

Ознакомьтесь с содержанием инструкции перед установкой изделия. Перевод оригинальной инструкции

## ПРИМЕНЕНИЕ | ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ





## Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение данного изделия. Надеемся, что это лишь начало долговременного плодотворного сотрудничества.

В данной инструкции содержится полная информация по применению и обслуживанию изделия.

Поэтому мы рекомендуем тщательно ознакомиться с инструкцией и обеспечить ее хранение для использования в дальнейшем.

Наслаждайтесь!

Стр.  
70

Стр.  
56

Стр.  
22

Стр.  
12

Стр  
. 4





## А1. Техника безопасности



Невыполнение данных правил может стать причиной повреждения и травмирования или летального исхода, отзыва и отмены действия гарантии и освобождения производителя от любой ответственности.



Тщательно ознакомьтесь с содержанием данного руководства перед применением изделия и выполнением планового обслуживания, а также обеспечите его безопасное хранение для дальнейшего использования. Если как-либо часть руководства вам непонятна, обратитесь к производителю.



Любые работы, манипуляции и модификации, на выполнение которых не получено явное разрешение и которые не соответствуют приведенным в руководстве указаниям приведут к отмене действия гарантии.



При каждой транспортировке пароконвектомата прикладывайте к нему данное руководство; при необходимости запросите новую копию руководства у уполномоченного дилера или непосредственно у производителя.



Если вам не до конца понятно содержание данного документа, заблаговременно свяжитесь с производителем.




Выполнение процедур, отличных от приведенных в данном документе, при применении, техническом обслуживании и очистке изделия считается неприемлемым и, помимо отмены действия гарантии и освобождения производителя от любой ответственности, может стать причиной повреждения, травмирования или летального исхода.





Перед каждой процедурой установки, планового или внепланового технического обслуживания отключите изделия от источников электропитания и воды и перекройте газовый клапан (только для моделей, работающих на газе).





Данное изделие предназначено для приготовления пищи в закрытых помещениях и должно применяться исключительно в указанных целях; не допускайте применения изделия в любых других целях, так как это является недопустимым и представляет опасность.


 Изделие должно использоваться только квалифицированным персоналом для приготовления пищи в профессиональных кухонных помещениях. Любое другое использование изделия не соответствует предусмотренному применению и представляет опасность.


 Изделие предназначено для коммерческого использования (например, в кухонных помещениях ресторанов) и не рассчитано на непрерывное массовое производство продуктов питания.

 Производитель также может предоставлять руководство в альтернативных форматах по соответствующему запросу (например, на веб-сайте)

 Изделие разработано и изготовлено производителем в соответствии с требованиями действующих стандартов и наилучших систем обеспечения безопасности с целью снижения уровня рисков. Тем не менее, нельзя исключать наличие остаточного риска, вследствие чего пользователю необходимо следовать указаниям, приведенным в данной инструкции по применению и техническому обслуживанию.

 Если изделие не работает или обнаружены какие-либо конструктивные или функциональные неисправности изделия, отключите его от источников электропитания и воды, а затем обратитесь в авторизованный производителем сервисный центр, не предпринимая попыток починить его самостоятельно. При выполнении ремонта запрашивайте оригинальные запасные части.

 Не перекрывайте впускные отверстия для воздуха. Обеспечьте легкий доступ к изделию для выполнения специального технического обслуживания. Убедитесь, что выполняемые после установки изделия ремонтные работы (например, возведение стен, установка более узких моделей дверей, косметический ремонт) не препятствуют перемещению.

 Изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими необходимого опыта или знаний, при условии, что они используют его под присмотром или получили указания по безопасной работе с изделием, а также осознают сопутствующие опасности. Не разрешайте детям играть с данным изделием. Очистка и техническое обслуживание силами пользователей не должны выполняться находящимися без присмотра детьми.



При приготовлении пищи с использованием решеток для особо жирных блюд (например, жареного мяса или птицы) разместите на дне камеры готовки контейнер для сбора жира.



До начала работы с изделием убедитесь в отсутствии внутри камеры готовки посторонних предметов (руководства, полиэтиленовых пакетов и т.п.) и остатков моющих средств; также убедитесь, что дымовая труба не засорена и близи изделия отсутствуют легковоспламеняющиеся материалы.



При вводе изделия в эксплуатацию выполните включите пустое изделие на 30-40 минут при температуре 200 °С для устранения остатков применяемых при производстве веществ. Дождитесь охлаждения камеры готовки и запустите промывки в режиме SOFT (МЯГКИЙ). Перед каждым использованием изделия тщательно промывайте и высушивайте комплектующие и противни.



При выполнении очистки носите подходящие средства индивидуальной защиты. В случае использования моющих средств обязательно надевайте защитные перчатки и очки, так как данные средства могут стать причиной ран и ожогов при контакте с кожей и вдыхании.



**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** при очистке любых компонентов и комплектующих изделия абразивные, порошкообразные, агрессивные и коррозионно-активные моющие средства (такие как соляная/хлористоводородная кислота и/или серная кислота, гидроксид натрия и т.д.), абразивные и острые инструменты (такие как наждачные губки, скребки, щетки со стальной щетиной и т.д.), а также пар и струи воды под давлением. Внимание! Не используйте указанные инструменты для очистки опорного основания или пола под изделием.



Обеспечьте устойчивое и безопасное размещение изделия на опорном основании для предотвращения любого возможного перемещения и опрокидывания; пароконвектомат должен выдерживать массу изделия при его полной загрузке без деформаций и прогибов, его также необходимо изготовить из огнестойкого и нечувствительного к высокой температуре материала.



При работе с контейнерами, комплектующими и прочими объектами внутри камеры готовки используйте соответствующую одежду (СИЗ), устойчивую к высоким температурам, такую как термостойкие перчатки.



Во избежание ожогов не используйте емкости с жидкостями или пищевыми продуктами, которые в процессе приготовления создают испарения на уровне, не поддающемся визуальному контролю.



В процессе приготовления и вплоть до остывания пароконвектомата его внутренние и наружные части могут оставаться очень горячими (свыше 60 °C/140 °F). Для предотвращения риска ожогов соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к частям с данной маркировкой.



Будьте очень осторожны при извлечении противней из камеры готовки, особенно если в них содержатся жидкости.



Соблюдайте осторожность при открытии дверцы во время цикла приготовления и после его завершения, особенно при использовании парового режима, чтобы избежать ожогов.



Не солите продукты внутри камеры готовки.



Не готовьте легковоспламеняющиеся пищевые продукты и жидкости (например, содержащие алкоголь).



Содержите камеру готовки в чистоте, ежедневно очищая ее после каждого приготовления пищи: если не удалить остатки жира или пищи из пароконвектомата, они могут воспламениться!



Если вы используете термощуп, выньте его из блюда перед извлечением противней из пароконвектомата. Перед извлечением противней убедитесь, что вам не мешает сделать это кабель термощупа. Соблюдайте осторожность при использовании термощупа, так как он является очень острым и имеет высокую температуру после использования.



Не открывайте дверцу пароконвектомата при выполнении цикла промывки во избежание травмирования под воздействием горячего пара и агрессивных химических моющих средств.



При выполнении первоначальной установки или замены емкости с моющим средством используйте СИЗ (например, защитные очки и перчатки). Не прикасайтесь к моющему средству голыми руками. В случае контакта с кожей и глазами тщательно промойте их проточной водой и немедленно обратитесь к врачу.



Не размещайте вблизи изделия источники тепла (например, грили, фритюрницы), легковоспламеняющиеся вещества и топливо (например, дизельное топливо, бензин, бутылки со спиртными напитками).



Используйте только термощуп, поставляемый производителем изделия.



Из соображений безопасности НИКОГДА не размещайте последний противень на высоте свыше 160 см для предотвращения утечки горячих варочных жидкостей при извлечении противня и сопутствующих ожогов.

Данная мера предосторожности описана на наклейке «risk of scalding (риск ожогов)» на передней части изделия.



В случае сколов или повреждений стекла изделия его следует немедленно заменить, обратившись в авторизованный сервисный центр. Не используйте пароконвектомат. Существует риск разрыва стекла.



Не размещайте объекты (например, руководства, прихватки и т.д.) в области между пароконвектоматом и опорной поверхностью во избежание перекрытия вентиляторов, расположенных в нижней части пароконвектомата.



При перемещении самого изделия или других принадлежностей, находящихся в непосредственной близости от него, убедитесь, что трубопровод подачи воды, кабель подачи питания и трубопровод подачи газа (только для моделей, работающих на газе) не сдавлен, растянут, отсоединен или поврежден.



При включении изделия образуется большое количество тепла, передаваемого окружающей среде. Поэтому:

- НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ вблизи изделия воспламеняющиеся и термочувствительные объекты (такие как декоративные пластиковые элементы, зажигалки и т.д.);
- НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ вблизи изделия взрывоопасные компоненты (такие как канистры с бензином или емкости под давлением), так как это может стать причиной возгорания.



Замена кабеля питания должна выполняться только квалифицированным уполномоченным техническим специалистом. Сменный кабель должен иметь аналогичные характеристики и содержать желто-зеленый кабель заземления.



Паспортная табличка изделия содержит важные технические данные. Эта информация является ключевой при заказе услуг по техническому обслуживанию или ремонту изделия. По этой причине не допускайте ее удаления, повреждения и изменения.



Изделие могут использовать только лица, прошедшие соответствующее обучение работе с ним. Во избежание возникновения несчастных случаев и повреждения изделия персонал должен регулярно получать точные указания по технике безопасности.



Изделие должно размещаться в помещении с достаточной вентиляцией для предотвращения накопления опасных для здоровья веществ в воздухе помещения, в котором установлено изделие.



При работе с изделием необходимо учитывать, что температура нагреваемых наружных поверхностей изделия в процессе его работы могут превышать 60 °С.



Применение пользователем средств защиты органов слуха не является обязательным, так как уровень шума, создаваемого изделием, составляет менее 70 дБ (А).



При возникновении отказов и неисправностей изделие необходимо отсоединять; для выполнения ремонта следует обращаться только в авторизованный производителем сервисный центр, а также запрашивать оригинальные запасные части.



**ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!!!** При извлечении противней и полок из горячего пароконвектомата необходимо обеспечить защиты кистей рук с помощью специальных термостойких перчаток.



**ВНИМАНИЕ:** пол рядом с пароконвектоматом может оказаться скользким.




**ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте осторожность при открытии дверцы во время цикла приготовления и после его завершения, чтобы избежать ожогов в результате воздействия горячего пара.





**ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением очистки и замены деталей необходимо отсоединить изделие от источника питания.



Оператор должен выполнять только стандартную очистку изделия. Для поддержания идеального рабочего состояния пароконвектома рекомендуется ежегодно выполнять его проверку силами специалистов сервисного центра, авторизованного дилером или производителем изделия.

 Газовые версии пароконвектомата соответствуют основным требованиям европейского регламента для приборов, работающих на газообразном топливе (2016/426 СЕ).

 Изделие соответствует основным требованиям Директивы 2006/42/ЕС о безопасности машин и оборудования. Изделие соответствует основным требованиям Директивы 2014/30/UE об электромагнитной совместимости.


 Изделие соответствует основным требованиям Директивы 2014/35/EU о низковольтном оборудовании.


---


Входное давление воды 1,5 - 3 бар (150 - 300 кПа)


---


#### **Только для газовых изделий**


 Вентиляционные отверстия для отвода воздуха на задней поверхности пароконвектомата нельзя блокировать (необходимо определённое расстояние до стен/объектов).

 При использовании пароконвектомата должна непрерывно работать вытяжка.

 Изделие должно размещаться вдали от воздействия сквозняка и ветра во избежание возгорания!

 Убедитесь в чистоте и отсутствии посторонних предметов в вентиляционных отверстиях и области под пароконвектоматом (например, объектов рядом с пароконвектоматом или под ним).

 Убедитесь, что в помещении, в котором установлено изделие, имеется достаточная вентиляция. Убедитесь в наличии непрерывного воздухообмена с областью вне помещения для обеспечения надлежащего горения и предотвращения образования опасных для здоровья летучих веществ (во избежание удушья!).

 При перемещении самого изделия или других принадлежностей, находящихся в непосредственной близости от него, убедитесь, что трубопровод подачи газа не сдавлен, растянут, отсоединен или поврежден.



Если вы почувствовали запах газа:

- немедленно перекройте подачу газа;
- немедленно проветрите помещение;
- не прикасайтесь к электрическим выключателям и избегайте образования искр и открытого огня;
- используйте телефон вне помещения для связи с газоснабжающей компанией

## A2. Условные обозначения

Инструкция по установке распространяется на все модели, если на следующих пиктограммах не указано иное:



Опасно! Ситуация, представляющая непосредственную опасность, которая может стать причиной травмирования или летального исхода.



Опасно! Горячие поверхности, риск ожогов и повреждения термочувствительных объектов в случае контакта (5041 - IEC 60417).



Советы и полезная информация



Знак заземления



Символ эквипотенциальности



Ознакомьтесь с содержанием руководства

Производитель сохраняет за собой право в любой момент без предварительного уведомления вносить изменения в содержание в целях совершенствования изделий и комплектующих. Полное или частичное воспроизведение данного руководства без согласия производителя запрещено. Приведенные результаты измерения являются ориентировочными и не имеют обязательной силы. В спорных ситуациях имеет преимущественную силу оригинальный документ, составленный на итальянском языке. Производитель не несет ответственности за какие-либо ошибки при переводе/интерпретации.

## СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА В

Стр. 12	Рекомендации по приготовлению и технике безопасности
Стр. 14	Отключение электропитания в процессе приготовления
Стр. 14	Размещение продуктов на противнях
Стр. 15	Этапы приготовления
Стр. 16	Сброс при срабатывании предупреждения «No gas (Нет газа)» (только для моделей, работающих на газе)
Стр. 19	Методы приготовления
Стр. 20	Применение термощупа (опционально)

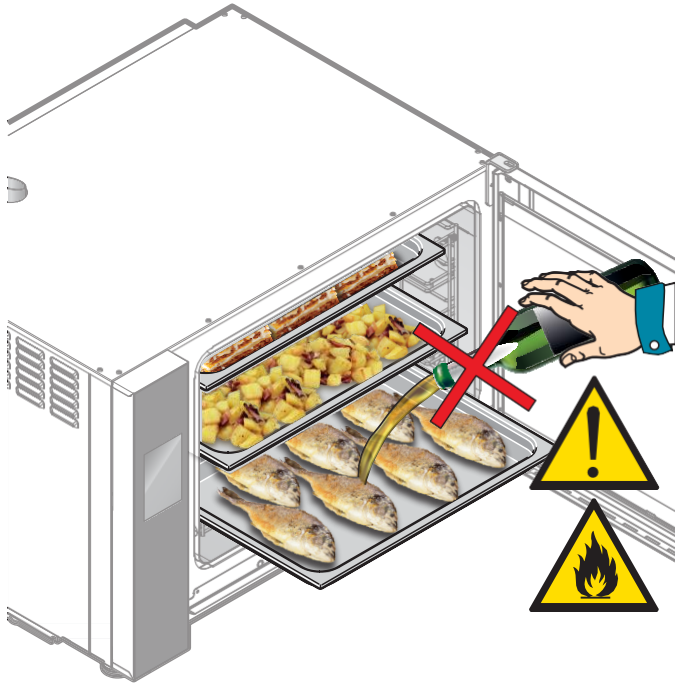
## В1. Рекомендации по приготовлению и технике безопасности

Ниже приведено несколько рекомендаций и принцип, которые, совместно с вашим опытом, позволят вам наилучшим образом использовать изделие и обеспечат его максимальную безопасность:

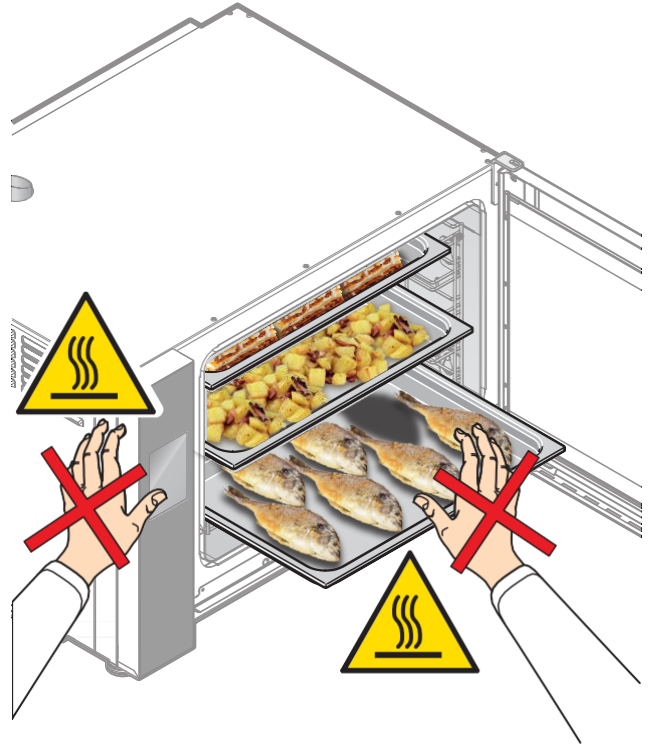
- **1** Не готовьте легковоспламеняющиеся пищевые продукты и жидкости (например, содержащие алкоголь);
- **2** В процессе приготовления и вплоть до остывания пароконвектомата **не прикасайтесь к его внутренним и наружным частям**, так как они могут оставаться очень горячими (свыше 60 °C/140 °F).
- **3** Не размещайте противни, горячие и холодные контейнеры, а также другие предметы в пароконвектомате, также если он отключен. НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ вблизи изделия воспламеняющиеся, взрывоопасные и термочувствительные предметы, такие как декоративные пластиковые элементы, зажигалки и газовые баллоны или емкости под давлением. Опасность взрыва. НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ объекты (например, руководства, прихватки и т.д.) в области между пароконвектоматом и опорной поверхностью во избежание перекрытия вентиляторов, расположенных в нижней части пароконвектомата;
- Как можно реже открывайте дверцу в процессе приготовления;
- При помещении и извлечении противней из пароконвектомата избегайте их контакта сенсорным экраном;
- При приготовлении пищи с использованием решеток для особо жирных блюд (например, мяса птицы) разместите на дне камеры готовки противень для сбора жира.
- Из соображений безопасности процесс приготовления выполняется при закрытой дверце. При открытии дверцы в процессе приготовления работа пароконвектомата на время приостанавливается и отображается соответствующее сообщение. Процесс приготовления возобновляется после закрытия дверцы;
- Если вы хотите приготовить блюдо, требующее воздействия низкой температуры после приготовления при высокой температуре, используйте функцию охлаждения пароконвектомата, описанную на странице 42 для быстрого охлаждения камеры готовки посредством установления в нем необходимой температуры.



При первых нескольких использованиях изделия из него выходит дым с неприятным запахом, которые постепенно сойдут на нет при выполнении последующих рабочих циклов. Причиной этого является влага, образующаяся в результате испарения изоляционных материалов.

