



MAGNIFICO
MULTI FUNCTION OVENS

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПАРОВАЯ ПЕЧЬ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**MPE423 - MPE523
MPE4 - MPE5 - MPE7 - MPE10
MDE523 - MDE5 - MDE7 - MDE10**

RUS

1. Общие сведения	3	4. Технические данные	5
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации	3	4.1 Технические характеристики	5
1.2 Значение символики	3	4.2 Описание частей прибора	6
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства	4	5. Установка и обслуживание	8
1.4 Защита авторских прав	4	5.1 Меры предосторожности	8
1.5 Декларация о нормативном соответствии	4	5.2 Установка и подключение	8-10
		5.3 Обслуживание	10-16
2. Безопасность	4	6. Очистка и технический уход	17
2.1 Общие сведения	4	6.1 Техника безопасности	17
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором	4	6.2 Очистка	17
2.3 Использование по назначению	5	6.3 Меры предосторожности во время ухода	17
3. Перевозка, упаковка и хранение	5	7. Возможные неисправности	18
3.1 Транспортная инспекция	5	8. Утилизация	18
3.2 Упаковка	5		
3.3 Хранение	5		

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором. Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременно необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременно придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая внешняя поверхность!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая жидкость в емкости!

Если емкости наполнены жидкостью или вырабатываемым во время приготовления жидким кипящим материалом, для установки емкостей следует использовать только те уровни, при которых обслуживающий персонал сможет без проблем наблюдать за содержимым емкости.

1.3 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений. При наличии вопросов обращайтесь к изготовителю.



УКАЗАНИЕ!

Эта инструкция по эксплуатации должна быть до начала всех работ у прибора и с прибором, особенно перед взятием в эксплуатацию, тщательно прочитана! За повреждение и перебои, произошедшие в результате несоблюдения инструкции по эксплуатации, изготовитель не несёт никакой ответственности.

Инструкция по эксплуатации должна храниться непосредственно около прибора и быть доступной для всех, кто непосредственно работает у прибора или с прибором. Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

1.4 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства.

Каждое злоупотребление наказуемо.

1.5 Декларация о нормативном соответствии

Прибор соответствует существующим нормам и директивам Европейского Сообщества. Это мы подтверждаем в Декларации о нормативном соответствии.

При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам соответствующую Декларацию о нормативном соответствии.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не разрешены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Данные по рабочей эксплуатации соответствуют действующим ко времени изготовления прибора предписаниям Европейского Сообщества.

Если прибором пользуются на производстве, то владелец обязан в течение всего времени пользования прибором определить соответствие названных мер по безопасности с актуальным положением правил и соблюдать новые предписания.

Вне пределов Европейского Сообщества необходимо придерживаться действующих на территории пользования прибором законов по безопасности работы и региональных предписаний. Наряду с указаниями по безопасности работы в этой инструкции по эксплуатации необходимо придерживаться всеобщих действующих на территории пользования прибором предписаний по предотвращению несчастных случаев, а также действующих предписаний по защите окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Тщательно храните эту инструкцию по эксплуатации. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передаётся вместе с прибором.
- Все лица, пользующиеся прибором, должны придерживаться данных руководства по эксплуатации и соблюдать указания по безопасности.
- Прибором пользоваться исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор сконструирован и изготовлен только для использования в профессиональной кухне и должен обслуживаться только обученным персоналом!

Безопасность работы гарантирована лишь при использовании прибором по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Конвекционная паровая печь предназначена только для приготовления соответствующих блюд.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесенного ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

3. Перевозка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выкидывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
 - хранить в сухом и свободном от пыли месте;
 - не подвергать воздействию агрессивных веществ;
 - предохранять от воздействия солнечных лучей;
 - избегать механических сотрясений;
 - при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки.
- В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Особенности конвекционной паровой печи

- Печь выполнена из хромоникелевой стали 18/10
- Обслуживание с помощью поворотных регуляторов
- Макс. объем для 10 GN 1/1 или пекарных противней для выпечки размером 600 x 400 мм
- Функции: приготовление на пару, конвекционная и паровая обработка продуктов, печение с применением циркуляционного воздуха
- Двигатель с реверсом (правое-/левое вращение), обеспечивающий оптимальную среду для термической обработки
- Скорость вентилятора регулируется на 2 уровнях
- Выработка пара путем непосредственного sprыскивания
- Освещение камеры
- Практичные поперечные направляющие для емкостей GN (прибор для 5 x 2/3 с продольными направляющими)
- Указатель ЖК внутренней температуры блюда
- Прибор приспособлен к применению зонда внутренней температуры
- Дверцы с двойным застеклением, внутренние дверцы можно открыть с целью очистки
- Съёмные направляющие

Предохранительные устройства

Прибор оснащен следующими защитными и предохранительными устройствами:

Термостат безопасности в камере приготовления: если температура в камере приготовления повысится до 350°C, термостат безопасности отключит подачу тока к обогревательным устройствам прибора.



ВНИМАНИЕ!

Предохранительное устройство может вводиться в действие только квалифицированным персоналом технического обслуживания, т.к. потребуются дальнейшее проведение контрольных действий.

Дверной выключатель прерывает работу прибора в случае открытия дверей: будет также отключена нагревательная система и надув.

4.2 Технические характеристики

Название	Электрическая конвекционная паровая печь с откидной дверцей			
Модель:	MPE423	MPE4	MPE523 - MDE523	MPE523X - MDE523X
Объем:	4 x 2/3 GN	4 x 1/1 GN - 4 x 60x40	5 x 2/3 GN	
Расстояние между противнями:	74 mm			
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C			
Присоединенная мощность:	2,6 кВт / 230 В 50 Гц 1 NAC	6,3 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	3,3 кВт / 230 В 50 Гц 1 NAC	4,8 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Присоединение воды:	3/4"			
Давление воды:	max. 3 bar			
Размеры (мм):	szer. 650 x gł. 600 x wys. 530	szer. 870 x gł. 730 x wys. 530	szer. 600 x gł. 700 x wys. 600	
Вес:	24 kg	64 kg	53 kg	

Название	Электрическая конвекционная паровая печь		
Модель:	MPE5 - MDE5	MPE5X - MDE5X	MPE7 - MDE7
Объем:	5 x 1/1 GN - 5 x 60x40		7 x 1/1 GN - 7 x 60x40
Расстояние между противнями:	74 mm		
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C		
Присоединенная мощность:	6,3 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	7,7 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	9,6 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Присоединение воды:	3/4"		
Давление воды:	max. 3 bar		
Размеры (мм):	szer. 870 x gł. 730 x wys. 600		szer. 870 x gł. 730 x wys. 780
Вес:	75 kg		105 kg

Название	Электрическая конвекционная паровая печь		
Модель:	MPE7X - MDE7X	MPE10 - MDE10	MPE10X - MDE10X
Объем:	7 x 1/1 GN - 7 x 60x40	10 x 1/1 GN - 10 x 60x40	
Расстояние между противнями:	74 mm		
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C		
Присоединенная мощность:	12,6 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	12,6 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	17,3 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Присоединение воды:	3/4"		
Давление воды:	maks. 3 bar		
Размеры (мм):	szer. 870 x gł. 730 x wys. 780	szer. 870 x gł. 730 x wys. 980	
Вес:	105 kg	110 kg	112 kg

Технические изменения возможны!

