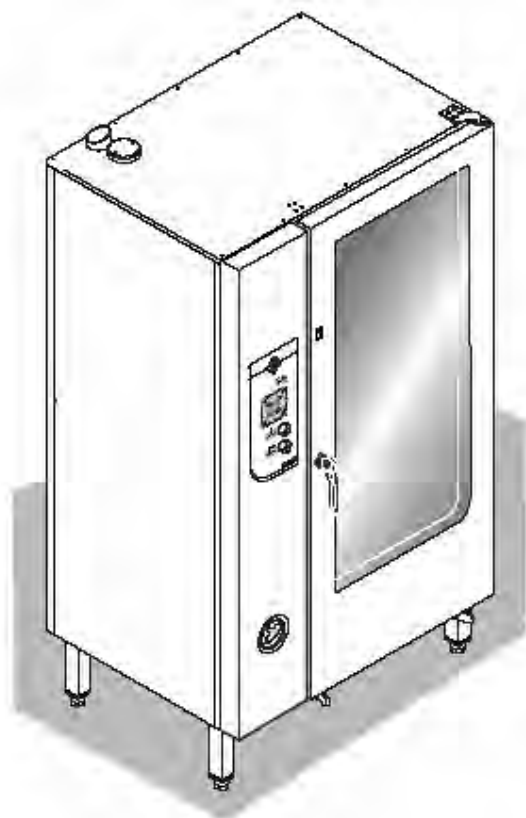


*ClassicCombi™*



---

## Инструкция по эксплуатации Электрические пароконвектоматы ClassicCombi™

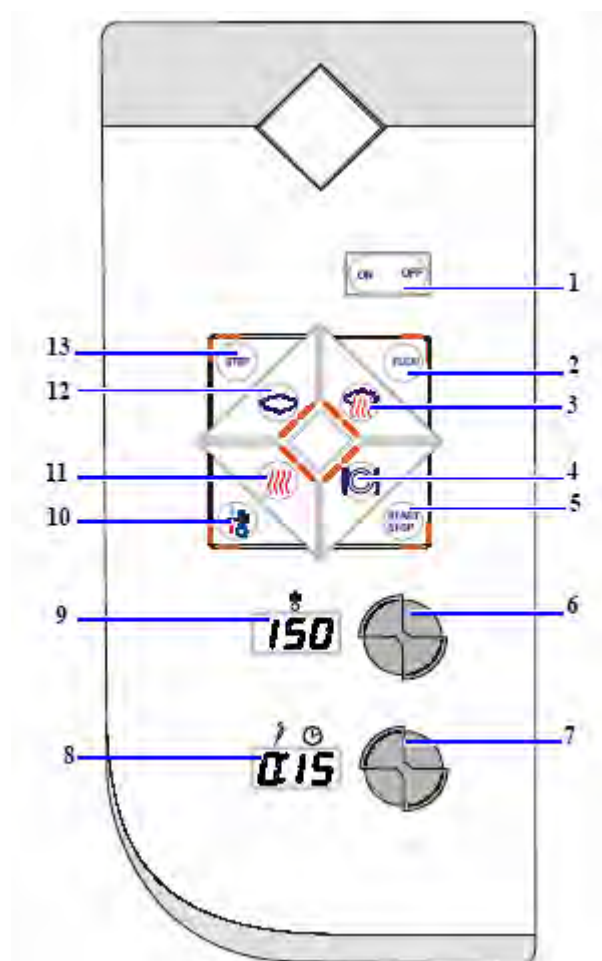


**ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ ONLINE НА САЙТЕ [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)**

<b>Модель</b>	<b>Модельный номер</b>
Электрический <i>ClassicCombi™</i> 615	ECC61XXXX
Электрический <i>ClassicCombi™</i> 620	ECC62XXXX
Электрический <i>ClassicCombi™</i> 115	ECC11XXXX
Электрический <i>ClassicCombi™</i> 120	ECC12XXXX
Электрический <i>ClassicCombi™</i> 215	ECC21XXXX
Электрический <i>ClassicCombi™</i> 220	ECC22XXXX

**FM07-443-A-Russian**  
**11-13-08**

## Экран и панель управления *ClassicCombi*<sup>TM</sup>



1. Кнопка ON/OFF
2. Кнопка и индикатор “FLEXI”
3. Кнопка и индикатор комбинированного режима влажного и сухого нагрева
4. Кнопка и индикатор режима разогрева
5. Кнопка и индикатор “START/STOP”.
6. Регулятор для верхнего экрана
7. Регулятор для нижнего экрана
8. Нижний экран температуры термошупа и времени
9. Верхний экран температуры
10. Кнопка и индикатор разогрева
11. Кнопка и индикатор «сухого» нагрева
12. Кнопка и индикатор «влажного» нагрева
13. Кнопка и индикатор “STEP”

---

## Описание пароконвектомата

**Использование** Пароконвектоматы серии *ClassicCombi*<sup>TM</sup> предназначены для коммерческого использования. Они не тестировались в соответствии с нормами и стандартами для использования в домашних условиях.

**Мы не несем ответственность и гарантию при использовании пароконвектомата как бытовое устройство!**

Эксплуатация и установка должны выполняться только обученным персоналом.

Для готовки в пароконвектоматах серии *ClassicCombi*<sup>TM</sup> следует использовать только определенные решетки, гастроемкости, поддоны для выпечки, закатные системы и прочие аксессуары.

Для парообразования должна использоваться только чистая питьевая вода.

**Неправильное использование** Пароконвектоматы серии *ClassicCombi*<sup>TM</sup> не предназначены для использования в следующих целях:

- для хранения посуды
- как коптильню
- для сушки одежды и приборов
- для разогрева кислот, каустических растворов и прочих химикатов
- для разогрева легковоспламеняющихся жидкостей
- для растапливания жиров и разогрева соли
- для разогрева герметичных емкостей, таких как банки с напитками
- как посудомоечную машину
- для очистки фильтров
- нельзя использовать без направляющих или передвижной системы



**Опасность неправильного использования** Неправильное использование пароконвектомата может стать причиной поломки аппарата, травм и смерти. Перед использованием устройства внимательно прочтите инструкции по эксплуатации, установке и обслуживанию.

**Обучение персонала** Перед первым использованием пароконвектомата серии *ClassicCombi*<sup>TM</sup> оператор должен быть осведомлен о возможных опасностях, которые существуют даже, когда аппарат работает правильно, и о действиях в случае неисправностей или пожара.

## Описание пароконвектомата

---

### Инструкции по технике безопасности

Пароконвектоматы серии *ClassicCombi*<sup>TM</sup> соответствуют всем стандартам техники безопасности. Тем не менее, это не исключает рисков, возникших из-за ошибок оператора.

Нижеследующие инструкции техники безопасности должны строго соблюдаться при эксплуатации пароконвектоматов серии *ClassicCombi*<sup>TM</sup>:



- Не размещайте емкости с продуктом, который во время готовки выделяет соки (бульон, сок при жарке) выше уровня глаз, т.к. за продуктом следует постоянно следить во время готовки.
- При открывании дверцы сначала слегка приоткройте дверцу, дав возможность пару выйти из камеры, а затем полностью откройте дверцу. Если во время работы, особенно в режиме пропаривания, открыть дверцу, выйдет большое количество пара.
- Не заглядывайте и не держите руку над отверстием для выхода пара. Горячий пар периодически выбрасывается во время цикла готовки.
- Наденьте перчатки при открытии дверцы после завершения готовки. Поддоны для готовки, решетки, закатные тележки, дверца и температурный щуп могут быть очень горячими.
- Перед тем как достать продукт из камеры выньте из него температурный щуп.
- При выгрузке продукта из камеры не повредите себя температурным щупом.
- Не оставляйте температурный щуп вне камеры; закрепите его на своем месте.

После перемещения пароконвектомата из холодной среды в теплую, перед подключением электропитания и включением дайте аппарату нагреться до комнатной температуры.



*Не включайте пароконвектомат при окружающей температуре ниже 4°C (40°F). В противном случае это может привести к неверной работе аппарата и поломке электрокомпонентов.*

## Описание пароконвектомата

### Транспортировка горячего продукта



Для предотвращения получения ожогов или травм из-за проливания горячего продукта во время его транспортировки используйте только емкости с крышками (индивидуально или в передвижной тележке).

Максимальная загрузка продукта для каждой модели приведена ниже. Максимальный вес загрузки каждого уровня 15 кг для гастроемкости GN1/1 и 20 кг для гастроемкости GN2/1.

615	620	115	120	215	220
30 кг (67 фунтов)	60 кг (133 фунта)	50 кг (111 фунтов)	100 кг (221 фунт)	100 кг (221 фунт)	180 кг (397 фунтов)

### Использование закатных систем и тележек



Во избежание поломок и получения травм из-за опрокидывания закатной системы:

- Убедитесь, что поддон закрыт крышкой.
- При установке и выгрузке закатной системы используйте тележку, а также заблокируйте колеса.
- До конца установите и заблокируйте закатную систему.
- Для выгрузки закатной системы используйте специальную ручку. Во время готовки снимите ручку.



Во избежание получения травм из-за подкальзывания, периодически выливайте поддон для сбора жира.

### Использование решетки для тарелок

- Достаньте направляющие из пароконвектомата.
- Установите нижние направляющие на дно пароконвектомата.
- Установите решетку в пароконвектомат.
- Снимите ручку и закройте дверцу.

## Описание пароконвектомата

---

### Очистка



При очистке камеры печи едкими моющими средствами всегда надевайте защитные очки, маску и защитные резиновые перчатки. В противном случае возможны сильные ожоги и слепота. Строго придерживайтесь инструкции изготовителя. При попадании моющего средства в глаза тщательно ополосните глаза водой и немедленно обратитесь к врачу.



*Во избежание поломки пароконвектомата с системой мойки “WaveClean” аппарат должен быть подключен к жесткой и мягкой воде!*



Во избежание ожогов выполняйте процедуры мойки и обслуживания только когда аппарат остыл до температуры ниже 60°C (140°F).

### Использование душа



*Во избежание поломки устройства:*

- Душ следует использовать только для очистки внутреннего пространства пароконвектомата.
- Не распыляйте воду на кабель и на отверстия выводов пароконвектомата.
- Не распыляйте воду на горячую поверхность или дверцу пароконвектомата для охлаждения. В результате поверхность может изогнуться, а стекло дверцы треснуть.
- Не используйте высоконапорный шланг или пароочиститель для очистки пароконвектомата!



На пароконвектоматах моделей *ClassicCombi*<sup>TM</sup> 215 и 220 закатная система должна быть установлена в устройство для правильной герметизации дверцы.

## Поврежденный аппарат

**ВНИМАНИЕ**

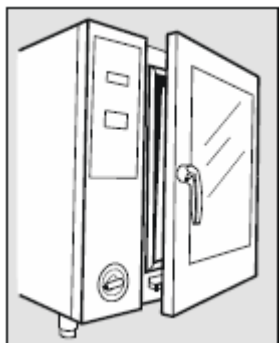
*Не работайте на аппарате с поврежденной прокладкой дверцы. Работа на аппарате с поврежденной прокладкой может привести к поломке электрических компонентов пароконвектомата.*

Замена должна быть выполнена только сертифицированным инженером. Прокладка закрепляется на дверце. При установке очень важна точная посадка, т.е. прокладка должна быть полностью и равномерно установлена на свое место. Жир, высокие температуры и очистка сокращают срок службы прокладки.



