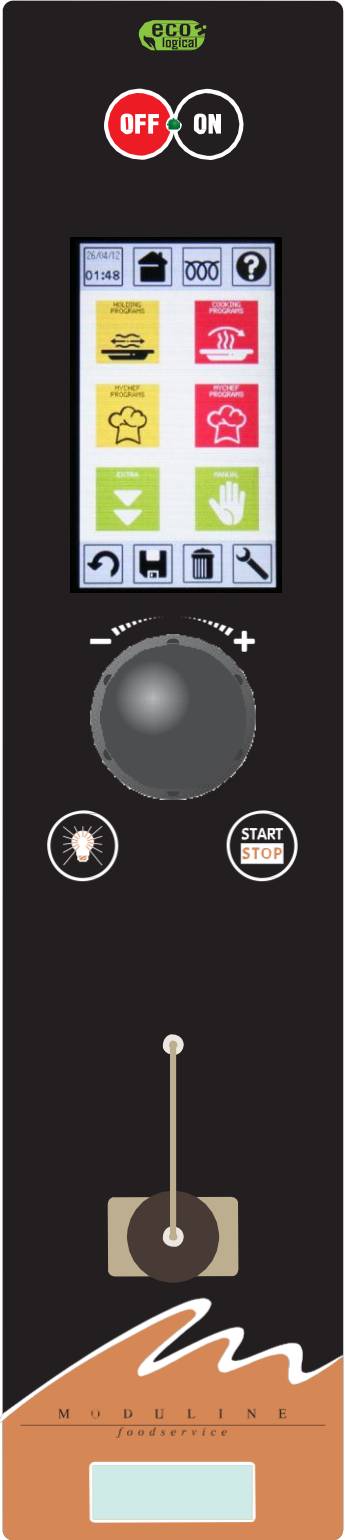


СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ
ПИЦЦЫ С СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ СЕРИИ
«Е»

Cod.92000810
EN
Ed. 1012



СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	4
1•ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ	4
1.1-РЕКОМЕНДАЦИИ	4
1.2–ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	4
1.3-ЗАКОНЫ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И СТАНДАРТЫ	4
2•ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	5
2.1–ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	5
2.2– УКАЗАНИЯ ПО ВЫБОРУ МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ	5
2.3ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ И УСТАНОВКЕ СИСТЕМЫ ВЫРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ	5
2.4– ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ ВОДЫ (если имеется)	5
2.5–ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ И КОНТРОЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	6
2.6–ЗАПУСК: РЕКОМЕНДАЦИИ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
3•ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	7
4• ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	8
4.1-ТЕРМОЩУП	10
4.2 - СИСТЕМАΔT	11
5•ВКЛЮЧЕНИЕ	12
6•СПРАВКА	12
7•ПРОГРЕВ	13
7.1- ПРОГРЕВ:ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	14
8•ПРИГОТОВЛЕНИЕ	16
8.1-ПРИГОТОВЛЕНИЕ:НОВАЯ ПРОГРАММА	18
8.2-ПРИГОТОВЛЕНИЕ:ЗАПУСК ПРОГРАММЫ	20
8.3-ПРИГОТОВЛЕНИЕ:ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА	21
8.4-ПРИГОТОВЛЕНИЕ:ИЗМЕНЕНИЕ ЗАДАННОЙ ПРОГРАММЫ	22
8.5-ПРИГОТОВЛЕНИЕ:ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ С ФУНКЦИЕЙΔT	23
9•ХРАНЕНИЕ	24
9.1-ХРАНЕНИЕ:ВЫПОЛНЕНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ	25
9.2-ХРАНЕНИЕ:ЗАПУСК ПРОГРАММЫ	27
9.3-ХРАНЕНИЕ:ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА	28
10•ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ШЕФ-ПОВАРА	29
11•РУЧНОЙ РЕЖИМ	31
12•ЭКСТРА	33
12.1•БЛОКИРОВКА ПРОГРАММ(ЕСЛИ ДОСТУПНО)	33
12.2•РЕГИСТРАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОЩУПА	34
12.3•СОХРАНЕНИЕ ДАННЫХ В НАССР(ОПЦИЯ)	35
12.4•СОХРАНЕНИЕ ДАННЫХ С НАССР(ОПЦИЯ)	36
12.5•ОТСРОЧКА ЗАПУСКА	37
13•КОПЧЕНИЕ	38
14•КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ КОПЧЕНИЕ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ	41
15•СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММ	42
16•УДАЛЕНИЕ	43
16.1–УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ	43
16.2–УДАЛЕНИЕ ЦИКЛА	43
17•БЛОКИРОВКА КЛАВИАТУРЫ(ЕСЛИ ДОСТУПНО)	43
18•БЛОКИРОВКА ДВЕРИ (ОПЦИЯ)	44
19•ОБСЛУЖИВАНИЕ	45
19.1-ОБСЛУЖИВАНИЕ:ЯЗЫКИ	45
19.2-ОБСЛУЖИВАНИЕ:ДАТА И ВРЕМЯ	45
19.3-ОБСЛУЖИВАНИЕ:ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПЕЧИ	46
19.4-ОБСЛУЖИВАНИЕ:УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ	46
19.5-ОБСЛУЖИВАНИЕ:УДАЛЕНИЕ ДАННЫХНАССР	46
19.6-ОБСЛУЖИВАНИЕ:ПАРАМЕТРЫ	47
20•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СИГНАЛИЗАЦИЯ	48
20.1– СИГНАЛИЗАЦИЯ РЕЗИСТИВНОГО ТЕРМОДАТЧИКА	48
20.2–СИГНАЛИЗАЦИЯ ТЕРМОЩУПА	48

Изготовитель не несет никакой ответственности за неточности в данном руководстве, вызванные ошибками печати или воспроизведения. Мы оставляем за собой право по собственному усмотрению вносить в нашу продукцию любые изменения, не затрагивающие основные характеристики изделий

Воспроизведение или копирование в любой форме любой части данного руководства без предварительно полученного письменного согласия изготовителя строго запрещено.

< 01.06.2009

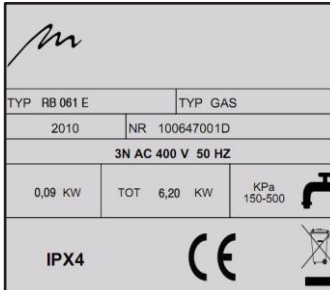
20.3- СИГНАЛИЗАЦИЯ ТЕРМОДАТЧИКА КАМЕРЫ	48
20.4- ОТКАЗ ПИТАНИЯ	48
21 ° СЛИВ	49
21.1- ДРЕНАЖ КАМЕРЫ	49
22 ° ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	50

УСТАНОВКА

1 • ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ

1.1 - РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Установка, запуск и обслуживание изделия должны осуществляться квалифицированными специалистами, наладчиками или работниками, получившими соответствующее разрешение от изготовителя.**
- Необходимо тщательно ознакомиться с рекомендациями, приведенными в данном руководстве, т.к. они содержат важные сведения относительно безопасной установки, эксплуатации и обслуживания изделия.
- Данное руководство следует хранить в надежном месте, для удобства использования его в дальнейшем.
- Данное изделие предназначено исключительно для медленного приготовления и/или хранения пищевой продукции. Использование изделия в других целях не допускается и может представлять опасность.
- После распаковки изделия необходимо проверить его состояние. При возникновении любого рода сомнений необходимо до начала эксплуатации обратиться к уполномоченным изготовителем специалистам.
- Не допускается оставлять упаковочные материалы в месте, доступном для детей - это потенциальный источник опасности.
- Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что напряжение, указанное на заводской табличке (сзади изделия, рядом с основанием) соответствует напряжению в источнике питания.
- В случае отказа или возникновении неисправности изделие следует немедленно выключить.
- Специальные этикетки указывают, где находятся входы и выходы.



TYP RB 061 E		TYP GAS	
2010	NR	100647001D	
3N AC 400 V 50 HZ			
0,09 KW	TOT	6,20 KW	KPa 150-500
IPX4		CE	

Пример заводской таблички

1.2 – ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

- Действующие нормы требуют установки многополюсного выключателя на линии от изделия к источнику питания; такой выключатель должен иметь зазор между контактами не менее 3 мм на каждом полюсе.
- **Изготовитель не несет никакой ответственности и отклоняет любые гарантийные претензии в связи с ущербом, возникшим в результате неправильной установки оборудования или несоблюдения действующих норм и правил.**

1.3 – ЗАКОНЫ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И СТАНДАРТЫ

Во время установки необходимо строго соблюдать следующие требования:

- **требования санитарно-гигиенических стандартов, относящиеся к пищевой промышленности и предприятиям общепита**
- **местные строительные нормы и правила пожарной безопасности**
- **действующие правила техники безопасности**
- **правила, установленные компанией или организацией-поставщиком электроэнергии**
- **любые другие применимые местные нормы**

Изделие соответствует требованиям стандарта EU2002/96/EC.

Значок перечеркнутой корзины на изделии означает, что оно не пригодно для утилизации вместе с обычным мусором; утилизацию следует поручить специализированной организации, располагающей соответствующими возможностями и разрешениями. Пользователь изделия несет ответственность за обеспечение его утилизации по окончании срока службы в соответствии с нормами и правилами охраны окружающей среды.

Более подробные сведения об утилизации можно получить, связавшись с местной муниципальной организацией, ответственной за утилизацию такого рода продукции.

2 • ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические данные и схемы установки см. на прилагающемся листе формата А1.

2.2 – УКАЗАНИЯ ПО ВЫБОРУ МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ

- Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что напряжение, указанное на заводской табличке (сзади изделия, рядом с основанием) соответствует напряжению в источнике питания.
- Если стены рядом с изделием изготовлены из горючих материалов, необходимо предусмотреть их надлежащую облицовку или обшивку.
- Необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности.
- Не допускается прокладывать электрическую проводку внатяг, или в условиях, когда она будет сдавливаться. Не допускается никаким образом перекрывать отверстия, через которые в изделие поступает воздух, или через которые выходит горячий воздух; необходимо строго следовать схемам установки.
- Перед установкой с изделия удаляют защитную пленку.

2.3 – ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ И УСТАНОВКЕ СИСТЕМЫ ВЫРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ

- Безопасность эксплуатации изделия гарантируется только в том случае, **если оно соединено с заземляющим устройством**, отвечающим требованиям действующих норм и правил техники безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, понесенный в результате неправильного заземления изделия.
- Необходимо также принять меры к **выравниванию потенциалов изделия и окружающего оборудования**. Соответствующее соединение выполняется через зажим в задней части изделия, отмеченный специальным символом, с соблюдением действующих норм безопасности.

2.4 – ИНСТРУКЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ ВОДЫ (если имеется в наличии)

Подключение воды (за исключением моделей с дополнительной ванной для хранения воды)

Давление воды в водопроводе должно быть в пределах 150 и 500 kPa (как показано в техническом описании). Если фактическое давление воды выше, то необходимо установить редуктор давления на трубу, ведущую к оборудованию.

Увлажнитель

В увлажнитель должна подаваться умягченная вода.

Показатели воды должны быть в следующих пределах (in order to prevent corrosion, which could damage the appliance):

ЖЕСТКОСТЬ: между 3° и 6° FH включительно

РН: свыше 7,5

КОЛИЧЕСТВО ХЛОРОСОДЕРЖАЩИХ: менее 30 ppm

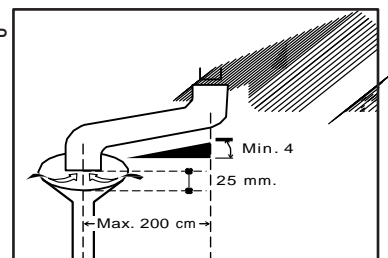
Дренажная система (за исключением моделей на колесах)

2 • ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Используются термостойкие пластиковые трубы (не гибкие) без петель и перегибов, с максимальной длиной 2 м и уклоном не менее чем на 4°.

В соответствии с действующими рекомендациями сливные трубы не должны быть соединены жестко с канализационной трубой, с зазором не менее 25мм.

ВНИМАНИЕ! – Дренажная система, как показано на рисунке, ДОЛЖНА быть вне периметра оборудования. Вставьте трубу (см.рисунок) чтобы гарантировать свободный поток воды. Диаметр дренажных труб должен быть не меньше, чем указано.



2 • ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

2.5 – ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ И КОНТРОЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Термостат комнатной температуры

Включается в случае отказа основного термостата изделия и служит для отключения изделия в случае выхода температуры в помещении за допустимые пределы.

Защита цепи питания

Дистанционный выключатель, защищающий цепь питания изделия.

Дополнительный размыкатель цепи

Предохранители, установленные рядом с соединительным щитком питания, и защищающие электрическую цепь

2.6 - ЗАПУСК: РЕКОМЕНДАЦИИ

После подключения изделия к питанию перед первым запуском необходимо выполнить проверку следующего:

- Все упаковочные материалы и защитная пленка должны быть удалены
- Отверстия для входа-выхода воздуха не должны ничем перекрываться
- Должно быть обеспечено полное соответствие действующим нормам безопасности
- Следует проверить, свободно ли вращается вентилятор
- Следует проверить надежность соединения с водопроводом
- Необходимо проверить, свободно ли уходит вода через дренаж
- Пользователь должен быть ознакомлен с действием всех систем, входящих в состав изделия, с порядком регулярного обслуживания и надлежащей эксплуатации
- Желательно порекомендовать пользователю подписать договор на техническое обслуживание

