



Пароконвектомат

 Перед применением прочитать инструкцию

Convotherm 4 easyTouch

Руководство пользователя - Оригинал, RUS

Your meal. Our mission.

Содержание

1	Общее	5
1.1	Структура документации покупателя	5
1.2	Обязательные к прочтению указания по безопасности	7
1.3	О данном руководстве по эксплуатации	8
2	Обзор easyTouch	10
2.1	Главная страница easyTouch	10
2.2	Обзор функций системы easyTouch	11
2.3	Управление easyTouch	13
3	Работа с экранной службой справки	15
3.1	Исходная страница экранной службы справки	15
3.2	Доступ к экранной службе справки	16
3.3	Функции навигации на страницах экранной службы справки	17
4	Ввод профилей приготовления блюд - экранное меню Приготовление блюд	19
4.1	Работа с экранным меню Приготовление блюд	19
4.2	Экранное меню Приготовление блюд	21
4.3	Экранное меню Дополнительные функции	23
4.4	Ввод профиля приготовления блюд со временем готовки	25
4.5	Ввод профиля приготовления блюд с температурой ядра	26
4.6	Ввод профиля приготовления блюд с предустановкой времени запуска	27
4.7	Ввод профиля приготовления блюд с BakePro	28
4.8	Ввести профиля приготовления блюда с шагом сообщения	29
4.9	Ввод профиля приготовления блюд с осаждением жира	31
4.10	Экранное меню Приготовление блюд - Smoker	32
4.11	Ввод профиля приготовления блюд с режимом Smoker	33
4.12	Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов	34
4.13	Выбранные профили приготовления блюд	35
5	Ввод специальных способов готовки - экранное меню Приготовление блюд	36
5.1	Работа со специальными способами готовки	36
5.2	Ввод профиля приготовления блюда для способа готовки Приготовление блюд при низкой темп.	37
5.3	Ввод профиля приготовления блюд для способа готовки Готовка Delta-T	39
5.4	Ввод профиля приготовления блюд для способа готовки ecoCooking	41
5.5	Ввод профиля приготовления блюд для способа готовки Cook&Hold	42
5.6	Изменить операцию готовки профиля приготовления блюд	44
5.7	Переместить или удалить операцию готовки профиля приготовления блюд	45
6	Ввод профилей приготовления блюд - экранное меню Регенерирование	46
6.1	Работа с экранным меню Регенерирование	46
6.2	Экранное меню Регенерирование	47
6.3	Экранное меню Дополнительные функции	49
6.4	Ввод профиля приготовления блюд в режиме регенерирования	50

7	Готовка с easyTouch	51
7.1	Обзор готовки	51
7.2	Запуск процесса готовки	53
7.3	Остановка процесса готовки	53
8	Работа с книгой рецептов	54
8.1	Обзор книги рецептов	54
8.2	Экранное меню Книга рецептов	55
8.3	Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов	56
8.4	Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов	57
8.5	Выбрать профили приготовления блюд как Избранное	58
8.6	Создать новую группу продуктов	59
8.7	Добавить профили приготовления блюд в группу продуктов	60
9	Использование функции Press&Go / Press&Go+	61
9.1	Обзор Press&Go	61
9.2	Экранное меню Press&Go	62
9.3	Меню Уровни для лотков в Press&Go	63
9.4	Выбор и запуск профиля приготовления блюд	64
9.5	Досрочно остановить профиль приготовления блюд	65
9.6	Дополнительное запекание профилей приготовления блюд	65
9.7	Ввод предустановки времени запуска в Press&Go	66
9.8	Обзор Press&Go+	67
10	Очистка с easyTouch	68
10.1	Обзор очистки	68
10.2	Экранное меню Очистка - Опции	70
10.3	Экранное меню Очистка - ConvoClean+	71
10.4	Экранное меню Очистка - полуавтоматическая	73
10.5	Ввод профиля полностью автоматической очистки рабочей камеры	74
10.6	Запуск процесса очистки	75
10.7	Остановка процедуры очистки	75
11	Выполнение настроек в easyTouch	76
11.1	Обзор настроек	76
11.2	Экранное меню Settings	77
11.3	Настройка языка	78
11.4	Настройка даты и времени	79
11.5	Настройка звуковых сигналов	80
11.6	Задать пароль для Press&Go	81
11.7	Переключение с Press&Go в Press&Go+	82
11.8	Задать настройки для очистки	83
11.9	Задать настройки для рабочей камеры	84
11.10	Задать настройки для Press&Go	85
11.11	Импортирование книги рецептов	86
11.12	Выбор книги рецептов	87
12	Управление в случае ошибки	88
12.1	Работа в случае ошибки	88
12.2	Экранное меню Системная ошибка	89

1 Общее

Назначение данной главы

В данной главе мы познакомим Вас с правилами работы с данным руководством пользователя.

1.1 Структура документации покупателя

Части документации покупателя

Документация на пароконвектомат, передаваемая покупателю, включает:

- Справочник по монтажу
- Руководство по эксплуатации
- Руководство по эксплуатации easyTouch (данное руководство, выдержка из экранной службы справки)
- Интегрированная в систему easyTouch экранная служба справки (полное руководство по использованию программного обеспечения)

Темы справочника по монтажу

Справочник по монтажу предназначен для использования обученными специалистами, см. 'Требования к персоналу' в справочнике по монтажу.

Оно включает следующие темы:

- **Устройство и принцип действия:** описывает основные элементы для монтажа пароконвектомата
- **Безопасность:** описывает все угрозы и необходимые меры для их предотвращения при выполнении монтажных работ
- **Транспортировка:** содержит необходимые указания по транспортировке пароконвектомата
- **Установка:** содержит список и описание вариантов установки пароконвектомата
- **Монтаж:** описывает все необходимые подключения к линиям энергоснабжения
- **Ввод в эксплуатацию:** описывает процедуру первоначального ввода в эксплуатацию пароконвектомата
- **Вывод из эксплуатации:** описывает необходимые работы в конце жизненного цикла пароконвектомата
- **Технические характеристики, схемы подключения:** содержат всю необходимую техническую информацию о пароконвектомате
- **Контрольные списки:** содержит списки контрольных процедур для установки и гарантийного обслуживания пароконвектомата

Темы руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации предназначено для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, см. 'Требования к персоналу' в руководстве по эксплуатации.

Оно включает следующие темы:

- **Устройство и принцип действия:** описывает основные элементы для эксплуатации пароконвектомата
- **Безопасность:** описывает все угрозы и необходимые меры для их предотвращения в процессе эксплуатации пароконвектомата
- **Готовка:** описывает правила, рабочие процедуры, пошаговые операции управления и порядок обращения с устройством во время готовки
- **Очистка:** содержит список и описание процедур очистки, чистящих средств, рабочих процедур, пошаговых операций управления и порядка обращения с устройством во время очистки
- **Техническое обслуживание:** содержит указания по гарантийному обслуживанию, план технического обслуживания, информацию о неисправностях, ошибках и аварийном режиме работы, а также описание рабочих процедур, пошаговых операций управления и порядка обращения с устройством при техническом обслуживании

Темы руководства пользователя и экранной службы помощи

Руководство пользователя и экранная служба помощи предназначены для использования прошедшим инструктаж персоналом и обученными специалистами, смотри 'Требования к персоналу' в руководстве по эксплуатации. В системе easyTouch руководство пользователя представляет собой выдержку из экранной службы помощи.

Руководство пользователя и экранная служба помощи включают следующие темы:

- **Структура оболочки управления:** описывает структуру оболочки управления пароконвектомата
- **Работа с программным обеспечением:** содержит инструкции по вводу и вызову профилей приготовления блюд, вызову профилей очистки, запуску процессов готовки и очистки, описывает настройки параметров и порядок импортирования и экспортирования данных
- **Выборочные профили приготовления блюд:** содержит перечень проверенных на практике профилей приготовления блюд

1.2 Обязательные к прочтению указания по безопасности

Указания по безопасности в документации покупателя

Указания по безопасности пароконвектомата представлены только в руководстве по монтажу и в руководстве по эксплуатации.

В руководстве по монтажу Вы найдете указания по безопасности при проведении описанных в нем работ по транспортировке, установке, монтажу, вводу в эксплуатацию и выводу из эксплуатации.

В руководстве по эксплуатации Вы найдете указания по безопасности при проведении описанных в нем работ по приготовлению блюд, очистке и техническому обслуживанию.

Применительно к информации по технике безопасности руководство пользователя всегда должно рассматриваться в сочетании с руководством по эксплуатации или с руководством по монтажу. При выполнении работ, выходящих за рамки использования программного обеспечения, необходимо соблюдать указания по безопасности, которые содержатся в руководстве по эксплуатации и в руководстве по монтажу.

Обязательные к прочтению части документации заказчика

Содержание данного руководства пользователя ограничивается исключительно описанием порядка работы с программной оболочкой управления. Инструкции завершаются в момент запуска процесса, во время которого должны соблюдаться предупреждающие указания, например, готовка или очистка. Инструкцию по выполнению такого процесса Вы найдете в руководстве по монтажу или в руководстве по эксплуатации.

Для обеспечения безопасности все лица, которые работают с пароконвектоматом, перед началом любых работ должны прочесть и понять следующие части документации заказчика:

- в зависимости от вида выполняемых работ главы 'Для Вашей безопасности' в руководстве по монтажу или в руководстве по эксплуатации
- разделы в руководстве по монтажу или в руководстве по эксплуатации, описывающие выполняемые работы

Если Вы не будете соблюдать указания по безопасности в руководстве по монтажу и в руководстве по эксплуатации, Вы подвергаете себя риску травмирования, вплоть до летального исхода, а также возникает угроза порчи имущества.

1.3 О данном руководстве по эксплуатации

Назначение

Целью данного руководства по эксплуатации является предоставление всем лицам, работающим с пароконвектоматом, обзорной информации о программном обеспечении easyTouch и порядке его использования, а также обеспечение возможности выполнения базовых работ с программным обеспечением.

Полное руководство по работе с системой easyTouch входит в состав экранной службы справки.

Целевые группы

Название целевой группы	Выполняемые работы
Повар	<p>В основном выполняет работы организационного характера, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ввод данных профилей приготовления блюд ▪ Редактирование имеющихся профилей приготовления блюд в книге рецептов ▪ Составление новых профилей приготовления блюд ▪ Выполнение настроек устройства <p>Кроме того, при необходимости выполняет все работы по управлению.</p>
Оператор	<p>Выполняет конкретные операции управления, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбор профиля приготовления блюд ▪ Запуск профиля приготовления блюд ▪ Выбор профиля очистки

Структура руководства пользователя

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Общее	Объясняет принцип работы с данным руководством пользователя	Повар Оператор
Обзор easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит обзорное описание программной оболочки управления ▪ Объясняет порядок работы с программным обеспечением 	Повар Оператор
Работа с экранной службой справки	Объясняет порядок работы с экранной службой справки	Повар Оператор
Ввод профилей приготовления блюд - экранное меню Приготовление блюд	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает основные страницы программной оболочки управления для ввода профилей приготовления блюд ▪ Содержит инструкции по вводу профилей приготовления блюд 	Повар Оператор
Ввод специальных способов готовки - экранное меню Приготовление блюд	Содержит инструкции по вводу профилей приготовления блюд для специальных способов готовки	Повар Оператор
Ввод профилей приготовления блюд - экранное меню Регенерирование	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывает основные страницы программной оболочки управления для ввода профилей приготовления блюд ▪ Содержит инструкции по вводу профилей приготовления блюд 	Повар Оператор
Готовка с easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит описание процедур готовки в составе программного обеспечения ▪ Содержит инструкции с описанием порядка применения программной оболочки управления во время готовки 	Повар Оператор

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Работа с книгой рецептов	Содержит инструкции с описанием порядка работы с книгой рецептов	Повар Оператор
Использование функции Press&Go / Press&Go+	Содержит описание функций Press&Go и Press&Go+ Содержит инструкции с описанием порядка работы с пароконвектоматом с использованием Press&Go	Повар Оператор
Очистка с easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит описание процедур очистки в составе программного обеспечения ▪ Содержит инструкции с описанием порядка применения программной оболочки управления во время очистки 	Оператор
Выполнение настроек в easyTouch	Содержит инструкции с описанием установок в разделе Настройки	Повар
Управление в случае ошибки	Объясняет порядок управления в случае ошибки	Повар Оператор

Способ написания десятичных чисел

В целях соблюдения международных правил единообразного обозначения всегда используется десятичная точка.

2 Обзор easyTouch

Назначение данной главы

easyTouch - это концепция управления Вашего пароконвектомата.

В данном руководстве по эксплуатации мы представим Вашему вниманию обзор основных функций программной оболочки управления easyTouch.

Мы предложим Вашему вниманию описание основных меню ввода, а также доступных в них экранных кнопок и их функций.

Мы объясним Вам порядок работы с программной оболочкой управления easyTouch на основании простых инструкций по вводу основных функций и их взаимосвязи.

Полное описание программной оболочки управления easyTouch Вы найдете в Экранной службе справки.

2.1 Главная страница easyTouch

Введение

После включения Вашего пароконвектомата на панели управления easyTouch устройство выполняет самодиагностику.

