



CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH



rus Руководство пользователя

Перевод оригинала

Содержание

1	Общее	5
	▶ Заявление о соответствии нормам ЕС согласно Директивы 2006/42/EG, Приложение II А	6
	▶ Защита окружающей среды	8
	▶ Идентификация Вашего пароконвектомата	9
	▶ О данном руководстве пользователя	10
2	Устройство и принцип действия	13
	▶ Цель применения Вашего пароконвектомата	14
	▶ Устройство и принцип действия пароконвектомата	16
	▶ Технические характеристики	18
3	Указания по безопасности	22
	▶ Основополагающие инструкции по технике безопасности	23
	▶ Предупредительные указатели на пароконвектомате	24
	▶ Обзор возможных опасностей	25
	▶ Опасности и меры предосторожности	27
	▶ Предохранительные устройства	30
	▶ Требования к персоналу, рабочие места	32
	▶ Средства индивидуальной защиты	33
4	Структура меню сенсорной экранной панели	35
4.1	Рабочие меню	36
	▶ Структура рабочих меню	37
	▶ Меню пуска	39
	▶ Экранное меню "Приготовление блюд"	40
	▶ Экранное меню Press&Go	43
	▶ Экранное меню "Регенерирование"	44
	▶ Экранное меню Очистка	46
4.2	Книга рецептов	47
	▶ Структура меню книги рецептов	48
	▶ Экранное меню Избранное	50
	▶ Экранное меню Группы рецептов блюд	52
	▶ Экранное меню "Рецепты блюд"	55
4.3	Настройки	57
	▶ Экранное меню Настройки	58
	▶ Экранное меню Общие настройки	59
	▶ Экранное меню Импорт/экспорт	60
	▶ Экранное меню easySystem	61
	▶ Экранное меню Резервное копирование/Восстановление	62

5	Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!	63
5.1	Первые шаги по управлению	64
	▶ Включение / выключение пароконвектомата	65
	▶ Приготовление блюд при помощи функции Press&Go	66
5.2	Приготовление блюд	68
	▶ Основной технологический цикл при приготовлении блюда	69
	▶ Ввод программы готовки	70
	▶ Ввод программы готовки дельта-Т	72
	▶ Приготовление блюд	73
	▶ Ручное пропаривание во время приготовления блюда	75
	▶ Использование для приготовления блюд свободных лотков	76
5.3	Регенерирование	78
	▶ Основной технологический цикл при регенерировании	79
	▶ Ввод данных программы регенерирования	80
	▶ Регенерирование	81
	▶ Использование при регенерировании свободных лотков	83
5.4	Так выполняются работы в аварийном режиме	85
	▶ Основной технологический цикл в аварийном режиме	86
5.5	Работа с книгой рецептов	87
	▶ Вызов рецепта блюда из книги рецептов	88
	▶ Создание рецепта блюда	90
	▶ Изменить название и изображение рецепта блюда	91
	▶ Удаление рецепта блюда из книги рецептов	92
	▶ Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного	93
	▶ Создание новой группы рецептов блюд	95
	▶ Изменить название и изображение группы рецептов блюд	96
	▶ Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд	97
	▶ Удаление группы рецептов блюд	98
6	Работа с системой mini 2in1	99
	▶ Работа с системой mini 2in1	100
	▶ Структура меню сенсорной экранной панели mini 2in1	102
	▶ Экранное меню Настройки - Общие настройки для серии mini 2in1	105
7	Программы готовки Вашего пароконвектомата	107
	▶ Пропаривание	108
	▶ Горячий пар	110
	▶ Горячий воздух	111
	▶ Регенерирование	112
	▶ Измерение температуры внутри продукта	113
	▶ Приготовление дельта-Т	115
	▶ есоCooking	117
	▶ Ночная готовка	118
8	Использование программ готовки	121
	▶ Гарниры	122
	▶ Рыба	123
	▶ Мясо, птица, дичь	124
	▶ Хлебобулочные изделия	126

9	Очистка и техническое обслуживание	128
▶	План очистки и технического обслуживания	129
▶	Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	132
▶	Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	134
▶	Чистящие средства	136
▶	Устранение ошибок	137
▶	Устранение неисправностей - нарушений в работе	139
10	Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!	141
▶	Безопасное открывание двери рабочей камеры	142
▶	Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры (опция версия для кораблей)	143
▶	Демонтаж и установка навесных решеток	145
▶	Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)	146
▶	Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	147
▶	Складывание датчика температуры ядра	149
▶	Демонтаж и установка всасывающего кожуха	150
▶	Удаление и установка крышки USB-порта	152
▶	Очистка двойной стеклянной двери	153
▶	Очистка гигиенического уплотнения	155
▶	Очистка ротора	156
▶	Заправка выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte	157
▶	Заправка выдвижной секции средством для полоскания CONVOCare	158
▶	Извлечение выдвижных секций для чистящих средств	159
▶	Эксплуатация CONVOVent mini	160

1 Общее

Назначение данной главы

В данной главе мы представим Вашему вниманию информацию по идентификации Вашего пароконвектомата и работе с данным руководством.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Заявление о соответствии нормам ЕС согласно Директивы 2006/42/EG, Приложение II A	6
Защита окружающей среды	8
Идентификация Вашего пароконвектомата	9
О данном руководстве пользователя	10

▶ **Заявление о соответствии нормам ЕС согласно Директивы 2006/42/EG, Приложение II А**

Производитель

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstrasse 35
82436 Eglfing
Германия

Состояние введения в оборот

Данное Заявление относится только к машине в том состоянии, в котором она была введена в оборот. Установленные конечным пользователем в последующем детали и/или дополнительно предпринятые изменения не учитываются. Заявление теряет свою силу, если машина переделывается или изменяется без согласования.

Устройства

Действие данного заявления о соответствии распространяется на следующие пароконвектоматы:

Электрические аппараты OES	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini		
Электрические аппараты OES				6.06 mini 2in1	6.10 mini 2in1

Заявление о соответствии требованиям Директив

Производитель заявляет, что вышеуказанные изготовленные им пароконвектоматы соответствуют требованиям Директивы 2006/42/EG (Директива по машинному оборудованию, Официальный бюллетень ЕС L 157/24 от 9.6.2006), а также следующих Директив.

Задачи по защите Директивы 2006/95/EG (Директива по оборудованию низкого напряжения, Официальный бюллетень ЕС L 374/10 от 27.12.2006) выполняются согласно Приложения I, № 1.5.1 Директивы по машинному оборудованию.

Соответствие требованиям дополнительных Директив

Пароконвектоматы соответствуют требованиям следующих европейских Директив:

2004/108/EG, Официальный бюллетень ЕС L 390/24 от 31.12.2004	RoHS 2002/95/EG Официальный бюллетень ЕС L 37/19 от 13.2.2003
--	---

Выполненные проверки образцов

Были выполнены следующие проверки образцов:

Место испытаний **Испытание ЭМС:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland

- Протокол № E33304-00-00HP / E33304-00-02HP / E33313-00-00HP / E33313-00-02HP
- Код № BNetzA-bS EMV-07/61-07

Место испытаний **Электрическая безопасность:**

TbV Syd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Протокол № 028-71343718-000
- Регистрационный № сертификата Z1A 09 09 18434 032

Место испытаний **Водотехнические испытания:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütliststr. 44 8027 Zürich, Schweiz

- Протокол № / Сертификат № 0606-5085

Управление качеством и экологический менеджмент

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH применяет сертифицированную систему управления качеством согласно EN ISO 9001:2008 и сертифицированную систему экологического менеджмента согласно EN ISO 14001:2004.

Место испытаний системы управления качеством и системы экологического менеджмента:

TbV Syd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Протокол № 70007041
- Регистрационный № сертификата 12100/104 14754 TMS

Уполномоченный по документации

Уполномоченный по составлению технической документации согласно Приложения II A № 2 Директивы 2006/42/EG

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Гизела Розенкранц (Gisela Rosenkranz), Отдел технической документации, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Эгльфинг, 29.12.2009



по доверенности Лутц Рифенштайн
Руководитель технического отдела / General Manager
Engineering

► **Защита окружающей среды**

Общее заявление

Ожидания наших клиентов, законодательные положения и нормативные инструкции, а также репутация нашей компании определяют качество и принципы сервисного обслуживания всех производимых нами изделий.

Благодаря используемому нами экологическому менеджменту мы обеспечиваем соблюдение всех законов и постановлений, связанных с охраной окружающей среды, а также взяли на себя обязательство по непрерывному дальнейшему совершенствованию наших усилий в области экологической безопасности.

Чтобы гарантировать производство высококачественной продукции, а также обеспечить достижение наших целей в области экологической безопасности, нами была разработана система менеджмента качества и экологического менеджмента.

Данная система соответствует требованиям стандартов ISO 9001:2008 и ISO 14001:2004.

Методы экологической защиты

Применяются следующие методы:

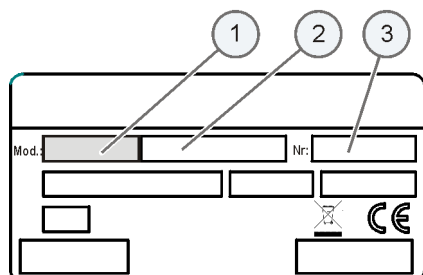
- Использование полностью компостируемых наполнителей
- Использование изделий, соответствующих требованиям директивы RoHS
- Многократное использование транспортной картонной тары
- Рекомендация по применению и использование чистящих средств, поддающихся биологическому разложению
- Вторичное использование отходов электроники
- Экологически безвредная утилизация отработанных аппаратов усилиями производителя

Встаньте вместе с нами на защиту окружающей среды.

► Идентификация Вашего пароконвектомата

Расположение и исполнение фирменной таблички

При помощи фирменной таблички Вы можете идентифицировать Ваш пароконвектомат. Фирменная табличка расположена с левой стороны пароконвектомата. Фирменная табличка на электрических устройствах имеет следующее исполнение:



В следующей таблице перечислены позиции фирменной таблички, которые следует учитывать:

Номер позиции	Значение
1	Торговое название
2	Артикул №
3	Серийный номер

Структура торгового наименования

Определяющее значение для идентификации Вашего устройства имеет структура торгового наименования (1) на фирменной табличке:

Компоненты торгового наименования	Значение
Буквенные символы	
1. позиция	O = Эко (всегда)
2. позиция	E = электрический аппарат
3. позиция	S = аппарат с системой впрыска
Цифры	
xx.yy	Размер устройства
Буквенные символы	
mini	Настольный аппарат
mini 2в1*	Напольный аппарат

*В данной документации частично фигурирует как xx.yy 2в1.

Идентификация по данным на дисплее

Если фирменная табличка уже не может быть прочитана или исчезла, данные пароконвектомата могут быть вызваны на его дисплей.

Настольные аппараты

Используйте торговое наименование фирменной таблички и следующую таблицу для идентификации Вашего настольного аппарата:

Модель	Количество лотков				Опциональные лотки	
	Вместимость 65 мм GN*		Вместимость ≤ 40 мм GN*		Количество тарелок	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 см	Ø 28 см
OES 6.06 mini	4	-	6	-	4	4
OES 6.10 mini	-	4	-	6	8	4
OES 10.10 mini	-	6	-	10	12	6

* Емкость стандартных размеров. Использовать только емкости GN, решетки GN и противни GN стандартных размеров.

Напольные аппараты

Используйте торговое наименование фирменной таблички и следующую таблицу для идентификации Вашего напольного аппарата:

Модель	Количество лотков				Опциональные лотки	
	Вместимость 65 мм GN*		Вместимость ≤ 40 мм GN*		Количество тарелок	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 см	Ø 28 см
OES 6.06 mini 2in1	8	-	12	-	8	8
OES 6.10 mini 2in1	-	8	-	12	16	8

* Емкость стандартных размеров. Использовать только емкости GN, решетки GN и противни GN стандартных размеров.

▶ О данном руководстве пользователя

Назначение

Данное руководство пользователя дает ответы на следующие вопросы:

- Для приготовления каких пищевых продуктов подходит пароконвектомат?
- Какие специальные способы готовки возможны при помощи пароконвектомата?
- Как реализованы отдельные способы готовки в пароконвектомате?

Данное руководство пользователя помогает освоить следующие виды работ:

- Ввод данных программы готовки
- Работа с книгой рецептов
- Выполнение настроек
- Загрузка пароконвектомата
- Извлечение готовой продукции
- Очистка пароконвектомата
- Переналадка пароконвектомата

Целевые группы

Данное руководство пользователя рассчитано на следующие целевые группы:

Название целевой группы	Квалификация	Выполняемые работы	Главы, которые следует прочитать перед выполнением работ
Повар	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Имеет специальное образование ▪ Знаком с положениями действующих в стране применения законов и постановлений о продовольственных товарах, а также санитарно-гигиенических законов и постановлений ▪ Должен вести документальный учет согласно НАССР ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных программы готовки ▪ Редактирование рецептов в книге рецептов ▪ Управление настройками ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск программы готовки ▪ Извлечение готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Структура меню сенсорной экранной панели ▪ Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки
Оператор	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Прошел инструктаж ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск программы готовки ▪ Извлечение готовой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Переналадка пароконвектомата ▪ Некоторые мелкие работы по техническому обслуживанию 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Структура меню сенсорной экранной панели ▪ Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки ▪ Очистка и техническое обслуживание ▪ Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Структура документации, передаваемой покупателю

Документация на пароконвектомат, передаваемая покупателю, включает:

- Руководство по монтажу
- Руководство пользователя (данное руководство)
- Инструкция по эксплуатации для режима easySystem
- Интегрированная в программное обеспечение служба помощи (фрагмент руководства пользователя)




Структура руководства пользователя

В следующей таблице дается описание содержания, назначения и целевых групп глав данного руководства:

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Общее	<ul style="list-style-type: none"> Помогает Вам идентифицировать Ваш пароконвектомат Объясняет принцип работы с данным руководством пользователя 	Повар Оператор
Устройство и принцип действия	<ul style="list-style-type: none"> Описывает способы применения пароконвектомата по назначению Объясняет функции пароконвектомата и описывает места расположения его конструктивных элементов Обзорно представляет технические характеристики 	Повар Оператор
Указания по безопасности	<ul style="list-style-type: none"> Описывает все опасности, исходящие от пароконвектомата, и необходимые контрмеры <p>Вы должны обязательно внимательно прочитать данную главу!</p>	Повар Оператор
Структура меню сенсорной экранной панели	<ul style="list-style-type: none"> Описание программной оболочки управления 	Повар Оператор
Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!	<ul style="list-style-type: none"> Содержит инструкции по выполнению основных операций управления пароконвектоматом на сенсорной экранной панели 	Повар Оператор
Работа с системой mini 2in1	<ul style="list-style-type: none"> Описывает особенности управления пароконвектоматом модели mini 2in1 Описывает программную оболочку управления mini 2in1 	Повар Оператор
Программы готовки Вашего пароконвектомата	<ul style="list-style-type: none"> Описание программ готовки 	Повар Оператор
Использование программ готовки	<ul style="list-style-type: none"> Описание программ готовки на примерах 	Повар Оператор
Очистка и техническое обслуживание	<ul style="list-style-type: none"> Содержит план очистки Содержит план технического обслуживания, касающийся оператора Содержит инструкции по очистке 	Оператор
Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!	<ul style="list-style-type: none"> Содержит инструкции по выполнению рабочих операций, постоянно необходимых при работе с пароконвектоматом 	Оператор

Изображение указаний по технике безопасности

Указатели по технике безопасности классифицированы по следующим уровням опасности:

Уровень опасности	Последствия	Вероятность
 ОПАСНО	Смерть/ тяжелые травмы (необратимые)	Прямая угроза
 ОСТОРОЖНО	Смерть/ тяжелые травмы (необратимые)	Потенциально возможны
 ВНИМАНИЕ	Легкие травмы (обратимые)	Потенциально возможны
Внимание	Материальный ущерб	Потенциально возможны

2 Устройство и принцип действия

Назначение данной главы

В данной главе представлено описание применения пароконвектомата по назначению, а также дается объяснение его функций.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Цель применения Вашего пароконвектомата	14
Устройство и принцип действия пароконвектомата	16
Технические характеристики	18

► Цель применения Вашего пароконвектомата

Применение по назначению

Пароконвектомат разрешено использовать только в соответствии с описанным ниже назначением:

- Пароконвектомат разработан и изготовлен исключительно для приготовления различных пищевых продуктов. Для этого используется пар, горячий воздух и горячий пар (перегретый пар без давления).
- Пароконвектомат предназначен исключительно для профессионального промышленного применения.
- Необходимо соблюдать максимально допустимую массу загрузки каждого пароконвектомата.

Кроме того, применение пароконвектомата считается соответствующим его назначению, если дополнительно соблюдаются следующие условия:

- В целях предотвращения несчастных случаев и повреждений пароконвектомата владелец оборудования обязан проводить регулярное обучение персонала.
- Инструкции производителя по эксплуатации и техническому обслуживанию пароконвектомата должны неукоснительно соблюдаться.

Ограничения в применении

Должны соблюдаться следующие ограничения в применении:

- Запрещена эксплуатация пароконвектомата в токсичной или взрывоопасной атмосфере.
- Пароконвектомат разрешается эксплуатировать только при температурах окружающей среды от +4 °С до +35 °С.
- Пароконвектомат разрешается эксплуатировать только обученному персоналу.
- Пароконвектомат запрещается эксплуатировать вне зданий без соответствующей защиты от дождя и ветра.
- Пароконвектомат разрешается загружать только до соответствующего максимально допустимого предела.
Максимально допустимые пределы загрузки отдельных моделей - см. *Технические характеристики* на странице 18.
- Эксплуатация пароконвектомата разрешается только при наличии и исправности всех предохранительных устройств.
- В пароконвектомате запрещается разогревать сухие порошкообразные или гранулированные продукты.
- В пароконвектомате запрещается разогревать легковоспламеняющиеся материалы с температурой воспламенения ниже 270 °С. К ним, например, относятся легковоспламеняющиеся масла, жиры, полотенца (салфетки).
- В пароконвектомате запрещается разогревать пищевые продукты в закрытых банках либо консервы.

Требования к персоналу

Должны соблюдаться следующие требования к персоналу:

- К эксплуатации пароконвектомата допускается только обученный персонал.
- Персонал обязан знать о возможных рисках и правилах поведения при обращении с тяжелыми грузами.

Требования к функциональной готовности пароконвектомата

Должны соблюдаться следующие требования к функциональной готовности пароконвектомата:

- Эксплуатация пароконвектомата разрешена только в том случае, если все предохранительные устройства исправно функционируют.
- Эксплуатация пароконвектомата разрешена только в том случае, если все кожухи машины или элементы обшивки надлежащим образом установлены на своих местах.

Требования к окружению пароконвектомата

Должны соблюдаться следующие требования к окружению пароконвектомата:

- Эксплуатация пароконвектомата запрещена, если он находится вблизи горючих материалов, газов или жидкостей.
- Запрещена эксплуатация пароконвектомата в токсичной или взрывоопасной атмосфере.
- Пароконвектомат допускается эксплуатировать вне зданий только с соответствующей защитой от дождя и ветра.
- Пароконвектомат должен быть установлен надежно и стабильно.
- Во избежание несчастных случаев пол в кухне должен быть сухим.
- Запрещено устанавливать устройство непосредственно под пожарным извещателем или спринклерной установкой.
- Во время готовки пароконвектомат запрещается перевозить в грузовом автомобиле.

Условия при проведении очистки

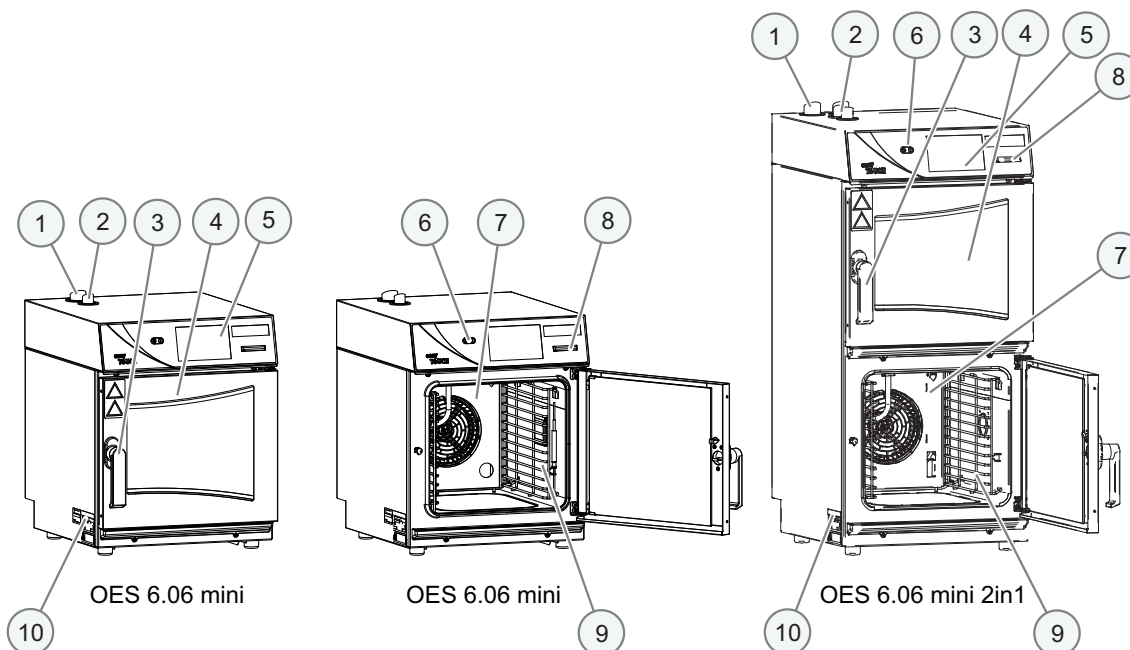
При проведении очистки должны соблюдаться следующие условия:

- Разрешено использовать только оригинальные чистящие средства.
 - Для очистки запрещено применять высоконапорные очистители или водяную струю.
 - Пароконвектомат запрещается обрабатывать кислотой или подвергать воздействию кислотных паров.
-

▶ Устройство и принцип действия пароконвектомата


Устройство пароконвектомата

На следующем рисунке изображен пароконвектомат:



Компоненты пароконвектомата и их функции

Компоненты пароконвектомата выполняют следующие функции:

№	Наименование Изображение	Функция
1	Вентиляционный штуцер	Всасывает наружный воздух для просушки рабочей камеры.
2	Вытяжной патрубок	Обеспечивает отвод испарений
3	Дверная ручка ("гигиеничная")	В зависимости от положения выполняет следующие функции: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вертикально вниз: Пароконвектомат закрыт ▪ Откинута вправо: Пароконвектомат открыт или позиция режима вентиляции (опция) Имеет следующую дополнительную функцию: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Антибактериальное свойство за счет ионов серебра
4	Дверь рабочей камеры	Закрывает рабочую камеру
5	Сенсорная экранная панель	Центральный блок управления пароконвектомата <ul style="list-style-type: none"> ▪ Управление нажатием графических символов в экранном меню управления ▪ Индикаторы состояния
6		Производит включение и выключение пароконвектомата
7	Рабочая камера	В ней во время готовки размещается приготавливаемая продукция.
8	Крышка USB-порта	Закрывает USB-порт аппарата.
9	Навесная решетка	Предназначена для размещения емкостей GN или противней
10	Фирменная табличка	Предназначена для идентификации пароконвектомата

Основной принцип действия

В Вашем пароконвектомате Вы можете производить кулинарную обработку различных продуктов питания. Для этих целей пароконвектомат может работать в следующих базовых программах готовки:

- Пар
- Горячий воздух
- Горячий пар (перегретый пар без давления).

