КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОКОНВЕКТОМАТ С ИНЖЕКТОРНОЙ СИСТЕМОЙ ПАРООБРАЗОВАНИЯ И С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ

ВЕРСИЯ S

ВЕРСИЯ X

RU

www.convektomat.ru

Служба технической поддержки

900-----rev00

МОДЕЛИ

KMG .... / KME .... KVG .... / KVE .... GGM .... / GEM .... GGV .... / GEV	CVE .... / CVG .... CEV ....

ВМЕСТИМОСТЬ

4 x GN 2/3 (042) 5 x GN 1/1 (051) 6 x GN 1/1 (061) 7 x GN 1/1 (071 - T07) 8 x GN 1/1 (081) 7 x GN 2/1 (072)	10 x GN 1/1 (101 - T10) 10 x GN 2/1 (102 - T20 - A20) 14 x GN 2/1 (142) 20 x GN 1/1 (201 - T21) 20 x GN 2/1 (202 - T40)

ВЕРСИИ

Версия S

Ручное управление с электронной системой контроля – Возможность программирования до 99 программ, с 4-мя циклами приготовления в автоматической последовательности - Кнопки со светодиодными индикаторами для управления 4-мя циклами приготовления - Виртуальная клавиатура – Более 90 проверенных рецептов в базе данных (версия S с термощупом) – Кнопка прямого доступа к программам и рецептам – функция AUTOCLIMA с автоматической воздушной заслонкой - Fast-Dry: система быстрого удаления влажности –Самодиагностика - Автореверс (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) – Стандартная полуавтоматическая программа мойки – Интерфейс USB для обновления ПО, программ приготовления, и скачивания данных ХАССП. Пароконвектомат оборудован увлажнителем, быстрым охлаждением с открытой дверцей, подсветкой рабочей камеры, ручным управлением воздушной заслонкой (системы Fast-Dry).

Дополнительные функции: Ручной душ, Термощуп, 2 скорости вентилятора (нормальная/низкая), Автоматическая система мойки.

Версия X

Электрический программируемый пароконвектомат с сенсорным ЖК экраном и задней светодиодной подсветкой высокой видимости – Системы автоматического приготовления блюд ICS и EXTRA (более 370 проверенных рецептов в базе данных) - функция AUTOCLIMA с автоматической воздушной заслонкой - Fast-Dry: система быстрого удаления влажности – Шестискоростной вентилятор с инвертером (2 скорости вентилятора: нормальная/низкая в мод. 051/061) - Автореверс (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) – Многосенсорный термощуп – Ручной душ для ополаскивания - Интерфейс USB для обновления ПО, программ приготовления, и скачивания данных ХАССП. Пароконвектомат оборудован увлажнителем, быстрым охлаждением с открытой дверцей, подсветкой рабочей камеры, ручным управлением воздушной заслонкой (системы FAST-DRY).

Дополнительные функции: Автоматическая система мойки.

www.convektomat.ru

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1	• **КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВЕРСИЯ S**	**4**
	• ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КНОПОК	4
	• НАСТРОЙКА РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	5
	• НАСТРОЙКА ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	6
	• СОХРАНЕНИЕ В ПАМЯТИ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	6
	• ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	7
	• УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	7
	• ВЫБОР РЕЦЕПТА ИЗ СПИСКА СТАНДАРТНЫХ РЕЦЕПТОВ	8
	• НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	8
	• РУЧНАЯ МОЙКА ПЕЧИ	9
	• УСТРОЙСТВО МОЙКИ	10
	• СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ	12
2	• **КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВЕРСИЯ X**	**14**
	• СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН И ОСНОВНЫЕ ИКОНКИ	14
	• НАСТРОЙКА ИНТЕРАКТИВНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
	• ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
	• НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	16
	• ВЫЗОВ ПРОГРАММ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	17
	• ДОБАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ИЗБРАННОЕ	18
	• УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	18
	• ВЫЗОВ ИЗБРАННЫХ РЕЦЕПТОВ	18
	• НАСТРОЙКА РЕЖИМА EXTRA	19
	• МОЙКА ПЕЧИ	22

