



CONVOTHERM

OES minis



RUS Руководство пользователя

Содержание

1	Общие сведения	5
	▶ Заявление о соответствии нормам ЕС	6
	▶ Защита окружающей среды	7
	▶ Идентификация Вашего пароконвектомата	8
	▶ О данном руководстве пользователя	9
2	Устройство и принцип действия	11
	▶ Цель применения Вашего пароконвектомата	12
	▶ Устройство и принцип действия пароконвектомата	14
	▶ Технические характеристики	16
3	Указания по безопасности	20
	▶ основополагающие инструкции по технике безопасности	21
	▶ Предупредительные указатели на пароконвектомате	22
	▶ Обзор возможных опасностей	24
	▶ Опасности и меры предосторожности	26
	▶ Предохранительные устройства	29
	▶ Требования к персоналу, рабочие места	31
	▶ Средства индивидуальной защиты	32
4	Устройство заглушки отсека управления	33
	▶ Устройство заглушки отсека управления	34
	▶ Элементы управления	35
	▶ Меню функций	37
	▶ Меню Книга рецептов	40
	▶ Меню Сохранить/Редактировать	41
5	Так выполняются работы с заглушкой отсека управления	42
5.1	Первые шаги по управлению	43
	▶ Включение и выключение пароконвектомата	44
	▶ Приготовление блюд при помощи функции Press&Go	45
5.2	Приготовление блюд и регенерирование	47
5.2.1	Основные технологические циклы	48
	▶ Основной технологический цикл при приготовлении блюда	49
	▶ Основной технологический цикл при регенерировании	50
	▶ Основной технологический цикл в аварийном режиме	51
5.2.2	Ввод данных готовки	52
	▶ Основной принцип ввода данных готовки	53
	▶ Ввод программы готовки	54
	▶ Ввод данных программы регенерирования	55
	▶ Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования	56
	▶ Ввод предустановки времени запуска	58

5.2.3	Ввод дополнительных функций и специальных программ	60
	▶ Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ	61
	▶ Ввод Crisp&Tasty (удаление влаги)	63
	▶ Настройка предварительного разогрева	64
	▶ Настройка режима готовки дельта-Т	65
	▶ Настройка Cook & Hold	66
	▶ Включение сигнала зуммера в программу готовки	68
	▶ Настройка режима ночной готовки	70
	▶ Установка блокировки кнопок	71
5.2.4	Выполнение операций приготовления блюд и регенерирования	74
	▶ Приготовление блюд в режиме повседневной готовки	75
	▶ Регенерирование в режиме повседневной готовки	77
	▶ Ручное пропаривание во время приготовления блюд и регенерирования	79
	▶ Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время приготовления блюд и регенерирования	80
5.3	Работа с книгой рецептов	82
	▶ Вызов рецепта блюда из книги рецептов	83
	▶ Создание рецепта блюда	84
	▶ Запись программы готовки	86
	▶ Сохранение рецепта блюда в книге рецептов	88
	▶ Изменение, удаление и копирование рецептов блюд	89
	▶ Вставка, добавление и удаление операций готовки	91
	▶ Использование функции Press&Go	94
5.4	Изменение базовых настроек	96
	▶ Доступ к базовым настройкам	97
	▶ Настройка звукового сигнала	98
	▶ Настройка громкости	99
	▶ Настройка времени	100
	▶ Настройка даты	101
	▶ Сортировка по алфавиту или по номерам	102
	▶ Изменение практических базовых значений и настройка использования запомненных значений	103
	▶ Выбор режима индикации температуры	105
	▶ Настройка сетевого адреса	106
	▶ Сохранение / загрузка книги рецептов	107
	▶ Настройка языка	108
6	Программы готовки Вашего пароконвектомата	109
	▶ Пропаривание	110
	▶ Горячий пар	112
	▶ Горячий воздух	113
	▶ Регенерирование	114
	▶ Измерение температуры ядра	115
	▶ Приготовление дельта-Т	117
	▶ Cook & Hold	119

7	Использование программ готовки	122
▶	Овощи, гарниры к основному блюду, блюда из яиц	123
▶	Рыба, ракообразные, технология приготовления Sous Vide	125
▶	Мясо, колбасные изделия, крупные куски жаркого	126
▶	Мясо, колбасные изделия, малые куски жаркого	128
▶	Дичь и птица	129
▶	Хлебобулочные изделия и сладкие блюда	131
▶	Картофельные блюда, блюда азиатской кухни, блюда, которые едят руками	133
8	Очистка и техническое обслуживание	135
▶	План очистки и технического обслуживания	136
▶	Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	139
▶	Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	142
▶	Чистящие средства	144
▶	Устранение ошибок	145
▶	Устранение неисправностей - нарушений в работе	146
9	Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!	148
▶	Безопасное открывание двери рабочей камеры	149
▶	Демонтаж и установка навесных решеток	150
▶	Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)	151
▶	Загрузка / извлечение приготавливаемой продукции	153
▶	Складывание датчика температуры ядра	155
▶	Демонтаж и установка всасывающего кожуха	156
▶	Очистка двойной стеклянной двери	157
▶	Очистка гигиенического уплотнения	159
▶	Очистка ротора	160
▶	Заправка выдвижных очистительных секций	161
▶	Эксплуатация CONVOClean mini	163

1 Общие сведения

Назначение данной главы

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

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Заявление о соответствии нормам ЕС	6
Защита окружающей среды	7
Идентификация Вашего пароконвектомата	8
О данном руководстве пользователя	9

► Заявление о соответствии нормам ЕС

Производитель

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Германия

Аппараты

Действие данного заявления о соответствии распространяется на следующие пароконвектоматы:

Электрические аппараты OES mini ...	6.06	6.10	10.10
-------------------------------------	------	------	-------

Заявление о соответствии требованиям норм и директив

Производитель заявляет, что вышеуказанные изготовленные им пароконвектоматы соответствуют требованиям следующих норм и директив.

Соответствие требованиям директив

Пароконвектомат соответствует требованиям следующих европейских директив:

2006/95/EC	2004/108/EC
------------	-------------

Примененные нормы

Пароконвектомат соответствует требованиям по технике безопасности следующих европейских норм:

- EN 60335-1: 2002+A11: 2004+A1: 2004+A12: 2006+Corrigendum: 2006+A2: 2006, Corrigenda: 2007-02, EN 60335-2-42: 2003/prA1: 2006
- EN 55014-1: 2006, EN 55014-2: 1997+A1:2001/prA2: 2007
- EN 50366: 2003+A1: 2006
- EN 61000-3-2: 2006/prA1: 2007/prA2: 2007, EN 61000-3-3: 1995+A1:2001+A2: 2005

Управление качеством и экологический менеджмент

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

Дата составления

03.03.2009

▶ **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 9001:2000 и ISO 14001:2004.

Методы экологической защиты

Применяются следующие методы:

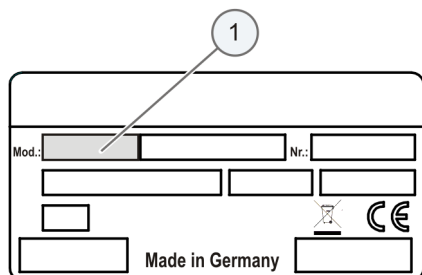
- Использование полностью компостируемых наполнителей
- Использование изделий, соответствующих требованиям директивы RoHS
- Многократное использование транспортной картонной тары
- Рекомендация по применению и использование чистящих средств, поддающихся биологическому разложению
- Вторичное использование 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 аппаратах имеет следующее исполнение:



Определяющее значение для идентификации Вашего аппарата 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 аппарата
Буквенные символы	
mini	Настольный прибор

Настольные приборы

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

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	-
OES 10.10 mini	-	6	-	10	12	-

* Использовать только емкости 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 базовыми настройками ▪ Загрузка пароконвектомата ▪ Запуск программы готовки ▪ Извлечение готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Устройство системы управления ▪ Так выполняются работы с заглушкой отсека управления ▪ 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 ▪ Устройство системы управления ▪ Так выполняются работы с заглушкой отсека управления ▪ 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)

Структура руководства пользователя

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

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Общие сведения	<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
Устройство заглушки отсека управления	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описание программной оболочки управления 	Повар Оператор
Так выполняются работы с заглушкой отсека управления	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит инструкции по выполнению основных операций управления пароконвектоматом 	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 указателей 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	12
Устройство и принцип действия пароконвектомата	14
Технические характеристики	16

▶ 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.
- Окружающая температура должна находиться в пределах от 4°C до 35°C.
- 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. К обслуживанию пароконвектомата допускаются только обученные специалисты.
- Инструкции производителя по эксплуатации и техническому обслуживанию пароконвектомата должны неукоснительно соблюдаться.

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.

Модель	Макс. допустимая масса загрузки	
	на пароконвектомат	на лоток
OES 6.06 mini	13 кг	5 кг
OES 6.10 mini	20 кг	5 кг
OES 10.10 mini	30 кг	5 кг

Ограничения по применению

Должны соблюдаться следующие ограничения по применению:

- Эксплуатация пароконвектомата разрешена только при наличии и исправности всех предохранительных устройств.
- В пароконвектомате запрещено производить разогрев сухой порошкообразной или гранулированной продукции.
- В пароконвектомате запрещено производить разогрев легковоспламеняющихся предметов с температурой воспламенения ниже 270 °C. К ним, например, относятся легковоспламеняющиеся масла, жиры, тряпки (Touchans).
- В пароконвектомате запрещено производить разогрев пищевых продуктов в закрытых жестяных банках или консервов.

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 газов или жидкостей.
- Запрещена эксплуатация пароконвектомата в токсичной или взрывоопасной атмосфере.
- Эксплуатация пароконвектомата на открытом воздухе допускается только при наличии навеса от дождя.
- Пол в кухне во избежание несчастных случаев должен быть сухим.

Условия при проведении очистки

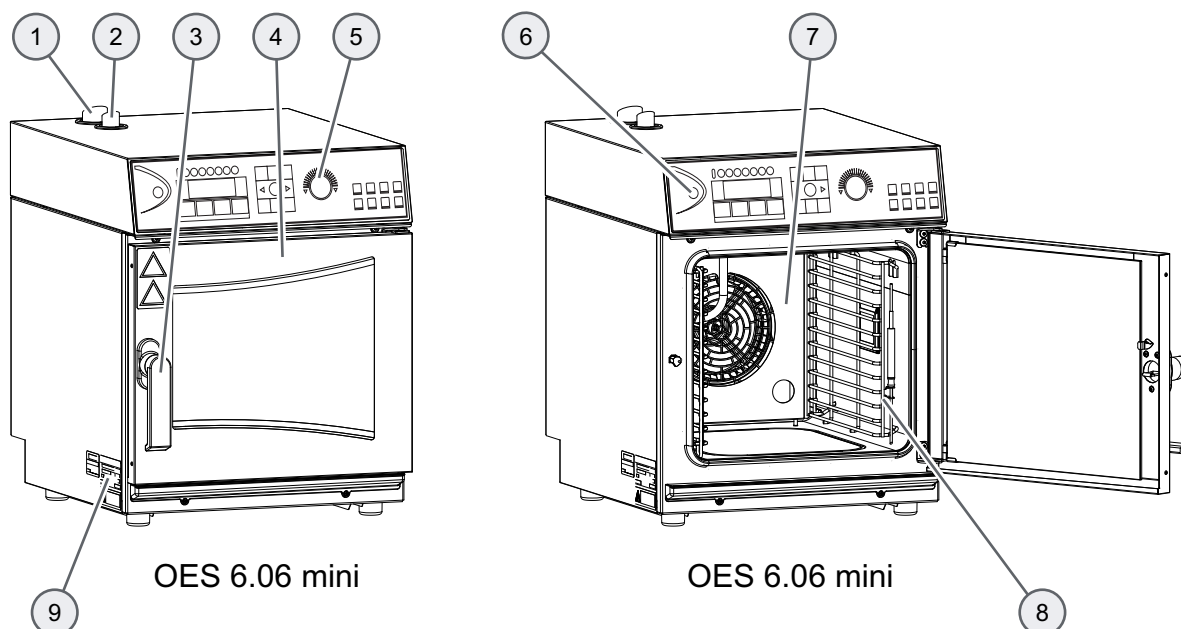
Следующие условия должны соблюдаться при проведении очистки:

- Разрешено использовать только оригинальные чистящие средства.
 - Для очистки запрещено применять высоконапорные очистители или водную струю.
 - Запрещено обрабатывать пароконвектомат кислотой или подвергать его 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	Вентиляционная труба	Всасывает окружающий воздух для удаления влаги из рабочей камеры
2	Вытяжной патрубок	Обеспечивает отвод испарений
3	Дверная ручка	В зависимости от положения выполняет следующие функции: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Вертикально вниз: Пароконвектомат закрыт ▪ Повернута: Пароконвектомат открыт
4	Дверь рабочей камеры	Закрывает рабочую камеру
5	Стандартный блок управления	Центральный блок управления пароконвектомата <ul style="list-style-type: none"> ▪ Управление нажатием кнопок пленочной клавиатуры с графическими символами и поворотом ручки настройки ▪ Индикаторы состояния
6		Производит включение и выключение пароконвектомата
7	Рабочая камера	В ней размещается приготавливаемая продукция во время готовки.
8	Навесная решетка	Предназначена для размещения емкостей GN или противней
9	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 |
| ▪ Варка | ▪ 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		Настольные приборы		
		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Ширина				
с упаковкой	[мм]	580	580	580
без упаковки	[мм]	515	515	515
Глубина				
с упаковкой	[мм]	740	910	910
без упаковки	[мм]	599	777	777
Высота				
с упаковкой	[мм]	830	830	1065
без упаковки (стандартный блок управления)	[мм]	627	627	857
без упаковки (блок управления easyTOUCH)	[мм]	647	647	877
Высота с системой CONVOClean				
с упаковкой	[мм]	970	970	1205
без упаковки (стандартный блок управления)	[мм]	767	767	997
без упаковки (блок управления easyTOUCH)	[мм]	787	787	1017
Вес				
с упаковкой	[кг]	57	67	82
без упаковки	[кг]	45	54	69
Масса с системой CONVOClean				
с упаковкой	[кг]	68	82	97
без упаковки	[кг]	56	69	84
Безопасные расстояния				
Сзади	[мм]	50	50	50
Справа	[мм]	50	50	50
Слева	[мм]	50	50	50
Сверху*	[мм]	500	500	500

* для вентиляции

Параметры электроподключения

В следующей таблице указаны параметры электрического подключения:

OES mini		Настольные приборы		
		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
3N~ 400В 50/60Гц (3/N/PE)				
Измеренное потребление тока	[кВт]	5,7	7,1	10,5
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	5,4	6,8	10,2
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	0,25	0,25
Измеренный ток	[А]	11,8	14,8	15,7
Предохранитель	[А]	16	16	20
Рекомендуемое сечение для подключения*	[мм ²]	5 G 2,5	5 G 2,5	5 G 2,5
Теплоотдача				
скрытая	[кДж/ч]	1000	1330	1850
явная	[кДж/ч]	1100	1450	2030
3~ 230В 50/60Гц (3/PE)				
Измеренное потребление тока	[кВт]	5,7	-	-
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	5,4	-	-
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	-	-
Измеренный ток	[А]	23,5	-	-
Предохранитель	[А]	25	-	-
Рекомендуемое сечение для подключения*	[мм ²]	4 G 4	-	-
3~ 200В 50/60Гц (3/PE)				
Измеренное потребление тока	[кВт]	5,7	-	-
Мощность по горячему воздуху	[кВт]	5,4	-	-
Мощность двигателя	[кВт]	0,25	-	-
Измеренный ток	[А]	27,0	-	-
Предохранитель	[А]	32	-	-
Рекомендуемое сечение для подключения*	[мм ²]	4 G 4	-	-
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 сечение для подключения*	[мм ²]	3 G 2,5	-	-

*Рекомендуемое сечение для подключения при проводке под открытым небом длиной макс. 5 м.