При помощи данных базовых программ готовки Вы можете готовить пищевые продукты практически любым способом. Базовые программы готовки могут применяться для следующих способов приготовления блюд:

- | | | |
|-------------------------|------------------------|---|
| ▪ Пропаривание | ▪ Тушение | ▪ Приготовление блюд при низкой температуре |
| ▪ Бланширование | ▪ Выпекание | ▪ Размораживание продуктов |
| ▪ Поширование | ▪ Запекание | ▪ Приготовление блюд Sous-Vide |
| ▪ Тушение (выпаривание) | ▪ Поджаривание в гриле | ▪ Готовка ΔT |
| ▪ Приготовление блюд | ▪ Панирование | ▪ Cook & Hold |
| ▪ Жарка | ▪ Регенерирование | ▪ Ночная готовка |

Основной принцип работы с Вашим пароконвектоматом

В целом принцип работы с пароконвектоматом следующий:

- Вы загружаете продукты в емкостях или на решетке в Ваш пароконвектомат.
 - Затем Вы задаете программу готовки, время готовки или температуру ядра, после чего запускаете аппарат.
 - После завершения выполнения программы готовки Вы извлекаете продукцию в требуемом состоянии готовности.
-

► Технические характеристики

Размеры и масса

В следующей таблице указаны размерные и весовые характеристики:

OES mini		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Настольные аппараты			Напольные аппараты	
Ширина						
с упаковкой	[мм]	580	580	580	580	580
без упаковки	[мм]	515	515	515	515	515
Глубина						
с упаковкой	[мм]	740	910	910	910	935
без упаковки	[мм]	599	777	777	624	802
Высота						
с упаковкой	[мм]	830	830	1065	1305	1305
без упаковки (стандартный блок управления)	[мм]	627	627	857	-	-
без упаковки (блок управления easyTOUCH)	[мм]	647	647	877	1122	1122
Высота с системой CONVOClean						
с упаковкой	[мм]	970	970	1205	1305	1305
без упаковки (стандартный блок управления)	[мм]	742	742	972	-	-
без упаковки (блок управления easyTOUCH)	[мм]	762	762	992	1122	1122
Вес						
с упаковкой	[кг]	57	67	82	102	115
без упаковки	[кг]	45	54	69	86	99
Масса с системой CONVOClean						
с упаковкой	[кг]	68	82	97	107	120
без упаковки	[кг]	56	69	84	91	105
Безопасные расстояния						
Сзади	[мм]	50	50	50	50	50
Справа	[мм]	50	50	50	50	50
Слева	[мм]	50	50	50	50	50
Сверху*	[мм]	500	500	500	500	500

* для вентиляции

Максимально допустимая масса загрузки

В следующей таблице представлены значения максимально допустимой массы загружаемой в пароконвектомат продукции. Данные значения действительны при условии, что на каждый лоток загружается не более 5 кг продукции:

Максимально допустимая масса загрузки		OES 6.06 mini	OES 6.10 mini	OES 10.10 mini	OES 6.06 mini 2in1	OES 6.06 mini 2in1
на пароконвектомат	[кг]	13	20	30	26	40
					(на каждую рабочую камеру 13 кг)	(на каждую рабочую камеру 20 кг)
на лоток	[кг]	5	5	5	5	5

Параметры электроподключения

В следующей таблице указаны параметры электрического подключения:

OES		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Настольные аппараты			Напольные аппараты	
3N~ 400В 50/60Гц (3/N/PE)						
Измеренное потребление тока	[кВт]	5,7	7,1	10,5	11,4	14,1
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	5,4	6,8	10,2	2 x 5,4	2 x 6,8
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	0,25	0,25	2 x 0,27	2 x 0,27
Измеренный ток	[А]	11,8	14,8	15,7	17,8	22,0
Предохранитель	[А]	16	16	20	20	25
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
Теплоотдача						
скрытая	[кДж/ч]	1000	1330	1850	2000	3700
явная	[кДж/ч]	1100	1450	2030	1800	2370
3~ 230В 50/60Гц (3/PE)						
Измеренное потребление тока	[кВт]	5,7	7,1	-	-	-
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	5,4	6,8	-	-	-
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	0,25	-	-	-
Измеренный ток	[А]	23,5	28,5	-	-	-
Предохранитель	[А]	25	35	-	-	-
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм ²]	4G4	4G4	-	-	-

OES		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Настольные аппараты			Напольные аппараты	
3~ 200В 50/60Гц (3/PE)						
Измеренное потребление тока	[кВт]	5,7	7,1	10,5	11,4	14,1
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	5,4	6,8	10,2	10,8	13,6-
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	0,25	0,25	0,5	0,5
Измеренный ток	[А]	27,0	21,1	31,0	34,1	42,1
Предохранитель	[А]	32	25	35	50	50
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм ²]	4G4	4G4	4G4	4G6	4G6-
1N~ 230В 50/60Гц (1/N/PE)						
Измеренное потребление тока	[кВт]	3,0	-	-	-	-
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	2,7	-	-	-	-
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	-	-	-	-
Измеренный ток	[А]	13,1	-	-	-	-
Предохранитель	[А]	16	-	-	-	-
Рекомендуемое поперечное сечение провода*	[мм ²]	3G2,5	-	-	-	-

*Рекомендуемое поперечное сечение для незакрепленного провода длиной макс. 5 м.

Нормативные спецификации аппаратов

В следующей таблице перечислены нормативные спецификации аппаратов:

OES mini	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
	Настольные аппараты			Напольные аппараты	
Степень защиты	IPX4				
Контрольный знак*	TÜV/GS, DIN ГОСТ TÜV, SVGW				
Уровень шумовой эмиссии					
измеренный	[дБА]	≤ 60			

*Контрольный знак наносится на устройство только в соответствии с действующими в стране применения нормативными инструкциями.

Подключение к линии водоснабжения

В следующей таблице приведены параметры для подключения к линии водоснабжения:

OES mini	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
Настольные аппараты			Напольные аппараты		
Подача воды (только холодная)					
Запорный клапан		с обратным клапаном (тип EA) и грязевым сетчатым фильтром			
Линия подвода воды					
без системы CONVOC-lean		1 x G 3/4", рекомендуется стационарное соединение		2 x G 3/4", рекомендуется стационарное соединение	
с системой CONVOC-lean		1 x G 3/4", рекомендуется стационарное соединение		3 x G 3/4", рекомендуется стационарное соединение	
Напор подачи					
без системы CONVOC-lean		[кПа]	200 - 600 (2 - 6 бар)		
с системой CONVOC-lean		[кПа]	300 - 600 (3 - 6 бар)		
Линия отвода воды*					
Тип	DN	40	40	40	50

* Стационарное соединение (рекомендуется) или воронкообразный сифон

Качество воды

В следующей таблице приведены параметры качества воды:

OES mini		Настольные аппараты	Напольные аппараты	
		Система впрыска, конденсатор, система очистки	Система впрыска, система очистки	Конденсатор
Качество питьевой воды (при необходимости установить систему подготовки воды)				
Общая жесткость (немецкий градус жесткости)	[°dH]	4 - 7	4 - 7	4 - 20
(французский градус жесткости)	[TH]	7 - 13	7 - 13	7 - 27
(английский градус жесткости)	[°e]	5 - 9	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 125	70 - 270
	[ммоль/л]	0,7 - 1,3	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Температура (Т)	[°C]	макс. 40	макс. 40	макс. 40
Проводимость	[μS/см]	мин. 20	мин. 20	мин. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[мг/л]	макс. 100	макс. 100	макс. 100
SO ₄ ²⁻	[мг/л]	макс. 150	макс. 150	макс. 150
Fe	[мг/л]	макс. 0,1	макс. 0,1	макс. 0,1

3 Указания по безопасности

Назначение данной главы

В данной главе представлена вся необходимая информация, которой Вы должны обладать, чтобы безопасно работать с пароконвектоматом, не подвергая себя и других людей опасности.

Обязательно внимательно прочитайте данную главу!

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Основополагающие инструкции по технике безопасности	23
Предупредительные указатели на пароконвектомате	24
Обзор возможных опасностей	25
Опасности и меры предосторожности	27
Предохранительные устройства	30
Требования к персоналу, рабочие места	32
Средства индивидуальной защиты	33

► Основопологающие инструкции по технике безопасности

Назначение данных инструкций

Данные инструкции необходимы для того, чтобы все лица, работающие с пароконвектоматом, были детально ознакомлены с опасностями и мерами предосторожности и соблюдали указания по безопасности, содержащиеся в руководстве по эксплуатации и нанесенные на пароконвектомат. Если Вы не будете соблюдать данные инструкции, Вы подвергаете себя риску травмирования, вплоть до летального исхода, а также возникает угроза порчи имущества.

Обращение с руководствами пользователя

Соблюдайте следующие инструкции:

- Полностью прочитайте главу "Для Вашей безопасности" и главы, касающиеся Вашей деятельности.
- Всегда держите руководства пользователя под рукой для быстрого поиска необходимой информации.
- При передаче пароконвектомата следующему пользователю также передавать ему руководства пользователя.

Использование пароконвектомата

Соблюдайте следующие инструкции:

- К работе с пароконвектоматом допускаются только лица, соответствующие установленным в данном руководстве по эксплуатации требованиям.
- Лица (включая детей), которые в силу своих физических, сенсорных и умственных способностей либо в силу неопытности или незнания не в состоянии обеспечить безопасную эксплуатацию аппарата, допускаются к работе с данным аппаратом только под надзором или руководством ответственного сотрудника.
- Пароконвектомат должен использоваться только по указанному назначению. Категорически запрещено использовать пароконвектомат в других, возможно даже похожих, целях.
- Примите все меры предосторожности, описанные в данном руководстве по эксплуатации и обозначенные на пароконвектомате. В частности, используйте предусмотренные средства индивидуальной защиты.
- Находитесь только на указанных рабочих местах.
- Не вносите изменения в конструкцию пароконвектомата, например, демонтаж деталей или установка неразрешенных компонентов. В частности запрещено отключать предохранительные устройства.

Здесь Вы найдете дополнительную информацию

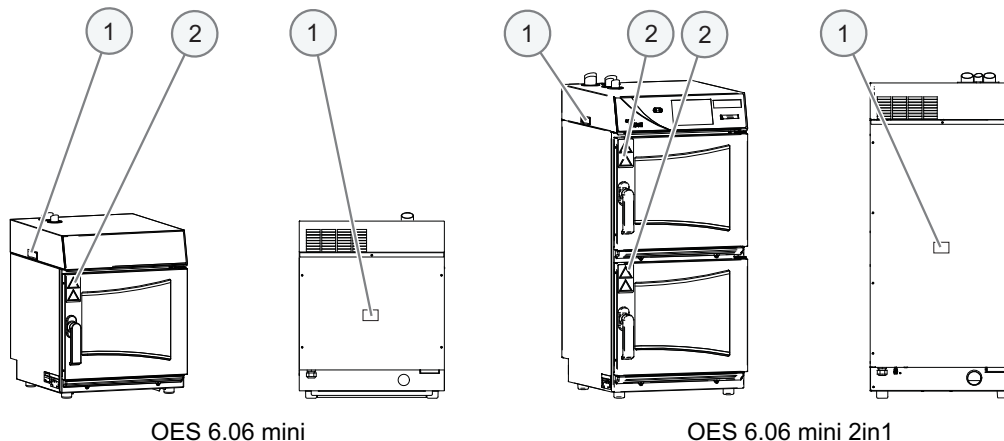
Похожие темы

□ Цель применения Вашего пароконвектомата	14
□ Предупредительные указатели на пароконвектомате	24
□ Обзор возможных опасностей	25
□ Требования к персоналу, рабочие места	32
□ Средства индивидуальной защиты	33

► Предупредительные указатели на пароконвектомате

Где находятся указатели о возможной опасности?

Указатели о возможной опасности находятся в следующих местах на пароконвектомате:






OES 6.06 mini

OES 6.06 mini 2in1

Предупредительные указатели на двери рабочей камеры

Следующие предупредительные указатели расположены на двери рабочей камеры над дверной ручкой (2):

Предупредительный указатель	Описание
	Предупреждение о горячих жидкостях Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Уровни лотков, расположенные выше обозначенной данным предупредительным указателем высоты (1,60 м), не видимы для каждого оператора и по этой причине не должны использоваться для приготовления жидкой или разжижаемой продукции.
	Предупреждение о горячем паре и испарениях Опасность обваривания возникает в результате выхода горячего пара и испарений при открывании двери рабочей камеры.
	Предупреждение о впрыске едких чистящих средств Возникает опасность получения химического ожога кожи в результате контакта с впрыскиваемым чистящим средством, если открыть дверь рабочей камеры во время процедуры автоматической очистки.



Предупреждение о горячих жидкостях

Опасность обваривания возникает при проливе горячей жидкости, если верхние лотки загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. Уровни лотков, расположенные выше обозначенной данным предупредительным указателем высоты (1,60 м), не видимы для каждого оператора и по этой причине не должны использоваться для приготовления жидкой или разжижаемой продукции.



Предупреждение о горячем паре и испарениях

Опасность обваривания возникает в результате выхода горячего пара и испарений при открывании двери рабочей камеры.




Предупреждение о впрыске едких чистящих средств

Возникает опасность получения химического ожога кожи в результате контакта с впрыскиваемым чистящим средством, если открыть дверь рабочей камеры во время процедуры автоматической очистки.

Предупредительные указатели на боковой обшивке и задней стенке пароконвектомата

Следующие предупредительные указатели расположены на боковой обшивке и задней стенке (1) пароконвектомата:

Предупредительный указатель	Описание
	Предупреждение о возможности поражения электрическим током Опасность поражения электрическим током в результате контакта с токопроводящими деталями возникает при работе со снятой боковой обшивкой.



Предупреждение о возможности поражения электрическим током

Опасность поражения электрическим током в результате контакта с токопроводящими деталями возникает при работе со снятой боковой обшивкой.

► Обзор возможных опасностей

Общие правила поведения в опасных ситуациях и обеспечения мер предосторожности

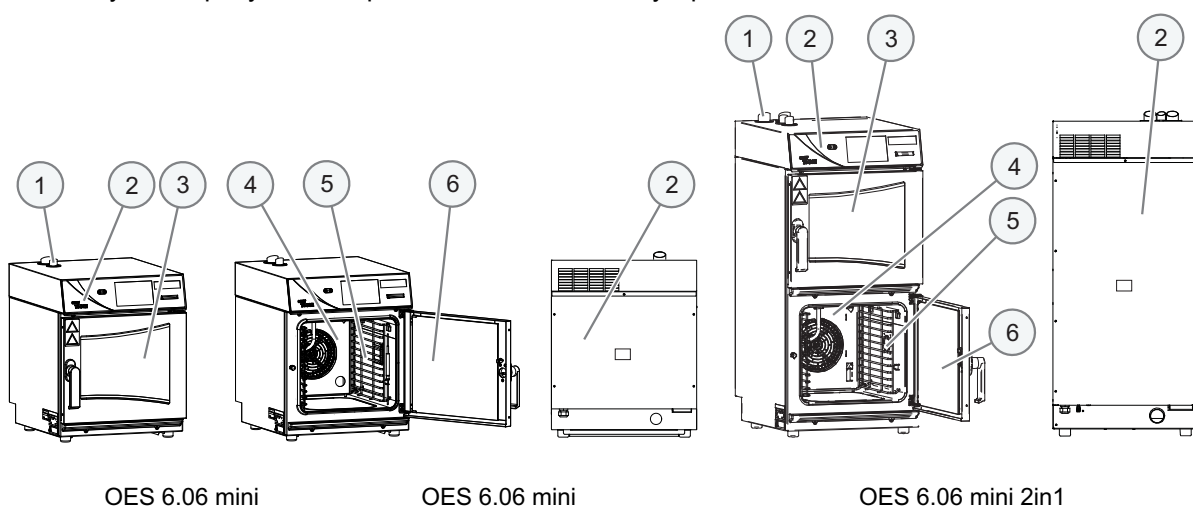
Пароконвектомат сконструирован таким образом, что пользователь защищен от всех опасностей, предотвращение которых является целесообразным с конструктивной точки зрения.

Однако целевое назначение пароконвектомата обуславливает наличие остаточных опасностей, для предотвращения которых Вы должны принять меры предосторожности. От некоторых из данных опасностей в определенной степени защищает предохранительное устройство. Со своей стороны Вы обязаны следить за тем, чтобы данные предохранительные устройства находились на своих местах и исправно функционировали.

Далее Вы узнаете, с какого рода опасностями Вы можете столкнуться и какое воздействие они оказывают.

Опасные зоны

На следующем рисунке изображены опасные зоны устройства:



OES 6.06 mini

OES 6.06 mini

OES 6.06 mini 2in1

Нагрев до высокой температуры

Пароконвектомат нагревается до высокой температуры внутри рабочей камеры (5) и с внутренней стороны (6) двери рабочей камеры. Это может стать причиной:

- Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата
- Угрозы получения ожогов при контакте с горячими поверхностями внутри и снаружи пароконвектомата, внутри дополнительно при контакте с горячими деталями аппарата и емкостями с приготавливаемой продукцией

Горячий пар / испарения

Пароконвектомат генерирует горячий пар или испарения, которые неизбежно выходят при открывании двери и отводятся через вытяжной патрубок в верхней части пароконвектомата. Это может стать причиной:

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячего пара при открывании двери рабочей камеры (3). Благодаря двери рабочей камеры Вы защищены от воздействия горячего пара, если Вы следите за тем, чтобы дверь рабочей камеры оставалась в исправном состоянии.
- Опасность обваривания горячим паром, если струя воды попадет в горячий жир (5).
- Угрозы обваривания в результате воздействия высокой температуры на вытяжном патрубке (1)

Горячие жидкости

В пароконвектомате осуществляется кулинарная обработка продуктов питания. Данные продукты могут быть жидкими или становиться такими в процессе готовки. Это может стать причиной:

- Угрозы обваривания в результате воздействия горячих жидкостей, пролитых при неправильном обращении

Детали, находящиеся под напряжением

В пароконвектомате имеются детали, находящиеся под напряжением. Это означает:

- Опасность, исходящую от деталей, находящихся под напряжением, если кожух электрораспределительного отсека (2) находится не на своем месте.

Крыльчатка вентилятора

В пароконвектомате установлена крыльчатка вентилятора. Это может стать причиной:

- Угрозы травмирования рук в результате их попадания в зону действия крыльчатки вентилятора внутри рабочей камеры за всасывающим кожухом (4), если всасывающий кожух надлежащим образом не установлен на своем месте.

Чистящие средства

Очистка пароконвектомата должна производиться с использованием специальных очистителей. Это может стать причиной:

- Угрозы поражения чистящими средствами с частично едким эффектом.

Преждевременная загрузка рабочей камеры

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов. Это может стать причиной:

- Угрозы микробиологического заражения пищевых продуктов, подаваемых Вашим гостям

Опасность зажатия рук

При выполнении различных действий, таких как закрывание/открывание двери рабочей камеры или очистка двери рабочей камеры, возникает опасность зажатия и отрезания рук.

▶ Опасности и меры предосторожности

Эксплуатация пароконвектомата

Во время эксплуатации пароконвектомата помните о следующих опасностях и принимайте предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата	Если горючие материалы, газы или жидкости хранятся вблизи пароконвектомата.	Не хранить горючие материалы, газы или жидкости вблизи пароконвектомата	нет
Опасность получения ожогов о горячие поверхности	Наружная сторона двери рабочей камеры	Не прикасаться к поверхностям в течение длительного времени	нет
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Все внутреннее пространство камеры, вкл. все детали, находящиеся внутри во время процесса готовки, такие как ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Решетки и т.д. ▪ Изнутри на двери рабочей камеры 	Носить предусмотренную защитную одежду, в особенности защитные рукавицы	нет
Опасность обваривания струей воды	Если внутри рабочей камеры находится емкость с жидким жиром, в которую попала струя воды	Не допускать попадания воды в жидкий жир	нет
Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости	<ul style="list-style-type: none"> ▪ внутри камеры аппарата ▪ снаружи пароконвектомата 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Емкости с жидкими или разжижаемыми продуктами приготовления загружать только на видимые уровни лотков и выгружать только в горизонтальном положении ▪ Носить защитные рукавицы 	нет
Опасность обваривания горячим паром	Перед пароконвектоматом	Проверить предохранительное устройство	Дверь рабочей камеры
	Перед дверью рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Использовать предохранительное устройство ▪ Проверить предохранительное устройство ▪ Не вставлять голову в рабочую камеру 	Позиция фиксации закрытой двери
Опасность получения ожога горячим отходящим воздухом	Вытяжное отверстие сверху на пароконвектомате	Не подходить близко	нет
Опасность, исходящая от деталей под напряжением	Под кожухом	Проверить предохранительное устройство	Кожух

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность травмирования рук крыльчаткой вентилятора	Внутри рабочей камеры	Проверить предохранительное устройство	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Всасывающий кожух ▪ Электрическая блокировка двери рабочей камеры
Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов	При прерывании последовательности охлаждения пищевых продуктов в результате преждевременной загрузки рабочей камеры	Соблюдать последовательность охлаждения: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не использовать пароконвектомат для промежуточного хранения приготавливаемой продукции ▪ Готовка при низкой температуре (< 65 °C) должна выполняться только квалифицированными специалистами 	нет
Опасность травмирования рук в результате зажатия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При закрывании двери рабочей камеры 	При выполнении данных операций соблюдать осторожность	нет

Очистка

Во время очистки пароконвектомата помнить о следующих опасностях и принимать предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность получения ожогов о горячие поверхности	Все внутреннее пространство камеры, вкл. все детали, находящиеся внутри во время процесса готовки, такие как <ul style="list-style-type: none"> ▪ Навесные решетки ▪ Всасывающий кожух ▪ Датчик температуры ядра ▪ Решетки, навесные решетки и т.д. 	Перед очисткой дождаться, пока температура внутри камеры снизится ниже 60 °C	нет
Опасность травмирования рук в результате зажатия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При очистке двери рабочей камеры ▪ При очистке внутренней двери рабочей камеры 	При выполнении данных операций соблюдать осторожность	нет
Опасность заражения пищевых продуктов чистящим средством	Только в напольных аппаратах ("2in1") при одновременной готовке в одной и очистке в другой рабочей камере	Одновременные готовка и очистка запрещены	Блокировка одновременной готовки и очистки

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность, исходящая от чистящих средств	Во время автоматической мойки:	Проверить предохранительное устройство	▪ Принудительная промывка
	▪ Перед дверью рабочей камеры		▪ Остановка распыления
	При выполнении любых работ по очистке	▪ Не вдыхать распыленный туман	нет
		▪ Носить средства индивидуальной защиты	
	При обращении с канистрами с чистящими средствами	Носить средства индивидуальной защиты	нет
	Если используются агрессивные чистящие средства	Использовать только оригинальные чистящие средства	нет

Техническое обслуживание

Во время технического обслуживания пароконвектомата помнить о следующих опасностях и принимать предписанные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность, исходящая от деталей под напряжением	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Под кожухом ▪ Под заглушкой отсека управления 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Работы с электрооборудованием должны выполняться только авторизованной сервисной службой ▪ Соблюдение специальных процедур ▪ Перед снятием кожуха отключить напряжение 	Кожух
Опасность травмирования рук крыльчаткой вентилятора	В зоне подключения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед снятием кожуха отключить напряжение 	Кожух

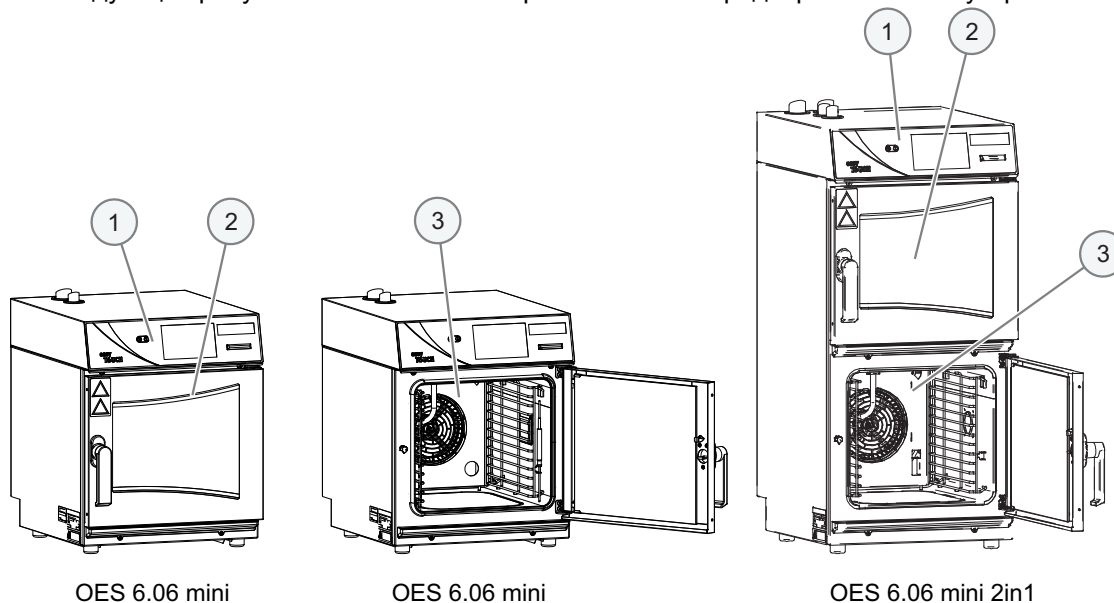
▶ Предохранительные устройства

Значение

Пароконвектомат оборудован рядом предохранительных устройств, обеспечивающих защиту пользователя от опасностей. Во время эксплуатации пароконвектомата все предохранительные устройства должны обязательно находиться на своих местах и быть исправными.

