

Convotherm maxx

just right



Пароконвектомат

Cmx eT 6.10 ES / Cmx eT 10.10 ES

Руководство пользователя - оригинал, RUS

Advancing Your Ambitions

Содержание

1	Общее	4
1.1	О данном руководстве пользователя	4
1.2	Обязательные к прочтению указания по безопасности	5
2	Обзор программной оболочки управления	6
2.1	Принцип работы программной оболочки управления	6
2.2	Основная структура программного обеспечения	7
2.3	Главное меню	9
2.4	Режим энергосбережения	10
3	Быстрая готовка с Press&Go	11
3.1	Принцип работы режима Press&Go	11
3.2	Меню 'Press&Go'	12
3.3	Выбор уровней для лотков в Press&Go	14
3.4	Процесс приготовления 'Press&Go'	15
3.5	Прерывание процесса готовки	16
4	Индивидуальная готовка - предельно просто	17
4.1	Обзор индивидуальной готовки	17
4.2	Меню 'Индивидуальная готовка'	18
4.3	Основной порядок ввода профиля приготовления блюд	21
4.4	Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов	22
4.5	Меню процесса 'Индивидуальная готовка'	23
4.6	Процесс приготовления в режиме 'Индивидуальная готовка'	26
5	Работа с книгой рецептов	27
5.1	Принцип работы с книгой рецептов	27
5.2	Меню 'Книга рецептов'	28
5.3	Создать новую группу продуктов	30
5.4	Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов	31
6	Очистка	32
6.1	Обзор процедур очистки	32
6.2	Меню 'Очистка'	33
6.3	Меню процесса 'Очистка'	34
6.4	Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры	36
6.5	Индикаторы ошибок во время выполнения очистки	37
7	Выполнение настроек в разделе Настройки	38
7.1	Обзор настроек	38
7.2	Меню 'Настройки'	39
8	Управление в случае ошибки	41
8.1	Работа в случае ошибки	41
8.2	Меню 'Сообщения об ошибках'	42

1 Общее

1.1 О данном руководстве пользователя

Назначение

Целью данного руководства пользователя 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.

Целевые группы

Название целевой группы	Выполняемые работы
Повар	В основном занимается организаторской деятельностью, как например, <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 Кроме того, при необходимости выполняет все работы по управлению.
Оператор	Выполняет конкретные работы по управлению, как например, <ul style="list-style-type: none">▪ Выбор профиля приготовления блюд▪ Запуск профиля приготовления блюд▪ Выбор профиля очистки

Части документации покупателя

Тип руководства	Содержание
Руководство по монтажу	<ul style="list-style-type: none">▪ Описывает порядок транспортировки, установки, монтажа и ввода в эксплуатацию устройства▪ Описывает угрозы и необходимые меры для их предотвращения при выполнении любых монтажных работ▪ Содержит технические характеристики
Руководство пользователя	<ul style="list-style-type: none">▪ Описывает рабочие процедуры и пошаговые операции управления при приготовлении блюд и очистке▪ Содержит план технического обслуживания и указания по устранению ошибок▪ Описывает угрозы и необходимые меры для их предотвращения во время эксплуатации
Руководство пользователя	<ul style="list-style-type: none">▪ Описывает программную оболочку управления устройством▪ Содержит инструкции по использованию программного обеспечения

Способ написания десятичных чисел

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

1.2 Обязательные к прочтению указания по безопасности

Указания по безопасности в документации покупателя

Указания по безопасности пароконвектомата представлены только в справочнике по монтажу и в справочнике пользователя.

В справочнике 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 справочнике пользователя 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 со справочником пользователя или со справочником по монтажу. При выполнении работ, выходящих за рамки использования программного обеспечения, необходимо соблюдать указания по безопасности, которые содержатся в справочнике пользователя и в справочнике 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 справочнике по монтажу или в справочнике пользователя
- разделы в справочнике по монтажу или в справочнике пользователя, описывающие выполняемые работы

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

2 Обзор программной оболочки управления

2.1 Принцип работы программной оболочки управления

Основной принцип действия

easyTouch - это концепция управления Вашего пароконвектомата. Используя сенсорный экран, Вы можете легко управлять данным программным обеспечением одним пальцем.

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

После выбора функций осуществляется управление действиями оператора в меню процесса с помощью указаний для оператора и запросов на выполнение действий. При необходимости в данных меню процесса оператор может вносить изменения в последовательность операций.

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

Запуск программного обеспечения

После включения Вашего пароконвектомата на панели управления easyTouch устройство выполняет самодиагностику. Если программное обеспечение готово к работе, появляется главное меню выбора режима работы, см. также 'Главное меню' на стр. 9.

Здесь доступны следующие режимы работы:

- Индивидуальная готовка
- Press&Go
- Книга рецептов
- Очистка

Если в программе выбран режим работы Press&Go, сразу запускается предварительный разогрев пароконвектомата, см. также 'Быстрая готовка с Press&Go' на странице 11.

Что мне потребуется для готовки?

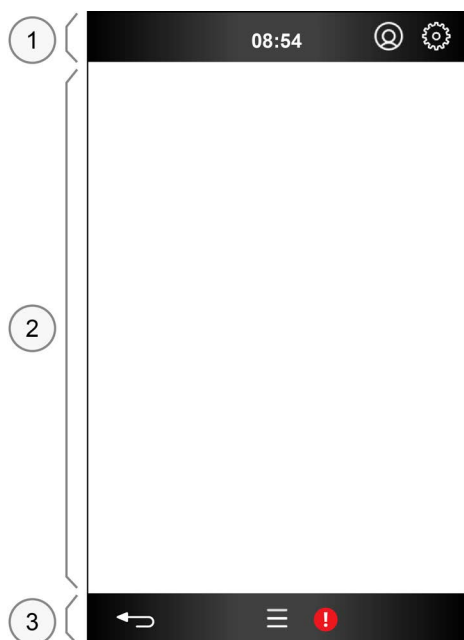
Для приготовления блюд в Вашем пароконвектомате Вам понадобится профиль приготовления блюд, подходящий для Вашего продукта. Новый профиль приготовления блюд Вы можете задать через меню 'Индивидуальная готовка'. Вы также можете выбрать подходящий профиль приготовления блюд в меню 'Книга рецептов' из имеющихся уже в нем профилей и запустить его.

Если в программе задан режим работы Press&Go, Вам требуется лишь выбрать соответствующий профиль приготовления блюд и запустить его. Все доступные в 'Press&Go' профили приготовления блюд назначаются в 'Книге рецептов'.