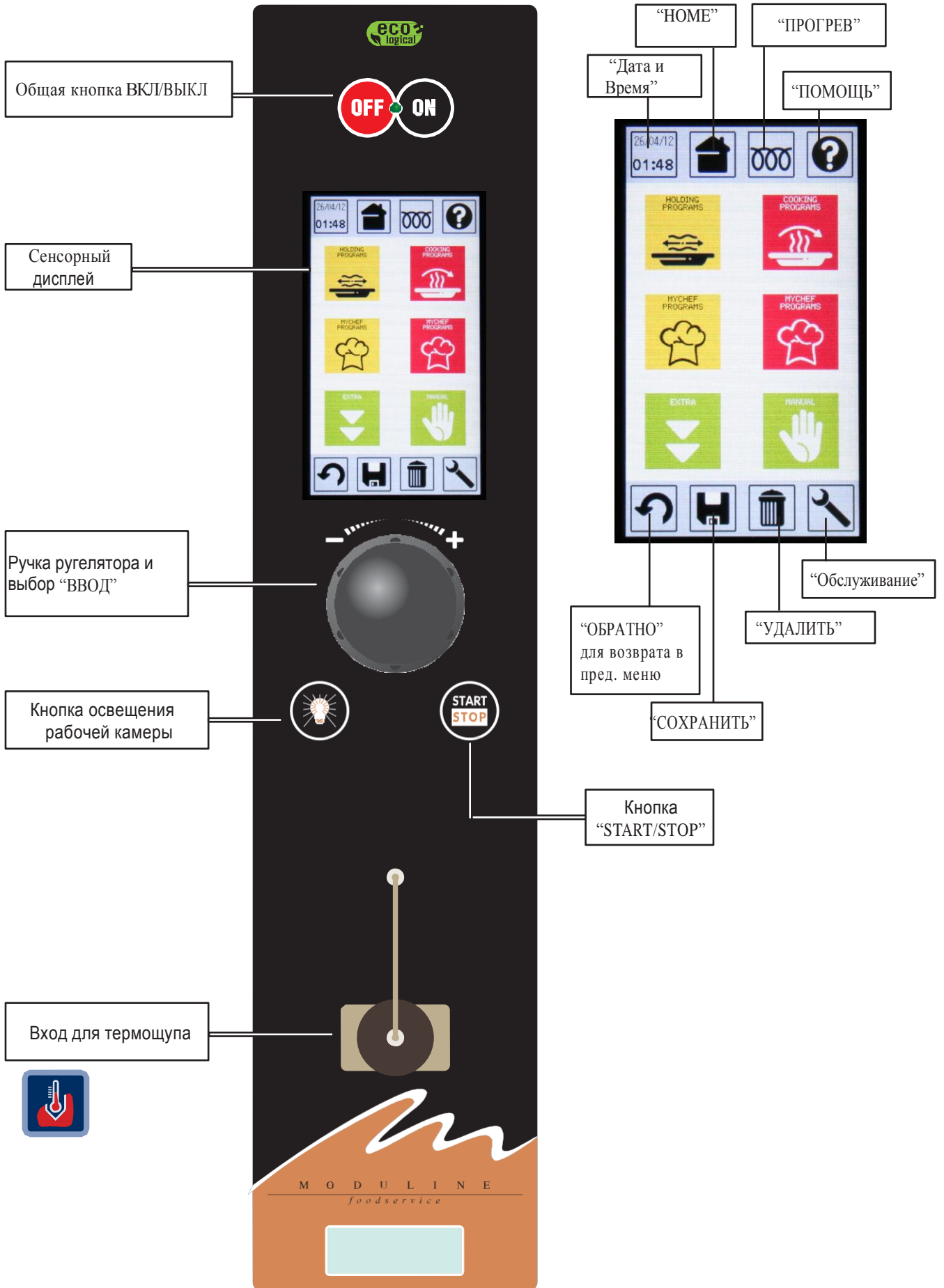
ВНИМАНИЕ! Следует очень внимательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данной главе. Они чрезвычайно важны для безопасной эксплуатации и обслуживания изделия. Несоблюдение изложенных здесь правил и требований может привести к возникновению угрозы здоровью персонала и ущерба изделию. Производитель не принимает на себя никакой ответственности в связи с последствиями изменения исходных функций изделия путем неправильного обращения с ним, несоблюдения указаний по установке, внесения изменений в конструкцию изделия или добавления в него других устройств.

- Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное изделие прошло тщательные испытания и наладку, выполненные первоклассными специалистами.
- Любые работы по ремонту или перенастройке изделия должны проводиться крайне осторожно, силами квалифицированного персонала. Исходя из этого, мы рекомендуем при необходимости в таких работах обязательно связаться с дилером или торговым представителем, у которого было приобретено оборудование, сообщив ему суть проблемы, модель и серийный номер изделия.
- Эксплуатация изделия должна осуществляться подготовленным персоналом.
- Данное изделие предназначено исключительно для медленного приготовления и/или хранения пищевой продукции. Использование изделия в других целях не допускается и может представлять опасность.
- Температура в изделии во время его работы может достигать 160°C.
- Изделие может использоваться для:
 - a) Приготовления свежих или замороженных пищевых продуктов
 - b) Хранения готовых блюд
- При помещении продуктов или блюд в камеру шкафа следует оставить как минимум 10 мм свободного места между лотками, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха внутри нагревательной камеры.
- Во время работы изделие должно постоянно находиться под наблюдением: следует также помнить, что отдельные части изделия испытывают сильный нагрев.
- Наладчика следует подробно расспросить относительно порядка включения изделия, функций и принципа работы средств управления.
- Изделие необходимо тщательно очистить изнутри перед первым использованием изделия и в конце каждого рабочего дня (см. п. «Уход и обслуживание»).
- Для ежедневного ухода следует использовать не вызывающие коррозии средства (на щелочной основе). Использование абразивных средств не допускается.
- Следует избегать действий, которые могут привести к образованию отложений поваренной соли на стальных поверхностях изделия; при возникновении таких отложений их следует немедленно удалить.
- Если изделие не используется, его следует обязательно выключить и отсоединить от источников электропитания и водоснабжения.

ВНИМАНИЕ!

При возникновении неисправностей:

- немедленно выключить изделие
- отключить/отсоединить его от источников питания и водоснабжения
- для ремонта использовать только оригинальные запчасти, которые можно приобрести в сервисном центре или у официального дилера



4 • ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

В зависимости от конфигурации оборудования, панель с ЖК-табло может располагаться вертикально или горизонтально: при этом меняется исключительно расположение кнопок управления, а функции панели остаются теми же.

Для простоты в данном руководстве рассматривается вариант с вертикальным расположением панели.

Функции, которые присутствуют на главном дисплее, зависят от типа оборудования. Ниже представлена таблица со всеми возможными функциями для каждого типа оборудования.

В последующих главах инструкции будут рассмотрены все возможные функции данного оборудования.

LCD touch screen дисплей позволит Вам выбирать экранные кнопки и функции на панели простым нажатием пальца на дисплей.

ТИП	ПРОГРЕВ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ΔT	ХРАНЕНИЕ	РУЧНОЙ РЕЖИМ	КОПЧЕНИЕ	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ КОПЧЕНИЕ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ
МОДЕЛИ						
FS-041E	x	x	x	x		
FS-052E	x	x	x	x		
FS-082E	x	x	x	x		
FS-282E-SX	x	x	x	x		
FS-282E-DX	x	x	x	x		
FA-052E	x	x	x	x	x	x
FA-082E	x	x	x	x	x	x



Термощуп позволяет готовить и хранить в горячем виде еду, контролируя температуру внутри пищевого продукта. При необходимости данное устройство отключает таймер шкафа, останавливая готовку, когда внутренняя температура продукта достигает заданной отметки.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ

Термощуп подключают к специальному соединению, а его иглу втыкают в приготовляемый или выдерживаемый в шкафу продукт. Далее необходимо задать требуемую температуру в варочной камере и температуру внутри продукта (см. разделы, описывающие порядок настройки изделия, готовки и хранения пищевой продукции).

ЧТО ПРОИСХОДИТ

Температура в камере поднимается до заданной отметки и далее остается на таком уровне; температура продукта постепенно поднимается, пока не достигнет уставки, заданной для термощупа.

Внимание: После подключения термощупа к разъему нужно выждать несколько секунд (контрольной плате требуется некоторое время на идентификацию щупа), затем запустить готовку нажатием кнопки «ПУСК/СТОП».

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕРМОЩУПА ДЛЯ ГОТОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПИЩИ

- Улучшенный контроль за процессом готовки и выдерживания пищи, уменьшение риска порчи продукции;
- Возможность точно соблюдать режим приготовления независимо от размера блюда или продукта;
- Экономия времени за счет автоматизации процесса готовки и хранения;
- Высокая гигиеничность, т.к. благодаря использованию термощупа нет необходимости перемещать, трогать или прокалывать продукт;
- Удобство приготовления пищевых продуктов большого размера;
- Контроль температурного режима готовки или хранения с точностью до одного градуса Цельсия, что особенно важно для чувствительных к внешним условиям блюд, к примеру, ростбифа;
- Соблюдение требований HACCP (Hazard Analysis (at) Critical Control Points - Система анализа рисков и критических контрольных точек).

4 • ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

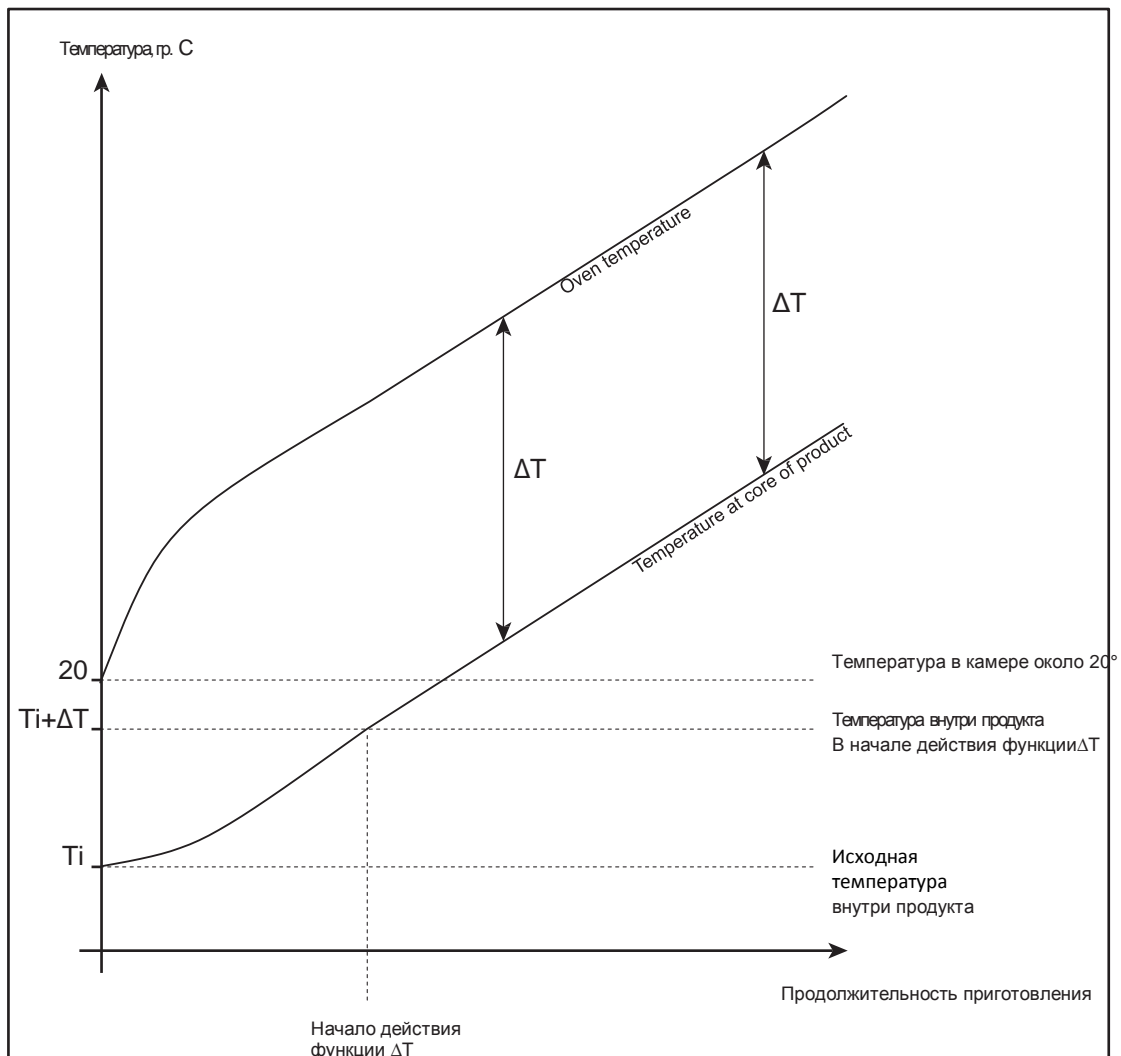
4.2 – СИСТЕМА ΔT

Функция ΔT позволяет готовить пищу с помощью термощупа, поддерживая разность между температурой внутри продукта и в камере шкафа на неизменном уровне. Эта функция защищает продукт от воздействия слишком высокой температуры и обеспечивает его равномерное приготовление при сохранении мягкости и минимальной потере веса.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИИ

На основе ΔT (к примеру, 30°) автоматика шкафа определяет, рассчитывает температуру в камере, опираясь на величину температуры внутри продукта.

Во время запуска термощуп определяет исходную температуру продукта T_i (предположим, она составляет 8°); затем данное значение прибавляется к заданной величине ΔT , таким образом, контрольная величина температуры составит $8+\Delta T = 8+30 = 38^\circ$. Температура в камере шкафа будет увеличиваться до достижения этой контрольной величины ($8+\Delta T$). Затем запускается система контроля ΔT , и изделие начинает действовать в режиме поддержания величины ΔT на постоянном уровне, регулируя температуру в варочной камере в зависимости от температуры внутри продукта (температура на термощупе $8+\Delta T = 8+30 = 38^\circ$, температура внутри камеры $8+\Delta T+\Delta T = 8+30+30 = 68^\circ$, $\Delta T=30^\circ$). При регистрации термощупом увеличения температуры, к примеру, на 1° , температура внутри камеры автоматически увеличивается с 68° до 69° ($69^\circ - 39^\circ = 30^\circ$).



5 • ВКЛЮЧЕНИЕ

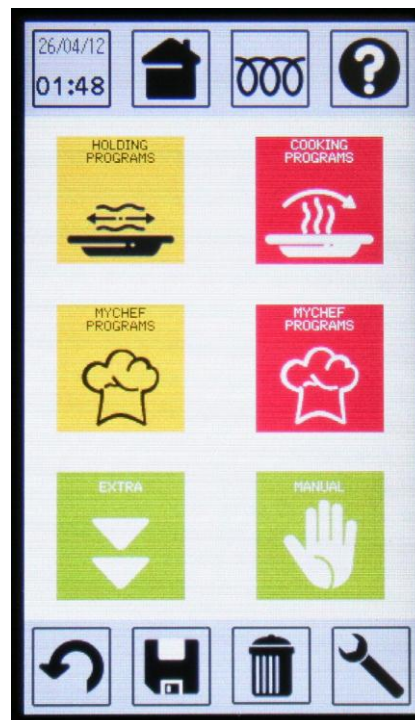


Для включения изделия необходимо нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ». Должен загореться светоиндикатор кнопки.



Также должно включиться табло, на котором появится начальный экран (основное меню).

Далее необходимо выбрать требуемую функцию легким касанием на дисплее.

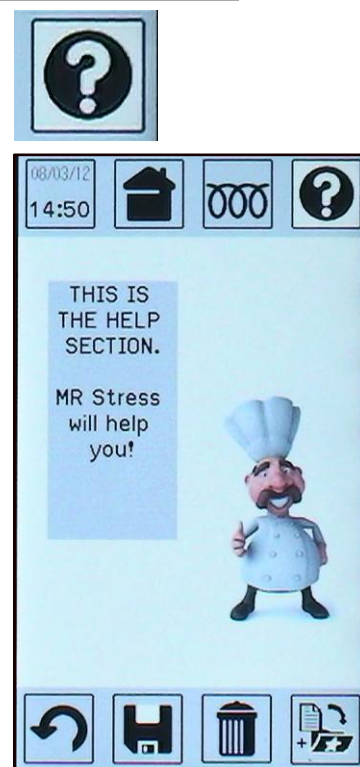


6 • СПРАВКА

Справка - это полезный инструмент, содержащий ценные указания для оператора; при выборе этого пункта меню на дисплее появляется окно с описанием действий, которые необходимо выполнить.

Справка доступна только тогда, когда в верхней правой части дисплея отображается соответствующий символ [?].

Для возврата к исходному меню нажать «ОБРАТНО».



7 • ПРОГРЕВ

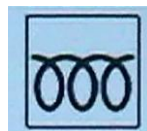
Перед началом готовки или помещением продуктов в шкаф для горячего хранения необходимо прогреть камеру, чтобы сэкономить время и обеспечить оптимальную эффективность работы изделия.

Температура прогрева зависит от типа, размера и количества продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Шкаф необходимо предварительно прогревать перед любым новым использованием.