Расположение

На следующих рисунках показаны места расположения предохранительных устройств:



OES 6.06 mini

OES 6.06 mini

OES 6.06 mini 2in1

Функции

В следующей таблице перечислены все предохранительные устройства, установленные на пароконвектомате, описаны их функции и способы их проверки:

№	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
1	Кожухи, снимаются только при помощи инструмента	Предотвращает случайное прикосновение к деталям под напряжением	Проверить наличие на своих местах защитных кожухов
2	Дверь рабочей камеры	Защищает наружную область от горячего пара	Регулярно проверять на наличие царапин, трещин, желобков и т.д., при их появлении произвести замену
3	Всасывающий кожух внутри рабочей камеры, снимается только при помощи инструмента	Предотвращает доступ к подвижной крыльчатке вентилятора и обеспечивает оптимальное распределение тепла	Демонтаж и установка всасывающего кожуха

№	Предохранительное устройство	Функция	Проверка
4 (не изображено)	Дверной магнитный выключатель: Электрический датчик двери рабочей камеры	При открывании двери рабочей камеры отключает крыльчатку вентилятора и нагрев	При низкой температуре проверить дверной магнитный выключатель: Действия: ▪ Полностью открыть дверь рабочей камеры ▪ Нажать Пуск Результат: Двигатель не должен запуститься
5 (не изображено)	Принудительная промывка после отключения электропитания, если внутри пароконвектомата находился очиститель	Заново запускает автоматическую очистку после отключения электропитания в заданном режиме	Эта проверка является программной функцией. Выполнение проверки оператором не требуется.
6 (не изображено)	Остановка распыления	При открывании двери рабочей камеры останавливает впрыск очистителя системы автоматической очистки Требует выполнить закрывание двери рабочей камеры	Исправность работы дверного магнитного выключателя проверяется программно при каждом запуске программы очистки
7 (не изображено)	Только для напольных аппаратов ("2in1"): Блокировка одновременной готовки и очистки	Предотвращает возможность одновременного выполнения готовки в одной рабочей камере и очистки в другой.	Эта проверка является программной функцией. Выполнение проверки оператором не требуется.

► Требования к персоналу, рабочие места

Требования к персоналу

Лица, работающие с пароконвектоматом, должны соответствовать следующим требованиям:

Персонал Квалификация	Выполняемые работы	Требуемые средства индивидуальной защиты	Главы, которые следует прочитать перед выполнением работ
Повар <ul style="list-style-type: none"> ▪ Имеет специальное образование ▪ Знаком с положениями действующих в стране применения законов и постановлений о продовольственных товарах, а также санитарно-гигиенических законов и постановлений ▪ Должен вести документальный учет согласно НАССР ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	Повар <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных программы готовки ▪ Редактирование рецептов в книге рецептов ▪ Управление настройками 	нет	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Структура меню сенсорной экранной панели ▪ Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью! ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки
Оператор <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прошел инструктаж ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	Оператор <ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка / извлечение приготовляемой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Переналадка пароконвектомата 	Предусмотренные согласно пункту <i>Средства индивидуальной защиты</i> на странице 33	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ В главе "Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!" инструкция "Включение и выключение пароконвектомата" ▪ Очистка и техническое обслуживание ▪ Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Рабочие места во время эксплуатации

Рабочее место персонала во время эксплуатации расположено перед дверью рабочей камеры.

Рабочие места во время очистки и технического обслуживания

Рабочим местом персонала во время очистки и технического обслуживания является вся область устройства.

► Средства индивидуальной защиты

Эксплуатация

При эксплуатации пароконвектомата использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Защитное снаряжение
Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Защитные перчатки; ▪ защитную обувь;
Манипуляции с зондом для измерения температуры внутри продукта	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Защитные перчатки; ▪ защитную обувь;
Переналадка пароконвектомата	нет	Рабочая одежда согласно действующим в стране применения нормам и директивам (BGR 111 в Германии) для работ в помещениях для приготовления пищи, в частности: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Защитная одежда ▪ Защитные перчатки; ▪ защитную обувь;

Очистка

При очистке пароконвектомата использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Защитное снаряжение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы с канистрами с чистящими средствами 	CONVOClean new	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей или распыленного тумана, тип P2 / P3 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Рекомендуются защитные рукавицы из нитрильного каучука (толщина слоя 0,35 мм)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы с канистрами с чистящими средствами 	CONVOClean forte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей или распыленного тумана, тип P2 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Защитные перчатки из бутилкаучука (толщина слоя 0,5 мм); нитрильного каучука (толщина слоя 0,35 мм); время проникновения > 480 мин. ▪ Щелочестойкая защитная одежда
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Работы с канистрами с чистящими средствами 	CONVOCare K	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей или распыленного тумана, тип P2 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Защитные перчатки из бутилкаучука (толщина слоя 0,5 мм); время проникновения > 480 мин.

4 Структура меню сенсорной экранной панели

Сенсорная экранная панель и ее экранные кнопки

Управление Вашим пароконвектоматом осуществляется при помощи сенсорной экранной панели. Это означает, что все функции пароконвектомата предлагаются в различных меню сенсорной экранной панели. Для выбора функции просто нажмите пальцем по экранной кнопке.

В данном разделе мы познакомим Вас с отдельными меню сенсорной экранной панели и дадим пояснения по доступным в них экранным кнопкам и функциям.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Рабочие меню	36
Книга рецептов	47
Настройки	57

4.1 Рабочие меню

Функции Приготовление блюд, Регенерирование и Очистка на сенсорной экранной панели

В данном разделе мы познакомим Вас с отдельными меню сенсорной экранной панели, которые Вам понадобятся для ежедневной работы, то есть для приготовления блюд, регенерирования и очистки, и дадим пояснения по доступным функциям.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Структура рабочих меню	37
Меню пуска	39
Экранное меню "Приготовление блюд"	40
Экранное меню Press&Go	43
Экранное меню "Регенерирование"	44
Экранное меню Очистка	46

▶ Структура рабочих меню

Структура меню сенсорной экранной панели для ежедневной работы

На следующем рисунке представлена структура меню 'Приготовление блюд', репрезентативная для всех нужных для ежедневной работы меню. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Наименование	Функция	Рисунок
1	Верхняя область	Всегда: <ul style="list-style-type: none"> Индикация меню, в котором Вы находитесь. Во время выполнения программы готовки: <ul style="list-style-type: none"> Индикация оставшегося времени готовки или времени регенерирования. 	
2	Базовый набор опций	Выбор основной программы готовки или основной программы регенерирования	
3	Ввод данных	Ввод температуры, времени и т.д.	
4	Программа	Пуск/останов программы	
	Управление	Различные функции	
5	Область навигации	<ul style="list-style-type: none"> Функции, универсальные для всех меню Различные функции 	

Одинаковые для всех меню экранные кнопки и их функции

Пояснения к отдельным экранным кнопкам даются отдельно для каждого меню.





В области навигации имеются экранные кнопки, которые одинаковы для всех меню:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Область навигации		
	Выйти из меню	В главных меню: Производит возврат в меню пуска.
	Отменить	В меню ввода: Отменяет ввод.
	Помощь	Открывает Помощь.

Индикаторы страниц меню и их значение

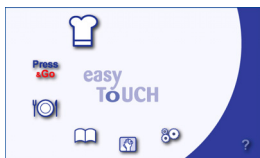
Индикаторы страниц меню это инверсные отображения экранных кнопок, с помощью которых вызываются соответствующие меню. Некоторые из данных индикаторов представлены в следующей таблице исключительно в качестве примера.

Индикаторы имеют следующее значение:

Индикатор	Значение	Описание
Верхняя область		
	Экранное меню 'Приготовление блюд'	Выбрано экранное меню 'Приготовление блюд'.
	Экранное меню 'Press&Go'	Выбрано экранное меню 'Press&Go'.
	Экранное меню 'Регенерирование'	Выбрано экранное меню 'Регенерирование'.
	Экранное меню 'Очистка'	Выбрано экранное меню 'Очистка'.







▶ Меню пуска

Так оно выглядит на экране



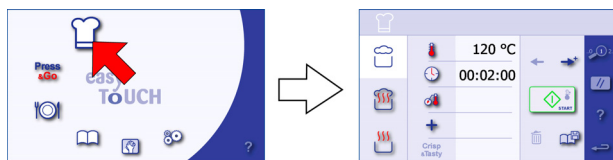
Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню пуска имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Приготовление блюд	Открывает экранное меню 'Приготовление блюд': <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных программ готовки с использованием пара, горячего пара или горячего воздуха
	Press&Go	Открывает экранное меню 'Press&Go': <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прямой доступ к предварительно заданным рецептам блюд
	Регенерирование	Открывает экранное меню 'Регенерирование' <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод программных данных для регенерирования
	Книга рецептов	Открывает меню Книга рецептов: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Изменение рецептов блюд ▪ Управление рецептами блюд ▪ Запуск выполнения рецептов блюд
	Очистка	Открывает экранное меню 'Очистка': <ul style="list-style-type: none"> ▪ Полуавтоматическая очистка ▪ Автоматическая очистка (опция)
	Настройки	Открывает экранное меню 'Настройки'.

▶ Экранное меню "Приготовление блюд"






Так можно попасть в меню 'Приготовление блюд'!



Экранные кнопки и их функции




Экранные кнопки в меню 'Приготовление блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Пар	Производит выбор базовой программы готовки Пар.
	Горячий пар	Производит выбор базовой программы готовки Горячий пар.
	Горячий воздух	Производит выбор базовой программы готовки Горячий воздух.
Ввод данных		
	Температура готовки	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры готовки.
	Время готовки	Выводит на экран клавиатуру для ввода времени готовки.
	Температура ядра	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры внутри продукта.
	Дополнительные функции	Вызывает меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'.
	Crisp&Tasty	Вызывает меню 'Crisp&Tasty'.
Программа		
	Пуск с интеллектуальным предварительным разогревом	Запускает программу готовки с предварительным разогревом.
	Пуск	Запускает программу готовки при уже разогретой рабочей камере.
	Стоп	Останавливает выполнение программы готовки.
Управление		
	<ul style="list-style-type: none"> Операция готовки назад (во время ввода программы) Таймер лотков (во время выполнения программы готовки) 	<ul style="list-style-type: none"> Производит переход на одну операцию программы готовки назад. Запускает использование свободных лотков во время выполнения основной программы готовки.
	Добавить операцию готовки	Добавляет в программу готовки дополнительную операцию после последней имеющейся.

Экранная кнопка	Значение	Функция
	<ul style="list-style-type: none"> Удаление данных (до запуска программы готовки) 	<ul style="list-style-type: none"> Удаляет все данные текущей операции готовки.
	<ul style="list-style-type: none"> Ручное пропаривание (во время выполнения программы готовки) 	<ul style="list-style-type: none"> Запускает ручное пропаривание во время выполнения основной программы готовки.
	Сохранить рецепт	Сохраняет рецепт приготовления в книге рецептов.
Область навигации		
	Текущая операция готовки	<p>Во время ввода программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Показывает номер операции готовки, данные которой отображаются в настоящее время. Открывает меню обзора операций готовки. В нем можно перейти к любой операции готовки. <p>Во время выполнения программы готовки:</p> <ul style="list-style-type: none"> Показывает номер текущей выполняемой операции готовки.
	Удалить данные всех операций готовки	Удаляет данные всех заданных операций готовки.





Клавиатура для ввода температуры готовки и температуры внутри продукта

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Цифры	Ввод значений разрядов сотен, десятков и единиц Пример: Последовательность ввода 1 - 2 - 0 означает 120 °С.
	Удалить	Удаляет все введенные данные.
	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.






Клавиатура ввода времени готовки

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Цифры	Ввод часов, минут и секунд
	Удалить	Удаляет все введенные данные.
	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.
	Длительная работа	Деактивирует реле времени





Экранное меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'

Экранные кнопки в меню 'Дополнительные функции приготовления блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Сниженная частота вращения вентилятора	Снижает скорость циркуляции воздуха внутри рабочей камеры.
	Готовка ΔT	Программа готовки, в которой температура в рабочей камере поднимается в зависимости от температуры ядра. Невозможно в сочетании с базовой программой готовки Горячий пар.
	ecoCooking	Потактово включает мощность нагрева в конце готовки для снижения энергопотребления. Не работает в сочетании с базовой программой готовки "Пар".
	Предустановка времени запуска	Устанавливает в качестве момента запуска программы готовки определенное время или определенный момент завершения готовки.
	Система снижения выпара	Уменьшает выход пара на вытяжном патрубке. Увеличивает расход воды.

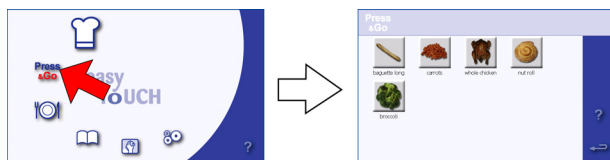
Экранное меню 'Crisp&Tasty'

Экранные кнопки в меню Степень Crisp&Tasty имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Без удаления влаги	
	Легкое удаление влаги	Степень Crisp&Tasty; из рабочей камеры удаляется избыточная влага.
	Среднее удаление влаги	Невозможно в сочетании с базовой программой готовки Пропаривание.
	Сильное удаление влаги	



▶ Экранное меню Press&Go

Так Вы сможете попасть в меню 'Press&Go'!



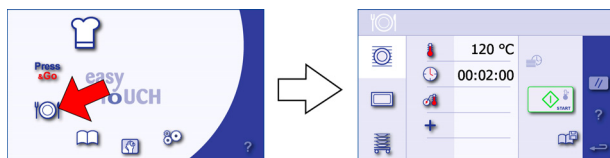
Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Press&Go' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Программа		
	Рецепт блюда, например, булочки	Производит прямой запуск программы готовки.
	Рецепт блюда, например, овощи	Производит прямой запуск программы готовки.













▶ Экранное меню "Регенерирование"

Так можно попасть в меню 'Регенерирование'!






Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Регенерирование' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Тарелка	Выбирает программу регенерирования "Тарелка".
	Гастронорма	Выбирает программу регенерирования "Гастронорма".
	Банкет	Выбирает программу регенерирования "Банкет".
Ввод данных		
	Температура регенерирования	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры регенерирования.
	Время регенерирования	Выводит на экран клавиатуру для ввода времени регенерирования.
	Температура ядра	Выводит на экран клавиатуру для ввода температуры внутри продукта.
	Дополнительные функции	Вызывает меню 'Дополнительные функции регенерирования'.
Программа		
	Пуск	Производит запуск программы регенерирования.
	Стоп	Останавливает выполнение программы регенерирования.
Управление		
	Таймер лотков (во время выполнения программы регенерирования)	Запускает использование свободных лотков во время выполнения основной программы регенерирования.
	Сохранение рецепта регенерации	Сохраняет рецепт регенерации в книге рецептов.
Область навигации		
	Удалить все данные	Удаляет все данные.



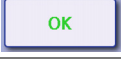

Клавиатура для ввода температуры регенерирования

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Цифры	Ввод значений разрядов сотен, десятков и единиц Пример: Последовательность ввода 1 - 2 - 0 означает 120 °С.
	Удалить	Удаляет все введенные данные.
	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.



Клавиатура для ввода времени регенерирования

Экранные кнопки на клавиатуре имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Цифры	Ввод часов, минут и секунд
	Удалить	Удаляет все введенные данные.
	Сохранить	Сохраняет все введенные данные в программе готовки.
	Длительная работа	Деактивирует реле времени

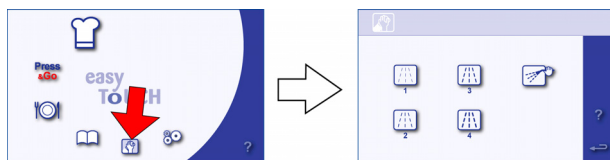
Экранное меню 'Дополнительные функции регенерирования'

Экранные кнопки в меню 'Дополнительные функции регенерирования' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Сниженная частота вращения вентилятора	Снижает скорость циркуляции воздуха внутри рабочей камеры.
	Система снижения выпара	Уменьшает выход пара на вытяжном патрубке. Увеличивает расход воды.


▶ Экранное меню Очистка

Так можно попасть в меню 'Очистка'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Очистка' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Программа		
	Полуавтоматическая очистка	Производит запуск полуавтоматической очистки.
Программа <i>система CONVOClean</i>		
	Быстрая очистка: очень слабое загрязнение, промежуточная очистка	Производит запуск автоматической очистки.
	Степень очистки 1: Слабые загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
	Степень очистки 2: Средние загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
	Степень очистки 3: Сильные загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
	Степень очистки 4: Сильные загрязнения с функцией блеск+	Производит запуск автоматической очистки.

4.2 Книга рецептов

Книга рецептов

В данном разделе мы познакомим Вас с меню книги рецептов сенсорной экранной панели и дадим пояснения по доступным функциям.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Структура меню книги рецептов	48
Экранное меню Избранное	50
Экранное меню Группы рецептов блюд	52
Экранное меню "Рецепты блюд"	55

▶ Структура меню книги рецептов

Структура главных меню книги рецептов

На следующем рисунке представлена структура меню 'Группа рецептов блюд', репрезентативная для 3 главных меню книги рецептов. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Название	Функция	Рисунок
1	Верхняя область	Индикация меню, в котором Вы находитесь.	
2	Базовый набор опций	Выбор области книги рецептов	
3	Выбор	Выбор рецепта блюда или группы рецептов блюд	
4	Управление	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Переход к следующим подменю ▪ Функции пролистывания 	
5	Область навигации	Функции, универсальные для всех меню	

Структура подменю книги рецептов

На следующем рисунке представлена структура меню 'Редактировать группу рецептов блюд', репрезентативная для подменю книги рецептов. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Название	Функция	Рисунок
1	Верхняя область	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Индикация меню, в котором Вы находитесь. ▪ Поле ввода названия ▪ Индикация изображения рецепта блюда или группы рецептов блюд 	
2	Поля выбора	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рецепты блюд ▪ Группа рецептов блюд 	
3	Функции	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Переход к следующим подменю ▪ Функции присвоения ▪ Функции сортировки ▪ Функции удаления ▪ Функции пролистывания 	

Одинаковые для всех меню экранные кнопки и их функции

Пояснения к отдельным экранным кнопкам даются отдельно для каждого меню.








В области навигации имеются экранные кнопки, которые одинаковы для всех меню:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Область навигации		
	Выйти из меню	В главных меню: Производит возврат в меню пуска. В подменю: Прерывание процесса.
	Помощь	Открывает Помощь.
	Сохранить	Во всплывающих меню
	Отменить	Во всплывающих меню

Индикаторы страниц меню и их значение

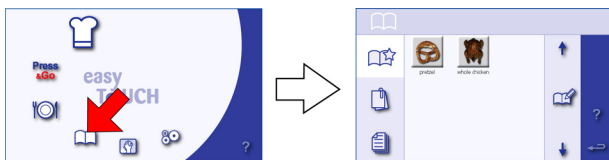
Индикаторы страниц меню это инверсные отображения экранных кнопок, с помощью которых вызываются соответствующие меню. Некоторые из данных индикаторов представлены в следующей таблице исключительно в качестве примера.

Индикаторы имеют следующее значение:

Индикатор	Значение	Описание
Меню		
	Книга рецептов	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбрано меню 'Избранное'. ▪ Выбрано меню 'Группы рецептов блюд'. ▪ Выбрано меню 'Рецепты блюд'.
	Группа рецептов блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбрано меню 'Редактирование избранного'. ▪ Выбрано меню 'Управление группами рецептов блюд'. ▪ Выбрано меню 'Редактирование группы рецептов блюд'. ▪ Выбрано меню 'Управление графическими изображениями'.
	Экранное меню 'Создание группы рецептов блюд'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбрано меню 'Создание группы рецептов блюд'.
	Рецепты блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбрано меню 'Управление рецептами блюд'. ▪ Выбрано меню 'Управление графическими изображениями'.
Поля выбора		
	Рецепты блюд в группе рецептов блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рецепты блюд в Избранном ▪ Рецепты блюд в группе рецептов блюд
	Все рецепты блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Все доступные рецепты блюд
	Все группы рецептов блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Все доступные группы рецептов блюд








▶ Экранное меню Избранное

Так можно попасть в меню 'Избранное'












Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Избранное' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Избранное	Отображает для выбора все избранные рецепты блюд.
	Группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Группы рецептов блюд'.
	Все рецепты блюд	Открывает экранное меню 'Рецепты блюд'.
Примеры выбора		
	Крендель	Выбор рецепта блюда Крендель
Управление		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Редактирование Избранного	Открывает экранное меню 'Редактирование Избранного'.

Экранное меню 'Редактирование Избранного'

Экранные кнопки в меню 'Редактирование Избранного' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Текстовое поле	<ul style="list-style-type: none"> Индикация названия группы рецептов блюд в Избранном Не может быть изменено.
	Переместить рецепт блюда вверх	Перемещает выделенный рецепт блюда в списке избранных рецептов вверх.
	Переместить рецепт блюда вниз	Перемещает выделенный рецепт блюда в списке избранных рецептов вниз.
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из списка избранных рецептов.
	Добавить	Добавляет выделенный рецепт блюда в список избранных рецептов.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из системы.
	Изменить изображение	В меню 'Редактирование Избранного' не имеет функции.





