

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ED. 03-2017

Производитель снимает с себя всякую ответственность при непредусмотренном использовании изделия. Язык оригинального текста: итальянский. Производитель не несет ответственности за возможные ошибки при перепечатке или переводе. Копирование руководства, в том числе частичное, запрещено.

Поздравляем с приобретением нашего оборудования!

Работа упрощается благодаря интуитивной графике пользовательского интерфейса, разработанного для облегчения доступа к функциям, которые просто идентифицируются и помогают пользователю взаимодействовать с устройством.
В одном устройстве сконцентрировано много технологий, что позволит вам выполнять различные взаимодополняющие работы для достижения большей эффективности на кухне. Оно сразу доступно для работы, без выполнения сложной процедуры пуска, в том числе, благодаря наличию в памяти 300 процессов обработки и циклов.

Настоящее руководство предоставляет всю информацию, необходимую для правильного использования оборудования и выполнения соответствующего техобслуживания.
Перед выполнением любой операции необходимо внимательно ознакомиться с руководством, поскольку оно содержит важную информацию, связанную с безопасностью оборудования.



РАЗДЕЛ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ 5
ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ 7
Правильно загружайте оборудование 9
Чтобы обеспечить лучшие эксплуатационные показатели и работать в безопасности 10
Правила использования термощупа 10
Регулировка направляющих при использовании лотков GASTRONORM или 600x400 11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Включение и выключение 12
Блокировка и разблокировка клавиатуры 12
Начальные настройки 13
Выбор языка 13
Установка даты и времени 13
Настройка «гастрономия»/»кондитерская» 14
ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ДО +3°C
Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры с использованием предустановленных рецептов (сборник рецептов) 15
Изменение предустановленных рецептов (Сборник рецептов) и создание нового персонального рецепта (Мои рецепты) 17
Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры с использованием автоматических или ручных циклов 19
Хранение при положительной температуре 20
Сохранение завершенного цикла шокового охлаждения до положительной низкой температуры 21
Значения по умолчанию для автоматических или ручных циклов шокового охлаждения (+3°C) 22
ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ДО -18°C
Шоковое охлаждение до отрицательной температуры с использованием предустановленных рецептов (сборник рецептов) 26
Изменение предустановленных рецептов (Сборник рецептов) и создание нового персонального рецепта (Мои рецепты) 28
Шоковое охлаждение до отрицательной температуры с использованием автоматических или ручных циклов 30
Хранение при отрицательной температуре 31
Уничтожение анизакид 31
Сохранение завершенного цикла шокового охлаждения до отрицательной температуры 32
Значения по умолчанию для автоматических или ручных циклов шокового охлаждения (-18°C) 33
РАЗМОРАЖИВАНИЕ
Изменение параметров цикла размораживания (опционально) 37
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОТЛОЖЕННАЯ РАССТОЙКА
Автоматическая отложенная расстойка 41
Значения по умолчанию для циклов отложенной расстойки 43
Изменение параметров цикла Отложенная расстойка (опционально) 44
Ручная отложенная расстойка 45
Ручная расстойка 48
МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Только приготовление 49
Ручной режим (с устанавливаемыми параметрами) 49
Автоматический режим (с использованием имеющихся рецептов) 51
Приготовление + Шоковое охлаждение 52
Приготовление при низкой остаточной влажности 54
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
Сборник рецептов 56
Мои рецепты (memorizzazione di ricette personali) 57
Создание рецепта 57
Нагрев термощупа 58
Sterilox (опционально)) 58
Размораживание с помощью горячего газа 59
Предварительное охлаждение 59
Осушение 60
Непрерывный цикл охлаждения или нагрева 60
Меню USB 62
СЕРВИСНЫЕ ФУНКЦИИ
Установочные значения 63
Параметры 68
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
Плановая очистка 72
Периоды простоя 73
Послепродажное обслуживание 74
АВАРИЙНЫЕ 75
Утилизация по окончании срока службы 77
Гарантия 77

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Способы использования и очистки, отличные от указанных в данном руководстве, считаются неправильными и могут стать причиной нанесения ущерба, ранений или несчастных случаев со смертельным исходом. Кроме того, они приводят к утрате гарантии и освобождают производителя от какой-либо ответственности.
- Использование оборудования разрешено только обученному персоналу, посетившему периодические образовательные курсы.
- Не приближайтесь к электрическим узлам с мокрыми руками или босиком.
- Категорически запрещено разбирать или снимать имеющиеся средства обеспечения безопасности (защитные решетки, предупреждающие наклейки и т.д.). Производитель снимает с себя всякую ответственность при несоблюдении приведенных выше указаний.
- Не вставляйте отвертки или другие предметы между защитными ограждениями (защита вентиляторов, испарителей и др.).
- Для обеспечения нормальной работы компрессорного узла и испарителя не загромождайте воздухозаборные отверстия.
- При возгорании не используйте воду, а воспользуйтесь огнетушителем с CO_2 (углекислый газ) и охладите как можно быстрее зону отсека двигателя.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Данное оборудование - это машина для агропищевого сектора (регламент CE № 1935/2004), предназначенная для обработки пищевых продуктов на промышленных и профессиональных предприятиях. Она не предназначена для хранения фармацевтической, химической или любой другой непищевой продукции.
- Предлагаются следующие типы оборудования:
  - Холодильные шкафы-витрины (+2/+8 °C): предназначены для хранения и выставления бутылок, жестяных банок и т.д.
  - Холодильники (-2/+8 °C): предназначены для хранения в течение короткого периода свежих продуктов и упакованных полуфабрикатов, а также для охлаждения напитков.
  - Морозильные камеры (-22/-15 °C): предназначены для хранения замороженных продуктов в течение длительного времени.
  - Шкафы шокового охлаждения (+90/+3 °C) (+90/-18 °C): предназначены для быстрого охлаждения блюд с целью поддержания их органолептических свойств в неизменном виде.
  - Шкафы с задержкой расстойки (-15/+40 °C) (-2/+40 °C): предназначены для изготовления и хранения изделий из теста.
- Для обеспечения наилучших эксплуатационных качеств оборудования необходимо соблюдать следующие правила:
  - не помещайте в устройство горячие блюда (исключение: шоковое охлаждение) или жидкости в открытых сосудах, живых животных, различные предметы или вещества, вызывающие коррозию.
  - упаковывайте или защищайте иным способом продукты питания, особенно, если они содержат пряности или специи.
  - Помещайте блюда в устройстве таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха. Не кладите на решетки бумагу, картон, разделочные доски и т.д., которые могут препятствовать прохождению воздуха.
  - Избегайте частого и длительного открытия дверей.
  - Если дверь была открыта, подождите некоторое время перед повторным открытием.
  - Размещайте продукты питания снизу вверх. И наоборот, вынимайте их сверху вниз. Максимальная нагрузка (при равномерном распределении) на лоток или решетку составляет 40 кг.
- Холодильное оборудование спроектировано таким образом, чтобы обеспечить безопасность пользователя, поэтому на нем отсутствуют опасные выступы, острые края или части, выступающие за габаритные размеры. Его устойчивость обеспечивается даже при открытых дверях. В любом случае, запрещено прилагать к ним вертикальную нагрузку.
- Несоблюдение данных требований может привести к получению ущерба и травмам, в том числе со смертельным исходом, и влечет за собой утрату гарантии.

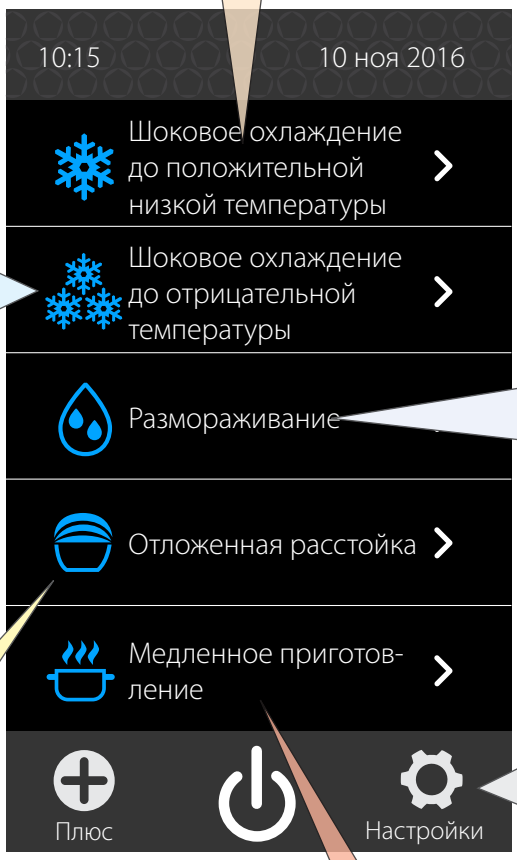
В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ...

- Если оборудование не работает или в нем обнаружены изменения функционального или конструкционного характера, отсоедините его от сети электропитания и водопроводной сети и обратитесь в сервисный центр, авторизованный производителем, не пытаясь выполнить ремонт самостоятельно. Рекомендуется использовать оригинальные запчасти. Производитель снимает с себя всякую ответственность при использовании неоригинальных запчастей.
- Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности рекомендуется минимум один раз в год выполнять техобслуживание и проверку оборудования сотрудниками авторизованного сервисного центра.

РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ

- РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ПЕРЕМЕЩЕНИЕМ НА КОЛЕСАХ: если оборудование установлено на колеса, при его перемещении не допускайте сильных толчков во избежание переворачивания или повреждения; также обращайте внимание на неровности на поверхности перемещения. Оборудование, оснащенное колесами, не может быть выровнено, поэтому убедитесь, что опорная поверхность ровная и горизонтальная. Обязательно заблокируйте колеса соответствующими стопорами.
- РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДВИЖНЫМИ ДЕТАЛЯМИ: единственным подвижным элементом является вентилятор, однако он не представляет какого-либо риска, поскольку защищен решеткой, закрепленной винтами.
- РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НИЗКИМИ/ВЫСОКИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ: вблизи опасных зон с низкой/высокой температурой имеются наклейки с надписью "ОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРА".
- РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЕЙ: риски электрического характера устранены, поскольку электрическое оборудование спроектировано согласно требованиям стандартов CEI EN 60335-1. Соответствующие наклейки с надписью "Высокое напряжение" обозначают зоны опасности электрического характера.





стр.15

Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры

- Позволяет быстро понизить температуру в сердцевине продукта до +3 °C, уменьшает естественное высыхание продукта и сохраняет влажность, что предотвращает размножение бактерий после приготовления.
- Функция шокового охлаждения до положительной низкой температуры позволяет заранее планировать приготовление блюд, увеличить производительность, поддерживать неизменными запах, цвет, вкус и устранить риски отравления и брака.
- Благодаря идеальному контролю воздушного потока и температуры в камере поддерживаются неизменными все органолептические характеристики.

стр.26

Шоковое охлаждение до отрицательной температуры

- Позволяет быстро довести температуру в сердцевине продукта до -18 °C без изменения его структуры и консистенции.
- Шоковое охлаждение до отрицательной температуры позволяет приобретать продукты в наиболее свежем и зрелом виде, в период наибольшей доступности, и сохранять неизменными его характеристики.
- За счет контролируемого потока воздуха при температуре -40°C можно зафиксировать во времени характеристики свежего продукта.

стр.37

Размораживание

- Контролировать и регулировать процесс размораживания какого-либо продукта означает поддерживать неизменными органолептические характеристики и оптимизировать расходы, избегая бесполезных трат.
- Размораживание осуществляется в условиях максимальной пищевой безопасности путем медленного рассасывания микрокристаллов воды внутри продуктов.
- Это идеальный цикл для продуктов, которые подаются сырыми или холодными, таких как рыба или кондитерские изделия, поскольку исключается повреждение их молекулярной структуры.

стр.13

Настройки

стр.40

Отложенная расстойка

- Гибкость процесса "именно в нужный момент" - это наилучший способ оптимизации ресурсов, управления временем и решения различных задач.
- Можно выбрать обычную и программируемую расстойку: приготовление, расстойка, блокировка расстойки и выбор программы фазы приготовления.
- И все это при тщательном контроле влажности, что позволяет всегда получать идеальный результат.

стр.56

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- нагрев термощупа
- sterilox
- размораживание
- предварительное охлаждение
- осушение
- непрерывный цикл

стр.49

Медленное приготовление

- Контроль температуры и ее поддержание в пределах установленных значений обеспечивают процесс приготовления, при котором сохраняются не только вкус и запах, но и сочность и мягкость продукта, который получается действительно великолепным.
- Данную функцию очень просто использовать. Она идеально подходит для поддержания температуры горячих блюд при обслуживании, позволяя улучшить процесс приготовления и его организацию.
- Данный цикл можно использовать также в кондитерской для растапливания шоколада или засахаривания фруктов.

Для чего нужен шкаф шокового охлаждения?

Шкаф шокового охлаждения представляет собой устройство, которое очень быстро понижает температуру помещенных в него продуктов, свежих или уже приготовленных.
Свежие или только что приготовленные продукты обладают максимальными органолептическими качествами. Однако, если продукт сразу же не употреблен в пищу, с течением времени он теряет начальные качественные характеристики, а также происходит размножение микроорганизмов, потенциально опасных для человека.
Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры осуществляется, если продукт не употреблен в пищу непосредственно после приготовления. При этом в течение 90 минут температура в сердцевине продукта опускается до +3 °C. После этого продукт следует хранить в холодильнике при температуре 0/+3°C. При этом он сохраняет свои качества до 5 дней.

Шоковое охлаждение до отрицательной температуры выполняется для сохранения неизменными всех органолептических характеристик продуктов. Шкаф шокового охлаждения понижает температуру в сердцевине продукта до -18 градусов. Затем продукт следует хранить в морозильной камере при температуре -20 градусов и употребить в течение 3-18 месяцев, в зависимости от типа, при условии соблюдения правил охлаждения.

Обычные холодильники и морозильные камеры, в отличие от шкафов шокового охлаждения, не имеют возможности для быстрого понижения начальной температуры продукта, в результате чего он ухудшается с точки зрения органолептики и вкуса.

Зачем контролировать процесс размораживания?

С помощью функции ***Размораживание***, данное устройство быстро и контролируемо повышает температуру замороженных продуктов до положительного значения в соответствии с нормаим ХАССП. Это означает поддержание значений температуры, при которых бактериальная флора размножается экспоненциальным образом.

Кроме того, приготовление какого-либо продукта, размороженного под контролем, лучше, чем приготовление продукта, обрабатываемого с начальной точки заморозки, поскольку при этом уменьшается риск наличия полусырых частей.

Для чего служит отложенная расстойка?

Контролируемая расстойка используется при приготовления теста для хлеба и кондитерских изделий посредством управления температурой, влажностью и временем.
Данная функция позволяет улучшить качество продукта и исключить работу пекарей в ночное время. Фактически, тесто приготавливается в течение дня, а после приготовления помещается в устройство, где, с помощью программы, расстойка блокируется до момента, когда хлеб будет необходимо поместить в печь.

Зачем использовать функцию медленного приготовления (Slow cooking)?

Первые эксперименты по приготовлению при низких температурах были осуществлены почти два века назад Бенджамином Томпсоном (1753-1814), выдающимся британским физиком американского происхождения.
Ученый, проводя практические эксперименты, понял, что мясо, приготовленное при низких температурах в течение длительного времени, теряло меньше веса по сравнению с мясом, приготовленным другими способами. При этом оно было более мягким, розовым и вкусным.
Бенджамин Томпсон еще два века назад догадался о том, что сегодня нам доподлинно известно: нежное и медленное приготовление (Slow cooking) подчеркивает высокое качество продуктов, не лишая их при этом сочности, вкуса, поддерживая более высокое содержание витаминов, и, в тоже время, растворяя соединительные ткани, которые делают мясо волокнистым.

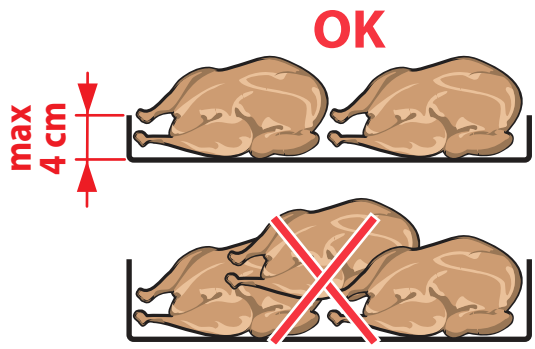


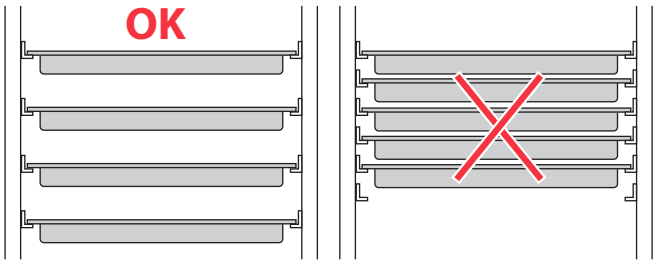
Правильно загружайте оборудование

Продукты следует разместить одним слоем в емкостях:
- открытых;
- предназначенных для продуктов питания;
- устойчивых к температурам, характерным для циклов шокового охлаждения и медленного приготовления;
- с низкими бортиками (максимум 4,5 см).

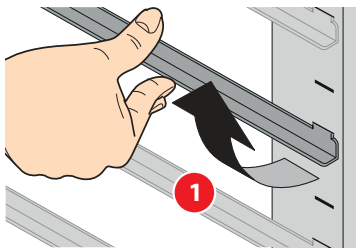
Емкости следует разместить равномерно внутри камеры.
Правильное размещение емкостей обеспечит свободную циркуляцию воздуха внутри камеры. Не допускайте загромождения вентиляторов и перегрузки оборудования.

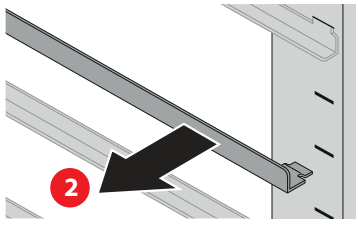
							
Модель			**051**	**081**	**121**	**161**	**122**
Производительность при шоковой заморозке за 90 мин	+90>+3°C	кг	18	25	36	55	72
Производительность при заморозке за 240 мин	+90>-18°C	кг	12	16	24	36	48
Пол. направляющих	макс.	шт.	18	36	49	68	49
Тип лотков/решеток			GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
Вместимость лотков	шаг 45 мм	шт.	6	12	17	23	17
	шаг 60 мм	шт.	5	9	12	17	12
	шаг 75 мм	шт.	4	7	10	14	10

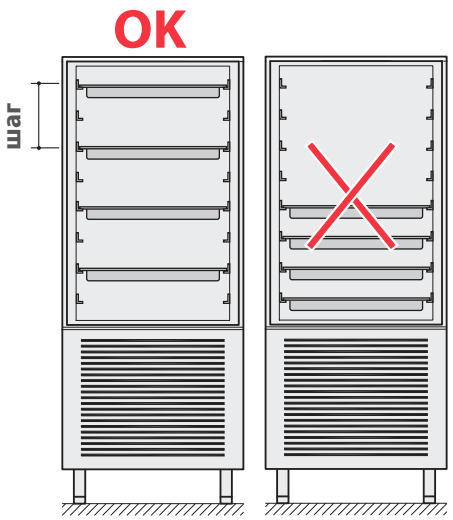


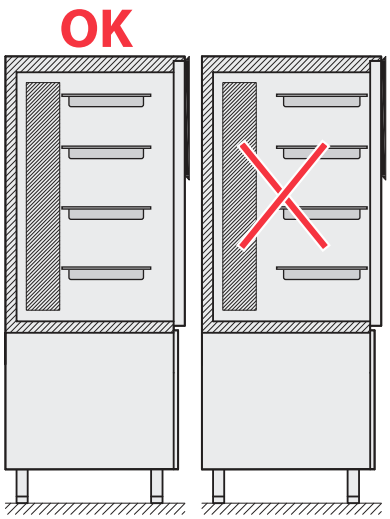


Максимальная нагрузка (при равномерном распределении) на лоток или решетку составляет 40 кг.









Чтобы обеспечить лучшие эксплуатационные показатели и работать в безопасности

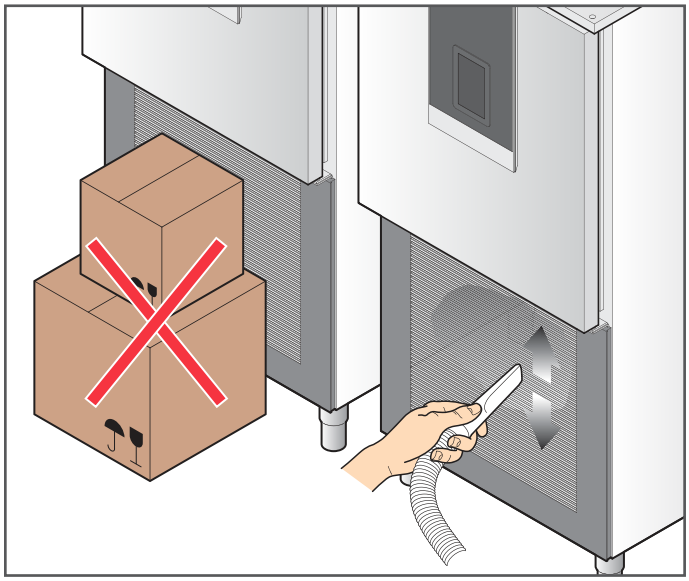
- не загромождайте и регулярно очищайте отверстия забора воздуха в отсеке двигателя;
- периодически мойте или заменяйте фильтр, который находится за отверстиями забора воздуха в отсеке двигателя;

Для получения подробной информации по снятию фильтра обращайтесь к разделу Очистка вентиляционных отверстий на стр. 73.

- размещайте продукты, предназначенные для охлаждения или приготовления, как указано в предыдущей главе;
- тщательно закрывайте двери при каждом рабочем цикле;
- не загромождайте отверстие для слива воды, образующейся при размораживании;
- не допускайте открытия дверей во время выполнения циклов шокового охлаждения/медленного приготовления;
- регулярно выполняйте плановое техобслуживание, как указано в соответствующем разделе;

Для получения подробной информации по снятию фильтра обращайтесь к главе ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ на стр. 72.

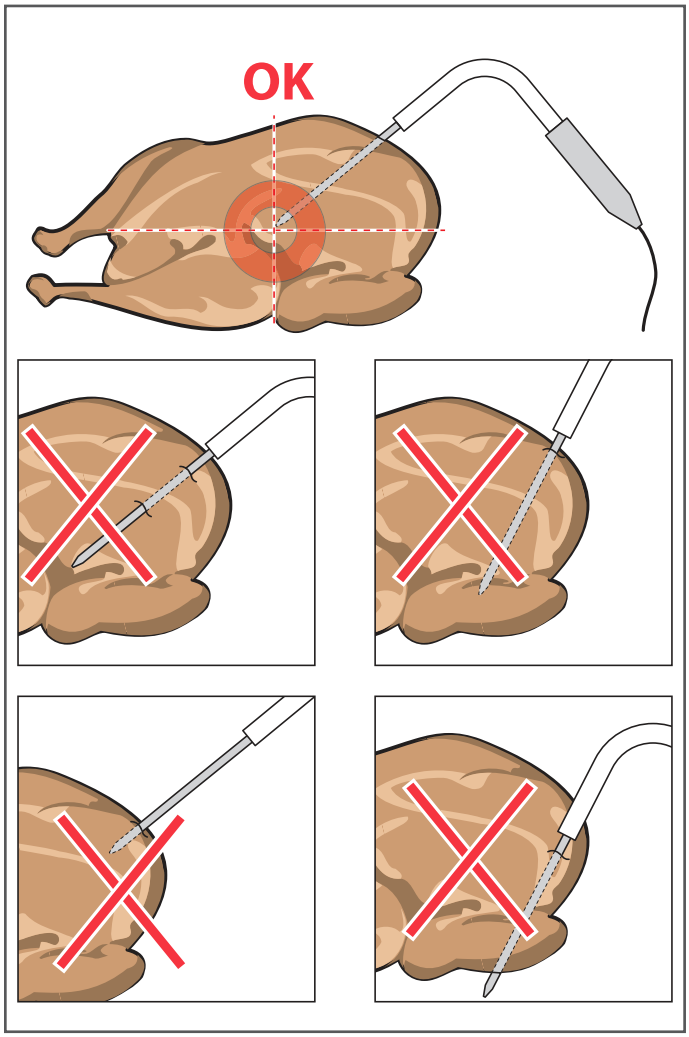
- при приготовлении на решетке очень жирных продуктов (например домашней птицы) поместите на дно камеры лоток для сбора жира, который может стекать с продукта;
- при приготовлении не используйте легковоспламеняющиеся продукты или жидкости (напр., спирт).



Правила использования термощупа

Термощуп служит для измерения температуры в сердцевине продукта при шоковом охлаждении или приготовлении. Когда она достигает значения, установленного пользователем или на заводе, это значит, что продукт охлажден (функция ***Шоковое охлаждение***) или приготовлен (функция ***Медленное приготовление***).

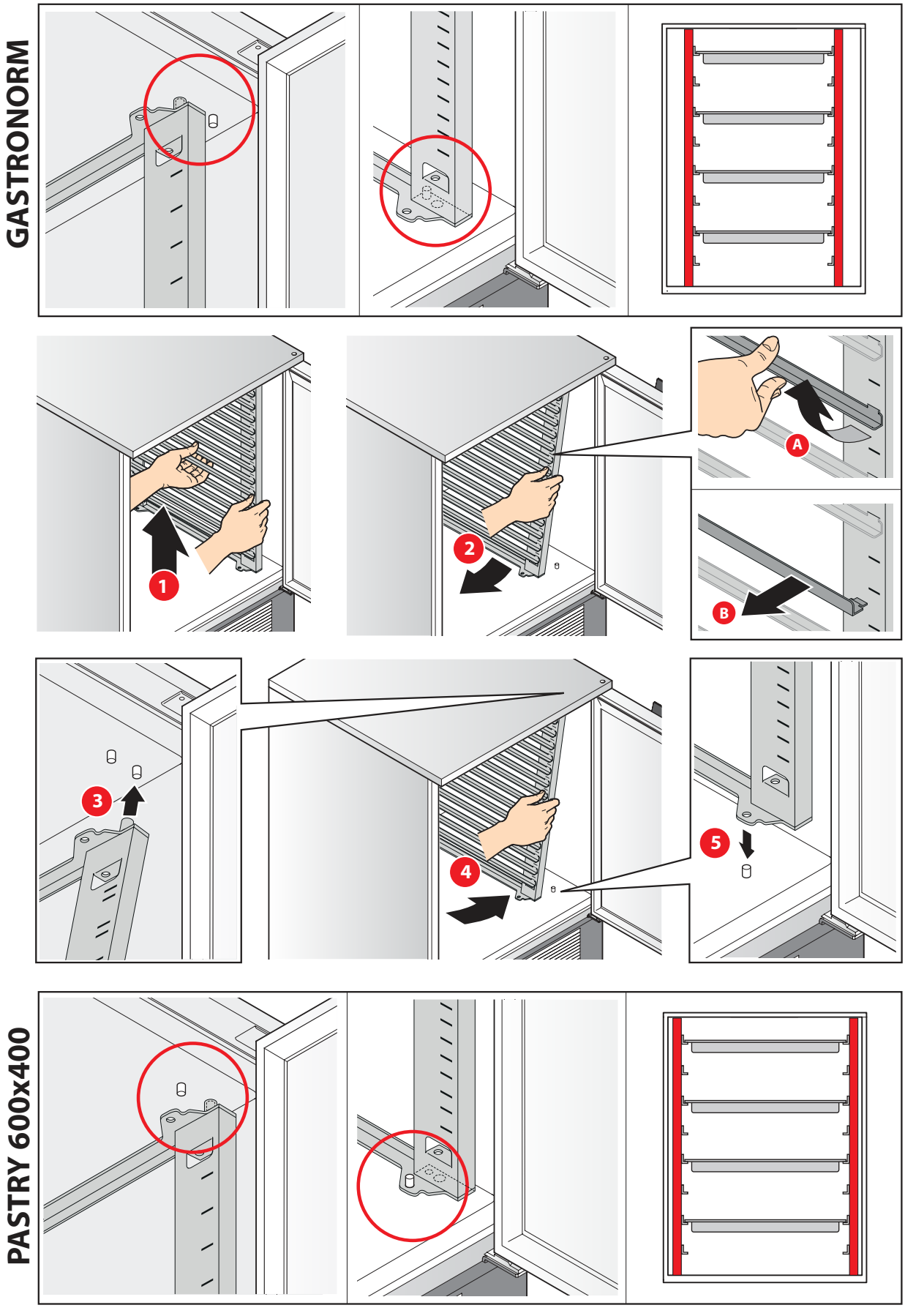
Термощуп следует вставлять внутрь охлаждаемого/приготавливаемого продукта. Убедитесь, что его конец достигает сердцевины продукта, т. е. наиболее удаленной от всех поверхностей точки, не выходя наружу.
Не вставляйте термощуп в очень жирные части или вблизи костей.
Если продукты имеют небольшую толщину, вставляйте термощуп параллельно опорной поверхности.
Рекомендуется регулярно проводить очистку и санитарную обработку термощупа.



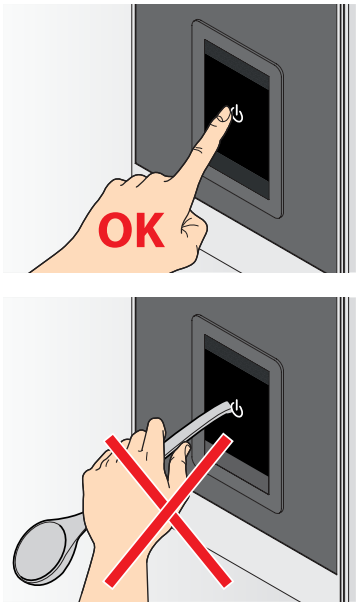
ОБРАЩАЙТЕСЬ СО ЩУПОМ ОСТОРОЖНО, ПОСКОЛЬКУ ОН ЗАОСТРЕН И НАГРЕТ ДО ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ.

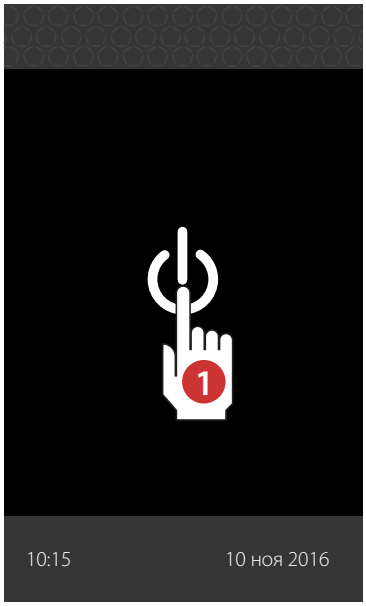
Термощуп можно разогревать для облегчения извлечения из замороженных продуктов; см. стр. 58

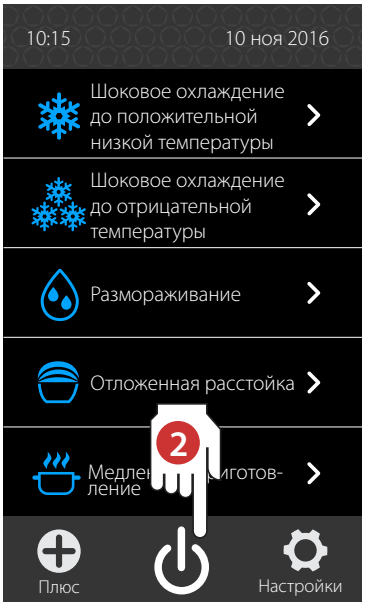
Регулировка направляющих при использовании лотков GASTRONORM или 600x400



Включение и выключение





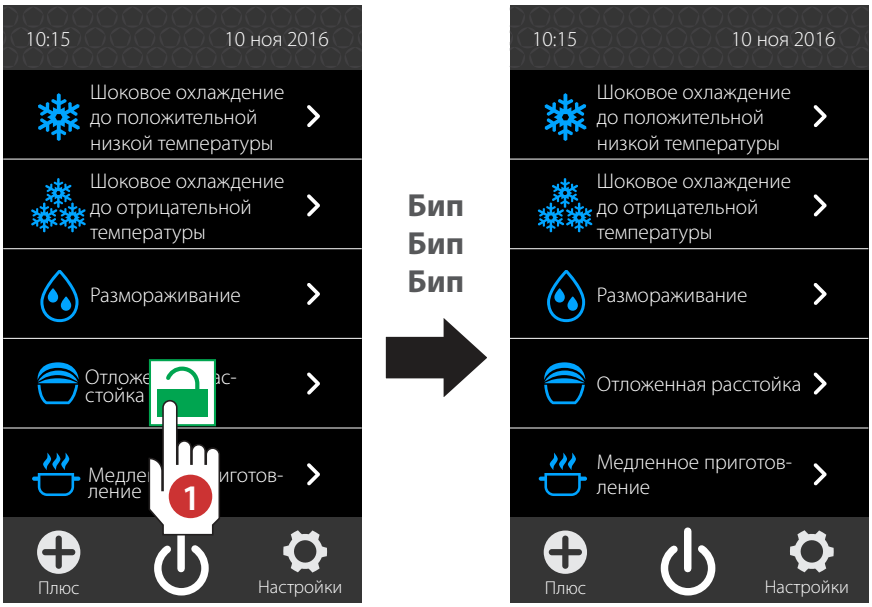


Главное меню

1 Для включения устройства коснитесь кнопки ⏻ ***ВКЛ/ВЫКЛ***: на дисплее появится главное меню.