Заводские настройки предусматривают 2 заданных режима предварительного прогрева:

- SET 90° - для горячего хранения пищи
- SET 120° - для регенерации



Пример:

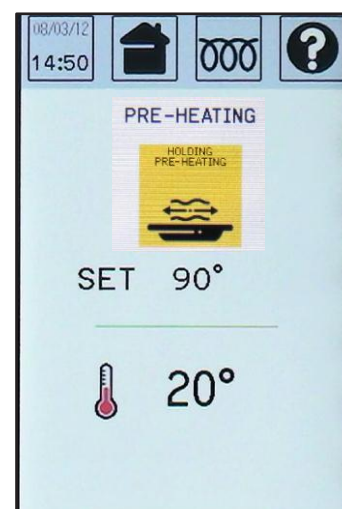
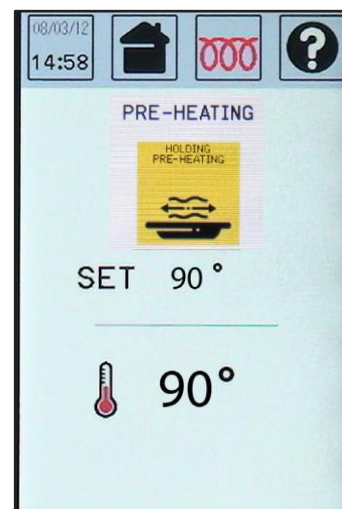
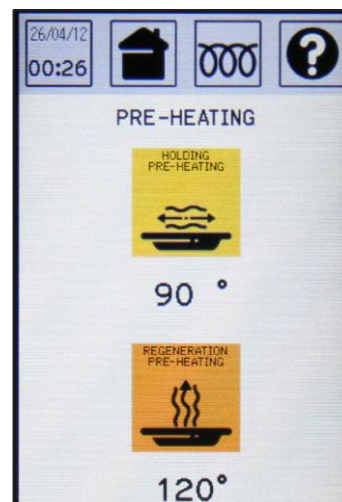
Выбрав экранную кнопку прогрева, включить данную функцию.

Как уже было сказано, имеется 2 заданных режима прогрева. Выбираем первый режим. Как мы видим, значение температуры ниже приведенной фактической температуры в камере.

Нажать «ПУСК/СТОП»; шкаф начнет работу, при этом рост температуры в камере будет отображаться справа на дисплее.

После достижения заданной температуры значок прогрева становится красным. Также должен раздаться прерывистый звуковой сигнал, сопровождаемый визуальной индикацией завершения прогрева (зеленый символ «V»). Кнопка «ПУСК/СТОП» должна начать мерцать.

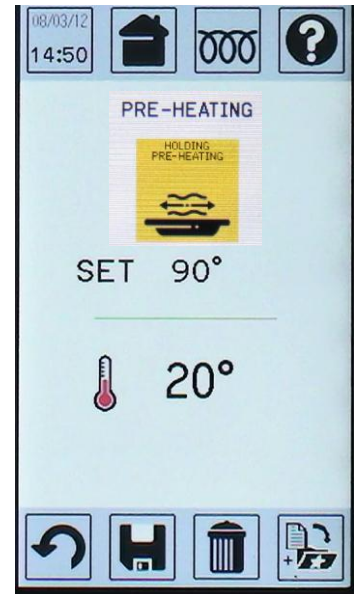
Температура в шкафу будет поддерживаться на достигнутом уровне автоматически до вмешательства оператора, запускающего следующий цикл работы.



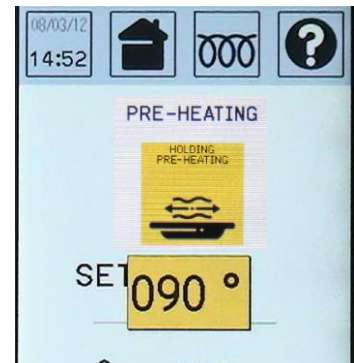


При необходимости заданную температуру прогрева можно изменить.

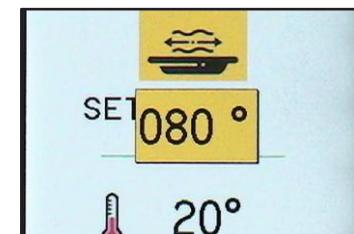
Для этого необходимо открыть окно одного из режимов прогрева (см. рис. выше), который планируется изменить (к примеру, SET 90°).



Шкаф в этот момент должен находиться в бездействующем состоянии (STOP); при нажатии кнопки «ВВОД» на табло появится всплывающее окно. Теперь, используя регулятор, можно задать требуемую температуру прогрева (к примеру, 80°) и подтвердить выбранное значение, нажав «ВВОД» или нажав на экранную кнопку еще раз.



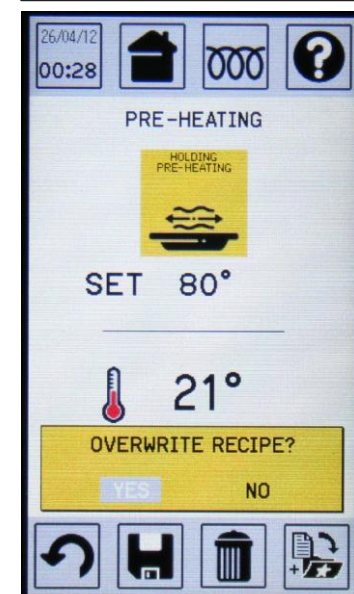
Для сохранения новой установки режима ("SET") следует нажать экранную кнопку «СОХРАНИТЬ».



После подтверждения сохранения нажатием на «ВВОД» на экране должно появиться окно с просьбой подтвердить изменение режима (OVERWRITE? - ИЗМЕНИТЬ РЕЦЕПТ?).

При выборе YES (ДА) произойдет замена заводских настроек режима прогрева на новые.

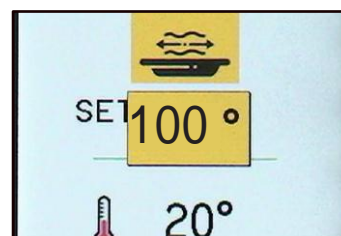
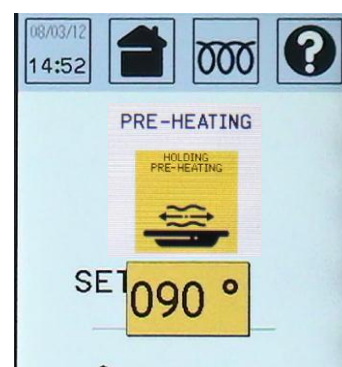
При выборе NO (НЕТ) новые установки не будут сохранены.



**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если изделие находится в действующем режиме (START), Вы может изменить только температуру для действующего режима.

Для этого, открыв окно настройки нужного режима прогрева, необходимо нажать необходимое значение температуры на сенсорном экране. На дисплее появится всплывающее окно, показанное на иллюстрации ниже. Далее следует выбрать регулятором нужную величину температуры (к примеру, 100°) и нажать «ВВОД» или экранную кнопку еще раз для подтверждения.



8 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная функция позволяет готовить продукты медленно, точно настроив постепенное увеличение температуры.

В меню необходимо выбрать COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ), нажав на соответствующую экранную кнопку сенсорного экрана, для вывода на экран программ приготовления.

Есть 5 типов первичного меню приготовления пищи:

- свинина
- говядина
- рыба
- баранина
- птица

Вы найдете заданные рецепты по каждому типу приготовления, а также можете создать новые (список с настройками различных рецептов на следующей странице).

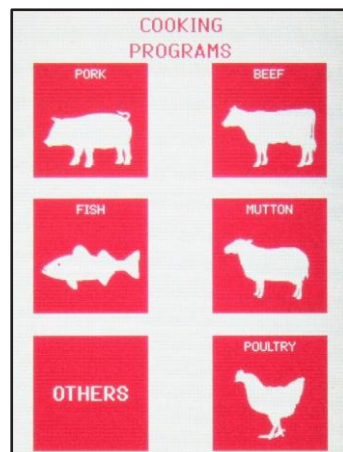
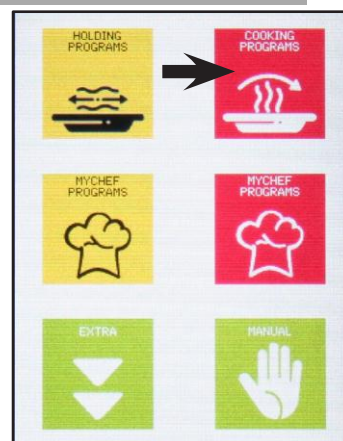
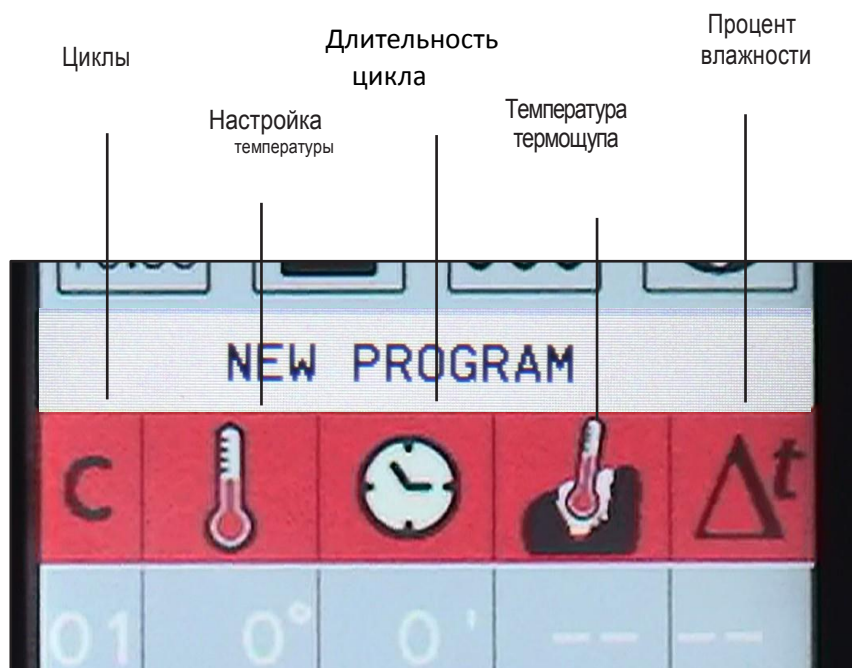
Вы также можете ввести другие типы продуктов питания в разделе «OTHER» (ДРУГОЕ).

Кроме того, имеется возможность добавлять новые программы, общим количеством до 200.

Каждая программа (рецепт) может включать до 9 циклов.

Символ «часы» или «термошуп» под номером рецепта идентифицирует задержку времени или термошупа при приготовлении.

Окно программы приготовления включает следующие пункты:



8 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТИП	НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА	ЦИКЛ	CAVITY	ТЕРМОЩУП	ΔT	ВРЕМЯ
ГОВЯДИНА	ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ	C1	120	70	25	/
		C2	80	/	/	INFINITY
	ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ	C1	120	75	30	/
		C2	85	/	/	INFINITY
	ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С КРОВЬЮ	C1	120	55	15	/
		C2	65	/	/	INFINITY
	РЕБРЫШКИ С КРОВЬЮ	C1	120	55	15	/
		C2	65	/	/	INFINITY
	СТЕЙК-РИБАЙ С КРОВЬЮ	C1	120	55	15	/
		C2	65	/	/	INFINITY
ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ МЕДИУМ	C1	120	60	20	/	
	C2	70	/	/	INFINITY	
БАРАНИНА	БАРАНЬЯ НОЖКА С КРОВЬЮ	C1	120	55	15	/
		C2	65	/	/	INFINITY
	БАРАНЬЯ НОЖКА МЕДИУМ	C1	120	60	20	/
		C2	70	/	/	INFINITY
	БАРАНЬЯ НОЖКА ПРОЖАРЕННАЯ	C1	120	70	25	/
		C2	80	/	/	INFINITY
РЕБРЫШКИ БАРАНЫ (FRENCHED)	C1	120	60	20	/	
	C2	70	/	/	INFINITY	
СВИНИНА	СВИННАЯ НОГА	C1	130	75	30	/
		C2	85	/	/	INFINITY
	ОКОРОК	C1	130	75	30	/
		C2	85	/	/	INFINITY
	ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ	C1	120	75	30	/
		C2	85	/	/	INFINITY
	ФИЛЕ СВИНИНЫ	C1	120	72	25	/
		C2	82	/	/	INFINITY
	СВИННАЯ ЛОПАТКА	C1	120	75	30	/
		C2	85	/	/	INFINITY
ПОРОСЕНОК	C1	130	75	30	/	
	C2	85	/	/	INFINITY	
ПТИЦА	КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ	C1	140	85	35	/
		C2	95	/	/	INFINITY
	ЦЫПЛЕНОК	C1	140	85	35	/
		C2	95	/	/	INFINITY
	УТКА	C1	150	88	35	/
		C2	98	/	/	INFINITY
	ИНДЕЙКА	C1	120	85	30	/
		C2	95	/	/	INFINITY
ГРУДКА ИНДЕЙКИ	C1	120	82	30	/	
	C2	92	/	/	INFINITY	
РЫБА	СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	C1	130	65	20	/
		C2	75	/	/	INFINITY
	ФОРЕЛЬ	C1	130	65	20	/
		C2	75	/	/	INFINITY

8 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

8.1 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ: НОВАЯ ПРОГРАММА

Используя ручку, прокрутите вниз все рецепты и выберите пункт NEW PROGRAM (НОВАЯ ПРОГРАММА) в нижней части на исходном экране сохраненной программы или нажмите «ВВОД» для открытия новой программы.

Для настройки значений параметров необходимо выбрать цикл 1 и нажать «ВВОД» или воспользоваться сенсорным экраном. Появится экран настроек с 6 экранными кнопками.

Выберите значок изменения температуры и получите доступ для изменения температуры (например 50°). Измените значение с помощью ручки и нажмите «ВВОД» или соответствующую экранную кнопку.

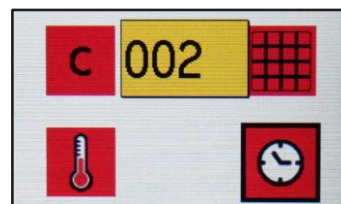
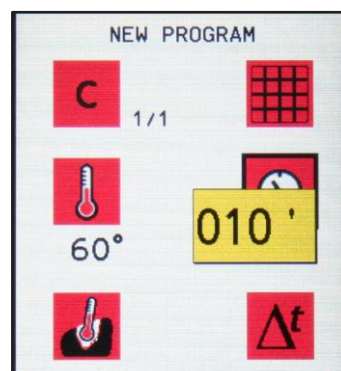
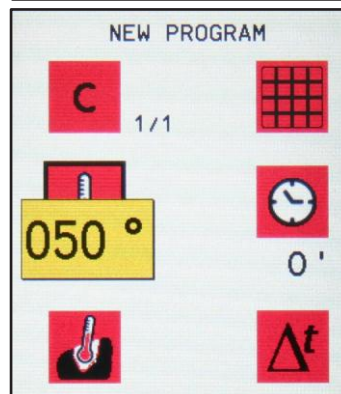
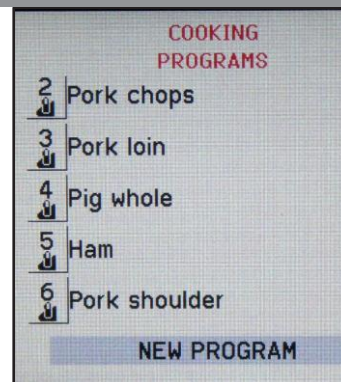
ПРИМЕЧАНИЕ: Для возврата в основное меню нажмите экранную кнопку



Перейти к параметру времени и настроить его таким же образом, как и температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если установлено INF, то другие программы не могут быть добавлены.