Дополнительное оборудование (не входит в комплект поставки)

<p>Зонд внутренней температуры № изделия 6000116</p>	
<p>1 пара направляющих согласно пекарской норме для использования противней 600 x 400 № изделия 2017691 - 2017692</p>	
<p>Подставка для конвекционных паровых печей на 5, 7, 10 x 1/1 GN CNS 18/10 Объем: до 10 x 1/1 GN Размеры: шир. 850 x гл. 700 x выс. 741 мм № изделия TSP0500 - TSP1000</p>	
<p>Ручной спреер длина шланга 2м с запорным клапаном для постоянного подключения к водопроводу 1/2» с держателем для прикрепления к конвекционно-паровой печи, серия M + E № изделия 7080003</p>	

5. Установка и обслуживание

5.1 Меры предосторожности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Прибор может нанести ущерб, если он установлен непрофессионально!

Перед установкой сравнить данные местной электросети с техническими сведениями прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия!

Придерживаться руководства по безопасности!

- Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с источниками тепла или с острыми краями. Не допускать свисания кабеля со стола или с прилавка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

Во время работы некоторые элементы прибора сильно нагреваются.

Для того чтобы избежать получения ожогов, не следует прикасаться к горячим элементам!

- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает, поврежден или упал на пол.
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.

5.2 Установка и подключение



ВНИМАНИЕ!

Установку и техническое обслуживание прибора может выполнять исключительно соответствующий квалифицированный персонал!

Установка

- Распаковать прибор и удалить упаковочный материал.
- Прибор поставить на плоском, безопасном основании, которое выдержит вес прибора в случае его максимальной нагрузки, а также вес подставки.
- **Никогда** не устанавливать прибор на легковоспламеняющемся и чувствительном основании.
- Никогда не устанавливать прибор вблизи открытого источника огня, электрических обогревателей, угольных печей или других источников тепла.
- Не ставить прибор непосредственно при стенах, кухонной мебели или других предметах, выполненных из легковоспламеняющегося материала. Действовать согласно действующим предписаниям противопожарной безопасности.
- Сохранить минимальное расстояние **100 мм** между прибором и другими предметами с левой и правой стороны, сзади и **150 мм** сверху.
- Устранение неровностей и регулировку высоты выполнить с помощью регулировочных ножек. Следует помнить о том, что неровное положение прибора может иметь негативное влияние на функционирование прибора.
- Прибор устанавливать только в помещении с достаточной вентиляцией, лучше всего под кухонной вытяжкой с целью выведения пара из помещения наружу.
- Следует помнить о том, чтобы вентиляционные отверстия не были закрыты или заблокированы.
- Перед включением прибора следует полностью снять защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались следы клея. Возможные следы клея следует удалить с помощью соответствующего растворителя.



ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен под мебельную застройку!

Подключение

➤ Подключение к электрической сети

- Перед подключением прибора к электрической сети следует убедиться в том, что указанные на номинальном щитке параметры напряжения и частоты соответствуют параметрам имеющейся электрической сети.
Допускаются максимальные отклонения напряжения $\pm 10\%$.
- Проверить имеется ли подключение SL, соответствующее действующим предписаниям. При подключении прибора к электрической сети следует обратить внимание на применение кабеля с соответствующим сечением.
- При подключении тока между прибором и электрической сетью применить соответствующий нагрузке многополюсный выключатель. Выключатель с минимальным расстоянием между стыками 3 мм должен находиться в легкодоступном месте.
- Подключение к источнику электропитания должно быть выполнено в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.
- Прибор следует подключить к системе выравнивания потенциалов (заземление). Присоединительный зажим находится в нижней правой задней части прибора, под номинальным щитком ⚡.

➤ Подключение воды

- Позаботиться о том, чтобы подключение воды находилось вблизи прибора.
- В случае выполнения новой инсталляции, прежде чем прибор будет подключен к водопроводной сети, следует спустить требуемое количество воды, чтобы никакие загрязнения не попали в магнитные клапаны.
- К присоединению (3/4") прибора следует подключить соответствующий напорный шланг (оптимально с углом подключения 90° – не входит в комплект поставки). Положение присоединения: сзади с левой стороны в нижней части прибора. Второй конец напорного шланга подсоединить к **сети холодной воды** с краном.



ВНИМАНИЕ!

Гидравлическое давление может составлять макс. 3 бара.
При более высоком давлении следует подключить редуцирующий клапан.

- Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание накопления осадков кальция в камере приготовления твердость воды не должна превышать **7° dH**.



ВНИМАНИЕ!

Если параметр твердости воды выше, чем 7° dH следует установить устройство для смягчения воды.

➤ Подключение стока

- При лотке для конденсата, расположенного в передней части прибора, находится сливной шланг (внутренний диаметр 10 мм). Этот шланг проходит в задней нижней части прибора и предназначен для удаления излишнего количества жидкости из лотка для конденсата (см. **А** – рис. справа). С целью удаления воды в сливную систему прилагаемый шланг следует соответствующим образом удлинить.
- В выходное отверстие прибора, которое находится в нижней части прибора, следует вставить входящую в комплект поставки сливную трубку, чтобы обеспечить сток жидкости из камеры прибора. Сливная трубка должна быть соединена с соответствующим шлангом (Ø 22 мм) и введена в сливную систему.



Введение в эксплуатацию и приемка электрических приборов

Перед **введением** электрического прибора в эксплуатацию следует старательно выполнить все необходимые контрольные действия, подтверждающие соответствие прибора и его установки юридическим предписаниям и техническим данным, а также правилам по технике безопасности.

