

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Retigo Deli Master

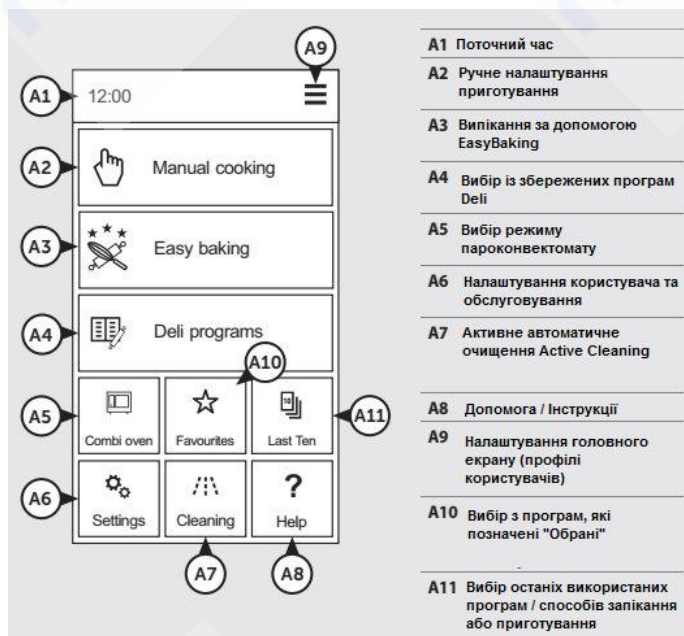
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



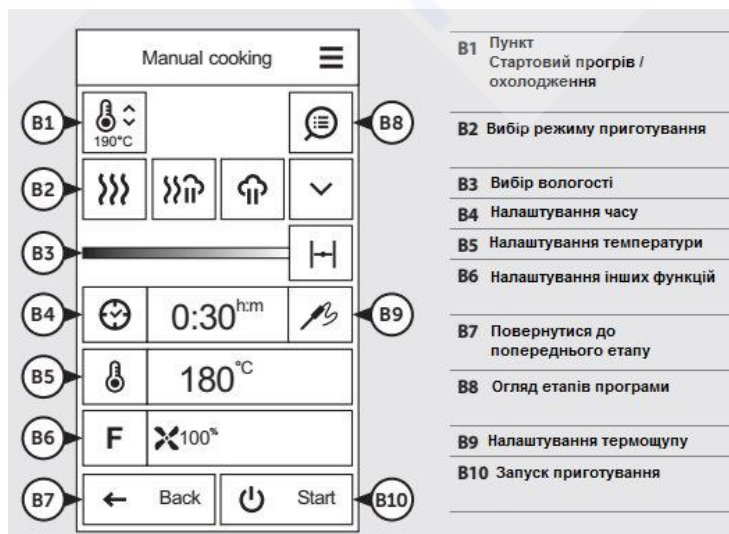
Ознайомтеся з цим керівництвом перед використанням

ОПИС НАЙБІЛЬШ ЧАСТО ВИКОРИСТУЄМИХ ЕКРАНІВ

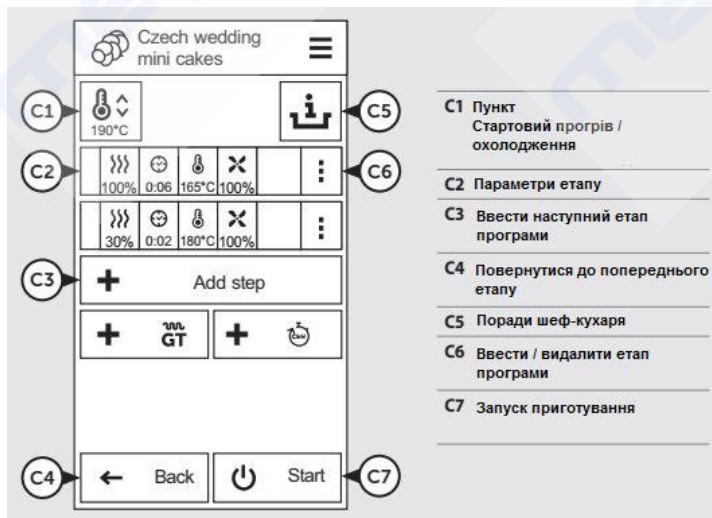
А ГОЛОВНИЙ ЕКРАН



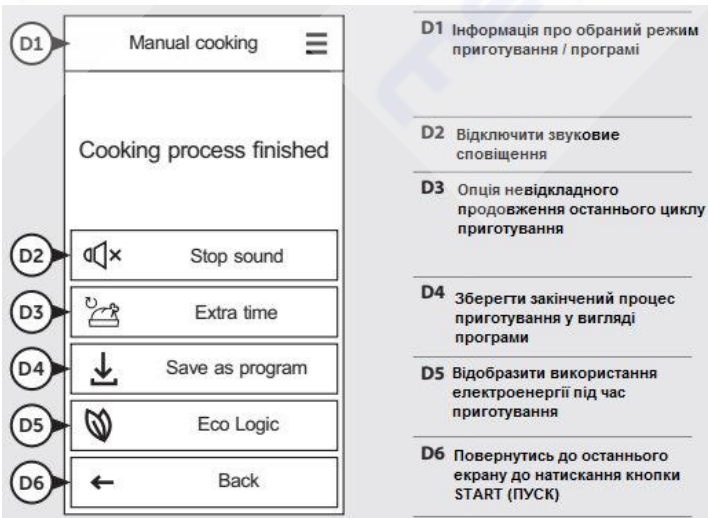
В РУЧНИЙ РЕЖИМ



С ПОДРОБИЦІ ПРОГРАМИ (QUICKVIEW)



Д КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ



ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
ПРО ДАНЕ КЕРІВНИЦТВО	5
01 І ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ	7
1.1 ЕКСПЛУАТАЦІЯ: ПРИЗНАЧЕННЯ	7
1.2 ОПИС ПРИСТРОЇ	7
1.3 ДОДАТКОВІ ПРИЛАДДЯ	7
1.4 УПРАВЛІННЯ: ОСНОВИ	8
02 І БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ	9
2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ	9
2.2 ЗАСОБИ ЗАХИСТУ	10
2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ПРИСТРОЇ	10
2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ ЗОНИ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ	11
2.5 ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ	13
03 І УПРАВЛІННЯ	14
3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЕКРАНУ	14
3.2 ІНШІ КНОПКИ	14
3.3 КЛАВІАТУРА	14
04 І ПРИГОТУВАННЯ	15
4.1 РУЧНИЙ РЕЖИМ	15
4.2 ПРОГРАМИ	18
4.3 EASY BAKING / EASY COOKING (ПРОСТОЕ ВИПІК / ПРОСТОЕ ПРИГОТУВАННЯ)	29
4.4 БАГАТОЗАДАЧНІСТЬ	31
05 І ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ	32
5.1 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЕ ВИПІК	32
5.2 ТАЙМЕР ДЛЯ ПОЛОК	33
5.3 ІНШІ ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ	36
06 І ДОВІДКА	37
07 І НАЛАШТУВАННЯ	38
7.1 ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ	38
7.2 ПРОФІЛІ	44
08 І ОБСЛУГОВУВАННЯ	45
8.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	45
8.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	47
8.3 ОБСЛУГОВУВАННЯ РАЗ У ШІСТЬ МІСЯЦІВ	49
8.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	49
09 І АВТОМАТИЧНЕ МИЙКА	50
9.1 АВТОМАТИЧНЕ МИЙКА: ЩО КОРИСНО ЗНАТИ	50
9.2 ЗАПУСК МИЙКИ	51
10 І ТАБЛИЦЯ ПОВІДОМЛЕНЬ З КОДАМИ ПОМИЛОК	52
11 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ЗАКІНЧЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ГАРАНТІЯ	53

ПЕРЕДМОВА

Шановний покупець,

сердечно дякуємо Вам за придбання виробу компанії RETIGO s . r . o . , яка вже багато років успішно виробляє та постачає спеціалізований асортимент професійного обладнання для гастрономічної галузі.

Сподіваємося, цей пристрій допоможе вам здійснити свої ідеї та досягти бажаних цілей у своїй повсякденній роботі. Завдяки цьому пристрою можна робити випічку та страви, якість яких змусить ваших клієнтів повертатися до вас знову і знову.

Бажаємо вам багато приємних моментів та успіхів у використанні обладнання Deli Master.

ПРО ДАНЕ КЕРІВНИЦТВО

Даний посібник допоможе вам максимально просто ознайомитися зі способами керування пристроєм Deli Master і отримати інформацію про його характеристики та можливості.

ПОЗНАЧЕННЯ, ВИКОРИСТАНІ У КЕРІВНИЦТВІ

У цьому посібнику зустрічаються позначення з такими значеннями:

ПОЗНАЧЕННЯ	ЗНАЧЕННЯ
 	Ці позначення означають «УВАГА» та «ПОПЕРЕДЖЕННЯ» і звертають увагу на те, що може завдати серйозної шкоди користувачеві та / або пошкодити пристрій. Крім того, вони вказують на важливу інструкцію, особливості, метод або аспект, які потрібно дотримуватися або брати до уваги під час експлуатації або обслуговування пристрою
	Позначення вказує на корисну інформацію, пов'язану з пристроєм або його приладами
	Позначення означає посилання на інший розділ цього посібника
	Поінформує користувача про дію, яке можна виконати, але не є обов'язковим
	Заміщаючий символ для іконок деяких меню або програм та піктограм.



ДІЯЛЬНІСТЬ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Це керівництво представляє інформацію про пристрій типу RP та наступних моделей:

ЕЛЕКТРИЧНІ МОДЕЛІ

2E0611IA, 2E1011IA

ДЛЯ КОГО ПРИЗНАЧЕНО КЕРІВНИЦТВО?

Керівництво призначене для всіх, хто взаємодіє з пристроєм лише під час його обслуговування або експлуатації. Усі ці особи повинні ретельно вивчити керівництво до початку роботи з пристроєм.

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Уважно ознайомтеся з цим посібником. Цей посібник слід вважати невід'ємною частиною пристрою. Тому збережіть його для подальшого використання.

Дотримуйтеся його інструкцій, щоб не тільки зробити використання пристрою простіше, але й забезпечити його оптимальну експлуатацію та тривалий термін служби.

Забороняється вмикати пристрій, якщо ви не ознайомилися з усіма його інструкціями, заборонами та рекомендаціями, наведеними в цьому посібнику, особливо в розділі «Безпека під час експлуатації».

Ілюстрації цього посібника можуть не завжди повністю відповідати зовнішньому вигляду пристрою; їх мета - відобразити основні параметри пристрою.



Повну технологічну документацію до пристрою можна знайти на веб-сайті виробника.

У ВИПАДКУ ВИНИКНЕННЯ СУМНІВ

На практиці під час експлуатації часто виникають непередбачені ситуації, які неможливо включити та описати в цьому посібнику. Тому завжди у разі виникнення будь-яких сумнівів звертайтеся до постачальника:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+ 420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

У разі виникнення будь-яких питань або сумнівів звертайтеся до кваліфікованих фахівців за номерами телефонів довідкової служби:

КВАЛІФІКОВАНИЙ ТОРГОВИЙ ПЕРСОНАЛ:

+ 420 603 571 360

+ 420 604 568 562

КВАЛІФІКОВАНИЙ ШЕФ-КУХАР:

+ 420 734 751 061

+ 420 727 867 220

КВАЛІФІКОВАНИ ФАХІВЦІ З ОБСЛУГОВУВАННЯ:

+ 420 571 665 560

Звертаючись до виробника або кваліфікованих фахівців, підготуйте основну інформацію про пристрій. Її можна знайти на паспортній табличці, див. розділ «Ідентифікація пристрою».



Детальний опис інформації, зазначеної на паспортній табличці, можна знайти у розділі «Ідентифікація пристрою».

ОРГАНІЗАЦІЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ КЛІЄНТА

Документація клієнта складається із двох частин:

- Посібник з транспортування та встановлення
- Інструкція з експлуатації

ОСНОВНІ ТЕМИ КЕРІВНИЦТВА З ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА УСТАНОВКИ

- Основна інформація: описує функції та основні частини пристрою, важливі для його встановлення
- Безпека: описує небезпеки та необхідні заходи при установці
- Транспортування: містить необхідну інформацію про транспортування пристрої та звернення в місці встановлення.
- Розміщення: описує та визначає правила для вибору місця встановлення
- Установка: описує розміщення пристрою, підключення електроенергії, підключення газу (тільки для газових моделей), підключення водопроводу та каналізації та подальше введення в експлуатацію .
- Виведення з експлуатації: описує необхідні операції після закінчення терміну служби пристрою включаючи його утилізацію.
- Технічні дані: містить всі креслення з розмірами і розміри для приєднання

ОСНОВНІ ТЕМИ КЕРІВНИЦТВА З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Основна інформація: описує функції та основні частини пристрою, важливі для його встановлення;
- Безпека: описує небезпеки та необхідні заходи при установці;
- Управління: описує основні елементи керування пристроєм;
- Робота з програмним забезпеченням: містить інструкції з роботи з керуючим програмним забезпеченням під час готування, використання спеціальних функцій теплової обробки «Extras». Також описується встановлення налаштувань, імпорту та експорту даних та робота з профілями;
- Очищення: описуються способи очищення, робочі процеси, кроки при очищенні та маніпуляції обслуговуючого персоналу з пристроєм;
- Профілактика: містить вказівки, план догляду та поводження з пристроєм час догляду.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРИСТРОЇ

Паспортна табличка розміщена на правому боці внизу . На паспортній табличці вказано виробника пристрою, технічні дані пристрою та маркування PE, що означають, що пристрій відповідає всім вимогам норм ČSN, EN, IEC та постановам уряду.

Електричні моделі

A – Назва бренду

B – Модель

2E – спосіб генерування тепла:

E – електрика

1221 – розмір пристрою:

0611 – DM5

1011 – DM8

I – спосіб генерування пари:

I – розпилення

B – бойлер

A – спосіб керування

двигуном вентилятора:

A – частотний

перетворювач

Z – без частотного

перетворювача

C – Електричні параметри



01 | ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИСТРІЙ

1.1 ЕКСПЛУАТАЦІЯ: ПРИЗНАЧЕННЯ

Deli Master - це універсальний пристрій, пріоритетно призначений для випікання та обсмажування хлібопродуктів. У режимі Пароконвектомат дозволяє виконувати всі види теплової обробки продуктів, такі як запікання м'яса та різних видів тіста, смаження, гратинування, грилювання, тушіння, варіння на парі, варіння за низьких температур, запікання при низьких температурах усю ніч та інші аналогічні. Приготування страв здійснюється або в ручному режимі, або в автоматичному режимі за допомогою програм.

Пристрій можна використовувати для регенерації продуктів, наприклад для підйому тіста, заварювання і сушіння фруктів.

ПРАВИЛЬНЕ ЗАСТОСУВАННЯ ПРИСТРОЇ

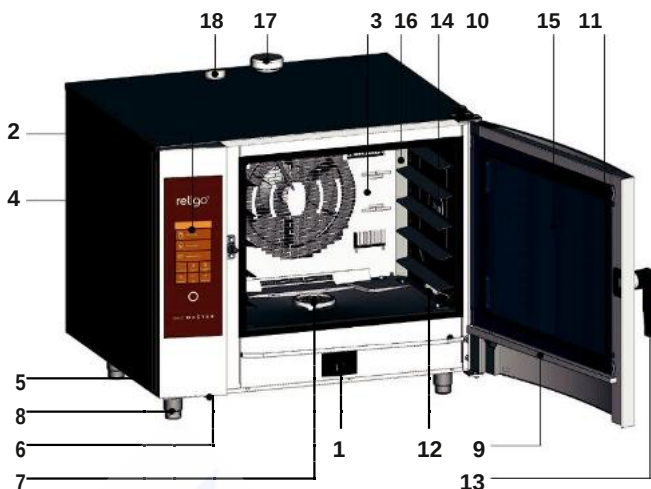
- Пристрій можна використовувати тільки для приготування різних видів їжі із застосуванням теплової обробки. Така обробка включає застосування пари, гарячого повітря або їх поєднання. Їжу завжди слід поміщати у стандартизований гастрономічний контейнер, деко для випічки або стандартне приладдя, що постачається виробником.
- Ємності, що використовуються, повинні бути виготовлені з нержавіючої сталі, кераміки, термостійкого пластику або емальованої сталі.
- Пристрій призначений виключно для професійного використання у кулінарній сфері.

ОБМЕЖЕННЯ В ВИКОРИСТАННІ ПРИСТРОЇ

Не ставте у пристрій:

- будь-які харчові продукти у закритих банках чи упаковках;
- будь-які легкозаймисті предмети з температурою займання нижче 260 °C, такі як легкозаймисті олії, жири, серветки (тканини);
- будь-які сухі порошки чи гранули.

1.2 ОПИС ПРИСТРОЮ



- 1 . Пульверизатор з автоматичним намотуванням
- 2 . Панель управління
- 3 . Знімна внутрішня стінка перед вентилятором
- 4 . Бічна кришка

- 5 . Повітряний протипиловий фільтр
- 6 . Роз'єм USB
- 7 . Кришка зливу
- 8 . Регульовані по висоті ніжки
- 9 . Піддон для збирання конденсату з внутрішнього скла з автоматичним зливом
- 10 . Дверцята із закругленим зовнішнім склом
- 11 . Фіксатори кріплення внутрішнього скла
- 12 . Термощуп
- 13 . Дверна ручка
- 14 . Внутрішнє освітлення
- 15 . Внутрішнє скло дверей, що відкривається
- 16 . Лісочки для гастрономічних контейнерів
- 17 . Заслінка виведення зайвої пари
- 18 . Витяжна труба



Будь-яке використання пристрою за призначенням, включаючи модифікування захисних чи експлуатаційних компонентів без дозволу виробника, вважається несанкціонованим. Компанія не несе жодної відповідальності за пошкодження внаслідок такого використання; всі ризики перебирає користувач.