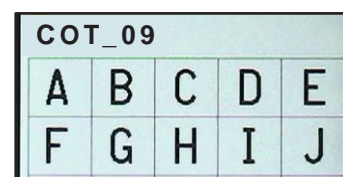
Настроить другие параметры (влажность и т.д.). Выбрать пункт NEW PHASE (НОВЫЙ ЦИКЛ) для добавления еще одного цикла или нажать экранную кнопку «С». Введите номер следующего цикла, используя ручку, и потом произвести его настройку, как описано выше.



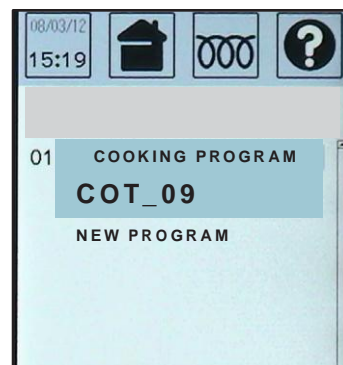
8 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

8.1 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ: НОВАЯ ПРОГРАММА

ПРИМЕЧАНИЕ: Если значение температуры для термощупа устанавливается автоматически (например 38°), время исчезает. Это происходит потому, что эта температура, достигнутая термощупом, определяет конец цикла.



Наконец, сохранить программу как описано в главе «Сохранение программы».



8 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

8.2 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

В исходном окне с перечнем сохраненных программ выбрать программу, которую планируется запустить (к примеру, 1 «Pork leg»), используя сенсорный дисплей или ручку.

После этого запустить ее выполнение, нажав «ПУСК/СТОП».

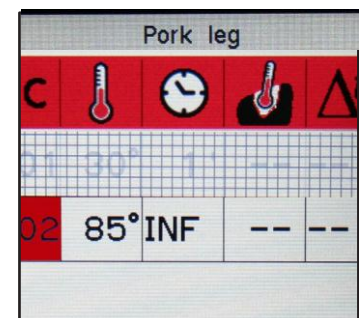
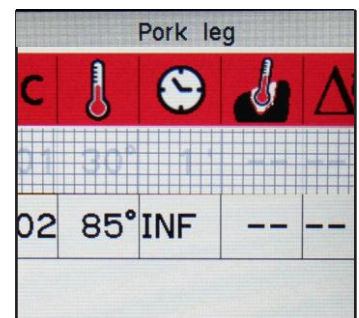
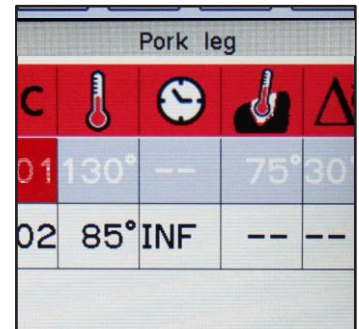
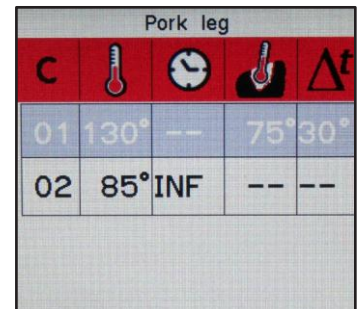
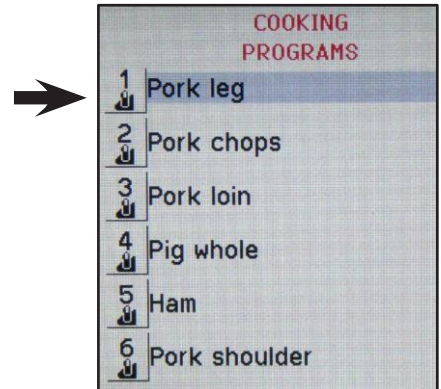
После запуска номер цикла текущей программы станет такого же цвета, как и фон значка, а установленное время (10') будет уменьшаться.

После завершения цикла на фон соответствующей строки в меню налагается сетка, и раздается короткий звуковой сигнал, уведомляющий оператора об окончании цикла.

Если длительность последнего цикла является конечной, после завершения всех циклов на табло выводится сетчатый исходный экран, и раздается длительный звуковой сигнал, уведомляющий оператора о завершении программы.

ПРИМЕЧАНИЕ: имеется возможность изменить заданные значения параметров приготовления после запуска программы, когда изделие уже работает (как и в вышеописанных случаях, это делается с помощью сенсорного дисплея, вращением ручки и с помощью функции ввода). После завершения программы измененные значения сохраняются в локальной памяти, чтобы сохранить их выберите значок «Сохранить» (см. главу «Сохранение программы»).

Если выход из программы произошел без сохранения параметров, вернуться к исходным значениям.



8 • ПРИГОТОВЛЕНИЕ

8.3 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА

Программы приготовления с использованием термощупа организованы иначе, чем простые программы. Рассмотрим для примера цикла программы COT 10 с параметрами, установленными на величины, показанные на иллюстрации справа: во втором цикле температура термощупа установлена на 65°.

COT_10				
C	Thermometer	Clock	Thermometer	Δt
01	90°	--	65°	--
02	80°	INF	--	--

После запуска программы нажатием кнопки «ПУСК/СТОП», текущая температура термощупа (23°) будет увеличиваться, пока не достигнет заданной отметки (65°).

COT_10				
C	Thermometer	Clock	Thermometer	Δt
01	24°	--	23°	--
02	80°	INF	--	--

Когда термощуп достигнет заданную температуру (65°), 1 цикл закончится и на соответствующую линию наложится сетка.

2-й цикл начинается автоматически: в нашем примере температура камеры остается на уровне 80°С.

COT_10				
C	Thermometer	Clock	Thermometer	Δt
01	90°	--	65°	--
02	80°	INF	--	--

Все программы, заданные заводом-изготовителем и которые Вы найдете в меню, могут быть изменены и сохранены.

Выберите программу, которую будете изменять, с помощью ручки, например «PORK LEG». Для доступа к программе используйте сенсорный дисплей или кнопку «ВВОД».

На дисплее отобразится программа со всеми ее возможными значениями.

Выберите цикл, который нужно изменить, с помощью сенсорного экрана (например цикл 1).

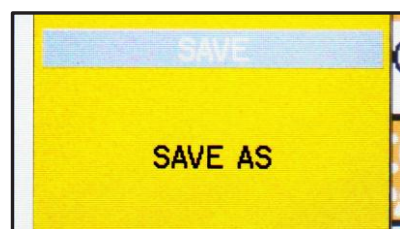
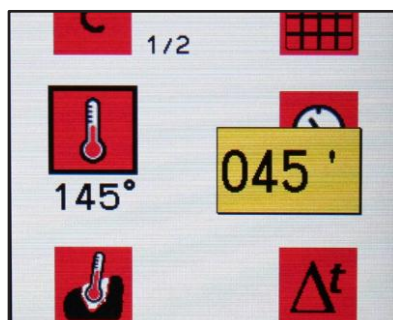
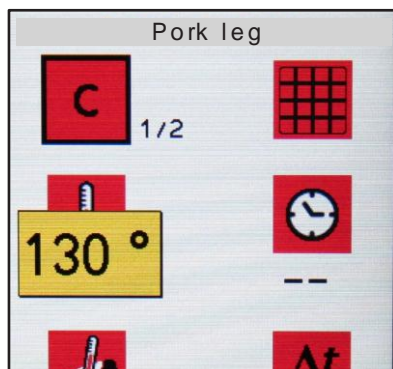
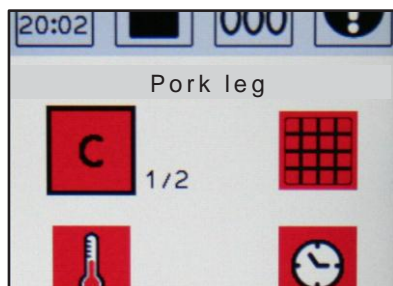
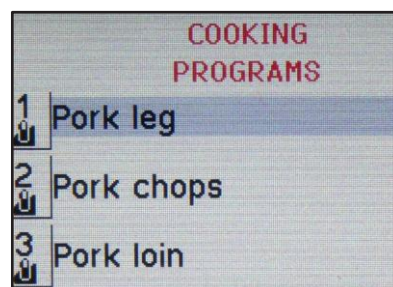
На экране настроек появятся 6 экранных кнопок

Выберите значок температуры и получите доступ к изменению значений (например 130°). Измените значение с помощью ручки и нажав «ВВОД» или нажав на экранную кнопку сенсорного дисплея.

Перейдите к параметру времени и измените его также как и температуру.

Приступить к изменению других параметров (влажность и т.д.). Если Вы хотите добавить еще один цикл, выберите пункт NEW PHASE (НОВЫЙ ЦИКЛ) для добавления еще одного цикла или нажать значок «С». Введите номер следующего цикла, используя ручку, и потом действуйте, как описано для цикла 1.

После завершения работы измененную программу сохраняют, как описано в главе «СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ».

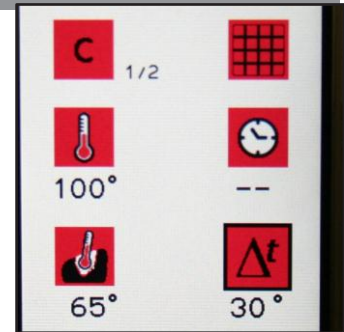


8.5 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ С ФУНКЦИЕЙ ΔT

Предположим, что цикл сконфигурирован как показано на иллюстрации справа; параметры первого цикла имеют следующие значения:

Предположим, что цикл сконфигурирован как показано на иллюстрации справа. Параметры 1-го цикла имеют следующие значения:

- температура в камере 100°
- температура термощупа 65°
- ΔT 30°



Продукт помещают в шкаф, втыкают в него термощуп и закрывают дверцу. Далее необходимо нажать кнопку «ПУСК/СТОП» для запуска программы (допустим при этом, что исходная температура продукта составляет 6°).

После запуска температура шкафа поднимается до 100° ; одновременно повышается температура, регистрируемая термощупом (этап 1). Функция ΔT начинает действовать автоматически после того, как температура термощупа достигнет отметки $6^{\circ} + \Delta T$, $6^{\circ} + 30^{\circ} = 36^{\circ}$ (этап 2).

$36^{\circ} + 30^{\circ} = 66^{\circ}$ (этап 3).

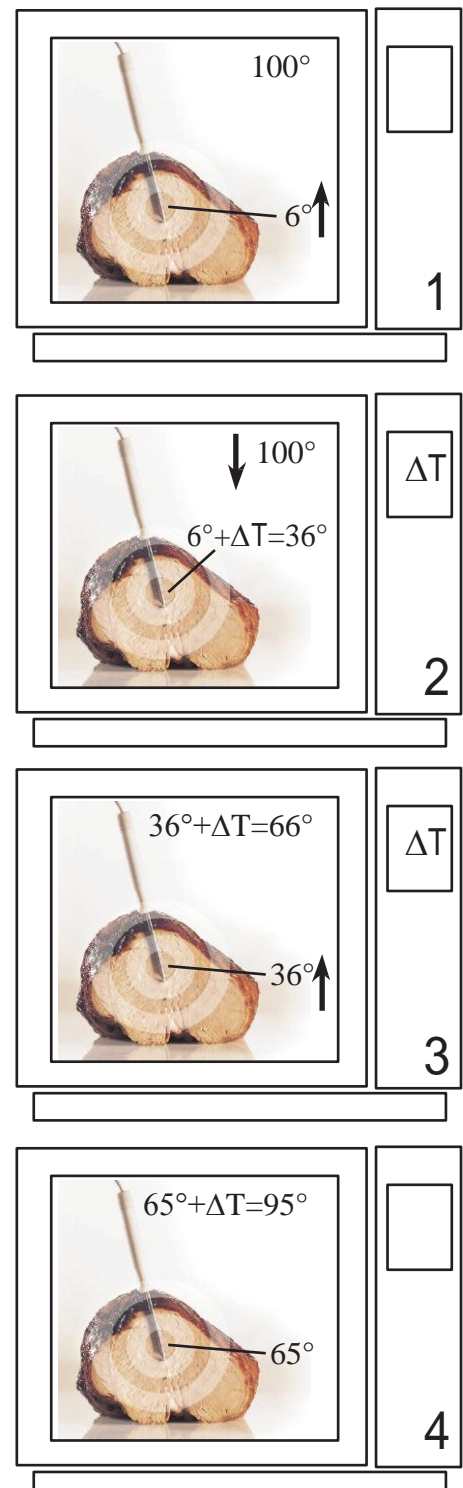
После этого, когда температура внутри продукта повышается на один градус, температура в камере шкафа также увеличивается на один градус, т.е. до 67° , и так далее. ПРИМЕЧАНИЕ: при использовании описываемой процедуры приготовления обеспечивается очень медленное приготовление продукта; чем меньше величина ΔT , тем длиннее процесс готовки.

После того, как внутренняя температура продукта достигнет 65° , соответствующая строка меню программы гаснет, и запускается цикл 2 (этап 4).

ПРИМЕЧАНИЕ: если значение времени для термощупа в последнем цикле установлено на «0», программа должна завершиться с возвратом к исходному экрану, и должен раздаваться длительный гудок зуммера. если при готовке с термощупом значение времени в последнем цикле установлено на «INF» (бесконечное время), изделие продолжит выдерживать приготовляемый продукт при температуре, заданной термощупом, в течение неопределенного периода времени.

ВНИМАНИЕ:

- Функция ΔT может использоваться только при задействованном термощупе. Активация функции ΔT возможна только после настройки температуры термощупа
- Также активация функции ΔT невозможна, если время готовки установлено на «бесконечное».



9 • ХРАНЕНИЕ

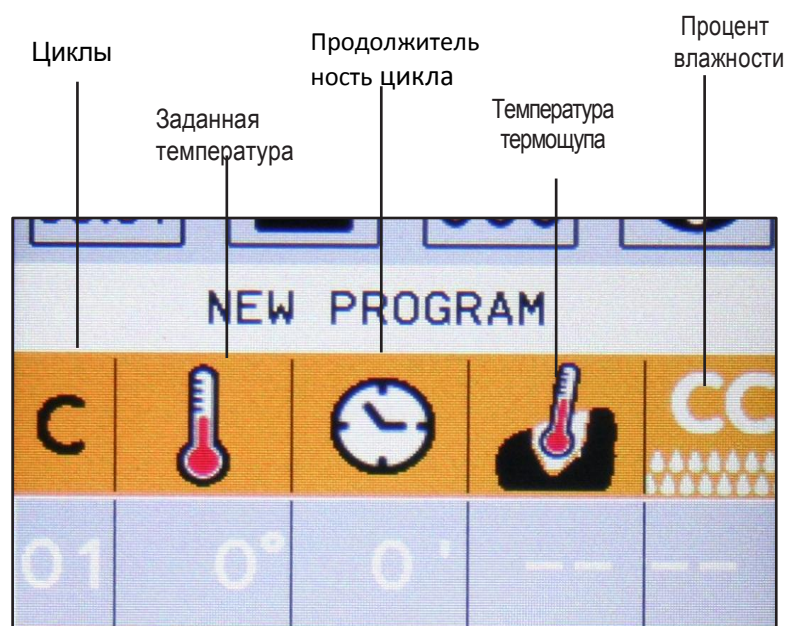
Данный режим позволяет хранить приготовленные продукты и блюда при определенной температуре, для дальнейшей подачи их на стол в горячем виде.

