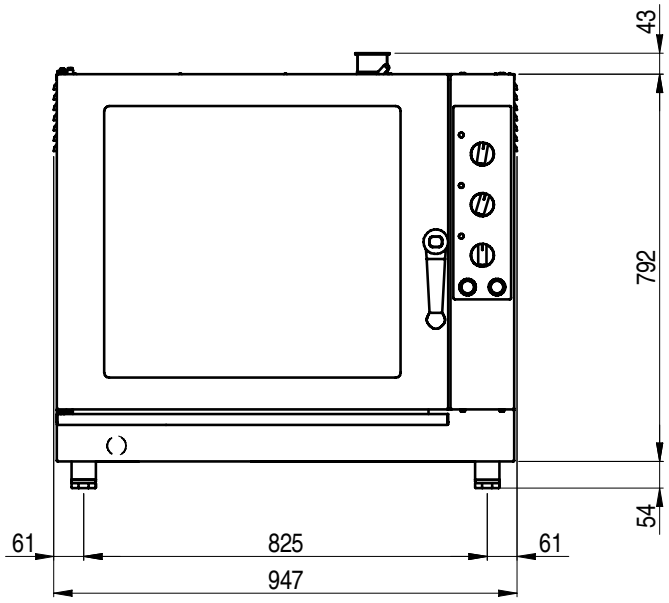
G – Вход газа Ø 1/2”

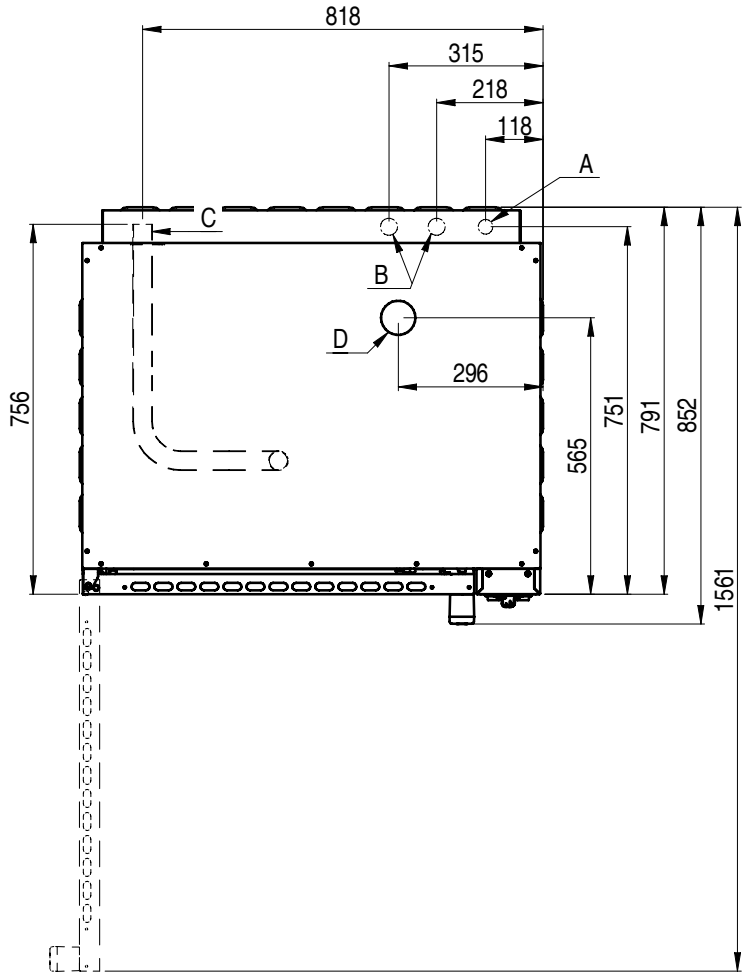
H – Выход дыма внешн.Ø 116 мм

5 x 1/1 GN - 4 x 60x40 - 4 x 1/1 GN 60x40 Газовый нагрев

0.1B			
Размеры	Вместимость	Расстояние между противнями	Вес пустой печи
мм 947 x 852 x 729	5 x 1/1 GN 4 x 60x40 4 x 1/1 GN - 60x40	67 мм 80 мм 80 мм	







A – Электрическое соединение

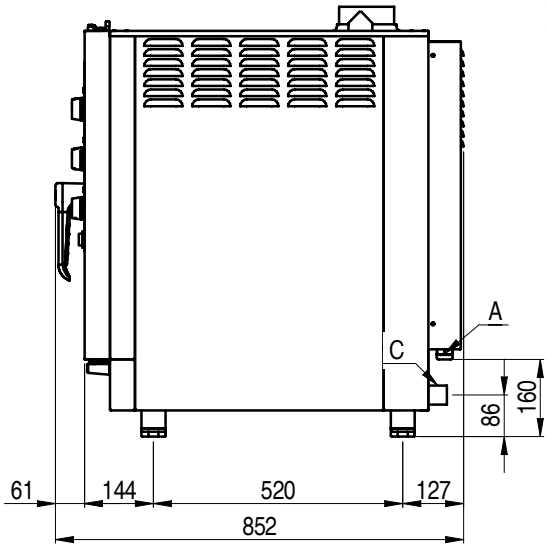
B – Вход воды Ø 3/4”

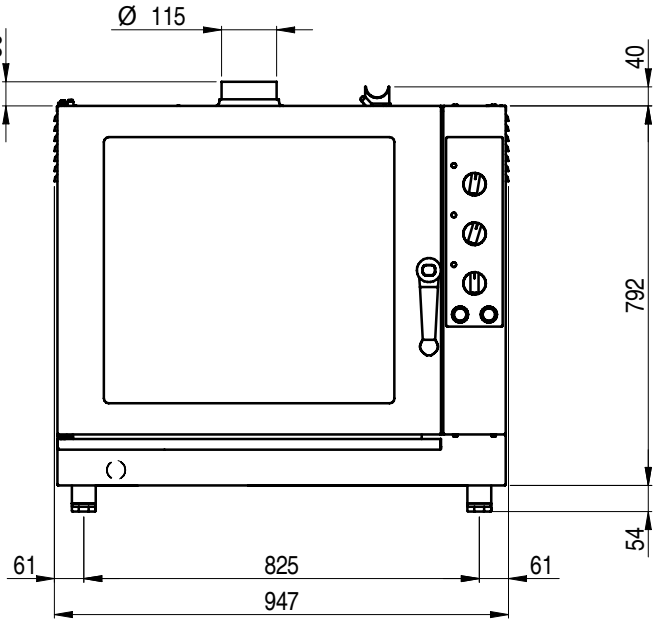
C – Слив рабочей камеры Ø 40 мм

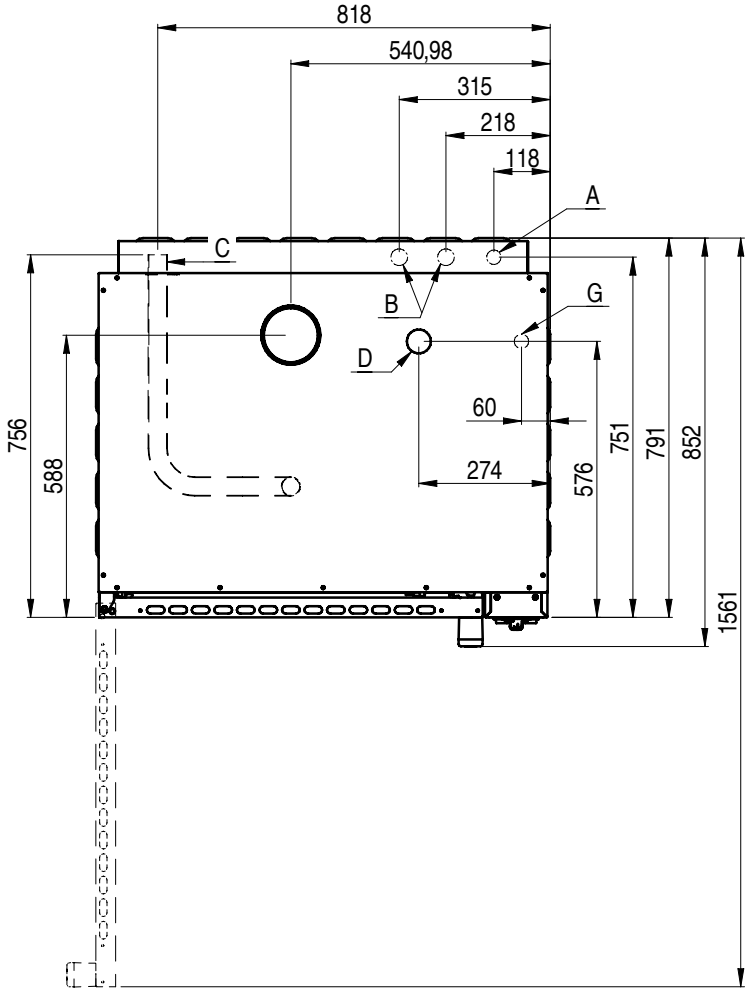
D – Суфлёр камеры

7 x 1/1 GN - 6 x 60x40 - 6 x 1/1 GN 60x40 Электрический нагрев

0.1C			
Размеры	Вместимость	Расстояние между противнями	Вес пустой печи
мм 947 x 852 x 889	7 x 1/1 GN 6 x 60x40 6 x 1/1 GN - 60x40	67 мм 80 мм 80 мм	







A – Электрическое соединение

B – Вход воды Ø 3/4”

C – Слив рабочей камеры Ø 40 мм

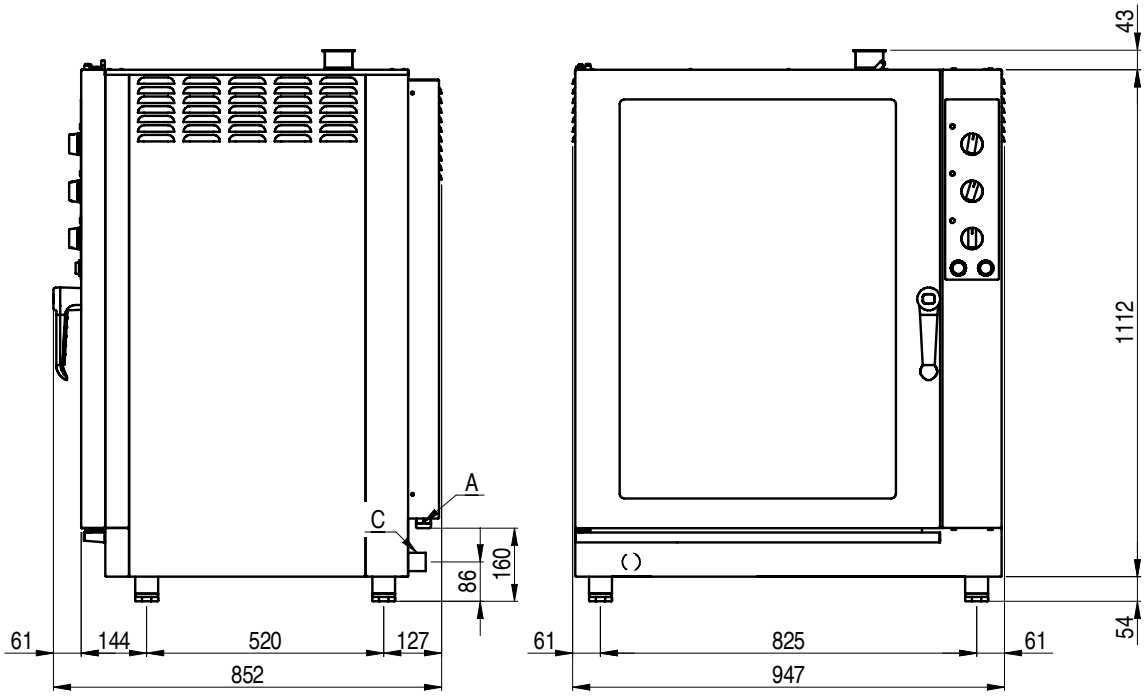
D – Суфлёр камеры

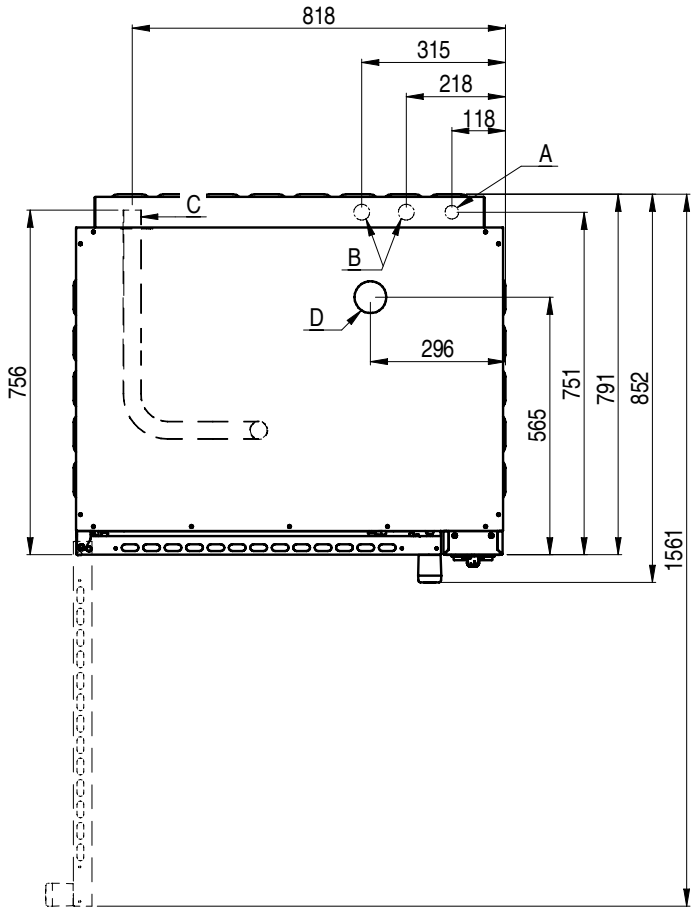
G – Вход газа Ø 1/2”

H – Выход дыма внешн.Ø 116 мм

7 x 1/1 GN - 6 x 60x40 - 6 x 1/1 GN 60x40 Газовый нагрев

0.1D			
Размеры	Вместимость	Расстояние между противнями	Вес пустой печи
мм 947 x 852 x 889	7 x 1/1 GN 6 x 60x40 6 x 1/1 GN - 60x40	67 мм 80 мм 80 мм	





A – Электрическое соединение

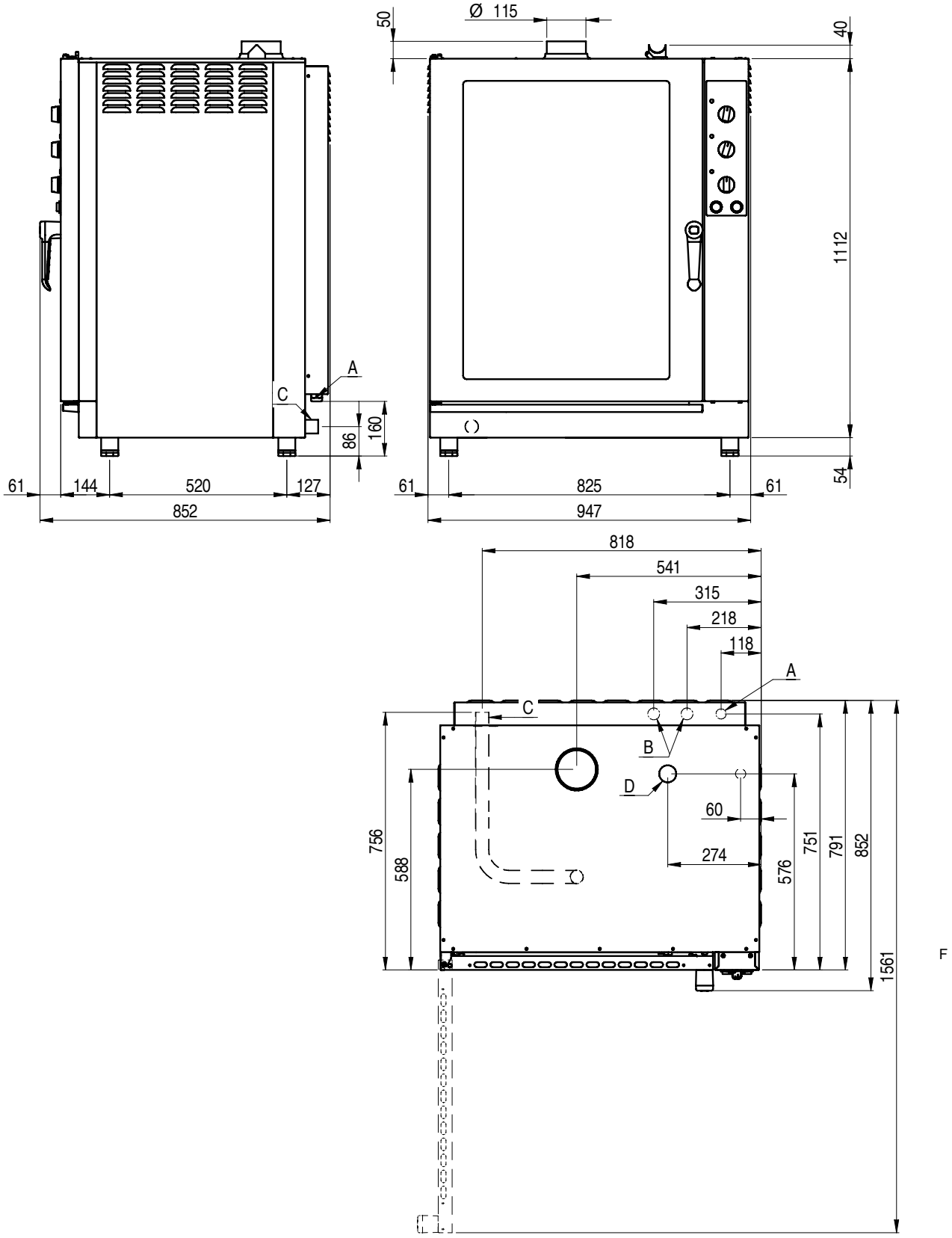
B – Вход воды Ø 3/4”

C – Слив рабочей камеры Ø 40 мм

D – Суфлёр камеры

12 x 1/1 GN - 10 x 60x40 - 10 x 1/1 GN 60x40 Электрический нагрев

0.1E			
Размеры	Вместимость	Расстояние между противнями	Вес пустой печи
мм 947 x 852 x 1112	12 x 1/1 GN 10 x 60x40 10 x 1/1 GN - 60x40	67 мм 80 мм 80 мм	



12 x 1/1 GN - 10 x 60x40 - 10 x 1/1 GN 60x40 Газовый нагрев

0.1F			
Размеры	Вместимость	Расстояние между противнями	Вес пустой печи
мм 947 x 852 x 1112	12 x 1/1 GN 10 x 60x40 10 x 1/1 GN - 60x40	67 мм 80 мм 80 мм	

1.3 ПЕРЕВОЗКА ПЕЧИ И УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ

При получении печи и перед тем, как ее установить, проверить целостность упаковки и наличие повреждений.
Проверить наличие документов, в составе которых должны быть:

- Инструкция по установке, пользованию и техническому обслуживанию
- Бланк по проверке правильной установки
- Электрическая схема
- Этикетка ISO 3864-1

Перед тем как перенести печь на место установки проверить:
- широту дверей, которые должны быть достаточны, чтобы пронести печь
- выдержит ли покрытие полов вес печи

В зависимости от модели печи, ее размеров и веса, для перемещения и движения использовать оборудование, которое может гарантировать стабильность, чтобы избежать опрокидываний, падений или неконтролируемых движений аппарата и его составных частей.

