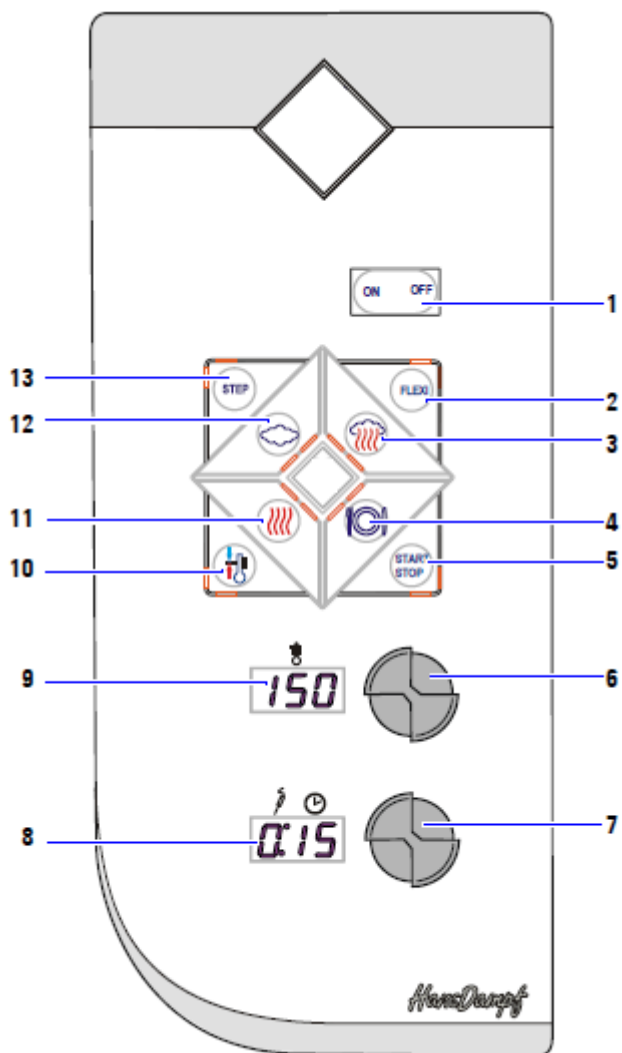

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрический пароконвектомат

Модель	Номер модели
Электрический пароконвектомат 6.1	CSE61XXXX
Электрический пароконвектомат 6.2	CSE62XXXX
Электрический пароконвектомат 10.1	CSE11XXXX
Электрический пароконвектомат 10.2	CSE12XXXX
Электрический пароконвектомат 20.1	CSE21XXXX
Электрический пароконвектомат 20.2	CSE22XXXX

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

КЛАВИШНАЯ ПАНЕЛЬ И ДИСПЛЕЙ



- | | |
|---|---|
| 1 Кнопка Включено/Выключено | 8 Нижний дисплей для внутренней температуры и времени |
| 2 Кнопка "FLEXI" с СИД | 9 Верхний дисплей для температуры |
| 3 Кнопка "Combisteam" с СИД | 10 Кнопка "Preheat" с СИД |
| 4 Кнопка "Regenerate" с СИД | 11 Кнопка "Convection" с СИД |
| 5 Кнопка "START/STOP" с СИД | 12 Кнопка "Steam" с СИД |
| 6 Кнопка регулировки для верхнего дисплея | 13 Кнопка "STEP" с СИД |
| 7 Кнопка регулировки для нижнего дисплея | |

Содержание

Описание агрегата	7
Предполагаемое использование	7
Ненадлежащее использование	7
Опасность при ненадлежащем использовании	7
Инструктаж обслуживающего персонала	7
Дверная защёлка моделей HansDampf 6X и 10X	10
Дверная защёлка модели HansDampf 20X.....	11
Эксплуатация	13
Режимы работы	13
Дополнительные функции	13
Выбор парообразования.....	14
Установка температуры.....	14
Установка времени.....	14
Установка температуры в толще продукта	14
Начало обработки паром	15
Завершение обработки паром.....	15
Выбор комбинированной обработки паром	16
Установка температуры.....	16
Установка времени.....	16
Установка температуры в толще продукта	16
Начало комбинированной обработки паром	17
Завершение комбинированной обработки паром	17
Выбор конвекции.....	18
Установка температуры.....	18
Установка времени.....	18
Установка температуры в толще продукта	18
Установка Drytronic (по дополнительному заказу)	19
Начало работы в режиме конвекции	19
Завершение работы в режиме конвекции	20
Выбор режима регенерации	21
Установка температуры.....	21
Установка времени.....	21
Установка температуры в толще продукта	21
Начало работы в режиме регенерации	22
Завершение работы в режиме регенерации	22
Информация, отображаемая на дисплее в ходе процесса приготовления продукта	23
Внесение изменений в ходе процесса приготовления продукта.....	23

Многошаговые программы приготовления пищи	24
Запуск многошаговой программы приготовления пищи	25
Какой шаг программы выполняется?	25
Завершение многошаговой программы приготовления пищи	25
Повторный запуск многошаговой программы приготовления пищи	25
В каком процессе приготовления пищи следует исполь- зовать измерение температуры в толще продукта?	26
Типы зондов для измерения температуры внутри продукта	27
Позиционирование зонда для измерения температуры внутри продукта	27
Параметры, устанавливаемые по умолчанию	28
Вызов меню установки параметров	28
Выбор параметров	28
Изменение значений параметров	28
Принятие параметров	28
Дисплей параметра listStart	29
Дополнительные функции	31
Предварительный выбор времени ввода в действие установочных данных	31
Запуск времени ожидания	31
Завершение времени ожидания	31
Отмена предварительного выбора времени запуска	31
Начало предварительного нагрева	32
Завершение предварительного нагрева	32
Практические советы	33
Преимущества обработки паром	33
Обратите внимание – это важно	33
Рекомендации по обработке паром	33
Преимущества мягкой обработки паром	34
Обратите внимание – это важно	34
Рекомендации по мягкой обработке паром	34
Преимущества экспресс-обработки паром	35
Обратите внимание – это важно	35
Рекомендации по экспресс-обработке паром	35
Преимущества комби-обработки паром	35
Обратите внимание – это важно	36
Рекомендации по комби-обработке паром	36
Обратите внимание – это важно	36
Рекомендации по приготовлению пищи с помощью конвекции	36
Преимущества регенерации	37
Обратите внимание – это важно	37

Рекомендации по использованию регенерации	38
Инструкции по регенерации	38
Очистка	39
Информация по технике безопасности	39
Чистка наружной части корпуса	39
Система очистки варочной камеры	39
Чистка дверцы	40
Дверца с обратной вентиляцией	40
Снятие и установка внутренней панели	41
Чистка уплотнителя дверцы	41
Подготовка варочной камеры	42
Начало чистки ручным способом	42
Варочная камера слишком горячая	43
Отмачивание	43
Разбрызгивание средства для чистки	43
Чистка (проникающая)	44
Очистка	44
Промывание	44
Сушка	44
Чистка ручным способом	45
Удаление известкового налета	45
Комплексный картридж "два-в-одном"	46
Хранение картриджей	46
Предварительная очистка варочной камеры	46
Выбор уровня очистки	47
Запуск программы «WaveClean» в работу	47
Варочная камера слишком горячая	47
Вставка картриджа	48
Отмена работы программы "WaveClean"	49
Завершение работы программы "WaveClean"	50
Технические сбои программы "WaveClean"	51
Известковый налет при наличии "WaveClean"	51
Программа "WaveClean extra"	51
Дополнительный картридж промывочной воды	52
Удаление известкового налета вручную	52
Умягчение воды	52

Неисправности	53
Индикатор неисправностей	53
Переустановка (инициализация) электронных схем управления	54
НАССР.....	55
Распечатка протоколов.....	55
Протокол НАССР	56
Заявление о соответствии	57

Описание агрегата

Предполагаемое использование Пароконвектомат предназначен для коммерческого применения. Он не проходил тестирование в соответствии с правилами, нормами и стандартами, применяемыми к бытовым электроприборам.

Rovabo не берет на себя ответственности и не дает никаких гарантий в отношении эксплуатации данного агрегата в качестве бытового электроприбора!

Данный пароконвектомат может использоваться только для приготовления пищи на решетках (рашперах), в гастроемкостях, на пекарских противнях, рамах-тележках, а также во вставных секциях, применимых для данного агрегата.

Для производства пара в данном агрегате следует использовать только питьевую воду.

Ненадлежащее использование Запрещается использовать пароконвектомат для следующих целей:

- в качестве шкафа для хранения продуктов;
- в качестве камеры копчения;
- для сушки полотенец или столовых приборов;
- для подогрева кислот, щелочей или любых других химических веществ;
- для подогрева воспламеняемых жидкостей;
- для растопления жиров или расплавления соли;
- для обогрева помещений;
- для обжарки пищевых продуктов;
- для нагрева закрытых емкостей, например, консервных банок;
- в качестве посудомоечной машины;
- для очистки воздушных фильтров;
- для работы без выдвижных направляющих рельсов/грузовых тележек.

Риск при ненадлежащем использовании При ненадлежащем использовании может возникнуть опасность полного выхода агрегата из строя, а также опасность для жизни и нанесения травм различным частям тела обслуживающего персонала.

Инструктаж обслуживающего персонала Перед первоначальным вводом пароконвектомата в эксплуатацию, обслуживающий персонал должен быть проинформирован об опасностях, которые остаются несмотря на исправную работу агрегата, так же как и о поведении агрегата в случае появления неисправностей или возникновения пожара.

Техника безопасности

Пароконвектоматы соответствуют всем европейским нормам безопасности. Однако это не исключает всех возможных опасностей, например, тех, которые возникают при неправильной эксплуатации. По этой причине, в ходе работы необходимо обращать внимание на следующие меры предосторожности:



Опасность ошпариться выплескивающейся горячей жидкостью!

Не следует вставлять в пароконвектомат выше уровня глаз gastronемкости с продуктами, которые во время приготовления переходят в жидкое состояние (отвары, мясной сок), то есть приготавливаемая пища всегда должна находиться в поле зрения.



Опасность ошпариться вырвавшимся паром!

При открывании дверцы агрегата в ходе работы, из него может вырваться большое количество пара, особенно в случае паровой обработки продуктов. Поэтому, сначала следует немного приоткрыть дверцу, чтобы выпустить основную массу пара, а затем открыть ее полностью. При осушении варочной камеры, пар выпускается через вентиляционное отверстие. По этой причине, не следует заглядывать в него или держать над ним свои руки.



Опасность получить ожог от горячих решеток и gastronемкостей!

При вынимании или вытягивании горячих решеток или gastronемкостей следует использовать защитные перчатки. Дверцу агрегата всегда следует открывать полностью до тех пор, пока она не остановится и не зафиксирована. Не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей пароконвектомата и внутренней стороны дверцы!



Опасность получить химический ожог от чистящих средств!

При чистке внутренних поверхностей пароконвектомата щелочными чистящими средствами всегда следует носить защитные перчатки и защитные очки. Всегда следует соблюдать рекомендации производителя.



Для того чтобы предотвратить повреждение чистящей системы "WaveClean", которой может быть оборудован агрегат, она всегда должна быть подключена к источнику жесткой и мягкой воды!

Работы по очистке и техническому обслуживанию агрегата могут проводиться только на остывшем агрегате (ниже 60 °С).



Запрещается проводить резкое охлаждение варочной камеры!

При охлаждении не следует орошать варочную камеру или дверцу агрегата холодной водой из ручного душа. Резкое охлаждение пароконвектомата может привести к деформации варочной камеры и образованию трещин на теплоизоляционном стеклопакете дверцы.



Запрещается чистить агрегат водой под высоким давлением или струей пара!

На пароконвектомате модели 20.1/20.2, грузовая тележка в ходе работы всегда должна быть вставлена внутрь агрегата, с тем, чтобы обеспечить соответствующее уплотнение дверцы.



Запрещается эксплуатировать агрегат с поврежденным уплотнением дверцы!

Порванное или изношенное уплотнение дверцы может привести к повреждению электрических или электронных компонентов. Замена уплотнений должна поручаться специалистам уполномоченной службы сервиса. В ходе сборки уплотнения дверцы, следует обеспечить его плотное прилегание, то есть уплотнение должно быть полностью вставлено в соответствующий паз и закреплено в нем. Жир, высокие температуры и остатки моющих средств сокращают срок службы уплотнения дверцы. Следует избегать непрерывного режима работы при высоких температурах, и регулярно удалять попавший на уплотнение жир и остатки чистящих средств.



Запрещается эксплуатировать агрегат при появлении трещин на стеклопакете дверцы!

В случае растрескивания стеклянных панелей (освещения варочной камеры и стеклопакета дверцы), агрегат более не может эксплуатироваться. Если стеклянная панель растрескалась во время приготовления продуктов в варочной камере, эти продукты следует утилизировать (опасность попадания мелких частиц стекла!)