▶ Экранное меню Группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'










Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Группы рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Избранное	Открывает экранное меню 'Избранное'.
	Группы рецептов блюд	Отображает для выбора все группы рецептов блюд.
	Все рецепты блюд	Открывает экранное меню 'Рецепты блюд'.
Примеры выбора		
	Хлебобулочные изделия	Выбор группы рецептов блюд Хлебобулочные изделия
Управление		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Управление группами рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Управление группами рецептов блюд'.

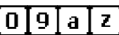


Экранное меню 'Управление группами рецептов блюд'

Экранные кнопки в меню 'Управление группами рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Переместить группу рецептов блюд вверх	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вверх по списку.
	Переместить группу рецептов блюд вниз	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вниз по списку.
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Создание группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Создание группы рецептов блюд'.
	Редактирование группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Редактирование группы рецептов блюд'.
	Удалить	Удаляет выделенную группу рецептов блюд.

Экранное меню 'Создание группы рецептов блюд'

Экранные кнопки в меню 'Создание группы рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Клавиатура	Ввод названия группы рецептов блюд посредством клавиатуры.
	Изменить изображение	Открывает экранное 'Управление графическими изображениями'.
	Сохранить	Подтверждает ввод данных и закрывает меню.






Экранное меню 'Редактирование группы рецептов блюд'

Экранные кнопки в меню 'Редактирование группы рецептов блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Редактирование текста	Выводит на экран клавиатуру для ввода текстовой информации.
	Переместить группу рецептов блюд вверх	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вверх по списку.
	Переместить группу рецептов блюд вниз	Перемещает выделенную группу рецептов блюд вниз по списку.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из списка избранных рецептов.
	Добавить	Добавляет выделенный рецепт блюда в список избранных рецептов.
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Управление графическими изображениями	Открывает экранное меню 'Управление графическими изображениями'.
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда.

Экранное меню 'Управление графическими изображениями'

Экранные кнопки в меню 'Управление графическими изображениями' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Каталог	Выбор каталога в качестве источника графических изображений.
	USB	Выбор порта USB в качестве источника графических изображений (активно только при наличии подключенного устройства USB).
	Сохранить	Подтверждает ввод данных и закрывает меню.








▶ Экранное меню "Рецепты блюд"

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'







Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Рецепты блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Избранное	Открывает экранное меню 'Избранное'.
	Группы рецептов блюд	Открывает экранное меню 'Группы рецептов блюд'.
	Все рецепты блюд	Отображает для выбора все рецепты блюд.
Примеры выбора		
	Булочки	Выбор рецепта блюда "Булочки"
Управление		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Управление рецептами блюд	Открывает экранное меню 'Управление рецептами блюд'.


Экранное меню 'Управление рецептами блюд'

Экранные кнопки в меню 'Управление рецептами блюд' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
<input type="text" value="bread roll"/>	Редактирование текста	Выводит на экране клавиатуру для ввода текстовой информации
	Вниз	Перемещение по списку вверх
	Вниз	Перемещение по списку вниз
	Управление графическими изображениями	Открывает экранное меню 'Управление графическими изображениями'
	Удалить	Удаляет выделенный рецепт блюда из системы

Экранное меню 'Управление графическими изображениями'

Экранные кнопки в меню 'Управление графическими изображениями' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Вверх	Перемещение по списку вверх.
	Вниз	Перемещение по списку вниз.
	Каталог	Выбор каталога в качестве источника графических изображений.
	USB	Выбор порта USB в качестве источника графических изображений (активно только при наличии подключенного устройства USB).
	Сохранить	Подтверждает ввод данных и закрывает меню.

4.3 Настройки

Настройки

В данном разделе мы познакомим Вас с отдельными меню сенсорной экранной панели, в которых Вы можете выполнить настройки, и дадим пояснения по доступным функциям.

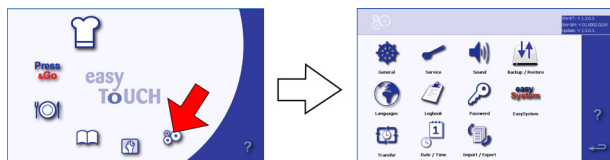
Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Экранное меню Настройки	58
Экранное меню Общие настройки	59
Экранное меню Импорт/экспорт	60
Экранное меню easySystem	61
Экранное меню Резервное копирование/Восстановление	62












▶ Экранное меню Настройки

Так Вы сможете попасть в меню 'Настройки'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Настройки' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Базовый набор опций		
	Общее	Открывает меню 'Общие настройки': ▪ Общие настройки системы
	Языки	Открывает меню 'Языки': ▪ Изменение языка программной оболочки управления ▪ Выбор книги рецептов на требуемом языке
	Передача	Открывает меню 'Передача': ▪ Наладка передачи данных из устройства в сервер ▪ Возможно только, если изготовлено под заказ
	Сервис	Открывает меню 'Сервис': ▪ Защищено паролем, доступно только для сервиса
	Журнал	Открывает меню 'Журнал регистрации': ▪ Показать журнал регистрации ▪ Удаление записей из журнала регистрации
	Дата / время	Открывает меню 'Дата/время': ▪ Настройка даты и времени
	Звук	Открывает меню 'Звук': ▪ Выбор сигнальных звуков ▪ Настройка громкости звука
	Пароль	Открывает меню 'Пароль': ▪ Выбрать новый пароль.
	Импорт / Экспорт	Открывает меню 'Импорт/экспорт': ▪ Импорт и экспорт данных
	Рез. копия / Восстановление	Открывает меню 'Резервное копирование/Восстановление': ▪ Резервное копирование книги рецептов и данных easyTOUCH на карту памяти SD. ▪ Восстановление данных easyTOUCH с карты SD.
	easySystem	Активирует easySystem, защищено паролем.

▶ Экранное меню Общие настройки

Так можно попасть в меню 'Общие настройки'!



Закладка 'Общие сведения'

Закладка 'Общее' включает следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input type="text" value="▼"/>	Книга рецептов	Выбор книги рецептов
<input type="text" value="[- ... +]"/>	Количество лотков	Выбор количества загружаемых лотков
<input type="radio"/>	Единица температуры	Выбор единицы температуры °C или °F

Закладка 'Контроль за продуктами'

Закладка 'Контроль за продуктами' имеет следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input type="text" value="[- ... +]"/>	Время предварительного разогрева (сек)	Ввод времени предварительного разогрева: <ul style="list-style-type: none"> Время выдержки после достижения температуры предварительного разогрева
<input type="text" value="[- ... +]"/>	Допуск предварительного разогрева (°C)	Ввод допуска температуры предварительного разогрева: <ul style="list-style-type: none"> Температура предварительного разогрева считается достигнутой при, например, 20 °C меньше
<input type="text" value="[- ... +]"/>	НАССР Temp-Intervall (sek)	Ввод интервала передачи данных НАССР: <ul style="list-style-type: none"> например, передача данных каждые 120 сек
<input type="text" value="[- ... +]"/>	Макс. время остановки (сек.)	Ввод максимального времени прекращения подачи энергии, прежде чем будет выдано сообщение, что продукт испорчен

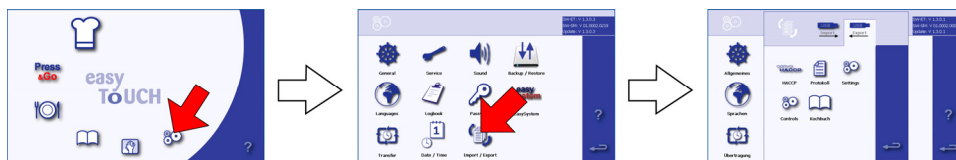
Закладка 'очистка'

Закладка 'очистка' имеет следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Ступень 1 - Легкое загрязнение Ступень 2 - Среднее загрязнение Ступень 3 - Сильное загрязнение Ступень 4 - Очень сильное загрязнение 	Выбор ступени(ей) очистки, которая(ые) доступны в меню 'Очистка'
<input type="text" value="..."/>	Температура AutoClean (60°C - 100°C)	Ввод температуры полноавтоматической очистки при использовании отличных от оригинальных чистящих средств
<input type="text" value="..."/>	Дозировка чистящего средства (1 - 10)	Ввод дозировки чистящего средства при использовании отличных от оригинальных чистящих средств

▶ Экранное меню Импорт/экспорт

Так можно попасть в меню 'Импорт/экспорт'!



Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Импорт/экспорт' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Импорт	Выбор закладки 'Импорт': <ul style="list-style-type: none"> ▪ Передача данных с USB-Stick в устройство
	Экспорт	Выбор закладки 'Экспорт': <ul style="list-style-type: none"> ▪ Передача данных с устройства на USB-Stick

Закладка Импорт

Закладка 'Импорт' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Книга рецептов	Книга рецептов импортируется.
	Логотип при запуске	Специфический логотип клиента для меню пуска импортируется.
	Обновление	Обновление загружается.

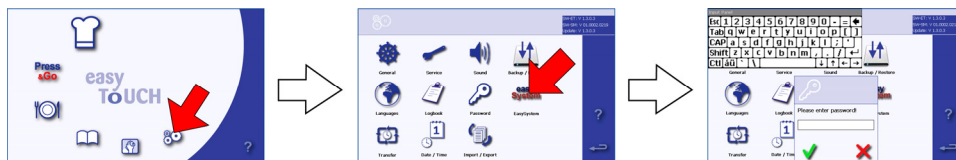
Закладка Экспорт

Закладка 'Экспорт' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	НАССР	Данные НАССР экспортируются.
	Протокол	Протокол экспортируется.
	Настройки	Настройки экспортируются, чтобы их можно было импортировать в другие устройства.
	Средства управления	Настройки устройства (настройки параметров регулировки) экспортируются.
	Книга рецептов	Книга рецептов экспортируется, чтобы ее можно было импортировать в другие устройства.

▶ Экранное меню easySystem

Так Вы сможете попасть в меню 'easySystem'!



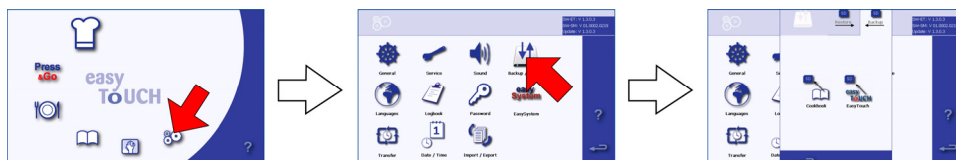
Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'easySystem' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция / Продолжение здесь ...
	Пароль	Ввод пароля: ▪ Заводская установка 'Shift A' Дополнительная информация представлена в руководстве по эксплуатации системы easySystem.



▶ Экранное меню Резервное копирование/Восстановление

Так Вы сможете попасть в меню 'Резервное копирование/Восстановление'!





Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки в меню 'Импорт/экспорт' имеют следующие значения и функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Резервное копирование	Выбор закладки 'Резервное копирование': ▪ Перенос данных с устройства на карту памяти SD
	Восстановление	Выбор закладки 'Восстановление': ▪ Перенос данных с карты памяти SD в устройство


Закладка Резервное копирование

Закладка 'Резервное копирование' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	Книга рецептов	Сохраняется книга рецептов.
	easyTOUCH	Сохраняются данные easyTOUCH (резервирование системы).

Закладка Восстановление

Закладка 'Восстановление' включает следующие функции:

Экранная кнопка	Значение	Функция
	easyTOUCH	Производится восстановление данных easyTOUCH.

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

5 Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Основы управления сенсорной экранной панелью

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции к важным операциям управления сенсорной экранной панелью.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Первые шаги по управлению	64
Приготовление блюд	68
Регенерирование	78
Так выполняются работы в аварийном режиме	85
Работа с книгой рецептов	87

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

5.1 Первые шаги по управлению

Первые шаги по управлению

В данном разделе мы покажем Вам, как включать/выключать пароконвектомат и просто приготовить первые блюда.

Содержание




Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Включение / выключение пароконвектомата	65
Приготовление блюд при помощи функции Press&Go	66

▶ Включение / выключение пароконвектомата


Включение пароконвектомата

Для включения пароконвектомата выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Включите пароконвектомат. Результат: <ul style="list-style-type: none">Выполняется самодиагностика.Горит подсветка рабочей камеры.На экране отображается меню пуска.	
2	Выбрать программу готовки.	
3	Произведите запуск программы готовки. Результат: Выполнение выбранной программы готовки начинается незамедлительно.	

Выключение пароконвектомата после завершения работы

Для выключения пароконвектомата после завершения работы выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выполните требуемые очистительные операции в соответствии с планом очистки и технического обслуживания.	
2	Выключите пароконвектомат.	

Выключение пароконвектомата перед длительными периодами простоя

Перед длительными периодами простоя отключите линии электро- и водоснабжения.

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Основной технологический цикл при приготовлении блюда 69
- Основной технологический цикл при регенерировании 79

▶ Приготовление блюд при помощи функции Press&Go

Горячий пар / испарения

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- ▶ Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат надлежащим образом очищен.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Навесные решетки заблокированы.
- Направляющие воздушные панели находятся на своих местах (для mini 6.10 и mini 10.10)
- Заглушка отсека USB вставлена.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Так Вы сможете попасть в меню 'Press&Go'!




Приготовление блюд

Для приготовления блюд выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Ваш пароконвектомат выполняет предварительный разогрев.	
2	Сразу после завершения предварительного разогрева по требованию системы выполнить загрузку рабочей камеры.	
3	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Начинается выполнение Вашей программы готовки.▪ После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	
4	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на  Вы можете в любое время прервать предварительный разогрев или программу готовки.

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

<input type="checkbox"/> Безопасное открывание двери рабочей камеры	142
<input type="checkbox"/> Демонтаж и установка навесных решеток	145
<input type="checkbox"/> Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)..	146
<input type="checkbox"/> Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	147
<input type="checkbox"/> Демонтаж и установка всасывающего кожуха	150
<input type="checkbox"/> Удаление и установка крышки USB-порта	152

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

5.2 Приготовление блюд

Приготовление блюд - детально

В данном разделе мы покажем Вам, что делать при приготовлении блюд и как использовать все функции сенсорной экранной панели для приготовления блюд.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл при приготовлении блюда	69
Ввод программы готовки	70
Ввод программы готовки дельта-Т	72
Приготовление блюд	73
Ручное пропаривание во время приготовления блюда	75
Использование для приготовления блюд свободных лотков	76

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

► Основной технологический цикл при приготовлении блюда

Система работает по следующему принципу

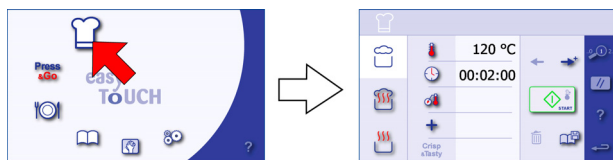
С помощью Вашего пароконвектомата приготовление блюда очень простой процесс, который состоит из всего 5 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Включите пароконвектомат.	<i>Включение / выключение пароконвектомата на странице 65</i>
2	Выберите Вашу программу готовки или введите ее.	<i>Вызов рецепта блюда из книги рецептов на странице 88 Ввод программы готовки на странице 70 Ввод программы готовки дельта-Т на странице 72</i>
3	Запустите программу готовки и загрузите пароконвектомат после предварительного разогрева.	<i>Приготовление блюд на странице 73</i>
4	Во время выполнения программы готовки Вы можете использовать различные дополнительные функции.	<i>Приготовление блюд с ручным пропариванием на странице 75 Использование свободных лотков во время приготовления блюд на странице 76</i>
5	Извлеките готовую продукцию.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

















▶ Ввод программы готовки

Так можно попасть в меню 'Приготовление блюд'!



Ввод программы готовки

Для ввода Вашей программы готовки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите базовую программу готовки.	 или  или 
2	Введите температуру готовки.	
3	Задайте критерии отключения: ▪ Время готовки или ▪ Температура ядра	 или 
4	Выберите экранное меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'.	
5	Выберите при необходимости одну из следующих дополнительных функций: ▪ Сниженная частота вращения вентилятора ▪ Система снижения выпара ▪ Предустановка времени запуска ▪ ecoCooking Для готовки ΔT следуйте указаниям инструкции Ввод программы готовки дельта-Т.	     
6	Выберите степень Crisp&Tasty. Результат: Теперь Ваша программа готовки полностью введена, если она состоит только из одного этапа готовки, или это был последний этап.	
7	Если Вы хотите добавить в данную программу готовки дополнительный этап готовки, продолжайте начиная с шага 8.	
8	Добавьте еще одну операцию готовки.	
9	Повторите действия, описанные в пунктах с 1 по 7. Вы можете вызвать меню обзора этапов готовки:	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Ввод программы готовки дельта-Т72

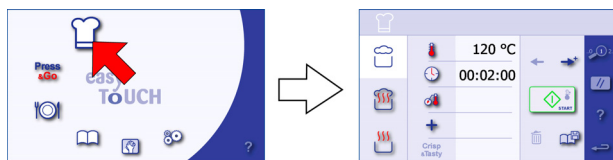
Следующие шаги

- Приготовление блюд73
-

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

▶ Ввод программы готовки дельта-T

Так можно попасть в меню 'Приготовление блюд'!





Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат оснащен зондом для измерения температуры внутри продукта.

Действия

Чтобы ввести программу готовки с программой ΔT , действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите одну из базовых программ готовки Пар или Горячий воздух.	 или 
2	Выберите экранное меню 'Дополнительные функции приготовления блюд'.	
3	Выберите Приготовление ΔT . Результат: Теперь Вы находитесь в режиме ΔT , который индицируется посредством:	  или 
4	Введите температуру Δ .	
5	Ввести конечную температуру внутри продукта. Результат: Теперь Ваша программа готовки полностью введена, если она состоит только из одного этапа готовки, или это был последний этап.	
6	Если Вы хотите добавить в данную программу готовки дополнительный этап готовки, продолжайте начиная с шага 7.	
7	Добавьте еще одну операцию готовки.	
8	Повторите действия, описанные в пунктах с 1 по 6. Вы можете вызвать меню обзора этапов готовки:	

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Приготовление блюд73

▶ Приготовление блюд

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- ▶ Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Прерывание последовательности охлаждения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность микробиологического заражения пищевых продуктов

При преждевременной загрузке рабочей камеры, например, при предварительном выборе времени начала программы готовки, может быть прервана последовательность охлаждения охлажденных пищевых продуктов.

- ▶ При планировании времени загрузки всегда учитывайте необходимость соблюдения последовательности охлаждения.

Условия




Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат надлежащим образом очищен.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Навесные решетки заблокированы.
- Направляющие воздушные панели находятся на своих местах (для mini 6.10 и mini 10.10)
- Заглушка отсека USB вставлена.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!




Приготовление блюд с предварительным разогревом

Если пароконвектомат еще холодный, выполнить для приготовления блюд следующее:


Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Введите нужную программу готовки или вызовите ее из книги рецептов. Результат: Программа готовки доступна в меню 'Приготовление блюд'.	 или 
2	Произведите запуск программы готовки. Результат: Ваш пароконвектомат выполняет предварительный разогрев.	
3	Сразу после завершения предварительного разогрева по требованию системы выполнить загрузку рабочей камеры.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">Программа готовки выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана.После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Приготовление блюд при уже разогретой рабочей камере

Если пароконвектомат уже разогрет до необходимой температуры, выполнить для приготовления блюд следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Если до этого уже использовалась та же программа готовки, данный шаг отпадает. В противном случае: Введите нужную программу готовки или вызовите ее из книги рецептов. Результат: Программа готовки доступна в меню 'Приготовление блюд'.	 или 
2	Произведите запуск программы готовки.	
3	Как только поступит соответствующий запрос, загрузить рабочую камеру.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">Программа готовки выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана.После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на  Вы можете в любое время прервать предварительный разогрев или программу готовки.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Ввод программы готовки 70
- Ввод программы готовки дельта-Т 72
- Вызов рецепта блюда из книги рецептов 88

Следующие шаги

- Ручное пропаривание во время приготовления блюда 75
- Использование для приготовления блюд свободных лотков 76

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 142
 - Демонтаж и установка навесных решеток 145
 - Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 146
 - Загрузка / извлечение готовящейся продукции 147
 - Демонтаж и установка всасывающего кожуха 150
 - Удаление и установка крышки USB-порта 152
-

► Ручное пропаривание во время приготовления блюда

Цель

Во время текущей программы готовки Вы хотите использовать горячий пар или горячий воздух, чтобы дополнительно обдать паром продукт.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Вы выбрали одну из программ готовки Горячий пар или Горячий воздух.
- Одна из этих программ выполняется.

Действия

Чтобы дополнительно обдать паром продукт во время приготовления блюда, действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите функцию Ручное пропаривание в меню 'Приготовление блюд'. Результат: Продукт обдается паром.	

► Использование для приготовления блюд свободных лотков

Горячий пар / испарения

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Цель

Во время текущей программы готовки Вы хотите использовать свободные лотки для других продуктов.




Условия

Должны быть выполнены следующие условия:


- В зависимости от времени готовки для дополнительного продукта/блюда требуются одинаковые условия, как для продукта в текущей программе.
- Соответствующая программа готовки выполняется.

Действия

Для использования свободных лотков во время приготовления блюд действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите функцию Таймер лотков в меню 'Приготовление блюд'. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Открывается экранное меню 'Таймер лотков'.	
2	Выберите свободный лоток. Результат: На экране появляется клавиатура для ввода времени готовки для данного лотка.	
3	Введите нужное время готовки. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Время готовки для данного лотка отсчитывается.	
4	Загрузите рабочую камеру и закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Как только время готовки для данного лотка истечет, раздается звуковой сигнал, после чего на дисплее можно видеть, из какого лотка можно извлекать готовое блюдо.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо из данного лотка.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

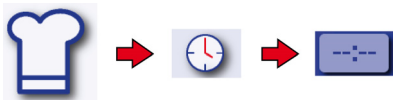
Нажатием на  Вы можете в любое время прервать программу готовки для соответствующего лотка.

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Оптимизация рабочего процесса при помощи настройки длительной работы

Если Вы хотите приготавливать много блюд по лоткам в течение длительного времени, рекомендуется настроить длительную работу.

Длительная работа включается нажатием следующих экранных кнопок, начиная с меню пуска:



Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

5.3 Регенерирование

Регенерирование - детально

В данном разделе мы покажем Вам, что делать при регенерировании и как использовать все функции сенсорной экранной панели для регенерирования.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл при регенерировании	79
Ввод данных программы регенерирования	80
Регенерирование	81
Использование при регенерировании свободных лотков	83

► Основной технологический цикл при регенерировании

Система работает по следующему принципу

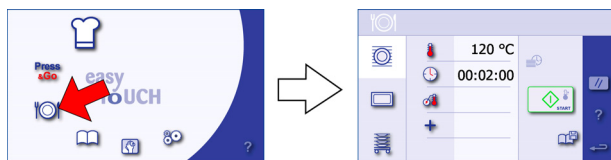
С помощью Вашего пароконвектомата регенерирование очень простой процесс, который состоит из всего 5 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Включите пароконвектомат.	<i>Включение / выключение пароконвектомата на странице 65</i>
2	Выберите Вашу программу регенерирования или введите ее.	<i>Вызов рецепта блюда из книги рецептов на странице 88 Ввод данных программы регенерирования на странице 80</i>
3	Запустите программу готовки и загрузите пароконвектомат после предварительного разогрева.	<i>Регенерирование на странице 81</i>
4	Во время выполнения программы регенерирования Вы можете использовать различные дополнительные функции.	<i>Использование свободных лотков во время регенерирования на странице 83</i>
5	Извлеките готовую продукцию.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

▶ Ввод данных программы регенерирования

Так можно попасть в меню 'Регенерирование'!