Подключение к линии водоснабжения и качество воды

В следующей таблице перечислены параметры подключения к линии водоснабжения и качества воды:

OES mini	Настольные приборы		
	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Подача воды (только холодная)			
Запорный клапан	с клапаном обратного течения и грязевым фильтром		
Линия подвода воды	1 x G 3/4", рекомендуется стационарное соединение		
Напор подачи			
с системой / без системы CONVOClean	[кПа]	200 - 600	(2 – 6 бар)
с системой CONVOClean	[кПа]	300 - 600	(3 – 6 бар)
Линия отвода воды*			
Тип	DN	40	40 40

* Стационарное соединение (рекомендуется) или воронкообразный сифон

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

Нормативные спецификации приборов

В следующей таблице перечислены нормативные спецификации приборов:

OES mini	Настольные приборы		
	6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Степень защиты	IPX4		
Контрольный знак*	TÜV/GS, DIN ГОСТ TÜV, SVGW		
Уровень шумовой эмиссии			
измеренный	[дБА]	< 60	

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

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	21
Предупредительные указатели на пароконвектомате	22
Обзор возможных опасностей	24
Опасности и меры предосторожности	26
Предохранительные устройства	29
Требования к персоналу, рабочие места	31
Средства индивидуальной защиты	32

► 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.

Использование руководства по эксплуатации

Соблюдайте следующие инструкции:

- Полностью прочитайте главу Техника безопасности, а также главы, в которых описаны выполняемые Вами работы.
- Всегда держите руководство по эксплуатации наготове для быстрого поиска необходимой информации.
- При передаче пароконвектомата следующему пользователю также передайте руководство по эксплуатации.

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 прибора, допускаются к работе с данным прибором только под надзором или руководством ответственного сотрудника.
- Пароконвектомат должен использоваться только в соответствии с указанным назначением. 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

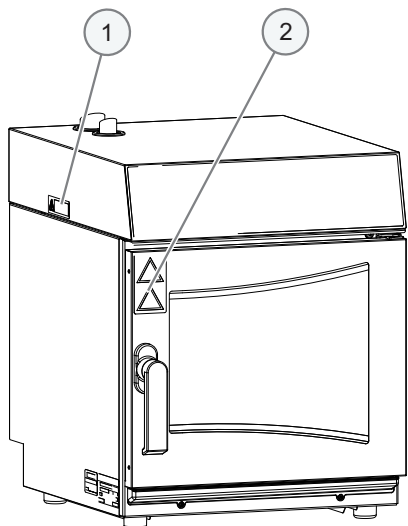
Похожие темы

<input type="checkbox"/> Цель применения Вашего пароконвектомата	12
<input type="checkbox"/> Предупредительные указатели на пароконвектомате	22
<input type="checkbox"/> Обзор возможных опасностей	24
<input type="checkbox"/> Опасности и меры предосторожности	26
<input type="checkbox"/> Предохранительные устройства	29
<input type="checkbox"/> Требования к персоналу, рабочие места	31
<input type="checkbox"/> Средства индивидуальной защиты	32

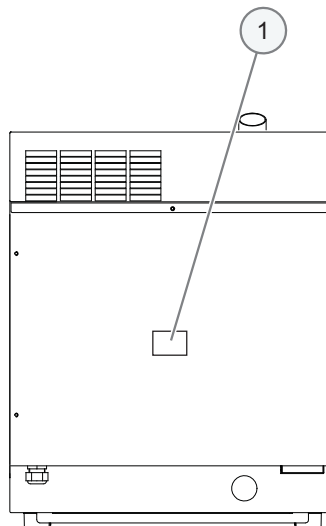
► Предупредительные указатели на пароконвектомате

Где находятся указатели о возможной опасности?

Указатели о возможной опасности находятся в следующих местах на пароконвектомате:






OES 6.06 mini



OES 6.06 mini


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 готовки 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.

► Обзор возможных опасностей

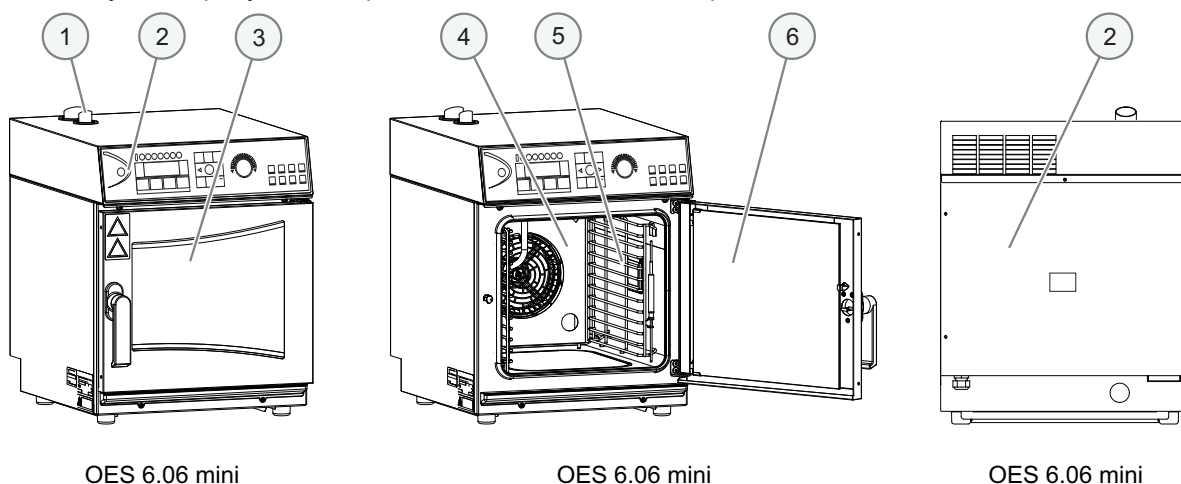
Общие правила поведения в опасных ситуациях и обеспечения мер предосторожности

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 аппарата:



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 предусмотренные меры предосторожности:

Опасность	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
Опасность возгорания в результате теплоотдачи пароконвектомата	Если горючие газы или жидкости хранятся вблизи пароконвектомата.	Не хранить горючие 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	Где или при каких ситуациях возникает опасность?	Мера предосторожности	Предохранительное устройство
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 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	<p>Соблюдать последовательность охлаждения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Не использовать пароконвектомат для промежуточного хранения приготавливаемой продукции ▪ Готовка при низкой температуре (< 65 °С) 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 помните о следующих опасностях и принимайте предусмотренные 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, исходящая от чистящих средств	Во время автоматической мойки: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Перед дверью рабочей камеры 	Проверить предохранительное устройство	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Принудительная промывка ▪ Остановка распыления
	При выполнении любых работ по очистке	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не вдыхать распыленный туман ▪ Носить средства индивидуальной защиты 	нет
	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 помните о следующих опасностях и принимайте предусмотренные меры предосторожности:

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

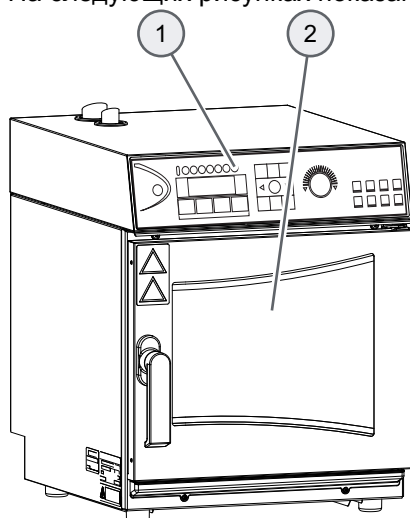
▶ Предохранительные устройства

Значение

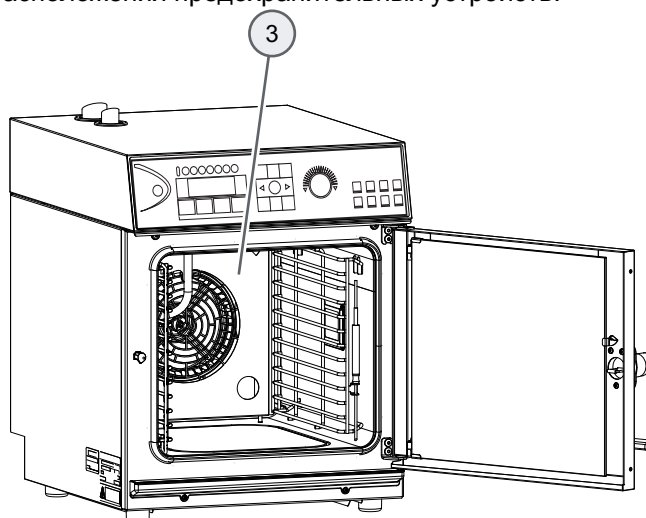
Пароконвектомат оборудован рядом предохранительных устройств, обеспечивающих защиту пользователя от опасностей. Во время эксплуатации пароконвектомата все предохранительные устройства должны обязательно находиться на своих местах и быть исправными.

Расположение

На следующих рисунках показаны места расположения предохранительных устройств:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini

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 закрытие двери рабочей камеры	Исправность работы дверного магнитного выключателя проверяется программно при каждом запуске программы очистки

► 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
<p>Повар</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Имеет специальное образование ▪ Знаком с положениями действующих в стране применений законов и постановлений о продовольственных товарах, а также санитарно-гигиенических законов и постановлений ▪ Должен вести документальный учет согласно НАССР ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	<p>Повар</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных программы готовки ▪ Редактирование рецептов в книге рецептов ▪ Управление базовыми настройками 	нет	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ Устройство системы управления ▪ Так выполняются работы с заглушкой отсека управления ▪ Программы готовки Вашего пароконвектомата ▪ Использование программ готовки ▪ Так производится изменение базовых настроек
<p>Оператор</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Прошел инструктаж ▪ Обучен управлению пароконвектоматом 	<p>Оператор</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрузка / извлечение приготовляемой продукции ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Переналадка пароконвектомата 	Предусмотренные согласно пункту <i>Средства индивидуальной защиты</i> на странице 32	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Устройство и принцип действия ▪ Указания по безопасности ▪ В главе "Так выполняются работы с заглушкой отсека управления!" 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 прибора.

► Средства индивидуальной защиты

Эксплуатация

Во время эксплуатации пароконвектомата надевайте следующие средства индивидуальной защиты:

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Защитное снаряжение
Загрузка / извлечение готовящейся 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 рукавицы ▪ Защитная обувь
Извлечение датчика температуры ядра	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 рукавицы ▪ Защитная 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 рукавицы ▪ Защитная обувь

Очистка

Во время очистки пароконвектомата надевайте следующие средства индивидуальной защиты:

Выполняемые работы	Используемое вспомогательное средство	Защитное снаряжение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Очистка пароконвектомата ▪ Обращение с канистрами с чистящими средствами 	CONVOClean new	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром при образовании аэрозолей, 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 ▪ Обращение с канистрами с чистящими средствами 	CONVOClean forte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром, тип P2 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Защитные рукавицы из бутылкаучука (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 ▪ Обращение с канистрами с чистящими средствами 	CONVOCare K	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства защиты органов дыхания с пылевым фильтром, тип P2 ▪ Плотно прилегающие защитные очки ▪ Защитные рукавицы из бутылкаучука (толщина слоя 0,5 мм); время проникновения > 480 мин

4 Устройство заглушки отсека управления

Устройство заглушки отсека управления Вашего пароконвектомата

Управление Вашим пароконвектоматом осуществляется при помощи пленочной клавиатуры. Это означает, что все функции пароконвектомата можно выбрать либо напрямую при помощи пленочной клавиатуры, либо они предлагаются в виде иконок на дисплее.

В данной главе мы познакомим Вас с пленочной клавиатурой и дадим описание доступных графических иконок (экранных кнопок) и их функций.

Содержание

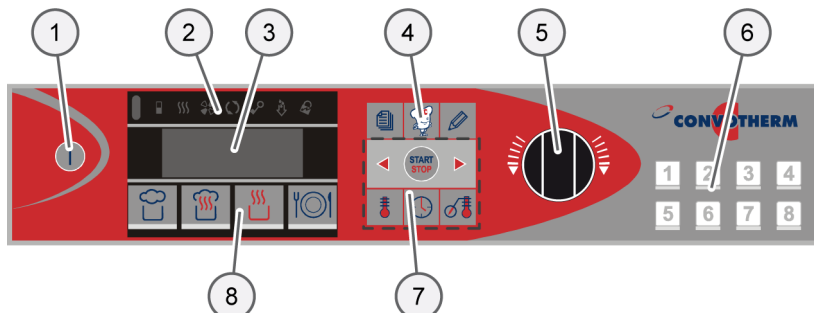
В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Устройство заглушки отсека управления	34
Элементы управления	35
Меню функций	37
Меню Книга рецептов	40
Меню Сохранить/Редактировать	41

► Устройство заглушки отсека управления

Устройство заглушки отсека управления

На следующем рисунке показано устройство заглушки отсека управления:

















№	Наименование	Функция
1	Выключатель ВКЛ/ВЫКЛ	Включение/выключение пароконвектомата.
2	Индикаторы функций	Индикатор горит, если выбрана функция.
3	Дисплей	В нормальном режиме: Индикация <ul style="list-style-type: none"> даты, времени, температуры рабочей камеры, времени готовки и т.д. В программном режиме: Индикация <ul style="list-style-type: none"> незашифрованного текста, номера ячейки памяти т.д. графических иконок дополнительных функций, специальных программ и базовых настроек
4	Экспертный набор опций	<ul style="list-style-type: none"> Вызов сохраненных рецептов блюд Вызов подменю выбора опций Создание/сохранение рецепта блюда
5	Ручка настройки	<ul style="list-style-type: none"> Настройка температуры, времени и т.д. Выбор графических иконок дополнительных функций, специальных программ и базовых настроек Выбор имен программ, номеров программ и рецептов блюд
6	Press&Go	Выбор и отображение опций быстрого доступа. На них могут наклеиваться входящие в комплект поставки наклейки рецептов блюд.
7	Ввод данных	<ul style="list-style-type: none"> Пуск/останов программы Переход между страницами в программном режиме Выбор температуры, времени и т.д.
8	Базовый набор опций	Выбор основной программы готовки или программы регенерирования

▶ Элементы управления









Экранные кнопки и их функции

Экранные кнопки на заглушке отсека управления 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.
	Регенерирование	Выбирает программу регенерирования.
Экспертный набор опций		
	Меню Книга рецептов	<ul style="list-style-type: none"> Выводит на экран список сохраненных рецептов блюд. Выводит на экран меню книги рецептов.
	Меню функций	<p>Выводит на экран меню функций. Доступные функции</p> <ul style="list-style-type: none"> Дополнительные функции Специальные программы Базовые настройки
	Меню Сохранить/Редактировать	<ul style="list-style-type: none"> Выводит на экран меню Сохранить/Редактировать. Сохраняет настройки в меню Книга рецептов.
Ввод данных		
	Пуск/Стоп	<ul style="list-style-type: none"> Запускает и останавливает выполнение программы готовки. Запускает рецепты блюд из книги рецептов. Выходит из меню функций.
	Температура готовки	<ul style="list-style-type: none"> Выводит на экран меню настройки температуры. Отображает на экране фактическую или заданную температуру готовки.
	Время готовки	<ul style="list-style-type: none"> Выводит на экран меню настройки времени готовки. Отображает время готовки.
	Температура ядра	<ul style="list-style-type: none"> Выводит на экран меню настройки температуры ядра. Отображает температуру ядра.
	Переход/прокрутка влево	Производит переключение на одну операцию назад в режиме программирования.
	Переход/прокрутка вправо	Производит переключение на одну операцию вперед в режиме программирования.
	Ручка настройки	<ul style="list-style-type: none"> Задаёт температуру рабочей камеры, время готовки и температуру ядра. Производит выбор имени программы, номера программы и рецептов блюд. Производит выбор дополнительных функций и функций редактирования.

