



Piec konwekcyjno-parowy

 Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytać instrukcję

Convotharm 4 easyTouch

Instrukcja obsługi – Oryginał, POL

Your meal. Our mission.

Spis treści

1	Informacje ogólne	5
1.1	Struktura dokumentacji klienta	5
1.2	Informacje o bezpieczeństwie bezwarunkowo przeznaczone do przeczytania	7
1.3	O tej instrukcji obsługi	8
2	easyTouch w zestawieniu	10
2.1	Strona główna easyTouch	10
2.2	Funkcje easyTouch w zestawieniu	11
2.3	Obsługa von easyTouch	13
3	Obsługa pomocy ekranowej	14
3.1	Strona startowa pomocy ekranowej	14
3.2	Dostęp do pomocy ekranowej	15
3.3	Możliwości nawigacji na stronach pomocy ekranowej	16
4	Wprowadzanie profili przyrządzania - strona gotowanie	18
4.1	Praca ze stroną Gotowanie	18
4.2	Strona Gotowanie	20
4.3	Strona funkcji dodatkowych	22
4.4	Podać profil przyrządzania z czasem przyrządzania	23
4.5	Wprowadzić profil przyrządzania z temperaturą rdzenia	24
4.6	Podać profil przyrządzania z preselekcją czasu uruchomienia	25
4.7	Wpisać profil przyrządzania z BakePro	26
4.8	Wprowadzanie profili przyrządzania z krokiem komunikatu	27
4.9	Wpisać profil przyrządzania z oddzielaniem tłuszczu	29
4.10	Strona gotowanie – smoker	30
4.11	Wprowadź profil przyrządzania Smoker	31
4.12	Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej	32
4.13	Wybrane profile przyrządzania	33
5	Wprowadzanie specjalnych procesów przyrządzania - strona gotowanie	34
5.1	Praca ze specjalnymi procesami przyrządzania	34
5.2	Wpisać profil przyrządzania do procesu przyrządzania: przyrządzanie w niskiej temperaturze	35
5.3	Wprowadzanie profilu przyrządzania dla procesu Przyrządzenie Delta-T	37
5.4	Wprowadzić profil przyrządzania dla procesu przyrządzania ecoCooking	39
5.5	Wprowadzić profil przyrządzania dla procesu przyrządzania Cook&Hold	40
5.6	Zmiana kroku przyrządzania w ramach profilu przyrządzania	42
5.7	Przesunięcie kroku przyrządzania w ramach profilu przyrządzania lub jego usunięcie	43
6	Wprowadzanie profili przyrządzania – strona regenerowanie	44
6.1	Praca ze stroną regenerowanie	44
6.2	Strona Regenerowanie	45
6.3	Strona funkcji dodatkowych	47
6.4	Wpisać profil przyrządzania poprzez regenerowanie	48

7	Przyrządzanie potraw z easyTouch	49
7.1	Przyrządzanie w zestawieniu	49
7.2	Uruchomienie procesu przyrządzania	51
7.3	Zatrzymanie procesu przyrządzania	51
8	Praca z książką kucharską	52
8.1	Książka kucharska w zestawieniu	52
8.2	Strona Książka kucharska	53
8.3	Otwarcie profilu przyrządzania z książki kucharskiej	54
8.4	Usunięcie profilu przyrządzania z książki kucharskiej	55
8.5	Wybierz profile przyrządzania jako ulubione	56
8.6	Utwórz nową grupę produktów	57
8.7	Dodaj profile przyrządzania do grupy produktów	58
9	Praca z Press&Go / Press&Go+	59
9.1	Press&Go w zestawieniu	59
9.2	Strona Press&Go	60
9.3	Strona półek w Press&Go	61
9.4	Wybór i uruchomienie profilu przyrządzania	62
9.5	Wcześniejsze przerwanie profilu przyrządzania	63
9.6	Dodatkowe pieczenie dla profili przyrządzania	63
9.7	Podać preselekcję czasu uruchomienia w Press&Go	64
9.8	Press&Go+ w zestawieniu	65
10	Czyszczenie z zastosowaniem easyTouch	66
10.1	Czyszczenie w zestawieniu	66
10.2	Strona czyszczenie – opcje	68
10.3	Strona czyszczenie – ConvoClean+	69
10.4	Strona Czyszczenie – półautomatycznie	71
10.5	Wprowadzanie profilu zautomatyzowanego systemu czyszczenia komory pieca	72
10.6	Uruchomienie procesów czyszczenia	73
10.7	Zatrzymanie procesu czyszczenia	73
11	Wprowadzanie ustawień w easyTouch	74
11.1	Settings w zestawieniu	74
11.2	Strona Settings	75
11.3	Ustawianie języka	76
11.4	Ustawianie daty i godziny	77
11.5	Ustawienie sygnałów dźwiękowych	78
11.6	Ustawienie hasła do Press&Go	79
11.7	Przełączanie z Press&Go na Press&Go+	80
11.8	Wprowadzanie ustawień czyszczenia	81
11.9	Wprowadzanie ustawień dla komory pieca	82
11.10	Wprowadzanie ustawień dla Press&Go	83
11.11	Import książki kucharskiej	84
11.12	Wybór książki kucharskiej	85
12	Obsługa w razie awarii	86
12.1	Praca w razie błędu	86
12.2	Strona Błąd systemu	87

1 Informacje ogólne

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale podajemy informacje dotyczące postępowania z piecem konwekcyjno-parowym i z niniejszą instrukcją obsługi.

1.1 Struktura dokumentacji klienta

Części dokumentacji klienta

Dokumentacja klienta pieca konwekcyjno-parowego składa się z:

- Podręcznik instalacji
- Podręcznik obsługi
- Instrukcja obsługi easyTouch (niniejszy podręcznik, wyciąg z pomocy ekranowej)
- Pomoc ekranowa zintegrowana z easyTouch (pełna instrukcja dotycząca obsługi oprogramowania)

Tematy z podręcznika instalacji

Podręcznik instalacji przeznaczony jest dla przeszkolonych specjalistów, patrz 'Wymagania stawiane personelowi' w podręczniku instalacji.

Obejmuje następujące zagadnienia:

- **Budowa i działanie:** opisuje części istotne dla instalacji pieca konwekcyjno-parowego
- **Bezpieczeństwo:** opisuje wszystkie zagrożenia i odpowiednie środki zapobiegawcze podczas instalacji
- **Transport:** zawiera wymagane informacje o transporcie pieca konwekcyjno-parowego
- **Ustawienie:** zawiera zestawienie wersji ustawienia pieca konwekcyjno-parowego
- **Instalacja:** opisuje wszystkie wymagane przyłącza zasilania
- **Rozruch:** opisuje pierwsze uruchomienie pieca konwekcyjno-parowego
- **Wyłączenie z ruchu:** opisuje czynności wymagane na koniec żywotności pieca konwekcyjno-parowego
- **Dane techniczne, schematy przyłączy:** zawierają wszystkie wymagane informacje techniczne o piecu konwekcyjno-parowym
- **Listy kontrolne:** zawiera listy do kontroli instalacji i przypadków gwarancyjnych pieca konwekcyjno-parowego

Tematy podręcznika obsługi

Podręcznik obsługi przeznaczony jest dla poinstruowanych i przeszkolonych specjalistów, patrz 'Wymagania stawiane personelowi' w podręczniku obsługi.

Obejmuje następujące zagadnienia:

- **Budowa i działanie:** opisuje części istotne dla obsługi pieca konwekcyjno-parowego
- **Bezpieczeństwo:** opisuje wszystkie zagrożenia i odpowiednie środki zapobiegawcze podczas obsługi pieca konwekcyjno-parowego
- **Przyrządzanie:** opisuje reguły, procesy, etapy obsługi i procedury postępowania z urządzeniem podczas przyrządzania potraw
- **Czyszczenie:** pokazuje na liście i opisuje procesy czyszczenia, środki czyszczące, procesy robocze, etapy obsługi i procedury postępowania z urządzeniem podczas czyszczenia
- **Konserwacja:** zawiera zalecenia gwarancyjne, plan konserwacji, informacje o zakłóceniach, błędach i trybie awaryjnym oraz o procesach roboczych, etapach obsługi i procedurach postępowania z urządzeniem podczas konserwacji.

Tematy w instrukcji obsługi i w pomocy ekranowej

Instrukcja obsługi i pomoc ekranowa przeznaczone są dla poinstruowanych i przeszkolonych specjalistów, patrz 'Wymagania stawiane personelowi' w podręczniku obsługi. W przypadku easyTouch instrukcja obsługi jest wyciągiem z pomocy ekranowej.

Instrukcja obsługi i pomoc ekranowa obejmują następujące tematy:

- **Budowa interfejsu obsługi:** objaśnienia interfejsu obsługi pieca konwekcyjno-parowego
- **Obsługa oprogramowania:** zawiera instrukcje do wprowadzania i otwierania profili przyrządzania, do otwierania profili czyszczenia, do uruchamiania procesów przyrządzania i czyszczenia; opisuje ustawienia Settings i import oraz eksport danych
- **Wybrane profile przyrządzania:** zestawia wypróbowane profile przyrządzania

1.2 Informacje o bezpieczeństwie bezwarunkowo przeznaczone do przeczytania

Informacje o bezpieczeństwie w dokumentacji dla klienta

Informacje dotyczące bezpieczeństwa pieca konwekcyjno-parowego znajdują się wyłącznie w podręczniku instalacji i obsługi.

W podręczniku instalacji można znaleźć informacje instalacyjne o opisanych czynnościach podczas transportu, ustawienia, instalacji, rozruchu i wyłączenia z ruchu.

W podręczniku obsługi można znaleźć informacje dotyczące bezpieczeństwa w odniesieniu do opisywanych tam czynności podczas przyrządzania potraw, podczas czyszczenia i prac konserwacyjnych.

W odniesieniu do informacji o bezpieczeństwie instrukcję obsługi zawsze trzeba rozpatrywać w połączeniu z podręcznikiem eksploatacji lub instalacji. W przypadku czynności wykraczających poza obsługę oprogramowania należy przestrzegać informacji o bezpieczeństwie zamieszczonych w podręczniku obsługi i podręczniku instalacji.

Rozdziały dokumentacji klienta bezwarunkowo przeznaczone do przeczytania

Zawartość niniejszej instrukcji obsługi ogranicza się wyłącznie do opisu postępowania z interfejsem obsługi. Instrukcje kończą się zawsze rozpoczęciem procesu, w którym należy przestrzegać ostrzeżeń, np. przyrządzania lub czyszczenia. Instrukcję przeprowadzania takiego procesu można znaleźć w podręczniku instalacji lub w podręczniku obsługi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszystkie osoby zatrudnione przy piecu konwekcyjno-parowym muszą przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności przeczytać i zrozumieć następującą dokumentację klienta:

- odpowiednio do prowadzonych działań rozdział 'Dla bezpieczeństwa' w podręczniku instalacji lub w podręczniku obsługi
- rozdziały w podręczniku instalacji lub obsługi, opisujące czynności do przeprowadzenia

Nieprzestrzeganie informacji dotyczących bezpieczeństwa w podręczniku instalacji i podręczniku obsługi niesie z sobą ryzyko poważnych, w tym śmiertelnych, urazów oraz strat materialnych.

1.3 O tej instrukcji obsługi

Cel

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest zapewnienie wszystkim osobom, mającym do czynienia z piecem konwekcyjno-parowym, przeglądu oprogramowania easyTouch i jego obsługi oraz umożliwienie im realizacji podstawowych zadań z zastosowaniem oprogramowania.

Pełna instrukcja obsługi easyTouch zawarta jest w pomocy ekranowej.

Grupy docelowe

Nazwa grupy docelowej	Czynności
Kucharz	Wykonuje ważne czynności organizacyjne, jak np. <ul style="list-style-type: none"> Wprowadzanie danych profili przyrządzania Edycja profili dostępnych w Książce kucharskiej Opracowywanie nowych profili pieczenia Podjmowanie ustawień urządzenia Poza tym wykonuje ewentualnie wszystkie czynności obsługowe.
Obsługujący	Wykonuje konkretne czynności obsługi, jak np. <ul style="list-style-type: none"> Wybór profilu przyrządzania Uruchomienie profilu przyrządzania Wybór profilu czyszczenia

Organizacja instrukcji obsługi

Rozdział/podrozdział	Cel	Grupa docelowa
Inform. ogólne	Objaśnia obchodzenie się z niniejszą instrukcją obsługi	Kucharz Obsługujący
easyTouch w zestawieniu	<ul style="list-style-type: none"> Zawiera opis interfejsu obsługi w zestawieniu Objaśnia obsługę oprogramowania 	Kucharz Obsługujący
Obsługa pomocy ekranowej	Objaśnia obsługę pomocy ekranowej	Kucharz Obsługujący
Wprowadzanie profili przyrządzania - strona gotowanie	<ul style="list-style-type: none"> Opisuje istotne strony interfejsu obsługi do wprowadzania profili przyrządzania Zawiera instrukcje dotyczące wprowadzania profili przyrządzania 	Kucharz Obsługujący
Wprowadzanie specjalnych procesów przyrządzania - strona gotowanie	Zawiera instrukcje dotyczące wprowadzania profili przyrządzania dla specjalnych metod przyrządzania	Kucharz Obsługujący
Wprowadzanie profili przyrządzania – strona regenerowanie	<ul style="list-style-type: none"> Opisuje istotne strony interfejsu obsługi do wprowadzania profili przyrządzania Zawiera instrukcje dotyczące wprowadzania profili przyrządzania 	Kucharz Obsługujący
Przyrządzanie potraw z easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> Zawiera opis procesów przyrządzania potraw w oprogramowaniu Zawiera instrukcje dotyczące obsługi interfejsu podczas przyrządzania potraw 	Kucharz Obsługujący
Praca z książką kucharską	Zawiera instrukcje dotyczące obsługi książki kucharskiej	Kucharz Obsługujący
Praca z Press&Go / Press&Go+	Zawiera opis Press&Go oraz Press&Go+ Zawiera instrukcje dotyczące obsługi pieca konwekcyjno-parowego z funkcją Press&Go	Kucharz Obsługujący

Rozdział/podrozdział	Cel	Grupa docelowa
Czyszczenie z zastosowaniem easyTouch	<ul style="list-style-type: none">▪ Zawiera opis procesów czyszczenia w oprogramowaniu▪ Zawiera instrukcje dotyczące obsługi interfejsu podczas czyszczenia	Obsługujący
Wprowadzanie ustawień w easyTouch	Zawiera instrukcje dotyczące ustawień	Kucharz
Obsługa w razie awarii	Objaśnia obsługę w razie awarii	Kucharz Obsługujący

Sposób zapisu liczb dziesiętnych

Mając na uwadze międzynarodową unifikację standardów zawsze stosuje się kropkę jako separator dziesiętny.

2 easyTouch w zestawieniu

Cel niniejszego rozdziału

easyTouch to koncepcja obsługi pieca konwekcyjno-parowego.

W niniejszej instrukcji obsługi przedstawiamy w zestawieniu najważniejsze funkcje interfejsu easyTouch.

W tej części przedstawiamy najważniejsze strony do wprowadzania danych i dostępne na nich przyciski i funkcje.

Objaśniamy obsługę interfejsu easyTouch na podstawie prostych instrukcji do wprowadzania najważniejszych funkcji oraz zależności.

Pełny opis instrukcji obsługi easyTouch można znaleźć w pomocy ekranowej.

2.1 Strona główna easyTouch

Wstęp

Po włączeniu pieca konwekcyjno-parowego przez interfejs obsługi easyTouch urządzenie przeprowadza diagnostykę zdalną.