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

2.2 Основная структура программного обеспечения







Структура программного обеспечения



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Верхняя область |
| 2 | Основная область |
| 3 | Нижняя область |





Экранные кнопки и индикаторы в верхней области

В верхней области программного обеспечения в зависимости от выбранного меню и функции отображаются различные экранные кнопки и индикаторы:

	Текущее меню	Индикатор текущего меню, например, Индивидуальная готовка
	Выбранный профиль приготовления блюд	Индикатор выбранного профиля приготовления блюд, например, Круассан
	Профиль пользователя	Экранная кнопка профилей пользователя Ввод пароля
	Настройки	Экранная кнопка меню 'Настройки'
	Время	Индикатор текущего времени
	Закреть	Закреть меню







Основная область

В основной области программного обеспечения в зависимости от выбранного меню и функции отображаются различные экранные кнопки и индикаторы:

	Экранная кнопка темно-серая	Функция доступна или выбрана, например, температура ядра
	Экранная кнопка светло-серая	Функция недоступна или не выбрана
	Заккрыть меню	Закрывает меню
	Заккрыть окно	Закрывает всплывающее меню

Экранные кнопки и индикаторы в нижней области

В нижней области программного обеспечения в зависимости от выбранного меню и функции отображаются различные экранные кнопки и индикаторы:

	Статус соединения	Индикатор, сигнализирующий о наличии подключения к Интернету
	Реле времени	Индикатор появляется на экране, если активирован управляемый по времени профиль приготовления блюд
	Список ошибок	Индикатор и количество возникших ошибок Вызов меню 'Список ошибок'
	Меню навигации	Вызов меню навигации со всеми доступными режимами работы
	Уведомления	Индикатор и количество сообщений Вызов меню 'Уведомления'
	Назад	Экранная кнопка навигации

2.3 Главное меню

Доступ к главному меню

Доступ к данному меню защищен паролем и разрешен только определенным пользователям, чтобы в случае необходимости изменить существующие профили приготовления блюд.

Функции главного меню

- Доступ ко всем доступным режимам работы





Структура главного меню



- 1 Главное меню
- 2 Меню навигации

Экранные кнопки главного меню

В основной области меню на выбор доступны четыре основных режима работы:

	Индивидуальная готовка	Режим работы 'Индивидуальная готовка' Вызов меню 'Индивидуальная готовка' Ручной ввод профилей приготовления блюд
	Press&Go	Режим работы 'Press&Go' Вызов меню 'Press&Go' Автоматическая готовка путем быстрого выбора
	Книга рецептов	Режим работы 'Книга рецептов' Вызов меню 'Книга рецептов' Управление профилями приготовления блюд
	Очистка	Режим работы 'Очистка' Вызов меню 'Очистка' Выбор профилей очистки рабочей камеры

Экранные кнопки меню навигации

В меню навигации отображаются все доступные режимы работы, которые могут быть выбраны в данный момент.



Главное меню

Вызов главного меню
Доступ защищен паролем и для определенных профилей пользователя



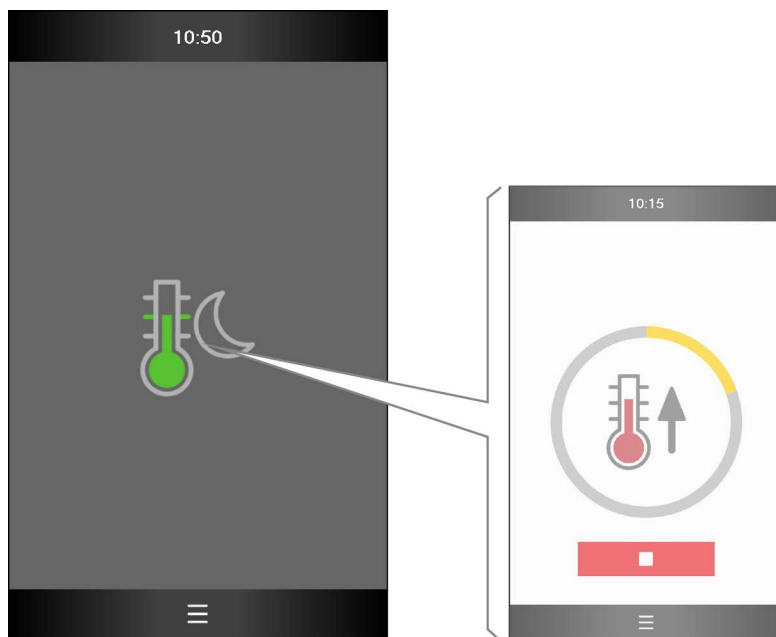
Очистка

Вызов меню 'Очистка'
Выбор профилей очистки рабочей камеры

2.4 Режим энергосбережения

Индикатор режима энергосбережения

Если пароконвектомат не используется в течение прибл. 30 минут, он автоматически переходит в режим ожидания. На экране появляется индикатор 'Режим энергосбережения'. Для продолжения работы выберите экранную кнопку в центре области индикации.



3 Быстрая готовка с Press&Go

3.1 Принцип работы режима Press&Go

Быстрая готовка с Press&Go

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

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

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

Готовка с различными профилями приготовления блюд

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

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

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

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

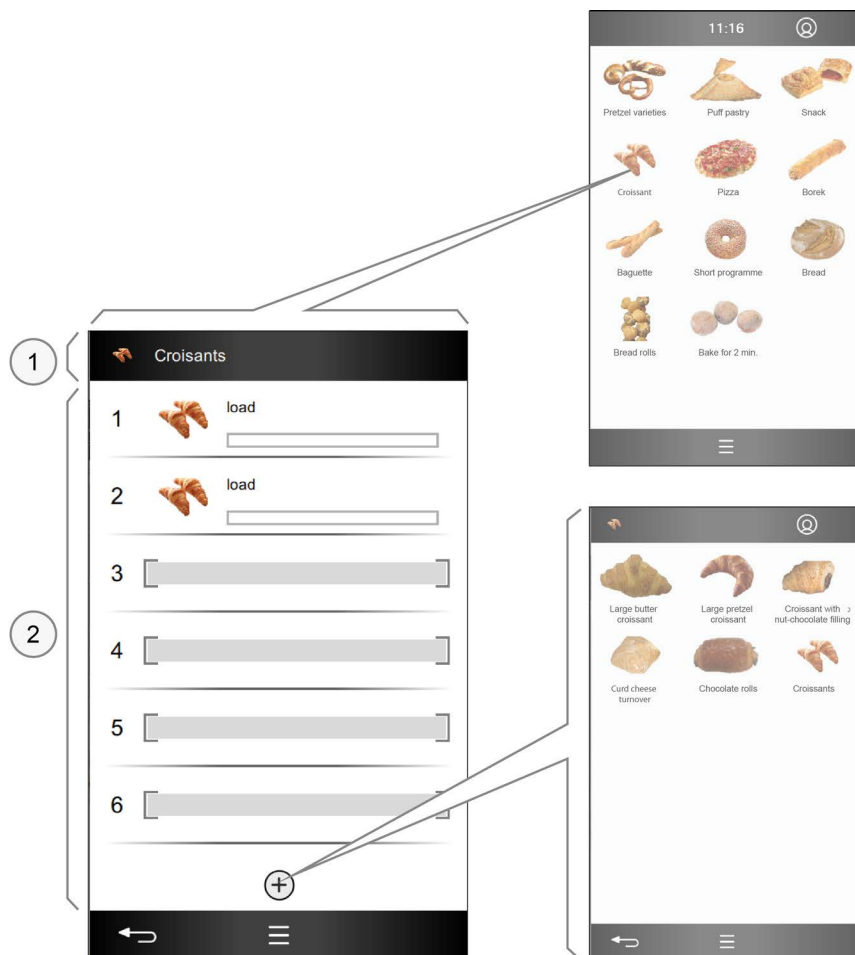
Вы можете досрочно остановить процесс готовки профиля приготовления блюд для одной или нескольких партий продуктов, не оказав никакого влияния на процессы готовки остальных партий.