Должны быть выполнены следующие пункты:

- Температура в месте установки должна быть выше, чем + 4 °С.
- Камера печи должна быть пустая.
- Все элементы упаковки должны быть полностью удалены с внешних стенок вместе с защитной пленкой.
- Вентиляционные отверстия не могут быть закрыты или заблокированы.
- Возможные демонтированные с целью монтажа элементы прибора должны быть установлены обратно.
- Главный выключатель электрического питания должен быть включен, а установленный перед прибором краник для воды должен быть открыт.

Приемка электрического прибора должна сопровождаться проведением пробного цикла приготовления, который даст возможность проверить, работает ли прибор и не имеют ли место возможные повреждения и проблемы.

- Включить прибор с помощью кнопки **T 1**.
- Установить цикл приготовления/печения:

время: 10 минут температура: 150 °С выработка пара: уровень 1.

Нажать **T 16**, чтобы включить **START/STOP**.

При приемке **должны** быть соблюдены следующие пункты:

- Освещение прибора включается автоматически после настройки времени.
- Прибор выключается как только будут открыты дверцы прибора и включается после того как они будут закрыты.
- Термостат для настройки температуры в приборе включается, как только будет достигнута установленная температура. Обогревательный(-ые) элемент(-ы) будут временно выключены.
- Двигатель вентилятора / вентиляторов автоматически изменяет направление вращения каждые 3 минуты.
- В приборах с двумя вентиляторами в камере двигатели имеют одинаковое направление вращения.
- Проверить сток воды из шланга в входное отверстие влажности (в камере приготовления) в направлении вентилятора.
- В завершение цикла приготовления / печения в течение около 15 секунд раздастся звуковой сигнал.

ВАЖНО

При включении прибора может раздаваться звуковой сигнал. Это нормальное явление и по истечении нескольких секунд сигнал отключается автоматически.

Если процесс будет блокироваться во время установки режима приготовления / печения, следует установить поворотный регулятор функции **M1** в положении **ВЫКЛ.**

5.3 Обслуживание

- Перед использованием прибор следует очистить (см. **6.2 Очистка**).
- Перед включением прибора следует проверить правильность установки, стабильность, нивелирование неровностей и выполнение электрического подключения и подключения к системе подачи воды.

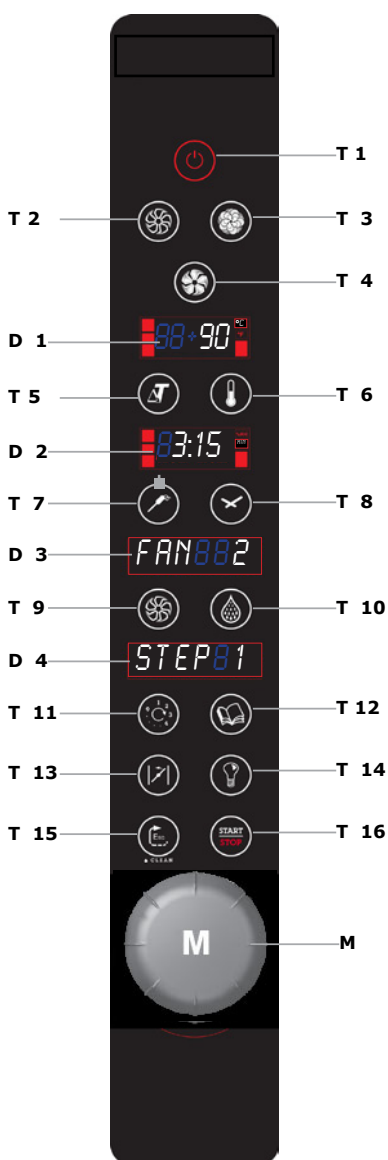


ВНИМАНИЕ!

Перед приготовлением / печением прибор следует разогреть до температуры, которая на 20-25% превышает требуемую температуру приготовления / печения. После достижения температуры предварительного нагревания в камеру можно вставить приготавливаемое блюдо.

Далее следует снизить температуру до параметров, предусмотренных для приготовления данного блюда.

Панель обслуживания



T 1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
T 2	Кнопка приготовления/печения с конвекцией
T 3	Кнопка приготовления/печения с выработкой пара
T 4	Кнопка конвекционного приготовления на пару
T 5	Активация приготовления Delta-T ΔT
T 6	Активация температуры
T 7	Активация зонда температуры блюда
T 8	Активация времени
T 9	Активация скорости вентилятора
T 10	Активация выработки пара
T 11	Активация фазы приготовления/ предварительного подогрева
T 12	Активация программ
T 13	Удаление испарений
T 14	Кнопка внутреннего освещения
T 15	Сброс программ/фаз приготовления
T 16	Кнопка START/STOP
D 1	Жидкокристаллический индикатор приготовления Delta-T/температуры
D 2	Жидкокристаллический индикатор температуры блюда/времени
D 3	Жидкокристаллический индикатор скорости вентилятора/добавления пара
D 4	Жидкокристаллический индикатор фазы приготовления/программ
M	Поворотный регулятор функций

Приготовление/печение с конвекцией

Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 -T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „MANUAL“ (ручной режим).

С целью установки приготовления/печения с КОНВЕКЦИЕЙ следует нажать кнопку **T2**.

Для установки желаемой температуры нажмите кнопку **T6**.

Если кнопка **T6** мигает, установите с помощью поворотного регулятора **M** температуру приготовления/печения (50°C - 280°C).

Подтвердите выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**.

Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D1**.

