

Подовые печи

FIN-DEKO

OPERATING INSTRUCTIONS

Инструкция по эксплуатации



FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY

ver.07.05.2020, RU

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	Error! Bookmark not defined.
2. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	Error! Bookmark not defined.
2.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЩИХ СИМВОЛОВ	Error! Bookmark not defined.
3. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
4. ЗАЩИТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	8
4.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА	8
4.2 УТИЛИЗАЦИЯ ВАШЕГО УСТРОЙСТВА.....	8
5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА И ЕГО ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	9
5.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ	9
5.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
5.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	10
5.4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЭТИКЕТОК НА ПЕЧИ	13
5.5 РАЗМЕРЫ ПЕЧИ	14
6. ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	18
6.1 ПРИМЕРЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ И КОМБИНИРОВАНИЯ БЛОКОВ	19
6.2 ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ И УСТАНОВКА ПЕЧИ	20
6.3 УСТАНОВКА ЭЛЕКТРИКИ.....	Error! Bookmark not defined.
6.4 СОЕДИНЕНИЕ КОЛПАКА	Error! Bookmark not defined.
6.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ	23
6.5.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ	23
6.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КАНАЛИЗАЦИИ	24
7. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПЕЧЕЙ FIN-ДЕКО	25
8. ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЫПЕКАНИЯ	26
9. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ FIN-ДЕКО	27
10. ПАНЕЛЬ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ FD II	28
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ FD – SMART	30
11.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	30
11.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ	31
11.3 НАВИГАЦИЯ И СВЕТОВЫЕ УКАЗАТЕЛИ	Error! Bookmark not defined.
11.3.1 ПАНЕЛЬ ПРОЦЕССА	Error! Bookmark not defined.
11.3.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB	33
11.3.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET	33
11.3.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ВОДЯНОГО ФИЛЬТРА.....	34
11.3.5 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПРОВЕДЕНИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	35
12. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ	36
12.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	38
12.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ.....	38
12.1.2 ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ.....	38
12.1.3 ПОДАЧА ПАРА	39
12.1.4 ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ.....	40
12.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМОХОДА.....	40
12.2 НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА	41
12.3 НАЧАЛО ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ.....	41
12.4 ВОЗМОЖНЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ОКОНЧАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ.....	42
13. ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ	43
14. ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ	45

15. НАСТРОЙКИ	49
15.1 НАСТРОЙКИ	50
15.1.1 ПАРАМЕТРЫ.....	51
15.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА.....	53
16. ПЕРЕДАЧА ФАЙЛА ЧЕРЕЗ ПОРТ USB	55
17. ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК	57
17.1 СПИСОК ОШИБОК.....	58
18. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	59
18.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ СТОРОНЫ ПЕЧИ	59
18.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЗОНЫ ПЕЧИ.....	60
18.3 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	60
18.4 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМП КАМЕРЫ	60
19. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ГОДОВАЯ ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	61
19.1 ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ ПЕЧИ ОТ МУКИ И ПРИМЕСЕЙ	Error! Bookmark not defined.
20. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ	61
21. СПИСОК КОНТАКТОВ	64

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящая инструкция разработана для безопасной эксплуатации хлебопекарной печи НТВ. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и прочей прилагаемой информацией. Изучение настоящей инструкции необходимо для обеспечения нормального функционирования и длительного срока службы хлебопекарной печи НТВ. Храните всю документацию, содержащую техническую информацию, в безопасном месте для использования в случае необходимости или для передачи ее будущим владельцам хлебопекарной печи.

В случае поставки хлебопекарной печи НТВ с предварительными настройками по умолчанию, отличающимися от стандартной конфигурации печи в соответствии с вашим запросом, некоторые сведения, содержащиеся в данной общей инструкции, не будут являться актуальными. В таких случаях вам следует руководствоваться дополнительными прилагаемыми инструкциями или обратиться в уполномоченное представительство в вашем регионе для получения уточненной инструкции.

Наши инструкции по эксплуатации тщательно разрабатываются и регулярно обновляются, однако вероятность наличия неточных данных в тексте либо рисунках инструкций допускается. Мы будем признательны, если вы уведомите нас об обнаруженных несоответствиях напрямую или через наших региональных партнеров. Fines d. o. o. не могут принимать на себя ответственность за любые ошибочные утверждения или их последствия. Инструкции регулярно изменяются и дополняются с целью улучшения визуальных характеристик, восприятия материала и качества в целом.

2. ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 ОБЩИЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ



ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения крайней осторожности. Несоблюдение данных инструкций может привести к выходу оборудования из строя или нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения осторожности для предотвращения контакта с горячими поверхностями при эксплуатации печи. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – горячая вода или пар.

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения осторожности для предотвращения контакта с горячей водой на поверхностях и паром, которые могут образовываться при эксплуатации хлебопекарной печи. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – горячий пар.

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения осторожности для предотвращения контакта с паром, который может образовываться при эксплуатации хлебопекарной печи. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – Работа с горячими противнями с продукцией.

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения осторожности при обращении с горячими противнями с горячей продукцией, а также жидкостями, которые могут проливаться при работе с противнями. Наклейка с данным знаком входит в комплект документации хлебопекарной печи и должна быть размещена на высоте 1,6 м от уровня пола. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

При обращении с противнями или выполнении любых других действий внутри горячей камеры печи необходимо использовать защитные перчатки. Пока дверь

хлебопекарной печи открыта, существует риск получения ожога от внутреннего стекла дверцы и камеры.



ОСТОРОЖНОСТЬ

Данный знак используется для предупреждения в инструкциях и руководствах в отношении процедур эксплуатации, требующих дополнительной осторожности и внимания.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Печи FIN-DEKO построены в соответствии с общепринятыми правилами проектирования профессионального хлебопекарного оборудования. Печь предназначена для использования только внутри помещений, в сухих и хорошо проветриваемых помещениях. Люди, которым разрешено использовать печь, должны быть надлежащим образом обучены, пройти инструктаж уполномоченным персоналом и должны понимать, уважать и соблюдать инструкции по безопасности и эксплуатации.

Следующие правила безопасности и меры предосторожности должны соблюдаться во время работы печи:

Печи предназначены только для приготовления пищевых продуктов, т. е. хлеба, кондитерских изделий и других продуктов в соответствии с действующим пищевым законодательством.



Никогда не используйте печь для любого другого продукта или материала, если это не разрешено в письменной форме производителем. Никогда не используйте печь для обработки летучих или легковоспламеняющихся материалов и жидкостей (спирт, растворитель и т. д.), так как это может привести к пожару или взрыву!

Посторонним лицам запрещено пользоваться печью.



Всегда надевайте защитные перчатки, когда достаете продукты из печи.



Перед началом работы и запуском печи убедитесь, что:

- ⇒ Все защитные элементы печи на месте;
- ⇒ Нет повреждений на элементах печи;
- ⇒ Уберите из печи все посторонние предметы;
- ⇒ Водопровод открыт
- ⇒ Водяной клапан открыт
- ⇒ Отсутствуют утечки воды.



Включать печь можно только после проверки ее технического состояния и соблюдения инструкций по технике безопасности и охране здоровья. Любые дефекты или неисправности, которые могут поставить под угрозу безопасность оборудования, должны быть немедленно устранены уполномоченным персоналом или службой технической поддержки!



Загрузка и разгрузка печи всегда должны выполняться с осторожностью. Горячие продукты могут упасть с противня и обжечь оператора. Никогда не кладите жидкие продукты на держатели для противней, так как они могут пролиться. Подносы с жидкими продуктами не должны размещаться выше груди оператора

После выпекания всегда:



Удалите продукты из печи.

Очищайте внутренние и наружные поверхности печи.

Закрывайте водяной клапан.



Отключайте электропитание и закрывайте водяной клапан каждый раз, когда вы заканчиваете выпекание.



Прежде чем проводить какие-либо работы по техническому обслуживанию печи, отключите печь от основного источника питания.



Работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только квалифицированным персоналом с соблюдением правил техники безопасности.



Никогда не используйте водяной шланг, струю воды под высоким давлением, парочистители или подобное оборудование для чистки печи.

После обслуживания печи необходимо убедиться, что все вышеупомянутые инструкции соблюдены.

Шум, производимый печью, не должен превышать 70дБ!

4. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

4.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Транспортная и защитная упаковка сделана из материалов, которые являются экологически чистыми для утилизации и, как правило, могут быть переработаны.

Переработка упаковки уменьшает использование сырья в процессе производства, а также уменьшает количество отходов на свалках.