2 По окончании работы, для выключения устройства, коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ⏻ на странице главного меню.

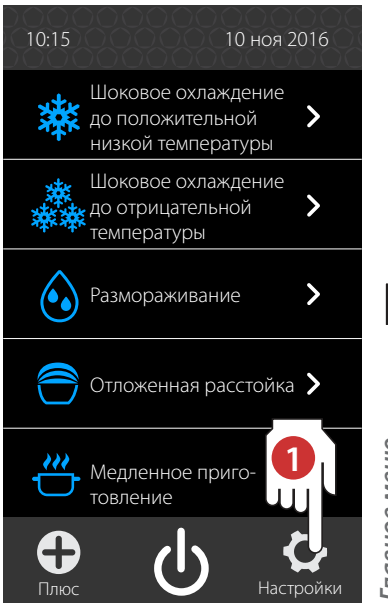
Блокировка и разблокировка клавиатуры



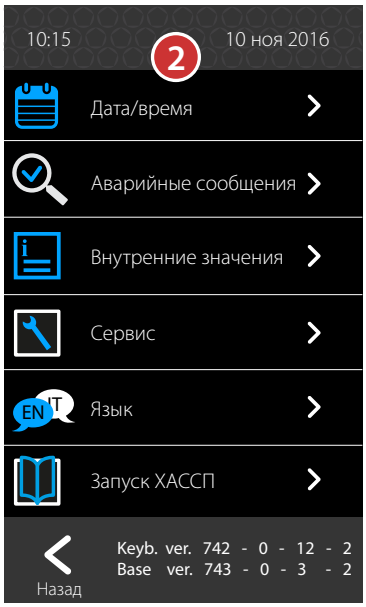
Через несколько минут использования автоматически активируется блокировка клавиатуры, что предотвращает случайную остановку текущего цикла.

1 Для разблокирования клавиатуры коснитесь ***изображения зеленого замка*** на дисплее, после чего будет подан трех-кратный звуковой сигнал, сообщающий о разблокировании.

Начальные настройки



Главное меню



Меню настроек

1 ***Коснитесь кнопки*** Настрой-ки

2 Появится меню, изображен-ное сбоку (меню настроек).

Выбор языка

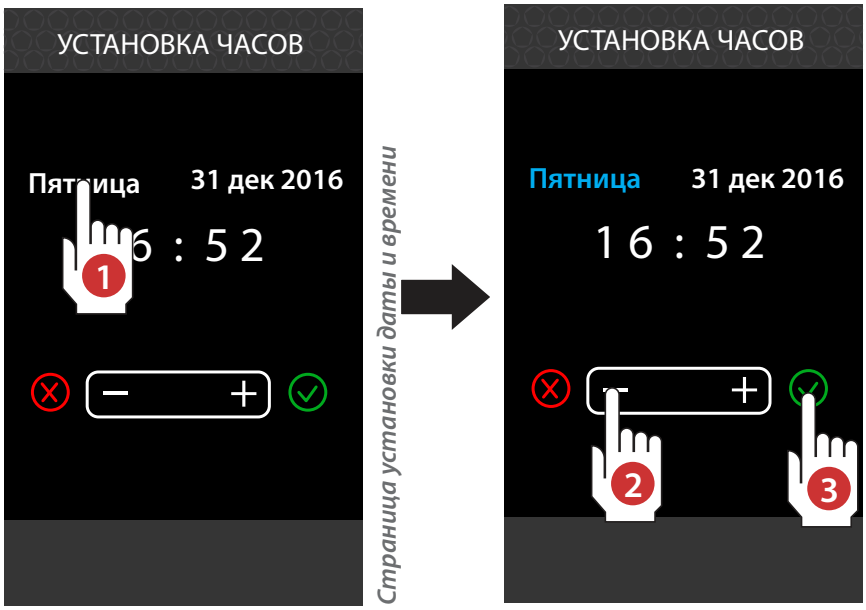


Страница выбора языка

1 Коснитесь требуемого языка: слово ***Назад*** под кнопкой < изменится в зависимости от выбранного языка.

2 Подтвердите выбор, нажав кнопку <.

Установка даты и времени



Страница установки даты и времени

1 Коснитесь параметра, которое необходимо установить (в примере день недели): значение станет голубым.

2 С помощью кнопок - и + установите требуемое значение.

3 Внесите в память установленное значение с помощью кнопки ✓ или отмените изменения, нажав кнопку ⊗. В обоих случаях осуществляется возврат в меню настроек.

Аварийные с

Для получения дополнительной информации по аварийным сообщениям см. стр.75.

ообщения Сервис

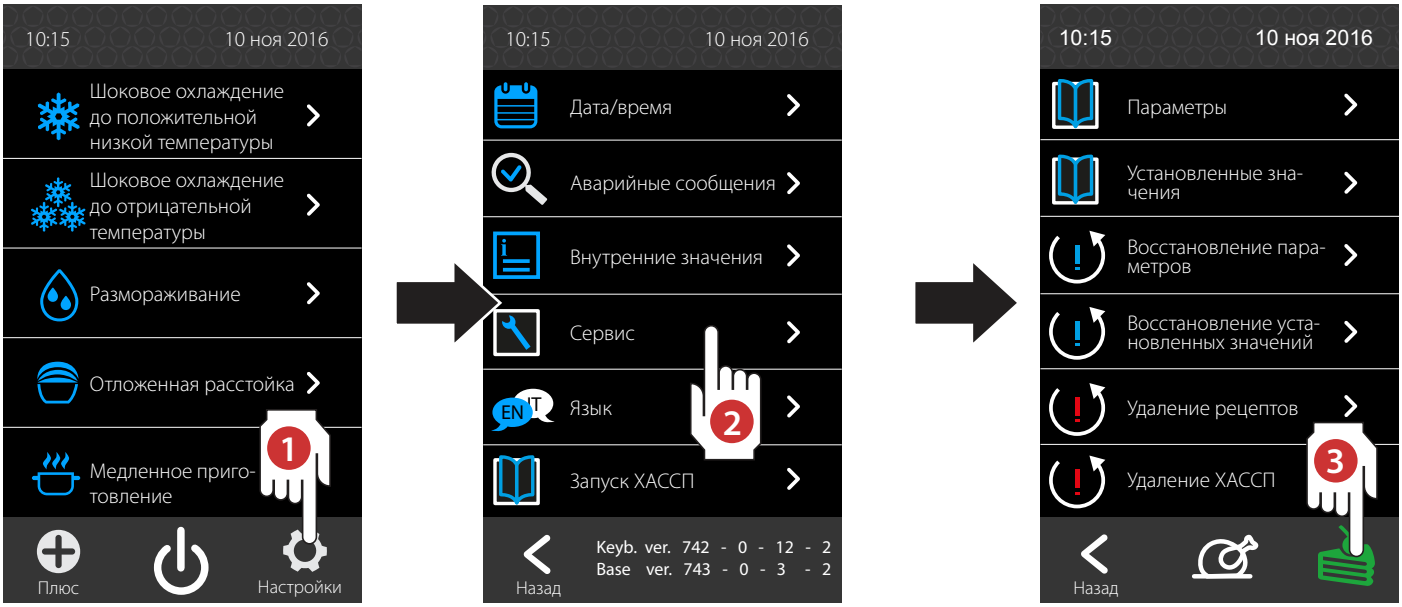
Для получения дополнительной информации по сервисным функциям см. стр.63.

Запуск ХАССП

ПЕРВАЯ СТРАНИЦА: если отмечена какая-либо позиция (напр, датчик камеры), будут скачаны ее данные при загрузке архива данных ХАССП на USB флеш-память.
ВТОРАЯ СТРАНИЦА: Во внутренних значениях отображаются температуры всех датчиков, установленных на устройстве, из списка первой страницы. Также имеется список всех реле, которые включаются при работе устройства; если они находятся в положении ВКЛ, функция в данный момент активна.
ТРЕТЬЯ СТРАНИЦА: перечислены внешние цифровые входы платы, например, реле высокого и низкого давления (при состоянии ВКЛ подается аварийный сигнал), пердохранительный термостат (при состоянии ВКЛ подается аварийный сигнал), микровыключатель двери в положении ВКЛ, в зависимости от активных на данный момент функций, включает/выключает/задерживает включение/и т.д. устройств.

Настройка “гастрономия”/”кондитерская”

Оборудование можно задать на режим “гастрономия” или “кондитерская”: в зависимости от сделанного выбора будут отображаться только соответствующие рецепты.



1. Нажмите кнопку ***Настройки***
2. Нажмите кнопку **Сервис**
3. Отображается экран, на котором можно выбрать режим ГАСТРОНОМИЯ или КОНДИТЕРСКАЯ: выбранный режим выделяется зеленым цветом.

Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры с использованием предустановленных рецептов (сборник рецептов) стр. 15

Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры с использованием автоматических или ручных циклов стр. 19

Хранение при положительной температуре стр. 20

Сохранение завершенного цикла шокового охлаждения до положительной низкой температуры стр. 21

Функция шокового охлаждения до положительной низкой температуры позволяет быстро довести температуру в сердцевине продукта, свежего или уже приготовленного, до +3°C.

Перед пуском цикла шокового охлаждения до температуры +3°C рекомендуется предварительно охладить камеру.

Для получения подробной информации по пуску цикла предварительного охлаждения см. стр.59

Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры с использованием предустановленных рецептов (сборник рецептов)

1. Выберите цикл ***Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры*** на странице главного меню, коснувшись соответствующей пиктограммы.
2. Выберите пиктограмму охлаждаемого продукта (в примере "Мясо").

Режим ГАСТРОНОМИЯ


мясо


рыба


овощи


первые блюда


круассаны


хлеб


торты


кремы соусы

Режим КОНДИТЕРСКАЯ


круассаны


БИСКВИТ, ДАКУАЗ


хлеб

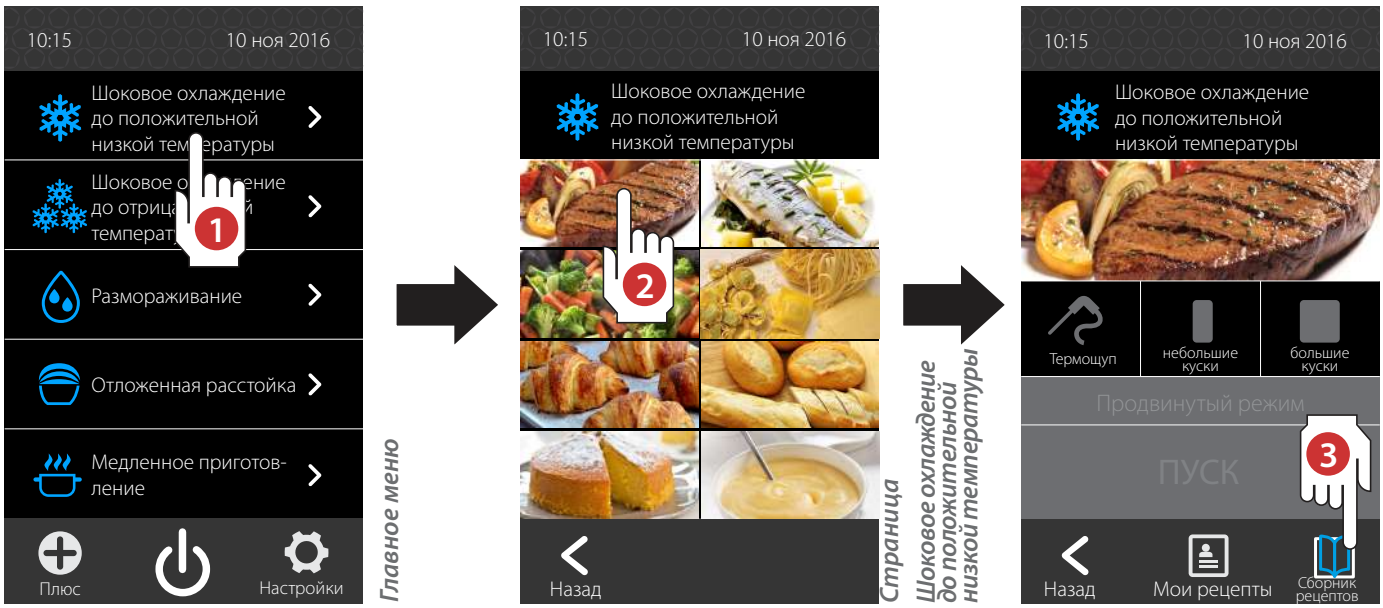

Кондитерские миньоны


торты


КРОСТАТЕ


кремы соусы


изысканное печенье



3. Коснитесь пиктограммы ***Сборник рецептов***.
4. Отображаются различные циклы ***Шокового охлаждения до положительной низкой температуры***, установленные на заводе и относящиеся к выбранной категории продукта (в примере "Мясо"). Коснитесь соответствующего названия, например, "Жаркое из кролика". Если не найден цикл, соответствующий продукту для охлаждения, выполните цикл ***Шокового охлаждения до положительной низкой температуры с помощью автоматических или ручных циклов***.

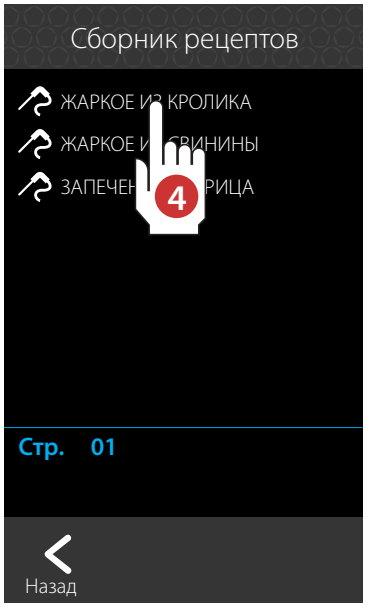
4 Отображаются различные циклы ***Шокового охлаждения до положительной низкой температуры***, установленные на заводе и относящиеся к выбранной категории продукта (в примере "Мясо"). Коснитесь соответствующего названия, например, "Жаркое из кролика". Если не найден цикл, соответствующий продукту для охлаждения, выполните цикл ***Шокового охлаждения до положительной низкой температуры с помощью автоматических или ручных циклов***.

Для получения дополнительной информации по автоматическим или ручным циклам см. стр. 19

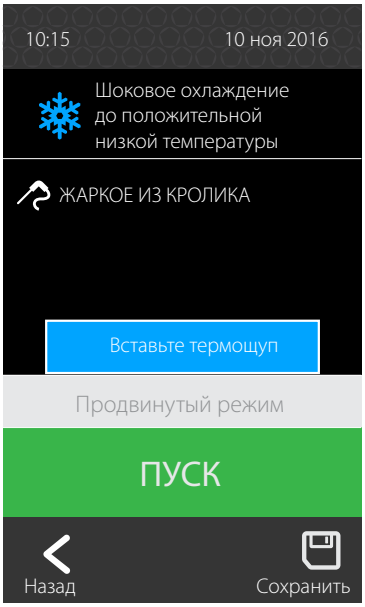
Предустановленные циклы, относящиеся к категории "Мясо". Символы перед названием рецепта имеют следующие значения

цикл заканчивается по истечении установленного периода времени, поэтому нет необходимости ввода термощупа в продукт для охлаждения

цикл заканчивается по достижении установленной температуры в сердцевине, поэтому необходимо ввести термощуп в продукт для охлаждения.

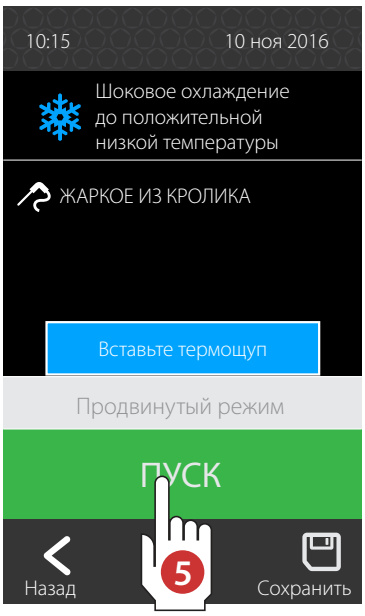


Страница сборника рецептов



5 Для пуска шокового охлаждения до положительной низкой температуры коснитесь кнопки ***ПУСК,*** для его досрочного завершения коснитесь кнопки ***СТОП***.

Если во время выполнения цикла предусмотрено использование иглового термощупа, надпись «***Вставьте термощуп***» напомнит пользователю о необходимости выполнения данной операции.



Страница ПУСК

пиктограмма температуры камеры
- белая: компрессор ВЫКЛ
синяя: компрессор ВКЛ
мигает: компрессор в ожидании ближайшего пуска

истекшее время



доступ к дополнительной информации

температура термощупа или время, оставшееся до окончания процесса шокового охлаждения

скорость вращения вентиляторов
- белая: вентилятор ВКЛ
- синяя: вентилятор ВЫКЛ

По окончании цикла ***Шокового охлаждения до положительной низкой температуры*** автоматически осуществляется переход к режиму ***Хранение при положительной температуре.***

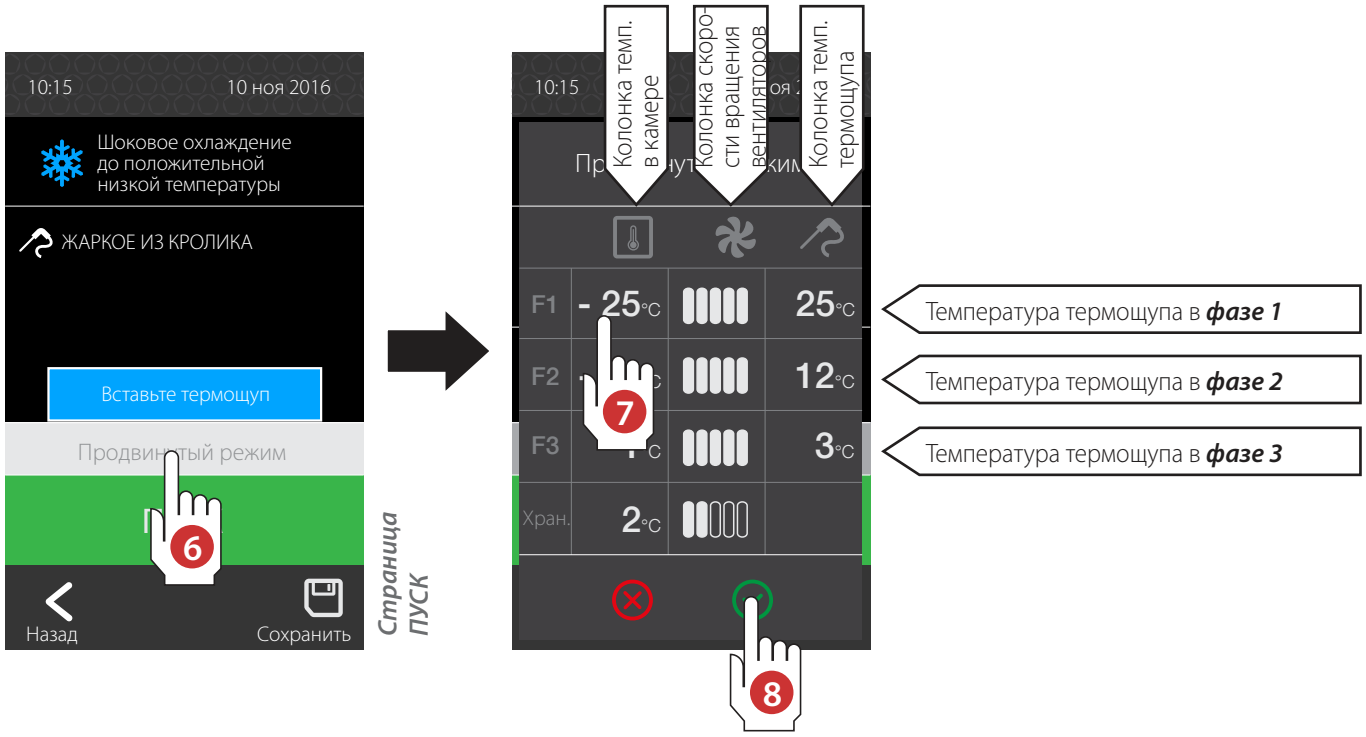
Изменение предустановленных рецептов (Сборник рецептов) и создание нового персонального рецепта (Мои рецепты)

Рецепты, содержащиеся в разделе ***Сборник рецептов*** НЕЛЬЗЯ удалить или изменить БЕЗВОЗВРАТНО.
Их параметры можно изменить только для цикла, который будет выполнен (изменения не вносятся в память и удаляются при выходе из программы). Параметры можно изменить только перед пуском цикла, но не во время его выполнения.
В качестве альтернативы, измененный пользователем рецепт можно внести в память под другим именем (напр., "Жаркое из кролика с картофелем") в разделе ***Мои рецепты***.

6 ***Если перед пуском с помощью кнопки*** ПУСК, требуется изменить параметры предустановленного цикла, который необходимо запустить (в примере "Жаркое из кролика"), коснитесь кнопки ***Продвинутый режим***.

7 Выполните требуемые настройки.

8 Внесите в память установленное значение с помощью кнопки ✓ или отмените изменения, нажав кнопку ⊗. В обоих случаях осуществляется возврат на страницу "ПУСК".





При этом можно:

A запустить новый установленный рецепт, нажав кнопку ***ПУСК***. Помните, что внесенные изменения будут действительны только для цикла, который планируется выполнить;

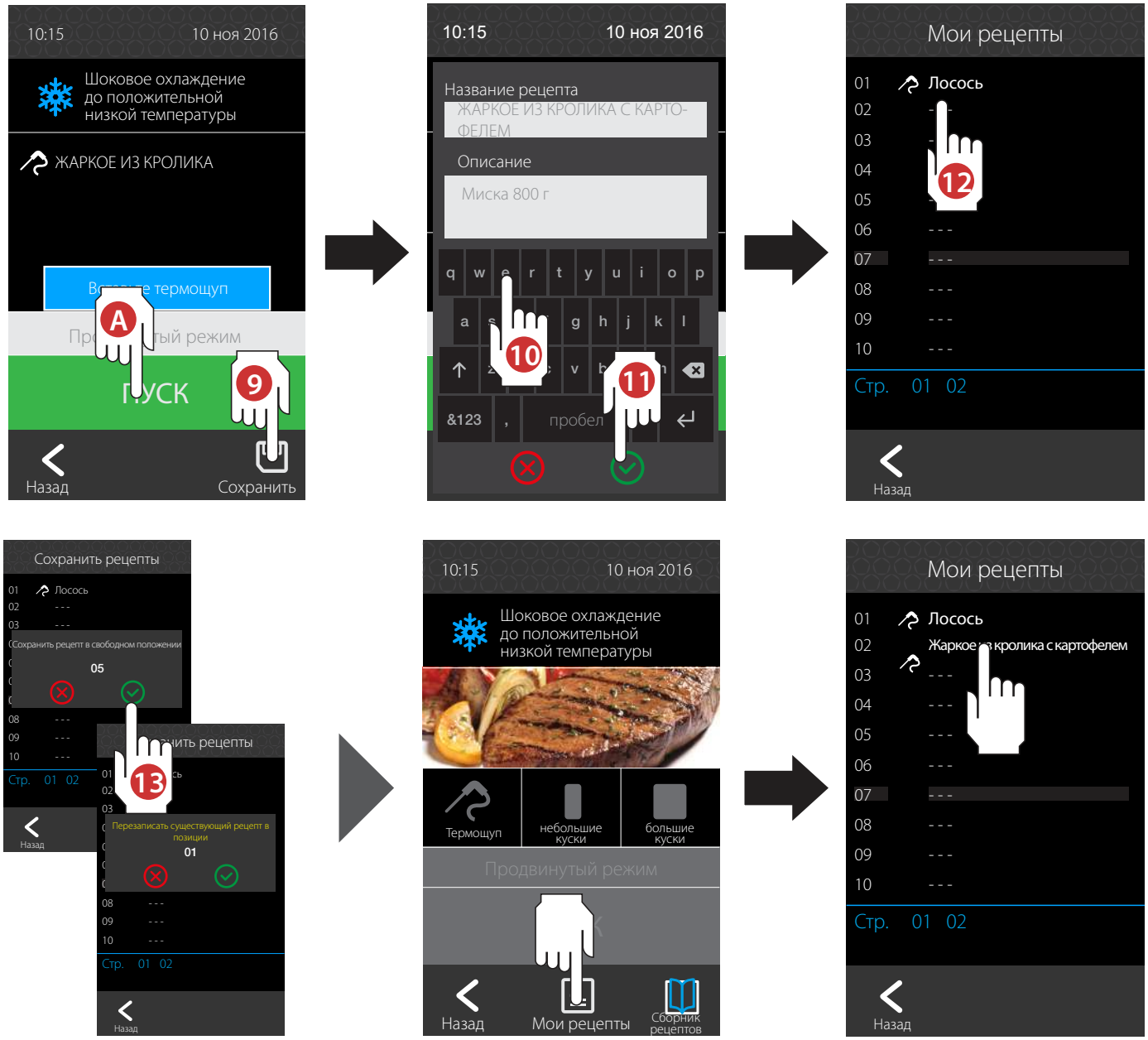
B сохранить новый установленный рецепт, выбрав для него соответствующее название; затем, чтобы использовать этот и все остальные персональные рецепты, коснитесь пиктограммы **Мои рецепты**: появится полный список рецептов, внесенных в память пользователем. Для отображения всех внесенных в память рецептов пролистайте страницы, касаясь голубых цифр внизу (стр. 01 02). Коснитесь требуемого рецепта для его активации.

Для сохранения рецепта с каким-либо названием выполните следующие действия:

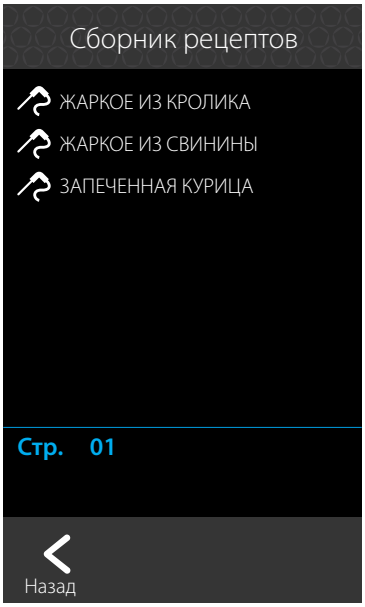
9 Сохраните новый рецепт, нажав кнопку .

10 **11** **12** Введите название рецепта с помощью клавиатуры (в примере "Жаркое из кролика с картофелем"), подтвердите выбор с помощью кнопки или отмените с помощью кнопки , после чего выберите позицию, в которой необходимо сохранить рецепт (в примере первая свободная позиция 02).

13 Подтвердите выбранную позицию с помощью кнопки или удалите с помощью кнопки . Если выбранная позиция уже занята другим рецептом, на дисплее появится предупреждение, которое необходимо подтвердить ("***Перезаписать существующий рецепт в позиции 01***").



Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры с использованием автоматических или ручных циклов



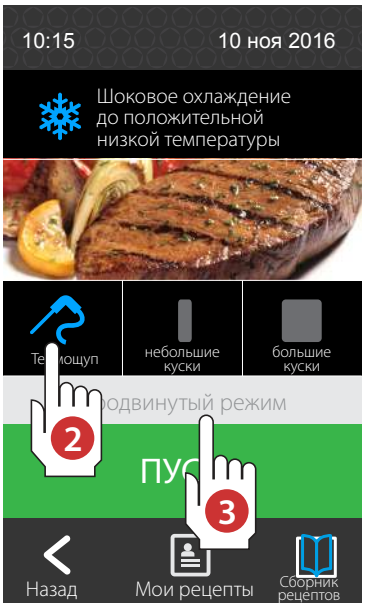
Страница сборника рецептов



Если выбрана какая-либо категория продукта (напр., "Мясо"), не найден рецепт, соответствующий продукту, который требуется охладить, можно использовать три типа цикла:

- **термощуп** (автоматический цикл с использованием термощупа в сердцевине);
- **небольшие куски** (ручной цикл, установка по времени, шоковое охлаждение небольших по размеру продуктов)
- **большие куски** (ручной цикл, установка по времени, шоковое охлаждение больших по размеру продуктов)

Два последних цикла не предусматривают использование термощупа, а выполняются с учетом установленного ранее времени охлаждения (изменяется).



Параметры можно изменить только перед пуском цикла, но не во время его выполнения.

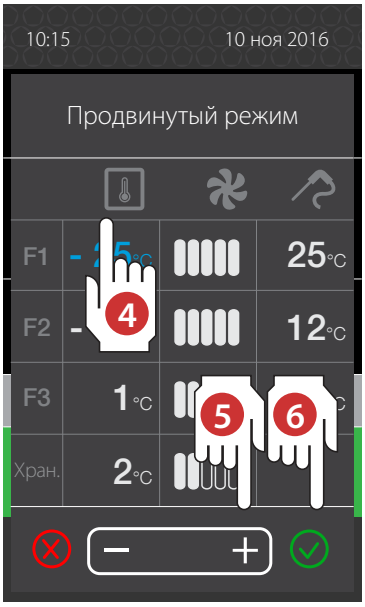
1 Выберите требуемый цикл.

2 Коснувшись кнопки ***Продвинутый режим***, можно проверить настройки выбранного цикла.

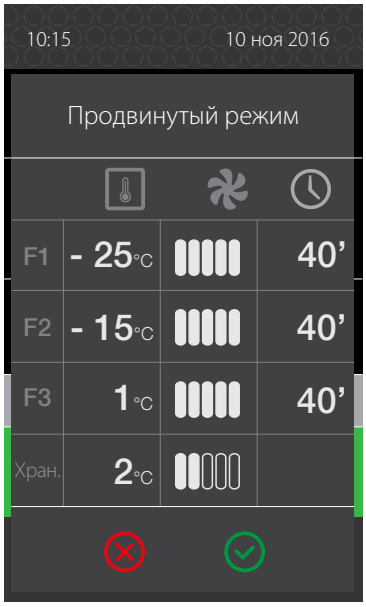
3 Если настройки соответствуют требуемым, запустите цикл шокового охлаждения до положительной низкой температуры, нажав кнопку ***ПУСК.***

4 В противном случае, на странице ***Продвинутый режим*** для каждой из 3 фаз ***Охлаждения*** (F1...F3) и ***Хранения*** (Хран.) можно установить:

- температуру в камере
- скорость вентиляторов
- температуру в сердцевине (автоматический цикл)
- температуру охлаждения (ручной цикл)



Страница продвинутого режима с использованием термощупа (автоматический режим)



Страница продвинутого режима (ручной режим по времени)

Изменения будут действительны только для цикла, который будет выполнен (изменения не вносятся в память и удаляются при выходе из программы).

Каждая фаза заканчивается, когда термощуп достигает установленной температуры (автоматический цикл), или когда истекает установленное время (ручной цикл по времени).

ред. 2 - 03/2017

Хранение при положительной температуре



Во время фазы ***Хранение при положительной температуре*** (которая автоматически активируется по окончании ***Шокового охлаждения до положительной низкой температуры***) в камере поддерживается температура +2 °C.

