



Пароконвектомат

 Перед применением прочитать инструкцию

Convotherm 4 easyTouch

Руководство пользователя - Оригинал, RUS

Your meal. Our mission.

Содержание

1	Общее	5
1.1	Структура документации покупателя	6
1.2	Обязательные к прочтению указания по безопасности	8
1.3	О данном руководстве по эксплуатации	9
2	Функции easyTouch	11
2.1	Обзор функций системы easyTouch	12
2.2	Выбранные профили приготовления блюд	14
3	Работа с экранной службой справки	15
3.1	Исходная страница экранной службы справки	16
3.2	Доступ к экранной службе справки	17
3.3	Функции навигации на страницах экранной службы справки	18
4	Структура программной оболочки управления easyTouch	20
4.1	Главная страница	21
4.2	Экранное меню "Приготовление блюд"	22
4.3	Экранное меню Приготовление блюд - Smoker	24
4.4	Экранное меню Press&Go	25
4.5	Экранное меню Книга рецептов	26
4.6	Экранное меню "Регенерирование"	27
4.7	Экранное меню Очистка - Опции	29
4.8	Экранное меню Очистка - ConvoClean+	30
4.9	Экранное меню Очистка - полуавтоматическая	32
4.10	Экранное меню Settings	33
4.11	Экранное меню Дополнительные функции	34
4.12	Экранное меню Предварительный разогрев	36
4.13	Экранное меню Cool down	37
4.14	Экранное меню Готовка выполняется	38
4.15	Экранное меню Запрос на выполнение действий при готовке	39
4.16	Экранное меню Очистка с ConvoClean+ выполняется	40
4.17	Экранное меню Запрос на выполнение действий при очистке	41
5	Готовка с easyTouch	42
5.1	Инструкции	43
5.1.1	Ввод профиля приготовления блюд с режиме "Пар"	44
5.1.2	Ввод профиля приготовления блюд в режиме "Комбинированный пар"	46
5.1.3	Ввод профиля приготовления блюд с режиме "Горячий воздух"	48
5.1.4	Ввод профиля приготовления блюд с режимом Smoker	50
5.1.5	Ввод профиля приготовления блюд в режиме регенерирования	51
5.1.6	Запуск процесса готовки	53
5.1.7	Остановка процесса готовки	53
5.2	Процедуры готовки	54
5.2.1	Процедура готовки с предварительным разогревом	55
5.2.2	Процедура готовки с функцией Cool down	57
6	Работа с книгой рецептов	59
6.1	Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов	60
6.2	Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов	61
6.3	Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов	62

7	Использование функции Press&Go	63
7.1	Вызов Press&Go	64
8	Очистка с easyTouch	65
8.1	Инструкции	66
8.1.1	Ввод профиля полностью автоматической очистки рабочей камеры	67
8.1.2	Запуск процесса очистки	68
8.1.3	Остановка процедуры очистки	68
8.2	Процедуры очистки	69
8.2.1	Процедура очистки рабочей камеры водой	70
8.2.2	Процедура очистки рабочей камеры при помощи SonoCare	72
8.2.3	Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры с использованием канистр	74
8.2.4	Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой	76
8.2.5	Процедура полуавтоматической очистки рабочей камеры	79
9	Выполнение настроек в easyTouch	81
9.1	Настройка языка	82
9.2	Настройка даты и времени	83
9.3	Импортирование книги рецептов	84
9.4	Выбор книги рецептов	85

1 Общее

Назначение данной главы

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

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Структура документации покупателя	6
Обязательные к прочтению указания по безопасности	8
О данном руководстве по эксплуатации	9

1.1 Структура документации покупателя

Части документации покупателя

Документация на пароконвектомат, передаваемая покупателю, включает:

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

Темы руководства по монтажу

Руководство по монтажу предназначено для использования обученными специалистами, см. '*Требования к персоналу*' в руководстве по монтажу.

Оно включает следующие темы:

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

Темы руководства по эксплуатации

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

Оно включает следующие темы:

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

Темы руководства пользователя и экранной службы помощи

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

Руководство пользователя и экранная служба помощи включают следующие темы:

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

1.2 Обязательные к прочтению указания по безопасности

Указания по безопасности в документации покупателя

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

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

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

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

Обязательные к прочтению части документации заказчика

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

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

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

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

1.3 О данном руководстве по эксплуатации

Назначение

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

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

Целевые группы

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

Структура руководства пользователя

Глава/раздел	Назначение	Целевая группа
Общее	Объясняет принцип работы с данным руководством по эксплуатации	Повар Оператор
Работа с экранной службой справки	Объясняет порядок работы с экранной службой справки	Повар Оператор
Структура программной оболочки управления easyTouch	Описывает основные страницы программной оболочки управления	Повар Оператор
Готовка с easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит инструкции с описанием порядка применения программной оболочки управления во время готовки ▪ Содержит описание процедур готовки в составе программного обеспечения 	Повар Оператор
Работа с книгой рецептов	Содержит инструкции с описанием порядка работы с книгой рецептов	Повар Оператор
Использование функции Press&Go	Содержит инструкции с описанием порядка работы с пароконвектоматом с использованием Press&Go	Повар Оператор
Очистка с easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержит инструкции с описанием порядка применения программной оболочки управления во время очистки ▪ Содержит описание процедур очистки в составе программного обеспечения 	Оператор
Выполнение настроек в easyTouch	Содержит инструкции с описанием установок в разделе Настройки	Повар

Способ написания десятичных чисел

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

2 Функции easyTouch

Назначение данной главы

easyTouch - это программная оболочка управления пароконвектоматом.

С помощью системы easyTouch Вы можете быстро самостоятельно создавать профили приготовления блюд. Все функции для этого расположены на одном уровне.

В этой главе мы дадим Вам обзорное представление о функциях системы easyTouch и наборе доступных для выбора профилей приготовления блюд.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Обзор функций системы easyTouch	12
Выбранные профили приготовления блюд	14

2.1 Обзор функций системы easyTouch

Режимы работы easyTouch

В системе easyTouch Вы можете работать в следующих режимах:

Через экранное меню 'Приготовление блюд' со следующими режимами:

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

Через экранное меню 'Регенерирование' со следующими режимами:

- Регенерирование à la Carte
- Банкетное регенерирование
- Регенерирование тарелок

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

Доступные функции приготовления блюд и дополнительные функции

В следующей таблице представлен обзор режимов работы и доступных для них функций приготовления блюд (ACS+ дополнительные функции) и дополнительных функций.

'Да' означает, что функция доступна для данного режима работы.

'Нет' означает, что функция для данного режима работы не доступна.

Недоступные функции нельзя выбирать при вводе профилей приготовления блюд.

Экранная кнопка	Функция	Пар	Комбинированный пар	Горячий воздух	Smoker	Регенерирование
Функция приготовления блюд						
	Скорость вентилятора	Да	Да	Да	Нет	Да
	HumidityPro	Нет	Да	Нет	Нет	Нет
	Crisp&Tasty	Нет	Нет	Да	Нет	Нет
Дополнительная функция						
	HT-готовка	Да	Да	Да	Нет	Нет
	Приготовление дельта-T	Да	Да	Да	Нет	Нет
	ecoCooking	Нет	Да	Да	Нет	Нет
	Cook & Hold	Да	Да	Да	Нет	Нет
	Программная защита	Да	Да	Да	Да	Да
	Вентилятор в тактовом режиме	Да	Да	Да	Нет	Да
	Сниженная мощность	Да	Да	Да	Да	Да
	Предустановка времени запуска	Да	Да	Да	Да	Нет
	WakePro	Нет	Нет	Да	Нет	Нет
	Шаг сообщения	Да	Да	Да	Да	Да

Профили приготовления блюд и книга рецептов

Профиль приготовления блюд - это комбинация параметров готовки, например, температура и время готовки, с макс. 20 шагами готовки. Вы можете составлять собственные профили приготовления блюд и управлять в 'Книге рецептов' макс. 399 профилями. Кроме того, в 'книге рецептов' Вы можете найти предустановленные профили приготовления блюд.

Press&Go

Press&Go - это автоматическое выполнение заданных профилей приготовления блюд при помощи кнопок быстрого вызова. Это обеспечивает оптимальную безопасность процесса и гарантирует стабильное качество.

