
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

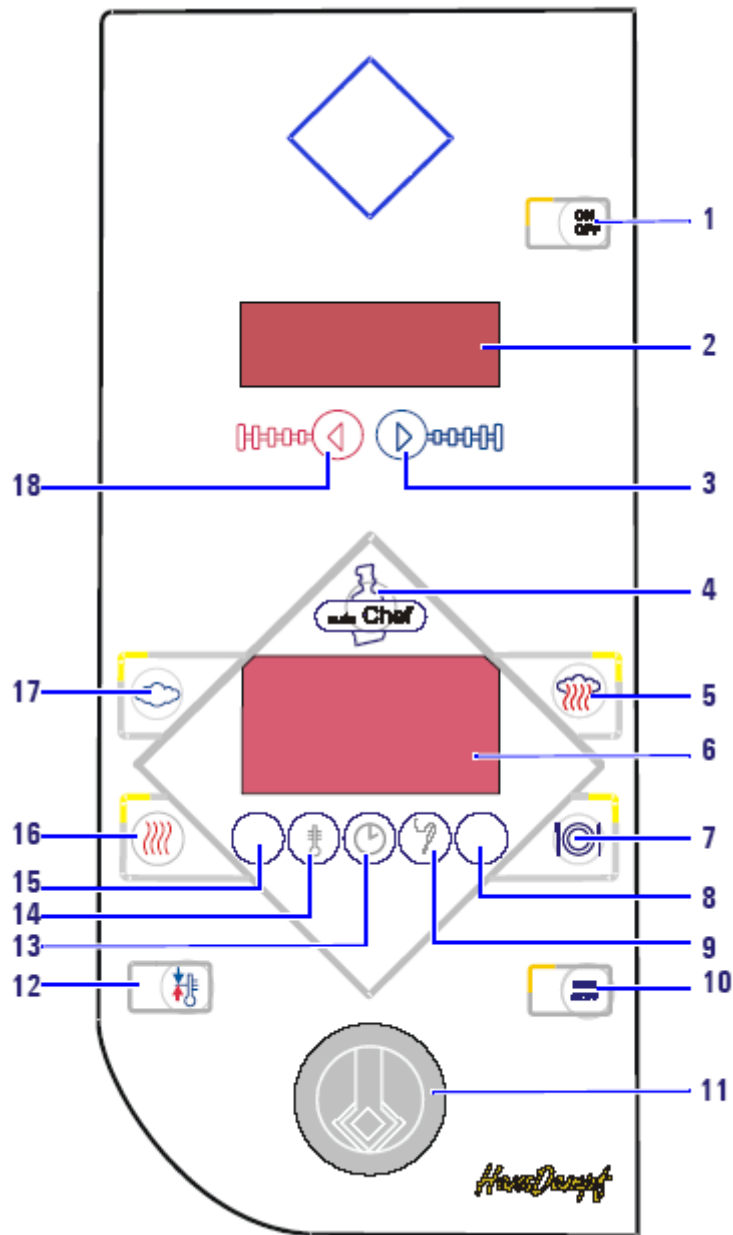
Электрическая комбинированная печь

Модель	Серийный номер
Электрическая комбинированная печь 6.1	CGE61XXXX
Электрическая комбинированная печь 6.2	CGE62XXXX
Электрическая комбинированная печь 10.1	CGE11XXXX
Электрическая комбинированная печь 10.2	CGE12XXXX
Электрическая комбинированная печь 20.1	CGE21XXXX
Электрическая комбинированная печь 20.2	CGE22XXXX

перевод выполнен по заказу Rovabo
компания Rovabo не несет ответственность за допущенные при переводе ошибки

Вид клавиатуры и индикации см. на следующей странице.

Клавиатура и индикация



- | | |
|---|---|
| 1. Кнопка включения | 10. Кнопка запуска/остановки |
| 2. Индикация: влажность в камере термообработки | 11. Ручка настройки: комбинированная ручка управления |
| 3. Кнопка регулировки: повышение уровня влажности | 12. Кнопка выбора: готовность (Ready2Cook) (предварительный нагрев / охлаждение после нагревания) |
| 4. Кнопка выбора: автоповар | 13. Кнопка выбора: время термообработки |
| 5. Ручка режима эксплуатации со светодиодом: комбинированное пропаривание | 14. Кнопка выбора: температура термообработки |
| 6. Индикация: программа, температура, время и дополнительные функции | 15. Кнопка выбора |
| 7. Ручка режима эксплуатации со светодиодом: улучшение (восстановление) | 16. Кнопка режима эксплуатации со светодиодом: горячий воздух |
| 8. Кнопка выбора | 17. Кнопка режима эксплуатации со светодиодом: пропаривание |
| 9. Кнопка выбора: измерение температуры в толще продукта | 18. Кнопка настройки: понижение уровня влажности |

Содержание

Описание устройства	9
Применение по назначению	9
Ненадлежащее применение	9
Опасность ненадлежащего применения	9
Указания для обслуживающего персонала	9
Настройка языка	10
Меры безопасности	11
Замок двери у Ханс Дампф 6X и 10X	13
Замок двери у Ханс Дампф 20X	14
Эксплуатация	17
Режимы эксплуатации	17
Дополнительные функции	17
Прочие функции	17
«Автоповар»	18
Предварительный нагрев	19
Различные поваренные книги	19
Положение рамки выбора	19
Собственные рецепты	20
Создание собственных рецептов	20
Копирование программы термообработки	20
Сохранение измененной программы	20
Внесение рецепта в поваренную книгу	21
Блокирование/разблокирование поваренной книги	21
Запуск выбранной программы	22
Изменения в ходе работы программы	22
Последняя программа термообработки	22
Пропаривание	23
Выбор температуры	23
Выбор времени	23
Выбор температуры в толще продукта	23
Запуск пропаривания	23
Индикация фактической температуры	23
Изменения в ходе пропаривания	23
Окончание пропаривания	23
Комбинированное пропаривание	24
Выбор температуры	24
Выбор времени	24
Выбор температуры в толще продукта	24

Выбор количества пара	24
Запуск комбинированного пропаривания	24
Индикация фактической температуры	24
Изменение комбинированного пропаривания	24
Окончание комбинированного пропаривания	24
Горячий воздух	25
Выбор температуры	25
Выбор времени	25
Выбор температуры в толще продукта	25
Выбор количества пара (только HD Gold)	25
Запуск термообработки горячим воздухом	25
Индикация фактической температуры	25
Изменение термообработки горячим воздухом	25
Окончание термообработки горячим воздухом	25
Улучшение (восстановление)	26
Выбор температуры	26
Выбор времени	26
Выбор температуры в толще продукта	26
Выбор количества пара	26
Запуск восстановления	27
Индикация фактической температуры	27
Изменение восстановления	27
Окончание восстановления	27
Измерение температуры в толще продукта	28
Измерение температуры в толще продукта при каком процессе термообработки?	28
Конструкция датчиков температуры в толще продукта	28
Термообработка «Дельта-Т»	30
Выбор термообработки «Дельта-Т»	30
Запуск термообработки «Дельта-Т»	31
Индикация фактической температуры	31
Окончание термообработки «Дельта-Т»	31
Указания по термообработке «Дельта-Т»	31
Термообработка при низких температурах	32
Термообработка при низких температурах без ИТТП	32
Термообработка при низких температурах с ИТТП	32
Настройка термообработки при низких температурах	32
Запуск термообработки при низких температурах	33
Увлажнение	35
Выбор увлажнения	35

Нерабочее время	36
Выбор нерабочего времени	36
Изменение настроек	37
Стандартные настройки	37
Вызов меню с настройками	37
Прочие функции	41
Предварительная установка времени запуска	41
Настройка предварительной установки времени запуска	41
Примечание	41
Готовность (Ready2Cook) (предварительный нагрев)	42
Запуск предварительного нагрева	42
Ручное увлажнение	42
Сокращенная производительность E/2	42
Включение сокращенной производительности	43
Управление полками	43
Включение «Управления полками»	44
Окончание «Управления полками»	45
Прочие функции	46
Отсасывание пара	46
Сокращенное число оборотов вентилятора	47
Тактируемый вентилятор	47
Сигнал окончания шага	48
Практические подсказки	49
Пропаривание	49
Преимущества пропаривания	49
На что нужно обратить внимание	49
Советы по пропариванию	49
Мягкое пропаривание	50
Преимущества мягкого пропаривания	50
На что нужно обратить внимание	50
Советы по мягкому пропариванию	50
Экспресс-пропаривание	51
Преимущества экспресс-пропаривания	51
На что нужно обратить внимание	51
Советы по экспресс-пропариванию	51

Комбинированное пропаривание	51
Преимущества комбинированного пропаривания	51
На что нужно обратить внимание	52
Советы по комбинированному пропариванию	52
Горячий воздух	52
На что нужно обратить внимание	52
Советы по пропариванию с горячим воздухом	52
Термообработка при низкой температуре	53
Преимущества пропаривания при низкой температуре	53
На что нужно обратить внимание	53
Советы по пропариванию при низкой температуре	53
Улучшение (восстановление)	54
Преимущества восстановления...54	54
На что нужно обратить внимание...54	54
Советы по восстановлению...55	55
Контрольные цифры для восстановления...55	55
Чистка	57
Меры безопасности	57
Чистка внешнего корпуса	57
Чистка камеры термообработки	57
Чистка уплотнения двери	57
Чистка двери	58
Чистка вытяжной трубы	58
Ручная чистка, производимая пользователем	59
Подготовка камеры термообработки	59
Выбор ручной чистки	59
Замачивание	59
Впрыскивание моющего средства	59
Воздействие	60
Чистка	60
Выполаскивание	60
Чистка уплотнения двери	60
Сушка	60
Удаление извести	60
Автоматическая чистка «Уэйв Клин»	61
Комбинированный картуз «два в одном»	61
Хранение картузов	61
Подготовка камеры термообработки	61
Выбор ступеней чистки	62
Камера термообработки слишком горячая	62

Установка картузов	62
Запуск «Уэйв Клин»	63
Прерывание «Уэйв Клин»	63
Окончание «Уэйв Клин»	63
Помехи в работе «Уэйв Клин»	64
Советы по «Уэйв Клин»	65
«Уэйв Клин - экстра»	65
Дополнительный картуз для полоскания	65
Ручное удаление извести	65
Водоумягчение	65
Помехи в работе	67
Восстановление исходных установок (инициализация) электроники управления	68
Выставочный режим	68
НАСРР	69
Распечатка протоколов	69
Протокол НАСРР	70
Заявление о соответствии товара	71

Описание устройства

Применение по назначению Комбинированная печь MKN предназначена для промышленного использования. Согласно правилам и нормам, она не должна использоваться в домашних условиях.

MKN не несет ответственности и не дает никаких гарантий в случае использования устройства в домашних условиях!

Комбинированная печь должна использоваться только для термообработки продуктов питания с подходящими для этого устройства грохотами, контейнерами, противнями, стеллажными тележками и выдвижными блоками.

Для производства пара в устройстве должна использоваться только питьевая вода безупречного качества.

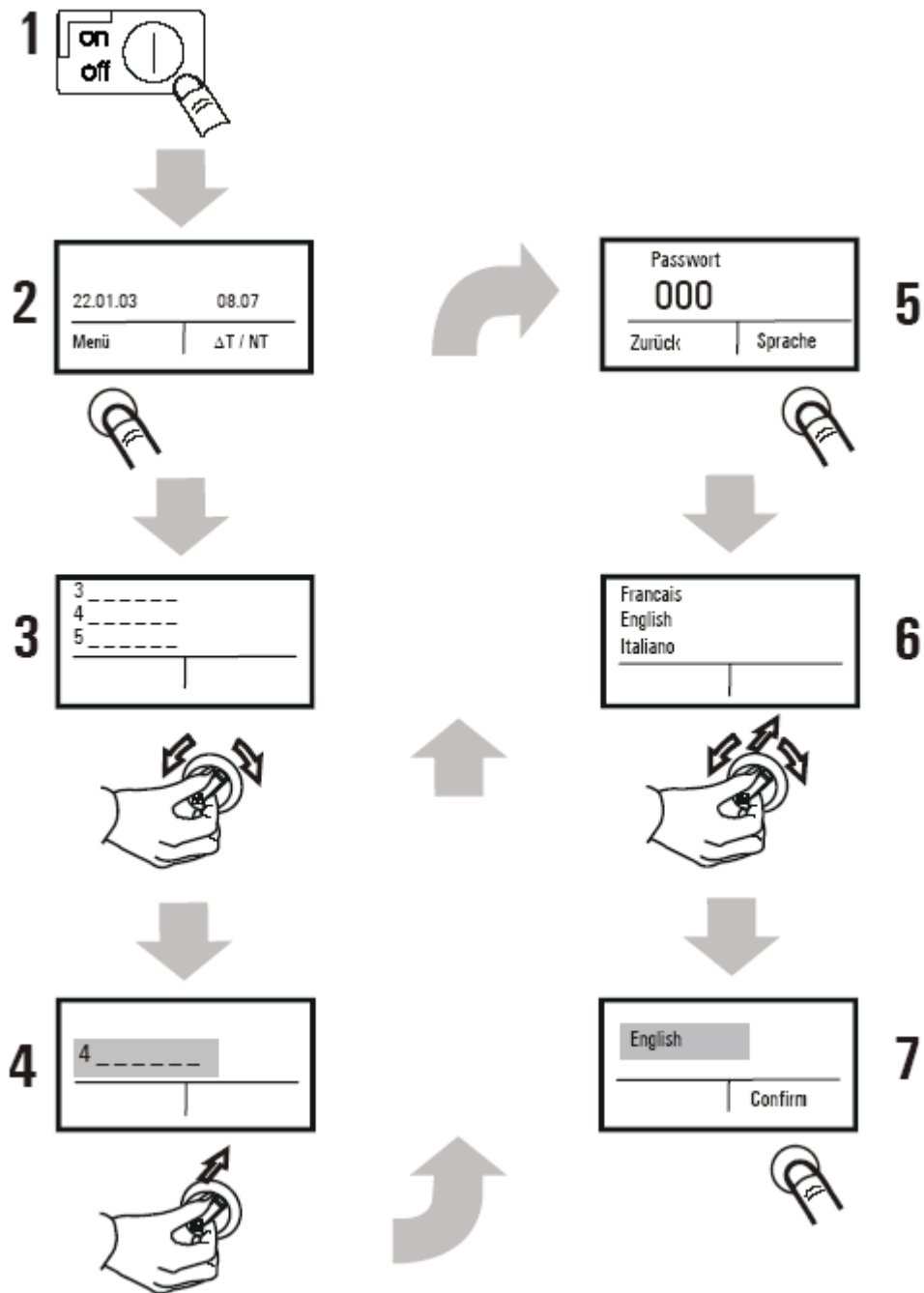
Ненадлежащее применение Недопустимо использование комбинированной печи для следующих целей:

- в качестве шкафа для хранения пищевых запасов
- в качестве коптильного шкафа
- для сушки полотенец или посуды
- для подогрева кислот, щелочей и прочих химических веществ
- для подогрева горючих жидкостей
- для растапливания жиров или солей
- для обогрева помещений
- для жарки во фритюре
- для подогрева закрытых контейнеров – например, консервных банок
- в качестве посудомоечной машины
- для чистки воздушных фильтров
- недопустима эксплуатация без выдвижных направляющих / стеллажных тележек

Опасность ненадлежащего применения Ненадлежащее применение устройства может привести к его выходу из строя, что может вызвать опасные последствия для жизни обслуживающего персонала.