Используя поворотную ручку, выбрать функцию HOLDING (ХРАНЕНИЕ), нажав на соответствующую экранную кнопку на сенсорном дисплее.

Высветится надпись «НОВАЯ ПРОГРАММА». Нажмите надпись эту надпись на сенсорном дисплее или воспользуйтесь кнопкой «ВВОД», чтобы вставить новую программу хранения.

Кроме того, имеется возможность добавлять новые программы, общим количеством до 200 (включая программы приготовления). Каждая программа может включать до 9 циклов.

Ниже приведено описание этапов хранения:



Наименование	Температура °C
Мясо	
Ростбиф – с кровью	51°
Ростбиф – медуим/ хорошо прожаренный	68°
Грудка, говядина	71°-79°
Стейк – на гриле/на сковороде	60°-71°
Отбивная– говядина или свинина	71°
Телятина	71°-79°
Ветчина	71°-79°
Свинина	71°-79°
Молодая баранина	71°-79°
Птица	
Цыпленок–жареный/запеченый	71°-79°
Утка	71°-79°
Индюшка	71°-79°
Птица вообще	71°-79°
Рыба – морепродукты	
Рыба– жареная / запеченная	71°-79°
Омары	71°-79°
Речные раки - жареные	71°-79°
Выпечка	
Хлеб / Булочки	49°-60°
Различные блюда	
Тушеные блюда	71°-79°
Смеси	27°-38°
Яичница	66°-71°
Свежезамороженные блюда	71°-79°
Закваска	71°-82°
Паста	71°-82°
Пицца	71°-82°
Картофель	82°
Особые блюда	60°-74°
Соусы	60°-93°
Суп	60°-93°
Овощи	71°-79°

Указанные величины температуры носят приблизительный характер

9 • ХРАНЕНИЕ

9.1 - ХРАНЕНИЕ: ВЫПОЛНЕНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ

Ручкой выбрать пункт NEW PROGRAM (НОВАЯ ПРОГРАММА), для вывода на экран новой программы воспользуйтесь сенсорным дисплеем или нажатием кнопки «ВВОД».

Для настройки значений параметров необходимо выбрать цикл 1 и нажать «ВВОД» или воспользоваться сенсорным экраном.

На экране настроек появится 6 экранных кнопок.

Выберите значок изменения температуры и получите доступ для изменения температуры (например 50°). Измените значение с помощью ручки и нажмите «ВВОД» или соответствующую экранную кнопку.

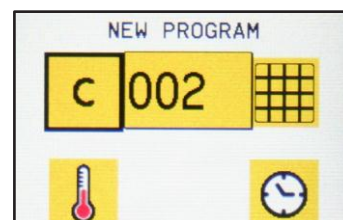
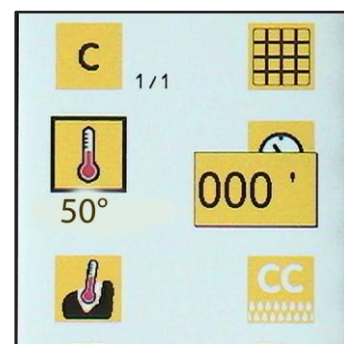
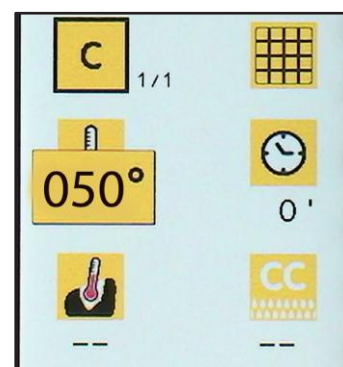
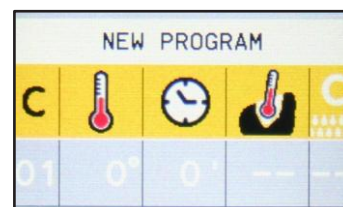
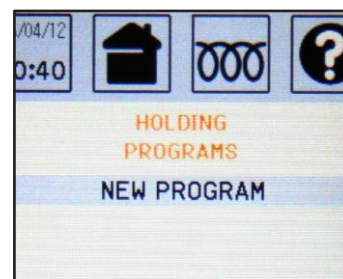
ПРИМЕЧАНИЕ: Для возврата в основное меню нажмите экранную кнопку



Перейти к параметру времени и настроить его таким же образом, как и температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если установлено INF, то другие программы на могут быть добавлены.

Настроить другие параметры (влажность и т.д.). Выбрать пункт NEW PHASE (НОВЫЙ ЦИКЛ) для добавления еще одного цикла или нажать экранную кнопку «С». Введите номер следующего цикла, используя ручку, и потом произвести его настройку, как описано выше.



9 • ХРАНЕНИЕ

9.1- ХРАНЕНИЕ: ВЫПОЛНЕНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ

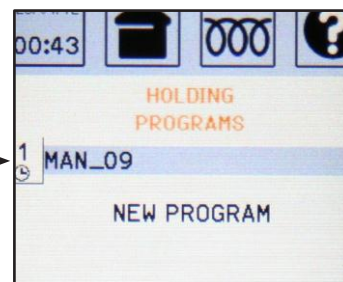
ПРИМЕЧАНИЕ: Если значение температуры для термощупа устанавливается автоматически (например 38°), время исчезает. Это происходит потому, что эта температура, достигнутая термощупом, определяет конец цикла.

Наконец, сохранить программу как описано в главе «Сохранение программы».

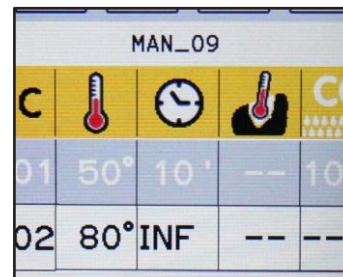
MAN_Qg				
A	S	C	D	E
F	G	H	I	J



В исходном окне с перечнем сохраненных программ выбрать программу, которую планируется запустить (к примеру, MAN_09), с помощью сенсорного дисплея или нажать «ВВОД».

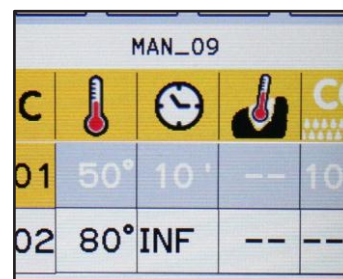


После этого запустить ее выполнение нажатием кнопки «ПУСК/СТОП».

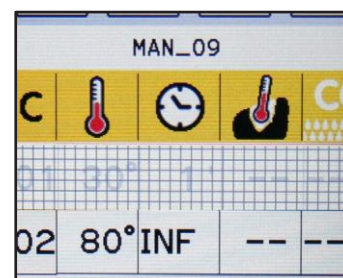


После запуска номер цикла текущей программы станет такого же цвета, как и фон значка, а установленное время (10') будет уменьшаться.

После завершения цикла на фон соответствующей строки в меню налагается сетка, и раздается короткий звуковой сигнал, уведомляющий оператора об окончании цикла.



Если длительность последнего цикла является конечной, после завершения всех циклов на табло выводится сетчатый исходный экран, и раздается длительный звуковой сигнал, уведомляющий оператора о завершении программы.



ПРИМЕЧАНИЕ: имеется возможность изменить заданные значения параметров приготовления после запуска программы, когда изделие уже работает (как и в вышеописанных случаях, это делается с помощью сенсорного дисплея, вращением ручки и с помощью функции ввода). После завершения программы измененные значения сохраняются в локальной памяти, чтобы сохранить их выберите значок «Сохранить» (см. главу «Сохранение программы»).

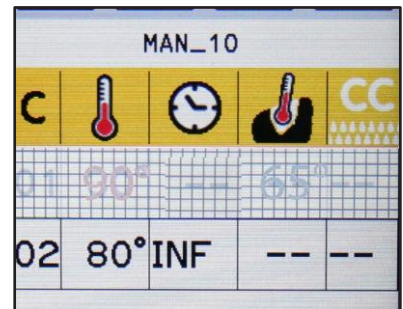
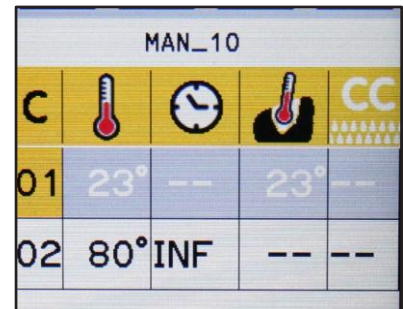
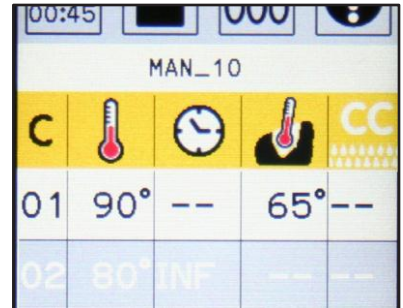
Если выход из программы произошел без сохранения параметров, вернуться к исходным значениям.

Программы хранения продуктов с использованием термощупа организованы иначе, чем простые программы. На иллюстрациях справа показан пример такой программы (MAN_10): температура термощупа во втором цикле установлена на 50°.

После завершения первого цикла соответствующая строка гаснет, и в правой верхней части табло появляется текущая температура термощупа (23°), которая увеличивается, пока не достигнет заданной отметки (65°).

Когда термощуп достигает заданную температуру (65°), 1-й цикл заканчивается и на соответствующую линию накладывается сетка.

2-й цикл начинается автоматически: в нашем примере температура камеры остается на уровне 80°С.



Эта функция, называемая «МОЙ ШЕФ-ПОВАР» (для различных режимов хранения, регенерации, приготовления и т.д), позволяет шеф-повару запоминать индивидуальные программы, и всегда делает их доступными для легкого запуска.

Любая программа, созданная, как описано в предыдущих главах, и выполняющая различные функции (хранение, регенерация, приготовление и т.д), может быть сохранена в «МОЙ ШЕФ-ПОВАР» как любимая программа. Для этого необходимо нажать значок «Добавить в МОЙ ШЕФ-ПОВАР» как показано на рисунке.

ПРИМЕР. Давайте представим, что программа хранения MAN_09 была создана как на рисунке.

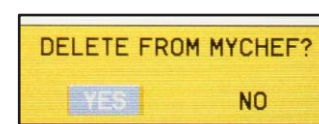
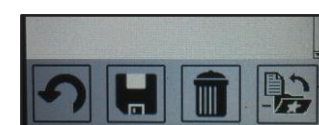
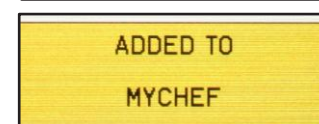
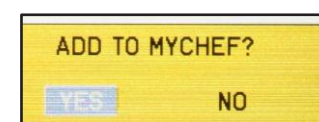
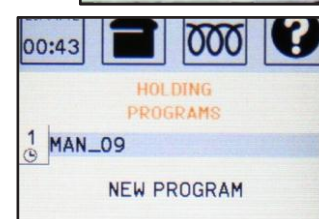
Используя сенсорный экран выберите программу и введите описание на главном экране. "Добавить в МОЙ ШЕФ-ПОВАР" появляется при нажатии на значок в правом нижнем углу.

При выборе «ДА» появляется подтверждающая надпись «ДОБАВЛЕНО в МОЙ ШЕФ-ПОВАР».

Значок "Добавить в МОЙ ШЕФ-ПОВАР" автоматически появится со стрелкой, указывающей в противоположном направлении, и символом «_» , показывающим, что программа была сохранена. Таким образом, данная программа сохранена и в программах хранения и в программе «МОЙ ШЕФ-ПОВАР».

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы нажмете значок с символом «_» в «Добавить в МОЙ ШЕФ-ПОВАР», появится всплывающее окно, в котором будет спрашивать, хотели бы Вы удалить программу из «МОЙ ШЕФ-ПОВАР».

Программа по-прежнему будет сохранена в программах хранения.



ВНИМАНИЕ

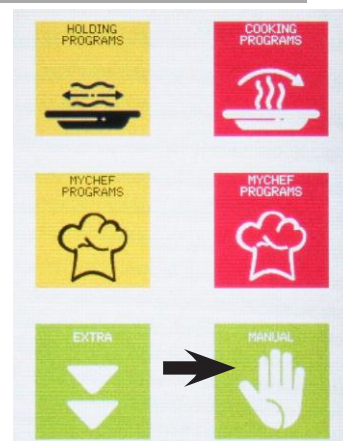
Программы в «МОЙ ШЕФ-ПОВАР» являются частью различных программ, сохраненных в меню программ (хранение, регенерация, приготовление и т.д). Если программа, которая сохранена в «МОЙ ШЕФ-ПОВАР», будет удалена из главного меню, то она автоматически исчезает и из «МОЙ ШЕФ-ПОВАР». С другой стороны, удаляя программу из «МОЙ ШЕФ-ПОВАР», она не исчезает из основного меню, где была первоначально сохранена.



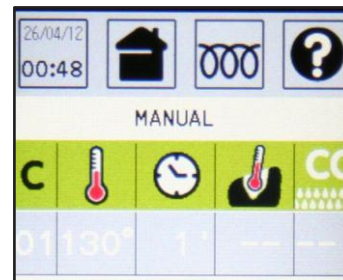
11 • РУЧНОЙ РЕЖИМ

Функция MANUAL (РУЧНОЙ РЕЖИМ) обеспечивает доступ к программам готовки или горячего хранения пищевых продуктов для их временного изменения без сохранения таких изменений.

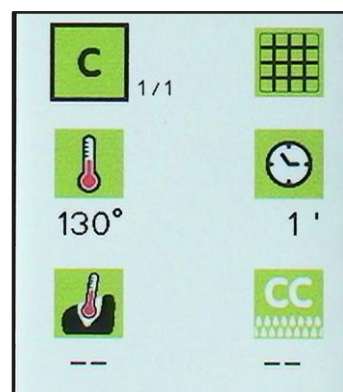
В меню необходимо выбрать значок MANUAL (РУЧНОЙ РЕЖИМ) и нажать на сенсорном экране соответствующее окно.



Теперь, перейдите к настройке различных значений параметров, выбрав цикл 1, и нажмите клавишу "ENTER" или соответствующий значок на сенсорном экране. На экране настроек появится 6 экранных кнопок.



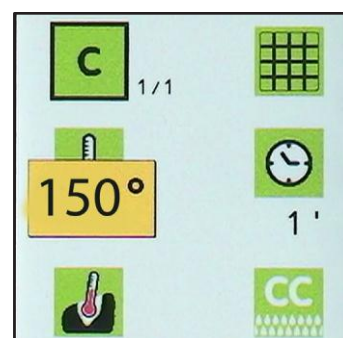
После этого выбрать значок изменения температуры (например, 150 °). Измените значение параметра вращением ручки, нажать «ВВОД» или нажать на соответствующую экранную кнопку.