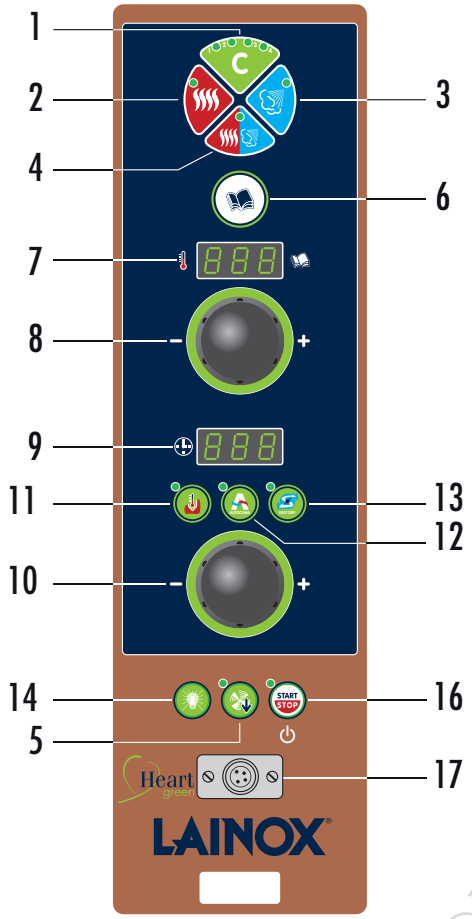
www.convektomat.ru

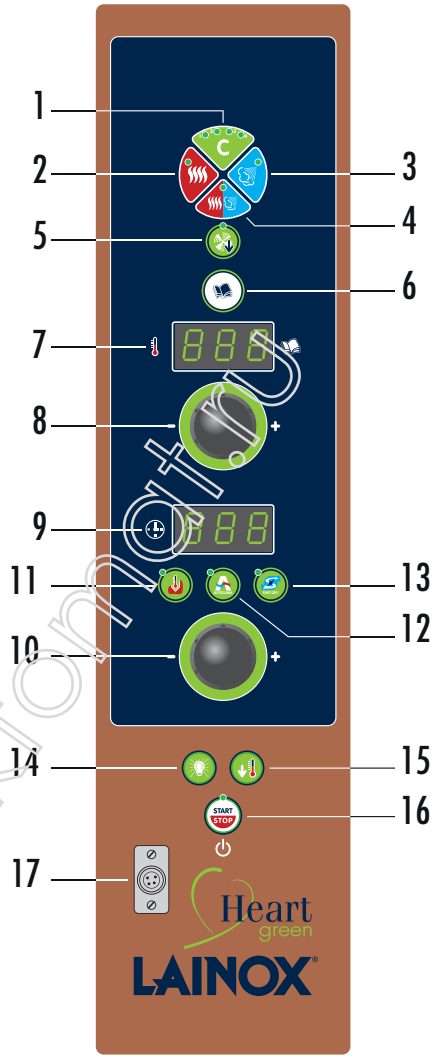
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неточности настоящего Руководства, вызванные опечатками или ошибками при наборе текста. Изготовитель оставляет за собой право вносить в продукцию изменения, которые он считает необходимыми или полезными, если они не наносят вреда основным функциям печи.

Запрещается полное или частичное воспроизведение или копирование текстов или рисунков настоящего Руководства, без предварительного разрешения Фирмы-изготовителя.

- ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ -

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И КНОПОК





www.convektomat.ru

1 - Кнопка циклы приготовления

2 - Кнопка режим конвекции

3 - Кнопка режим пара

4 - Кнопка комбинированный режим конвекция/пар

5 - Кнопка низкая скорость

6 - Кнопка программы приготовления/рецепты

7 - Дисплей для отображения температуры рабочей камеры и для отображения программы/рецепта

8 - Ручка для задания/выбора температуры

9 - Дисплей для отображения времени приготовления (оставшегося/заданного), температуры в центре блюда (фактической/заданной) и значения влажности.

10 - Ручка для задания/выбора Времени/Температуры в центре блюда

11 - Кнопка активации приготовления с термощупом в центре блюда

12 - Кнопка активации автоматического контроля влажности (AUTOCLIMA), Кнопка увлажнителя в ручном режиме

13 - Кнопка заслонки для удаления пара из рабочей камеры

14 - Кнопка подсветки рабочей камеры

15 - Кнопка для быстрого охлаждения с открытой дверцей

16 - Общий выключатель – Кнопка СТАРТ/СТОП

17 - Разъем для термощупа

18 - Термощуп

НАСТРОЙКА РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для выбора способа приготовления нажмите на кнопку нужного Вам вида приготовления (соответствующий светодиод будет гореть ровным светом).

• на Дисплее **7** начнет мигать заданная базовая температура приготовления. Это значение можно изменить поворотом ручки **8** Значение температуры будет сохранено в памяти, до тех пор, пока пользователь не изменит его.

• по умолчанию задается цикл приготовления по времени; на дисплее **9** мигает «INF», что означает незаданное время приготовления, время приготовления для цикла можно изменить, повернув ручку **10** Новое значение будет сохранено в памяти, до тех пор, пока пользователь не изменит его.

• Для выбора приготовления с термощупом в центре продукта, нажмите на кнопку термощуп **11**, после этого загорится соответствующий светодиод.

На Дисплее **9** начнет мигать заданная базовая температура для приготовления с термозондом. Это значение можно изменить, повернув ручку **10**, новое значение будет сохранено в памяти, до тех пор, пока пользователь не изменит его.

• При нажатии на кнопку Термощуп **11** , и переходе от цикла приготовления по времени к циклу приготовления с термощупом, заданные ранее значения будут потеряны; для цикла приготовления по времени значение времени будет установлено на 0 мин.

• При нажатии кнопки Autoclima **12** загорается соответствующий светодиод, на Дисплее **9** мигает заданное базовое значение влажности. Это значение можно изменить, повернув ручку **10**. Новое значение будет сохранено в памяти, до тех пор, пока пользователь не изменит его. Значение Влажности для приготовления на пару фиксировано и неизменяемо.

Можно изменить один способ приготовления (например, Конвекцию) на другой (например, Комбинированный) во время настройки значений.

Печь автоматически выходит из меню выбора цикла приготовления, после 5 секунд бездействия.

ПРИМЕЧАНИЕ: После выключения и повторного включения печи (выполняется удерживанием кнопки СТАРТ/СТОП **16** на протяжении 3 сек.), происходит сброс всех настроек.

www.convektomat.ru

НАСТРОЙКА ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав способ приготовления, пользователь может настроить непосредственно циклы приготовления (максимум 4 цикла).

• Нажмите на кнопку Циклы **1**, на кнопке циклы загорится и начнет мигать второй светодиод (2).

• Выберите способ приготовления, нажав на кнопку соответствующего способа приготовления, и задайте параметры для нового цикла приготовления (см. предыдущую главу).

• Для добавления нового цикла приготовления, нажмите кнопку Циклы **1** и повторите операции, описанные выше. Каждая программа приготовления может включать максимум 4 цикла.

Печь автоматически выходит из меню выбора цикла приготовления, после 5 секунд бездействия.

ПРИМЕЧАНИЕ: После выключения и повторного включения печи (выполняется удерживанием кнопки СТАРТ/СТОП **16**, на протяжении 3 сек.) происходит сброс всех настроек.

СОХРАНЕНИЕ В ПАМЯТИ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно сохранить в памяти печи до 99 программ приготовления. Нажмите кнопку Рецепты **6**,

• на дисплее высветится надпись **[ACC]**, поверните ручку **8** пока на дисплее не высветится надпись **[Pro]** и нажмите ручку для подтверждения.

• Поверните ручку **8** пока на дисплее не высветится первая свободная программа (светодиоды способов приготовления замигают, номер программы на дисплее **7** замигает) и нажмите ручку **8** для подтверждения.

ВНИМАНИЕ

• Программа считается «новой», когда светодиод кнопок способов приготовления и номер программы на дисплее **6** мигают.

• Программа считается «занятой», когда светодиод кнопок способов приготовления и номер программы на дисплее **6** горят ровным светом.

Задайте способ приготовления и настройте параметры, как описано в предыдущей главе **“НАСТРОЙКА РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”.**

При желании, можно задать последующие циклы приготовления, как описано в главе **“НАСТРОЙКА ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ”.**

www.convektomat.ru

По окончании программирования циклов, можно сохранить программу в постоянной памяти печи.