Можно изменить скорость вентилятора, однако нельзя изменить другие параметры хранения.

При нажатии кнопки ***СТОП*** цикл останавливается.

Если цикл не выполняется должным образом из-за отключения электроэнергии или по другим причинам, зеленое поле, которое указывает на режим хранения, становится красным.

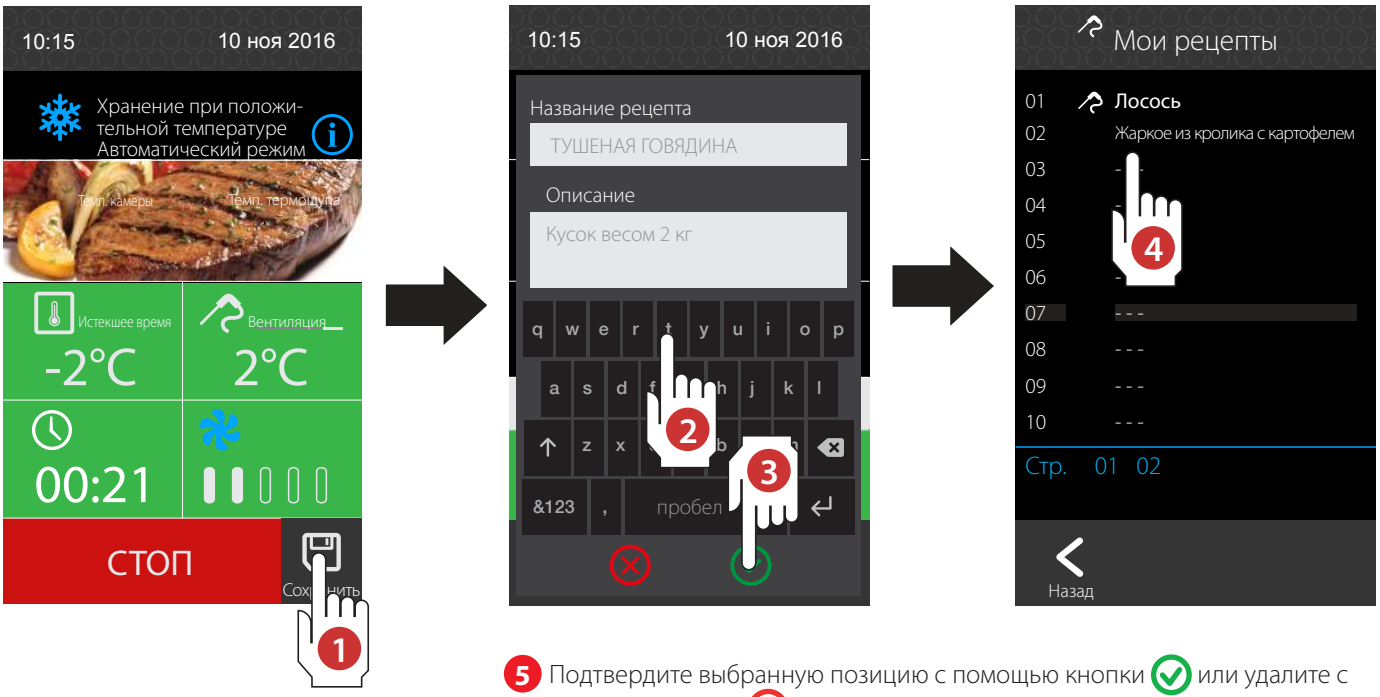


Сохранение завершенного цикла шокового охлаждения до положительной низкой температуры

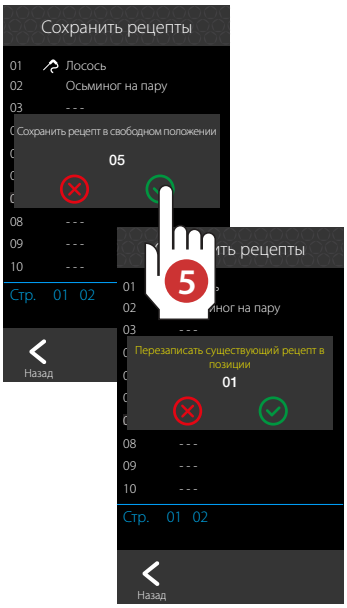
Циклы, которые закончились и перешли в фазу хранения должным образом, можно внести в память в разделе ***Мои рецепты***.

1 Сохраните законченный цикл, нажав кнопку .

2 3 4 Введите название рецепта с помощью клавиатуры (в примере "Тушеная говядина"), подтвердите выбор с помощью кнопки или отмените с помощью кнопки , после чего выберите позицию, в которой необходимо сохранить рецепт (в примере первая свободная позиция 03).

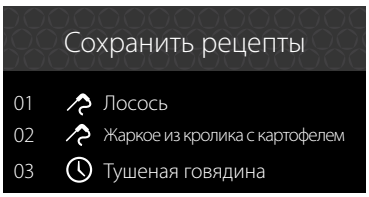


5 Подтвердите выбранную позицию с помощью кнопки или удалите с помощью кнопки . Если выбранная позиция уже занята другим рецептом, на дисплее появится предупреждение, которое необходимо подтвердить ("Перезаписать существующий рецепт в позиции 01").



Если скорость вентилятора изменяется при охлаждении, в любом случае, сохраняется первоначальная скорость.

Сохранение рецепта в памяти осуществляется в ячейке памяти, относящейся к ***Шоковому охлаждению до положительной низкой температуры,*** и в зависимости от категории продукта (напр., "Мясо").
Все циклы, внесенные в раздел ***Мои рецепты*** ИЗ ВЫПОЛНЕННОГО ЦИКЛА, повторяют временные интервалы и температуры, установленные во время работы, и не нуждаются в термощупе (отображается символом часов рядом с названием рецепта).



Циклы из раздела "Мои рецепты", сохраненные из ВЫПОЛНЕННОГО ЦИКЛА, должны использоваться только для того же продукта питания, имеющего аналогичные размеры.

Значения по умолчанию для автоматических или ручных циклов шокового охлаждения (+3°C)



МЯСО	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-30 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25 °C	12 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-20 °C	-12 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-25 °C	-15 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	30′	--



РЫБА	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	30 °C	30 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	15′	0′	25′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	0′	30′	--



ОВОЩИ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	30 °C	30 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	10′	0′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	0′	30′	--



ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-2 °C	-2 °C	0 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	30 °C	30 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	0′	15′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-2 °C	-2 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	0′	20′	--



КРУАССАНЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25 °C	25 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	25′	0′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	0′	30′	--



ХЛЕБ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	40 °C	40 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	0′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	0′	40′	--



ТОРТЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25 °C	25 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	0′	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	60′	0′	30′	--



КРЕМЫ - СОУСЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	30 °C	12 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-20 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	20′	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-20 °C	-5 °C	1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	35′	20′	35′	--



БИСКВИТ, ДАКУАЗ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25 °C	25 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	--	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	0 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	--	20′	--



КРОСТАТЕ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25 °C	25°C	3°C	/
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40'	/	20'	/
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-10°C	-5°C	1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30'	30'	30'	/



КОНДИТЕРСКИЕ МИНЬОНЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25°C	25°C	3°C	/
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20'	/	20'	/
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30'	/	30'	/



ИЗЫСКАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	-1 °C	2 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	25 °C	25 °C	3 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5 °C	-5 °C	1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	--	10'	/
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20'	/	20'	/

Шоковое охлаждение до отрицательной температуры с использованием предустановленных рецептов (сборник рецептов)
стр. 26

Шоковое охлаждение до отрицательной температуры с использованием автоматических или ручных циклов
стр. 26

Хранение при отрицательной температуре
стр. 31

Сохранение завершенного цикла шокового охлаждения до отрицательной температуры
стр. 32

Функция шокового охлаждения до отрицательной температуры позволяет быстро довести температуру в сердцевине продукта, свежего или приготовленного, до -18 °C.

Перед пуском цикла шокового охлаждения до температуры -18°C рекомендуется предварительно охладить камеру.

Для получения подробной информации по пуску цикла предварительного охлаждения см. стр.59.

Шоковое охлаждение до отрицательной температуры с использованием предустановленных рецептов (сборник рецептов)

1. Выберите цикл ***Шоковое охлаждение до отрицательной температуры*** на странице главного меню, коснувшись соответствующей пиктограммы.
2. Выберите пиктограмму охлаждаемого продукта (в примере «Мясо»).

Режим ГАСТРОНОМИЯ


мясо


круассаны


рыба


мороженое


овощи


первые блюда


хлеб



Anisakis

Режим КОНДИТЕРСКАЯ


круассаны


фрукты


мороженое


муссы
баварези
мягкое мороженое


орты


кондитерские изделия длительного хранения


хлеб


печенье пале
желе
кремообразные изделия



3 *Коснитесь пиктограммы* **Сборник рецептов.**



4 Отображаются различные циклы ***Шокового охлаждения до отрицательной температуры***, установленные на заводе и относящиеся к выбранной категории продукта (в примере "Мясо"). Коснитесь соответствующего названия, например, "Заморозка приготовленного мяса": если не найден цикл, соответствующий продукту для охлаждения, выполните цикл ***Шокового охлаждения до отрицательной температуры с помощью автоматических или ручных циклов***.

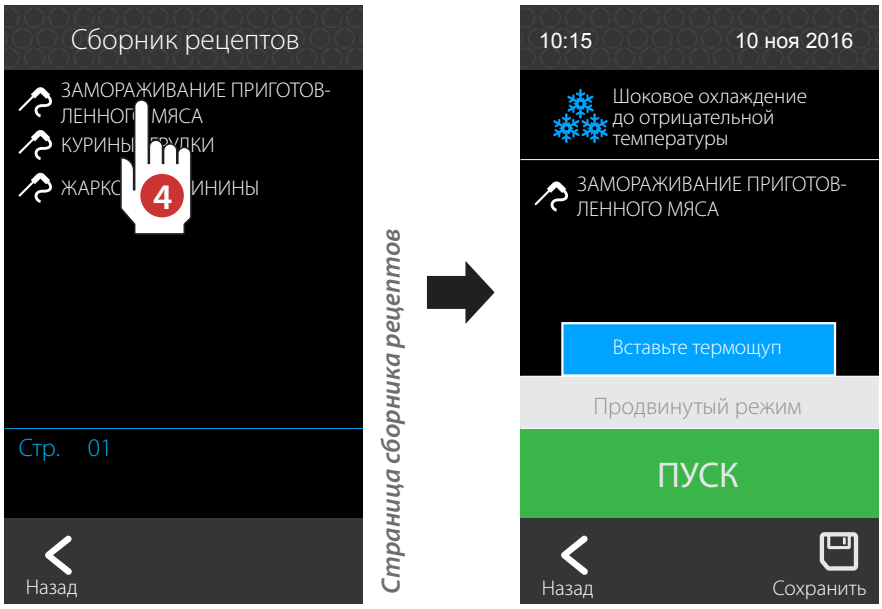
Для получения дополнительной информации по автоматическим или ручным циклам см. стр. 30

Предустановленные циклы, относящиеся к категории "Мясо".

Символы перед названием рецепта имеют следующие значения

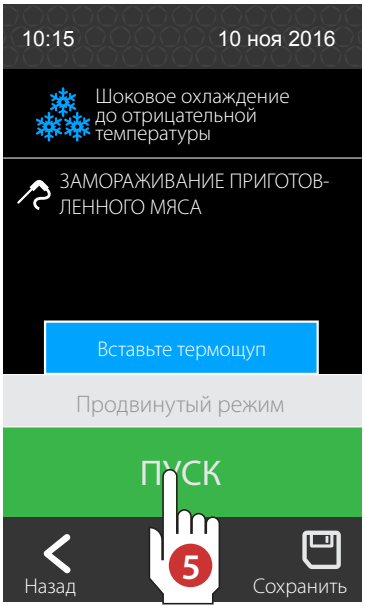
цикл заканчивается по истечении установленного периода времени, поэтому нет необходимости ввода термощупа в продукт для охлаждения

цикл заканчивается по достижении установленной температуры в сердцевине, поэтому необходимо ввести термощуп в продукт для охлаждения.



5 Для пуска шокового охлаждения до отрицательной температуры коснитесь кнопки ***ПУСК,*** *для его досрочного завершения коснитесь кнопки* **СТОП.**

Если во время выполнения цикла предусмотрено использование иглового термощупа, надпись «***Вставьте термощуп***» напомнит пользователю о необходимости выполнения данной операции.



Страница ПУСК

температура в камере
- белая: компрессор ВЫКЛ
синяя: компрессор ВКЛ
мигает: компрессор в ожидании ближайшего пуска

истекшее время



доступ к дополнительной информации

температура термощупа или время, оставшееся до окончания процесса шокового охлаждения

скорость вращения вентиляторов
- белая: вентилятор ВКЛ
- синяя: вентилятор ВЫКЛ

По окончании цикла ***Шокового охлаждения до отрицательной температуры*** автоматически осуществляется переход к режиму ***Хранение при отрицательной температуре.***

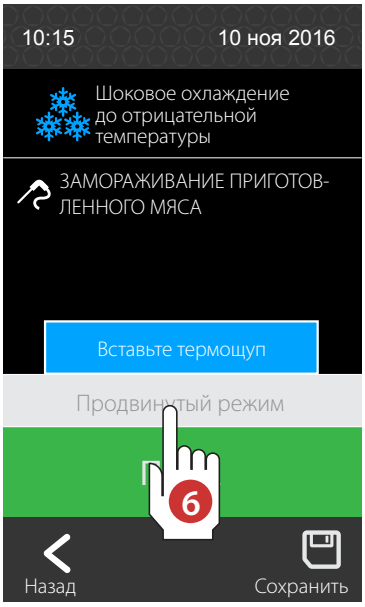
Изменение предустановленных рецептов (Сборник рецептов) и создание нового персонального рецепта (Мои рецепты)

Рецепты, содержащиеся в разделе ***Сборник рецептов*** НЕЛЬЗЯ удалить или изменить БЕЗВОЗВРАТНО.
Их параметры можно изменить только для цикла, который будет выполнен (изменения не вносятся в память и удаляются при выходе из программы). Параметры можно изменить только перед пуском цикла, но не во время его выполнения.
В качестве альтернативы, измененный пользователем рецепт можно внести в память под другим именем (напр., "Жаркое из молодой говядины") в разделе ***Мои рецепты***.

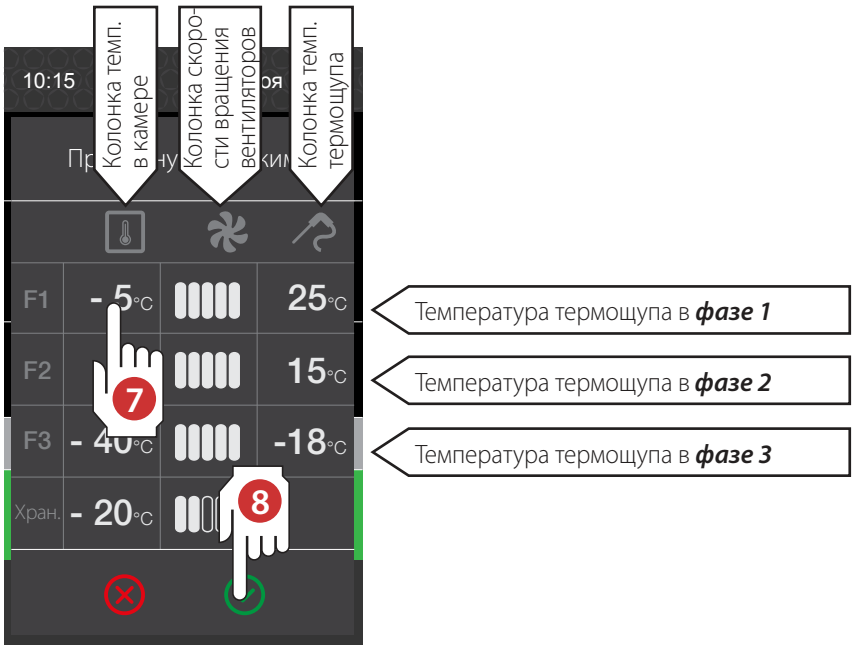
6 ***Если перед пуском с помощью кнопки*** **ПУСК**, требуется изменить параметры предустановленного цикла, который необходимо запустить (в примере "Замораживание приготовленного мяса"), коснитесь кнопки ***Продвинутый режим***.

7 Выполните требуемые настройки.

8 Внесите в память установленное значение с помощью кнопки ✓ или отмените изменения, нажав кнопку ⊗. В обоих случаях осуществляется возврат на страницу "ПУСК".



Страница ПУСК



При этом можно:

A запустить новый установленный рецепт, нажав кнопку ***ПУСК***. Помните, что внесенные изменения будут действительны только для цикла, который планируется выполнить;

B сохранить новый установленный рецепт, выбрав для него соответствующее название; Затем, чтобы использовать этот и все остальные персональные рецепты коснитесь пиктограммы **Мои рецепты**: появится полный список рецептов, внесенных в память пользователем. Для отображения всех внесенных в память рецептов пролистайте страницы, касаясь голубых цифр внизу (стр. 01 02). Коснитесь требуемого рецепта для его активации.

Для сохранения рецепта с каким-либо названием выполните следующие действия:

9 Сохраните новый рецепт, нажав кнопку .

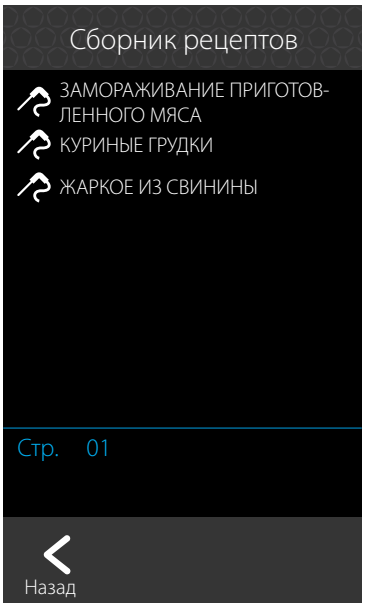
10 11 12 Введите название рецепта с помощью клавиатуры (в примере "Жаркое из молодой говядины"), подтвердите выбор с помощью кнопки или отмените с помощью кнопки , после чего выберите позицию, в которой необходимо сохранить рецепт (в примере первая свободная позиция 02).

13 Подтвердите выбранную позицию с помощью кнопки или удалите с помощью кнопки . Если выбранная позиция уже занята другим рецептом, на дисплее появится предупреждение, которое необходимо подтвердить ("Перезаписать существующий рецепт в позиции 01").

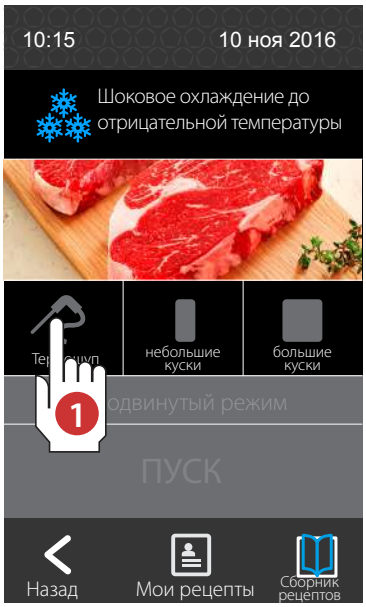




Шоковое охлаждение до отрицательной температуры с использованием автоматических или ручных циклов



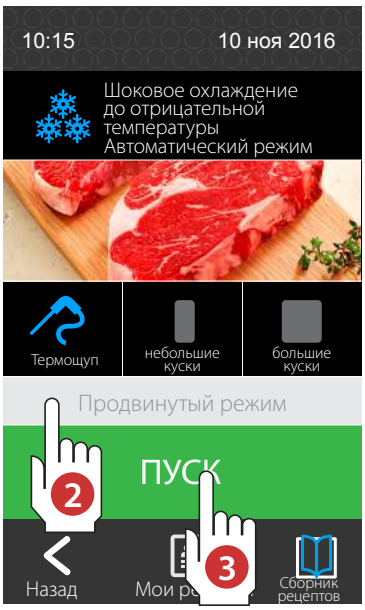
Страница сборника рецептов



Если выбрана какая-либо категория продукта (напр., "Мясо"), не найден рецепт, соответствующий продукту, который требуется охладить, можно использовать три типа цикла:

- **термощуп** (автоматический цикл с использованием термощупа в сердцевине);
- **небольшие куски** (ручной цикл, установка по времени, шоковое охлаждение небольших по размеру продуктов)
- **большие куски** (ручной цикл, установка по времени, шоковое охлаждение больших по размеру продуктов)

Два последних цикла не предусматривают использование термощупа, а выполняются с учетом установленного ранее времени охлаждения.



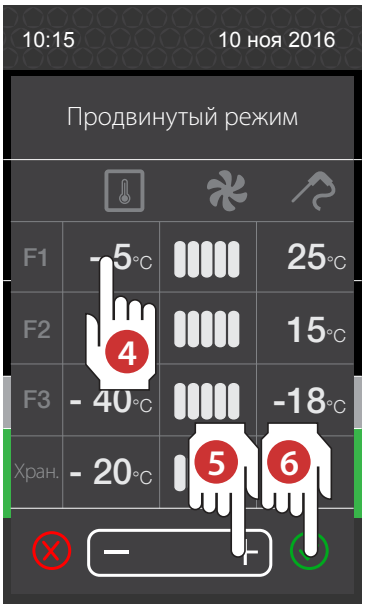
1 Выберите требуемый цикл.

2 Коснувшись кнопки ***Продвинутый режим***, можно проверить настройки выбранного цикла.

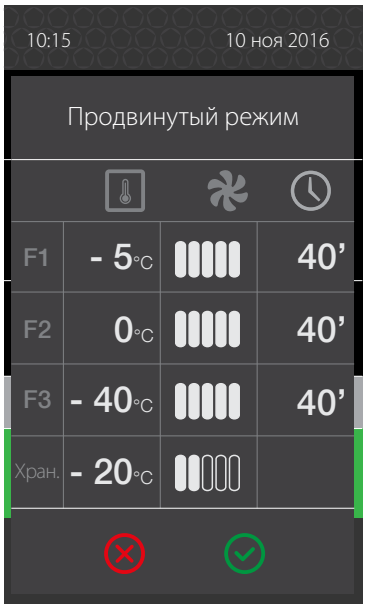
3 Если настройки соответствуют требуемым, запустите цикл шокового охлаждения до отрицательной температуры, нажав кнопку ***ПУСК.***

4 В противном случае, на странице ***Продвинутый режим*** для каждой из 3 фаз ***Охлаждения*** (F1...F3) и ***Хранения*** (Хран.) можно установить:

Параметры можно изменить только перед пуском цикла, но не во время его выполнения.



Страница продвинутого режима с использованием термощупа (автоматический режим)



Страница продвинутого режима (ручной режим по времени)

- температуру в камере
- скорость вентиляторов
- температуру в сердцевине (автоматический цикл)
- температуру охлаждения (ручной цикл)

Изменения будут действительны только для цикла, который будет выполнен (изменения не вносятся в память и удаляются при выходе из программы).

Каждая фаза заканчивается, когда термощуп достигает установленной температуры (автоматический цикл), или когда истекает установленное время (ручной цикл по времени).

Хранение при отрицательной температуре



Во время фазы ***Хранение при отрицательной температуре*** (которая автоматически активируется по окончании ***Шокового охлаждения до отрицательной температуры***) в камере поддерживается температура -20°C.

Можно изменить скорость вентилятора, однако нельзя изменить другие параметры хранения.

При нажатии кнопки ***СТОП*** цикл останавливается.

Если цикл не выполняется должным образом из-за отключения электроэнергии или по другим причинам, зеленое поле, которое указывает на режим хранения, становится красным.

Уничтожение анизакид (цикл санитарной обработки рыбы) - режим "гастрономия"

1. Вставьте термощуп в охлаждаемый продукт.
2. Нажмите кнопку ***"Уничтожение анизакид"***: запустится цикл санитарной обработки рыбы, состоящий из трех фаз:

- ***Шоковое охлаждение до отрицательной температуры*** с контрольной точкой "Камера" -40 °C (параметр AK1) до тех пор, пока температура термощупа не достигнет -20 °C (параметр AK2).
- ***Выдержка*** в течение 24 часов (параметр AK3) с контрольной точкой "Камера" -20 °C (параметр AK2).
- ***Хранение*** при отрицательной температуре с контрольной точкой "Камера" -20 °C (параметр AK4).

Когда температура, определяемая термощупом, достигает значения окончания ***Шокового охлаждения до отрицательной температуры , устройство автоматически перейдет в режим*** Выдержка. По окончании времени выдержки устройство автоматически переходит в режим ***Хранение при отрицательной температуре***.



АНИЗАКИДЫ

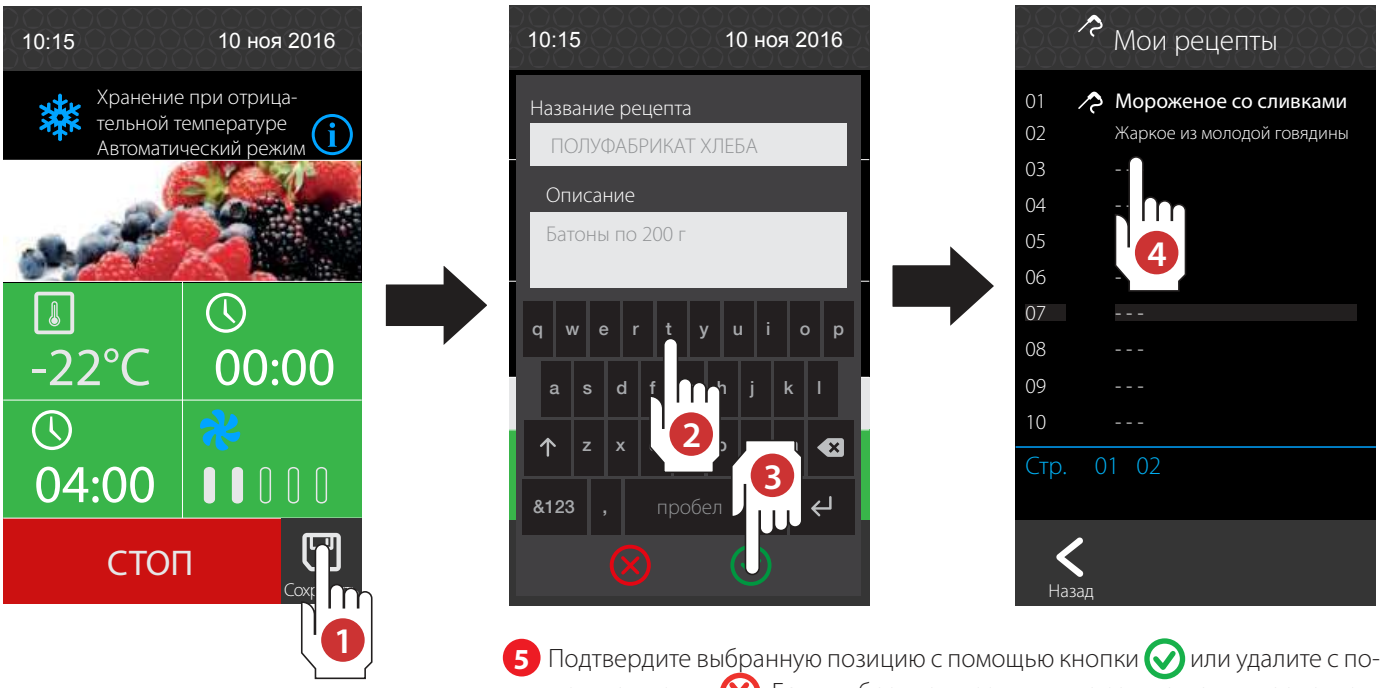
Анизакидоз - это заражение паразитами желудочно-кишечного тракта в результате употребления в пищу рыбных продуктов, сырых или недостаточно обработанных, которые содержат личинки сельдяного червя (Anisakis simplex). Если через одну-две недели после заражения им удается проникнуть в кишечник, наблюдается ярко выраженная имунная реакция, сопровождающаяся пульсирующей болью в брюшной полости, тошнотой, диареей и жаром или прободением кишечника.

Сохранение завершенного цикла шокового охлаждения до отрицательной температуры

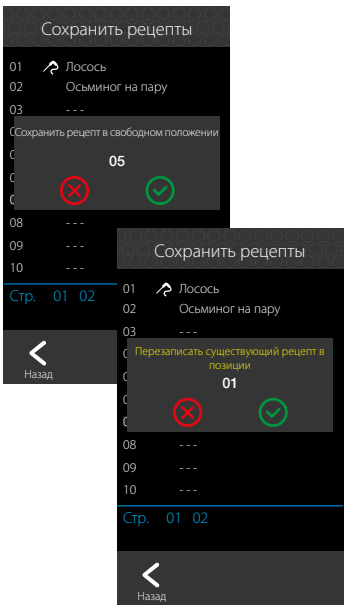
Циклы, которые закончились и перешли в фазу хранения должным образом, можно внести в память в разделе ***Мои рецепты***.

1 Сохраните законченный цикл, нажав кнопку .

2 3 4 Введите название рецепта с помощью клавиатуры (в примере "Полуфабрикат хлеба"), подтвердите выбор с помощью кнопки или отмените с помощью кнопки , после чего выберите позицию, в которой необходимо сохранить рецепт (в примере первая свободная позиция 03).



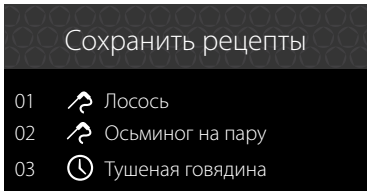
5 Подтвердите выбранную позицию с помощью кнопки или удалите с помощью кнопки . Если выбранная позиция уже занята другим рецептом, на дисплее появится предупреждение, которое необходимо подтвердить ("Перезаписать существующий рецепт в позиции 01").



Если скорость вентилятора изменяется при охлаждении, в любом случае, сохраняется первоначальная скорость.

Сохранение рецепта в памяти осуществляется в ячейке памяти, относящейся к ***Шоковому охлаждению до отрицательной температуры,*** и в зависимости от категории продукта (напр., "Мясо").

Все циклы, внесенные в раздел ***Мои рецепты*** ИЗ ВЫПОЛНЕННОГО ЦИКЛА, повторяют временные интервалы и температуры, установленные во время работы, и не нуждаются в термощупе (отображается символом часов рядом с названием рецепта).



Циклы из раздела "Мои рецепты", сохраненные из ВЫПОЛНЕННОГО ЦИКЛА, должны использоваться только для того же продукта питания, имеющего аналогичные размеры.

Значения по умолчанию для автоматических или ручных циклов шокового охлаждения (-18°C)



МЯСО	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	40′	40′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	80′	80′	80′	--



РЫБА	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	50′	50′	50′	--



ОВОЩИ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	40′	40′	--

* циклы отсутствуют в версии для кондитерской



ХЛЕБ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	20′	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-35 °C	-35 °C	-35 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	80′	80′	80′	--



КРУАССАНЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	20′	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	25′	25′	25′	--



МОРОЖЕНОЕ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	80′	80′	80′	--

* циклы отсутствуют в версии для кондитерской



ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	0′	15′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	40′	40′	--



ФРУКТЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	30′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	40′	40′	--



ТОРТЫ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	20′	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	25′	25′	25′	--

* циклы отсутствуют в версии для кондитерской

** циклы отсутствуют в версии для гастрономии



МУССЫ, БАВАРЕЗИ МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	--	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	30′	30′	--



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	40′	--	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	60′	--	40′	--



ПЕЧЕНЬЕ ПАЛЕ, ЖЕЛЕ КРЕМООБРАЗНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	Фаза 1	Фаза 2	Фаза 3	Фаза Хранение
	С ТЕРМОЩУПОМ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Контрольная точка сердцевины	-18 °C	-18 °C	-18 °C	--
	НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	20′	--	20′	--
	БОЛЬШИЕ КУСКИ			
Контрольная точка камеры	-40 °C	-40 °C	-40 °C	-20 °C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	2
Время	30′	--	30′	--

Функция размораживания позволяет быстро разморозить замороженные продукты.

1 Выберите цикл ***Размораживание*** на странице главного меню , коснувшись соответствующей пиктограммы.