Рабочие и функциональные индикаторы

В следующей таблице представлены различные рабочие и функциональные индикаторы. Они горят, если активирована соответствующая функция.

Индикатор	Значение	Функция
	Нет	Без функции.
	Сниженная мощность	Без функции.
	Требуется нагрев	Горелка или электронагреватель включены.
	Сниженная частота вращения вентилятора	Активирован режим сниженной частоты вращения вентилятора.
	Режим готовки	Аппарат находится в рабочем режиме.
	Блокировка кнопок	Активирована блокировка кнопок. <ul style="list-style-type: none">▪ горит, если заблокирована хотя бы одна кнопка▪ мерцает, если нажата заблокированная кнопка.
	Crisp&Tasty	Активирован режим удаления влаги.
	Защита программы	Без функции.

▶ Меню функций















Меню функций

На дисплее отображаются графические иконки меню функций. Меню функций можно активировать при помощи следующей экранной кнопки:






Графические иконки и их функции

Графические иконки меню функций имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция/программа
	Crisp&Tasty	Вызывает подменю Crisp&Tasty.
	Предварительный разогрев	Программа предварительного разогрева 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.
	Полуавтоматическая очистка	Производит запуск полуавтоматической очистки
	система CONVOClean	Производит запуск автоматической очистки
	Ночная готовка	Вызывает подменю ночной готовки.
	Сниженная частота вращения вентилятора (опционально)	Снижает скорость циркуляции воздуха внутри рабочей камеры.
	Зуммер	Включает звуковой сигнал и предупреждает о необходимости выполнения действия. Может быть интегрирована только в рецепты блюд.
	Блокировка кнопок	Блокирует экранные кнопки заглушки отсека управления.
	Система снижения выпара	Снижает уровень парообразования в окружении аппарата. Доступна для выбора только во время режима готовки. Не может быть включена в рецепт блюда.
	Таймер лотков (дополнительный таймер)	Задаёт отдельное время готовки для каждого лотка. Доступна для выбора только во время режима готовки.
	Ручное пропаривание	Вручную подаёт влагу во время готовки. Доступна для выбора только во время готовки с использованием горячего воздуха и горячего пара. Не может быть включена в рецепт блюда.
	Cook & Hold	2-ступенчатая программа, в которой после этапа готовки наступает этап доведения до готовности. Может быть интегрирована только в рецепты блюд.
	Базовые настройки	Вызывает подменю базовых настроек.

Подменю Crisp&Tasty

Графические иконки подменю Crisp&Tasty имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция
	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	




Подменю Очистка

Указатели в подменю Очистка имеют следующие значения и функции:

Название	Значение	Функция
Q	Быстрая очистка	Производит запуск быстрой очистки.
1	Степень очистки 1: Слабые загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
2	Степень очистки 2: Средние загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
3	Степень очистки 3: Сильные загрязнения	Производит запуск автоматической очистки.
4	Степень очистки 4: Сильные загрязнения с функцией блеск+	Производит запуск автоматической очистки.












Подменю Ночная готовка

Графические иконки подменю Ночная готовка имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция
	Средняя	Многооперационная программа большой длительности для бережного приготовления больших кусков жаркого.
	Well done	
	Варка	

Подменю Базовые настройки

Графические иконки подменю Базовые настройки имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция
	Звуковой сигнал	Выбирает звуковой сигнал.
	Громкость	Задаёт уровень громкости
	времени	Задаёт время.
	Дата	Задаёт дату.
	Сортировка книги рецептов	Выбирает способ сортировки рецептов блюд в книге рецептов: <ul style="list-style-type: none"> ▪ По алфавиту ▪ По номерам ячеек памяти
	Практическое базовое значение или запомненные значения	Выбирает практические базовые или запомненные значения.
	Индикация температуры	Выбирает °C или °F.
	Сетевой адрес	Задаёт сетевой адрес.
	Сохранение книги рецептов	Сохраняет Вашу книгу рецептов на модуле IDM.
	Загрузка книги рецептов	Загружает Вашу книгу рецептов из модуля IDM.
	Язык	Задаёт язык программной оболочки управления.

▶ Меню Книга рецептов

Меню Книга рецептов

На дисплее отображаются графические иконки меню Книга рецептов. Меню Книга рецептов можно активировать при помощи следующих экранных кнопок:



Графические иконки и их функции

Графические иконки меню книги рецептов имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция
	Новый рецепт блюда	Создает новый рецепт блюда.
	Изменить рецепт блюда	Вызывает подменю для изменения рецепта блюда.
	Удалить рецепт блюда	Удаляет рецепт блюда.
	Копировать рецепт блюда	Копирует рецепт блюда.

Подменю для изменения рецепта блюда

Подменю для изменения рецепта блюда можно активировать при помощи следующих экранных кнопок:



Графические иконки подменю для изменения рецепта блюда имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция
	Вставить операцию	Вставляет новую операцию рецепта блюда.
	Добавить операцию	Добавляет дополнительную операцию рецепта блюда.
	Удалить операцию	Удаляет операцию рецепта блюда.

▶ Меню Сохранить/Редактировать

Меню Сохранить/Редактировать

На дисплее отображаются графические иконки меню Сохранить/Редактировать. Меню Сохранить/Редактировать можно активировать при помощи следующей экранной кнопки:



Графические иконки и их функции

Графические иконки меню Сохранить/Редактировать имеют следующие значения и функции:

Графическая иконка	Значение	Функция
	Новый рецепт блюда	Создает новый рецепт блюда.
	Запись	Производит запись изменений программы готовки, температуры и времени в макс. 20 операциях готовки.
	Сохранение	Сохраняет последний созданный или записанный рецепт блюда в книге рецептов.

5 Так выполняются работы с заглушкой отсека управления

Управление Вашим пароконвектоматом

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции к важным операциям управления пароконвектомата. Мы покажем Вам, как включать/выключать пароконвектомат, как просто приготовить первые блюда, а также какие действия выполнять во время готовки.

Содержание

Данная глава включает следующие разделы:

	Страница
Первые шаги по управлению	43
Приготовление блюд и регенерирование	47
Работа с книгой рецептов	82
Изменение базовых настроек	96

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 и выключение пароконвектомата	44
Приготовление блюд при помощи функции Press&Go	45

▶ Включение и выключение пароконвектомата



Включение пароконвектомата

Для включения пароконвектомата выполните следующие действия:

Этап	Действия	Рисунок
1	Включите пароконвектомат.	


Пароконвектомат при включении

Пароконвектомат при включении ведет себя следующим образом:

Фаза	Описание	Экранная кнопка
1	Вы включаете пароконвектомат. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Выполняется самодиагностика.▪ Горит подсветка рабочей камеры.	
2	Вы выбираете программу 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. Результат: Пароконвектомат переключается в режим ожидания, на дисплее отображается только дата и время.	

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 блюда49
- Основной технологический цикл при регенерировании50

▶ 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 по безопасности и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Цель

Вы хотите выполнить прямой запуск рецепта блюда.



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


Приготовление блюд

Для приготовления блюд выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Предварительно разогрейте Ваш пароконвектомат.	
2	Загрузите рабочую камеру сразу после завершения предварительного разогрева.	
3	Выберите требуемый рецепт блюда (Press&Go), например, булочки.	
4	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Начинается выполнение Вашего рецепта блюда.▪ После завершения выполнения рецепта блюда раздается звуковой сигнал.	
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Преждевременное прерывание выполнения программы

Для преждевременного прерывания выполнения программы выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Настройка предварительного разогрева64

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Безопасное открывание двери рабочей камеры 149
 - Загрузка / извлечение приготовляемой продукции 153
 - Демонтаж и установка всасывающего кожуха 156
 - Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 151
 - Демонтаж и установка навесных решеток 150
 - Складывание датчика температуры ядра..... 155
-

5.2 Приготовление блюд и регенерирование

Кулинарная обработка - детально

В данном разделе мы покажем Вам, что делать при приготовлении блюд и регенерировании и как использовать все функции заглушки отсека управления во время готовки.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основные технологические циклы	48
Ввод данных готовки	52
Ввод дополнительных функций и специальных программ	60
Выполнение операций приготовления блюд и регенерирования	74

5.2.1 Основные технологические циклы

Основные правила управления

В данном разделе мы представим Вашему вниманию основные правила управления пароконвектоматом.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной технологический цикл при приготовлении блюда	49
Основной технологический цикл при регенерировании	50
Основной технологический цикл в аварийном режиме	51

▶ Основной технологический цикл при приготовлении блюда

Система работает по следующему принципу

С помощью Вашего пароконвектомата приготовление блюда очень простой процесс, который состоит из всего 6 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Включите пароконвектомат.	<i>Включение и выключение пароконвектомата на странице 44</i>
2	При необходимости произведите предварительный разогрев Вашего пароконвектомата.	<i>Настройка предварительного разогрева на странице 64</i>
3	Выберите Вашу программу готовки или введите ее.	<i>Вызов рецепта блюда из книги рецептов на странице 83 Ввод программы готовки на странице 54</i>
4	Загрузите пароконвектомат и запустите программу готовки.	<i>Приготовление блюд в режиме повседневной готовки на странице 75</i>
5	Во время выполнения программы готовки Вы можете использовать различные дополнительные функции.	<i>Ручное пропаривание во время приготовления блюда на странице 79 Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время готовки на странице 80</i>
6	Извлеките готовое блюдо.	

► Основной технологический цикл при регенерировании

Система работает по следующему принципу

С помощью Вашего пароконвектомата регенерирование очень простой процесс, который состоит из всего 6 шагов:

Этап	Действия	Система работает по следующему принципу:
1	Включите пароконвектомат.	<i>Включение и выключение пароконвектомата на странице 44</i>
2	При необходимости произведите предварительный разогрев Вашего пароконвектомата.	<i>Настройка предварительного разогрева на странице 64</i>
3	Выберите Вашу программу регенерирования или введите ее.	<i>Ввод данных программы регенерирования на странице 55</i>
4	Загрузите пароконвектомат и запустите программу регенерирования.	<i>Регенерирование в режиме повседневной готовки на странице 77</i>
5	Во время выполнения программы регенерирования Вы можете использовать различные дополнительные функции.	<i>Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время готовки на странице 80</i>
6	Извлеките готовое блюдо.	

▶ 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.
- Не все функции доступны для выбора.

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 145 Обратиться в сервисную службу
2	Нажмите экранную кнопку "Пуск / Стоп". Результат: Доступными остаются только те программы готовки, на которые не распространяется ошибка.	
3	Загрузите пароконвектомат и запустите программу готовки или регенерирования.	<i>Приготовление блюд в режиме повседневной готовки</i> на странице 75 <i>Регенерирование в режиме повседневной готовки</i> на странице 77
4	Пока выполняется доступная программа готовки или регенерирования, Вы можете использовать различные дополнительные функции.	
5	Извлеките готовое блюдо.	

5.2.2 Ввод данных готовки

Основные правила управления

В данном разделе мы представим Вашему вниманию основные правила управления пароконвектоматом.

Содержание





Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной принцип ввода данных готовки	53
Ввод программы готовки	54
Ввод данных программы регенерирования	55
Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования	56
Ввод предустановки времени запуска	58

► Основной принцип ввода данных готовки

Ввод данных готовки











Для ввода температуры готовки, времени готовки или температуры ядра выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите одну из экранных кнопок "Температура рабочей камеры", "Время готовки" или "Температура ядра". Результат: На дисплее отображаются значения настройки.	 или  или 
2	При помощи ручки настройки задайте требуемое значение. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Ваше значение введено.▪ Подтверждение ввода не требуется.	

▶ Ввод программы готовки

Ввод программы готовки

Для ввода Вашей программы готовки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите базовую программу готовки.	
2	Введите температуру готовки.	
3	Задайте критерий отключения: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Время готовки или ▪ Температура ядра 	 или 
4	Для выбора дополнительной функции или специальной программы готовки нажмите экранную кнопку "Меню функций".	
5	Выберите при необходимости одну из следующих дополнительных функций: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Crisp&Tasty ▪ Сниженная частота вращения вентилятора ▪ Система снижения выпара ▪ Готовка ΔT ▪ Ночная готовка <p>Результат: Теперь Ваша программа готовки готова и сохранена в промежуточной памяти.</p>	    

Сохранение программы готовки

При вводе программы готовки последняя сохраняется во временной промежуточной памяти. При каждом новом вводе содержимое данной промежуточной памяти перезаписывается, в результате чего данные исходной программы готовки утрачиваются.

Если Вы хотите сохранить программу готовки для использования ее в будущем, Вы можете записать ее в книгу рецептов в качестве рецепта блюда.

Дополнительная информация по теме ...








Следующие шаги

- Приготовление блюд в режиме повседневной готовки75

▶ Ввод данных программы регенерирования

Ввод данных программы регенерирования

Для ввода Вашей программы регенерирования выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите программу регенерирования.	
2	Введите температуру регенерирования.	
3	Задайте критерий отключения: <ul style="list-style-type: none">▪ Время готовки или▪ Температура ядра	 или 
4	Для выбора дополнительной функции или специальной программы регенерирования нажмите экранную кнопку "Меню функций".	
5	Выберите при необходимости одну из следующих дополнительных функций: <ul style="list-style-type: none">▪ Сниженная частота вращения вентилятора▪ Система снижения выпара	 
Результат: Теперь Ваша программа регенерирования готова и сохранена в промежуточной памяти.		

Сохранение программы готовки

При вводе программы готовки последняя сохраняется во временной промежуточной памяти. При каждом новом вводе содержимое данной промежуточной памяти перезаписывается, в результате чего данные исходной программы готовки утрачиваются.

Если Вы хотите сохранить программу готовки для использования ее в будущем, Вы можете записать ее в книгу рецептов в качестве рецепта блюда.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

Ввод дополнительных функций и специальных программ60



Следующие шаги

Регенерирование в режиме повседневной готовки77

▶ Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования

Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования

Для создания многооперационной программы готовки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите кнопку требуемой программы готовки или программы регенерирования и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Результат: На дисплее отображается следующая информация <ul style="list-style-type: none">▪ сверху 01/01, соответствует первой операции готовки▪ внизу значения времени и температуры	
2	Задайте операцию готовки. Следуйте для этого указаниям инструкции по вводу программы готовки. Результат: После задания дополнительных функций первая операция Вашей программы готовки будет готова.	
3	Нажмите кнопку требуемой программы готовки или программы регенерирования и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Результат: На дисплее отображается следующая информация <ul style="list-style-type: none">▪ сверху 02/02, соответствует второй операции готовки▪ внизу значения времени и температуры	
4	Задайте операцию готовки. Для этой операции готовки при необходимости можно выбрать программу Cook & Hold. Результат: После задания дополнительных функций вторая операция Вашей программы готовки будет готова.	
5	Задайте остальные операции готовки, повторяя для этого действия, описанные в пунктах 3 и 4. Вы можете задать до 20 операций готовки. Результат: Теперь Ваша многооперационная программа готовки готова и сохранена в промежуточной памяти.	

Сохранение программы готовки

При вводе программы готовки последняя сохраняется во временной промежуточной памяти. При каждом новом вводе содержимое данной промежуточной памяти перезаписывается, в результате чего данные исходной программы готовки утрачиваются.

