

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ
С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА**

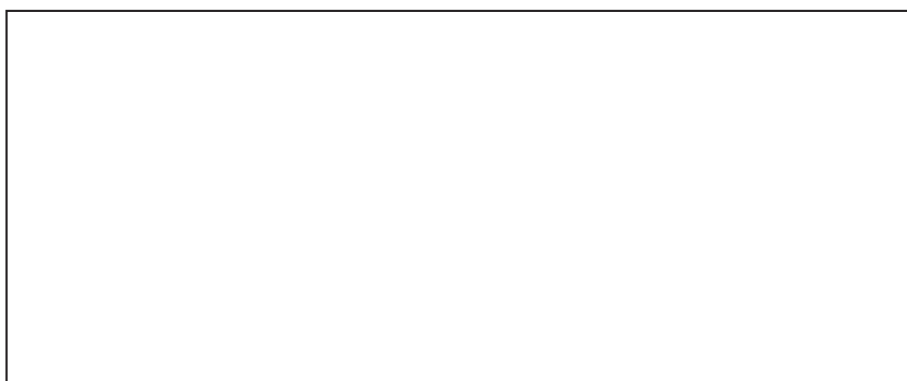
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

ICON

ИСПОЛНЕНИЕ Т

RU

Служба технической поддержки



90029160rev00

ОГЛАВЛЕНИЕ

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



МОДЕЛИ



ICET / ICGT

1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

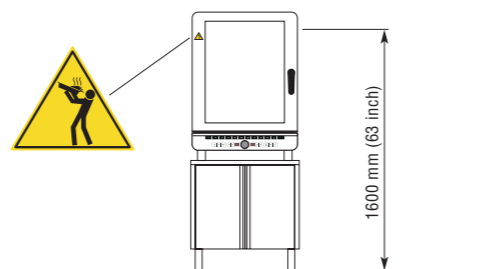
Любые действия по плановому и внеплановому техническому обслуживанию печей должны производиться исключительно персоналом службы технической поддержки, авторизованной фабрикой-изготовителем.

- 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 • Во время функционирования у печи имеются горячие поверхности. Будьте внимательны!
- 1.6 • 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.
- 1.7 • В случае запросов по сервисной поддержке необходимо, прежде всего, предоставить все данные, указанные на табличке с характеристиками, находящейся в нижней правой части печи.
- 1.8 • 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. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	kPa 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		

- 1.9 • В любых случаях, когда необходимо вмешательство службы технической поддержки, **необходимо предоставить детальную информацию о неисправности**, чтобы сервисная служба смогла понять суть проблемы.
- 1.10 • В случае неполадок или каких-либо аномалий в функционировании, **немедленно выключите печь!**
- 1.11 • **Помещение**, в котором установлена печь, должно быть хорошо проветриваемым!
- 1.12 • 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 коррозивные** (щелочные) средства. Не рекомендуется использовать абразивные материалы и продукты, так как они разрушают поверхность.
- 2.5 • Всегда отключайте печь по окончании рабочего дня от сетей подачи электричества, воды и газа (если это газовая модель).
- 2.6 • **Избегайте** любых операций, которые могут привести к **отложению пищевой соли** на поверхностях печи из нержавеющей стали. Если же 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 3.8.

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

Отвечает за включение панели управления, подключает самодиагностику.

Для включения нажать в течение 3 секунд рукоятку 1.

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

Для выключения нажимать в течение 3 секунд рукоятку 1.

ВАЖНО!

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

3.2 • КОНВЕКЦИЯ (КНОПКА 2)

Кнопка КОНВЕКЦИОННОГО режима приготовления.

3.3 • ПАР (КНОПКА 3)

Кнопка ПАРОВОГО режима приготовления.

3.4 • КОМБИНИРОВАННЫЙ (КНОПКА 4)

Кнопка КОМБИНИРОВАННОГО режима приготовления.

