

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ С ИНЖЕКТОРНЫМ
И БОЙЛЕРНЫМ ТИПАМИ
ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Служба технической поддержки

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

Уважаемый клиент!

Поздравляем с покупкой новой печи.

Благодаря своим инновационным технологическим решениям печь значительно облегчит вашу работу и обеспечит наивысшие результаты.

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
2 • ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК	6
4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРОСТЫХ ПРИГОТОВЛЕНИИ	8
5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С НЕСКОЛЬКИМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫМИ ЦИКЛАМИ	10
6 • НАСТРОЙКА И СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ	12
7 • ВЫБОР И ВКЛЮЧЕНИЕ УЖЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ	13
8 • УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ	14
9 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ	14
10 • ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА	15
11 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА	16
12 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА	17
13 • СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ	19
14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	20
15 • ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ДЕТАЛИ	23
16 • ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ	24
17 • ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
18 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
19 • НАСТРОЙКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ	26
20 • СКАЧИВАНИЕ LOG НАССР	27
21 • ИМПОРТ / ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ	28
• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	29
22 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - CALOUT	30
23 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - HC CAL - HCP CAL	32
• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - РУЧНАЯ И АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА	33
24 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - РУЧНАЯ МОЙКА	34
25 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ - КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ	35
26 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В БОЙЛЕРЕ	38
27 • АВТОДИАГНОСТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК	40
28 • ЗАРАНЕЕ СОХРАНЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ	45

МОДЕЛИ

LEIS / LGIS....

LEBS / LGBS....

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

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

- ОРИГИНАЛ ИНСТРУКЦИИ -

1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Любые действия по плановому и внеплановому техническому обслуживанию печей должны производиться исключительно персоналом службы технической поддержки, авторизированной фабрикой-изготовителем.

- 1.1 • **Внимательно прочтите** все предупреждения, содержащиеся в данной инструкции, так как они содержат важную информацию относительно безопасного использования и технического обслуживания данного оборудования.
Обязательно сохраните данную инструкцию по эксплуатации!
- 1.2 • Данное оборудование должно использоваться **исключительно для тех целей, для которых оно было разработано**: для приготовления продуктов питания. Использование этого оборудования в любых других целях считается ненадлежащим, а значит опасным.
- 1.3 • Работать с данным оборудованием может исключительно обслуживающий персонал, обученный надлежащим образом.
- 1.4 • При работе печь должна находиться под наблюдением.
- 1.5 • Данным прибором не могут пользоваться лица (в том числе и дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без необходимого опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не были обучены пользоваться прибором лицом, ответственным за их безопасность.
- 1.6 • Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- 1.7 • Во время функционирования у печи имеются горячие поверхности. Будьте внимательны!
- 1.8 • Запросите у технического персонала, устанавливающего вашу печь, инструкции по правильному подведению умягченной воды, так как отсутствие или неправильная процедура обслуживания печи является источником отложения накипи, летальной для данного оборудования.

- 1.9 • В случае запросов по сервисной поддержке необходимо, прежде всего, предоставить все данные, указанные на табличке с характеристиками, находящейся в нижней правой части печи.

- 1.10 • Все оборудование снабжено идентификационными табличками, на которых указаны модель и основные технические характеристики. Ниже приведен пример табличек для электрической и для газовой печи.

LOGO

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

¹PX 5

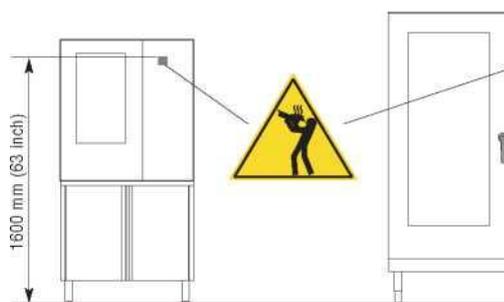
LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	Σ Qn 40 kW
A3 □ B13 □ B23 □	kPa	
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	200 - 500
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5		0085

- 1.11 • В любых случаях, когда необходимо вмешательство службы технической поддержки, **необходимо предоставить детальную информацию о неисправности**, чтобы сервисная служба смогла понять суть проблемы.
- 1.12 • В случае неполадок или каких-либо аномалий в функционировании, **немедленно выключите печь!**
- 1.13 • **Помещение**, в котором установлена печь, **должно быть хорошо проветриваемым!**

1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1.14 • Наклейка безопасности

- Максимальная высота для установки емкостей с жидкостями
- **ВНИМАНИЕ:** во избежание ожогов, не располагайте емкости, заполненные жидкостью или продукты, которые после приготовления становятся жидкими, на уровнях, которые находятся выше уровня вашей видимости.



2 • ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 2.1 • Перед первым использованием печи необходимо тщательно вымыть рабочую камеру (смотрите главу «Ежедневная очистка»)
- 2.2 • Для обеспечения долгого срока службы и правильного функционирования печи тщательно очищайте ее внутри и снаружи в конце каждого рабочего дня.
- 2.3 • При очистке печи не должны использоваться струи воды под давлением!
- 2.4 • Для ежедневной очистки используйте только предназначенные для этого не коррозионные (щелочные) средства. Не рекомендуется использовать абразивные материалы и продукты, так как они разрушают поверхность.
- 2.5 • Всегда отключайте печь по окончании рабочего дня от сетей подачи электричества, воды и газа (если это газовая модель).
- 2.6 • Избегайте любых операций, которые могут привести к отложению пищевой соли на поверхностях печи из нержавеющей стали. Если же это произошло, то сразу же смойте соль водой.
- 2.7 • После осуществления приготовления в режиме пара, с осторожностью открывайте дверь печи, чтобы избежать попадания на вас остатков пара, которые выйдут из рабочей камеры после приготовления. Несоблюдение этой предосторожности может быть опасным для оператора.
- 2.8 • Для обеспечения безопасного функционирования печи никогда нельзя блокировать отдушины и другие отверстия, присутствующие у печи!



2.9 • ВНИМАНИЕ

Запрещена готовка в печи с добавлением алкоголя!

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

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

- 2.12 • Для охлаждения печи не используйте струи холодной воды. Чтобы правильно охладить печь, следуйте порядку действий, указанному в параграфе 3.11.

- 2.13 • В целях обеспечения максимальной эффективности системы мойки очень важно после завершения создания чистящего средства поддерживать в чистоте пробку ящика и ее гнездо.

3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК

3.1 ЦИКЛЫ (КНОПКА 1)

Позволяет настраивать, вызывать и отображать циклы приготовления.

Включенные светодиодные индикаторы обозначают внесенные циклы.

Мигающий светодиодный индикатор обозначает цикл, который осуществляется в данный момент.

3.2 • КОНВЕКЦИЯ (КНОПКА 2)

Кнопка для приготовления в режиме КОНВЕКЦИЯ.

3.3 • ПАР (КНОПКА 3)

Кнопка для приготовления в режиме ПАР.

3.4 • СМЕШАННЫЙ (КНОПКА 4)

Кнопка для приготовления в СМЕШАННОМ режиме.

3.5 • СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (КНОПКА 5)

Кнопка для выбора скорости вентилятора; нормальная скорость - кнопка не горит, сниженная скорость - кнопка горит.

3.6 • РЕЦЕПТЫ (КНОПКА 6)

Позволяет настраивать, вызывать и визуализировать программы приготовления, уже сохраненные рецепты и сервисные программы (например, Мойка печи).

3.7 • ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП (КНОПКА 11)

Позволяет активировать настройку приготовления с температурным щупом.

3.8 • КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ (КНОПКА 12)

Эта кнопка имеет также функцию ручного увлажнителя, если ее нажать во время процесса приготовления (включен мигающий сигнал).

Эта функция рекомендуется для продуктов, которым требуется дополнительное увлажнение во время приготовления. Держите кнопку нажатой в течение того времени, в течение которого вы хотите впускать влажность в рабочую камеру. Соответствующий светодиодный сигнал будет зажат, пока вы нажимаете на кнопку.

Внимание: Данное оборудование снабжено автоматической системой снижения температуры, которая активна во время любых типов приготовления. Поэтому, если реальная температура превышает на 30°C заданную и отображаемую на дисплее, увлажнитель автоматически впрыскивает холодную воду в рабочую камеру, быстро снижая температуру. Таким образом, исключается возможность того, что вы начнете приготовление продукта при очень высокой температуре. И, кроме того, впрыскивание влаги предотвращает высыхание блюда.

3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК

3.9 • КНОПКА ОТКРЫТИЯ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ И УДАЛЕНИЯ ПАРА ИЗ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ (КНОПКА 13)

Эта функция активна только в конвекционном режиме. При нажатии кнопки открывается воздушная заслонка, позволяя эвакуировать излишки влажности, которая образовалась в рабочей камере (включенный светоидный сигнал = заслонка открыта, выключенный светоидный сигнал = заслонка закрыта, мигающий сигнал = заслонка в движении).

Положение заслонки (открыта / закрыта) может быть также запрограммировано в циклах программы приготовления.

3.10 • КНОПКА ОСВЕЩЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ (КНОПКА 14)

При нажатии на эту кнопку включается освещение рабочей камеры, позволяя оператору проконтролировать процесс приготовления.

3.11 • КНОПКА БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРИ (КНОПКА 16)

Эта функция включается, только когда дверь рабочей камеры открыта. При нажатии на кнопку включается вентилятор, который позволяет быстро снизить температуру рабочей камеры до 50°C. Рекомендуется использовать данную функцию, когда после готовки при очень высокой температуре следует приготовление с гораздо более низкой температурой или же, когда после приготовления вы хотите сразу же помыть печь (см. главу «Ежедневная очистка»).

3.12 • ОСНОВНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, КНОПКА СТАРТ-СТОП (КНОПКА 15)

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку **15**. Позволяет активировать панель управления и автодиагностику.

Кнопка СТАРТ-СТОП: позволяет запускать и останавливать процедуру приготовления.

- Включен светоидный сигнал: СТАРТ, готовка начата.
- Мигающий светоидный сигнал: ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА, которая происходит при открытии двери. Процесс приготовления и отсчет времени останавливаются. При закрытии двери готовка возобновляется.
- Светоидный сигнал выключен: ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА, которая происходит при нажатии кнопки **15**: приготовление прекращается, как будто истекло все предусмотренное время.

4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРОСТЫХ ПРИГОТОВЛЕНИИ

ДЕЙСТВИЯ

4.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку 15. Если на дисплее ошибок (дисплей 7-9) появится символ, смотрите главу «Автодиагностика и перечень ошибок».

4.2 • ВЫБОР ТИПА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Светоидные сигналы, обозначающие типы приготовления, мигают: нажмите кнопку выбранного типа приготовления (2-34). Светоидный сигнал выбранного типа приготовления будет зажат.

4.3 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

На дисплее температуры отображена температура 130 °С. Крутя переключатель 8, установите нужную вам температуру (если крутить направо, температура увеличивается, налево - уменьшается), которая отобразится на дисплее.

Внимание; *после того, как вы отпустили переключатель, примерно через 10 секунд дисплей станет отображать реальную температуру в рабочей камере.*

4.4А • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

На дисплее времени 9 отображается [InF]. Крутите переключатель 10:

- направо, чтобы установить время приготовления;
- налево, чтобы установить бесконечное время [InF].

Или

4.4В • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

См. главу «Настройка температурного щупа». Значения автоматически сохраняются примерно через 10 секунд после того, как вы их ввели.

4.5 • НАСТРОЙКА НОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите запрограммировать новое приготовление, сначала нужно обнулить предыдущее, держа нажатой в течение 3-х секунд кнопку 1. Светоидные сигналы, обозначающие типы приготовления, начнут мигать, обозначая, что обнуление произошло.

4.6 • СОХРАНЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите сохранить процесс приготовления, то держите нажатой кнопку 8 в течение 3-х секунд. На дисплее 7 отобразится первая свободная программа. Выберите желаемый номер программы, крутя переключатель 8, и подтвердите результат, нажимая на переключатель.

4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРОСТЫХ ПРИГОТОВЛЕНИЙ

ЗАПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДЕЙСТВИЯ

Загрузите продукты в рабочую камеру печи. Смотрите также главу «Практичные советы». Если речь идет о приготовлении, контролируемом температурным щупом, смотрите главу «Настройка температурного щупа».

4.7 • ЗАПУСК

Нажмите кнопку 15, чтобы начать приготовление: соответствующий светоидный сигнал зажжется и будет гореть.