Главная страница

Когда программа будет готова к работе, на экран выводится главная страница программной оболочки управления easyTouch:



	Индикатор текущей страницы
08:54	Текущее время
	Приготовление блюд Вызов страницы 'Приготовление блюд' Ручной ввод профилей приготовления блюд
Press & Go	Press&Go Вызов страницы 'Press&Go' Автоматическая готовка путем быстрого выбора
Press & Go +	Press&Go+ (переключ.) Вызов страницы 'Press&Go+' Избранное книги рецептов
	Книга рецептов Вызов страницы 'Книга рецептов' Управление профилями приготовления блюд
	Регенерирование Вызов страницы 'Регенерирование' Ручной ввод профилей приготовления блюд
	Настройки Вызов страницы 'Настройки' Доступ к настройкам устройства
	Помощь Доступ к экранной службе справки
	Очистка Вызов страницы 'Очистка' Выбор профилей очистки рабочей камеры

2.2 Обзор функций системы easyTouch

Режимы работы и способы готовки

В системе easyTouch через меню 'Приготовление блюд' Вы можете работать в следующих режимах:

- Пар
- Комбинированный пар
- Горячий воздух
- Smoker (доступно только в устройствах с опцией ConvoSmoke)

В сочетании с функциями приготовления блюд (ACS+ дополнительные функции) и Дополнительные функции Вы можете выполнять различные процедуры готовки:

- Приготовление блюд при низкой темп. (Готовка LT)
- Готовка Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

Press&Go / Press&Go+

С помощью 'Press&Go' возможно автоматическое приготовление блюд с использованием предварительно заданных профилей готовки, выбираемых с помощью кнопок быстрого вызова. Приготовление блюд при этом максимально упрощено при сохранении стабильного качества. Это обеспечивает оптимальную безопасность процесса.

В 'Press&Go+' для быстрого выбора представлено избранное книги рецептов.

Возможно переключение между 'Press&Go' и 'Press&Go+'.

Книга рецептов

С помощью easyTouch Вы можете быстро составлять собственные профили приготовления блюд и через меню 'Книга рецептов' управлять макс. 399 профилями.

Кроме того, в 'Книге рецептов' Вы можете найти предустановленные профили приготовления блюд.

Книги рецептов можно импортировать и экспортировать через USB-порт.

Функции регенерирования

В системе easyTouch через меню 'Регенерирование' Вы можете использовать следующие функции регенерирования:

- Регенерирование à la Carte
- Банкетное регенерирование
- Регенерирование тарелок

Настройки

В меню 'Settings' можно задавать аппаратные настройки пароконвектомата.

Очистка

В системе easyTouch в меню 'Очистка' Вам доступны различные профили очистки рабочей камеры:

- Профиль очистки Мойка с водой
- Профиль очистки Промывка с ополаскивателем ConvoCare
- Полностью автоматическая очистка ConvoClean+: На выбор доступны настраиваемые профили очистки для различных степеней загрязнения с разным временем очистки, с использованием паровой дезинфекции и сушки
- Профиль очистки Полуавтоматическая очистка

Экранная служба справки

В экранной службе справки Вы найдете полное описание программной оболочки управления easyTouch. Экранную службу справки Вы можете вызвать на исходной странице и на всех остальных страницах.

2.3 Управление easyTouch

Навигация в easyTouch

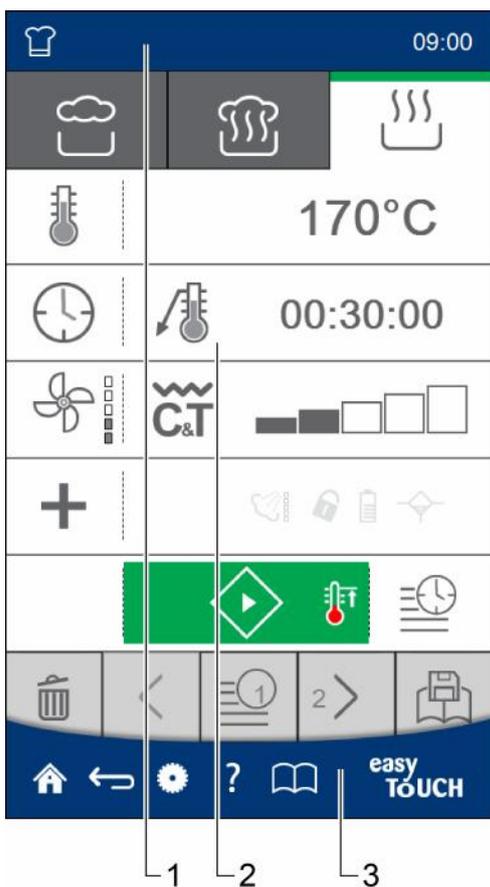
Все функции пароконвектомата доступны через различные экранные меню программной оболочки управления easyTouch. На данных страницах все доступные функции представлены в виде экранных кнопок.

На 'Главной странице' путем выбора необходимой экранной кнопки Вы получаете доступ ко всем последующим страницам программной оболочки управления easyTouch, например, к странице 'Приготовление блюд':



Страницы ввода easyTouch

При помощи экранных кнопок соответствующей страницы ввода производится выбор необходимых функций:



- 1 Верхняя область easyTouch:
Индикатор текущей страницы, текущего времени, при необходимости отображение имени профиля приготовления блюд
- 2 Основная область с экранными кнопками для ввода данных:
 - Экранная кнопка темно-серая = функция доступна или выбрана
 - Экранная кнопка светло-серая = функция недоступна или не выбрана
- 3 Нижняя область easyTouch:
Экранные кнопки для перехода к последующим страницам и для навигации по easyTouch

3 Работа с экранной службой справки

Назначение данной главы

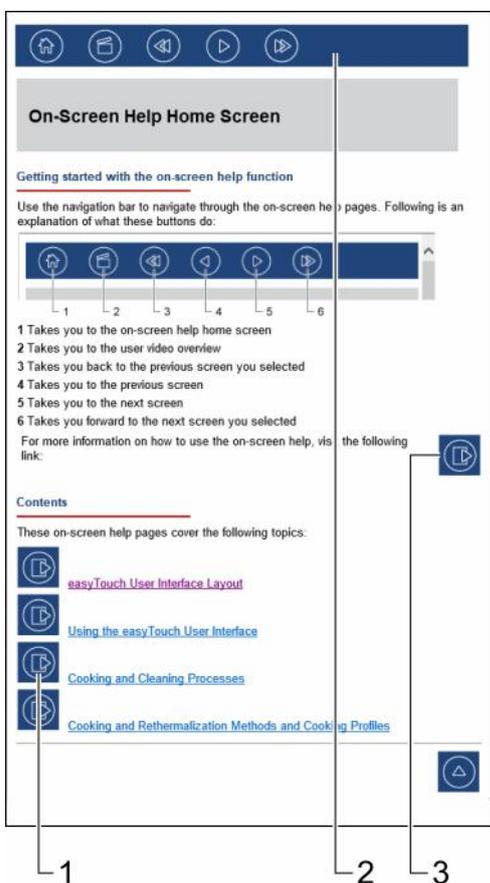
Подробное описание порядка работы с пароконвектоматом с использованием программной оболочки управления easyTouch приводится в экранной службе справки, которую можно вывести на экран программной оболочки управления.

Данная глава описывает порядок вывода на дисплей экранной службы справки и навигации в ней.

3.1 Исходная страница экранной службы справки

Функции на исходной странице

Исходная страница экранной службы справки служит центральной исходной точкой для навигации в экранной службе справки.

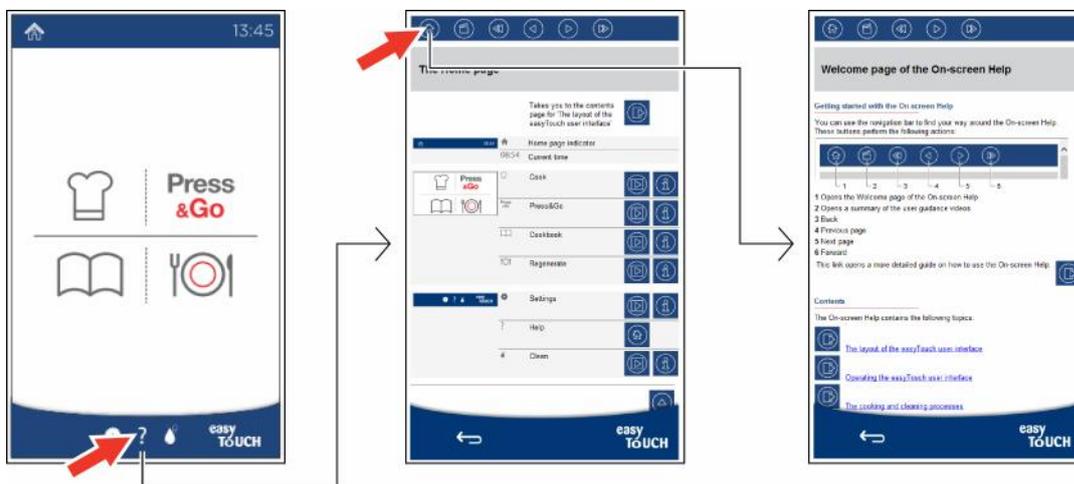


- 1 Оглавление экранной службы справки: Навигация по темам при помощи экранных кнопок
- 2 Строка навигации в виде верхней строки каждой страницы экранной службы справки
- 3 Экранная кнопка с кратким описанием управления экранной службой справки

3.2 Доступ к экранной службе справки

К исходной странице

Прямо на исходную страницу экранной службы справки вы можете попасть с главной страницы программной оболочки управления easyTouch, нажав знак вопроса в нижней строке:



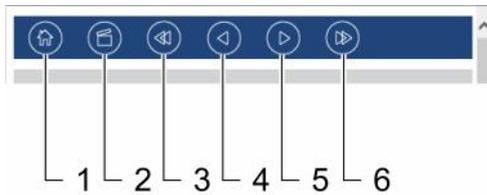
К описанию текущей страницы

К описанию текущей загруженной страницы программной оболочки управления easyTouch Вы можете напрямую попасть из данной страницы, нажав знак вопроса в нижней строке:



3.3 Функции навигации на страницах экранной службы справки

Строка навигации



- 1 К исходной странице экранной службы справки
- 2 К обзору фильмов для пользователя
- 3 В хронологическом порядке назад:
К странице, которую Вы просматривали перед текущей страницей
- 4 На страницу назад:
На одну страницу назад в экранной службе справки
- 5 На страницу вперед:
На одну страницу вперед в экранной службе справки
- 6 В хронологическом порядке вперед:
Вернуться к странице, из которой Вы перешли нажатием экранной кнопки 'В хронологическом порядке назад'

Навигация к началу страницы



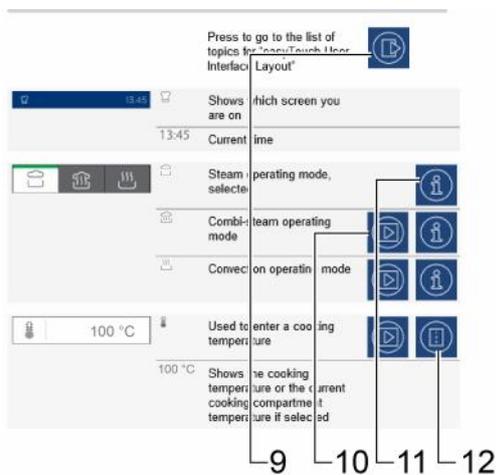
- 7 Вверх к началу текущей страницы

Подоглавления



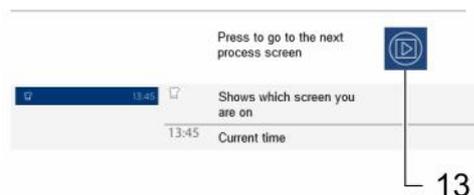
- 8 Навигация по темам при помощи экранных кнопок

Экранные кнопки в текстовой области



- 9 К подглавлению 'Структура программной оболочки управления easyTouch'
- 10 К описанию следующей страницы
- 11 К более подробной информации по теме
- 12 К руководству по данной теме

Навигация в описаниях страниц процессов



- 13 К описанию следующей страницы процесса

4 Ввод профилей приготовления блюд - экранное меню Приготовление блюд

Назначение данной главы

В данной главе мы представим Вашему вниманию обзор режимов работы Вашего пароконвектомата, доступных функций приготовления блюд (ACS+ дополнительные функции) и дополнительных функций, а также познакомим Вас со специальными способами готовки и расскажем, как они работают.

Мы представим Вашему вниманию экранное меню 'Приготовление блюд' и 'Дополнительные функции' и познакомим с доступными в них экранными кнопками и их функциями, а также объясним порядок ввода профилей приготовления блюд в меню 'Приготовление блюд' в виде пошаговых инструкций.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

4.1 Работа с экранным меню Приготовление блюд

Режимы работы

В меню 'Приготовление блюд' Вы можете вводить собственные профили приготовления блюд, используя следующие режимы работы:

- Пар
- Комбинированный пар
- Горячий воздух
- Smoker (доступно только в устройствах с опцией ConvoSmoke)

После выбора простых параметров готовки, например, температура и время готовки, Вы можете сохранить данные профили приготовления блюд в 'Книге рецептов' и в разделе 'Press&Go' для последующего вызова.

Возможные технологии готовки

Режимы работы подходят для следующих способов готовки:

Пар	Комбинированный пар	Горячий воздух	Smoker
<ul style="list-style-type: none">▪ Приготовление блюд▪ Пропаривание▪ Бланширование▪ Поширование▪ консервирование.	<ul style="list-style-type: none">▪ Жарка▪ Выпекание▪ Тушение	<ul style="list-style-type: none">▪ Жарка▪ Выпекание▪ Панирование▪ Поджаривание в гриле▪ Обжарка	<ul style="list-style-type: none">▪ Копчение

Диапазон температур

В данных режимах работы Вы готовите в следующих температурных диапазонах:

Пар	Комбинированный пар	Горячий воздух	Smoker
30 °C до 130 °C	30 °C до 250 °C	30 °C до 250 °C	-

При измерении температуры ядра Вы работаете в диапазоне температур от 20 °C до 99 °C.

