



Посібник користувача JIRA JUMP MKH

Зміст

1 ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.....	4
1.1 Символи небезпеки.....	4
1.2 Інформаційна таблиця.....	6
1.3 Моделі пристроїв.....	6
1.4 Декларація про відповідність ЄС.....	7
2 ОПИС ПРИСТРОЮ.....	8
2.1 Призначення.....	8
2.2 Призначене використання.....	8
2.3 Передбачуване неправильне використання.....	8
2.4 Гарантія.....	8
2.5 Технічні дані.....	10
2.6 Безпечна експлуатація.....	11
2.7 Опис посад, які обійматимуть оператори (зазначені посади операторів на пристрої).....	14
3 КЕРУВАННЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИМ ПРИСТРОЄМ.....	14
3.1 Початковий екран.....	15
3.2 Відключення електроенергії під час термічної обробки.....	17
4 КЕРУВАННЯ ПРИСТРОЄМ.....	18
4.1 Керування нахилом сковороди.....	18
4.2 Керування кришкою.....	19
4.3 Контроль води та душу.....	20
4.4 Керування зливом.....	21
4.5 Керування кошиком.....	22
Автоматичне висування кошиків.....	24
Режим кошика – увімкнення та вимкнення.....	24
4.6 Керування нагріванням.....	24
5 РУЧНИЙ РЕЖИМ.....	25
5.1 Панель інформації про приготування.....	26
Бажана температура приготування.....	27
Кнопка попереднього нагріву.....	28
Необхідний час приготування.....	28
Необхідна температура термощупа.....	29
5.2 Кипіння.....	31
Відкладений старт приготування.....	32
5.3 Смаження у фритюрі.....	33
5.4 Смаження.....	35
5.5 Делікатне приготування.....	37
5.6 Підтримка постійної температури – HOLD.....	37
5.7 Готування під тиском.....	38
Блокування кришки пристрою під тиском.....	40
Нагрівання пристрою під тиском до необхідної температури.....	41
Завершення готування під тиском та зниження тиску в пристрої.....	42
6 АЛГОРИТМИ.....	43

6.1 Відображення інформації та кроків алгоритму.....	47
6.2 Збереження алгоритму в список рецептів.....	48
6.3 Увімкнення приготування їжі згідно з алгоритмом.....	48
6.4 Приготування за алгоритмом.....	49
6.5 Відображення споживання електроенергії.....	53
6.6 Автономне приготування (нічне приготування).....	53
7 РЕЦЕПТИ.....	55
7.1 Відображення інформації та кроків рецепту.....	56
7.2 Налаштування рецепту.....	57
7.3 Почніть готувати за рецептом.....	58
7.4 Приготування за рецептом.....	59
8 ЕКРАН НАЛАШТУВАНЬ КОРИСТУВАЧА ПРИСТРОЮ.....	60
8.1 Зміна мови багатофункціонального пристрою.....	61
8.2 Налаштування попередньо заданої кількості води.....	61
8.3 Передача записів НАССР та списку рецептів на USB-накопичувач.....	61
8.4 Налаштування акустичного сигналу.....	63
8.5 Ручне вимкнення душа.....	65
8.6 Перегляд записів НАССР у пристрої.....	65
8.7 Налаштування дати та часу на пристрої.....	66
9 ОЧИЩЕННЯ.....	67
9.1 Очищення під час роботи.....	67
9.2 Очищення після закінчення зміни.....	67
9.3 Регулярне очищення.....	68
10 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИПРАВЛЕННЯ.....	69
10.1 Початок приготування заборонено, аварійне зупинення приготування.....	69
10.2 Помилки / причини / варіанти усунення.....	70
11 ДОДАТКИ.....	71
11.1 Опис кнопок керування.....	71
ПРИМІТКИ.....	83

1 ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Цей пристрій є машиною згідно з Директивою про машини 2006/42/ЄС. Посібник інструктує користувача щодо безпечної експлуатації, що відповідає призначенню, та містить важливу інформацію про безпечну, професійну та економічну експлуатацію пристрою. Дотримуйтесь цих інструкцій, перш ніж розпочати експлуатацію пристрою.

Зображення виробів можуть дещо відрізнятися залежно від типу конструкції. Посібник містить інструкції з експлуатації елементів керування.

Дотримуючись цього посібника, ви можете уникнути небезпеки, покращити та пришвидшити роботу з пристроєм, зменшити витрати на ремонт та час простою, а також підвищити надійність та довговічність пристрою.

Цей посібник користувача є невід'ємною частиною пристрою та має бути доступним оператору в будь-який час для можливої перевірки. Перш ніж обслуговуючий персонал використовуватиме пристрій, він повинен ознайомитися з цим посібником.

1.1 Символи небезпеки



Загальне попередження



Ризик пожежі



Ризик опіків або ошпарювання



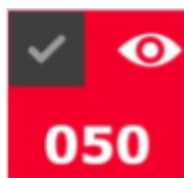
Ризик нещасного випадку



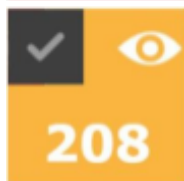
Ризик вибуху



Важливі інструкції для користувача



Індикація критичної несправності = **ЗУПИНИТИ** приготування їжі



Індикація попередження = приготування **ДОЗВОЛЕНО**

1.2 Інформаційна таблиця

iipd [®] GASTRONOMY EQUIPMENT		JIPA CZ s.r.o. Smířice Czech Republic		CE 
TYPE TYP		SERIAL NO. VÝROBNÍ ČÍSLO		
VOLTAGE NAPĚTÍ			IPX 5	
POWER PŘÍKON		MFG DATE ROK VÝROBY		
WEIGHT HMOTNOST				

Табличка з технічними даними містить найважливішу інформацію про пристрій. Табличка розташована на внутрішній стороні правої опори. Інша табличка розташована на внутрішній нижній стороні розсувного електричного блоку.

1.3 Моделі пристроїв

Багатофункціональний пристрій МКН постачається в таких модифікаціях:

MKH 101 DS	2 x GN 1/1	дві ванни x 29 літрів,	глибина 170 мм
MKH 101 DM	2 x GN 1/1	дві ванни x 49 літрів,	глибина 220 мм
MKH 101 DL	2 x GN 1/1	дві ванни x 79 літрів,	глибина 280 мм
MKH 101	2 x GN 1/1	ємність 100 літрів,	глибина 280 мм
MKH 101 F	2 x GN 1/1	ємність 75 літрів,	глибина 220 мм
MKH 101 P	2 x GN 1/1	ємність 100 літрів,	глибина 280 мм, тиск
MKH 151	3 x GN 1/1	ємність 150 літрів,	глибина 280 мм
MKH 151 F	3 x GN 1/1	ємність 110 літрів,	глибина 220 мм
MKH 151 P	3 x GN 1/1	ємність 150 літрів,	глибина 280 мм, тиск
MKH 201	4 x GN 1/1	ємність 200 літрів,	глибина 280 мм
MKH 201 F	4 x GN 1/1	ємність 150 літрів,	глибина 220 мм
MKH 251	4 x GN 1/1	ємність 250 літрів,	глибина 340 мм

1.4 Декларация про відповідність ЄС



EC DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer: JIPA CZ s.r.o.

U Stadionu 138; 503 03 Smiřice; Czech Republic

Product: Multifunction Pan

Type / Model: 101DS, 101DM, 101DL, 101, 101K, 101F, 101P, 151, 151K, 151F, 151P, 201, 201F, 201K, 251

Product Description: Equipment for thermal treatment of food in catering operations.

The manufacturer declares it is solely responsible for ensuring that the aforementioned devices comply, under normal conditions of use specified by the manufacturer, with the provisions of the below-mentioned legal regulations of EU:

Directive 2006/42/EC (Government Decree No 176/2008) – Machinery

Directive 2014/30/EU (Government Decree No 117/2016) – EMC

Directive 2011/65/EU (Government Decree No 481/2012) – use of certain dangerous substances

Harmonised standards applied:

ČSN EN ISO 12100:2011

ČSN EN 60335-1 ed. 3:2012 + A11:2014 + Z1:2014 + Z2:2016 + A13:2018 + A2:2019 + A1:2019 + A14:2020

ČSN EN 60335-2-39 ed. 3:2003

ČSN EN ISO 13849-1:2017

ČSN EN ISO 13854:2021

ČSN EN 13857:2021

ČSN EN ISO 14120:2017

ČSN EN IEC 55014-1 ed. 5

ČSN EN IEC 55014-2 ed. 3

TÜV SÜD Czech s.r.o. carried out certification of the concerned product and issued a type certificate reg. no. 15.158.965 of 29.03.2023. This declaration becomes invalid if any changes are made that have not been unauthorized by us.

In Smiřice 24. 05. 2023

Name, surname, function and signature of the person in charge of compiling the technical documentation:


Jiří Pavlík, Managing Director

Name, surname, function and signature of the person authorized to prepare the declaration on behalf of the manufacturer:


Jiří Pavlík, Managing Director

2 ОПИС ПРИСТРОЮ

2.1 Призначення

Багатофункціональний пристрій МКН можна використовувати лише для комерційного приготування їжі в закладах громадського харчування. Пристрій пропонує всі види термічної обробки їжі, такі як варіння, смаження, тушкування, приготування на грилі, запікання та низькотемпературна обробка протягом ночі. Модифікація з обладнанням для приготування під тиском використовується для приготування їжі під тиском.

2.2 Призначене використання

Пристрій може використовуватися лише разом із відповідними аксесуарами для приготування їжі. Пристрій не призначений для домашнього використання.

Будь-які доповнення та модифікації без попереднього дозволу виробника заборонені.

2.3 Передбачуване неправильне використання

Суворо забороняється:

- Сушіння або в'ялення будь-яких предметів чи матеріалів
- Зберігання їжі
- Нагрівання будь-яких хімічних речовин
- Нагрівання приміщення навколо пристрою
- Підйом будь-яких предметів
- Використання дітьми або особами віком до 18 років

2.4 Гарантія

Користувачі пристрою та будь-який обслуговуючий персонал повинні дотримуватися всіх інструкцій, наведених у цьому посібнику.

Вони також повинні дотримуватися всіх місцевих норм безпеки праці, гігієни праці та пожежної безпеки.

Компанія JIPA CZ s.r.o. не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок недотримання інструкцій, наведених у посібнику, внаслідок технічного обслуговування, ремонту або використання не за призначенням. У таких випадках гарантія виробника та безпека пристрою не гарантуються. Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Компанія JIPA CZ s.r.o. не несе відповідальності за збитки, спричинені використанням неоригінальних запасних частин.



ВАЖЛИВА ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА:

До роботи з пристроєм допускається лише кваліфікований персонал віком від 18 років.

Монтаж, введення в експлуатацію та сервісні роботи можуть виконувати лише

співробітники торгових та сервісних партнерів, які пройшли навчання та були уповноважені виробником. Перед введенням пристрою в експлуатацію необхідно належним чином встановити всі захисні кришки та перевірити всі функції безпеки.

Пристрій не можна експлуатувати зі знятими або пошкодженими захисними кришками. Будь-які несанкціоновані маніпуляції з пристроєм заборонені. Забороняється будь-яке втручання у функції безпеки пристрою.

2.5 Технічні дані

Модель		MKH 101DS	MKH 101DM	MKH 101DL	MKH 101	MKH 101 F	MKH 101 P
місткість GN 1/1		2	2	2	2	2	2
розміри дна	мм	2x355x561	2x452x558	2x540x557	713x580	713x580	713x580
корисна площа	дм ²	2x20	2x25	2x30	43	43	43
глибина сковороди	мм	170	220	280	280	220	280
об'єм сковороди згідно з DIN 18857	л	2x29	2x49	2x79	100	75	100
тиск	бар	-	-	-	-	-	0,48
напруга	В	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B
захист від короткого замикання	A	3x32	3x40	3x50	3x32	3x32	3x32
потужність	кВт	22,5	27,5	36,9	24,6	24,6	24,6
діапазон температур	°C	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250
ширина	мм	1290	1580	1756	1293	1293	1293
глибина	мм	850	850	850	850	850	950
висота	мм	500	1050	1050	1050	1050	1050
температура навколишнього середовища	°C	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35
вага	кг	220	355	395	340	340	524
холодне водопостачання	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
тиск водопостачання	кПа	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600
система відведення	мм	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50

Модель		MKH 151	MKH 151 F	MKH 151 P	MKH 201	MKH 201 F	MKH 251
місткість GN 1/1		3	3	3	4	4	4
розміри дна	мм	1071x580	1071x580	1071x580	1429x580	1429x580	1429x580
корисна площа	дм ²	63	63	63	83	83	83
глибина сковороди	мм	280	220	280	280	220	340
об'єм сковороди згідно з DIN 18857	л	150	110	150	200	150	250
тиск	бар	-	-	0,48	-	-	-
напруга	В	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B	3N AC 400B
захист від короткого замикання	A	3x50	3x50	3x50	3x63	3x63	3x63
потужність	кВт	36,9	36,9	36,9	49,2	49,2	49,2
діапазон температур	°C	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250	20 - 250
ширина	мм	1651	1651	1651	2009	2009	2009
глибина	мм	850	850	950	850	850	850
висота	мм	1050	1050	1050	1050	1050	1050
температура навколишнього середовища	°C	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35	+8 - +35
вага	кг	417	417	590	490	490	495
холодне водопостачання	"	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
тиск водопостачання	кПа	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600	200-600
система відведення	мм	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50

2.6 Безпечна експлуатація

Пристрої МКН виготовляються відповідно до сучасних технічних знань. Перш ніж покинути виробничий об'єкт, вони проходять ретельну остаточну перевірку. Незважаючи на всі можливі заходи безпеки, непрофесійне поводження може спричинити небезпеку або серйозну шкоду здоров'ю обслуговуючого персоналу чи інших осіб, а також пошкодження майна.

Виробник пристроїв МКН не несе відповідальності за шкоду здоров'ю, майну чи навколишньому середовищу, спричинену неправильним використанням пристрою непідготовленим персоналом, всупереч інструкції з експлуатації та обслуговування, а також відповідним правилам безпеки.

Пристрої МКН не повинні експлуатуватися дітьми або особами з фізичними, психічними або сенсорними вадами. Пристрій не повинен експлуатуватися особами, які перебувають під впливом алкоголю чи інших наркотичних речовин.

Перш ніж обслуговуючий персонал почне працювати з пристроєм, він повинен ознайомитися з інструкцією та дотримуватися відповідних інструкцій.

Під час нормальної роботи рівень шуму пристрою становить менше 70 дБ.

Схема підключення розетки на передній стороні правої ніжки пристрою використовується для підключення ручних електроінструментів, наприклад, міксерів, блендерів тощо, з максимальним струмовим навантаженням 10 А.

Поради з безпеки / залишкові ризики



Дотримуйтесь загальних чинних правил охорони праці, техніки безпеки та протипожежного захисту під час роботи з пристроєм. Зокрема, для роботи обов'язкове використання засобів індивідуального захисту – захисне взуття, захисні окуляри, захисні рукавички.

Усі особи, які контактують (навіть опосередковано) з пристроєм, повинні бути належним чином проінструктовані щодо можливих ризиків.

Кожен працівник повинен дотримуватися робочих процедур. Забороняється експлуатувати пристрій без циклу очищення.

На робочому місці кожен працівник (включаючи зовнішніх сервісних техніків, які виконують технічне обслуговування пристрою) зобов'язаний підтримувати чистоту та порядок, звичайні для цієї роботи.

Оператор та зовнішній сервісний технік повинні спостерігати за зоною навколо пристрою на наявність будь-яких витоків середовища або інших забруднень підлоги навколо пристрою. Якщо він/вона помітить небезпеку, він/вона повинен/помітила місцезнаходження та організувати вирішення інциденту через свого керівника.

Усі особи несуть відповідальність за повідомлення про порушення правил безпеки на робочому місці керівнику операцій.

В рамках регулярної перевірки технічного обслуговування всі функції безпеки обладнання повинні перевірятися принаймні раз на 12 місяців.



Небезпека пожежі

Не прикріплюйте до пристрою жодної фольги, паперу, наклейок тощо. Зніміть усю фольгу з пристрою перед введенням в експлуатацію.

Не використовуйте пристрій для сушіння або полімеризації будь-яких предметів чи матеріалів. Не зберігайте харчові продукти в пристрої.

Не нагрівайте будь-які алкогольні, легкозаймисті або вибухонебезпечні матеріали.



Ризик опіку або ошпарювання

Використовуйте відповідні рукавички під час роботи з кошиками, кронштейном кошика або гарячою їжею.

Не торкайтеся зонда для вимірювання температури голими руками та завжди кладіть його в тримач після використання. Будьте особливо обережні під час зливання рідин, опускаючи пристрій. Перш ніж торкатися пристрою, оператор повинен забезпечити безпеку робочої зони, щоб не наражати на небезпеку інших осіб, які не працюють з машиною, наприклад, відсунувши їх.