Ввод данных программы регенерирования

Для ввода Вашей программы регенерирования выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите базовую программу регенерирования.	 или  или 
2	Введите температуру регенерирования.	
3	Задайте критерии отключения: <ul style="list-style-type: none">▪ Время регенерирования или▪ Температура ядра	 или 
4	Выберите экранное меню 'Дополнительные функции регенерирования'.	
5	Выберите при необходимости одну из дополнительных функций: <ul style="list-style-type: none">▪ Сниженная частота вращения вентилятора▪ Система снижения выпара Результат: Ввод Вашей программы регенерирования завершен.	 

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

□ Регенерирование	81
-------------------------	----

▶ Регенерирование

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- ▶ Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.




Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат надлежащим образом очищен.
- Всасывающий кожух надлежащим образом заблокирован.
- Навесные решетки заблокированы.
- Направляющие воздушные панели находятся на своих местах (для mini 6.10 и mini 10.10)
- Заглушка отсека USB вставлена.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Регенерирование с предварительным разогревом




Если пароконвектомат еще холодный, выполнить для регенерирования следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Введите нужную программу регенерирования или вызовите ее из книги рецептов. Результат: Программа регенерирования доступна в меню 'Регенерирование'.	 или 
2	Запустите программу регенерирования. Результат: Ваш пароконвектомат выполняет предварительный разогрев.	
3	Сразу после завершения предварительного разогрева по требованию системы выполнить загрузку рабочей камеры.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Программа регенерирования выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана.▪ После завершения выполнения программы регенерирования раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките продукт регенерирования.	


Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Регенерирование при уже разогретой рабочей камере

Если пароконвектомат уже имеет нужную температуру, для регенерирования выполнить следующее:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Если до этого уже использовалась та же программа регенерирования, это шаг отпадает. В противном случае: Введите нужную программу регенерирования или вызовите ее из книги рецептов. Результат: Программа регенерирования доступна в меню 'Регенерирование'.	 или 
2	Запустить программу регенерирования.	
3	Как только поступит соответствующий запрос, загрузить рабочую камеру.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">Программа регенерирования выполняется, оставшееся время отображается в верхней части экрана.После завершения выполнения программы регенерирования раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките продукт регенерирования.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Нажатием на  Вы можете в любое время прервать предварительный разогрев или программу регенерирования.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Ввод данных программы регенерирования80
- Вызов рецепта блюда из книги рецептов88

Следующие шаги

- Использование при регенерировании свободных лотков.....83

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 142
- Демонтаж и установка навесных решеток 145
- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 146
- Загрузка / извлечение приготовляемой продукции 147
- Складывание датчика температуры ядра 149
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха 150
- Удаление и установка крышки USB-порта 152

► Использование при регенерировании свободных лотков

Горячий пар / испарения

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Цель

Во время текущей программы регенерирования Вы хотите использовать свободные лотки для других продуктов регенерирования.


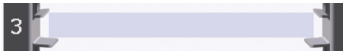

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- В зависимости от времени регенерирования для дополнительного продукта/блюда регенерирования требуются одинаковые условия, как для продукта в текущей программе.
- Соответствующая программа регенерирования выполняется.

Действия

Для использования свободных лотков во время регенерирования действуйте следующим образом:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите функцию Таймер лотков в меню 'Регенерирование'. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Открывается экранное меню 'Таймер лотков'.	
2	Выберите свободный лоток. Результат: <p>На экране появляется клавиатура для ввода времени регенерирования для данного лотка.</p>	
3	Введите нужное время регенерирования. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Время регенерирования для данного лотка отсчитывается.	
4	Загрузите рабочую камеру и закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Как только время регенерирования для данного лотка истечет, раздается звуковой сигнал, после чего на дисплее можно видеть, из какого лотка можно извлекать продукт регенерирования.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките продукт регенерирования.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

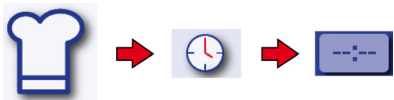
Нажатием на **✗** Вы можете в любое время прервать программу регенерирования для соответствующего лотка.

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Оптимизация рабочего процесса при помощи настройки длительной работы

Если Вы хотите приготавливать много блюд по лоткам в течение длительного времени, рекомендуется настроить длительную работу.

Длительная работа включается нажатием следующих экранных кнопок, начиная с меню пуска:



5.4 Так выполняются работы в аварийном режиме

Управление Вашим пароконвектоматом в аварийном режиме

Чтобы несмотря на присутствие ошибки, которая не поддается быстрому устранению, Вы смогли продолжать работу с Вашим пароконвектоматом, в нем предусмотрен аварийный режим работы.

Он позволяет продолжить использование аппарата в ограниченном режиме несмотря на наличие дефекта. В любом случае обратитесь за консультацией в сервисную службу.

В данном разделе мы представим Вашему вниманию основные правила эксплуатации пароконвектомата в аварийном режиме.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл в аварийном режиме	86

► Основной технологический цикл в аварийном режиме


Ограничения

Необходимо учитывать следующие ограничения:

- Время готовки может существенно изменяться. В связи с этим обращайтесь особое внимание на ход процесса готовки и состояние готовности Вашего блюда.
- Может значительно увеличиваться расход воды.
- Для выбора доступны только функции, которые могут выполняться.

Система работает по следующему принципу

С помощью Вашего пароконвектомата приготовление блюда в аварийном режиме очень простой процесс, который состоит всего из 5 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Устройство находится в режиме активного сбоя. Результат: Раздается звуковой сигнал, а на дисплее отображается код ошибки.	<i>Устранение ошибок</i> на странице 137 Обратиться в сервисную службу
2	Квитируйте ошибку. Результат: Доступными остаются только те программы готовки, на которые не распространяется ошибка.	
3	Загрузите пароконвектомат и запустите доступную программу готовки или регенерирования.	<i>Приготовление блюд</i> на странице 73 <i>Регенерирование</i> на странице 81
4	Пока выполняется программа готовки или регенерирования, Вы можете использовать различные дополнительные функции.	
5	Извлеките готовую продукцию.	

5.5 Работа с книгой рецептов

Книга рецептов пароконвектомата

В данном разделе мы покажем Вам, как создавать свои собственные рецепты в книге рецептов, изменять и использовать существующие.

Содержание

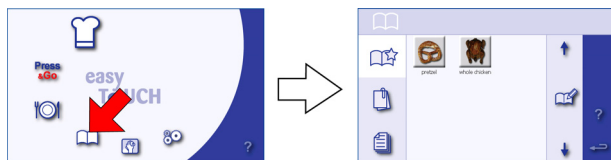
Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Вызов рецепта блюда из книги рецептов	88
Создание рецепта блюда	90
Изменить название и изображение рецепта блюда	91
Удаление рецепта блюда из книги рецептов	92
Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного	93
Создание новой группы рецептов блюд	95
Изменить название и изображение группы рецептов блюд	96
Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд	97
Удаление группы рецептов блюд	98

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!





► Вызов рецепта блюда из книги рецептов

Так можно попасть в меню 'Избранное'



Вызов рецепта блюда из Избранного

Для вызова рецепта блюда из Избранного выполнить следующее:







Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ На экране отображаются данные рецепта блюда.▪ Рецепт блюда можно запускать.	
2		Если необходимо, при выборе рецепта блюда Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз.	

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



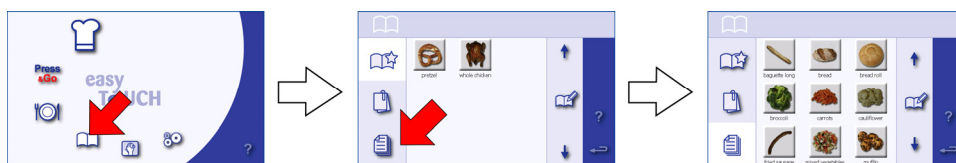
Вызов рецепта блюда из группы рецептов блюд

Для вызова рецепта блюда из группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите нужную группу рецептов блюд, например, Хлебобулочные изделия.	
2		Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ На экране отображаются данные рецепта блюда.▪ Рецепт блюда можно запускать.	
3		Если необходимо, при выборе группы рецептов блюд и рецепта блюда Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз.	





Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



Вызов рецепта блюда из сохраненных рецептов блюда

Для вызова рецепта блюда из сохраненных в книге рецептов выполните следующие действия:



Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите нужный рецепт блюда, например, булочки. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ На экране отображаются данные рецепта блюда.▪ Рецепт блюда можно запускать.	
2		Если необходимо, при выборе рецепта блюда Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз.	

Ваш рецепт блюда не найден?

Если Вы не нашли нужный рецепт блюда в книге рецептов, то это может означать, что нужная книга рецептов еще не импортирована. Импортируйте книгу рецептов или обратитесь к системному администратору.

Дополнительная информация по теме ...










Следующие шаги

 Приготовление блюд	73
 Регенерирование	81

► Создание рецепта блюда










Создание рецепта блюда

Для создания рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Введите программу готовки. Используйте для этого экранное меню 'Приготовление блюд'.	
2		Сохраните программу как рецепт блюда.	
3		Введите название для рецепта блюда.	<input type="text"/>
4		Присвойте рецепту блюда изображение.	
5		Подтвердите название и изображение.	



Создание рецепта регенерации

Для создания рецепта регенерации выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Введите программу регенерирования. Используйте для этого экранное меню 'Регенерирование'.	
2		Сохраните программу как рецепт регенерирования.	
3		Введите название для рецепта регенерирования.	<input type="text"/>
4		Присвойте рецепту регенерирования изображение.	
5		Подтвердите название и изображение.	

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

-  Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного93
-  Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд.....97

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!







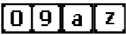










► Изменить название и изображение рецепта блюда

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



Изменить название и изображение рецепта блюда

Для изменения названия и изображения рецепта блюда выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите меню 'Управление рецептами блюд'.	
2		Выберите рецепт блюда, название и изображение которого Вы хотите изменить.	
3		Откройте клавиатуру.	
4		Введите при помощи клавиатуры название.	
5		Подтвердите ввод. Выключить клавиатуру можно нажатием Esc.	
6		Выберите меню 'Управление графическими изображениями'.	
7		Выберите источник изображения: Папка или устройство USB	 или 
8		Выберите изображение.	
9		Подтвердите выбор.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!








▶ Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Так можно попасть в меню 'Рецепты блюд'



Удаление рецепта блюда из книги рецептов

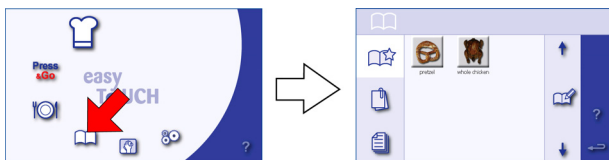
Для удаления рецепта блюда из книги рецептов выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите меню 'Управление рецептами блюд'.	
2		Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из книги рецептов.	
3		Удалите рецепт блюда из книги рецептов.	
4		Подтвердите удаление.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!












► Сохранить / удалить рецепт блюда в/из Избранного

Так можно попасть в меню 'Избранное'










Сохранить рецепт блюда в Избранном

Для сохранения рецепта блюда в Избранном выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление избранными рецептами'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите добавить в Избранное.	
3			Добавьте рецепт блюда в Избранное.	
4			При необходимости, измените последовательность в Избранном.	 или 

Удалить рецепт блюда из Избранного









Для удаления рецепта блюда из Избранного выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление избранными рецептами'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из Избранного.	
3			Удалите рецепт блюда из Избранного.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Вы можете в меню Управление избранным удалить рецепт блюда также из книги рецептов. Для этого выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление избранными рецептами'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из книги рецептов.	
3			Удалите рецепт блюда из книги рецептов.	
4			Подтвердите удаление.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

► Создание новой группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Создание новой группы рецептов блюд

Для создания новой группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Действия	Экранная кнопка
1		Выберите меню Управление группами рецептов блюд.	
2		Выберите меню 'Создать группу рецептов блюд'.	
3		Введите название группы рецептов блюд.	<input type="text"/>
4		Присвойте группе рецептов блюд изображение.	
5		Подтвердите название и изображение.	

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд.....97

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

► Изменить название и изображение группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Изменить название и изображение группы рецептов блюд

Для изменения названия и изображения группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню Управление группами рецептов блюд.	
2			Выберите группу рецептов блюд, название и изображение которой Вы хотите изменить.	
3			Выберите меню 'Редактировать группу рецептов блюд'.	
4			Откройте клавиатуру.	
5			Введите при помощи клавиатуры название.	
6			Подтвердите ввод. Выключить клавиатуру можно нажатием Esc.	
7			Выберите меню 'Управление графическими изображениями'.	
8			Выберите источник изображения: Папка или устройство USB	
9			Выберите изображение.	
10			Подтвердите выбор.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

► Сохранить / удалить рецепт в/из группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Сохранить рецепт блюда в группе рецептов блюд

Для сохранения рецепта блюда в группе рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите группу рецептов блюд, в которую Вы хотите добавить рецепт блюда.	
3			Выберите меню 'Редактировать группу рецептов блюд'.	
4			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите добавить в группу рецептов блюд.	
5			Добавьте рецепт блюда в группу рецептов блюд.	
6			При необходимости, измените последовательность в группе рецептов блюд.	или

Удалить рецепт блюда из группы рецептов блюд









Для удаления рецепта блюда из группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите группу рецептов блюд, из которой Вы хотите удалить рецепт блюда.	
3			Выберите меню 'Редактировать группу рецептов блюд'.	
4			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из группы рецептов блюд.	
5			Удалите рецепт блюда из группы рецептов блюд.	

Так выполняются работы с сенсорной экранной панелью!

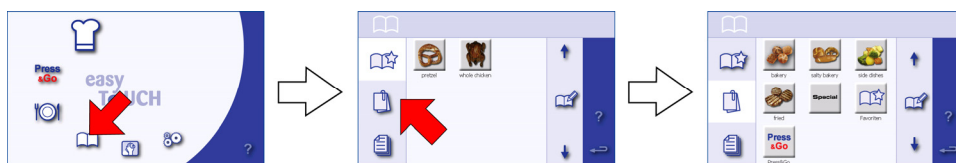
Удаление рецепта блюда из книги рецептов

Вы можете в меню Управление группами рецептов блюд удалить рецепт блюда также из книги рецептов. Для этого выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите рецепт блюда, который Вы хотите удалить из книги рецептов.	
3			Удалите рецепт блюда из книги рецептов.	
4			Подтвердите удаление.	









▶ Удаление группы рецептов блюд

Так можно попасть в меню 'Группы рецептов блюд'



Удаление группы рецептов блюд

Для удаления группы рецептов блюд выполнить следующее:

Этап	Страница	Поле	Действия	Экранная кнопка
1			Выберите меню 'Управление группами рецептов блюд'.	
2			Выберите группу рецептов блюд, которую Вы хотите удалить.	
3			Удалите группу рецептов блюд.	
4			Подтвердите удаление.	

6 Работа с системой mini 2in1

Сенсорная экранная панель mini 2in1 и ее экранные кнопки

В данном разделе мы объясняем особенности управления пароконвектоматом mini 2in1, а также представляем Вашему вниманию принципиальное устройство страниц меню сенсорной экранной панели системы mini 2in1.

Практически все страницы меню, описанные в главе *Структура меню сенсорной экранной панели* на странице 35 по своим функциям соответствуют страницам меню системы mini 2in1; отличаются только дополнительные функции, описанные в разделе *mini 2in1 easyTOUCH: Структура меню сенсорной экранной панели mini 2in1* на странице 102.

Только на страницах меню 'Настройки - Общие настройки' в системе mini 2in1 присутствуют дополнительные функции. В связи с этим мы подробно рассмотрим экранное меню 'Настройки - Общие настройки' для системы mini 2in1.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Работа с системой mini 2in1	100
Структура меню сенсорной экранной панели mini 2in1	102
Экранное меню Настройки - Общие настройки для серии mini 2in1	105

▶ Работа с системой mini 2in1

Функции системы mini 2in1

Ваш пароконвектомат модели mini 2in1 имеет две рабочие камеры, которые могут эксплуатироваться независимо друг от друга. Это означает, что обе рабочие камеры могут одновременно работать с различными программами готовки или даже в режимах easyTOUCH и easySystem. Управление обеими рабочими камерами осуществляется с одной сенсорной экранной панели.

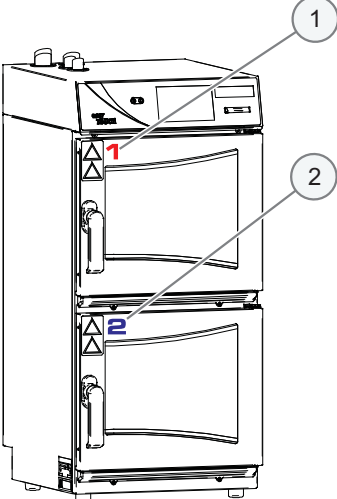
Основные принципы работы в режимах приготовления блюд, регенерирования и easySystem не отличаются от технологических циклов настольного аппарата серии mini. Ваш аппарат серии mini 2in1 работает так же, как если бы у Вас в распоряжении находились два стоящих рядом настольных аппарата.

В то же время, не допускается одновременное приготовление блюд в одной рабочей камере и проведение очистки в другой, так как в противном случае возникает опасность загрязнения продуктов питания.

Другие особенности в управлении обусловлены тем фактом, что для управления обеими рабочими камерами в распоряжении имеется только одна сенсорная экранная панель. Поэтому требуется переключение от одной рабочей камеры к другой.

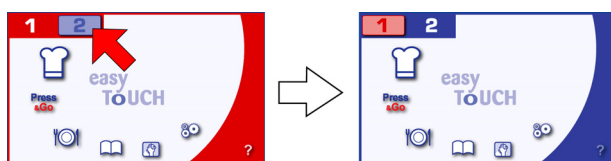
Обозначение рабочих камер

Рабочие камеры обозначаются красным или синим цветом. В следующей таблице показаны способы обозначения на аппарате и сенсорной экранной панели:

Рабочая камера	Обозначение на аппарате	Обозначение на сенсорной экранной панели	Рисунок
1	Красная цифра (1)	Красная рамка вокруг индикатора	
2	Синяя цифра (2)	Синяя рамка вокруг индикатора	

OES 6.06 mini 2in1

Так производится переключение сенсорной экранной панели от рабочей камеры 1 к рабочей камере 2



Поведение сенсорной экранной панели при переключении

Сенсорная экранная панель при переключении ведет себя следующим образом:

- После переключения к другой рабочей камере на сенсорной экранной панели всегда отображается экранное меню, которое было последним открыто для данной рабочей камеры. Пример: Была выбрана рабочая камера 1 и Вы находились в экранном меню 'Приготовление блюд', из которого была запущена программа готовки. Затем Вы переключились к рабочей камере 2 и там открыли экранное меню 'Регенерирование'. При повторном переключении к рабочей камере 1 Вы попадаете прямо в экранное меню 'Приготовление блюд'.
- Если Вы переключились с рабочей камеры 1 на рабочую камеру 2, пока в рабочей камере 1 выполняется программа готовки, данные состояния этой программы отображаются в экранной кнопке 'Рабочая камера 1' (см. *Структура рабочих меню mini 2в1* на странице 102).
- При наступлении определенных событий сенсорная экранная панель автоматически переключается к другой рабочей камере. Вы можете предварительно задать, при наступлении каких событий должно производиться переключение (см. *Меню "Общие настройки" для mini 2в1* на странице 105, закладка 'Навигация').
- Из экранного меню 'Настройки' и всех относящихся к нему подменю нельзя переключиться к другой рабочей камере.

Изменение настроек для серии mini 2in1

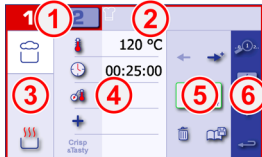
При задании настроек в аппаратах серии mini 2in1 существуют следующие особенности:

- Настройки всегда задаются для обеих рабочих камер.
 - Чтобы настроить все функции экранного меню 'Настройки', сенсорная экранная панель для другой рабочей камеры перед переключением должна находиться в ее меню пуска. В противном случае в меню 'Настройки' будут доступны не все функции.
 - Из экранного меню 'Настройки' и всех относящихся к нему подменю нельзя переключиться к другой рабочей камере.
-

▶ Структура меню сенсорной экранной панели mini 2in1



Структура меню сенсорной экранной панели mini 2in1 для ежедневной работы

На следующем рисунке представлена структура меню 'Приготовление блюд', репрезентативная для всех нужных для ежедневной работы меню. В отдельных областях меню Вы найдете следующие функции:

№	Название	Функция	Рисунок
1	Верхняя область mini 2in1	<p>Всегда:</p> <ul style="list-style-type: none"> Показывается, какая рабочая камера в данный момент отображается на сенсорной экранной панели, дополнительная сигнализация посредством красной рамки (Рабочая камера 1) или синей рамки (Рабочая камера 2) вокруг индикатора. Экранная кнопка для выбора рабочей камеры, параметры которой следует отображать на сенсорной экранной панели. <p>Пока выполняется программа готовки в рабочей камере, параметры которой в данный момент не отображаются на экране:</p> <ul style="list-style-type: none"> Внутри экранной кнопки индикация состояния выполнения программы готовки в неактивной/не отображаемой рабочей камере. 	
2	Верхняя область	<p>Всегда:</p> <ul style="list-style-type: none"> Индикация меню, в котором Вы находитесь. <p>Пока выполняется программа готовки в рабочей камере, параметры которой в данный момент отображаются на экране:</p> <ul style="list-style-type: none"> Индикация остаточного времени готовки, времени регенерирования или температуры ядра. 	
3	Базовый набор опций	Выбор основной программы готовки или основной программы регенерирования	
4	Ввод данных	Ввод температуры, времени и т.д.	
5	Программа	Пуск/останов программы	
	Управление	Различные функции	
6	Область навигации	<ul style="list-style-type: none"> Функции, универсальные для всех меню Различные функции 	

Универсальные для всех меню экранные кнопки выбора рабочей камеры



В верхней части системы mini 2in1 предусмотрены доступные на каждой странице меню экранные кнопки для переключения сенсорной экранной панели к другой рабочей камере:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Верхняя область mini 2in1		
	Выбор рабочей камеры 1	Переключает сенсорную экранную панель в режим отображения рабочей камеры 1.
	Выбор рабочей камеры 2	Переключает сенсорную экранную панель в режим отображения рабочей камеры 2.

Одинаковые для всех меню экранные кнопки и их функции

Пояснения к отдельным экранным кнопкам даются отдельно для каждого меню.




В области навигации имеются экранные кнопки, которые одинаковы для всех меню:

Экранная кнопка	Значение	Функция
Область навигации		
	Выйти из меню	В главных меню: Производит возврат в меню пуска.
	Отменить	В меню ввода: Отменяет ввод.
	Помощь	Открывает Помощь.

Индикаторы состояния программы готовки в рабочей камере, не отображаемой в данный момент на экране

Ряд индикаторов в серии mini 2in1 используется для отображения статуса программы готовки в рабочей камере, не отображаемой в данный момент на сенсорной экранной панели. Данные индикаторы в качестве примера представлены в следующей таблице для случая, когда рабочая камера 1 не отображается в данный момент на сенсорной экранной панели. Аналогичное правило действует для обратного случая.