На этом этапе ...

Дисплей температуры 7 показывает реальную температуру в рабочей камере.

Дисплей времени 9 показывает время, оставшееся до окончания приготовления.

4.8 «ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы выбрали приготовление без времени, то остановите вручную процесс приготовления, нажимая на кнопку **15** (светоидный сигнал рядом с кнопкой выключится).

Если вы готовите по времени или с температурным щупом, то после того, как истечет время, или температура в сердце продукта достигнет заданного значения, звуковой сигнал сообщит о том, что приготовление окончено (светоидный сигнал рядом с кнопкой **15** выключится).

Чтобы прервать звуковой сигнал, достаточно открыть дверь или нажать на переключатель (**8-10**). Выньте продукт из рабочей камеры, следуя указаниям параграфа 2.7 главы «Особые меры предосторожности при эксплуатации».

Визуализация и изменение сохраненных значений

Если во время процесса приготовления возникнет необходимость проконтролировать установленные значения, нажмите кнопку **1**, дисплеи начнут мигать.

Если возникнет необходимость изменить установленные значения, то их можно изменить соответствующим переключателем или кнопками. Нажмите на переключатель, чтобы сохранить новые значения, или подождите примерно 10 секунд и новые значения автоматически сохранятся и на дисплеях отобразятся реальные значения.

Внимание: когда в начале рабочего дня вы первый раз включаете печь, бойлер автоматически сливает содержащуюся в нем воду, запускается мойка бойлера и забор воды, после чего происходит АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ бойлера. В случае запуска программы в режиме пара или в смешанном режиме, **автоматический запуск программы происходит только после того, как бойлер достиг нужной температуры разогрева**, во избежание запуска программы при отсутствии пара. Мигающий светоидный сигнал кнопки **15** показывает, что бойлер еще не разогрелся до нужной температуры.

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С НЕСКОЛЬКИМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫМИ ЦИКЛАМИ (ДО 4-Х ЦИКЛОВ)

ДЕЙСТВИЯ

5.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку **15**. Если на дисплее ошибок (дисплей **7-9**) появится символ, смотрите главу «Автодиагностика и перечень ошибок».

Внимание: ручное приготовление с несколькими последовательными циклами позволяет осуществлять разогрев рабочей камеры перед готовкой: нужно настроить время цикла **1** на бесконечный режим **[InF]**, и, когда печь достигнет температуры разогрева, звуковой сигнал сообщит об этом, а на дисплее появится надпись **[LoA]**. Это означает, что печь готова к загрузке продуктов. После того, как вы загрузили продукты и закрыли дверцу печи, кнопка Цикл **1** отображает мигающий светоидный сигнал (2). Это означает начало второго цикла приготовления.

5.2 • ВЫБОР

Светоидные сигналы, обозначающие типы приготовления, мигают: **нажмите кнопку выбранного типа приготовления (2-34)**. Светоидный сигнал выбранного типа приготовления будет зажат.

5.3 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Крутя переключатель **8**, установите **нужную вам температуру**, которая отобразится на дисплее.

5.4А • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ЦИКЛА 1

На дисплее времени отображается **[InF]**. Крутите переключатель **10**:
- направо, чтобы установить время приготовления;
- налево, чтобы установить бесконечное время **[InF]**, используя таким образом **первый цикл для разогрева**.

Или

5.4В • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА ЦИКЛА 1

См. главу «Настройка температурного щупа».

5.5 • ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ОСТАЛЬНЫХ (ДО 4-Х ЦИКЛОВ)

Нажмите кнопку **1**, замигает второй светоидный сигнал, обозначающий циклы. Продолжайте, настраивая необходимые значения, как описано в параграфе 5.2. Настраивайте все последующие циклы таким же образом.

5.6 • НАСТРОЙКА НОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите запрограммировать новое приготовление, сначала нужно обнулить предыдущее, держа нажатой в течение 3-х секунд кнопку **1**. Светоидные сигналы, обозначающие типы приготовления, начнут мигать, обозначая, что обнуление произошло.

5.7 • СОХРАНЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите сохранить процесс приготовления, то держите нажатой кнопку **8** в течение 3-х секунд. На дисплее **7** отобразится первая свободная программа. Выберите желаемый номер программы, крутя переключатель **8**, и подтвердите результат, нажимая на переключатель.

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С НЕСКОЛЬКИМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫМИ ЦИКЛАМИ (ДО 4-Х ЦИКЛОВ)

ЗАПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5.8 • ЗАПУСК

Нажмите кнопку **15**, чтобы начать приготовление: соответствующий светоидный сигнал зажжется и будет гореть.

На этом этапе ...

Дисплей температуры **7** показывает реальную температуру в рабочей камере.

Дисплей времени **9** показывает время, оставшееся до окончания приготовления.

ДЕЙСТВИЯ

5.9 • ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Звуковой сигнал сообщит о том, что приготовление окончено (светоидный сигнал рядом с кнопкой **15** выключится). Чтобы прервать звуковой сигнал, достаточно открыть дверь или нажать на переключатель (**8-10**).

Выньте продукт из рабочей камеры, следуя указаниям параграфа 2.7 главы «Особые меры предосторожности при эксплуатации».

Визуализация и изменение сохраненных значений

Если во время процесса приготовления возникнет необходимость проконтролировать установленные значения, нажмите кнопку **1**, дисплеи начнут мигать.

Если возникнет необходимость изменить установленные значения, то их можно изменить соответствующим переключателем или кнопками.

Нажмите на переключатель, чтобы сохранить новые значения, или подождите примерно 10 секунд и новые значения автоматически сохранятся и на дисплеях отобразятся реальные значения.

6 • НАСТРОЙКА И СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ДЕЙСТВИЯ

6.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку

15. Если на дисплее ошибок (дисплей 7-9) появится символ, смотрите главу «Автодиагностика и перечень ошибок».

6.2 • ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите кнопку Рецептов 6, на дисплее появится надпись [ACC], прокрутите переключатель 8 до тех пор, пока не появится надпись [Pro] и подтвердите, нажав на переключатель.

Крутите переключатель 8, пока не появится первая свободная программа (программа свободна, когда светоидные сигналы типов приготовления и номер программы на дисплее 7 мигают) и подтвердите, нажав на переключатель 8.

Внимание

Программа является «свободной», когда светоидные сигналы типов приготовления и номер программы на дисплее 7 мигают.

Программа является «занятой», когда светоидные сигналы типов приготовления и номер программы на дисплее 7 зажжены и не мигают.

6.3 • ВЫБОР

Светоидные сигналы, обозначающие типы приготовления, мигают: **нажмите кнопку**

6.4 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЦИКЛА 1

Крутя переключатель 8, установите нужную вам температуру приготовления, которая отобразится соответствующем на дисплее.

выбранного типа приготовления (2-34). Светоидный сигнал выбранного типа приготовления будет зажжен.

6.5A • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ЦИКЛА 1

На дисплее времени отображается [InF]. **Крутите переключатель 10:**

- направо, чтобы установить время приготовления;

- налево, чтобы установить бесконечное время [InF], используя таким образом, **первый цикл для разогрева.**

Или

6.5B • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА ЦИКЛА 1

См. главу «Настройка температурного щупа».

6.6 • ВЫБОР ЦИКЛА 2 И ОСТАЛЬНЫХ (ДО 4-Х ЦИКЛОВ)

Нажмите кнопку 1, замигает второй светоидный сигнал, обозначающий циклы. Продолжайте, настраивая необходимые значения, как описано в параграфе 6.3. Настраивайте все последующие циклы таким же образом.

6.7 • СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Держите нажатой кнопку 1 в течение 3-х секунд, на дисплее 7 появится [REC]. Подтвердите сохранение, нажав на переключатель 8.

На дисплее 7 будет отображен номер программы, где был сохранен рецепт приготовления.

7 • ВЫБОР И ВКЛЮЧЕНИЕ УЖЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ ДЕЙСТВИЯ

7.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку 15. Если на дисплее ошибок (дисплей 7-9) появится символ, смотрите главу «Автодиагностика и перечень ошибок».

7.2 • ВЫЗОВ ПРОГРАММЫ

Нажмите на кнопку Рецепты 6, на дисплее отобразится [ACC], прокрутите переключатель 8 до тех пор, пока не появится надпись [Pro] и подтвердите, нажав на переключатель.

Крутите переключатель 8, пока на дисплее 7 не появится номер нужной вам программы.

ВНИМАНИЕ: если согласно программе требуется использование температурного щупа, то подключите щуп на фронтальную панель, в противном случае появится ошибка “Err SP” (Ошибка температурного щупа). Смотрите главу «Автодиагностика и перечень ошибок».

7.3 • ЗАПУСК

Визуализация сохраненных значений Если во время процесса приготовления возникнет необходимость проконтролировать установленные значения текущего цикла, нажмите кнопку 1.

Если возникнет необходимость отобразить последующие циклы, нажмите кнопку 1 и прокрутите переключатель до тех пор, пока не появится интересующий вас цикл.

7.3 а •

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ РАЗОГРЕВОМ

Если у выбранной вами программы предусмотрен предварительный разогрев, то на дисплее 7 появится [InF].

Нажмите кнопку 15, чтобы начать предварительный разогрев. Циклический звуковой сигнал и надпись [LoA] на дисплее сообщат вам, когда в рабочей камере будет достигнута нужная температура.

Загрузите продукты (если программа предусматривает использование температурного щупа, то воткните щуп в продукт). Закройте дверь печи.

Кнопка Циклы 1 будет иметь мигающий второй светоидный сигнал, что означает начало второго цикла приготовления.

7.3 б •

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА

Загрузите продукты (если программа предусматривает использование температурного щупа, то воткните щуп в продукт). Начните приготовление, нажимая на кнопку 15 (светоидный сигнал включен и не мигает). Нажимайте кнопку 1 в течение 3-х секунд или же прокрутите переключатель 10 пока значение времени не будет ноль.

Звуковой сигнал и мигающий светоидный сигнал 2 у кнопки 1 означают, что цикл разогрева был исключен.

Предупреждение: предварительный разогрев не нужен только в том случае, если рабочая камера уже разогрета.

7.3 в •

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ СОХРАНЕННОГО ЦИКЛА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА

Загрузите продукты (если программа предусматривает использование температурного щупа, то воткните щуп в продукт). Начните приготовление, нажимая на кнопку 15 (светоидный сигнал включен и не мигает).

8 • УДАЛЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

8.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку 15.

8.2 • ВЫЗОВ ПРОГРАММЫ

Нажмите на кнопку Рецепты 6, на дисплее 7 отобразится [АСС], прокрутите переключатель 8 до тех пор, пока не появится надпись [Pro] и подтвердите, нажав на переключатель.

Крутите переключатель 8, пока на дисплее 7 не появится номер нужной вам программы.

8.3 • УДАЛЕНИЕ

Держите нажатой в течение 3-х секунд кнопку 1, на дисплее 9 появится [DEL], подтвердите удаление, нажимая на переключатель 10. После удаления светоидные индикаторы кнопок 2-3-4 будут мигать, указывая, что программа пуста.

9 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Вступление

Данное оборудование позволяет временно изменять, то есть только для приготовления осуществляемого в данный момент, сохраненную программу. **Важно, чтобы программа, выбранная для внесения изменений, была запущена (кнопка 15 с зажженным светоидным индикатором)!**

Данная функция может понадобиться, когда программа была сохранена для продукта другого размера, для которого необходимо увеличить время приготовления, повысить температуру или изменить любой другой параметр.

ДЕЙСТВИЯ

Вызовите нужную программу и начните приготовление, как описано выше.

Чтобы изменить сохраненную программу:

Режим приготовления

... нажмите на кнопку, соответствующую нужному режиму приготовления, подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Повышение / Понижение температуры

... крутите переключатель 8 для установки нужного значения температуры, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Увеличение / Сокращение времени

... крутите переключатель 10 для установки нужного значения времени, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Повышение / Понижение температуры температурного щупа

... крутите переключатель 10 для установки нужного значения температуры, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Повышение / Понижение значения АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

... нажмите на кнопку 12, светоидный индикатор начнет мигать, установите новое значение, крутя переключатель 10, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Внимание: дисплей 7 сигнализирует временное изменение тремя яркими точками. ПРОИЗВЕДЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИ УДАЛЯЕТСЯ ПО ОКОНЧАНИЮ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ: ПРОГРАММА ОСТАНЕТСЯ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ВЕРСИИ.

