

Руководство по эксплуатации и установке

CXE 106

CXE 110

CXE 120

CXE 220

Комбинированный конвектомат Expert

Сервисная служба

Область применения данного Руководства - Дополнительная информация

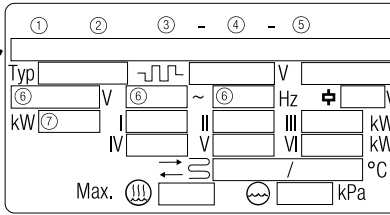
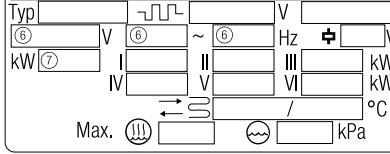
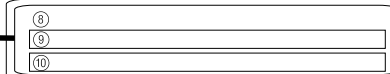
В отношении нашей продукции постоянно проводятся дальнейшие разработки. Это способствует их непрерывному совершенствованию. По этой причине мы оставляем за собой права на изменения.

По вопросам технического обслуживания и ремонта обращайтесь в сервисную службу вашего поставщика или службу фирмы Кюпперсбуш.

Мы рекомендуем заключить договор технического обслуживания: благодаря регулярному уходу и проверкам прибора можно предотвратить возникновение неполадок.

Дальнейшие указания см. «Помощь при неполадках».

Для быстрой обработки вашего запроса сервисной службе необходимы следующие данные с заводской таблички прибора. Заводская табличка прибора находится с левой стороны прибора внизу.

Заводской номер	<input type="text"/>	
Тип	<input type="text"/>	
⑧ модель	<input type="text"/>	

Сначала внесите эти данные в верхние поля. Они служат для упрощения обмена информацией с сервисной службой.

Дата покупки:

Сервисная служба Кюпперсбуш Телефонная сервисная служба для профессиональной кухонной техники в Германии: Устранение неполадок: Центральная линия: Прием заказов на запасные части:	0180 - 5 25 12 03	Küppersbusch Großküchentechnik GmbH Fürstinnenstr. 2 45883 Gelsenkirchen FAX 0209 - 40 17 16 FAX 0209 - 40 17 66
Другие страны:	Занесите телефонный номер вашей сервисной службы:	Küppersbusch Großküchentechnik GmbH Küppersbuschstr. 16 45883 Gelsenkirchen (Германия) Экспорт FAX: +49 - 209 - 40 17 35

Область применения данного Руководства

Данное Руководство распространяется на следующие приборы:

СХЕ 106, 110, 120, 220

Принимайте во внимание данные, относящиеся только к вашему прибору.

Фирма оставляет за собой право на изменения.

Дополнительная информация

Кроме Руководства по эксплуатации, к каждому прибору прилагается:

Руководство по штабелированию

Руководство по эксплуатации



Указания по безопасности при эксплуатации	4
Краткое описание прибора	5
Эксплуатация настольных печей	8
Подготовка к работе	8
Работа с навесной рамой	9
Работа со стеллажной тележкой (опционально)	10
Эксплуатация напольных печей	11
Подготовка к работе	11
Загрузка	12
Выгрузка	12
Функции	13
Панель управления «CleanPanel»	13
Ассистент пользователя «ColorLogicControl»	13
Начало и завершение работы	13
Прекращение работы	14
Основные функции - режимы работы	14
Основные функции - настройки	16
Режимы мойки	19
Специальные программы	19
Специальные функции	20
Работа с программами	21
Общая информация	21
Программирование	23
Редактирование существующей программы	25
Список программ	27
Режимы работы	30
Конвекционный режим	31
Паровой режим	31
Смешанный режим / Разогревание	32
Подача пара	32
Внутренняя температура продукта	33
Техническое обслуживание и уход	34
Внешние поверхности	34
Вытяжная заслонка	34
Дверные стекла	35
Рабочая камера	36
Генератор пара (только VAR 091)	39
Рекомендации по обращению с приборами из высококачественной нержавеющей стали, предназначенными для предприятий общественного питания	41
Техническое обслуживание	42
Помощь при неисправностях	44
Таблица неисправностей	44
Сообщения об ошибках на дисплее	45

Руководство по установке

Указания по безопасности при установке	47
Требования к пользователю	48
Транспортировка и установка	49
Транспортировка настольных приборов	49
Юстировка настольного прибора	49
Транспортировка напольных приборов	49
Закрепление и юстировка прибора	49
Подключение	50
Подключение электропитания	50
Подключение к системе водоснабжения	51
Подключение к канализации	52
Точки подключения и отступы от стен	53
Схема подключения	55
Характеристики прибора	56
Гарантия	56

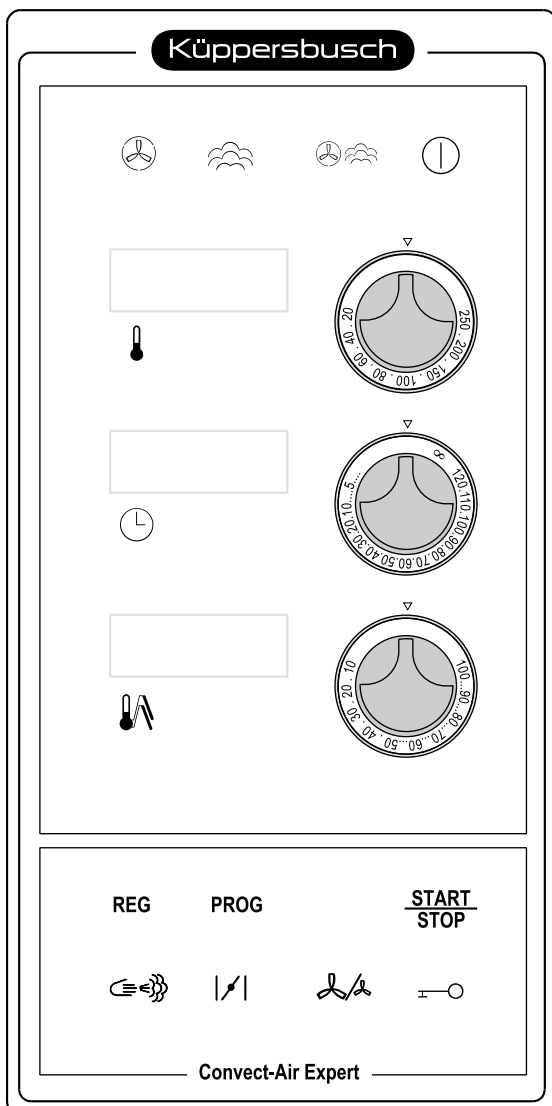
Руководство по эксплуатации

Указания по безопасности при эксплуатации





-  Прибор предназначен для использования на кухнях предприятий общественного питания. Эксплуатация и мойка должны производиться только персоналом, прошедшим специальный инструктаж. Техническое обслуживание и ремонт проводятся исключительно специально обученным техническим персоналом.
-  Сотрудников, работающих с прибором, необходимо ознакомить с настоящими Указаниями по безопасности в рамках специального инструктажа на предприятии.
- Внимание! Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее!
При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °С. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.
- Открывайте дверцу прибора всегда медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.
- Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего воздуха и пара.
- Если емкости наполняются жидкостью или иным содержимым, которое разжижается при варке, они должны вставляться в прибор не выше того уровня, на котором персоналу хорошо видно их содержимое.
- Выдвижные емкости нельзя резко выдвигать из прибора, так как в этом случае жидкости и т. п. могут перелиться через край.
Осторожно, опасность ожогов!
- Находящиеся внутри прибора детали (например, температурный щуп, гастроемкости) могут достигать очень высоких температур.
Осторожно! Опасность ожогов!
- При работе со стеллажом следить за устойчивостью тележки.
Транспортировочное крепление стеллажа должно быть зафиксировано.
- Клапан сброса давления и дренажное отверстие ни в коем случае не должны быть загорожены или закрыты.
- Клапан сброса давления не должен быть заблокирован.
- Необходимо регулярно проверять, свободно ли дренажное отверстие. Для этого влить несколько литров воды.
- Вводить прибор в эксплуатацию только в том случае, если все поставляющиеся отдельно компоненты правильно установлены.
- Перегретые жир и масло могут самовоспламениться.
Эксплуатация прибора разрешена только под наблюдением персонала. Никогда не тушите горящие жир или масло водой!
- Детали прибора и принадлежности, соприкасающиеся с продуктами питания, после очистки с помощью специальных средств необходимо тщательно прополоскать питьевой водой.
- Не опрыскивать прибор водоочистителями, пароструйными очистителями или очистителями высокого давления! Если помещение вблизи прибора очищается с помощью водоочистителей, пароструйных очистителей или очистителей высокого давления, прибор должен быть предварительно отключен!
- При ручной мойке прибор должен находиться в отключенном состоянии.
- Не использовать при мойке прибора горючие жидкости.
- Обязательно соблюдайте инструкции по применению и указания по безопасности используемых чистящих средств! Специальные средства высокоактивны и при ненадлежащем использовании могут вызвать химические ожоги!
- Никогда не применяйте специальное средство для чистки фирмы Кюпперсбуш вместе со специальным средством от накипи.
- Внимание! Перед каждой мойкой проверяйте, присоединен ли соответствующий выбранной программе «Мойка» или «Освобождение от накипи» очистительный бак.
- Автоматическая программа мойки служит для очистки духовки. Во время мойки духовка должна быть пустой. Не очищайте одновременно с духовкой гастроемкости или другие предметы.
- Ремонтные работы могут проводиться исключительно специально обученным техническим персоналом.
- При проведении ремонта прибора все полюса должны быть отключены (с помощью автоматов защиты, напр. силового разъединителя-предохранителя).
- Акустическая эмиссия на рабочем месте не превышает 70 дБ (А). Предоставление этих сведений требуется предписания по безопасности некоторых государств.

Краткое описание прибора




Панель управления






Основные функции

-  Вкл./Выкл.
-  Индикатор заданной температуры
-  Индикатор таймера
-  Индикатор внутренней температуры продукта


Режимы работы

-  Конвекционный режим
-  Паровой режим
-  Смешанный режим
- REG Режим разогрева

Технологический климат в духовке

-  Ручная подача пара
-  Вытяжная заслонка (открыта / закрыта)
-  Уменьшение частоты вращения вентилятора

Дополнительные функции

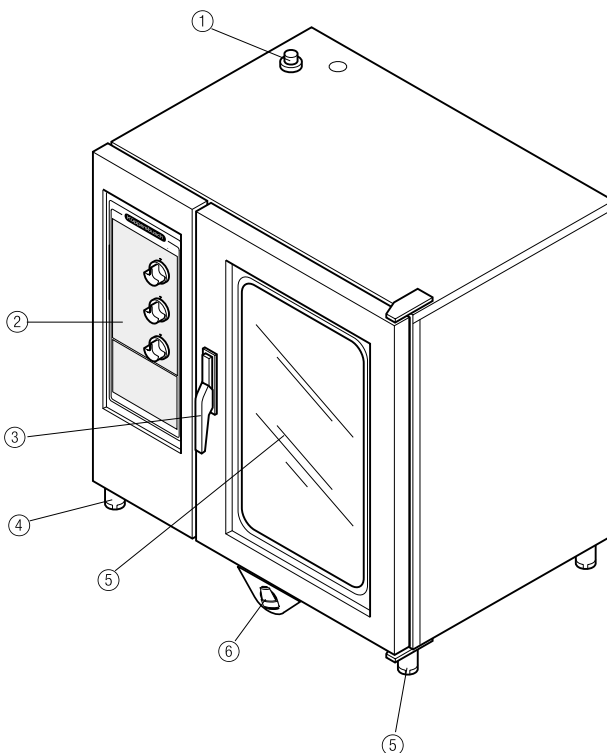
-  Кнопка блокировки

Краткое описание прибора

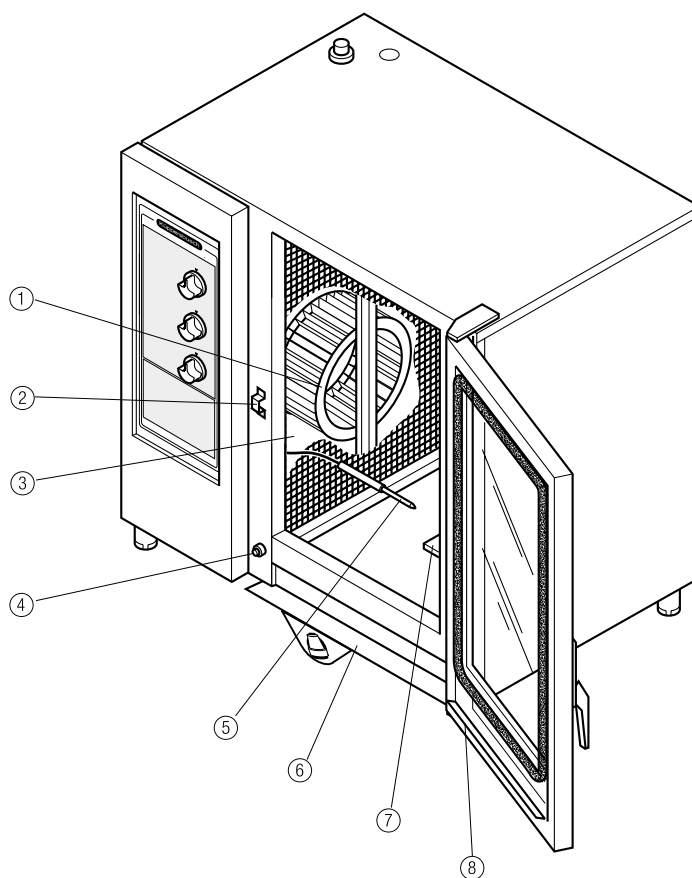
Настольные печи

Описание настольной печи (на примере СХЕ 110)

- ① Клапан сброса давления
- ② Панель управления
- ③ Ручка дверцы
- ④ Регулируемые ножки прибора
- ⑤ Смотровое окно
- ⑥ Ручной душ с автоматической намоткой (дополнительное оснащение)

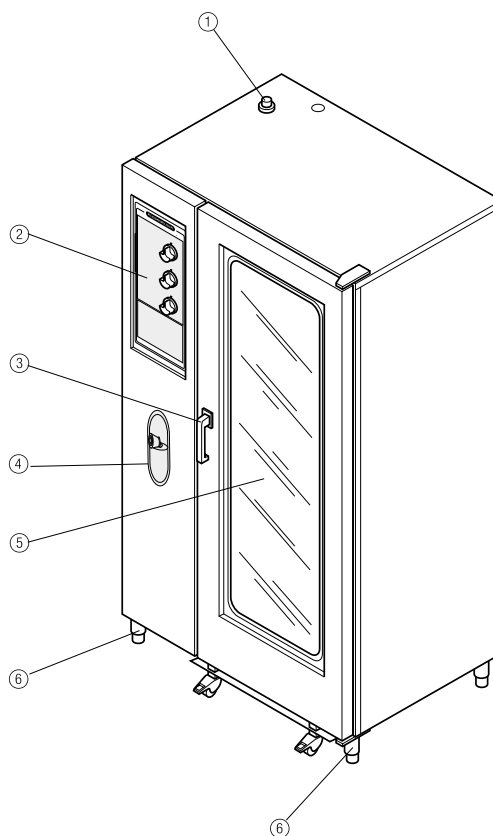


- ① Рабочее колесо вентилятора
- ② Замок дверцы
- ③ Рабочая камера с защитными решетками
- ④ Дверной контактный выключатель
- ⑤ Температурный щуп
- ⑥ Улавливающий поддон (выдвижной)
- ⑦ Дренажное отверстие со съемным фильтром
- ⑧ Лоток сбора капель

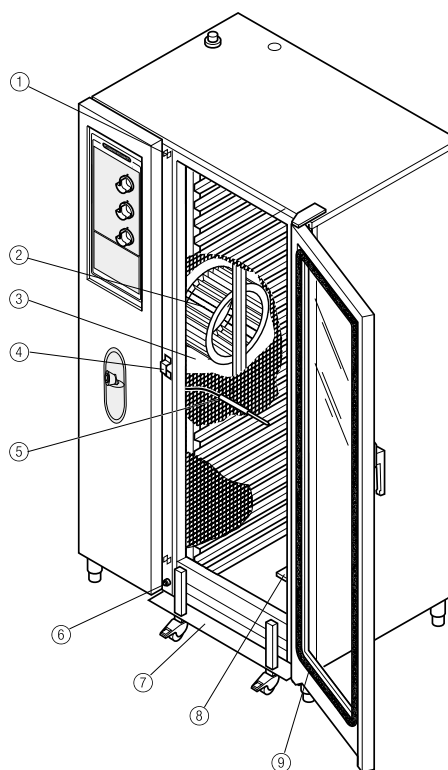


Описание напольной печи (на примере СХЕ 120)

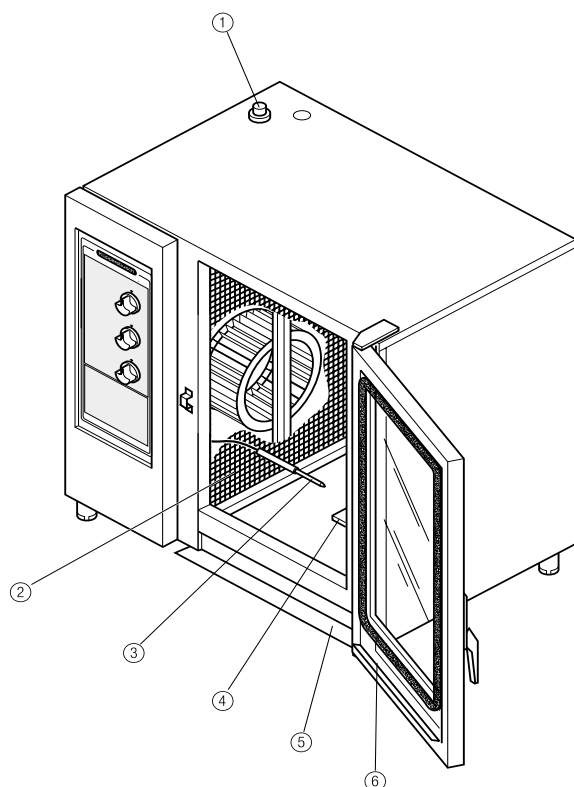
- ① Клапан сброса давления
- ② Панель управления
- ③ Ручка дверцы
- ④ Ручной душ с автоматической намоткой (дополнительное оснащение)
- ⑤ Смотровое окно
- ⑥ Регулируемые ножки прибора



- ① Замок дверцы
- ② Рабочее колесо вентилятора с защитной решеткой
- ③ Рабочая камера с защитными решетками
- ④ Замок дверцы
- ⑤ Температурный щуп сверху (белый)
- ⑥ Дверной контактный выключатель
- ⑦ Загрузочная тележка с приемным желобком
- ⑧ Дренажное отверстие со съемным фильтром
- ⑨ Уплотнение двери



Эксплуатация настольных печей



- ① Клапан сброса давления
- ② Защитная решетка
- ③ Температурный щуп
- ④ Дренажное отверстие со съемным фильтром
- ⑤ Улавливающий поддон со сливом
- ⑥ Лоток сбора капель

Подготовка к работе

Вода

- Открыть вентили подачи воды.

