

ALTO-SHAAM®

Combitherm®

**Комбинированная печь/
пропариватель**



CT Express™

CTX4-10E

CTX4-10EVH

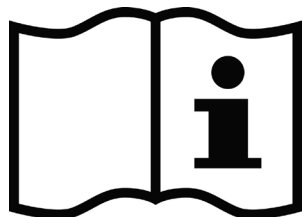
CTX4-10EC

CombiOven



Печи с управлением ExpressTouch

**ПОДРОБНЫЕ
ИНСТРУКЦИИ
ПО ГОТОВКЕ И
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**



Обращайтесь
к инструкциям
по установке и
применению.



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только USA
www.alto-shaam.com

ALTO-SHAM®

ВВЕДЕНИЕ	1	Рецепты блюд из рыбы и морепродуктов	31
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3	Мясные рецепты	32
EXPRESSTOUCH™. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ		Разные рецепты	34
ПРОЦЕДУРЫ ЗАПУСКА	4	Рецепты блюд из птицы	35
ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ	4	Рецепты овощных блюд	36
ЭКРАН НАСТРОЙКИ	5	ДОСТУП К НАССР	38
ЭКРАН ВЫГРУЗКИ/ЗАГРУЗКИ	6	ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	
ЭКРАН РЕЖИТМА ГОТОВКИ	7	ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	39
ЗАВОДСКИЕ СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ	9	Процесс охлаждения печи	39
РЕЖИМЫ РАБОТЫ		Градусы Фаренгейта или Цельсия	39
Пар	10	Инструкции по эксплуатации	40
Комбинированный	12	ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	
Конвекция	14	Чистящие средства	41
Разогрев	16	Меры предосторожности	41
Бройлерный элемент	18	Первая помощь	41
Датчик внутренней температуры	19	Профилактическое техобслуживание	42
Калибровка датчика ExpressTouch	19	Защита поверхностей из нержавеющей стали	43
Внутренняя температура — дельта-Т	20	Ежедневная чистка прокладки	44
Процедуры CombiSmoker	21	Обращение с датчиком и чистка датчика	44
Процедуры с невентилируемым колпаком	23	Ежедневная чистка печи	44
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ		Ежемесячная чистка	44
Подогрев	24	Фильтры невентилируемого колпака	45
Gold-n-Brown™	24	ExpressTouch с CombiClean®	46
Функция охлаждения печи	24	Простое управление с CombiClean®	47
Сниженная скорость вентилятора	25	Чистка без CombiClean®	48
Сниженная мощность	25	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
Многополочный таймер	25	Аварийный режим работы	49
Впрыск пара	25	Таблица ошибок	50
ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ			
Использование программируемых рецептов	26		
Программирование рецепта	27		
Рецепты выпечки	28		
Рецепты продуктов повседневного спроса	29		

ВВЕДЕНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ECOSMART®



Проектирование и применение всех рабочих и программных функций комбинированной печи/пропаривателя Alto-Shaam CT Express Combitherm основано на эффективной рабочей технологии Ecosmart. Характерная особенность Ecosmart — использование водяного барьера для изоляции камеры печи от наружного воздуха. Система Ecosmart не повышает давление в печи. Основное назначение системы — не допустить свободного выхода наружу пара и тепла, образующихся в печи.

Система Ecosmart перемещает в камере печи воздух и создает более высокий уровень насыщения пара, что способствует быстрому испарению при температурах выше 100 °С.

Настоящее руководство, представляющее собой вспомогательное средство для оператора, содержит подробные инструкции по использованию основных функций печи Combitherm и многих других дополнительных функций системы управления.

ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Простое управление печью Combitherm реализуется посредством простого кнопочного пульта, управляющего всеми функциями печи. Готовите ли вы по времени или с использованием дополнительного датчика температуры продукта, вы можете выпекать, жарить, готовить на пару, варить в кипятке, жарить на рашпере, производить расстройку, тушить и запекать с уверенностью рассчитывая на высокое качество.

Светодиодный дисплей. На легко читаемый дисплей выводятся настройки температуры, остающееся время работы и различные инструкции.



ПАРОВОЙ РЕЖИМ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ

ВВЕДЕНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ EXPRESSTOUCH™

Управление ExpressTouch печью Combitherm осуществляется простого кнопочного пульта с графическим представлением всех основных функций печи. Вы можете запрограммировать до 250 собственных рецептов. Кроме того, легко выполняется ручная готовка по времени и температуре.

Интуитивно понятный интерфейс. Система управления Alto-Shaam ExpressTouch работает с простым интерфейсом, который управляет всеми функциями готовки Combitherm. Как показывает название системы, все управление осуществляется прикосновениями.

Графические обозначения кнопок. Наглядные графические обозначения кнопок в сочетании с логическими процедурами обеспечивают в каждый момент выполнение нужных действий.

Обширная память. Доступ к 250 заготовленным вами и поименованным рецептам. Кроме того, печь СТ Express с системой ExpressTouch поставляется с более чем 100 заранее запрограммированными рецептами, охватывающими большинство наиболее популярных блюд.



ПАРОВОЙ РЕЖИМ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



КОНВЕКТИВНЫЙ РЕЖИМ



БРОЙЛЕРНЫЙ РЕЖИМ



РЕЖИМ РАЗОГРЕВА

Доступ к данным HACCP (дополнительно). В СТ Express с ExpressTouch предусмотрена возможность загрузки данных HACCP.

Шесть уровней Gold-n-Brown™ (поджаривания). Стандартной функцией ExpressTouch является наличие шести точных последовательных уровней поджаривания. Уникальная функция Gold-n-Brown дает оператору возможность создавать идеальные условия для идеальной окончательной обработки продукта.

Превосходная выпечка.

Двухскоростной вентилятор дает прекрасные результаты при выпечке. Опрыскивание водой позволяет получить блестящую хрустящую корочку на булочках и кондитерских изделиях.

Многополочный таймер.

Многополочный таймер позволяет следить за временем изготовления различных продуктов в одной и той же камере печи. Время отсчитывается в минутах и секундах.

Встроенная диагностика. Система ExpressTouch предусматривает встроенную диагностику с выводом результатов непосредственно на сенсорный экран.

Настройка на уменьшенный расход энергии.

Интерактивное управление ExpressTouch предусматривает настройку на уменьшенный расход энергии.

ПРИМЕЧАНИЕ. В предприятиях общественного питания технология с применением каталитического конвертера имеет ограничения, характерные для рекомендуемого использования (тип и количество производимого продукта). И тип меню, и объем продукции, соответствующие данному применению, ограничены. При превышении объемов или времени готовки возможности каталитической системы могут оказаться недостаточными; следите за правильностью использования. Кроме того, каталитический конвертер не захватывает пар (в нормальном паровом и/или комбинированном режиме готовки), выходящий из полости печи, если дверь печи открыта.

Испытания по методу EPA202 показали, что настоящий продукт соответствует рекомендациям по вентиляции, установленным NFPA96. Печь должна использоваться только для приготовления или подогрева пиццы, хлебобулочных изделий или аналогичных продуктов. Никакие сырые животные белковые продукты (птица со снятой кожей, мясной фарш, бекон, сосиски, куски мяса или рыбы и т.д.) не должны готовиться в этом оборудовании, если не предусмотрена механическая вентиляция. В печи могут подогреваться ранее изготовленные белковые продукты — мясо, рыба или птица со снятой кожей. Печь должна работать в хорошо вентилируемом месте, в котором разрешено приготовление пищи. Если предполагается готовить жирные белковые продукты, рекомендуется проконсультироваться с местными нормами и органами, ответственными за вентиляцию, чтобы обеспечить соответствие требованиям к вентиляции. Использование невентилируемых устройств требует официального разрешения местных органов. Некоторые юрисдикции могут не признавать сертификации или применения, утвержденного NSF/UL.

ВВЕДЕНИЕ

ВАЖНЕЙШИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИМЕЧАНИЕ. Во всех печах Combitherm в качестве стандартной меры безопасности осуществляется автоматический сброс пара. Весь пар из камеры печи выпускается непосредственно перед истечением времени готовки или выходом датчика на температуру настройки.

Эта функция реализуется во всех процессах готовки по заданной программе или по времени в любом режиме — паровом, комбинированном, конвекционном или режиме парового подогрева. Автоматический сброс пара не действует, если до истечения времени готовки открыть дверь печи, или если печь настроена на непрерывную работу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для чистки печей Combitherm используйте только утвержденной чистящее средство. Использование других чистящих веществ может обесцветить или повредить внутренние поверхности печи. Прежде чем использовать средство для чистки печи, изучите надпись на обертке и паспорт безопасности материала.

ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ОПЕРАТОРА

ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ И СОБЛЮДАЙТЕ ВСЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ ВЫ ВСТРЕТИТЕ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ



ОПАСНО	
	НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.
	ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
	В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ
ГОРЯЧИЙ ПАР ВЫЗЫВАЕТ ОЖОГИ	
СНАЧАЛА ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ ДВЕРИ ТОЛЬКО В ПЕРВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ОТКРЫВАНИЯ. ПОДОЖДИТЕ, ЧТОБЫ ВЫШЕЛ ВЕСЬ ПАР, И ЛИШЬ ЗАТЕМ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ.	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
	МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПРИСОЕДИНЕННЫЙ РУЧНОЙ ШЛАНГ ДЛЯ ОПРЫСКИВАНИЯ ЧЕГО БЫ ТО НИ БЫЛО, КРОМЕ ВНУТРЕННОСТИ КАМЕРЫ ПЕЧИ COMBITHERM.	
НЕ ОПРЫСКИВАЙТЕ ИЗ ШЛАНГА ГОРЯЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ КАМЕРЫ, В КОТОРОЙ ГОТОВИТСЯ ПИЩА. ДАЙТЕ ПЕЧИ ОСТЫТЬ ХОТЯ БЫ ДО 66 °C.	



	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ
НЕ ТРОГАЙТЕ ПРОТИВНИ С ЖИДКИМ ИЛИ ПОЛУЖИДКИМ ПРОДУКТОМ, НАХОДЯЩИЕСЯ ВЫШЕ УРОВНЯ ГЛАЗ ОПЕРАТОРА. ТАКОЙ ПРОДУКТ МОЖЕТ ВЫПЛЕСНУТЬСЯ И ПРИЧИНИТЬ ТЯЖЕЛЫЙ ОЖОГ.	

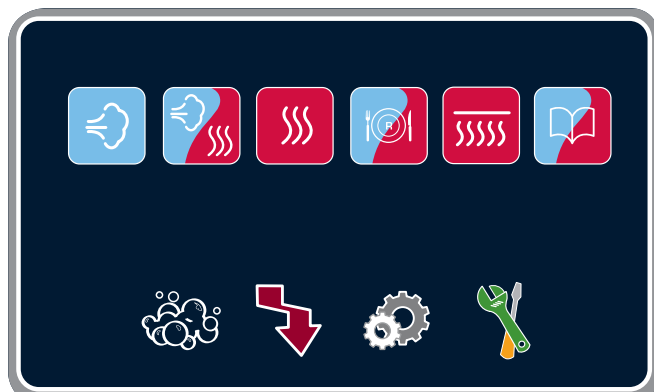
EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРЫ ЗАПУСКА



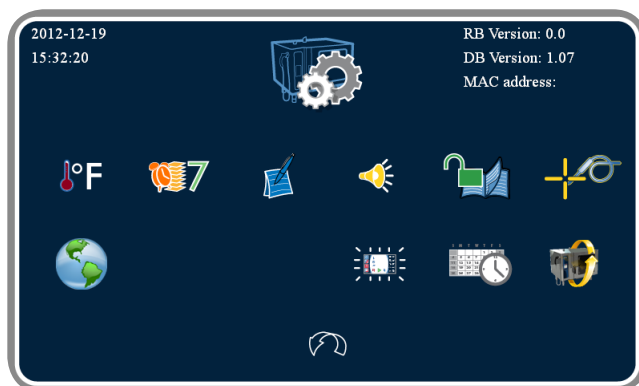
При включении питания печи загорается экран ExpressTouch. Сообщение «Loading» (Загрузка) означает, что загружается программное обеспечение (ПО). Экран показывает также ход загрузки, пока ПО не будет полностью готово к работе.

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ



-  **Режим чистки (дополнительно)**
Предусмотрено 4 (четыре) уровня чистки: промывка, легкая, нормальная и интенсивная чистка.
-  **Загрузка/выгрузка файлов и доступ к HACCP (дополнительно)**
Загрузка всех запрограммированных рецептов (стандартных заводских и запрограммированных пользователем) и данных HACCP на USB флэш-накопитель.
-  **Настройка**
Изменение заводских стандартных настроек. *Дополнительные сведения см. на следующей странице.*
-  **Служебный режим (защищен паролем)**
Этот режим доступен только для квалифицированных техников по обслуживанию.

ЭКРАН НАСТРОЙКИ



Градусы Фаренгейта или Цельсия.

Выберите формат представления температуры.

Примечание. Выбрав формат, вернитесь на экран главного меню и нажмите кнопку выключения питания печи.



Выбор языка. Можно выбрать английский, испанский, китайский, французский, немецкий, корейский или русский.



Число полок многополочного таймера.

Установите стандартное число продуктов в печи, которое будет использовать многополочный таймер.



Памятка. При переключении режима вернуться к стандартным заводским настройкам времени и температуры или сохранить последнюю пользовательскую настройку.



Настройка звуковой сигнализации.

Изменение звука и громкости .



Яркость сенсорного экрана. Настройка яркости дисплея.



Блокировать/разблокировать рецепты.

Защита запрограммированных рецептов паролем.



Установить/изменить дату и время.

Настройка или изменение даты и времени.



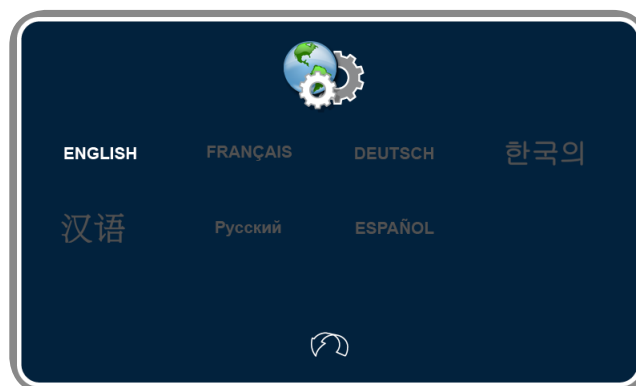
Калибровать датчик продукта (дополнительно)



Обновление программы. Загрузка в печь новой управляющей программы с накопителя USB.



Вернуться на предыдущий экран. Возврат на предыдущий экран по окончании настройки.



EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКРАН ВЫГРУЗКИ/ЗАГРУЗКИ

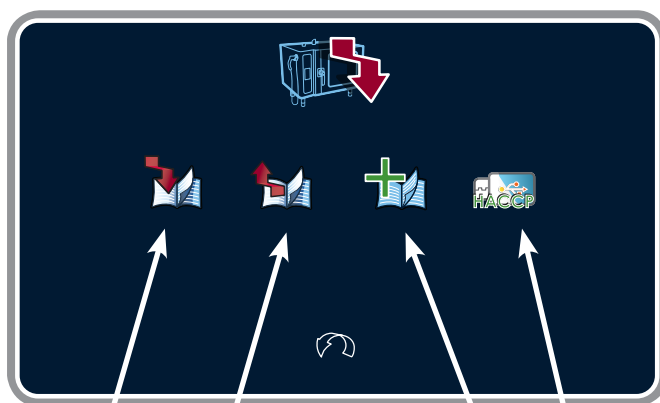


ССЫЛКА ДЛЯ
ЗАГРУЗКИ

Мощное средство. Система управления ExpressTouch играет важную роль в нашем процессе непрерывного совершенствования. Вы можете загружать в свою печь новые функции и возможности, как только они становятся доступны. Загрузка производится по ссылке на нашем веб-сайте:

<http://alto-shaam.sites.hubspot.com/expressstouch-software>

Вы можете также просто позвонить в наш отдел обслуживания, и вам помогут.



ЗАГРУЗИТЬ
РЕЦЕПТЫ

ВЫГРУЗИТЬ
РЕЦЕПТЫ

ВЕРНУТЬСЯ НА
ПРЕДЫДУЩИЙ
ЭКРАН

ЗАГРУЗИТЬ
ДАННЫЕ HACCP
ДОБАВИТЬ
ВСЕ РЕЦЕПТЫ



Загрузить рецепты

Скопируйте **все** рецепты с USB флэш-накопителя в печь. Они запишутся вместо существующих рецептов.



Выгрузить рецепты

Скопируйте **все** рецепты из блока управления печи на USB флэш-накопитель.



Добавить все рецепты

Скопируйте **все** рецепты с USB флэш-накопителя в блок управления печью. Все рецепты будут добавлены в начало существующего списка рецептов.

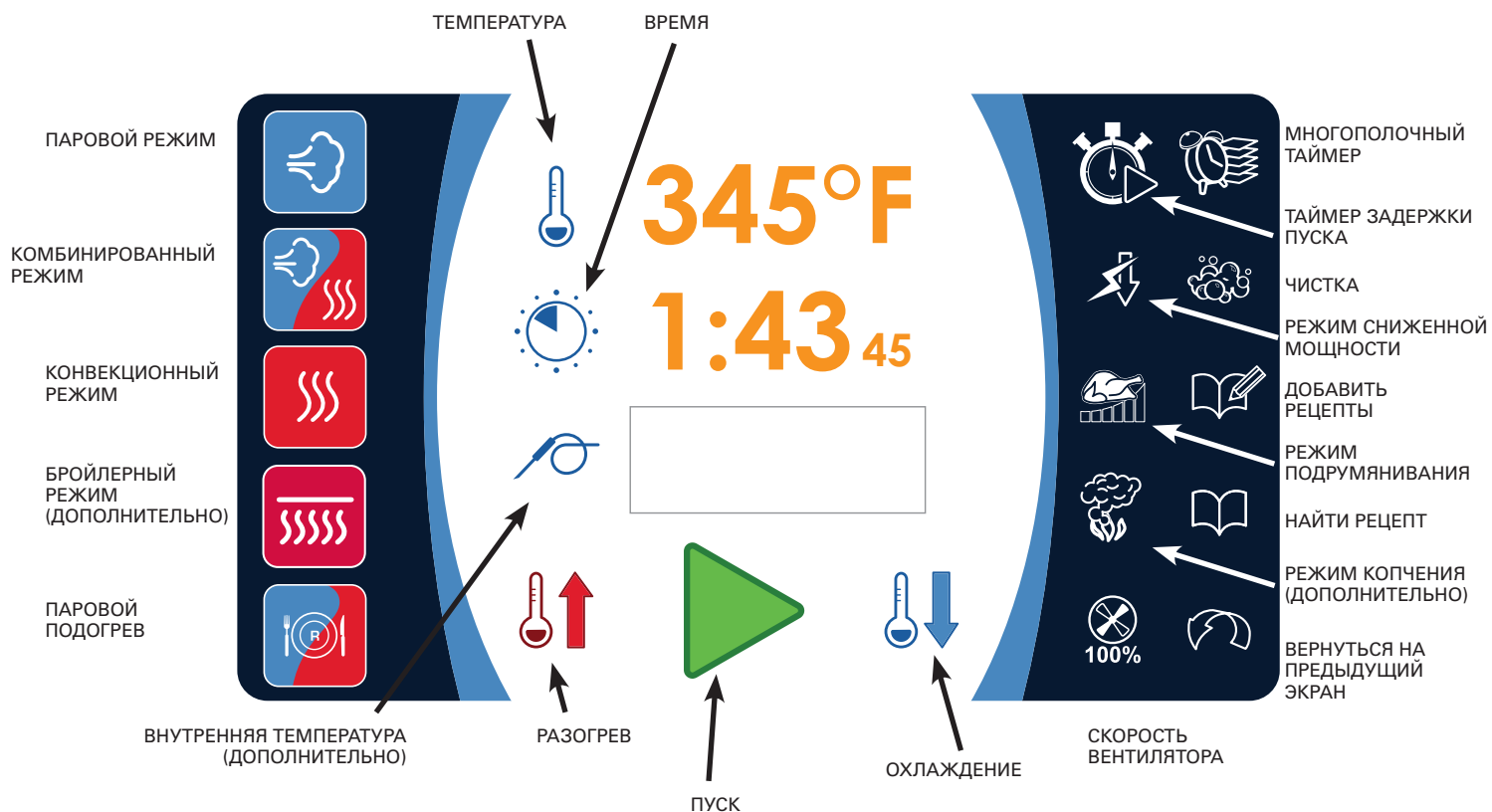


Данные HACCP (дополнительно)

Загрузите данные для просмотра на USB флэш-накопитель в формате .txt.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКРАН РЕЖИМА ГОТОВКИ



EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ЭКРАНА РЕЖИМА ГОТОВКИ

ЗНАЧКИ ГЛАВНОГО МЕНЮ



Кнопка включения питания

Включает питание печи и автоматически заливает воду в печи, оборудованные парогенератором, который нагревается до температуры дежурного режима 77 °С.



Кнопка выключения питания

Однократное нажатие инициирует последовательность выключения печи.

Примечание. Во время цикла готовки печь не выключится. Возможно, потребуется нажать на кнопку сильнее. Сильно нажмите и удерживайте кнопку выключения питания в течение 10, чтобы выключить печь, **ТОЛЬКО ЕСЛИ** кнопка заблокирована и не реагирует.



Паровой режим

Печь работает в паровом режиме в интервале температуры 30 – 121 °С.

- Стандартная заводская настройка — автоматический пар при 100 °С.
- Быстрый пар — в интервале 101 – 121 °С.
- Низкотемпературный пар — в интервале 29 – 99°С.



Комбинированный режим

Этой кнопкой выбирается режим готовки сочетанием пара и конвекционного тепла. Настраивается в интервале 100 – 252 °С.



Конвекционный режим

Этой кнопкой выбирается режим готовки без пара под действием конвекционного тепла в интервале 29 – 252 °С.



Бройлерный режим (дополнительно)

При помощи бройлерного элемента, установленного в верхней полке, быстро и эффективно готовятся, сэндвичи, начо, супы и десерты.



Режим парового разогрева

В этом режиме разогрев осуществляется автоматическим впрыском пара при температуре 120 – 160 °С.



Температура

Служит для задания нужной температуры готовки, для напоминания заданной температуры или для проверки фактической температуры печи.



Время

Служит для задания нужного времени готовки или для напоминания заданного времени.



Внутренняя температура (дополнительно)

Служит для задания требуемой внутренней температуры продукта, для напоминания значения внутренней температуры, установленной оператором, или для вывода текущей внутренней температуры продукта.



Режим разогрева

Разогрев камеры печи до температуры, задаваемой пользователем.



Режим охлаждения

Ускоренное снижение температуры камеры печи до значения, задаваемого пользователем.



Время задержки пуска

Быстрый и простой способ начать разогрев печи, когда вас нет поблизости, чтобы к вашему приходу печь была готова.



Пуск/Стоп

Иницирует все функции режима готовки и запрограммированные процедуры, хранимые в памяти. Останавливает действующий режим готовки или выполняемые запрограммированные процедуры.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗНАЧКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ



Режим сниженной мощности

Используется для снижения пиков мощности кухни и уменьшения расхода энергии.



Режим подрумянивания

Этот индикатор светится, если оператор вводит функцию подрумянивания в цикл готовки по времени или по программе в любом режиме. Уровень 1 соответствует наиболее слабому подрумяниванию, уровень 6 — наиболее сильному.



Скорость вентилятора

Этот индикатор светится, если оператор устанавливает сниженную скорость вентилятора, чтобы защитить продукты, чувствительные к высокой скорости движения воздуха.



Вернуться к предыдущему меню



Добавить рецепт

Используется для создания, изменения, дублирования и удаления запрограммированных меню.



Найти рецепт

Доступ к списку меню всех хранимых программ готовки.



Многополочный таймер

Используются отдельные таймеры для одной или нескольких полок камеры печи (виден только в режиме готовки по времени).



Впрыск пара (на иллюстрации отсутствует)

Нажмите, чтобы в любом режиме готовки добавить влагу. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.



Дельта-Т, внутренняя температура (дополнительно). Виден только в некоторых режимах готовки по датчику. В этом режиме температура готовки корректируется автоматически в зависимости от внутренней температуры продукта.



Режим копчения (дополнительно). Этот значок виден только в конвекционном или комбинированном режиме. Индикатор светится, если оператор установил функцию копчения в цикле готовки по таймеру, датчику или программе.

ЗАВОДСКИЕ СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ EXPRESSTOUCH

РЕЖИМ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ
Пар	100 °C	70 °C	25 мин.
Комбинированный	175 °C	70 °C	70 мин.
Конвекция	175 °C	70 °C	30 мин.
Бройлер / Доводка (дополнительно)	___ °C	Не применимо	— : —
Паровой разогрев (только при наличии ExpressTouch)	135 °C	70 °C	5 мин.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПАРОВОЙ РЕЖИМ

В паровом режиме оператор может варить на пару, варить в кипятке или бланшировать. В этом режиме пар автоматически генерируется при температуре кипения воды; для ускорения готовки генерируется перегретый пар; наконец, для более деликатных блюд — паштета, мусса, морепродуктов, заварного крема — генерируется низкотемпературный пар.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПАРОВОГО РЕЖИМА.




КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПУСКА, ЧТОБЫ ЗАПУСТИТЬ ПАРОВОЙ РЕЖИМ С ЗАДАНЫМИ НАСТРОЙКАМИ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

В верхней части окна выбора температуры появится значение температуры готовки. Напечатайте нужное значение или воспользуйтесь кнопками-стрелками «вверх» и «вниз», чтобы откорректировать температуру. Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


- Автоматический пар 100 °С
- Быстрый пар 101 – 121 °С
- Низкотемпературный пар 29 – 99 °С

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.


В верхней части окна выбора времени появится значение времени готовки. Напечатайте нужную длительность готовки или откорректируйте значение кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки», чтобы подтвердить изменение.

Или, если вы хотите установить работу в непрерывном режиме, коснитесь значка --:-- и подтвердите выбор, нажав «галочку»  .

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:




КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

На дисплее печи появится ранее заданное значение или значение стандартной настройки внутренней температуры. Коснитесь выведенного значения температуры. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Напечатайте нужное значение внутренней температуры или откорректируйте его кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


Прежде чем активировать режим внутренней температуры, подсоедините съемный датчик и вставьте его в продукт.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В ПАРОВОМ РЕЖИМЕ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

- На дисплее появится настройка температуры полости.
- При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком  будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком  и внесите нужные изменения.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная внутренняя температура, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

- Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.



ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, КОСНУВШИСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.



ПАРОВОЙ РЕЖИМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

В этом режиме пропаривается полная или частичная загрузка печи одним продуктом или несколькими продуктами без перемешивания запахов. Однако при изготовлении на пару нескольких продуктов необходимо принимать во внимание время

готовки отдельных продуктов. Поскольку в печи Combitherm поддерживается нормальное атмосферное давление, во время готовки в паровом режиме можно открывать дверь, чтобы более тщательно наблюдать за продуктами.

ПАР

Для работы в этом программном режиме особенно удобны перфорированные противни глубиной, 65 мм. Они позволяют несколько сократить время готовки и препятствуют чрезмерной обработке нижней части продукта, соприкасающейся с днищем противня.

Перед готовкой разделите замороженные овощи, чтобы обеспечить равномерную обработку.

Одновременно можно готовить на пару самые различные продукты, но при этом необходимо учитывать, что все они требуют различного времени готовки.

ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР

Высокотемпературный пар подходит для плотных, корневищных овощей — картофеля, репы, моркови, капусты.

Высокотемпературный пар сокращает время готовки приблизительно на 10 % по сравнению с временем, которое требуется для обычного пара при температуре 100 °С.

Устанавливайте температуру пара 105 – 110 °С при небольшой загрузке и 110°С – 121 °С при полной загрузке.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР

Режим низкотемпературного пара действует при температуре в камере печи ниже 100 °С.

Готовка на пару в этом режиме занимает больше времени.

Готовка сосисок на низкотемпературном пару не дает оболочке трескаться или отслаиваться.

Используйте низкотемпературный пар для таких блюд, как креветки, рыба, морепродукты и крем-карамель.

Для получения наилучших результатов готовьте все деликатные блюда на низкотемпературном пару, при 99 °С или ниже.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Комбинированный режим оказался наиболее универсальным и широко используемым режимом работы печей Combitherm. Он в кратчайшее время дает наилучшие результаты для самого широкого круга блюд. Уникальная функция управления этим режимом позволяет оператору жарить или печь, сочетая пар и конвекционное тепло. Помимо сокращения времени готовки, это сочетание пара и нагрева приводит, по сравнению с обычной конвекционной печью, к меньшей усадке продукта и удержанию большего количества влаги.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА.

На экране появятся последние настройки или стандартные настройки температуры и времени.




НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ ПРИ ВЫВЕДЕННЫХ НАСТРОЙКАХ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.


В верхней части окна выбора температуры появится значение температуры готовки. Напечатайте нужное значение или воспользуйтесь кнопками-стрелками «вверх» и «вниз», чтобы откорректировать температуру. Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

- Диапазон температуры готовки: 100 – 252 °C

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.


В верхней части окна выбора времени появится значение времени готовки. Напечатайте нужную длительность готовки или откорректируйте значение кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

Или, если вы хотите установить работу в непрерывном режиме, коснитесь значка --|-- и подтвердите выбор, нажав «галочку».