Не снимать упаковку печи до места, где она будет установлена.
Упаковка облегчает перемещение и защищает печь от случайных ударов.

Во время перемещения и установки печи, установщик должен соблюдать правила по предотвращению несчастных случаев, действующие на месте установки (использование обуви по предотвращению несчастных случаев, перчатки, и т. д.)

Удалить упаковку осторожно, чтобы не повредить печь.

Прилегающую плёнку, которая защищает поверхности из нержавеющей стали, можно убрать после того, как печь будет поставлена на соответствующую поддержку или на поверхность опоры.

ВНИМАНИЕ. Материалы упаковки и прилегающая плёнка могут быть опасны.

Поэтому они должны быть сохранены в недоступном для детей месте и утилизированы с соблюдением действующих законов.

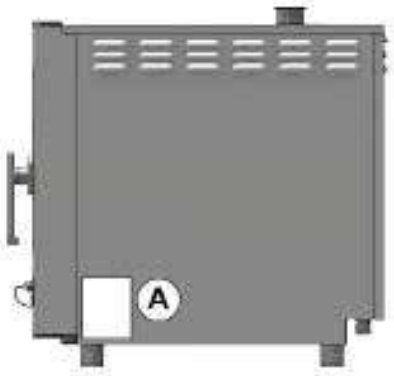
Необходимо отделить материалы упаковки (дерево, картон, пластмасса…) и избавится от них отдельно, с соблюдением действующих на месте установки законов.

Примечание: удалить руками прилегающую плёнку, которая защищает части из нержавеющей стали, перед тем как привести в действие аппарат, избежать абразивных материалов и/или металлических предметов.
Очистить возможные остатки клея используя губку, пропитанную растворителем.

Если печь будет нагрета перед тем, как прилегающая плёнка убрана, удаления плёнки и чистка остатков клея окажутся трудными.

1.4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ

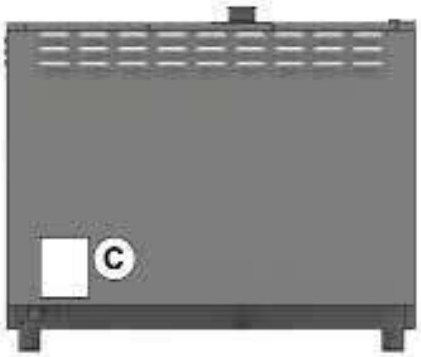
На каждой печи имеются металлические таблички, которые дают важную информацию о особенностях печи, об электрическом и водопроводном соединении и возможно о соединении со сливом.



На правой боковой панели имеется табличка A.
Эта табличка содержит следующую информацию:
- Имя и адрес изготовителя
- Модель печи
- Степень защиты IPX от попадания жидкостей
- Соответствие директивам CE
- Потребляемую электрическую мощность и вид электрического питания (однофазное или трехфазное)
- Мощность возможной газовой горелки и предрасположение к разным видам газа
- Регистрационный номер печи
- Символ европейской директивы 2012/19/EC

Нужно снять правую боковую панель, чтобы увидеть табличку B.
На этой табличке повторяется регистрационный номер печи.

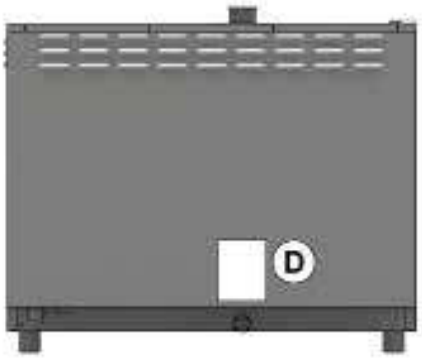
Таким образом пользователь и установщик могут узнать регистрационный номер печи в случае, когда табличка A грязная или повреждена.



На задней части печи, возле входа для подключения воды находится табличка C.

Табличка C указывает нужные для правильной работы печи характеристики воды.

Те же характеристики указаны в параграфе 2.3A данного пособия.



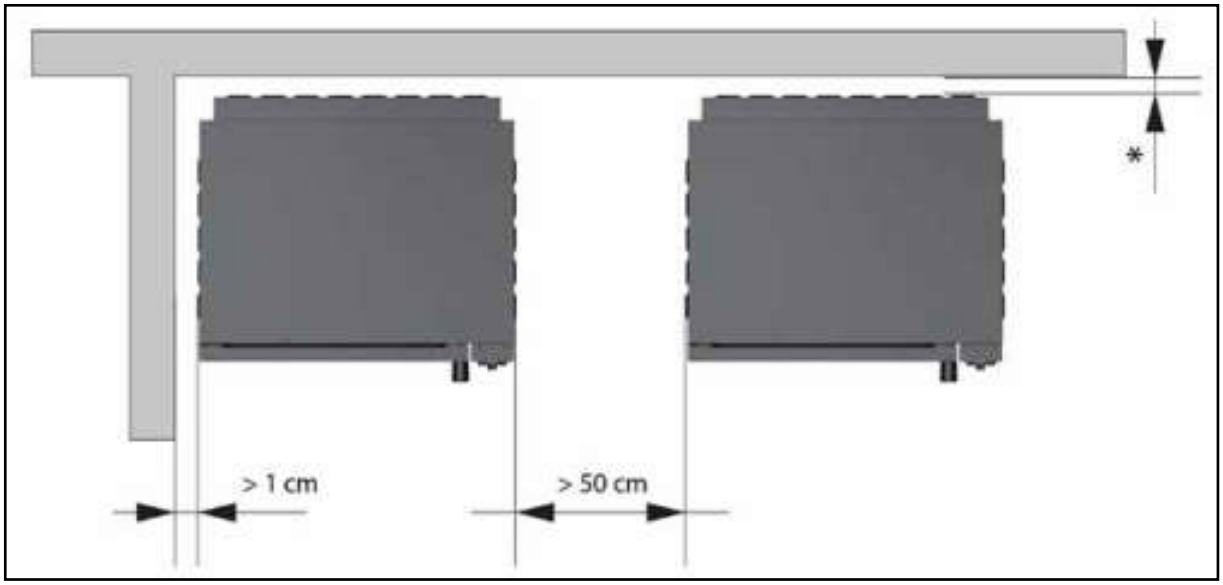
Около сливного отверстия находится табличка D, которая содержит информацию о соединении со сливом.

1.5 РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ

Системы водоснабжения и электропитания должны соответствовать правилам установки и безопасности. Место, где печь будет установлена, должно отвечать следующим требованиям:

- находиться в защищенном от атмосферных явлений и проветриваемом месте
- соответсвовать действующим правилам по безопасности на работе
- иметь температуру между 5 °C и 35 °C и уровень влажности не выше 70%

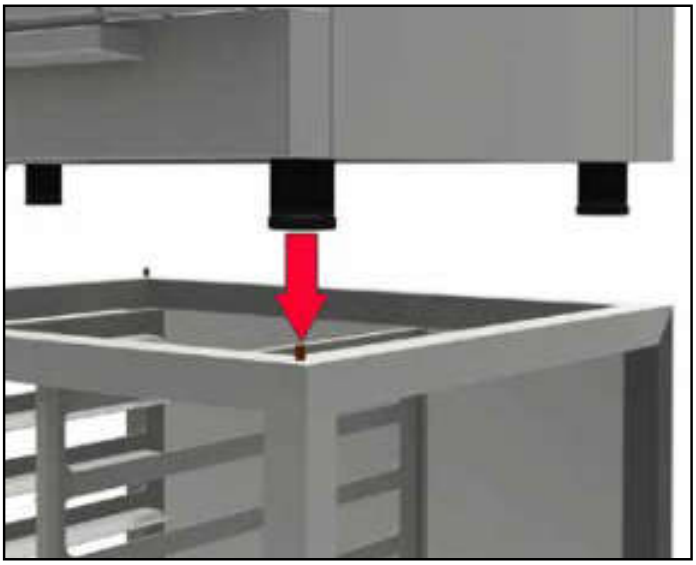
Установить печь по уровню, используя регулируемые ножки.
Держать минимальное расстояние 6 см между дном духовки и поверхностью опоры ножек.



* Расстояние от задней панели до стены должно быть достаточным для того, чтобы этикетка эквипотенциальной клеммы была видна после установки прибора.
Эта клемма должна быть доступна для установки эквипотенциального кабеля после того, как печь была установлена по инструкции.

Установить аппарат в позицию, которая бы позволяла доступ к правой панели для операций установки, пользования и технического обслуживания.

Держать минимальное расстояние между панелями печи (задней и правой) и стенами помещения или другими аппаратами.



Удалить вручную прилегающую к стальной поверхности плёнку перед тем, как включить аппарат, не используя абразивные материалы и/или металлические предметы.

Если печь будет размещена на специальные опоры, поставляемые нами по запросу, внимательно проследить, чтобы центральное отверстие ножек вошло в стержень опоры. Это гарантирует стабильность печи.

1.6 ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

КОНВЕКЦИЯ + ПАР / ИНЖЕКТОРНЫЙ ТИП					
Модель	**Потребляемая мощность и напряжение**	**Число и мощность двигателей**	**Мощность нагрева**	**Потребляемый ток**	**Сечение кабеля питания**
Электрический нагрев					
5 x 1/1 GN	7.3 кВт 380 - 415 В +3N~ 50/60 Гц	1 x 250 Вт	7.0 кВт	13.0 А	5 x 2.5 мм²
4 x 60x40					
4 x 1/1 GN 4 x 60x40					
7 x 1/1 GN	12.3 кВт 380 - 415 В +3N~ 50/60 Гц	1 x 250 Вт	12.0 кВт	20.0 А	5 x 4.0 мм²
6 x 60x40					
6 x 1/1 GN 6 x 60x40					
12 x 1/1 GN	16.9 кВт 380 - 415 В +3N~ 50/60 Гц	2 x 250 Вт	16.4 кВт	28.0 А	5 x 4.0 мм²
10 x 60x40					
10 x 1/1 GN 10 x 60x40					
Газовый нагрев					
5 x 1/1 GN	0.6 кВт 230 В ~ 50/60 Гц	1 x 250 Вт	--	2.8 А	3 x 1.5 мм²
4 x 60x40					
4 x 1/1 GN 4 x 60x40					
7 x 1/1 GN	0.6 кВт 230 В ~ 50/60 Гц	1 x 250 Вт	--	2.8 А	3 x 1.5 мм²
6 x 60x40					
6 x 1/1 GN 6 x 60x40					
12 x 1/1 GN	0.6 кВт 230 В ~ 50/60 Гц	2 x 250 Вт	--	2.8 А	3 x 1.5 мм²
10 x 60x40					
10 x 1/1 GN 10 x 60x40					

1.7 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Данный аппарат предназначен для работы под напряжением, указанным в табличке «характеристики», которая находится на правой боковой панели.

Соединительная клеммная колодка доступна с правой стороны духовки под верхней съемной панелью.

Оборудование должно быть подключено в эквипотенциальную систему в соответствии с действующим законодательством.

Соединение должно быть выполнено винтом, расположенным около кабельного ввода питания, обозначенного «EQUIPOTENTIAL».

Изготовитель не несет ответственности, в случае если это важное правило предотвращения несчастных случаев не соблюдается.

Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить службой технической помощи или лицом с похожей квалификацией, чтобы предотвратить любой риск.

Прежде чем подключить кабель, следует удалить стальной защитный кожух, крепящийся к основанию духовки, с помощью соответствующих винтов, вставить кабель в стопорный фитинг, а затем в отсек клеммной колодки через отверстие с прокладкой в основании рядом с ней.

После подключения электричества следует установить на место снятую ранее стальную защитную панель.

Гибкий кабель для электрического соединения должен иметь характеристики, не меньше чем у кабеля с резиновой изоляцией H07 RN-F, с сечением проводов, указанным в технических данных.

Обеспечить вход аппарата приспособлением, отключающим от сети, при этом расстояние между контактами должно обеспечивать полное разъединение в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами установки.

Необходимо подключить оборудование к эффективной системе заземления; для этой цели на клеммной колодке есть клемма с соответствующим символом, к которому должен быть подключен заземляющий проводник.

1.7A ПРОВЕРКА НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ДВИГАТЕЛЕЙ

(только для трехфазных двигателей)
Проверить что направление вращения вентиляторов соответствует направлению стрелки перемещения воздуха, расположенной на панели из нержавеющей стали внутри рабочей камеры. Если вращение оказывается обратным, поменять фазы на клеммной колодке питания.

2.3 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ

Вода должна быть пригодна для потребления человеком и иметь следующие характеристики:

Температура: от 15 до 20 ° C
Общая жесткость: от 4 до 12 ° f (французские градусы)

Рекомендуется всегда устанавливать на входе декальцификатор, чтобы сохранять значение жесткости воды в пределах данных градусов. Работа печи с водой большей жесткости приводит к образованию известковых отложений на панелях рабочей камеры.

Гарантия не охватывает работы по техническому обслуживанию, необходимому для ремонта повреждений, вызванных известняком.

Давление: от 150 до 250 кПа (1,5-2,5 бар)

ВНИМАНИЕ: более высокие значения давления вызывают перерасход воды и могут привести к неправильной работе некоторых компонентов.

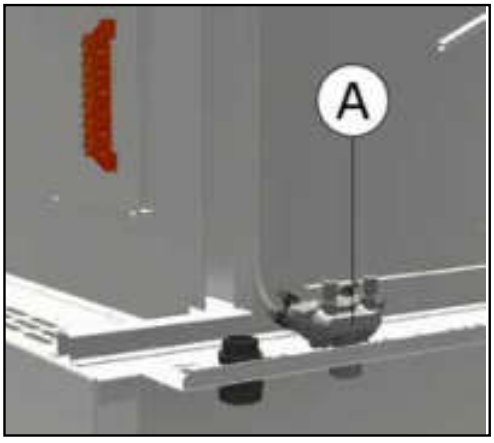
Концентрация хлорид-иона (Cl-): менее 150 мг/л
Концентрация хлора (Cl2): менее 0,2 мг/л
pH: больше 7
Электропроводность: от 50 до 2000 мкс/см

2.5 ВОДОПРОВОДНОЕ СОЕДИНЕНИЕ - ВХОД ВОДЫ

Печи имеют фитинг для входа воды, расположенный на задней панели аппарата.
Всегда размещать отсекающий клапан с доступным управлением между прибором и сетью водоснабжения. Также рекомендуется установить картриджный фильтр на впускной трубопровод для воды.
Всегда использовать новый набор соединительных элементов, любые старые соединительные элементы не должны использоваться повторно.

Подключение всегда должно осуществляться холодной водой и посредством жестких труб.
Не использовать гибкие трубы для подключения печи к водопроводу.

Электромагнитный клапан (A) питает систему парообразования во время комбинированного и парового цикла.



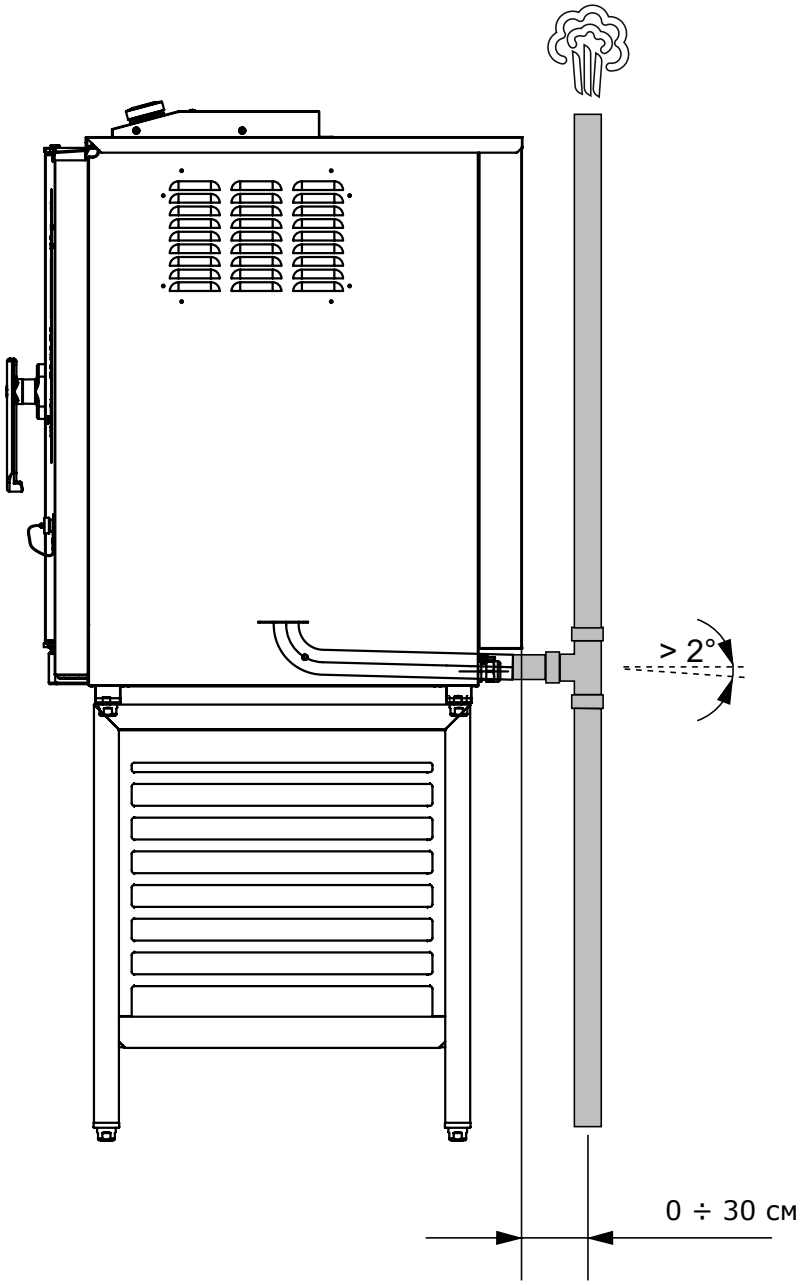
2.6 ВОДОПРОВОДНОЕ СОЕДИНЕНИЕ - СЛИВ ВОДЫ

Печи имеют слив для воды, расположенный на задней панели аппарата (рис. 2.6); гидравлическое соединение должно быть выполнено непосредственно на конце выхлопной трубы из нержавеющей стали.