Если Вы хотите сохранить программу готовки для использования ее в будущем, Вы можете записать ее в книгу рецептов в качестве рецепта блюда.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Ввод программы готовки..... 54
- Настройка Cook & Hold 66
- Включение сигнала зуммера в программу готовки..... 68

Следующие шаги

- Приготовление блюд в режиме повседневной готовки 75
 - Регенерирование в режиме повседневной готовки 77
-

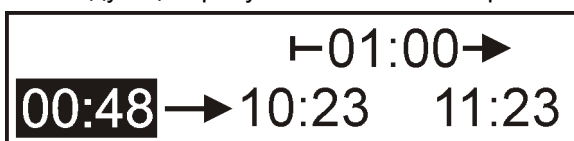
▶ Ввод предустановки времени запуска

Цель

Посредством предустановки времени запуска Вы определяете, когда пароконвектомат произведет автоматический запуск требуемой программы готовки или регенерирования. Это позволит Вам избежать критических ситуаций в производстве и подготовке, а также обеспечить оптимальное использование периодов внепиковых нагрузок.

Параметры времени для предустановки времени запуска

На следующем рисунке показаны отображаемые на дисплее регулируемые параметры времени:










Параметры времени имеют следующее значение:

Положение	Значение	Индикация значения
сверху	Общее время готовки: 01:00 час	только в режиме времени готовки
внизу слева	Пароконвектомат включится через 48 минут	в режиме времени готовки и температуры ядра
внизу по центру	Время запуска: 10:23	в режиме времени готовки и температуры ядра
внизу справа	Окончание времени готовки: 11:23	только в режиме времени готовки

Ввод предустановки времени запуска


Для ввода предустановки времени запуска выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Удерживая нажатой экранную кнопку "Время готовки", поворачивайте ручку настройки. Результат: На дисплее отображаются параметры времени для предустановки времени запуска.	 
2	Удерживая нажатой экранную кнопку "Время готовки", выберите при помощи ручки настройки позицию времени запуска.	 
3	Отпустите экранную кнопку "Время готовки". Результат: Пароконвектомат автоматически переключается в режим предустановки времени запуска.	
4	Удерживая нажатой экранную кнопку "Время готовки", установите при помощи ручки настройки требуемое значение времени запуска. Результат: После достижения времени запуска автоматически запускается заданная программа готовки.	 

Выход из режима предустановки времени запуска

Вы можете в любой момент выйти из режима предустановки времени запуска. Предустановка времени запуска при этом удаляется.

Для выхода из режима предустановки времени запуска выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

Ввод времени окончания готовки вместо времени запуска

В режиме времени готовки Вы можете вместо времени запуска также задавать время окончания готовки.

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Приготовление блюд в режиме повседневной готовки75
- Регенерирование в режиме повседневной готовки77

5.2.3 Ввод дополнительных функций и специальных программ

Основные правила управления

В данном разделе мы представим Вашему вниманию основные правила управления пароконвектоматом.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ	61
Ввод Crisp&Tasty (удаление влаги)	63
Настройка предварительного разогрева	64
Настройка режима готовки дельта-T	65
Настройка Cook & Hold	66
Включение сигнала зуммера в программу готовки	68
Настройка режима ночной готовки	70
Установка блокировки кнопок	71

▶ Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ

Цель

Вы хотите выбрать дополнительную функцию или специальную программу для выбранной программы готовки.

Ограничение

Дополнительные функции и специальные программы доступны и видны в виде графических иконок только в том случае, если их применение целесообразно в рамках выбранной программы готовки.

Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ

Чтобы выбрать дополнительную функцию или специальную программу, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются графические иконки функций.	
2	При помощи ручки настройки выберите дополнительную функцию или специальную программу.	
3	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
4	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
5	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Дополнительная функция или специальная программа активирована.	

Правила работы с дополнительными функциями

Для работы с дополнительными функциями действуют следующие правила:

- Дополнительные функции в любой момент во время готовки можно активировать или деактивировать нажатием экранной кнопки "Меню функций".
- Возможно любое комбинирование дополнительных функций между собой.
- После завершения программы готовки Ваш пароконвектомат автоматически возвращает выбранную дополнительную функцию (кроме блокировки кнопок) в режим стандартных настроек.

На следующие специальные программы данные правила не распространяются:


- Предварительный разогрев
- Готовка ΔT
- Cook & Hold
- Ночная готовка

Так выполняются работы с заглушкой отсека управления

Выход из меню функций

Вы можете в любой момент выйти из меню функций.

Для выхода из меню функций выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

▶ Ввод Crisp&Tasty (удаление влаги)

Цель

Вы хотите удалить из приготавливаемого продукта лишнюю влагу.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Вы выбрали одну из программ готовки Горячий пар или Горячий воздух.
- Вы находитесь в меню функций.

Ввод Crisp&Tasty (удаление влаги)

Для работы в режиме Crisp&Tasty выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Crisp&Tasty".	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню выбора опций.	
5	Выберите при помощи ручки настройки степень удаления влаги: слабая, средняя или сильная	   
6	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Дополнительная функция "Crisp&Tasty" активирована.▪ Горит индикатор функций.	 

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

▶ Настройка предварительного разогрева

Цель

Для обеспечения оптимальной безопасности производственного процесса Вы можете предварительно разогреть Ваш пароконвектомат для последующего приготовления блюд.

Условие

Должны быть выполнены следующие условия:

- Вы находитесь в меню функций.

Настройка предварительного разогрева

Чтобы предварительно разогреть Ваш пароконвектомат, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Предварительный разогрев"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Пароконвектомат запускает программу предварительного разогрева со следующими заводскими установками: <ul style="list-style-type: none">▪ Температура готовки: 190°C▪ Время готовки: 10мин На дисплее отображается графический символ "Предварительный разогрев".	 
5	Нажмите экранную кнопку "Температура готовки" и выберите другую температуру предварительного разогрева.	
6	Нажмите экранную кнопку "Время готовки" и выберите другое время предварительного разогрева.	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

▶ Настройка режима готовки дельта-T

Цель

Вы хотите приготовить большой кусок жаркого в предельно щадящем режиме.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Требуется наличие датчика температуры ядра.
- Вы выбрали одну из двух программ готовки "Пропаривание" или "Горячий воздух".
- Вы находитесь в меню функций.

Настройка режима готовки дельта-T

Для настройки режима готовки ΔT выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Готовка ΔT ".	 ΔT
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций".	
5	Нажмите экранную кнопку "Температура готовки".	
6	При помощи ручки настройки выберите необходимую температуру ΔT	 20°C
7	Нажмите экранную кнопку "Температура ядра".	
8	При помощи ручки настройки задайте требуемую конечную температуру ядра.	 75°C

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

▶ Настройка Cook & Hold

Цель

Задолго до того времени, когда Вам понадобится готовое блюдо, Вы можете использовать периоды внепиковых нагрузок и готовить продукты в стандартном режиме.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Имеется датчик температуры ядра.
- Вы собираетесь ввести многооперационную программу готовки.
- Вы задаете как минимум вторую операцию готовки.
- Вы выбрали одну из программ готовки "Пропаривание", "Горячий пар" или "Горячий воздух".
- Вы находитесь в меню функций.



Настройка Cook & Hold

Для настройки режима Cook & Hold выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Cook & Hold".	 cook & hold
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций".	
5	Нажмите экранную кнопку "Температура готовки".	
6	При помощи ручки настройки выберите необходимую температуру этапа Hold	 65°C
7	Продолжите ввод данных рецепта блюда или запустите выполнение рецепта.	

Завершающее сохранение настройки Cook & Hold

Для завершающего сохранения настройки Cook & Hold в зависимости от исходного положения Вы должны использовать различные экранные кнопки:

Цель	Экранная кнопка
Сохранение настройки в промежуточной памяти	
Сохранение настройки при создании рецепта блюда	

Так выполняются работы с заглушкой отсека управления

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61
 - Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования56
-

▶ Включение сигнала зуммера в программу готовки

Цель

Для напоминания в конце операции готовки о необходимости выполнения какого-либо действия, например, поливание жидкостью, в рецепт блюда можно добавить включение сигнала зуммера. В этом случае после активации сигнала зуммера Вы можете открыть дверь рабочей камеры и выполнить необходимое действие. После того как Вы снова закроете дверь рабочей камеры, выполнение рецепта блюда будет продолжено со следующей операции готовки.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Вы собираетесь ввести многооперационную программу готовки.
- Вы находитесь в меню функций.



Включение сигнала зуммера в программу готовки

Чтобы включить сигнал зуммера, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Зуммер"	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций".	
5	Продолжите ввод параметров программы готовки. Результат: После завершения операции рецепта блюда на 3 минуты включается сигнал зуммера. Выполнение рецепта блюда при этом продолжается.	

Завершающее сохранение настройки дополнительной функции Зуммер

Для завершающего сохранения настройки дополнительной функции Зуммер в зависимости от исходного положения Вы должны использовать различные экранные кнопки:

Цель	Экранная кнопка
Сохранение настройки в промежуточной памяти	
Сохранение настройки при создании рецепта блюда	

Так выполняются работы с заглушкой отсека управления

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61
 - Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования56
-

▶ Настройка режима ночной готовки

Цель

Задолго до того времени, когда Вам понадобится готовое блюдо, Вы можете использовать периоды внепиковых нагрузок и готовить продукты в стандартном режиме, загрузив для этого пароконвектомат и запустив режим ночной готовки.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Требуется наличие датчика температуры ядра.
- Вы находитесь в меню функций.

Настройка режима ночной готовки

Для настройки режима ночной готовки выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Ночная готовка".	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню выбора опций.	
5	Выберите при помощи ручки настройки программу ночной готовки: medium, welldone или варка	   
6	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Запускается программа.	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

► Установка блокировки кнопок






Цель

На Вашем пароконвектомате Вы можете заблокировать практически любые элементы управления. При помощи данной функции блокировки Вы можете предотвратить возможность изменения настроек пароконвектомата посторонними лицами.

Блокировка производится при помощи PIN-кода.

Ограничения

Следующие элементы управления невозможно заблокировать:

Элемент управления	Экранная кнопка
Вкл / Выкл	
Пуск / Стоп	
"Вперед" и "Назад"	
Ручка настройки	
Кнопки Press&Go	

Предустановленный PIN-код и изменение PIN-кода

По умолчанию на заводе установлен код "PIN 001". Если Вы хотите изменить PIN-код, обратитесь в авторизованный сервисный центр.




Условие

Должны быть выполнены следующие условия:

- Пароконвектомат находится не в рабочем режиме.
- Вы находитесь в меню функций.

Блокировка

Чтобы заблокировать экранные кнопки Вашего пароконвектомата, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Блокировка кнопок"	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА

Этап	Действия	Экранная кнопка
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается "PIN 000".	
5	Выберите PIN-код при помощи ручки настройки.	 001
6	Подтвердите выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее появляется сообщение "Все кнопки разблокированы".	
7	Последовательно нажимайте экранные кнопки, которые следует заблокировать. Результат: На дисплее отображается надпись "Кнопка заблокирована".	
8	Нажмите экранную кнопку "Пуск / Стоп". Результат: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Активирована блокировка кнопок. ▪ Горит индикатор функций. 	 

Разблокировка

Чтобы разблокировать экранные кнопки Вашего пароконвектомата, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Блокировка кнопок"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается "PIN 000".	
5	Выберите PIN-код при помощи ручки настройки.	 001
6	Подтвердите выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Все кнопки разблокированы. ▪ Индикатор функций больше не горит. 	 
7	Нажмите экранную кнопку "Пуск / Стоп", чтобы выйти из меню функций.	

Ввод PIN-кода, если заблокировано меню функций

Чтобы разблокировать экранные кнопки Вашего пароконвектомата, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выключите Ваш пароконвектомат при помощи экранной кнопки "Вкл/Выкл". Результат: На дисплее отображаются время и дата.	
2	Нажмите экранную кнопку "Меню функций". Результат: На дисплее отображается "PIN 000".	
3	Выберите PIN-код при помощи ручки настройки. Результат: Все кнопки разблокированы.	 001

Здесь Вы найдете дополнительную информацию

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61
-

5.2.4 Выполнение операций приготовления блюд и регенерирования

Основные правила управления

В данном разделе мы представим Вашему вниманию основные правила управления пароконвектоматом.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Приготовление блюд в режиме повседневной готовки	75
Регенерирование в режиме повседневной готовки	77
Ручное пропаривание во время приготовления блюд и регенерирования	79
Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время приготовления блюд и регенерирования	80

▶ Приготовление блюд в режиме повседневной готовки

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 по безопасности и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Опасность заражения

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

Приготовление блюд

Для приготовления блюд выполните следующие действия:


Этап	Действия	Экранная кнопка
1	При необходимости произведите предварительный разогрев Вашего пароконвектомата.	
2	Введите нужную программу готовки или вызовите ее из книги рецептов. Результат: Доступна программа готовки.	
3	Загрузите рабочую камеру.	
4	Произведите запуск программы готовки. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Выполняется программа готовки.▪ Горит индикатор функций.▪ После завершения выполнения программы готовки раздается звуковой сигнал.	 
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	

Отложенный запуск программы готовки

Посредством предустановки времени запуска Вы можете производить отложенный запуск программы готовки.

Преждевременное прерывание выполнения программы

Для преждевременного прерывания выполнения программы выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

Какие действия доступны во время выполнения программы

Во время выполнения программы доступны следующие действия:

- Вы можете изменять параметры готовки. Нажмите экранные кнопки "Температура готовки", "Время готовки" или "Температура ядра" и измените значения параметров.
- Вы можете производить опрос параметров готовки. Для считывания данных фактической температуры рабочей камеры, заданного времени готовки и заданной температуры ядра нажмите один или два раза соответствующую экранную кнопку.

Чтобы предотвратить возможность незамеченного открывания двери рабочей камеры во время выполнения программы, Вы можете обратиться в авторизованную сервисную службу для установки звукового сигнала, который раздается в подобной ситуации.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

<input type="checkbox"/> Ввод программы готовки.....	54
<input type="checkbox"/> Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования	56
<input type="checkbox"/> Вызов рецепта блюда из книги рецептов	83
<input type="checkbox"/> Ввод предустановки времени запуска	58

Следующие шаги

<input type="checkbox"/> Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время приготовления блюд и регенерирования	80
<input type="checkbox"/> Ручное пропаривание во время приготовления блюд и регенерирования	79

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

<input type="checkbox"/> Безопасное открывание двери рабочей камеры	149
<input type="checkbox"/> Демонтаж и установка всасывающего кожуха	156
<input type="checkbox"/> Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	153
<input type="checkbox"/> Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)..	151
<input type="checkbox"/> Демонтаж и установка навесных решеток	150

▶ Регенерирование в режиме повседневной готовки

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 по безопасности и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Опасность заражения

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

Приготовление блюд

Для приготовления блюд выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	При необходимости произведите предварительный разогрев Вашего пароконвектомата.	
2	Введите нужную программу регенерирования или вызовите ее из книги рецептов. Результат: Доступна программа регенерирования.	
3	Загрузите рабочую камеру.	
4	Запустите программу регенерирования. Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Выполняется программа регенерирования.▪ Горит индикатор функций.▪ После завершения выполнения программы регенерирования раздается звуковой сигнал.	 
5	Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо.	


Так выполняются работы с заглушкой отсека управления

Отложенный запуск программы готовки

Посредством предустановки времени запуска Вы можете производить отложенный запуск программы регенерирования.

Преждевременное прерывание выполнения программы

Для преждевременного прерывания выполнения программы выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

Какие действия доступны во время выполнения программы

Во время выполнения программы доступны следующие действия:

- Вы можете изменять параметры готовки. Нажмите экранные кнопки "Температура готовки", "Время готовки" или "Температура ядра" и измените значения параметров.
- Вы можете производить опрос параметров готовки. Для считывания данных фактической температуры рабочей камеры, заданного времени готовки и заданной температуры ядра нажмите один или два раза соответствующую экранную кнопку.

Чтобы предотвратить возможность незамеченного открывания двери рабочей камеры во время выполнения программы, Вы можете обратиться в авторизованную сервисную службу для установки звукового сигнала, который раздается в подобной ситуации.

