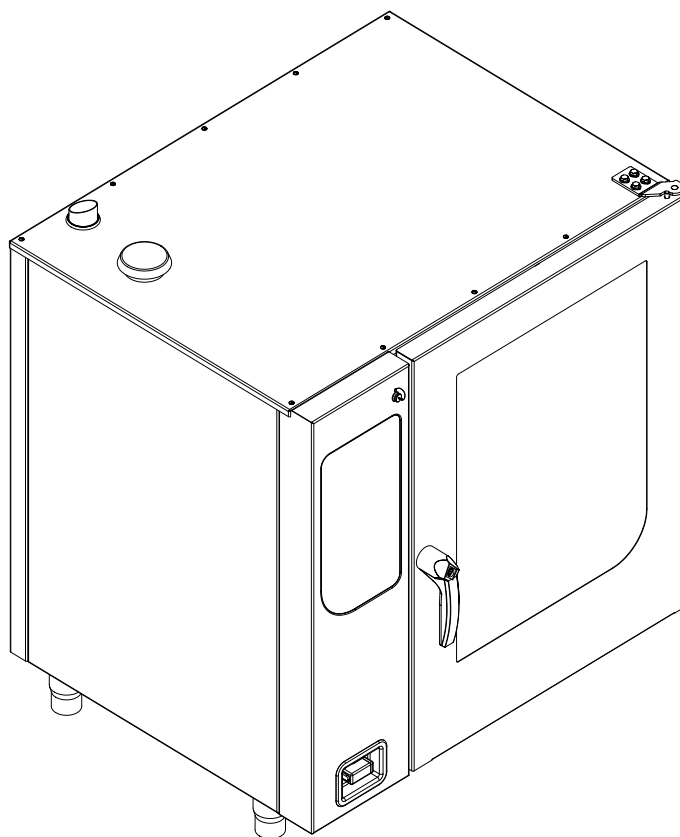




Перед вводом в эксплуатацию прочитайте
руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации

Пароконвектомат



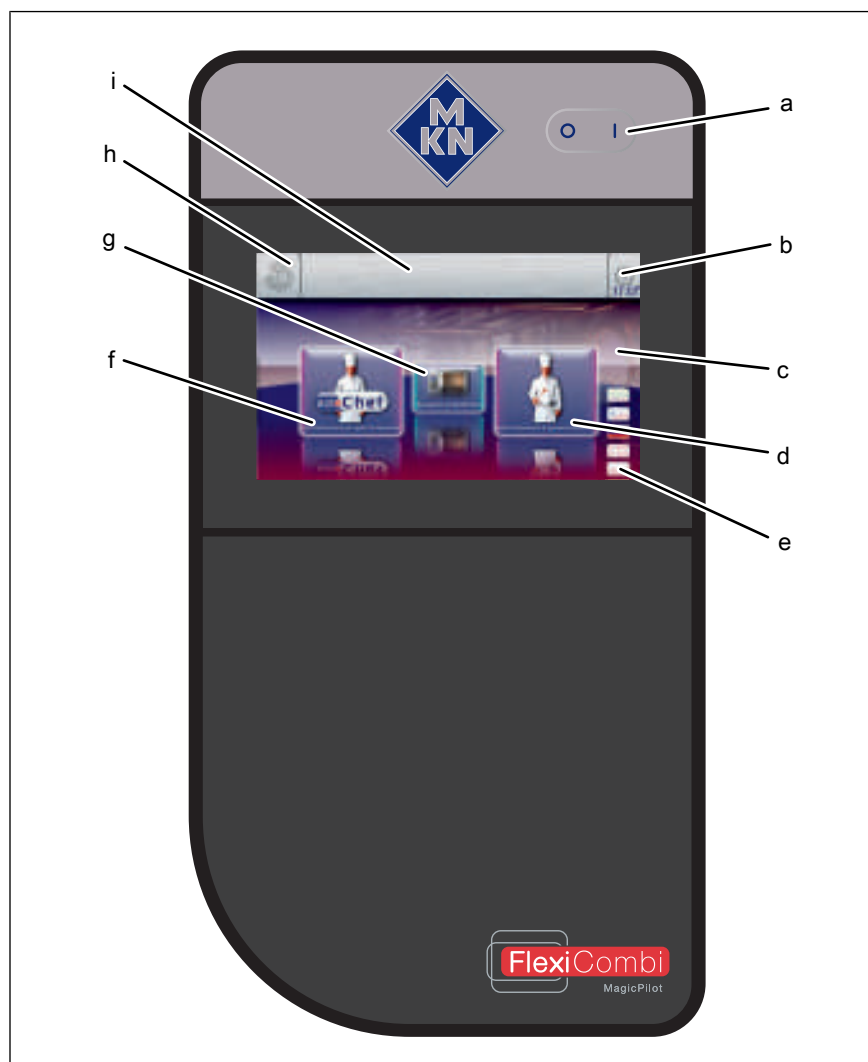
Перевод оригинального документа • 10013865-0ABDE-G • 21.04.2021

| Прибор | Модель | Тип используемой энергии | Исполнение |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| FlexiCombi MagicPilot | FKECOD615T | Электричество | WaveClean Дверца с гигиеническим остеклением Четырехточечный температурный щуп (опция) Датчик внутренней температуры продукта Sous-Vide (опция) Версия программного обеспечения 1.79 |
| | FKECOD621T | | |
| | FKECOD115T | | |
| | FKECOD121T | | |
| | FKECOD215T FKECOD221T | | |

10013865-0ABRU-G

ru-RU

Органы управления и индикации



- | | |
|---|--|
| a Кнопка <i>Вкл. Выкл. «I O»</i> | f Кнопка "Автоматическая термообработка" |
| b Кнопка <i>Справка</i> | g Кнопка "Функции прибора" |
| в Орган управления с Touchscreen | h Кнопка <i>Возврат</i> |
| d Кнопка "Термообработка в ручном режиме" | i Информационная панель |
| e Кнопка <i>Выбор языка</i> | |

Производитель

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Германия

Телефон: +49 5331 89-0

Факс: +49 5331 89-280

Интернет: www.mkn.com

Авторское право

Все права на тексты, диаграммы и изображения в данной документации принадлежат MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Распространение и/или копирование материалов допускается только с письменного согласия компании MKN.

Все права защищены, MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



| | |
|--|-----------|
| 1 Введение | 9 |
| 1.1 О данном руководстве | 9 |
| 1.1.1 Объяснение символов | 10 |
| 1.2 Применение по назначению | 11 |
| 1.3 Гарантия | 11 |
| 2 Указания по технике безопасности | 12 |
| 3 Описание прибора | 15 |
| 3.1 Обзор прибора | 15 |
| 3.1.1 Настольный прибор | 15 |
| 3.1.2 Напольный прибор | 16 |
| 3.2 Комплектация | 16 |
| 3.2.1 Характеристики комплектации | 16 |
| 3.2.2 Сканер штрихкодов | 17 |
| 3.2.3 USB-разъем | 17 |
| 3.2.4 Протоколирование HACCP | 17 |
| 3.2.5 Автоматическая очистка WaveClean | 17 |
| 3.2.6 CombiDoctor (программа самодиагностики) | 17 |
| 3.2.7 VideoAssist | 18 |
| 3.2.8 Перемычка предварительного нагрева для моделей 20.15 и 20.21 | 18 |
| 3.3 Режимы эксплуатации и термообработки | 18 |
| 3.3.1 Режимы работы | 18 |
| 3.3.2 Режимы термообработки | 18 |
| 3.3.3 Расширенные функции термообработки | 20 |
| 3.3.4 Измерение внутренней температуры продукта | 22 |
| 3.4 Управление прибором MagicPilot | 23 |
| 3.5 Объемы подачи | 25 |
| 3.5.1 Вместительность тарелок при регенерации | 25 |
| 3.5.2 Загружаемое количество | 25 |
| 3.6 Стандартные значения настройки | 25 |
| 3.6.1 Стандартное настраиваемое значение внутренней температуры продукта | 25 |
| 3.6.2 Стандартное настраиваемое значение температуры | 26 |
| 3.6.3 Стандартное настраиваемое значение влажности камеры термообработки | 26 |
| 4 Управление прибором | 27 |
| 4.1 Работа в соответствии с требованиями по охране окружающей среды | 27 |
| 4.2 Включение и выключение прибора | 28 |
| 4.2.1 Включение | 28 |
| 4.2.2 Выключение | 28 |
| 4.3 Открытие и закрытие дверцы камеры термообработки | 28 |
| 4.3.1 Открытие одноступенчатого дверного замка | 28 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 4.3.2 | Закрытие одноступенчатого дверного замка | 29 |
| 4.3.3 | Открытие двухступенчатого дверного замка | 29 |
| 4.3.4 | Закрытие двухступенчатого дверного замка | 30 |
| 4.4 | Загрузка и опорожнение прибора | 30 |
| 4.4.1 | Загрузка и опорожнение | 30 |
| 4.4.2 | Загрузка и опорожнение с помощью тележки-подноса | 31 |
| 4.4.3 | Загрузка и опорожнение с использованием стеллажной тележки | 32 |
| 4.5 | Меню «Функции прибора» | 33 |
| 4.5.1 | Активация главного меню | 34 |
| 4.5.2 | Открывание меню «Функции прибора» | 34 |
| 4.5.3 | Изменение общих настроек | 34 |
| 4.5.4 | Вызов информации об устройстве | 36 |
| 4.5.5 | Настройка даты и времени | 37 |
| 4.5.6 | Предварительная настройка выбора языка | 37 |
| 4.5.7 | Настройка избранного | 38 |
| 4.5.8 | Активация и отмена блокировки управления | 39 |
| 4.5.9 | Настройка фоновой подсветки | 39 |
| 4.5.10 | Настройка технического обслуживания водяного фильтра | 40 |
| 4.5.11 | Возможности настройки на уровне параметров | 40 |
| 4.5.12 | Импорт видео | 45 |
| 4.5.13 | Импорт изображений | 46 |
| 4.5.14 | Импорт рецептов | 46 |
| 4.6 | Основные функции | 47 |
| 4.6.1 | Настройка температуры термообработки | 47 |
| 4.6.2 | Настройка продолжительности термообработки и продолжительного режима обработки | 48 |
| 4.6.3 | Настройка внутренней температуры продукта | 50 |
| 4.6.4 | Настройка скорости и направления вращения вентилятора | 51 |
| 4.6.5 | Экспорт протокола HACCP | 51 |
| 4.6.6 | Применение Perfektion (подогрев) | 52 |
| 4.6.7 | Применение PerfectHold | 53 |
| 4.6.8 | Настройка Ready2Cook | 54 |
| 4.6.9 | Применение предварительного выбора времени запуска | 55 |
| 4.6.10 | Steam Exhaust System Применение (SES) | 56 |
| 4.6.11 | Применение RackControl2 | 57 |
| 4.6.12 | Применение FamilyMix | 60 |
| 4.6.13 | Применение дополнительной термообработки | 61 |
| 4.6.14 | Настройка увлажнения вручную | 62 |
| 4.6.15 | Настройка этапа паузы | 63 |
| 4.6.16 | Применение QualityControl | 64 |
| 4.6.17 | Применение низкотемпературной термообработки | 65 |
| 4.6.18 | Применение термообработки Delta-T | 66 |
| 4.6.19 | Применение сканера штрихкодов | 67 |
| 4.6.20 | Подготовка USB-флеш-накопителя для импорта и экспорта | 68 |

| | |
|--|-----------|
| 4.6.21 Вставка и извлечение USB-флеш-накопителя | 68 |
| 4.7 Использование датчика внутренней температуры продукта | 68 |
| 4.7.1 Измерение 4-точечным температурным щупом | 69 |
| 4.7.2 Измерение с помощью датчика внутренней температуры продукта Sous-Vide | 70 |
| 4.7.3 Измерение внутренней температуры замороженного продукта | 70 |
| 4.7.4 Отображение внутренней температуры продукта во время процесса термообработки с управлением по времени | 71 |
| 4.7.5 Индикация внутренней температуры продукта вне процесса термообработки | 71 |
| 4.8 Термообработка в ручном режиме | 72 |
| 4.8.1 Открытие меню термообработки в ручном режиме | 72 |
| 4.8.2 Составление программы термообработки | 72 |
| 4.9 Создание собственных программ термообработки и управление ими | 74 |
| 4.9.1 Составление программы термообработки | 75 |
| 4.9.2 Сохранение программы термообработки | 76 |
| 4.9.3 Экспорт программы термообработки | 80 |
| 4.10 Автоматическая термообработка (autoChef) | 80 |
| 4.10.1 Открытие меню автоматической термообработки | 81 |
| 4.10.2 Поиск и открытие программы термообработки | 81 |
| 4.10.3 Пуск программы термообработки | 82 |
| 4.10.4 Завершение программы термообработки | 82 |
| 4.10.5 Изменение программы термообработки | 83 |
| 4.10.6 Удаление программы термообработки | 84 |
| 4.10.7 Экспорт и импорт программы термообработки | 84 |
| 4.11 VideoAssist | 86 |
| 4.11.1 Просмотр видео | 86 |
| 4.11.2 Удаление видео | 87 |
| 4.12 Перерывы и завершение работы | 87 |
| 4.12.1 После длительного перерыва в работе выполните гигиеничную промывку | 87 |
| 5 Очистка и уход за прибором | 89 |
| 5.1 Предотвращение коррозии | 90 |
| 5.2 Устраняйте места со ржавчиной | 90 |
| 5.3 Очистка корпуса | 91 |
| 5.4 Очистка рукоятки, органов управления и пленочной клавиатуры | 91 |
| 5.5 Очистка Touchscreen | 91 |
| 5.6 Чистка уплотнения двери | 92 |
| 5.7 Очистка дверцы камеры термообработки | 92 |
| 5.8 Очистка патрубка выхода пара | 93 |
| 5.9 Очистка вытяжки для конденсата (опция) | 93 |

| | |
|--|------------|
| 5.10 Удаление извести из прибора | 94 |
| 5.11 Автоматическая очистка камеры термообработки с помощью WaveClean (опция) | 95 |
| 5.11.1 Подготовка очистки | 96 |
| 5.11.2 Выбор этапа очистки | 96 |
| 5.11.3 Установка картриджа для очистки | 97 |
| 5.11.4 Запуск автоматической очистки | 98 |
| 5.11.5 Отмена автоматической очистки | 98 |
| 5.11.6 Завершение автоматической очистки | 98 |
| 5.12 Очистка камеры термообработки в ручном режиме | 99 |
| 5.12.1 Подготовка камеры термообработки | 99 |
| 5.12.2 Запуск программы очистки | 99 |
| 5.12.3 Распыление чистящего средства | 99 |
| 5.12.4 Оставление чистящего средства для воздействия | 100 |
| 5.12.5 Запуск очистки | 100 |
| 5.12.6 Промывка камеры термообработки | 100 |
| 5.12.7 Сушка камеры термообработки | 100 |
| 5.13 Раскладывание и складывание направляющего щитка для воздуха | 101 |
| 5.14 Проверка прибора | 102 |
| 5.14.1 Проведение визуальной проверки | 102 |
| 5.14.2 Выполнение CombiDoctor (программы самодиагностики) | 103 |
| 6 Транспортировка прибора | 104 |
| 7 Устранение неисправностей | 105 |
| 7.1 Аварийный режим | 105 |
| 7.2 Причины неисправностей и способы их устранения | 105 |
| 7.3 Типовая табличка | 106 |
| 8 Проведение технического обслуживания | 107 |
| 9 Утилизация в соответствии с правилами охраны окружающей среды | 108 |
| 10 Декларация производителя | 109 |
| Предметный указатель | 110 |



1 Введение

1.1 О данном руководстве

Руководство по эксплуатации является частью прибора и содержит информацию о следующем:

- о безопасной эксплуатации,
- об очистке и уходе,
- об устранении возникающих неисправностей.

Примите во внимание и соблюдайте следующие указания:

- Перед первыми действиями по управлению полностью ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.
- Руководство по эксплуатации всегда должно быть доступно оператору на месте эксплуатации прибора.
- Вставляйте в руководство дополнения производителя.
- Храните руководство по эксплуатации в течение всего срока эксплуатации прибора.
- Передавайте руководство в другое место эксплуатации вместе с прибором.

Целевая группа Целевой группой этого руководства по эксплуатации является оператор, которому поручена эксплуатация, чистка и техобслуживание прибора.

Изображения Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примера. Фактический прибор может иметь отличия от них.

1.1.1 Объяснение символов



ОПАСНОСТЬ

Непосредственная опасность для жизни

Несоблюдение указания ведет к тяжким телесным повреждениям вплоть до летального исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Возможная опасность для жизни

Несоблюдение указания может привести к тяжким телесным повреждениям вплоть до летального исхода.



ОСТОРОЖНО

Опасная ситуация

Несоблюдение указания может привести к легким травмам или телесным повреждениям средней тяжести.

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб

Несоблюдение указания может привести к материальному ущербу.



Указания по обслуживанию прибора и обращению с ним.

| Символ/знак | Значение |
|-------------|--|
| • | Перечень сведений. |
| → | Действия, которые можно выполнять в любой последовательности. |
| 1. 2. | Действия, которые нужно выполнять в заданной последовательности. |
| ↳ | Результат выполнения действия или дополнительная информация. |

1.2 Применение по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для профессионального применения, прежде всего, в учреждениях общественного питания.

Этот прибор разрешается использовать только с необходимыми принадлежностями для термообработки продуктов питания.

Прибор запрещено использовать, помимо прочего, для следующих целей:

- Мойка посуды
- Можно ставить в прибор или на прибор
- Хранение запасов
- Сушка полотенец, бумаги или посуды
- Нагрев кислот, щелочей или прочих химических веществ
- Подогрев консервов
- Нагрев горючих жидкостей
- Обогрев помещений
- Очистка воздушных фильтров

Прибор запрещено использовать в следующих странах:

- США
- Канада

1.3 Гарантия

Гарантийное обслуживание не предоставляется и безопасность прибора более не обеспечивается в следующих случаях:

- переналадка или технические изменения прибора,
- использование не по назначению,
- ненадлежащие ввод в эксплуатацию, эксплуатация или техническое обслуживание прибора,
- неисправности, причиной которых послужило несоблюдение данного руководства.

2 Указания по технике безопасности

Прибор соответствует действующим стандартам безопасности. Опасные ситуации при обслуживании и ненадлежащем обслуживании прибора не исключаются и описаны отдельно в указаниях по технике безопасности и предупреждениях.

Оператор должен знать и соблюдать региональные предписания.

Эксплуатация Следующий круг лиц во время управления должен контролироваться лицом, отвечающим за безопасность:

- Люди, которые вследствие своих физических, сенсорных или умственных способностей или из-за нехватки знаний и опыта не в состоянии управлять прибором согласно назначению.

Контролирующее лицо должно быть знакомо с прибором и исходящими от него опасностями.

С прибором не должны обращаться или играть дети.

Горячие поверхности **Опасность ожога горячими поверхностями**

- Для защиты рук носите защитные перчатки.
- Перед очисткой дайте поверхностям остыть.
- Горячую посуду забирайте только с помощью защитных перчаток или кухонных тряпок.
- Горячие контейнеры или противни забирайте только с помощью защитных перчаток или кухонных тряпок.

Горячие жидкости **Опасность ожога горячими жидкостями**

- Для защиты рук носите защитные перчатки.
- Доставайте, транспортируйте и опорожняйте баки аккуратно.

Опасность химического ожога из-за испарения чистящего средства

- Соблюдайте указания производителя чистящего средства.
- Дайте камере термообработки остыть до 60 °C, затем занимайтесь очисткой.

Опасность ожога паром

- Для защиты рук носите защитные перчатки.
- Не держите руки перед вытяжкой испарений.
- Слегка приоткройте дверцу камеры термообработки и выпустите пар. После этого откройте дверцу камеры термообработки полностью.
- После сушки полностью высушите прибор.

Неисправный прибор **Опасность травмирования неисправным прибором**

- Отключите неисправный прибор от электросети.

- Запрещается эксплуатировать неисправный прибор.
- Ремонтуйте прибор только силами квалифицированных специалистов.

Противопожарная защита **Опасность пожара из-за загрязнения и жировых отложений**

- По завершении работы почистите прибор.
- Запрещается эксплуатировать прибор в качестве фритюрницы.
- Регулярно очищайте камеру термообработки и удаляйте скопления жира.

Опасность пожара из-за перегрева

- Не храните горючие предметы или пластмассовые контейнеры в камере термообработки.

Борьба с пожаром

- В случае пожара отключите прибор от электросети.
- Загоревшийся жир тушите огнетушителем класса F, не используйте воду. Прочие виды пожара тушите, например, огнетушителем ABC, огнетушителем CO₂ или средством тушения, подходящим для данного класса пожара.

Прибор на роликах **Опасность травмирования прибором на роликах**

- Зафиксируйте ролики на время работы.
- Перемещайте только опорожненный прибор.

Опасность обрыва проводов при слишком высокой нагрузке на растяжение

- Зафиксировать прибор цепью для разгрузки от натяжения соединительного провода на месте выполнения работ, чтобы соединительные провода не натягивались при движении прибора. Разгрузка от натяжения должна быть рассчитана на нагрузку не менее 0,6 кН.

Нерегулярная очистка **Опасность химического ожога из-за чистящего средства**

- Соблюдайте указания производителя чистящего средства.
- При обращении с едкими чистящими средствами соблюдайте соответствующие меры защиты.

Опасность падения на мокрую и скользкую землю

- Пол перед прибором должен быть чистым и сухим.

Опасность травмирования при неправильной очистке

- Чистите камеру термообработки аккуратно. Датчик камеры термообработки торчит в камере термообработки.

Материальный ущерб при несоответствующей очистке

- После использования почистите прибор.

- Не чистите прибор высоконапорным очистителем или струей воды.
- Не чистите прибор с использованием сильно пенящихся или химически агрессивных чистящих средств.
- Не чистите корпус твердыми губками.
- Соблюдайте указания производителя чистящего средства.
- Не допускайте шокового охлаждения прибора.
- Чистите камеру термообработки аккуратно. Датчик камеры термообработки торчит в камере термообработки.
- Не используйте отбеливающие или хлорсодержащие чистящие средства или средства для дезинфекции.
- Места ржавчины удаляйте с помощью средства для чистки.
- Не допускайте образования извести в приборе.

Гигиена **Опасность для здоровья при недостаточной гигиене**

- Соблюдайте местные действующие предписания по гигиене.

Измерение внутренней температуры **Опасность травмирования перегретым датчиком внутренней температуры продукта**

- Не нагревайте температурный щуп над открытым огнем.

Ненадлежащее применение **Опасность материального ущерба из-за ненадлежащего применения**

- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Регулярно выполняйте обучение операторов.
- Не нагревайте термплиты или консервные банки.
- Не закрывайте отверстия для свежего и отработанного воздуха.
- Не эксплуатируйте прибор при температуре ниже 4 °С.
- Достаньте температурный щуп, прежде чем доставать приготавливаемый продукт.
- После использования вставьте температурный щуп на место в держатель.

3 Описание прибора

Прибор представляет собой пароконвектомат и подходит для методов термообработки, используемых на большинстве предприятий общественного питания. По желанию можно использовать такие способы термообработки, как конвекция, обработка острым паром без давления, отдельно, поочередно, а также в комбинации с влажным и сухим нагревом.