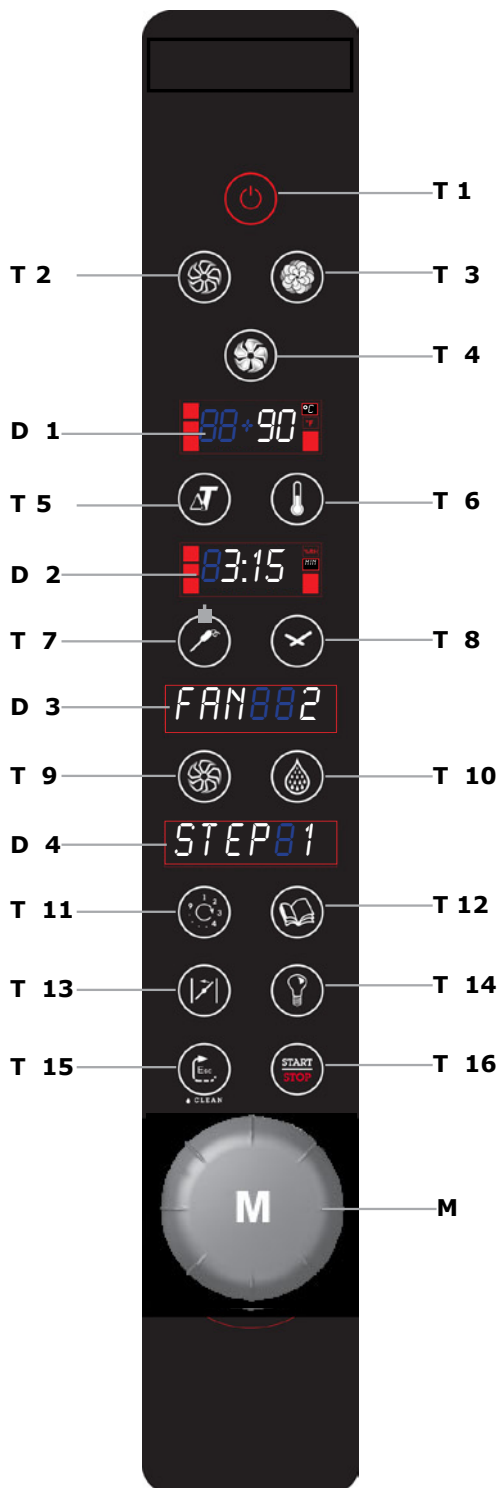
Прибор автоматически переходит к установке времени приготовления/печения (кнопка **T8** мигает). Требуемое время следует установить, поворачивая регулятор **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T8** или поворотного регулятора **M**.

Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D2**.

Прибор автоматически переходит к установке скорости вентиляторов (кнопка **T9** мигает). Следует выбрать скорость вентилятора с помощью поворотного регулятора **M** (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T9** или поворотного регулятора **M**.

Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D3**.

Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.



Приготовление/печение с выработкой пара

Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 -T4** мигают, а прибор готов к установке функции.

На ЖК дисплее **D4** появится „MANUAL“ (ручной режим). С целью установки приготовления/печения с ВЫРАБОТКОЙ ПАРА следует нажать кнопку **T3**.

Установка желаемой температуры осуществляется с помощью кнопки **T6**. Если кнопка **T6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** можно установить температуру приготовления/печения (50°C - 120°C).

Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D1**.

Прибор автоматически переходит к установке времени приготовления/печения (кнопка **T8** мигает).

Установить требуемое время, поворачивая регулятор **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T8** или поворотного регулятора **M**.

Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D2**.

Прибор автоматически переходит к установке скорости вентилятора (кнопка **T9** мигает).

Следует выбрать скорость вентилятора (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T9** или поворотного регулятора **M**.

Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D3**.

Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Конвекционное приготовление на пару (приготовление/печение с конвекцией/выработкой пара)

Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 - T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „MANUAL“ (ручной режим).

Для установки КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ следует нажать кнопку **T4**.

Установка желаемой температуры осуществляется с помощью кнопки **T6**. Если кнопка **T6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** можно установить температуру (50 °С - 270 °С).

Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D1**.

Прибор автоматически переходит к установке времени приготовления/печения (кнопка **T8** мигает).

Требуемое время следует установить с помощью регулятора **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T8** или поворотного регулятора **M**.

Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D2**.

Прибор автоматически переходит к установке скорости вентилятора (кнопка **T9** мигает).

Выбор скорости вентилятора (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T9** или регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D3**.

Прибор автоматически переходит к установке увлажнения. Кнопка **T10** мигает.

Нажать эту кнопку и с помощью поворотного регулятора **M** выбрать требуемый режим увлажнения: 1-10 в ручном режиме и 0 - 100 (в 10 шагах) в программном режиме. Выбор подтвердить кнопкой **T10** или поворотным регулятором **M**. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Приготовление/печение с зондом температуры блюда

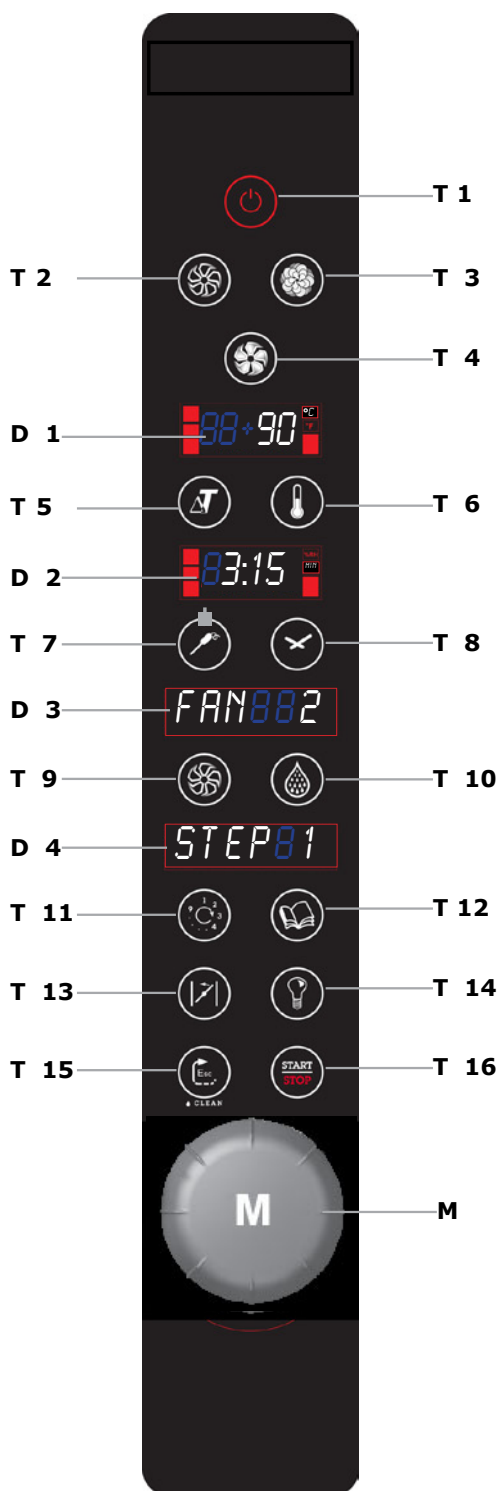
Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 - T3 - T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „MANUAL“ (ручной режим). Для установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T2 – T3 – T4**.

