

retigo®
Deli Master



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RETIGO DeliMaster

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим за приобретение продукции **Retigo s.r.o.**! Мы являемся производителем и поставщиком специализированных профессиональных кухонных устройств с многолетним успешным опытом работы. Надеемся, данное устройство может вам осуществить свои идеи и достичь выдающихся результатов в своей повседневной работе. Благодаря данному устройству можно производить выпечку и блюда, качество которых заставит ваших клиентов возвращаться к вам снова и снова.

Желаем вам успехов в использовании **Deli Master**.

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

Данное руководство поможет быстро ознакомиться с эксплуатацией **Deli Master** а также с характеристиками и возможностями устройства.

► Обозначения, используемые в данном руководстве

В данном руководстве встречаются обозначения со следующими значениями.

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
	Эти обозначения значат «ВНИМАНИЕ!» и «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и указывают на риск повреждения устройства и/или получения травм.
	Это обозначение указывает на важную инструкцию, особенность, метод или аспект, которые нужно соблюдать или принимать во внимание во время эксплуатации или обслуживания устройства.
	Это обозначение указывает на полезную информацию, связанную с устройством или его принадлежностями.
	Это обозначение ссылается на другую главу руководства.

► Для кого предназначено руководство?

Руководство предназначено для всех, кто взаимодействует с устройством только в ходе его обслуживания или эксплуатации. Любое лицо должно тщательно ознакомиться с его содержимым перед началом работы с устройством.

 | Полную документацию к устройству можно найти на веб-сайте производителя или на поставляемом в комплекте компакт-диске.

► Важно

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Оно является неотъемлемой частью устройства и должно передаваться в комплекте в случае перепродажи. Поэтому сохраните его для последующего использования.

В точности соблюдайте его инструкции, чтобы не только сделать использование устройства проще, но и чтобы обеспечить его оптимальную эксплуатацию и длительный срок службы.

Запрещается включать устройство, если вы тщательно не ознакомились со всеми его инструкциями, запретами и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве, особенно, в главе «Безопасность во время эксплуатации».

Иллюстрации настоящего руководства могут не всегда полностью соответствовать устройству. Их назначение – описание основных принципов обращения с устройством.

► **В случае возникновения сомнений**

На практике могут часто возникать различные непредвиденные ситуации, которые невозможно предусмотреть и описать в настоящем руководстве. Поэтому в случае возникновения каких-либо сомнение обращайтесь к поставщику:






Retigo, s.r.o.
 Láň 2310, PB 43
 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
 +420,571,665,511
 info@retigo.cz
 www.retigo.cz

В случае возникновения вопросов или сомнений обращайтесь к квалифицированным специалистам по номерам телефонов справочной службы:



Квалифицированный торговый персонал:
 +420 571 665 531
Квалифицированные шеф-повара:
 +420 571 665 539
Квалифицированные специалисты по обслуживанию:
 +420 571 665 582

Обращаясь к производителю или квалифицированным специалистам, подготовьте основную информацию об устройстве.

Ее можно найти на паспортной табличке в верхней правой части.

Она содержит данные о производителе устройства, технические данные, такие как тип и модель, серийный номер, год производства, а также важную информацию о типе питания, массе и классе защиты от влаги.



1 | ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

1.1 | Использование: для чего предназначено устройство

Deli Master является универсальным устройством, в основном, предназначенным для выпекания, а также придания рассыпчатости выпечке. Его также можно использовать для всех типов готовки, например, для жарки мяса, выпекания теста, обжаривания, приготовления продуктов на гриле, тушения, варки на пару, приготовления продуктов при низкой температуре, ночного выпекания при низкой температуре и т. п.

Кроме того, можно использовать устройство для регенерации пищи, подъема теста, консервирования и высушивания фруктов.

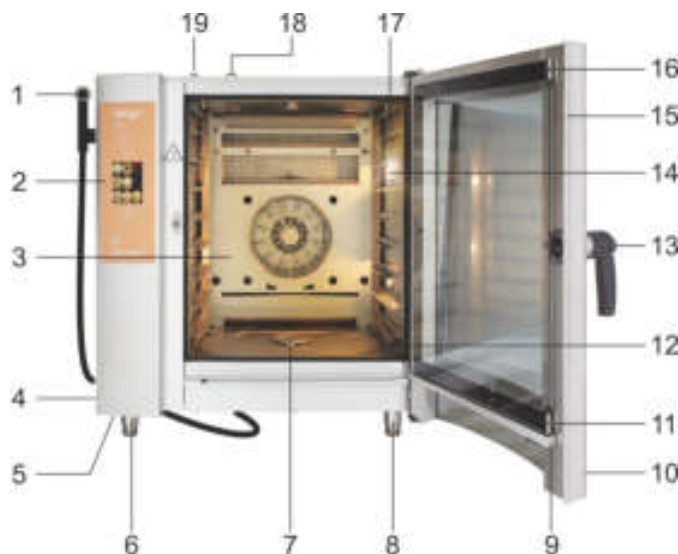


Любое использование устройства не по назначению, включая модифицирование защитных или эксплуатационных компонентов, считается несанкционированным. Компания не несет никакой ответственности за повреждения в результате такого использования; все риски берет на себя пользователь.

Пользователь также несет ответственность за соблюдение условий, предписанных производителем в отношении установки, эксплуатации и обслуживания устройства, обслуживание и ремонт которого должен выполнять только персонал, ознакомленный с устройством и проинструктированный насчет опасностей, которое оно может представлять.

1.2 | Ознакомление: основные части устройства

Deli Master – это интеллектуальная печь большого размера для приготовления пищи. Ее самой важной частью является варочная камера, оснащенная полками для установки гастрономических контейнеров с продуктами. Стекло дверца обеспечивает отличную видимость блюд. Интеллектуальным центром устройства является его операционная система, управление которой осуществляется с помощью интуитивно-понятной панели управления. Она также позволяет записывать рецепты и программы через **USB разъем**. Для упрощения процесса приготовления устройство оснащено термощупом для проверки температуры внутри продуктов и ручным пульверизатором для охлаждения варочной камеры, полива, ополаскивания камеры и т. п.



Элемент	Название	Элемент	Название
1	Ручной пульверизатор	11	Болты крепления внутреннего стекла
2	Панель управления	12	Термощуп
3	Съемная внутренняя стенка перед вентилятором	13	Дверная ручка
4	Боковая крышка	14	Внутреннее освещение
5	Воздушный противопылевой фильтр	15	Внутреннее открывающееся стекло в дверце
6	Разъем USB	16	Болты крепления внутреннего стекла
7	Крышка слива	17	Полки для гастрономических контейнеров
8	Ножки с возможностью регулировки высоты	18	Предохранительный клапан для выпуска излишков пара
9	Желоб для вывода конденсата на внутреннем стекле с функцией автоматического слива	19	Вытяжная труба
10	Дверца с закругленным внешним стеклом		

2 | БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Такое устройство, как **Deli Master** следует эксплуатировать, соблюдая внимательность, бдительность и здравый смысл. Несмотря на то, что устройство разработано и произведено согласно всем международным стандартам безопасности, **оператор несет основную ответственность за свою безопасность во время эксплуатации**. Производитель не несет никакой ответственности за травмы, повреждение оборудования или ущерб окружающей среде в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации в руководстве к устройству или в результате несоблюдения применимых нормативов по технике безопасности.

Данная глава содержит наиболее важную информацию по безопасности во время работы и по охране здоровья оператора и прочего персонала, взаимодействующего с устройством или его принадлежностями.

2.1 | Безопасная эксплуатация: важно!

2.1.1 | Общие положения

- ! К эксплуатации данного устройства допускается только **обученный и квалифицированный персонал**. Лицам, не уполномоченным на использование устройства и не обученным его эксплуатации, запрещается использовать или обслуживать устройство, а также выполнять действия, противоречащие его назначению. Такие несанкционированные действия могут привести к травмам или повреждению устройства.
- ! Следует регулярно проходить обучение эксплуатации устройства. Это позволит предотвратить профессиональные травмы и повреждение устройства.
- ! Данное устройство предназначено только для приготовления пищевых продуктов в соответствии с руководством. Какое-либо другое использование не соответствует его назначению и представляет опасность.
- ! В целях безопасности запрещается обрезать твердые крышки и проникать в устройство. Устройство не содержит компонентов, которые пользователь мог бы использовать в собственных целях. Ремонт любых дефектов или обслуживание, отличные от описанных в настоящем руководстве, должен производить квалифицированный специалист по обслуживанию.
- ! Запрещается устанавливать какое-либо оборудование, являющееся источником тепла (такое как жаровни, плиты и поверхности для готовки), в непосредственной близости от устройства.
- ! Запрещается работать с устройством, в случае головокружения, слабости, прочих недомоганий или недостатка концентрации, а также под влиянием наркотических веществ или алкоголя.
- ! Строго воспрещается снимать или повреждать таблички, прикрепленные к устройству!

2.1.2 | Перед началом эксплуатации устройства

- ! В случае сомнений в отношении установки, эксплуатации или безопасности устройства обратитесь к поставщику оборудования.
- ! Если электрическое оборудование повреждено каким-либо образом, следует немедленно организовать его ремонт – запрещается использовать поврежденное оборудование!
- ! Запрещается закрывать вентиляционные отверстия устройства какими-либо предметами. В особенности, запрещается помещать кухонные принадлежности, ткани и прочие предметы на устройство. Убедитесь, что пар свободно выходит через вентиляционные отверстия в верхней части устройства.
- ! Перед началом эксплуатации проверьте варочную камеру устройства. Удалите все остатки пищи, чистящих средства и прочие предметы; тщательно прополощите варочную камеру с помощью ручного пульверизатора.
- ! Соблюдайте осторожность, чтобы не разбрызгивать воду на устройство. Также не помещайте на него предметы с водой.
- ! Запрещается размещать источники открытого пламени на устройстве или вблизи него.

2.1.3 | Во время эксплуатации устройства

- ! В случае возникновения даже небольших сомнений в отношении безопасной работы устройства или его исправности немедленно прекратите его эксплуатацию. Незамедлительно выключите его, отсоедините электрический кабель, перекройте подачу воды и обратитесь к поставщику оборудования.
- ! Не оставляйте включенное устройство без присмотра, если в руководстве нет точных инструкций на этот счет.
- ! Для нажатия кнопок на панели управления используйте только пальцы. Использование острых, заостренных и прочих предметов для эксплуатации устройства аннулирует гарантию.
- ! Во время работы с устройством помните, что гастрономические контейнеры, вставки и решетки могут сильно нагреваться. Даже температура внешнего стекла может превышать 60°C. Всегда существует риск получения ожогов.
- ! Во время работы с устройством может образоваться горячий пар, который может стать причиной ошпаривания пользователя при открытии дверцы.
- ! Если гастрономические контейнеры наполнены жидкостью больше, чем на три четверти, следует обращать особую осторожность при обращении с ними и при их извлечении. Контейнеры, наполненные таким образом, устанавливайте только на полки, где их можно видеть. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора. Соблюдайте осторожность при извлечении гастрономических контейнеров независимо от их содержимого.
- ! Соблюдайте особую осторожность при работе с устройством (комбинацией устройств), самые высокие полки которого находятся на расстоянии 160 см от пола или выше. Гастрономические контейнеры могут перевернуться.

2.1.4 | ПО завершении работы с устройством

- ! Удаляйте твердые остатки пищи, извлекая их из варочной камеры – запрещается смывать их в сток устройства.
- ! Чистящие средства и средства для удаления накипи следует использовать только в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве и инструкциями для каждого из этих средств.
- ! По завершении работы (например, ночью) оставьте дверцу устройства приоткрытой.
- ! Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, перекрывайте подачу воды и отключайте подачу питания.

2.2 | Безопасная эксплуатация: защитная экипировка

Во время эксплуатации устройства также необходимо использовать правильную одежду и средства индивидуальной защиты. Одежда, обувь и защитная экипировка должны соответствовать национальным требованиям техники безопасности для выполняемого типа работ. В частности, не забывайте использовать следующие важные предметы:

- защитные перчатки;
- защитные очки;
- рабочую обувь;
- рабочую одежду.