Благодаря хорошим изоляционным свойствам дверцы агрегата, изолирующие стеклянные панели могут затуманиваться изнутри, если агрегат долгое время не использовался. Этот эффект является результатом конструкции агрегата и не указывает на его неисправность или повреждение.

После начала повторного использования агрегата, по истечении короткого времени, этот эффект исчезнет.



Не следует закрывать дверцу агрегата во время его простоя; дверца должна оставаться слегка приоткрытой!

Запрещается сдавать пароконвектомат в эксплуатацию в случае повреждения (износа) рабочего пленочного покрытия.

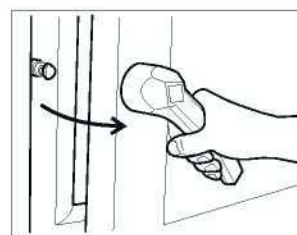
Дверная защелка пароконвектоматов компании «HansDampf», моделей 6X и 10X

Открывание

1. Повернуть дверную ручку вправо или влево. После этого дверца откроется.



2. Полностью открыть дверцу. Если дверную ручку отпустить, она вернется в вертикальное положение.



Закрывание

Для закрытия дверцы следует нажать на нее, причем ручка дверцы должна оставаться в вертикальном положении.

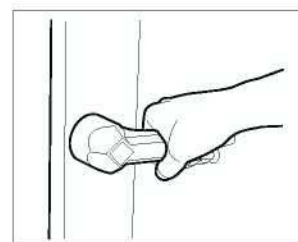
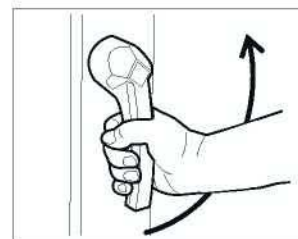


Дверная защелка пароконвектомата компании «HansDampf», модели 20X

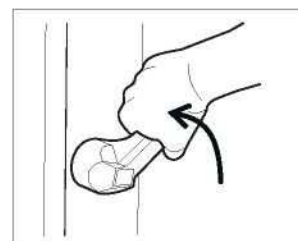
Открывание

1. Поворачивать дверную ручку вправо до тех пор, пока она не примет горизонтальное положение.

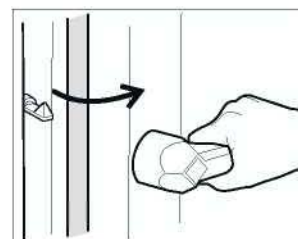
После этого дверца откроется, но останется в зацеплении.



2. Повернуть дверную ручку далее вверх, после этого дверца выйдет из зацепления.

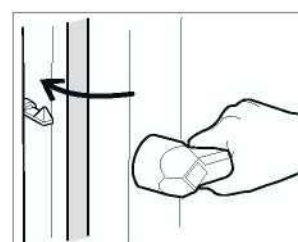


3. Дать возможность дверной ручке, под действием пружины вернуться в горизонтальное положение и полностью открыть дверцу.

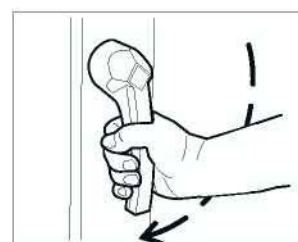


Закрывание

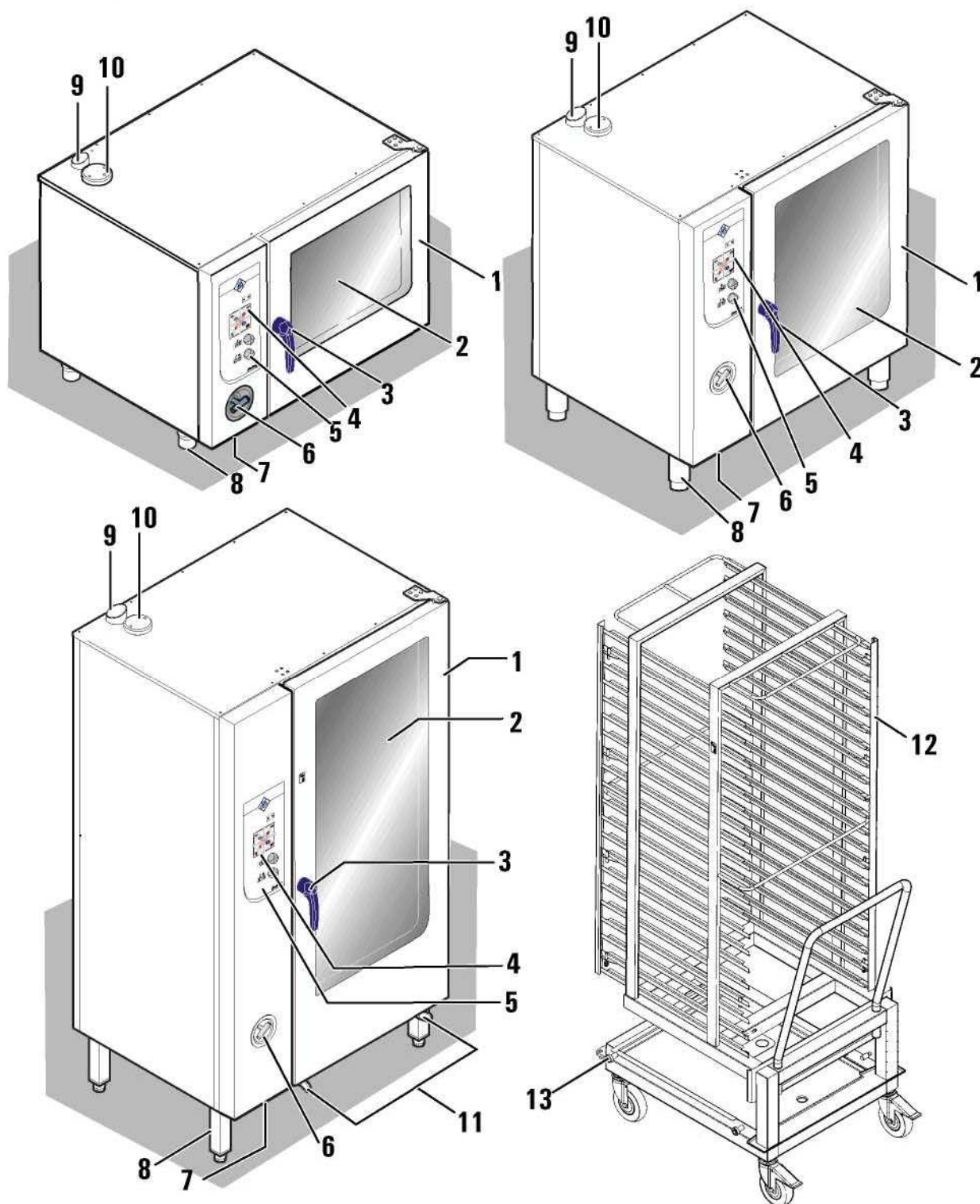
1. Нажимать на дверцу до ее закрытия, причем дверная ручка должна находиться в горизонтальном положении.



2. Дверь блокируется путем поворота дверной ручки в вертикальное положение.



Модели пароконвектоматов компании «HansDampf»



Электрические пароконвектоматы моделей 6.X, 10.X и 20.X

- | | |
|---|---|
| 1 - Дверца агрегата | 8 - Вертикально-регулируемые ножки агрегата |
| 2 - Изолирующая стеклянная панель | 9 - Выходное отверстие для выпуска пара |
| 3 - Дверная ручка | 10 - Воздухозаборник для варочной камеры
(по дополнительному заказу) |
| 4 - Пленочная клавишная панель с дисплеем | 11 - Фиксирующие полозья для грузовой тележки |
| 5 - Регулировочные кнопки | 12 - Грузовая тележка |
| 6 - Ручной душ с устройством отвода (опция) | 13 - Устройство «EasyIn» (по доп. заказу для 20.1) |
| 7 - Интерфейс данных | |

Эксплуатация

Режимы работы С помощью данного пароконвектомата можно готовить продукты в различных режимах термообработки:

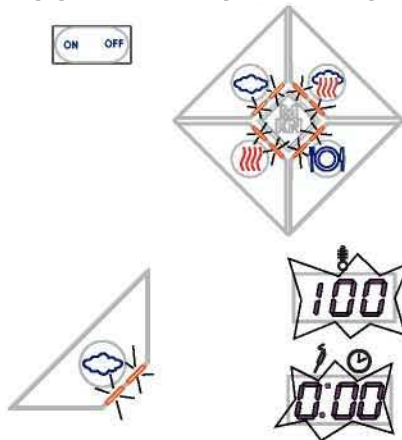
- Обработка паром
- Комби-обработка паром
- Конвекция
- Регенерация

Дополнительные функции Процессы термообработки продуктов могут регулироваться отдельно путем использования таких функций, как:

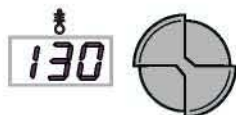
- Предварительный выбор времени пуска
- Предварительный нагрев
- Ручная инъекция пара
- Удаление влаги из агрегата, функция «Drytronic» (по дополнительному заказу)

Обработка паром

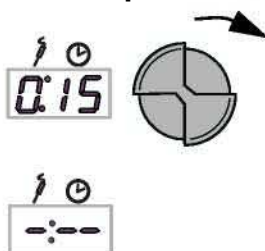
Выбор режима «Обработка паром»



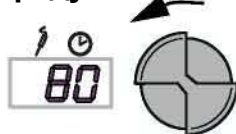
Установка температуры



Установка времени



Установка температуры внутри продукта



С помощью программы «Обработка паром» можно готовить, пропаривать, бланшировать и консервировать продукты.

Кнопкой "ON/OFF" (Включить/Выключить) включить пароконвектомат.

- Загорятся светодиоды кнопок четырех режимов готовки продуктов.

Нажать кнопку режима "Steam" (обработка паром).

- Загорятся светодиоды кнопки данного режима готовки продуктов.
- На верхнем дисплее появится мигающая цифра "100" (°C).
- На верхнем дисплее для времени / температуры в толще продукта отобразятся мигающие цифры "0:00".

Поворотом регулирующей кнопки установить необходимую температуру.

Мягкая обработка паром: от 30 °C до 99 °C.

Обработка паром: 100 °C.

Экспресс-обработка паром: от 101 °C до 130 °C

Установить время приготовления продукта путем поворота регулирующей кнопки **вправо**.

Диапазон уставок: 1 минута - 24 часа.

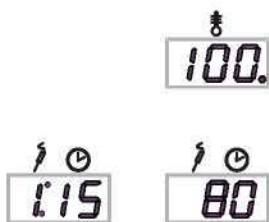
Вплоть до 9:59 с 1-минутным интервалом, затем с 10-минутным интервалом.

Работа без ограничения времени: Когда на дисплее времени будут отображены цифры "0:00", следует поворачивать кнопку **влево** до тех пор, пока на дисплее не появится изображение "---" для работы без ограничения времени.

Поворотом регулировочной кнопки **влево** установить температуру внутри продукта.

Диапазон уставок: 99 - 30 (°C) с интервалом в 1 градус.

Начало обработки паром



Завершение процесса обработки паром



Поместить продукты в пароконвектомат и закрыть дверцу. Если приготовление пищи должно проходить с измерением температуры в толще продукта, следует заранее вставить температурный зонд в приготавливаемый продукт, как описано в разделе «Измерение температуры в толще продукта».

Нажать кнопку "START/STOP".

- Начнут мигать светодиоды кнопки "START/STOP".
- Зажгутся светодиоды кнопки "Steam" (Обработка паром).
- На верхнем дисплее отобразится выбранная температура приготовления продукта. Точка, стоящая после цифр, указывает на то, что процесс нагрева активирован.
- На верхнем дисплее для времени / температуры в толще продукта будет отображено: **оставшееся время приготовления продукта** (при работе без ограничения времени "----"), либо **заданное значение температуры в толще продукта**.

Процесс готовки продукта заканчивается по истечении времени, либо достижения температуры в толще продукта.

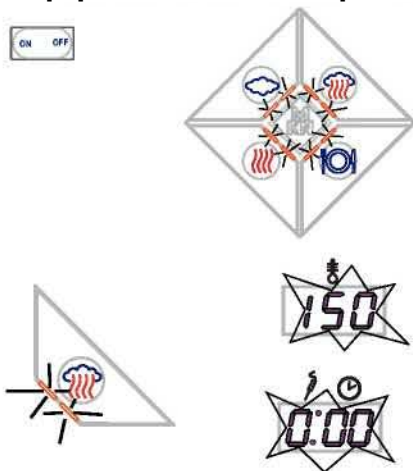
Светодиоды кнопки "START/STOP" погаснут.