Користувач також несе відповідальність за дотримання умов, передбачених виробником щодо встановлення, експлуатації та обслуговування пристрою, обслуговування та ремонт якого повинен виконувати лише персонал, ознайомлений із пристроєм та проінструктований щодо небезпек, які він може становити.

1.3 ДОДАТКОВІ ПРИЛАДДЯ

ГАСТРОНОМІЧНІ КОНТЕЙНЕРИ І ПІДДОНИ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Гастрономічні контейнери та піддони для випічки підходять не тільки для приготування та випікання, але також для транспортування, подачі та зберігання їжі. Великою мірою допомагають підвищити ефективність роботи - якщо ви добре сплануєте роботу, у багатьох випадках не доведеться зварені та запечені продукти переміщати з однієї ємності до іншої.

Будьте обережні при поводженні з гастрономічними контейнерами, див. 2 . БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ПІДСТАВКИ

До обов'язкового приладдя печі Deli Master входять підставки з нержавіючої сталі та адаптери для забезпечення вкладання гастрономічних контейнерів розміром GN1/1.

Витяжка VISION VENT

Конденсаційна витяжка парів Vision Vent дозволить вам підтримувати комфортний клімат на кухні завдяки визначним характеристикам витяжки та інтелектуальній системі включення. Витяжка Vision Vent призначена для печей Deli Master DM5 та DM8.

Олійнорозпилювальний пістолет

Печі Deli Master можна також як і пароконвектомати використовувати для смаження. Олійнорозпилювальний пістолет - це особливий пристрій, який економить до 2/3 витрат, пов'язаних з витратою олії для приготування, а також при жарінні в пароконвектоматі. За допомогою вузького сопла можна покрити їжу дуже тонким шаром жиру, надавши смаженому блюду гарний колір, скоротивши при цьому витрату до мінімуму. Завдяки змінному соплу може використовуватися з іншими в'язкими матеріалами, що використовуються в харчовій промисловості, такими як шоколад.

ДИМОГЕНЕРАТОР VISION SMOKER

Димогенератор Vision Smoker - це простий пристрій, сумісний з печами Deli Master і з усіма пароконвектоматами Retigo. Завдяки простоті елементів керування з можливістю безперервного копчення до трьох годин, а також простоті обслуговування, Vision Smoker дозволить зробити страви апетитнішими та розширити меню копченими стравами.

При роботі з олійнорозпилювальним пістолетом та димогенератором Vision дотримуйтесь правил безпеки на робочому місці, як описано в посібниках з експлуатації для даного пристрою.

1.4 УПРАВЛІННЯ: ОСНОВИ

ВКЛЮЧЕННЯ І ВИМКНЕННЯ

Пристрій постійно підключений до мережі та вмикається / вимикається шляхом натискання на зовнішній головний вимикач живлення. Розташування вимикача визначає експлуатаційник пристрою під час встановлення і ви, як користувач, повинні знати, де він знаходиться. У ході стандартної експлуатації достатньо переключити пристрій у режим очікування натисканням на кружок під дисплеєм, а потім натиснути кнопку «Standby» (режим очікування) .

ВІДКРИВАННЯ І ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТИ

Дверця пристрою оснащені закриваючим механізмом, який дозволяє виконувати відкриття правою або лівою рукою. Зміщенням рукоятки в сторони звільняється фіксатор дверцяти. Потягніть за ручку, щоб відкрити дверцяту.

Щоб закрити дверцята, притисніть її за ручку (достатньо) .

02 І БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ

При роботі з пристроєм необхідно бути уважним, пильним і використовувати здоровий глузд. Незважаючи на те, що пристрій було розроблено та вироблено згідно з усіма міжнародними стандартами безпеки, оператор несе повну відповідальність за свою безпеку під час його експлуатації. Виробник пристрою не несе жодної відповідальності за травми, пошкодження обладнання або шкоду навколишньому середовищу внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації з керівництва або внаслідок недотримання чинних норм з техніки безпеки. Цей розділ містить найбільш важливу інформацію про безпеку під час роботи та охорону здоров'я оператора та іншого персоналу, що взаємодіє з пристроєм або його приладами.

2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- Пристрій можуть використовувати лише уповноважені, кваліфіковані та навчені для його експлуатації особи. Особам, не уповноваженим на використання пристрою та не навченим його експлуатації, забороняється використовувати або обслуговувати пристрій, а також виконувати дії, що суперечать його призначенню. Такі несанкціоновані дії можуть призвести до травм або пошкодження пристрою.
- Слід регулярно проходити навчання персоналу, що працює з пристроєм. Це дозволить запобігти травмам на робочому місці та пошкодженню пристрою.
- Пристрій можна використовувати тільки для приготування продуктів харчування відповідно до посібника. Будь-яке інше використання не відповідає його призначенню і становить небезпеку.
- З міркувань безпеки не знімайте тверді кришки та не намагайтеся розкрити пристрій – небезпека ураження електричним струмом. Пристрій не містить компонентів, які користувач може обслуговувати самостійно. Ремонт будь-яких дефектів або обслуговування, відмінні від описаних у цьому посібнику, повинен проводити кваліфікований сервісний технік.

Забороняється встановлювати будь-який пристрій, що є джерелом тепла (такі як жаровні, грилі, плити та поверхні для приготування) у безпосередній близькості від пристрою.

Детальні вимоги щодо розміщення пристрою наведено в інструкції з транспортування та встановлення.

- Забороняється працювати з пристроєм у разі запаморочення, слабкості, інших нездужань чи нестачі концентрації, а також під впливом наркотичних речовин чи алкоголю!
- Строго забороняється знімати та пошкоджувати таблички, прикріплені до пристрою.
- Експлуатація пристрою дозволена лише у справному стані. Забороняється змінювати пристрій будь-яким чином.
- Під або поруч із пристроєм не повинно розташовуватися легкозаймисті матеріали, гази або рідини.
- Дотримуйтесь запропонованого плану перевірок, дотримуйтесь інструкцій у посібнику з експлуатації, дотримуйтесь загальноприйнятих правил для газових приладів.
- Не розташовуйте поруч із пристроєм будь-які предмети, про які можна спіткнутися. Тримайте робоче місце (включаючи шляхи доступу) у чистоті та порядку.

СЕРЕДОВИЩЕ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИСТРОЇ

- Температура навколишнього середовища може бути в діапазоні від +4 до +35 °C.
- Експлуатація у вибухонебезпечному чи токсичному середовищі заборонена.
- Забороняється встановлювати датчик пожежі або автоматичну систему пожежогасіння безпосередньо над пристроєм.

ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ ПРИСТРОЮ

- Перед запуском пристрою обов'язково ознайомтеся з розділом «Безпека під час експлуатації», тобто з цією главою.
- У разі сумніву щодо встановлення, експлуатації або безпеки пристрою зверніться до Вашого постачальника.
- Якщо електричне обладнання пошкоджено будь-яким чином, необхідно негайно забезпечити його ремонт – забороняється використовувати пошкоджений пристрій.
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори пристрою будь-якими предметами, особливо забороняється поміщати гастрономічні контейнери, тканини та інші предмети на пристрій. Переконайтеся, що пара вільно виходить через вентиляційні отвори пристрою.
- Перевірте варильну камеру пристрою перед початком експлуатації. Видаліть всі залишки їжі, які чистять засоби та інші предмети; ретельно прополощіть варильну камеру за допомогою ручного пульверизатора.
- Забезпечте, щоб на пристрій не капала і не бризкала вода, і накладіть на нього предмети, наповнені водою.
- Забороняється розміщувати джерела відкритого полум'я на пристрої або поблизу нього.

ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИСТРОЮ

- Припиніть експлуатацію пристрою у разі будь-яких сумнівів у його справній роботі, негайно вимкніть його у разі будь-якого пошкодження, від'єднайте від ел. живлення, перекрийте привід води та зверніться до свого постачальника.
- Якщо під час використання пристрою ви зареєструєте підвищення рівня шуму вище за допустиму межу, зупиніть пристрій і усуньте причину.
- Негайно повідомляйте про всі несправності безпосередньому начальнику, який зобов'язаний забезпечити їхнє усунення.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду, якщо це не вказано в посібнику користувача.
- На кнопки панелі керування натискайте лише пальцями рук. Використання гострих, загострених та інших предметів для експлуатації пристрою анулює гарантію.
- Під час роботи з пристроєм пам'ятайте, що гастрономічні контейнери, вставки для варіння та грати можуть сильно нагріватися. Температура зовнішнього скла на дверях може перевищувати 60 °C. Завжди пам'ятайте про небезпеку опіків.
- Під час роботи пристрою утворюється гаряча пара – при відкриванні дверей існує ризик опарювання і т.д. Відкриваючи дверцята, особливо при використанні пари, стійте так, щоб пара, що виходить через відкриті дверцята, не могла вас опарити. Злегка прочиніть двері, випустіть пару і тільки після цього відкривайте її повністю!
- Якщо гастрономічні контейнери наповнені рідиною більше, ніж на три чверті, слід дотримуватися особливої обережності при поводженні з ними та при їх витягуванні. Контейнери, наповнені таким чином, встановлюйте лише на полиці, де їх можна бачити. В іншому випадку це може призвести до опарювання оператора. Будьте обережні при вийманні гастрономічних контейнерів незалежно від їх вмісту!
- Будьте обережні при роботі з пристроєм (комбінацією пристроїв), найвищі полиці яких знаходяться на відстані 160 см від підлоги або вище. Існує небезпека перевертання гастрономічного контейнера, що може стати причиною опіків.
- У процесі приготування можуть виникати гарячі ділянки, особливо на посуді, решітках та внутрішній частині дверцят. Використовуйте захисні рукавички при контакті з гарячими предметами.

- Забороняється запускати вентилятор без кожуха. Якщо пристрій обладнано візком для завантаження, встановлюйте візок на гальмо всередині пристрою. При користуванні заповненим візком необхідно простежити за тим, щоб блокувальний механізм гастрономічного контейнера був заблокований (гастрономічні контейнери – закриті).
- При транспортуванні гастрономічних контейнерів, заповнених рідиною, їх необхідно закрити кришками ущільнювачів. В іншому випадку це може призвести до опарювання оператора.
- Якщо підлога дуже нерівна, забороняється використовувати завантажувальні візки для вкочування та викочування з пристрою. Ніколи не залишайте ручку візка в закритому пристрої. Це може призвести до розбивання дверцят пристрою. Не витягуйте завантажувальний візок без ручки. Це може призвести до опіків.
- При використанні банкетних візків необхідно переконаватися, що тарілки надійно встановлені на підставках.
- Для очищення візків завжди використовуйте автоматичну програму очищення (якщо доступна). В іншому випадку використовуйте засоби для чищення, призначені для напівавтоматичного очищення. Заборонено експлуатувати пристрій для стандартного застосування та автоматичного очищення без завантажувальних візків!

ПО ЗАВЕРШЕННІ РОБОТИ З ПРИСТРОЮ

- Очищайте та обслуговуйте лише тоді, коли пристрій охолонув.
- Видаляйте тверді залишки їжі, виймаючи їх із варильної камери – забороняється змивати їх у стік пристрою.
- Засоби для чищення та видалення накипу слід використовувати лише згідно з інструкціями в цьому посібнику та інструкціями для кожного з цих засобів.
- Після завершення роботи (наприклад, вночі) залиште дверцята пристрою відкритим.
- Якщо пристрій не використовується тривалий час, вимкніть подачу води та електроживлення.

ПРИ ОЧИЩЕННІ

- Дотримуйтесь особливої обережності при роботі з засобами для чищення. При контакті з засобами для чищення та їх парами існує небезпека опіків або подразнення шкіри, очей і органів дихання.
- Використовуйте захисне обладнання при роботі з засобами для чищення.
- При дозуванні порошкоподібних засобів для чищення будьте особливо обережні, щоб не вдихати їх, а також не допускати попадання в очі і на слизові оболонки.

2.2 ЗАСОБИ ЗАХИСТУ

Під час експлуатації пристрою також необхідно використовувати правильний одяг та засоби індивідуального захисту. Одяг, взуття та захисне екіпірування повинні відповідати національним вимогам техніки безпеки для типу робіт, що виконується. Зокрема, не забувайте використовувати такі важливі предмети:



При роботі з пристроєм не рекомендуємо носити:

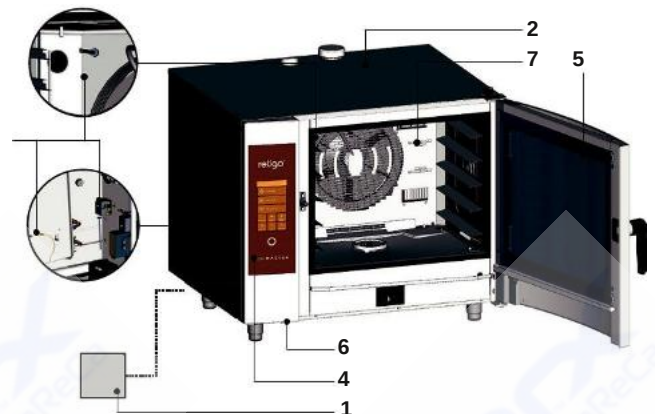
- Шарфи, краватки, ланцюжки, годинники, браслети, ключі, кільця та інші металеві предмети, а також працювати у неналежній пов'язці.
- Використовувати електричне обладнання, таке як кардіостимулятори, годинники, кредитні картки тощо. п. або інші предмети з магнітними носіями інформації.

- Розпускати довге волосся. Закривайте довге волосся відповідними головними уборами.

2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ПРИСТРОЇ

Пристрій оснащений захисними компонентами, які підвищують безпеку його експлуатації. Далі наводиться список найважливіших з них:

1. Зовнішній головний вимикач
2. Зовнішні кришки
3. Захисний обмежувач температури
4. Панель управління
5. Двері з магнітним замком
6. Положення вентиляції дверцят пристрою
7. Внутрішня стінка



Жоден із елементів нижче не призначений для зняття оператором. Для перевірки, обслуговування чи ремонту такого елемента його може зняти лише кваліфікований та уповноважений персонал.

ЗОВНІШНІЙ ГОЛОВНИЙ ВИМИКАЧ

Пристрій призначений для постійного підключення до мережі електроживлення. Вмикайте та вимикайте електроживлення за допомогою зовнішнього головного вимикача. Вимикач використовується для увімкнення та вимкнення пристрою (під час початку роботи, виконання ремонту, встановлення, а також в екстрених випадках). Зовнішній головний вимикач має бути завжди легко доступний!



Забороняється втручатися в конструкцію захисних ланцюгів, відкривати бічні кришки та вносити несанкціоновані зміни, які можуть поставити під загрозу надійність та безпеку цих ланцюгів.

ЗОВНІШНІ КРИШКИ

Всі кришки, що знімаються, надійно з'єднуються з пристроєм, тому їх можна зняти тільки за допомогою інструментів. Кришки запобігають випадковому дотику до частин, підключених до електричної мережі. Завжди перевіряйте, чи кришки встановлені на свої місця.

ЗАХИСНИЙ ОБМЕЖУВАЧ ТЕМПЕРАТУРИ

Захисні обмежувачі температури розташовані у варильній камері та електричній панелі. У разі надмірної температури ці елементи активуються та вимикають пристрій.

Якщо захисний обмежувач виходить з ладу, відображається код помилки, що супроводжується звуковим сигналом.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Панель керування розташована поза місцями, де можлива висока температура та дозволяє швидко вимкнути пристрій у разі труднощів за допомогою кнопки СТОП. На дисплеї також відображаються неполадки.

Панель управління надійно закріплена на передньому облицюванні і запобігає випадковому дотику до струмопровідних частин. Її можна зняти лише за допомогою інструмента.

ДВЕРІ З ДАТЧИКОМ ВІДКРИТТЯ

У момент відкриття дверцят автоматично вимикається виділення тепла і швидко зупиняється вентилятор для обмеження об'єму пари, що виходить із варильної камери. Щоб уникнути опарювання парю, спочатку злегка прочиніть дверцята і почекайте трохи, перш ніж відкривати її повністю. Щоб закрити дверцята, притисніть її за ручку (достатньо).

Якщо дверцята закриті неправильно, пристрій буде в змозі Старт на дисплеї буде виведено повідомлення для закриття дверей.

ПОЛОЖЕННЯ ДВЕРЦЯТИ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦІЇ

Для захисту від опіків пором спочатку можна трохи відкрити дверцята. У цьому положенні дверцята залишаються частково заблокованими. Як тільки пара перестає виходити з варильної камери, дверцята можна повністю відчинити.

ВНУТРІШНЯ СТІНКА

Вона завжди знаходиться всередині варильної камери перед вентилятором, щоб запобігти ударам по обертовому колесу вентилятора. Внутрішню стінку можна зняти лише за допомогою інструментів.



Не знімайте запобіжні або захисні елементи з пристроєм!
Забороняється вносити будь-які зміни без дозволу виробника.

2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ ЗОНИ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Пристрій розроблено так, що при правильному використанні в ідеальному технічному стані воно не становить небезпек для оператора і оточуючих. Тим не менш, в ході його експлуатації можуть виникати ситуації, що становлять небезпеку, якщо користувач про них не знає. Вони називаються залишковими ризиками - вони присутні навіть після обліку та вжиття всіх профілактичних та захисних заходів. Виявляйте їх своєчасно та уникайте цих ризиків.

Небезпечні місця, види небезпек і їх наслідки.

РОБОЧА КАМЕРА

Під час роботи пристрій генерує у робочій камері пар з високою температурою.