Дайте пристрою достатньо охолонути, перш ніж чистити його.

Перед заповненням олії для смаження висушіть пристрій та видаліть залишки води з паза ущільнювача кришки.

Перед смаженням видаліть шматочки льоду із заморожених напівфабрикатів та висушіть вологі продукти.

Ніколи не перевищуйте максимальний рівень наповнення.

Не торкайтеся та не нахиляйтеся над виходом надлишкової пари. Тримайте подалі від пристрою. Гаряча пара виходить при відкритті кришки. Також необхідно враховувати, що окремі компоненти нагріваються не лише безпосередньо, але й опосередковано (приводи, котушки клапанів та контакторів тощо).



Ризик травмування

Особливу обережність слід проявляти, особливо під час переміщення частин пристрою, а всі рухомі частини повинні постійно контролюватися та контролюватися.

Ризик забиття кришкою пристрою. Перш ніж закривати кришку до кінцевого положення кнопкою закриття, переконайтеся, що ні ви, ні інша особа не мають рук у зазорі між пристроєм та кришкою. Технічне обслуговування та очищення пристрою можливі лише тоді, коли джерела живлення вимкнені та закріплені, тобто коли живлення вимкнено та відключено (головний автоматичний вимикач у настінному розподільному щиті або на підстанції), а головний запірний пристрій подачі води вимкнено та закріплено. Тільки кваліфіковані особи можуть виконувати обслуговування або ремонт машини відповідно до інструкцій з технічного обслуговування. Пристрій створює шум під час роботи. Під час періодичних перерв оператор повинен залишити робоче місце та зробити перерву від шуму.



Ризик вибуху

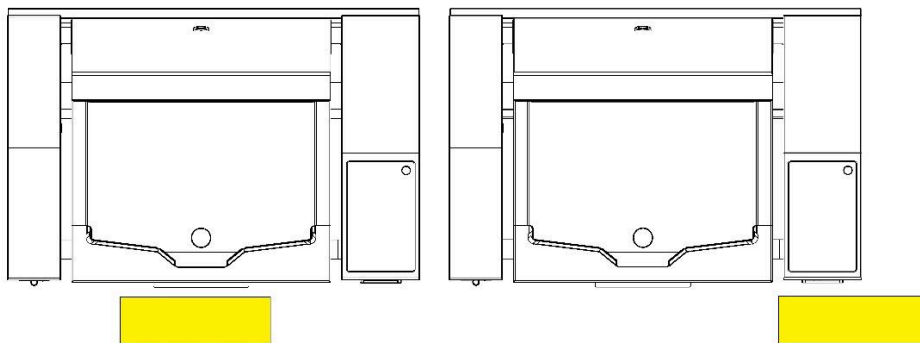
Перед початком смаження видаліть будь-яку рідину (воду) з паза кришки ущільнювача.

Ніколи не гасіть палаючу або гарячу олію водою. Ніколи не наливайте воду в олію.

Не використовуйте ручний душ під час роботи з олією.

2.7 Опис посад, які обійматимуть оператори (зазначені посади операторів на пристрої)

Оператор знаходиться перед машиною (зображення ліворуч). Коли рідина зливається з піддону машини, оператор стоїть збоку від машини, тримаючи праву ногу біля панелі керування (зображення праворуч).



3 КЕРУВАННЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИМ ПРИСТРОЄМ



Кнопки та значки, що зображені в цьому посібнику, стосуються пристрою з однією секцією або лівої секції пристрою з двома секціями. Для правої секції пристрою з двома секціями відображення кнопок та значок дзеркальне.

Приклад:



Однований пристрій або ліва ванна двосекційного пристрою



Права ванна двосекційного пристрою



Кнопка для зупинки керування окремими частинами пристрою

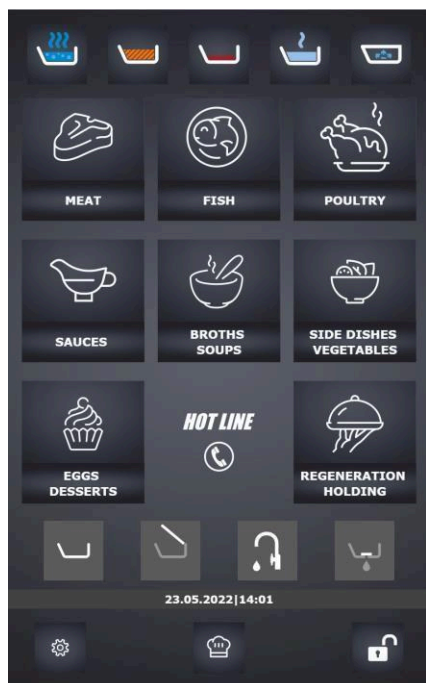
Жовтий фон окремих кнопок або значків вказує на те, що відповідну команду було виконано.

3.1 Початковий екран

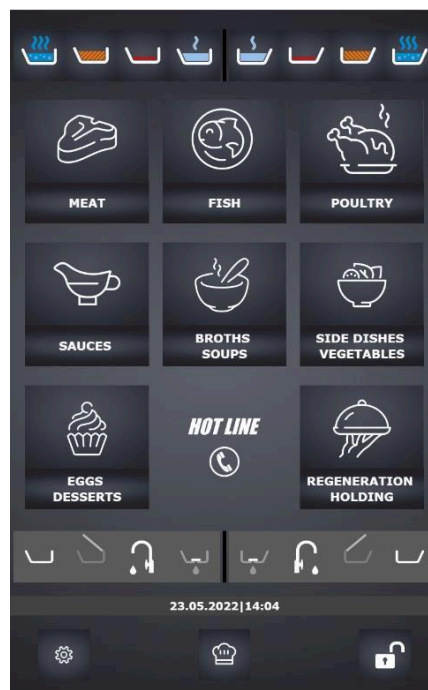
Після увімкнення багатофункціонального пристрою або натискання кнопки «Додому»



після натискання з'являється екран запуску.



односекційний пристрій



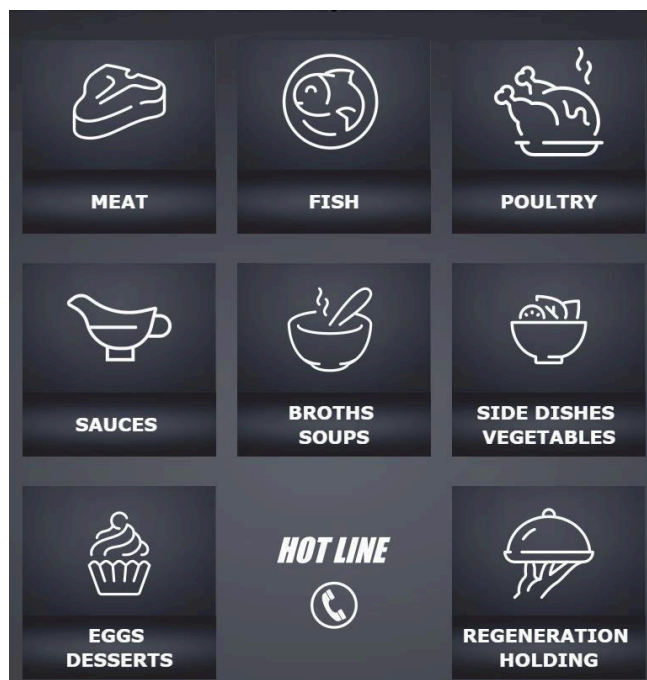
двосекційний пристрій

На початковому екрані оператор може вибрати:

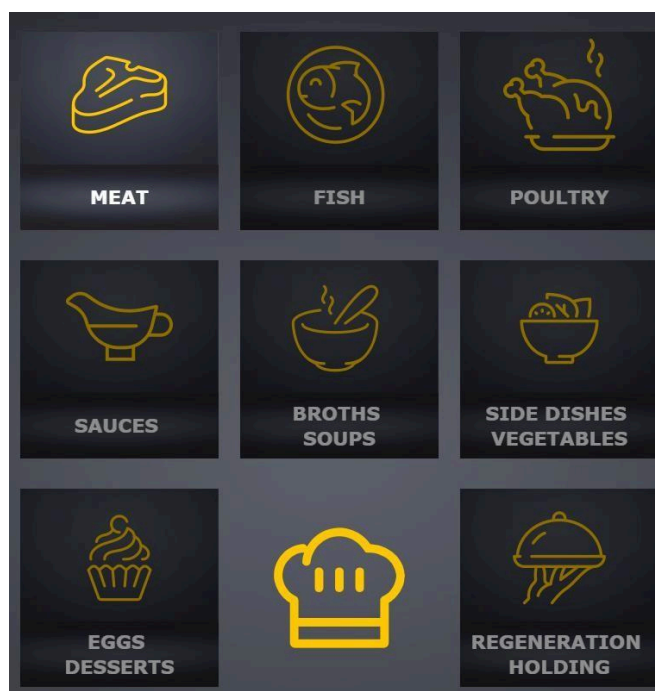
Ручний режим



Алгоритми



Рецепти – Натисни  щоб перейти до рецептів. Групи страв, які містять деякі збережені рецепти, виділяються на початковому екрані після натискання кнопки.



Керування пристроєм – натискання кнопки «Кошик» , «Ванна» ,

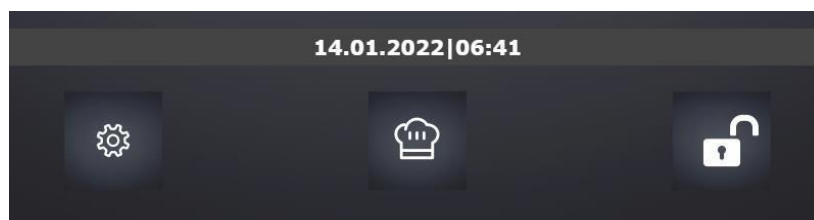
«Кришка» , «Вода»  або «Злив»  активує керування відповідною частиною пристрою. Одночасно можна керувати лише однією частиною пристрою.

Налаштування користувача – натискання кнопки «Параметри»  дозволяє змінювати користувацькі параметри пристрою, передавати дані через USB-пристрій або переглядати НАССР.

Натискання кнопки «Шеф-кухар»  відображає список рецептів шеф-кухаря зі збереженими рецептами, з яких можна активувати вибраний рецепт

шеф-кухаря. Тривалим натисканням кнопки блокування екрана  та подальшим підтвердженням блокування над кнопкою екран можна заблокувати від небажаних дотиків та змін. Щоб розблокувати екран, знову натисніть і

утримуйте кнопку розблокування , а потім підтвердіть над кнопкою. Поточна дата та час, встановлені на пристрої, відображаються над кнопками нижче. Двічі натисніть дату та час, щоб відобразити панель для зміни поточної дати та часу пристрою. Якщо дата та час відображаються червоним кольором, вам потрібно ввести правильну дату та час, двічі натиснувши.



3.2 Відключення електроенергії під час термічної обробки

У разі збою живлення та подальшого відновлення живлення, пристрій продовжить роботу, як і до збою живлення, щоб запобігти псуванню страви. У цих випадках відображатиметься екран приготування з інформацією про збій живлення: час збою, час перезапуску та тривалість збою живлення. Press it to hide the information. Натисніть на екран, щоб приховати інформацію.



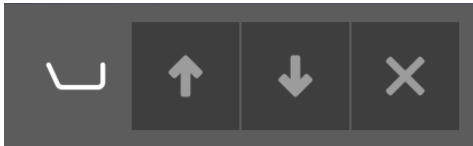
4 КЕРУВАННЯ ПРИСТРОЄМ

4.1 Керування нахилом сковороди



Ризик опіків або ошпарювання
Будьте дуже обережні, зливаючи рідини, нахилиючи сковороду.

Сковороду можна нахилити вниз і вгору, натискаючи кнопку сковороди



Сковорода повністю вирівняна



Сковорода знаходиться в проміжному положенні



Сковорода повністю нахилена



кнопки нахилу або вирівнювання сковороди під час процесу для вирівнювання або нахилу сковороди



Під час керування сковородою з екрана приготування вона рухається повільно, а під час керування з початкового екрана рух відбувається прискорено.

Якщо сковорода не повністю вирівняна, а кнопка запуску процесу натиснута,



, посередині екрана відображається попередження,



і процес не розпочинається.

Якщо сковорода не вирівняна, нагрівання блокується.

Сковорода може керуватися лише тоді, коли:

- приготування не виконується
- подача води не ввімкнена
- кришка повністю відкрита
- не ввімкнене керування другою ванною у двосекційному пристрої
- кошики не підвішені

4.2 Керування кришкою



Ризик травмування

Ризик защемлення кришкою сковороди. Перед тим як закрити кришку до кінцевого положення за допомогою кнопки закривання, переконайтеся, що ні у вас, ні в іншої людини немає рук у проміжку між сковородою та кришкою.

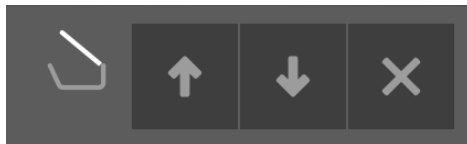


Не залишайте кришку закритою під час перерв (наприклад, на ніч або у вихідні).

У пристрої з однією ванною кришка приводиться в дію автоматично, а в пристрої з двома секціями – керується вручну.



Кришку можна відкрити або закрити, натиснувши кнопку «Кришка».



кришка повністю відкрита



кришка напіввідкрита в проміжному положенні



кришка повністю закрита



кришка рухається вгору або вниз



кнопки для переміщення кришки вгору або вниз



кнопка для підтвердження закриття кришки



З міркувань безпеки процес закривання кришки зупиняється у положенні, коли кришка закрита перед кінцевим положенням, щоб запобігти нещасному випадку або пошкодженню кришки. Кришку можна повністю закрити після перевірки простору між кришкою та пристроєм, натиснувши та утримуючи



кнопку для підтвердження закриття; , ця кнопка з'являється, коли кришка зупиниться.

Кришку можна контролювати лише тоді, коли:

- сковорода повністю вирівняна
- подача води не ввімкнена
- кошики не підвішені або, якщо підвішені, вони повністю опущені в сковороду



З міркувань безпеки забороняється повністю закривати кришку під час роботи режиму приготування при високій температурі, тобто коли бажана температура приготування перевищує 90 °C. Зокрема, забороняється використовувати режим JUMP із закритою кришкою. У пристрої без тиску пара або гаряча вода можуть виходити через отвір у кришці з високою температурою, що створює ризик опіків!

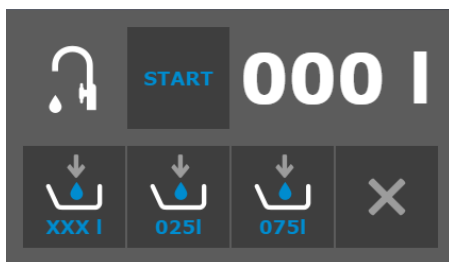
У пристрої з тиском під час режиму приготування без тиску, коли кришка закрита, вода в конденсаторі нагрівається, після чого вода в конденсаторі може перегрітися і таким чином заблокувати приготування під тиском..

4.3 Контроль води та душу



Перед першим використанням та після перерв (наприклад, на ніч або у вихідні) завжди необхідно промивати систему подачі води та ручний душ, щоб запобігти бактеріальному забрудненню. Промивайте протягом 1 хвилини струменем води, після чого злийте воду.

Наповнення водою можна виконати лише натисканням кнопки подачі води



подача води закрита



подача води відкрита



ручний запуск подачі води



кнопка зупинки подачі води



дисплей із зазначенням необхідної кількості води перед наповненням



дисплей із зазначенням необхідної та залишкової кількості води під час наповнення



дисплей без визначення необхідної та фактично набраної кількості води під час наповнення



перемикання на вікно, де можна задати будь-яку кількість води



кнопка для швидкого встановлення необхідної кількості води на попередньо задану кількість (можна змінити на екрані налаштувань користувача)



кнопка блокування душу (можна керувати на екрані налаштувань користувача)

Після наповнення необхідної кількості води вікно подачі води закривається. Воду можна подавати лише коли:

- сковорода повністю вирівняна
- кришка закрита
- температура дна не перевищує допустиму для блокування подачі води
- режим фритюру не активний, тобто режим фритюру не завершувався з повним нахилом сковороди (у двосекційному пристрої вода блокується навіть якщо фритюр у другій сковороді активний)
- подача води у другій сковороді у двосекційному пристрої не ввімкнена

Подача води до ручного душу постійно відкрита у ввімкненому пристрої, за



винятком випадку, коли активний режим фритюру у цьому режимі подача води в душі блокується.

4.4 Керування зливом

Відкриття зливу підтверджується натисканням і утримуванням кнопки «Злив»,



а потім підтвердженням кнопки «Відкрити»  що з'являється над кнопкою «Злив». Щоб закрити злив, натисніть коротко кнопку «Злив».