Индикаторы имеют следующее значение:

Индикатор	Значение	Описание
Верхняя область mini 2in1		
	Статус рабочей камеры 1	В зависимости от программы готовки и текущего статуса рабочей камеры 1 отображается следующая информация <ul style="list-style-type: none"> ▪ Состояние предварительного разогрева в виде термометра ▪ Критерии отключения, т.е. заданные параметры времени готовки, времени регенерирования или температуры ядра ▪ Остаточное время готовки или регенерирования ▪ Текущая температура ядра, установленная температура готовки
	Конец программы готовки в рабочей камере 1	Программа готовки в рабочей камере 1 выполнена.
	Рабочая камера 1 не доступна для выбора	Сенсорную экранную панель нельзя переключить в режим отображения рабочей камеры 1.
Мерцание	Требуется выполнение действия	В неотображаемой в данный момент рабочей камере требуется выполнение действия либо готов рецепт, окончена очистка или возникла ошибка.

Индикаторы страниц меню и их значение

Индикаторы страниц меню это инверсные отображения экранных кнопок, с помощью которых вызываются соответствующие меню. Некоторые из данных индикаторов представлены в следующей таблице исключительно в качестве примера.

Индикаторы имеют следующее значение:

Индикатор	Значение	Описание
Верхняя область		
	Экранное меню 'Приготовление блюд'	Выбрано экранное меню 'Приготовление блюд'.
	Экранное меню 'Press&Go'	Выбрано экранное меню 'Press&Go'.
	Экранное меню 'Регенерирование'	Выбрано экранное меню 'Регенерирование'.
	Экранное меню 'Очистка'	Выбрано экранное меню 'Очистка'.

Структура меню книги рецептов mini 2in1

Экранные меню книги рецептов отличаются от экранных меню книги рецептов настольных аппаратов серии mini (смотри *Книга рецептов* на странице 47) экранными кнопками выбора рабочей камеры и индикаторами статуса программы готовки для рабочей камеры, не отображаемой в данный момент на экране. Все остальные функции полностью совпадают.

▶ Экранное меню Настройки - Общие настройки для серии mini 2in1

Так Вы сможете попасть в меню 'Настройки - Общие настройки'!



Закладка 'Общие сведения'

Закладка 'Общее' включает следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input type="text" value="▼"/>	Книга рецептов	Выбор книги рецептов
<input type="text" value="−...+"/>	Количество лотков	Выбор количества загружаемых лотков
<input checked="" type="radio"/>	Единица температуры	Выбор единицы температуры °C или °F

Закладка 'Контроль за продуктами'

Закладка 'Контроль за продуктами' имеет следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input type="text" value="−...+"/>	Время предварительного разогрева (сек)	Ввод времени предварительного разогрева: <ul style="list-style-type: none"> Время выдержки после достижения температуры предварительного разогрева
<input type="text" value="−...+"/>	Допуск предварительного разогрева (°C)	Ввод допуска температуры предварительного разогрева: <ul style="list-style-type: none"> Температура предварительного разогрева считается достигнутой при, например, 20 °C меньше
<input type="text" value="−...+"/>	НАССР Temp-Intervall (sek)	Ввод интервала передачи данных НАССР: <ul style="list-style-type: none"> например, передача данных каждые 120 сек
<input type="text" value="−...+"/>	Макс. время остановки (сек.)	Ввод максимального времени прекращения подачи энергии, прежде чем будет выдано сообщение, что продукт испорчен

Закладка 'очистка'

Закладка 'очистка' имеет следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ступень 1 - Легкое загрязнение ▪ Ступень 2 - Среднее загрязнение ▪ Ступень 3 - Сильное загрязнение ▪ Ступень 4 - Очень сильное загрязнение 	Выбор ступени(ей) очистки, которая(ые) доступны в меню 'Очистка'
<input type="text" value="..."/>	Температура AutoClean (60°C - 100°C)	Ввод температуры полноавтоматической очистки при использовании отличных от оригинальных чистящих средств
<input type="text" value="..."/>	Дозировка чистящего средства (1 - 10)	Ввод дозировки чистящего средства при использовании отличных от оригинальных чистящих средств

Закладка 'Навигация'

Закладка 'Навигация' включает следующие функции:

Тип меню	Значение	Функция
<input checked="" type="checkbox"/>	Рецепт / лоток завершен	Выбор функции переключения: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполнение рецепта завершено, сенсорная экранная панель автоматически переключается к соответствующей рабочей камере Данная функция предварительно установлена на заводе.
<input checked="" type="checkbox"/>	Возникла ошибка	Выбор функции переключения: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если возникла ошибка, сенсорная экранная панель автоматически переключается к соответствующей рабочей камере
<input checked="" type="checkbox"/>	Очистка завершена	Выбор функции переключения: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Если выполнение очистки завершено, сенсорная экранная панель автоматически переключается к соответствующей рабочей камере

7 Программы готовки Вашего пароконвектомата

Программы готовки

Ваш пароконвектомат предлагает на Ваш выбор следующие предустановленные базовые программы готовки:

- Пропаривание
- Горячий пар
- Горячий воздух
- Регенерирование

Используя данные базовые программы готовки, Вы можете производить быструю и высококачественную кулинарную обработку любых видов продуктов питания.

В дополнение к базовым программам готовки, Ваш пароконвектомат предлагает Вашему вниманию целый ряд специальных программ, основанных на базовых способах готовки:

- Готовка при низкой температуре, подходит для биообработки с низким содержанием кислорода и ночной готовки
- Приготовление дельта-Т
- Cook & Hold
- Ночная готовка
- ecoCooking

В сочетании со всеми базовыми и специальными программами готовки может использоваться функция измерения температуры внутри продукта, а в некоторых специальных программах, например, "Sous-Vide", данная функция должна использоваться обязательно.

Основные преимущества пароконвектомата

Следующие преимущества открываются перед Вами при любом способе готовки:

- Вы всегда получаете оптимальный микроклимат рабочей камеры.
- Вкусовые вещества не передаются, если в рамках одной загрузки производится приготовление различных продуктов питания.
- Не требуется вручную вводить параметры влажности.

Создание собственных рецептов готовки

Вы можете комбинировать базовые и специальные программы готовки, при необходимости в сочетании с измерением температуры ядра, для создания собственных одно- или многоуровневых рецептов блюд и сохранять их в книге рецептов с возможностью доступа к ним через меню Press&Go.

В данном разделе мы представим Вашему вниманию общие инструкции по настройке программ готовки в соответствии со специальными свойствами Ваших продуктов. Способ оформления Ваших собственных рецептов, разумеется, выбираете Вы сами и Ваши клиенты.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Пропаривание	108
Горячий пар	110
Горячий воздух	111
Регенерирование	112
Измерение температуры внутри продукта	113
Приготовление дельта-Т	115
ecoCooking	117
Ночная готовка	118

▶ Пропаривание

Диапазон температур

Программа готовки Пропаривание рассчитана на работу в диапазоне температур от 30 °C до 120 °C.

В зависимости от температуры, различаются

- биопар (30 - 99°C);
- пар (100°C);
- быстрый пар (101 - 120°C).

Применение

Программа "Пропаривание" подходит для следующих способов приготовления блюд:

- Приготовление блюд
- Пропаривание
- Бланширование
- Поширование
- консервирование.

Специальными программами, в которых используется "Пропаривание", являются

- биообработка с низким содержанием кислорода;
- Приготовление блюд при низкой температуре
- Ночная готовка

Преимущества пропаривания при 100 °C

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Обработка паром особенно хорошо сохраняет витамины, минеральные вещества и вторичные растительные компоненты, такие как красители и балластные вещества.
- Работа выполняется быстро, так как пар имеется в распоряжении в любое время.

Примеры применения пропаривания при 100 °C

Программа подходит для кулинарной обработки таких продуктов, как

- Овощи
- Рис
- Макароны изделия из твердых сортов пшеницы
- Клецки
- Картофельные фрикадельки
- Австрийские клецки
- Картофель

Преимущества биопропаривания при температуре от 30 °C до 99 °C

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Особо бережное приготовление Ваших продуктов питания.
- Предотвращение лопания кишок и оболочек при обваривании или подогреве колбасных изделий.
- Вы получаете оптимальные вкусовые качества при приготовлении чувствительных продуктов питания, таких как паштеты Terrine, заливное, открытый пирог с ягодами, фарш, крем-карамель и диетических продуктов.
- Благодаря целенаправленному воздействию кулинарной обработки достигается оптимальное загустевание яичного белка (например, при приготовлении рыбы).

Примеры применения биоупаривания при температуре от 30 °C до 99 °C

Программа подходит для кулинарной обработки таких продуктов, как

- Рыбное филе
- Паштеты Terrine
- Заливное
- Открытый пирог с ягодами
- Фарш
- Малые клецки
- Крем-карамель

Преимущества быстрого упаривания при температуре от 101 °C до 120 °C

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Вы экономите время.

Примеры применения быстрого упаривания при температурах от 101 °C до 120 °C

Программа подходит для приготовления невосприимчивых продуктов питания, таких как

- Картофель в мундире
- свекла,
- брюква,
- бобовые,
- зелень.

Кроме того, программа очень хорошо подходит для продуктов, при тушении которых желательно легкое подрумянивание, таких как

- рулады из говядины,
 - голубцы,
 - гуляш из говядины.
-

▶ Горячий пар

Диапазон температур

Программа готовки "Горячий пар" рассчитана на работу в диапазоне температур от 100 °C до 250 °C.

Применение

Программа "Горячий пар" подходит для всех блюд, при традиционном приготовлении которых вручную добавляется жидкость либо пар, например,

- жаркое из свинины с заливанием
- слоеное сдобное печение для оптимального "всхода"

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Продукты питания не пересыхают.
- Хлебобулочные изделия, например, дрожжевое, слоеное и хлебное тесто, оптимально всходят при выпечке.
- При необходимости Вы можете произвести удаление влаги из рабочей камеры (функция Crisp&Tasty), что позволит получить сочное и хрустящее готовое изделие с оптимальным, равномерным подрумяниванием
- Очень быстрая передача энергии

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:

- По сравнению с традиционными способами, всегда уменьшать температуру рабочей камеры как минимум на 10 - 20 %, чтобы избежать значительных потерь при готовке.

Примеры применения

Программа подходит для

- хорошо прожаренных крупных кусков жаркого;
 - птицы (утка, гусь);
 - гратина и запеканок;
 - хлебобулочных изделий, таких как слоеное сдобное печенье, багеты и т.д.;
 - творожного пирога;
 - Яблочный штрудель
-

▶ Горячий воздух

Диапазон температур

Программа готовки "Горячий воздух" рассчитана на работу в диапазоне температур от 30 °C до 250 °C.

Применение

Программа "Горячий воздух" всегда подходит в том случае, когда не требуется влажная среда, например, при

- Жарка
- обжаривании (ребрышек),
- Выпекание
- Поджаривание в гриле
- Запекание

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- При необходимости из рабочей камеры может удаляться влага, что позволит получить подсушенный и хрустящий, равномерно подрумяненный готовый продукт.
- При выпечке благодаря функции удаления влаги (функция Crisp&Tasty) на готовом изделии образуется тонкая хрустящая корочка.

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:

- По сравнению с традиционными способами, всегда уменьшать температуру рабочей камеры как минимум на 10 - 20 %, чтобы избежать значительных потерь при готовке.

Примеры применения

Программа подходит для

- блюд с малым временем жарки, например, стейков и медальонов;
 - нежирных фуршетных угощений
 - запекания гратина.
 - альтернативного обжаривания картофеля во фритюре (нежирная картошка фри) и т.д.;
 - Фруктовый пирог
-

► Регенерирование

Применение

Программа готовки Регенерирование подходит для регенерирования блюд, уже сервированных на тарелках, подносах или в емкостях GN.

Диапазон температур и время регенерирования

Время и температура регенерирования зависят от типа продукции, толщины слоя и количества подвергаемых регенерированию тарелок или емкостей GN (смотри ориентировочные значения ниже в данном разделе).

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Принцип Cook & Chill: Вы готовите блюда в спокойное, свободное от наплыва посетителей время и сервируете их холодными на тарелках или подносах.
- По требованию Вы можете регенерировать любое количество тарелок.
- Готовые сервированные блюда не высыхают при регенерировании.
- На тарелках не образуются ни лужицы конденсата, ни подсушенные края.
- Возможно смешанное регенерирование тарелок / емкостей GN.

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:

- Для регенерирования малых компонентов блюд, таких как клецки, рулады, запеканки требуется большее время по сравнению, например, с бифштексами, овощными гарнирами, рисом, разрезанным на четвертинки или нарезанным по форме картофелем.
- Старайтесь избегать взаимного перекрывания компонентов на большой площади, а также различной высоты сервировки.
- Рыбу и мясо кладите на нижний слой риса или схожего продукта, чтобы обеспечить их равномерное регенерирование и избежать их прилипания к тарелке.
- Все продукты питания необходимо предварительно приготовить на 80 %, т.е. мясо, например, следует приготовить до "полусырого" состояния, если после регенерирования необходимо получить мясо средней степени прожаривания.
- Перед регенерированием овощи, рис и макаронные изделия необходимо заправить маслом.
- Соусы на тарелки необходимо добавлять только после регенерирования.

Примеры применения

Программа регенерирования подходит для

- практически всех видов блюд

Ориентировочные параметры регенерирования

При регенерировании соблюдайте следующие правила:

- Всегда производите предварительный разогрев пароконвектомата.
 - После каждой процедуры регенерирования необходимо повторно нагреть аппарат до температуры предварительного разогрева. Как только будет достигнута температура предварительного разогрева, Вы можете снова приступить к регенерированию.
-

► Измерение температуры внутри продукта

Принцип

При измерении температуры внутри продукта продолжительность процесса готовки регулируется по температуре внутри приготавливаемого продукта, а не по времени.

Измерение температуры внутри продукта может использоваться в сочетании со всеми базовыми программами готовки.

Применение

Измерение температуры внутри продукта особенно рекомендуется при долгой жарке, а также жарке до определенной степени готовности ("с соком", "с кровью" и т.д.).

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Независимо от размера и веса жаркого, достигается точная степень его прожарки. Тем самым, всегда может быть гарантировано высочайшее качество готового блюда.
- Не нужно тратить время и энергию для проверки и контроля степени готовности блюда.
- Многоточечный зонд производит замеры в нескольких точках вдоль своего наконечника и автоматически определяет точку с самой низкой измеренной температурой как центр куска мяса. Многоточечный датчик снижает вероятность неправильных замеров и упрощает работу.
- В сочетании с программами эффективность готовки может быть повышена до 50%.

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- При выборе конечной температуры внутри продукта необходимо учитывать то обстоятельство, что жаркое с длительным периодом приготовления после извлечения из пароконвектомата продолжает доходить внутри.
- По окончании готовки жаркое следует немедленно извлечь из пароконвектомата и резко охладить. Это позволит не допустить передерживания жаркого.

Ориентировочные значения температуры внутри продукта

Соблюдать следующие ориентировочные значения:

Продукт	Степень приготовления	Температура ядра
Говядина		
Филе говядины, ростбиф	Средняя	50 - 54 °С
Тушеная говядина	Полная готовность	82 - 90 °С
Рулады, огузок	Полная готовность	82 - 95 °С
Телятина		
Спинная часть телячьей туши	Средняя	54 - 58 °С
Телячья грудинка, телячья лопатка	Полная готовность	75 - 80 °С
Телячий окорок	Полная готовность	76 - 78 °С
Свинина		
Мясо из спинной части свиной туши	Средняя	68 - 72 °С
Мясо из шейно-лопаточной части свиной туши	Средняя	68 - 72 °С
Свиная грудинка, область предплечья и голени свиной туши	Полная готовность	72 - 78 °С
Подкопченная корейка	Средняя	65 - 68 °С
Баранина		
Бараний окорок	Средняя	54 - 64 °С
Спинная часть бараньей туши	Средняя	52 - 56 °С
Птица		
Куриная тушка	Полная готовность	75 - 82 °С
Куриная грудинка	Полная готовность	75 - 77 °С
Куриные бедрышки	Полная готовность	75 - 82 °С
Рыба		
Ломтики филе лосося	Средняя	63 - 65 °С



▶ Приготовление дельта-Т

Принцип

Приготовление ΔT - это программа готовки, при которой температура в рабочей камере увеличивается в зависимости от температуры внутри продукта. Всегда следует работать с датчиком температуры ядра.

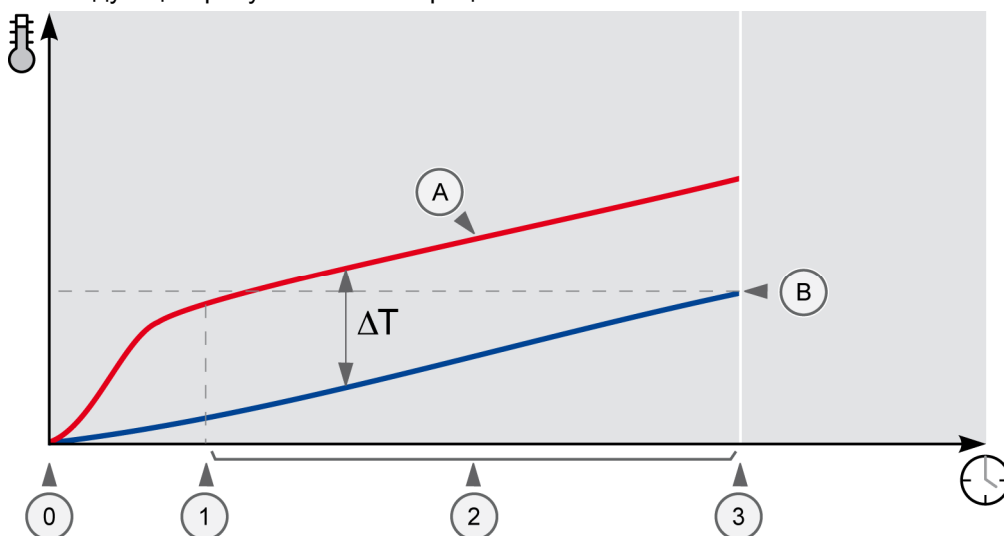
Программа готовки "Дельта-Т"

Ввод данных программы выполняется в меню 'Приготовление блюд'. Нужно ввести следующие значения:







Экранная кнопка	Значение	Функция
	Δ -температура	Задаёт температуру в рабочей камере в зависимости от температуры внутри продукта.
	Температура ядра	При достижении этого значения программа готовки завершается.

Процесс готовки

На следующем рисунке показан процесс готовки:



№	Значение	Описание
Ⓐ	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
Ⓑ	Температура ядра	Введенное значение температуры внутри продукта

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере [Ⓐ]
0	Начало фазы 1	Пуск программы: Температура внутри продукта и в рабочей камере повышается.	
1	Конец фазы 1	Температура в рабочей камере соответствует сумме Δ -температуры и текущей температуры внутри продукта.	 +  текущая
2	Фаза 2	Температура в рабочей камере продолжает повышаться в соответствии с текущей температурой внутри продукта, пока температура внутри продукта не достигнет заданного значения.	 +  текущая
3	Конец фазы 2	Конец программы: Температура внутри продукта [Ⓑ] достигнута.	 + 

Применение

Приготовление ΔT в особенности подходит для щадящей готовки вареных окороков, целой рыбы, заливных и яичной суповой заправки.

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Мясо остается сочным и нежным, более низкая потеря при жарке.
- Если Вы предварительно задаете время пуска, то при помощи программы Приготовление ΔT Вы можете использовать нерабочее время (например, ночные часы).

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- Чем выше Δ -температура, тем выше потеря веса, тем продукт готовится.

ecoCooking

Принцип

"ecoCooking" - это программа, состоящая из начальной и конечной фаз готовки.

В одноэтапных рецептах начальная фаза готовки длится до достижения определенного времени или определенной температуры внутри продукта. В многоэтапных рецептах начальная фаза готовки представляет собой отдельный этап или несколько этапов перед конечной фазой готовки. При "ecoCooking" за счет интеллектуальной импульсной техники потребление энергии снижается на 25% при той же продолжительности готовки.

При одноэтапных рецептах готовки предварительно задаются:

- программа готовки: "Горячий пар" или "Горячий воздух";
- дополнительную функцию "ecoCooking";
- время готовки или необходимую температуру внутри продукта;

При многоэтапных рецептах готовки предварительно задаются:

- начальная фаза готовки из одного или нескольких этапов, включая соответствующие:
 - программа готовки: "Горячий воздух", "Горячий пар" или "Пропаривание";
 - при необходимости - дополнительные функции (кроме "ecoCooking");
 - время готовки или необходимую температуру внутри продукта;
- конечная фаза готовки из одного или нескольких этапов, включая соответствующие:
 - программа готовки: "Горячий пар" или "Горячий воздух";
 - дополнительную функцию "ecoCooking";
 - время готовки или необходимую температуру внутри продукта;
- при необходимости - прочие этапы готовки.

Применение

Функцию "ecoCooking" целесообразно применять для приготовления:

- продуктов с общим временем готовки более 30 минут;
- больших кусков жаркого с измерением температуры внутри продукта.

Преимущества при одноэтапных программах готовки

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- В начальной фазе готовки используются стандартные методы, позволяющие быстро передать тепло продукту.
- В конечной фазе готовки, чтобы довести продукт до необходимой степени готовности, используется, в основном, уже имеющееся тепло рабочей камеры и самого продукта.

Это означает:

- Используется потенциал экономии энергии до 25%.
 - Время приготовления не увеличивается.
 - Достигается высокий средний выход продукта (либо незначительная потеря в весе).
-

► Ночная готовка

Принцип

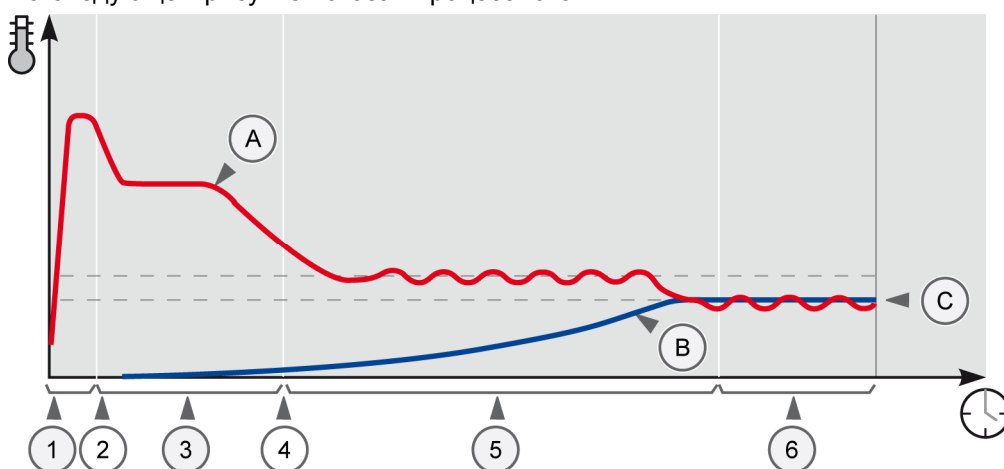
Ночная готовка - это многоэтапная долговременная программа, состоящая из множества этапов готовки и заключительной фазы выдержки для доводки продукта.

Задаются следующие настройки

- программа готовки: ночная готовка СРЕДНЯЯ, ночная готовка ПОЛНАЯ или ночная готовка ВАРКА.