**Во избежание получения травм или поломки оборудования:**

- **Избегайте постоянной работы при высоких температурах и регулярно удаляйте жир и проводите мойку аппарата.**
- **Пароконвектомат следует эксплуатировать только при исправном магнитном механизме ручки. При обнаружении неисправности немедленно обратитесь в сервисную службу. Во время автоматической мойки химикаты могут попасть в глаза или на кожу оператора, что приведет к раздражению и ожогам.**
- **Не работайте на аппарате с треснувшим стеклом! Устройство не следует эксплуатировать, если есть трещины на стекле (подсветки и дверцы). Если стекло разбилось, то продукт следует выбросить (опасность попадания осколков в пищу).**



**После завершения работы**

После завершения работы перекройте подачу воды к аппарату.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Во избежание образования конденсата в аппарате оставьте дверцу приоткрытой, когда пароконвектомат не используется.

Дверца пароконвектомата хорошо изолирована, если аппарат не используется длительное время, на двойном стекле может образоваться конденсат. Конденсат быстро исчезнет после начала работы.

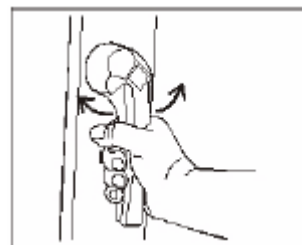
# Описание пароконвектомата

---

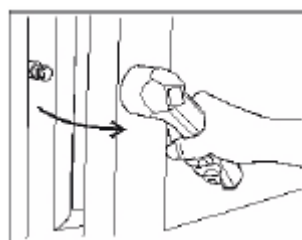
## Дверца пароконвектомата *ClassicCombi™ 6X и 10X*

### Открытие

1. Поверните ручку дверцы вправо или влево. Затем дверца откроется.



2. Полностью откройте дверцу. Если отпустить ручку, то она вернется в вертикальное положение.



### Закрытие

С ручкой в вертикальном положении закройте дверцу





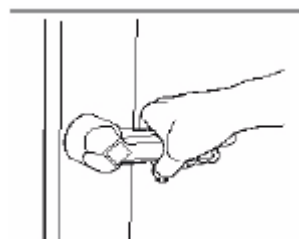
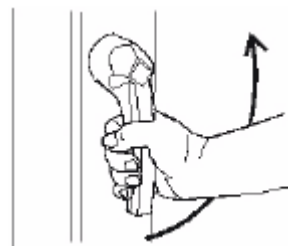
## Описание пароконвектомата

---

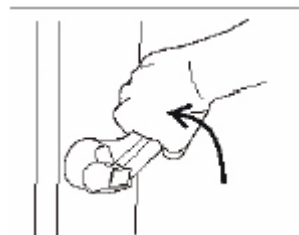
### Дверца пароконвектомата *ClassicCombi*<sup>TM</sup> 20X

#### Открытие

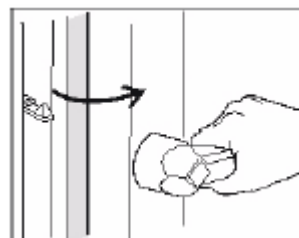
1. Поверните ручку дверцы вправо. И зафиксируйте в горизонтальном положении. Дверца приоткроется, и останется заблокированной.



2. Далее поверните ручку вверх: дверца откроется.

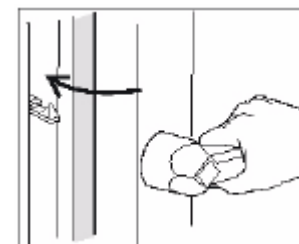


3. Дайте ручке вернуться обратно в горизонтальное положение и полностью откройте дверцу.



#### Закрытие

1. С ручкой в горизонтальном положении закройте дверцу

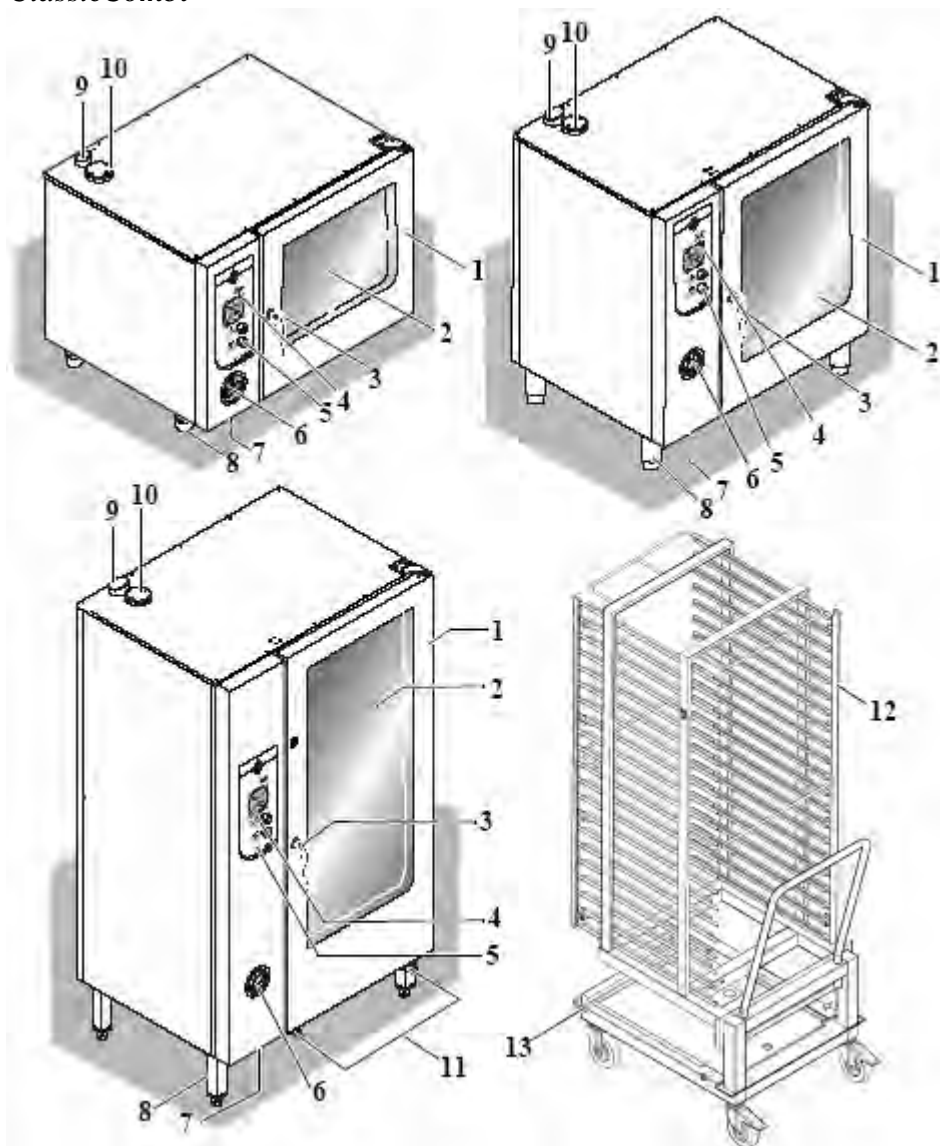


2. Заблокируйте дверцу, повернув ручку в вертикальное положение.



# Описание пароконвектомата

Модели пароконвектоматов  
*ClassicCombi™*



## Электрические пароконвектоматы 6X, 10X и 20X

- |  |  |
|--|--|
| 1-Дверца                                 | 7-Интерфейс данных                                       |
| 2-Стекло дверцы                          | 8-Регулируемые ножки                                     |
| 3-Ручка дверцы                           | 9-Отверстие выхода пара                                  |
| 4-Кнопки и экран                         | 10-Входное отверстие воздуха для камеры<br>(опционально) |
| 5-Ручка-регулятор                        | 11-Фиксатор для тележки                                  |
| 6-Душ с преднатяжителем<br>(опционально) | 12-Закатная система                                      |

# Эксплуатация

**Режимы работы** В пароконвектомате предусмотрено несколько режимов работы:

- Влажный нагрев
- Комбинированный режим сухого и влажного нагрева
- Сухой нагрев
- Режим восстановления (режим разогрева)

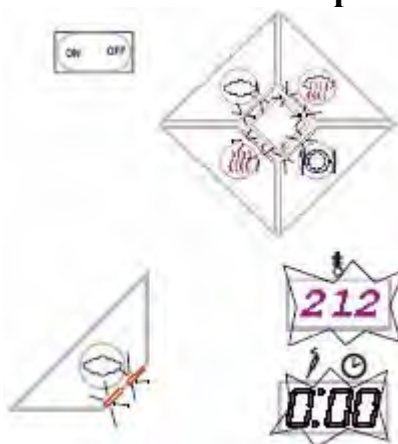
**Дополнительные функции** Дополнительные функции как:

- Предварительная установка времени старта
- Предварительный нагрев
- Ручной впрыск пара
- Контроль хрустящей корочки (опционально)

# Эксплуатация

## Режим влажного нагрева (режим пара)

### Выбор режима влажного нагрева



Используйте режим «Влажный нагрев» для кипячения, пропаривания, бланширования и хранения.

Включите пароконвектомат нажав на кнопку “ON/OFF”.

- Индикаторы четырех режимов готовки загорятся.
- Нажмите кнопку режима влажного нагрева
- Будет гореть индикатор выбранного режима
- На верхнем экране будет мигать “100°C” (“212°F”).
- На верхнем экране времени/термощупа будет мигать “0:00”.

### Установка температуры

Установите температуру с помощью регулятора.

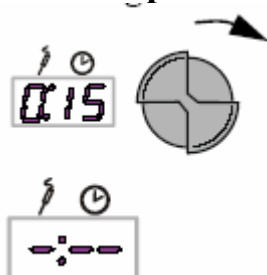


**Деликатное пропаривание:** от 30°C до 99°C (от 86°F до 210°F).

**Пропаривание:** 100°C (212°F).

**Усиленное пропаривание:** от 101°C до 130°C (от 214°F до 266°F).

### Установка времени



Установите время, повернув регулятор **вправо**.

Диапазон установок: 1 минута-24 часа

До 9:59 с шагом 1 минута, далее с шагом 10 минут.

**Непрерывная работа:** Когда на экране установлено “0:00”, для установки непрерывной работы поверните регулятор влево, пока на экране не высветится “---”.

### Установка температуры термощупа



Установите температуру на щупе, повернув регулятор **влево**.

Диапазон установок от 30°C до 99°C (от 86°F до 210°F) с шагом в 1 градус.

### Запуск режима влажного нагрева

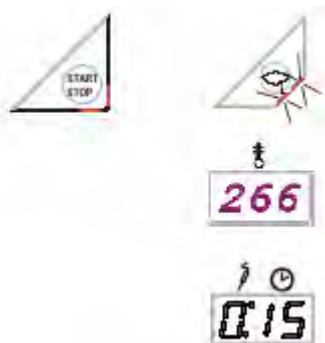


Поместите продукт в пароконвектомат и закройте дверцу. Если готовка должна быть выполнена с использованием термощупа, заранее вставьте щуп в продукт как описано в разделе «работа с термощупом».