Во время работы с устройством запрещается:

- носить шарфы, галстуки, цепочки, часы, браслеты, ключи, кольца и прочие металлические предметы, а также работать в ненадлежащей повязке;
- использовать электрическое оборудование, такое как кардиостимуляторы, часы, кредитные карты и т. п. или прочие предметы с магнитными носителями информации;
- распускать длинные волосы. Закрывайте длинные волосы соответствующими головными уборами.

2.3 | Безопасная эксплуатация: защитные компоненты устройства

Устройство оснащено защитными компонентами, которые повышают безопасность его эксплуатации. Далее приводится список наиболее важных из них.

► Внешний главный выключатель

Устройство предназначено для постоянного подключения к источнику электропитания. Включайте и отключайте электропитание с **помощью внешнего главного выключателя**. Выключатель используется для включения и выключения устройства (во время начала работы, выполнения ремонта, установки, а также в экстренных случаях). Внешний главный выключатель **должен всегда находиться в непосредственном доступе!**

► Электропроводка

Доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жесткой крышки.

► Варочная камера

Доступ в варочную камеру возможен только после открытия дверцы, при котором немедленно останавливается вентилятор.

► Панель управления

Панель управления находится вне области, подверженной воздействию высоких температур. Она позволяет быстро включить устройство с помощью кнопки «START/STOP» (пуск/остановка). Дисплей также отображает неисправности (14).

► Дверца

Дверца устройства оснащена закрывающим механизмом, который позволяет выполнять открытие правой или левой рукой. При поворачивании ручки в сторону замок открывается, и достаточно потянуть за ручку, чтобы открыть дверцу. В целях безопасности в момент открытия дверцы автоматически отключается выделение тепла и быстро останавливается вентилятор для ограничения объема пара, выходящего из варочной камеры. Во избежание ошпаривания паром сначала слегка приоткройте дверцу и подождите немного, прежде чем открывать ее полностью. Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку.

Если дверца закрыта неправильно, и устройство **запускается**, на дисплей будет выведено сообщение «Close door» (закройте дверцу).

2.4 | Безопасная эксплуатация: опасные зоны и остаточные риски

Устройство разработано так, что при правильном использовании в идеальном техническом состоянии, оно не представляет опасности для оператора и окружающих. Тем не менее, в ходе его эксплуатации могут возникать ситуации, представляющие опасность, если пользователь о них не знает. Они называются остаточными рисками – они присутствуют даже после учтивания и принятия всех профилактических и защитных мер. Выявляйте их своевременно и избегайте их.



№	Место	Вероятный риск	Как защитить себя
1	Варочная камера	Риск получения ожогов от сильно нагретых мест во всей камере.	Используйте защитные перчатки. Выполняйте очистку и обслуживание, только когда устройство остыло.
		Риск ошпаривания паром, образующимся в ходе готовки.	Дождитесь охлаждения камеры или охладите ее с помощью функции охлаждения (□ 9). Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично. Не открывайте ее полностью, пока пар не выйдет.
2	Вентилятор	Риск травмирования пальцев при халатном обращении во время очистки или обслуживания варочной камеры.	Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.
3	Стекло дверцы	Риск получения ожогов при открытии во время или после готовки.	Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.
4	Дверца	Риск получения ожогов при открытии во время или после готовки.	Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.
5	Крышка устройства	Риск получения ожогов во время готовки.	Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.
		Риск пожара, если во время готовки крышка закрыта или если на ней находятся легковоспламеняющиеся материалы.	Запрещается накрывать устройство или помещать на него предметы, которые могут воспламениться. Данное устройство – не стеллаж!
6	Гастрономические контейнеры	Риск получения ожогов при неправильном использовании защитных компонентов или неправильном обращении с ними.	Не держите контейнеры с нагретыми жидкостями или нагретой жидкой пищей над уровнем глаз и всегда используйте защитные перчатки.
7	Заслонка и вытяжная труба	Риск ошпаривания паром, выходящим в процессе готовки.	Избегайте попадания частей тела в область над этими деталями и всегда используйте средства индивидуальной защиты (перчатки, защитные очки и т. п.).
8	Ручной пульверизатор	Опасность ошпаривания при разбрызгивании воды в нагретую варочную камеру.	Запрещается использовать ручной пульверизатор для охлаждения варочной камеры, если температура выше 90°C. Это может привести к ошпариванию пользователя и повреждению внутреннего стекла дверцы. Дождитесь, пока температура варочной камеры не опустится ниже 65°C.
		Риск поражения электрическим током при разбрызгивании воды на внешние части устройства.	Запрещается промывать внешние части устройства ручным пульверизатором.

2.4.1 | Остаточные риски: чего не видно на первый взгляд**► Электричество**

На все электрические компоненты устройства подается **потенциально смертельное напряжение 230 В перем. тока**. Однако, доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жесткой крышки. Вы как оператор не уполномочены на обслуживание электрических компонентов устройства. Существует риск только при повреждении электрических кабелей, например, при неправильном размещении, перекручивании, пережати, свисании и т. п. Если они повреждены, нужно немедленно отключить устройство и организовать их замену в уполномоченном сервисном центре или у поставщика.

► Механические части

Механические части не представляют риска для пользователя, если устройство правильно установлено в надлежащем месте. Риски существуют, только если устройство установлено неправильно (например, под наклоном, не закреплено на скользкой или неустойчивой поверхности и т. п.), и его непредвиденное перемещение может привести к раздроблению или зажатию.

► Высокая температура

В процессе готовки и после открытия дверцы варочной камеры среда с высокой температурой выходит из устройства. Обеспечьте достаточную циркуляцию воздуха, например, используйте вытяжной зонт.

► Моющее средство

При использовании моющих средств избегайте прямого контакта моющего порошка с кожей – существует риск химического ожога. Если существует опасность контакта, используйте защитные перчатки.

При дозировании соблюдайте особую осторожность, чтобы не вдыхать моющее средство.

2.5 | Безопасная эксплуатация: использование принадлежностей**2.5.1 | Термощуп**

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри продуктов и контроля процесса готовки при экономичном приготовлении пищи. При его использовании помните о следующем.

- ! Используйте щуп только для помещения в продукты.
- ! Не помещайте щуп в замороженные продукты. Это может привести к его поломке!
- ! Избегайте принудительного изгибания кабеля питания термощупа.
- ! Не извлекайте щуп из продуктов за кабель питания.
- ! Помещайте термощуп в продукты так, чтобы он не прислонялся к стеклу дверцы.
- ! Термощуп может нагреваться – используйте защитные перчатки.
- ! Извлекайте термощуп из продуктов перед их извлечением из устройства и помещайте его в держатель.
- ! Когда щуп не используется, храните его в держателе.
- ! Запрещается оставлять термощуп свисающим из варочной камеры. Дверца может закрыться и повредить его.

**2.5.2 | Ручной пульверизатор**

Ручной пульверизатор предназначен для ополаскивания внутренней части варочной камеры, охлаждения варочной камеры до низкой температуры и прочих действий внутри устройства (полива и т. п.). При его использовании помните о следующем.

- ! Ручной пульверизатор работает, только когда открыта дверца устройства.
- ! Запрещается разбрызгивать воду пульверизатором на стекло дверцы – это может привести к ее повреждению!
- ! По завершении использования помещайте ручной пульверизатор в держатель.

3 | УПРАВЛЕНИЕ

3.1 | Панель управления: элементы

Устройство оснащено сенсорной панелью управления. Она позволяет легко выбирать отдельные функции – касанием кнопки на панели или выбором соответствующего значка на дисплее.



- 1 – кнопка выбора режима готовки
- 2 – сенсорный экран
- 3 – кнопка выбора режима «DELI Agent»
- 4 – кнопка «Start/Stop» (пуск/остановка)

Кнопки на панели:



Режим «HOT AIR» (горячий воздух)

Запускает режим готовки согласно заданным установкам. Настройки можно изменить по необходимости. Подробнее – см. раздел 4.1.



Режим «HOT AIR WITH STEAM» (горячий воздух с паром)

Запускает режим готовки согласно заданным установкам. Настройки можно изменить по необходимости. Подробнее – см. раздел 4.1.



Режим «STEAMING» (пар)

Запускает режим готовки согласно заданным установкам. Настройки можно изменить по необходимости. Подробнее – см. раздел 4.1.



Режим «DELI AGENT»

Отображает справку для выполняемых действий на панели управления. Deli Agent поясняет текущее действие или последовательность возможных дальнейших шагов.



Кнопка «START/STOP» (пуск/остановка)

Запуск и остановка режима готовки.

3.2 | Сенсорный экран: основные значки

После включения устройства на основном дисплее отображаются следующие значки.



Значение каждого значка



• **«Active Cleaning» (активная очистка)**

Предоставляет выбор из шести программ для автоматической очистки устройства (📖 12).



• **«Programs» (программы)**

Служит для выбора заданных программ, создания и упорядочивания собственных программ, отображения и выбора 10 последних использованных программ, создания категорий для избранных программ и т. п. (📖 5).



• **«Help» (справка)**

Отображает руководство пользователя к устройству (📖 10).



• **«Deli Menu» (меню Deli)**

Содержит пиктограммы для быстрого выбора заданных программ (📖 6).



• **«Proofer» (расстойный шкаф)**

Позволяет выполнить настройки расстойного шкафа. Появляется, только если устройство Deli Master соединено с расстойным шкафом Deli Proofer (📖 7).



• **«Settings» (настройки)**

Содержит служебные функции, такие как пользовательские настройки, информация об устройстве, обслуживание (📖 9).



• **«Manual settings» (ручные настройки)**

Позволяет задать ручные настройки внести изменения в технологический процесс, например, изменить время, температуру, влажность, температуру продукта, особые функции (📖 4).



• **«Extras» (дополнительные функции)**

Предоставляет доступ к особым функциям устройства, таким как отображение данных HACCP для специфического процесса готовки (📖 8).

3.3 | Сенсорный экран: значки для запуска программ

После выбора одной из программ остальные значки остаются на дисплее.



«Quick view» (быстрый просмотр)

Отображает сводную таблицу с настройками программы.



«Setting the temperature» (настройка температуры)

Позволяет задать температуру процесса готовки в диапазоне отдельных допустимых режимов.



«Core temperature settings» (настройка температуры продукта)

Позволяет задать температуру продукта, при которой процесс приготовления завершится (30 – 110°C).



«Setting the time» (настройка времени)

Позволяет задать время процесса готовки в диапазоне отдельных допустимых режимов.



«Special functions» (особые функции)

Настройка особых функций устройства.



«Flap» (заслонка)

Позволяет открывать или закрывать заслонку, если требуется вывод излишков влаги из варочной камеры.



«Fan time control» (управление временем работы вентилятора)

Устанавливает особый режим работы вентилятора для щадящей готовки или для поддержания блюда при температуре его подачи.



«Preheat/Cool» (предварительный прогрев/охлаждение)

Выбор автоматического прогрева камеры перед выпеканием или автоматического охлаждения камеры, если исходная температура слишком высокая.



«Half power» (половина мощности)

Позволяет выбрать экономичный режим.



«Fan speed – normal» (скорость вентилятора – нормальная)

Задаёт стандартную скорость работы вентилятора.



«Fan speed – accelerated» (скорость вентилятора – повышенная)

Задаёт скорость работы вентилятора на 20% выше стандартной.



«Fan speed – 1/4» (скорость вентилятора – 1/4)

Задаёт 25% от стандартной скорости работы вентилятора.



«Fan speed – 1/2» (скорость вентилятора – 1/2)

Задаёт 50% от стандартной скорости работы вентилятора.



«Fan speed – 3/4» (скорость вентилятора – 3/4)

Задаёт 75% от стандартной скорости работы вентилятора.



«Cook&Hold» (приготовление и поддержание)

Задаёт особую функцию приготовления и поддержания, которая позволяет поддерживать нужную температуру блюда после приготовления.



«Automatic start» (автоматический запуск)

Установка времени автоматического запуска.



«GT» (Golden Touch)

Позволяет задать последний этап программы 230°C, 15 мин, заслонка открыта. См. также раздел  8 «Дополнительные функции». «GT» всегда предшествует функции приготовления и поддержания.