2 Можно выполнить три различные программы размораживания; выбор зависит от толщины размораживаемого продукта.

Небольшие куски толщиной 50 мм и меньше — длительность цикла размораживания: **60** мин
Средние куски толщиной 50-100 мм — длительность цикла размораживания: **240** мин
Большие куски толщиной более 100 мм — длительность цикла размораживания: **360** мин

3 Если необходимо, чтобы цикл размораживания:

	что делать...	*ЧТО ПРОИСХОДИТ...*	*продукты будут готовы...*
запускался немедленно	нажмите кнопку ПУСК **3A**	цикл размораживания запускается немедленно	... через 60, 240 или 360 минут в зависимости от выбранной крупности
запускается позже так, чтобы продукты были разморожены в определенное время/день	нажмите кнопку +24, +48 или календарь **3B**, в последнем случае задайте дату и время готовности продуктов **3D**, **3C**, подтвердите при помощи **3E**. В обоих случаях нажмите кнопку ПУСК **3F**	цикл размораживания НЕ запускается немедленно: продукты выдерживаются при температуре хранения (-20°C) до запуска цикла, который выполняется автоматически программой исходя из заданного времени завершения размораживания и необходимого времени (60, 240 или 360 минут в зависимости от выбранной крупности).	... на указанную дату и время (показанное на дисплее как время завершения размораживания)



Цикл ***Размораживание*** выполняется с разделением на 5 фаз общего времени (60, 240 или 360 мин в зависимости от величины кусков). Вначале, во время выполнения Фазы ***1*** (когда продукт еще заморожен) температура соответствует ***Начальной контрольной точке в камере*** (20°, 25° или 30°C в зависимости от выбранного размера кусков). В каждой фазе данная температура автоматически уменьшается до достижения ***Конечной контрольной точки в камере*** Фазы ***5*** (12°C).
По истечении времени размораживания осуществляется автоматический переход к фазе ***Хранение*** (-20°C), на несколько секунд активируется зуммер, цвет фона дисплея меняется с черного на зеленый, а надпись "***Выполняется размораживание***" на кнопке ***СТОП*** меняется на надпись "***Хранение***": процесс размораживания закончен.

Подача влаги важна, если продукты подвергаются размораживанию без упаковки на лотках (могут терять в весе и обезвоживаться). Если же продукты закрыты в пакетах или емкостях, она не требуется.
Подача влаги при выполнении цикла начинается с 0 (подача влаги отсутствует) и достигает пятого уровня. Его всегда можно изменить в течение цикла, нажав на дисплее пиктограмму уровня влажности.
В первой части цикла размораживания подача влаги задерживается.



Выполняется размораживание

температура камеры

время, оставшееся до окончания цикла размораживания

влажность: изменяется от 0 до 5 в любой момент цикла

при нажатии кнопки СТОП цикл размораживания останавливается



Выполняется хранение: было выбрано отложенное размораживание

температура камеры

продолжительность следующего цикла размораживания (напр., при выборе небольших кусков -> предусматривается 1 час)

Индикация даты и времени окончания размораживания

В данный момент продукты находятся в фазе хранения (20°C) в ожидании размораживания. При нажатии этой кнопки цикл размораживания запускается немедленно, при повторном нажатии он останавливается.



НЕБОЛЬШИЕ КУСКИ (толщ. ≤ 50 мм)	Начальная контрольная точка камеры Фаза 1 (замороженный продукт)	Фаза 2	Фаза 3	Фаза 4	Конечная контрольная точка камеры Фаза 5 (размороженный продукт)	Хранение
Контрольная точка камеры	20°C	автоматическая температура	автоматическая температура	автоматическая температура	12°C	3°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	5	5	ВЫКЛ/ВКЛ
Контрольная точка влажности	Изменяется от 0 (нет подачи влаги) до 5 (максимальная влажность)					
Длительность цикла (время)	60 минут					

СРЕДНИЕ КУСКИ (толщ. 50 -100 мм)	Начальная контрольная точка камеры Фаза 1 (замороженный продукт)	Фаза 2	Фаза 3	Фаза 4	Конечная контрольная точка камеры Фаза 5 (размороженный продукт)	Хранение
Контрольная точка камеры	25°C	автоматическая температура	автоматическая температура	автоматическая температура	12°C	3°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	5	5	ВЫКЛ/ВКЛ
Контрольная точка влажности	Изменяется от 0 (нет подачи влаги) до 5 (максимальная влажность)					
Длительность цикла (время)	240 минут					

БОЛЬШИЕ КУСКИ (толщ. > 100 мм)	Начальная контрольная точка камеры Фаза 1 (замороженный продукт)	Фаза 2	Фаза 3	Фаза 4	Конечная контрольная точка камеры Фаза 5 (размороженный продукт)	Хранение
Контрольная точка камеры	30°C	автоматическая температура	автоматическая температура	автоматическая температура	12°C	3°C
Скорость вращения вентиляторов	5	5	5	5	5	ВЫКЛ/ВКЛ
Контрольная точка влажности	Изменяется от 0 (нет подачи влаги) до 5 (максимальная влажность)					
Длительность цикла (время)	360 минут					

Изменение параметров цикла размораживания (опционально)

4 При необходимости пользователь может изменить:

- температуру в камере в фазе 1 - ***Начальная контрольная точка в камере*** (начальная температура в камере, когда продукт еще заморожен);
- температуру в камере в фазе 5 - ***Конечная контрольная точка в камере*** (температура по окончании цикла размораживания);
- длительность цикла (***Время***);
- температуру в камере в режиме ***Хранение.***

5 6 *После выполнения настроек нажмите кнопку* **Назад** и кнопку ***ПУСК***, чтобы запустить цикл размораживания.

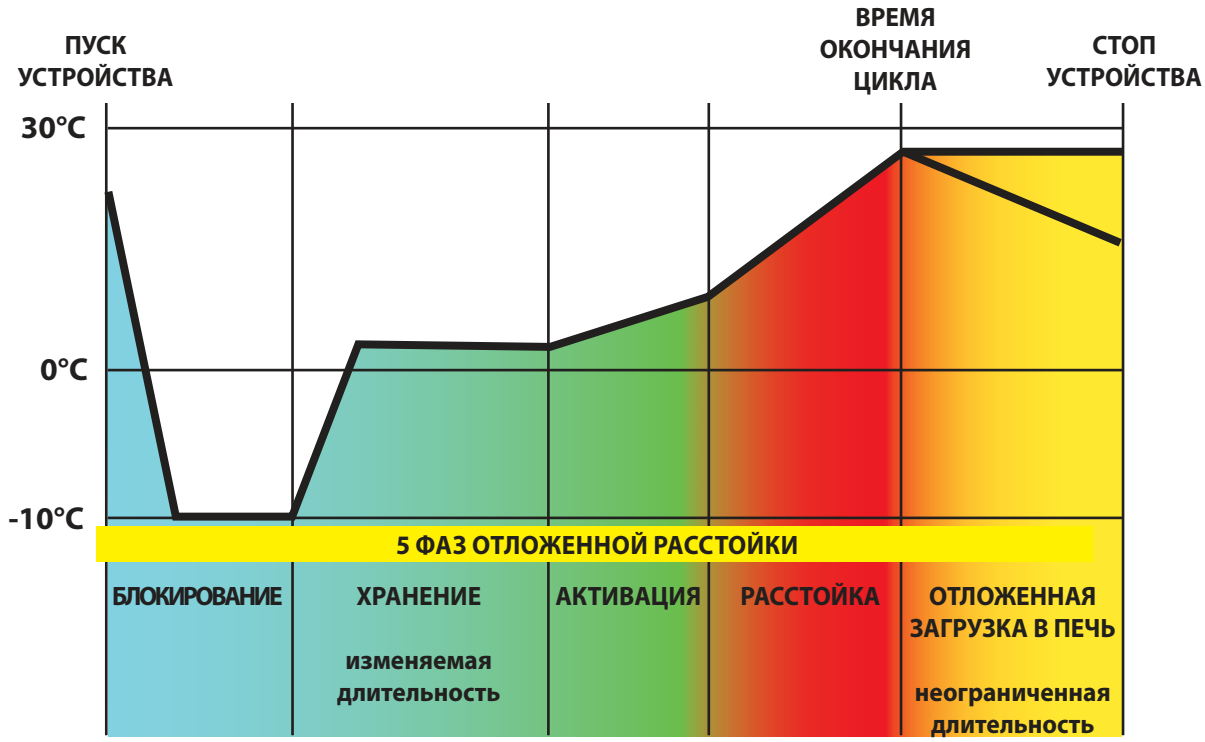


Автоматическая отложенная расстойка
стр. 41

Ручная отложенная расстойка
стр. 45

Ручная расстойка
стр. 48

Контролируемая расстойка используется при приготовления теста для хлеба и кондитерских изделий посредством управления температурой, влажностью и временем. Данная функция позволяет улучшить качество продукта и исключить работу пекарей в ночное время. Фактически, тесто приготавливается в течение дня, а после приготовления помещается в устройство, где, с помощью программы, расстойка блокируется до момента, когда хлеб будет необходимо поместить в печь. Автоматический цикл отложенной расстойки включает 5 различных фаз, связанных между собой последовательно и отличающихся по температуре, относительной влажности и длительности.



Фаза 1: БЛОКИРОВАНИЕ
Фаза **блокирования** - это первая фаза цикла ***Отложенная расстойка***.
Служит для "блокирования" дрожжей, содержащихся в приготовленном тесте, чтобы отложить расстойку.

Фаза 2: ХРАНЕНИЕ
Фаза **хранения** - это вторая фаза цикла ***Отложенная расстойка***.
Служит для хранения теста при температуре, которая не вызывает замораживание, однако, в то же время, блокирует активность дрожжей в ожидании начала фазы активации, предшествующей расстойке.

Фаза 3: АКТИВАЦИЯ
Фаза **активации** - это третья фаза цикла ***Отложенная расстойка***.
Служит для поднятия температуры в камере, что вызывает активацию дрожжей в тесте и запускается процесс предварительной расстойки.

Фаза 4: РАССТОЙКА
Фаза **расстойки** - это четвертая фаза цикла ***Отложенная расстойка***.
Служит для завершения расстойки теста для его подготовки к помещению в печь в день и время, установленные конечным пользователем.

Фаза 5: ОТЛОЖЕННАЯ ЗАГРУЗКА В ПЕЧЬ
Фаза **отложенной загрузки в печь** - это пятая фаза цикла ***Отложенная расстойка***.
Служит для выдержки поднявшегося теста в ожидании загрузки в печь для выпечки. Фаза отложенной загрузки в печь предусмотрена по умолчанию, однако пользователь может отменить ее как при установке цикла, так и при текущем цикле (в этом случае устройство перейдет в режим ожидания по окончании расстойки).

Автоматическая отложенная расстойка

Автоматический цикл ***отложенной расстойки, по сравнению с*** **ручным**, дает возможность использовать сборник рецептов (серия автоматических циклов) для каждой категории продуктов, разделенных на свежие и замороженные.
Значения времени и контрольных точек каждого рецепта из сборника, с помощью ***продвинутого режима***, можно изменить для всех фаз. После необходимых настроек его можно сохранить в разделе ***Мои рецепты*** *или запустить только что измененный цикл нажатием кнопки* **ПУСК** на дисплее.

1 Выберите цикл **Отложенная расстойка** на странице главного меню, коснувшись соответствующей пиктограммы.

2 3 Выберите пиктограмму требуемого продукта, уточнив, свежий он или замороженный.


изделия из слоеного дрожжевого теста


круассаны


фокачча


панеттоне

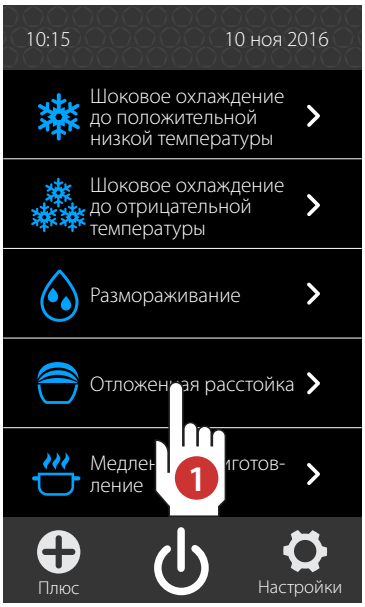

изделия из специального дрожжевого теста


пицца


хлеб



только расстойка



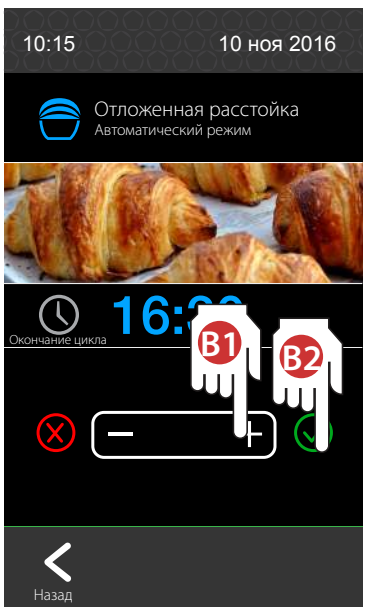
Главное меню





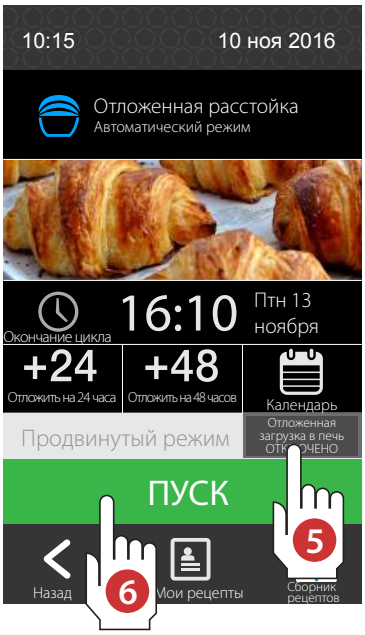
После выбора рецепта можно установить время <u>окончания цикла</u>:
- **A** увеличив период с шагом 24 или 48 часов относительно времени окончания, указываемого на часах;
- **B** нажав раздел с пиктограммой часов и изменив время окончания цикла (**B1** и **B2**);
- **C** нажав пиктограмму ***календаря*** для выбора дня и времени (**C1**, **C2** и **C3**).







5 ***С помощью кнопки Отложенная загрузка в печь*** можно включить/выключить фазу 5 отложенной расстойки (*служит для выдержки поднявшегося теста в ожидании загрузки в печь для выпечки*).
Фаза отложенной загрузки в печь может быть отключена пользователем как при установке цикла, так и при текущем цикле (в этом случае устройство перейдет в режим ожидания по окончании расстойки).
6 Для пуска цикла Отложенная расстойка коснитесь кнопки ПУСК, для его досрочного завершения коснитесь кнопки СТОП





По окончании цикла, если не активирована фаза ***Отложенная загрузка в печь***, устройство останавливается, активируется зуммер и появляется сообщение "***Цикл завершен***", а цвет фона меняется с черного на зеленый
Если необходимо сохранить только что завершенный цикл:

1 Нажмите кнопку .

2 3 4 Введите название рецепта с помощью клавиатуры (в примере "Полуфабрикат хлеба"), подтвердите выбор с помощью кнопки или отмените с помощью кнопки, после чего выберите позицию, в которой необходимо сохранить рецепт (в примере первая свободная позиция 03).

5 Подтвердите выбранную позицию с помощью кнопки или удалите с помощью кнопки . Если выбранная позиция уже занята другим рецептом, на дисплее появится предупреждение, которое необходимо подтвердить ("***Перезаписать существующий рецепт в позиции 01***").



Значения по умолчанию для циклов отложенной расстойки



ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-7°C	-18°C	4°C	10°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Контрольная точка сердцевины	120 мин	120 мин	---	---	120 мин	240 мин	180 мин	240 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



КРУАССАНЫ	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-4°C	-14°C	6°C	12°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Контрольная точка сердцевины	120 мин	120 мин	---	---	120 мин	240 мин	180 мин	240 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



ФОКАЧЧА	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-4°C	-18°C	7°C	12°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Контрольная точка сердцевины	180 мин	180 мин	---	---	180 мин	180 мин	180 мин	240 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



ПАНЕТТОНЕ	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-4°C	-14°C	3°C	7°C	12°C	18°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	2	5	3	5	2	2
Контрольная точка сердцевины	120 мин	240 мин	---	---	120 мин	240 мин	360 мин	480 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



ИЗДЕЛИЯ ИЗ СПЕЦИАЛЬНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-3°C	-14°C	3°C	7°C	7°C	12°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	3	5	3	5	2	2
Контрольная точка сердцевины	180 мин	360 мин	---	---	180 мин	360 мин	180 мин	240 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



ПИЦЦА	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-3°C	-14°C	3°C	7°C	10°C	14°C	24°C	26°C	8°C	10°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Контрольная точка сердцевины	180 мин	360 мин	---	---	180 мин	360 мин	360 мин	480 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%



ХЛЕБ	БЛОКИРОВАНИЕ		ХРАНЕНИЕ		АКТИВАЦИЯ		РАССТОЙКА		ВЫДЕРЖКА	
	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.	Свежий	Заморож.
Контрольная точка камеры	-3°C	-14°C	3°C	7°C	8°C	10°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Скорость вращения вентиляторов	2	5	2	5	2	5	3	5	2	2
Контрольная точка сердцевины	180 мин	360 мин	---	---	180 мин	360 мин	180 мин	240 мин	---	---
Контрольная точка влажности	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

Изменение параметров цикла Отложенная расстойка (опционально)

7 Если необходимо изменить параметры цикла, который требуется запустить, нажмите кнопку ***Продвинутый режим***.

8 Нажмите кнопку фазы, параметры которой необходимо изменить (от 1 до 5, в примере фаза 3 - ***Активация***).

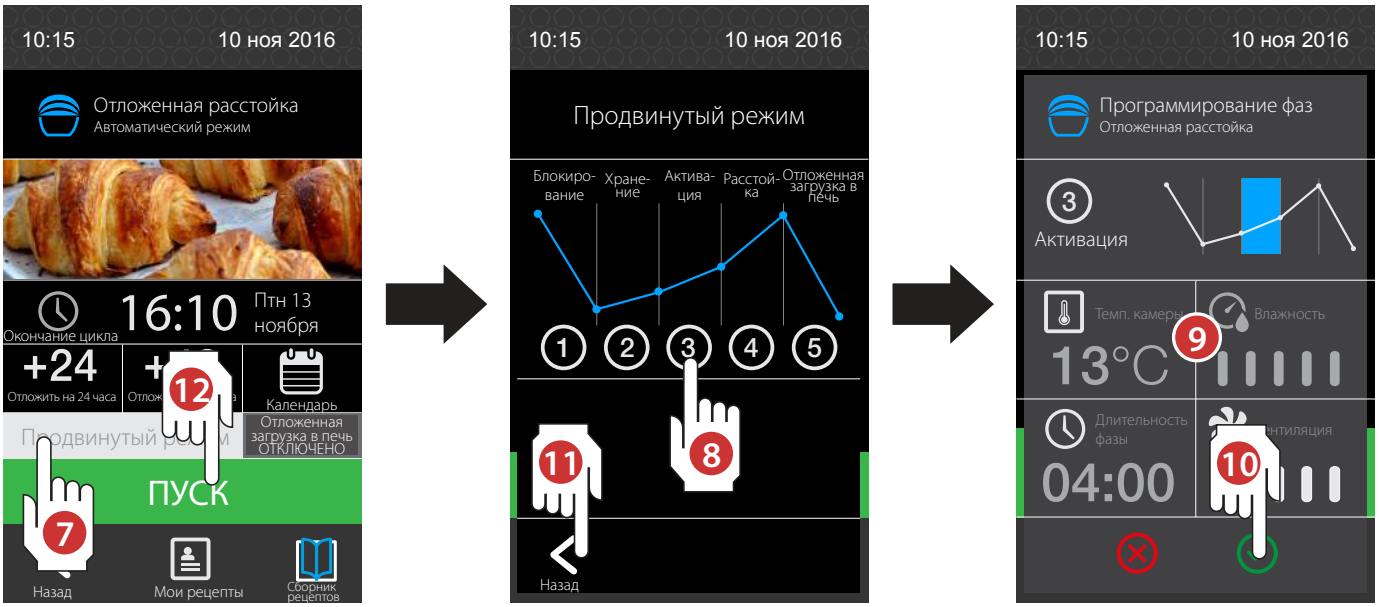
9 Пользователь может изменить:

- температуру ***в камере во время выбранной фазы;***
- ***влажность в камере во время*** выбранной фазы;
- длительность ***выбранной фазы;***
- ***скорость вентиляторов*** во время выбранной фазы.

10 Внесите в память установленное значение с помощью кнопки ✓ или отмените изменения, нажав кнопку ✗.

11 *Нажмите кнопку* **Назад**, чтобы выйти из настроек.

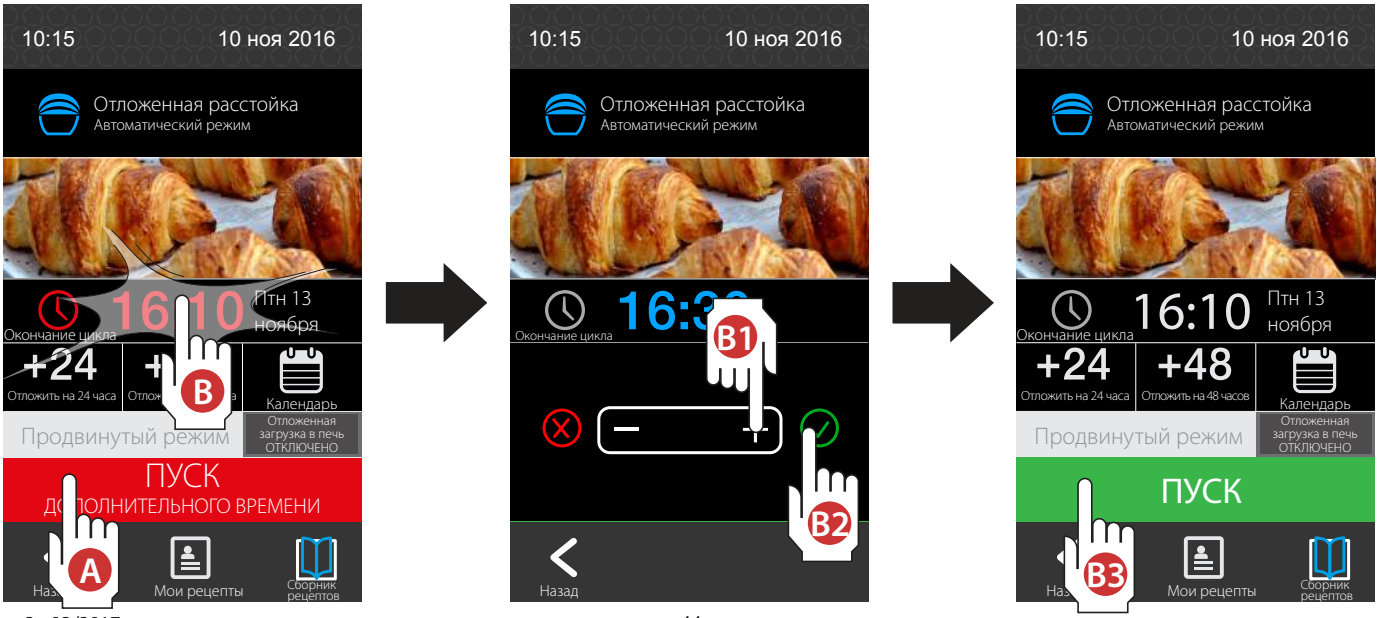
12 *Нажмите кнопку* **ПУСК**, чтобы запустить цикл с новыми установленными параметрами.



Если после включения цикла с помощью кнопки **ПУСК**, сумма значений длительности всех фаз (длительность фазы 1+ длительность фазы 2, и т.д.) получается слишком большой относительно установленного времени окончания цикла, раздел с кнопкой **ПУСК** станет красным и начнет мигать, а время также будет мигать, отображая первое возможное время для окончания цикла.

Если предложенное время подходит -> нажмите кнопку **ПУСК ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ** A

Если предложенное время НЕ подходит -> нажмите предложенное время B, измените его по необходимости B1 и подтвердите новое значение, нажав кнопку ✓ или отмените, нажав кнопку ✗ B2. Нажмите кнопку ***ПУСК*** для запуска цикла B3.

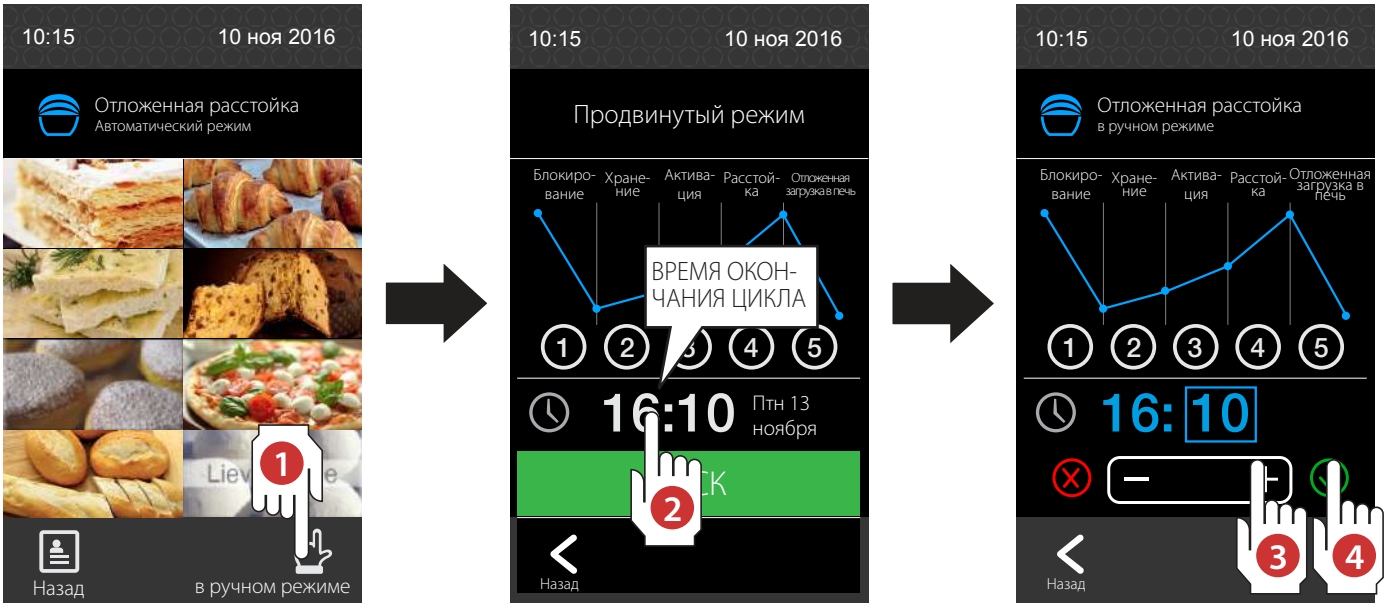


Ручная отложенная расстойка

Цикл ***Ручная отложенная расстойка***, в отличие от автоматического, не предоставляет возможность использования ***Сборника рецептов*** и раздела ***Мои рецепты***. Он используется, когда необходимо запустить персонализированный цикл отложенной расстойки в данный момент.

1 Выберите цикл **Отложенная расстойка** и нажмите кнопку **Ручной режим**, коснувшись соответствующей пиктограммы.

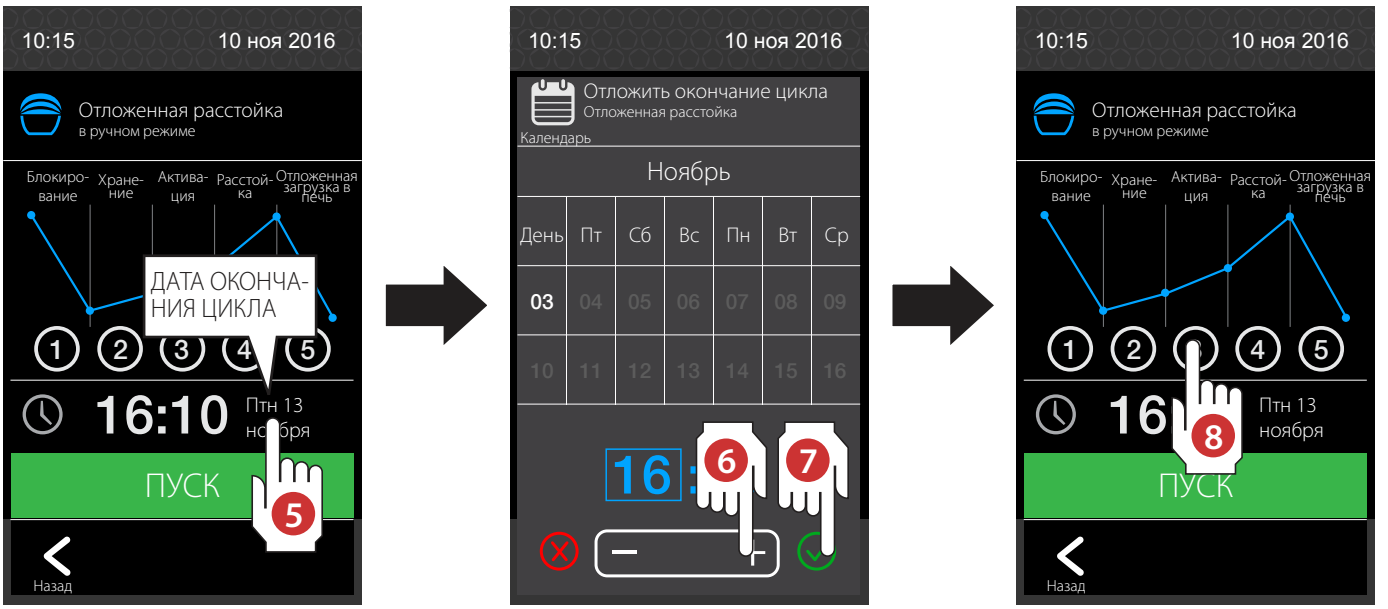
2 3 4 Коснитесь времени, чтобы установить время окончания цикла, и подтвердите с помощью кнопки ✓ или отмените с помощью кнопки ⊗.

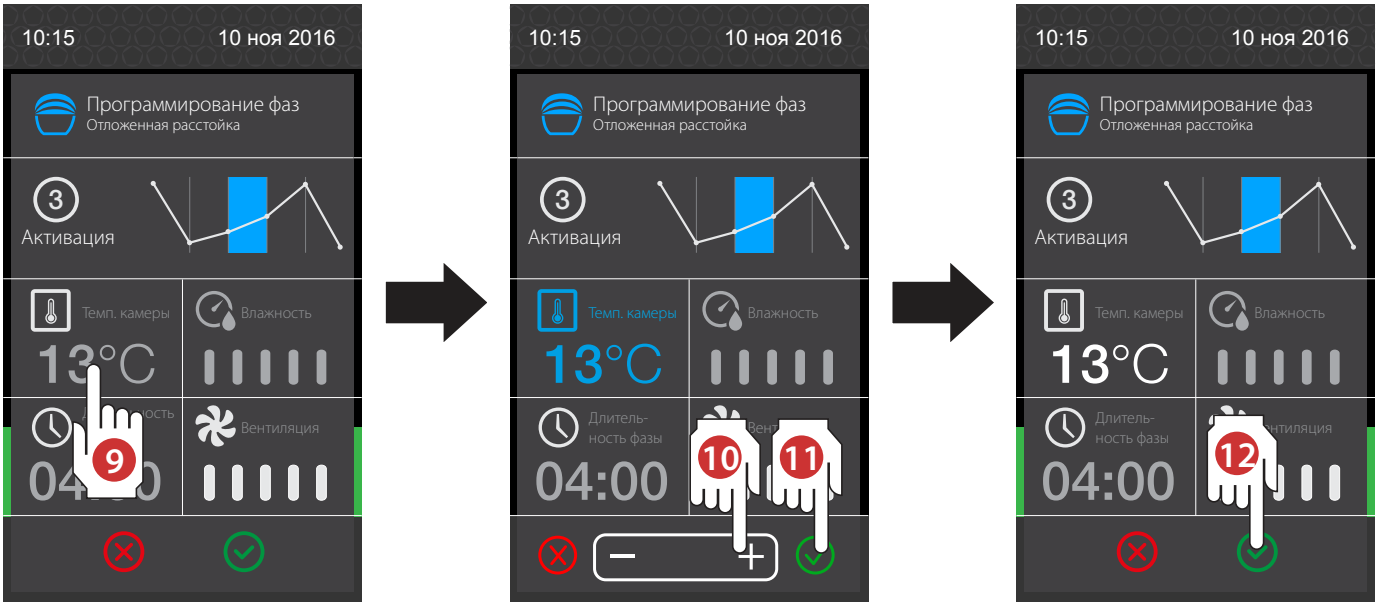


5 6 7 Коснитесь даты, чтобы установить день окончания цикла, и подтвердите с помощью кнопки ✓ или отмените с помощью кнопки ⊗.