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:





КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

На дисплее печи появится ранее заданное значение или значение стандартной настройки внутренней температуры. Коснитесь выведенного значения внутренней температуры. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Напечатайте нужное значение внутренней температуры или откорректируйте его кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

Прежде чем активировать режим внутренней температуры, подсоедините съемный датчик и вставьте его в продукт.




ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

- На дисплее появятся температура и оставшееся время готовки.
- При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком  будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком  и внесите нужные изменения.



НАЖМИТЕ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ, ЧТОБЫ ВПРЫСНУТЬ ПАР. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная оператором внутренняя температура, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

- Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.



ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, КОСНУВШИСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА.



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

В комбинированном режиме автоматически происходит впрыск оптимального количества пара. Выбирать уровень влажности не требуется. Пища не высыхает. Запахи сохраняются и при одновременной обработке нескольких продуктов не перемешиваются.

Поскольку подача пара регулируется автоматически, дверь можно открывать в любой момент. Открывая дверь печи, обязательно соблюдайте условия безопасности.

Комбинированный режим особенно эффективен при выпечке, обжаривании, жарении на огне, тушении, обжаривании с тушением и запекании.

При готовке в комбинированном режиме температуру можно снизить на 10 – 20 % по сравнению с обычными методами готовки.

Время готовки сокращается приблизительно на 40 % по сравнению с временем готовки при той же температуре в конвекционной печи и на 50 – 60 % по сравнению с временем готовки при той же температуре в обычной печи.

Подрумянивание пищи в печи Combitherm начинается при температуре готовки приблизительно 120 °С.

Более высокая температура готовки приводит к более сильному подрумяниванию, но и к большей потере веса продукта. Для дополнительного подрумянивания используйте кнопку сброса влаги или включите режим Gold-n-Brown (Подрумянивание) в процедуру готовки. Режим подрумянивания особенно полезен для добавления цвета продуктам высокой влажности, например, цыплятам и другим блюдам из птицы или для дополнительного подрумянивания полной загрузки или продуктов с другим содержанием влаги.

В комбинированном режиме подрумянивание получается равномерным без поворачивания противней.

Чтобы добиваться более равномерных результатов, не готовьте в противнях глубже 100 мм.

КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ

В конвекционном режиме продукты обрабатываются горячим воздухом, циркулирующим при температуре 29 – 252 °С. Во многих случаях комбинированный режим может дать лучшие результаты. Поэтому, возможно, есть смысл ограничить использование конвекционного режима.

 ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОНВЕКЦИОННОГО РЕЖИМА.

На экране появятся последние настройки или стандартные настройки температуры и времени.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ ПРИ ВЫВЕДЕННЫХ НАСТРОЙКАХ.


ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

В верхней части окна выбора температуры появится значение температуры готовки. Напечатайте нужное значение или воспользуйтесь кнопками-стрелками «вверх» и «вниз», чтобы откорректировать температуру. Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

- Диапазон температуры готовки: 29 – 252 °С


ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

В верхней части окна выбора времени появится значение времени готовки. Напечатайте нужную длительность готовки или откорректируйте значение кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


Или, если вы хотите установить работу в непрерывном режиме, коснитесь значка --:-- и подтвердите выбор, нажав «галочку».



ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

На дисплее печи появится ранее заданное значение или значение стандартной настройки внутренней температуры. Коснитесь выведенного значения внутренней температуры. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Напечатайте нужное значение внутренней температуры или откорректируйте его кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


Прежде чем активировать режим внутренней температуры, подсоедините съемный датчик и вставьте его в продукт.


 ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

- На дисплее появятся температура и оставшееся время готовки.
- При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком  будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком  и внесите нужные изменения.

 НАЖМИТЕ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ, ЧТОБЫ ВПРЫСНУТЬ ПАР. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная оператором внутренняя температура, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

- Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.

 ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, НАЖАВ КРАСНУЮ КНОПКУ ОСТАНОВА.



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

Конвекционный режим можно использовать для обжаривания или выпечки продуктов с очень коротким временем готовки, или для продуктов высокой влажности, например, сдобы, пирогов и печенья, или для подрумянивания поверхности продукта.

Конвекционный режим лучше всего работает с продуктами, содержащими мало влаги, или для очень влажной пищи, из которой должен быть изготовлен сухой готовый продукт.

Для выпечки разогрейте Combitherm до 163 – 191 °С. После подогрева установите нужную температуру.


Более высокая температура готовки приводит к более сильному подрумяниванию, но и к большей потере веса продукта. Для дополнительного подрумянивания используйте кнопку сброса влаги или включите режим подрумянивания в процедуру готовки.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗОГРЕВ

В режиме разогрева обработка выполняется горячим воздухом, циркулирующим при температуре 120 – 160 °С.

 ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА.

На экране появятся последние настройки или стандартные настройки температуры и времени.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ ПРИ ВЫВЕДЕННЫХ НАСТРОЙКАХ.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

В верхней части окна выбора температуры появится значение температуры готовки. Напечатайте нужное значение или воспользуйтесь кнопками-стрелками «вверх» и «вниз», чтобы откорректировать температуру. Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

- Диапазон температуры готовки: 120 – 160 °С

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

В верхней части окна выбора времени появится значение времени готовки. Напечатайте нужную длительность готовки или откорректируйте значение кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


Или, если вы хотите установить работу в непрерывном режиме, коснитесь значка --:-- и подтвердите выбор, нажав «галочку».



ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.

На дисплее печи появится ранее заданное значение или значение стандартной настройки внутренней температуры. Коснитесь выведенного значения внутренней температуры. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Напечатайте нужное значение внутренней температуры или откорректируйте его кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


Прежде чем активировать режим внутренней температуры, подсоедините съемный датчик и вставьте его в продукт.


 ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

- На дисплее появятся температура и оставшееся время готовки.
- При готовке по показаниям датчика во время работы рядом со значком  будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком  и внесите нужные изменения.

 НАЖМИТЕ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ, ЧТОБЫ ВПРЫСНУТЬ ПАР. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда истечет время готовки или будет достигнута заданная оператором внутренняя температура, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

- Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.

 ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, НАЖАВ КРАСНУЮ КНОПКУ ОСТАНОВА.



РАЗОГРЕВ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОВАРУ

Поскольку блюда, разложенные по тарелкам, состоят из совершенно несхожих продуктов, для получения наилучших результатов следует учитывать ряд важных факторов. Время, необходимое для разогрева, зависит от плотности (компактности) продуктов, толщины, количества продуктов на каждой тарелке и общего количества тарелок. Опять-таки, наилучший метод определения времени разогрева — это опыт. Определите и запишите время, требуемое для определенного блюда. В дальнейшем вы будете получать при разогреве ожидаемый результат.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ В ОТНОШЕНИИ РАЗОГРЕВА БЛЮД, РАЗЛОЖЕННЫХ ПО ТАРЕЛКАМ

- ВСЕ КОМПОНЕНТЫ БЛЮДА НА ТАРЕЛКЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИМЕРНО ОДНОЙ ПЛОТНОСТИ.
- ВСЕ КОМПОНЕНТЫ БЛЮДА НА ТАРЕЛКЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРИМЕРНО ОДНОЙ ТОЛЩИНЫ.
- РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛИТЕ ПО ТАРЕЛКЕ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ.
- СТАРАЙТЕСЬ, ЧТОБЫ РАЗЛИЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ НЕ ПЕРЕКРЫВАЛИСЬ.
- СОУСЫ СЛЕДУЕТ ПОДОГРЕВАТЬ И ДОБАВЛЯТЬ ПОСЛЕ РАЗОГРЕВА БЛЮД.
- РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ПИЦЦЫ МОЖНО РАЗОГРЕВАТЬ ОДНОВРЕМЕННО.

РАЗОГРЕВ ПОРЦИОННЫХ БЛЮД

Одна тарелка извлекается из холодильника, доводится до нужной температуры и немедленно подается на стол. Тарелки с порциями готовятся заранее, закрываются и охлаждаются. Подогрейте печь Combitherm. Достаньте тарелку из холодильника и поместите ее в печь при 135 °С, если тарелка не накрыта, или при 150 °С, если она накрыта. Разогрев мясных блюд длится дольше, чем если все компоненты — овощные. При разогревании следите за нужной внутренней температурой, а не за временем. После разогрева извлеките тарелку из печи, добавьте соус, гарнир и подавайте на стол. Этот процесс можно повторять, сколько потребуется.

Для максимально эффективной непрерывной работы рекомендуется на время обслуживания выделить печь Combitherm только для разогрева.

РАЗОГРЕВ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Для массового разогрева продуктов полностью разморозьте их, не снимая упаковки, в камерном холодильнике. **НЕ ИЗВЛЕКАЙТЕ ПРОДУКТ ИЗ МЕШКОВ.** Поместите оттаявшие пакеты в подогретую печь и разогревайте в низкотемпературном паровом режиме до достижения нужной внутренней температуры. Поместите разогретые пакеты в подогретый шкаф для выдерживания, настроенный на 60 – 74 °С, пока продукты не будут готовы для подачи на стол.

ПРИ РАЗОГРЕВЕ НА ТАРЕЛКАХ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КРЫШКИ ТАРЕЛОК.



БРОЙЛЕРНЫЙ РЕЖИМ (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ)

Бройлерный режим создается установленным сверху бройлерным элементом. Этот режим идеален для быстрого и эффективного подрумянивания или обжаривания сэндвичей, начо, супов и десертов.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА БРОЙЛЕРНОГО РЕЖИМА.

На экране появятся последние настройки или стандартная настройка времени. В поле температуры появится _ _ _ _ C.




НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ ПРИ ВЫВЕДЕННЫХ НАСТРОЙКАХ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

В верхней части окна выбора времени появится значение времени готовки. Напечатайте нужную длительность готовки или откорректируйте значение кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

ПРИМЕЧАНИЕ. Бройлерный режим не позволяет использовать какие-либо дополнительные функции — копчение, дельта-T, впрыск воды, уровни энергии, уровни подрумянивания или таймеры полков. В бройлерном режиме всегда используется 50-% скорость вентилятора.


Или, если вы хотите установить работу в непрерывном режиме, коснитесь значка --:-- и подтвердите выбор, нажав «галочку».



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

- На дисплее появятся температура (_ _ _ _ C) и оставшееся время готовки.

Когда время готовки истечет, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

- Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.



ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, НАЖАВ КРАСНУЮ КНОПКУ ОСТАНОВА.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЖИМ РАБОТЫ ПО ПОКАЗАНИЯМ ДАТЧИКА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ)


Вместо работы по таймеру можно использовать датчик, которым укомплектована печь, для работы по показаниям датчика внутренней температуры в сочетании с любым программным режимом. Для более точного измерения внутренней температуры можно воспользоваться дополнительным специальным датчиком Combitherm, который измеряет температуру в четырех стратегически важных точках и выводит среднюю температуру.

 ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.


ПРЕЖДЕ ЧЕМ АКТИВИРОВАТЬ РЕЖИМ ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ПОДСОЕДИНИТЕ СЪЕМНЫЙ ДАТЧИК И ВСТАВЬТЕ ЕГО В ПРОДУКТ.


Датчик нужно вставить таким образом, чтобы его кончик находился в центре масс пищи. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте датчик в центре продукта и прикрепите провод датчика к краю контейнера.


КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА НУЖНОГО РЕЖИМА ГОТОВКИ. На экране появятся последние настройки или стандартные настройки температуры и времени.


 НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ ПРИ ВЫВЕДЕННЫХ НАСТРОЙКАХ, ИЛИ



 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.


В верхней части окна выбора температуры появится значение температуры готовки. Напечатайте нужное значение или воспользуйтесь кнопками-стрелками «вверх» и «вниз», чтобы откорректировать температуру. Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.


На дисплее печи появится ранее заданное значение или значение стандартной настройки внутренней температуры. Коснитесь выведенного значения внутренней температуры. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Напечатайте нужное значение внутренней температуры или откорректируйте его кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.


 ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

• Во время работы рядом со значком  будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком  и внесите нужные изменения.

 НАЖМИТЕ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ, ЧТОБЫ ВПРЫСНУТЬ ПАР. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

Когда будет достигнута установленная оператором внутренняя температура, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

• Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.

 ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, НАЖАВ КРАСНУЮ КНОПКУ ОСТАНОВА.

ПРИМЕЧАНИЕ. ОТКАЛИБРУЙТЕ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ EXPRESSTOUCH

При включенной печи ExpressTouch установите в печь кувшин с ледяной водой.

Опустите датчик в кувшин.

Проверьте температуру, нажав кнопку внутренней температуры на экране режима готовки.

Когда температура станет равной 35 °F, коснитесь стрелки возврата в левом нижнем углу экрана, чтобы перейти на экран главного меню.

Коснитесь кнопки «Настройки».

Коснитесь кнопки «Калибровать датчик продукта».

Кнопкой «минус» уменьшите температуру на 3 градуса и вернитесь на экран «Настройки», нажав кнопку возврата.

Теперь датчик откалиброван должным образом.

РЕЖИМ ДЕЛЬТА-Т ГОТОВКИ ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ)


Эта специальная программная функция выполняет готовку по внутренней температуре продукта с использованием показаний датчика. Однако в отличие от обычного режима с использованием внутренней температуры, в режиме дельта-Т температура печи автоматически увеличивается пропорционально внутренней температуре продукта. Режим дельта-Т можно сочетать с конвекционным или с комбинированным режимом, что дает более мягкий метод готовки. Подрумянивание происходит в конце цикла готовки.

 ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.


ВСТАВЬТЕ ДАТЧИК В ПРОДУКТ.

Датчик нужно вставить таким образом, чтобы его кончик находился в центре масс пищи. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте датчик в центре продукта и прикрепите провод датчика к краю контейнера.


КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА НУЖНОГО РЕЖИМА ГОТОВКИ. На экране появятся последние настройки или стандартные настройки температуры и времени.



 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДАТЧИКА.


На дисплее печи появится ранее заданное значение или значение стандартной настройки внутренней температуры. Коснитесь выведенного значения внутренней температуры. В верхней части окна выбора температуры появится внутренняя температура продукта. Напечатайте нужное значение внутренней температуры или откорректируйте его кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки»

, чтобы подтвердить изменение.


 КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДЕЛЬТА-Т В ПРАВОМ НИЖНЕМ УГЛУ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА.


 ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

- Во время работы рядом со значком  будет выведена фактическая внутренняя температура продукта. Чтобы изменить значение внутренней температуры, коснитесь температуры рядом со значком  и внесите нужные изменения.

 НАЖМИТЕ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ, ЧТОБЫ ВПРЫСНУТЬ ПАР. При каждом нажатии значка выпускается одна порция пара.

Когда будет достигнута установленная оператором внутренняя температура, звуковой сигнал сообщит об окончании рабочего режима.

- Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова  или откройте дверь печи.

 ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ, НАЖАВ КРАСНУЮ КНОПКУ ОСТАНОВА.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРЫ COMBISMOKER®

ЗАГРУЗИТЕ ЩЕПУ

- Отмерьте один полный контейнер сухой щепы.
- В течение 5 – 10 мин. вымачивайте сухую щепу в воде.
- Стряхните со щепы лишнюю воду.
- Поместите увлажненную щепу обратно в контейнер и надежно закрепите контейнер на двух зубцах с внутренней стороны панели печи.

Полный контейнер щепы будет давать дым в течение одного– двух часов, в зависимости от температуры, выбранной для готовки продукта. Проверено, что рекомендуемые рецепты обеспечивают полное пропитывание продукта дымом и придают ему необходимый аромат копченого продукта.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПОВАРУ

Такие продукты, как ребрышки, которые для создания полного аромата требуют более интенсивного пропитывания дымом, должны оставаться в печи после окончания готовки. Не открывайте дверь печи.

Настройте печь на низкотемпературный паровой режим при 60 – 71 °C и оставьте продукт в печи приблизительно на час.

Если вы хотели бы получить помощь, приглашаем вас обратиться за рекомендациями к повару компании Alto-Shaam.

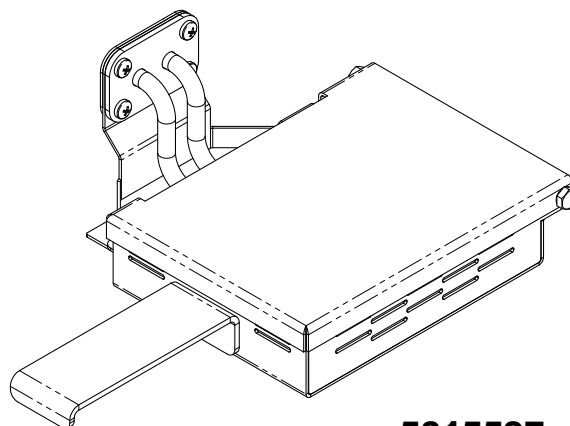
ПРИМЕЧАНИЕ. При готовке в режиме копчения не открывайте дверь печи.

В режиме Touch CombiSmoker можно работать и без функции копчения. Однако по окончании работы печи в качестве коптильни необходимо ее очистить, чтобы аромат копчения не перешел на другие продукты. Инструкции по чистке приводятся в этом руководстве.

Закончив копчение, извлеките из печи контейнер со щепой. Выбросьте щепу в огнеупорный мусорный бак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ. При попадании в камеру печи наружного воздуха щепы может загореться.



5015597

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ В ALTO-SHAAM

ЩЕПА

ОБЩИЙ ВЕС ПАКЕТОВ
ЩЕПЫ МОЖЕТ МЕНЯТЬСЯ
ИЗ-ЗА ВЫСОКОГО
СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ ПРИ
УПАКОВКЕ.

пакеты по 20 фунтов

Яблоня	WC-22543
Орех	WC-2829
Вишня	WC-22541
Клен сахарный	WC-22545



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОПЧЕНИИ НЕПОДХОДЯЩИХ МАТЕРИАЛОВ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ, ПРЕДСТАВЛЯТЬ ОПАСНОСТЬ, ВЫВЕСТИ ИЗ СТРОЯ ОБОРУДОВАНИЕ ИЛИ УМЕНЬШИТЬ ОБЩИЙ СРОК СЛУЖБЫ ПЕЧИ.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ДРЕВЕСНЫЕ ОПИЛКИ.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЩЕПУ РАЗМЕРОМ МЕЛЬЧЕ НОГТЯ.**

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕДУРЫ COMBISMOKER®

Функция копчения, горячего или холодного, предусматривается в качестве дополнительной для печи 4.10esi CT Express. Функция копчения может действовать в комбинированном или в конвекционном режиме. **Примечание.** В этом случае вентилятор по умолчанию переходит на половинную скорость. Функция копчения не действует в паровом режиме и в режиме разогрева.



ВКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕЧИ.



КОСНИТЕСЬ КНОПКИ НУЖНОГО РЕЖИМА, КОМБИНИРОВАННОГО ИЛИ КОНВЕКЦИОННОГО.

ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

ДЛЯ ГОТОВКИ ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ.

ЧТОБЫ АКТИВИРОВАТЬ COMBISMOKE:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ФУНКЦИИ — КОПЧЕНИЯ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ КОПЧЕНИЕ, НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ РАБОТЕ С НИМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ПРОЦЕДУРЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ОХЛАЖДЕНА ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

ПОМЕСТИТЕ НА ПОЛКУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НАД КОНТЕЙНЕРОМ СО ЩЕПОЙ ПОЛНОРАЗМЕРНЫЙ ПРОТИВЕНЬ, ЗАПОЛНЕННЫЙ ЛЬДОМ.

ЗАПОЛНИТЕ ЛЬДОМ НИЗ ПЕЧИ.

ПОМЕСТИТЕ ПИЩУ В ПЕЧЬ И ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА КОНВЕКЦИОННОГО РЕЖИМА.

АКТИВИРУЙТЕ COMBISMOKE:



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ФУНКЦИИ — КОПЧЕНИЯ.

ИЗМЕНИТЕ НАСТРОЙКИ, ПОКАЗАННЫЕ НА ЭКРАНЕ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ТЕМПЕРАТУРЫ.

НАПЕЧАТАЙТЕ 32 °F ИЛИ 0 °C.

ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ:



КОСНИТЕСЬ ЭКРАНА СПРАВА ОТ ЗНАЧКА ВРЕМЕНИ.

НАПЕЧАТАЙТЕ НУЖНОЕ ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ КОПЧЕНИЕ, НАЖМИТЕ КНОПКУ ПУСКА.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПОВАРУ:

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВАШИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ, ОСТАВЬТЕ ПИЩУ В СРЕДЕ КОПЧЕНИЯ НА 10 – 60 МИН. ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРИ ПЕЧИ, ЧТОБЫ ПРОДУКТ ЛУЧШЕ ПРОПИТАЛСЯ ДЫМОМ.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ С НЕВЕНТИЛИРУЕМЫМ КОЛПАКОМ

Дополнительный невентилируемый колпак устанавливается непосредственно на заводе, прямо сверху печи Alto-Shaam Combitherm. Колпак выпускает чистый воздух обратно в кухню, отфильтровывая пары и жир. Мощный вентилятор втягивает пары во впуск колпака, отбирая их из верхнего выпускного отверстия печи. Пары циркулируют через фильтры. Фильтр с активированным углем очищает воздух перед его выпуском через верх колпака.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поверните ручку питания невентилируемого колпака в положение **ON** (Вкл).
2. Загорится светодиодный индикатор.
3. Подождите пять секунд, затем включите питание печи Combitherm.

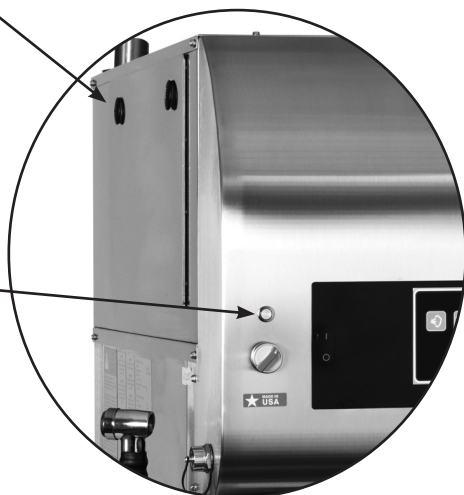
ЗАЩЕЛКА ДВЕРИ ФИЛЬТРА

Чтобы открыть, поверните монеткой или отверткой; поверните в обратную сторону, чтобы закрыть и запереть.

Колпак и печь не будут работать, если не запереть замок должным образом.

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

Если индикатор не загорается, это значит, что фильтры отсутствуют или установлены неправильно. Проверьте установку фильтров. Колпак и печь не будут работать, если не закрыть колпак должным образом.



Механизм задержки отпирания. В течение 20 секунд этот механизм не дает оператору полностью открыть дверь печи. За это время из печи удаляется пар и насыщенный жиром воздух. Можно запрограммировать более длительную задержку. По истечении установленного времени механизм автоматически отпирается и позволяет полностью открыть дверь.

Экстренное отпущение защелки. Эта возможность должна использоваться, **ТОЛЬКО** если механизм задержки отпирания не работает, или при сбое питания. Многократное использование экстренного отпущения защелки может повредить механизм переключения. Защелка находится на правой стороне печи, ближе к задней стенке.


ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Все вспомогательные функции можно вводить в действие в любой момент или включать их в любую программу готовки. По окончании режима готовки или программы печь автоматически отсоединяет все вспомогательные функции.


ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ ГОТОВКИ.

 НАЖМИТЕ ЗНАЧОК ПОДОГРЕВА.

Вверху окна выбора температуры подогрева появится значение температуры. Напечатайте нужное значение или воспользуйтесь кнопками-стрелками «вверх» и «вниз», чтобы откорректировать температуру. Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

Когда температура подогрева будет достигнута, звуковой сигнал сообщит об окончании подогрева.

• Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова . Если не нажать кнопку останова, температура подогрева будет поддерживаться.

ФУНКЦИЯ GOLD-N-BROWN (ПОДРУМЯНИВАНИЯ)

Подрумянивание — автоматическая функция, предназначенная для регулирования влажности и придания продуктам требуемого дополнительного цвета. Эта функция особенно полезна для придания дополнительной окраски продуктам высокой влажности, например, цыплятам и другим изделиям из птицы, или для дополнительного подрумянивания полной загрузки или других влажных продуктов. Кроме того, она может быть использована для придания текстуры таким продуктам, как картофель-фри или цыпленок в сухарях. Подрумянивание может быть использовано в любом режиме готовки или включено в программу готовки.

Подрумянивание может быть использовано для любого продукта. В зависимости от типа продукта и загрузки продуктом, подрумянивание может несколько увеличить настройку времени готовки из-за добавления времени на завершение цикла подрумянивания. Это стандартное условие работы функции.

ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ ГОТОВКИ.

ОТРЕГУЛИРУЙТЕ НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПОДРУМЯНИВАНИЯ.



Выберите нужный уровень подрумянивания. (Уровень 1 соответствует наиболее слабому подрумяниванию, уровень 6 — наиболее сильному.) После выбора уровня появится предыдущий экран с выделенным на нем значком подрумянивания.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

В установленном оператором режиме готовки печь введет в действие функцию подрумянивания. Функцию подрумянивания можно использовать в паровом режиме для снижения влажности.

ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ПЕЧИ


Функция охлаждения позволяет оператору ускоренно снижать температуру в камере печи. Эта функция оказывается полезной, когда необходимо немедленно перейти от высокотемпературной готовки к режиму с более низкой температурой или к паровому режиму. Она полезна также для охлаждения печи при подготовке к чистке.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПОВАРУ


При использовании функции охлаждения для подготовки к чистке важно помнить, что дисплей показывает температуру воздуха внутри камеры печи, а не температуру ее внутренних стенок. Прежде чем опрыскивать стенки печи чистящим раствором, подождите, чтобы стенки остыли хотя бы до 60 °С.



НАЖМИТЕ ЗНАЧОК ОХЛАЖДЕНИЯ.

Температура охлаждения появится вверху окна выбора температуры охлаждения. Напечатайте нужное значение, 10 – 93 °С или откорректируйте температуру кнопками-стрелками «вверх» и «вниз». Закончив, коснитесь зеленой «галочки» , чтобы подтвердить изменение.

ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ.

Звуковой сигнал сообщит об окончании охлаждения. Чтобы прекратить звуковой сигнал, коснитесь красной кнопки останова .

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

СНИЖЕННАЯ СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Сниженная скорость вентилятора полезна при изготовлении продуктов, чувствительных к потоку воздуха, таких как суфле и меренга, или продуктов, на которые отрицательно влияет высокая скорость воздуха.

ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ ГОТОВКИ И НАСТРОЙТЕ ФУНКЦИИ РЕЖИМА.



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА.

Значок скорости ВЕНТИЛЯТОРА переключается между значениями 100% и 50%. В бройлерном режиме по умолчанию используется 50-% скорость.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

СНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ

Сниженная мощность используется для снижения пиков мощности кухни и уменьшения расхода энергии.

ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ ГОТОВКИ И НАСТРОЙТЕ ФУНКЦИИ РЕЖИМА (ЭТО НЕ ОТНОСИТСЯ К БРОЙЛЕРНОМУ РЕЖИМУ).



КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА СНИЖЕННОЙ МОЩНОСТИ.

Значок СНИЖЕННОЙ МОЩНОСТИ ПОДСВЕТИТСЯ.



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА.

В любом режиме. установленном оператором, печь будет работать на сниженной мощности.

ПРИМЕЧАНИЕ. Снижение мощности увеличивает продолжительность готовки.

МНОГОПОЛОЧНЫЙ ТАЙМЕР


Многополочный таймер позволяет запрограммировать время включения сигнализации для полок печи. Это может быть одно время, общее для всех полок, или различное время для разных полок.

УСТАНОВИТЕ РЕЖИМ, ТЕМПЕРАТУРУ И ВРЕМЯ ГОТОВКИ.

Время, устанавливаемое пользователем, по умолчанию становится временем настройки таймеров полок.




КОСНИТЕСЬ КНОПКИ МНОГОПОЛОЧНОГО ТАЙМЕРА.

НАСТРОЙТЕ ВРЕМЯ ДЛЯ КАЖДОЙ ПОЛКИ И ПОДТВЕРДИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ, НАЖАВ ЗЕЛЕНУЮ «ГАЛОЧКУ» .



ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА ДЛЯ КАЖДОЙ ОТДЕЛЬНОЙ ПОЛКИ. Печь немедленно начнет работать в непрерывном режиме.

Когда время какой-либо полки истечет, фон окна времени станет красным, и включится звуковой сигнал.

ЧТОБЫ ПРЕКРАТИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ИЛИ КОСНИТЕСЬ КРАСНОЙ КНОПКИ ОСТАНОВА . Извлеките готовую пищу.

ВПРЫСК ПАРА




НАЖМИТЕ В ЛЮБОМ РЕЖИМЕ ГОТОВКИ, ЧТОБЫ УВЕЛИЧИТЬ ВЛАЖНОСТЬ. Пар впрыскивается в камеру, пока вы прикасаетесь к значку.

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

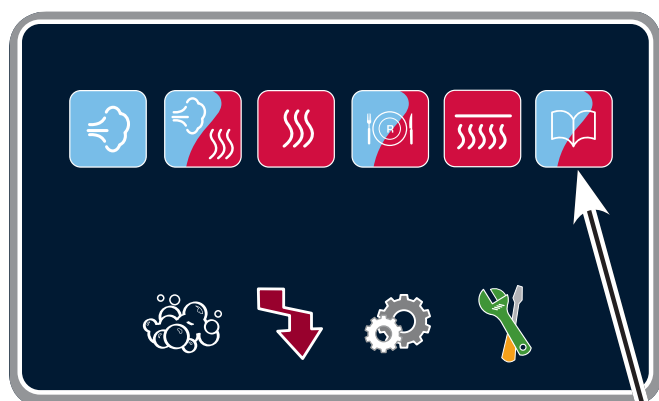
ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Печь ExpressTouch Combitherm поставляется с более чем 100 заранее запрограммированными рецептами, охватывающими большинство наиболее популярных блюд. Кроме того, ExpressTouch позволяет сохранить до 250 ваших собственных рецептов.