«Sound signal» (звуковой сигнал)

Позволяет задать звуковой сигнал, указывающий на завершение отдельных этапов программы.


«Delta T» (дельта Т)

Обеспечивает неизменную разницу между внутренней температурой мяса и температурой варочной камеры.


«Continuous light» (постоянное освещение)

Задает постоянное освещение варочной камеры.


«Manual humidification» (увлажнение вручную)

Для повышения влажности в варочной камере.


«Confirm option» (подтверждение)

Подтверждает выбранную функцию или настройки процесса готовки.


«Cancel option» (отмена)

Отменяет выбранную функцию или настройки выполняет возврат к предыдущему этапу.


«Set item» (установка элемента)

Навигация по строкам в выбранной функции или изменение цифровых значений настроек.


«Delete item» (удаление элемента)

Удаление установленного значения, например, при выборе времени или температуры процесса готовки.


«Setting the humidity» (настройка влажности)

Установка нужного уровня влажности в процессе готовки в режиме «Hot air with steam» (горячий воздух с паром).


«Vision»

Возврат с экрана ручных настроек на основной экран.


В процессе приготовления в правой части дисплея появляется значок «Eco logic» .

Этот значок означает, что выпекание/готовка происходит с минимальной затратой энергии.

Можно отобразить точный расход энергии нажатием кнопки «Eco Logic» по завершении процесса готовки.

4 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4.1 | Приготовление: заданные режимы

Если вас устраивают заданные по умолчанию режимы (см. ниже), нажмите одну из кнопок режима готовки. Для температуры, времени и скорости вентилятора будут выбраны заводские настройки.



- Режим **«HOT AIR» (горячий воздух)**
- Заданные настройки:
- Время приготовления: **30 мин.**
- Температура камеры: **180°C**
- Влажность: **0%**



- Режим **«HOT AIR WITH STEAM» (горячий воздух с паром)**
- Заданные настройки:
- Время приготовления: **30 мин.**
- Температура камеры: **160°C**
- Влажность: **50%**



- Режим **«STEAMING» (пар)**
- Заданные настройки:
- Время приготовления: **30 мин.**
- Температура камеры: **99°C**
- Влажность: **100%**

Нажмите кнопку, чтобы начать процесс готовки .



Доступны другие автоматические операции готовки с помощью сохраненных программ ( 5) и **«Extras»** (дополнительных функций) ( 8).

4.2 | Приготовление: ручной режим

Выбор ручного режима позволяет создавать собственные процедуры приготовления, которые можно сохранять как новые программы по завершении процесса готовки.

4.2.1 | Ручной режим: изменение заданных настроек

Если требуется изменение настроек готовки для соответствия собственным нуждам, выберите один из заданных режимов и нажмите кнопку рядом с настройкой, которую нужно изменить. Также можно нажать кнопку  на основном экране. Это позволяет вручную настроить процесс готовки с контролем по времени или температуре или же путем настройки температуры термощупа.

Во всех режимах можно менять настройки в следующих диапазонах.

Время: 1 мин – 23 ч 59 мин

Температура: 30 – 300°C

ПРИМЕРЫ:

Пример 1: Настройка процесса готовки с контролем по времени

Режим:	Горячий воздух с паром
Время:	2 ч 30 мин
Температура:	145°C
Влажность:	65 %
Скорость вентилятора:	Уменьшение до ¾
Предварительный прогрев:	ДА

Процедура:

1. Нажмите кнопку **«Hot air with steam» (горячий воздух с паром)** .

2. Выберите нужное время и подтвердите нажатием «ОК»:



3. Выберите нужную температуру и подтвердите нажатием «ОК»:



4. В режиме **«Hot air with steam» (горячий воздух с паром)** можно также задать влажность в варочной камере:



 В режимах **«Hot air» (горячий воздух)** и **«Steaming» (пар)** настройки влажности недоступны.

5. Выберите функции **«Fan speed – 3/4» (скорость вентилятора – 3/4)** и **«Preheat» (предварительный прогрев)** и нажмите **«ОК»** для подтверждения.



6. При необходимости проверьте настройки нажатием кнопки **«Quick view» (быстрый просмотр)** в верхнем левом углу



дисплея. Если все правильно, настройки устраивают и не требуется добавление других этапов и функций, нажмите кнопку .

7. Нажмите кнопку, чтобы начать процесс готовки .

Пример 2: Настройки процесса готовки с контролем по температуре продукта

Настройка процесса готовки с контролем по температуре продукта выполняется в точности также, как в примере 1, но вместо

времени задается температура термощупа с помощью значка .

4.2.2 | Ручной режим: прочие возможности**► Изменение настроек в процессе готовки**

Если требуется изменение настроек в ходе процесса готовки, нажмите кнопку настройки, которую нужно изменить, – время, температура, термощуп, функция. Измените настройки согласно своим предпочтениям и нажмите «ОК». Процесс готовки продолжится с новыми настройками.

► Добавление этапа в уже заданную программу

Если нужно задать дополнительные этапы программы, их можно добавить.

Пример: В изначально заданной программе (см. 4.2.1, пример 1) нужно добавить этап со следующими значениями:

Режим:	Горячий воздух
Время:	15 мин
Температура:	200°C
Скорость вентилятора:	Нормальная

Процедура:

1. Нажмите кнопку **«Quick view» (быстрый просмотр)**, затем – кнопку **«Options» (опции)**.



2. Выберите элемент **«Add step to end» (добавить этап в конец)** и нажмите **«Select» (выбрать)**.
3. Задайте нужные значения для добавленного этапа (см. 4.2.1) и нажмите кнопку **«Select» (выбрать)**. Появятся все настройки для текущих этапов и для процесса готовки.

Здесь можно продолжить добавлять последующие шаги, вставлять, перемещать или удалять шаги, а также менять введенные настройки отдельных этапов.

Можно выйти из меню **«Quick view» (быстрый просмотр)** в любое время нажатием кнопки **«Back» (назад)**.

После завершения редактирования и возврата на основной экран будет отображаться **1/2**.



1 = номер текущего этапа по отношению к отображаемым параметрам времени, температуры или параметрам добавленных функций.

2 = количество этапов в программе.

Нажмите кнопку, чтобы начать процесс готовки. 

► Предварительный прогрев и охлаждение

Если добавлена дополнительная функция **«Preheat/Cool» (предварительный прогрев/охлаждение)**, устройство сначала проверит температуру в камере, затем выведет информацию на дисплей.

Предварительный прогрев осуществляется следующим образом:

- а) Если нужная температура **меньше 180°C**, устройство выполняет прогрев до температуры на 25% выше нужной.
- б) Если нужная температура составляет **180 – 225°C**, процент прогрева постепенно снижается с повышением температуры.
- в) Если нужная температура **выше 225°C**, выполняется прогрев варочной камеры точно до заданной температуры.

По достижении заданной температуры устройство подает звуковой сигнал и выводит на экран **запрос на загрузку продуктов**.

Охлаждение осуществляется следующим образом:

Если температура выше нужной, устройство охлаждает камеру до нужной температуры, затем подает звуковой сигнал и выводит на экран **запрос на загрузку продуктов**.

После загрузки гастрономических контейнеров с продуктами и закрытия дверцы начинается фактический процесс готовки согласно текущим настройкам, нет необходимости нажимать кнопку **«START» (пуск)**.

4.3 | Приготовление: завершение процесса готовки

Если в программу не вносились изменения и в процессе готовки настройки также не менялись, то по завершении процесса откроется экран с выбором функций **«Continue cooking» (продолжить готовку)** и **«Eco Logic» (описано выше)**.

Если в процессе готовки в программу вносились изменения или была нажата кнопка **«Start/Stop» (пуск/остановка)**, функция **«Save as program» (сохранить как программу)** будет добавлена в приведенный выше список.

► «Continue cooking» (продолжить готовку)

Если результаты **не** полностью **удовлетворяют** вас, эта функция позволяет продлить последний этап.

► «Eco Logic»

Eco Logic – это уникальная функция, которая позволяет проверить расход энергии по завершении готовки.

**► «Save as program» (сохранить как программу)**

Если результаты готовки вас удовлетворяют и вам могут понадобиться те же настройки еще раз, то выбор этой функции позволяет сохранить настройки как новую программу.

Система предложит целевую папку **«All programs» (все программы)** для сохранения.

Выберите в этой папке группу программ, куда нужно сохранить созданную программу, или нажмите кнопку **«Select» (выбрать)**, чтобы создать новую группу.

 | Подробнее создание новой группы программ описано в разделе  5.

 | Если не сохранить этапы и настройки процесса готовки, они будут утеряны при повторном использовании ручного режима или при выключении устройства!

Если не требуется использование ни одной из функций, нажмите кнопку **«Back» (назад)**.

5 | ПРОГРАММЫ

Deli Master позволяет использовать предварительно заданные производителем программы или создавать собственные программы (рецепты) и менять их впоследствии.

5.1 | Программы: ориентирование

В главном экранном меню нажмите кнопку **«Programs» (программы)**



На экране появится меню, которое позволяет быстро перейти к подготовленным или созданным программам. Меню содержит следующие пункты.

► «All programs» (все программы)

Позволяет использовать предварительно заданные программы, разделенные на группы согласно типу продукта или способу приготовления.

► «Pictographs» (пиктограммы)

Позволяет отобразить все программы в виде пиктограмм (например, фотографий продуктов) и работать с этими пиктограммами. Подробнее пиктограммы описаны в разделе  5.7.

► «Last 10» (последние 10)

Это меню хранит последние 10 процессов готовки, которые сохраняются на устройстве автоматически. Программы, сохраненные таким образом, можно изменить по желанию с помощью кнопки **«Options» (опции)**.

► «Favourites» (избранное)

В этой папке можно сохранять избранные рецепты для быстрого выбора и создать базу данных с избранными программами.

Программы, сохраненные в этой группе, отмечаются символом смайлика,  их можно снова изменить с помощью кнопки **«Options» (опции)**.

► «Search» (поиск)

Позволяет быстро найти большое количество программ. Если известно название программы (рецепта), можно ввести его аналогично написанию текстового сообщения на мобильном телефоне.

Выберите нужный символ многократным нажатием соответствующей кнопки. Короткая пауза между нажатиями перемещает курсор в следующее положение.

Если нажать **«OK»**, будет выведен список программ, содержащих введенное название.

Кнопки  и  позволяют перемещать курсор, а  – удалять символы.

Можно также ввести часть названия программы, и функция «Search» (поиск) выведет список программ, содержащих введенные символы. Список программ и функции аналогичны описанным в предыдущей главе.

Программы, найденные таким образом, можно изменить по желанию с помощью кнопки **«Options» (опции)**.

5.2. | Программы: готовка с использованием заданных программ

После выбора подходящей программы из описанных выше функций можно ее использовать.

Можно нажать кнопку **«Start/Stop» (пуск/остановка)** и запустить выбранный процесс готовки.



С помощью функции **«Quick view» (быстрый просмотр)** можно отобразить все этапы выбранной программы и проверить настройки. Эта функция доступна до нажатия кнопки **«Start/Stop» (пуск/остановка)** или во время выполнения программы.

На экране быстрого просмотра кнопка **«Options» (опции)** позволяет менять отдельные этапы программы (добавлять новые этапы, добавить **«Cook&Hold» (приготовление и поддержание)** в качестве последнего этапа, добавить функцию **«GT»**, которая всегда предшествует этапу **«Cook&Hold» (приготовление и поддержание)**, а также удалять и изменять уже созданные).

Если добавлена дополнительная функция **«Preheat/Cool» (предварительный прогрев/охлаждение)**, устройство сначала проверит температуру в камере. На экран будет выведена соответствующая информация. Функция «Preheat/Cool» (предварительный прогрев/охлаждение) работает в точности, как описано в разделе  4.2.

5.3 | Программы: расширенные возможности для работы с группами программ и программами

► Группы программ

В меню «All programs» (все программы) выберите одну из групп программ. Функция «Options» (опции) здесь позволяет выполнить следующее.