8 9 10 Коснитесь одной из 5 фаз для установки контрольной точки: сначала надписи имеют серый цвет (в примере на следующей странице 13°C), в фазе программирования они голубые, а после установки становятся белыми.

11 Подтвердите с помощью кнопки ✓ или удалите с помощью кнопки ⊗.





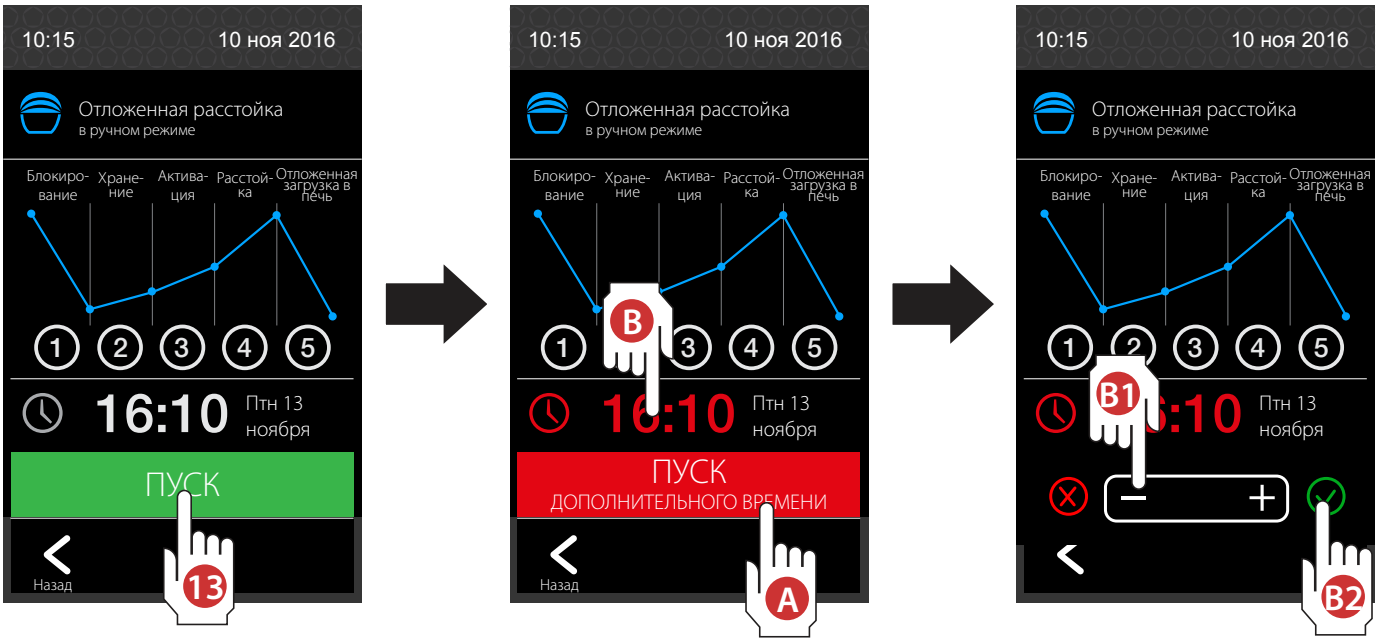
12 После подтверждения изменений с помощью пиктограммы ✓ ***появляется кнопка ПУСК*** для запуска цикла.

13 Для пуска цикла Отложенная расстойка коснитесь кнопки **ПУСК**, для его досрочного завершения коснитесь кнопки **СТОП**.

Если после включения цикла с помощью кнопки **ПУСК**, сумма значений длительности всех фаз (длительность фазы 1+ длительность фазы 2, и т.д.) получается слишком большой относительно установленного времени окончания цикла, раздел с кнопкой **ПУСК** станет красным и начнет мигать, а время также будет мигать, отображая первое возможное время для окончания цикла.

Если предложенное время подходит -> нажмите кнопку **ПУСК ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ** A

Если предложенное время НЕ подходит -> нажмите предложенное время B, измените его по необходимости B1 и подтвердите новое значение, нажав кнопку ✓ или отмените, нажав кнопку ✗ B2. Нажмите кнопку ***ПУСК*** для запуска цикла B3.



ЗАЧЕМ УВЛАЖНЯТЬ И КАК ИНТЕНСИВНО

При увлажнении сохраняется эластичность и влажность поверхности теста для расстойки, что устраняет образование корки, которая может препятствовать поднятию теста. Сладкое тесто, благодаря наличию сахара и жиров, менее подвержены данной проблеме и требуют меньший уровень влажности по сравнению с соленым тестом.

время, *оставшееся до окончания указанной фазы*

температура в камере
- красная: нагрев ВКЛ
- белая: компрессор и нагрев ВЫКЛ
синяя: компрессор ВКЛ
мигает: компрессор в ожидании ближайшего пуска

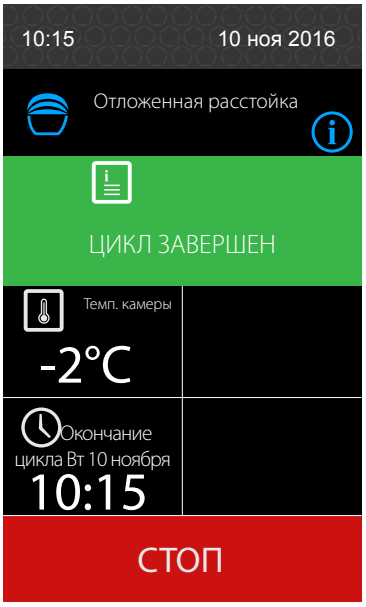
время и дата **окончания цикла**



При запущенном цикле, нажав пиктограмму **Инфо** *на дисплее и выбрав одну из 5 фаз, можно проверить все параметры цикла, однако их нельзя изменить.*

влажность:
- голубая: влажность ВКЛ
- белая: влажность ВЫКЛ
- пусто: поддержание влажности не предусмотрено в данной фазе

скорость вращения вентиляторов
- белая: вентилятор ВКЛ
- синяя: вентилятор ВЫКЛ



По окончании цикла, если не активирована фаза ***Отложенная загрузка в печь***, устройство останавливается, активируется зуммер и появляется сообщение "***Цикл завершен"***, а цвет фона меняется с черного на зеленый
Ручные циклы ***отложенной расстойки*** невозможно сохранить, поскольку они не принадлежат к какой-либо категории рецептов.

ИСТОРИЯ ХЛЕБА

Первое появление хлеба: доисторическая эпоха

Археологи обнаружили зерна злаков в самых различных местах обитания древнего человека. Поэтому считается, что хлеб обычно использовался в качестве дополнения к мясу и что первые случаи регулярного культивирования злаков относятся к эпохе неолита. Зерна перемалывались между двумя камнями, а затем смешивались с водой для приготовления простого, но очень питательного и доступного продукта питания.

Народы Средиземноморья: открытие дрожжей

Одним из первых народов, которые культивировали злаки, были египтяне. Земли вдоль Нила, благодаря илу, были очень плодородными и, поэтому, пригодными для выращивания злаков, особенно пшеницы.
В последствии культивирование злаков распространилось по всему Средиземноморью, которое характеризуется особенно благоприятным климатом.
Сначала зерна толокли в ступе, а затем, с помощью сита, питательная часть зерна отделялась от внешней оболочки. Полученная таким образом мука смешивалась с водой и поддавалась термической обработке на камнях или в емкостях, установленных в ямах, которые выкапывались в земле, и нагретых. Позже появились первые глиняные печи конической формы. В их нижней части горел огонь, а в верхней готовился хлеб.
К очень простому тесту из муки и воды очень скоро стали добавлять масло, молоко, травы, вино и мед, а также появились дрожжи. В древности использовались главным образом два типа дрожжей: первый изготавливался из пшена, смешанного со сладким вином и оставленного для ферментации, а другой из пшеничных отрубей, которые вымачивались в течение трех дней в сладком вине, а затем сушились на солнце.

Сильные неурожаи средних веков

В IX и X веках было нелегко найти муку и, следовательно, хлеб, поскольку поля были заброшены во время нашествий варваров и не могли обеспечить достаточным урожаем, чтобы прокормить население.
Поэтому хлеб готовили с небольшим количеством муки и большим количеством отрубей; часто использовались менее ценные злаки, такие как просо, мука из желудей или лупидол, листья вяза.
В средние века самой распространенной системой измельчения зерна было использование дорогих водяных мельниц, управляемых опытными мельниками и пекарями.
Пекарь должен был готовить и поставлять хорошо выпеченный хлеб из правильно подошедшего теста, в противном случае ему грозил денежный штраф.

Наши дни

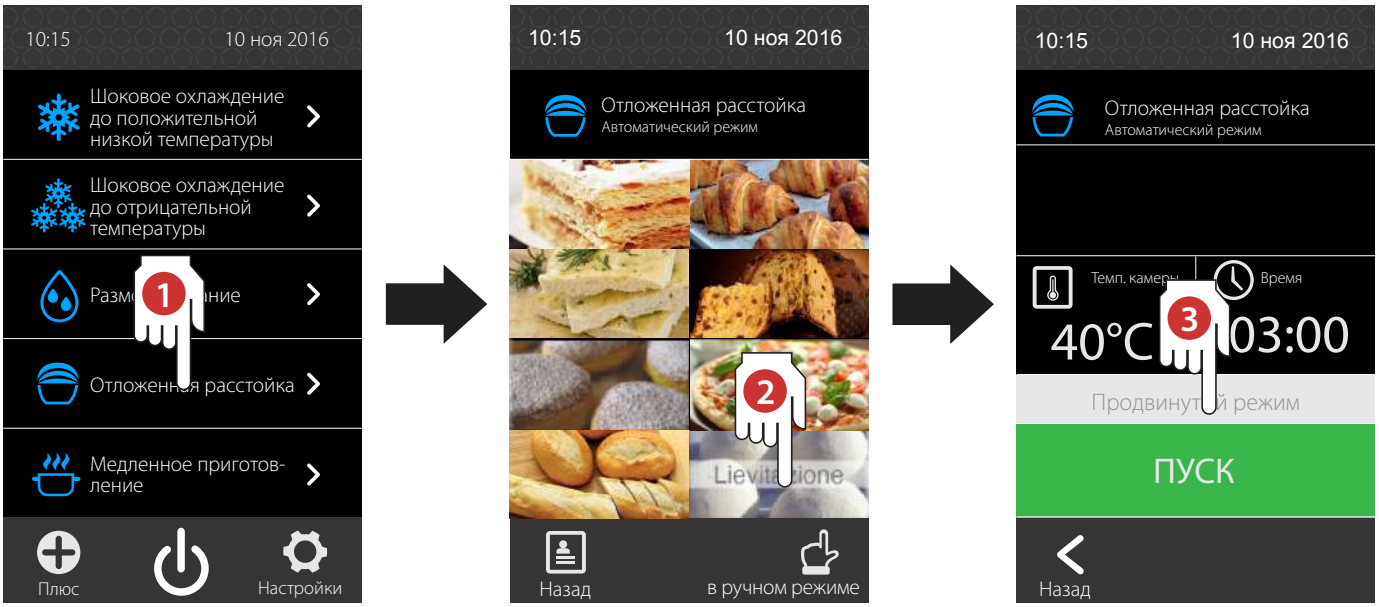
До сегодняшнего дня, особенно в зонах с умеренным климатом, пшеница является самым культивируемым и самым используемым для питания человека злаком. Основными производителями являются Китай и Канада. Страны Европейского союза, среди которых выделяется Франция, выращивают 15% от общемирового количества.

Ручная расстойка

Данная функция представляет собой легкодоступную и простую программу только для расстойки и позволяет установить ***температуру в камере,* время**, ***скорость вентиляции и* влажность**, в том числе для фазы хранения.

1 2 Выберите функцию ***Отложенная расстойка,*** а затем функцию ***Расстойка***.

3 Нажмите кнопку . Нажмите кнопку **Продвинутый режим** для изменения параметров цикла, который требуется запустить.



4 На странице ***Продвинутый режим*** можно изменить контрольные точки цикла расстойки: длительность, скорость вентиляторов и влажность в камере.

Цикл состоит собственно из расстойки и последующего настраиваемого цикла хранения.



Только приготовление стр. 49
Приготовление + Шоковое охлаждение стр. 52
Приготовление при низкой влажности pag. 54

Устройство предоставляет следующие возможности:
- 4 цикла режима ***Только приготовление*** с автоматическим переходом к температуре хранения (регулируется);
- 4 цикла режима ***Приготовление+Шоковое охлаждение*** с автоматическим переходом в режим шокового охлаждения до отрицательной или низкой положительной температуры.

Циклы режима ***Только приготовление*** обозначаются красной полосой над изображением, а циклы режима ***Приготовление + Шоковое охлаждение*** отмечаются голубой полосой над изображением. Все циклы режимов **Только приготовление** или **Приготовление + Шоковое охлаждение** можно настроить и адаптировать к приготовляемому продукту с помощью ***Продвинутого режима.*** В течение всех циклов в камеру можно подавать влагу, интенсивность подачи которой имеет 5 уровней.

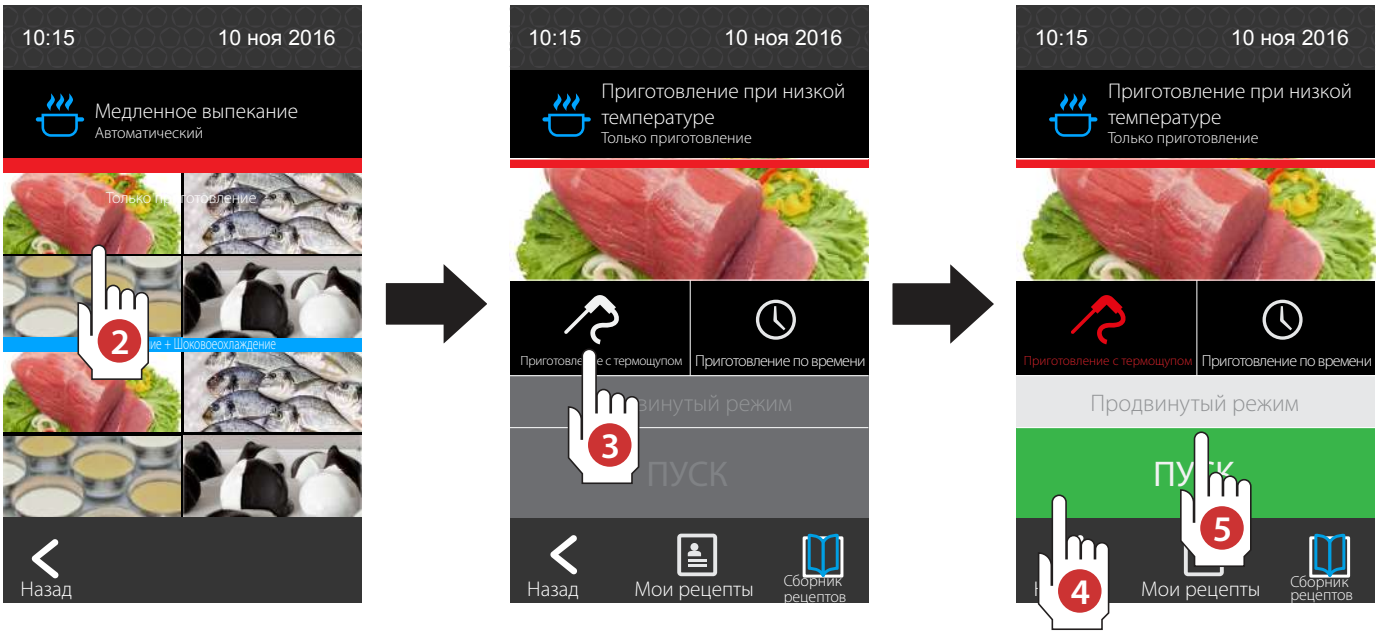
Только приготовление

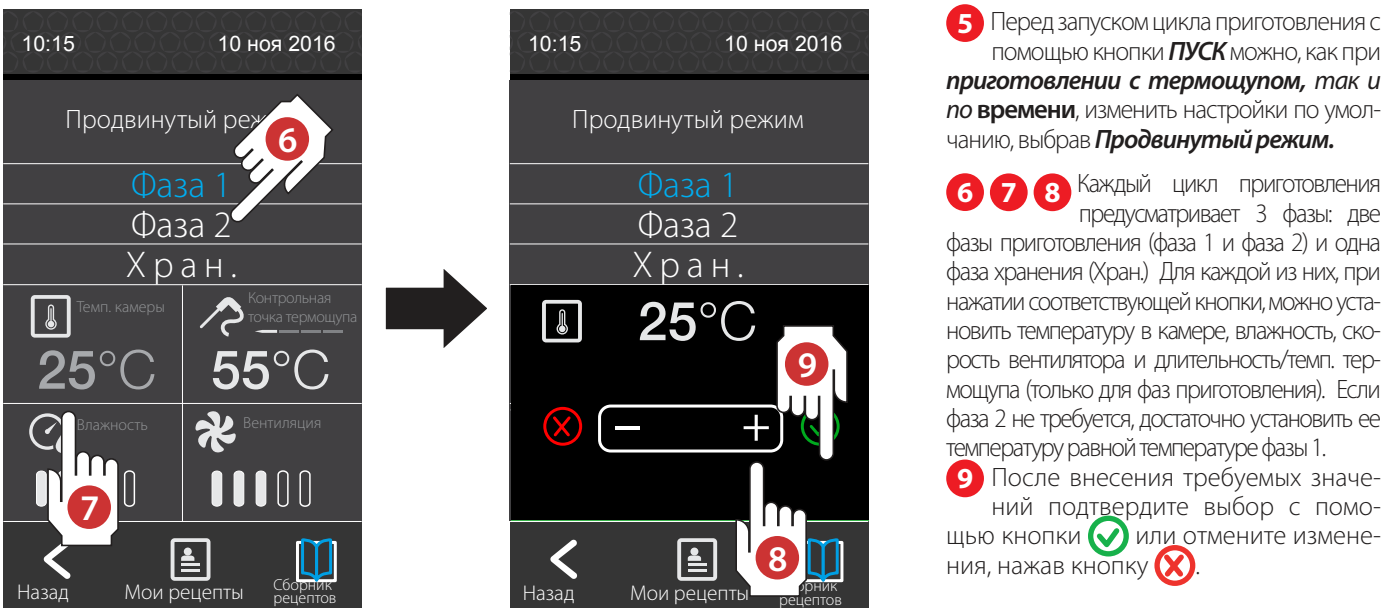
1 2 Выберите функцию ***Медленное приготовление и*** требуемый рецепт для мяса, рыбы или крема (функция ***Только приготовление*** с красной полосой над изображением).

3 После выбора рецепта укажите какой режим вы хотите выбрать: ***приготовление с термощупом*** *(приготовление заканчивается при достижении установленной температуры в сердцевине, а затем устройство автоматически переходит в режим хранения) или* ***приготовление по времени*** (приготовление заканчивается по окончании установленного периода времени, а затем устройство автоматически переходит в режим хранения).

4 Для пуска цикла ***Медленное приготовление*** коснитесь кнопки **ПУСК,** *для его досрочного завершения коснитесь кнопки* **СТОП**.

По окончании приготовления устройство автоматически изменяет температуру хранения до установленного значения.





5 Перед запуском цикла приготовления с помощью кнопки ***ПУСК*** можно, как при ***приготовлении с термощупом,*** *так и по* **времени**, изменить настройки по умолчанию, выбрав ***Продвинутый режим.***

6 7 8 Каждый цикл приготовления предусматривает 3 фазы: две фазы приготовления (фаза 1 и фаза 2) и одна фаза хранения (Хран.) Для каждой из них, при нажатии соответствующей кнопки, можно установить температуру в камере, влажность, скорость вентилятора и длительность/темп. термощупа (только для фаз приготовления). Если фаза 2 не требуется, достаточно установить ее температуру равной температуре фазы 1.

9 После внесения требуемых значений подтвердите выбор с помощью кнопки ✓ или отмените изменения, нажав кнопку ✗.

10 **11** *Для запуска цикла нажмите кнопку* **Назад** *и кнопку* **ПУСК**.



Ход процесса ***приготовления с термощупом*** после нажатия кнопки ***ПУСК:***
-> ***ФАЗА 1;***
-> ***ФАЗА 2*** (после достижения температуры в сердцевине, установленной для ***ФАЗЫ 1***);
-> окончание приготовления (после достижения температуры в сердцевине, установленной для ***ФАЗЫ 2***);
-> автоматический переход в ***фазу хранения***.

Ход процесса ***приготовления по времени*** после нажатия кнопки ***ПУСК:***
-> ***ФАЗА 1;***
-> ***ФАЗА 2*** (по окончании периода времени, установленного для ***ФАЗЫ 1***);
-> окончание приготовления (по окончании периода времени, установленного для ***ФАЗЫ 2***);
-> автоматический переход в ***фазу хранения***.

Можно отобразить или изменить различные параметры (темп. камеры. темп. термощупа и т.д.) даже при запущенном цикле приготовления, коснувшись соответствующей пиктограммы.

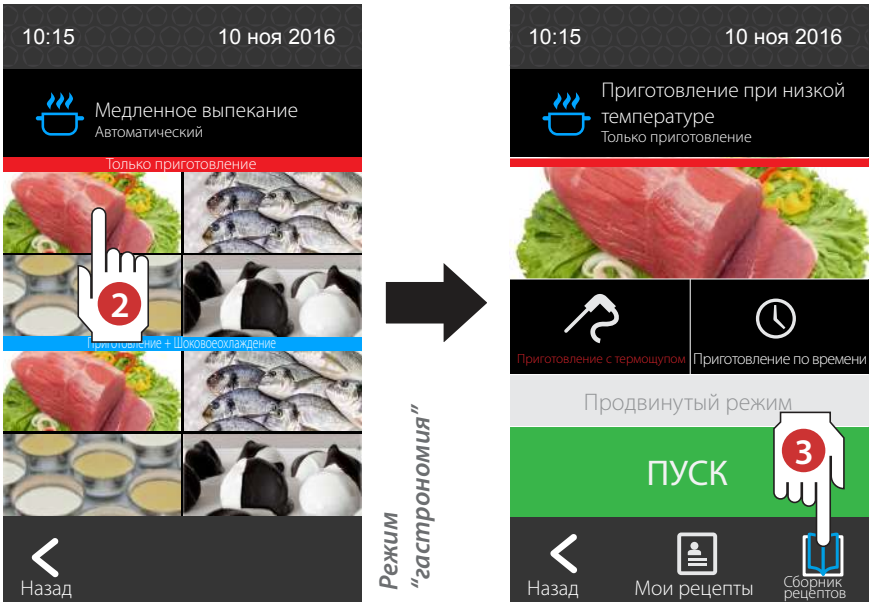


Использование рецептов, внесенных в память

1 2 Выберите функцию ***Медленное приготовление и*** требуемый рецепт для мяса, рыбы или крема (функция***Только приготовление*** с красной полосой над изображением).

3 После выбора категории продукта коснитесь пиктограммы ***Сборник рецептов***. Отображаются различные рецепты, установленные на заводе и относящиеся к выбранной категории продукта (в примере "Мясо").

4 5 Коснитесь названия требуемого рецепта, например "Грудка индейки" и нажмите кнопку ***ПУСК*** для запуска рецепта.

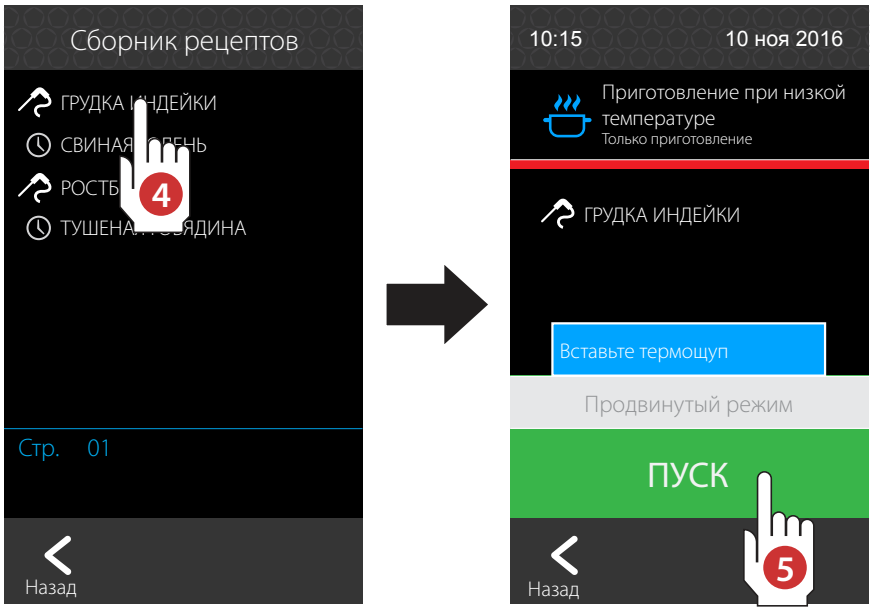


Предустановленные циклы, относящиеся к категории "Мясо".

Символы перед названием рецепта имеют следующие значения

цикл приготовления заканчивается по истечении установленного периода времени, поэтому нет необходимости ввода термощупа в продукт для охлаждения

цикл приготовления заканчивается по достижении установленной температуры в сердцевине, поэтому необходимо ввести термощуп в продукт для охлаждения.



Создание персональных рецептов

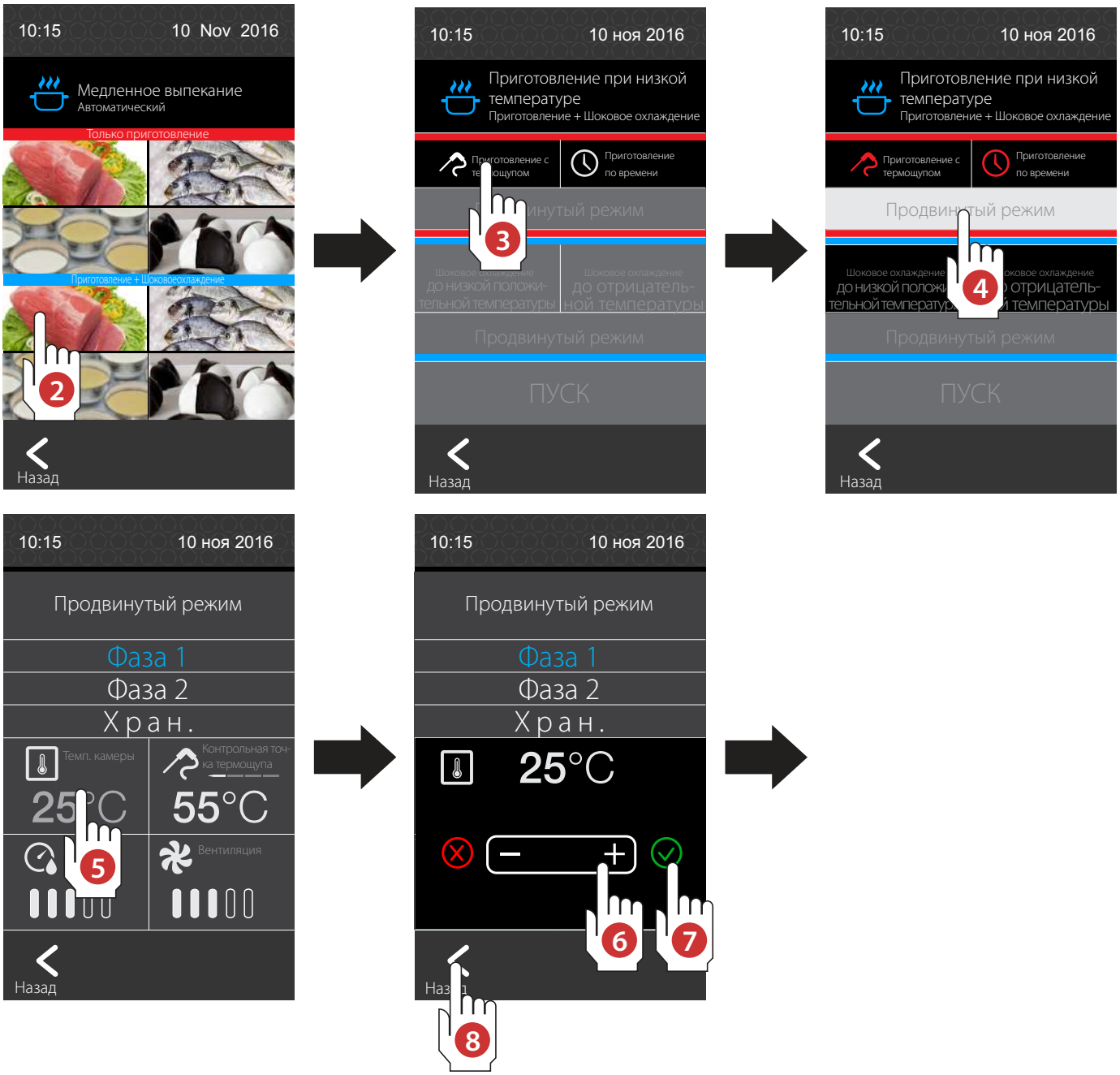
См. стр. 17 . . Внимание! Примеры, которые приведены в данном разделе, относятся к циклу шокового охлаждения, однако способ создания рецепта и его сохранения в разделе "Мои рецепты" одинаков для всех категорий функций, которыми оснащено устройство (шоковое охлаждение до отрицательной, низкой положительной температуры и медленное приготовление).

Приготовление + Шоковое охлаждение

1 2 Выберите функцию ***Медленное приготовление и*** требуемый рецепт для мяса, рыбы или крема (функция***Приготовление + Шоковое охлаждение*** с голубой полосой над изображением).

3 Выберите режим приготовления: с термощупом или по времени. если выбран цикл приготовления с термощупом, также шоковое охлаждение, после приготовления, будет выполнено со вставленным термощупом (автоматически). Если пригот овление осуществляется по времени без использования термощупа, также и шоковое охлаждение, после приготовления, будет выполнено по времени (ручная установка).

4 5 6 7 8 При необходимости, зайдите в ***Продвинутый режим,*** чтобы установить контрольную точку цикла приготовления.