Указания для обслуживающего персонала Перед первой эксплуатацией обслуживающий персонал должен быть проинструктирован относительно опасностей, исходящих от устройства и при надлежащем его применении, а также о поведении в случае неисправностей и возгорания.

Настройка языка Язык текста дисплея можно изменить, как это показано ниже.



Меры безопасности

Комбинированная печь MKN соответствует всем европейским стандартам безопасности. Однако это не может предотвратить все виды опасностей – как, например, те, что возникают из-за неправильной эксплуатации. Поэтому в ходе эксплуатации должны соблюдаться следующие меры безопасности:



Опасность ошпариться расплескавшейся горячей жидкостью!

Не следует держать контейнеры, в которых содержимое принимает жидкую форму во время термообработки (отвар, сок при жарке), на уровне глаз, так как продукт, подвергаемый термообработке, всегда должен быть под наблюдением.



Опасность ошпариться паром!

Если открыть во время эксплуатации дверь, то особенно при пропаривании может выходить при этом большое количество пара. Поэтому дверь нужно сначала лишь слегка приоткрыть, выпустить пар, и лишь потом открывать до упора. Во время дегидратации камеры термообработки пар выпускается через патрубок отработавшего воздуха. Поэтому не следует направлять взгляд на патрубок отработавшего воздуха или держать рад ним руку.



Опасность обжечься об горячий грохот и контейнер!

Для вытаскивания горячих грохотов или контейнеров используйте изолирующие перчатки. Дверь устройства следует открывать до упора, чтобы фиксатор входил в канавку. Не прикасайтесь к внутренним поверхностям печи и внутренней стороне двери!



Опасность ожога от детергентов!

Всегда носите защитные перчатки и защитные очки во время чистки с помощью едких детергентов. Следуйте рекомендациям производителя.



Чтобы избежать повреждений, устройства с чисткой «Уэйв Клин» всегда должны быть подсоединены к жесткой и мягкой воде!

Работы по техобслуживанию и чистке всегда производить с остывшим устройством (при температуре менее 60°C).



Не следует мгновенно остужать горячую камеру термообработки!

Не следует направлять холодную воду из душа с гибким шлангом с целью охлаждения в горячую камеру термообработки и на дверь устройства. Мгновенное охлаждение может привести к деформации внутреннего пространства камеры термообработки и появлению трещин на изоляционных шайбах.



Не следует мыть устройство с помощью водного или парового приспособления для очистки под высоким давлением!

У комбинированных печей 20.1/20.2 стеллажная тележка с целью герметизации двери всегда должна быть задвинута внутрь.



Не использовать устройства при поврежденном уплотнении двери!

Разорванные или поврежденные уплотнения дверей могут приводить к повреждению электрических и электронных компонентов. Замену их должен производить уполномоченный персонал по обслуживанию клиентов. Уплотнение двери вставляется в соответствующие пазы. При монтаже нужно позаботиться о прочности посадки. Жир, высокие температуры и остатки чистящих средств сокращают срок службы уплотнения двери. Избегайте длительной эксплуатации при высоких температурах и регулярно удаляйте остатки жира и чистящих средств.



Не использовать устройство со сломанными стеклами!

Не следует продолжать использовать устройство со сломанными стеклами (лампы камеры термообработки и дверные стекла). Материал для термообработки, находившийся в камере термообработки в момент растрескивания стекла, должен быть ликвидирован (опасность осколков!).

Вследствие хорошей изоляции двери устройства изоляционные шайбы могут запотевать изнутри при долгом простое. Данный эффект обусловлен конструкцией и не является следствием какой-либо ошибки или неисправности.

При эксплуатации устройства данное явление вскоре исчезает.



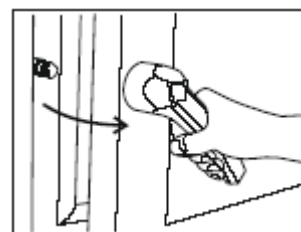
В случае простоя не закрывайте дверь устройства, но оставьте ее слегка приоткрытой!

Не принимать в эксплуатацию устройство с поврежденной (разорванной) пленкой.

Замок двери у Ханс Дампф 6X и 10X

Открывание

1. Повернуть дверную ручку вправо или влево. Дверь откроется.
2. Открыть дверь до упора. Если отпустить дверную ручку, она вернется в вертикальное положение.



Закрывание

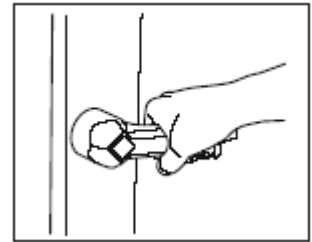
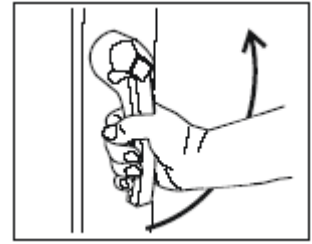
Надавите на дверную ручку в вертикальном положении.



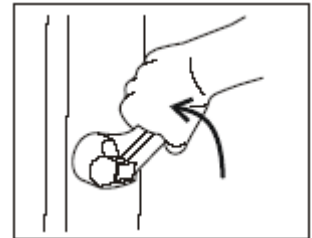
Замок двери у Ханс Дампф 20X

Открывание

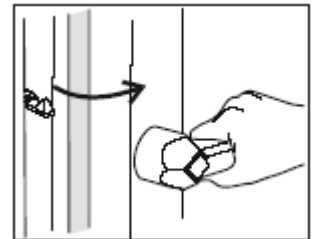
1. Повернуть ручку вправо по горизонтали. Дверь откроется, но все еще будет оставаться в зацеплении.



2. Повернуть ручку двери вверх: дверь выйдет из зацепления.

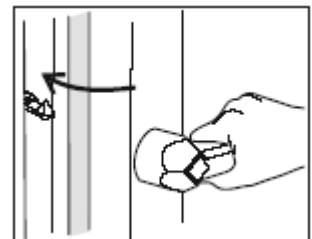


3. Позволить двери отпружинить и открыть ее полностью.

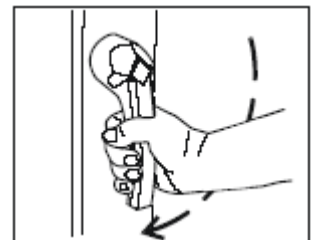


Закрывание

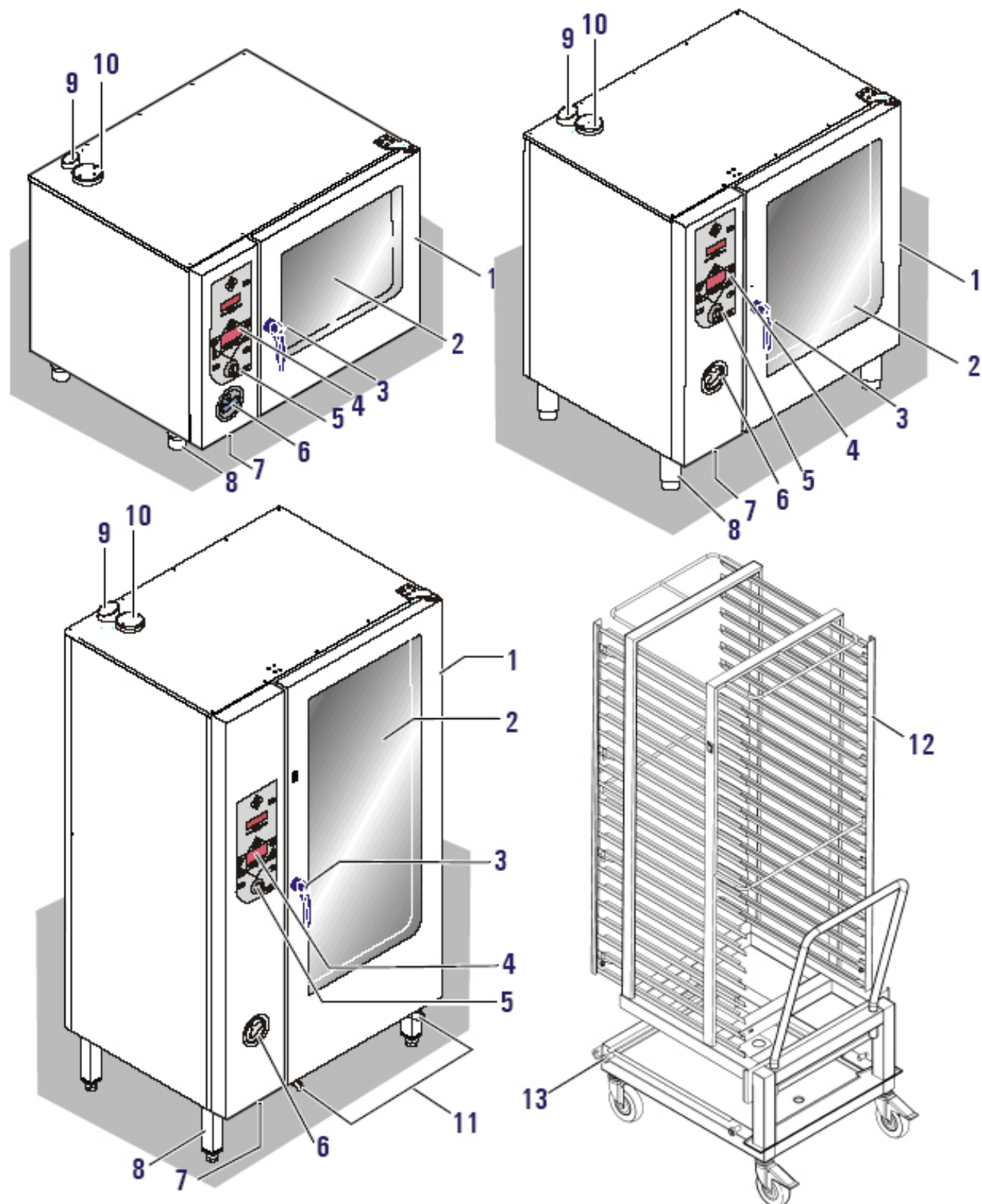
1. Нажать на ручку в горизонтальном положении.



2. Фиксация двери поворотом дверной ручки в вертикальное положение.



Модель Ханс Дампф



Электрические комбинированные печи 6.X, 10.X и 20.X

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Дверь устройства 2. Изоляционные шайбы 3. Дверная ручка 4. Пленочно-контактная клавиатура с дисплеем 5. Комбинированная ручка управления 6. Душевой шланг с намоточным станком 7. Интерфейс ввода данных | <ul style="list-style-type: none"> 8. Подставка с регулируемой высотой 9. Паровыпускной патрубок 10. Воздухозаборник с камерой термообработки 11. Приемные направляющие для стеллажной тележки 12. Стеллажная тележка 13. EasyIn |
|---|--|

Эксплуатация

Режимы эксплуатации С комбинированной печью возможны различные режимы термообработки:

- Автоповар – автоматическая готовка
- Пропаривание
- Комбинированное пропаривание
- Горячий воздух
- Восстановление
- Термообработка «дельта-Т»
- Термообработка при низкой температуре
- Увлажнение
- Время покоя
- Управление полками

Дополнительные функции Скорректировать процесс термообработки согласно индивидуальным пожеланиям:

- Предварительная установка времени запуска
- Предварительный нагрев
- Ручное увлажнение
- Индивидуальная регулировка влажности
- Сокращенная теплопроизводительность

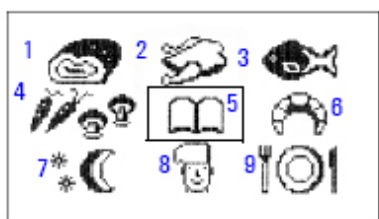
Прочие функции

- Сокращенная частота вращения
- Тактируемая воздуходувка
- Сигнал окончания шага

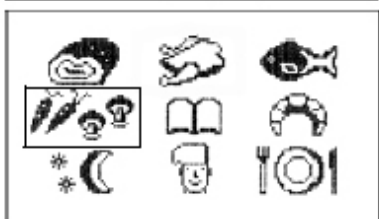
„AutoChef®“



автоматическая готовка
automatic Cooking
Kochbuch
поваренная книга



автоматическая готовка
automatic Cooking
Gemüse, Beilagen
овощи, гарнир



Blumenkohl цветная капуста
Kartoffeln картофель
Möhren морковь

Letzte Programme löschen
последняя стереть

программа программу

1 печеный картофель 01/
Backkartoffeln
2 комбинированное
3 Combiarten
пропаривание
170 °C 0:30

Zusatz Home
4 Funktion 5 дополнительная начальная
6 функция позиция

Программы термообработки «автоповар», разработанная шеф-поварами МКН, имеет решающее преимущество: они могут варьироваться и сохраняться в соответствующих категориях согласно вашим индивидуальным идеям и пожеланиям.

Включите печь с помощью кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» и нажмите кнопку «автоповар»:

- На нижнем дисплее отображаются пиктограммы отдельных групп программ. Выбранная группа программ выделяется прямоугольной рамкой.

Группа программ		
1	Мясо	Бифштекс, жареная свинина
2	Птица	Курица, индейка
3	Рыба	Филе морского окуня, форель
4	Овощи, гарнир	Морковь, грибы, картофель
5	Поваренная книга	Содержит программы всех групп программ
6	Выпечка	Хлеб, круассаны
7	Термообработка ночью / длительная термообработка	Термообработка температуры в толще продукта / термообработка при низкой температуре
8	Мой особый повар	Индивидуальные программы
9	Улучшение	Блюда на подносах, банкет

- На верхнем дисплее отображается в виде текста выбранная группа программ.

Поворачивая ручку комбинированной ручки управления (вправо/влево), выбрать группу программ и открыть нажатием.

- Высвечивается первая программа термообработки по алфавитному списку.

Нажатием левой кнопки выбора можно вызвать список **последних использованных программ**.

Пролистывайте список с помощью комбинированной ручки управления и вызывайте нажатием программу.

- На дисплее отображается следующее:

1. Название программы термообработки.
2. Количество шагов программы.
3. Какой шаг программы отображается.
4. Способ термообработки данного шага программы.
5. Температура (номинальная) шага программы.
6. Время или температура в толще продукта (здесь: время) шага программы.

- Предварительный нагрев** Мы рекомендуем для достижения оптимальных результатов термообработки использовать ручку «Ready2Cook» (стр. 38).
- Различные поваренные книги** Можно выбирать различные поваренные книги (стр. 36).
- Положение рамки выбора** Положение рамки выбора можно регулировать нажатием кнопки «автоповар» (стр. 36).