3.2 Меню 'Press&Go'

Функции меню 'Press&Go'







- Вызов проверенных профилей приготовления блюд и немедленная готовка
- Выбор уровней для лотков, последовательность действий см. стр. 14

Структура меню 'Press&Go'





- 1 Отображение выбранного профиля приготовления блюд
- 2 Уровни для лотков

Экранные кнопки уровней для лотков

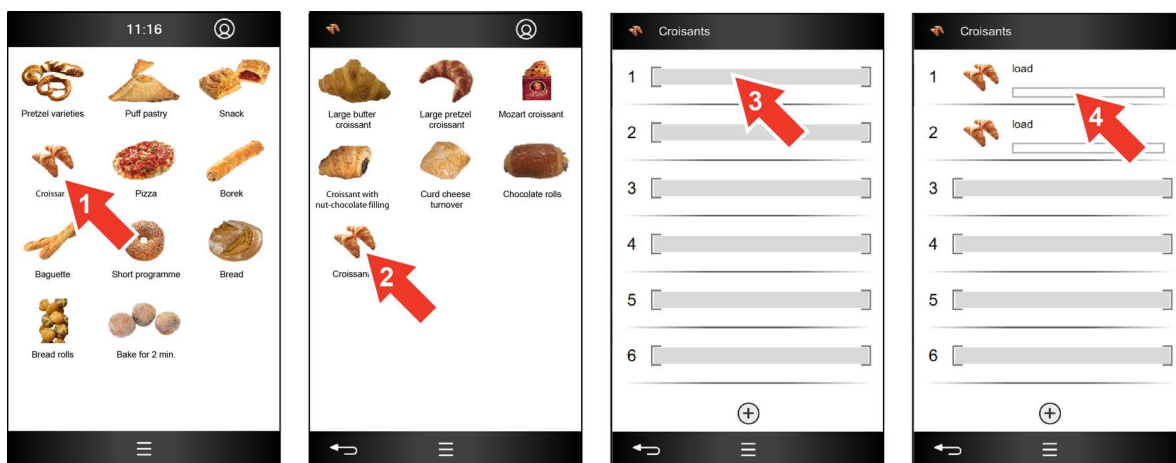
	№	Номер доступных уровней для лотков
	Свободно	Уровень для лотков не занят
	Выбран	Уровень для лотков выбран Отображение профиля приготовления блюд с <ul style="list-style-type: none">▪ Фотографией▪ Именем профиля приготовления блюд
	Готовка	Уровень для лотков занят и выполняется процесс готовки Отображение профиля приготовления блюд с <ul style="list-style-type: none">▪ Фотографией▪ Именем профиля приготовления блюд▪ Оставшееся время готовки
	Конец	Процесс готовки на данном уровне для лотков завершен
	Другой профиль приготовления блюд	Выбор другого профиля приготовления блюд с идентичными параметрами для параллельной готовки

Экранные кнопки выбора действия

	Подтвердить	Подтвердить операцию
	Отменить	Отменить операцию

3.3 Выбор уровней для лотков в Press&Go

Так можно выбрать уровни для лотков при готовке в Press&Go



1. Выберите в меню 'Press&Go' группу продуктов.
2. Выберите профиль приготовления блюда.
3. Выберите один или несколько уровней для лотков.
4. **Внимание:** Теперь при последующей загрузке уровней для лотков сразу запускается процесс готовки. Предварительно ознакомьтесь с опасностями и мерами предосторожности, а также с работами и предписаниями в справочнике пользователя.

Дальнейшие шаги:

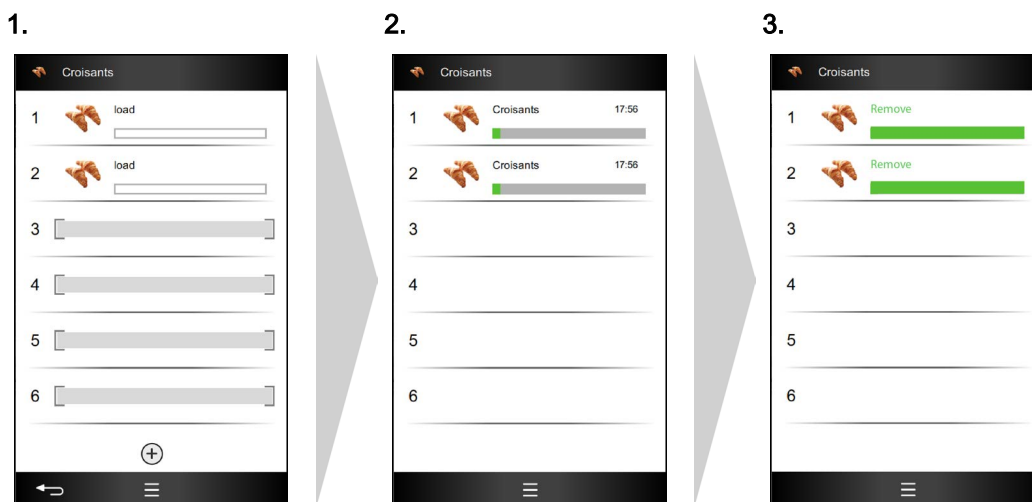
- Процесс приготовления в Press&Go, последовательность операций см. стр. 15
- Прерывание процесса готовки, последовательность действий см. стр. 16

3.4 Процесс приготовления 'Press&Go'

Условия

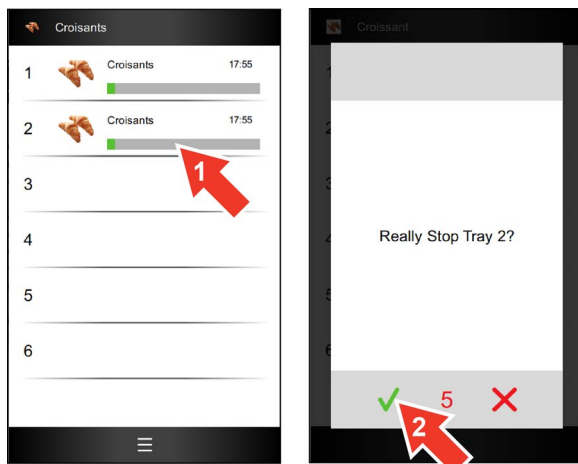
- Вы ознакомились с опасностями и мерами предосторожности, а также с работами и процедурами готовки в справочнике пользователя.
- Вы выбрали один из профилей приготовления блюд в меню 'Press&Go', выбрали уровни для лотков и выполнили требование программного обеспечения произвести загрузку.

Процедура готовки



3.5 Прерывание процесса готовки

Так Вы можете прервать процесс готовки



1. Выберите один или несколько уровней для лотков.
 2. Подтвердите в течение 5 с.
-

4 Индивидуальная готовка - предельно просто

4.1 Обзор индивидуальной готовки

Доступ к меню 'Индивидуальная готовка'

Доступ к данному меню защищен паролем и разрешен только определенным пользователям, чтобы в случае необходимости изменить существующие профили приготовления блюд.