Процессы готовки "Ночная готовка СРЕДНЯЯ" и "Ночная готовка ПОЛНАЯ"

На следующем рисунке показан процесс готовки:

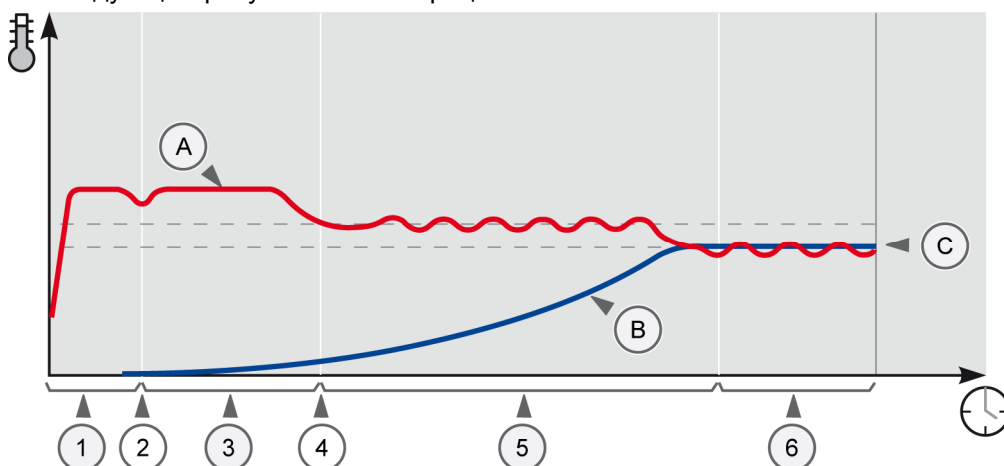


№	Значение	Описание
Ⓐ	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
Ⓑ	Фактическая температура внутри продукта	Изменение температуры внутри продукта
Ⓒ	Температура выдержки	Конечная температура внутри продукта

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере Ⓐ	
			ПОЛНАЯ	СРЕДНЯЯ
1	Предварительный разогрев	Рабочая камера предварительно разогревается. Температура в рабочей камере повышается. 2 минуты выдержки.	150°C	150°C
2	Загрузка	Загрузка рабочей камеры. Возможна также смешанная загрузка.		
3	Фаза обжаривания	Продукт обжаривается в течение 10 минут.	130°C	130°C
4	Понижение температуры	Температура в рабочей камере понижается. Интервал времени в зависимости от продукта.		
5	Фаза доводки	Фаза доводки продукта до достижения конечной температуры внутри него.	78°C	65°C
6	Время выдержки	Фаза выдержки в течение макс. 15 часов.	72°C	52°C

Процесс готовки "Ночная готовка ВАРКА"

На следующем рисунке показан процесс готовки:



№	Значение	Описание
Ⓐ	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
Ⓑ	Фактическая температура внутри продукта	Изменение температуры внутри продукта
Ⓒ	Температура выдержки	Конечная температура внутри продукта

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере Ⓐ
1	Предварительный разогрев	Рабочая камера предварительно разогревается. Температура в рабочей камере повышается. 2 минуты выдержки.	100°C
2	Загрузка	Загрузка рабочей камеры. Возможна также смешанная загрузка.	
3	Фаза обваривания	Продукт обваривается в течение 10 минут.	100°C
4	Понижение температуры	Температура в рабочей камере понижается. Интервал времени в зависимости от продукта.	
5	Фаза доводки	Фаза доводки продукта до достижения конечной температуры внутри него.	80°C
6	Время выдержки	Фаза выдержки в течение макс. 15 часов.	72°C

Применение

Задолго до того, как понадобится готовое блюдо, можно использовать свободные рабочие часы и приготавливать продукты в очень щадящем режиме, например, в течение ночи.

Ночная готовка может применяться для следующих продуктов:

- Ночная готовка СРЕДНЯЯ: Особенно хорошо подходит для ростбифа.
- Ночная готовка ПОЛНАЯ: Особенно хорошо подходит для жаркого из свинины и рулад
- Ночная готовка ВАРКА: Особенно хорошо подходит для приготовления огузка

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- По сравнению с обычным способом приготовления, получается сочный продукт с незначительной потерей в весе.
- Благодаря медленной доводке, продукт готовится очень равномерно.

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- Фаза выдержки должна длиться не более 15 часов.
 - При смешанной загрузке или различной величине кусков мяса вводить зонд для измерения температуры в самый меньший кусок мяса.
-

8 Использование программ готовки

Проверенные рецепты блюд как руководство к действию

В данном разделе мы представим Вашему вниманию некоторые проверенные рецепты блюд в качестве отправной точки для разработки Ваших собственных рецептов блюд.

Содержание



















В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Гарниры	122
Рыба	123
Мясо, птица, дичь	124
Хлебобулочные изделия	126

▶ Гарниры

Рецепты для гарниров
















Типичные рецепты для гарниров

Блюдо					Соблюдать следующее:
		°C	МИН	°C	
Яйца		100	8-16	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ не требуется прокалывать скорлупу для проверки готовности ▪ всмятку прибл. через 10 мин. ▪ вкрутую прибл. через 15 мин.
Яичная суповая засыпка		85	20-25	-	
Свежие овощи		100	5-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ нарезать, измельчить
Замороженные овощи		100	8-15	-	
Картофель (половинки)		100	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ перед приготовлением положить на 15 мин в подсоленную воду или посыпать сверху мелкозернистой солью
Картофельные клецки		100	25-30	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ уложить на смазанные жиром противни, сразу после приготовления накрыть
Макаронные изделия (крупа из твердых сортов пшеницы)		120	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать емкости без отверстий, помешивание не требуется ▪ 1 часть макаронных изделий, мин. 5 частей холодной воды
Замороженный омлет		85	15-20	-	
Картофель в мундире		110	30-35	-	
Картофель фри		200	8-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать корзину фритюрницы ▪ при больших объемах загрузки подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Рис		100	25-30	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ оставить на 20 мин для размягчения ▪ использовать емкости без отверстий ▪ 1 часть риса 1,5 - 2 части холодной воды или бульона
Свежая яичница-болтунья		160	5-10	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Замороженная яичница-болтунья		85	15-20	-	
Картофель фри ("клинья")		210	10-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать корзину фритюрницы ▪ Частичная загрузка ▪ при больших объемах загрузки подключать Crisp&Tasty (ступень 2)

► Рыба

Рецепты для рыбы






























Типичные рецепты для рыбы

























Блюдо					Соблюдать следующее:
		°C	МИН	°C	
Рыба в капустном листе		89	-	69	
Рыбное филе в панировке		200	10-13	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка ▪ использовать противень с антипригарным покрытием ▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Рыбные тефтели		78	5-12	-	
Рыбный паштет Terrine		78	-	65	
Жареная форель		220	8-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка ▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жареные креветки		200	4-8	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка
Тушеные креветки		80	4-8	-	
Жареное филе лосося		220	6-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка
Тушеное филе лосося		78	5-10	-	
Жареная камбала		225	7-10	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жареный морской язык		225	10-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)

► Мясо, птица, дичь

Рецепты для мяса, птицы и дичи

Типичные рецепты для мяса, птицы и дичи
















Блюдо					Соблюдать следующее:
Жареные колбаски		210	7-12	-	
Кордон блю		200	10-13	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Утка		150	-	85	▪ при желании фаршировать яблоками и луком
Утиная грудка		225	-	50	
Стейк из филейной части, 200 г		220	-	47	
Барбекю на шампурах		210	8-12	-	
Тефтели		180	-	78	▪ Противни смазать маслом
Гусь		135	-	90	▪ время от времени поливать соусом
Мясной рулет		135	-	85	▪ вылепить в виде буханки или уложить в формы
Заячий окорок		135	-	72	▪ при желании нашпиговать или тушить в бульоне
Жаркое из оленины		135	-	68	▪ Жаркое положить в глубокую посуду, после чего в нее периодически подливать бульон
Телячья голень		135	-	78	▪ предварительно распарить в течение 10 мин., затем наколоть шкуру
Рулеты из телятины		135	-	78	
Стейк из телятины, 180 г		225	-	47	
Котлеты из подкопченной корейки		180	10-12	-	▪ Противни смазать маслом
Вареный окорок		78	-	65	▪ время приготовления зависит от веса
Голубцы с мясом		135	-	82	
Котлеты в панировке		200	10-12	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жаркое из баранины		130	-	78	
Баранье каре, "с соком"		200	-	48	
Бараний окорок, "с соком"		125	-	50	
Ливерный паштет из свежего фарша		125	-	68	
Печенка кусочками		210	4-6	-	▪ не обваливать в муке
Фаршированные перцы		130	-	82	
Индейка		125	-	72	▪ при желании фаршировать мясной начинкой и зеленью









Блюдо					Соблюдать следующее:
Жареная грудка индейки		180	-	72	▪ при желании фаршировать мясной начинкой и зеленью
Тушеная грудка индейки		89	-	72	
Шницель из индейки		200	9-13	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Окорок косули, разделанный		135	-	72	▪ при желании шпиговать или мариновать
Паштет из косули		150	-	72	▪ обязательно установить дымовые трубы
Говяжье филе "с соком"		125	-	50	
Говяжье филе "Веллингтон"		150	-	48	▪ Слоеное тесто слегка смазать яйцом, филе предварительно обжарить
Тушеная говядина		130	-	82	
Ростбиф "с соком"		125	-	50	
Ромштекс, 200 г		200	-	48	
Шницель		200	8-11	-	▪ подключать Crisp&Tasty (ступень 2)
Жаркое из свинины		130	-	78	
Свиное филе, целиком		200	-	53	
Свиное филе, медальоны		200	-	48	
Мясо из шейно-лопаточной части свиной туши		135	-	78	
Спинная часть свиной туши, целиком		135	-	72	
Свиная голень		135	-	72	▪ предварительно распарить в течение 10 мин., затем наколоть шкуру
Вареная телячья колбаса		65	10-20	-	
Колбаски по-венски / по-франкфуртски		75	10-20	-	
Окорок дикого кабана		135	-	72	

▶ Хлебобулочные изделия

Хлебобулочные изделия

Типичные рецепты для хлебобулочных изделий

Блюдо					Соблюдать следующее:
		°C	МИН	°C	
Яблочный штрудель		175	12-20	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Замороженный багет		165	6-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Бисквитный корж		150	15-20	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Пироги, испеченные на противне		165	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка
Крендель		155	12-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Замороженные хлебцы		165	10-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Крем-брюле		80	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Крем-карамель		80	15-25	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Замороженные круассаны		165	15-22	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Сырная запеканка		145	30-40	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора
Сдобные песочные пирожные		165	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора

Блюдо					Соблюдать следующее:
		°C	МИН	°C	
Фруктовый пирог		165	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка
Замороженное сдобное слоеное печенье		165	14-20	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Песочный торт		165	20-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Частичная загрузка
Венское печенье		165	8-13	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу ▪ выбирать пониженную частоту вращения вентилятора

9 Очистка и техническое обслуживание

Очистка и техническое обслуживание пароконвектомата

В данной главе мы ознакомим Вас с планом очистки и технического обслуживания и объясним Вам, как производится очистка Вашего пароконвектомата.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
План очистки и технического обслуживания	129
Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	132
Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	134
Чистящие средства	136
Устранение ошибок	137
Устранение неисправностей - нарушений в работе	139

▶ План очистки и технического обслуживания

Горячий пар

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода попадает в горячую рабочую камеру (например, из ручного душа), образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- ▶ Производить очистку только после того, как рабочая камера остынет до температуры ниже 60 °С.

Контакт с чистящими средствами

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте. При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Условия

Перед тем как приступать к очистке или техническому обслуживанию убедитесь в том, что соблюдены нижеперечисленные условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".
- Устройство обесточивается перед очисткой различных внешних и внутренних деталей.

Ежедневная очистка

В следующей таблице представлен обзор работ по очистке, которые должны выполняться Вами ежедневно:

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Рабочая камера	<i>Полуавтоматическая очистка рабочей камеры</i> на странице 132	CONVOClean new для незначительных загрязнений рабочей камеры или CONVOClean forte для обычных или сильных загрязнений
	<i>Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)</i> на странице 134	CONVOClean forte и CONVOCare
Область вентилятора за всасывающим кожухом	<i>Полуавтоматическая очистка рабочей камеры</i> на странице 132	CONVOClean new для незначительных загрязнений рабочей камеры или CONVOClean forte для обычных или сильных загрязнений
	<i>Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)</i> на странице 134	CONVOClean forte и CONVOCare
Гигиеническое уплотнение, в том числе по периметру двери рабочей камеры	<i>Очистка гигиенического уплотнения</i> на странице 155	с использованием бытовых моющих средств
Наружная сторона корпуса аппарата	вручную очистить тряпкой	бытовой очиститель для высококачественной стали
Рабочая камера, если видны белые мутные отложения или потемнения	Если, то <ul style="list-style-type: none"> ▪ нанести средство на холодную поверхность ▪ дать впитаться в течение 10 мин ▪ протереть мягкой, не абразивной губкой ▪ смыть 	CONVOCare

Еженедельная очистка

В следующей таблице представлен обзор работ по очистке, которые должны выполняться Вами еженедельно:

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Двойная стеклянная дверь, изнутри	<i>Очистка двойной стеклянной двери</i> на странице 153	бытовой стеклоочиститель
Капельный поддон под дверью и аппаратом	очистить вручную	CONVOClean new или CONVOClean forte

Ежемесячная очистка

В следующей таблице представлен обзор работ по очистке, которые должны выполняться Вами ежемесячно:

Что подлежит очистке?	Метод	Чистящие средства
Нижняя рама (опция)	вручную очистить мягкой тряпкой	бытовой очиститель для высококачественной стали

Проведение технического обслуживания

Некоторые работы по техническому обслуживанию Вы должны регулярно выполнять самостоятельно. Все остальные работы по техническому обслуживанию должны выполняться только специалистами сервисной службы.

Ежедневные работы по техническому обслуживанию, выполняемые Вами самостоятельно

В следующей таблице представлен обзор работ по техническому обслуживанию, которые должны выполняться Вами ежедневно:

Что подлежит техническому обслуживанию?	Метод	Средства / инструмент технического обслуживания
Необходимо правильно отрегулировать систему умягчения воды, если в рабочей камере видны белые отложения	Вызвать специалиста сервисной службы	-

Работы по техническому обслуживанию, выполняемые специалистами сервисной службы

В следующей таблице представлен обзор интервалов между работами по техническому обслуживанию, которые должны выполняться авторизованной сервисной службой:

Как часто?	Что подлежит техническому обслуживанию?
ежегодно	общее техническое обслуживание

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Очистка двойной стеклянной двери 153
- Очистка гигиенического уплотнения 155
- Очистка ротора 156
- Заправка выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte 157

Похожие темы

- Чистящие средства 136
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 132
- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 134

▶ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Контакт с чистящими средствами

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте. При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Чистящее средство CONVOClean new / forte в распылительном баллончике



Использование распылительного баллончика



При использовании распылительного баллончика обратите внимание на следующие моменты:

- Если распылительный баллончик не используется, никогда не оставляйте его на длительное время под давлением. Медленно отверните головку насоса, чтобы выпустить сжатый воздух.
- Еженедельно производите промывку распылительного баллончика.
- После каждого применения промойте сопло, удлинение сопла и патрубков сопла.

Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Для полуавтоматической очистки рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Удалите крупные отходы жарки и варки из рабочей камеры.	
2	Откройте экранное меню Очистка, после чего запустите программу полуавтоматической очистки.	 
3	Как только раздастся звуковой сигнал, демонтируйте навесные решетки и всасывающий кожух.	

Этап	Действия	Рисунок
4	В рабочей камере, в области за всасывающим кожухом и слива на дне распылите средство CONVOClean new или CONVOClean forte из распылительного баллончика (1).	
5	Установите на место всасывающий кожух и навесные решетки.	
6	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: Программа продолжает выполнение в автоматическом режиме.	
7	Удалите очиститель позади всасывающего кожуха, как только прозвучит следующий сигнал. Внимание: Опасность получения ожогов от горячих поверхностей.	
8	Как только прозвучит следующий сигнал, выключите пароконвектомат и дайте ему остыть.	
9	Тщательно протрите рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом мягкой тряпкой (2). При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки.	
10	Не закрывайте полностью дверь рабочей камеры, а просто прикройте ее.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка навесных решеток 145
- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 146
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха 150
- Удаление и установка крышки USB-порта 152

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания..... 129
- Чистящие средства 136

▶ Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)

Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Все пищевые продукты извлечены из рабочей камеры.
- Обе выдвижные секции правильно заправлены.
- Уровень заполнения выдвижных секций достаточен.
- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".



Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Чистящее средство CONVOClean forte в канистре с красной наклейкой
- Средство для промывки сопла CONVOCare в канистре с зеленой наклейкой
- Чистящее средство CONVOClean new или CONVOClean forte в распылительном баллончике для последующей обработки
- Средства для промывки сопла CONVOCare в распылительном баллончике для последующей обработки

Автоматическая очистка рабочей камеры

Для автоматической очистки рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Поверните сопло ротора в потолке рабочей камеры один раз, чтобы проверить легкость его хода.	
2	Удалите крупные отходы жарки и варки из рабочей камеры.	
3	Закройте дверь.	
4	Откройте экранное меню Очистка. Результат: Пароконвектомат требует проверить, выгружены ли все продукты из рабочей камеры.	
5	Запустите программу автоматической очистки, выбрав для этого ступень очистки.	
6	После появления соответствующего запроса системы откройте дверь рабочей камеры, проверьте ее содержимое и снова закройте дверь. Результат: Пароконвектомат начинает автоматическую очистку. Внимание: Ни в коем случае не останавливайте данную процедуру. Не открывайте дверь.	

Последующая обработка рабочей камеры

При очень сильном загрязнении рекомендуется дополнительно выполнить полуавтоматическую очистку, чтобы целенаправленно удалить остающиеся загрязнения.

Возможные аварийные ситуации

В следующей таблице перечислены возможные аварийные ситуации и необходимые для их устранения действия:

Аварийная ситуация	Способ устранения
Выводится сообщение "Нехватка воды"	Проверить соединение с линией водоснабжения.
Выводится сообщение "Нет давления очистителя"	Проверьте, в какой канистре не хватает чистящего средства, после чего произведите ее дозаправку. В случае экстренной необходимости допускается также использовать воду.
Внезапное отключение электропитания Вы сами остановили выполнение автоматической очистки.	Если уже произведено распыление очистителя, пароконвектомат из соображений безопасности выполняет принудительную промывку рабочей камеры, и только после этого может снова эксплуатироваться в нормальном режиме.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка всасывающего кожуха 150
- Демонтаж и установка навесных решеток 145
- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 146

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания..... 129
 - Чистящие средства 136
 - Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 132
 - Очистка ротора 156
 - Заправка выдвигной очистительной секции средством CONVOClean forte 157
-

▶ Чистящие средства

Чистящие средства

Используйте для очистки рабочей камеры только оригинальные чистящие средства.

Указание:

При повреждениях, причиной которых стали ненадлежащие очистка и использование очистителей, гарантийные обязательства утрачивают силу.

В следующей таблице перечислены доступные оригинальные чистящие средства, описаны способы их применения и варианты исполнения:

Средство	Применение	Вариант исполнения
CONVOClean new Экологически безопасное чистящее средство для удаления легких загрязнений (не подходит для автоматической очистки рабочей камеры)	Очистка рабочей камеры <ul style="list-style-type: none"> ▪ ручная ▪ полуавтоматическая 	Распылительный баллончик
CONVOClean forte Экологически безопасное чистящее средство для удаления обычных и сильных загрязнений	Очистка рабочей камеры <ul style="list-style-type: none"> ▪ ручная ▪ полуавтоматическая 	Распылительный баллончик
	Очистка рабочей камеры <ul style="list-style-type: none"> ▪ автоматическая 	Подключаемая к системе очистки канистра или выдвижная очистительная секция под пароконвектоматом
CONVOCare Средство для промывки сопла	Очистка рабочей камеры <ul style="list-style-type: none"> ▪ автоматическая 	Подключаемая к системе очистки канистра или выдвижная очистительная секция под пароконвектоматом
	Ручная последующая обработка рабочей камеры	Распылительный баллончик
Спрей для ухода за изделиями из высококачественной стали	Уход за наружными стенками пароконвектомата	-
Очиститель для изделий из высококачественной стали	Уход за наружными стенками пароконвектомата	-

Обращение с чистящими средствами

При использовании чистящих средств использовать защитное снаряжение в соответствии с разделом *Средства индивидуальной защиты* на странице 33.

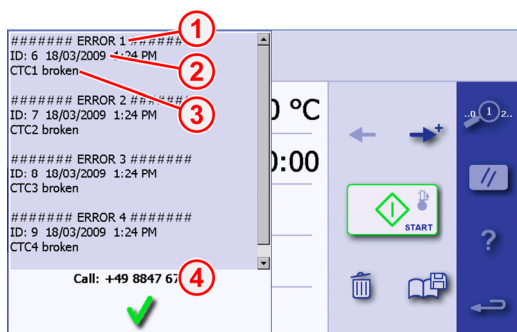
Соблюдать требования нормативных инструкций ЕС по технике безопасности.

Владелец пароконвектомата обязан регулярно инструктировать персонал.