Очистка рабочей камеры с easyTouch

Для очистки рабочей камеры через меню режимов очистки доступны разные профили очистки:

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















Настройки

В разделе Настройки можно задавать настройки пароконвектомата. К ним, например, относятся Языки, Дата/время, Звук и т.д.








Некоторые настройки доступны только после ввода пароля. Область 'Сервис' доступна только сервисным техникам.

2.2 Выбранные профили приготовления блюд

Разные профили приготовления блюд

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

Профили приготовления блюд ConvoSmoker

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

3 Работа с экранной службой справки

Назначение данной главы

Управление Вашим пароконвектоматом осуществляется при помощи различных страниц программной оболочки управления easyTouch на панели управления. Это значит, что все функции устройства предлагаются на данных страницах в виде экранных кнопок. Для выбора функции просто нажмите пальцем по экранной кнопке.

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

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

Содержание

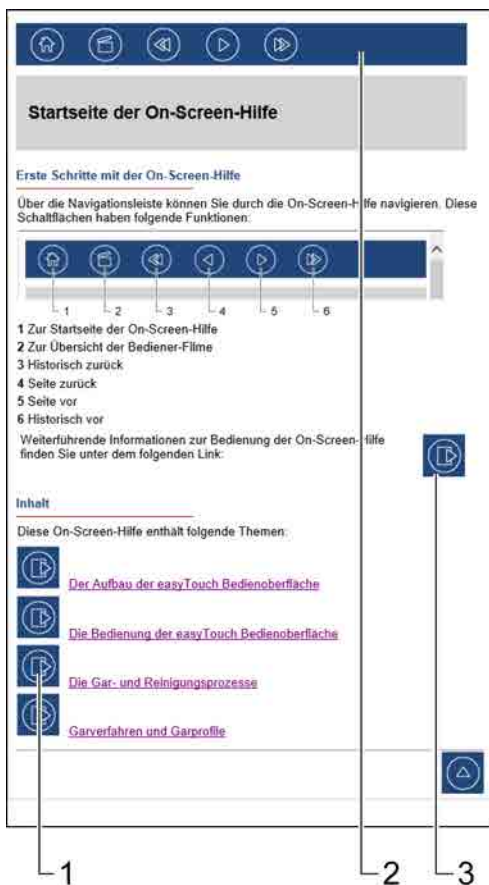
В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Исходная страница экранной службы справки	16
Доступ к экранной службе справки	17
Функции навигации на страницах экранной службы справки	18

3.1 Исходная страница экранной службы справки

Функции на исходной странице

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



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

3.2 Доступ к экранной службе справки

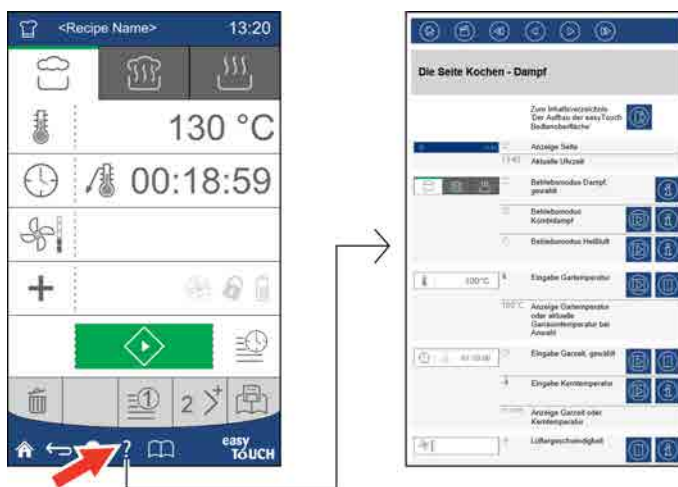
К исходной странице

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



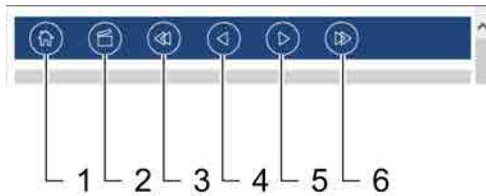
К описанию текущей страницы

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



3.3 Функции навигации на страницах экранной службы справки

Строка навигации



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

Навигация к началу страницы



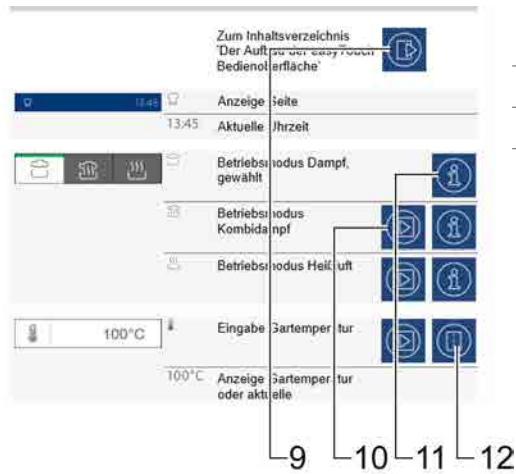
- | | |
|---|---------------------------------|
| 7 | Вверх к началу текущей страницы |
|---|---------------------------------|

Подоглавления



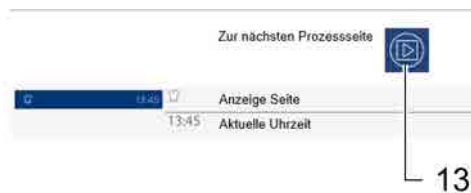
- | | |
|---|---|
| 8 | Навигация по темам при помощи экранных кнопок |
|---|---|

Экранные кнопки в текстовой области



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

Навигация в описаниях страниц процессов



- 13 К описанию следующей страницы процесса

4 Структура программной оболочки управления easyTouch

Назначение данной главы

Управление Вашим пароконвектоматом осуществляется при помощи различных страниц программной оболочки управления easyTouch на панели управления. Это значит, что все функции устройства предлагаются на данных страницах в виде экранных кнопок. Для выбора функции просто нажмите пальцем по экранной кнопке.

В данном разделе мы познакомим Вас в обзорном виде с основными меню программной оболочки управления easyTouch и дадим пояснения по доступным в них экранным кнопкам и функциям. Полное описание программной оболочки управления easyTouch Вы найдете в экранной службе справки.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Главная страница	21
Экранное меню "Приготовление блюд"	22
Экранное меню Приготовление блюд - Smoker	24
Экранное меню Press&Go	25
Экранное меню Книга рецептов	26
Экранное меню "Регенерирование"	27
Экранное меню Очистка - Опции	29
Экранное меню Очистка - ConvoClean+	30
Экранное меню Очистка - полуавтоматическая	32
Экранное меню Settings	33
Экранное меню Дополнительные функции	34
Экранное меню Предварительный разогрев	36
Экранное меню Cool down	37
Экранное меню Готовка выполняется	38
Экранное меню Запрос на выполнение действий при готовке	39
Экранное меню Очистка с ConvoClean+ выполняется	40
Экранное меню Запрос на выполнение действий при очистке	41


4.1 Главная страница





 Отображение Главная страница


08:54 Текущее время




 Приготовление блюд
Ручной ввод профиля приготовления блюд

 Press &Go
Автоматическая готовка путем быстрого выбора


 Книга рецептов
Управление профилями приготовления блюд

 Регенерирование
Ручной ввод профиля регенерирования


























 Настройки


 Помощь


 Очистка


4.2 Экранное меню "Приготовление блюд"


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




-  Ручное увлажнение
Подает влагу в рабочую камеру во время процесса готовки.


-  Пуск
Запускает процесс готовки


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


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


-  TrayTimer
Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней лотков.