- В течение 20 секунд будет выдаваться сигнал постоянного звучания. Сигнал можно отключить раньше, нажав кнопку "START/STOP" либо открыв дверцу агрегата.
- Засветится кнопка "Steam" (Обработка паром).
- После этого оба дисплея покажут активацию установочных данных, когда начнется процесс обработки паром, **то есть изменения, внесенные в ходе процесса приготовления продукта, не сохраняются!**

Процесс приготовления продукта может быть вновь запущен повторным нажатием кнопки "START/STOP".

Комби-обработка паром

Выбор режима «комби-обработка паром»



Режим «комби-обработки паром» особенно хорош для жарки больших кусков мяса и выпечки хлебо-булочных изделий.

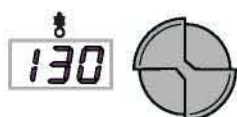
Включить пароконвектомат с помощью кнопки "ON/OFF".

- Зажгутся светодиоды кнопок четырех режимов приготовления продуктов.

Нажать кнопку режима готовки "Steam" (Обработка паром).

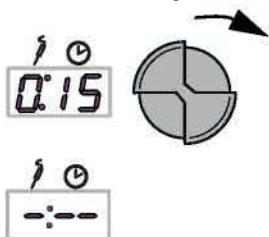
- Зажгутся светодиоды кнопки данного режима.
- На верхнем дисплее отобразятся мигающие цифры "150" (°C), то есть предварительная установка.
- На верхнем дисплее для времени / температуры в толще продукта отобразятся мигающие цифры "0:00", то есть предварительная установка.

Установка температуры



Поворачивая регулировочную кнопку установить температуру. Диапазон уставок: 30 - 250 °C, с интервалом в 1 градус. Предварительная установка: 150 °C.

Установка времени



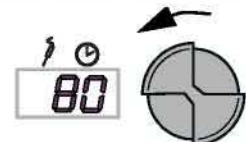
Поворачивая регулировочную кнопку **вправо**, установить время приготовления продукта.

Диапазон уставок: 1 минута - 24 часа

Вплоть до 9:59 с 1-минутным интервалом, затем с 10-минутным интервалом.

Работа без ограничения времени: Когда на дисплее времени будут отображены цифры "0:00", следует поворачивать кнопку **влево** до тех пор, пока на дисплее не появится изображение "---" для работы без ограничения времени.

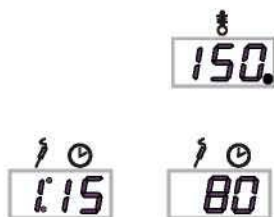
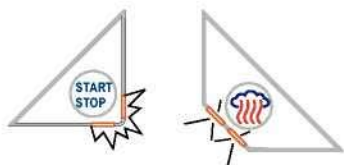
Установка температуры в толще продукта



Поворотом регулировочной кнопки **влево** установить температуру внутри продукта.

Диапазон уставок: 99 - 30 (°C) с интервалом в 1 градус.

Запуск режима «комби-обработка паром»



Завершение процесса комби-обработки паром



Поместить продукты в пароконвектомат и закрыть дверцу. Если приготовление пищи должно проходить с изменением температуры в толще продукта, следует заранее вставить температурный зонд в приготавливаемый продукт, как описано в разделе «Измерение температуры в толще продукта».

Нажать кнопку "START/STOP".

- Начнут мигать светодиоды кнопки "START/STOP".
- Зажгутся светодиоды кнопки "Combisteam" (Комби-обработка паром).
- На верхнем дисплее отобразится выбранная температура приготовления продукта. Точка, стоящая после цифр, указывает на то, что процесс нагрева активирован.
- На верхнем дисплее для времени / температуры в толще продукта будет отображено: **оставшееся время приготовления продукта** (при работе без ограничения времени "----"), либо **заданное значение температуры в толще продукта**.

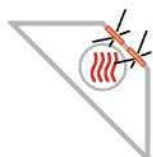
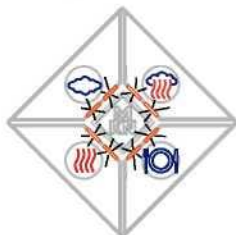
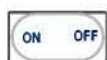
Процесс готовки продукта заканчивается по истечении времени, либо достижения температуры в толще продукта.

- Светодиоды кнопки "START/STOP" погаснут.
- В течение 20 секунд будет выдаваться сигнал постоянного звучания. Сигнал можно отключить раньше, нажав кнопку "START/STOP" либо открыв дверцу агрегата.
- Засветится кнопка "Combisteam" (Комби-обработка паром).
- После этого оба дисплея покажут активацию установочных данных, когда начнется процесс обработки паром, **то есть изменения, внесенные в ходе процесса приготовления продукта, не сохраняются!**

Процесс приготовления продукта может быть вновь запущен повторным нажатием кнопки "START/STOP".

Конвекция

Выбор режима «конвекция»



Режим «Конвекция» особенно хорош для приготовления продуктов, не требующих влажной среды.

Включить пароконвектомат с помощью кнопки "ON/OFF".

- Зажгутся светодиоды кнопок четырех режимов приготовления продуктов.

Нажать кнопку режима готовки "Convection" (Конвекция).

- Зажгутся светодиоды кнопки данного режима.
- На верхнем дисплее отобразятся мигающие цифры "180" (°C), то есть предварительная установка.
- На верхнем дисплее для времени / температуры в толще продукта отобразятся мигающие цифры "0:00", то есть предварительная установка.

Установка температуры



Поворачивая регулировочную кнопку установить температуру. Диапазон уставок: 30 - 250 °C, с интервалом в 1 градус. Предварительная установка: 180 °C.

Установка времени

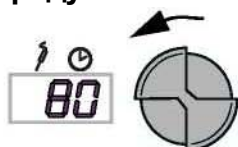


Поворачивая регулировочную кнопку **вправо**, установить время приготовления продукта.

Диапазон уставок: от 1 минуты до 9 часов 59 минут с 1-минутным интервалом, предварительная установка: 00:00.

Работа без ограничения времени: Когда на дисплее времени будут отображены цифры "0:00", следует поворачивать кнопку **влево** до тех пор, пока на дисплее не появится изображение "---" для работы без ограничения времени.

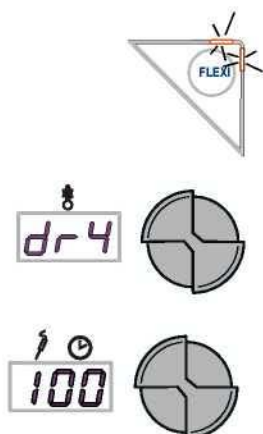
Установка температуры в толще продукта



Поворотом регулировочной кнопки **влево** установить температуру внутри продукта.

Диапазон уставок: 99 - 30 (°C) с интервалом в 1 градус.

Установка функции Drytronic (опция)



При приготовлении продуктов в режиме «Конвекции», путем использования функции «Drytronic» количество пара в воздухе может устанавливаться от 0 до 100%.

В варочной камере соответствующий уровень влажности может устанавливаться при приготовлении продуктов, содержащих в себе большое количество воды, путем установления количества пара в камере равного 0%. Избыточное количество пара удаляется из варочной камеры, конденсируется и выбрасывается.

При установке значения 100%, влажность в варочной камере может подняться до 100%, в зависимости от типа продукта и его количества.

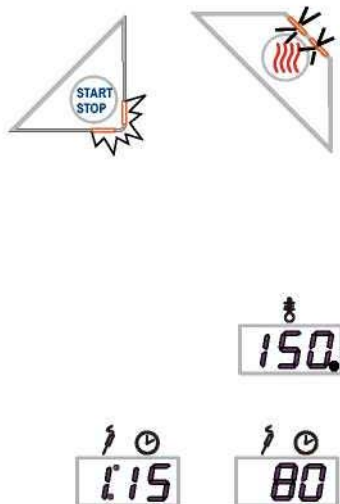
Нажать кнопку "FLEXI":

- Загорятся светодиоды данной кнопки.
- На верхнем дисплее появится слово "dry", для обозначения функции «Drytronic».
- На нижнем дисплее появятся цифры "100", которые обозначают 100%.

С помощью регулировочной кнопки установить "0" или "100". Повторно нажать кнопку "FLEXI".

- Светодиоды кнопки погаснут.
- В очередной раз, на дисплее отобразятся значения температуры и времени для приготовления пищи в режиме «Конвекция».

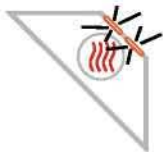
Запуск процесса приготовления в режиме «Конвекция»



Поместить продукты в пароконвектомат и закрыть дверцу. Если приготовление пищи должно проходить с измерением температуры в толще продукта, следует заранее вставить температурный зонд в приготавливаемый продукт, как описано в разделе «Измерение температуры в толще продукта».

Нажать кнопку "START/STOP".

- Начнут мигать светодиоды кнопки "START/STOP".
- Зажгутся светодиоды кнопки "Convection" (Конвекция).
- На верхнем дисплее отобразится выбранная температура приготовления продукта. Точка, стоящая после цифр, указывает на то, что процесс нагрева активирован.
- На нижнем дисплее будет отображено время оставшееся до момента завершения процесса готовки продукта (при работе без ограничения времени "----"), либо заданное значение температуры в толще продукта.

**Завершение процесса
готовки продукта в ре-
жиме «конвекция»**

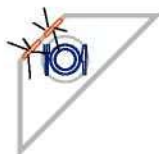
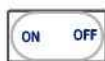
Процесс готовки продукта заканчивается по истечении времени, либо достижения температуры в толще продук-та.

- Светодиоды кнопки "START/STOP" погаснут.
В течение 20 секунд будет выдаваться сигнал посто-янного звучания.
Сигнал можно отключить раньше, нажав кнопку "START/STOP" либо открыв дверцу агрегата.
- Засветится кнопка "Convection" (Конвекция).
- После этого оба дисплея покажут активацию устано-вочных данных, когда начнется процесс обработки продукта в режиме «конвекция», **то есть изменения, внесенные в ходе процесса приготовления про-дукта, не сохраняются!**

Процесс приготовления продукта может быть вновь за-пущен повторным нажатие кнопки "START/STOP".

Регенерация

Выбор режима «регенерация»



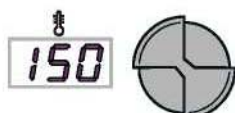
В режиме «Регенерация» осуществляется разогрев готовой пищи на тарелках и блюдах без потери качества. В данном рабочем режиме работа циркуляционного вентилятора имеет свои особые установки.

Номер модели пароконвектомата компании «HansDampf»	Количество загружаемых тарелок		
	На вставляемую решетку 1/1 GN	На специальную раму	
	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

Включить пароконвектомат кнопкой "ON/OFF".

Нажать на селекторную кнопку "Регенерация", на дисплее появятся обозначения "120 °C" и "0:00".

Установка температуры



Установить температуру, поворачивая регулируемую кнопку вправо.

Диапазон уставок: 30 - 180 °C с интервалов в 1 градус. Предварительная установка: 120 °C.

Установка времени



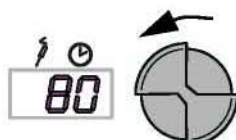
Установить время разогрева блюда путем поворота регулирующей кнопки вправо.

Диапазон уставок: от 1 минуты до 9 часов 59 минут.

С интервалом в 1 минуту, предварительная установка: 0:00

Работа без ограничения времени: Поворачивать кнопку влево до тех пор, пока на дисплее не появится изображение "---".

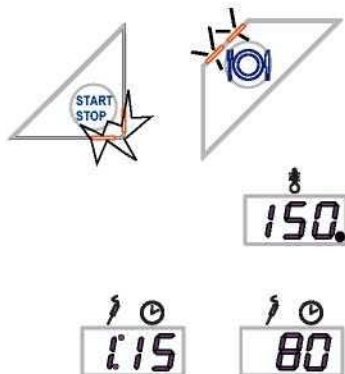
Установка температуры в толще продукта



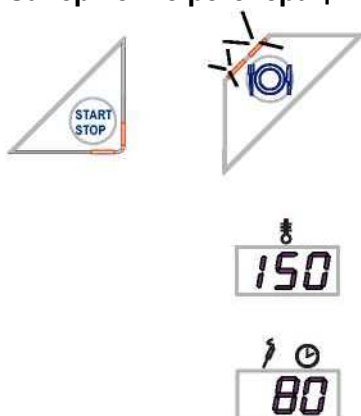
Поворотом регулировочной кнопки влево установить температуру внутри продукта.

Диапазон уставок: 99 - 30 (°C) с интервалом в 1 градус.

Запуск регенерации



Завершение регенерации



Поместить продукты в пароконвектомат и закрыть дверцу. Если разогрев блюда должен проходить с измерением температуры в толще продукта, следует заранее вставить температурный зонд в разогреваемый продукт, как описано в разделе «Измерение температуры в толще продукта».

Нажать кнопку "START/STOP".