Установка желаемой температуры осуществляется с помощью кнопки **T6**. Если кнопка **T6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** установить температуру (50 °С - 280°С). Подтвердить выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура показана на ЖК дисплее **D1**. Прибор автоматически переходит к установке времени приготовления/печения. Теперь невозможно установить время, можно только выбрать режим приготовления/печения с ЗОНДОМ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА путем использования кнопки **T7**.

Установить требуемую внутреннюю температуру продукта в диапазоне 20°С – 110°С с помощью поворотного регулятора **M** (Важно: температура в приборе должна быть как минимум на 5°С выше, чем температура зонда). Установку следует подтвердить с помощью кнопки **T7** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура блюда будет показана на ЖК дисплее **D2**. Следует установить остальные параметры в зависимости от вида приготавливаемого блюда. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Примечание:

Зонд температуры блюд вставляется путем введения его в приготавливаемый продукт так, чтобы конец зонда находился в середине продукта (в самой широкой части продукта).



Подключение / удаление зонда внутренней температуры



Для подключения зонда внутренней температуры блюда следует снять колпачок **А** (рис. слева) с места присоединения с левой верхней стороны прибора, нажимая красную задвижку **В** и вложить зонд внутренней температуры блюда **С** в предусмотренное для этой цели отверстие.

Отпустить задвижку **В**. С целью удаления зонда внутренней температуры блюда **С** повторно нажать задвижку **В**, вынуть зонд температуры блюда **С** и отпустить задвижку **В**.
Установить колпачок **А** обратно.

Приготовление/печение с применением функции Delta-T (ΔT)

Прибор вводится в действие путем нажатия кнопки **T 1** и готов к выбору функции.

С целью установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T 2 - T 3 - T 4**.

Режим **ΔT** выбираем с помощью кнопки **T 5**.

С помощью поворотного регулятора **M** устанавливаем требуемую разницу температур между продуктом и камерой прибора.

Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T 5** или регулятора **M**. Установленная разница температур будет показана на жидкокристаллическом индикаторе **D 1**.

Прибор автоматически переходит к установке температуры зонда температуры блюда (кнопка **T 7** мигает). Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T 7** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура блюда будет показана на жидкокристаллическом индикаторе **D 2**.

Следует установить остальные параметры в зависимости от видаготавливаемых блюд.

Для введения прибора в действие следует воспользоваться кнопкой **T 16**.

Примечание:

использование режима приготовления/печения **ΔT**:

Режим **ΔT** особенно подходит для приготовления жаркого средней величины/значительной величины. Для такого вида блюд рекомендуется температура ниже, чем в случае традиционного приготовления/печения.

Для этого время приготовления/печения увеличивается, а блюда благодаря этому становятся более мягкими. Одновременно сокращается потеря веса блюда.

Рекомендуется установить следующую температуру **ΔT**:

- 30 - 40 °C для жаркого с температурой внутри от 45 °C до 80 °C.

Удаление испарений

Заданием функции „удаление испарений” является устранение влаги, которая образуется во время приготовления/печения в камере прибора.

При включении прибора удаление испарений всегда закрыто. В конце времени приготовления/печения удаление испарений остается в таком положении, в котором оно находится в данный момент.

С помощью кнопки **T 13** удаление испарений можно открывать или закрывать.

В то время, когда удаление испарений осуществляет самоустановку, не может выполняться никакое другое задание.

Открытие удаления испарений происходит путем изменения положения кнопки **T 13**:

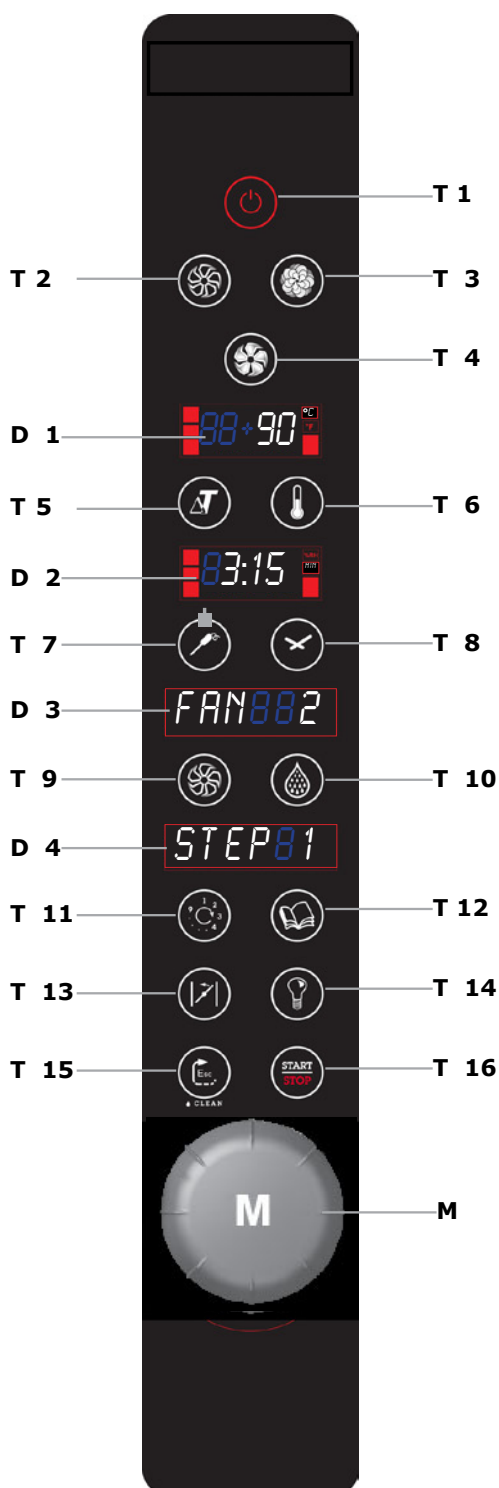
Включена: УДАЛЕНИЕ ИСПАРЕНИЙ
ОТКРЫТО

Выключена: УДАЛЕНИЕ ИСПАРЕНИЙ
ЗАКРЫТО

Также в случае закрытого удаления испарений нет угрозы возникновения избыточного давления внутри прибора, поскольку такая ситуация всегда контролируется посредством удаления испарений.

В режиме **КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** удаление испарений управляется автоматически. Однако можно также управлять им вручную.

В режиме приготовления/печения с **ПАРОМ** удаление испарений остается закрытым.



Предварительный подогрев

Прибор вводится в действие путем нажатия кнопки **T1** и готов к выбору функции. С целью установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T2 - T3 - T4** и установить требуемые параметры.