злив закритий



злив не відкритий і не закритий



злив відкритий



злив відкривається або закривається

Зливом можна керувати лише коли:

- процес приготування не активний
- сковорода повністю вирівняна
- температура сковороди не перевищує допустиму для зливу
- режим фритюру неактивний, тобто режим фритюру не завершувався з повним нахилом сковороди

Легке нахилення сковороди при відкритому зливі полегшує спорожнення

сковороди під час очищення. Нахил можна виконувати, коли злив



відкритий, натискаючи кнопку «Сковорода» . Сковорода вирівнюється натисканням кнопки для закривання зливу або кнопки «Сковорода».

Якщо злив не закритий, нагрівання блокується.

4.5 Керування кошиком



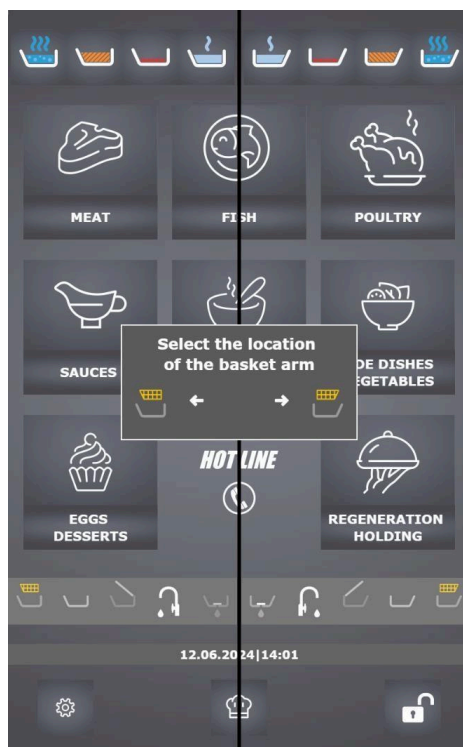
Ризик опарення або опіків

При користуванні кошиком або важелем кошика використовуйте відповідні захисні рукавички.

Кошки можна керувати, якщо встановлено важіль кошика. У двосекційному пристрої можна використовувати кошки лише в одній сковороді, тому після встановлення важеля іконки кошика блимають для обох сковорід. Після підвішування кошика на важіль необхідно вибрати сковороду, у якій підвішено



кошик, натиснувши кнопку «Кошик» .

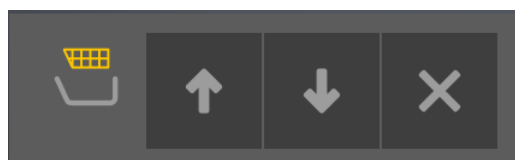


Керування кошиком доступне в режимах «Приготування» , «Фритюр»



та «Делікатне приготування» .

Кошки можна опускати та піднімати, натискаючи кнопку «Кошик» .



кошки повністю підняті



кошки в проміжному положенні



кошки повністю опущені



кошки рухаються вгору або вниз



кнопка для підняття або опускання кошиків



сигналізація використання кошиків на етапі рецепта

Керування кошиком дозволено, якщо:

- важіль підвішений
- у двосекційному пристрої вибрано сторону, на якій фактично підвішений кошик
- сковорода повністю вирівняна
- кришка закрита

Автоматичне висування кошиків

Кошки автоматично висуваються, коли досягається встановлений час або температура зонда. Для автоматичного висування кришка має бути повністю

відкрита.  !



Коли кошки висуваються після досягнення заданого часу або заданої температури з датчика, нагрівання не вимикається.

Режим кошика – увімкнення та вимкнення

Важіль кошика можна встановлювати лише при відкритій кришці та вирівняній сковороді. Після встановлення важеля кошика робота з multifunctional пристроєм ведеться у так званому «режимі кошика» до зняття важеля. Режим



кошика відображається на дисплеї положення кошика. У режимі кошика керування кришкою та сковородою обмежене, а заданий час не скидається після його завершення.

Режим кошика вимикається після зняття важеля кошика. Після зняття важеля індикація положення кошика приховується.

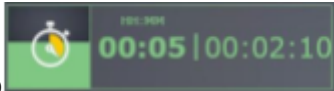


Важіль, на якому підвішені кошки, можна зняти лише тоді, коли кошки висунуті.

4.6 Керування нагріванням

Нагрівання увімкнене у наступних випадках:

- попередній нагрів  увімкнено або

- приготування  увімкнено, і вибрано  час приготування  72 | 20°C або вибрана бажана температура датчика для завершення приготування або

- Увімкнено режим підтримки постійної температури.  Нагрівання блокується у наступних випадках:

- сковорода не знаходиться у верхньому крайньому положенні,  або

- злив не закритий  або

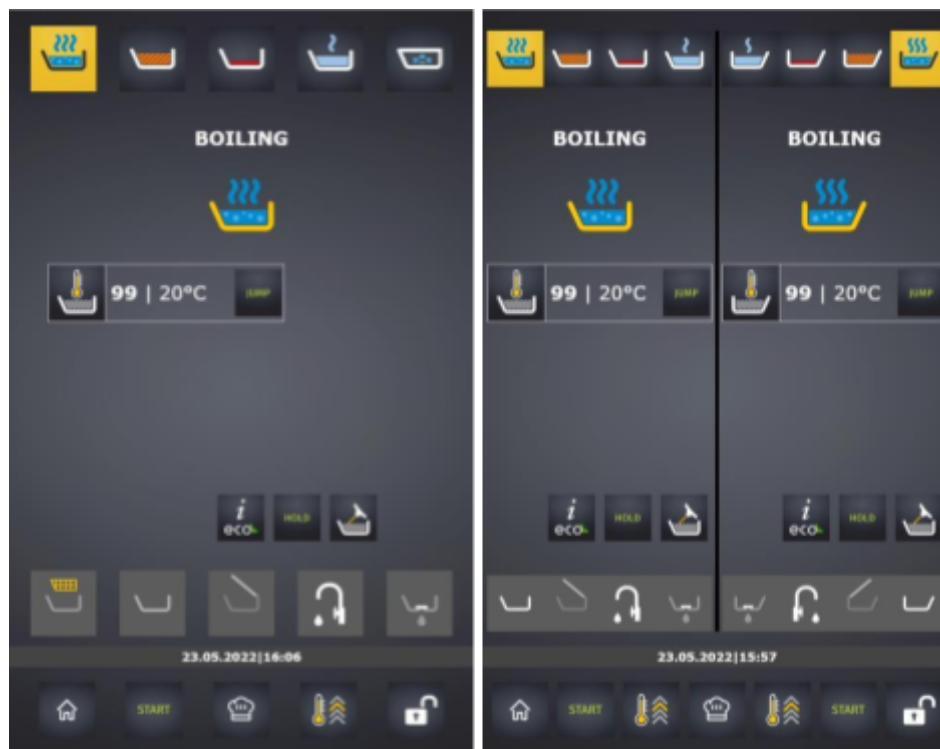
- режим відкладеного старту увімкнено,  або

- увімкнено режим контролю температури за допомогою датчика  і датчик не вставлено в рідину, або

- кришка не зафіксована у режимі приготування під тиском, або перевищено аварійну температуру в сковороді, або рівень води в конденсаторі мінімальний. 

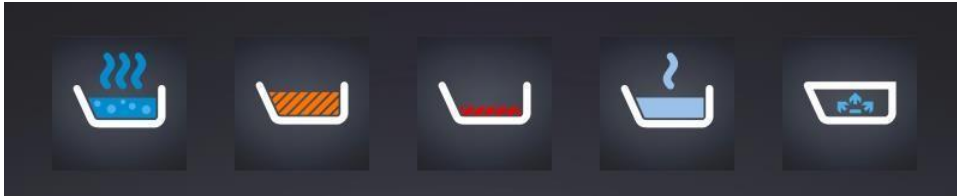
5 РУЧНИЙ РЕЖИМ

Після ввімкнення багатофункціонального пристрою з'явиться початковий екран. Натисніть один із потрібних символів термічної обробки зверху, щоб перейти в ручний режим.



Екран ручного приготування поділений на такі частини (зверху вниз):

- кнопки вибору режиму приготування



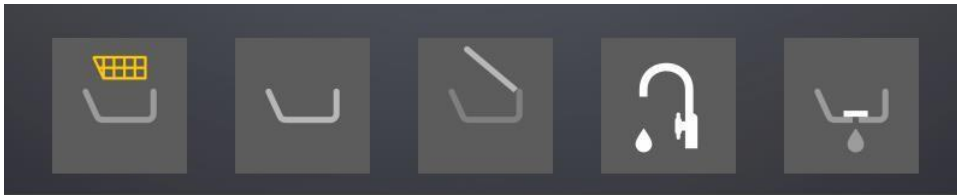
- інформація про процес приготування, включно з текстовим описом режиму
- поля з необхідними та виміряними значеннями (температури, часи)



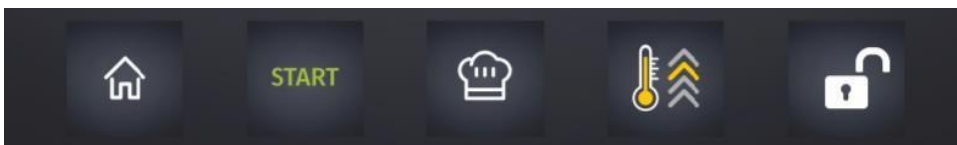
- кнопка увімкнення режиму HOLD, , кнопка увімкнення контролю

температури сковороди за вставленим датчиком температури 

- кнопки керування пристроєм (кошик, сковорода, кришка, вода, злив)



- кнопки процесу приготування або попереднього нагріву та інші кнопки користувача (перехід на попередній екран, відображення збережених рецептів шеф-кухаря або блокування дисплея)



5.1 Панель інформації про приготування

Панель інформації про приготування завжди показує:

- текстовий опис режиму

- текстовий опис налаштувань, наприклад: подача води, попередній нагрів, режим Jump, режим HOLD
- іконка вибраного режиму
- у разі приготування за рецептом у верхньому правому куті відображається

номер поточного кроку та загальна кількість кроків **01 | 03**.

Бажана температура приготування

Щоб задати бажану температуру приготування, коротко натисніть кнопку «Температура»:



температура в сковороді, виміряна внутрішнім датчиком температури



температура в сковороді, виміряна вставленим датчиком температури,



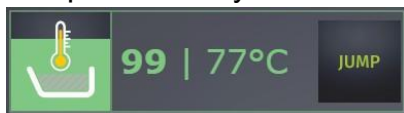
кнопка для використання датчика для контролю температури плити



температура датчика, введеного в продукт



нагрівання не увімкнено



нагрівання увімкнено, і досягнення попереднього нагріву сигналізується



нагрівання увімкнено, і встановлена температура попереднього нагріву досягнута рівня



Відображені значення MAX і MIN визначають інтервал, у якому можна вводити значення. Якщо вибрано значення за межами цього інтервалу, обирається максимально або мінімально можливе значення. Встановлене значення відображається у верхньому полі. Тип контролю температури відображається у верхньому правому куті.

Кнопка попереднього нагріву



Кнопка попереднього нагріву відображається у наступних режимах:

Режими: приготування, фритюр, швидке смаження та делікатне приготування. Коли досягається бажана температура попереднього нагріву, подається акустичний сигнал. Якщо попередній нагрів увімкнено у момент, коли температура вже досягнута, акустичний сигнал подається при натисканні кнопки попереднього нагріву.

Необхідний час приготування

Час приготування та температура вставленого датчика (температура серцевини) є умовами для завершення процесу приготування. Це означає, що якщо виконана хоча б одна з цих двох умов (час або датчик), приготування зупиняється, і подається акустичний сигнал.

Щоб задати бажаний час приготування, коротко натисніть кнопку «Час»:



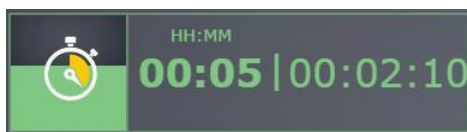
заданий час приготування



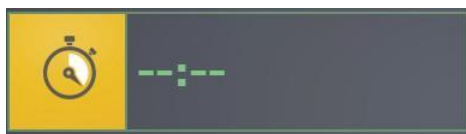
вибір нескінченного часу при постійно ввімкненому нагріванні



нагрівання не увімкнено



нагрівання увімкнено, і досягнення рівня попереднього нагріву сигналізується



нагрівання увімкнено, і встановлено безперервний нагрів



HH:MM означає години та хвилини, MM:SS – хвилини та секунди. Якщо вибрано режим кошика, необхідно задати бажаний час у хвилинах і секундах, в інших випадках – у годинах і хвилинах.

Встановлений час відображається у верхньому куті. Натискаючи кнопку , ви обираєте необмежений час, що означає: нагрівання працює без обмеження за часом, доки воно не буде вимкнене обслуговуючим персоналом. Якщо

вибрано безкінечний час, замість значення часу буде відображатися . Час можна встановити двома способами: введенням повного часу або введенням хвилин і годин окремо. У разі введення повного часу, якщо ви введете 123, відобразиться час **01:23**. Щоб встановити години та хвилини окремо, натисніть «години» або «хвилини» у верхній панелі. Відповідне значення підсвітиться зеленим і може бути задане за допомогою цифрової клавіатури. Аналогічно можна натиснути на інше значення й встановити його.

Можна скинути відпрацьований час після завершення приготування

натисканням кнопки . Коли заданий час приготування закінчується, він автоматично скидається.

Необхідна температура термощупа.

Термощуп можна використовувати під час приготування за температурою в

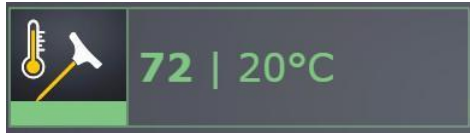
серцевині продукту  або для контролю температури рідини .

Час приготування та температура термощупа є умовами завершення процесу приготування. Це означає, що якщо виконується одна з двох умов (час або температура щупа), приготування зупиняється та лунає звуковий сигнал. Якщо досягнуто заданої температури щупа, він автоматично скидається.

Фактична температура термощупа відображає середнє значення з усіх датчиків, розташованих у щупі.



Нагрівання не увімкнено, і можна встановити необхідну температуру серцевини.



Нагрівання увімкнено, і досягнення рівня температури серцевини сигналізується.

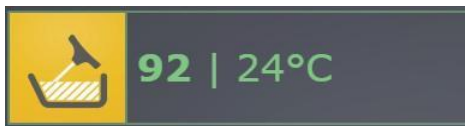
Якщо кнопка регулювання температури рідини за допомогою щупа активна,



, щуп має бути повністю занурений у рідину. У цьому режимі щуп для контролю температури серцевини продукту не може використовуватися одночасно.



нагрівання не увімкнено в режимі контролю температури сковороди за допомогою щупа.



нагрівання увімкнено в режимі контролю температури сковороди за допомогою щупа.

5.2 Кипіння

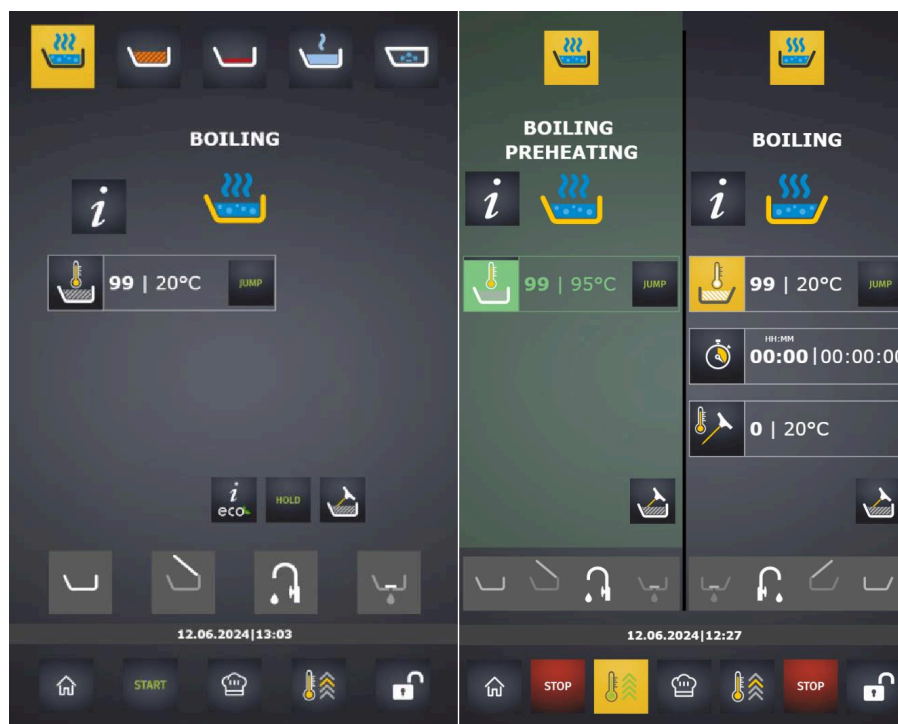


Ризик опарення або опіків
Використовуйте відповідні захисні рукавички при поводженні з кошиком, важелем кошика або гарячою їжею.
Не торкайтеся голчастого термощупа голими руками і завжди розміщуйте його у відповідному тримачі після використання. Будьте дуже обережні під час спорожнення рідин шляхом нахилу сковороди. Ніколи не перевищуйте максимальний рівень наповнення.
Не торкайтеся і не нахиляйтеся над отвором для випуску пари.
Тримайтеся подалі від пристрою — при відкритті кришки виходить гаряча пара.