Доступные функции приготовления блюд

В зависимости от режима работы Вы можете выбирать определенные функции готовки (ACS+ дополнительные функции):

Пар	Комбинированный пар	Горячий воздух	Smoker
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Скорость вентилятора 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Скорость вентилятора ▪ HumidityPro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Скорость вентилятора ▪ Crisp&Tasty 	-

Доступные дополнительные функции

В зависимости от режима работы в меню 'Дополнительные функции' Вы можете выбирать подходящие дополнительные функции для Ваших профилей приготовления блюд:

Пар	Комбинированный пар	Горячий воздух	Smoker
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Программная защита ▪ Сниженная мощность ▪ Предустановка времени запуска ▪ Шаг сообщения 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Программная защита ▪ Сниженная мощность ▪ Предустановка времени запуска ▪ Шаг сообщения ▪ Удаление жира 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Программная защита ▪ Сниженная мощность ▪ Предустановка времени запуска ▪ BakePro ▪ Шаг сообщения ▪ Удаление жира 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Программная защита ▪ Предустановка времени запуска ▪ Шаг сообщения

4.2 Экранное меню Приготовление блюд

 13:45	 Отображение страницы Приготовление блюд
13:45	 Текущее время
  	 Режим работы Пар, выбран  Режим работы Комбинированный пар  Режим работы Горячий воздух
 100°C	 Ввод температуры готовки 100°C Индикатор введенной температуры готовки Выбор значения температуры: текущая температура рабочей камеры
  00:25:00	 Ввод времени готовки  Ввод температуры ядра 00:25:00 Индикатор времени готовки или температуры ядра
  	 5-ступенчатая скорость вентилятора Регулирует скорость потока воздуха в рабочей камере
	 HumidityPro, 5 ступеней или автоматическое регулирование Регулирует влажность воздуха в рабочей камере
	 Crisp&Tasty, 5 ступеней или автоматическое регулирование Удаление влаги из рабочей камеры
АВТО	АВТО Автоматическое регулирование для 'HumidityPro'
     	 Выбор дополнительных функций  Отображение выбранного способа готовки
	 Отображение выбранных дополнительных функций



Ручное увлажнение
 Подает влагу в рабочую камеру во время процесса готовки. Можно выбрать только во время процесса готовки.



Пуск
 Запускает процесс готовки



Пуск с предварительным разогревом
 Разогревает рабочую камеру при закрытой двери рабочей камеры



Пуск с Cool down
 Охлаждает рабочую камеру при открытой двери рабочей камеры и работающей крыльчатке вентилятора



Стоп
 Останавливает процесс готовки



TrayTimer
 Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней лотков, чтобы использовать свободные уровни для лотков во время процесса готовки.



Удаление операции готовки



Операция готовки назад



Область просмотра операций готовки



Добавить операцию готовки/вперед



Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов



Главная страница



Назад



Settings



Помощь



Книга рецептов

4.3 Экранное меню Дополнительные функции



Отображение страницы Приготовление блюд

13:45

Текущее время



LT

Приготовление блюд при низкой темп. (Готовка LT)
Способ готовки, при котором блюда готовятся при низкой температуре, в 3 степени готовности

ΔT

Готовка Delta-T
Способ готовки, при котором температура рабочей камеры повышается в зависимости от температуры ядра, в 3 степени готовности

eco

ecoCooking, выбрано
Способ готовки, при котором во время конечной фазы готовки мощность нагрева подается в тактовом режиме, для снижения энергопотребления

C&H

Cook&Hold
Способ готовки, состоящий из фазы готовки и фазы, во время которой поддерживается определенная температура, в 3 степени готовности



Сниженная мощность
Функция, которая снижает мощность нагрева, чтобы не допустить возникновения пиковых нагрузок во время процесса готовки



Программная защита, выбрана
Функция, которая предотвращает прерывание процессов готовки при помощи подключенного устройства оптимизации энергопотребления



Предустановка времени запуска
Функция, которая устанавливает время запуска процесса готовки на более позднее время



BakePro
Функция выпекания с увлажнением и автоматически регулируемым временем остановки вентилятора с 5 степенями



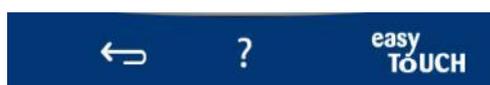
Шаг сообщения
Функция, которая отображает сообщения во время процесса готовки



Удаление жира
Функция, позволяющая производить осаждение жира во время процесса готовки



Подтвердить ввод

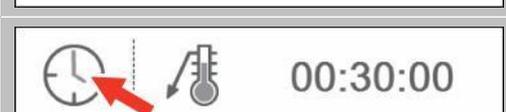


Назад

Помощь

4.4 Ввод профиля приготовления блюд со временем готовки

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Приготовление блюд'.
2.		На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Горячий воздух'.
3.		Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'.
4.		На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки.
5.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки'.
6.		На странице 'Время' задайте требуемое время готовки.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		В зависимости от режима работы выберите требуемую ступень 'Crisp&Tasty' или 'HumidityPro'.
9.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
10.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые дополнительные функции, например, 'Программная защита'.
11.		На странице 'Приготовление блюд' выберите экранную кнопку 'Добавить операцию готовки', если Вы хотите задать дополнительную операцию готовки.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

4.5 Ввод профиля приготовления блюд с температурой ядра

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Приготовление блюд'.
2.		На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Горячий воздух'.
3.		Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'.
4.		На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки.
5.		Выберите экранную кнопку 'Температура ядра'.
6.		На странице 'Температура' задайте требуемую температуру ядра.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		В зависимости от режима работы выберите требуемую ступень 'Crisp&Tasty' или 'HumidityPro'.
9.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
10.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые дополнительные функции, например, 'Программная защита'.
11.		На странице 'Приготовление блюд' выберите экранную кнопку 'Добавить операцию готовки', если Вы хотите задать дополнительную операцию готовки.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

4.6 Ввод профиля приготовления блюд с предустановкой времени запуска

Область применения

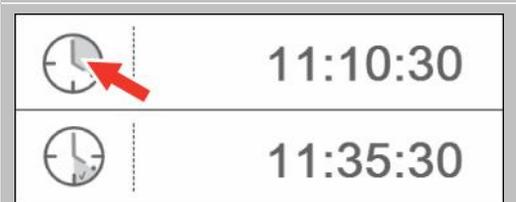
Дополнительная функция 'Предустановка времени запуска' устанавливает время запуска процесса готовки на более позднее время.

При вводе времени запуска аппарат самостоятельно рассчитывает время завершения готовки в зависимости от продолжительности профиля приготовления блюд. При вводе времени завершения аппарат самостоятельно рассчитывает время начала готовки.

'Предустановка времени запуска' добавляется в профиль приготовления блюд после ввода времени начала или завершения в виде первого "шага готовки".

После начала обратного отсчета на странице 'Предустановка времени запуска' процесс готовки запускается в заданное время.

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Пар'.
2.		На странице 'Приготовление блюд' задайте все данные готовки для профиля приготовления блюд, например, 'Температура готовки'.
3.		На странице 'Дополнительные функции' выберите дополнительную функцию 'Предустановка времени запуска'.
4.		Подтвердите выбор.
5.		На странице 'Предустановка времени запуска' выберите время начала или завершения профиля приготовления блюд.
6.		На странице 'Время' задайте требуемое время начала или завершения.
7.		На странице 'Предустановка времени запуска' выберите экранную кнопку 'Пуск' и следуйте указаниям программного обеспечения.



Результат: Запускается обратный отсчет. Процесс готовки начинается по истечении обратного отсчета времени.

Дальнейшие шаги:

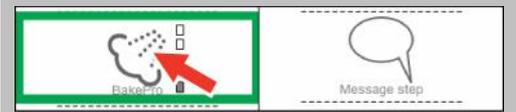
- Остановка процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Готовка с использованием профиля приготовления блюд, порядок действий описан в главе 'Так выполняется приготовление блюд' в справочнике пользователя

4.7 Ввод профиля приготовления блюд с BakePro

Область применения

Дополнительная функция 'BakePro' - это специальная функция выпекания с увлажнением.

Ввод профиля приготовления блюд

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | На странице 'Приготовление блюд' выберите режим работы 'Горячий воздух'. |
| 2. |  | На странице 'Приготовление блюд' задайте требуемые данные готовки для профиля приготовления блюд, например, 'Температура готовки'. |
| 3. |  | На странице 'Дополнительные функции' выберите дополнительную функцию 'BakePro'. |
| 4. |  | Выберите одну из пяти степеней готовности, например, '3'. |
| 5. |  | Подтвердите выбор. |



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

4.8 Ввести профиля приготовления блюда с шагом сообщения

Область применения

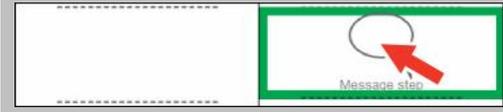
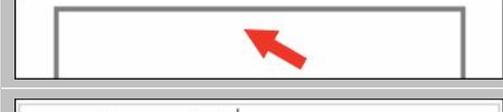
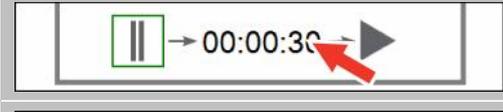
Дополнительная функция 'Шаг сообщения' - это функция, которая во время готовки выводит запрос для оператора, требующий от него выполнения определенного действия.

При вводе сообщения набирается текстовое содержание и выбирается время отображения сообщения.

'Шаг сообщения' как "Операция готовки" добавляется в профиль приготовления блюда.

После запуска в меню 'Шаг сообщения', процесс готовки и операция готовки 'Шаг сообщения' запускается в заданное время.

Ввод профиля приготовления блюд

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Пар'. |
| 2. |  | На странице 'Приготовление блюд' задайте все данные готовки для профиля приготовления блюд, например, 'Температура готовки'. |
| 3. |  | На странице 'Дополнительные функции' выберите дополнительную функцию 'Шаг сообщения'. |
| 4. |  | Подтвердите выбор. |
| 5. |  | Выберите в меню 'Шаг сообщения' пустое поле ввода. |
| 6. |  | Введите в меню 'Ввод сообщения' нужный текст сообщения. |
| 7. |  | Выберите в меню 'Шаг сообщения' время отображения сообщения. |
| 8. |  | Введите в меню 'Время' желаемое время отображения. |
| 9. |  | Выберите в меню 'Шаг сообщения' экранную кнопку 'Пуск' и следуйте указаниям программного обеспечения. |



Результат: Запускается процесс готовки. Сообщение появится в заданное время.

Дальнейшие шаги:

- Остановка процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Готовка с использованием профиля приготовления блюд, порядок действий описан в главе 'Так выполняется приготовление блюд' в справочнике пользователя

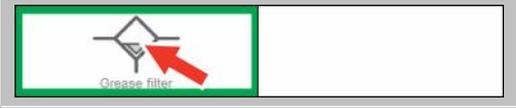
4.9 Ввод профиля приготовления блюд с осаждением жира

Область применения

Дополнительная функция 'Осаждение жира' производит автоматическое осаждение жира во время процесса готовки.

Дополнительная функция 'Осаждение жира' доступна только в устройствах с опцией ConvoGrill. Для этого устройство должно быть специально подготовлено.

Ввод профиля приготовления блюд

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Горячий воздух'. |
| 2. |  | На странице 'Приготовление блюд' задайте требуемые данные готовки для профиля приготовления блюд, например, 'Температура готовки'. |
| 3. |  | На странице 'Дополнительные функции' выберите дополнительную функцию 'Осаждение жира'. |
| 4. |  | Подтвердите выбор. |

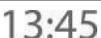


Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

4.10 Экранное меню Приготовление блюд - Smoker

	13:45		Отображение страницы Приготовление блюд
			Текущее время
			Режим работы Пар
			Режим работы Комбинированный пар
			Режим работы Горячий воздух
			Режим работы Smoker, выбран Копчение продуктов питания, опционально
			Ввод времени копчения
13:20:13		13:20:13	Индикатор времени копчения
			Выбор дополнительных функций
			Отображение выбранных дополнительных функций
			Пуск Запускает процесс готовки
			TrayTimer Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней лотков, чтобы использовать свободные уровни для лотков во время процесса готовки.
			Удаление операции готовки
			Операция готовки назад
			Область просмотра операций готовки
			Добавить операцию готовки/вперед
			Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов
			Главная страница
			Назад
			Settings
			Помощь
			Книга рецептов

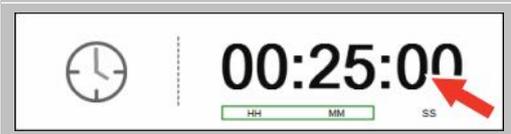
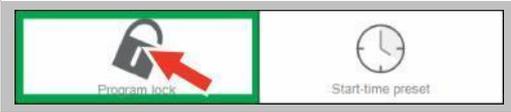
4.11 Ввод профиля приготовления блюд с режимом Smoker

Область применения

Режим работы 'Smoker' предназначен для копчения продуктов питания.

Режим работы 'Smoker' доступен только на устройствах с опцией ConvoSmoke. Для этого устройство должно быть специально подготовлено.

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Приготовление блюд'.
2.		На странице 'Приготовление блюд' выберите режим работы 'Smoker'.
3.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки'.
4.		На странице 'Время' задайте требуемое время копчения.
5.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
6.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые дополнительные функции, например, 'Программная защита'.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

4.12 Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов

Условия

- Вы находитесь на странице 'Приготовление блюд' или странице 'Регенерирование'.
- Вы ввели профиль приготовления блюд.

Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов

-  На странице 'Приготовление блюд' или странице 'Регенерирование' выберите экранную кнопку 'Сохранить как профиль приготовления блюд'.
-  Введите в меню 'Клавиатура' название профиля приготовления блюд.
-  Подтвердите ввод.
-  Выберите в меню 'Выбрать графическую иконку' графическую иконку.
-  Если отсутствует подходящая графическая иконка, выберите экранную кнопку 'USB', чтобы импортировать графическую иконку через USB-порт панели управления easyTouch.
-  Подтвердите выбор.



Результат: Профиль приготовления блюд сохранен в 'книге рецептов'.

4.13 Выбранные профили приготовления блюд

Разные профили приготовления блюд

Средство					ACS+
Багет, замороженный		170 °C	15 мин	-	 1
Жареный картофель		180 °C	-	93 °C	-
Крем-карамель / Royal		80 °C	35 мин	-	-
Рыбные палочки		210 °C	12 мин	-	 5
Расстойка, выпечка		35 °C	3 мин	-	 1
Куриная грудка, жареная		235 °C	-	72 °C	-
Морковь, свежая		100 °C	8 мин	-	-
Свиной шницель, в панировке		200 °C	9 мин	-	 3

Профили приготовления блюд ConvoSmoke

Средство	Этап	Smoker					ACS+
Стейк из лосося	1	да	-	-	15 мин	-	-
	2	-		120 °C	-	50 °C	-
Приправа	1	да	-	-	75 мин	-	-
	2	-		60 °C	20 мин	-	 2
Куриные окорочка	1	да	-	-	75 мин	-	-
	2	-		180 °C	3 мин	-	-
	3	-		170 °C	20 мин	-	 5

5 Ввод специальных способов готовки - экранное меню Приготовление блюд

Назначение данной главы

В этой главе мы дадим Вам обзорное представление о специальных способах готовки и объясним их принцип работы.

Мы познакомим Вас с порядком ввода профилей приготовления блюд в меню 'Приготовление блюд' в виде пошаговых инструкций.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

5.1 Работа со специальными способами готовки

Работа со специальными способами готовки

Вы можете создавать профили приготовления блюд под специальные требования Ваших продуктов для следующих способов готовки.

- Приготовление блюд при низкой темп. (Готовка LT)
- Готовка Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

В режиме ecoCooking потребление энергии снижается при той же продолжительности готовки.

При использовании других способов готовки в зависимости от режима работы и требуемой степени готовности предварительно заданы профили приготовления блюд с определенными данными готовки и несколькими операциями готовки. Предустановленные профили приготовления блюд можно откорректировать, прежде чем профиль будет сохранен в 'Книге рецептов' и в разделе 'Press&Go' для последующего вызова.

Доступные способы готовки

Данные специальные способы готовки Вы можете выбирать в зависимости от режима работы в меню 'Дополнительные функции':

Приготовление блюд при низкой темп.	Готовка Delta-T	ecoCooking	Cook&Hold
<ul style="list-style-type: none">▪ Пар▪ Комбинированный пар▪ Горячий воздух	<ul style="list-style-type: none">▪ Пар▪ Комбинированный пар▪ Горячий воздух	<ul style="list-style-type: none">▪ Комбинированный пар▪ Горячий воздух	<ul style="list-style-type: none">▪ Пар▪ Комбинированный пар▪ Горячий воздух

5.2 Ввод профиля приготовления блюда для способа готовки Приготовление блюд при низкой темп.

Область применения

Приготовление блюд при низкой темп. - это способ готовки, при котором продукты питания готовятся при низкой температуре. За счет этого время готовки увеличивается. Всегда следует работать с датчиком температуры ядра.

Приготовление блюд при низкой темп. специально предназначена для готовки мяса, птицы или рыбы. Продукты при этом готовятся в максимально щадящем режиме. Оно теряет намного меньше сока и становится значительно более сочным и нежным.

Вы можете индивидуально изменять предустановленные параметры и операции готовки для Вашего профиля приготовления блюд.

Предустановленные параметры готовки Пар

Степень готовности	Шаг готовки	Режим работы	Температура готовки в °C	Время готовки в мин.	Температура ядра в °C	ACS+
Well Done	1	Пар	100	10	-	-
	2	Пар	80	-	72	 1
	3	Пар	80	-:-	-	 1
Medium	1	Пар	100	10	-	-
	2	Пар	60	-	54	 1
	3	Пар	52	-:-	-	 1
Rare	1	Пар	100	10	-	-
	2	Пар	55	-	48	 1
	3	Пар	46	-:-	-	 1

Предустановленные параметры готовки Комбинированный пар

Степень готовности	Шаг готовки	Режим работы	Температура готовки в °C	Время готовки в мин.	Температура ядра в °C	ACS+
Well Done	1	Горячий воздух	130	10	-	-
	2	Горячий воздух	75	20	-	 5
	3	Комбинированный пар	75	-	72	 1
	4	Комбинированный пар	70	-:-	-	 1
Medium	1	Горячий воздух	130	10	-	-
	2	Горячий воздух	60	20	-	 5
	3	Комбинированный пар	60	-	54	 1
	4	Комбинированный пар	50	-:-	-	 1
Rare	1	Горячий воздух	130	10	-	-
	2	Горячий воздух	55	20	-	 5

3	Комбинированный пар	55	-	48	 1
4	Комбинированный пар	46	-:-	-	 1

Предустановленные параметры готовки Горячий воздух

Степень готовности	Шаг готовки	Режим работы	Температура готовки в °C	Время готовки в мин.	Температура ядра в °C	ACS+
Well Done	1	Горячий воздух	130	10	-	-
	2	Горячий воздух	78	20	-	 5
	3	Горячий воздух	78	-	72	 1
	4	Горячий воздух	72	-:-	-	 5
	5	Горячий воздух	72	-	-	 1
Medium	1	Горячий воздух	130	10	-	-
	2	Горячий воздух	60	20	-	 5
	3	Горячий воздух	60	-	54	 1
	4	Горячий воздух	50	-:-	-	 1
Rare	1	Горячий воздух	130	10	-	-
	2	Горячий воздух	55	20	-	 5
	3	Горячий воздух	55	-	48	 1
	4	Горячий воздух	46	-:-	-	 1

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Комбинированный пар'.
2.		На странице 'Дополнительные функции' выберите способ готовки 'Приготовление блюд при низкой темп.'.
3.		Выберите одну из трех степеней готовности, например, 'Well Done'.
4.		Подтвердите выбор.

 **Результат:** Вызван многошаговый профиль приготовления блюд для 'Приготовление блюд при низкой темп.'.

Дальнейшие шаги:

- Изменение операций готовки, последовательность действий см. Страница 44
- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

5.3 Ввод профиля приготовления блюд для способа готовки Готовка Delta-T

Область применения

Готовка Delta-T - это способ готовки, при котором температура рабочей камеры повышается в зависимости от температуры ядра приготовляемой продукции. Всегда следует работать с датчиком температуры ядра.

Готовка Delta-T в особенности подходит для щадящей готовки вареных окороков, целой рыбы, заливных и яичной суповой засыпки.

Вы можете индивидуально изменять предустановленную температуру ядра и Delta-T-температуру для Вашего профиля приготовления блюд.

Предустановленные параметры готовки

Режим работы	Степень готовности	Разница в °C	Время готовки в мин.	Температура ядра в °C	ACS+
Пар	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-
Комбинированный пар	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-
Горячий воздух	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-

Ввод профиля приготовления блюд

- 

На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Горячий воздух'.
- 

На странице 'Дополнительные функции' выберите способ готовки 'Готовка Delta-T'.
- 

Выберите одну из трех степеней готовности, например, 'Medium'.
- 

Подтвердите выбор.
- 

При необходимости измените предустановленные параметры готовки, например, 'Температура ядра'.



Результат: Вызван профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

5.4 Ввод профиля приготовления блюд для способа готовки ecoCooking

Область применения

ecoCooking - это способ готовки, при котором за счет интеллектуальной импульсной техники потребление энергии снижается на 25% при той же продолжительности готовки.

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

Данный способ готовки идеально подходит для продуктов питания с длительным временем готовки, например, жаркое, ростбиф и крупные куски жаркого.

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Горячий воздух'.
2.		Задайте требуемые параметры готовки для начальной фазы готовки Вашего профиля приготовления блюд, например, 'Температура готовки'.
3.		Введите требуемое 'Время готовки' или 'Температуру ядра'.
4.		На странице 'Дополнительные функции' выберите способ готовки 'ecoCooking'.
5.		Подтвердите выбор.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

5.5 Ввод профиля приготовления блюд для способа готовки Cook&Hold

Область применения

Cook&Hold - это двухэтапный способ готовки. Он состоит из фазы готовки (фаза Cook) и фазы, во время которой поддерживается определенная температура (фаза Hold). Во время фазы Cook продукт готовится в режимах работы Пропаривание, Комбинированный пар или Горячий воздух. Во время фазы Hold продукт доводится до готовности при предустановленной температуре готовки в предельно щадящем режиме.

При вводе профиля приготовления блюд способ готовки Cook&Hold Вы можете выбирать только со второго шага готовки. Время готовки для фазы Hold выбирать нельзя.

Предустановленные параметры готовки

Режим работы	Степень готовности	Температура готовки в °C	Время готовки в мин.	Температура ядра в °C	ACS+
Пар	Well Done	72	-:-	-	 1
	Medium	54	-:-	-	 1
	Rare	48	-:-	-	 1
Комбинированный пар	Well Done	72	-:-	-	 1
	Medium	54	-:-	-	 1
	Rare	48	-:-	-	 1
Горячий воздух	Well Done	72	-:-	-	 1
	Medium	54	-:-	-	 1
	Rare	48	-:-	-	 1

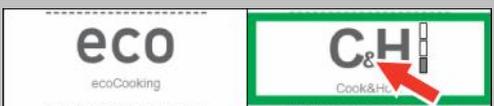
Ввод профиля приготовления блюд

- 

На странице 'Приготовление блюд' выберите один из режимов работы, например, 'Комбинированный пар'.
- 

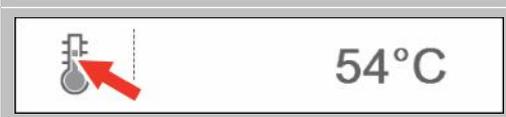
На странице 'Приготовление блюд' задайте требуемые данные готовки для 1-го шага готовки (фаза Cook) профиля приготовления блюд, например, 'Температура готовки'.
- 

Выберите экранную кнопку 'Добавить шаг готовки'.
- 

На странице 'Приготовление блюд' выберите режим работы для 2-го шага готовки (фаза Hold) профиля приготовления блюд, например, 'Горячий воздух'.
- 

На странице 'Дополнительные функции' выберите способ готовки 'Cook&Hold'.
- 

Выберите одну из трех степеней готовности, например, 'Medium'.

7.		Подтвердите выбор.
8.		На странице 'Приготовление блюд' при необходимости измените температуру готовки для фазы Hold профиля приготовления блюд.



Результат: Введен 2-этапный профиль приготовления блюд 'Cook&Hold'.

Дальнейшие шаги:

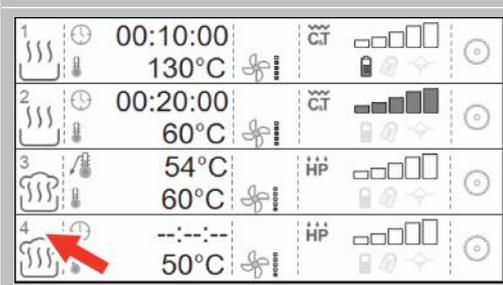
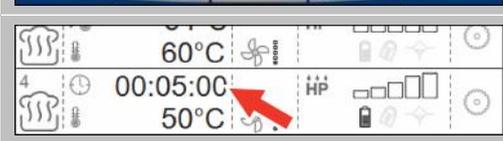
- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

5.6 Изменить операцию готовки профиля приготовления блюд

Область применения

Изменение операции готовки может производиться при вводе профиля приготовления блюд в меню 'Приготовление блюд' и при выборе многошагового профиля приготовления блюд из 'Книги рецептов'. Во время процесса готовки можно изменять только ту операцию готовки, которая выполняется в данный момент.

Изменение операции готовки

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>На странице 'Приготовление блюд' выберите экранную кнопку 'Область просмотра операций готовки'.</p> |
| 2. |  | <p>На странице 'Область просмотра операций готовки' выберите требуемую операцию готовки, например, '4'.</p> |
| 3. |  | <p>После вывода на экран операции готовки в меню 'Приготовление блюд' измените требуемые параметры готовки для данной операции готовки, например, 'Время готовки'.</p> |
| 4. |  | <p>На странице 'Приготовление блюд' выберите экранную кнопку 'Область просмотра операций готовки'.</p> |
| 5. |  | <p>Проверьте изменения на странице 'Область просмотра операций готовки'.</p> |
| 6. |  | <p>Подтвердите изменения.</p> |



Результат: Изменена операция готовки.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

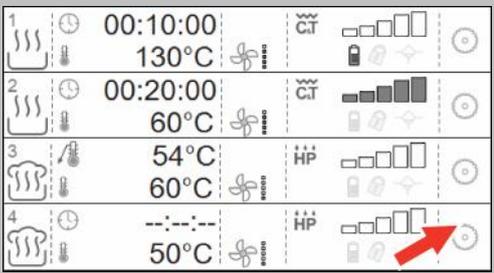
5.7 Переместить или удалить операцию готовки профиля приготовления блюд

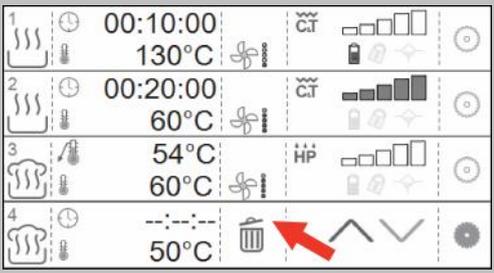
Область применения

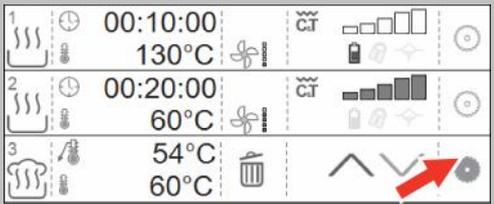
Удаление или перемещение операции готовки может производиться при вводе профиля приготовления блюд в меню 'Приготовление блюд' и при выборе многошагового профиля приготовления блюд из 'Книги рецептов'. Во время процесса готовки операции готовки перемещать или удалять нельзя.