Слив должен быть без сифона и из жестких труб, которые можно использовать при температуре 110 °C.

Абсолютно необходимо, чтобы диаметр выхлопной трубы не уменьшился, и чтобы трубопровод находился под атмосферным давлением.

Любое засорение выхлопной трубы может вызвать утечку пара из двери и неприятные запахи в рабочей камере.



3.0 АВТОМАТИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА КОНТРОЛЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

Печи имеют ряд автоматических устройств контроля и безопасности электрических и гидравлических контуров.

3.0A Плавкий предохранитель 2A: он вставлен во вспомогательную цепь для защиты от короткого замыкания электрической системы и размещен на соответствующей опоре, установленной на крепежном кронштейне контакторов.

3.0C1 Плавкий предохранитель 0.5A (500 мА): вставлен в цепь электропитания электровентилятора 24В (в газовых моделях), размещенного на соответствующей опоре, установленной на смесителе газовой камеры.

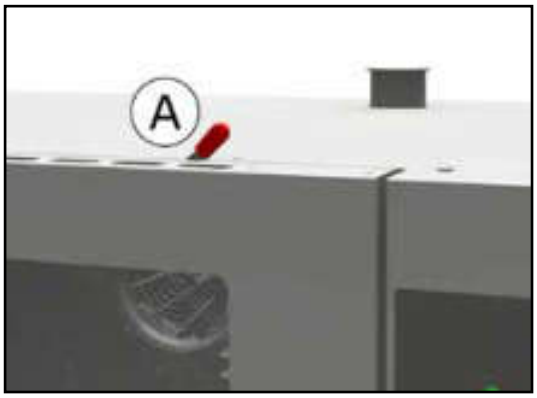
3.0C2 Плавкий предохранитель 2A: вставлен в электрическую цепь питания 220В на схеме смесителя камеры, размещенной в соответствующей опоре на плате.

3.0D Защита двигателя: термодатчик отключает двигатель, если по разным причинам происходит перегрузка. Данная защита приводит к остановке двигателя и отключению нагревательных элементов.Перезапуск датчика автоматически произойдет с уменьшением температуры двигателя.

3.0E Предохранительный термостат камеры печи: отключает нагревательные элементы в случае аномалий, возникающих при перегреве. Перезапуск должен выполняться вручную после проверки причин.

3.0F Выключатель открытия двери: останавливает работу печи при открытии двери.

3.0H Суфлёр камеры: регулирует влажность внутри рабочей камеры и активируется вручную с помощью ручки (A), расположенной над дверцей.



3.1 ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ

Замена поврежденных частей должна выполняться только квалифицированным техническим персоналом. Чтобы запросить у изготовителя части, которые должны быть заменены, необходимо сообщить модель печи и серийный номер.
Эти данные находятся на таблице характеристик (см. Раздел 1.4).

Перед заменой запасных частей необходимо, по соображениям безопасности, отключить электрический защитный выключатель, закрыть отсекающий клапан воды, установленный на входе аппарата.

3.2 КОНТРОЛЬ ФУНКЦИЙ

После установки печи необходимо осуществить проверку герметичности водопроводных труб.
Установщик также должен проверить подходящими измерительными приборами, что воздушный шум соответствует уровню звукового давления A и меньше 70 дБ (A).

Этикетка ISO 3864-1 на изображении должна быть наклеена на видимую часть на высоте 1,6 м от земли.

В напольных моделях этикетка уже наклеена в правильном месте.

В настольных моделях этикетка поставляется с документацией печи и должна быть наклеена после установки на видимую часть прибора на расстоянии 1,60 м от земли.

Установщик должен проверить правильную работу печи, предоставить клиенту необходимые инструкции и данное пособие по эксплуатации, которому пользователь должен строго следовать.

ВАЖНО:

Перед тем, как пользователь включит печь и будет использовать ее для любого процесса приготовления или очистки, установщик или квалифицированный специалист должны убедиться, что все соединения печи выполнены в соответствии с данной инструкцией.

Техник или установщик должен убедиться, что:

- печь находится в горизонтальном положении и опирается на опору или полку, которые обеспечивают ее стабильность
- электрическое соединение выполнено в соответствии с законодательством и что сечение кабелей питания не ниже указанного в пособии
- давление и жесткость воды, питающей печь, соответствуют значениям, указанным в данном пособии
- если печь оборудована сливом, убедиться, что он правильно подключен и что используемые материалы подходят для рабочих температур

После проверок можно открыть отсекающие клапаны воды и электрический защитный выключатель, установленные на входе аппарата. Установщик должен проверить правильную работу печи и предоставить пользователю инструкции, необходимые для правильного использования, а также убедиться, что пользователю была предоставлена копия данного пособия.

Наконец установщик должен заполнить и подписать бланк проверки по правильной установке и оставить его клиенту, который должен хранить его, по крайней мере, в течение гарантийного срока печи.

ПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.0 ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ

- Убедиться, что печь находится в стабильном положении и что защитные устройства, установленные на входе аппарата, эффективно работают
- Всегда использовать подходящие защитные перчатки, чтобы ставить и вытаскивать противни
- Всегда уделять большое внимание полу, который может быть скользким из-за пара, образующегося во время приготовления
- Во избежание ожогов не использовать противни и сосуды с жидкостями на верхних уровнях, а только на тех, которые можно легко видеть
- Не класть противни и другую кухонную утварь на печь
- Периодически проводить техническую проверку и заменять любые поврежденные части, которые могут изменить правильное функционирование печи или быть опасными
- Часто чистить печь, следуя данной инструкции

4.0A МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ

Модель печи	Кол-во противней	Максимальная загрузка
105 604 004	**5 x 1/1 GN 4 x 60x40 4 x 1/1 GN - 60x40**	**13 кг**
107 606 006	**7 x 1/1 GN 6 x 60x40 6 x 1/1 GN - 60x40**	**18 кг**
112 610 010	**12 x 1/1 GN 10 x 60x40 10 x 1/1 GN - 60x40**	**30 кг**

Для правильного понимания терминологии, используемой далее, определено, что:
фаза приготовления является временным интервалом, в котором печь выполняет один из следующих режимов

	Режим конвекции горячего воздуха (температурный диапазон 20 - 270 °C)
	Режим пара (температурный диапазон 20 - 100 °C)

В фазе приготовления можно использовать следующие устройства:

Щуп для контроля температуры в центре продукта

Дельта Т для контроля температуры рабо-чей камеры

Суфлёр рабочей камеры

Высокая или низкая скорость вентиляции

Автореверс

4.0В ЦИКЛ ИЛИ ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цикл или программа ручного приготовления пищи состоит из одной фазы.
Во время этой программы можно включить или выключить устройства, указанные выше, изменить значения температуры в рабочей камере, щупа, влажности и времени приготовления.

Цикл или программа автоматического приготовления пищи состоит из нескольких фаз, приготовление происходит автоматически.
Во время работы программы можно менять устройства, указанные выше, а также значения температуры, времени и влажности.

4.1 ПРИВЕДЕНИЕ В ДЕЙСТВИЕ ПЕЧИ

Открыть запорные клапаны для воды и газа и электрический защитный переключатель, установленный на входе аппарата.

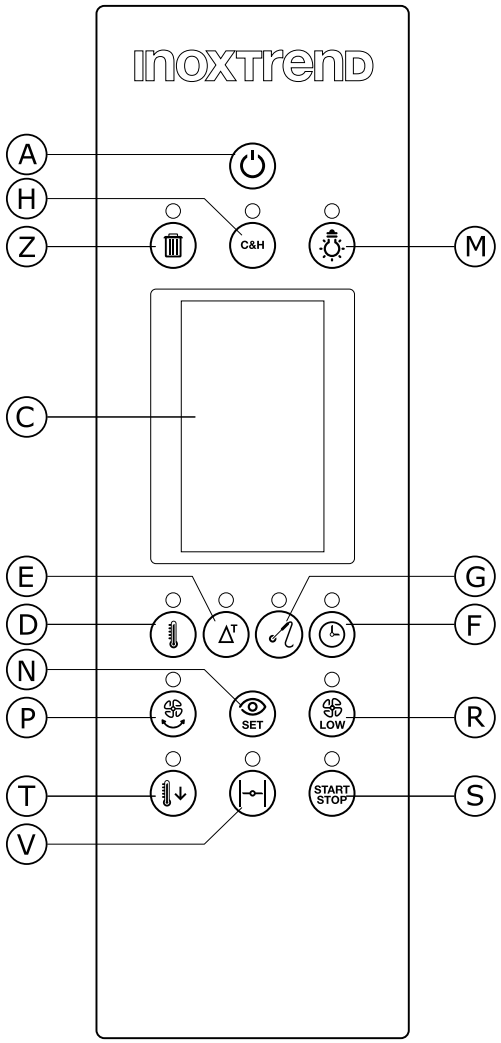
Нажать кнопку **ON/OFF** и ждать несколько секунд включение экрана.

ВНИМАНИЕ!
Выключение печи кнопкой ON/OFF не прерывает питание электронных плат.

В случае простоя печи рекомендуется прервать питание посредством электрического защитного выключателя, который должен быть установлен на входе аппарата.

4.2 ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ ПАНЕЛИ

A	Кнопка ON/OFF
C	Сенсорный экран 5”
D	Кнопка выбора температуры камеры
E	Кнопка функции «Дельта Т»
F	Кнопка выбора времени приготовления
G	Кнопка температурного щупа
H	Кнопка функции Cook & Hold (приготовить и сохранить)
M	Кнопка освещения камеры
N	Кнопка для визуализации настроек (SET)
P	Кнопка включения автореверса
R	Кнопка включения пониженной вентиляции
S	Кнопка запуска приготовлений/программ (START/STOP)
T	Кнопка запуска быстрого охлаждения
V	Кнопка открытия/закрытия суфлёра
Z	Кнопка отмены программы



4.3 НАСТРОЙКА РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

Чтобы сконфигурировать ручное приготовление в режиме конвекции, нажать на начальном экране иконку с символом рядом. Экран и кнопки на панели управления отображают следующую информацию:

3 прямоугольных иконки указывают параметры для контроля приготовления:

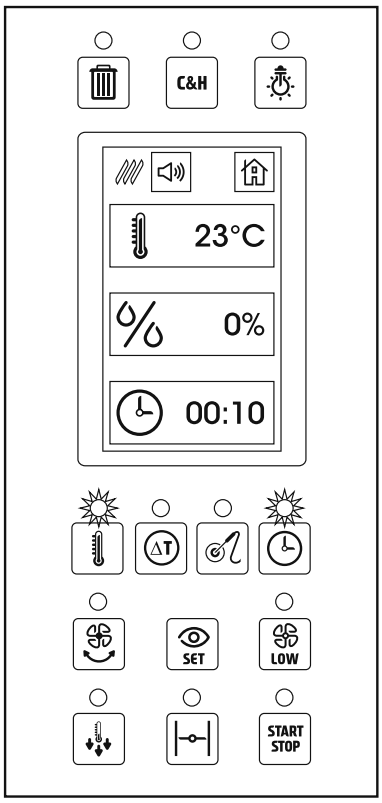
В примере рядом параметрами являются:

- *Температура камеры* (значение указывает фактическую температуру внутри рабочей камеры)
- *Процент влажности* (данное значение по умолчанию - ноль)
- *Время приготовления* (данное значение по умолчанию - 10 минут)

Включенные светодиоды кнопок *температуры камеры* и *времени* подтверждают параметры, которые будут использоваться для управления приготовлением.

Выключенные светодиоды кнопок *автореверса* и *низкой скорости* указывают, что данные функции не были активированы.

Выключенный светодиод кнопки *суфлёра* указывает, что суфлёр закрыт.

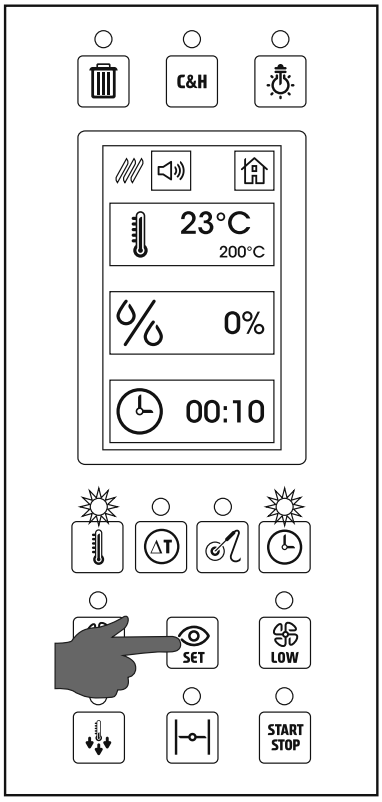


(Рис. 4.3A)

При нажатии кнопки *SET* на экране показываются установленные значения до тех пор, пока кнопка нажата.

В примере рядом иконка температуры камеры показывает фактическую (23 °C) и установленную температуру (200 °C).

Светодиоды выбранных параметров (*температура камеры и время*) и возможных активированных дополнительных функций (*автореверс, низкая скорость и суфлёр*) мигают до тех пор, пока кнопка *SET* нажата.



(Рис. 4.3B)

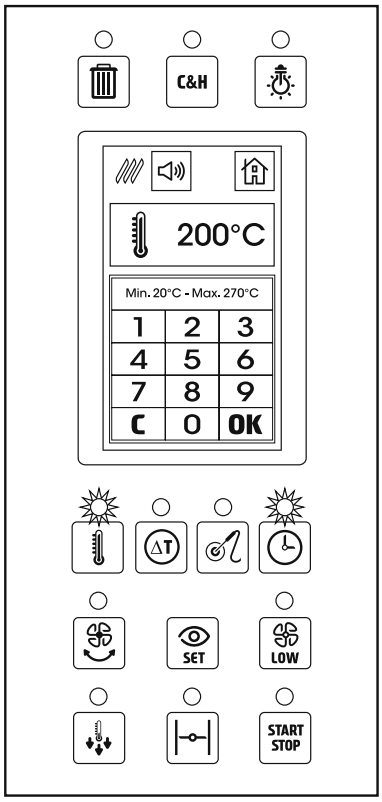
Чтобы изменить настройки температуры рабочей камеры, нажать прямоугольную иконку с символом, показанным рядом.

Экран показывает клавиатуру с номерами, чтобы установить новое значение температуры.

Набрать желаемое значение и нажать OK.

Температура должна быть между 20 и 270 °C.

ВНИМАНИЕ: если включена вентиляция на низкой скорости, возможный температурный диапазон – 20-230 °C.



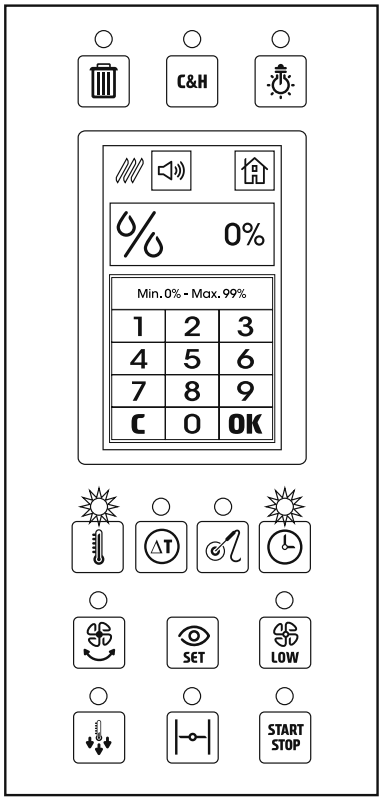
(Рис. 4.3C)

Чтобы изменить процент влажности рабочей камеры, нажать прямоугольную иконку с символом, показанным рядом.

Экран показывает клавиатуру с номерами, чтобы установить новое значение влажности.

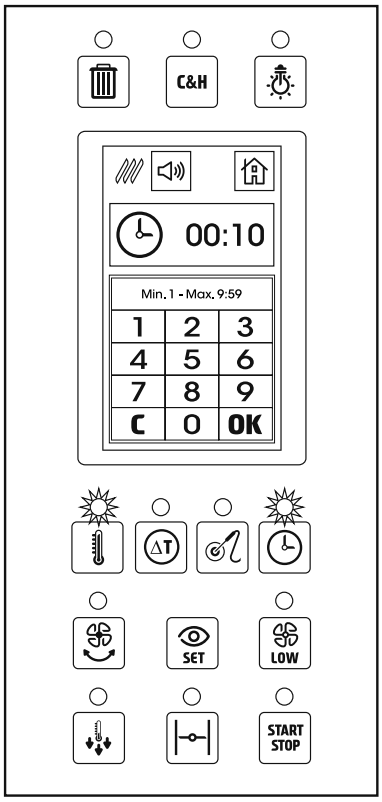
Набрать желаемое значение и нажать OK.

Процент влажности должен быть между 0 и 99%.



(Рис. 4.3D)

Чтобы изменить время приготовления, нажать прямоугольную иконку с символом, показанным рядом.



(Рис. 4.3E)

Экран показывает клавиатуру с номерами, чтобы установить новое значение времени.

Набрать желаемое значение и нажать OK.

Время приготовления устанавливается между 1 минутой и 20 часами.

ВНИМАНИЕ:

Для настроек от 1 до 59 минут набрать значение по минутам.