Электричество

- Убедитесь в наличии напряжения.

Детали прибора

- ⚠** Вводить прибор в эксплуатацию только в том случае, если все поставляющиеся отдельно компоненты правильно установлены.

Проверьте, хорошо ли закреплены все поставляющиеся отдельно детали в пароконвекционной печи.

- Открыто ли дренажное отверстие?
Внимание! Не закрывать! Проверить на отсутствие остатков пищи. Для этого влить несколько литров воды.
- Вставлен ли съемный фильтр?
- Хорошо ли закреплена защитная решетка?
- Вставлен ли температурный щуп до упора в приемное гнездо?
- Правильно ли установлен стеллаж? Блокировочный рычаг должен быть зафиксирован.
- Правильно ли установлены лоток сбора капель и улавливающий поддон?
- Свободен ли клапан сброса давления?
Внимание! Он ни в коем случае не должен быть заблокирован (напр., гастроемкостью).

- ⚠** Клапан сброса давления и дренажное отверстие ни в коем случае не должны быть заставлены или закрыты.

- ⚠** Клапан сброса давления не должен быть заблокирован.

- ⚠** Необходимо регулярно проверять, свободно ли дренажное отверстие. Для этого влить несколько литров воды.

Работа с навесной рамой



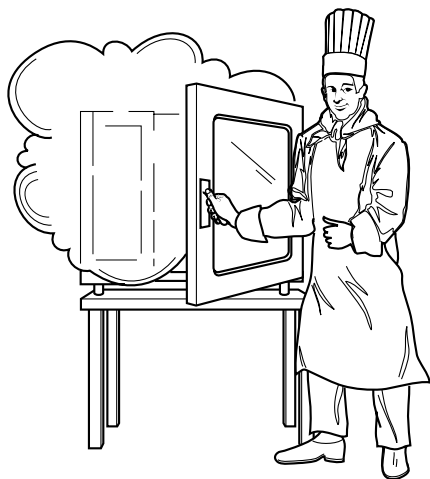
Загрузка

- ⚠ Если емкости наполняются жидкостью или иным содержимым, которое разжигается при варке, они должны вставляться в прибор не выше того уровня, на котором персоналу хорошо видно их содержимое.
- Вставьте пищевые контейнеры, противни или решетки для жаренья с содержимым в стеллаж.
- Закройте дверцу.

Выгрузка

По истечении выбранного времени или достижении нужной температуры продукта, определяемой щупом, прибор подает звуковой сигнал. Печь отключается автоматически.

- Дождитесь полной остановки колеса вентилятора.
- Медленно откройте дверцу прибора.
- ⚠ Осторожно! Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее! При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °С. При открывании дверцы могут выступать пар или горячий воздух.
- ⚠ Открывайте дверцу прибора медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.
- ⚠ Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего пара и воздуха.
- Выдвиньте противни.
- ⚠ Нельзя выдвигать емкости резко, так как в этом случае горячая жидкость и т. п. может перелиться через край.
Осторожно, опасность ожогов!

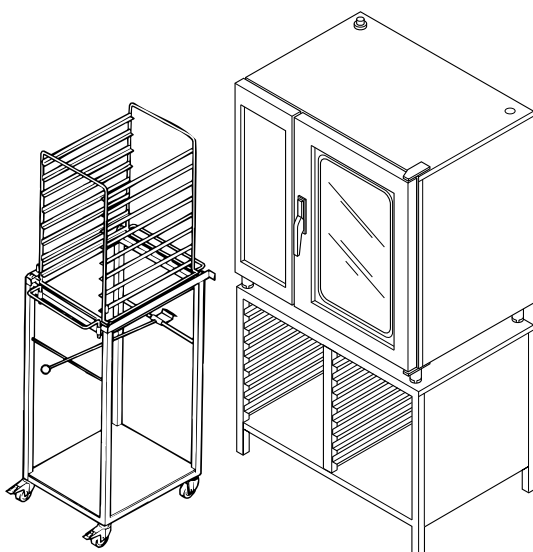


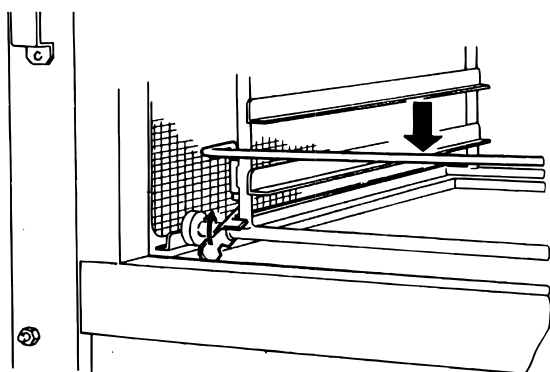
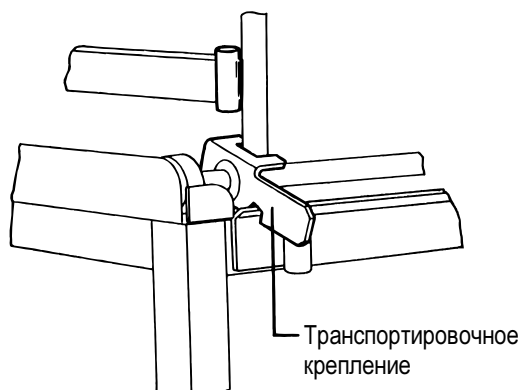
Дополнительные принадлежности

Стеллаж и стеллажная тележка представляют собой удобное дополнительное оборудование, облегчающее повседневную работу. Готовый к загрузке стеллаж можно легко транспортировать от рабочего стола к печи.

Для настольных печей имеются различные подставки и тумбы для хранения пустых или временной установки наполненных пищей гастроемкостей. Это позволяет работать быстро и эффективно.

Другие принадлежности описаны в главе «Принадлежности».





Работа со стеллажной тележкой (опционально)

Загрузка

⚠ Убедитесь, что загрузочный столик стоит устойчиво. Транспортировочное крепление стеллажа должно быть зафиксировано.

- Вставьте рукоятку в стеллажную тележку.
- Вставьте гастроемкость или решетки для жаренья с содержимым в стеллаж.
- Медленно подкатите стеллажную тележку к открытой пароконвекционной печи. Соединение между тележкой и печью должно зафиксироваться, чтобы тележка стабильно стояла перед прибором.
- Переставьте рукоятку со стеллажной тележки на стеллаж. При этом автоматически освобождается транспортировочное крепление.
- Осторожно задвинуть стеллаж в духовку до упора. Переставить рукоятку со стеллажа на стеллажную тележку. Блокировочный рычаг должен зафиксироваться в духовке.
- Освободить соединение между тележкой и печью, откатить тележку.
- Закрывать дверцу.

Разгрузка

По истечении заданного времени или достижении нужной температуры продукта, пароконвекционная печь автоматически отключается и подает звуковой сигнал.

- Дождитесь полной остановки колеса вентилятора.
- Медленно откройте дверцу прибора. Осторожно, выход горячего пара!
- Подкатите стеллажную тележку к духовке. Соединение между тележкой и печью должно зафиксироваться.
- Вставить рукоятку на стеллаж, при этом блокировочный рычаг освобождается.
- Переместите стеллаж на стеллажную тележку до упора.
- Переставить рукоятку со стеллажа на стеллажную тележку. При этом автоматически фиксируется транспортировочное крепление.
- Освободить на тележке соединение, медленно откатить тележку.

Эксплуатация настольных печей

Подготовка к работе

Вода

- Открыть вентили подачи воды.

Электричество

- Убедитесь в наличии напряжения.

Детали прибора

⚠ Вводить прибор в эксплуатацию только в том случае, если все поставляющиеся отдельно компоненты правильно установлены.

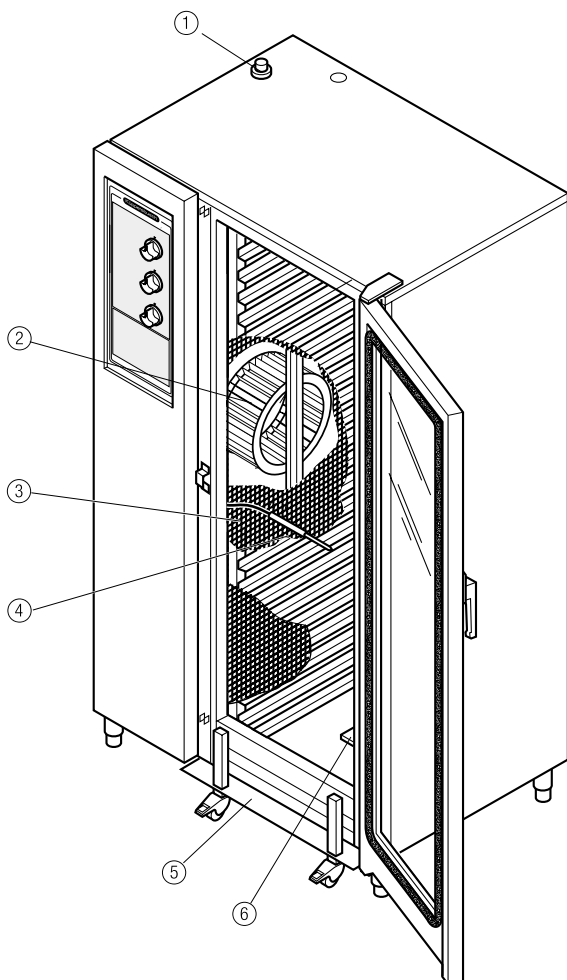
Проверьте, хорошо ли закреплены все поставляющиеся отдельно детали в пароконвекционной печи.

- Открыто ли дренажное отверстие?
Внимание! Не закрывать! Проверить на отсутствие остатков пищи. Для этого влить несколько литров воды.
- Вставлен ли съемный фильтр?
- Хорошо ли закреплена защитная решетка?
- Вставлена ли защитная решетка с приемным гнездом сверху?
- Вставлен ли в приемное гнездо до упора температурный щуп?
- Правильно ли вставлена загрузочная тележка?
- Правильно ли установлена улавливающая емкость (гастроемкость) в загрузочную тележку?
- Свободен ли клапан сброса давления?
Внимание! Он ни в коем случае не должен быть заблокирован (напр., гастроемкостью).

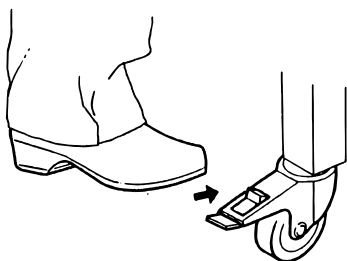
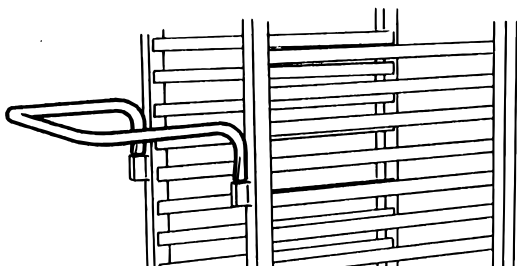
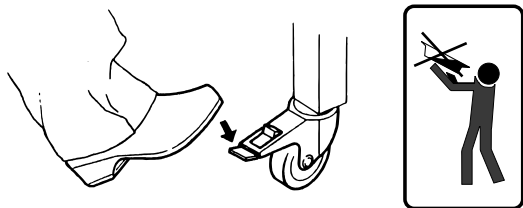
⚠ Клапан сброса давления и дренажное отверстие ни в коем случае не должны быть заставлены или закрыты.

⚠ Клапан сброса давления не должен быть заблокирован.

⚠ Необходимо регулярно проверять, свободно ли дренажное отверстие. Для этого влить несколько литров воды.



- ① Клапан сброса давления
- ② Рабочее колесо вентилятора с защитной решеткой
- ③ Защитная решетка
- ④ Температурный щуп
- ⑤ Загрузочная тележка с приемным желобком
- ⑥ Дренажное отверстие со съемным фильтром



Загрузка

- ⚠ Убедитесь, что загрузочная тележка стоит устойчиво. Тормозные устройства на колесиках должны быть зафиксированы.
- ⚠ Если емкости наполняются жидкостью или иным содержимым, которое разжигается при варке, они должны вставляться в прибор не выше того уровня, на котором персоналу хорошо видно их содержимое.
 - Вставьте рукоятку в загрузочную тележку.
 - Вставьте гастроемкость или решетки для жаренья с содержимым в загрузочную тележку.
 - Освободите тормозные устройства и осторожно задвиньте загрузочную тележку в открытую пароконвекционную печь. Уплотнение печи должно равномерно закрываться загрузочной тележкой.
 - Снять рукоятку.
 - Закрыть дверцу.

Выгрузка

По истечении выбранного времени или достижении нужной температуры продукта прибор подает звуковой сигнал. Печь отключается автоматически.

- ⚠ Дверца прибора оснащена двухступенчатым предохранительным замком. Сначала привести дверь в положение «выхода пара» и дать выйти горячему пару, только после этого можно полностью открывать дверь.
- ⚠ Открывая дверь прибора, всегда стойте позади нее, чтобы избежать ожогов от горячего воздуха и пара.
 - Дождитесь полной остановки колеса вентилятора.
 - Повернуть ручку направо и вверх. Осторожно, выход горячего пара!

Дверь автоматически переходит в положение «выхода пара» - горячий воздух выходит из печи.

- Вывести дверь с помощью ручки из положения «выхода пара». Для этого ручку больше не нужно поворачивать.
- ⚠ Внимание! Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее! При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °С. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.
- ⚠ Некоторые поверхности прибора сильно нагреваются (напр. внутренние стороны смотровых окон). Кроме этого, при эксплуатации сильно нагревается внутренняя сторона двери, духовка и вставные рейки. Соблюдайте осторожность при обращении с прибором!
- ⚠ Клапан сброса давления и дренажное отверстие ни в коем случае не должны быть заблокированы или закрыты.
 - Вставьте рукоятку в загрузочную тележку.
 - Разблокировать тормозные устройства. Медленно откатить тележку.
- ⚠ Выдвижные емкости нельзя резко выдвигать из прибора, так как в этом случае жидкости и т. п. могут перелиться через край. Осторожно, опасность ожогов!
 - Выдвиньте вставные емкости.

Функции

Панель управления «CleanPanel»

Комбинированную пароконвекционную печь «Convect-Air Expert» можно обслуживать посредством переключателей и сенсорных клавиш панели управления CleanPanel.

Клавиши расположены за защитным стеклом панели управления «CleanPanel» и реагируют на прикосновение. Положите палец на сенсорную клавишу и коротко надавите.

На поверхности панели управления «CleanPanel» не имеется выступающих клавиш и иных элементов. Благодаря этому панель «CleanPanel» легко поддается чистке.

Ассистент пользователя «ColorLogicControl»

Для облегчения эксплуатации комбинированная печь «Convect-Air Expert» оснащена интерактивным ассистентом пользователя ColorLogicControl, а также диалоговым окном для незашифрованного текста. С помощью различных цветов сенсорных клавиш пользователь шаг за шагом настраивает необходимые функции.

Важнейшие функции и настройки могут быть выбраны непосредственно с помощью сенсорных клавиш на панели управления. После выбора одной из функций активируются последующие сенсорные клавиши для дальнейших настроек. Следующие цвета служат для простой ориентации пользователя:

Красный: данная функция выбрана

Зеленый: данные функции могут быть выбраны следующими.