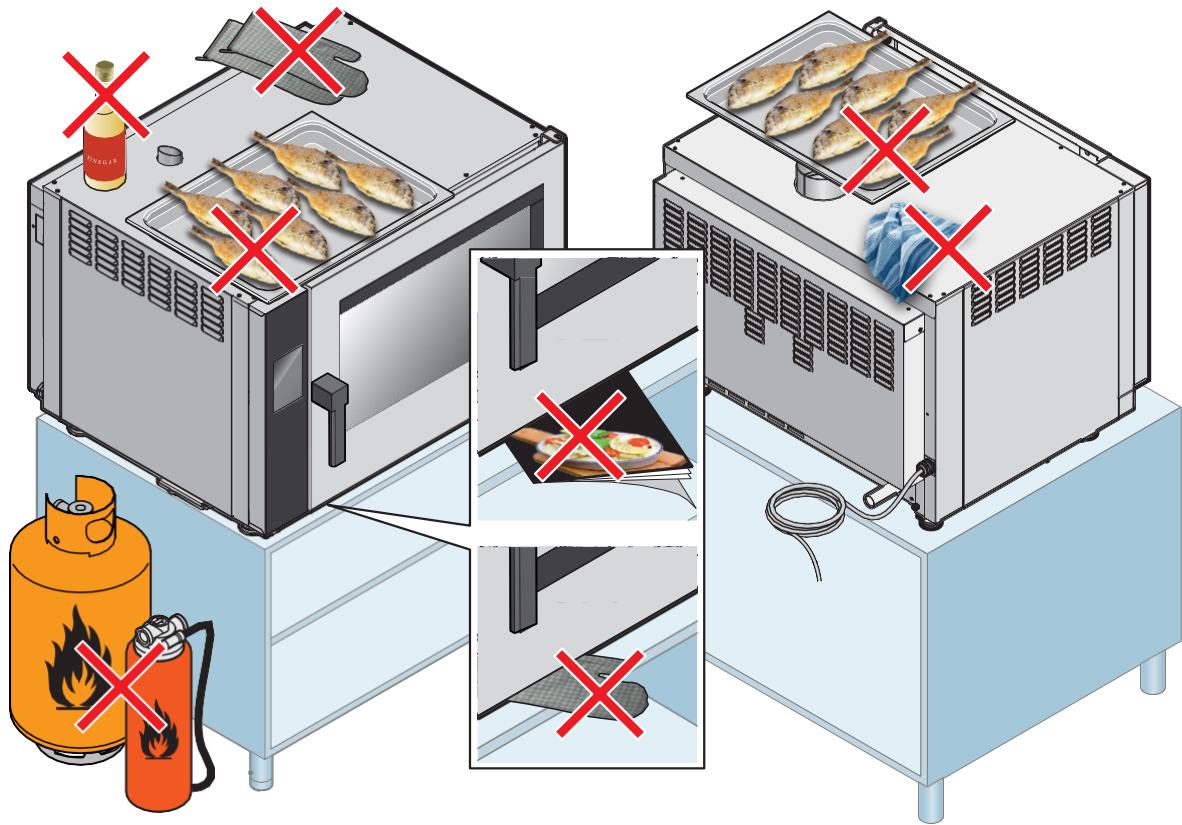


1



2

3



## В2. Отключение электропитания в процессе приготовления

В процессе приготовления может произойти отключение электропитания или срабатывание устройства защитного отключения.

В таких случаях, если отключение электропитания:

- **продолжается менее двух минут**, процесс приготовления автоматически возобновляется после восстановления электропитания без каких-либо предупреждений и необходимости выполнения пользователем каких-либо действий;
- **продолжается свыше двух минут**, при восстановлении электропитания отображается предупреждение и зуммер начинает издавать звуковые сигналы. Нажмите на кнопку для продолжения процесса приготовления.



Внимание! Если вы задали время приготовления, прерывание приостанавливает действие текущего таймера.

В таком случае необходимо положиться на опыт, чтобы оценить необходимость сокращения времени приготовления (так как даже в выключенном состоянии пароконвектомат в течение определенного времени поддерживает постоянную температуру для завершения приготовления блюда при помощи остаточного тепла).

## В3. Размещение продуктов на противнях

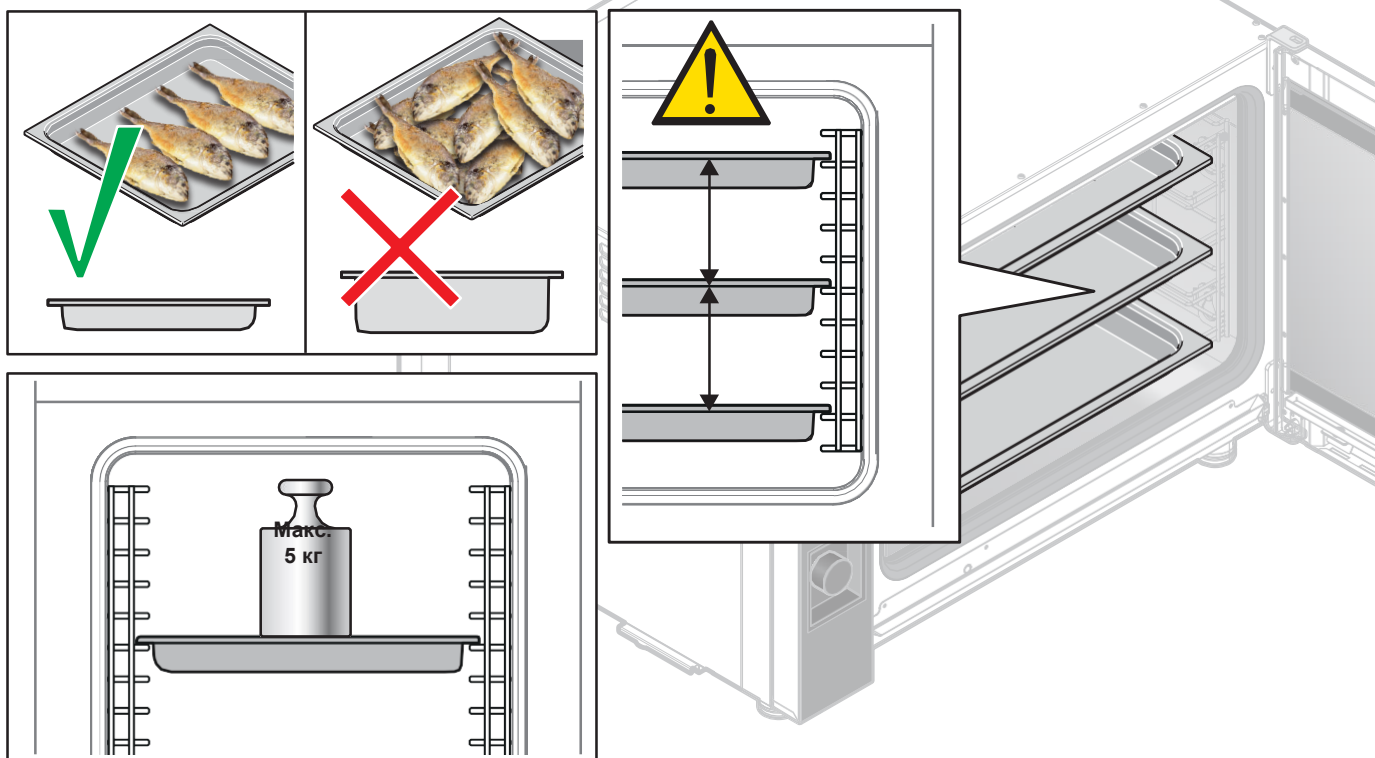
Если пароконвектомат полностью не заполнен, **равномерно распределите противни** по всем уровням пароконвектомата, **избегая его перегрузки**, для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха. Это гарантирует получение лучших результатов и сокращает время приготовления;

Используйте **противни с низкими краями** и равномерно распределяйте продукты в один слой.



Для получения оптимальных результатов производитель рекомендует использовать его собственные противни.

4



## В4. Этапы приготовления

После установки всех параметров 1-го этапа вы можете при необходимости установить дополнительные этапы приготовления. Продолжительность приготовления может варьироваться от **1 до 9 этапов** для получения лучших результатов.

Каждый этап приготовления:

- выполняется с использованием разных **методов готовки** (например, *паровой режим, комбинированный режим или поддержание подогрева*) и **различных параметров** (например, *некоторые этапы выполняются в течение установленного времени, а в рамках других может использоваться термоцуп*);

Необязательно использовать все этапы, вы можете использовать, например, всего два или три.



После извлечения блюда из пароконвектомата его внутренняя температура постепенно увеличивается на пару градусов несмотря на прекращение подачи тепла.

### Пример: приготовление жареной курицы

<b>1</b> ЭТАП 1/4 Предварительный нагрев	<b>2</b> ЭТАП 2/4 Поджаривание	<b>3</b> ЭТАП 3/4 Приготовление внутренней части	<b>4</b> ЭТАП 5/4 Поддержание подогрева
Температура: 160 °C	Тип: <b>конвекционный режим.</b> Продолжительность: 10 минут. Температура: 230 °C. Скорость вентилятора: 5. Дымоход: закрыт	Тип: <b>комбинированный режим.</b> Продолжительность: 80 °C (внутренняя температура блюда). Температура: 190 °C. Скорость вентилятора: 2. 70% влажность	Тип: <b>поддержание подогрева.</b> Продолжительность: без ограничений. Температура: 70 °C. Скорость вентилятора: 5 Дымоход: закрыт

## **В5. Сброс при срабатывании предупреждения «No gas (Нет газа)» (только для моделей, работающих на газе)**

После трех неудачных попыток зажигания горелки на дисплее отобразится экран с предупреждением.

- 5** ▶ Цифровой пароконвектомат: выполните сброс с помощью экранной кнопки.  
Механический пароконвектомат: загорится красная лампа в нижней части, после чего нажмите и удерживайте кнопку в течение примерно одной секунды или до того, как погаснет лампа.

После сброса изделие выполнит три дополнительные попытки зажигания; если газ не обнаружен, повторно отобразится экран с предупреждением.

В таком случае убедитесь, что газовый клапан перед пароконвектоматом открыт и активен.

Если эти попытки безрезультатны, обратитесь в специализированный сервисный центр.



5

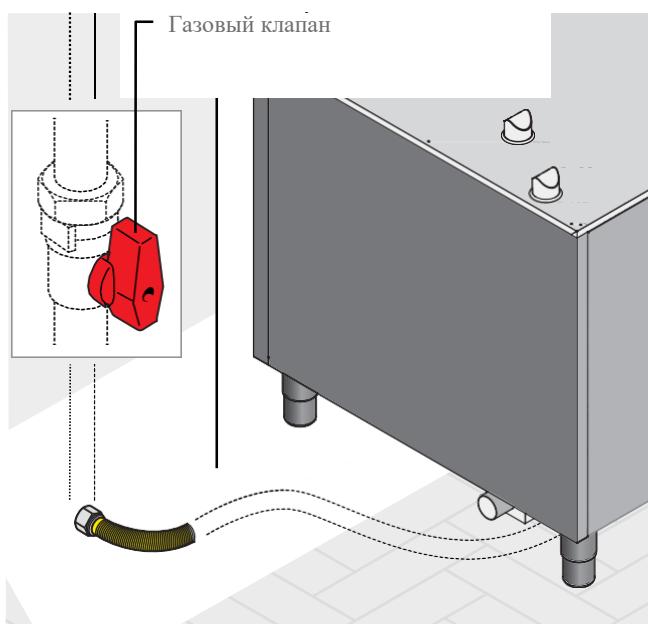


**E12**  
Allarme mancanza Gas

Premere il tasto Reset  
per 5 secondi

Сброс

6



## В6. Методы приготовления






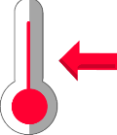
Пароконвектомат предлагает пять методов приготовления блюд;

- конвекционный режим;
- комбинированный или смешанный режим;
- приготовление на пару;
- копчение;
- поддержание подогрева.

Выберите метод приготовления, наилучшим образом подходящий для вашего блюда, основываясь на собственном опыте.

Для идеального приготовления определенных видов блюд следует последовательно использовать различные методы приготовления. Для получения дополнительной информации см. страницу 15.



Метод приготовления	Диапазон температуры	Впуск влаги	Выпуск влаги	Применение
 <p><b>Конвекционный режим</b></p> <p>Приготовление в конвекционном режиме подразумевает <b>сухожаровую обработку нагревательными элементами</b>, в при которой вентиляторы распределяют тепло с регулируемой скоростью для быстрого и равномерного приготовления.</p>	От 50 до 300 °C	Вручную, нажатием клавиши 	Открытый или закрытый дымоход	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление сухих кондитерских изделий</li> <li>- Приготовление замороженных продуктов</li> <li>- Внешнее поджаривание продуктов</li> <li>- Приготовление блюд на гриле</li> </ul>
 <p><b>Приготовление блюд в комбинированном режиме</b></p> <p>Приготовление блюд с <b>процентным содержанием влаги, устанавливаемым пользователем</b>. Вентиляция внутри камеры готовки обеспечивает быстрое и равномерное приготовление.</p>	от 50 до 270 °C	Возможность регулировки от 0% до 100%.	Пароконвектомат автоматически открывает и закрывает дымоход	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление блюд, которые должны оставаться мягкими внутри (например, мяса птицы)</li> <li>- Закваска</li> </ul>
 <p><b>Приготовление на пару</b></p> <p>Блюда готовятся на <b>пару</b>, который равномерно распределяется вентиляторами с регулируемой скоростью.</p>	от 100 до 120 °C	100% фиксированная влажность (не регулируемая)	дымоход всегда закрыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Варка под вакуумом (блюд низкотемпературного приготовления)</li> <li>- Приготовление деликатесов</li> <li>- Приготовление кремов и соусов</li> <li>- Пастеризация</li> <li>- Регенерация</li> <li>- Закваска</li> </ul>
 <p><b>Копчение</b></p> <p>Позволяет устанавливать тип готовки, подходящий для использования внешней коптильни (опционально).</p>	от 10 до 200 °C	Повышение влажности недоступно	Открытый или закрытый дымоход	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление мяса</li> </ul>
 <p><b>Поддержание подогрева</b></p> <p>Поддерживает постоянную температуру приготовляемых блюд в течение определенного или неограниченного времени</p>	от 50 до 120 °C	Возможность регулировки от 0% до 100%.	дымоход всегда закрыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживает приготовляемые блюда теплыми</li> </ul>

## В7. Применение термощупа (опционально)

В состав изделия входит термощуп, вставляемый в приготавливаемые блюда. Когда щуп достигает заданной пользователем температуры, это означает, что блюдо готово внутри (в сердцевине) и снаружи (на поверхности). Следовательно, цикл приготовления блюда завершен.

- 7 ► Для использования термощупа вставьте разъем в гнездо под панелью инструментов и снимите красный резиновый колпачок. Наконечник термощупа должен вводиться глубоко внутрь приготавливаемого блюда, при этом он не должен выпадать из него. Не вводите его в чрезмерно жирные части и области вблизи костей во избежание преждевременного завершения цикла приготовления.

8 ► Если вы не используете термощуп, поместите его обратно в магнитную опору сбоку от пароконвектомата.



9 ► По окончании цикла приготовления аккуратно выньте щуп из пробы перед извлечением противня из пароконвектомата.



Термощуп является очень острым и имеет высокую температуру после приготовления!

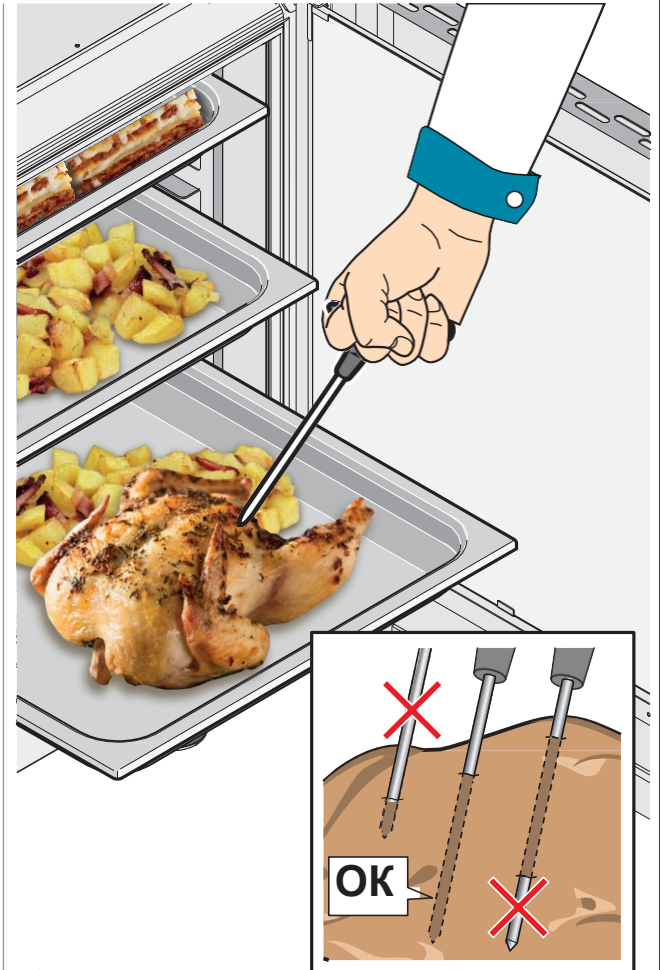
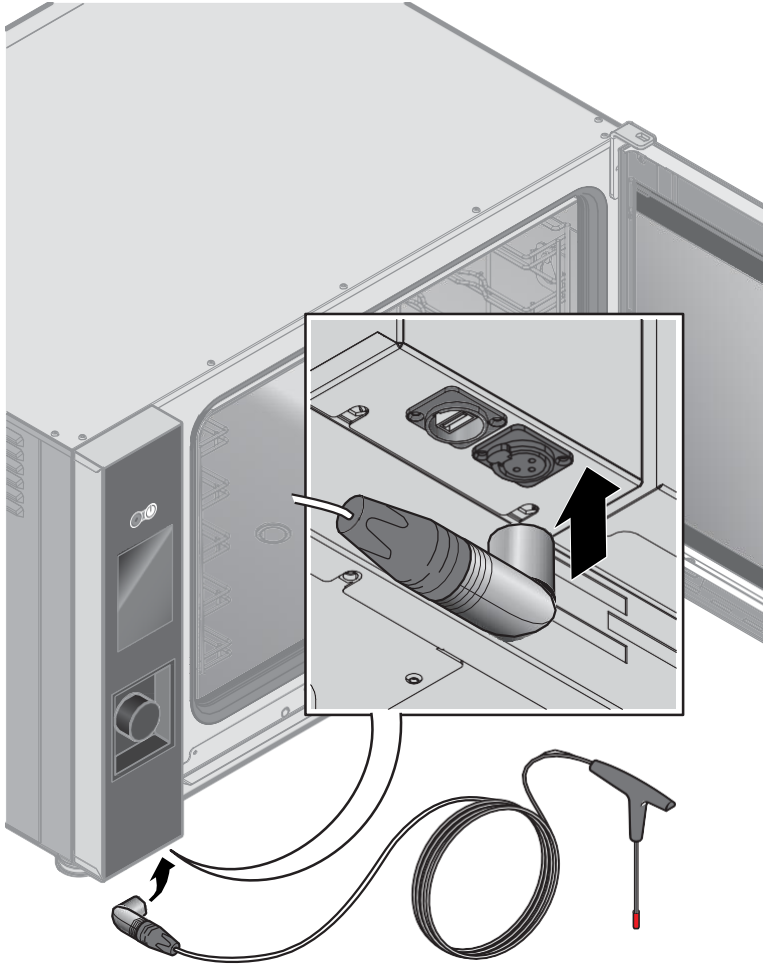


Не тяните щуп за провод при извлечении!