Strona główna

Jeżeli oprogramowanie jest gotowe do pracy, wyświetlana jest strona główna interfejsu easyTouch:



	Informacja o aktualnej stronie
08:54	Aktualna godzina
	Gotowanie Wywołanie strony 'Gotowanie' Ręczne wprowadzanie profili przyrządzania
Press &Go	Press&Go Wywołanie strony 'Press&Go' Automatyczne przyrządzanie, szybki wybór
Press &Go +	Press&Go+ (przełączny) Wywołanie strony 'Press&Go+' Ulubione w książce kucharskiej
	Książka kucharska Wywołanie strony 'Książka kucharska' Zarządzanie profilami przyrządzania potraw
	Regenerowanie Wywołanie strony 'Regenerowanie' Ręczne wprowadzanie profili przyrządzania
	Ustawienia Wywołanie strony 'Ustawienia' Dostęp do ustawień urządzenia
	Pomoc Dostęp do pomocy ekranowej
	Czyszczenie Wywołanie strony 'Czyszczenie' Wybór profili czyszczenia dla czyszczenia komory pieca

2.2 Funkcje easyTouch w zestawieniu

Tryby pracy i procesy przyrządzania

W easyTouch można przez stronę 'Gotowanie' pracować w następujących trybach roboczych:

- Para
- Tryb konwekcyjno-parowy
- Gorące powietrze
- Smoker (dostępny jest wyłącznie z opcją ConvoSmoke)

W połączeniu z funkcjami przyrządzania (funkcje dodatkowe ACS+) oraz funkcjami dodatkowymi umożliwia to przeprowadzenie różnych procesów przyrządzania:

- Przyrządzanie w niskiej temperaturze (Przyrządzanie LT)
- Przyrządzanie Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

Press&Go / Press&Go+

Dzięki 'Press&Go', przy użyciu wstępnie zdefiniowanych profili przyrządzania możliwe jest automatyczne przyrządzanie z wykorzystaniem przycisków szybkiego wyboru. Sprawia to, że przyrządzanie jest bardzo proste, jakość pozostaje niezmienna. Ma to na celu zapewnienie optymalnego bezpieczeństwa procesu.

Pod 'Press&Go+' przygotowywane są do szybkiego wyboru wybrane ulubione pozycje z książki kucharskiej.

Istnieje możliwość przełączania się pomiędzy 'Press&Go' oraz 'Press&Go+'.

Książka kucharska

Za pomocą easyTouch można szybko ustawiać własne profile przyrządzania, a poprzez stronę 'Książka kucharska' można zarządzać nawet 399 profilami przyrządzania.

Ponadto w 'Książce kucharskiej' można znaleźć dostępne już profile przyrządzania.

Książki kucharskie można eksportować i importować przez złącze USB.

Funkcje regenerowania

W easyTouch można przez stronę 'Regenerowanie' pracować z następującymi funkcjami regenerowania:

- Tryb pracy regenerowania à la Carte
- Regenerowanie bankietowe
- Regenerowanie talerzy

Settings

Poprzez stronę 'Settings' można wprowadzić ustawienia urządzenia dla pieca konwekcyjno-parowego.

Czyszczenie

W easyTouch poprzez stronę 'Czyszczenie' dostępne są różne profile czyszczenia dla czyszczenia komory pieca:

- Profil czyszczenia płukanie wodą
- Płukanie profilu czyszczenia środkiem płuczącym ConvoCare
- Całkowicie zautomatyzowane czyszczenie ConvoClean+: Nastawne profile czyszczenia dla różnych stopni zanieczyszczeń i czasów czyszczenia, częściowo do wyboru z funkcją dezynfekcji parowej i suszenia.
- Profil czyszczenia: czyszczenie półautomatyczne

Pomoc ekranowa

W pomocy ekranowej można znaleźć pełen opis interfejsu obsługi easyTouch. Pomoc ekranową można wywołać na stronie startowej i na wszystkich kolejnych stronach.

2.3 Obsługa von easyTouch

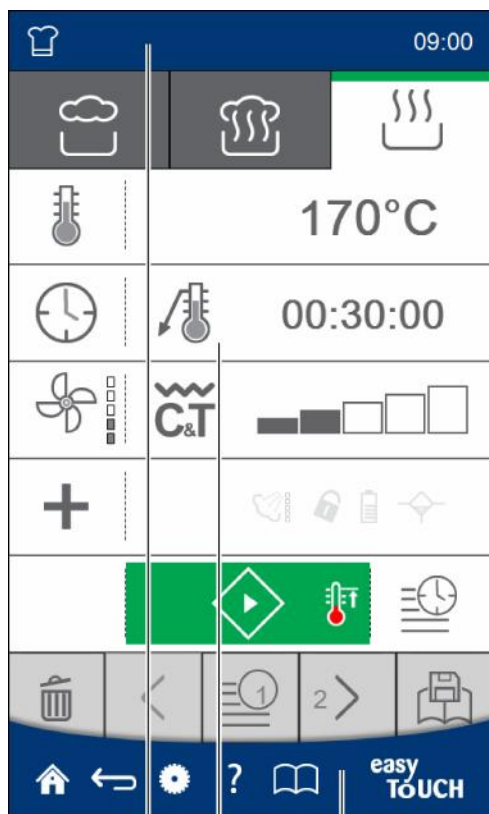
Nawigacja poprzez easyTouch

Wszystkie funkcje pieca konwekcyjno-parowego są łatwo dostępne poprzez różne strony interfejsu obsługi easyTouch. Na tych stronach wszystkie dostępne funkcje widoczne są w formie przycisków. Na 'Stronie głównej', poprzez wybór odpowiedniego przycisku, można uzyskać dostęp do wszystkich kolejnych stron interfejsu obsługi easyTouch, np. do strony 'Gotowanie':



Strony wprowadzania danych easyTouch

Poprzez przyciski danej strony wprowadzania danych wybiera się pożądane funkcje:



- 1 Nagłówek easyTouch:
Wskazanie aktualnej strony, aktualnej godziny, w razie potrzeby wskazanie nazwy profilu przyrządzenia
- 2 Obszar główny z przyciskami ekranowymi do wprowadzania danych:
 - Przycisk ekranowy, ciemnoszary = funkcja dostępna lub wybrana
 - Przycisk ekranowy, jasnoszary = funkcja niedostępna lub niewybrana
- 3 Stopka easyTouch:
Przyciski do kolejnych stron i do nawigacji przez easyTouch

3 Obsługa pomocy ekranowej

Cel niniejszego rozdziału

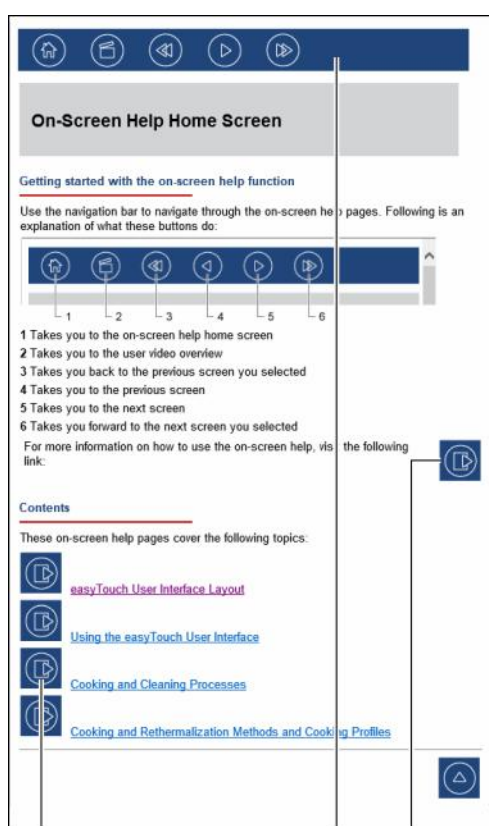
Obsługa pieca konwekcyjno-parowego za pomocą interfejsu easyTouch opisana jest w całości w pomocy ekranowej, którą można wyświetlić w interfejsie obsługi.

W niniejszym rozdziale znajduje się opis wyświetlania pomocy ekranowej i nawigacji po niej.

3.1 Strona startowa pomocy ekranowej

Funkcje strony startowej

Strona startowa pomocy ekranowej jest centralnym punktem wyjścia nawigacji w pomocy ekranowej.



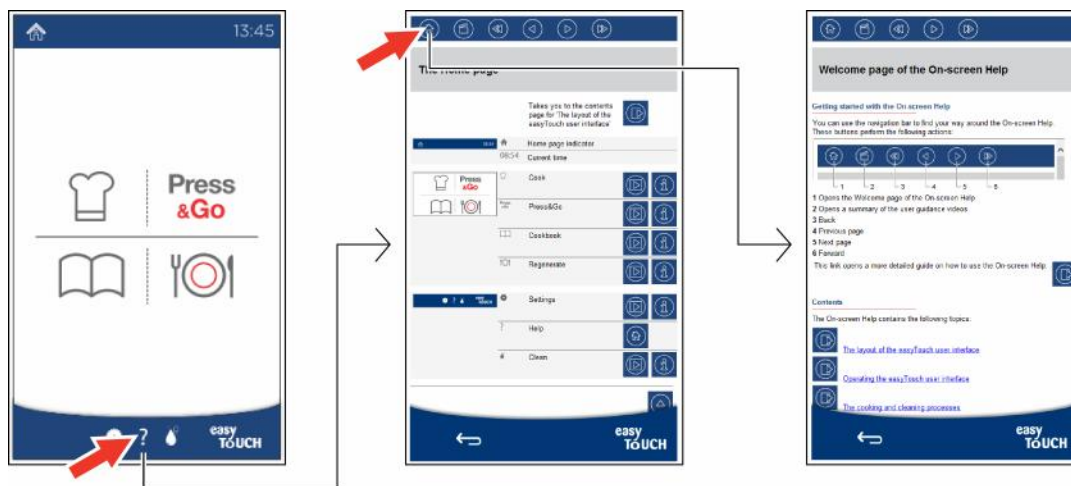
- 1 Spis treści pomocy ekranowej:
Nawigacja do tematów za pomocą przycisków
- 2 Pasek nawigacji jako nagłówek każdej strony pomocy ekranowej
- 3 Przycisk do skróconego opisu obsługi pomocy ekranowej

1 2 3

3.2 Dostęp do pomocy ekranowej

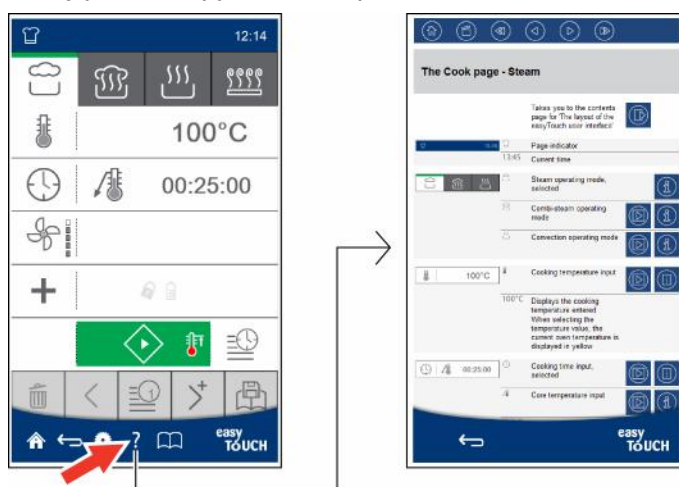
Do strony głównej

Bezpośrednio do strony głównej pomocy ekranowej można przejść ze strony głównej interfejsu obsługi easyTouch, wybierając znak zapytania w stopce:



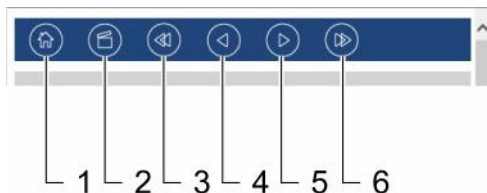
Do opisu aktualnej strony

Do opisu aktualnie wybranej strony easyTouch można przejść bezpośrednio z interfejsu obsługi, wybierając znak zapytania w stopce:



3.3 Możliwości nawigacji na stronach pomocy ekranowej

Pasek nawigacyjny



- | | |
|---|--|
| 1 | Do strony głównej pomocy ekranowej |
| 2 | Do zestawienia filmów operatorskich |
| 3 | Wstecz według historii:
Do strony oglądanej wcześniej, przed aktualną |
| 4 | Poprzednia strona:
Cofa o jedną stronę w pomocy ekranowej |
| 5 | Kolejna strona:
Przesuwa się o jedną stronę do przodu w pomocy ekranowej |
| 6 | Do przodu według historii:
Powrót do strony, z której użytkownik przeszedł klikając przycisk 'Wstecz według historii' |

Nawigacja do początku strony



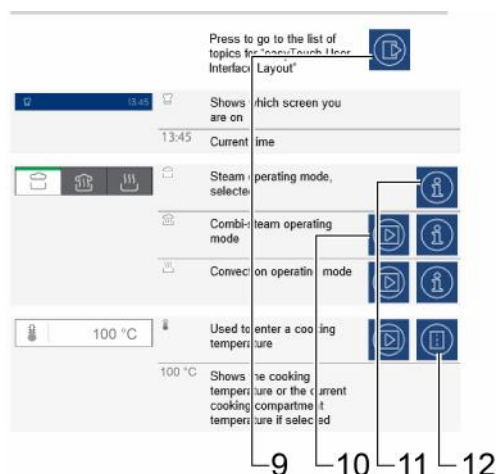
- | | |
|---|---------------------------------------|
| 7 | Do góry, do początku aktualnej strony |
|---|---------------------------------------|

Podrzędne spisy treści



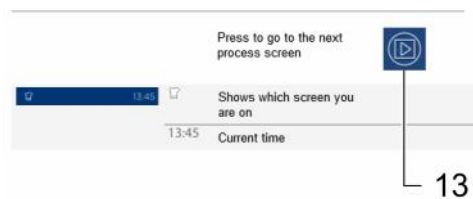
- | | |
|---|---|
| 8 | Nawigacja do tematów za pomocą przycisków |
|---|---|

Przyciski w części tekstowej



- | | |
|----|--|
| 9 | Do podrzędnego spisu treści 'Struktura interfejsu obsługi easyTouch' |
| 10 | Do opisu kolejnej strony |
| 11 | Do bardziej szczegółowych informacji |
| 12 | Do instrukcji dla tego tematu |

Nawigacja w opisach stron procesowych



13

Do opisu kolejnej strony procesowej

4 Wprowadzanie profili przyrządzania - strona gotowanie

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale zapewniamy zestawienie trybów pracy pieca konwekcyjno-parowego, dostępnych funkcji przyrządzania (funkcje dodatkowe ACS+) oraz funkcji dodatkowych, a także prezentujemy specjalne procesy przyrządzania i opisujemy zasadę ich działania.

Prezentujemy stronę 'Gotowanie' oraz stronę 'Funkcje dodatkowe' i objaśniamy dostępne na nich przyciski ekranowe oraz ich funkcje, a także pokazujemy wprowadzanie danych profili przyrządzania przez stronę 'Gotowanie' w formie instrukcji krok po kroku.

Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

4.1 Praca ze stroną Gotowanie

Tryby pracy

Poprzez stronę 'Gotowanie' można wprowadzać profile przyrządzania, korzystając z następujących trybów pracy:

- Para
- Tryb konwekcyjno-parowy
- Gorące powietrze
- Smoker (dostępny jest wyłącznie z opcją ConvoSmoke)

Po wyborze prostych parametrów przyrządzania, takich jak np. temperatura i czas przyrządzania, można zapisać profile w sposób łatwy do odtworzenia w 'Książce kucharskiej' oraz pod 'Press&Go'.