Переместить или удалить операцию готовки

- 

На странице 'Приготовление блюд' выберите экранную кнопку 'Область просмотра операций готовки'.
- 

На странице 'Область просмотра операций готовки' выберите экранную кнопку 'Редактировать операцию готовки' для нужной операции готовки, чтобы активировать функцию.
- 

Выберите экранную кнопку 'Удалить операцию готовки', чтобы удалить операцию готовки из профиля приготовления блюд. Либо выберите 'Вверх' или 'Вниз', чтобы изменить последовательность операций готовки.
- 

Снова выберите экранную кнопку 'Редактировать операцию готовки', чтобы деактивировать функцию.
- 

Подтвердите изменения.



Результат: Профиль приготовления блюд изменен.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

6 Ввод профилей приготовления блюд - экранное меню Регенерирование

Назначение данной главы

В данной главе мы представим Вашему вниманию обзор функций регенерирования Вашего пароконвектомата.

Мы представим Вашему вниманию экранное меню 'Регенерирование' и познакомим Вас с доступными в нем экранными кнопками и их функциями, а также объясним порядок ввода профиля приготовления блюд в меню 'Регенерирование' в виде пошаговой инструкции.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

6.1 Работа с экранным меню Регенерирование

Функции регенерирования

Регенерирование - это функция регенерирования пароконвектомата, с помощью которой предварительно приготовленные блюда доводятся до готовности, после чего их можно подавать на стол. 'Регенерирование' подходит почти для всех видов блюд. Для этого блюда уже размещены на тарелках или в емкостях.

В меню 'Регенерирование' Вы можете задавать новые профили приготовления блюд и при этом работать со следующими функциями регенерирования:

- Регенерирование à la Carte
- Банкетное регенерирование
- Регенерирование тарелок

Диапазон температур

Используя функции регенерирования, Вы готовите в следующих температурных диапазонах:

Регенерирование à la Carte	Банкетное регенерирование	Регенерирование тарелок
120 °C до 160 °C	120 °C до 160 °C	120 °C до 160 °C

При измерении температуры ядра Вы работаете в диапазоне температур от 20 °C до 99 °C.

Доступные функции приготовления блюд

С помощью функций регенерирования Вы можете выбирать определенные функции готовки (ACS+ дополнительные функции):

Регенерирование à la Carte	Банкетное регенерирование	Регенерирование тарелок
▪ Скорость вентилятора	▪ Скорость вентилятора	▪ Скорость вентилятора

Доступные дополнительные функции

С помощью функций регенерирования в меню 'Дополнительные функции' Вы можете выбирать подходящие дополнительные функции для Ваших профилей приготовления блюд:

Регенерирование à la Carte	Банкетное регенерирование	Регенерирование тарелок
▪ Программная защита	▪ Программная защита	▪ Программная защита
▪ Сниженная мощность	▪ Сниженная мощность	▪ Сниженная мощность

6.2 Экранное меню Регенерирование

 08:42	 Индикатор регенерирования <hr/> 08:42 Текущее время
	 Функция регенерирования Регенерирование à la Carte, выбрана <hr/>  Функция регенерирования Банкетное регенерирование <hr/>  Функция регенерирования Регенерирование тарелок
 125°C	 Ввод температуры готовки <hr/> 125°C Индикатор введенной температуры готовки Выбор значения температуры: текущая температура рабочей камеры
  00:05:00	 Ввод времени готовки, выбрано <hr/>  Ввод температуры ядра <hr/> 00:05:00 Индикатор времени готовки или температуры ядра
	 5-ступенчатая скорость вентилятора Регулирует скорость потока воздуха в рабочей камере
  	 Выбор дополнительных функций <hr/>  Отображение выбранных дополнительных функций
 	 Пуск Запускает процесс готовки <hr/>  Пуск с предварительным разогревом Разогревает рабочую камеру при закрытой двери рабочей камеры <hr/>  Пуск с Cool down Охлаждает рабочую камеру при открытой двери рабочей камеры и работающей крыльчатке вентилятора <hr/>  Стоп Останавливает процесс готовки <hr/>  TrayTimer Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней лотков, чтобы использовать свободные уровни для лотков во время процесса готовки.



Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов



Главная страница



Назад



Settings



Помощь



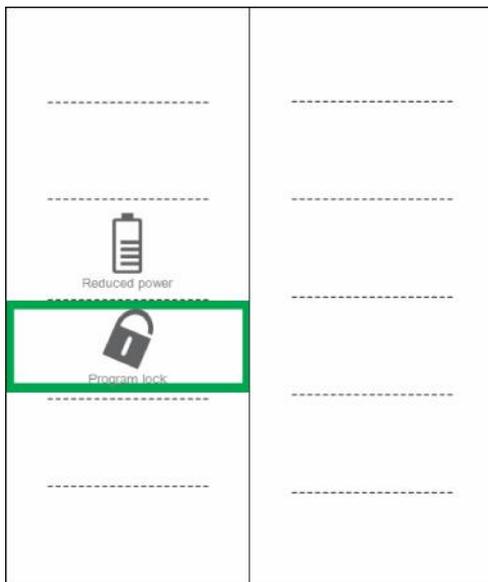
Книга рецептов

6.3 Экранное меню Дополнительные функции



 Отображение страницы Приготовление блюд

13:45 Текущее время



 Сниженная мощность
Функция, которая снижает мощность нагрева, чтобы не допустить возникновения пиковых нагрузок во время процесса готовки

 Программная защита, выбрана
Функция, которая предотвращает прерывание процессов готовки при помощи подключенного устройства оптимизации энергопотребления



 Подтвердить ввод



 Назад

 Помощь

6.4 Ввод профиля приготовления блюд в режиме регенерирования

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Регенерирование'.
2.		На странице 'Регенерирование' выберите одну из функций регенерирования, например, 'Регенерирование à la Carte'.
3.		Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'.
4.		На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки.
5.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки' или при необходимости 'Температура ядра'.
6.		На странице 'Время' введите требуемое время готовки или при необходимости на странице 'Температура' задайте требуемую температуру ядра.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
9.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые дополнительные функции, например, 'Программная защита'.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см. Страница 34

7 Готовка с easyTouch

Назначение данной главы

В данной главе Вы найдете общее описание процесса готовки с использованием системы easyTouch и пошаговые инструкции для основных операций готовки.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

7.1 Обзор готовки

Процессы готовки в easyTouch

Для приготовления блюд в Вашем пароконвектомате Вам понадобится профиль приготовления блюд, подходящий для Вашего продукта. Вы можете задать новый профиль приготовления блюд в меню 'Приготовление блюд' или 'Регенерирование' программной оболочки управления easyTouch. Вы также можете выбрать профиль приготовления блюд в меню 'Книга рецептов' из имеющихся в нем профилей и запустить его.

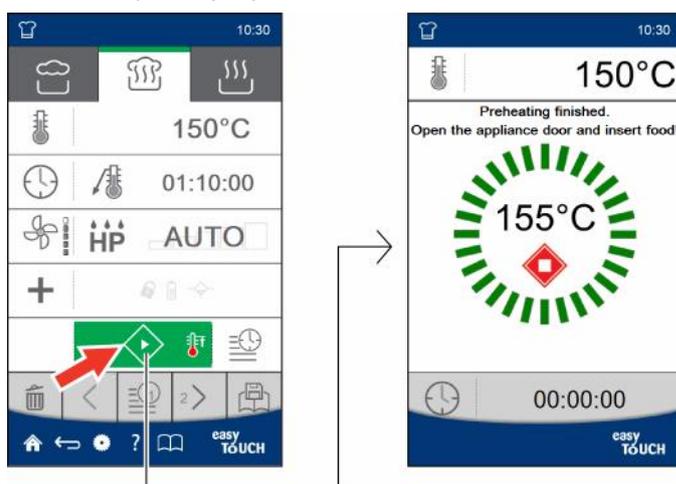
Перед запуском процесса готовки Вы обязательно должны ознакомиться с приведенными правилами и указаниями об опасности для безопасного обращения с устройством в руководстве по эксплуатации и соблюдать приведенные в нем инструкции.

Во время процесса готовки осуществляется управление действиями оператора на последовательно выводимых страницах процесса с помощью указаний для оператора и запросов на выполнение действий. Оператор также может вносить изменения в профиль приготовления блюд в меню процесса.

В меню процесса отображается ход выполнения процесса готовки в виде индикаторов хода выполнения и данных времени или температуры. О завершении процесса готовки система уведомляет в виде соответствующего указания для оператора и звукового сигнала.

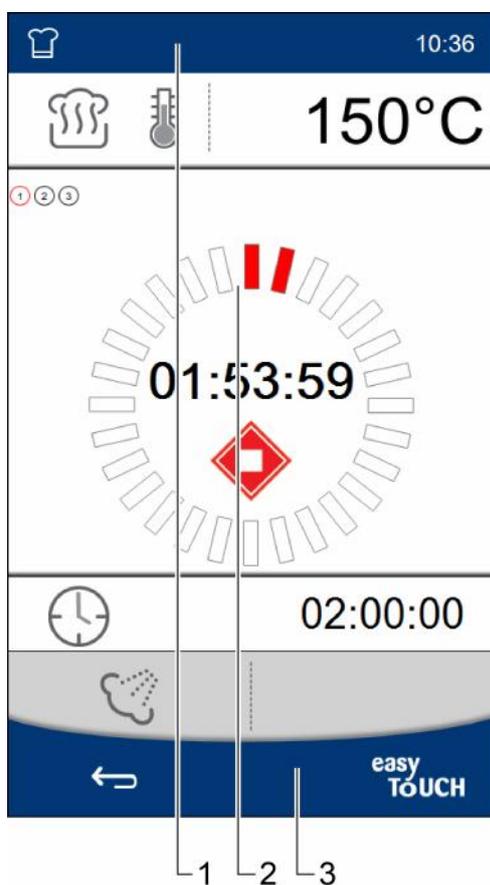
Запуск процесса готовки

После запуска процесса готовки Вы попадаете в соответствующее меню процесса готовки:



Меню процесса Готовка

Пример меню процесса Готовка в программной оболочке управления easyTouch:



- 1 Верхняя область:
Индикатор текущей страницы, названия выбранного профиля приготовления блюд и текущего времени
- 2 Основная область меню процесса:
 - Отображение данных профилей приготовления блюд
 - Указание для оператора и запрос на выполнение действий
 - Экранная кнопка Стоп
 - Индикаторное кольцо хода выполнения TriColor:
 - Желтый = на стадии подготовки
 - Красный = текущие процессы
 - Зеленый = готово
- 3 Нижняя область:
Экранная кнопка навигации

7.2 Запуск процесса готовки

Условия

- Перед запуском процесса готовки Вы ознакомились с приведенными правилами и указаниями об опасности для безопасного обращения с устройством в руководстве по эксплуатации и соблюдаете приведенные в нем инструкции.
- Вы ввели новый профиль приготовления блюд.

Запуск процесса готовки

1.  Выберите экранную кнопку 'Пуск', чтобы запустить процесс готовки.



Результат: Запускается процесс готовки.

Дальнейшие шаги:

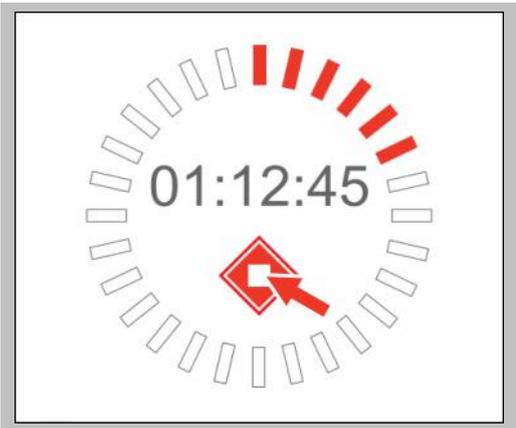
- Остановка процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53
- Готовка с использованием профиля приготовления блюд, порядок действий описан в главе 'Так выполняется приготовление блюд' в руководстве пользователя

7.3 Остановка процесса готовки

Условия

- Вы запустили процесс готовки.

Остановка процесса готовки

1.  Выберите экранную кнопку 'Стоп', чтобы остановить процесс готовки.



Результат: Процесс готовки прекращается, после чего на экран выводится меню 'Приготовление блюд'.

8 Работа с книгой рецептов

Назначение данной главы

В данной главе мы предложим Вашему вниманию общее описание порядка работы с книгой рецептов, а также дадим Вам пошаговые инструкции для основных операций, выполняемых с книгой рецептов.