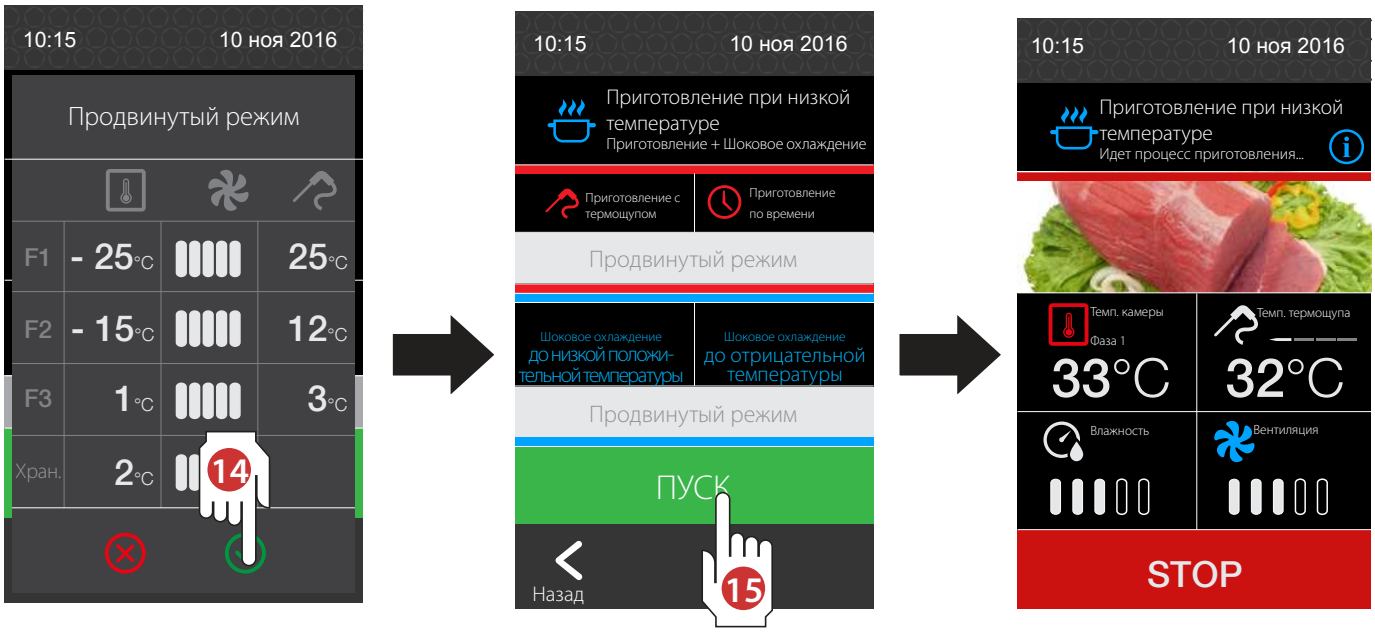


9 Выберите функцию, которую следует активировать по окончании приготовления: ***Шоковое охлаждение до +3°C*** или ***Шоковое охлаждение до -18°C.***

10 **11** **12** **13** **14** При необходимости, зайдите в ***Продвинутый режим,*** чтобы установить контрольную точку цикла шокового охлаждения.

15 При нажатии кнопки ***ПУСК*** начинается цикл ***Приготовление + Шоковое охлаждение***.





Можно отобразить и при необходимости изменить во время **приготовления *и* шокового охлаждения** значения временных интервалов и температуры, как это указано в предыдущих разделах.

По окончании шокового охлаждения автоматически осуществляется переход в режим хранения.
При нажатии кнопки ***СТОП*** цикл останавливается.

Приготовление при низкой влажности

Некоторые продукты требуют особо бережного приготовления при низкой влажности. Это следующие рецепты:



Бизе и шоколад (режим "гастрономия" и "кондитерская")

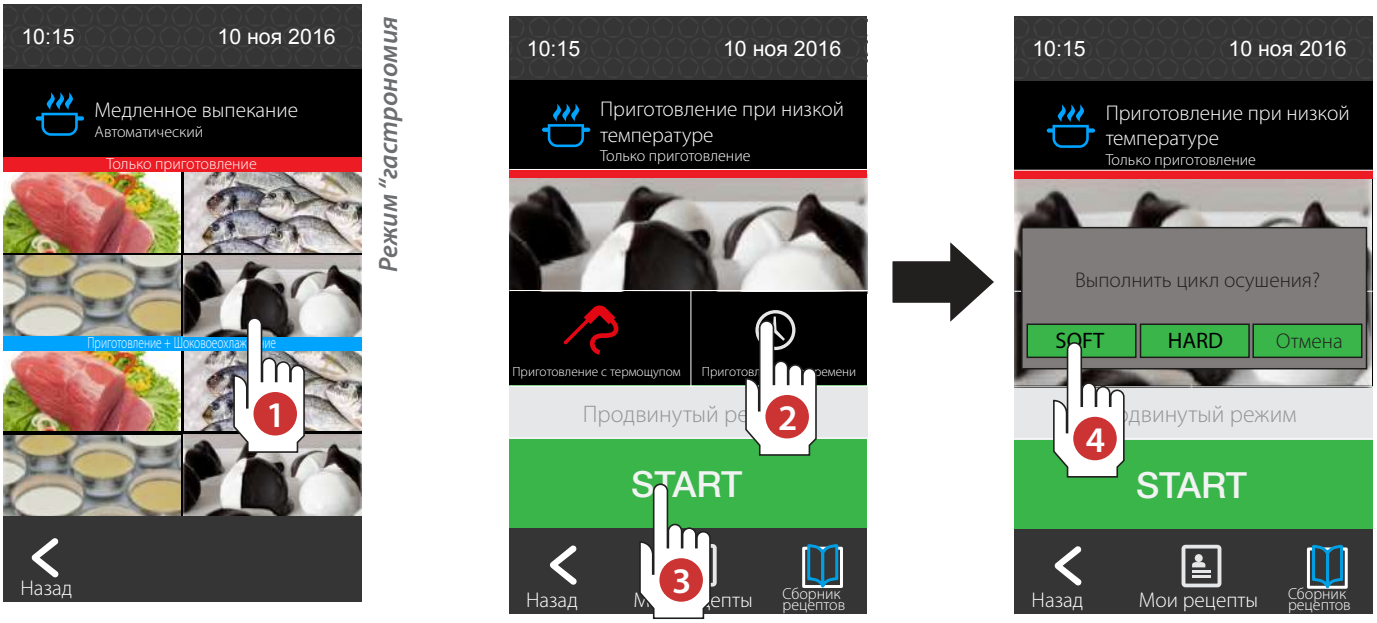


Обезвоженные фрукты (режим "кондитерская")

которые предусматриваются как "только приготовление" или "приготовление + шоковое охлаждение".

При выборе этих рецептов можно выбрать легкий (SOFT - ок. 40 мин.), интенсивный цикл осушения (HARD - ок. 80 мин.) или решить не выполнять его (ОТМЕНА): по завершении осушения приготовление запускается автоматически.

Режим "гастрономия"



Режим "кондитерская"



ПРИМЕЧАНИЯ



СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Сборник рецептов содержит рецепты, установленные на заводе и разработанные специально для каждого режима работы и предустановленного типа продуктов:

РЕЖИМ РАБОТЫ	ТИП ПРОДУКТОВ
Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры	мясо*,рыба*, овощи*, первые блюда*, круассаны, хлеб, торты, кремы
Шоковое охлаждение до отрицательной температуры	мясо*, рыба*, овощи*, хлеб, круассаны, мороженое, первые блюда*, торты**, фрукты**
Отложенная расстойка	слоеное дрожжевое тесто, круассаны, фокачча, панеттоне, специальное дрожжевое тесто, пицца, хлеб
Медленное приготовление	мясо, рыба, кремы
Размораживание	Функция размораживания не имеет рецепта, а только предустановленные циклы.

Для доступа к рецептам из главного меню выберите одну из указанных выше функций (в примере выбрано ***шоковое охлаждение до низкой положительной температуры***), руководствуясь фотографиями, выберите требуемый тип продуктов (в примере выбран тип "Мясо") и коснитесь пиктограммы ***Сборник рецептов***. Выберите требуемый рецепт и запустите его с помощью кнопки ***ПУСК***.

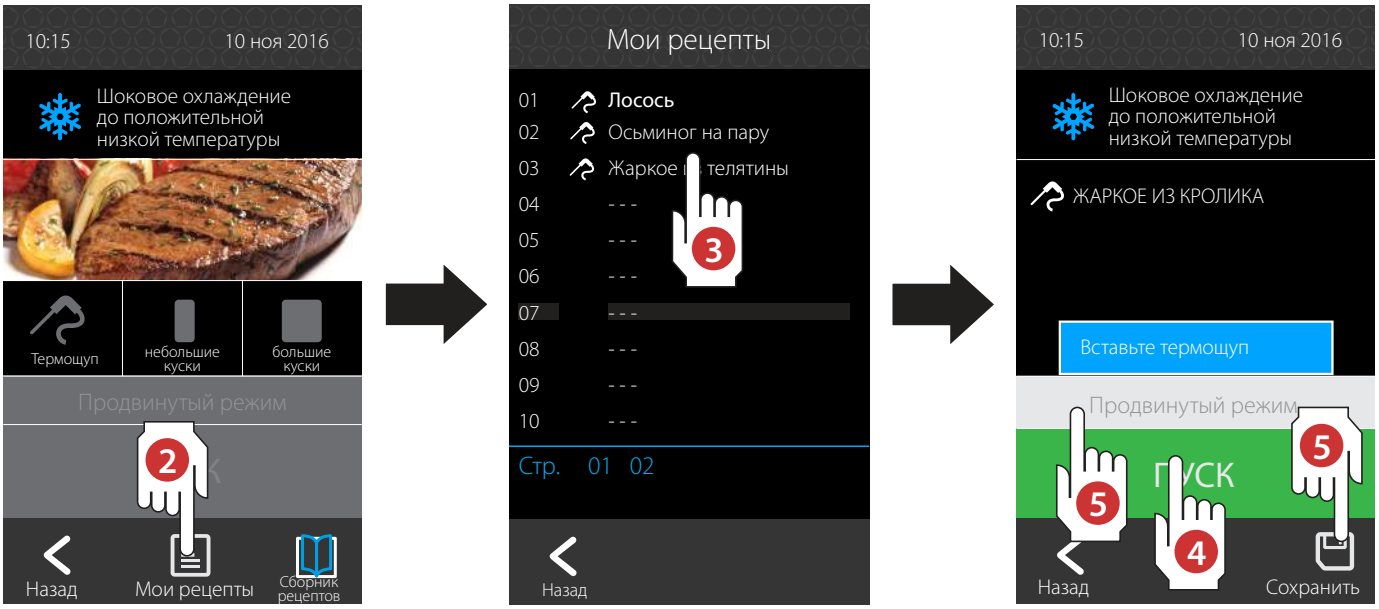
Рецепты, содержащиеся в разделе ***Сборник рецептов*** НЕЛЬЗЯ удалить или изменить БЕЗВОЗВРАТНО.
Их параметры можно изменить только для цикла, который будет выполнен (изменения не вносятся в память и удаляются при выходе из программы). Параметры можно изменить только перед пуском цикла, но не во время его выполнения.
В качестве альтернативы, измененный пользователем рецепт можно внести в память под другим именем (напр., "Жаркое из кролика с картофелем") в разделе ***Мои рецепты***.



ПРИМЕЧАНИЯ

МОИ РЕЦЕПТЫ

1 2 Для выбора одного из рецептов, которые пользователь предварительно сохранил, необходимо выбрать режим работы (***шоковое охлаждение до отрицательной, низкой положительной температуры***, и т.д.), ип продукта (мясо, рыба, овощи и т.д.) и коснуться на дисплее пиктограммы ***Мои рецепты***; после этого отобразятся только рецепты, относящиеся к выбранному типу (напр., "Мясо").



3 4 5 После выбора рецепта можно сразу начать цикл, нажав кнопку ***ПУСК***, либо изменить контрольные значения, войдя в ***Продвинутый режим*** и сохранить только что измененный рецепт, нажав пиктограмму ***Сохранить*** на дисплее.

Все рецепты из раздела ***Мои рецепты,*** которые были сохранены в фазе хранения ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ЦИКЛА ***шокового охлаждения***, автоматического или ручного, не требуют использования термощупа, вставленного в сердцевину продукта, поскольку цикл в данном режиме воспроизводит сохраненные в памяти значения временных интервалов и температур выполненного и сохраненного цикла, и имеют символ часов перед названием.
По окончании третьей фазы автоматически осуществляется переход в режим хранения.

Все рецепты из раздела ***Мои рецепты,*** которые были сохранены ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ЦИКЛА ***Медленное приготовление***, могут выполняться ***автоматически,*** если они были выполнены с использованием термощупа, и с учетом установленного ***времени*** (в ручном режиме), если они выполнены в режиме приготовления по времени.

Все рецепты из раздела ***Мои рецепты*** перед названием имеют символ термощупа или часов для отображения соответственно автоматических (при использовании термощупа) или ручных циклов (с учетом установленного времени, без использования термощупа). Данные циклы можно создать путем изменения рецепта из ***Сборника рецептов*** или сохранив цикл путем нажатия пиктограммы ***Сохранить*** в фазе текущего режима хранения.

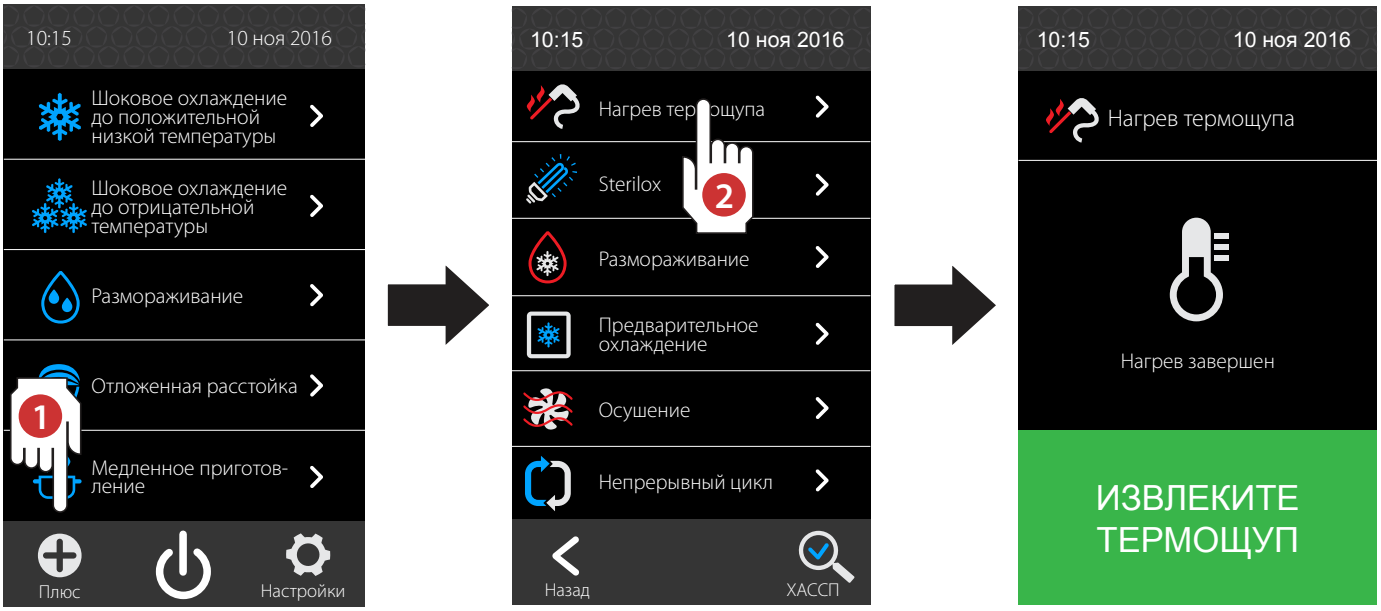
Создание рецепта

См. стр. 17 . Внимание! Примеры, которые приведены в данном разделе, относятся к циклу шокового охлаждения, однако способ создания рецепта и его сохранения в разделе "Мои рецепты" одинаков для всех категорий функций, которыми оснащено устройство (шоковое охлаждение до отрицательной, низкой положительной температуры и медленное приготовление).

НАГРЕВ ТЕРМОЩУПА

- Для облегчения извлечения термощупа из продукта после завершения цикла шокового охлаждения до отрицательной температуры нажмите кнопку ***Плюс*** в нижнем левом углу основного меню, а затем выберите режим нагрева термощупа, после чего цикл запустится.

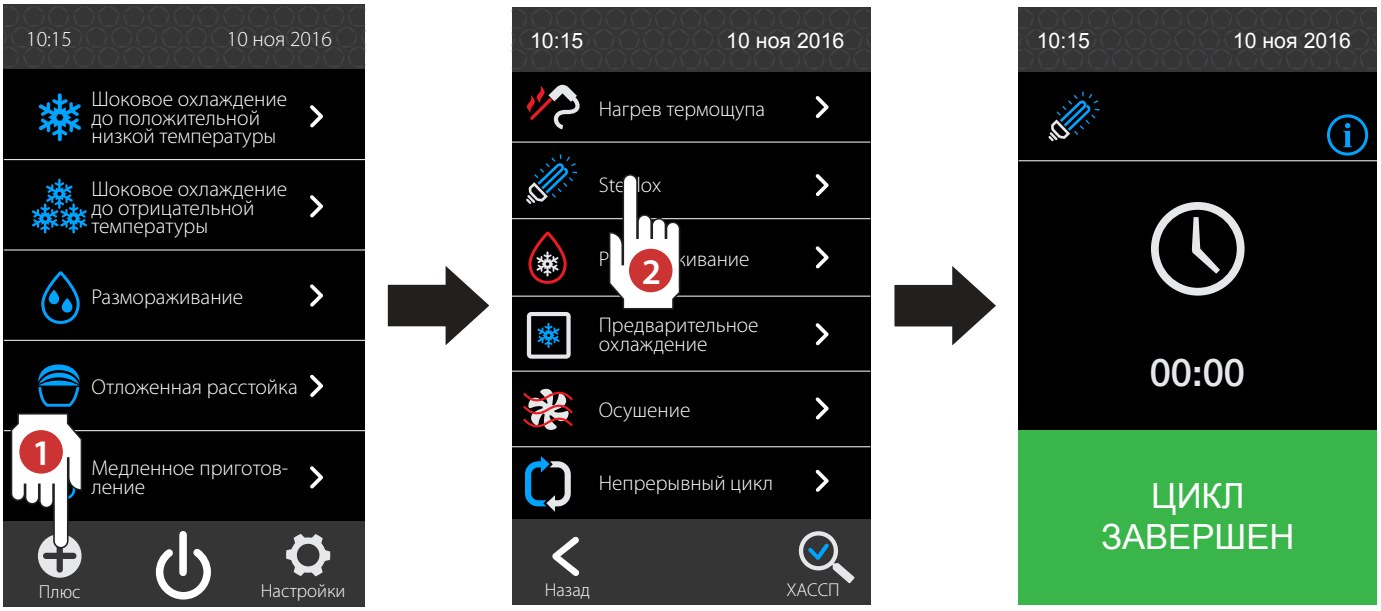
Нагрев термощупа возможен, только если его температура ниже -5 °C.
Фаза нагрева завершается автоматически по достижении температуры, достаточной для извлечения термощупа из продукта. Одновременно появляется надпись "Извлеките термощуп". Коснитесь надписи для выхода.



STERILOX (СТЕРИЛИЗАЦИЯ ТЕРМОЩУПА - ОПЦИОНАЛЬНО) - ТОЛЬКО ДЛЯ ШКАФОВ С ТЕЛЕЖКАМИ

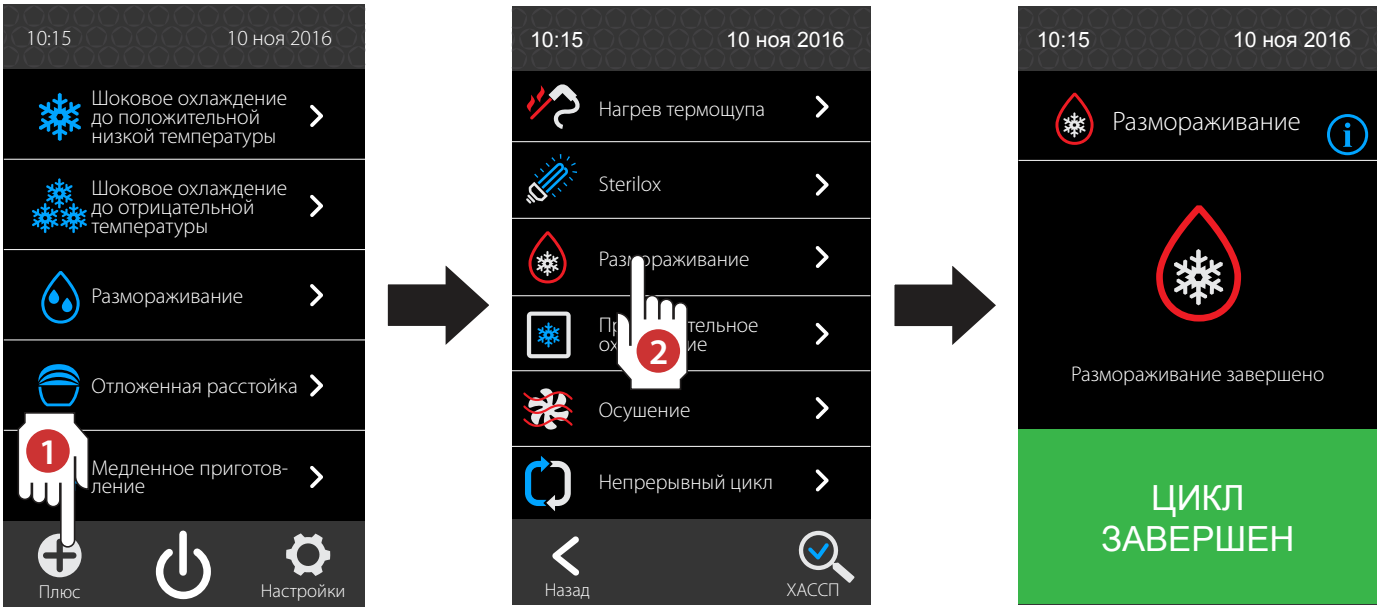
Для активации стерилизации коснитесь пиктограммы Sterilox.
Стерилизация может начаться, только если температура в камер превышает 15 °C и при открытой двери.
Процесс стерилизации заканчивается:
- по истечении времени;
- при нажатии кнопки ***СТОП***;.
- при открытии двери.

На дисплее отображается время, оставшееся до конца стерилизации.
По окончании процесса появляется надпись "***Цикл завершен***", коснитесь надписи, чтобы выйти.
Открытие двери или отключение подачи электроэнергии вызывают остановку процесса стерилизации.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГОРЯЧЕГО ГАЗА

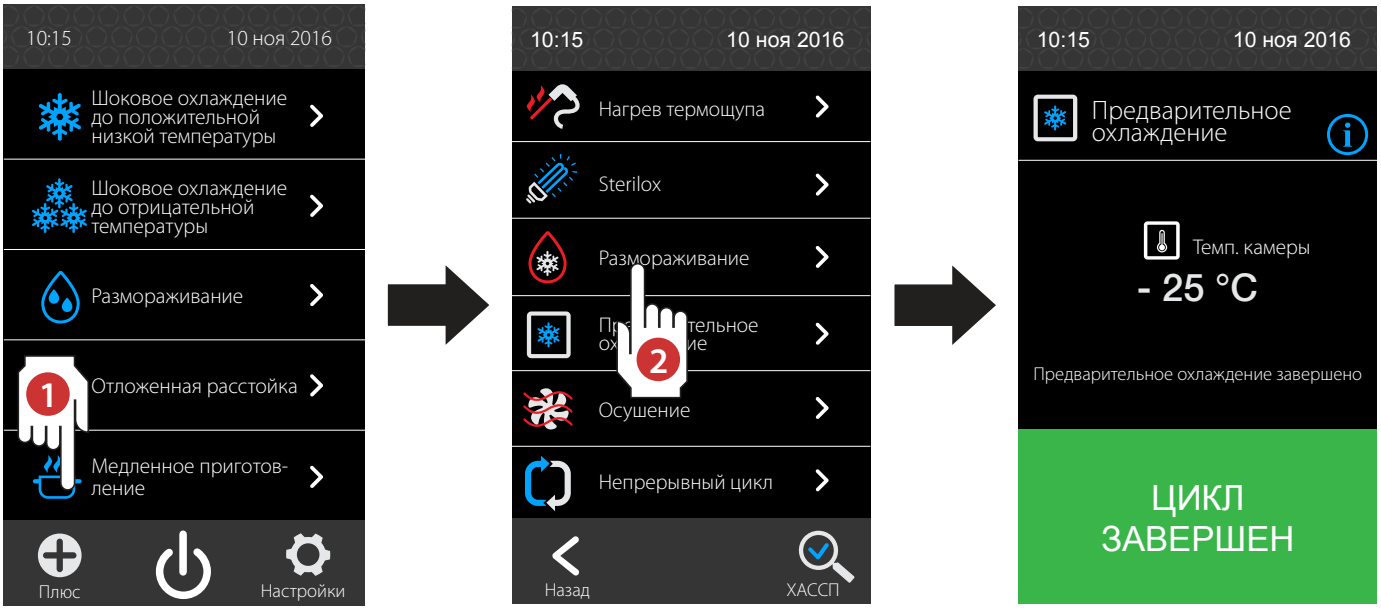
Для активации процесса размораживания коснитесь пиктограммы ***Размораживание***; цикл запустится немедленно.
Размораживание запустится автоматически во всех циклах хранения, при помещенном продукте. По окончании размораживания устройство перейдет в нормальный режим работы.
Размораживание может начаться, только если температура испарителя будет ниже 3 °C.
Процесс размораживания заканчивается:
- по достижении температуры окончания размораживания (появляется надпись "***Цикл завершен***")
- при нажатии кнопки ***СТОП*** (появляется надпись "***Цикл прерван***")



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Перед пуском цикла ***Охлаждение до температуры +3°C*** или ***Охлаждение до температуры -18°C*** рекомендуется предварительно охладить камеру, а затем поместить в нее продукты.

Для запуска функции выполните пункты 1 и 2 указанные на приведенных ниже изображениях. Автоматически активируется цикл, в течение которого температура в камере понижается до -25 °C (при активированном цикле на дисплее отображается температура в камере в процессе понижения).
По достижении данной температуры будет подан звуковой сигнал в течение 3 секунд каждые 60 секунд, что указывает на готовность устройства к размещению продуктов для охлаждения и к выполнению цикла ***Шокового охлаждения до температуры +3 °C*** или ***Шокового охлаждения до температуры -18°C***.
Для досрочного завершения предварительного охлаждения откройте дверь или нажмите кнопку ***СТОП***.



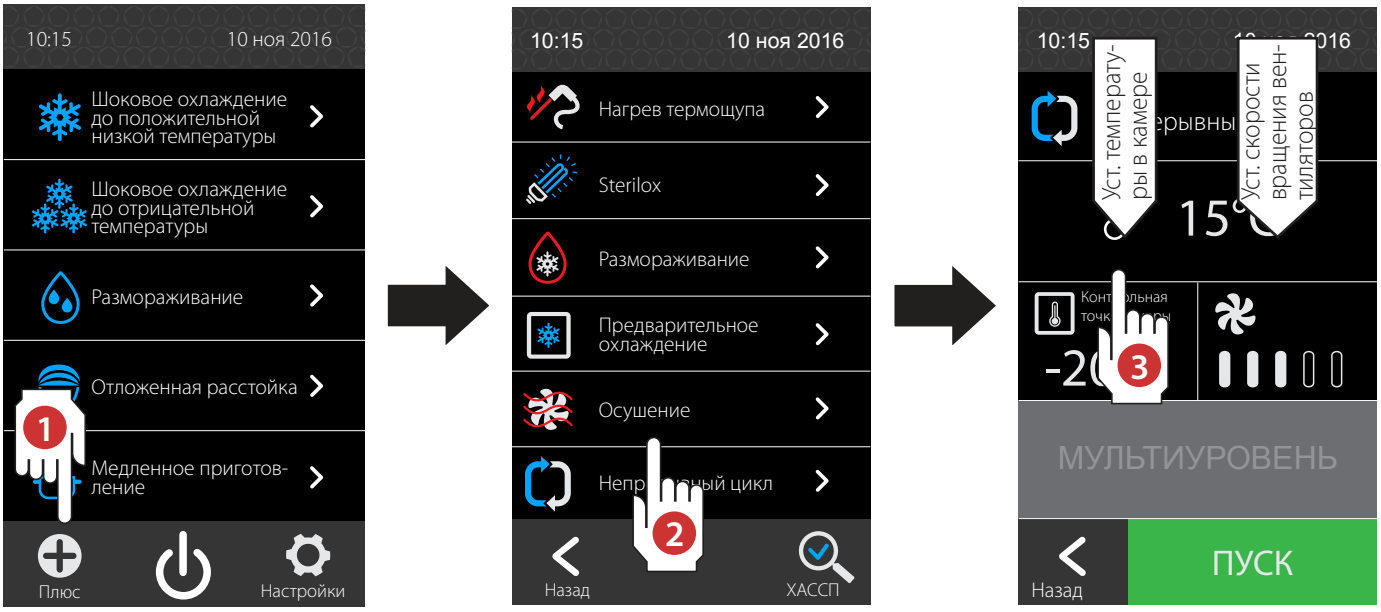
ОСУШЕНИЕ

Использование цикла осушения рекомендуется перед приготовлением при низкой температуре, которое необходимо осуществлять в сухой камере. Данный цикл необходим при приготовлении нежных кондитерских изделий (напр., безе). В некоторых рецептах данного типа, перед началом цикла, автоматически подается запрос на осушение: можно выбрать легкий (SOFT - ок. 40 мин.) или интенсивный цикл осушения (HARD - ок. 80 мин.).
Кроме того, использование функции полезно после мойки и ополаскивания внутренней поверхности камеры в конце рабочего дня с помощью душа, чтобы полностью высушить ее.
Сообщения по окончании цикла:
- цикл завершен, по окончании цикла осушения;
- цикл прерван***, если нажата кнопка*** СТОП для досрочного завершения цикла осушения.
  Коснитесь надписи "***Цикл завершен***" или "***Цикл прерван***", чтобы выйти.



НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ ОХЛАЖДЕНИЯ ИЛИ НАГРЕВА

Данная функция позволяет быстро установить температуру и скорость вентилятора в ***Непрерывном цикле,*** *который завершается только при нажатии кнопки* **СТОП**.
Кроме того, после пуска, при нажатии кнопки ***Мультиуровень*** на дисплее, можно активировать до 8 таймеров и назначить каждому уровню время нахождения в камере.







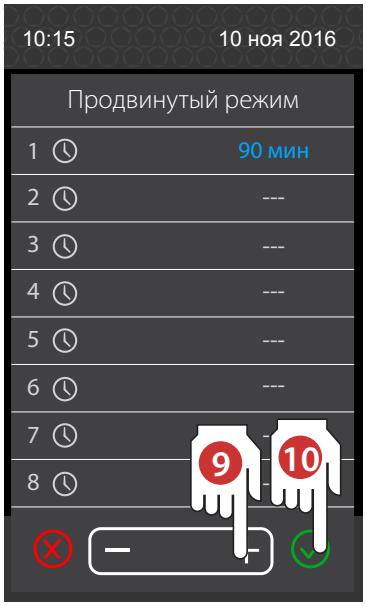
7 *При нажатии кнопки* **Мультиуровень** открывается страница с таймерами, где можно установить до 8 временных интервалов одновременно.

8 **9** При нажатии на требуемом таймере можно изменить время, которое подсвечивается голубым цветом.

10 Нажмите кнопку ✓ для активации таймера и начала обратного отсчета. По окончании отсчета появляется надпись ***КОНЕЦ*** зеленого цвета. При открытии двери или касании таймера появится сообщение " - - - " (установленное время отсутствует).

Если отсчет таймера заканчивается начальной страницей ***Непрерывного цикла***, автоматически осуществляется переход в режим ***Мультиуровень***, что указывает на таймер с истекшим временем.