Способы приготовления блюд

В меню 'Индивидуальная готовка' Вы можете вводить собственные профили приготовления блюд, используя следующие способы готовки:

- Пар
- Комбинированный пар
- Горячий воздух

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

Возможные технологии готовки

Способы приготовления блюд подходят для следующих режимов готовки:

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

Доступные функции приготовления блюд

В зависимости от способа приготовления блюд Вы можете выбирать определенные функции готовки:

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

Доступные дополнительные функции

В зависимости от способа приготовления блюд в окне 'Дополнительные функции' Вы можете выбирать подходящие дополнительные функции для Ваших профилей приготовления блюд:

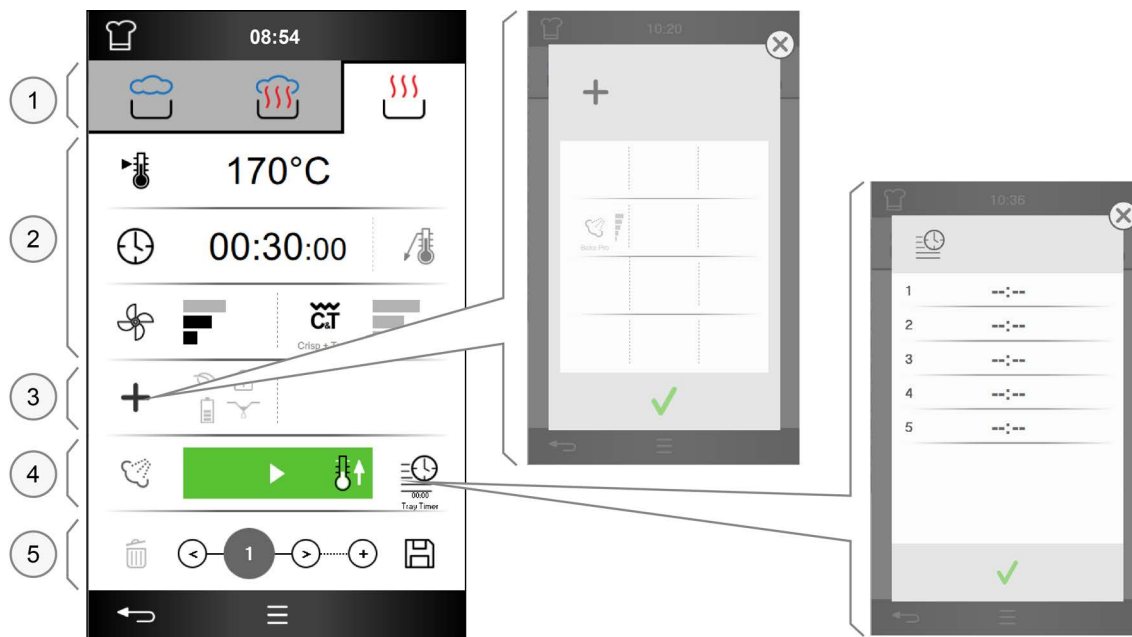
Пар	Комбинированный пар	Горячий воздух
-	-	<ul style="list-style-type: none">▪ BakePro

4.2 Меню 'Индивидуальная готовка'

Функции меню 'Индивидуальная готовка'

- Ручной ввод параметров готовки для Вашего индивидуального профиля приготовления блюд, последовательность действий см. стр. 21
- Изменение параметров готовки для выбранного профиля приготовления блюд из книги рецептов
- Изменение параметров готовки во время готовки

Структура меню 'Индивидуальная готовка'









- | | |
|---|--|
| 1 | Способ приготовления блюд |
| 2 | Параметры готовки |
| 3 | Дополнительные функции и специальные программы |
| 4 | Область запуска/остановки |
| 5 | Навигация по операциям готовки |



Экранные кнопки способа приготовления блюд

	Пар	Способ приготовления блюд Пар Диапазон температур: 30 °C до 130 °C
	Комбинированный пар	Способ приготовления блюд Комбинированный пар Диапазон температур: 30 °C до 250 °C
	Горячий воздух	Способ приготовления блюд Горячий воздух Диапазон температур: 30 °C до 250 °C


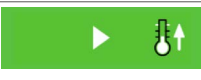



Экранные кнопки параметров готовки

	Температура готовки	Ввод температуры готовки в C° или °F
	Время готовки	Ввод времени готовки в чч:мм:сс
	Температура ядра	Ввод температуры ядра в C° или °F
	Скорость вентилятора	Регулирование скорости потока в рабочей камере, 3 ступени
	HumidityPro	Регулирование влажности в рабочей камере, АВТО или 3 ступени, только в сочетании с комбинированным паром
	Crisp&Tasty	Регулирование удаления влаги в рабочей камере, 3 ступени, только в сочетании с горячим воздухом







Экранные кнопки дополнительных функций

	Дополнительные функции	Выбор дополнительных функций и специальных технологий готовки
	BakePro	Функция выпекания с 3 степенями, доступна только в сочетании с горячим воздухом

Экранные кнопки в области запуска/остановки

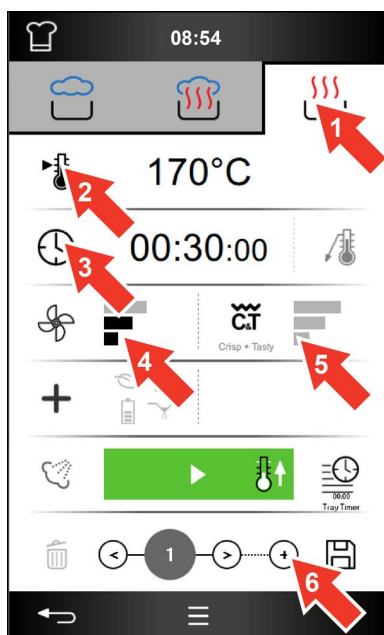
	Пуск	Запуск процесса готовки
	Пуск с предварительным разогревом	После запуска разогрев рабочей камеры при закрытой двери рабочей камеры до заданной температуры готовки
	Пуск с Cool down	После запуска охлаждение рабочей камеры при открытой двери рабочей камеры и работающей крыльчатке вентилятора до заданной температуры готовки
	Стоп	Остановка процесса готовки
	TrayTimer	Таймер, который можно настраивать для отдельных уровней лотков, чтобы использовать свободные уровни для лотков во время процесса готовки

Экранные кнопки навигации по операциям готовки

	Удалить операцию готовки	Удалить все данные текущей операции готовки
	Операция готовки назад	Перейти в профиле приготовления блюд на один шаг назад
	Область просмотра операций готовки	<ul style="list-style-type: none">▪ Отображение текущей операции готовки / количества всех операций готовки▪ Открыть список с подробной информацией обо всех заданных операциях готовки
	Операция готовки вперед	<ul style="list-style-type: none">▪ Добавить в профиль приготовления блюд дополнительную операцию после последней имеющейся операции готовки▪ Перейти в профиле приготовления блюд на шаг вперед
	Добавить операцию готовки	Открыть окно выбора следующей операции, чтобы добавить ее в профиль приготовления блюд после последней имеющейся операции готовки
	Сохранить операции готовки	Сохранить заданные операции готовки в качестве профиля приготовления блюд в книге рецептов

4.3 Основной порядок ввода профиля приготовления блюд

Так можно задать профиль приготовления блюд через меню 'Индивидуальная готовка'



1. Выберите способ приготовления блюд, например, горячий воздух.
2. Введите температуру готовки.
3. Введите время готовки.
4. Выберите ступень скорости вентилятора.
5. Выберите ступень для Crisp&Tasty.
6. При необходимости добавьте еще одну операцию готовки.
7. **Внимание:** Запускайте профиль приготовления блюд, только предварительно ознакомившись с опасностями и мерами предосторожности, а также с работами и предписаниями в справочнике пользователя.