10 • ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА

ДЕЙСТВИЯ

10.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку 15.

10.2 • ВЫЗОВ ПРОГРАММЫ

Нажмите на кнопку Рецепты 6, на дисплее отобразится [ACC], подтвердите, нажав на переключатель.

Крутите переключатель 8, пока на дисплее 7 не появится номер нужного вам рецепта (смотрите прилагаемый список рецептов).

ВНИМАНИЕ: если согласно программе требуется использование температурного щупа, то подключите щуп на фронтальную панель, в противном случае появится ошибка "Err SP" (Ошибка температурного щупа). Смотрите главу «Автодиагностика и перечень ошибок».

10.3 • ЗАПУСК

Визуализация сохраненных значений

Если во время процесса приготовления возникнет необходимость проконтролировать установленные значения текущего цикла, нажмите кнопку 1. Если возникнет необходимость отобразить последующие циклы, нажмите кнопку 1 и прокрутите переключатель до тех пор, пока не появится интересующий вас цикл.

10.3 а •

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ РАЗОГРЕВОМ

Если у выбранной вами программы предусмотрен предварительный разогрев, то на дисплее 9 появится [InF]. Нажмите кнопку 15, чтобы начать предварительный разогрев. Циклический звуковой сигнал и надпись [LoA] на дисплее сообщат вам, когда в рабочей камере будет достигнута нужная температура.

Загрузите продукты (если программа предусматривает использование температурного щупа, то воткните щуп в продукт).

Закройте дверь печи.

Кнопка Циклы 1 будет иметь мигающий второй светоидный сигнал, что означает начало **второго** цикла приготовления.

10.4 • КОПИРОВАНИЕ ВНЕСЕННОГО РЕЦЕПТА

Возможно копирование рецепта, внесенного в персональные программы, для его последующего изменения.

Нажимайте в течение 3-х секунд кнопку 1, на дисплее 7 появится [REC], подтвердите копирование, нажав на переключатель 8.

На дисплее 7 будет показана первая свободная программа, выберите желаемый номер программы, крутя переключатель 8 и подтвердите, нажав на него.

10.3 б •

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА

Загрузите продукты (если программа предусматривает использование температурного щупа, то воткните щуп в продукт).

Начните приготовление, нажимая на кнопку 15 (светоидный сигнал включен и не мигает). Нажимайте кнопку 1 в течение 3-х секунд или же прокрутите переключатель 10 пока значение времени не будет ноль.

Звуковой сигнал и мигающий светоидный индикатор 2 у кнопки 1 означают, что цикл разогрева был исключен.

Предупреждение: предварительный разогрев не нужен только в том случае, если рабочая камера уже разогрета.

11 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА

Вступление

Данное оборудование позволяет временно изменять, то есть только для приготовления осуществляемого в данный момент, сохраненную программу. **Важно, чтобы программа, выбранная для внесения изменений, была запущена (кнопка 15 с зажженным световым индикатором)!**

индикатором)!

Данная функция может понадобиться, когда программа была сохранена для продукта другого размера, для которого необходимо увеличить время приготовления, повысить температуру или изменить любой другой параметр.

ДЕЙСТВИЯ

Вызовите нужную программу и начните приготовление, как описано выше.

Чтобы изменить сохраненную программу:

Режим приготовления.

... нажмите на кнопку, соответствующую нужному режиму приготовления, подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Повышение / Понижение температуры

... крутите переключатель 8 для установки нужного значения температуры, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Увеличение / Сокращение времени

... крутите переключатель 10 для установки нужного значения времени, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Повышение / Понижение температуры температурного щупа

... крутите переключатель 10 для установки нужного значения температуры, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Повышение / Понижение значения

АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

... нажмите на кнопку 12, световый индикатор начнет мигать, установите новое значение, крутя переключатель 10, подтвердите, нажав на переключатель, или подождите 10 секунд (TIME OUT) и изменения сохранятся автоматически.

Внимание: дисплей 7 сигнализирует временное изменение тремя яркими точками.

ПРОИЗВЕДЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИ УДАЛЯЕТСЯ ПО ОКОНЧАНИЮ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ: ПРОГРАММА ОСТАНЕТСЯ В ОРИГИНАЛЬНОЙ ВЕРСИИ.

12 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

Вступление

Температурный щуп позволяет осуществлять приготовление с контролем температуры в сердце продукта. Приготовление останавливается, когда в сердце продукта достигается заданная температура, исключая, таким образом, параметр время приготовления.

Температурный щуп также может использоваться как переносной термометр, так как подключая щуп в разъем A1 во время любого типа приготовления по времени при работающей печи, при нажатии на кнопку 11 в течение нескольких секунд на дисплее 9 отобразится на несколько секунд температура щупа. Это позволяет проверять температуру в сердце продукта, который не готовится и находится вне рабочей камеры печи.

ДЕЙСТВИЯ

12.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕМПЕРАТУРНЫМ ЩУПОМ

Внимание: в случае приготовления с температурным щупом и появления ошибки "Err SP" на дисплеях 7 и 9, необходимо подключить щуп в разъем A1. В случае, если первый цикл используется для разогрева, необходимо держать температурный щуп вне рабочей камеры печи, иначе программа не запустится.

После установки температуры в рабочей камере (как описано в предыдущих главах), нажимая на кнопку 11 и крутя переключатель 10, вы можете настроить желаемую температуру в сердце продукта. Подключите щуп в разъем A1, воткните его в продукт (смотрите главу «Советы по использованию температурного щупа») и продолжайте, исходя из выбранного типа приготовления.

ПРАКТИЧНЫЙ ПРИМЕР Настройки

Режим: **Конвекция** Температура

рабочей камеры: **140 °C** Время:

Бесконечное Температура в сердце:

78°C

Что происходит

После достижения температуры 78 °C в сердце продукта с температурой 140 °C в рабочей камере, нагрев рабочей камеры остановится и заново автоматически включится, если температура в сердце продукта понизится на 1 °C. То есть нагрев больше не базируется на температуре рабочей камеры, а работает, исходя из установленной температуры для температурного щупа.

Внимание: после подсоединения щупа к разъему A1 подождите несколько секунд (время, необходимое для опознавания щупа электронной платой), далее начните готовку кнопкой 15 **СТАРТ/СТОП**.

12.1 а • ГОТОВКА	12.1 б • ГОТОВКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	12.1 с • ПРОГРАММА
В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	С НЕСКОЛЬКИМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫМИ ЦИКЛАМИ:	ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ:
ПРОСТАЯ:		
Нажмите кнопку 15, чтобы начать процесс приготовления	перейдите в установку следующего цикла или нажмите кнопку 15, чтобы начать первый цикл приготовления	перейдите в установку следующего цикла или подождите автоматического сохранения программы

12 • НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА

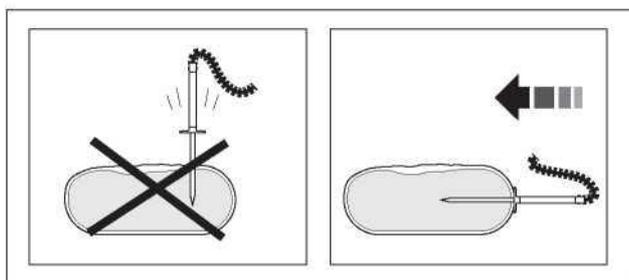
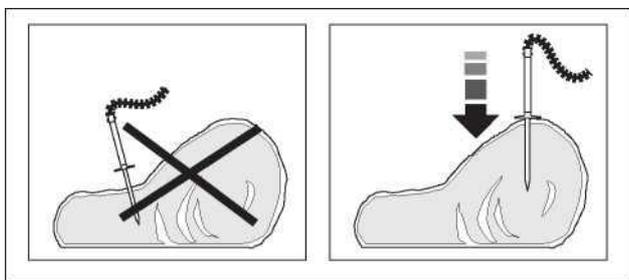
При приготовлении с температурным щупом его положение играет важную роль: щуп нужно устанавливать сверху вниз в центре продукта и он должен быть введён целиком. При наличии продуктов, размер которых в два раза меньше размера щупа, то его нужно вводить горизонтально таким образом, чтобы конец щупа находился в центре продукта (см. изображение).

Кроме того, советуется располагать продукт с щупом в центре рабочей камеры.

Опционально: по запросу и без необходимости каких-либо модификаций возможно подключить температурный щуп-иглу, для приготовлений в вакуумной упаковке или для продуктов очень маленького размера.

Преимущества

- улучшается контроль процесса приготовления, сводя к нулю риск потери и порчи продукта;
- позволяет осуществлять точные приготовления, вне зависимости от качества и массы продукта;
- позволяет экономить время, так как обеспечивает автоматический контроль приготовлений;
- гарантирует строгую гигиену, так как, точно зная температуру в сердце продукта, вы избегаете его протыкания и других манипуляций;
- идеально подходит для продуктов большого размера;
- точность до одного градуса при готовке деликатных блюд, например, РОСТБИФА;
- соответствие базовым нормативам HACCP.



13 • СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

Вступление

Система автоматического контроля влажности CLIMA позволяет поддерживать постоянный уровень влажности внутри рабочей камеры печи во время приготовления в конвекционном или смешанном режимах. Эта система исполняет двойную функцию, так как не только добавляет влажность в рабочую камеру, но и удаляет ее излишки, произведенные продуктом, при превышении установленных значений.

Эта система очень выгодна при готовке свежих продуктов, у которых не могут быть каждый день одинаковые характеристики влажности. Но после приготовления у них у всех будет одинаковый вид и вкус, так как уровень влажности внутри рабочей камеры постоянно контролируется во время процесса готовки и всегда остается неизменным. Эта система позволяет достигать одинакового результата при приготовлении одного и того же продукта в больших количествах.

ДЕЙСТВИЯ

13.1 • ГОТОВКА С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ

Внимание: режим приготовления должен быть Конвекция или Смешанный

После установки температуры рабочей камеры или температурного щупа (как было описано в предыдущих главах), нажмите кнопку **12**, чтобы установить желаемое значение СИСТЕМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ, от **h00** (очень сухое) до **h99** (очень влажное).

Загрузите продукт в печь и установите щуп, если это требуется (смотрите главу «Установка температурного щупа»), подключив его в разъем **A1** и воткнув в продукт. Продолжайте, исходя из выбранного режима приготовления.

Внимание: воздушная заслонка должна быть закрыта, в противном случае, если ее открыть (кнопка **13**), будут сведены на нет установленные значения влажности.

Советы

Для определения нужного значения влажности требуется определенный опыт.

В любом случае исключается возможность сделать непоправимые ошибки, так как эта функция положительно влияет на внешний вид продукта.

Предназначена для:

Продуктов с тенденцией к высыханию, небольших кусков или продуктов, которые выделяют много влаги (например, жареная курица) и во время регенерации готовых блюд, особенно на тарелках.

Преимущества

Воспроизводимые результаты даже у продуктов с различными характеристиками.

13.1 а • ГОТОВКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРОСТАЯ:	13.1 б • ГОТОВКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ С НЕСКОЛЬКИМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫМИ ЦИКЛАМИ:	13.1 с • ПРОГРАММА ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ:
Нажмите кнопку 15, чтобы начать процесс приготовления	перейдите в установку следующего цикла или нажмите кнопку 15, чтобы начать первый цикл приготовления	перейдите в установку следующего цикла или подождите 10 секунд (TIME OUT) для автоматического сохранения программы

14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Вступление

Их целью является дополнить процесс готовки, чтобы получить без прямого вмешательства оператора наилучшие

результаты в приготовлении: презентация, степень прожарки, уменьшение потерь веса, сочность продукта.

ДЕЙСТВИЯ

14.1 • ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕМПЕРАТУРЕ по окончании готовки

Эта функция позволяет поддерживать в нужной температуре продукт, для которого только что закончился ПОСЛЕДНИЙ ЦИКЛ приготовления. Благодаря этому оператор сможет подать «горячее блюдо в нужный момент»: процесс готовки останавливается, высыхание продукта заблокировано, так как за климатом в рабочей камере следит система **АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ**.

Сочность продукта поддерживается в неизменном состоянии, поддержание в температуре происходит с точностью до 1 градуса с минимальным энергопотреблением.

Наилучшие результаты при «ПОДДЕРЖАНИИ В ТЕМПЕРАТУРЕ» достигаются, когда при последнем цикле приготовления предусмотрен контроль температуры в сердце с помощью температурного щупа.

