



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Паровой шкаф

**FULGOR**  
MILANO

**FCSO 4511 TM**



СОДЕРЖАНИЕ	СТР.	СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
<b>1 - Чистка и обслуживание</b>	<b>4</b>	<b>11 - Традиционные режимы приготовления</b>	<b>16</b>
<b>2 - Первое включение</b>	<b>5</b>	Изменение режима приготовления	16
Использование плоской решетки	5	Изменение температуры	16
Использование перфорированного противня	5	Этап разогрева	16
<b>3 - Защита окружающей среды</b>	<b>6</b>	<b>12 - Приготовление на пару</b>	<b>17</b>
<b>4 - Панель управления</b>	<b>7</b>	Приготовление на пару	17
Кнопочная панель	7	Режим "пар"	18
<b>5 - Общая информация о паровом шкафу</b>	<b>8</b>	Режим "конвекция + пар"	19
Коды аварий	8	Функция добавления пара	19
Звуковые сигналы	8	<b>13 - Использование подсветки парового шкафа</b>	<b>20</b>
Заводские настройки	8	<b>14 - Работа по таймеру</b>	<b>21</b>
Коды аварий "F"	8	Продолжительность приготовления	21
Разогрев	8	Время окончания приготовления	22
Таймер	8	<b>15 - Настройка температурного зонда (если имеется)</b>	<b>23</b>
<b>6 - Общие рекомендации по эксплуатации парового шкафа</b>	<b>9</b>	Использование температурного зонда	25
Разогрев парового шкафа	9	<b>16 - Рецепты</b>	<b>27</b>
Рекомендации по эксплуатации	9	<b>17 - Обслуживание и чистка парового шкафа</b>	<b>29</b>
Эксплуатация прибора на большой высоте над уровнем моря	9	Чистка парового шкафа	29
<b>7 - Начало работы</b>	<b>10</b>	Очистка парового контура	29
Указания по первому включению	10	Слив воды из парового контура	29
<b>8 - Пользовательские настройки</b>	<b>11</b>	<b>18 - Замена лампы подсветки</b>	<b>30</b>
Язык	11	<b>19 - Инструкции по монтажу</b>	<b>31</b>
Температура и масса	11	Встраивание парового шкафа в предмет мебели	31
Время	11	Электрические соединения	32
Дата	12	<b>20 - Устранение проблем при приготовлении пищи</b>	<b>33</b>
Яркость	12	<b>21 - Устранение неисправностей функционирования</b>	<b>34</b>
Громкость	12	<b>22 - Помощь и сервисное обслуживание</b>	<b>35</b>
<b>9 - Системные настройки</b>	<b>13</b>	Информация для технического обслуживания	35
Журнал аварий	13		
Демо-режим	13		
<b>10 - Начало работы с паровым шкафом</b>	<b>14</b>		
Включение и отключение парового шкафа	14		
Выбор режима приготовления	14		
Таблица режимов приготовления	15		



## ПРЕДПИСАНИЯ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Внимательно прочтите и сохраните для дальнейшего использования

Уважаемый покупатель,  
Благодарим и поздравляем Вас с приобретением данного прибора.

Данный новый прибор тщательно разработан и изготовлен из высококачественных материалов, а также всесторонне протестирован, чтобы гарантированно удовлетворить все Ваши кулинарные потребности.

Пожалуйста, ознакомьтесь с этими простыми инструкциями и соблюдайте их, так как они помогут достичь прекрасных результатов с самого начала использования прибора. Вместе с этим современным прибором мы шлем Вам наши наилучшие пожелания.

**ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ И ИМУЩЕСТВУ, ПРОИЗОШЕДШИЙ ПО ПРИЧИНЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО МОНТАЖА ИЛИ НЕКОРРЕКТНОЙ, НЕПРАВИЛЬНОЙ ИЛИ НЕНАДЛЕЖАЩЕЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

**ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЮДЬМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ЛЮДЬМИ С НЕДОСТАТОЧНЫМИ ОПЫТОМ И ЗНАНИЯМИ БЕЗ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИНСТРУКТАЖА ОТ ЛИЦА, ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ, ИЛИ БЕЗ ПРИСМОТРА СО СТОРОНЫ ТАКОГО ЛИЦА.**

**СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С ДАННЫМ ПРИБОРОМ!**

**НЕ ПОМЕЩАЙТЕ АЛЮМИНИЕВУЮ ФОЛЬГУ, ПОСУДУ ИЛИ СХОЖИЕ ПРЕДМЕТЫ НА ВНУТРЕНнюю ПОВЕРХНОСТЬ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.**

**В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.**

**ВНИМАНИЕ! НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ ПАРОВОГО ШКАФА.**



### ОСТОРОЖНО!

- Если дверца или уплотнитель дверцы повреждены, паровой шкаф использовать запрещается пока не будет заменен уплотнитель или не будет выполнен ремонт дверцы специалистом сервисной службы.
- Ремонт и изменение конструкции прибора и его внутренних компонентов может выполняться только производителем, его сервисной службой или другими квалифицированными специалистами. Некомпетентный ремонт может стать причиной серьезного ущерба, повреждения прибора и окружающих предметов, возникновению неисправностей.
- Помните, что даже замена лампы подсветки внутри рабочей камеры должна выполняться квалифицированным специалистом после отсоединения прибора от сети питания.
- При выходе прибора из строя или при возникновении потребности в ремонте свяжитесь с нашей сервисной службой.
- Используйте только оригинальные запасные части.



### ВАЖНО!

- В целях безопасности, перед чисткой парового шкафа необходимо отсоединить прибор от сети питания, вынув вилку из розетки или отсоединив кабель питания прибора.
- Также запрещается использовать кислотные или щелочные средства (такие как лимон, уксус, соль, помидоры и т.д.) Запрещается использовать средства, содержащие хлор, кислоты или абразивы, особенно для чистки окрашенных поверхностей.

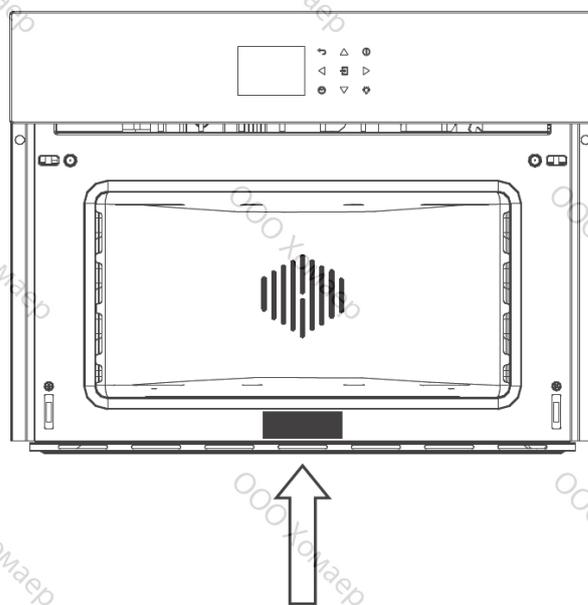
# 1 - ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Несмотря на то, что рабочая камера изготовлена из высококачественной стали, надлежащее обслуживание может привести к коррозии.
- Паровой шкаф следует регулярно чистить, удаляя все остатки пищи.
- Не следует чистить паровой шкаф сразу после извлечения блюда, так как капли воды остаются горячими (опасность ожогов); убедитесь, что дисплей указывает низкое остаточное тепло или его отсутствие.
- Будьте осторожны при открывании дверцы работающего парового шкафа, так как возможно получение ожога от контакта с паром.
- После возобновления электроснабжения после исчезновения напряжения питания необходимо выполнить процедуру слива воды из парового контура парового шкафа, даже если в нем нет воды.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы и поверхностей парового шкафа, так как они могут оставить царапины и привести к сколу стекла.
- При чистке следите, чтобы вода не попадала внутрь прибора.
- Используйте только влажную тканевую салфетку.
- Не брызгайте водой на внешние или внутренние стенки прибора.
- Запрещается использовать парогенератор для чистки, так как попавшая внутрь вода может стать причиной повреждения прибора.
- Запрещается использовать прибор для обогрева или увлажнения помещения.
- Используйте функцию "защита от детей".
- Прибор должен быть установлен и эксплуатироваться при температуре в помещении от 5 до 35 °C.
- При понижении температуры вода, оставшаяся в насосах, может замерзнуть и повредить их.
- Используйте только температурный зонд, рекомендованный для данного парового шкафа.
- Температурный зонд является аксессуаром, доступным для приборов только некоторых моделей.
- Комплект из шести противней Gastronorm поставляется как аксессуар по отдельному заказу.

## ⚠ ВАЖНО!

Заводская табличка доступна даже после завершения установки парового шкафа. На заводской табличке, доступной после открытия дверцы, приведена вся информация, необходимая для заказа запасных частей для прибора.

## РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКИ



Тщательно очистите паровой шкаф водой с мылом и тщательно ополосните.