Дальнейшие шаги:

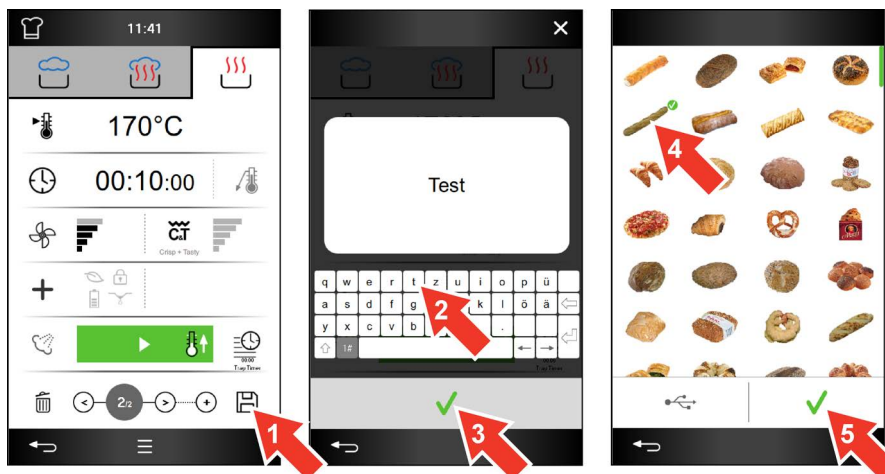
- Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов, последовательность операций см стр. 22
- Процесс приготовления в режиме 'Индивидуальная готовка', последовательность операций см. стр. 26

4.4 Сохранить профиль приготовления блюд в книге рецептов

Условия

- Вы создали новый профиль приготовления блюд в меню 'Индивидуальная готовка'.

Так Вы можете сохранить новый профиль приготовления блюд в книге рецептов



1. Выберите в меню 'Индивидуальная готовка' экранную кнопку 'Сохранить'.
2. Введите новое имя профиля приготовления блюд.
3. Выполните подтверждение.
4. Выберите графическую иконку для нового профиля приготовления блюд.
5. Выполните подтверждение.

Дальнейшие шаги:

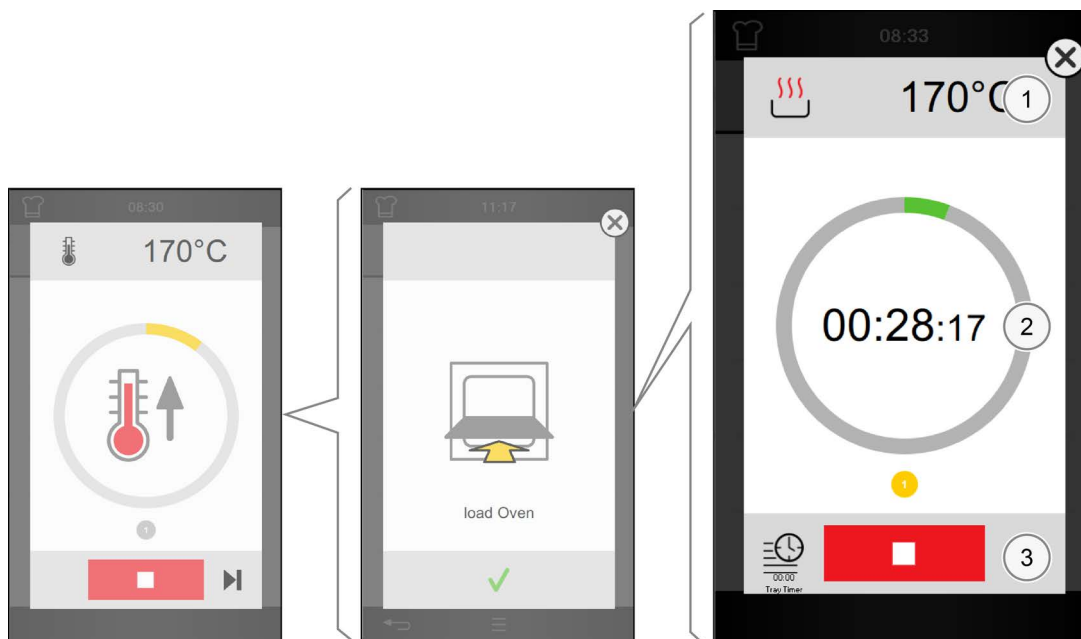
- Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов, последовательность действий см стр. 31

4.5 Меню процесса 'Индивидуальная готовка'

Функции в процессе приготовления

- Изменение температуры готовки
- Использование TrayTimer
- Прерывание процесса готовки

Структура меню процесса 'Индивидуальная готовка'



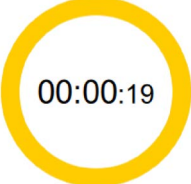
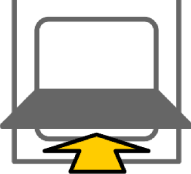
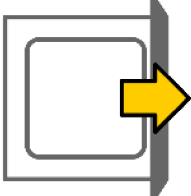
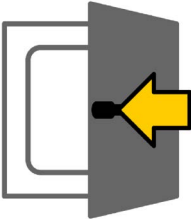
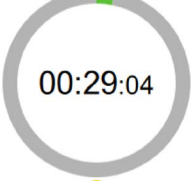



- | | |
|---|--|
| 1 | Диапазон заданных или целевых значений |
| 2 | Область индикации хода выполнения и действия |
| 3 | Область действия |




Экранные кнопки настроек готовки

	Температура готовки	Индикатор температуры предварительного разогрева
	Способ приготовления блюд	Индикатор способа готовки в профиле приготовления блюд, например, горячий воздух
170°C	Значение температуры	Отображение заданной температуры готовки в профиле приготовления блюд
	Запрос	Текстовые запросы во время процесса готовки, например, Загрузить сейчас

Экранные кнопки области индикации хода выполнения и действия

	Предв. разогрев	Разогревает рабочую камеру до заданной температуры готовки
	Охлаждение	Охлаждает рабочую камеру до заданной температуры готовки
	Выдержка	После предварительного разогрева или охлаждения поддерживает температуру рабочей камеры в течение определенного времени Настраиваемое время выдержки, предустановка 20 с
	Загрузить	Запрос загрузки уровней для лотков
	Открыть	Запрос на открывание двери рабочей камеры
	Закрыть	Запрос на закрывание двери рабочей камеры
	Процесс готовки	Процесс готовки запущен Выполняется до завершения отображаемого на экране времени готовки.
	Конец	Подтвердить завершение процесса готовки

4 Индивидуальная готовка - предельно просто

	Индикатор операций готовки	Показывает количество операций готовки
	Активная операция готовки	Показывает, какая операция готовки является активной
	Операция готовки завершена	Показывает, какая операция готовки завершена

Экранные кнопки в области действия



Стоп

Остановить текущий процесс готовки



Подтвердить

Подтвердить запрос



Пропустить

Пропустить предварительный разогрев или охлаждение



TrayTimer

Использовать свободные уровни для лотков

4.6 Процесс приготовления в режиме 'Индивидуальная готовка'

Условия

- Вы ознакомились с опасностями и мерами предосторожности, а также с работами и процедурами готовки в справочнике пользователя.
- Вы задали профиль приготовления блюд в меню 'Индивидуальная готовка', последовательность действий см. стр. 21.
- Температура рабочей камеры слишком низкая или слишком высокая.