Нажмите кнопку “START/STOP”.

- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать.
- Загорится индикатор режима влажного нагрева.
- На верхнем экране высветится заданная температура. Точка следующая за температурой свидетельствует о том, что нагрев включен.
- На верхнем экране времени/термощупа высветится: **оставшееся время готовки** (в режиме непрерывной работы высветится “---”) или **заданная температура на щупе**.

### Окончание режима влажного нагрева



Когда закончится отсчет времени или будет достигнута температура, заданная на щупе, цикл готовки будет завершен. Индикатор кнопки “START/STOP” погаснет.

- В течение 20 секунд будет звучать сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку “START/STOP” или откройте дверцу аппарата.
- Загорится индикатор режима влажного нагрева.
- На обоих экранах высветятся установки сделанные до запуска цикла готовки, т.е. **изменения сделанные во время готовки не сохраняются!**

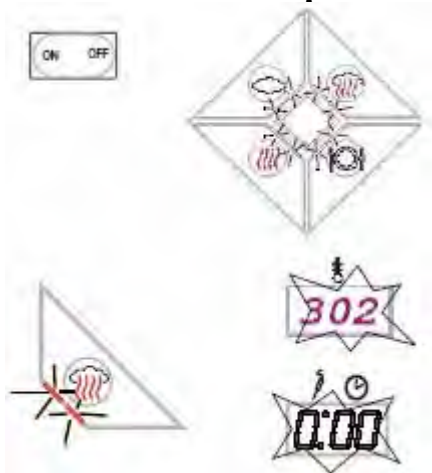
Цикл готовки можно снова запустить, нажав на кнопку “START/STOP”.

# Эксплуатация

## Комбинированный режим готовки

### Выбор комбинированного режима

Комбинированный режим особенно подходит для жарки больших кусков мяса, пирожных и выпечки. Включите пароконвектомат, нажав кнопку “ON/OFF”.



- Загорятся индикаторы четырех режимов готовки.

Нажмите кнопку комбинированного режима.

- Загорится индикатор выбранного режима.
- На верхнем экране будет мигать предварительно заданная температура 150°C (302°F).
- На верхнем экране времени/термощупа будет мигать предварительно заданное время “0:00”.

### Установка температуры

Установите температуру с помощью регулятора. Диапазон установок: 30°C-250°C (86°F-482°F) с шагом 1 градус. Фабричная установка: 150°C (302°F)



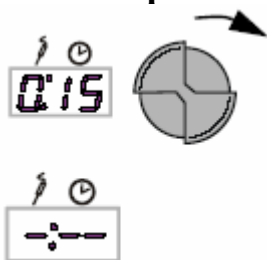
### Установка времени

Установите время, повернув регулятор **вправо**.

Диапазон установок: 1 минута-24 часа

До 9:59 с шагом 1 минута, далее с шагом 10 минут.

**Непрерывная работа:** Когда на экране установлено “0:00”, для установки непрерывной работы поверните регулятор влево, пока на экране не высветится “---”.



### Установка температуры термощупа

Установите температуру на щупе, повернув регулятор **влево**. Диапазон установок от 30°C до 99°C (от 86°F до 210°F) с шагом в 1 градус.



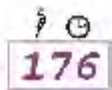
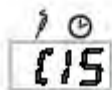
## Запуск комбинированного режима



Поместите продукт в пароконвектомат и закройте дверцу. Если готовка должна быть выполнена с использованием термощупа, заранее вставьте щуп в продукт как описано в разделе «работа с термощупом».

Нажмите кнопку “START/STOP”.

- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать.
- Загорится индикатор комбинированного режима.
- На верхнем экране высветится заданная температура. Точка следующая за температурой свидетельствует о том, что нагрев включен.
- На верхнем экране времени/термощупа высветится: **оставшееся время готовки** (в режиме непрерывной работы высветится “---”) или **заданная температура на щупе**.

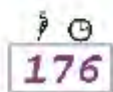
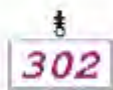


## Окончание режима комбинированного нагрева



Когда закончится отсчет времени или будет достигнута температура, заданная на щупе, цикл готовки будет завершен. Индикатор кнопки “START/STOP” погаснет.

- В течение 20 секунд будет звучать сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку “START/STOP” или откройте дверцу аппарата.
- Загорится индикатор комбинированного режима.
- На обоих экранах высветятся установки сделанные до запуска цикла готовки. **Изменения сделанные во время готовки не сохраняются!**

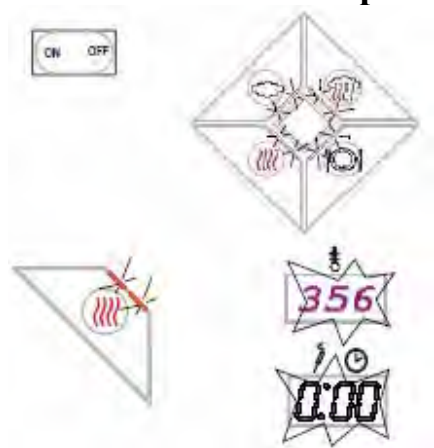


Цикл готовки можно снова запустить, нажав на кнопку “START/STOP”.

# Эксплуатация

## Режим сухого нагрева (режим жарки)

**Выбор режима сухого нагрева** Режим сухого нагрева особенно подходит для продуктов, при готовке которых не требуется влажность.



Включите пароконвектомат, нажав кнопку “ON/OFF”.

- Загорятся индикаторы четырех режимов готовки.

Нажмите кнопку режима сухого нагрева.

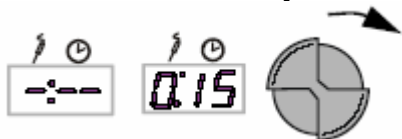
- Загорится индикатор выбранного режима.
- На верхнем экране будет мигать предварительно заданная температура 180°C (356°F).
- На верхнем экране времени/термощупа будет мигать предварительно заданное время “0:00”.

### Установка температуры



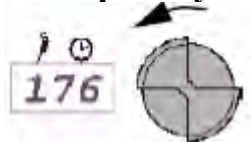
Установите температуру с помощью регулятора.  
Диапазон установок: 30°C-300°C (86°F-575°F) с шагом 1 градус  
Фабричная установка: 180°C (356°F)

### Установка времени



Установите время, повернув регулятор **вправо**.  
Диапазон установок: 1 минута-24 часа  
До 9:59 с шагом 1 минута, фабричная установка: 0:00.  
**Непрерывная работа:** поверните регулятор влево, пока на экране не высветится “---”.

### Установка температуры термощупа



Установите температуру на щупе, повернув регулятор **влево**.  
Диапазон установок от 30°C до 99°C (от 86°F до 210°F) с шагом в 1 градус.

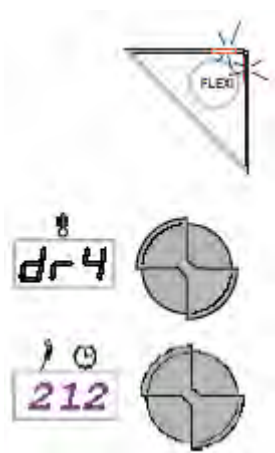


## Контроль хрустящей корочки (опционально)

В режиме сухого нагрева с помощью функции контроля хрустящей корочки можно установить влажность от 0 до 100%.

При готовке продуктов, содержащих много влаги, для достижения сухого климата в камере следует установить влажность на 0. Излишняя влага будет выходить из камеры, конденсироваться и удаляться.

Если влажность установлена на 100%, то влажность в камере может подняться до 100% в зависимости от продукта и его количества.



Нажмите кнопку “FLEXI”:

- Загорится индикатор кнопки “FLEXI”.
- На верхнем экране высветится “dry”, сообщая о включения функции контроля хрустящей корочки.
- На нижнем экране высветится “100”, обозначая 100%.

С помощью регулятора установите значение от “0” до “100”.

Нажмите кнопку “FLEXI” еще раз.

- Индикатор кнопки выбора режима погаснет.
- На экранах повторно высветятся температура и время для режима сухого нагрева.

## Запуск режима сухого нагрева (режима жарки)

Поместите продукт в пароконвектомат и закройте дверцу. Если готовка должна быть выполнена с использованием термощупа, заранее вставьте щуп в продукт как описано в разделе «работа с термощупом».



Нажмите кнопку “START/STOP”.

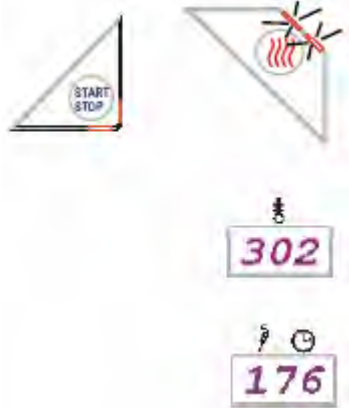
- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать.
- Загорится индикатор режима сухого нагрева.
- На верхнем экране высветится заданная температура. Точка следующая за температурой свидетельствует о том, что нагрев включен.
- На верхнем экране времени/термощупа высветится: **оставшееся время готовки** (в режиме непрерывной работы высветится “---”) или **заданная температура на щупе**.

## Эксплуатация

---

### Окончание режима сухого нагрева (режима жарки)

Когда закончится отсчет времени или будет достигнута температура, заданная на щупе, цикл готовки будет завершен. Индикатор кнопки “START/STOP” погаснет.

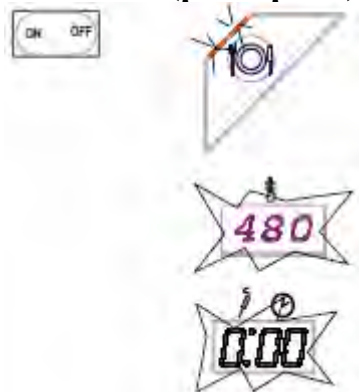


- В течение 20 секунд будет звучать сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку “START/STOP” или откройте дверцу аппарата.
- Загорится индикатор режима сухого нагрева (режима жарки).
- На обоих экранах высветится установки сделанные до запуска цикла готовки. **Изменения сделанные во время готовки не сохраняются!**

Цикл готовки можно снова запустить, нажав на кнопку “START/STOP”.

## Режим восстановления (разогрева)

### Выбор режима восстановления (разогрева)

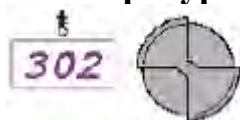


Этот режим предназначен для разогрева готовых и собранных блюд в тарелках, готовых продуктов в подносах или на решетках без потери качества. Для этого режима используется фабрично установленная уникальная циркуляция воздуха.

Вместимость тарелок для режима восстановления			
Модель <i>ClassicCombi</i> <sup>TM</sup>	Полноразмерная решетка		Закатная система
	Диаметр тарелки		
	26 см (10.2")	28 см (11")	32 см (12.6")
615/620	30	24	22
115/120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80

Включите пароконвектомат, нажав кнопку “ON/OFF”. Нажмите кнопку режима восстановления, на верхнем экране будет мигать 120°C (249°F) и “0:00”.