Задать можно только те функции, которые необходимы или целесообразны в настоящий момент. Другие функции не активированы.

Начало и завершение работы

«Convect-Air Expert» оснащен электронным управлением. Благодаря этому простым нажатием клавиши можно запустить комплексные программы. Чтобы процессы не запускались бесконтрольно или непреднамеренно, важно правильно закончить текущий процесс. Чтобы загрузить или извлечь что-либо из духовки, нужно просто открыть дверь прибора: печь останавливает процесс подогрева и работу вентилятора, но текущий процесс приготовления остается действительным и продолжает работу после закрытия дверцы.

Включение/выключение прибора (Вкл./Выкл.)



С помощью данной клавиши прибор можно подготовить к началу работы. После нажатия клавиши наполняется генератор пара. Конвекционный режим обработки может быть выбран сразу после включения, а через несколько минут возможна настройка и других режимов работы. После окончания работы и нажатия этой клавиши запускается автоматическое опорожнение генератора пара. Диалоговое окно остается освещенным. Поэтому прибор не следует отключать от электрической сети и сети водоснабжения (предохранители, главный выключатель и т. д.).

☞ Не используйте данную клавишу, чтобы остановить процесс приготовления.

Процесс приготовления Пуск/Стоп



С помощью данной клавиши можно запустить прибор с актуальными настройками или прекратить процесс приготовления.

Красная лампочка сигнализирует работу прибора. Если процесс приготовления прерывается с помощью данной клавиши, настройки остаются действительными. При повторном нажатии клавиши прибор начинает работу с теми же настройками.

☞ Клавиша не должна использоваться для того, чтобы временно прервать актуальный процесс приготовления, так как в противном случае настройки времени или другие настройки включаются заново.

Завершение работы

Когда процесс приготовления закончен, прибор подает сигнал. Клавиша «Режим работы» загорается красным цветом. Чтобы отключить сигнал, нажать клавишу «Режим работы» или открыть дверцу. Настройки остаются действительными, чтобы после следующей загрузки прибор можно было включить в том же режиме.

– Открыть дверь

⚠ Внимание! Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее! При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °C. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.

⚠ Открывайте дверцу прибора всегда медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.

⚠ Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего воздуха и пара.

– Извлечь содержимое из прибора и в случае необходимости вновь загрузить его.


– Закрыть дверь и при необходимости повторно запустить прибор.

Эксплуатация


Функции: начало и завершение работы - режимы работы

Прервать процесс приготовления

– Открыть дверь.

 **Внимание!** Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее!
При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °С. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.

 Открывайте дверцу прибора всегда медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.


 Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего пара и воздуха.

– Закрывать дверцу:
процесс приготовления автоматически продолжается.
Время приготовления заново настраивать не нужно.


Выключение

Когда заданное время приготовления истечет или будет достигнута заданная внутренняя температура продукта, пароконвекционная печь автоматически отключается. Раздается звуковой сигнал.

– Открыть дверь:

 **Внимание!** Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее!
При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °С. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.

 Открывайте дверцу прибора всегда медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.

 Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего пара и воздуха.


Звуковой сигнал отключается. Внутреннее освещение духовки остается включенным, чтобы облегчить работу с прибором.

Сейчас Вы можете извлечь блюда (см. главу «Первое ознакомление»).

Прекращение работы

В конце рабочего дня следует отключить пароконвекционную печь.

Не забудьте провести обязательную ежедневную мойку прибора и при необходимости освободить от накипи духовку.

 Если прибор был выключен с помощью клавиши Вкл./Выкл., через несколько секунд включается автоматическая программа удаления накипи. Поэтому прибор не следует отключать от электрической сети и сети водоснабжения (предохранители, главный выключатель и т. д.).

Только после окончания работы программы следует закрыть вентили подачи воды.

Основные функции - режимы работы

Для каждого режима приготовления имеются стандартные настройки, которые задаются при выборе режима. При низкотемпературных режимах с установленной температурой ниже 100 °С прибор работает на пониженной мощности подогрева, а вентилятор - в тактовом режиме.

Сначала рекомендуется выбрать режим работы, это упрощает работу с прибором.

– Нажмите соответствующую клавишу режима работы, например, конвекционного режима.

Сенсорная клавиша загорается красным цветом.

На дисплее появляются актуальные настройки для выбранного режима.

Конвекционный режим




Использование сухого жара горячего воздуха имеет многочисленные сферы применения. От низкотемпературных режимов (НТ-режимы) до выпечки или запекания, в зависимости от выбранной температуры. В конвекционном режиме блюда особенно хорошо подрумяниваются. После нажатия данной клавиши можно задать параметры температуры духовки, времени приготовления или внутренней температуры.

Паровой режим



Влажный пар можно использовать для томления блюд (ок. 60 °С) или для варки.

Для ускоренной паровой обработки можно также выбрать температуру вплоть до 120 °С. После нажатия данной клавиши можно задать параметры температуры духовки, времени приготовления или внутренней температуры.

 Помните: чем выше заданная температура паровой обработки, тем больше и энергозатраты конвектомата. В зависимости от температуры водяной пар создает избыточное давление, но так как конвектомата не является автоклавом, то чем выше температура, тем больше пара выделяется из агрегата.

Смешанный режим



Комбинация горячего воздуха и пара существенно расширяет возможности приготовления пищи. Области применения режима охватывают жарение, тушение, разогрев и др. Могут быть заданы значения температуры до 250 °С. После нажатия данной клавиши задаются параметры температуры духовки, времени приготовления или внутренней температуры.

Изменение режима приготовления

В процессе работы в любой момент можно изменить настройки. Нажатие клавиши другого режима работы деактивирует текущие настройки. При каждой смене режима работы конвектомат продолжает работать в соответствии с ранее установленными параметрами. Для изменения параметров следует заново ввести температуру духовки и время (или внутреннюю температуру продукта).

☞ Во избежание излишних потерь энергии, активное охлаждение производится только при переключении с конвекционного на паровой режим. Если необходимо снизить температуру в духовке, кратковременно переключите прибор на паровой режим.

⚠ Соблюдайте осторожность при переключении с конвекционного или комбинированного режимов с высокими температурами (110 °C - 300 °C) на паровой: из-за интенсивного автоматического охлаждения духовки образуется большое количество пара. Во время охлаждения загорается клавиша «Подача пара» .

Охлаждение

При переключении с конвекционного или комбинированного режимов на паровой духовка автоматически охлаждается.

- При новом температурном режиме около 100 °C: автоматическое охлаждение после выбора «Парового режима».
- При новом температурном режиме ниже 100 °C: автоматическое охлаждение до 100 °C после выбора «Парового режима». Затем ручное активирование охлаждения путем нажатия клавиши «Подача пара».

Основные функции - настройки

Функции контроля внутренней температуры продукта и таймера исключают друг друга. Активированной остается функция, для которой проводились последние изменения настройки.

В режиме работы таймера возможно наблюдение за внутренней температурой продукта. В этом случае индикатор таймера светится ярче, чем обозначение внутренней температуры продукта. Если щуп внутренней температуры не находится внутри продукта, измеряется температура вблизи нагревательных элементов. Этот показатель не имеет значения для процесса приготовления и с 100°C не отображается.

Индикации

Перед началом приготовления индикаторы возле соответствующих сенсорных клавиш отображают фактические значения.

После настройки с помощью сенсорных клавиш появляются заданные значения.

Во время приготовления индикаторы возле соответствующих сенсорных клавиш отображают фактические значения.

При нажатии сенсорных клавиш появляются соответствующие заданные значения. Эти значения могут быть изменены с помощью вращающейся регулировочной ручки. Через 3 секунды на индикаторе снова появляется фактическое значение, новые заданные значения сохранены прибором.

☞ Если Вы меняете положение вращающейся регулировочной ручки, не переключив предварительно индикатор на заданное значение с помощью клавиши, то на индикаторе коротко отображается заданное значение.

Температура духовки



Настроить температуру духовки можно следующим образом. После прикосновения к клавише температура может быть настроена с помощью переключателя с точностью до одного градуса. Если вы нажимаете клавишу во время процесса приготовления, на индикаторе появляется заданное значение температуры.

1. Выбор индикации

– Нажмите клавишу на индикаторе появляется заданная температура.

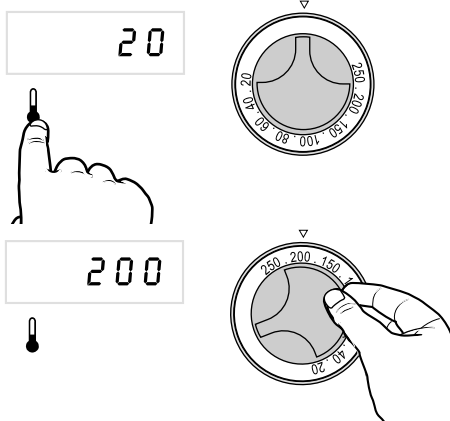
Символ клавиши светится красным цветом.

2. Задать температуру

– Задайте с помощью переключателя необходимую температуру.

На дисплее появляется заданная температура духовки.

Через прим. 3 секунды индикатор переключается на фактическую температуру.




Таймер

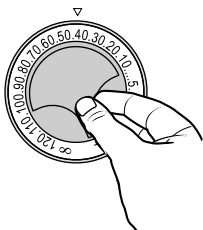
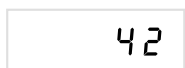
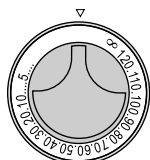


С помощью таймера можно задать время приготовления. Для этого нажмите клавишу и задайте время приготовления с помощью переключателя. После истечения заданного времени прибор автоматически заканчивает процесс приготовления. Раздается звуковой сигнал. Если вы нажимаете клавишу во время процесса приготовления, на индикаторе появляется заданное время приготовления.

1. Выбор индикации

- Нажмите клавишу .

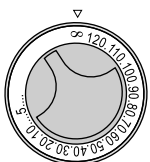
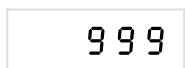
Символ клавиши светится красным цветом.



2. Настройка времени приготовления

- Задайте с помощью переключателя необходимое время приготовления.

На индикаторе отображается заданное время приготовления с точностью до минуты (напр. 40 мин.).



Или: Выберите непрерывный режим работы

- Чтобы настроить прибор на непрерывный режим работы, поверните переключатель на символ ∞.

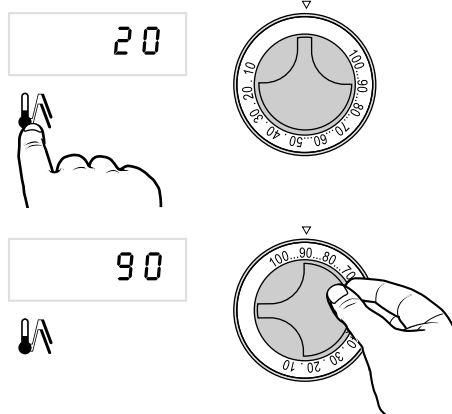
Внутренняя температура продукта



Задать внутреннюю температуру продукта можно следующим образом: нажмите клавишу и настройте функцию внутренней температуры продукта с помощью переключателя. Convect-Air Expert

оснащен температурным щупом для измерения внутренней температуры продукта.

Температурный щуп расположен в духовке слева, в гнезде защитной решетки.



1. Выбор индикации

– Нажмите клавишу .


Символ клавиши светится красным цветом.

2. Настройка внутренней температуры продукта

– Задайте с помощью переключателя необходимое время приготовления.


На индикаторе появляется заданное время приготовления с точностью до минуты (напр. 40 мин.).


Достижение внутренней температуры продукта


 **Внимание!** Температурный щуп сильно нагревается. Опасность ожогов!

Когда внутренняя температура продукта достигнута, прибор подает звуковой сигнал. Процесс приготовления останавливается. Значения температурного щупа выводятся на индикатор.


– Откройте дверцу

 **Осторожно!** Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее! При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °C. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.

 Открывайте дверцу прибора всегда медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.

 Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего пара и воздуха.


– Вытащите щуп из блюда.


 **Осторожно!** Температурный щуп сильно нагревается. Опасность ожогов!

Если применение температурного щупа больше не требуется,

– вставьте его обратно в приемное гнездо.

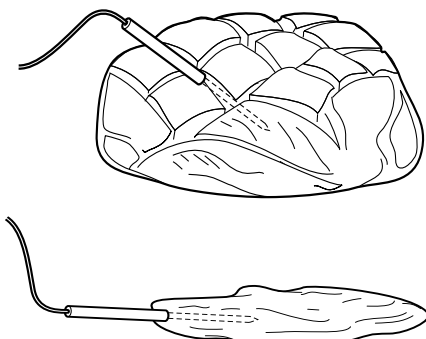
– поверните вращающуюся регулировочную ручку температурного щупа на ноль.

 Если режим температуры продукта не настроен на ноль, прибор не может быть настроен на определенное время приготовления или на непрерывный режим работы, так как данные режимы исключают друг друга.

 Если настроена определенная внутренняя температура продукта, прибор работает в режиме внутренней температуры.

Практические рекомендации

Температура измеряется в нескольких точках поверхности щупа. Поэтому его необходимо поместить в приготавливаемое блюдо на максимальную глубину, не прокалывая, однако, продукт насквозь.



Вставляйте щуп в плоские куски мяса сбоку.

Если щуп прошел насквозь или был неправильно установлен, измерения температуры будут неверными. Прибор подает звуковой сигнал. На дисплей выводится следующее сообщение об ошибке:

F11 Щуп установлен неверно.

Установите щуп правильно. Сигнал отключается после закрытия двери.

Изменение настройки

Настройки могут быть изменены в любой момент. Во время приготовления индикаторы возле соответствующих сенсорных клавиш показывают фактические значения.

При нажатии сенсорной клавиши появляется заданное значение. Это значение может быть изменено с помощью клавиши ВВЕРХ / ВНИЗ. Через 5 секунд на индикаторе снова отображается фактическое значение, новые заданные значения сохранены прибором.

Режимы мойки

Прибор оснащен программой мойки (полуавтоматическая) и программой освобождения от накипи генератора пара (только вариант 091).

Интервалы между регулярными очистками от накипи зависят от местного диапазона жесткости воды и времени эксплуатации парогенератора.

⚠ Обязательно следуйте указаниям по мойке и освобождению от накипи на страницах 34 и 39.

Специальные программы

В данном пункте меню можно выбрать одну из следующих специальных программ. Важнейшие функции можно выбрать также с помощью сенсорных клавиш.

Режим разогрева

REG Перед запуском этой программы прибор должен быть предварительно разогрет до нужной температуры.

Предусмотрены две специальные программы для непрерывного разогревания блюд, например, для ресторанов, где посетители заказывают блюда по меню. Чтобы обеспечить непрерывность работы, при каждом открытии и закрытии двери духовки процесс разогрева запускается заново. Разогревание осуществляется в комбинированном режиме работы.

В программе разогрева могут быть изменены следующие настройки:

- Заданная температура: 130 °C
- Время: 3 минуты
- Все «Дополнительные настройки».

Кроме того, во время разогревания на индикатор может выводиться внутренняя температура блюд.

Эксплуатация

Специальные функции

Специальные функции

С помощью сенсорных клавиш могут быть выбраны следующие специальные функции:

Работа на неполную мощность

Если необходима щадящая термообработка на пониженной мощности, рекомендуется работать с заданной температурой ниже 100 °С.

Уменьшенная частота вращения



Для обеспечения спокойного технологического климата в духовке при термообработке особенно чувствительных блюд, нажатием данной клавиши

производится снижение числа оборотов вентилятора.

☞ При уменьшенной частоте вращения вентилятор работает в тактовом режиме. Об этом свидетельствуют ритмичные шумы.

- Эта функция применима в любом режиме работы.
- Возможность включения и отключения в любое время.

Вытяжная заслонка (открыта / закрыта)



Данной клавишей регулируется отвод влаги из духовки. Если заслонка открыта (сенсорная клавиша горит красным цветом), выход влаги из духовки

происходит интенсивнее. При работе в конвекционном режиме с помощью данной функции можно добиться максимально сухого климата в духовке.

- Эта функция применима в любом режиме работы.
- Возможность включения и отключения в любое время.

Ручная подача пара



Если кнопка подачи пара нажата, в духовке с целью увлажнения пищи распыляется вода. Таким образом увлажнение может регулироваться пользователем. Ручная подача пара применима в любом режиме. (См. также «Режимы работы», стр. 30)

Блокировка



С помощью клавиши блокировки прибор можно защитить от непреднамеренных изменений настроек. При нажатии любой из клавиш на дисплее появляется слово «SAFE» (БЛОКИРОВКА). Чтобы снять функцию защиты, нажмите клавишу блокировки и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока лампочка клавиши не погаснет.

Работа с программами

Общая информация

Прибор оснащен программами, которые можно активировать нажатием клавиши, а также программами, запрограммированными в запоминающем устройстве. Конвектомат Convection-Air Expert имеет 30 ячеек памяти. В ячейках от 1 до 25 сохранены программы производителя.

Места от 26 до 30 могут быть использованы для записи программ пользователя.

Все программы могут быть изменены для актуального процесса приготовления. Эти изменения запоминающим устройством не сохраняются.