Перейдите к значку нужного рецепта при помощи стрелок СЛЕДУЮЩИЙ и ПРЕДЫДУЩИЙ ЭКРАН. Коснитесь описания выбранного рецепта. Немедленно начнется показ шагов готовки. (Список всех запрограммированных рецептов см. стр. 24 – 33.)

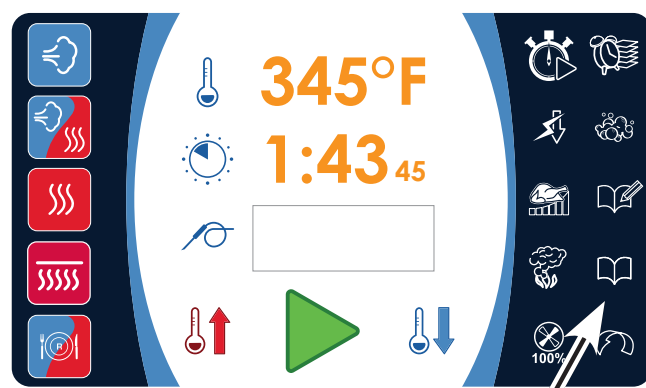
 Выберите на любом экране РЕЖИМ РЕЦЕПТОВ.

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ



РЕЖИМ РЕЦЕПТОВ

ЭКРАН РЕЖИМА ГОТОВКИ



РЕЖИМ РЕЦЕПТОВ

МЕНЮ РЕЦЕПТОВ



ИНТЕРВАЛ НОМЕРОВ РЕЦЕПТОВ НА ЭКРАНЕ

ПРЕДЫДУЩИЙ И СЛЕДУЮЩИЙ ЭКРАН

ПРЕДЫДУЩИЙ ЭКРАН

ХРАНИМЫЕ РЕЦЕПТЫ






ПРАВИТЬ РЕЦЕПТЫ

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ НА СЕНСОРНОМ ЭКРАНЕ



ДОБАВИТЬ РЕЦЕПТ


Функция программирования рецептов дает оператору возможность запрограммировать процедуру готовки, используя несколько режимов готовки и нужные вспомогательные функции. Запрограммированные рецепты сохраняются, пока не будут удалены оператором.

1. Выберите любой режим готовки.
2.  Коснитесь значка ДОБАВИТЬ РЕЦЕПТ.
3. Выберите первый нужный режим готовки. На экране появятся последние введенные значения температуры, времени и настройки датчика.
4. Измените, как потребуется, температуру, время и/или настройку датчика.
5. Измените, как потребуется, вспомогательные функции (скорость вентилятора, подрумянивание и т.д.)
6. Закончив шаг готовки, коснитесь значка  ЗАПИСАТЬ. Появится экран программирования следующего шага готовки.
7. Повторите шаги 3 – 6 для каждого шага готовки или коснитесь  , если рецепт состоит только из одного шага.
8. Закончив программирование рецепта, коснитесь значка  ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ.
9. Появится клавиатура. Введите название рецепта. Коснитесь значка  ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ.
10. Сохраненный рецепт появится в начале списка.
11. Коснитесь значка нового сохраненного рецепта. Немедленно начнутся запрограммированные шаги готовки.




ПРАВИТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы править имеющийся стандартный или запрограммированный рецепт:

1.  В меню рецептов выберите РЕЖИМ НАСТРОЙКИ РЕЦЕПТОВ. Фон сенсорного экрана станет красным, показывая, что пользователь вошел в РЕЖИМ ПРАВКИ.
2. Коснитесь рецепта, который вы собираетесь править. Выбранный рецепт будет выделен.
3. Нажмите  ПРАВИТЬ РЕЦЕПТ. Будет выведен первый шаг готовки.

Или, чтобы удалить рецепт, коснитесь значка  УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ.

Коснитесь значка  ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ, чтобы подтвердить удаление.

4. Отредактируйте режим готовки, температуру, время, температуру датчика и/или вспомогательные функции.
5. Коснитесь значка  ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ. Появится клавиатура. Отредактируйте, как потребуется, название. Коснитесь значка  ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ внизу клавиатуры.
6. Коснитесь значка  ПОДТВЕРДИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ внизу сенсорного экрана, чтобы выйти из режима ПРАВКИ РЕЦЕПТОВ.

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Подрумянив.
Разогрев выпечки	Разогрев	135 °С	4 мин.	100%	--
Шоколадный кекс	Конвекционный	163 °С	25 мин.	100%	--
Коричные булочки	Комбинированный	177 °С	20 мин.	100%	--
Печенье	Конвекционный	163 °С	12 мин.	50%	--
Рогалики	Комбинированный	163 °С	15 мин.	50%	--
Датское печенье	Комбинированный	177°С	15 мин.	100%	--
Булочки к обеду	Комбинированный	177 °С	10 мин.	100%	--
Длинный батон	Комбинированный	177 °С	20 мин.	100%	--
Хлеб с фруктами	Комбинированный	149 °С	50 мин.	100%	--
Фруктовый торт	Комбинированный	171 °С	30 мин.	100%	--
Сдоба	Конвекционный	163 °С	15 мин.	50%	--
Хлеб быстрой выпечки (замороженный)	Комбинированный	171 °С	15 мин.	100%	--
Булочки быстрой выпечки	Комбинированный	177 °С	10 мин.	100%	--
Расстойка	Низкотемп. пар	32 °С	30 мин.	50%	--
Слоеное тесто	Комбинированный	177 °С	10 мин.	100%	--
Пирог, выпекаемый на противне	Конвекционный	163 °С	20 мин.	50%	--

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ ПРОДУКТОВ ПОВСЕДНЕВНОГО СПРОСА

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Куриные крылышки	Комбинированный	204 °C	10 мин.	100%	2
Корн-дог	Комбинированный	177 °C	18 мин.	100%	1
Блинчики с овощами	Комбинированный	191 °C	15 мин.	100%	3
Замороженный продукт: голубцы	Комбинированный	177 °C	датчик 71 °C	100%	--
Замороженный продукт: паста куриная итальянская	Комбинированный	177 °C	160 мин.	100%	--
Замороженный продукт: макароны с мясом	Комбинированный	177 °C	145 мин.	100%	--
Замороженный продукт: макароны с сыром	Комбинированный	177 °C	140 мин.	100%	--
Замороженный продукт: лазанья с мясом	Комбинированный	177 °C	150 мин.	100%	--
Замороженный продукт: рататуй	Комбинированный	177 °C	35 мин.	100%	--
Замороженный продукт: фаршированный перец	Комбинированный	177 °C	150 мин.	100%	--
Котлеты замороженные	Комбинированный	177 °C	12 мин.	100%	4
Котлеты оттаявшие	Комбинированный	177 °C	5 мин.	100%	--
Хот-доги — низкотемп. пар	Низкотемп. пар	71 °C	13 мин.	50%	--
Хот-доги паровые	Пар	100 °C	10 мин.	100%	--
Мини-пицца	Комбинированный	177 °C	10 мин.	100%	--
Заранее подготовленная курятина, замороженная (MRB)	Конвекционный	185 °C	30 мин.	100%	3

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.)

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ ПРОДУКТОВ ПОВСЕДНЕВНОГО СПРОСА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Заранее приготовленная курятина, охлажденная	Конвекционный	163 °C	20 мин.	100%	1
Фаршированные блинчики	Комбинированный	191 °C	15 мин.	100%	--
Хрустящий жареный картофель	Комбинированный	191 °C	10 мин.	100%	3

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Запеченная рыба, свежая	Комбинированный	204 °С	6 мин.	100%	2
Запеченное рыбное филе	Комбинированный	238 °С	4 мин.	100%	--
Омары, цельные	Пар	91 °С	13 мин.	50%	--
Лосось, филе	Низкотемп. пар	63°С	7 мин.	50%	--
Стейк из лосося	Пар	63 °С	8 мин.	100%	--
Креветки паровые	Низкотемп. пар	71 °С	12 мин.	50%	--

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

МЯСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Бекон	Комбинированный	191 °C	10 мин.	100%	--
Ростбиф, приготовленный и выдержанный	(1) дельта-Т	52 °C	Датчик 46 °C	50%	--
	(2) Пар	57 °C	Непрерывный	50%	2
Говядина, бедренная часть — по внутр. темп.	Дельта-Т	54 °C	Датчик 52 °C	100%	1
Говядина, бедренная часть — по времени	Комбинированный	121 °C	130 мин.	100%	--
Рёберный край говяжьей грудинки	Комбинированный	135 °C	90 мин.	100%	--
Говяжья вырезка	Комбинированный	121 °C	Датчик 52 °C	100%	2
Низ филейной части говядины	Комбинированный	121 °C	Датчик 52 °C	100%	3
Сосиски к завтраку	Комбинированный	177 °C	8 мин.	100%	--
Обжаренные свиные отбивные	Комбинированный	238 °C	6 мин.	100%	1
Обжаренные стейки	Комбинированный	238 °C	Датчик 54 °C	100%	--
Окорок — по внутр. темп.	Дельта-Т	52 °C	Датчик 66 °C	50%	--
баранья нога — по внутр. темп.	Дельта-Т	52 °C	Датчик 54 °C	100%	2
Мясной хлеб — по внутр. темп.	Комбинированный	135 °C	Датчик 68 °C	100%	3
Спинная реберная спинка — сырая	Комбинированный	121 °C	45 мин.	100%	--

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.)

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

МЯСНЫЕ РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Свинина, филейная часть, жареная — по внутр. темп.	Комбинированный	149 °С	Датчик 66°С	100%	2
Ребрышки свиные, разогретые	Комбинированный	204 °С	7 мин.	100%	--
Каре ягненка — по внутр. темп.	Дельта-Т	54 °С	130 мин.	100%	2
Колбаса свежая — низкотемп. пар.	Низкотемп. пар	71 °С	15 мин.	50%	--

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РАЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Запеканки — по внутр. темп.	Комбинированный	177 °С	Датчик 66 °С	100%	--
Запеканки — по времени	Комбинированный	177 °С	30 мин.	100%	--
Заварной крем/Крем-брюле	Низкотемп. пар	88 °С	45 мин.	50%	1
Яйца, сваренные вкрутую	Пар	100 °С	12 мин.	100%	--
Яйца-пашот — низкотемп. пар	Низкотемп. пар	77 °С	5 мин.	50%	--
Яйца-пашот — пар	Пар	100 °С	3 мин.	100%	--
Яичница-болтуня в мешочке; встряхивать 18 минут	Пар	100 °С	25 мин.	100%	--
Яичница-болтуня в противне	Пар	100 °С	15 мин.	100%	--
Яичница в вакууме	Пар	64 °С	45 мин.	50%	--
Картофельная стружка, полная загрузка	(1) Конвекционный	204 °С	1 мин.	100%	4
	(2) Комбинированный	204 °С	9 мин.	100%	2
Спагетти	Пар	100 °С	20 мин.	100%	--
Паштет в корочке — по внутр. темп.	(1) Конвекционный	177 °С	10 мин.	100%	--
	(2) Комбинированный	177 °С	Датчик 57 °С	100%	--
Пицца, свежая	Комбинированный	204 °С	10 мин.	50%	1
Рис	Пар	100 °С	20 мин.	100%	--
Суп в мешочке	Пар	110 °С	50 мин.	100%	--
Тамалес	Пар	100 °С	30 мин.	100%	--

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Курятина, замороженная, нарезанная	Комбинированный	177 °С	30 мин.	100%	3
Курятина, обжаренная в печи, нарезанная	Комбинированный	232 °С	18 мин.	100%	--
Цыплята оттаявшие, цельные	Комбинированный	177 °С	35 мин.	100%	1
Цыплята оттаявшие, цельные — по внутр. темп.	Комбинированный	177 °С	Датчик 79 °С	100%	1
Курятина запяченнная, оттаявшая, нарезанная	Комбинированный	191 °С	Датчик 77°С	100%	2
Утка нарезанная, сырая	Комбинированный	191 °С	25 мин.	100%	4
Утка цельная — по внутр. темп.	(1) Комбинированный	121 °С	15 мин.	100%	--
	(2) Комбинированный	149 °С	10 мин.	100%	--
	(3) Комбинированный	204 °С	Датчик 79 °С	100%	3
Заливное — по внутр. темп.	Низкотемп. пар	71 °С	Датчик 57°С	50%	--
Обжаренные куриные грудки	Комбинированный	238 °С	6 мин.	100%	--
Индюшачья грудка, заранее приготовленная — по времени	Комбинированный	135 °С	Датчик 68 °С	50%	--
Индюшачья грудка, сырая — по внутр. темп.	Комбинированный	135 °С	Датчик 68 °С	50%	1

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ ОВОЩНЫХ БЛЮД

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Аспарагус, свежий	Пар	88 °С	3 мин.	50%	--
Аспарагус, замороженный	Пар	100 °С	5 мин.	100%	--
Печеный картофель	Комбинированный	177°С	40 мин.	100%	1
Свекла, свежая	Пар	110 °С	20 мин.	100%	--
Брокколи, свежая	Пар	100 °С	6 мин.	100%	--
Брокколи, замороженная	Пар	100 °С	3 мин.	100%	--
Ростки брюссельской капусты, замороженные	Пар	100 °С	6 мин.	100%	--
Капуста, свежая	Пар	100 °С	10 мин.	100%	--
Морковь, свежая	Пар	107 °С	10 мин.	100%	--
Морковь, замороженная	Пар	100 °С	6 мин.	100%	--
Цветная капуста, свежая	Пар	100 °С	5 мин.	100%	--
Цветная капуста, замороженная	Пар	100 °С	4 мин.	100%	--
Кукуруза (зерна), замороженная	Пар	100 °С	4 мин.	100%	--
Кукуруза в початках, свежая	Пар	100 °С	14 мин.	100%	--
Кукуруза в початках, замороженная	Пар	100 °С	10 мин.	100%	--

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.)

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ ОВОЩНЫХ БЛЮД (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Рецепт	Режим печи	Темп.	Время	Скорость вент.	Уровень подрумян.
Зеленая фасоль, свежая	Пар	100 °С	8 мин.	100%	--
Зеленая фасоль, замороженная	Пар	100 °С	5 мин.	100%	--
Пастернак, свежий	Пар	110°С	10 мин.	100%	--
Горох, замороженный	Пар	100 °С	4 мин.	100%	--
Картофель красный, или салат	Пар	100 °С	30 мин.	100%	--
Тыква, свежая	Пар	100 °С	3 мин.	100%	--
Репа, свежая	Пар	110 °С	10 мин.	100%	--
Молодые кабачки, свежие	Пар	100 °С	3 мин.	100%	--

EXPRESSTOUCH. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОСТУП К НАССР

Печь ExpressTouch Combitherm удовлетворяет критериям НАССР в отношении автоматического отбора проб, ведения записей, проверки настройки, используемых рецептов, даты и времени. Данные регистрируются, если выбран метод готовки по показаниям датчика внутренней температуры. Эту информацию можно выгрузить на флэш-драйв USB и затем скопировать в компьютер. Формат файла — текстовый (.txt).