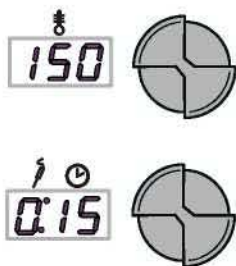
- Начнут мигать светодиоды кнопки "START/STOP".
- Зажгутся светодиоды кнопки " Regenerate " (Регенерация).
- На верхнем дисплее отобразится выбранная температура разогрева продукта. Точка, стоящая после цифр, указывает на то, что процесс нагрева активирован.
- На верхнем дисплее для времени / температуры в толще продукта будет отображено **время оставшееся до момента завершения процесса разогревания** продукта (при работе без ограничения времени "----"), либо **заданное значение температуры в толще продукта**.

Процесс готовки продукта заканчивается по истечении времени, либо достижения температуры в толще продукта.

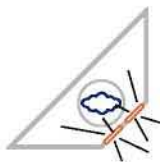
- Светодиоды кнопки "START/STOP" погаснут.
- В течение 20 секунд будет выдаваться сигнал постоянного звучания. Сигнал можно отключить раньше, нажав кнопку "START/STOP" либо открыв дверцу агрегата.
- Подсветится кнопка "Regeneration" (Регенерация).
- После этого оба дисплея покажут активацию установочных данных, когда начнется процесс обработки паром. **Изменения, внесенные в ходе процесса приготовления продукта, не сохраняются!**

Процесс приготовления продукта может быть вновь запущен повторным нажатием кнопки "START/STOP".

Содержание дисплея в ходе процесса разогрева



Внесение изменений в ходе процесса приготовления пищи



В ходе процесса приготовления пищи, путем поворота регулирующих кнопок на дисплее в течение 5 секунд можно отобразить **общее затраченное время, фактическую температуру в варочной камере и фактическую температуру в толще продукта.**

После этого на дисплее вновь будет отображаться **заданное значение температуры варочной камеры, заданное значение температуры в толще продукта или оставшееся время приготовления.**

В ходе процесса приготовления продукта **время приготовления, заданное значение температуры варочной камеры и заданное значение температуры в толще продукта** могут быть изменены.

Для внесения изменений следует нажать кнопку режима кулинарной обработки продукта:

На верхнем дисплее

- Зажгутся светодиоды этой кнопки.
- На верхнем дисплее будет мигать отображенное предварительно выбранное **установочное значение температуры варочной камеры.**
- будет мигать отображенное предварительно выбранное **установочное значение температуры в толще продукта.**

Значения температуры и времени могут быть изменены с помощью регулирующих кнопок.

- После внесения изменений, на верхнем дисплее будет отображено новое **установочное значение температуры варочной камеры.**

На нижнем дисплее будет отображено измененное **заданное значение температуры в толще продукта** или **оставшееся время приготовления продукта**, обусловленное измененным временем приготовления.

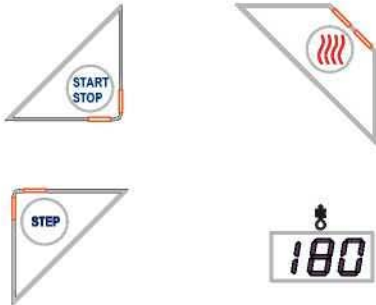
После завершения процесса приготовления на дисплее будут отображены первоначальные значения; внесенные в ходе процесса изменения будут оставлены без внимания.

Много-шаговые программы приготовления пищи

В пароконвектомат модели «HD Silver» могут быть введены программы приготовления пищи, выполняющиеся за три шага.

	<p>Первый шаг программы: Включить пароконвектомат с помощью кнопки "ON/OFF".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зажгутся светодиоды всех четырех кнопок режимов приготовления пищи. <p>Нажать кнопку первого шага приготовления (например, «Конвекция»).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зажгутся светодиоды кнопки "Convection", а три оставшиеся погаснут. <p>С помощью регулирующих кнопок установить значения температуры и времени (см. также раздел "Приготовление с помощью конвекции").</p>
	<p>Второй шаг программ: Нажать кнопку "STEP" (Шаг):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кнопка "STEP" подсветится. • Зажгутся светодиоды всех четырех кнопок режимов приготовления пищи. • На верхнем дисплее отобразится сокращение "StP" для шага. • На нижнем дисплее будет отображена цифра "2", означающая второй шаг. <p>Нажать кнопку для второго шага приготовления (например, "Обработка паром").</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подсветится кнопка "Steam", а три оставшиеся погаснут. • Кнопка "STEP" будет оставаться подсвеченной. <p>С помощью регулирующих кнопок установить значения температуры и времени (см. также раздел "Обработка паром").</p>
	<p>Третий шаг программы: Нажать кнопку "STEP":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кнопка "STEP" подсветится. • Зажгутся светодиоды всех четырех кнопок режимов приготовления пищи. • На верхнем дисплее отобразится сокращение "StP" для шага. • На нижнем дисплее будет отображена цифра "3" означающая третий шаг. <p>Нажать кнопку для третьего шага приготовления (например, "Комби-обработка паром").</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подсветится кнопка "Combisteam", а три оставшиеся погаснут. • Кнопка "STEP" будет оставаться подсвеченной. <p>С помощью регулирующих кнопок установить значения температуры и времени (см. также раздел "Комби-обработка паром"). Программа приготовления пищи может быть запущена сразу после установки третьего шага программы.</p>
	<p>Пользователь может проверить уже введенные шаги, повторно нажимая кнопку "STEP".</p>

Запуск много-шаговой программы После ввода второго и третьего шагов приготовления продукта, нажатием кнопки "START/STOP" запустить программу приготовления.

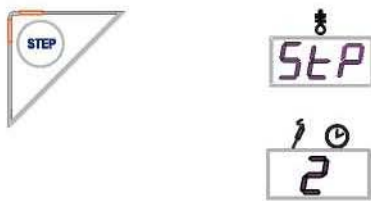


- Кнопка "START/STOP" будет мигать до тех пор, пока не будет завершен последний шаг программы.
- Подсвеченная кнопка "STEP" указывает, что начала выполняться много-шаговая программа приготовления продукта.
- Кнопка задействованного шага приготовления продукта подсвечивается.
- Заданное значение температуры в варочной камере для задействованного шага приготовления продукта отображается на верхнем дисплее.
- На нижнем дисплее отображается оставшееся время приготовления продукта, либо ЗАДАННОЕ ЗНАЧЕНИЕ температуры в толще продукта для задействованного шага программы.

После завершения шага приготовления продукта кнопка режима приготовления и сопутствующая индикация на дисплее гаснут.

- Подсвечивается кнопка режима приготовления продукта для следующего шага программы.
- На обоих дисплеях отображаются сопутствующие значения температуры и времени.

Какой шаг программы выполняется?



Если нажать кнопку «STEP» во время выполнения программы, на дисплее отобразится номер шага программы.

- На верхнем дисплее отобразится "StP".
- На нижнем дисплее отобразятся цифры "1, 2 или 3".

Приблизительно, через 5 секунд, дисплеи переключатся на значения температуры и времени текущего шага программы.

Завершение много-шаговой программы приготовления продукта



После завершения много-шаговой программы приготовления продукта, сигнал звучит, приблизительно, 20 секунд. Сигнал может быть выключен (подтвержден) путем открытия дверцы агрегата, либо нажатием кнопки _____.

- Все дисплеи выключаются.
- Подсвечивается кнопка STEP.
- Подсвечивается кнопка режима приготовления пищи в первом шаге программы.

Повторный запуск программы приготовления продукта

Последняя завершенная программа приготовления продукта может быть запущена повторно путем нажатия кнопки «START/STOP».

В том случае если пароконвектомат будет выключен, все введенные данные удаляются, то есть программы приготовления продуктов сохранить невозможно.

Измерение температуры в толще продукта

В каком процессе приготовления пищи следует использовать измерение температуры в толще продукта?

Измерение температуры в толще продукта особенно рекомендуется при длительном приготовлении продукта, например, при жарке больших кусков мяса.

При использовании пароконвектоматов компании «HansDampf», измерение температуры в толще продукта может применяться во всех режимах приготовления продукта. При этом, температура измеряется зондом, вводимым в толщу готовяемого продукта, и сравнивается с (выбранной) температурой в толще продукта, которая должна быть достигнута. Как только температура в толще продукта достигает заданного значения, электроэнергия и вода, подаваемые в пароконвектомат, отключаются.

Преимущества такого измерения температуры включают:

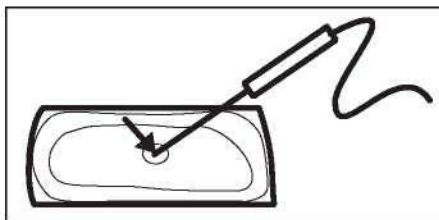
- минимальный расход электроэнергии и воды
- исключается передерживание продукта
- минимальные потери веса приготавливаемого продукта

рекомендует использовать, по возможности, измерение температуры в толще продукта при каждом приготовлении пищи.

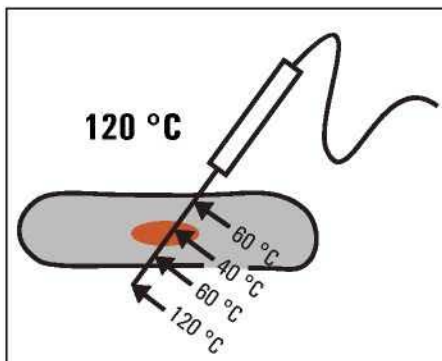


Для гарантии того, что заданная температура в толще продукта достигнута, температура приготовления должна быть установлена, по крайней мере, на 5 °C выше.

Варианты зонда для измерения температуры в толще продукта

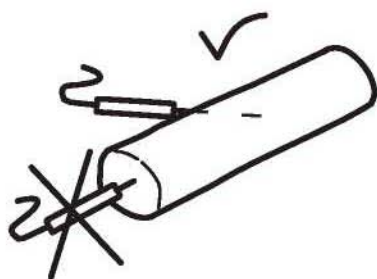
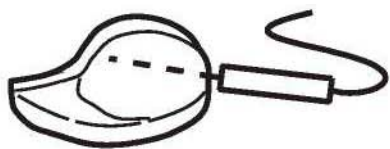


Зонд с одним датчиком для измерения температуры в толще продукта



Температуры на зонде с четырьмя датчиками для измерения температуры в толще продукта, при температуре 120 °C в варочной камере

Размещение зонда для измерения температуры в толще продукта



Пароконвектомат модели «HansDampf Silver» оснащен, как правило, зондом с одним датчиком для измерения температуры в толще продукта. Кончик такого зонда должен вставляться, по возможности, максимально близко к центральной части продукта.

По дополнительному заказу, пароконвектомат может быть оснащен зондом с четырьмя датчиками для измерения температуры в толще продукта.

Зонд с четырьмя датчиками может находиться вне центральной части продукта (как это обычно и случается), но поскольку зонд измеряет температуру в четырех точках, то датчик, показывающий самую низкую температуру, и используется для контроля готовности продукта.

При жарке нескольких крупных куском мяса, всегда следует размещать зонд для измерения температуры в толще продукта в **центре варочной камеры** (центральный уровень введения зонда).

Ввод зонда в **продукт** всегда следует осуществлять в его самой толстой части. Для кусков мяса с костью, например отбивных котлет, зонд следует вставлять как можно ближе к кости (отдельной кости).

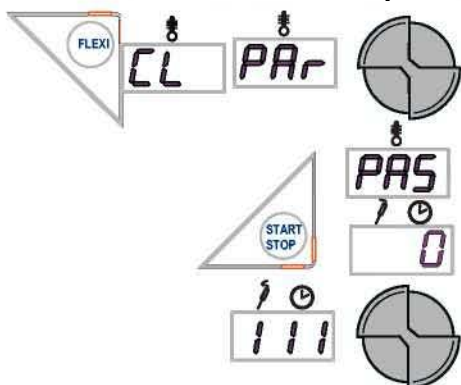
Для удлиненных кусков мяса, например длинных узких кусков копченой свиной отбивной, зонд следует втыкать поперек куска. В противном случае, при продольном вводе зонда, при нарезке мяса, в центре разреза будет оставаться отверстие.

Для домашней птицы (с различным размещением массы тела), например цыплят, зонд следует вводить во внутреннюю сторону бедра. Зонд следует вводить полностью, поскольку в противном случае возможно неправильное измерение температуры.