4.2 УТИЛИЗАЦИЯ ВАШЕГО УСТРОЙСТВА

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные металлы. Они также содержат специальные материалы, соединения и компоненты, которые были необходимы для их правильного функционирования и безопасности. Они могут быть опасны для здоровья человека и окружающей среды, если утилизируются вместе с бытовыми отходами или при неправильном обращении. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте свой старый прибор вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора / переработки отходов для электрических и электронных приборов. Вы также несете ответственность за удаление любых личных данных, которые могут храниться на устройстве до его утилизации. Пожалуйста, убедитесь, что ваш старый прибор не представляет опасности для детей во время хранения до его утилизации.

5. ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОДУКТА И ЕГО ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

5.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Доступны три модели печи (FD64, FD68 и FD86). Каждая из моделей доступна либо с панелью ручного управления, либо с интеллектуальной системой управления smart. FD86 исключительно доступна только с системой управления smart. Каждая модель может иметь один, два, три или четыре яруса. Определите тип Вашей печи прочитав общую техническую информацию и серийный номер на технической наклейке, расположенной на левой боковой панели.

5.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЫПЕКАНИЯ

Температура выпекания до 300 °C

Увлажнение внешним парогенератором

Под из натурального камня

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Погрузчик

Нейтральная подставка

Камера расстойки

Конденсационные и вентиляционные вытяжки

Приложение для управления в облаке - HTB Oven Manager

УПРАВЛЕНИЕ И МОНИТОРИНГ

7-дюйм. емкостной сенсорный экран

Ручной и программный режим выпечки

Связь с централизованной системой мониторинга HTB Oven Manager

Передача с/на USB-накопитель

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Дымоход с приводным клапаном

LED освещение

ЭКО режим – работа с экономией энергии

Автоматическая активация таймера предварительного нагрева

5.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия:	FD-64/1-М	FD-64/2-М	FD-64/3-М	FD-64/4-М
Управление:	Ручное управление	Ручное управление	Ручное управление	Ручное управление
Количество противней:	1х (60х40) см	2х(60х40) см	3х (60х40) см	4х (60х40) см
Внешние габариты. ДхШхВ	800х980х470 (мм)	800х980х820 (мм)	800х980х1170 (мм)	800х980х1520 (мм)
Мощность парогенератора:	1,5 кВт	3,0 кВт	4,5 кВт	6,0 кВт
Мощность главного нагревателя:	2,4 кВт	4,8 кВт	7,2 кВт	9,6 кВт
Мощность подключения:	4,0 кВт	8,0 кВт	12,0 кВт	16,0 кВт
Плавкие предохранители:	3 х С16А	3 х С16А	3 х С20А	3 х С32А
Напряжение:	400 / 3N /50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц
Подключение воды:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Температура подключения воды:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Давление воды:	250 - 350 кПа	250-350 кПа	250-350 кПа	250 - 350 кПа
Температура:	300°C	300°C	300°C	300°C
Вес	85 кг	170 кг	245 кг	320 кг

Таблица 1: FD64 Ручное управление

Тип продукта:	FD-68/1-М	FD-68/2-М	FD-68/3-М	FD-68/4-М
Управление:	Ручное управление	Ручное управление	Ручное управление	Ручное управление
Емкость противня:	2х (60х40) см	4х(60х40) см	6х (60х40) см	8х (60х40) см
Внешние размеры. ДхШхВ	1210х980х470 (мм)	1210х980х820 (мм)	1210х980х1170 (мм)	1210х980х1520 (мм)
Мощность парогенератора:	1,5 кВт	3,0 кВт	4,5 кВт	6,0 кВт
Мощность главного нагревателя:	4,8 Вт	9,6 кВт	14,4 кВт	19,2 кВт
Мощность подключения:	6,4 Вт	12,8 кВт	19,2 кВт	25,6 кВт
Плавкие предохранители:	3 х С16А	3 х С20А	3 х С23А	3 х С40А
Напряжение:	400 / 3N /50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц
Подключение воды:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Температура подключения воды:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Давление воды:	250 - 350 кПа	250-350 кПа	250-350 кПа	250 - 350 кПа
Температура:	300°C	300°C	300°C	300°C
Вес	140 кг	240 кг	340 кг	440 кг