- Ризик отримання опіків від сильно нагрітих місць у всій камері.
- Небезпека опіку при торканні бокових ручок (стійок) контейнерів та іншого приладдя, що використовується при нагріванні їжі.
- Небезпека опіку під впливом гарячої пари, що виходить з робочої камери, коли дверцята відчинені.

ВЕНТИЛЯТОР

У варильній камері пристрою за внутрішньою стінкою встановлено одне або кілька коліс вентилятора, що обертаються.



- Небезпека травмування рук через необережну роботу у варильній камері за внутрішньою стінкою, якщо вона неправильно встановлена.
- Небезпека травмування рук через необережну роботу у варильній камері за внутрішньою стінкою під час чищення або технічного обслуговування.

ДВЕРЦЯТА

Внутрішня частина дверцят, особливо внутрішнє скло, нагріваються до високої температури під час роботи пристрою. Пристрій також генерує гарячу пару, яка виходить при відкритті дверцят варильної камери.



- Ризик опіків від дверцят при відкриванні дверцят під час або після завершення процесу приготування їжі.
- Ризик опіку гарячою парою та випарами при відкритті пристрою, особливо коли верхня частина дверцят знаходиться на рівні обличчя, як це відбувається з комплектами з двох пристроїв.

ВЕРХНЯ КРИШКА ПРИСТРОЇ

Забороняється накривати пристрій або поміщати на нього предмети, які можуть спалахнути. Цей пристрій – не стелаж!

Будьте обережні і використовуйте захисні рукавички.



- Ризик отримання опіків під час готування.
- Ризик пожежі, якщо під час готування кришка накрита або якщо на ній знаходяться легкозаймисті матеріали.

ГАСТРОНОМІЧНІ КОНТЕЙНЕРИ

Ніколи не тримайте контейнери з нагрітими рідинами або нагрітою рідкою їжею над рівнем очей і завжди використовуйте захисні рукавички.



- Ризик отримання опіків при неправильному поводженні з гарячим приладдям у разі виймання їх із пристрою після завершення приготування.

ЗАСЛІНКА ТА ВИТЯЖНА ТРУБА

Уникайте потрапляння частин тіла в область над цими деталями та завжди використовуйте засоби індивідуального захисту (рукавички, захисні окуляри тощо).



- Ризик отримання опіків парю, що виходить у процесі приготування.

РУЧНИЙ ДУШ



- Небезпека опіку під впливом гарячої пари або гарячого жиру під час розпилення у гарячій варильній камері.
- Не використовуйте ручний душ для охолодження варильної камери або її очищення, якщо температура в камері перевищує 90°C.
- Небезпека опіків під впливом гарячого жиру та пари при попаданні води у гарячий жир.
- Не розпилюйте воду безпосередньо на гарячий жир, оскільки це може призвести до розбризкування та інтенсивного виділення тепла.

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Для додаткового зниження ризиків та забезпечення ефективності захисту ми надаємо інформацію про залишкові ризики. Для їх усунення ми склали такі технічні та організаційні заходи, які має реалізувати користувач.

Вони спрямовані на усунення відповідних небезпек.

Усі електричні елементи пристрою підключені до небезпечної напруги. Клеми живлення та інші електричні компоненти залишаються під напругою та після вимкнення пристрою!



- Небезпека удару електрострумом - присутні струмопровідні елементи!

Однак доступ до електричних компонентів можливий лише після зняття жорсткого облицювання. Ви, як користувач, не уповноважені на обслуговування електричних компонентів пристрою. Тим самим небезпека виникає лише при пошкодженні електрокабелю живлення пристрою, наприклад при його неправильному розміщенні, перекручуванні, перетисканні, звисанні і т.п. Крім того, якщо пристрій рухається сам по собі на колісній рамі, це може призвести до пошкодження або перевантаження кабелю живлення.



- При роботі з пристроєм завжди блокуйте колеса гальмом стоянки!

Якщо електричне обладнання будь-яким чином пошкоджено, слід негайно відключити пристрій та організувати ремонт із залученням авторизованого сервісу.

Якщо тримати пристрій під напругою немає потреби, вимкніть подачу живлення, вимкнувши головний вимикач живлення.

МЕХАНІЧНІ ЧАСТИНИ

Ризики існують, лише якщо пристрій встановлено на підставці з колесами або встановлено неправильно (наприклад, під сильним нахилом, не закріплено на слизькій або нестійкій поверхні тощо), і його непередбачене переміщення або втрата стабільності може призвести до роздроблення або затискання.



- Якщо ви вважаєте, що пристрій неправильно встановлено щодо стабільності, припиніть роботу та негайно зв'яжіться з експлуатаційником, щоб перевірити встановлення.
- Небезпека отримання травми від частин, що рухаються, виникає в ситуаціях, коли варильна камера охолоджується з відкритими дверцятами – функція «Охолодження», внутрішня стінка перед вентилятором відсутня, так що колесо вентилятора знаходиться у вільному доступі.

При користуванні пристроєм дотримуйтесь застосованих нормативів щодо кріплення вантажів та поводження з підйомним обладнанням.



- Переконайтеся, що внутрішня стінка завжди знаходиться на своєму місці та надійно закріплена!
- Небезпека травмування рук може виникнути під час ковзання або витягування завантажувального візка або завантажувального кошика.
- Під час роботи із завантажувальним приладдям завжди використовуйте ручку, передбачену для цього.

ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

У процесі приготування їжі внутрішня частина пристрою нагрівається до високої температури, включаючи контейнери та харчові продукти, які були вставлені всередину, і після того, як дверцята варильної камери відчиняються, це тепло виходить у навколишнє середовище. З цієї причини існує ризик опіків або опіків пором при роботі з пристроєм або поряд з ним.



- Ризик опіків від гарячих поверхонь в основному виникає у всій варильній камері, включаючи внутрішню частину дверцят, і на всіх частинах, які знаходяться або знаходилися всередині під час готування, таких як варильні контейнери, гастрономічні ручки контейнерів і решітки.
- Використовуйте цей захисний одяг, особливо захисні рукавички!
- Небезпека опіку гарячою парою може виникнути у разі розпилення води у розігрітій варильній камері або коли дверцята відчинені під час використання функції «Охолодження».
- Відійдіть досить далеко від пристрою і не розпорошуйте воду в нагрітій варильній камері для швидкого охолодження або ополіскування ручним душем!



- Небезпека опіку виникає у разі розпилення води у пристрої, коли в ньому знаходиться контейнер з гарячим жиром.
- Не розпорошуйте воду на гарячий жир!
- Існує також небезпека ошпарювання водою при неправильному поводженні з гастрономічними контейнерами, при використанні контейнерів гастрономічних невідповідних розмірів і при використанні тарілок невідповідних розмірів по відношенню до ручок тарілок банкетних візків.
- При поводженні з контейнерами з нагрітими рідинами або нагрітою рідкою їжею дотримуйтесь особливої обережності і завжди використовуйте захисні рукавички.

МИЮЧІ ЗАСОБИ

У разі використання миючих засобів існує ризик опіку або подразнення шкіри, очей та органів дихання від прямого контакту з засобом для чищення або його парами.



- Уникайте прямого контакту з миючими засобами. Якщо існує ризик контакту, використовуйте захисні рукавички.
- При дозуванні дотримуйтесь особливої обережності, щоб не вдихати миючий засіб.
- Під час повністю автоматичного очищення не відкривайте дверцята приладу, якщо це не передбачено програмним забезпеченням – існує небезпека вдихання парів миючого засобу або його потрапляння на шкіру та в очі.

ЗАБРУДНЕННЯ ЇЖИ

При неправильному використанні засобів для чищення та видалення накипу область навколо пристрою, де зазвичай відбувається приготування їжі, може бути забруднена. В результаті можливе забруднення їжі.



- Переконайтеся, що миючий засіб або засіб видалення накипу не потрапив на робочу поверхню!
- Не ставте порожні контейнери на робочу поверхню – це може спричинити забруднення їжі!

ВОДА

Якщо пристрій і його колісний візок починають непередбачені рухи, це може призвести до поломки або порушення подачі води, а витікання води може призвести до ковзання та падіння.



- Перед початком роботи завжди перевіряйте, що колеса заблоковані гальмом стоянки! Утримуйте робочу зону та навколишнє середовище чистого та сухого пристрою!

2.5 ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

ТЕРМОЩУП

При використанні термощупу дотримуйтесь наступних умов:

- Використовуйте щуп тільки для розміщення в продуктах.
- Не втикайте щуп у заморожені продукти. Це може призвести до його поломки!
- Уникайте примусового згинання кабелю живлення термощупа.
- Не виймайте щуп із продуктів за кабель.
- Поміщайте термощуп у продукти так, щоб він не тулився до скла дверцят.
- Термощуп може нагріватися – використовуйте захисні рукавички.
- Виймайте термощуп із продуктів перед їх вийманням із пристрою та поміщайте його у тримач.
- Коли щуп не використовується, зберігайте його у тримачі.
- Ніколи не залишайте термощуп висіти за межами варильної камери – небезпека затискання та пошкодження дверима!

РУЧНИЙ ДУШ

При використанні ручного душу дотримуйтесь таких умов:

- Ручний душ можна використовувати тільки для очищення робочої камери.
- Ручний душ працює лише протягом двох хвилин після відкриття дверцят. Потім він автоматично вимикається.
- Ніколи не використовуйте ручний душ, якщо пристрій ще гарячіший. Зачекайте, поки воно охолоне до температури нижче 65 °C.
- Забороняється використовувати ручний душ для охолодження робочої камери, якщо температура у камері вище 90 °C – це може зруйнувати внутрішнє скління дверцят і призвести до деформації робочої камери!
- Забороняється розбризкувати воду ручним душем на гаряче скло дверцят – це може призвести до руйнування скла!
- Після завершення використання завжди поміщайте ручний душ назад у тримач.

03 І УПРАВЛІННЯ

3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЕКРАНУ

Призначення кнопок (іконок), що наведені на найбільш поширених екранах, вказано на малюнках А, В, С, D. Основні функції кнопок панелі вибираються легким торканням іконки на панелі. Розширені функції включаються натисканням і утриманням кнопки протягом більше 2 секунд.

КНОПКИ, ЩО ЧАСТО ПОВТОРЮЮТЬСЯ.

У системі є загальні всім окремим режимів і функцій пристрою кнопки.

Вони означають таке:

 Back	Натискання на кнопку призведе до повернення на один крок.
 Ok	Натискання символу підтверджує вибір.
 Start	Натискання запускає необхідний процес приготування, миття тощо
 Stop	Натискання зупиняє процес приготування та відображає екран D

3.2 ІНШІ КНОПКИ



Кнопка Vision призначена для:

- a) перемикання на багатозадачний режим  4/4.4
- b) увімкнення системи управління
- c) переведення пристрою в режим очікування (Standby)
- d) переходу в режим калібрування екрана, утримуючи кнопку протягом більше 2 секунд



Натискання символу відобразить головний екран (A)



Якщо натиснути, система перейде в режим очікування, а екран вимкнеться. Режим очікування відображається регулярним блиманням кнопки Vision. Система повертається до роботи при натисканні кнопки Vision



Натисніть її, щоб отримати коротку підказку щодо окремих функцій системи управління



Натискання включає постійне освітлення у робочій камері, а повторне натискання його відключає. Освітлення в результаті буде включено тільки коли відкриті дверцята робочої камери



Натисніть, щоб відобразити або приховати рядки, які пропонують розширені функції пристрою

3.3 КЛАВІАТУРА

Система також оснащена клавіатурою. Принцип роботи з нею однаковий для всіх режимів та функцій пристрою.

СТАНДАРТНА ЦИФРОВА КЛАВІАТУРА

Призначена для введення значень.



Видалити значення



Швидка зміна значень



Необмежений час, необмежене по часу виконання функції

РОЗШИРЕНА ЛІТЕРНА ТА ЦИФРОВА КЛАВІАТУРА

Призначена для вводу літер, цифр і знаків



Зміна регістру



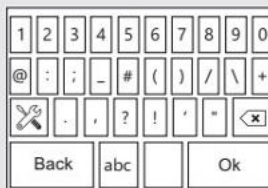
Перемикання між літерною клавіатурою та клавіатурою з цифрами / символами



Видалити символи



Пробіл



Опції клавіатури Вибір мови та стилю (QWERTY-QWERTZ)



Перемикання між клавіатурою з цифрами / символами та клавіатурою



Видалити символи



Пробіл

04 I ПРИГОТУВАННЯ

4.1 РУЧНИЙ РЕЖИМ

Ця опція призначена для досвідчених користувачів, які хочуть встановити параметри готування необхідним для них способом. Вибирайте параметри готування вручну на власний розсуд, використовуючи власний досвід.

Натискання на опцію A2 відобразить екран Ручний режим (B).

B1

ПОПЕРЕДНИЙ ПІДГРІВ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Вимкнено

Увімкнено

Значення під символом автоматично буде встановлено на 15°C вище за виставлену температуру процесу приготування (B5). Це означає, що кожного разу, коли ви вручну встановлюєте температуру процесу приготування з активним попереднім нагріванням, температура попереднього нагрівання автоматично збільшиться на 15°C. Єдиним винятком є Паровий режим, в якому температура попереднього нагріву відповідає заданій температурі процесу

Значення збільшення можна змінити в налаштуваннях користувача (07.НАЛАШТУВАННЯ / 7.1 / Приготування / Попередній нагрівання / Підвищення температури)

Значення попереднього нагрівання також можна змінити вручну в діапазоні від 30°C до 300°C в результаті натискання та утримання символу попереднього нагріву. Це дозволяє створити програму, що містить окремий етап з автоматичним попереднім нагріванням з точним значенням температури. Після запуску, якщо температура у робочій камері значно нижче, можна відкрити дверцята, не зупиняючи обертання вентилятора. Вентилятор продовжить працювати зі стандартним значенням об/хв і випускатиме гаряче повітря з камери. Як тільки температура в камері досягне заданої температури попереднього нагріву, вентилятор автоматично зупиниться.

B2

ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

Замінює собою запікання на сковороді, печі, смаження у фритюрниці, т. п. Діапазон температур: 30-300°C

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОМ (ПОЄДНАННЯ)

Замінює собою запікання з зволоженням або процедури, в ході яких потрібна певна вологість при одночасному обробленні його гарячим повітрям, т. п.

Об'єм пари у камері можна встановити, переміщуючи повзунок або торкнувшись значення у відсотках і ввівши його через клавіатуру. Діапазон температур: 30-300°C

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Замінює собою варіння. Діапазон температур: 30-300°C

Подальші функції відображаються в новому рядку після натискання символу стрілки вниз

ІНЖЕКТОР

Дозволяє підвищити рівень вологості у робочій камері. Рекомендуються для випічки з необхідністю хрусткої скоринки зі збереженням м'якої середини (хліб, багет, булочки тощо). Інжекцію вмикайте у програму наступним кроком після попереднього нагрівання, тобто після поміщення продукту в попередньо розігріту робочу камеру. При розпиленні води підвищується вологість у робочій камері, волога конденсується на холодній поверхні вкладеного продукту

Налаштування діапазону часу

00:01-15:00 хвилин

Налаштування необхідного об'єму води в діапазоні 1-2400мл

Кількість окремих розпоршень у діапазоні 1-10. Програмне забезпечення пристрою автоматично розраховує, який об'єм води буде використано на одне розпилення

Налаштування швидкості вентилятора, див. пункт B6

ПАУЗА

Використовується як наступний крок після інжекції. Під час паузи продукт (випічка) поглинає вологість, створену на попередньому етапі. Для того, щоб процес абсорбції був ефективним, під час паузи не обертається вентилятор і не нагрівається робоча камера

РЕГЕНЕРАЦІЯ НА ТАРИЛЦІ

Призначена для підігріву остиглих страв. Діапазон температур: 80-180°C

GOLDEN TOUCH

Приготування страв, що контролюється, використовуючи запікання при високій температурі для чудового кольору і хрумкого результату. Діапазон температур: 180-250°C

ПРИГОТУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ

Після приготування автоматично змінює режим роботи, щоб підтримувати температуру їжі на рівні 75°C. Якщо процес приготування завершено відповідно до температури в центрі страви, яка становить менше 75°C, для етапу утримання температури пристрій автоматично встановлює температуру в центрі після завершення приготування

B3

КОНТРОЛЬ ВОЛОГІ

Режим «HOT AIR» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ) відображається за допомогою символу заслінки, а переміщення / натискання на смугу прокручування дозволяє встановити наступні налаштування:

Стулковий клапан повністю відкритий; з робочої камери безперервно виводиться волога

Система контролює відкриття / закриття клапана самостійно, залежно від заданого відсотка вологості

Стулковий клапан повністю закритий; вся волога залишається у робочій камері

У комбінованому режимі вологість відображається у відсотках, яку можна змінити, пересуваючи смугу прокручування в діапазоні від 0% до 100%

ПРИМІТКА:
У режимі ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ вологість є постійним значенням, яке неможливо змінити

B4 НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
Дозволяє налаштувати час процесу приготування.
Діапазон часу: 00:01–23:59 (год:хв)

B5 ТЕМПЕРАТУРА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ
Дозволяє налаштувати температуру процесу приготування.
Діапазон температур залежить від вибраного режиму приготування.

B6 НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ІНШИХ ФУНКЦІЙ

ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Дозволяє налаштувати вентилятор на одну з 7 швидкостей

УПРАВЛІННЯ ЧАСОМ РОБОТИ ВЕНТИЛЯТОРА
Вентилятор обертається якщо:
- Нагрівальні елементи включені;
- Протягом 10 секунд, якщо він простоював більше 2 хвилин.