Программа разогрева

REG Перед запуском этой программы прибор должен быть предварительно разогрет до нужной температуры. Программа

разогрева - это специальная программа, предназначенная для непрерывного разогревания блюд, например, для ресторанов, где посетители заказывают блюда по меню. Чтобы обеспечить непрерывность работы, при каждом открытии и закрытии двери духовки процесс разогрева запускается заново. Разогревание осуществляется в комбинированном режиме работы.

В программе разогрева возможны изменения следующих настроек:

- Заданная температура: 130 °C
- Время: 3 минуты
- Все «Дополнительные настройки».
- Нажмите клавишу **REG.**, чтобы запустить программу разогрева.

Программа разогрева запущена.

На индикаторе температуры показана температура духовки.

На индикаторе времени - остаточное время работы.

Во избежание случайных изменений автоматически активируется функция блокировки.

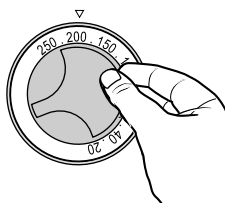
Изменение настроек текущей программы

Параметры текущего этапа программы могут быть изменены в любой момент. Измененные параметры учитываются только для текущего этапа программы и не сохраняются.

- Нажмите клавишу **—○**, чтобы отключить функцию блокировки.
- Задайте с помощью вращающейся регулировочной ручки или соответствующей клавиши необходимые изменения.

Изменения сразу учитываются в текущем этапе работы.

- Нажмите клавишу **—○**, чтобы снова активировать функцию блокировки.



Программы, установленные производителем


PROG

На запоминающем устройстве имеется два вида программ:

- Программы, которые уже были записаны на запоминающем устройстве производителем и могут быть выбраны и запущены пользователем. Эти программы имеют дополнительную защиту от изменений.
- Программы, которые пользователь может составить самостоятельно.

Общая информация

Все программы могут быть изменены во время текущего процесса приготовления. Эти изменения запоминающим устройством не сохраняются.

С помощью клавиши  можно войти в режим выбора программ. Теперь существует возможность выбора уже записанной программы или выхода в режим программирования в целях создания собственной программы.

Список стандартных программ производителя находится в «Руководстве пользователя».


Выбор программы

- Нажмите на клавишу **PROG**.

На индикаторе температуры появляется выбранная с помощью вращающейся регулировочной ручки программа.

На индикаторе времени показывается количество этапов работы данной программы.

- Задайте с помощью переключателя необходимую программу.

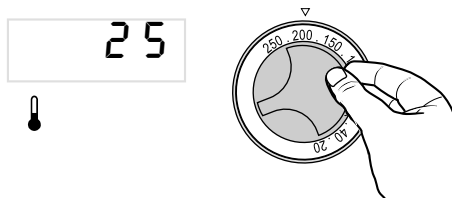
Нажмите клавишу , чтобы запустить программу.

Прибор работает по выбранной программе.

Индикатор температуры поочередно показывает температуру духовки и выбранную программу.

На индикаторе времени поочередно появляется обозначение текущего этапа работы и остаточного времени для этого этапа.

Во избежание случайных изменений автоматически активируется функция блокировки.



Изменение текущей программы.

Параметры текущего этапа программы могут быть изменены в любой момент. Измененные параметры учитываются только для текущего этапа программы и не сохраняются.

- Нажмите клавишу \ominus , чтобы отключить функцию блокировки.
- Задайте с помощью вращающейся регулировочной ручки или соответствующей клавиши необходимые изменения.

Изменения сразу учитываются в текущем этапе работы.

- Нажмите клавишу \ominus , чтобы снова активировать функцию блокировки.

Завершение программы

Когда выполнение программы будет завершено, прибор подает сигнал.

Квитиовать сигнал с помощью клавиши \odot .


Программирование

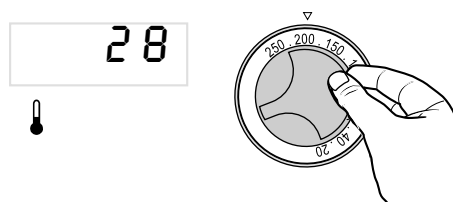
1. Выход в режим программирования

- Нажмите на клавишу `prog` и удерживайте ее в течении 3 секунд.

На индикаторе температуры появляется номер ячейки памяти, выбранной актуальным положением вращающейся регулировочной ручки.

На индикаторе времени

- в случае занятой ячейки памяти показано количество рабочих этапов.
- в случае свободной ячейки памяти индикатор времени пуст.
-  Важная информация: клавиша `prog` загорается красным цветом. Клавиша `prog` не используется для ввода параметров этапа работы. Однако ее можно выбрать, так как с ее помощью возможно сохранение параметров.



2. Выбор свободной ячейки памяти:

- Выберите с помощью вращающейся регулировочной ручки температуры одну из свободных ячеек.

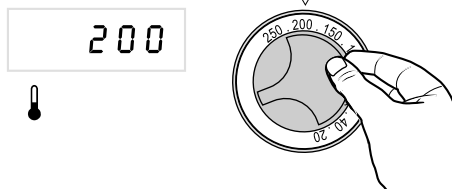
Свободная ячейка памяти не обозначается на индикаторе времени.

- Коротко нажмите на клавишу `prog`.

Ячейка памяти выбрана, можно начинать программирование.

На индикаторе температуры выбранная ячейка памяти обозначена, напр., следующим образом `P. 28`.

На индикаторе времени первый этап работы обозначен `5. 1`.



3. Ввод параметров этапов работы:

Вначале выберите режим работы.

- Нажмите клавиши , или , чтобы выбрать режим работы для первого этапа.

Задайте необходимые параметры.

- Задайте с помощью соответствующих регулировочных ручек
 - температуру,
 - время приготовления или
 - внутреннюю температуру продукта для первого этапа работы.

Индикатор температуры показывает поочередно номер ячейки памяти и заданную температуру духовки.

На индикаторе времени поочередно появляется обозначение текущего этапа работы и его продолжительность.

4. Сохранить запрограммированный этап

- Нажмите клавишу **PROG** , чтобы сохранить первый этап.

Первый этап сохранен.

На индикаторе времени появляется символ **S . 2** , обозначающий второй этап работы. Теперь можно задать режим и параметры второго этапа, как указано выше.

5. Сохранение программы

После того, как были заданы все этапы программы, необходимо сохранить всю программу в целом.

- Нажмите клавишу **PROG** и удерживайте ее в течение прим. 3 секунд, чтобы сохранить программу.

Программа сохранена.

Режим программирования автоматически завершается.

Чтобы создать новую программу, необходимо снова выйти в режим программирования.

Редактирование существующей программы

Пользователь может внести изменения в сохраненные запоминающим устройством программы. Для этого необходимо вызвать соответствующую программу и переписать ее.

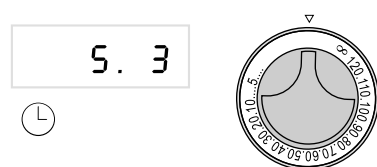
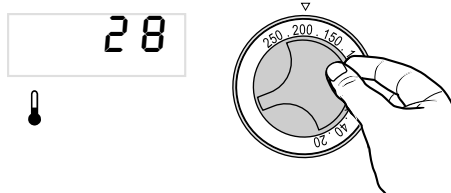
1. Выход в режим программирования

- Нажмите на клавишу **prog** и удерживайте ее в течении 3 секунд.

На индикаторе температуры появляется номер ячейки памяти, выбранной актуальным положением вращающейся регулировочной ручки.

На индикаторе времени

- в случае занятой ячейки памяти показано количество рабочих этапов.
 - в случае свободной ячейки памяти индикатор времени пуст.
- ☞ Важная информация: клавиша **prog** загорается красным цветом. Клавиша **prog** не используется для ввода параметров этапа работы. Однако ее можно выбрать, так как с ее помощью возможно сохранение параметров.



2. Выбор программы:

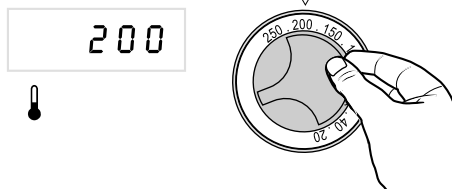
- Выберите с помощью вращающейся регулировочной ручки необходимую программу.

- Коротко нажмите на клавишу **prog**.

Программа выбрана, теперь ее можно начать переписывать.

На индикаторе температуры появляется обозначение выбранной программы, напр. **P. 28**.

На индикаторе времени обозначено количество рабочих этапов программы, напр. **5. 3**.



3. Переписать параметры этапа работы:

Вначале необходимо выбрать режим работы.

- Нажмите клавиши , или , чтобы выбрать режим работы для первого этапа.

Задайте необходимые параметры.

- Задайте с помощью соответствующих регулировочных ручек

- температуру,
- время приготовления или
- внутреннюю температуру продукта для первого этапа работы.

Индикатор температуры показывает поочередно номер ячейки памяти и заданную температуру духовки.

На индикаторе времени поочередно появляется обозначение текущего этапа работы и его продолжительность.

4. Сохранить запрограммированный этап

- Нажмите клавишу **prog** , чтобы сохранить первый этап.

Первый этап сохранен.

На индикаторе времени появляется символ **S . 2** , обозначающий второй этап работы. Теперь можно задать режим и параметры второго этапа, как указано выше.

- Если необходимо стереть один из этапов, деактивируйте для этого этапа заданный режим работы и установите для всех параметров значение «ноль». Данный этап и все последующие этапы будут стерты после сохранения изменений.

5. Сохранение программы

После того, как были заданы все этапы программы, необходимо сохранить всю программу в целом.

- Нажмите клавишу **prog** и удерживайте ее в течение прим. 3 секунд, чтобы сохранить программу.

Программа сохранена.

Режим программирования автоматически завершается.

Чтобы создать новую программу, необходимо снова выйти в режим программирования.

Индикатор температуры поочередно показывает температуры духовки и выбранную программу.

На индикаторе времени поочередно появляется обозначение текущего этапа работы и остаточного времени для этого этапа.

Во избежание случайных изменений автоматически активируется функция блокировки.








Список программ

Программа	Наименование
Сенсорная клавиша REG	Разогрев, 3 минуты, 130 °С, смешанный режим
1	Мойка
2	Очистка парогенератора от накипи (только VAR 091)
3	Бифштекс среднепрожаренный
4	Говяжий рулет
5	Говядина тушеная
6	Говядина отварная
7	Свиная ножка на гриле
8	Корейка жареная
9	Свиная отбиванная котлета
10	Свиная шейка
11	Телячий окорок
12	Ножка ягнёнка
13	Олений окорок
14	Утка
15	Гусь
16	Курица целая
17	Куриные окорочка
18	Нарезанный лосось на пару
19	Королевские креветки
20	Камбала жареная
21	Картофель отварной
22	Бисквитные коржи
23	Булочки
24	Круассаны
25	Крем-карамель
26	Свободная ячейка памяти
27	Свободная ячейка памяти
28	Свободная ячейка памяти
29	Свободная ячейка памяти
30	Свободная ячейка памяти












Эксплуатация





Краткая инструкция

Краткая инструкция: работа с запрограммированным временем приготовления

Действие	Выполнение	Результат
Включить прибор		Клавиша загорается зеленым цветом. Активные клавиши загораются зеленым цветом.
Выбор режима приготовления		Клавиша загорается красным цветом. Режим приготовления выбран.
Выбрать функцию температуры духовки		Клавиша загорается красным цветом.
Задать температуру		На индикаторе появляется заданная температура духовки. Заданные значения немедленно выполняются прибором.
Выбрать функцию времени приготовления		Клавиша загорается красным цветом.
Задать необходимое время приготовления		На дисплее появляется заданное время приготовления. Заданные значения немедленно выполняются прибором.
Открыть дверь и загрузить прибор, закрыть дверь		
Запустить прибор с помощью клавиши «Пуск/Стоп».		Клавиша загорается красным цветом. Прибор работает. На дисплее отображается остаточное время и действительная температура. Когда истекает заданное время, прибор подает звуковой сигнал.

Краткая инструкция: работа с заданной внутренней температурой продукта



Действие	Выполнение	Результат
Включить прибор		Клавиша загорается зеленым цветом.
Выбор режима приготовления		Клавиша загорается красным цветом.
Выбрать функцию температуры		Клавиша загорается красным цветом.
Задать температуру		На индикаторе появляется заданная температура духовки. Заданные значения незамедлительно выполняются прибором.
Выбрать функцию температурного щупа		Клавиша загорается красным цветом.
Задать внутреннюю температуру продукта		На дисплее появляется заданная внутренняя температура продукта. Заданные значения перенимаются прибором по истечении 5 секунд, после смены уровня программирования    или при нажатии клавиши  .
Запуск прибора		Клавиша загорается красным цветом. Прибор работает. Действительная температура и действительная внутренняя температура продукта показываются на дисплее.
Открыть дверь и загрузить прибор, закрыть дверь		

Действие	Выполнение	Результат
		Когда заданная внутренняя температура достигнута, прибор подает звуковой и оптический сигнал. Значение температурного щупа выводится на дисплей. Значение щупа зануляется.
Открыть дверцу, извлечь температурный щуп из пищи, вытащить емкость с блюдом.	 Осторожно! Духовка горячая!	Процесс приготовления прерывается.
Вариант 1: больше не использовать температурный щуп		
Вставить щуп в гнездо		Щуп отключается через 30 секунд после того, как он был помещен в гнездо.
Закрыть дверцу		Процесс приготовления продолжается. Температурный щуп не работает.
Вариант 2: продолжать использование температурного щупа		
Вставить щуп в продукт питания		Заново задать параметры для работы щупа.
Выбрать функцию внутренней температуры продукта, чтобы задать параметры для щупа		Клавиша загорается красным цветом.
Задать внутреннюю температуру продукта		На дисплее появляется заданная внутренняя температура продукта. Заданные значения незамедлительно выполняются прибором.
Запуск прибора		Клавиша загорается красным цветом. Прибор работает. Действительная температура и действительная внутренняя температура продукта показываются на дисплее.
Закрыть дверцу		Процесс приготовления продолжается.










Режимы работы

Режимы работы

Конвектомат фирмы Кюпперсбуш располагает двумя средами термообработки:

			Горячий воздух
	Сухой нагрев		
			Пар
	Влажный нагрев		

Данные среды термообработки могут быть использованы при различных режимах работы.

Среда термообработки	Клавиша	Режим работы
		Конвекционный режим
		Паровой режим
 		Смешанный режим
		Подача пара

Режимы работы могут изменяться в любой последовательности, в том числе во время текущего процесса приготовления.

Например: вначале конвекционный режим

далее паровой режим

после этого смешанный режим.

Выбор и последовательность режимов работы зависят от вида и качества применяемых продуктов.

И не в последнюю очередь от фантазии и опыта повара!

Конвекционный режим



Работа

Горячий воздух равномерно распределяется и циркулирует по всей духовке. Благодаря этому обеспечивается однородная термообработка на всех уровнях духовки.

Предварительный нагрев

Холодную духовку перед началом приготовления всегда необходимо предварительно разогреть. Установите ту температуру, которая будет использоваться для термообработки продуктов. Благодаря предварительному нагреву точно соблюдается время приготовления, а также обеспечивается более равномерное подрумянивание.

Время приготовления

Ориентировочная продолжительность приготовления мяса - 8-10 мин. на 1 см высоты куска. Величина порций мяса должна быть приблизительно одинаковой.

Другие примеры приводятся в «Руководстве пользователя», глава «Конвекционный режим».

Низкотемпературный конвекционный режим 40 - 99 °C

При низкотемпературном режиме (режим НТ) продукты обрабатываются наиболее щадящим способом, тепло распределяется особенно равномерно и точно. Ваш конвектомат оснащен данным режимом. Большие порции мяса, как например, целые кострецы, окорока, молочные поросята, ростбифы, индейки и т.п. приобретают после термообработки в режиме НТ особенную нежность.

Низкотемпературный режим охватывает температурный диапазон между 40 °C и 100 °C.

Конвекционный режим

Температура	
40 – 99 °C	Длительная термообработка (Cook & Hold) Большие порции жаркого приготовление в течение 4 -12 ч.
100 – 300 °C	Выпечка Длительное жарение Быстрое жарение Запекание Поджаривание на гриле Обжарка

Паровой режим



Работа

На пару продукты питания обрабатываются особенно щадящим способом. Пар распределяется равномерно по всем уровням духовки без давления. Благодаря этому возможно приготовление на всех уровнях духовки. Паровой режим заменяет энергетически неэкономичную варку в воде.

Предварительный нагрев

Холодную духовку перед началом приготовления всегда необходимо предварительно разогреть. Для этого установите температуру, которая будет использоваться для термообработки продуктов. Благодаря предварительному нагреву точно соблюдается время приготовления, а также обеспечивается более равномерная обработка.

Время приготовления

При обработке свежих овощей рекомендуется снять пробу спустя 3/4 от общего времени приготовления. Рекомендуется не разваривать овощи, приготавливая их до состояния «аль денте». Паровые овощи самостоятельно доходят до нужного состояния, особенно если их необходимо поддерживать горячими.

Другие примеры приводятся в «Руководстве пользователя», глава «Паровой режим».

Низкотемпературный паровой режим 40 - 99 °C

Низкотемпературный паровой режим, которым оснащен Ваш конвектомат, особенно целесообразен при обработке высококачественных пищевых продуктов.