### Установка температуры



Установите температуру, вращая регулятор вправо. Диапазон установок: 30°C-180°C (86°F-356°F) с шагом 1 градус. Фабричная установка: 120°C (248°F)

### Установка времени



Установите время, повернув регулятор вправо. Диапазон установок: 1 минута-24 часа. До 9:59 с шагом 1 минута, фабричная установка: 0:00. **Непрерывная работа:** поверните регулятор влево, пока на экране не высветится “---”.

### Установка температуры термощупа



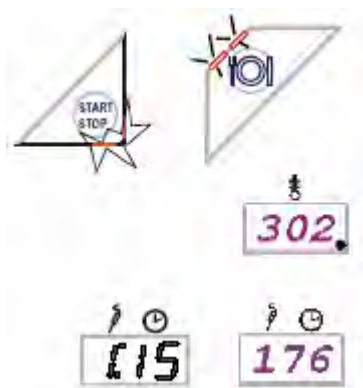
Установите температуру на щупе, повернув регулятор влево. Диапазон установок от 30°C до 99°C (от 86°F до 210°F) с шагом в 1 градус.

# Эксплуатация

---

## Запуск режима восстановления (разогрева)

Поместите продукт в пароконвектомат и закройте дверцу. Если готовка должна быть выполнена с использованием термощупа, заранее вставьте щуп в продукт как описано в разделе «работа с термощупом».



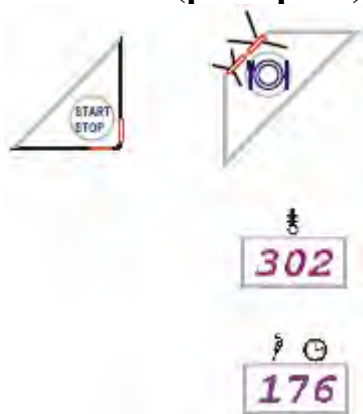
Нажмите кнопку “START/STOP”.

- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать.
- Загорится индикатор режима восстановления (разогрева).
- На верхнем экране высветится заданная температура. Точка следующая за температурой свидетельствует о том, что нагрев включен.

На верхнем экране времени/термощупа высветится: **оставшееся время готовки** (в режиме непрерывной работы высветится “---”) или **заданная температура на щупе**.

## Окончание режима восстановления (разогрева)

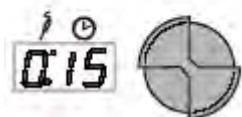
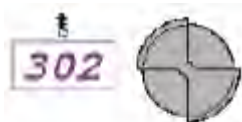
Когда закончится отсчет времени или будет достигнута температура, заданная на щупе, цикл готовки будет завершен. Индикатор кнопки “START/STOP” погаснет.



- В течение 20 секунд будет звучать сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку “START/STOP” или откройте дверцу аппарата.
- Загорится индикатор режима восстановления (разогрева).
- На обоих экранах высветится установки сделанные до запуска цикла готовки. **Изменения сделанные во время готовки не сохраняются!**

Цикл готовки можно снова запустить, нажав на кнопку “START/STOP”.

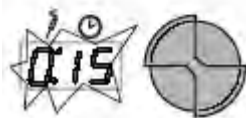
### Информация о параметрах во время готовки



Вращая регуляторы, на экране на 5 секунд можно вывести значения **оставшегося времени, фактической температуры в камере и температуры на щупе.**

После этого на экране высветятся **установленная температура готовки, установленная температура на щупе или оставшееся время готовки.**

### Изменение установок во время готовки



Во время цикла готовки можно изменить **время готовки, температуру готовки и температуру на щупе.**

Чтобы внести изменения, нажмите кнопку выбора режима готовки:

- Загорится индикатор режима готовки.
- На верхнем экране будет мигать ранее установленная **температура готовки.**
- На нижнем экране будет мигать ранее **установленная температура на щупе или время готовки.**

Вращая регуляторы, можно изменить температуру и время.

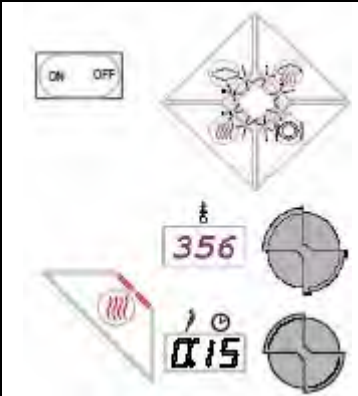

- После завершения установки на верхнем экране высветится измененная **температура.**
- На нижнем экране высветится измененная **температура на щупе** или **оставшееся время готовки** после изменения времени готовки.

После завершения готовки на экране высветятся первично установленные параметры; изменения сделанные во время готовки не сохраняются.

Цикл готовки можно запустить заново с первоначальными установками.

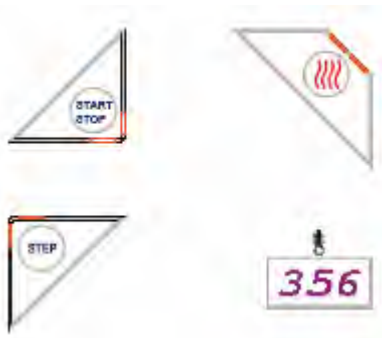
# Эксплуатация

**Программы** На пароконвектоматах *ClassiCombi*<sup>TM</sup> можно создать программу с **многостадийной готовки** тремя шагами готовки.

	<p><b>Первый шаг программы:</b> включите пароконвектомат, нажав кнопку “ON/OFF”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Загорятся индикаторы четырех режимов готовки.</li> </ul> <p>Нажмите кнопку нужного режима для <b>первого шага</b> (например, режим сухого нагрева).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Загорится индикатор режима сухого нагрева, а три остальных индикатора погаснут.</li> </ul> <p>Установите температуру и время с помощью регуляторов (см. раздел «Режим сухого нагрева»).</p>
	<p><b>Второй шаг программы:</b> Нажмите кнопку “STEP”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Загорится индикатор кнопки “STEP”.</li> <li>Загорятся индикаторы всех четырех режимов готовки.</li> <li>На верхнем экране высветится “StP”.</li> <li>На нижнем экране высветится “2”, сообщая о втором шаге.</li> </ul> <p>Нажмите кнопку нужного режима для <b>второго шага</b> (например, режим влажного нагрева).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Загорится индикатор режима влажного нагрева, а три остальных индикатора погаснут.</li> <li>Индикатор кнопки “STEP” продолжит гореть.</li> </ul> <p>Установите температуру и время с помощью регуляторов (см. раздел «Режим влажного нагрева»).</p>
	<p><b>Третий шаг программы:</b> Нажмите кнопку “STEP”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Загорится индикатор кнопки “STEP”.</li> <li>Загорятся индикаторы всех четырех режимов готовки.</li> <li>На верхнем экране высветится “StP”.</li> <li>На нижнем экране высветится “3”, сообщая о третьем шаге.</li> </ul> <p>Нажмите кнопку нужного режима для <b>третьего шага</b> (например, комбинированный режим).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Загорится индикатор комбинированного режима, а три остальных индикатора погаснут.</li> <li>Индикатор кнопки “STEP” продолжит гореть.</li> </ul> <p>Установите температуру и время с помощью регуляторов (см. раздел «Режим влажного нагрева»). Программу можно запустить, после завершения программирования третьего шага.</p>
	<p>Для проверки введенных данных повторно нажимайте кнопку “STEP”.</p>

## Запуск многостадийной программы

После завершения ввода параметров второго или третьего шага для запуска программы нажмите кнопку “START/STOP”.



- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать, пока не будет завершен последний шаг программы.
- Если горит индикатор кнопки “STEP” это означает, что запущена программа многостадийной готовки.
- Индикатор кнопки соответствующего режима будет гореть.
- На верхнем экране будет высвечиваться заданная температура для соответствующего шага.
- На нижнем экране будет высвечиваться оставшееся время готовки или ЗАДАННАЯ температура на шупе соответствующего шага.

После завершения шага погаснет индикатор соответствующего режима готовки.

- Загорится индикатор режима готовки соответствующего следующему шагу программы.
- На экранах высветятся соответствующие значения температуры и времени.

## Какой шаг программы активен?

Если во время готовки Вы нажмете кнопку STEP, то на экране высветится активный шаг программы.

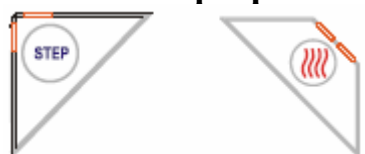


- На верхнем экране высветится “StP”.
- На нижнем экране высветится “1, 2 или 3”.

Примерно через 5 секунд на экранах высветятся температура и время заданные для этого шага.

## Завершение многостадийной программы

Когда программа многостадийной программы будет завершена, в течение 20 секунд будет звучать сигнал. Чтобы выключить сигнал, откройте дверцу аппарата или нажмите кнопку “START/STOP”.



- Все экраны погаснут.
- Загорится индикатор кнопки “STEP”.
- Загорится индикатор режима готовки первого шага программы.

## Повторный запуск многостадийной программы

Последнюю программу можно перезапустить, нажав на кнопку START/STOP.

Если пароконвектомат выключен, все данные удалятся. Программы готовки нельзя сохранить.

# Эксплуатация

---

## Готовка с использованием термощупа

Готовка с щупом рекомендуется для длительной готовки продуктов.

Готовка с термощупом может использоваться во всех режимах. Датчик на кончике щупа измеряет температуру и контролирует процесс готовки. После того как на щупе будет достигнута заданная температура, нагрев и подача воды будут отключены.

Преимущества готовки с термощупом:

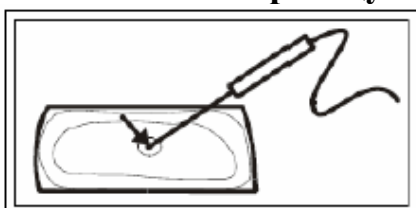
- Более низкое потребление электричества и воды.
- Продукт не будет переготовлен.
- Больше доход/ниже у жарка-уварка

Чтобы быть уверенным, что фактическая температура на щупе достигнута и продукт полностью приготовлен, температуру на щупе следует задать на 5°C (7°F) выше.

## Модификации термощупа

Пароконвектомат *ClassiCombi*<sup>TM</sup> в стандартной комплектации оснащен **одноточечным термощупом**.

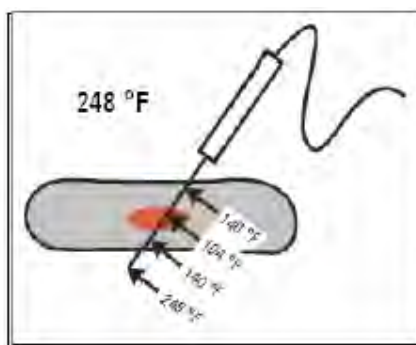
При работе с одноточечным термощупом его окончание следует вставить максимально близко к центру продукта.



Одноточечный щуп в центре продукта

Опционально пароконвектомат может быть оснащен **четырёхточечным щупом**.

При работе с четырёхточечным щупом установка кончика термощупа в центр не является критичной, т.к. щуп измеряет температуру в четырех точках и для контроля за процессом приготовления берется самая холодная точка.



Температуры четырёхточечного щупа при температуре в камере 120°C (248°F)

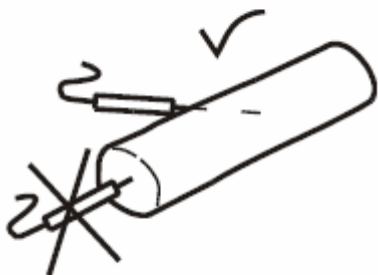


### Установка термощупа



При готовке нескольких продуктов всегда вставляйте термощуп в центр продукта и помещайте продукт **в центр камеры** (на средней полке).