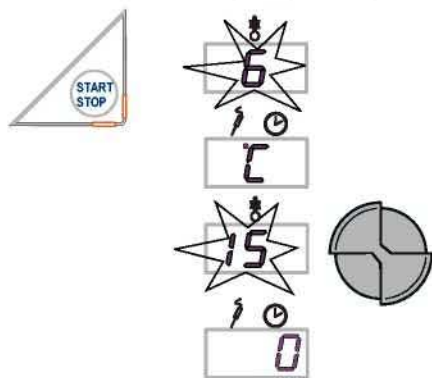
Внесение изменений в установочные данные

Значения, устанавливаемые по умолчанию

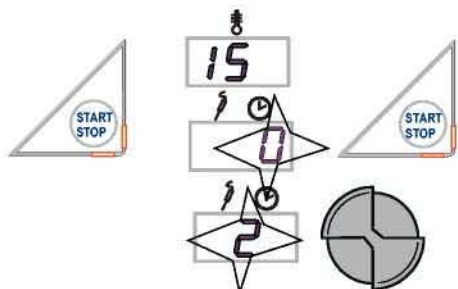
Вызов меню настроек



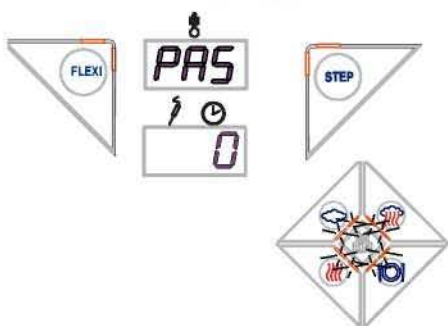
Выбор параметров



Изменение параметров



Принятие параметров



В заданные значения параметров электронных схем управления, с некоторыми ограничениями могут вноситься изменения.

Включить пароконвектомат и нажать кнопку "FLEXI".

- На верхнем дисплее появятся мигающие изображения "CL" или "CLE".

С помощью регулирующей кнопки выбрать из меню пункт "Par" и принять его путем нажатия кнопки START/STOP.

- На верхнем дисплее появится "PAS" для ввода пароля.
- На нижнем дисплее появится "0".

С помощью кнопки настройки на нижнем дисплее следует установить "111".

После ввода пароля нажать кнопку "START/STOP".

- На верхнем дисплее отобразится мигающий первый параметр.
- На нижнем дисплее будет отображено значение данного параметра.

С помощью кнопки настройки выбрать требуемый параметр.

- На верхнем дисплее будет отображен мигающий выбранный параметр.
- На нижнем дисплее отобразится значение параметра.

После выбора параметра следует нажать кнопку "START/STOP".

- На верхнем дисплее отобразится выбранный параметр.
- На нижнем дисплее будет отображено мигающее значение параметра.

С помощью регулировочной кнопки, из таблицы параметров выбрать нужное значение данного параметра.

Для внесения изменений в следующий параметр нужно нажать кнопку "START/STOP".

Принятие измененного параметра (ов) осуществляется нажатием кнопки "FLEXI".

- На верхнем дисплее появится буквосочетание "PAS".
- На нижнем дисплее появится цифра "0".

Выход из меню настроек осуществляется нажатием кнопки "STEP".

- Зажгутся светодиоды всех четырех режимов приготовления, а пароконвектомат вновь будет находиться в режиме «Включено».

Начальное отображение таблицы параметров

Параметр	Номер параметра	Заданная уставка	Диапазон уставок	Поясняющая информация
Время / Дата (по дополнительному заказу)	000	Местное время владельца	Время/Дата	Автоматически переключающееся декретное время. По формату даты см. параметр № 44
Показатель предварительного нагрева, %	082	15	0-30%	В случае полной загрузки агрегата крупными кусками продукта (мясо для жарки, буханки хлеба), для избежания большого повышения температуры следует увеличить показатель предварительного нагрева.
Показания температуры	006	°C	°C/°F	Показания температуры в °F не увязывается с отображаемым на английском языке текстом.
Задержка времени включения вентилятора	032	off	Off/On (Включить / Выключить)	При "On", вентилятор вращается в течение всего предварительно заданного времени при минимальной вставке блока льда для охлаждения варочной камеры. С этой целью, следует поместить перфорированную гастроемкость в закрытый контейнер, добавить, приблизительно 4 литра питьевой воды и поставить для заморозки. Вставить блок льда в перфорированной гастроемкости на самый нижний уровень. С этим блоком льда температура 14 °C может поддерживаться в течение 6 часов.
Охлаждающая вода	024	5 td	Lo-Std-Hi	Уставка "Minimal": Минимальный расход воды, но более высокая температура конденсации и большее количество отработанного пара. Уставка "Maximal": Максимальный расход воды, но низкая температура конденсации и малое количество отработанного пара.
Сигналы времени	084	20	0-180	0 = сигнал выключен. В дополнение к сигналу, может быть приведено в действие мигание кнопки START/STOP (параметр 023)
Абсолютная высота	015	0	0 = 0-500 м 1=501-1000 м 2 = 1001-1500 м 3 = > 1501 м	Следует получить значение высоты (через национальный узловой пункт) от ближайшей метеорологической станции. Если высота неизвестна, ее следует устанавливать в диапазоне 0 - 500 м.
Пароль	096	111	000-500	В данном диапазоне можно устанавливать индивидуальные пароли.
Включение дисплея	395	0	0-4	0 = все четыре режима готовки, 1 = обработка паром, 2 = комби-обработка паром, 3 = конвекция, 4 = регенерация
Температура обработки паром	235	100	30-130 °C	Для каждого процесса приготовления продукта могут отдельно устанавливаться предварительно заданные температуры, в пределах, приведенных в данной таблице.
Температура обработки Комби-паром	236	150	30-250 °C	
Температура конвекции	237	180	30 - 300 °C	
Температура регенерации	238	120	30-180 °C	
Направление прокрутки (перемещения)	225	1	Нормальное / Обратное	Направление «combipilot» в меню и поваренной книге могут быть, по желанию, изменены.

Дополнительные функции

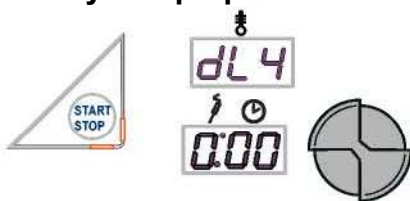
Предварительный выбор время запуска

Время ожидания до момента запуска программы может быть установлено с помощью предварительного выбора времени запуска. Для того чтобы избежать затруднений во время изготовления и подготовки, пользователь может приготовить блюдо как обычно, при этом загрузить пароконвектомат компании «HansDampf» и ввести желаемую программу приготовления задолго до начала самого процесса приготовления блюда.



В случае использования предварительно выбранного времени запуска программы, в варочной камере может подняться температура, что внесет свой большой вклад в развитие вредных бактерий на приготовляемом продукте. Это может испортить блюдо.

Установка предварительно выбранного времени запуска программы



Ввести программу приготовления продукта.

Нажать и удерживать нажатой кнопку "START/STOP".

- На верхнем дисплее появится буквосочетание "dLy".
- На нижнем дисплее появятся цифры "0:00".

Используя поворотную кнопку, ввести время ожидания в формате "час: мин".

Запуск времени ожидания



После ввода времени, запустить время ожидания, нажав кнопку "START/STOP":

- Зажгутся светодиоды кнопки "START/STOP".
- Включится освещение варочной комнаты.
- Остающееся время ожидания отобразится на нижнем дисплее (обратный отсчет).

Окончание времени ожидания

После истечения времени ожидания, установленная программа приготовления продукта запускается автоматически.

- Начинает мигать кнопка "START/STOP".
- Подсвечивается кнопка первого шага приготовления.
- На обоих дисплеях отображаются значения температуры и времени для шага запущенной программы.

Аннулирование предварительно выбранного времени запуска программы

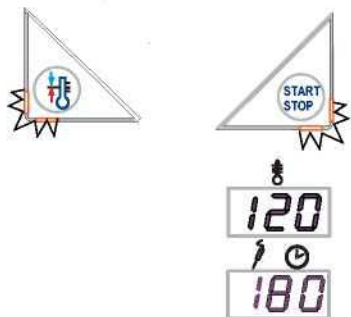
Предварительно выбранное время запуска программы аннулируется и удаляется путем нажатия кнопки "START/STOP".

Предварительный нагрев

Многие программы приготовления (например, выпекание) требуют правильной начальной температуры. При наличии программы предварительного нагрева, варочная камера нагревается до нужной начальной температуры вне зависимости от первоначальной температуры.

После **короткого нажатия** кнопки «Preheat» (Предварительный нагрев), пароконвектомат нагревается или охлаждается до **температуры варочной камеры первого шага программы, увеличенной на 15%**¹. После **нажатия и удерживания кнопки** (по крайней мере, 3 секунды), варочная камера всегда предварительно нагревается до **275 °C** вне зависимости от первого шага программы.

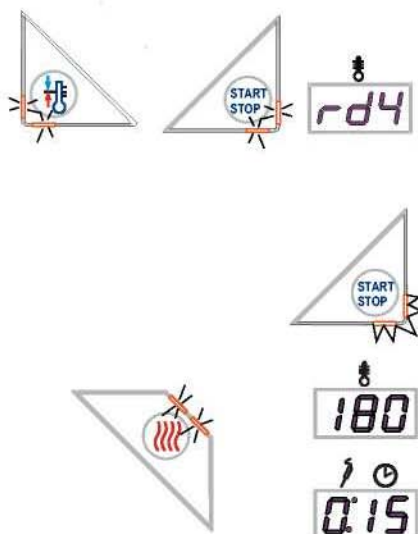
Запуск предварительного нагрева



После ввода программы приготовления продукта нажать кнопку «Preheat»:

- Начнут мигать светодиоды кнопки "Preheat".
- Начнут мигать светодиоды кнопки "START/STOP".
- На верхнем дисплее отобразится **текущая температура варочной камеры**.
- На нижнем дисплее отобразится **заданная температура варочной камеры**.

Завершение предварительного нагрева



Когда будет достигнута начальная температура, прозвучит звонок:

- Зажгутся светодиоды кнопки "Preheat".
- Зажгутся светодиоды кнопки "START/STOP".
- На верхнем дисплее отобразятся буквы "rdy".

После этого следует открыть дверцу агрегата, вставить гостроемкость с продуктом и вновь закрыть дверцу. Автоматически начнется выполнение программы.

- Начнет мигать кнопка «START/STOP».
- На дисплеях будут отображены значения температуры и времени для первого шага программы приготовления продукта.
- Зажгутся светодиоды кнопки режима приготовления продукта.

Предварительный нагрев нельзя ввести в качестве шага программы приготовления продукта. Его следует осуществлять вручную!

Ручная инъекция пара

Во время работы агрегата возможна ручная инъекция пара для всех программ приготовления продукта, за исключением программы "Обработка паром". Для инъекции пара следует нажать кнопку "Steam".

1. Это добавление могут быть изменено, как описано в разделе "Внесение изменений в уставки".

Практические советы

Обработка паром

Используя программу "Steaming" (Обработка паром), пользователь может осуществлять обработку паром, мягкую обработку паром, экспресс-обработку паром, то есть варить, пропаривать, бланшировать и консервировать продукты.

Преимущества обработки паром

- После обработки паром продукты сохраняют насыщенный цвет, упругую консистенцию и своеобразный вкус.
- Обработка паром дает возможность максимально сохранять содержание витаминов и минералов в обрабатываемом продукте.
- При одновременном приготовлении различных продуктов, например, овощей и рыбы, вкус и запахи не смешиваются.
- Требуется меньшее количество специй, растительного / животного масла и соли.
- Сокращается время, затрачиваемое на приготовления пищи, поскольку пар вырабатывается очень быстро.
- Для обработка паром хорошо подходят гостроемкости глубиной 40 - 65 мм с отверстиями в днище. Они сокращают время приготовления продукта и предотвращают переварку продукта у дна гостроемкости.
- Если продукт был заморожен, то перед загрузкой смерзшиеся куски следует разбить с тем, чтобы обеспечить их одновременное приготовление.
- При одновременной обработке паром различных продуктов в одной загрузке, следует учитывать время приготовления каждого типа продукта в отдельности.
- При консервировании, время приготовления продукта зависит от вида продукта, его консистенции и размера емкости. Пароконвектомат компании «HansDampf» хорошо подходит для консервирования продуктов в емкостях от ½ до ¾ литра. При консервировании компания рекомендует придерживаться общепринятых способов.

Обратите внимание – это важно

Советы по обработке паром

- После обработки паром овощи следует сполоснуть (холодной водой), добавить **масло и специи**.
- При приготовлении **овощей в жидкости**, компания рекомендует использовать образовавшийся бульон. Овощи следует обрабатывать паром в перфорированных гостроемкостях и собирать образовавшийся бульон в установленные ниже неперфорированные гостроемкости.
- **Длиннозерный рис** обрабатывается паром в неперфорированных гостроемкостях. Для варки, на одну часть риса, следует добавлять 1 ½ части холодной воды или холодного бульона.
- **Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы** следует обрабатывать паром в неперфорированных контейнерах. Для варки, на одну часть макаронных изделий следует добавлять, по крайней мере, пять частей воды.