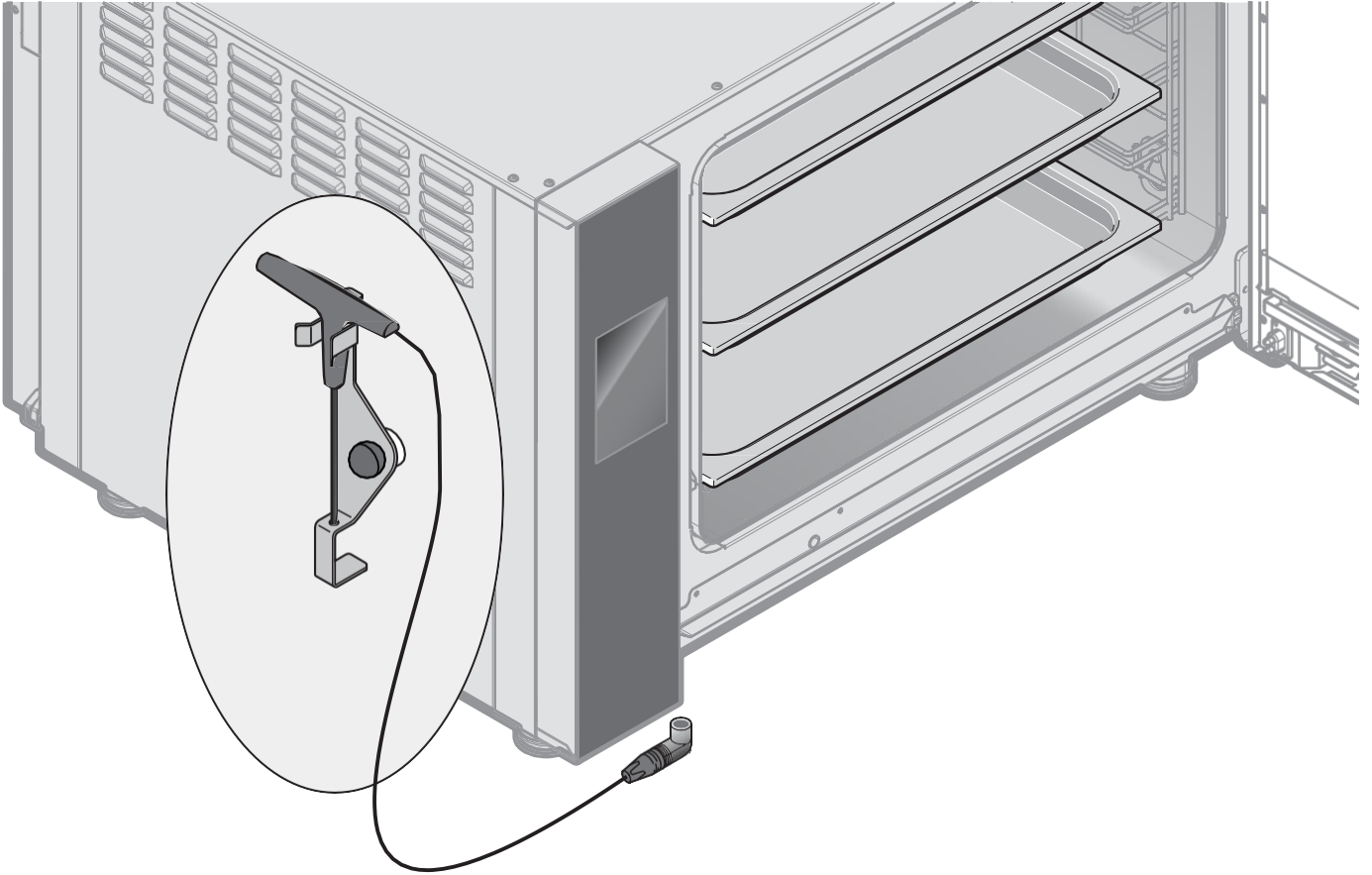


Не вводите горячий щуп в замороженные продукты во избежание резкого перепада температур и полоски щупа!

Блюда	Рекомендуемая Внутренняя температура блюда
Говяжья вырезка	53-58 °C
Говядина (ребра, антрекот, стейк)	от 50 до 55 °C: непрожаренное, от 55 до 65 °C: средней прожарки, от 66 °C до 70 °C: полной прожарки
Филе свинины	58-64 °C
Жареная телятина	72-75 °C
Свиная рулька/ребра	80-85 °C
Поркетта (буженина)	68-75 °C
Филе ягненка	58-65 °C
Курица - индейка (целиком)	85-87 °C
Лосось (стейк)	58-65 °C



9



## РАЗДЕЛ С - СОДЕРЖАНИЕ

Стр. 22	Доступ к параметрам пароконвектомата и просмотр базовых настроек
Стр. 24	Начало приготовления
Стр. 26	Приготовление в ручном режиме
Стр. 28	Приготовление в автоматическом режиме
Стр. 44	Функция One Touch
Стр. 52	Экспорт/импорт рецептов и вход в USB-накопитель

## С1. Доступ к параметрам пароконвектомата и просмотр настроек

**10** ▶ Ваше простое в использовании изделие гарантирует приготовление превосходных блюд.

Две сенсорные клавиши включают и выключают дисплей, большой сенсорный экран обеспечивает быстрый и интуитивно понятный просмотр функций, а поворотный переключатель позволяет быстро настраивать параметры готовки.



Просматривать функции изделия с помощью большого сенсорного экрана. Перед использованием изделия проверьте чистоту ваших рук. При необходимости установки значения, например, температуры:

**коснитесь** изменяемого значения;



**поверните переключатель** право, чтобы увеличить значение, или



влево, чтобы уменьшить его;



**нажмите на переключатель**, чтобы сохранить установленное значение, или нажмите на значение.

Символы в нижней части многих экранов выполняют следующие функции:



Возврат к главному экрану

Переход в меню, где вы можете:

- сохранять и изменять рецепты;
- выбирать и запускать цикл мойки;
- охлаждать пароконвектомат;
- изменять пользовательские настройки (например, язык, время и т.д.)

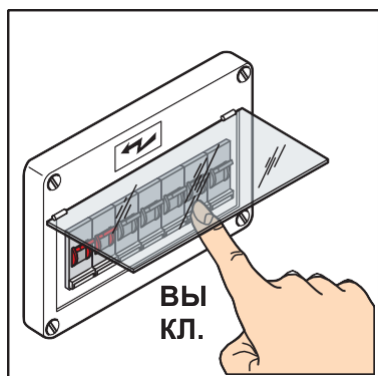
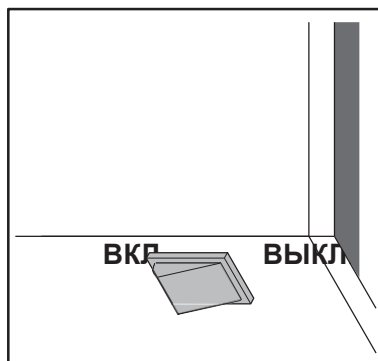


устанавливать отложенный запуск

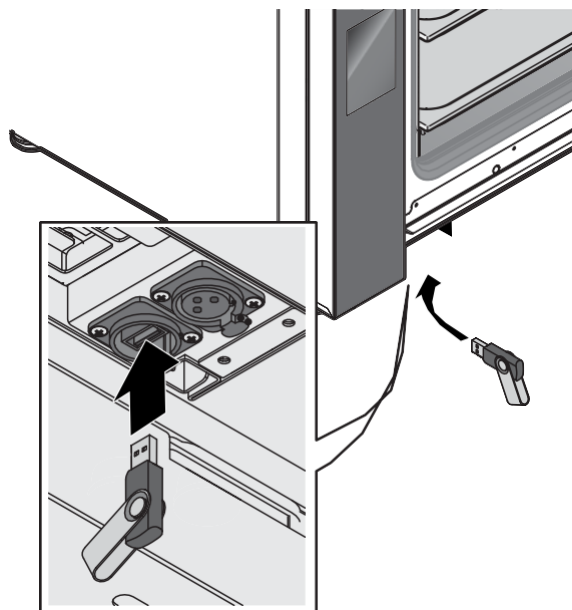


включать и выключать подсветку пароконвектомата

10

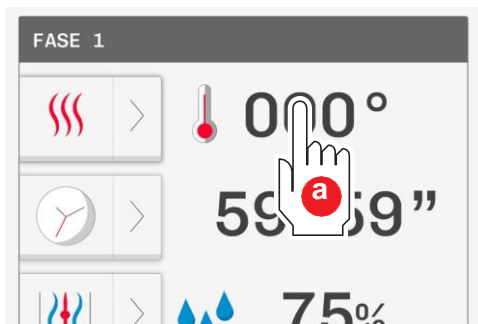


Чтобы отсоединить пароконвектомат (например, для выполнения внепланового технического обслуживания) необходимо отключить пароконвектомат от источника питания и переместить переключатель на электрической панели управления пароконвектоматом в положение «ВКЛ».

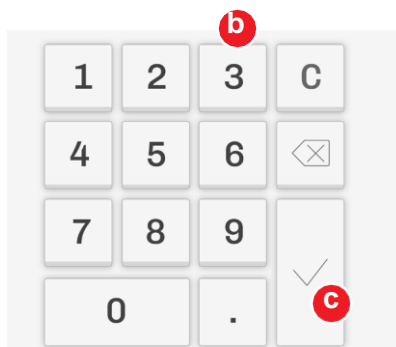


Порт USB позволяет экспортировать/импортировать журналы (перечни) предупреждений, рецептов, приготовлений и промывок, а также обновлять программно-аппаратное (программное) обеспечение.

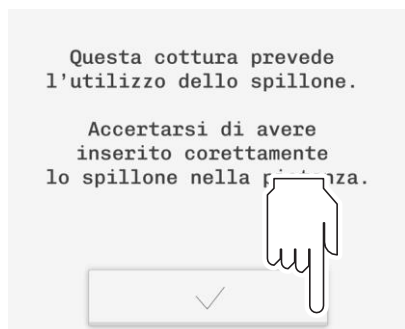
11



Сенсорный дисплей



12



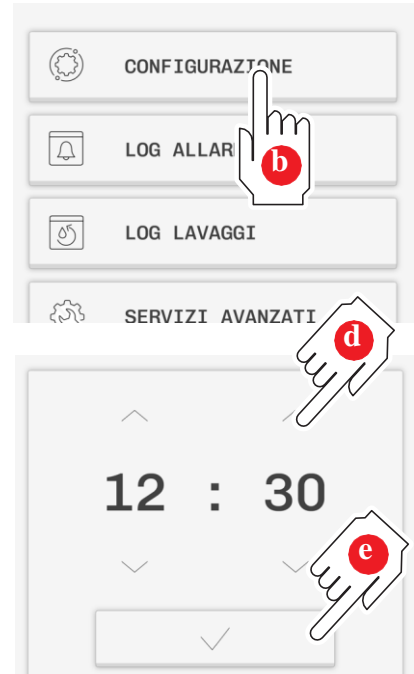
Для удаления предупреждения коснитесь клавиши или нажмите кнопку

## C2. Начальная настройка

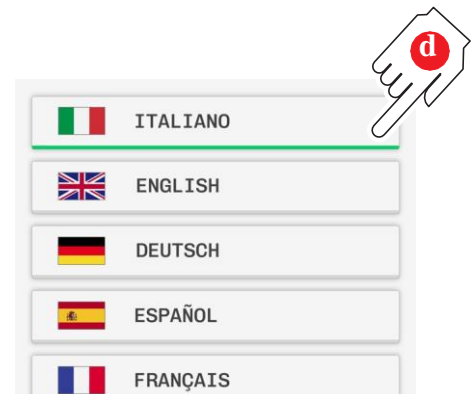
Перед началом приготовления необходимо установить несколько базовых настроек, таких как время и язык меню.

13

Дата и время



Выбор языка



## Прочие настройки



**INFO SISTEMA**

TASTIERA: VER 570 REV 005.18 25/11/21

BASE: --- 00/00/00

NUMERO DI SERIE: 000000/00/00

RICETTARIO: V5.9

*Предоставляет информацию об установленном программно-аппаратном обеспечении*



### С3. Начало готовки

В данном разделе содержится пошаговое описание применения вашего изделия. Начните с выбора метода готовки и следуйте указаниям на соответствующих страницах:

#### РУЧНОЙ РЕЖИМ:



#### Страница 28

Установите параметры готовки для одного или более этапов, основываясь на собственном опыте:

- **Метод приготовления**
- **Температура** в пароконвектомате;
- **Время** приготовления;
- **Скорость** вентилятора;
- впуск/выпуск **влаги**.

После установки метода готовки попробуйте сохранить его под каким-либо именем в определенной категории. Таким образом вы сможете легко найти его, когда он вам потребуется.

#### АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ:



#### Страница 44

Книга рецептов, содержащая предустановленные и сохраненные вами рецепты. Рецепты подразделяются по **методу приготовления** (например, приготовление на пару, тушеное мясо и т.д.) и **категории** (например, паста и рис, мясо и т.д.) для упрощения их поиска.

Все, что вам требуется, это поместить приготавливаемые продукты в проем, выбрать один из доступных рецептов и запустить цикл приготовления. Изделие приготовит превосходное блюдо в полностью автономном режиме.

#### СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:

Охлаждение пароконвектомата страница 42

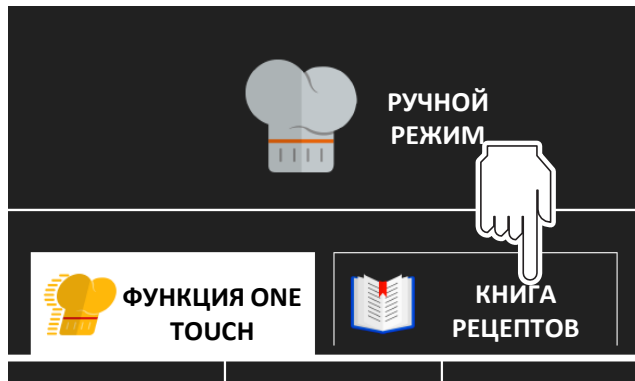
Многоуровневое приготовление страница 48

Отложенные запуск страница 42





*Выбор ручного режима*



*Выбор автоматического режима*



## С4. Ручное приготовление



Установите параметры готовки для одного или более этапов приготовления, основываясь на собственном опыте.

После сохранения настроек вы сможете:

- **начать использовать рецепт без его сохранения:** введенные параметры не сохраняются, но вы сможете сохранить их по завершении приготовления блюда;
- **начать использовать рецепт после его сохранения:** в этом случае вы сможете легко найти рецепт и использовать его в любой момент.

Ручной цикл приготовления предполагает выполнение следующих действий:

---

▶ Стр. 29	1	настройка функции ручного <b>подогрева</b> (опционально) Подогрев должен выполняться только при пустом пароконвектомате.
▶ Стр. 30	2	ЭТАП 1: настройка параметров
	2a	выбор <b>метода приготовления:</b> - конвекционный режим - пар - комбинированный режим
	2b	установка <b>температуры</b> в пароконвектомате
	2c	установка <b>продолжительности</b> цикл приготовления (по времени или с помощью термощупа)
	2d	установка <b>скорости вентилятора</b>
	2e	впуск/выпуск <b>влаги</b> (в зависимости от выбранного цикла приготовления)
▶ Стр. 36	3	настройка <b>дополнительных ЭТАПОВ приготовления</b> (опционально)
▶ Стр. 38	4	<b>сохранение рецепта</b> (опционально)
▶ Стр. 40	5	<b>начало использования рецепта</b>

---

## 1 Настройка функции подогрева

**16 применение** функции подогрева рекомендуется для достижения наилучших результатов готовки (за исключением некоторых рецептов, подразумевающих начало приготовления при холодном пароконвектомате). При этом вы можете отключить эту функцию, переместив курсор 0/1 в правое верхнее положение.

Курсор в положении:

- «x»: сразу же запускается этап 1, этап подогрева пропускается.
- «√2»: активирован подогрев. пароконвектомат выполняет автоматическое управление температурой на основе значения температуры, установленного вами для этапа 1. После достижения данной температуры пароконвектомат начинает издавать звуковые сигналы, означающие, что пришло время загрузки приготавливаемых блюд. При закрытой двери автоматически запускается этап 1 с установленными параметрами.

16



подогрев выключен



подогрев включен

## 2 Настройка параметров этапа 1

### 2а ВЫБОР МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пароконвектомат предлагает три метода приготовления блюд:

 конвекционный режим

 комбинированный режим

 пар

17 ► Основываясь на собственном опыте, выберите метод готовки, наилучшим образом подходящий для приготавливаемого вами блюда, коснувшись соответствующего значка (например, конвекционного режима).

► Хотите узнать больше о методах приготовления? См. страницу 19

### 2б УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Выбор правильной температуры приготовления является ключевым фактором достижения оптимальных результатов.

18 ► Для установки температуры:

- a коснитесь поля «температура»;
- b вращайте переключатель до установки желаемой температуры ;
- d нажмите на переключатель, чтобы сохранить установленное значение.

---

### ФУНКЦИЯ ОБЖАРКИ В ДЫМУ

Для выполнения этапа копчения требуется наличие опции «Коптильня»

После запуска приготовления с помощью кнопки «Пуск» до начала этапа копчения пароконвектомат предложит вам установить коптильню, которую необходимо установить на противне.

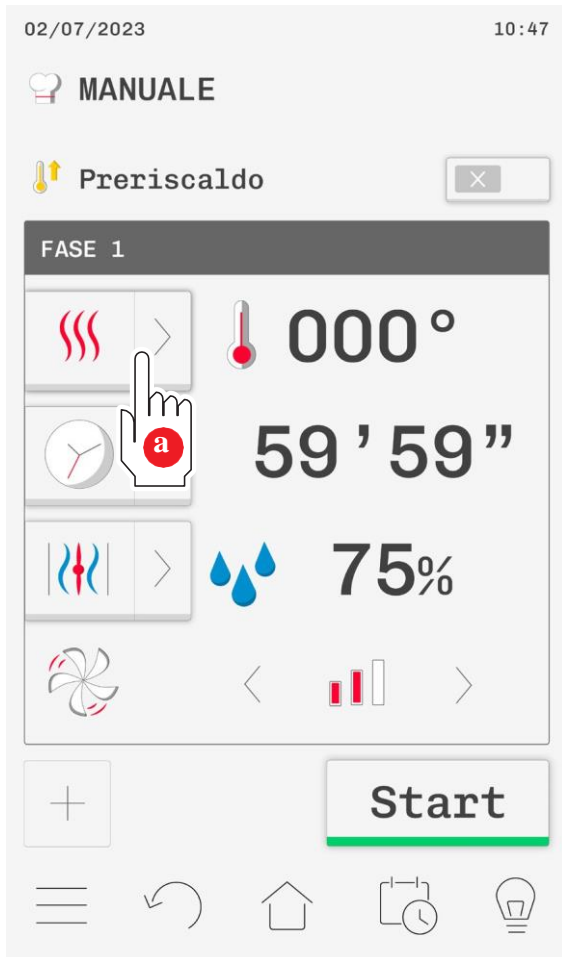
В режиме копчения можно регулировать температуру, время, вентиляцию и работу выпускного клапана для влаги, при этом рекомендуется держать последний закрытым во избежание выхода дыма из пароконвектомата.

Может выполняться как холодное, так и горячее копчение в зависимости от типа продукта и желаемого результата.

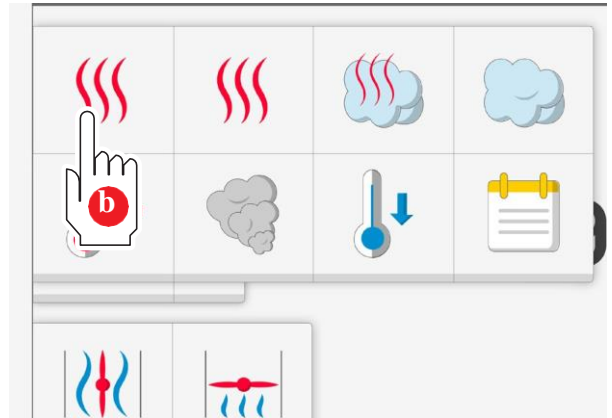
В первом случае установите температуру в диапазоне от 10 до 30 °C. Минимальная температура в пароконвектомате будет примерно равна температуре окружающего воздуха. Можно дополнительно охладить камеру готовки, поместив внутрь него лед.

По окончании этапа копчения пароконвектомат предложит вам извлечь коптильню; оба этих этапа требуют подтверждения оператором, и пароконвектомат перейдет к выполнению следующего этапа только после получения подтверждения.