Для настроек от 60 минут до 20 часов набрать часы и минуты. Например, для приготовления на полтора часа набрать 130 (1 час и 30 минут).

Для непрерывной работы печи набрать 0.

Чтобы приготовить со щупом, нажать кнопку рядом, находящую внизу экрана.

Светодиод, который был включен у кнопки времени, выключается, а включается светодиод *щупа*.

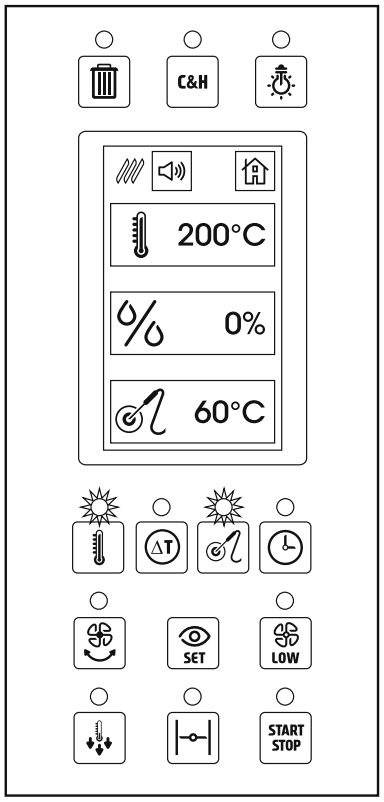
На экране (Рис. 4.3F) иконка *времени* заменяется иконкой *щупа*.

Значение, показанное на иконке *щупа*, указывает температуру, замеренную щупом.

Если щуп не подключен к печи, данное значение показано как *ERR* (ошибка).

Нажимая кнопку *SET*, на иконке щупа отображаются температура, замеренная щупом, и установленное значение температуры.

Установленная по умолчанию температура для щупа – 60 °C.



(Рис. 4.3F)

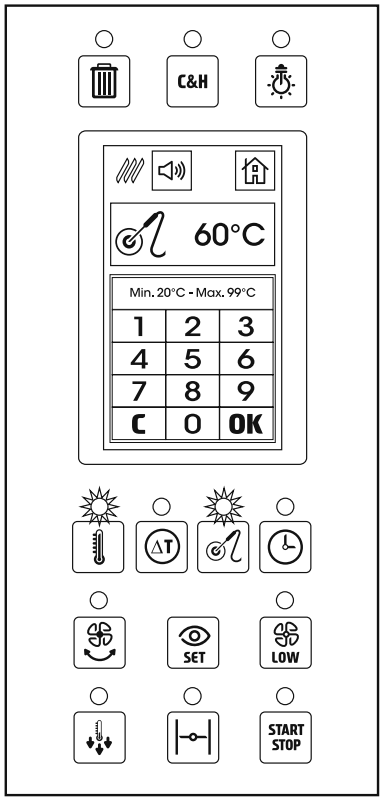
При использовании щупа приготовление заканчивается, когда температура, замеренная щупом в центре продукта, достигает установленного значения.

Чтобы изменить температуру щупа, нажать прямоугольную иконку с символом, показанным рядом.

Экран показывает клавиатуру с номерами, чтобы установить новое значение температуры (Рис. 4.3G).

Набрать желаемое значение и нажать OK.

Выбранная температура должна быть между 20 и 99 °C.



(Рис. 4.3G)

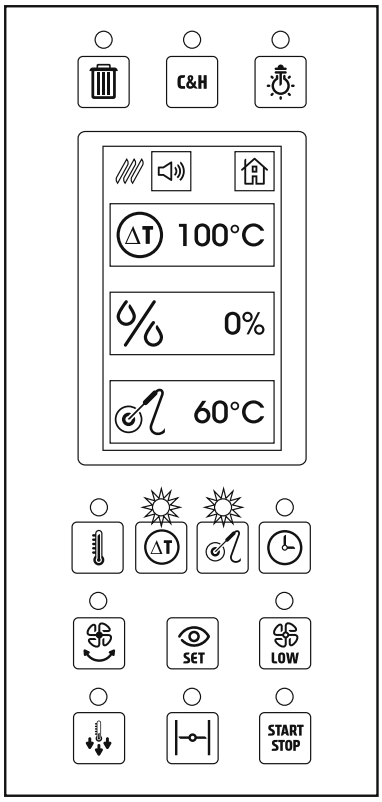
Для приготовления с контролем «Дельта Т», нажать кнопку рядом, находящуюся внизу экрана. Данный контроль можно активировать только в случае, если ранее был выбран режим приготовления со щупом.

Светодиод кнопки *температуры камеры*, который был включен, выключается, а включается светодиод кнопки *Дельта Т*.

На экране (Рис. 4.3H) иконка *температуры камеры* заменяется иконкой *Дельта Т*.

Значение, показанное на иконке *Дельта Т*, указывает температуру, установленную для этого контроля.

Значение по умолчанию функции «Дельта Т» –100 °C.



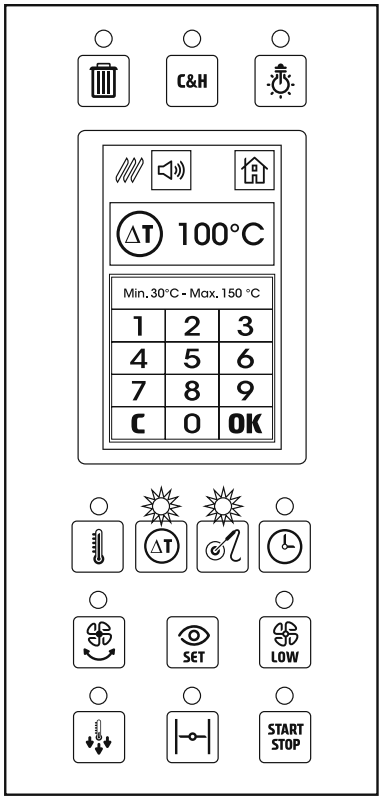
(Рис. 4.3H)

Чтобы изменить температуру функции «Дельта Т», нажать прямоугольную иконку с символом, показанным рядом.

Экран показывает клавиатуру с номерами, чтобы установить новое значение температуры (Рис. 4.3I).

Набрать желаемое значение и нажать OK.

Выбранная температура должна быть между 30 и 150 °C.



(Рис. 4.3I)

При установке температуры параметра «Дельта Т», температура камеры зависит от температуры, замеренной щупом.

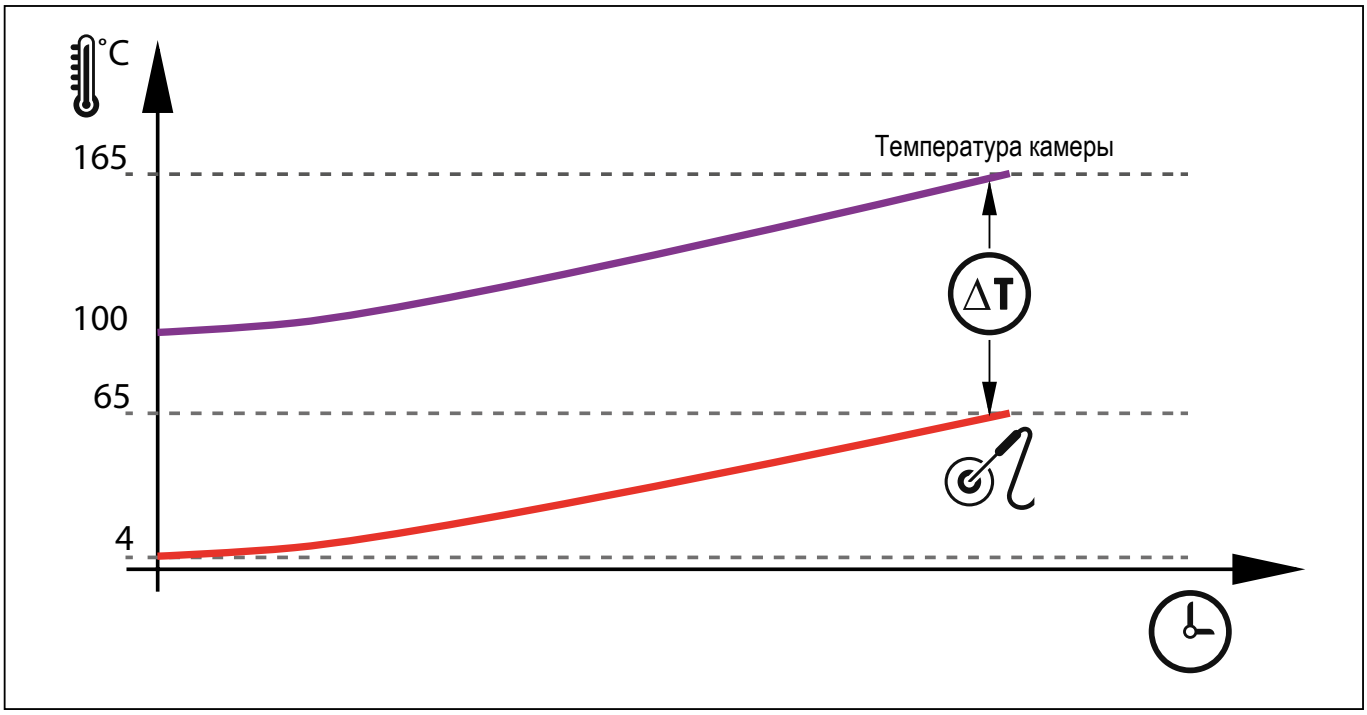
Например, если мы установим температуру «Дельта Т» 100 °C, температура в камере будет на 100 °C выше, чем температура, замеренная щупом.

Таким образом приготовление оказывается гораздо деликатнее, а потеря веса меньше, чем при приготовлении без контроля «Дельта Т».

Данный режим приготовления рекомендуется для дорогих продуктов, в которых потеря веса может быть значимой (для хорошего выхода продукта).

ОЧЕНЬ ВАЖНО:
Функция «Дельта Т» значительно повышает время приготовления.
При использовании функции «Дельта Т» при температуре меньше, чем 100 °C, время приготовления может увеличиться больше, чем в два раза по сравнению с приготовлением без контроля «Дельта Т».

В таблице ниже указано движение температур в центре продукта и в камере в случае приготовления при температуре щупа 65 °C и при значении «Дельта Т» 100 °C.



4.4 НАСТРОЙКА РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ ПАРА

Чтобы сконфигурировать ручное приготовление в паровом режиме, нажать на начальном экране иконку с символом рядом. Экран и кнопки на панели управления показывают следующую информацию:

3 прямоугольных иконки отображают параметры для контроля приготовления. В примере рядом (Рис. 4.4A) параметрами являются:

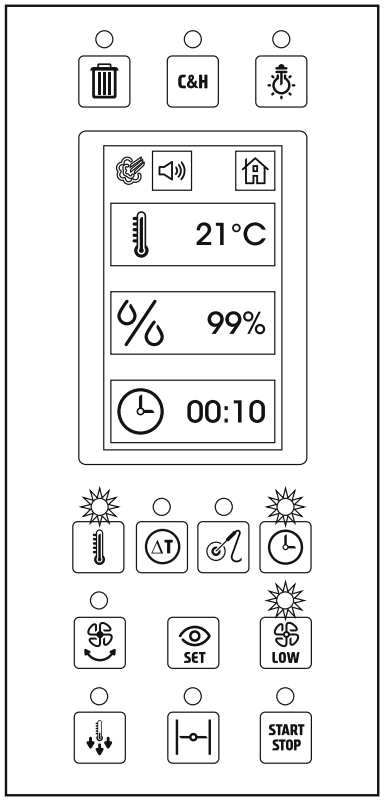
- Температура камеры (значение указывает фактическую температуру)
- Процент влажности (данное значение - 99% неизменяемое)
- Время приготовления (данное значение по умолчанию – 10 минут)

Светодиоды кнопок *температуры камеры* и *времени* подтверждают параметры, которые будут использоваться для управления приготовлением.

Выключенный светодиод кнопки *автореверса* указывает, что данная функция не была активирована.

Включенный светодиод кнопки *низкой скорости вентиляции* указывает, что данная функция активирована.

ВНИМАНИЕ: в паровом режиме скорость по умолчанию – пониженная.



(Рис 4.4A)

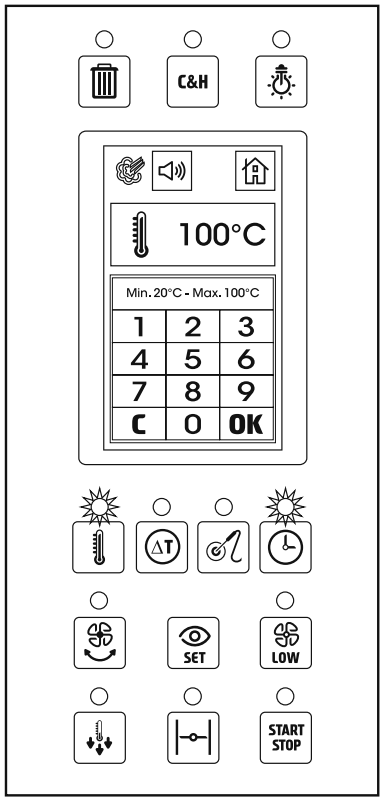
Выключенный светодиод суфлёра указывает, что суфлёр закрыт.
ВНИМАНИЕ: в паровом режиме для того, чтобы сохранить максимальную плотность пара внутри камеры, открывать суфлёр невозможно.

Чтобы изменить настройки температуры рабочей камеры, нажать прямоугольную иконку с символом, показанным рядом.

Экран показывает клавиатуру с номерами, чтобы установить новое значение температуры (Рис. 4.4B).

Набрать желаемое значение и нажать OK.

Температура должна быть между 20 и 100 °C.



(Рис. 4.4B)

4.5 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

В обоих режимах приготовления (конвекция с пароувлажнением и паровой режим) можно включать одну или больше дополнительных функций с целью улучшить качество приготовления.

Данные функции включаются посредством кнопок, находящихся сверху и снизу экрана (Рис. 4.5).

Включение светодиодов соответствующих кнопок, указывает запуск функций.

Дополнительными функциями являются:

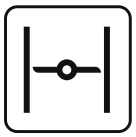
Вентиляция на пониженной скорости
Она включается посредством кнопки R.

ВНИМАНИЕ: в перерыве для смены скорости светодиод сверху кнопки мигает.

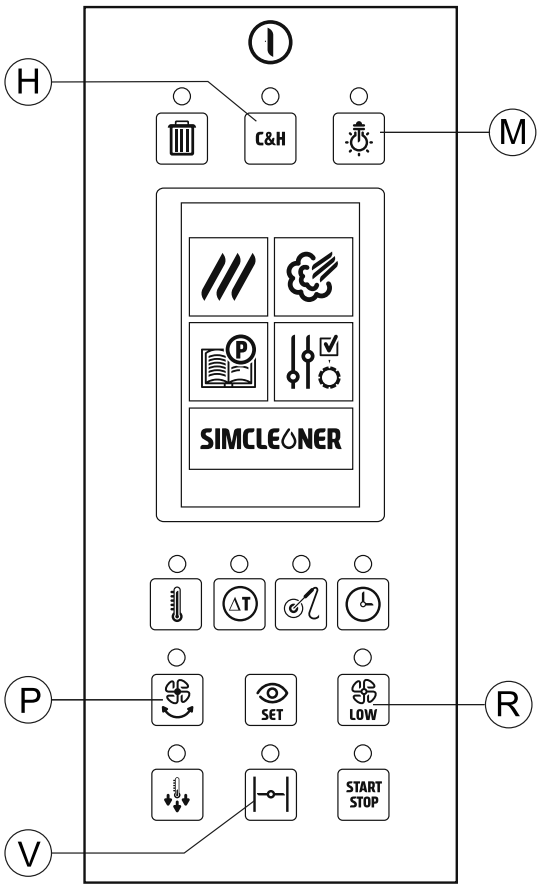
Употребление пониженной скорости рекомендуется, чтобы сохранить влажной поверхность продуктов при приготовлении с соусами и/или жидкостями, или когда требуется сухая и хрустящая корочка.

Автореверс
Он включается посредством кнопки P.
ВНИМАНИЕ: в перерыве для смены направления вентиляции светодиод сверху кнопки мигает.

Функция «Автореверс» меняет направление вращения вентиляторов каждые 4 минуты.
Его активация улучшает равномерность приготовления.
Надо учитывать, что перерывы, необходимые для смены направления вентиляции, могут увеличить время приготовления примерно на 15%.



Суфлёр
Он включается посредством кнопки V.
При его открытии влага выходит из рабочей камеры.



(Рис. 4.5)

Открытие суфлёра советуется, когда желается приготовить сухие и хрустящие продукты. Нельзя открывать суфлёр в паровом режиме, так как необходимо сохранить внутри камеры как можно больше пара.

Cook & Hold (приготовить и сохранить)
Функция включается посредством кнопки H.
Включение данной функции добавляет в конце приготовления фазу сохранения пищи на неограниченное время при температуре 50 °C.

Использование этой функции рекомендуется в тех случаях, когда невозможно вытащить пищу из печи в конце приготовления (например, в случае приготовления пищи в ночное время). Ее активация ограничивает пролиферацию бактерий, типичную для медленного охлаждения.
Функция C&H рекомендуется при приготовлении со щупом.

Освещение рабочей камеры
Оно включается посредством кнопки M.
Данная кнопка включает и выключает освещение рабочей камеры.

4.6 ЗАПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

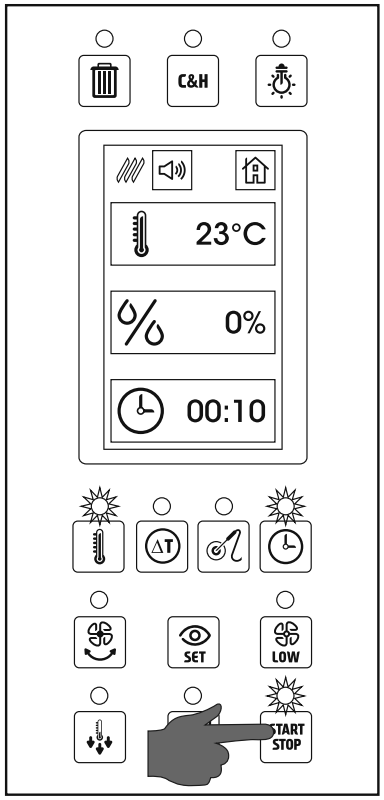
После установки параметров приготовления, для оптимальных результатов приготовления, необходимо предварительно разогреть печь.