ПРИМЕЧАНИЕ: Для возврата к экрану настроек, нажмите на экранную кнопку

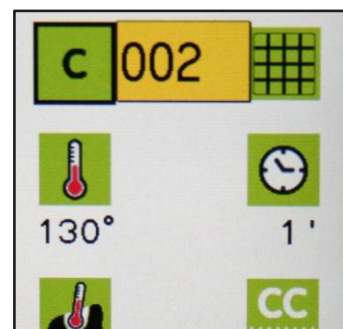


Настройка остальных параметров выполняется аналогичным образом.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если установлено INF, то другие программы не могут быть добавлены.

Настроить другие параметры (влажность и т.д.). Выбрать пункт NEW PHASE (НОВЫЙ ЦИКЛ) для добавления еще одного цикла или нажать экранную кнопку «С». Введите номер следующего цикла, используя ручку, и потом произвести его настройку, как описано выше.



11 • РУЧНОЙ РЕЖИМ

ПРИМЕЧАНИЕ: Если значение температуры для термощупа устанавливается автоматически (например 38°), время исчезает. Это происходит потому, что эта температура, достигнутая термощупом, определяет конец цикла.

Наконец, сохранить программу как описано в главе «Сохранение программы».

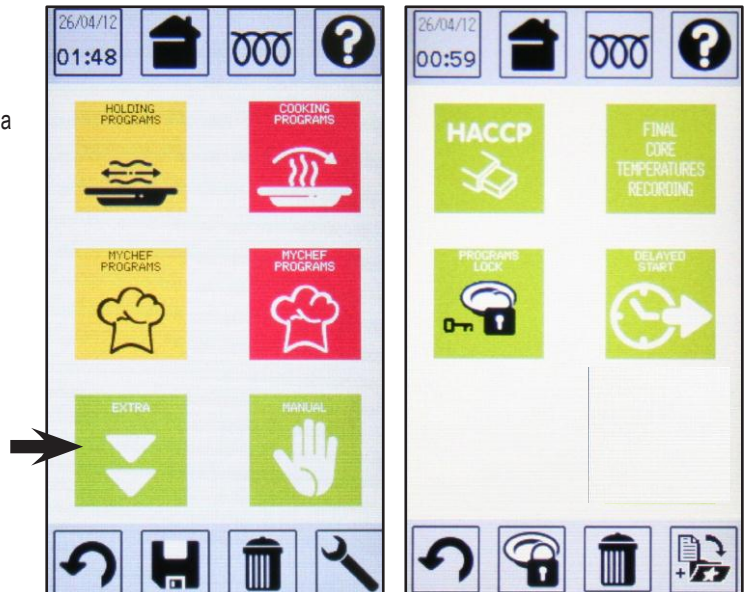


ВНИМАНИЕ: при выходе из программы нажатием кнопки «ОБРАТНО» на табло появляется основное меню (ПРОГРЕВ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ,, РУЧНОЙ РЕЖИМ), а все параметры возвращаются к исходным значениям без сохранения изменений.



С помощью экранной кнопки дисплея EXTRA Вы можете воспользоваться следующими функциями:

- система HACCP хранения данных (опция)
- регистрация конечной температуры в середине продукта (опция)
- блокировка программ (если доступно)
- отсрочка запуска (если доступно)



12.1 • БЛОКИРОВКА ПРОГРАММ (если доступно)

Эта функция блокирует дальнейшие изменения и удаления сохраненных программ (рецептов), а также сохраняет новые программы, с момента их создания, таким образом, что требуется ввод пароля для доступа к ним. Запросить помощь “Service” для включения данной функции и пароля. Нажать экранную кнопку “Programs Lock” на сенсорном экране. Появится защищенное паролем всплывающее окно для активации блокировки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если данная функция не включена на устройстве, появится сообщение «Блокировка программ не включена».

Ввести правильный пароль. Когда значок ключа исчезнет с экранной кнопки, значит что блокировка программ не активна.

С этого момента, если Вы попытаетесь изменить рецепт, высветится сообщение «Protected recipe» (Защищенный рецепт).

Для снятия блокировки вернуться к экранной кнопке “PROGRAMS LOCK” и повторно введите пароль.



12.2 • РЕГИСТРАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОЩУПА

В изделиях с термощупом имеется возможность регистрации температуры термощупа для различных продуктов или позиций; эта функция полезна, если на изделии имеется порт USB, позволяющий сохранять данные HACCP (анализа рисков и критических контрольных точек).

Имеется возможность сохранять до 30 записей.

Для выбора данной функции нажмите экранную кнопку сенсорного дисплея «РЕГИСТРАЦИЯ КОНЕЧНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОЩУПА». Появится всплывающее окно с вопросом, хотите ли Вы определить температуру продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ: если эта функция недоступна на данном устройстве, то высветится сообщение «Регистрация не включена».

Для открытия окна регистрации выбрать «YES» (ДА) и нажать «ВВОД».

Ввести термощуп в продукт и нажать «ПУСК».

Перед началом регистрации предусмотрена задержка в 10 секунд.

По истечении этих 10 секунд изделие производит замер температуры на термощупе в течение 15 секунд.

После определения температуры на табло автоматически появляется окно второго замера.

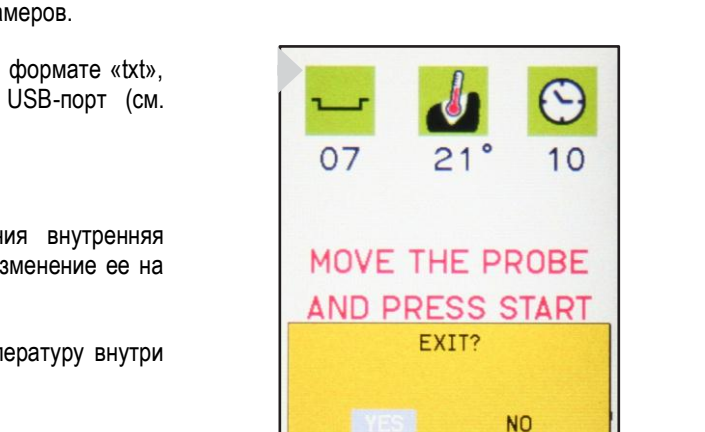
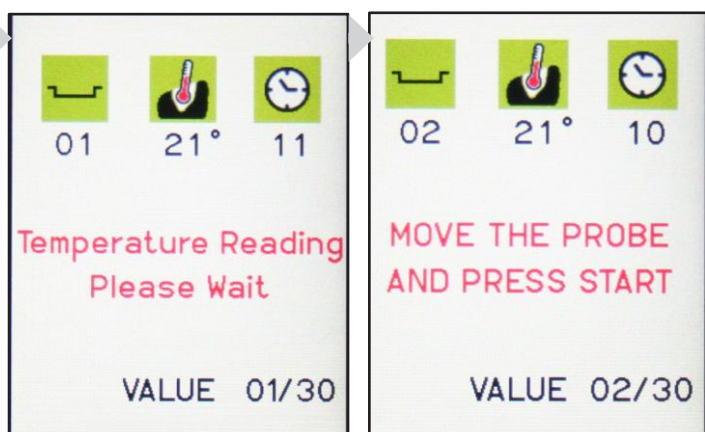
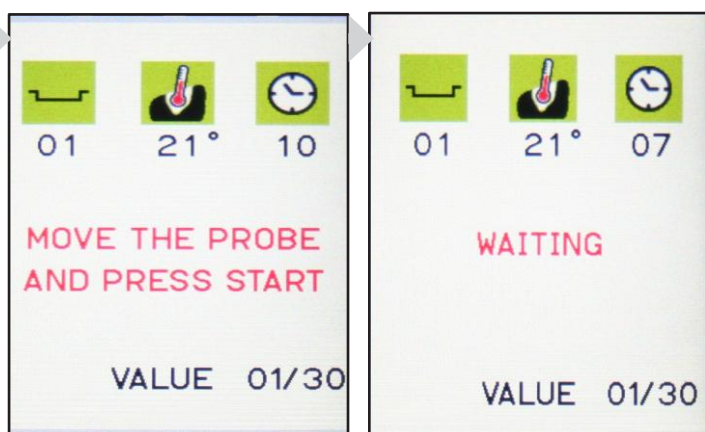
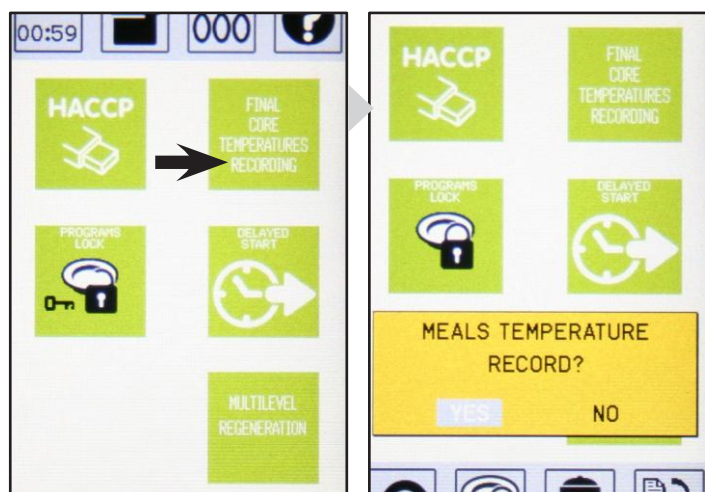
Для остановки серии измерений необходимо нажать «ОБРАТНО» до того, как изделие выполнит все 30 доступных замеров.

Все зарегистрированные данные сохраняются в виде файла в формате «txt», который затем можно загрузить на внешнее устройство через USB-порт (см. главу «СОХРАНЕНИЕ ДАННЫХ HACCP»).

ПРИМЕЧАНИЕ: во время 15-секундного периода измерения внутренняя температура продукта должна оставаться неизменной; даже изменение ее на 1°C вызывает автоматический перезапуск регистрации.

Если изделию не удастся зарегистрировать неизменную температуру внутри продукта в течение 90 секунд, возникает сообщение об ошибке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете изменить последовательность измерений, используя скроллер, например, переходя от 1 до 6.



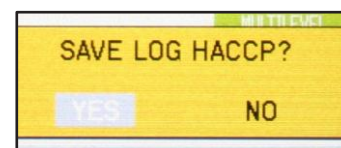


По заказу оборудование может поставляться с устройством LOG НАССР (устройство для сохранения данных анализа рисков и критических контрольных точек), расположенным в нижней части основной панели управления. Сняв колпачок и вставив в порт USB, можно ежедневно загружать и сохранять данные, формируемые этим устройством.

ПРИМЕЧАНИЕ: если эта функция недоступна на устройстве, то высветится сообщение «USB порт не включен».



В начале работы, при включении изделия, на табло появляется вопрос, необходимо ли устройству LOG НАССР сохранять данные о работе изделия в течение дня. При выборе «YES» (ДА) устройство будет обеспечивать регистрацию всех данных.



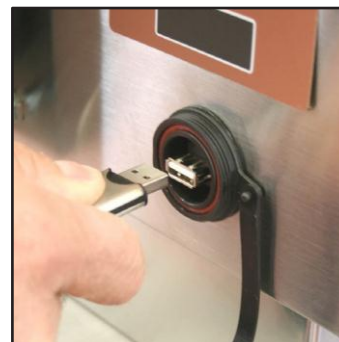
Примечание: если сохранения данных не требуется, следует выбрать «NO» (НЕТ).

Данные будут сохраняться на карте памяти устройства пока машина не напишет о ее полном заполнении.



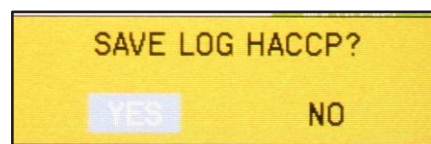
Надпись на табло «INSERT USB STICK» означает, что в соответствующий USB-разъем необходимо вставить внешнее запоминающее устройство (флешку).

Снять колпачок и вставить флешку в USB-порт.





Вставить флешку в USB-порт; на табло должна появиться надпись «SAVE LOG HACCP» (СОХРАНИТЬ ЖУРНАЛ НАССР); выбрать «YES» (ДА).



Должно произойти сохранение всех данных о работе изделия с момента включения. В случае успешного завершения процесса сохранения высветится сообщение «Log successfully exported».



Важно: после извлечения флешки из USB-порта необходимо установить на него защитный колпачок.

ПРИМЕЧАНИЕ: описанную выше процедуру можно также использовать для сохранения данных за половину дня; для этого нужно выбрать опцию «LOG HACCP» в меню «EXTRA».

В соответствие с текущими настройками информация может храниться в собственной памяти машины не более 14 дней с использованием оборудования, которое работает в течение 24 часов в сутки. Если память заполнена, то он начинает самостоятельно переписывать первые сохраненные данные.

ПРИМЕЧАНИЕ: В файле с сохраненными данными по каждому событию или действию указывается его наименование и дата в формате «день-месяц-год» (loGGMMAA.txt).

ПРИМЕЧАНИЕ: В изделиях, где имеется устройство для сохранения данных НАССР с USB-портом, предусмотрена возможность задания цифрового кода для идентификации панели управления; это полезно, когда в одном месте используется несколько изделий одновременно. (см. также главу «ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

LOG HACCP SOFTWARE VER293 REV007								
DEVICE GENERIC								
DATE	TIME	RECIPE	CY	TIM	CHA	COR	M/F	STATE
10/05/12	10.27	PR2	01	000	020	022	-	START
10/05/12	10.32	PR2	01	004	099	022	-	-
10/05/12	10.34	PR2	01	006	120	022	-	PRE OK
10/05/12	11.02	ROASTED BEEF	01	000	125	023	-	START
10/05/12	11.07	ROASTED BEEF	01	004	110	023	-	-
10/05/12	11.12	ROASTED BEEF	01	009	102	023	-	-
10/05/12	11.17	ROASTED BEEF	01	014	112	023	-	-
10/05/12	11.22	ROASTED BEEF	01	019	116	024	-	-
10/05/12	11.27	ROASTED BEEF	01	024	100	023	-	-
10/05/12	11.27	ROASTED BEEF	01	025	100	023	-	STOP
10/05/12	11.28	TEMP. MEASURED	064	064	065	---	---	:01-05
10/05/12	11.28	TEMP. MEASURED	---	---	065	---	---	:06-10
10/05/12	11.29	TEMP. MEASURED	---	066	---	---	---	:11-15
10/05/12	11.29	TEMP. MEASURED	---	---	---	---	---	:16-20
10/05/12	11.29	TEMP. MEASURED	---	---	---	---	---	:21-25
10/05/12	11.29	TEMP. MEASURED	---	---	---	---	---	:26-30
END								

12.5 • ОТСРОЧКА ЗАПУСКА

Вы можете запрограммировать отсрочку запуска программ «РУЧНОЙ РЕЖИМ» и «ПРОГРЕВ», а также всех сохраненных рецептов в меню «Приготовление», «Хранение» и «Мой ШЕФ-ПОВАР».

Для установки задержки запуска выберите экранную кнопку «Отсрочка запуска» в меню «ЭКСТРА».

ПРИМЕЧАНИЕ: Если эта функция не была включена на устройстве, высветится сообщение «Отложенный запуск не включен».

На экране появится дата и время отсрочки запуска.

Используя сенсорный экран, введите необходимые Вам «день, месяц, год, час, минута», «SET» (установить) поворотом ручки. Подтвердите каждое значение, нажав «ВВОД». Для подтверждения настройки нажмите «SET».

ПРИМЕЧАНИЕ: если дата/время ранее введены или соответствуют исходным, то высветится символ «X», указывающий, что информация ошибочна.