Для включения подогрева прибора следует воспользоваться кнопкой **T11** и повернуть регулятор **M** влево.

На жидкокристаллическом индикаторе **D4** появится „PRE?_N”.

После поворота регулятора **M** начинается подогрев, а на жидкокристаллическом индикаторе LED **D4** появится „PRE?_Y”.

Теперь поворотный регулятор **M** следует повернуть вправо, чтобы вернуться к программированию рецепта.

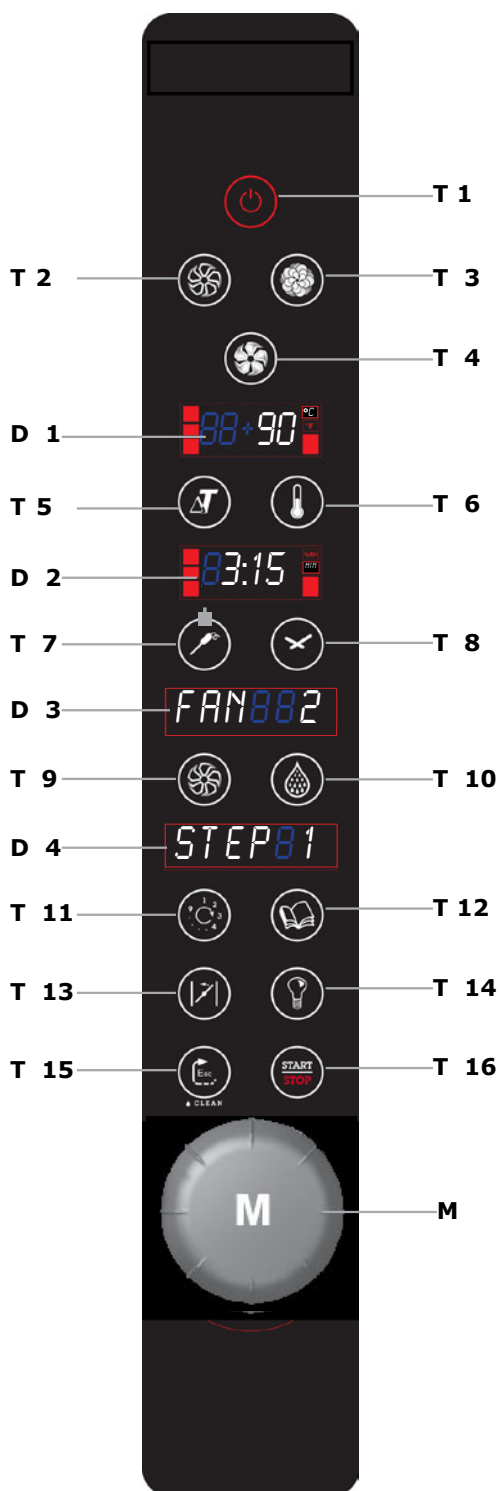
С помощью кнопки **T16** прибор автоматически начнет подогрев в температуре на 20% выше, чем температура, установленная для первой фазы рецепта.

После завершения процесса подогрева раздастся звуковой сигнал. Теперь можно вставить блюдо с целью его приготовления в камеру прибора.

Примечание:

Для достижения лучшего результата блюда следует вставлять в камеру прибора всегда после завершения процесса подогрева.

Кроме того подогревом можно пользоваться всегда, когда необходимо увеличить мощность прибора (кроме нескольких исключений, в случае которых приготовление следует начать „в холодном состоянии”).



Программирование и сохранение в памяти программы приготовления / печения

В памяти прибора можно запрограммировать и сохранить до 99 программ приготовления / печения, для их дальнейшего удобного использования. Для того чтобы включить прибор, нажмите кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 - T3 - T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „MANUAL”. Установить отдельные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд:

- режим приготовления/печения,
- температура или приготовление ΔT ,
- время или внутренняя температура,
- скорость вентилятора,
- увлажнение.

После введения программы на несколько секунд нажать кнопку **T12**. На ЖК дисплее **D4** появится номер первого свободного места в памяти программы (напр.: если в памяти уже записаны 3 программы на позициях 1, 2 и 3, первым свободным местом для следующей программы будет „PRG 04”). Повторно на несколько секунд нажать кнопку **T12** пока на ЖК дисплее **D4** не появится „MEM_”. Для каждой программы (рецепта) можно запрограммировать до 9 фаз приготовления, а также предварительное нагревание. Для того чтобы запрограммировать отдельные фазы приготовления следует нажать кнопку **T11**. На ЖК дисплее **D4** появится номер фазы приготовления „STEP_1”. Установить параметры для данной фазы приготовления. Повторно на несколько секунд нажать кнопку **T12** пока на ЖК дисплее **D4** не появится „MEM_”. Для того чтобы запрограммировать следующую фазу приготовления регулятор **M** повернуть вправо. На ЖК дисплее **D4** появится номер новой фазы „STEP_2”. Введите параметры этой фазы приготовления.