-  Удаление операции готовки


-  Операция готовки назад


-  Область просмотра операций готовки


-  Добавить операцию готовки/вперед


-  Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов




-  Главная страница




-  Назад

-  Настройки

-  Помощь

-  Книга рецептов

4.3 Экранное меню Приготовление блюд - Smoker

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

4.4 Экранное меню Press&Go



13:20 Текущее время



Профиль приготовления блюд, выбран

Другие элементы избранного, группы продуктов или профили приготовления блюд



Вниз



Вверх



Главная страница



Назад



Настройки




Помощь



Очистка

4.5 Экранное меню Книга рецептов





 Индикатор книги рецептов

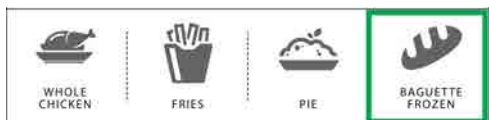
08:47 Текущее время



 Избранное, выбрано
Выбранные профили приготовления блюд

 Группы продуктов
Объединенные в группы профили приготовления блюд

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




 Профиль приготовления блюд, выбран

Другие элементы избранного, группы продуктов или профили приготовления блюд



 Вниз


 Изменить профиль приготовления блюд, выбрано

 Вверх



 Главная страница




















 Назад

 Настройки


 Помощь

 Книга рецептов


4.6 Экранное меню "Регенерирование"

 08:42	 Индикатор регенерирования <hr/> 08:42 Текущее время
	 <ul style="list-style-type: none"> Режим работы Регенерирование à la Carte, выбран <hr/> Режим работы Банкетное регенерирование <hr/> Режим работы Регенерирование тарелок
 125°C	 Ввод температуры готовки <hr/> 125°C Индикатор введенной температуры готовки Отображение при выборе: текущая температура рабочей камеры
 00:05:00	 Ввод времени готовки, выбрано <hr/>  Ввод температуры ядра <hr/> 00:05:00 Индикатор времени готовки или температуры ядра
	 5-ступенчатая скорость вентилятора Регулирует скорость потока воздуха в рабочей камере
	 Выбор дополнительных функций <hr/>  Отображение выбранных дополнительных функций
	 Пуск Запускает процесс готовки <hr/>  TrayTimer Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней загрузки.
	 Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов




 Главная страница











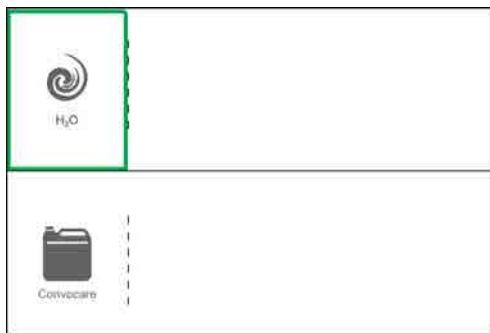













 Назад

 Настройки








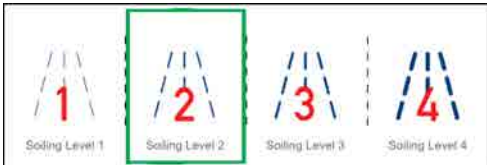













 Помощь

 Книга рецептов





4.7 Экранное меню Очистка - Опции

	 Индикатор очистки
	 Текущее время
	 Режим очистки Опции Очистка только водой или ополаскивателем
	 Режим очистки ConvoClean+ Полностью автоматическая очистка рабочей камеры с подачей чистящих средств из присоединенными канистр
	 Режим очистки Полуавтоматический, выбран Очистка с программным управлением
	 H2O, выбрано Выполаскивание водой
	 Convocare Выполаскивание ополаскивателем Convocare
	 Подтвердить ввод и начать очистку
	 Главная страница
	 Назад
	 Настройки
	 Помощь

4.8 Экранное меню Очистка - ConvoClean+


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



-  Главная страница
-  Назад
-  Настройки
-  Помощь


4.9 Экранное меню Очистка - полуавтоматическая





 Индикатор очистки

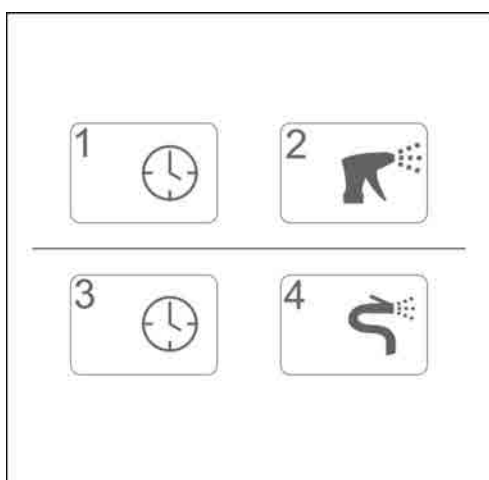
13:20 Текущее время





 Режим очистки Опции, выбрано
Очистка только водой или ополаскивателем


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


 Режим очистки Полуавтоматический
Очистка с программным управлением



 1
Степень очистки 1
Устройство производит очистку

 2
Степень очистки 2
Распылить чистящее средство в рабочей камере

 3
Степень очистки 3
Устройство производит очистку

 4
Степень очистки 4
Прополоскать рабочую камеру водой





 Подтвердить ввод и начать очистку



 Главная страница

 Назад

 Настройки

 Помощь


4.10 Экранное меню Settings





 Индикатор Настройки


13:20 Текущее время





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


 **Языки**
Настройка языка программной оболочки управления


 **Книга рецептов**
Выбор книги рецептов


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


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


 **Дата/время**
Настройка даты и времени


 **Звук**
Настройка звука и громкости звуковых сигналов

 **Пароль**
Назначение паролей


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

 **Фильмы**
Доступ к фильмам для оператора

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

 **Передача**
Настройка передачи данных на подключенный сервер




 Главная страница

 Назад

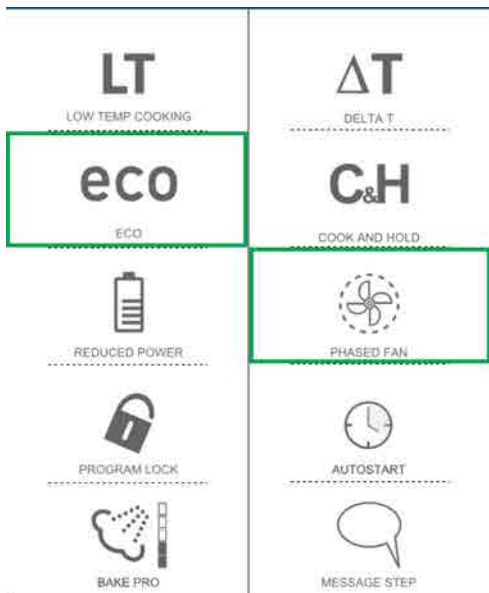
 Помощь

4.11 Экранное меню Дополнительные функции



 Отображение страницы Приготовление блюд

13:45 Текущее время





LT НТ-готовка
Способ готовки, при котором блюда готовятся при низкой температуре.


ΔT Приготовление дельта-T
Способ готовки, при котором температура рабочей камеры повышается в зависимости от температуры ядра


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


C&H Cook&Hold
Способ готовки, состоящий из фазы готовки и фазы, во время которой поддерживается определенная температура, требует наличия датчика температуры ядра


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

 Вентилятор в тактовом режиме, выбран
Функция, которая снижает частоту двигателя, чтобы уменьшить скорость потока воздуха в рабочей камере


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

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


 BakePro
Функция выпекания с увлажнением и автоматически регулируемым временем остановки вентилятора

 Шаг сообщения
Функция, которая выводит на экран уведомления




 Подтвердить ввод




 Главная страница

 Назад

 Настройки











 Помощь

 Книга рецептов

4.12 Экранное меню Предварительный разогрев

 13:45	 Отображение страницы <hr/> 13:45 Текущее время
 140°C	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Индикатор температуры предварительного разогрева, опциональный индикатор ▪ Изменение температуры предварительного разогрева <hr/> 140°C Температура предварительного разогрева
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Preheating</div>	<p>Информация для оператора по процессу: Предварительный разогрев</p>
	 Общий ход выполнения при предварительном разогреве, желтый, по часовой стрелке <hr/> 85°C Текущая температура рабочей камеры <hr/>  Стоп Останавливает предварительный разогрев
 00:10:00	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Индикатор времени поддержания температуры, опциональный индикатор ▪ Изменение времени поддержания температуры <hr/> 00:10:00 Время поддержания температуры рабочей камеры после предварительного разогрева
<div style="background-color: #003366; color: white; padding: 5px; display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ← easy TOUCH </div>	 Назад в экранное меню Готовка






4.13 Экранное меню Cool down

	 Отображение страницы <hr/>  13:45 Текущее время
	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Индикатор температуры Cool down, опциональный индикатор ▪ Изменение температуры Cool down <hr/>  50°C Температура Cool down
	<p>Информация для оператора по процессу: Охлаждение</p>
	 Общий ход выполнения при охлаждении, желтый, против часовой стрелки <hr/>  140°C Текущая температура рабочей камеры <hr/>  Стоп Останавливает охлаждение
	 Назад в экранное меню Готовка