► Устранение ошибок

Структура сообщения об ошибке

На следующем рисунке показана общая для всех сообщений об ошибке структура подобного сообщения:



Составные блоки сообщений об ошибке и их функции

Составные блоки сообщений об ошибке выполняют следующие функции:

№	Название	Функция
1	Номер ошибки	Количество зарегистрированных ошибок с последовательной нумерацией
2	Идент. номер ошибки	Идентификационный номер ошибки
	Дата	Дата возникновения ошибки
	Время	Время возникновения ошибки
3	Описание ошибки	Краткое описание ошибки с кодом ошибки
4	Сервисный номер	Телефон сервисной службы

Ошибки и необходимые действия по их устранению

В следующей таблице дается объяснение отображаемых на дисплее кодов ошибок:

Код ошибки	Идент. номер ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E01.0	33	Нехватка воды: Напор воды в течение 5 сек. после активации клапана ниже 0,5 бар	1. Открыть кран подачи воды 2. Обратиться в сервисную службу
E02.0	24	Превышение температуры в электрораспределительной секции При температуре > 45°C включается дополнительный вентилятор. Аварийный порог при 80°C.	1. Очистить решетку на задней стороне аппарата 2. Обратиться в сервисную службу
E03.0	29 35 72	Отказ вентилятора / срабатывание термореле двигателя или ошибка в преобразователе частоты	1. Проверить предохранитель 2. Обратиться в сервисную службу
E04.0	36	Сбой дополнительного вентилятора в электрораспределительной секции	1. Очистить решетку на задней стороне аппарата 2. Обратиться в сервисную службу
E11.0	23	Датчик рабочей камеры (B6) фиксирует превышение температуры	Обратиться в сервисную службу

Код ошибки	Идент. номер ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E12.1	25	Датчик температуры ядра (КТМ) фиксирует превышение температуры	Исправить положение датчика
E12.2	26		
E12.3	27		
E12.4	28		
E15.0	21	Термодатчик конденсатора (В3) фиксирует превышение температуры	Обратиться в сервисную службу
E16.0	38	Ошибка заслонки для удаления влаги Невозможна инициализация заслонки для удаления влаги	1. Произвести перезапуск устройства 2. Обратиться в сервисную службу
E21.0	5	Термодатчик рабочей камеры (В6) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E21.1	14	Термодатчик рабочей камеры (В6) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E22.1	6	Датчик температуры ядра (КТМ) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E22.2	7		
E22.3	8		
E22.4	9		
E25.0	3	Термодатчик конденсатора (В3) - прерывание цепи	Обратиться в сервисную службу
E25.1	12	Термодатчик конденсатора (В3) - замыкание на корпус	Обратиться в сервисную службу
E29.1	15	Датчик температуры ядра (КТМ) касается корпуса аппарата	Обратиться в сервисную службу
E29.2	16		
E29.3	17		
E29.4	18		
E83.0	47	Не определяется программа готовки	1. Заново составить программу готовки 2. Обратиться в сервисную службу
E89.1	48	Неверные данные в идентификационном модуле (IDM)	1. Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново 2. Обратиться в сервисную службу
E96.0	30	Нарушена связь между SM и BM	1. Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново 2. Обратиться в сервисную службу
E99.9	32	Общий сбой инициализации	Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново

► Устранение неисправностей - нарушений в работе

Ошибки и необходимые действия по их устранению

В следующей таблице описаны возможные нарушения в работе и способы их устранения:

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Неравномерное подсушивание	Ненадлежащим образом закрыт всасывающий кожух	<i>Демонтаж и установка всасывающего кожуха</i> на странице 150
	Направляющая воздушная панель неправильно установлена или отсутствует	<i>Направляющую воздушную панель закрепить на навесной решетке</i> на странице 146
	Рабочая камера предварительно не разогрета	Предварительно разогреть рабочую камеру
	Слишком высокая температура рабочей камеры	Выбрать меньшую температуру рабочей камеры и увеличить время готовки
Система не реагирует на ввод данных	Зависло программное обеспечение	В течение 5 секунд удерживайте нажатой ВКЛ/ВЫКЛ или на 5 секунд отсоедините устройство от сети
Невозможно включить или выключить устройство	ВКЛ/ВЫКЛ заблокирована на 3 секунды	Повторите попытку через 3 секунды.
Из-под устройства вытекает вода во время закрывания двери	При любой причине	Внимание Опасность загрязнения: Продукты питания, на которые попала эта вода, подлежат уничтожению.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Засорение или уменьшение прохода сливной трубы ▪ Стационарное соединение с канализационным сливом для устройств с системой CONVOClean 	Проверить, при необходимости прочистить имеющуюся сточную систему При необходимости использовать стационарное соединение
	Засорился или закрыт вытяжной патрубков	Устранить помеху
	Засорилось сливное отверстие устройства	Прочистить сливное отверстие
Вода остается в рабочей камере	Засорилось сливное отверстие устройства	Прочистить сливное отверстие
Белые пятна в рабочей камере Известковые отложения на поверхности рабочей камеры	Слишком высокая жесткость воды	Регулировка жесткости воды, смотри <i>Технические характеристики</i> на странице 18
Черные пятна в рабочей камере	Неверное чистящее средство	Использовать средство CONVOClean forte для автоматической очистки Использовать средство CONVOClean forte или CONVOClean new для полуавтоматической очистки

Неисправность	Возможная причина	Требуемые действия по устранению
Неудовлетворительный результат очистки	Слишком малый напор воды	Проверить напор воды При необходимости принять меры по повышению давления
	Задана неверная степень загрязнения	Выбрать более высокую ступень очистки
	Используется неверное чистящее средство	Использовать средство CONVOClean forte для автоматической очистки Использовать средство CONVOClean forte или CONVOClean new для полуавтоматической очистки

10 Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Важные приемы управления пароконвектоматом

В данной главе мы покажем Вам некоторые приемы управления пароконвектоматом, которые пригодятся Вам при работе.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Безопасное открывание двери рабочей камеры	142
Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры (опция версия для кораблей)	143
Демонтаж и установка навесных решеток	145
Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)	146
Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	147
Складывание датчика температуры ядра	149
Демонтаж и установка всасывающего кожуха	150
Удаление и установка крышки USB-порта	152
Очистка двойной стеклянной двери	153
Очистка гигиенического уплотнения	155
Очистка ротора	156
Заправка выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte	157
Заправка выдвижной секции средством для полоскания CONVOCare	158
Извлечение выдвижных секций для чистящих средств	159
Эксплуатация CONVOVent mini	160

▶ Безопасное открывание двери рабочей камеры

Горячие поверхности

▲ВНИМАНИЕ

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО


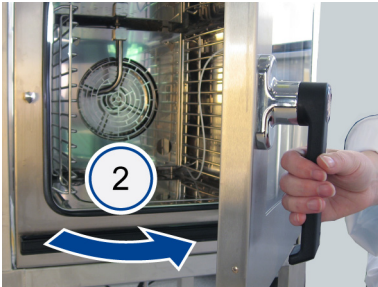
Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- ▶ Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Безопасное открывание двери рабочей камеры (стандартное исполнение)


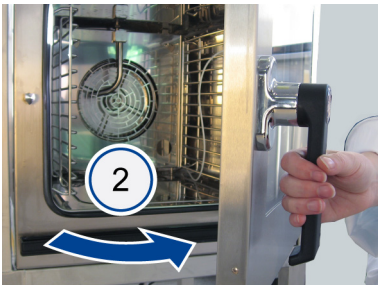
Для открывания двери рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Поверните дверную ручку вправо вверх (1).	
2	Медленно откройте дверь (2).	

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Безопасное открывание двери рабочей камеры (опция предохранительный затвор)

Для открывания двери рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Поверните дверную ручку вправо вверх (1) и подождите немного, чтобы успел выйти пар.	
2	Поверните дверную ручку еще раз вправо вверх (1).	
3	Медленно откройте дверь (2).	

▶ Безопасное открывание и закрывание двери рабочей камеры (опция версия для кораблей)

Горячие поверхности

▲ ВНИМАНИЕ

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- ▶ Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Подвижные относительно друг друга детали

▲ ВНИМАНИЕ


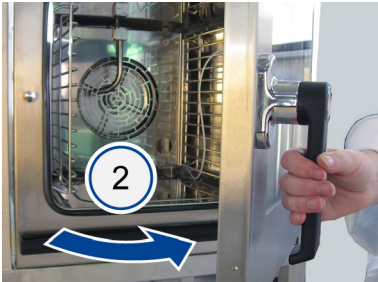
Опасность пореза пальцев

Перед закрыванием двери рабочей камеры следует поднять фиксатор двери. В процесса закрывания возможны порезы пальцев.

- ▶ При выполнении данных операций соблюдать осторожность.
- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

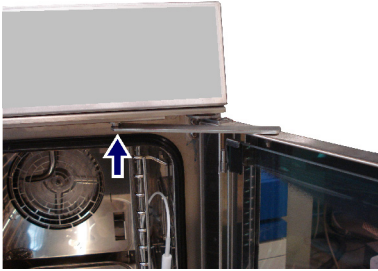
Безопасное открывание двери рабочей камеры (опция версия для кораблей)

Для открывания двери рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Поверните дверную ручку вправо вверх (1).	
2	Медленно открывайте дверь (2), пока фиксатор двери не застопорится вверху.	

Безопасное закрывание двери рабочей камеры (опция версия для кораблей)

Для закрывания двери рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Поднимите фиксатор двери.	
2	Осторожно закройте дверь рабочей камеры.	

► Демонтаж и установка навесных решеток

Горячие поверхности

▲ВНИМАНИЕ

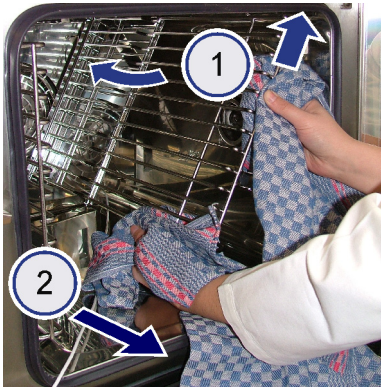
Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Демонтаж навесных решеток

Для демонтажа навесной решетки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	OES 6.06 mini и OES 6.10 mini Немного поверните навесную решетку внутрь рабочей камеры и надавите ее вверх (1). OES 10.10 mini Переместите навесную решетку вверх.	
2	Вывесьте навесную решетку (2). Внимание: Следите за тем, чтобы не погнуть направляющие шины, так как в противном случае более будет невозможна надежная фиксация решеток, противней и емкостей.	

Установка навесных решеток

Для установки навесной решетки выполните действия в обратной последовательности. Следите за тем, чтобы навесная решетка зафиксировалась должным образом.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 146

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

► Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)

Горячие поверхности

▲ ВНИМАНИЕ

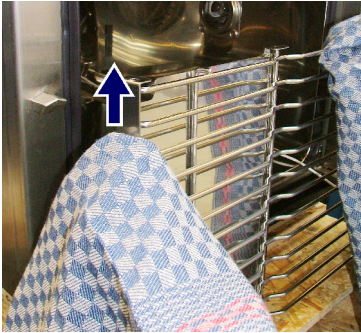
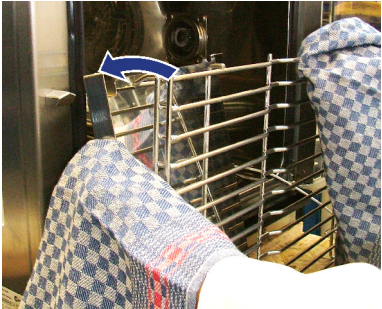
Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Демонтаж воздушной направляющей панели

Для демонтажа воздушной направляющей панели выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Переместите воздушную направляющую панель вверх.	
2	Опустите воздушную направляющую панель назад, после чего отсоедините навесную решетку от воздушной направляющей панели.	

Установка воздушной направляющей панели

Для установки воздушной направляющей панели выполните действия в обратной последовательности. Следите за тем, чтобы во время готовки воздушная направляющая панель была всегда навешена, так как в противном случае результат готовки будет неравномерным.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка навесных решеток 145

▶ Загрузка / извлечение приготовляемой продукции

Горячие поверхности

▲ВНИМАНИЕ

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

Горячий пар / испарения

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром и испарениями

Выходящий горячий пар и испарения могут привести к обвариванию лица, рук и ног.

- ▶ Открывайте дверь рабочей камеры в соответствии с указаниями руководства и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Горячие жидкости

▲ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания в результате воздействия горячей жидкости

Проливание жидкой продукции приготовления может привести к обвариванию лица и рук.

- ▶ Посуду с жидкостями или с продукцией, разжижаемой во время приготовления, устанавливайте только на уровни лотков, расположенные ниже обозначенной при помощи предупредительного указателя "Горячие жидкости" на устройстве или на загрузочной тележке высоты (1,60 м). Только данные уровни лотков видны для всех операторов.
- ▶ Во время загрузки следите за тем, чтобы навесные решетки были надежно зафиксированы.
- ▶ Во время транспортировки закрывайте крышкой емкости с горячими жидкостями.

Условия

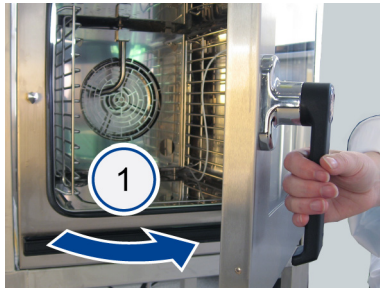

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Загрузка

Для загрузки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Откройте дверь рабочей камеры (1).	
2	Загрузите приготавливаемую продукцию на необходимые уровни лотков (2). Начинайте при этом снизу. При загрузке с использованием решеток оставляйте свободным самый нижний уровень для лотков. Учитывайте <i>максимально допустимый вес загрузки</i> на странице 18. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Следите за тем, чтобы посуда с жидкостями или изделиями, разжижаемыми во время приготовления, находилась только на видимых для обзора уровнях.	

Извлечение готовой продукции

Для извлечения готовой продукции выполните следующие действия:

Этап	Действия
1	Откройте дверь рабочей камеры.
2	Извлеките готовую продукцию в горизонтальном положении.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Безопасное открывание двери рабочей камеры 142

► Складывание датчика температуры ядра

Горячие поверхности

▲ВНИМАНИЕ

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

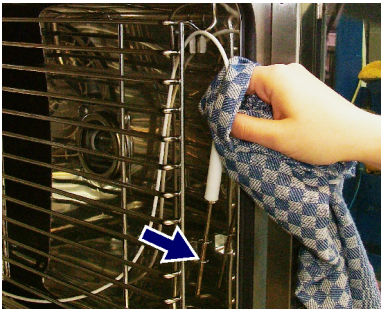
Условия

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- Вы ознакомились с правилами выполнения работ, представленными в разделах "Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!".

Складывание

Чтобы убрать датчик температуры ядра, если он не требуется для процесса готовки, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Вставьте датчик в фиксатор. В противном случае возникает опасность повреждения датчика.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 142
 - Загрузка / извлечение приготовляемой продукции 147
-

► Демонтаж и установка всасывающего кожуха

Горячие поверхности

▲ВНИМАНИЕ

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

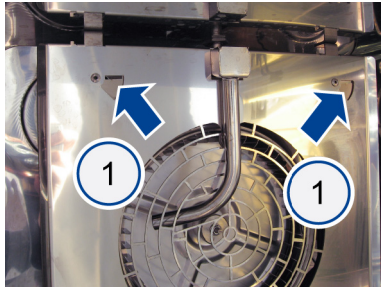
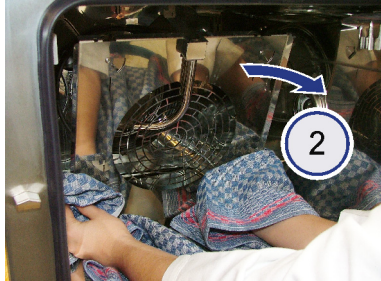
Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Подходящий инструмент, например, отвертка для отворачивания пружин

Демонтаж всасывающего кожуха

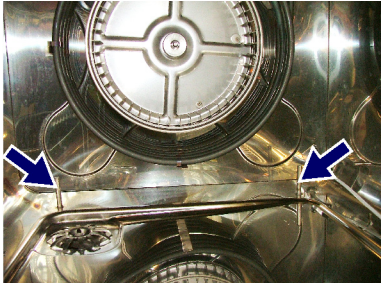
Для демонтажа всасывающего кожуха выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Разблокируйте пружины слева (1) и справа (1) при помощи инструмента.	
2	Надавите всасывающий кожух вверх и вывесьте его (2).	

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Установка всасывающего кожуха

Для монтажа всасывающего кожуха выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Для установки всасывающего кожуха выполните действия в обратной последовательности. Следите за тем, чтобы всасывающий кожух был установлен в болты на полу.	

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка навесных решеток 145
 - Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 146
 - Складывание датчика температуры ядра 149
-

▶ Удаление и установка крышки USB-порта


Назначение

Крышку USB-порта следует удалять, если посредством USB-накопителя должны быть загружены новые изображения продуктов или новая книга рецептов.

При подготовке крышка USB-порта всегда должна быть установлена, чтобы в электронную систему управления не мог проникнуть водяной пар.

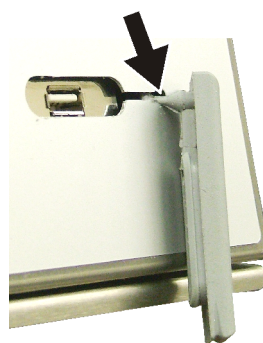
Удаление заглушки отсека USB

Для удаления крышки выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок.
1	Извлеките резиновую заглушку для USB-накопителя с левой стороны.	


Результат:

Резиновая заглушка для USB-накопителя зафиксирована с правой стороны.



Установка заглушки отсека USB

Для установки заглушки выполнить следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок.
1	Вдавите резиновую заглушку в прорезь для USB-накопителя. Следите за тем, чтобы заглушка полностью закрывала прорезь по периметру.	

► Очистка двойной стеклянной двери

Смывание струей воды

▲ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током вследствие короткого замыкания

Смывание внешнего корпуса струей воды может привести к короткому замыканию и при контакте с устройством - к поражению электрическим током.

- ▶ На допускайте попадания воды на внешний корпус устройства.
- ▶ При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Закрывание двери рабочей камеры

▲ВНИМАНИЕ

Опасность травмирования рук в результате зажатия

При очистке двери рабочей камеры и внутренней двери возникает опасность зажатия рук.

- ▶ Следите за тем, чтобы не допускать попадания рук между дверью и упором.

Требуемые вспомогательные средства

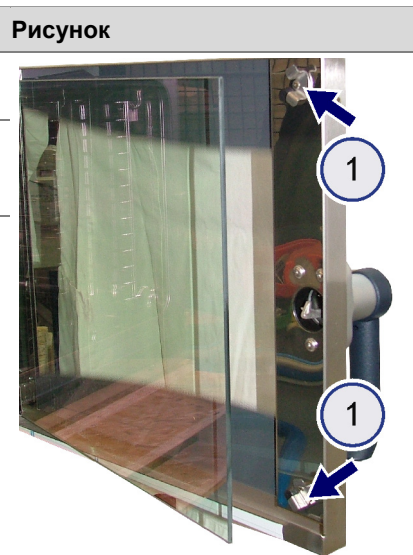
Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- бытовой стеклоочиститель

Очистка двойной стеклянной двери

Для очистки двойной стеклянной двери выполните следующие действия:

Этап	Действия
1	Поверните быстродействующие затворы (1) двойной стеклянной двери.
2	Очистите двойную стеклянную дверь при помощи стеклоочистителя. Следите за тем, чтобы на стекле не оставалось царапин.
3	Снова закройте двойную стеклянную дверь при помощи быстродействующих затворов (1).



Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

<input type="checkbox"/> План очистки и технического обслуживания.....	129
<input type="checkbox"/> Чистящие средства	136
<input type="checkbox"/> Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	132
<input type="checkbox"/> Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	134
<input type="checkbox"/> Очистка гигиенического уплотнения.....	155
<input type="checkbox"/> Заправка выдвигной очистительной секции средством CONVOClean forte	157

► Очистка гигиенического уплотнения

Горячий пар

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода попадает в горячую рабочую камеру (например, из ручного душа), образующийся в ней пар может привести к ожогам.

- Производить очистку только после того, как рабочая камера остынет до температуры ниже 60 °C.

Смывание струей воды

▲ ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током вследствие короткого замыкания

Смывание внешнего корпуса струей воды может привести к короткому замыканию и при контакте с устройством - к поражению электрическим током.

- На допускаяте попадания воды на внешний корпус устройства.
- При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- бытовое мягкое моющее средство с нейтральным запахом
- мягкая тряпка
- инструмент не нужен

Очистка гигиенического съёмного уплотнения

Для очистки гигиенического уплотнения выполните следующие действия:

Этап	Действия
1	Очистите гигиеническое уплотнение при помощи моющего средства.
2	Тщательно высушите гигиеническое уплотнение.

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

□ План очистки и технического обслуживания.....	129
□ Чистящие средства	136
□ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	132
□ Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	134
□ Очистка двойной стеклянной двери	153
□ Заправка выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte	157

► Очистка ротора

Горячие поверхности

▲ВНИМАНИЕ

Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

Прикосновение к любым внутренним деталям рабочей камеры, к внутренней стороне двери рабочей камеры и любым деталям, которые находились внутри рабочей камеры во время готовки, может привести к ожогам.

- Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с указаниями по безопасности.

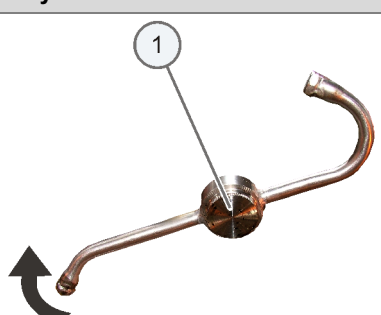
Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- нет

Очистка ротора

Для очистки ротора выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Отверните на роторе винт с накатанной головкой (1).	
2	Очистите ротор в посудомоечной машине.	
3	Снова вверните ротор на место.	
4	Проверьте легким толканием его свободный ход.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

<input type="checkbox"/> План очистки и технического обслуживания.....	129
<input type="checkbox"/> Чистящие средства	136
<input type="checkbox"/> Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	134
<input type="checkbox"/> Очистка двойной стеклянной двери	153
<input type="checkbox"/> Очистка гигиенического уплотнения.....	155

▶ **Заправка выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte**

Контакт с чистящими средствами

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте или при работе с канистрами с данным чистящим средством.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.


Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Канистра с чистящим средством CONVOClean forte
- Вспомогательное приспособление для заправки выдвижных секций

Заправка выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte

Для заправки выдвижной очистительной секции средством CONVOClean forte выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Извлеките пробку из канистры с чистящим средством CONVOClean forte.	
2	Откройте бак выдвижной секции для чистящего средства.	
3	Заправьте бак средством CONVOClean forte.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 134

▶ Заправка выдвижной секции средством для полоскания CONVOCare

Контакт с чистящими средствами

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте. При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Требуемые вспомогательные средства

Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- Пустую канистру CONVOCare
- концентрат CONVOCare (0,3 л);
- достаточное количество мягкой воды (9,7 л).
- Вспомогательное приспособление для заправки выдвижных секций


Смешивание CONVOCare

Для предотвращения нежелательного образования пены при смешивании концентрата CONVOCare с водой действуйте следующим образом:

Этап	Действия
1	Открыть пустую канистру и сначала влить в нее 9,7 л мягкой воды.
2	Добавить в воду 0,3 л концентрата CONVOCare.
3	Закрывать канистру и хорошо перемешать оба компонента путем встряхивания канистры.

Заправка выдвижной секции средством для полоскания CONVOCare

Для замены канистры с чистящим средством CONVOCare К выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Извлеките пробку из канистры со средством CONVOCare.	
2	Откройте бак выдвижной секции для промывочного средства.	
3	Заправьте бак разведенным средством CONVOCare.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 134

▶ Извлечение выдвижных секций для чистящих средств

Контакт с чистящими средствами

▲ОСТОРОЖНО


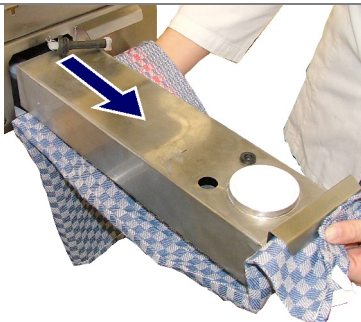
Опасность раздражения глаз и кожи либо химических ожогов.

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте. При непосредственном контакте CONVOClean forte вызывает химические ожоги.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегать попадания чистящих средств в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывать дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевать защитные перчатки и очки в соответствии с инструкцией по безопасности.

Система работает по следующему принципу!

Для извлечения выдвижной секции для чистящего средства выполнить следующее:

Этап	Действия	Рисунок
1	Медленно вытяните выдвижную секцию для чистящего средства до упора наружу.	
2	Снимите шланг для подачи чистящего средства.	
3	Приподнимите выдвижную секцию и вытяните ее из корпуса.	

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

▶ Эксплуатация CONVOVent mini

Передняя заглушка

Установите переднюю заглушку перед колпаком для сбора конденсата.
Переднюю заглушку следует регулярно доставать и мыть в посудомоечной машине.
Соблюдайте указания производителя.

Эксплуатация

Всегда включайте колпак для сбора конденсата, если пароконвектомат работает. В противном случае в устройстве может собраться конденсат.

Температура отработанной воды

Средняя температура отработанной воды пароконвектомата составляет 68°C. В целях снижения расхода охлаждающей воды температура отработанной воды может быть установлена сервисными специалистами на месте на отметке максимум 80°C.

CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH

Право на технические изменения сохраняется.