Всегда вставляйте щуп в самую толстую часть продукта. При готовке продуктов с косточками вставьте щуп рядом с костью (не касаясь косточки).



При готовке длинных кусков, таких как свиная филейная часть, вставьте термощуп поперек. Если вставить щуп вдоль продукта, то при нарезке в середине продукта останется отверстие.

При готовке птицы (у птицы разные по размеру части) например, курицы, вставьте щуп в ножку. Термощуп должен быть вставлен до конца, в противном случае возможны ошибки при измерении температуры.

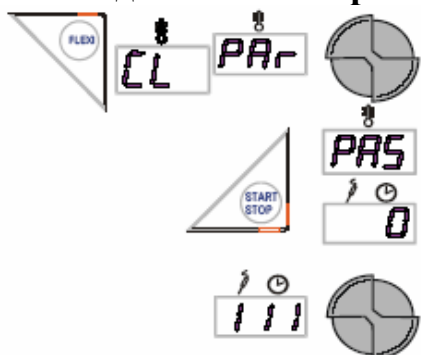


# Эксплуатация

## Изменение настроек

**Фабричные настройки** Пароконвектомат *ClassicCombi*<sup>TM</sup> имеет фабричные настройки. Эти настройки могут быть изменены с определенными ограничениями.

### Вход в меню настроек



Когда аппарат включен, нажмите кнопку “FLEXI”.

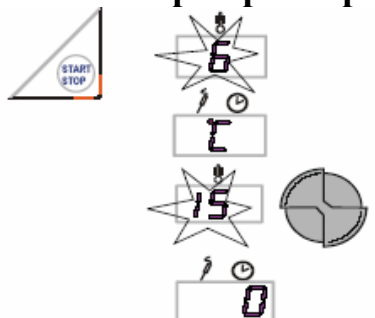
- На верхнем экране будет мигать “CL” или “CLE”

С помощью регулятора выберите параметр “Par” и подтвердите, нажав на кнопку START/STOP.

- На верхнем экране высветится “PAS” для пароля.
- На нижнем экране высветится “0”.

С помощью регулятора введите пароль “111”.

### Выбор параметра



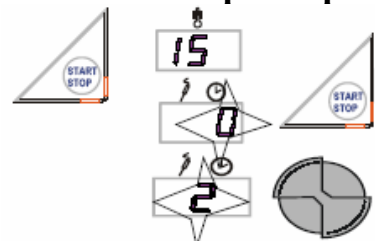
После ввода пароля нажмите кнопку “START/STOP”.

- На верхнем экране будет мигать первый параметр.
- На нижнем экране высветится значение параметра.

Выберите параметр с помощью верхнего регулятора

- На верхнем экране будет мигать выбранный параметр.
- На нижнем экране высветится значение параметра.

### Изменение параметров



После выбора параметра нажмите кнопку “START/STOP”.

- На верхнем экране высветится выбранный параметр.
- На нижнем экране будет мигать фабрично установленное значение для этого параметра.

С помощью регулятора выберите нужное значение для этого параметра из списка параметров.

Чтобы изменить другой параметр нажмите кнопку “START/STOP”.

### Подтверждение установок



Для сохранения сделанных изменений нажмите кнопку “FLEXI”.

- На верхнем экране высветится “PAS”.
- На нижнем экране высветится “0”.

Выйдите из меню установок, нажав кнопку “STEP”.

- Загорятся индикаторы четырех режимов готовки. Теперь пароконвектомат находится в обычном режиме работы.

## Список настроек

Параметр	№	Стандартная установка	Диапазон установок	Описание
Время/Дата (опционально)	000	Местное время	Время/Дата	Автоматический переход на летнее время. Формат даты см. параметр №144
Параметр разогрева	082	15	0-30%	При готовке большого количества продуктов (мясо, выпечка), чтобы избежать сильного падения температуры в камере, увеличьте этот параметр.
Экран температуры	006	в °C	°C/°F	Показание температуры в °F не связано с английским меню.
Вентилятор режима хранения	032	Off	Off/On	При установке "On" в режиме хранения включится вентилятор для охлаждения камеры при помощи льда. Для этого поместите перфорированный поддон в обычный поддон, залейте примерно 4 литра воды и дайте воде замерзнуть. Вставьте перфорированный поддон со льдом на нижний уровень. Это даст возможность поддерживать температуру в камере 14°C (57°F) до 6 часов. (Свяжитесь с сервисным специалистом)
Охлаждающая вода	024	Standard	Minimum – Maximum	Установка "Minimum": Минимальное потребление воды, но выше температура конденсации и больше потеря пара. Установка "Maximum": Максимальное потребление воды, но ниже температура конденсации и ниже потеря пара. (Свяжитесь с сервисным специалистом)
Продолжительность сигнала	084	20	0-180	0 = сигнал выключен В дополнение к сигналу можно установить, что кнопка Start/Stop также мигала; см. параметр 023
Высота над уровнем моря	015	0-500 м	0-500 м; 500-1000 м; 1000-1500 м; >1500 м	Проконсультируйтесь с ближайшей метеостанцией о высоте над уровнем моря. Если высота над уровнем моря неизвестна, установите 0-500 м. (Свяжитесь с сервисным специалистом).
Пароль	096	111	0-500	Здесь можно задать индивидуальный пароль
Включение экрана	395	0	0-4	0 = все четыре режима готовки, 1 = пар, 2 = комбинированный, 3 = конвекция, 4 = восстановление
Влажный нагрев	235	100°C (212°F)	30°-130°C (86°F-266°F)	Здесь могут быть заданы первоначальные установки температуры для режимов готовки.
Комбинированный нагрев	236	130°C (266°F)	30°-250°C (86°F-482°F)	
Сухой нагрев	237	180°C (356°F)	30°-250°C (86°F-482°F)	
Температура восстановления	238	120°C (248°F)	30°-180°C (86°F-356°F)	
Направление регулятора	225	Normal	Normal/Inverse	Направление действия регулятора можно изменить в соответствии с потребностями.

---

## Дополнительные функции

Вы можете оптимизировать процесс готовки, используя дополнительные функции.

### Время задержки запуска готовки

При задержке готовки процесс готовки не начнется, пока не закончится отсчет времени задержки. Во время отсчета времени температура камеры высвечивается на экране.

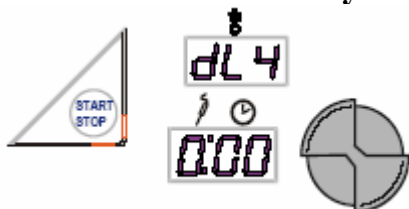


**При использовании функции задержки запуска температура в камере печи может способствовать росту вредных бактерий на продукте, который будет готовиться. Продукт может испортиться, что приведет к заболеванию.**

Всегда принимайте во внимание потенциально опасные продукты при использовании функции задержки запуска. Эта функция НЕ предназначена для использования ночью, но может быть использована между обедом и ужином. Для непродолжительного хранения продуктов в печи можно использовать лед.

### Установка задержки запуска

Войдите в программирование.



Нажмите и держите кнопку “START/STOP”.

- На верхнем экране высветится “dLy”.
- На нижнем экране высветится “0:00”.

Используя регулятор, введите время задержки чч:мм.

### Запуск функции задержки

После ввода времени для запуска режима задержки нажмите кнопку “START/STOP”:



- Загорится индикатор кнопки “START/STOP”.
- Загорится подсветка камеры пароконвектомата.
- На нижнем экране начнется отсчет времени ожидания.

### Завершение функции задержки

После завершения отсчета времени ожидания установленная программа готовки включится автоматически.

- Будет мигать индикатор кнопки “START/STOP”.
- Загорится индикатор режима первого шага.
- На обоих экранах высветятся значения температуры и времени для соответствующего шага.

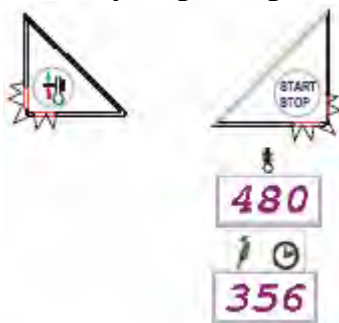
## Дополнительные функции

**Отмена функции задержки запуска** Для отмены и аннулирования функции задержки времени нажмите кнопку “START/STOP”.

**Предварительный нагрев** При приготовлении многих продуктов (например выпечка) требуется предварительно нагреть пароконвектомат. С помощью программы предварительного нагрева аппарат разогреется до заданной температуры вне зависимости от начальной температуры.

После **однократного нажатия** кнопки разогрева пароконвектомат разогреется или охладится до заданной температуры первого шага, увеличенной на 15%<sup>1</sup>. После **нажатия и удерживания** кнопки (минимум 30 секунд) аппарат вне зависимости от заданной температуры разогреется до 275°C (527°F).

**Запуск разогрева**



После ввода программы нажмите кнопку разогрева:

- Индикатор кнопки разогрева будет мигать.
- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать.
- На верхнем экране высветится **фактическая температура в печи**.
- На нижнем экране высветится **заданная температура**.

**Завершение разогрева**



Когда будет достигнута заданная температура, прозвучит сигнал:

- Индикатор кнопки разогрева будет гореть.
- Индикатор кнопки “START/STOP” будет гореть.
- На верхнем экране высветится “rdy”.

Откройте дверцу пароконвектомата, поместите продукт в пароконвектомат и закройте дверцу. Программа запустится автоматически.

- Индикатор кнопки “START/STOP” будет мигать.
- На экранах высветятся время и температура для первого шага.
- Включится индикатор кнопки режима готовки.

**Предварительный нагрев не может быть частью программы. Разогрев следует запускать вручную!**



**Примечание**

Во избежание проблем с приготовлением, Вы можете подготовить продукт, загрузить в *ClassicCombi*<sup>TM</sup> и выбрать желаемую программу приготовления задолго до начала ее выполнения. Любые перерывы в электропитании в течение работы таймера не скажутся на времени начала работы устройства.

1. Этот параметр можно изменить согласно разделу «Изменение настроек»

## Дополнительные функции

---

### Ручной впрыск пара

Впрыск пара может использоваться во время готовки во всех режимах, за исключением режима «влажного нагрева». Для ручного впрыска пара нажмите кнопку режима «влажный нагрев».

---

## Практические советы

**Влажный нагрев** Режим влажного нагрева используется при пропаривании, деликатном пропаривании, сильном пропаривании. Например, для бланширования, варки на пару, медленном кипячении, консервации.

**Преимущества влажного нагрева**

- Еда будет иметь привлекательный вид, хрустящую консистенцию и приятный запах.
- Влажный нагрев особенно хорош для сохранения витаминов и минералов.
- Даже если Вы пропариваете разные типы пищи, например, рыбу и овощи, их запах не передается друг другу.
- Требуется меньше специй, масла и соли.
- Вы сможете работать быстрее.