Таблица 2: FD68 Ручное управление

Тип продукта:	FD-64/1-S	FD-64/2-S	FD-64/3-S	FD-64/4-S
Управление:	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран
Емкость противня:	1х (60х40) см	2х(60х40)см	3х (60х40) см	4х (60х40) см
Внешние размеры. ДхШхВ	800х980х470 (мм)	800х980х820 (мм)	800х980х1170 (мм)	800х980х1520 (мм)
Мощность парогенератора:	1,5 кВт	3,0 кВт	4,5 кВт	6,0 кВт
Мощность главного нагревателя:	2,4 кВт	4,8 кВт	7,2 кВт	9,6 кВт
Мощность подключения:	4,0 кВт	8,0 кВт	12,0 кВт	16,0 кВт
Плавкие предохранители:	3 х С16А	3 х С16А	3 х С20А	3 х С32А
Напряжение:	400 / 3N /50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц
Подключение воды:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Температура подключения воды:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Давление воды:	250 - 350 кПа	250-350 кПа	250-350 кПа	250 - 350 кПа
Температура:	300°C	300°C	300°C	300°C
Вес	85 кг	170 кг	245 кг	320 кг

Таблица 3: FD64 Smart

Тип продукта:	FD-68/1-S	FD-68/2-S	FD-68/3-S	FD-68/4-S
Управление:	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран
Емкость противня:	1х (60х40) см	2х(60х40)см	3х (60х40) см	4х (60х40) см
Внешние размеры. ДхШхВ	1210х980х470 (мм)	1210х980х820 (мм)	1210х980х1170 (мм)	1210х980х1520 (мм)
Мощность парогенератора:	1,5 кВт	3,0 кВт	4,5 кВт	6,0 кВт
Мощность главного нагревателя:	4,8 кВт	9,6 кВт	14,4 кВт	19,2 кВт
Мощность подключения:	6,4 кВт	12,8 кВт	19,2 кВт	25,6 кВт
Плавкие предохранители:	3 х С16А	3 х С20А	3 х С23А	3 х С40А
Напряжение:	400 / 3N /50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц
Подключение воды:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Температура подключения воды:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Давление воды:	250 - 350 кПа	250-350 кПа	250-350 кПа	250 - 350 кПа
Температура:	300°C	300°C	300°C	300°C
Вес	140 кг	240 кг	340 кг	440 кг

Таблица 4: FD68 Smart

Тип продукта:	FD-86/1-S	FD-86/2-S	FD-86/3-S	FD-86/4-S
Управление:	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран	7дм емкостный сенсорный экран
Емкость противня:	2х (60х40) см	4х(60х40)см	6х (60х40) см	8х (60х40) см
Внешние размеры. ДхШхВ	1090х1165х470 (мм)	1090х1165х820 (мм)	1090х1165х1170 (мм)	1090х1165х1520 (мм)
Мощность парогенератора:	1,5 кВт	3,0 кВт	4,5 кВт	6,0 кВт
Мощность главного нагревателя:	4,8 кВт	9,6 кВт	14,4 кВт	19,2 кВт
Мощность подключения:	6,4 кВт	12,8 кВт	19,2 кВт	25,6 кВт
Плавкие предохранители:	3 х С16А	3 х С20А	3 х С23А	3 х С40А
Напряжение:	400 / 3N /50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц	400/3N/50 Гц
Подключение воды:	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Температура подключения воды:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Давление воды:	250 - 350 кПа	250-350 кПа	250-350 кПа	250 - 350 кПа
Температура:	300°C	300°C	300°C	300°C
Вес	140 кг	240 кг	340 кг	440 кг

Таблица 5: FD86 Smart

5.4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ МАРКИРОВОК НА ПЕЧИ

Наклейки с важной информацией о печи и ее опасных зонах расположены на печи, как показано на следующем рисунке.