Możliwe procesy garowania

Tryby pracy nadają się do następujących procesów przyrządzania:

Para	Tryb konwekcyjno-parowy	Gorące powietrze	Smoker
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gotowanie ▪ Gotowanie w parze ▪ Blanszowanie ▪ Parzenie ▪ Konserwowanie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smażenie ▪ Pieczenie ▪ Duszenie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smażenie ▪ Pieczenie ▪ Gratynowanie ▪ Grillowanie ▪ Opiekanie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wędzenie

Zakres temperatury

Przy użyciu trybów pracy przyrządza się potrawy w następujących zakresach temperatur:

Para	Tryb konwekcyjno-parowy	Gorące powietrze	Smoker
30°C do 130°C	30°C do 250°C	30°C do 250°C	-

Przy pomiarze temperatury rdzenia produktu praca odbywa się w zakresie temperatur od 20°C do 99°C.

Dostępne funkcje przyrządzania

Odpowiednio do trybu pracy można wybrać określone funkcje przyrządzania (funkcje dodatkowe ACS+):

Para	Tryb konwekcyjno-parowy	Gorące powietrze	Smoker
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prędkość wentylatora 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prędkość wentylatora ▪ HumidityPro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prędkość wentylatora ▪ Crisp&Tasty 	-

Dostępne funkcje dodatkowe

Odpowiednio do trybu pracy, poprzez stronę 'Funkcje dodatkowe' można wybrać odpowiednie funkcje dodatkowe dla poszczególnych profili przyrządzania:

Para	Tryb konwekcyjno-pa- rowy	Gorące powietrze	Smoker
<ul style="list-style-type: none">▪ Zabezpieczenie programu▪ Zmniejszona wydajność▪ Preselekcja czasu uruchomienia▪ Krok komunikatu	<ul style="list-style-type: none">▪ Zabezpieczenie programu▪ Zmniejszona wydajność▪ Preselekcja czasu uruchomienia▪ Krok komunikatu▪ Oddzielanie tłuszczu	<ul style="list-style-type: none">▪ Zabezpieczenie programu▪ Zmniejszona wydajność▪ Preselekcja czasu uruchomienia▪ BakePro▪ Krok komunikatu▪ Oddzielanie tłuszczu	<ul style="list-style-type: none">▪ Zabezpieczenie programu▪ Preselekcja czasu uruchomienia▪ Krok komunikatu

4.2 Strona Gotowanie



Wyświetlenie strony gotowania

13:45

Aktualna godzina



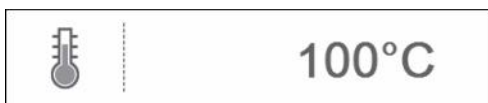
Tryb pracy para, wybrano



Tryb konwekcyjno-parowy



Tryb pracy gorące powietrze



Wprowadzenie temperatury garowania

100°C

Wskazanie wprowadzonej temperatury przyrządzania
Wybór wartości temperatury: aktualna temperatura w komorze przyrządzania



Wprowadzenie czasu przyrządzania



Wpis temperatury rdzenia

00:25:00

Wskaźnik czasu przyrządzania lub temperatury rdzenia



Pięciostopniowe sterowanie prędkością wentylatora
Reguluje prędkość przepływu w komorze pieca



HumidityPro, pięciostopniowo lub regulacja automatyczna
Reguluje wilgotność powietrza w komorze pieca



Crisp&Tasty, pięciostopniowo lub regulacja automatyczna
Odwilgaca komorę pieca

AUTO

Regulacja automatyczna dla 'HumidityPro'



Wybór funkcji dodatkowych



Wskazanie wybranego procesu przyrządzania



Wskazanie wybranych funkcji dodatkowych



Ręczne naparowanie

Wprowadza podczas procesu przyrządzania wilgoć do komory pieca. Wybór możliwy tylko podczas procesu przyrządzania potraw.



Start

Uruchamia proces przyrządzania



Czas z rozgrzewaniem

Rozgrzewa komorę pieca przy zamkniętych drzwiach urządzenia



Uruchomienie z zastosowaniem Cool down

Schładza komorę pieca po otwarciu drzwi urządzenia, przy pracującym wirniku wentylatora



Stop

Zatrzymuje proces przyrządzania



TrayTimer

Czasomierz, który można ustawić dla poszczególnych półek, aby móc wykorzystać wolne półki podczas procesu przyrządzania.



Usuwanie kroku garowania



Krok gotowania wstecz



Widok etapów przyrządzania



Dodaj etap przyrządzania / w przód



Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc



Książka kucharska

4.3 Strona funkcji dodatkowych



Wyświetlenie strony gotowania

13:45

Aktualna godzina



LT

Przyrządzanie w niskiej temperaturze (Przyrządzanie LT)
Proces przyrządzania, w którym potrawy przyrządzane są w niskich temperaturach, w 3 stopniach przyrządzania

ΔT

Przyrządzanie Delta-T
Proces przyrządzania, w którym temperatura w komorze pieca rośnie zależnie od temperatury rdzenia, 3 stopnie przyrządzania

eco

ecoCooking, wybrano
Proces przyrządzania, w którym moc grzewcza w fazie przyrządzania właściwego podawana jest impulsowo celem redukcji zapotrzebowania na energię

C&H

Cook&Hold
Proces przyrządzania złożony z fazy przyrządzania i fazy, w której utrzymywana jest określona temperatura, 3 stopnie przyrządzania



Zmniejszona wydajność
Funkcja zmniejszająca moc grzewczą, aby uniknąć szczytowych obciążeń w procesie przyrządzania



Wybrano zabezpieczenie programu
Funkcja zapobiegająca przerwaniu procesów przyrządzania poprzez podłączony optymalizator zużycia energii



Preselekcja czasu uruchomienia
Funkcja ustalająca punkt początkowy procesu przyrządzania na późniejszy moment



BakePro
Funkcja pieczenia z zaparowaniem i automatyczną regulacją czasu zatrzymania wentylatora w 5 stopniach



Krok komunikatu
Funkcja wyświetlająca komunikaty w trakcie procesu przyrządzania



Oddzielanie tłuszczu
Funkcja przeprowadzająca oddzielanie tłuszczu w trakcie procesu przyrządzania



Potwierdzenie wpisu






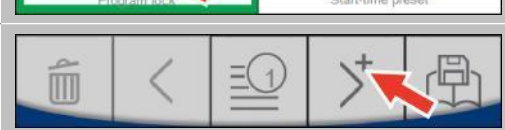
Wstecz



Pomoc

4.4 Podać profil przyrządzania z czasem przyrządzania

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|-----|---|---|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Gotowanie'. |
| 2. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Gorące powietrze'. |
| 3. |  | Wybrać przycisk 'Temperatura przyrządzania'. |
| 4. |  | Na stronie 'Temperatura' wprowadzić pożądaną temperaturę przyrządzania. |
| 5. |  | Wybrać przycisk 'Czas przyrządzania'. |
| 6. |  | Na stronie 'Czas' wprowadzić pożądaný czas przyrządzania. |
| 7. |  | Wybrać właściwy poziom 'Prędkości wentylatora'. |
| 8. |  | Odpowiednio do trybu pracy wybrać odpowiedni stopień 'Crisp&Tasty' albo 'HumidityPro'. |
| 9. |  | Wybrać przycisk 'Funkcje dodatkowe'. |
| 10. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać pożądaną funkcję dodatkową, np. 'Zabezpieczenie programu'. |
| 11. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać przycisk 'Dodaj krok przyrządzania', jeżeli wymagane jest wprowadzenie kolejnego etapu przyrządzania. |












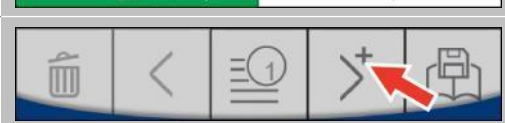
Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

4.5 Wprowadzić profil przyrządzania z temperaturą rdzenia

Wprowadzanie profilu przyrządzania

1.  Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Gotowanie'.
2.  Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Gorące powietrze'.
3.  Wybrać przycisk 'Temperatura przyrządzania'.
4.  Na stronie 'Temperatura' wprowadzić pożądaną temperaturę przyrządzania.
5.  Wybrać przycisk 'Temperatura rdzenia produktu'.
6.  Na stronie 'Temperatura' wprowadzić pożądaną wartość temperatury rdzenia.
7.  Wybrać właściwy poziom 'Prędkości wentylatora'.
8.  Odpowiednio do trybu pracy wybrać odpowiedni stopień 'Crisp&Tasty' albo 'HumidityPro'.
9.  Wybrać przycisk 'Funkcje dodatkowe'.
10.  Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać pożądaną funkcję dodatkowe, np. 'Zabezpieczenie programu'.
11.  Na stronie 'Gotowanie' wybrać przycisk 'Dodaj krok przyrządzania', jeżeli wymagane jest wprowadzenie kolejnego etapu przyrządzania.



Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

4.6 Podać profil przyrządzania z preselekcją czasu uruchomienia

Zakres zastosowania

Funkcja dodatkowa 'Preselekcja czasu uruchomienia' określa czas rozpoczęcia procesu przyrządzania w przyszłości.

Przy wprowadzaniu czasu uruchomienia urządzenie samoczynnie oblicza koniec przyrządzania, odpowiednio do długości trwania profilu przyrządzania. Przy wprowadzeniu czasu końcowego urządzenie samoczynnie określa początek przyrządzania.

'Preselekcja czasu uruchomienia' zostaje dodana do profilu przyrządzania po wprowadzeniu czasu rozpoczęcia lub zakończenia jako pierwszy 'Krok przyrządzania'.

Po uruchomieniu odliczania na stronie 'Preselekcja czasu uruchomienia' proces przyrządzania rozpoczyna się dopiero w określonym momencie.

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Para'. |
| 2. |  | Na stronie 'Gotowanie' podać wszystkie dane przyrządzania dla profilu przyrządzania, np. 'Temperaturę przyrządzania' |
| 3. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać funkcję dodatkową 'Preselekcja czasu uruchomienia'. |
| 4. |  | Potwierdź wybór. |
| 5. |  | Na stronie 'Preselekcja czasu uruchomienia' wybrać czas uruchomienia lub zakończenia profilu przyrządzania. |
| 6. |  | Na stronie 'Czas' wprowadzić pożądaný czas rozpoczęcia lub zakończenia. |
| 7. |  | Na stronie 'Preselekcja czasu uruchomienia' wybrać przycisk ekranowy 'Start' i zwracać uwagę na żądania z oprogramowania. |



Wynik: Uruchamiane jest odliczanie. Proces przyrządzania się rozpoczyna się natychmiast po zakończeniu odliczania.

Dalsze kroki:

- Zatrzymanie procesu przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 51
- Przyrządzanie potraw z zastosowaniem profilu, patrz rozdział 'Sposób postępowania podczas przyrządzania' w podręczniku obsługi

4.7 Wpisać profil przyrządzania z BakePro

Zakres zastosowania

Funkcja dodatkowa 'BakePro' jest specjalną funkcją pieczenia z zaparowaniem.

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać tryb 'Gorące powietrze'. |
| 2. |  | Na stronie 'Gotowanie' podać wszystkie dane przyrządzania dla profilu przyrządzania, np. 'Temperaturę przyrządzania'. |
| 3. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać funkcję dodatkową 'BakePro'. |
| 4. |  | Wybrać jeden z pięciu stopni przyrządzania, np. '3'. |
| 5. |  | Potwierdź wybór. |



Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

4.8 Wprowadzanie profili przyrządzania z krokiem komunikatu

Zakres zastosowania



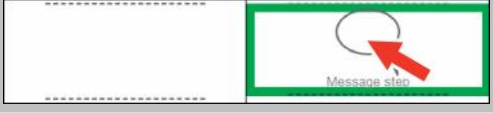



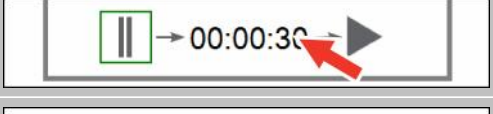


Funkcja dodatkowa 'Krok komunikatu' to funkcja, która w procesie przyrządzania kieruje do operatora żądanie wykonania określonego działania.

Przy wprowadzaniu komunikatu wprowadza się treść w formie tekstu i wybiera czas wyświetlania wiadomości.

'Krok komunikatu' dodawany jest do profilu przyrządzania jako 'krok komunikatu'.

Po uruchomieniu ze strony 'Krok komunikatu', proces przyrządzania rozpoczyna się, a krok przyrządzania 'krok komunikatu' wykonywany jest w określonym momencie.

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Para'. |
| 2. |  | Na stronie 'Gotowanie' podać wszystkie dane przyrządzania dla profilu przyrządzania, np. 'Temperaturę przyrządzania' |
| 3. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać funkcję dodatkową 'Krok komunikatu'. |
| 4. |  | Potwierdź wybór. |
| 5. |  | Na stronie 'Krok komunikatu' wybrać puste pole wprowadzania. |
| 6. |  | Na stronie 'Wpisz komunikat' wprowadź pożądany tekst komunikatu. |
| 7. |  | Na stronie 'Krok komunikatu' wybrać czas wyświetlania komunikatu. |
| 8. |  | Na stronie 'Czas' wpisać pożądany czas wyświetlania. |
| 9. |  | Na stronie 'Krok komunikatu' wybrać przycisk ekranowy 'Start' i zwracać uwagę na żądania z oprogramowania. |



Wynik: Proces przyrządzania zostaje uruchomiony. Komunikat pojawi się w zdefiniowanym momencie.

Dalsze kroki:

- Zatrzymanie procesu przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 51
- Przyrządzanie potraw z zastosowaniem profilu, patrz rozdział 'Sposób postępowania podczas przyrządzania' w podręczniku obsługi



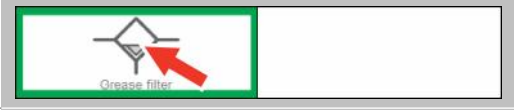

4.9 Wpisać profil przyrządzania z oddzielaniem tłuszczu

Zakres zastosowania

Funkcja dodatkowa 'Oddzielanie tłuszczu' podczas procesu przyrządzania przeprowadza automatyczne oddzielanie tłuszczu.

Funkcja dodatkowa 'Oddzielanie tłuszczu' dostępna jest wyłącznie w urządzeniach z opcją ConvoGrill. W tym celu urządzenie musi być odpowiednio przygotowane.

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Gorące powietrze'. |
| 2. |  | Na stronie 'Gotowanie' podać wszystkie dane przyrządzania dla profilu przyrządzania, np. 'Temperaturę przyrządzania'. |
| 3. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać funkcję dodatkową 'Oddzielanie tłuszczu'. |
| 4. |  | Potwierdź wybór. |



Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

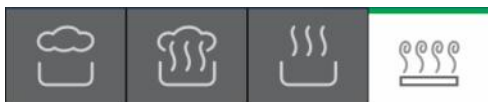
4.10 Strona gotowanie – smoker



Wyświetlenie strony gotowania



Aktualna godzina



Tryb pracy para



Tryb pracy konwekcyjno-parowy



Tryb pracy gorące powietrze



Tryb pracy Smoker, wybrano
Wędzenie produktów spożywczych, opcjonalnie



Wprowadzenie czasu wędzenia



Wskazanie czasu wędzenia



Wybór funkcji dodatkowych



Wskazanie wybranych funkcji dodatkowych



Start
Uruchamia proces przyrządzania



TrayTimer
Czasomierz, który można ustawić dla poszczególnych półek, aby móc wykorzystać wolne półki podczas procesu przyrządzania.



Usuwanie kroku garowania



Krok gotowania wstecz



Widok etapów przyrządzania



Dodaj etap przyrządzania / w przód



Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc



Książka kucharska




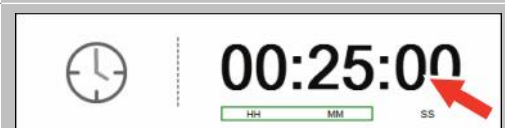


4.11 Wprowadź profil przyrządzania Smoker

Zakres zastosowania

Tryb 'Smoker' przeznaczony jest do wędzenia produktów spożywczych.