3.1 Обзор прибора

3.1.1 Настольный прибор

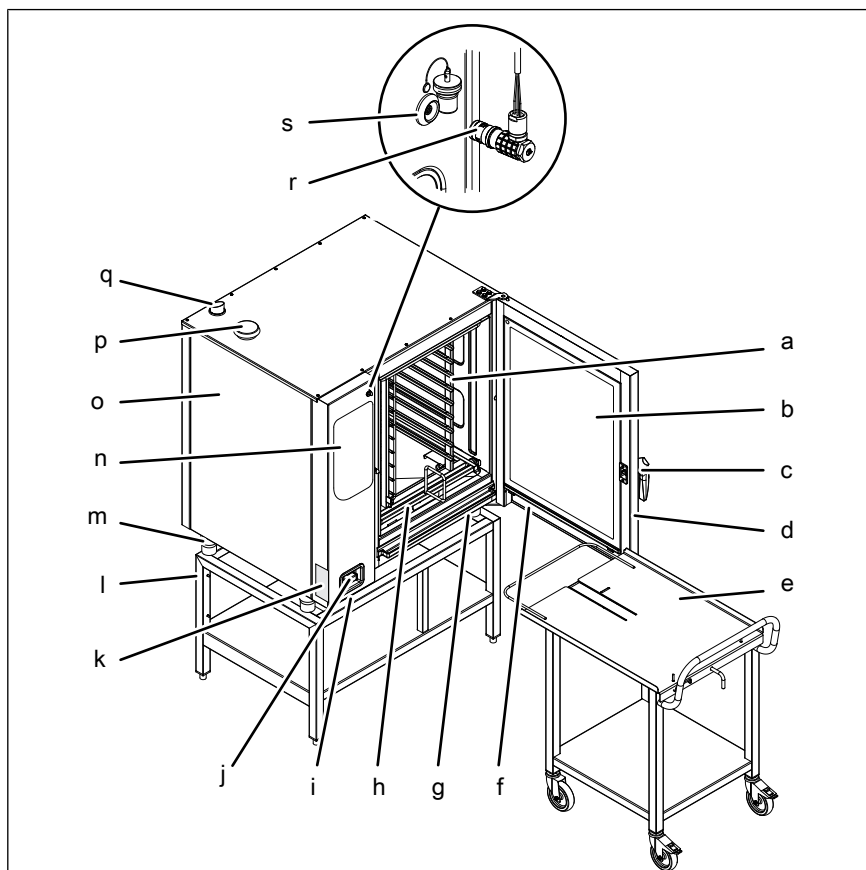


Фото: Прибор с тележкой-подносом

- | | |
|---|---|
| a Каркас для противней | k Типовая табличка |
| b Изолирующая шайба | л Подставка (опция) |
| c Дверная ручка | m Ножка прибора |
| d Дверца камеры термообработки | n Блок управления |
| e Тележка-поднос (опция) | о Корпус |
| f Желоб для стекающего конденсата, дверца | p Всасывающий воздушный патрубок |
| g Желоб для стекающего конденсата, прибор | q Патрубок выхода пара |
| h Направляющая для противней (опция) | r Датчик внутренней температуры продукта (опция) |
| i USB-разъем (скрытый) | s Подключение датчика внутренней температуры продукта (опция) |
| j Ручной душ (опция) | |

3.1.2 Напольный прибор

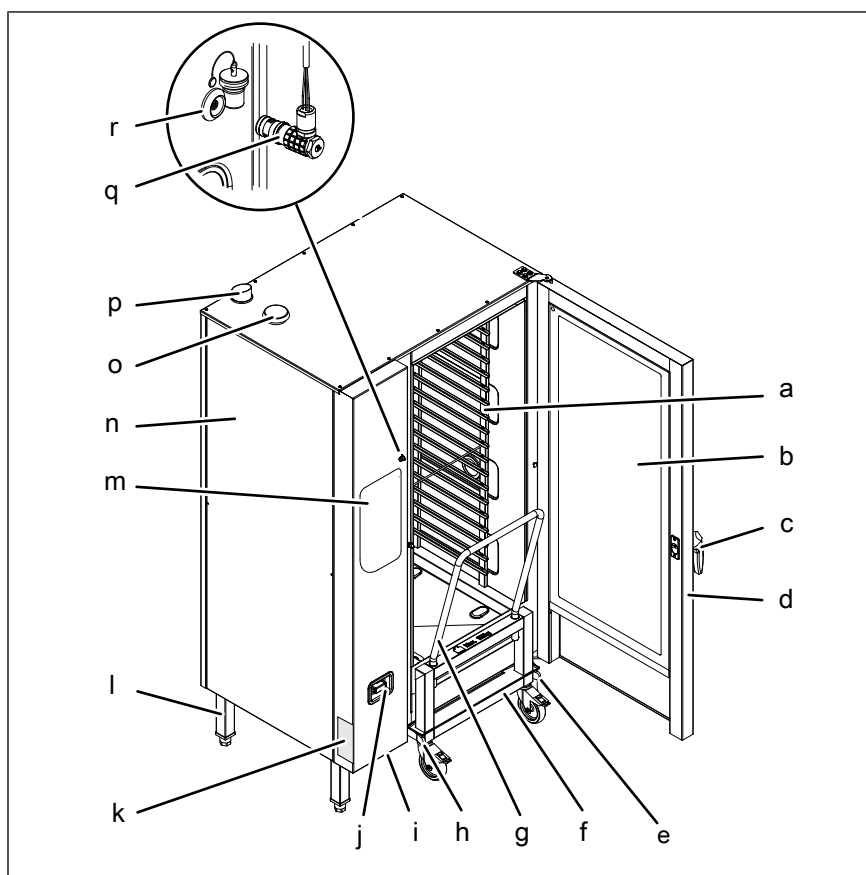


Фото: Прибор со стеллажной тележкой

- | | |
|--------------------------------|---|
| a Каркас для противней | j Ручной душ (опция) |
| b Изолирующая шайба | k Типовая табличка |
| c Дверная ручка | л Ножка прибора |
| d Дверца камеры термообработки | m Блок управления |
| e Направляющая шина справа | n Корпус |
| f Стеллажная тележка | o Всасывающий воздушный патрубков |
| g Ручка для толкания тележки | р Патрубок выхода пара |
| h Направляющая шина слева | q Датчик внутренней температуры продукта (опция) |
| i USB-разъем (скрытый) | р Подключение датчика внутренней температуры продукта (опция) |

3.2 Комплектация

3.2.1 Характеристики комплектации

- Четырехточечный температурный щуп
- Датчик внутренней температуры продукта Sous-Vide или второй четырехточечный температурный щуп (опция)
- Ручной душ (опция)
- Дверца камеры термообработки с гигиеничным остеклением

- Одноступенчатый дверной замок
- Двухступенчатый дверной замок (опция), в устройствах размера 20 эта комплектация стандартна
- Установка оптимизации мощности (опция)
- Разъем Ethernet (опция)
- Дверца камеры термообработки с упором справа
- Дверца камеры термообработки с упором слева (опция), не для напольных приборов размера 20
- WaveClean
- Сканер штриховых кодов (опция)
- Steam Exhaust System (SES)

3.2.2 Сканер штрихкодов



При помощи сканера штрихкод на упаковке приготовляемого продукта сканируется и переносится в прибор. В приборе производится поиск подходящей программы термообработки для приготовляемого продукта. Если найдено несколько программ термообработки, то они показываются списком.

Необходимым условием для применения сканера штрихкодов является правильное подключение сканера штрихкодов и программа термообработки, сохраненная с соответствующим кодом.

3.2.3 USB-разъем

В приборе имеется USB-разъем (USB 2.0).

Протоколы HACCP можно экспортировать через USB-разъем.

Беспроводной или проводной сканер штрих-кодов (опция) может быть подключен через USB-разъем.

3.2.4 Протоколирование HACCP

Сведения обо всех выполненных программах термообработки записываются в протокол HACCP.

Данные экспортируются на устройство через USB-разъем.

3.2.5 Автоматическая очистка WaveClean

С помощью автоматической очистки WaveClean производится чистка и мойка камеры термообработки с использованием картриджа для очистки.

3.2.6 CombiDoctor (программа самодиагностики)

CombiDoctor проверяет при помощи выбираемой программы самодиагностики компоненты для управления климатом и очистки.

3.2.7 VideoAssist

При помощи VideoAssist можно вызвать видеозаписи дополнительных объяснений к руководству по эксплуатации.

3.2.8 Перемычка предварительного нагрева для моделей 20.15 и 20.21



Фото: Перемычка предварительного нагрева

В комбинированных духовых шкафах моделей 20.15 и 20.21 перемычка предварительного нагрева надевается на нижнюю кромку отверстия камеры термообработки, если камера термообработки будет нагреваться или будет выполняться чистка с помощью WaveClean и в духовом шкафу нет стеллажной тележки.

3.3 Режимы эксплуатации и термообработки

3.3.1 Режимы работы



Термообработка в ручном режиме

При термообработке в ручном режиме можно напрямую активировать отдельные режимы термообработки и функции прибора. Различные режимы термообработки и функции прибора можно комбинировать индивидуально.



Автоматическая термообработка (autoChef)

В режиме автоматической термообработки можно запускать и при необходимости настраивать отдельные программы термообработки.

3.3.2 Режимы термообработки



На пару

Варка на пару — это режим термообработки, при котором приготовляемый продукт подвергается щадящей термообработке с помощью водяного пара в температурном диапазоне от 30 °C до 130 °C.



Пароконвекция

Пароконвекция — это режим термообработки, совмещающий в себе режимы термообработки варки на пару и конвекции. Температурный диапазон: от 30 °C до 250 °C.



Конвекция

Конвекция — это режим термообработки, когда приготовляемый продукт подвергается термообработке без дополнительной влажности в температурном диапазоне от 30 °C до 300 °C.



Perfection (подогрев)

Perfection — это режим термообработки, при котором охлажденный приготовляемый продукт за короткое время готовится в температурном диапазоне от 30 °C до 180 °C и может поддерживаться в горячем состоянии.



Термообработка Delta-T

Термообработка Delta-T — это режим термообработки, при котором температура термообработки зависит от внутренней температуры приготовляемого продукта.



Температура термообработки всегда превышает текущую внутреннюю температуру продукта на заданное значение (значение Delta-T, разница температуры термообработки). В итоге продолжительность термообработки больше, чем при других режимах термообработки.



Термообработка Delta-T особенно хорошо подходит для щадящей термообработки. Приготовляемый продукт остается нежным и сочным при незначительной потере веса.



Низкотемпературная термообработка

Низкотемпературная термообработка — это режим термообработки, при котором приготовляемый продукт готовится в особо щадящем режиме в температурном диапазоне от 30 °C до 100 °C.

Время термообработки существенно увеличивается по сравнению со временем приготовления при высоких температурах, но несмотря на это отсутствует необходимость в контроле и не ухудшается качество пищи.

Приготовляемый продукт остается нежным и сочным при незначительной потере веса.



Выпечка

Выпечка — это режим термообработки, при котором приготовляемый продукт обрабатывается горячим воздухом, готовится и запекается в температурном диапазоне от 30 °C до 220 °C. Перед выпечкой можно выполнить увлажнение и установить соответствующее время паузы.

3.3.3 Расширенные функции термообработки

С помощью расширенных функций термообработки для определенного продукта можно согласовать определенные этапы термообработки.

Доступны следующие расширенные функции термообработки:



PerfectHold

PerfectHold — это функция термообработки, при которой после самого процесса термообработки в температурном диапазоне от 50 °C до 100 °C прибор подогревает блюдо до самой выдачи.



Ready2Cook (прогрев)

Для многих программ термообработки, например «Выпечка», важна пусковая температура.

При помощи функции Ready2Cook камера термообработки автоматически прогревается или охлаждается до нужной пусковой температуры.

Индикация во весь экран во время процесса информирует о статусе.



Предварительный выбор времени пуска



При использовании этой функции в камере термообработки могут возникать температуры, стимулирующие рост вредных микроорганизмов в приготавливаемом продукте. Соблюдайте обязательные требования к продуктам питания.

С помощью предварительного выбора времени запуска можно настроить время ожидания до запуска программы.

Это позволяет избежать узких мест в производстве и подготовке.

В прибор можно положить приготавливаемый продукт и выбрать нужную программу термообработки.



Steam Exhaust System (SES)

По умолчанию эта функция активируется у всех программ термообработки со временем термообработки более 6 минут.

Steam Exhaust System (SES) активируется автоматически незадолго до конца термообработки.

По окончании времени термообработки Steam Exhaust System (SES) отводит пар из камеры термообработки. После этого становится возможным безопасное открывание дверцы камеры термообработки.



RackControl2

RackControl идеален для термообработки продуктов с разным временем приготовления.

При помощи расширенной функции термообработки RackControl2 можно одновременно готовить различные продукты, например, картофель, цветную капусту, горох, морковь и мясо, разное время.

Функция RackControl2 отслеживает различное время термообработки разных продуктов в ходе одной технологической операции. По окончании времени термообработки звучит сигнал, и приготовляемый продукт можно вынуть.

Во время активного процесса термообработки можно изменять заданную температуру без остановки процесса.



ChefsHelp

Расширенная функция термообработки ChefsHelp позволяет добавлять этап термообработки, который помогает пользователю в определенный момент времени, предоставляя ему информацию в виде текста и изображения.



FlexiRack

С помощью расширенной функции термообработки FlexiRack можно настроить программу термообработки для каждого сменного модуля.



FamilyMix

При помощи расширенной функции FamilyMix для текущего настроенного режима термообработки из меню *Автоматическая термообработка (autoChef)* предлагается подходящая программа термообработки. Показываемые программы термообработки имеют одинаковый термоклимат и такое же или более короткое время термообработки. Путем нажатия на отдельные варианты время термообработки отдельных продуктов добавляется к функции RackControl; затем это время можно по усмотрению активировать в процессе термообработки.



Увлажнение вручную

С помощью расширенной функции термообработки «Увлажнение вручную» во время готовки можно увеличивать влажность в камере термообработки.

Увлажнение вручную может применяться только в режимах термообработки «Конвекция» и «Конвекция Delta-T».

Во время увлажнения отображается остаточное количество для данного процесса. После прикосновения к символу капли в течение 3 секунд отображается настроенное заданное значение.



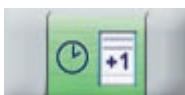
Время паузы

При помощи расширенной функции термообработки «Время паузы» можно добавить этап термообработки, в который на указанное время можно запрограммировать отключение нагрева и вентиляции.



QualityControl

Благодаря расширенной функции термообработки QualityControl управление автоматически распознает объем подачи и настраивает соответствующие параметры термообработки в autoChef. Это гарантирует неизменно высокое качество.



Кнопка «Дополнительная термообработка»

Кнопка «Дополнительная термообработка» позволяет продолжить процесс термообработки после завершения программы термообработки в течение заданного периода времени.



Time2Serve

С помощью расширенной функции термообработки Time2Serve можно одновременно приготовить различные продукты.

Время приготовления продукта задается. Пароконвектомат сообщает о достижении времени, оставшегося до окончания термообработки продукта. Раздается звуковой сигнал, и приготовляемый продукт во время активного процесса термообработки закладывается один за другим. Время термообработки сокращается, тем самым экономятся ресурсы.



ClimaSelect plus

С помощью расширенной функции термообработки ClimaSelect plus обеспечивается оптимальный климат в камере термообработки. Подается пар малыми порциями, можно управлять климатом в камере термообработки индивидуально.

3.3.4 Измерение внутренней температуры продукта

При измерении внутренней температуры с помощью датчика внутренней температуры продукта измеряется температура внутри приготовляемого продукта.

Как только необходимая внутренняя температура продукта достигается, процесс термообработки автоматически завершается или, в случае многоступенчатого процесса термообработки, запускается следующий этап.

Использование измерения внутренней температуры продукта дает следующие преимущества:

- Снижение энерго- и водопотребления
- Не переваривать
- Небольшая потеря веса приготовляемого продукта

- Высокая безопасность HACCP

3.4 Управление прибором MagicPilot

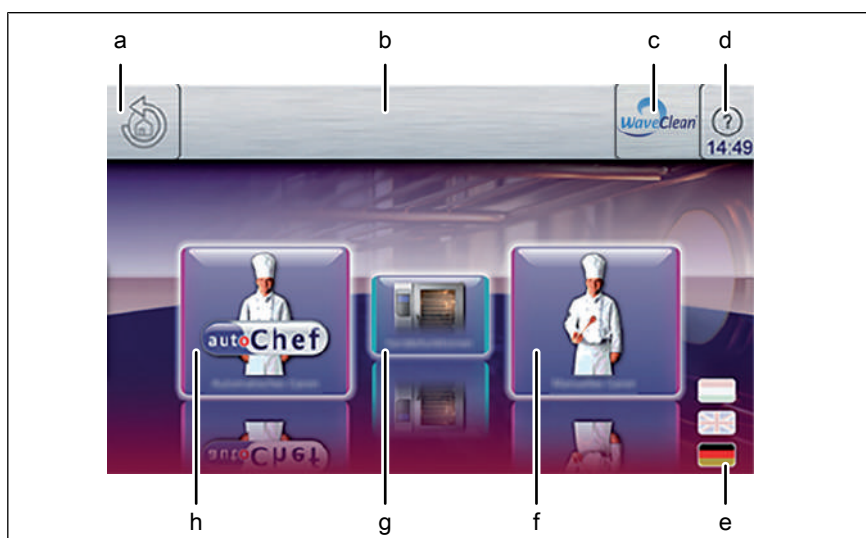


Фото: Главное меню

- | | |
|------------------------------|---|
| a Кнопка <i>Возврат</i> | e Кнопка <i>Выбор языка</i> |
| b Информационная панель | f Кнопка "Термообработка в ручном режиме" |
| c Кнопка "WaveClean" (опция) | g Кнопка «Функции прибора» |
| d Кнопка <i>Помощь</i> | h Кнопка "Автоматическая термообработка" |

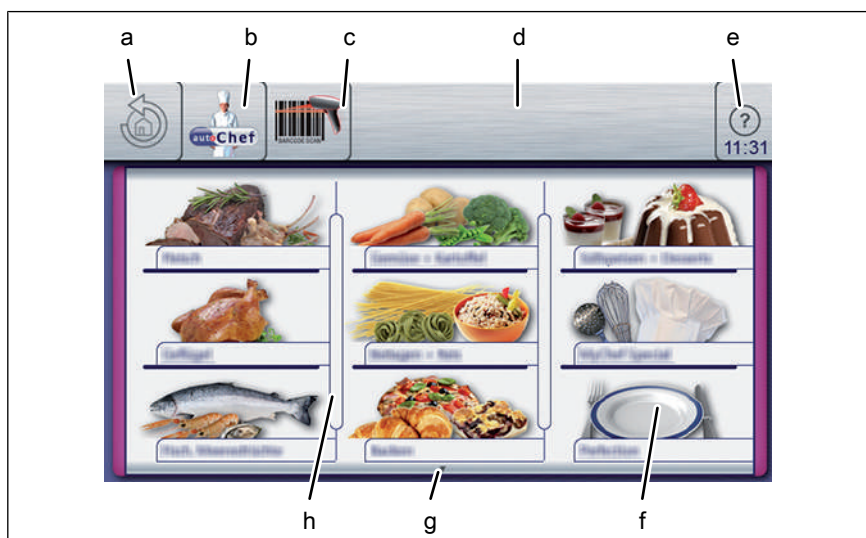


Фото: Меню автоматической термообработки, autoChef

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| a Кнопка <i>Назад</i> | e Кнопка <i>Помощь</i> |
| b Кнопка «autoChef» | f Поле <i>Категория</i> |
| c Кнопка <i>Barcode Scanner</i> | g Стрелка <i>Следующая страница</i> |
| d Информационная панель | h Разделители |

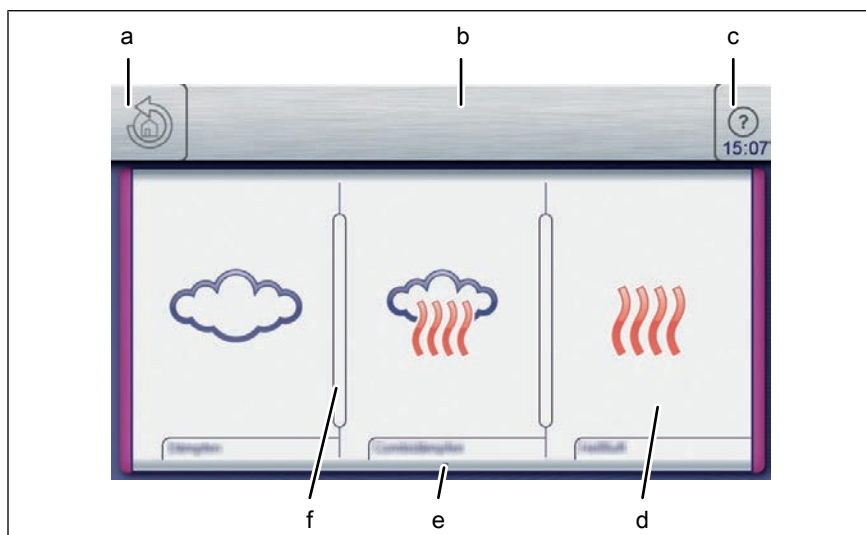


Фото: Меню термообработки в ручном режиме

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| a Кнопка <i>Назад</i> | d Поле «Конвекция» |
| b Информационная панель | e Стрелка <i>Следующая страница</i> |
| c Кнопка <i>Помощь</i> | f Разделители |

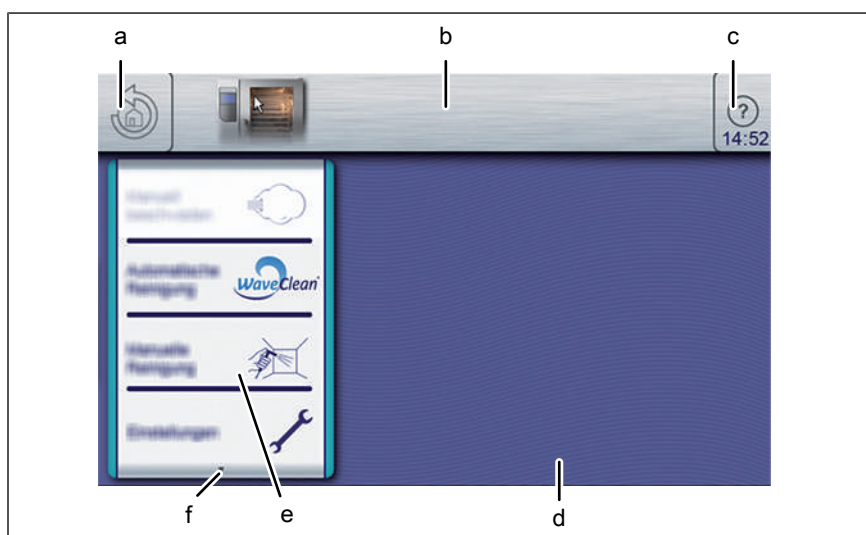


Фото: Меню «Функции прибора»

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| a Кнопка <i>Назад</i> | d Окно |
| b Информационная панель | e Поле <i>Очистка вручную</i> |
| c Кнопка <i>Помощь</i> | f Стрелка <i>Следующая страница</i> |

3.5 Объемы подачи

3.5.1 Вместительность тарелок при регенерации

Время и температура термообработки зависят от количества тарелок.

| Исполнение | Диаметр тарелки | |
|------------|-----------------|---|
| | 28 см | 32 см |
| 615 | 24 | 22 |
| 621 | 24 | 22 |
| 115 | 40 | 40 |
| 121 | 40 | 40 |
| 215 | 80 | 80 |
| 221 | 120 | 120 |
| на | решетка | каркас для противней или стеллажная тележка |

3.5.2 Загружаемое количество

Тележка-поднос и стеллажная тележка

| Исполнение | на секцию максимально (kg) | на прибор максимально (kg) |
|------------|----------------------------|----------------------------|
| 615 | 22,5 | 54 |
| 621 | 30 | 72 |
| 115 | 22,5 | 90 |
| 121 | 30 | 120 |
| 215 | 22,5 | 150 |
| 221 | 30 | 200 |

3.6 Стандартные значения настройки

3.6.1 Стандартное настраиваемое значение внутренней температуры продукта

Диапазон регулировки внутренней температуры продукта зависит от конкретного вида термообработки.

| Режим термообработки | Значение по умолчанию (°C) | Диапазон регулировки (°C) | Шаги регулировки (°C) |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| На пару | 70 | 0–99 | 1 |
| Пароконвекция | 70 | 0–99 | 1 |
| Конвекция | 70 | 0–99 | 1 |
| Подогрев | 50 | 0–99 | 1 |

3.6.2 Стандартное настраиваемое значение температуры

Диапазон регулировки температуры камеры термообработки зависит от режима термообработки.

| Режим термообработки | Значение по умолчанию (°C) | Диапазон регулировки (°C) | Шаги регулировки (°C) |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| На пару | 100 | 30–130 | 1 |
| Пароконвекция | 150 | 30–250 | 1 |
| Конвекция | 180 | 30–300 | 1 |
| Подогрев | 50 | 30–180 | 1 |

3.6.3 Стандартное настраиваемое значение влажности камеры термообработки

Диапазон настройки влажности в камере термообработки зависит от конкретного вида термообработки.

| Режим термообработки | Значение по умолчанию (%) | Диапазон регулировки (%) | Шаги регулировки (%) |
|----------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|
| На пару | 100 | 90–110 | 90–100–110 |
| Пароконвекция | 90 | 20–100 | 20–40–70–90–100 |
| Конвекция | 100 | 0–100 | 0–25–50–75–100 |
| Подогрев | 100 | 0–100 | 0–25–50–75–100 |

4 Управление прибором



Кнопкой вызова помощи в VideoAssist можно выбрать обучающие видеоклипы.



Снижение значения акриламида

С 11.04.2018 в Европе действует постановление ЕС 2017/2158.

В нем говорится о том, что при приготовлении пищи из картофеля, например во фритюрнице, значение акриламида должно быть минимальным.

Поэтому компания MKN рекомендует при приготовлении пищи из картофеля:

- Не превышать температуру термообработки 220 °С, за исключением тех случаев, когда производитель продуктов питания заявляет, что для его продукта это является безопасным.
- Необходимо избегать продолжительной термообработки.
- По возможности использовать предварительно бланшированные изделия.
- Соблюдать указания по приготовлению пищи на упаковке продукта или от производителя пищевых продуктов.

4.1 Работа в соответствии с требованиями по охране окружающей среды

При правильном использовании данный пароконвектомат отличается очень низким энергопотреблением.

Снижению энергопотребления способствует соблюдение следующих правил:

- Избегайте продолжительного режима обработки: пароконвектомат очень быстро нагревается, поэтому продолжительный режим обработки не требуется.
- По возможности максимально загружайте камеру термообработки: при необходимости используйте пароконвектомат с меньшей камерой термообработки.

4.2 Включение и выключение прибора

4.2.1 Включение

→ Нажмите «I» на кнопке «Вкл. Выкл. «I O».

↳ Прибор включен.

↳ Управление начинает автоматический процесс включения. Индикатор выполнения в нижней части Touchscreen отображает прогресс.

↳ Через 1 минуту открывается главное меню, и прибор готов к работе.

4.2.2 Выключение



Для охлаждения вентилятор может работать по инерции, управление прибором не требует электроэнергии.

→ Нажмите «O» на кнопке «Вкл. Выкл. «I O».

↳ Прибор выключен.

4.3 Открытие и закрытие дверцы камеры термообработки



Одноступенчатый дверной замок стандартно для размеров 6 и 10.



Двухступенчатый дверной замок стандартно для размера 20 и опционально для размера 6 и 10.

4.3.1 Открытие одноступенчатого дверного замка

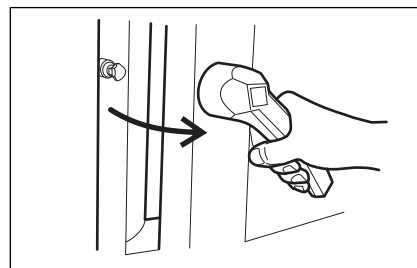
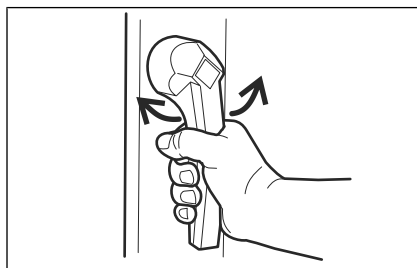


Фото: Открытие одноступенчатого дверного замка

1. Поверните влево или вправо правую ручку дверцы.

↳ Дверца камеры термообработки откроется.



Если отпустить ручку дверцы, она автоматически вернется в исходное положение.

2. Откройте дверцу камеры термообработки полностью.

4.3.2 Закрытие одноступенчатого дверного замка

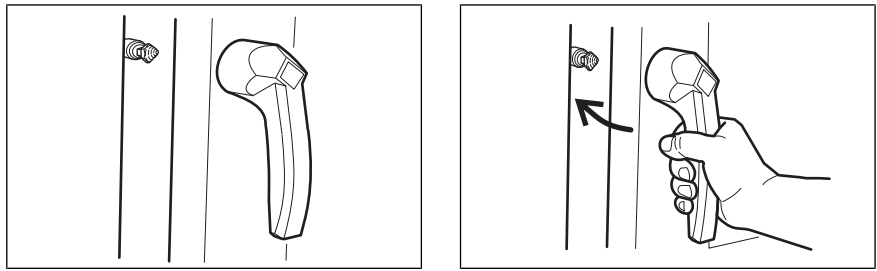


Фото: Закрытие одноступенчатого дверного замка

Условие Ручка дверцы в исходном положении

→ Закройте дверцу камеры термообработки с нажимом.

↳ Дверца камеры термообработки закрыта.