• Нажмите и удерживайте 3 сек. кнопку **1**, на дисплее **7** высветится надпись **[REC]**, затем подтвердите сохранение программы в памяти нажатием ручки **8**. Номер программы, присвоенный этому приготовлению отображается на дисплее **7**.

Печь автоматически выходит из меню программирования, после 5 секунд бездействия, и программа запоминается автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при выборе циклов программы, поворотом ручки **8** был изменен номер программы, то прежние настройки будут утеряны (если Программа не была сохранена в памяти).

ПРИМЕЧАНИЕ: можно изменить любую программу пользователя, даже если она была сохранена ранее

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно вызвать из памяти до 99 программ приготовления, сохраненных пользователем ранее.

Нажмите кнопку Рецепты **5**,

на дисплее высветится надпись **[ACC]**, поверните ручку **8** пока на дисплее не высветится надпись **[Pro]** и нажмите ручку для подтверждения.

Для выбора Программы поверните ручку **8** до нужной программы:

• На дисплее 7 высветится номер выбранной программы (например, «P42»).

Если программа свободна или не сохранена в памяти, то светодиоды кнопок способов приготовления мигают, если же программа была ранее сохранена, то загораются светодиоды соответствующие первому выбранному циклу приготовления.

Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП **16** чтобы начать приготовление немедленно, или подождите 5 сек. и начните приготовление позже.

УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вызвав одну из 99 программ приготовления, можно затем удалить ее, удерживая 3 сек. кнопку **1**. На дисплее **9** высветится надпись **[DEL]**, подтвердите удаление нажатием ручки 10.

После удаления программы, светодиоды кнопок **2 - 3 - 4** мигают, указывая на то, что программа пуста.

www.convektomat.ru

ВЫБОР РЕЦЕПТА ИЗ СПИСКА СТАНДАРТНЫХ РЕЦЕПТОВ

Можно вызвать из памяти 95 стандартных рецептов.

Нажмите кнопку Рецепты **6**, на дисплее высветится надпись **[ACC]**, затем нажмите на ручку для подтверждения.

Поверните ручку **8** и выберите нужный номер рецепта (см. ниже список стандартных рецептов), который отображается на дисплее **7** (например, **[L05]**).

Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП **16** чтобы начать приготовление немедленно, или подождите 5 секунд и начните приготовление позже.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрав способ приготовления, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП **16**; печь начнет приготовление, а светодиод СТАРТ/СТОП **16** будет гореть ровным светом.

На Дисплее **7** отображается:
• температура рабочей камеры, если установлен ручной режим приготовления.
• или температура рабочей камеры в течение 5 секунд, и выбранная программа в течение 1 секунды, если была выбрана программа приготовления.

На Дисплее **9** отображаются попеременно:
• оставшееся время цикла приготовления, если был выбран цикл приготовления по времени, в течение 5 секунд.
• температура термощупа, если был выбран цикл приготовления с термощупом, который вводится в середину продукта, в течение 5 секунд.
• выполняемый цикл приготовления, в течение 5 секунд.

Можно изменить характеристики заданного цикла даже в процессе приготовления: можно изменить способ приготовления, температуру рабочей камеры, температуру термощупа и время приготовления. Значение влажности можно изменить, только прервав процесс приготовления, или если это значение отлично от 0%.

В процессе приготовления, можно переходить от режима приготовления с термощупом к режиму приготовления по времени, и наоборот.

ПРИМЕЧАНИЕ: После выключения и повторного включения печи (выполняется удерживанием кнопки СТАРТ/СТОП **16** на протяжении 3 сек.), происходит сброс всех настроек.

www.convektomat.ru

РУЧНАЯ МОЙКА ПЕЧИ

Нажмите на кнопку Рецепты **6**,

на дисплее высветится надпись **[ACC]**, поверните ручку **8** влево

до появления надписи **[SPC]** и подтвердите действие нажатием ручки.

Поверните ручку **8** вправо до появления надписи **[CL]**.

Нажмите кнопку **16** для активации программы **РУЧНОЙ** мойки, описанной ниже.

На дисплее высвечивается **[rAF]** при высокой температуре рабочей камеры, и **[Att]** при низкой температуре рабочей камеры,

по достижении нужной температуры, на дисплее появляется надпись **[dEt In]**, подсветка кнопки **16** начинает мигать, сообщая о ВРЕМЕННОЙ ОСТАНОВКЕ, звуковой сигнал предупреждает о том, что нужно открыть дверцу и распылить моющее средство в рабочей камере.

Закройте дверцу и нажмите кнопку **16** для активации цикла мойки; начиная с этого момента и до окончания программы, вмешательство оператора не требуется.

При скоплении остатков пищи на сливном фильтре (расположенном на дне рабочей камеры, в центре), необходимо почистить фильтр, чтобы обеспечить свободный отток воды и моющего средства.

По завершении программы мойки подается повторяющийся звуковой сигнал, откройте дверцу для отключения звукового сигнала.

Выключите печь, удерживая кнопку СТАРТ/СТОП **16** на протяжении 3 секунд.

Ручным душем тщательно ополосните рабочую камеру внутри (дополнительная процедура), губкой или ветошью протрите переднее уплотнение рабочей камеры, во избежание досрочного износа.

www.conviektomat.ru

УСТРОЙСТВО МОЙКИ

Печь снабжена Устройством Мойки, которое позволяет активировать четыре цикла мойки рабочей камеры: **ОПОЛАСКИВАНИЕ [RS]** (для быстрого ополаскивания), **ДЕЛИКАТНУЮ МОЙКУ [SC]** (для удаления ОБЫЧНОГО загрязнения) - **ИНТЕНСИВНУЮ МОЙКУ [HC]** (для СИЛЬНОГО загрязнения) - **СУПЕРИНТЕНСИВНУЮ МОЙКУ [HPC]** (для ТРУДНОУДАЛЯЕМЫХ загрязнений), без непосредственного вмешательства оператора в процесс мойки.
В нужный момент моющее средство равномерно распределяется специальным распылителем, что позволяет избежать вмешательства оператора.

Избегайте использования моющих средств отличных от рекомендованного изготовителем, поскольку они не гарантируют тщательной очистки печи и могут нанести вред целостности устройства мойки.