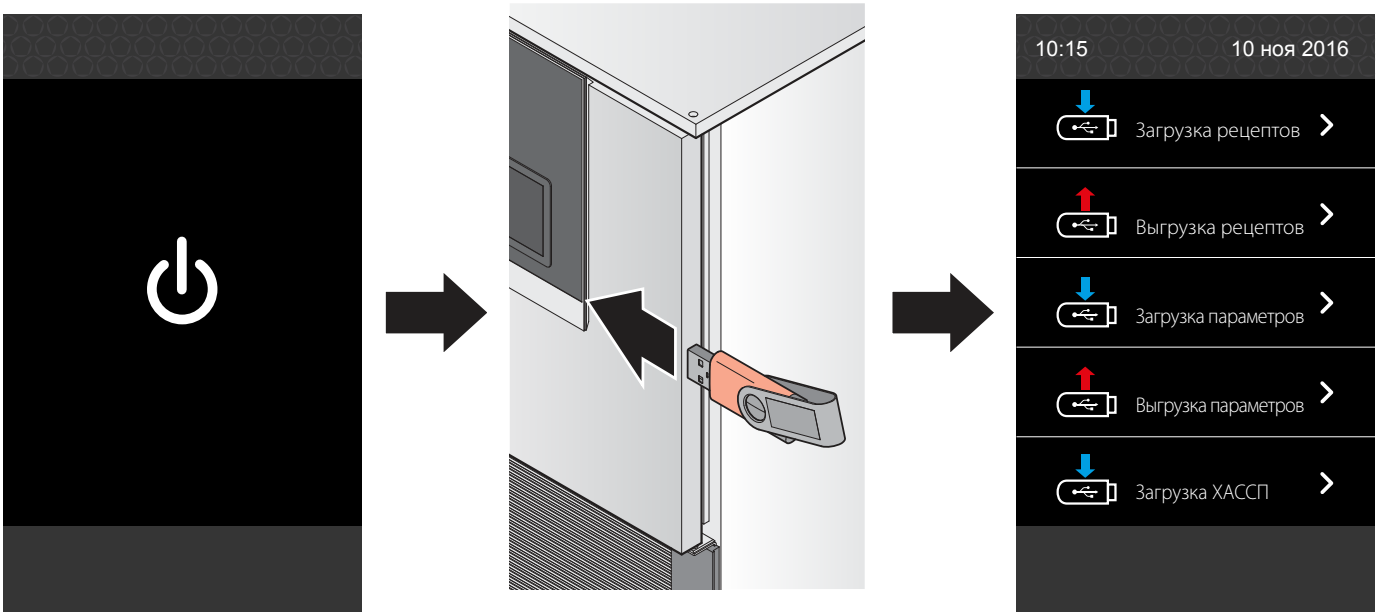


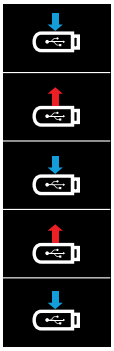




МЕНЮ USB

При выключенном дисплее (ВЫКЛ) можно вставить USB флеш-память (отформатированную в FAT 32), после чего автоматически отобразится страница USB:





Загрузка рецептов: с платы на USB флеш-память будет загружен весь раздел ***Мои рецепты***

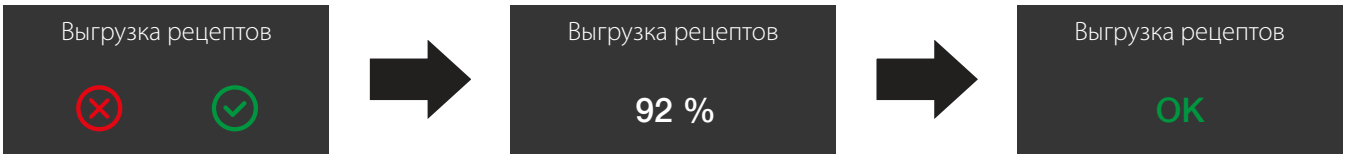
Выгрузка рецептов: на плату будет загружен весь раздел ***Мои рецепты, содержащийся на USB флеш-памяти.***

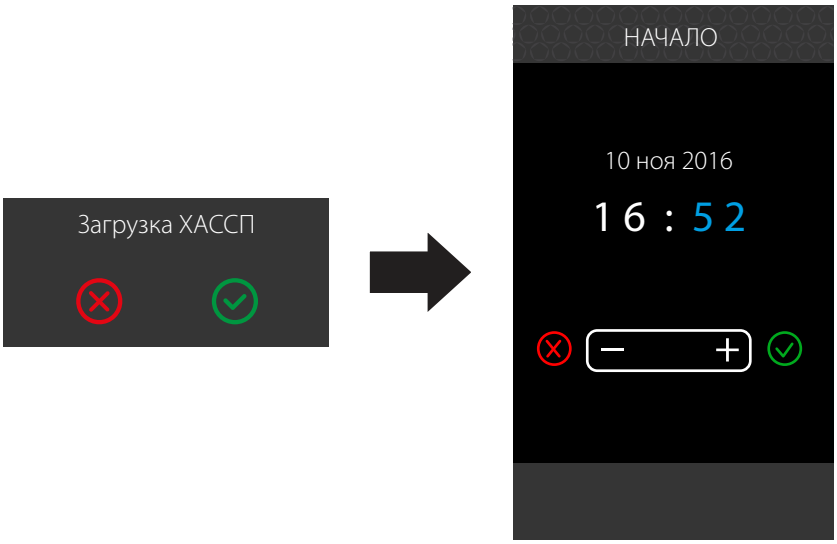
Загрузка параметров: с платы на USB флеш-память будут загружены все параметры и все установленные значения.

Выгрузка параметров: на плату будут загружены все параметры и все установленные значения, содержащиеся на USB флеш-памяти.

Загрузка ХАССП: на USB флеш-память будут скачаны все данные архива.

После выбора операции для выполнения появляется запрос подтверждения: при нажатии кнопки ✓ начинается загрузка данных и отображается ход выполнения операции. Если процесс завершился нормально, нажмите кнопку ***OK***, чтобы вернуться в меню USB.





Если необходимо загрузить данные ХАССП (***Загрузка ХАССП),*** при подтверждении операции кнопкой ✓, осуществляется переход к установке даты и времени начала загрузки данных.

УСТАНОВЛЕННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ

В меню ***Настройки*** выберите ***Сервис,*** а затем ***Установленные значения***, введите пароль -019, чтобы получить доступ к меню настроек.



Код	Установленные значения параметров при шоковом охлаждении	По умолч.	МИН.	МАКС.
Ab01	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме	0°C	-60°C	100°C
Ab02	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме	10°C	-60°C	100°C
Ab03	Уст. значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме при полной загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab04	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме	0°C	-60°C	100°C
Ab05	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме	5°C	-60°C	100°C
Ab06	Уст. значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме при полной загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab07	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме	0°C	-60°C	100°C
Ab08	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме	3°C	-60°C	100°C
Ab09	Уст. значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме при полной загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab10	Уст. значение темп. камеры в реж. хранения при +3°C в ручном режиме	2 °C	-60°C	100°C
Ab11	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме	-20°C	-60°C	100°C
Ab12	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме	22°C	-60°C	100°C
Ab13	Уст. значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме при полной загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab14	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме	-9°C	-60°C	100°C
Ab15	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме	10°C	-60°C	100°C
Ab16	Уст. значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме при полной загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab17	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме	0°C	-60°C	100°C
Ab18	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме	3°C	-60°C	100°C
Ab19	Уст. значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в жестком ручном режиме при полной загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab20	Зарезервировано	90		
Ab21	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 1 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме	-10°C	-60°C	100°C
Ab22	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 1 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме	3°C	-60°C	100°C
Ab23	Уст. значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме при полной загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab24	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 2 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме	-25°C	-60°C	100°C
Ab25	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 2 охлаждения до –18 °C в мягком ручном режиме	-5°C	-60°C	100°C
Ab26	Уст. значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до –18 °C в мягком ручном режиме при полной загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab27	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 3 охлаждения до –18 °C в мягком ручном режиме	-40°C	-60°C	100°C
Ab28	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 3 охлаждения до –18 °C в мягком ручном режиме	-18°C	-60°C	100°C
Ab29	Уст. значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до –18 °C в мягком ручном режиме при полной загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab30	Уст. значение темп. камеры в реж. хранения при -18 °C в ручном режиме	-20°C	-60°C	100°C

Код	Установленные значения параметров при шоковом охлаждении	По умолч.	МИН.	МАКС.
Ab31	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 1 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме	-40°C	-60°C	100°C
Ab32	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 1 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме	-18°C	-60°C	100°C
Ab33	Уст.значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме при полной загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab34	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 2 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме	-40°C	-60°C	100°C
Ab35	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 2 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме	-18°C	-60°C	100°C
Ab36	Уст.значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме при полной загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab37	Уст. значение темп. камеры, ФАЗА 3 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме	-40°C	-60°C	100°C
Ab38	Уст. значение температуры сердцевины, ФАЗА 3 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме	-18°C	-60°C	100°C
Ab39	Уст.значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до –18 °C в жестком ручном режиме при полной загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab40	Скорость вращения вентиляторов ФАЗА 1	5	0	5
Ab41	Скорость вращения вентиляторов ФАЗА 2	5	0	5
Ab42	Скорость вращения вентиляторов ФАЗА 3	5	0	5
Ab43	Скорость вращения вентиляторов при хранении	5	0	5
Ab44	Уст. значение максимального времени охлаждения до +3 °C	120min	0 мин	999min
Ab45	Уст. значение максимального времени охлаждения до -18 °C	300min	0 мин	999min
Ab46	Уст.значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме при средней загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab47	Уст.значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме при средней загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab48	Уст.значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до +3°C в мягком ручном режиме при средней загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab49	Уст.значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до +3 °C в жестком ручном режиме при средней загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab50	Уст.значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до +3 °C в жестком ручном режиме при средней загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab51	Уст.значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до +3 °C в жестком ручном режиме при средней загрузке	30min	0 мин	240 мин
Ab52	Уст.значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме при средней загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab53	Уст.значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме при средней загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab54	Уст.значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до -18 °C в мягком ручном режиме при средней загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab55	Уст.значение времени, ФАЗА 1 охлаждения до -18 °C в жестком ручном режиме при средней загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab56	Уст.значение времени, ФАЗА 2 охлаждения до -18 °C в жестком ручном режиме при средней загрузке	80min	0 мин	240 мин
Ab57	Уст.значение времени, ФАЗА 3 охлаждения до -18 °C в жестком ручном режиме при средней загрузке	80min	0 мин	240 мин
Код	**Уст. знач параметров при размораживании**	**По умолч.**	**МИН.**	**МАКС.**
Sc01	Начальное уст. значение в цикле размораживания при высокой загрузке	30°C	-60°C	100°C
Sc02	Конечное уст. значение в цикле размораживания при высокой загрузке	12°C	-60°C	100°C
Sc03	Длительность цикла размораживания при высокой загрузке	360min	0 мин	999min
Sc04	Начальное уст. значение в цикле размораживания при среденей загрузке	25°C	-60°C	100°C
Sc05	Конечное уст. значение в цикле размораживания при средней загрузке	12°C	-60°C	100°C
Sc06	Длительность цикла размораживания при средней загрузке	240min	0 мин	999min
Sc07	Начальное уст. значение в цикле размораживания при низкой загрузке	20°C	-60°C	100°C
Sc08	Конечное уст. значение в цикле размораживания при низкой загрузке	12°C	-60°C	100°C
Sc09	Длительность цикла размораживания при низкой загрузке	60min	0 мин	999min
Sc10	Скорость вращения вентиляторов в фазе 1	5	0	5
Sc11	Скорость вращения вентиляторов в фазе 2	5	0	5
Sc12	Скорость вращения вентиляторов в фазе 3	5	0	5
Sc13	Скорость вращения вентиляторов в фазе 4	5	0	5
Sc14	Скорость вращения вентиляторов в фазе 5	5	0	5
Sc15	Мертвая зона в цикле размораживания	1°C	0°C	10°C
Sc16	Гистерезис тепла в цикле размораживания	2 °C	0°C	10°C
Sc17	Гистерезис холода в цикле размораживания	2 °C	0°C	10°C
Sc18	Уст. значение температуры хранения в цикле размораживания	3°C	-60°C	100°C
Sc19	Установочное значение влажности в фазе 1	0	0	5
Sc20	Установочное значение влажности в фазе 2	0	0	5
Sc21	Установочное значение влажности в фазе 3	0	0	5
Sc22	Установочное значение влажности в фазе 4	0	0	5
Sc23	Установочное значение влажности в фазе 5	0	0	5
Sc24	Установочное значение влажности при хранении	0	0	5

Код	Уст. значения параметровв цикла охлаждения	По умолч.	МИН.	МАКС.
PR01	Уст. значение температуры в камере при предварительном охлаждении	-25°C	-60°C	45°C
PR02	Уст. значение температуры в камере при предварительном охлаждении, только для циклов с положительной температурой	-25°C	-60°C	45°C
PR03	Период подачи сигнала зуммером в конце предварительного охлаждения	60 с	3 с	600 с
Код	**Уст. значение параметров в цикле уничтожения анизакид**	**По умолч.**	**МИН.**	**МАКС.**
AK01	Уст. значение температуры в камере при охлаждении	-40°C	-60°C	100°C
AK02	Уст. значение температуры термощупа по окончании охлаждения	-18°C	-60°C	100°C
AK03	Длительность фазы выдержки	24 ч	1 ч	99 ч
AK04	Уст. значение температуры в камере при хранении	-20°C	-60°C	100°C
AK05	Максимальная длительность фазы 1 с использованием термощупа	5 ч	1 ч	99 ч
Код	**Уст. значения параметров в цикле отложенной расстойки**	**По умолч.**	**МИН.**	**МАКС.**
FL01	дифференциал параметров FL04, FL05, FL06	1°C	1°C	15°C
FL02	Минимальное установочное значение температуры для фаз блокирования, хранения и охлаждения в ручном режиме	-22°C	-99°C	FL03
FL03	Максимальное установочное значение температуры для фаз блокирования, хранения и охлаждения в ручном режиме	25°C	FL02	45°C
FL04	значение температуры нейтральной зоны холода для фаз блокирования, хранения и охлаждения в ручном режиме	1°C	0°C	10°C
FL05	значение температуры нейтральной зоны холода для фаз активации, расстойки и нагрева в ручном режиме	3°C	0°C	10°C
FL06	значение температуры нейтральной зоны холода для фазы отложенной загрузки в печь	1°C	0°C	10°C
FL07	дифференциал параметров FL10, FL11	1°C	1°C	15°C
FL08	Минимальное установочное значение температуры для фаз активации, расстойки, отложенной загрузки в печь и нагрева в ручном режиме	0°C	-99°C	FL09
FL09	Максимальное установочное значение температуры для фаз активации, расстойки, отложенной загрузки в печь и нагрева в ручном режиме	40°C	FL08	45°C
FL10	значение температуры нейтральной зоны тепла для фаз активации, расстойки и нагрева в ручном режиме	3°C	0°C	10°C
FL11	значение температуры нейтральной зоны тепла для фазы отложенной загрузки в печь	1°C	0°C	10°C
FL12	Время цикла включения нагревателей в случае запроса нагрева	60 с	1 с	600с
FL13	Длительность включения нагревателей в пределах времени цикла FL12	45 с	1 с	600 с
FL14	Число шагов настройки нагревателей в фазе активации	4	1	10
FL15	Процентное отношение увеличения 1-го шага активации	25%	0%	FL16
FL16	Процентное отношение увеличения 2-го шага активации	50%	FL15	FL17
FL17	Процентное отношение увеличения 3-го шага активации	75%	FL16	FL18
FL18	Процентное отношение увеличения 4-го шага активации	100%	FL17	100
FL19	Процентное отношение увеличения 5-го шага активации	- - - -	FL18	FL20
FL20	Процентное отношение увеличения 6-го шага активации	- - - -	FL19	FL21
FL21	Процентное отношение увеличения 7-го шага активации	- - - -	FL20	FL22
FL22	Процентное отношение увеличения 8-го шага активации	- - - -	FL21	FL23
FL23	Процентное отношение увеличения 9-го шага активации	- - - -	FL22	FL24
FL24	Процентное отношение увеличения 10-го шага активации	- - - -	FL23	100%
ПРИМЕЧАНИЕ: параметры с FL15 по FL24 имеют условную видимость в зависимости от числа шагов настройки, устанавливаемого параметром FL14. Соответственно изменятся также значения параметров по умолчанию, таким образом, что в качестве значения по умолчанию будет процентное отношение линейного увеличения. Пример с 4 шагами настройки: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Пример с 7 шагами настройки: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL25	Число шагов настройки нагревателей в фазе расстойки	4	1	10
FL26	Процентное отношение увеличения 1-го шага расстойки	25%	0%	FL27
FL27	Процентное отношение увеличения 2-го шага расстойки	50%	FL26	FL28
FL28	Процентное отношение увеличения 3-го шага расстойки	75%	FL27	FL29
FL29	Процентное отношение увеличения 4-го шага расстойки	100%	FL28	100
FL30	Процентное отношение увеличения 5-го шага расстойки	- - - -	FL29	FL31
FL31	Процентное отношение увеличения 6-го шага расстойки	- - - -	FL30	FL32

Код	Уст. значения параметров в цикле отложенной расстойки	По умолч.	МИН.	МАКС.
FL32	Процентное отношение увеличения 7-го шага расстойки	- - - -	FL31	FL33
FL33	Процентное отношение увеличения 8-го шага расстойки	- - - -	FL32	FL34
FL34	Процентное отношение увеличения 9-го шага расстойки	- - - -	FL33	FL35
FL35	Процентное отношение увеличения 10-го шага расстойки	- - - -	FL34	100%
ПРИМЕЧАНИЕ: параметры с FL15 по FL24 имеют условную видимость в зависимости от числа шагов настройки, устанавливаемого параметром FL14. Соответственно изменятся также значения параметров по умолчанию, таким образом, что в качестве значения по умолчанию будет процентное отношение линейного увеличения. Пример с 4 шагами настройки: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Пример с 7 шагами настройки: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL36	Способы регулировки влажности: 0=с датчиком влажности 1=по временным циклам с учетом установленного процентного отношения	1	0	1
FL37	Минимальная температура в камере, ниже которой контроль увлажнения/осушения блокируется	10°C	-99°C	45°C
FL38	Время цикла для включения увлажнителя (если FL36=1)	60 с	1 с	600 с
FL39	Время включения увлажнителя в пределах времени цикла FL38 для обеспечения 100% влажности (если FL36= 1)	30 с	1 с	600 с
FL40	Активация управленияувлажнением/осушением в фазах блокирования и хранения	0	0	1
FL41	Дифференциал осушения	5% rH	1% rH	100 % rH
FL42	Значение нейтральной зоны осушения	2 % rH	0 % rH	100 % rH
FL43	Длительность попытки осушения с электроклапаном откачки	10 с	0 с	255 с
FL44	Дифференциал увлажнения	5% rH	1% rH	100 % rH
FL45	Значение нейтральной зоны увлажнения	2 % rH	0 % rH	100 % rH
FL46	Значение пропорциональной зоны увлажнения	10 % rH	0 % rH	50 % rH
FL47	Время цикла для пропорциональной настройки увлажнения	30 с	0 с	255с
FL48	Базовые единицы времени цикла для пропорциональной настройки увлажнения: 0=секунды; 1=минуты	0	0	1
FL49	Принудительное включение компрессора в начале фазы активации и расстойки	0min	0 мин	240 мин
FL50	Зарезервировано	0		
FL51	Зарезервировано	10		
FL52	Зарезервировано	20		
FL53	Зарезервировано	30		
Код	**Установочные значения параметров в цикле медленного приготовления**	**По умолч.**	**МИН.**	**МАКС.**
CL01	Уст. значение температуры в камере при приготовлении мяса в фазе 1	80°C	20°C	85°C
CL02	Уст. значение времени при приготовлении мяса в фазе 1	120 мин	-1 (INF)	900 мин
CL03	Уст. значение температуры термощупа при приготовлении мяса в фазе 1	45°C	0°C	85°C
CL04	Уст. значение скорости вентилятора при приготовлении мяса в фазе 1	2	0	5
CL05	Уст. значение уровня влажности при приготовлении мяса в фазе 1	1	0	5
CL06	Уст. значение температуры в камере при приготовлении рыбы в фазе 1	85°C	20°C	85°C
CL07	Уст. значение времени при приготовлении рыбы в фазе 1	90 мин	-1 (INF)	900 мин
CL08	Уст. значение температуры термощупа при приготовлении рыбы в фазе 1	40°C	0°C	85°C
CL09	Уст. значение скорости вентилятора при приготовлении рыбы в фазе 1	2	0	5
CL10	Уст. значение уровня влажности при приготовлении рыбы в фазе 1	1	0	5
CL11	Уст. значение температуры в камере при приготовлении кондитерских изделий в фазе 1	45°C	20°C	85°C
CL12	Уст. значение времени при приготовлении кондитерских изделий в фазе 1	120 мин	-1 (INF)	900 мин
CL13	Уст. значение температуры термощупа при приготовлении кондитерских изделий в фазе 1	42°C	0°C	85°C
CL14	Уст. значение скорости вентилятора при приготовлении кондитерских изделий в фазе 1	2	0	5
CL15	Уст. значение уровня влажности при приготовлении кондитерских изделий в фазе 1	0	0	5
CL16	Уст. значение температуры в камере при приготовлении мяса в фазе 1	80°C	20°C	85°C
CL17	Уст. значение времени при приготовлении мяса в фазе 2	120 мин	-1 (INF)	900 мин
CL18	Уст. значение температуры термощупа при приготовлении мяса в фазе 2	70°C	0°C	85°C

Код	Установочные значения параметров в цикле медленного приготовления	По умолч.	МИН.	МАКС.
CL19	Уст. значение скорости вентилятора при приготовлении мяса в фазе 2	2	0	5
CL20	Уст. значение уровня влажности при приготовлении мяса в фазе 2	1	0	5
CL21	Уст. значение температуры в камере при приготовлении рыбы в фазе 2	80°C	20°C	85°C
CL22	Уст. значение времени при приготовлении рыбы в фазе 2	90 мин	-1 (INF)	900 мин
CL23	Уст. значение температуры термощупа при приготовлении рыбы в фазе 2	68°C	0°C	85°C
CL24	Уст. значение скорости вентилятора при приготовлении рыбы в фазе 2	2	0	5
CL25	Уст. значение уровня влажности при приготовлении рыбы в фазе 2	1	0	5
CL26	Уст. значение температуры в камере при приготовлении кондитерских изделий в фазе 2	45°C	20°C	85°C
CL27	Уст. значение времени при приготовлении кондитерских изделий в фазе 2	0min	-1 (INF)	900 мин
CL28	Уст. значение температуры термощупа при приготовлении кондитерских изделий в фазе 2	42°C	0°C	85°C
CL29	Уст. значение скорости вентилятора при приготовлении кондитерских изделий в фазе 2	2	0	5
CL30	Уст. значение уровня влажности при приготовлении кондитерских изделий в фазе 2	0	0	5
CL31	Уст. значение температуры в камере при хранении	42°C	20°C	85°C
CL32	Уст. значение скорости вентилятора при хранении	2	0	5
CL33	Уст. значение уровня влажности при хранении	0	0	5
CL34	Период включения нагревателя в пропорциональной зоне (Conf120)	0 с	0 с	600 с

Label	Уст. значение осушения	По умолч.	МИН.	МАКС.
As01	Длительность осушения SOFT	40 мин	1	10
As02	Длительность осушения HARD	80 мин	0°C	85°C
As03	Гистерезис для соленоида размораживания	0°C	0°C	85°C
As04	Гистерезис нагрева	0°C	0 с	999 с
As05	Уст. значение в камере при осушении	5	0	5
As06	Не используется	70	-60°C	85°C
Label	**Уст. значение короткой расстойки**	**По умолч.**	**МИН.**	**МАКС.**
Lb01	Уст. значение нагрева при расстойке	26°C	0°C	45°C
Lb02	Длительность расстойки	120 мин	0 мин	900 мин
Lb03	Уст. значение влажности при расстойке	4	0	5
Lb04	Уст. значение вентиляторов при хранении	2	1	5
Lb05	Уст. значение нагрева при хранении	10°C	0°C	45°C
Lb06	Уст. значение влажности при хранении	4	0	5
Lb07	Уст. значение вентиляторов при хранении	2	1	5
Label	**Уст. значение стандартного осушения**	**По умолч.**	**МИН.**	**МАКС.**
Av01	Число циклов осушения	4	1	10
Av02	Уст. значение нагрева	45°C	0°C	85°C
Av03	Уст. значение охлаждения	15°C	0°C	85°C
Av04	Длительность паузы	120 с	0 с	999
Av05	Уст. значение вентиляторов при осушении	5	1	5
Av06	Уст. значение испарителя: ниже него выключается компрессор	0°C	-60°C	85°C

ПАРАМЕТРЫ

В меню ***Настройки*** выберите ***Сервис,*** а затем ***Установленные значения***, введите пароль 00-19, чтобы получить доступ к меню настроек.



Код	Конфигурация устройства	По умолч.	мин.	МАКС.
Conf00	Гистерезис для обнуления авар. сообщ. температуры	2 °C	0°C	10°C
Conf01	Порог подачи авар. сообщ. выс. темпер. при хранении при полож. темпер. относительно уст. знач. Хран.	7°C	0°C	50°C
Conf02	Порог подачи авар. сообщ. низк. темпер. при хранении при полож. темпер.	0°C	-10°C	0°C
Conf03	Порог подачи авар. сообщ. выс. темпер. при хранении при отриц. темпер. относительно уст. знач. Хран.	6°C	0°C	50°C
Conf04	Порог подачи авар. сообщ. низкой темпер. при хранении при отриц. темпер. относительно уст. знач. Хран.	-10°C	-50°C	0°C
Conf05	Задержка подачи авар. сообщ темпер. с начала хранения или размораживания	60 мин	0 мин	300 мин
Conf06	Задержка подачи авар. сообщ. температуры	30 мин	0 мин	300 мин
Conf07	Максимальная длительность отключения питания	2 мин	0 мин	300 мин
Conf08	Тайм-аут блокировки клавиатуры	180 с	0 с	600 с
Conf09	0: гр. по Цельсию; 1: гр. по Фаренгейту	0	0	1
Conf10	Смещение датчика камеры	0°C	-10°C	10°C
Conf11	Смещение датчика испарителя	0°C	-10°C	10°C
Conf12	Смещение датчика конденсатора	0°C	-10°C	10°C
Conf13	Смещение термощупа 1	0°C	-10°C	10°C
Conf14	Смещение термощупа 2	0°C	-10°C	10°C
Conf15	Смещение термощупа 3	0°C	-10°C	10°C
Conf16	Смещение термощупа 4	0°C	-10°C	10°C
Conf17	Полярность сигнала открытой двери 0: цифр. вход замкнут = дверь закрыта 1: цифр. вход замкнут = дверь открыта	0	0	1
Conf18	Задержка подачи авар. сообщ. открытой двери	2 мин	0 мин	60 мин
Conf19	Включение зуммера (0-выключен; 1-включен)	1	0	1
Conf20	Длительность работы зуммера по окончании цикла охлаждения	10 с	0 с	600 с
Conf21	Длительность работы зуммера при подаче авар. сообщ.	1 мин	0 мин	90 мин
Conf22	Включение распознавания термощупа (0-выключено; 1-включено)	0	0	1
Conf23	Только циклы охлаждения до низкой положительной температуры: 0=все циклы 1=только циклы охлаждения до низкой положительной температуры	0	0	1

Код	Конфигурация устройства	По умолч.	мин.	МАКС.
Conf24	Время подачи авар. сообщ. высокого давления	5 с	0 с	60 с
Conf25	Полярность цифрового входа высокого давления 0: цифр. вход разомкнут = авар. сообщ. высокого давления активно 1: цифр. вход замкнут = авар. сообщ. высокого давления активно	0	0	1
Conf26	эффект, вызванный активацией входа высокого давления: 0=нет эффекта 1=подача авр. сообщ., компрессор и испаритель отключаются, а вентилятор конденсатора включается	1	0	1
Conf27	Время подачи авар. сообщ. низкого давления	5 с	0 с	60 с
Conf28	Полярность цифрового входа низкого давления 0: цифр. вход разомкнут = авар. сообщ. низкого давления активно 1: цифр. вход замкнут = авар. сообщ. низкого давления активно	0	0	1
Conf29	эффект, вызванный активацией входа низкого давления: 0=нет эффекта. 1=авар. сообщ. низкого давления: компрессор, нагреватель и вентилятор испарителя отключаются. 2=управление откачкой и авар. сообщ.: в фазе выключения холодильной установки вход отключитвыход компрессора; если по истечении периода времени откачки вход не активируется, отключается компрессор и подается аварийное сообщение. 3=авар. сообщ. срабатывания термореле компрессора: компрессор, вентиляторы и нагреватели отключаются.	3	0	3
Conf30	Время подачи авар. сообщ. термостата	5 с	0 с	60 с
Conf31	Полярность цифрового входа ермостата 0: цифр. вход разомкнут = авар. сообщ. термостата активно 1: цифр. вход замкнут = авар. сообщ. термостата активно	0	0	1
Conf32	эффект, вызванный активацией входа термостата: 0=нет эффекта 1=подача авар. сообщ., компрессор, вентиляторы и нагреватели отключаются.	1	0	1
Conf33	Уст. знач. температуры нагревателя двери	10°C	-10°C	20°C
Conf34	Длительность стерилизации УФС	15 мин	0 мин	999 мин
Conf35	Минимальная температура начала стерилизации	15°C	0°C	100°C
Conf36	Температура, ниже которой может начаться нагрев термощупа	-5°C	-50°C	50°C
Conf37	Длительность нагрева термощупа	90 с	0 с	600 с
Conf38	Температура окончания нагрева термощупа	30°C	0°C	100°C
Conf39	Гистерезис включения/выключения компрессора	1°C	0°C	20°C
Conf40	Минимальное время отключения компрессора	2 мин	0 мин	30 мин
Conf41	Минимальное время включения компрессора	0 с	0 с	300 с
Conf42	Минимальное время между двумя включениями компрессора	0 мин	0 мин	30 мин
Conf43	Зарезервировано	0		
Conf44	Диапазон уст. значений при проверке термоупа с ошибкой датчика камеры	-2°C	-10°C	10°C
Conf45	Минимальная температура термощупа для начала охлаждения	90°C	0°C	90°C
Conf46	Длительность проверки ввода термощупа	3 мин	1 мин	240 мин
Conf47	Вентиляторы ВКЛ при выключенном компрессоре в режиме хранения	30 с	0 с	999 с
Conf48	Вентиляторы ВЫКЛ при выключенном компрессоре в режиме хранения	120 с	0 с	999 с
Conf49	Разница температур в сердцевине при проверке ввода термощупа	4°C	0	10°C
Conf50	Разница температур в камере и сердцевине при проверке ввода термощупа	5°C	0	10°C
Conf51	Адрес прибора	1	1	247
Conf52	Управление послед. портом: 0=не используется; 1=ModBus	1	0	1
Conf53	BaudRate (скорость передачи): 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2	0	3

Код	Конфигурация устройства	По умолч.	мин.	МАКС.
Conf54	Четность: 0=нет четности; 1=нечетный; 2=четный	2	0	2
Conf55	Время выборки	10 мин	1 мин	60 мин
Conf56	Выполнение размораживания начале шокового охлаждения 0=нет; 1=да	0	0	1
Conf57	Температура окончания размораживания	15°C	-10°C	30°C
Conf58	Максимальная длительность размораживания	15 мин	1 мин	90 мин
Conf59	Интервал между двумя циклами размораживания при хранении (0=отключено)	8 часов	0 часов	18 часов
Conf60	Тип размораживания: 0=воздухом; 1=горячим газом; =электрическое	1	0	2
Conf61	Время стекания	1 мин	0 мин	90 мин
Conf62	Задержка включения компрессора при размораживании горячим газом	0 с	0 с	600 с
Conf63	Температура, ниже которой может начаться размораживание	3°C	-10°C	30°C
Conf64	Разница температур для остановки вентиляторов после размораживания	5°C	0°C	10°C
Conf65	Время компрес. ВКЛ в циклах охлажд. до низкой полож. темп. при неисправном датчике камеры	3 мин	0 мин	60 мин
Conf66	Время компрес. ВЫКЛ в циклах охлажд. до низкой полож. темп. при неисправном датчике камеры	7 мин	0 мин	60 мин
Conf67	Время компрес. ВКЛ в циклах охлажд. до отриц. темп. при неисправном датчике камеры	8 мин	0 мин	60 мин
Conf68	Время компрес. ВЫКЛ в циклах охлажд. до отриц. темп. при неисправном датчике камеры	2 мин	0 мин	60 мин
Conf69	Задержка включения компрессора выключателем	2 мин	0 мин	30 мин
Conf70	Минимальная скорость, устанавливаемая пользователем	1	0	5
Conf71	Максимальная скорость, устанавливаемая пользователем	5	0	5
Conf72	Скорость пуска вентиляторов PWM	80%	0%	100%
Conf73	Время пуска вентиляторов PWM	5 с	0 с	600 с
Conf74	Начальный всплеск	1	0	10
Conf75	Тип устройства: 0=гастрономия; 1=кондитерская	0	0	1
Conf76	Минимальная линеаризированная скорость вентиляторов PWM	10%	0%	100%
Conf77	Максимальная линеаризированная скорость вентиляторов PWM	60%	0%	100%
Conf78	Уст. значение температуры активации регулировки вентиляторов испарителя	25°C	-50°C	50°C
Conf79	Зарезервировано	0		
Conf80	температура конденсатора, выше которой подается аварийное сообщение перегрева конденсатора	80°C	0°C	200°C
Conf81	температура конденсатора, выше которой подается аварийное сообщение блокировки конденсатора	90°C	0°C	200°C
Conf82	задержка подачи аварийного сообщения блокировки конденсатора	1 мин	0 мин	15 мин
Conf83	Задержка выключения компрессора (откачка)	60 с	0 с	600 с
Conf84	Задержка включения компрессора (откачка)	0	0 с	600 с
Conf85	Зарезервировано			
Conf86	работа вентиляторов при размораживании: 0=параллельно с компрессором/нагревателями;1=постоянно ВКЛ	1	0	1
Conf87	Включение датчика испарителя 0=нет; 1=да	1	0	1
Conf88	Включение датчика конденсатора: 0=нет; 1=да	0	0	1
Conf89	Время прекращения подачи питания во время цикла, при превышении которого цикл останавливается	15 мин	0 мин	60 мин
Conf90	Работа прибора после подачи питания: 0=цикл будет прерван 1=цикл будет возобновлен 2=цикл будет возобновлен, если длительность отсутствия питания меньше значения параметра Conf89	1	0	2
Conf91	Зарезервировано	1		
Conf92	скорость вентилятора испарителя при осушении	2	0	5
Conf93	задержка выключения вентилятора испарителя после выключения компрессора/нагревателя (действительно только при параллельной работе)	0 с	0 с	240 с
Conf94	Время цикла для включения вентилятора испарителя (действительно, когда вентиляторы должны выключаться)	60 с	0 с	600 с