4.3.3 Открытие двухступенчатого дверного замка

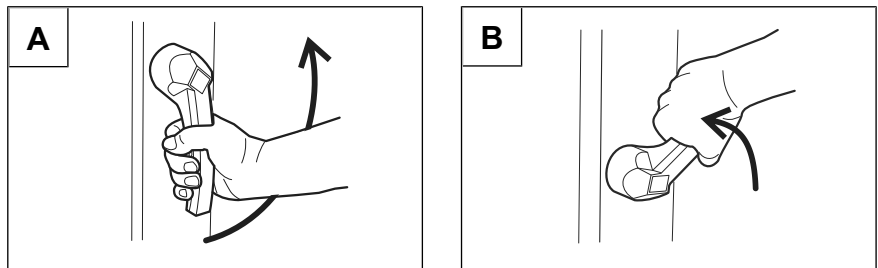


Фото: Открытие двухступенчатого дверного замка



Для размера 6 и размера 10 сначала поверните ручку дверцы влево.

1. Поверните ручку двери в горизонтальное положение.
 - ↳ Дверца камеры термообработки открывается, но все еще остается запертой.
2. Поверните дверную ручку еще выше.
 - ↳ Замок дверцы камеры термообработки разблокирован.
 - ↳ Дверца камеры термообработки открыта.



Если отпустить ручку дверцы, она автоматически вернется в исходное положение.

3. Полностью откройте дверцу камеры термообработки.
 - ↳ Дверца камеры термообработки открыта.

4.3.4 Закрытие двухступенчатого дверного замка

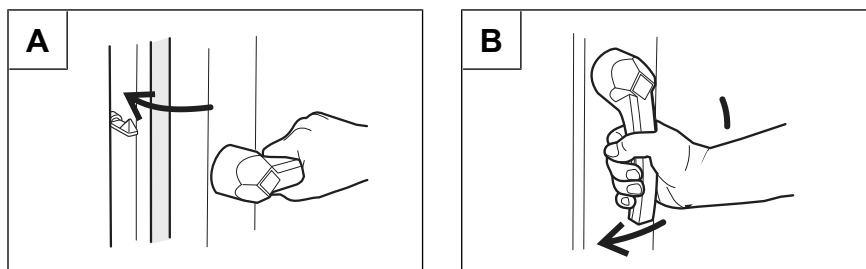


Фото: закрытие двухступенчатого дверного замка

Условие Ручка двери в горизонтальном исходном положении

1. Закройте дверцу камеры термообработки с нажимом.
↳ Дверь камеры термообработки задействуется.
2. Поверните дверную ручку вниз.
↳ Дверца камеры термообработки заперта.

4.4 Загрузка и опорожнение прибора



ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячей жидкостью

- Не вставляйте лотки с жидкой или разжигающей пищей выше уровня глаз.
 - Используйте только подходящие лотки для еды. Пищеприемники должны надежно опираться на опорные кронштейны.
 - Всегда вставляйте носитель с продуктами питания в U-образные направляющие.
-



ОСТОРОЖНО

Материальный ущерб и получение травм вследствие превышения количества загрузки

- Не превышайте максимальное количество загрузки.
-



Не используйте погнутые или поврежденные навесные каркасы.

4.4.1 Загрузка и опорожнение

Загрузка

1. Откройте дверцу камеры термообработки.
2. Задвиньте держатель продукта в корпус.
3. Закройте дверцу камеры термообработки.
4. Запустите процесс термообработки.

Опорожнение

1. Откройте дверцу камеры термообработки.

2. Достаньте держатель для продукта.
3. Уберите все остатки пищи со сливного сита.
4. Оставьте дверцу камеры термообработки слегка приоткрытой.
 - ↳ Это увеличит срок службы уплотнения дверцы.
 - ↳ В камере термообработки не будет скапливаться влага.

4.4.2 Загрузка и опорожнение с помощью тележки-подноса

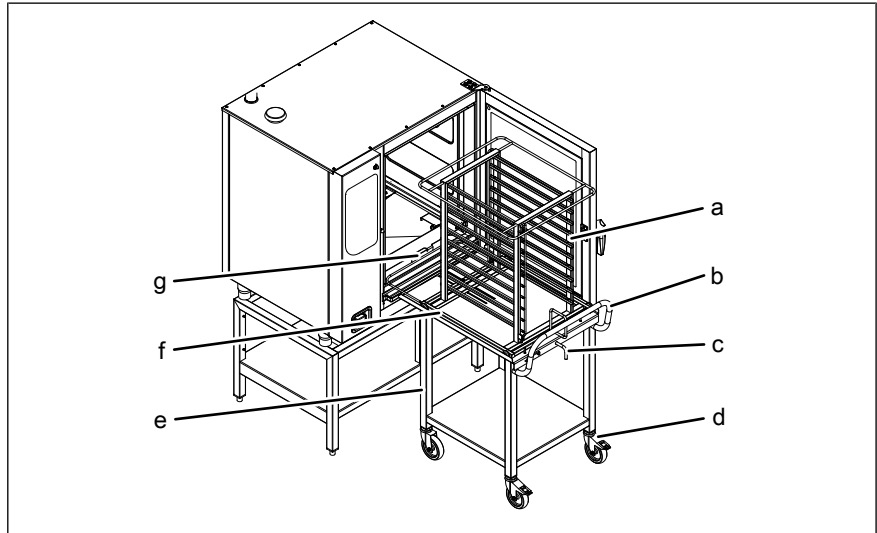


Фото: Загрузка и опорожнение с помощью тележки-подноса

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| a Каркас для противней | e Тележка-поднос |
| b Ручка для толкания тележки | f Несущая плита каркаса для противней |
| c Рычаг | g Направляющая шина |
| d Фиксирующие ролики | |

Загрузка с помощью тележки-подноса

Условие Навесной каркас извлечен и направляющая шина установлена на болтах

Правильность установки опоры для приготавливаемого продукта в каркасе для противней проверена

1. Откройте дверцу камеры термообработки.
2. Поверните рычаг на тележке-подносе.
 - ↳ Каркас для противней защищен от скатывания.
 - ↳ Проверьте фиксацию каркаса для противней, слегка потянув его.
3. Заполните каркас для противней.
4. Задвиньте тележку-поднос в прибор.
 - ↳ Зафиксируйте ролики для предотвращения скатывания.
5. Поверните рычаг.
 - ↳ Фиксатор каркаса для противней отпущен.
6. Задвиньте каркас для противней полностью, пока ролики не зафиксируются в отверстиях направляющей шины.

7. Задвиньте несущую плиту каркаса для противней обратно и зафиксируйте с помощью рычага.
8. Отведите назад тележку-поднос.
9. Закройте дверцу камеры термообработки.
10. Запустите процесс термообработки.

Опорожнение с помощью тележки-подноса

1. Откройте дверцу камеры термообработки.
2. Задвиньте тележку-поднос в прибор.
 - ↳ Зафиксируйте ролики для предотвращения скатывания.
3. Вставьте несущую плиту каркаса для противней и зафиксируйте каркас для противней на плите.
4. Отведите каркас для противней на тележку-поднос и зафиксируйте.
5. Ослабьте фиксирующие ролики и откатите тележку-поднос от прибора.
6. Уберите все остатки пищи со сливного сита (на сливном сите).
7. Оставьте дверцу камеры термообработки слегка приоткрытой.
 - ↳ Это увеличит срок службы дверного уплотнения.
 - ↳ В камере термообработки не будет скапливаться влага.

4.4.3 Загрузка и опорожнение с использованием стеллажной тележки

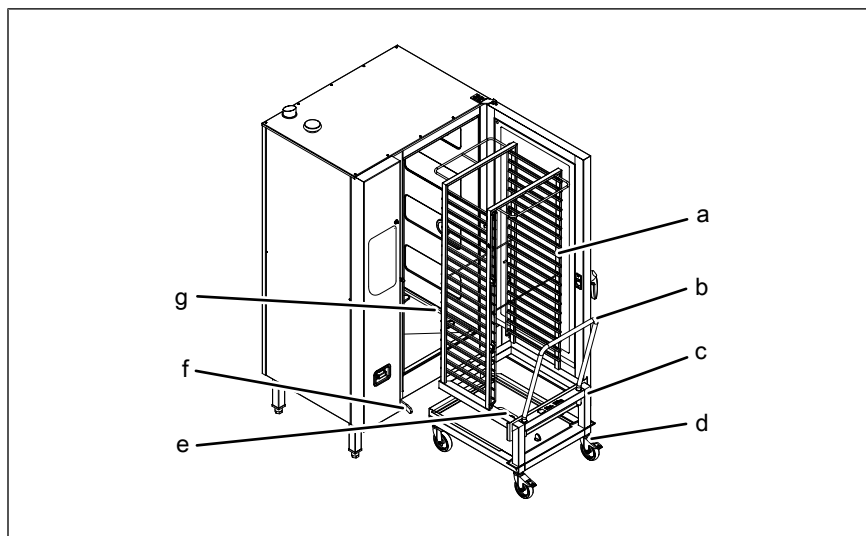


Фото: Загрузка и опорожнение с использованием стеллажной тележки

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| a Каркас для противней | e Держатель для чистящих картриджей |
| b Ручка для толкания тележки | f Направляющая шина слева |
| c Стеллажная тележка | g Направляющая шина справа |
| d Фиксирующие ролики | |

Загрузка с использованием стеллажной тележки

Условие Правильность установки держателя продукта в стеллажной тележке проверена

1. Наполните стеллажную тележку.

2. Полностью задвиньте стеллажную тележку.
3. Вытащите ручку для толкания тележки из стеллажной тележки.
4. Закройте дверцу камеры термообработки.
5. Запустите процесс термообработки.

Опорожнение с использованием стеллажной тележки

1. Откройте дверцу камеры термообработки.
2. Установите ручку для толкания тележки в стеллажную тележку.
3. Выдвиньте стеллажную тележку.
4. Уберите все остатки пищи со сливного сита.
5. Оставьте дверцу камеры термообработки слегка приоткрытой.
 - ↳ Это увеличит срок службы дверного уплотнения.
 - ↳ В камере термообработки не будет скапливаться влага.

4.5 Меню «Функции прибора»

В меню *Функции прибора* можно выбирать различные функции или настройки.



Все функции прибора доступны также и в рамках программы термообработки при касании регистра *Синий*.

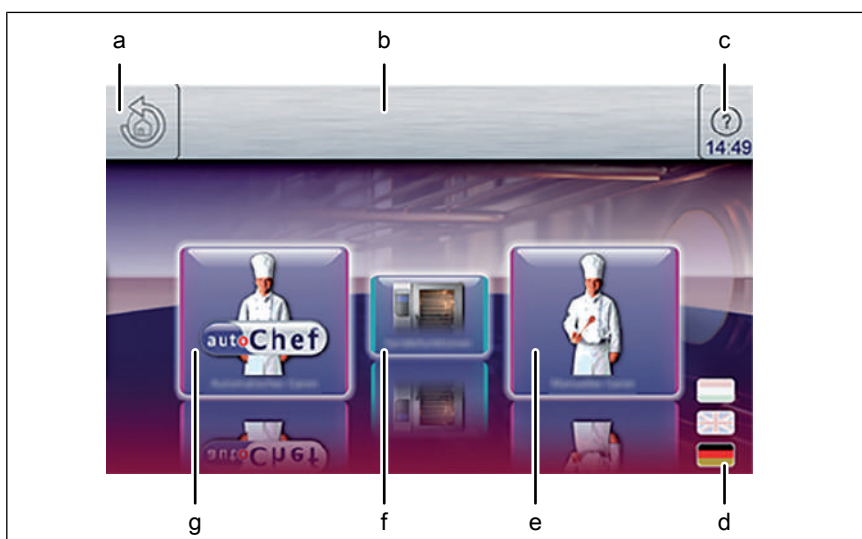


Фото: Главное меню

- | | |
|-----------------------------|---|
| a Кнопка <i>Назад</i> | e Кнопка «Термообработка в ручном режиме» |
| b Информационная панель | f Кнопка «Функции прибора» |
| c Кнопка <i>Помощь</i> | g Кнопка «Автоматическая термообработка» |
| d Кнопка <i>Выбор языка</i> | |



Информация об устройстве отображается и без ввода пароля.

4.5.1 Активация главного меню



Главное меню можно непосредственно активировать на любом этапе программы.

Условие Вызвано меню: *Программа термообработки* или *Настройка*



1. Коснитесь кнопки *Возврат*.
↳ На экране отображается предыдущее меню или этап программы.
2. При необходимости следует повторить процесс несколько раз.
3. Коснитесь кнопки *Возврат* дважды.
↳ Все этапы программы пропускаются.
↳ На экране появляется главное меню.

4.5.2 Открывание меню «Функции прибора»

Условие Прибор включен
Отображается главное меню

- Коснитесь кнопки «Функции прибора».
↳ Откроется меню *Функции прибора*.

4.5.3 Изменение общих настроек



После ввода пароля «111» можно просматривать, изменять и экспортировать базовые настройки.

Вызов меню настроек

Условие Открыто меню *Функции прибора*

1. Коснитесь поля «Настройки».
↳ Открывается окно *PIN*.



2. Введите пароль.
3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Отображается меню *Настройки прибора*.
↳ Базовые настройки можно изменить.

Помимо описанных в этой главе есть следующие функции.

Настройки аудио

Выбор уровня громкости для звука сигналов.

Блокировка управления

Различные настройки: должна ли быть активирована блокировка управления и когда.

Ввод и изменение пароля.

Режим ожидания

Для настройки режима ожидания деактивируйте блокировку управления.

При активированном режиме ожидания экран по истечении настроенного времени затемняется. Освещение камеры термообработки выключается.

Настройка фоновой подсветки

С помощью этой настройки яркость экрана уменьшается.

CombiDoctor

CombiDoctor проверяет в выбираемой программе самодиагностики компоненты для управления климатом и очистки.

Удаление собственных программ термообработки

Удаление всех самостоятельно созданных программ термообработки.

Настройка единиц измерения

Настройка единиц измерения для температуры и количества жидкости.

Возможно при температуре °C и °F.

Возможно при объеме ml, fl.oz (Imp.) и fl.oz. (США)

Отображение сообщений из регистратора неисправностей

Вызов сохраненных ошибок для передачи партнеру по сервисному обслуживанию.

Импорт программ HansDampf

Импорт имеющихся программ HansDampf.

Импорт поваренной книги производителя

Импорт поваренных книг, предоставленных производителем.

Выбор поваренной книги

Выбор поваренных книг, типичных для страны.

Блокировка поваренной книги

Функция блокировки для программ термообработки в AutoChef.

| Значение | Функция |
|-------------------------|--|
| Доступно | Возможно удаление, изменение и перезапись программ термообработки |
| Заблокировано | Возможны изменения этапов термообработки, например повышения температуры. При следующем вызове программы термообработки снова действуют предварительно настроенные значения. |
| Полностью заблокировано | Программа термообработки может использоваться только в том виде, в котором она сохранена. Изменения этапов термообработки невозможны. |

Экспорт файлов журнала

Экспорт файлов журнала для передачи персоналу для сервисного обслуживания.

Загрузка заводских настроек

Можно загрузить специальные настройки.

Индикация экологических показателей: вкл. или выкл.

Настройка функции индикации экологических показателей.

Выбор звуковых сигналов

Выбор одного из четырех возможных звуковых сигналов.

Обновление программного обеспечения

Обновление программного обеспечения с USB-флеш-накопителя.

Импорт дополнительных данных

Импорт дополнительных данных с USB-флеш-накопителя.

4.5.4 Вызов информации об устройстве



В информации об устройстве содержатся данные о версии программного и аппаратного обеспечения, серийный номер прибора и контактная информация.

Условие Открыто меню *Настройка*



- Коснитесь поля «Информация об устройстве».
- ↳ Откроется окно *Информация об устройстве*.
- ↳ Можно прочесть информацию об устройстве.

4.5.5 Настройка даты и времени



Необходимо точно соблюдать формат даты и времени. При недействительных значениях ввод данных не будет выполнен.

Условие Отображается меню *Настройки*

1. Коснитесь поля «Настройка даты и времени».
 - ↳ Открывается окно *Настройка*.
 - ↳ Открывается *Клавиатура*.



2. Введите дату и время.
3. Коснитесь кнопки Подтверждение.
 - ↳ *Клавиатура* закрывается.
 - ↳ Дата и время настроены.

4.5.6 Предварительная настройка выбора языка



Для выбора языка в главном меню можно выбрать не более 5 языков.



Выделенные поля являются выбранными языками.
Невыделенные поля показывают невыбранные языки.



Текущий настроенный язык изменить нельзя.

Условие Отображается меню *Настройки*

1. Коснитесь поля «Выбор языка».
 - ↳ Отображается меню *Языки*.



2. Касанием поля с флагом страны можно выбрать язык или отменить выбор.
↳ Выбранные языки отображаются на экране.
3. Коснитесь кнопки «ОК».
↳ Языки для выбора предварительно настроены и находятся в главном меню.

4.5.7 Настройка избранного

В окне *Настройки избранного* можно выбрать, какой экран должен отображаться на панели управления при запуске прибора. Таким образом ограничивается набор функций, доступных пользователю.

Условие Открыто меню *Функции прибора*

1. Прикоснитесь к полю
↳ Отобразится окно *Настройки избранного*.



2. Жестом смахивания установите валик на требуемый индикатор.
3. Коснитесь кнопки «ОК».
↳ Окно Настройки избранного закрывается.
↳ Настройка избранного завершена.

4.5.8 Активация и отмена блокировки управления



Дисплей блокируется прикосновением к информационной панели и удерживанием или автоматически по истечении заданного времени без прикосновения к дисплею. Время до блокировки дисплея настраивается на уровне параметров.

Активация блокировки управления

Условие В меню *Настройка* включена функция «Блокировка управления ВКЛ»

→ Коснитесь информационной панели в центре и удерживайте 3 секунды.

↳ Кнопка вызова помощи исчезнет и на информационной панели появится символ замка.

↳ Touchscreen заблокирован.

Отмена блокировки управления

Условие Сенсорный дисплей заблокирован

1. Коснитесь символа замка.

↳ Откроется клавиатура.

2. Введите пароль.

↳ После ввода пароля «369» блокировка управления отключается.

↳ Символ замка и клавиатура пропадают. Появляется кнопка *Справка* на информационной панели и деблокируется сенсорный дисплей.

4.5.9 Настройка фоновой подсветки



Фото: Настройка яркости

Условие Отображается меню *Настройки*

1. Коснитесь поля «Фоновая подсветка».

2. Отображается меню *Яркость в процентах*.
 - ↳ Валик отображает текущее значение.
3. Жестом смахивания установите валик на нужное значение.
4. Подтвердите кнопкой «ОК».
 - ↳ Фоновая подсветка настроена.

4.5.10 Настройка технического обслуживания водяного фильтра

Условие Отображается меню *Настройки*

1. Прикоснитесь к полю «Техническое обслуживание водяного фильтра».
2. Отображается меню *Техническое обслуживание водяного фильтра*.



- ↳ Отображается введенное значение, когда должно состояться напоминание о техническом обслуживании водяного фильтра.
- ↳ Отображается количество отфильтрованной воды с момента последней замены фильтра.
- ↳ Значение для технического обслуживания водяного фильтра можно ввести с помощью клавиатуры и подтвердить нажатием поля «ОК».

4.5.11 Возможности настройки на уровне параметров

Условие Отображается меню *Настройки*

1. Коснитесь поля «Настройки параметров».
 - ↳ Отображается меню *Настройки параметров*.
2. Жестом смахивания установите валики на нужный параметр.
 - ↳ Отображается наименование выбранного параметра.
3. Коснитесь кнопки «Чтение».
 - ↳ Отображается текущее значение выбранного параметра.
4. Удалите текущее значение с помощью клавиатуры.
5. Введите новое значение с помощью клавиатуры.

6. Коснитесь кнопки «Запись».

↳ Отображаемое значение сохраняется для этого параметра.

↳ Параметр изменен.

Параметр: базовая настройка

На момент поставки прибор уже настроен. Значения в следующем списке можно изменить на уровне параметров.

| Базовая настройка | Параметры | Значение по умолчанию | Диапазон регулировки | Пояснение |
|--|-----------|-----------------------|---|--|
| Блокировка экрана | | | | |
| Блокировка экрана | 662 | 0 | 0 = деактивировано 1 = активировано | Активация или деактивация блокировки экрана. Блокировка экрана включается через определенное время, если через Touchscreen не вводятся данные. |
| Пароль | 7 | 111 | 0–300 | Пароль для базовых настроек можно изменить в этом диапазоне. |
| Режимы термообработки | | | | |
| Температура варки на пару: предварительный выбор | 9 | 100 | 30 °C–130 °C | Предварительная настройка температуры для варки на пару |
| Температура пароконвекции: предварительный выбор | 10 | 150 | 30 °C–250 °C | Предварительная настройка температуры для пароконвекции |
| Температура конвекции: предварительный выбор | 11 | 180 | 30 °C — 250 °C | Предварительная настройка температуры для конвекции |
| Температура подогрева: предварительный выбор | 12 | 130 | 30 °C–180 °C | Предварительная настройка температуры для подогрева |
| Ready2Cook | | | | |
| Ready2Cook активно | 607 | 1 | 0 = не активировано 1 = активировано | Указывает, активирована или не активирована предварительная настройка. |
| Температура предварительного нагрева Ready2Cook | 4 | 15 | 0–30 % | При полной загрузке большого объема (жаркое, буханка хлеба) увеличьте температуру предварительного нагрева, чтобы температура камеры термообработки не повышалась слишком резко. |
| Максимальная пауза после Ready2Cook при T < 250 °C | 37 | 120 | 0–300 min | Максимальная пауза после достижения температуры Ready2Cook при заданном значении температуры < 250 °C |

| Базовая настройка | Параметры | Значение по умолчанию | Диапазон регулировки | Пояснение |
|--|-----------|-----------------------|--|--|
| Максимальная пауза после Ready2Cook при T > 250 °C | 38 | 30 | 0–60 min | Максимальная пауза после достижения температуры Ready2Cook при заданном значении температуры > 250 °C |
| Временной интервал для сообщения о готовности Ready2Cook | 618 | 60 | 30–120 s | Время до повторения звукового сигнала. |
| Термообработка | | | | |
| SES: используйте в конце программы термообработки | 624 | 1 | 0 = деактивировано 1 = активировано | Предварительная настройка для Steam Exhaust System при составлении новых программ термообработки |
| Сообщение с запросом: повторный пуск после прерывания программы термообработки | 697 | 0 | 0 = нет запроса 1 = запрос только при AutoChef 2 = запрос активен всегда | Настройка параметров после прерывания программы термообработки |
| Сохранение изменений после завершения программы термообработки | 696 | 0 | 0 = не сохранять 1 = сохранять | Автоматическое сохранение внесенных изменений в конце программы термообработки. |
| Формат для времени программ термообработки | 676 | 0 | 0 = hh:mm 1 = mm:ss 2 = автоматически | Формат индикации для времени программ термообработки |
| Количество повторов звукового сигнала, обозначающих окончание программы термообработки | 636 | 5 | 1 — 100 | Указывается на периодичность повторов звукового сигнала по окончании программы термообработки. |
| Время до индикации этапов термообработки по всей поверхности | 623 | 60 | 0–300 s | Индикация этапов термообработки по всей поверхности появляется по истечении установленного времени. |
| Время задержки для выключения освещения камеры термообработки | 49 | 0 | 0 s = всегда вкл. | Освещение камеры термообработки не выключается. |
| | | | 1 — 60 s = время задержки | Время, по истечении которого выключается освещение камеры термообработки после открытия дверцы камеры. |
| Время задержки до включения освещения | 50 | 1 | 0 — 60 s = время задержки | Время, по истечении которого включается освещение камеры термообработки после закрытия дверцы камеры. |

| Базовая настройка | Параметры | Значение по умолчанию | Диапазон регулировки | Пояснение |
|--|-----------|-----------------------|--|---|
| Максимальное время, по истечении которого ChefsHelp переключается на следующий этап термообработки | 637 | 30 | 10–90 s | Выделенная информация остается на экране в течение установленного времени до начала следующего этапа термообработки. |
| Интервал диалогового окна по завершении программы термообработки | 635 | 60 | 30–300 s | Информация в диалоговом окне по завершении программы термообработки повторяется по истечении установленного времени. |
| Режим ожидания | | | | |
| Время ожидания до режима ожидания | 704 | 0 | 0 = не активировано 1–7200 s | Если через Touchscreen не вводятся данные, то яркость фоновой подсветки экрана уменьшается. Фоновая подсветка экрана активирована только в том случае, если блокировка управления не активна. |
| Фоновая подсветка | | | | |
| Яркость фоновой подсветки | 705 | 100 | 20 — 100 % | Яркость фоновой подсветки можно настроить. Настройка фоновой подсветки позволяет, например, уменьшить Touchscreen-яркость в темных помещениях или при Frontcooking. |
| FlexiCombi Air | | | | |
| Время работы вытяжки для конденсата после окончания процесса приготовления | 5 | 60 | 0–600 s | Время работы вытяжки для конденсата после открытия дверцы камеры термообработки |
| Предварительный выбор времени запуска с вентилятором или без него | 13 | 0 | 0 = без вентилятора | Если выбрана настройка «0», в ходе выбора времени вентилятор будет выключен. |
| | | | 1 = с вентилятором | Если выбрана настройка «1», в ходе выбора времени вентилятор будет работать промежутками. |
| Очистка | | | | |
| Напоминание об очистке | 46 | 0 | 0 = нет | При активированном напоминании об очистке в случае, если программа очистки не запускалась дольше чем 1 день, выдается сообщение. |
| | | | 1 = да | |
| Заданный интервал напоминания об очистке | 669 | 0 | 0 = указание отсутствует 1 — 7 дней | Указывает количество дней, по истечении которых должно появиться указание об очистке. |

| Базовая настройка | Параметры | Значение по умолчанию | Диапазон регулировки | Пояснение |
|--|-----------|-----------------------|--|---|
| Настройка кнопки быстрой очистки | 679 | 0 | 0 = индикация отсутствует 1 = WaveClean 1 2 = WaveClean 2 3 = WaveClean 3 | Индикация кнопки очистки в строке заголовка AutoChef / Избранное. |
| Напоминание об очистке, интервал аварийного сигнала | 681 | 60 | 30–300 s | Время, по истечении которого звуковой сигнал повторяется. |
| Напоминание об очистке, периодичность аварийного сигнала | 682 | 5 | 1 — 100 | Индикация периодичности звукового аварийного сигнала. |
| Режим наиболее часто используемых программ | 632 | 2 | 0 = только наиболее часто используемые программы 1 = наиболее часто используемые программы и autoChef 2 = только autoChef 3 = прямая индикация наиболее часто используемых программ | Настройте возможности выбора программ термообработки. |
| Интервал напоминания о замене внешнего датчика внутренней температуры продукта | 638 | 15 | 10 — 30 | Отображается время, по истечении которого в программе термообработки повторяется сообщение с напоминанием о необходимости подключения к прибору внешнего датчика внутренней температуры продукта. |
| Блокировка поваренной книги | 640 | 0 | 0 = свободно | Возможно удаление, изменение и перезапись программ термообработки. |
| | | | 1 = заблокировано | Возможны изменения этапов термообработки, например, повышение температуры. Изменения этапов термообработки невозможны. При следующем вызове программы термообработки снова действуют предварительно настроенные значения. |
| | | | 2 = полностью заблокировано | Программа термообработки может использоваться только в том виде, в котором она сохранена. Изменения этапов термообработки невозможны. |

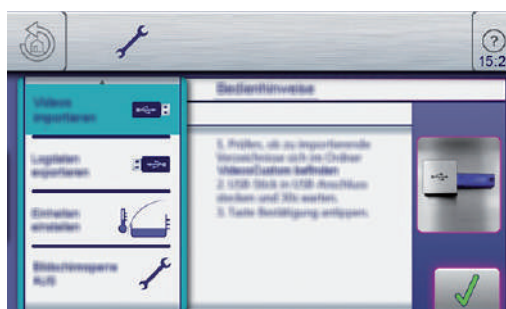
| Базовая настройка | Параметры | Значение по умолчанию | Диапазон регулировки | Пояснение |
|------------------------------------|-----------|-----------------------|---|--|
| Активирована индикация по экологии | 643 | 0 | 0 = деактивировано 1 = активировано | Индикация расхода энергии и воды по завершении программы термообработки. |
| Текущая звуковая схема | 651 | 1 | 1 — 4 | В наличии 4 набора различных звуков. |
| Автозапуск | 674 | 0 | 0 = автозапуска не происходит 1 = только наиболее часто используемые программы 2 = всегда | Автоматический запуск программы термообработки после выбора из AutoChef / Избранное |
| Формат времени | 675 | 0 | 0 = 24 h 1 = 12 h | Настройка формата времени: 12 или 24 h |
| Кнопка сканера доступна | 678 | 1 | 0 = не отображать 1 = отображать | Указывается на возможность отображения экранной кнопки для сканера в строке заголовка. |

4.5.12 Импорт видео

Условие Формат WMV

Размер файла < 50 MB

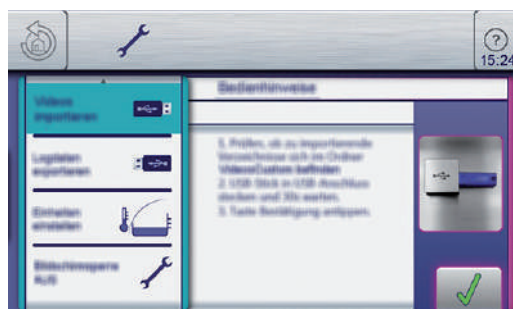
1. На USB-флеш-накопителе создайте папку *VideosCustom*.
2. Сохраните в этой папке нужное видео.
↳ USB-флеш-накопитель подготовлен.
3. Вставьте USB-флеш-накопитель в Multiport.
4. Откройте меню *Функции прибора*.
5. Откройте меню *Настройки*.
6. Выберите меню *Импорт видеоматериалов*.