Включите паровой шкаф на максимальной температуре и дайте ему поработать ок. 30 минут; это позволит удалить масло, оставшееся с этапа производства, которое может стать причиной неприятного запаха при приготовлении пищи. Используйте круглый нагревательный элемент с конвекцией, предварительно удалив все аксессуары из рабочей камеры.

Перед первым использованием аксессуаров тщательно очистите их с помощью теплого щелочного средства для чистки и мягкой тканевой салфетки.

### Использование плоской решетки

Для снятия решетки потяните ее на себя до упора, затем приподнимите.

Для установки плоской решетки на место наклоните ее под углом 45° и вставьте в направляющие, затем опустите до горизонтального положения и задвиньте до упора.



Если плоская решетка оснащается поддоном для сбора жира, то для извлечения его следует приподнять и осторожно потянуть на себя. Чтобы вставить его в решетку, просто установите его на место.

### Использование перфорированного противня

Данный противень предназначен для приготовления на пару и устанавливается на плоской решетке вместе с подставкой.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** комплект из шести противней Gastronorm поставляется как аксессуар по отдельному заказу.

Вместе с ним рекомендуется использовать поддон для сбора жира, предназначенный для сбора капель, падающих с продуктов во время их приготовления.

### 3 - ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

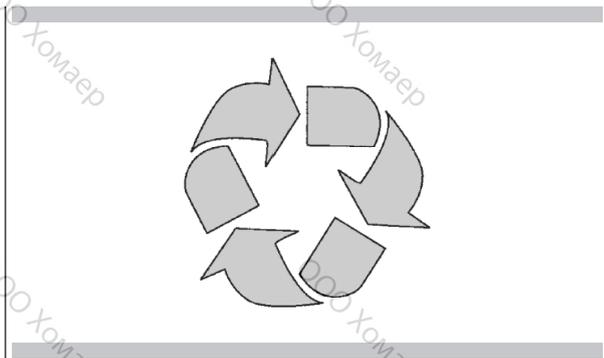
В целях защиты окружающей среды документация на данный прибор отпечатана на бумаге, отбеленной без использования хлора, или на вторично переработанной бумаге.

Для предотвращения ущерба окружающей среды упаковка изготовлена из экологичных материалов, пригодных для повторного использования и переработки.

Повторная переработка упаковки способствует экономии сырья и уменьшению количества промышленного и бытового мусора.

**МАТЕРИАЛЫ УПАКОВКИ** являются на 100 % пригодными для повторного использования и снабжены соответствующей маркировкой.

Утилизация осуществляется согласно местным нормативным требованиям. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистироловые части и проч.) следует хранить в недоступном для детей месте, так как они могут представлять для них опасность.

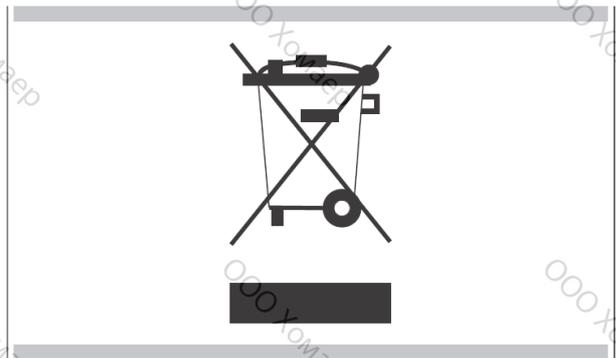


**ДАННЫЙ ПРИБОР** снабжен маркировкой о соответствии европейской директиве 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Надлежащая эксплуатация данного прибора позволяет предотвратить потенциальный урон окружающей среде и здоровью.

**ДАННЫЙ СИМВОЛ** на приборе или в прилагаемой документации указывает на то, что данный прибор запрещается утилизировать как бытовой мусор, его следует направить на соответствующие пункты переработки электрического и электронного оборудования.

**УТИЛИЗАЦИЯ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ** в соответствии с местными законами по утилизации отходов.

Для получения **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ** по обработке, восстановлению и переработке таких приборов свяжитесь с соответствующей местной организацией, пунктом сбора ТБО или с магазином, в котором был приобретен прибор.



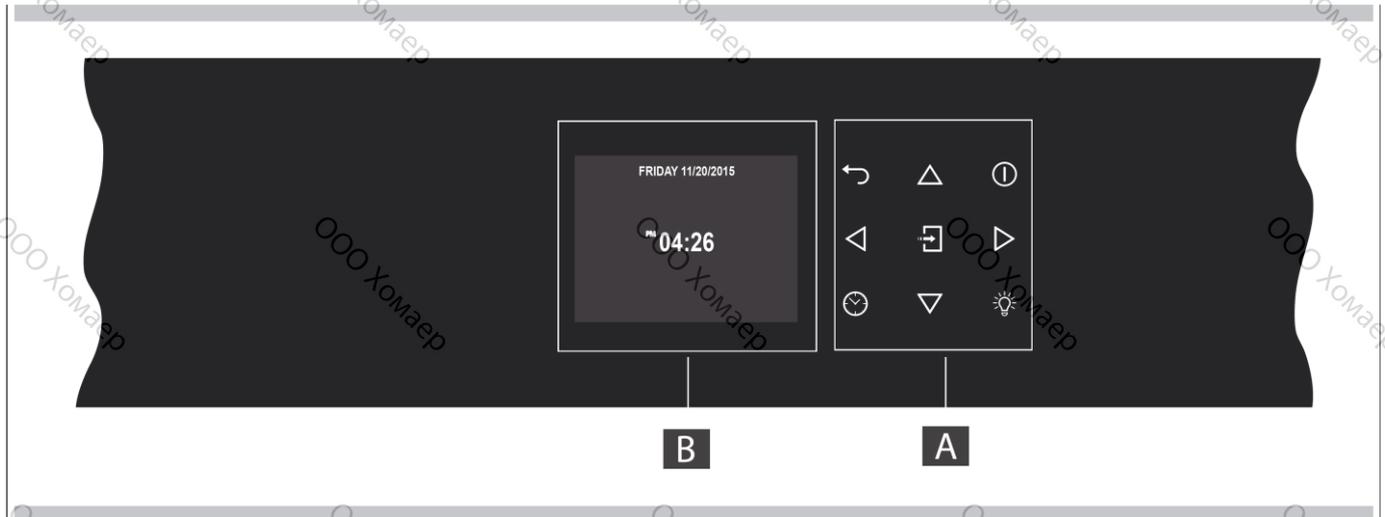
**ПЕРЕД УТИЛИЗАЦИЕЙ** выведите прибор из строя, обрезав кабель питания.

## 4 - ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Фактический вид панели управления приобретенного Вами прибора может немного отличаться от приведенных рисунков.

**A** - Кнопочная панель

**B** - Дисплей



### Кнопочная панель

Требуемое действие выполняется легким касанием соответствующей кнопки. При одновременном нажатии нескольких кнопок ни одно действие выполняться не будет.

	Стрелки перемещения
	Возврат на предыдущий уровень меню. Нажмите и удерживайте для возврата на главную страницу.
	Включение и отключение парового шкафа.
	Подтверждение настроек и запуск процесса приготовления пищи. При нажатии во время приготовления пищи процесс ставится на паузу. Повторное нажатие возобновляет процесс.
	Установка таймера. Вход в меню функций во время процесса приготовления пищи.
	Включение и отключение внутренней подсветки.

## 5 - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОВОМ ШКАФЕ

Перед первым использованием парового шкафа удалите весь упаковочный материал и посторонние предметы. Части упаковки, оставленные в рабочей камере, могут расплавиться или загореться во время использования прибора.

### Коды аварий

Код аварии отображается на дисплее при обнаружении неисправности электронным устройством управления. При возникновении аварии текущий режим блокируется. Если авария относится к функции безопасности, то использовать паровой шкаф будет невозможно и при каждой попытке включения прибора на дисплее будет отображаться эта же авария (в этом случае обратитесь в сервисный центр). Если же авария не является критичной, то все функции, не задействованные неисправным компонентом (например, нагревательный элемент), будут доступны.

### Звуковые сигналы

Подтверждают получение команды после нажатия соответствующей кнопки.

Также сигнализируют о том, что отсчет времени завершен (например, таймер или приготовление по таймеру). Во время приготовления по рецепту звуковой сигнал сигнализирует о том, что паровой шкаф ожидает команды пользователя (например, установки блюда или необходимости его перевернуть).

Звуковой сигнал также сигнализирует об аварии парового шкафа.

### Заводские настройки

При выборе режима приготовления пищи прибор автоматически определяет подходящую температуру, которую, при необходимости, можно изменить.

### Коды аварий "F"

Коды аварий отображаются на дисплее, если электронное устройство управления обнаруживает неисправность компонентов прибора.

Код аварии сохраняется в журнале аварий, находящемся в меню настройки. Данный код аварии можно сообщить техническому специалисту, чтобы он смог заранее определить возможную причину неисправности.

### Разогрев

После выбора режима приготовления пищи паровой шкаф начинает разогреваться - на этом этапе на дисплее отображается фактическая температура и значок термометра.

При достижении 100 % от уставки температуры подается звуковой сигнал "завершения фазы разогрева" и значение фактической температуры исчезает.