[DRY]: поддержание в температуре при открытой воздушной заслонке, чтобы обеспечить высыхание продукта;

[30]: поддержание в температуре с **АВТОМАТИЧЕСКИМ КОНТРОЛЕМ ВЛАЖНОСТИ (CLIMA)** при 30% (идеальный **КЛИМАТ**);

Как настраивается:

Настройте программу согласно инструкциям в главах:

4 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРОСТЫХ ПРИГОТОВЛЕНИЙ

или

5 • РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С НЕСКОЛЬКИМИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫМИ ЦИКЛАМИ,

удостоверьтесь, что аппарат окончательно **ЗАКОНЧИЛ ГОТОВКУ** (кнопка **15** выключена и не горит), нажмите кнопку **1**, чтобы выбрать последний цикл программы.

Нажимайте на переключатель **10** в течение 3-х секунд, на дисплее **7** появится надпись **[HLD]**, а на дисплее **9** появится **[OFF]**. Прокручивая переключатель **10**, вы можете выбрать нужный тип поддержания в температуре (**[DRY]** - **[30]**); нажмите на переключатель **10**, чтобы подтвердить ваш выбор.

Температура в рабочей камере во время процесса поддержания настроена на 80°C.

В случае, если вы хотите удалить изначально настроенную функцию **ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕМПЕРАТУРЕ**, то выберите программу, нажмите на кнопку **1**, чтобы выбрать последний цикл программы. Нажимайте на переключатель **10** в течение 3-х секунд, на дисплее **7** появится надпись **[HLD]**, а на дисплее **9** появится тип поддержания, который был настроен.

Крутите переключатель **10** против часовой стрелки, пока не увидите надпись **[OFF]** и нажмите на переключатель **10** для подтверждения выбора.

ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕМПЕРАТУРЕ и последний цикл программы

Если предыдущий цикл настроен по времени, то ПОДДЕРЖАНИЕ активируется автоматически по окончании цикла приготовления. Если же цикл предусматривает готовку с щупом, то поддержание активируется по достижении заданной температуры в сердце продукта.

Во время работы функции ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ на дисплее 7 отображается температура рабочей камеры, если программа работает по времени. Если программа работает с щупом, то на дисплее 9 отобразится температура щупа.

Дисплеи 7 и 9 будут по очереди показывать температуру и тип поддержания. Дисплей 9 показывает сколько времени включена функция поддержания.

Советы

Во время ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ температура в рабочей камере поддерживается на уровне 80 °С, а система АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ автоматически регулируется в зависимости от выбранного типа поддержания. Температура в сердце продукта поддерживается согласно выбранным настройкам, а вентиляция в период, когда нагрев выключен, работает в прерывистом режиме по времени с целью поддержания в идеально смешанном состоянии жар и влажность для гарантии идеального климата в рабочей камере. Продукт поддерживается в нагретом состоянии до тех пор, пока цикл не будет остановлен.

Советы

Естественно, что процесс поддержания в температуре только что приготовленных продуктов имеет ограничения по времени, и не должен превышать установленных гигиенических и санитарных норм.

Не советуется использовать для таких деликатных блюд, как ростбиф, например, так как длительное подтверждение нагреву может повлиять на их цвет.

14.2 • БЫСТРАЯ РЕГЕНЕРАЦИЯ

Вступление

Быстрая регенерация является частью организованной системы управления процессами на кухне: готовка, шоковое охлаждение, сохранение, регенерация, сервис. ➔

Регенерация может осуществляться как для блюд на противнях, так и на тарелках.

14.3 • СОХРАНЕННЫЕ НА ФАБРИКЕ ПРОГРАММЫ РЕГЕНЕРАЦИИ

У электромеханической версии предусмотрены программы регенерации, изначально сохраненные на фабрике. Цель - упрощение работы с печью для повара.

Как настраивать:

Настройте программу регенерации согласно инструкциям в главе:

10 • ВЫБОР И ЗАПУСК СОХРАНЕННОГО РЕЦЕПТА

Сохраненные программы регенерации:

- По времени

L77 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на тарелке

L78 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на противне

L79 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на пару

- С температурным щупом

L80 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на тарелке

L81 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на противне

L82 = РЕГЕНЕРАЦИЯ на пару

Советы

Под регенерацией подразумевается процесс, который разогревает блюдо до 65°C в сердце. Этот процесс должен происходить как можно быстрее, соблюдая, естественно, установленные гигиенические и санитарные нормы.

Для обычно замороженных продуктов и / или замороженных в аппаратах шоковой заморозки в рабочей камере устанавливают температуру 1 60 °C и после этого загружают продукт. Когда становится возможным, переходят к использованию температурного щупа, естественно, временно модифицируя программу.

Преимущества

Эта система позволяет подавать заранее приготовленный продукт после нескольких дней хранения при температуре +3 °C, «как только что приготовленный» без изменения его внешнего вида, вкуса и консистенции.

15 • ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ДЕТАЛИ

ВСТУПЛЕНИЕ

Во время процесса приготовления (светоидные индикаторы включены и не мигают) дисплеи показывают реальные значения.

В любом случае, возможно также посмотреть заданные значения. Для этого нужно:

ДЕЙСТВИЯ

15.1 • ОТОБРАЖЕНИЕ ЗАДАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (без остановки)

Нажмите кнопку **1**, дисплеи мигают, показывая ранее заданные значения. Через 10 секунд опять появляются реальные значения, поэтому:

Дисплеи мигают: заданные значения
Дисплеи горят, не мигая: реальные значения

15.2 • ИЗМЕНЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ (БЕЗ ОСТАНОВКИ)

15.2 а •

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ

Чтобы изменить значение, крутите соответствующий переключатель (направо - увеличение, налево - уменьшение); дисплеи показывают только что установленные значения, через 10 секунд появятся реальные значения.

15.2 б •

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите на кнопку, соответствующую новому режиму приготовления, зажжется соответствующий светоидный индикатор.

15.2 с •

КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ

Нажмите кнопку контроля влажности **12** (на дисплее появится [h..], ранее установленное значение). Крутите переключатель **10**, чтобы установить новое значение. Через 10 секунд появятся реальные значения.

15.2 d •

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП

Чтобы изменить значение, крутите переключатель **10**. Через 10 секунд TIME OUT появятся реальные значения.

15.3 • ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА

Откройте дверь. Приготовление и время, оставшееся до конца приготовления, остановятся, пока вы не закроете дверь. Приготовление автоматически продолжится с того момента, где оно было остановлено.

15.4 • ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА

Чтобы окончательно остановить процесс приготовления, нажмите на кнопку **15**.

16.1 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

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

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

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

16.2 • ЗАГРУЗКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПРИ ГОТОВКЕ

Важно, чтобы высота противня соответствовала высоте продукта.

Чтобы получить равномерное приготовление, желательно распределить продукт на нескольких неглубоких противнях, а не загружать все в один глубокий противень. Обращайте внимание на максимальный вес, указанный в следующей таблице.

Кол-во противней	Максимальная загрузка для противня	Максимальная загрузка для печи
7 x GN 1/1	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 Kg.	56 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.

Замечание:

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

ВНИМАНИЕ

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

16.3 • ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

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

16.4 • ТИП ПРОТИВНЕМ

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

16.5 • РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

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

16.6 • УМЕНЬШЕНИЕ ПРИПРАВ

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



• ВНИМАНИЕ

Не разрешено готовить с добавлением алкоголя!

17 • ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

17.1 • ПЕРИОДИЧЕСКИ ...

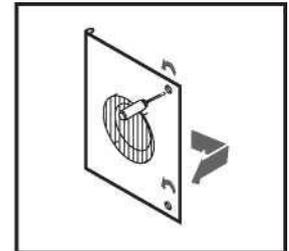
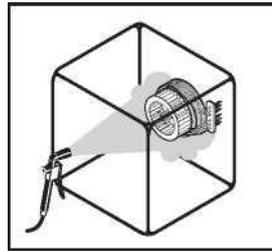
... советуется при необходимости очищать защитную решетку вентилятора и направляющие для противней.

Для этого нужно действовать следующим образом:

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

17.2 • ДЛИТЕЛЬНОЕ БЕЗДЕЙСТВИЕ

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



18 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

- 19.1 • У аппарата, подключенного к сети питания с выключенными дисплеями, нажмите кнопку **6**, на дисплее **7** появится **[USb]**, крутите переключатель **8**, пока не появится **[tIM]**, нажмите на переключатель, чтобы подтвердить выбор.

• Настройка часа

На дисплее **7** отображается **[h]**, а на дисплее **9** отображается установленный час.

Крутите переключатель **10**, чтобы изменить час.

• Настройка минут

Крутите дальше переключатель **8**, на дисплее **7** появится **[Min]**, а на дисплее **9** появятся установленные минуты. Крутите переключатель **10**, чтобы изменить минуты.

• Настройка дня

Крутите дальше переключатель **8**, на дисплее **7** появится **[dAY]**, а на дисплее **9** появится установленный день.

Крутите переключатель **10**, чтобы изменить день.

• Настройка месяца

Крутите дальше переключатель **8**, на дисплее **7** появится **[Mon]**, а на дисплее **9** появится установленный месяц. Крутите

переключатель **10**, чтобы изменить месяц.

• Настройка года

Крутите дальше переключатель **8**, на дисплее **7** появится **[YEA]**, а на дисплее **9** появится установленный год.

Крутите переключатель **10**, чтобы изменить год.

После того, как вы настроили время и дату, нажмите на кнопку **6**, чтобы сохранить значения.

- 20.1** • У аппарата, подключенного к сети питания с выключенными дисплеями, нажмите кнопку **6**, на дисплее **7** появится **[USb]**, нажмите на переключатель **8**, чтобы подтвердить выбор.

На дисплее **7** появится **[hAC]**.

Открутите винты, защищающие разъем USB и поверните защитную панель на 90°, чтобы получить доступ к разъему USB. Вставьте USB флешку в соответствующий разъем печи.

Нажмите переключатель **8** для подтверждения выбора.

После завершения скачивания на дисплеях **7** и **9** появятся надписи **[USB END]**.

ВНИМАНИЕ: После отсоединения USB флешки, поставьте на место защитную панель и закрутите винты.

Если USB флешка не была установлена, то на дисплеях **7** и **9** появится надпись **[USB Err]**, вставьте USB флешку и нажмите на переключатель **8**, чтобы повторить процедуру.

21.1 • ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB НОСИТЕЛЯ

У аппарата, подключенного к сети питания с выключенными дисплеями, нажмите кнопку **6**, на дисплее **7** появится [USb], нажмите на переключатель **8**, чтобы подтвердить выбор.

На дисплее **7** появится надпись [hAC], крутите переключатель пока не появится надпись [IMP].

Открутите винты, защищающие разъем USB и поверните защитную панель на 90°, чтобы получить доступ к разъему USB. Вставьте USB флешку в соответствующий разъем печи.

Нажмите переключатель **8** для подтверждения выбора.

После завершения импорта на дисплеях **7** и **9** появятся надписи [USB END].

ВНИМАНИЕ: После отсоединения USB флешки, поставьте на место защитную панель и закрутите винты.

Если USB флешка не была установлена, то на дисплеях **7** и **9** появится надпись [USB Err], вставьте USB флешку и нажмите на переключатель **8**, чтобы повторить процедуру.

21.2 • ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB НОСИТЕЛЬ

У аппарата, подключенного к сети питания с выключенными дисплеями, нажмите кнопку **6**, на дисплее **7** появится [USb], нажмите на переключатель **8**, чтобы подтвердить выбор.

На дисплее **7** появится надпись [hAC], крутите переключатель пока не появится надпись [ESP].

Открутите винты, защищающие разъем USB и поверните защитную панель на 90°, чтобы получить доступ к разъему USB. Вставьте USB флешку в соответствующий разъем печи.

Нажмите переключатель **8** для подтверждения выбора.

После завершения импорта на дисплеях **7** и **9** появятся надписи [USB END].