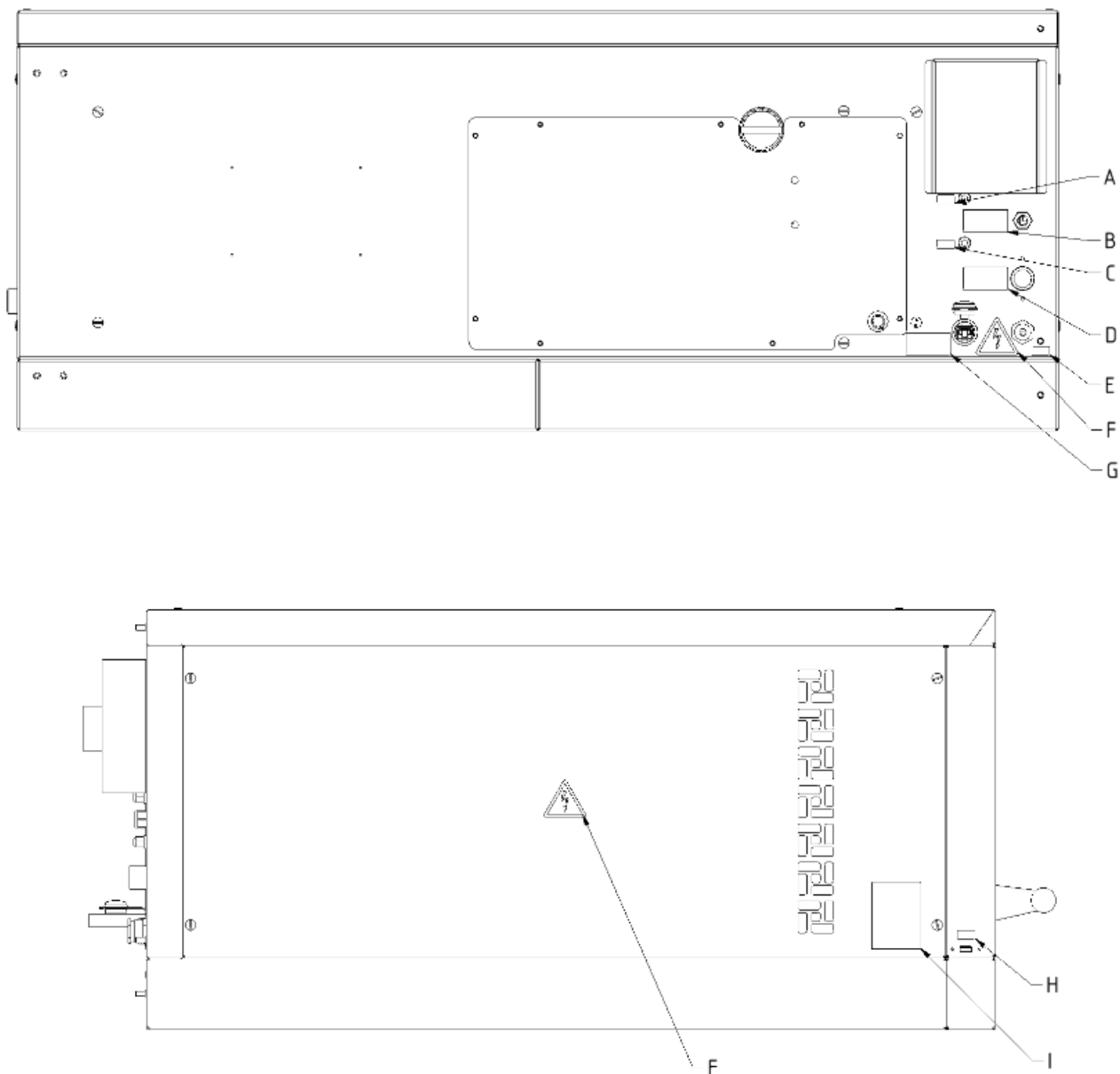


Рисунок 1: Определение наклеек

Пояснение этикеток печи:

A: Аварийный термостат камеры

B: Подключение вытяжки

C: Аварийный термостат парогенератора

D: Подключение воды

E: Заземление

F: Высокое напряжение

G: Соединение Ethernet

H: USB-соединение

I: Технические характеристики

Таблица 6: Описание наклеек печи

5.5 РАЗМЕРЫ ПЕЧИ

Перед подготовкой к размещению печи в помещении, пожалуйста, проверьте конкретные наружные размеры печи, показанные на одном из следующих рисунков:

Тип Размеры	FD64/1	FD68/1	FD86/1 Smart
A	980 мм	980 мм	1165 мм
B	470 мм	470 мм	470 мм
C	40 мм	40 мм	40 мм
D	350 мм	350 мм	350 мм
E	80 мм	80 мм	80 мм
F	890 мм	1310 мм	1090 мм
G	72 мм	72 мм	72 мм
H	750 мм	1170 мм	950 мм
I	68 мм	68 мм	68 мм