Процедура готовки



5 Работа с книгой рецептов

5.1 Принцип работы с книгой рецептов

Доступ к меню 'Книга рецептов'

Доступ к данному меню защищен паролем и разрешен только определенным пользователям, чтобы в случае необходимости изменить существующие профили приготовления блюд, группы продуктов и раздел Избранное.

Профили приготовления блюд в книге рецептов

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

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

Сохраненный профиль приготовления блюд Вы можете вызвать в меню 'Книга рецептов' и немедленно начать готовку с ним.

В меню 'Индивидуальная готовка' Вы можете изменить и снова сохранить профиль приготовления блюд. Вы также можете полностью удалить профиль приготовления блюд из 'Книги рецептов'.

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

Замена книги рецептов

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

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

5.2 Меню 'Книга рецептов'

Функции меню 'Книга рецептов'




- Вызов профилей приготовления блюд, их редактирование и повторное сохранение в меню 'Индивидуальная готовка'
- Объединение схожих профилей приготовления блюд по группам продуктов и управление ими
- Настройка раздела Избранное для готовки в режиме Press&Go

Структура меню 'Книга рецептов'








- | | |
|---|--|
| 1 | Базовый набор опций |
| 2 | Область выбора групп продуктов/профилей приготовления блюд |
| 3 | Область действия |










Экранные кнопки Базовый набор опций

	Избранное	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 операциями готовки каждый

Экранные кнопки области выбора групп продуктов/профилей приготовления блюд

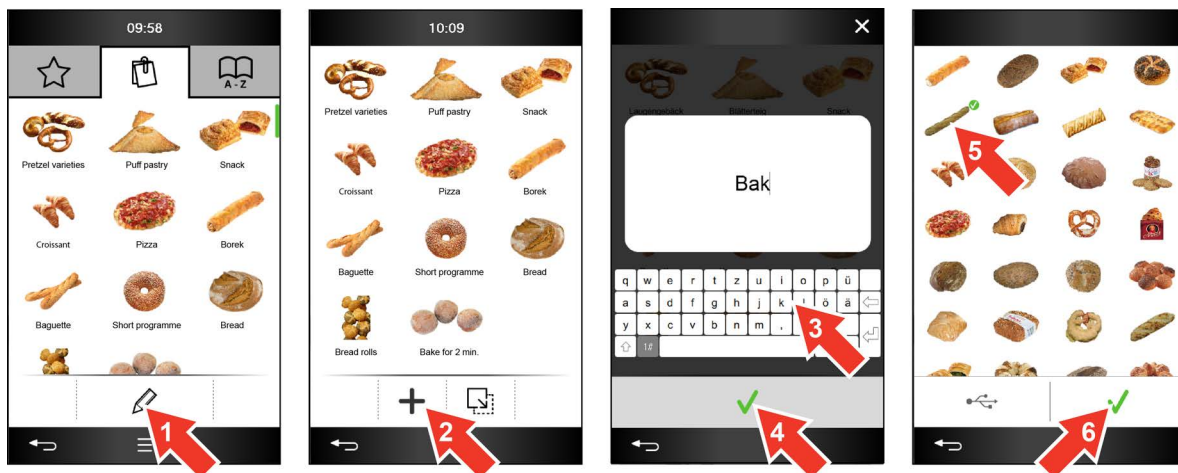
	Группа продуктов, например, Круассаны	Графические иконки всех доступных групп продуктов
	Профиль приготовления блюд, например, Круассан	Графические иконки всех доступных профилей приготовления блюд
	Галочка	Отметить выбор
	Полоса прокрутки	Вертикальная прокрутка для отображения дополнительного содержимого меню В боковой области меню
	Заккрыть окно	Закрывает без сохранения

Экранные кнопки в области действия

	Изменить	Редактировать избранное, группы продуктов или профили приготовления блюд
	Найти	Поиск профиля приготовления блюд в книге рецептов
	Сортировать	Сортировать профили приготовления блюд или группы продуктов
	Переименовать	Ввести или изменить имя группы продуктов или профиля приготовления блюд
	USB	Загрузить графические иконки с USB-накопителя
	Подтвердить	Подтвердить выбор
	Отменить	Отменить операцию
	Добавить	Добавить новую группу продуктов
	Удалить	Удалить группу продуктов или профиль приготовления блюд из книги рецептов

5.3 Создать новую группу продуктов

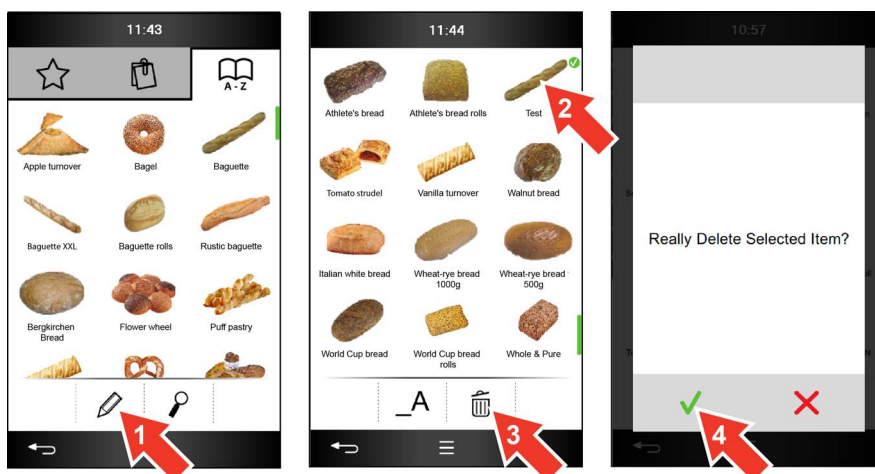
Так Вы можете создать новую группу продуктов в книге рецептов



1. Выберите в меню 'Книга рецептов', в разделе базового набора опций 'Группы продуктов', экранную кнопку 'Редактировать'.
2. Выберите экранную кнопку 'Добавить'.
3. Введите новое имя продукта.
4. Выполните подтверждение.
5. Выберите графическую иконку для новой группы продуктов.
6. Выполните подтверждение.

5.4 Удаление профиля приготовления блюд из книги рецептов

Так Вы можете удалить профиль приготовления блюд из книги рецептов



1. Выберите в меню 'Книга рецептов', в разделе базового набора опций 'Профили приготовления блюд', экранную кнопку 'Редактировать'.
2. Выберите профиль приготовления блюд.
3. Выберите экранную кнопку 'Удалить'.
4. Выполните подтверждение.

6 Очистка

6.1 Обзор процедур очистки

Что мне потребуется для очистки?

Чтобы очистить рабочую камеру Вашего пароконвектомата, Вам потребуется подходящий для имеющей степени загрязнения профиль очистки, который Вы можете выбрать в меню 'Очистка'.

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

Во время процесса очистки осуществляется управление действиями оператора в меню процесса с помощью указаний для оператора и запросов на выполнение действий.