**Примите во внимание следующее:**

- Перфорированная емкость с глубиной 40 - 65 мм (1-1/2 to 2-1/2”) особенно хороша для пропаривания. Это помогает сократить время готовки и избежать переготовки продукта, находящего снизу подноса.
- Важно разделять большие куски замороженного продукта для того, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Если Вы пропариваете различные виды продукта одновременно, вам необходимо помнить о различном времени их приготовления.

**Советы для влажного нагрева**

**Промойте, смажьте маслом и дайте настояться** овощам после пропаривания.

- Для приготовления **крупных овощей** используйте перфорированные подносы.
- Для приготовления **риса** используйте неперфорированные подносы. На одну часть риса вам понадобится полторы части холодной воды.
- Для приготовления **лапши** вам понадобится неперфорированный контейнер. На одну часть лапши используйте не менее 5 частей воды.
- Для **приготовления клецок** расположите их сверху перфорированного контейнера и накройте листом пергамента.
- Откройте сразу после приготовления. Если они будут подаваться не сразу, сохраняйте их теплыми в подкрахмаленной воде.
- Перед пропариванием добавьте соль непосредственно в картофель, или замочите его в подсоленной воде в течение 15 минут.

## Практические советы

---

### **Деликатное пропаривание** Преимущества деликатного пропаривания

- Продукт готовится во влажной среде, при температуре от 30°C до 99°C (от 86°F до 210°F).
- В продукте остается больше витаминов.
- Вы сможете снизить потерю веса в мясе, колбасах, получить их наилучший вкус, аромат и цвет.
- Вы избежите ожогов кожи при варке или разогреве колбасных продуктов.
- Вы достигнете наилучшего качества для нежных продуктов, таких как заливное, заварной крем, начинка, крем-карамель и диетические продукты.
- Прекрасно подходит для приготовления продуктов в вакуумных пакетах с последующей вакуумной упаковкой.
- Прекрасно подходит для приготовления яиц, они не окрасятся от другой пищи.

### **Примите во внимание следующее**

- Помните, время приготовления больше, чем при пропаривании при 100°C (212°F).

### **Советы для деликатного пропаривания**

- Позволяет **небольшой выпечке или хлебу** из дрожжевого теста, хлебного теста, слоеной выпечке, растаиваться при температуре 32°C (90°F).
- Вы сможете превосходно приготовить **зерна**, например для мюсли.
- Вы можете получить голубую форель, если обрызгаете рыбу уксусом или вином.
- Вы можете сварить **ветчину** или другие **колбасные изделия**.



### Усиленное пропаривание

#### Преимущества усиленного пропаривания

#### Следующее следует принять во внимание

- Усиленное пропаривание в первую очередь предназначено для твердых продуктов, таких как картофель, свекла, морковь.
- Время приготовления короче, чем пропаривание при 100°C (212°F) примерно на 10%
- Для небольших объемов продукта выберите температуру от 105°C-110°C (221°F до 230°F), а для большого количества от 110°C-130°C (230°F до 266°F).

#### Советы для усиленного пропаривания

- Для мягкого разогрева порционных блюд с минимальным временем, используйте закрытые емкости.

## Комбинированный режим (сухой и влажный нагрев)

Для приготовления больших кусков мяса, выпечки запеканок и т.д. используйте комбинированный режим.

#### Преимущества комбинированного режима

- Оптимальный выбор между влажным и сухим нагревом.
- Продукт не сохнет, сокращается потеря веса
- Вкус и аромат сохраняется на столько, на сколько возможно.
- Продукт готовится очень быстро, с минимальной потерей веса.
- Запах продуктов не смешивается, если готовятся разные продукты одновременно.
- Выпекаемые продукты, из дрожжевого, слоеного, хлебного теста, поднимаются лучше.
- Большие куски мяса быстро обдаются паром, что освобождает от необходимости его обжаривать.

## Практические советы

---

### Следующее следует принять во внимание

- Прогревайте *ClassicCombi*<sup>TM</sup> как минимум за 10-15 мин. перед выпечкой, используя функцию прогрева.
- Чем выше температура духового шкафа, тем больше подрумянится продукт, но и тем будет больше потеря в весе.
- Продукт начинает подрумяниваться при температуре 120°C (248°F) и выше.
- Температура готовки на 20-30% ниже по сравнению с режимами конвекции.

### Советы для комбинированного режима

- Положите мясо на решетку. Это позволит зажарить его со всех сторон. Мясо приготовится равномерно и не придется его переворачивать.
- Для приготовления соусов, расположите емкость под решеткой, с находящимся на ней мясом. Положите кости, овощи, травы и специи в эту емкость и понемногу добавляйте туда воды.

## Сухой нагрев

Режим сухого нагрева подходит для всех видов мяса, тортов и других мучных изделий, не требующих дополнительной влажности.

### Преимущества сухого нагрева

- Имеется возможность загрузить больше продукта, чем в обычную духовку.
- Достигается стабильно высокий результат благодаря вентилятору с автореверсом.
- Вы можете снизить потребность масла до 95% по сравнению с конвекционными методами готовки.

### Следующее следует принять во внимание

- Прогревайте *ClassicCombi*<sup>TM</sup> как минимум 10-15 мин. перед готовкой, используя функцию прогрева.
- Чем выше температура печи, тем больше подрумянится продукт, но и тем будет больше потеря в весе.

### Советы для сухого нагрева

- Продукт в панировочных сухарях, предназначенный для готовки в конвекционных печах следует обвалить в панировочных сухарях и смазать маслом.

**Режим разогрева** Эта программа позволяет быстро разогреть не только продукты на тарелках или подносах, а также продукты в гастроемкостях.

- Преимущества режима разогрева**
- Вы всегда достигаете оптимального результата при разогреве.
  - Вы можете заранее приготовить блюда и разложить их на тарелки или подносы.
  - Индивидуальная сервировка способствует лучшей презентации продукта.
  - Больше нет необходимости сохранять продукт в тепле, соответственно нет потерь его качества.
  - Готовые к подаче блюда не сохнут во время разогрева.
  - Нет следов конденсата и подсушенных краев у продуктов на тарелках.
  - Для банкета вы можете разогреть любое количество тарелок, сколько требуется.
  - Вы можете легко загрузить передвижную систему с тарелками в пароконвектомат.

- Следующее следует принять во внимание**
- Всегда прогревайте *ClassicCombi™*, используя функцию предварительного прогрева.
  - Обратитесь к таблице для температуры и времени разогрева.
  - После прогрева, быстро загрузите в *ClassicCombi™* тарелки или подносы. Это необходимо для того, чтобы теплый воздух остался внутри пароконвектомата *ClassicCombi™*.
  - Большие объемы продукта, такие как клецки, фаршированное мясо, запеканки, требуют больше времени для разогрева чем например, нарезка мяса, порции овощей, рис, порезанный картофель.
  - Разложите продукты равными небольшими порциями на тарелку. Избегайте большого перекрывания друг друга и разницы по высоте.
  - После разогрева, нанесите соус на тарелку.

## Практические советы

---

- Советы по разогреву**
- Располагайте **рыбу** и **мясо** на подстилку из гарнира, чтобы прогрев проходил равномерно и продукт не прилипал к тарелке.
  - Если **мясо** приготовлено с кровью (rare), то после разогрева оно станет medium.
  - **Овощи, рис** и **лапшу** следует смазать маслом и специями перед разогревом.
  - Разрежьте или разделите большие куски продукта.
  - При большом расстоянии от кухни до зоны сервировки используйте **сохраняющий тепло кожух**.
  - На больших банкетах **используйте** несколько передвижных систем для тарелок. Кожух может сохранять тарелки в тепле до 20 минут; в идеале до 15 минут. В это время Вы можете продолжить разогревать следующие партии. Это позволит Вам одновременно обслужить Ваших гостей.
  - Сохраните ваши стандартные программы разогрева. Это обеспечит спокойное прохождение банкета, а также обслуживание заказов по меню (a la carte).

**Советы по разогреву** Время и температура разогрева зависят от количества тарелок.

Модель <i>ClassicCombi</i> ™	Диаметр тарелок до 28см (11")	Диаметр тарелок до 32см (13")	Температура разогрева	Время разогрева
ЕСС 6.1/6.2	24	22	120-130°C (248-266°F)	4-8 мин
ЕСС 10.1/10.2	40	40	120-130°C (248-266°F)	4-8 мин
ЕСС 20.1	80	80	120-130°C (248-266°F)	6-10 мин
ЕСС 20.2	120	80	120-130°C (248-266°F)	6-10 мин

---

## Очистка

### ВНИМАНИЕ

#### Правила безопасности

Во избежание повреждения устройства:

- Всегда выключайте аппарат перед ручной очисткой.
- Проводите мойку аппарата после каждого использования.
- Не используйте воду высокого давления или пар для очистки оборудования
- Используйте ручной обмыв для ополаскивания камеры и никогда не используйте для наружного обмыва.
- Не используйте абразивные моющие средства, или средства, содержащие хлор, бром, йод или соединения аммония. Эти средства портят нержавеющее покрытие и приводят к сокращению срока службы устройства.
- Не оставляйте моющее средство в пароконвектомате дольше, чем указано в инструкции.



Для уменьшения риска возникновения пожара, оборудование следует содержать в чистоте (Даже если придется очищать после каждого процесса приготовления). После нескольких процессов готовки, таких как жарка курицы, на стенках камеры образовывается толстая пленка масла. Это может увеличить риск возникновения пожара.

#### Очистка внешней поверхности аппарата

Протрите оборудование теплой водой, с использованием жидкого мыла и мягкой ткани. Не используйте абразивные средства или металлическую губку.

#### Очистка внутренней поверхности аппарата

Программа ручной мойки *ClassicCombi*<sup>TM</sup> помогает оператору в очистке оборудования.

Опционально пароконвектомат *ClassicCombi*<sup>TM</sup> может быть оснащен системой автоматической мойки “WaveClean”, которая выполняет мойку устройства без вмешательства оператора.

Для того чтобы узнать оснащение пароконвектомата системой мойки следует нажать кнопку FLEXI, когда аппарат включен, на верхнем экране высветится:

CLE = система ручной мойки

CL = система мойки WaveClean. Если аппарат оснащен системой мойки CleanWave, то внутри камеры установлены два гнезда для картриджей.

## Очистка

---

При покупке пароконвектомата *ClassicCombi*<sup>TM</sup> рекомендуется заказать ручной душ (**опционально**) для обеих систем мойки.

**ВНИМАНИЕ**

### Очистка дверцы

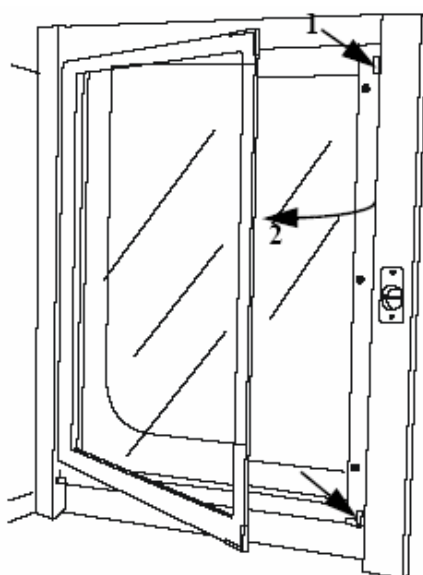
Стекла дверцы имеют специальное отражающее покрытие. **Не используйте абразивные моющие средства и ткани** для очистки.