Собственные рецепты

Создание собственных рецептов

Ханс Дампф Голд может запоминать 350 программ. Чтобы вводить собственные рецепты в поваренную книгу, существует две возможности.

1. Скопировать программу из поваренной книги, изменить по желанию отдельные шаги программы и сохранить в поваренной книге под новым названием.
2. Создать шаги программы и сохранить в поваренной книге. При этом неважно, сохраните ли вы сначала введенную программу или сначала запустите и затем сохраните.

Копирование программы термообработки

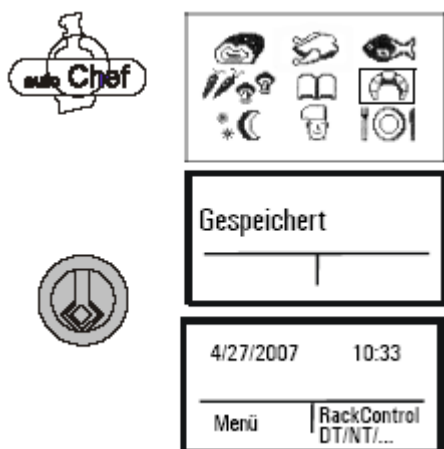
Нажмите кнопку «автоповар» и выберите с помощью комбинированной ручки управления категорию программы термообработки.



- Выберите программу термообработки из списка с помощью комбинированной ручки управления.
- После нажатия комбинированной ручки управления на дисплее отображается название программы термообработки, количество шагов программы и относящиеся к ним значения температуры и времени.
- Настройте значения температура и времени с помощью комбинированной ручки управления и в случае необходимости добавьте шаги в программе. Звездочка рядом с названием программы показывает, что изначальная программа была изменена.
- Путем нажатия и удерживания кнопки «автоповар» программа будет скопирована и на дисплее отобразится название старой программы.
- Введите и сохраните с помощью комбинированной ручки управления название новой программы.

Сохранение измененной программы

Посредством нажатия и удерживания кнопки «автоповар» новая программа сохраняется.

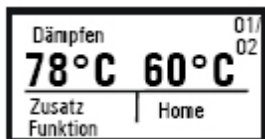


- На дисплее отображается обзор категорий.
- Выберите категорию и нажмите на комбинированную ручку управления. На 5 секунд появится сообщение «сохранено». После этого на дисплее снова появится рамка включения.

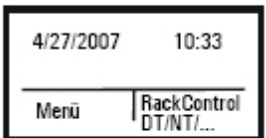
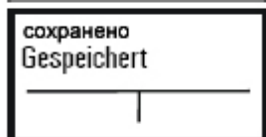
Дублированная программа всегда сохраняется под новым названием.

Внесение рецепта в поваренную книгу

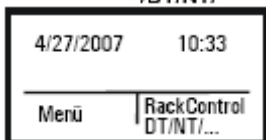
Вот описание создания и сохранения двухшаговой программы на основе примера.



дополнительная начальная функция позиция



меню управление полками /DT/NT/



Пример: запеченный окорок

1. Ввести пропаривание с измерением температуры в толще продукта согласно пункту «пропаривание».
2. Температура камеры термообработки: 78°C; температура в толще продукта: 60°C.
3. Ввести горячий воздух с измерением температуры в толще продукта согласно пункту «термообработка с горячим воздухом».
4. Температура камеры термообработки: 180°C; температура в толще продукта: 65°C.
5. Нажать и удерживать кнопку «автоповар» 4 секунды. На дисплее появится надпись «Ввести название программы термообработки».
6. Выберите букву с помощью комбинированной ручки управления и введите ее с помощью нажатия. Для переключения на прописные буквы или служебные знаки нажмите левую кнопку выбора. Для корректировки нажмите правую кнопку выбора и направьте курсор на корректируемую букву. Затем введите нужную букву с помощью комбинированной ручки управления.
7. Нажатием и удержанием кнопки «автоповар» сохраняется новая программа термообработки.

На дисплее появится обзор категорий.

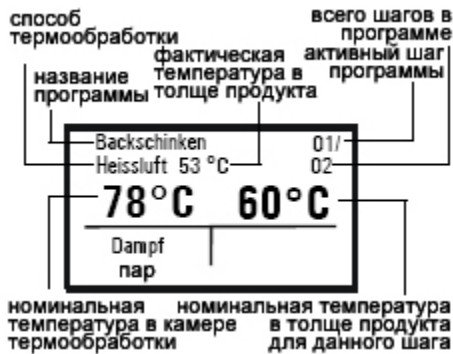
Выберите категорию и нажмите на комбинированную ручку управления. На 5 секунд появится сообщение «сохранено».

Примечание: самостоятельно созданные программы остаются при переключении поваренной книги (см. пункт 35).

Блокирование/разблокирование поваренной книги

В пункте меню «Настройки» существует возможность заблокировать поваренную книгу. Тогда невозможно больше менять, писать или стирать программы поваренной книги. В пункте меню «Настройки» поваренная книга может обозначаться как заблокированная или свободная от блокировок.

Запуск выбранной программы



Программа запускается с помощью кнопки «запуск/остановка», кнопки «предварительный нагрев» или кнопки «предварительная установка времени». В показаниях появляется название программы («Запеченный окорок») и способ термообработки («Пропаривание») для первого шага термообработки.

Изменения в ходе работы программы



Значения отдельных шагов термообработки можно еще изменить уже во время работы программы. Если делается изменение, перед названием программы возникает звездочка. Изменения во время работы программы действуют лишь в отношении текущей программы, но не принимаются первоначальной программой! При повторном запуске данные изменения не действуют, и программа работает с первоначальными значениями.

Последняя программа термообработки



В меню «Настройки» можно активизировать функцию «Последняя программа термообработки». При нажатии левой кнопки выбора в меню программы термообработки появляется до десяти последних использованных программ термообработки данной категории.

Пропаривание

Выбор температуры



С помощью программы «Пропаривание» можно готовить, пропаривать, бланшировать и консервировать.

Включите комбинированную печь с помощью кнопки «вкл./выкл.». Нажмите на кнопку выбора «пропаривание»: на дисплее появится 100°C и 0:00.

Настройте мерцающее показание температуры с помощью комбинированной ручки управления и выберите нажатием:

Мягкое пропаривание: от 30°C до 99°C

Пропаривание: 100°C

Экспресс-пропаривание: от 101°C до 130°C.

Выбор времени

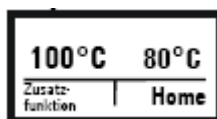


Выберите с помощью комбинированной ручки управления показания времени. Затем настройте **время** и подтвердите.

Настройка времени: от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.

Непрерывная работа: при показании времени «0:00» повернуть комбинированную ручку управления влево и удерживать в течение 3 секунд: показание времени сменится на «---» для непрерывной работы.

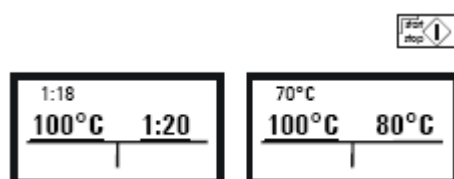
Выбор температуры в толще продукта



После настройки температуры пропаривания с помощью двойного кратковременного нажатия на комбинированную ручку управления настройте нужную температуру в толще продукта (номинальную температуру в толще продукта) и подтвердите.

Примечание: если перед введением конечной температуры в толще продукта было введено время термообработки, то система управления его проигнорирует, так как приоритет всегда имеет температура в толще продукта.

Запуск пропаривания



Нажать кнопку «запуск/остановка»: запустится пропаривание. На дисплее появится выбранная температура пропаривания и выбранное время термообработки или требуемая температуры в толще продукта. Над показанием температуры появится оставшееся время работы (при непрерывной работе – «--») или фактическая температура в толще продукта.

Индикация фактической температуры



Во время пропаривания путем нажатия и удержания кнопки температуры термообработки можно на 8 секунд вызвать появление текущей температуры (фактической температуры). После этого снова появится номинальная температура

Изменения в ходе пропаривания



Во время пропаривания можно изменить время, температуру или температуру в толще продукта. Нужно нажать соответствующую кнопку выбора и изменить значения с помощью комбинированной ручки управления.

Окончание пропаривания



По истечении времени термообработки или при достижении требуемой температуры в толще продукта звуковой сигнал сообщает об окончании программы. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки «запуск/остановка» или открытием двери печи.

Комбинированное пропаривание

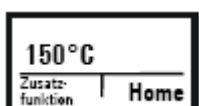
«Комбинированное пропаривание» особенно подходит для жарки больших кусков мяса и для выпечки.

Выбор температуры



Включите комбинированную печь с помощью кнопки «вкл./выкл.». Нажмите на кнопку выбора «комбинированное пропаривание»: на дисплее появится 150°C и 0:00. Настройте мерцающее показание температуры с помощью комбинированной ручки управления и выберите нажатием: Настройка температуры: от 30°C до 250°C.

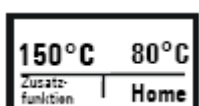
Выбор времени



Выберите с помощью комбинированной ручки управления время и настройте его. Настройка времени: от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.

Непрерывная работа: при показании времени «0:00» повернуть комбинированную ручку управления влево и удерживать в течение 3 секунд: показание времени сменится на «---» для непрерывной работы.

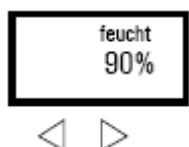
Выбор температуры в толще продукта



После настройки температуры комбинированного пропаривания с помощью двойного нажатия на комбинированную ручку управления настройте номинальную температуру в толще продукта.

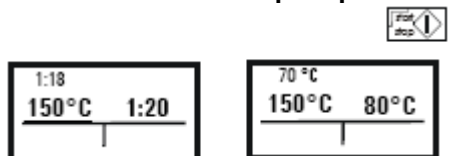
Примечание: если перед введением конечной температуры в толще продукта было введено время термообработки, то система управления его проигнорирует, так как приоритет всегда имеет температура в толще продукта.

Выбор количества пара



Количество пара от 0 до 100% настраивается с помощью кнопки настройки 10-процентными шагами. После включения на дисплее появится стандартная настройка – 90%.

Запуск комбинированного пропаривания



Нажать кнопку «запуск/остановка»: запустится пропаривание. На дисплее появится выбранная температура пропаривания и выбранное время термообработки или требуемая температуры в толще продукта. Над показанием температуры появится оставшееся время работы (при непрерывной работе – «---») или фактическая температура в толще продукта.

Индикация фактической температуры



Путем нажатия и удержания кнопки температуры термообработки можно вызвать появление фактической температуры.

Изменение комбинированного пропаривания



Во время комбинированного пропаривания можно изменить значения с помощью кнопки выбора времени, температуры или температуры в толще продукта и с помощью комбинированной ручки управления.

Окончание комбинированного пропаривания



По истечении времени термообработки или при достижении требуемой температуры в толще продукта звуковой сигнал и мигающее освещение камеры термообработки сообщают об окончании программы. Отключить звуковой сигнал и мигание можно нажатием кнопки «запуск/остановка» или открытием двери печи.

Горячий воздух

Термообработка с «Горячим воздухом» особенно подходит для продуктов, которым не требуется влажность.

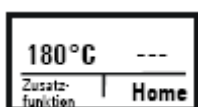
Выбор температуры



Включите комбинированную печь с помощью кнопки «вкл./выкл.». Нажмите на кнопку выбора «горячий воздух»: на дисплее появится 150°C и 0:00.

Настройте мерцающее показание температуры с помощью комбинированной ручки управления и выберите нажатием: Настройка температуры: от 30°C до 250°C.

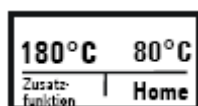
Выбор времени



Настройте с помощью комбинированной ручки управления время от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.

Непрерывная работа: при показании времени «0:00» повернуть комбинированную ручку управления влево и удерживать в течение 3 секунд: показание времени сменится на «---» для непрерывной работы.

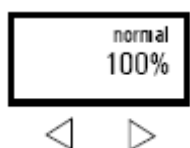
Выбор температуры в толще продукта



После настройки температуры горячего воздуха с помощью двойного нажатия на комбинированную ручку управления настройте требуемую (номинальную) температуру в толще продукта.

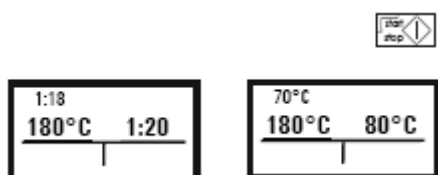
Примечание: если перед введением конечной температуры в толще продукта было введено время термообработки, то система управления его проигнорирует, так как приоритет всегда имеет температура в толще продукта.

Выбор количества пара



При работе с продуктами с высоким содержанием влаги может быть достигнуто соответствующее обезвоживание камеры термообработки посредством настройки количества пара на значение ниже 100%. Избыточный пар будет вытягиваться из камеры термообработки, конденсироваться и выводиться. Количество пара от 0 до 100% настраивается с помощью кнопки настройки 10-процентными шагами. При настройке 100% влажность камеры термообработки, в зависимости от продукта и его количества, может достигать 100%.

Запуск термообработки горячим воздухом



Нажать кнопку «запуск/остановка»: запустится пропаривание. На дисплее появится **выбранная температура горячего воздуха** и **выбранное время термообработки** или **требуемая температуры в толще продукта**. Над показанием температуры появится **оставшееся время работы** (при непрерывной работе – «---») или фактическая температура в толще продукта.

Индикация фактической температуры



Путем нажатия и удержания кнопки «температура термообработки» можно вызвать появление фактической температуры.

Изменение термообработки горячим воздухом



Во время термообработки горячим воздухом можно изменить значения с помощью кнопки выбора времени, температуры или температуры в толще продукта и с помощью комбинированной ручки управления.

Окончание термообработки горячим воздухом



По истечении времени термообработки или при достижении требуемой температуры в толще продукта появляется звуковой сигнал сообщает об окончании программы. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки «запуск/остановка» или открытием двери печи.

Улучшение (восстановление)

Программа «Улучшение» позволяет восстанавливать блюда на тарелках или подносах без потери качества. При этом способе эксплуатации особые настройки у нагнетателя циркулирующего воздуха

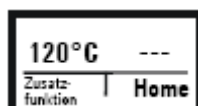
Вместимость тарелок при восстановлении			
Размер Ханс Дампф	На выдвижном грохоте 1/1GN		На стеллажной подставке
	Диаметр тарелки		
	26 см	28 см	32 см
6.1/6.2	30	24	22
10.1/10.2	50	40	40
20.1	100	80	80
20.2	120	120	80

Выбор температуры



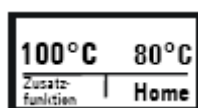
Включите комбинированную печь с помощью кнопки «вкл./выкл.». Нажмите на кнопку выбора «восстановление»: на дисплее появится 120°C и 0:00. Настройте мерцающее показание температуры с помощью комбинированной ручки управления и выберите нажатием:
Настройка температуры: 30°C - 250°C.