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

Доступные профили очистки

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

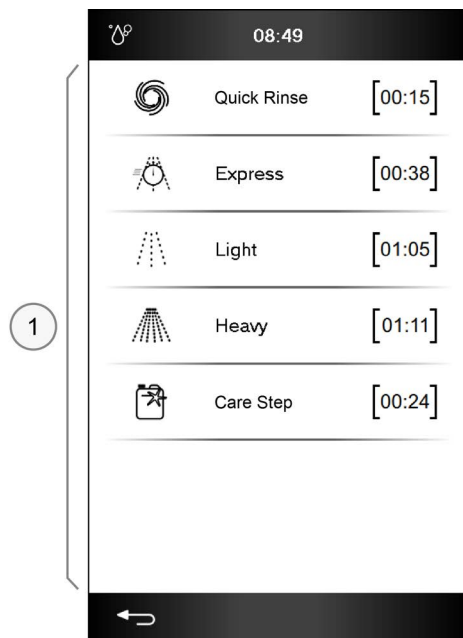
- Промывка только водой
- Очистка Express
- 2 профиля полностью автоматической очистки для легких и сильных загрязнений
- Очистка только с помощью ополаскивателя

6.2 Меню 'Очистка'

Функции меню 'Очистка'






- Выбор и запуск профилей очистки

Структура меню 'Очистка'



1 Профили очистки

Экранные кнопки профилей очистки

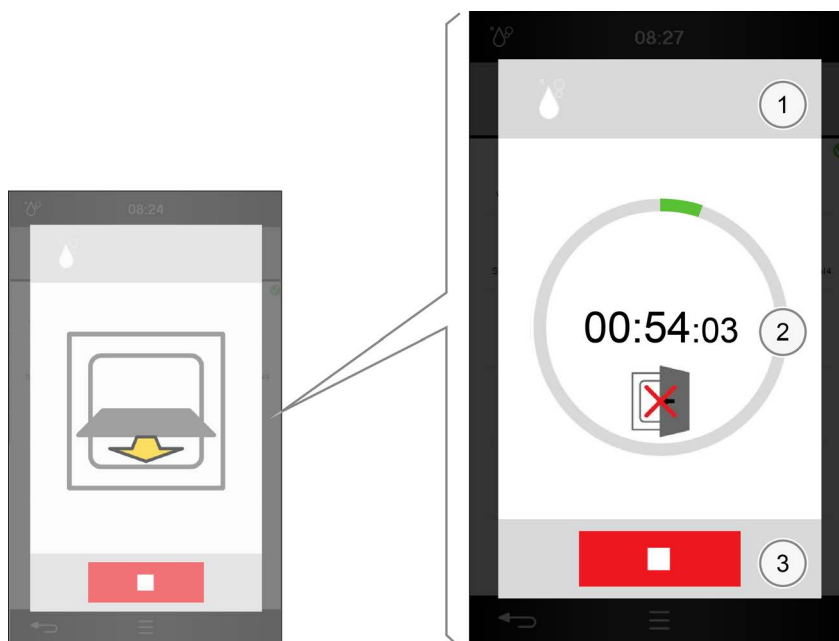
	Quick Rinse	Промывка только водой
	Express	Очистка Express
	Light	Степень очистки для легких загрязнений
	Heavy	Степень очистки для сильных загрязнений
	Care Step	Очистка только с ополаскивателем из присоединенных канистр

6.3 Меню процесса 'Очистка'

Функции в процессе очистки

- Прерывание процесса очистки

Структура меню процесса 'Очистка'



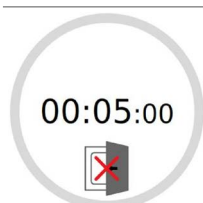
- | | |
|---|--|
| 1 | Область индикации |
| 2 | Область индикации хода выполнения и действия |
| 3 | Область действия |

Экранные кнопки области индикации хода выполнения и действия



Извлечь

Требование проверить рабочую камеру и при необходимости извлечь из нее приготавливаемую продукцию



Процесс очистки

Процесс очистки запущен. Выполняется до завершения отображаемого на экране времени очистки. Запрещается открывать дверь рабочей камеры.



Конец

Подтвердить завершение процесса очистки

Экранные кнопки в области действия



Стоп

Остановить текущую процедуру очистки



Подтвердить

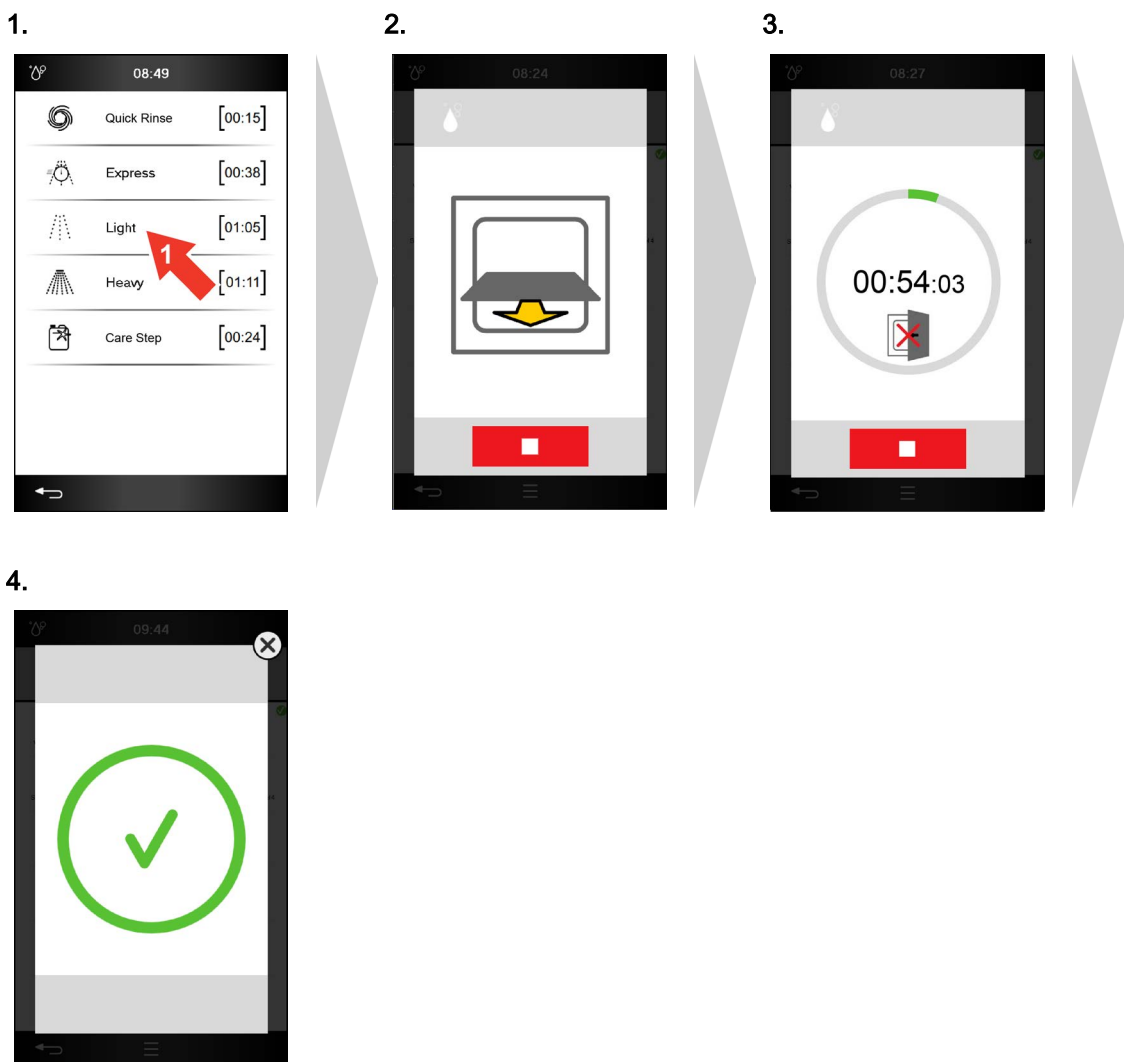
Подтвердить операцию

6.4 Процедура полностью автоматической очистки рабочей камеры

Условия

- Вы ознакомились с опасностями и мерами предосторожности, а также с работами и процедурами очистки в справочнике пользователя.
- Дверь аппарата закрыта.
- Был выбран профиль полностью автоматической очистки рабочей камеры.