Tryb pracy 'Smoker' dostępny jest wyłącznie w przypadku urządzeń z opcją ConvoSmoke. W tym celu urządzenie musi być odpowiednio przygotowane.

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Gotowanie'. |
| 2. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać tryb 'Smoker'. |
| 3. |  | Wybrać przycisk 'Czas przyrządzania'. |
| 4. |  | Na stronie 'Czas' wprowadzić pożądaný czas wędzenia. |
| 5. |  | Wybrać przycisk 'Funkcje dodatkowe'. |
| 6. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać pożądaną funkcję dodatkową, np. 'Zabezpieczenie programu'. |



Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:






- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

4.12 Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej

Warunki

- Aktualna strona to 'Gotowanie' lub 'Regenerowanie'.
- Wprowadzono profil przyrządzania.

Zapisz profil przyrządzania w 'Książce kucharskiej'

















- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' lub 'Regenerowanie' wybrać przycisk 'Zapisz jako profil przyrządzania'. |
| 2. |  | Na stronie 'Klawiatura' podaj nazwę profilu przyrządzania. |
| 3. |  | Potwierdź wprowadzenie. |
| 4. |  | Na stronie 'Wybierz symbol' wybrać pożądany symbol. |
| 5. |  | Jeżeli nie jest dostępny odpowiedni piktogram, wybierz przycisk 'USB', aby zaimportować ikonę przez złącze USB panelu obsługi easyTouch. |
| 6. |  | Potwierdź wybór. |













Wynik: Profil przyrządzania został zapisany w 'Książce kucharskiej'.

4.13 Wybrane profile przyrządzania

Różne profile przyrządzania

Produkt					ACS+
Bagietka, głęboko mrożona		170°C	15 min	-	 1
Pieczony ziemniak		180°C	-	93°C	-
Sos karmelowy / Royal		80°C	35 min	-	-
Paluszki rybne		210°C	12 min	-	 5
Wyrastanie, wypieki		35°C	3 min	-	 1
Pierś kurczaka, pieczona		235°C	-	72°C	-
Marchew, świeża		100°C	8 min	-	-
Kotlet schabowy, panierowany		200°C	9 min	-	 3

Profile przyrządzania ConvoSmoke

Produkt	Krok	Dym					ACS+
Salmon Steak	1	tak	-	-	15 min	-	-
	2	-		120 °C	-	50 °C	-
Herb Salt	1	tak	-	-	75 min	-	-
	2	-		60 °C	20 min	-	 2
Chicken legs	1	tak	-	-	75 min	-	-
	2	-		180 °C	3 min	-	-
	3	-		170 °C	20 min	-	 5

5 Wprowadzanie specjalnych procesów przyrządzania - strona gotowanie

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale prezentujemy w zestawieniu specjalne procesy przyrządzania i opisujemy zasadę ich działania.

Pokazujemy wprowadzanie danych profili przyrządzania przez stronę 'Gotowanie' w formie instrukcji krok po kroku.

Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

5.1 Praca ze specjalnymi procesami przyrządzania

Praca ze specjalnymi procesami przyrządzania

Istnieje możliwość tworzenia profili przyrządzania dla poniższych procesów przyrządzania, dostosowanych do specjalnych wymogów produktów klienta.

- Przyrządzanie w niskiej temperaturze (Przyrządzanie LT)
- Przyrządzanie Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

Podczas ecoCooking przy niezmiennym czasie przyrządzania zapotrzebowanie energetyczne spada.

Przy innych procesach przyrządzania, w zależności od trybu pracy i pożądanego stopnia przyrządzania, są już wstępnie zdefiniowane profile przyrządzania z określonymi danymi przyrządzania i wieloma krokami przyrządzania. Wstępnie zdefiniowane procesy przyrządzania można jeszcze dostosować za nim zostaną ostatecznie zapisane w sposób łatwy do odtworzenia w 'Książce kucharskiej' i pod 'Press&Go'.

Dostępne procesy przyrządzania

Specjalne procesy przyrządzania można wybrać odpowiednio do trybu pracy, poprzez stronę 'Funkcje dodatkowe':

Przyrządzanie w niskiej temperaturze	Przyrządzanie Delta-T	ecoCooking	Cook&Hold
<ul style="list-style-type: none">▪ Para▪ Tryb konwekcyjno-pa- rowy▪ Gorące powietrze	<ul style="list-style-type: none">▪ Para▪ Tryb konwekcyjno-pa- rowy▪ Gorące powietrze	<ul style="list-style-type: none">▪ Tryb konwekcyjno-pa- rowy▪ Gorące powietrze	<ul style="list-style-type: none">▪ Para▪ Tryb konwekcyjno-pa- rowy▪ Gorące powietrze

5.2 Wpisać profil przyrządzania do procesu przyrządzania: przyrządzanie w niskiej temperaturze






Zakres zastosowania

Przyrządzanie w niskiej temperaturze to proces przyrządzania, w ramach którego produkty spożywcze przyrządzane są w niskich temperaturach. Powoduje to wydłużenie czasu przyrządzania. Należy zawsze pracować z czujnikiem temperatury rdzenia produktu.








Przyrządzanie w niskiej temperaturze nadaje się szczególnie do przyrządzania mięsa, drobiu lub ryb. Produkt przyrządzany jest w tym procesie w sposób możliwie najdelikatniejszy. Traci mniej soków, jest znacznie bardziej soczysty i delikatniejszy.



Wstępnie ustawione dane i kroki przyrządzania dla profilu przyrządzania można zmieniać indywidualnie.

Wstępnie ustawione dane przyrządzania dla trybu parowego











Stopień przyrządzania	Krok przyrządzania	Tryby pracy	Temperatura przyrządzania w °C	Czas przyrządzania w min.	Temperatura rdzenia produktu w °C	ACS+
Well Done	1	Para	100	10	-	-
	2	Para	80	-	72	 1
	3	Para	80	-:-	-	 1
Medium	1	Para	100	10	-	-
	2	Para	60	-	54	 1
	3	Para	52	-:-	-	 1
Rare	1	Para	100	10	-	-
	2	Para	55	-	48	 1
	3	Para	46	-:-	-	 1

Wstępnie ustawione dane przyrządzania dla trybu konwekcyjno-parowego


Stopień przyrządzania	Krok przyrządzania	Tryby pracy	Temperatura przyrządzania w °C	Czas przyrządzania w min.	Temperatura rdzenia produktu w °C	ACS+
Well Done	1	Gorące powietrze	130	10	-	-
	2	Gorące powietrze	75	20	-	 5
	3	Tryb konwekcyjno-parowy	75	-	72	 1
	4	Tryb konwekcyjno-parowy	70	-:-	-	 1
Medium	1	Gorące powietrze	130	10	-	-
	2	Gorące powietrze	60	20	-	 5
	3	Tryb konwekcyjno-parowy	60	-	54	 1
	4	Tryb konwekcyjno-parowy	50	-:-	-	 1
Rare	1	Gorące powietrze	130	10	-	-
	2	Gorące powietrze	55	20	-	 5


3	Tryb konwekcyjno-parowy	55	-	48	 1
4	Tryb konwekcyjno-parowy	46	-:-	-	 1


Wstępnie ustawione dane przyrządzania dla trybu gorącego powietrza


Stopień przyrządzania	Krok przyrządzania	Tryby pracy	Temperatura przyrządzania w °C	Czas przyrządzania w min.	Temperatura rdzenia produktu w °C	ACS+
Well Done	1	Gorące powietrze	130	10	-	-
	2	Gorące powietrze	78	20	-	 5
	3	Gorące powietrze	78	-	72	 1
	4	Gorące powietrze	72	-:-	-	 5
	5	Gorące powietrze	72	-	-	 1
Medium	1	Gorące powietrze	130	10	-	-
	2	Gorące powietrze	60	20	-	 5
	3	Gorące powietrze	60	-	54	 1
	4	Gorące powietrze	50	-:-	-	 1
Rare	1	Gorące powietrze	130	10	-	-
	2	Gorące powietrze	55	20	-	 5
	3	Gorące powietrze	55	-	48	 1
	4	Gorące powietrze	46	-:-	-	 1

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- 

Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Tryb konwekcyjno-parowy'.
- 

Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać proces przyrządzania 'Przyrządzanie w niskiej temperaturze'.
- 

Wybrać jeden z trzech poziomów przyrządzania np. 'Well Done'.
- 

Potwierdź wybór.



Wynik: Wielostopniowy profil przyrządzania dla 'Przyrządzanie w niskiej temperaturze' jest wybrany.

Dalsze kroki:

- Zmiana kroków przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 42
- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

5.3 Wprowadzanie profilu przyrządzania dla procesu Przyrządzanie Delta-T

Zakres zastosowania

Przyrządzanie Delta-T to proces przyrządzania, w którym temperatura w komorze pieca rośnie zależnie od temperatury rdzenia produktu. Należy zawsze pracować z czujnikiem temperatury rdzenia produktu.

Przyrządzanie Delta-T nadaje się szczególnie do delikatnego przyrządzania szynki gotowanej, ryb w całości, galantyny i potraw ze ściętych jaj.

Ustawioną wcześniej temperaturę rdzenia oraz temperaturę delta można zmieniać indywidualnie dla danego profilu przyrządzania.


Wstępnie ustawione dane przyrządzania


Tryby pracy	Stopień przyrządzenia	Różnica w °C	Czas przyrządzania w min.	Temperatura rdzenia produktu w °C	ACS+
Para	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-
Tryb konwekcyjno-parowy	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-
Gorące powietrze	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-


Wprowadzanie profilu przyrządzania

- 

Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Gorące powietrze'.
- 

Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać proces przyrządzania 'Przyrządzanie Delta-T'.
- 

Wybrać jeden z trzech poziomów przyrządzania np. 'Medium'.
- 

Potwierdź wybór.
- 

W razie potrzeby zmienić wstępnie ustawione dane przyrządzania, np. 'Temperaturę rdzenia'.



Wynik: Profil przyrządzania jest wywołany.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

5.4 Wprowadzić profil przyrządzania dla procesu przyrządzania ecoCooking






Zakres zastosowania

ecoCooking to proces przyrządzania, w którym poprzez inteligentną technikę impulsową zapotrzebowanie energetyczne zostaje ograniczone o 25% przy takiej samej długości okresu przyrządzania.

Proces przyrządzania ecoCooking składa się z fazy przyrządzania wstępnego i fazy przyrządzania gotowego. W fazie garowania początkowego w celu szybkiego przeniesienia ciepła do produktu odbywa się proces garowania standardowego. W fazie garowania końcowego w celu zakończenia garowania wykorzystuje się w znacznym stopniu istniejące ciepło komory pieca i produktu.

Ten proces przyrządzania jest idealny dla produktów żywnościowych o długich procesach przyrządzania, takich jak pieczenie, roastbeef i duże kęsy pieczeniowe.

Wprowadzanie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Gorące powietrze'. |
| 2. |  | Podać pożądane dane przyrządzania dla fazy przyrządzania wstępnego w ramach profilu przyrządzania, np. 'Temperaturę przyrządzania'. |
| 3. |  | Podać żądany 'Czas przyrządzania' albo 'Temperaturę rdzenia produktu'. |
| 4. |  | Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać proces przyrządzania 'ecoCooking'. |
| 5. |  | Potwierdź wybór. |



Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32







5.5 Wprowadzić profil przyrządzania dla procesu przyrządzania Cook&Hold

Zakres zastosowania


Cook&Hold to dwustopniowy proces przyrządzania. Składa się z fazy przyrządzania (faza cook) oraz fazy, w której utrzymywana jest określona temperatura (faza hold). W fazie cook produkt przyrządzany jest w trybach pary, trybie konwekcyjno-parowym lub trybie gorącego powietrza. W fazie hold produkt delikatnie dojrzewa we wstępnie ustawionej temperaturze przyrządzania.


Przy wprowadzaniu profilu przyrządzania można wybrać proces przyrządzania Cook&Hold dopiero od 2. kroku przyrządzania. Nie można wybrać czasu przyrządzania dla fazy hold.


Wstępnie ustawione dane przyrządzania


Tryby pracy	Stopień przyrządzenia	Temperatura przyrządzania w °C	Czas przyrządzania w min.	Temperatura rdzenia produktu w °C	ACS+
Para	Well Done	72	-:-	-	 1
	Medium	54	-:-	-	 1
	Rare	48	-:-	-	 1
Tryb konwekcyjno-parowy	Well Done	72	-:-	-	 1
	Medium	54	-:-	-	 1
	Rare	48	-:-	-	 1
Gorące powietrze	Well Done	72	-:-	-	 1
	Medium	54	-:-	-	 1
	Rare	48	-:-	-	 1


Wprowadzanie profilu przyrządzania


- 

Na stronie 'Gotowanie' wybrać jeden z trybów pracy, np. 'Tryb konwekcyjno-parowy'.
- 

Na stronie 'Gotowanie' podać pożądane dane przyrządzania dla 1. kroku przyrządzania (faza Cook) profilu przyrządzania, np. 'Temperaturę przyrządzania'.
- 

Wybrać przycisk 'Dodaj krok przyrządzania'.
- 

Na stronie 'Gotowanie' wybrać tryb pracy dla 2. kroku przyrządzania (faza Hold) profilu przyrządzania, np. 'Gorące powietrze'.
- 

Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać proces przyrządzania 'Cook&Hold'.
- 

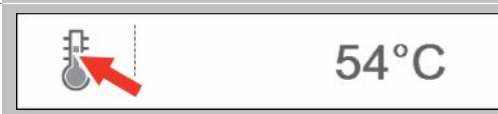
Wybrać jeden z trzech poziomów przyrządzania np. 'Medium'.

7.



Potwierdź wybór.

8.



Na stronie 'Gotowanie' w razie potrzeby zmienić temperaturę przyrządzania dla fazy Hold profilu przyrządzania.



Wynik: Wprowadzony jest dwufazowy profil przyrządzania 'Cook&Hold'.

Dalsze kroki:


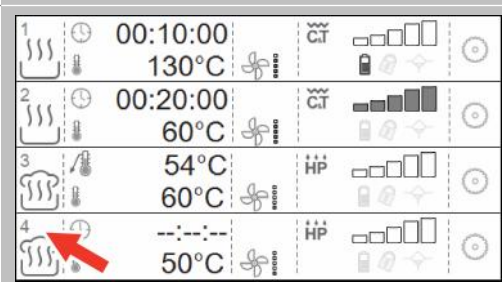


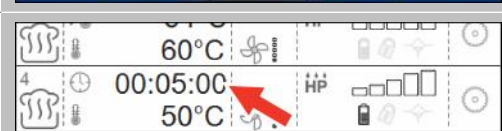

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

5.6 Zmiana kroku przyrządzania w ramach profilu przyrządzania

Zakres zastosowania

Krok przyrządzania można zmienić przy wprowadzaniu profilu przyrządzania przez stronę 'Gotowanie' oraz przy wyborze wielostopniowego profilu przyrządzania z 'Książki kucharskiej'. Podczas procesu przyrządzania można zmienić tylko jeden krok przyrządzania, który jest aktualnie wykonywany.

Zmiana kroku przyrządzania

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać przycisk 'Widok etapów przyrządzania'. |
| 2. |  | Na stronie 'Widok etapów przyrządzania' wybrać jeden z kroków, np. '4'. |
| 3. |  | Po wyświetleniu kroku przyrządzania na stronie 'Gotowanie' zmienić pożądane dane przyrządzania dla tego kroku, np. 'Czas garowania'. |
| 4. |  | Na stronie 'Gotowanie' wybrać przycisk 'Widok etapów przyrządzania'. |
| 5. |  | Sprawdzić zmiany na stronie 'Widok etapów przyrządzania'. |
| 6. |  | Potwierdzić zmiany. |



Wynik: Krok przyrządzania jest zmieniony.