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

<input type="checkbox"/> Ввод данных программы регенерирования	55
<input type="checkbox"/> Ввод многооперационной программы готовки или регенерирования	56
<input type="checkbox"/> Вызов рецепта блюда из книги рецептов	83
<input type="checkbox"/> Ввод предустановки времени запуска	58

Следующие шаги

<input type="checkbox"/> Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время приготовления блюд и регенерирования	80
---	----

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

<input type="checkbox"/> Безопасное открывание двери рабочей камеры	149
<input type="checkbox"/> Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	153
<input type="checkbox"/> Демонтаж и установка всасывающего кожуха	156
<input type="checkbox"/> Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)..	151
<input type="checkbox"/> Демонтаж и установка навесных решеток	150

▶ Ручное пропаривание во время приготовления блюд и регенерирования

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 двух программ готовки "Горячий пар" или "Горячий воздух".
- Одна из этих программ выполняется.
- Вы находитесь в меню функций.

Ручное пропаривание во время приготовления блюда

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

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Ручное пропаривание".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Приготавливаемый продукт в течение 10 секунд обдается паром.	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

▶ Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время приготовления блюд и регенерирования

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 по безопасности и ни в коем случае не вставляйте в рабочую камеру голову.

Цель

Во время одной из запущенных программ 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.
- Вы находитесь в меню функций.

Использование таймера лотков (дополнительный таймер) во время приготовления блюд и регенерирования

Для работы с дополнительным таймером выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Таймер лотков (дополнительный таймер)".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается заданное время и остаточное время включения таймера лотков:	 
3	Перейдите при помощи экранной кнопки "Вперед" к заданному времени и при помощи ручки настройки установите для данного таймера время готовки. Результат: Выбранный таймер включается, если введено значение времени, большее чем 0:00.	 
4	Нажмите экранную кнопку "Меню функций" или нажмите экранную кнопку "Пуск/Стоп", чтобы выйти из меню функций таймера.	
5	Загрузите рабочую камеру и закройте дверь рабочей камеры. Результат: После завершения времени дополнительного таймера на дисплее отображается надпись "Таймер ху" и раздается звуковой сигнал.	

Этап	Действия	Экранная кнопка
6	<p>Откройте дверь рабочей камеры и извлеките готовое блюдо из данного лотка.</p> <p>Указание:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ При сбросе таймера на 0:00 функция таймера прекращается.▪ Обратите внимание на то, что выбранная программа готовки продолжает выполняться даже после того, как раздастся звуковой сигнал.	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61
-

5.3 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	83
Создание рецепта блюда	84
Запись программы готовки	86
Сохранение рецепта блюда в книге рецептов	88
Изменение, удаление и копирование рецептов блюд	89
Вставка, добавление и удаление операций готовки	91
Использование функции Press&Go	94



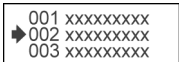
▶ Вызов рецепта блюда из книги рецептов

Цель

Вы хотите вызвать из книги рецептов один из сохраненных в ней рецептов блюд.

Вызов рецепта блюда из сохраненных рецептов блюда

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

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Книга рецептов". Результат: На дисплее отображается список сохраненных рецептов блюд.	
2	При помощи ручки настройки выберите требуемый рецепт блюда.	 

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Приготовление блюд в режиме повседневной готовки75
 - Регенерирование в режиме повседневной готовки77
-











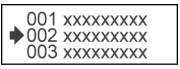

▶ Создание рецепта блюда

Цель

Вы хотите создать новый рецепт блюда. Вы можете заносить до 250 рецептов блюд в книгу рецептов.


Создание рецепта блюда

Для создания рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее отображается надпись "Меню Сохранить/Редактировать".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Новый рецепт блюда". Результат: Кнопки программы готовки начинают мерцать, а на дисплее появляется надпись 01/01.	 
3	Введите требуемую программу готовки, состоящую из одной или нескольких операций, для подтверждения каждой новой операции готовки нажимайте экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать".	
4	Для завершения ввода новой программы готовки нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать", пока мерцают кнопки программы готовки. Результат: Теперь Вы можете ввести имя рецепта блюда.	
5	При помощи ручки настройки выберите буквенные символы, а для перемещения между позициями ввода букв используйте экранные кнопки "Вперед" и "Назад".	  
6	Подтвердите ввод готового имени рецепта нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать".	
7	Выберите при помощи ручки настройки свободную ячейку памяти. Указание: Можно также выбрать уже занятую ячейку памяти и перезаписать ее содержимое.	 
8	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Рецепт блюда сохраняется в книге рецептов.	

Выход из рецепта блюда

Для выхода из рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

<input type="checkbox"/> Основной принцип ввода данных готовки.....	53
<input type="checkbox"/> Ввод программы готовки.....	54
<input type="checkbox"/> Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....	61

▶ Запись программы готовки

Цель

В режиме записи программы готовки Вы можете сохранять в промежуточной памяти изменения программы готовки, температуры и времени в макс. 20 операциях готовки. Все Ваши изменения настроек фиксируются во время процесса приготовления. Однако ручное пропаривание и операции готовки длительностью менее одной минуты не записываются. Во время процесса приготовления Вы можете нажать экранную кнопку "Пуск/Стоп", при этом ни одна из Ваших операций готовки не будет потеряна или перезаписана.

Чтобы постоянно сохранить составленную таким образом программу готовки, Вы можете затем включить ее в книгу рецептов в качестве рецепта блюда.






Процедура записи

Запись программы готовки осуществляется в 3 этапа:

Этап	Описание
1	Запуск записывающего устройства.
2	Запуск программы готовки/регенерирования.
3	Остановка записывающего устройства





Запуск записывающего устройства.

Чтобы включить записывающее устройство, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее отображается надпись "Меню Сохранить/Редактировать".	
2	Для включения записи при помощи ручки настройки выберите графическую иконку "Запись".	 
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: <ul style="list-style-type: none">Записывающее устройство выполняет запись, пока не будет остановлено.На дисплее отображается надпись "Записывающее устройство ВКЛ"На дисплее отображается графический символ "Запись".	 Рекордер ВКЛ 

Остановка записывающего устройства

Чтобы выключить записывающее устройство, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Для остановки записи нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Запись"	 
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Запись останавливается.▪ На дисплее отображается надпись "Записывающее устройство ВЫКЛ"▪ Графический символ "Запись" исчезает с дисплея.	 Рекордер ВЫКЛ

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Сохранение рецепта блюда в книге рецептов88

► Сохранение рецепта блюда в книге рецептов

Цель

Особенно удачные блюда Вы можете занести в книгу рецептов. Это позволит Вам в любой момент повторно приготовить данное блюдо того же качества. Вы можете при этом сохранить в книге рецептов последний созданный или записанный рецепт блюда.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- В промежуточной памяти находится программа готовки.

Сохранение программы готовки в книге рецептов в качестве рецепта блюда

Чтобы сохранить программу готовки в книге рецептов в качестве рецепта блюда, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее отображается надпись "Меню Сохранить/Редактировать".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Сохранить"	
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Теперь Вы можете ввести имя рецепта блюда.	
4	При помощи ручки настройки выберите буквенные символы, а для перемещения между позициями ввода букв используйте экранные кнопки "Вперед" и "Назад".	  
5	Подтвердите ввод готового имени рецепта нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать".	
6	Выберите при помощи ручки настройки свободную ячейку памяти. Указание: Можно также выбрать уже занятую ячейку памяти и перезаписать ее содержимое.	 119
7	Подтвердите выбор нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Программа готовки сохраняется в книге рецептов в качестве рецепта блюда.	

► Изменение, удаление и копирование рецептов блюд

Цель

Вы хотите изменить операции готовки одного из созданных рецептов блюда либо удалить или копировать созданный рецепт блюда.

Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Вы открыли рецепт блюда из книги рецептов.




Изменение рецепта блюда

Для изменения рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее открывается "Меню Книга рецептов".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Изменить рецепт блюда".	
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Отображаются отдельные операции готовки рецепта блюда.	
4	При помощи экранных кнопок "Вперед" и "Назад" выберите операцию готовки, которую необходимо изменить.	
5	Внесите поправки в рецепт блюда, измените данные готовки.	
6	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: В операцию рецепта блюда внесены изменения.	






Удаление рецепта блюда

Для удаления рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее открывается "Меню Книга рецептов".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Удалить рецепт блюда".	
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: <ul style="list-style-type: none">▪ Рецепт блюда будет удален.▪ Освобождается ячейка памяти с номером удаленного рецепта блюда.	


Копирование рецепта блюда

Для копирования рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее открывается "Меню Книга рецептов".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Копировать рецепт блюда".	
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На экране отображаются позиции сохранения.	
4	Выберите при помощи ручки настройки свободную ячейку памяти. Указание: Можно также выбрать уже занятую ячейку памяти и перезаписать ее содержимое.	 005
5	Подтвердите выбор нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Рецепт блюда скопирован и сохранен в книге рецептов.	

Выход из рецепта блюда

Для выхода из рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Меню Книга рецептов".	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

Вызов рецепта блюда из книги рецептов 83

Следующие шаги

Основной принцип ввода данных готовки 53

Ввод программы готовки 54

Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ 61

▶ Вставка, добавление и удаление операций готовки

Цель

Вы хотите вставить операцию готовки в сохраненный рецепт блюда или добавить ее к нему, либо же Вы хотите удалить операцию готовки из сохраненного рецепта блюда.










Условия

Должны быть выполнены следующие условия:

- Вы открыли рецепт блюда из книги рецептов.
- Рецепт блюда состоит из менее чем 20 операций готовки.

Добавить операцию готовки

Для вставки операции готовки в рецепт блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее открывается "Меню Книга рецептов".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Изменить рецепт блюда".	
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Отображаются отдельные операции готовки рецепта блюда.	
4	При помощи экранных кнопок "Вперед" и "Назад" выберите операцию готовки, перед которой необходимо вставить новую операцию готовки.	
5	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее открывается подменю для изменения рецепта блюда.	
6	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Вставить операцию"	
7	Подтвердите данный ввод экранной кнопкой "Меню функций".	
8	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
9	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: <ul style="list-style-type: none"> ▪ В выбранной позиции вставляется новая операция готовки. ▪ Всем последующим операциям готовки присваиваются новые номера. ▪ Новая операция готовки выбрана, а все кнопки программы готовки мерцают. 	
10	Теперь введите данные готовки для новой операции готовки.	

Добавление операции готовки

Для добавления операции готовки к рецепту блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее открывается "Меню Книга рецептов".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Изменить рецепт блюда".	 
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Отображаются отдельные операции готовки рецепта блюда.	
4	При помощи экранной кнопки "Вперед" выберите последнюю операцию готовки.	
5	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее открывается подменю для изменения рецепта блюда.	
6	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Добавить операцию".	 
7	Подтвердите данный ввод экранной кнопкой "Меню функций".	
8	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
9	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: <ul style="list-style-type: none"> ▪ К рецепту блюда добавляется новая операция готовки. ▪ Новая операция готовки выбрана, а все кнопки программы готовки мерцают. 	
10	Теперь введите данные готовки для новой операции готовки.	


Удаление операции готовки

Для удаления операции готовки из рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее открывается "Меню Книга рецептов".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Изменить рецепт блюда".	
3	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Отображаются отдельные операции готовки рецепта блюда.	
4	При помощи экранных кнопок "Вперед" и "Назад" выберите операцию готовки, которую необходимо удалить.	
5	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее открывается подменю для изменения рецепта блюда.	
6	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Удалить операцию"	 
7	Подтвердите данный ввод экранной кнопкой "Меню функций".	
8	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
9	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Операция готовки будет удалена.	

Выход из рецепта блюда

Для выхода из рецепта блюда выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Меню Книга рецептов".	

Дополнительная информация по теме ...

Система работает по следующему принципу

- Вызов рецепта блюда из книги рецептов 83

Следующие шаги

- Ввод программы готовки 54
- Основной принцип ввода данных готовки 53
- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ 61

► Использование функции Press&Go

Цель

Пароконвектомат предоставляет Вам возможность присваивать кнопкам Press&Go (графические иконки на дисплее) рецепты блюд, сохраненные в книге рецептов, а также программу очистки. Назначенный рецепт блюда или программу очистки можно в любой момент запустить однократным нажатием соответствующей кнопки Press&Go.










Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- При помощи кнопок Press&Go Вы можете работать быстро и просто, поскольку для них не требуется задавать никаких настроек.
- Кнопки Press&Go предназначены прежде всего для блюд, которые Вы регулярно готовите, например, выпекание кренделей, булочек или рожков. С их помощью блюда превосходного качества сможет приготовить даже проходящий обучение персонал.
- Благодаря блокировке заглушки отсека управления во время работы с кнопками Press&Go Вы дополнительно получаете высокую безопасность производственного процесса, поскольку исключается возможность внесения изменений персоналом.
- Если кнопке Press&Go присвоить программу предварительного разогрева, Вы сможете быстро и просто разогреть пароконвектомат для последующего приготовления блюд.

Включение автоматической очистки (система CONVOClean) в книгу рецептов



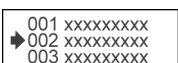

Чтобы включить автоматическую очистку (система CONVOClean) в книгу рецептов, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: На дисплее отображается надпись "Меню Сохранить/Редактировать".	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Новый рецепт блюда". Результат: Кнопки программы готовки начинают мерцать, а на дисплее появляется надпись 01/01.	 
3	Нажмите экранную кнопку "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются графические иконки функций.	
4	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Автоматическая очистка".	 
5	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
6	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
7	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается "Очистка 01".	

Этап	Действия	Экранная кнопка
8	При помощи ручки настройки выберите требуемую ступень очистки: Q = быстрая очистка 1 = легкое загрязнение 2 = стандартное загрязнение 3 = сильное загрязнение 4 = сильное загрязнение - блеск+	 Q, 1, 2, 3, 4
9	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Теперь Вы можете ввести имя рецепта блюда.	
10	При помощи ручки настройки выберите буквенные символы, а для перемещения между позициями ввода букв используйте экранные кнопки "Вперед" и "Назад".	  
11	Подтвердите ввод готового имени рецепта нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать".	
12	Выберите при помощи ручки настройки свободную ячейку памяти. Указание: Можно также выбрать уже занятую ячейку памяти и перезаписать ее содержимое.	 
13	Подтвердите ввод нажатием экранной кнопки "Меню Сохранить/Редактировать". Результат: Программа автоматической очистки сохранена в книге рецептов.	

Присвоение рецепта блюда или программы очистки кнопке Press&Go

Чтобы присвоить кнопке Press&Go рецепт блюда или программу очистки, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню Книга рецептов". Результат: На дисплее отображается список сохраненных рецептов блюд.	
2	При помощи ручки настройки выберите требуемый рецепт блюда или программу очистки.	 
3	В течение 3 секунд удерживайте нажатой требуемую кнопку Press&Go. Результат: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Раздается звуковой сигнал. ▪ Рецепт блюда или программа очистки присвоены кнопке Press&Go. 	

5.4 Изменение базовых настроек

Базовые настройки Вашего пароконвектомата

В данной главе мы познакомим Вас с базовыми настройками Вашего пароконвектомата и дадим пояснения по доступным в них функциям.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Доступ к базовым настройкам	97
Настройка звукового сигнала	98
Настройка громкости	99
Настройка времени	100
Настройка даты	101
Сортировка по алфавиту или по номерам	102
Изменение практических базовых значений и настройка использования запомненных значений	103
Выбор режима индикации температуры	105
Настройка сетевого адреса	106
Сохранение / загрузка книги рецептов	107
Настройка языка	108

▶ Доступ к базовым настройкам

Цель

Вы хотите задать базовые настройки в соответствии с Вашими предпочтениями.


Доступ к базовым настройкам

Чтобы попасть в меню выбора базовых настроек, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Нажмите экранную кнопку "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются графические иконки функций.	
2	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Базовые настройки"	 
3	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
4	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
5	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются графические иконки базовых настроек.	