7. Следуйте указаниям по управлению.

↳ Видео импортировано.

4.5.13 Импорт изображений



Условие Формат PNG

Размер изображения 249x111 пиксель

Размер файла < 50 MB

1. На USB-флеш-накопителе создайте папку *autoChefImages*.
2. Сохраните в этой папке нужное изображение.
↳ USB-флеш-накопитель подготовлен.
3. Вставьте USB-флеш-накопитель в Multiport.
4. Откройте меню *Функции прибора*.
5. Откройте меню *Настройки*.
6. Выберите меню *Дополнительный контент*.
7. Следуйте указаниям по управлению.
↳ Изображение импортировано.

4.5.14 Импорт рецептов



При переводе в формат HTML текстовые и графические файлы должны быть разделены. Например, в Microsoft Word текст сохраняют, выбрав тип сохраняемого файла «Веб-страница с фильтром». Перед импортом следует обратить внимание на то, чтобы тип файла заканчивался на *.html.



Условие Формат HTML

Размер файла < 50 MB

1. На USB-флеш-накопителе создайте папку *FCBrowserFiles*.

2. Сохраните в этой папке нужный рецепт.
↳ USB-флеш-накопитель подготовлен.
3. Вставьте USB-флеш-накопитель в Multiport.
4. Откройте меню *Функции прибора*.
5. Откройте меню *Настройки*.
6. Выберите меню *Импорт рецептов*.
7. Следуйте указаниям по управлению.
↳ Рецепт импортирован.

4.6 Основные функции

4.6.1 Настройка температуры термообработки



Диапазон температур различается в зависимости от режима термообработки. При выходе температуры термообработки за границы разрешенного диапазона температур появится красная индикация.

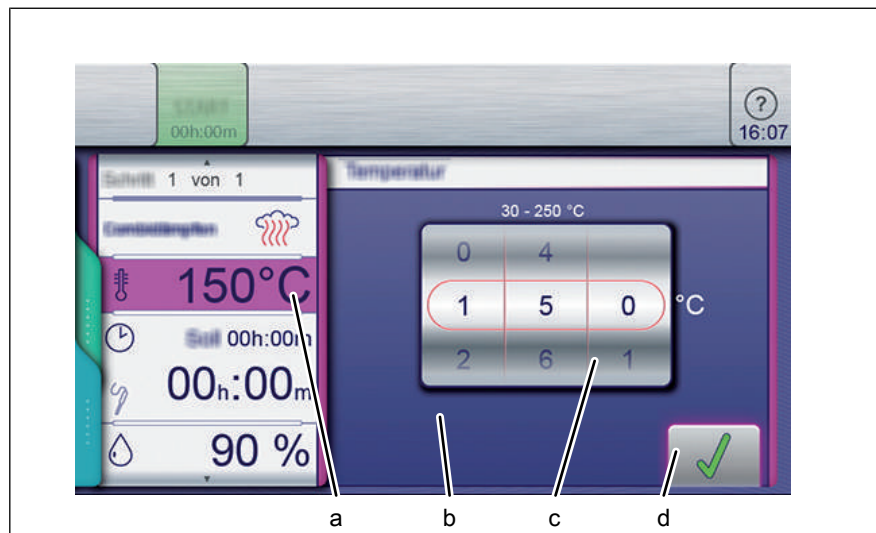


Фото: Окно настроек температуры термообработки

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| a Поле <i>Температура</i> | c Валики |
| b Окно <i>Настройка</i> | d Кнопка <i>Подтверждение</i> |

Условие Программа термообработки выбрана

1. Коснитесь поля *Температура* термообработки.
↳ Отображается окно *Настройка*.
2. Коснитесь поля *Температура*.
3. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
↳ Температура термообработки увеличивается или уменьшается сдвигом вверх или вниз.

4. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
 - ↳ Окно *Настройка* закрывается.
 - ↳ Окно *Режим термообработки* показывает установленную температуру термообработки.
 - ↳ Температура термообработки настроена.

4.6.2 Настройка продолжительности термообработки и продолжительного режима обработки

Настройка продолжительности термообработки

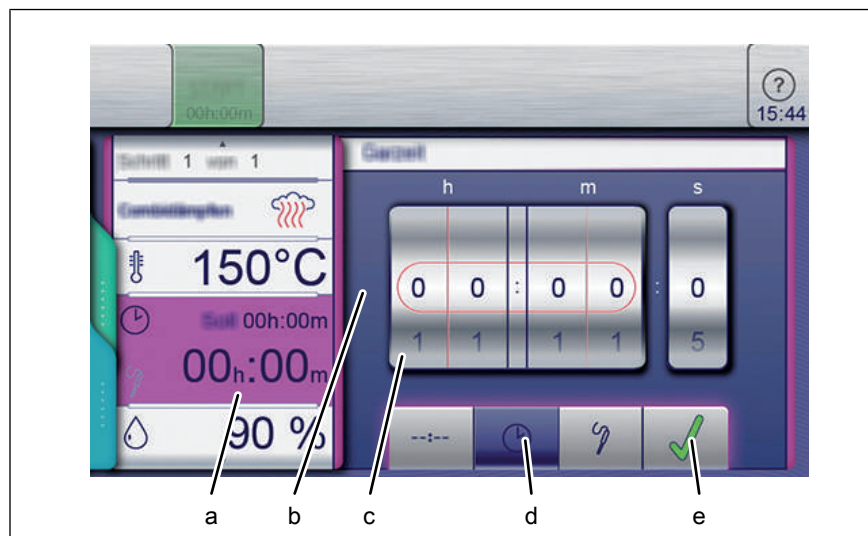


Фото: Настройка продолжительности термообработки

- | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| a | Поле <i>Продолжительность термообработки</i> | d | Кнопка <i>Время термообработки</i> |
| b | Окно <i>Настройка</i> | e | Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| c | Валики | | |

Условие Программа приготовления выбрана

1. Коснитесь поля *Длительность приготовления*.
 - ↳ Откроется окно *Настройка*.
2. Нажмите кнопку *Время приготовления*.
3. Свайпом по бегунку установите нужное значение.
 - ↳ Вверх или вниз, время приготовления увеличивается или уменьшается.
4. Нажмите кнопку *ОК*.
 - ↳ Закрывается окно *Настройка*.
 - ↳ В окне *Режим приготовления* отображается настроенное время приготовления.
 - ↳ Длительность приготовления настроена.

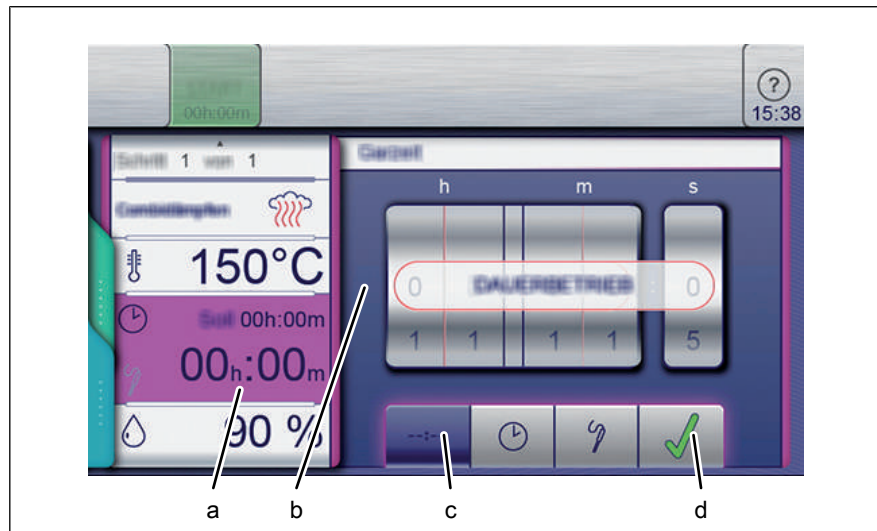


Фото: Настройка времени термообработки на продолжительный режим обработки

- | | | | |
|---|--|---|---|
| a | Поле <i>Продолжительность термообработки</i> | c | Кнопка <i>Продолжительный режим обработки</i> |
| b | Окно <i>Настройка</i> | d | Кнопка <i>Подтверждение</i> |

Условие Программа приготовления выбрана

1. Коснитесь поля *Длительность приготовления*.
↳ Откроется окно *Настройка*.
 2. Нажмите кнопку *Непрерывный режим*.
 3. Нажмите кнопку *ОК*.
↳ Закроется окно *Настройка*.
↳ В окне *Режим приготовления* отображается настроенное время приготовления.
- ↳ Длительность приготовления установлена на непрерывный режим и истечет через 24 часа.



Этап термообработки, выполняющийся в продолжительном режиме обработки, может быть переключен на оставшееся время работы.

4.6.3 Настройка внутренней температуры продукта

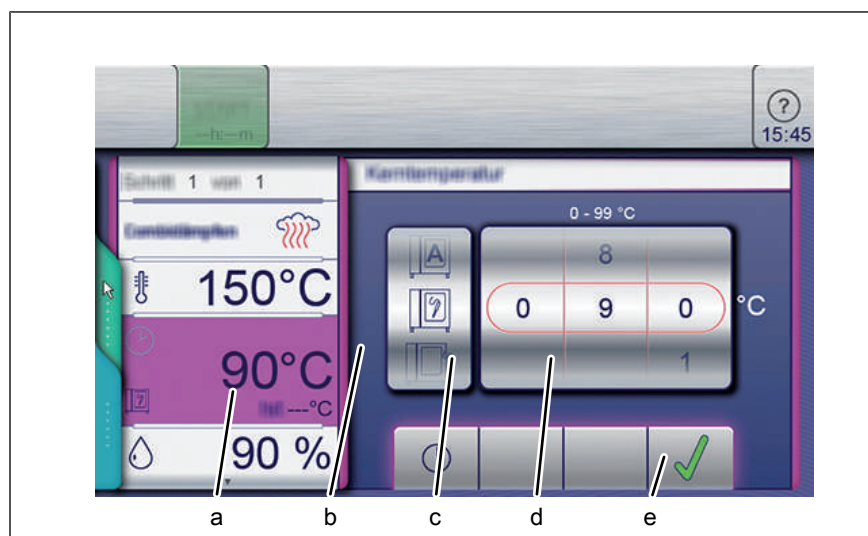


Фото: Окно настроек внутренней температуры продукта для внутренней и внешней индикации

- | | |
|--|-------------------------------|
| a Поле <i>Внутренняя температура продукта</i> | d Валик <i>Температура</i> |
| b Окно <i>Настройка</i> | e Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| c Валик <i>Тип датчика внутренней температуры продукта</i> | |

Условие Программа приготовления выбрана
Длительность приготовления настроена

1. Коснитесь поля *Длительность приготовления*.
↳ Откроется окно настройки *Длительность приготовления*.
2. Коснитесь поля *Внутренняя температура продукта*.
↳ Откроется окно настройки *Внутренняя температура продукта*.
3. Свайпом по бегунку установите нужное значение.
↳ Выполните свайп вверх или вниз, внутренняя температура продукта увеличивается или уменьшается.
4. Нажмите кнопку *Подтверждение*.
↳ Закроется окно *Настройка*.
↳ Поле *Длительность приготовления* переключится на поле *Внутренняя температура продукта*.



Дополнительные указания по работе с датчиком внутренней температуры продукта вы найдете в разделе о применении датчика внутренней температуры продукта.

4.6.4 Настройка скорости и направления вращения вентилятора

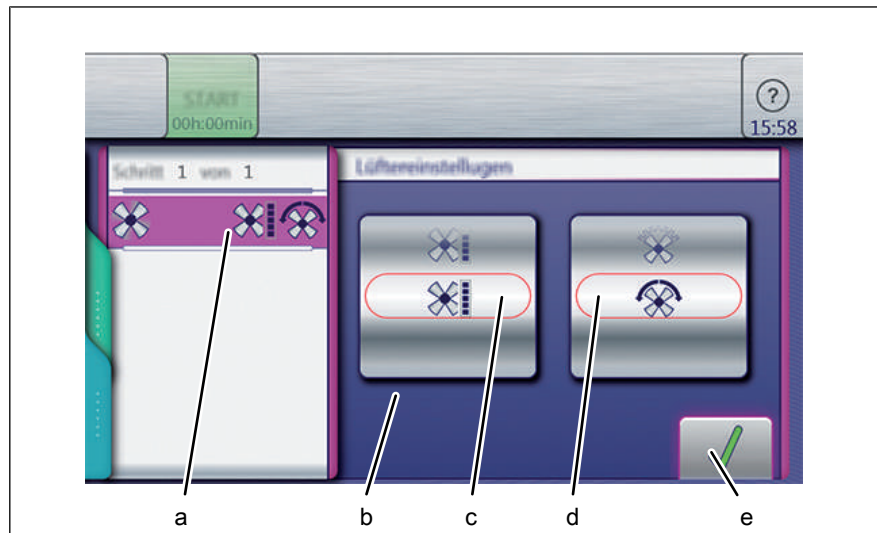


Фото: Настройка скорости и направления вращения вентилятора

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|---|
| a | Поле <i>Настройка вентилятора</i> | d | Валик <i>Направление вращения вентилятора</i> |
| b | Окно <i>Настройка</i> | e | Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| c | Валик <i>Скорость вентилятора</i> | | |

Условие Программа приготовления выбрана

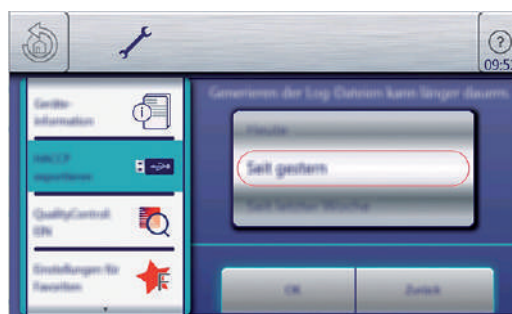
1. Коснитесь поля *Настройка вентилятора*.
↳ Откроется окно *Настройка*.
2. Переместите бегунок *Скорость вентилятора* на нужное значение.
3. Переместите бегунок *Направление вращения вентилятора* на нужное значение.
4. Нажмите кнопку *OK*.
↳ Скорость и направление вращения вентилятора настроены.

4.6.5 Экспорт протокола HACCP

Условие USB-флеш-накопитель вставлен

Выполнена регистрация с вводом пароля в настройках прибора

1. Коснитесь поля «Экспорт HACCP».



2. Выберите временной интервал протоколов.
3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Открывается окно *Указания по управлению*.
4. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Протокол HACCP экспортируется на USB-накопитель.
↳ Открывается окно *Подтверждение*.
5. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Закрывается окно *Подтверждение*.



Протокол HACCP может быть также передан через кухонную систему управления.

4.6.6 Применение Perfection (подогрев)

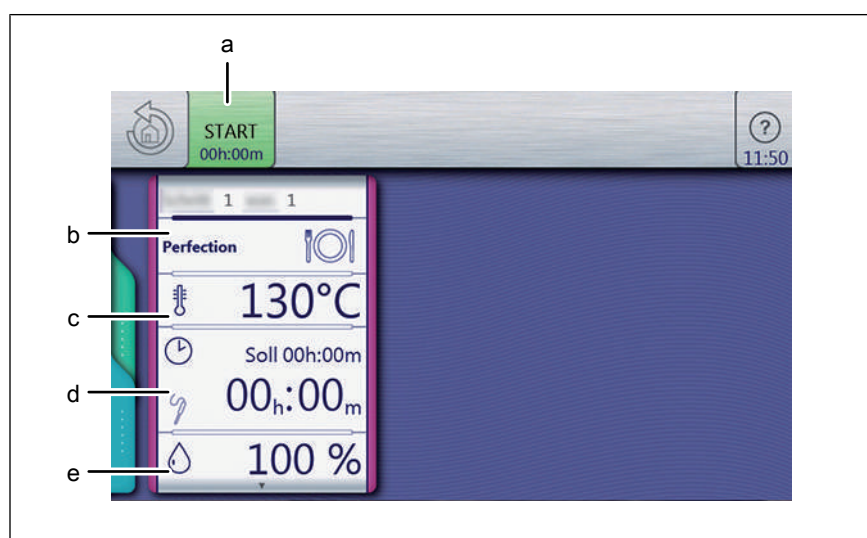


Фото: Окно настроек режима термообработки Подогрев

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| a Кнопка "Пуск" | d Поле <i>Время термообработки</i> |
| b Поле <i>Режим термообработки</i> | e Поле <i>Влажность</i> |
| c Поле <i>Температура</i> | |

Запуск подогрева

Условие Приготавливаемый продукт при использовании в сменном модуле Дверца закрыта
Отображается меню *Термообработка в ручном режиме*

1. Коснитесь поля режима термообработки *Подогрев*.
↳ Отображается окно *Режим термообработки*.
2. Выполните настройки.
↳ В окне *Режим термообработки* отображаются выполненные настройки.

3. Коснитесь кнопки «Start» на информационной панели.
 - ↳ Прибор разогревается.
 - ↳ Кнопка «Start» меняется на кнопку «Stopp».
 - ↳ Время термообработки обновляется в окне *Режим термообработки*.
- ↳ Подогрев запущен.

Завершение подогрева

Условие Подогрев запущен

Время термообработки не завершено

1. Коснитесь кнопки «Stopp» на информационной панели.
- или
2. Подождите, пока не закончится время термообработки.
 - ↳ Разогрев прибора завершается.
 - ↳ Кнопка «Stopp» меняется на кнопку «Start».
 - ↳ Время термообработки сбрасывается.
- ↳ Подогрев завершен.

4.6.7 Применение PerfectHold

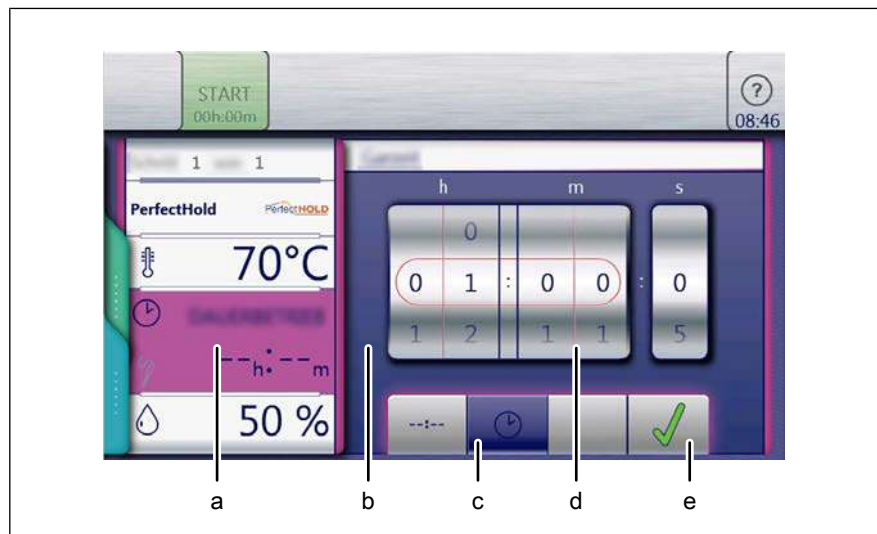


Фото: Окно настроек PerfectHOLD

- | | | | |
|---|--|---|-----------------------------|
| a | Поле <i>Продолжительность термообработки</i> | d | Валики |
| b | Окно <i>Настройка</i> | e | Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| c | Кнопка <i>Время термообработки</i> | | |

Условие Программа термообработки завершена

Открыто меню термообработки в ручном режиме

Выбрана расширенная функция термообработки

1. Коснитесь поля *Температура*.

2. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
 3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Окно *Настройка* закрывается.
 4. Коснитесь поля *Продолжительность термообработки*.
↳ Отображается окно *Настройка*.
 5. Коснитесь кнопки *Время термообработки*.
 6. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
↳ Жестом смахивания вверх или вниз время термообработки увеличивается или уменьшается.
 7. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Окно *Настройка* закрывается.
↳ В окне *Режим термообработки* отображается настроенная продолжительность термообработки.
- ↳ PerfectHOLD настроено с управлением по времени.

4.6.8 Настройка Ready2Cook

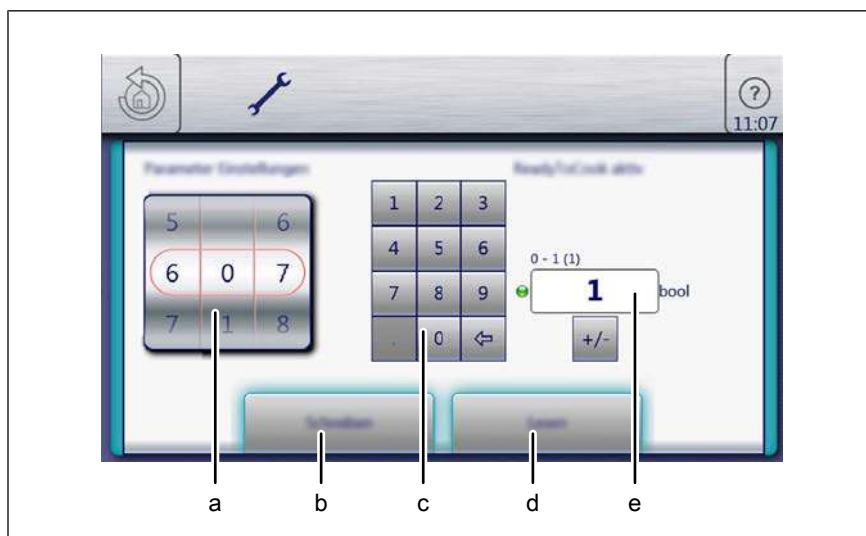


Фото: Окно параметров настроек «Ready2Cook»

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| a Валики | d Кнопка <i>Чтение</i> |
| b Кнопка <i>Запись</i> | e <i>Индикация</i> |
| c Кнопка <i>Клавиатура</i> | |

Условие Меню *Функция прибора* открыто

1. Коснитесь поля *Настройки*.
2. Введите PIN 111 и подтвердите ввод.
3. Коснитесь поля *Настройки параметров*.
↳ Откроется меню *Настройки параметров*.
4. Свайпом по бегунку установите нужное значение.
↳ Отображается название выбранного параметра.
5. Нажмите кнопку *Считать*.
↳ Отобразится текущее значение.
↳ При необходимости включите или выключите эту функцию.

6. Удалите текущее значение с помощью клавиатуры.
7. Введите новое значение с помощью клавиатуры.
8. Нажмите кнопку *Записать*.
 - ↳ Отображаемое значение применяется.
 - ↳ Функция *Ready2Cook* настроена.