Проверьте, что подсоединение моющего средства выполнено правильно, и что моющее средство, рекомендованное производителем, находится в резервуаре в достаточном количестве.

АКТИВАЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЦИКЛА МОЙКИ [RS] - [SC] - [HC] - [HPC].

Нажмите кнопку Рецепты **6**,

на дисплее высветится надпись **[ACC]**, поверните ручку **8** влево

до появления надписи **[SPC]** и подтвердите действие нажатием ручки.

Поверните ручку **8** направо и выберите нужный режим мойки: **ОПОЛАСКИВАНИЕ [RS], ДЕЛИКАТНАЯ МОЙКА [SC], ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HC], или СУПЕРИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HPC].**

Нажмите кнопку **16** для активации выбранной программы мойки, описанной ниже.

www.convektorni.ru

на дисплее высвечивается надпись **[rAF]**], при высокой температуре рабочей камеры, и **[Att]** при слишком низкой температуре рабочей камеры.

ТОЛЬКО ДЛЯ УСТРОЙСТВА МОЙКИ KL

При достижении нужной температуры на дисплее появляется надпись **[FIt SHo]**: подсветка кнопки **16** начинает мигать, указывая на ВРЕМЕННУЮ ОСТАНОВКУ. Звуковой сигнал предупреждает, что необходимо открыть дверцу и подсоединить трубку с разбрызгивателями к специальному соединению, расположенному на верхней панели: вставьте штырь в отверстие и поверните против часовой стрелки до концевого ограничителя. Нажмите кнопку **16** для повторной активации цикла мойки, начиная с этого момента и до завершения программы, вмешательство оператора в процесс мойки не требуется.

Программы мойки **ОПОЛАСКИВАНИЕ [RS], ДЕЛИКАТНАЯ МОЙКА [SC], ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HC] и СУПЕРИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА [HPC]** это автоматическая последовательность циклов (продолжительность программы и время, остающееся до конца программы, отображаются на дисплее **9**), которые позволяют очистить до блеска и высушить рабочую камеру.

При скоплении остатков пищи на сливном фильтре (расположенном на дне рабочей камеры, в центре), необходимо почистить фильтр, чтобы обеспечить свободный отток воды и моющего средства.

По завершении программы мойки подается повторяющийся звуковой сигнал, откройте дверцу для отключения звукового сигнала.

Во время работы программ **ОПОЛАСКИВАНИЕ, ДЕЛИКАТНАЯ МОЙКА, ИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА и СУПЕРИНТЕНСИВНАЯ МОЙКА** нельзя выключить печь нажатием кнопки **16**; дождитесь сигнала об окончании мойки, и только после этого выключите печь.

Губкой или ветошью протрите переднее уплотнение рабочей камеры, во избежание досрочного износа.

Остановите и перекройте подачу электроэнергии, воды и газа (если таковой имеется в устройстве). Когда печь не используется, оставляйте дверцу полуоткрытой.

www.convektomat.ru

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

L01 Блины, Каннеллони
L02 Лазанья аль форно
L03 Лазанья аль форно **(с термощупом)**
L04 Гратены
L05 Рис на пару (напр, Рис Виалоне Нано)
L06 Паэлья (напр, Рис Parboiled)
L07 Помидорный соус
L08 Мясное рагу

МЯСО И ПТИЦА

L09 Классическое жаркое **(с термощупом)**: филе говядины, свиное филе, мясные рулеты, и т.д.
L10 Классическое жаркое – Медленное Приготовление **(с термощупом)**
L11 Жаркое со шкуркой **(с термощупом)**: свиной окорок, мясо ягненка, телятина, поросенок на вертеле
L12 Телячья ножка, поросенок (целиком)
L13 Жареные свиные ребрышки
L14 Мясной шашлык из разных видов мяса
L15 Ростбиф и цельные филе **(с термощупом)**
L16 Гуляш, оссобуко, мясо, тушеное под крышкой
L17 Мясо тушеное на медленном огне и тушенина **(с термощупом)**
L18 Эскалопы
L19 Отбивные котлеты и панированное мясо
L20 Мясо на решетке
L21 Отбивная на решетке, Филе, жареное на решетке **(с термощупом)**
L22 Свиное филе, телятина на решетке **(с термощупом)**
L23 Мясо на пару: вареное мясо **(с термощупом)**
L24 Цесарка и кролик, запеченные кусочками
L25 Тушеная Курица и тушеный Кролик
L26 Жаркое из курицы (кусочками)
L27 Жаркое из курицы
L28 Курица на вертеле **(с термощупом)**
L29 Жареная курица (кусочками)
L30 Индюшачья нога, гусь **(с термощупом)**
L31 Жаркое из Утки, Фазана, Цесарки (целиком)
L32 Жаркое из Утки, Фазана, Цесарки, запеченных целиком **(с термощупом)**

РЫБА

L33 Ракообразные и Моллюски на пару
L34 Осьминог, Спрут на пару
L35 Омар и Лангуст 500 гр. на пару
L36 Краб-паук и краб на пару
L37 Целая рыба на пару **(с термощупом)**
L38 Целая рыба под соусом
L39 Рыбное филе и гратены
L40 Куски рыбы и целая рыба (до 400 гр.) на решетке
L41 Запеченная рыба 500 гр.: Сибас, Палтус, Дорада и т.д.
L42 Запеченная рыба 1000 гр.: Сибас, Палтус, Дорада и т.д.
L43 Запеченная рыба **(с термощупом)**: Сибас, Палтус, Дорада и т.д.
L44 Рыба, запеченная крупными кусками **(с термощупом)**
L45 Шашлык из рыбы, омаров и раков

ОВОЩИ

L46 Овощи на пару
L47 Замороженные овощи на принудительном пару
L48 Овощи запеченные, жареные и капоната
L49 Гратен из овощей
L50 Овощи на гриле
L51 Свежий запеченный картофель
L52 Замороженный запеченный картофель
L53 Слегка поджаренный замороженный картофель
L54 Картофель, нарезанный кусочками, на пару
L55 Картофель на пару, приготовленный целиком **(с термощупом)**
L56 Тушеный картофель
L57 Картофель, запеченный в фольге **(с термощупом)**