Для получения дополнительной информации о подключении и использовании коптильни см. руководство к этой опции.



b



конвекционный режим



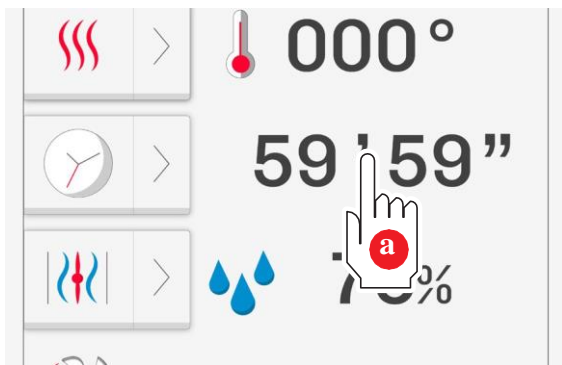
комбинированный режим



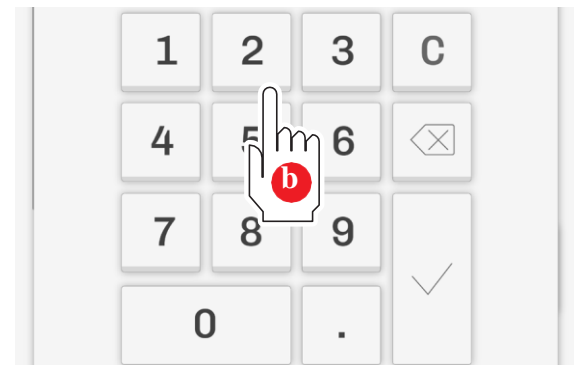
пар

этап поддержания > подогрева  
36

копчение &gt; предыдущая страница

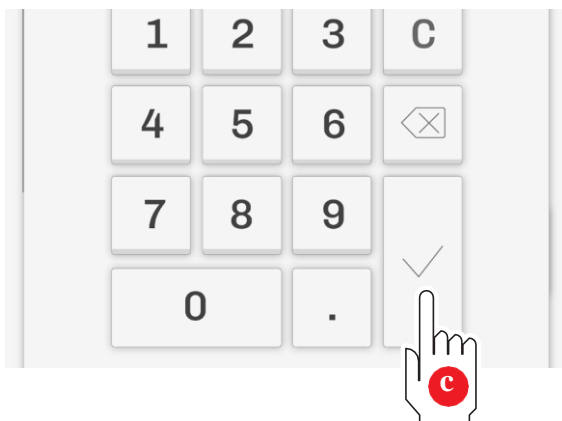


b



установка температуры

c



## 2c СТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете настроить завершение цикла приготовления следующими тремя способами:



**по времени:** цикл приготовления автоматически завершится по истечении установленного времени (диапазон: от 1 минуты до 10 часов);



**с помощью термощупа:** цикл приготовления автоматически завершится, когда будет достигнуто установленное значение температуры, измеряемой щупом внутри продукта;

*Хотите узнать больше о термощупе?  
См. страницу 20*



**с помощью функции Delta T ( $\Delta T$ ):** цикл приготовления автоматически завершится, когда будет достигнуто установленное значение температуры, измеряемой термощупом. В рамках цикла приготовления пароконвектомат автоматически **повышает и понижает** температуру внутри камеры готовки для поддержания постоянного значения Delta T ( $\Delta T$ ) (например, равного 30 °C). Данные циклы приготовления идеально подходят для жарки крупных блюд, требующей медленного приготовления при низкой температуре, чтобы блюда оставались нежными без чрезмерной потери массы.

Определение:

*Delta T ( $\Delta T$ ) = температура в пароконвектомате - (минус) внутренняя температура блюда*

19 Для установки **продолжительности:**

**a** выберите, следует ли завершить приготовление на основе установленного времени или показаний термощупа или Delta T, коснувшись соответствующего символа (в примере выбрано завершение приготовления на основе показаний термощупа).

**b** коснитесь поля значения, чтобы установить время в минутах или температуру, которой должен достигнуть термощуп;

**c** вращайте переключатель до установки желаемой температуры;

**e** нажмите на переключатель, чтобы сохранить установленное значение.



Для непрерывной работы пароконвектомата коснитесь поля времени и вращайте переключатель до тех пор, пока на дисплее не отобразится «INF (неограниченный)».



При необходимости использовать функцию **Delta T** установите температуру как для термощупа, так и для функции Delta T.

## 2d СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА

20

Для установки **скорости вентилятора:**

**a** коснитесь поля вентилятора;

**b** вращайте переключатель до установки желаемой температуры;

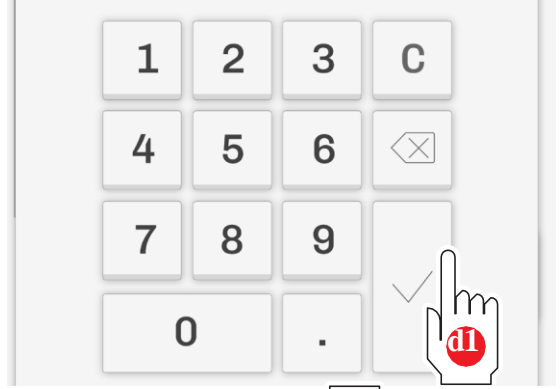
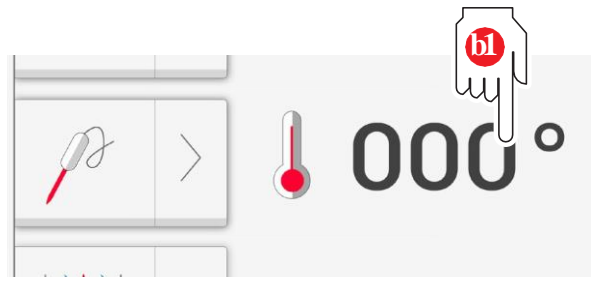
**d** нажмите на переключатель, чтобы сохранить установленное значение.



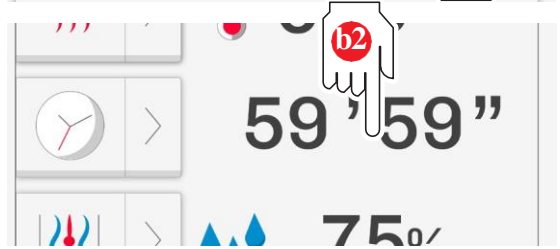
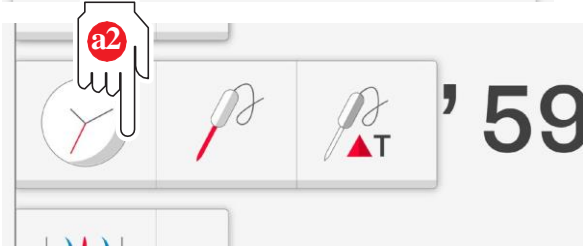
Для достижения наилучших результатов готовки направление вращения вентиляторов периодически изменятся на обратное. Пароконвектомат осуществляет управление данным этапом на основе установленного времени приготовления без необходимости установки дополнительных значений.

**установка ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

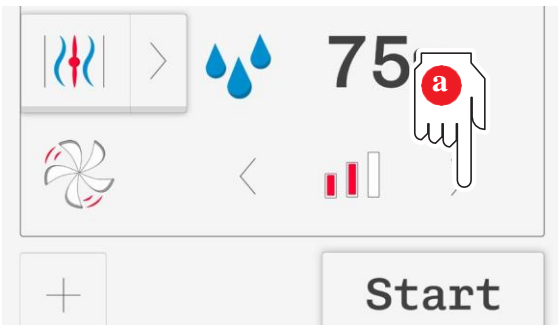
с использованием термометра



Таймер












**установка СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА**



## 2e ПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ

Для приготовления определенных блюд в камере готовки должна поддерживаться очень высокая влажность, в то время как другие блюда требуют отсутствия лишней влаги в пароконвектомате. Ваш выбор зависит от выбранного метода:

Тип приготовления	Ввод значения влажности	Выпуск влаги
 <b>конвекционный режим:</b>	вручную нажатием клавиши 	 закрытый дымоход  открытый дымоход
 <b>комбинированный режим</b>	 <b>90%</b> возможность регуливки от 0% до 100%	пароконвектомат автоматически открывает и закрывает дымоход
 <b>пар</b>	 сухой пар  влажный пар	дымоход всегда закрыт

21 ► Для настройки впуска/выпуска влаги:

Коснитесь поля «влажность | %».

В **конвекционном режиме** единственным доступным для выбора параметром является открытый или закрытый дымоход.


В **комбинированном режиме** также необходимо установить значение влажности, для этого:

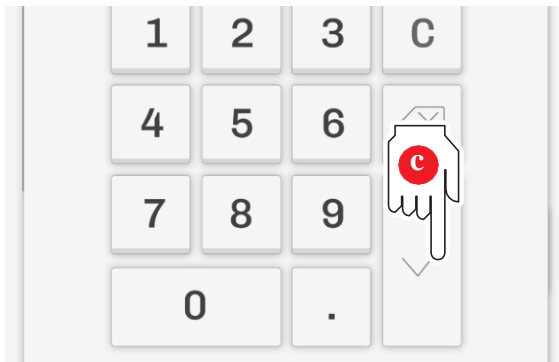
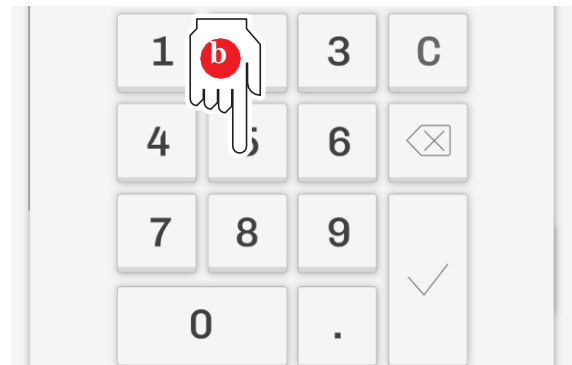
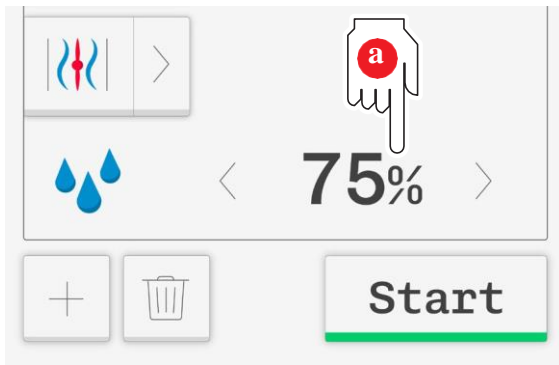
вращайте переключатель до установки желаемого значения;

 нажмите на переключатель, чтобы сохранить установленное значение.

В режиме **копчения** уровень насыщения пара можно отрегулировать с помощью настройки следующего параметра:

 сухой пар

 влажный пар



Пример установки значения влажности 75% в комбинированном режиме



## Настройка дополнительных этапов приготовления (опционально)

После установки всех параметров 1-го этапа вы можете при необходимости установить дополнительные этапы приготовления. Продолжительность приготовления может варьироваться от 1 до 9 этапов. Каждый этап приготовления:

- выполняется с использованием разных методов готовки (например, паровой или комбинированный режим) и различных параметров (например, некоторые этапы выполняются в течение установленного времени, а в рамках других может использоваться термощуп);
  - Можно использовать функцию поддержания подогрева для сохранения приготовленных блюд теплыми;
- содержит только сообщения (например, «проверьте процесс готовки» или «добавьте бекон»).

Необязательно использовать все этапы, вы можете использовать, например, всего два или три.

Хотите узнать больше об этапах приготовления? См. страницу 15

### 3a НАСТРОЙКА НОВЫХ ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

22 Для настройки новых этапов приготовления:

a коснитесь поля «+ новый этап»;

b установите новый этап согласно описанию для этапа 1 выше.

23 По завершении установки используйте стрелки, чтобы пролистать все созданные этапы и при необходимости внести изменения в любые параметры отображаемого этапа, которые всегда вносятся одним и тем же образом.

24 Для удаления этапа:

a используя стрелки, откройте этап, который вы хотите удалить



b коснитесь поля «удалить этап», и этап удалится из перечня.



Если для этапа 1 выбран режим «INF (неограниченный)», пароконвектомат будет работать непрерывно. Это означает, что вы не можете добавлять другие этапы.

### 3b НАСТРОЙКА ЭТАПА ПОДДЕРЖАНИЯ ПОДОГРЕВА

25 Для настройки этапа поддержания подогрева:

a коснитесь поля «+ новый этап»;

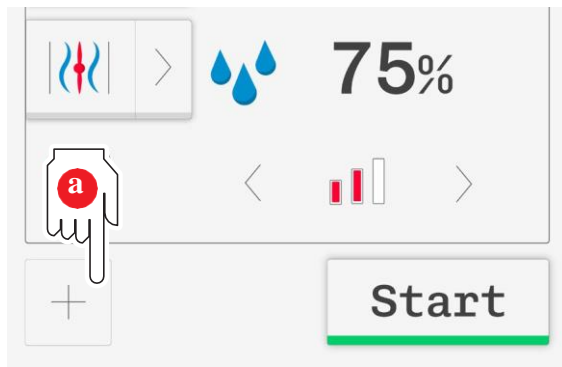
b установите новый этап, выбрав соответствующий значок и установив его

c согласно описанию для этапа 1 выше. В данном режиме имеются следующие настройки по умолчанию:

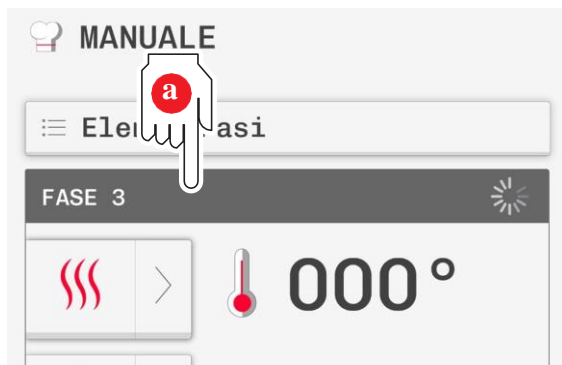
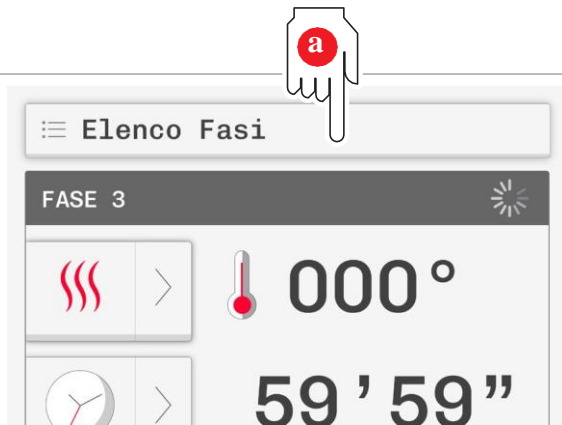
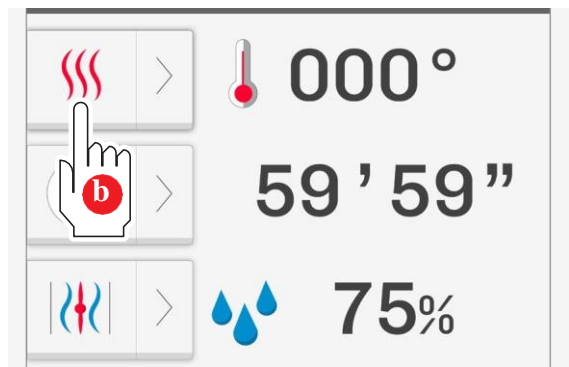
- **влажность:** предустановленное значение 20% (в случае жарки мы рекомендуем использовать значение от 20% до 35%, в случае тушения или варки - от 90% до 100%).
- **скорость вентилятора:** 1 (мы не рекомендуем изменять это значение).

Этап поддержания подогрева обычно устанавливается в последнем, поскольку он позволяет сохранять приготовленные блюда теплыми. Он обычно устанавливается с неограниченным временем; тем не менее, его можно использовать в качестве промежуточного этапа, но в этом случае потребуется принудительно запустить следующий этап нажатием клавиши

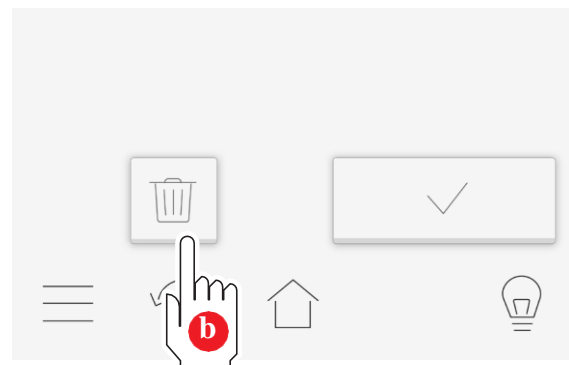




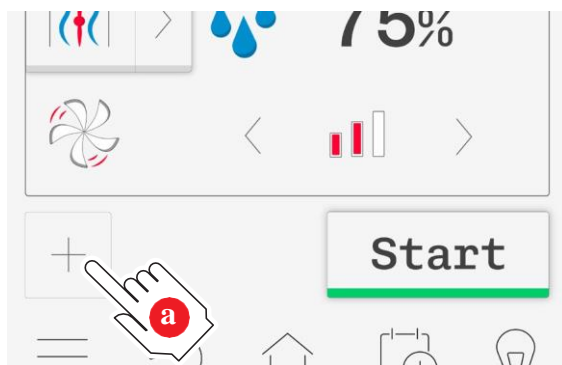
Создание нового этапа



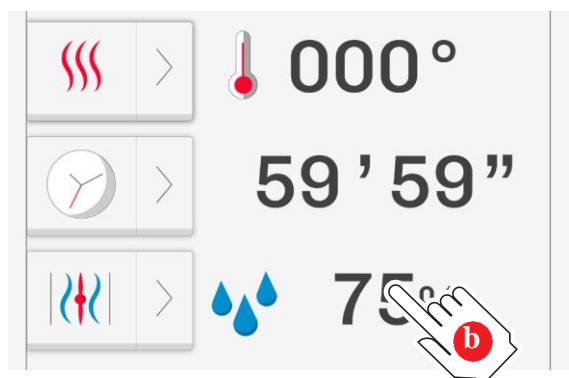
Используйте стрелки для просмотра этапа, который вы хотите удалить (например, ЭТАП 2)



Удаление этапа



Создание этапа поддержания подогрева





#### 4 Сохранение рецепта (опционально)

После установки метода готовки попробуйте сохранить его, назначив какие-либо **параметры поиска и имя**. Таким образом вы сможете легко найти его, когда он вам потребуется.


- 26 ▶
- a** коснитесь значка в нижней части экрана;
  - b** коснитесь значка «Сохранить программу»;
  - c** коснитесь значка «Сохранить»;
  - d** выберите категорию, которая будет назначена рецепту; это поможет вам легко найти его в дальнейшем (*в примере рецепт обозначен как «мясо»*); нажмите «NEXT (ДАЛЕЕ)» для подтверждения выбора
  - f** выберите параметры поиска, которые будут назначены рецепту; это поможет вам легко найти его в дальнейшем (*в примере метод приготовления обозначен как «Жаркое»*); нажмите «NEXT (ДАЛЕЕ)» для подтверждения выбора.
  - n** назначьте имя рецепту с помощью клавиатуры (*например, «Тушеное мясо»*); Нажмите «ENTER (ВВОД)» **i** подтверждения
  - l** в зависимости от метода приготовления пароконвектомат может предложить вам указать **цвет, влажность в процентах или уровень готовности** (*например, метод приготовления: ЖАРКОЕ*); коснитесь символа и установите желаемое значение.