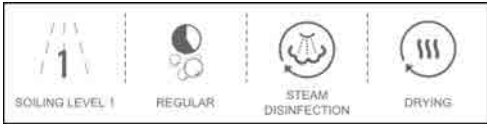





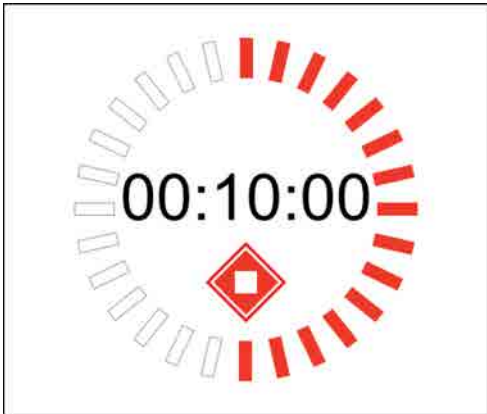




4.14 Экранное меню Готовка выполняется

	 Отображение страницы <hr/>  Текущее время
	 Отображение режима работы для данного шага готовки <hr/>  Температура готовки или температура ядра для данного шага готовки <hr/>  Выбранная температура готовки или температура ядра для данного шага готовки
	 Текущий шаг готовки в профиле приготовления блюд, красный <hr/>  Оставшиеся шаги готовки в профиле приготовления блюд, серые
	 Общий ход выполнения при готовке, красный, по часовой стрелке <hr/>  Оставшееся время готовки или достигнутая температура ядра <hr/>  Стоп Останавливает процесс готовки
	 Общее или прошедшее время готовки <hr/>  Общее или прошедшее время готовки в профиле приготовления блюд
	 Ручное увлажнение Возможность выбора в режиме работы Горячий воздух Распыление влаги в рабочей камере в виде пара или распыленного тумана во время процесса готовки.
	 TrayTimer Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней лотков.
	 Назад в экранное меню Готовка




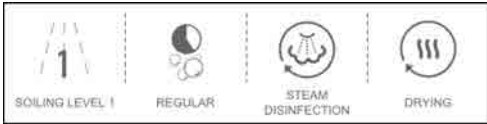




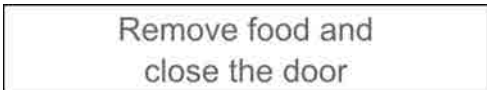
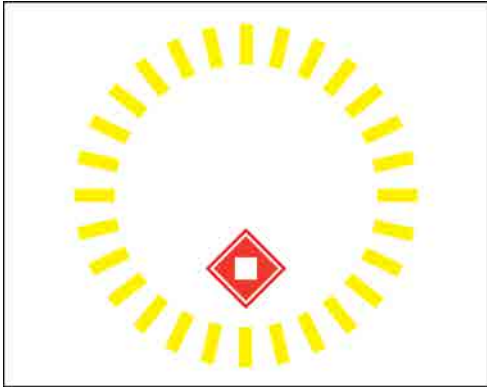



4.15 Экранное меню Запрос на выполнение действий при готовке

	 Отображение страницы
	 Температура готовки или температура ядра для данного шага готовки <hr/> 140°C Выбранная температура готовки или температура ядра для данного шага готовки
	Запрос операции для данного шага готовки
	 Зеленый индикатор: готов к выполнению действия <hr/> 140°C Текущая температура рабочей камеры <hr/>  Стоп Останавливает процесс готовки
	 Назад в экранное меню Готовка

4.16 Экранное меню Очистка с ConvoClean+ выполняется

	 Индикатор очистки <hr/>  Текущее время
	 Индикатор ступени очистки <hr/>  Индикатор времени очистки <hr/>  Индикатор дополнительной функции Паровая дезинфекция <hr/>  Индикатор дополнительной функции Сушка
	<p>Информация для оператора по процессу: Очистка</p>
	 Общий ход выполнения при очистке, красный, по часовой стрелке <hr/>  Оставшееся время очистки <hr/>  Стоп Останавливает процесс очистки, доступно только до начала распыления чистящего средства
	<p>Без функции.</p>

4.17 Экранное меню Запрос на выполнение действий при очистке

	 Индикатор очистки <hr/>  Текущее время
	 Индикатор ступени очистки <hr/>  Индикатор времени очистки <hr/>  Индикатор дополнительной функции Паровая дезинфекция <hr/>  Индикатор дополнительной функции Сушка
	<p>Запрос операции для данного шага очистки</p>
	 Желтый индикатор: Запрос на выполнение действия <hr/>  Стоп Останавливает процесс очистки
	<p>Без функции.</p>

5 Готовка с easyTouch

Назначение данной главы

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых во время готовки, а также описание процедур готовки с использованием системы easyTouch.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Инструкции	43
Процедуры готовки	54

5.1 Инструкции

Цель данного раздела

В данном разделе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых с программной оболочкой управления easyTouch во время готовки и регенерирования.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Ввод профиля приготовления блюд с режиме "Пар"	44
Ввод профиля приготовления блюд в режиме "Комбинированный пар"	46
Ввод профиля приготовления блюд с режиме "Горячий воздух"	48
Ввод профиля приготовления блюд с режимом Smoker	50
Ввод профиля приготовления блюд в режиме регенерирования	51
Запуск процесса готовки	53
Остановка процесса готовки	53

5.1.1 Ввод профиля приготовления блюд с режиме "Пар"

Область применения

Режим работы 'Пар' предназначен для следующих способов готовки:

- Приготовление блюд
- Пропаривание
- Бланширование
- Поширование
- консервирование.


Специальными способами готовки, в которых используется режим работы 'Пар', являются

- биообработка с низким содержанием кислорода;
- Приготовление блюд при низкой температуре
- Ночная готовка






Диапазон температур

В режиме 'Пар' Вы работаете в диапазоне температур от 30°C до 130°C.

Доступные функции приготовления блюд






 5-ступенчатая скорость вентилятора

Доступные дополнительные функции

- LT** НТ-готовка
- ΔT** Приготовление дельта-T
- C&H** Cook&Hold
-  Сниженная мощность
-  Вентилятор в тактовом режиме
-  Программная защита
-  Предустановка времени запуска
-  Шаг сообщения

Ввод профиля приготовления блюд

-  На главной странице выберите экранную кнопку 'Приготовление блюд'.
-  На странице 'Приготовление блюд' выберите режим работы 'Пар'.
-  Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'.
-  На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки.

5.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки'.
6.		На странице 'Время' задайте требуемое время готовки.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
9.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые 'Дополнительные функции'.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий *см.* Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в 'Книге рецептов', последовательность операций *см.* Страница 60
- Понимание процедур готовки, *см.* Страница 54

5.1.2 Ввод профиля приготовления блюд в режиме "Комбинированный пар"

Область применения



Комбинированный пар - это сочетание горячего воздуха и пара. 'Комбинированный пар' - это режим работы пароконвектомата, в котором для приготовления продуктов питания используется комбинированный пар. Режим работы 'Комбинированный пар' предназначен для следующих способов готовки:

- Жарка
- Выпекание
- Тушение






Диапазон температур

В режиме 'Комбинированный пар' Вы работаете в диапазоне температур от 30°C до 250°C.

Доступные функции приготовления блюд







-  5-ступенчатая скорость вентилятора
-  HumidityPro с 5 ступенями или автоматическое регулирование

Доступные дополнительные функции

- LT** НТ-готовка
- ΔT** Приготовление дельта-T
- eco** ecoCooking
- C&H** Cook&Hold
-  Сниженная мощность
-  Вентилятор в тактовом режиме
-  Программная защита
-  Предустановка времени запуска
-  Шаг сообщения

Ввод профиля приготовления блюд

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | На главной странице выберите экранную кнопку 'Приготовление блюд'. |
| 2. |  | На странице 'Приготовление блюд' выберите режим работы 'Комбинированный пар'. |
| 3. |  | Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'. |
| 4. |  | На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки. |

5.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки'.
6.		На странице 'Время' задайте требуемое время готовки.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		Выберите требуемую ступень 'HumidityPro' или 'АВТО' для автоматического регулирования влажности.
9.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
10.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые 'Дополнительные функции'.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий *см.* Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в 'Книге рецептов', последовательность операций *см.* Страница 60
- Понимание процедур готовки, *см.* Страница 54

5.1.3 Ввод профиля приготовления блюд с режиме "Горячий воздух"

Область применения

Горячий воздух - это режим работы пароконвектомата, в котором для приготовления продуктов питания используется сухой жар. Режим работы 'Горячий воздух' предназначен для следующих способов готовки:

- Жарка
- Выпекание
- Панирование
- Поджаривание в гриле
- Обжарка



Специальными способами готовки, в которых используется режим работы 'Горячий воздух', являются

- Готовка ΔT
- Ночная готовка







Диапазон температур

В режиме 'Горячий воздух' Вы работаете в диапазоне температур от 30°C до 250°C.