3.5 • КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОВЕРКИ ВЛАЖНОСТИ (КНОПКА 5)

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

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

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

3.6 • ТЕМПЕРАТУРА (КНОПКА 6)

Позволяет включить настройку температуры камеры печи.

3.7 • ВРЕМЯ (КНОПКА 9)

Позволяет включить настройку времени приготовления печи.

3.6 • ТЕРМОЩУП (КНОПКА 10)

Позволяет включить настройку режимов приготовления с термощупом.

3.7 • РЕЖИМЫ (КНОПКА 11)

Позволяет настроить, вызвать и показать программы приготовления, внесенные в память рецепты, а также настроить и показать циклы приготовления.

СВЕТОИНДИКАТОРЫ, горящие ровным светом, указывают на заданные циклы. Мигающий СВЕТОИНДИКАТОР указывает на текущий цикл.

3.8 • СКОРОСТЬ КРЫЛЬЧАТКИ (КНОПКА 12)

Кнопка выбора скорости вентиляции: обычная с выключенным светом, пониженная скорость и мощность с включенным светом.

Примечание: Быстрое охлаждение при открытой двери

Функция включается исключительно тогда, когда дверь печи открыта. Удерживанием нажатой кнопки 12 в течение 5 секунд подключается вентиляция, которая обеспечивает быстрое понижение температуры варочной камеры до 50 °С.

Функция особо показана в том случае, когда требуется очистить печь немедленно после приготовления.

3.9 • МОЙКА (КНОПКА 13)

Кнопка выбора режима мойки варочной камеры печи.

3.10 • КЛАВИАТУРА TOUCH & COOK (КНОПКА 14)

Позволяет выбрать и немедленно запустить одну из 10 настроенных программ приготовления.

4.1 • ВКЛЮЧИТЬ

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

ВАЖНО!

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

4.2 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Подсветка выбранного режима приготовления остается гореть ровным светом.

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

4.3 • ЗАДАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

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

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

На дисплее 7 теперь выводится температура из варочной камеры.

4.4 • ЗАДАТЬ ВРЕМЯ

На дисплее времени выводится [InF].

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

- вправо, чтобы настроить время приготовления;

- влево, чтобы задать бесконечное время [InF].

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

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

Теперь...

на дисплее 7 указывается действительная температуры в варочной камере.

на дисплее 8 указывается время, оставшееся до завершения приготовления.

4.5 • КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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

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

Вывод и изменение сохраненных значений

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

Подождать 10 секунд, чтобы вновь вывести действительные значения.

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

5.1 • ВКЛЮЧИТЬ

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

5.2 • ВЫБОР ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОЩУПОМ

Нажать кнопку 10, на дисплее 8 появляется SP.

ВАЖНО!

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

5.3 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

5.4 • ЗАДАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

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

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

На дисплее 7 теперь выводится температура из варочной камеры.

5.5 • НАСТРОИТЬ ТЕРМОЩУП

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

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

См. главу “Настройка термощупа”.

Заложить продукты для приготовления в варочную камеру и подключить термощуп.

См. также главу “Практичные советы”.

Теперь...

на дисплее 7 указывается действительная температуры в варочной камере.

на дисплее 8 указывается температура термощупа.

5.6 • КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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

Вывод и изменение сохраненных значений

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

Подождать 10 секунд, чтобы вновь вывести действительные значения.

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

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

ДЕЙСТВИЯ

6.1 • ВКЛЮЧИТЬ

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

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

6.2 • ВЫБРАТЬ ПРОГРАММУ

Нажать кнопку рецептов 11, на дисплее выводится **[L01]**. Вращать рукоятку 1 до показа первой свободной программы (мигающие подсветки режимов приготовления и мигающий номер программы на дисплее 7) и подтвердить нажатием рукоятки 1.

Внимание!

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

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

ВАЖНО!

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

6.3 • ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

6.4 • ЗАДАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ЦИКЛА 1

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

Подтвердить нажатием кнопки 6 либо подождать 10 секунд, чтобы принять заданную температуру. На дисплее 7 теперь выводится температура из варочной камеры.