ПРИМІТКА ДО ЕТАПУ
Дозволяє додавати текстові коментарі, які відображатимуться після переходу до відповідного етапу програми. Коментарі супроводжуються звуковим сигналом.

B8 ОГЛЯД ЕТАПІВ ПРОГРАМИ
Відображає огляд усіх встановлених параметрів приготування. Дозволяє змінювати налаштування, додавати етапи або читати поради шеф-кухаря. За більш детальним описом див. екран 3.

B9 ТЕРМОЩУП
Налаштування температури термощупа
Дозволяє контролювати процес приготування, встановлюючи кінцеву температуру у центрі страви.
Діапазон температур: 30-110°C

Дельта T
Дозволяє встановити постійну різницю між температурою в центрі страви та у робочій камері.
Діапазон температур: 20-70°C

4.1.1 ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ РУЧНИХ НАЛАШТУВАНЬ

1 ПЕРЕЙДІТЬ В РУЧНИЙ РЕЖИМ

2 ОБЕРІТЬ І ПРИ НЕОБХІДНОСТІ ВІДРЕДАКТУЙТЕ ПАРАМЕТРИ

2.1 ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ЕТАПУ
Натисніть

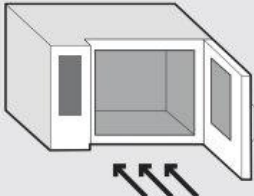
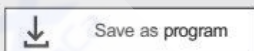
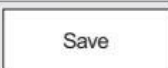
Натисніть

Виберіть та відредагуйте параметри з B1 по B9 за потребою

Щоб додати ще один етап, повторіть процедуру з пункту 2.1

2.2 ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ЯК АВТОМАТИЧНИЙ ЗАПУСК
Якщо ви хочете, щоб програма автоматично запускала повторно у визначений день і час, дотримуйтесь вказівок у розділі 4.2.10

3 Запустіть процес приготування, натиснувши

4	ПОПЕРЕДНИЙ ПІДІГРІВ АБО ОХОЛОДЖЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ	
4.1	ОПЦІЯ: ПРОПУСТИТИ ПОПЕРЕДНИЙ ПІДІГРІВ / ОХОЛОДЖЕННЯ	
	Натисніть	
4.2	ОПЦІЯ: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ	
	Натисніть	
5	РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТУ Після попереднього підігріву або охолодження робочої камери подається запрошення закласти продукт. Після розміщення продукту та закриття дверцяті запускається процес приготування.	
5.1	ОПЦІЯ: ВИМКНУТИ ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ	
	Натисніть	
6	ПО ЗАВЕРШЕННІ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)	
6.1	ОПЦІЯ: ПРОДОВЖИТИ ОСТАННІЙ ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ	
	Натисніть	
6.2	ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ПРОЦЕДУРУ У ПРОГРАМАХ	
	Натисніть	
	Виберіть папку, щоб зберегти нову програму	
	Введіть назву програми	
	Натисніть	
	Ви можете присвоїти програмі будь-яку піктограму / зображення  4 / 4.2.5, пункт 4.1	
	Позначте цю опцію, щоб додати програму до обраних програм	☐ Favourite program
	У "Quick View" ви можете перевірити всі етапи програми приготування	
6.3	ОПЦІЯ: ОГЛЯД СТАТИСТИКИ З ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ	
	Натисніть	
6.4	ОПЦІЯ: ВИМКНУТИ ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ	
	Натисніть	
6.5	ОПЦІЯ: ПОВЕРНЕННЯ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН	
	Натисніть	

4.2 ПРОГРАМИ

Пристрій DeliMaster має два основних комплекти програм: Deli програми для випікання та Програми для різних видів теплової обробки. Обидва комплекти дозволяють Вам реалізувати весь потенціал пристрою максимально, забезпечуючи високий комфорт, а також ідеальну якість приготовленої страви щоразу.

СИМВОЛІКА ПРОГРАМ	
	Основна категорія, згідно з кожним типом страви (категорія)
	Підкатегорія з додатковими програмами
	Програма
	Нова створена програма без встановленої піктограми

4.2.1 Приготування згідно програми

1	ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ Для програм Deli натисніть	
	Для програм натисніть	
	Оберіть	
2	ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ ПРОГРАМИ	Yeast pastry Puff pastry
3	ОБЕРІТЬ БЛЮДО (ПРОГРАМУ) ДЛЯ РЕДАКТУВАННЯ	Czech wedding mini cakes Brioche-like filled buns
4	З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICK VIEW) Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування чи додавання подальших етапів	
4.1	ОПЦІЯ: РЕДАКТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ Виберіть та відредагуйте параметри за потребою	
4.2	ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ЕТАПУ Натисніть	Add step
	Щоб додати ще один етап, повторіть процедуру з пункту 4.1	
4.3	ОПЦІЯ: ЗАПУСК ПРОГРАМИ З ВИБРАНОВОГО ЕТАПУ Натисніть	
	Оберіть	Start from this step
4.4	ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ ЕТАП Вибравши етап, який хочете видалити, натисніть	
	Оберіть	Delete step
4.5	ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ЯК АВТОМАТИЧНИЙ ЗАПУСК Якщо ви хочете, щоб програма автоматично запускала повторно у визначений день і час, дотримуйтесь вказівок у розділі 4.2.10.	
	Якщо після закінчення процесу приготування ви не оберете опцію "Зберегти як програму", то зміни програми, виконані на етапах від 4.1 до 4.5, не будуть постійними, тобто дійсні лише для одного запуску програми. При наступному відкритті програма матиме початкову структуру	

- 5 Запустіть процес приготування, натиснувши



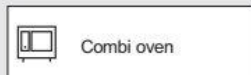
- 6 ПО ЗАВЕРШЕННІ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)

4.2.2 Створення нової програми

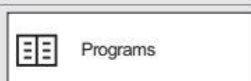
- 1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ
Для програм Deli натисніть



Для Програм натисніть



Оберіть



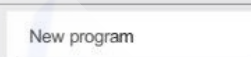
- 2 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ ПРОГРАМ, В ЯКІЙ ХОЧЕТЕ СТВОРИТИ НОВУ ПРОГРАМУ



- 3 НАТИСНІТЬ



- 4 НАТИСНІТЬ



- 5 ВВЕДІТЬ НАЗВУ ПРОГРАМИ



- 5.1 ОПЦІЯ: ЗМІНИТИ ПІКТОГРАМУ

Ви можете присвоїти програмі будь-яку піктограму / зображення

 4 / 4.2.5, пункт 4.1



- 5.2 ОПЦІЯ: ОБРАНА ПРОГРАМА

Позначте цю опцію, щоб додати програму до обраних програм



Пропозицію вибраних програм можна відобразити натисканням кнопки A10 на головному екрані

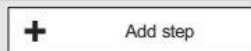


- 6 НАТИСНІТЬ



- 7 ВІДОБРАЗИТЬСЯ ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОГРАМУ (екран C)

- 7.1 ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ЕТАПІВ ПРОГРАМИ



Відредагуйте параметри за потребою

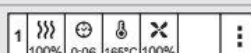


Натисніть



- 7.2 ОПЦІЯ: НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ЕТАПУ

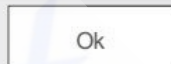
Натисніть на етап для редагування



Відредагуйте параметри за потребою



Натисніть



7.3 ОПЦІЯ: ДОДАТИ ЕТАП



Натисніть на етап, перед яким потрібно додати новий етап



Щоб вставити його, натисніть кнопку

Insert step

7.4 ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ ЕТАП



Вибравши етап, який хочете видалити, натисніть



Щоб видалити його, натисніть кнопку

Delete step

7.5 ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ПОРАД ШЕФ-КУХАРЯ АБО ІНФОРМАЦІЇ У ПРОГРАМУ



Натисніть



Введіть інформацію або поради у програму



Натисніть

Ok

8 НАТИСНІТЬ

Save

9 НОВА ПРОГРАМА ЗБЕРЕЖЕНА

10 ПОВЕРНЕННЯ ДО ПРОГРАМИ

← Back

4.2.3 Редагування збереженої програми

1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ Для програм Deli натисніть

 Deli programs

Для програм натисніть

 Combi oven

Оберіть

 Programs

2 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ ПРОГРАМ, В ЯКІЙ ХОЧЕТЕ ВІДКОРЕГУВАТИ ПРОГРАМУ

 Yeast pastry
 Puff pastry

3 ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ЯКУ ХОЧЕТЕ ВІДКОРЕГУВАТИ І УТРИМУЙТЕ ЇЇ НАТИСНЕНОЮ НА ПРОТЯЗІ 2 СЕКУНД

4 ОБЕРІТЬ З МЕНЮ ПОПРАВКУ, ЯКУ ХОЧЕТЕ ВНЕСТИ

Edit program
Rename program
Add to my favourite
Delete program
Select
Add to main screen

4.1 ОПЦІЯ: КОРЕГУВАННЯ ПРОГРАМИ



Можна змінити назву програми, параметри, додати або видалити етап. Процедура схожа на створення нової програми

4.2 ОПЦІЯ: ПЕРЕЙМЕНУВАТИ ПРОГРАМУ



Дозволяє перейменувати програму за допомогою літерно-цифрової клавіатури

4.3 ОПЦІЯ: ДОДАТИ У ОБРАНЕ



Дозволяє додати програму до «Favourites» (Обране). Таким чином, зазначені програми можна знайти натисканням на кнопку A10



Favourites

4.4 ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ З ОБРАНОГО



Якщо ви раніше додали програму до «Favourites» (Обрані), з'явиться опція вибору

4.5 ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ ПРОГРАМУ
Остаточо видалити програму після підтвердження

4.6 ОПЦІЯ: ОБРАТИ
Дозволяє обрати актуальну програму або кілька програм за допомогою полів і скопіювати їх, перемістити в іншу категорію програм або видалити

Після вибору програми (-м) натисніть та оберіть одну з запропонованих опцій

4.7 ОПЦІЯ: ДОДАТИ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН
Дозволяє додати програму на головний екран для швидкого запуску.
УВАГА: Якщо ви працюєте у стандартному профілі користувача, ви повинні зберегти зміни як новий профіль. Стандартний профіль не можна змінити

Інформація з'являється на екрані

Profile is locked. Create new profile.
Profile name

Введіть назву нового профілю



Натисніть

Ok

i Програма буде додана до всіх кнопок на головному екрані. Якщо кнопка знаходиться поза екраном, використовуйте смугу прокручування в правій частині дисплея.

Положення та розмір кнопок можна змінювати за потребою 7 / 7.2.2

4.8 ОПЦІЯ: ПЕРЕМІСТИТИ ВВЕРХ / ВНИЗ
Дозволяє перемістити будь-яку програму в інше місце в переліку програм

Поверніться до списку програм та натисніть



Оберіть

Move up/down

Натисніть та утримуйте будь-яку програму, перемістіть палець та помістіть її на нове місце

Натисніть

Save

4.2.4 Створення програми в ПК та її запис із USB-диска на пристрій

i Програми для пристрою також можна створювати та редагувати за допомогою комп'ютера із спеціальним програмним забезпеченням "Vision Combi software". Якщо ви бажаєте завантажити створену на комп'ютері програму в пристрій через USB-диск, увійдіть до меню «Settings» (Параметри) та виберіть USB-диск (USB-диск).
Детальну інформацію наведено в розділі 7 / 7.1.2

Програмне забезпечення "Vision Combi" доступне на веб-сайті виробника

4.2.5 Створення нової категорії програм

1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ
Для програм Deli натисніть

Deli programs

Для програм натисніть

Combi oven

Оберіть

Programs

2 НАТИСНІТЬ



3	ОБЕРІТЬ	New category
4	ВВЕДІТЬ НАЗВУ КАТЕГОРІЇ	
4.1	ОПЦІЯ: ДОДАТИ ПІКТОГРАМУ	
	Натисніть	Set pictogram
	Виберіть джерело піктограми	
	Щоб взяти піктограму з вбудованого диска пристрою, натисніть	Internal disk
	Виберіть відповідну програму на вбудованому диску пристрою або збережіть свою піктограму за допомогою диска USB, 7 / 7.1	
	Натисніть	Ok
	Нова категорія тепер створена та збережена	
	Щоб взяти піктограму з USB-диска, підключіть USB-диск та натисніть	Internal disk
	Виберіть піктограму та натисніть	Ok
	Нова категорія тепер створена та збережена	
4.2	ОПЦІЯ: КАТЕГОРІЯ БЕЗ ПІКТОГРАМИ	
	Введіть назву програми, натисніть	Ok
	Нова категорія тепер створена та збережена	

4.2.6 Редагування категорії програм

1	ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ Для програм Deli натисніть	Deli programs
	Для Програм натисніть	Combi oven
	Оберіть	Programs
2	ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ, ЯКУ ХОЧЕТЕ ВІДКОРЕКТУВАТИ ТА УТРИМУЙТЕ ЇЇ НАТИСНЕНОЮ ПОНАД 2 СЕКУНД	Yeast pastry Puff pastry
3	ОБЕРІТЬ З МЕНЮ ПРАВКУ, ЯКУ ХОЧЕТЕ ВНЕСТИ	Edit category Delete category Select Add to main screen
3.1	РЕДАКТУВАННЯ КАТЕГОРІЇ Щоб редагувати назву категорії, змінити або видалити піктограму	
3.2	ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ КАТЕГОРІЮ Після підтвердження остаточно видалить категорію	
3.3	ОПЦІЯ: ОБРАТИ Дозволяє вибрати актуальну категорію або кілька категорій за допомогою полів і скопіювати їх, перемістити в іншу категорію програм або видалити	☒
	Після вибору категорії натисніть та оберіть одну з запропонованих опцій	

**3.4 ОПЦІЯ: ДОДАТИ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН**

Дозволяє додати категорію на головний екран для швидкого запуску. Натисніть для розміщення категорії на головному екрані.

УВАГА: Якщо ви працюєте у стандартному профілі користувача, ви повинні зберегти зміни як новий профіль. Стандартний профіль не можна змінити

Інформація з'являється на екрані

Profile is locked. Create new profile.
Profile name

Введіть назву нового профілю



Натисніть

Ok



Категорія буде додана до всіх кнопок на головному екрані. Якщо кнопка знаходиться поза екраном, використовуйте смугу прокручування в правій частині дисплея. Положення та розмір кнопок можна змінювати за потребою  7/7.2.2

**3.5 ОПЦІЯ: ПЕРЕМІСТИТИ ВВЕРХ / ВНИЗ**

Дозволяє перемістити будь-яку категорію в інше місце у переліку категорій

Поверніться до списку категорій та натисніть



Виберіть

Move up/down

Натисніть та утримуйте будь-яку категорію, перемістіть палець та помістіть її на нове місце

Натисніть

Save

4.2.7 Створення нової програми таймера для полиць

1

ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ
Для програм Deli натисніть



Deli programs

Для програм натисніть



Combi oven

Виберіть



Programs

2

НАТИСНІТЬ



3

НАТИСНІТЬ

New rack timing

4 Введіть назву ПРОГРАМИ-ТАЙМЕРА



4.1 ОПЦІЯ: ЗМІНИТИ ПІКТОГРАМУ

Ви можете присвоїти програмі будь-яку піктограму / зображення
 4 / 4.2.5, пункт 4.1

Set pictogram

4.2 ОПЦІЯ: ОБРАНА ПРОГРАМА

Позначте цю опцію, щоб додати програму до розділу з обраних програм
 4/4.2.2, пункт 5.2

☐ Favourite program

5 НАТИСНІТЬ

Ok

6 БУДЕ ВИВЕДЕНА ДЕТАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОГРАМУ-ТАЙМЕР

Дотримуйтесь  5 / 5.2.1, пункт 8 – 13.2

7 НАТИСНІТЬ

Ok

Нова програма-таймер збережена

New name

 Інші робочі опції у програмах-таймерах (редагування, видалення, перейменування, додавання на головний екран) ті ж, що й у розділ Приготування з використанням програм-таймерів аналогічно розділу  5/5.2

4.2.8 "Last ten" (Десять останніх)

 У розділі «Last ten» (Десять останніх) у хронологічному порядку представлені останні десять використаних способів приготування/запікання. Тут ви знайдете заданий вручну процес приготування, вибране приготування за допомогою програм, приготування за допомогою таймерів полиць та приготування за допомогою програм Easy Baking та Easy cooking.