Доступные функции приготовления блюд



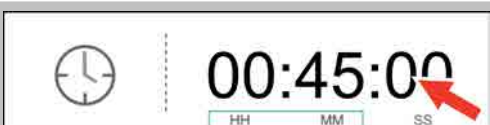


-  5-ступенчатая скорость вентилятора
-  Crisp&Tasty с 5 ступенями

Доступные дополнительные функции

- LT** НТ-готовка
- ΔT** Приготовление дельта-T
- eco** ecoCooking
- C&H** Cook&Hold
-  Программная защита
-  Вентилятор в тактовом режиме
-  Сниженная мощность
-  Предустановка времени запуска
-  BakePro
-  Шаг сообщения

Ввод профиля приготовления блюд

-  На главной странице выберите экранную кнопку 'Приготовление блюд'.
-  На странице 'Приготовление блюд' выберите режим работы 'Горячий воздух'.

3.		Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'.
4.		На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки.
5.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки'.
6.		На странице 'Время' задайте требуемое время готовки.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		Выберите требуемую ступень 'Crisp&Tasty'.
9.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
10.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые 'Дополнительные функции'.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий *см.* Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в 'Книге рецептов', последовательность операций *см.* Страница 60
- Понимание процедур готовки, *см.* Страница 54





5.1.4 Ввод профиля приготовления блюд с режимом Smoker

Область применения







Режим работы 'Smoker' предназначен для копчения продуктов питания.

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

Доступные дополнительные функции

-  Сниженная мощность
-  Программная защита
-  Предустановка времени запуска
-  Шаг сообщения

Ввод профиля приготовления блюд

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



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий *см.* Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в 'Книге рецептов', последовательность операций *см.* Страница 60
- Понимание процедур готовки, *см.* Страница 54

5.1.5 Ввод профиля приготовления блюд в режиме регенерирования

Область применения

Регенерирование - это режим работы пароконвектомата, в котором предварительно приготовленные блюда доводятся до готовности, после чего их можно подавать на стол. 'Регенерирование' подходит почти для всех видов блюд. Для этого блюда помещаются на тарелки, противни или в емкости GN.


Существуют три режима работы:

- Регенерирование à la Carte
- Банкетное регенерирование
- Регенерирование тарелок





Диапазон температур

В режиме 'Регенерирование' Вы работаете в диапазоне температур от 120°C до 160°C.



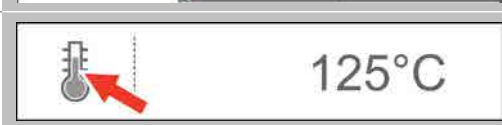

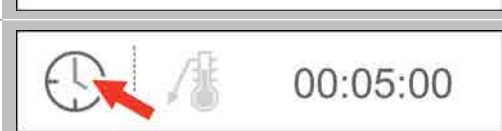
Доступные функции приготовления блюд




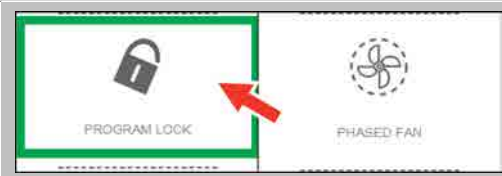
-  5-ступенчатая скорость вентилятора

Доступные дополнительные функции

-  Сниженная мощность
-  Пониженная скорость вентилятора
-  Программная защита
-  Шаг сообщения

Ввод профиля приготовления блюд

1.		На главной странице выберите экранную кнопку 'Регенерирование'.
2.		На странице 'Регенерирование' выберите один из режимов работы, например, 'Регенерирование à la Carte'.
3.		Выберите экранную кнопку 'Температура готовки'.
4.		На странице 'Температура' задайте требуемую температуру готовки.
5.		Выберите экранную кнопку 'Время готовки'.

6.		На странице 'Время' задайте требуемое время готовки.
7.		Выберите требуемую ступень 'Скорости вентилятора'.
8.		Выберите экранную кнопку 'Дополнительные функции'.
9.		На странице 'Дополнительные функции' выберите требуемые 'Дополнительные функции'.



Результат: Введен профиль приготовления блюд.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий *см.* Страница 53
- Сохранить профиль приготовления блюд в 'Книге рецептов', последовательность операций *см.* Страница 60
- Понимание процедур готовки, *см.* Страница 54

5.1.6 Запуск процесса готовки

Условия

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

Запуск процесса готовки

1.



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



Результат: Запускается процесс готовки.

Дальнейшие шаги:

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

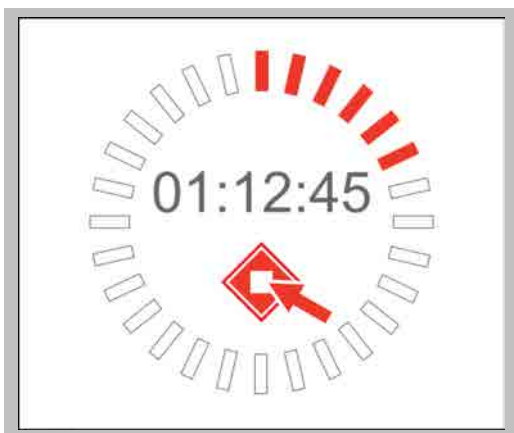
5.1.7 Остановка процесса готовки

Условия

- Вы запустили процесс готовки.

Остановка процесса готовки

1.



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



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

5.2 Процедуры готовки

Цель данного раздела

В данном разделе Вы найдете описание рабочих циклов easyTouch во время готовки.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:



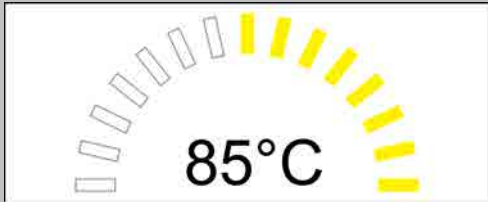

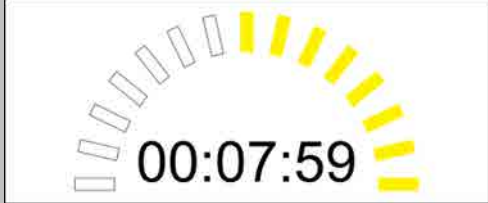
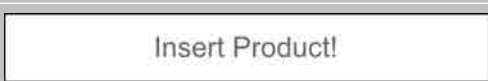
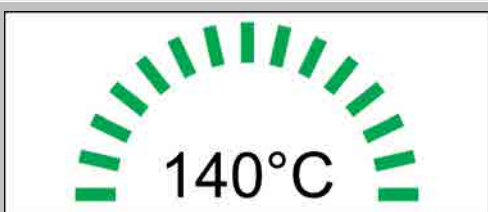


	Страница
Процедура готовки с предварительным разогревом	55
Процедура готовки с функцией Cool down	57

5.2.1 Процедура готовки с предварительным разогревом

Условия

- Был задан новый профиль приготовления блюд или профиль был загружен из 'книги рецептов'.
- Температура рабочей камеры является слишком низкой для выбранного профиля приготовления блюд.

Ступени процедуры готовки

Ступень 1	Пуск с предварительным разогревом Устройство сообщает о том, что после запуска будет осуществляться предварительный разогрев рабочей камеры.	
Ступень 2	Предварительный разогрев После выбора экранной кнопки 'Пуск' устройство сигнализирует о предварительном разогреве.	
	Автоматический предварительный разогрев Одновременно устройство автоматически разогревает рабочую камеру до заданной в профиле приготовления блюд температуры готовки. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.	
Ступень 3	Поддержание температуры рабочей камеры После достижения температуры готовки устройство продолжает выводить сообщение о предварительном разогреве.	
	Обратный отсчет времени поддержания Одновременно устройство поддерживает температуру рабочей камеры в течение 10 мин. На экран выводится обратный отсчет времени поддержания. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.	
Ступень 4	Запрос загрузки Раздается звуковой сигнал и на экран устройства выводится запрос загрузки.	
	Устройство готово Одновременно на экране устройства отображается температура готовки. Индикатор хода выполнения горит зеленым.	
Ступень 5	Загрузка Во время загрузки устройство выводит на экран запрос с требованием закрыть дверь рабочей камеры.	
	Запрос на закрывание двери рабочей камеры Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.	