**Не используйте средство для очистки гриля**, т.к. оно может затемнить поверхность стекла.

Известковый налет можно удалить при помощи уксуса или лимонной кислоты.

### Дверца с двойным остеклением

На дверце с двойным остеклением можно открыть внутреннюю дверцу для очистки внутренних поверхностей стекол.



Откройте дверцу на 90°, нажмите на держатели [1] и откройте внутреннее стекло [2].

**ПРИМЕЧАНИЕ**

**Внутренне стекло:**

- полностью не открывается!
- нельзя снять в открытом положении!
- следует обязательно придерживать при очистке!

После завершения очистки закройте стекло и закрепите держателями.

### Снятие и установка внутреннего стекла

Внимание: Стекло тяжелое! Снятие и установка стекол на напольных пароконвектоматах должны выполнять два человека. Снимайте стекло, только когда аппарат остыл.

В открытом положении поднимите стекло примерно на 1 см. Теперь нижнюю опору стекла можно вывернуть. Теперь опустите стекло и снимите его из рамки дверцы.

Установку следует выполнить в обратном порядке.

### Очистка прокладки дверцы



*Чтобы продлить срок службы прокладки содержите ее в чистом и сухом виде. Жир разрушает прокладку. Очищайте прокладку во время очистки (WaveClean или ручной ружим), используя теплую воду и стандартное жидкое моющее средство, затем вытрите насухо.*

# Очистка

---

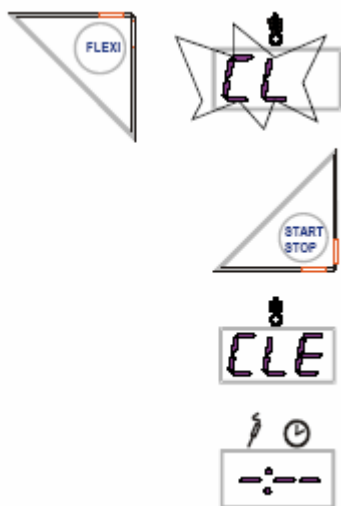
## Ручная очистка

**Подготовка камеры** В моделях **615, 620, 115 и 120** оставьте только решетку. Для моделей **215 & 220**, вставьте передвижную систему без подносов и решеток.

**ВНИМАНИЕ**

*Перед запуском ручной мойки выньте подносы для выпечки, решетки и подносы из устройства. Они будут мешать процессу очистки. Вымойте подносы, решетки и gastronorm-емкости отдельно, например в посудомоечной машине.*

**Запуск режима ручной мойки** После включения аппарата или завершения процесса готовки нажмите кнопку “FLEXI”.



- На верхнем экране будет мигать “CLE”.
- На нижнем экране ничего высвечиваться не будет.

Запустите ручной режим мойки нажатием на кнопку START/STOP.

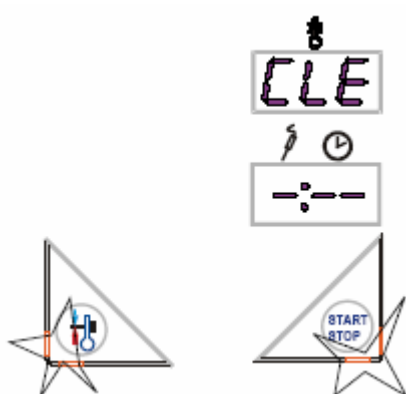
Если аппарат слишком горячий, то он автоматически снизит температуру. Если аппарат слишком холодный, то он автоматически нагреется до нужной температуры. На верхнем экране высвечивается “CLE” (ручной режим мойки).

**ВНИМАНИЕ**

*Не разбрызгивайте душем холодную воду на горячие части и на дверцу для охлаждения. Резкое охлаждение может искривить внутреннюю поверхность камеры и привести к появлению трещин на стекле дверцы.*

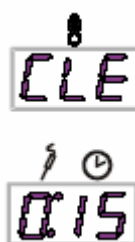


Режим ручной мойки начинается с отмачивания камеры при температуре камеры 50°C (122°F). Если температура в камере ниже или выше 50°C (122°F), аппарат нагреет или опустит температуру в камере до 50°C (122°F).



- На верхнем экране высветится “CLE”.
- На нижнем экране высветится “--:--” (неизвестно время охлаждения/разогрева).
- Индикатор кнопки разогрева и кнопки START/STOP будет мигать.

**Отмачивание** После того как будет достигнута нужная температура, прозвучит короткий сигнал, и начнется программа отмачивания.



- Индикаторы кнопок разогрева и START/STOP погаснут.
- На верхнем экране высветится “CLE”.
- Оставшееся время режима отмачивания будет высвечиваться на нижнем экране.



**Нанесение моющего средства**



- При очистке устройства всегда одевайте защитные очки или защиту для лица и защитные резиновые перчатки. Моющее средство является высокощелочным составом. Избегайте попадания моющего средства на кожу и в глаза. В противном случае это может привести к сильным ожогам и слепоте. Тщательно прочитайте инструкцию моющего средства. При попадании моющего средства в глаза, тщательно промойте глаза прохладной водой и немедленно обратитесь к врачу. Из-за испарений может потребоваться респиратор.
- Не включайте аппарат со снятым воздушным дефлектором. При снятии дефлектора отсоедините питание от аппарата.



После завершения отмачивания на нижнем экране высветится “SPr”, сообщающая о необходимости нанести моющее средство.

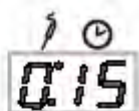
- Нанесите моющее средство на источник нагрева и на вентилятор (через отверстия в вентиляционной панели).
- Нанесите моющее средство на внутреннюю поверхность аппарата.
- Закройте дверцу пароконвектомата.

## Очистка

---

- Очистка** После закрытия дверцы начнется отсчет времени.
- Оставшееся время будет высвечиваться на нижнем экране.

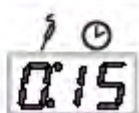
**ВНИМАНИЕ**



*Не оставляйте моющее средство дольше, чем это предусмотрено программой. В противном случае нержавеющая сталь может заржаветь.*



Процесс очистки начнется через 15 минут работы (в режиме влажного нагрева). Теперь камера нагреется до 80°C (176°F). На экране высвечивается фактическая температура и оставшееся время.



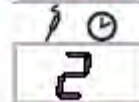
- Загорится индикатор кнопки режима влажного нагрева.
- На верхнем экране высветится фактическая температура.
- На нижнем экране высветится оставшееся время.

- Ополаскивание** После завершения мойки на нижнем экране высветится “Sho”, сообщающее о необходимости ополоснуть камеру.



- Откройте дверцу, разблокируйте и откройте дефлектор.
- Тщательно ополосните (минимум 3 минуты) внутреннюю поверхность камеры, источник нагрева, вентилятор и внутри дверцы при помощи ручного душа.
- Закройте и заблокируйте дефлектор.
- Закройте дверцу аппарата.

- Сушка** Сушка начнется после закрытия дверцы. (Режим сухого нагрева при 130°C (266°F) в течение 5 минут).



- Загорится индикатор режима сухого нагрева.
- На верхнем экране высветится фактическая температура.
- На нижнем экране высветится оставшееся время сушки.



### Ручная мойка

Ручная мойка закончится после завершения сушки. На нижнем экране будет мигать “oPE”, сообщая о возможности открыть дверцу.

Откройте дверцу аппарата.

- Нижний экран погаснет.
- Загорятся индикаторы четырех режимов готовки.
- Выключите аппарат, нажав кнопку ON/OFF.

Откройте дверцу устройства и оставьте ее слегка приоткрытой до следующего использования. Это продлит срок службы прокладки и предотвратит образование сырости в камере.



**Удаление извести** Обратитесь к разделу об удалении накипи сервисной инструкции.

### Мойка “WaveClean” (опционально)

Программа автоматической мойки не требует присутствия оператора.

**Комбинированные картриджи “2-в-1”**



Используйте только картриджи Henny Penny 2 в 1. Мы не берем ответственность за поломки, произошедшие от использования других производителей!

**Хранение картриджей**

Храните картриджи в закрытом месте для опасных материалов, при температуре 35°C (95°F), крышками вниз, защищенными от влаги и прямых солнечных лучей.



**Подготовка аппарата**

- *Перед очисткой проверьте проходимость слива, иначе вода может пролиться на пол кухни.*
- *Удалите все кастрюли и решетки перед началом процесса “WaveClean”, иначе можно повредить насос.*

В *ClassicCombi™ 215 и 220*, удалите передвижную систему, а в **6 и 10 моделях** можно оставить лишь решетки, и закройте дверцу. Не оставляйте внутри подносы для выпечки, решетки или гостроемкости, вымойте их отдельно, например в посудомоечной машине. Внутри они могут помешать процессу очистки, работе насоса всухую и привести к его повреждению!

## Очистка

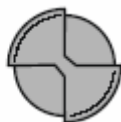
### Выбор степени загрязнения



После завершения готовки или после включения аппарата нажмите кнопку “FLEXI”.

- На верхнем экране высветится “CL”.
- Нижний экран останется выключенным.

Нажмите кнопку START/STOP.



- На верхнем экране высветится “CL1”.

При помощи регулятора выберите нужную продолжительность мойки:

CL1->WaveClean короткий:	примерно 1.0 час
CL2->WaveClean стандартный:	примерно 2.0 часа
CL1->WaveClean длительный:	примерно 3.0 часа

Все программы требуют одинакового количества воды независимо от продолжительности мойки.

### Запуск мойки WaveClean

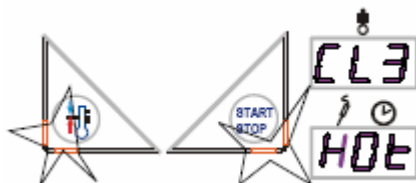


После выбора продолжительности мойки нажмите кнопку START/STOP. Если камера слишком горячая, то сначала камера остынет (см. «Камера слишком горячая»).

Если температура в камере на нужном значении, режим охлаждения будет пропущен и потребуются установка картриджей (см. «Установка картриджа»).

### Камера слишком горячая

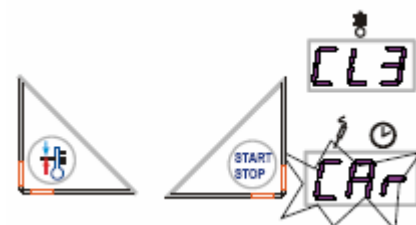
**ВНИМАНИЕ**



*Не охлаждайте поверхность оборудования, разбрызгивая холодную воду или кладя лед. Такое охлаждение может привести к искривлению поверхности и послужить причиной трещин в стекле двери.*

Мойка WaveClean не запустится, пока температура не опустится ниже 50°C (122°F).

Если температура камеры слишком высокая, аппарат **автоматически** снизит температуру.



- На верхнем экране высветится “Hot”
- Индикаторы кнопок разогрева и START/STOP будут мигать.

Когда будет достигнута нужная температура, прозвучит короткий сигнал.

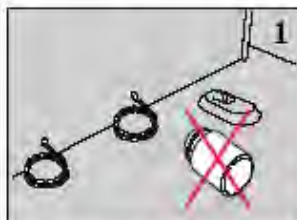
- Индикаторы кнопок разогрева и START/STOP погаснут.
- На нижнем экране высветится “CAr”.