Dalsze kroki:


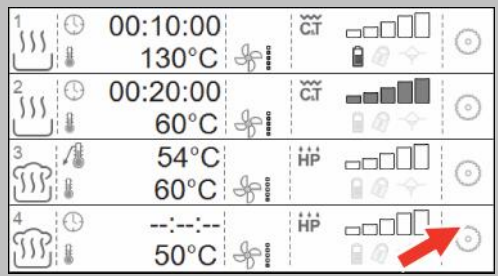
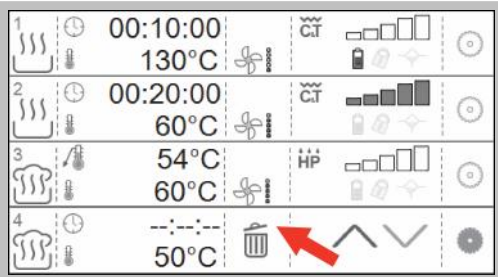
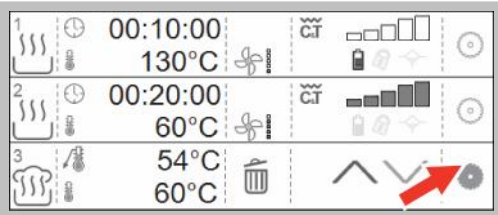

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

5.7 Przesunięcie kroku przyrządzania w ramach profilu przyrządzania lub jego usunięcie

Zakres zastosowania

Krok przyrządzania można przesunąć lub usunąć przy wprowadzaniu profilu przyrządzania przez stronę 'Gotowanie' oraz przy wyborze wielostopniowego profilu przyrządzania z 'Książki kucharskiej'. Podczas procesu przyrządzania nie można już przesuwać lub usuwać kroków przyrządzania.

Przesunięcie kroku przyrządzania lub jego usunięcie

1.  Na stronie 'Gotowanie' wybrać przycisk 'Widok etapów przyrządzania'.
2.  Na stronie 'Widok etapów przyrządzania' wybrać przycisk ekranowy 'Edycja kroku przyrządzania' dla danego kroku przyrządzania, aby uaktywnić funkcję.
3.  Wybrać przycisk ekranowy 'Usuń krok przyrządzania', aby usunąć krok przyrządzania z profilu przyrządzania. Można też wybrać 'W górę' albo 'W dół', aby zmienić kolejność kroków przyrządzania.
4.  Ponownie wybrać przycisk ekranowy 'Edycja kroku przyrządzania' aby dezaktywować funkcję.
5.  Potwierdzić zmiany.



Wynik: Profil przyrządzania jest zmieniony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

6 Wprowadzanie profili przyrządzania – strona regenerowanie

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale prezentujemy w zestawieniu funkcje regenerowania pieca konwekcyjno-parowego. Prezentujemy stronę 'Regenerowanie', gdzie objaśniamy dostępne przyciski i ich funkcje oraz pokazujemy wprowadzanie profilu przyrządzania przez stronę 'Regenerowanie' w formie instrukcji krok po kroku. Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

6.1 Praca ze stroną regenerowanie

Funkcje regenerowania

'Regenerowanie' to tryb funkcja pieca konwekcyjno-parowego, dzięki której wstępnie przyrządzone produkty spożywcze przyrządzane są do stanu gotowego do podania. 'Regenerowanie' można stosować do niemal wszystkich rodzajów potraw. W tym celu potrawy przygotowano już na talerzach, płytach lub w pojemnikach.

Poprzez stronę 'Regenerowanie' można wprowadzać nowe profile przyrządzania, a jednocześnie pracować z następującymi funkcjami regenerowania:

- Tryb pracy regenerowania à la Carte
- Regenerowanie bankietowe
- Regenerowanie talerzy

Zakres temperatury

Podczas funkcji regenerowania przyrządzanie odbywa się w następujących zakresach temperatury:

Tryb pracy regenerowania à la Carte	Regenerowanie bankietowe	Regenerowanie talerzy
120°C do 160°C	120°C do 160°C	120°C do 160°C

Przy pomiarze temperatury rdzenia produktu praca odbywa się w zakresie temperatur od 20 °C do 99 °C.

Dostępne funkcje przyrządzania

Dzięki funkcjom regenerowania można wybrać określone funkcje przyrządzania (funkcje dodatkowe ACS+):


Tryb pracy regenerowania à la Carte	Regenerowanie bankietowe	Regenerowanie talerzy
▪ Prędkość wentylatora	▪ Prędkość wentylatora	▪ Prędkość wentylatora

Dostępne funkcje dodatkowe

Dzięki funkcjom regenerowania, poprzez stronę 'Funkcje dodatkowe' można wybrać odpowiednie funkcje dodatkowe dla poszczególnych profili przyrządzania:

Regenerowanie à la Carte	Regenerowanie bankietowe	Regenerowanie talerzy
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zabezpieczenie programu ▪ Zmniejszona wydajność 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zabezpieczenie programu ▪ Zmniejszona wydajność 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zabezpieczenie programu ▪ Zmniejszona wydajność

6.2 Strona Regenerowanie

 08:42	 Wskazanie regenerowania <hr/> 08:42 Aktualna godzina
  	 Funkcja regenerowania regenerowanie à la Carte, <hr/>  Funkcja regenerowania regenerowanie bankietowe <hr/>  Funkcja regenerowania regenerowanie talerzy
 125°C	 Wprowadzenie temperatury garowania <hr/> 125°C Wskazanie wprowadzonej temperatury przyrządzania Wybór wartości temperatury: aktualna temperatura w komorze przyrządzania
  00:05:00	 Wprowadzenie czasu przyrządzania, wybrano <hr/>  Wpis temperatury rdzenia <hr/> 00:05:00 Wskaźnik czasu przyrządzania lub temperatury rdzenia
	 Pięciostopniowe sterowanie prędkością wentylatora Reguluje prędkość przepływu w komorze pieca
 	 Wybór funkcji dodatkowych <hr/>  Wskazanie wybranych funkcji dodatkowych
 	 Start Uruchamia proces przyrządzania <hr/>  Czas z rozgrzewaniem Rozgrzewa komorę pieca przy zamkniętych drzwiach urządzenia <hr/>  Uruchomienie z zastosowaniem Cool down Schładza komorę pieca po otwarciu drzwi urządzenia, przy pracującym wirniku wentylatora <hr/>  Stop Zatrzymuje proces przyrządzania <hr/>  TrayTimer Czasomierz, który można ustawić dla poszczególnych półek, aby móc wykorzystać wolne półki podczas procesu przyrządzania.



Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc



Książka kucharska

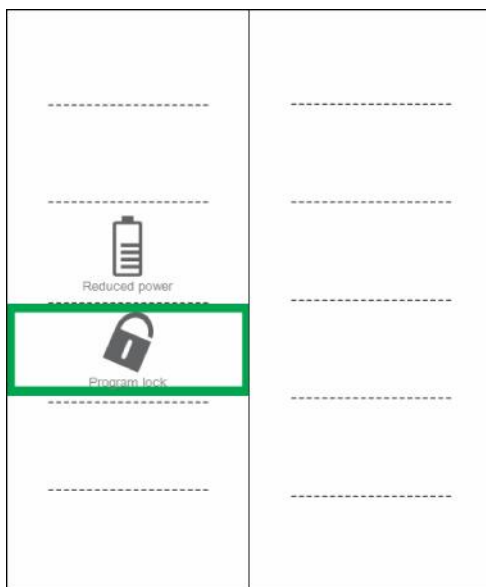
6.3 Strona funkcji dodatkowych



Wyświetlenie strony gotowania

13:45

Aktualna godzina



Zmniejszona wydajność

Funkcja zmniejszająca moc grzewczą, aby uniknąć szczytowych obciążeń w procesie przyrządzania



Wybrano zabezpieczenie programu

Funkcja zapobiegająca przerwaniu procesów przyrządzania poprzez podłączony optymalizator zużycia energii



Potwierdzenie wpisu







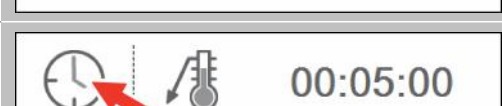

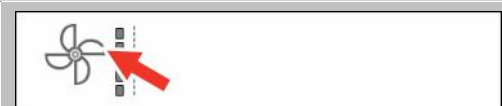


Wstecz



Pomoc

6.4 Wpisać profil przyrządzania poprzez regenerowanie

Wprowadzanie profilu przyrządzania

1.  Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Regenerowanie'.
2.  Na stronie 'Regenerowanie' wybrać jedną z funkcji regenerowania, np. 'Regenerowanie à la Carte'.
3.  Wybrać przycisk 'Temperatura przyrządzania'.
4.  Na stronie 'Temperatura' wprowadzić pożądaną temperaturę przyrządzania.
5.  Wybrać przycisk 'Czas przyrządzania' albo ewentualnie 'Temperatura rdzenia'.
6.  Na stronie 'Czas' wprowadzić pożądaný czas przyrządzania lub ewentualnie na stronie 'temperatura' pożądaną temperaturę rdzenia.
7.  Wybrać właściwy poziom 'Prędkości wentylatora'.
8.  Wybrać przycisk 'Funkcje dodatkowe'.
9.  Na stronie 'Funkcje dodatkowe' wybrać pożądaną funkcję dodatkową, np. 'Zabezpieczenie programu'.



Wynik: Profil przyrządzania jest wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51
- Zapisz profil przyrządzania w książce kucharskiej, procedura patrz Strona 32

7 Przyrządzanie potraw z easyTouch

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale można znaleźć ogólny opis procesu przyrządzania z easyTouch oraz instrukcje krok po kroku dla istotnych czynności podczas przyrządzania potraw.

Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

7.1 Przyrządzanie w zestawieniu

Procesy przyrządzania w easyTouch

Aby móc zrealizować przyrządzanie z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego potrzebny jest profil przyrządzania dostosowany do produktu. Nowy profil przyrządzania można wprowadzić przez stronę 'Gotowanie' albo stronę 'Regenerowanie' interfejsu obsługi easyTouch. Profil można też wybrać spośród dostępnych i uruchomić przez stronę 'Książka kucharska'.

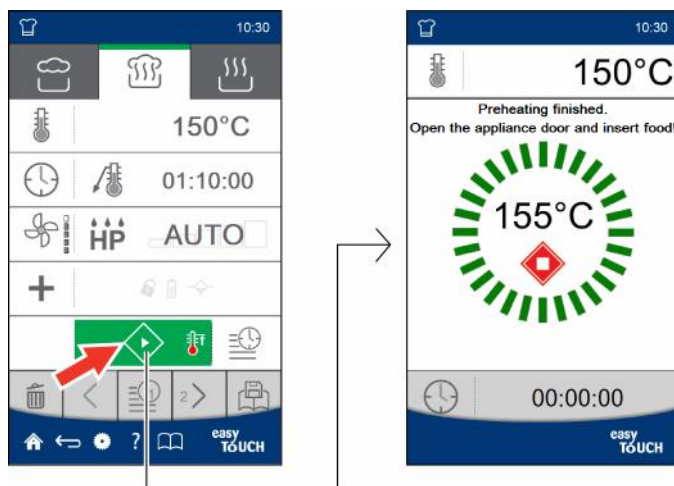
Przed uruchomieniem profilu przyrządzania należy się zawsze zapoznać z zasadami i informacjami o zagrożeniach w związku z bezpiecznym postępowaniem z urządzeniem i zapewnić przestrzeganie zawartych w nich procedur.

Podczas procesu przyrządzania operator, na kolejnych stronach procesowych prowadzony jest przez informacje o obsłudze i żądania działania. Operator może przez strony procesowe wprowadzać jeszcze zmiany w procesie przyrządzania.

Na stronach procesowych wyświetlany jest postęp procesu przyrządzania na wskaźnikach postępu i danych czasowych lub temperaturowych. O zakończeniu procesu przyrządzania informuje odpowiedni komunikat dla operatora i sygnał dźwiękowy.

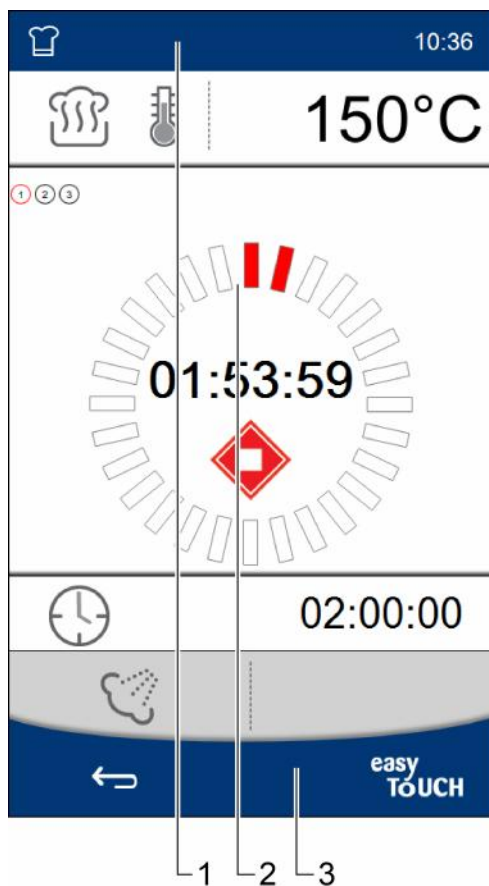
Uruchomienie procesu przyrządzania

Po uruchomieniu procesu przyrządzania przechodzi się do odpowiedniej strony procesowej przyrządzania:



Strona procesowa przyrządzanie

Przykład strony procesowej przyrządzanie w interfejsie obsługi easyTouch:



- 1 Górny obszar:
Wskazanie aktualnej strony, nazwy wybranego profilu przyrządzania i aktualnej godziny
- 2 Obszar główny strony procesu:
 - Wskazanie danych profilu przyrządzania
 - Informacje dla operatora i żądanie działania
 - Przycisk stop
 - Wskaźnik postępu, wskaźnik pierścieniowy TriColor:
 - Żółty = w przygotowaniu
 - Czerwony = trwające procesy
 - Zielony = gotowe
- 3 Dolny obszar:
Przyciski nawigacyjne

7.2 Uruchomienie procesu przyrządzania

Warunki

- Przed rozpoczęciem procesu przyrządzania zapoznano się z zamieszczonymi w podręczniku obsługi zasadami i przepisami bezpieczeństwa w związku z bezpiecznym postępowaniem z urządzeniem i są przestrzegane zawarte w nich zalecenia.
- Wprowadzono nowy profil przyrządzania.

Uruchomienie procesu przyrządzania

1.



Wybrać przycisk 'Start', aby rozpocząć proces przyrządzania.



Wynik: Proces przyrządzania zostaje uruchomiony.

Dalsze kroki:

- Zatrzymanie procesu przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 51
- Przyrządzanie potraw z zastosowaniem profilu, patrz rozdział 'Sposób postępowania podczas przyrządzania' w podręczniku obsługi

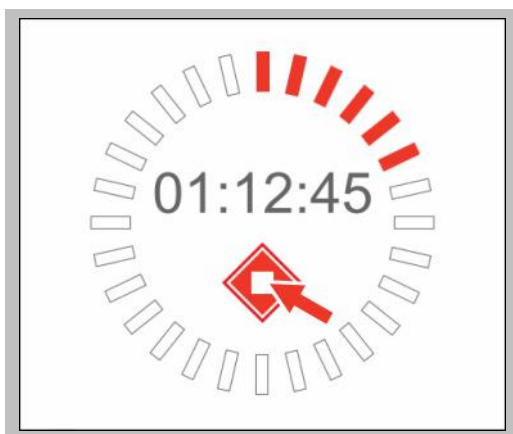
7.3 Zatrzymanie procesu przyrządzania

Warunki

- Proces przyrządzania został uruchomiony.