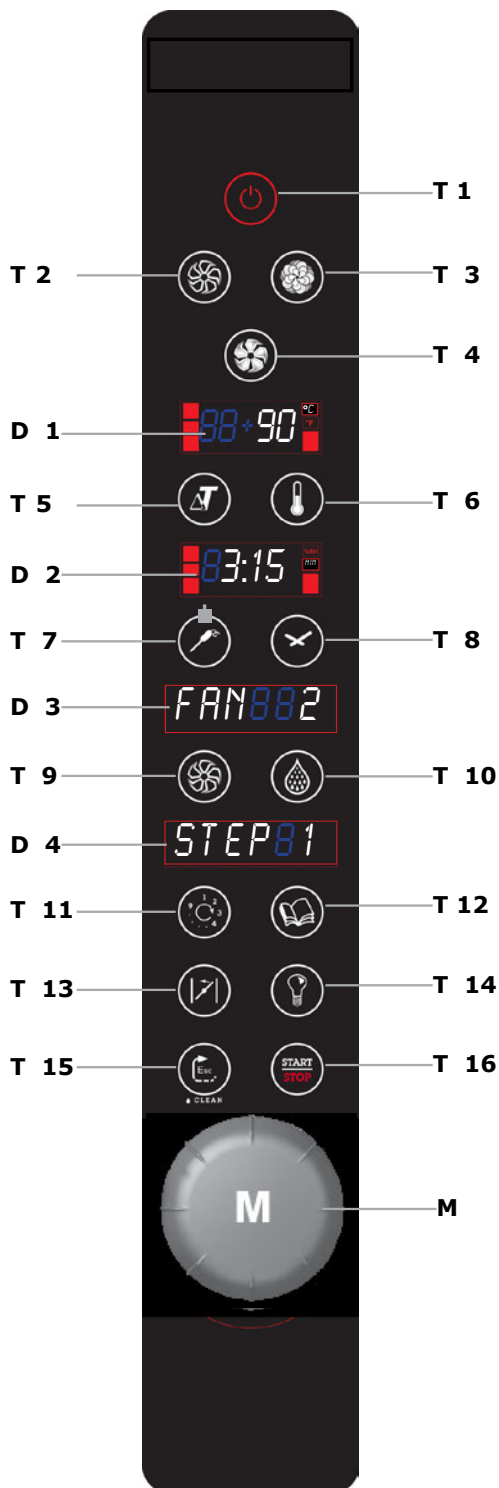
Обслуживание сохраненных программ

Для того чтобы выбрать сохраненную программу, следует использовать кнопку **T 12** и установить номер программы, поворачивая регулятор **M** вправо или влево. Выбор следует подтвердить с помощью кнопки **T 12**, когда она установлена на номере требуемой программы „**PRG804**“.

Кнопка **T 11** мигает и можно просмотреть установки фазы печения/приготовления данной программы. Следует установить позицию фазы 1 (**STEP818**) и нажать кнопку **T 16**, чтобы ввести программу в действие.

Процесс может быть начат посредством фазы также после фазы 1, тогда следует выбрать номер требуемой фазы и нажать кнопку **T 16**.

В этом случае прибор не вводит в действие предварительный подогрев, даже если это предусмотрено в программе.



Изменение/удаление программы приготовления/печения

С целью введения изменений в сохраненной программе следует выбрать номер требуемой программы (пункт „Обслуживание сохраненных программ“).

Далее выбрать фазу приготовления, которая будет изменена и выполнить программирование фазы приготовления в соответствии с потребностями. По окончании настроек измененную программу можно сохранить, нажимая кнопку **T12** на несколько секунд, пока на ЖК дисплее **D4** не появится „**MEM_**“.

Возможно также частичное или полное удаление данной программы. Для того чтобы удалить фазу приготовления из определенной программы, данную программу следует установить на фазе, предназначенной для удаления и в течение нескольких секунд нажимать кнопку **T11** до момента когда на светодиодном дисплее **D4** появится „**dEL?_N**“.

Поворотный регулятор **M** повернуть влево.

Как только на светодиодном дисплее **D4** появится „**dEL?_Y**“, нажать поворотный регулятор **M**. На светодиодном дисплее **D4** появится „**dEL_**“.

Начиная от фазы приготовления, на которой была установлена программа, будут удалены также все следующие фазы выбранной программы (например, выбор фазы приготовления 3 дает удаление фаз 3, 4, 5 и т.д.).

Нет возможности удаления только одной фазы приготовления между другими фазами (например, нельзя удалить только фазу приготовления 3 без удаления фаз 4, 5 и т.д.).

Для удаления всей программы следует выбрать фазу приготовления 1 (**STEP1**) и в течение нескольких секунд нажимать кнопку **T11**, пока на светодиодном дисплее **D4** не появится „**dEL?_N**“.

Поворотный регулятор **M** повернуть влево. Как только на светодиодном дисплее **D4** появится „**dEL?_Y**“, нажать поворотный регулятор.

На светодиодном дисплее **D4** появится „**dEL_**“.

Освещение внутри камеры прибора

Для включения освещения камеры прибора следует воспользоваться кнопкой **T14**. Освещение включится на 45 секунд. Возможно также выключение освещения перед его автоматическим выключением; для этого следует повторно нажать кнопку **T14**.

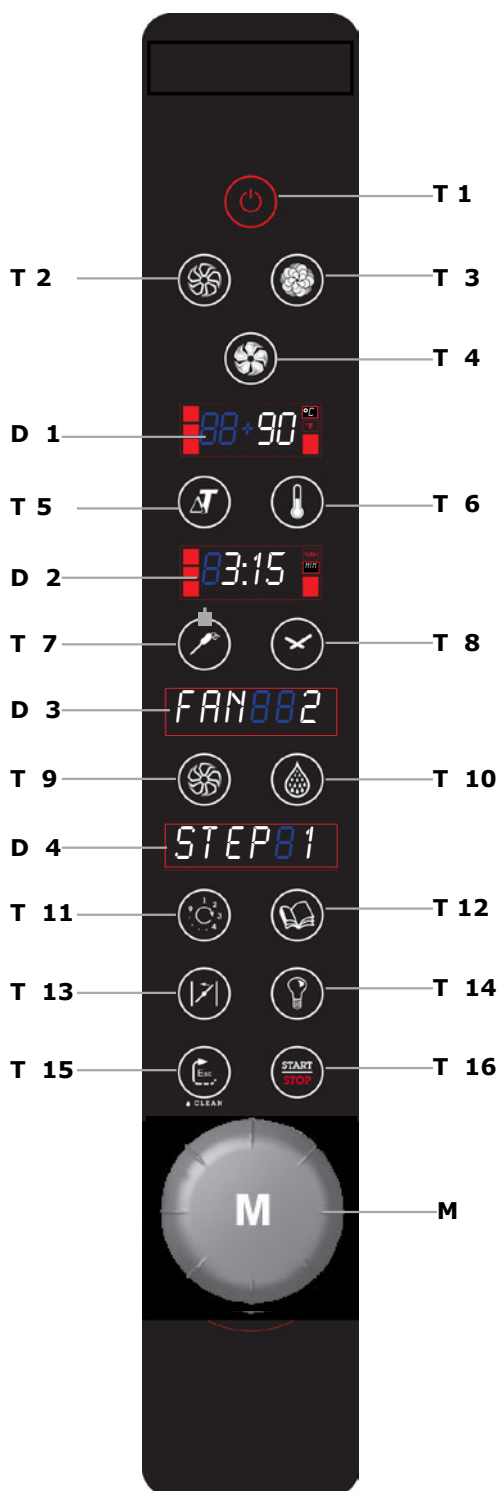
Выключение прибора

Для того чтобы закончить программу печения/приготовления, которая была установлена на неограниченное время или перед истечением установленного времени, следует нажать кнопку **T 16**.

С целью выключения прибора следует в течение нескольких секунд держать нажатой кнопку **T 1**.