ПУНКТ	ФУНКЦИЯ
«New program» (новая программа)	Создание новой программы в этой группе.
«New timing program» (новая программа с различием во времени)	Создание новой программы с функцией «Drawer timing» (различное время для полок) в данной группе.
«New group» (новая группа)	Создание новой группы для хранения программ.
«Insert» (вставить)	Вставка папки или программы.
«Copy» (копировать)	Копирование выделенной группы.
«Remove» (удалить)	Удаление выделенной группы.
«Rename group» (переименовать группу)	Переименование выделенной группы.
«Move up/down» (переместить вверх/вниз)	Перемещение выделенной папки на одну позицию вверх/вниз.
«Delete group» (удалить группу)	Удаление выделенной папки.

► «Programs» (программы)

В группе программ выделите программу. Функция «Options» (опции) здесь позволяет выполнить следующее.

ПУНКТ	ФУНКЦИЯ
«New program» (новая программа)	Создание новой программы.
«New timing program» (новая программа с различием во времени)	Создание новой программы с функцией «Drawer timing» (различное время для полок).
«New group» (новая группа)	Создание новой подпапки, которая будет находиться среди программ.
«Vision Chef»	Простой способ создать описание для конкретной программы.
«Insert» (вставить)	Вставка программы или группы.
«Copy» (копировать)	Копирование выделенной программы.
«Remove» (удалить)	Удаление выделенной программы.
«Show/edit program» (показать/редактировать программу)	Отображение этапов программы, которые можно редактировать.
«Rename program» (переименовать программу)	Переименование выделенной программы.
«Add to favourites» (добавить в избранное)	Перемещение выделенной программы в папку «Favourites» (избранное).
«Add pictograph» (добавить пиктограмму)	Добавление пиктограммы к выделенной программе.
«Delete program» (удалить программу)	Удаление выделенной программы.

5.4 | Программы: создание собственных программ

Если нужно создать собственную программу, выберите **«Programs» (программы)**, затем **«All programs» (все программы)**, после чего нажимайте **«Options» (опции)**. Здесь нажмите кнопку **«New program» (новая программа)** и выполните следующие действия.

1. Введите название программы и нажмите **«OK»**.
2. Из приведенного ниже меню выберите режим для первого этапа программы и нажмите **«OK»**.
 - **«Preheat» (предварительный прогрев)** = может использоваться только в качестве первого этапа программы и предназначен для предварительного прогрева варочной камеры. Температура прогрева должна быть выше температуры следующего этапа.
 - **«Spray» (распыление)** = этот этап программы должен идти **после** предварительного прогрева, т. е. после помещения в предварительно прогретую варочную камеру мучных изделий или наполовину готовых продуктов. Распыление воды в предварительно прогретой варочной камере позволяет повысить в ней влажность, которая оседает на холодной поверхности только что загруженной выпечки. Эта функция, в основном, используется для тех типов выпечки, которые должны иметь хрустящую корочку и мягкую внутренность (хлеб, французские булки, рогалики и т. п.). Задайте нужный объем воды, время распыления, количество распылений и скорость вентилятора.
 - **«Pause» (пауза)** = используется как этап, следующий за этапом **«Spray» (распыление)**. В течение паузы продукты (мучные изделия) впитывают влагу, образованную на предыдущем этапе. Для того чтобы происходило впитывание, в течение паузы вентилятор не работает и варочная камера не нагревается.
 - **«Baking» (выпекание)** = переход к режимам и настройкам для готовки. С помощью кнопок **«Steam» (пар)**, **«Hot air with steam» (горячий воздух с паром)** или **«Hot air» (горячий воздух)** можно выбрать режим выработки тепла и затем задать нужное время и температуру.
3. Появится вопрос **«Do you want to add another step?» (Добавить следующий этап?)**. Если нужно, нажмите **«Yes» (да)**, введите нужный этап (см. пункт 2) и нажмите **«OK»**.
4. Добавьте в программу следующие этапы аналогичным образом. После добавления последнего этапа при запросе **«Do you want to add another step?» (Добавить следующий этап?)** нажмите **«No» (нет)**.
5. Далее откроется экран **«Quick view» (быстрый просмотр)** для проверки всех введенных этапов и их настроек.

Для сохранения новой программы нажмите **«OK»**, программа будет автоматически сохранена.

Чтобы продолжить создание или редактирование программы, нажмите кнопку **«Options» (опции)** и выберите пункт меню. Если нужно отредактировать последний введенный этап, нажмите на него и вернитесь к его редактированию.

Созданная программа будет добавлена в главное меню **«Programs» (программы)** как отдельная программа. Ее также можно редактировать и переместить в другую группу программ с помощью меню **«Options» (опции)**.

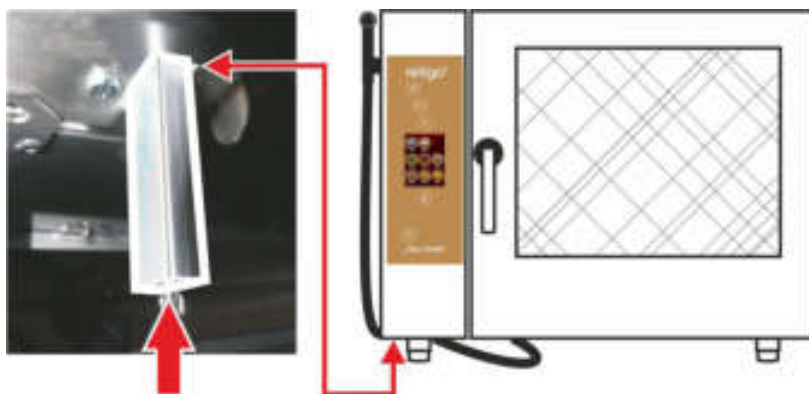
5.5 | Программы: создание собственных групп программ

Для упрощения работы с программами созданные программы можно упорядочить в группы, например, по обрабатываемым продуктам, технологии обработки и т. п. Можно создать свою организацию и структуру папок для упрощения поиска и выбора программ. Кроме того, можно использовать уже подготовленные производителем группы программ, переименовывать их или удалять группы, которые более не будут использоваться.

Функции редактирования папок доступны в **«All programs» (все программы)**, меню **«Options» (опции)**. Выберите здесь пункт **«Add group» (добавить группу)**. Введите название и нажмите кнопку **«Select» (выбрать)**. Созданная папка будет сохранена и помещена в конец списка групп. Затем можно использовать кнопку **«Options» (опции)** для добавления в эту новую группу программ и подпапок, а также для удаления или переименования программ.

5.6 | Программы: перенос программ на USB носитель и обратно

Для работы с программами также можно использовать собственный USB носитель. Это значит, что сохраненные на устройстве **Deli Master** программы можно копировать на USB носитель и наоборот. Таким образом, можно записать одинаковые программы или группы на все устройства.



5.6.1 | Перенос программ с устройства на USB носитель

- Вставьте USB носитель в устройство.
- Звуковой сигнал укажет на то, что USB носитель распознан. Перейдите в раздел **«Extras» (дополнительных функций)** и нажмите кнопку **«USB»**, которая в данный момент активна (подсвечена).



Если после подключения USB носителя звуковой сигнал не был подан, а кнопка USB неактивна, то устройство не распознало USB носитель. В этом случае извлеките USB носитель и вставьте его снова или используйте другой носитель.

- После нажатия активной кнопки **«USB»** откроется экран, где можно выбрать **«From appliance to USB» (с устройства на USB)**, затем нажмите кнопку **«Programs» (программы)**.
- Затем появятся пункты **«Save some» (сохранить некоторые)** или **«Save all» (сохранить все)**:
 - «Save some» (сохранить некоторые)** = позволяет сохранить только выбранные программы или целые папки на USB носитель. Выбор обоих вариантов выполняется кнопкой **«Highlight» (выделить)**. Выбор всех создает папку **«All programs» (все программы)**. Конечно, выделение элементов можно остановить кнопкой **«Cancel» (отмена)**.
 - «Save all» (сохранить все)** = полностью сохраняет все программы из папки **«All programs» (все программы)** на USB носитель.

После выбора программ или папок для копирования на USB носитель нажмите **«OK»** для подтверждения.

- Наконец, откроется экран, позволяющий подтвердить выбор кнопкой **«Yes» (да)** или отменить кнопкой **«No» (нет)**.



После подтверждения кнопкой **«Yes» (да)** выбранные программы сохраняются на USB носитель в папку **«Programs_XXXX.pms»**, где «XXXX» означает серийный номер устройства. Если на USB устройстве уже существует файл с таким именем, сохранение будет выполнено под именем **«Programs_XXXX(1).pms»**.

После повторного сохранения на устройстве программы (группы) сохраняются в папку **«All programs» (все программы)** под своими исходными именами.

5.6.2 | Перенос программ с USB носителя на устройство

- a) Вставьте USB носитель в устройство.
 - b) Звуковой сигнал укажет на то, что USB носитель распознан. Перейдите в раздел **«Extras» (дополнительных функций)** и нажмите кнопку **«USB»**, которая в данный момент активна (подсвечена).
-  Если после подключения USB носителя звуковой сигнал не был подан, а кнопка USB неактивна, то устройство не распознало USB носитель. В этом случае извлеките USB носитель и вставьте его снова или используйте другой носитель.
- c) После нажатия кнопки **«USB»** выберите **«From USB to appliance»** (с USB на устройство) и нажмите кнопку **«Programs» (программы)**.
 - d) Появятся пункты **«Add to programs» (добавить к программам)** или **«Overwrite all» (перезаписать все)**:
 - **«Add to programs» (добавить к программам)** = добавляет копируемые программы или группы в папку **«All programs» (все программы)**.
 - **«Overwrite all» (перезаписать все)** = перезаписывает все программы, сохраненные в папке **«All programs» (все программы)**, копируемыми программами.
- Программы (группы) сохраняются в папке **«All programs» (все программы)** под своими исходными именами.
- После выбора нажмите **«OK»** для подтверждения.
- e) Откроется последний экран, позволяющий подтвердить выбор кнопкой **«Yes» (да)** или отменить кнопкой **«No» (нет)**.

5.7 | Программы: пиктограммы

Deli Master предоставляет уникальную возможность присвоения собственных изображений – пиктограмм – отдельным программам. Изображения можно присваивать с USB носителя.

Устройство поддерживает форматы изображений **.png, .jpg, .bmp** и **.gif**. Можно перенести **200** шт. на устройство. Устройство автоматически подгоняет размер изображения (оптимальным является размер 80 x 80 пикселей).

Программы с присвоенными пиктограммами отображаются в списке программ со значком . В списке избранных программ они будут иметь значок .

5.7.1 | Присвоение пиктограмм программам

После добавления пиктограммы выберите один из следующих вариантов.

► С помощью опции «Pictographs» (пиктограммы)

Вставьте USB носитель с изображением, которое нужно использовать в качестве пиктограммы. Когда USB носитель вставлен, выберите **«Programs» (программы)**, затем **«Pictographs» (пиктограммы)**. Нажмите кнопку **«Options» (опции)**, затем – кнопку **«Add pictograph» (добавить пиктограмму)**.

После этого откроется информационный экран с запросом **«Select program» (выберите программу)**. Появятся папки с программами, где стандартным образом можно выбрать программу, которой нужно присвоить пиктограмму.

После выбора программы на 2откроется информационный экран **«Choose image file from USB drive» (выберите файл с изображением с USB носителя)**.

Если подключен USB носитель, откроется список его файлов. Если USB носитель не подключен, откроется информационный экран. Подключите USB носитель и нажмите кнопку **«Yes» (да)**. Устройство начнет чтение USB носителя.

Используйте стрелки, чтобы выбрать в списке файлов на USB носителе нужное изображение (в формате **.jpg, .png, .bmp, .gif**). В случае сомнений в отношении содержимого файла можно отобразить его с помощью кнопки **«Preview» (предварительный просмотр)**.

Возврат в список файлов осуществляется кнопкой **«Back» (назад)**. Если изображение устраивает, нажмите **«Select» (выбрать)**. Изображение будет присвоено и выведено на экран.

Аналогичным образом можно присваивать другие пиктограммы.

► С помощью списка программ

Пиктограмму также можно присвоить программе непосредственно из списка программ.