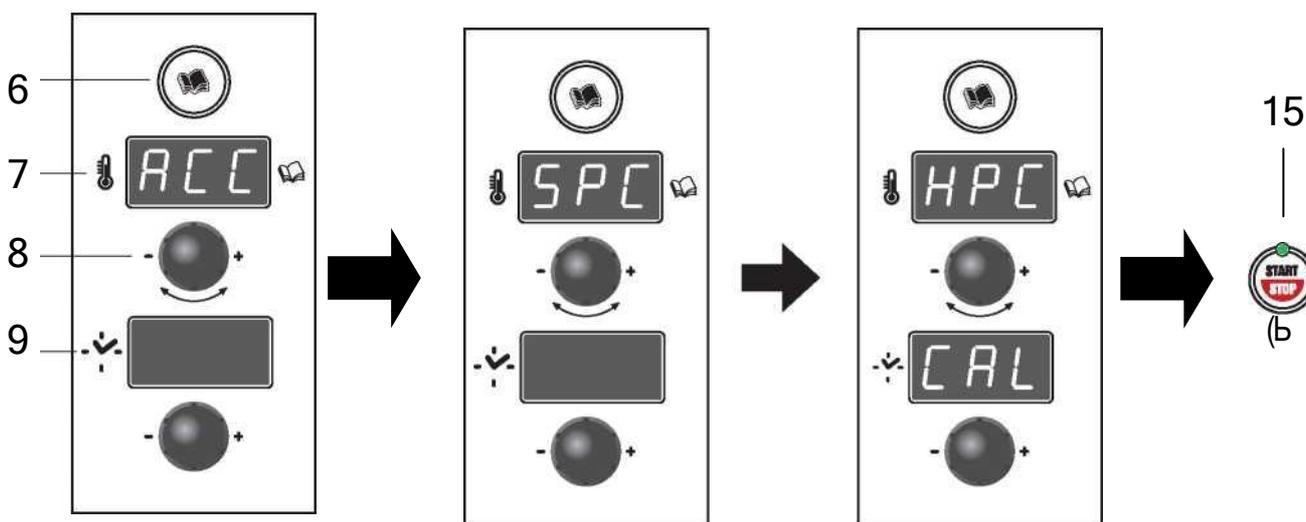
ВНИМАНИЕ: После отсоединения USB флешки, поставьте на место защитную панель и закрутите винты.

Если USB флешка не была установлена, то на дисплеях **7** и **9** появится надпись [USB Err], вставьте USB флешку и нажмите на переключатель **8**, чтобы повторить процедуру.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

• Специальные программы, содержащиеся в меню [SPC]:

ПЕЧИ С БОИЛЕРОМ	ПЕЧИ С ПРЯМЫМ ПАРОВЛАЖНЕНИЕМ
<p>CALOUT Система очистки бойлера от накипи (*)</p> <p>CL Ручная мойка</p>	<p>CL Ручная мойка</p>
<p>Если печь оснащена Автоматической системой мойки (опционально):</p> <p>CALOUT Система очистки бойлера от накипи (*)</p> <p>HC CAL Мойка HARD + CALOUT (*)</p> <p>HPC CAL Мойка HARD PLUS + CALOUT (*)</p> <p>CL Ручная мойка</p> <p>riS Ополаскивание</p> <p>SC Мойка SOFT</p> <p>HC Мойка HARD</p> <p>HPC Мойка HARD PLUS</p> <p>HPC ECO Мойка HARD PLUS ECO</p> <p>(*) Отображается только, когда необходимо осуществить цикл очистки бойлера от накипи CALOUT.</p>	<p>Если печь оснащена Автоматической системой мойки (опционально):</p> <p>CL Ручная мойка</p> <p>riS Ополаскивание</p> <p>SC Мойка SOFT</p> <p>HC Мойка HARD</p> <p>HPC Мойка HARD PLUS</p> <p>HPC ECO Мойка HARD PLUS ECO</p>



Чтобы выбрать одну из вышеперечисленных функций, нажмите кнопку Рецепты 6, на дисплее 7 отобразится [ACC], крутите переключатель 8 налево, пока не появится [SPC] и подтвердите, нажав на переключатель 8. Крутите переключатель 8, пока не увидите на дисплеях 7 и 9 нужную функцию (смотрите таблицу) и нажмите на кнопку 15.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ 22 • CALOUT (если присутствует)

Вступление

В печи предусмотрен подсчет часов работы парогенератора, поэтому она может предупредить оператора о необходимости активации цикла очистки устройства от накипи посредством системы **CALOUT**.

При необходимости использования системы **CALOUT** при включении печи отображается сообщение **[CAL Out]**, на дисплеях **7** и **9**, чтобы напомнить о необходимости выполнения очистки парогенератора от накипи посредством специального цикла **[CAL Out]**.

Сообщение **[CAL Out]** отображается один раз по окончании приготовления, после отработки парогенератором положенных часов. Для удаления сообщения нажмите рукоятку. Сообщение **[CAL Out]** не вызывает окончательное отключение печи по техническим причинам, тем не менее, рекомендуется активировать программу **[CAL Out]**

через небольшой промежуток времени.

Дальнейшее выполнение процессов приготовления на пару приводит, по их окончании, к появлению сообщения **[CAL NOU]** на дисплеях **7** и **9**.

Данное сообщение напоминает о необходимости немедленного выполнения программы **[CAL Out]**.

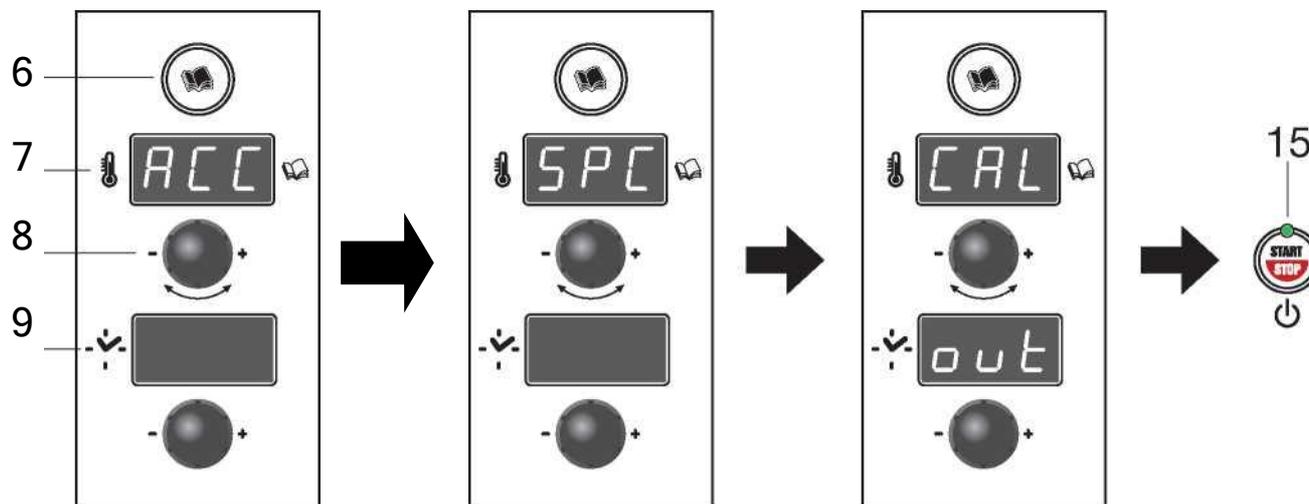
Если цикл **CALOUT** не выполняется немедленно, в память печи вносится сообщение «Отсутствует техобслуживание бойлера».

При каждом включении будет появляться сообщение **[bOI SEr]**, бойлер будет продолжать нормальную работу, однако возможность выполнения цикла **CALOUT** будет отсутствовать.

Для восстановления функции **CALOUT**, необходимо как можно скорее выполнить сервисное обслуживание.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ 22 • CALOUT (если присутствует)

22.1 • АКТИВАЦИЯ ЦИКЛА ОЧИСТКИ CALOUT



Нажмите кнопку Рецепты **6**, на дисплее **7** появится **[ACC]**, крутите переключатель **8** налево, пока не увидите **[SPC]** и подтвердите, нажав на переключатель **8**.

Крутите переключатель **8**, пока не увидите **[CALOUT]** на дисплеях **7** и **9**, нажмите на кнопку **15**. При правильном завершении программы появится сообщение **[End]** на дисплее **9**, нажмите кнопку **6**, чтобы выйти из программы **[CALOUT]**.

ВНИМАНИЕ (20GN1/1 - 20GN2/1):

Убедитесь, что шланг соединения средства Антинакипь правильно установлен и что в канистре достаточно средства.

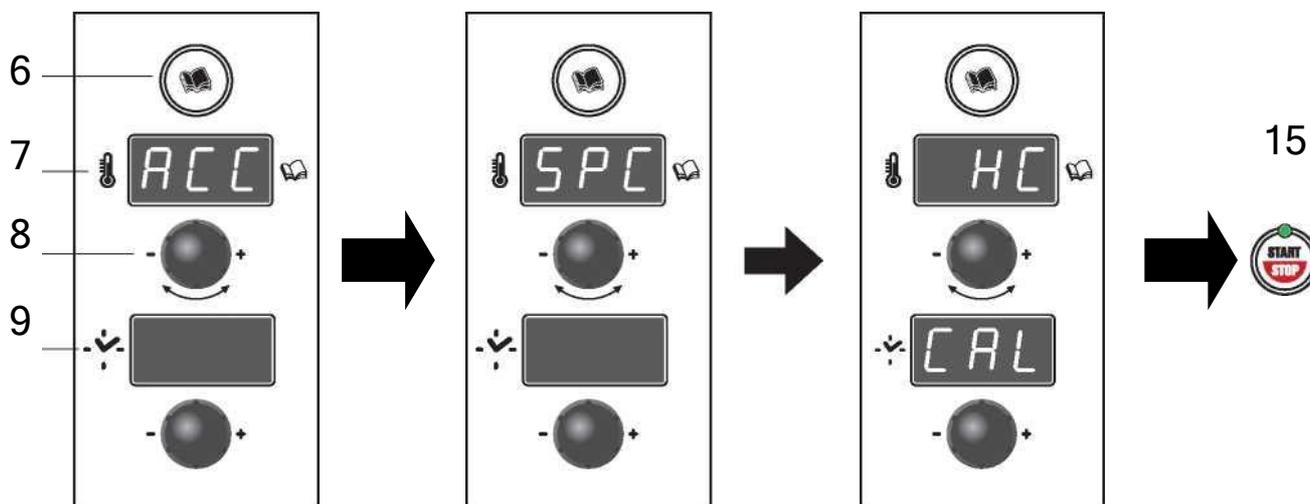
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО СРЕДСТВО ПРОТИВ НАКИПИ "SOLID CAL/CALFREE" , ПОСТАВЛЯЕМОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

23 • HC CAL - HPC CAL (если присутствует)

Вступление

Если печь оснащена автоматической системой мойки (опционально), то возможно осуществлять цикл очистки от накипи **CALOUT** вместе с программой автоматической мойки **HARD** или **HARD PLUS** (циклы **[HC CAL]** или **[HPC CAL]**).

23.1 • АКТИВАЦИЯ ЦИКЛА HC CAL ИЛИ HPC CAL



Нажмите кнопку Рецепты **6**, на дисплее **7** появится **[ACC]**, крутите переключатель **8** налево, пока не увидите **[SPC]** и подтвердите, нажав на переключатель **8**.

Крутите переключатель **8**, пока не увидите нужный тип мойки **[HC CAL]** или **[HPC CAL]** на дисплеях **7** и **9**, нажмите на кнопку **15**.

На дисплее появится **[rAF]**, если температура в рабочей камере слишком высокая или **[Att]**, если температура слишком низкая.

ВНИМАНИЕ (20GN1/1 - 20GN2/1):

Убедитесь, что шланг соединения средства Антинакипь правильно установлен и что в канистре достаточно средства.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО СРЕДСТВО ПРОТИВ НАКИПИ "SOLID CAL/CALFREE" , ПОСТАВЛЯЕМОЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

При правильном завершении программы появится сообщение **[End]** на дисплее **9**, нажмите кнопку **6**, чтобы выйти из программы.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКАЯ И РУЧНАЯ МОЙКА

- **ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ...**

... это первый шаг к идеальным результатам приготовления:

- собственный аромат продуктов остается неизменным;
- во время функционирования не появляется дым, возникающий из-за остатков продукта, приготовленного ранее;
- экономия энергии;
- меньшая необходимость в техническом обслуживании и более долгий срок жизни печи;
- простота процедуры позволяет осуществлять тщательную очистку в короткие промежутки времени с минимальным участием оператора.

- **ВНИМАНИЕ**

Не используйте прямую струю воды или струю под давлением для очистки

внешних стенок печи.