4.6.9 Применение предварительного выбора времени запуска

Настройка предварительного выбора времени запуска

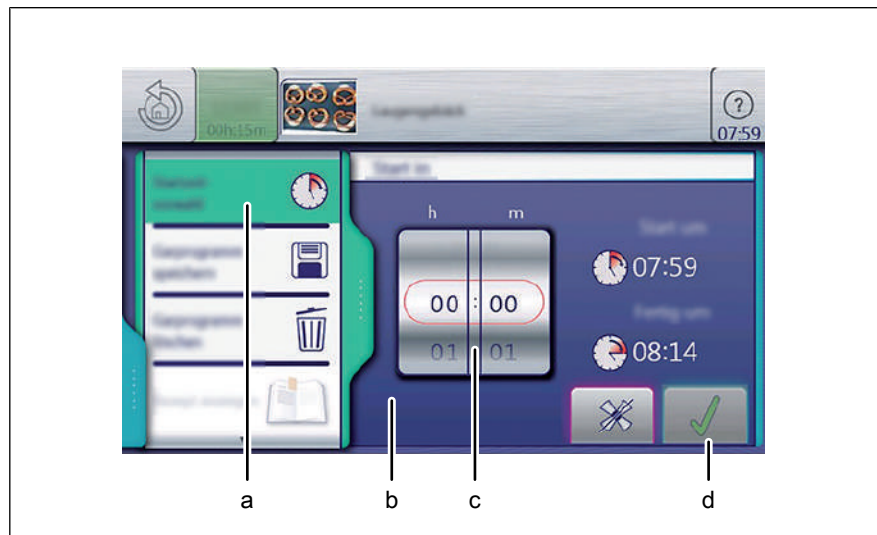


Фото: Окно настроек предварительного выбора времени запуска

- | | |
|---|---|
| a Поле <i>Предварительный выбор времени запуска</i> | c Валики |
| b Окно <i>Предварительный выбор времени запуска</i> | d Кнопка <i>Подтверждение времени запуска</i> |

Условие Программа термообработки выбрана
Открыто меню *Дополнительные функции*

1. Коснитесь поля *Предварительный выбор времени запуска*.
 2. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
 - ↳ Выполните смахивание вверх или вниз.
 - ↳ Время запуска установлено в минутах и секундах.
 3. Нажмите кнопку *OK*.
 - ↳ В окне *Предварительный выбор времени запуска* отображается настроенное время запуска.
 - ↳ Начало и окончание времени запуска отображается в реальном времени.
- ↳ Предварительный выбор времени запуска установлен с управлением по времени.

Изменение предварительного выбора времени запуска

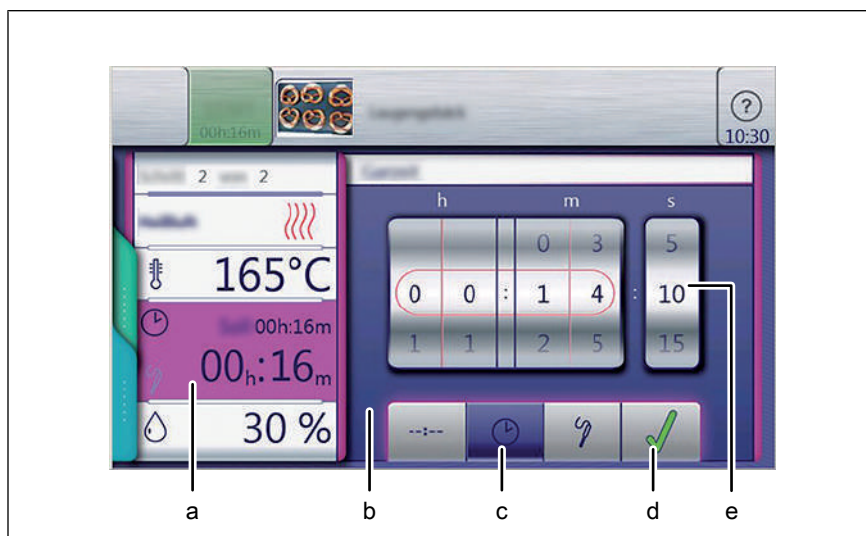


Фото: Окно настроек изменения предварительного выбора времени запуска

- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|
| a | Поле <i>Предварительный выбор времени запуска</i> | d | Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| b | Окно <i>Предварительный выбор времени запуска</i> | e | Валики |
| c | Кнопка <i>Время запуска</i> | | |

Условие Программа термообработки завершена

Открыто меню автоматической термообработки *AutoChef*

Выбрана расширенная функция термообработки

1. Коснитесь кнопки *Предварительный выбор времени запуска*.
↳ В поле *Предварительный выбор времени запуска* отображается настроенное время предварительного выбора.
2. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Предварительный выбор времени запуска настроен заново.

4.6.10 Steam Exhaust System Применение (SES)



Steam Exhaust System (SES) отсасывает автоматически пар из камеры термообработки.

Система включается стандартным образом и для отдельных программ может быть выключена.

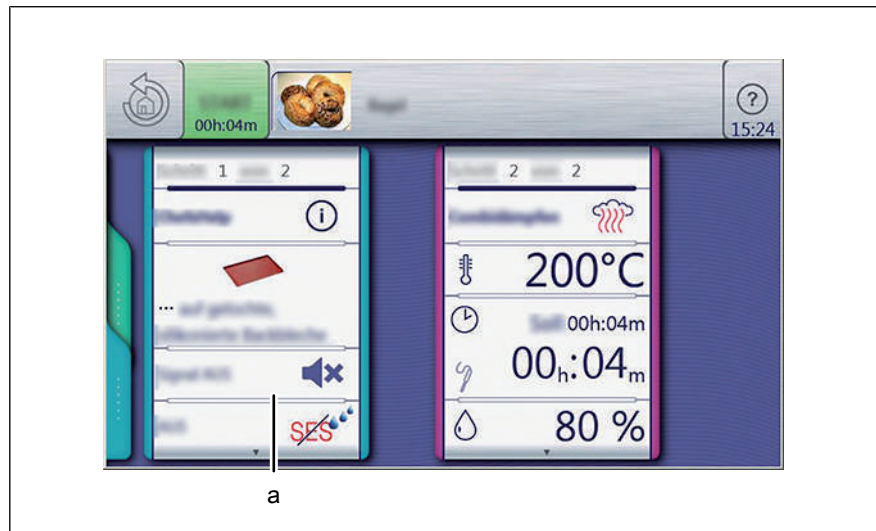


Фото: Окно выбора Steam Exhaust System (SES)

a Поле *Steam Exhaust System*

Условие Создан информационный этап *ChefsHelp*

1. Коснитесь дополнительной функции.
2. Коснитесь поля *SES*.
 - ↳ Индикация «ВКЛ.» меняется автоматически на «ВЫКЛ.» и обратно.
 - ↳ Функция *SES* настроена.

4.6.11 Применение RackControl2



Во время процесса термообработки можно изменять настроенные параметры, например время термообработки или внутреннюю температуру продукта для выбранных сменных модулей. Процесс термообработки при этом не прерывается.

Можно вызвать и настроить такие параметры, как влажность в камере термообработки, температура в камере термообработки и скорость вентилятора.

Эти изменения действуют только для текущей программы термообработки и не сохраняются в качестве предварительной настройки.

Настройка и запуск RackControl2

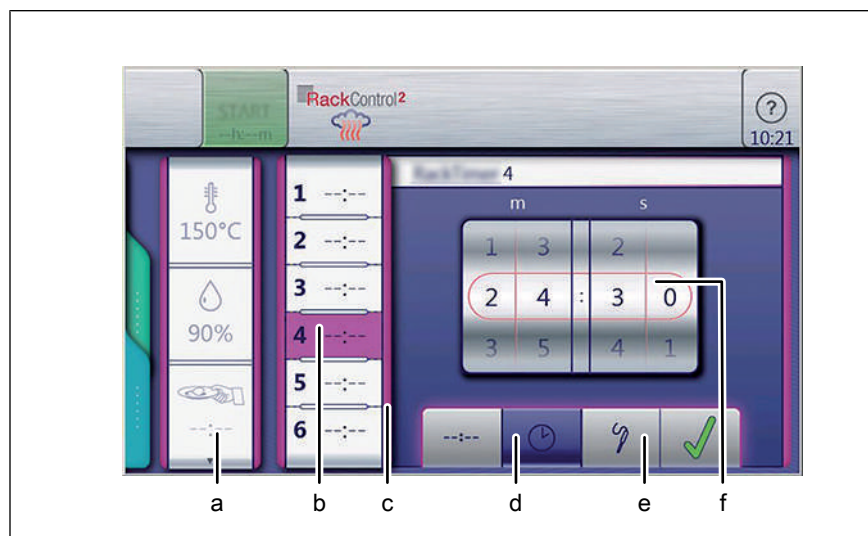


Фото: Окно настроек времени термообработки RackControl2

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| a Поле <i>Настройки</i> | d Кнопка <i>Время запуска</i> |
| b Поле <i>Сменный модуль</i> | e Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| c Окно <i>Время запуска</i> | f Валики |

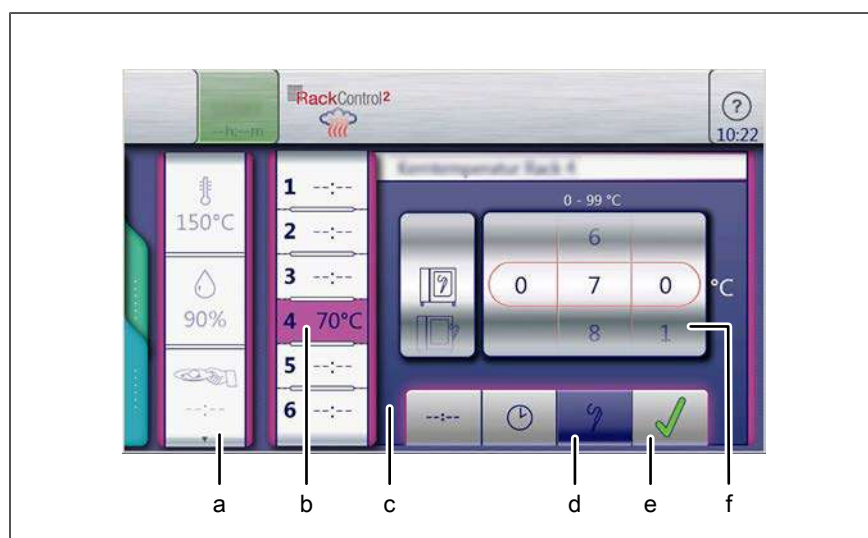


Фото: Окно настроек внутренней температуры продукта RackControl2

- | | |
|---|---|
| a Поле <i>Настройки</i> | d Кнопка <i>Внутренняя температура продукта</i> |
| b Поле <i>Внутренняя температура продукта</i> | e Кнопка <i>Подтверждение</i> |
| c Окно <i>Внутренняя температура продукта</i> | f Валики |

Условие Выбрано поле *Термообработка в ручном режиме*

1. Коснитесь поля *RackControl2*.
2. Коснитесь поля *Режим термообработки*.
3. Коснитесь поля *Настройки*.

4. Жестом смахивания вверх откройте следующую страницу.
 - ↳ Отображается следующая страница с полем *Настройка вентилятора*.
 5. При необходимости выберите настройки вентилятора.
 6. Выберите необходимый сменный модуль.
 7. Выполните необходимые настройки и подтвердите (см. «Настройка времени термообработки» и «Настройка внутренней температуры продукта»).
 - ↳ RackControl2 настроен для выбранного сменного модуля.
 8. При необходимости выполните настройки для других сменных модулей.
 9. Коснитесь кнопки «Start» на информационной панели.
 - ↳ Индикация меняется на «Фактическая индикация».
 - ↳ Прибор разогревается.
 - ↳ Кнопка «Start» меняется на кнопку «Stopp».
- ↳ RackControl2 запущен.

Завершение RackControl2

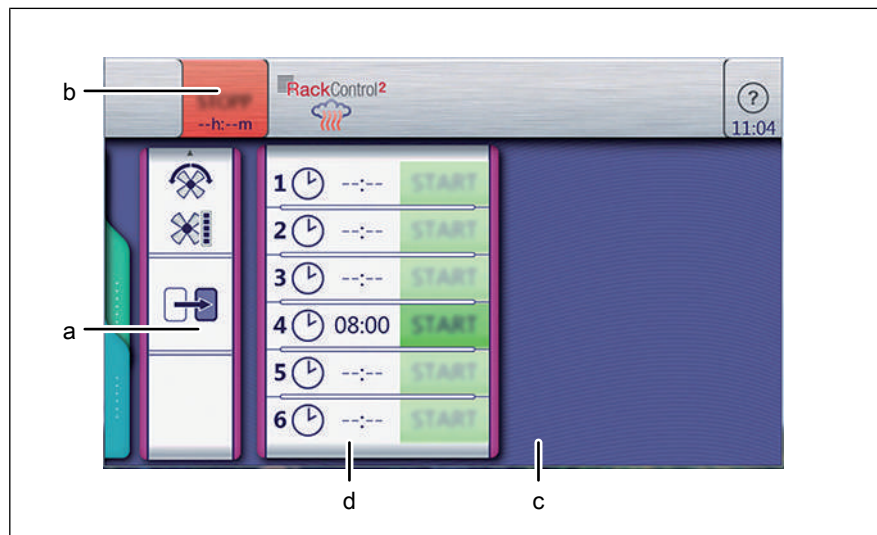


Фото: Преждевременное завершение RackControl2

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| a Поле <i>Дальше</i> | c Окно <i>Настройка</i> |
| b Кнопка <i>Stopp</i> | d Поле <i>Сменный модуль</i> |

Условие RackControl2 запущен

Температура нагрева не достигнута

1. Коснитесь окна *RackControl2*.
 - ↳ отображается последняя индикация *Настройка*.
 2. Жестом смахивания вверх откройте следующую страницу.
 3. Коснитесь поля *Дальше*.
 - ↳ Нагрев прерван.
- ↳ RackControl2 запускается с фактической температурой.

4.6.12 Применение FamilyMix

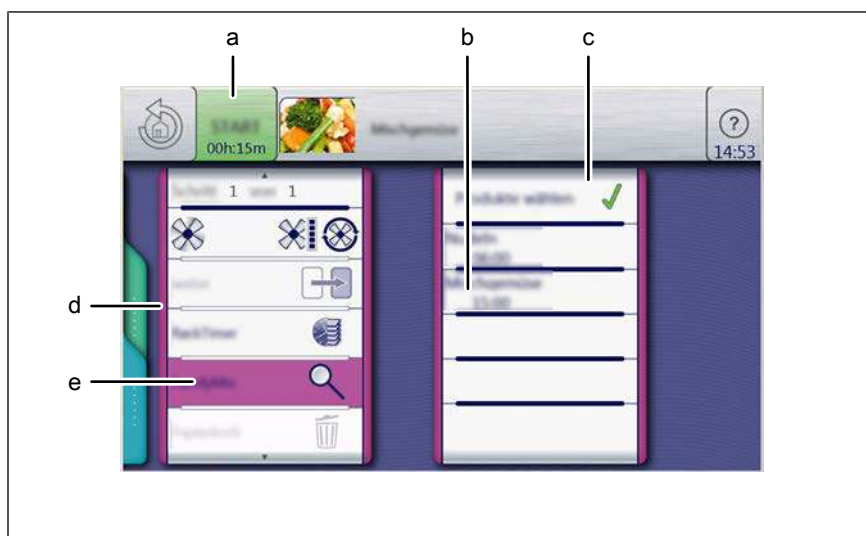


Фото: Окно выбора FamilyMix

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| a Кнопка <i>Start</i> | d Поле <i>Настройки</i> |
| b Поле <i>Обзор продукта</i> | e Поле <i>FamilyMix</i> |
| c Поле <i>Продукт</i> | |

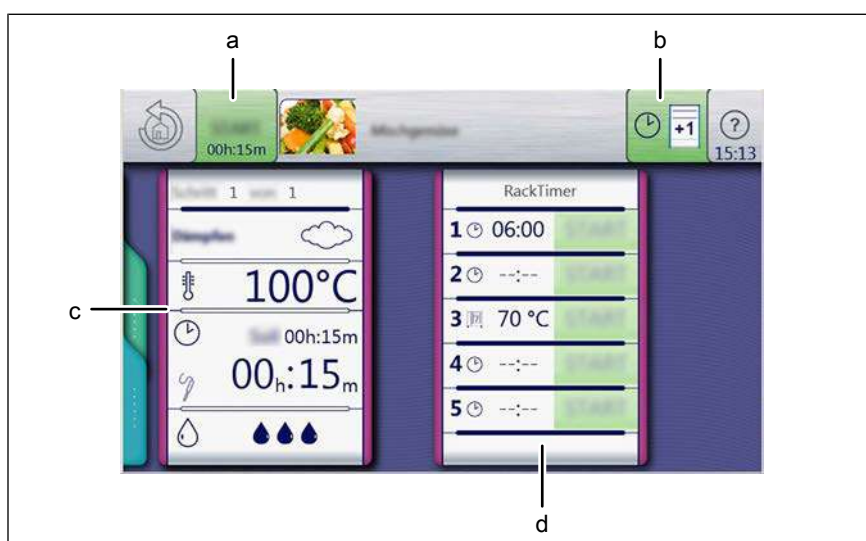


Фото: Окно настроек FamilyMix

- | | |
|---|-------------------------|
| a Кнопка <i>Start</i> | c Поле <i>Настройка</i> |
| b Кнопка <i>Увеличение времени термообработки</i> | d Поле <i>RackTimer</i> |

Условие Выбрано поле *Термообработка в ручном режиме*
Программа термообработки загружена

1. Коснитесь поля *Настройки*.
2. Коснитесь поля *FamilyMix*.
3. Коснитесь поля *Обзор продукта* и выберите продукт.
 - ↳ Коснитесь поля *Продукт*. продукт выбран.
 - ↳ Снова коснитесь поля *Продукт*. выбор продукта отменен.

4. Коснитесь кнопки «Start».
 - ↳ Индикация меняется на «Ready2Cook».
 - ↳ Прибор разогревается.
 - ↳ Кнопка «Start» меняется на кнопку «Stopp».
 5. Подождите, пока не закончится время термообработки.
 - ↳ Разогрев прибора завершается.
 - ↳ Кнопка «Stopp» меняется на кнопку «Start».
 - ↳ Время термообработки сбрасывается.
- ↳ Функция *FamilyMix* настроена.

4.6.13 Применение дополнительной термообработки



При выборе продуктов с различным предварительно настроенным временем термообработки это время может быть индивидуально увеличено для выбранных продуктов.



Дополнительная термообработка настраивается шагами по 1-й минуте максимум до 5 минут.

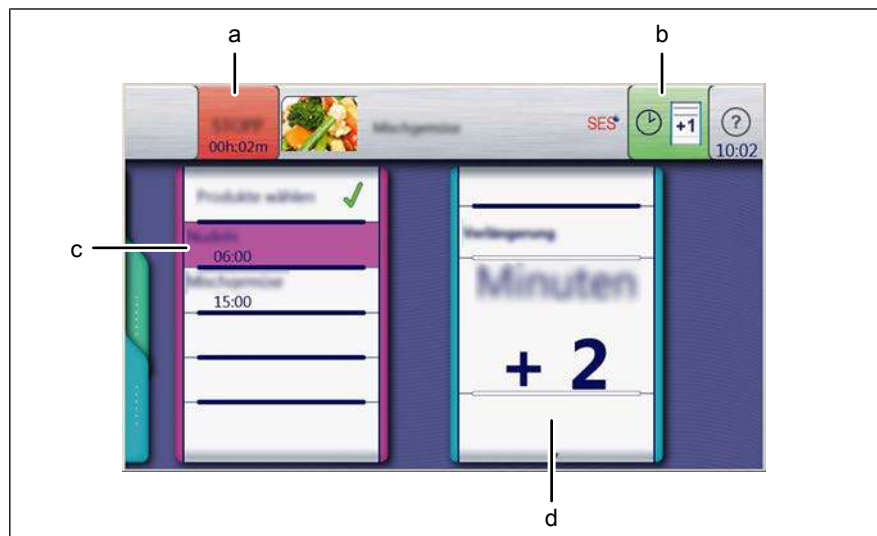


Фото: Окно выбора увеличения времени термообработки

- | | |
|---|---|
| a Кнопка <i>Stopp</i> | c Поле <i>Продукт</i> |
| b Кнопка <i>Дополнительная термообработка</i> | d Поле <i>Дополнительная термообработка</i> |

Условие Программа термообработки выбрана
 Функция *RackTimer* настроена

1. Коснитесь кнопки «Start».
 - ↳ Прибор разогревается.
 - ↳ Запускается программа термообработки.
 - ↳ Кнопка «Start» меняется на кнопку «Stopp».

2. Коснитесь кнопки «Stopp».
 - ↳ Программа термообработки прерывается.
 - ↳ На информационной панели появляется кнопка «Дополнительная термообработка».
3. Коснитесь кнопки «Дополнительная термообработка».
4. Настройте время для дополнительной термообработки.
 - ↳ Время термообработки увеличивается с шагом 1 минута.
 - ↳ Измененное время термообработки действительно только для текущей программы термообработки.
 - ↳ Сохраненная программа термообработки не изменяется.
 - ↳ Функция *Дополнительная термообработка* настроена.
5. Коснитесь кнопки «Start».
 - ↳ Запускается программа термообработки.
 - ↳ Время термообработки увеличивается до необходимого.
 - ↳ Выполняется функция *Дополнительная термообработка*.

4.6.14 Настройка увлажнения вручную

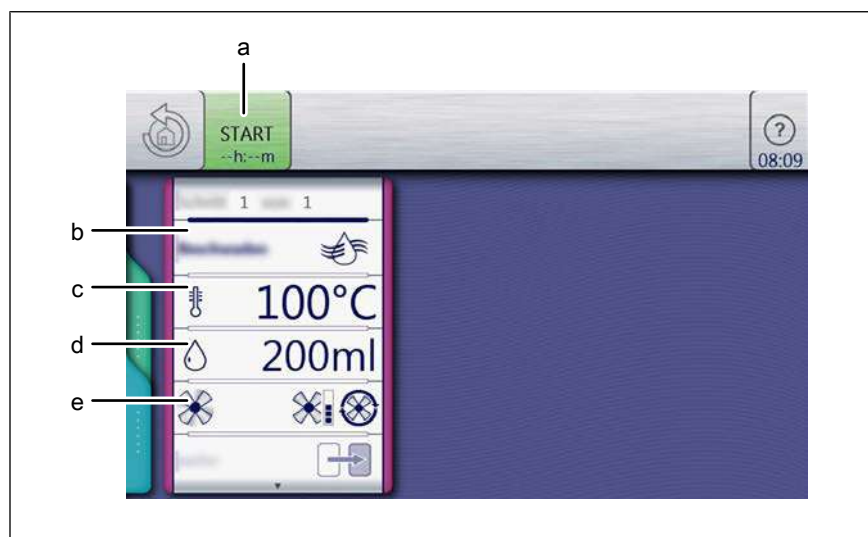


Фото: Окно настроек увлажнения вручную

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| a Кнопка "Пуск" | d Поле <i>Степень влажности</i> |
| b Поле <i>Увлажнение вручную</i> | e Поле <i>Настройка вентилятора</i> |
| c Поле <i>Температура</i> | |

Условие Выполняется программа термообработки

1. Коснитесь поля *Функции прибора*.
 - ↳ Меню *Функции прибора* открыто.
2. Коснитесь поля *Увлажнение вручную*.
 - ↳ Меню *Увлажнение вручную* открыто.
3. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
 - ↳ Температура термообработки увеличивается или уменьшается сдвигом вверх или вниз.

4. Нажмите кнопку *OK*.
 - ↳ Закроется окно *Настройка*.
 5. Коснитесь поля *Заданный объем впрыска*.
 - ↳ Откроется окно *Настройка*.
 6. Жестом смахивания установите валики на нужное значение.
 - ↳ Жестом смахивания вверх или вниз количество для впрыска увеличивается или уменьшается.
 7. Нажмите кнопку *Подтверждение*.
 - ↳ Закроется окно *Настройка*.
- ↳ Увлажнение вручную настроено.

4.6.15 Настройка этапа паузы



В любое время возможна функция *Добавление этапа паузы*.
 Без сохранения этап действителен только для текущей программы термообработки.



Фото: Окно добавления этапа паузы

a Кнопка *Start*

b Поле *Этап паузы*

Условие Открыто меню *Автоматическая термообработка*
 Программа термообработки выбрана

1. Выберите функцию *Новый этап*.
2. Коснитесь поля *Этап паузы*.
 - ↳ Появляется меню *Термообработка в ручном режиме*.
3. Выполните настройки.
 - ↳ Настройте режим термообработки.
 - ↳ Настройте температуру.
 - ↳ Настройте время.
 - ↳ Настройте влажность.

4. Коснитесь кнопки «Start».
 - ↳ Этап паузы добавлен к текущей программе.
 - ↳ Этап паузы не сохранен в программе термообработки.
5. Сохраните программу термообработки.
 - ↳ Этап паузы сохранен в программе термообработки.

4.6.16 Применение QualityControl



QualityControl позволяет проводить автоматическую оптимизацию времени термообработки путем автоматического изменения температуры. Система оптимизирует процесс предварительного нагрева.

Система включается стандартным образом и для отдельных программ может быть выключена.



Соответствующая настройка остается действительной для всех программ термообработки до изменения.

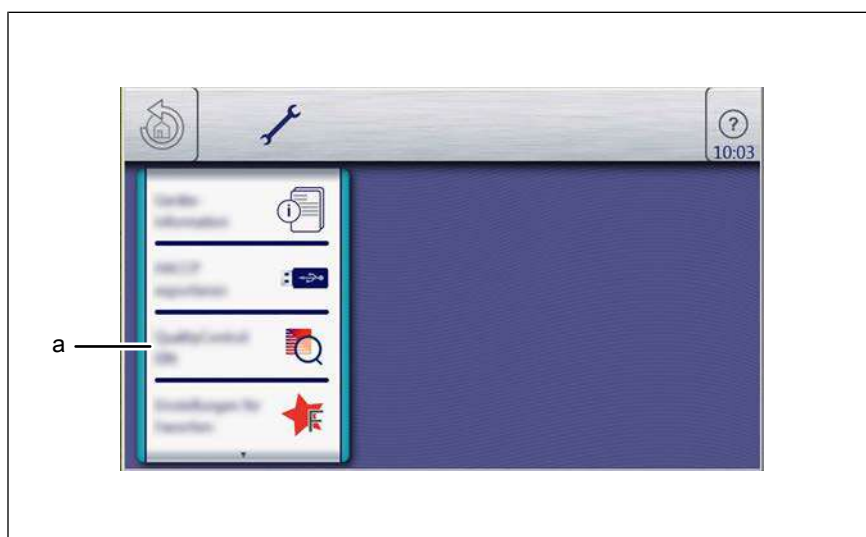


Фото: Окно выбора QualityControl

a Поле *QualityControl*

Условие Меню *Функции прибора* открыто

1. Коснитесь поля «Настройки».
2. Введите PIN 111 и подтвердите ввод.
 - ↳ Появится поле *QualityControl*.
3. При необходимости включите или выключите эту функцию.
4. Коснитесь поля *QualityControl*.
 - ↳ Индикация *ВКЛ* автоматически переключается на *ВЫКЛ* и обратно.
 - ↳ Функция *QualityControl* настроена.