### Таймер



#### ВНИМАНИЕ!

Таймер данного парового шкафа не предназначен для включения и отключения прибора, его единственным назначением является сигнализация посредством звукового сигнала. Если требуется отключить паровой шкаф автоматически, используйте функции приготовления пищи с заданием времени окончания или с поддержкой включения.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Нажатие кнопки "ОТКЛ." не приводит к сбросу или останову таймера.

1. Нажмите кнопку и с помощью кнопок задайте требуемое время, затем подтвердите выбор кнопкой . Для переключения между значениями минут и часов используйте кнопки .
2. Время может быть задано в диапазоне от 1 минуты до 12 часов 59 минут. После задания значения оставшееся время будет постоянно отображаться в нижней строке состояния, пока оно не истечет или не будет сброшено.
3. Для изменения значения или отмены таймера необходимо сбросить таймер путем нажатия и удержания кнопки в течение нескольких секунд.
4. Как правило, используется формат времени ЧЧ:ММ, который изменяется на ММ:СС в последнюю минуту.
5. По истечении времени на дисплее отобразится "00:00" и раздастся звуковой сигнал, который будет подаваться в течение одной минуты или до нажатия кнопки .

## 6 - ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВОГО ШКАФА

### Разогрев парового шкафа

- Задание более высокой температуры не уменьшает продолжительность разогрева.
- Разогрев необходим для получения хороших результатов при приготовлении пирогов, печенья, кондитерских изделий и хлеба.
- Разогрев облегчает получение румяной корочки и предотвращает потерю мясного сока.
- Перед разогревом установите решетки в надлежащее положение.
- Во время разогрева на дисплее постоянно отображается фактическая температура.
- Окончание этапа разогрева подтверждается звуковым сигналом, при этом отображение фактической температуры прекращается.

### Рекомендации по эксплуатации

- Не устанавливайте посуду на открытую дверцу шкафа.
- Во избежание частого открытия дверцы контролировать состояние блюда следует через окошко в дверце с использованием внутренней подсветки рабочей камеры.

### Эксплуатация прибора на большой высоте над уровнем моря

- При приготовлении пищи на большой высоте над уровнем моря рецепты и продолжительность приготовления могут отличаться от стандартных.

## 7 - НАЧАЛО РАБОТЫ

### Указания по первому включению

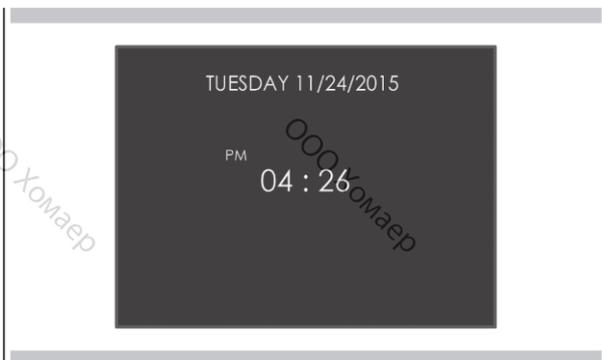
При первом подсоединении парового шкафа к сети питания устройство управления автоматически подготовится к заданию нескольких пользовательских настроек, которые сохранятся при последующих включениях.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Как при первом так и при последующих подсоединениях к сети питания механизм блокировки дверцы будет выполнять калибровочный тест - **на этом этапе дверца должна оставаться закрытой.**

- Язык
- Температура и масса
- Время
- Дата

Указания по настройке приведены в главе "ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ".

После задания пользовательских настроек устройство управления автоматически перейдет в режим ожидания с соответствующим отображением на дисплее.

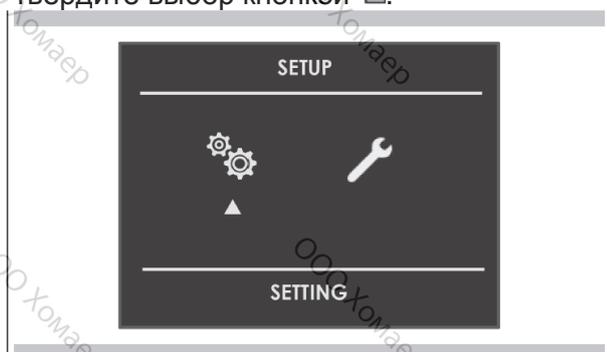


## 8 - ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

После включения парового шкафа выберите значок  и нажмите кнопку  для входа в меню "SETTINGS" (настройки). Данное меню позволяет персонализировать настройки парового шкафа. Для входа в меню необходимо отсутствие активных режимов приготовления пищи, а таймер должен быть отключен.

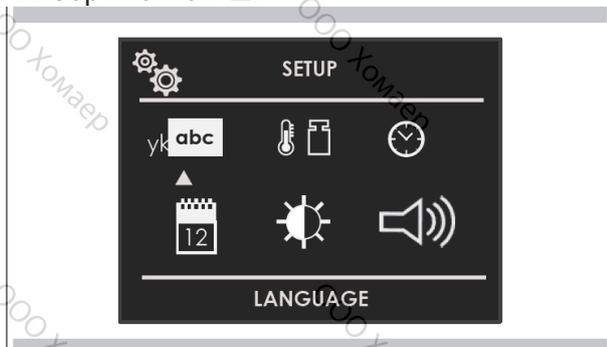
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Выполнение настроек будет невозможно, если активна какая-либо функция работы по таймеру: сначала необходимо отменить все такие функции.

1. Кнопками   выберите подменю и подтвердите выбор кнопкой .



2. В данном подменю можно изменить следующие настройки:

Кнопками   и   выберите параметр или одно из шести подменю, подтвердите выбор кнопкой .



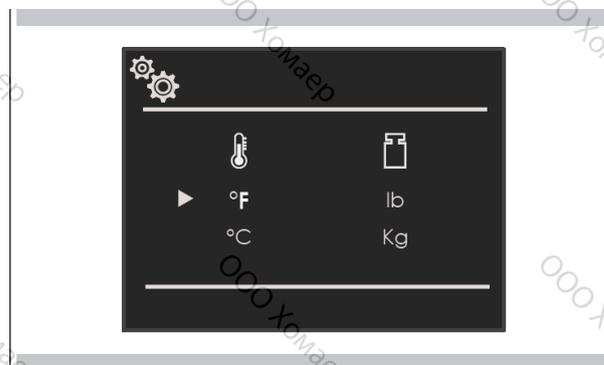
### Язык

Кнопками   выберите язык из имеющихся, подтвердите выбор кнопкой .



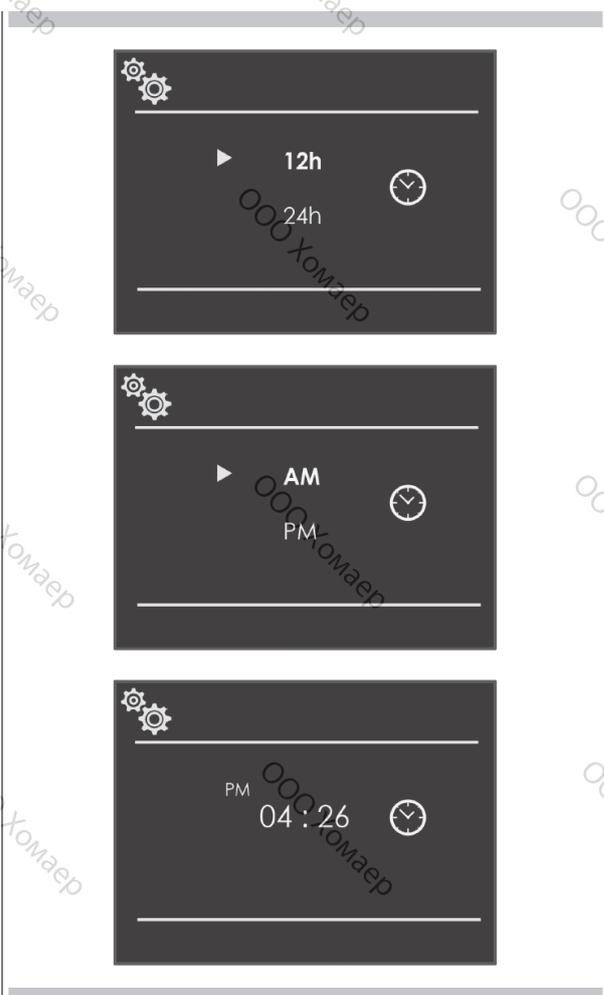
### Температура и масса

Кнопками   и   выберите одну из двух опций отображения температуры "°C/°F" или массы "Kg/lb", подтвердите выбор кнопкой .



### Время

Кнопками   выберите формат времени между "12h AM/PM" или "24h" и подтвердите выбор кнопкой . После этого задайте время кнопками   и подтвердите изменение кнопкой .