Мягкая обработка паром

Преимущества мягкой обработки паром

Обратите внимание – это важно

Советы при использовании мягкой обработки паром

- **Клецки и пельмени** следует готовить в перфорированных емкостях, покрытых бумагой для выстилания хлебопекарных форм. Сразу после приготовления их следует укрывать. В случае если их предполагается раздавать в течение долгого периода, клецки и пельмени следует держать в теплой воде с примесью крахмала.
- **Картофель** непосредственно перед обработкой паром следует посолить мелкой солью и перемешать, либо на 15 минут положить в подсоленную воду.
- Приготовление продукта особенно щадящим способом.
- Снижение потерь веса мяса и колбасных изделий с сохранением оптимального вкуса, букета и цвета продукта.
- Предотвращение разрыва оболочки при варке или нагревании колбасных изделий.
- Оптимальное качество блюд из продуктов, чувствительных к термообработке таких, как птица и дичь, желе, мясные фрикадельки, крем-карамель и диетические продукты.
- Данный режим хорошо подходит для обработки продуктов в вакуумной упаковке по способу Sous-Vide.
- При приготовлении продукта с соблюдением точного температурного режима белок свертывается оптимально, то есть он остается в продукте.
- Следует учитывать, что при данном режиме, на приготовление блюда затрачивается больше время, чем при обработке паром с температурой 100 °С.
- Следует давать возможность заготовкам из дрожжевого, хлебо-булочного или сдобного теста выровняться при температуре 32 °С.
- Для приготовления продуктов из цельного **зерна**, таких, как мюсли можно осторожно размочить их.
- Отварную **форель** следует готовить с добавлением поверх ее уксуса или вина.
- Можно отварить **ветчину и колбасные изделия**.

Экспресс-обработка паром

Преимущества экспресс-обработки паром

Обратите внимание – это важно

Советы при использовании экспресс-обработки паром:

- Экспресс-обработка паром в основном предназначена для термообработки твердых продуктов, таких, как неочищенный картофель, столовая свекла, брюква, бобовые и капуста.
- Время приготовления продуктов в этом режиме сокращается примерно на 10% по сравнению с обработкой паром при 100 °С.
- При загрузке небольшого количества продуктов, следует устанавливать температуру варочной камеры между 105 °С и 110 °С, а при полной загрузке температуру следует устанавливать между 110 °С и 130 °С.
- При приготовлении уже оформленных **порционных блюд**, для которых необходимо более короткое время обработки, с целью их полной сохранности, следует применять гостроемкости с крышкой.

Комби-обработка паром

Преимущества комби-обработки паром

Используя программу "Комби-обработки паром" пользователь может жарить большие куски мяса, готовить запеканки и т.д.

- При комби-обработке паром, в варочной камере всегда поддерживается оптимальный климат.
- Приготовленные блюда не пересыхают.
- Вкус и аромат продуктов сохраняется нетронутым в максимально возможной степени.
- Продукты готовятся очень быстро, с минимальными потерями в весе.
- В случае если разные продукты готовятся одновременно, не происходит смешивания их ароматов. Загрузка смешанных продуктов возможна в любое время.
- В ходе выпечки хлебо-булочных изделий из дрожжевого, слоеного и сдобного теста оно поднимается оптимально.
- Благодаря воздействию пара, поры больших кусков мяса быстро закрываются, что делает его обжаривание излишним.

Обратите внимание – это важно

- Перед началом выпечки, используя функцию «Preheat», следует предварительно нагревать пароконвектомат компании «HansDampf» в течение, по крайней мере, 10-15 минут.
- Чем выше температура варочной камеры, тем интенсивнее происходит подрумянивание продуктов и тем больше их потери в весе.
- Продукты начинают подрумяниваться при температуре 120 °C и выше.
- В общем случае, следует уменьшать температуру варочной камеры на 20 - 30% по сравнению с традиционными способами термообработки.

Советы при комби-обработке паром

- **Большие куски мяса для жарки** следует укладывать на решетку. Это способствует закрытию пор на мясе со всех сторон. Результаты равномерной готовности продукта достигаются без его переворачивания.
- Под решетку с мясом для жарки следует подставлять перфорированную емкость для сбора истекающего из мяса сока, который можно использовать либо в качестве соуса, либо в качестве основы для приготовления соуса. Для приготовления соуса к соку необходимо добавить кости, обжаренные овощи и специи, а затем постепенно добавить воды или крепкого бульона.

Конвекция

Программа "Convection" хорошо подходит для готовки всех жареных продуктов и выпечки, не требующих дополнительного увлажнения.

- Большая тепловая мощность агрегата.
- Благодаря вентилятору с автореверсом достигаются равномерные результаты термообработки.
- Почти на 95% сокращаются расходы жира/масла по сравнению с традиционными методами термообработки продуктов.

Обратите внимание – это важно

- Перед началом термообработки, используя функцию «Preheat», следует предварительно нагревать пароконвектомат компании «HansDampf» в течение, по крайней мере, 10-15 минут.

- Чем выше температура варочной камеры, тем интенсивнее происходит подрумянивание продуктов и тем больше их потери в весе.

Советы при применении конвекции:

- При готовке панированных продуктов, лучше всего использовать пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления, больше подходящие для режима конвекции, либо поджаривать покрытые панировочными сухарями продукты на масле.

Регенерация

Преимущества режима регенерации

С помощью этой программы, в дополнение к пище, находящейся на тарелках или блюдах, за короткое время можно разогреть целые гостроемкости.

- Режим регенерации всегда обеспечивает в варочной камере оптимальный климат термообработки.
- Кушанья готовятся в спокойной, неторопливой обстановке и раскладываются на тарелки и блюда.
- Данное кушанье нет необходимости постоянно держать теплым, поэтому оно не теряет в качестве.
- В процессе регенерации порционные блюда не пересыхают.
- На тарелках не образуются ни лужицы конденсата, ни пересохшие крошки от блюда.
- При проведении банкетов, при необходимости, можно провести регенерацию любого количества тарелок.
- Банкетная тележка может легко загружаться со всех сторон.

Обратите внимание – это важно

- Путем использования функции подогрева, следует всегда доводить пароконвектомат компании «HansDampf» до нужной начальной температуры.
- Для ознакомления со временем и температурами регенерации, рекомендуем обратиться к нижеприведенной таблице.
- Крупные, плотные порции продуктов такие, как, например, яблоки, запеченные в тесте, рулеты, запеканки из овощей и мяса, требуют гораздо больше времени на регенерацию, чем, например, ломтики жареного мяса, овощные гарниры, рис, картофель кусочками или картофельное пюре.
- Кушанье на тарелке следует раскладывать равномерно, отдельными небольшими кусочками. Следует избегать очень большого перекрытия и различной высоты компонентов блюда.
- После регенерации, с помощью соусницы, рекомендуется полить кушанье соусом.

Советы по регенерации блюд

- **Рыбу и мясо** следует распределять по поверхности тарелки таким образом, чтобы они разогревались равномерно и не прилипали к тарелке.
- Следует готовить мясо с кровью, если после разогревания оно должно быть приготовлено *medium*.
- Перед регенерацией, **овощи, рис и макаронные изделия** следует приправить специями и сдобрить маслом.
- Слежавшиеся **кусочки** следует разрезать.
- Для транспортировки блюд на большие расстояния необходимо использовать термоколпак. Перед тем, как проводить предварительный прогрев пароконвектомата компании «HansDampf» термоколпак лучше поместить на него.
- Для обслуживания **банкетов с большим количеством приглашенных** следует использовать разнообразные тележки для банкетных блюд. При наличии термоколпака блюда могут сохраняться теплыми максимум 20 минут. 15 минут являются наиболее подходящим для этого сроком. В течение этого времени можно разогреть дополнительную партию блюд. Это даст возможность подавать блюда гостям одновременно.
- Рекомендуется сохранять программы оптимальной регенерации в электронной поваренной книге. Это гарантирует бесперебойное прохождение банкета, либо своевременное выполнение услуг на заказ.

Общие правила для регенерации

Время и температура регенерации зависят от количества тарелок с блюдами.

Модель пароконвектомата «HansDampf»	При наличии решетки, количество размещаемых тарелок диаметром до 28 см	Количество тарелок диаметром до 32 см, размещаемых на банкетной тележке	Температура регенерации	Время регенерации
HD 6.1/6.2	24	22	120-130°C	4-8 минут
HD 10.1/10.2	40	40	120-130°C	4-8 минут
HD20.1	80	80	120-130°C	6-10 минут
HD 20.2	120	80	120-130°C	6-10 минут

Очистка

Информация по технике безопасности



Агрегат следует чистить после каждого использования, но прежде чем приступить к чистке не забудьте его выключить!

Запрещается промывать агрегат изнутри и снаружи струей высокого давления (воды / пара)!

Запрещается использовать моющие средства, губки для очистки или химически агрессивные вещества для чистки пленочного покрытия кнопочной панели операционного поля!



Существует опасность возгорания жировых отложений!

При некоторых процессах приготовления продуктов, например, жарке цыплят на рашпере, внутри варочной камеры и на внешней поверхности агрегата могут появиться большие отложения жира. Это повышает риск возгорания, вот почему агрегат следует регулярно чистить (при необходимости, после каждого процесса приготовления пищи) и не допускать отложения жира на агрегате!

Чистка внешней стороны корпуса

Внешнюю сторону корпуса агрегата следует протирать с использованием умеренно теплой мыльной воды и чистой ветоши. Запрещается использовать моющие средства или губки для очистки.

Для промывания варочной камеры можно использовать только встроенный ручной душ (поставляется по дополнительному заказу) или внешний ручной душ. Не следует их использовать для обмыва внешней стороны корпуса!

Системы очистки варочной камеры

Пароконвектомат «HansDampf Silver», в стандартном варианте, поставляется с программой для **проведения пользователем ручной очистки** варочной камеры.

По дополнительному заказу, модель «HansDampf Silver» может быть оборудована **автоматической системой очистки, известной, как "WaveClean"**. В данном случае чистка и промывание варочной камеры осуществляется автоматически¹. Если агрегат оборудован системой «WaveClean», руководство пользователя по ручной чистке варочной камеры исключается.

Система очистки варочной камеры, которая поставляется с пароконвектоматом, может быть отображена на

1. По техническим причинам, внешняя сторона уплотнения дверцы автоматически не чистится, таким образом, после каждой чистки варочной камеры (вручную или с помощью системы «WaveClean» уплотнение следует очищать отдельно, как описано в разделе "Чистка уплотнения

Чистка дверцы

верхнем дисплее, если нажать кнопку «FLEXI» на включенном агрегате:

CLE = инструкция пользователю по системе ручной очистки варочной камеры.

CL= система автоматической очистки варочной камеры «WaveClean».

При комплектации системой «WaveClean», в варочной камере должно быть два дополнительных гнезда для чистящих картриджей.

Для обеих систем очистки рекомендуется оснащение варочной камеры встроенным ручным душем (**по дополнительному заказу**).



Риск получения ожога!

**Дверца горячая после приготовления пищи!
Дайте ей возможность остыть перед чисткой!
Запрещается омыwać дверцу холодной водой для ускорения ее охлаждения!**

Дверца с обратной вентиляцией

Стеклопанные панели поставляются со специальным покрытием для отражения инфракрасного излучения.

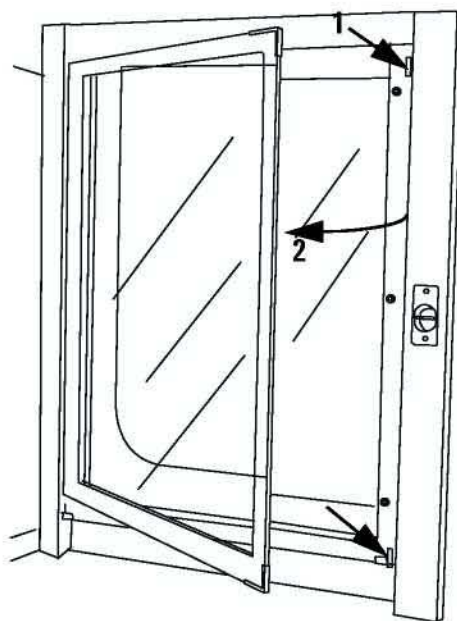
Для их чистки запрещается применять чистящие средства или ветошь.

Запрещается использовать чистящие средства, предназначенные для решетки гриля, поскольку они могут замутнить поверхность стекла.

Известковый налет на стеклянной панели может быть удален с помощью уксуса или лимонной кислоты.

При наличии двух компонентной дверцы с обратной вентиляцией, внутренняя панель может быть открыта, таким образом, внутренние поверхности панелей могут быть очищены.

Открыть дверцу на 90°, открыть пружинные замки [1] и



Внутреннюю стеклянную панель:

- нельзя распахивать полностью!
- нельзя поднимать, когда она распахнута!
- Следует твердо держать в процессе чистки!

После чистки, следует вновь закрыть внутреннюю стеклянную панель таким образом, чтобы она удерживалась пружинами в закрытом положении.

Снятие и установка внутренней стеклянной панели:

Внимание: Стеклопанель достаточно тяжелая! В случае использования напольных агрегатов, снятие и установка стеклянной панели дверцы должна осуществляться двумя специалистами. Снимать можно только охладившуюся панель.