Чувствительные к температуре вещества, как витамины и носитель вкусовых свойств, при использовании данного метода практически полностью сохраняются. Этот режим прекрасно подходит для приготовления овощей, супов, паштетов, фруктовых блюд, рыбы и птицы.

Паровой режим

Температура	
40 – 99 °C	Сбраживание Приготовление в вакуумной упаковке Настаивание Набухание
прим. 100 °C	Паровой режим Тушение Бланширование Варка

Режимы работы

Смешанный режим / Разогревание / Подача пара

Смешанный режим / Разогревание



Работа

Комбинация конвекционного и парового режимов позволяет готовить быстро и экономично. Жаркое, например, приобретает аппетитную корочку и при этом теряет гораздо меньше веса, чем при обычном жарении. Комбинированный режим также позволяет одновременно задействовать все уровни духовки.

Оптимальный с точки зрения экономичности температурный диапазон расположен между 140 °C и 250 °C. Разогрев - до 150 °C.

Предварительный нагрев

Холодную духовку перед началом приготовления всегда необходимо предварительно разогревать. Благодаря предварительному нагреву время приготовления укорачивается, а также обеспечивается более равномерное подрумянивание.

Время приготовления

Ориентировочная продолжительность приготовления мяса - 8-10 мин. на 1 см высоты куска.

Другие примеры приводятся в «Руководстве пользователя», глава «Смешанный режим».

Низкотемпературный смешанный режим 40 - 99 °C

Смешанный режим можно применять в низкотемпературном диапазоне, т. е. ниже 100 °C. Таким образом можно размораживать быстрозамороженные продукты, не подвергая более глубокой термообработке внешние слои продукта. Чувствительные продукты питания, которые необходимо законсервировать, можно подготовить в данном режиме к длительному хранению особенно щадящим способом.

Смешанный режим

Температура	Применение
40 – 99 °C	Поддержание в горячем состоянии Разморозка Пастеризация Консервирование
100 – 250 °C	Стерилизация Консервирование Режим разогрева Тушение с приданием светло-коричневого оттенка Тушение Жарение

Подача пара



Работа

Профессиональная выпечка возможна лишь при наличии приспособления для подачи пара. Хлебобулочные изделия приобретают более аппетитный вид, если в процессе приготовления в духовку кратковременно подается пар. Нажатием клавиши можно регулировать продолжительность подачи свежего пара на изделия.

Ручная подача пара действует в сочетании с конвекционным и комбинированным режимами.

Время воздействия

Время воздействия для различных печеных изделий сильно отличается. Повар имеет возможность самостоятельно определять продолжительность воздействия и благодаря этому соответствующим образом обрабатывать самые различные изделия.

Однако обычно время воздействия должно быть очень коротким. В большинстве случаев достаточно всего нескольких секунд.

Внутренняя температура продукта



Работа

Температурный щуп измеряет температуру внутри продукта. После достижения заданной внутренней температуры в приготавливаемом блюде конвектомат автоматически выключается.

При работе с функцией измерения внутренней температуры устанавливать время приготовления не нужно. Продолжительность приготовления регулируется, исходя из внутренней температуры блюда. Показания таймера в данном случае никакого значения не имеют.

Однако обязательно должна быть задана температура приготовления! На этой температуре проходит приготовление блюда. Сведения о правильной настройке температуры приготовления Вы найдете в «Руководстве пользователя».

Применение

С функцией внутренней температуры можно работать в любом режиме - конвекционном, паровом или комбинированном.

Для многих видов продуктов питания соблюдение точной внутренней температуры является весьма важным. К таким продуктам относятся, напр., ростбиф, печеночный и другие паштеты и т. д. Используя термощуп, можно добиться прекрасного качества блюд.

Другие указания по применению приводятся в «Руководстве пользователя», глава «Внутренняя температура продукта».

Внутренняя температура продукта

Температура	Применение
40 – 45 °C	Слабoproжаренное мясо
45 – 50 °C	Слабoproжаренное мясо с кровью
50 – 60 °C	Слабoproжаренное мясо с краснотой
60 – 70 °C	Среднепрожаренное мясо, розовое
75 – 100 °C	Прожаренное мясо

Применение с программами

Термощуп внутренней температуры может быть использован и в рамках различных программ.

Когда термощуп достигает заданное значение температуры, работа программы прерывается. Готовое блюдо можно извлечь из духовки, предварительно вытянув из него термощуп. После закрытия дверцы работа программы автоматически продолжится.

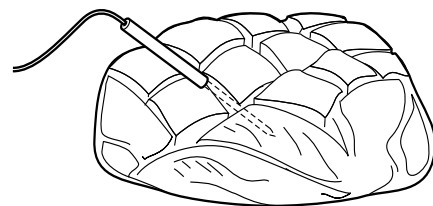
Практические рекомендации

Температура измеряется в нескольких точках поверхности щупа. Поэтому его необходимо поместить в приготавливаемое блюдо на максимальную глубину, не прокалывая, однако, продукт насквозь.

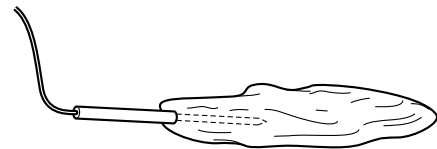
Если щуп прошел насквозь или был неправильно установлен, измерения температуры будут неверными. Прибор подает звуковой сигнал. На дисплей выводится следующее сообщение об ошибке:

F11: Щуп установлен неправильно.

Установите щуп правильно. Сигнал отключается после того, как была закрыта дверца прибора.



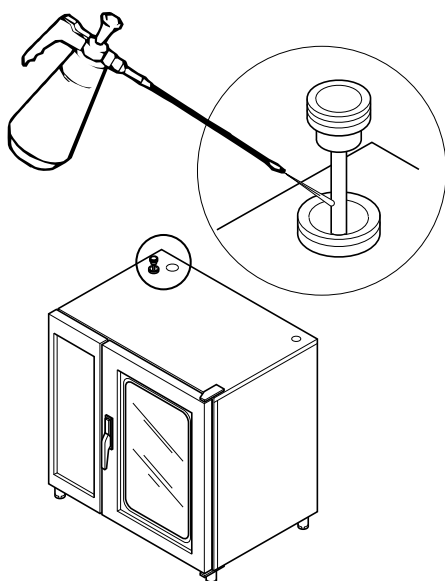
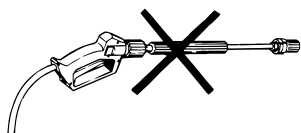
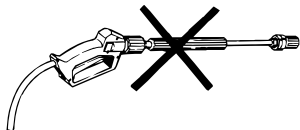
Вставьте температурный щуп в середину блюда.



Вставляйте щуп в плоские куски мяса сбоку.

☞ Не прокалывайте щупом блюдо насквозь. Если щуп прошел насквозь, его измерения будут неверными (см. выше «сообщение об ошибке»).

Техническое обслуживание и уход



Внешние поверхности

Очистка внешних поверхностей

- ⚠ Не опрыскивать прибор водоочистителями, пароструйными очистителями или очистителями высокого давления! Если помещение вблизи прибора очищается с помощью водоочистителей, пароструйных очистителей или очистителей высокого давления, прибор должен быть предварительно выключен!

В большинстве случаев для очистки достаточно мягкой, влажной тряпки и средства для ручной очистки. Никогда не используйте прямую струю воды или очистители высокого давления!

Подробные «Рекомендации по обращению с приборами из высококачественной нержавеющей стали, предназначенными для использования на предприятиях общественного питания,» см. стр. 41.

Вытяжная заслонка

Очистка вытяжной заслонки

Вытяжная заслонка должна основательно очищаться при каждой мойке. Из-за оседания на заслонке испарений здесь возможны особенно сильные загрязнения. При сильном загрязнении заслонка может перестать открываться или закрываться.

- ⚠ Осторожно! Не применять очистителей высокого давления!

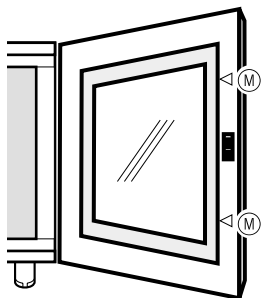
Для очистки потребуются:

- Специальное средство для чистки фирмы Кюпперсбуш Combi-Clean
- Распылитель высокого давления фирмы Кюпперсбуш. (Дальнейшая информация в главе «Принадлежности»).
- Опрыскать вытяжную заслонку и окружающие детали раствором специального средства для чистки фирмы Кюпперсбуш.
- Дать средству подействовать в течение 10 мин.
- Хорошо промыть вытяжную заслонку чистой водой.
- ⚠ Следите за тем, чтобы остатки осадка (застывшая корочка и т. д.) не попали внутрь устройства.
- От двух до трех раз промыть парогенератор и автоматику опорожнения (см. стр. 40).

Дверные стекла

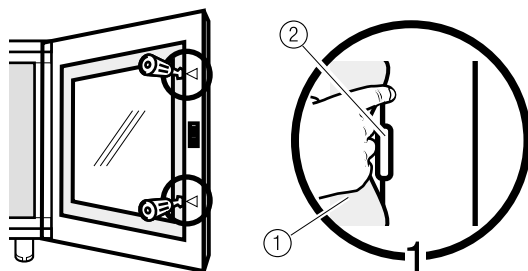
⚠ Осторожно! Соблюдайте осторожность даже при слабом нагреве смотрового окна с наружной стороны! Внутренняя сторона дверцы прибора после окончания работы может быть еще очень горячей.

✎ Важно! Очистку дверных стекол производить только при сухом воздухе в помещении, так как в противном случае влага может сконденсироваться и осесть в щелях прибора.



Смотровое окно в двери прибора застеклено тремя слоями стекла. На внутренних поверхностях стекол в некоторых случаях может собраться конденсационная вода. Чтобы удалить ее, среднее и внутреннее стекла можно открыть. Замок находится под резиновым уплотнением на высоте отметок **(M)**.

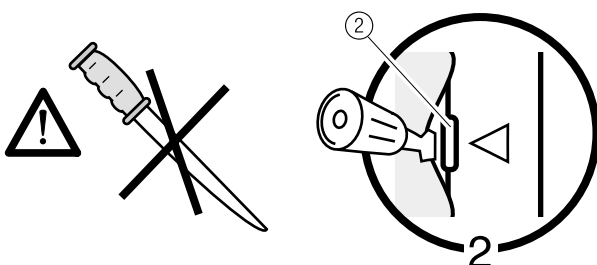
Внешнее стекло прочно вмонтировано в дверь.



Отомкнуть стекла

Этап 1

– Отодвинуть резиновое уплотнение **(1)** рукой, без применения вспомогательных средств, пока не станет виден запор **(2)**.

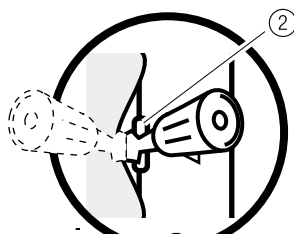


Этап 2

– Вертикально вставить отвертку между рамой стекла и запором **(2)**.

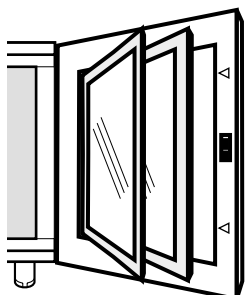
⚠ Внимание! Не вставлять отвертку между запором и рамой со стороны двери!

⚠ Не использовать острых и колющих инструментов, как ножи и т. п.



Этап 3

– Надавить на запор **(2)** с помощью отвертки в направлении дверной рамки, пока он не откроется.



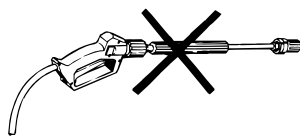
Очистка стекол

– Открыть стекла и просушить их от конденсационной влаги с помощью сухой тряпки.

– В случае необходимости воспользоваться обычным средством для очистки стекол.

Закрывать стекла

– Затем поочередно вдавить их обратно в запорное устройство до «щелчка».



Рабочая камера

- ⚠ Осторожно! Не применять очистителей высокого давления!
- ⚠ Сначала дать духовке остыть до температуры прим. 60 °С! При высоких температурах специальные очистительные средства могут пригореть и повредить внутренние стенки прибора.
- ⚠ Не разогревать горячим воздухом! Допускается только «Паровой режим»!
- ⚠ Для чистки комбинированной печи использовать только чистящее средство фирмы Кюпперсбуш «Combi-Clean».
- ⚠ Повреждения, возникшие по причине использования других средств, категорически исключаются из объема гарантийного ремонта и гарантии на отсутствие недостатков.
- 👉 Средство для чистки Combi-Clean оптимально приспособлено для обработки конвектоматов фирмы Кюпперсбуш. Его чистящие свойства, вязкость, содержание хлора, значение pH и другие показатели наилучшим образом подходят для мойки конвектомата. Применение данного средства обеспечивает длительную работу прибора и его компонентов.
В случае применения других чистящих средств не могут быть исключены повреждения таких деталей, как трубы, шланги, уплотнения, форсунки и др., а также повреждения духовки. Так как физические и химические свойства других чистящих средств не известны фирме Кюпперсбуш, нельзя также исключить того, что они совершенно неприменимы для чистки комбинированной печи. По этой причине применение других чистящих средств проводится на собственный риск пользователя.
- ⚠ Осторожно! Опасность химических ожогов. Специальное средство для чистки высокоактивно. При ненадлежащем обращении средство может вызвать химические ожоги. Обязательно соблюдайте инструкции по применению и указания по безопасности используемых чистящих средств!
- ⚠ Если чистящее средство попадает на смотровое окно, его необходимо немедленно удалить! В противном случае существует опасность помутнения стекла.
- 👉 Очищать внутреннюю поверхность смотрового окна чистящим средством только при сильном загрязнении! Оставлять неразведенное чистящее средство на поверхности не дольше одной минуты. После этого основательно промыть чистой водой.

Мойка рабочей камеры

Очищайте духовку следующим образом:

Для очистки потребуются:

- Специальное средство для чистки фирмы Кюпперсбуш Combi-Clean
- Распылитель высокого давления фирмы Кюпперсбуш. (Дальнейшая информация в главе «Принадлежности»).

Задайте программу мойки

- Нажмите на клавишу PROG.

На индикаторе температуры появляется выбранная с помощью вращающейся регулировочной ручки программа.

- С помощью переключателя задайте программу 01.

Этап 1

- Нажмите клавишу $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$, чтобы запустить программу.

Во избежание случайных изменений автоматически активируется функция блокировки.

По истечении 10 минут раздается звуковой сигнал.

- Откройте дверцу и опрыскайте духовку, все выдвигающиеся части и уплотнение двери раствором специального чистящего средства фирмы Кюпперсбуш.

Этап 2

- Закройте дверцу.

Работа программы продолжается. На индикаторе времени появляется обозначение 5 . 0 2.

По истечении 10 минут повторно раздается звуковой сигнал.

- Откройте дверь и дайте выйти остаточному пару.
- Основательно спрыснуть духовку, рабочую камеру и все выдвигающиеся части чистой водой.

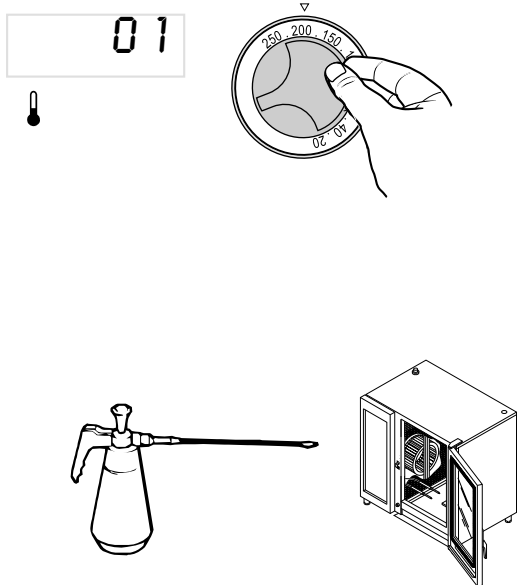
Этап 3

- Снова закройте дверцу.

Программа обрабатывает последний этап. На индикаторе времени появляется обозначение 5 . 0 3. После окончания работы программы раздается звуковой сигнал.

- Откройте дверь и дайте выйти остаточному пару.
- Оставить дверцу прибора открытой до следующего использования.

À ðëó:-ää ðëëüññä çääðýçíáíëý ñíñää ðüðñëaðü äóóíáëó è ðáðíðëðü ðüðääððó.



Освобождение духовки и рабочей камеры от накипи

Несмотря на ежедневную очистку специальным чистящим средством фирмы Кюпперсбуш Combi-Clean, на стальной поверхности может образоваться сероватый налет. Это значит, что там осели накипеобразующие соли.

Для удаления накипи рекомендуется применять средство для очистки поверхностей от накипи фирмы Кюпперсбуш. Данное средство в физиологическом плане не представляет практически никакой опасности. Несмотря на это, необходимо следить за тем, чтобы оно не попадало в глаза или на слизистые оболочки.

- Опрыскать очищенные поверхности духовки и рабочей камеры, а также внутренние поверхности дверей средством от накипи фирмы Кюпперсбуш. В рабочей камере особенно тщательно обработать колеса вентилятора и теплообменник / обогревательную трубу.

Если на поверхностях осела накипь, средство слегка пенится.

 Ни в коем случае не снимайте защитную решетку!

- Дать средству подействовать в течение прим. 10 мин.
- Сполоснуть все обработанные поверхности чистой водой.