Zatrzymanie procesu przyrządzania

1.



Wybrać przycisk 'Stop', aby zakończyć proces przyrządzania.



Wynik: Proces przyrządzania zostaje zatrzymany i wyświetlana jest strona 'Gotowanie'.

8 Praca z książką kucharską

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale zamieszczamy ogólny opis postępowania z książką kucharską i można tu znaleźć również instrukcje krok po kroku dla istotnych działań z książką kucharską

Prezentujemy stronę 'Książka kucharska' i objaśniamy dostępne na niej przyciski ekranowe oraz ich funkcje.

Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

8.1 Książka kucharska w zestawieniu

Profile przyrządzania w książce kucharskiej

Profil przyrządzania jest kombinacją parametrów przyrządzania, takich jak temperatura i czas przyrządzania.

Profile przyrządzania można wprowadzić przez stronę 'Gotowanie' albo stronę 'Regenerowanie' i można je zapisywać w 'Książce kucharskiej' interfejsu easyTouch. W tej książce kucharskiej można zapisać do 399 profili przyrządzania z maksymalnie 20 krokami.

Zapisany profil przyrządzania można wywołać z 'Książki kucharskiej' i natychmiast zastosować w przyrządzaniu.

Poprzez stronę 'Gotowanie' lub stronę 'Regenerowanie' można zmienić i ponownie zapisać profil przyrządzania. Profil przyrządzania można również całkowicie usunąć z 'Książki kucharskiej'.

Dla zapewnienia lepszej orientacji profile przyrządzania można zebrać w grupach produktów. Te grupy produktów dostępne są wówczas również w 'Press&Go'.

Profile przyrządzania, do których wymagany jest szybki dostęp można oznaczyć jako ulubione. Te ulubione dostępne są do szybkiego wyboru w Press&Go+.

Wymiana książki kucharskiej

Poprzez 'Settings' easyTouch można zarządzać różnymi książkami kucharskimi. Można np. wybrać inną książkę kucharską i dostosować profile przyrządzania albo dodać nowe.

Przy korzystaniu z zachowanej książki kucharskiej w innych piecach konwekcyjno-parowych, książkę można wyeksportować i zaimportować przez złącze USB.

8.2 Strona Książka kucharska



Wskazanie, książka kucharska

08:47

Aktualna godzina



Ulubione, wybrano
Wybrane profile przyrządzania



Grupy produktów
Profile przyrządzania zebrane w grupach



Profile przyrządzania
Wszystkie profile przyrządzania w książce kucharskiej
Maks. 399 profili przyrządzania, każdy z maks. 20 etapami



Ulubione, grupy produktów lub profile przyrządzania



Do dołu



Zmień profil przyrządzania, wybrano



Do góry



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc

8.3 Otwarcie profilu przyrządzania z książki kucharskiej

Otwarcie profilu przyrządzania z książki kucharskiej

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Książka kucharska'. |
| 2. |  | Na stronie 'Książka kucharska' wybrać przycisk 'Profil przyrządzania', aby wyświetlić wszystkie profile w książce kucharskiej. |
| 3. |  | Wybrać pożądany przepis, np. bagietka. |



Wynik: Profil przyrządzania jest otwarty i widoczny na stronie 'Gotowanie' lub 'Regenerowanie'.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces przyrządzania potraw patrz Strona 51

8.4 Usunięcie profilu przypisania z książki kucharskiej

Usunięcie profilu przypisania z książki kucharskiej

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Książka kucharska'. |
| 2. |  | Na stronie 'Książka kucharska' wybrać przycisk 'Profile przypisania', aby wyświetlić wszystkie profile w książce kucharskiej. |
| 3. |  | Na stronie 'Profile przypisania' wybierz przycisk 'Edycja profilu przypisania'. |
| 4. |  | Wybrać na stronie 'Edycja profilu przypisania' profil do usunięcia, np. 'bagietka'. |
| 5. |  | Na stronie 'Edycja profilu przypisania' wybrać przycisk 'Usuń profil przypisania'. |
| 6. |  | Potwierdź usunięcie. |



Wynik: Profil został usunięty z 'Książki kucharskiej'.

8.5 Wybierz profile przyrządzania jako ulubione

Wybierz profile przyrządzania jako ulubione






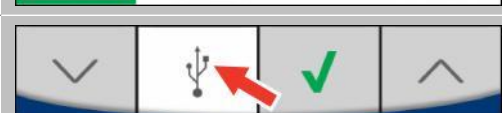

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać przycisk 'Książka kucharska'. |
| 2. |  | Na stronie 'Książka kucharska' wybrać przycisk 'Ulubione'. |
| 3. |  | Na stronie 'Ulubione' wybrać przycisk 'Edycja ulubionych'. |
| 4. |  | Na stronie 'Wybór ulubionych' wybrać pożądany profil przyrządzania, np. bagietka. |
| 5. |  | Na stronie 'Wybierz jako ulubione' wybrać przycisk ekranowy 'Potwierdzenie'. |



Wynik: Profil przyrządzania jest teraz dostępny na stronie 'Ulubione' w ramach szybkiego wyboru.

8.6 Utwórz nową grupę produktów

Utwórz nową grupę produktów

1.  Na stronie 'Książka kucharska' wybrać przycisk 'Grupy produktów'.
2.  Na stronie 'Grupy produktów' wybrać przycisk 'Edycja grup produktów'.
3.  Na stronie 'Edycja grup produktów' wybrać przycisk 'Dodaj grupę produktów'.
4.  Na stronie 'Klawiatura' podaj nazwę grupy produktów.
5.  Wybierz na stronie 'Wybierz piktogram' piktogram dla grupy produktów.
6.  Jeżeli nie jest dostępny odpowiedni piktogram, wybierz przycisk 'USB', aby zaimportować ikonę przez złącze USB panelu obsługi easyTouch.
7.  Potwierdź wybór.








Wynik: Utworzono nową grupę produktów.

Dalsze kroki:

- Dodaj profile przyrządzania do grupy produktów, patrz Strona 58

8.7 Dodaj profile przyrządzani do grupy produktów

Dodaj profile przyrządzani do grupy produktów

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Na stronie 'Książka kucharska' wybrać przycisk 'Grupy produktów'. |
| 2. |  | Na stronie 'Grupy produktów' wybrać przycisk grupy produktów. |
| 3. |  | Na stronie grupy produktów wybrać przycisk 'Edycja grup produktów'. |
| 4. |  | Na stronie 'Dodaj i usuń profile przyrządzania' wybrać pożądane profile przyrządzania. |
| 5. |  | Potwierdź wybór. |



Wynik: Profile przyrządzania są dodane do grupy produktów.

9 Praca z Press&Go / Press&Go+

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale zamieszczamy ogólny opis postępowania z 'Press&Go' i 'Press&Go+'.

Prezentujemy stronę 'Press&Go' i objaśniamy dostępne na niej przyciski ekranowe oraz ich funkcje. Można tu też znaleźć instrukcje krok po kroku dla istotnych czynności z wykorzystaniem 'Press&Go'.

Wybór, czy praca ma się odbywać z użyciem Press&Go czy Press&Go+ można wprowadzić w ustawieniach.

Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

9.1 Press&Go w zestawieniu

Szybkie przyrządzanie z Press&Go

W Press&Go można udostępnić operatorowi określone wstępnie zdefiniowane profile przyrządzania, które operator może wybrać, jednak których nie może zmieniać. Operator wybiera pożądany profil przyrządzania a proces przyrządzania zostaje natychmiast uruchomiony. Dla operatora 'Press&Go' dostęp do 'Strony głównej', a tym samym do całego panelu obsługi, może być zabezpieczony hasłem.

Profile przyrządzania, dostępne na stronie 'Press&Go' muszą być w książce kucharskiej uporządkowane w grupy produktów.

W 'Press&Go' można również ograniczyć profile czyszczenia dla czyszczenia komory pieca.

Przyrządzanie w oparciu o różne profile przyrządzania.

W 'Press&Go' można na różnych półkach równolegle przyrządzać kilka partii produktu, przy czym może być to ten sam produkt albo mogą być to różne produkty.

Dla przyrządzania równoległego dostępne są jednak tylko te profile, w których temperatura przyrządzania, funkcje przyrządzania oraz funkcje dodatkowe są zgodne. Jedyne różnice pomiędzy profilami mogą polegać na czasie przyrządzania.

Z chwilą otwarcia drzwi urządzenia w celu załadowania do komory pieca następnej partii produktu, wykonywane już procesy przyrządzania zostają zatrzymane. Procesy są wykonywane dalej z chwilą zamknięcia drzwi urządzenia pieca.

System monitoruje wszystkie procesy przyrządzania i automatycznie sygnalizuje, kiedy należy wyjąć który produkt.

Proces przyrządzania w ramach profilu przyrządzania można przerwać wcześniej dla jednej lub kilku partii produktu, bez wpływu na procesy przyrządzania pozostałych partii.

9.2 Strona Press&Go



13:20 Aktualna godzina



Grupy produktów lub profile przyrządzania



Dopiekanie, opcjonalnie
Funkcje służące do dodatkowego pieczenia dla profili przyrządzania



Preselekcja czasu uruchomienia, opcjonalnie
Funkcja ustalająca punkt początkowy procesu przyrządzania na późniejszy moment



W dół



W górę



Strona główna



Wstecz



Pomoc



Czyszczenie

9.3 Strona półek w Press&Go



①

Żądanie działania oprogramowania



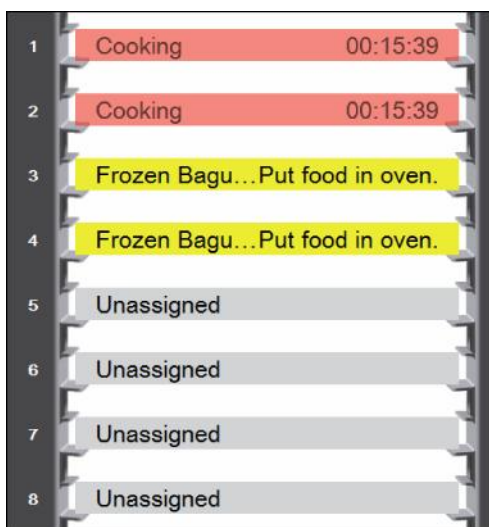
Piktogram wybranego profilu przyrządzania

Frozen Baguette

Nazwa profilu przyrządzania



Wybór kolejnego profilu przyrządzania



Nr półki



Półka niezajęta, kolor szary



Półka wybrana, kolor żółty



Półka zajęta i proces przyrządzania trwa, kolor czerwony



Proces przyrządzania zakończony, kolor zielony



W dół, do wyboru kolejnych półek



Do góry






Wstecz

9.4 Wybór i uruchomienie profilu przyrządzania

Warunki

Przed rozpoczęciem procesu przyrządzania zapoznano się z zamieszczonymi w podręczniku obsługi zasadami i przepisami bezpieczeństwa w związku z bezpiecznym postępowaniem z urządzeniem i są przestrzegane zawarte w nich zalecenia.

Wybór i uruchomienie profilu przyrządzania

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Na stronie 'Press&Go' w razie potrzeby wybrać pożądaną grupę produktów, np. wyroby piekarnicze. |
| 2. |  | Wybrać pożądaný przepis, np. bagietka. |
| 3. |  | Na stronie 'Półki' w kilka sekund można wybrać jedną lub więcej półek. |
| 4. |  | Postępować według poleceń oprogramowania. |




Wynik: Proces przyrządzania zostaje uruchomiony.


Dalsze kroki:


- Wcześniejsze przerwanie profilu przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 63

9.5 Wcześniejsze przerwanie profilu przyrządzania

Wcześniejsze przerwanie profilu przyrządzania

- 

Na stronie 'Trwa przyrządzanie' wybrać przerywany profil przyrządzania.
- 

W przeciągu 5 sekund wybrać przycisk 'Anuluj'.
- 

Na stronie 'Potwierdź anulowanie' w kilka sekund można wybrać przycisk 'Potwierdź'.



Wynik: Proces przyrządzania zostaje zatrzymany i wyświetlana jest strona 'Press&Go'.

9.6 Dodatkowe pieczenie dla profili przyrządzania

Warunki

Po zakończeniu procesu przyrządzania gotowy produkt ma być poddany jeszcze dodatkowemu krótkiemu wypiekanu.

Wybór i uruchomienie profilu przyrządzania

- 

Na stronie 'Press&Go' wybrać przycisk 'Dodatkowe wypiekanie'.



Wynik: Proces przyrządzania zostaje uruchomiony natychmiast.

Dalsze kroki:

- Zatrzymanie procesu przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 51

9.7 Podać preselekcję czasu uruchomienia w Press&Go

Zakres zastosowania

W 'Preselekcji czasu uruchomienia' w 'Press&Go' określany jest czas uruchomienia procesu przyrządzania dla wybranego profilu.





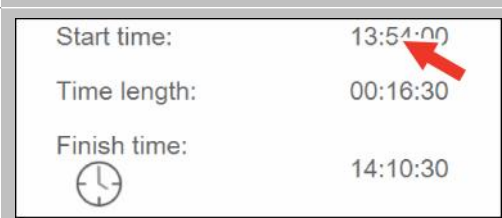
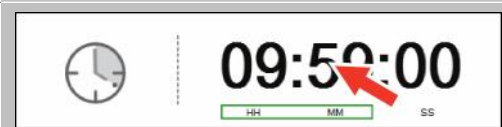

Przy wprowadzaniu czasu uruchomienia urządzenie samoczynnie oblicza koniec przyrządzania, odpowiednio do długości trwania profilu przyrządzania. Przy wprowadzeniu czasu końcowego urządzenie samoczynnie określa początek przyrządzania.

Po uruchomieniu odliczania, w zdefiniowanym momencie, rozpoczyna się proces przyrządzania. Podczas procesu przyrządzania możliwy jest załadunek dodatkowych wolnych półek.

Warunki

Przed rozpoczęciem procesu przyrządzania zapoznano się z zamieszczonymi w podręczniku obsługi zasadami i przepisami bezpieczeństwa w związku z bezpiecznym postępowaniem z urządzeniem i są przestrzegane zawarte w nich zalecenia.

Wprowadzanie wyboru czasu startu

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na stronie 'Press&Go' wybrać pożądaną grupę produktów, np. wyroby piekarnicze. |
| 2. |  | Na stronie 'Press&Go' wybrać przycisk 'Preselekcja czasu uruchomienia'. |
| 3. |  | Wybrać pożądaný przepis, np. bagietka. |
| 4. |  | Na stronie 'Preselekcja czasu uruchomienia Press&Go' w razie potrzeby wybrać pożądaný dzień tygodnia. |
| 5. |  | Na stronie 'Preselekcja czasu uruchomienia Press&Go' wybrać czas uruchomienia lub zakończenia profilu przyrządzania. |
| 6. |  | Na stronie 'Czas' wprowadzić pożądaný czas rozpoczęcia lub zakończenia. |
| 7. |  | Na stronie 'Preselekcja czasu uruchomienia Press&Go' wybrać przycisk ekranowy 'start' i zwracać uwagę na żądania z oprogramowania. |



Wynik: Uruchamiane jest odliczanie. Proces przyrządzania się rozpoczyna się natychmiast po zakończeniu odliczania.