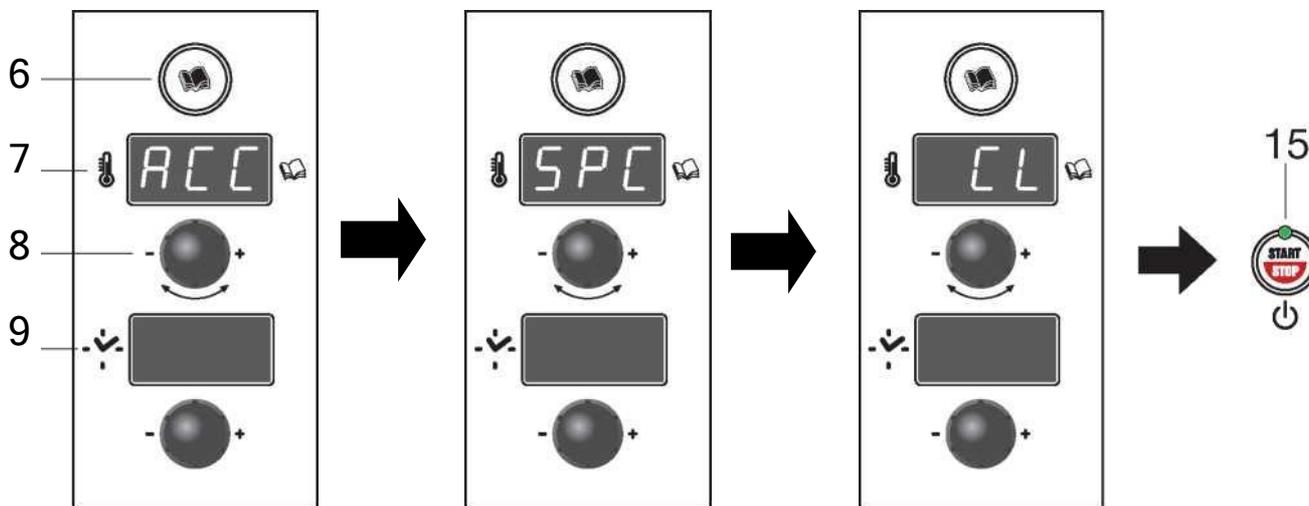
Абсолютно избегайте использования коррозивных и/или абразивных веществ, например, губки или металлические щетки, на поверхности из стали, так как это ее повредит. Кроме того, слишком агрессивные моющие средства (не щелочные, содержащие большое количество натрия и аммиака) могут за короткое время повредить прокладки, нарушая герметичность печи.

Внешние поверхности нужно мыть губкой и горячей водой с небольшим количеством соответствующего моющего средства.

- **Советуется использование специально созданного для этих целей моющего средства.**

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ 24 • РУЧНАЯ МОЙКА

24.1 • АКТИВАЦИЯ ЦИКЛА РУЧНОЙ МОЙКИ [CL]



Нажмите на кнопку Рецепты **6**,

на дисплее появится **[ACC]**, крутите переключатель **8** влево, пока не увидите **[SPC]** и подтвердите, нажав на переключатель.

Крутите переключатель **8** направо, пока не увидите сообщение **"CL"**.

Нажмите на кнопку **15**, чтобы активировать программу РУЧНОЙ мойки.

На дисплее появится **[rAF]**, если температура в рабочей камере слишком высокая или **[Att]**, если температура слишком низкая. По достижению

dEt

нужной температуры появится надпись **[dEt In]**, светоидный индикатор кнопки **15** будет мигать, обозначая **ВРЕМЕННУЮ ОСТАНОВКУ**, звуковой

сигнал оповестит вас о том, что нужно открыть дверь и разбрызгать моющее средство в рабочей камере.

Закройте дверь и нажмите на кнопку **15**, чтобы продолжить цикл мойки. После этого момента больше не требуется вмешательство оператора до момента окончания программы.

В случае, если в рабочей камере накопилось большое количество грязи и она наслочилась на фильтре слива, который находится на дне в центре камеры, перед мойкой необходимо очистить слив, чтобы гарантировать свободный слив воды и моющего средства.

Циклический звуковой сигнал сообщит об окончании программы мойки, откройте дверь, чтобы сигнал прекратился.

Выключите печь, нажав на кнопку 15.

Тщательно ополосните рабочую камеру ручным душем (опционально), протрите губкой или тряпкой фронтальную прокладку рабочей камеры, чтобы предотвратить ее быстрый износ.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ 25 • КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОЙКИ

Оборудование оснащено Комплектом для мойки, которое позволяет активацию четырех циклов мойки рабочей камеры: ОПОЛАСКИВАНИЕ “riS” (для быстрого ополаскивания), МЯГКАЯ МОЙКА “SC” (для НОРМАЛЬНОГО уровня загрязнения), ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА “HC” (для ВЫСОКОГО уровня загрязнения), ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА “HPC” (для ОЧЕНЬ ВЫСОКОГО уровня загрязнения), без необходимости прямого вмешательства оператора.

Моющее средство в нужный момент равномерно распределяется с помощью специального разбрызгивателя, избегая контакта с оператором.

Не советуется использовать моющие средства, которые не были одобрены фабрикой-производителем, так как они могут не обеспечить хорошую степень очистки и могут повредить комплект мойки.

Убедитесь, что шланг соединения моющего средства правильно установлен и что в канистре достаточно моющего средства.

Активируйте автоматическое охлаждение с открытой дверью, нажав на кнопку **15**, если рабочая камера слишком горячая.

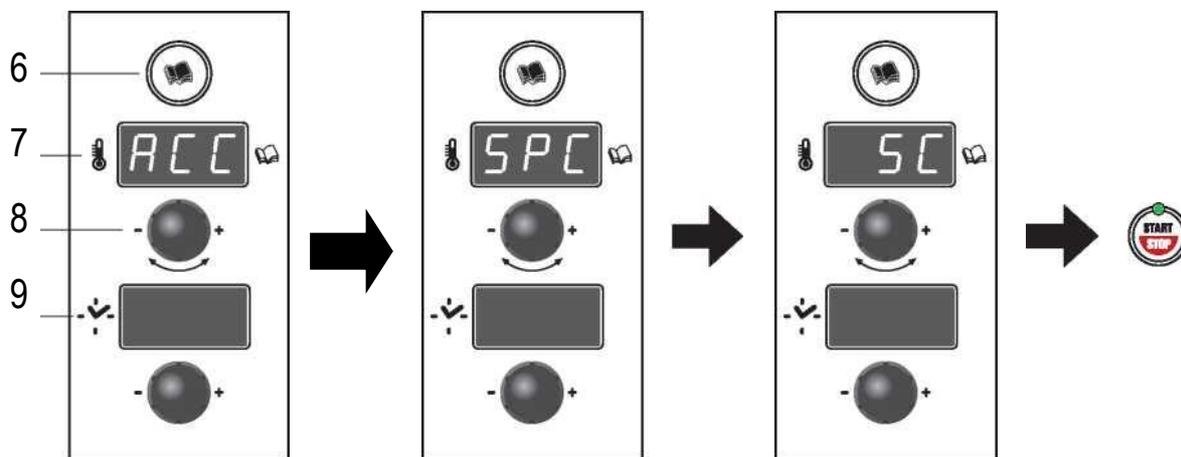
ВАЖНО ДЛЯ МОД. 071-101-072-102/

Вследствие использования автоматической мойки может потребоваться создание чистящего средства и (или) средства для удаления накипи (например, первое применение автоматической мойки или завершение чистящего средства в ящике).

По созданию чистящего средства следуйте инструкциям из главы 26, по созданию средства для удаления накипи следуйте инструкциям из главы 27.

25.1 • АКТИВАЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЦИКЛА МОЙКИ
[RIS] - [SC] - [HC] - [HPC] - [HPC ECO].

15



Нажмите на кнопку Рецепты **6**,

на дисплее появится **[ACC]**, крутите переключатель **8** налево, пока не увидите **[SPC]** и подтвердите, нажав на переключатель.

Крутите переключатель **8** направо, чтобы выбрать желаемый тип мойки **ОПОЛАСКИВАНИЕ [riS]**, **МЯГКАЯ [SC]**, **ИНТЕНСИВНАЯ [HC]**, **ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ [HPC]** или **ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ [HPC ECO]**.

Нажмите на кнопку **15**, чтобы активировать выбранную программу мойки.

На дисплее появится **[rAF]**, если температура в рабочей камере слишком высокая или **[Att]**, если температура слишком низкая.

Программы мойки **ОПОЛАСКИВАНИЕ [riS]**, **МЯГКАЯ МОЙКА [SC]**, **ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HC]**, **ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HPC]** и **ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HPC ECO]** представляют из себя автоматическую последовательность циклов (длительность и оставшееся до конца мойки время отображаются на дисплее 9), которая позволяет получить чистую и сухую рабочую камеру.

В случае, если в рабочей камере накопилось большое количество грязи и она намокла на фильтре слива, который находится на дне в центре камеры, перед мойкой необходимо очистить слив, чтобы гарантировать свободный слив воды и моющего средства.

Циклический звуковой сигнал сообщит об окончании программы мойки, откройте дверь, чтобы сигнал прекратился.

Не разрешено выключение аппарата нажатием кнопки **15** во время функционирования программ: **ОПОЛАСКИВАНИЕ**, **МЯГКАЯ МОЙКА**, **ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА**, **ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА**; дождитесь сигнала об окончании мойки, чтобы иметь возможность выключить аппарат.

Протрите губкой или тряпкой фронтальную прокладку рабочей камеры, чтобы предотвратить ее быстрый износ.

Отключите печь от всех сетей (электричество, вода, газ, если присутствует). Когда печь не работает, оставляйте дверь закрытой.

25.2 • ЗАМЕНА КАРТРИДЖА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА COMBICLEAN

Если при вызове процесса автоматической мойки **SOFT [SC]**, **HARD [HC]**, **HARD PLUS [HPC]** или **HARD PLUS ECO [HPC ECO]**

дисплее появится мигающая надпись **[dEt]**, проверьте уровень моющего средства. Откройте дверь печи и окошко под варочной камерой и проверьте количество моющего средства в картридже.

Если картридж пуст, замените его, в противном случае нажмите **15 START/ STOP** для начала мойки.

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА

Раскрутите пробку пустого картриджа и снимите его.

Картридж моющего средства **COMBICLEAN** имеет пробку **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА**

Установите новый картридж в специально отведенное место в печи.

ВАЖНО! Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.

Снимите пробку нового картриджа и введите трубку с пробкой **ЖЕЛТОГО ЦВЕТА** так, чтобы трубка была обращена к передней стороне картриджа. Хорошо закрутите пробку.

Удерживайте нажатой рукоятку **10** в течение трех секунд (пока не пропадет сообщение **[dEt]** с нижнего дисплея), чтобы восстановить уровень моющего средства до максимального.

Нажмите кнопку **15 START/STOP** для запуска процесса мойки.

25.3 • ЗАМЕНА КАРТРИДЖА СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ CALFREE

Если при вызове процесса автоматической мойки **SOFT [SC]**, **HARD [HC]**, **HARD PLUS [HPC]** или **HARD PLUS ECO [HPC ECO]** на нижнем дисплее появится мигающая надпись **[SCA]**, проверьте уровень средства для удаления накипи. Откройте дверь печи и окошко под варочной камерой и проверьте количество средства для удаления накипи в картридже.

Если картридж пуст, замените его, в противном случае нажмите **15 START/ STOP** для начала мойки.

ЗАМЕНА КАРТРИДЖА

Раскрутите пробку пустого картриджа и снимите его.

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

Установите новый картридж в специально отведенное место в печи.

ВАЖНО! Перед снятием пробки дождитесь стабилизации уровня жидкости.

Снимите пробку нового картриджа и введите трубку с пробкой **ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА** так, чтобы трубка была обращена к передней стороне картриджа. Хорошо закрутите пробку.

Удерживайте нажатой рукоятку **10** в течение трех секунд (пока не пропадет сообщение **[SCA]** с нижнего дисплея), чтобы восстановить уровень средства для удаления накипи до максимального.

Нажмите кнопку **15 START/STOP** для запуска процесса мойки.

26 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В БОЙЛЕРЕ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ)

Печь в состоянии отсчитывать часы работы бойлера и, следовательно, сообщать оператору о моменте, когда необходимо произвести специальный цикл удаления накипи в бойлере [dE]. При выключении печи на дисплее 7 появится сообщение [dE], а на дисплее 9 будет отображаться сообщение с количеством дней, оставшихся до даты, когда советуется произвести Удаление накипи в бойлере, после появится надпись [dE End].