Мы представим Вашему вниманию меню 'Книга рецептов' и познакомим Вас с доступными в нем экранными кнопками и их функциями.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

8.1 Обзор книги рецептов

Профили приготовления блюд в книге рецептов

Профиль приготовления блюд - это комбинация параметров готовки, например, температура и время готовки.

Профили приготовления блюд задаются заново в меню 'Приготовление блюд' или в меню 'Регенерирование' и могут сохраняться в 'Книге рецептов' системы easyTouch. В данной книге рецептов можно сохранять до 399 профилей приготовления блюд с макс. 20 операциями готовки каждый.

Сохраненный профиль приготовления блюд Вы можете вызвать из 'Книги рецептов' и немедленно начать готовку с ним.

В меню 'Приготовление блюд' или 'Регенерирование' Вы можете изменить и снова сохранить профиль приготовления блюд. Вы также можете полностью удалить профиль приготовления блюд из 'Книги рецептов'.

Для лучшей наглядности Вы можете объединять профили приготовления блюд в группы продуктов. Данные группы продуктов затем становятся доступны также в разделе 'Press&Go'.

Профили приготовления блюд, к которым Вы хотите получить быстрый доступ, Вы можете сохранить как избранное. Данное Избранное затем становится доступно в разделе Press&Go+ для быстрого выбора.

Замена книги рецептов

В разделе 'Settings' системы easyTouch Вы можете управлять разными книгами рецептов. Вы можете, к примеру, выбрать другую книгу рецептов и изменить профили приготовления блюд или добавить новые профили.

Если Вы хотите использовать проверенную на опыте книгу рецептов для других пароконвектоматов Convotherm, Вы можете экспортировать и импортировать данную книгу рецептов через USB-порт.

8.2 Экранное меню Книга рецептов



Индикатор книги рецептов

08:47

Текущее время



Избранное, выбрано
Выбранные профили приготовления блюд



Группы продуктов
Объединенные в группы профили приготовления блюд



Профили приготовления блюд
Все профили приготовления блюд в книге рецептов,
Возможна настройка макс. 399 профилей приготовления блюд с макс. 20 шагами готовки каждый



Избранное, группы продуктов или профили приготовления блюд



Вниз



Изменить профиль приготовления блюд, выбрано



Вверх



Главная страница



Назад



Settings



Помощь

8.3 Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов

Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов

-  На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Книга рецептов'.
-  На странице 'Книга рецептов' выберите экранную кнопку 'Профили приготовления блюд', чтобы вывести на экран все профили приготовления блюд из книги рецептов.
-  Выберите нужный профиль приготовления блюд, например, Багет.



Результат: Профиль приготовления блюд загружен и отображается на странице 'Приготовление блюд' или 'Регенерирование'.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53

8.4 Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов

Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов

-  На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Книга рецептов'.
-  На странице 'Книга рецептов' выберите экранную кнопку 'Профили приготовления блюд', чтобы вывести на экран все профили приготовления блюд из книги рецептов.
-  На странице 'Профили приготовления блюд' выберите экранную кнопку 'Редактировать профили приготовления блюд'.
-  На странице 'Редактировать профили приготовления блюд' выберите удаляемый профиль, например, Багет.
-  На странице 'Редактировать профили приготовления блюд' выберите экранную кнопку 'Удалить профиль приготовления блюд'.
-  Подтвердите удаление.



Результат: Профиль приготовления блюд удален из 'Книги рецептов'.

8.5 Выбрать профили приготовления блюд как Избранное

Выбрать профили приготовления блюд как Избранное

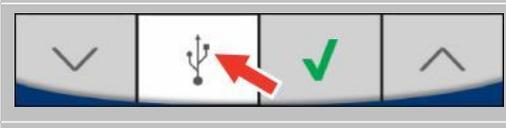
-  На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Книга рецептов'.
-  На странице 'Книга рецептов' выберите экранную кнопку 'Избранное'.
-  На странице 'Избранное' выберите экранную кнопку 'Редактировать Избранное'.
-  На странице 'Выбрать как Избранное' выберите нужный профиль приготовления блюд, например, Багет.
-  На странице 'Выбрать как Избранное' выберите экранную кнопку 'Подтвердить'.



Результат: Теперь профиль приготовления блюд становится доступным в меню 'Избранное' для быстрого выбора.

8.6 Создать новую группу продуктов

Создать новую группу продуктов

-  На странице 'Книга рецептов' выберите экранную кнопку 'Группы продуктов'.
-  На странице 'Группы продуктов' выберите экранную кнопку 'Редактировать группы продуктов'.
-  На странице 'Редактировать группы продуктов' выберите экранную кнопку 'Добавить группу продуктов'.
-  Введите в меню 'Клавиатура' название группы продуктов.
-  Выберите в меню 'Выбрать графическую иконку' графическую иконку для группы продуктов.
-  Если отсутствует подходящая графическая иконка, выберите экранную кнопку 'USB', чтобы импортировать графическую иконку через USB-порт панели управления easyTouch.
-  Подтвердите выбор.



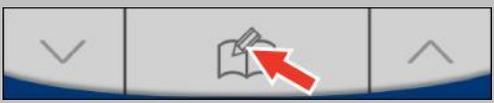
Результат: Создана новая группа продуктов.

Дальнейшие шаги:

- Добавить профили приготовления блюд в группу продуктов, см. Страница 60

8.7 Добавить профили приготовления блюд в группу продуктов

Добавить профили приготовления блюд в группу продуктов

-  На странице 'Книга рецептов' выберите экранную кнопку 'Группы продуктов'.
-  На странице 'Группы продуктов' выберите экранную кнопку группы продуктов.
-  На странице группы продуктов выберите экранную кнопку 'Редактировать группы продуктов'.
-  На странице 'Добавить или удалить профили приготовления блюд' выберите нужные профили приготовления блюд.
-  Подтвердите выбор.



Результат: Профили приготовления блюд добавлены в группу продуктов.

9 Использование функции Press&Go / Press&Go+

Назначение данной главы

В этой главе мы представим Вам общее описание операций по обращению с 'Press&Go' и 'Press&Go+'.

Мы представим Вашему вниманию меню 'Press&Go' и познакомим Вас с доступными в нем экранными кнопками и их функциями. Вы найдете здесь пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых с функцией 'Press&Go'.

Хотите Вы работать с Press&Go или Press&Go+, можно задать в Настройках.

Более подробную информацию Вы найдете в Экранной службе справки.

9.1 Обзор Press&Go

Быстрая готовка с Press&Go

В разделе 'Press&Go' Вы можете предоставить оператору доступ к определенным предустановленным профилям приготовления блюд, которые оператор может только выбирать, но не может их изменять. Оператор выбирает нужный профиль приготовления блюд, после чего немедленно запускается процесс готовки. Для оператора 'Press&Go' доступ к 'Главной странице' и, следовательно, ко всей программной оболочке управления можно заблокировать паролем.

Профили приготовления блюд, к которым требуется предоставить доступ в меню 'Press&Go', должны быть отсортированы в книге рецептов по группам продуктов.

В разделе 'Press&Go' Вы также можете ограничить доступные профили очистки рабочей камеры.

Готовка с различными профилями приготовления блюд

В разделе 'Press&Go' Вы можете параллельно готовить на разных уровнях для лотков несколько партий продуктов - один и тот же продукт или разные продукты из одной группы продуктов.

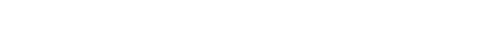
Однако для параллельной готовки на выбор предлагаются только профили приготовления блюд, имеющие одинаковые температуры готовки, функции готовки и дополнительные функции. Данные профили приготовления блюд могут отличаться только по времени готовки.

Как только Вы откроете дверь рабочей камеры, чтобы загрузить в нее дополнительную партию продуктов, выполняемые процессы готовки приостанавливаются. Процессы готовки продолжают, как только Вы снова закроете дверь рабочей камеры.

Система контролирует все процессы готовки и автоматически сообщает, когда можно извлечь тот или иной продукт.

Вы можете досрочно остановить процесс готовки профиля приготовления блюд для одной или нескольких партий продуктов, не оказав никакого влияния на процессы готовки остальных партий.

9.2 Экранное меню Press&Go

	<p>13:20 Текущее время</p>
	<p> Группы продуктов или профили приготовления блюд</p>
	<p> Дополнительное запекание, опционально Функция, при помощи которой выполняется дополнительное запекание профилей приготовления блюд</p>
	<p> Предустановка времени запуска, опционально Функция, которая устанавливает время запуска процесса готовки на более позднее время</p>
	<p> Вниз</p>
	<p> Вверх</p>
	<p> Главная страница</p>
	<p> Назад</p>
	<p> Помощь</p>
	<p> Очистка</p>

9.3 Меню Уровни для лотков в Press&Go



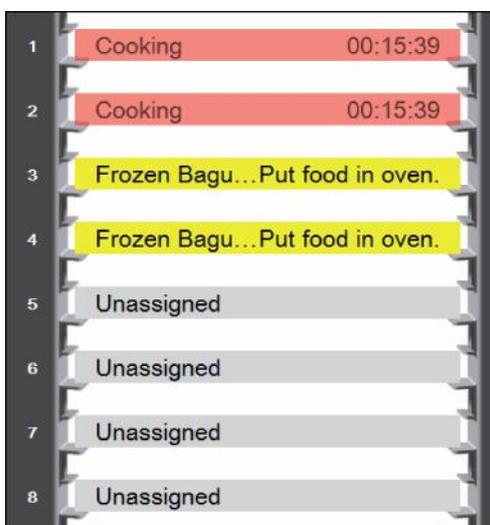
① Запрос операции программного обеспечения



 Графическая иконка выбранного профиля приготовления блюд

Frozen Baguette Название профиля приготовления блюд

 Выбрать другой профиль приготовления блюд



 Номер уровня для лотков

 Уровень для лотков свободен, серый цвет

 Уровень для лотков выбран, желтый цвет

 Уровень для лотков занят и выполняется процесс готовки, красный цвет

 Процесс готовки завершен, зеленый цвет



∨ Вниз, для выбора дополнительных уровней для лотков

∧ Вверх



← Назад

9.4 Выбор и запуск профиля приготовления блюд

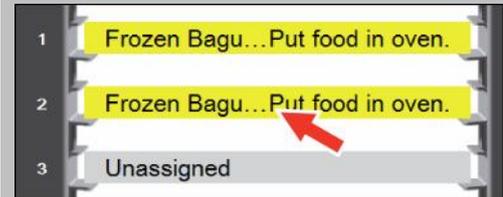
Условия

Перед запуском процесса готовки Вы ознакомились с приведенными правилами и указаниями об опасности для безопасного обращения с устройством в руководстве по эксплуатации и соблюдаете приведенные в нем инструкции.

Выбор и запуск профиля приготовления блюд

- 

На странице Press&Go' при необходимости выберите требуемую группу продуктов, например, Выпечка.
- 

Выберите нужный профиль приготовления блюд, например, Багет.
- 

На странице 'Уровни для лотков' в течение нескольких секунд выберите один или несколько уровней для лотков.
- 

Следуйте инструкциям программного обеспечения.



Результат: Запускается процесс готовки.

Дальнейшие шаги:

- Досрочно остановить профиль приготовления блюд, последовательность операций см. Страница 65

9.5 Досрочно остановить профиль приготовления блюд

Досрочно остановить профиль приготовления блюд

-  На странице 'Идет готовка' выберите профиль приготовления блюд, который следует остановить.
-  В течение 5 секунд выберите экранную кнопку 'Отмена'.
-  На странице 'Подтвердить отмену' в течение нескольких секунд выберите экранную кнопку 'Подтвердить'.



Результат: Процесс готовки прекращается, после чего на экран выводится меню 'Press&Go'.

9.6 Дополнительное запекание профилей приготовления блюд

Условия

После процесса готовки Вы хотели бы еще дополнительно недолго запечь готовое блюдо.

Выбор и запуск профиля приготовления блюд

-  На странице 'Press&Go' выберите экранную кнопку 'Дополнительное запекание'.



Результат: Сразу же запускается процесс готовки.

Дальнейшие шаги:

- Остановка процесса готовки, последовательность действий см. Страница 53

9.7 Ввод предустановки времени запуска в Press&Go

Область применения

'Предустановка времени запуска' в разделе Press&Go устанавливает время запуска процесса готовки для выбранного профиля приготовления блюд на более позднее время.

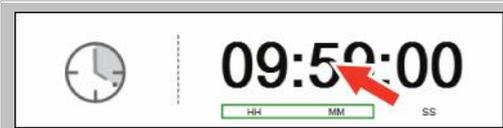
При вводе времени запуска аппарат самостоятельно рассчитывает время завершения готовки в зависимости от продолжительности профиля приготовления блюд. При вводе времени завершения аппарат самостоятельно рассчитывает время начала готовки.

После запуска обратного отсчета процесс готовки начинается в заданное время. Во время процесса готовки также можно загружать другие свободные уровни для лотков.

Условия

Перед запуском процесса готовки Вы ознакомились с приведенными правилами и указаниями об опасности для безопасного обращения с устройством в руководстве по эксплуатации и соблюдаете приведенные в нем инструкции.

Ввод предустановки времени запуска

1.  На странице 'Press&Go' выберите требуемую группу продуктов, например, Выпечка.
2.  На странице 'Press&Go' выберите экранную кнопку 'Предустановка времени запуска'.
3.  Выберите нужный профиль приготовления блюд, например, Багет.
4.  На странице 'Предустановка времени запуска Press&Go' при необходимости выберите нужный день недели.
5.  На странице 'Предустановка времени запуска Press&Go' выберите время начала или завершения профиля приготовления блюд.
6.  На странице 'Время' задайте требуемое время начала или завершения.
7.  На странице 'Предустановка времени запуска Press&Go' выберите экранную кнопку 'Пуск' и следуйте указаниям программного обеспечения.