Выход из меню функций

Для выхода из меню функций выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите экранную кнопку "Пуск / Стоп"	

▶ Настройка звукового сигнала

Цель





При помощи базовой функции настройки "Звуковой сигнал" вы можете задать звуковой сигнал.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.

Установка звукового сигнала

Чтобы задать звуковой сигнал, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Звуковой сигнал"	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются доступные для выбора опции.	
3	При помощи ручки настройки выберите требуемый звуковой сигнал.	 01-12
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Звуковой сигнал задан.	

▶ Настройка громкости

Цель

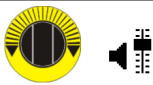



При помощи базовой функции настройки "Громкость" Вы можете регулировать уровень громкости.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.

Настройка громкости

Чтобы настроить громкость, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Громкость"	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются доступные для выбора опции.	
3	Выберите при помощи ручки настройки требуемый уровень громкости.	 1-5
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Громкость настроена.	

▶ Настройка времени

Цель

Если пароконвектомат отключен от линии электроснабжения в течение более трех дней, необходимо произвести повторную настройку даты и времени.

При помощи базовой функции настройки "Время" можно заново настроить и сохранить текущее время.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.

Настройка времени

Чтобы настроить время, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Время"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее открывается список возможных форматов отображения времени.	
3	При помощи ручки настройки выберите требуемый формат времени.	 15:00 03:00 pm
4	Для переключения между часами и минутами используйте кнопки "Вперед" и "Назад".	
5	При помощи ручки настройки введите текущее время.	 16:51 04:51 pm
6	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Текущее время сохранено.	

▶ Настройка даты

Цель

Если пароконвектомат отключен от линии электроснабжения в течение более трех дней, необходимо произвести повторную настройку даты и времени.

При помощи базовой функции настройки "Дата" можно заново настроить и сохранить текущую дату.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.

Настройка даты

Чтобы настроить дату, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Дата"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее открывается список возможных форматов отображения даты.	
3	При помощи ручки настройки выберите требуемый формат даты.	 20.05.2009 05-20-2009
4	Для переключения между днем, месяцем и годом используйте кнопки "Вперед" и "Назад".	 
5	При помощи ручки настройки введите текущую дату.	 28.05.2009 05-28-2009
6	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Текущая дата сохранена.	

▶ Сортировка по алфавиту или по номерам

Цель

При помощи базовой функции настройки "Сортировка по алфавиту" можно провести сортировку по алфавиту рецептов блюд либо же сортировку ячеек памяти по номерам.





Изменение сортировки по алфавиту на сортировку по номерам или наоборот может длиться определенное время в зависимости от количества сохраненных рецептов блюд.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.





Сортировка по алфавиту

Чтобы сортировать рецепты блюд в книге рецептов по алфавиту, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Книга рецептов по алфавиту".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Сортировка переводится в режим сортировки по алфавиту.	

Сортировка по номерам

Чтобы сортировать ячейки памяти по номерам, выполните следующие действия:





Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Книга рецептов по алфавиту".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "НЕТ".	 НЕТ
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Сортировка переводится в режим сортировки по номерам.	

► Изменение практических базовых значений и настройка использования запомненных значений

Цель

При помощи базовой функции настройки "Практическое базовое значение" Вы можете выбирать, будут ли при выборе программы готовки для времени готовки и температуры рабочей камеры на дисплее отображаться практические базовые значения или запомненные значения (т.е. значения, использованные последними).

Кроме того, Вы можете изменять следующие предустановленные на заводе практические базовые значения в соответствии с собственными предпочтениями:

Программа готовки	Температура готовки	Температура ядра	Время готовки
	100°C	70°C	25 мин
	150°C	70°C	70 мин
	170°C	70°C	30 мин
	135°C	70°C	5 мин

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:






- Если Вы работаете преимущественно с малоопытным персоналом, использование практических базовых значений позволяет сократить количество ошибок в управлении. При каждом выборе программы готовки будут запомнены выбранные Вами значения.
- Запомненные значения подходят прежде всего при циклическом регулярном приготовлении нескольких порций изделий. В этом случае отпадает необходимость вводить значения времени и температуры и можно сразу переходить к запуску программы готовки.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.

Изменение практических базовых значений

Чтобы изменить практические базовые значения, выполните следующие действия:






Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Практическое базовое значение"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается список выбора заданных практических базовых значений.	

Так выполняются работы с заглушкой отсека управления

Этап	Действия	Экранная кнопка
5	Выберите при помощи ручки настройки "Практическое базовое значение", которое необходимо изменить.	 
6	При помощи экранной кнопки "Вперед" переключитесь к числовому значению.	 
7	При помощи ручки настройки задайте требуемое значение. Например, значение температуры готовки в режиме Пропаривание.	 
8	Переключитесь назад при помощи экранной кнопки "Назад", чтобы сохранить значение.	 
9	Повторите операции 6 и 7 для настройки других практических базовых значений.	
10	Подтвердите произведенные настройки экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Практические базовые значения заново установлены.	

Настройка использования запомненных значений

Чтобы настроить использование запомненных значений, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Практическое базовое значение"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "НЕТ".	 НЕТ
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Пароконвектомат теперь использует запомненные значения.	

► Выбор режима индикации температуры

Цель





При помощи базовой функции настройки "Температура в °C" режим индикации температуры можно установить в формате °C или °F.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.





Установка режима индикации температуры в °C

Чтобы выбрать режим индикации температуры в °C, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Температура в °C".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Режим индикации температуры установлен в формате °C.	

Установка режима индикации температуры в °F

Чтобы выбрать режим индикации температуры в °F, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Температура в °C".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "НЕТ".	
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Режим индикации температуры установлен в формате °F.	

▶ Настройка сетевого адреса

Цель

Сетевой адрес требуется для работы систем PC-Control, PC-НАССР и Convotherm Service System.

При помощи базовой функции настройки "Сетевой адрес" Вы можете задать сетевой адрес.






Условие

Должны быть выполнены следующие условия:

- На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.
- Планируемый сетевой адрес устройства не должен уже использоваться другим аппаратом.

Настройка сетевого адреса

Чтобы задать сетевой адрес, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Сетевой адрес"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На экране отображается текущий сетевой адрес.	
3	При помощи ручки настройки выберите требуемый сетевой адрес.	 01-120
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Сетевой адрес задан.	

► Сохранение / загрузка книги рецептов

Цель





При помощи базовой функции настройки "Сохранение / загрузка книги рецептов" Вы можете сохранять или загружать книгу рецептов.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.





Сохранение книги рецептов

Чтобы сохранить книгу рецептов, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Сохранить книгу рецептов".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Книга рецептов сохранена.	

Загрузка книги рецептов

Чтобы загрузить книгу рецептов, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Загрузить книгу рецептов".	
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
3	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Книга рецептов загружена.	

▶ Настройка языка

Цель






При помощи базовой функции настройки "Язык" Вы можете задать язык.

Условие

На дисплее отображаются графические символы базовых настроек.

Настройка языка

Чтобы задать язык, выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Язык"	 
2	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображаются доступные для выбора опции.	
3	При помощи ручки настройки выберите требуемый язык.	 English Deutsch Francais
4	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Язык настроен.	

6 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

В сочетании со всеми базовыми и специальными программами готовки Вы можете использовать функцию измерения температуры ядра, в некоторых специальных программах готовки, например, приготовление блюд Sous-Vide, данная функция должна использоваться обязательно.

Основные преимущества Вашего 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	110
Горячий пар	112
Горячий воздух	113
Регенерирование	114
Измерение температуры ядра	115
Приготовление дельта-Т	117
Cook & Hold	119

► Пропаривание

Основное применение

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

Программа готовки Пропаривание подходит для следующих способов готовки

- Варка
- Пропаривание
- Бланширование
- Поширование
- Консервирование

К специальным программам, в которых используется пропаривание, относятся

- 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 готовки в данном диапазоне температур 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 биопропаривания при температуре от 30 °C до 99 °C

Программа готовки в данном диапазоне температур подходит для кулинарной обработки таких продуктов, как

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

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

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Вы экономите время.

Примеры применения быстрого пропаривания при температуре от 101 °C до 120 °C

Программа готовки в данном диапазоне температур подходит для кулинарной обработки нечувствительных продуктов питания, таких как

- Картофель в мундире
- Красная свекла
- Брюква
- Бобовые культуры
- Зелень

Кроме того, программа готовки в данном диапазоне температур особенно хорошо подходит для приготовления продуктов питания, в которых необходимо получить легкое подрумянивание при паровой обработке, например

- 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 готовки Горячий пар подходит для кулинарной обработки любых продуктов питания, при готовке которых традиционным способом пар или влага добавляется вручную, например

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

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Продукты питания не засушиваются.
- 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.

Оптимальное использование программы готовки

Обратите внимание на следующее:

- По сравнению с традиционными способами приготовления обычно требуется уменьшить температуру рабочей камеры как минимум на 10 - 20 %, чтобы избежать значительных потерь при готовке.

Примеры применения

Программа готовки подходит для следующих блюд

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

▶ Горячий воздух

Диапазон температур

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

Применение

Программа готовки Горячий воздух подходит для тех случаев, когда при готовке не требуется влага, например

- Жарка
- Обжаривание (ребрышек)
- Выпекание
- Поджаривание в гриле
- Запекание

К специальным программам, в которых используется горячий воздух, относятся

- Приготовление блюд при низкой температуре
- Ночная готовка

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- При необходимости Вы можете удалить влагу из рабочей камеры и получить подсушенный и хрустящий готовый продукт с равномерным подрумяниванием.
- 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 приготовления обычно требуется уменьшить температуру рабочей камеры как минимум на 10 - 20 %, чтобы избежать значительных потерь при готовке.

Примеры применения

Программа готовки подходит для следующих блюд

- Малые жареные продукты, например стейки и медальоны
 - Обезжиренные палочки
 - Запекание gratin
 - Альтернативное приготовление картофельных блюд во фритюре (обезжиренная 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 ядра

Принцип

При измерении температуры ядра продолжительность процесса готовки регулируется по температуре ядра приготовляемой продукции, а не по времени.

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

Применение

Измерение температуры ядра рекомендуется использовать в особенности при приготовлении жаркого с длительным временем готовки, а также при точечной жарке (medium, rare и т.д.).

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Независимо от размера и массы жаркого Вы получите готовый продукт с точной степенью прожарки. Тем самым Вы всегда сможете гарантировать высочайшее качество готового блюда.
- Не нужно тратить время и энергию для проверки и контроля степени готовности блюда.
- Многоточечный датчик производит замер в нескольких местах наконечника датчика и автоматически определяет самую низкую измеренную температуру ядра как среднюю точку куска мяса. Многоточечный датчик снижает вероятность неправильных замеров и упрощает работу с ним.
- В сочетании с программами готовки эффективность готовки можно повысить практически на 50%.

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- При выборе конечной температуры ядра необходимо учитывать то обстоятельство, что жаркое с длительным периодом приготовления после извлечения из пароконвектомата продолжает готовиться в области ядра.
- После завершения готовки жаркое необходимо незамедлительно извлечь из аппарата пароконвектомата и охладить. Это позволит Вам не допустить передерживания жаркого.

Ориентировочные значения температуры ядра

Соблюдайте следующие ориентировочные значения:

Пищевой продукт	Степень приготовления	Температура ядра
Говядина		
Филе говядины, ростбиф	Средняя	50 - 54 °С
Тушеная говядина	До полной готовности	82 - 90 °С
Рулады, огузок	До полной готовности	82 - 95 °С
Телятина		
Спинная часть телячьей туши	Средняя	54 - 58 °С
Телячья грудинка, телячья лопатка	До полной готовности	75 - 80 °С
Телячий окорок	До полной готовности	76 - 78 °С
Свинина		
Спинная часть свиной туши	Средняя	68 - 72 °С
Шейно-лопаточная часть свиной туши	Средняя	68 - 72 °С
Свиная грудинка, область предплечья и голени свиной туши	До полной готовности	72 - 78 °С
Копченая корейка	Средняя	65 - 68 °С
Баранина		
Бараний окорок	Средняя	54 - 64 °С
Спинная часть бараньей туши	Средняя	52 - 56 °С
Птица		
Куриная тушка	До полной готовности	75 - 82 °С
Куриная грудинка	До полной готовности	75 - 77 °С
Куриные бедрышки	До полной готовности	75 - 82 °С
Рыба		
Ломтики филе лосося	Средняя	63 - 65 °С



▶ Приготовление дельта-T

Принцип

Приготовление ΔT это программа готовки, в которой температура в рабочей камере поднимается в зависимости от температуры ядра. Всегда следует работать с датчиком температуры ядра.

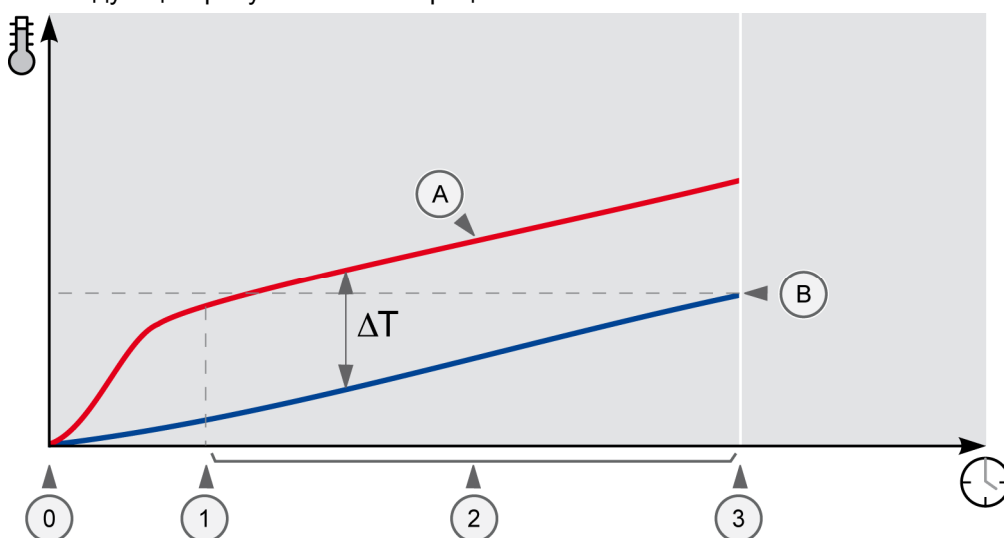
Программа готовки дельта-T

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 ядра.
	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 ядра

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере ^(A)
0	Начало фазы 1	Пуск программы: Температура приготавливаемого блюда и рабочей камеры поднимается.	Фаза нагрева
1	Конец фазы 1	Температура рабочей камеры соответствует сумме Δ -температуры и текущей температуры ядра.	  +  текущая
2	Фаза 2	Температура рабочей камеры поднимается дальше в соответствии с текущей температурой ядра, пока температура ядра не достигнет заданного значения.	  +  текущая
3	Конец фазы 2	Конец программы: Температура ядра ^(B) достигнута.	  + 

Применение

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

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.

► Cook & Hold

Принцип

Cook & Hold является 2-ступенчатой программой готовки, состоящей из этапа готовки (Cook) и этапа, во время которого поддерживается определенная температура (Hold).

Задаются следующие настройки

- программа готовки: горячий пар или горячий воздух
- температура ядра для переключения
- конечная температура ядра

Всегда следует работать с датчиком температуры ядра.