4.6.17 Применение низкотемпературной термообработки

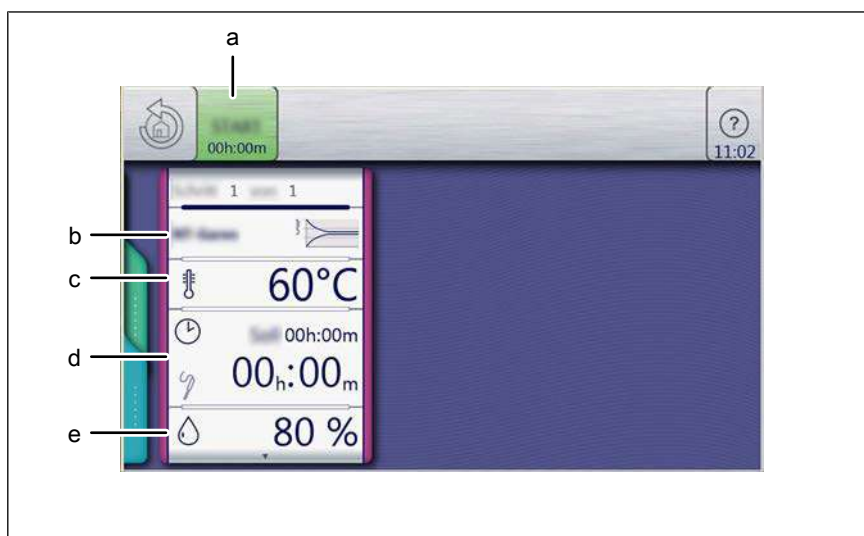


Фото: Окно настроек режима термообработки: термообработка Delta-T

- | | | | |
|---|--|---|----------------------------------|
| a | Кнопка "Пуск" | d | Поле <i>Время термообработки</i> |
| b | Поле <i>Режим термообработки</i> | e | Поле <i>Влажность</i> |
| c | Поле <i>Разность температур термообработки</i> | | |

Запуск низкотемпературной термообработки

Условие Приготавливаемый продукт на вставке в выдвижном ящике
 Датчик внутренней температуры продукта вставлен
 Дверь закрыта
 Откроется меню *Приготовление в ручном режиме*

1. Коснитесь поля режима приготовления «Низкотемпературное приготовление».
 - ↳ Откроется окно «Режим приготовления».
 2. Выполните настройки.
 - ↳ В окне «Режим приготовления» отображаются выполненные настройки.
 3. Нажмите кнопку «Start» на информационной панели.
 - ↳ Прибор нагревается.
 - ↳ Кнопка «Start» заменяется кнопкой «Stopp».
 - ↳ Время приготовления обновляется в окне «Режим приготовления».
- ↳ Низкотемпературное приготовление запущено.

Завершение низкотемпературной термообработки

Условие Низкотемпературная термообработка запущена
 Время термообработки не завершено

1. Коснитесь кнопки «Stopp» на информационной панели.

или

2. Подождите, пока не закончится время термообработки.
 - ↳ Разогрев прибора завершается.
 - ↳ Кнопка «Stopp» меняется на кнопку «Start».
 - ↳ Время термообработки сбрасывается.
- ↳ Низкотемпературная термообработка завершена.

4.6.18 Применение термообработки Delta-T

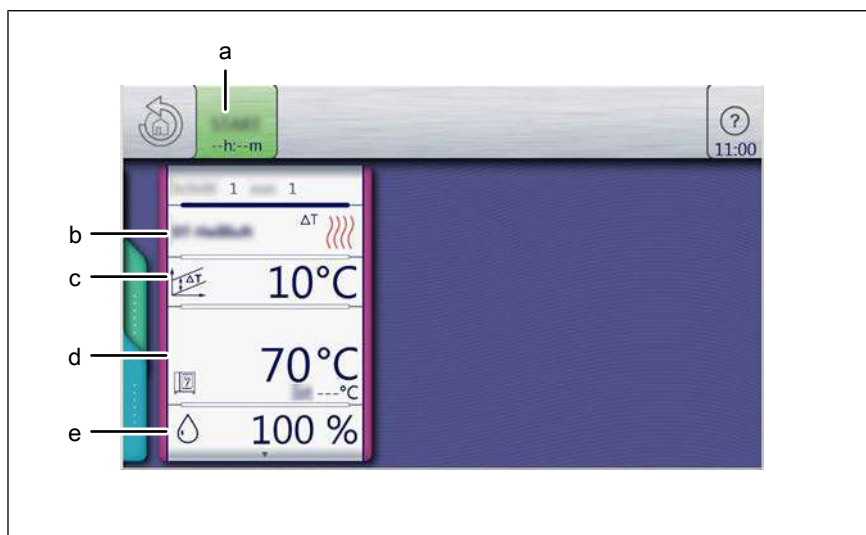


Фото: Окно настроек режима термообработки: термообработка Delta-T

- | | |
|--|---|
| a Кнопка "Пуск" | d Поле <i>Внутренняя температура продукта</i> |
| b Поле <i>Режим термообработки</i> | e Поле <i>Влажность</i> |
| c Поле <i>Разность температур термообработки</i> | |

Запуск термообработки Delta-T

Условие Приготавливаемый продукт на вставке в выдвижном ящике

Датчик внутренней температуры продукта вставлен

Дверь закрыта

Откроется меню *Приготовление в ручном режиме*

1. Коснитесь поля режима приготовления «Delta-T».
 - ↳ Откроется окно «Режим приготовления».
2. Выполните настройки.
 - ↳ В окне «Режим приготовления» отображаются выполненные настройки.

3. Нажмите кнопку «Start» на информационной панели.
 - ↳ Прибор нагревается.
 - ↳ Кнопка «Start» заменяется кнопкой «Stopp».
 - ↳ Время приготовления обновляется в окне «Режим приготовления».
- ↳ Приготовление Delta-T запущено.

Завершение термообработки Delta-T

Условие Термообработка Delta-T запущена
Время термообработки не завершено

1. Коснитесь кнопки «Stopp» на информационной панели.
- или
2. Подождите, пока не закончится время термообработки.
 - ↳ Разогрев прибора завершается.
 - ↳ Кнопка «Stopp» меняется на кнопку «Start».
 - ↳ Время термообработки сбрасывается.
 - ↳ Термообработка Delta-T завершена.

4.6.19 Применение сканера штрихкодов

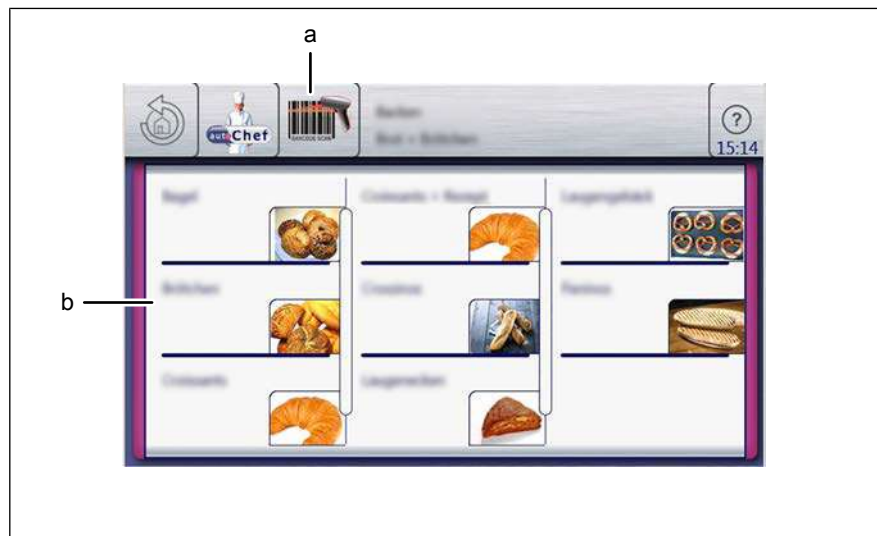


Фото: Окно выбора сканера штрихкодов

a Кнопка *Сканер штрихкодов*

b Поле *Продукт*

Условие Сканер штрихкода подключен

1. Нажмите кнопку *Сканер штрихкода*.
2. Считайте штрихкод.
 - ↳ Выполняется поиск продукта.
 - ↳ Загружается программа приготовления.
- ↳ Применяется функция *Сканер штрихкода*.

4.6.20 Подготовка USB-флеш-накопителя для импорта и экспорта

Условие USB-флеш-накопитель отформатирован
USB-флеш-накопитель без защиты от записи

1. Задайте структуру папок для импорта и экспорта.
 2. Задайте имя папки «autoChefImages».
↳ Обмен данными изображений в формате PNG, разрешение 249 x 111 пикселей.
 3. Задайте имя папки «FCBrowserFiles».
↳ Обмен текстовыми данными в формате HTML.
 4. Задайте имя папки «FCImport».
↳ Обмен данными поваренных книг.
 5. Задайте имя папки «MMIContent».
↳ Обмен данными импорта дополнительного содержимого.
 6. Задайте имя папки «MMiUpdate».
↳ Обмен данными файлов обновления.
- ↳ После создания структуры папок USB-флеш-накопитель готов к использованию.

4.6.21 Вставка и извлечение USB-флеш-накопителя

Вставка USB-флеш-накопителя

Условие USB-флеш-накопитель с минимальным 2 Гб и максимальным 32 Гб объемом памяти (не входит в комплект поставки)
USB-флеш-накопитель не имеет защиты от записи

- Вставьте USB-флеш-накопитель.
↳ Максимум через 20 секунд USB-флеш-накопитель будет готов.

Извлечение USB-накопителя

Условие Экспорт или импорт данных завершен

- Достаньте USB-накопитель.

4.7 Использование датчика внутренней температуры продукта



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность травмирования в результате разрыва датчика внутренней температуры продукта

- Перегрев измерительного наконечника может привести к взрыву датчика внутренней температуры продукта.
- Никогда не нагревайте датчик внутренней температуры продукта при помощи открытого огня или других источников тепла.



ОСТОРОЖНО

Опасность ожогов горячими поверхностями

- Возьмите датчик внутренней температуры продукта за ручку, выньте из приготавливаемого продукта и осторожно вставьте в держатель.
- Для защиты рук надевайте защитные перчатки.



Для получения оптимального результата измерение температуры рекомендуется использовать для всех видов термообработки.

Прибор имеет температурный щуп в камере термообработки и опционально может иметь подключение для внешнего температурного щупа.



Измерение внутренней температуры продукта возможно всегда, когда датчик внутренней температуры продукта вставлен в приготавливаемый продукт. В том числе до и после процесса термообработки или во время этапа термообработки с управлением по времени.

4.7.1 Измерение 4-точечным температурным щупом

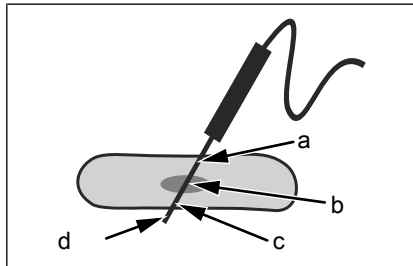


Фото: Датчик внутренней температуры продукта с четырьмя точками измерения

- Датчик внутренней температуры продукта полностью вставьте в приготавливаемый продукт.
- Проткните приготавливаемый продукт температурным щупом в самом толстом месте.
- Если в приготавливаемом продукте есть кости, вставьте температурный щуп максимально близко к кости.
- Если готовится длинный продукт, вставляйте температурный щуп поперек так, чтобы не возникало отверстие в центре разреза.
- При приготовлении домашней птицы вставляйте температурный щуп во внутреннюю часть ножки.

4.7.2 Измерение с помощью датчика внутренней температуры продукта Sous-Vide

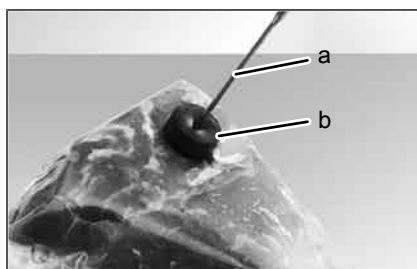


Фото: Температурный щуп Sous-Vide с подушечками Sous-Vide

- Наклейте подушечки Sous-Vide из пористой или микропористой резины на приготавливаемый продукт в вакуумной упаковке.
- Всегда полностью вставляйте температурный щуп через подушечки Sous-Vide в приготавливаемый продукт.
- Проткните приготавливаемый продукт температурным щупом в самом толстом месте.
- Если в приготавливаемом продукте есть кости, вставьте температурный щуп максимально близко к кости.
- Если готовится длинный продукт, вставляйте температурный щуп поперек так, чтобы не возникло отверстие в центре разреза.
- При приготовлении домашней птицы вставляйте температурный щуп во внутреннюю часть ножки.

4.7.3 Измерение внутренней температуры замороженного продукта



Измерение температуры замороженного продукта с помощью температурного щупа Sous-Vide невозможно.

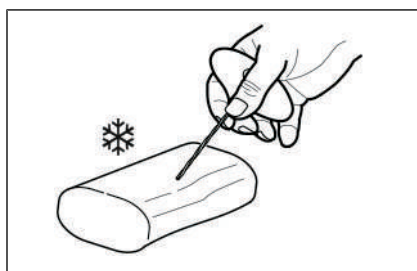
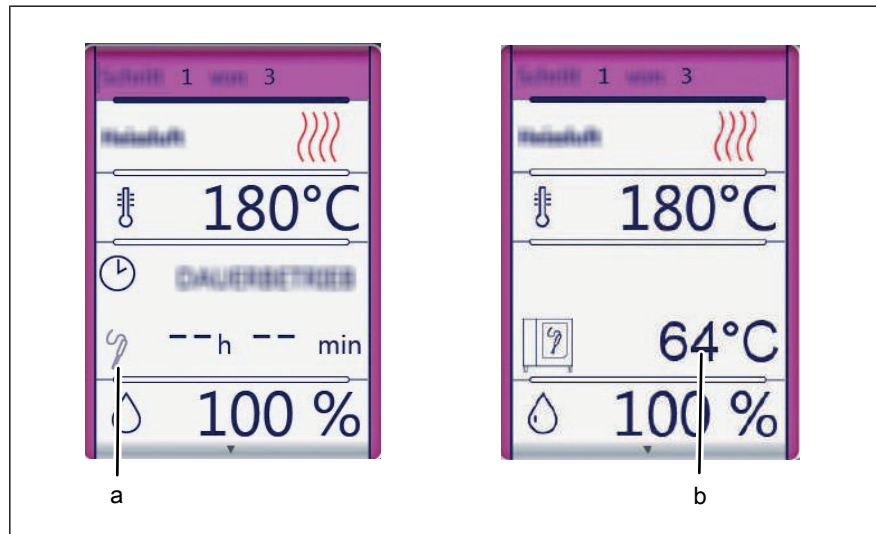


Фото: Просверлите канал с помощью ручного сверла

1. Просверлите канал с помощью ручного сверла.
2. Положите приготавливаемый продукт на противень или в контейнер.
3. Задвиньте противень или контейнер в прибор.
4. Вставьте в приготавливаемый продукт стержень датчика температуры.

4.7.4 Отображение внутренней температуры продукта во время процесса термообработки с управлением по времени



a Кнопка *Внутренняя температура продукта*

b Индикация *Внутренняя температура продукта*

Условие Датчик внутренней температуры продукта в приготавливаемом продукте

Выполняется процесс термообработки с управлением по времени

1. Коснитесь кнопки *Внутренняя температура продукта* на экране этапа термообработки.

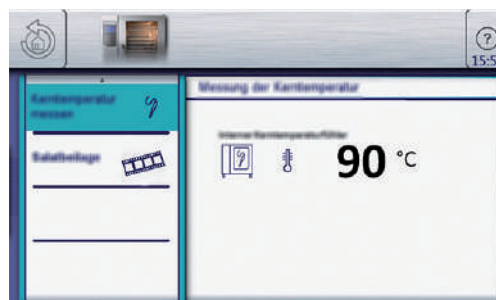
↳ В течение 5 секунд отображается внутренняя температура продукта.

4.7.5 Индикация внутренней температуры продукта вне процесса термообработки

Условие Датчик внутренней температуры продукта в приготавливаемом продукте

1. Откройте меню *Функции прибора*.

2. Коснитесь на второй странице кнопки «Измерение внутренней температуры продукта».



↳ Отображается внутренняя температура продукта.

4.8 Термообработка в ручном режиме

В режиме термообработки в ручном режиме имеются в распоряжении режимы термообработки и дополнительные функции. Выбор одного из этих компонентов автоматически создает одноэтапную программу термообработки.

Устанавливаются такие настройки, как режим термообработки, температура термообработки и время термообработки, а также запускается или сохраняется этап термообработки.

4.8.1 Открытие меню термообработки в ручном режиме

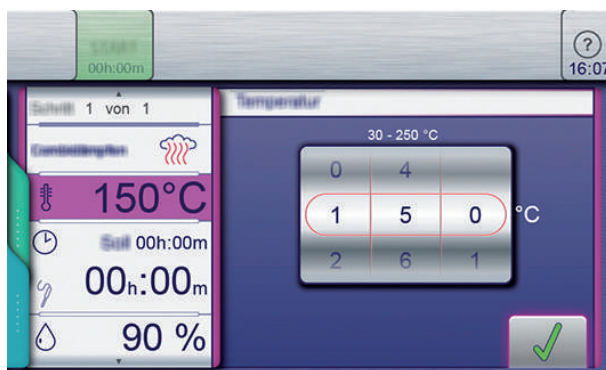
Условие Прибор включен
Отображается главное меню

- Коснитесь кнопки «Термообработка в ручном режиме».
- ↳ Откроется меню *Термообработка в ручном режиме*.

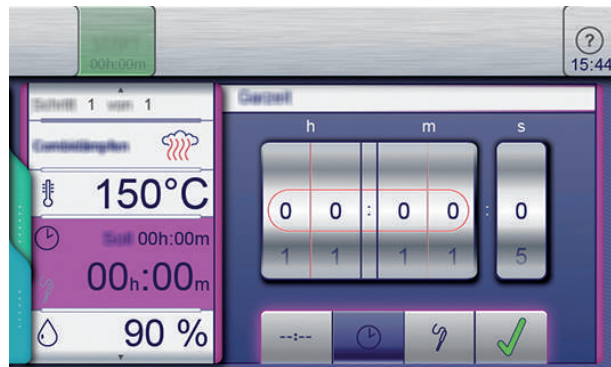
4.8.2 Составление программы термообработки

Условие Прибор включен
Отображается меню *Термообработка в ручном режиме*
Выбран режим термообработки

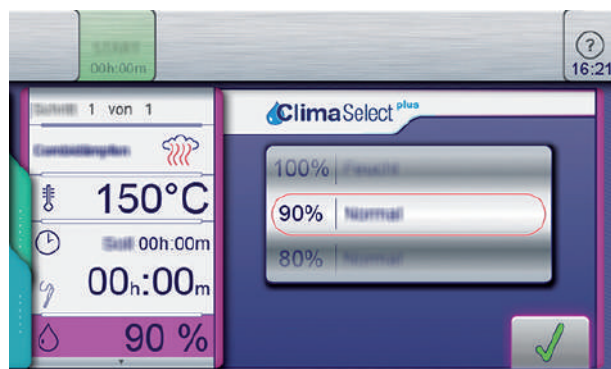
1. Коснитесь поля *Температура термообработки*.
↳ Отображается окно *Настройка*.



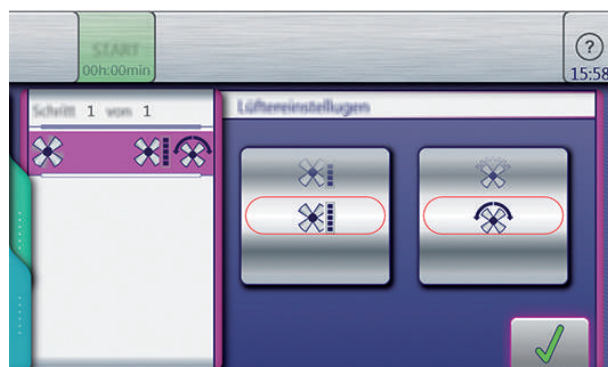
2. Жестом смахивания установите валик на нужное значение.
3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Окно *Настройка* закрывается.
4. Коснитесь поля *Время термообработки*.
↳ Отображается окно *Настройка*.



5. Коснитесь кнопки *Продолжительный режим обработки, Время термообработки* или *Внутренняя температура продукта*.
6. Жестом смахивания установите валек на нужное значение.
7. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Окно *Настройка* закрывается.
8. Коснитесь поля влажности камеры термообработки.
↳ Отображается окно *Настройка*.



9. Жестом смахивания установите валек на нужное значение.
10. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Окно *Настройка* закрывается.
11. Жестом смахивания перейдите на следующую страницу и выполните остальные настройки.
12. Коснитесь поля *Вентилятор*.
↳ Отобразится окно *Настройка*.



13. Настройте скорость и направление вращения вентилятора.
14. Жестом смахивания установите валек на нужное значение.
15. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.

↳ Окно *Настройка* закрывается.

↳ Этап программы термообработки может быть запущен.

Совет

Режим термообработки может быть изменен в том числе во время ввода этапа термообработки.

- Коснитесь поля *Режим термообработки*.
 - ⇒ Появляется возможность выбора.
- Коснитесь нового режима термообработки.
 - ⇒ Отображаются значения по умолчанию выбранного режима термообработки.
- Настройте значения.
 - ⇒ Режим термообработки данного этапа термообработки изменен.

4.9 Создание собственных программ термообработки и управление ими

В меню *Термообработка в ручном режиме* содержатся режимы термообработки и дополнительные функции. С помощью этих компонентов можно создавать собственные программы термообработки.

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб вследствие потери данных

Регулярно сохраняйте собственные программы термообработки на внешнем носителе, например на USB-накопителе.

4.9.1 Составление программы термообработки

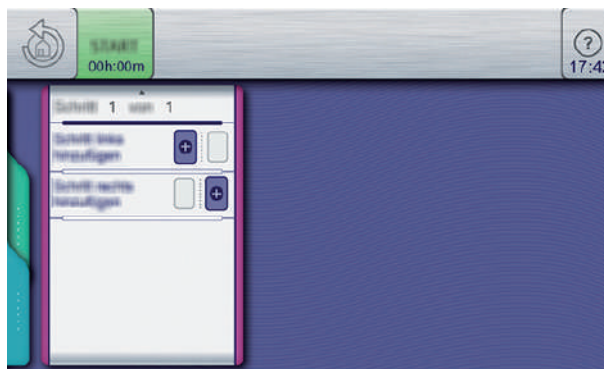
Составление программы термообработки

Условие Открыто меню *Термообработка в ручном режиме*

1. Коснитесь поля требуемой программы термообработки.
 - ↳ Составлен первый этап программы термообработки.
 - ↳ Индикация этапа программы термообработки показывает «Этап 1 из 1».
2. Введите нужные настройки для первого этапа.
 - ↳ Составлен первый этап программы термообработки.

Добавление этапа программы термообработки

3. Жестом смахивания вверх открывается следующая страница.
 - ↳ Отобразится следующая страница.



4. Коснитесь поля «Добавить этап слева».

Или

5. поля «Добавить этап справа».
 - ↳ Откроется окно «Новый этап».
6. Выберите в окне режим термообработки или функцию, коснувшись их.
 - ↳ Индикация этапа программы термообработки в окне показывает текущую позицию нового этапа программы термообработки.
7. При необходимости измените настройки этапа.
 - ↳ Новый этап добавлен.

Удаление этапа программы термообработки



Если программа термообработки состоит только из одного этапа, его нельзя удалить. Функция неактивна.

8. Выберите этап.
9. Жестом смахивания вверх открывается следующая страница.
 - ↳ Открывается следующая страница этапа.



10. Коснитесь поля «Удалить этап».

↳ Откроется окно *Удалить*.

11. Коснитесь кнопки «Да».

↳ Этап удален.

↳ Позиции оставшихся этапов программы термообработки обновляются.

↳ Этап удален.

4.9.2 Сохранение программы термообработки

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб вследствие потери данных

Регулярно сохраняйте собственные программы термообработки на внешнем носителе, например на USB-накопителе.



Составленные программы термообработки можно сохранить перед запуском или после выполнения программы.



Для сохранения программы термообработки необходимо определить не менее одного наименования программы и одной категории.

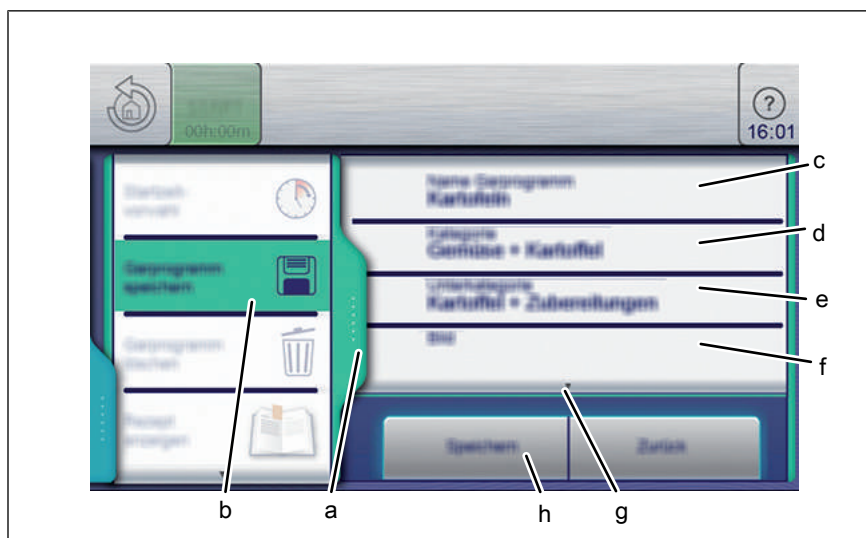


Фото: Зеленая вкладка и программа термообработки в окне сохранения

- | | |
|--|-------------------------------------|
| a Вкладка <i>Зеленая</i> | e Поле «Подкатегория» |
| b Поле «Сохранение программы термообработки» | f Поле «Изображение» |
| c Поле «Наименование программы термообработки» | g Стрелка <i>Следующая страница</i> |
| d Поле «Категория» | h Кнопка «Сохранить» |

Условие Программа приготовления составлена и отображается

1. Коснитесь вкладки *Дополнительные функции*.
↳ Окно *Вкладка* открыто.
 2. Коснитесь поля «Сохранить программу приготовления».
↳ Окно *Сохранить* открыто.
- ↳ После ввода сохраните значения.

Сохранение наименования программы термообработки

1. Коснитесь поля «Название программы приготовления».
↳ Откроется меню *Клавиатура*.
2. С помощью клавиш введите нужное название программы.
3. Нажмите кнопку *ОК*.
↳ Меню *Клавиатура* закроется.
↳ Название программы будет показываться в окне *Сохранить*.

Настройка категории

1. Коснитесь поля «Категория».
↳ Откроется меню *Автоматическое приготовление*.
2. Коснитесь поля с нужной *категорией*.
↳ Категория настроена.
↳ Меню *Автоматическое приготовление* закроется.
↳ Категория будет показываться в окне *Сохранить*.