При нажатии кнопки *START*, печь начинает фазу разогрева (Рис. 4.6A).

Включение зелёного светодиода кнопки *START* подтверждает запуск фазы разогрева.

Температура разогрева установлена по умолчанию на 30 °C выше, чем температура, установленная для приготовления.

Таким образом, компенсируется потеря температуры при открытии двери для внесения противней.



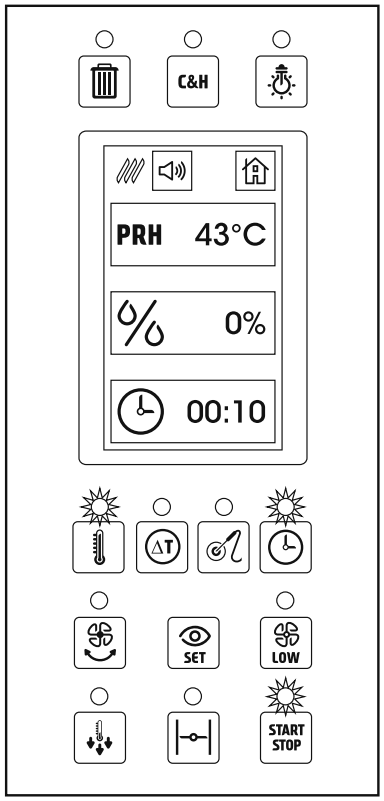
(Рис. 4.6A)

При запуске разогрева иконка, которая показывала установленную температуру рабочей камеры, покажет фактическую температуру камеры во время разогрева (Рис. 4.6B).

При нажатии кнопки *SET*, в иконке отображается температура, которая будет в конце предварительного нагрева.

Можно аннулировать фазу разогрева нажав снова кнопку *START*.

В этом случае необходимо сначала поставить пищу, так как при нажатии кнопки *START* два раза начинается фаза приготовления.



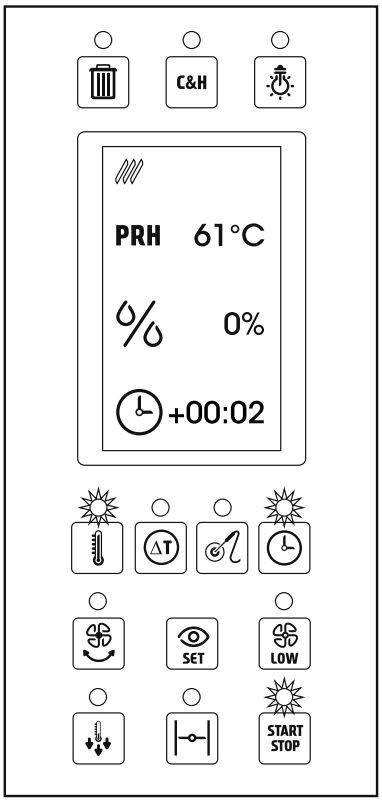
(Рис. 4.6B)

После 10 секунд с запуска приготовления на экране меняется визуализация параметров.

Визуализация становится упрощённой (Рис. 4.6C).

Таким образом рабочие параметры печи оказываются более видимыми и легко интерпретируемыми.

Чтобы вернуться к предыдущему экрану, достаточно прикоснуться к нему.

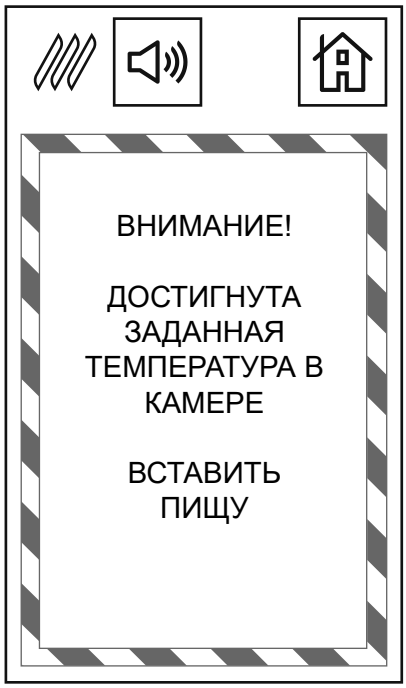


(Рис. 4.6C)

В конце фазы предварительного нагрева активируется звуковой сигнал.
При нажатии иконки рядом звук зуммера прекращается.

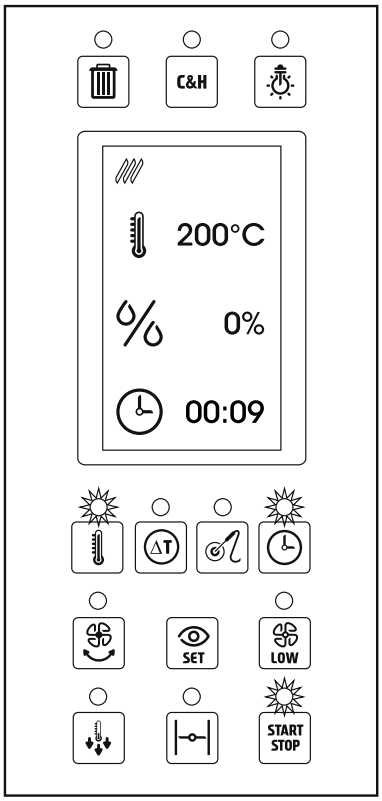
Одновременно на экране появляется сообщение о внесении пищи, чтобы начать фазу приготовления (Рис. 4.6D).

После внесения противней и закрытия двери начинается фаза приготовления.



(Рис. 4.6D)

В этом случае тоже после 10 секунд визуализация экрана становится упрощённой (Рис. 4.6E).



(Рис. 4.6E)

В конце фазы предварительного нагрева активируется звуковой сигнал.
При нажатии иконки рядом звук зуммера прекращается.

Одновременно на экране появляется сообщение о том, что приготовление закончилось (Рис. 4.6F).

(Рис. 4.6F)

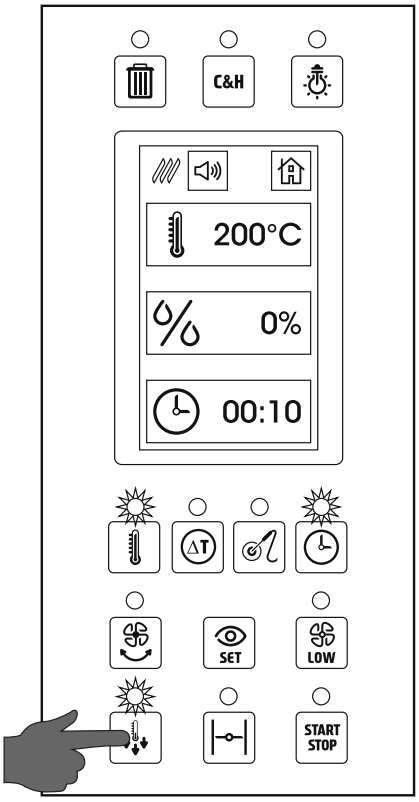
4.7 БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

При нажатии кнопки рядом начинается быстрое охлаждение рабочей камеры (Рис. 4.7A).
При запуске охлаждения загорается светодиод соответствующей кнопки.

Если выполняется фаза приготовления (это подтверждено включенным зелёным светодиодом сверху кнопки *START*), необходимо прервать ее, чтобы начать быстрое охлаждение.

При нажатии кнопки *START* выключается зелёный светодиод. Это обозначает, что приготовление остановилась.

Если выполняется фаза предварительного нагрева, необходимо нажать 2 раза кнопку *START* (первый раз фаза переходит от предварительного нагрева до приготовления; второй раз прекращается приготовление).



(Рис. 4.7A)

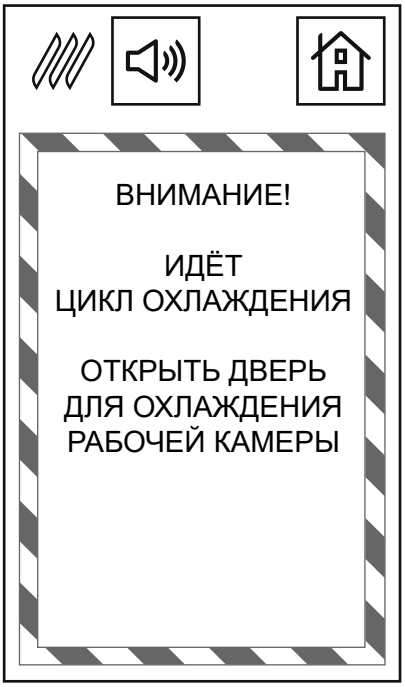
При нажатии кнопки *быстрого охлаждения* активируются зуммер, а также сообщение о необходимости открывать дверцу, чтобы способствовать быстрому охлаждению.

Можно прекратить звук зуммера, нажав соответствующую иконку.

ВНИМАНИЕ: охлаждение может быть активировано без открытия двери, но при открытой двери температура падает намного быстрее.

Охлаждение автоматически заканчивается, когда температура камеры падает до 45°C, но оно может быть прекращено в любое время нажатием соответствующей кнопки.

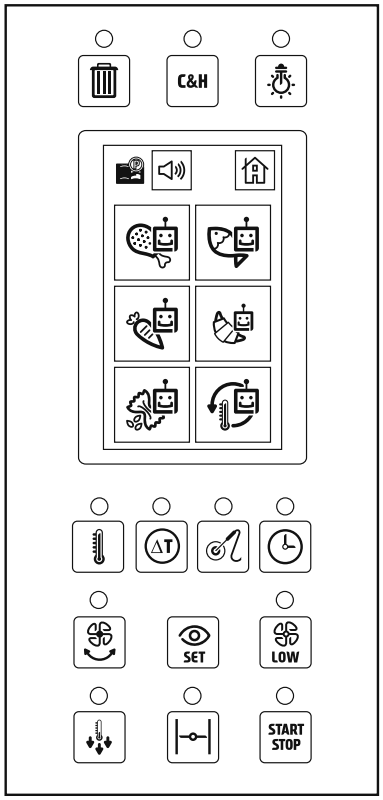
ВНИМАНИЕ: быстрое охлаждение активируется по умолчанию с высокой вентиляцией. Можно активировать сниженную вентиляцию во время охлаждения.



(Рис. 4.7B)

5.0 АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На начальном экране нажать иконку рядом, чтобы войти в раздел автоматических программ приготовления. Экран выглядит как изображение рядом (Рис. 5.0A).



(Рис. 5.0A)

Автоматические программы делятся на 6 групп в зависимости от типа пищи:

- Программы приготовления мяса
- Программы приготовления рыбы, морепродуктов и моллюсков
- Программы приготовления овощей и гарниров
- Программы приготовления хлебопекарни и кондитерских изделий
- Программы приготовления макарон и риса
- Программы регенерации замороженных продуктов

Нажать иконку желаемой группы, чтобы войти в список программ данной группы (Рис. 5.0B).

(Рис. 5.0B)

Возможные действия:

- Выбрать программу из списка, чтобы начать приготовление или изменить ее
- Просмотреть список, нажав иконку MORE (дальше) справа внизу
- Добавить новую программу, нажав иконку NEW (новая программа) слева внизу
- Вернуться к предыдущему экрану, нажав иконку BACK (назад)
- Вернуться к начальному экрану, нажав иконку «Главная» в правом верхнем углу

После выбора программы из списка на экране отобразится информация рядом (Рис. 5.0C).

(Рис. 5.0C)

Эта информация содержит:

- Название программы
- Число фаз программы

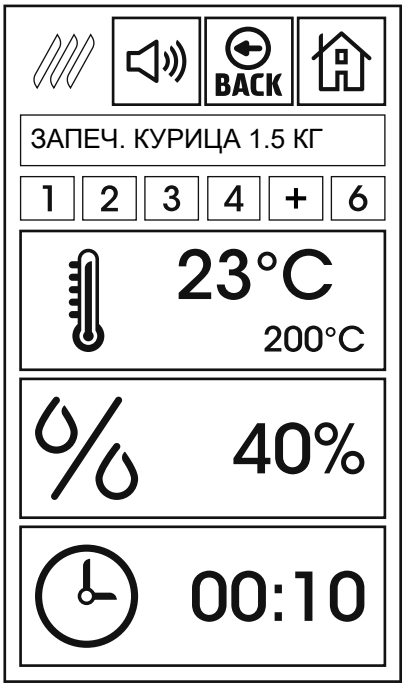
  В примере тут рядом программа состоит из 4 фаз и соответствующие кнопки выделены голубым цветом.

  Кнопка “+” указывает указывает первую свободную фазу.

  Кнопка “6” обозначает, что фаза неиспользуемая.
- Общее время программы

При нажатии иконки *BACK* происходит возвращение к списку программ.
При нажатии иконки *Главная* происходит возвращение к начальному экрану.

При нажатии на одну из фаз автоматической программы, на экране показывается изображение, как тут рядом (Рис. 5.0C).



(Рис. 5.0D)

На данном экране отображены параметры приготовления выбранной фазы:

- Символ сверху слева показывает режим приготовления (конвекция или паровой)

- Прямоугольная иконка *температуры* показывает фактическую температуру и мелкими цифрами - установленную температуру для выбранной фазы.
  Данная иконка отображает параметр Дельта Т в случае, если данная функция активирована для контроля температуры камеры.

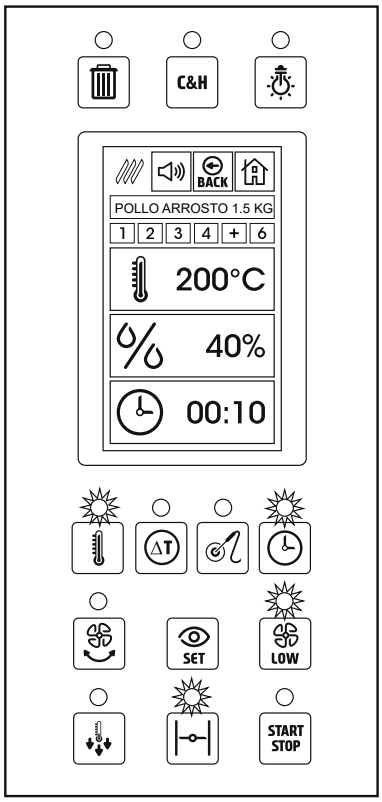
- Прямоугольная иконка *процента влажности* и соответствующее установленное значение. Данное значение может варьироваться от 0 до 99% в режиме конвекции и всегда равно 99% (неизменяемое) в паровом режиме.

- Прямоугольная иконка времени и соответствующее значение. Данная иконка показывает параметр щупа в случае, если данная функция активирована для контроля времени приготовления.

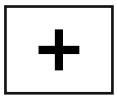
ВНИМАНИЕ: кроме параметров приготовления, показанных на экране, на панели управления также загораются светодиоды дополнительных функций, активированных на выбранной фазе (низкоскоростная вентиляция, автореверс, открытый суфлёр).

Если нажать одну из фаз программы, а потом кнопку *SET*, панель отобразит информацию рядом (Рис. 5.0E).

- Прямоугольные иконки показывают только установленные значения (не показываются значения фактической температуры камеры и щупа, если он включен).
- Светодиоды кнопок использованных параметров для контроля приготовления (в примере рядом – *температура камеры* и *время*) мигают.
- Светодиоды кнопок дополнительных функций, активированных на выбранной фазе (в примере рядом – *пониженная вентиляция* и открытый *суфлёр*) мигают.



(Рис. 5.0E)



Если вместо нажатия одной из фаз программы нажать первую свободную фазу («+»), открывается сообщение с запросом, чтобы подтвердить добавление новой фазы.

Инструкция по добавлению новой фазы находится в разделе 5.2.

5.1 ЗАПУСК АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

START STOP

Для запуска автоматической программы приготовления достаточно выбрать ее в списке и нажать кнопку *START/STOP*, чтобы начать предварительный нагрев рабочей камеры (Рис. 5.1A).

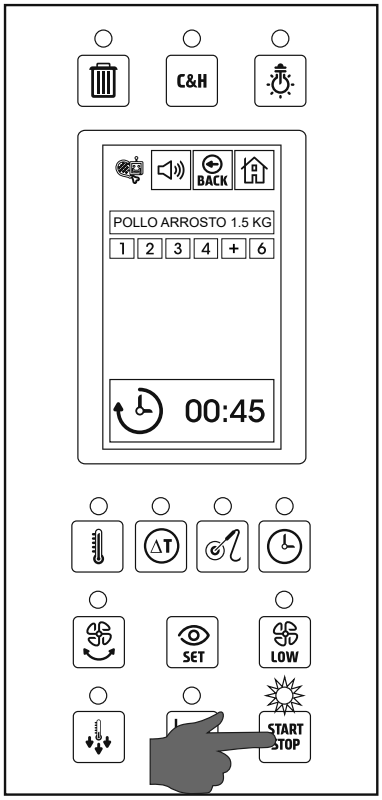
Если нет необходимости изменить автоматическую программу, не нужно контролировать поодиночке фазы программы.

При нажатии кнопки *START/STOP* начинается предварительный нагрев печи.

Зажигание зелёного светодиода у кнопки *START/STOP* подтверждает запуск предварительного нагрева.

ВНИМАНИЕ: если выбрана программа с фазой приготовления со щупом, на экране появляется следующее сообщение:

ВНИМАНИЕ!
ДАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТРЕБУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩУПА.
УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ЩУП ПОДКЛЮЧЕН К ПЕЧИ
И ПОМЕЩЕН В ЦЕНТР ПРОДУКТА, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВНЕСТИ
ПРОДУКТ В ПЕЧЬ



(Рис. 5.1A)

PRH

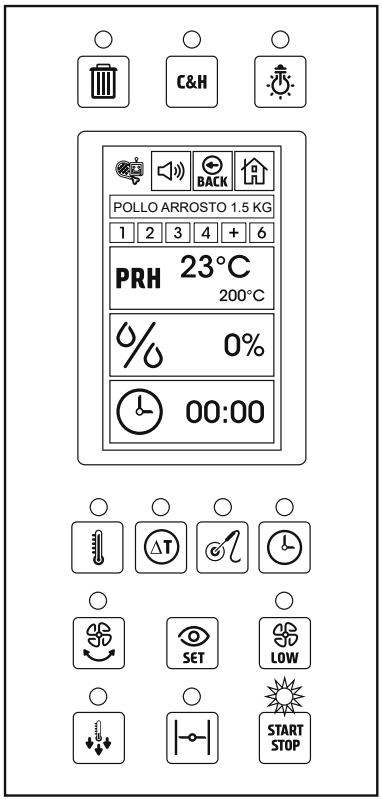
При запуске предварительного нагрева иконка, которая показывала установленную температуру для 1-ой фазы, показывает фактическую температуру камеры во время предварительного нагрева (Рис. 5.1B).