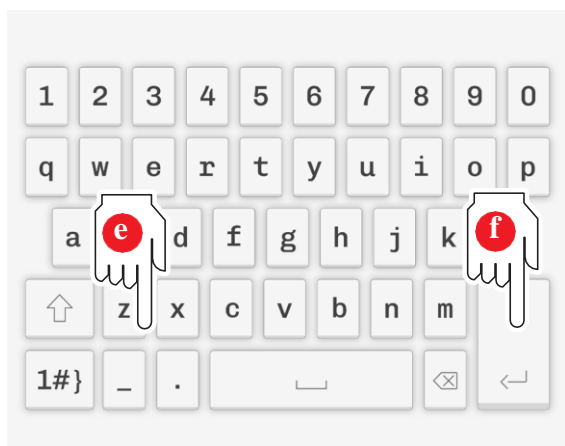
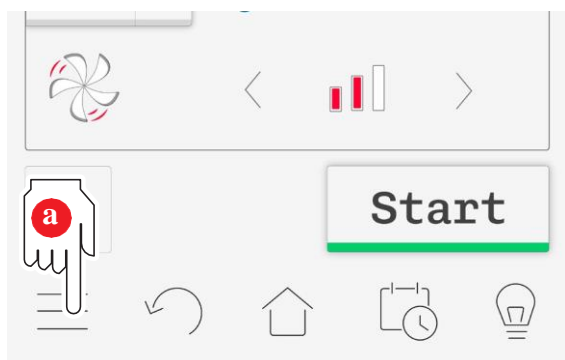
Рецепт сохранен.

Вы можете:


- **A** запустить его немедленно нажатием клавиши  ;
- **B** использовать его позднее, закрыв окно нажатием клавиши .

- 27 ▶ Ваши рецепты **сохраняются в разделе автоматического приготовления** (Книга рецептов/Методы приготовления) среди рецептов по умолчанию, располагаемых в алфавитном порядке.

-  Ваши **рецепты**, в отличие от рецептов по умолчанию, **можно изменять в любое время**. Вы можете по желанию изменять их названия и параметры. Первоначальный рецепт перезаписывается без возможности возврата к первоначальным значениям, и вы не сможете восстановить его предыдущие параметры.



## 5 Запуск рецепта

После установки и опционального сохранения метода приготовления запустите его нажатием клавиши  :


- Если **функция подогрева активна** (0/I в положении «I»), не помещайте продукты в пароконвектомат, а вместо этого ожидайте звукового сигнала зуммера. После выдачи сигнала поместите необходимые продукты в пароконвектомат.
- Если **функция подогрева неактивна** (0/I в положении «0»), немедленно поместите продукты в пароконвектомат.


**27** ► Непосредственно после закрытия дверцы **начнется этап 1 приготовления** с установленными параметрами, с которыми вы можете ознакомиться на странице сводки параметров приготавливаемого в данный момент блюда. Сразу же после завершения этапа 1 начнется следующий этап (при наличии такового).

**28** ► Цикл приготовления завершится, **когда истечет установленное время** (завершение готовки на основе времени) или **достигнута соответствующая температура внутри блюда или температура Delta T** (завершение готовки на основе температуры термощупа или Delta T). По окончании цикла приготовления соответствующее окно и звуковой сигнал уведомят вас о необходимости извлечения противней из камеры готовки. После открытия дверцы и извлечения готового блюда снова выбирается тот же метод приготовления.

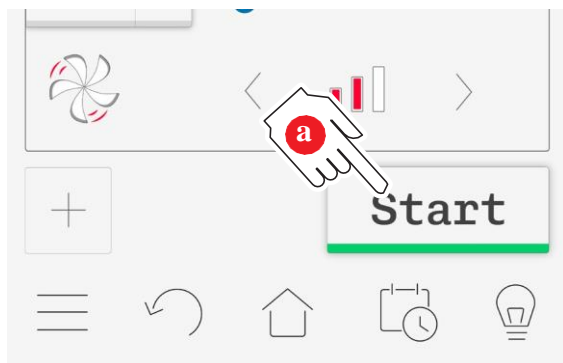
При необходимости перезапустите его нажатием клавиши 

 Для блокировки выполненного ранее цикла приготовления нажмите 

 При необходимости внесения изменений в процессе выполнения цикла приготовления коснитесь изменяемого параметра, после чего поверните и нажмите на переключатель.

 Значение влажности можно ввести вручную в процессе выполнения цикла приготовления, нажав и удерживая клавишу. Влажность перестает подаваться непосредственно после отпускания клавиши.





Cottura terminata.  
Estrarre le pietanze.


## Специальные функции

### ОХЛАЖДЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

**30** ▶ Перед запуском рецепта вы при необходимости можете **охладить камеру готовки**, до начала приготовления блюда, требующего более низкой температуры или начала цикла промывки, нажав на специальную клавишу и установив температуру обычным способом.



При выполнении цикла охлаждения прочие функции использовать нельзя.

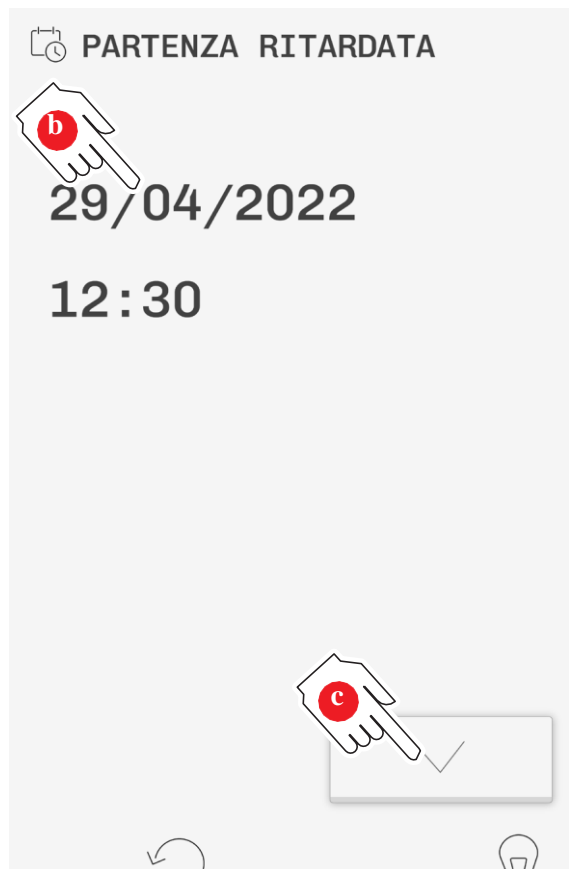
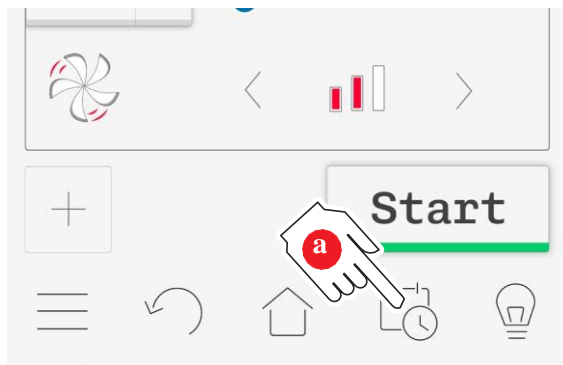
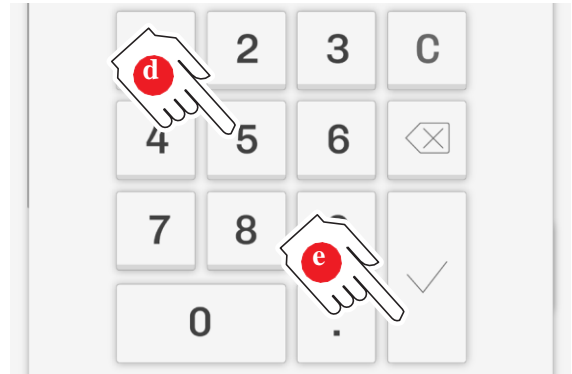
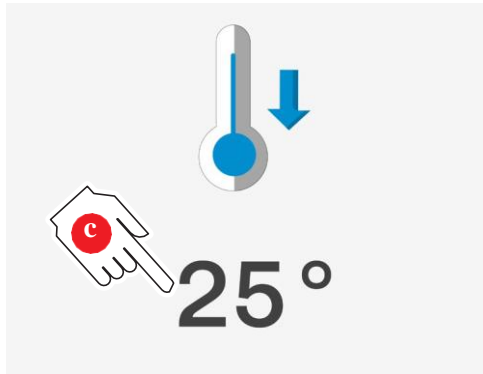
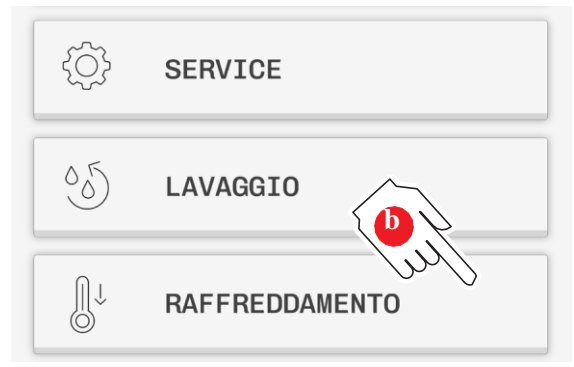
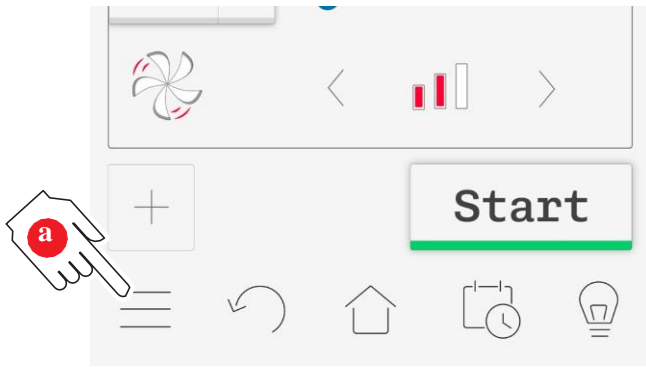
Охлаждение необходимо запускать при **закрытой** дверце, а затем **открыть ее** для ускорения выполняемого процесса. Вы можете при необходимости разбрызгать на блюдо воду, нажав и удерживая клавишу 

Будьте особенно осторожны при открытии дверцы, когда выполняется цикл охлаждения по причине риска ожогов.



### ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК

**31** ▶ Вы также можете установить время отложенного запуска, указав дату и время при активации и подтвердив выбор нажатием клавиши «ОК».



## С5. Автоматическое приготовление



Пароконвектомат содержит книгу рецептов, содержащую выполняемые автоматически рецепты, сохраненные производителем; их нельзя изменить, но можно дублировать, и пользователи могут полностью изменять их содержание. Вы можете добавлять к этому автоматическим циклам приготовления рецепты, полностью создаваемые пользователями. Для упрощения поиска рецептов они **подразделяются по методу приготовления** (например, приготовление на пару, тушеное мясо и т.д.) и **категории** (например, паста и рис, мясо и т.д.).

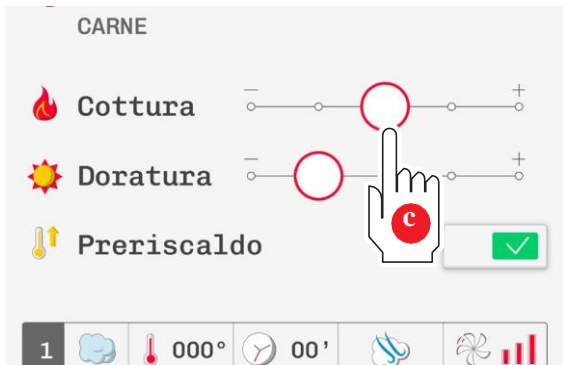
### Применение автоматической программы приготовления

- 32** ▶ Контролируемая процедура:
- a** выберите категорию, содержащую желаемый рецепт (*например, приготовление на пару*);
  - b** выберите желаемый рецепт (*например, отварная говядина*);
- в соответствии с рецептом выберите **цвет, влажность в процентах** или **уровень готовности**, коснувшись символа и выбрав необходимое значение;
- 333** (опционально) **внесите изменения в параметры приготовления** (*например, увеличьте температуру*), коснувшись замка в нижней части экрана и изменив параметры, коснувшись интересующего поля, повернув и нажав на переключатель для сохранения введенного значения.

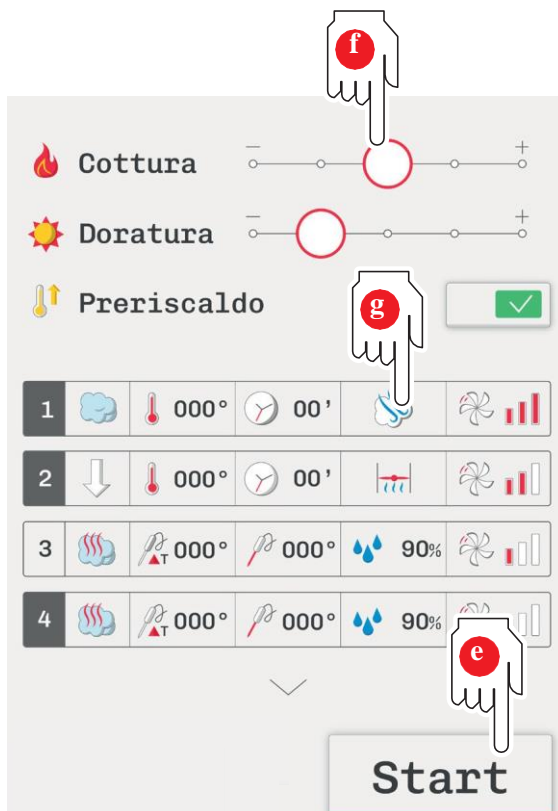
Если вы внесли изменения в рецепт:

Рецепты по умолчанию	Ваши рецепты
вносимые изменения являются временными, т.е. распространяются только на запускаемый цикл приготовления. Сохраняются исходные параметры оригинального рецепта.	персональные рецепты можно изменять согласно вашим требованиям

- e** запустите цикл приготовления, нажав клавишу **START**;
- f** если применимо, дождитесь окончания этапа подогрева перед помещением продуктов в пароконвектомат.



ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ РЕЦЕПТА



*установка уровня цвета/готовности или влажности*

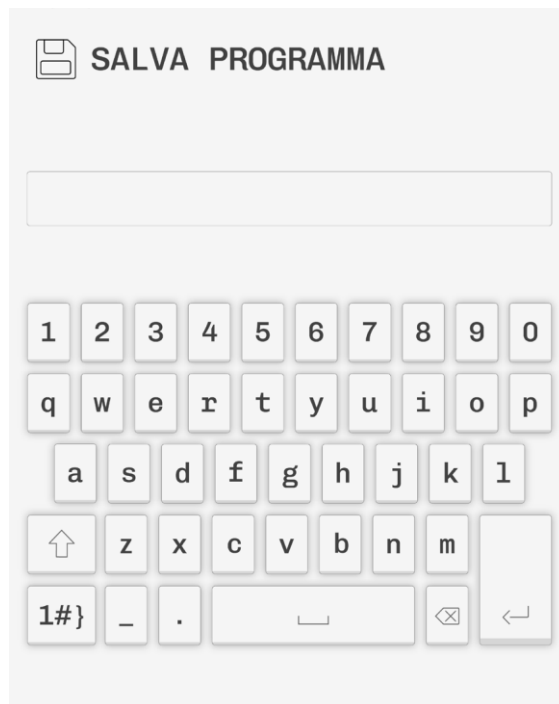
*изменение параметров приготовления*

*запуск рецепта*

## Доступные операции с рецептом

Доступные операции с рецептом:

Операция	Рецепты по умолчанию	Ваши рецепты
Изменение параметров рецепта	<p>Вносимые изменения являются <b>временными</b>, т.е. распространяются только на запускемый цикл приготовления. Сохраняются исходные параметры оригинального рецепта.</p>	<p>Вносимые изменения являются <b>постоянными</b>, т.е. оригинальный рецепт изменяется без возможности восстановления предыдущих параметров.</p>
33  пункт  d		
Переименование рецепта	<p>Рецепты <b>нельзя переименовывать</b>, в качестве альтернативы вы можете создать копию рецепта и дать ему желаемое имя.</p>	<p>Рецепты <b>можно переименовывать</b>. Исходному рецепту присваивается новое имя.</p>
34  пункт  b		
Перемещение рецепта	<p>Рецепты <b>нельзя перемещать</b>. Вы можете создать копию рецепта и переместить его в категорию или метод приготовления по вашему усмотрению.</p>	<p>Рецепты <b>можно перемещать</b> в категорию или метод приготовления по вашему усмотрению.</p>
34  пункт  g		
Удаление рецепта		<p>Рецепты <b>можно удалить</b> без возможности восстановления. На экране предупреждения отобразится предложение о подтверждении операции перед безвозвратным удалением рецепта.</p>
34  пункт  f		
Копирование рецепта		<p>Рецепты <b>можно копировать</b>, например, для использования в качестве основы для одного из ваших личных рецептов с изменением параметров по вашему усмотрению и сохранением оригинальных рецептов в неизменном виде.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Выбор категории для сохранения рецепта (<i>например «Жаркое»</i>);</li> <li>2 подтвердите выбор нажатием клавиши «Next (Далее)»;</li> <li>3 переименуйте копию с использованием желаемого названия;</li> <li>4 подтвердите изменения нажатием клавиши «Save (Сохранить)».</li> </ol>
34  пункт  d		



## Специальные автоматические программы приготовления: функция «управления полками» (многоуровневое)



Функция «управления полками» чрезвычайно полезна для кухонных помещений с динамической средой, в которых требуется одновременно готовить блюда с применением одних и тех же параметров и методов, но различной продолжительности готовки.

Данная функция позволяет:

- A** вручную устанавливать таймеры для каждого противня (до 6 или 10 таймеров в зависимости от модели пароконвектомата). Таймеры можно добавлять, исходя из требуемого времени, либо один из них можно задать с использованием термощупа.
- B** использовать ряд предустановленных меню (например, завтрак, мультирежим и т.д.), в которых доступны стандартные уже загруженные блюда с уже назначенными таймерами.

*Пример: Завтрак*

*Загруженные блюда:*

*крок-мадам, грибы, картофельные оладьи, бекон, помидоры, тосты, яичница.*

Вы также можете изменять таймеры, назначенные отдельным блюдам (*например, увеличить время приготовления бекона с 4 до 5 минут*) или добавлять блюда, которые вы обычно готовите (*например, венские сосиски*). Таким образом вы можете настроить меню на основе ваших потребностей и ускорить процесс загрузки продуктов.

- C** используйте функцию «EASY SERVICE (ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)» в сочетании с **a** или **b**. В таком случае ВСЕ блюда будут готовы в одно и то же время, поскольку пароконвектомат оповестит вас, когда придет время вставить противень, на основании продолжительности цикла приготовления, установленного для каждого противня.



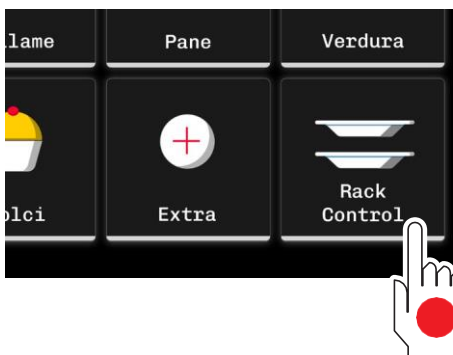
Мы рекомендуем устанавливать значение таймера 1 для самого верхнего противня и т.д., чтобы легче определить, какой противень готов к извлечению из пароконвектомата.

## А УСТАНОВКА ТАЙМЕРОВ ВРУЧНУЮ

35 После установки параметров приготовления вы можете **вручную настроить до 10 таймеров**, каждый из которых будет назначен противню.

Таймеры можно **добавлять, исходя из требуемого времени**, либо один из них можно задать с использованием **термошупа**. По истечении установленного времени (если продолжительность основана на времени) или достижении щупом заданной температуры (при использовании термошупа), зуммер начнет издавать звуковые сигналы и отобразится сообщение «End (Конец)» для сообщения о том, какие противни готовы к извлечению из пароконвектомата, в то время как приготовление блюд на других противнях продолжится (при работе пароконвектомата в режиме «INFINITE (НЕОГРАНИЧЕННЫЙ)»).