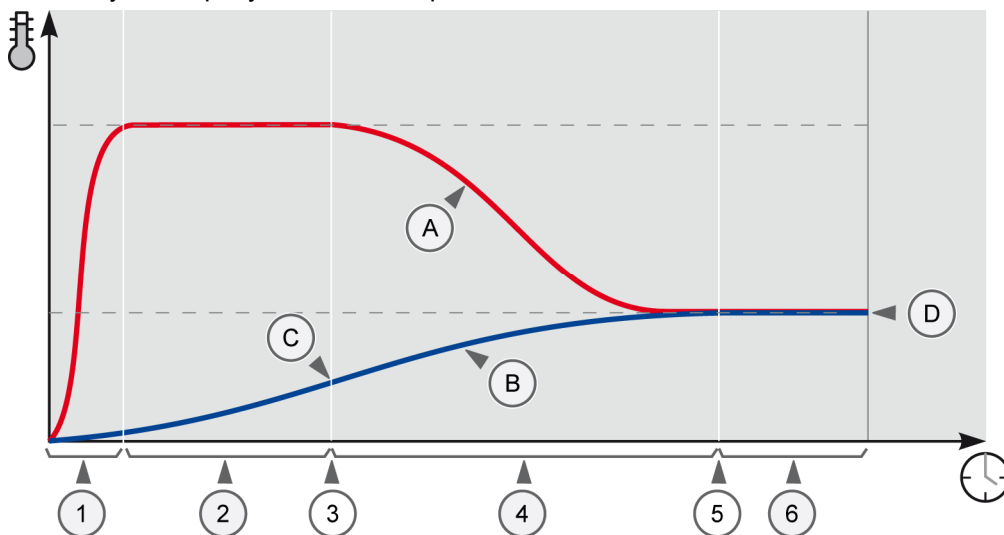
Программа готовки Cook & Hold

Нужно ввести следующие значения:

Шаг программы	Значение	Функция
1	Температура готовки	Требуемая температура готовки во время этапа Cook
	Температура ядра = температура ядра для переключения	Определяет момент завершения этапа Cook и начала этапа Hold.
2	Температура готовки = температура ядра этапа Hold	Требуемая температура этапа Hold соответствует конечной температуре ядра

Процесс готовки

На следующем рисунке показан процесс готовки:



№	Значение	Описание
Ⓐ	Температура в рабочей камере	Изменение температуры в рабочей камере
Ⓑ	Температура ядра приготавливаемой продукции	Изменение температуры ядра приготавливаемой продукции
Ⓒ	Температура ядра для переключения	Введенное значение температуры ядра для переключения
Ⓓ	Температура этапа Hold	Введенное значение конечной температуры ядра

№	Значение	Описание	Температура в рабочей камере Ⓐ
1	Фаза 1	Фаза нагрева: Температура приготавливаемого блюда и рабочей камеры поднимается.	Температура рабочей камеры повышается
2	Фаза 2 (Cook)	Программа готовки выполняется до тех пор, пока не будет достигнута температура ядра для переключения Ⓒ.	Достигнуто введенное значение температуры готовки
3	Конец фазы 2	Температура ядра для переключения Ⓒ достигнута.	Достигнуто введенное значение температуры готовки
4	Фаза 3 (Hold)	Программа готовки выполняется в режиме температуры этапа Hold. Результат: ▪ Температура в рабочей камере понижается. ▪ Продукт доходит до готовности.	Температура в рабочей камере понижается
5	Конец фазы 3	Как только температура рабочей камеры будет соответствовать температуре этапа Hold Ⓓ, продукт можно подавать на стол.	Достигнута температура этапа Hold
6	Фаза 4 (Hold)	Температура этапа Hold Ⓓ может поддерживаться в рабочей камере вплоть до максимального времени сохранения в горячем состоянии.	Поддерживается температура Hold

Применение

Задолго до того времени, когда Вам понадобится готовое блюдо, Вы можете использовать периоды внепиковых нагрузок и готовить продукты в стандартном режиме, загрузив для этого пароконвектомат и запустив режим Cook & Hold.

Cook & Hold также можно использовать для ночной готовки.

Преимущества

Данный способ готовки дает Вам следующие преимущества:

- Во время этапа Cook мясо приготавливается в режиме готовки Горячий воздух или Горячий пар.
- Во время этапа Hold продукт доводится до готовности в предельно щадящем режиме.

Оптимальное использование способа готовки

Обратите внимание на следующее:

- Во время этапа Cook в программах готовки Горячий воздух или Горячий пар целесообразно использовать диапазон температур от 120°C до 150°C.
 - Момент переключения в режим Hold зависит от объема загрузки, типа мяса и размера мясных кусков.
 - В качестве температуры для этапа Hold выберите требуемую заданную температуру ядра, чтобы исключить передерживание блюда.
-

7 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
Овощи, гарниры к основному блюду, блюда из яиц	123
Рыба, ракообразные, технология приготовления Sous Vide	125
Мясо, колбасные изделия, крупные куски жаркого	126
Мясо, колбасные изделия, малые куски жаркого	128
Дичь и птица	129
Хлебобулочные изделия и сладкие блюда	131
Картофельные блюда, блюда азиатской кухни, блюда, которые едят руками	133

▶ Овощи, гарниры к основному блюду, блюда из яиц











Варка

Стандартные настройки для режима Варка:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Макаронные изделия (крупа из твердых сортов пшеницы)		120	10-15	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать посуду без отверстий, помешивание не требуется 1 часть макаронных изделий, мин. 5 частей холодной воды
Длиннозернистый рис Круглозернистый рис Рис басмати		100	30-40 35-40 25	–	<ul style="list-style-type: none"> оставить на 20 мин для размягчения использовать посуду без отверстий 1 часть риса 1,5 - 2 части холодной воды или бульона
Свежие овощи Цветная капуста, морковь, спаржа - в бульоне		100	8-15	–	предварительно разрезать, измельчить







Пропаривание / бланширование

Стандартные настройки для режима Пропаривание / бланширование:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Овощи глубокой заморозки (мелкие кусочки)		100	8-15	–	
Овощи глубокой заморозки (большие куски)		100	15-20	–	
Картофель (разрезан на четвертинки)		100	35-45	–	перед приготовлением положить на 15 мин в подсоленную воду или посыпать сверху мелкозернистой солью
Клецки		100	20-25	–	разложить на предварительно смазанное маслом противни, класть прямо в бульон
Яйца		100	8-15	–	<ul style="list-style-type: none"> не требуется прокалывать скорлупу для проверки готовности всмятку примерно через 10 мин вкрутую примерно через 15 мин
Зелень/капуста/бобовые культуры Картофель в мундире Свекла		110-115	20-45 25-40 20-40	–	






Поширивание

Стандартные настройки для режима Поширивание:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Яичная суповая засыпка		90	20-25	–	
Яичница-глазунья глубокой заморозки Омлет глубокой заморозки		90	15-20	–	

Выпекание









Стандартные настройки для режима Выпекание:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Овощная запеканка с яйцом и сыром		165	35	–	Овощи пропарить перед переработкой

► Рыба, ракообразные, технология приготовления Sous Vide













Жарка

Стандартные настройки для режима Жарка:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Форель Морская камбала Морской язык, целый		230	8-12	–	использовать каждый 2-й лоток
Стейк из лосося		235	5-8	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать каждый 2-й лоток использовать решетку-гриль
Панированное рыбное филе глубокой заморозки		220	10-12	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать каждый 2-й лоток использовать противни для жарки и выпекания
Креветки		180	4-8	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать каждый 2-й лоток использовать противни для жарки и выпекания

Поширвание















Стандартные настройки для режима Поширвание:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Моллюски		96	10-12	–	
Форель		72	12-15	–	<ul style="list-style-type: none"> Форель с раскрытыми кусками брюшка положить на противень или использовать приспособления для готовки на вертеле
Крупные креветки		80	4-8	–	
Нарезанные ломтики лосося		85	8-10	–	
Рыбный паштет Terrine		80	60-70	60-65	использовать каждый 2-й лоток
Рыбные клецки/ рыбные фрикадельки		72	8-12	–	
Форель в вакуумной упаковке		70	18-24	65	Sous vide, температура ядра 65°C
Паштеты Terrine, заливное в вакуумной упаковке (sous vide)		70	–	65	

▶ Мясо, колбасные изделия, крупные куски жаркого







Жарка

Стандартные настройки для режима Жарка:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Мясо из шейно-лопаточной части свиной туши Жаркое из свинины Мясо из спинной части свиной туши		130	60-90	72-78	
Свиная голень Телячья голень		130-160	70-90	78	после обработки паром в течение 10 мин надрезать кожу
Ливерный паштет, свежий фарш 4 кг		125	60-90	65-68	
Бараний окорок Жаркое из баранины		145	60	64	
Мясной рулет		140	70-80	82	вылепить в виде буханки или заполнить в формы
Рулеты из телятины Жаркое из телятины		135	80-100	85	
Говяжье филе в слоеном тесте		170	35-40	52	Слоеное тесто слегка смазать яйцом, филе предварительно обжарить
Ростбиф		135	40-45	52	
Жаркое с запеченной корочкой	1. 	90	10	–	▪ Надрезать кожу
	2. 	155	–	65	▪ 2-этапный рецепт блюда






Тушение

Стандартные настройки для режима Тушение:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Голубцы с мясом Фаршированные перцы		135	45-60	82	использовать режим ночной готовки
Рулады Тушеная говядина		130	40-60 70-90	82 82	использовать режим ночной готовки

Поширование

















Стандартные настройки для режима Поширование:

Блюдо					Совет
		°C	МИН	°C	
Вареный окорок		85		65	

▶ Мясо, колбасные изделия, малые куски жаркого






Поджаривание в гриле

Стандартные настройки для режима Поджаривание в гриле:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Стейк из говяжьего филе 200 г, медиум		220	7	52	использовать решетку-гриль
Ромштекс 180-200 г, медиум		220	8	52	использовать решетку-гриль
Стейк из телятины 160 г		220	9	56	
Свиное филе 80 г		210	8	56	
Печенка кусочками		250	6	–	не смешивать
Фрикадельки 150 г		180	12-15	78	Противни смазать маслом
Котлета по-кассельски 160 г		180	12-15	69	Противни смазать маслом
Баранья корейка		180	10-15	51	
Мясо на вертеле		180	20	–	использовать приспособления для готовки на вертеле
Панированная котлета или шницель		190	7	–	для больших порций подключить режим удаления влаги
Cordon bleu		180	10		
Шницель из индейки 200 г		190	9	–	для больших порций подключить режим удаления влаги
Жареные сардельки		195	7	–	

Пропаривание / поширование











Стандартные настройки для режима Пропаривание / поширование:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Колбаса в стеклянной упаковке (230г)		100	90	72	
Ливерный паштет в стеклянной упаковке		75	30		
Вареные колбаски для жарки		75	70		
Консервированная колбаса в банках 200 г		100	65	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Загружать фасованный вес + 15 г ▪ Закрывать крышку, затем охладить
Консервированная колбаса в банках 400 г			90		
Вареная телячья колбаса		в зависимости от оболочки и ок. 80	10-15	75	
Венские сосиски					

▶ Дичь и птица






Жарка

Стандартные настройки для режима Жарка:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Окорок дикого кабана ок. 2 кг		135	100-120	65	
Окорок косули, разделанный		135	70-80	65	при желании нашпиговать или замариновать
Утка		140	50-65	75	при желании фаршировать яблоками и луком
Гусь ок. 4,5 кг		130	3-3,5 ч.	75	Ночная готовка
Индейка ок. 3 кг		130	110-120	78	при желании фаршировать мясной начинкой и зеленью
Грудинка индейки		140	40-50	72	при желании фаршировать мясной начинкой и зеленью
Спинка зайца		160	15-20	60-65	






Жарка / тушение

Стандартные настройки для режима Жарка / тушение:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Заячий окорок		140	45-50	72	при желании нашпиговать или тушить в бульоне






Тушение

Стандартные настройки для режима Тушение:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Жаркое из оленины		130	90	65	Жаркое положить в глубокую посуду, после чего в нее периодически подливать бульон







Выпекание

Стандартные настройки для режима Выпекание:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Паштет из косули		1. 160 2. 120	1. 15 2. 60	65	<ul style="list-style-type: none"> ▪ обязательно установить дымовые трубы ▪ 2-этапный рецепт блюда

Поджаривание в гриле


















Стандартные настройки для режима Поджаривание в гриле:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Куриная тушка (1100г, свежая)		180	35	75	<ul style="list-style-type: none">▪ Специальная решетка гриль для приготовления куриных тушек с поддоном для улавливания жира▪ Хорошо натереть приправами
Куриные окорочка		190	20-25	78	

▶ Хлебобулочные изделия и сладкие блюда






Выпекание

Стандартные настройки для режима Выпекание:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Пироги, испеченные на противне		160-170	40-50	–	использовать каждый 2-й лоток
Бисквитный корж		160	12-20	–	
Сырная запеканка		145	45	78	использовать каждый 2-й лоток
Песочный торт Фруктовый пирог		140-160	50-60	–	использовать каждый 2-й лоток
Венское печенье Сдобные песочные пирожные		130	12-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Яблочный штрудель, свежий		175	15-20	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать каждый 2-й лоток ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Хлеб из разносортной муки		150-170	30-40	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать каждый 2-й лоток ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Булочки Пирожные из слоеного теста Слоеное сдобное печенье		165	15-25	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Круассаны глубокой заморозки		165	15-20	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Плетенка из дрожжевого теста		150	25-35	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать каждый 2-й лоток ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Булочки глубокой заморозки		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
Багеты глубокой заморозки		170	8-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу
Крендели глубокой заморозки		155	15-20	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Количество на противне в зависимости от размера ▪ Раскладывать на противнях не слишком плотно друг к другу

Поширование













Стандартные настройки для режима Поширование:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Крем-карамель Крем-брюле Крем-каталан		80	30-40	–	

▶ Картофельные блюда, блюда азиатской кухни, блюда, которые едят руками







Запекание без жира с использованием функции Crisp&Tasty (удаление влаги)

Стандартные настройки для режима Запекание без жира:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Картошка фри		200	8-12	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать корзину фритюрницы Основное правило: Мощность 3 кВт для 1 кг картошки-фри глубокой заморозки для больших порций подключить режим удаления влаги
Жареные дольки / кубики картофеля (Potato Wedges / Cubes)		220	10-12	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать корзину фритюрницы использовать каждый 2-й лоток для больших порций подключить режим удаления влаги
Gaufrettes (фигурная картошка)		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать корзину фритюрницы
Весенние минирулеты		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать корзину фритюрницы при необходимости смазать маслом для создания более темной корочки для больших порций подключить режим удаления влаги
Роллы из креветок		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать корзину фритюрницы при необходимости смазать маслом для создания более темной корочки
Чиз наггетс		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать противни для жарки и выпекания
Темпура овощная		200	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать противни для жарки и выпекания
Самоса		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать корзину фритюрницы при необходимости смазать маслом для создания более темной корочки







Пропаривание

Стандартные настройки для режима Пропаривание:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Дим сум		100	8-12	–	
Суши рис		100	30-45	–	<ul style="list-style-type: none"> Использовать 65 мм Гастронорм

Жарка с использованием функции Crisp&Tasty (удаление влаги)

Стандартные настройки для режима Жарка с использованием функции Crisp&Tasty:

Блюдо					Совет
		°C	мин	°C	
Чикен фингерс Чикен вингс Чикен стикс		210	10-14	–	<ul style="list-style-type: none"> использовать противни для жарки и выпекания или решетку-гриль
Ребрышки бейби-бэк рибс		180	–	75-78	<ul style="list-style-type: none"> разложить на решетки использовать режим ночной готовки

8 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	136
Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	139
Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	142
Чистящие средства	144
Устранение ошибок	145
Устранение неисправностей - нарушений в работе	146

► План очистки и технического обслуживания

Горячий пар

ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода попадет в горячую рабочую камеру (например, из ручного душирующего устройства), образующийся в рабочей камере пар может привести к обвариванию.

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

Раздражение глаз и кожи

ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте .

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean new в глаза и на кожу.
- ▶ Надевайте защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Химический ожог кожи

ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные рукавицы и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Условия

Перед тем как приступить 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!".