Выбор времени



Настройте с помощью комбинированной ручки управления время от 1 мин. до 9 ч. 59 мин.
Непрерывная работа: при показании времени «0:00» повернуть комбинированную ручку управления влево и удерживать в течение 3 секунд: показание времени сменится на «---» для непрерывной работы.

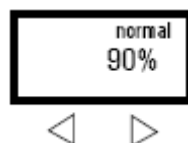
Выбор температуры в толще продукта



После настройки температуры камеры термообработки с помощью нажатия на комбинированную ручку управления настройте требуемую (номинальную) температуру в толще продукта.

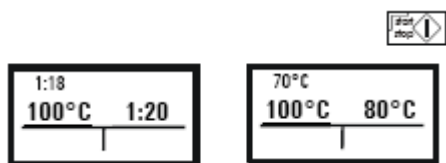
Примечание: если перед введением конечной температуры в толще продукта было введено время термообработки, то система управления его проигнорирует, так как приоритет всегда имеет температура в толще продукта.

Выбор количества пара



Количество пара от 0 до 100% настраивается с помощью кнопки настройки 10-процентными шагами. Во время включения на дисплее появится стандартная настройка – 90%.

Запуск восстановления



Нажать кнопку «запуск/остановка»: запустится пропаривание. На дисплее появится выбранная температура горячего воздуха и выбранное время термообработки или требуемая температуры в толще продукта. Над показанием температуры появится оставшееся время работы (при непрерывной работе – «---») или фактическая температура в толще продукта.

Индикация фактической температуры



Путем нажатия и удержания кнопки температуры термообработки можно вызвать появление фактической температуры камеры термообработки и температуры в толще продукта.

Изменение восстановления



Во время термообработки горячим воздухом можно изменить значения с помощью кнопки выбора времени, температуры или температуры в толще продукта и с помощью комбинированной ручки управления.

Окончание восстановления



По истечении времени термообработки или при достижении требуемой температуры в толще продукта звуковой сигнал и мигание освещения камеры термообработки сообщают об окончании программы. Время звучания сигнала и мигания освещения настраивается. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки «запуск/остановка» или открытием двери печи.

Измерение температуры в толще продукта

Измерение температуры в толще продукта особенно рекомендуется производить при термообработке во время длительной жарки.

Измерение температуры в толще продукта при каком процессе термообработки?

Измерение температуры в толще продукта при каком процессе термообработки?

При термообработке с помощью Ханс Дампф во всех процессах термообработки может применяться измерение температуры в толще продукта (ИТТП). С помощью датчика, вводимого в толщу продукта термообработки, измеряется температура и сравнивается с требуемой (выбранной) температурой в толще продукта. Как только достигается нужная температура в толще продукта, отключается подача энергии и воды в печи.

Преимущества этого следующие:

- Уменьшение потребления энергии и воды
- Предотвращение чрезмерно длительной термообработки
- Уменьшение потери веса продукта термообработки

MKN рекомендует использовать ИТТП, по возможности, во всех процессах термообработки.

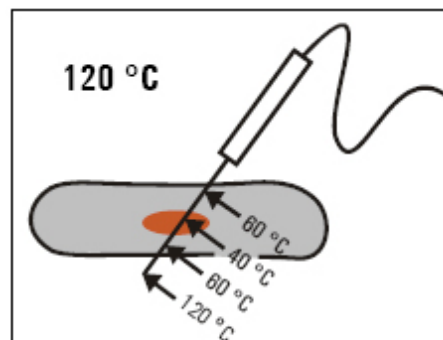


Для гарантированного достижения номинальной температуры ее следует настраиваться как минимум на 5°C выше номинального значения.

Конструкция датчиков температуры в толще продукта

В серийном производстве Ханс Дампф Голд оснащается четырехточечным датчиком температуры в толще продукта.

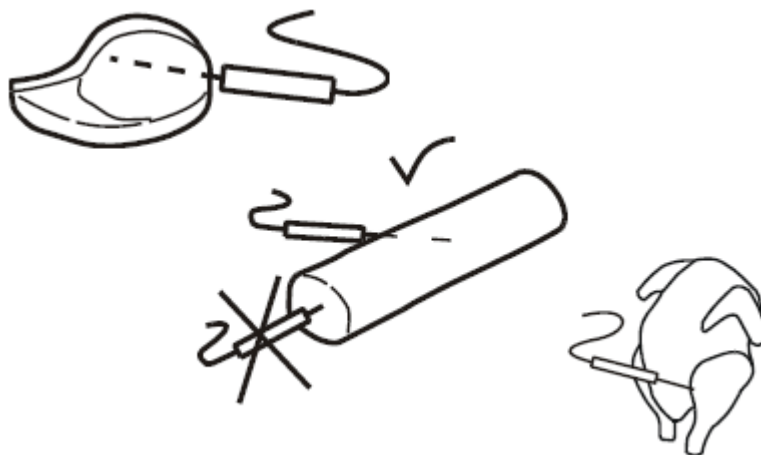
Кончик четырехточечного датчика располагается немного в стороне от толщи продукта (что на практике имеет место в большинстве случаев), так как измерение производится в четырех точках и в качестве опорного значения для управления термообработкой берется самая холодная точка замера.



Температуры датчика при 120°C в камере термообработки (пример)

При термообработке нескольких кусков датчик температуры в толще продукта всегда размещается **посередине камеры термообработки** (на среднем уровне вставки).

Вставление в **продукт термообработки** всегда должно происходить в месте с наибольшей массой. В случае жарки с костями – например, при приготовлении отбивной котлеты – нужно втыкать прямо рядом с костью (изолировать кость).



В случае продолговатой продукции – например, при приготовлении кассельских кишок – датчик следует вставлять поперечным образом. Если втыкать продольно, при нарезке в продукте будет оставаться отверстие.

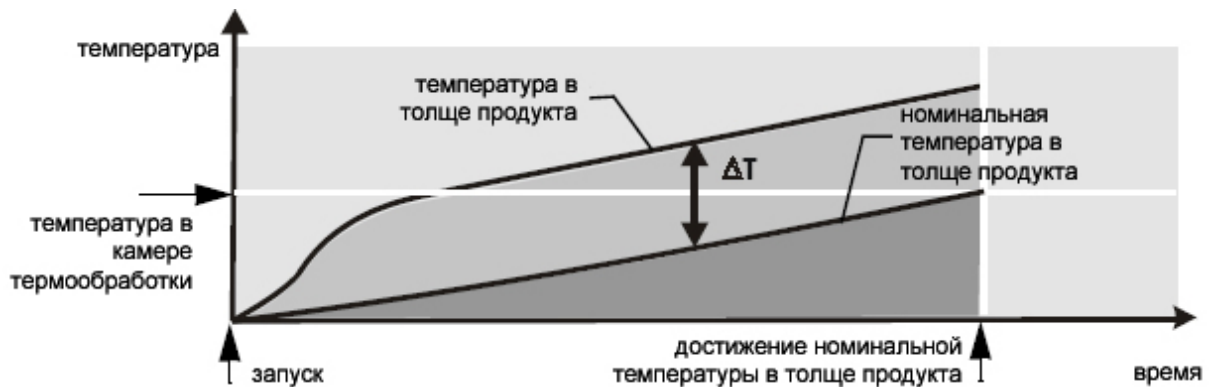
В случае птицы (другое распределение массы) - как, например, при приготовлении цыпленка – датчик следует втыкать с внутренней стороны бедра. Датчик нужно всегда втыкать полностью, иначе возможны ошибки в измерениях.

Термообработка «Дельта-Т»

При термообработке «Дельта-Т» нужно применять измерение температуры в толще продукта, так как в этой программе термообработки температура камеры термообработки повышается в зависимости от фактической температуры в толще продукта. Температура камеры термообработки при этом всегда выше фактической температуры на значение выбранной температуры «Дельта-Т».

Для термообработки «Дельта-Т» действует общая формула:

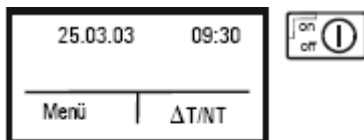
Фактическая температуры в толще продукта + температура «Дельта-Т» = температура в камере термообработки



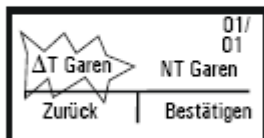
Выбор термообработки «Дельта-Т»

Включите печь с помощью кнопки вкл/выкл.

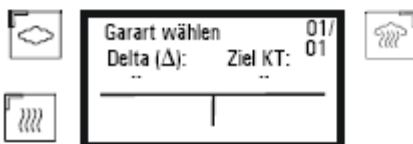
Выберите с помощью левой сенсорной кнопки « ΔT /NT».



Из показаний «Термообработка ΔT » и «Термообработка при низкой температуре» замигает «Термообработка ΔT ».

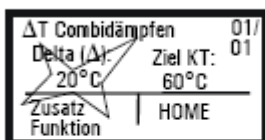


Нажатием кнопки «горячий воздух», «пропаривание» или «комбинированное пропаривание» выберите способ термообработки: выбранная кнопка загорится.

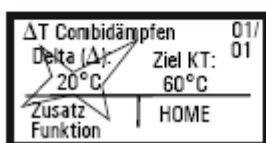


На дисплее появится выбранный способ термообработки, предварительно установленная температура ΔT (20°C) и предварительно установленная целевая температура в толще продукта (60°C). Замигает температура ΔT .

С помощью комбинированной ручки управления настройте температуру ΔT и подтвердите нажатием.



Настройте с помощью комбинированной ручки управления мигающую целевую температуру в толще продукта.



Способ термообработки	Dt	Целевая температура в толще продукта
Горячий воздух	1-201°C	41-99°C
Пропаривание	1-31°C	
Комбинированное пропаривание	1-151°C	

**Запуск термообработки
«Дельта-Т»**



Индикация фактической температуры



Чтобы вызвать показание текущей температуры в камере термообработки и в толще продукта (фактической температуры) нажмите кнопку выбора «температуры в камере термообработки» или «температура в толще продукта».

**Окончание термообработки
«Дельта-Т»**



По достижении нужной температуры в толще продукта включается звуковой сигнал. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки «запуск/остановка» или открытием двери печи.

**Указания по термообработке
«Дельта-Т»**

Чем выше температура «Дельта-Т», тем больше потеря веса, но и тем интенсивнее подрумянивание. Чтобы время термообработки не было слишком большим, значение для «Дельта-Т» должно составлять как минимум 10°C. Данный способ термообработки позволяет эффективнее использовать время работы. Используйте для этого предварительную установку времени запуска.

Большие куски для жарки	DT	Температура в толще продукта
Ростбиф	50 – 55°C	48 – 58°C
Говяжье филе	50 – 60°C	50 – 60°C
Жаркое из телятины	50 – 70°C	78°C
Свиной зашеек	50 – 70°C	78°C
Вареный окорок	50 – 60°C	78°C

Дальнейшие рекомендации по термообработке «Дельта-Т» см. в главе «Практические подсказки».

Термообработка при низких температурах

Здесь термообработка происходит в диапазоне температур от 60 до 100°C. Преимущества этого следующие:

- Уменьшение усушки
- Более равномерная термообработка
- Уменьшение образования корки

Термообработка при низких температурах включает в себя фазу термообработки и фазу поддержания в горячем состоянии. Термообработку при низких температурах можно проводить двумя методами.

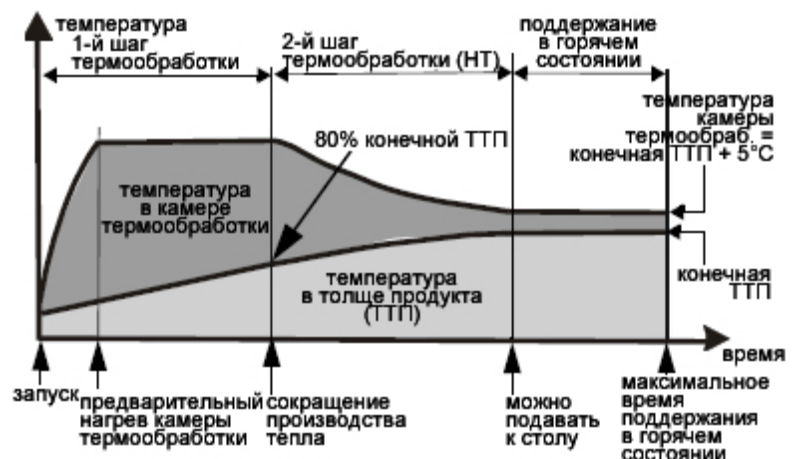
Термообработка при низких температурах без ИТПП

В первом методе температура камеры термообработки устанавливается примерно на 5°C выше желаемой конечной температуры в толще продукта. Небольшая разница в температуре достаточна для термообработки при низких температурах.

Если нужна хрустящая корка, то нужно включить дополнительную шаг термообработки, поджарив продукт предварительно при высокой температуре.

Термообработка при низких температурах с ИТПП

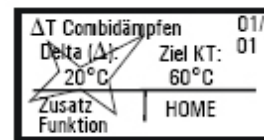
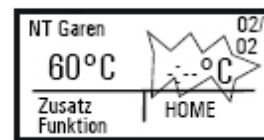
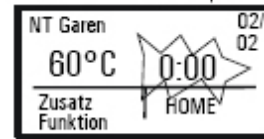
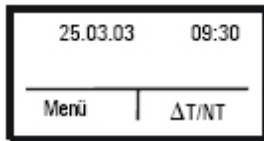
Если измерение температуры в толще продукта (ИТПП) используется, то происходит автоматическое переключение с первого шага термообработки на фазу поддержания в горячем состоянии при достижении 80% конечной ТТП (см. график). Для первого шага термообработки подходят комбинированное пропаривание и горячий воздух.



Примечание: если разница между температурой камеры термообработки и температурой в толще продукта составляет менее 5°C, то конечная ТТП может быть не достигнута.

Материал для термообработки	Конечная температура в толще продукта (температура в период выдержки)	Нужная температура в камере термообработки	Шаги программы
Ростбиф	55°C	60°C	1. Горячий воздух 2. Термообработка при НТ
Жаркое из свинины	75°C	80°C	
Жаркое из телятины	70°C	75°C	
Жаркое из баранины	75°C	80°C	

Настройка термообработки при низких температурах



Перед термообработкой при НТ введите первый шаг программы – «Горячий воздух», «Пропаривание», «Комбинированное пропаривание» или «Восстановление» (см. главу «Ввод нескольких шагов программы»).

С помощью правой сенсорной кнопки выберите «ΔT/NT».

На дисплее появится «Термообработка ΔT» и «Термообработка NT», «Термообработка ΔT» будет мигать.

Выберите с помощью комбинированной ручки управления «Термообработку NT» и подтвердите нажатием.

Появится мигающая индикация предварительно установленной температуры в камере термообработки (60°C). Настройте температуру с помощью комбинированной ручки управления (30-120°C) и подтвердите нажатием.

Индикация сменится на показание времени. Мигает время термообработки при НТ – «0:00». Настройте время термообработки с помощью комбинированной ручки управления и повторным нажатием смените его на ввод температуры в толще продукта.