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

ДЕЙСТВИЯ

6.5A • ЗАДАТЬ ВРЕМЯ ЦИКЛА 1

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

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

Либо

6.5B • НАСТРОИТЬ ТЕРМОЩУП ДЛЯ ЦИКЛА 1

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

См. главу “Настройка термощупа”.

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

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

После настройки последнего цикла подождать 10 секунд для применения данных цикла.

На кнопке 11 остаются гореть ровным светом подсветки настроенных циклов.

6.7 • ВНЕСЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ПАМЯТЬ

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

6.8 • ЗАПУСТИТЬ НАСТРОЕННУЮ ПРОГРАММУ

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

6.9 • НАСТРОЙКА НОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

7 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

ДЕЙСТВИЯ

7.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку

1. Если на дисплеях 7-8 появится код ошибки, обратиться к главе “Самодиагностика и условные обозначения неполадок”.

7.2 • ВЫЗВАТЬ

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

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

Вывод и изменение сохраненных значений

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

Подождать 10 секунд, чтобы вновь вывести действительные значения.

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

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

8 • УДАЛЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

8.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1.

8.2 • ВЫЗВАТЬ

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

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

8.3 • УДАЛЕНИЕ

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

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

9 • КОПИРОВАНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ

9.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1.

9.2 • ВЫЗВАТЬ

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

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

9.3 • КОПИРОВАНИЕ

Можно скопировать программу, чтобы затем внести в нее изменения.

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

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

10 • ВЫБОР И ПУСК ВНЕСЕННОГО В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТА

ДЕЙСТВИЯ

10.1 •

ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку

1. Если на дисплеях 7-8 появится код ошибки, обратиться к главе “Самодиагностика и условные обозначения неполадок”.

программа, выбрать номер нужной программы вращением рукоятки **1** и подтвердить нажатием рукоятки.

10.2 • ВЫЗВАТЬ

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

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

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

10.3 а •

ЗАПУСК РЕЦЕПТА С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ НАГРЕВОМ

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

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

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

Закрыть дверь.

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

10.3 б •

ЗАПУСК РЕЦЕПТА С ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

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

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

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

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

10.3 • ПУСК

10.4 • КОПИРОВАНИЕ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАСТРОЕННОГО РЕЦЕПТА

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

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

На дисплее **7** появится первая свободная

Вывод заданных значений

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

11 • ВРЕМЕННОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕСЕННОЙ В ПАМЯТЬ ПРОГРАММЫ/РЕЦЕПТА

Введение

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

Необходимо, чтобы выбранный для изменения рецепт был запущен.

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

ДЕЙСТВИЯ

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

Для внесения изменений в сохраненную программу/рецепт:

Режим приготовления

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

Увеличение / уменьшение температуры

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

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

Увеличение/уменьшение времени

Нажать кнопку **9**, на дисплее **8** появится [0.00]. Повернуть рукоятку **1**:
- вправо, чтобы настроить время приготовления;
- влево, чтобы задать бесконечное время [InF].

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

Увеличение / понижение температуры термощупа

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

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

Увеличение/уменьшение значения АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОВЕРКА ВЛАЖНОСТИ

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

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

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

12 • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK

Введение

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

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

ДЕЙСТВИЯ

12.1 • ВКЛЮЧИТЬ

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

12.2 • ЗАПУСК ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK

Нажать на нужный значок Touch & Cook 14. Приготовление начнется, а на дисплее 7 появится соответствующая программа/рецепт (например, [L01]).

12.3 •

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ:

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

13 • ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ TOUCH & COOK

ДЕЙСТВИЯ

13.1 • ВКЛЮЧИТЬ

В течение 3 секунд нажать рукоятку 1.