Выберите программу в папке **«All programs» (все программы)**. Нажмите кнопку **«Options» (опции)** и выберите **«Add pictograph» (добавить пиктограмму)**.

Затем выполняйте описанные выше действия.

Все программы с присвоенными пиктограммами автоматически становятся частью раздела **«Deli Menu» (меню Deli)**; см.  6.

5.7.2 | Обзор присвоенных пиктограмм

К обзору можно перейти путем выбора **«Programs» (программы)**.

Этот обзор позволяет отобразить пиктограммы, уже присвоенные программам. Пиктограмма содержит изображение и название присвоенной программы.



5.7.3 | Запуск программ с помощью пиктограмм

Программы очень легко запускать с помощью раздела **«Pictographs» (пиктограммы)** – просто коснитесь пиктограммы дважды. Откроется стандартный экран запуска программы. Затем просто нажмите кнопку **«Start/Stop» (пуск/остановка)**.

5.7.4 | Прочие действия с пиктограммами

Прочие действия с пиктограммами выполняются в меню «Options» (опции) раздела «Pictographs» (пиктограммы). Это меню содержит следующие пункты.

«Add pictograph» (добавить пиктограмму)	Добавление новой пиктограммы.
«Vision Chef»	Простой способ создать описание для конкретной программы.
«Show/edit program» (показать/редактировать программу)	Отображение этапов программы, которые можно редактировать.
«Rename program» (переименовать программу)	Переименование выделенной программы.
«Change pictograph» (изменить пиктограмму)	Изменение пиктограммы.
«Move up/down» (переместить вверх/вниз)	Перемещение выделенной пиктограммы на одну позицию вверх/вниз.
«Delete pictograph» (удалить пиктограмму)	Удаление выделенной пиктограммы, но не программы, которой она присвоена.

5.7.5 | Виртуальная поваренная книга «Vision Chef»

Для каждой программы, сохраненной на устройстве, можно создать свой собственный процесс готовки, рекомендации, приему и хитрости.

Для создания собственной спецификации выделите нужную программу в папке **«Programs» (программы)**, **«All programs» (все программы)** или **«Pictographs» (пиктограммы)**, нажмите кнопку **«Options» (опции)**, затем нажмите кнопку **«Vision Chef»** и кнопку **«Edit» (редактировать)**. Записанный текст подсвечивается.

Затем выберите операцию, например, **«Edit line» (редактировать строку)**. Содержимое строки удаляется при вводе текста с клавиатуры.

После ввода текста дважды коснитесь кнопки **«Back» (назад)**. Устройство выведет запрос на подтверждение сохранения изменений. Нажмите **«Yes» (да)**.

Виртуальную поваренную книгу **«Vision Chef»** можно отобразить путем нажатия кнопки **«DELT agent»** и выбора названия программы или пиктограммы.

 | Спецификацию также можно создать с помощью программного обеспечения **«Vision Combi»**, которое можно бесплатно загрузить на веб-сайте Retigo.

6 | МЕНЮ DELI



Главное меню **Deli Master** содержит пункт «Deli Menu» (меню Deli). Это файл, содержащий заданные программы с присвоенными пиктограммами. Навигация в меню – простая и быстрая. Программы можно редактировать, удалять и добавлять по необходимости.

6.1 | Меню Deli: основы

► Основные операции с программами в меню Deli

Основные операции с программами, такие как создание и дальнейшее редактирование, приведены в разделе  5.

► Запуск программы в меню Deli

Программы очень легко запускать в **«Deli Menu» (меню Deli)** – просто **дважды коснитесь** пиктограммы. Откроется основной экран с программами. Затем просто нажмите кнопку **«Start/Stop» (пуск/остановка)**.

► Добавление программ и пиктограмм в меню Deli

Все программы с присвоенными пиктограммами добавляются в **«Deli Menu» (меню Deli)**. Чтобы добавить программу в **«Deli Menu» (меню Deli)**, откройте меню и нажмите кнопку **«Options» (опции)**. Затем выполняйте действия раздела  5.7.1.

► Прочие операции с программами в меню Deli

Нажмите один раз на программу или пиктограмму в **«Deli Menu» (меню Deli)** для работы с ней. Нажмите кнопку **«Options» (опции)**, откроются опции для дальнейшей работы с программами и пиктограммами. Затем выполняйте действия раздела  5.7.3.

7 | РАССТОЙНЫЙ ШКАФ DELi PROOFER



Deli Master может работать совместно с расстойным шкафом **Deli Proofer**, который ускоряет процесс расстойки с помощью регулировки температуры и влажности. Если у к устройству подключен расстойный шкаф, в главном меню дисплея появится значок **«Proofer» (расстойный шкаф)**.



Управление расстойным шкафом Deli Proofer осуществляется только с панели управления Deli Master. Он не имеет независимого управления.

7.1 | Расстойный шкаф: настройка и запуск

Расстойный шкаф имеет всего три настройки.



Настройка времени в диапазоне **00:01 – 23:29 ч.**

Настройка температуры в диапазоне **25 – 60°C..**

Настройка влажности в диапазоне **0 – 100%.**

Последний элемент управления в меню расстойного шкафа Deli Proofer – добавление воды во встроенный лоток вручную. Вода добавляется вручную каждый раз перед началом работы с расстойным шкафом. Вода используется во время ополаскивания и т. п.



После нажатия кнопки пода подается в лоток. Интервал подачи воды вручную составляет **10 с.** Его можно уменьшить повторным нажатием кнопки.

Вода поступает автоматически во время работы расстойного шкафа, ее объем контролируется согласно заданной влажности и температуре.



- ! *В начале рабочего дня перед первым использованием расстойного шкафа рекомендуется извлекать встроенный лоток, выливать воду и очищать его.*
- ! *Регулярно проверяйте, достаточный ли уровень воды во встроенном лотке расстойного шкафа.*
- ! *Исходное заполнение встроенного лотка выполняется вручную, поэтому следует контролировать подаваемый уровень воды для предотвращения переполнения.*
- ! *Расстойный шкаф не имеет собственного стока. Вода из расстойного шкафа сливается в лоток, расположенный под левой створкой дверцы. Этот лоток необходимо регулярно опорожнять.*

После изменения основных настроек расстойного шкафа нажмите кнопку **«Start» (пуск)** на дисплее. Если изменить настройки и нажать кнопку **«Back» (назад)** вместо **«Start» (пуск)**, настройки будут сохранены.

При нажатии кнопки **«Back» (назад)** на дисплее расстойного шкафа, когда он работает, откроется экран для перехода к управлению расстойным шкафом. Расстойный шкаф продолжит работу.

По истечении установленного времени устройство подаст звуковой сигнал, информирующий о том, что расстойка завершена. Когда расстойный шкаф работает, на дисплее управления расстойным шкафом появляется кнопка **«Stop» (остановка)**, которая полностью отключает расстойный шкаф. После ее нажатия прекращается отсчет заданного времени.

При запуске программы на рабочем экране отображается значок расстойного шкафа. При нажатии на значок можно управлять расстойным шкафом.

Значок расстойного шкафа появится на экране промывки, если включена автоматическая промывка.



- ! *Если расстойный шкаф включен и требуется запуск автоматической очистки, перейдите в сервисное меню или переведите устройство Deli Master в режим ожидания. Откроется экран с информацией о том, что расстойный шкаф работает. Нужно указать, оставить ли его в работающем состоянии: **«Yes» (да)** или **«No» (нет)**.*

8 | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Раздел **«Extras» (дополнительные функции)** предоставляет доступ к особым функциям устройства. Их всего восемь.

► Готовка при низкой температуре

Готовка при низкой температуре — это более экономичный способ готовки. Этот способ, в особенности, подходит для медленной деликатной готовки различных видов мяса.

Готовку при низкой температуре можно задать двумя способами.

- **На основании температуры (термощупа)**
- **На основании времени**

• **На основании температуры (термощупа)**

Выполняется настройка температуры на термощупе. Этот щуп вставляется непосредственно в продукт и измеряет внутреннюю температуру. При достижении нужной температуры режим готовки при низкой температуре отключается. Далее описано изменение настроек.

- a) В меню **«Extras» (дополнительные функции)** выберите функцию **«Low-temperature cooking»** (готовка при низкой температуре).
- b) Откроется список из 3 Основных режимов, где нужно выбрать один, например, **«Hot air»** (горячий воздух). Нажмите **«OK»** для подтверждения выбора.
- c) На следующем экране выберите **«End based on temperature probe»** (завершение на основании термощупа) и нажмите **«OK»**.
- d) Наконец, задайте **температуру**, которую термощуп должен зарегистрировать внутри продукта. По ее достижении процесс готовки при низкой температуре завершается.

Выполните настройку нажатием на красную рамку, которая отображает заданную температуру. Эта рамка начнет мигать. Затем можно изменить температуру на дисплее с помощью стрелок или нажатия. Минимальная температура составляет **45°C**, максимальная — **75°C**.

- e) По завершении настройки температуры нажмите **«OK»** для подтверждения. На рабочем экране появится первый этап **готовки при низкой температуре**, предварительные настройки которого всегда следующие.

Температура: 120°C

Время: 10 мин

Режим: Выбранный в пункте b)

Второй этап программы — заданный вами.

Этапы можно менять, добавлять или удалять по желанию (5.3).

Если настройки в порядке, нажмите кнопку **«Start» (пуск)** для запуска процесса готовки.

• **На основании времени**

В этом случае завершение готовки при низкой температуре определяет заданное время.

- a) В меню **«Extras» (дополнительные функции)** выберите функцию **«Low-temperature cooking»** (готовка при низкой температуре).
- b) Откроется список из 3 Основных режимов, где нужно выбрать один, например, **«Hot air»** (горячий воздух). Нажмите **«OK»** для подтверждения выбора.
- c) На следующем экране выберите **«End based on time»** (завершение на основании времени) и нажмите **«OK»**.
- d) Появятся функции настройки **времени и температуры** для варочной камеры. Настройки выполняются аналогично действиям пункта d) выше.
Затем выполняйте действия пункта e) выше.

► **«Overnight cooking» (ночное приготовление)**

Эта функция позволяет использовать устройство ночью для приготовления продуктов на следующий день. Если ее использовать совместно с функцией **«Cook&Hold» (приготовление и поддержание)**, то по завершении процесса готовки устройство переключится в режим сохранения и будет поддерживать продукты внутри при температуре 85°C.

Настройки выполняются в точности как для режима готовки при низкой температуре, который описан выше.

► «Drawer timing» (различное время для полок)

Эта уникальная функция позволяет **присвоить различное время** каждой из **полок** устройства. Таким образом, можно одновременно готовить различные типы продуктов при одинаковой температуре и режиме, но с различным временем приготовления.

Программы с различным временем для полок предназначены для того, чтобы не следить за временем для каждого типа продукта, если они готовятся в одинаковом режиме и при одинаковой температуре.

Функцию **«Drawer timing» (различное время для полок)** можно задать:

- **вручную**
- **с помощью предварительно заданных программ**

• Настройка вручную

- а) Нажмите кнопку **«Drawer timing» (различное время для полок)**.
- б) Задайте режим готовки – пар, комбинированный или горячий воздух.
- в) Затем выполните другие настройки – времени, температуры и прочих функций (заслонки, скорости вентилятора, постоянного освещения варочной камеры и использования половины мощности).
- г) Нажмите кнопку **«Start» (пуск)**.

Откроется экран, позволяющий выбрать полки, для которых нужно задать время. Выделенные полки будут отображаться красным цветом, и начнется отсчет их времени. Это время можно изменить повторным прикосновением к полке.



Вы можете по собственному выбору нумеровать полки сверху вниз или любым другим способом.

По истечении заданного времени для соответствующей полки будет подан **звуковой сигнал** отключения и полка будет **мигать**. Отключите ее **прикосновением** к мигающему полю.

Если требуется более раннее отключение полки с заданным временем, нажмите на нее и установите время **0:00**.

Можно полностью отключить режим различного времени для полок повторным нажатием кнопки **«Start» (пуск)**.