1 УВІЙТИ В МЕНЮ ДЕСЯТЬ ОСТАННІХ



Last Ten

2 ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ

Last Ten

 Czech wedding mini cakes

 Stewed whole Chicken

3 З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICK VIEW)

Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування або додавання подальших етапів



3.1 ОПЦІЯ: РЕДАКТУВАННЯ ПРОГРАМИ

В обраній програмі Ви можете редагувати параметри або етапи відповідно до  4.2.2 / 7.1 - 7.4

4 ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ, НАТИСНУВШИ

Start

5 ПО ЗАВЕРШЕННІ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)

4.2.9 Обране

Меню "Обране" дозволяє створити перелік програм, які ви використовуєте найчастіше або вони вам подобаються найбільше. Після цього до цих збережених програм забезпечується швидкий доступ без необхідності їхнього пошуку в категоріях програм



Процедура збереження програм у вибраних представлена у розділі 4.2.3 / етап 4.3

1 НАТИСНІТЬ



1.1 ОПЦІЯ: ЗАПУСК ПРОГРАМИ



При натисканні на одну із збережених програм відкривається екран С, який дозволяє негайно розпочати приготування їжі, а також відредагувати програму, як описано в розділі 4.2.3

1.2 ВИДАЛЕННЯ ПРОГРАМИ З ОБРАНОГО



Торкніться програми, яку хочете видалити та утримуйте протягом більше 2 секунд

Натисніть

Remove from my favourite

4.2.10 Автоматичний старт програми

Для кожної програми можна встановити, щоб вона запускалася автоматично та за заданих вами умов. Це налаштування можна виконувати в будь-якому режимі, в якому відображено екран В, С або D, а також на екрані з процесом приготування

4.2.10.1 Налаштування програми для автоматичного запуску

1 У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ЕКРАНУ НАТИСНІТЬ

Відноситься до екранів В, С, D та до екрану процесу приготування



2 НАТИСНІТЬ

Save as automatic start

3 ВИБІР АБО ВСТАНОВЛЕННЯ ОПЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ, ЯКЩО ЦЕ НЕОБХІДНО

Automatic start

Start date
20 March 2020

Start time
12:00

Repeat
Never

Program name:
Manual cooking

Cooking parameters



Back

Save

4 НАТИСНІТЬ

Save

Набір програм, що автоматично запускаються, позначається символом на верхній лінії головного екрана А



Перед автоматичним запуском програми на екрані відображаються встановлені дата та час, а також лунає звуковий сигнал

Program name  

Automatic start

 Stop sound

 Skip

 Stop

Ви можете пропустити відлік, натиснувши

 Skip

Ви також можете скасувати автоматичний запуск, натиснувши

 Stop

4.2.10.2 Перегляд, редагування або видалення програми, що автоматично запускається

- 1 НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ НАТИСНІТЬ
Відобразиться список програм, встановлених для автоматичного запуску



- 1.1 ОПЦІЯ: ПЕРЕГЛЯД АВТОМАТИЧНИХ ЗАПУСКНИХ ЕТАПІВ
Виберіть потрібну програму



Automatic start

20 March 2020

 12:00 Fried Chicken escalopes (breaded) 

25 March 2020

 12:00 Steamed Sausages, Frankfurters 

1 April 2020

 12:00 Egg omelette 

 Back

Після перегляду натисніть

 Back

- 1.2 ОПЦІЯ: РЕДАКТУВАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ЗАПУСКНИХ ЕТАПІВ



Automatic start

Start date
20 March 2020

Start time
12:00

Repeat
Never

Program name:
Manual cooking

Cooking parameters

 Back  Save

Після внесення змін натисніть

Save

4.2.11 Календар

Дозволяє створювати, переглядати та редагувати заплановані заходи

1 НАТИСНІТЬ



2 НАТИСНІТЬ

Calendar

Залежно від того, який варіант календаря ви використовували в останній раз, відображається огляд поточного місяця або список усіх запланованих заходів.

Щоб переключитися між режимами відображення календаря, натисніть



Виберіть бажане відображення

Місяць – відображення місяця. Для вибору іншого місяця

використовуйте стрілки або .

План – відображення всього списку заходів, включаючи програми, встановлені для автоматичного запуску

Month

Schedule

2.1 ОПЦІЯ: СТВОРЕННЯ НОВОГО НАГАДУВАННЯ

У режимі відтворення календаря торкніться потрібного дня. Якщо ви хочете вибрати інший місяць, переглядаючи поточний місяць, використовуйте

стрілки або

Натисніть

+ Add reminder

Змінити дату, час початку, інтервал повторення та будь-які текстові нагадування

Reminder

Start date
20 March 2020

Start time
12:00

Repeat
Never

Reminder text

Зберегти налаштування

Save

Нагадування відображатиметься у вигляді одного білого квадрата поруч із обраною датою, навіть якщо ви ввели більше одного нагадування для одного дня



2.2 ОПЦІЯ: ПЕРЕГЛЯД НАГАДУВАНЬ

Виберіть режим перегляду календаря (Month (Місяць) або Plan (План)):

- У режимі відтворення календаря виберіть потрібний день;

- У режимі списку виберіть потрібний день та захід.

Натисніть на потрібний захід та перегляньте позиції нагадування

Reminder

Start date
20 March 2020

Start time
12:00

Repeat
Never

Reminder text

Натисніть

← Back

- 2.3 ОПЦІЯ: НАЛАШТУВАННЯ ЗАПАМ'ЯТУВАННЯ / ЧАСУ
У списку збережених нагадувань або календарі торкніться потрібного нагадування

Reminder
Start date 20 March 2020
Start time 12:00
Repeat Never
Reminder text

Змініть потрібну позицію нагадування

Натисніть

Save

- 2.4 ОПЦІЯ: ВИДАЛЕННЯ НАГАДУВАНЬ
У списку збережених нагадувань або календарі торкніться потрібного нагадування

Reminder
Start date 20 March 2020
Start time 12:00
Repeat Never
Reminder text

Натисніть



Виберіть

Delete event

Натисніть
Захід буде видалено

Ok

4.2.12 Поради шеф-кухаря або інформація про програму

Для більшості встановлених програм доступні короткі поради шеф-кухаря та рекомендації щодо програми. Такі поради можна переглядати або редагувати в міру необхідності і додавати до програм, які ви створюєте

4.2.12.1 Переглянути поради шеф-кухаря

- 1 НА ЕКРАНИ З ПОПЕРЕДНІМ ПЕРЕГЛЯДОМ ПРОГРАМИ (ЕКРАН C), НАТИСНІТЬ



- 2 ПРОЧИТАЙТЕ ІНФОРМАЦІЮ І ПОВЕРНІТЬСЯ ДО ПОПЕРЕДНЬОГО ПЕРЕГЛЯДУ ПРОГРАМИ

← Back

4.2.12.2 Редагувати поради шеф-кухаря

- 1 ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ДЛЯ ЯКОЇ ВИ ХОЧЕТЕ ВІДРЕДАКТУВАТИ ПОРАДИ ШЕФ-ПОВАРУ, ТА УТРИМУЙТЕ ЇЇ НАТИСНЕНО ПОНАД 2 СЕКУНД

- 2 У МЕНЮ ОБЕРІТЬ

Edit program

- 3 НАТИСНІТЬ

Ok

- 4 НАТИСНІТЬ



- 5 ВВЕДІТЬ ІНФОРМАЦІЮ АБО ПОРАДИ У ПРОГРАМУ

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
U	V	W	X	Y	Z	Back	123	Ok	

- 6 НАТИСНІТЬ

Ok

- 4.2.12.3 Створення порад шеф-кухаря для нової програми
Щоб створити поради для нової програми, див  4.2.2 / етап 7.5

4.3 EASY BAKING / EASY COOKING (ПРОСТЕ ВИПІКАННЯ / ПРОСТОЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Приготування в режимі «Easy baking» (просте випікання) дозволяє навіть менш досвідченому шеф-кухареві досягти відмінних результатів. Немає необхідності докладно знати кожен етап процесу приготування та ретельно налаштовувати окремі етапи. Режим «Easy baking» або «Easy cooking» є програмою-майстром, яка автоматично рекомендує та налаштовує відповідні функції відповідно до типу страви та потрібного результату.

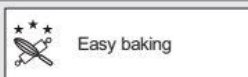
У режимі «Easy baking/Easy cooking» користувачеві досить просто вибрати страву, можливо виставити ступінь готовності та колір поверхні та натиснути кнопку «Пуск». Решта пристрою зробить за вас.

На кожному етапі приготування можна втрутитися в процес і змінити параметри, щоб результат відповідав очікуванням.

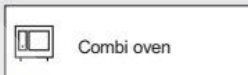
Якщо вас влаштовує кінцевий продукт, можна зберегти обрану технологію у свої програми та використовувати її у будь-який час для досягнення того ж високоякісного результату.

4.3.1 Приготування в режимі "Easy baking / Easy cooking"

- 1 ОБЕРІТЬ РЕЖИМ
Для "Easy baking" натисніть



Для "Easy cooking" натисніть



Натисніть



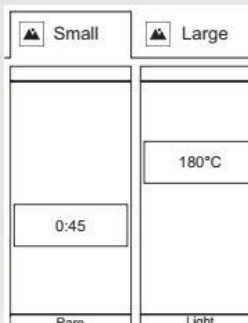
- 2 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ СТРАВИ



- 3 ОБЕРІТЬ МОДИФІКАЦІЮ СТРАВИ
Для деяких категорій характеристики можуть бути недоступними



- 4 ОБЕРІТЬ ВЛАСТИВОСТІ СТРАВИ
За потреби змініть повзунком значення, доступні для окремих страв



- 5 НАТИСНІТЬ



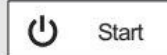
- 6 З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (екран C)
Усі етапи програми відображаються на одному екрані з
можливістю редагування чи додавання подальших етапів

6.1 ОПЦІЯ: РЕДАКТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ



Після натискання на обраний етап програми ви можете за
необхідності змінити параметри так само, як у разі роботи з
програмами (екрани B, C)

- 7 НАТИСНІТЬ



4.4 БАГАТОЗАДАЧНІСТЬ

Пристрій Deli Master дозволяє працювати на кількох рівнях відразу, не перериваючи поточний процес приготування. Наприклад, ви можете щось готувати і одночасно використовувати багатозадачність для перемикання в меню програм і підготовки нової програми. Багатозадачність не дає доступу до функцій, які вплинули або перервали б поточний процес приготування, тобто, наприклад, до автоматичного очищення.

4.4.1 Використання функції багатозадачності

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | ПОЧНІТЬ ПРИГОТУВАННЯ БУДЬ-ЯКИМ СПОСОБОМ, НАПРИКЛАД, ВИКОРИСТОВУЮЧИ ПРОГРАМИ DELI
4 / 4.2.1 |  Deli programs |
| 2 | НАТИСНІТЬ КНОПКУ |  |
| 3 | НАТИСНІТЬ КНОПКУ
Ви опинитеся на головному екрані (A) |  |
| 4 | ПІСЛЯ ПЕРЕМІКАННЯ У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ДИСПЛЕЮ ПОЧНЕ МИГАТИ ІКОНКА КОВПАКА КУХАРЯ З ПІДСВІТКОЮ ЗЕЛЕНОГО КОЛЬОРУ
Значок означає, що йде процес приготування |  |
| 5 | НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ (A) ВИ МОЖЕТЕ ВИБРАТИ ОПЦІЮ, З ЯКОЮ ХОЧЕТЕ ПРАЦЮВАТИ
Вибір не повинен втручатись у процес приготування.
Наприклад, ви не можете вибрати функцію "Мийка" | |
| 6 | ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ ДО ЕКРАНУ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, НАТИСНІТЬ НА ІКОНКУ У ВИГЛЯДІ ПОВАРСЬКОГО КОВПАКА | |

05 | ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

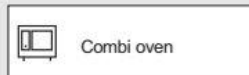
Група функцій «EXTRAS» (ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ) включає спеціальні програми приготування для сучасних кулінарних методів, які дозволяють використовувати пристрій для незвичайних процедур.

5.1 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЕ ВИПІК

Цей спосіб, особливо, підходить для повільного делікатного приготування різних видів м'яса. Дозволяє зберегти максимальну поживну цінність м'яса. М'ясо втрачає мінімальну масу і залишається соковитим.

5.1.1 Приготування в режимі низькотемпературного випікання

1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»
Натисніть



Оберіть



2 НАТИСНІТЬ



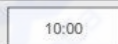
3 ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

3.1 ОПЦІЯ: ПРИГОТУВАННЯ ЗА ЧАСОМ



Оберіть тип страви

У разі потреби використовуйте смугу прокручування для зміни часу, необхідного для приготування страви



Значення температури вибраного продукту зафіксовано заздалегідь і його неможливо змінити

Натисніть



Відображає попередній перегляд усіх етапів програми (QuickView, екран C)
Натисканням на вибраний етап програми ви можете за необхідності змінити параметри як у разі роботи з програмами (екрани B, C)

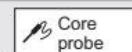
Запустіть процес приготування, натиснувши



3.2 ОПЦІЯ: ПРИГОТУВАННЯ ПО ТЕМПЕРАТУРІ ТЕРМОЩУПУ



Натисніть



Оберіть тип страви

Повзунком встановіть необхідну кінцеву температуру у центрі страви



Натисніть

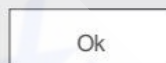


Відображає попередній перегляд усіх етапів програми (QuickView, екран C).
Натисканням на вибраний етап програми ви можете за необхідності змінити параметри як у разі роботи з програмами (екрани B, C)

Запустіть процес приготування, натиснувши



У разі відсутності термощупа у блюді з'являється таке повідомлення: Помістіть термощуп.
Після встановлення термощупа, натисніть



4 ПО ЗАВЕРШЕННІ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ДАЛІ ВИКОНАТИ (екран D)

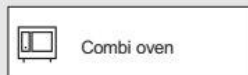
5.2 ТАЙМЕР ДЛЯ ПОЛИЦЬ

Для окремих полиць, які ви використовуєте для приготування в тому самому режимі (пар, гаряче повітря або їх поєднання), функція «Drawer Timing» (Таймер для полиць) дозволяє встановити різний час обробки або різні кінцеві температури для центру страви.

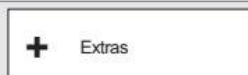
В рамках таймерів для полиць також можна створювати програми-таймери (4.2 / 4.2.7), які можна зберігати в каталог програм і використовувати у будь-який час без необхідності додаткового налаштування. Вам лише потрібно вказати час окремо для кожної з полиць.

5.2.1 Приготування в режимі Drawer Timing (Таймер для полиць) – ручні налаштування

1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»
Натисніть



Оберіть



2 НАТИСНІТЬ



3 ОБЕРІТЬ РУЧНІ НАЛАШТУВАННЯ

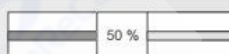


4 ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ



5 В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ОБРАНОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ, ВСТАНОВІТЬ:

5.1 Рівень вологості (4 / 4.1, пункт B2) для комбінованого режиму



5.2 Рівень відкриття повітряного клапана (4/4.1, пункт B3) для режиму гарячого повітря



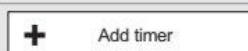
6 ОБЕРІТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ЗА ЗАМОВЧЕННЯМ ДЛЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ



7 ОБЕРІТЬ НАЛАШТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧЕННЯМ ДЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА (4 / 4.1, пункт B6)



8 НАТИСНІТЬ

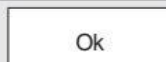


9 ВСТАНОВІТЬ ЧАС АБО ТЕМПЕРАТУРУ ТЕРМОЩУПУ

9.1 ОПЦІЯ: НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
Встановіть час у порядку Години: Хвилини:Секунди, після яких таймер зупиняється



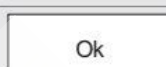
Натисніть



Введіть назву таймера



Натисніть



9.1.1 ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ТАЙМЕРА
Щоб додати інший таймер, повторіть процедуру з пунктів 8–9



9.1.2



ОПЦІЯ: ВИДАЛЕННЯ ТАЙМЕРА
Вибравши таймер, який потрібно видалити, натисніть



Оберіть опцію

Delete timer

9.2



ОПЦІЯ: НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ЩУПУ
Натисніть



Встановіть температуру в центрі страви, коли таймер зупиниться

			<X>
1	2	3	
4	5	6	
7	8	9	
-1	0	+1	
∞			
← Back		Ok	

Натисніть

Ok

Введіть назву таймера

Timer name

Натисніть

Ok

9.2.1



ОПЦІЯ: ДОДАТИ ЩЕ ОДНУ ТЕМПЕРАТУРУ ТЕРМОЩУПУ
Щоб додати ще одну температуру щупу, повторіть дії, зазначені в пункті 9.2



Стандартно пристрій обладнано лише одним термощупом. У цьому випадку ви повинні спочатку встановити щуп у продукт, який, ймовірно, досягне цільової температури раніше. Потім ви повинні встановити щуп в інше блюдо, приготування якого займе більше часу. Для цього краще обладнати пристрій другим термощупом. У разі використання двох щупів, можна використовувати обидва, щупи для приготування їжі, при цьому для кожного з них можна встановити різну кінцеву температуру

9.2.2



ОПЦІЯ: ВИДАЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ НА ТЕРМОЩУПІ
Для температури, яку потрібно видалити, натисніть



Оберіть опцію

Delete timer

10

ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ, НАТИСНУВШИ



Start

11

ПІСЛЯ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ЕКРАН УПРАВЛІННЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ «DRAWER TIMING» (ТАЙМЕРА ДЛЯ ПОЛИЦЬ)
У нашому прикладі показано 6 порожніх полиць, один таймер та дві температури на термощупі. Число полиць можна встановити залежно від розміру пристрою в налаштуваннях користувача (6 / 6.1)

12

ВКАЖІТЬ НАТИСКАННЯМ ТАЙМЕР, ЯКИЙ ВИ БАЖАЄТЕ ВСТАНОВИТИ ДЛЯ ПЕВНОЇ ПОЛИЦІ
Обраний таймер підсвічується

100%		180°C	100%
0:02:00	75°C		
80°C			

13

НАТИСНІТЬ НА ОДНУ АБО КІЛЬКА ПОЛИЦЬ, ДЛЯ ЯКИХ ВИ ХОЧЕТЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ ТАЙМЕР
Таймер буде встановлений для обраної полиці та активується автоматично.
Як тільки операція з полицею з таймером закінчена, таймер починає блимати і лунає звуковий сигнал.
Використовуйте ту саму процедуру для інших встановлених таймерів

100%		180°C	100%
0:02:00	75°C		
80°C			
1	0:01:22		
2			

13.1



Натисніть на полицю з таймером, який потрібно зупинити.
Натисніть

Stop timer

13.2

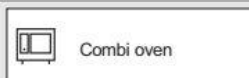
ОПЦІЯ: ЗУПИНКА ДО ДОСЯГНЕННЯ ВСТАНОВЛЕНОГО ЧАСУ / ТЕМПЕРАТУРИ
Ви можете зупинити таймери і, таким чином, весь процес приготування, натиснувши



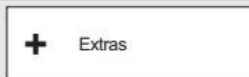
Stop

5.2.2 Приготування в режимі «Drawer Timing» («Таймер для полиць») – залежно від типів обробки

1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»
Натисніть



Оберіть



2 НАТИСНІТЬ



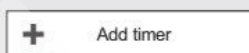
3 ОБЕРІТЬ МОДИФІКАЦІЮ СТРАВИ



Основні параметри, такі як налаштування режиму, вологості, температури, області та вентилятора, вже задані, але їх можна легко змінити



4 НАТИСНІТЬ
Встановіть час або температуру щупу відповідно до процедури, наведеної у розділі, етапи з 9 по 13.2



5.3 ІНШІ ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Функціональна група «EXTRAS» (ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ) містить такі спеціальні програми:

Сувід

Сучасна технологія приготування, для якої їжу поміщають у пристрій у вакуумному пакеті сувід.