Результат: Запускается обратный отсчет. Процесс готовки начинается по истечении обратного отсчета времени.

Дальнейшие шаги:

- Готовка с использованием профиля приготовления блюд, порядок действий описан в главе 'Так выполняется приготовление блюд' в руководстве пользователя
- Досрочно остановить профиль приготовления блюд, последовательность операций см. Страница 65

9.8 Обзор Press&Go+

Быстрая готовка с Press&Go+

В 'Press&Go+' в распоряжение оператора представлено избранное книги рецептов. Оператор выбирает нужный профиль приготовления блюд, после чего немедленно запускается процесс готовки. Процесс готовки протекает так же, как и готовка через экранное меню Приготовление блюд или экранное меню Регенерирование.

10 Очистка с easyTouch

Назначение данной главы

В данной главе мы предложим Вашему вниманию обзорное описание доступных профилей очистки, дадим общее описание процедуры очистки и познакомим Вас с пошаговыми инструкциями для основных операций по очистке.

Мы представим Вашему вниманию меню 'Очистка' и познакомим Вас с доступными в нем экранными кнопками и их функциями.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

10.1 Обзор очистки

Процессы очистки в easyTouch

Для очистки рабочей камеры в меню 'Очистки' доступны разные профили очистки:

- Профиль очистки Мойка с водой
- Профиль очистки Промывка с ополаскивателем ConvoCare
- Полностью автоматическая очистка ConvoClean+: На выбор доступны настраиваемые профили очистки для различных степеней загрязнения с разным временем очистки, с использованием паровой дезинфекции и сушки
- Профиль очистки Полуавтоматическая очистка

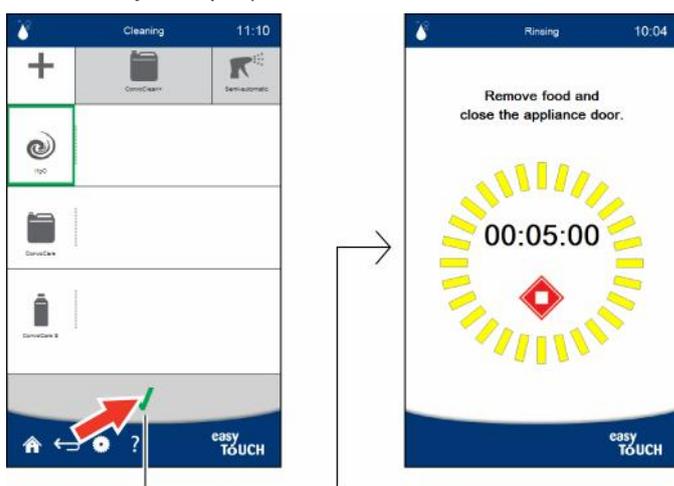
Перед запуском процесса очистки Вы обязательно должны ознакомиться с приведенными правилами и указаниями об опасности для безопасного выполнения работ во время очистки в справочнике пользователя и соблюдать приведенные в нем инструкции.

Во время процесса очистки осуществляется управление действиями оператора на последовательно выводимых страницах процесса с помощью указаний для оператора и запросов на выполнение действий.

О завершении процесса очистки система уведомляет в виде соответствующего указания для оператора и звукового сигнала.

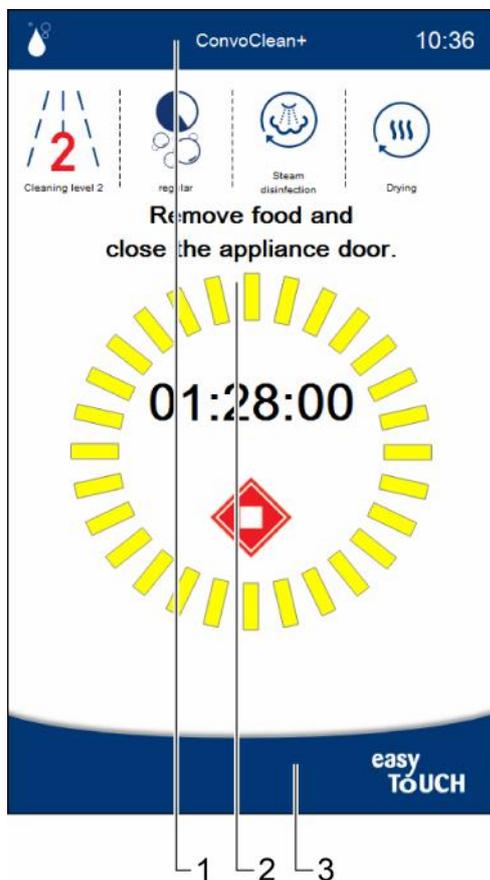
Запуск процесса очистки

После запуска процесса очистки Вы попадаете в соответствующее меню процесса очистки.



Меню процесса Очистка

Пример меню процесса Очистка в программной оболочке управления easyTouch:



- 1 Верхняя область easyTouch:
Индикатор текущей страницы, выбранного профиля очистки и текущего времени
- 2 Основная область меню процесса:
 - Отображение данных профиля очистки
 - Указание для оператора и запрос на выполнение действий
 - Экранная кнопка Стоп
 - Индикаторное кольцо хода выполнения TriColor:
 - Желтый = на стадии подготовки
 - Красный = текущие процессы
 - Зеленый = готово
- 3 Нижняя область easyTouch

10.2 Экранное меню Очистка - Опции



Индикатор страницы Очистка



Очистка



Текущее время



Система очистки Опции, выбран Очистка только водой или ополаскивателем



Система очистки ConvoClean+
Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с подачей чистящих средств из присоединенными канистр



Система очистки Полуавтоматический Очистка с программным управлением



H₂O, выбрано
Выполаскивание водой



ConvoCare
Выполаскивание ополаскивателем ConvoCare из канистры



ConvoCare
Выполаскивание ополаскивателем ConvoCare из флаконов для индивидуальной дозировки



Подтвердить ввод и начать очистку



Главная страница



Назад



Settings



Помощь

10.3 Экранное меню Очистка - ConvoClean+

	Индикатор страницы Очистка
	Очистка
	Текущее время
	Система очистки Опции Очистка только водой или ополаскивателем
	Система очистки ConvoClean+, выбран Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с подачей чистящих средств из присоединенными канистр
	Система очистки Полуавтоматический Очистка с программным управлением
	Ступень очистки 1 для ConvoClean+ Легкие загрязнения
	Ступень очистки 2 для ConvoClean+, выбрана Средние загрязнения
	Ступень очистки 3 для ConvoClean+ Сильные загрязнения
	Ступень очистки 4 для ConvoClean+ Очень сильное загрязнение
	eco Длительное время очистки для ConvoClean+
	regular, выбран Стандартное время очистки для ConvoClean+
	express Сокращенное время очистки для ConvoClean+
	Паровая дезинфекция Функция очистки для ConvoClean+
	Сушка Функция очистки для ConvoClean+
	Подтвердить ввод и начать очистку



-  Главная страница
-  Назад
-  Settings
-  Помощь

10.4 Экранное меню Очистка - полуавтоматическая



Индикатор страницы Очистка

Очистка

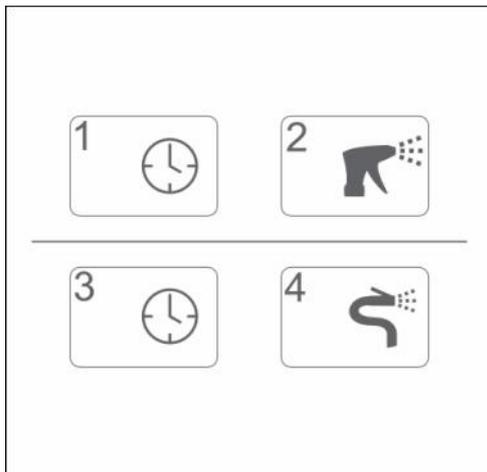
Текущее время



Система очистки Опции
Очистка только водой или ополаскивателем

Система очистки ConvoClean+
Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с подачей чистящих средств из присоединенными канистр

Система очистки Полуавтоматический, выбран
Очистка с программным управлением



Шаг очистки 1
Устройство производит очистку

Шаг очистки 2
Распылить чистящее средство в рабочей камере

Шаг очистки 3
Устройство производит очистку

Шаг очистки 4
Прополоскать рабочую камеру водой



Подтвердить ввод и начать очистку



Главная страница

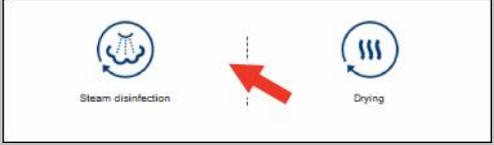
Назад

Settings

Помощь

10.5 Ввод профиля полностью автоматической очистки рабочей камеры

Ввод профиля очистки

-  На 'Главной странице' выберите экранную кнопку 'Очистка'.
-  На странице 'Очистка' выберите систему очистки 'ConvoClean+'.
-  Выберите нужную ступень очистки, например, 'Ступень очистки 2'.
-  Выберите требуемый Режим, например, 'regular'.
-  Если необходимо, выберите одну или обе дополнительные функции 'Паровая дезинфекция' и 'Сушка'.



Результат: Введен профиль очистки.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса очистки, последовательность действий см. Страница 75

10.6 Запуск процесса очистки

Условия

- Перед запуском профиля очистки Вы ознакомились с приведенными правилами и указаниями об опасности для безопасного выполнения работ во время очистки в руководстве по эксплуатации и соблюдаете приведенные в нем инструкции.
- Вы создали требуемый профиль очистки.

Запуск процесса очистки

1.



Выберите экранную кнопку 'Подтвердить', чтобы запустить процесс очистки.



Результат: Немедленно запускается профиль очистки.

Дальнейшие шаги:

- Остановка процесса очистки, последовательность действий см. Страница 75
- Очистка с использованием профиля очистки, порядок действий описан в главе 'Так выполняется очистка' в руководстве пользователя

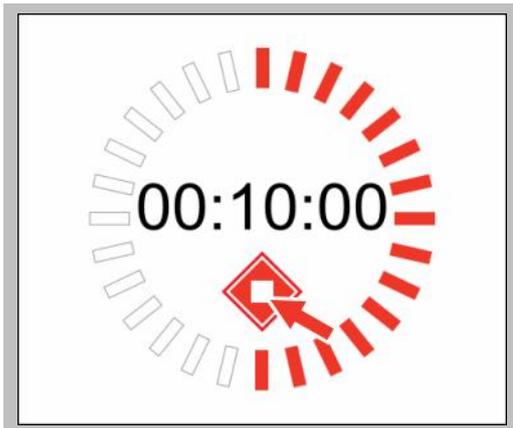
10.7 Остановка процедуры очистки

Условия

- Вы создали профиль очистки.
- Вы запустили профиль очистки.

Остановка процедуры очистки

1.



Выберите экранную кнопку 'Стоп', чтобы остановить процесс очистки.



Результат: Процесс очистки останавливается (возможно, только пока не было загружено чистящее средство).

11 Выполнение настроек в easyTouch

Назначение данной главы

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых с настройками ('Settings') устройства easyTouch.

Мы представим Вашему вниманию меню 'Settings' и познакомим Вас с доступными в нем экранными кнопками и их функциями.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

11.1 Обзор настроек

Варианты настройки и права доступа

В меню 'Settings' Вы можете задавать аппаратные настройки Вашего пароконвектомата. Для доступа различных групп пользователей к опциям настройки можно предусмотреть права доступа, т.е. получить доступ к ним можно только с помощью пароля.

Имеет ли оператор доступ к определенному разделу меню 'Settings', обозначается следующим образом:

- Экранная кнопка темно-серого цвета, раздел доступен.
- Экранная кнопка светло-серого цвета, раздел недоступен.

Область 'Сервис' доступна только сервисным техникам.

Работа с USB-портом

Для некоторых разделов меню 'Settings' Вам понадобится USB-порт Вашего пароконвектомата. Он находится на панели управления easyTouch.

11.2 Экранное меню Settings



 Индикатор Настройки

13:20 Текущее время



 **Общее**
Общие настройки аппарата для готовки и очистки

 **Языки**
Настройка языка программной оболочки управления

 **Книга рецептов**
Выбор книги рецептов

 **Сервис**
Оказание помощи при проведении работ по техническому обслуживанию и поиску неисправностей

 **Журнал регистрации**
Список записанных операций управления и сообщений об ошибке

 **Дата/время**
Настройка даты и времени

 **Звук**
Настройка звука и громкости звуковых сигналов

 **Пароль**
Задание пароля для Press&Go

 **Импорт/экспорт**
Импортирование или экспортирование данных устройства при помощи подключенного внешнего накопителя

 **Фильмы**
Доступ к фильмам для оператора

 **Резервное копирование/восстановление**
Резервное копирование или восстановление данных устройства при помощи подключенного внешнего накопителя

 **Передача**
Настройка передачи данных на подключенный сервер



 Главная страница

 Назад

 Помощь

11.3 Настройка языка

Настройка языка

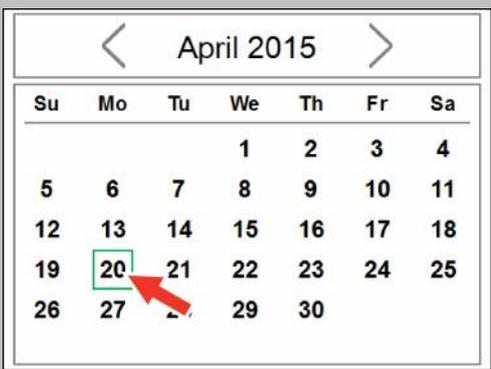
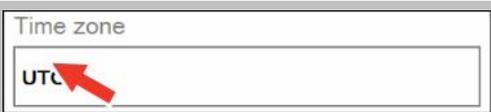
- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Settings'. |
| 2. |  | На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Языки'. |
| 3. |  | На странице 'Языки' выберите нужный язык. |
| 4. |  | Подтвердите выбор. |



Результат: Настройка языка сохранена.