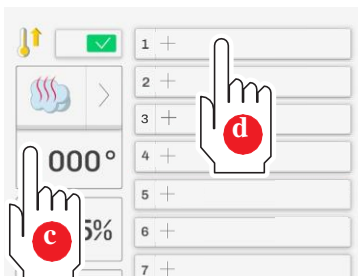
35



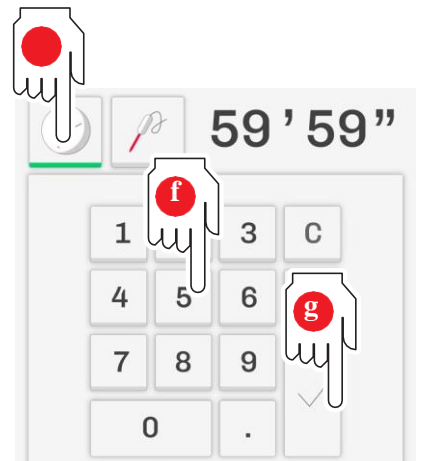
Выбор функции



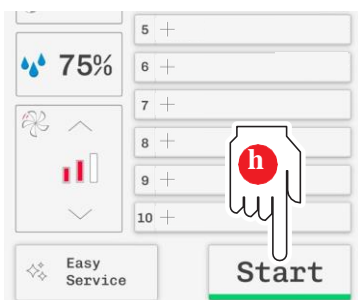
Выбор ручного режима



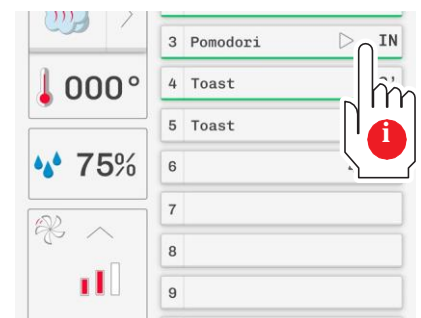
Установка параметров приготовления и таймеров



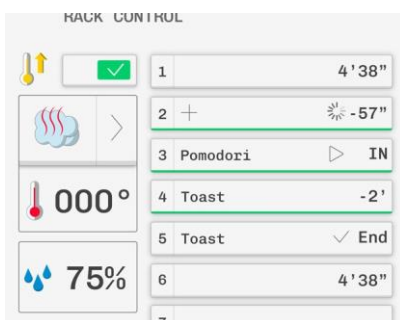
ПРОТИВЕНЬ 1 - выбор приготавливаемого блюда: установленное время можно при необходимости изменить.



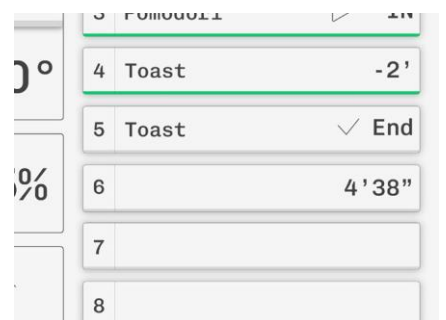
Запуск цикла приготовления после установки всех противней



Запуск таймера: при необходимости начнется отчет, изменяющий предустановленное время



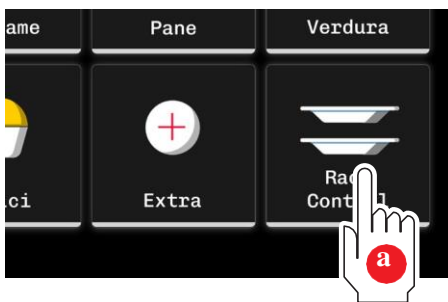
Противни, сбоку которых отображается сообщение «END (КОНЕЦ)», можно удалить из пароконвектомата



## В ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ

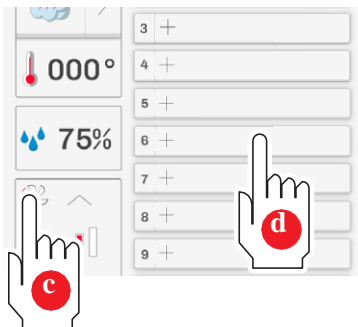
36 После установки всех параметров приготовления вы можете выбрать меню, содержащее блюда с назначенными таймерами. Вы также можете добавить блюда, которые обычно используете. Таким образом вы можете настроить меню на основе ваших потребностей. По истечении установленного времени (если продолжительность основана на времени) или достижении щупом заданной температуры (при использовании термощупа), зуммер начнет издавать звуковые сигналы и отобразится сообщение «End (Конец)» для сообщения о том, какие противни готовы к извлечению из пароконвектомата, в то время как приготовление блюд на других противнях продолжится (при работе пароконвектомата в режиме «INFINITE (НЕОГРАНИЧЕННЫЙ)»).

36



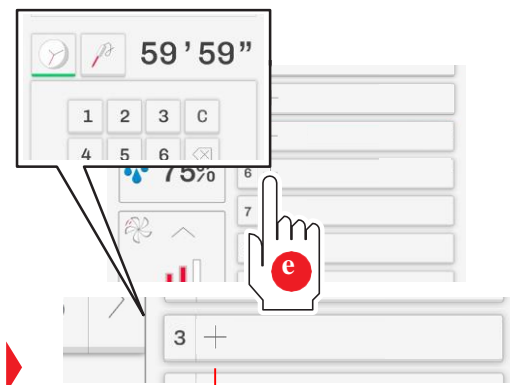
Выбор функции

Выбор меню «BREAKFAST (ЗАВТРАК)»

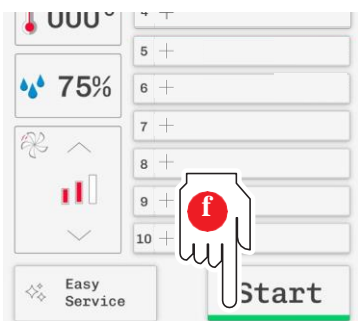


Установка параметров приготовления и таймеров

ПРОТИВЕНЬ 1 - выбор приготавливаемого блюда: предустановленное время можно при необходимости изменить

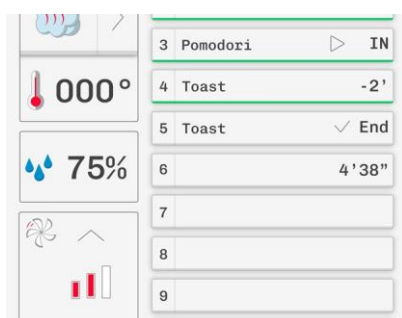
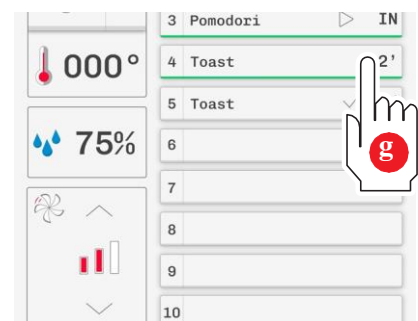


Добавление новых блюд

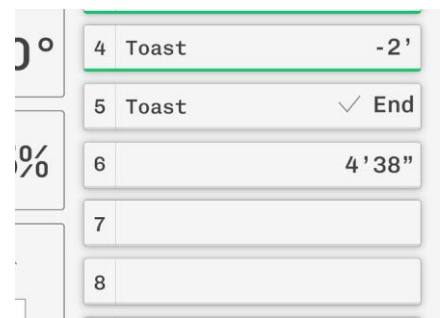


Запуск цикла приготовления после установки всех противней

Запуск таймера: при необходимости начнется отчет, изменяющий предустановленное время



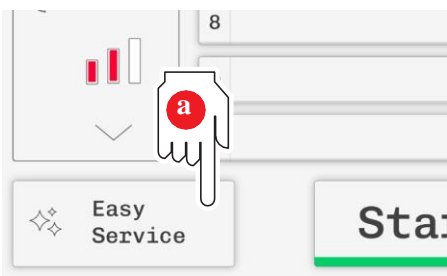
Противни, сбоку которых отображается сообщение «END (КОНЕЦ)», можно удалить из пароконвектомата



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «EASY SERVICE (ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)»

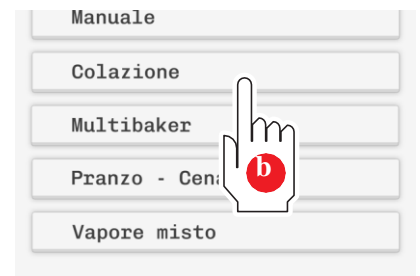
37 После установки времени приготовления для каждого противня (см. пункт А или В) вы также можете выбрать функцию «EASY SERVICE (ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)». В таком случае ВСЕ блюда будут готовы в одно и то же время, поскольку пароконвектомат оповестит вас, когда придет время вставить противень, на основании продолжительности цикла приготовления, установленного для каждого противня.

37

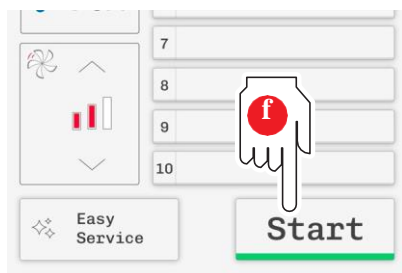


Выбор функции

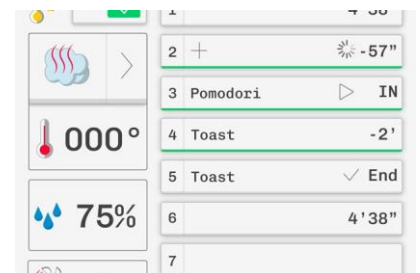
Выбор меню «BREAKFAST (ЗАВТРАК)»



ПРОТИВЕНЬ 1 - выбор приготавливаемого блюда: предустановленное время можно при необходимости изменить



Запуск функции «EASY SERVICE (ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)»



Для обеспечения готовности блюд в одно и то же время сначала поместите в пароконвектомат блюда IN, так как для их приготовления требуется большее время (например, тосты), через две минуты вы сможете добавить бекон, а через 4 минуты яйца.

## С6. Функция One Touch



Пользователи могут добавлять любимые персональные или автоматические рецепты в меню One Touch, и это означает, что их можно быстро запустить, сокращая время на поиск.

Введенные параметры рецептов нельзя изменять.

Введенные рецепты можно заменять.

### Применение функции One Touch

#### ДОБАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА В МЕНЮ ONE TOUCH

38 ► Контролируемая процедура:

- a** коснитесь значка One Touch;
- b** коснитесь значка поварского колпака;
- c** выберите рецепт, который вы хотите добавить (*например, жареные луковые кольца*);
- d** выберите значок для назначения рецепта (*например, овощи*; вы увидите установленный значок на странице One Touch).

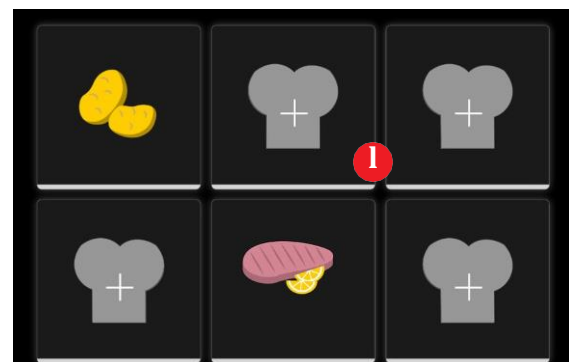
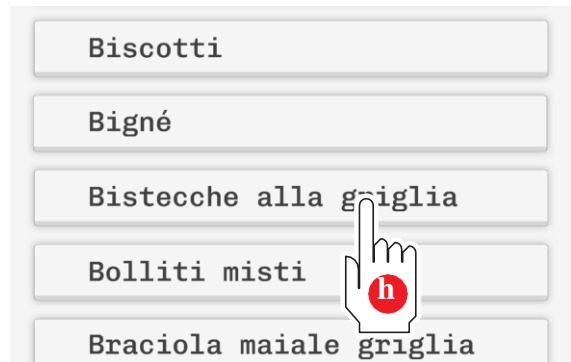
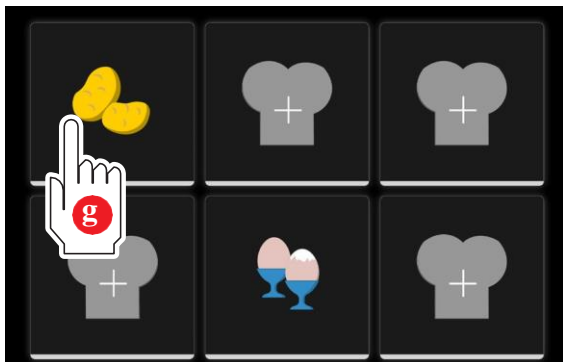
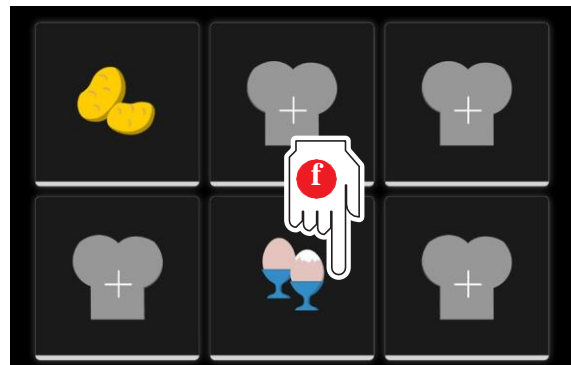
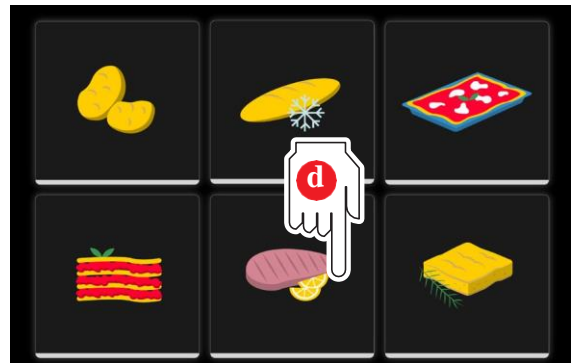
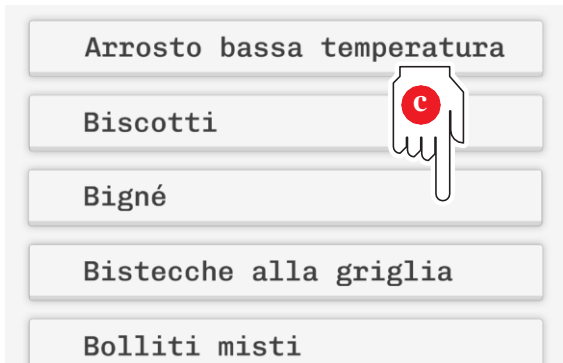
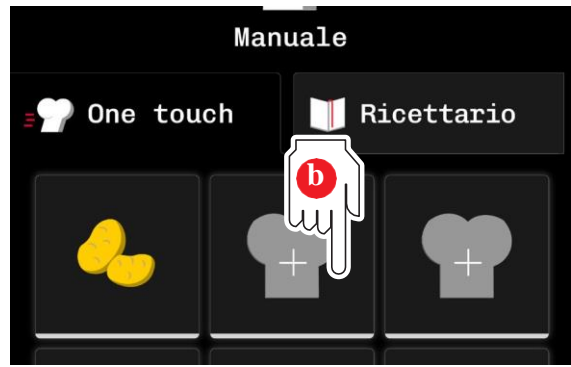
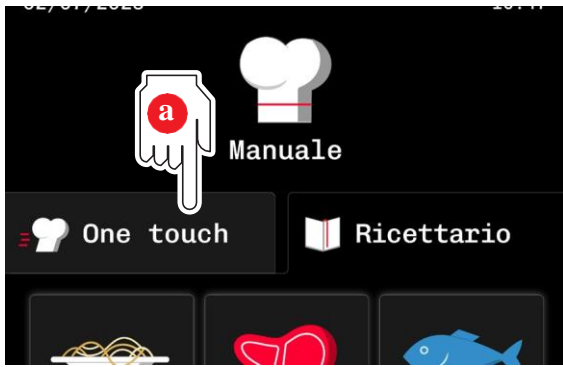
#### ЗАПУСК РЕЦЕПТА ИЗ МЕНЮ ONE TOUCH

39 ► Контролируемая процедура:

- e** коснитесь клавиши One Touch;
- f** коснитесь значка, соответствующего желаемому рецепту (*например, десерт*); рецепт запустится автоматически.

#### ЗАМЕНА РЕЦЕПТА В МЕНЮ ONE TOUCH

- 40 ►
- g** нажмите и удерживайте несколько секунд значок рецепта, который вы хотите заменить (*например, для замены десерта на овощи*);
  - n** выберите новый рецепт, который должен отображаться в меню (*например, жареные луковые кольца*);
  - i** выберите значок, который вы хотите назначить новому рецепту (*например, овощи*);
  - l** значок десерта заменен на значок овощей в меню One Touch



## С7. Экспорт/импорт рецептов и вход в USB-накопитель

**41** ► В данном меню вы можете экспортировать и импортировать следующее:

### Рецепты:

- ваши рецепты, а также рецепты по умолчанию, которые вы сохранили после их установки

**Жу** вручную.

**рна** - HACCP;

**л:** - выданных предупреждений;

- выполненных циклов промывки.

Журнал представляет собой перечень произошедших событий, например, в журналах промывки содержится информация о типе промывки и указываются дата и время ее выполнения.



Файлы можно импортировать/экспортировать (в формате FAT32) на USB-накопитель. Порт USB расположен в нижней части панели инструментов. После выбора объекта импорта/экспорта нажмите «START (ЗАПУСК)», чтобы начать выполнение операции.