ЯЙЦА

L58 Яйца вкрутую
L59 Яичница глазунья
L60 Яичница
L61 Блины
L62 Сладкое/соленое суфле
L63 Соленый пирог

www.convekomat.ru

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

L64 Бисквит, Песочное тесто, Кростата
L65 Слоеное тесто, Штрудель, Волован
L66 Круассаны, Маффины
L67 Безе
L68 Эклер
L69 Крем-карамель, Пудинг
L70 Свежий хлеб
L71 Генуэзская фокачча
L72 Замороженный хлеб
L73 Кусок свежей пиццы
L74 Свежая целая пицца
L75 Кростата с начинкой, торт с яблоками **(с термощупом)**
L76 Булки Бриошь, Кексы Панеттоне, Коломба и т.д. **(с термощупом)**

РАЗОГРЕВ

L77 Разогрев на блюде
L78 Разогрев на противне
L79 Разогрев с паром
L80 Разогрев на блюде **(с термощупом)**
L81 Разогрев на противне **(с термощупом)**
L82 Разогрев с паром **(с термощупом)**

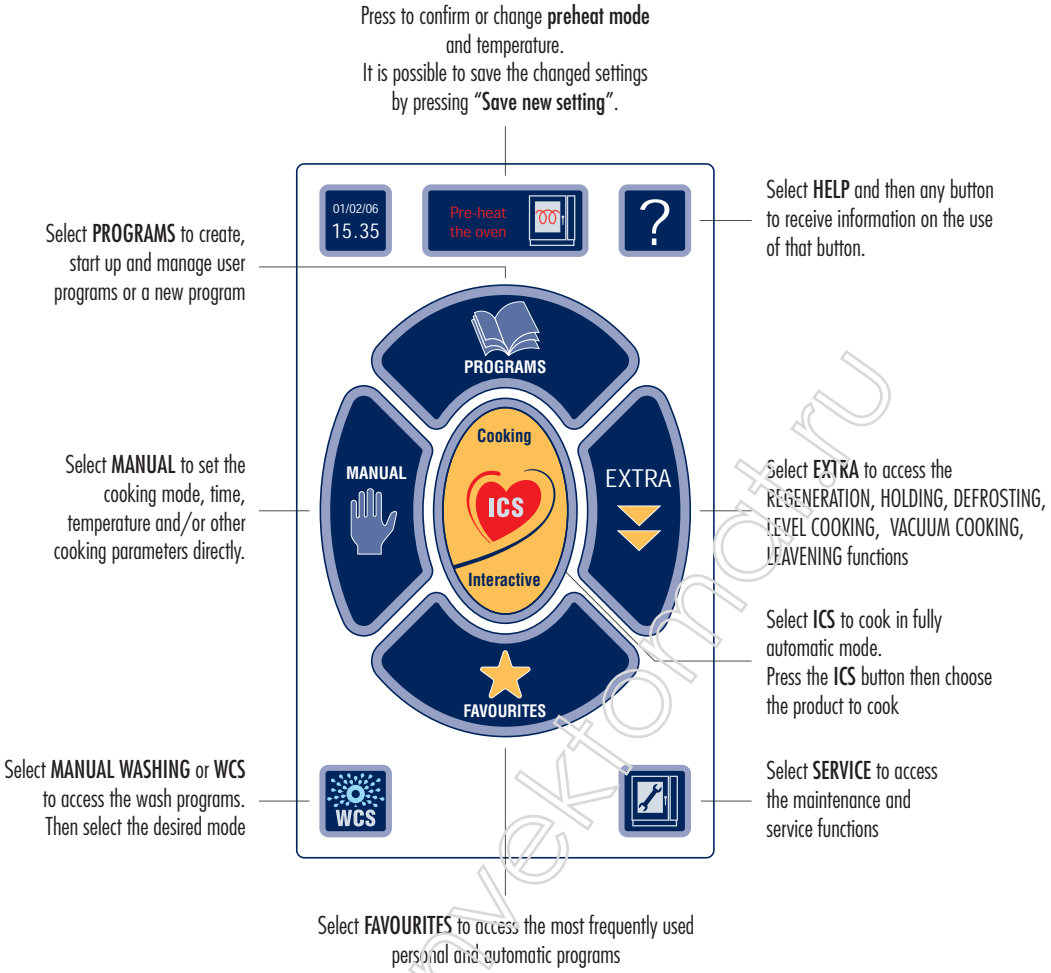
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ

L83 Фрукты кусочками
L84 Груши кусочками
L85 Английский крем
L86 Свежие зеленые овощи
L87 Свежие овощи
L88 Картофель кусочками
L89 Тушение и приготовление ночью
L90 Приготовление мяса при низкой температуре **(с игольчатым термощупом)**
L91 Мясо для классического жаркого **(с игольчатым термощупом)**
L92 Курица и дичь **(с игольчатым термощупом)**
L93 Целая рыба, террин **(с игольчатым термощупом)**
L94 Пастеризация при высокой температуре
L95 Пастеризация при низкой температуре

ПРИМЕЧАНИЕ: Рецепты с термощупом отображаются на дисплее только если печь снабжена термощупом.

www.convektomat.ru

СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН И ОСНОВНЫЕ ИКОНКИ



В данном разделе описывается значение основных наиболее часто встречающихся функций.

• ТЕМПЕРАТУРА
Позволяет отрегулировать температуру в рабочей камере.

• ВРЕМЯ
Позволяет отрегулировать время приготовления.

• ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ
Позволяет отрегулировать температуру в центре продукта.

• FAST DRY (только в режиме конвекции)
Позволяет быстро удалить влажность из рабочей камеры.

• AUTOCLIMA
Система контроля влажности «AUTOCLIMA» позволяет поддерживать постоянную влажность в рабочей камере при приготовлении в режиме конвекции или в комбинированном режиме.

• ЦИКЛЫ
Позволяет добавлять циклы приготовления и переходить от цикла к циклу

• ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
Позволяет задать предварительный нагрев печи перед началом приготовления.