Код	Конфигурация устройства	По умолч.	мин.	МАКС.
Conf95	Длительность включения вентиляторов испарителя в пределах времени цикла Conf94	60 с	0 с	600 с
Conf96	Вентиляция испарителя: 0=инвертор; 1=PWM	1	0	1
Conf97	задержка включения вентилятора испарителя после закрытия двери	3 с	0 с	240 с
Conf98	Скорость 1 вентиляторов с управлением инвертором	500 об/мин	400 об/мин	600 об/мин
Conf99	Скорость 2 вентиляторов с управлением инвертором	700 об/мин	600 об/мин	800 об/мин
Conf100	Скорость 3 вентиляторов с управлением инвертором	900 об/мин	800 об/мин	1000 об/мин
Conf101	Скорость 4 вентиляторов с управлением инвертором	1100 об/мин	1000 об/мин	1200 об/мин
Conf102	Скорость 5 вентиляторов с управлением инвертором	1300 об/мин	1200 об/мин	1400 об/мин
Conf103	Скорость 1 вентиляторов PWM	20%	0%	100%
Conf104	Скорость 2 вентиляторов PWM	40%	0%	100%
Conf105	Скорость 3 вентиляторов PWM	60%	0%	100%
Conf106	Скорость 4 вентиляторов PWM	80%	0%	100%
Conf107	Скорость 5 вентиляторов PWM	100%	0%	100%
Conf108	Стерилизация: 0=Sterilox; 1=УФС	0	0	1
Conf109	Гистерезис активации вентиляторов конденсатора	2 °C	0°C	20°C
Conf110	Уст. значение активации вентиляторов конденсатора	15°C	-50°C	50°C
Conf111	Вентиляторы конденсатора во время размораживания 0=вентиляторы ВЫКЛ; 1=вентиляторы ВКЛ	0	0	1
Conf112	Задержка выключения вентиляторов конденсатора после выключения компрессора (действительно только при отключенном датчике конденсатора)	30 с	0 с	300 с
Conf113	Длительность цикла стерилизации с Sterilox	30 мин	0 мин	999 мин
Conf114	Работа вентиляторов в режиме блокирования: 0=параллельно с компрессором; 1=постоянно ВКЛ	1	0	1
Conf115	Работа вентиляторов в режиме хранения: 0=параллельно с компрессором; 1=постоянно ВКЛ	1	0	1
Conf116	Работа вентиляторов в режиме активации: 0=параллельно с компрессором; 1=постоянно ВКЛ	1	0	1
Conf117	Работа вентиляторов в режиме расстойки: 0=параллельно с компрессором; 1=постоянно ВКЛ	1	0	1
Conf118	Работа вентиляторов в режиме отложенной загрузки в печь: 0=параллельно с компрессором; 1=постоянно ВКЛ	1	0	1
Conf119	Эффект от открытия двери: 0=нет эффекта; 1=выключение вентилятора испарителя, компрессора и нагревателя; 2=выключение вентилятора испарителя и нагревателя;	2	0	2
Conf120	Пропорциональная зона нагрева при приготовлении	1°C	0°C	20°C
Conf121	Время разбрызгивания в цикле увлажнения при приготовлении	2 с	0 с	60 с
Conf122	Время цикла увлажнения при приготовлении	15 мин	0 мин	999 мин
Conf123	Задержка включения увлажнения в начале приготовления	1 мин	0 мин	99 мин
Conf124	Время разбрызгивания в цикле увлажнения при размораживании	2 с	0 с	60 с
Conf125	Время цикла увлажнения при размораживании	15 мин	0 мин	999 мин
Conf126	Задержка включения увлажнения в начале размораживания	90 мин	0 мин	99 мин
Conf127	Время разбрызгивания в цикле увлажнения при отложенной расстойке	2 с	0 с	60 с
Conf128	Время цикла увлажнения при отложенной расстойке	15 мин	0 мин	999 мин
Conf129	Задержка включения увлажнения в начале отложенной расстойки	0 мин	0 мин	99 мин
Conf130	Уст. значение температуры в непрерывном цикле	0°C	-50°C	85°C
Conf131	Уст. значение скорости вентиляторов в непрерывном цикле	5	0	5
Conf132	Продолжит. распыления для увлажнения при расстойке	2 с	0 с	60 с
Conf133	Продолд. цикла увлажнения при расстойке	15 мин	0 мин	999 мин
Conf134	Задержка увлажнения при расстойке	1 мин	0 мин	99 мин
Conf135	Мертвая зона компрессора в циклах медленного приготовления	3°C	0°C	20°C

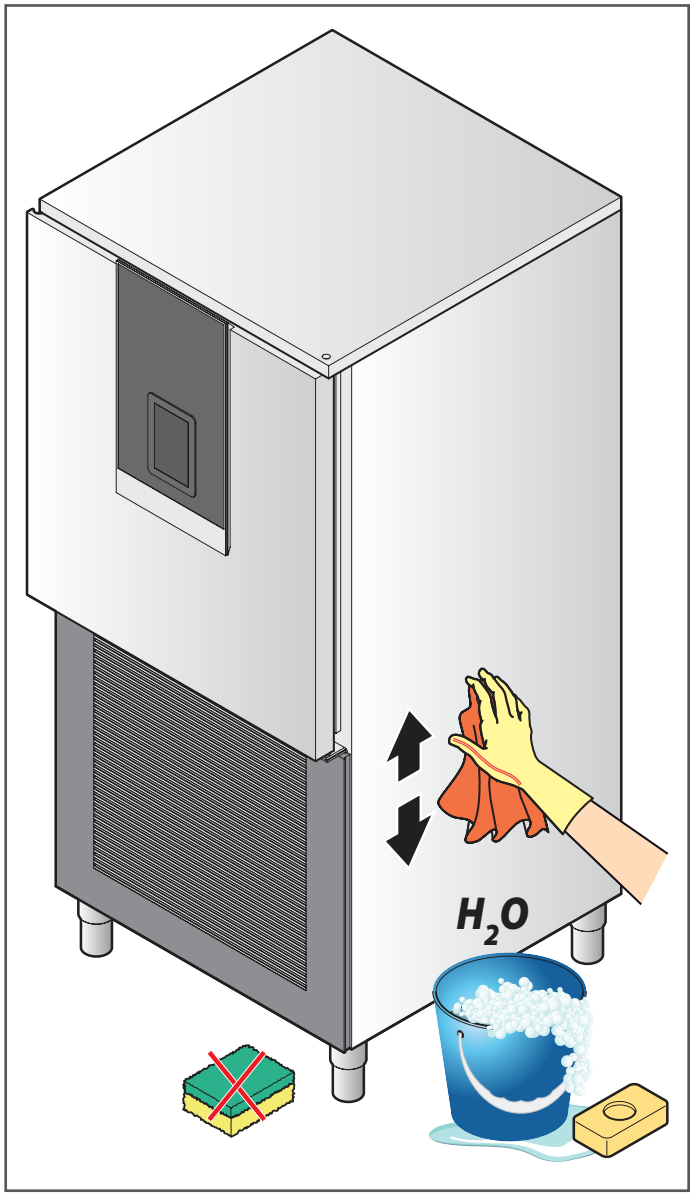
ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ СЕТИ И НАДЕТЬ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ (НАПР., ПЕРЧАТКИ И Т.Д.).

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ РАБОТЫ ПО ЕЖЕДНЕВНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ (ОЧИСТКУ). ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ВЫПОЛНЕНИЯ ВНЕПЛАНОВОГО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ ОБРАТИТЕСЬ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР И ПРИГЛАСИТЕ АВТОРИЗОВАННОГО ТЕХНИКА.

ГАРАНТИЯ УТРАЧИВАЕТ СВОЮ СИЛУ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ УЩЕРБА, ВЫЗВАННОГО НЕДОСТАТОЧНЫМ ИЛИ НЕПРАВИЛЬНЫМ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕМ (НАПР., ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕПРИГОДНЫХ МОЮЩИХ СРЕДСТВ).

Для очистки любой детали или устройства НЕ используйте:
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или коррозивные моющие средства (напр., хлористоводородную/соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.). Внимание! Не используйте данные вещества даже для очистки пола под оборудованием;
- абразивные или заостренные инструменты (напр., абразивные губки, скребки, металлические щетки и т.д.);
- струю водяного пара или воды под давлением.

При первом использовании вымойте лотки и камеру с помощью тряпки, смоченной в теплой мыльной воде, и затем сполосните и высушите. Для удаления остатков продуктов включите устройство в холостом режиме приблизительно на 30 минут, выбрав функцию ***Медленное приготовление***.

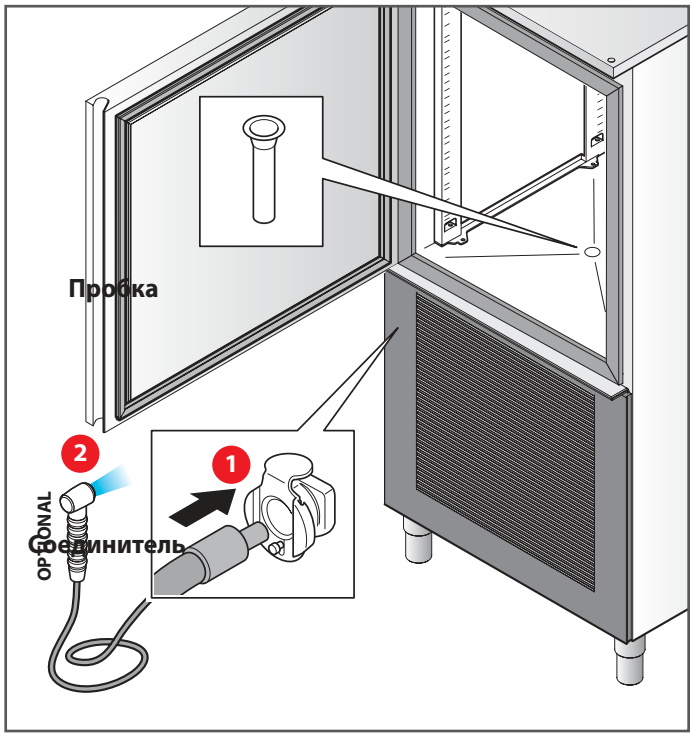


Очистка наружных стальных поверхностей

Если использовалась функция ***Медленное приготовление*** дождитесь охлаждения устройства, после чего вымойте его с помощью тряпки, смоченной в теплой мыльной воде или специальном средстве для стали. Затем сполосните и высушите.

Очистка камеры оборудования

Ежедневно очищайте камеру устройства для поддержания высокого уровня гигиены и рабочих характеристик. Кроме того, частицы жира или остатки пищи могут загореться при использовании функции ***Медленное приготовление***, что причинит ущерб персоналу и самому оборудованию.
Очистку следует выполнять только при холодной камере: используйте тряпку, смоченную в теплой мыльной воде, и затем сполосните и высушите.
Внутреннюю часть камеры можно мыть и ополаскивать с помощью соответствующего душа, приобретаемого отдельно, подключив его к соединителю, который выступает из фронтальной панели под дверью (см. рис. сбоку).
Сточная вода, после извлечения пробки внутри камеры, стекает в сборную емкость, которая находится в нижней части устройства, или непосредственно в сточную трубу с сифоном, если она предусмотрена. Для отсоединения душа нажмите металлическую кнопку соединителя, расположенного на панели. Оба крепления имеют обратные клапаны для удержания воды при отсоединении. Не оставляйте душ при работе внутри устройства во избежание его повреждения.
По окончании мойки можно высушить оборудование внутри, включив цикл осушения.



Для получения подробной информации по использованию функции осушения см. стр.60.

Сенсорный экран

Если использовалась функция ***Медленное приготовление*** дождитесь охлаждения устройства, после чего воспользуйтесь тряпкой, слегка смоченной в специальном средстве для стекла, следуя указаниям производителя моющего средства. Не наносите слишком большое количество средства во избежание проникновения внутрь дисплея, что может повредить его.

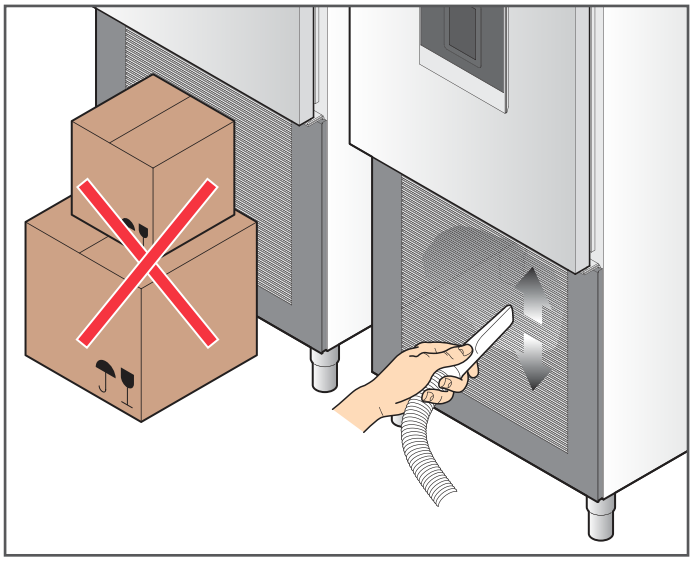


Очистка вентиляционных отверстий

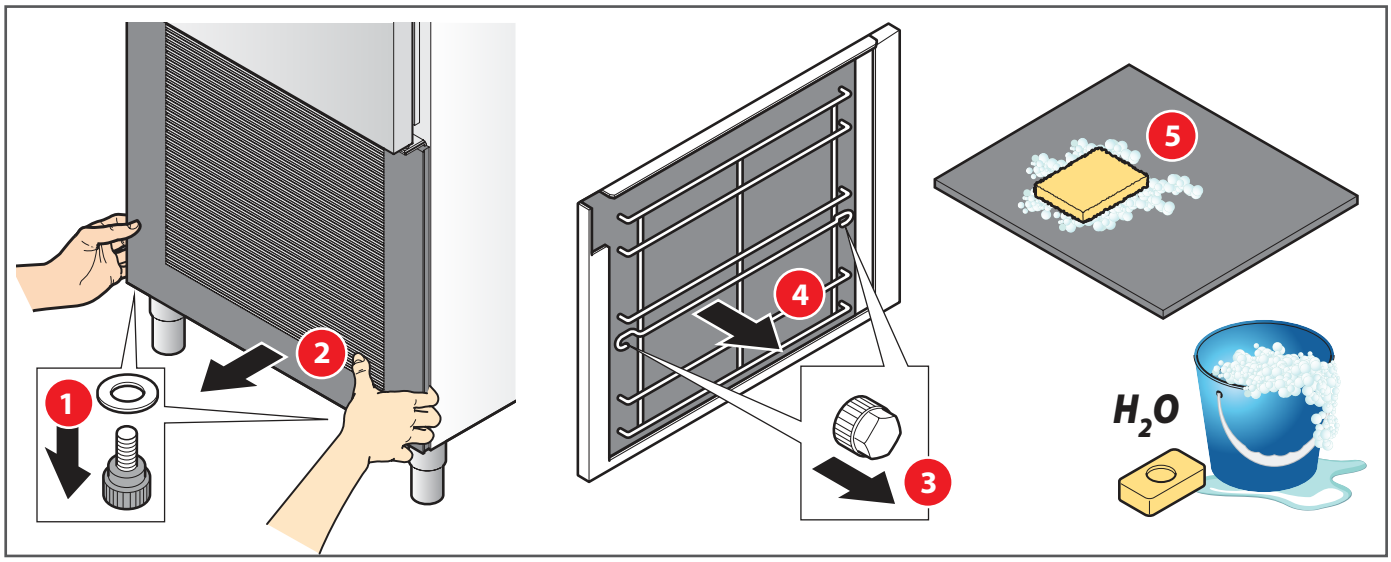
Не загромождайте вентиляционные отверстия и егулярно очищайте их от пыли с помощью обычного пылесоса или кисти. Один раз в неделю рекомендуется сниматьфронтальную панель, следуя указаниям на рисунке, и промывать фильтр теплой мыльной водой. При необходимости его замены обратитесь к производителю за запасными частями.

Периоды простоя

Во время простоя отключите оборудование от электрической и водопроводной сетей. Обработайте наружные стальные детали устройства, протерев их мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом.
Оставьте дверь приоткрытой для обеспечения воздухообмена.
При возобновлении работы, перед началом использования:
- выполните тщательную очистку устройства и принадлежностей;
- подключите устройство к электрической и водопроводной сетям;
- осмотрите оборудование перед началом использования;
- включите устройство при низкой температуре минимум на 60 минут без продуктов.



Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности рекомендуется минимум один раз в год выполнять техобслуживание и проверку оборудования сотрудниками авторизованного сервисного центра.



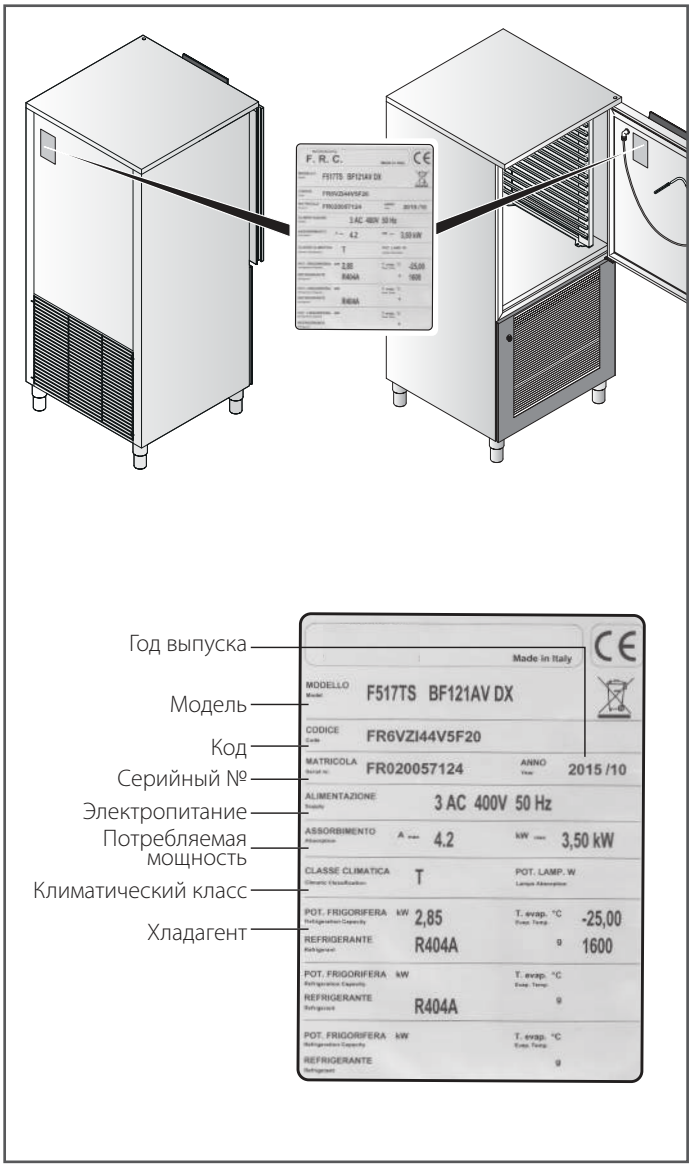
Если устройство не работает или обнаружены изменения в работе или конструкции:
- отсоедините его от электрической и водопроводной сетей;
- просмотрите таблицу, приведенную ниже, чтобы ознакомиться с предложенными решениями проблем.

Если решение в таблице отсутствует, обратитесь в сервисный центр, авторизованный производителем, сообщив ему следующее:
- тип неисправности;
- код и серийный номер устройства, которые указаны на табличке с характеристиками.

При ремонте используйте только оригинальные запчасти: производитель снимает с себя всякую ответственность и не признает право на гарантию при использовании неоригинальных запчастей.

Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности рекомендуется минимум один раз в год выполнять техобслуживание и проверку оборудования сотрудниками авторизованного сервисного центра.

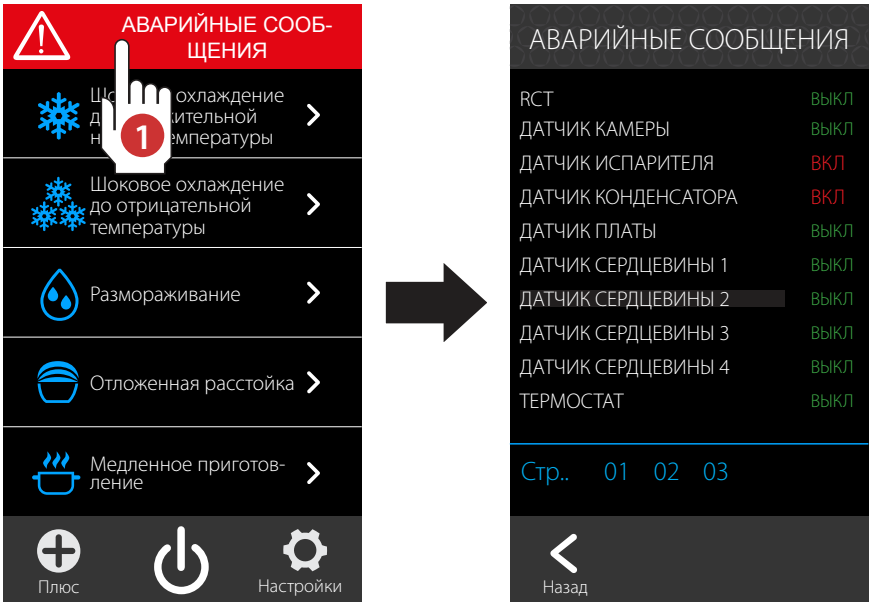
Данные производителя:
F.R.C.
Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italia
Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414



Тип проблемы	Прежде чем обратиться в сервисный центр, убедитесь, что...
Устройство полностью выключено.	- ...на устройство подается напряжение, а вилка вставлена в розетку.
Устройство не обеспечивает достаточную степень охлаждения	- ...отсутствует влияние внешнего источника тепла; - ...двери закрываются правильно; - ...фильтр конденсатора не засорен; - ...вентиляционные решетки не засорены посторонними предметами или пылью; - ...продукты правильно распределены в камере и не препятствуют вентиляции внутри камеры; - ...устройство не перегружено продуктами (соблюдайте указания по загрузке вашего устройства).
Устройство слишком шумное	- ...отсутствует контакт устройства с другим предметом или устройством; - ...устройство идеально выровнено; - ...видимые винты хорошо затянуты.

Не пытайтесь отремонтировать оборудование самостоятельно, поскольку это может стать причиной ущерба, в том числе серьезного, персоналу, животным и имуществу, а также утраты гарантии.
Обязательно обратитесь за помощью в сервисный центр, авторизованный производителем, и запросите ОРИГИНАЛЬНЫЕ запчасти.

Наличие активного аварийного сообщения отображается в верхней части дисплея, которая становится красной.



При касании аварийного сообщения будет выведено детальное описание типа аварийного сигнала.

Сообщение от датчика камеры (обратитесь в сервисный центр)
Неисправность датчика вызывает подачу аварийного сообщения о датчике камеры, включаются зуммер и аварийное реле. Сообщение появляется в верхней части дисплея. Зуммер можно отключить, коснувшись дисплея; после устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется, а аварийное реле отключается.
С неисправным датчиком камеры, тем не менее, можно начать выполнение следующих программ:
- ***Шоковое охлаждение по времени*** (управление компрессором осуществляется термощупом).
- ***Шоковое охлаждение с учетом температуры***, если еще началось, переходит в режим с учетом времени при пуске.
- Текущее ***шоковое охлаждение с учетом температуры***переходит в режим с учетом времени, если термощуп не вставлен. Управление компрессором осуществляется с помощью термощупа, а не датчика камеры.
- При текущем ***шоковом охлаждении с учетом температуры***со вставленным термощупом компрессор включается и выключается в зависимости от установленных значений времени.

Сообщение от датчика испарителя (обратитесь в сервисный центр)
Неисправность датчика вызывает подачу аварийного сообщения в верхней части дисплея, также подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея.
После устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется.

Аварийное сообщение о высокой температуре в режиме хранения.
Если температура в режиме хранения при низкой положительной или отрицательной температуре остается выше установленного значения в течение интервала времени, устанавливаемого параметром, подается аварийное сообщение о высокой температуре. Отображается в верхней части экрана.
Подается звуковой сигнал. Зуммер можно отключить, коснувшись дисплея; когда температура превышает порог подачи аварийного сообщения, оно автоматически удаляется. Аварийное сообщение заносится в архив ХАССП.

Аварийное сообщение о низкой температуре в режиме хранения.
Если температура в режиме хранения при низкой положительной или отрицательной температуре остается ниже установленного значения в течение интервала времени, устанавливаемого параметром, подается аварийное сообщение о низкой температуре. Отображается в верхней части экрана.
Подается звуковой сигнал. Зуммер можно отключить, коснувшись дисплея; когда температура превышает порог подачи аварийного сообщения, оно автоматически удаляется. Аварийное сообщение заносится в архив ХАССП.

Сообщение от термощупа (обратитесь в сервисный центр)
Неисправность термощупа вызывает подачу аварийного сообщения, если он находится в режиме ожидания, или если выполняется цикл охлаждения с учетом температуры (в этом случае цикл автоматически переходит в режим с учетом времени), или во время цикла приготовления с термощупом (в этом случае цикл приготовления останавливается). Аварийное сообщение отображается в верхней части дисплея. Зуммер можно отключить, коснувшись дисплея.
После устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется. При использовании мультищупа ля подачи аварийного сообщения достаточно, чтобы на одном датчике возникала ошибка.

Сообщение об открытой двери
По истечении задержки, определяемой параметром, в верхней части экрана подается аварийное сообщение об открытой двери. Компрессор немедленно останаливается. Подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея. При закрытии двери сообщение автоматически удаляется.

Сообщение от реле высокого давления (обратитесь в сервисный центр)
Когда плата получает аварийный сигнал от реле высокого давления, текущие циклы охлаждения немедленно останавливаются. Компрессор и вентиляторы немедленно останавливаются, сообщение отображается в верхней части дисплея.
Подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея.
После устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется.

Сообщение от реле низкого давления (только для моделей, которые им оснащены) (обратитесь в сервисный центр).
Когда плата получает аварийный сигнал от реле низкого давления, текущие циклы охлаждения немедленно останавливаются.
Компрессор и вентиляторы немедленно останавливаются, сообщение отображается в верхней части дисплея.
Подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея.
После устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется.

Сообщение от термореле компрессора (только для моделей, которые им оснащены) (обратитесь в сервисный центр).
Когда плата получает аварийный сигнал от термореле компрессора, текущий цикл охлаждения немедленно останавливается.
Компрессор и вентиляторы останавливаются, сообщение отображается в верхней части дисплея.
Подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея.
После устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется.

Сообщение от предохранительного термостата (обратитесь в сервисный центр)
Когда плата получает аварийный сигнал от термостата, текущий цикл охлаждения немедленно останавливается.
Компрессор, вентиляторы и нагреватели немедленно отключаются.
Аварийное сообщение отображается в верхней части экрана.
Подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея.
После устранения неисправности аварийное сообщение автоматически удаляется.

Сообщение об отключении питания
После отключения питания при текущем цикле, при повторном включении устройств запускается с момента, в который оно было отключено.
Шаг времени охлаждения составляет 10 минут.
Подается звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись дисплея.



УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

Операции по отключению электрического и гидравлического оборудования должны выполнять только квалифицированные специалисты.
При наличии извлеките и утилизируйте соответствующим образом:
- хладагент;
- незамерзающие растворы, имеющиеся в гидравлических контурах, избегая утечек и разлива.

В соответствии с требованиями законодательного декрета №49 от 2014 "Выполнение директивы 2012/19/EU по отходам электрического и электронного оборудования.



Изображение перечеркнутого мусорного контейнера означает, что изделие было выпущено на рынок после 13 августа 2015 г. и что в конце его срока службы его нельзя утилизировать вместе с другими отходами, а следует перерабатывать отдельно.
Все оборудование изготовлено из рециркулируемых металлов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованные металлические листы, медь и т.д.) в процентном отношении, превышающем 90% веса.
Устраните возможность использования оборудования, сняв кабель питания и любые устройства для закрытия отсеков или полостей (где имеются).
Необходимо уделить внимание данному изделию в конце срока его службы, уменьшив негативное влияние на окружающую среду и повысив эффективность использования ресурсов за счет применения принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки к использованию, рециркуляции и рекуперации.
Следует помнить, что противозаконная или неправильная утилизация изделия приводит к наложению наказания, предусмотренного действующим законодательством.
Информация касательно утилизации в Италии.
В Италии отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться:
- в центры сбора (которые также называются экологическими островами или платформами)
- продавцу, у которого приобретается новое оборудование; он обязан принимать оборудование бесплатно (прием одной единицы отходов за одну проданную единицу).

Информация по утилизации в странах Европейского союза.
Директива Европейского союза по отходам электрического и электронного оборудования выполняется по разному в различных странах ЕС, поэтому, если необходимо утилизировать данное оборудование, рекомендуем обратиться к местным властям или продавцу для получения подробной информации по правильной утилизации.



В ожидании разборки или утилизации оборудование может быть временно помещено на склад, в том числе на открытом воздухе, при условии, что электрическое, холодильное и гидравлическое оборудование будет накрыто и будет обеспечена его целостность. Кроме того, убедитесь, что двери невозможно закрыть во избежание застревания внутри людей.
В любом случае, следует соблюдать законодательство, действующее в стране использования оборудования, в области защиты окружающей среды.

ГАРАНТИЯ

Производитель предоставляет гарантию на оборудование и его детали собственного производства на срок 1 год, начиная со дня выписки счета, и заключается в бесплатной поставке запасных частей взамен деталей, которые, по его безоговорочному мнению, окажутся дефектными.
Производитель обязан устранить имеющиеся неисправности и дефекты оборудования при условии, что оно было установлено и использовалось в соответствии с указаниями, приведеными в руководстве. Гарантией не покрывается ущерб, связанный с образованием накипи, перенапряжением или вмешательством в конструкцию неавторизованных или неквалифицированных лиц.
Детали, подвергающиеся естественному износу, такие как стекло, декоративные элементы, уплотнения, лампы и расходные материалы не покрываются гарантией.
В течение гарантийного периода покупатель несет расходы на выполненные работы, дорогу, транспортировку запчастей и оборудования для замены.
Детали, замененные по гарантии, являются нашей собственностью и должны быть возвращены покупателем за свой счет.

ПРИМЕЧАНИЯ





F.R.C
Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italia
Tel. +39.0434.635411
Fax. +39.0434.635414