Если на поверхностях или на трубах теплообменника остался сероватый налет, повторить процедуру.

Генератор пара (только VAR 091)

Если при включении на дисплее коротко появляется сообщение о необходимости освобождения от накипи **В В В**, необходимо очистить парогенератор от накипеобразующих солей. Такая необходимость возникает в зависимости от частоты использования прибора от одного до двух раз в год.

- ☞ Для удаления накипи обязательно следует применять специальные, предназначенные для удаления минеральных отложений средства (кислоты). Не используйте щелочные чистящие средства для растворения жиров!
- ☞ Время действия средства составляет несколько часов. Рекомендуется проводить удаление накипи между рабочими днями.

Удаление накипи с парогенератора

Проводите удаление накипи с парогенератора следующим образом:

Для очистки потребуются:

- Специальное средство от накипи фирмы Кюпперсбуш (Дальнейшая информация в главе «Принадлежности»).

Задайте программу удаления накипи.

- Нажмите клавишу **prog**.

На индикаторе температуры появляется выбранная с помощью вращающейся регулировочной ручки программа.

- С помощью переключателя задайте программу **02**.

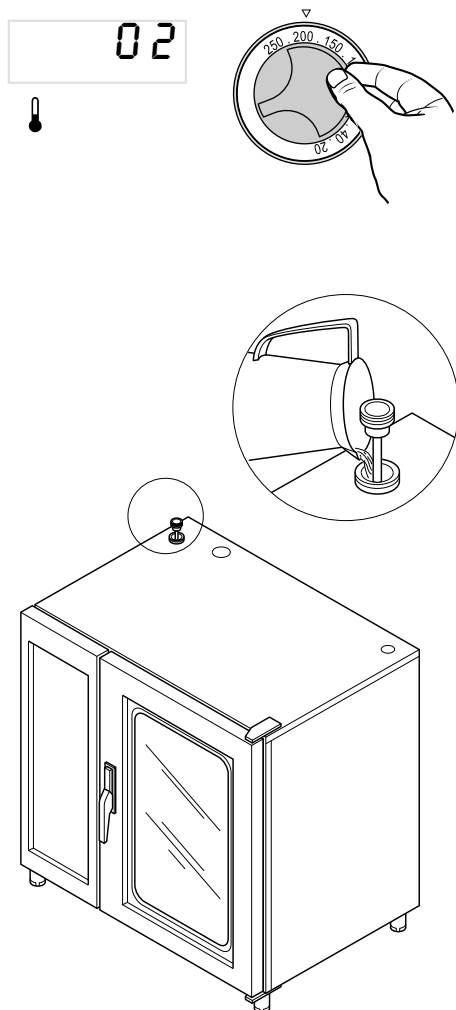
Держите средство от накипи наготове.

- ⚠ Обязательно соблюдайте инструкции по применению и указания по безопасности используемого средства от накипи!

Нажмите клавишу **START/STOP**, чтобы запустить программу.

По истечении 5 мин. автоматически открывается вытяжная заслонка и подается звуковой сигнал.

- ⚠ Внимание! Используйте средство в указанном количестве!



Модель СХЕ	Количество средства
106	200 ml
110	400 ml
120	600 ml
220	800 ml

- Залейте средство от накипи в клапан сброса давления.
- Нажмите клавишу **1/2**, чтобы продолжить работу программы удаления накипи.

Программа удаления накипи работает.
(Продолжительность - около трех часов.)

Техническое обслуживание и уход

VAR 091 - Генератор пара - Автоматическое опорожнение

Не отключать прибор во время действия средства с помощью клавиши Вкл./Выкл., так как в этом случае парогенератор будет автоматически опорожнен.

По истечении времени действия средства от накипи парогенератор ополаскивается. Ополаскивание происходит через духовку и длится около 5 мин.

Прервать программу удаления накипи.

Чтобы прервать процесс, нажмите клавишу ①. Программа удаления накипи прерывается. Парогенератор ополаскивается.

Ополаскивание парогенератора - автоматика опорожнения

Благодаря многократному использованию функции автоматического опорожнения, парогенератор можно полностью освободить от всех остатков средства от накипи: для этого прибор необходимо включить и через несколько минут снова выключить, дать сработать функции автоматического опорожнения и снова включить прибор.

Запустить автоматическое опорожнение.

- Выключите прибор, нажав на клавишу ①.

Благодаря функции автоматического опорожнения парогенератор промывается.

На индикаторе температуры до окончания процесса промывки горит обозначение $\square \perp E$.

Когда надпись «cle» исчезает, это означает, что парогенератор промывает.

- Вновь включите прибор, нажав на клавишу ①.

Парогенератор опять наполняется.

- Через несколько минут снова выключите прибор, нажав на клавишу ①.

Функция автоматического опорожнения ополаскивает парогенератор, как описано выше.

- Повторите эту процедуру 2 - 3 раза.

Рекомендации по обращению с приборами из высококачественной нержавеющей стали, предназначенными для предприятий общественного питания

Полезная информация о высококачественной нержавеющей стали

Крупногабаритные приборы обычно выполнены из нержавеющей стали, имеющей код материала:

- 1.4016 или же 1.4511
= магнитные хромистые стали
- 1.4301, 1.4401 и 1.4571
= немагнитные хромоникелевые стали

Хромистые стали отличаются благоприятными теплотехническими свойствами. Они менее подвержены короблению при нагреве.

С другой стороны, хромоникелевые стали часто более устойчивы против коррозии.

Коррозионная стойкость нержавеющей стали обеспечивается пассивным поверхностным слоем, образующимся при контакте с кислородом воздуха. Кислорода воздуха достаточно для образования пассивного слоя, так что механические повреждения слоя легко устраняются без необходимости ремонта. Пассивный слой образуется или восстанавливается быстрее, если сталь входит в контакт с текущей, содержащей кислород водой. Эффект усиливается благодаря кислотам, оказывающим окислительное действие (азотная, щавелевая кислоты). Эти кислоты используются в случае, если сталь прибора подверглась интенсивному химическому воздействию и по этой причине потеряла свой пассивный слой.

Пассивный слой может разрушиться или повредиться из-за химического воздействия веществ, имеющих восстановительные свойства (реагирующих с кислородом), когда они соприкасаются со сталью в большой концентрации или при высокой температуре. Примеры таких агрессивных веществ:


- соле- или серосодержащие вещества
- хлориды (соли)
- концентрированные приправы, как например, горчица, уксусная эссенция, прессованные приправы, растворы поваренной соли и т. д.

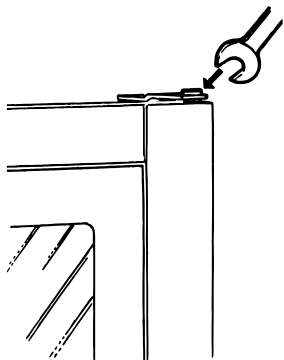
Кроме того, повреждения могут возникать вследствие:

- ржавчины, образовавшейся от контактирующих деталей (напр. компонентов, инструментов или налета)
- частичек металла (напр. шлифовальной пыли)
- соприкосновения с цветными металлами (цветные металлы обладают химическими свойствами, имеющими разрушающий эффект при контакте со сталью)
- недостатка кислорода (напр., из-за отсутствия доступа кислорода или соприкосновения с водой с низким содержанием кислорода)

Правила обращения с приборами из высококачественной нержавеющей стали

- Всегда содержите поверхности приборов из нержавеющей стали чистыми и обеспечивайте свободный доступ воздуха. Когда прибор не эксплуатируется, держите его дверцы открытыми в целях доступа воздуха внутрь.
- Регулярно очищайте прибор от слоев накипи, жира, крахмала и белков. Из-за недостатка кислорода под слоями грязи может начаться процесс коррозии. Не применяйте для чистки прибора отбеливающих и хлорсодержащих очистителей. Если в отношении чистящих средств не имеется никаких особых рекомендаций, обязательно следует использовать средства с низким содержанием хлорида. Удаляйте после каждой очистки все остатки чистящих средств достаточным количеством чистой воды. После этого поверхности должны хорошо просохнуть.
- Избегайте излишнего соприкосновения компонентов из нержавеющей стали с концентрированными кислотами, приправами, солями и т. д. Кислотные пары, которые образуются при мойке кафельных плиток, также способствуют коррозии компонентов из высококачественной нержавеющей стали.
- В особенности котлы и комбинированные печи не рекомендуется загружать только продуктами, содержащими большое количество соли. Лучше загружать их различными продуктами, например, вместе с жирными блюдами или кислыми овощами.
- Избегайте повреждений поверхности нержавеющей стали, в особенности предметами из других металлов. Мельчайшие остатки инородных металлов могут привести к образованию соединений, вызывающих коррозию. Всячески избегайте контакта с железом и простой сталью, т.к. они являются причиной образования ржавчины от контактирующих деталей. Если нержавеющая сталь контактирует с железом (стальным волокном, мелкими кусками кабеля, железистой водой), это может вызвать коррозию. Применяйте для механической очистки только волокна из нержавеющей стали или щетки с естественной, синтетической или нержавеющей щетиной. Применение волокон или щеток из углеродистой стали ведут к образованию коррозии вследствие истирания. Свежая ржавчина может быть удалена мягким абразивным чистящим средством или тонкой шлифовальной бумагой. Более крупные пятна ржавчины могут быть удалены теплым 2 - 3 % раствором щавелевой кислоты. Если эти средства не помогают, следует обработать ржавчину 10 % раствором азотной кислоты.

 Осторожно! Это может быть выполнено только квалифицированным техническим персоналом с соблюдением существующих предписаний!



Техническое обслуживание

Регулировка положения дверцы

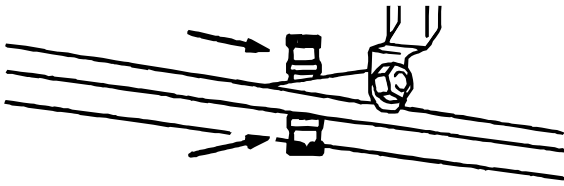
Если дверца плохо закрывается, ее необходимо выровнять.

- Отпустить винт верхней и/или нижней дверной петли.
- Отрегулировать положение дверцы.
- Снова затянуть винты.

Замена уплотнения дверцы

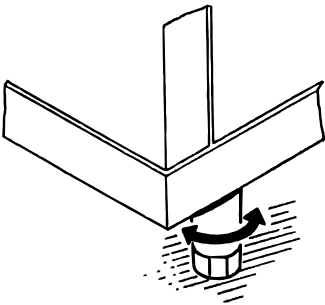
- Вытащить старые уплотнители из направляющей.
- Вставить новое уплотнение в U-образный профиль. При этом плотно надавливать на уплотнение, пока оно не закрепится без зазоров.

Новое уплотнение вы можете заказать у вашего поставщика или у фирмы Кюпперсбуш. Адреса указаны в главе «Сервисная служба».



Форсунка для подачи пара

- Обесточьте прибор, путем отключения автоматов защиты (предохранителей).
- Извлеките защитную решетку.
- Вывинтите форсунку.
- Очистите форсунку, напр., опустив ее в раствора для удаления накипи.
- Снова установить форсунку и защитную решетку.



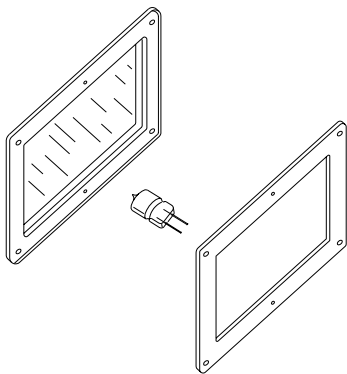
Выровнять положение прибора

- Вращая ножки, отрегулировать их высоту так, чтобы прибор стоял горизонтально (для проверки установить ватерпас на кромки духовки).

Замена лампочки или защитного стекла осветительного устройства духовки:

⚠ При проведении ремонта прибора все полюса должны быть отключены (автоматы защиты, напр. силовой разъединитель-предохранитель).

- Обесточьте прибор, путем отключения автоматов защиты (предохранителей).
- Извлеките защитную решетку.
- Извлеките защитное стекло.
- Извлеките старое уплотнение.
- Заменить лампочку и / или защитное стекло.
- Смазать жиром уплотнение.
- При установке защитного стекла следить за правильным положением уплотнения.
- Установить защитную решетку и завинтить винты.



Помощь при неисправностях

Таблица неисправностей

Помощь при неисправностях

Во избежание неисправностей прибор необходимо регулярно проверять по следующим пунктам:

- Надежность крепления и работы электрических элементов прибора
- Если представляется необходимым проведение иных работ, их также следует выполнять
- Подключения воды и канализация

Не все сбои в работе делаю необходимым обращение в сервисную службу. Некоторые неисправности пользователь может устранить самостоятельно. Нижеприведенная таблица содержит ряд рекомендаций.




⚠ Осторожно! К работе с электрикой, а также оборудованием, находящимся за защитной решеткой, допускаются только авторизованные специалисты. Перед началом этих работ необходимо обязательно обесточить прибор путем отключения автоматов защиты (предохранителей) на распределительном щите.

Таблица неисправностей

Неисправность	Причина /фактор опасности	Устранение
Прибор не включается	a) Автомат защиты (предохранитель) неисправен	Проверить главный выключатель или предохранитель
	b) Дефект выключателя ВКЛ./ВЫКЛ.	Обратиться в сервисную службу
Установленный режим работы не запускается	a) Дверца закрыта не до конца	Хорошо закрыть дверцу
	b) Дверной контактный выключатель не нажат	Регулировка положения дверцы (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
	c) (в паровом и смешанном режимах) Перекрыт запорный кран подачи воды	Открыть запорный кран
Выбранный режим запускается, но очень быстро снова отключается; раздается звуковой сигнал	a) Непреднамеренно включен режим внутренней температуры	Отключить режим внутренней температуры
	b) Термощуп неправильно установлен в приготавливаемом продукте	Правильно установить термощуп (см. главу «Режимы работы»)
Не работает измерение внутренней температуры продукта	a) термощуп неправильно установлен в приготавливаемом продукте	Вставьте температурный щуп в середину блюда
	b) Перекручен или поврежден провод термощупа	Обратиться в сервисную службу
Не работает подача пара	a) Засорилась паровыводящая труба в духовке	Прочистить паровыводящую трубу
	b) Перекрыт запорный кран подачи воды	Открыть запорный кран
Не работает освещение духовки	Перегорела лампочка	Выключить прибор; заменить лампочку (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
Разбито защитное стекло освещения духовки	Внимание! Вода может повредить электрооборудование прибора	Выключить прибор; заменить защитное стекло (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
Конденсат не уходит в слив	Закупорен слив или вставной фильтр	Прочистить слив или вставной фильтр
Через дверь выходит конденсат или пар	a) Дефект дверного уплотнения	Заменить дверное уплотнение (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
	a) Нарушена юстировка двери	Выровнять дверь (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
Из канализационного подключения выходит пар	Внимание! Опасность перегрева канализационных труб!	
	a) Из-за недостатка воды не происходит обратное охлаждение	Открыть запорный кран
	b) Вышел из строя термостат	Обратиться в сервисную службу








Неисправность	Причина /фактор опасности	Устранение
Слишком сильное паробразование	Осторожно! Опасность ожогов! а) При переключении с конвекционного или комбинированного режима на паровой прибор охлаждается до 100 °С посредством впрыска воды в рабочую камеру	Такое образование пара при охлаждении неизбежно и непродолжительно
	б) (у напольных печей) Не вставлена загрузочная тележка	Вставить загрузочную тележку
	с) (у напольных печей) Повреждено уплотнение упора для загрузочной тележки	Заменить уплотнение упора для загрузочной тележки (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
Выход пара у клапана сброса давления	Закупорен слив	Прочистить слив
Бьют колеса вентилятора	Защитная решетка установлена неправильно или деформирована	Установить защитную решетку правильно или выровнять
Колеса вентилятора при открытии двери прибора не отключаются	Микровыключатель двери неисправен	Обратиться в сервисную службу
Загрузочная тележка не входит в прибор	Прибор сдвинут (прибор следует закрепить на полу)	Выровнять прибор (см. главу «Техническое обслуживание и уход»)
Остатки загрязнения после отработки программы автоматической очистки	а) Возможно был задан недостаточно высокий уровень степени очистки	а) Удалить загрязнения вручную или запустить моющую программу с более высокой степенью очистки
	б) Слишком сильная степень загрязнения	б) Удалить загрязнения вручную
Насос для очистки стучит	Нехватка средства для чистки	Подсоединить новую емкость. После всасывания средства для чистки воздух из шланга удален, стук прекращается


Сообщения об ошибках на дисплее

Сообщение	Значение	Устранение дефекта
F1	Ошибка системы	Отключить сигнал нажатием  . Отключить прибор от напряжения. Если ошибка повторится: Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F2	Дефект может быть исправлен только заводской сервисной службой.	Отключить сигнал с помощью  , в случае необходимости извлечь блюда. Отключить прибор. Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F3	Перегрев конвекционный двигатель – прерван вентиляционный поток	Проверить, свободно ли вентиляционное отверстие на левой стороне прибора, а также работает ли охлаждающий вентилятор. (Есть ли вентиляционный поток?) Если есть вентиляционный поток, охлаждающий вентилятор работает, но вентиляционное отверстие завешено или заслонено: Убедитесь в том, что вентиляционный поток может свободно выходить из вентиляционного отверстия (вентиляционное отверстие должно быть свободно). Квитировать сигнал с помощью клавиши С. После охлаждения автоматически запускается двигатель. Если вентиляционного потока нет, охлаждающий вентилятор не работает: Отключить сигнал с помощью  , в случае необходимости извлечь блюда. Отключить прибор. Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.