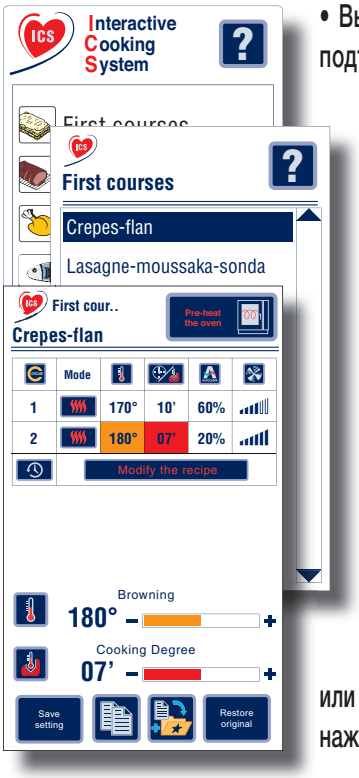
• СТАРТ-СТОП
Кнопка СТАРТ-СТОП: позволяет начать и остановить начатое приготовление.

• НАЗАД
Кнопка НАЗАД: позволяет вернуться назад к меню/на предыдущую страницу.

www.convektomat.ru

НАСТРОЙКА ИНТЕРАКТИВНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажатием кнопки «Интерактивное приготовление ICS» можно начать приготовление немедленно, используя настройки по умолчанию.



• Выбрать тип продукта на сенсорном экране или повернуть ручку до нужного продукта и подтвердить действие нажатием ручки.

• Выбрать нужный рецепт на сенсорном экране или повернуть ручку до нужного рецепта и подтвердить действие нажатием ручки.

В зависимости от выбранного способа приготовления ICS, программа автоматически задает параметры, которые при необходимости можно изменить.

• КОРОЧКА

Выберите степень поджарки при помощи иконки «Температура», или нажмите на значение температуры на сенсорном экране и поверните ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

• РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для выбора режима приготовления нажмите на иконку «Время»/«Термощуп» или нажмите на значение на сенсорном экране и поверните ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

• ВЛАЖНОСТЬ

Для выбора влажности нажмите на иконку «Autoclima», или нажмите на значение влажности на сенсорном экране и поверните ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

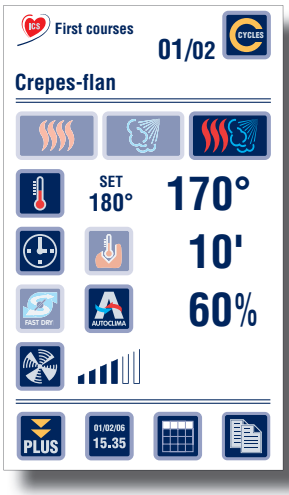
• Выполните предварительный нагрев печи нажатием кнопки «Предварительный нагрев» или, если печь уже нагрета, поставьте продукт в печь и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

После предварительного нагрева печь сохраняет достигнутую температуру и заданные условия.

www.convektomat.ru

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При начатом цикле приготовления параметры отображаются в режиме реального времени; при нажатии на иконки или на соответствующие значения, появляются заданные значения.



• Для персонализации параметров нажмите на кнопку «изменить рецепт» (цвет текста станет зеленым). Нажмите на номер цикла, который Вы хотите персонализировать, Вы можете изменить следующие параметры:

- Температуру,

- Приготовление по времени/с термощупом,

- Fast Dry *(только в режиме конвекции)* / Autoclima,

- Скорость вентилятора,

нажмите на соответствующую иконку на сенсорном экране и поверните ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Нажмите кнопку «Ручной». для перехода к настройке ручного режима приготовления.

• Выберите на сенсорном экране способ приготовления (Конвекция, Пар или Комбинированный режим), для этого нажмите иконку под описанием способа приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: *на дисплее отображается базовая температура для выбранного способа приготовления.*

• Персонализируйте параметры, для этого выберите значения для первого цикла приготовления, нажмите на соответствующую иконку на сенсорном экране и поверните ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

- Температура,

- Приготовление по времени/с термощупом,

- Fast Dry *(только в режиме конвекции)* / Autoclima,

- Скорость вентилятора.

www.convektomat.ru

• Чтобы добавить новый цикл приготовления, нажмите на сенсорном экране кнопку «Циклы», поверните ручку до появления номера следующего цикла, и нажмите на ручку для подтверждения действия.

ПРИМЕЧАНИЕ: *можно задать максимум 15 циклов приготовления*

• Выберите на сенсорном экране способ приготовления для нового цикла, измените соответствующие параметры, тем же способом, что и для предыдущего цикла
Добавьте новые циклы, если это необходимо, до завершения программы.

• По завершении задания программы, нажмите на кнопку «Предварительный нагрев» и выполните предварительный нагрев печи или, если печь уже нагрета, поставьте продукт в печь и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

После предварительного нагрева печь сохраняет достигнутую температуру и заданные условия.

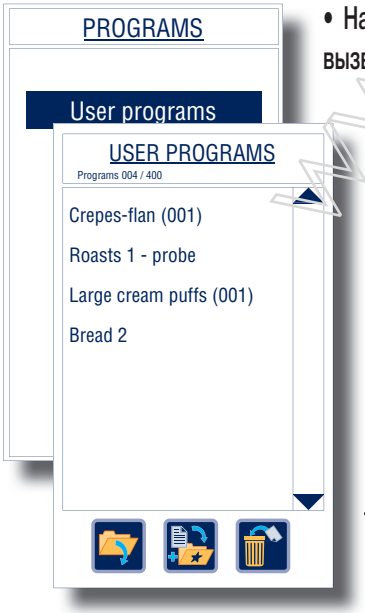
После задания программы, или после окончания приготовления можно сохранить рецепт.

• Нажмите на кнопку «Сохранить», введите имя нового рецепта, и нажмите кнопку ВВОД для сохранения программы в программах пользователя.

Рецепт будет сохранен в меню Программы пользователя.

ВЫЗОВ ПРОГРАММ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

При нажатии на кнопку «Программы» открывается шаблон для выбора «Программа пользователя» / «Новая Программа».



• Нажмите на дисплей и выберите «Программа пользователя», или нажмите на ручку, чтобы вызвать программу, сохраненную ранее.

• Выберите программу на сенсорном экране, или поверните ручку до нужной программы, нажмите кнопку «Открыть» или подтвердите нажатием на ручку.

• Выполните предварительный нагрев печи нажатием кнопки «Предварительный нагрев» или, если печь уже нагрета, поставьте продукт в печь и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

После предварительного нагрева печь сохраняет достигнутую температуру и заданные условия.

www.convektomat.ru

ДОБАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ИЗБРАННОЕ

• Выберите программу и нажмите кнопку «Добавить в избранное», для добавления программы в список избранных программ.

УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

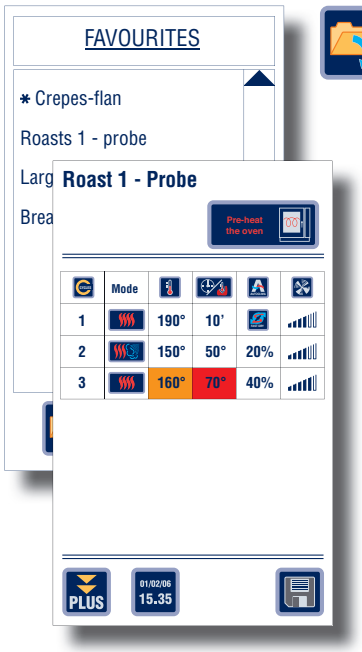
• Выберите нужную программу на сенсорном экране, или поверните ручку до нужной программы и нажмите кнопку «Удалить».

Откроется окно, запрашивающее подтверждение удаления рецепта.

Подтвердите удаление, нажав на «ДА».

ВЫЗОВ ИЗБРАННЫХ РЕЦЕПТОВ

Нажмите на кнопку «Избранное», чтобы открыть шаблон для выбора избранных рецептов.



• Выберите рецепт на сенсорном экране, и нажмите кнопку «Открыть», или поверните ручку до нужного рецепта, и подтвердите нажатием ручки.

• При желании можно персонализировать приготовление, для этого нажмите на номер цикла, который Вы хотите персонализировать, затем выберите параметры на сенсорном экране, и поверните ручку до нужного значения, подтвердите действие нажатием ручки.

• Выполните предварительный нагрев печи нажатием кнопки «Предварительный нагрев», или, если печь уже нагрета, поставьте продукт в печь и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

После предварительного нагрева печь сохраняет достигнутую температуру и заданные условия.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Можно замедлить все функции главного меню, кроме функций «Избранное», «Мойка» и «Предварительный нагрев печи». См. руководство по эксплуатации – Стр. 85.*

www.convektomat.ru

НАСТРОЙКА РЕЖИМА EXTRA

Нажатием кнопки «EXTRA» можно настроить дополнительные функции, а именно:
Разогрев, Хранение, Размораживание, Вакуум, Заквашивание, Многоуровневое приготовление.

• Выберите необходимую операцию на сенсорном экране или поверните ручку до нужной операции и подтвердите нажатием ручки.

• РАЗОГРЕВ

Эта функция позволяет разогреть до нужной температуры блюдо, приготовленное ранее, с соблюдением нужного баланса температуры и влажности.

• ХРАНЕНИЕ

Эта функция позволяет поддерживать соответствующую температуру продукта по окончании приготовления, что позволяет избежать остывания или засыхания продукта во время ожидания.

• РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Эта функция позволяет быстро разморозить продукт и позволяет отслеживать температуру в центре продукта.

• ВАКУУМ

Эта функция позволяет с легкостью приготовить продукты в вакууме, отталкиваясь от заданных настроек.

• ЗАКВАШИВАНИЕ

эта функция позволяет с легкостью замесить тесто для хлебобулочных изделий, отталкиваясь от заданных настроек.

• В зависимости от выбранного типа Extra, автоматически устанавливаются параметры, которые при необходимости можно персонализировать.

• Персонализируйте параметры, выбрав значения на сенсорном экране, и повернув ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

• Чтобы еще более персонализировать параметры, нажмите на кнопку «изменить рецепт» (цвет текста станет зеленым). Нажмите на номер цикла, который Вы хотите персонализировать, чтобы перейти к изменению дальнейших параметров.

• Нажатием кнопки «Предварительный нагрев» выполните предварительный нагрев печи, если это необходимо, или поставьте продукт в печь и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

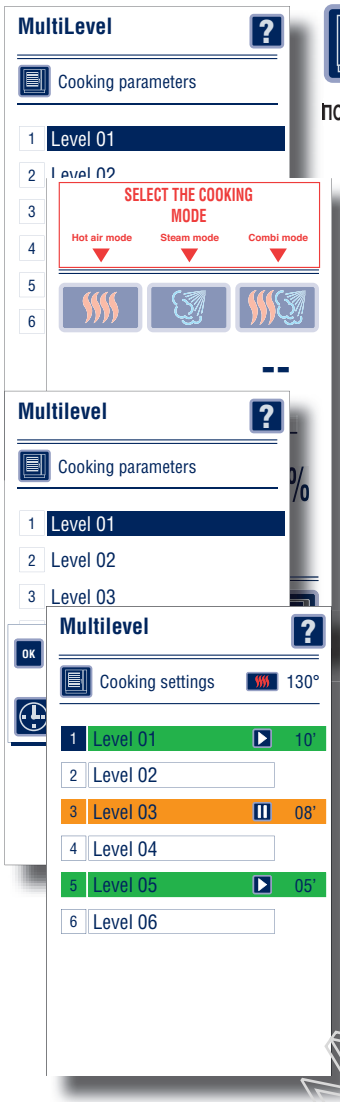
www.convektomat.ru

• МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта функция позволяет готовить, задав для разных уровней различное время, а также позволяет закончить приготовление различных блюд одновременно, благодаря опции «JIT – Как раз вовремя».

• МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ / С ТЕРМОЩУПОМ

При многоуровневом приготовлении можно готовить несколько продуктов одновременно, печь сама предупредит о готовности продуктов.



Выберите иконку «параметры приготовления» для персонализации режима и настроек приготовления, для этого выберите соответствующие значения на сенсорном экране, и поверните ручку до нужных значений. Затем нажмите на ручку для подтверждения.

• Выполните предварительный нагрев печи нажатием кнопки «Предварительный нагрев» или, если печь уже нагрета, поставьте продукт в печь, и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

После предварительного нагрева печь сохраняет достигнутую температуру и заданные условия.

• Выберите на сенсорном экране уровни для персонализации

Персонализируйте параметры времени или температуры в середине продукта, выбрав нужные значения на сенсорном экране, и повернув ручку до нужного значения, затем нажмите на ручку для подтверждения.