Ризик травмування
Ризик защемлення кришкою сковороди. Перед закриванням кришки до кінцевого положення за допомогою кнопки закривання переконайтеся, що ні у вас, ні в іншої людини немає рук у проміжку між сковородою та кришкою.



Режим кип'ятіння можна вибрати за допомогою цієї кнопки



Температурний інтервал MAX – MIN для режиму кипіння становить 99 - 30 °C.

У режимі кип'ятіння можна вибрати регулювання за температурою сковороди



або за температурою щупа. Регулювання за температурою щупа слід обрати у випадку невеликої кількості рідини.

У режимі кип'ятіння можна обрати режим **JUMP**



, режим кип'ятіння з дуже високою інтенсивністю та температурою 100 °C. Режим **JUMP** можна вимкнути, натиснувши кнопку



JUMP. Режим **JUMP** не можна ввімкнути в пристрої під тиском, якщо кришка закрита. Після встановлення необхідних значень слід запустити



кип'ятіння за допомогою кнопки **Почати приготування** або кнопки



Попередній нагрів. Коли досягається бажана температура попереднього нагріву, подається акустичний сигнал.

Відкладений старт приготування



Відкладений старт приготування можна використовувати, наприклад, для попереднього нагріву multifunctional пристрою після закінчення



заданого часу. Ця функція доступна лише в режимі кип'ятіння і задає час затримки, після якого має бути ввімкнено нагрівання сковороди. Відкладений



старт обирається натисканням кнопки **СТАРТ**, а потім кнопки



Встановлення часу. Кнопка введення часу відкладеного старту розташована в нижньому правому куті клавіатури. Натисніть її, щоб задати відкладений старт у форматі **HH:MM**. Після вибору тривалості відкладеного старту він одразу починає зворотний відлік.



Необхідно обрати одну з умов для увімкнення нагрівання після відкладеного старту:

- бажаний час приготування
- бажана температура за щупом
- активація кнопки **Попередній нагрів**

Відпрацьований час відкладеного старту можна скинути, натиснувши кнопку



Зупинити приготування, перейшовши на **екран запуску системи** або ввівши нульовий час відкладеного старту.

5.3 Смаження у фритюрі



Ризик вибуху

Перед початком смаження видаліть будь-яку рідину (воду) з канавки ущільнювача кришки.

Ніколи не гасіть горючу або гарячу олію водою.

Ніколи не додавайте воду в олію.



Ризик пожежі

Використовуйте рекомендовану кількість олії.

Не використовуйте стару або забруднену олію, вона легкозаймиста.

Якщо ви використовуєте тверді жири, спершу розтопіть їх при нижчій температурі.



Ризик ошпарення або опіків

Використовуйте відповідні рукавички при роботі з кошиками, важелем кошика, датчиком температури серцевини або гарячою їжею.

Не торкайтеся датчика температури голими руками і завжди розміщуйте його у тримачі після використання.

Перед заливанням олії для смаження висушіть сковороду та видаліть залишки води з канавки ущільнювача кришки.

Ніколи не перевищуйте максимальний рівень наповнення.

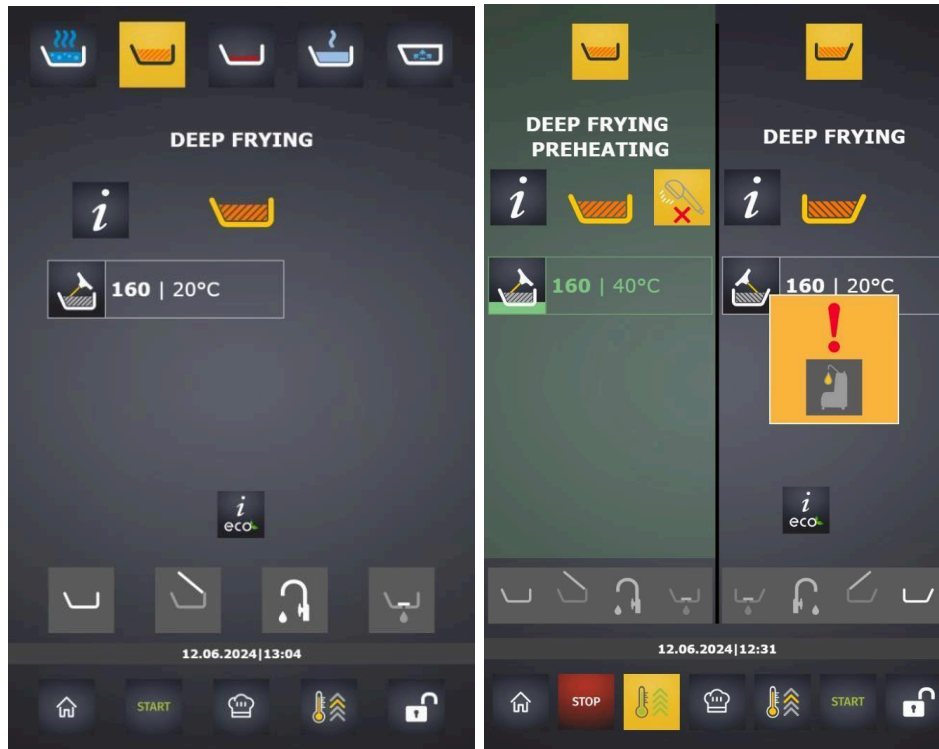
Будьте особливо обережні при спорожненні рідин шляхом опускання сковороди. Дайте пристрою достатньо охолонути перед очищенням.

Перед смаженням видаліть шматки льоду з заморожених напівфабрикатів і висушіть вологі продукти.

Ніколи не перевищуйте максимальний рівень наповнення.



Режим фритюру можна вибрати за допомогою цієї кнопки.



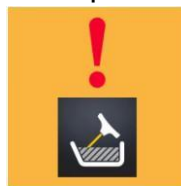
Інтервал температури MAX – MIN для режиму фритюру становить 180–130 °C.

У режимі фритюру керування подачею води, ручним душем та зливом заблоковане.



Контроль температури в режимі фритюру завжди здійснюється за температурою серцевини продукту. Тому перед початком смаження необхідно вставити щуп у олію!

Якщо щуп не вставлений в олію і нагрівання запущено, на екрані посередині



з'являється це повідомлення.

Після встановлення необхідних значень слід розпочати фритюр за допомогою кнопки **Почати приготування**



або кнопки **Попередній нагрів**



При натисканні кнопки **Почати фритюр** на дисплеї з'являється попередження з підтвердженням, що олія



заповнена і необхідно підтвердити наявність відповідної кількості олії, натиснувши кнопку **Пуск** або **Попередній нагрів** ще раз.

Після запуску фритюру за допомогою кнопки **Старт** або кнопки **Попередній нагрів** завжди відбувається попередній нагрів до бажаної температури. Коли досягається бажана температура, можна обрати час обробки або температуру серцевини для смаження товстих напівфабрикатів.



Щоб смажити товсті продукти за температурою серцевини, щуп потрібно вийняти з олії та вставити в товстий продукт. **Не торкайтеся датчика температури голими руками, використовуйте відповідні захисні рукавички.**



Після завершення фритюру олію необхідно злити у фільтрувальний візок для олії або у відповідний контейнер,



повністю нахиливши сковороду.

Поки сковорода не нахилена повністю, режим фритюру залишається активним, і увімкнення інших режимів або процесів заблоковане.

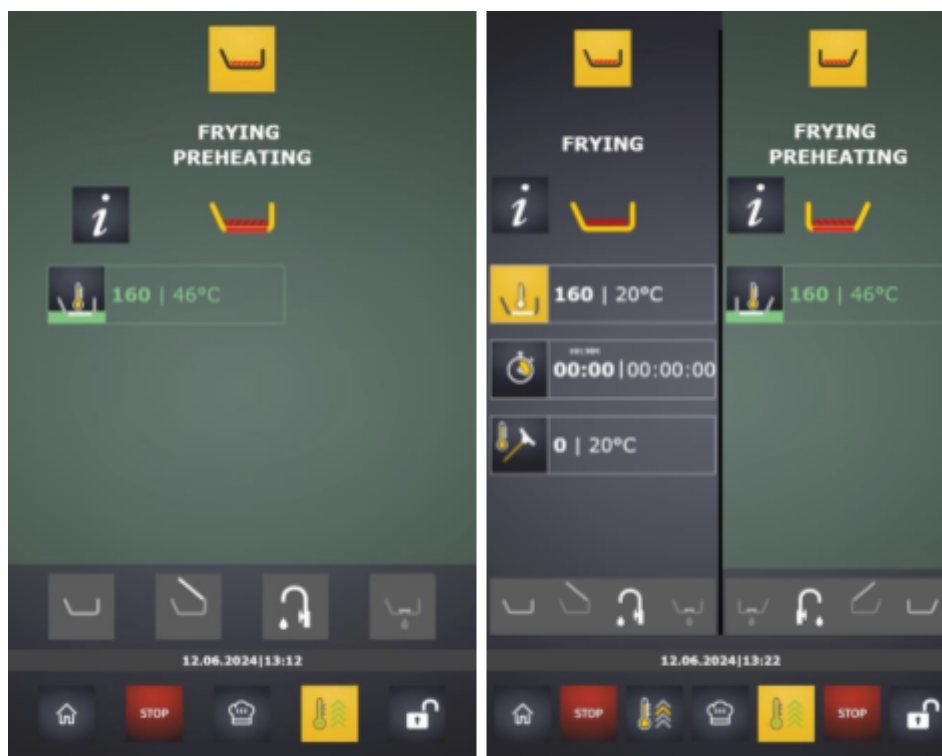
5.4 Смаження



Ризик опарення або опіків
Використовуйте відповідні рукавички при роботі зі шпателем або гарячою їжею.
Не торкайтеся датчика температури голими руками і завжди розміщуйте його у тримачі після використання.
Будьте особливо обережні при спорожненні рідин шляхом опускання сковороди. Дайте пристрою достатньо охолонути перед очищенням.
Ніколи не перевищуйте максимальний рівень наповнення.
Не торкайтеся і не нахилийтеся над отвором для випуску пари.
Тримайтеся подалі від пристрою — при відкритті кришки виходить гаряча пара.



The frying mode can be selected by this button



Інтервал температури MAX – MIN для режиму смаження становить 250–60 °С.

Після встановлення бажаної температури



, рекомендується

завжди запускати смаження за допомогою кнопки **Попередній нагрів**. Коли досягається необхідна температура, подається акустичний сигнал, і можна обрати час смаження або смаження за температурою серцевини для товстих продуктів. Процес смаження зупиняється після закінчення встановленого часу, досягнення необхідної

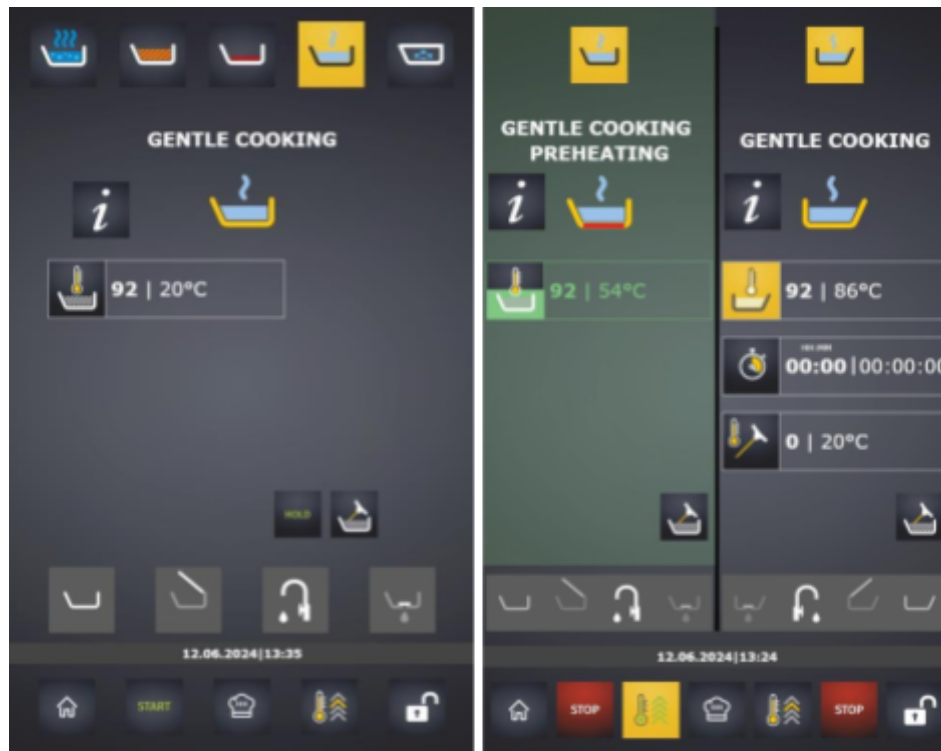
температури серцевини або натискання кнопки **СТОП**.



5.5 Делікатне приготування



Режим делікатного приготування можна вибрати за допомогою цієї кнопки



Інтервал температури MAX – MIN для режиму делікатного приготування становить 98–40 °C.

Режим делікатного приготування підходить для страв, які легко пригоряють, наприклад, молоко, крем-супи, каші та рисові пудинги тощо.

Його можна використовувати для відновлення готових страв або як етап (завжди після досягнення бажаної температури страви або серцевини сирого продукту), придатний для дозрівання під час нічних обробок.

При приготуванні продуктів, схильних до пригорання, рекомендується вставити



щуп у сковороду та увімкнути контроль за температурою щупа

5.6 Підтримка постійної температури – HOLD

Режим підтримки постійної температури можна використовувати для збереження готових страв у сковороді теплими, наприклад, для подальшої

подачі. Кнопка підтримки температури



відображається в режимах in the

Приготування



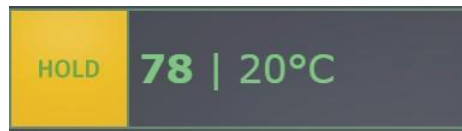
або Делікатне приготування



При натисканні кнопки підтримки температури



,нагрівання встановлюється на



задану температуру приготування.

Режим підтримки температури в режимі делікатного приготування підходить для страв, які легко пригорають, наприклад, молоко, крем-супи, каші та рисові пудинги тощо.

5.7 Готування під тиском



Ризик опарення або опіків

Використовуйте відповідні рукавички при роботі з гарячою їжею.

Не торкайтеся датчика температури голими руками і завжди розміщуйте його у тримачі після використання.

Будьте особливо обережні при спорожненні рідин шляхом опускання сковороди.

Не використовуйте температури вище 92 °C при приготуванні в пристрої під тиском з закритою, але не заблокованою кришкою — існує ризик опіків через вихід пари.

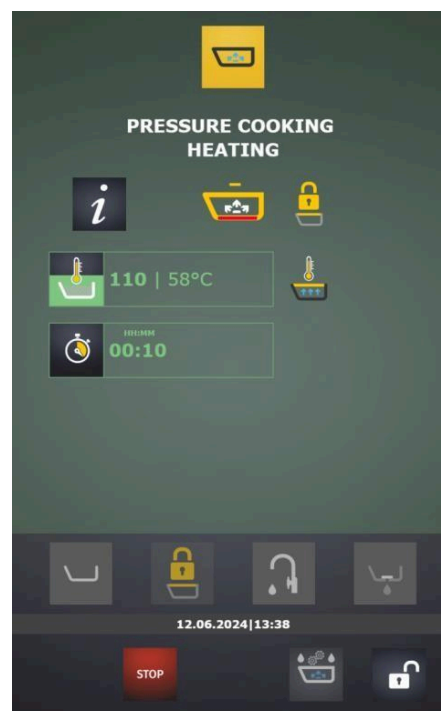
Тримайтеся подалі від пристрою — при відкритті кришки виходить гаряча пара.

Кришка та боки сковороди дуже гарячі.

Режим готування під тиском можна вибрати у верхній частині екрана за допомогою цієї



кнопки



Інтервал температури MAX – MIN для режиму готування під тиском становить 110–101 °C.