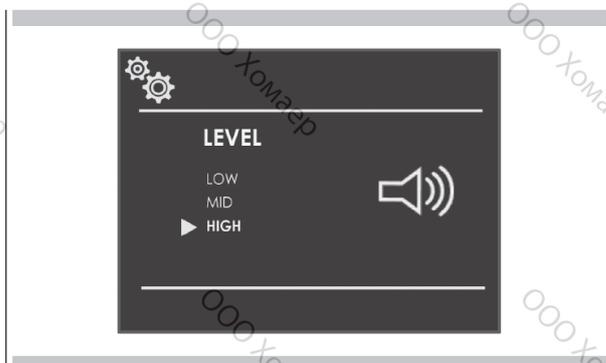
### Дата

Кнопками  $\triangle$   $\nabla$  выберите формат даты между "ДД/ММ/ГГ – ГГ/ММ/ДД – ММ/ДД/ГГ", подтвердите выбор кнопкой  $\square$ . После этого задайте время кнопками  $\triangle$   $\nabla$  и подтвердите изменение кнопкой  $\square$ .



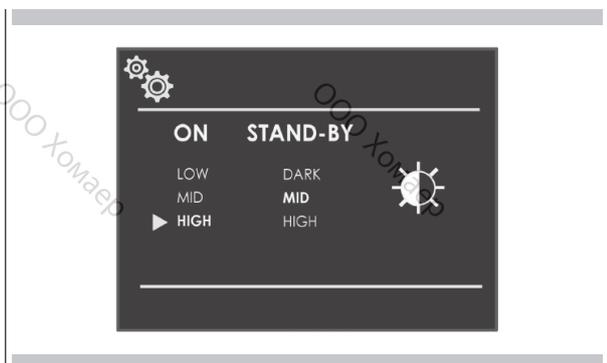
### Громкость

Кнопками  $\triangle$   $\nabla$  выберите требуемый уровень громкости, подтвердите выбор кнопкой  $\square$ .



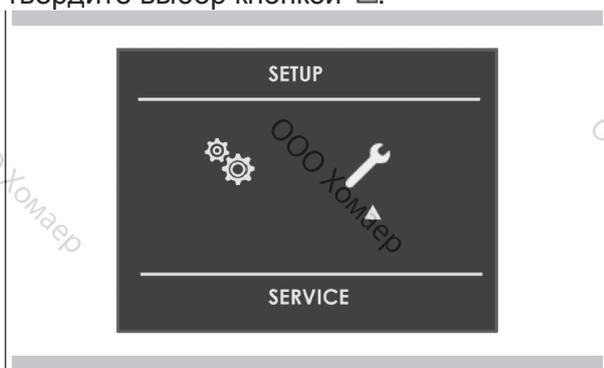
### Яркость

Кнопками  $\triangleleft$   $\triangleright$  выберите состояние прибора ("ON" (вкл.) или "STAND-BY" (ожидание)), для которого требуется изменить яркость. Затем кнопками  $\triangle$   $\nabla$  выберите уровень яркости и подтвердите выбор кнопкой  $\square$ .



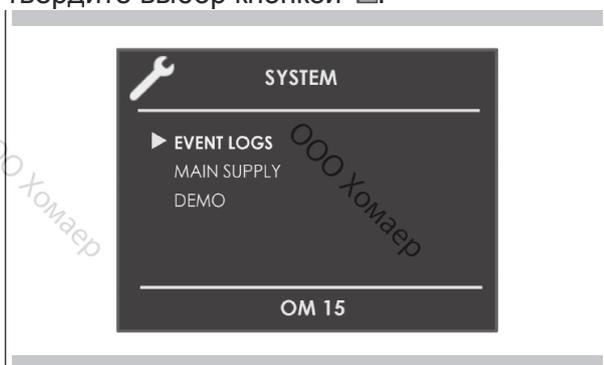
После включения парового шкафа выберите значок  и нажмите кнопку  для входа в меню "SETTINGS" (настройки). Данное меню позволяет задать различные параметры и специальные функции. Также оно позволяет просмотреть журнал аварий.

1. Кнопками   выберите подменю и подтвердите выбор кнопкой .



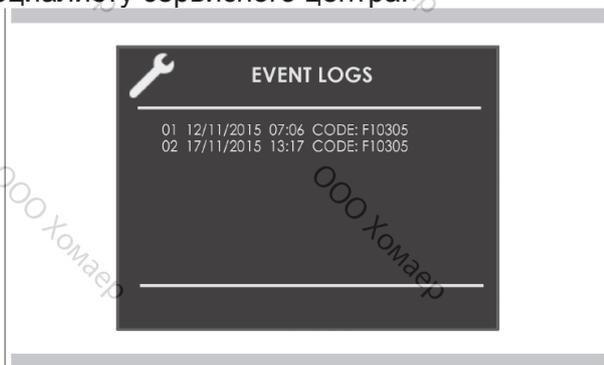
2. В данном подменю можно изменить следующие настройки:

Кнопками   выберите один из трех параметров, который требуется изменить, подтвердите выбор кнопкой .



### Журнал аварий

Данное меню позволяет просмотреть сохраненные аварии. Коды аварий следует сообщить специалисту сервисного центра.



### Демо-режим

В данном меню можно активировать DEMO-режим, который позволяет автоматически продемонстрировать функционирование прибора, но приготовление пищи в нем невозможно.

1. Кнопками   выберите пункт "ON" (ВКЛ.).
2. Подтвердите кнопкой .
3. Нажмите кнопку .

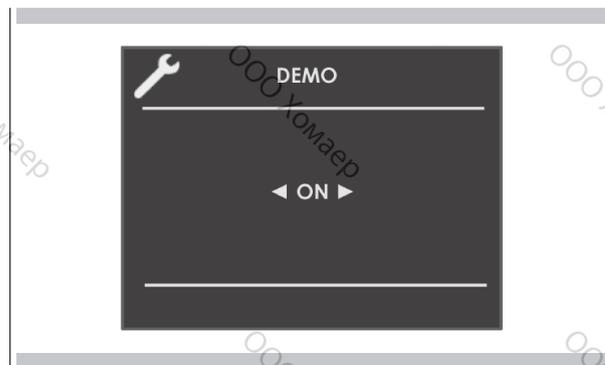
Паровой шкаф включится в данном режиме через 30 с.

Для временного блокирования DEMO-режима просто нажмите и несколько секунд удерживайте любую кнопку, пока паровой шкаф не переключится в режим ожидания.

Для возобновления режима нажмите кнопку .

Для отмены режима войдите в меню DEMO-режима и выберите пункт "OFF" (ОТКЛ.). Подтвердите кнопкой .

**ПРИМЕЧАНИЕ:** После настройки, данная функция остается активной даже если паровой шкаф отсоединялся от сети питания.



## 10 - НАЧАЛО РАБОТЫ С ПАРОВЫМ ШКАФом

### Включение и отключение парового шкафа

#### ВАЖНО!

- Нажатие кнопки  не приводит к прекращению выполнения функции.
- После отключения парового шкафа вентилятор охлаждения может продолжать работать, пока внутренние компоненты прибора не остынут.

Включение и отключение парового шкафа осуществляется нажатием кнопки . Паровой шкаф возвращается в режим ожидания.

### Выбор режима приготовления

Традиционные режимы	
	ТОЛЬКО КОНВЕКЦИЯ
	КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ГРИЛЬ
	ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ
	ГРИЛЬ
Приготовление на пару	
	ПАР 100
	ПАР 130
	ПАР + КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
	ЧИСТКА ПАРОВОГО ШКАФА
	ЧИСТКА КОНТУРА ПОДАЧИ ПАРА

1. Выберите значок  и нажмите кнопку . Кнопками   и   выберите требуемый режим приготовления пищи (согласно типу продукта) и подтвердите кнопкой .
2. Находясь в этом меню, режим приготовления пищи все еще можно изменить кнопками  .
3. Если предлагаемая температура является надлежащей, то нажмите кнопку  для запуска процесса приготовления. В противном случае, если кнопка  не будет нажата в течение 10 с, то паровой шкаф переключится в автоматический режим и загорится значок режима приготовления.

## Таблица режимов приготовления

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗНАЧОК	ТЕМПЕРАТУРА		
		Мин.	По умолчанию	Макс.
ТОЛЬКО КОНВЕКЦИЯ		50 °C	165 °C	230 °C
КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ГРИЛЬ		50 °C	210 °C	230 °C
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ		50 °C	165 °C	230 °C
ГРИЛЬ		50 °C	230 °C	230 °C
ПАР 100		40 °C	100 °C	100 °C
ПАР 130		70 °C	130 °C	130 °C
ПАР + КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ		50 °C	165 °C	230 °C
РЕЖИМ ОЧИСТКИ	ЗНАЧОК	Мин.	ТЕМПЕРАТУРА По умолчанию	Макс.
ЧИСТКА ПАРОВОГО ШКАФА		-	100 °C	-
ЧИСТКА КОНТУРА ПОДАЧИ ПАРА		-	-	-

## 11 - ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Изменение режима приготовления

1. Если приготовление осуществляется не по таймеру, то для постановки процесса на паузу нажмите кнопку . Все параметры режима приготовления сохраняются, а возобновление процесса осуществляется повторным нажатием этой кнопки.
2. Для изменения режима во время приготовления пищи нажмите кнопку , а затем кнопку . В этот момент кнопками   можно выбрать другой режим приготовления из доступных.