Температура предварительного нагрева на 30 °C выше, чем температура, установленная для первой фазы программы.

Можно аннулировать фазу предварительного нагрева, нажав еще раз кнопку *START*.

Перед этим необходимо поместить пищу в печь, так как при втором нажатии начинается фаза приготовления.

ВНИМАНИЕ: готовка (ручное приготовление или с автоматической программой) без предварительного нагрева значительно ухудшает качество приготовления. Степень готовности, хрусткость и равномерность могут быть намного хуже, чем ожидалось.



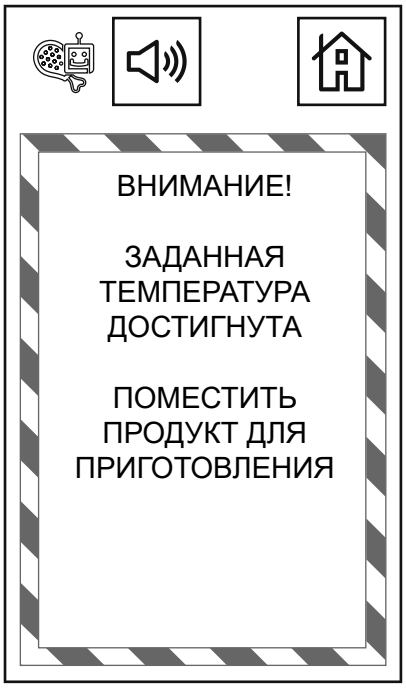
(Рис. 5.1B)

В конце фазы предварительного нагрева активируется звуковой сигнал.

При нажатии иконки рядом звук зуммера прекращается.

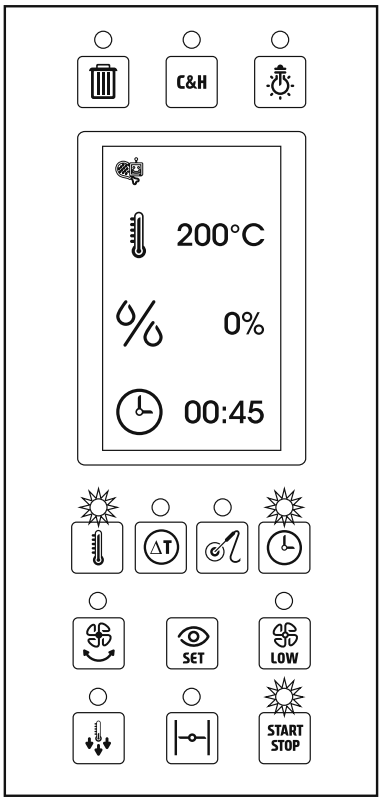
Одновременно на экране появляется сообщение о конце приготовления (Рис. 5.1C).

После внесения противней и закрытия двери начинается фаза приготовления.



(Рис. 5.1C)

В этом случае тоже после 10 секунд визуализация экрана становится упрощённой (Рис. 5.1D).



(Рис. 5.1D)

В конце приготовления активируется звуковой сигнал.

При нажатии иконки рядом звук зуммера прекращается.

Одновременно на экране появляется сообщение о конце приготовления (Рис. 5.1E).

(Рис. 5.1E)

5.2 ИЗМЕНЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможно изменить временно или окончательно поставленные фабрикой или созданные пользователем программы.

После выбора автоматической программы (Рис. 5.2A) можно ее изменить следующим образом:

- Изменить название программы
- Изменить параметры одной или более фаз
- Изменить дополнительные функции одной или более фаз
- Добавить одну или больше фаз в конце программы (до общего максимума 6 фаз)

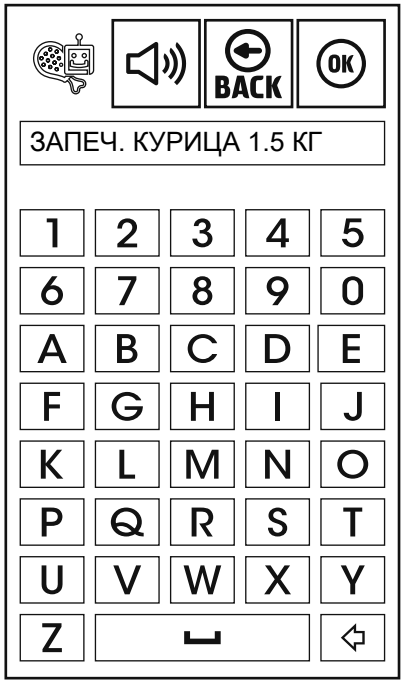
(Рис. 5.2A)

При нажатии на название программы открывается клавиатура, чтобы набрать новое название (Рис. 5.2B).

Набрать новое название и нажать OK.

Если нажимаете OK, не набрав ничего, название не меняется.

При нажатии иконки *BACK*, возвращается предыдущий экран без изменений.



(Рис. 5.2B)

После выбора программы, при нажатии на номер фазы, отображаются установленные параметры данной фазы (Рис. 5.2C).

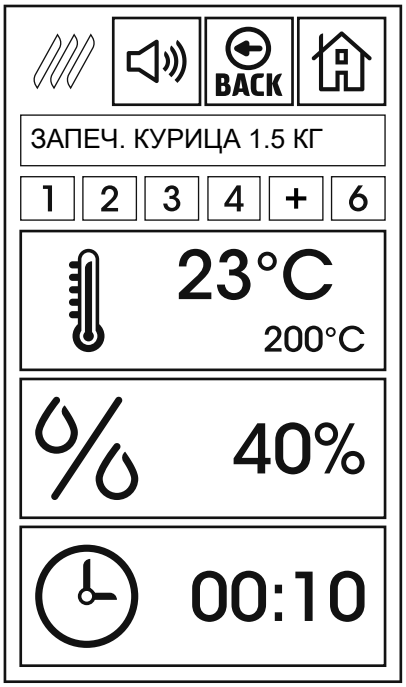
Фазы программы указаны в голубом цвете.

Фаза «+» является первой свободной фазой после тех, которые уже установлены.

Фазы в сером цвете – неиспользуемые.

На панели управления загораются светодиоды кнопок, использованных на выбранной фазе (Рис. 5.2D).

В примере рядом выбраны функции температуры камеры и времени.

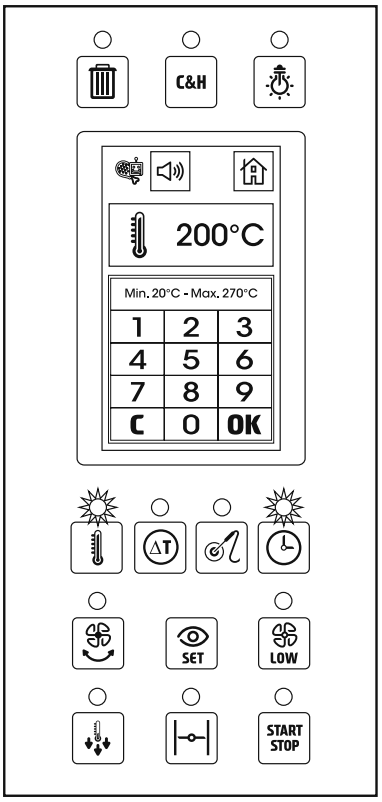


(Рис. 5.2C)

При нажатии прямоугольной иконки одного из параметров появляется клавиатура, чтобы изменить его значение. В примере рядом (Рис. 5.2D) показано изменение температуры камеры.

После внесение нового значения нажать OK, чтобы подтвердить и запомнить изменение.

ВНИМАНИЕ: если выбранная фаза – в паровом режиме, значение процента влажности остается неизменным.

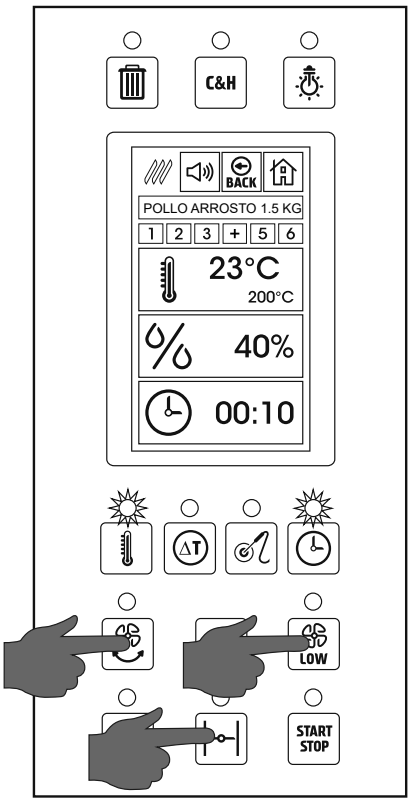


(Рис. 5.2D

Кроме параметров приготовления можно включить или выключить одну или более дополнительных функций.

Любые дополнительные функции, включенные на выбранной фазе, указаны освещенными светодиодами около кнопок:

- Автореверс
- Пониженная вентиляция
- Открытый суфлёр



(Рис. 5.2E)

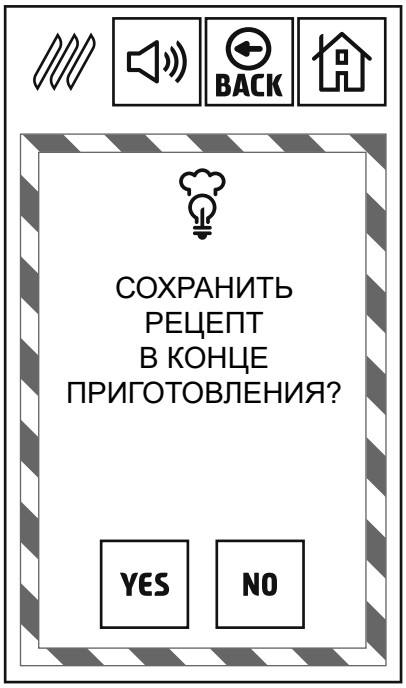
Если были внесены изменения, при нажатии кнопки *START/STOP* для запуска автоматической программы, появляется сообщение рядом (Рис. 5.2F).

При нажатии YES автоматическая программа будет выполнена с изменениями, и в конце приготовления они будут сохранены.

При нажатии NO автоматическая программа будет выполнена с изменениями, но в конце приготовления восстановится предыдущая настройка без изменений.

При нажатии *BACK*, не запуская изменённую программу, появляется вопрос, сохранить ли изменения.

ВНИМАНИЕ: все программы, которые были изменены по сравнению с заводской конфигурацией, появляются в списке программ в синем прямоугольнике вместо голубого.



(Fig. 5.2F)

Фаза «+» является первой свободной фазой после тех, которые уже установлены в выбранной программе (Рис. 5.2C).

При нажатии данной кнопки, появляется сообщение рядом (Рис. 5.2G) с вопросом, добавить ли новую фазу к программе.

ВНИМАНИЕ: если программа состоит из 6 фаз, невозможно добавить еще фазы.

Добавление фазы может быть полезным, например для сохранения пищи в печи при температуре подачи в течение более короткого или более длительного времени.

(Рис. 5.2G)

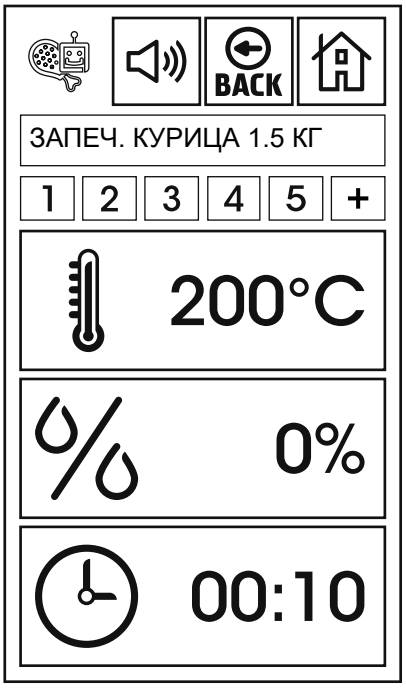
При нажатии YES, чтобы добавить новую фазу к программе, предлагается выбор режима для новой фазы (Рис. 5.2H).

Фаза, которая раньше имела символ «+», сейчас имеет соответствующий номер (Рис. 5.2H).

Выбрать иконку режима приготовления (конвекция или паровой режим) для новой фазы.

(Рис. 5.2H)

При выборе, например, режима конвекции, предлагаются параметры по умолчанию данного режима (Рис. 5.2I). Параметры можно изменить как уже описано выше.



(Рис. 5.2I)

В примере рядом показаны параметры по умолчанию режима конвекции:

- Температура камеры 200 °C
- Процент влажности 0%
- Время – 10 минут

Кроме изменения данных параметров, можно активировать (кнопками внизу экрана) контроль приготовления посредством щупа и, желательно, функцию «Дельта T».

ВНИМАНИЕ: в примере рядом, 6-ая фаза, которая раньше была неиспользованной и в сером цвете, стала новой фазой «+» и можно ее добавить в конце программы.

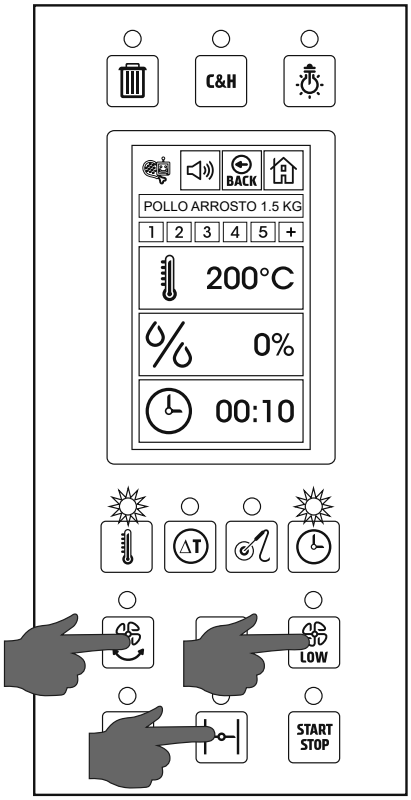
К новой фазе можно добавить одну или больше дополнительных функций (Рис. 5.2L):

- Автореверс
- Пониженную вентиляцию
- Открытый суфлёр

После завершения конфигурации новой фазы нажать иконку *BACK*, чтобы вернуться к списку программ.

Как и при других изменениях автоматической программы, появляется вопрос, сохранить ли внесенные изменения.

При нажатии иконки Главная, происходит возврат к начальному экрану.

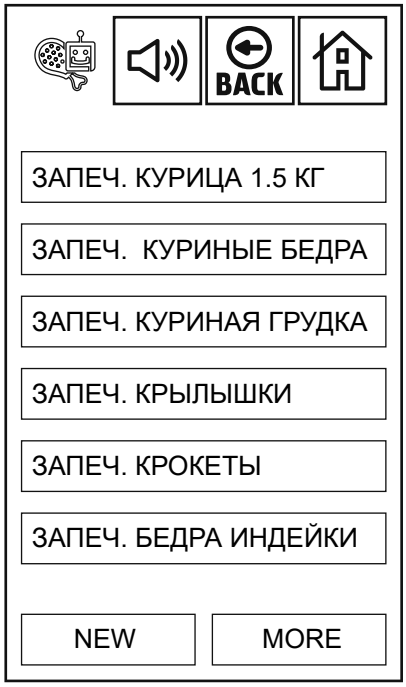


(Рис. 5.2L)

5.3 ВВОД В ПАМЯТЬ НОВОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для ввода в память новой автоматической программы приготовления выбрать из 6 групп ту группу программ, в которую требуется поместить новую программу.

Нажать иконку *NEW* внизу слева (Рис. 5.3A).



(Рис. 5.3A)

Используя клавиатуру, появляющуюся на экране, набрать название новой программы (Рис. 5.3B).

Нажать иконку OK для подтверждения.

(Рис. 5.3B)

Сейчас экран отображает название новой программы и 6 фаз приготовления, которые возможно программировать (Рис. 5.3C).

Зеленый цвет фазы 1 показывает, что эта фаза программируется в данный момент.

Остальные фазы серого цвета (не используются в данный момент).

Для продолжения выбрать режим на первой фазе (конвекция или пар).

(Рис. 5.3C)

После выбора режима экран предлагает использовать значения по умолчанию.

Возможно изменить эти параметры, как указано в предыдущих параграфах.

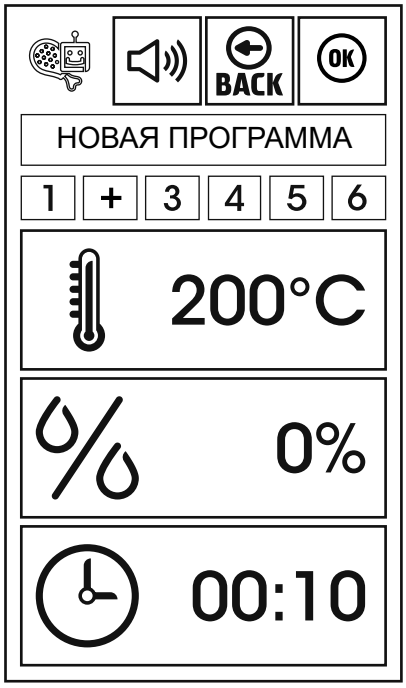
Также возможно выбрать приготовление со щупом и функцию «Дельта Т» для контроля фазы.

Возможно активировать дополнительные функции (автореверс, пониженную вентиляцию и открытый суфлер).

Как только установлено минимальное количество параметров фазы, активируется иконка ОК, и становится возможным запомнить новую программу.
После установки параметров первой фазы нажать “+” для добавления новой фазы и проследовать с ее программированием.

После программирования фаз новой программы нажать на иконку ОК для запоминания.

Новая программа будет добавлена в конец списка программ в памяти.