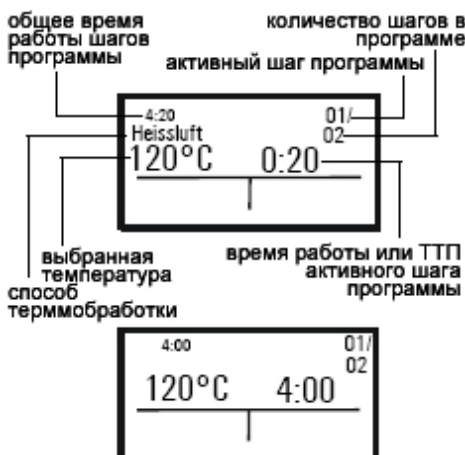
Появится мигающее показание температуры. Отрегулируйте с помощью комбинированной ручки управления конечную температуру в толще продукта (40-99°C).

Примечание: если перед введением конечной температуры в толще продукта было введено время термообработки, то система управления его проигнорирует, так как приоритет всегда имеет температура в толще продукта.

После введения температуры в толще продукта нажмите на комбинированную ручку управления, чтобы ввести следующий шаг программы. После двойного нажатия показания вернуться к первому шагу программы.

Запуск термообработки при низких температурах

Программа запускается кнопкой «запуск/остановка». На дисплее появится температура и время для текущего шага программы.



Увлажнение

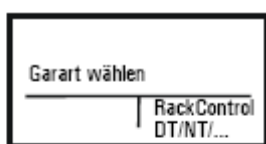
Для выпечки мелких изделий из теста, требующих большого количества пара, может использоваться способ термообработки «Увлажнение».



**Если температуры камеры термообработки выше 130°C, то увлажнение не проводится!
В случае необходимости охладить камеру термообработки до температуры ниже 130°C с помощью «Ready2Cook».**

Выбор увлажнения

Включите устройство кнопкой «ВКЛ/ВЫКЛ». Загорится светодиод.

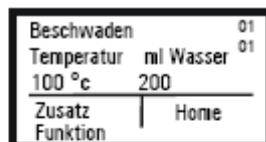


Вызовите меню правой кнопкой выбора.

Пролистайте программы комбинированной ручкой управления до «Увлажнения».

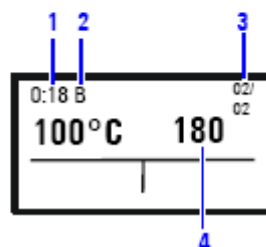


Замигает пункт меню «Увлажнение».



Нажмите на комбинированную ручку управления или правую кнопку выбора (ввод) и настройте с помощью комбинированной ручки управления температуру (30-130°C) и количество воды (0-5000 мл).

Для ввода следующего шага программы нажмите на комбинированную ручку управления или запустите программу кнопкой «ЗАПУСК/ОСТАНОВКА» или «Ready2Cook».



Во время работы программы на дисплее появляется следующее:

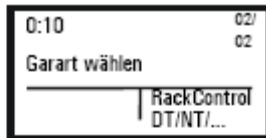
1. Оставшееся время всех шагов программы.
2. Способ термообработки B = увлажнение.
3. Какой по счету шаг программы активен.
4. Оставшееся количество воды (мл).

Нерабочее время

Режим термообработки «Нерабочее время» позволяет сделать паузу в работе (NOP).

Выбор нерабочего времени

Включите устройство кнопкой «ВКЛ/ВЫКЛ».



Загорится светодиод.

Вызовите меню правой кнопкой выбора.

Пролистайте программы комбинированной ручкой управления до «Нерабочего времени».



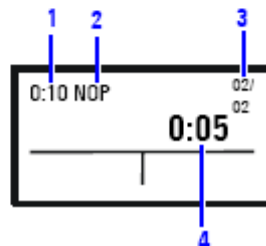
Замигает пункт меню «Нерабочее время».

Нажмите на комбинированную ручку управления или правую кнопку выбора и выберите пункт меню.



Настройте с помощью комбинированной ручки управления нерабочее время (минуты).

Нажмите на комбинированную ручку управления для ввода следующего шага программы.



Для запуска программы нажмите на кнопку «ЗАПУСК/ОСТАНОВКА».

Во время работы шага программы «Нерабочее время» на дисплее появляется следующее:

1. Оставшееся время всех шагов программы.
2. NOP = No Operation = Нерабочее время.
3. Какой по счету шаг программы активен.
4. Оставшееся время работы активного шага программы.

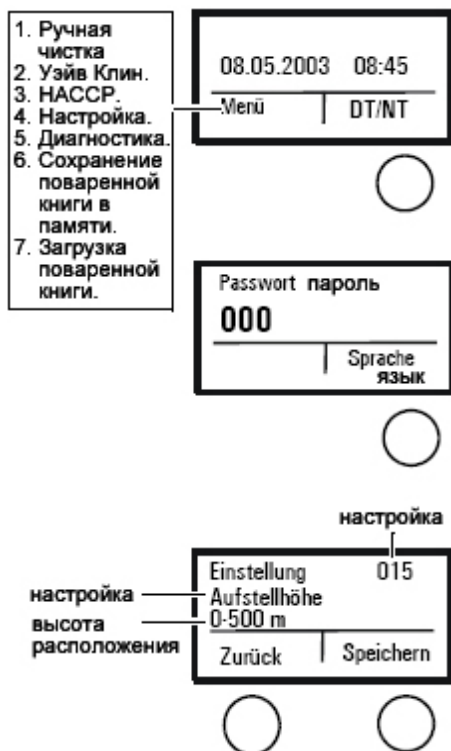
Изменение настроек

Стандартные настройки

Электроника Ханс Дампф настроена на стандартные значения при поставке. Эти значения можно в определенных границах изменять для удовлетворения индивидуальных потребностей.

Вызов меню с настройками

Чтобы добраться до меню настроек, после включения выберите меню нажатием левой кнопки выбора.



Затем с помощью комбинированной ручки управления выберите «4. Настройка».

На дисплее появится «Пароль» и «000». Затем выберите с помощью правой кнопки выбора язык показаний, введите с помощью комбинированной ручки управления пароль «111» и сделайте подтверждение с помощью комбинированной ручки управления. Затем нажмите кнопку «ЗАПУСК/ОСТАНОВКА».

На дисплее появится первый параметр, «Астрономическое время/дата», и номер параметра – «000». С помощью комбинированной ручки управления можно просматривать список параметров (см. таблицу внизу).

Нажатие на ручку комбинированного управления вызовет появление на дисплее выбранного параметра, номера параметра и значения предустановки (стандартное). Настройте с помощью комбинированной ручки управления новое значение и подтвердите его нажатием на кнопку выбора «сохранить».

При просмотре списка настроек показания на дисплее снова изменятся.

Выберите следующий параметр с помощью комбинированной ручки управления или нажатием на кнопку выбора «назад» вернитесь к начальным показаниям.

Параметр	Номер	Значение предустановки	Зона настройки	Объяснение
Астрономическое время/дата	000	Местное время потребителя	Время/дата	Автоматическое переключение летнего/зимнего времени. Формат данных см. в параметре 44.
Освещение мигает	023	Включение	Включение/выключение	Включение означает, что в конце термообработки в дополнение к акустическому сигналу мигает освещение. Продолжительность мигания соответствует продолжительности акустического сигнала. Значит, когда акустический сигнал настроен на «0», освещение не мигает (даже если мигание включено).
Коэффициент предварительного нагрева	082	15	0-30%	При полной загрузке с большой массой (мясо для жаркого, буханки хлеба) коэффициент предварительного нагрева повышается, чтобы не происходило слишком резкого падения температуры.
Количество воды для техобслуживания, л	076	0	0-90000 л порциями по 100 л	Для внешних устройств водоподготовки, только для подсоединения к мягкой воде. Кнопкой «считано» подтвердите прием запроса на техобслуживание. До техобслуживания и заключительного нажатия кнопки «исполнено» запрос на техобслуживание будет повторяться.
Формат данных	144	ТТ.ММ.ЈЈЈЈ	ТТ.ММ.ЈЈЈЈ ЈЈЈЈ/ММ/ТТ ММ/ТТ/ЈЈЈЈ	ТТ = день ММ = месяц ЈЈЈЈ = год
Показание температуры	006	в °C	°C/°F	Показание температуры в °F не привязано к английскому варианту текста на дисплее.
Поваренная книга	097	Не заблокирована	Не заблокирована	Можно изменять, стирать или сохранять программы в поваренной книге.
			Заблокирована	Невозможно изменять, стирать или сохранять программы в поваренной книге. Однако возможны изменения во время процесса термообработки.
			Полностью заблокирована	Невозможны изменения в поваренной книге или во время процесса термообработки.
Предварительная установка времени работы вентилятора	032	Выключена	Выключена/Включена	При установке «Включена» запускается цикл работы вентилятора, с тем чтобы охлаждать камеру термообработки с помощью блока льда в нижнем отсеке. Для этого нужно поместить контейнер с отверстиями в закрытый контейнер, залить в него около 4 л питьевой воды и позволить ей замерзнуть. Поместить блок льда в контейнер с отверстиями на нижний уровень. Благодаря этому может поддерживаться температура 14°C до 6 часов.
Удаление пара	024	Нормальное	Минимальное - Максимальное	Настройка «Минимальное»: минимальное потребление воды, но более высокая температура конденсата и большее количество отработавшего пара. «Максимальное»: максимальное потребление воды, но низкая температура конденсата и небольшое количество отработавшего пара.
Время вн. короба (сек.)	083	60	0 - 600	В конце программы может быть включен внешний отводящий короб.

Параметр	Номер	Значение предустановки	Зона настройки	Объяснение
Время акустического сигнала (сек.)	084	20	0 - 180	0 = акустический сигнал выключен. Дополнительно к акустическому сигналу можно включить мигание кнопки запуск/остановка (параметр 023).
Высота установки	015	0 – 500 м	0 – 500 м; 500 – 1000 м; 1000 – 1500 м; > 1500 м	Справиться о высоте установки (над нормальным нулем) на ближайшей метеорологической станции. При неизвестной высоте установки настроить 0 – 500 м.
Пароль	096	111	000-500	Здесь можно настраивать свои пароли.
Температура пропаривания	235	100°C	30 – 130 °C	Можно настраивать температуры предустановки в зависимости от процессов термообработки в данных границах.
Температура Combi	236	130°C	30 – 250 °C	
Температура горячего воздуха	237	180°C	30 – 300 °C	
Температура восстановления	238	120°C	30 – 180 °C	
Температура термообработки при НТ	239	60°C	60 – 100 °C	
Температура термообработки «Дельта-Т»	240	20°C	1 – 100 °C	
Температура «Дельта-Т» в толще	241	60°C	30 – 99 °C	
История поваренной книги	242	0	0 - 10	«История» позволяет выводить на дисплей и заново запускать последние использованные программы (макс. 10).
Стандартная категория	397	Поваренная книга	Мясо, птица, рыба, овощи, гарнир, выпечка, термообработка в ночное время / в течение длительного времени, «Мой специальный повар»; восстановление	
Направление прокрутки	225	Нормальное	Нормальное/обратное	Направление комбинированной ручки управления в меню и поваренной книге можно корректировать согласно индивидуальным пожеланиям.
Номер поваренной книги	403	2	0 Только самостоятельно созданные программы термообработки. 1 немецкая; 2 английская (Великобритания); 3 итальянская; 4 французская; 5 голландская; 6 испанская; 7 польская; 8 датская; 9 русская; 10 чешская; 11 литовская; 12 латышская; 13 китайская GB (Китай); 14 китайская Big5 (Тайвань); 15 корейская; 16 иврит; 17 словенская; 18 хорватская; 19 венгерская; 21 шведская; 22 турецкая; 23 греческая; 30 немецкая (Австрия); 31 немецкая (Швейцария); 32 английская (Азия); 100 английская SC Penny Penny; 120 корейская (донгву)	С помощью переключения поваренных книг можно загружать различные поваренные книги, специфические для разных стран. Этим способом можно также восстанавливать стертые программы автоповара. Для этого нужно выбрать номер поваренной книги и сохранить. После переключения поваренной книги нажать «сохранить». До 5 минут на дисплее будет оставаться надпись «Обработка данных». Созданные на устройстве программы термообработки при переключении остаются сохраненными.

Прочие функции

Ханс Дампф предлагает вам прочие функции, делая возможным оптимизацию.

Предварительная установка времени запуска

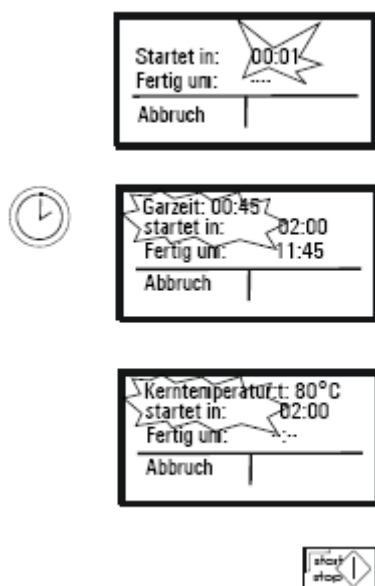
С помощью предварительной установки времени запуска можно настроить время ожидания до запуска программы.



При применении предварительной установки времени в камере термообработки могут возникать температуры, весьма способствующие росту вредных микроорганизмов на продуктах термообработки. Возможна порча продукции.

Возможность применения предварительной установки времени всегда должна проверяться предварительно. По мере истечения времени ожидания на дисплее появляется температура камеры термообработки.

Настройка предварительной установки времени запуска



1. Ввести или выбрать программу термообработки.
2. Нажать и удерживать кнопку выбора «время термообработки». На дисплее появится мигающая надпись «начинается в: 00:01». Введите с помощью комбинированной ручки управления время.
 - Если после времени ожидания следует программа термообработки, которая работает исключительно с временем термообработки, достигается время завершения и появляется в поле «заканчивается в:».
 - Если следует программа термообработки с измерением температуры в толще продукта, то появляется только максимальное номинальное значение температуры в толще продукта.
3. Запустите время ожидания с помощью кнопки «запуск/остановка» или путем нажатия на комбинированную ручку управления. Освещение во время предварительной установки времени выключается.
4. По истечении времени ожидается настроенная программа термообработки запускается автоматически.

Прерывание предварительной установки времени запуска

Предварительная установка времени запуска прерывается и стирается левой кнопкой выбора.

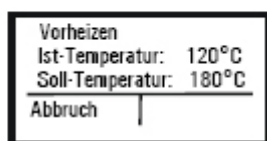
Примечание

С тем чтобы избежать нехватки приготовленной продукции, можно подготавливать продукты как обычно, загружать в Ханс Дампф и выбирать желаемую программу термообработки задолго до начала процесса термообработки. Возможное исчезновение питания в течение времени ожидания не изменяет время запуска программы термообработки.

Готовность (Ready2Cook) (предварительный нагрев)

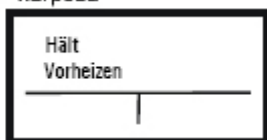
Многие программы (например, выпечка) требуют правильной температуры запуска. С помощью программы предварительного нагрева камера термообработки может быть нагрета до 275°C. Камера термообработки доводится до нужной температуры предварительного нагрева независимо от исходной температуры.