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 139	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 142	CONVOClean forte и CONVOCare
Область вентилятора за всасывающим кожухом	<i>Полуавтоматическая очистка рабочей камеры</i> на странице 139	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 142	CONVOClean forte и CONVOCare
Гигиеническое уплотнение, в том числе по периметру двери рабочей камеры	<i>Очистка гигиенического уплотнения</i> на странице 159	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 157	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
Гигиеническое уплотнение	Посудомоечная машина	с использованием бытовых моющих средств

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!

<input type="checkbox"/> Очистка двойной стеклянной двери	157
<input type="checkbox"/> Очистка гигиенического уплотнения.....	159
<input type="checkbox"/> Очистка ротора	160
<input type="checkbox"/> Заправка выдвижных очистительных секций	161

Похожие темы

<input type="checkbox"/> Чистящие средства	144
<input type="checkbox"/> Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	139
<input type="checkbox"/> Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	142

▶ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Раздражение глаз и кожи

▲ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте .

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean new в глаза и на кожу.
- ▶ Надевайте защитные перчатки и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Химический ожог кожи

▲ОСТОРОЖНО

Опасность получения химического ожога кожи

Чистящее средство CONVOClean forte вызывает химические ожоги при прямом контакте.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean forte в глаза и на кожу.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные перчатки и защитные очки 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!".

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 патрубок сопла.

Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Для полуавтоматической очистки рабочей камеры выполните следующие действия:

Этап	Действия	Экранная кнопка
1	Удалите крупные отходы жарки и варки из рабочей камеры.	
2	Закройте дверь рабочей камеры.	
3	Выберите меню функций.	

Этап	Действия	Экранная кнопка
4	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Полуавтоматическая очистка".	
5	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Запускается полуавтоматическая очистка.	
6	Как только раздастся звуковой сигнал, демонтируйте навесные решетки и всасывающий кожух.	
7	В рабочей камере, в области за всасывающим кожухом и слива на дне распылите средство CONVOClean new или CONVOClean forte из распылительного баллончика (1).	
8	Установите на место всасывающий кожух и навесные решетки.	
9	Закройте дверь рабочей камеры. Результат: Программа продолжает выполнение в автоматическом режиме.	
10	Как только раздастся следующий звуковой сигнал, выключите пароконвектомат.	
11	Тщательно протрите рабочую камеру, дополнительные принадлежности и область за всасывающим кожухом мягкой тряпкой (2). При сильном загрязнении Вы можете повторить процедуру очистки.	
12	Не закрывайте полностью дверь рабочей камеры, а просто прикройте ее.	

Дополнительная информация по теме ...

Следующие шаги

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка всасывающего кожуха 156
- Демонтаж и установка навесных решеток 150
- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 151

Похожие темы

- Чистящие средства 144
 - План очистки и технического обслуживания..... 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 рабочей камеры.	
4	Выберите меню функций.	
5	Выберите при помощи ручки настройки графическую иконку "Автоматическая очистка".	
6	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню подтверждения.	
7	При помощи ручки настройки выберите "ДА".	 ДА
8	Подтвердите данный выбор экранной кнопкой "Меню функций". Результат: На дисплее отображается меню выбора опций.	
9	Выберите при помощи ручки настройки степень загрязнения: Q = быстрая очистка 1 = легкое загрязнение 2 = стандартное загрязнение 3 = сильное загрязнение 4 = сильное загрязнение - блеск+	 Q, 1, 2, 3, 4

Этап	Действия	Экранная кнопка
10	Подтвердите ввод экранной кнопкой "Меню функций". Результат: Запускается автоматическая очистка.	
11	После появления соответствующего запроса системы откройте дверь рабочей камеры, проверьте ее содержимое и снова закройте дверь рабочей камеры. Результат: Пароконвектомат начинает автоматическую очистку. Внимание: Ни в коем случае не останавливайте данную процедуру. Не открывайте дверь рабочей камеры.	

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 или 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 ...

Следующие шаги

- Основной принцип ввода дополнительных функций и специальных программ.....61

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка навесных решеток 150
- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 151
- Демонтаж и установка всасывающего кожуха 156
- Очистка ротора 160
- Заправка выдвижных очистительных секций 161

Похожие темы

- План очистки и технического обслуживания..... 136
- Чистящие средства 144
- Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 139

▶ 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 обязательно ношение защитного снаряжения в соответствии с разделом *Средства индивидуальной защиты* на странице 32.

Должны соблюдаться требования нормативных инструкций ЕС по технике безопасности.

Владелец пароконвектомата обязан проводить регулярное обучение персонала.

► Устранение ошибок

Ошибки и необходимые действия по их устранению

В следующей таблице дается объяснение отображаемых на дисплее кодов ошибок:

Код ошибки	Описание ошибки	Требуемые действия по устранению
E01.0	Нехватка воды: Напор воды в течение 3 сек. после активации клапана ниже 0,5 бар	1. Открыть кран подачи воды 2. Обратиться в сервисную службу
E02.0	Превышение температуры в электрораспределительной секции При температуре > 45°C включается дополнительный вентилятор. Аварийный порог при 80°C.	1. Очистить ворсовую решетку (внешнее дно) 2. Обратиться в сервисную службу
E03.0	Сбой вентилятора / сработало термореле двигателя (биметаллический щелчковый контакт)	1. Проверить предохранитель 2. Обратиться в сервисную службу
E04.0	Сбой дополнительного вентилятора в электрораспределительной секции	Обратиться в сервисную службу
E11.0	Датчик рабочей камеры фиксирует превышение температуры	Обратиться в сервисную службу
E12.0	Датчик измерения температуры ядра фиксирует превышение температуры	Исправить положение датчика
E15.0	Датчик конденсатора фиксирует превышение температуры	Обратиться в сервисную службу
E16.0	Ошибка заслонки для удаления влаги Невозможна инициализация заслонки для удаления влаги	1. Произвести перезапуск устройства 2. Обратиться в сервисную службу
E21.0	Обрыв датчика рабочей камеры В6	Обратиться в сервисную службу
E22.0	Обрыв датчика измерения температуры ядра	Обратиться в сервисную службу
E25.0	Обрыв датчика конденсатора В3	Обратиться в сервисную службу
E27.0	Предохранительный ограничитель температуры фиксирует превышение температуры	Обратиться в сервисную службу
E29.0	Датчик температуры ядра касается корпуса аппарата	Обратиться в сервисную службу
E83.0	Не определяется программа готовки	1. Заново составить программу готовки 2. Обратиться в сервисную службу
E89.0	Данные в IDM недействительны	1. Отсоединить аппарат от сети примерно на 10 секунд, после чего включить его заново 2. Обратиться в сервисную службу
E96.0	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	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 поджаривание	Ненадлежащим образом закрыт всасывающий кожух	<i>mini easyTOUCH: Демонтаж и установка всасывающего кожуха на странице 156</i>
	Направляющая воздушная панель неправильно установлена или отсутствует	<i>Направляющую воздушную панель закрепить на навесной решетке на странице 151</i>
	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	Отрегулировать жесткость воды
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 степень очистки
	Используется неверное чистящее средство	Использовать средство CONVOClean forte для автоматической очистки Использовать средство CONVOClean forte или CONVOClean new для полуавтоматической очистки

9 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	149
Демонтаж и установка навесных решеток	150
Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10)	151
Загрузка / извлечение приготовляемой продукции	153
Складывание датчика температуры ядра	155
Демонтаж и установка всасывающего кожуха	156
Очистка двойной стеклянной двери	157
Очистка гигиенического уплотнения	159
Очистка ротора	160
Заправка выдвижных очистительных секций	161
Эксплуатация CONVOVent mini	163

▶ Безопасное открывание двери рабочей камеры

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

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


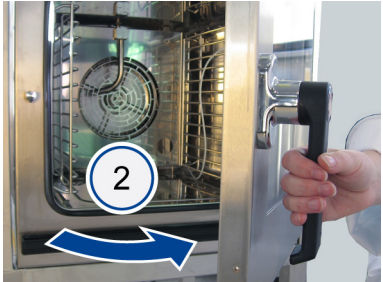
Опасность обваривания горячим паром и испарениями

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

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

Безопасное открывание двери рабочей камеры

Для открывания двери рабочей камеры выполните следующие действия:

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

► Демонтаж и установка навесных решеток

Горячие поверхности

▲ОСТОРОЖНО

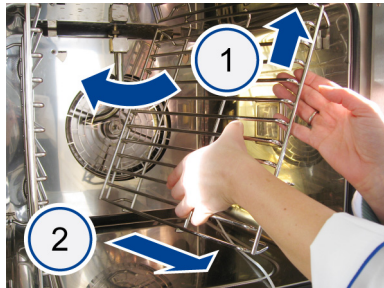
Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

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.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 151

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

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО


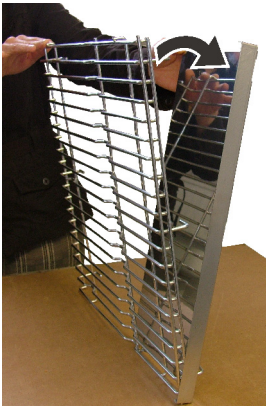
Опасность получения ожогов в результате воздействия высокой температуры в рабочей камере и с внутренней стороны двери рабочей камеры

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.

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Демонтаж и установка навесных решеток 150

▶ Загрузка / извлечение приготовляемой продукции

Горячие поверхности

▲ОСТОРОЖНО

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 по безопасности 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 аппарате 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

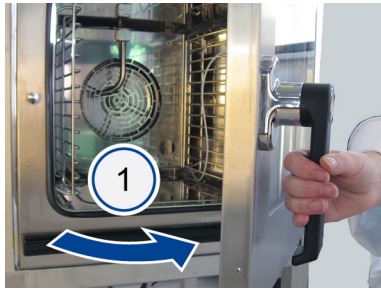

Убедитесь в том, что выполнены следующие условия:

- 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. 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 149

► Складывание датчика температуры ядра

Горячие поверхности

▲ОСТОРОЖНО

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 149
 - Загрузка / извлечение приготовляемой продукции 153
-

► Демонтаж и установка всасывающего кожуха

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

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.

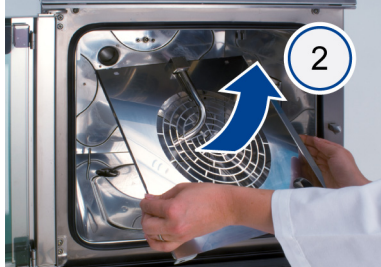
Требуемые вспомогательные средства

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).	

Установка всасывающего кожуха

Для установки всасывающего кожуха выполните действия в обратной последовательности.

Дополнительная информация по теме ...

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

- Демонтаж и установка навесных решеток 150
- Установка воздушной направляющей панели на навесной решетке (mini 6.10 и mini 10.10).. 151
- Складывание датчика температуры ядра 155

► Очистка двойной стеклянной двери

Поражение электрическим током

▲ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Попадание воды на наружные элементы пароконвектомата может привести к короткому замыканию, а при контакте с пароконвектоматом - к поражению электрическим током.

- На разбрызгивайте воду на наружные элементы пароконвектомата.
- При эксплуатации на открытом воздухе используйте навес от дождя.

Опасность зажатия

▲ВНИМАНИЕ

Опасность травмирования рук в результате зажатия

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

- С правой стороны двери рабочей камеры или внутренней двери следите за тем, чтобы рука не попала в пространство 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	Рисунок
1	Поверните быстродействующий затвор (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 быстродействующего затвора (1).	

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

<input type="checkbox"/> План очистки и технического обслуживания.....	136
<input type="checkbox"/> Чистящие средства	144
<input type="checkbox"/> Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	139
<input type="checkbox"/> Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	142
<input type="checkbox"/> Очистка гигиенического уплотнения.....	159
<input type="checkbox"/> Заправка выдвижных очистительных секций	161

▶ Очистка гигиенического уплотнения

Горячий пар

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность обваривания горячим паром

Если вода из ручного душирующего устройства попадет в горячую рабочую камеру, образующийся в рабочей камере пар может привести к обвариванию.

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

Поражение электрическим током

▲ ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током, исходящая от деталей под напряжением

Попадание воды на наружные элементы пароконвектомата может привести к короткому замыканию, а при контакте с пароконвектоматом - к поражению электрическим током.

- ▶ На разбрызгивайте воду на наружные элементы пароконвектомата.
- ▶ 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 съемного 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.....	136
□ Чистящие средства	144
□ Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	139
□ Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	142
□ Очистка двойной стеклянной двери	157
□ Заправка выдвижных очистительных секций	161

► Очистка ротора

Горячие поверхности

▲ ОСТОРОЖНО

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

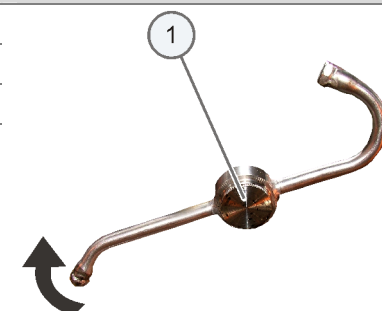
Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- нет

Очистка ротора

Для очистки ротора выполните следующие действия:

Этап	Действия
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.....	136
<input type="checkbox"/> Чистящие средства	144
<input type="checkbox"/> Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean)	142
<input type="checkbox"/> Очистка двойной стеклянной двери	157
<input type="checkbox"/> Очистка гигиенического уплотнения.....	159

▶ **Заправка выдвижных очистительных секций**

Раздражение глаз и кожи

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность раздражения глаз и кожи

Чистящие средства CONVOClean new и CONVOCare вызывают раздражение кожи и глаз при прямом контакте или при работе с канистрами с данными чистящими средствами.

- ▶ Не вдыхайте распыляемый туман.
- ▶ Избегайте попадания средства CONVOClean new и CONVOCare в глаза и на кожу.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевайте защитные перчатки и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Химический ожог кожи

▲ 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 открывайте дверь рабочей камеры во время автоматической очистки.
- ▶ Надевайте защитную одежду, защитные перчатки и защитные очки в соответствии с указаниями по безопасности.

Контакт чистящих средств с блюдами

▲ ОСТОРОЖНО

Опасность контакта чистящих средств с блюдами

Если перепутать средства CONVOClean и CONVOCare, возникает опасность ущерба для здоровья при принятии в пищу приготовленных блюд.

- ▶ Следите за правильной заправкой средств CONVOClean и CONVOCare в выдвижные секции.
- ▶ Используйте только допущенные производителем средства.
- ▶ Никогда не открывайте дверь рабочей камеры пароконвектомата во время процедуры очистки.

Требуемые вспомогательные средства


Вам необходимы следующие вспомогательные средства:

- CONVOClean forte
- Концентрат CONVOCare K (1 l) в емкости для доливки
- Пустая канистра для смешивания CONVOCare
- Вспомогательное приспособление для заправки выдвижных секций

Так Вы обеспечите правильное выполнение работ!

Заправка выдвигной очистительной секции средством CONVOClean forte

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

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


Смешивание CONVOCare

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

Этап	Действия
1	Подготовьте: <ul style="list-style-type: none">▪ Пустую канистру CONVOCare▪ Концентрат CONVOCare▪ Достаточное количество умягченной воды
2	Соблюдайте инструкцию по смешиванию на этикетке канистры концентрата CONVOCare.
3	Сначала залейте воду в пустую канистру.
4	Добавьте в воду нужное количество концентрата CONVOCare.
5	Хорошо перемешайте.

Заправка выдвигной секции средством для полоскания CONVOCare

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

Этап	Действия	Рисунок
1	Извлеките пробку бутылки с концентратом CONVOCare.	
2	Откройте бак выдвигной секции для средства CONVOCare.	
3	Заправьте бак разведенным средством CONVOCare.	

Дополнительная информация по теме ...

Похожие темы

- Автоматическая очистка рабочей камеры (опция CONVOClean) 142

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

Право на технические изменения сохраняется.