В раскрытом виде поднять внутреннюю панель приблизительно на 10 мм. Теперь нижний подшипник панели можно вытащить. После этого опустить дверцу и вынуть ее из дверной рамы.

Установка проводится в обратном порядке.

Чистка уплотнителя дверцы

В сочетании с высокими температурами, животный жир может быстро разрушить уплотнитель дверцы. Для обеспечения длительного срока службы необходим регулярный уход. В конце работы всегда следует удалять жир с уплотнителя дверцы с помощью влажной ветоши. В данном случае запрещается использовать агрессивные чистящие средства.



Если агрегат первоначально использовался для жарения мяса, уплотнение дверцы также должно чиститься во время перерывов в работе агрегата.

Ручная очистка, проводимая пользователем

Подготовка варочной камеры

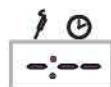
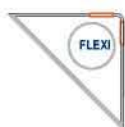
Для модели пароконвектомата «HansDampf 20.1», необходимо вставить грузовую тележку без противеней, решеток или вставляемых гастроемкостей. Для моделей 6.1 и 10.1, то следует оставлять только вставляемые в варочную камеру рамы.



Перед началом ручной чистки следует удалить из варочной камеры противени, решетки и вставляемые гастроемкости !

Запрещается вставлять в варочную камеру противени, решетки и вставляемые гастроемкости для их чистки. Их следует чистить отдельно, например, в посудомоечной машине.

Начало ручной чистки



После включения пароконвектомата, либо после завершения процесса приготовления пищи, нажать кнопку "FLEXI".

- На верхнем дисплее отобразится мигающий знак "CLE".
- Нижний дисплей останется темным.

Ручную чистку следует начинать после нажатия кнопки «START/STOP».

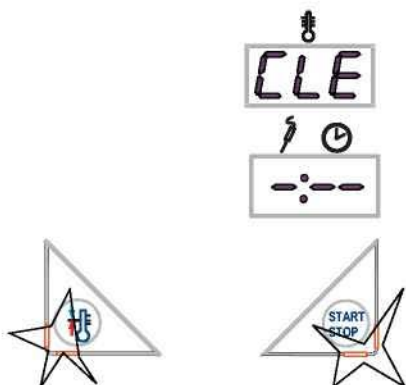
Если варочная камера слишком горяча, агрегат будет охлажден автоматически. Если варочная камера слишком холодна, она будет нагрета до температуры прогрева. На верхнем дисплее отобразится знак "CLE" (ручная чистка).



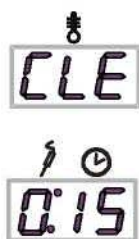
**Запрещается охлаждать горячую варочную камеру, путем впрыскивания в нее холодной воды или заполнения ее льдом!
Резкое охлаждение может деформировать варочную камеру и разрушить изолирующую стеклянную панель дверцы.**

Варочная камера слишком горяча

! Запрещается охлаждать горячую варочную камеру, путем впрыскивания в нее холодной воды или заполнения ее льдом! Резкое охлаждение может деформировать варочную камеру и разрушить изолирующую стеклянную панель дверцы.



Отмачивание



Когда варочная камера достигнет температуры 50 °С, ручную чистку следует начинать с программы отмачивания. В случае если температура варочной камеры выше или ниже 50 °С, ее следует либо охладить, либо нагреть до тех пор, пока ее температура не достигнет 50 °С.

- На верхнем дисплее появится обозначение "CLE".
- На нижнем дисплее будет отображено "---:--" (неограниченное время предварительного нагрева / повторного охлаждения).
- Начнет мигать подсветка кнопок «Preheat» (Предварительный нагрев) и «START/STOP».

По достижении температуры запуска, прозвучит короткий звуковой сигнал и начнет работать программа отмачивания.

- Кнопки «Preheat» и "START/STOP" погаснут.
- На верхнем дисплее отобразится сочетание букв "CLE".
- На нижнем дисплее отобразится оставшееся время отмачивания (обратный отсчет).

Распыление чистящего вещества

**Опасность получения химического ожога!**

При распылении сильнодействующих химических чистящих и декальцинирующих реагентов следует всегда носить защитную одежду, защитные перчатки и защитные средства для лица! Кроме того, рекомендуется носить устройства защиты органов дыхания от аэрозолей и испарений!



По завершении процесса отмачивания, следует быстро распылить в варочной камере чистящее вещество. На нижнем дисплее отобразится сочетание букв «SPr».

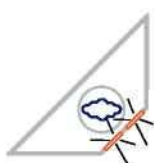
- Открыть дверцу агрегата, затем разблокировать и открыть воздушный отражатель.
- Обрызгать чистящим веществом измеритель нагрева и крыльчатку вентилятора.
- Закрыть воздушный отражатель и вновь заблокировать его.
- Распылить чистящее вещество по внутренней части варочной камеры.
- Закрыть дверцу агрегата.

Очистка (воздействие чистящего вещества)

Отсчет времени очистки (воздействия чистящего вещества) начнется сразу же после закрытия дверцы.



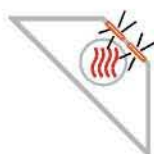
Очистка



Промывание



Сушка



! Воздействие чистящего вещества не должно превышать времени, обусловленного программой очистки, поскольку оно может оказать негативное воздействие на нержавеющую сталь!

- На нижнем дисплее будет отображаться оставшееся время.

Фактически, процесс очистки начнется после 15-ти минутного воздействия чистящего вещества (рабочий режим: «Обработка паром»). В данном случае, варочная камера нагревается до 80 °С.

- Подсветится кнопка режима "Steam" (Обработка паром).
- На верхнем дисплее отобразится текущая температура.
- На нижнем дисплее будет отображаться оставшееся время (обратный отсчет).

После завершения этапа воздействия чистящего вещества, в процессе очистки варочной камеры, на нижнем дисплее, посредством буквосочетания "Sho", отобразится напоминание о необходимости промыть варочную камеру.

- Открыть дверцу агрегата, затем разблокировать и открыть воздушный отражатель.
- С помощью ручного душа, тщательно промыть (по крайней мере, в течение 3 минут) внутреннюю часть варочной камеры, измеритель нагрева и крыльчатку вентилятора, а также внутреннюю часть дверцы агрегата.
- Закрыть воздушный отражатель и вновь заблокировать его.
- Закрыть дверцу агрегата.

Сушка начнется сразу же после закрытия дверцы (конвекция при температуре 130 °С, в течение 5 минут). В данном случае, варочная камера нагревается до температуры 130 °С.

- Подсветится кнопка «Convection» (режим конвекции).
- На верхнем дисплее будет отображаться текущая температура в варочной камере.
- На нижнем дисплее будет отображаться оставшееся время сушки (обратный отсчет).

Ручная чистка**Декальцинация**

Очистка в ручном варианте заканчивается сушкой варочной камеры.

Напоминание о необходимости открыть дверцу проявится посредством мигания буквосочетания "oPE" на нижнем дисплее.

Открыть дверцу агрегата.

- Нижний дисплей выключится.
- Зажгутся светодиоды четырех кнопок режимов приготовления пищи.

Нажатие кнопки «ON/OFF» выключит пароконвектомат.

Открыть дверцу агрегата и оставить ее слегка приоткрытой до времени следующего использования агрегата. Это продлит срок службы уплотнения дверцы и предотвратит накопление в варочной камере стоялой влаги.

Для того чтобы предотвратить отложение известкового налета в варочной камере, для работы пароконвектомата компании «HansDampf» следует использовать только умягченную воду. В случае использовании жесткой воды, для предотвращения повреждения агрегата, варочную камеру следует регулярно декальцинировать. Для этой цели МКН предлагает специальный декальцинирующий раствор. Следует разбавить специальный декальцинирующий раствор водой до 5% и распылить его в холодной (<40 °С), вычищенной варочной камере. Открыть воздушный отражатель, с тем, чтобы были обработаны и компоненты, расположенные позади него.

После воздействия декальцинирующего раствора в течение 30 минут следует тщательно промыть варочную камеру. При необходимости провести повторную обработку. После промывки следует высушить варочную камеру, как это описано выше.

Очистка с помощью автоматической системы «WaveClean» (поставляется по дополнительному заказу)

Комбинированный картридж "два-в-одном"

"WaveClean" представляет собой систему автоматической очистки, посредством которой варочная камера чистится и полностью промывается путем использования комбинированного картриджа ("два-в-одном"). Для этой цели может использоваться только данный оригинальный картридж. Компания не несет ответственности за повреждения, вызванные использованием другой продукции.

Хранение картриджей

Картриджи следует хранить под замком, в соответствии с правилами хранения опасных материалов. Картриджи следует хранить при температуре не выше 40 °С, в вертикальном положении на их крышках, и защищенными от воздействия влаги и прямых солнечных лучей.

Подготовка варочной камеры



Следует следить за чистотой фильтра сточного отверстия в полу варочной камеры!

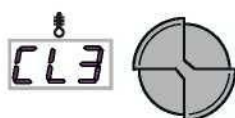
Перед началом процесса очистки варочной камеры следует удалить любые остатки продуктов из фильтра сточного отверстия в полу.



Перед началом очистки варочной камеры системой "WaveClean" запрещается вставлять в нее гасстроемкости !

Для модели пароконвектомата «HansDampf 20.X», в варочную камеру следует вкатить грузовую тележку. Для **моделей 6.X и 10.X**, в варочной камере следует оставить только выдвижные рамы и закрыть дверь. Запрещается вставлять противени, решетки или вставляемые гасстроемкости. Их следует чистить отдельно, например, в посудомоечной машине. Вставленные гасстроемкости перехватят струи очищающей воды и тем самым прервут цикл очистки. Это может повлечь за собой работу насосов всухую и их последующее повреждение!

Выбор уровня очистки



Запуск системы «WaveClean»



После включения пароконвектомата или завершения процесса приготовления пищи, нажать на кнопку "FLEXI".

- На верхнем дисплее отобразится мигающее сочетание букв "CL".
- Нижний дисплей останется темным.

Нажать кнопку «START/STOP».

- На верхнем дисплее отобразится сочетание букв "CL1", обозначающее первый этап очистки варочной камеры системой «WaveClean».

Регулирующей кнопкой выбрать этап очистки:

CL1->WaveClean, короткий: приблизительно 1,0 час

CL2->WaveClean, стандартный: приблизительно 2,0 часа

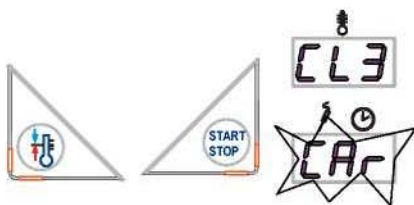
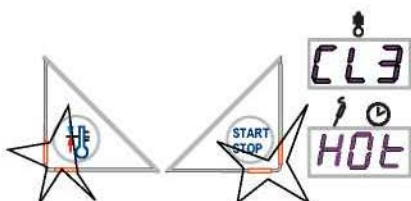
CL3-> WaveClean extra, специальный: приблизительно 3,0 часа

Несмотря на различное время очистки, для выполнения всех программ требуется одинаковое количество воды.

После выбора этапа очистки, нажать кнопку "START/STOP". В случае если варочная камера окажется слишком горячей, ее вначале следует охладить (см. пункт "Варочная камера слишком горячая").

Если в варочной камере сохранилась температура запуска, процедура охлаждения пропускается, а продолжается вставка картриджей (см. пункт "Вставка картриджей").

Варочная камера слишком горячая



Запрещается охлаждать горячую варочную камеру, путем впрыскивания в нее холодной воды или заполнения ее льдом! Резкое охлаждение может деформировать варочную камеру и разрушить изолирующую стеклянную панель дверцы.

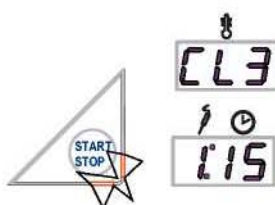
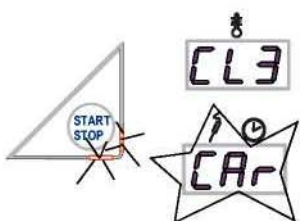
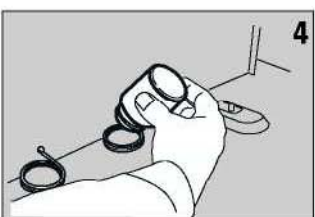
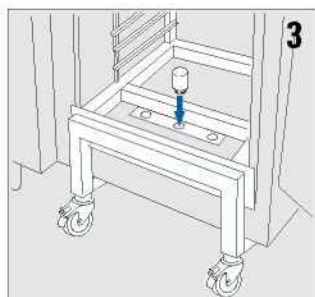
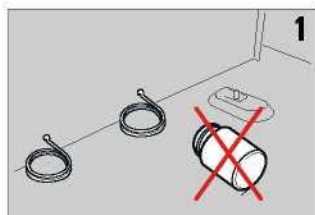
Система "WaveClean" не начнет работать до тех пор, пока температура в варочной камере не опустится до 50 °C или ниже. В случае если температура в варочной камере будет превышать 50 °C, она будет автоматически охлаждена.