### Изменение температуры



#### ВАЖНО!

- По завершении программы на дисплее в режиме ожидания будет осуществляться индикация остаточного тепла.

1. Находясь в окне предварительного обзора программы приготовления, температуру можно изменить кнопками   с последующим подтверждением кнопкой .
2. После начала приготовления температуру можно изменить в любой момент с помощью кнопок  .

### Этап разогрева

На этапе разогрева фактическая температура непрерывно отображается под значком режима приготовления.



По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал и отображение температуры прекратится.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** для обеспечения надлежащей работы прибора крайне необходимо внимательно ознакомиться с инструкциями и указаниями по безопасности.

### Приготовление на пару

Приготовление на пару распространено преимущественно в восточной кухне, но и для наших блюд этот способ, без сомнения, прекрасно подойдет.

Он не требует использования масла или жира и позволяет сохранить оригинальный вкус продуктов.

Продукты готовятся с использованием водяного пара, а не воды.

Приготовление на пару отличается от кипячения. Фактически, водяной пар воздействует непосредственно на содержимое клеток, что фундаментально отличается от эффекта кипячения.

На пару продукты готовятся полностью, при этом кроме жира, из них ничего не выделяется.

Стенки клеток и сухожилия постепенно размягчаются, белки свертываются без выделения наружу, крахмалы набухают и происходит их клейстеризация, сахара и минералы остаются не измененными.

То же самое относится к запахам, которые уменьшаются до минимума, и цветовым пигментам.

В жидкую фазу, в результате нагрева, переходит только жир, по этой причине не рекомендуется готовить на пару большие порции мяса или рыбы. Отдельной темой являются витамины, так как под воздействием высокой температуры они обычно разрушаются; тем не менее, в зависимости от длительности приготовления, некоторые из них претерпевают лишь небольшие изменения. Итак, для этого метода приготовления подходят продукты, как правило, с низким содержанием жира, например, рыба, некоторые виды мяса, бобовые, картофель, крупы, яйца, овощи и т.д.

Данный способ не подходит для приготовления овощей с жесткими волокнами и в целом для фруктов.

### Полезные советы

Не следует разогревать паровой шкаф перед приготовлением. Не рекомендуется использовать пар в горячей рабочей камере (сразу после приготовления традиционным способом), так как все преимущества приготовления на пару будут потеряны.

Для приготовления на пару старайтесь использовать перфорированный противень из нержавеющей стали вместе с поддоном для сбора жира.

Во-первых, перфорированный противень с подставкой, расположенный на плоской решетке, позволяет пару полностью приготовить продукт, в то время как образующиеся капли будут отводиться через отверстия.

Во-вторых, нижний поддон, установленный на направляющих и расположенный под решеткой, собирает все капли и сохраняет рабочую камеру в чистоте.

После окончания приготовления подставку перфорированного противня можно использовать как подставку, защищающую столешницу от контакта с горячим противнем, пока Вы вынимаете приготовленные продукты.

### ОСТОРОЖНО!

Перед включением любого из режимов приготовления на пару необходимо заполнить контейнер для воды.

Если паровой шкаф включен, то на дисплее появится сообщение "CHECK WATER CONTAINER" (проверьте контейнер для воды) (при этом раздастся звуковой сигнал). Осторожно откройте дверцу, чтобы не обжечься выходящим горячим, извлеките и наполните контейнер водой. После закрытия дверцы паровой шкаф будет находиться в режиме "ПАУЗА". Нажмите кнопку  для возобновления процесса приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Режим приготовления на пару не запустится, пока не будет закрыта дверца прибора. Если дверца открыта, на дисплее будет отображаться сообщение "CLOSE THE DOOR" (закройте дверцу). При открытии дверцы во время работы парового шкафа, текущий режим будет поставлен на паузу. Для возобновления работы следует закрыть дверцу.

Выберите требуемый режим и подтвердите выбор кнопкой , в этот момент будет осуществляться заполнение контура. Как только вода нагреется до требуемой температуры, пар, генерируемый в парогенераторе, будет подаваться в рабочую камеру.

Процесс можно поставить на паузу в любой момент нажатием кнопки . При повторном нажатии кнопки  процесс приготовления возобновится.

## Режим "пар"

### Пар 100

Пар, подаваемый радиальным вентилятором, обеспечивает равномерный нагрев и приготовление продуктов.

Преимуществом этого режима является возможность одновременного приготовления блюд на трех различных уровнях. При этом следует иметь в виду, что более плотные продукты следует располагать на верхних уровнях, а менее плотные, такие как овощи, - на нижних уровнях (от первого до третьего).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при приготовлении на пару следует всегда устанавливать поддон из нержавеющей стали под перфорированным противнем в целях сбора кусочков пищи и конденсата, могущих упасть на дно рабочей камеры.

### Пар 130

В режиме восстановления блюд рабочая камера нагревается паром и горячим воздухом, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев продуктов без их высушивания.

Эта программа обладает возможностью регулировать температуру в рабочей камере в соответствии с типом разогреваемого продукта и Вашими предпочтениями. Таким образом, данный режим особенно подходит для следующего: Разогрев полуфабрикатов до 70-130 °С.

Разогрев готовых и частично готовых блюд, а также замороженных продуктов до 70-130 °С.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** для разогрева продуктов следует использовать подходящую посуду (не из синтетических и подобных материалов), устанавливая ее на решетку, предварительно сняв крышку.

## ОСТОРОЖНО!

По окончании приготовления будет подан запрос на опорожнение парового контура (см. раздел "СЛИВ ВОДЫ").

## Режим "конвекция + пар"

Этот режим также называют "профессиональное приготовление", так как приготавливаемые продукты помещаются в холодную рабочую камеру, без предварительного разогрева.

После запуска программы продукты подвергаются воздействию пара ("отпариваются"). После короткого периода обработки паром, длительность которого зависит от степени наполненности рабочей камеры и, следовательно, от размеров блюда, прибор автоматически переключается на второй этап - в режим конвекции.

Данный режим приготовления особенно подходит, например, для больших порций мяса и рыбы, для выпечки хлеба большого объема из белой или обойной муки, с дрожжами или дрожжевым тестом, а также для выпечки пирогов из свежего или замороженного слоеного теста при температуре от 190 до 210 °С.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для достижения оптимальных результатов приготовления при использовании «профессионального приготовления» два раза подряд необходимо дать рабочей камере остыть перед приготовлением второго блюда.

## ОСТОРОЖНО!

По окончании приготовления будет подан запрос на опорожнение парового контура (см. раздел "СЛИВ ВОДЫ").

## Функция добавления пара

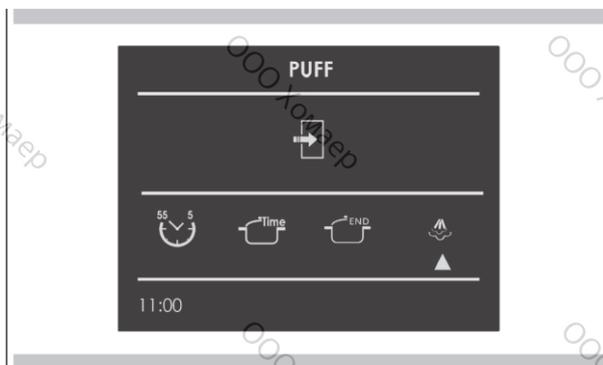
Данная функция может быть использована только совместно с другими режимами традиционного приготовления.



После включения парового шкафа функция добавления пара будет доступна только после того, как температура в рабочей камере превысит 100 °С. Только после этого момента в нижней части дисплея будет подсвечен значок .

**ПРИМЕЧАНИЕ:** ДАННАЯ ФУНКЦИЯ НЕ ДОСТУПНА ДЛЯ РЕЖИМОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРА.

Для подачи пара в рабочую камеру нажмите кнопку , выберите значок  кнопками  и , затем подтвердите кнопкой .



Функция добавления пара будет активирована, а ее состояние будет отображаться на анимированном дисплее. Длительность подачи пара составляет 5 минут, чего достаточно для увлажнения продуктов так, чтобы они не высыхали при приготовлении. Идеально подходит для жаркого в целом, приготовления крупных кусков мяса/рыбы, а также для более деликатного приготовления.

Через 5 минут паровой шкаф вернется к работе в текущем режиме.

## 13 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСВЕТКИ ПАРОВОГО ШКАФА

Для включения подсветки используется специальная кнопка.

Нажмите кнопку  для включения или отключения подсветки.

Подсветка включается автоматически при открытии дверцы. Подсветка включается автоматически при запуске процесса приготовления.

При отмене программы приготовления подсветка автоматически отключается.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** После включения подсветка автоматически отключается через 3 минуты. Для повторного включения еще раз нажмите на соответствующую кнопку или откройте дверцу.

Убедитесь, что часы показывают актуальное время. В режиме работы по таймеру паровой шкаф отключается по завершении процесса приготовления пищи.