• Настройка с помощью программ

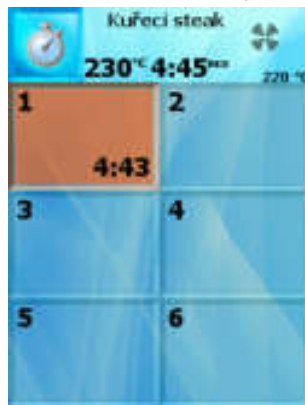
Откройте **«All programs» (все программы)**, выберите **«Options» (опции)** и нажмите кнопку **«New timing program» (новая программа с различным временем)**. Здесь можно создать программу с различным временем для полок. Настройки программы выполняются аналогично описанию выше («Настройка вручную»).

Использование программ для установки времени для полок (пример).

- а) Как описано выше, создайте программы с различным временем для полок – для стейка, свиной отбивной и куриной грудки без костей. Все три вида мяса готовятся на горячем воздухе, при одинаковой температуре 230°C и с одинаковыми дополнительными функциями (здесь – только скорость вентилятора). Готовка отличается только по времени.

Стейк – время:	6 мин
Свиная отбивная – время:	5 мин
Куриная грудка без костей – время:	4:45 мин

- б) В меню **«Extras» (дополнительные функции)** выберите функцию **«Drawer timing» (различное время для полок)** и задайте режим **«Hot air» (горячий воздух)**, температуру 230°C, стандартную скорость вентилятора и нажмите на значок . Появятся программы, заданные в пункте а).
- в) Выберите «стейк», который будет готовиться первым, и нажмите кнопку **«Start» (пуск)**. Выберите полку, куда будет помещена решетка с куриной грудкой (в данном примере, полку 1). Начнется отсчет времени.



- д) Если свиная отбивная будет готовиться на другой полке, нажмите на нужную полку (в данном случае, полку 2) и на значок . Выберите программу для свиной отбивной.
- е) Начнется отсчет заданного времени для свиной отбивной на полке 2.
- ж) Если требуется, например, приготовить еще один стейк, выполните действия пункта б).

► Охлаждение

Эта функция позволяет **охладить** устройство до нужной температуры, которую можно задать с помощью цифровой клавиатуры. Откройте клавиатуру нажатием на первую строку со значком термометра .

В процессе охлаждения экран будет отображать уменьшение температуры. Значение в **первой строке** – это **заданное** значение. Значение в **средней строке** – **текущая температура** в варочной камере.

При достижении заданной температуры устройство уведомит пользователя с помощью сообщения и звукового сигнала.

► «Golden Touch» (GT)

Функция «GT» позволяет **поджарить** продукты по завершении процесса готовки. Например, функцию можно использовать для поджаривания курицы, лазаньи, свиных ножек и т. п.

В меню «Extras» (дополнительные функции) дважды нажмите на значок . Дальнейшая настройка программы: горячий воздух, 230°C, 15 мин с открытой заслонкой и стандартной скоростью вентилятора.

Если задать режим «GT» с помощью кнопки , последний этап программы будет: 230°C, 15 мин с открытой заслонкой. «GT» всегда предшествует функции **приготовления и поддержания**, поэтому если функция **приготовления и поддержания** не выбрана, это будет самый последний этап программы.

► «НАССР»

Если в процессе готовки выбран ручной режим, программы или меню Deli, то время, температура, температура термощупа и прочая важная информация текущих событий постоянно записывается.

Эти значения можно вывести на дисплей устройства.

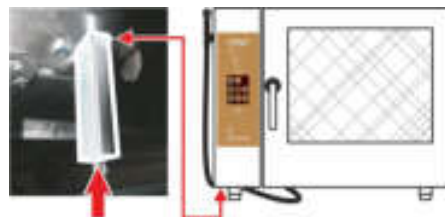
При нажатии кнопки «НАССР» можно выбрать отдельные дни использования устройства, отсортированные по дате и времени. При подтверждении выделенной строки будет отображен подробный отчет о технологических процессах, происходивших в выбранный день и время.

► USB

Данная функция позволяет сохранять выбранные элементы на внешний USB носитель (флеш-диск) или загружать данные на устройство. Эта функция активна только при подключенном к устройству USB носителе.

После подключения USB носителя устройство предлагает 2 функции:

- «From Deli Master to USB» (с Deli Master на USB)
- «From USB to Deli Master» (с USB на Deli Master)



• Передача данных с Deli Master на USB

Эта функция позволяет архивировать:

- а) **Программы** (📁 5).
- б) **Ошибки** = сообщения об ошибках будут скопированы на USB носитель под именем **ErrorReport_xxxxx_год_месяц_день.txt**, где xxxxx представляет собой серийный номер устройства. Если такой файл уже существует на USB носителе, в конце имени файла будет добавлено (1).
- в) **НАССР** = сообщения НАССР будут скопированы на USB носитель под именем **НассрReport_xxxxx_год_месяц_день.насср**, где xxxxx представляет собой серийный номер устройства. Если такой файл уже существует на USB носителе, в конце имени файла будет добавлено (1).
- г) **Отчет об эксплуатационных событиях** = устройство записывает эксплуатационные события до 60 дней. Эти события будут скопированы на USB носитель под именем **Log_xxxxx_год_месяц_день.txt**, где xxxxx представляет собой серийный номер устройства. Если такой файл уже существует на USB носителе, в конце имени файла будет добавлено (1).
- е) **Отчет об ошибках программного обеспечения** = во время работы устройства может быть записан отчет об ошибках программного обеспечения, который предназначен, в основном, для специалистов по обслуживанию. Этот список будет скопирован на USB носитель под именем **SWErrorLog_xxxxx_год_месяц_день.txt**, где xxxxx представляет собой серийный номер устройства. Если такой файл уже существует на USB носителе, в конце имени файла будет добавлено (1).

• Передача данных с USB на Deli Master

Эта функция позволяет передавать с USB носителя:

- а) **Программы** (📁 5).
- б) **Звуки** = эта функция позволяет сохранять на устройстве звуковые файлы в формате **.wav**, которые до этого были сохранены на USB носителе. В разделе «Settings» (настройки) можно выбирать и присваивать такие сохраненные звуковые файлы особым событиям (например, оповещение о завершении готовки, звук нажатия кнопок и т. п.). Сами звуки передаются таким же образом как и программы (📁 5).

- с) **Прочие функции** = язык, справочная служба шеф-поваров, справочная служба по обслуживанию, контактная информация, справка.

Эти функции доступны только при вводе специального PIN-кода, который имеется у торгового представителя или обслуживающей компании.

► **Режим ожидания**

Функция **«Standby» (режим ожидания)** позволяет перевести устройство в неактивный режим, т. е. отключить его, не отсоединяя от источника питания. Существует два способа включения режима ожидания:

- 1) В меню **«Extras» (дополнительные функции)** нажмите кнопку **«Standby» (режим ожидания)**.
- 2) Удерживайте кнопку **«Start» (пуск)** нажатой в течение **3 с**.

Устройство можно перевести в активный режим путем нажатия и удержания кнопки **«Start» (пуск)** в течение **3 с**.

9 | НАСТРОЙКИ



Раздел **«Settings» (настройки)** содержит настройки пользователя, техническую информацию об устройстве и служебные настройки для опытных пользователей.

9.1 | Настройки: «User settings» (пользовательские настройки)

Данная функция позволяет настроить текущее время, звуки, дисплей, значения по умолчанию, блокировки, главное меню и функцию режима ожидания. PIN-код: **1001**.

9.1.1 | Настройки: «Clock» (часы)

Позволяет задать текущее время в часах и минутах.

9.1.2 | Настройки: «Sounds» (звуки)

Эта функция позволяет присваивать **звуковые эффекты** или **звуки** для уведомления об особых **событиях** (например, звуки кнопок, сигнал завершения готовки и т. п.). Можно также изменить громкость и длительность сигнала. Выполните следующее.

- Выберите событие, для которого нужно присвоить или изменить звук, например, завершение готовки. Появится меню.
- После нажатия кнопки звука выберите желаемый звук для данного события. Нажмите кнопку **«Settings» (настройки)**, чтобы изменить громкость и длительность сигнала. Нажмите кнопку **«Playback» (воспроизведение)**, чтобы прослушать звук.



Можно добавлять в список собственные звуки (см.  8.).

9.1.3 | Настройки: «Display» (дисплей)

Настройки дисплея.

9.1.4 | Настройки: «Pre-sets» (заданные настройки)

Некоторые функции устройства используют предварительно заданные значения, установленные по умолчанию производителем. К ним относятся следующие функции: **«Hot air» (горячий воздух)**, **«Steam» (пар)**, **«Combination» (комбинированный)**, **«Cook&Hold» (приготовление и поддержание)**, **«Golden Touch»** и **«Drawer timing» (различное время для полок)**. Можно изменить эти значения согласно собственным предпочтениям или вернуть заводские значения по умолчанию. После этого при выборе функции значения будут использоваться автоматически.

Заданные настройки:

а) **«Cooking» (готовка)** – для трех основных режимов (пара, комбинированного и горячего воздуха); эти настройки представлены в разделе  4.

б) **«Drawer timing» (различное время для полок)**



- Режим **«HOT AIR» (горячий воздух)**
- Время: 2 мин
- Температура камеры: 180°C
- Влажность 0%



- Режим **«HOT AIR WITH STEAM» (горячий воздух с паром)**
- Время: 2 мин
- Температура камеры: 160°C
- Влажность 50%



- Режим **«STEAMING» (пар)**
- Время: 2 мин
- Температура камеры: 99°C
- Влажность 100%

с) **«Cook&Hold» (приготовление и поддержание)**

- Температура камеры: 85 °C
- Скорость вентилятора сниженная ¼

д) **«Golden Touch»**

- Время: 15 мин
- Температура камеры: 230°C

е) **«Reset to defaults» (сброс к заводским настройкам)**

- После нажатия кнопки **«Yes» (да)** для подтверждения выбора устройство выполнить сброс к заводским настройкам, если настройки были изменены ранее.

9.1.5 | Настройки: «Locks» (блокировки)

Можно:

а) **«Lock programs» (блокировать программы)**

Позволяет блокировать изменения в программах – программы можно просматривать, но не редактировать.

б) **«Lock the current program» (блокировать текущую программу)**

Если выбрана эта функция, невозможно изменить настройки запущенной в текущий момент программы.

с) **«Lock the Expert menu» (блокировать экспертное меню)**

Позволяет ограничить права доступа к экспертному меню. При ограничении прав доступа к экспертному меню нужно задать PIN-код по собственному выбору, разрешающий доступ в меню.

9.1.6 | Настройки: «Main menu» (главное меню)

Этот пункт позволяет настраивать внешний вид гласного меню Deli Master. Можно выбрать следующие опции:

а) **«Standard menu» (стандартное меню)** 4)

Главное меню будет содержать следующие функции: «Cleaning» (очистка), «Help» (справка), «Settings» (настройки), «Deli Menu» (меню Deli), «Programs» (программы), «Manual mode» (ручной режим) и «Extras» (дополнительные функции)

б) **«Pictographs» (пиктограммы)**

Главное меню будет содержать пиктограммы. В нижнем правом углу экрана находится кнопки «Menu» (меню). Она позволяет перейти в «Expert menu» (экспертное меню), которое содержит все функции устройства («Cleaning» (очистка), «Help» (справка), «Settings» (настройки), «Deli Menu» (меню Deli), «Programs» (программы), «Manual mode» (ручной режим) и «Extras» (дополнительные функции)). Стандартное меню также можно настроить с помощью кнопки «Settings» (настройки) в экспертном меню.

9.1.7 | Настройки: «Miscellaneous» (прочее)

► **Standby – Shut off after cooking (режим ожидания – отключение по завершении готовки) ► Standby – Shut off after cleaning (режим ожидания – отключение по завершении очистки)**

Позволяет задать или отменить автоматический переход устройства в режим ожидания по завершении автоматической очистки или процесса готовки. Это значит, что устройство отключается, но не отсоединяется от источника питания. Кнопка **«Start» (пуск)** мигает во время изменения настроек.

Также можно задать время, по истечении которого устройство переходит в режим ожидания.

► **«Eco Logic»**

Позволяет включать или отключать эту функцию.