Dalsze kroki:

- Przyrządzanie potraw z zastosowaniem profilu, patrz rozdział 'Sposób postępowania podczas przyrządzania' w podręczniku obsługi
- Wcześniejsze przerwanie profilu przyrządzania, sposób postępowania patrz Strona 63

9.8 Press&Go+ w zestawieniu

Szybkie przyrządzanie z Press&Go+

W 'Press&Go+' operator ma dostęp do wybranych ulubionych pozycji z książki kucharskiej. Operator wybiera pożądany profil przyrządzania a proces przyrządzania zostaje natychmiast uruchomiony. Proces przyrządzania odbywa się przy tym tak, jak przyrządzanie przez stronę gotowania lub stronę regenerowania.

10 Czyszczenie z zastosowaniem easyTouch

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale zamieszczamy zestawienie dostępnych profili przyrządzania, przekazujemy ogólny opis procesu czyszczenia i można tu znaleźć instrukcje krok po kroku dla istotnych czynności w ramach czyszczenia.

Prezentujemy stronę 'Czyszczenie' i objaśniamy dostępne na niej przyciski ekranowe oraz ich funkcje. Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

10.1 Czyszczenie w zestawieniu

Procesy czyszczenia w easyTouch

Dla potrzeb czyszczenia komory pieca, poprzez stronę 'Czyszczenie' można uzyskać dostęp do różnych profili czyszczenia.

- Profil czyszczenia płukanie wodą
- Płukanie profilu czyszczenia środkiem płuczącym ConvoCare
- Całkowicie zautomatyzowane czyszczenie ConvoClean+: Nastawne profile czyszczenia dla różnych stopni zanieczyszczeń i czasów czyszczenia, częściowo do wyboru z Dezynfekcja parowa i Suszenia.
- Profil czyszczenia: czyszczenie półautomatyczne

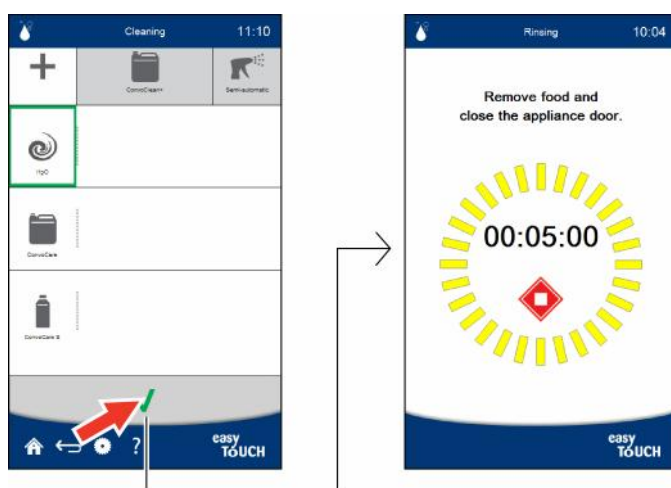
Przed uruchomieniem profilu czyszczenia należy się zawsze zapoznać z zasadami i informacjami o zagrożeniach w związku z bezpieczeństwem pracy podczas czyszczenia zamieszczonych w instrukcji i zapewnić przestrzeganie zawartych w nich procedur.

Podczas procesu czyszczenia operator, na kolejnych stronach procesowych prowadzony jest przez informacje dla operatora i żądania działania.

Zakończenie procesu przyrządzania komunikuje odpowiednia informacja dla operatora i sygnał dźwiękowy.

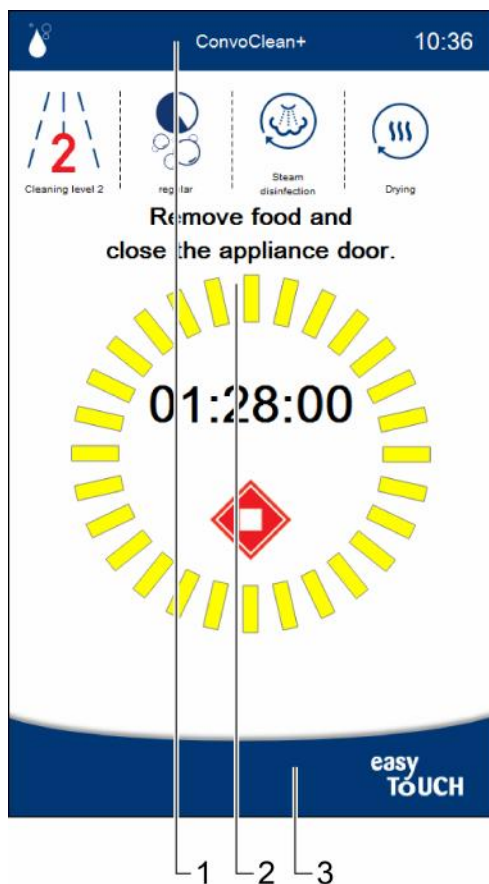
Uruchomienie procesu czyszczenia

Po uruchomieniu procesu czyszczenia można przejść do odpowiedniej strony procesowej czyszczenia.



Strona procesowa czyszczenia

Przykład strony procesowej czyszczenia w interfejsie obsługi easyTouch:



- 1 Nagłówek easyTouch:
Wskazanie aktualnej strony, wybranego profilu czyszczeni i aktualnej godziny
- 2 Obszar główny strony procesu:
 - Wskazanie danych profilu czyszczenia
 - Informacje dla operatora i żądanie działania
 - Przycisk stop
 - Wskaźnik postępu, wskaźnik pierścieniowy TriColor:
 - Żółty = w przygotowaniu
 - Czerwony = trwające procesy
 - Zielony = gotowe
- 3 Stopka easyTouch

10.2 Strona czyszczenie – opcje



Wskaźnik strona czyszczenia



Czyszczenie

13:20

Aktualna godzina



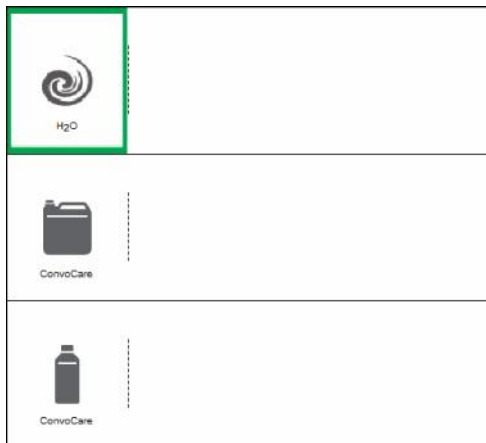
System czyszczenia Opcje, wybrano
Czyszczenie tylko z zastosowaniem wody lub
środka płuczącego



System czyszczenia ConvoClean+
Całkowicie zautomatyzowane czyszczenie ko-
mory pieca środkiem czyszczącym z podłączo-
nych kanistrów



System czyszczenia Półautomatycznie
Czyszczenie z wykonywaniem programu



H₂O, wybrano
Płukanie wodą



ConvoCare
Płukanie środkiem płuczącym ConvoCare
z kanistra



ConvoCare
Płukanie środkiem płuczającym ConvoCare
z buteleczek indywidualnego dozowania



Potwierdź wpis i rozpocznij czyszczenie



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc

10.3 Strona czyszczenie – ConvoClean+



Wskaźnik strona czyszczenia



Czyszczenie

13:20

Aktualna godzina



System czyszczenia Opcje
Czyszczenie tylko z zastosowaniem wody lub
środka płuczącego



System czyszczenia ConvoClean+, wybrano
Całkowicie zautomatyzowane czyszczenie ko-
mory pieca środkiem czyszczącym z podłączo-
nych kanistrów



System czyszczenia Półautomatycznie
Czyszczenie z wykonywaniem programu



Stopień czyszczenia 1 dla ConvoClean+
Lekkie zanieczyszczenie



Stopień czyszczenia 2 dla ConvoClean+, wy-
brano
Średnie zanieczyszczenie



Stopień czyszczenia 3 dla ConvoClean+
Silne zanieczyszczenie



Stopień czyszczenia 4 dla ConvoClean+
Bardzo mocno zabrudzony



eco
Długotrwały czas czyszczenia dla
ConvoClean+



regular, wybrano
Normalny czas czyszczenia dla ConvoClean+



express
Krótki czas czyszczenia dla ConvoClean+



Dezynfekcja parowa
Funkcja czyszczenia dla ConvoClean+



Suszenie
Funkcja czyszczenia dla ConvoClean+



Potwierdź wpis i rozpocznij czyszczenie



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc

10.4 Strona Czyszczenie – półautomatycznie



Wskaźnik strona czyszczenia



Czyszczenie



Aktualna godzina



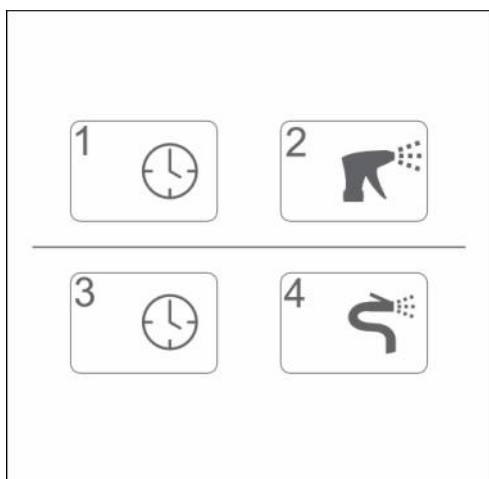
System czyszczenia Opcje
Czyszczenie tylko z zastosowaniem wody lub
środka płuczącego



System czyszczenia ConvoClean+
Całkowicie zautomatyzowane czyszczenie ko-
mory pieca środkiem czyszczącym z podłączo-
nych kanistrów



System czyszczenia Półautomatycznie, wybra-
no
Czyszczenie z wykonywaniem programu



Krok przyrządzania 1
Urządzenie czyści



Krok czyszczenia 2
Wtryskiwanie środka czyszczącego do komory
pieca



Krok czyszczenia 3
Urządzenie czyści



Krok czyszczenia 4
Płukanie komory pieca wodą



Potwierdź wpis i rozpocznij czyszczenie



Strona główna



Wstecz



Settings



Pomoc

10.5 Wprowadzanie profilu zautomatyzowanego systemu czyszczenia komory pieca

Wprowadzanie profilu czyszczenia

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Wybierz na 'Stronie głównej' przycisk 'Czyszczenie'. |
| 2. |  | Wybierz na stronie 'Czyszczenie' system czyszczenia 'ConvoClean+'. |
| 3. |  | Wybrać pożądaną poziom czyszczenia, np. 'Poziom czyszczenia 2'. |
| 4. |  | Wybierz pożądaną tryb, np. 'regular'. |
| 5. |  | Wybrać, jeżeli to uzasadnione, jedną lub obie funkcje dodatkowe 'Dezynfekcja parowa' i 'Suszenie'. |



Wynik: Profil czyszczenia wprowadzony.

Dalsze kroki:

- Uruchomić proces czyszczenia, patrz Strona 73

10.6 Uruchomienie procesów czyszczenia

Warunki

- Przed uruchomieniem profilu czyszczenia zapoznano się z zamieszczonymi w podręczniku obsługi zasadami i przepisami bezpieczeństwa w związku z pracą podczas czyszczenia i są przestrzegane zawarte w nich zalecenia.
- Wprowadzono wybrany profil czyszczenia.

Uruchomienie procesów czyszczenia

1.



Wybrać przycisk 'Potwierdzenie', aby rozpocząć proces czyszczenia.



Wynik: Profil czyszczenia zostaje uruchomiony natychmiast.

Dalsze kroki:

- Zatrzymanie procesu czyszczenia, sposób postępowania patrz Strona 73
- Czyszczenie z zastosowaniem profilu, patrz rozdział 'Sposób postępowania podczas czyszczenia' w podręczniku obsługi

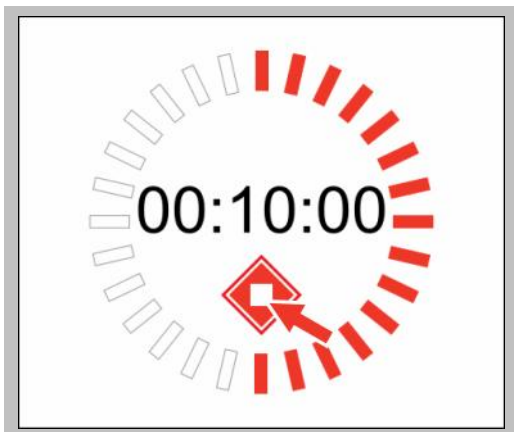
10.7 Zatrzymanie procesu czyszczenia

Warunki

- Wprowadzono profil czyszczenia.
- Uruchomiono profil czyszczenia.

Zatrzymanie procesu czyszczenia

1.



Wybrać przycisk 'Stop', aby zakończyć proces czyszczenia.



Wynik: Proces czyszczenia zostaje zatrzymany (możliwe tylko do momentu wprowadzenia środka czyszczącego).

11 Wprowadzanie ustawień w easyTouch

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale znajdują się instrukcje krok po kroku dla ważnych czynności z ustawieniami ('Settings') easyTouch.

Prezentujemy stronę 'Settings' i objaśniamy dostępne na niej przyciski ekranowe oraz ich funkcje. Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

11.1 Settings w zestawieniu

Możliwości ustawień i uprawnienia dostępu

Poprzez stronę 'Settings' można wprowadzić ustawienia urządzenia w piecu konwekcyjno-parowym. Dostęp do nastaw może być obwarowany różnymi uprawnieniami dla różnych grup operatorów, tzn. jest on możliwy tylko poprzez hasło.

To, czy operator ma dostęp do określonej strony 'Settings' oznaczane jest w poniższy sposób:

- Przycisk ekranowy w kolorze ciemnoszarym, obszar jest dostępny.
- Przycisk ekranowy w kolorze jasnoszarym, obszar jest niedostępny.

Obszar 'Serwis' zastrzeżony jest dla serwisantów.

Praca ze złączem USB

Dla niektórych obszarów 'Settings' wymagane jest podłączenie pieca konwekcyjno-parowego przez USB. Złącze umieszczone jest na panelu obsługi easyTouch.

11.2 Strona Settings



Wyświetlenie Ustawienia

13:20

Aktualna godzina



Inform. ogólne

Ogólne ustawienia urządzenia dla przyrządzenia i czyszczenia



Języki

Ustawienie języka dla interfejsu obsługi



Książka kucharska

Wybór książki kucharskiej



Serwis

Wsparcie podczas konserwacji i przy wyszukiwaniu błędów



Dziennik

Lista z zarejestrowanymi działaniami sterownika i komunikatami o błędach



Data / godzina

Ustawianie daty i godziny



Sound

Ustawienie tonu i głośności sygnałów



Hasło

Definiowanie hasła do Press&Go



Import / eksport

Import lub eksport danych urządzenia za pomocą podłączonej zewnętrznie pamięci danych



Filmy

Dostęp do filmów obsługi



Kopia zapasowa / przywracanie

Zapis lub przywracanie danych urządzenia za pomocą podłączonej zewnętrznie pamięci danych



Transfer

Ustawienie transferu danych do podłączonego serwera



Strona główna





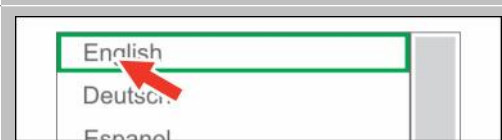

Wstecz



Pomoc

11.3 Ustawianie języka

Ustawianie języka



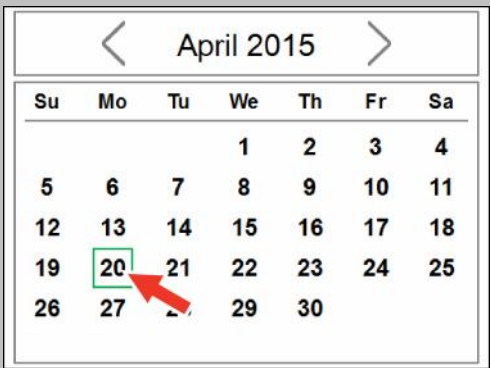
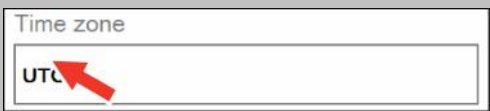

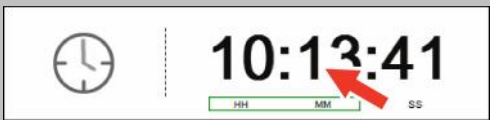

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Settings'. |
| 2. |  | Na stronie 'Settings' wybrać przycisk 'Języki'. |
| 3. |  | Na stronie 'Języki' wybrać pożądany język |
| 4. |  | Potwierdź wybór. |



Wynik: Ustawienie języka zostaje zastosowane

11.4 Ustawianie daty i godziny

Ustawianie daty i godziny



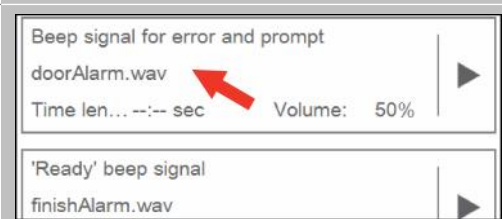




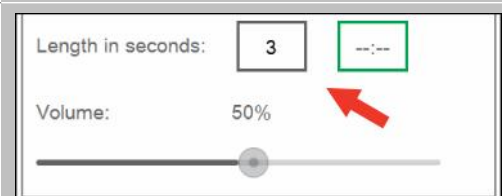

1.  Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'.
2.  Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Data / godzina'.
3.  Na stronie 'Data / godzina' wybrać pożądaną datę.
4.  Wybrać strefę czasową.
5.  Wybrać aktualną godzinę.
6.  Na stronie 'Czas' podać aktualną godzinę.
7.  Potwierdź wprowadzenie.