11.4 Настройка даты и времени

Настройка даты и времени

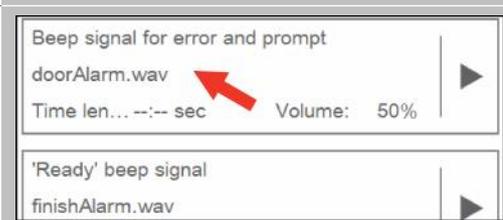
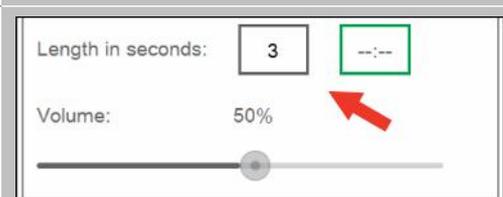
1.  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.
2.  На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Дата/время'.
3.  На странице 'Дата/время' выберите нужную дату.
4.  Выберите нужный временной пояс.
5.  Выберите текущее время.
6.  На странице 'Время' задайте текущее время.
7.  Подтвердите ввод.



Результат: Настройки даты и времени сохранены.

11.5 Настройка звуковых сигналов

Настройка звуковых сигналов

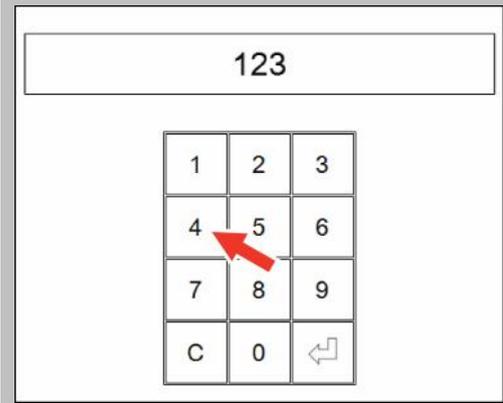
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.</p> |
| 2. |  | <p>На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Звук'.</p> |
| 3. |  | <p>На странице 'Звук' выберите уровень нужного звукового сигнала.</p> |
| 4. |  | <p>На странице 'Настройка звукового сигнала' выберите экранную кнопку текущего выбранного звукового сигнала.</p> |
| 5. |  | <p>На странице 'Выбор звукового сигнала' выберите из списка звуковых сигналов нужный звуковой сигнал (выбор = выделен зеленым цветом).</p> |
| 6. |  | <p>Либо импортируйте нужный звуковой сигнал через USB-порт.</p> |
| 7. |  | <p>Подтвердите выбор.</p> |
| 8. |  | <p>На странице 'Настройка звукового сигнала' выберите длительность звукового сигнала и настройте громкость звукового сигнала.</p> |
| 9. |  | <p>Подтвердите ввод.</p> |



Результат: Настройки звукового сигнала сохраняются.

11.6 Задать пароль для Press&Go

Задать пароль для Press&Go

-  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Settings'.
-  На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Пароль'.
-  Введите в меню 'Пароль' 4-значный пароль, используя цифровые кнопки на клавиатуре.
-  Подтвердите ввод.



Результат: Пароль сохраняется.

11.7 Переключение с Press&Go в Press&Go+

Переключение с Press&Go в Press&Go+

-  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.
-  На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Общие'.
-  На странице 'Общие' выберите экранную кнопку 'Рабочая камера'.
-  На странице 'Рабочая камера' выберите экранную кнопку 'Press&Go - Press&Go+'.
-  Подтвердите изменение.



Результат: Настройки сохраняются.

Дальнейшие шаги:

- Задать настройки для Press&Go, последовательность действий см. Страница 85

11.8 Задать настройки для очистки

Задать общие настройки

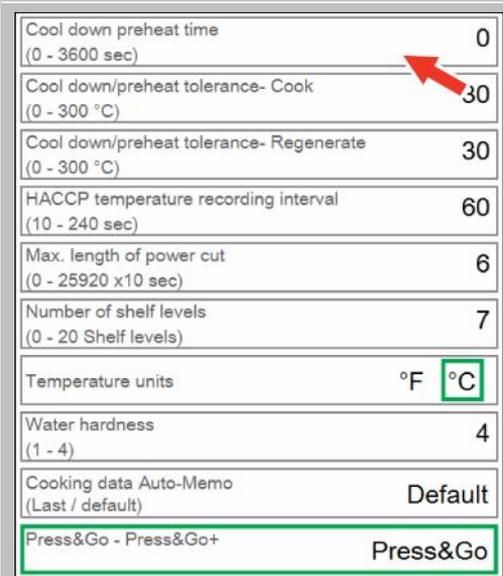
-  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.
-  На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Общие'.
-  На странице 'Общие' выберите экранную кнопку 'Очистка'.
-  Проверьте или при необходимости измените на странице 'Очистка' текущие настройки для полностью автоматической очистки ConvoClean+.
-  Подтвердите выбор.



Результат: Настройки сохраняются.

11.9 Задать настройки для рабочей камеры

Задать общие настройки

1.  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.
2.  На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Общие'.
3.  На странице 'Общие' выберите экранную кнопку 'Рабочая камера'.
4.  Проверьте или при необходимости измените на странице 'Рабочая камера' текущие настройки рабочей камеры.

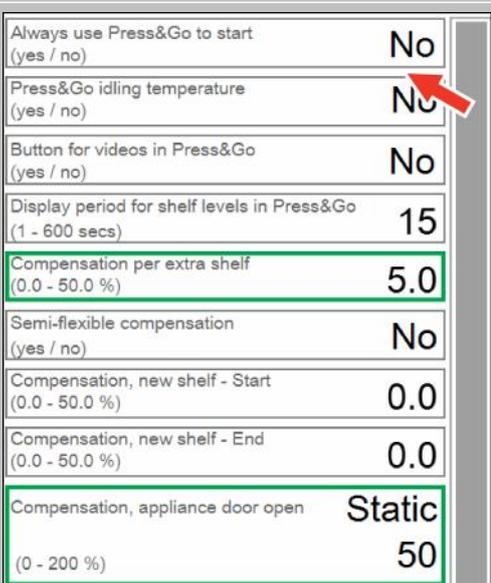
Cool down preheat time (0 - 3600 sec)	0
Cool down/preheat tolerance- Cook (0 - 300 °C)	30
Cool down/preheat tolerance- Regenerate (0 - 300 °C)	30
HACCP temperature recording interval (10 - 240 sec)	60
Max. length of power cut (0 - 25920 x10 sec)	6
Number of shelf levels (0 - 20 Shelf levels)	7
Temperature units	°F <input checked="" type="checkbox"/> °C
Water hardness (1 - 4)	4
Cooking data Auto-Memo (Last / default)	Default
Press&Go - Press&Go+	<input checked="" type="checkbox"/> Press&Go
5.  Подтвердите изменения.



Результат: Настройки сохраняются.

11.10 Задать настройки для Press&Go

Задать общие настройки

1.  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.
2.  На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Общие'.
3.  На странице 'Общие' выберите экранную кнопку 'Press&Go'.
4.  Проверьте или при необходимости измените на странице 'Press&Go' текущие настройки для Press&Go.

Always use Press&Go to start (yes / no)	No
Press&Go idling temperature (yes / no)	No
Button for videos in Press&Go (yes / no)	No
Display period for shelf levels in Press&Go (1 - 600 secs)	15
Compensation per extra shelf (0.0 - 50.0 %)	5.0
Semi-flexible compensation (yes / no)	No
Compensation, new shelf - Start (0.0 - 50.0 %)	0.0
Compensation, new shelf - End (0.0 - 50.0 %)	0.0
Compensation, appliance door open (0 - 200 %)	Static 50
5.  Подтвердите изменения.



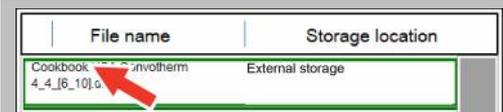
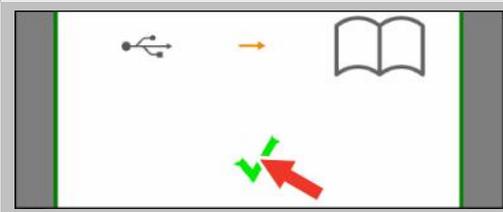
Результат: Настройки сохраняются.

11.11 Импорт/экспорт книги рецептов

Условия

- В наличии имеется USB-накопитель с данными книги рецептов.

Импорт/экспорт книги рецептов

-  На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Настройки'.
-  На странице 'Настройки' выберите экранную кнопку 'Импорт/экспорт'.
-  Вставьте USB-накопитель.
-  На странице 'Импорт/экспорт' выберите экранную кнопку 'Импорт книги рецептов'.
-  На странице 'Импорт книги рецептов' выберите нужную книгу рецептов с USB-накопителя.
-  Подтвердите выбор.
-  Подтвердите импорт/экспорт." data-bbox="181 571 496 666"/>



Результат: Книга рецептов была импортирована с USB-накопителя.

11.12 Выбор книги рецептов

Условия

- Была импортирована книга рецептов.

Выбор книги рецептов

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | На 'Главной странице', например, выберите экранную кнопку 'Settings'. |
| 2. |  | На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Книга рецептов'. |
| 3. |  | На странице 'Книга рецептов' выберите требуемую книгу рецептов. |
| 4. |  | Подтвердите выбор. |
| 5. |  | Подтвердите ввод. |



Результат: Профили приготовления блюд из книги рецептов теперь доступны для выбора на странице 'Книга рецептов'.

12 Управление в случае ошибки

Назначение данной главы

В данной главе мы познакомим Вас с управлением Вашим комбинированным пароконвектоматом в системе easyTouch в случае ошибки.

Мы представим Вашему вниманию меню 'Системная ошибка' и познакомим Вас с доступными в нем экранными кнопками и их функциями.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

12.1 Работа в случае ошибки

Порядок работы в случае ошибки

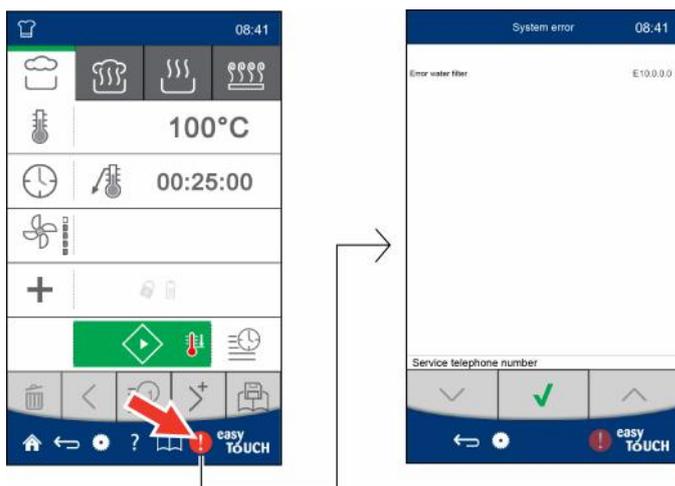
Если во время работы Вашего комбинированного пароконвектомата возникает системная ошибка, это отображается в меню 'Системная ошибка'. Одновременно ошибка индицируется экранной кнопкой 'Ошибка' в нижней области каждой страницы программного обеспечения easyTouch. Эта экранная кнопка горит до тех пор, пока системная ошибка не устранена.

Проверьте, можете ли Вы самостоятельно устранить системную ошибку, либо обратитесь для устранения ошибки по указанному телефонному номеру сервиса или свяжитесь со своей службой обслуживания клиентов. Все самостоятельно устранимые ошибки и необходимые для этого действия описаны в темах 'Коды ошибок' и 'Аварийный режим', в главе 'Техническое обслуживание', в разделе 'Устранение ошибок' справочника пользователя.

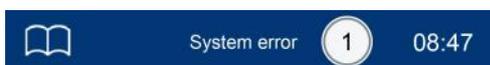
Чтобы несмотря на присутствие ошибки, которая не поддается быстрому устранению, Вы смогли продолжать работу с Вашим пароконвектоматом, в нем предусмотрен аварийный режим работы. Он обеспечивает возможность ограниченного использования устройства несмотря на дефект. Если отображаемая системная ошибка допускает ограниченную эксплуатацию устройства, Вы можете закрыть экранное меню 'Системная ошибка' и продолжать работу.

Навигация в случае ошибки

При помощи экранной кнопки 'Ошибка' в нижней области каждой страницы Вы попадаете в меню 'Системная ошибка', чтобы отобразить текущую системную ошибку:



12.2 Экранное меню Системная ошибка



① Системная ошибка

08:47 Текущее время



② Список системных ошибок и кодов ошибок



③ Тел. номер сервиса



∨ Вниз

✓ Подтвердить ошибку

∧ Вверх



← Назад

⚙ Настройки

! Ошибка

Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch

Serial no.

Item no

Order no.

Компания Manitowoc Foodservice является одним из самых крупных в мире производителей и поставщиков профессионального оборудования для приготовления пищи. Мы предлагаем нашим заказчикам энергосберегающие, надежные и лучшие на рынке технологии из одних рук.

Если вам необходима дополнительная информация о компании Manitowoc Foodservice и ее рынках, посетите нас по адресу www.manitowocfoodservice.com.