► **«Continue cooking» (продолжить готовку)**

Позволяет включать или отключать эту функцию.

► **«ACM»**

Позволяет включать или отключать эту функцию.

► **«Drawer timing» (различное время для полок)**

Позволяет задать нужное количество полок. Можно задать от 1 до 10 (6) полок.

► **Функция «Learn» (обучение)**

Если включить эту функцию, устройство по завершении каждого процесса готовки будет выводить запрос на сохранение в программах только что завершеного процесса.

► **«Menu go to» (переход в меню)**

Этот пункт позволяет настроить доступные функции, если используется экспертное меню. Это значит, что можно закрыть оператору доступ к определенным функциям (например, к одной из программ очистки) и ограничить таким образом нежелательное вмешательство в настройки устройства.

9.2 | Настройки: «Info» (информация)

При нажатии кнопки **«Info»** на экран выводится текущая версия программного обеспечения и прочая информация об устройстве.

9.3 | Настройки: «Service» (обслуживание)

Данная функция позволяет перейти в сервисное меню. Перейти в меню **«Service» (обслуживание)** можно после ввода PIN-кода **1001**.

9.4 | Настройки: «Parameters» (параметры)

► «Screen saver» (хранитель экрана)

Эта функция позволяет включить или отключить хранитель экрана.

Если хранитель экрана включен, через **5 мин** бездействия появляется **черный экран с часами**. Можно вернуться к работе прикосновением к любой части дисплея.

► «Language» (язык)

Меню позволяет выбрать язык для конкретного региона или оператора. Изменение языка не влияет на язык в разделе **«Programs» (программы)** или **«Deli Menu» (меню Deli)**.

► «Operating records» (эксплуатационные записи)

Эта функция позволяет отображать следующие записи:

- а) **«Errors» (ошибки)** = отчет об эксплуатационных ошибках, описанных в конце настоящего руководства.
- б) **Запись «НАССР»** = отображает данные НАССР (используемую температуру, время и режимы готовки). Записи отсортированы по дате и времени.
- в) **«Operating event record» (записи эксплуатационных событий)** = список всех операций, выполненных на устройстве. Производится запись операций до 60 дней.
- г) **«SW error record» (запись ошибок ПО)** = список ошибок программного обеспечения, произошедших во время эксплуатации устройства. Список предназначен, в основном, для специалистов по обслуживанию.
- е) **«Operating data» (эксплуатационные данные)** = данные об общей эксплуатации устройства, такие как время эксплуатации, время готовки, время нагревания камеры, время нагревания бойлера и т. п.

Доступ к неактивным функциям есть только у специалистов по обслуживанию.



Период хранения отчетных данных зависит от заполненности памяти устройства. В среднем это означает 60 дней эксплуатации для первых четырех отчетов. После заполнения памяти выполняется перезапись более старых данных. Отчет об эксплуатационных данных хранится в течение всего срока службы устройства. При необходимости его можно удалить.

10 | СПРАВКА



Пункт **«Help» (справка)** содержит основную информацию по эксплуатации устройства, а также важные номера телефонов. Он имеет три функции.

► «Help» (справка)

Предоставляет подробное описание каждого раздела управления устройством.

Навигация в этом меню выполняется с помощью стрелок. При нажатии на одно из полей выводится общее описание выбранной функции.

Если требуется более подробная информация о выбранной функции, нажмите кнопку **«More...» (подробнее...)**. Будет выведено подробное описание выбранного элемента.

► «Chef's hotline» (справочная служба шеф-поваров), «Service hotline» (справочная служба по обслуживанию) и «Contact» (контактная информация)

Эти меню содержат важные телефонные номера, по которым квалифицированные шеф-повара, специалисты по обслуживанию и торговые представители Retigo могут предоставить необходимую информацию. Здесь также может содержаться прямая контактная информация местного дилера или обслуживающей компании.

11 | «DELI AGENT»



Если требуется справка во время эксплуатации Deli Master, такая как пояснение определенных кнопок, нажмите на значок **«DELI Agent»**, а затем – на нужную кнопку. На дисплей будет выведено краткое описание этой кнопки.

Это можно сделать из любого места и любого уровня меню. Эта справка аналогична информации, которая выводится при нажатии кнопки **«Help» (справка)**.

12 | АКТИВНАЯ ОЧИСТКА

Deli Master имеет систему «**ACTIVE CLEANING**» (**активная очистка**), которая обеспечивает гигиеническую очистку устройства. Регулярное использование автоматической системы очистки позволяет экономить время и значительно продлить срок службы устройства.

Благодаря этой системе единственными задачами по очистке являются:

- выбор правильной очистки согласно уровню загрязнений;
- запуск программы очистки и добавление чистящего средства.

12.1 | АКТИВНАЯ ОЧИСТКА: что полезно знать



Для автоматической очистки следует использовать чистящее средство **Retigo Active Cleaner**, упакованное в пластиковые пакеты по 100 г. Оно поставляется небольшими партиями по 40 штук. Упаковка чистящего средства защищает его от влаги, но несмотря на это хранить его следует в местах, где отсутствует вода и чрезмерная влажность. Используйте чистящее средство непосредственно после вскрытия упаковки. Никогда не оставляйте его в открытом состоянии и, прежде всего, не оставляйте его во влажных местах, а также не оставляйте без присмотра.

Важно!



- ! Если используется чистящее средство, отличное от оригинального *Retigo Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Active Descaler)*, компания *Retigo* не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения. На такие повреждения также не распространяется гарантия.
- ! Храните чистящее средство вне досягаемости детей.
- ! При использовании чистящих средств соблюдайте правила техники безопасности при работе с химическими веществами, а также используйте защитную экипировку (преимущественно, перчатки и защитные очки).
- ! Соблюдайте инструкции на упаковке чистящего средства.
- ! Чистящее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой.
- ! Запрещается открывать дверцу устройства во время очистки – это может стать причиной воздействия химических веществ.
- ! Перед очисткой извлеките из устройства все гастрономические контейнеры.
- ! Следуйте инструкциям на дисплее устройства.
- ! После добавления чистящего средства не оставляйте его упаковку внутри варочной камеры.
- ! Соблюдайте осторожность, чтобы чистящее средство не попадало на горячие поверхности устройства – это может привести к необратимым повреждениям поверхности из нержавеющей стали. Гарантия не распространяется на устройства, поврежденные таким образом.
- ! В случае недостаточной очистки жир, скопившийся в варочной камере устройства, может загореться в ходе нормальной эксплуатации.

12.2 | АКТИВНАЯ ОЧИСТКА: использование



Нажмите кнопку «**Cleaning**» (**очистка**) для выбора автоматической очистки

Устройство имеет **шесть программ очистки**. Использование конкретной программы зависит от уровня загрязнения варочной камеры. См. таблицу ниже.

Выбор программы	Описание	Чистящее средство	Продолжительность*
«Rinse with water» (ополаскивание водой)	Ополаскивание варочной камеры теплой водой без чистящего средства	Нет	17 мин
«Basic wash» (стандартная мойка)	Очистка умеренных загрязнений без пригоревшего жира	Retigo Active Cleaner, 1 шт.	62 мин
«Moderate wash» (умеренная мойка)	Очистка умеренных загрязнений после выпекания, жарки при высокой температуре	Retigo Active Cleaner, 1 шт.	83 мин
«Extra heavy wash» (усиленная мойка)	Очистка сильных загрязнений, сильных остатков жира после выпекания и жарки при многократном использовании устройства	Retigo Active Cleaner, 2 шт.	110 мин
«Semi-automatic cleaning» (полуавтоматическая очистка)	Очистка без использования системы автоматической очистки Retigo	Retigo Manual Cleaner согласно степени загрязнения	68 мин
«Descaling the cooking chamber» (удаление накипи из варочной камеры)	Для удаления известкового налета внутри варочной камеры	Active Descaler, 1 шт.	62 мин

* Время очистки указано только для справки и может немного отличаться в зависимости от размера устройства.

После выбора программы очистки будет выведен запрос на подтверждение. Для подтверждения нажмите кнопку «Yes» (да).

Deli Master автоматически проверяет температуру внутри варочной камеры устройства. Если температура превышает 80°C, начнется процесс автоматической очистки варочной камеры.

Если температура не превышает 80°C или охлаждение варочной камеры завершено, устройство выведет запрос на добавление чистящего средства.



При использовании чистящего средства соблюдайте все правила обращения с химическими веществами!

Для добавления чистящего средства выполните следующее.



- Вскройте пакет с чистящим средством в указанном месте.
- Засыпьте содержимое упаковки на сливную крышку в нижней части варочной камеры.
- Откройте дверцу устройства.

Выбранная программа запустится автоматически, и на экран будет выводиться информация о фактическом выполнении программы и оставшемся времени очистки.

По завершении программы очистки будет подан звуковой сигнал и на дисплей будет выведено соответствующее сообщение. Теперь устройство можно использовать снова.

► Преждевременная остановка программы очистки

Можно прервать процесс очистки на главном этапе с помощью кнопки **«Stop» (остановка)** на дисплее устройства. При этом устройство запросит подтверждение. После подтверждения программа переключится в **режим промывки**, который длится **16 мин.** Затем процесс очистки полностью прекратится. Если не подтвердить прерывание нажатием кнопки **«No» (нет)**, процесс продолжится.

► Полуавтоматическая очистка

При выборе этой программы устройство автоматически охлаждается до приемлемой температуры 80°C (если необходимо). Затем будет выведен запрос на добавление чистящего средства Retigo Manual Cleaner вручную. Чистящее средство должно действовать в течение **50 мин.** По истечении этого времени устройство выведет уведомление о необходимости тщательного ополаскивания варочной камеры с помощью ручного пульверизатора. Процесс очистки на этом завершается.



! По завершении очистки проверьте варочную камеру. Удалите остатки чистящего средства путем тщательного ополаскивания ручным пульверизатором или промывки водой. Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. **Гарантия не распространяется на такие повреждения!**

! Запрещается очищать устройство с помощью устройств, использующих воду под высоким давлением

! Если устройство не будет использоваться после очистки, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой, например, на ночь.

! Утилизируйте упаковку чистящего средства стандартным образом – в пунктах утилизации пластиковых пакетов.

! Никогда не оставляйте упаковку без присмотра или в легкодоступных местах.

► Удаление накипи из варочной камеры

Рекомендуется производить удаление известково налета, когда в камере присутствует его видимый слой (белый слой накипи). Для удаления накипи следует использовать специальное вещество **Active Descaler**. Это вещество следует добавлять таким же образом как и Retigo Active Cleaner. Упаковка Active Descaler стандартного размера содержит пластиковое ведро с 25 пакетами по 100 г. Один пакет этого вещества поставляется в комплекте с устройством.

13 | ОБСЛУЖИВАНИЕ

► Общие инструкции

Устройство не требует особого обслуживания. Но его нужно содержать в чистоте, а также удалять остатки жира и пищи. Несоблюдение инструкций по обслуживанию аннулирует гарантию.

Только регулярное обслуживание и соблюдение всех инструкций гарантирует длительный срок службы устройства, высокое качество готовки и бесперебойную работу.

Для безопасной и бесперебойной работы необходимо, чтобы устройство и принадлежности проверялись в уполномоченном сервисном центре.