Панель з інформацією про приготування містить, окрім базової інформації, також такі додаткові дані та налаштування для готування під тиском:



індикація розблокування кришки



індикація блокування кришки



кнопка для завершення блокування кришки перед початком готування під тиском



індикація зворотного відліку встановленого часу готування під тиском



індикація нагрівання або охолодження до необхідної температури під час готування під тиском



індикація потоку пари



запобіжний клапан сковороди під тиском закритий



запобіжний клапан сковороди під тиском відкривається/закривається



запобіжний клапан сковороди під тиском відкритий



несправність запобіжного зливу / перелив сковороди під тиском

Блокування кришки пристрою під тиском

Перед початком готування під тиском необхідно заблокувати кришку пристрою під тиском.



Перед закриттям кришки перевірте, щоб ущільнювач був чистим, а також переконайтеся, що ущільнювач і елементи блокування не пошкоджені механічно.

Див. рисунок – позиції 5, 6, 7.

Перевірте чистоту сливу та клапана для зниження тиску. Див. рисунок – позиції 1, 3.

Перевірте кришку запобіжного клапана., Див. рисунок – позиція 2.

Пристрій не може працювати без кришки.

Наповніть сковороду водою у необхідній кількості (мінімум 30 л), перевірте об'єм за допомогою позначки на задній стінці сковороди.



Не експлуатуйте пристрій під тиском без мінімальної кількості води – 30 літрів.

Під час приготування під тиском об'єм води в сковороді не повинен перевищувати дві третини заявленого об'єму сковороди, тобто 65 л для MKH 101 та 100 л для MKH 151.

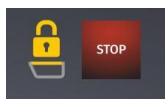
Закрийте кришку multifunctional пристрою кнопкою керування кришкою повністю вниз. Стандартний стан блокування кришки – розблоковано



Щоб заблокувати кришку, натисніть важіль керування на передній частині кришки (див. рисунок, позиція 4) **вниз максимально і утримуйте до моменту подачі акустичного сигналу та загоряння кнопки START.**

Після цього важіль керування можна відпустити — кришка буде правильно

зблокована.  Якщо при блокуванні кришки акустичний сигнал не прозвучав,

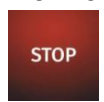
необхідно завершити процес блокування кнопкою **STOP**  і повторити блокування кришки, як описано вище.

Нагрівання пристрою під тиском до необхідної температури

Якщо кришка правильно зблокована, можна розпочати нагрівання пристрою під

тиском до необхідної температури, натиснувши кнопку **START**  у нижній частині екрана.

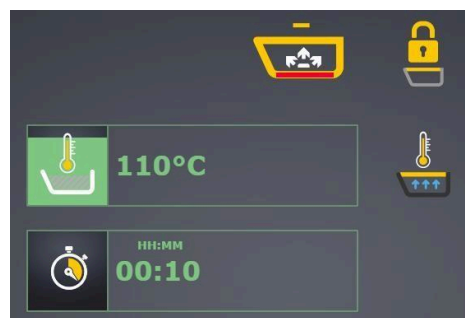
Кнопка відображається в режимі готування під тиском лише за умови, що кришка пристрою правильно зблокована. Після натискання кнопки **START**

кнопка зупинки блокування кришки у верхній панелі  зникає.

Нагрівання та його контроль активуються після встановлення часу, необхідного для готування під тиском, або температури щупа для визначення кінця приготування (температура серцевини).



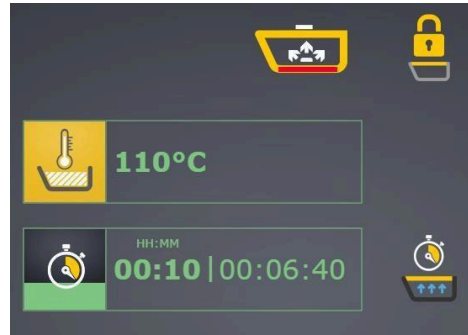
Після введення часу або температури серцевини відбувається нагрівання до необхідної температури для готування під тиском.



Максимальний час готування під тиском становить 4 години.

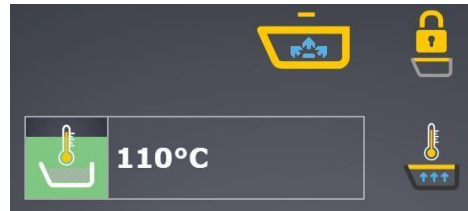
Завершення готування під тиском та зниження тиску в пристрої

Готування під тиском завершується відповідно до встановлених значень: або після закінчення встановленого часу приготування під тиском, або після досягнення необхідної температури щупа. Пройшовший час або досягнення температури серцевини відображається зеленим кольором.



Готування під тиском також можна завершити натисканням кнопки **STOP**.

Коли готування під тиском завершено, відображення встановленого часу або температури щупа зникає, а запобіжний клапан у сковороді автоматично відкривається. Таким чином, пристрій поступово знижує тиск, і температура в сковороді падає. Падіння температури сигналізується поступовим затемненням підсвітки зеленого кольору.



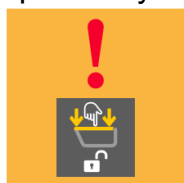
Під час цього процесу на інформаційній панелі відображається індикація потоку пари.

Запобіжний клапан можна відкрити, піднявши важіль керування на передній частині кришки.

Після завершення зниження тиску відбувається зворотний відлік часу безпеки, після чого

кришка також автоматично розблоковується.

Якщо механізм блокування не розблокується автоматично після самовільного розблокування кришки, відображається індикація,

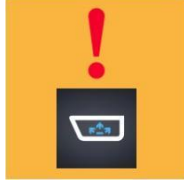


і кришку необхідно натиснути вниз, щоб звільнити механізм

Після того як кришка була відкрита, її необхідно відкрити повністю негайно. Потріба у



відкритті кришки сигналізується відповідною індикацією . Будьте особливо обережні при відкритті кришки! Під час відкривання кришки на екрані відображається

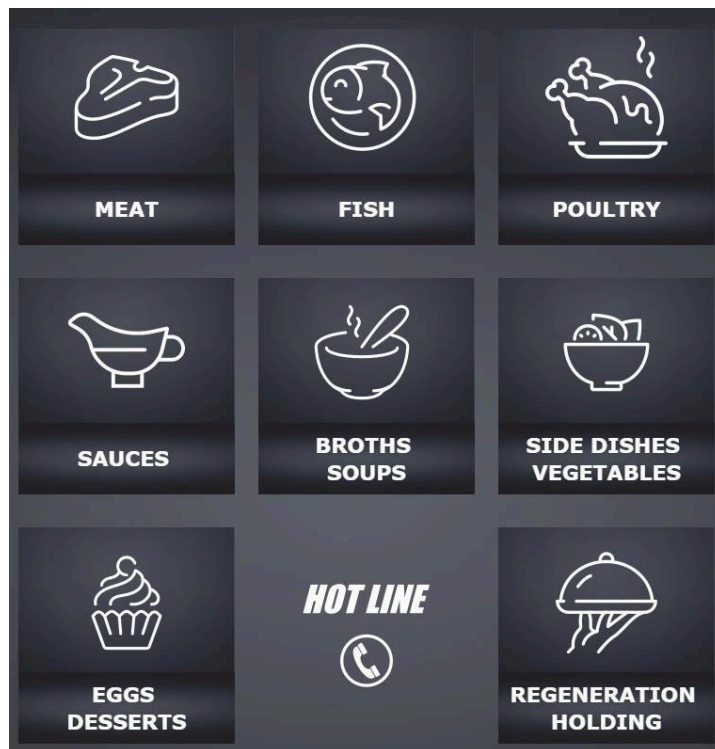


попередження про вихід пари.

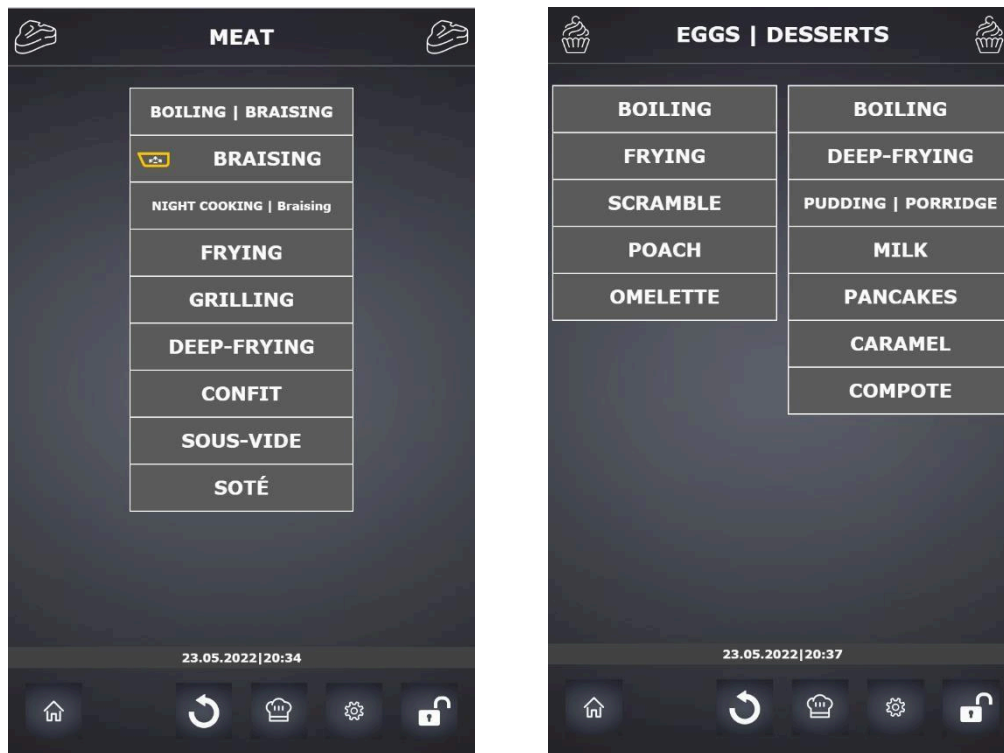
Після безпечного розблокування кришки можна керувати пристроєм як зазвичай: відкривати кришку, нахилияти сковороду, готувати в інших режимах тощо.

6 АЛГОРИТМИ

Мультифункціональний пристрій JIPA JUMP MKH містить заздалегідь встановлені технологічні процедури приготування їжі, так звані алгоритми. На стартовому екрані технологічний процес можна розпочати, обравши один із 8 типів продуктів.



Після вибору типу продукту відображається список можливих модифікацій цього типу продукту, заздалегідь встановлених у системі.

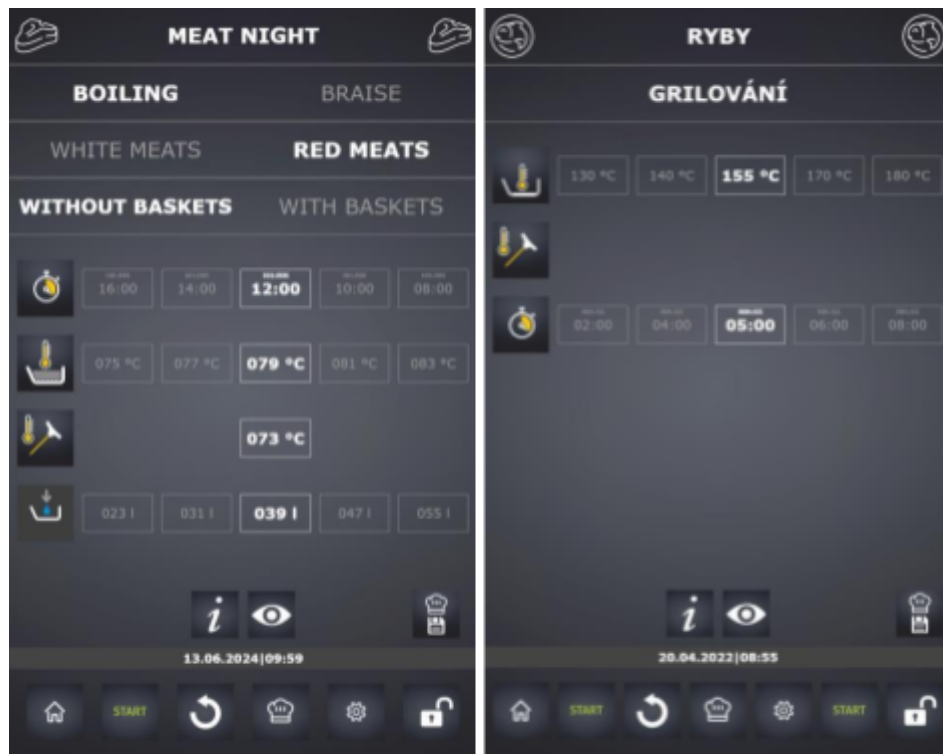


Вибраний тип продукту відображається у верхньому рядку екрана. У списку можливих модифікацій можна обрати відповідну модифікацію для даного типу

продукту. Використовуйте кнопку **Назад**  щоб повернутися до вибору типу

продукту. Кнопка **Рецепт**  дозволяє завершити вибір алгоритму та перейти

безпосередньо до списку збережених рецептів. Кнопка **Налаштування**  дозволяє завершити вибір алгоритму та перейти на екран налаштувань користувача системи.



Вибраний тип продукту відображається у верхньому рядку екрана, а під ним у другому рядку відображається обрана модифікація.

У списку параметрів алгоритму у верхній частині для деяких алгоритмів можна вибрати додаткові опції:

- обробка продукту: **Варіння / Тушкування**
- тип м'яса: **Біле м'ясо / Червоне м'ясо**
- режим: **Без кошиків / У кошиках**

У середній частині перераховані обрані параметри алгоритму у рядках, залежно від вибраного типу продукту, способу обробки та додаткових опцій:

-  бажана температура смаження
-  бажана температура сковороди
-  бажана температура серцевини
-  необхідний час приготування
-  необхідна кількість води

Рекомендовані значення окремих параметрів виділені у середньому стовпчику.

Вибір значення відмінного від рекомендованого може також змінити параметр у іншому рядку для деяких алгоритмів. Зазвичай можна вибрати параметр із п'яти заздалегідь встановлених значень. У деяких алгоритмах кількість попередньо встановлених значень менша або рекомендоване лише одне значення. Натискання кнопки **Параметр** зліва або натискання виділеного параметра відкриває цифрову клавіатуру для введення будь-якого значення у межах рекомендованого діапазону.



Рекомендується використовувати заздалегідь встановлені значення алгоритмів.

Якщо у рядку «Необхідний час» або «Температура серцевини» немає попередньо встановлених значень, у алгоритмі можна обрати завершення приготування за часом або за температурою серцевини. У цьому випадку вибір

здійснюється натисканням кнопки **Параметр** зліва



або



6.1 Відображення інформації та кроків алгоритму

Натисніть кнопку **Інформація**

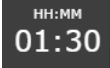


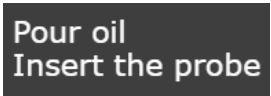
щоб відобразити інформацію та попередження для відповідного алгоритму, натисніть кнопку **Показ кроків**



щоб відобразити список кроків алгоритму посередині або внизу екрана.



- **01** Номер кроку алгоритму
-  Режим приготування з текстовим описом
-  **01:30** Необхідний час приготування на кроці з роздільною здатністю **ГГ:ХХ** або **ХХ:СС**
-  Тип і значення запитуваної температури на кроці приготування. У деяких алгоритмах під значенням температури додається текстове попередження про перевертання або перемішування їжі.

-  Необхідна температура зонду для введення (якщо вибрано)
-  Необхідна кількість води на кроці (якщо вибрано). Після встановлення кількості води автоматично відкривається подача води на кроці, і заповнюється зазначена кількість. Якщо вибрано нульову кількість води, автоматично відкривається лише панель керування водою для відповідного кроку.
-  Увімкнення режиму кошика на кроці (якщо вибрано)
-  Текстові інструкції для операторів (якщо вибрано)

6.2 Збереження алгоритму в список рецептів

На екрані вибору параметрів алгоритму кнопка для збереження алгоритму  з вибраними параметрами в список рецептів розташована внизу праворуч. Натискання цієї кнопки переводить систему на екран списку рецептів та встановлює відповідну групу продуктів згідно з обраним типом їжі. Початкову групу продуктів можна змінити, обравши іншу групу продуктів у верхньому рядку списку рецептів.

У нижній частині екрана з'являється рядок із вибраним рецептом. Для рецепту, збереженого з алгоритму, можна змінити назву, інформацію або повідомлення за

допомогою відповідної кнопки,  або зберегти рецепт, використавши кнопку збереження. 



Натискання кнопки **Редагувати рецепт**  відкриває клавіатуру для введення (див. розділ «Рецепти»). **Рецепт потрібно зберегти шляхом тривалого**

натискання кнопки збереження  **а збереження має бути підтверджене символом**  **!**

6.3 Увімкнення приготування їжі згідно з алгоритмом

У нижньому рядку екрана вибору параметрів відображаються кнопки запуску

приготування . У двосекційному пристрої внизу розташовані дві кнопки живлення для лівої та правої камер пристрою. Якщо відображається кнопка



алгоритм можна увімкнути, і після натискання система автоматично перейде на екран приготування, а всі операції першого кроку алгоритму (заливання води, розігрів тощо) увімкнуться автоматично. Якщо умови для запуску приготування не виконані, відображається індикація стану, яка забороняє увімкнення приготування:



Блокування запуску – у пристрої відбувається інший процес



Блокування запуску – кошики не знаходяться у верхньому положенні, у двосекційному пристрої обрано керування кошиками у другій камері, або активний рецепт із використанням кошиків.



Блокування запуску – ємність не вирівняна.



Блокування запуску – стопор не знаходиться у закритому положенні.



Блокування запуску – триває наповнення водою.



Блокування запуску – виявлено несправність системи.



Блокування приготування – активний режим фритюру, і масло не злите з ємності.



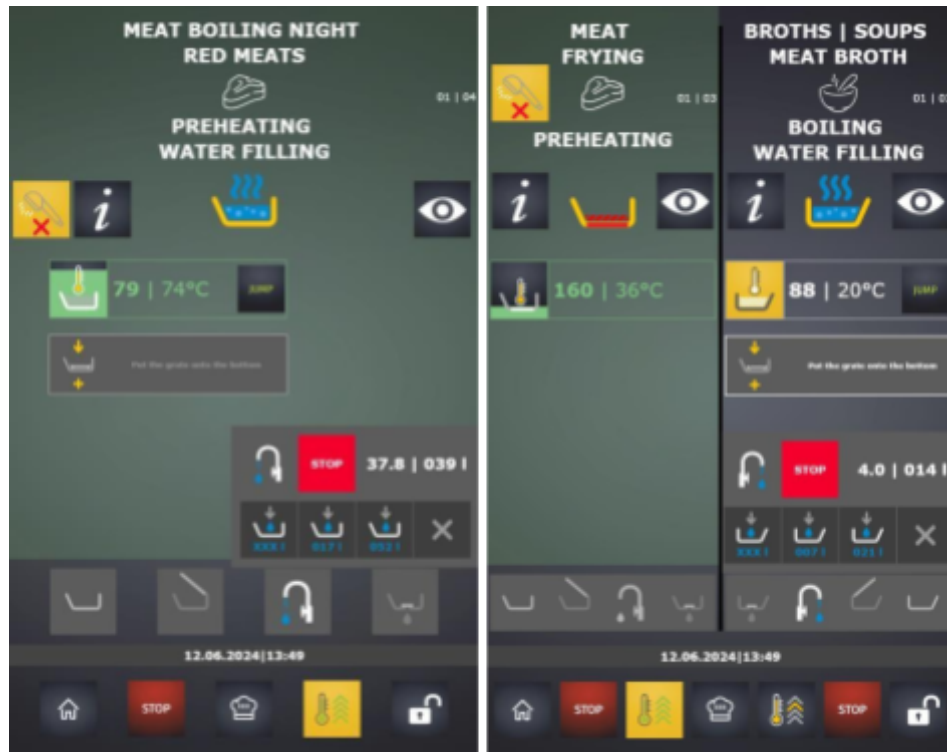
Блокування приготування – режим фритюру, що міститься в алгоритмі, не активовано через сервісну опцію.

6.4 Приготування за алгоритмом



Якщо натиснути кнопку запуску , пристрій автоматично перейде на екран приготування, а всі операції першого кроку алгоритму (заливання води, розігрів тощо) увімкнуться автоматично.

Якщо приготування за алгоритмом увімкнено, назва рецепту відображається білим кольором.



Назва алгоритму відображається у верхній частині екрана приготування, під назвою розташовано значок групи продуктів для увімкненого алгоритму.

Натисніть кнопку **Інформація** , щоб відобразити інформацію та попередження для відповідного алгоритму; натисніть кнопку **Показ кроків**,



щоб відобразити список кроків алгоритму внизу екрана, із виділенням кроку, на якому наразі відбувається приготування. Під кнопкою **Показ кроків** відображаються номер поточного кроку та загальна кількість кроків у алгоритмі.

01 | 03

Перехід до наступного кроку алгоритму відбувається або повністю автоматично після виконання всіх встановлених умов переходу (наприклад, досягнення температури попереднього розігріву, заповнення потрібної кількості води, досягнення необхідної температури в середині продукту тощо), або перехід до наступного кроку потребує підтвердження оператора. Може бути необхідне більше одного підтвердження одночасно.



Вставте інгредієнт



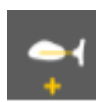
Додайте інгредієнт



Розмістіть решітку на дні



Наповніть водою



Введіть зонд



Вставте зонд



Закрийте кришку



Опустіть кришку



Заблокуйте кришку



Розблокуйте кришку



Перемішайте



Підніміть кошик



Вилийте молоко



Підніміть важіль



Опустіть кошики



Поверніть



Додайте томати



Вилийте воду або бульйон



Влийте яйця



Вилийте олію



Перемішайте



Вставте щуп під кутом



Додайте цукор



Вийміть щуп



Закриття кришки вмикає режим УТРИМАННЯ



Відкрийте кришку



Підніміть важіль



Опустіть важіль



Швидке згущення



Додайте засіб для чищення



підказка Відкрийте злив



Очистіть із застосуванням миючого засобу



Використайте душ

Якщо потрібне підтвердження оператора, а на екрані відображається інший



екран, відмінний від екрана приготування , відображається попередження.

Під час виконання алгоритму встановлені параметри можна змінювати на окремих кроках, а після завершення алгоритму весь алгоритм, включно зі зміненими значеннями, можна зберегти як новий рецепт у списку рецептів.

Після завершення останнього кроку алгоритму процес приготування закінчується автоматично, і відображаються інші варіанти керування залежно від обраного алгоритму:

-  кнопка для збереження зміненого алгоритму як нового рецепту у списку рецептів

-  кнопка для повторного запуску щойно завершеного алгоритму за тими самими параметрами (алгоритм знову запускається з кроку 1)

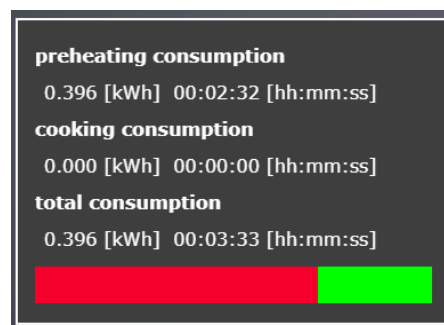
-  кнопка для переходу з алгоритму в ручний режим, після чого поточний алгоритм буде видалено з пам'яті разом зі зміненими значеннями
-  кнопка для відображення споживання електроенергії під час останнього процесу теплової обробки
-  кнопка для підтримки сталої температури

6.5 Відображення споживання електроенергії

Після завершення теплової обробки за алгоритмом або рецептом, або після

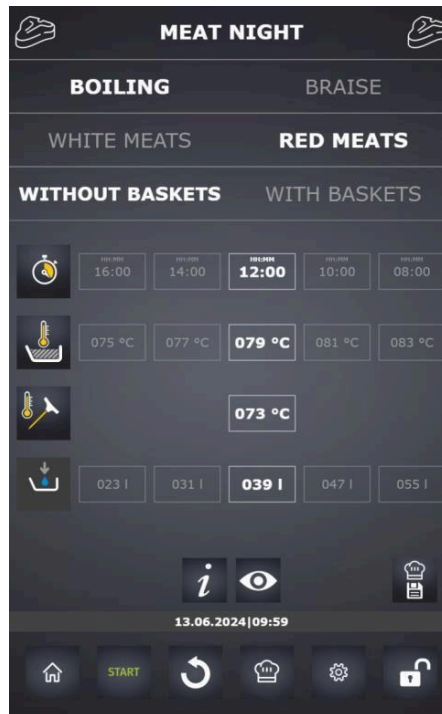
натискання кнопки  **вручну** у ручному режимі, споживання електроенергії під час останнього процесу теплової обробки можна відобразити натисканням

відповідної кнопки. 



6.6 Автономне приготування (нічне приготування)

Багатофункціональний пристрій пристосований для автономної роботи, коли приготування може тривати тривалий час (так зване нічне приготування). Для нічного приготування необхідно використовувати спеціальний алгоритм у розділі **М'ясо – НІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ | НІЧНЕ ТУШКУВАННЯ**



При виборі загального часу нічного приготування можна обрати один із 5 попередньо встановлених часів, для яких автоматично встановлюються необхідні температура пристрою та температура в середині продукту. Під час роботи алгоритму нічного приготування час не відлічується від встановленого значення до нуля, а поступово зростає, показуючи загальний час приготування з моменту старту. Після досягнення встановленого часу приготування процес не зупиняється, і час продовжує рахуватися до того моменту, поки оператор не зупинить приготування.

Для використання алгоритму автономного нічного приготування необхідно застосувати наведений вище алгоритм, який підказує оператору виконати наступні дії послідовно:

- вставити решітку на дно;
- автоматично наповнити необхідну кількість води;
- вставити зонд у м'ясо;
- покласти м'ясо в ємність;
- закрити кришку.

У разі відключення електроенергії та подальшого її відновлення пристрій продовжить нічне приготування так, як це було до відключення, щоб запобігти псуванню їжі під час автономного приготування (див. розділ про відключення електроенергії вище).



Для нічного приготування необхідно заповнити попередньо встановлену кількість води або іншої рідини чи основи. Якщо для нічного приготування використовується основа, її слід розбавити водою до потрібної кількості, щоб м'ясо було повністю занурене.

Перед тим як залишати пристрій із увімкненим нічним приготуванням без

нагляду, необхідно закрити кришку та заблокувати дисплей  **щоб запобігти небажаному зупиненню алгоритму нічного приготування або випадковій зміні його параметрів.**

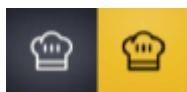
7 РЕЦЕПТИ

У пам'яті багатофункціонального пристрою можна зберегти до 800 рецептів у 8 групах відповідно до типу їжі (список рецептів шеф-кухаря). Рецепти можна

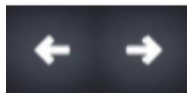


відобразити, натиснувши відповідну кнопку. Групи продуктів, які містять збережені рецепти, підсвічуються на стартовому екрані після натискання кнопки. Натискання на потрібну групу відкриває екран із рецептами для обраного типу їжі.

У верхній частині екрана списку рецептів можна вибрати групу рецептів, натиснувши на відповідний тип їжі. У нижній частині екрана можна переглянути ще 10 рецептів для відповідного типу їжі за допомогою кнопок зі стрілками.



перегляд списку рецептів шеф-кухаря



«попередній/Наступний рецепт» у режимі перегляду рецепту для



запуску приготування за рецептом



збереження рецепту у списку рецептів шеф-кухаря



видалення рецепту



редагування назви, інформації та повідомлень рецепту



відображення інформації та повідомлень рецепту



відображення окремих кроків рецепту



блокування списку рецептів шеф-кухаря від можливих змін та деактивації попередньо встановлених алгоритмів виробника



сигнал тривоги для блокування списку рецептів шеф-кухаря від можливих змін та деактивації попередньо встановлених алгоритмів виробника

7.1 Відображення інформації та кроків рецепту



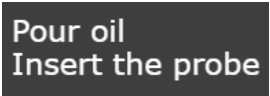
Натисніть кнопку **Інформація**, щоб відобразити інформацію та попередження для відповідного алгоритму; натисніть кнопку **Показ кроків**,



щоб відобразити список кроків рецепту внизу екрана.

MEAT-NIGHT COOKING Braising RED MEATS					
01	PREHEATING		79°C		Put the grate onto the bottom Add water
02	BOILING		79°C		Insert the probe Add ingredient
03	BOILING		79°C		73°C Close the lid
04	HOLDING		78°C		

- **01** номер кроку рецепту
- режим приготування з текстовим описом
- необхідний час приготування на кроці з роздільною здатністю **HH:MM** або **MM:SS**.
- тип і значення запитуваної температури на кроці приготування. У деяких рецептах під значенням температури додається текстове попередження про перевертання або перемішування їжі.

-  необхідна температура зонду для введення (якщо вибрано)
-  необхідна кількість води на кроці (якщо вибрано). Після встановлення кількості води автоматично відкривається подача води на кроці, і заповнюється зазначена кількість. Якщо вибрано нульову кількість води, автоматично відкривається лише панель керування водою для відповідного кроку.
-  увімкнення режиму кошика на кроці (якщо вибрано)
-  текстові інструкції для операторів (якщо вибрано)

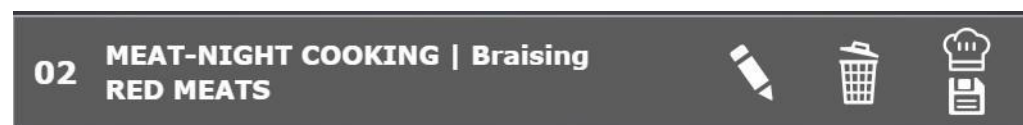
7.2 Налаштування рецепту

Торкніться назви рецепту в рядку списку, щоб відобразити рядок із вибраним рецептом у нижній частині екрана. Назву, інформацію або повідомлення

обраного рецепту можна змінити за допомогою відповідної кнопки ,

рецепт також можна видалити за допомогою кнопки видалення  або

зберегти змінений рецепт за допомогою кнопки збереження .



Рецепт можна видалити тривалим натисканням кнопки **видалення**  3

подальшим підтвердженням видалення .

Натискання кнопки **Редагувати рецепт**  відкриває клавіатуру для введення. Поле для введення обирається натисканням на відповідне поле, яке обведене для наочності, і в ньому відображається курсор. Кнопка **Готово**

 завершують редагування назви, інформації та повідомлень рецепту і переходить у вікно редагування списку рецептів.



Відредагзоване текстове поле ще не збережене, коли ви повертаєтесь до списку рецептів, і його необхідно зберегти за допомогою кнопки Зберегти



при цьому збереження має бути підтверджене символом



Щоб видалити увесь список рецептів, можна натиснути та утримувати



кнопку Видалити всі рецепти у нижньому правому куті та



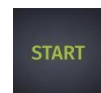
підтвердити видалення.

УВАГА! Рецепти, видалені таким чином, більше не можна відновити!



Якщо список рецептів шеф-кухаря заблоковано для можливих змін і попередньо встановлені алгоритми виробника вимкнено, редагувати або видалити рецепт неможливо.

7.3 Почніть готувати за рецептом



У списку рецептів кнопки для запуску приготування за рецептом відображаються праворуч. У двосекційному пристрої внизу розташовані два стовпці кнопок живлення для лівої та правої камер пристрою. Якщо



відображається кнопка 🍲 рецепт можна увімкнути, і після натискання система автоматично перейде на екран приготування, а всі операції першого кроку алгоритму (залиття води, розігрів тощо) увімкнуться автоматично.

Якщо умови для запуску приготування за рецептом не виконані, відображається індикація стану, яка забороняє увімкнення приготування:



блокування запуску – у ємності відбувається інший процес.



блокування запуску – кошики не знаходяться у верхньому положенні, у двосекційному пристрої обрано керування кошиками у другій камері, або активний рецепт із використанням кошиків.



блокування запуску – ємність не вирівняна.



блокування запуску – зливне знаходиться у закритому положенні.



блокування запуску – виявлено несправність системи.



блокування приготування – активна пам'ять фритюру, а олія не вилита з ємності.



блокування приготування – режим фритюру, що міститься в рецепті, не активовано через сервісну опцію.

7.4 Приготування за рецептом



Якщо натиснути кнопку запуску приготування  , пристрій автоматично перейде на екран приготування, і всі операції першого кроку рецепту (заливання води, розігрів тощо) увімкнуться автоматично.

Процес приготування за рецептом та відображення інформації про рецепт відбувається так само, як під час приготування за алгоритмом (див. розділ «Приготування за алгоритмом»).

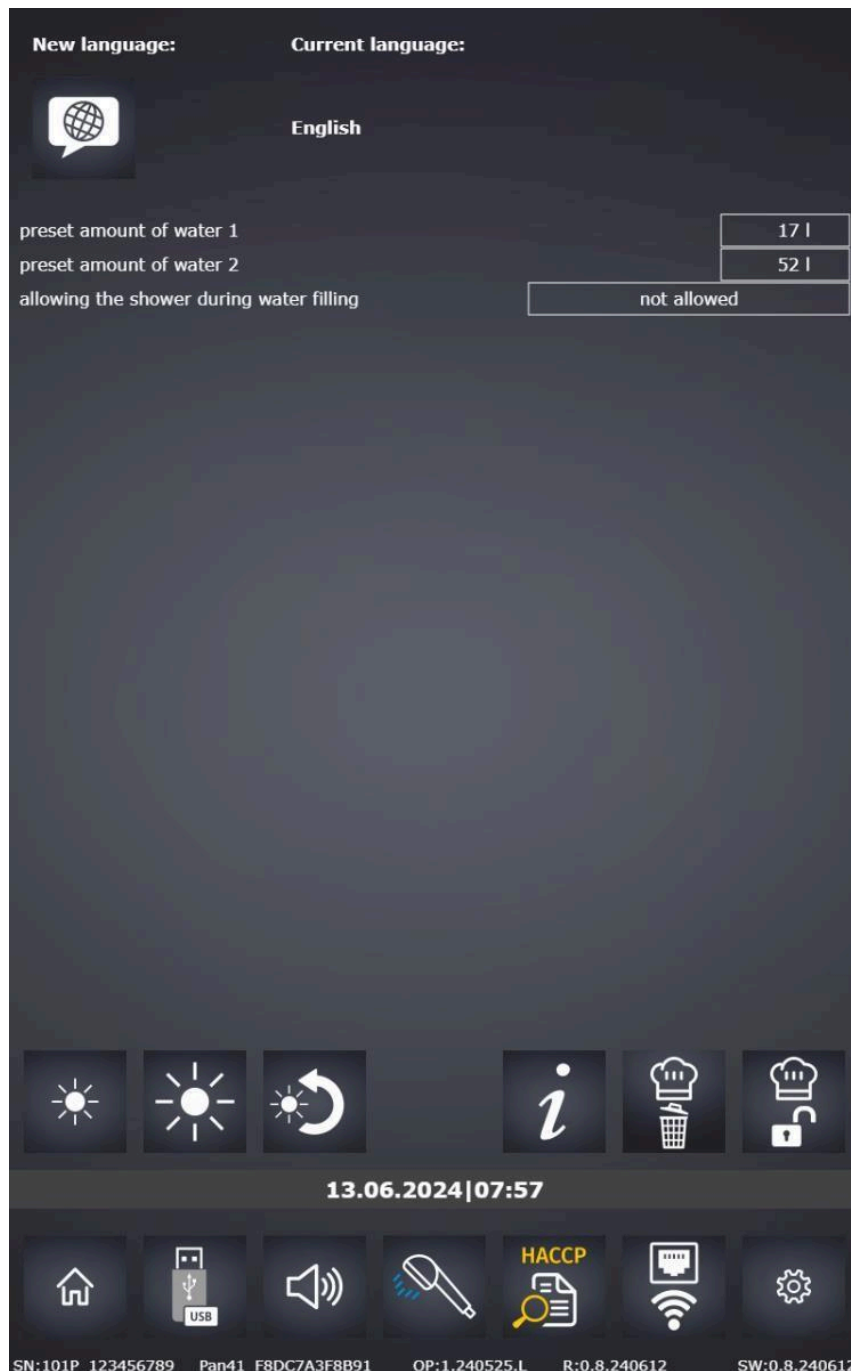
Якщо приготування за рецептом із списку рецептів шеф-кухаря увімкнено, назва рецепту на екрані приготування відображається жовтим кольором.

8 ЕКРАН НАЛАШТУВАНЬ КОРИСТУВАЧА ПРИСТРОЮ

Екран налаштувань користувача пристрою можна викликати, натиснувши кнопку



Налаштування на стартовому екрані.



Екран налаштувань користувача дозволяє налаштувати такі параметри:

- Зміна мови багатфункціонального пристрою
- Встановлення попередньо заданої кількості води
- Дозвіл на використання душу під час наповнення водою
- Блокування списку рецептів шеф-кухаря для можливих змін та деактивації попередньо встановлених алгоритмів виробника

- Передача записів HACCP та списку рецептів на USB-пристрій
- Налаштування акустичного сигналу
- Ручне вимкнення душу
- Перегляд записів HACCP на пристрої
- Налаштування мережевого підключення пристрою
- Налаштування сервісних параметрів (доступно після входу авторизованого користувача)
- Встановлення дати та часу на пристрої
- Завантаження нової програми на пристрій за допомогою USB-пристрою

- Регулювання яскравості екрану



- Відображення посібника користувача на екрані



- Видалення всіх рецептів зі списку рецептів шеф-кухаря



8.1 Зміна мови багатофункціонального пристрою

Зміна мови доступна без необхідності входу авторизованого користувача. Поточна мова багатофункціонального пристрою відображається посередині



панелі. Для вибору нової мови натисніть кнопку вибору мови та оберіть потрібну мову зі списку доступних.

8.2 Налаштування попередньо заданої кількості води

Попередньо задана кількість води відображається на панелі керування подачею води, де її можна встановити одним натисканням. Щоб змінити попередньо задану кількість, натисніть на значення та введіть нове значення.

8.3 Передача записів HACCP та списку рецептів на USB-накопичувач

Щоб передати записи HACCP та рецепти на USB-накопичувач, під'єднайте USB-носіє до USB-порту на передній панелі багатофункціонального пристрою. Система розпізнає підключений USB-носіє та автоматично відобразить екран передачі даних. Також ви можете перейти на цей екран, натиснувши кнопку



та вибравши потрібний екран



за допомогою кнопки вниз.

Передача записів HACCP та рецептів доступна без необхідності входу авторизованого персоналу.

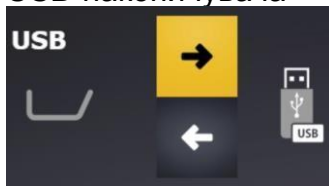


Обмеження для USB-носія, підключеного до багатофункціонального пристрою: передача даних через USB можлива лише з флеш-накопичувачами, відформатованими у FAT32. Файлова система NTFS або exFAT не підтримується!

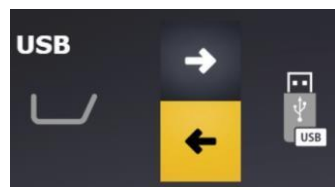


кнопка для переходу на екран передачі даних на/з

USB-накопичувача



передача записів HACCP та списку рецептів з багатофункціонального пристрою на USB-накопичувач



передача списку рецептів з USB-накопичувача на багатофункціональний пристрій



передача списку рецептів з USB-накопичувача на багатофункціональний пристрій



індикація успішного/неуспішного розпізнавання вставленого USB-накопичувача



кнопка для запуску/зупинки передачі даних на/з USB-накопичувача



індикація успішної передачі / неуспішної передачі з помилкою



кнопка запиту для передачі списку рецептів на USB-накопичувач



кнопка передачі списку рецептів з USB на пристрій: передані рецепти будуть додані після існуючих рецептів



кнопка для передачі списку рецептів з USB-накопичувача на багатофункціональний пристрій: всі рецепти на пристрої будуть видалені та замінені переданими з USB-накопичувача рецептами



кнопка для запиту передачі даних HACCP з багатофункціонального пристрою на USB-накопичувач

Щоб передати файли за допомогою USB-пристрою:

- Вставте USB-пристрій у USB-порт на передній панелі багатофункціонального пристрою.
- Виберіть напрямок передачі: від багатофункціонального пристрою до USB-пристрою або від USB-пристрою до багатофункціонального пристрою.
- Виберіть вимоги до передаваних файлів. У разі передачі з USB-пристрою на багатофункціональний пристрій необхідно визначити спосіб додавання переданих рецептів: чи вони будуть додані після наявних рецептів



чи замінять існуючі рецепти



- Натисніть кнопку **Старт** для початку перенесення
- Автоматичне завершення передачі та відключення USB-накопичувача



(кнопка  зникає

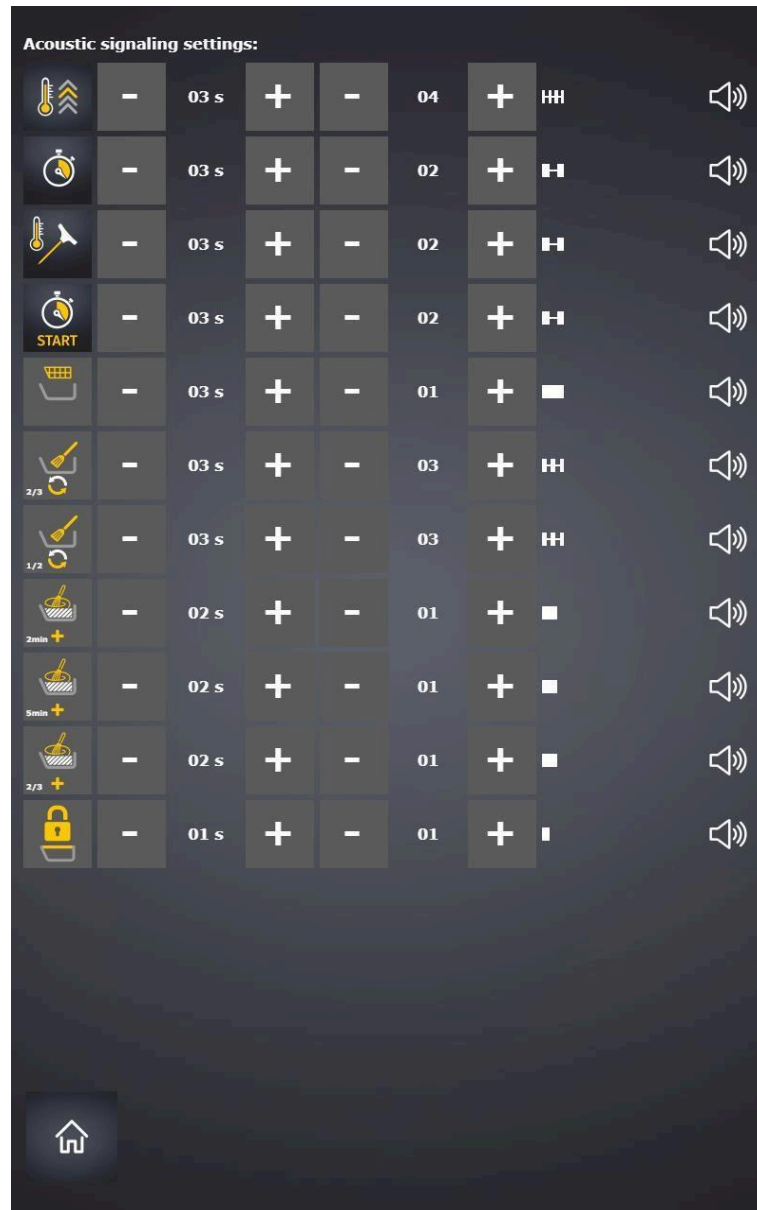
- Після завершення передачі відображається результат:  у разі успішної передачі всіх файлів або у разі помилки передачі (необхідні файли відсутні у пристрої).

На USB-носії буде створено папку **JIPA** та підпапку з серійним номером сковороди, у якій будуть зберігатися записи HACCP у вигляді файлів Excel (CSV) по місяцях. Також буде створено папку **UPLOAD**, у якій зберігатимуться рецепти з пристрою. Ці рецепти використовуються для резервного копіювання або перенесення на інші пристрої, і ці файли не можна переглядати або редагувати.

8.4 Налаштування акустичного сигналу

Налаштування акустичного сигналу відкривається натисканням кнопки

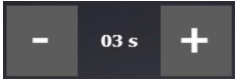


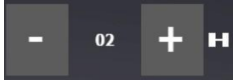


У системі можна налаштувати наступні типи акустичних сигналів:

-  завершення попереднього нагрівання
-  завершення встановленого часу приготування
-  завершення приготування при досягненні необхідної температури серцевини
-  завершення встановленого часу відкладеного старту приготування
-  завершення приготування у режимі кошиків після підняття кошиків у верхнє положення

-  нагадування про перевертання після 2/3 встановленого часу або досягнення температури серцевини
-  нагадування про перевертання після 1/2 встановленого часу або досягнення температури серцевини
-  нагадування про перемішування кожні 2 хвилини
-  нагадування про перемішування кожні 5 хвилин
-  нагадування про перемішування після 2/3 встановленого часу або досягнення температури серцевини
-  кришка сковороди під тиском була заблокована

За допомогою кнопок  можна змінювати тривалість сигналу від 0

до 20 с (0 = сигнал вимкнено). Натисканням кнопок , можна зменшувати або збільшувати кількість тонів від 1 до 10.

Тест акустичного сигналу можна виконати, натиснувши кнопку  праворуч на екрані.

Якщо приготування у режимі кошиків закінчується за встановленим часом або за встановленою температурою серцевини, акустичного сигналу за часом або температурою не буде, відображається лише індикація підняття кошиків у верхнє положення.

8.5 Ручне вимкнення душа

На екрані **Налаштування користувача** за потреби можна натиснути кнопку

Блокування душа,  яка постійно вимикає душ.  . Зазвичай ця кнопка використовується у разі несправності пристрою або протікання душа.

8.6 Перегляд записів HACCP у пристрої

Записи HACCP можна переглядати на панелі керування мультифункціонального

пристрою. Натисніть кнопку **Перегляд**  щоб відобразити екран для перегляду записів HACCP.

У верхньому заголовку односковородного пристрою відображаються наступні стовпці:

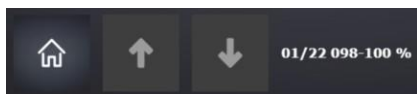
- дата та час запису

- бажана температура сковороди
- температура серцевини або необхідний час приготування

У верхньому заголовку двосекційного пристрою відображаються наступні стовпці:

- дата та час запису
- температура у лівій секції
- температура серцевини або необхідний час приготування у лівій секції
- температура у правій секції
- температура серцевини або необхідний час приготування у правій секції

У нижній частині екрана відображається інформація про відкритий щомісячний файл HACCP та кнопки керування переглядом:



- **01/22** – ідентифікація місяця у відкритому щомісячному файлі HACCP
- **098–100 %** – діапазон, у якому записи з щомісячного файлу відображаються на екрані



- кнопка для завантаження попередніх записів HACCP. Якщо на екрані відображаються записи з початку файлу, відкривається попередній щомісячний файл, якщо він існує.



- кнопка для завантаження наступних записів HACCP. Якщо на екрані відображаються записи з кінця файлу, відкривається наступний щомісячний файл, якщо він існує.

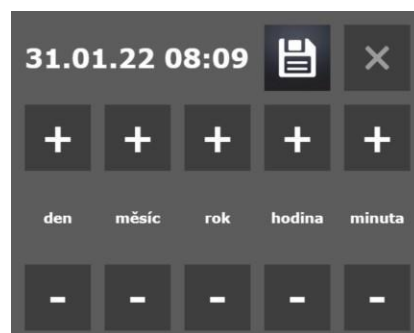


- кнопка для повернення на попередній екран

Якщо на панелі пристрою відкрито екран перегляду записів HACCP, перегляд записів HACCP через віддалене керування заборонено.

8.7 Налаштування дати та часу на пристрої

Змінити дату та час на пристрої можна без входу авторизованого оператора. Для цього двічі натисніть на відображену дату та час на стартовому екрані або екрані приготування. Після цього відкриється екран налаштування дати та часу.



Кнопки **PLUS** і **MINUS** регулюють окремі елементи дати та часу. Після встановлення поточної дати та часу необхідно натиснути кнопку **Зберегти**



. Якщо натиснути кнопку **Завершити введення**,  у системі залишаться попередні значення дати та часу. Якщо дата та час відображаються червоним кольором, потрібно ввести правильні значення, двічі натиснувши на дату та час.

9 ОЧИЩЕННЯ

Правильне та регулярне очищення необхідне не лише для приготування їжі відповідно до гігієнічних стандартів, а й подовжує термін служби пристрою, тим самим знижуючи витрати на його обслуговування.



Під час очищення використовуйте відповідні засоби захисту. Дайте пристрою достатньо охолонути перед очищенням. Дно котла не повинно бути гарячим! Існує ризик обпікання або опіків.

9.1 Очищення під час роботи

Після кожного приготування:

- очистьте ємність (насамперед дно, стінки, краї та кути) теплою водою з відповідним миючим засобом та м'якою губкою для нержавіючої сталі;
- не використовуйте гострі предмети, які можуть пошкодити поверхню;
- ретельно очистьте ущільнювач кришки відповідним миючим засобом та м'якою тканиною, висушіть канавку ущільнювача, особливо перед початком фритювання;
- ретельно промийте злив при відкритому зливному клапані;
- після завершення очищення промийте всі поверхні чистою водою;
- за потреби протріть панель керування вологою м'якою тканиною;
- за потреби очистьте нержавіючий зондувальний щуп для контролю внутрішньої температури м'якою тканиною та помістіть його у відповідний тримач.

Ніколи не використовуйте хімічні засоби (розчинники, знежирювачі або продукти, що містять хлор) для очищення.

9.2 Очищення після закінчення зміни

Сіль не завжди залишає видимі сліди, але вона осідає на поверхні з нержавіючої сталі і викликає її корозію. Тому після закінчення зміни необхідно виконати додаткове очищення:

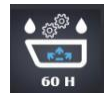
- Ретельно очистьте зовнішню поверхню пристрою. Використовуйте теплу воду з відповідним миючим засобом та м'яку тканину. Не використовуйте абразивні засоби, особливо металеві щітки для кастроль. Можна застосовувати проточну воду для очищення. Якщо використовуєте проточну воду, поставте ємність у горизонтальне положення, воду направляйте зверху на пристрій. Використання високого тиску заборонено.
- Очистьте зливну систему пристрою. Залиште зливний клапан відкритим та відкритіть його вручну (для пристроїв, виготовлених до 03/2020,

очищення має виконувати уповноважена сервісна організація), видаліть усі забруднення та вимийте зливний клапан і ущільнювач теплою водою з відповідним миючим засобом. Ретельно очистьте злив за допомогою ручного душу. Ніколи не використовуйте тверді або гострі предмети, щоб уникнути пошкодження ущільнювача або різьби. Вручну закрутіть зливний клапан назад і затягніть.

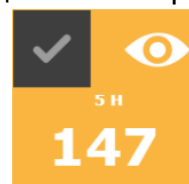
- Ущільнювач зливного клапана зношується, навіть при хорошому догляді, тому його необхідно замінювати регулярно. При недостатньому очищенні термін його служби може значно зменшитися.
- Нахиліть ємність у нижнє положення та очистьте внутрішню частину баку для відходів струменем води.
- Для пристроїв із пресом зніміть кришку отвору клапана тиску на внутрішній стороні кришки пристрою та ретельно очистьте отвір клапана за допомогою душу. Очистьте кришку отвору клапана та поверніть її на місце. Якщо кришка не встановлена, початок приготування під тиском заборонено.
- Після завершення очищення поверніть ємність у початкове горизонтальне положення, не накривайте кришку котла та вимкніть пристрій перед виходом.

9.3 Регулярне очищення

- Принаймні один раз на тиждень прокип'ятіть ємність з рекомендованим розчином для регенерації (співвідношення розведення: 1 літр концентрату на 10 літрів води). Після цього промийте ємність чистою водою.
- Для пристроїв із пресовим обладнанням кип'ятіння проводьте мінімум 30 хвилин у режимі приготування під тиском із розчином для регенерації. Під час цього кип'ятіння кілька разів вручну відкривайте запобіжний клапан, піднімаючи керуючий важіль на передній стороні кришки.
- Для пристрою з пресовим обладнанням, оснащеного автоматичним



очищенням запобіжного клапана, активуйте програму очищення на екрані приготування під тиском, щоб прокип'ятити розчин для регенерації. Якщо кнопка активації програми очищення не відображається на екрані приготування під тиском, прокип'ятіть розчин для регенерації вручну. Після закінчення встановленого часу відображається повідомлення про



необхідність очищення пресового пристрою з сигналом. Залишок часу до блокування приготування під тиском відображається над номером сигналу. Якщо ємність не буде очищено за допомогою програми, приготування під тиском буде заблоковане після відображеного часу, і буде показано помилку.



10 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИПРАВЛЕННЯ

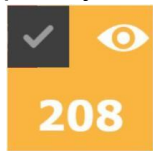
10.1 Початок приготування заборонено, аварійне зупинення приготування

Система керування багатофункціонального пристрою постійно оцінює несправності та попередження пристрою. Якщо виявлено серйозну несправність, здійснюється аварійне зупинення приготування, а на екрані



відображається номер несправності. У разі двосекційного пристрою серйозні несправності кожної секції оцінюються окремо.

Якщо несправність не є критичною настільки, щоб зупинити та заблокувати процес приготування, на екрані з'являється лише попередження помаранчевого



кольору.

Натисніть кнопку відображення інформації  про несправність або попередження, щоб відкрити вікно з текстовим описом несправності або попередження. У разі наявності кількох несправностей/попереджень текстовий опис інших несправностей/попереджень можна переглянути, натискаючи відповідний індекс у верхньому рядку.

Після усунення несправності або попередження необхідно скасувати їх,

натиснувши кнопку .

Якщо запуск приготування заблокований і натиснути кнопку **Старт**,  на

екрані посередині з'явиться це попередження. .

У разі помилки або попередження помаранчевого кольору негайно повідомте сервісну організацію. Контактні дані сервісної організації можна переглянути,

зокрема, на стартовому екрані, натиснувши кнопку **Сервіс** .

Необхідно повідомити сервісну організацію про серійний номер пристрою (див. табличку з даними), колір та номер помилки, а також детальний опис дій, що виконувалися в момент виникнення помилки. Більш детальна інформація важлива для своєчасної діагностики проблеми і міститься в нижньому рядку екрана налаштувань користувача (серійний номер пристрою, позначення системи керування

Серійний номер пристрою PanXX_NNNNNNNNNNNN, версія панелі керування OP, версія алгоритмів у системі R:X.Y.NNNNNN та версія програмного забезпечення на пристрої SW:X.Y.NNNNNN.).

10.2 Помилки / причини / варіанти усунення

Помилка	Можлива причина	Усунення проблеми
Після увімкнення пристрою кнопка живлення та панель керування не світяться	1. Відсутнє живлення	1. Перевірте наявність живлення
	2. Несправність електричної установки	2. Зверніться до сервісної організації
Вода не подається	1. Закритий водопровід	1. Перевірте подачу води
	2. Засмічений фільтр у шлангу подачі	2. Очистіть фільтр
	3. Активований режим фритюру	3. Завершіть режим фритюру
Вода не зливається з каструлі	Засмічена система зливу	Очистіть систему зливу
При зливанні води утворюється калюжа під пристроєм	Засмічений контейнер для відходів	Очистіть контейнер
Режим фритюру не зупиняється	Після завершення фритюру каструля не була правильно нахилена	Нахиліть каструлю з горизонтального положення до кінцевого
Ущільнення кришки випадає	Ущільнення та канавки брудні	Ретельно очистіть ущільнення та канавки перед встановленням
Режим кошика завжди активований	Ручка кошика знаходиться в нижньому положенні	Поверніть ручку назад, підніміть у верхнє положення і зніміть
Вода постійно тече з душової зони	Пошкоджений шланг душу або з'єднання	Вимкніть клапан душу на екрані налаштувань

11 ДОДАТКИ

11.1 Опис кнопок керування



Режим кип'ятіння



Режим фритюрниці



Режим смаження



Режим делікатного приготування



Режим Delta T



Режим приготування під тиском



Індикація, що оптимізація споживання енергії увімкнена



Ємність повністю вирівняна



Ємність в проміжному положенні



Ємність повністю нахилена



Ємність рухається вгору або вниз



Виявлено несправність у кінцевому положенні каструлі



Кнопки для вирівнювання або нахилу каструлі



Кнопка завершення керування



Кришка повністю відкрита (верхня кінцева позиція)



Кришка напіввідкрита (проміжна позиція)



Кришка повністю закрита



Кришка рухається вгору або вниз



Виявлено несправність у кінцевому положенні кришки



Кнопки для підйому або опускання кришки



Кнопка підтвердження закриття кришки



Подача води закрита



Подача води відкрита



Виявлено несправність отвору



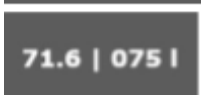
Ручний запуск подачі води



Кнопка зупинки подачі води



Індикація необхідної кількості води перед заповненням



Індикація необхідної та залишкової кількості води під час заповнення



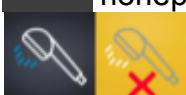
Індикація без визначення необхідної та фактично наливої води



Перехід до вікна, де можна задати будь-яку кількість води



Кнопка швидкого встановлення необхідної кількості води до попередньо заданого значення



Кнопка блокування душу (може керуватися в меню налаштувань користувача)



Злив закритий



Злив частково відкритий



Злив відкритий



Злив відкривається або закривається



Виявлено несправність кінцевих положень зливу



Кнопка для відкриття злива



Кошики вгорі



Кошики знаходяться в проміжному положенні



Кошики опущені



Кошики рухаються вгору або вниз



Несправність кінцевого положення кошика



Кнопка для переміщення кошиків вгору



Кнопка для опускання кошиків



Сигналізація використання кошиків на етапі рецепту



Потрібний час приготування



Вибір безкінечного часу при постійному ввімкненні нагріву



Температура в ємності (визначена внутрішнім температурним сенсором)



Температура в ємності (визначена вставленим температурним зонду в каструлю), кнопка для використання зонду для контролю температури



Температура ємності



Температура термощуп



Режим Delta T



Кнопка для переходу до попереднього екрана



Кнопка для увімкнення/вимкнення приготування



Кнопка попереднього розігріву



Кнопка відкладеного старту приготування



Кнопка для підтримки постійної температури



Кнопка режиму JUMP у режимі кип'ятіння



Кнопка для відображення споживання електроенергії під час останнього процесу нагріву



Кнопка для блокування/розблокування екрана



Кнопка для налаштування параметрів



Кнопка для підтвердження виконання дії після тривалого натискання відповідної кнопки операції, кнопка для підтвердження несправності



індикація кінцевого положення розблокування кришки пристрою під тиском



індикація кінцевого положення блокування кришки пристрою під тиском



кнопка завершення блокування кришки перед початком приготування під тиском



індикація зворотного відліку встановленого часу приготування під тиском



індикація нагрівання або охолодження до необхідної температури під час приготування під тиском



індикація вимкненого/увімкненого датчика потоку пари на вході конденсатора



запобіжний клапан піддону закритий



запобіжний клапан в піддоні відкривається/закривається



запобіжний клапан піддону відкритий



несправність переповнення запобіжного клапана піддону



кнопка для ввімкнення програми очищення під тиском (лише для під тиском, оснащених автоматичним очищенням)



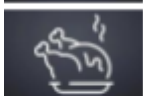
перегляд списку рецептів шеф-кухаря



м'ясо



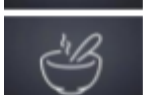
риба



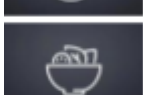
птиця



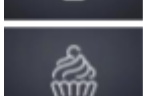
соуси/підливи



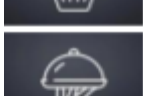
бульйони/супи



гарніри / овочі



яйця / десерти



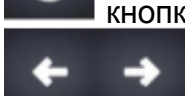
регенерація / підтримання



кнопка для відображення контактної інформації сервісної організації



кнопка «крок назад» при виборі рецепта



кнопка «попередній / наступний рецепт» у режимі перегляду рецептів



кнопка для переходу від покрокового приготування до ручного режиму приготування



кнопка для повторення рецепта



зберегти рецепт у список рецептів



кнопка для запуску приготування за рецептом



зберегти рецепт у список рецептів шеф-кухаря



кнопка для видалення рецепта



кнопка для додавання рецептів до наявних у списку рецептів шеф-кухаря



кнопка для видалення всіх рецептів зі списку рецептів шеф-кухаря



кнопка для блокування списку рецептів шеф-кухаря від можливих змін і деактивації алгоритмів, заданих виробником



сигналізація блокування списку рецептів шеф-кухаря від можливих змін і деактивації алгоритмів, заданих виробником



кнопка для редагування назви, інформації та повідомлень рецепта



кнопка для відображення інформації та повідомлень рецепта



кнопка для відображення окремих кроків рецепта



кнопка для встановлення акустичного сигналу кнопка вибору мови



системи



перехід на екран із налаштуваннями мережевого підключення та



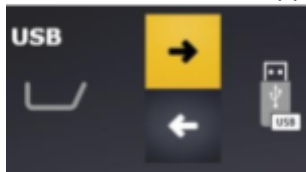
підключення Wi-Fi перехід на екран для перегляду записів HACCP



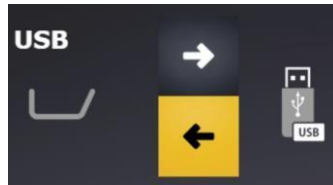
перехід на екран для перегляду журналу несправностей та повідомлень



кнопка для переходу на екран передачі даних на/з USB-накопичувача



передача записів HACCP та списку рецептів шеф-кухаря з багатофункціонального пристрою на USB-накопичувач



передача списку рецептів шеф-кухаря з USB-накопичувача до багатофункціонального пристрою



індикація початку передачі на/з USB-накопичувача



індикація успішного/неуспішного розпізнавання вставленого USB-накопичувача



кнопка для запуску/зупинки передачі на/з USB-накопичувача



індикація успішної передачі/неуспішної передачі з помилкою



кнопка запиту передачі списку рецептів на USB-накопичувач



кнопка передачі списку рецептів з USB-накопичувача до пристрою, при цьому передані рецепти будуть додані після наявних рецептів



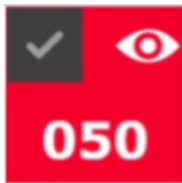
кнопка для передачі списку рецептів з USB-накопичувача до багатофункціонального пристрою, усі рецепти в пристрої будуть видалені та замінені переданими з USB-накопичувача



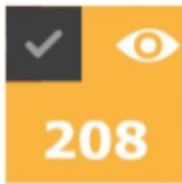
кнопка запиту передачі даних HACCP з багатофункціонального пристрою на USB-накопичувач



кнопка запиту передачі документа або сервісного запису 1



індикація серйозної несправності = ЗУПИНКА приготування



індикація попередження = приготування ДОЗВОЛЕНО



сервіс – вхід користувача на сервісний рівень



кнопка для збільшення гучності



кнопка для зменшення гучності



кнопка для встановлення заводського рівня гучності



кнопка для збільшення яскравості



кнопка для зменшення яскравості



кнопка для встановлення заводського рівня яскравості



кнопка для запуску програми очищення посудини



попередження – посудина не вирівняна у верхньому крайньому положенні



попередження – кришка не відкрита у верхньому крайньому положенні



попередження – ввімкнене наповнення водою



попередження – зонд не вставлений у посудину, тобто різниця температур ємності 1 або ємності 2 відповідно перевищує 80 °C у порівнянні з мінімальною температурою на зонді



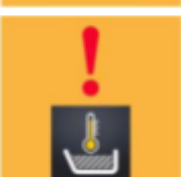
попередження – злив не зафіксований у кінцевому положенні



попередження – виявлено збій імпульсів витратоміра води або мінімальний рівень у конденсаторі під час приготування під тиском



попередження – перевищено максимальну температуру дна посудини = наповнення водою заблоковано



попередження – перевищено максимальну температуру дна посудини = наповнення водою заблоковано



попередження – виявлено блокування запуску приготування



попередження – кришка не закрита перед початком приготування під тиском



попередження – кришка не заблокована у кінцевому положенні під час ввімкнення приготування під тиском або кришка не розблокована у кінцевому положенні при виборі режиму, відмінного від приготування під тиском



попередження – датчик потоку пари не активний при відкритому запобіжному клапані та високій температурі



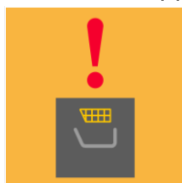
попередження – один із об'єктів некоректно відображений на панелі



попередження – приготування під тиском не завершено, а кришка не розблокована безпечно



попередження – кошики не знаходяться у нижньому крайньому положенні для закриття кришки



попередження – кошики підвішені або, у випадку двосекційного пристрою, не вибрана сторона, на якій підвішені кошики, або кошики не підвішені під час покрокового приготування відповідно до вибраних кошиків



попередження – SD-карта заповнена понад встановлений рівень (сервісний параметр) або відбувається зчитування/запис пам'яті пристрою



попередження – триває процес приготування, під час якого вибрана операція недоступна



попередження – необхідно підтвердити заливання олії під час увімкнення режиму смаження або вибрана операція заблокована при активованій пам'яті операцій смаження, коли в посудині є олія



попередження – сигналізація необхідності натиснути на кришку посудини під тиском для розблокування замка кришки



попередження – увімкнено сервісне керування пристроєм



попередження – кришка приводиться в дію тільки вручну



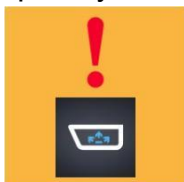
попередження – триває видалення налаштувань панелі (логотип, гаряча лінія)



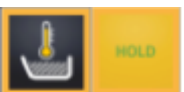
попередження – необхідно підтвердити інструкцію з експлуатації на екрані приготування



попередження – не виконано періодичне очищення посудини під тиском. Необхідно запустити програму очищення посудини під тиском на екрані приготування під тиском



попередження – сигналізація виходу пари з посудини = ризик опіків



блокування запуску – у посудині відбувається інший процес



блокування запуску – кошики не знаходяться у верхньому положенні, вибрано керування кошиками у другій секції двосекційного пристрою або активний рецепт із використанням кошиків



блокування запуску – посудина не вирівняна



блокування запуску – стопор не знаходиться у закритому положенні



блокування запуску – триває наповнення водою



блокування запуску – виявлено несправність системи



блокування приготування – активована пам'ять режиму фритюру, а олію з посудини не злито



блокування приготування – режим фритюру, що міститься у рецепті, не дозволений сервісною опцією

[illegible]



INTERNATIONAL

JIPA International s.r.o.

Belnická 603, 252 42 Jesenice u Prahy
Česká republika

info@jipainternational.cz

www.jipainternational.cz