13.2 • ВЫЗВАТЬ

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

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

13.3 • ЗАПОМИНАНИЕ

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

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



Введение

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

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

ДЕЙСТВИЯ

14.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ

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

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

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПРИМЕР

Настройка

Режим: **Конвекция**

Температура варочной камеры: **140 °C**

Время: **бесконечное**

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

Что происходит

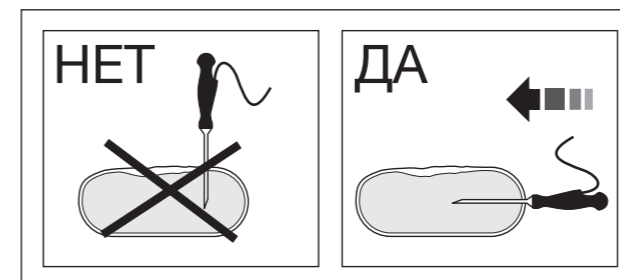
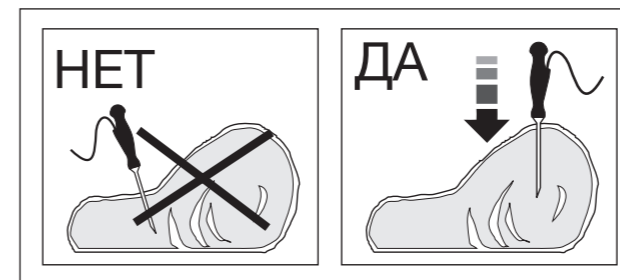
После достижения температуры в середине продукта 78 °C с температурой в камере 140 °C нагрев останавливается и вновь запускается автоматически, когда температура в середине продукта опускается на 1 °C.

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

14.2 • РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕРМОЩУПА

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

Рекомендуется также вводить щуп, расположенный по центру варочной камеры.



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

Преимущества

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

Введение

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

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

ДЕЙСТВИЯ

15.1 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ВЛАЖНОСТЬЮ

Примечание: режим приготовления должен быть конвекционным или комбинированным

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

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

Рекомендации

Определение значения влажности означает некоторый накопленный практический опыт. В любом случае исключается возможность совершения серьезных ошибок, поскольку данная функция положительно влияет на внешний вид продукта.

Показано для:

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

Преимущества

Результаты достигаются и при наличии продуктов с различными характеристиками.

ПРЕДИСЛОВИЕ

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

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

ДЕЙСТВИЯ

16.1 • ВЫВОД ЗАДАННЫХ ЗНАЧЕНИЙ В ПРОЦЕССЕ ЭТАПА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(без остановки)

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

мигающий дисплей: заданное значение.
горящий ровным светом дисплей: действительное значение.

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

См. параграф 11

16.3 • ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА

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

16.4 • ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОСТАНОВКА

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

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
4 x GN 2/3 4 x 460 x 340	2,5 Kg.	10 Kg.
4 x GN 1/1 4 x 600 x 400	4 Kg.	16 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	4 Kg.	20 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	4 Kg.	40 Kg.

Замечание:

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

ВНИМАНИЕ

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

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 ПРОТИВНЕЙ

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

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!

17.1 • ПЕРИОДИЧЕСКИ ...

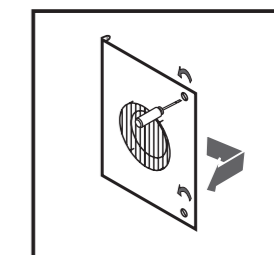
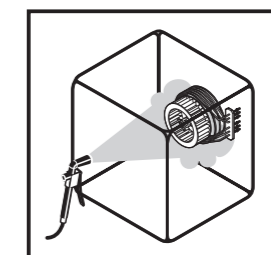
... советуется при необходимости очищать защитную решетку вентилятора и направляющие для противней.

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.



18.1 • 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.