### ОСТОРОЖНО!

Не оставляйте продукты в паровом шкафу на большее время, чем 1 час до и после процесса приготовления. Это может привести к ухудшению качества продуктов.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Режим работы по таймеру не используется совместно с температурным зондом. Максимальная продолжительность приготовления, которую можно задать, составляет 12 часов.

### Продолжительность приготовления

Используйте функцию "Продолжительность приготовления", если требуется задать определенную продолжительность работы парового шкафа. Паровой шкаф включится незамедлительно и отключится автоматически по истечении заданного времени.

### Активация режима работы по таймеру

1. Выберите режим приготовления и температуру.
2. Функцию можно активировать двумя способами:
  - а) Выберите значок  для задания продолжительности и нажмите .
  - б) Выберите значок  для задания времени окончания и нажмите .
3. После выбора одной из двух описанных выше опций задайте время с помощью кнопок   и подтвердите кнопкой .
4. После нажатия кнопки  запустится процедура приготовления пищи, а на дисплее будет отображаться информация о продолжительности приготовления.
  - Режим приготовления
  - Температура
  - Продолжительность приготовления
  - Время окончания приготовления

5. По завершении процесса приготовления паровой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал, информирующий об окончании приготовления пищи.

Для изменения продолжительности приготовления во время работы парового шкафа просто нажмите кнопку  и введите новую продолжительность приготовления, затем нажмите кнопку .

### Время окончания приготовления

Используйте функцию "Время окончания приготовления" для отложенного старта процесса приготовления. Задайте время окончания приготовления и паровой шкаф автоматически рассчитает время старта процесса приготовления. Включение и отключение парового шкафа осуществляется автоматически.

### Задание задержки старта в режиме работы по таймеру

1. Сначала задайте требуемую продолжительность приготовления, как указано в пункте "COOK TIME" (продолжительность приготовления).
2. Выберите значок  для задания времени окончания и нажмите .
3. Задайте время окончания приготовления кнопками   и подтвердите кнопкой .
4. После нажатия кнопки  прибор переключится в режим ожидания, а на дисплее будет отображаться информация по отложенному старту.
  - Режим приготовления
  - Температура
  - Время окончания приготовления
  - Время начала приготовления

По завершении процесса приготовления паровой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал, информирующий об окончании приготовления пищи.

Для изменения продолжительности приготовления и времени окончания приготовления во время работы парового шкафа просто нажмите кнопку  и введите новую продолжительность приготовления или время окончания приготовления, затем нажмите кнопку .



## 15 - НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА (ЕСЛИ ИМЕЕТСЯ)

Данная опция является наилучшим способом определения момента приготовления блюда (стейка или птицы).

Данный паровой шкаф опционально может оснащаться температурным зондом, предназначенным для измерения температуры внутри куска мяса и остановка процесса приготовления при достижении заданного значения.

При использовании температурного зонда паровой шкаф автоматически контролирует продолжительность приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** температурный зонд является аксессуаром, доступным для шкафов только некоторых моделей.

Результатом прецизионного регулирования являются необыкновенные мягкость, запах и вкус блюда.

Температурный зонд представляет собой датчик температуры, который, после помещения внутрь продукта, позволяет измерять его температура и использовать ее для расчета времени окончания приготовления. Например, мясо снаружи может выглядеть готовым, но быть розовым внутри!

Температура, до которой нагревается пища во время приготовления, напрямую связана с проблемами здоровья и гигиены. В мясе, птице, рыбе и сырых яйцах могут содержаться бактерии.

Бактерии определенных видов могут приводить к порче продуктов, в то время как другие, такие как сальмонелла, кампилобактер еюни, листерия моноцитогенная, кишечная палочка и золотистый стафилококк представляют серьезную угрозу здоровью человека. Бактерии очень быстро размножаются при температурах от 4,4 до 60 °С. С этой точки зрения мясной фарш определенно находится в группе риска.

Для предотвращения развития бактерий необходимо предпринять следующие меры:

- Не размораживайте продукты при комнатной температуре, используйте для этого холодильник или специальные программы паровых шкафов. В последнем случае готовить продукты следует сразу после их размораживания.
- Фаршируйте курицу непосредственно перед ее употреблением. Никогда не покупайте упакованную фаршированную курицу. Готовую фаршированную курицу покупайте только в случае, если планируете употребить ее в течение двух часов.
- Маринуйте продукты в холодильнике, а не при комнатной температуре.
- Если толщина куска мяса, рыбы или птицы более 5 см, что используйте термощуп для того, чтобы убедиться, что достигнута минимально необходимая температура.
- Ненадлежащим образом приготовленная курица представляет серьезную опасность, особенно из-за сальмонелл.
- Старайтесь не прерывать процесс приготовления, например, частичное приготовление блюда с последующим хранением и завершением приготовления позже. Такая последовательность способствует росту бактерий благодаря достижению "комфортных" температур внутри продуктов.
- Мясо и птицу следует готовить при температуре не менее 165 °С.

### ВАЖНО!

Используйте только температурный зонд, входящий в комплект поставки.

Рекомендуем использовать следующую таблицу, приводимую национальной базой данных по безопасности продуктов США (NFSD).

Продукт	Мин. внутренняя температура
<b>Мясной фарш</b>	
Гамбургер	71 °C
Говядина, телятина, баранина, свинина	74 °C
Курица, индейка	74 °C
<b>Говядина, телятина, баранина</b>	
Жаркое и стейк:	
с кровью	Температура приготовления мяса с кровью не указана в NFSD, так как это небезопасно для здоровья человека.
слабая прожарка	63 °C
средняя прожарка	71 °C
полная прожарка	77 °C
<b>Свинина</b>	
Отбивные, жаркое, ребрышки:	
средняя прожарка	71 °C
полная прожарка	77 °C
Свежая ветчина	71 °C
Свежие сосиски	71 °C
<b>Домашняя птица</b>	
Курица целиком или частями	82 °C
Утка	82 °C
Индейка целиком (не фаршированная)	82 °C
Грудка индейки	77 °C



## ВНИМАНИЕ!

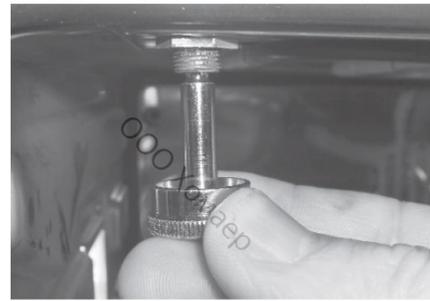
- Если паровой шкаф горячий, то во избежание ожогов при установке и извлечении термомощупа используйте прихватки.
- Извлекайте температурный зонд только за его ручку. Извлечение температурного зонда за кабель может повредить его.
- Убедитесь, что продукт полностью разморожен, прежде, чем устанавливать в него температурный зонд. В противном случае, это может повредить его.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

- Использование температурного зонда возможно только в некоторых режимах (также он недоступен для рецептов).
- При попытке его использования с неподходящим режимом на дисплее появится сообщение с указанием извлечь температурный зонд.
- Если температурный зонд будет случайно извлечен во время процесса приготовления, то на дисплее появится предупреждающее сообщение.
- Температура, регистрируемая температурным зондом, может быть задана в диапазоне от 40 до 100 °C
- В памяти парового шкафа сохраняется последнее значение температуры, заданное пользователем.

## Использование температурного зонда

Как видно на изображении, разъем для подключения температурного зонда расположен в верхней левой части рабочей камеры и защищен металлической крышкой с гильзой. Снимите крышку и до упора вставьте гильзу датчика (раздастся слабый щелчок).



Вставьте датчик в продукт, стараясь не касаться им жирных кусков и костей.



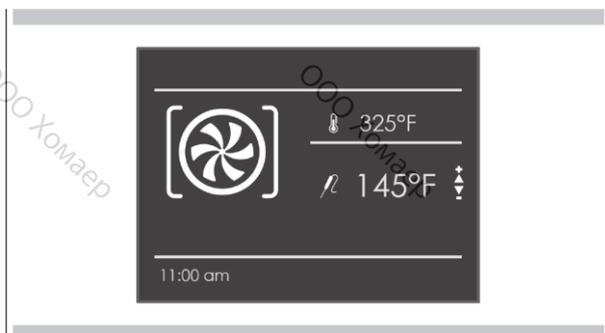
## ВНИМАНИЕ!

Температурный зонд не будет работать, если во время его подключения паровой шкаф был включен!

Вставьте кончик температурного зонда в центральную и самую толстую часть куска мяса. Убедитесь, что температурный зонд не касается жира, костей, посуды и частей парового шкафа.

Установка температурного зонда определяется автоматически, при этом на дисплее появляется значок .

При запуске процесса приготовления с установленным температурным зондом на дисплее автоматически появится окно с настройками режима.



1. Задайте требуемую температуру для температурного зонда с помощью кнопок  , затем подтвердите кнопкой .



2. После нажатия кнопки  начнется процесс приготовления и все данные, связанные с температурным зондом, будут отображаться на дисплее.

- Режим приготовления
- Температура в рабочей камере
- Заданная температура температурного зонда
- Фактическая температура, измеряемая температурным зондом

При достижении заданной температуры зонда паровой шкаф отключается и подается звуковой сигнал, информирующий о завершении процесса приготовления пищи.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** После начала приготовления температуру можно изменить в любой момент с помощью кнопок  .