На первом табло и на экранных кнопках появятся часы, которые вы можете запрограммировать на отсрочку запуска.

В качестве примера возьмем прогрев, как показано на рисунке. Выберем программу при 80°.

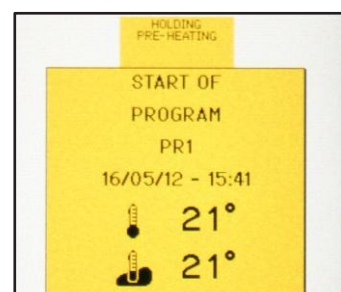
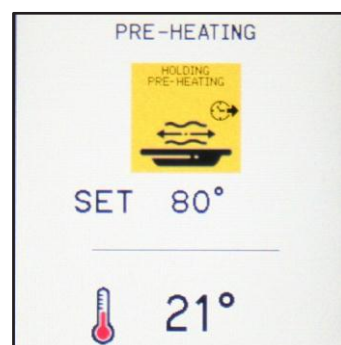
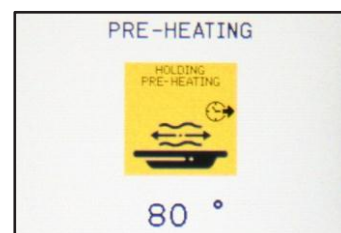
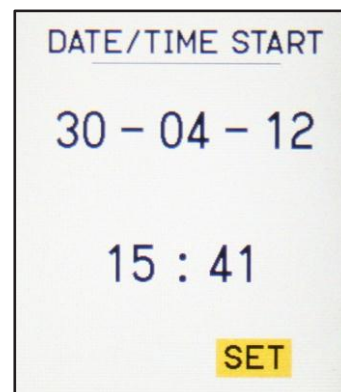
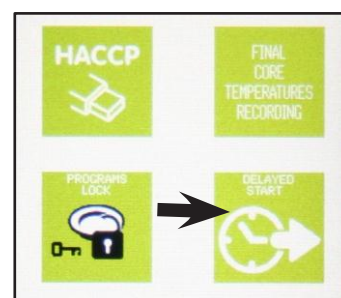
Активировать отсрочку запуска, нажав кнопку «СТАРТ-СТОП»; кнопка «СТАРТ-СТОП» мигает и новое окно будет означать, что отсрочка запуска включена.

ПРИМЕЧАНИЕ: для отключения отложенного старта нажать кнопку «СТАРТ-СТОП».

ПРИМЕЧАНИЕ: для отключения установки отложенного запуска нажать экранную кнопку «НОМЕ».

Как только наступит введенное время, программа будет запускаться автоматически и кнопка «СТАРТ-СТОП» перестанет мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время ожидания дисплей выключится примерно через 5 минут; нажать на любую кнопку для активации.



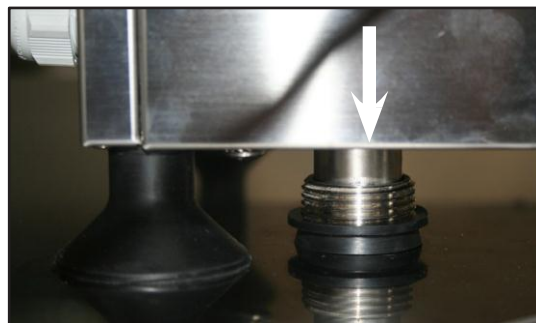
13 • КОПЧЕНИЕ

Программа «SMOKING» (КОПЧЕНИЕ) позволяет готовить копченые продукты непосредственно в камере шкафа..

ПРИМЕЧАНИЕ: перед запуском программы копчения необходимо установить коптильню в соответствии с указаниями ниже.

Коптильню размещают на шкафу, соединив выход коптильни с соответствующим входным соединением шкафа.

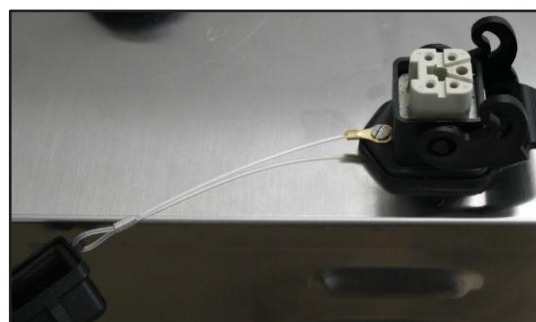
ПРИМЕЧАНИЕ: соединение шкафа и коптильни выполняется без использования винтов или уплотнений.



Снять крышку с штуцера печи.

Соединить штуцер коптильни с штуцером печи.

Снять крышку коптильни и извлечь из нее корзину.



Наполнить корзину стружками пищевого качества.

Уровень опилок ни в коем случае не должен выходить за низ боковых отверстий корзины (см. рис.).

Поместить наполненную корзину в коптильню и закрыть ее крышкой.



ВНИМАНИЕ: коптильня должна использоваться всегда с закрытой верхней крышкой. Не открывайте верхнюю крышку, когда она работает, потому что опилки могут загореться.

Изделие должно автоматически запустить программу копчения в соответствии с процедурой, описанной далее.

После окончания программы необходимо выждать, пока коптильня охладится, убрать золу из зольника и заменить сгоревшие опилки в корзине на свежие.



ВНИМАНИЕ: Важно очищать зольник коптильни после каждого цикла копчения.

В частности:

- всасывающее отверстие зольника должно быть полностью очищено от примесей.

Щетка для очистки поставляется в комплекте и коптильней.



- удаление примесей из зольника и с внутренней стороны крышки обеспечивает идеальное ее прилегание и предотвращение утечки дыма.



13 • КОПЧЕНИЕ

Программа «SMOKING» (КОПЧЕНИЕ) позволяет готовить копченые продукты непосредственно в камере шкафа. Для запуска программы копчения необходимо войти в «EXTRA»

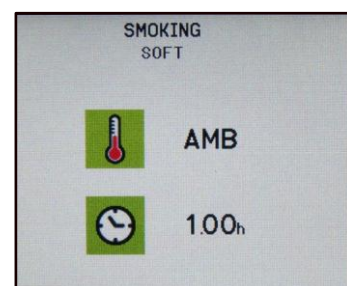
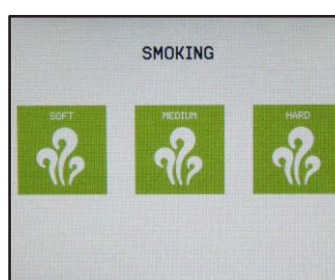
На табло должны появиться два варианта копчения:

- Копчение
- Копчение + приготовление



Если Вы выберете режим «Копчение» на сенсорном экране, то на Ваш выбор высветится 3 режима копчения:

- мягкий, для легкого копчения
- средний, для среднего копчения
- тяжелый, для интенсивного копчения



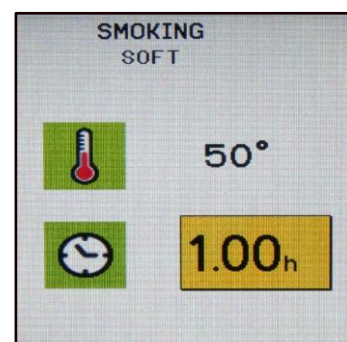
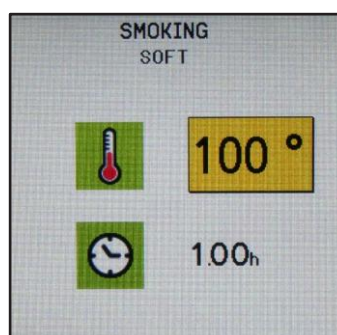
Эти режимы отличаются только количеством дыма.

Выберите тип копчения, используя сенсорный экран (например, Средний).

Далее задать температуру в камере и время копчения.

Выбрать соответствующий пункт меню (температура в камере) вращением ручки и нажать «ВВОД».

Ручкой установить температуру на максимум (50°C); подтвердить нажатием на «ВВОД».



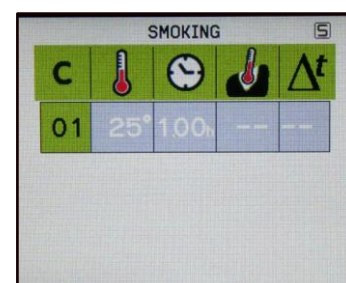
ПРИМЕЧАНИЕ: если температуру установить на

«AMB» (температура окружающей среды), копчение будет осуществляться без нагрева камеры (холодное копчение).

Действуя аналогично вышеописанному, задать время копчения. Максимальная продолжительность копчения - 4 часа, минимальная – 30 минут.

Нажать «ПУСК» для запуска цикла копчения.

На экране появится тип копчения. Чтобы прервать работу программы, нажмите кнопку «START/STOP».



14 • КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ КОПЧЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Функция «SMOKING+COOKING» (КОПЧЕНИЕ+ПРИГОТОВЛЕНИЕ) позволяет сочетать копчение с циклом приготовления.

Для запуска программы копчения необходимо, используя сенсорный экран, выбрать опцию «SMOKING+COOKING» (КОПЧЕНИЕ+ПРИГОТОВЛЕНИЕ) на панели управления.



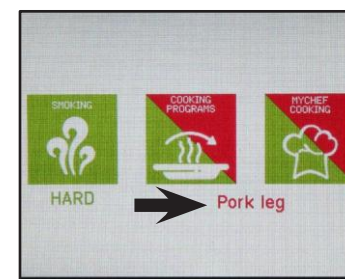
Выбрать значок программы «Копчение».

Задать температуру в камере и время копчения, как описано в предыдущем разделе, затем нажать «ОБРАТНО» для возвращения к предыдущему экрану.



Выбрать необходимую программу приготовления пищи, как описано в главе «Приготовление».

На дисплее должен появиться значок выбранной программы приготовления.



Нажать «ПУСК» для запуска комбинированной программы приготовления - копчения.

SMOKING + COOKING				
C	🌡️	🕒	🔥	Δt
01	25°	100h	---	---
02	130°	--	75°	30°
03	85°	INF	--	--

15 • СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Вы можете запрограммировать запуск программ «Ручной режим», «Прогрев» и все сохраненные рецепты в режимах «Приготовление», «Хранение» и «Мой Шеф-Повар»..



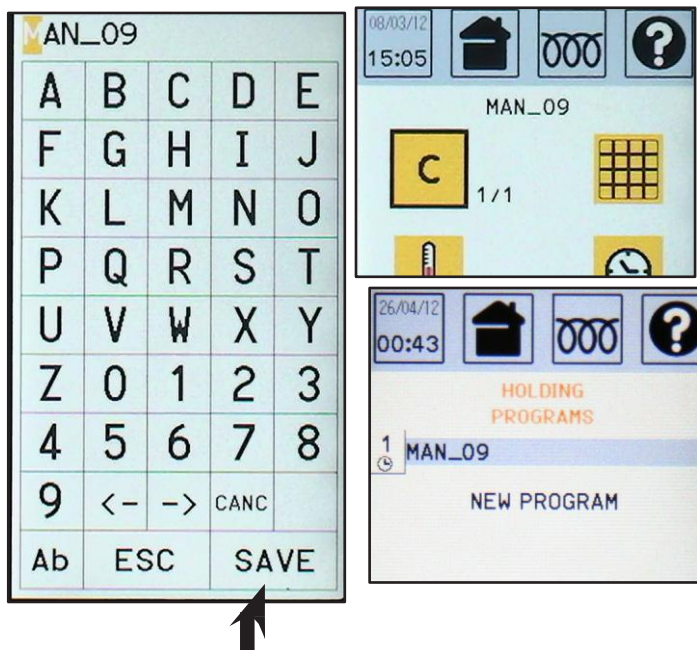
Сохранение программы или рецепта возможно только при наличии на табло иконки «Сохранить» (см. рис. справа).

Для выбора опции сохранения необходимо ее нажать.

Появится цифровая клавиатура, используя которую

Вы можете написать название программы (показано на рисунках справа в качестве примера).

На экране должна появиться просьба подтвердить сохранение новой программы (см. пример на иллюстрации справа).

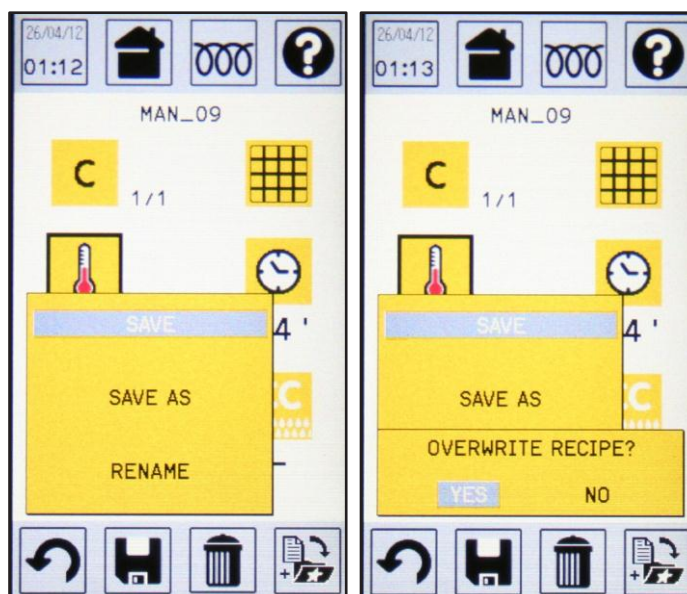


ПРИМЕЧАНИЕ: При сохранении уже существующей программы после внесения в нее изменений на экране появляется просьба выбрать следующее:

- сохранить изменения и заменить предыдущее значение;
- сохранить программу под другим названием;
- переименовать программу

Примечание:

Изменения, внесенные в программу внутри меню «МОЙ ШЕФ-ПОВАР», будут также автоматически перемещены в соответствующие программы Регенерации или Хранения.



16 • УДАЛЕНИЕ

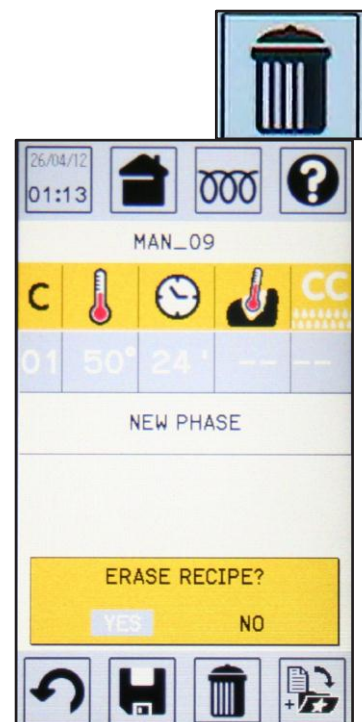
16.1 – УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Вы можете запрограммировать задержку запуска программ «Ручной режим», «Прогрев» и все сохраненные рецепты в режимах «Приготовление», «Хранение» и «Мой Шеф-Повар».

После выбора программы для удаления, выберите иконку, используя сенсорный экран (см. рис. справа).

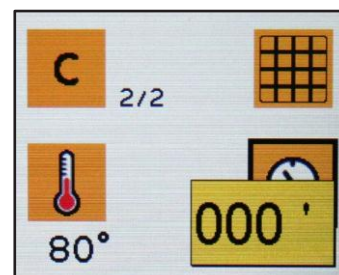
На экране появится сообщение с просьбой удалить рецепт.