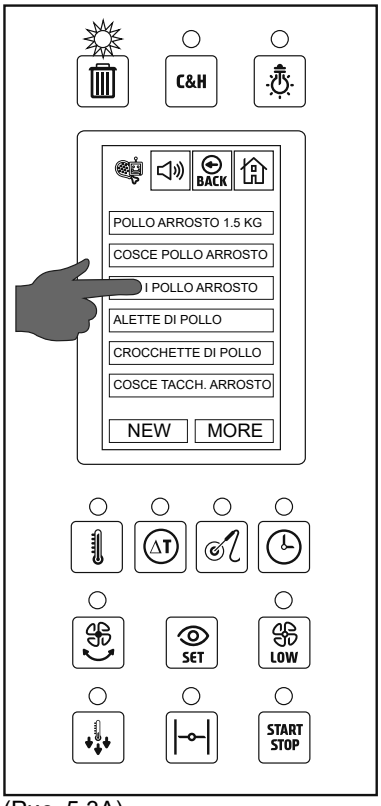
(Рис. 5.3D)

5.4 УДАЛЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для полного удаления автоматической программы приготовления (поставленной заводом или созданной пользователем) пролистать список программ, используя иконку *MORE* пока нужная программа не появится на экране (Рис.5.3A).

Нажать на удаляемую программу и держать до тех пор, пока фон не станет красным.

Когда фон названия программы станет красного цвета, загорится красный светодиод кнопки *Отмены* вверху слева.

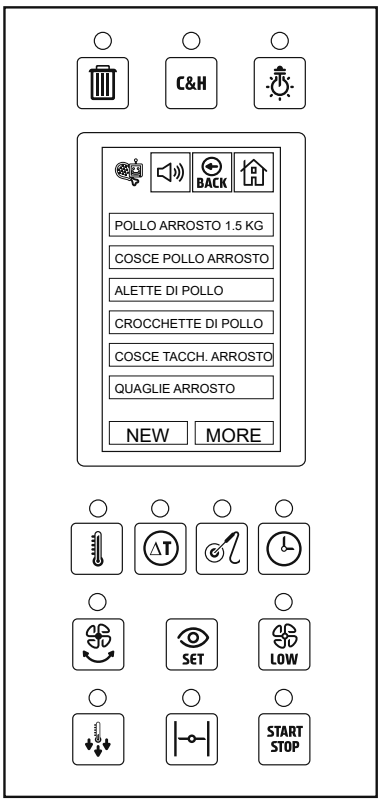


(Рис. 5.3A)

При нажатии кнопки *Отмены*, показанной сбоку, программа удаляется полностью из списка (Рис. 5.3B).

ВНИМАНИЕ! Эта операция необратима.

Чтобы восстановить программы по умолчанию, которые были удалены, необходимо загрузить рецепты завода посредством флеш накопителя USB (см. параграф 8.0).



(Рис. 5.3B)

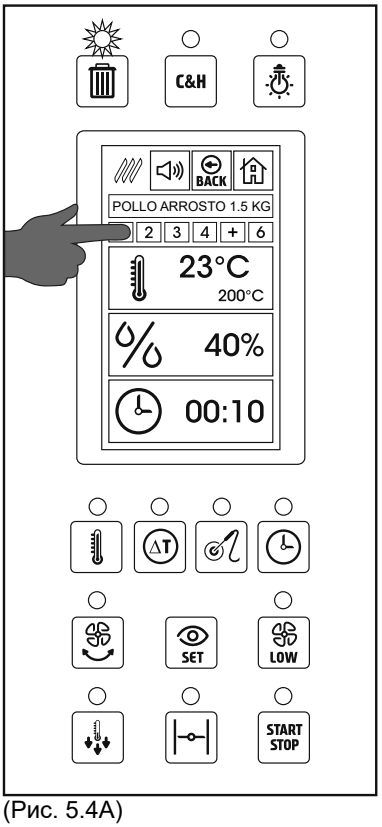
5.5 УДАЛЕНИЕ ФАЗЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ

Возможно удалить одну или более фаз автоматической программы.

Эта операция может быть полезна в случае, когда, например, первая фаза программы служит для того, чтобы закрыть поры пищи, и шеф предпочитает провести эту операцию на огне.
Удалив первую фазу программы, возможно провести закрытие пор на огне и завершить приготовление, используя программу без первой фазы.

Чтобы удалить фазу программы, нажать выбранную фазу и держать до тех пор, пока фон не станет красным (Рис. 5.4A).

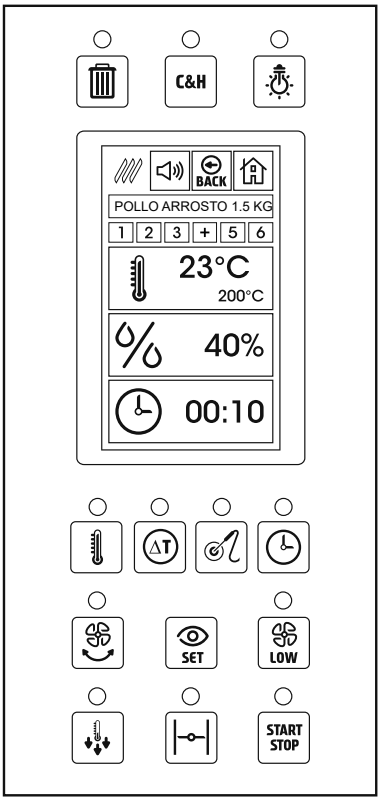
Одновременно включается красный светодиод кнопки *Отмены* вверху слева.



(Рис. 5.4A)

При нажатии на кнопку *Отмены*, изображенную слева, выбранная фаза будет окончательно удалена из списка (Рис. 5.4B).

ВНИМАНИЕ! Эта операция необратима.



(Рис. 5.4B

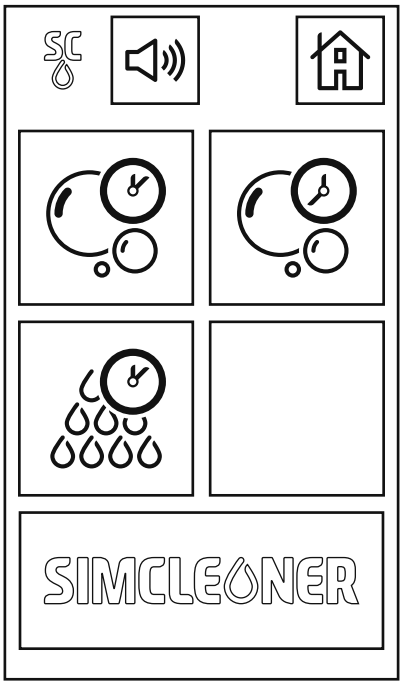
6.0 СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ SIMCLEANER

Чтобы войти в программы автоматической мойки с начального экрана, нажать иконку, изображенную сбоку.
Экран отобразит доступные программы (Рис. 6.0A).

Короткая мойка
Рекомендуется, когда печь моется регулярно или когда печь не очень испачкана.

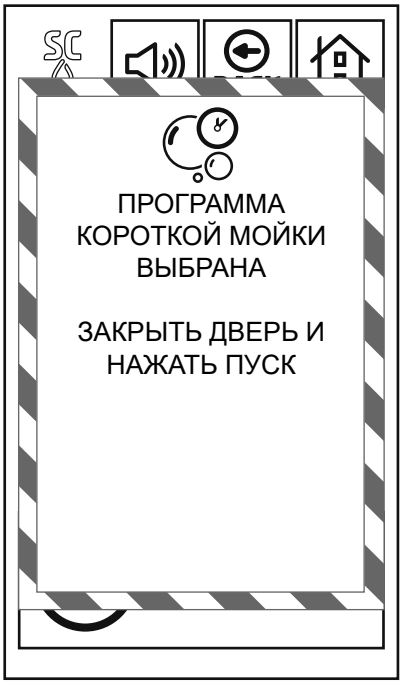
Длинная мойка
Рекомендуеся, когда печь не моется регулярно и когда печь очень испачкана (в этом случае возможно проведение более одного цикла мойки).

Ополаскивание
Это программа производит ополаскивание рабочей камеры и не предусматривает использование моющих средств.



(Рис. 6.0A)

При выборе, например, программы *Короткой мойки*, на экране будет отображено необходимое количество моющего средства (Рис. 6.8B).

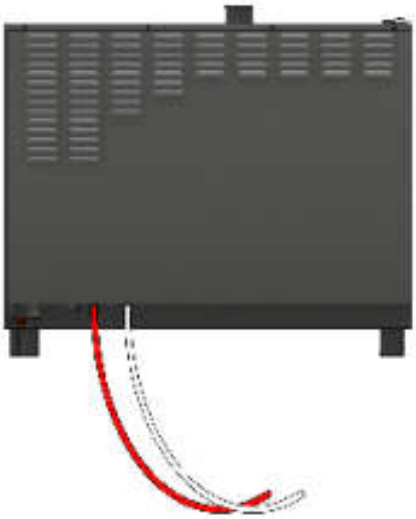


(Рис. 6.0B)

6.0 ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ

Автоматическая мойка это дополнительная опция для данной гаммы печей.
Если опция установлена, печь будет иметь одну программа мойки.
Для автоматической мойки используется жидкий ополаскиватель.

На задней панели печи с опцией автоматической мойки имеются 2 трубки для забора моющего средства и ополаскивателя.



Красная трубка должна быть вставлена в контейнер с жидким моющим средством.

Белая трубка должна быть вставлена в контейнер с ополаскивателем.

ВАЖНО: убедиться, что используемые моющее средство и ополаскиватель предназначены для очистки нержавеющей стали.

Следует периодически проверять уровень моющего средства и ополаскивателя в контейнерах, чтобы избежать поломки насосов, если они работают в холостую.

В случае отключения электричества или воды в процессе мойки, в момент возобновления печь автоматически выполнит цикл ополаскивания продолжительностью 3 минуты.

После помещения моющих таблеток в контейнер в количестве, указанном в сообщении на экране печи, чтобы увидеть продолжительность цикла мойки, нажать окно с сообщением (Рис. 6.0C).

В примере, указанном сбоку, выбранная программа длится 1 час 31 минут.

ВНИМАНИЕ: продолжительность программы мойки изменяется в зависимости от модели и размеров печи, а также от количества используемых таблеток.

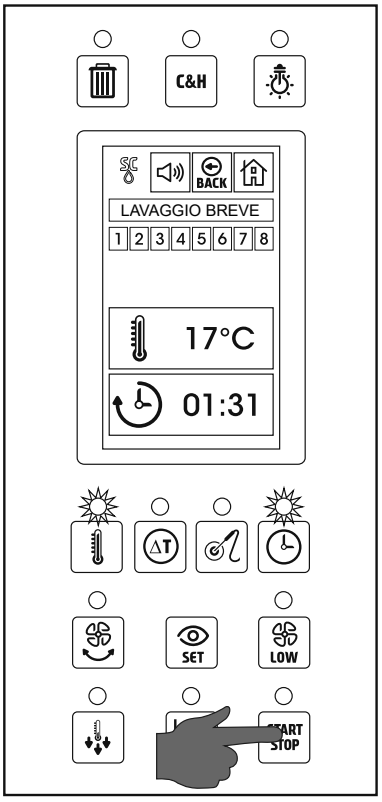
В процессе мойки иконка времени показывает время до окончания цикла мойки.

(Рис. 6.0C)

При нажатии кнопки *START/STOP* начинается цикл мойки (Рис. 6.0D).

ВНИМАНИЕ: в первые минуты цикла мойки печь нагревает камеру в паровом режиме, чтобы облегчить растворение жиров на внутренних поверхностях.

Вода начинает поступать в камеру по прошесвии нескольких минут.

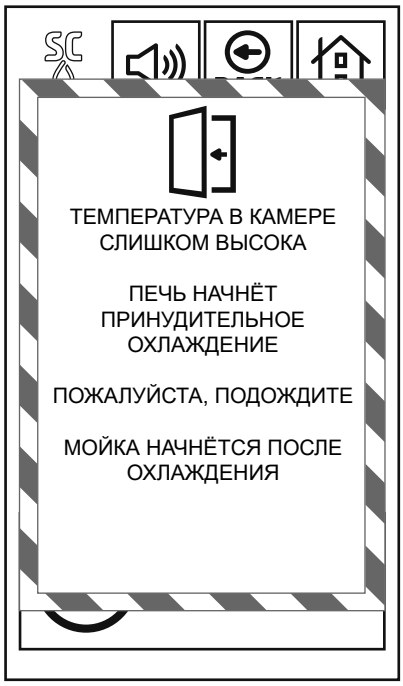


(Рис. 6.0D)

Если камера печи очень горячая для начала цикла мойки, печь выдаст сообщение, как показано сбоку (Рис. 6.0E).

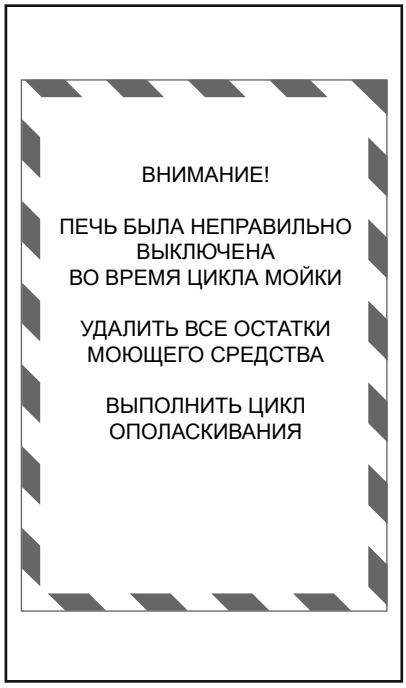
Охлаждение, предшествующее мойке, может быть реализовано как при открытой двери (за более короткое время), так и при закрытой (за более продолжительное время).

Если дверь открыта для убыстрения охлаждения, подолжать следующее сообщение (в конце охлаждения), чтобы ее закрыть.



(Рис. 6.0D)

Когда цикл мойки начат, необходимо его закончить, чтобы избежать наличия остатков моющего средства в камере, которые могут загрязнить продукты при дальнейшей готовке или повредить поверхности из нержавеющей стали, когда температура будет высокой.
Если печь будет выключена в процессе автоматической мойки, при последующем ее включении экран покажет сообщение, изображенное сбоку, чтобы напомнить пользователю удалить возможные остатки моющего средства и провести цикл ополаскивания прежде чем приступить к приготовлению (Рис. 6.0E).



(Рис. 6.0E)

7.0 СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Сигналы тревоги являются системой защиты печи. Они активируются автоматически и отображаются в виде белого окна с красно-белой рамкой.

Очень важно: если активирован сигнал тревоги, необходимо записать код, показанный снизу справа перед тем, как закрыть окно, чтобы его сообщить технической службе.

Сигналы тревоги делятся на 2 группы:

Значимые сигналы тревоги

Значимые сигналы тревоги, отмеченные символом рядом, останавливают все функции печи.

Незначимые сигналы тревоги

Незначимые сигналы тревоги, отмеченные символом рядом, останавливают только некоторые функции печи.

7.1 ЗНАЧИМЫЕ СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Описание	Код A000
Код означает проблему несовместимости программного обеспечения контрольной панели и платы управления (обычно это влечет замену одного из двух компонентов).	ВНИМАНИЕ! ОШИБКА КОНФИГУРАЦИИ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ НОВУЮ ВЕРСИЮ ПРОШИВКИ МАТЕРИНСКОЙ ПЛАТЫ
Поведение печи	
Печь заблокирована. Невозможно выполнить любое действие.	
Перезапуск	
Печь восстанавливает работу после установки связи между двумя компонентами.	
Советы для пользователя	
Отключить питание. Запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Обновить прошивки контрольной панели и платы управления.	

Описание	Код A010
Код означает проблему соединения между дисплеем и платой управления, которая управляет компонентами.	ВНИМАНИЕ! НЕТ СОЕДИНЕНИЯ МЕЖДУ КЛАВИАТУРОЙ И БАЗОЙ НЕТ ВОЗМОЖНЫХ ДЕЙСТВИЙ ВЫЗВАТЬ ТЕХНИЧЕСКУЮ ПОМОЩЬ
Поведение печи	
Печь заблокирована. Невозможно выполнить любое действие.	
Перезапуск	
Печь восстанавливает работу после установки связи между двумя компонентами.	
Советы для пользователя	
Отключить питание. Запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить эффективность соединения между дисплеем и платой управления компонентами. Проверить работу двух элементов. **ОЧЕНЬ ВАЖНО**: в случае замены одного из двух элементов, необходимо обновить программное обеспечение печи и убедиться, что его конфигурация соответствует модели печи.	

Описание	Код A020
Вмешательство предохранительного термостата рабочей камеры.	ВНИМАНИЕ! ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ ВКЛЮЧИЛСЯ ВЫКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО СБРОСИТЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ ЕСЛИ НЕИСПРАВНОСТЬ НЕ УСТРАНЕНА, ВЫЗВАТЬ ТЕХНИЧЕСКУЮ ПОМОЩЬ
Поведение печи	
Если выполняется приготовление, печь останавливается. Можно использовать экран, но нагрев рабочей камеры заблокирован.	
Перезапуск	
После того, как печь охлаждена, необходимо сбросить предохранительный термостат (F2), удалив правую боковую панель печи.	
Советы для пользователя	
Выключить печь, проверить, что нет никаких препятствий для вращения вентилятора. Подождать до охлаждения печи и снова пытаться приготовить. Если проблема не устранена, запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить правильное вращение и состояние чистоты вентилятора. Убедиться, что число оборотов вентилятора соответствует указанному. Тщательно очистить датчики контроля температуры в рабочей камере. Убедиться, что температура на дисплее соответствует фактической температуре внутри рабочей камеры. Сбросить предохранительный термостат, нажимая соответствующую кнопку, или заменить его.	

Описание	Код A030
Включение датчика для тепловой защиты двигателя.	ВНИМАНИЕ! АКТИВАЦИЯ ЗАЩИТЫ ВЕНТИЛЯТОРА ВЫКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ ЕСЛИ ЧЕРЕЗ ЧАС НЕИСПРАВНОСТЬ НЕ УСТРАНЕНА, ВЫЗВАТЬ ТЕХНИЧЕСКУЮ ПОМОЩЬ
Поведение печи	
Если выполняется приготовление, печь останавливается. Можно использовать экран, но вращение вентилятора (и, следовательно, нагрев рабочей камеры) заблокировано.	
Перезапуск	
После того, как двигатель охлажден, печь снова будет работать.	
Советы для пользователя	
Выключить печь, убедиться, что нет никаких препятствий для вращения вентилятора, иначе необходимо их удалить. Проверить, что отверстия для охлаждения на правой стороне печи не закрыты. Если аномалия не прекратилось в течение часа или повторяется, запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить, что вращение коленчатого вала свободно, без трения и что подшипники эффективны. Убедиться, что вентилятор из нержавеющей стали не деформирован и что его вращение сбалансировано. Проверить герметичность прокладки коленчатого вала на стороне установки компонентов. Выполнить электрическую проверку двигателя, чтобы проверить наличие любых дефектов.	