Для изменения температуры термощупа нажмите кнопку , затем кнопку  и еще раз кнопку .

Функция "рецепты" позволяет готовить пищу без необходимости каждый раз настраивать паровой шкаф вручную. При выборе "заданного" рецепта, режим, температура и продолжительность приготовления задаются автоматически согласно рецепту.

Перечень рецептов	Продукт	Состояние продукта	Перечень рецептов	Отображаемая информация
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ИЛИ ПЕРСОНАЛЬНО НАСТРОЕННЫЙ		СВЕЖИЕ	ХЛЕБ, ПИЦЦА, ПАСТА	ТИП АКСССУАРА УРОВЕНЬ МАССА ПРОДУКТА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОТРЕБНОСТЬ В РАЗОТРЕВЕ (ДА/НЕТ)
		ЗАМОРОЖ.		
		ЦЕЛИКОМ	МЯСО	
		КУСКАМИ		
		ЦЕЛИКОМ	ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	
		КУСКАМИ		
		ЦЕЛИКОМ	РЫБА	
		КУСКАМИ		
		-	ОВОЦИ	
		-		
		-	ПИРОГИ	
		-		

### Выбор предварительно заданного рецепта:

1. Включите паровой шкаф, выберите пункт  и нажмите кнопку .
2. Кнопками   выберите пункт "PRESET" (предварительно заданный) или "PERSONAL" (персональный) и подтвердите кнопкой .
3. Выберите тип продукта кнопками   и  , затем подтвердите кнопкой .
4. Кнопками   выберите между "FRESH" (свежие) и "FROZEN" (замороженные) или, в других случаях, между "WHOLE" (целиком) и "IN PEICES" (кусками), затем подтвердите кнопкой .
5. Выберите требуемый рецепт кнопками   и подтвердите кнопкой .
6. После выбора рецепта дисплей примет следующий вид:



- Для запуска программы приготовления по рецепту нажмите кнопку .  
Во время приготовления по рецепту прибор будет генерировать сообщения и звуковые сигналы, требующие от пользователя выполнения некоторых действий. Просто следуйте инструкциям на дисплее.
- При прерывании процесса приготовления паровой шкаф отключится и подаст акустический и визуальный сигналы, информирующие о прерывании рецепта.

### Сохранение персонального рецепта:

После выбора рецепта появится возможность изменить параметры "Time" (время) и "Weight" (масса), после чего рецепт можно будет сохранить в папке "PERSONAL" (персональные).

- После выбора рецепта нажмите кнопку  и подтвердите кнопкой .
- Чтобы изменить массу введите требуемое значение с помощью кнопок  , затем подтвердите кнопкой .



- Дисплей автоматически переключится на окно с продолжительностью приготовления. Для изменения времени используйте кнопки  , после чего подтвердите кнопкой .



- На этом этапе рецепт можно сохранить в папке "PERSONAL" (персональные), выбрав пункт "SAVE" (сохранить) и подтвердив кнопкой .



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если значения продолжительности приготовления и массы продукта не были сохранены сразу, то по окончании приготовления появится сообщение с вопросом, сохранить ли новые настройки.

- Для запуска процесса приготовления по рецепту нажмите кнопку .

### Удаление персонального рецепта:

- Чтобы удалить рецепт из перечня персональных рецептов, выберите этот рецепт.
- Нажмите кнопку  и выберите требуемое действие, затем подтвердите кнопкой .



## 17 - ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПАРОВОГО ШКАФА

### Чистка парового шкафа

Данная функция выполняет цикл очистки путем подачи пара в рабочую камеру в течение 15 минут. По окончании цикла, все кусочки пищи в рабочей камере, пригоревшие в результате воздействия высоких температур, размягчаются и их становится намного проще удалить.

### ОСТОРОЖНО!

По окончании приготовления будет подан запрос на опорожнение парового контура (см. раздел "СЛИВ ВОДЫ").

### Очистка парового контура

Данная функция выполняет цикл очистки парового контура в целях поддержания его чистоты и обеспечения эффективной работы длительное время.

### ОСТОРОЖНО!

По окончании приготовления будет подан запрос на опорожнение парового контура (см. раздел "СЛИВ ВОДЫ").

**Данный паровой шкаф является уникальным в своем роде, так как не требует применения средств для удаления накипи, чтобы поддерживать в исправности систему парогенерации.**

### Слив воды из парового контура

По окончании любой из программ приготовления на пару, при отключении парового шкафа кнопкой , подается запрос на опорожнение парового контура.

На дисплее появится следующее сообщение: "NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR" (требуется слив воды/откройте дверцу).

Осторожно откройте дверцу, не обожгитесь горячим паром. На дисплее вместе с анимированным значком появится новое сообщение, указывающая на необходимость извлечь контейнер до положения, пока значок не погаснет. Нажмите кнопку  для запуска цикла слива парового контура.



По окончании цикла, подтверждая его успешное завершение, на дисплее появится сообщение "DISCHARGE ENDED / REMOVE AND EMPTY THE TANK" (слив завершен/извлеките и опорожните контейнер). Если незамедлительно запустить новый цикл приготовления на пару не планируется, то рекомендуется опорожнить контейнер для воды, установить его на место и закрыть дверцу.

Паровой шкаф готов к новому циклу приготовления пищи.

## 18 - ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

### ВАЖНО!

Лампа подсветки парового шкафа должна иметь следующие характеристики:

- а) Способность выдерживать высокие температуры (до 300 °С).
- б) Сеть питания: см. параметры напряжения и частоты на заводской табличке.
- в) Мощность 25 Вт.
- г) Соединитель тип G9.

Внимание: во избежание поражения электрическим током отсоедините прибор от сети питания перед тем, как заменять лампу подсветки.

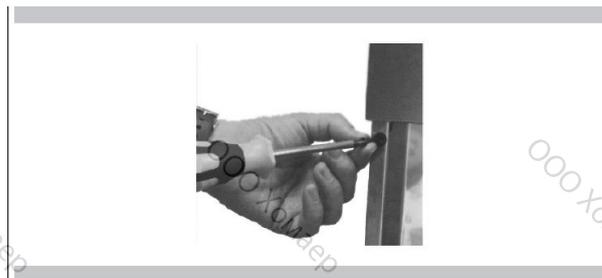
- Во избежание повреждений положите на дно рабочей камеры кухонное полотенце.
- Извлеките винты крепления стальной рамки.
- Извлеките старую лампу, осторожно потянув ее из гнезда, чтобы не разбить.
- Вставьте новую лампу. Старайтесь не касаться ее руками (рекомендуем использовать одноразовые латексные перчатки).
- Установите стальную рамку на место. Будьте осторожны, не прищемите силиконовое уплотнение.
- Закрутите винты, извлеченные ранее.
- Подсоедините прибор к сети питания.



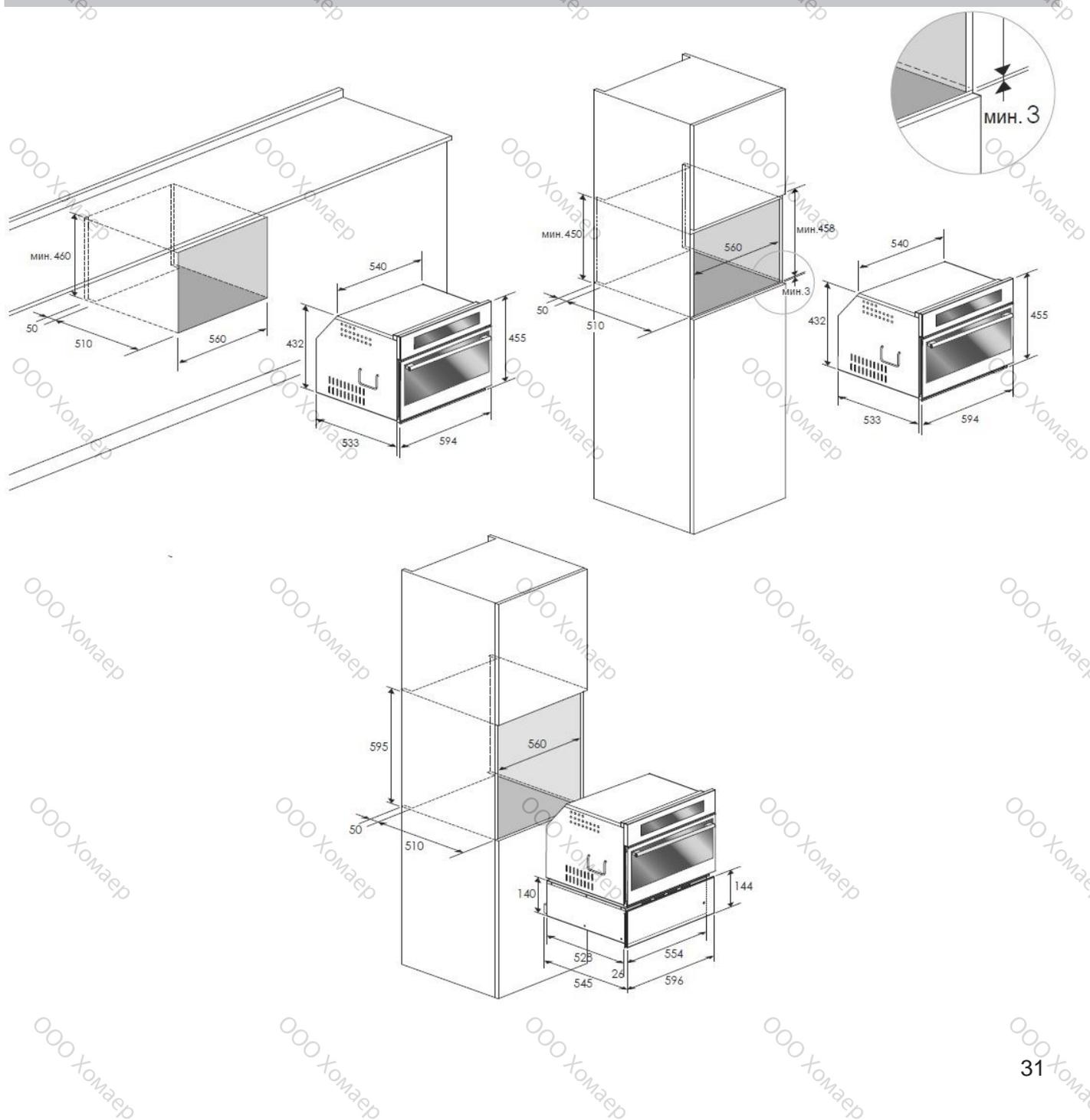
## 19 - ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