Помощь при неисправностях


Таблица неисправностей

Сообщение	Значение	Устранение дефекта
F4 F5 F8	Дефект может быть исправлен только заводской сервисной службой.	Отключить сигнал с помощью  , в случае необходимости извлекть блюда. Отключить прибор. Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F6	Слишком высокая температура сточной воды.	Отключить сигнал нажатием  . Проверить, полностью ли открыты подводящие трубопроводы. Если они перекрыты, их необходимо открыть. Если температура отработанной воды снизится, прибор работает нормально. Если подобные сбои в работе появляются часто, то это свидетельствует либо о низком давлении в системе подачи воды, либо о дефекте самого прибора. Если давление в системе подачи воды нормальное, обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F7	Дефект температурного щупа	Отключить сигнал нажатием  . До проведения ремонта эксплуатировать прибор только в режиме времени приготовления (с использованием таймера). Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F10	Дефект может быть исправлен только заводской сервисной службой.	Отключить сигнал с помощью  , в случае необходимости извлекть блюда. Отключить прибор. Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F11	Щуп внутренней температуры установлен неправильно.	Открыть дверцу прибора. Осторожно, опасность ожогов! Соблюдать указания по безопасности! Правильно вставить температурный щуп (см. стр. 33). Закройте дверцу. Сигнал отключается после того, как была закрыта дверца прибора.
F13	Закупорен слив	Отключить сигнал нажатием  . Открыть дверцу прибора. Осторожно, опасность ожогов! Соблюдать указания по безопасности! Проверить слив. Причиной сообщения об ошибке, несмотря на свободный слив, может быть дефект прибора: Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F14	Нехватка воды, время заполнения парогенератора превышено	Отключить сигнал нажатием  . Проверить запорные краны, в случае необходимости полностью открыть их. Причиной сообщения об ошибке, несмотря на открытые запорные краны, может быть дефект прибора: Обратиться в заводскую сервисную службу, в целях более быстрого ремонта прибора сообщить код ошибки, появляющийся на индикаторе.
F15	СБОЙ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ - Электроснабжение прервалось во время последнего процесса приготовления (сбой электропитания). После сбоя электропитания прибор продолжил работу в последнем режиме приготовления.	Отключить сигнал нажатием  . После сбоя электропитания проверить состояние блюда!
888 (коротко появляется на индикаторе)	Сигнал о необходимости провести очистку парогенератора от накипи	1. Провести очистку парогенератора от накипи (см. стр. 39)

 Осторожно! Соблюдайте осторожность, даже если смотровое окно не горячее!
При эксплуатации температура внутри прибора может достигать более 300 °С. При открывании дверцы прибора могут выступать пар или горячий воздух.

 Открывайте дверцу прибора всегда медленно, чтобы из прибора могли выйти пар и горячий воздух.


 Открывая прибор, всегда стойте позади дверцы, чтобы избежать ожогов от горячего воздуха и пара.

 Осторожно! Температурные щупы сильно нагреваются.
Опасность ожогов!

Руководство по установке



Указания по безопасности при установке

- Установка должна проводиться исключительно авторизованными специалистами.
 - Электромонтажные работы и подключение должны проводиться исключительно электромонтёром, авторизованным местным электроснабжающим предприятием. Установленные законом директивы (такие как предписания Союза немецких электротехников, Австрийские электротехнические стандарты, стандарты Союза швейцарских электротехников и т.п.), а также правила подключения местного электроснабжающего предприятия должны быть полностью соблюдены.
 - Пользователь должен обеспечить прибор автоматом защиты, действующим для всех полюсов, с зазором между контактами не менее 3 мм, например, силовым разъединителем-предохранителем, с помощью которого во время ремонтных и установочных работ прибор может быть отключен от электрической сети.
 - Должна иметься возможность подключения прибора в систему выравнивания потенциала. Провести подключение согласно предписаниям Союза немецких электротехников 0100 T 410 или местным нормам.
 - Род тока и напряжение подключения должны соответствовать характеристикам, указанным на табличке прибора!
 - Соблюдайте схему подключения!
 - Не сгибать и не пережимать провода, избегать повреждений острыми кромками.
 - Прокладывать провода таким образом, чтобы была исключена возможность контакта с нагревающимися компонентами.
 - Подключение к сети должно проводиться как минимум соединительными проводами типа NYM или H07RN-F.
 - Прибор предназначен для стационарного подключения, подключение путем штекерного разъема не допускается.
 - Прокладка вентиляционного оборудования должна проводиться исключительно специалистами.
 - Соблюдайте DIN EN 1717 (ранее DIN 1988, часть 4, Технические указания для водопроводного оборудования подачи питьевой воды, TRWI).
 - Допускаемое давление для подключения к водопроводу:
50 – 1000 кПа (0,5 – 10 бар).
 - Для слива подключайте только паро- и термостойкую трубу. Подключение шланга недопустимо.
- Напольные приборы должны быть закреплены! В противном случае при перемещении прибора могут быть повреждены соединительные кабели и трубы.
-  После завершения установочных работ необходимо передать данную инструкцию пользователю. Проинформировать пользователя о принципах работы, правильном обслуживании и устройствах безопасности прибора.

Требования к пользователю

Расстояние к стене или к другим приборам:

С левой стороны: не менее 500 мм для обеспечения работы вентиляции и сервисного обслуживания.

С других сторон: прим. 100 мм





Установочная поверхность / основание:

Основание под прибор и тележку должно быть горизонтальным. Неровное основание создает неудобства при работе со стеллажной или загрузочной тележкой.

Подключение к водопроводу

Прибор оснащен заводом-изготовителем только одним подключением к системе снабжения холодной водой.


При жесткости воды выше 8 немецких градусов жесткости, помимо подключения к системе водоснабжения, рекомендуется подключить прибор к водоумягчительной установке с водой питьевого качества (предвключенное устройство). Снабжение исключительно умягченной водой не требуется. В случае двух отдельных подключений для умягченной и для обычной холодной воды, умягченная вода расходуется только во время тех этапов работы, при которых вода выше 8 немецких градусов жесткости вызвала бы сильные отложения накипеобразующих солей.

-  Допускаемое давление для подключения к водопроводу: 50 – 1000 кПа (0,5 – 10 бар).
-  Подключение к водоумягчительной установке допускается только в том случае, если умягченная вода имеет питьевое качество.
-  Соблюдайте DIN EN 1717 (ранее DIN 1988, часть 4, Технические указания для водопроводного оборудования подачи питьевой воды, TRWI).
-  Подвод для каждого подключения пользователь должен оснастить запорным краном 3/4" (DN 20) и предохранительными устройствами (клапаном обратного течения с воздушником типа HD) согласно DIN EN 1717

Подключение к водопроводу на предприятии пользователя:	
Жесткость воды	Подключение
До 8 немецких градусов жесткости (степень жесткости 1)	Обычная вода* 1x R 3/4" внутренняя резьба
Выше 8 немецких градусов жесткости с использованием водоумягчительной установки (рекомендуется)	Обычная вода* 1x R 3/4" внутренняя резьба Мягкая вода* 1x R 3/4" внутренняя резьба
Выше 8 немецких градусов жесткости без использования водоумягчительной установки (не рекомендуется)	Обычная вода* 1x R 3/4" внутренняя резьба
*Вода питьевого качества	

Подключение к канализации

Фиксированное подключение с сифоном. Прибор оснащен встроенной вентиляционной трубой.

-  Подключать только паро- и термоустойчивую трубу. Подключение шланга недопустимо.

Средняя температура сточной воды составляет 65 °С.

Подключение электропитания

Автомат защиты

Пользователь должен обеспечить прибор автоматом защиты, действующим для всех полюсов, с зазором между контактами не менее 3 мм, например, силовым разъединителем-предохранителем, с помощью которого во время ремонтных и установочных работ прибор может быть отключен от электрической сети.

Соединительный провод

Подключение к сети должно проводиться как минимум соединительным проводом типа NYM.

Предохранители

См. таблицу на стр. 55.

Транспортировка и установка

Транспортировка настольных приборов

- С помощью вилочного автопогрузчика или тележки с грузоподъемным устройством.
Транспортировать прибор к месту установки на поддоне для перевозки. Перемещать прибор с помощью автопогрузчика или подъемной тележки только на поддоне.
- Ручная транспортировка
Захватить прибор за боковые нижние края корпуса, затем поднять или передвигать по полу. Принимать во внимание большой вес прибора!

Юстировка настольного прибора

Оставить достаточно места между прибором и стеной или другими приборами! См. «Требования к пользователю».

- Горизонтальная юстировка
Установить ватерпас на кромку духовки. Вращая ножки прибора, отрегулировать их высоту так, чтобы прибор стоял горизонтально.

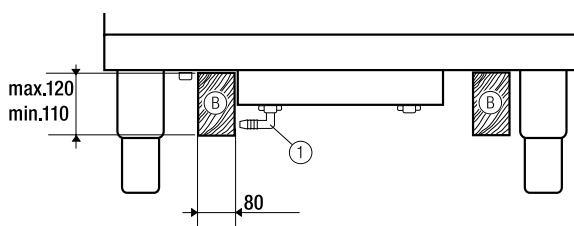
Транспортировка напольных приборов

- С помощью вилочного автопогрузчика, тележки с грузоподъемным устройством
Транспортировать прибор к месту установки на поддоне для перевозки.

Перемещение прибора без поддона:

Извлечь из прибора загрузочную тележку.

Обязательно использовать подкладочные бруски, как указано ниже [Ⓑ]. Длина брусков должна полностью соответствовать ширине прибора.



На рисунке изображен вид **слева** (если смотреть на прибор спереди). Передний подкладочный брусок должен быть установлен максимально впереди, винты не должны на него опираться.

- Угловой наконечник подключения воды ^① под коробкой выводов не должен быть поврежден подъемной тележкой.

Если имеются проблемы с опорой для прибора: Увеличить с помощью регулируемых ножек расстояние между корпусом прибора и полом.

- Несущей способностью обладают лишь поверхности, на которых смонтированы ножки. Никогда не поднимать и не опирать прибор на коробку водопроводного оборудования, коробку кабельных вводов, трубы водопроводных подключений, сливную трубу или крепление высокотемпературной трубы.
- Не устанавливать прибор без подкладочных брусков [Ⓑ], это может привести к сильным повреждениям.
- Перемещать прибор осторожно и медленно!

- Ручная транспортировка
Захватить прибор за боковые нижние края корпуса, затем поднять или передвигать по полу. Принимать во внимание большой вес прибора!

Закрепление и юстировка прибора

Оставить достаточно места между прибором и стеной или другими приборами! См. «Требования к пользователю».

- Закрепить основание прибора на полу
- Напольные приборы должны быть закреплены! В противном случае при перемещении прибора могут быть повреждены соединительные кабели и трубы.
- Для закрепления в комплект поставки прибора входят две пластиковые тарелочки, точно подходящие по размеру под его ножки. Тарелочки необходимо наклеить в тех местах пола, где будут расположены передние ножки прибора, обычным силиконовым клеем. Пол предварительно очистить от загрязнений и обезжирить.
Клей должен просохнуть в течение одной ночи как минимум до такой степени, чтобы тарелочки невозможно было сдвинуть.
Только после этого в них можно поставить и выровнять прибор.
- Юстировка с помощью загрузочной тележки
Вращая отрегулировать ножки прибора таким образом, чтобы загрузочная тележка легко входила в прибор. Уплотнение печи должно полностью перекрываться загрузочной тележкой.
- Горизонтальная юстировка
Когда высота ножек прибора была отрегулирована по загрузочной тележке, проверить положение прибора по горизонтали с помощью ватерпаса. Установить ватерпас на кромку духовки. Вращая ножки прибора, отрегулировать их высоту так, чтобы прибор стоял горизонтально.

Подключение

Подключение электропитания

Подключение

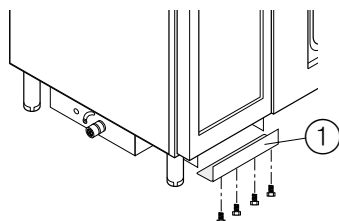
Подключение электропитания

- ⚠ Проводить работы с электрооборудованием в соответствии с правилами Союза немецких электротехников, а также соответствующими местными предписаниями в действующей редакции.
- ⚠ Род тока и напряжение подключения должны соответствовать характеристикам, указанным на табличке прибора!
- ⚠ Соблюдать схему подключения!
- ⚠ Прибор предназначен для стационарного подключения, подключение с помощью штекерного разъема не допускается.
- ⚠ Пользователь должен оснастить прибор автоматом защиты. См. «Требования к пользователю».
- ⚠ Соединительный провод:
Использовать как минимум кабель типа NYM.
Проложить кабель так, чтобы соприкосновение с горячими частями прибора было исключено.

Подключение прибора

Кабельный ввод находится впереди слева под прибором

У напольных приборов использовать соединительную коробку для кабелей..



- Напольные приборы: открутить винты и снять крышку ①.
- Напольные приборы: ввести кабель через соединительную коробку.
- Подключить кабель в соответствии со схемой подключения.
- ☞ Прибор управляется современной системой электроники. Несанкционированное манипулирование с внутренней электрической схемой прибора может повлечь за собой нарушение или выход из строя всей системы! По этой причине к данной инструкции не прилагаются подробные схемы соединений.
- Подключить заземляющий провод на зажиме сетевого подключения.
- Включить прибор в систему выравнивания потенциала. Подключить прибор в клеммной коробке к «выравниванию потенциала» ②.
- Не сгибать и не пережимать провода, избегать повреждений острыми кромками.
- Прокладывать провода таким образом, чтобы была исключена возможность контакта с нагревающимися компонентами.

Для Великобритании и Ирландии:

☞ Обращайте внимание на следующие цвета проводов:

коричневый:
Внешний провод на зажимах L1, L2, L3.

Синий:
Нулевой провод на зажиме N.

Желто-зеленый:
Подключить заземляющий провод на зажиме сетевого подключения ③.

Проверить электрическое подключение:

- Осуществить и проверить все меры электрической безопасности.
- Проверить направление вращения колеса вентилятора
 - Закрыть дверцу.
 - Включить прибор.
 - Задать «конвекционный режим».
 - Установить заданную температуру на 40 °C.
 - Запустить режим приготовления.
- Проверить направление вращения колеса вентилятора
Колесо вентилятора должно вращаться **против** направления часовой стрелки (если смотреть по направлению из духовки).

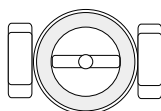
Если колесо вентилятора вращается в неправильном направлении:

- Отключить прибор. Нажать выключатель ВКЛ./ВЫКЛ.
- Отключить прибор с помощью автомата защиты (предохранителя) от напряжения.
- Поменять между собой две фазы.

Подключение к системе водоснабжения

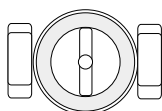
Прибор оснащен заводом-изготовителем только одним подключением к системе снабжения холодной водой. При жесткости воды выше 8 немецких градусов жесткости, помимо подключения к системе водоснабжения, рекомендуется подключить прибор к водоумягчительной установке с водой питьевого качества.

- ❑ В случае отдельных подключений к системам снабжения обычной холодной водой и умягченной водой, циркуляционные системы также должны быть отдельными. Для этого закрыть шаровый кран водопроводного подключения прибора.
- ❑ Если имеется только одно подключение для холодной воды, шаровый кран остается открытым (настройка завода-изготовителя).



ОТКРЫТ

Только одно подключение к водопроводу



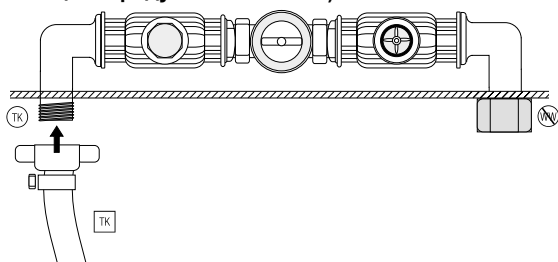
(настройка завода-изготовителя).
ЗАКРЫТ

Общая информация

- ❑ Проверьте, имеются ли запорные краны для каждого из подключений. См. «Требования к пользователю».
- ❑ Проверьте, правильно ли отрегулирован шаровый кран для предусмотренного вида подключения - только обычная холодная вода или же обычная и умягченная вода.
- ❑ Использовать шланг высокого давления 1/2" с внутренней резьбой R 3/4".

Настольные печи

Подключение для обычной холодной воды (стандартное подключение для жесткости воды до 8 немецких градусов жесткости)

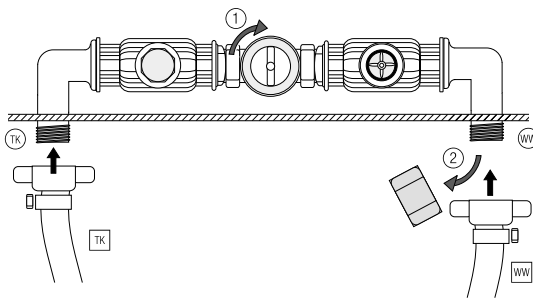


- Подсоединить подвод прибора для холодной воды [TK] к сети водопровода с помощью водопроводного шланга высокого давления [TK].