**42** ► Для отображения **только отчетов** следуйте указаниям на рисунке.

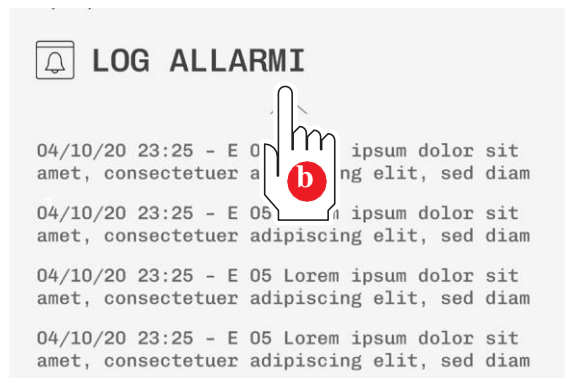
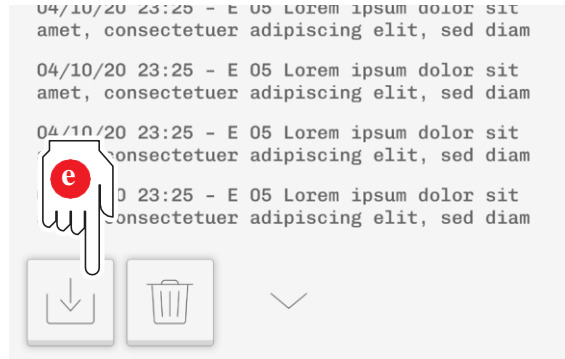
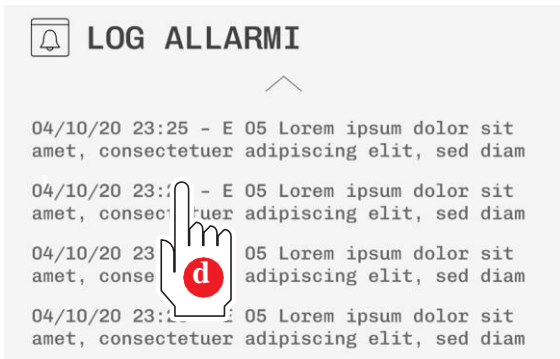
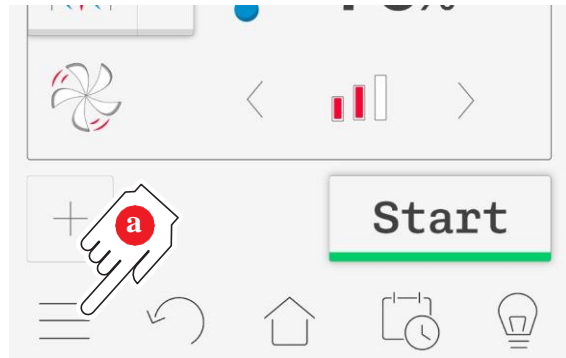
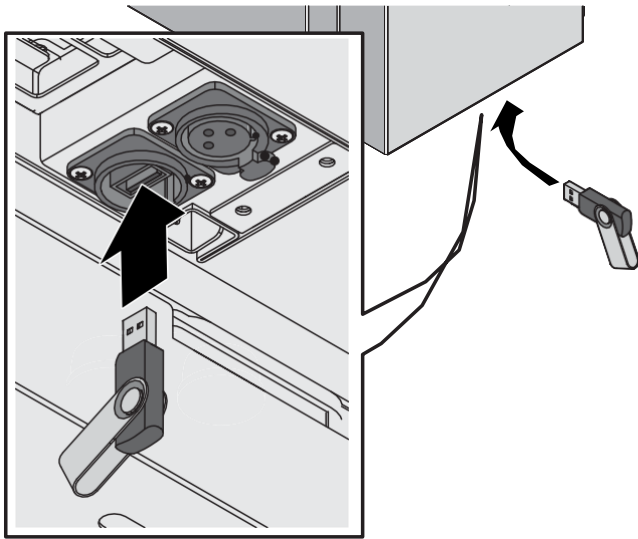
## ПРОТОКОЛ HACCP

*HACCP (система анализа рисков и критических контрольных точек) представляет собой набор профилактических процедур, гарантирующих гигиеничность и безопасность блюд для здоровья.*

*Протокол начинается с анализа возможных рисков бактериального, химического и физического загрязнения на каждом этапе производственного процесса, включая последующие этапы, такие как хранение, транспортировка и продажа.*

*Затем определяются критические точки, то есть этапы, на которых более вероятно возникновение загрязнения.*

*На основании полученных результатов изучаются и применяются специальные процедуры для непрерывного контроля каждого этапа процесса приготовления блюд для исключения возникновения опасностей.*



Отображение журналов предупреждений или промывок

## D1. Плановая очистка

### Техника безопасности



Перед очисткой пароконвектомата отсоедините изделие от источника электропитания, за исключением случаев, когда вам необходимо использовать программы промывки. В таком случае пароконвектомат необходимо подсоединить к источникам воды и электропитания.



При выполнении очистки носите **подходящие средства индивидуальной защиты**. В случае использования моющих средств **обязательно** надевайте защитные перчатки и очки, так как данные средства могут стать причиной ран и ожогов при контакте с кожей и вдыхании.



Пользователь может выполнять только плановую очистку. Специальное техническое обслуживание должно выполняться уполномоченным техническим специалистом после обращения в службу поддержки.



В течение гарантийного периода производитель не несет ответственности за повреждения в результате невыполнения технического обслуживания или неправильного выполнения очистки (например, с использованием неподходящих моющих средств).



**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** при очистке любых компонентов и комплектующих изделия абразивные, порошкообразные, агрессивные и коррозионно-активные моющие средства (такие как соляная/хлористоводородная кислота и/или серная кислота, гидроксид натрия и т.д.), абразивные и острые инструменты (такие как наждачные губки, скребки, щетки со стальной щетиной и т.д.), а также пар и струи воды под давлением. Внимание! Не используйте указанные инструменты для очистки опорного основания или пола под изделием.



При запуске цикла промывки пароконвектомат может предложить вам провести цикл охлаждения пароконвектомата для обеспечения его оптимальной работы и предотвращения повреждения.



Любой цикл промывки или полоскания должен выполняться при ПУСТОМ пароконвектомате, **не содержащем продукты и комплектующие** (такие как противни, сковороды, столовые приборы и т.д.).



В конце рабочего дня выполняйте очистку камеры готовки. Частицы жира и остатки продуктов могут воспламениться в процессе приготовления, что может причинить вред людям и повредить изделие.



При выполнении цикла промывки не **открывайте** дверцу пароконвектомата во избежание травмирования и отравления парами. Пароконвектомат оснащен предохранительным устройством, останавливающим процедуру промывки/полоскания непосредственно после открытия пароконвектомата, что также сопровождается сообщением. Закрытие дверцы отменяет сообщение и перезапускает промывку/полоскание.



Из соображений безопасности программа промывки/полоскания начнется только при закрытой дверце.



Утилизируйте пустые упаковки для моющих средств в соответствии с нормативными требованиями страны, в которой они используются.

## Очистки наружных поверхностей, стеклянных поверхностей и сенсорной панели

- 43** ▶ Дождитесь охлаждения изделия (в случае использования функции **охлаждения пароконвектомата, описанной на странице 42**) и используйте для очистки ткань, пропитанную теплой мыльной водой. В конце процедуры выполните полоскание и высушивание. В противном случае используйте мягкую ткань, пропитанную средством для деликатной мойки, специально предназначенным для стальных или стеклянных поверхностей (в зависимости от очищаемой поверхности) и следуйте указаниям производителя моющего средства. Для еще более тщательной очистки стеклянных поверхностей поверните внутреннее стекло и очистите поверхность между двумя стеклами.

При очистке сенсорной панели или переключателя энкодера избегайте попадания под них посторонних веществ.



## Очистка внутренних держателей гриля

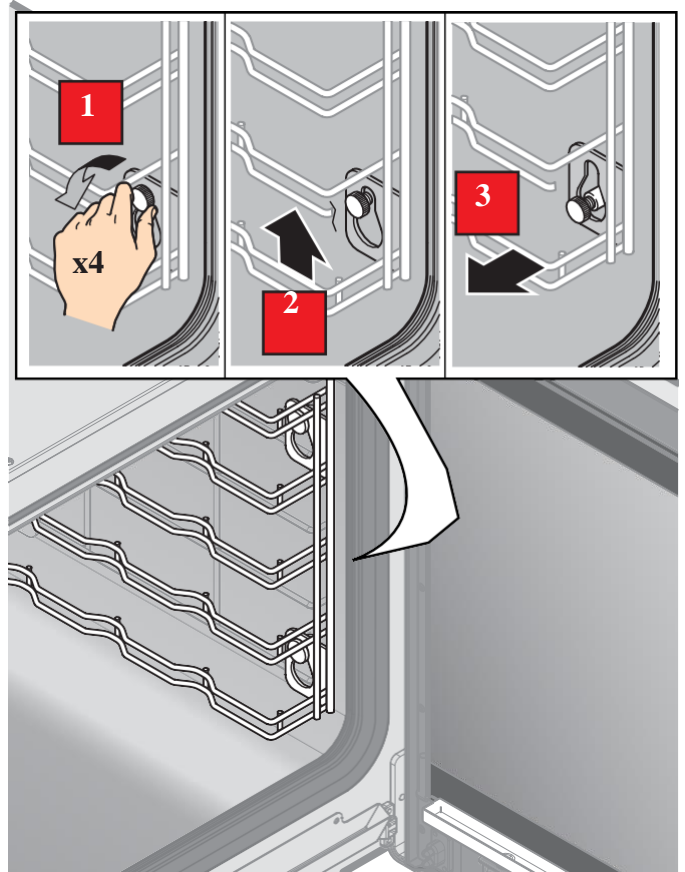
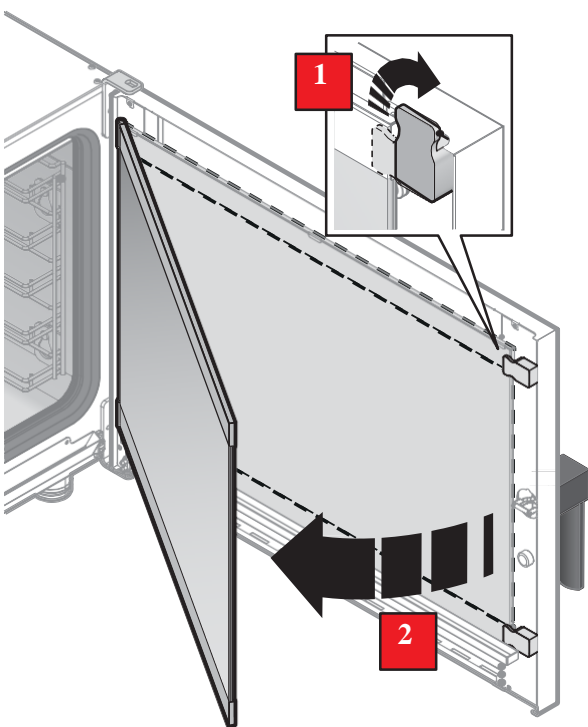
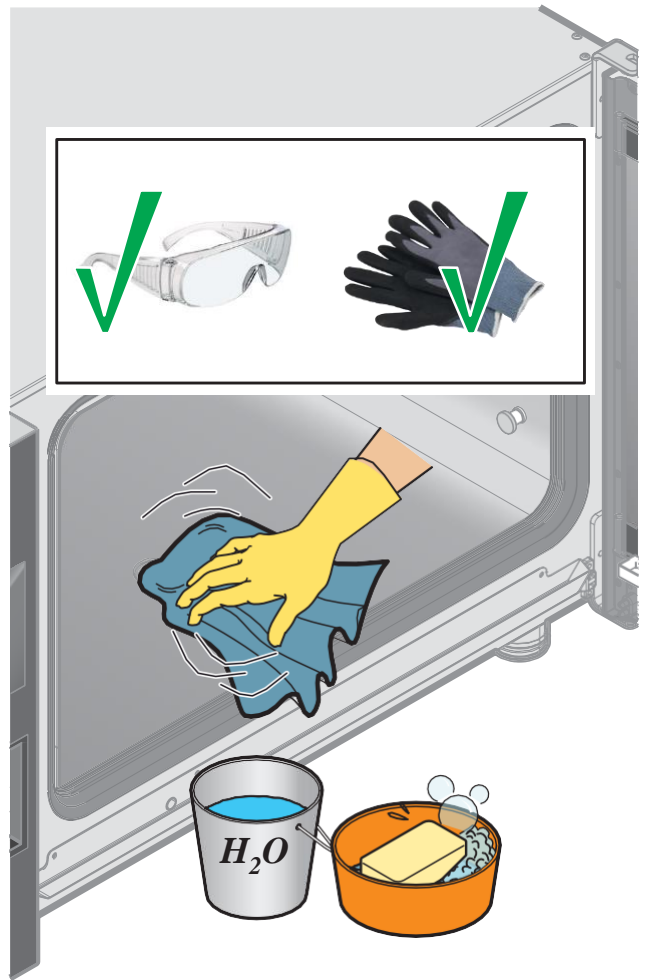
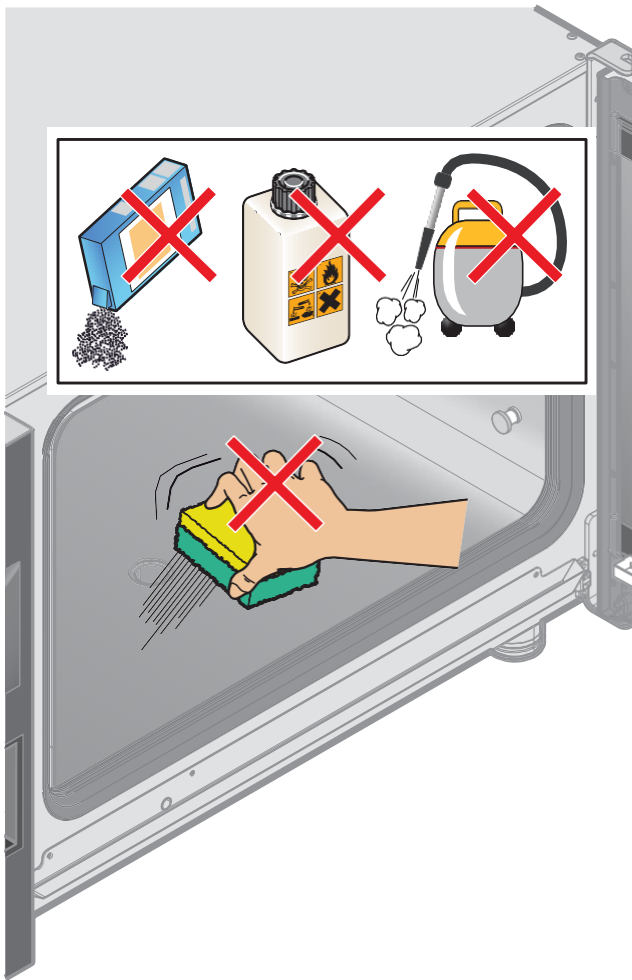
- 44** ▶ В нормальных условиях при выполнении автоматических циклов промывки эффективно очищаются даже боковые держатели гриля. Тем не менее, их можно с легкостью снять, как показано на рисунке.
- 45** ▶ Перед их снятием дождитесь охлаждения изделия (в случае использования **функции охлаждения пароконвектомата, описанной на странице 42**). Очистите их теплой мыльной водой, тщательно прополоскайте и высушите перед возвратом на место.

## Очистка камеры готовки

Очищайте камеру готовки в **конце каждого рабочего дня** для поддержания высоких уровней гигиеничности и производительности, а также блеска стальных деталей. Вы можете промывать внутреннюю часть пароконвектомата вручную или с использованием автоматических программ.

### ПРОМЫВКА ВРУЧНУЮ

Дождитесь охлаждения изделия (в случае использования **функции охлаждения пароконвектомата, описанной на странице 42**) и используйте для очистки ткань, пропитанную теплой мыльной водой. В конце процедуры выполните полоскание и высушивание.



## Очистка вентиляционного фильтра панели инструментов

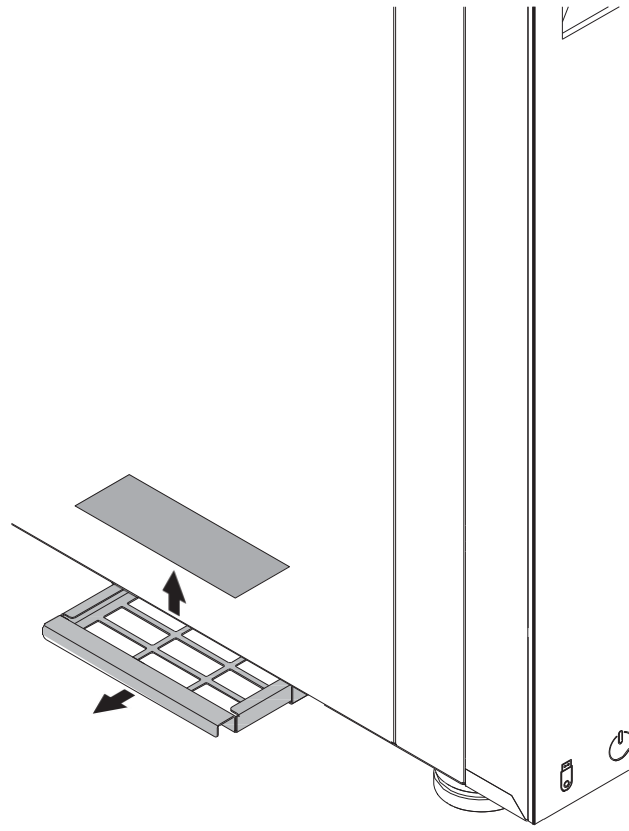
- 46 ► Очистка вентиляционного фильтра панели инструментов пароконвектомата должна выполняться не реже одного раза в месяц путем промывки фильтра вручную мыльной водой. Для снятия фильтра возьмитесь за него руками и потяните вниз с применением соответствующего усилия. Рекомендуется заменять фильтр по меньшей мере ежегодно или даже чаще, если пароконвектомат используется в среде с высокой концентрацией муки или аналогичных веществ. В любом случае, фильтр следует заменять при его износе или повреждении; его необходимо запросить у дилера в качестве запасной части. Не используйте пароконвектомат в отсутствие вентиляционного фильтра.

## Очистка дренажного отверстия для влаги

- 47 ► Дренажное отверстие для влаги предназначено для отвода паров, образующихся внутри камеры готовки. Проверьте его на предмет частоты и полного отсутствия посторонних частиц.

## Очистке рабочего колеса

Рабочее колесо является самоочищающимся и не требует выполнения плановой очистки силами пользователя. При необходимости (при удалении сильной накипи) обратитесь в сервисную службу.



46



47

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЦИКЛЫ ПРОМЫВКИ

**48** ▶ Дождитесь остывания внутренней части пароконвектомата до температуры менее 100 °С, или при необходимости используйте функцию охлаждения камеры готовки, описанную на стр. 42).

После этого выберите:

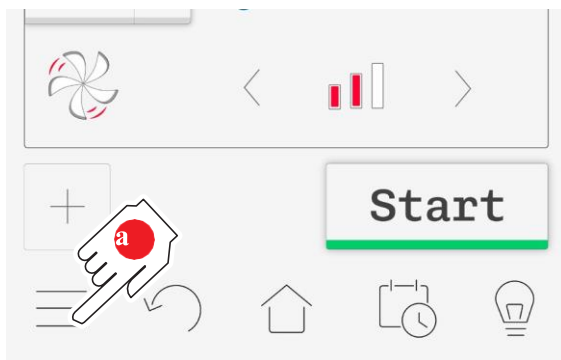
**С** программу промывки, подходящую для удаления загрязнений из пароконвектомата.

### НАСТОЛЬНЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

МЯГКАЯ		48 минут	незначительное загрязнение
НОРМАЛЬНАЯ		53 минуты	нормальное загрязнение
ИНТЕНСИВНАЯ		58 минут	сильное загрязнение
ПРОГРАММА ПОЛОСКАНИЯ	Программа полоскания не предусматривает использования моющих средств		



Производитель **рекомендует использовать моющее средство его собственного производства**, специально разработанное для вашего пароконвектомата. Возможно, другие средства несовместимы с функциональными и эстетическими компонентами изделия, они могут явиться причиной повреждения, на которое не распространяется гарантия.




*Выбор типа программы промывки*




По запросу предоставляется ручной переносной душ для полоскания и промывки пароконвектомата.


Запустите программу промойки, коснувшись соответствующего варианта.



 Согласно выбранным опциям несколько окон напомнят вам о необходимости очистки прокладки камеры влажной тканью или проверки уровня моющего средства.

 Если вы заменили какие-либо емкости, вы должны оповестить систему о выполнении данной операции, коснувшись соответствующей клавиши:

	выполнена замена емкости с <b>жидким моющим средством</b>
--	---

 В окне отобразится ход выполнения программы промойки, поделенной на четыре этапа:

<b>Предварительная мойка</b>	этап приготовления на «влажном» пару выполняется без использования моющего средства для размягчения твердых остатков.
<b>промойка</b>	фактический цикл промойки с использованием моющего средства.
<b>полоскание</b>	тщательно прополощите пароконвектомат (с использованием трех циклов) для полного удаления следов моющего средства.
<b>сушка</b>	воздушная сушка пароконвектомата.

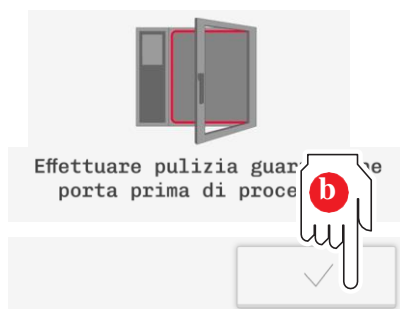
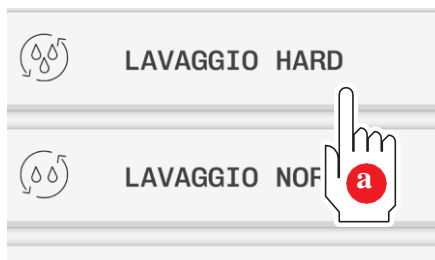


Если вы часто готовите жирные блюда (например, буженину, жаркое и т.д.) мы рекомендуем запускать **между отдельными циклами готовки** программу **промойки** для облегчения процедуры итоговой очистки и обеспечения наивысшего уровня гигиеничности.