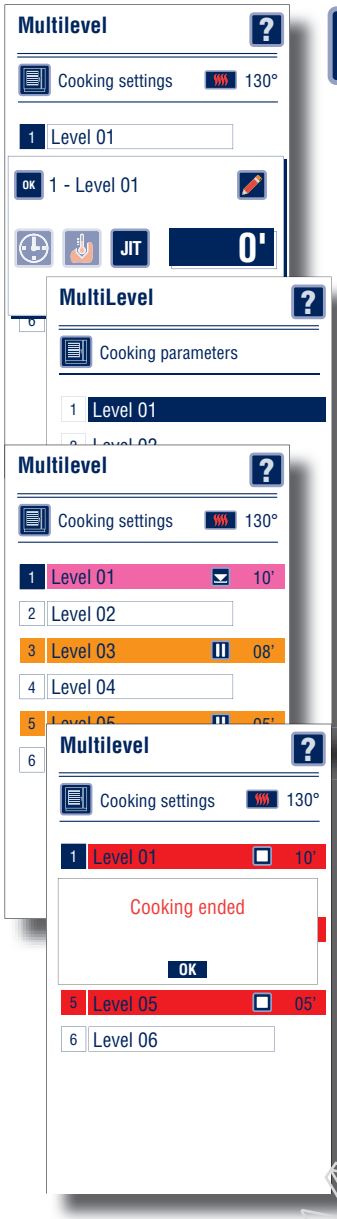
• Цвет уровней обозначает следующее

- Зеленый: приготовление в процессе
- Оранжевый: приготовление в ожидании
- Красный: приготовление окончено.

www.convektomat.ru

• МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ «JIT» КАК РАЗ ВОВРЕМЯ

При приготовлении с функцией «JIT - Как раз вовремя», можно готовить несколько продуктов, настроив печь таким образом, чтобы приготовление закончилось одновременно, чтобы можно было подать блюда в одно и то же время.
Печь сама сообщит, когда необходимо поставить продукты в печь, чтобы приготовление закончилось одновременно.



• Выберите на сенсорном экране уровни для персонализации. Персонализируйте значение JIT, повернув ручку до нужного значения, затем нажмите ручку для подтверждения.

Выберите иконку «параметры приготовления» для персонализации режима и настроек приготовления, для этого выберите соответствующие значения на сенсорном экране, и поверните ручку до нужных значений. Затем нажмите на ручку для подтверждения.

• Выполните предварительный нагрев печи нажатием кнопки «Предварительный нагрев» или, если печь уже нагрета, поставьте продукт в печь и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

После предварительного нагрева печь сохраняет достигнутую температуру и заданные условия.

• ровень, который необходимо загрузить в первую очередь будет выделен ярко-красным цветом, а напротив имени уровня появится иконка «Загрузить». Поставьте продукт на указанный уровень, печь включится автоматически.

• Звуковой сигнал и выделение уровня ярко-красным цветом, а также иконка «Загрузить» напротив каждого уровня для загрузки, сообщает о том, что нужно поставить продукт в печь на соответствующий уровень.

• По окончании приготовления каждый загруженный уровень будет выделен красным, а напротив него появится иконка «Стоп», и откроется окно, сообщающее об окончании приготовления.
Для подтверждения нажмите «OK» или нажмите ручку.

www.convektomat.ru

МОЙКА ПЕЧИ

При нажатии кнопки Мойка «AWS» или «WCS» открывается шаблон для выбора способа мойки печи.

Печь оснащена 5 (4) программами мойки:

- РУЧНАЯ: простая процедура, которая позволяет выполнить тщательную чистку за короткое время и с минимальным участием оператора – Продолжительность 10 минут.

С помощью ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО Автоматического Устройства Мойки:

- ОПОЛАСКИВАНИЕ: Процедура быстрого ополаскивания без непосредственного участия оператора в процессе мойки. - Продолжительность 2 минуты.

- ДЕЛИКАТНАЯ: Процедура мойки для удаления загрязнений за день, без непосредственного участия оператора в процессе мойки. - Продолжительность 24 минуты.

- ИНТЕНСИВНАЯ: Процедура мойки для удаления нормального загрязнения, без непосредственного участия оператора в процессе мойки. - Продолжительность 42 минуты.

- СУПЕР ИНТЕНСИВНАЯ: Процедура мойки для очистки от трудноудаляемых загрязнений, без непосредственного участия оператора в процессе мойки. - Продолжительность 60 минут.

www.convektomat.ru

• Выберите способ мойки, которым Вы намереваетесь воспользоваться непосредственно на сенсорном экране, или поверните ручку до нужного способа мойки и подтвердите выбор нажатием ручки.

• Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для пуска выбранной процедуры мойки.

• На дисплее отображается «ОХЛАЖДЕНИЕ», если температура в рабочей камере высока, или «ОЖИДАНИЕ», если температура в рабочей камере низка.
Печь устанавливает идеальную температуру для выполнения мойки.

• Если Вы выбрали ручную мойку, на дисплее высветится надпись «РАСПЫЛИТЬ COMBICLEAN», откройте дверцу и распылите моющее средство в рабочей камере.
Закройте дверцу и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для продолжения мойки.

ТОЛЬКО ДЛЯ УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЙКИ KL

• Если Вы выбрали Деликатную/Интенсивную/Суперинтенсивную мойку, то на дисплее появится надпись «ВСТАВЬТЕ ТРУБКУ». Откройте дверцу и вставьте трубку с разбрызгивателями в специальное отверстие, проверьте, что трубка хорошо зафиксирована. Проверьте также, что резервуар с моющим средством подсоединен.

Закройте дверцу и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы начать мойку.

• Печь выполнит все последующие циклы, на дисплее будет высвечиваться время до конца мойки.

• По окончании цикла мойки, на дисплее откроется окно, сообщающее об окончании процедуры. Нажмите кнопку «ВЫХОД» на сенсорном экране, или нажмите на ручку, чтобы закрыть окно.

• При ручной мойке тщательно ополосните печь.
• При автоматической мойке с устройством KL, отсоедините трубку.

www.convekonom.ru

ПРИМЕЧАНИЯ

www.convektomat.ru

ПРИМЕЧАНИЯ

www.convektomat.ru

ПРИМЕЧАНИЯ

www.convektomat.ru

www.convektomat.ru

www.convektomat.ru

ALI S.p.A. - Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300