Запуск предварительного нагрева



прерывание

остановка предварительного нагрева



Нажмите и отпустите кнопку предварительного нагрева: **Ханс Дампф** нагреется на 15% повышенную температуру камеры термообработки первого шага программы. Эта прибавка может быть изменена, как это описано в главе «Изменение настроек».

Нажмите и удерживайте (мин. 3 секунды) кнопку предварительного нагрева: **Ханс Дампф** всегда будет нагреваться до 275°C, независимо от программы термообработки.

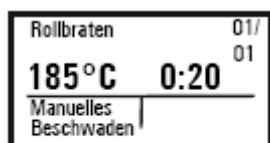
По достижении температуры предварительного нагрева включится звуковой сигнал и появится сообщение о том, что температура предварительного нагрева достигнута.

Загрузите устройство и закройте дверь: программа автоматически запустится.

Ready2Cook невозможно ввести и зафиксировать в программах термообработки. Эта функция всегда должна запускаться вручную!

Ручное увлажнение

Ручное увлажнение невозможно запрограммировать, поскольку данная дополнительная функция не может быть введена в рецепт термообработки.



Ручное увлажнение возможно во время работы во всех программах до «Пропаривания».

Для увлажнения нажмите левую сенсорную кнопку под полем дисплея «Ручное увлажнение».

Сокращенная производительность E/2

Данная функция не программируется. Она должна выполняться при каждом запуске.

В сериях 6.X и 10.X (настольные устройства) потребление тока сокращается наполовину. У серии 20.X отключается нижняя камера.

Для активизации нажмите и удерживайте кнопку запуска/остановки. В строке информации появится E/2.

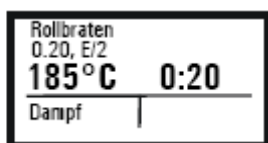
Сокращенная производительность подходит:

- для жарки больших кусков
- для термообработки при НТ
- для термообработки небольших объемов загрузки



При сокращенном производстве тепла может увеличиться время термообработки. Вследствие короткого времени термообработки данный режим не подходит для восстановления.

Включение сокращенной производительности



Сокращенная производительность активизируется нажатием и удерживанием кнопки запуска при запуске программы.

На дисплее появится «E/2».

У однокамерных устройств (6.X, 10.X) отключается нагревательный контур. На двухкамерных устройствах (20.X) отключается нижняя камера.

Управление полками

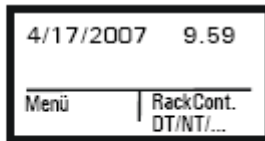
Для одноступенчатой программы термообработки дополнительная функция «Управление полками» позволяет контролировать 5 (различных) установок времени термообработки.

Если термообработке подлежат продукты с различным временем термообработки – например, картофель, цветная капуста, горох, морковь и мясо – во время одного рабочего хода или порции одного и того же блюда должны обрабатываться разное время, то рекомендуется функция «Управление полками».

Об окончании периодов термообработки, запущенных в разное время, «Управление полками» сообщает с помощью звукового сигнала продолжительностью 10 секунд. Готовую продукцию можно вытаскивать. Процесс термообработки при этом не прерывается.

Особенно полезным «Управление полками» является при восстановлении блюд на тарелках. Поскольку комбинированные печи могут работать в режиме «Управление полками» непрерывно, может осуществляться контроль за временем термообработки партий, запущенных в разные моменты.

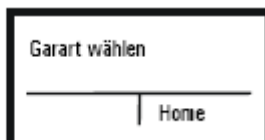
Включение «Управления полками»



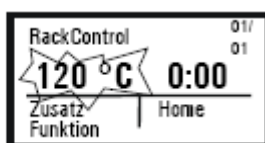
Подтвердить мигающее показание «Управление полками» правой кнопкой выбора.



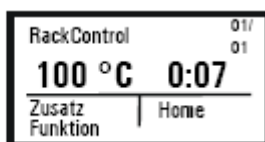
Подтвердить мигающее показание «Управление полками» правой кнопкой выбора.



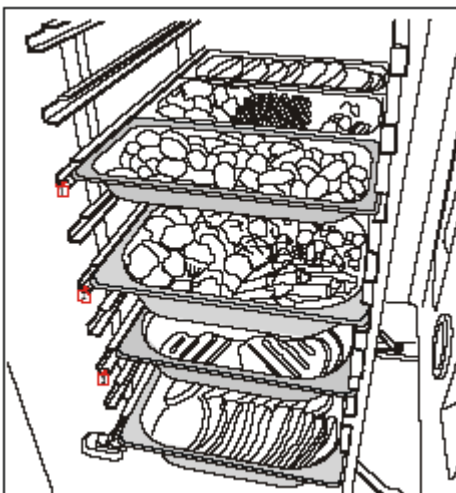
На дисплее появится надпись «Выбрать способ термообработки». Нажмите кнопку способа термообработки (например, улучшение).



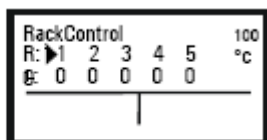
Загорится светодиод. На дисплее появится мигающее показание настроенной температуры для выбранного способа термообработки. С помощью комбинированной ручки управления можно изменять температуру предустановки.



Подтвердите температуру нажатием на комбинированную ручку управления и смените ее на настройку времени. Посредством вращения комбинированной ручки управления вправо и влево введите стандартное время термообработки для партии. После указания времени больше не нажимайте на комбинированную ручку управления. Нажмите на кнопку запуска/остановки. Замигает светодиод – процесс термообработки перейдет в режим непрерывной работы.



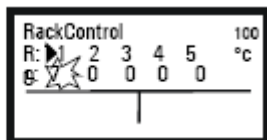
Загрузите контейнеры с продуктами в камеру термообработки и, в случае необходимости, обозначьте жаростойкими этикетками (R1, R2 и т.д.).



На дисплее появляется время термообработки от 0 минут для всех пяти участков (R).

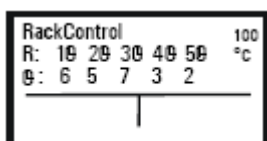
Стрелка показывает, какой участок выбран для указания времени.

Вращением комбинированной ручки управления влево и вправо можно выбирать отдельные участки для введения времени.

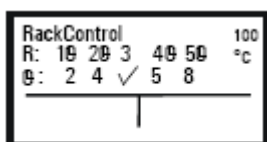


Нажмите на комбинированную ручку управления для введения времени: на дисплее замигает предварительно выбранное время – 7 мин. (пример).

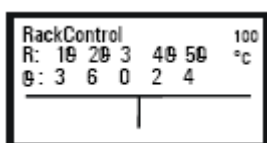
В случае необходимости, измените время вращением комбинированной ручки управления влево и вправо и нажатием подтвердите изменение времени и запустите его.



Символ часов рядом с номером выдвижной полки показывает начало отсчета времени, а число под ним – оставшееся время работы.



По истечении времени включается звуковой сигнал. Исчезает символ часов рядом с номером участка на дисплее. Галочка в нижнем поле напоминает о том, что время термообработки истекло, а продукция еще не извлечена.



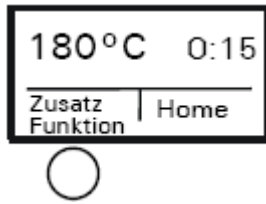
По извлечении контейнера вместо галочки появляется «0». В освободившиеся участки можно ввести новые тарелки (пример). Способ запуска времени термообработки для загруженного участка описан выше.

Окончание «Управления полками»

«Управление полками» заканчивается нажатием на кнопку запуска/остановки.

Примечание: программы «Управления полками» можно также сохранить.

Прочие функции



С помощью дополнительных функций можно приспособить отдельные шаги термообработки к вашему продукту или оптимизировать результат термообработки. Во время введения данных можно вызвать дополнительную функцию с помощью левой кнопки выбора. Пожалуйста, учтите, что не всегда предлагаются все дополнительные функции.

Изменение дополнительных функций возможно также во время работы с помощью короткого нажатия кнопки температуры, времени или температуры в толще продукта. Затем нажмите на комбинированную ручку управления, вызовите нужный шаг и вызовите левой кнопкой выбора дополнительную функцию.

Отсасывание пара

HD-Gold оснащен системой отсасывания пара SES (Steam Exhaust System). С помощью SES пар в конце термообработки отсасывается из камеры термообработки и конденсируется. Таким образом предотвращается выход большого количества пара при открытии двери.

Согласно стандарту SES активизируется для последнего шага программы. Для программ длительностью менее 6 минут SES не проводится. Эта функция отключается через дополнительные функции.

В отличие от дегидратации камеры термообработки, SES не оказывает влияния на результат термообработки.

Сокращенное число оборотов вентилятора

Для чувствительных к обтеканию продуктов – таких, как суфле, безе, бисквиты, изделия из заварного или слоеного теста – с помощью уменьшения скорости вращения вентилятора можно уменьшить скорость обтекания в камере термообработки.

Для способов термообработки **«Горячий воздух»**, **«Комбинированное пропаривание»** и **«Улучшение»** можно выбрать **3 скорости вентилятора** (быстро, умеренно и медленно).

Для способа термообработки **«Пропаривание»** имеется **2 скорости** (быстро и умеренно).

Вызовите левой кнопкой выбора «Дополнительную функцию».

Выберите с помощью комбинированной ручки управления «Скорость вентилятора». Замигает показание «Скорость вентилятора».

Нажмите на комбинированную ручку управления и выберите нужную скорость.

Затем нажмите на левую кнопку выбора (назад), чтобы вернуться в меню настроек.

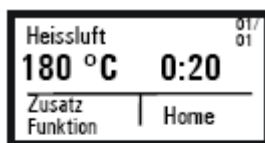
Тактируемый вентилятор

При этой функции вентилятор работает с интервалами. Учтите, что подогрев происходит лишь во время паузы в работе вентилятора. На дисплее появляется «T1». Данная функция может совмещаться с уменьшением скорости вращения.

Сигнал окончания шага

Для программ термообработки с несколькими шагами можно активизировать сигнал окончания шага для каждого шага термообработки. Окончание шага термообработки (истечение времени / достижение нужной температуры в толще продукта) в течение 10 секунд звучит акустический сигнал. Сразу запускается следующий шаг термообработки, то есть сигнал не задерживает запуск следующего шага программы.

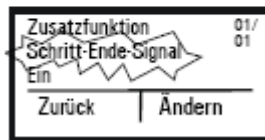
Для последнего шага термообработки в программе не нужно активизировать сигнал окончания шага, так как о конце **программы термообработки** сообщает звуковой сигнал длительностью 20 секунд.



После введения значений температуры и времени вызовите левой кнопкой выбора меню «Дополнительные функции».

С помощью комбинированной ручки управления выберите пункт меню «Сигнал окончания шага».

Мигает выбранный пункт меню.



Включите сигнал окончания шага нажатием комбинированной ручки управления или правой кнопкой выбора (изменить).

После этого нажатием левой кнопки выбора (назад) вернуться в меню настроек.

Практические подсказки

Пропаривание В программу «Пропаривание» включаются пропаривание, мягкое пропаривание и экспресс-пропаривание, то есть варить, пропаривать, бланшировать, варить, не доводя до кипения, томить и консервировать.

- Преимущества пропаривания**
- Вы получаете блюда с яркими цветами, приятной консистенцией и интенсивным характерным вкусом.
 - При пропаривании особенно хорошо сохраняются витамины и минеральные вещества.
 - Не передаются вкусовые вещества от одного продукта к другому, если есть разные продукты в одной загрузке для пропаривания – как, например, овощи и рыба.
 - Вам требуется меньше пряностей, жира и соли.
 - Вы работаете быстро, поскольку быстро производится пар.

- На что нужно обратить внимание**
- Для пропаривания особенно подходят GN-контейнеры с отверстиями глубиной 40-65 см. Они обеспечивают непродолжительное время термообработки и препятствуют тому, чтобы разваривались продукты, которые лежат внизу.
 - Непременно размельчайте комья заморозки в случае замороженных продуктов в целях равномерной термообработки.
 - Если вы пропариваете различные продукты в одной загрузке, вам нужно следить за временем термообработки каждого отдельного продукта.
 - При консервировании продолжительность термообработки зависит от вида продукта, размера контейнера и состояния продукта. Ханс Дампф подходит для консервации на уровне от 1/2 до 3/4. Пожалуйста, соблюдайте все необходимые при консервировании процедуры.

- Советы по пропариванию**
- **Овощи** после пропаривания быстро охладить, заправить сливочным маслом и добавить к ним пряности.
 - Для создания **овощных смесей** используйте жидкость, образующуюся при приготовлении продуктов. Пропаривайте овощи в контейнере с отверстиями и собирайте жидкость во вставленный контейнер без отверстий.
 - Пропаривайте **длинносеменной рис** в контейнерах

без отверстий. Для одной части риса для варки нужно 1 1/2 части холодной воды или холодной жидкости, образующейся при приготовлении.

- Пропаривайте **лапшу из твердой пшеницы** в контейнерах без отверстий. Для одной части лапши требуется как минимум 5 частей воды.
- **Клецки, фрикадельки или биточки** для пропаривания помещайте в бумагу для выпечки в контейнер с отверстиями. Сразу после варки раскрывайте. В случае длительной подачи блюда поддерживайте его теплым в воде с крахмалом.
- **Картофель** непосредственно перед пропариванием посыпьте мелкой солью и перемешайте либо положите на 15 минут в подсоленную воду.

Мягкое пропаривание

Преимущества мягкого пропаривания

- Вы готовите ваши блюда в особенно щадящем режиме.
- Вы сокращаете потерю веса у мяса и колбасных изделий, сохраняя оптимальный вкус, аромат и цвет.
- Вы избегаете разрывов оболочки или кишечного комплекта во время варки или подогрева колбасных изделий.
- Вы добиваетесь оптимального качества блюд с такими чувствительными продуктами, как суповые миски, галантин, фланы, клейки из фарша, крем-карамель и диетическая пища.
- Хорошо подходит для применения вакуум-пакетов по методу Sous Vide.
- Благодаря тщательной и постепенной термообработке оптимальным образом застывает белок, то есть не выступает из продукта.

На что нужно обратить внимание

- Позаботьтесь о том чтобы увеличилось время термообработки в сравнении с пропариванием при 100°C.

Советы по мягкому пропариванию

- Сбраживайте **изделия из мелкого теста** из кислого теста, теста для хлеба и слоеного дрожжевого теста при настройке температуры 32°C.
- Вымачивайте **злаки** щадящим образом для таких заготовок-полуфабрикатов полноценной диеты, как мюсли.
- Отварную форель вы получите, полив форель уксусом или вином.
- Вы можете варить **ветчину** или **колбасные изделия**.

Экспресс-пропаривание

Преимущества экспресс-пропаривания

- Экспресс-пропаривание подходит, главным образом, для таких нечувствительных продуктов, как картофель в мундире, столовая свекла, брюква, бобовые и капуста.
- Время термообработки сокращается по сравнению с пропариванием при 100°C примерно на 10%.