## Установка картриджа

Мигающее на нижнем экране сообщение “CAr” свидетельствует о необходимости установки картриджа.

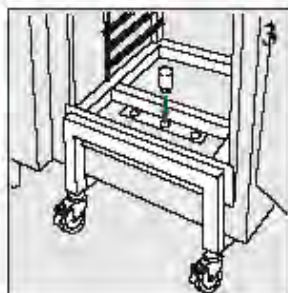


# ВНИМАНИЕ



Для предотвращения повреждения восковой пробки:

- Вставляйте картридж только при появлении на экране соответствующего предложения.
- Поместите картридж на место, не кладите его на поверхность оборудования [1].
- Используйте картриджи только с неповрежденной восковой пробкой. Если восковая пробка повреждена, это может нарушить правильность процесса очистки. Очистка может быть незавершенной.



При сильном загрязнении Вы можете установить два картриджа и выбрать длительную мойку.

Открутите колпачок картриджа, откройте дверцу и установите картридж:

- На моделях 215/220 в передвижную систему [3]
- На моделях 615/620 и 115/120 в откидывающийся держатель для картриджа.

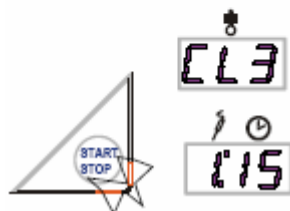
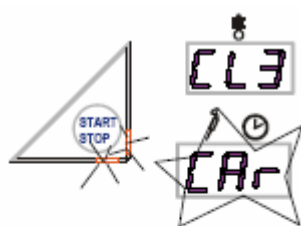


Закройте дверцу:

- Загорится индикатор кнопки START/STOP, пароконвектомат готов к работе.
- На верхнем экране высветится тип мойки.
- На нижнем экране будет мигать “CAr”.

Включите режим “WaveClean”, нажав кнопку START/STOP:

- Индикатор кнопки START/STOP будет мигать.
- На верхнем экране будет высвечиваться тип мойки, например “CL3”.
- На нижнем экране будет высвечиваться оставшееся время мойки.



## Очистка

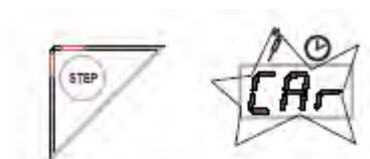
---

**Отмена мойки “WaveClean”** Эта команда автоматически запустит цикл ополаскивания (продолжительность: примерно 14 минут). Перебой в питании также автоматически запустит этот режим.

Из соображений безопасности, режим “WaveClean” может закончиться только режимом ополаскивания.

**Примечание:** Существует короткое время, в которое процесс не может быть прерван. (Пока картридж не будет израсходован).

Для отмены режима “WaveClean” нажмите кнопку STEP.



- Ополаскивание камеры длится примерно 14 минут.
- На нижнем экране высветится “CAr”, сообщая о необходимости достать картридж.



После завершения ополаскивания откройте дверцу и достаньте картридж. Закройте дверцу.

- Загорится индикатор кнопки STEP.
- На нижнем экране будет мигать “CAr”.



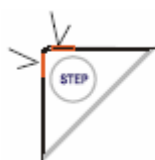
Подтвердите, что картридж удален и нажмите кнопку STEP.

- Индикатор кнопки STEP погаснет.
- На нижнем экране погаснет сообщение “CAr”.

Теперь пароконвектомат готов к работе.

- Загорятся индикаторы четырех режимов готовки.

**Окончание режима “WaveClean”** После окончания режима “WaveClean” пароконвектомат останется в режиме ожидания.



- Загорится индикатор кнопки STEP.
- На нижнем экране высветится “CAR”, сообщая о необходимости достать картридж.

Откройте дверцу и удалите пустой картридж. Тщательно смойте все остатки моющего средства или ополосните камеру при помощи душа.

Закройте дверцу и подтвердите, что Вы достали картридж, нажав кнопку STEP.

- Погаснет индикатор кнопки STEP.
- На нижнем экране погаснет сообщение “CAR”.



Теперь пароконвектомат готов к работе.

- Загорятся индикаторы четырех режимов готовки.

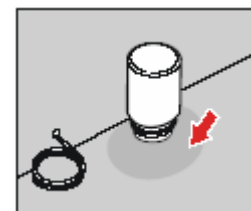
## Очистка

### Устранение неисправностей в режиме “WaveClean”

Ошибка	Возможная причина	Действия
• Картриджи расходуются неправильно	Оборудование стоит неровно	Выверните оборудование
	Неполадки в питании	Обратитесь в сервисную службу
• Остатки чистящего и ополаскивающего средства остаются в картридже	Картридж слишком близок к поверхности дух.шкафа, т.к. его держатель стоит криво	Верните первоначальное положение держателя
	Неисправен нагревательный элемент	Обратитесь в сервисную службу
• Ополаскивающее средство выходит вместе с моющим.	Неисправен циркуляционный насос	



Коричневое/черное пятно может появиться на поверхности под картриджем. Это нормально и не требует устранения. Оставьте дверцу приоткрытой до следующего использования. Это увеличит срок службы прокладки и предотвратит образование сырости в камере.



### Образование накипи в режиме “WaveClean”

Пароконвектомат может работать при жесткости воды ниже 5 ДН без установки дополнительных систем очистки. Тем не менее вода с жесткостью более 0 ДН содержит известь, которая со временем может откладываться в камере.

Даже если ручная мойка или мойка “WaveClean” осуществляются сравнительно редко, количество извести, которое отлагается настолько мало, что с технической точки зрения не наносит никакого вреда для аппарата. Несмотря на это в камере может образовываться белый налет (известь).

### Длительная мойка

Моющий картридж два-в-одном предназначен для удаления особенно сильных загрязнений и нагара. Картридж может удалить определенное количество налета извести. При большом количестве накипи в камере может остаться белый налет.

В этом случае следует регулярно проводить длительную мойку (например, ежедневно), даже при небольшом загрязнении камеры.



**Дополнительный ополаскивающий картридж** В дополнение к картриджу два-в-одном можно использовать ополаскивающий картридж. Это будет способствовать лучшему удалению накипи во время мойки “WaveClean” (Доступен в 2008)

**Умягчение воды** Еще одним способом предотвращения образования накипи является умягчение воды до 0 DH.

# Ошибки

**Сообщение об ошибке** При возникновении неисправности на верхнем экране будет мигать номер ошибки.



Сообщения об ошибках		Причина	Устранение
66	Нет воды	Закрыты клапана. Неисправность оборудования.	Откройте клапана. Обратитесь к сервисному специалисту.
9	Перегрев оборудования	Неисправность оборудования	Прекратите работу. Обратитесь к сервисному специалисту.
11	Электроника нагрета	Неисправность охлаждения, окружающая температура слишком высокая	Оборудование можно использовать, установите температуру ниже. Обратитесь к сервисному специалисту.
10	Электроника слишком нагрета	См. выше.	Оборудование использовать нельзя. Обратитесь к сервисному специалисту.
1	Неисправность термощупа	Термощуп неисправен.	Работу оборудования можно продолжать без использования термощупа. Обратитесь к сервисному специалисту.
2 или 3	Неисправность датчика температуры	Неисправен датчик.	Работу оборудования можно продолжать без использования термощупа. Термощуп используется в качестве запасного температурного датчика. Термощуп должен находиться в камере. Обратитесь к сервисному специалисту.
30	Нет вентиляции	Неисправность оборудования	Проверьте электрические соединения, предохранители. Иначе обратитесь к сервисному специалисту.
8	Риск поломки из-за низкой температуры	Температура ниже 0°C (32°F)	Эксплуатируйте пароконвектомат при температурах выше 0°C (32°F). Низкая температура может привести к образованию трещин в трубках и поломке электрокомпонентов.
101	Сброшены настройки программы	Электроника менялась без выполнения первоначальных настроек.	Обратитесь к сервисному специалисту для восстановления настроек.
-С-	Выполните настройку	Электроника менялась без выполнения первоначальных настроек.	Обратитесь к сервисному специалисту для восстановления настроек.
5	Неисправность датчика слива	Неисправность датчика температуры слива. Холодная вода появляется с перерывами. Однако нормальная работа возможна.	Обратитесь к сервисному специалисту.
121	Неисправность HW, температура UREF0 слишком высока	Неисправен термощуп или клавиатура.	Замените термощуп или клавиатуру, обратитесь к сервисному специалисту.

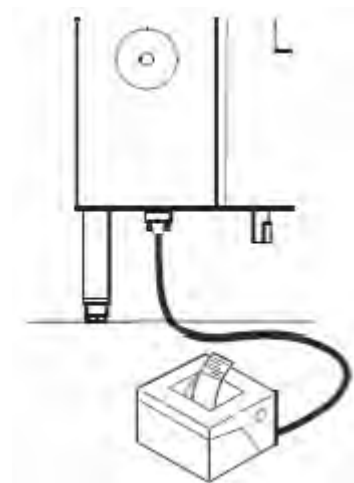
**Сброс (инициализация) управления** Возникающие ошибки (например, определенные настройки не сохранены) можно исправить, выключив и включив аппарат.

---

# НАССР

**Распечатка отчетов** *SmartCombi*<sup>TM</sup> содержит до 200 сообщений, в зависимости от шагов выполняемой программы. Ноутбук или минипринтер можно использовать для вывода результатов через параллельный порт RS 232. Максимальная длина кабеля не должна превышать 3 метров.

Между сообщениями могут быть разрывы. Это происходит тогда, когда программа занимает менее одной минуты, что не регистрируется и не создается сообщения.



1. Serial printer, 40 columns, RS 32 interface,  
Setting: 9600, N, 8.1

**Отчет НАССР** Суммарные установки температуры внутри продукта печатаются в ежечасных блоках. Время цикла (5, 10 или 15 минут) отображается в конце.

Нажмите и удерживайте кнопку выбора для печати сообщений от выбранного до последнего (“000”) (для просмотра дневного и недельного отчета).

Информация также может быть переведена на персональный компьютер в текстовом файле. Для этого, например, запустите специальную программу, например HYPERTERMINAL.

Серийный номер  
 Номер модели  
 Дата печати  
 Сокращения: CM=режим готовки,  
 S=влажный нагрев,  
 CD=комбинированный,  
 HC=сухой нагрев, R=разогрев,  
 CT=Температура внутри продукта

Программа приготовления: справа  
 Дата готовки  
 Конец готовки

Serial No.: 01234567  
 Appliance model: 6.1  
 Date of printout: 23.06.2003  
 Abbreviations: CM = Cooking mode,  
 S = Moist, CD = Combi steaming,  
 HC = Dry Heat R = Rethermalization,  
 CT = Core temperature  
 Cooking program: Right  
 Cooking date: 19.06.2003 8:59  
 End: 10:38

No.	CM	Temp Min, Max	Time CT	set	act.
1	S	96, 133	-	1:00	0:49
2	CS	99, 99	75	-	0:00
3	CS	99, 161	85	-	0:11
4	CS	157, 179	90	-	0:06
5	HC	179, 199	95	-	0:27

Core-temperature values

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.

Door was opened

Режим готовки

Время до заданной температуры

Установленное время

Номер шага

Минимальная и максимальная температура этого шага

Фактические значения температуры внутри продукта

Особые сообщения

Установки