Описание	Код A040
Неисправность температурного щупа рабочей камеры.	ВНИМАНИЕ! НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕРМОСТАТА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ НЕВОЗМОЖНО ГОТОВИТЬ БЕЗ ЗАДАННОГО ЗНАЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
Поведение печи	
Если идет приготовление, печь останавливается. Невозможно готовить без заданных значений температуры.	
Перезапуск	
Для перезапуска печи необходимо, чтобы щуп снова начал правильно работать.	
Советы для пользователя	
Запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить соединения щупа. В случае необходимости заменить щуп температуры рабочей камеры.	

Описание	Код A090
Температура в отсеке электронных компонентов (на правой стороне печи), слишком высока и может повредить компоненты.	ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА В ОТСЕКЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ ВЫКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ ЕСЛИ ЧЕРЕЗ ЧАС НЕИСПРАВНОСТЬ НЕ УСТРАНЕНА, ВЫЗВАТЬ ТЕХНИЧЕСКУЮ ПОМОЩЬ
Поведение печи	
Если идет приготовление, печь останавливается. Невозможно продолжать использование печи.	
Перезапуск	
Печь снова будет работать, когда температура упадёт до установленного значения.	
Советы для пользователя	
Проверить, что вентиляционные отверстия, расположенные снизу панели управления (рядом с разъемами USB и зондом), не засорены. Убедиться, что вентиляционные отверстия на правой панели не закрыты, и что воздух выходит из этих отверстий. Если проблема не устранена, запросите помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить функционирование и соединения вентилятора, который охлаждает отсек компонентов. Источники тепла должны быть далеко от правой стороны печи (рекомендуется минимальное расстояние 50 см). Убедиться, что вентиляционные отверстия не засорены жиром или пылью.	

7.2 НЕЗНАЧИМЫЕ СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

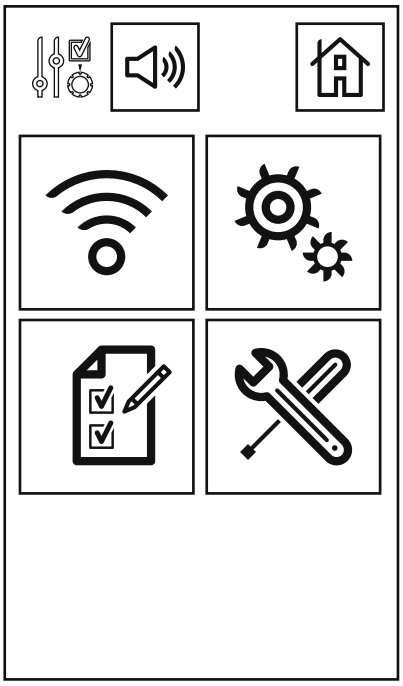
Описание	Код A210
Щуп функционирует некорректно. Нельзя его использовать.	ВНИМАНИЕ! НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА ОТКЛЮЧИТЬ ЩУП ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЖНО ПРОДОЛЖАТЬ ТОЛЬКО ИСПОЛЬЗУЯ КОНТРОЛЬ ВРЕМЕНИ ЗАМЕНИТЬ ЩУП
Поведение печи	
Можно использовать печь с контролем времени приготовления. Нельзя использовать автоматические программы, которые содержат фазы, контролируемые с помощью щупа.	
Перезапуск	
Печь снова будет работать со щупом при восстановлении его функционирования.	
Советы для пользователя	
Проверить, что щуп правильно подключен к печи. Проверить целостность кабеля и игольчатого датчика. Если проблема не устранена, запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить функционирование щупа (сопротивление ТЭНа должно быть 1000 Ом + температура помещения). Если необходимо, заменить щуп.	

Описание	Код A240
Отсутствие газа или неудачное включение горелки рабочей камеры печи.	НЕТ ПЛАМЕНИ В ГОРЕЛКЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВОССТАНОВИТЬ ЗАЖИГАНИЕ, НАЖАТЬ ИКОНКУ СБРОС ГАЗА
Поведение печи	
Вентиль газа будет закрыт по мотивам безопасности. Иконка *Сброс газа* будет серого цвета (неактивируемая) в течение нескольких секунд, чтобы дать системе время закончить процедуру обеспечения безопасности.	
Перезапуск	
Когда иконка *Сброс газа* станет активируемой, при ее нажатии будет возможно включение.	
Советы для пользователя	
Если проблема не решена, запросить помощь технической службы.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить эффективность и целостность системы подвода газа. Проверить функционирование электродов и электронных блоков.	

Описание	Код A260
После 3 неудачных попыток восстановить подачу газа необходимо заново включить печь для дальнейших попыток. Эта операция помогает удалить остатки газа из горелки.	3 ПОПЫТКИ ВКЛЮЧЕНИЯ НЕ УДАЛИСЬ ДЛЯ ПОПЫТКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ВЫКЛЮЧИТЬ И СНОВА ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ ИЛИ ВЫЗВАТЬ ТЕХНИЧЕСКУЮ СЛУЖБУ
Поведение печи	
До момента включения печи заново невозможно пытаться включить горелку.	
Перезапуск	
После включения печи заново возможно повторить процедуру включения.	
Советы для пользователя	
Вызвать техническую службу.	
Предупреждения для технической службы	
Проверить эффективность и целостность газовой установки. Проверить функционирование электродов и электронных блоков.	

8.0 РЕГУЛИРОВКИ

Иконка рядом, находящаяся на начальном экране, даёт доступ к разделу регулировок и конфигурации печи.



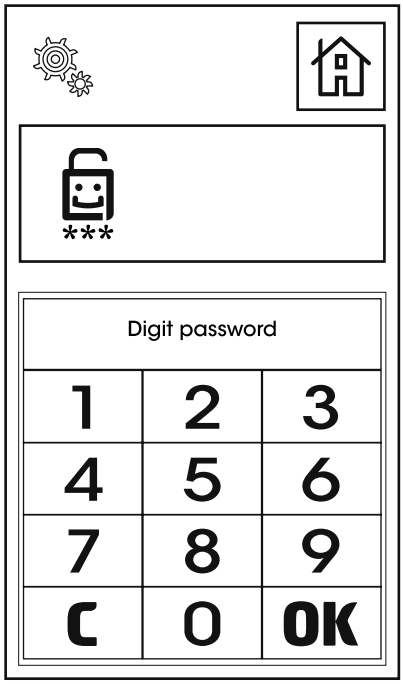
На экране появляются разделы:

Раздел регулировок для изготовителя
Данный раздел, защищённый паролем, предназначен для изготовителя.

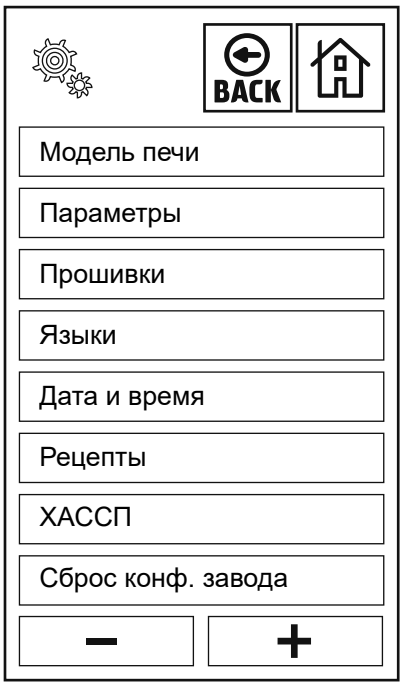
Раздел регулировок для установщика
Данный раздел, защищённый паролем, даёт доступ к регулировкам для установщика.

Раздел регулировок для пользователя
Данный раздел, защищённый паролем, даёт доступ к регулировкам для пользователя.

Чтобы войти в раздел доступных регулировок, набрать 0 и нажать OK.



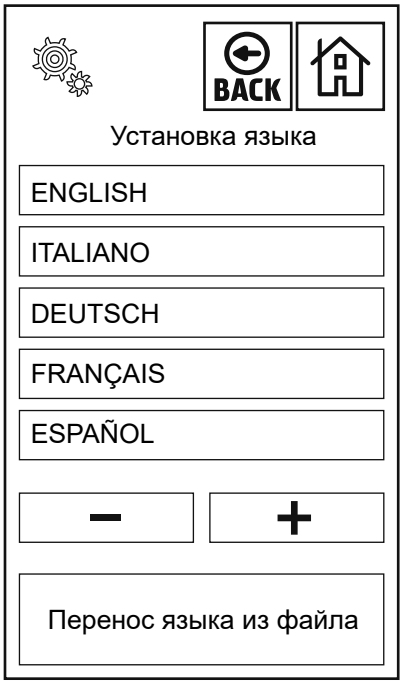
Рядом показаны типы регулировок:



- **Модель печи.** Пользователь может видеть некоторые данные о типе печи
- **Параметры.** У пользователя есть доступ к изменению некоторых параметров.
- **Прошивки.** В данном разделе пользователь может обновлять прошивки, когда изготовитель создаёт новую версию.
- **Языки.** В данном разделе пользователь может выбирать язык.
- **Дата и время.** Конфигурация даты и времени необходима только для управления системой ХАССП, для синхронизации данных.
- **Рецепты.** В этом разделе можно переносить автоматические программы в памяти на флеш накопитель или с флеш накопителя.
- **ХАССП.** В данном разделе можно скачать на флэш накопитель USB запомненные данные ХАССП.
- **Сброс конфигурации завода.** В данном разделе можно восстановить заводскую конфигурации печи.

ОЧЕНЬ ВАЖНО: В ДАННОМ РАЗДЕЛЕ ВСЕ ОПЕРАЦИИ ПО ПЕРЕНОСУ ДАННЫХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫПОЛНЕНЫ С ФЛЭШ НАКОПИТЕЛЕМ USB, ПОДКЛЮЧЕННЫМ В СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЁМ, НАХОДЯЩИЙСЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ ПОД ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ.

В разделе выбора языков можно выбрать язык среди тех, которые имеются, или переносить новый язык (через соединение USB), если изготовитель предоставил эту возможность.



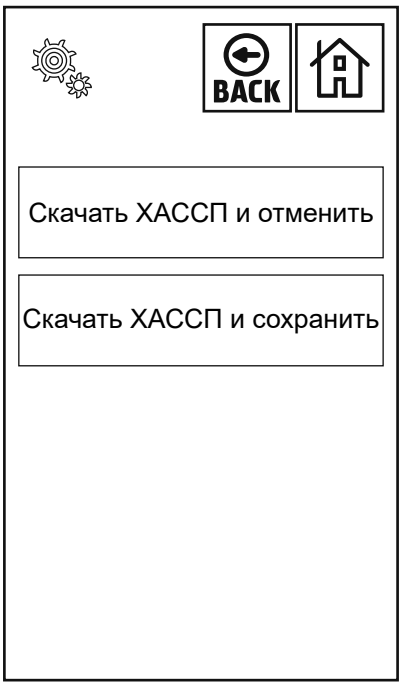
В разделе ХАССП можно скачать данные, запомненные печью.

2 возможных варианта:

Скачать ХАССП и отменить
В этом случае данные, перемещённые на флэш накопитель, будут удалены из памяти печи.

Скачать ХАССП и сохранить
В этом случае данные, перемещённые на флэш накопитель, будут сохранены в памяти печи.

Когда пространство памяти для запоминания данных ХАССП заполнено, новые данные автоматически заменят самые давние.

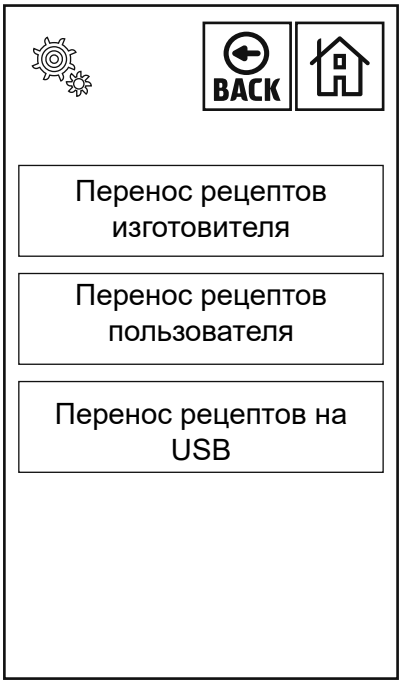


Возможные действия в разделе рецептов:

Переносить рецепты изготовителя
Печь переносит с флэш накопителя только рецепты по умолчанию, перезаписывает рецепты, запомненные в печи, и отменяет любые изменения пользователя.

Переносить рецепты пользователя
Печь переносит с флэш накопителя только рецепты, созданные пользователем, и оставляет рецепты по умолчанию и возможные изменения.

Перенос рецептов на USB
Печь переносит на флэш накопителя все рецепты, запомненные в печи, создавая файл, который может быть использован для конфигурации других печей.



9.0 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед проведением любой работы по техническому обслуживанию необходимо выключить электрический защитный выключатель и закрыть отсекающий клапан воды, установленные на входе аппарата.

Очистка печи должна производиться в конце каждого рабочего дня, используя только подходящие для этой цели средства.

Внешние детали из нержавеющей стали необходимо:

1- чистить теплой мыльной водой

2- промыть водой

3- тщательно вытереть

Не использовать скребки, металлические стружки и обычные стальные инструменты, так как они не только повреждают поверхность, но и могут оставить частицы железа, которые окисляются и вызывают образование ржавчины.
НЕ МЫТЬ АППАРАТ СТРУЯМИ.
ДЛЯ ОЧИСТКИ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СРЕДСТВА НА ОСНОВЕ ХЛОРА (ОТБЕЛИВАТЕЛЬ, СОЛЯНАЯ КИСЛОТА), ДАЖЕ РАСТВОРЁННЫЕ В ВОДЕ.

Рабочая камера должна быть очищена от остатков еды и жира после каждого процесса приготовления.

9.1 ПОВЕДЕНИЕ В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И/ИЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ

В течение длительных периодов бездействия аппарата следовать следующей процедуре:

1- Отключить электрический защитный выключатель

2- Закрыть отсекающий клапан воды (установленный на входе аппарата)

3- Оставить дверь полузакрытой для циркуляции воздуха, чтобы избежать образования неприятных запахов

4- Смазать все поверхности из нержавеющей стали тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом

В случае неисправности, повреждения или вмешательства предохранительного термостата необходимо выключить аппарат, отключить источники электропитания и водоснабжения, а также уведомить службу технической помощи.

Все работы по установке, техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только квалифицированным и авторизованным персоналом.

10.0 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать противни **GASTRONORM**, которые различаются в зависимости от модели, материалов и типа приготовления.
Необходимо **оставлять всегда минимальное пространство 3 см** между пищей и расположенным выше противнем, чтобы обеспечить идеальную циркуляцию воздуха.

Также рекомендуется избегать того, что уровень продукта выше уровня противня.
Приготовление низких слоев продуктов в противнях высотой 65 или 80 мм может привести к неравномерному приготовлению из-за неоднородности течения горячего воздуха.

Если уровень продукта выше, чем уровень противня, не следует вставлять противень сверху.

Можно готовить одновременно различные продукты при той же температуре, избегая перекрытия ароматов. Продукты с более сильным вкусом всегда надо помещать в верхнюю часть рабочей камеры.
Для оптимального выбора температуры приготовления необходимо учитывать следующее правило: установить температуру примерно на 20% ниже, чем в традиционных печах без вентиляции.
Система принудительной вентиляции печи гарантирует приготовление пищи за меньшее время.

Конвекционное приготовление при 0% влажности: конвекционная система с горячим воздухом и температурой от 50 до 270 °C подходит для всех блюд, в которых нужно получить сухие и хрустящие продукты. Чтобы получить этот результат, рекомендуется открыть суфлёр, чтобы облегчить выпуск пара из рабочей камеры

Конвекционное-паровое приготовление: данная система, обычно называемая «комбинированная», подходит для всех блюд, в которых желается получить мягкие и сочные продукты.

Паровое приготовление: с этой системой при переменной температуре между 50-100 °C можно получить результат как при варке в воде.
Пар, без давления, гарантирует равномерное и деликатное приготовление; потеря витаминов и минеральных солей почти равна нулю, а время приготовления меньше, чем в воде.

Рекомендуется всегда использовать перфорированные противни G.N. таким образом, чтобы в конце приготовления обработанный продукт не содержал остатки воды на дне противня.
В случае, когда необходимо сохранять сок при приготовлении, вставить неперфорированный противень ниже таким образом, чтобы сок с противня с пищей стекал в него.

10.1 КАК ИСПРАВИТЬ АНОМАЛИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Если приготовление не равномерное:

- Убедитесь, что пространство между пищей и вышележащим противнем составляет не менее 3 см. Более низкие значения не обеспечивают правильную вентиляцию продукта.
- Убедитесь, что пища не соприкасается, это обеспечивает правильную вентиляцию между продуктами.
- Температура приготовления может быть слишком высокой. Попробовать более низкие значения.
- Не выполнялся предварительный нагрев. Если пища поставлена в холодную печь, достижение выбранной температуры требует гораздо больше времени, чем при предварительном разогреве. В этой фазе вентиляция и температура внутри камеры могут быть неравномерными и не обеспечивать равномерность приготовления.
- В печь были помещены замороженные продукты. В этом случае предпочтительно разморозить продукты при температуре 40-50 °C, а затем их приготовить.
- Слив печи может быть засорённым и препятствовать вентиляции в камере.
- Уплотнение двери может неплотно прилегать к ней. Утечка пара может повлиять на вентиляцию.

Если еда выглядит сухой:

Время приготовления должно быть уменьшено.

Температура должна быть снижена. Напоминаем, что чем ниже температура приготовления, тем ниже будет потеря веса.

Значение влажности не было достаточным для получения мягких и сочных продуктов.

Пищу, которую нужно приготовить, ранее не смазали соответствующими маслами или соусами.

TOUCH SCREEN