ПРИМЕЧАНИЕ. Вы можете выйти на эту информацию с экрана выгрузки/загрузки. *Навигация представлена иллюстрациями на стр. 6.*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не рекомендуется использовать порт USB печи CombiOven для персональных ручных устройств.

1. Для загрузки собранных данных снимите колпачок с порта USB, находящегося на печи сбоку, и вставьте флэш-драйв USB. Если Combitherm не распознает флэш-драйв, на экране появится вопросительный знак. Попытайтесь воспользоваться другим флэш-драйвом или обратитесь в службу поддержки Alto-Shaam.



2. **НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ЗАГРУЗИТЬ ИНФОРМАЦИЮ.**



3. **ПОДОЖДЕ, ПОКА ЗНАЧОК «ЗАГРУЗКА» ЗАМЕНИТСЯ НА «ГОТОВО».**



4. **НАЖМИТЕ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ПЕРЕДАЧИ.**

5. Снимите флэш-драйв USB и закройте порт USB колпачком.

В процессе загрузки на флэш-драйве USB автоматически создается файл с именем `haccp`. Каждый текстовый файл содержит сведения об определенной выполнявшейся программе готовки. *См. следующий пример.*

```
НАССР
Unit:                               00:30:D6:FF:28:63

Date:                                2011-01-09
Program:                              Steam

Start time:                           22:10:31
Stop time:                             22:14:37
Elapsed cook time:                     00:04

Multi shelf timer:                     no
Reduced energy:                         no
Recipe active:                          no

Temperature unit:                       °F

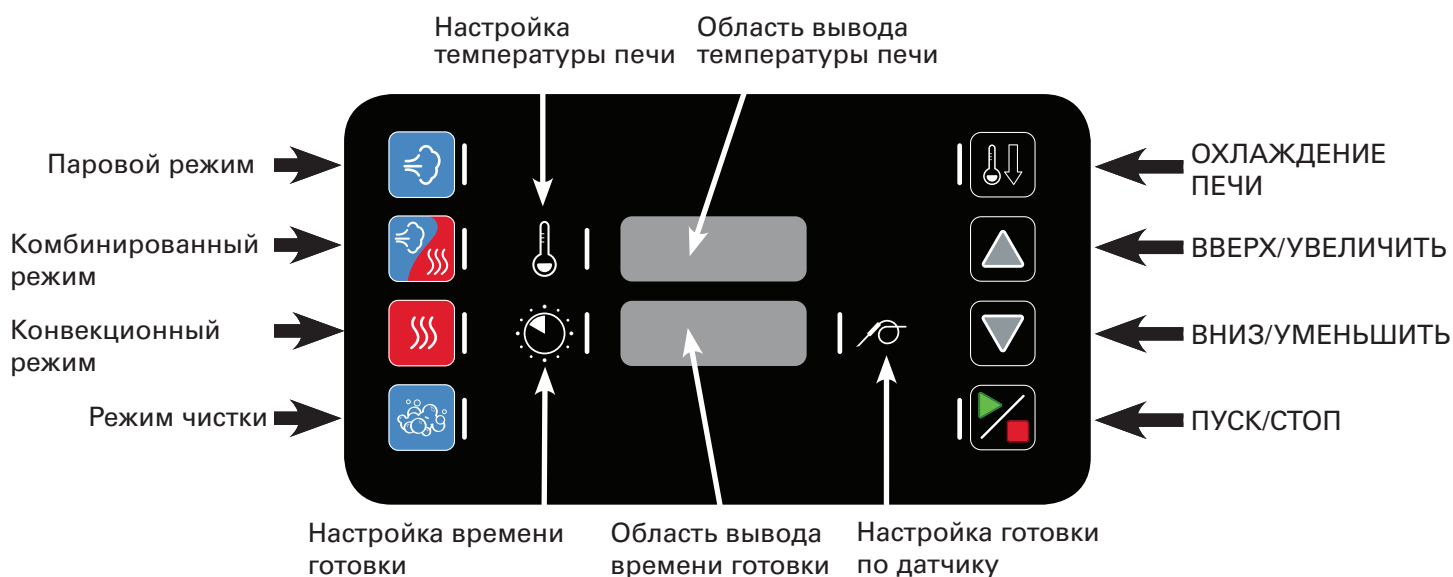
Cavity start temperature:               191
Cavity stop temperature:                 217
Cavity temperature reached:              00:02

Core start temperature:                  176
Core stop temperature:                   215
Core temperature reached:                 00:00

Door open count:                         0
```

ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



В паровом режиме оператор может варить на пару, варить в кипятке или бланшировать. В этом режиме пар автоматически генерируется при температуре кипения воды; для ускорения готовки генерируется перегретый пар; наконец, для более деликатных блюд — паштета, мусса, морепродуктов, заварного крема — генерируется низкотемпературный пар.

Комбинированный режим оказался наиболее универсальным и широко используемым режимом работы печей Combitherm. Он в кратчайшее время дает наилучшие результаты для самого широкого круга блюд. Уникальная функция управления этим режимом позволяет оператору жарить или печь, сочетая пар и конвекционное тепло. Помимо сокращения времени готовки, это сочетание пара и нагрева приводит, по сравнению с обычной конвекционной печью, к меньшей усадке продукта и удержанию большего количества влаги.

В конвекционном режиме продукты обрабатываются горячим воздухом, циркулирующим при температуре 29 – 252 °С. Во многих случаях комбинированный режим может дать лучшие результаты. Поэтому, возможно, есть смысл ограничить использование конвекционного режима.

Процесс охлаждения печи

- Не должен действовать процесс готовки
- Нажимайте кнопку **ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ**, пока не загорится светодиод (он будет гореть, пока действует режим охлаждения)
- Кнопками **УМЕНЬШИТЬ** или **УВЕЛИЧИТЬ** настройте температуру охлаждения
- Область температуры готовки используется для вывода температуры охлаждения
- Дисплей покажет последнюю заданную температуру охлаждения
- Температура охлаждения может быть задана в пределах 30 – 300 °С
- Нажимайте **ПУСК/СТОП**, пока не загорится светодиод, показывая, что значение температуры охлаждения принято, и процесс охлаждения инициирован
- Чтобы процесс охлаждения начался, дверь должна быть открыта. Если дверь закрыта, то в области показа времени появится слово «door» (дверь)
- В области показа температуры печи будет выведена заданная температура охлаждения
- В области показа времени готовки будет выводиться текущая температура.

Градусы Фаренгейта или Цельсия.

Выберите формат представления температуры

- Печь не должна находиться в режиме готовки или чистки
- В течение 1 секунды нажимайте одновременно кнопки «Настройка температуры печи», **УМЕНЬШИТЬ** и **УВЕЛИЧИТЬ**
- В области показа температуры появится последний сделанный выбор, С или F. Каждые 2 секунды С и F будут меняться
- Когда на дисплее будет нужное значение (С или F), нажмите кнопку **ПУСК/СТОП**




ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение и предварительный разогрев печи

Alto-Shaam рекомендует перед готовкой разогревать Combitherm.

- Нажмите кнопку **Питание**. 
- Выберите **Режим**.  Пар  Комбинированный  Конвекция
- Нажмите кнопку **Температура печи**. 
- Настройте температуру кнопками-стрелками. 
- Нажмите кнопку **Время готовки**. 
- Настройте время кнопками-стрелками. 
- Нажмите кнопку **Пуск/Стоп**. 
- Прежде чем загружать продукт, подогрейте печь.

Готовка вручную по показаниям датчика

- Выберите **Режим**.  Пар  Комбинированный  Конвекция
- Нажмите кнопку **Температура печи**. Настройте температуру кнопками-стрелками.  
- Нажмите кнопку **Температура датчика**. Настройте температуру кнопками-стрелками.  
- Загрузите продукт в печь и вставьте в продукт датчик.
- Нажмите кнопку **Пуск/Стоп**. 

Готовка вручную по времени

- Выберите **Режим**.  Пар  Комбинированный  Конвекция
- Нажмите кнопку **Температура печи**. Настройте температуру кнопками-стрелками.  
- Нажмите кнопку **Время готовки**. Настройте время кнопками-стрелками.   время
- Загрузите продукт в печь.
- Нажмите кнопку **Пуск/Стоп**. 

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА COMBICLEAN

CombiClean® COMBITABS™ должны использоваться только при наличии установленной на заводе функции чистки.



ОПАСНО

**ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТАБЛЕТОК COMBICLEAN
ИЛИ ЧИСТЯЩЕГО СПРЕЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО
НАДЕВАЙТЕ РЕЗИНОВЫЕ ПЕРЧАТКИ.**



ОПАСНО

**ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЧИСТЯЩЕГО СПРЕЯ
ОБЯЗАТЕЛЬНО НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ.**

ПРИМЕЧАНИЕ. Для чистки Combitherm используйте только утвержденные чистящие средства.

Неутвержденные чистящие агенты могут обесцветить или повредить внутренние поверхности печи. Прежде чем использовать средство для чистки печи, изучите надпись на обертке и паспорт безопасности материала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Вызывает раздражение глаз, кожи и дыхательных путей.
Храните в месте, недоступном для детей.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не проглатывайте и не вдыхайте.
- Не допускайте попадания в глаза и на кожу.
- При использовании этого продукта надевайте резиновые перчатки.
- После работы с продуктом тщательно вымойте руки.
- Не допускайте смешивания с сильными концентрированными кислотами.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ

Кожа: промойте водой. Снимите загрязненную одежду и не надевайте, пока она не будет выстирана. Если раздражение сохранится, обратитесь к врачу.

Глаза: промывайте водой в течение 15 мин. Немедленно обратитесь к врачу.

Вдыхание: если почувствуете затруднение дыхания, немедленно покиньте помещение и не возвращайтесь, пока пыль не осядет. Если раздражение сохранится, обратитесь к врачу.

Проглатывание: выпейте много молока или воды. НЕ ВЫЗЫВАЙТЕ РВОТУ. Немедленно обратитесь к врачу.

ЕСЛИ БРАТЬ УПАКОВКУ ВЛАЖНЫМИ ИЛИ МОКРЫМИ РУКАМИ, ОНА НАЧНЕТ РАСТВОРЯТЬСЯ НА КОЖЕ.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Помимо обычных процедур чистки и техобслуживания, для поддержания гигиены и эффективной работы печи следует принимать ряд дополнительных мер. Эти дополнительные предосторожности предотвратят простои и дорогостоящие ремонты.

НЕ СБРАСЫВАЙТЕ ЖИР, САЛО, ЩЕПУ ИЛИ ТВЕРДЫЕ ОТХОДЫ В СЛИВ ПЕЧИ.

Жир и твердые вещества постепенно сгущаются и приводят к засорению системы слива. Из-за этого в конденсаторе и камере печи будет скапливаться вода, и печь перестанет работать.

СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ФИЛЬТР СЛИВА ВСЕГДА БЫЛ НА МЕСТЕ. УДАЛЯЙТЕ С ФИЛЬТРА СЛИВА ТВЕРДЫЙ МАТЕРИАЛ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОН ПОПАДЕТ В СИСТЕМУ СЛИВА.

Регулярная чистка фильтра слива поможет предотвратить засорение.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО УТВЕРЖДЕННОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПЕЧЕЙ COMBITHERM.

Неутвержденные чистящие средства могут обесцветить или повредить внутренние поверхности печи.

ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ СРОК СЛУЖБЫ УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРИ, ЕЖЕДНЕВНО ОЧИЩАЙТЕ УПЛОТНЕНИЕ.

Если этого не делать, кислоты и ИХ ПРОИЗВОДНЫЕ, содержащиеся в жирах, особенно в курином жире, будут ослаблять материал прокладки. Протирайте тканью, смоченной в горячем мыльном растворе.

ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ СРОК СЛУЖБЫ ПРОКЛАДКИ, В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ ОСТАВЛЯЙТЕ ДВЕРЬ ПЕЧИ СЛЕГКА ПРИОТКРЫТОЙ.

При этом прокладка не будет находиться под давлением.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ШАРНИРЫ ДВЕРИ.

Откройте дверь печи, чтобы сбросить давление. Очистите все детали шарнира.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КАБЕЛЯ ДАТЧИКА.

Кабель датчика не должен находиться возле бройлерного элемента сверху печи.

Закончив копчение, извлеките из печи контейнер со щепой. Выбросьте щепу в огнеупорный мусорный бак.

ОПАСНО	
	НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ.
	НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.
	ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.
	В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали.

Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности истирают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлор от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а поверхность как можно скорее вытерта, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и немедленно после промывки вытирайте оставшуюся воду.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали используйте средства, не содержащие абразивов. Они не должны содержать соединений хлора и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для стали. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки в концентрации, рекомендуемой изготовителем. За рекомендациями обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
 НЕТ АБРАЗИВНЫМ МАТЕРИАЛАМ	ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СОСТАВЫ ИЛИ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА НА ОСНОВЕ СОЕДИНЕНИЙ ХЛОРА ИЛИ СОДЕРЖАЩИЕ ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХЛОРИСТОВОДОРОДНУЮ (СОЛЯНУЮ) КИСЛОТУ НИКОГДА НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ЩЕТКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ИЛИ СКРЕБКИ.
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЩЕТКАМ	
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ МОЩАМ	

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ГРАФИК ЧИСТКИ

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ПРОКЛАДКИ

Чтобы продлить срок службы прокладки печи, необходимо ежедневно чистить прокладку.

Регулярная чистка предотвратит разрушение прокладки кислотами, содержащимися в пище.

1. Дайте печи остыть и протрите прокладку и все щели чистой тканью, смоченной в теплом растворе чистящего средства.
2. Протрите прокладку и щели ткань, смоченной в чистой воде.

Не пытайтесь снять прокладку или поместить ее в посудомоечную машину.

ОБРАЩЕНИЕ С ДАТЧИКОМ И ЧИСТКА ДАТЧИКА

Каждый раз после работы по показаниям датчика протирайте его наконечник бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки пищи. Затем протирайте датчик одноразовой подушечкой, смоченной в спирте. Верните датчик на место в держателе на двери. Кабель датчика не должен находиться возле бройлерного элемента сверху печи.