☞ Подвод прибора для умягченной воды не используется.

⚠ В случае подключения только одного подвода, навинченный заводом-изготовителем колпачок следует оставить.

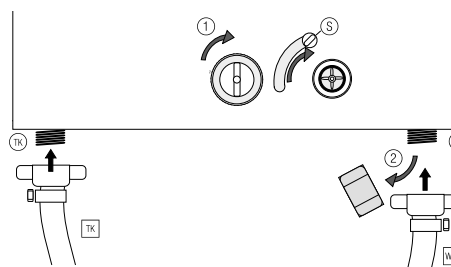
Подключения для холодной и умягченной воды (рекомендуется при жесткости воды выше 8 немецких градусов жесткости)



- Закрыть шаровый кран ①.
- Подсоединить подвод прибора для холодной воды [TK] к сети водопровода с помощью водопроводного шланга высокого давления [TK].
- Удалить колпачок ②.
- Подсоединить подвод прибора для умягченной воды [WW] с помощью водопроводного шланга высокого давления [WW].

Напольные печи

Подключение для обычной холодной воды (стандартное подключение для жесткости воды до 8 немецких градусов жесткости)



- Подсоединить подвод прибора для холодной воды [TK] к сети водопровода с помощью водопроводного шланга высокого давления [TK].

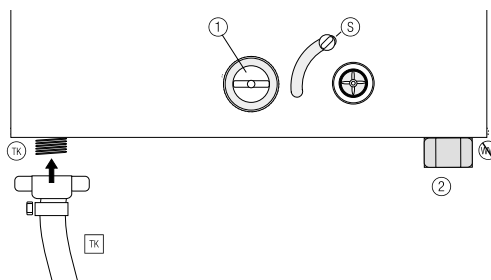
☞ Подвод прибора для умягченной воды не используется.

⚠ В случае подключения с только одного подвода, навинченный заводом-изготовителем колпачок следует оставить.

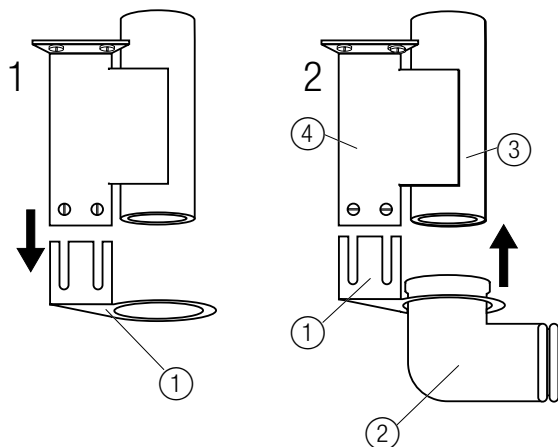
Подключение

Подключение к канализации

Подключения для холодной и умягчённой воды
(рекомендуется при жесткости воды выше 8 немецких
градусов жёсткости)



- Открутить винт (S) и сдвинуть его вверх, чтобы достать до шарового крана.
- Закрыть шаровой кран (1).
- Подсоединить подвод прибора для холодной воды (TK) к сети водопровода с помощью водопроводного шланга высокого давления (TK).
- Удалить колпачок (2).
- Подсоединить подвод прибора для умягченной воды (WW) с помощью водопроводного шланга высокого давления (WW).
- Сдвинуть и снова закрутить винт (S).



Подключение к канализации

Фиксированное подключение с сифоном. Прибор оснащен
встроенной вентиляционной трубой.

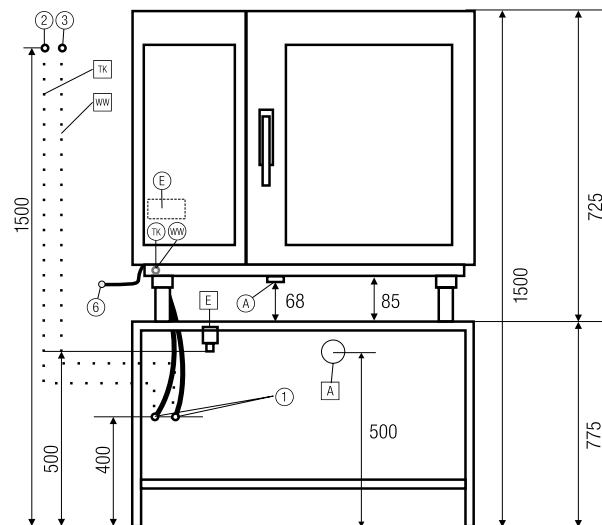
⚠ Подключать только паро- и термостойчивую трубу.
Подключение шланга недопустимо.

👉 Средняя температура сточной воды составляет
65 °C.

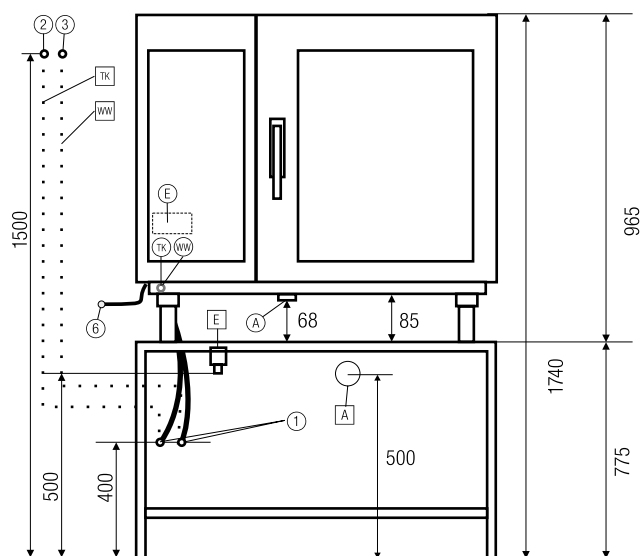
- Слегка ослабить болты крепления трубы (1) и снять крепление.
- Пользователь должен провести трубу для высокотемпературного слива (2) через крепление.
- Подключить трубу для высокотемпературного слива (2) к штуцеру сточной воды (3).
- Вставить крепление трубы (1) под подкладную шайбу и прикрутить к упору (4).

Точки подключения и отступы от стен

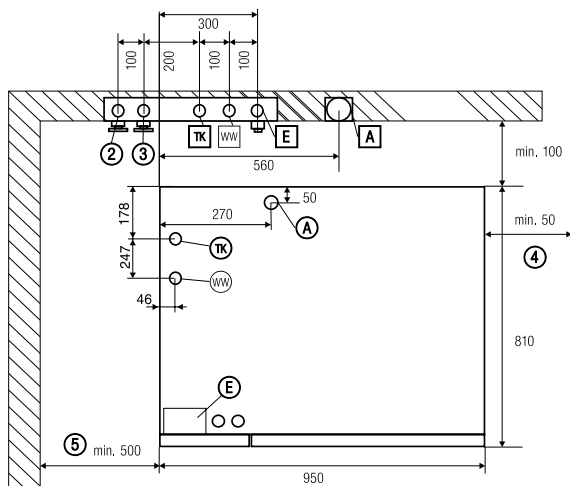
Вид спереди СХЕ 106



Вид спереди СХЕ 110



Вид сверху СХЕ 106, СХЕ 110



Точки подключения

- ① Водопроводные шланги высокого давления 1/2" (DN 15) с винтовым соединением 3/4" (DN 20)
- ② Подвод для подключения пользователь должен оснастить запорным краном 3/4" (DN 20) и предохранительными устройствами (клапаном обратного течения с воздушником типа HD) согласно DIN EN 1717.
- ③ При необходимости: Подключение умягченной холодной воды пользователь должен оснастить запорным краном 3/4" (DN 20) и предохранительными устройствами (клапаном обратного течения с воздушником типа HD) согласно DIN EN 1717.
- ⑥ Шланг для подключения бака со средством для чистки / удаления накипи. (Только для варианта 007)
- Ⓜ Подключение прибора для умягченной холодной воды
- Ⓜ Подключение прибора для холодной воды
- Ⓜ Подключение пользователя 3/4" (DN 20) для умягченной холодной воды
- Ⓜ Подключение пользователя 3/4" (DN 20) для холодной воды
- Ⓜ Подключение к канализации 2" (DN 50)
- Ⓜ Подключение к канализации пользователя. Пользователь должен снабдить подключение канализационным сифонным затвором, прибор оснащен системой вентилирования.
- Ⓜ Стенная соединительная электрическая коробка
- Ⓜ Соединительные электрические клеммы прибора 1 силовой кабель

Отступы от стен

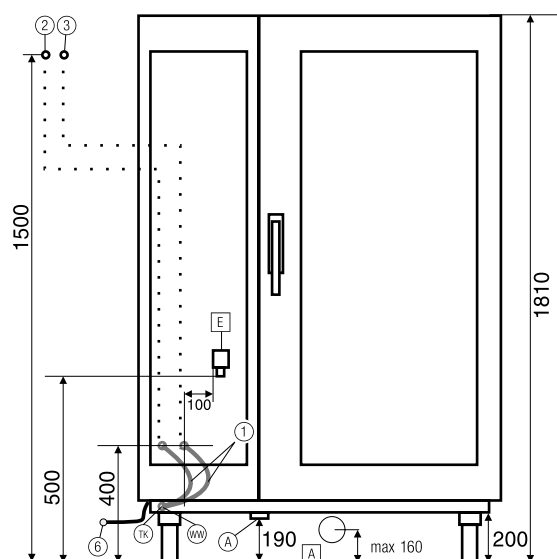
- ④ Справа: к другим приборам и коротким боковым стенам мин. 50 мм. Если боковая стена выступает за переднюю сторону прибора (при этом дверь обязательно должна открываться полностью, т. е. шире 90°), отступ от стены должен составлять 200 мм.
- ⑤ Слева необходимо расстояние в 500 мм, чтобы обеспечить возможность технического обслуживания прибора. Только если прибор снабжен гибкой и достаточно длинной проводкой, которая позволяет выдвинуть его вперед в целях проведения работ по техническому обслуживанию, расстояние может быть сокращено до 150 мм.

- ⚠ Подключение к канализации:
Подключать только паро- и термоустойчивую трубу. Подключение шланга недопустимо.
- ☞ Для того чтобы выдвинуть прибор вперед, предварительно отключить его от канализации. Для этого отсоединить разъемное подключение.

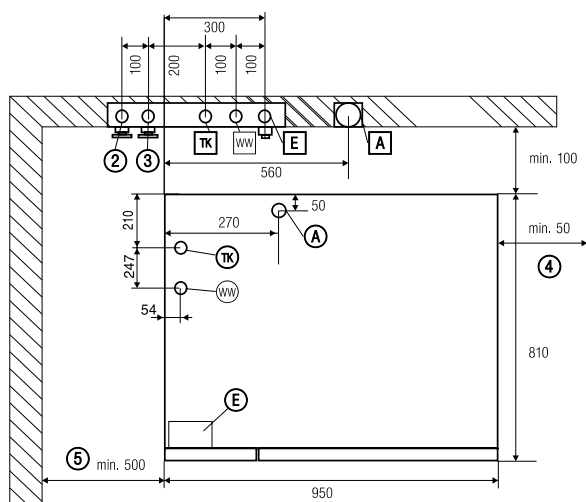
Подключение

Точки подключения и отступы от стен

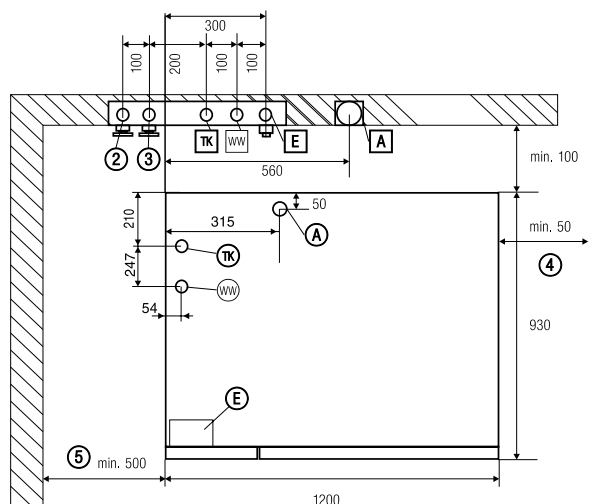
Вид спереди CXE 120 CXE 220



Вид сверху CXE 120



Вид сверху CXE 220



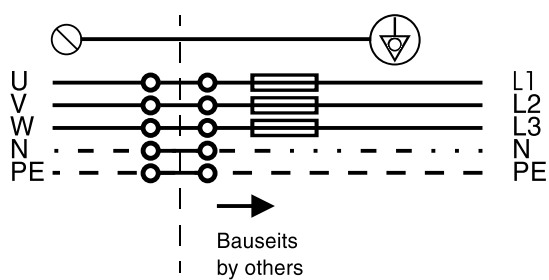
Точки подключения

- ① Водопроводные шланги высокого давления 1/2" (DN 15) с винтовым соединением 3/4" (DN 20)
- ② Подвод для подключения пользователь должен оснастить запорным краном 3/4" (DN 20) и предохранительными устройствами (клапаном обратного течения с воздушником типа HD) согласно DIN EN 1717.
- ③ При необходимости: Подключение умягченной холодной воды пользователь должен оснастить запорным краном 3/4" (DN 20) и предохранительными устройствами (клапаном обратного течения с воздушником типа HD) согласно DIN EN 1717.
- ⑥ Шланг для подключения бака со средством для чистки / удаления накипи. (Только для варианта 007)
- Ⓜ Подключение прибора для умягченной холодной воды
- Ⓚ Подключение прибора для холодной воды
- Ⓜ Подключение пользователя 3/4" (DN 20) для умягченной холодной воды
- Ⓚ Подключение пользователя 3/4" (DN 20) для холодной воды
- Ⓐ Подключение к канализации 2" (DN50)
- Ⓐ Подключение к канализации 2" пользователя. Пользователь должен снабдить подключение канализационным сифонным затвором, прибор оснащен системой вентилирования.
- Ⓛ Стенная соединительная электрическая коробка
- Ⓛ Соединительные электрические клеммы прибора 1 силовой кабель

Отступы от стен

- ④ Справа: к другим приборам и коротким боковым стенам мин. 50 мм. Если боковая стена выступает за переднюю сторону прибора (при этом дверь обязательно должна открываться полностью, т. е. шире 90°), отступ от стены должен составлять 200 мм.
 - ⑤ Слева необходимо расстояние в 500 мм, чтобы обеспечить возможность технического обслуживания прибора. Только если прибор снабжен гибкой и достаточно длинной проводкой, которая позволяет выдвинуть его вперед в целях проведения работ по техническому обслуживанию, расстояние может быть сокращено до 150 мм.
- ⚠ Подключение к канализации:**
Подключать только паро- и термоустойчивую трубу. Подключение шланга недопустимо.
- 👉 Для того чтобы выдвинуть прибор вперед, предварительно отключить его от канализации. Для этого отсоединить разъемное подключение.**

Схема подключения



400 В 3N AC (400 В переменного тока)		
Предохранители пользователя для приборов с электрическим нагревом		Соединительные клеммы прибора
Модель 106	3 x 16 A	4 мм ²
Модель 110	3 x 35 A	16 мм ²
Модель 120	3 x 63 A	16 мм ²
Модель 220	3 x 100 A	35 мм ²

220 V 3 AC (220 В переменного тока)		
Предохранители пользователя для приборов с электрическим нагревом		Соединительные клеммы прибора
Модель 106	3 x 25 A	4 мм ²
Модель 110	3 x 50 A	16 мм ²
Модель 120	3 x 100 A	35 мм ²

Характеристики прибора

Параметры	СХЕ 106	СХЕ 110	СХЕ 120	СХЕ 220
Габариты Ширина x глубина x высота в мм	950 x 810 x 965	950 x 810 x 965	950 x 810 x 1810	1200 x 810 x 1810
Вес	прим. 130 кг	прим. 160 кг	прим. 300 кг	прим. 390 кг
Величина потребляемой мощности электроэнергии	9,7 кВт	18,9 кВт	37,4 кВт	62,3 кВт
Сетевое напряжение и электропредохранители	400 В 3N AC 50Гц 16 А	400 В 3N AC50 Гц 35 А	400 В 3N AC 50Гц 63 А	400 В 3N AC 50Гц 100 А
Гидравлическое давление	мин. 100 кПа - макс. 400 кПа			
Подключение к водопроводу	R 3/4"			
Максимальное количество выдвижных емкостей	6 GN 1/1	10 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Макс. вес загрузки	24 кг	40 кг	80 кг	160 кг

Принадлежности

Список принадлежностей для конвектомата фирмы Кюпперсбуш указан в главе «Принадлежности». Все принадлежности приводятся также в актуальном прейскуранте и могут быть заказаны у торгового представителя фирмы Кюпперсбуш.

Гарантия

В случае несоблюдения предписаний данного Руководства, а также недопустимого манипулирования или изменений конструкции прибора, притязания на гарантийное обслуживание теряют силу.

Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
Küppersbuschstr. 16
45883 Gelsenkirchen
Tel. (0209) 4 01-0, Fax (0209) 40 1-5 39
Internet: <http://www.kueppersbusch.de>
e-mail: info@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT