РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



Neo24 hours

ВНИМАНИЕ! Прочитать инструкции перед началом применения прибора

RU

RF50C00048rev01

Приготовление пищи само по себе - это наука. Только повар превращает его в искусство.

Работа упрощается благодаря интуитивной графике пользовательского интерфейса, разработанного для облегчения доступа к функциям, которые просто идентифицируются и помогают пользователю взаимодействовать с устройством.
В одном устройстве сконцентрировано много технологий, что позволит вам выполнять различные взаимодополняющие работы для достижения большей эффективности на кухне.

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

Служба технической поддержки

МОДЕЛИ

Каждая буква в наименовании модели обозначает характеристику прибора. Цифра за ней обозначает объем модели.

NEO____ = Электрический комби-фризер Neo 24 hours

___**TA-R290 =** Компрессорно-конденсаторные блоки с воздушным охлаждением
___**TR = У**даленные компрессорно-конденсаторные блоки
___**TRP =** Удаленные компрессорно-конденсаторные блоки, камера с дверцами для сквозного перемещения

ЕМКОСТЬ

5 x GN 1/1 - 5 x (600x400) (**051**)
8 x GN 1/1 - 8 x (600x400) (**081**)
12 x GN 1/1 - 12 x (600x400) (**121**)
16 x GN 1/1 - 16 x (600x400) (**161**)
11 x GN 2/1 - 22 x (600x400) (**122**)

N° 1 ТЕЛЕЖКА GN 1/1 - EN 600x400 (**201**)
N° 1 ТЕЛЕЖКА GN 2/1 - EN 600x400 (**202**)

ОГЛАВЛЕНИЕ

		СТР
1	• ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	5
2	• ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ	8
3	• ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	11
4	• ЗАПУСК NEO 24 HOURS	11
5	• ОСНОВНЫЕ ПИКТОГРАММЫ	12
6	• ИНТЕРАКТИВНЫЙ РЕЦЕПТ CCS - ML CCS	13
7	• АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ РЕЦЕПТ ALS	14
8	• НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ	15
9	• НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ	19
10	• ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	25
11	• ВЫЗОВ ПАПКИ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	26
12	• РАЗМОРАЖИВАНИЕ	27
13	• СТЕРИЛИЗАЦИЯ	30
14	• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	31
15	• ПРОГРАММИРОВАНИЕ	39
16	• MY NABOOK	41
17	• КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD	43
18	• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD	51
19	• НАСТРОЙКИ	53
20	• ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	76
21	• ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	79
22	• АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ	80
23	• УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ	82

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неточности настоящего Руководства, вызванные опечатками или ошибками при наборе текста. Изготовитель оставляет за собой право вносить в продукцию изменения, которые он считает необходимыми или полезными, если они не наносят вреда основным функциям печи.

Запрещается полное или частичное воспроизведение или копирование текстов или рисунков настоящего Руководства, без предварительного разрешения Фирмы-изготовителя.

Авторские права
Передача конкретной информации о продукте третьим лицам запрещена. Все права, включая права на перевод и воспроизведение, защищены.

- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ -

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Способы использования и очистки, отличные от указанных в данном руководстве, считаются неправильными и могут стать причиной нанесения ущерба, ранений или несчастных случаев со смертельным исходом. Кроме того, они приводят к утрате гарантии и освобождают производителя от какой-либо ответственности.
- Использование оборудования разрешено только обученному персоналу, посетившему периодические образовательные курсы.
- Не приближайтесь к электрическим узлам с мокрыми руками или босиком.
- Категорически запрещено разбирать или снимать имеющиеся средства обеспечения безопасности (защитные решетки, предупреждающие наклейки и т.д.). Производитель снимает с себя всякую ответственность при несоблюдении приведенных выше указаний.
- Не вставляйте отвертки или другие предметы между защитными ограждениями (защита вентиляторов, испарителей и др.).
- Для обеспечения нормальной работы компрессорного узла и испарителя не загромождайте воздухозаборные отверстия.
- При возгорании не используйте воду, а воспользуйтесь огнетушителем с CO2 (углекислый газ) и охладите как можно быстрее зону отсека двигателя.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Данное оборудование - это машина для агропищевого сектора (регламент CE № 1935/2004), предназначенная для обработки пищевых продуктов на промышленных и профессиональных предприятиях. Она не предназначена для хранения фармацевтической, химической или любой другой непищевой продукции.

Предлагаются следующие типы оборудования:

- Холодильные шкафы-витрины (+2/+8 °C): предназначены для хранения и выставления бутылок, жестяных банок и т.д.
- Холодильники (-2/+8 °C): предназначены для хранения в течение короткого периода свежих продуктов и упакованных полуфабрикатов, а также для охлаждения напитков.
- Морозильные камеры (-22/-15 °C): предназначены для хранения замороженных продуктов в течение длительного времени.

- Шкафы шокового охлаждения (+90/+3 °C) (+90/-18 °C): предназначены для быстрого охлаждения блюд с целью поддержания их органолептических свойств в неизменном виде.
- Шкафы с задержкой расстойки (-15/+40 °C) (-2/+40 °C): предназначены для изготовления и хранения изделий из теста.
- Для обеспечения наилучших эксплуатационных качеств оборудования необходимо соблюдать следующие правила:
- Не помещайте в оборудование незакрытые жидкости, живых животных, различные предметы или едкие продукты.
- упаковывайте или защищайте иным способом продукты питания, особенно, если они содержат пряности или специи.
- Помещайте блюда в устройстве таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха. Не кладите на решетки бумагу, картон, разделочные доски и т.д., которые могут препятствовать прохождению воздуха.
- Избегайте частого и длительного открытия дверей.
- Если дверь была открыта, подождите некоторое время перед повторным открытием.
- Размещайте продукты питания снизу вверх. И наоборот, вынимайте их сверху вниз. Максимальная нагрузка (при равномерном распределении) на лоток или решетку составляет 65 кг.

• Холодильное оборудование спроектировано таким образом, чтобы обеспечить безопасность пользователя, поэтому на нем отсутствуют опасные выступы, острые края или части, выступающие за габаритные размеры. Его устойчивость обеспечивается даже при открытых дверях. В любом случае, запрещено прилагать к ним вертикальную нагрузку.

• Несоблюдение данных требований может привести к получению ущерба и травмам, в том числе со смертельным исходом, и влечет за собой утрату гарантии.

В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ...

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

РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ

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

2 • ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ

Для чего нужен шкаф шокового охлаждения?

Шкаф шокового охлаждения представляет собой устройство, которое очень быстро понижает температуру помещенных в него продуктов, свежих или уже приготовленных.

Свежие или только что приготовленные продукты обладают максимальными органолептическими качествами. Однако, если продукт сразу же не употреблен в пищу, с течением времени он теряет начальные качественные характеристики, а также происходит размножение микроорганизмов, потенциально опасных для человека.

Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры осуществляется, если продукт не употреблен в пищу непосредственно после приготовления. При этом в течение 90 минут температура в сердцевине продукта опускается до +3 °C. После этого продукт следует хранить в холодильнике при температуре 0/+3°C. При этом он сохраняет свои качества до 5 дней.

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

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

Зачем контролировать процесс размораживания?

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

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

Для чего служит отложенная расстойка?

Контролируемая расстойка используется при приготовления теста для хлеба и кондитерских изделий посредством управления температурой, влажностью и временем.

Данная функция позволяет улучшить качество продукта и исключить работу пекарей в ночное время. Фактически, тесто приготавливается в течение дня, а после приготовления помещается в устройство, где, с помощью программы, расстойка блокируется до момента, когда хлеб будет необходимо поместить в печь.

Зачем использовать функцию медленного приготовления (Slow cooking)?

Первые эксперименты по приготовлению при низких температурах были осуществлены почти два века назад Бенджамином Томпсоном (1753-1814), выдающимся британским физиком американского происхождения.

Ученый, проводя практические эксперименты, понял, что мясо, приготовленное при низких температурах в течение длительного времени, теряло меньше веса по сравнению с мясом, приготовленным другими способами. При этом оно было более мягким, розовым и вкусным.

Бенджамин Томпсон еще два века назад догадался о том, что сегодня нам доподлинно известно: нежное и медленное приготовление (Slow cooking) подчеркивает высокое качество продуктов, не лишая их при этом сочности, вкуса, поддерживая более высокое содержание витаминов, и, в тоже время, растворяя соединительные ткани, которые делают мясо волокнистым.

Правильно загружайте оборудование

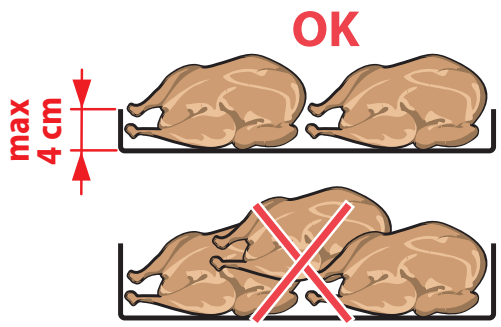
Продукты следует разместить одним слоем в емкостях:

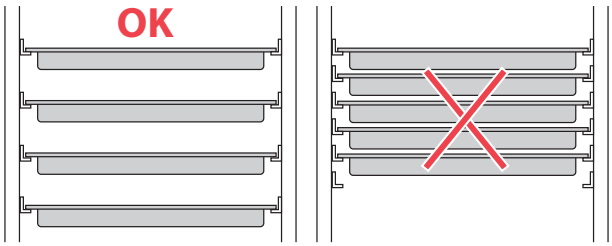
- открытых;
- предназначенных для продуктов питания;
- устойчивых к температурам, характерным для циклов шокового охлаждения и медленного приготовления;
- с низкими бортиками (максимум 4,5 см).

Емкости следует разместить равномерно внутри камеры.

Правильное размещение емкостей обеспечит свободную циркуляцию воздуха внутри камеры.

Не допускайте загромождения вентиляторов и перегрузки оборудования.

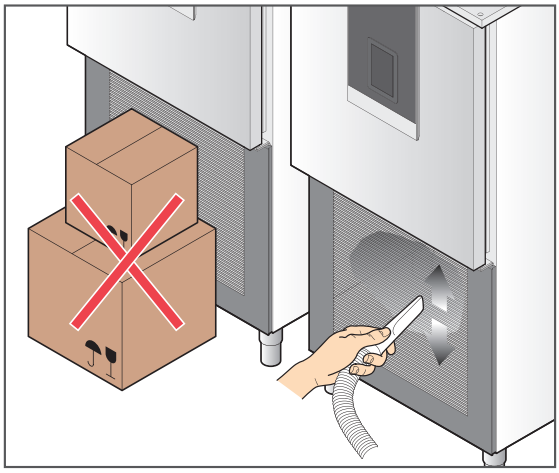




Максимальная нагрузка (при равномерном распределении) на лоток или решетку составляет 65 кг.

Чтобы обеспечить лучшие эксплуатационные показатели и работать в безопасности

- не загромождайте и регулярно очищайте отверстия забора воздуха в отсеке двигателя;
- периодически мойте или заменяйте фильтр, который находится за отверстиями забора воздуха в отсеке двигателя;
- Для получения подробной информации по снятию фильтра обращайтесь к разделу Очистка вентиляционных отверстий на стр. 78
- размещайте продукты, предназначенные для охлаждения или приготовления, как указано в предыдущей главе;
- тщательно закрывайте двери при каждом рабочем цикле;
- не загромождайте отверстие для слива воды, образующейся при размораживании;
- не допускайте открытия дверей во время выполнения циклов шокового охлаждения/медленного приготовления;
- регулярно выполняйте плановое техобслуживание, как указано в соответствующем разделе;
- Для получения подробной информации по снятию фильтра обращайтесь к главе ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ на стр. 76
- при приготовлении на решетке очень жирных продуктов (например домашней птицы) поместите на дно камеры лоток для сбора жира, который может стекать с продукта;
- при приготовлении не используйте легковоспламеняющиеся продукты или жидкости (напр., спирт).



Правила использования термощупа

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

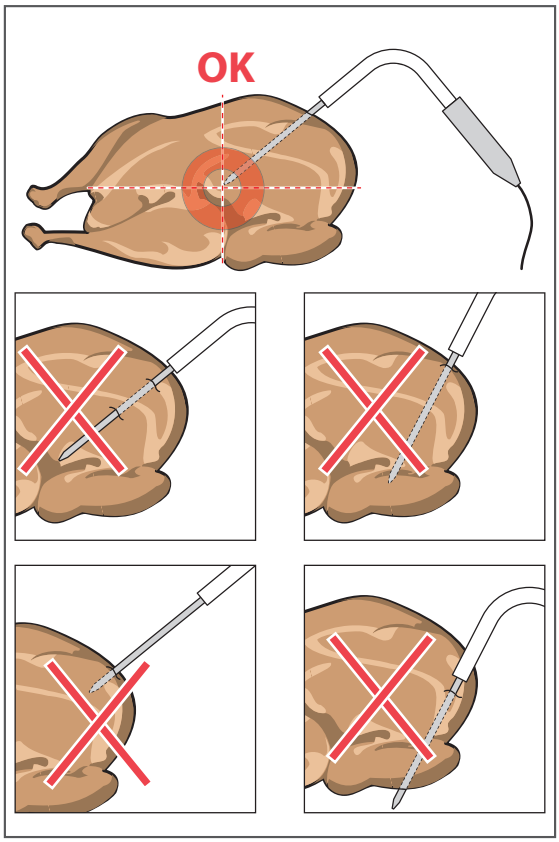
Термощуп следует вставлять внутрь охлаждаемого/приготавливаемого продукта. Убедитесь, что его конец достигает сердцевины продукта, т. е. наиболее удаленной от всех поверхностей точки, не выходя наружу.

Не вставляйте термощуп в очень жирные части или вблизи костей.

Если продукты имеют небольшую толщину, вставляйте термощуп параллельно опорной поверхности.

Рекомендуется регулярно проводить очистку и санитарную обработку термощупа.

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



3 • ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Вы можете взаимодействовать с Neo 24 hours, используя свои пальцы, чтобы нажимать, перетаскивать и прокручивать объекты на сенсорном экране.

Работать с сенсорным экраном можно следующими способами:

• Касаться
Прикоснитесь один раз,чтобы выбрать и запустить рецепт приготовления.

• Нажать и удерживать нажатым
Нажмите и удерживайте элемент более 2 секунд, чтобы выбрать один из доступных вариантов.

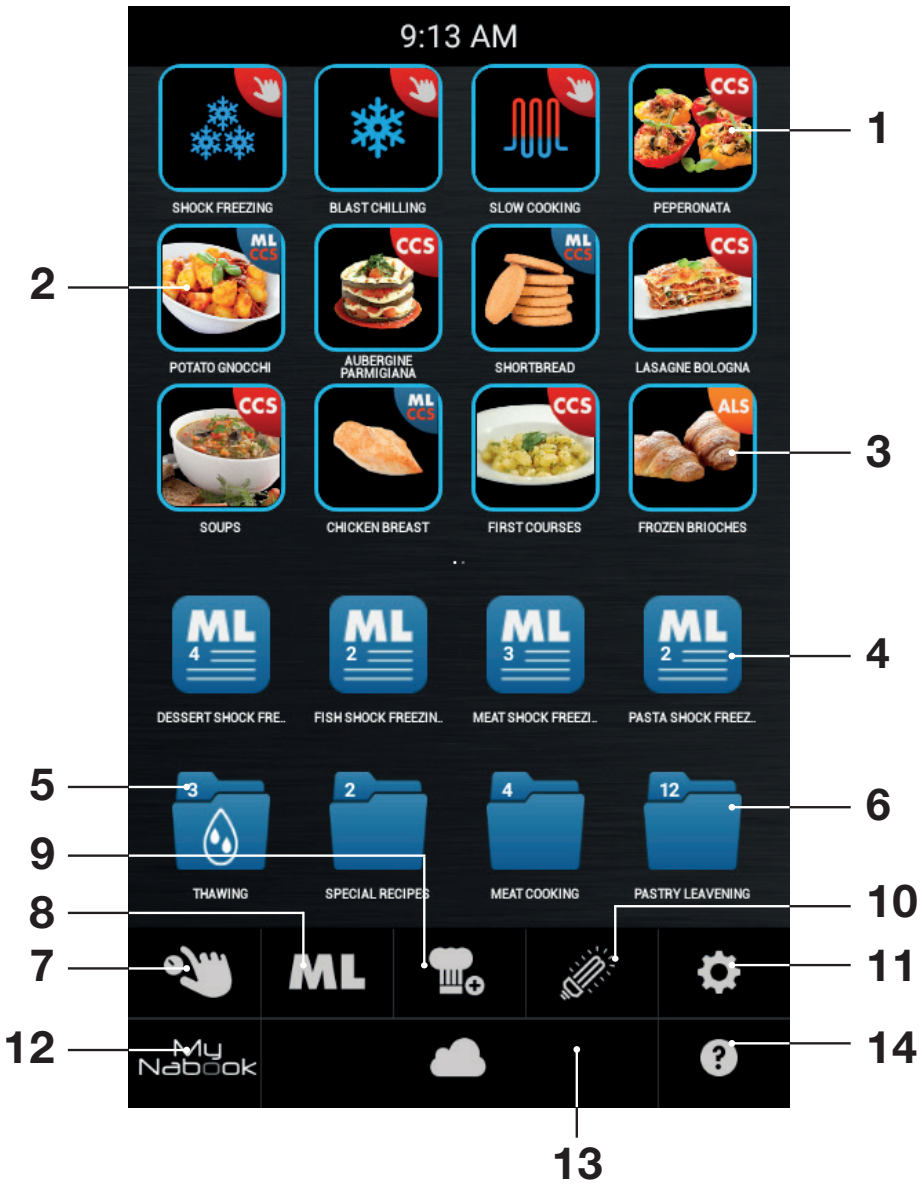
• Прокручивание
Перетаскивайте элементы вверх или вниз для прокрутки.
На некоторых экранах возможно также прокручивать из стороны в сторону.
Прокручивая пальцами элементы, вы сможете увидеть содержимое экрана, не выбирая и не активируя другие функции.

• Перетаскивать
Прикоснитесь к элементу и переместите его в другое место.

4 • ЗАПУСК NEO 24 HOURS

Чтобы включить оборудование, подайте на него электропитание.
Подсветится дисплей, и начнется процедура запуска.
После завершения процедуры запуска на дисплее появится главная страница.

5 • ОСНОВНЫЕ ПИКТОГРАММЫ



1 - Автоматический рецепт CCS

2 - Рецепт многоуровневого приготовления CCS

3 - Рецепт расстойки CCS

4 - Папки многоуровневого приготовления

5 - Папка размораживания

6 - Папка рецептов

7 - Ручной режим

8 - Режим многоуровневого приготовления в ручном режиме

9 - Режим программирования

10 - Стерилизация

11 - Настройки

12 - My Nabook - Архив, имеющийся в Neo 24 hours

13 - Облачное хранилище

14 - Руководство пользователя

6 • ИНТЕРАКТИВНЫЙ РЕЦЕПТ CCS - ML CCS





Выберите пиктограмму **CCS - ML CCS,** чтобы запустить рецепт «в одно касание», начиная с настроек по умолчанию.

Neo 24 часа запустится, и после достижения установленной температуры появится всплывающее окно с предупреждением о необходимости поместить продукт.

Нажмите «**Просмотреть рецепт**», чтобы просмотреть все этапы приготовления.



Нажмите «**HACCP**», чтобы повторно отобразить график HACCP.



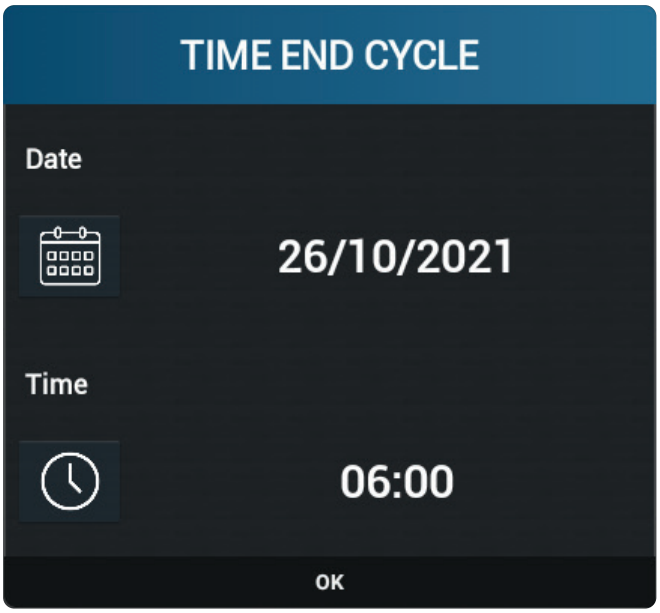
Звуковой сигнал и всплывающее окно предупреждают о завершении процесса. Устройство автоматически переходит в режим хранения в соответствии с заданными параметрами.

7 • АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ РЕЦЕПТ ALS



Выберите пиктограмму **ALS,** чтобы запустить рецепт расстойки «в одно касание», начиная с настроек по умолчанию.

Задайте дату и время завершения расстойки.





Нажмите пиктограмму «Календарь», чтобы установить дату окончания расстойки.



Нажмите пиктограмму «Часы», чтобы установить время окончания расстойки.

Neo 24 часа запустится, и появится всплывающее окно с предупреждением о необходимости поместить продукт.

Звуковой сигнал и всплывающее окно предупреждают о завершении процесса. Устройство автоматически переходит в режим задержки выпекания в соответствии с заданными параметрами.

8 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ДЛЯ РЕЖИМОВ ЗАМОРАЖИВАНИЯ И ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы настроить процесс с ручным управлением.

• Выберите какой-либо режим.
Имеются следующие режимы: Замораживание, шоковое охлаждение и медленное приготовление.





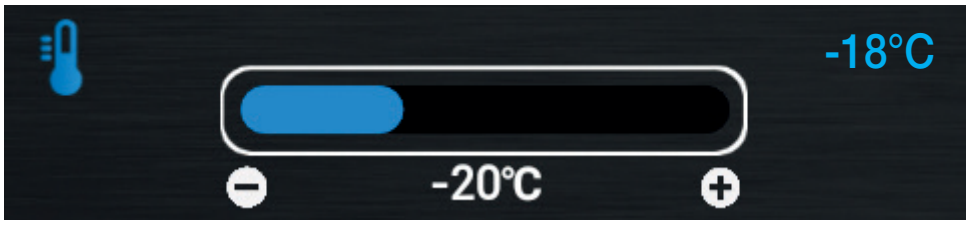


Neo 24 hours начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если камера слишком горячая, можно выполнить ее предварительное охлаждение. См. страницу 34.

После выбора режима приготовления возможно персонализировать параметры приготовления:

• Температура
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

8 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

• Время / Температурный щуп
По умолчанию установлен процесс с учетом времени.

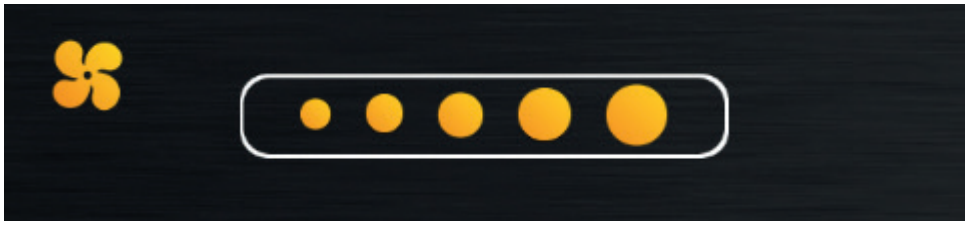
Чтобы переключиться на процесс с использованием датчика, нажмите соответствующую кнопку.

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

• Скорость вентилятора
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете.



Если установлено время / значение температурного щупа, то звуковой сигнал и соответствующее всплывающее окно сообщат вам об окончании процесса приготовления.

8 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ДЛЯ РЕЖИМА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы настроить процесс с ручным управлением.

• Выберите какой-либо режим.
Имеются следующие режимы: Замораживание, шоковое охлаждение и медленное приготовление.



Neo 24 hours начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если камера слишком холодная, можно выполнить ее предварительный нагрев. См. страницу 35.

После установки режима можно будет настроить параметры:

• Температура
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

8 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

• Время / Температурный щуп
По умолчанию настроено приготовление по времени.

Чтобы перейти к приготовлению с температурным щупом, нажмите соответствующую кнопку.

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



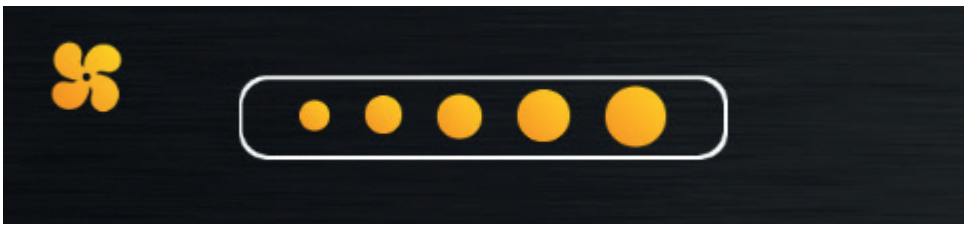
Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

• Autoclima
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, которое находится в центре – это установленное значение.

• Скорость вентилятора
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете.



Если установлено время / температура в сердцевине, об окончании приготовления сообщат звуковой сигнал и всплывающее окно с предупреждением.
Устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры в соответствии с заданными параметрами.

9 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ДЛЯ РЕЖИМОВ ЗАМОРАЖИВАНИЯ И ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы настроить процесс многоуровневого приготовления с ручным управлением.

• Выберите какой-либо режим.
Имеются следующие режимы: Замораживание, шоковое охлаждение и медленное приготовление.





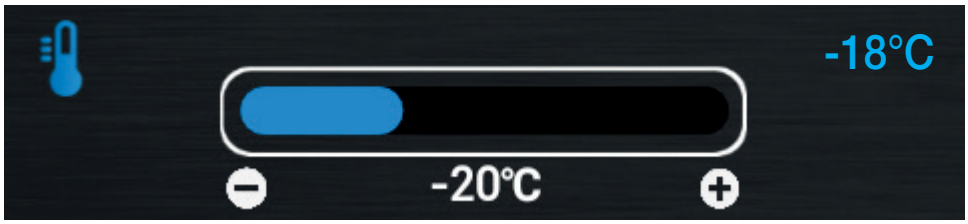


Neo 24 hours начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если камера слишком горячая, можно выполнить ее предварительное охлаждение. См. страницу 34.

После выбора режима приготовления возможно персонализировать параметры приготовления:

• Температура
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

9 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

• Время / Температурный щуп
По умолчанию установлен процесс с учетом времени.

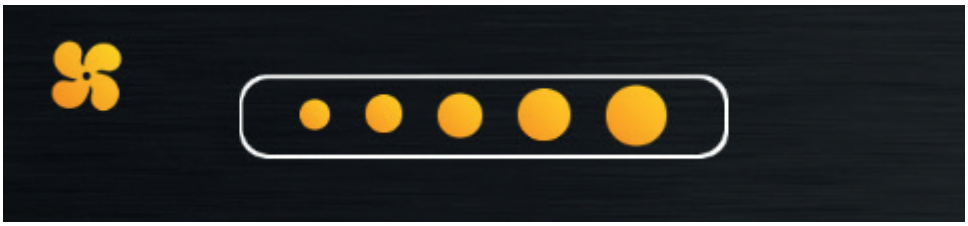
Чтобы переключиться на процесс с использованием датчика, нажмите соответствующую кнопку.

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

• Скорость вентилятора
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете.



Если установлено время / температура в сердцевине, об окончании приготовления сообщат звуковой сигнал и всплывающее окно с предупреждением.
Устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры в соответствии с заданными параметрами.

9 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

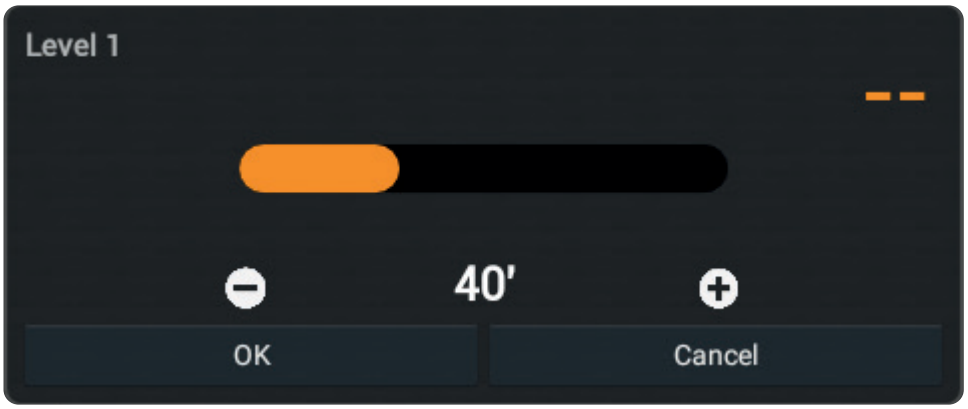


При нажатии кнопки «**PLAY**» запускается процесс и открывается страница настройки уровня приготовления.

Выберите прямо на экране желаемые уровни.



• Персонализация уровней:
Нажмите один раз на нужный уровень, чтобы изменить значения и подтвердите, нажав OK.



Всплывающее окно каждый раз будет сообщать вам об окончании того или иного уровня.

9 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ДЛЯ РЕЖИМА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы настроить процесс многоуровневого приготовления с ручным управлением.

• Выберите режим приготовления.

Возможные режимы приготовления: Конвекция, Пар и Смешанный режим.







Neo 24 hours начнет работу, используя температуру, установленную по умолчанию в зависимости от выбранного режима, без ограничений по времени (в режиме бесконечности).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если камера слишком холодная, можно выполнить ее предварительный нагрев. См. страницу 35.

После установки режима можно будет настроить параметры:

• Температура

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

9 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

• Время / Температурный щуп
По умолчанию настроено приготовление по времени.

Чтобы перейти к приготовлению с температурным щупом, нажмите соответствующую кнопку.

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете температуру, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, отображаемое в центре, - это установленное значение; значение, отображаемое справа, - это текущее значение.

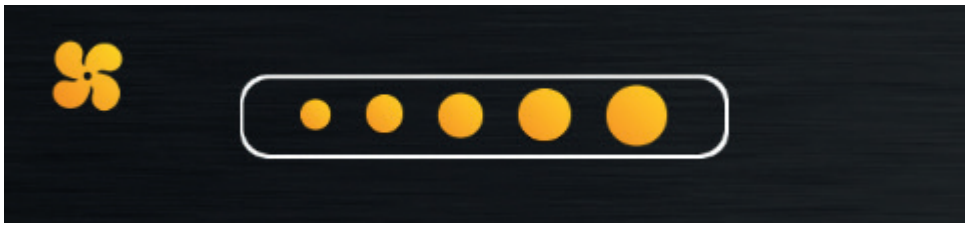
• Autoclima

Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Значение, которое находится в центре – это установленное значение.

• Скорость вентилятора
Настраивается с помощью экрана Touch-screen. Прокручивая вправо вы увеличиваете значение, а влево уменьшаете.



Если установлено время / температура в сердцевине, об окончании процесса сообщат звуковой сигнал и всплывающее окно с предупреждением.
Устройство автоматически переходит в режим хранения в соответствии с заданными параметрами.

9 • НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

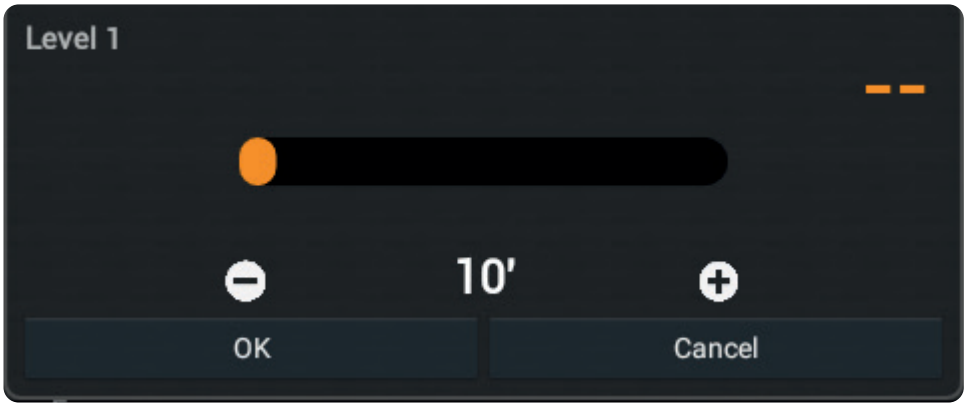


Нажимая на кнопку “**PLAY**”, вы запустите процесс приготовления и перейдете в меню для настройки уровней приготовления.

Выберите прямо на экране желаемые уровни.



• **Персонализация уровней:**
Нажмите один раз на нужный уровень, чтобы изменить значения и подтвердите, нажав OK.



Всплывающее окно каждый раз будет сообщать вам об окончании того или иного уровня.

10 • ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При нажатии пиктограммы « + » в процессе многоуровневого приготовления Neo 24 hours проверяет совместимость приготовления различных блюд и предлагает варианты приготовления, которые могут выполняться одновременно.

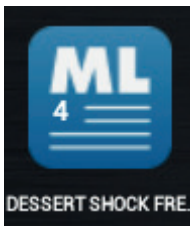
Выберите рецепты, которые нужно добавить, и нажмите пиктограмму «ДОБАВИТЬ».





После добавления рецепты можно перетаскивать на требуемые уровни.

11 • ВЫЗОВ ПАПКИ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Выберите пиктограмму требуемой папки многоуровневого приготовления.

Neo 24 hours запустится, перетащите рецепты прямо на требуемые уровни



Всплывающее окно появляется каждый раз, когда заканчивается уровень.

12 • РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Нажмите пиктограмму «Размораживание», чтобы активировать процесс размораживания.

• Выберите требуемый тип размораживания:



Размораживание мелких кусочков.



Размораживание средних кусочков.



Размораживание больших кусочков.

12 • РАЗМОРАЖИВАНИЕ

После того, как требуемое размораживание будет установлено, можно будет настроить параметры:

• **Начальная температура** (начальная температура в камере, когда продукт еще заморожен)
Устанавливается с помощью сенсорного экрана. Прокрутка вправо увеличивает значение, влево - уменьшает. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



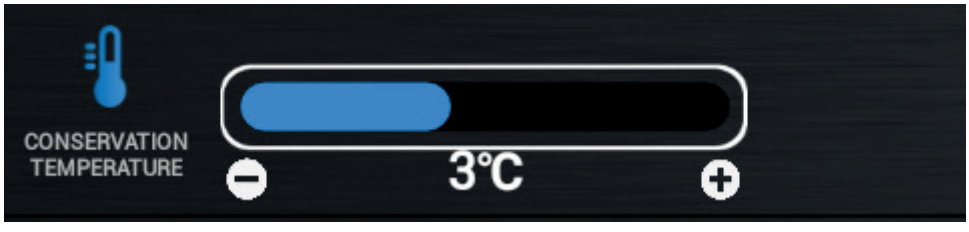
• **Конечная температура** (температура в камере в конце цикла размораживания)
Устанавливается с помощью сенсорного экрана. Прокрутка вправо увеличивает значение, влево - уменьшает. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



• **Общее время**
Устанавливается с помощью сенсорного экрана. Прокрутка вправо увеличивает значение, влево - уменьшает. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



• **Температура хранения**
Устанавливается с помощью сенсорного экрана. Прокрутка вправо увеличивает значение, влево - уменьшает. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



12 • РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Нажатие кнопки «**PLAY**» запускает цикл размораживания.

После начала размораживания можно изменить параметры, относящиеся к:

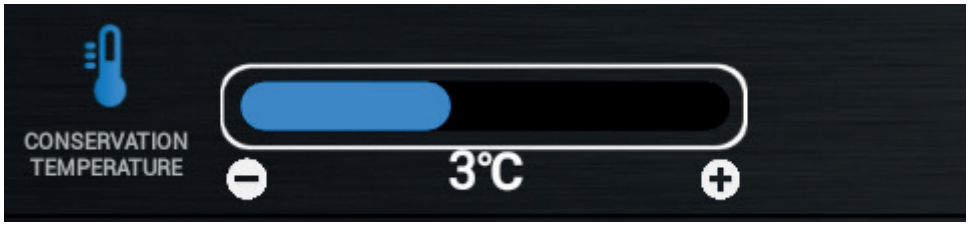
• Влажность в камере

Устанавливается с помощью сенсорного экрана. Прокрутка вправо увеличивает значение, влево - уменьшает. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



• Температура хранения

Устанавливается с помощью сенсорного экрана. Прокрутка вправо увеличивает значение, влево - уменьшает. Для точной настройки нажмите [+], чтобы увеличить значение на одну единицу, или [-], чтобы уменьшить значение на одну единицу.



Звуковой сигнал и всплывающее окно предупреждают о завершении процесса. Устройство автоматически переходит в режим хранения в соответствии с заданными параметрами.

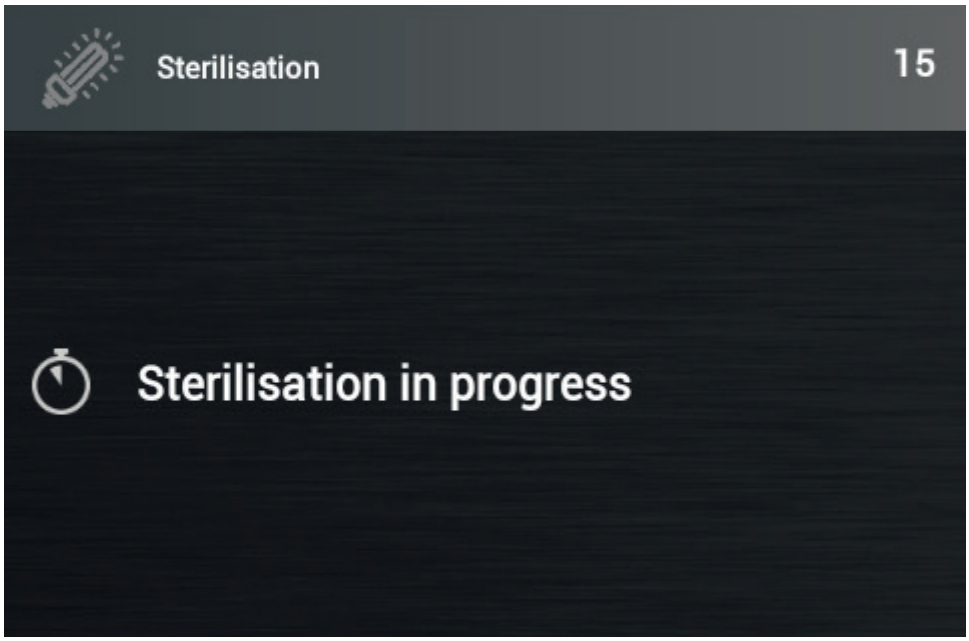
13 • СТЕРИЛИЗАЦИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы настроить процесс стерилизации.

Функция стерилизации доступна в качестве опции при покупке съемного стерилизатора для устройств шокового охлаждения или бактерицидной УФ лампы для камер.

Стерилизация может начаться только в том случае, если температура в камере выше 15 °C, а дверца закрыта.



Стерилизация прекращается:
- по истечении времени;
- при нажатии кнопки СТОП;
- при открытии дверцы.

На дисплее появится время, оставшееся до окончания стерилизации.
По окончании процеса появляется сообщение «Стерилизация завершена»; нажмите на это сообщение, чтобы выйти.
Открытие дверцы или отключение электроэнергии прерывает стерилизацию.

14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

СУШКА

Использование цикла сушки рекомендуется перед приготовлением при низкой температуре, которое требует сухой среды и важно для приготовления нежных кондитерских изделий (например, безе).

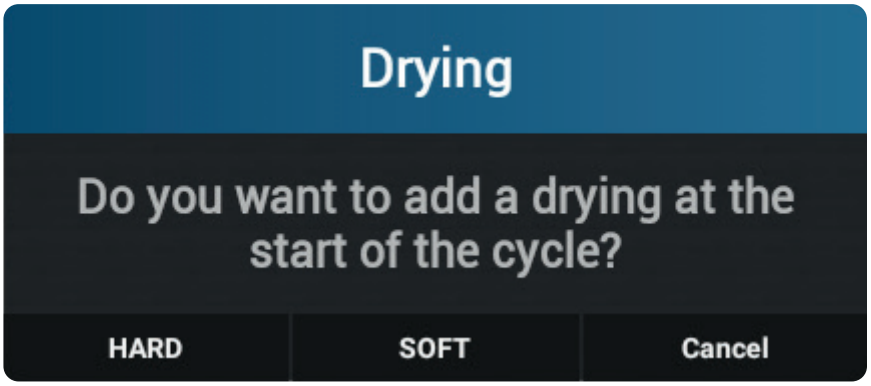
В некоторых рецептах этого типа перед запуском цикла автоматически запрашивается сушка: можно выбрать легкую (SOFT - около 40 мин.), интенсивную (HARD - около 80 мин.) сушку.

Использование этой функции также полезно после мытья и ополаскивания внутренней части камеры душем в конце рабочего дня, чтобы полностью высушить ее.



Нажмите пиктограмму, чтобы активировать цикл сушки.

Появится всплывающее окно, выберите требуемый тип сушки.



Появится всплывающее окно с предупреждением об окончании цикла сушки.

14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

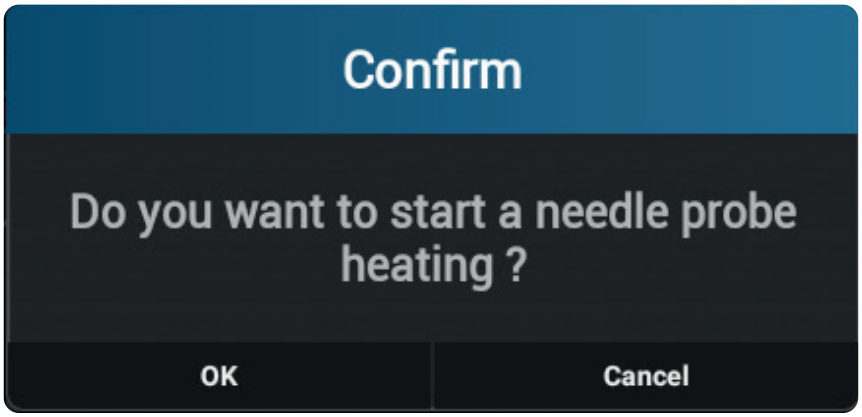
НАГРЕВ ИГОЛЬЧАТОГО ЩУПА

Практичная функция для облегчения извлечения игольчатого щупа из продукта после цикла шоковой заморозки до отрицательной температуры.
Нагрев игольчатого щупа можно производить только, если его температура ниже -5 °C.
Фаза нагрева завершается автоматически после достижения температуры, подходящей для извлечения щупа из продукта.



Нажмите пиктограмму, чтобы активировать нагрев игольчатого щупа.

Появится всплывающее окно. Нажмите **OK,** чтобы начать нагрев игольчатого щупа, или **Отменить,** чтобы выйти.



Начнется нагрев игольчатого щупа. Нажмите **Стоп,** чтобы прервать функцию, или дождитесь завершения цикла.



14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

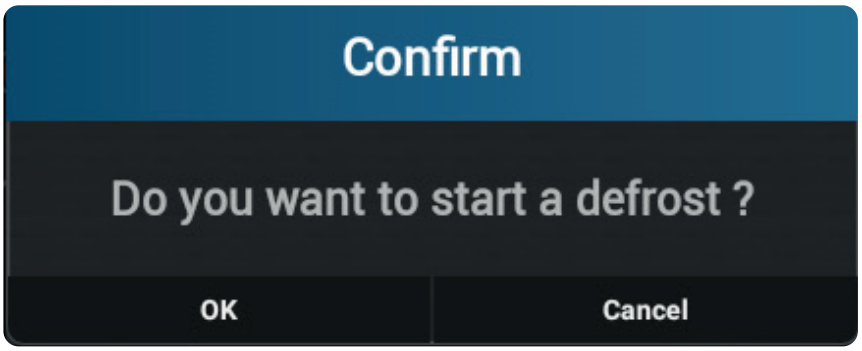
РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Чтобы активировать размораживание, коснитесь пиктограммы размораживания; цикл начнется немедленно.
Размораживание будет включаться автоматически во всех циклах хранения с загруженным продуктом; по окончании размораживания машина возобновит нормальную работу.
Размораживание может начаться только при температуре испарителя ниже 3 °C.
Размораживание заканчивается:
при достижении температуры окончания размораживания (появляется сообщение «Цикл завершен») при нажатии кнопки СТОП (появляется сообщение «Цикл прерван»);

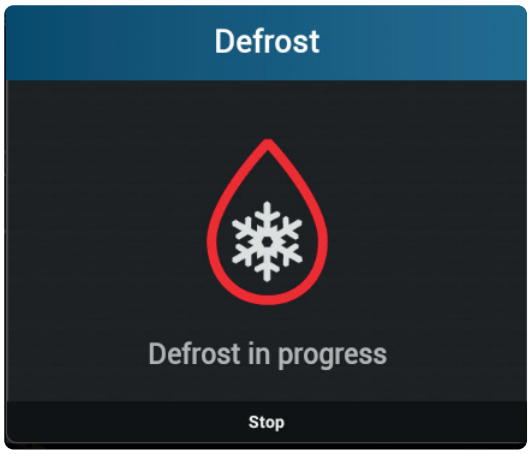


Нажмите пиктограмму, чтобы активировать размораживание.

Появится всплывающее окно. Нажмите **OK,** чтобы начать размораживание, или **Отменить,** чтобы выйти.



Начнется размораживание. Нажмите **Стоп,** чтобы прервать функцию, или дождитесь завершения цикла.



14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

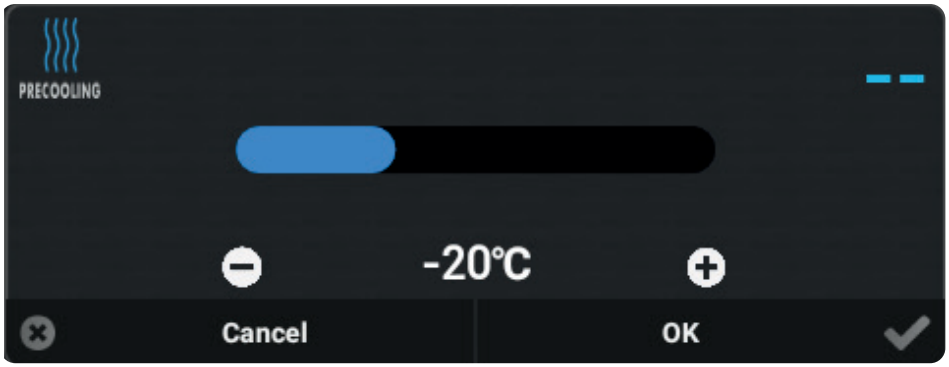
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Перед запуском цикла шокового охлаждения до положительной температуры + 3 °C или шокового охлаждения до отрицательной температуры -18 °C предпочтительно предварительно охладить камеру, а затем поместить продукты.



Нажмите пиктограмму, чтобы активировать предварительной охлаждение.

Появится всплывающее окно. Установите требуемую температуру и нажмите **OK,** чтобы запустить предварительное охлаждение.



При достижении этой температуры каждые 60 секунд в течение 3 секунд звучит зуммер, чтобы проинформировать, что устройство готово к размещению продуктов для шокового охлаждения, и к выполнению цикла шокового охлаждения до положительной температуры + 3 °C или отрицательной температуры -18 °C.

14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

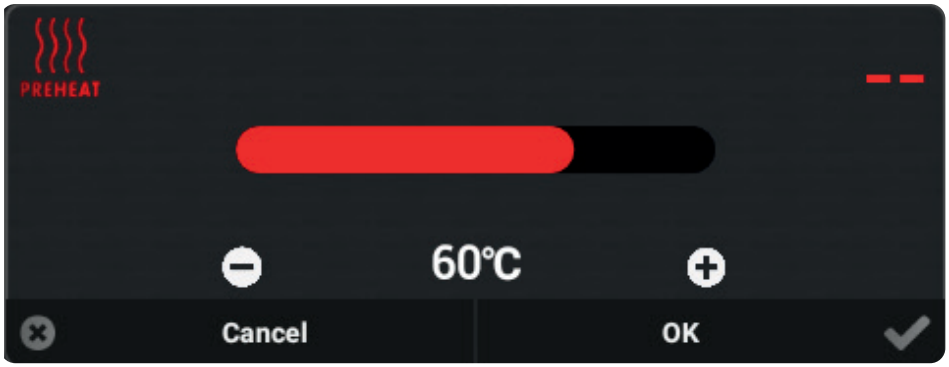
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Перед запуском цикла медленного приготовления предпочтительно предварительно нагреть камеру, а затем поместить продукты.



Нажмите пиктограмму, чтобы активировать предварительный нагрев.

Появится всплывающее окно. Установите требуемую температуру и нажмите **OK,** чтобы запустить предварительный нагрев.



При достижении этой температуры каждые 60 секунд в течение 3 секунд звучит зуммер, чтобы проинформировать, что устройство готово к размещению продуктов и к выполнению цикла медленного приготовления.

14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ПЛЮСЫ



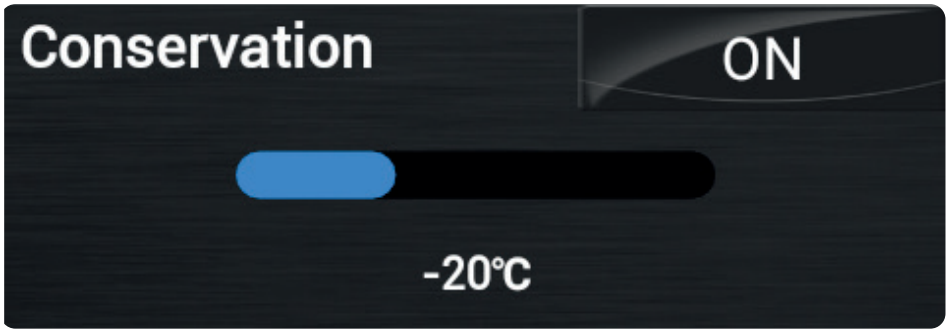
Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к дополнительным функциям: хранение, поддержание температуры, сушка.

ХРАНЕНИЕ

Функцию можно активировать в конце шокового охлаждения до положительной или отрицательной температуры.
Имеется возможность установить хранение при заданной температуре.

Нажмите пиктограмму **ПЛЮС**.
Функция **Хранение** активирована по умолчанию. Установите требуемую температуру.

Чтобы отключить функцию, нажмите **ВКЛ**. Функция будет отключена, и на кнопке отобразится **ВЫКЛ**.



14 • СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

По окончании медленного приготовления можно установить поддержание заданной температуры.

Нажмите пиктограмму **ПЛЮС**.
Функция **Поддержание температуры** активирована по умолчанию. Установите требуемую температуру.

Чтобы отключить функцию, нажмите **ВКЛ**. Функция будет отключена, и на кнопке отобразится **ВЫКЛ**.



СУШКА

См. главу СУШКА на стр. 32

15 • ПРОГРАММИРОВАНИЕ



Нажмите пиктограмму, чтобы создать новый процесс с ручным управлением, многоуровневое приготовление, расстойку или изменить существующую программу.

НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



Нажмите пиктограмму, чтобы создать новый процесс с ручным управлением.

Действуйте так же, как при установке программы с ручным управлением.



Чтобы добавить цикл, нажмите « **+** » и установите следующие циклы, как для процесса с ручным управлением, пока программа не будет завершена.

НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

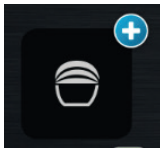


Нажмите пиктограмму, чтобы создать новый процесс многоуровневого приготовления.

Действуйте так же, как при установке программы многоуровневого приготовления с ручным управлением.

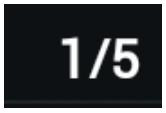
15 • ПРОГРАММИРОВАНИЕ

НАСТРОЙКА ПРОЦЕССА РАССТОЙКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы создать новый процесс расстойки.

Действуйте так же, как при установке процесса с ручным управлением.



Можно настроить параметры, относящиеся к 5 циклам программы расстойки: блокировка, хранение, возобновление, расстойка, задержка выпекания.

ИЗМЕНЕНИЕ ИМЕЮЩЕГОСЯ ПРОЦЕССА



Нажмите пиктограмму, чтобы изменить имеющийся процесс.

Найдите программу, которую нужно изменить, набрав хотя бы часть названия программы.



Выберите один из результатов, чтобы продолжить изменение.

15 • ПРОГРАММИРОВАНИЕ

СОХРАНЕНИЕ ПРОЦЕССА



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к странице сохранения процесса.

• Введите название процесса (минимум 3 символа)



• Выберите пиктограмму процесса, нажав на пиктограмму, и выберите один из предложенных вариантов.

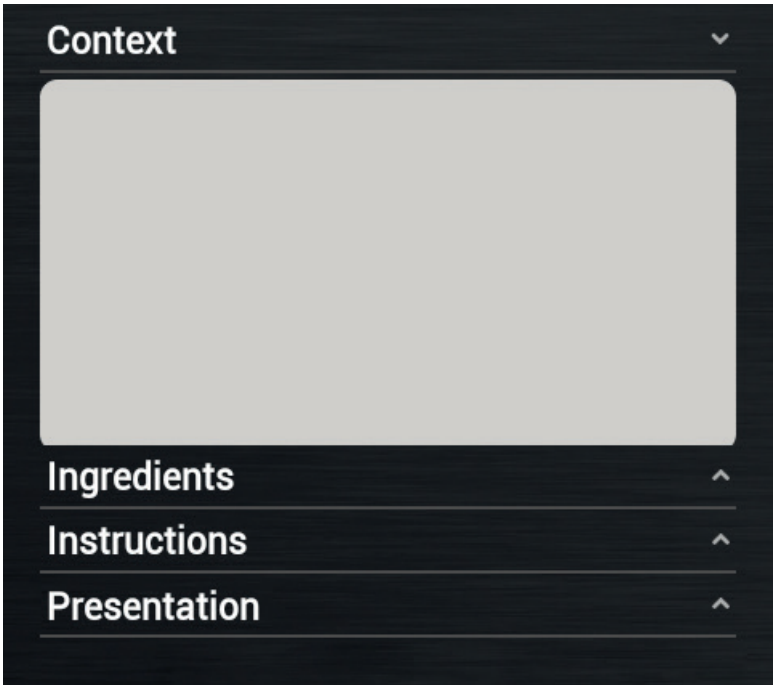
• Введите дополнительную информацию:

- Контекст: описание рецепта, информация о сезонности, происхождении, история блюда.

- Ингредиенты: подробно указаны ингредиенты и их количество.

- Порядок выполнения: пошаговое объяснение того, как приготовить блюдо по рецепту.

- Презентация: изображение готового блюда.





• Нажмите пиктограмму «**СОХРАНИТЬ**», чтобы сохранить процесс.

16 • MY NABOOK

Нажмите пиктограмму для досупа к **My Nabook**.

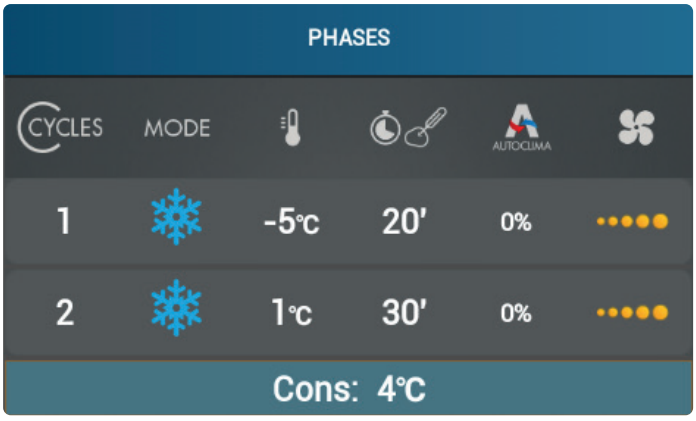


My Nabook - это архив всех программ Neo 24 hours.

Из **My Nabook** можно управлять всеми программами, имеющимися в Neo 24 hours.

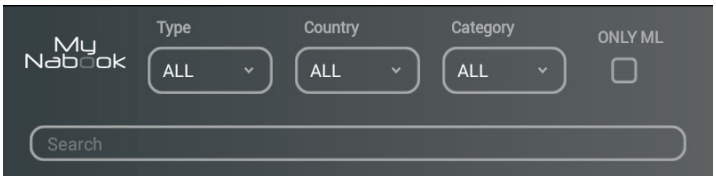
Выбрав программу, можно увидеть всю информацию о программе и соответствующих этапах.

Например:



16 • MY NABOOK

ПОИСК ПРОГРАММ



В **My Nabook** можно выполнить поиск программ для:

• **Названию**: набирая в соответствующем поле название, которое вы ищите.

• **Типу**: выбирая из предложенных категорий.

• **Национальности**: выбирая из представленных категорий (например.

• **Категориям**: выбирая из представленных категорий.

• **Смешанной загрузке**: нажмите иконку «**ТОЛЬКО ML**», чтобы увидеть только программы Смешанной загрузки.

ДОБАВЛЕНИЕ ПРОГРАММ НА ГЛАВНУЮ СТРАНИЦУ



Чтобы добавить программу на главную страницу Neo 24 hours, перетащите программу на иконку “**HOME**”.

Теперь программа будет отображаться на главной странице Neo 24 hours.

ВНИМАНИЕ:
Удаляя программу с главной страницы Neo 24 hours, вы не удаляете ее из раздела **My Nabook**.
Все программы на главной странице Neo 24 hours – это ссылки на программы в разделе **My Nabook**.

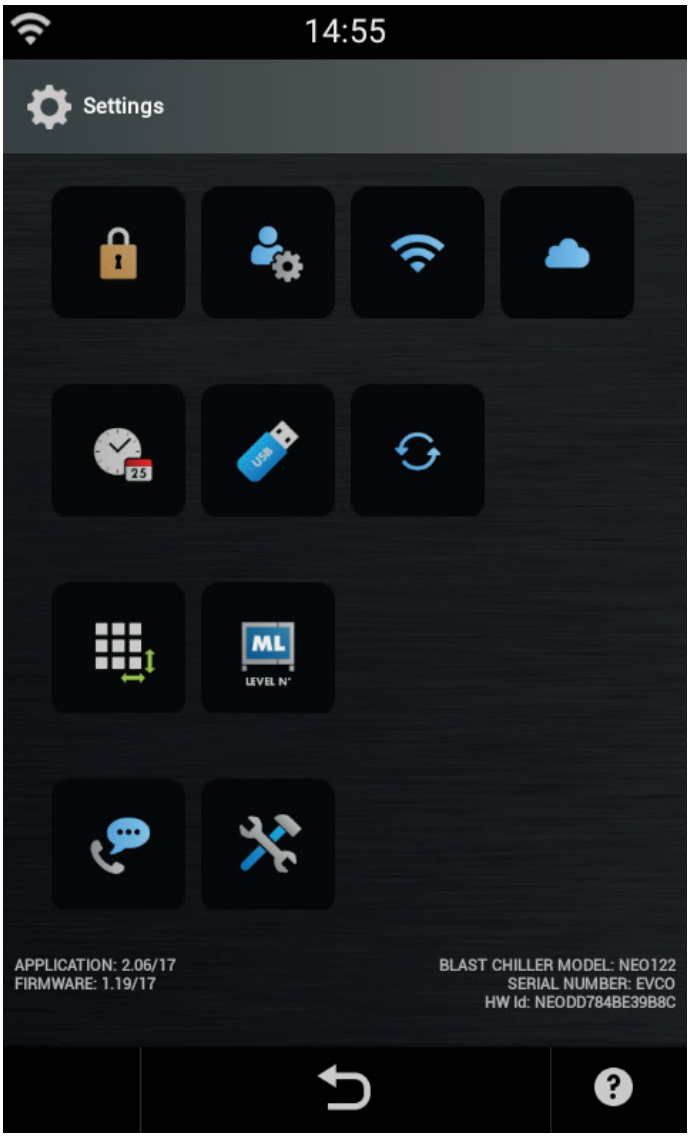
17 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

ВСТУПЛЕНИЕ

Необходимые условия для доступа к возможностям **Cloud от Neo 24 hours**:
Соединение Wi-Fi с доступом в Интернет
Регистрация аккаунта для доступа в Cloud.



Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Neo 24 hours.

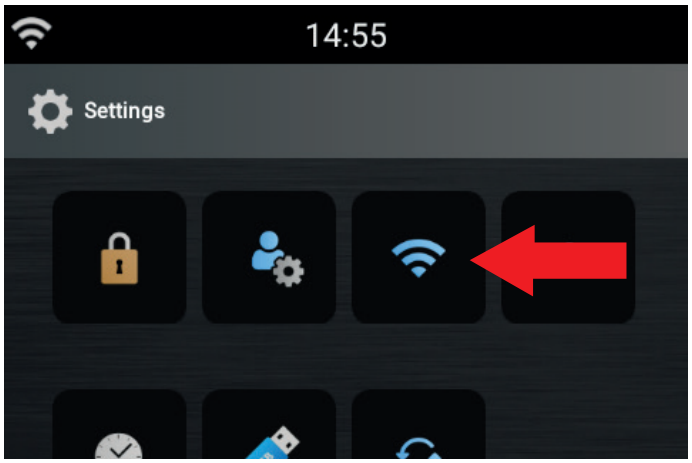


17 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

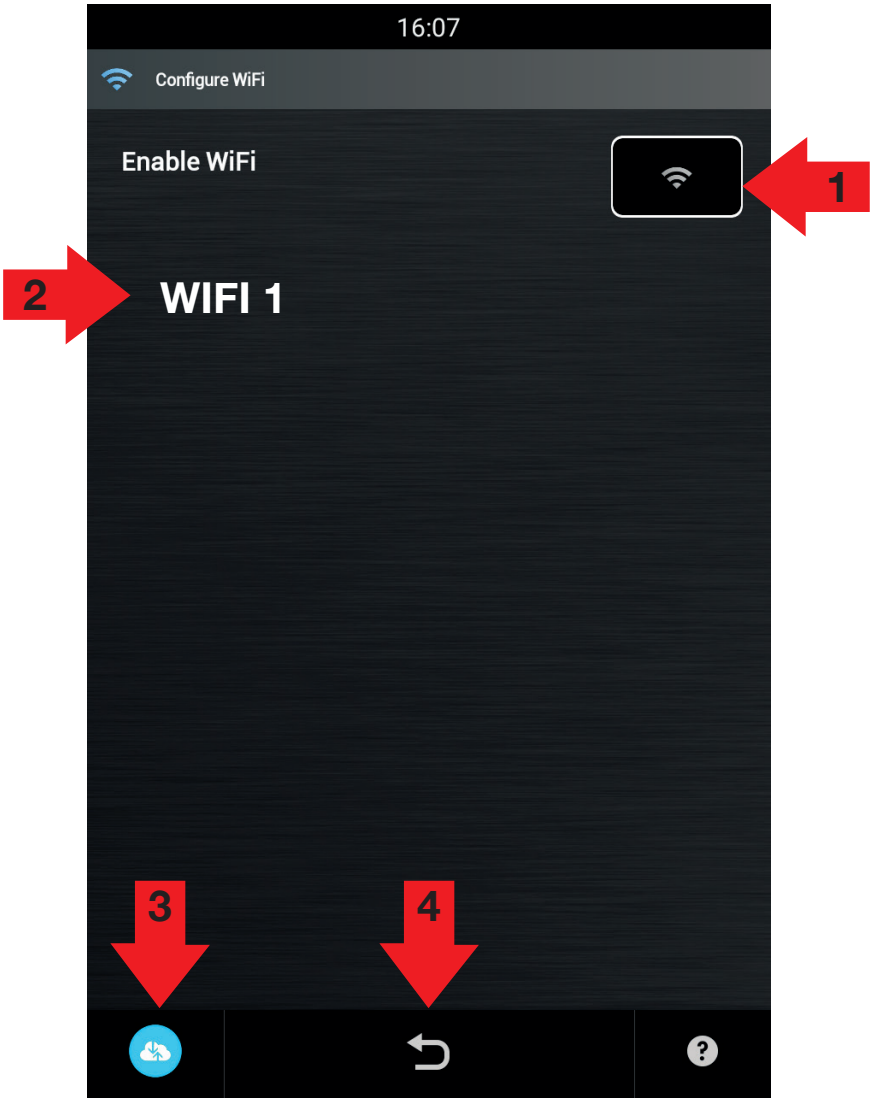
АКТИВАЦИЯ СОЕДИНЕНИЯ WI-FI



Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Neo 24 hours.



Нажмите иконку “**Настройка Wi-Fi**”, чтобы проконтролировать активацию и доступность соединения Wi-Fi.



Нажмите иконку “**Настройка Wi-Fi**”, чтобы проконтролировать активацию и доступность соединения Wi-Fi.

Нажмите иконку (**1**), настроив ее на ON для активирования соединения Wi-Fi Neo 24 hours.

Выберите одну из сетей Wi-Fi (**2**), отобразившихся на экране.

Из всех аналогичных сетей выберите ту, у который лучше сигнал.

Введите пароль для подсоединения к Wi-Fi, если это необходимо.

Нажмите икону (**3**) для проверки связи и исправности работы.

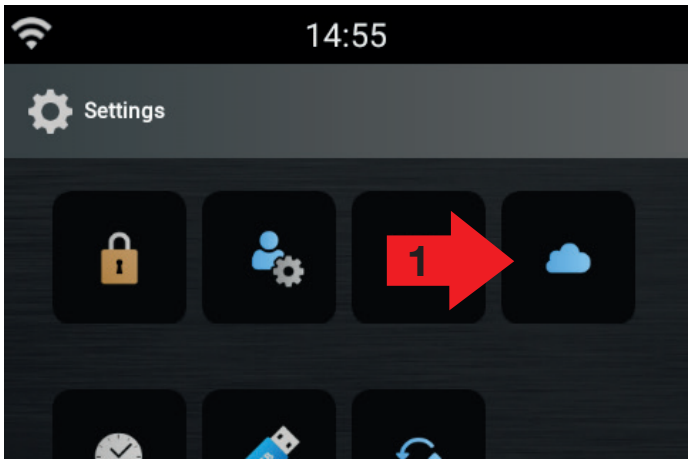
После выбора сети Wi-Fi нажмите на иконку назад (**4**).

17 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

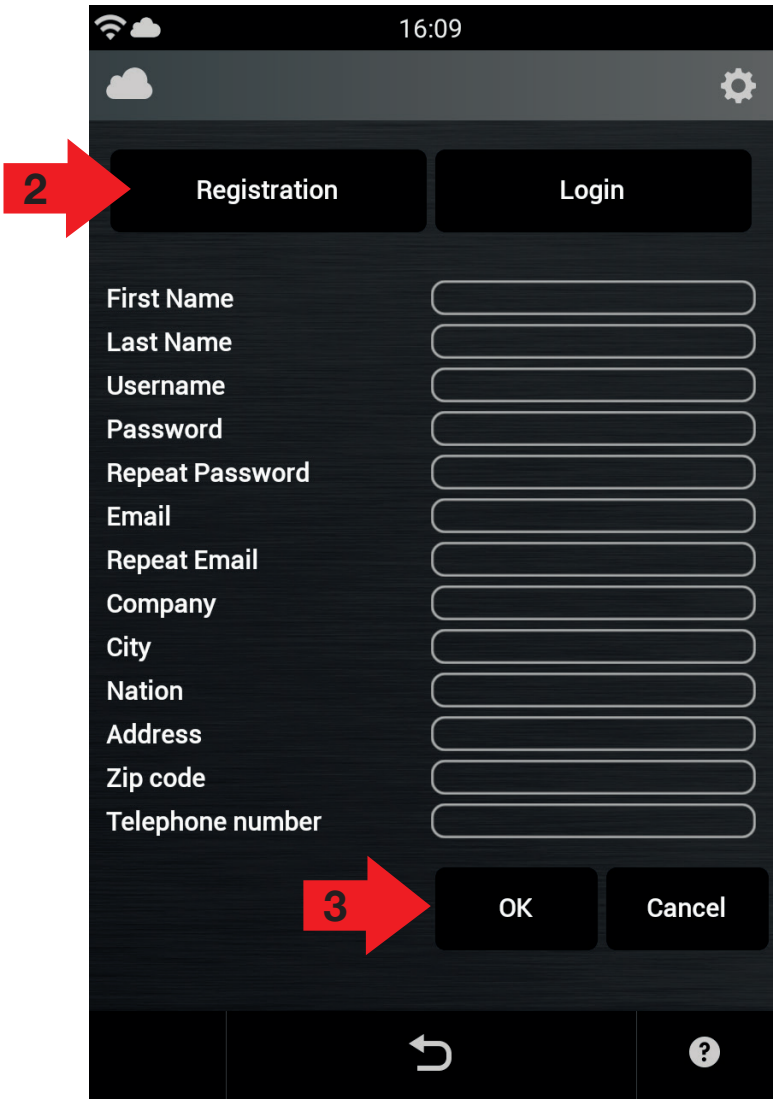
РЕГИСТРАЦИЯ АККАУНТА CLOUD



Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Neo 24 hours.



Нажмите иконку “**Настройки Cloud**” (**1**), чтобы войти на страницу Регистрации / Логина в Cloud Neo 24 hours.



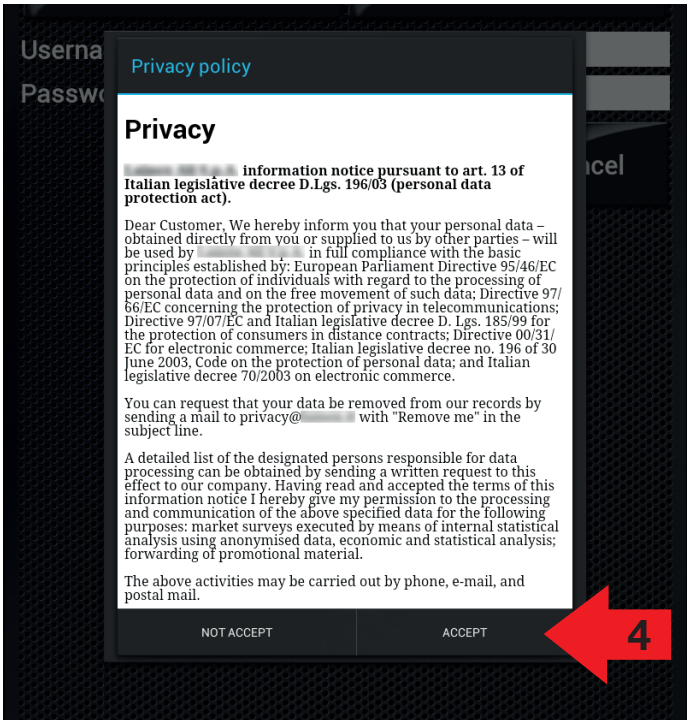
Выберите иконку «Регистрация» (**2**) и введите запрашиваемую информацию:

Имя
Фамилия
Логин
Пароль
Повторите пароль
Email
Повторите Email
Компания
Город
Страна
Адрес
Индекс
Телефон

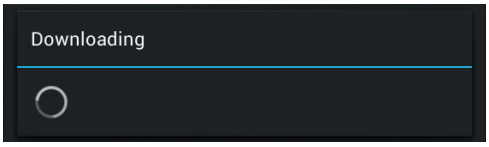
После введение всех запрашиваемых данных нажмите OK (**3**).

ВНИМАНИЕ:
- Имя и фамилия должны состоять минимум из двух букв
- Логин и пароль должны состоять минимум из 6 букв

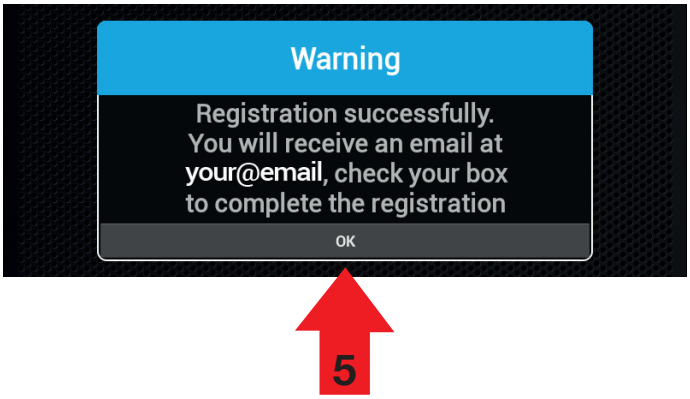
17 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD



Прочитайте условия обработки личных данных и выберите иконку “СОГЛАСЕН” (**4**), чтобы продолжить регистрацию.



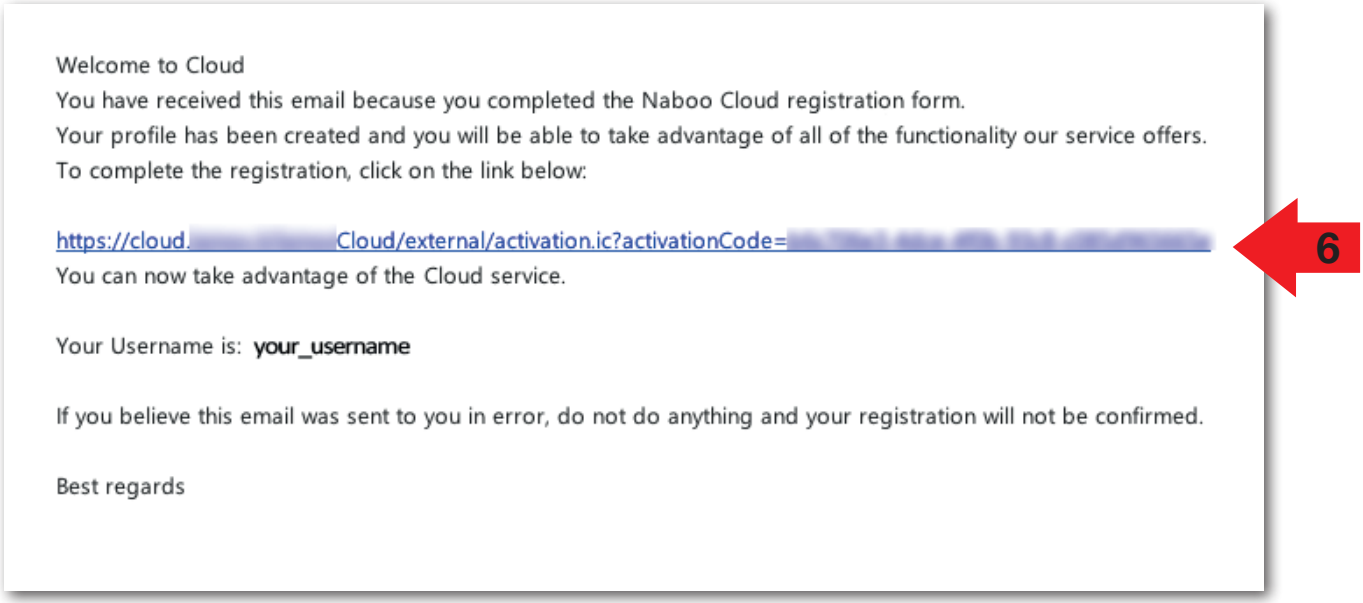
Подождите несколько секунд пока не появится это окно.



На дисплее появится сообщение, которое обозначает, что регистрация произошла успешно. Нажмите OK (**5**).

На электронный адрес, указанный при регистрации, вы получите письмо, содержащее ссылку, по которой нужно перейти для завершения регистрации.

Нажмите на ссылку в электронном письме (**6**) для завершения регистрации.



После получения подтверждения о правильной активации аккаунта браузер откроется на указанной странице.

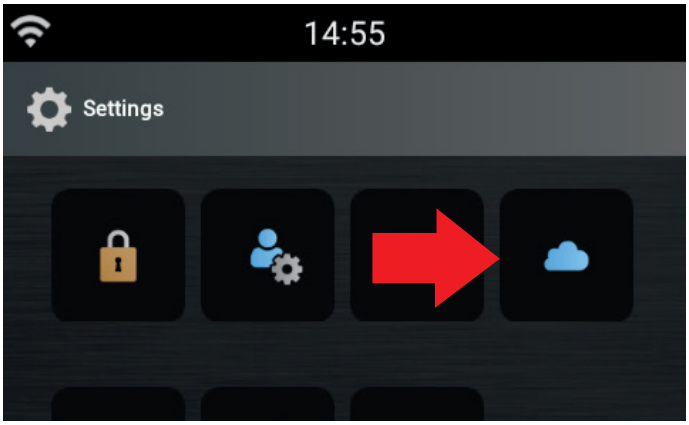


17 • КОНФИГУРАЦИЯ ДОСТУПА В CLOUD

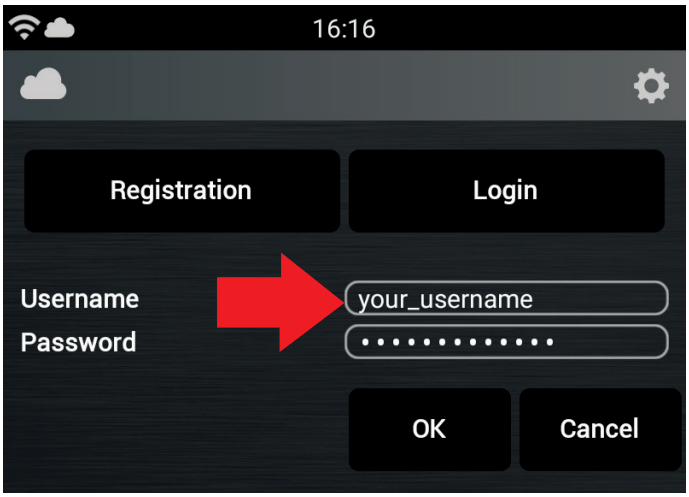
ЛОГИН АККАУНТА CLOUD



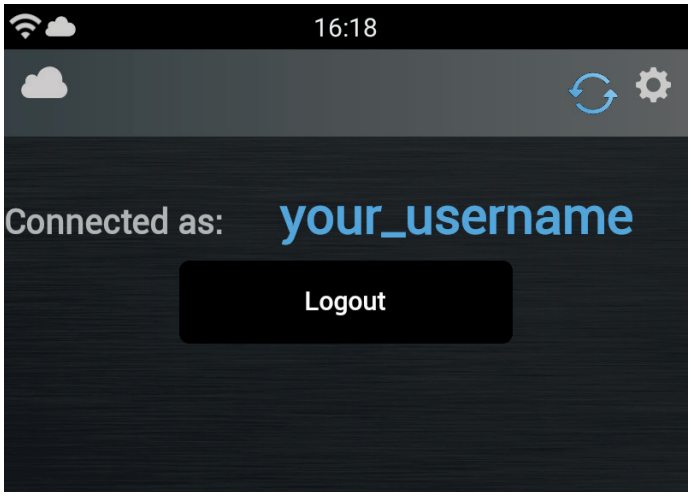
Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Neo 24 hours.



Нажмите иконку “**Настройки Cloud**” (**1**), чтобы войти на страницу Регистрации / Логина в Cloud Neo 24 hours.



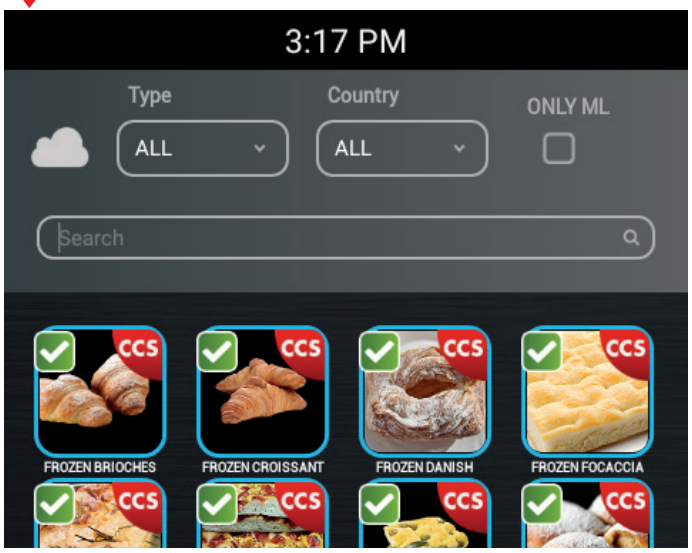
Введите “Логин” и “Пароль”, указанные вами во время регистрации, и нажмите OK.



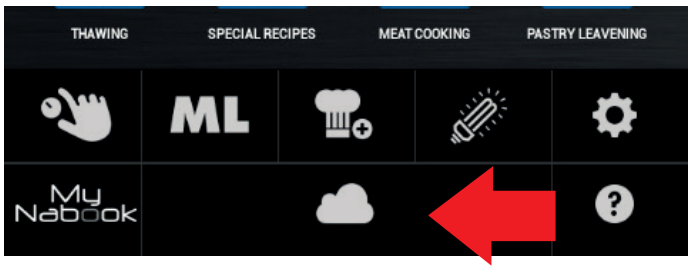
Через несколько секунд появится следующая страница, которая обозначает, что соединение с Cloud Neo 24 hours произошло.

18 • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD

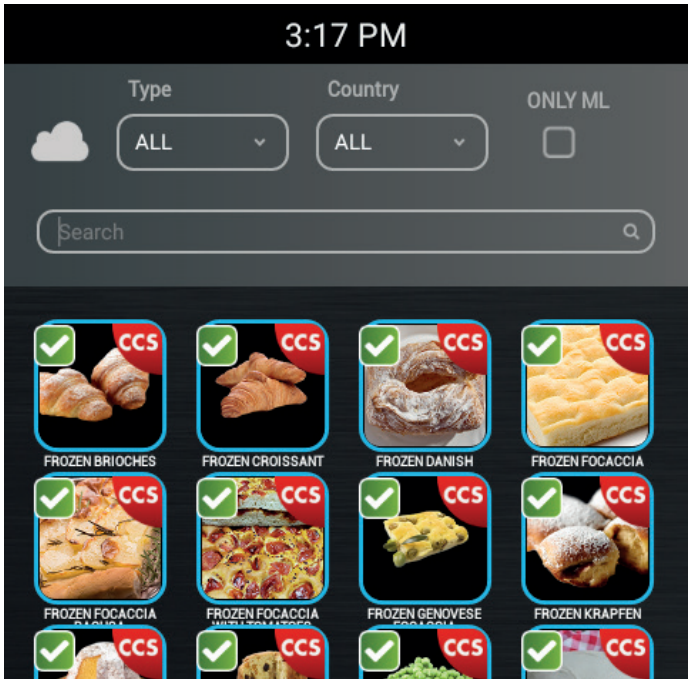
ЗАГРУЗКА РЕЦЕПТОВ



Убедитесь, что в левом верхнем углу присутствуют символы, обозначающие соединение Wi-Fi и подключение к CLOUD.



Нажмите кнопку CLOUD.



На дисплее появятся доступные в CLOUD рецепты.

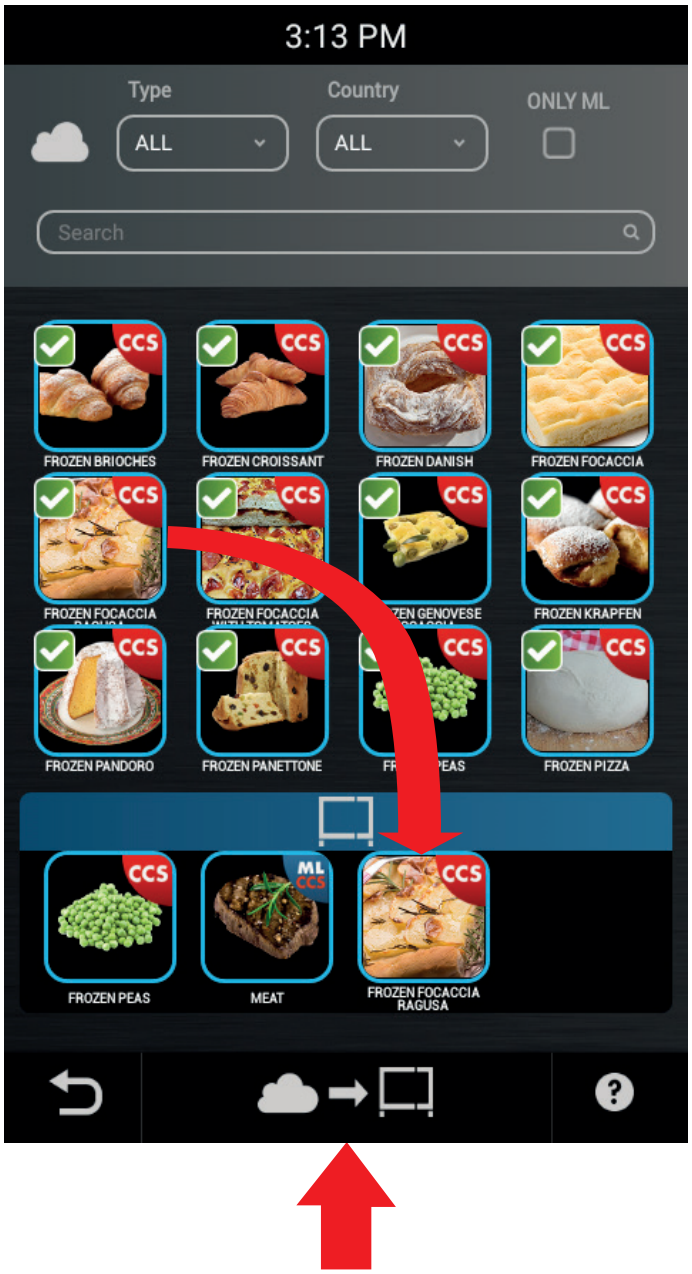


Рецепты зеленого цвета – это рецепты, которые уже присутствуют в вашем Neo 24 hours.



Рецепты с двумя крутящимися голубыми стрелочками, обозначают, что они более обновленные, чем те, которые находятся в Neo 24 hours.

Нажмите на рецепт, чтобы увидеть разную информацию относительно типа приготовления, времени итд.



Чтобы импортировать рецепты в Neo 24 hours, выберите рецепт для загрузки и перетащите его на иконку рецептов в соответствующем разделе.

Нажмите на иконку “Загрузить в Neo 24 hours»,чтобы начать загрузку.

18 • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD

ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Neo 24 hours может быть всегда обновлен последней доступной версией программного обеспечения.



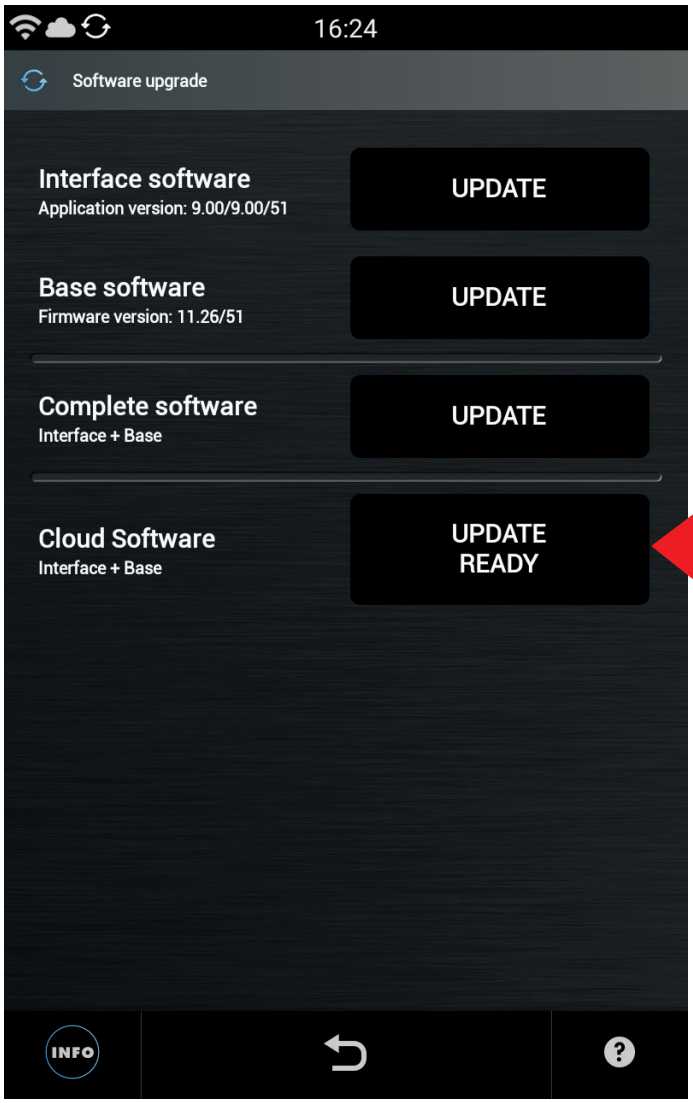
Нажмите на иконку, чтобы войти в настройки Neo 24 hours.



Доступность программного обеспечения для обновления будет отображаться специальной иконкой в разделе сообщений, в левом вехнем углу.

Нажмите на иконку “Обновление программного обеспечения”, чтобы войти на страницу обновлений.

18 • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ CLOUD



Только для обновления посредством USB

Выберите «Проверка обновлений»



Neo 24 hours автоматически будет искать возможные обновления в Cloud.



Если обновления доступны, то нажмите иконку обновлений.



Если недоступно никакое обновление, то нажмите иконку “Назад”, чтобы вернуться на домашнюю страницу.

19 • НАСТРОЙКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам Neo 24 hours.

• В данном меню можно изменять следующие настройки:



Настройки блокировки



Обновление ПО



Настройки пользователя
Яркость и экономия энергии, звуки, язык



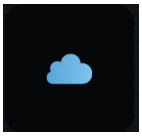
Настройка размера пиктограммы главной страницы



Настройки Wi-Fi



Многоуровневые настройки



Настройки облачного хранилища



Центр поддержки клиентов



Настройка даты и времени



Меню СЕРВИС

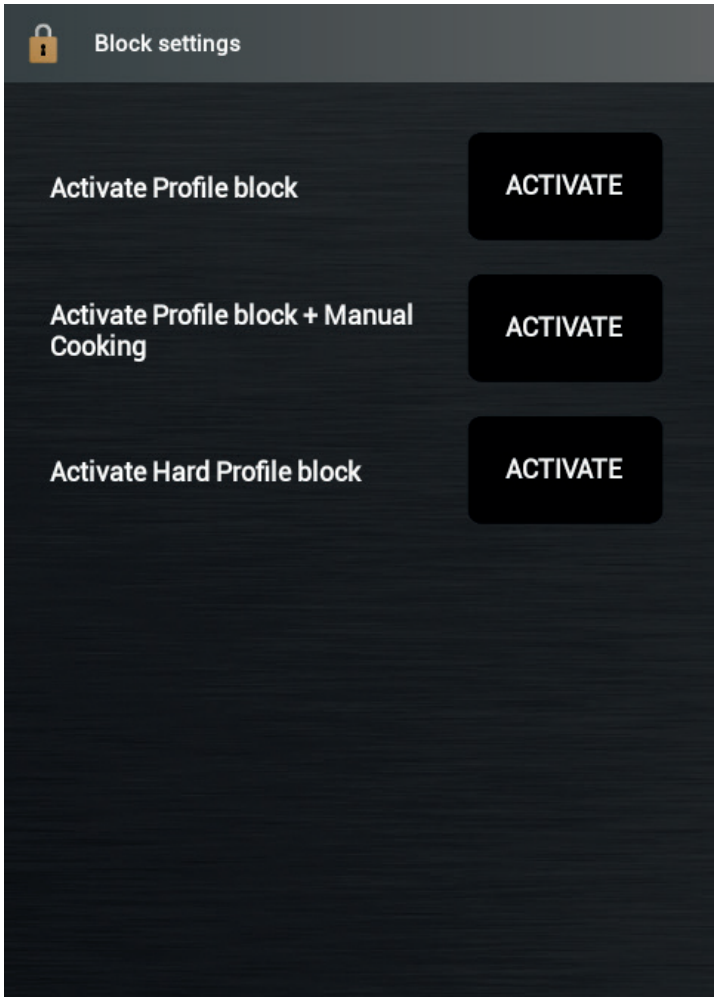


Настройки USB
ХАССП, ИНФО, резервное копирование

НАСТРОЙКИ БЛОКИРОВКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам блокировки

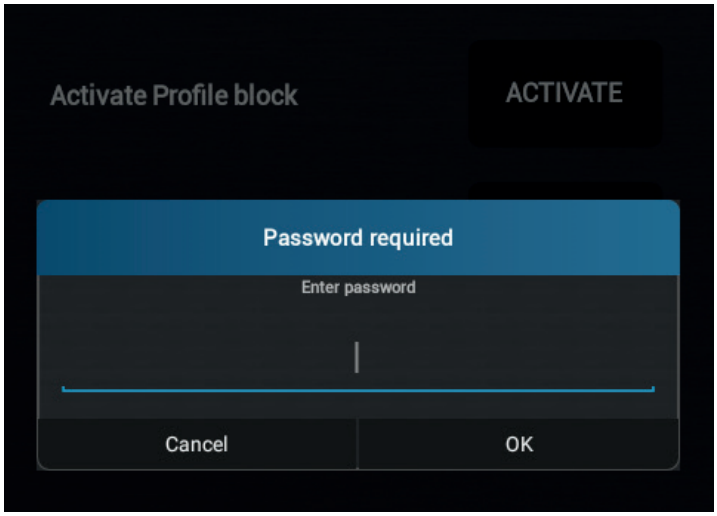


Возможные блокировки:

• Активирует блокировку профиля 1-й уровень (не удаляются/не сохраняются рецепты)

• Активирует блокировку профиля + приготовление в ручном режиме
2-й уровень (только рецепты и ручной режим)

• Активирует блокировку всего профиля
• 3-й уровень (только рецепты)

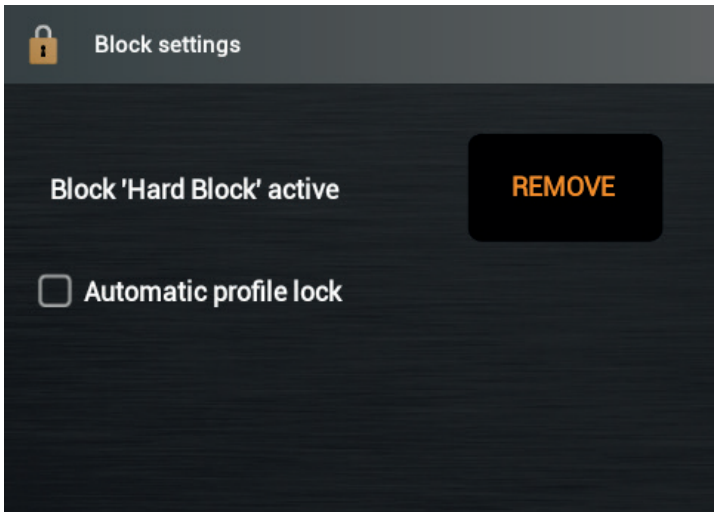


Для активирования выбранной блокировки нажать **«АКТИВИРОВАТЬ»,** ввести пароль и еще раз набрать его для подтверждения.

Для отключения блокировки нажать **«СНЯТЬ»**, ввести пароль.

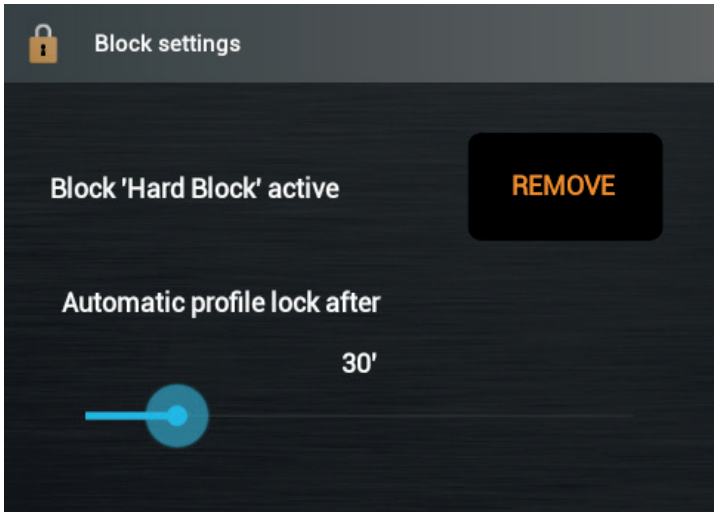
НАСТРОЙКИ БЛОКИРОВКИ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ БЛОКИРОВКА ПРОФИЛЯ

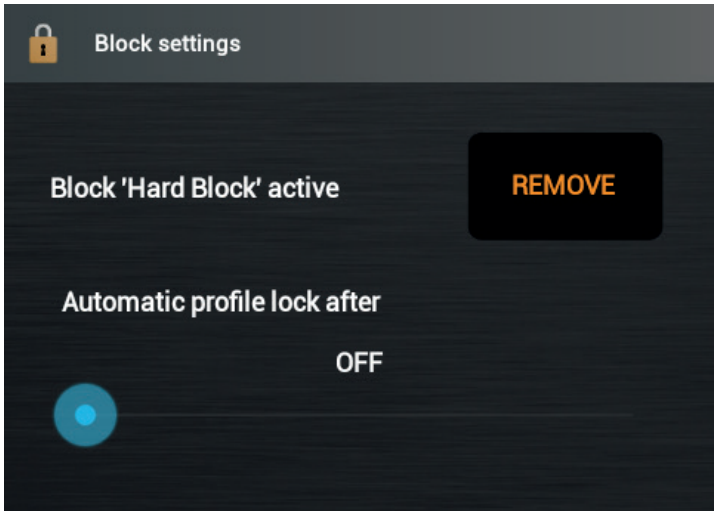


При активации этой функции, после снятия блокировки профиля, он автоматически заблокируется через установленный интервал времени.

Поставьте галочку в ячейке, чтобы активировать функцию автоматической блокировки профиля через определенное время.



После активации автоматической блокировки переместите курсор для установки интервала времени, через который активизируется блокировка.

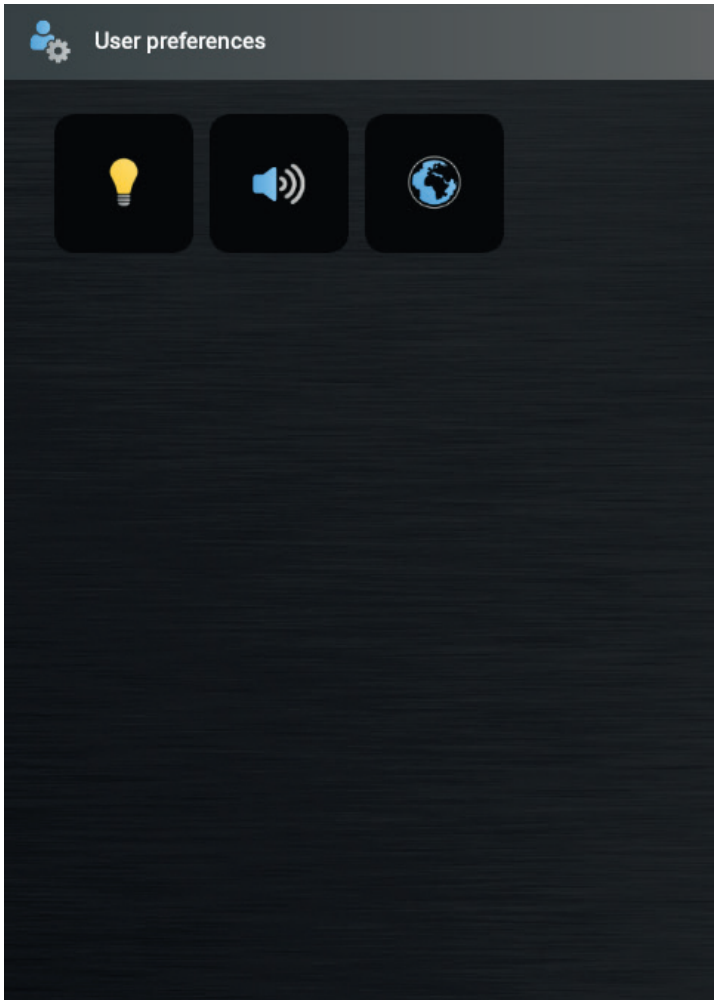


Переместите курсор влево, чтобы отключить функцию автоматической блокировки.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам пользователя



Яркость и экономия энергии:
Настройки яркости, мигания по окончании приготовления и экономия энергии

Звук:
Настройка громкости и конфигурации звуковой сигнализации

Язык:
Настройки языка, единиц измерения и
выбор/конфигурация клавиатуры

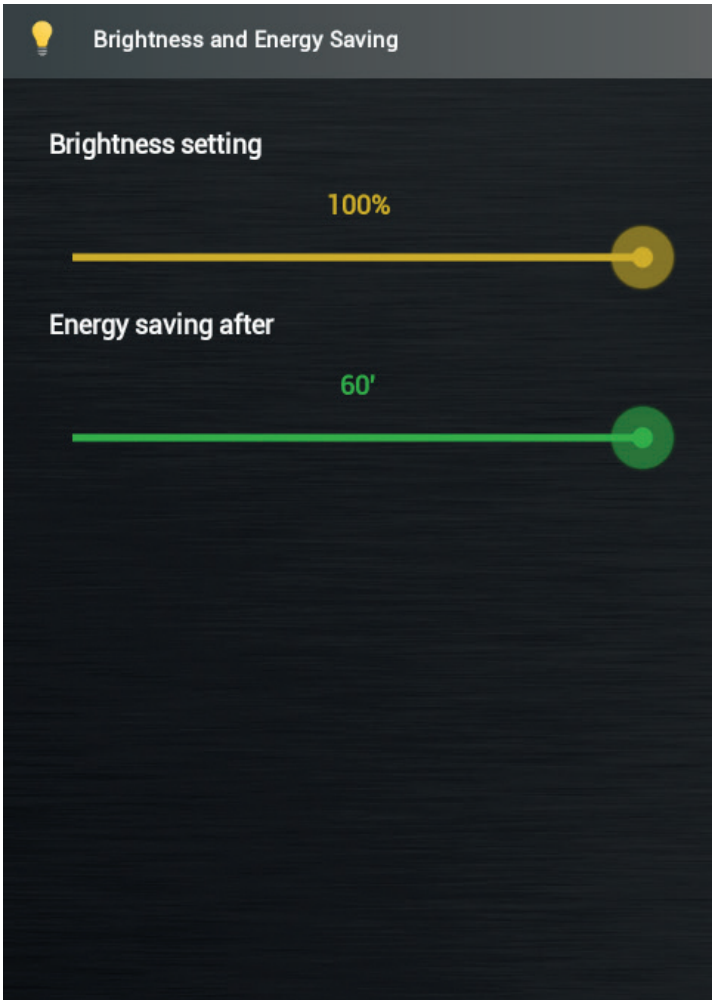
19 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЯРКОСТЬ И ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам яркости и экономии энергии



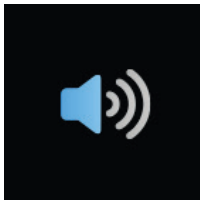
Настройка яркости:
Протяните курсор для увеличения или уменьшения яркости дисплея

Экономия энергии после:
Протяните курсор для установки времени, по истечении которого будет активироваться режим экономии энергии.

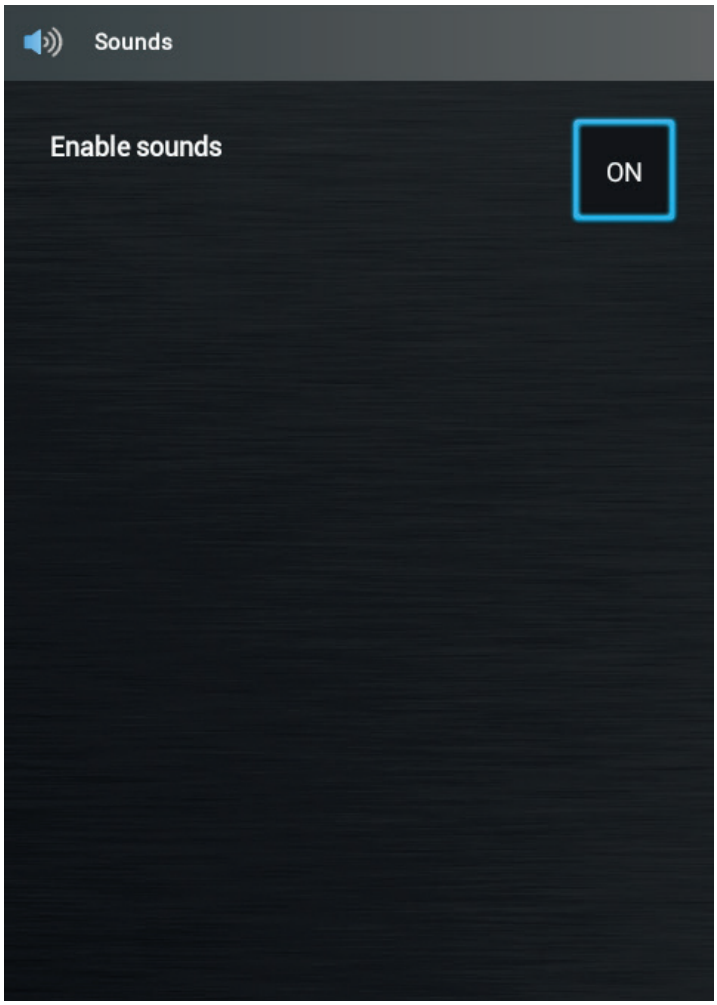
Протяните курсор влево для отключения данной функции.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЗВУК



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам звука



Включить звук:
Чтобы включить звук, установите его в положение ВКЛ

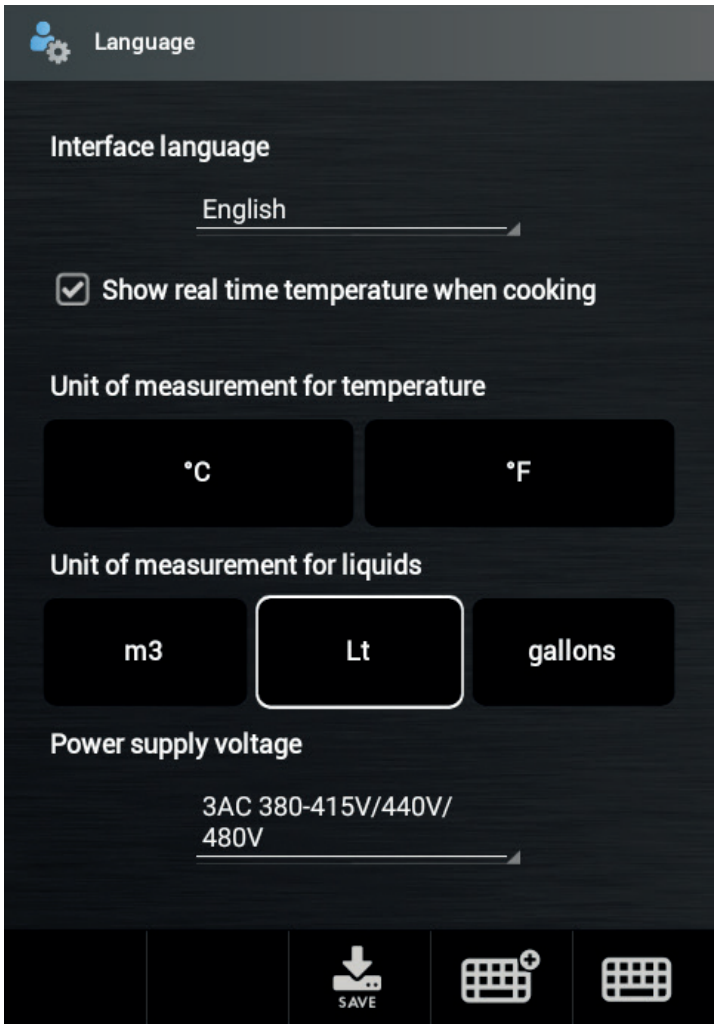
19 • НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЯЗЫК



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам языков и единиц измерения



Настройка языка интерфейса:
Выберите язык из выпадающего меню

Показать температуру в камере во время приготовления:
Поставьте галочку, чтобы активировать данную функцию

Единица измерения температуры:
Нажмите на желаемой единице измерения (гр. Цельсия или гр. Фаренгейта)

Единица измерения количества жидкостей
Нажмите на желаемой единице измерения (кубометры, литры или галлоны)

Напряжение питания
Выберите напряжение питания из выпадающего меню

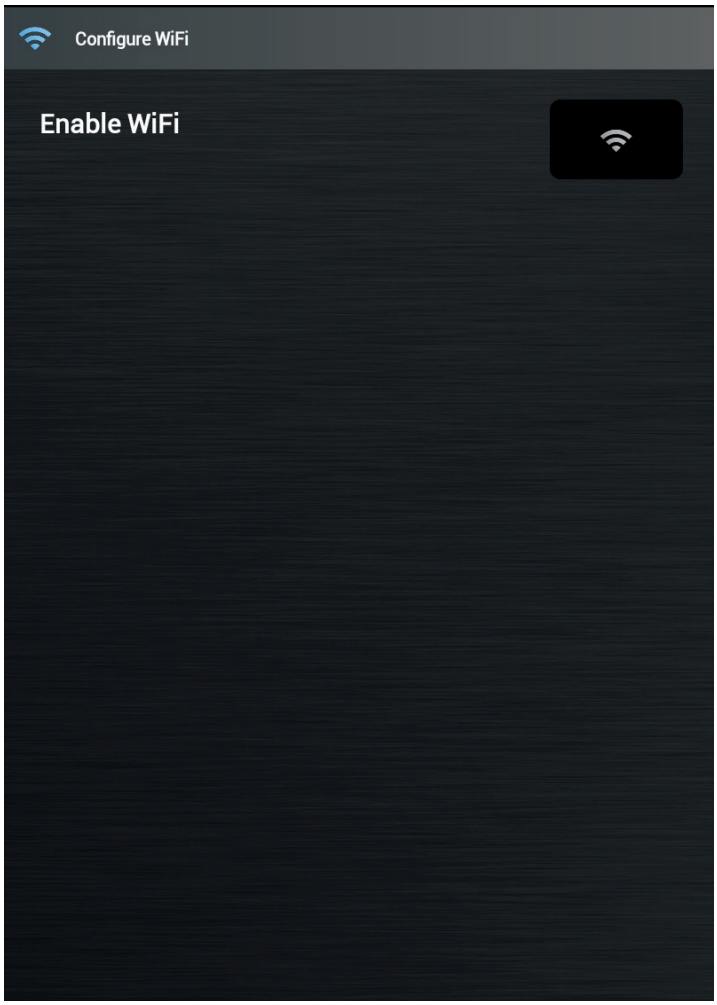
Нажмите на кнопку СОХРАНИТЬ, чтобы сохранить сделанный выбор

Кроме того, можно загрузить плагины для специальных клавиатур, таких как корейская, китайская и т.д., выбрав пиктограммы клавиатуры.

НАСТРОЙКА WIFI



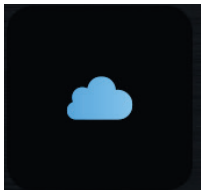
Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам сети WIFI



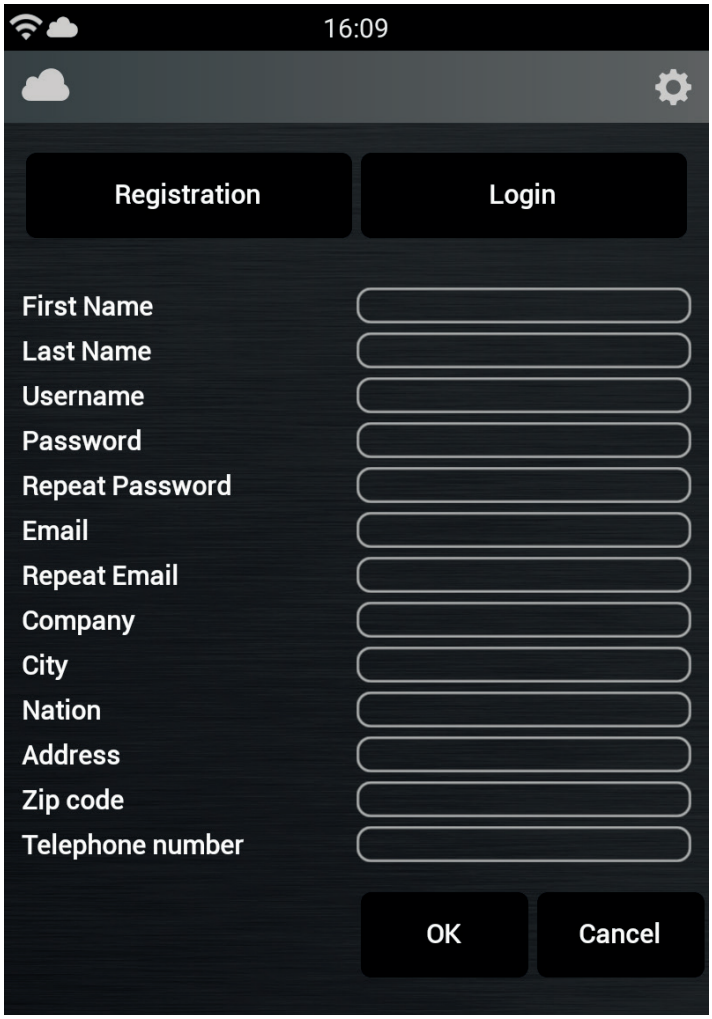
Нажмите пиктограмму **“Активировать WIFI”** чтобы получить доступ к имеющимся сетям WIFI.

См. страницу 45.

НАСТРОЙКИ ОБЛАЧНОГО ХРАНИЛИЩА



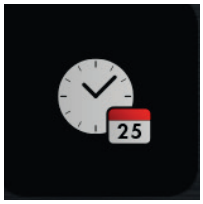
Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к облачному хранилищу



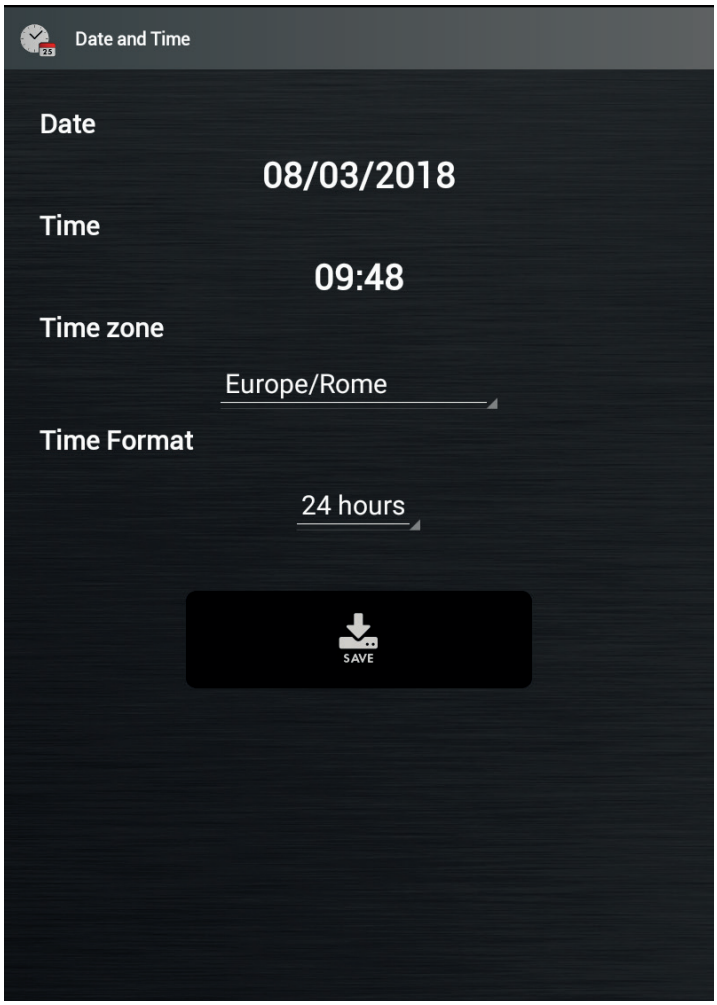
См. страницу 41.

19 • НАСТРОЙКИ

ДАТА И ВРЕМЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам даты и времени



Настройка даты:
Нажмите на дату и установите ее, выбрав из календаря

Настройка времени:
Нажмите на время и установите его, передвинув стрелки.

Часовой пояс:
Из выпадающего меню выберите часовой пояс для своей зоны.

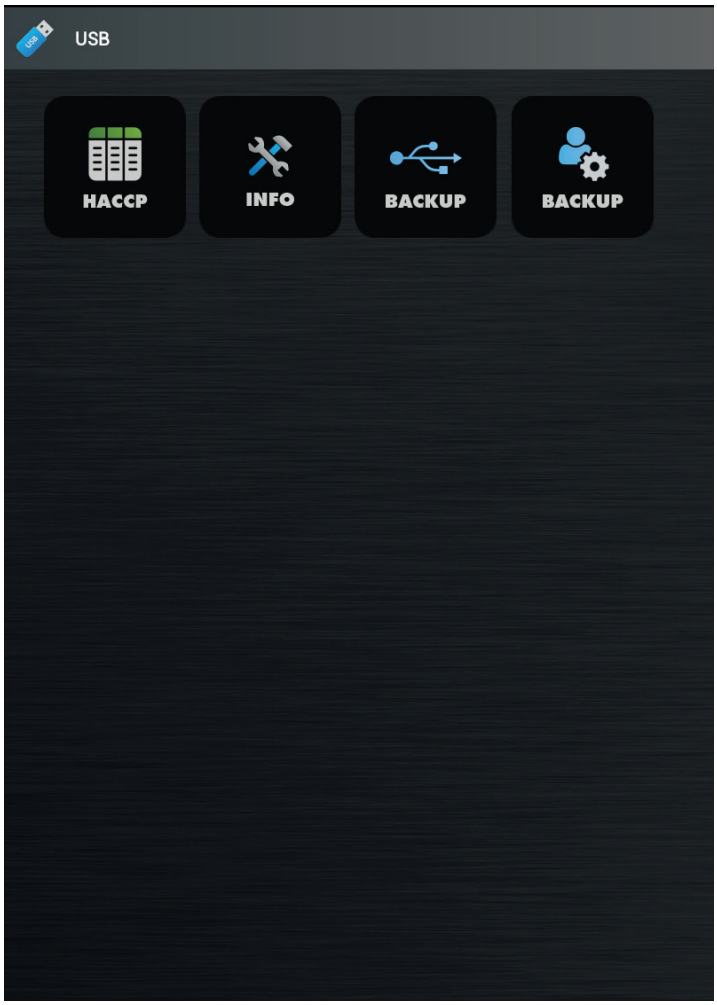
Формат времени:
Из выпадающего меню выберите желаемый формат времени.

Нажмите на кнопку СОХРАНИТЬ, чтобы сохранить сделанный выбор

USB



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к меню USB



ХАССП:
Позволяет скачивать журнал ХАССП в определенный период времени.

ИНФО:
Выполняет резервное копирование технических данных.

Резервное копирование:
Позволяет создавать или импортировать резервное копирование рецептов и/или настроек.

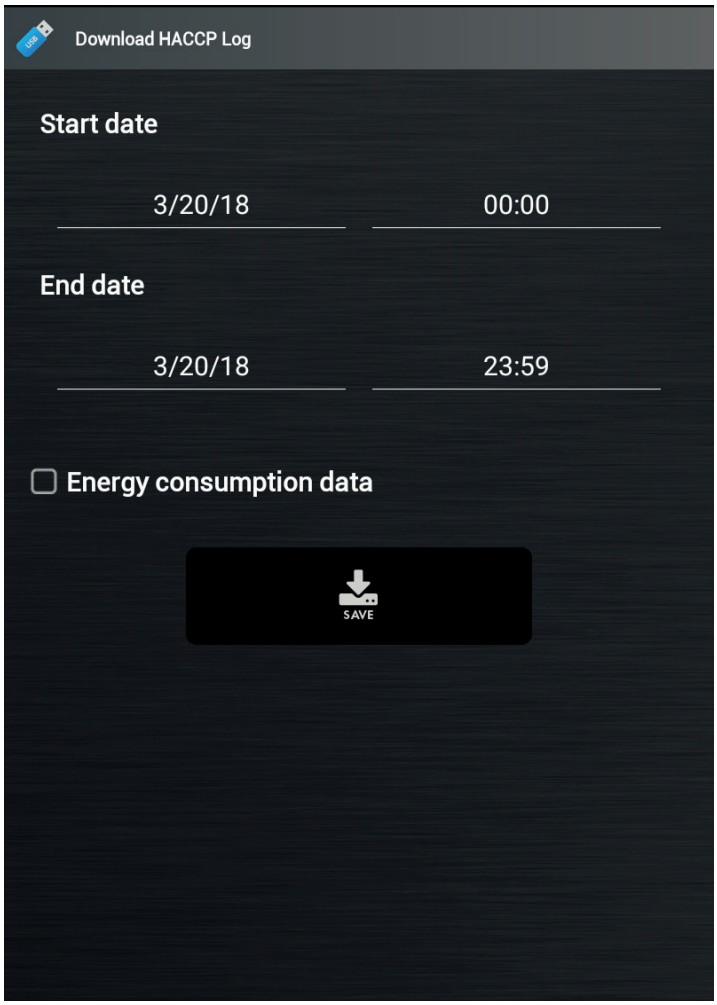
Резервное копирование пользовательских настроек:
Позволяет создавать или импортировать резервную копию пользовательских настроек.

USB

ХАССП



Нажмите пиктограмму, чтобы скачать журнал ХАССП



Выберите период, для которого необходимо скачать журнал ХАССП:

Задайте дату и время начала.

Задайте дату и время завершения.

Вставьте USB флеш-накопитель и нажмите кнопку СОХРАНИТЬ.

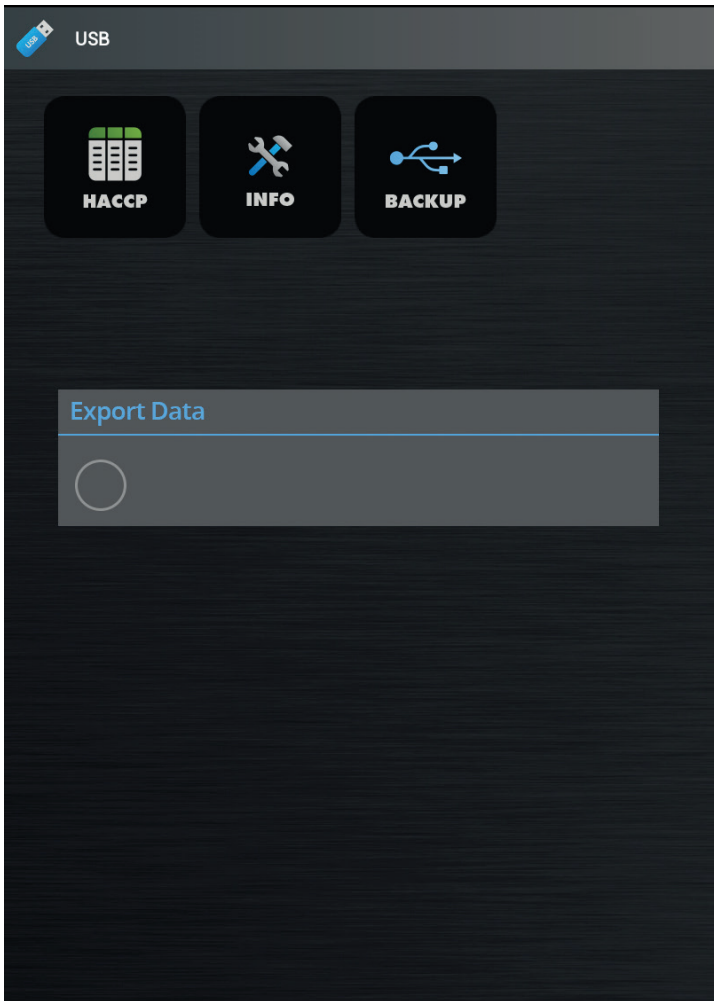
Всплывающее меню покажет, что операция прошла успешно.

USB

ИНФО



Нажмите пиктограмму, чтобы скачать техническую информацию по обслуживанию устройства.



Позволяет скачать журналы технической информации по обслуживанию устройства

Вставьте USB флеш-накопитель и нажмите кнопку ИНФО

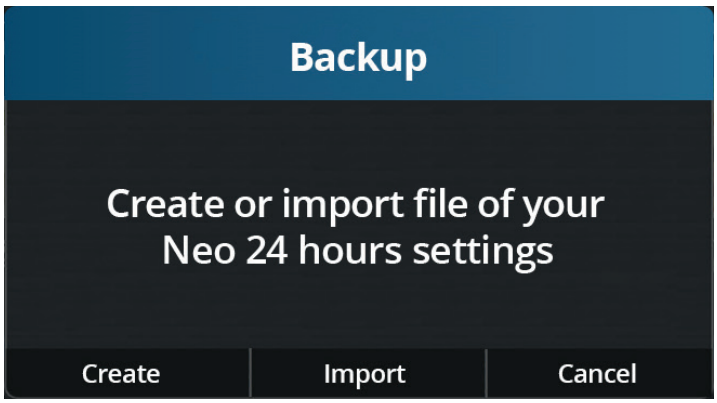
Появится всплывающее меню, указывающее экспорт данных на USB флеш-накопитель.

USB

РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ



Нажмите пиктограмму, чтобы создать или импортировать резервную копию рецептов и/или настроек.



Вставьте USB флеш-накопитель.

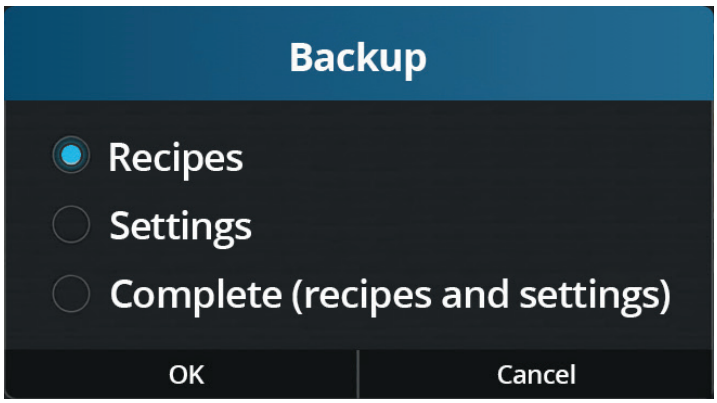
Выберите “**Создать**”, чтобы выполнить резервное копирование.

Выберите тип резервного копирования, которое вы собираетесь выполнить:

Рецепты: Сохраняет на USB флеш-накопитель только рецепты

Настройки: Сохраняет на USB флеш-накопитель только настройки

Полное: Сохраняет на USB флеш-накопитель рецепты и настройки



Либо выберите “**Импортировать**” для импорта резервной копии с USB флеш-накопителя.

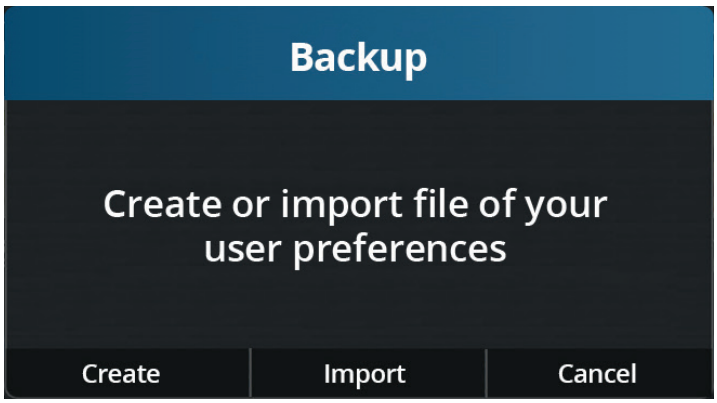
Выберите резервную копию для импорта.

USB

РЕЗЕРВНОЕ КОПИРОВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ НАСТРОЕК



Нажать на значок, чтобы создать или импортировать резервную копию пользовательских настроек.



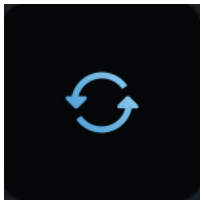
Вставить USB флеш-накопитель.

Выбрать «**Создать**» для резервного копирования пользовательских настроек.

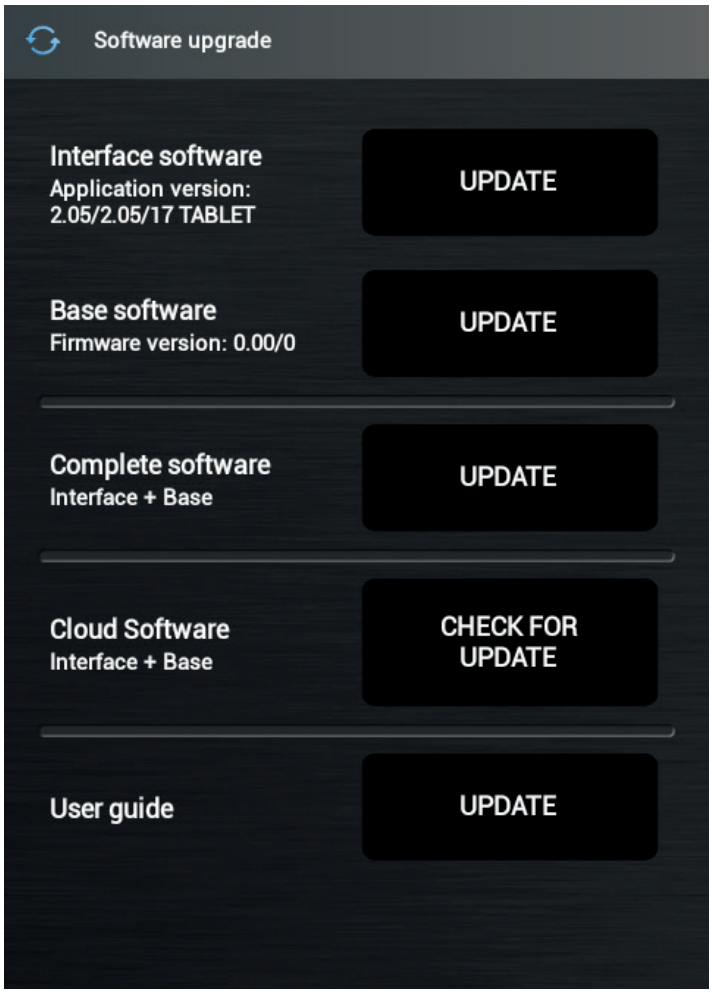
Или выбрать «**Импортировать**», чтобы импортировать резервную копию с USB флеш-накопителя.

Выбрать резервную копию для импорта.

ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к обновлению ПО.



Выберите тип обновления, которое необходимо выполнить:

С USB флеш-накопителя:
- Интерфейс)
- Базовое)
- Полное (интерфейс + базовое)

С облачного хранилища:
- Полное (интерфейс + базовое)

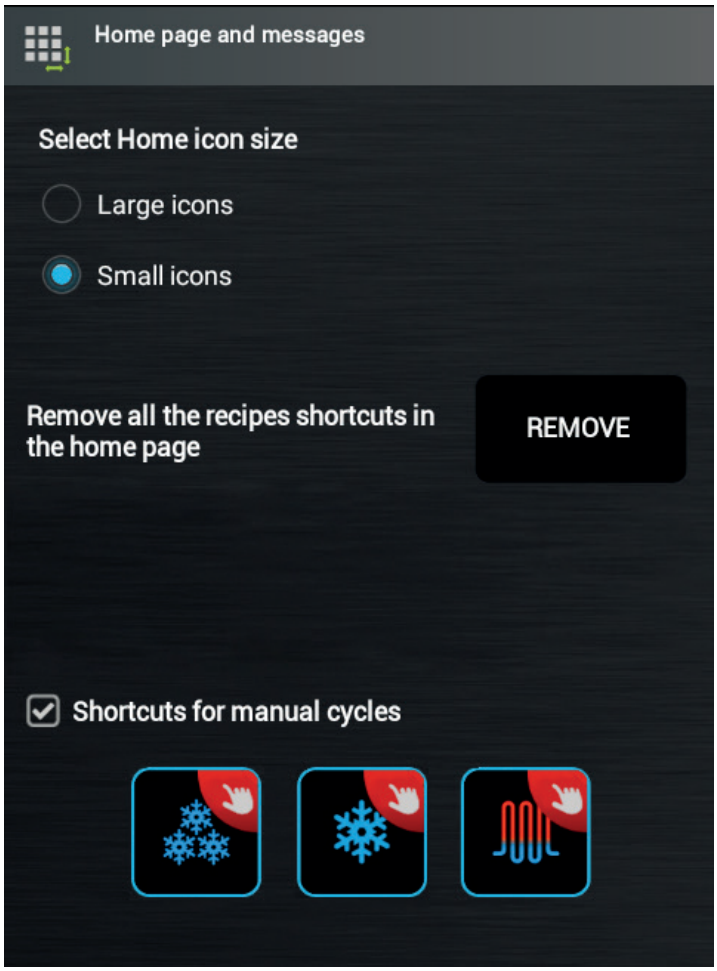
См. инструкции на странице 52

Рекомендуется всегда выполнять полное обновление

ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к настройкам главной страницы и сообщений.

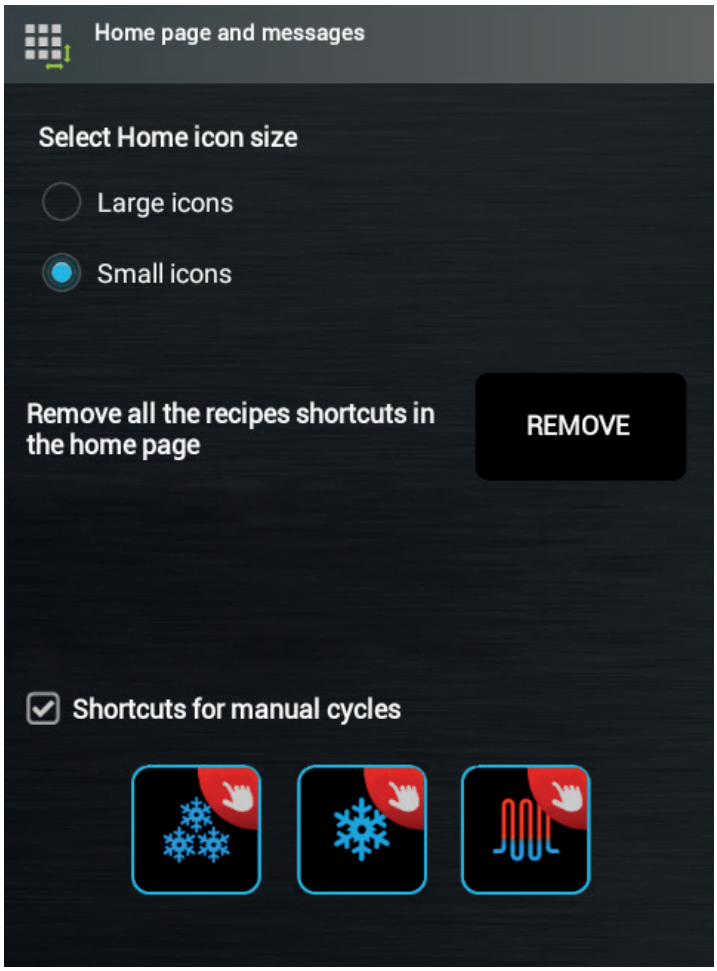


Выберите размер пиктограмм на главной странице: Позволяет выбрать размер пиктограмм на главной странице.

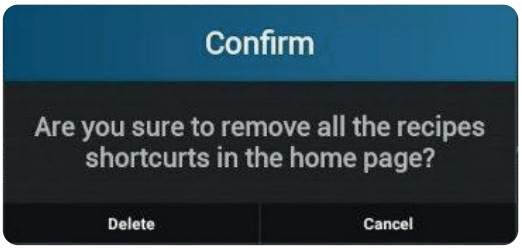
Малые пиктограммы: позволяет отображать 20 пиктограмм на главной странице

Большие пиктограммы: позволяет отображать 12 пиктограмм на главной странице

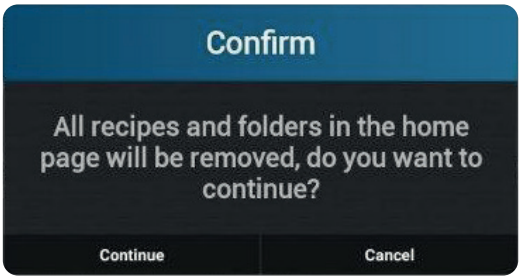
ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ



Удалить все ярлыки рецептов на главной странице:
Нажмите кнопку «УДАЛИТЬ», чтобы удалить все ярлыки рецептов с главной страницы.



Появится всплывающее окно подтверждения удаления всех ярлыков с главной страницы.
Подтвердите, нажав «Удалить» или «Отменить», чтобы окно закрылось.



При выборе «Удалить» появляется дополнительное всплывающее окно подтверждения удаления всех рецептов и папок с главной страницы.
Подтвердите, нажав «Продолжить» или «Отменить», чтобы окно закрылось.

19 • НАСТРОЙКИ

ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ

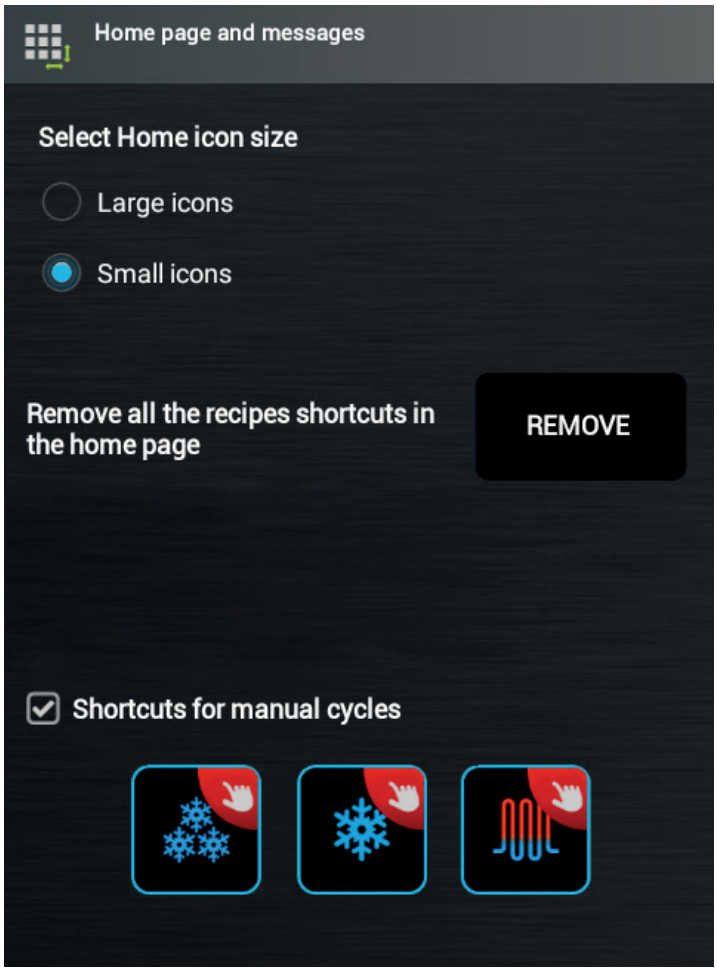


При нажатии «Продолжить» главная страница полностью очистится.

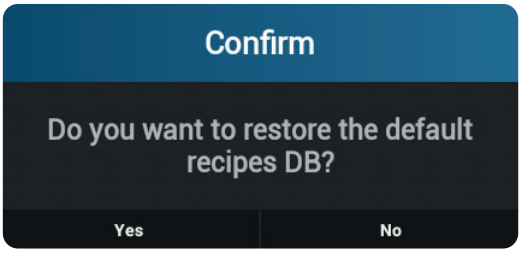
Чтобы добавить рецепты на главную страницу, можно:

- Создать новые рецепты
- Импортировать рецепты с My Nabook
- Импортировать рецепты из облачного хранилища

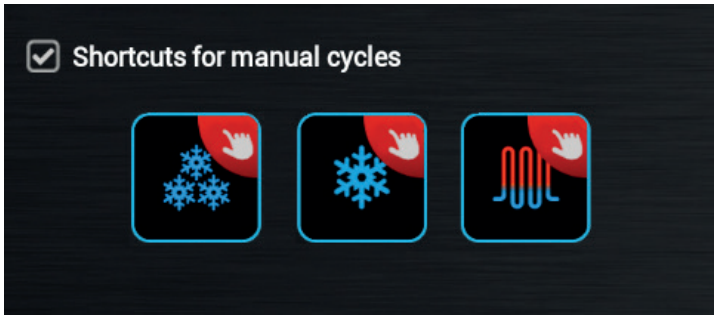
ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА И СООБЩЕНИЯ



База данных рецептов по умолчанию:
восстановление базы данных рецептов по умолчанию.
Нажмите кнопку «ПО УМОЛЧАНИЮ», чтобы восстановить базу данных рецептов по умолчанию.



Появится всплывающее окно подтверждения восстановления базы данных рецептов по умолчанию.
Подтвердите, нажав «ДА» или «НЕТ», чтобы окно закрылось.



Пиктограммы быстрого доступа к процессам в ручном режиме:
Если выбрана данная настройка, на главной странице отображаются пиктограммы быстрого доступа к процессам в ручном режиме.

НАСТРОЙКИ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к конфигурации уровней устройства.

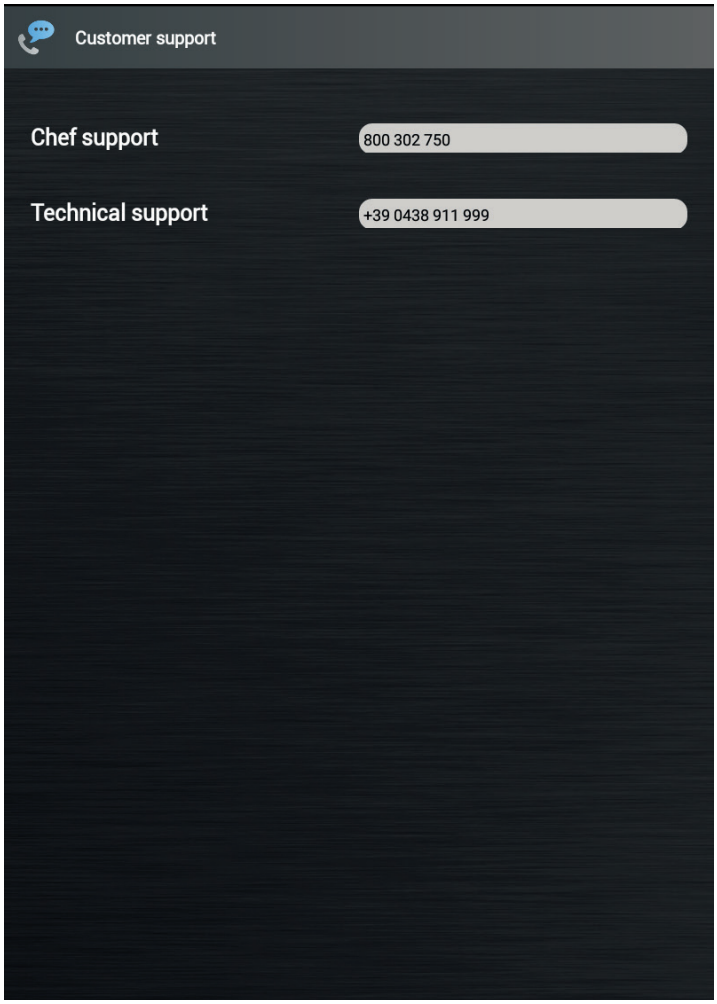


Выбор количества уровней:
позволяет выбирать количество уровней устройства.
Выберите желаемое количество уровней.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к меню сервисного обслуживания клиентов

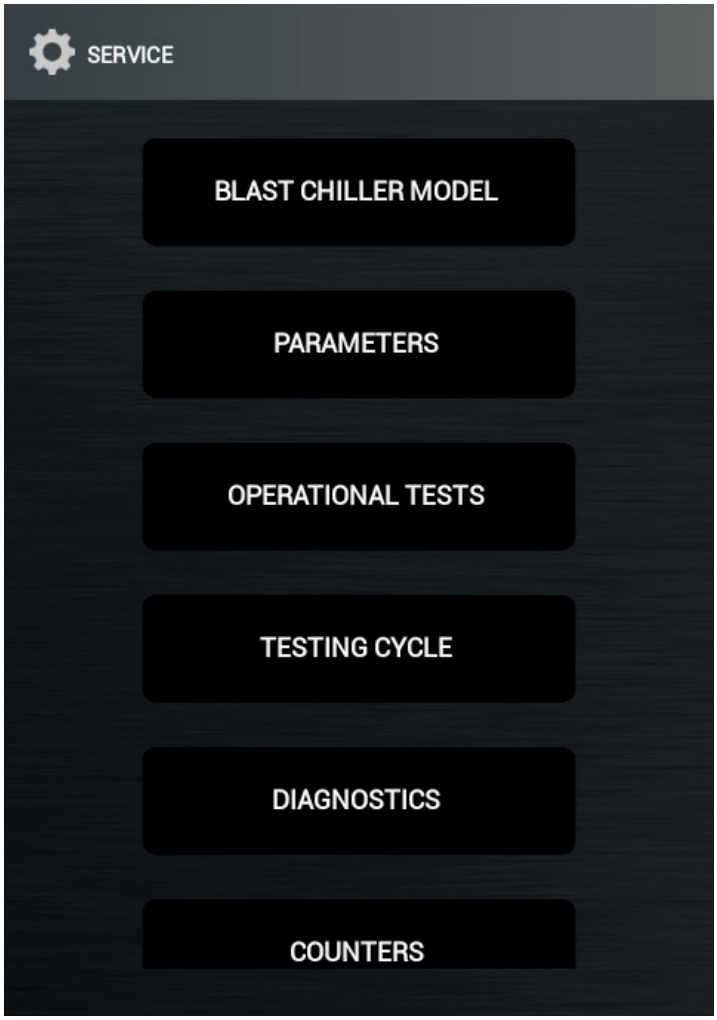


Позволяет задавать и отображать количество работ по сервисному обслуживанию клиентов:
Поддержка шеф-повара и техническая поддержка .

СЕРВИСНЫЕ НАСТРОЙКИ



Нажмите пиктограмму, чтобы получить доступ к сервисным настройкам.



ТОЛЬКО ДЛЯ АВТОРИЗОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА

Нажмите пиктограмму **“Сервисные настройки”** , чтобы получить доступ к настройкам печи.

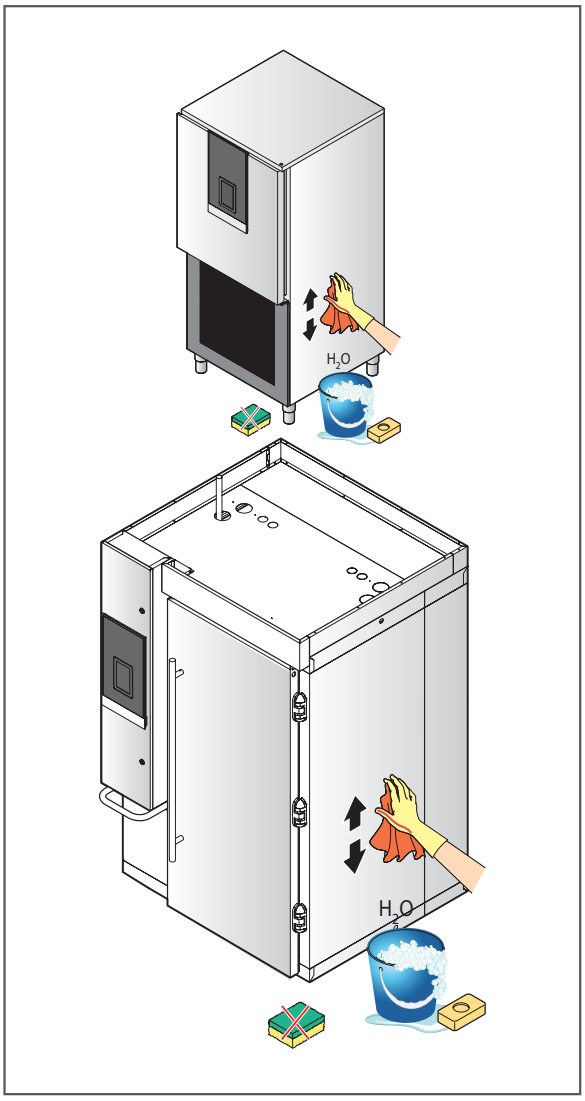
Введите служебный пароль, чтобы получить доступ к функциям.

20 • ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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



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

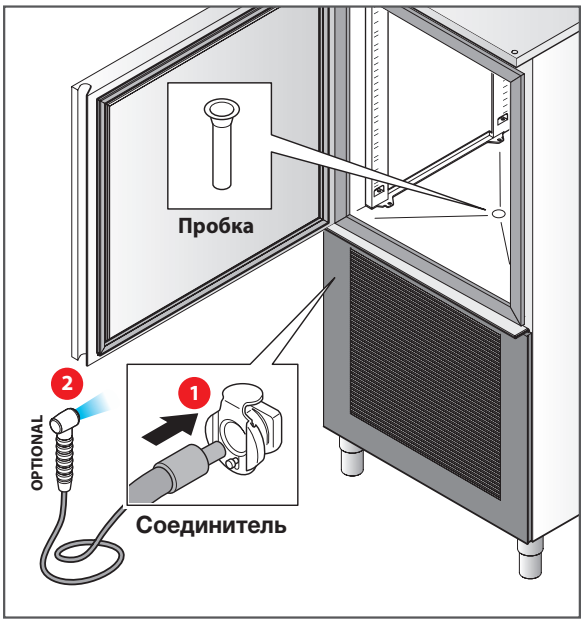
При первом использовании вымойте лотки и камеру с помощью тряпки, смоченной в теплой мыльной воде, и затем сполосните и высушите. Для удаления остатков продуктов включите устройство в холостом режиме приблизительно на 30 минут, выбрав функцию Медленное приготовление.

Очистка наружных стальных поверхностей

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

Очистка камеры оборудования

Ежедневно очищайте камеру устройства для поддержания высокого уровня гигиены и рабочих характеристик. Кроме того, частицы жира или остатки пищи могут загореться при использовании функции Медленное приготовление, что причинит ущерб персоналу и самому оборудованию.
Очистку следует выполнять только при холодной камере: используйте тряпку, смоченную в теплой мыльной воде, и затем сполосните и высушите.
Внутреннюю часть камеры можно мыть и ополаскивать с помощью соответствующего душа, приобретаемого отдельно, подключив его к соединителю, который выступает из фронтальной панели под дверью (см. рис. сбоку).
Сточная вода, после извлечения пробки внутри камеры, стекает в сборную емкость, которая находится в нижней части устройства, или непосредственно в сточную трубу с сифоном, если она предусмотрена. Для отсоединения душа нажмите металлическую кнопку соединителя, расположенного на панели. Оба крепления имеют обратные клапаны для удержания воды при отсоединении. Не оставляйте душ при работе внутри устройства во избежание его повреждения.
По окончании мойки можно высушить оборудование внутри, включив цикл осушения.
Для получения подробной информации по использованию функции осушения см. стр.31.

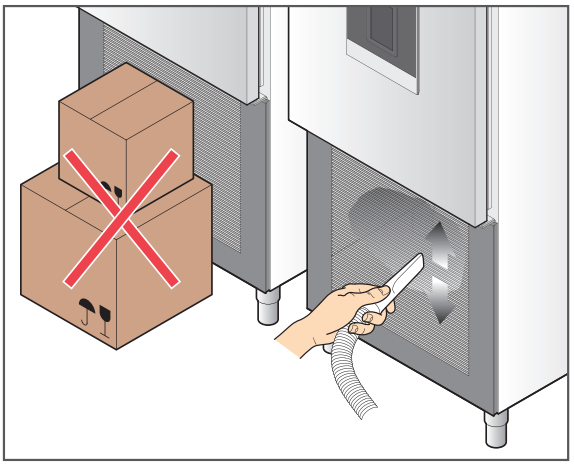


Сенсорный экран
Если использовалась функция Медленное приготовление дождитесь охлаждения устройства, после чего воспользуйтесь тряпкой, слегка смоченной в специальном средстве для стекла, следуя указаниям производителя моющего средства.
Не наносите слишком большое количество средства во избежание проникновения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

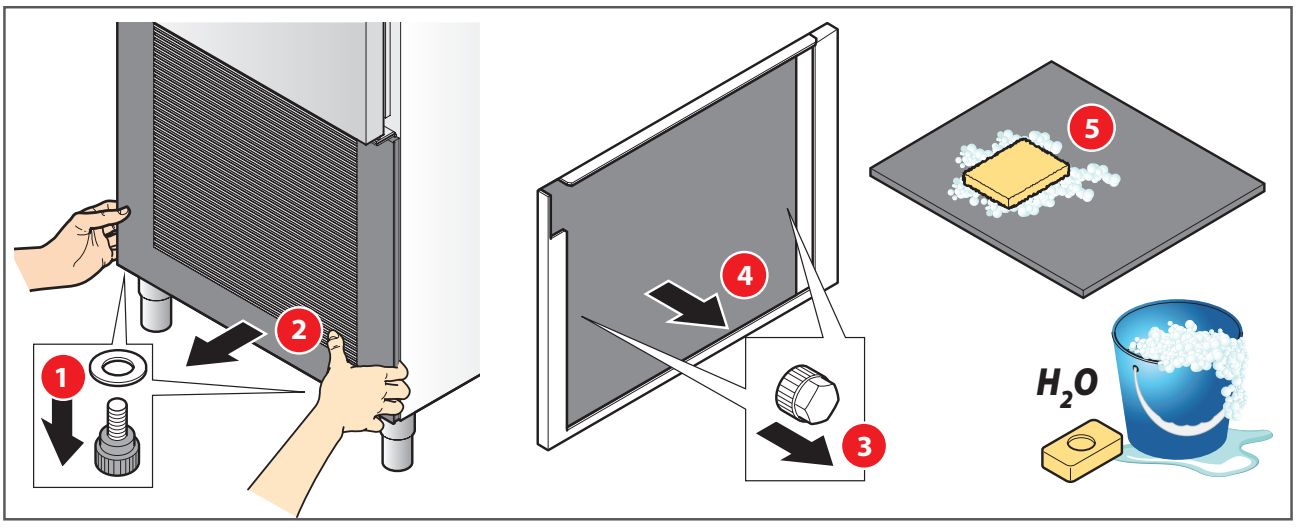


Очистка вентиляционных отверстий
Не загромождайте вентиляционные отверстия и егулярно очищайте их от пыли с помощью обычного пылесоса или кисти.
Один раз в неделю рекомендуется сниматьфронтальную панель, следуя указаниям на рисунке, и промывать фильтр теплой мыльной водой. При необходимости его замены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

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



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



21 • ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

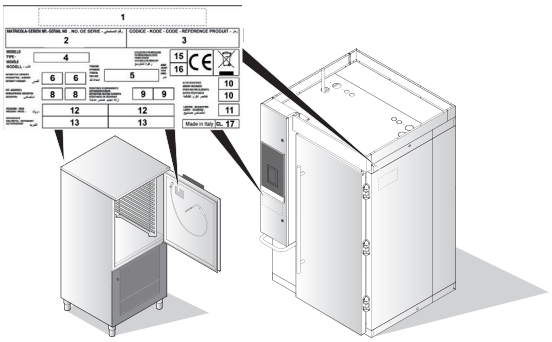
Если устройство не работает или обнаружены изменения в работе или конструкции:
отсоедините его от электрической и водопроводной сетей;
просмотрите таблицу, приведенную ниже, чтобы ознакомиться с предложенными решениями проблем.
Если решение в таблице отсутствует, обратитесь в сервисный центр, авторизованный производителем, сообщив ему следующее:
- тип неисправности;
- код и серийный номер устройства, которые указаны на табличке с характеристиками.

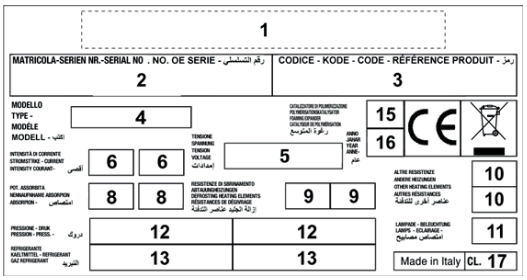
При ремонте используйте только оригинальные запчасти: производитель снимает с себя всякую ответственность и не признает право на гарантию при использовании неоригинальных запчастей.

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

Данные производителя:

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





1	Изготовитель	11	Мощность лампы
2	Заводской номер	12	Минимальное и максимальное давление
3	Код	13	Хладагент, тип и количество
4	Модель	15	Вспенивающий газ изоляции
5	Напряжение	16	Год изготовления
6	Поглощаемый ток во время эксплуатации	17	Климатический класс (№)
8	Мощность резистора размораживания		
9	Мощность резистора размораживания		
10	Номинальная мощность других резисторов		

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

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

22 • АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ

Наличие активного аварийного сообщения отображается в верхней части дисплея.

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

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

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

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

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

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

22 • АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ

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

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

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

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

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

23 • УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

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

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



Изображение перечеркнутого мусорного контейнера означает, что изделие было выпущено на рынок после 13 августа 2015 г. и что в конце его срока службы его нельзя утилизировать вместе с другими отходами, а следует перерабатывать отдельно.

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

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

В ожидании разборки или утилизации оборудование может быть временно помещено на склад, в том числе на открытом воздухе, при условии, что электрическое, холодильное и гидравлическое оборудование будет накрыто и будет обеспечена его целостность. Кроме того, убедитесь, что двери невозможно закрыть во избежание застревания внутри людей.

В любом случае, следует соблюдать законодательство, действующее в стране использования оборудования, в области защиты окружающей среды.

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



RF50C00048 MANUALE USO E MANUTENZIONE NEO 24 HOURS - RU