Процедура очистки ConvoClean



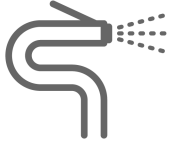
6.5 Индикаторы ошибок во время выполнения очистки

Индикаторы ошибок



Внимание

Индикатор предупреждения во время процесса очистки



Промывка

Индикатор выполнения принудительной промывки, например, при прерывании процесса очистки

7 Выполнение настроек в разделе Настройки

7.1 Обзор настроек

Варианты настройки и права доступа

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

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

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

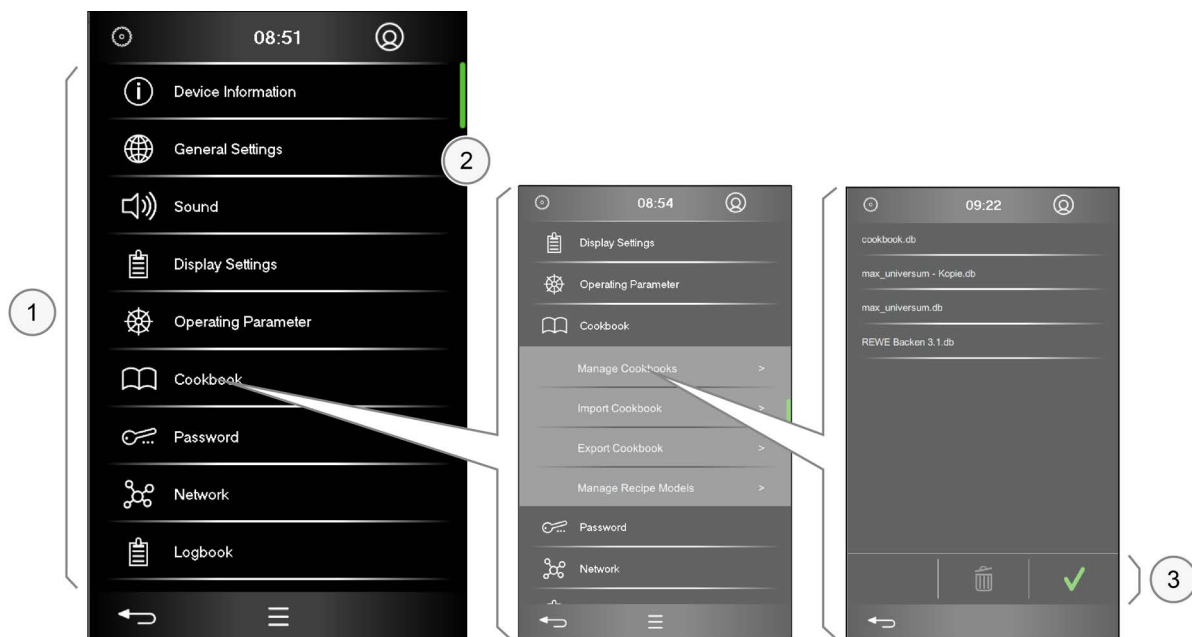
Область 'Сервис' доступна только сервисным техникам.

Работа с USB-портом

Для некоторых разделов меню 'Настройки' Вам понадобится USB-порт Вашего пароконвектомата. Он находится на панели управления easyTouch. Информацию о том, как правильно использовать USB-порт, Вы найдете в справочнике пользователя.











7.2 Меню 'Настройки'

Структура меню 'Настройки'



1 Настройки

Экранные кнопки Настройки

	Информация об устройстве	Информация об устройстве и версии программного обеспечения
	Общее	<ul style="list-style-type: none">▪ Выбор языка программной оболочки управления▪ Настройка даты и времени▪ Выбор режима индикации температуры в °C или °F
	Звук	Выбор звука и громкости звуковых сигналов
	Настройки дисплея	Выполнение настроек программной оболочки
	Рабочие параметры	Общие настройки аппарата для готовки и очистки
	Книга рецептов	<ul style="list-style-type: none">▪ Выбор книги рецептов▪ Импорт и экспорт рецептов
	Пароль	Задание пароля для Press&Go
	Сеть	Настройка параметров сети для Ethernet, Wi-Fi, kitchenconnect®
	Журнал регистрации	Список записанных операций управления и сообщений об ошибке
	Сервис	Сервисный уровень для сервисных техников Оказание помощи при проведении работ по техническому обслуживанию и поиску неисправностей

8 Управление в случае ошибки

8.1 Работа в случае ошибки

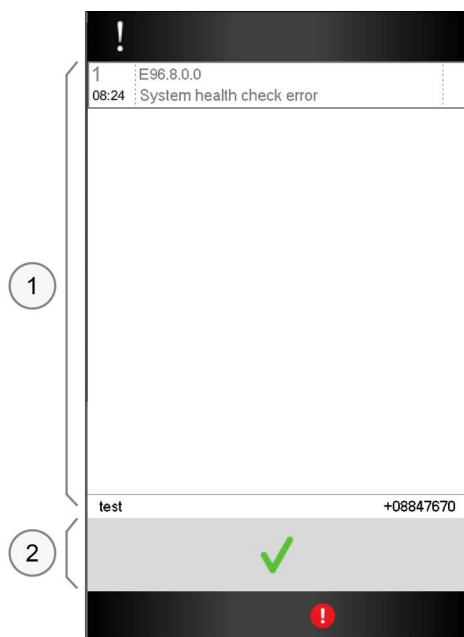
Порядок работы в случае ошибки

Если во время работы Вашего пароконвектомата возникает системная ошибка, данное состояние отображается с помощью индикатора 'Системная ошибка'. Одновременно ошибка обозначается экранной кнопкой 'Список ошибок' в нижней области каждой страницы программного обеспечения easyTouch. Эта экранная кнопка горит до тех пор, пока системная ошибка не устранена.

Проверьте, можете ли Вы самостоятельно устранить системную ошибку, либо обратитесь для устранения ошибки по указанному телефонному номеру сервиса или свяжитесь со своей службой обслуживания клиентов. Ошибки, которые могут быть устранены самостоятельно, и необходимые для этого действия описаны в тематическом разделе 'Коды ошибок' справочника пользователя.

8.2 Меню 'Сообщения об ошибках'

Структура меню 'Сообщения об ошибках'



-
- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Область индикации ошибок |
| 2 | Область действия |
-

Engineered in Germany

Пароконвектомат
Cmx eT 6.10 ES / Cmx eT 10.10 ES

Serial no.

Item no

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :
www.convotherm.com



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fit-kitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com