Таблица 7: Внешние габариты Fin-Deko (1 ярус)

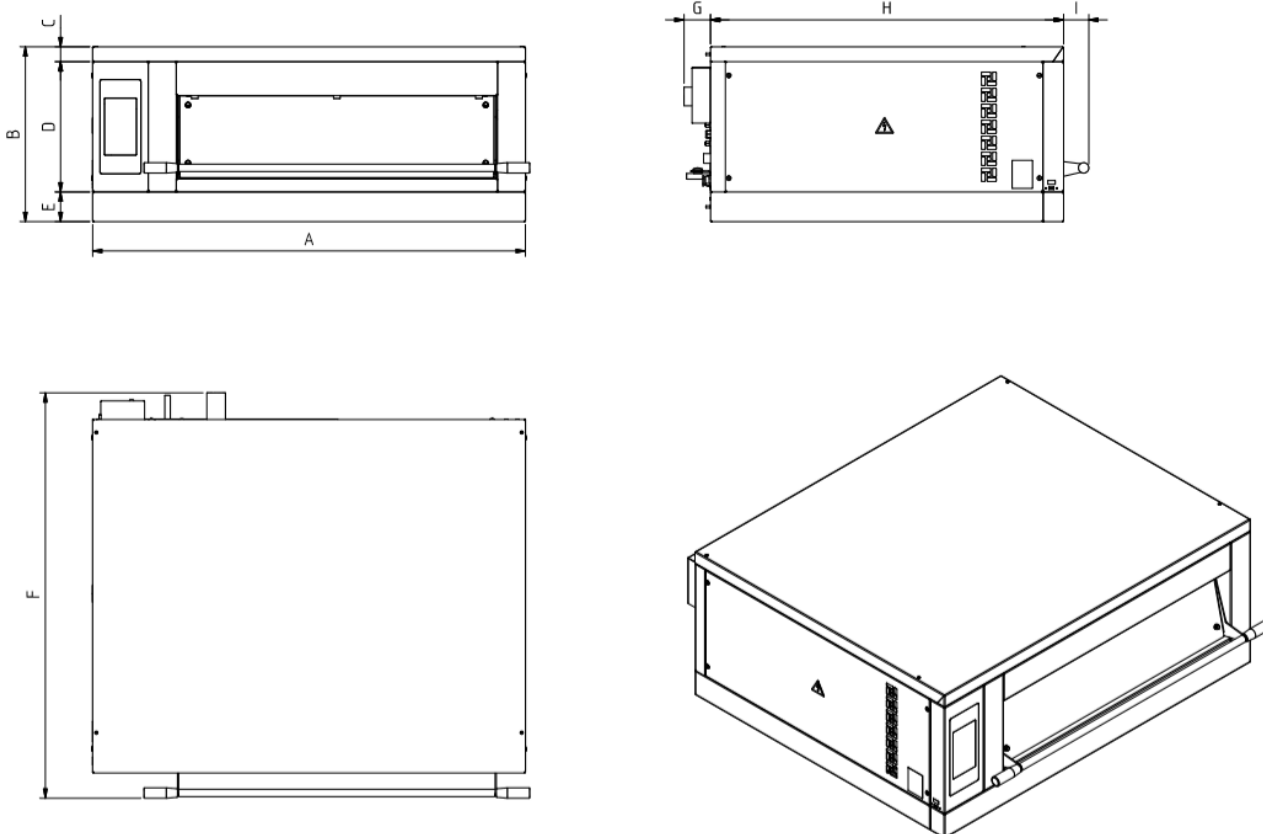


Рисунок 2: Обозначение внешних габаритов Fin-Deko (1 ярус)

Тип Размеры	FD64/2	FD68/2	FD86/2 Smart
A	980 мм	980 мм	1165 мм
B2	820 мм	820 мм	820 мм
C	40 мм	40 мм	40 мм
D	350 мм	350 мм	350 мм
E	80 мм	80 мм	80 мм
F	890 мм	1310 мм	1090 мм
G	72 мм	72 мм	72 мм
H	750 мм	1170 мм	950 мм
I	68 мм	68 мм	68 мм

Таблица 5: Внешние габариты Fin-Deko (2 яруса)