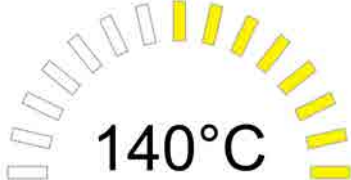


<p>Степень 6</p>	<p>Приготовление блюд После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс готовки. Ход выполнения шагов готовки отображается последовательно красным цветом слева направо.</p>	
	<p>Автоматический процесс готовки Одновременно на экране отображается оставшееся время готовки или достигнутая температура ядра. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	
<p>Степень 7</p>	<p>Процесс готовки завершен После завершения готовки последний шаг готовки отображается красным цветом.</p>	
	<p>Запрос на подтверждение Одновременно раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.</p>	

5.2.2 Процедура готовки с функцией Cool down

Условия

- Был задан новый профиль приготовления блюд или профиль был загружен из 'книги рецептов'.
- Температура рабочей камеры является слишком высокой для выбранного профиля приготовления блюд.

Ступени процедуры готовки

Ступень 1	Запуск с Cool down Устройство сообщает о том, что после запуска будет осуществляться охлаждение рабочей камеры.	
Ступень 2	Открыть дверь рабочей камеры После выбора экранной кнопки 'Пуск' устройство выводит на экран запрос на открытие двери рабочей камеры. Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.	<div data-bbox="938 707 1428 786" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Please open door for cooldown</div> <div data-bbox="938 831 1428 1032" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
Ступень 3	Охлаждение с Cool down После открывания двери рабочей камеры устройство сообщает об охлаждении с Cool down. Автоматическое охлаждение Одновременно устройство автоматически охлаждает рабочую камеру до заданной в профиле приготовления блюд температуры готовки. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации против часовой стрелки.	<div data-bbox="938 1050 1428 1128" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Cooldown</div> <div data-bbox="938 1173 1428 1379" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
Ступень 4	Запрос загрузки После достижения температуры готовки раздается звуковой сигнал и на экран устройства выводится запрос загрузки. Устройство готово Одновременно на экране устройства отображается температура готовки. Индикатор хода выполнения горит зеленым.	<div data-bbox="938 1395 1428 1473" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Insert Product!</div> <div data-bbox="938 1518 1428 1724" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
Ступень 5	Загрузка Во время загрузки устройство выводит на экран запрос с требованием закрыть дверь рабочей камеры. Запрос на закрывание двери рабочей камеры Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.	<div data-bbox="938 1738 1428 1816" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Please close the door</div> <div data-bbox="938 1861 1428 2067" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>

<p>Степень 6</p>	<p>Приготовление блюд После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс готовки. Ход выполнения шагов готовки отображается последовательно красным цветом слева направо.</p>	
	<p>Автоматический процесс готовки Одновременно на экране отображается оставшееся время готовки или достигнутая температура ядра. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	
<p>Степень 7</p>	<p>Процесс готовки завершен После завершения готовки последний шаг готовки отображается красным цветом.</p>	
	<p>Запрос на подтверждение Одновременно раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.</p>	

6 Работа с книгой рецептов

Назначение данной главы

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых с книгой рецептов на устройстве easyTouch.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:






	Страница
Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов	60
Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов	61
Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов	62

6.1 Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов

Условия

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

Сохранение введенного профиля приготовления блюд в книге рецептов

-  На странице 'Приготовление блюд' или странице 'Регенерирование' выберите экранную кнопку 'Сохранить как профиль приготовления блюд'.
-  Введите в меню 'Клавиатура' название профиля приготовления блюд.
-  Подтвердите ввод.
-  Выберите в меню 'Выбрать графическую иконку' графическую иконку.
-  Подтвердите выбор.



Результат: Профиль приготовления блюд сохранен в книге рецептов.

6.2 Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов

Загрузка профиля приготовления блюд из книги рецептов

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







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

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса готовки, последовательность действий *см.* Страница 53
- Понимание процедур готовки, *см.* Страница 54

6.3 Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов

Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов

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



Результат: Профиль приготовления блюд удален из книги рецептов.

7 Использование функции Press&Go

Назначение данной главы

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых с функцией Press&Go на устройстве easyTouch.

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.



Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Вызов Press&Go	64

7.1 Вызов Press&Go

Вызов Press&Go

1.  На главной странице выберите экранную кнопку 'Press&Go'.
- 2..  Введите пароль.



Результат: Открыто экранное меню 'Press&Go'.

Дальнейшие шаги:

- Выбрать и запустить процесс готовки, последовательность действий *см.* Страница 53

8 Очистка с easyTouch

Назначение данной главы

В данной главе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых во время очистки, а также процедуры очистки с использованием различных профилей очистки easyTouch. Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.

Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Инструкции	66
Процедуры очистки	69

8.1 Инструкции

Цель данного раздела

В данном разделе Вы найдете пошаговые инструкции для основных работ, выполняемых с программной оболочкой управления во время очистки.



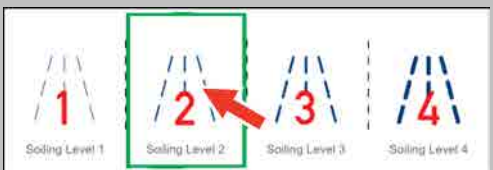
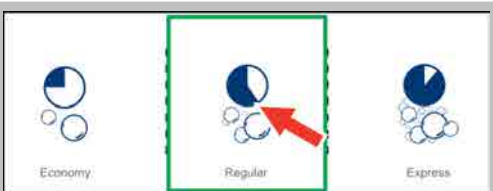
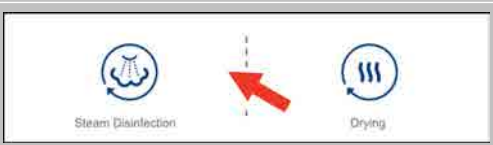
Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

	Страница
Ввод профиля полностью автоматической очистки рабочей камеры	67
Запуск процесса очистки	68
Остановка процедуры очистки	68

8.1.1 Ввод профиля полностью автоматической очистки рабочей камеры

Ввод профиля очистки

-  На главной странице, например, выберите экранную кнопку 'Очистка'.
-  На странице 'Очистка' выберите режим очистки 'ConvoClean+'.
ConvoClean Automatic
Sani Automatic
-  Выберите нужную ступень очистки, например, ступень очистки 2.
Soiling Level 1
Soiling Level 2
Soiling Level 3
Soiling Level 4
-  Выберите нужное время очистки, например, Regular.
Economy
Regular
Express
-  Если необходимо, выберите одну или обе дополнительные функции 'Дезинфекция' и 'Сушка'.
Steam Disinfection
Drying



Результат: Введен профиль очистки.

Дальнейшие шаги:

- Запуск процесса очистки, последовательность действий *см.* Страница 68
- Освоение процедур очистки, *см.* Страница 69

8.1.2 Запуск процесса очистки

Условия

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

Запуск процесса очистки

1.



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



Результат: Немедленно запускается профиль очистки.

Дальнейшие шаги:

- Остановка процесса очистки, последовательность действий *см.* Страница 68
- Очистка с использованием профиля очистки, порядок действий описан в главе *Так выполняется очистка* в руководстве пользователя

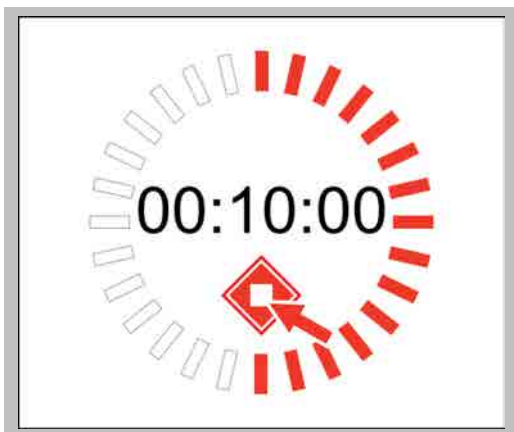
8.1.3 Остановка процедуры очистки

Условия

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

Остановка процедуры очистки

1.