Процедуры чистки датчика

1. Удаляйте с датчика остатки пищи после каждой загрузки и по окончании рабочей схемы. Протирайте весь датчик, кабель и кронштейн-держатель датчика чистой тканью, смоченной в растворе детергента.
2. Удалите детергент, протерев датчик, кабель и держатель тканью, смоченной в чистой воде.
3. Протрите датчик и держатель датчика одноразовой подушечкой, смоченной в спирте или дезинфицирующем растворе, рекомендуемом для поверхностей, соприкасающихся с пищей.
4. Установите датчик в держатель и дайте ему обсохнуть на воздухе. Кабель датчика не должен находиться возле бройлерного элемента сверху печи.
5. Прежде чем вставлять датчик в новый продукт, протрите его наконечник одноразовой подушечкой, смоченной в спирте.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ПЕЧИ

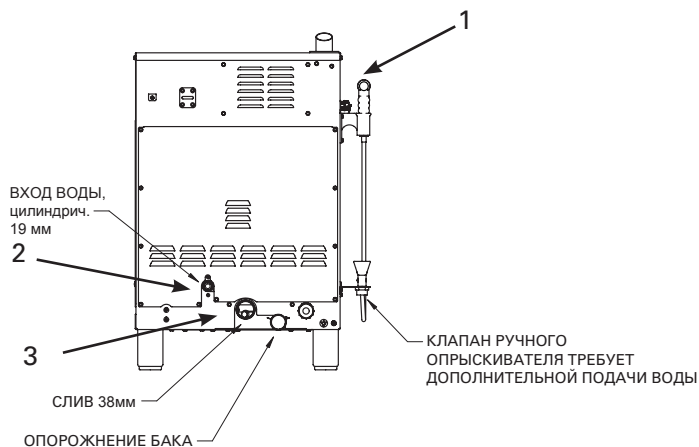
Должна выполняться в конце рабочего дня или после каждой смены.

ЦИКЛ ЧИСТКИ ПОСЛЕ КОПЧЕНИЯ

Чтобы аромат копчения не перешел на другие продукты, перед работой печи в других режимах необходимо выполнить цикл чистки.

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ЧИСТКА

1. Головка опрыскивателя
2. Водозаборные фильтры
3. Сливная трубка



ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.

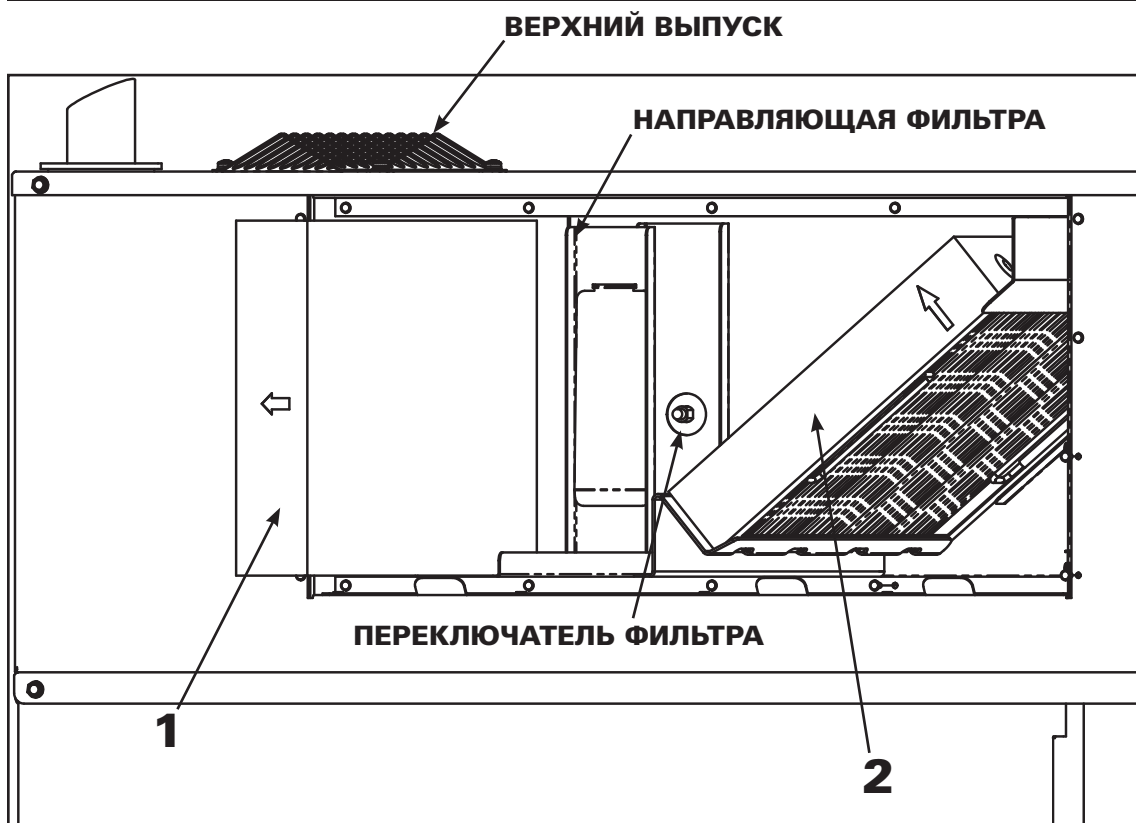


ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

МОДЕЛЬ С НЕВЕНТИЛИРУЕМЫМ КОЛПАКОМ



1. Угольный фильтр. Следует регулярно проверять загрязненность угольного фильтра. Заменяйте его не реже, чем через каждые три месяца если видно, что он загрязнен, или чаще, если фильтр перестает устранять запахи.

Чтобы извлечь угольный фильтр, потяните и вытащите. При замене фильтра проследите, чтобы его зажим был на месте, сзади фильтра. При установке фильтра проследите, чтобы стрелки, показывающие направление потока воздуха, были направлены к вентилятору колпака (сзади устройства), и чтобы при замене фильтра использовалась направляющая фильтра на металлической опорной пластине колпака.

FI-24114

2. Фильтр жира Периодичность очистки должна определяться исходя из использования печи. Если печь используется только для нежирных продуктов или в режиме пропаривания, то максимальный интервал не должен превышать двух недель. Жирные продукты требуют проводить очистку не реже раза в неделю.

Извлеките фильтр жира — вытяните его прямо из корпуса. Поместите фильтр жира в посудомоечную машину или промойте отдельно в горячей мыльной воде, пока не будет удален весь жир и твердые частицы. Тщательно прополощите. Прежде чем устанавливать, высушите на воздухе.

При установке фильтра жира металлические ручки на его корпусе должны быть обращены к передней стороне устройства.


FI-24113

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАРИАНТ EXPRESSTOUCH С ПРИМЕНЕНИЕМ COMBICLEAN

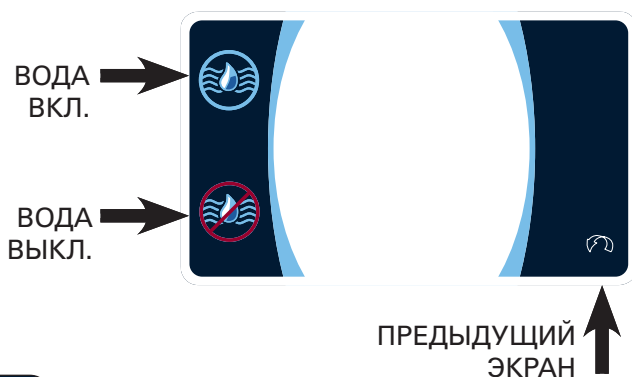
Предлагаются 4 (четыре) уровня чистки: промывка, легкая, нормальная и интенсивная чистка. Могут использоваться таблетки CombiClean® или чистящий спрей для Combitherm. Во время чистки боковые стойки и полки могут оставаться внутри печи. Чтобы не произошло засорение, удалите твердые отходы со дна печи и с фильтра слива.


Примечание. Если во время цикла чистки любого уровня отключится питание, печь войдет в 6-минутный режим принудительной промывки.

 НА ЛЮБОМ ЭКРАНЕ ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ЧИСТКИ.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если температура печи слишком высока для безопасной чистки, на экране появится изображение печи с красной внутренностью, и автоматически включится режим охлаждения. Перед чисткой дайте печи остыть до 93 °С.

МЕНЮ РЕЖИМА ЧИСТКИ



 НАЖМИТЕ ЗНАЧОК ВОДА ВКЛ., ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ВКЛЮЧЕНИЕ ПОДАЧИ ВОДЫ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПЕЧЬ СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ

Прежде чем вставлять таблетки CombiClean® или опрыскивать чистящим спреем, нужно дать печи остыть



ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ УРОВЕНЬ ЧИСТКИ.

 ПРОМЫВКА (20 МИН.)

 ЛЕГКАЯ (30 МИН.)

 НОРМАЛЬНАЯ (1 Ч 21 МИН.)


 ИНТЕНСИВНАЯ (2 Ч 6 МИН.)

УСТАНОВИТЕ НУЖНОЕ ЧИСЛО ТАБЛЕТОК COMBICLEAN® COMBITABS™ (см. указания на сенсорном экране) или опрыскайте внутренность печи чистящим спреем. Если печь сильно загрязнена, то в нормальном или интенсивном режимах можно добавить одну таблетку.

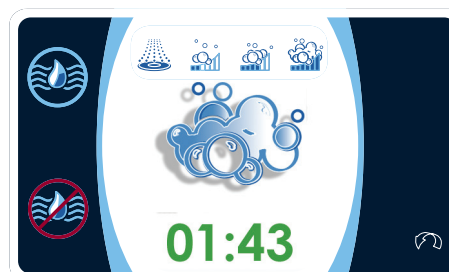
ТРЕБУЕМОЕ ЧИСЛО ТАБЛЕТОК

Выводится требуемое число таблеток CombiClean®.



 ЧТОБЫ НАЧАТЬ ЧИСТКУ, НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ КНОПКУ ПУСКА. Об окончании цикла чистки известит звуковой сигнал. Оставьте дверь приоткрытой.

ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЧИСТКА



ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАРИАНТ ОБЫЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ COMBICLEAN

Предлагается 1 (один) цикл интенсивной очистки (2 ч 5 мин.). Могут использоваться таблетки CombiClean® COMBITABS™ или спрей для чистки Combitherm. Во время чистки боковые стойки и полки могут оставаться внутри печи. Чтобы не произошло засорение, удалите твердые отходы со дна печи и с фильтра слива.

Примечание. Если во время цикла чистки любого уровня отключится питание, печь войдет в 6-минутный режим принудительной промывки. В области температуры готовки на дисплее появится RIN (Промывка). В области времени готовки будет выведено «-.-».


 ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ЧИСТКИ.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если температура печи слишком высока для безопасной чистки, на экране появится слово door (дверь), и автоматически включится режим охлаждения. Перед чисткой откройте дверь и дайте печи остыть до 93 °С.

В области температуры готовки на дисплее появится CLn (Чистка). В области времени готовки появится «6» — число таблеток, которое нужно ввести в печь.

Поднимите внутренний сливной фильтр и вставьте 3 (три) таблетки CombiClean® COMBITABS™ или опрыскайте внутренность печи спреем для чистки Combitherm. Если печь сильно загрязнена, можно добавить одну таблетку.

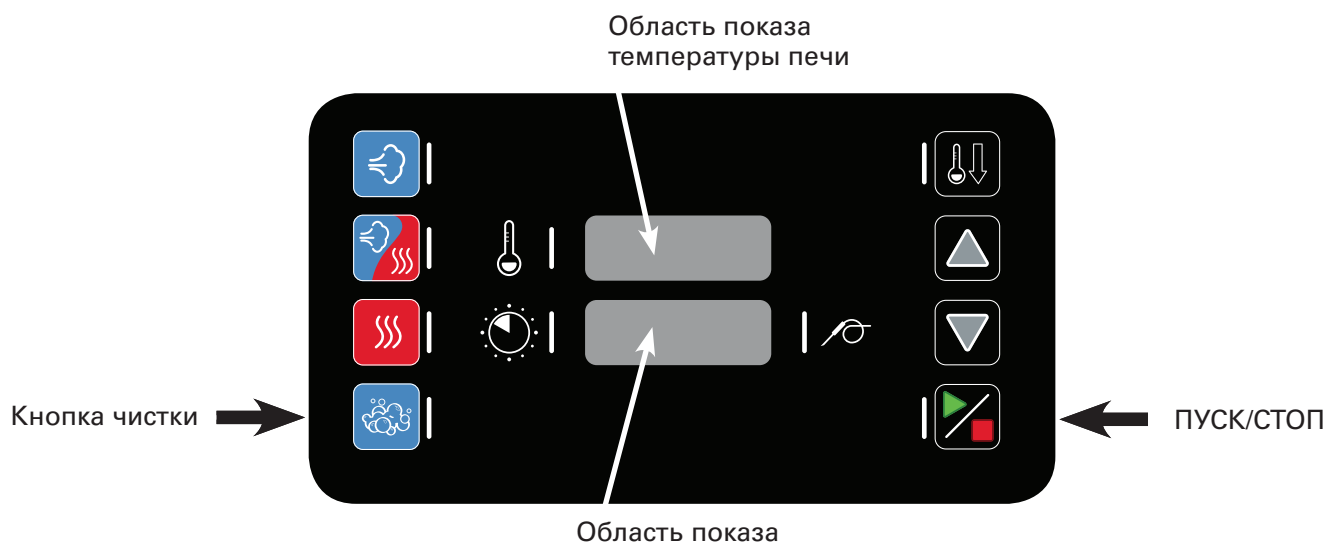
Закройте дверь печи.

Нажимайте кнопку , пока не загорится светодиод, показывающий, что цикл чистки начался.

В области температуры готовки на дисплее появится CLn (Чистка).

В области времени готовки будет выведено остающееся время.


Об окончании цикла чистки известит звуковой сигнал. Оставьте дверь приоткрытой.



ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ




ЧИСТКА БЕЗ ПРОГРАММЫ COMBICLEAN

Печь ST Express Combitherm можно заказать без программы CombiClean®. В этом случае должен использоваться чистящий спрей Combitherm.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если температура печи слишком высока для безопасной чистки, нажмите , чтобы включить режим охлаждения. Перед чисткой откройте дверь и дайте печи остыть до 93 °С.

Во время чистки боковые стойки и полки могут оставаться внутри печи. Чтобы не произошло засорение, удалите твердые отходы со дна печи и с фильтра слива.

Наденьте защитные очки и резиновые перчатки и обильно и равномерно опрыскайте внутренность печи жидким чистящим средством Combitherm. Опрыскайте все внутренние детали, полки и боковые стойки. Опрыскайте обе стороны печи.

- Надежно закройте дверь и дайте раствору постоять не меньше 10 минут.
- Включите питание .
- Включите подачу пара .
- Установите время  — десять минут.
- Звуковой сигнал будет подаваться в течение 3 минут по окончании подачи пара, или пока не откроется дверь, или пока вы не нажмете кнопку режима готовки.
- Откройте дверь.
- Обязательно самым тщательным образом вымойте все поверхности, чтобы удалить все следы чистящего раствора. Недостаточно очищенные места протрите неабразивной чистящей подушечкой.
- Установите боковые стойки и полки.
- Протрите прокладку двери тканью, смоченной в горячем мыльном растворе. Снова протрите чистой тканью, смоченной в чистой воде.
- Оставьте дверь приоткрытой, чтобы печь высохла.