Настройка подкатегории (опция)

1. Коснитесь поля «Подкатегория».
↳ Откроется меню *Подкатегория*.
2. Коснитесь поля с нужной *Подкатегорией*.
↳ Подкатегория настроена.
↳ Меню *Подкатегория* закроется.
↳ Подкатегория показана в окне *Сохранение*.

Размещение изображения (опция)

1. Коснитесь поля "Изображение".
↳ Откроется меню *Изображение*.
↳ Отображаются изображения, сохраненные в приборе.
 2. Выберите изображение, коснувшись его.
↳ Меню *Изображение* закрывается.
↳ Имя изображения показано в окне *Сохранить*.
- ↳ Выбранное изображение назначается программе готовки.



Подготовка:

Создайте папку с именем "autoChefImages" на флешке USB.

Сохраняйте изображение в формате PNG, разрешение 249x111 пикселей в этой папке.

3. Вставьте USB-флеш-накопитель.
 - ↳ Максимум через 20 секунд USB-флеш-накопитель будет готов.
 4. Коснитесь поля "Изображение".
 - ↳ Откроется меню *Изображение*.
 - ↳ Отображаются изображения, сохраненные в приборе.
 5. Коснитесь кнопки "Изображения на USB-флеш-накопителе".
 - ↳ Отображаются изображения, сохраненные на USB-флеш-накопителе.
 6. Выберите изображение, коснувшись его.
 - ↳ Меню *Изображение* закрывается.
 - ↳ Изображение хранится в приборе.
 - ↳ Имя изображения показано в окне *Сохранить*.
- ↳ Выбранное изображение сохраняется в приборе и назначается программе термообработки.

Размещение рецепта (опция)

1. Коснитесь поля «Рецепт».
 - ↳ Откроется меню *«Рецепт»*.
2. Коснитесь поля «Пустой рецепт».
3. Выберите место сохранения.
4. Коснитесь кнопки «Рецепты в приборе» или кнопки «Рецепты на USB-флеш-накопителе».
 - ↳ Рецепт настроен.
 - ↳ Меню *«Рецепт»* закрывается.
 - ↳ Название рецепта отображается в окне *«Сохранение»*.

Выбор избранного (опция)

1. Коснитесь поля «Просмотр избранного».
 - ↳ Открывается меню *Просмотр избранного*.
2. Коснитесь кнопки «Да» или «Нет».
 - ↳ При касании кнопки «Да» программа термообработки показывается в меню избранного.

Выбор качеств приготавливаемого продукта (опция)

1. Коснитесь поля «Продукт глубокой заморозки».
 - ↳ Откроется меню *Продукт глубокой заморозки*.

2. Коснитесь кнопки «Да» или «Нет».
 - ↳ При касании кнопки «Да» приготовляемый продукт выбирается как продукт глубокой заморозки.

Присвоение кода (опция)

1. Коснитесь поля «Код».
 - ↳ Отображается меню *Код*.
 2. Введите штрихкод через клавиатуру.
- или
3. Считайте штрихкод сканером.
 - ↳ Отсканируйте штрихкод и присвойте его программе термообработки или приготовляемому продукту.

Выбор QualityControl

1. Коснитесь поля «QualityControl».
 - ↳ Откроется меню «*QualityControl*».
 2. Коснитесь кнопки «Нет».
 - ↳ Для данной программы термообработки функция QualityControl отключена.
 3. Коснитесь кнопки «Да».
 - ↳ Касание кнопки «Да» запускает составление программы термообработки для минимального количества продукта.
- ↳ QualityControl автоматически изменит время термообработки при более высокой загрузке.

Выбор SES

1. Коснитесь поля «SES».
 2. Коснитесь кнопки «Нет».
 - ↳ SES выключена для программы термообработки.
 3. Коснитесь кнопки «Да».
 - ↳ С помощью кнопки «Да» система SES активируется автоматически незадолго до окончания термообработки.
- ↳ Система SES автоматически согласуется с программами термообработки со временем более 6 минут.

Присвоение видео (опция)

1. Коснитесь поля «Видео».
 - ↳ Отображается меню *Видео*.
2. Выберите видео, коснувшись его.
3. Выберите место сохранения изображения.

4. Коснитесь кнопки «Видео в приборе» или «Видео на USB-флеш-накопителе».
 - ↳ Видео выбрано.
 - ↳ Меню *Видео* закрывается.
 - ↳ Название видео отображается в окне сохранения.

4.9.3 Экспорт программы термообработки



Экспортированные ранее программы термообработки на USB-флеш-накопителе перезаписываются.

Условие Программа термообработки открыта
Программа термообработки сохранена
USB-накопитель вставлен

1. Коснитесь вкладку *Зеленая*.
 - ↳ Откроется окно *Вкладка*.
2. Коснитесь поля «Экспорт программы термообработки».
 - ↳ Откроется окно *Указания по управлению*.



3. Прочтите отображаемые указания по управлению.
4. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
 - ↳ Программа термообработки экспортируется на USB-накопитель.
 - ↳ Отобразится окно *Подтверждение*.
5. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
 - ↳ Окно *Регистр Зеленый* закрывается.
 - ↳ Программа экспортирована.

4.10 Автоматическая термообработка (autoChef)

В режиме «Автоматическая термообработка» в распоряжении имеются все сохраненные в приборе программы автоматической термообработки. Выбор программы термообработки выполняется в меню *Автоматическая термообработка*.

4.10.1 Открытие меню автоматической термообработки

Условие Прибор включен
Отображается главное меню

- Коснитесь кнопки «Автоматическая термообработка».
- ↳ Откроется меню *Автоматическая термообработка (autoChef)*.

4.10.2 Поиск и открытие программы термообработки

Поиск программы приготовления по категории и открытие программы

Поиск программ приготовления можно осуществлять в меню *Автоматическое приготовление* по категориям и подкатегориям.



Символы стрелки в окне всегда показывают следующую или предыдущую страницу. Соответствующая страница открывается жестом смахивания вверх или вниз.

Условие Прибор включен
Отображается главное меню

1. Нажмите кнопку «autoChef».
- ↳ Откроется меню *Автоматическое приготовление*.
2. Коснитесь поля с нужной категорией.
- ↳ Появится меню Подкатегория.
3. Коснитесь поля с нужной подкатегорией.
- ↳ Появится меню Рецепт со всеми рецептами подкатегории.
4. Коснитесь поля с нужным рецептом.
- ↳ Программа приготовления и выбрана и загружается.
- ↳ Отображаются этапы программы приготовления.
- ↳ Программа приготовления открыта.

Выбор и открытие программы термообработки в поваренной книге

В поваренной книге все программы термообработки сохранены в алфавитном порядке.

Условие Прибор включен
Отображается главное меню

1. Коснитесь кнопки «Автоматическая термообработка».
- ↳ Откроется меню категории.
2. Коснитесь кнопки «autoChef» на информационной панели.
- ↳ Откроется окно *autoChef*.



3. Коснитесь поля *Поиск программы термообработки*.
 - ↳ Откроется окно *Ввод*.
4. Введите буквы искомого имени на клавиатуре.
 - ↳ В окне *Результат* представлен отфильтрованный список.
5. Коснитесь поля с искомым именем.
 - ↳ Программа термообработки выбрана и загружается.
 - ↳ Отображаются этапы программы термообработки.
- ↳ Программа термообработки открыта.

4.10.3 Пуск программы термообработки



Текущий этап программы термообработки выделен. По его окончании автоматически запускается следующий этап.

Условие Программа термообработки открыта

1. Коснитесь кнопки «START» в информационной панели.
 - ↳ Запускается программа термообработки.
 - ↳ Кнопка «START» меняется в информационной панели на кнопку «STOPP»
 - ↳ Время оставшееся до окончания программы термообработки показано на кнопке «STOPP».
- ↳ Программа термообработки запущена.

4.10.4 Завершение программы термообработки

Условие Программа термообработки запущена
Время до окончания программы термообработки не истекло

1. Коснитесь кнопки «STOPP» в информационной панели.
- Или
2. дождитесь окончания термообработки.
 - ↳ Программа термообработки завершена.
 - ↳ Кнопка «STOPP» меняется в информационной панели на кнопку «START»
 - ↳ Программа термообработки завершена.



Если дверца камеры термообработки не открывается, вентилятор продолжает работать с определенными интервалами на низкой скорости. За счет этого достигается оптимальная степень приготовления.



Если текущий процесс термообработки останавливается вручную, при определенных условиях появляется окно *Программа термообработки была прервана*.

В этом случае у вас есть возможность завершить или продолжить программу термообработки.

4.10.5 Изменение программы термообработки



Регистры доступны только в рамках программ термообработки или при отображении этапов термообработки. Регистры обеспечивают быстрый доступ к функциям с помощью касания.



Текущий этап программы термообработки выделен и может быть изменен. Можно изменить общие настройки этапа.



После настройки измененную программу термообработки можно сохранить. Программа термообработки перезаписывается, если не указывается нового наименования программы.

Изменение программы термообработки после запуска

Условие Программа термообработки запущена
Программа термообработки не закончена

1. Измените настройки текущего этапа.
 - ↳ Изменения этапа активируются сразу.
 - ↳ Изменения этапа выводятся на экран.
 2. Коснитесь поля «Дальше».
 - ↳ Текущий этап заканчивается.
 - ↳ Запускается следующий за ним этап.
 - ↳ Этапы заполняют место в окне *Настройки*.
- ↳ Программа термообработки изменена.

Изменение программы термообработки до запуска программы

Условие Программа термообработки открыта
Программа термообработки не запущена

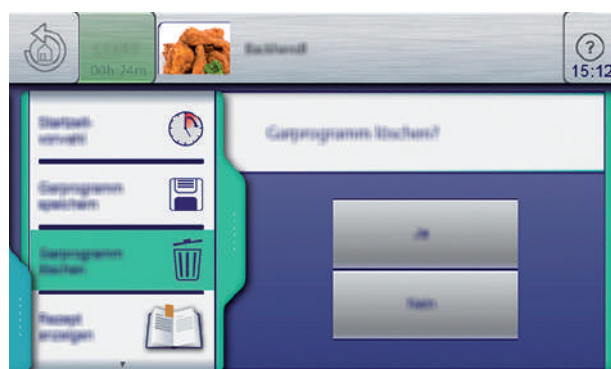
1. Измените различные этапы.

2. Жестом смахивания к изменяемому этапу.
3. При необходимости измените настройки этапа.
 - ↳ Изменения этапа выводятся на экран.
 - ↳ Программа термообработки может быть запущена без сохранения.
 - ↳ Для сохранения изменений перейдите к следующему этапу.
4. Коснитесь регистра *Зеленый*.
 - ↳ Откроется окно *Регистр*.
5. Сохранение программы термообработки.
 - ↳ Все изменения программы термообработки сохраняются.
 - ↳ Сохраненная программа термообработки изменена.

4.10.6 Удаление программы термообработки

Условие Программа термообработки открыта
Программа термообработки не запущена

1. Коснитесь вкладка *Зеленая*.
2. Откроется окно *Вкладка*.
3. Коснитесь поля «Удаление программы термообработки».
 - ↳ Откроется окно *Удалить*.



4. Коснитесь кнопки «Да».
 - ↳ Программа термообработки удалена.
 - ↳ Отображается окно *Подтверждение*.
5. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
 - ↳ Вкладка *Зеленая* закрывается.
 - ↳ Программа термообработки удалена.

4.10.7 Экспорт и импорт программы термообработки

Экспорт программы термообработки

При экспорте все самостоятельно созданные программы термообработки поваренной книги экспортируются.



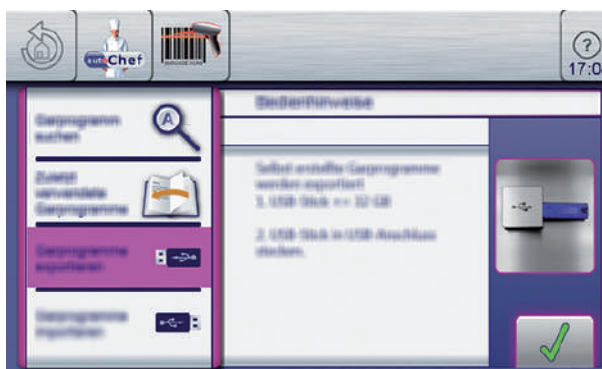
Экспортированные ранее программы термообработки на USB-флеш-накопителе перезаписываются.

Условие USB-флеш-накопитель вставлен

Открыто меню *Автоматическая термообработка*

Составленные пользователем программы термообработки хранятся в поваренной книге

1. Коснитесь кнопки "autoChef" на информационной панели.
 - ↳ Открывается окно *autoChef*.
2. Коснитесь поля "Экспорт программы термообработки".
 - ↳ Открывается окно *Указания по управлению*.
 - ↳ Прочтите отображаемые указания по управлению.



3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
 - ↳ Все составленные пользователем программы термообработки из поваренной книги экспортируются на USB-накопитель.
 - ↳ Отображается окно *Подтверждение*.
 4. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
 - ↳ Закройте окно *Подтверждение*.
- ↳ Программа термообработки экспортирована.

Импорт программы термообработки

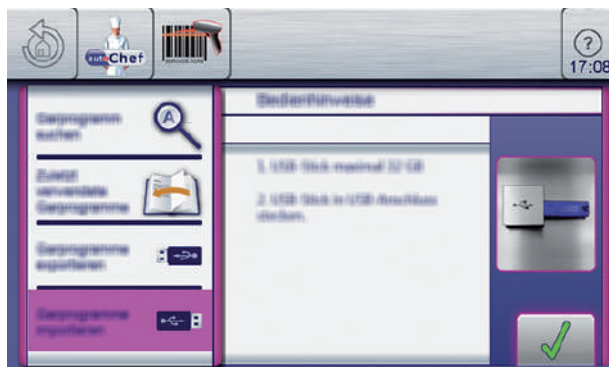
При импорте поваренная книга дополняется новыми программами термообработки.



Существующие программы термообработки могут быть перезаписаны или имена файлов импортированных программ дополняются.

Условие USB-флеш-накопитель вставлен
Открыто меню автоматической термообработки.

1. Коснитесь кнопки "autoChef" на информационной панели.
↳ Открывается окно *autoChef*.
2. Коснитесь поля "Импорт программы термообработки".
↳ Открывается окно *Указания по управлению*.
↳ Прочтите отображаемые указания по управлению.



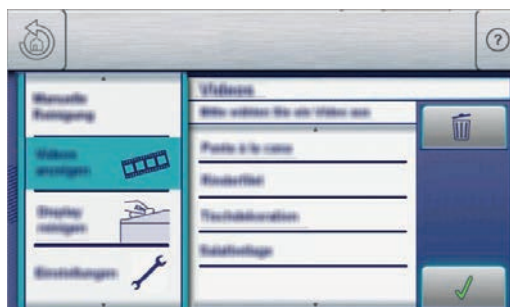
3. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.
↳ Все программы термообработки с USB-накопителя импортируются в поваренную книгу.
↳ Отображается окно *Указание по управлению*.
4. Коснитесь кнопки «ОК».
↳ Программа термообработки импортирована.

4.11 VideoAssist

4.11.1 Просмотр видео

Условие Видео сохранены в приборе.

1. Откройте меню *Функции прибора*.
2. Откройте меню *Показать видео*.



3. Выберите видео, коснувшись его.

4. Коснитесь кнопки *Подтверждение*.

↳ Проигрывается видео.

4.11.2 Удаление видео

Условие Откройте меню *Показать видео*.

1. Коснитесь поля *Удалить*.

↳ Поле *Удалить* темнеет.

2. Коснитесь тех видео, которые требуется удалить.

↳ Позади наименования видео появляется символ *Удалить*.

↳ Повторное прикосновение к видео снимает выделение с этого видео.



3. Нажмите поле *«Подтвердить»*.

↳ Выделенные видео удаляются.

4.12 Перерывы и завершение работы

Выключение прибора в конце работы и во время перерывов.

4.12.1 После длительного перерыва в работе выполните гигиеничную промывку

Перед использованием прибора для обеспечения гигиены промойте трубопроводы в приборе и трубопроводы со стороны заказчика.

Перерыв в работе более 2 дней

Условие Гастрономические контейнеры, противни и решетки, снятые с камеры термообработки

В камере термообработки нет приготавливаемого продукта

1. Используйте душ из шланга в течение 1 минуты.

2. Режим приготовления на пару в течение 7 минут на сайте 100 °C.

Перерывы более чем на 7 дней

Условие Гастрономические контейнеры, противни и решетки, снятые с камеры термообработки

В камере термообработки нет приготовляемого продукта

1. Используйте душ из шланга в течение 5 минут.
2. Работайте в режиме пропарки в течение 1 часа на сайте 100 °С.

5 Очистка и уход за прибором



ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячими поверхностями

- Перед очисткой дайте поверхностям остыть.



ОСТОРОЖНО

Опасность химического ожога из-за чистящего средства

- Соблюдайте указания производителя чистящего средства.
- При обращении с едкими чистящими средствами соблюдайте соответствующие меры защиты.

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб из-за резкого охлаждения

- Не допускайте шокового охлаждения прибора.

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при ненадлежащим образом выполненной очистке

- Не чистите прибор высоконапорным очистителем или струей воды.

Очистка светофора и напоминание об уборке

Для приборов с автоматической очисткой в главном меню в кнопке «WaveClean» отображается светофор очистки.

В зависимости от использования и степени загрязнения прибора, световой индикатор изменяет фазу светофора.

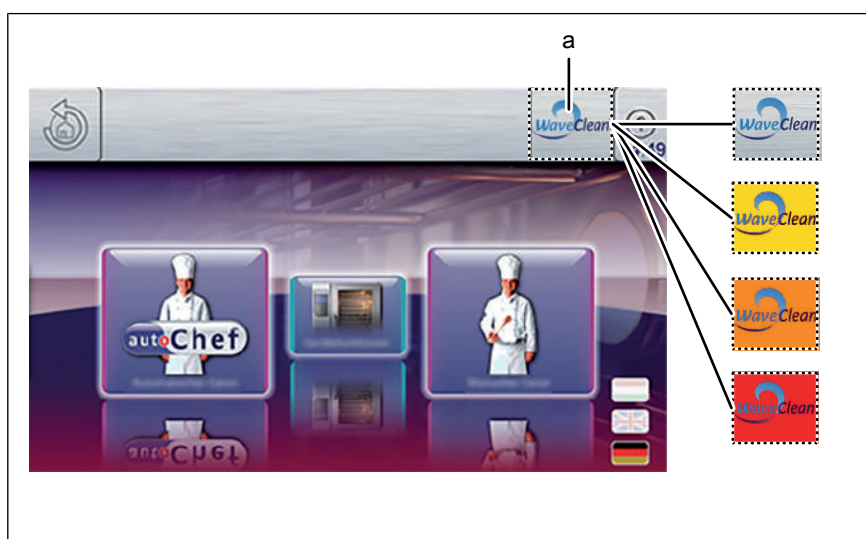


Фото: Главное меню

- a Кнопка «WaveClean» с очисткой светофора

Начиная с фазы красного света, на дисплее устройства отображается напоминание об очистке. Прибор можно продолжать использовать, но если его не чистить, то напоминание об очистке будет появляться чаще.

| Фаза светофора | Пояснение |
|----------------|--|
| серый | Степень загрязнения низкая |
| жёлтый | Степень загрязнения средняя |
| оранжевый цвет | Степень загрязнения высокая |
| красный | достигнутый предел загрязнения 1. Уровень предупреждения: Напоминание об очистке отображается каждый раз при запуске устройства 2. Предупреждающий уровень: Напоминание об очистке отображается после каждого окончания процесса приготовления 3. Предупреждающий уровень: Напоминание об очистке отображается после каждого окончания процесса приготовления и звуковой сигнал |

5.1 Предотвращение коррозии

- Поверхности прибора должны быть чистыми и хорошо обдуваться воздухом.
- Удалите отложения извести, жира, крахмала и белка с поверхностей прибора.
- Удалите скопления соли.
- Контакт деталей из нержавеющей стали с продуктами питания, пряностями, солью и аналогичными продуктами с большим содержанием соли допускается лишь на короткое время.
- Не допускайте повреждения поверхностей из нержавеющей стали другими металлическими деталями, например стальными шпателями или щетками из стальной проволоки.
- Не допускайте контакта с железом и сталью, например металлической губкой или шпателем.
- Не используйте отбеливающие и хлорсодержащие средства для очистки.
- Контактные поверхности очищайте водой.

5.2 Устраняйте места со ржавчиной

- Новые места со ржавчиной устраняйте с помощью деликатного чистящего средства или тонкой наждачной бумаги.
- Места ржавчины всегда удаляйте полностью.

- Обеспечьте поступление свежего воздуха на место обработки как минимум на 24 часа. За это время не должен возникать контакт с жирами, маслами или продуктами питания, чтобы мог образоваться новый защитный слой.

5.3 Очистка корпуса

Условие Прибор выключен и остыл

→ Помойте корпус водой и обычным моющим средством.

5.4 Очистка рукоятки, органов управления и пленочной клавиатуры

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при несоответствующей очистке

- Не чистите поверхность с использованием абразивных или химически агрессивных чистящих средств.
- Не чистите поверхность абразивными губками.

Условие Прибор обесточен

→ Очистите ручку дверцы, элементы управления и пленочную клавиатуру водой и обычным моющим средством.

5.5 Очистка Touchscreen

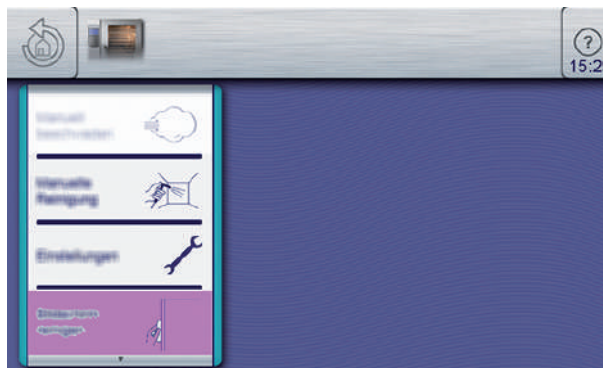
ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при несоответствующей очистке

- Не чистите Touchscreen с использованием абразивных или химически агрессивных средств для очистки.
- Не чистите Touchscreen абразивными губками.



Предусмотренная длительность очистки — 20 секунд. Touchscreen в это время остается недоступным.



Условие Открыто меню функций прибора

1. Коснитесь поля «Очистка Touchscreen».
 - ↳ Touchscreen перестанет реагировать на прикосновения.
 - ↳ Откроется окно *Очистка*.
 - ↳ Длительность очистки обновляется.
 2. Очистите Touchscreen в течение 20 секунд.
 - ↳ Окно очистки закрывается.
 - ↳ Откроется меню функций прибора.
- ↳ Touchscreen очищен.

5.6 Чистка уплотнения двери

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при несоответствующей очистке

Животные жиры в сочетании с высокой температурой при недостаточной очистке могут быстро разрушить уплотнение двери.

- Регулярно чистите уплотнение двери.
 - Не используйте агрессивные чистящие средства.
-



При автоматической или полуавтоматической очистке внешняя часть уплотнения двери не очищается.

Дверное уплотнение требует дополнительной очистки.



Если прибор преимущественно используется для жарки, чистите уплотнение двери даже во время перерывов.

→ Помойте уплотнение двери по завершении работы водой и обычным моющим средством.

5.7 Очистка дверцы камеры термообработки



ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячими поверхностями

- Перед очисткой дайте поверхностям остыть.
-

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при несоответствующей очистке

- Не чистите поверхность с использованием абразивных или химически агрессивных чистящих средств.
 - Не чистите поверхность абразивными губками.
-

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при неправильной очистке поверхности

- Не используйте абразивные чистящие средства или тряпки.
- Не используйте очистители для гриля.

→ Снимите остатки извести со стекла с помощью уксуса или лимонной кислоты.

5.8 Очистка патрубка выхода пара

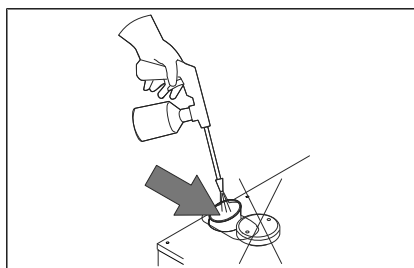


Фото: Очистка пароотводящего патрубка

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб из-за отложений

- Проверьте пароотводящий патрубок и подключенные трубопроводы на наличие отложений.



Используйте жидкое чистящее средство с 20 % пищевой соды или раствора едкого калия.

Промывка водой не требуется.

1. Проверьте пароотводящий патрубок и подключенные трубопроводы на наличие отложений.
2. Забрызгайте пароотводящий патрубок жидким чистящим средством.

5.9 Очистка вытяжки для конденсата (опция)



ОСТОРОЖНО

Опасность пожара из-за загрязнений и жировых отложений

- После использования почистите крышку.
- Соблюдайте указания по очистке.



ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячими поверхностями

- Перед очисткой дайте поверхностям остыть.



ОСТОРОЖНО

Опасность травмирования острыми краями

- Надевайте защитные перчатки.

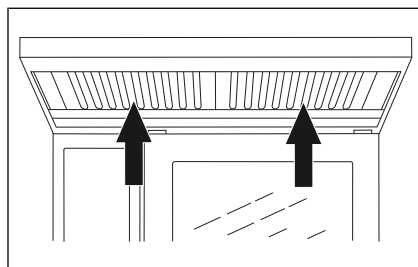


Фото: Очистите конденсационную вытяжку от конденсата

Условие Прибор и вытяжка отключены от электросети
Прибор и крышка остыли

1. Ежедневно чистите корпус теплой водой и обычным моющим средством.
2. Сдвиньте фильтр для задержания жира вверх.
3. Достаньте фильтр для задержания жира в нижней части в направлении вперед.
4. Почистите фильтр для задержания жира и вытяжку обычным чистящим средством.
5. Промойте фильтр для задержания жира, высушите и вставьте в вытяжку.

5.10 Удаление извести из прибора



Для ручного удаления известковых отложений солей заполните серийный пистолет-распылитель с ручным управлением.

Условие Температура камеры термообработки ниже 40 °С
Камера термообработки очищена

1. Откройте воздушную перегородку.
2. Распылите в камеру термообработки имеющийся в продаже спрей для удаления накипи.
3. Оставьте на 30 минут.
4. Тщательно промойте камеру термообработки.
5. Проверьте камеру термообработки на наличие остатков накипи.
6. При необходимости повторите процесс удаления накипи.
7. Откройте дверцу камеры термообработки и оставьте открытой до следующей термообработки.
 - ↳ Это увеличит срок службы дверного уплотнения.
 - ↳ В камере термообработки не будет скапливаться влага.