На что нужно обратить внимание

- При небольшом объеме загрузки устанавливайте температуру в камере термообработки от 105°C до 110°C, а при полной загрузке – от 110°C до 130°C.

Советы по экспресс-пропариванию

- Для щадящего восстановления **продуктов, предварительно разделенных на порции**, при кратчайшем времени термообработки используйте GN-контейнеры с крышкой.

Комбинированное пропаривание

Программа «Комбинированное пропаривание» подходит для жарки больших кусков, термообработки запеканок, и т.д.

Преимущества комбинированного пропаривания

- С помощью комбинированного пара вы всегда получаете оптимальный климат в камере термообработки.
- Продукты не усыхают.
- Наилучшим образом сохраняется вкус и аромат блюд.
- Термообработка продуктов требует совсем небольшого времени и приводит к минимальной потере веса.
- Вкусовые вещества не переносятся с одного продукта на другой, если термообработке подвергаются различные продукты во время одной загрузки. В любое время возможны смешанные загрузки.
- Хлебобулочные изделия – такие, как из кислого, слоеного теста и теста для хлеба оптимальным образом поднимаются при выпечке.
- Поры больших кусков для жарки под воздействием пара сразу закрываются, что делает излишним обжаривание.

На что нужно обратить внимание

- Перед выпечкой прогрейте **Ханс Дампф** в течение как минимум 10-15 минут с помощью функции предварительного нагрева.
- Чем выше температура камеры термообработки, тем интенсивнее подрумянивается продукт, но тем больше и потеря веса.
- Подрумянивание продуктов начинается с настройки температуры на 120°C.
- Уменьшайте температуру в камере термообработки по сравнению с традиционными методами термообработки на 20-30%.

Советы по комбинированному пропариванию

- Кладите **куски жаркого** на грохоты. Благодаря поры кусков жаркого будут закрываться со всех сторон. Вы получите равномерный результат термообработки без необходимости поворачивать куски жаркого.
- Для получения соусов или вытяжки для соусов помещайте под грохоты с кусками жаркого ванну. Добавляйте туда кости, острый овощной соус (жареные овощи) и пряности и доливайте снова и снова воду или основу для приготовления супов.

Горячий воздух

Программа «Горячий воздух» для всех типов жарки и выпечки, которые не требуют дополнительной влажности.

- Вы располагаете большой производственной мощностью.
- Вы получаете благодаря импеллеру равномерный продукт термообработки.
- Вы сокращаете потребность в жире по сравнению с обычными методами термообработки на величину до 95%.

На что нужно обратить внимание

- Перед выпечкой прогрейте **Ханс Дампф** в течение как минимум 10-15 минут с помощью функции предварительного нагрева.
- Чем выше температура камеры термообработки, тем интенсивнее подрумянивается продукт, но тем больше и потеря веса.

Советы по пропариванию с горячим воздухом

- Используйте для создания панированных блюд наилучшим образом подходящие для горячего воздуха продукты повседневного спроса или смазывайте панированные продукты жиром для подрумянивания.

Термообработка при низкой температуре

Преимущества пропаривания при низкой температуре

- Для термообработки при низкой температуре особенно подходят темные сорта мяса.
- Благодаря особенно щадящему режиму термообработки почти полностью сохраняются вес брутто больших кусков для жарки и предотвращаются чрезмерные потери при термообработке.
- Для предотвращения высыхания поверхности продуктов подается немного пара, а вентилятор работает с интервалами.

На что нужно обратить внимание

- Температура камеры термообработки должна лишь на несколько градусов превышать конечную температуру в толще продукта, однако не меньше чем на 5°C.
- Чем выше температура камеры термообработки, тем выше потери при жарке.
- При данном способе термообработки не образуется корочка.

Советы по пропариванию при низкой температуре

- Вы можете поддерживать приготовленные блюда в теплом состоянии до двух часов при температуре камеры термообработки 65°C и вентиляторе, работающем с интервалами, при этом поверхность блюд не будет высыхать.

Улучшение (восстановление)

С помощью данной программы вы можете не только восстановить не только блюда, подаваемые на тарелках или подносах, но и весь GN-контейнер.

Преимущества восстановления

- При восстановлении у вас всегда создается оптимальный климат в камере термообработки.
- Вы производите блюда за время, позволяющее работать спокойно и с небольшой нагрузкой, и подаете их на тарелках или подносах.
- Не требуется поддержание блюд теплыми. Благодаря этому не происходит потери качества.
- Готовые блюда при восстановлении не высыхают.
- На тарелках не образуются лужицы конденсата или сухая корка.
- На банкетах восстанавливается по вызову любое количество тарелок.
- Вы можете загружать банкетные тележки для тарелок без усилий и со всех сторон.

На что нужно обратить внимание

- Всегда доводите **Ханс Дампф** с помощью функции R2C к нужной температуре запуска.
- Значения времени и температуры восстановления указаны в нижеследующей таблице.
- После предварительного нагрева быстро загружайте **Ханс Дампф** тарелками или подносами с приготовленными блюдами. При этой процедуре в **Ханс Дампф** остается теплый воздух. При восстановлении блюд на тарелках на дисплее появляется предложение использовать функцию RC (стр. 39).
- Такие большие компактные компоненты блюд, как клецки/фрикадельки, рулеты, запеканки, требуют для восстановления больше времени, чем, например, жаренные ломтики, овощные гарниры, рис, разрезанный на четыре части или нарезанный по форме картофель.
- Распределяйте компоненты блюд на тарелке равномерно и маленькими кусками. Избегайте перехлестывания компонентов на большой плоскости и расположения их на различной высоте.
- Наливайте соус после восстановления на тарелки с помощью соусницы.

Советы по восстановлению

- Помещайте рыбу и мясо на подставку, чтобы они восстанавливались равномерно и не прилипали к тарелке.
- Обжаривайте рыбу до прожаренного состояния, если после восстановления она должна быть прожаренной умеренно.
- Овощи, рис и лапшу нужно перед восстановлением заправить пряностями и промаслить.
- Разрезайте компактные компоненты.
- В случае длительной пути транспортировки используйте термоколпак. Поместите термоколпак перед применением на Ханс Дампф для предварительного подогрева.
- На больших банкетах используйте несколько тележек для тарелок. С помощью термоколпака можно поддерживать блюда теплыми максимум до 20 минут, оптимальный вариант – 15 минут. За это время вы можете восстанавливать следующие партии. Это позволяет одновременно подавать еду вашим гостям.
- Сохраняйте оптимизированные программы восстановления стандартных тарелок в поваренной книге восстановления. Это будет гарантировать вам плавность всех процессов на банкетах или на предприятиях с шведским столом.

Контрольные цифры для восстановления

Время и температура восстановления зависят от количества тарелок.

Модель Ханс Дампф	С грохотом восстановления, тарелки диаметром до 28 см	С банкетными тележками, тарелки диаметром до 32 см	Температура восстановления	Время восстановления
HD 6.1/6.2	24	22	120-130°C	4-8 мин.
HD 10.1/10.2	40	40	120-130°C	4-8 мин.
HD 20.1	80	80	120-130°C	6-10 мин.
HD 20.1	120	80	120-130°C	6-10 мин.

Чистка

Меры безопасности

Всегда выключайте аппарат перед чисткой!

Чистите аппарат после каждого периода использования!

Не применяйте паровое или водяное устройство для очистки под высоким давлением!



Применяйте встроенный душевой шланг только для ополаскивания камеры термообработки, не опрыскивайте им внешнюю поверхность корпуса!

Не применяйте чистящие средства и губку для очистки пленки клавиатуры и стекла двери и не обрабатывайте их химически агрессивными средствами!

Не оставляйте чистящие средства в аппарате дольше, чем рекомендовано!



Опасность пожара от жировых отложений!

При некоторых процессах термообработки – например, поджаривания цыпленка на гриле – может происходить интенсивное отложение жиров в камере термообработки и на внешней поверхности корпуса. Эти жировые отложения увеличивают опасность пожара, поэтому следует своевременно (при необходимости после каждого процесса термообработки) очищать аппарат и предохранять его от жировых наслоений.

Чистка внешнего корпуса

Обработайте внешний корпус теплой водой и небольшим количеством бытовым средством для мытья посуды (например, «Приль») и протрите полотенцем. Не используйте чистящие средства или губки.

Чистка камеры термообработки

Ханс Дампф Голд поставляется со стандартной автоматической системой «Уэйв Клин». Чистка и полоскание происходят тогда автоматически (см. пункт «Чистка уплотнения двери»). Кроме того, аппарат оснащен пользовательской программой для ручной чистки.

Чистка уплотнения двери

Животные жиры в соединении с высокими температурами могут разрушить уплотнение двери в короткое время. Для длительного срока службы важен регулярный уход. По окончании работы всегда вытирайте уплотнение двери от жира влажным полотенцем. Не применяйте агрессивные чистящие средства.



Если комбинированная печь используется преимущественно для жарки, то уплотнение двери нужно очищать также и во время перерывов в работе. Как при автоматической системе чистки «Уэйв Клин», так и при ручной чистке системой не предусмотрена очистка внешней стороны уплотнения двери; оно должно очищаться отдельно после каждой чистки.

Чистка двери

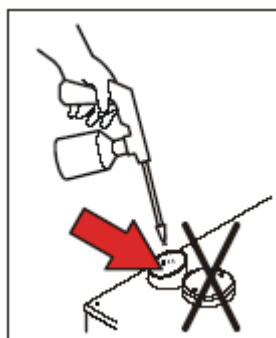
**Внимание: берегитесь ожогов!
После термообработки дверь – горячая!
Перед чисткой позвольте аппарату остыть!**

Стекла оснащены специальным покрытием, отражающим инфракрасные лучи.

Во время чистки не использовать **чистящие средства или тряпки.**

Не использовать **чистящие средства для гриля**, поскольку из-за этого может помутнеть поверхность стекла.

Остатки извести на стекле могут быть удалены уксусом или лимонной кислотой.

Чистка вытяжной трубы

Если не проводится регулярная чистка аппарата с помощью «Уэйв Клин» и он применяется главным образом для поджаривания на гриле с помощью горячего воздуха, то при чистке аппарата нужно впрыснуть немного жидкого чистящего средства в вытяжную трубу (см. рисунок). Иначе вытяжная труба может забиться отложениями. Следует также проверять, не забились ли ведущие к ней трубопроводы.

Если аппарат оснащен колпаком для конденсата (Hans Dampf air), то два раза в год нужно вынимать соединительный трубопровод между колпаком и вытяжной трубой и впрыскивать жидкое чистящее средство в вытяжную трубу и отверстие колпака. Жидкое чистящее средство применяйте с добавлением максимум 10% раствора едкого калия или едкого натра.

Ручная чистка, производимая пользователем

Подготовка камеры термообработки

В случае Ханс Дампф 20.X ввезти стеллажную тележку внутрь без противней, грохотов и вставных контейнеров. В случае моделей 6.X и 10.X оставить в камере термообработки только подставки.



Извлечь противни, грохоты и вставные контейнеры из камеры термообработки перед ручной чисткой!

Не вставляйте противни, грохоты или вставные контейнеры для чистки: очищайте их отдельно – например, в посудомоечной машине.

Выбор ручной чистки



Выберите с помощью комбинированной ручки управления «1. Ручная чистка» и запустите ее двойным нажатием на правую сенсорную кнопку.

В случае слишком горячей камеры термообработки аппарат автоматически охладится, если же она слишком холодная – нагреется до температуры замачивания. При этом на дисплее будет показание фактической температуры камеры термообработки.

До достижения температуры замачивания на дисплее на месте показания времени будет «--:--».



Не охлаждайте резко горячую камеру термообработки.

Не охлаждайте горячую камеру термообработки путем впрыскивания холодной воды или наполнения ее льдом! Мгновенное охлаждение может привести к деформации камеры термообработки и появлению трещин на изоляционных шайбах двери. Информацию о быстром охлаждении камеры термообработки противотоком см. в разделе «Практические подсказки».

Замачивание



После достижения температуры 50°C в камере термообработки запускается программа замачивания. На дисплее – оставшееся время работы.

Впрыскивание моющего средства



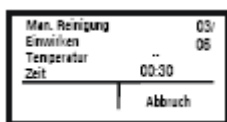
Опасность ожога от действия химических веществ!

При распылении едких детергентов и средств для удаления извести всегда носите защитный костюм и защитные перчатки и используйте защиту для лица! Используйте дополнительную защиту для дыхания вследствие образования аэрозолей и испарений!



После замачивания на дисплее появляется надпись «Впрыскивание детергента». Откройте дверь и распылите детергент на внутреннее пространство, воздушную заслонку и рабочее колесо вентилятора (через отверстия дефлектора).

Воздействие



После закрытия двери начинается время воздействия. На дисплее появляется оставшееся время.



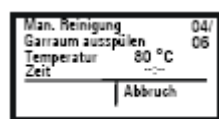
Не продлевайте время воздействия детергента дольше заданного программой, так как это может нанести вред высококачественной стали!

Чистка



После 15 минут воздействия запускается сам процесс чистки (режим работы: пропаривание). Камера термообработки нагревается до 80°C. На дисплее появляется фактическая температура и оставшееся время работы.

Выполаскивание

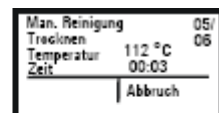


В конце процесса чистки на дисплее появляется надпись «Выполаскивание камеры термообработки». Откройте дверь и тщательно вымойте камеру термообработки с помощью душевого шланга (мин. 3 минуты), также и за кожухом вентилятора.

Чистка уплотнения двери

Очистите уплотнение двери согласно разделу «Чистка уплотнения двери». Затем закройте дверь.

Сушка



После закрытия двери автоматически запускается сушка (горячий воздух 130°C, 5 мин.). Камера термообработки нагревается до 130°C. На дисплее появляется фактическая температура и оставшееся время работы. По окончании сушки откройте дверь и оставьте ее приоткрытой до следующего периода работы. Таким образом продлевается срок службы уплотнения двери, а в камере термообработки не образуется застоявшаяся сырость.

Удаление извести

После закрытия двери автоматически запускается сушка (горячий воздух 130°C, 5 мин.). Камера термообработки нагревается до 130°C. На дисплее появляется фактическая температура и оставшееся время работы. По окончании сушки откройте дверь и оставьте ее приоткрытой до следующего периода работы. Таким образом продлевается срок службы уплотнения двери, а в камере термообработки не образуется застоявшаяся сырость.

Автоматическая чистка «Уэйв Клин»

Комбинированный картуз «два в одном»

«Уэйв Клин» - это автоматическая система чистки, при которой камера термообработки очищается и вымывается с помощью комбинированного картуза («два-в-одном»). Только этот картуз может использоваться для этой цели. Мы не несем никакой ответственности за повреждения, возникшие в результате использования других средств.

Хранение картузов

Картузы следует хранить, согласно постановлению об опасных веществах, под замком. Температура должна быть ниже 35°C, они должны стоять крышкой вниз и быть защищенными от влаги и прямых солнечных лучей.



Картузы не должны попадать к детям!

Подготовка камеры термообработки



Перед процессом чистки следует удалить возможные остатки продукта термообработки на решетке стока в полу!



Не нужно применять для чистки «Уэйв Клин» никаких контейнеров!

В случае Ханс Дампф 20.X везти стеллажную тележку в камеру термообработки, в случае моделей 6.X и 10.X оставить в камере термообработки только подставки и закрыть дверь. Не вставляйте противни, грохоты или вставные контейнеры: очищайте их отдельно – например, в посудомоечной машине. Вставленные контейнеры будут захватывать воду для мойки и прерывать цикл очистки. Из-за этого могут вхолостую работать наносы и в результате повредиться.

Выбор ступеней чистки Уэйв Клин / короткий вариант Уэйв Клин / нормальный вариант Уэйв Клин; назад; ручное выполаскивание

Включите аппарат с помощью кнопки «вкл./выкл.». Кнопка загорится, и на дисплее появится показание программы начального запуска.

Нажмите на левую кнопку выбора.
На дисплее появится меню режимов чистки.

Выберите с помощью комбинированной ручки управления «2. Уэйв Клин» и выберите степень чистки:

Короткий вариант Уэйв Клин: ок. 1 часа.
Нормальный вариант Уэйв Клин: ок. 2 часов.
Уэйв Клин – экстра: ок. 3 часов.

Подтвердите выбранную программу чистки нажатием на комбинированную ручку управления.
Несмотря на разное время чистки, все программы требуют одинакового количества воды.

Камера термообработки слишком горячая

«Уэйв Клин» запустится только тогда, когда температура камеры термообработки достигнет 50°C. Если температура в ней слишком высокая, камера термообработки будет **автоматически** охлаждаться. На дисплее появится «Слишком высокая температура».



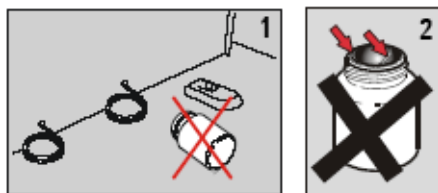
Не следует резко охлаждать горячую камеру термообработки!

Не охлаждайте горячую камеру термообработки путем впрыскивания холодной воды или наполнения ее льдом! Мгновенное охлаждение может привести к деформации камеры термообработки и появлению трещин на изоляционных шайбах двери. Информацию о быстром охлаждении камеры термообработки противотоком см. в разделе «Практические подсказки».

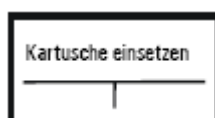
Установка картузов



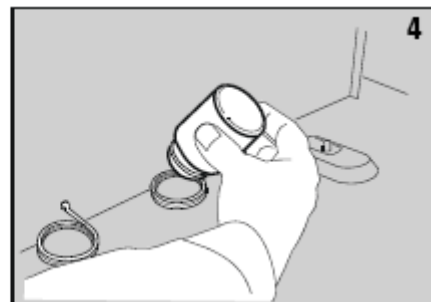
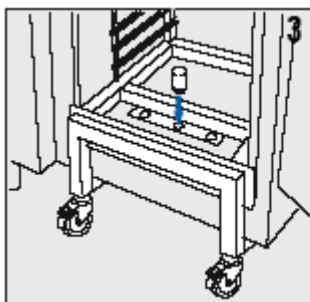
Устанавливайте картузы, когда появится соответствующий запрос на дисплее! Вставляйте картузы в держатель, не кладите на пол [1]!



Применяйте картузы только с неповрежденной восковой печатью. В случае поврежденной восковой печати [2] детергент может преждевременно оказываться в цикле чистки или не полностью растворяться, и тогда не будет обеспечиваться полноценная очистка.



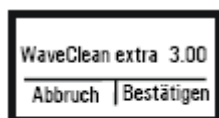
Когда температура в камере термообработки достигает значения, допускающего чистку, на дисплее появляется «Вставить картузы». Открутите у них крышки, откройте дверь и вставьте картузы:
в случае модели 20.X – в держатель стеллажной тележки [3], в случае моделей 6.X и 10.X – в приемную скобу [4] внизу слева на крышке вентилятора.



В случае сильного загрязнения можно вставить два картуза и выбрать «Уэйв Клин – экстра»

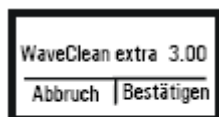
Запуск «Уэйв Клин»

Закройте дверь и подтвердите правой кнопкой выбора. Запустится программа чистки, на дисплее появится оставшееся время работы.



Прерывание «Уэйв Клин»

С помощью «Прерывания» можно прервать чистку. Тогда автоматически будет введено полоскание (продолжительность ок. 12 минут). Исчезновение питания во время чистки также приводит к прерыванию программы с завершающим полосканием.

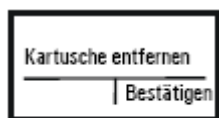


Из соображений безопасности «Уэйв Клин» может завершаться только автоматическим принудительным полосканием.

Примечание: прерывание на короткое время (отсоединение картуза) невозможно.

Окончание «Уэйв Клин»

По окончании чистки аппарат автоматически выключается. При возобновлении работы на дисплее появится надпись «Извлечь картуз». Откройте дверь и извлеките пустые картузы. Тщательно смойте возможные остатки детергента или средства для полоскания с помощью душа с гибким шлангом. Закройте дверь и правой кнопкой выбора подтвердите извлечение картузов.



Помехи в работе «Уэйв Клин»

Помеха	Возможная причина	Способ устранения
<ul style="list-style-type: none"> Помехи в извлечении картузов В картузах оседают остатки детергента и средства для полоскания Средство для полоскания вводится в работу вместе с детергентом 	Косо стоит аппарат	Поставить аппарат вертикально
	Исчезновение питания	Техобслуживание
	Неполадки в аппарате	
	Картузы из-за искривления держателей оказываются слишком близко к полу	Выпрямить держатель
	Неисправность нагревательного элемента	Техобслуживание
Неисправность циркуляционного насоса		



Под картузом может возникать буроватые/черные пятна на полу камеры термообработки. Это изменение цвета безвредно и не приводит ни к каким негативным последствиям. Оставляйте дверь приоткрытой до следующего периода работы. Таким образом продлевается срок службы уплотнения двери, а в камере термообработки не образуется застоявшаяся сырость.

Советы по «Уэйв Клину» Комбинированную печь можно использовать без дополнительных мероприятий по подготовке воды до 5° по немецкой шкале жесткости. Тем не менее, в воде с общей жесткостью больше 0° содержится известь, которая может оседать в камере термообработки в процессе работы.

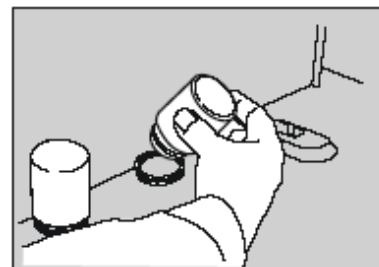
Если чистка «Уэйв Клин» проводится не столь часто, то есть проводится чаще ручная чистка, то количество извести столь незначительно, что, с технической точки зрения, это практически не приводит к негативным последствиям для устройства. Однако в камере термообработки могут образовываться отложения белого цвета (известь).

«Уэйв Клин - экстра» Чистящий картуз «два-в-одном» специально приспособлен для удаления особенно сильных жировых загрязнений. Он может растворять лишь ограниченное количество остатков извести. В случае слишком большого количества извести камера термообработки может оставаться белой.

В этом случае изначально должна проводиться чистка «Уэйв Клин – экстра» (например, ежедневно), даже если степень загрязнения небольшая.

Дополнительный картуз для полоскания

К картузу «два-в-одном» может быть добавлен картуз для полоскания (номер MKN 303 325). Это усиливает возможность растворения извести во время «Уэйв Клин – экстра».



Ручное удаление извести Если известь больше не растворяется в результате данных мер, то ее нужно удалить вручную, с помощью жидкого средства. Мы рекомендуем специальное средство для удаления извести от MKN (номер MKN 303326) в сочетании с ручным пульверизатором под давлением (номер MKN 303323).

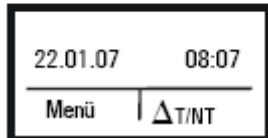
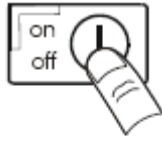
В конце всегда проводите чистку «Уэйв Клин – экстра» с применением дополнительного картуза для полоскания.

Водоумягчение Еще одной мерой для предотвращения известковых отложений является умягчение мягкой воды до градуса жесткости 0.

Помехи в работе

Сообщение об ошибке	Причина	Способ устранения
Нет воды	Закрыт кран, аппаратная неисправность	Открыть кран. Свяжитесь с клиентской службой
Перегрета камера термообработки	Аппаратная неисправность	Прекратить эксплуатацию аппарата. Свяжитесь с клиентской службой
Отсоединен STB	Аппаратная неисправность	Свяжитесь с клиентской службой
Отсоединен STB мотора	Перегрев мотор, неисправность системы охлаждения	Позволить остыть. Аппарат можно использовать. Свяжитесь с клиентской службой
Слишком теплая электроника	Неисправность системы охлаждения, слишком высокая температура окружающей среды	Аппарат можно использовать, отрегулировать температуру. Свяжитесь с клиентской службой
Слишком горячая электроника	См. выше	Аппарат больше нельзя использовать. Свяжитесь с клиентской службой
Отклонение температуры в толще продукта	Поломка датчика	Программы без температуры в толще продукта все еще можно использовать. Свяжитесь с клиентской службой
Неисправность датчика камеры термообработки	Поломка датчика	Программы без температуры в толще продукта все еще можно использовать. В качестве замены используется датчик температуры в толще продукта. Не втыкать его в продукты. Датчик температуры в толще продукты должен оставаться в камере термообработки. Свяжитесь с клиентской службой
Отсутствует вентилятор	Не вращается вентилятор. Нет фазы. Аппаратная неисправность	Проверьте правильность электрического соединения (предохранители). Иначе свяжитесь с клиентской службой.
Морозоопасность	Температура < 0°C	Использовать аппарат только при температурах > 0°C. Возможен обрыв электропроводки и поломка деталей из-за низкой температуры
Разряжена батарея	Разряжена буферная батарея. Средний срок службы	Настройки без напряжения теряются. В остальном возможна нормальная эксплуатация. Свяжитесь с клиентской службой
Произвести конфигурация	Заменена электроника, но не произведена необходимая конфигурация	Свяжитесь с клиентской службой. Нужно произвести конфигурацию
Неисправность датчика пара	Ошибки в измерении температуры отработанной воды. Постоянно включено тушение с помощью пара. В остальном возможна нормальная эксплуатация	Свяжитесь с клиентской службой
Неисправность датчика влажности	Неисправность датчика влажности. Активная программа потребности во влаге. В остальном нормальная работа	Свяжитесь с клиентской службой
Неисправность HW. Слишком высокое значение измерения температуры UREFO	Неисправен датчик температуры в толще продукта или тастатура	Заменить датчик ТТП или тастатуру, свяжитесь с клиентской службой

Восстановление исходных установок (инициализация) электроники управления

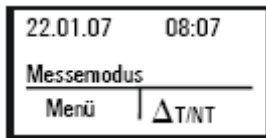


Ошибки в работе программы (например, не выполняются заданные значения) могут быть устранены путем восстановления исходных установок (инициализации) электроники управления. Электроника при этом возвращается в начальный режим. Сохраненные программы не стираются.

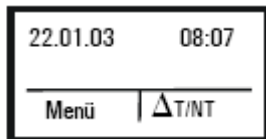
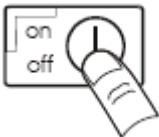
Для восстановления исходных установок нажмите на кнопку вкл./выкл. при включенном аппарате и удерживайте ее так долго (ок. 8 секунд) пока электроника управления не отключится.

Примерно через 10 секунд электроника снова включится. Устройство находится теперь в начальном режиме, а на дисплее – стартовая рамка.

Выставочный режим



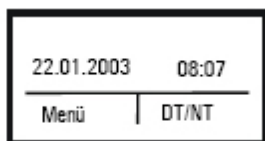
Если нажать на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ при восстановлении исходных установок электроники управления при выключенном аппарате и удерживать ее по ошибке дольше 8 секунд, электроника перейдет в выставочный режим.



Чтобы снова его выключить, нужно нажать и удерживать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ при выключенном аппарате в течение 20 секунд. После этого электроника управления вернется в нормальный режим работы.

НАССР

Распечатка протоколов



Ханс Дампф, в зависимости от количества шагов программы, запоминает до 200 протоколов НАССР. С помощью небольшого серийного принтера (40 полос, устройство сопряжения RS 232, настройки: 9600, N, 8.1) можно распечатывать протоколы через устройство сопряжения RS 232. Провод подключения для RS 232 может быть длиной максимум 3 м.

Вызовите меню в начальной рамке левой кнопкой выбора.

Выберите НАССР с помощью комбинированной ручки управления и подтвердите нажатием.

На дисплее появится последний из записанных в память протоколов в поле «000». Чем больше число, тем старше протокол.

В памяти НАССР в номере протокола могут возникать пробелы. Это отображение программ термообработки длительностью менее одной минуты. Они не протоколируются.

После короткого нажатия на кнопку выбора протокол распечатается.

Протокол НАСРР Значения температуры в толще продукта распечатываются в часовых блоках. Время цикла (5, 10 или 15 минут) сообщается согласно данным астрономического времени.

Посредством длительного печатания распечатываются протоколы от выбранного до последнего («000») (обзор за день или за неделю).

Данные можно также перенести на персональный компьютер в виде текста. Для этого нужно запустить на компьютере терминальную программу (например, «Гипертерминал»).

Номер устройства: 01234567 Тип устройства: 6.1 Дата распечатки: 23.06.2003 Сокращения: VA = режим работы, D = пропаривание, CD = комбинированное пропаривание, HL = горячий воздух, R = восстановление, KT = температуры в толще продукта Программа термообработки: ножки Дата термообработки: 19.06.2003, 8:59 Окончание: 10:38 Время термообработки: 1:39										
режим работы	№	VA	Температура	Время	Номинальная	фактическая	проч. события			
			Min, Max	KT	Soll	Ist	время при			
номер шага	1	D	96, 133	-	1:00	0:49	номинальной			
	2	CD	99, 99	75	-	0:00	температуре			
минимальная и	3	CD	99, 161	85	-	0:11	установленное			
максимальная	4	CD	157, 179	90	-	0:06	номинальное			
температура	5	HL	179, 199	95	-	0:27	время			
при этом шаге			Значения температуры				номинальное			
			в толще продукта				значение			
	8:59		45, 25, 30, 38, 45, 52			5min.	температуры			
			58, 62, 68, 72, 75, 78			5min.	в толще			
	9:58		82, 84, 89, 92, 93, 94			5min.	продукта			
			94, 95			5min.	интервал			
прочие			Tuer wurde geoeffnet				считывания			
события							данных			