- На нижнем дисплее отобразится слово "Hot" (Горячая).
- Загорятся светодиоды кнопок «Preheat» и «START/STOP».

Когда будет достигнута температура запуска, прозвучит короткий сигнал.

- Кнопки «Preheat» и «START/STOP» погаснут.
- На нижнем дисплее отобразится мигающее буквосочетание "CAr".

Вставка картриджа



Мигающее буквосочетание "CAr" на нижнем дисплее подскажет о необходимости вставить картридж.



Нельзя вставлять картридж до появления на дисплее напоминания о необходимости сделать это! Вставить картридж в держатель; запрещается класть его на пол! Сразу же после вставки картриджа следует запустить программу очистки! В случае задержки с запуском программы, восковое уплотнение картриджа, из-за остаточного тепла в варочной камере, может расплавиться!

Следует использовать картриджи только с неповрежденным восковым уплотнением. В случае повреждения воскового уплотнения [2], чистящее вещество может преждевременно закончиться в ходе процесса очистки, либо не полностью раствориться, и в этом случае полная очистка более не гарантируется. В случае сильного загрязнения, пользователь может вставить два картриджа и выбрать уровень очистки **WaveClean extra**.

Открутить крышку картриджа, открыть дверцу агрегата и вставить картридж:

- Для модели 20.X, в держатель транспортной тележки [3]
- Для моделей 6.X и 10.X, в приемное отверстие [4], находящееся внизу у кожуха вентилятора.

Вновь закрыть дверцу:

- Загорятся светодиоды кнопки «START/STOP» и пароконвектомат будет готов к работе (режим ожидания).
- На верхнем дисплее будет отображен этап очистки.
- На нижнем дисплее отобразится мигающее буквосочетание "CAr".

Запустить систему «WaveClean», нажав кнопку «START/STOP»:

- Зажгутся светодиоды кнопки «START/STOP».
- На верхнем дисплее будет отображен текущий этап очистки, например, "CL3".
- На нижнем дисплее будет отображено оставшееся время очистки (обратный отсчет).

Отмена работы системы "WaveClean"

По соображениям безопасности, после отмены работы системы "WaveClean" всегда осуществляется автоматическая принудительная промывка варочной камеры. Отключение электропитания в процессе очистки также приводит к отмене работы программы с последующей промывкой варочной камеры. Отмена работы невозможна в ходе активации картриджа.

Программа "WaveClean" отменяется путем нажатия кнопки «STEP».

- Варочная камера промывается в течение, приблизительно, 5 минут.
- На нижнем дисплее появится буквосочетание "CAr", напоминающее о необходимости удалить картридж.

После завершения промывки следует открыть дверцу агрегата и удалить картридж. Вновь закрыть дверь.

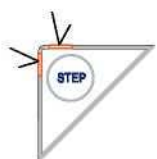
- Зажгутся светодиоды кнопки «STEP».
- На нижнем дисплее отобразится мигающее буквосочетание "CAr".

Подтвердить удаление картриджа путем нажатия кнопки «STEP».

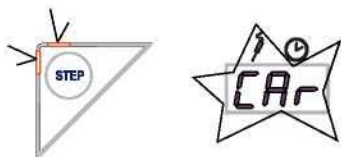
- Светодиоды кнопки «STEP» выключатся.
- С нижнего дисплея исчезнет буквосочетание "CAr".

Пароконвектомат вновь окажется во включенном режиме.

- Зажгутся светодиоды кнопок четырех режимов приготовления пищи.



Завершение работы системы "WaveClean"



После завершения работы системы "WaveClean", пароконвектомат останется в режиме ожидания.

- Зажгутся светодиоды кнопки «STEP».
- На нижнем дисплее отобразится мигающее буквосочетание "CAr".

Открыть дверцу и удалить пустой картридж. Тщательно смыть все оставшееся чистящее вещество, либо промыть варочную камеру с помощью ручного душа.

Вновь закрыть дверцу и подтвердить удаление картриджа путем нажатия кнопки «STEP».

- Светодиоды кнопки «STEP» выключатся.
- С нижнего дисплея исчезнет буквосочетание "CAr".

Пароконвектомат вновь окажется во включенном режиме.

- Зажгутся светодиоды кнопок четырех режимов приготовления пищи.



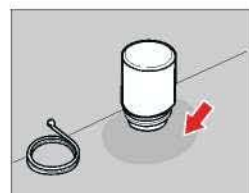
Неисправности системы "WaveClean"

Неисправности	Возможная причина	Способ устранения неисправности
<ul style="list-style-type: none"> • Картриджи не активируются должным образом. 	Агрегат находится в наклонном положении.	Выровнять агрегат горизонтально.
	Неисправность вызвана отключением электроэнергии.	Провести техническое обслуживание агрегата.
<ul style="list-style-type: none"> • Остатки чистящего вещества и промывочная вода остаются в картридже. 	Из-за погнутого держателя картриджи находятся слишком близко к полу.	Выгнуть держатель картриджа в правильное положение.
	Неисправен нагреватель.	Провести техническое обслуживание агрегата.
<ul style="list-style-type: none"> • Промывочная вода активируется чистящим веществом. 	Неисправен циркуляционный насос.	



Отложение накипи в системе "WaveClean"

Под картриджем на полу варочной камеры может образоваться коричнево / черное пятно. Это пятно безвредно и не вызывает никаких отрицательных последствий. Следует оставить дверцу агрегата слегка приоткрытой до его следующего использования. Это увеличит срок службы уплотнения дверцы и предотвратит накопление в варочной камере стоялой влаги.



Пароконвектомат может эксплуатироваться вплоть до 5 ДН без принятия дополнительных мер по обработке воды. Однако вода, имеющая общую жесткость более 0 ДН, содержит в себе известь, которая со временем может начать осаждаться в варочной камере.

Даже в том случае, когда ручная очистка или очистка с помощью системы "WaveClean" проводится сравнительно не часто, количество осаждаемой извести настолько мало, что с технической точки зрения она не оказывает никакого негативного воздействия на агрегат. Несмотря на это, в варочной камере может появиться белая (известковая) накипь.

Режим "WaveClean extra"

Чистящий картридж "два-в-одном" был оптимизирован для удаления особо сильных жировых загрязнений и загрязнений, образующихся в результате подгорания продуктов. Картридж может только частично растворить некоторое количество известковой накипи. Варочная камера может остаться белой со значительным количеством известковой накипи.

В этом случае, должна проводиться регулярная чистка (например, ежедневно) варочной камеры с помощью программы "WaveClean extra", даже при малой степени загрязнения.

Дополнительный картридж, применяемый при промывке водой

В дополнение к картриджу "два-в-одном" может использоваться картридж, применяемый при промывке водой (MKN No. 303 325). Он увеличивает способность системы "WaveClean" растворять известь при очистке варочной камеры.

Ручная декальцинация

В том случае если известь не удастся удалить с помощью всех перечисленных мер, тогда ее следует удалять вручную, с помощью жидкого декальцинирующего средства.

Для этой цели компания рекомендует специальное декальцинирующее средство MKN (заводской номер: 303326) в комплекте с ручным распыляющим пульверизатором (заводской номер: 303323).

После этого следует провести очистку варочной камеры с помощью программы "WaveClean extra" и применением дополнительного картриджа, используемого при промывке варочной камеры водой.

Умягчение воды

Дополнительной мерой для предотвращения появления известковой накипи является умягчение жесткой воды до величины 0 DH.

Неисправности

Неисправен дисплей



Если отказ дисплея произошел в ходе работы агрегата, мигающий номер неисправности будет отображен на верхнем дисплее.

№№	Сообщение о неисправности	Причина	Устранение неисправности
66	Отсутствует вода.	Перекрыт водяной кран.	Открыть водяной кран. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
9	Перегрев варочной камеры.	Неисправен пароконвектомат.	Прекратить использование агрегата. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
11	Электронные компоненты нагреваются.	Неисправна система охлаждения. Температура окружающей среды слишком высока.	Агрегат может эксплуатироваться, установить более низкую температуру. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
10	Электронные компоненты перегреваются.	См. выше.	Агрегат более не может эксплуатироваться. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
1	Неправильно определяется температура в толще продукта.	Неисправен температурный зонд.	Программы приготовления пищи могут использоваться и без измерения температуры в толще продукта. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
2 или 3	Неисправен зонд варочной камеры.	Неисправен температурный зонд	Программы приготовления пищи могут использоваться и без измерения температуры в толще продукта. В качестве замены используется зонд для измерения температуры в толще продукта. Не вставлять температурный зонд в продукт. Зонд для измерения температуры в толще продукта остается в варочной камере. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
30	Отсутствует вентиляция.	Вентилятор не вращается. Пропала фаза. Неисправен агрегат.	Проверить исправность электрических соединений (предохранители). В противном случае, обратиться в службу сервиса для клиентов.
8	Риск повреждений от льда.	Температура <0 °C	Эксплуатировать агрегат только при температуре >0 °C. Трубопроводы и компоненты могут быть повреждены морозом.
101	Разряжен аккумулятор.	Буферный аккумулятор разряжен. Средний срок службы: 8 лет.	Без электроснабжения установочные данные будут потеряны. В противном случае эксплуатация возможна. Обратиться в службу сервиса для клиентов.
-C-	Провести конфигурирование.	Были заменены электронные компоненты, но не было проведено необходимое конфигурирование.	Обратиться в службу сервиса для клиентов. Следует провести конфигурирование.
5	Неисправен зонд температуры сливаемой воды.	Неисправен зонд температуры сливаемой воды. Постоянно включено охлаждение водой. В противном случае, возможна нормальная работа.	Обратиться в службу сервиса для клиентов.
121	Отказ датчика температуры горячей воды. Температура UREF0 слишком высока.	Неисправен зонд для измерения температуры в толще продукта или клавишная панель.	Заменить зонд для измерения температуры в толще продукта или клавишную панель, обратиться в службу сервиса для клиентов.

Переустановка (инициализация) электронных схем управления

Перебои в работе программ (например, не соответствуют заданные величины) могут быть устранены путем выключения и повторного включения агрегата.

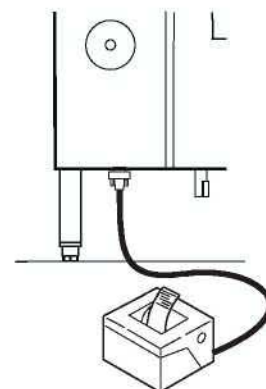
НАССР

Распечатка протоколов

Пароконвектомат компании «HansDampf» сохраняет до 200 НАССР протоколов, в зависимости от количества этапов программы.

Протоколы могут быть распечатаны с помощью¹ серийного мини-принтера через серийный интерфейс RS 232. Соединительный кабель RS 232 не должен быть длиннее 3 метров.

Количество протоколов с пробелами может подниматься из памяти НАССР. Они создаются кулинарными программами в течение 1 минуты. Протоколы не регистрируются.



1. Серийный принтер, 40 колонок, интерфейс RS 232, установочные данные: 9600, N, 8,1

Протокол НАССР

Можно распечатывать величины температуры в толще продукта, сгруппированные по часовым блокам. Продолжительность цикла (5, 10 или 15 минут) выводится после истинного времени.

При нажатой и удерживаемой кнопке можно распечатать протоколы от одного выбранного до самого последнего ("000") (для ежедневной или еженедельной проверки).

Кроме того, данные могут быть также переданы в персональный компьютер как тестовый файл. Для этой цели, на персональном компьютере должна быть запущена терминальная программа (например, Hyperterminal).

Номер агрегата: 01234567		Тип агрегата: 6.1		Дата распечатки: 23/06/2003	
Сокращения:		СМ = режим приготовления пищи,		S = обработка паром,	
		CS = комби-обработка паром,		НС = конвекция,	
		R = регенерация,		СТ = температура в толще продукта	
				: перегиб	
Дата готовки: 19/06/2003 8:59 конец:		10:38		Время готовки: 1:39	
Режим работы	Температура	Время			
	No . CM Min, Max	CT	set	act.	
Номер шага	1 S 96, 133	-	1:00	0:49	Время при заданной температуре
Минимальная и максимальная температура на данном шаге	2 CS 99, 99	75	-	0:00	Установка заданного времени
	3 CS 99, 161	85	-	0:11	
	4 CS 157, 179	90	-	0:06	
	5 НС 179, 199	95	-	0:27	Заданное значение температуры в толще продукта
	Значения температуры в толще продукта				
	8:59	45, 25, 30, 38, 45, 52	5 min.		
		58, 62, 68, 72, 75, 78	5 min.		
	9:58	82, 84, 89, 92, 93, 94	5 min.		
		94, 95	5 min.		
Особое событие	Дверца была открыта		Интервал опроса		