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА ПАРОМ, МЫТЬ ИЗ ШЛАНГА, ЗАЛИВАТЬ ВОДОЙ ИЛИ КАКИМ-ЛИБО РАСТВОРОМ. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТРУЕЙ ВОДЫ.




ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

АВАРИЙНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

При неправильной работе печи на дисплей выводится код ошибки. При появлении кода ошибки Combitherm может продолжать работать в ограниченном режиме. В приведенной ниже таблице сбойные условия, при которых работа печи может быть продолжена, отмечена словом «Да». Чтобы продолжить эксплуатацию печи после появления кода ошибки:

 **КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПУСК, ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ ПОЛУЧЕНИЕ СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКЕ.**

Значки, начавшие мигать, будут соответствовать режимам, которыми еще можно пользоваться.

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ ДОСТУПНЫХ РЕЖИМОВ ГОТОВКИ.

УПРАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬЮ ТАК, КАК ЕСЛИ БЫ РАБОТА ПРОИСХОДИЛА В НОРМАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ.

В зависимости от активного кода ошибки функция печи, например, температурный диапазон, может быть ограничена.

 **КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА ПУСК, ЧТОБЫ НАЧАТЬ ГОТОВКУ.**

 **КОСНИТЕСЬ ЗНАЧКА СТОП, КОГДА ВРЕМЯ ЗАКОНЧИТСЯ.**

После устранения ошибки Combitherm вернется к нормальной работе.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

АВАРИЙНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Таблица ошибок

При неисправностях на дисплее появляется код ошибки.



НАЖМИТЕ НА КНОПКУ START, ЧТОБЫ УЗНАТЬ, ЧТО ДЕЛАТЬ ДАЛЬШЕ.

Начнут мигать значки тех режимов, в которых можно работать.

Пароконвектомат начнет вновь работать в нормальном режиме после устранения неисправности.

Код Ошибки	Дисплей	Модель		Режим			
		ES	ESG ESI	Пар	Комбинированный	Конвекция	Регенерация
E01	Низкий уровень воды в бойлере	Да	Нет	Нет	Нет	До 185°C	Нет
E02	Высокая температура панели	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E03	Ошибка работы вентилятора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E04	Мотор вентилятора 2	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E11	Слишком высокая температура конвекции	Да	Да	только для бойлерных моделей	Нет	Нет	Нет
E13	Слишком высокая температура в бойлере	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E15	Слишком высокая температура конденсора	Да	Да	Нет	Нет	До 180°C	Нет
E20	V11 дефект одноточечного термощупа – только для НАССР	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E21	N6 Ошибка считывания термощупа	Да	Да	только для бойлерных моделей	Нет	Нет	Нет
E22	V10 Дефектный термощуп	Да	Да	только по времени	только по времени	только по времени	только по времени
E23	V4 Ошибка датчика бойлера	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E24	V5 Датчик байпаса дефектный	Да	Да	Нет	Нет	Да	Нет
E25	V3 Датчик конденсора дефектный	Да	Да	Да	Нет	До 180°C	Нет
E26	N8 Предохранительный датчик бойлера дефектный	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E27	Тэн бойлера перегрет	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E34	Дефектная сливная помпа	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E36	Слишком высокая температура пара	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E51	В бойлере нет воды	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E53	Слишком высокая температура мотора вентилятора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E54	Вентилятор мотора 2 перегревается	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E55	Заслонка не открыта	Да	Да	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)
E57	Нет воды для ополаскивания	Да	Да	Да	Да	Да	Да
E93	Сообщения об ошибке с панели	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E94	Сообщения об ошибке на панель	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Данный раздел предназначен только для квалифицированного технического персонала. В случае неисправности прежде, чем звонить в сервисную службу, попробуйте найти описание неисправности в этой главе:

☛ Проверьте питание. Розетка подключена?

Не пытайтесь чинить или проводить тех. обслуживание пароконвектомата сверх того, что описано в инструкции. Это повлечет за собой снятие гарантии.

При неисправной работе на дисплее появляется код ошибки.

 Нажмите на значок **START** чтобы узнать ошибку.

Значки режимов, который будут мигать, показывают, что эти режимы доступны к использованию. После того, как неисправность будет устранена, печь начнет работать в стандартном режиме.

Код Ошибки	Ошибка вызова с дисплея	Описание ошибки	Возможные причины
E01	Низкий уровень воды	Низкий уровень воды в бойлере	<ul style="list-style-type: none"> — Выключена вода. — Низкое давление воды. — Потеряна или неправильно установлена крышка помпы. — Генератор помпы стока негерметичен. — Колено генератора помпы стока протекает. — Датчик уровня воды засорился или зашлакован. — Забит двойной соленоидный клапан. — Проблемы с подводкой питания. — Нет сигнала от панели реле к соленоидному клапану. — Панель реле, нет высокого напряжения.
E02	Высокая температура панели	температура слишком высокая на поверхности панели	<ul style="list-style-type: none"> — Проблемы с проводами или соединениями. — Не работает вентилятор панели реле. — Не работает вентилятор дисплея. — Не работает главный вентилятор. — Не работает стартер мотора вентилятора. — Расстояние от печи до находящегося слева источника тепла меньше 51 см.
E03	Ошибка мотора вентилятора	Мотор вентилятора не работает	<ul style="list-style-type: none"> — Неправильно работает вытяжка. — Проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — См. Код ошибок мотора. — Проблема с соединением, гальваномагнитный эффект. — Маховик вентилятора не работает. — Датчик не определяет вращение мотора.
E04	Мотор вентилятора 2	Мотор нижнего вентилятора на мод. 20•20	<ul style="list-style-type: none"> — Неправильно работает вытяжка. — Проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — См. Код ошибок мотора. — Проблема с соединением, гальваномагнитный эффект. — Маховик вентилятора не работает. — Датчик не определяет вращение мотора.
E11	Температура конвекции высокая	Слишком высокая температура печи	<p>Режимы конвекции и комбинированный:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Забит контактор режима конвекции. — Дефектный датчик температуры камеры 6. — Проблемы с датчиком температуры камеры 6. — Панель реле, нет высокого напряжения. — Проблемы с кабелями или соединениями. <p>Только для комбинированного режима:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Недостаточная подача воды для образования пара.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТР.)

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Код Ошибки	Ошибка вызова с дисплея	Описание ошибки	Возможные причины
E13	Высокая температура воды в бойлере	Бойлер перегрет	<ul style="list-style-type: none"> — Накипь в бойлере. — Накипь на датчке уровня воды. — В4 проблемы с подсоединением датчика. — В4 дефектный датчик.
E15	Высокая температура конденсора	Слишком высокая температура конденсора	<ul style="list-style-type: none"> — Перекрыта подача нефилтрованной воды. — Шланг нефилтрованной воды подсоединен к горячей воде. — В3 проблемы с подсоединением датчика. — В3 дефектный датчик. — Клапан у2 одинарного соленоида засорен или дефектный. — Проблемы с кабелями или соединением. — Панель реле, нет высокого напряжения.
E20	Только для НАССР – термощуп В11 дефектный одноточечный термощуп	Одноточечный термощуп дефектный или не подсоединен.	<ul style="list-style-type: none"> — Очистите острие термощупа мелкой шкуркой. — В11 одноточечный съемный термощуп дефектный. — В11 кабеля соединения одноточечного съемного термощупа не подсоединены. — В11 вилка одноточечного съемного термощупа неисправна. — В11 вилка одноточечного съемного термощупа не подсоединена.
	Ошибка E20 не показывается на дисплее. Вместо этого на экране появляется вопросительный знак. В случае, если на первом шаге повар работал по времени, а на втором по термощупу, при этом термощуп не вставлен в продукт, на экране появится ошибка E20 и это будет отражено в протоколе НАССР.		
E21	N6 дефект датчика камеры	Датчик камеры дефектен или не подсоединен	<ul style="list-style-type: none"> — N6 дефектный датчик камеры. — N6 проблемы с подсоединением датчика камеры.
E22	В10 Многоточечный термощуп дефектен	Многоточечный термощуп неисправен или не подсоединен	<ul style="list-style-type: none"> — В10 многоточечный термощуп дефектен. — В10 проблемы с подсоединением многоточечного термощупа.
E23	В4 дефект датчика бойлера	Датчик бойлера неисправен или не подсоединен	<ul style="list-style-type: none"> — В4 температурный датчик бойлера неисправен. — В4 проблема с кабелями или с подсоединением
E24	В5 дефект байпаса датчика	Байпас датчика температуры пара дефектен или не подсоединен	<ul style="list-style-type: none"> — В5 байпас датчика температуры пара дефектен. — В5 байпас датчика температуры пара не подсоединен.
E25	В3 Дефект конденсора датчика	Конденсор датчика температуры воды дефектен или не подсоединен	<ul style="list-style-type: none"> — В3 конденсор датчика температуры дефектен. — В3 конденсор датчика температуры воды не подсоединен.
E26	N8 дефект предохранительного датчика температуры бойлера	Предохранительный датчик температуры бойлера дефектен или не подсоединен	<ul style="list-style-type: none"> — N8 дефект датчика температуры бойлера. — N8 датчик температуры не подсоединен.
E27	Нагревательный элемент бойлера перегрет	Слишком высокая температура датчика температуры бойлера	<ul style="list-style-type: none"> — Накипь внутри бойлера. — Накипь на датчике уровня воды. — Проблемы с подсоединением датчика уровня воды. — N8 дефект датчика температуры бойлера. — N8 проблемы с подсоединением датчика. — Забит контактор нагревательного элемента бойлера. — Проблемы в кабелях или в подсоединениях.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Код Ошибки	Ошибка вызова с дисплея	Описание ошибки	Возможные причины
E34	Дефект помпы слива бойлера	Уровень воды в бойлере во время самоочистки не понижается	<ul style="list-style-type: none"> — Накипь на помпе слива бойлера. — Накипь внутри бойлера мешает нормальной работе датчика уровня воды. — Дефект помпы слива. — Проблемы с подсоединением помпы слива. — Нет сигнала на помпу от панели реле.
E36	Высокая температура пара	При работе в паровом режиме или при выполнении программы чистки температура в камере печи слишком высока	<ul style="list-style-type: none"> — Выключена подача воды. — Низкое давление воды. — Проблемы с кабелями или с подсоединением. — Засорен инжектор. — Клапан потока воды забит или дефектен. — Двойной соленоид у-1 засорен или дефектен. — Нет сигнала на соленоидный клапан с панели реле.
E51	Нет воды в бойлере	Уровень воды в бойлере не достигает нижнего уровня	<ul style="list-style-type: none"> — Выключена подача воды. — Низкое давление воды. — Крышка слива бойлера потеряна или установлена неправильно. — Помпа слива бойлера пропускает. — Колено помпы слива бойлера не герметично. — Датчик уровня воды засорился или дефектен. — Засорен или дефектен двойной соленоидный клапан. — Проблемы с кабелями или с подсоединением. — Нет сигнала на двойной соленоид с панели реле.
E53	Высокая температура мотора вентилятора	Мотор вентилятора слишком горячий	<ul style="list-style-type: none"> — Неправильно работает вытяжка. — Проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — См. Код ошибок мотора. — Проблема с соединением, гальваномагнитный эффект. — Маховик вентилятора не работает. — Датчик не определяет вращение мотора.
E54	Вентилятор мотора 2 перегревается	Нижний мотор 20•20 перегревается	<ul style="list-style-type: none"> — Неправильно работает вытяжка. — Проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — См. Код ошибок мотора. — Проблема с соединением, гальваномагнитный эффект. — Маховик вентилятора не работает. — Датчик не определяет вращение мотора.
E55	Заслонка не открывается	Заслонка в режиме гриллирования не открывается	<ul style="list-style-type: none"> — нет синхронности между мотором шестеренки и мотором вентилятора (концевик). — Дефект клапана заслонки (мотор). — Дефект предохранителя клапана заслонки (концевик). — Проблемы с кабелями или подсоединением.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица ошибок

Код Ошибки	Ошибка вызова с дисплея	Описание ошибки	Возможные причины
E57	Нет воды во время ополаскивания	Во время ополаскивания соленоид определяет отсутствие воды	<ul style="list-style-type: none"> — Нет подачи воды. — Низкое давление воды. — Проверьте все соединения по эл. Схеме, приведенной ниже. — Датчик потока засорен или дефектен. — Двойной соленоид засорен или дефектен (у3). — Дефект панели реле высокого напряжения.
E93	Сообщения об ошибках ОТ панели дисплея	Сообщения об ошибках между панелью дисплея и панелью низкого напряжения	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте контакты ленты кабелей как показано ниже. — Лента кабелей дефектна. — Коннектор ленты кабелей низкого напряжения дефектен. — Коннектор панели дисплея дефектен.
E94	Сообщения об ошибках НА дисплей панели управления	Сообщения об ошибках между панелью дисплея и панелью назкого напряжения	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте контакты ленты кабелей как показано. — Лента кабелей дефектна. — Коннектор ленты кабелей низкого напряжения дефектен. — Коннектор панели дисплея дефектен.
E98	Реле панели управления в Цельсиях, данные – в Фаренгейтах	Конфликт в установочном меню	— Панель управления и база данных не соответствуют друг другу, войдите в установочное меню и переустановите данные.
E99	Реле панели управления в Фаренгейтах, данные – в Цельсиях	Конфликт в установочном меню	— Панель управления и база данных не соответствуют друг другу, войдите в установочное меню и переустановите данные.
E100	Версии DB и RB не одинаковы. Ошибка генерируется платой DB.	Обновление программного обеспечения может не произойти.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте подсоединение шлейфа. — Неисправный шлейф. — Плата реле, низкое напряжение, неисправен разъем. — Разъем панели дисплея неисправен. — Возможно, необходимо вновь обновить программное обеспечение.
E101	Версии DB и RB не одинаковы. Ошибка генерируется платой RB.	Обновление программного обеспечения может не произойти.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте подсоединение шлейфа. — Неисправный шлейф. — Плата реле, низкое напряжение, неисправен разъем. — Разъем панели дисплея неисправен. — Возможно, необходимо вновь обновить программное обеспечение.
E102	Неисправна встроенная вытяжка – не обнаружен фильтр.	Должным образом не активированы предохранители вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"> — Проверьте правильность установки фильтра. — Проверьте исправность, физические повреждения и наличие выключатель вытяжки.
E103	Неисправна встроенная вытяжка – Нет давления	Реле предохранителя не подключено должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> — Убедитесь, что переключатель питания находится в положении “Вкл”. — Удостоверьтесь, что мотор вентилятора вращается с надлежащую сторону. — Нет контакта с реле питания, либо оно неисправно.