Функция COOLING DOWN (охлаждение камеры приготовления)

- Прибор дополнительно оснащен функцией „COOLING DOWN“.
- Если после одного процесса приготовления в высокой температуре прибор необходимо быстро охладить для дальнейшего приготовления в более низкой температуре, следует включить функцию „COOLING DOWN“, нажимая кнопку **T15**, а далее **T16**. На ЖК дисплее **D4** появится „COOLING DOWN“
- Для того чтобы ускорить процесс охлаждения можно дополнительно открыть стеклянные дверцы. В этом случае прибор не выключится при открытых дверцах, а процесс охлаждения будет продолжаться.
- В ручном режиме эта функция не будет автоматически выключена. По достижении требуемой температуры (температура высвечивается на ЖК дисплее **D1**) для того чтобы остановить процесс охлаждения следует нажать кнопку **T15**, в противном случае прибор будет охлаждаться до предварительно установленной температуры 50°C.
- В программном режиме прибор выключится, как только температура в камере приготовления снизится на ок. 40°C. Если требуемая температура в камере приготовления не будет достигнута, процесс охлаждения следует повторить.
- При включении этой функции отвод пара открывается автоматически.



Приготовление / печение с несколькими фазами приготовления в ручном режиме

- В ручном режиме также можно выполнить программу с большим числом фаз приготовления (до 9 фаз приготовления).
- Для того чтобы включить прибор, следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „MANUAL“ (ручной режим).
- Установить отдельные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд:
 - режим приготовления / печения,
 - температура или приготовление ΔT ,
 - время или внутренняя температура блюда,
 - скорость вентилятора,
 - увлажнение.
- После введения соответствующей программы на несколько секунд нажать кнопку **T12**. На ЖК дисплее **D4** появится номер первого свободного места в памяти программы (например, если в памяти уже записаны 3 программы в позициях 1, 2 и 3 первым свободным местом для следующей программы будет „PRG 04“).
- Теперь следует перейти к программированию отдельных фаз приготовления в программе, нажать кнопку **T11**. На ЖК дисплее **D4** появится номер фазы приготовления „STEP_1“. Установить параметры для данной фазы приготовления.
- Для того чтобы записать следующую фазу приготовления следует повторно нажать кнопку **T11**. На ЖК дисплее **D4** появится номер фазы приготовления „STEP_2“. Установить для этой фазы приготовления требуемые параметры.
- После введения всех фаз приготовления нажать кнопку **T16**, данная программа с фазами приготовления будет выполняться.



УКАЗАНИЕ!

После завершения установленной программы прибор выключается. После выключения прибора программу уже нельзя ввести в действие, так как в ручном режиме работы программа не может быть сохранена в памяти прибора.

6. Очистка и технический уход

6.1 Техника безопасности

- Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ отключить подачу тока в прибор и дать прибору остыть.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, никогда не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен для прямого опрыскивания водяной струей! Никогда не применяйте никакую напорную водяную струю для чистки прибора!

6.2 Очистка

- Для обеспечения правильного функционирования, гигиены и мощности прибор следует очищать по окончании каждого рабочего дня.
- Перед очисткой отключить подачу тока в прибор, закрыть вентиль подачи воды, а камеру приготовления оставить остывать.
- Вынуть из прибора направляющие и тщательно помыть их теплой водой и мягким моющим средством, прополоскать чистой водой и в завершение высушить.
- Для мытья камеры приготовления воспользоваться теплой водой и соответствующими чистящими средствами. Камеру тщательно очистить с использованием чистой воды и обратить внимание, чтобы не оставались никакие остатки чистящих средств. Далее высушить камеру приготовления.
- Пользоваться исключительно **специальными чистящими средствами для нержавеющей стали**, применение несоответствующих чистящих средств может стать причиной очагов коррозии.
- Не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор (отбеливающие средства, кислота хлористо-водородистая и т.п.).
- После мытья воспользоваться мягкой, сухой салфеткой и отполировать поверхность прибора.

Очистка стеклянных дверей



1

- Благодаря двойному стеклу в дверцах прибора их очистка не составляет проблем. Внутреннее стекло можно открыть, при необходимости снять.
- Для этого следует освободить верхнюю и нижнюю блокировки, фиксирующие внутреннее стекло, поворачивая их по часовой стрелке (рис. 1).
- Открыть внутреннее стекло (рис. 2).
- Очистить внутреннее стекло с двух сторон, а также дверцы прибора с помощью соответствующего моющего средства.
- Не применять агрессивных или абразивных моющих и чистящих средств.
- Закрыть внутренне стекло или правильно установить его после очистки, привести блокировки в исходное положение, поворачивая их против часовой стрелки.



2



ВНИМАНИЕ!

Во время установки внутреннего стекла следует помнить о том, чтобы установить его металлическими полосками со стороны дверцы прибора, в противном случае дверцы не будут герметично закрыты

6.3 Меры предосторожности во время ухода

- Периодически следует проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном кабеле. Если кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса. Следует обратить внимание на указания касательно обнаружения неисправностей в пункте 7.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

7. Возможные неисправности

Проблема	Способ устранения
Прибор не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить подачу тока • Проверить, открыт ли подсоединенный к прибору кран, перекрывающий подачу газа. • Проверить, не повреждены ли предохранители прибора. • Проверить, хорошо ли закрыты двери прибора. • Проверить правильную настройку параметров процесса приготовления / печения. • Проверить, не высылает ли прибор каких-либо сигналов об ошибках.
Если после выполнения этих действий прибор не включается, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	
Вентилятор останавливается в процессе работе прибора	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор выключить и подождать, пока механизм двигателя, предохраняющий от перегрева, автоматически включится. • Проверить, не закрыты и не засорены ли вентиляционные отверстия.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Внутреннее освещение не работает.	<p>Использовать только лампочки, стойкие к воздействию высоких температур!</p> <p>Лампочку можно заменить следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли подключенный к печи многополюсный выключатель, а прибор остыл. • Открыть внутреннее стекло дверей (6.2 Очистка). • Снять защитное стекло лампочки. • Заменить лампочку.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Вода не поступает из шлангов.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли кран, перерывающий подачу воды.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	

Указанные выше случаи представлены в качестве примера, исключительно ориентировочно. В случае появления таких или подобных проблем следует немедленно выключить прибор и приостановить его эксплуатацию. Для проверки и ремонта прибора следует немедленно обратиться к квалифицированному персоналу или производителю прибора.

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



УКАЗАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