Конфі

Програма налаштована на приготування страв, особливо м'яса, використовуючи тривале приготування в жирі при відносно низькій температурі (110°C).

Копчення

Дане особливе приготування вимагає використання додаткового димогенератора Vision. Його використання додає продуктам копчений смак відповідно до типу спалюваної деревної тріски.

Консервування

Ця функція призначена для консервування м'яса, овочів, фруктів, приготовлених страв, джемів, мармеладу та грибів. Для цього необхідно помістити їжу у пристрій у відповідних контейнерах (скляні банки, бляшанки), закритих рекомендованим способом для стерилізації (консервування).

Сушіння

Програма, призначена для традиційного сушіння фруктів, овочів та м'яса.

Підігрів та підтримка

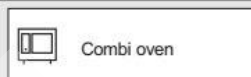
Дану програму використовують для підігріву остиглих страв. Підтримка надалі забезпечує підтримку встановленої температури страви протягом необхідного періоду часу. Страву можна розігріти та забезпечити підтримку температури у гастрономічних контейнерах або безпосередньо на тарілці.

GOLDEN TOUCH

Приготування страв, що контролюється, використовуючи запікання при високій температурі для чудового кольору і хрумкого результату.

5.3 Використання ІНШИХ додаткових функцій

- 1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»
Натисніть



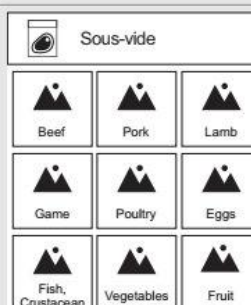
Оберіть



- 2 ОБЕРІТЬ БАЖАНУ ФУНКЦІЮ



- 3 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ СТРАВИ



- 3.1 ОПЦІЯ: НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ / ЧАСУ
У разі потреби використовуйте смугу прокручування для зміни температури або часу приготування страви

81°C

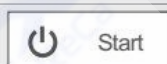
- 4 НАТИСНІТЬ



- 5 З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICK VIEW)
Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування або додавання подальших етапів

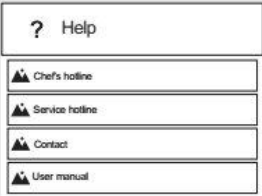
- 5.1 ОПЦІЯ: РЕДАГУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ
Після натискання на вибраний етап програми ви можете змінити параметри також як у разі роботи з програмами (екрани B, C), якщо це необхідно

- 6 НАТИСНІТЬ



06 I ДОВІДКА

Складова частина головного екрана А – це функція Help (Довідка), представлена у вигляді важливих контактних даних та спрощеного посібника з експлуатації пристрою. Ви можете використовувати контактні дані в тих випадках, коли ви не впевнені в процедурі або потребуєте детальної поради від досвідченої людини. Спрощений посібник допоможе вам у ситуаціях, коли вам потрібно якнайшвидше відновити знання про процедури роботи або налаштування пристрою.

1	НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ БАЖАНУ ТЕМУ ДОВІДКИ	
	- Chef's hotline (довідкова служба шеф-кухарів): містить телефонні контакти досвідчених шеф-кухарів; - «Service hotline» (довідкова служба з обслуговування): містить контактні дані осіб, які будуть консультувати вас з налаштування пристрою або у випадках, коли щось працює не так, як має бути; - «Contact» (контактна інформація): містить повну контактну інформацію виробника пристрою; - «User manual» (Посібник користувача): містить спрощений опис усіх основних функцій пристрою та методів роботи	

07 І НАЛАШТУВАННЯ

7.1 ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ

1. «USER SETTINGS» (НАЛАШТУВАННЯ КОРИСТУВАЧА)



При натисканні з'явиться цифрова клавіатура. Щоб увійти до налаштувань, необхідно ввести пароль 1001 і підтвердити його, натиснувши ОК.

«Date and time» (Дата та час)

Встановлення та налаштування часу. Встановлювати дату може лише уповноважений сервісний центр.

«Language» (Мова)

Для налаштування мови системи.

«Temperature units» (Одиниці вимірювання температури)

Дозволяє встановити одиниці вимірювання температури °C або °F.

«Sounds» (Звуки)

Дозволяє встановити мелодію, гучність та тривалість звукових сигналів для наступних пунктів:

- "Errors" (Помилки)
- "Keyboard" (Клавіатура)
- "Ending the cooking process" (Завершення процесу приготування)
- Звуковий сигнал етапу
- «Preheating» (Попереднє нагрівання)
- "Rack timing" (Таймер полиць)
- Planned events (Заплановані заходи)
- "End of cleaning" (Завершення очищення)
- "Needle temperature" (Температура шпуну)

«Display» (Дисплей)

Дозволяє налаштувати:

- «Screen brightness» (Яскравість екрану) – налаштовується повзунком. За замовчуванням встановлено значення 100%.
- «Screensaver» (Екранна заставка) – дозволяє увімкнути або вимкнути заставку та налаштувати час перемикання пристрою в режим заставки на простій. Ще однією опцією є відображення часу та слайд-шоу (екранна заставка, створена з зображень).
- "Colour schemes" (Кольорове оформлення) – пропонує вибір системних кольорів для меню. Варіанти – чорний, коричневий, синій, зелений та червоний.

«Boiling» (Варка)

Дозволяє налаштувати різні переваги для зручнішого користування пристроєм:

- АСМ (Автоматичне управління смістю) - дана функція забезпечує розпізнавання об'ємом приміщених продуктів і відповідне продовження часу приготування, щоб досягти потрібної температури робочої камери. За замовчуванням параметр встановлено на On (Увімк.)
- «Preheating» (Попереднє нагрівання)
 - Попереднє нагрівання завжди активне (для налаштувань Ручного режиму). За замовчуванням є «Увімкнено»

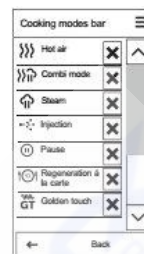
- Збільшення температури дозволяє встановити, на скільки градусів вище повинна бути температура попередньо розігрітої варильної камери, ніж встановлена температура. За замовчуванням встановлено значення 15 °C. Наприклад: Якщо встановлена температура 150°C, пристрій автоматично нагрівається до 165°C.

УВАГА! Дійсно тільки для режиму «HOT AIR» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ) та комбінованого режиму. У режимі «Steaming» (Пар) температура попереднього нагрівання дорівнює заданій температурі.

- Maximum preheating time (Максимальний час попереднього нагрівання) – для встановлення максимального часу до початку процесу приготування та початку відліку часу приготування. За замовчуванням встановлено 5 хвилин.

• Панель режимів

Дозволяє встановити які режими приготування будуть доступні в лінійці режимів, в Ручному режимі жими або під час створення програми. Натискання символу  дозволяє додати додаткові режими.



• «Pre-sets» (Задані налаштування)

Дозволяє редагувати основні параметри, такі як вологість, температура голки, температура в камері, швидкість обертання вентилятора та наступні функції

- Гаряче повітря
- Combined mode (Комбінований режим)
- «Steam» (Пар)
- Вприскування води
- Пауза
- «Warming on the plate» (Підігрів на тарілці)
- «Golden touch»
- «Cook&Hold» (Приготування та підтримка)

• «Turn off after cooking» (Вимкнення після завершення приготування) «Allow» (Дозволити). За замовчуванням встановлено на "Off" (Вимк.) Shut-off after (Вимкнути після). За замовчуванням встановлено 1 хв.

• «Time units» (Одиниці виміру часу)

Дозволяє вибрати формат часу год:хв або год:хв:сек

• «Continue cooking» (Продовжити готування)

Дозволяє встановити, чи відобразиться інформація «Continue cooking» на екрані після закінчення приготування. За замовчуванням параметр встановлено на On (Увімк.)

• Функція «Learn» (Навчання)

Дозволяє встановити, чи буде відобразитися інформація «Load as a program» (Завантажити як програму) на екрані після закінчення приготування. За замовчуванням параметр встановлено на On (Увімк.)

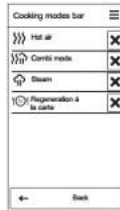
• «Eco Logic» (Економія енергії)

Дозволяє встановити, чи відобразиться інформація «Eco Logic» (Економія енергії) на екрані після закінчення приготування. За замовчуванням параметр встановлено на On (Увімк.)

«Rack timing» (Таймер полиць)

- «Number of racks» (Число полиць) – тут можна вибрати кількість полиць, розміщених на екрані управління програмами-таймерами полиць ( 5 / 5.2). Усього може бути до 10 полиць.
- «Number of positions per rack» (Число місць на полиці) – кожен полицю можна розділити на місця. Всього на одній полиці може бути до 2 місць.
- «Show similar programs» (Відображення подібних програм) – під час приготування в режимі таймера для полиць пристрій автоматично пропонує інші подібні програми приготування, які можна приготувати одночасно. За замовчуванням параметр встановлено на On (Увімк.)

* «Mode ribbon» (Панель режимів) – дозволяє встановити, які режими будуть доступні в стрічці режимів під час використання полиць. Натисніть на символ , дозволяє додати додаткові режими



- «Pre-set values» (Попередньо встановлені значення) – дозволяє редагувати основні параметри для полиць, такі як вологість, температура шупу, температура в камері, швидкість обертання вентилятора та наступні функції
 - «Hot air» (Гаряче повітря)
 - «Combined mode» (Комбінований режим)
 - «Steam» (Пар)
 - «Warming on the plate» (Підігрів на тарілці)

«Washing» (Мийка)

- Програми миття

Функція доступна лише для сервісних техніків

- Вимкнення після миття

Дозволяє вимкнути пристрій після закінчення миття. Можна встановити час (хв), після якого пристрій вимкнеться.

За замовчуванням встановлено «Дозволити»

За замовчуванням встановлено значення «1 хв»

«Locks» (Блокування)

Дозволяє заблокувати програми, крім внесення змін.

Після блокування програми можна запускати, але не можна редагувати або видалити.

- Набори програм

Містить меню Deli програми та Програми.

За замовчуванням параметр встановлено на «Замок програми».

Встановлення параметра «Замок програми» не дозволяє вносити зміни до збереженої програми, за винятком внесення змін до однієї спеціально запущеної програми за допомогою вікна «Quick View».

- «Appliance lock» (Замок пристрою)

Ця функція недоступна для стандартних користувачів – лише для спеціалістів з обслуговування.

- «Lock for running program» (Блокування запущеної програми)

За замовчуванням параметр встановлено на «Дозволити».

Після дозволу буде неможливо внести будь-які зміни до збереженої програми навіть після її запуску. У попередньому перегляді всіх етапів програми «Quick View» редагування етапів буде неможливо.

- «Profile lock» (Блокування профілю)

За замовчуванням параметр встановлено на «Дозволити».

Після дозволу неможливо внести зміни до профілю.

- «Calendar lock» (Блокування календаря)

За замовчуванням параметр встановлено на «Дозволити».

Після дозволу неможливо змінити будь-які заплановані заходи або автоматичні запуски.

2. «CALENDAR» (КАЛЕНДАР)

Дозволяє створювати, переглядати та редагувати заплановані заходи. Детальний опис представлений у розділі 4.2.11.

3. «INFO» (ІНФОРМАЦІЯ)

При натисканні буде виведена інформація про пристрій та систему керування.

4. «SERVICE» (ОБСЛУГОВУВАННЯ)

Ця опція доступна лише технічним фахівцям або експертам з обслуговування та захищена паролем.

5. «OPERATING RECORDS» (ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ЗАПИСИ)

«Errors» (Помилки)

Ця функція недоступна для стандартних користувачів – лише для спеціалістів з обслуговування.

«Operating event record» (Записи експлуатаційних подій)

Показує повний звіт про всі експлуатаційні події. Дозволяє фільтрувати дані за індивідуальним завданням або за останній тиждень, місяць та рік.

«HACCP record» (Журнал HACCP)

Для відображення повного звіту про дані HACCP безпосередньо на дисплеї.

Експлуатаційні дані

Функція доступна лише для сервісних техніків.

6. «USB DRIVE» (USB-ДИСК)

Дозволяє зберігати різні позиції пристрою на зовнішньому диску USB або навпаки, копіювати позиції із зовнішнього диска в пристрій.

- 3 пристрою на USB

- Програми Deli – докладний опис програм збереження наведено в розділі 7.1.1.

- «Programs» (Програми) – докладний опис програм збереження наведено в розділі 7.1.1.

- «Errors» (Помилки) – назва файлу буде у форматі "Error Report_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"

- HACCP-назва файлу буде у форматі „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp“

- Список процесів-назва файлу буде у форматі „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“

- Налаштування-назва файлу буде у форматі „Oven_Blue Vision_0.zip“

- «More» (Докладніше) – меню недоступне для стандартних користувачів, а лише для спеціалістів зі спеціальним паролем.

При виборі однієї з опцій, з'явиться повідомлення «Connect a USB disk» (Підключіть USB-диск  (1.2 пункт 6) і система чекає на його підключення.

Після підключення з'явиться повідомлення «USB drive connected» (USB-диск підключений) та меню «Copy data to USB drive» (Скопіювати дані на диск USB). Натисніть меню, щоб перенести дані на USB-диск.

- 3 USB-диска на пристрій

- Програми Deli – докладний опис програм копіювання наведено в розділі 7.1.2.

- «Programs» (Програми) – докладний опис програм копіювання наведено в розділі 7.1.2.

- «Мелодії» лише файли у форматі «*.wav»

- «Наступний» – меню недоступне для стандартних користувачів, а лише для спеціалістів зі спеціальним паролем.

При виборі однієї з опцій, з'явиться повідомлення «Connect a USB disk» (Підключіть USB-диск  (1.2 пункт 6) і система чекає на його підключення.

Після підключення відображається вміст USB-пристрою, який можна переглядати як на звичайному ПК. Можна вибирати та копіювати окремі файли або цілі папки. Якщо клацнути на вибраний файл або папку, вона буде скопійована до пристрою.



З файлами Програм (* .br2), HACCP (* .haccp) можна працювати тільки в програмному середовищі «Vision Combi», яке доступне на сайті виробника.

7.1.1 Збереження програм на диску USB

Цей розділ містить порядок збереження програм приготування (Пароконвектомат->Програми) . Порядок дій для програм Deli абсолютно однаковий, при цьому файл із програмами буде збережено під іншим вихідним найменуванням (DeliPrograms_Blue Vision_355411808.br)

1 НАТИСНІТЬ



2 НАТИСНІТЬ

USB disk

3 НАТИСНІТЬ

USB to oven

4 ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ

Programs

5 З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ

Підключіть USB-диск (див. 1.2, пункт 6)

Connect USB disk

6 З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ

Якщо USB-диск пошкоджений або несумісний, з'явиться повідомлення "USB drive was not recognized" (USB-диск не розпізнаний). Використуйте інший диск USB

USB disk connected

6.1 ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ВСЕ

Щоб зберегти всі програми з пам'яті пристрою в одному файлі на диску USB



Натисніть

Save all

За замовчуванням відображається найменування файлу. Ви можете перезаписати ім'я файлу за потребою

Choose file name

Programs_Blue_Vision_355411808

Вкажіть власну назву файлу або залиште назву за замовчуванням і натисніть

Ok

Відображається процес збереження

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_355411808.br2



У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо під час збереження виникла помилка, буде відображено повідомлення «Помилка збереження даних». Повторіть процес збереження або використовуйте інший диск USB

Data saved to USB disk to file:

Programs_Blue
Vision_355411808.br2

Від'єднайте диск USB та натисніть



Back

6.2 ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ДЕЯКІ

Дозволяє вибрати та зберегти певні програми чи папки



Натисніть

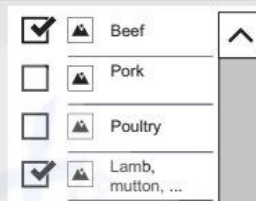
Save selected

Буде відображено всі папки з програмами, позначені галочками

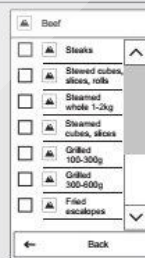


6.2.1 ОПЦІЯ: ЗБЕРІГАННЯ ЦІЛИХ ПАПЕК

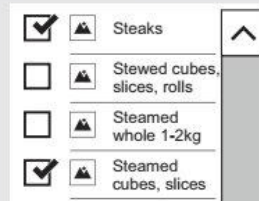
Натискання на будь-яку галочку вибирає всю папку, включаючи програми всередині папки



6.2.2 ОПЦІЯ: ЗБЕРІГАННЯ ВИЗНАЧЕНИХ ПРОГРАМ
При натисканні на ім'я папки відображається меню всіх програм з додаванням галочок



Натискання на будь-яку галочку вибирає потрібні програми



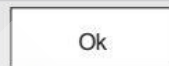
Після вибору папок або програм натисніть



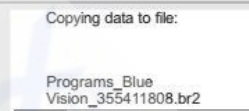
За промовчанням відображається найменування файлу. Ви можете перезаписати ім'я файлу за потребою



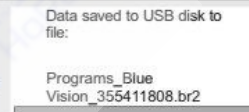
Підтвердьте заздалегідь задане або введене ім'я файлу, натиснувши