ЗАМЕЧАНИЕ: На дисплее 9 будет отображаться количество ДНЕЙ, оставшихся до появления сообщения [dE End].

Сообщение начинает появляться за 15 дней до появления надписи [dE End].

Сообщение [dE End] не остановит окончательно работу печи, чтобы была возможность продолжать работу, но, в любом случае, настоятельно рекомендуется активировать программу [dE] в течение нескольких часов, после появления сообщения [dE End].

Чтобы проверить количество часов, оставшихся до появления сообщения [dE End], нажмите кнопку 6 у выключенного аппарата, подключенного к сети питания. На дисплее 7 появится [USb], крутите переключатель 8 до появления [hrS], нажмите на переключатель, чтобы подтвердить выбор. На дисплее 7 отобразится [P00], крутите переключатель 8 до появления [dE], на дисплее 9 отобразится количество часов, оставшихся до появления сообщения [dE End].

Наличие отложений накипи является причиной потери мощности парообразования и серьезных проблем с системой парообразования.

Напоминаем, что бойлер ежедневно автоматически производит слив и самоочистку, чтобы всегда работать со свежей водой. Интервалы между процессами удаления накипи определяются различными параметрами, сохраненными в электронной плате техником, производившим установку печи, на основе характеристик воды и технических характеристик.

Завершение цикла Удаления накипи [dE] позволяет обнулить часы и прекратить появление сообщения: чтобы осуществить эту операцию, отключите печь от сети подачи энергии на несколько секунд после завершения программы по удалению накипи.

Операцию по удалению накипи нужно осуществлять с холодным и чистым аппаратом (смотрите главу «Ежедневная очистка»), желательно при присутствии авторизованного сервисного инженера.

Активация цикла по удалению накипи “dE”

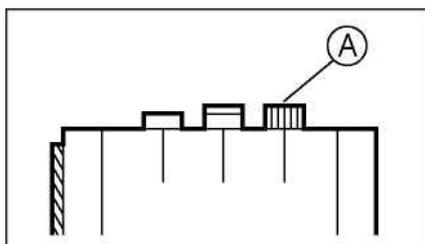
Нажмите кнопку 6 у выключенного аппарата, подключенного к сети питания. На дисплее 7 появится [USb], крутите переключатель 8 до появления [bOI], нажмите на переключатель, чтобы подтвердить выбор.

Дисплеи 7 и 9 показывают [CAL Out], крутите переключатель 8 до появления [dE] на дисплее 7, нажмите на кнопку 15, чтобы активировать цикл по удалению накипи [dE].

На дисплее появится [ATT] ожидание, активизируются автоматические операции по сливу бойлера и далее появится надпись [dEt In], сопровождающаяся циклическим звуковым сигналом, который сообщает оператору, что нужно залить средство против накипи, открутив прежде крышку А (разбавление на литр, при необходимости, нужно осуществлять согласно указаниям производителя продукта), учитывая вместимость бойлера, смотрите таблицу:

26 • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ В БОЙЛЕРЕ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ)

Models	GAS	ELECTRIC
	Litres	Litres
7 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 2/1	4	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12,5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20,5	30



ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ "А".

26.1 • ДЕЙСТВИЕ СРЕДСТВА ПРОТИВ НАКИПИ

Нажмите кнопку **15**, бойлер зальет необходимое количество воды, перемешивая средство против накипи и воду.

“ЦИКЛ 1”: Это первый автоматический цикл, который позволяет бойлеру разогреться и поддерживать температуру в течение 30 минут (убывающее время отображается на дисплее 7) для того, чтобы средство против накипи могло действовать наиболее эффективно. После истечения этого времени бойлер сливает содержимое (грязь, средство против накипи и воду). Проконтролируйте, что слив происходит в нормальном режиме и сливное отверстие не засорено. В противном случае, обратитесь в службу технической поддержки. Проблема со сливом будет также отображаться на дисплеях 7 и 9 (смотрите главу “Автодиагностика и перечень ошибок”). Далее бойлер сам очистится от кусочков накипи с помощью впрыскивания обычной воды под давлением.

“ЦИКЛ 2”: Это второй автоматический цикл, который позволяет активировать цикл работы на пару в течение 25 минут для того, чтобы более тщательно очистить бойлер и трубы подачи пара в камеру. Цикл закончится следующей фазой: слив бойлера, мойка бойлера посредством подачи нормальной воды и забор чистой воды.

Важно:

Вышеприведенное детальное описание процедуры обеспечивает полную очистку бойлера, после которой он снова готов к работе. Возможные проблемы, которые могут появиться при исполнении данных циклов, будут отображаться на дисплеях **7** и **9**. В этом случае аппарат **НЕ ДОЛЖЕН** использоваться до вмешательства авторизованного техника!

Правильное завершение программы сигнализируется сообщением **[End]**, нажмите кнопку **6**, чтобы выйти из программы **[dE]**, в этот же момент произойдет обновление количества часов, оставшихся до нового процесса удаления накипи.

Внимание:

Эта операция должна выполняться под строгим контролем оператора!

Оператор должен строго соблюдать все меры безопасности (маска, перчатки и тд), необходимые для проведения этой операции!

Операция по удалению накипи ни в коем случае не должна прерываться!

Прерывание цикла скомпрометирует весь процесс и приведет к риску разлива средства против накипи, если оно не было полностью удалено из бойлера. Кроме того, из-за этого не произойдет обновление часов работы бойлера.

По окончании программы советуется хорошо ополоснуть душем рабочую камеру.

27 • АВТОДИАГНОСТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

27.1 • При включении аппарата посредством главного выключателя, аппарат производит автоматически электронный контроль основных функций. После осуществления автодиагностики, если у аппарата нет никаких проблем, на дисплее температуры рабочей камеры отобразится реальная температура и светоидные индикаторы, обозначающие циклы приготовления, начнут мигать. Как следствие, можно начинать установку параметров приготовления.

27.2 • Если же у печи присутствуют какие-то проблемы функционирования, то они отобразятся на дисплеях 7 и 9. Отображение ошибок очень важно в тот момент, когда должны вмешаться сервисные службы, так как это сразу же сообщает о типе проблемы. Сообщение на дисплее сопровождается звуковым сигналом длительностью 5 секунд, который повторяется каждую минуту, до момента выключения печи.

Основные сообщения об ошибках:

УКАЗАНИЯ



“ Err SC ”

Отображается на дисплеях 7 и 9. Проблема с датчиком температуры в рабочей камере, немедленно выключите печь и вызовите инженера сервисной службы.

“ Err Sb ”

Проблема с датчиком разогрева бойлера, печь может работать только в конвекционном режиме. Режимы Пар и Смешанный не будут активироваться. Вызовите инженера сервисной службы.

“ Err Sd ”

Проблема температурного датчика конденсации паров слива. Конденсация паров происходит в постоянном режиме, но несмотря на это печь может продолжать работу под строгим контролем (большее потребление воды) до вмешательства сервисного инженера.

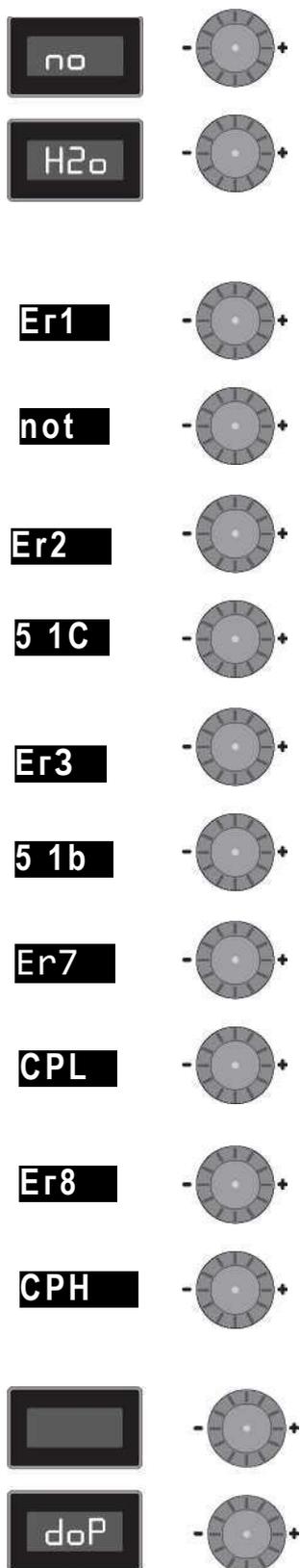
“ Err SP ”

Проблема с температурным щупом. При появлении данной ошибки необходимо, прежде всего, проверить, что щуп хорошо подключен к разъему (A1). В этом случае печь может использоваться по времени до вмешательства сервисного инженера, но без возможности использования температурного щупа.

27 • АВТОДИАГНОСТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

Основные сообщения об ошибках:

УКАЗАНИЯ



“ no H2o ”

Обозначает, что отсутствует подача воды. Прежде всего следует проверить, что кран подачи воды открыт и что в сети есть вода. Если отсутствие воды зависит от водопроводной сети, то вызовите соответствующие службы. Если же с водопроводной сетью все в порядке, то вызовите сервисную службу. Тем временем печь возможно использовать в конвекционном режиме.

“ Er 1 ”

Вмешательство термостата безопасности вентилятора. Немедленно выключите печь и вызовите сервисную службу.

“ Er 2 ”

Вмешательство термостата безопасности рабочей камеры. Немедленно выключите печь и вызовите сервисную службу.

“ Er 3 ”

Вмешательство термостата безопасности бойлера. Немедленно выключите печь и вызовите сервисную службу.

“ Er 7 ”

У одного из электронных компонентов был зафиксирован перегрев. Печь может использоваться, но под строгим контролем вплоть до вмешательства сервисной службы.

“ Er 8 ”

У одного из компонентов был зафиксирован перегрев, который может навредить его целостности. Немедленно выключите печь и вызовите сервисную службу.

“ doP ”

Появляется при открытой двери и сигнализирует, что микровыключатель двери не закрыл контакт. Убедитесь, что дверь хорошо закрыта, если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

27 • АВТОДИАГНОСТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

Основные сообщения об ошибках:



dEt



dE



End



CAL



out



no



drn



drn'



Err®



no



boI



УКАЗАНИЯ

“ Err dEt ”

Проверьте, что канистра с моющим средством не пустая и, что моющее средство засасывается правильно. Если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

“ Err L1 ” - “ Err L2 ” - “ Err L3 ”

Проблема с бойлером.

Немедленно выключите печь и вызовите сервисную службу.

“ dE End ”

Появляется при выключении аппарата и обозначает необходимость проведения процедура удаления накипи из бойлера.

“ CAL out ”

Появляется при выключении аппарата и обозначает необходимость проведения процедура очистки бойлера.

“ no drn ”

Обозначает проблемы со сливом воды из бойлера. В случае, если эта ошибка появляется в процессе осуществления программы удаления накипи из бойлера “dE”, то функционирование аппарата блокируется и необходимо вызвать сервисную службу.

“ drn Err ”

Ошибка слива. Выключите и заново включите аппарат, чтобы повторить процедуру слива. Если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

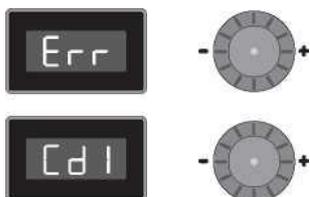
“ NO boI ”

Бойлер деактивирован, так как процедура слива не завершилась удачно. Вызовите сервисную службу

27 • АВТОДИАГНОСТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

Основные сообщения об ошибках:

УКАЗАНИЯ



“ Err Cd1 ”

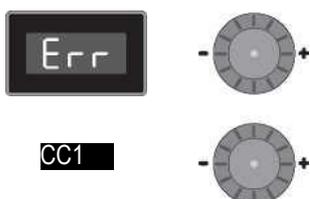
Проконтролируйте, что крышка моющего средства правильно закрыта. Если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

“ Err Cd2 ” - “ Err Cd3 ”

Проверьте, что кран подачи воды открыт, и что в сети есть вода. Если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

“ Err Cd4 ” - “ Err Cd5 ”

Аномальное потребление моющего средства. Вызовите сервисную службу.