- **ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ...**
... означает безупречное приготовление и наилучшую отдачу:
 - собственный вкус продукта остается неизменным;
 - во время работы не образуется дым, вызванный сгоранием остатков предыдущих продуктов;
 - экономия энергии;
 - снижение необходимости в обслуживании и более длительный срок службы печи;
 - простота процедуры обеспечивает тщательную очистку за короткое время и при ограниченном участии оператора.
- **ВНИМАНИЕ!**
Не использовать прямые струи воды или струи под давлением для очистки наружных стенок печи.
Категорически избегать использования коррозионных и (или) абразивных средств, а также железных губок или лопаток на стальных поверхностях во избежание их непоправимого повреждения. Слишком **агрессивные**, не щелочные с высоким процентом соды и аммиака средства **могут** за краткое время **повредить прокладку, что нарушит герметичность печи.**
Внешние поверхности следует мыть губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства, подходящего для данного вида оборудования.
 - **Рекомендуется использовать специально разработанное моющее средство.**
- **ПРИМЕЧАНИЕ:**
БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ
Функция включается исключительно тогда, когда дверь печи открыта. Удерживая нажатой кнопку **12** в течение 5 секунд, включается вентиляция для быстрого снижения температуры в варочной камере до 50 °С. **Функция особо показана, если после приготовления необходимо немедленно очистить печь.**

20.1 • ВКЛЮЧЕНИЕ ЦИКЛА РУЧНОЙ МОЙКИ [CL]

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

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

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

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

По окончании программы мойки подается циклический звуковой сигнал. Открыть дверцу, чтобы отключить сигнал.

На дисплее 7 выводится [End], нажать кнопку 13 для выхода из меню мойки.

Выключить прибор рукояткой 1.

Тщательно промыть варочную камеру изнутри душем (факультативно), протереть губкой или тряпкой переднюю прокладку варочной камеры, чтобы защитить ее от преждевременного износа.

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

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

без прямого вмешательства оператора в действия по очистке.

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

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

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

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

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

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

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

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

По окончании программы мойки подается циклический звуковой сигнал. Открыть дверцу, чтобы отключить сигнал.

На дисплее **7** выводится **[End]**, нажать кнопку **13** для выхода из меню мойки.

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

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

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

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

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

Основными сообщениями о неполадках являются:

УКАЗАНИЯ

E 10

“ E10 ”
Указание на дисплее 7. Неполадка датчика температуры варочной камеры, **немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

E 12

“ E12 ”
Неполадка датчика температуры конденсации выводных паров. Печь может работать под **строгим надзором** (большее потребление воды) вплоть до вмешательства службы технической поддержки.

E 13

“ E13 ”
Неполадка термощупа. Печь можно использовать вплоть до вмешательства службы технической поддержки, но без применения термощупа.

A 4

“ A 4 ”
Означает, что не поступает вода, поэтому необходимо **убедиться**, что отсечной вентиль открыт, а в водопроводной сети имеется вода. Если отсутствие воды зависит от сети, предупредить коммунальную службу. Если вода в сети имеется, обратиться в службу технической поддержки. Печь может использоваться в режиме конвекции.

Основными сообщениями о неполадках являются:

УКАЗАНИЯ

E 1

“ E 1 ”
Срабатывание **тепловой защиты двигателя.** **Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

E 2

“ E 2 ”
Срабатывание предохранительного **термостата варочной камеры.** **Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

E 7

“ E 7 ”
В отсеке **электрических** компонентов обнаружена **повышенная** сверх меры температура. Печь может использоваться под **строгим надзором** вплоть до вмешательства службы технической поддержки.

E 8

“ E 8 ”
В отсеке компонентов обнаружена **слишком высокая температура**, которая может нарушить исправность компонентов. **Немедленно выключить** печь и обратиться в службу технической поддержки.

doP

“ doP ”
Появляется при открытой двери и указывает, что микровыключатель двери не замыкает контакт. Убедиться, что дверь хорошо закрыта, если сигнал продолжается, обратиться в службу технической поддержки.

Основными сообщениями о неполадках являются:

УКАЗАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

A 6

“ A 6 ”

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

A 14

“ A14 ”

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

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

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

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

E 15

“ E15 ”

Аварийный сигнал горелок

Немедленно выключить печь и обратиться в службу технической поддержки.

Примечание: x указывает номер горелки в аварийном состоянии.