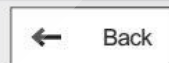
Відображається процес збереження



i У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо під час експорту виникла помилка, буде відображено повідомлення «Помилка збереження даних». Повторіть процес збереження або використовуйте інший диск USB



Від'єднайте диск USB та натисніть



7.1.2 Копіювання файлів із USB-диска на пристрій

Цей розділ містить порядок збереження програм приготування (Пароконвектомат->Програми) . Порядок дій для програм Deli абсолютно однаковий, тільки замість опції «Програми» виберіть опцію «Deli програми»

1 НАТИСНІТЬ



2 НАТИСНІТЬ

USB disk

3 НАТИСНІТЬ

USB to oven

4 ОБЕРІТЬ

Programs

5 З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ

Підключіть USB-диск (1.2, пункт 6)

Connect USB disk

6 БУДЕ ВІДОБРАЖЕНО ВМІСТНИЙ USB-ДИСКА



Буде відображено лише файли з розширенням «*.br2» .
З цим форматом можна працювати лише через програмне забезпечення "VisionCombi", доступне на веб-сайті виробника

Programs

New_programs.br2

Programs_Blue
Vision_355411808.br2

6.1 ОПЦІЯ: ПЕРЕЗАПИСАТИ ВСЕ

Для заміни всіх програм у пам'яті пристрою на програми з USB-диска



Натисніть

Rewrite all



УВАГА - всі початкові програми в пам'яті пристрою будуть безповоротно переписані програмами з USB-диска

Відображається процес збереження

Saving data to oven

У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення

Data saved to oven

Від'єднайте диск USB та натисніть

← Back

6.2 ОПЦІЯ: ДОДАТИ У ПРОГРАМИ

Призначено для додавання нових програм із USB-диска до пам'яті пристрою



Натисніть

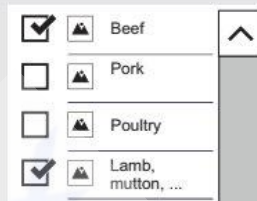
Add to existing

Буде відображено всі папки з програмами, всі відзначені галочками



6.2.1 ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ЦІЛИХ ТАПОК

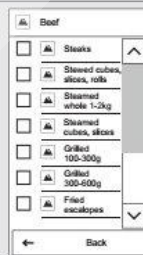
Натискання на будь-яку галочку вибирає всю папку, включаючи програми всередині папки



6.2.2

ОПЦІЯ: ДОДАВАННЯ ВИЗНАЧЕНИХ ПРОГРАМ

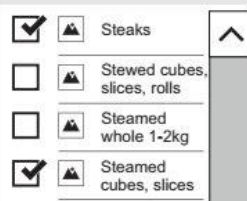
При натисканні на ім'я папки відображається меню всіх програм з додаванням галочок



Натискання на будь-яку галочку вибирає потрібні програми



Якщо ви хочете вибрати програми з інших папок, поверніться на рівень вище за допомогою кнопки «Back» (Назад) та виберіть іншу папку. Вже зазначені програми залишаться відзначеними.



Після вибору папок або програм натисніть

Ok

Відображається процес збереження

Saving data to oven

У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення

Data saved to oven

Від'єднайте диск USB та натисніть



Back

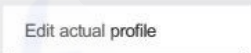
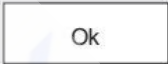
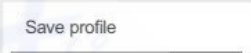
7.2 ПРОФІЛІ

Пристрої «Deli Master» пропонують унікальну можливість налаштування головного екрана (А). Залежно від ваших потреб, ви можете, наприклад, змінювати розмір кнопок, їх розташування, видаляти або додавати кнопки, змінювати їх колір, змінювати колір тла тощо. п. Ви можете зберегти зміни як свій персоналізований ПРОФІЛЬ. Кількість кнопок, що додаються, не обмежена. Якщо кнопки знаходяться за межами екрана, використовуйте смугу прокручування у правій частині дисплея.

7.2.1 Вибір збереженого профілю

- 1 НАТИСНІТЬ КНОПКУ A9 
- 2 НАТИСНІТЬ 
- 3 ОБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ ПРОФІЛЬ
Натискання на профіль активує його, а головний екран зміниться
-  Встановлений виробником профіль збережено під найменуванням "Default"

7.2.2 Створення / редагування профілю користувача

- 1 НАТИСНІТЬ КНОПКУ A9 
- 2 НАТИСНІТЬ 
- 3 ВІДРЕДАКТУЙТЕ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І ПОЛОЖЕННЯ КНОПОК
Поруч із кожною кнопкою поточного профілю буде відображено кнопку 
- 3.1  ОПЦІЯ: ЗМІНИТИ РОЗМІР КНОПОК (МАЛА / СЕРЕДНЯ / ВЕЛИКА)
- 3.2  ОПЦІЯ: ЗМІНИТИ КОЛІР КНОПОК (12 КОЛЬОРІВ)
- 3.3  ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ КНОПКУ З ГОЛОВНОГО ЕКРАНА
- 3.4  ОПЦІЯ: ЗМІНИТИ ПОЛОЖЕННЯ КНОПКИ
Натисніть і утримуйте будь-яку кнопку, щоб змінити положення на екрані. Таким чином, кнопку можна пересунути в будь-яке місце на екрані
- 4 РЕДАКТУВАТИ ЧИСЛО І ТИП КНОПОК АБО ФОН ЕКРАНА
Кнопка розташована в нижній правій частині екрана 
- 4.1  ОПЦІЯ: ДОДАТИ КНОПКУ
З'явиться список кнопок. Виберіть кнопку, яку потрібно додати до свого профілю. Щоб підтвердити вибір, натисніть
- 4.2  ОПЦІЯ: ВИДАЛИТИ УСІ КНОПКИ
При натисканні з'явиться запит «Are you sure?» (Ви впевнені?)
Натисканням Так всі кнопки будуть видалені
- 4.3  ОПЦІЯ: ЗМІНИТИ ФОН
Система запропонує на вибір 12 кольорних схем для головного екрана
- 5 НАТИСНІТЬ 
- 5.1  ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ЯК НОВИЙ ПРОФІЛЬ
Якщо ви змінили стандартний профіль, їх можна зберегти лише як новий профіль. Стандартний профіль не можна змінити
Введіть ім'я профілю та підтвердіть.
Таким чином, створюється ваш особистий профіль 
- 5.2  ОПЦІЯ: ЗБЕРІГТИ ПРОФІЛЬ
Ваш особистий профіль буде збережено під тією ж назвою зі змінами 
-  Якщо ви хочете змінити стандартний або особистий профіль (-і), встановіть їх блокування відповідно до розділу 7.1 ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ/ НАЛАШТУВАННЯ 1-го КОРИСТУВАЧА / Блокування

08 I ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Протягом усього періоду експлуатації пристрій повинен проходити регулярні перевірки, випробування та оновлення для роботи такого типу обладнання відповідно до чинного законодавства країни, в якому працює цей пристрій.

Пристрій слід утримувати в чистоті, зокрема видаляти залишки жиру та їжі. Тільки регулярне технічне обслуговування та дотримання всіх інструкцій можуть гарантувати, що пристрій працюватиме довго, справно та зможе готувати високоякісні страви.

Після завершення роботи перекривайте подачу води! Залиште подачу води відкритою лише при підключенні до пристрою для очищення води, що потребує регулярної регенерації. Коли подача перекрита, регенерація не відбувається, і пристрій для очищення води не працюватиме належним чином.

Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені недотриманням цих інструкцій або неправильним очищенням!

Не можна використовувати для очищення пристрою:

- очисний пристрій високого тиску
- абразивні засоби для чищення або засоби на пісочній основі
- забороняється використовувати предмети для механічного очищення поверхні (дротяні щітки, скребки, ножі)

Гарантія не поширюється на шкоду, що виникла внаслідок використання миючих засобів, відмінних від рекомендованих виробником, або в результаті використання миючих засобів, рекомендованих виробником, без дотримання рекомендацій виробника!

Якщо пристрій несправний або не працює належним чином, припиніть його використання, відключіть його від мережі та зверніться до авторизованої сервісної фірми.



Перед застосуванням пристрою або його технічним обслуговуванням ретельно вивчіть усі вказівки, заборони та рекомендації, що містяться в главі ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ (див. «Основна інформація», розділ 2 „Інструкції з техніки безпеки”).

Не розпилюйте воду на скло дверцят та елементи освітлення, якщо внутрішня температура перевищує 65 °C. Це може призвести до пошкодження скла та травмування персоналу!

ОГЛЯД ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

ІНТЕРВАЛ	ОПИС	ОПИС РОБІТ
Щодня	Робоча камера	Очищення за допомогою автоматичною програми та засоби Active Cleaner
	Ущільнення дверцят	Ручне очищення з використанням м'якої тканини, що мие засоби та води
	Зовнішні частини	Ручне очищення з використанням м'якої тканини та кошти для обробки нержавіючої сталі та скла
Щотижня	Робоча камера	Очищення від накипу за допомогою автоматичною програми та засоби Vision Descaler
	Простір за внутрішньою стінкою	Ручне очищення з використанням засоби Manual Cleaner або Puron K, а потім програми Ополіскування водою
	Повітряний фільтр	Ручне очищення миючим засобом або в посудомийній машині
	Очищення дверцят та скла	Ручне очищення з використанням тканини та відповідних засобів для чищення
Кожні шість місяців*	Бойлер	Очищення від накипу за допомогою автоматичною програми та засоби Strip-A-Way
Щорічно	Пристрій загалом	Перевірка уповноваженою компанією

* відноситься тільки до пристроїв з бойлером

8.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрій слід очищати щодня за допомогою рекомендованих виробником засобів для чищення. При неправильному очищенні пристрій або його частини можуть бути пошкоджені.

МИЙКА ВАРИЛЬНОЇ КАМЕРИ

Для щоденного очищення пристрою скористайтеся програмою Мийка, яку можна знайти в меню пристрою.

Посібник з використання автоматичного миття можна знайти у розділі 9. Автоматичне миття

Під час очищення використовуйте лише засоби для чищення, рекомендовані виробником, зокрема Active Cleaner та Vision Descaler.

Після завершення програми миття перевірте, чи ефективно виконано миття. Якщо ні, повторіть миття. Якщо залишки миючого засобу прилипають до поверхні варильної камери або її приладдя, змийте їх ручним душем або запустіть програму «Rinse with water» (Промивання водою). Якщо цього не зробити, поверхня варильної камери з нержавіючої сталі може деформуватися та змінити колір під час використання пристрою при високих температурах. Гарантія не поширюється на такі ушкодження!



Після очищення варильної камери відкрийте дверцята і залиште її наполовину відкритою, щоб повністю висушити камеру.



При роботі з миючими засобами будьте обережні і завжди дотримуйтесь посібників та рекомендацій виробника миючого засобу. Це запобігатиме небезпеці для здоров'я!

Під час очищення пристрою завжди використовуйте засоби захисту та рекомендований робочий одяг (рукавички, окуляри, маску)!

При використанні автоматичних програм миття для пристрою із завантажувальним візком критично необхідно засунути візок у пристрій перед запуском програми миття!

Автоматичні програми миття не призначені для очищення гастрономічних контейнерів або деко!

При очищенні пристрою з використанням засобу для чищення температура ні за яких обставин не повинна перевищувати 70°C. При вищій температурі засіб, що чистить, може пригоріти на поверхні варильної камери і утворювати плями, схожі на іржу або призвести до інших пошкоджень пристрою. Гарантія не розповсюджується на такий тип пошкоджень!

ОЧИЩЕННЯ УЩІЛЬНЕННЯ ДВЕРЦІ

Після миття варильної камери протріть ущільнення дверцят по периметру м'якою тканиною, змоченою в миючому засобі. Потім протріть ущільнення тканиною, змоченою у чистій воді, а потім витріть сухою тканиною. Після завершення чищення залиште дверцята пристрою наполовину відчиненими для сушіння камери та ущільнення дверцят.



ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ЧАСТИН

Очистіть зовнішні частини пристрою м'якою тканиною та миючим засобом для очищення та обробки нержавіючої сталі та скла.

8.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПИ З РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Якщо на поверхні варильної камери з'являється вапняний наліт, видаліть накіп за допомогою програми Cooking chamber descaling (Видалення накипу з варильної камери), використовуючи для цього засіб видалення накипу Vision Descaler.



Якщо на поверхні робочої камери з'являється значний вапняний наліт, з'ясуйте поточний склад води, правильність роботи пристрою для очищення води, якщо такий пристрій передбачено. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену водою, яка не відповідає вимогам виробника, або неналежним технічним обслуговуванням!

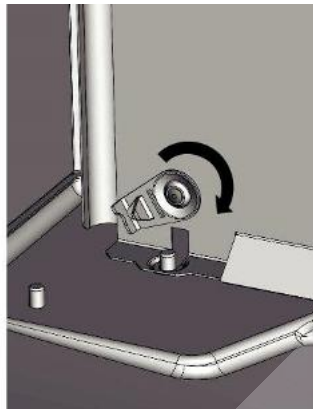
ПЕРЕВІРКА І ОЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНІЙ СТІНКОЮ

Для щотижневого технічного обслуговування дійте аналогічно до щоденного технічного обслуговування (див. розділ 7.1) і ретельно перевірте простір за внутрішньою стінкою.

1. Дістаньте ліву та праву полиці (не належить до пристроїв із системою завантаження).



2. Відкрийте замки кріплення внутрішньої стінки перед вентилятором. Для цього можна використовувати викрутку чи монету.



Відкрийте внутрішню стінку, потягнувши зліва.



Якщо частини простору забруднені або кальциновані, закрийте внутрішню стінку, зафіксуйте її за допомогою замка та виберіть правильну програму очищення відповідно до типу та рівня забруднення. Після завершення програми миття перевірте, чи ефективно виконане миття (дійте згідно з пунктами 2 - 3). Якщо очищення було недостатнім, повторіть процес. Якщо мийка була ефективно завершена, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), використовуйте вбудований замок, щоб захистити її від відкривання, та встановіть обидві полиці на місце (не відноситься до пристроїв із завантажувальною системою).

3. Після завершення очищення залиште дверцята пристрою відкритими, щоб повністю висушити варильну камеру. Це також дозволить продовжити термін служби ущільнювачів дверей.

РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНІЙ СТІНКОЮ

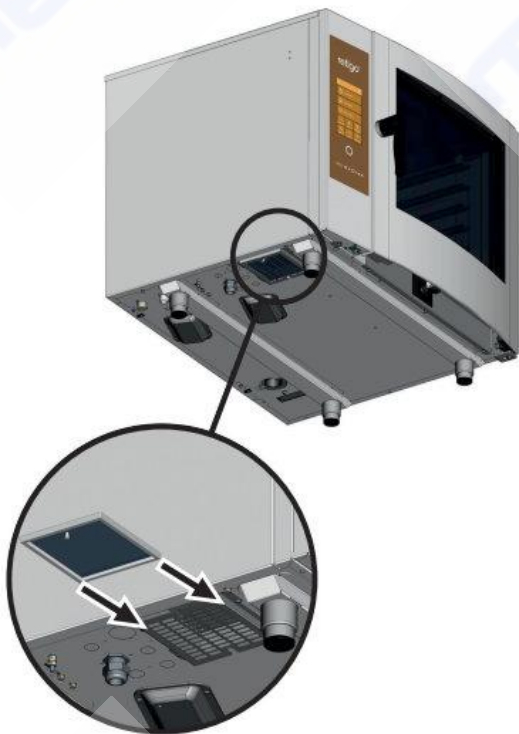


В окремих випадках навіть повторне автоматичне миття та видалення накипу можуть виявитися неефективними для видалення сильного бруду за внутрішньою стінкою. У таких випадках миючий засіб (Manual Cleaner) або засіб для видалення накипу (Puron K) необхідно нанести вручну таким чином:

1. Відкрийте внутрішню стіну так, як описано в цьому розділі.
2. Розпиліть засіб Manual Cleaner або Puron K (для видалення накипу) на всю поверхню внутрішньої стінки – вентилятора, розпилювач води (трубка посередині вентилятора, в яку веде вприскування) та нагрівальний елемент, і залиште на 15 хвилин.
3. Ретельно промийте робочу камеру, запустивши автоматичну програму миття «Rinse with water» (Промивання водою).
4. Після завершення програми миття перевірте, чи ефективно виконано миття. Якщо очищення було недостатнім, повторіть процес. Якщо мийка була ефективно завершена, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), використовуйте вбудований замок, щоб захистити її від відкривання, та встановіть обидві полиці на місце (не відноситься до пристроїв із завантажувальною системою).
5. Після завершення очищення залиште дверцята пристрою відкритими, щоб повністю висушити варильну камеру. Це також дозволить продовжити термін служби ущільнювачів дверей.

ОЧИЩЕННЯ ПОВІТРЯНОГО ФІЛЬТРУ

Раз на тиждень перевіряйте та очищайте повітряний фільтр, який знаходиться у нижній лівій частині пристрою.