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



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

8.2 Процедуры очистки

Цель данного раздела

В данном разделе Вы найдете описание рабочих циклов easyTouch во время очистки.

Содержание

Данный раздел включает следующие темы:

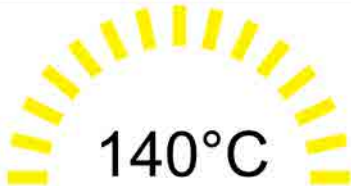
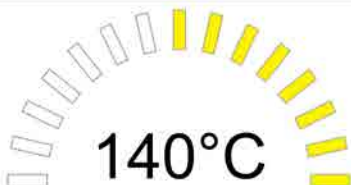


	Страница
Процедура очистки рабочей камеры водой	70
Процедура очистки рабочей камеры при помощи ConvoCare	72
Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры с использованием канистр	74
Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой	76
Процедура полуавтоматической очистки рабочей камеры	79

8.2.1 Процедура очистки рабочей камеры водой

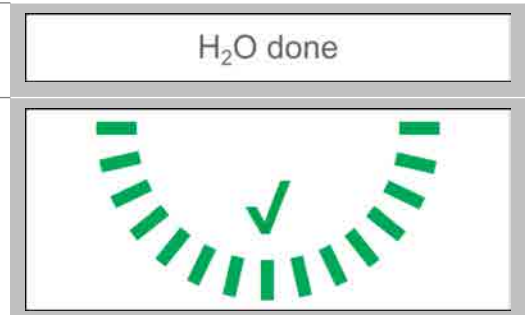
Условия

- Был выбран и запущен профиль очистки рабочей камеры водой.
- Температура рабочей камеры выше 40°C.

Ступени процедуры очистки

Ступень 1	<p>Открыть дверь рабочей камеры и удалить продукты питания После выбора экранной кнопки 'Подтвердить' устройство выводит на экран запрос на удаление продуктов питания и открывание двери рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
Ступень 2	<p>Охлаждение с Cool down После открывания двери рабочей камеры устройство сообщает об охлаждении с Cool down.</p>	<p>Cooldown</p>
	<p>Автоматическое охлаждение Одновременно устройство автоматически охлаждает рабочую камеру. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации против часовой стрелки.</p>	
Ступень 3	<p>Удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры После охлаждения устройство выводит на экран запрос с требованием удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
Ступень 4	<p>Запускается очистка После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс очистки.</p>	<p>H₂O Flushing</p>
	<p>Автоматическая процедура очистки Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	

Степень 5	Очистка завершена После сушки устройство сообщает о том, что очистка была завершена.
	Запрос на подтверждение Одновременно в течение 60 с раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.

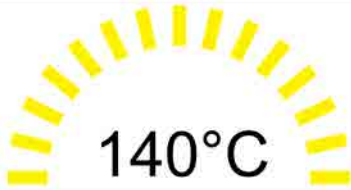
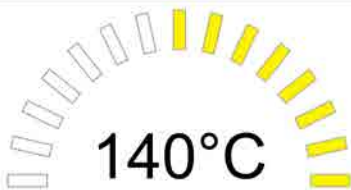





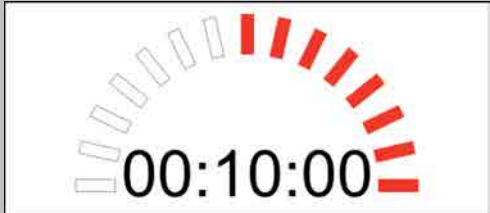


8.2.2 Процедура очистки рабочей камеры при помощи ConvoCare

Условия

- Был выбран и запущен профиль очистки рабочей камеры средством ConvoCare.
- Температура рабочей камеры выше 40°C.

Ступени процедуры очистки

Ступень 1	<p>Открыть дверь рабочей камеры и удалить продукты питания После выбора экранной кнопки 'Подтвердить' устройство выводит на экран запрос на удаление продуктов питания и открывание двери рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
Ступень 2	<p>Охлаждение с Cool down После открывания двери рабочей камеры устройство сообщает об охлаждении с Cool down.</p>	<p>Cooldown</p>
	<p>Автоматическое охлаждение Одновременно устройство автоматически охлаждает рабочую камеру. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации против часовой стрелки.</p>	
Ступень 3	<p>Удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры После охлаждения устройство выводит на экран запрос с требованием удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
Ступень 4	<p>Запускается очистка После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс очистки.</p>	<p>H₂O Flushing</p>
	<p>Автоматическая процедура очистки Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	

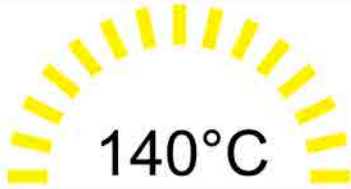
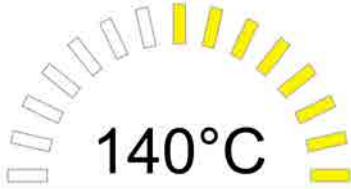


<p>Степень 5</p>	<p>ConvoCare запускается После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс очистки с ConvoCare.</p>	
	<p>Автоматическая процедура очистки Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	
<p>Степень 6</p>	<p>Очистка завершена После сушки устройство сообщает о том, что очистка была завершена.</p>	
	<p>Запрос на подтверждение Одновременно в течение 60 с раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.</p>	


8.2.3 Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры с использованием канистр

Условия

- Был выбран и запущен профиль полностью автоматической очистки рабочей камеры.
- Температура рабочей камеры выше 40°C.

Ступени процедуры очистки

<p>Ступень 1</p>	<p>Открыть дверь рабочей камеры и удалить продукты питания После выбора экранной кнопки 'Подтвердить' устройство выводит на экран запрос на удаление продуктов питания и открывание двери рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 2</p>	<p>Охлаждение с Cool down После открывания двери рабочей камеры устройство сообщает об охлаждении с Cool down.</p>	<p>Cooldown</p>
	<p>Автоматическое охлаждение Одновременно устройство автоматически охлаждает рабочую камеру. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации против часовой стрелки.</p>	
<p>Ступень 3</p>	<p>Удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры После охлаждения устройство выводит на экран запрос с требованием удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 4</p>	<p>Запускается очистка После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс очистки.</p>	<p>Cleaning</p>
	<p>Автоматическая процедура очистки Одновременно на экране отображается оставшееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	

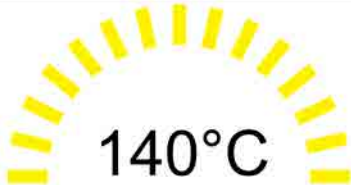
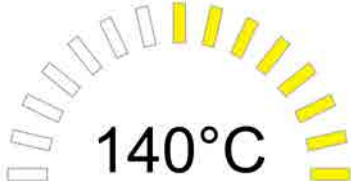

<p>Степень 5</p>	<p>Запускается дезинфекция После очистки устройство сообщает о дезинфекции рабочей камеры паром.</p> <p>Одновременно раздается звуковой сигнал и на экране отображается остающееся время дезинфекции. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	<div data-bbox="938 230 1431 309" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Disinfection</div> <div data-bbox="938 331 1431 539" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Степень 6</p>	<p>Запускается сушка После дезинфекции устройство сообщает о сушке рабочей камеры.</p> <p>Одновременно раздается звуковой сигнал и на экране отображается остающееся время сушки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	<div data-bbox="938 555 1431 633" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Drying</div> <div data-bbox="938 656 1431 864" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Степень 7</p>	<p>Очистка завершена После сушки устройство сообщает о том, что очистка была завершена.</p> <p>Запрос на подтверждение Одновременно в течение 60 с раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.</p>	<div data-bbox="938 880 1431 969" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Convoclean done</div> <div data-bbox="938 992 1431 1196" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>

8.2.4 Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры с индивидуальной дозировкой





Условия

- Был выбран и запущен профиль полностью автоматической очистки рабочей камеры.
- Температура рабочей камеры выше 40°C.