### Встраивание парового шкафа в предмет мебели

Паровой шкаф предназначен для установки под столешницей, встраивания в колонну или установки вместе с подходящим подогревателем для посуды. Размеры свободного пространства должны соответствовать указанным на схеме. Материал предмета мебели должен быть теплостойким. Паровой шкаф должен быть центрирован относительно стенок предмета мебели, закреплен винтами и шайбами, входящими в комплект поставки.



### ВЫРЕЗ И РАЗМЕРЫ



### Электрические соединения

Перед подсоединением сети питания убедитесь в следующем:

- характеристики сети питания соответствуют данным, приведенным на заводской табличке прибора, расположенной с его лицевой стороны;
- сеть питания оснащена эффективным заземляющим устройством, соответствующим действующим стандартам и законодательным требованиям.

Наличие заземления является законодательным требованием. Температура кабеля питания не должна превышать температуру окружающей среды более чем на 50 °С.

Данный паровой шкаф предназначен для подсоединения к сети питания с помощью кабеля с вилкой, устанавливаемой в соответствующую розетку сети питания.

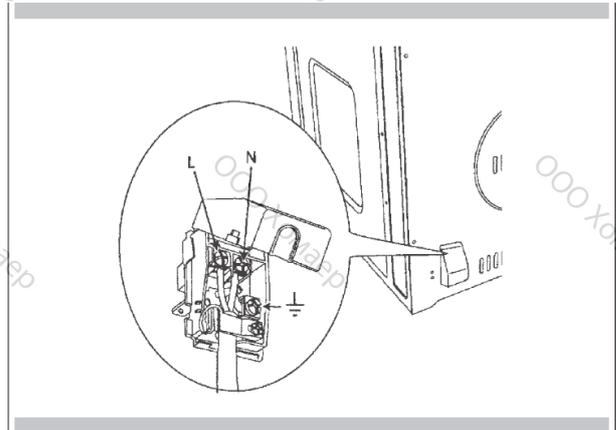
Если прибор не оснащен кабелем питания с вилкой или другим устройством, обеспечивающим его отсоединение от сети питания и имеющим такое расстояние между контактами, которое обеспечивает полное разъединение в условиях перенапряжения категории III, то такое устройство должно быть предусмотрено в сети питания согласно строительным нормам и правилам.

Розетка сети питания или многополюсный автоматический выключатель должны быть легко доступны после монтажа прибора.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения приведенных выше инструкций и общей техники безопасности.

### ТИП И МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАБЕЛЕЙ

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>



## 20 - УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

Неудовлетворительные результаты приготовления пищи в режимах "нижний нагрев" или "нижний нагрев + обдув горячим воздухом" могут стать следствием различных причин, помимо неисправности прибора. В таблице ниже приведены причины наиболее распространенных проблем. Так как размер, форма и материал посуды напрямую зависит от результатов приготовления пищи, то наилучшим решением может быть замена старой посуды, потускневшей и покоробившейся с течением времени.

Проблема при приготовлении пищи	Причина
Неравномерная коричневая корочка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Паровой шкаф не был предварительно разогрет</li> <li>- Алюминиевая фольга на решетках или дне рабочей камеры</li> <li>- Посуда слишком большая для приготавливаемого блюда</li> <li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li> </ul>
Продукты подгорают снизу	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Паровой шкаф не был предварительно разогрет</li> <li>- Используется посуда из стекла или темного металла</li> <li>- Ненадлежащее положение решетки</li> <li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li> </ul>
Блюдо сухое или дало сильную усадку	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура</li> <li>- Паровой шкаф не был предварительно разогрет</li> <li>- Дверца часто открывалась</li> <li>- Блюдо плотно обернуто алюминиевой фольгой</li> <li>- Недостаточный размер посуды</li> </ul>
Блюдо готовится слишком долго	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура</li> <li>- Паровой шкаф не был предварительно разогрет</li> <li>- Дверца часто открывалась</li> <li>- Блюдо плотно обернуто алюминиевой фольгой</li> <li>- Недостаточный размер посуды</li> </ul>
Корочки не приобретают золотистый оттенок или сырые	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Недостаточная длительность приготовления пищи</li> <li>- Использование посуды из блестящей стали</li> <li>- Ненадлежащее положение решетки</li> <li>- Слишком низкая температура</li> </ul>
Пироги бледные, плоские или не пропеклись внутри	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура</li> <li>- Ненадлежащая длительность приготовления</li> <li>- Проверка на готовность сделана слишком рано</li> <li>- Слишком частое открытие дверцы</li> <li>- Недостаточно большой размер посуды</li> </ul>
Пироги высокие в центре с трещиной сверху	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком высокая температура</li> <li>- Слишком большая длительность приготовления</li> <li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li> <li>- Ненадлежащее положение решетки</li> <li>- Недостаточный размер посуды</li> </ul>
Корочки подгорели	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Слишком низкая температура</li> <li>- Слишком тонкие корочки</li> </ul>

## 21 - УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Во избежание излишних расходов проверьте следующие пункты прежде, чем обращаться в сервисную службу:

Неисправность парового шкафа	Способы устранения неисправностей
На дисплее появился другой код аварии F_.	Отсоедините прибор от сети питания и вновь включите его через несколько секунд. Если неисправность сохраняется, выпишите код аварии (см. журнал аварий) и свяжитесь с сервисной службой.
Дисплей парового шкафа не включается	Отсоедините прибор от главной сети питания (плавкие предохранители или автоматический выключатель). Вновь подсоедините прибор к сети питания. Если неисправность сохраняется, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после отключения парового шкафа	Вентилятор отключится автоматически, когда электронные компоненты достаточно остынут.
Паровой шкаф не нагревает	Проверьте автоматический выключатель или блок плавких предохранителей. Убедитесь в надлежащих параметрах сети электропитания, к которой подсоединен паровой шкаф. Убедитесь в том, что задана надлежащая температура.
Неравномерное приготовление пищи	См. таблицу с указанием надлежащего положения решетки. При приготовлении в режиме "нижний нагрев + конвекция" всегда уменьшайте температуру на 15 °С.
Ненадлежащая работа подсветки парового шкафа	Установите надлежащим образом или замените лампу подсветки. См. стр. 25. Не касайтесь стекла лампы грязными пальцами, так как жир может привести к перегоранию лампы.
Ненадлежащая работа часов и таймера	Убедитесь в надлежащих параметрах сети электропитания, к которой подсоединен паровой шкаф.

## 22 - ПОМОЩЬ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде, чем связываться с сервисной службой, выполните действия, указанные в разделе "Поиск и устранение неисправностей". Это поможет избежать расходов, связанных с вызовом сервисных специалистов.

Если проблема не устранена, следуйте приведенным ниже инструкциям.

При разговоре с сервисным специалистом, сообщите дату заказа, полное обозначение модели и серийный номер прибора.

Эта информация поможет наилучшим образом ответить на Ваш запрос.

### Информация для технического обслуживания

**Информация по авторизованному сервисному обслуживанию и запчастям см. раздел "Гарантийные обязательства на бытовые приборы".**

Местоположение заводской таблички указано на стр. 3. Запишите эту информацию ниже в соответствующих полях.

Сохраняйте товарный чек для подтверждения права на гарантийное обслуживание.

Информация для технического обслуживания	
Номер модели	_____
Серийный номер	_____
Дата монтажа или приобретения	_____