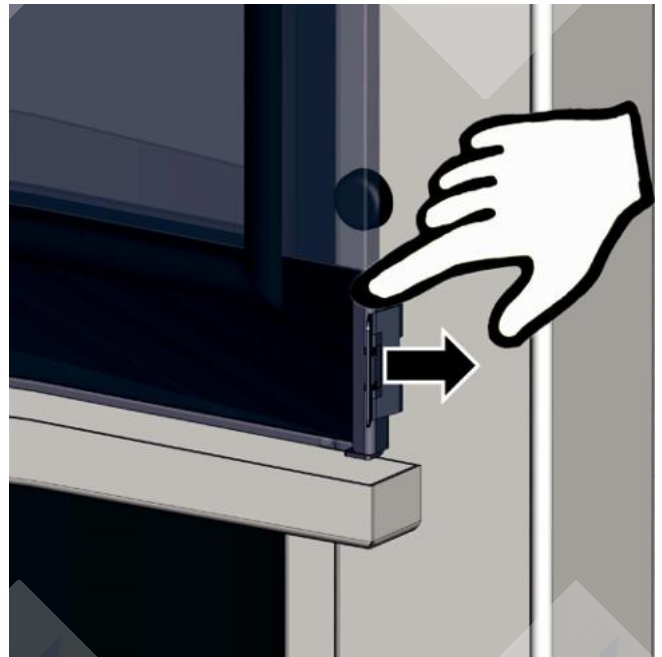
Зніміть фільтр, потягнувши його до ближнього боку пристрою, і ретельно очистіть його миючим засобом або в посудомийній машині. Після очищення зачекайте, поки він повністю висохне.

ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯ, СКЛА І ЛОТКА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

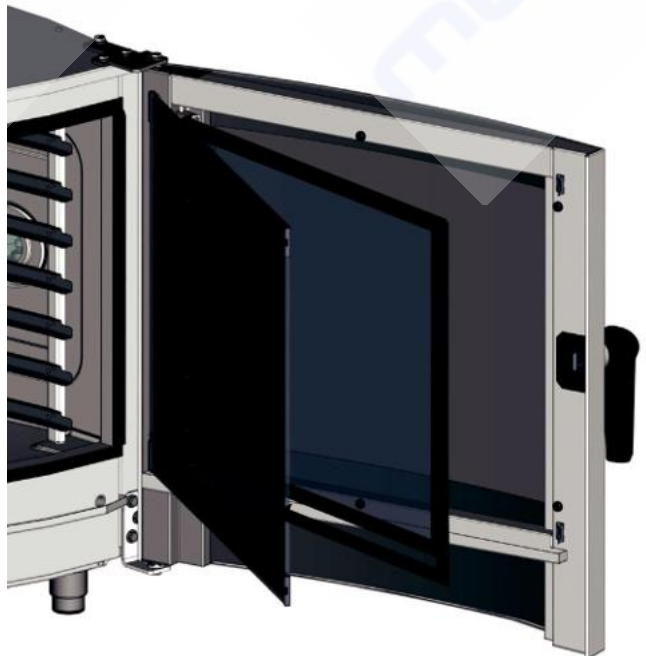
1. Відкрийте дверцята пристрою.
2. Перевірте лоток для збору конденсату в нижній частині дверцят.
Якщо він брудний, протріть його м'якою тканиною з миючим засобом.



Розблокуйте внутрішнє скло та нахиліть скло вгору.



4. Очистіть всі скляні поверхні чистою тканиною з миючим засобом, призначеним для скла.
5. Потім протріть скляні поверхні сухою серветкою.
6. Протріть ущільнення середнього скла вологою серветкою, а потім висухіть його.



- 7 . Послідовно поверніть середнє та внутрішнє скло у вихідне положення та закріпіть їх за допомогою фіксаторів, обережно притискаючи внутрішнє скло до замку.



8.3 ОБСЛУГОВУВАННЯ РАЗ У ШІСТЬ МІСЯЦІВ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПІ З БОЙЛЕРА

Незважаючи на те, що пристрої з бойлером оснащені автоматичною функцією, яка забезпечує регулярний водообмін у бойлері та очищає бойлер від стандартних відкладень та бруду, його необхідно ретельно очищати від накипу раз на 6 місяців. Цим запобігає пошкодженню нагрівальних елементів і забезпечується правильна робота бойлера. Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені утворенням накипу в бойлері!

Залежно від якості води, може знадобитися частіше видалення накипу з бойлера . У разі інтенсивного утворення накипу в бойлері його робота може бути утруднена.



Видалення накипу в бойлері може здійснювати лише авторизована сервісна фірма.

8.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для безпечної та безперебійної роботи пристрою необхідно не рідше одного разу на рік здійснювати контрольний огляд обладнання та приладдя із залученням авторизованої сервісної фірми.

09 I АВТОМАТИЧНА МИЙКА

Пристрій DeliMaster обладнано системою автоматичного миття, яка забезпечує Ваш пристрій завжди буде гігієнічно чистим.

Регулярне використання автоматичної системи миття дозволяє заощаджувати час та значно продовжити термін служби пристрою.

Завдяки цій системі всі роботи, пов'язані з миттям пристрою, зводяться до наступного:

- вибір відповідний програми миття залежно від ступеня забруднення;
- старт програми миття та подальше застосування миючого засобу.

9.1 АВТОМАТИЧНА МИЙКА: ЩО КОРИСНО ЗНАТИ



Для автоматичного миття необхідно використовувати миючий засіб Active Cleaner, це порошок, упакований у поліетиленові пакети вагою 60г. Поставляється в невеликому ведерку, в якому міститься 50 пакіток.

Упаковка миючого порошку захищає його від вологості, але не дивлячись на це, зберігайте його в місцях без води і без надмірної вологості. Порошок завжди застосовуйте відразу після відкриття упаковки, ніколи не залишайте упаковку відкритою, насамперед у вологих приміщеннях і без нагляду.



Важливі попередження:

- У разі використання іншого засобу, що відрізняється від оригінального Active Cleaner (або Manual Cleaner, Vision Descaler), фірма Retigo не несе відповідальності за можливу шкоду, а дія гарантії не поширюється на збитки, що виникли.
- Бережіть миючі засоби від дітей.
- При поводженні з миючим засобом дотримуйтеся усіх правил техніки безпеки при роботі з хімічними засобами, перш за все використовуйте засоби захисту (насамперед рукавички та захисні окуляри).
- Дотримуйтеся вказівок на упаковці миючого засобу.
- Засіб для чищення в жодному разі не повинен безпосередньо контактувати з поверхнею шкіри, не повинно попадати в очі або рот.
- Ніколи не відкривайте дверцята пристрою в процесі виконання програми миття - небезпека шкідливого впливу миючими хімікатами.
- Перед миттям дістаньте із пристрою всі гастрономічні контейнери.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї пристрою.
- Після використання миючого засобу не залишайте упаковку миючого засобу всередині варильної камери.
- Ніколи не сипте засіб для чищення на гарячу поверхню пристрою - можливе незворотне пошкодження поверхні нержавіючого металу. Дія гарантії не поширюється на збитки такого виду.
- У разі недостатнього очищення під час звичайної експлуатації можливе займання відкладень жиру у варильній камері пристрою.

Пристрій пропонує шість програм миття. При виборі окремих програм керуйтеся рівнем забруднення варильної камери - див. таблицю нижче.

ПРОГРАМА	ОПИС	ТРИВАЛІСТЬ*
	Ополіскування водою-ополіскування теплою водою без застосування миючих засобів	14:53
	«Express wash» (Швидка мийка)-Короточасне миття невеликих забруднень	33:39
	«Primary wash» (Звичайне миття)-миття невеликих забруднень	50:19
	«Medium wash» (Середня мийка)-миття середніх забруднень	1:15:19
	"Extra strong wash" (Посилена мийка) - миття дуже сильних забруднень	1:48:39
	"Descaling the cooking chamber" (Видалення накипу з робочої камери) – видалення накипу	1:12:44

* Зазначені тривалості миття дійсні для розміру 611. Ці дані можуть незначно відрізнятися для різних розмірів пристрою.

Залежно від розмірів пристрою та вибраної програми миття необхідно також правильно використовувати кількість миючого засобу. Необхідна кількість миючого засобу залежить від ступеня та характеру забруднення пристрою.

ПРОГРАМА	РОЗМІР ПРИСТРОЇВ					
	КІЛЬКІСТЬ МИЮЧОГО ЗАСОБИ (шт)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
«Rinse with water» (Промивання водою)*	0	0	0	0	0	0
«Extra heavy wash» (Посилене миття)	1	1	1	2	2	3
"Basic wash" (Базове миття)	1	1	1	2	2	4
«Medium wash» (Середнє миття)	1	1	1	2	2	4
«Extra heavy wash» (Посилене миття)	1	2	2	3	3	5
«Descaling the cooking chamber» (Видалення накипу з робочої камери)**	1	1	1	2	2	3

* промивання водою виконується без застосування миючого засобу

** для видалення накипу використовуйте засіб Vision Descaler

9.2 ЗАПУСК МИЙКИ

1	УВІДІТЬ У РЕЖИМ «WASHING» (МИЙКА)	 Cleaning												
2	ОБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ РЕЖИМ	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53													
	Express cleaning 0:33:39													
	Basic cleaning 0:50:19													
	Medium cleaning 1:15:19													
	Extra strong cleaning 1:48:39													
	Cooking chamber descaling 1:12:44													
3	ДЛЯ ЗАПУСКУ ПРОГРАМИ													
3	МИЙКИ НАТИСНІТЬ (Зачекайте, доки не з'явиться запит на додавання миючого засобу)	 Start												
	ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ В СПИСОК РЕЖИМІВ МИЙКИ НАТИСНІТЬ	 Back												

Після натискання кнопки «Старт» пристрій автоматично відстежує, щоб температура у варильній камері не була надто високою. Якщо температура перевищує 80 °C, буде запущено процес автоматичного охолодження варильної камери. Якщо температура не перевищує 80 °C або закінчилося охолодження камери, пристрій попросить Вас додати миючий засіб.



При поводженні з миючим засобом дотримуйтесь всіх наведених вище принципів роботи з хімічними засобами!

ЗАСТОСУВАННЯ МИЮЧОГО ЗАСОБИ



- відріжте пакет із засобом для чищення у зазначеному місці;
- засипте весь вміст упаковки на зливну кришку на дні робочої камери. Більшість порошку потрапить у дренажний отвір;
- закрийте дверцята пристрою.

Вибрана програма запуститься автоматично, і на екран буде виводитися інформація про запуск програми та час миття, що залишився.

Після закінчення програми мийки увімкнеться звуковий сигнал разом із попередженням про закінчення миття. Після цього пристрій готовий до подальшого застосування.

ПЕРЕДЧАСНЕ ЗАКІНЧЕННЯ ПРОГРАМИ МИЙКИ

Можна перервати процес очищення на головному етапі за допомогою кнопки «STOP» (Зупинка) на дисплеї пристрою. При цьому пристрій запросить підтвердження, що ви впевнені у такій дії. Після підтвердження програма перемикається в режим промивки, який триває близько 16 хв. Після цього процес миття буде повністю закінчено. Якщо не підтвердити переривання та натиснути кнопку «No» (Ні), то процес продовжиться.



- Коли процес очищення закінчиться, перевірте робочу камеру. Видаліть можливі залишки засобу для чищення шляхом ретельного ополіскування ручним пульверизатором або промивання водою. Якщо це не зробити поверхню варильної камери з нержавіючої сталі, може деформуватися і змінити колір під час використання пристрою при високих температурах. Гарантія не поширюється на такі ушкодження!
- Забороняється промивати пристрій за допомогою механізмів, використовують воду під високим тиском.
- Якщо пристрій не використовуватиметься після мийки, рекомендується залишити дверцята прочиненими, наприклад, на ніч.
- Утилізуйте упаковку миючих засобів стандартним чином, у пунктах утилізації пластикових пакетів.
- Ніколи не залишайте упаковку без нагляду або легкодоступних місцях.

«DESCALING THE COOKING CHAMBER» (ВИДАЛЕННЯ НАКИПІ З ВАРИЛЬНОЇ КАМЕРИ)

Рекомендується видаляти накип, коли в камері є видимий шар (білий шар накипу). Для видалення накипу з пристрою необхідно використовувати спеціальний засіб Vision Descaler.

Цей засіб слід додавати таким чином як Active Cleaner. Стандартна упаковка Vision Descaler містить пластикове відерце з 25 пакетами по 150 грам.

10 І ТАБЛИЦЯ ПОВІДОМЛЕНЬ З КОДАМИ ПОМИЛОК

Під час використання пристрою на дисплеї можуть відображатися повідомлення про помилки. Вони означають таке:

ПОМИЛКА	ОПИС	РІШЕННЯ
Err 11	Несправність нагрівального елемента камери	Подальша експлуатація пристрою неможлива. Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 15	Несправність теплового захисту двигуна. Сигналізація перевищення електродвигуном температурної межі	Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 26	Помилка повітряного клапана. Автоматичний повітряний клапан не працює належним чином	Некоректна робота повітряного клапана може позначитися на результатах готування, проте пристрій можна тимчасово використовувати. Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 31	Помилка датчика температури зливу	Пристрій можна тимчасово використовувати у будь-яких режимах. Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 34	Помилка 1-точкового термощупа	Пристрій можна тимчасово використовувати в різних режимах, крім тих, у яких використовується термощуп. Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 35	Помилка датчика температури у робочій камері	Помилка блокує роботу у всіх режимах. Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 36	Помилка 6-точкового термощупу	Пристрій можна тимчасово використовувати в будь-яких режимах, крім тих, у яких використовується термощуп. Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 37	Термістор вимкнено	Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 38	Коротке замикання термістора.	
Err 40	Відключення плавкого запобіжника варильної камери, бойлера (тільки пристрої з бойлерами), витяжного пристрою (тільки газові пристрої з витяжним пристроєм) або запобіжника плавкого електричної панелі .	Зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 41	Несправність охолодження - перегрів електронних компонентів	Очистіть повітряний фільтр. Якщо помилка виникає повторно, зверніться в авторизовану сервісну фірму.

Err 60-79	Помилка шини комунікації Modbus	Вимкніть пристрій від джерела живлення (не вмикайте режим очікування «Standby»), зачекайте 30 секунд і знову увімкніть пристрій (підключіть джерело живлення) . У разі повторення помилки зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 80-91	Помилка частотного перетворювача	У разі повторення помилки зверніться до авторизованої сервісної фірми.
Err 100	Помилка системи	Зверніться до авторизованої сервісної фірми.



- Несправності обладнання дозволено усувати тільки спеціалістам авторизованого сервісу, які навчені та сертифіковані виробником. Гарантія не поширюється на випадки некваліфікованого втручання із залученням неавторизованого сервісу!
- Протягом усього терміну експлуатації пристрій слід регулярно перевіряти, випробовувати та здійснювати ревізії відповідно до законодавства в країні експлуатації.

11 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ЗАКІНЧЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ

СТРОК СЛУЖБИ

Термін служби виробу становить 10 років за дотримання таких умов: регулярний сервісний огляд кожні 12 місяців експлуатації, причому огляд повинен бути виконаний сервісним персоналом авторизованого комерційного партнера фірми Retigo.

Користувач повинен надати список виконаних сервісних дій.

Користувач повинен точно дотримуватися інструкцій посібника з експлуатації.

Користувач повинен обслуговувати та очищати пристрій щодня з використанням засобів для чищення, рекомендованих Retigo.

Якщо пристрій оснащено функцією автоматичного миття, слід використовувати лише миючі засоби, рекомендовані Retigo.

Навчання операторів кваліфікованим кухарем Retigo має бути задокументовано у сервісній книжці чи копіях журналу навчання операторів.

У разі зміни персоналу навчання має проводитись повторно.

ЗАКІНЧЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ – УТИЛІЗАЦІЯ

При утилізації пристрою після закінчення його терміну служби необхідно дотримуватись застосованих національних нормативів (законодавство) щодо утилізації відходів. Пристрій містить електричні компоненти (електроніку, трансформатор, галогенні лампи, батарею тощо), які можуть завдати шкоди навколишньому середовищу у разі неправильної утилізації.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ викидати пристрій та його компоненти у побутові відходи!

Кінцевий користувач може вибрати один із трьох наведених нижче способів утилізації:

Утилізація компанією **RETIGO s.r.o.**

Щоб звернутися за утилізацією компанією RETIGO, дзвоніть за телефоном +420 571 665 511 або звертайтеся за електронною поштою info@retigo.cz

Підготуйте пристрій до утилізації таким чином:

- Кваліфіковано від'єднайте пристрій від живильних середовищ
- Помістіть пристрій на піддон, закрийте целофановою плівкою і відправте у відповідне місце навантаження.



Вивезення та утилізація надаються кінцевому користувачеві безкоштовно. У співпраці з компанією-партнером Retigo s.r.o. організує виведення з експлуатації та утилізацію електричного обладнання відповідно до чинного законодавства. Аналогічно Retigo s.r.o. організує утилізацію іншого електричного обладнання аналогічного типу та призначення, якщо продукція Retigo s.r.o. замінить його.

Утилізація дистриб'ютором пристрою

Замовте утилізацію пристрою силами дистриб'ютора, який узгодить утилізацію з компанією Retigo.

При замовленні надайте наступну інформацію:

- точну адресу місця знаходження пристрою;
- контактна особа, телефон;
- час завантаження пристрою.

САМОСТІЙНА УТИЛІЗАЦІЯ

Якщо ви вирішите самостійно утилізувати пристрій, дотримуйтесь усіх положень чинного законодавства щодо утилізації відходів. Листовий метал здайте у відповідний пункт збору вторинної сировини, а скло помістіть у контейнери для вторинних відходів зі скла. Надішліть керамічну ізоляцію та електричні частини до спеціалізованої компанії, уповноваженої на обробку та утилізацію таких відходів.

ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін зазначений у сервісній книжці та гарантійному сертифікаті. Під час встановлення пристрою вимагайте підтвердження гарантії від компанії-постачальника.

Гарантія не поширюється на збитки та несправності внаслідок неправильної експлуатації, недотримання посібника з експлуатації, використання агресивних засобів для чищення та неправильного очищення пристрою. Гарантія також не поширюється на несправності внаслідок встановлення без дотримання рекомендацій виробника, неправильний ремонт, несанкціоноване втручання та стихійні лиха.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO sro

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Ел. пошта : info@retigo.cz

Тел.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

версія TSD_15_EG_CZ_R05

версія ПЗ: 2 .88