“ Err CC1 ”

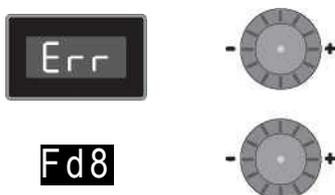
Проконтролируйте, что крышка средства против накипи правильно закрыта. Если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

“ Err CC2 ” - “ Err CC3 ”

Проверьте, что кран подачи воды открыт, и что в сети есть вода. Если сигнал не пропадает, то вызовите сервисную службу.

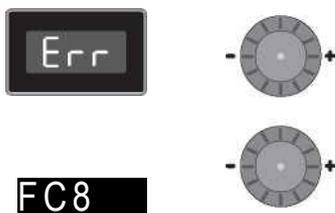
“ Err Cd4 ” - “ Err Cd5 ”

Аномальное потребление средства против накипи. Вызовите сервисную службу.



“ Err Fd8 ”

Ошибка процедуры создания моющего средства. Вызовите сервисную службу.



“ Err FC8 ”

Ошибка процедуры создания средства против накипи. Вызовите сервисную службу.

27 • АВТОДИАГНОСТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

Основные сообщения об ошибках:

УКАЗАНИЯ

Att



oFF

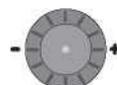


“ Att oFF ”

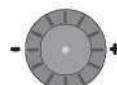
Появление сообщения [Att OFF] обозначает, что бойлер осуществляет предусмотренные ежедневные процедуры по очистке. Дождитесь окончания процедуры.

СООБЩЕНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

no



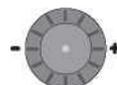
GAS



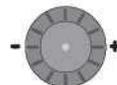
“ no GAS ”

Отсутствие газа. Проконтролируйте, что кран подачи газа открыт и что в сети есть газ. Если газ отсутствует в сети, то уведомите соответствующие службы. Если проблема не в газовой сети, то вызовите сервисную службу.

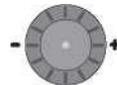
Err



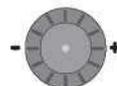
Fbc



Err



Fbb



“ Err Fbc - Err Fbb ”

Газовые аппараты снабжены системой автоматического поджига. Если автоматический поджиг не происходит после нескольких попыток, то на дисплеях 7 и 9 появляется надпись [Err Fbc] для горелок камеры или [Err Fbb] для горелок бойлера. Звуковой сигнал оповестит оператора. Нажмите на кнопку 15, чтобы начать заново процесс включения. Если проблема повторится, то необходимо вызвать сервисную службу. Замечание: блокировка горелки является требованием по безопасности, тем не менее, если это произошло, то это вовсе не означает, что у печи есть какая-то проблема.

Если после того, как вы проконтролировали все, что было описано выше, но аппарат не работает в нужном режиме, то следует обратиться в сервисную службу.

Замечание: при обращении в сервисную службу необходимо предоставить детальную информацию о возможной проблеме и данные о печи, указанные на соответствующей табличке.



“ Err brx ”

Тревога Горелки.

Немедленно выключите печь и обратитесь в службу технической поддержки.

Замечание: x обозначает количество горелок, у которых возникли проблемы.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- L01** Блины, Каннеллони
- L02** Лазанья запеченная
- L03** Лазанья запеченная (с щупом)
- L04** Первые блюда в панировке
- L05** Рис на пару (например, рис Vialone Nano)
- L06** Паэлья (например, рим Parboiled)
- L07** Соус из помидор
- L08** Мясное рагу

МЯСО И ПТИЦА

- L09** Традиционное жаркое (с щупом): телячья вырезка, филе свинины, рулеты ит.д.
- L10** Традиционное жаркое - Медленное приготовление (с щупом)
- L11** Жаркое с кожей (с щупом): свиной окорок, ягненок, теленок, молочный поросенок
- L12** Свиная, телячья рулька (целиком)
- L13** Свиные ребрышки жареные
- L14** Шашлыки ассорти
- L15** Ростбиф и филе целиком (с щупом)
- L16** Гуляш, оссобуко, тушеное мясо под крышкой
- L17** тушеное мясо под крышкой (с щупом)
- L18** Эскалоп
- L19** Отбивные и в панировке
- L20** Мясо на гриле
- L21** Антрекот, Филе на гриле (с щупом)
- L22** Свиное, говяжье филе на гриле (с щупом)
- L23** Мясо на пару (с щупом)
- L24** Цесарка и кролик, запеченные кусками
- L25** Тушеные Кролик и Курица
- L26** Куриное жаркое кусками
- L27** Жареная курица
- L28** Курица на вертеле (с щупом)
- L29** Курица кусками жареная
- L30** Бедро индейка, гуся (с щупом)
- L31** Утка, Фазан, Цесарка жареные целиком
- L32** Утка, Фазан, Цесарка жареные целиком (с щупом)

РЫБА

- L33** Ракообразные и моллюски на пару
- L34** Осьминог на пару
- L35** Омар и Лангуст на пару 500гр
- L36** Краб на пару
- L37** Рыба целиком на пару (с щупом)
- L38** Рыба целиком под соусом
- L39** Рыба запеченная кусочками
- L40** Рыба кусочками и целиком от 400гр на гриле
- L41** Запеченная рыба 500гр: Сибас, Камбала-ромб, Дорада ит.д.
- L42** Запеченная рыба 1000гр: Сибас, Камбала-ромб, Дорада ит.д.
- L43** Запеченная рыба (с щупом): Сибас, Камбала-ромб, Дорада под солью ит.д.
- L44** Запеченная рыба больших размеров (с щупом)
- L45** Шашлыки из рыбы, креветки **ОВОЩИ**
- L46** Овощи на пару
- L47** Замороженные овощи на форсированном пару
- L48** Запеченные овощи, капоната
- L49** Овощи в панировке
- L50** Овощи на гриле
- L51** Жареный картофель свежий
- L52** Жареный картофель замороженный
- L53** Картофель, изначально обжаренный и замороженный Pa!ale prefritte surgelate
- L54** Картофель кусочками на пару
- L55** Картофель целиком на пару (с щупом)
- L56** Тушеный картофель
- L57** Картофель в мундире (с щупом)

ЯЙЦА

- L58** Яйца вкрутую
- L59** Глазунья
- L60** Омлеты
- L61** Блины
- L62** Суфле сладкое, соленое
- L63** Торты соленые

28 • ЗАРАНЕЕ СОХРАНЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

L64 Бисквитное тесто, Кростата, Песочное тесто

L65 Слоеное тесто, Штрудель, Волован

L66 Круассаны, Кексы

L67 Безе

L68 Эклер

L69 Крем-карамель

L70 Свежий хлеб

L71 Генуэзская focaccia

L72 Змороженный хлеб

L73 Пицца свежая кусочками

L74 Пицца свежая круглая

L75 Кростата с начинкой, яблочный торт (с щупом)

L76 Панеттоне, Коломба (с щупом)

РЕГЕНЕРАЦИЯ

L77 Регенерация на тарелке

L78 Регенерация на противне

L79 Регенерация на пару

L80 Регенерация на тарелке (с щупом)

L81 Регенерация на противне (с щупом)

L82 Регенерация на пару (с щупом)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

L83 Фрукты кусочками

L84 Груши кусочками

L85 Английский крем

L86 Свежие овощи зеленые

L87 Свежие овощи

L88 Картофель кусочками

L89 Тушение и ночное приготовление

L90 Мясо при низкой температуре (с щупом-иглой)

L91 Мясо для традиционного жаркого (с щупом-иглой)

L92 Птица и дичь (с щупом-иглой)

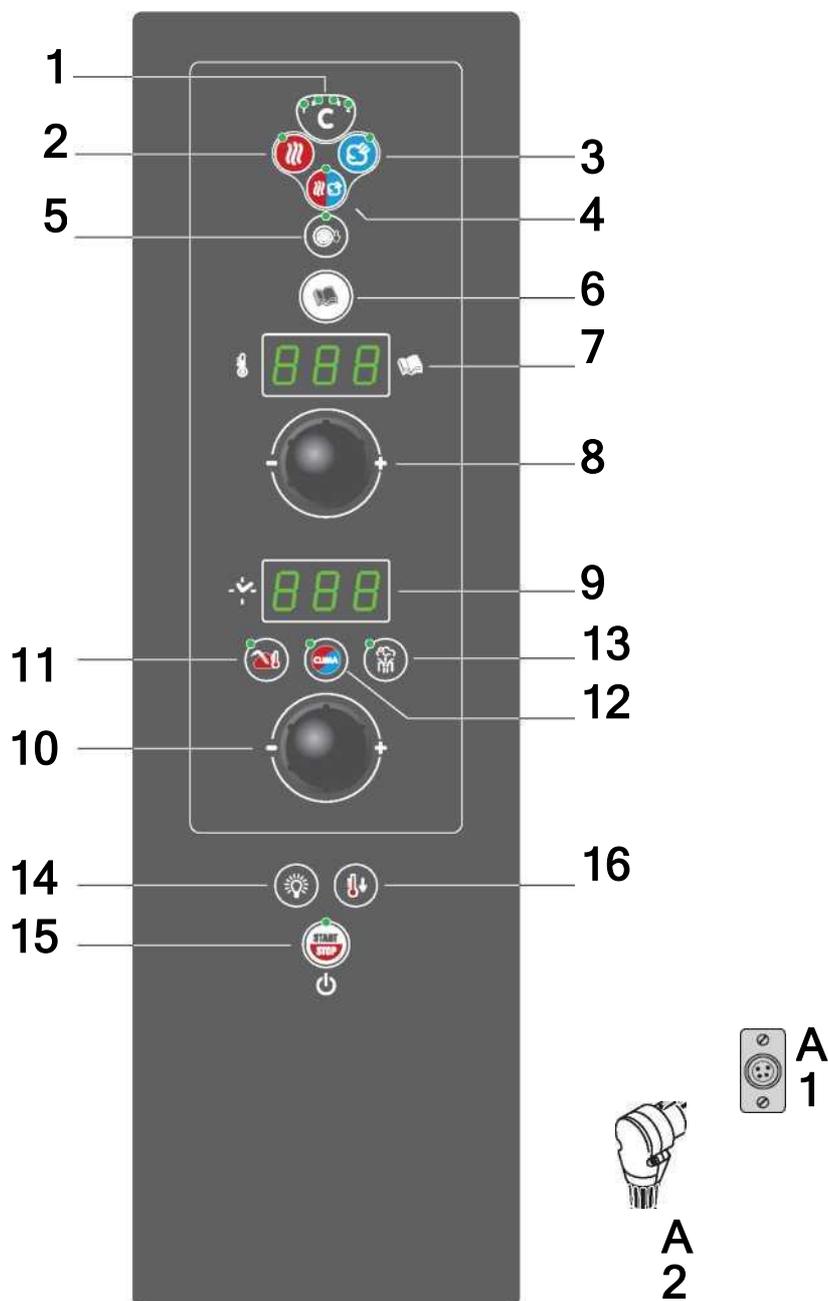
L93 Рыба целиком (с щупом-иглой)

L94 Высокая пасторизация

L95 Низкая пасторизация

ПРИМЕЧАНИЕ: Рецепты с термощупом отображаются на дисплее только если печь снабжена термощупом.

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КНОПОК



- 1 - Кнопка цикла приготовления
- 2 - Кнопка режим конвекции
- 3 - Кнопка режим пара
- 4 - Кнопка комбинированный режим конвекция/пар
- 5 - Кнопка низкая скорость
- 6 - Кнопка программы приготовления/рецепты
- 7 - Дисплей для отображения температуры рабочей камеры и для отображения программы/рецепта
- 8 - Ручка для задания/выбора температуры
- 9 - Дисплей для отображения времени приготовления (оставшегося/заданного), температуры в центре блюда (фактической/заданной) и значения влажности.

- 10 - Ручка для задания/выбора Времени/Температуры в центре блюда
- 11 - Кнопка активации приготовления с термощупом в центре блюда
- 12 - Кнопка активации автоматического контроля влажности (CLIMA), Кнопка увлажнителя в ручном режиме
- 13 - Кнопка заслонки для удаления пара из рабочей камеры
- 14 - Кнопка подсветки рабочей камеры
- 15 - Общий выключатель - Кнопка СТАРТ/СТОП
- 16 - Кнопка для быстрого охлаждения с открытой дверцей
- A1 - Разъем для термощупа
- A2 - Термощуп