5.11 Автоматическая очистка камеры термообработки с помощью WaveClean (опция)



ОСТОРОЖНО **Опасность химического ожога**

В процессе чистки дверца камеры термообработки должна быть закрыта.



ОСТОРОЖНО **Опасность химического ожога**

В моделях 20.15 и 20.21 надеть перемычку предварительного нагрева на нижнюю кромку отверстия камеры термообработки, если в пароконвекторе нет стеллажной тележки.



Регулярное применение ненадлежащих чистящих средств приводит к повреждению приборов. MKN прикладывает большие усилия для того, чтобы иметь возможность предложить чистящее средство, которое, с одной стороны, обеспечивает качественную очистку, с другой стороны, не воздействует на пароконвектомат и не повреждает его. Поэтому мы настоятельно рекомендуем использовать наше чистящее средство. MKN не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате использования ненадлежащих чистящих средств. MKN не принимает никаких претензий по этому поводу, в том числе в рамках стандартной или платной гарантии.



Не допускается принудительное охлаждение температурного датчика в целях ускоренного запуска процесса очистки. Для эффективной очистки температура всей камеры термообработки должна опуститься до 60 °С.



В зависимости от выбранного уровня очистки вентилятор может остановиться на период времени до 60 минут. Это не означает завершения процесса очистки, а является частью программы очистки.



Автоматическая принудительная очистка запускается в следующих случаях.

- Очистка отменяется вручную. В течение первых 10 минут очистки отмена не приводит к автоматической принудительной очистке.
- Очистка отменяется по причине неисправности.
- Пароконвектомат выключается и снова включается во время очистки. После повторного включения запускается автоматическая принудительная очистка.



Если отменить автоматическую принудительную очистку, она начнется сначала.

До тех пор, пока она не будет завершена, запуск программы термообработки невозможен.

5.11.1 Подготовка очистки

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при ненадлежащим образом выполненной очистке

- Не чистите прибор высоконапорным очистителем или струей воды.
-

Условие Резервуар GN, противни и решетки извлечены из камеры термообработки

1. Удалите остатки продуктов из камеры термообработки.
↳ Сливное сито пусто.
2. Для настольных приборов оставьте только навесной каркас в камере термообработки, для напольных приборов оставьте в камере термообработки только стеллажную тележку.
3. Закройте дверцу камеры термообработки.

5.11.2 Выбор этапа очистки



Если во время процесса очистки упадет давление воды, то программа очистки переключается в режим технического обслуживания. При достижении установленного давления воды программа очистки включится автоматически.



Несмотря на разное время очистки, для всех уровней очистки требуется одинаковый объем воды.

Совет

Для автоматической очистки в течение ночи мы рекомендуем использовать уровни очистки «нормальный» или «экстра». Это позволит обеспечить достаточную просушку.

Условие Прибор включен

Отображается главное меню

1. Коснитесь кнопки «WaveClean».
2. Выберите этап очистки.
↳ Окно *Отображается примечание по эксплуатации.*
3. Нажмите кнопку *Подтверждение.*
↳ Откроется окно *Выбор этапа очистки.*

4. Коснитесь кнопки «START STOPP».

↳ При необходимости камера термообработки охлаждается до температуры очистки 60 °С.

5.11.3 Установка картриджа для очистки



Используйте только картриджи для очистки с неповрежденной восковой печатью.

При поврежденной восковой печати чистящее средство может преждевременно попасть в контур очистки или растворится не полностью, в результате чего полная очистка более не гарантируется.

Вставляйте картриджи для очистки только после запроса.



Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор в режиме автоматической очистки без картриджа для очистки.

При сильном загрязнении выберите этап очистки «экстра» и используйте 2 картриджа для очистки.



Держатели картриджей находятся на направляющем щитке для воздуха, на стеллажной тележке и на перемычке предварительного нагрева.

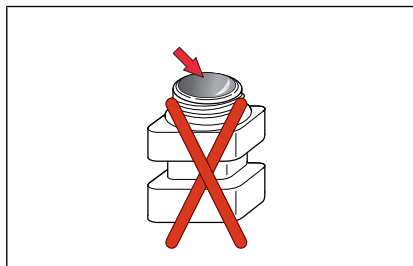


Фото: Восковая печать картриджа для очистки повреждена

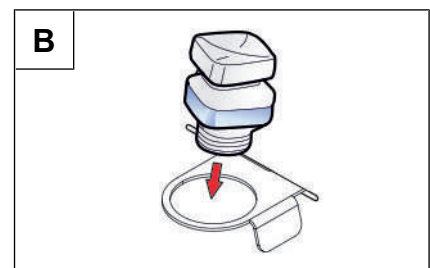
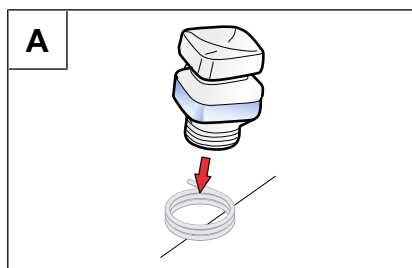


Фото: А: установка картриджа в держатель пружины; В: установка картриджа в держатель

Условие Картридж для очистки запечатан и не поврежден

1. Откройте дверцу камеры термообработки.
2. Откройте крышку картриджа для очистки.
3. Вставьте картридж для очистки в крепление на направляющем щитке для воздуха.

4. Закройте дверцу камеры термообработки.

5.11.4 Запуск автоматической очистки

Условие Подключение к водопроводу открыто
Прибор включен
Выбран этап очистки
Картридж для очистки установлен
Температура камеры термообработки составляет 60 °C

- Коснитесь кнопки «START STOPP».
↳ Индикатор показывает оставшееся время работы.

5.11.5 Отмена автоматической очистки

1. Коснитесь кнопки «STOPP».
↳ Автоматическая очистка прервана.
↳ Выполняется принудительная автоматическая очистка, которая не может быть прервана.
↳ После слива появляется запрос на извлечение картриджа для очистки.
2. Извлеките картридж для очистки.

5.11.6 Завершение автоматической очистки



ОСТОРОЖНО **Опасность химического ожога**

Капли чистящего средства могут содержать едкие вещества, поэтому необходимо использовать соответствующие средства защиты.

- Условие** Автоматическая промывка завершается после отмены программы очистки или истечения времени очистки
1. Откройте дверцу камеры термообработки.
 2. Достаньте пустой картридж для очистки.
 3. Основательно смойте ручным душем возможные остатки чистящего средства или ополаскивателя.
 4. Закройте дверцу камеры термообработки.
↳ После закрытия дверцы камеры термообработки программа очистки завершается.
 5. Капли чистящего средства на полу перед устройством смывайте несильным напором воды.
 6. Откройте дверцу камеры термообработки и оставьте открытой до следующей термообработки.
↳ Это увеличит срок службы дверного уплотнения.
↳ В камере термообработки не будет скапливаться влага.

5.12 Очистка камеры термообработки в ручном режиме

5.12.1 Подготовка камеры термообработки

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при ненадлежащим образом выполненной очистке

- Не чистите прибор высоконапорным очистителем или струей воды.

Условие Резервуар GN, противни и решетки извлечены из камеры термообработки

1. Удалите остатки продуктов из камеры термообработки.
↳ Сливное сито пусто.
2. Для настольных приборов оставьте только навесной каркас в камере термообработки, для напольных приборов оставьте в камере термообработки только стеллажную тележку.
3. Закройте дверцу камеры термообработки.

5.12.2 Запуск программы очистки

Условие Прибор включен

→ Выберите очистку в ручном режиме.

5.12.3 Распыление чистящего средства



ОСТОРОЖНО

Опасная ситуация

Несоблюдение указания может привести к легким травмам или телесным повреждениям средней тяжести.

- Носите защитный костюм.
- Носите респиратор.

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб из-за превышения рекомендованного времени воздействия

- Не оставляйте чистящее средство на время, превышающее указанное программой время.

1. В поле меню отображается указание «Разбрызгать чистящее средство»
2. Наденьте защитную одежду, защитные очки и защитные перчатки
3. Откройте дверцу камеры термообработки.
4. Сбрызните чистящим средством камеру термообработки, нагревательный элемент и рабочее колесо вентилятора.

5.12.4 Оставление чистящего средства для воздействия

- Закройте дверцу камеры термообработки.
- ↳ Время воздействия пошло.
- ↳ На экране отображается оставшееся время до этапа «Промывка камеры термообработки».

5.12.5 Запуск очистки

- Время воздействия истекло, запускается автоматический процесс очистки.
- ↳ Камера термообработки нагревается.
- ↳ Дисплей показывает оставшееся время работы.

5.12.6 Промывка камеры термообработки

Условие Процесс очистки завершен

1. Откройте дверцу камеры термообработки.
2. С помощью ручного душа хорошо промойте камеру через отверстия в направляющем щитке для воздуха.
3. Основательно промойте камеру термообработки ручным душем в течение 3 минут.
4. Закройте дверцу камеры термообработки.

5.12.7 Сушка камеры термообработки

Условие Дверца камеры термообработки закрыта

1. Процесс сушки запускается автоматически.



Камера термообработки нагревается.

2. По завершении процесса сушки раздается сигнал.
 - ↳ Индикатор показывает «End».
3. Откройте дверцу камеры термообработки и оставьте открытой до следующей термообработки.
 - ↳ Это увеличит срок службы дверного уплотнения.
 - ↳ В камере термообработки не будет скапливаться влага.

5.13 Раскладывание и складывание направляющего щитка для воздуха



ОСТОРОЖНО

Опасность сдавливания из-за вращающегося вентилятора

- Перед проведением работ на приборе убедитесь в том, что он отключен от сети электропитания.
- Не эксплуатируйте прибор без направляющего щитка для воздуха.

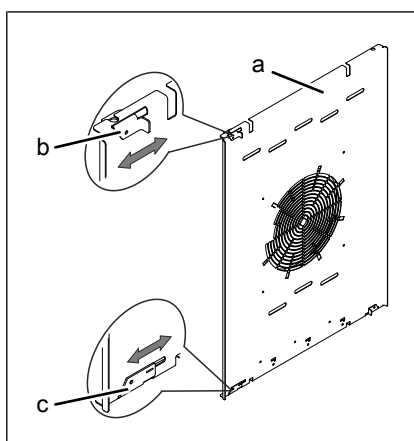


Фото: Блокировка направляющего щитка для воздуха

- a Направляющий щиток для воздуха
- b Верхняя блокировка
- c Нижняя блокировка

Раскладывание направляющего щитка для воздуха

Условие Прибор выключен

1. Снимите левый навесной каркас, имеется только в приборах размера 6 и 10.
2. Отпустите верхнюю блокировку.
3. Отпустите нижнюю блокировку.
4. Отпустите среднюю блокировку, имеется только в приборе размера 20.
5. Отведите направляющий щиток для воздуха к задней стенке.

Складывание направляющего щитка для воздуха

1. Отведите направляющий щиток для воздуха к боковой стенке.
2. Закройте верхнюю блокировку.
3. Закройте нижние блокировки.
4. Закройте среднюю блокировку, имеется только в приборе размера 20.
5. Проверьте блокировки.
6. Вставьте левый навесной каркас, имеется только в приборах размера 6 и 10.

5.14 Проверка прибора

5.14.1 Проведение визуальной проверки

ВНИМАНИЕ

Материальный ущерб при неправильно выполненной проверке

- Выполняйте проверку в соответствующие промежутки времени.
 - Проверки должны выполняться обученным оператором.
 - При выявлении повреждений и признаков износа незамедлительно свяжитесь с сервисной службой и прекратите эксплуатацию прибора.
-

Условие Прибор обесточен

Камера термообработки пуста и очищена

Дверца камеры термообработки полностью открыта

→ Ежегодно проверяйте корпус, дверцу камеры термообработки и камеру термообработки на наличие деформаций и повреждений.

↳ Визуальный контроль выполнен.

5.14.2 Выполнение CombiDoctor (программы самодиагностики)



Теплый прибор показывает неверные результаты. Охладите прибор.

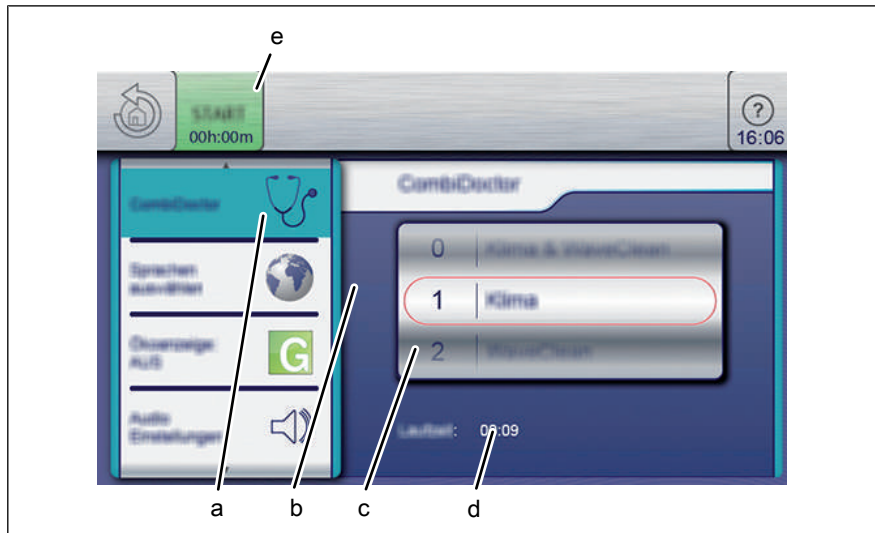


Фото: Выберите настройку программы самодиагностики

- | | | | |
|---|----------------------|---|------------------|
| a | Поле CombiDoctor | d | Оставшееся время |
| b | Постоянная настройка | e | Кнопка «START» |
| c | Валик | | |

Условие Подключение к водопроводу открыто

Установка оптимизации энергии деактивирована (опция)

Камера приготовления пуста, без решеток и без емкостей, с навесным каркасом или этажерочной тележкой

Прибор включен

Ошибки не показываются

Отображается меню *Настройки*

1. Коснитесь поля «CombiDoctor».
 2. Свайпом установите бегунок на нужную программу самодиагностики.
 - ↳ Настроенная программа самодиагностики отображает время выполнения.
 3. Нажмите кнопку «START».
 - ↳ Появится текст справки.
 4. Приоткройте дверцу камеры приготовления и закройте ее.
 - ↳ Работа программы самодиагностики продолжится автоматически.
- ↳ По завершении самодиагностики будет показан результат. Запишите сообщение об ошибке и сообщите в свою службу сервиса.

6 Транспортировка прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность опрокидывания прибора из-за поврежденных роликов

При повреждении роликов прибор может опрокинуться и нанести серьезные травмы.

- Не перемещайте прибор с затянутыми стояночными тормозами.
 - Не поворачивайте ролики при затянутом стояночном тормозе.
 - Не бейте по роликам при затянутом стояночном тормозе.
 - Перед перемещением прибора отпустите стояночный тормоз на роликах.
 - Перед перемещением роликов отпустите стояночный тормоз на роликах.
-



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность опрокидывания агрегата на ролики

Если устройство наклоняется на ролики, оно может опрокинуться и нанести серьезную травму.

- Не опрокидывайте прибор на ролики.
-



ОСТОРОЖНО

Опасность опрокидывания прибора во время транспортировки

При транспортировке прибора по наклонным поверхностям, порогам или при затянутом стояночном тормозе прибор может опрокинуться и нанести травму.

- Перед транспортировкой отпустите стояночный тормоз на роликах.
 - Аккуратно передвигайте прибор по наклонной поверхности или по порогам.
 - После транспортировки снова установите стояночный тормоз роликов.
-

Условие Гастрономические контейнеры, противни и решетки, снятые с камеры термообработки

Прибор выключен

1. Отсоедините электрический соединительный кабель.
 2. Отключить водопровод.
 3. Отключить подключение сточных вод.
 4. Отпустите стояночные тормоза.
 5. Переместите прибор в другое место.
 6. Снова заблокируйте стояночные тормоза.
-

7 Устранение неисправностей

Если во время работы возникает ошибка, высвечивается номер ошибки и сообщение об ошибке.

При отклонениях от результата или очистке с WaveClean без индикации сообщения об ошибке для анализа причин используйте CombiDoctor.

7.1 Аварийный режим



Программы аварийного обслуживания предназначены для ограниченной эксплуатации прибора до восстановления его функций. Возможны отклонения в результатах выполнения программ термообработки и отклонения в температурных показателях.

Для того, чтобы обеспечить ограниченное функционирование прибора в случае неисправности, на нем установлен ряд программ эксплуатации в аварийном режиме. Аварийный режим автоматически активируется и отображается на дисплее. После устранения отображаемой неисправности система управления автоматически переходит в обычный режим. Перезагрузка не требуется.

7.2 Причины неисправностей и способы их устранения

| Номер ошибки | отображаемое сообщение об ошибке | Описание | Меры по устранению |
|--------------------------|---|--|--|
| 694 695 | <ul style="list-style-type: none"> Неисправен датчик температуры в камере термообработки | Внутренний датчик внутренней температуры продукта выполняет функции неисправного датчика температуры в камере термообработки. | <ul style="list-style-type: none"> Вставьте внутренний датчик внутренней температуры продукта на место в держатель. Возможен нежелательный результат приготовления пищи. Свяжитесь с клиентским сервисом. |
| 696 728 | <ul style="list-style-type: none"> Неисправен верхний датчик температуры в камере термообработки | Нижний датчик внутренней температуры продукта выполняет функции неисправного верхнего датчика температуры в камере термообработки. | <ul style="list-style-type: none"> Возможен нежелательный результат приготовления пищи. Свяжитесь с клиентским сервисом. |
| 697 729 | <ul style="list-style-type: none"> Неисправен нижний датчик температуры в камере термообработки | Верхний датчик внутренней температуры продукта выполняет функции неисправного нижнего датчика температуры в камере термообработки. | <ul style="list-style-type: none"> Возможен нежелательный результат приготовления пищи. Свяжитесь с клиентским сервисом. |
| 699 700 714 716 | <ul style="list-style-type: none"> Неисправен внутренний датчик внутренней температуры продукта | Внутренний датчик внутренней температуры продукта в камере термообработки деактивирован. | <ul style="list-style-type: none"> По возможности используйте внешний датчик внутренней температуры продукта (опция). Выберите другую программу термообработки. Свяжитесь с клиентским сервисом. |

Устранение неисправностей

| Номер ошибки | отображаемое сообщение об ошибке | Описание | Меры по устранению |
|--------------|---|---|--|
| 715 717 | <ul style="list-style-type: none"> Неисправен внешний датчик внутренней температуры продукта | Внешний датчик внутренней температуры продукта в камере термообработки деактивирован. | <ul style="list-style-type: none"> Используйте внутренний датчик внутренней температуры продукта. Свяжитесь с клиентским сервисом. |
| 710 | <ul style="list-style-type: none"> Неисправен датчик пара | Гашение пара управляется исключительно программой. В связи с этим повышается расход воды. | <ul style="list-style-type: none"> Обратитесь в клиентский сервис |
| | <ul style="list-style-type: none"> Давление воды слишком низкое | Постоянное сообщение об ошибке | <ul style="list-style-type: none"> Откройте водяной кран Если водяной кран не закрыт, обратитесь в клиентский сервис |
| | <ul style="list-style-type: none"> Давление воды слишком низкое | Периодическое сообщение об ошибке | <ul style="list-style-type: none"> Сократите число потребителей на кухне, работающих одновременно. Обратитесь в клиентский сервис |
| | <ul style="list-style-type: none"> В сифоне нет воды | В сифон залито недостаточно воды. | <ul style="list-style-type: none"> Откройте водяной кран 2 l Залейте воду в камеру термообработки Если сообщение об ошибке не исчезло, обратитесь в клиентский сервис |
| | <ul style="list-style-type: none"> После отключения электричества прибор запускается заново | Если в кухне не было отключения электричества, возможно, произошла ошибка в управлении. Например, непреднамеренное включение и выключение во время работы программы термообработки. | <ul style="list-style-type: none"> Отключение электричества < 1 минуты Подтвердите сообщение об отключении электричества Продолжите программу термообработки Очистка не требуется Отключение электричества > 1 минуты Прерывание программы термообработки Выполните очистку |
| | <ul style="list-style-type: none"> Сбой WaveClean | <ul style="list-style-type: none"> Соблюдайте указания раздела «Автоматическая очистка (WaveClean)» | |

7.3 Типовая табличка

При запросах в сервисную службу всегда указывайте следующие данные с заводской таблички:

| | |
|---------------------|--|
| Серийный номер (SN) | |
| Типовой номер (TYP) | |

8 Проведение технического обслуживания

Производитель рекомендует профессиональный уход за прибором силами обученного специализированного персонала с интервалом технического обслуживания 12 месяцев. При повышенной нагрузке прибора рекомендуется интервал технического обслуживания 6 месяцев.

9 Утилизация в соответствии с правилами охраны окружающей среды

При средней частоте использования прибор рассчитан на 10 лет работы.

Не утилизируйте прибор или его части как остаточные отходы. В составе остаточного мусора или при неправильной переработке содержащиеся ядовитые вещества могут нанести ущерб здоровью и окружающей среде.

Утилизируйте в соответствии с местными предписаниями по утилизации отработанного оборудования. Оставшиеся вопросы выясните с представителями соответствующих организаций (например, предприятий по утилизации отходов).

Мы являемся зарегистрированным производителем в фонде **Электроприборы** и внесены в реестр **ear**. При необходимости обратитесь к утилизирующему предприятию фонда. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

Прибор Электрические и электронные старые приборы помимо ценных материалов также содержат вредные вещества, которые были нужны для работы и безопасности.

Чистящие средства Остатки и тару от чистящих средств утилизируйте согласно указаниям производителя чистящего средства. Соблюдайте местные предписания.

10 Декларация производителя



Декларация соответствия стандартам ЕС



Производитель

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel, Германия

Настоящим заявляем, что следующее изделие:

| Описание прибора | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| Прибор для приготовления продуктов питания, предназначенный для профессионального использования | | | | |
| Тип прибора | | | | |
| Электрический пароконвектомат FlexiCombi | | | | |
| Номер прибора | | | | |
| MagicPilot | FKECOD115TXXXX | FKECOD121TXXXX | FKECOD215TXXXX | FKECOD221TXXXX |
| | FKECOD615TXXXX | FKECOD621TXXXX | | |
| | DKECOD115TXXXX | DKECOD121TXXXX | DKECOD615TXXXX | DKECOD621TXXXX |
| Classic | FKECOD115CXXXX, | FKECOD121CXXXX | FKECOD215CXXXX | FKECOD221CXXXX |
| | FKECOD615CXXXX | FKECOD621CXXXX | | |
| X: Признак оснащения | | | | |

соответствует всем действующим положениям следующих директив, что, однако, не является гарантией свойств:

- Директива 2006/42/ЕС от 17 мая 2006 г. по машинам, механизмам и машинному оборудованию
- Директива 2011/65/ЕС от 1 июля 2011 г. по ограничению содержания вредных веществ (RoHS)
- Директива 2014/30/ЕС от 26 февраля 2014 г. по электромагнитной совместимости
- РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1935/2004 от 27 октября 2004 г. о материалах и изделиях, контактирующих с пищевыми продуктами

| В качестве оснований для проведения испытаний использованы |
|---|
| EN ISO 12100:2010 |
| DIN EN 55014-1:2006 |
| EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008 |
| EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15: 2012 |
| EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 |

Всю ответственность за выдачу данной декларации соответствия несет производитель. В случае внесения в изделие несогласованных с производителем изменений настоящая Декларация соответствия теряет силу.

Перевод оригинального документа • 10013864-0KODE-D

Вольфенбюттель, 19.05.2016

Уполномоченное лицо для составления технической документации:

по доверенности, Петер Хельм, руководитель отдела проектирования и разработок (адрес см. в п. «Производитель»)



| | | | |
|---|--------|--|-----|
| С | | И | |
| ChefsHelp..... | 21 | Изменение базовых настроек..... | 34 |
| ClimaSelect plus..... | 22 | Измерение внутренней температуры продукта | |
| F | | Измерение 4-точечным датчиком внутренней температуры продукта... | 69 |
| FamilyMix | 21 | Настройка внутренней температуры продукта | 50 |
| FlexiRack..... | 21 | Стандартное значение настройки | 25 |
| H | | К | |
| НАССР | 52 | Конвекция | 19 |
| P | | H | |
| PerfectHold..... | 20 | Настройка вентилятора..... | 51 |
| Q | | Настройка длительности приготовления... .. | 48 |
| QualityControl..... | 22 | Настройки | |
| R | | Настройка даты и времени..... | 37 |
| RackControl..... | 21 | Настройки избранного..... | 38 |
| Ready2Cook..... | 20 | Низкотемпературная термообработка..... | 19 |
| S | | О | |
| SES | 20 | Очистка | |
| T | | Автоматическая очистка (WaveClean)... .. | 96 |
| Time2Serve | 22 | Картридж для очистки (WaveClean)..... | 97 |
| Z | | Очистка в ручном режиме | 99 |
| Автоматическая принудительная очистка. .. | 95 | Раскладывание направляющего щитка для воздуха..... | 101 |
| Автоматическая термообработка (autoChef) | | Складывание направляющего щитка для воздуха | 101 |
| Изменение программы термообработки.... | 83 | П | |
| Импорт программы термообработки..... | 85 | Пароконвекция | 19 |
| Поиск и открывание программы термообработки..... | 81 | Подогрев..... | 19 |
| Удаление программы термообработки. .. | 84 | Предварительный выбор времени запуска программа самодиагностики (CombiDoctor) ... | 20 |
| Экспорт программы термообработки.... | 84 | 103 | |
| Б | | Р | |
| Блокировка управления | 39 | Рецепты | |
| В | | Импорт рецептов..... | 46 |
| Варка на пару..... | 18 | T | |
| Видео | | Температура | |
| Импорт видеоматериалов | 45 | Настройка температуры термообработки.. | 47 |
| Удаление видео | 87 | Стандартное значение настройки | 26 |
| Внутренняя температура продукта | | Термообработка Delta-T..... | 19 |
| Измерение внутренней температуры.... | 22 | Термообработка в ручном режиме..... | 72 |
| Время паузы..... | 22 | Настройка и сохранение программы термообработки..... | 75 |
| Вызов информации об устройстве | 36 | Создание этапа термообработки..... | 72 |
| Г | | Экспорт программы термообработки.... | 80 |
| Главное меню | 23, 33 | | |
| Д | | | |
| Дополнительная термообработка | 22 | | |

У

увлажнение
Ручное..... 21

Ф

Фотографии
Импорт изображений 46

Э

Экологичная утилизация..... 108



www.mkn.com