Ступени процедуры очистки

Ступень 1	<p>Открыть дверь рабочей камеры и удалить продукты питания После выбора экранной кнопки 'Подтвердить' устройство выводит на экран запрос на удаление продуктов питания и открывание двери рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
Ступень 2	<p>Охлаждение с Cool down После открывания двери рабочей камеры устройство сообщает об охлаждении с Cool down.</p>	<p>Cooldown</p>
	<p>Автоматическое охлаждение Одновременно устройство автоматически охлаждает рабочую камеру. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации против часовой стрелки.</p>	
Ступень 3	<p>Удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры После охлаждения устройство выводит на экран запрос с требованием удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	

<p>Ступень 4</p>	<p>Запускается очистка После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается процесс очистки. Устройство выводит на экран запрос на загрузку чистящего средства после завершения этапа замачивания.</p>	
<p>Автоматическая процедура очистки</p>	<p>Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	
<p>Ступень 5</p>	<p>Загрузить чистящее средство После открывания двери рабочей камеры устройство выводит запрос на загрузку чистящего средства и необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки.</p>	
<p>Устройство ожидает</p>	<p>Необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки (до 5 шт.) выводится на экран программой. Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 6</p>	<p>Выполняется очистка После загрузки чистящего средства и закрывания двери рабочей камеры начинается процесс очистки. Устройство выводит на экран запрос на загрузку ополаскивателя после завершения этапа очистки.</p>	
<p>Автоматическая процедура очистки</p>	<p>Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	
<p>Ступень 7</p>	<p>Загрузить ополаскиватель После открывания двери рабочей камеры устройство выводит запрос на загрузку ополаскивателя и необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки.</p>	
<p>Устройство ожидает</p>	<p>Необходимое количество флаконов для индивидуальной дозировки (до 3 шт.) выводится на экран программой. Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	

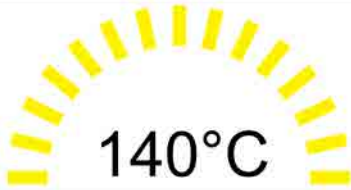
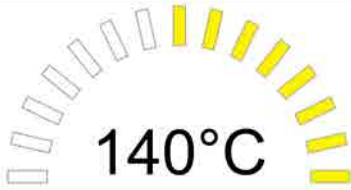


Ступень 8	Выполняется очистка После загрузки ополаскивателя и закрытия двери рабочей камеры начинается процесс очистки.	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Cleaning</div>
	Автоматическая процедура очистки Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.	
Ступень 9	Запускается дезинфекция После очистки устройство сообщает о дезинфекции рабочей камеры паром.	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Disinfection</div>
	Одновременно раздается звуковой сигнал и на экране отображается остающееся время дезинфекции. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.	
Ступень 10	Запускается сушка После дезинфекции устройство сообщает о сушке рабочей камеры.	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Drying</div>
	Одновременно раздается звуковой сигнал и на экране отображается остающееся время сушки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.	
Ступень 11	Очистка завершена После сушки устройство сообщает о том, что очистка была завершена.	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Convoclean done</div>
	Запрос на подтверждение Одновременно в течение 60 с раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.	





8.2.5 Процедура полуавтоматической очистки рабочей камеры

Условия

- Была выбрана и запущена полуавтоматическая очистка рабочей камеры.
- Температура рабочей камеры выше 40°C.

Ступени процедуры очистки

<p>Ступень 1</p>	<p>Открыть дверь рабочей камеры и удалить продукты питания После выбора экранной кнопки 'Подтвердить' устройство выводит на экран запрос на удаление продуктов питания и открывание двери рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 2</p>	<p>Охлаждение с Cool down После открывания двери рабочей камеры устройство сообщает об охлаждении с Cool down.</p>	<p>Cooldown</p>
	<p>Автоматическое охлаждение Одновременно устройство автоматически охлаждает рабочую камеру. Индикатор хода выполнения горит желтым в режиме пошаговой индикации против часовой стрелки.</p>	
<p>Ступень 3</p>	<p>Удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры После охлаждения устройство выводит на экран запрос с требованием удалить продукты питания и закрыть дверь рабочей камеры.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 4</p>	<p>1. этап очистки После закрывания двери рабочей камеры сразу начинается первый этап процесса очистки (этап замачивания).</p>	<p>Cleaning in progress</p>
	<p>Автоматическая процедура очистки Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	

<p>Ступень 5</p>	<p>Запрос на распыление чистящего средства После очистки устройство выводит запрос на распыление чистящего средства.</p>	<p>Spray in detergent and close the door afterwards</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал, который остается включенным, пока открыта дверь рабочей камеры, и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 6</p>	<p>2. этап очистки После закрывания двери рабочей камеры начинается второй этап очистки (этап непосредственной очистки).</p>	<p>Cleaning in progress</p>
	<p>Одновременно на экране отображается остающееся время очистки. Индикатор хода выполнения горит красным в режиме пошаговой индикации по часовой стрелке.</p>	
<p>Ступень 7</p>	<p>Запрос на полоскание водой После очистки устройство выводит запрос на выполаскивание рабочей камеры.</p>	<p>Open the door and rinse the cavity with hand shower</p>
	<p>Устройство ожидает Одновременно раздается звуковой сигнал, который остается включенным, пока открыта дверь рабочей камеры, и загорается желтым индикатор хода выполнения.</p>	
<p>Ступень 8</p>	<p>Очистка завершена После закрывания двери рабочей камеры устройство сообщает о том, что очистка была завершена.</p>	<p>Cleaning done</p>
	<p>Запрос на подтверждение Одновременно в течение 60 с раздается звуковой сигнал и выводится запрос на подтверждение. Индикатор хода выполнения горит зеленым.</p>	

9 Выполнение настроек в easyTouch

Назначение данной главы

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

Доступ к страницам с настройками частично защищен паролем

Более подробную информацию Вы найдете в экранной службе справки.






Содержание

В данной главе рассматриваются следующие темы:

	Страница
Настройка языка	82
Настройка даты и времени	83
Импортирование книги рецептов	84
Выбор книги рецептов	85

9.1 Настройка языка

Настройка языка







- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | На главной странице, например, выберите экранную кнопку 'Settings'. |
| 2. |  | На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Языки'. |
| 3. |  | На странице 'Языки' выберите нужный язык. |
| 4. |  | Подтвердите выбор. |
| 5. |  | Подтвердите ввод. |



Результат: Настройка языка сохранена.

9.2 Настройка даты и времени

Настройка даты и времени

-  На главной странице, например, выберите экранную кнопку 'Settings'.
-  На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Дата/время'.
-  На странице 'Дата/время' выберите нужную дату.
-  Выберите экранную кнопку 'Время'.
-  На странице 'Время' задайте текущее время.
-  Подтвердите ввод.





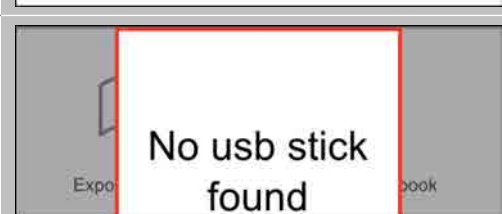
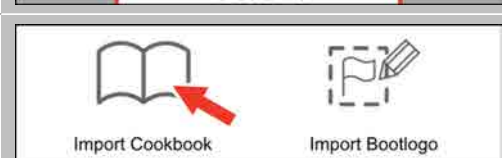

Результат: Настройки даты и времени сохранены.

9.3 Импорт книги рецептов

Условия

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

Импорт книги рецептов

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | На главной странице, например, выберите экранную кнопку 'Settings'. |
| 2. |  | На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Импорт/экспорт'. |
| 3. |  | Вставьте USB-накопитель. |
| 4. |  | На странице 'Импорт/экспорт' выберите экранную кнопку 'Импортировать книгу рецептов'. |
| 5. |  | Подтвердите импорт. |








Результат: Книга рецептов была импортирована с USB-накопителя.

9.4 Выбор книги рецептов

Условия

- Была импортирована книга рецептов.

Выбор книги рецептов

-  На главной странице, например, выберите экранную кнопку 'Settings'.
-  На странице 'Settings' выберите экранную кнопку 'Книга рецептов'.
-  На странице 'Книга рецептов' выберите требуемую книгу рецептов.
-  Подтвердите выбор.
-  Подтвердите ввод.



Результат: Рецепты из книги рецептов теперь доступны для выбора на странице 'Книга рецептов'.

Пароконвектомат Convotherm 4 easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

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

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