- ! *Перед началом работ по обслуживанию еще раз ознакомьтесь с о всеми инструкциями и рекомендациями раздела 2.*
- ! *Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неквалифицированным выполнением очистки и обслуживания.*
- ! *В ходе всего срока службы устройства следует проводить регулярные проверки и испытания согласно применимым национальным нормативам по эксплуатации оборудования этого типа.*
- ! *Пользователю запрещается регулировка каких-либо элементов, настроенных производителем или уполномоченным специалистом по обслуживанию.*
- ! *Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично, чтобы выпустить пар, и только после этого открывайте полностью.*
- ! *Не распыляйте воду из пульверизатора на стекло дверцы и элементы освещения, если внутренняя температура превышает 90 °C. Это может привести к повреждению стекла.*
- ! *Перед включением устройства обязательно убедитесь, что подача воды открыта. По завершении работы перекрывайте подачу воды!*

► Обзор технического обслуживания

ИНТЕРВАЛ	ЧАСТЬ	ДЕЙСТВИЕ	Подробности
Ежедневно	Варочная камера	Очистка с помощью автоматической программы	 13.1
	Уплотнение дверцы	Очистка	
	Устройство целиком	Очистка	
Ежемесячно	Вентилятор	Очистка и удаление накипи в задней части камеры	 13.2
	Задняя часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор, нагревательный элемент	Очистка с помощью Retigo Manual Cleaner	
	Варочная камера	Удаление накипи	
	Уплотнение дверцы	Очистка	
Ежеквартально	Воздушный фильтр	Очистка	 13.3
Ежегодно	Установка и устройство	Этапы проверки и обслуживание в уполномоченном сервисном центре	 13.4

13.1 | Обслуживание: ежедневно

Устройство следует очищать с помощью рекомендованных Retigo чистящих средств. Если устройство не будет очищаться в достаточной мере, на стенках камеры образуется слой жира, который может загореться при высоких температурах. Гарантия не покрывает повреждения в результате несоблюдения этих инструкций!

► Очистка варочной камеры

Для ежедневной очистки устройства используйте одну из программ функции «Cleaning» (очистка), которую можно найти в основном меню (8.2).

- Для очистки используйте только рекомендованные производителем чистящие средства (Retigo Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner или Active Descaler).
- При очистке устройства температура никогда не должна превышать 70°C. При более высокой температуре чистящее средство может пригорать к поверхности варочной камеры и образовывать пятна ржавчины. Гарантия не распространяется на пригорание чистящего средства.

По завершении очистки варочной камеры оставьте дверцу приоткрытой.



Во время очистки устройства используйте защитную экипировку и предписанную рабочую одежду (перчатки, очки, маску)! Позаботьтесь о своем здоровье!



- ! При работе с чистящими средствами (такими как Retigo Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner или Active Descaler) обязательно соблюдайте инструкции руководства и рекомендации производителя чистящего средства. Это позволит избежать угрозы здоровью!
- ! Если устройство не будет очищаться в достаточной мере, на стенках камеры образуется слой жира, который может загореться при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!
- ! По завершении ручной очистки обязательно тщательно смывайте чистящее средство из очистной камеры с помощью ручного пульверизатора. Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!
- ! Запрещается использовать кислоту для очистки устройства или оставлять ее рядом с устройством – это может привести к повреждению поверхности из нержавеющей стали.
- ! Запрещается использовать абразивные чистящие средства или средства на песочной основе.
- ! Запрещается использовать предметы для механической очистки поверхности (проволочные щетки, скребки, ножи).
- ! Запрещается очищать устройство с помощью устройств, использующих воду под высоким давлением

► Очистка уплотнения дверцы

- Если уплотнение дверцы сильно загрязнено или засалено, очистите его или снимите без помощи инструментов (начиная с углов) и промойте в воде с чистящим средством.
- Когда уплотнение высохнет, установите его без использования инструментов (снова начиная с углов).
- После очистки оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

► Очистка внутренней части устройства

- Если внутренняя часть устройства загрязнена или засалена, очистите металлические поверхности соответствующим чистящим средством.

13.2 | Обслуживание: ежемесячно

► Очистка задней части вентилятора



- Очистите варочную камеру согласно пункту  13.1.
- Снимите полки слева и справа. Сначала нажмите вверх, чтобы высвободить нижние штифты. Затем опустите полку вниз с верхнего штифта и извлеките ее.



- Откройте замки крепления внутренней стенки перед вентилятором. Для этого можно использовать отвертку.



- Откройте внутреннюю стенку, сместив ее влево.

► Очистка задней части камеры, вентилятора, водяного пульверизатора и нагревательного элемента

- Выполните действия **ежедневного обслуживания**, но также нанесите специальное чистящее средство Retigo Manual Cleaner на всю заднюю часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор (трубка по центру вентилятора, куда ведет трубка пульверизатора) и нагревательные элементы.
- После тщательной очистки варочной камеры нагрейте устройство приблизительно до 50 – 60°C.



Температура не должна превышать 70°C!

► Удаление накипи из варочной камеры

- Удалите накипь из варочной камеры с помощью программы **«Cooking chamber descaling» (удаление накипи из варочной камеры)** и используйте средство Active Descaler.
- Если очистка была недостаточной, повторите процесс.

► Промывка уплотнения дверцы

- Промойте уплотнители дверцы с помощью чистящих средств.
- После очистки варочной камеры установите на место заднюю стенку (перед вентилятором), поверните замки для фиксации и установите полки.
- После очистки оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

13.3 | Обслуживание: ежеквартально

Deli Master имеет вспомогательный вентилятор для охлаждения камеры. Он содержит электрические соединения и управляющую электронную аппаратуру. Охлаждающий воздух подается через воздушный фильтр, расположенный в нижней части панели управления, и выходит через отверстие в задней части устройства. Для эффективного охлаждения необходимо регулярно очищать воздушный фильтр – каждые 3 месяца. При более сильном загрязнении фильтр нужно очищать еще чаще. Рекомендуется проверять фильтр по крайней мере раз в месяц.

► Очистка воздушного фильтра

- Фильтр расположен в нижней левой части устройства. Просто извлеките его и тщательно промойте в теплой мыльной воде.
- Установите фильтр на место.



13.4 | Обслуживание: ежегодно

► Проверка установки и устройства

Через год эксплуатации следует проверять установку и устройство. Рекомендуется доверить эту проверку уполномоченному сервисному центру, сотрудники которого проверят установку и устройство согласно таблице **Этапы проверки** ниже.

Этапы проверки:

1	Проверьте соблюдение инструкций поставляемого в комплекте руководства по установке
2	Убедитесь, что устройство выровнено в горизонтальной плоскости
3	Проверьте регулировку дверцы
4	Проверьте подачу в устройство холодной воды
5	Убедитесь, что давление подачи воды составляет 300 – 500 кПа
6	Проверьте угол наклона, мин. длину и диаметр сливной трубки
7	Убедитесь в наличии расстояния минимум 50 см до остальных источников тепла
8	Убедитесь в наличии расстояния минимум 5 см до соседних поверхностей
9	Убедитесь в наличии свободного движения воздуха на расстоянии как минимум 50 см над устройством
10	Убедитесь в наличии достаточного места для эксплуатации и обслуживания
11	Если жесткость воды больше 10 N, проверьте умягчитель воды
12	Проверьте защиту устройства от короткого замыкания
13	Проверьте соблюдение правил противопожарной безопасности
14	Проверьте защиту устройства от короткого замыкания
15	Поясните клиенту условия очистки и обслуживания устройства
16	Разъясните клиенту принципы удаления накипи из бойлера

14 | ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ

При работе с устройством на дисплей могут выводиться сообщения об ошибках. Ниже приведены их значения.

ОШИБКА	ОПИСАНИЕ	РЕШЕНИЕ
Err 10	Датчик уровня не может зарегистрировать максимальный или минимальный уровень более 2 минут.	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать только в режиме «Hot air» (горячий воздух)  Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 15	Сбой защиты электродвигателя от перегрева F2. Превышение электродвигателем температурного предела.	Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 26	Электродвигатель заслонки не работает или заслона все еще находится в закрытом состоянии.	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать без функции заслонки.
Err 27	Электродвигатель заслонки работает неправильно.	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать без функции заслонки.
Err 28	Датчик заслонки работает неправильно.	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать без функции заслонки.
Err 29	Электродвигатель заслонки работает неправильно.	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать без функции заслонки.
Err 31	Сбой датчика слива	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно временно использовать в любых режимах.  Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 34	Сбой датчика сердечника 1 (штифта)	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать в любых режимах. Невозможно использовать термощуп  Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 35	Короткое замыкание датчика зоны 1	Ошибка блокирует работу всех режимов на модели 623/5/8. Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 36	Сбой датчика сердечника 2 (штифта)	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Устройство можно использовать в любых режимах. Невозможно использовать режим штифта 2.  Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 40	Сбой теплового предохранителя для зоны (S1, S2) или бойлера (S3).	 Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 41	Сбой охлаждения – перегрев электроники, температура выше 65°C.	Удалите сообщение об ошибке кнопкой ESC . Очистите воздушный фильтр.
Err 60 – 79	Сбой управляющей электроники.	 Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 80 – 91	Неисправность цепи управления скоростью электродвигателя	 Обратитесь в обслуживающую компанию.
Err 95	Неправильное вращение вентилятора	Если повторится, обратитесь к квалифицированному специалисту
Err 100	Системная ошибка	 Обратитесь в обслуживающую компанию.



В устранении дефектов устройства допускаются только уполномоченные специалисты, обученные и сертифицированные производителем. Неквалифицированное вмешательство неуполномоченными лицами аннулирует гарантию!

15 | СРОК СЛУЖБЫ УСТРОЙСТВА, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

15.1 | Срок службы устройства

Срок службы изделия составляет 10 лет при соблюдении следующих условий.

- Регулярное проведение профилактического обслуживания и проверок каждые 12 месяцев эксплуатации. Эти проверки должны проводить технические специалисты по обслуживанию из уполномоченной Retigo компании.
- Пользователь должен предоставить список сервисных вмешательств.
- Пользователь должен в точности соблюдать инструкции руководства по эксплуатации.
- Пользователь должен обслуживать и очищать устройство ежедневно с использованием чистящих средств, рекомендованных Retigo.
- Если устройство оснащено функцией автоматической очистки, следует использовать исключительно чистящие средства рекомендованные Retigo.
- Обучение операторов квалифицированным поваром Retigo должно быть задокументировано в сервисной книжке или копиях журнала обучения операторов.
- В случае замены рабочего персонала обучение должно проводиться повторно.

15.2 | Вывод из эксплуатации и утилизация



При утилизации устройства по истечении его срока службы необходимо соблюдать применимые национальные нормативы в отношении утилизации отходов. Устройство содержит электрические компоненты (электронику, трансформатор, галогенные лампы, батарею и т. п.), которые могут нанести вред окружающей среде в случае неправильной утилизации.



Устройство и его детали НЕ ДОЛЖНЫ утилизироваться как стандартные отходы!

Конечный пользователь может выбрать один из трех приведенных ниже способов утилизации.

► Утилизация компанией RETIGO s.r.o.

Закажите утилизацию устройства компанией Retigo.

По телефону: **571 665 511**

или

По электронной почте: **info@retigo.cz**

Подготовка устройства к утилизации.

- Надлежащим образом отсоедините электрическое оборудование от корпуса.
- Поместите электрическое оборудование на поддон, закрепите целлофановой пленкой и отправьте в соответствующее место погрузки.

► Утилизация дистрибьютором устройства

Закажите утилизацию устройства дистрибьютором, который согласует утилизацию с компанией Retigo.

При заказе предоставьте следующую информацию:

- точный адрес сбора устройства;
- контактное лицо, телефон;
- время сбора устройства.



Вывод из эксплуатации и утилизация предоставляются конечному пользователю бесплатно. В сотрудничестве с компанией-партнером Retigo s.r.o. организует вывод из эксплуатации и утилизацию электрического оборудования согласно применимому законодательству. Аналогичным образом Retigo s.r.o. организует утилизацию прочего электрического оборудования компании, если продукция Retigo s.r.o. заменит его.

► Самостоятельная утилизация

Если вы решите самостоятельно утилизировать устройство, соблюдайте все применимые национальные нормативы в отношении утилизации отходов. Отправьте части устройства из листового металла в соответствующий сборочный пункт, а стекло поместите в соответствующие мусорные контейнеры. Отправьте керамическую изоляцию и электрические части в специализированную компанию, уполномоченную на обработку и утилизацию таких отходов.

15.3 | Гарантия

Гарантия не покрывает повреждение и сбои в результате неправильной эксплуатации, несоблюдения руководства по эксплуатации, использование агрессивных чистящих средства и неправильную очистку устройства. Гарантия также не покрывает неисправности в результате установки без соблюдения рекомендаций производителя, неправильный ремонт, несанкционированное вмешательство и стихийные бедствия.



RETIGO s.r.o.
Láň 2310, PS43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
Czech Republic
E-mail: info@retigo.cz
Tel.: +420 571 665 511