При выполнении цикла промойки не открывайте дверцу пароконвектомата во избежание травмирования и отравления парами. Пароконвектомат оснащен предохранительным устройством, останавливающим процедуру промойки/полоскания непосредственно после открытия пароконвектомата, что также сопровождается сообщением. Закрытие дверцы отменяет сообщение и перезапускает промойку/полоскание.

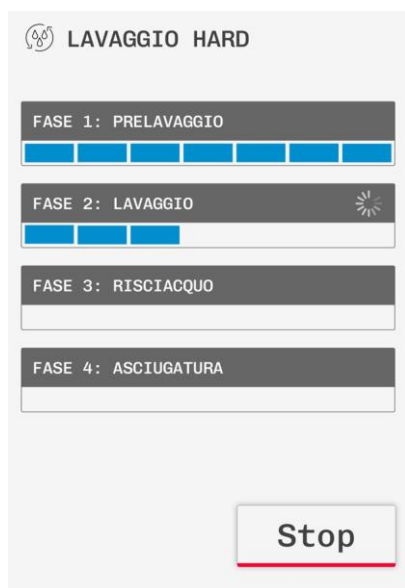
**49** ПРОМЫВКА ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ



*очистите прокладку влажной тканью.*



**d**



*отображает текущий этап и ход его выполнения*

## ЗАМЕНА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

**500** В нижней части изделия имеется прозрачная трубка, присоединенная к внутреннему насосу для подачи моющего средства.

Ее необходимо вставить в емкость, убедившись, что она касается ее дна.



Производитель **рекомендует использовать моющее средство его собственного производства**, специально разработанное для вашего пароконвектомата. Возможно, другие средства несовместимы с функциональными и эстетическими компонентами изделия, они могут явиться причиной повреждения, на которое не распространяется гарантия.

**511** Емкость следует разместить **на полу**, убедившись, что она не создает помех для передвижения людей. Не размещайте ее в пароконвектомате или вблизи других горячих изделия или объектов.



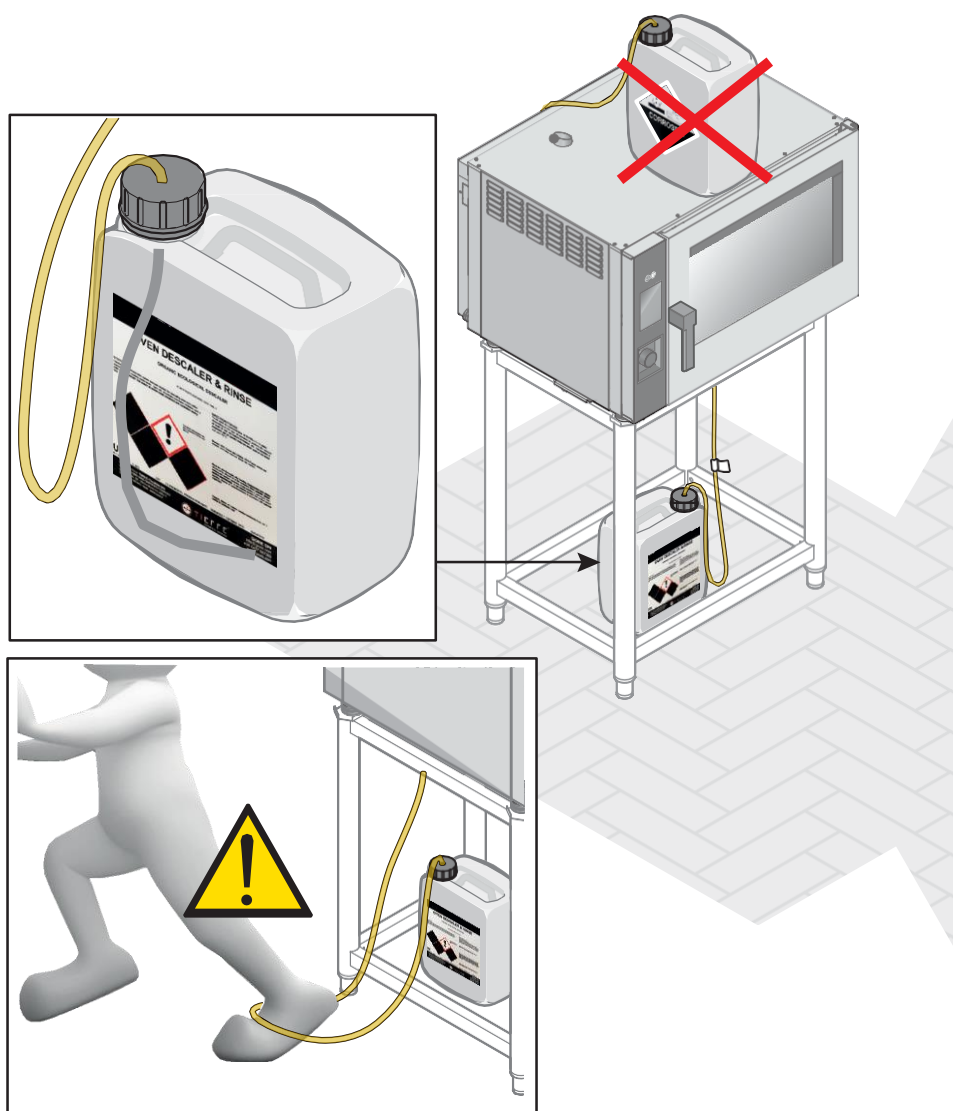
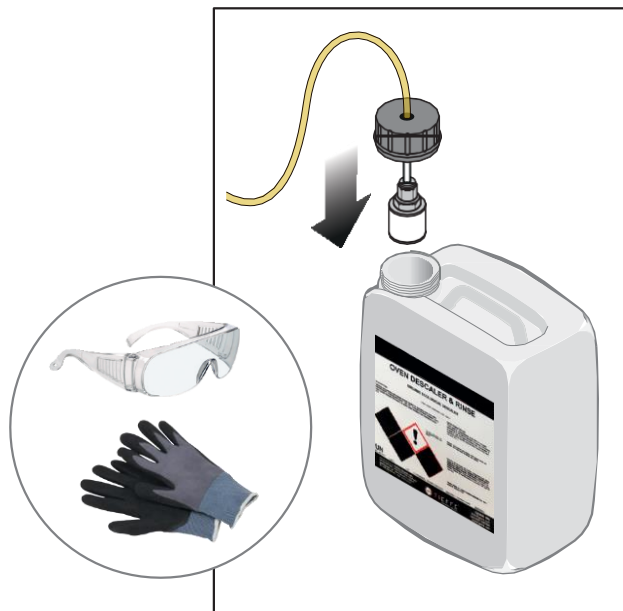
При выполнении первоначальной установки или замены емкости с моющим средством **используйте СИЗ** (например, защитные очки и перчатки). Не прикасайтесь к моющему средству голыми руками. В случае контакта с кожей и глазами тщательно промойте их проточной водой и немедленно обратитесь к врачу.



Попросите производителя предоставить информацию о безопасности и паспорта моющих средств с указанием химического состава. Обеспечите доступ к ним операторов.

При выполнении первого цикла промывки после замены емкости вы должны оповестить систему о выполнении данной операции, коснувшись соответствующей

клавиши: Sostituito detergente	выполнена замена емкости с <b>жидким моющим средством</b>
-----------------------------------	---



## ОСТАНОВКА ВЫПОЛНЯЕМОГО ЦИКЛА ПРОМЫВКИ

Тщательно обдумайте необходимость остановки цикла промывки, так как остатки моющего средства могут стать причиной загрязнений при выполнении последующих циклов приготовления блюд, если их эффективно не удалить. Следовательно, мы настоятельно рекомендуем не останавливать выполняемый цикл промывки.

Тем не менее, возможны следующие две ситуации:

- a** Если при выполнении цикла промывки **происходит отключение электропитания продолжительностью менее двух минут** (например, в результате кратковременного отключения электроснабжения) пароконвектомат продолжит выполнение цикла промывки после восстановления электропитания без каких-либо предупреждений и необходимости ручного вмешательства.
- b** Если отключение электропитания продолжается **свыше двух минут или вы вынуждены остановить цикл промывки**, вы можете столкнуться со следующими случаями:

Прерывание в процессе...	
Предварительная мойка	<b>ПРЕРЫВАНИЕ РАЗРЕШЕНО</b> Нажмите клавишу <b>ОСТАНОВ</b>
промывка	<b>ПРЕРЫВАНИЕ РАЗРЕШЕНО</b> Нажмите <b>ОСТАНОВ</b> пароконвектомат автоматически переходит в режим полоскания, который невозможно прервать.
полоскание	<b>ПРЕРЫВАНИЕ ЗАПРЕЩЕНО</b>
сушка	<b>ПРЕРЫВАНИЕ РАЗРЕШЕНО</b> Нажмите <b>ОСТАНОВ</b> и цикл промывки немедленно остановится

После восстановления электропитания выдается сообщение об отключении электропитания и зуммер начинает издавать звуковые сигналы. Автоматически начнется цикл полоскания, который невозможно отменить.

## D2. Периоды неактивности

В периоды неактивности необходимо принимать следующие меры предосторожности:

- отключите изделие от источников электропитания и воды;
- предпочтительно протрите все поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью, слегка пропитанной вазелиновым маслом;

Перед повторным использованием изделия:

- тщательно очистите изделие и его комплектующие;
- повторно подключите изделие к источникам электропитания и воды;
- осмотрите изделие перед повторным применением;

Чтобы удостовериться, что изделие находится в идеальном состоянии с точки зрения функциональности и безопасности, специалисты сервисного центра должны выполнять техническое обслуживание и осмотр по меньшей мере ежегодно.



## D3. Утилизация

Утилизация производится согласно требованиям Директивы об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) 2012/19/EU.

Символ в виде перечеркнутого контейнера для отходов обозначает, изделие выведено на рынок после 13 августа 2005 года, и что в конце его жизненного цикла изделие подлежит отдельному сбору и не может утилизироваться совместно с другими отходами.



Все принадлежности изделия изготавливаются из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющей стали, железа, алюминия, оцинкованной стали и т.д.) с их содержанием в процентном соотношении свыше 90%. Перед утилизацией обеспечьте невозможность вторичного использования принадлежностей, удалив электрический кабель и все средства закрытия полостей и отделений (где они имеются). Выполняйте профилактику, подготовку к повторному использованию, переработку и восстановление, а также помните о «цене, которую придется заплатить за загрязнение». Помните о том, что нелегальная и некорректная утилизация изделий приводит к штрафам в соответствии с применимым законодательством.

### Информация об утилизации в Италии

В Италии отходы электрического и электронного оборудования должны передаваться:

в центры сбора (также называемые экологическими островами или платформами);

дилеру, у которого вы приобретаете новое оборудование, который должен осуществлять их сбор на безвозмездной основе (по принципу сбора «одна за одну»).

### Информация об утилизации в странах Европейского Союза:

Директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) принята отдельными странами в разных редакциях.

Следовательно, если вы хотите утилизировать данное изделие, мы рекомендуем вам обратиться к местным органам власти или дилеру для получения информации о правильном способе утилизации.

Ваше изделие является надежным и прочным. Тем не менее, могут возникать незначительные проблемы, которые будут своевременно решаться нашей сервисной службой.

Для получения информации о ближайшей сервисной службе обратитесь к производителю или продавцу с указанием данных пароконвектомата:

Серийный номер (сер. №)

Модель изделия

Дата счета-фактуры

Номер счета-фактуры

Пока вы ожидаете предоставления услуг службой поддержки, отсоедините пароконвектомат от источников воды и электропитания.

Адрес производителя: «Джиорик С.п.А»  
(Giorik S.p.A.)  
Виа Кавальери Витторио Венето, 14,  
32036 Седико, провинция Беллуно  
ТЕЛ.: +39.0437.807200  
ФАКС: +39.0437.807001  
[info@giorik.com](mailto:info@giorik.com)  
<http://www.giorik.com>



Для замены отказавших деталей передайте их авторизованной монтажной организации, которая направит их производителю для выполнения соответствующих проверок.



При необходимости направить пароконвектомат или какую-либо из его деталей в сервисный центр или производителю (после подачи им предварительного запроса для согласования) используйте **ОРИГИНАЛЬНУЮ** упаковку. Если она недоступна, используйте собственную упаковку, убедившись, что:

- стеклянные поверхности защищены с помощью полистироловых пластин большой толщины;
- угловые и боковые части из листового металла защищены от ударного воздействия. Используйте для этой цели уголки и полистироловые пластины большой толщины для защиты всех боковых и угловых частей;
- дверца закрыта (заблокируйте ее с помощью клейкой ленты, поместив между дверцей и лентой кусок картона);
- пароконвектомат расположен на деревянном поддоне и зафиксирован с помощью нейлоновых ремней или прочной клейкой ленты (поместите между пароконвектоматом и лентой кусок картона во избежание их контакта);
- ножки защищены от возможного ударного воздействия.

Завершите приготовление упаковки, поместив пароконвектомат и защитные средства внутрь прочной картонной коробки. Мы рекомендуем снабдить коробку надписями «FRAGILE (ХРУПКОЕ)» и «DO NOT OVERTURN IT (НЕ КАНТОВАТЬ)».

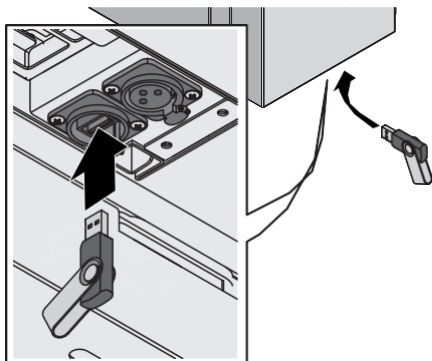
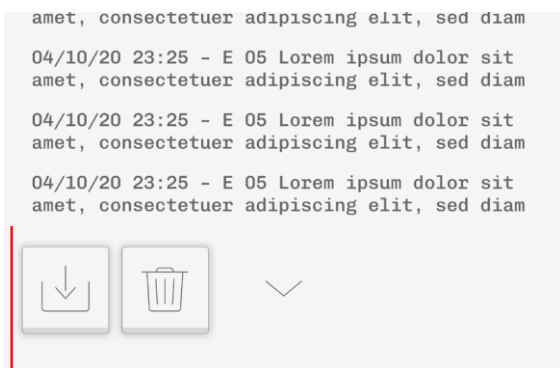
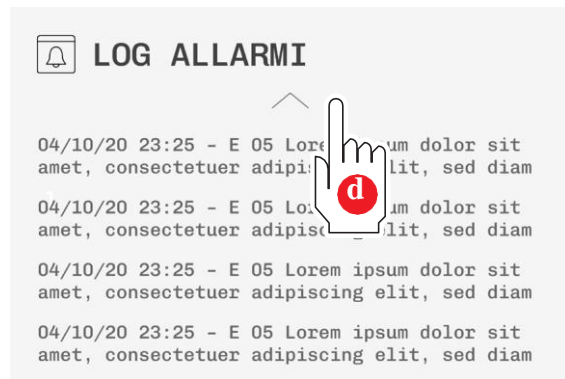
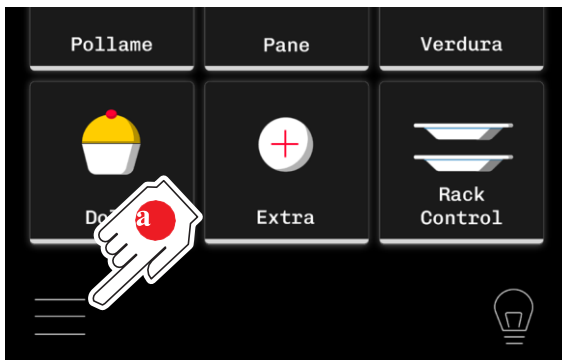


Не предпринимайте попытки выполнить ремонт пароконвектомата, так как это может причинить серьезный вред людям, животным и собственности, а также отменяет действие гарантии. Всегда запрашивайте предоставление услуг со стороны авторизованного сервисного центра и применение **ОРИГИНАЛЬНЫХ** запасных частей.

## E1. Отображение предупреждений

В изделии хранятся все выдаваемые предупреждения с возможностью их записи на USB-накопитель перед удалением.

52



*Экспортируйте сообщения о выданных предупреждениях на USB-накопитель (USB-порт расположен под панелью инструментов пароконвектомата)*

## Е2. Отчет о предупреждениях

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ		ОПИСАНИЕ	ДЕЙСТВИЕ
E000	Ошибка шупа пароконвектомата	Неисправность датчика температуры камеры готовки	Остановка приготовления.
E001	Безопасность двигателя 1	Предупреждение о перегреве двигателя пароконвектомата (более высокого уровня, связан с 2 или 3)	Остановка приготовления. Автоматический сброс
E002	Безопасность пароконвектомата	Предупреждение о перегреве камеры готовки	Остановка приготовления. Выполните ручной сброс силами уполномоченного технического специалиста
E004	Предупреждение о перегреве платы - CLEAN THE FILTER (ОЧИСТИТЕ ФИЛЬТР)	Предупреждение о перегреве платы пароконвектомата	Остановка приготовления.
E005	Отсутствие связи с основанием	Проблемы с последовательной связью между платами сенсорного экрана и основания	Остановка приготовления.
E006	Безопасность двигателя 2	Предупреждение о перегреве нижнего двигателя пароконвектомата	Остановка приготовления. Автоматический сброс
E007	Безопасность двигателя 3	Предупреждение о перегреве нижнего двигателя пароконвектомата	Остановка приготовления. Автоматический сброс
E023	Предупреждение «No gas (Нет газа)»	Неисправность системы запуска и/или обнаружения пламени горелки	Остановка приготовления. Сброс вручную
E030	Предварийное предупреждение о перегреве платы - CLEAN THE FILTER! (ОЧИСТИТЕ ФИЛЬТР!)	Предварийное предупреждение о перегреве платы пароконвектомата	Остановка приготовления. Сброс вручную
E031	Ошибка термощупа	Проблемы с обнаружением термощупа	Остановка приготовления. Автоматический сброс
E032	Отсутствует электропитание.	Отсутствует внешний источник электропитания	Остановка приготовления. Сброс вручную

РЕШЕНИЕ	ПРИМЕЧАНИЯ
Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу	
Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу	
Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу	
<p>Очистите фильтр или технологическую секцию (Рис. 46). Не отключайте пароконвектомат от внешнего источника электропитания.</p> <p>При повторном возникновении неисправности обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу</p>	
<p>Выключите и повторно включите изделие.</p> <p>Если проблема не решена: Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу</p>	
Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу	
Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу	
<p>Убедитесь, что в оборудование поступает газ (проверьте, являются ли открытыми и активными газовый клапан и электромагнитные клапаны на входе в пароконвектомат).</p> <p>Убедитесь, что ФАЗА и НЕЙТРАЛЬ не перепутаны местами в источнике питания (проверьте наличие напряжения 230 В между корпусом пароконвектомата (заземлением) и фазой силами технического специалиста).</p> <p>Нажмите и удерживайте переключатель в течение не менее одной секунды для выполнения сброса (может потребоваться повторить эту операцию несколько раз).</p> <p>Если проблема не устранена, обратитесь в службу поддержки.</p>	
<p>Очистите фильтр или технологическую секцию (Рис. 46). Не отключайте пароконвектомат от внешнего источника электропитания.</p> <p>При повторном возникновении неисправности обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу</p>	
<p>Убедитесь, что термошуп вставлен в разъем.</p> <p>Если проблема не решена: Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу</p>	
<p>Нажмите кнопку для сброса предупреждения. Проверьте, не произошло ли отключение электропитания. Если проблема не решена: Обратитесь в службу технической поддержки или к вашему местному продавцу</p>	