Подтвердите, нажав «YES» (ДА) и «ВВОД» или на соответствующую иконку на сенсорном экране.



16.2 – УДАЛЕНИЕ ЦИКЛА

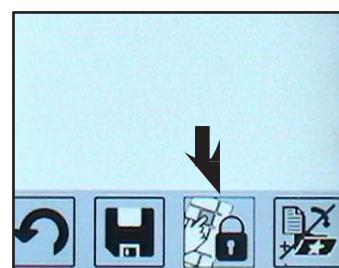
Для удаления цикла программы достаточно установить его длительность на 0 и затем выйти нажатием «ОБРАТНО».



17 • БЛОКИРОВКА КЛАВИАТУРЫ (ЕСЛИ ДОСТУПНО)

После запуска программы нажатием кнопки «ПУСК/СТОП» в нижней части табло появляется символическое изображение замка. Это означает, что все кнопки клавиатуры, кроме кнопок освещения, заблокированы. Чтобы убрать блокировку во время готовки или хранения продуктов, необходимо нажать и удерживать в течение 4 секунд кнопку «Блокировка клавиатуры». После этого клавиатуру можно снова заблокировать повторным нажатием кнопки «ОБРАТНО». Измененные значения сохраняются в локальной памяти по завершении программы; для их постоянного сохранения необходимо выбрать и активировать соответствующую иконку (см. главу «Сохранение программы»).

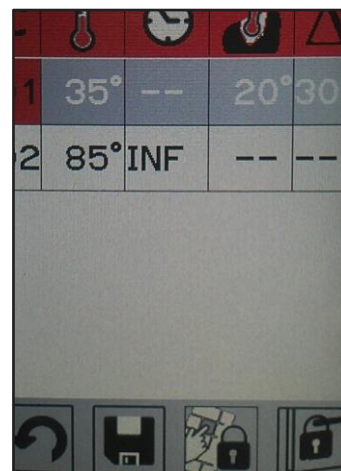
При выходе из программы без сохранения изменений происходит возврат к исходным значениям.



18 • БЛОКИРОВКА ДВЕРИ (опция)

При запуске программы в одном из доступных режимов «COOKING» - ПРИГОТОВЛЕНИЕ, «SMOKING» - КОПЧЕНИЕ, «COMBINED» - КОМБИНИРОВАННЫЙ, «MANUAL» - РУЧНОЙ режимы или «МОЙ ШЕФ-ПОВАР» происходит автоматическая блокировка дверцы шкафа на время выполнения программы.

В правой нижней части экрана должен появиться символ блокировки дверцы.

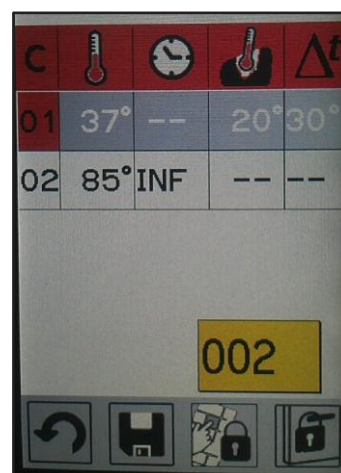


Для разблокирования дверцы в процессе выполнения программы необходимо нажать на иконку с соответствующим символом, появится запрос для ввода пароля.

После ввода пароля с помощью ручки и нажатия «ВВОД» должно произойти разблокирование дверцы, после чего ее можно открыть.

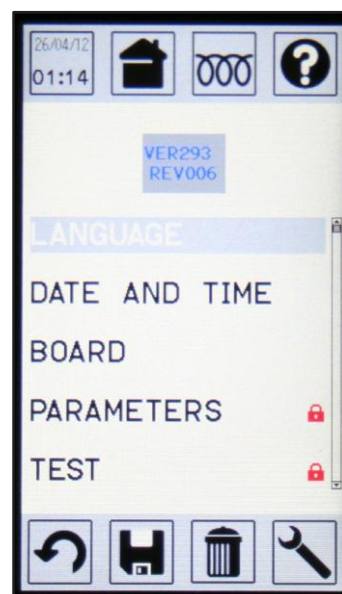
Для повторной блокировки дверцы нажать кнопку «ОБРАТНО».

ПРИМЕЧАНИЕ: если при запросе пароля ввести двухзначную величину, произойдет постоянная разблокировка дверцы на все время выполнения программы.



19 • ОБСЛУЖИВАНИЕ

Экран «SERVICE» (ОБСЛУЖИВАНИЕ) дает доступ к ряду служебных опций; для открытия этого экрана необходимо нажать соответствующую иконку на сенсорном экране.



Функции «TEST» (ПРОВЕРКА), «PROBES» (ТЕРМОЩУП), «DELETE RECIPES» (УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ), «DELETE НАССР» (УДАЛЕНИЕ ДАННЫХ НАССР) и «MODEL» (МОДЕЛЬ) защищены паролем, на что указывают соответствующие символы справа. Эти опции предназначены для использования исключительно специалистами.

Функция «Параметры» лишь частично защищена паролем.

В правой нижней части экрана показывается версия ПО (к примеру, VER293REV006).

19.1 – ОБСЛУЖИВАНИЕ: ЯЗЫКИ

Выбрать «LANGUAGES» (ЯЗЫКИ) с помощью сенсорного экрана или ручки и нажать «ВВОД».

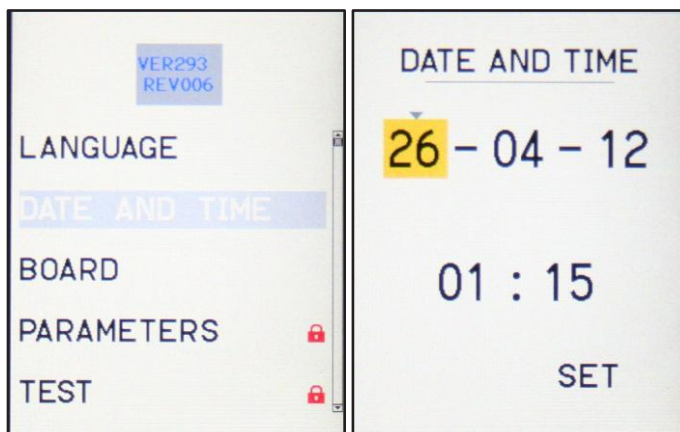
На табло должен появиться перечень доступных языков интерфейса; после выбора требуемого языка и нажатия «ВВОД» вывод пунктов меню и данных будет вестись на этом языке, в том числе и при последующих включениях изделия.



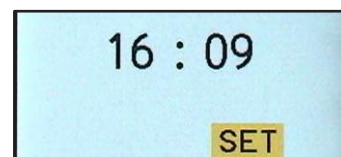
19.2 - ОБСЛУЖИВАНИЕ: ДАТА И ВРЕМЯ

Вращением ручки или с помощью сенсорного дисплея выбрать пункт «DATE AND TIME» (ДАТА И ВРЕМЯ) и нажать «ВВОД».

Выбор отдельных пунктов (день, месяц, год, часы, минуты) осуществляется вращением ручки или нажатием соответствующей иконки сенсорного дисплея, изменение значений этих пунктов - нажатием «ВВОД» и вращением ручки. Изменение каждого значения также подтверждается нажатием на «ВВОД».



ПРИМЕЧАНИЕ: постоянное сохранение новых настроек осуществляется только при выборе пункта «SET» (ЗАДАТЬ) и последующем нажатии на «ВВОД» (при этом должен произойти возврат к основному меню режима обслуживания). При нажатии кнопки «ОБРАТНО» происходит возврат к экрану режима обслуживания без сохранения новых даты и времени.





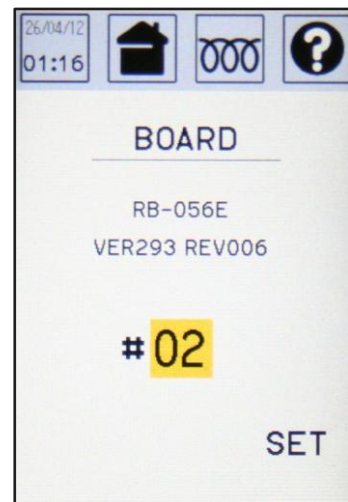
19.3 - ОБСЛУЖИВАНИЕ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШКАФА

В шкафах, где имеется устройство для сохранения данных НАССР с USB-портом, предусмотрена возможность задания цифрового кода для идентификации изделия; это полезно, когда в одном месте используется несколько изделий одновременно.

Выберите фразу "BOARD" с помощью сенсорного экрана или ручки и подтвердите "ENTER" для продолжения.

Далее вращением ручки введите идентификационный номер изделия.

Подтвердить заданный номер, выбрав пункт «SET» (ЗАДАТЬ) и нажав «ВВОД».

19.4 - ОБСЛУЖИВАНИЕ:
УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ

Все рецепты будут удалены из памяти, выбрав фразу «УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ» и ввода пароля. Пароль доступа можно запросить у службы технической поддержки.

19.5 - ОБСЛУЖИВАНИЕ:
УДАЛЕНИЕ ДАННЫХ НАССР

Вся информация, присутствующая в НАССР, будет удалена, если выбрать фразу «УДАЛИТЬ ДАННЫЕ НАССР» и ввести пароль. Пароль доступа можно запросить у службы технической поддержки.

19.6 - ОБСЛУЖИВАНИЕ:
ПАРАМЕТРЫ

При выборе фразы «ПАРАМЕТРЫ» Вам будет предложено ввести пароль. Некоторые параметры можно просматривать без пароля (см.таблицу).

Чтобы просмотреть эти параметры, нажмите «ВВОД» дважды когда он попросит Вас ввести пароль. Чтобы сохранить изменения, внесенные в каждый параметр, выберите «SET» и нажмите «ВВОД».

Свободные для доступа параметры:

- Parameter 1 = unit of measure (default value = 0)

P1 = 0 °C (Celsius)

P1 = 0 °F (Fahrenheit)

- Parameter 24 = enable probe (core probe)

P24=0 core probe not enabled

P24=1 core probe enabled

- Parameter 26 = enable chamber light

P26=0 light not enabled

P26=1 light enabled

- Parameter 27 = chamber light power-on time (default time = 20 seconds)

P27=0 light permanently on

Maximum time light is powered-on = 255 seconds

- Parameter 31 = alarm buzzer volume (default value = 50)

Alarm's volume level can be set from 0 to 100

- Parameter 32 = button buzzer volume (default value = 30)

P32=0 volume not active (mute)

The button volume value can be set to a maximum of 100

- Parameter 45 = enable saving of HACCP log

P45=0 saving of HACCP log not enabled

P45=1 saving of HACCP log enabled

- Parameter 46 = display contrast (default value = 80)

Contrast level can be set from 25 to 100

- Parameter 63 = enable keyboard lock (default value = 0)

P63=0 keyboard lock not enabled

P63=1 keyboard lock enabled

P63=2 keyboard lock enabled and unlock with password

- Parameter 69 = oven identification number (default value = 0)

Номера от 0 до 99 могут быть установлены.

- Parameter 78 = defines the type of delayed start

P78=0 delayed start enabled with the current date and hour + 1 minute

P78=1 delayed start enabled with the current date and hour of the last delayed start

P78=2 delayed start enabled with the following day and hour of the last delayed start

- Parameter 81= delayed start enabled

P81=0 delayed start not enabled

P81=1 delayed start enabled

- Parameter 83= activate core temperature reading at end of cooking

P83=0 activation of reading at end of cooking not enabled

P83=1 activation of reading at end of cooking by request

P83=0 activation of reading at end of cooking automatic

- Parameter 96 = enable blinking at end of cooking (default value = 0)

P96=0 no blinking enabled

P96=1 blinking on display enabled

P96=2 blinking on display and blinking chamber light enabled

P96=3 blinking chamber light enabled

- Parameter 97 = door lock enabled

P97=0 door lock not enabled

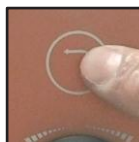
P97>1 door lock enabled. The value entered in the enabling phase corresponds to the value of the door opening password that will be requested during the work phase. If a value double what was set is entered when the password is requested during the work phase, the door will be permanently locked until the end of the program in progress.

20 • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СИГНАЛИЗАЦИЯ

20.1 - СИГНАЛИЗАЦИЯ РЕЗИСТИВНОГО ТЕРМОДАТЧИКА

Сообщение «ATTENTION RESISTANCE PROBE» (ВНИМАНИЕ, НЕИСПРАВНОСТЬ РЕЗИСТИВНОГО ТЕРМОДАТЧИКА) появляется на табло при повреждении или отказе резистивного температурного датчика.

Сбросить аварийный сигнал нажатием кнопки «ОБРАТНО» и связаться с центром технической поддержки.



20.2 – СИГНАЛИЗАЦИЯ ТЕРМОЩУПА

Сообщение «ATTENTION NEEDLE PROBE» (ВНИМАНИЕ, НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕРМОЩУПА) появляется на табло при повреждении или отказе температурного датчика термощупа. Для сброса сигнала нажать «ОБРАТНО». Проверить правильность подключения термощупа; при отсутствии видимых нарушений связаться с центром технической поддержки.



20.3 – СИГНАЛИЗАЦИЯ ТЕРМОДАТЧИКА КАМЕРЫ

Сообщение «ATTENTION CHAMBER PROBE» (ВНИМАНИЕ, НЕИСПРАВНОСТЬ ТЕРМОДАТЧИКА КАМЕРЫ) появляется на табло при повреждении или отказе температурного датчика варочной камеры.

Сбросить аварийный сигнал нажатием кнопки «ОБРАТНО» и связаться с центром технической поддержки



20.6 – ОТКАЗ ПИТАНИЯ

Если во время выполнения программы происходит перебой в подаче питания, текущий цикл прерывается; после восстановления питания цикл продолжается с момента, в который он был прерван, а на табло выводится сообщение «POWER DOWN» (ОТКАЗ ПИТАНИЯ) для предупреждения пользователя о нарушениях энергоснабжения. Для сброса аварийного сигнала нажать кнопку «ОБРАТНО».



21 • СЛИВ

21.1 – ДРЕНАЖ КАМЕРЫ

Для слива жидкостей, скапливающихся в варочной камере, используется дренажное отверстие, расположенное под дверцей изделия.

Указания:

Вставить в дренажное отверстие трубку подходящего диаметра и повернуть ее на 90 °, как показано на рисунке.

Введя трубку до упора, снова повернуть ее для фиксации в отверстии.

Поместить у нижнего конца трубки емкость для сбора жидкости. Потянуть за рукоятку для открытия отверстия.

После полного удаления конденсата из камеры вдавить рукоятку обратно и убрать трубку; повторить вышеописанную процедуру в обратном порядке.



Перед выполнением любого рода работ по чистке и уходу изделие обязательно отключают от источника питания.

Новое изделие перед первым использованием тщательно очищают изнутри. При уходе как за внешними, так и внутренними поверхностями изделия не допускается использование кислотосодержащих или коррозионных средств, проволочных мочалок или щеток (использовать теплую воду с моющим средством подходящего типа).

Запрещается использовать для мойки изделия струю воды под напором.

Надлежащий ежедневный уход за изделием - залог его надежной и эффективной работы. Чистое изделие обеспечивает следующие результаты:

- аромат блюд остается неизменным
- изделие действует без перебоев, во время его работы не образуется гари
- меньше расход электроэнергии
- не возникает необходимости в дорогом ремонте или обслуживании