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

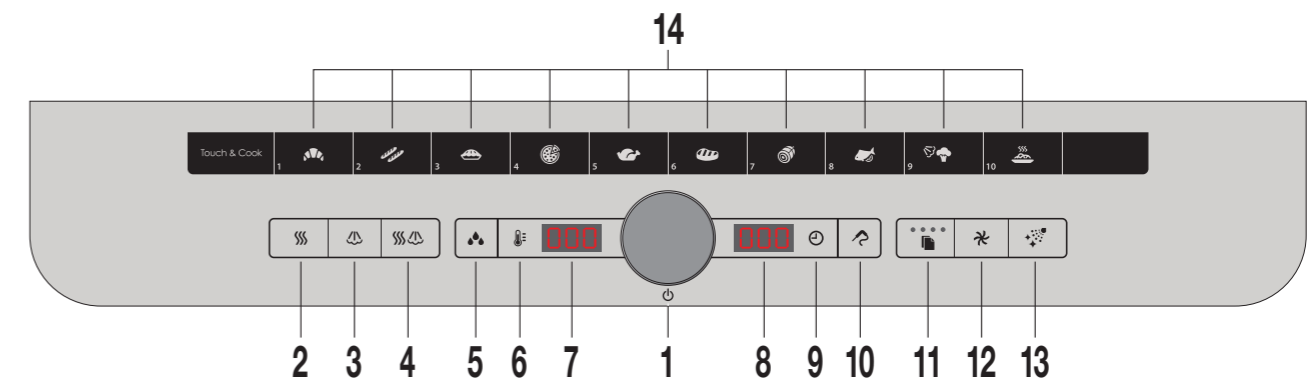
LA90029160 MANUALE USO ICON - Versione T - RU



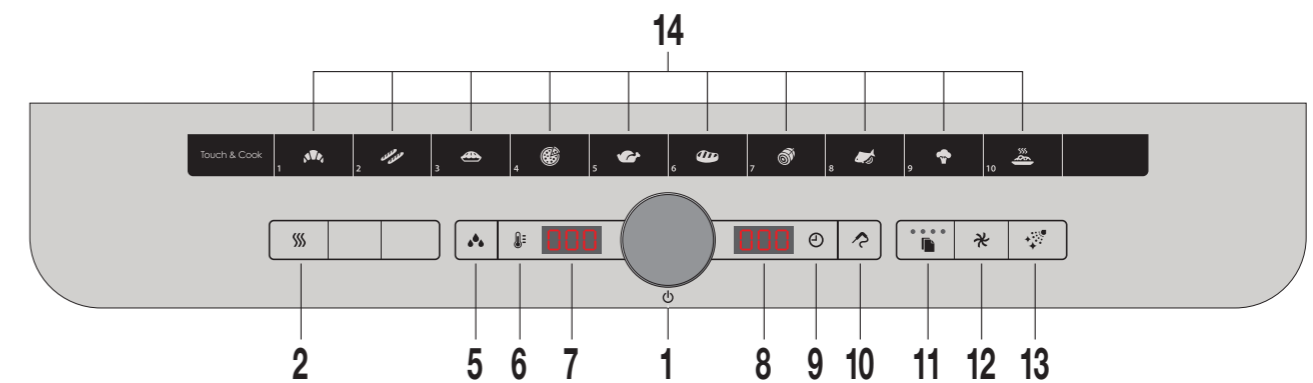
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КНОПОК

ИСПОЛНЕНИЕ Т

Модели с прямой подачей пара



Конвекционные модели



- | | |
|---|--|
| 1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/ выбора | 8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook |
| 2 - Кнопка режима конвекции | 9 - Кнопка настройки времени приготовления |
| 3 - Кнопка режима пара | 10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом |
| 4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара | 11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления |
| 5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя | 12 - Кнопка сниженной скорости |
| 6 - Кнопка настройки температуры камеры | 13 - Кнопка подключения программ мойки |
| 7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/ рецепта | 14 - Клавиатура Touch & Cook |