Wynik: Zastosowane zostają ustawienia dla daty i godziny.

11.5 Ustawienie sygnałów dźwiękowych

Ustawienie sygnałów dźwiękowych



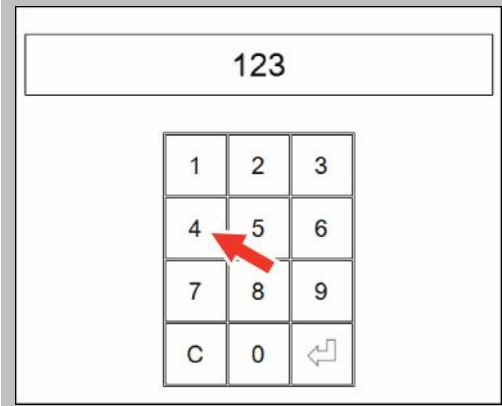

1.  Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'.
2.  Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Sound'.
3.  Na stronie 'Sound' wybrać obszar pożądanego sygnału dźwiękowego.
4.  Na stronie 'Ustawienie sygnału dźwiękowego' wybrać pożądaný sygnał dźwiękowy.
5.  Na stronie 'Wybór sygnału dźwiękowego' wybrać pożądaný sygnał z listy (wybór = zielona ramka).
6.  Można też zaimportować pożądaný sygnał dźwiękowy przez złącze USB.
7.  Potwierdź wybór.
8.  Na stronie 'Ustawienie sygnału dźwiękowego' wybrać czas trwania sygnału dźwiękowego i jego głośność.
9.  Potwierdź wprowadzenie.



Wynik: Ustawienia sygnału dźwiękowego zostają zastosowane.

11.6 Ustawienie hasła do Press&Go

Ustawienie hasła do Press&Go






- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Settings'. |
| 2. |  | Na stronie 'Settings' wybrać przycisk 'Hasło'. |
| 3. |  | Na stronie 'Hasło' wprowadzić 4-miejscowe hasło przyciskami numerycznymi z klawiatury. |
| 4. |  | Potwierdź wprowadzenie. |



Wynik: Hasło zostaje zapisane

11.7 Przełączanie z Press&Go na Press&Go+

Przełączanie z Press&Go na Press&Go+

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'. |
| 2. |  | Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Inform. ogólne'. |
| 3. |  | Na stronie 'Inform. ogólne' wybrać przycisk ekranowy 'Komora pieca'. |
| 4. |  | Na stronie 'Komora pieca' wybrać przycisk ekranowy 'Press&Go - Press&Go+'. |
| 5. |  | Potwierdzić zmiany. |








Wynik: Ustawienie zostaje zastosowane.

Dalsze kroki:

- Wprowadzanie ustawień dla Press&Go, procedura patrz Strona 83

11.8 Wprowadzanie ustawień czyszczenia

Wprowadzanie ogólnych ustawień




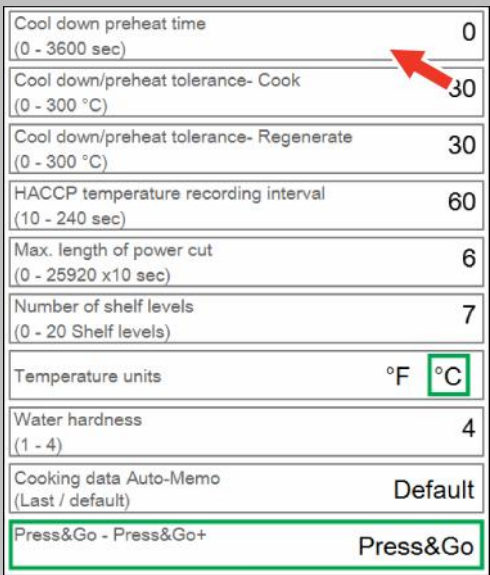

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'. |
| 2. |  | Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Inform. ogólne'. |
| 3. |  | Na stronie 'Inform. ogólne' wybrać przycisk 'Czyszczenie'. |
| 4. |  | W razie potrzeby sprawdzić lub zmienić na stronie 'Czyszczenie' aktualne ustawienia dla czyszczenia automatycznego ConvoClean+. |
| 5. |  | Potwierdź wybór. |



Wynik: Ustawienie zostaje zastosowane.

11.9 Wprowadzanie ustawień dla komory pieca

Wprowadzanie ogólnych ustawień




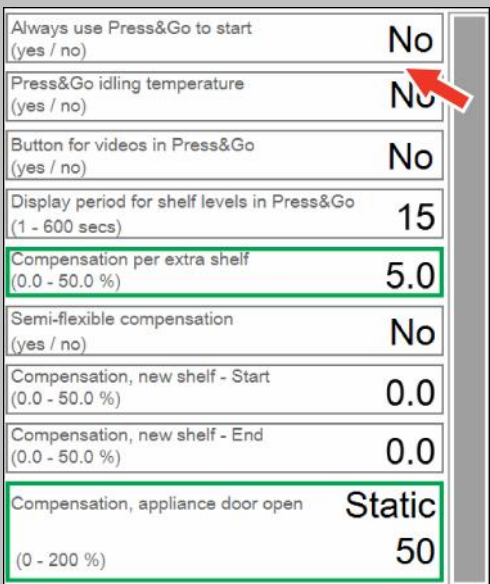
1.  Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'.
2.  Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Inform. ogólne'.
3.  Na stronie 'Inform. ogólne' wybrać przycisk ekranowy 'Komora pieca'.
4.  Sprawdzić i zmienić w razie potrzeby na stronie 'Komora pieca' aktualne ustawienia dla komory pieca.
5.  Potwierdzić zmiany.




Wynik: Ustawienia zostają zastosowane.

11.10 Wprowadzanie ustawień dla Press&Go

Wprowadzanie ogólnych ustawień

1.  Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'.
2.  Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Inform. ogólne'.
3.  Na stronie 'Inform. ogólne' wybrać przycisk 'Press&Go'.
4.  Sprawdzić i zmienić w razie potrzeby na stronie 'Press&Go' aktualne ustawienia dla Press&Go.

Always use Press&Go to start (yes / no)	No
Press&Go idling temperature (yes / no)	No
Button for videos in Press&Go (yes / no)	No
Display period for shelf levels in Press&Go (1 - 600 secs)	15
Compensation per extra shelf (0.0 - 50.0 %)	5.0
Semi-flexible compensation (yes / no)	No
Compensation, new shelf - Start (0.0 - 50.0 %)	0.0
Compensation, new shelf - End (0.0 - 50.0 %)	0.0
Compensation, appliance door open (0 - 200 %)	Static 50
5.  Potwierdzić zmiany.




Wynik: Ustawienia zostają zastosowane.


11.11 Import książki kucharskiej


Warunki

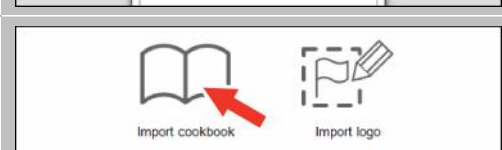
- Dostępna jest pamięć USB z danymi z książki kucharskiej.

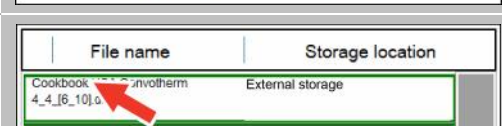
Import książki kucharskiej

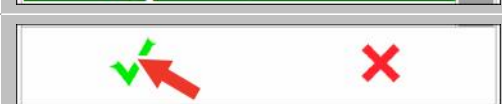
- 

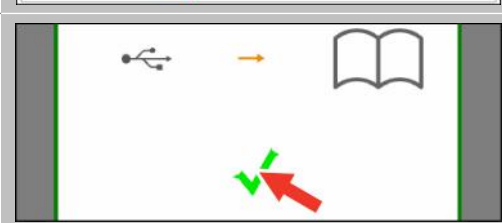
Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Ustawienia'.
- 

Na stronie 'Ustawienia' wybrać przycisk 'Import / eksport'.
- 

Wetknąć pamięć USB.
- 

Na stronie 'Import / eksport' wybrać przycisk ekranowy 'Import książki kucharskiej'.
- 

Na stronie 'Import książki kucharskiej' wybrać odpowiednią książkę kucharską z pamięci USB.
- 

Potwierdź wybór.
- 

Potwierdzić import.




Wynik: Książka kucharska została zaimportowana z pamięci USB.

11.12 Wybór książki kucharskiej

Warunki

- Zaimportowano książkę kucharską.

Wybór książki kucharskiej

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Na 'Stronie głównej' wybrać np. przycisk 'Settings'. |
| 2. |  | Na stronie 'Settings' wybrać przycisk 'Książka kucharska'. |
| 3. |  | Na stronie 'Książka kucharska' wybrać pożądaną książkę. |
| 4. |  | Potwierdź wybór. |
| 5. |  | Potwierdzić zastosowanie. |



Wynik: Profile przyrządzania z książki kucharskiej można teraz wybrać na stronie 'Książka kucharska'.

12 Obsługa w razie awarii

Cel niniejszego rozdziału

W tym rozdziale objaśniamy obsługę pieca konwekcyjno-parowego przez easyTouch w przypadku awarii.

Prezentujemy stronę 'błędy systemu' i objaśniamy dostępne na niej przyciski ekranowe oraz ich funkcje.

Szczegółowe informacje można znaleźć w pomocy ekranowej.

12.1 Praca w razie błędu

Procedura w razie błędu

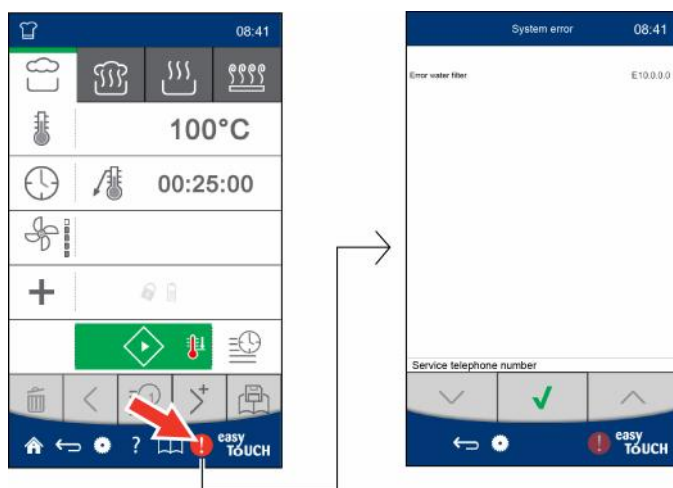
Jeżeli podczas eksploatacji pieca konwekcyjno-parowego wystąpi błąd, zostanie to zakomunikowane poprzez wyświetlenie strony 'Błąd systemu'. Jednocześnie błąd zostanie zasygnalizowany przyciskiem ekranowym 'Błąd' w stopce każdego ekranu oprogramowania easyTouch. Ten przycisk jest widoczny tak długo, jak długo występuje błąd systemu.

Sprawdzić, czy można usunąć błąd systemu samodzielnie, albo zadzwonić pod numer: serwis, numer telefonu, albo skontaktować się z właściwym działem obsługi klienta. Informacje o błędach, które można usunąć samodzielnie i właściwych reakcjach można znaleźć w tematach 'kody błędów' oraz 'tryb awaryjny' w rozdziale 'konserwacja', w części 'usuwanie błędów' w instrukcji obsługi.

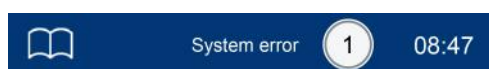
Aby w przypadku krótkotrwałego nieusuwalnego błędu można było mimo kontynuować eksploatację pieca konwekcyjno-parowego, dysponuje on trybem awaryjnym. Umożliwia to, mimo uszkodzenia, ograniczoną eksploatację urządzenia. Jeżeli wyświetlany błąd systemu umożliwia pracę urządzenia w ograniczonym zakresie, można zamknąć stronę 'Błąd systemu' i kontynuować pracę.

Nawigacja w razie błędu

Przyciskiem ekranowym 'Błąd' w stopce każdej strony można przejść do ekranu 'Błąd systemu', aby wyświetlić aktualne błędy systemu:

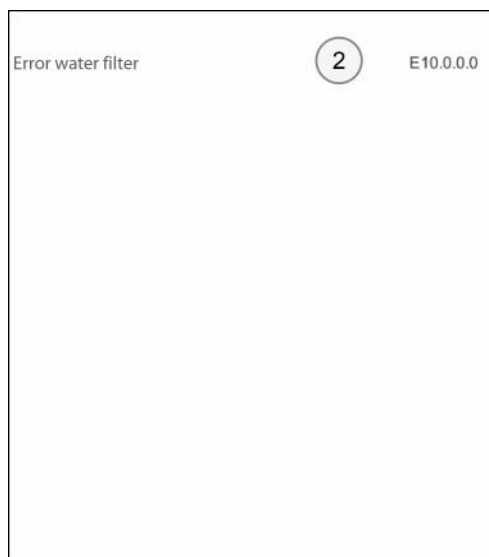


12.2 Strona Błąd systemu



① Błąd systemu

08:47 Aktualna godzina



② Lista z błędami systemu i kodem błędu



③ Serwis, numer telefonu



∨ W dół

✓ Zatwierdź błąd

∧ W górę



← Wstecz

⚙ Ustawienia

! Błąd

Piec konwekcyjno-parowy Convotherm 4 easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

Convotherm jest częścią globalnego koncernu Manitowoc Foodservice który projektuje, produkuje i dostarcza najlepsze w swojej klasie urządzenia tronomiczne, oferujące możliwość rozszerzenia menu, zwiększenie zysków i wydajności pracy, jednocześnie zapewniając serwis na najwyższym światowym poziomie.

Aby dowiedzieć się jak Manitowoc Foodservice i jego wiodące marki mogą wyposażać Twój lokal, odwiedź naszą stronę internetową www.manitowocfoodservice.com i znajdź swojego regionalnego, lub lokalnego dostawcę naszych urządzeń.