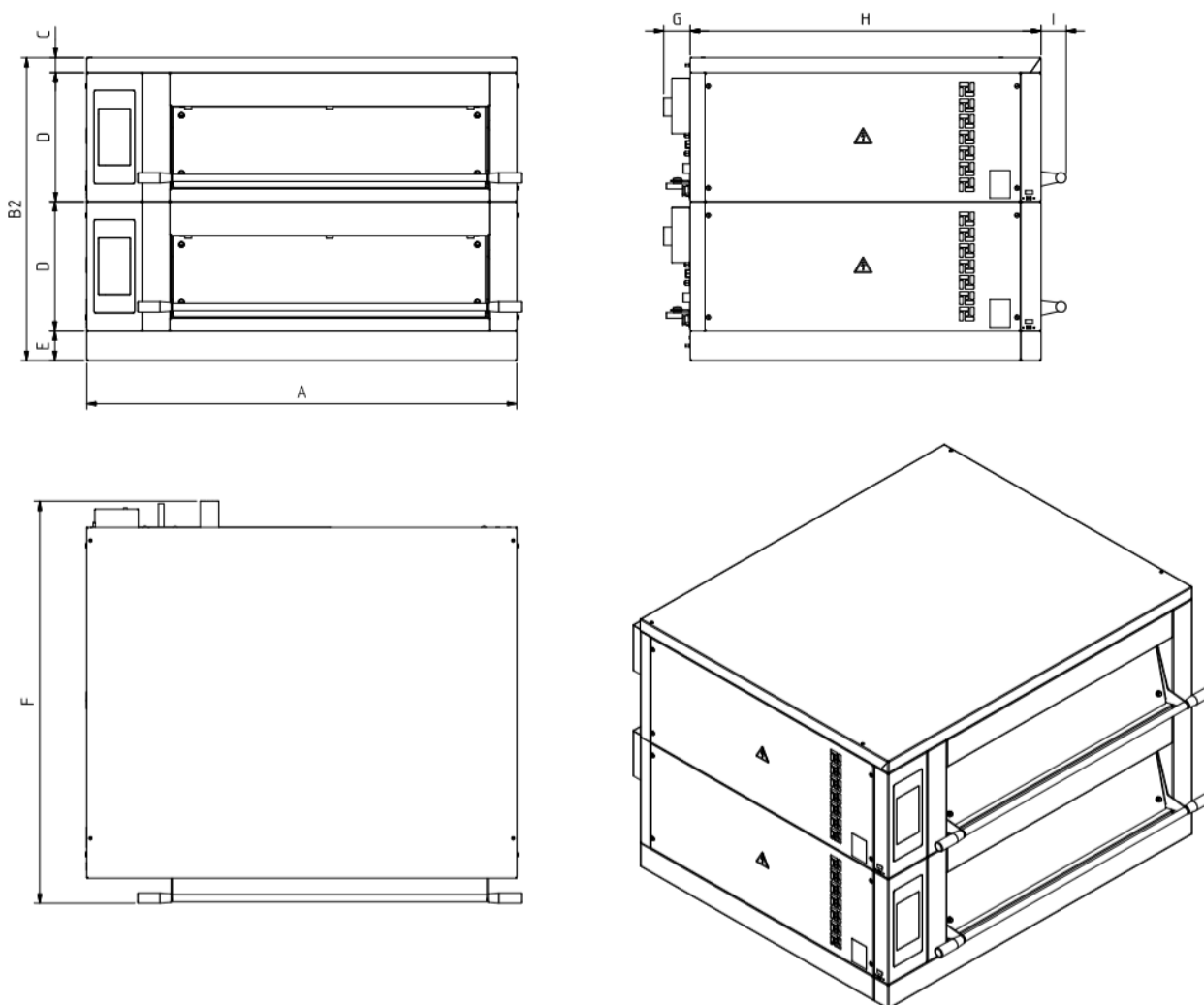


Рисунок 3: Обозначение внешних габаритов Fin-Deko (2 яруса)

Тип Размеры	FD64/3	FD68/3	FD86/3 Smart
A	980 мм	980 мм	1165 мм
B3	1170 мм	1170 мм	1170 мм
C	40 мм	40 мм	40 мм
D	350 мм	350 мм	350 мм
E	80 мм	80 мм	80 мм
F	890 мм	1310 мм	1090 мм
G	72 мм	72 мм	72 мм
H	750 мм	1170 мм	950 мм
I	68 мм	68 мм	68 мм

Таблица 6: внешние габариты Fin-Deko (3 яруса)

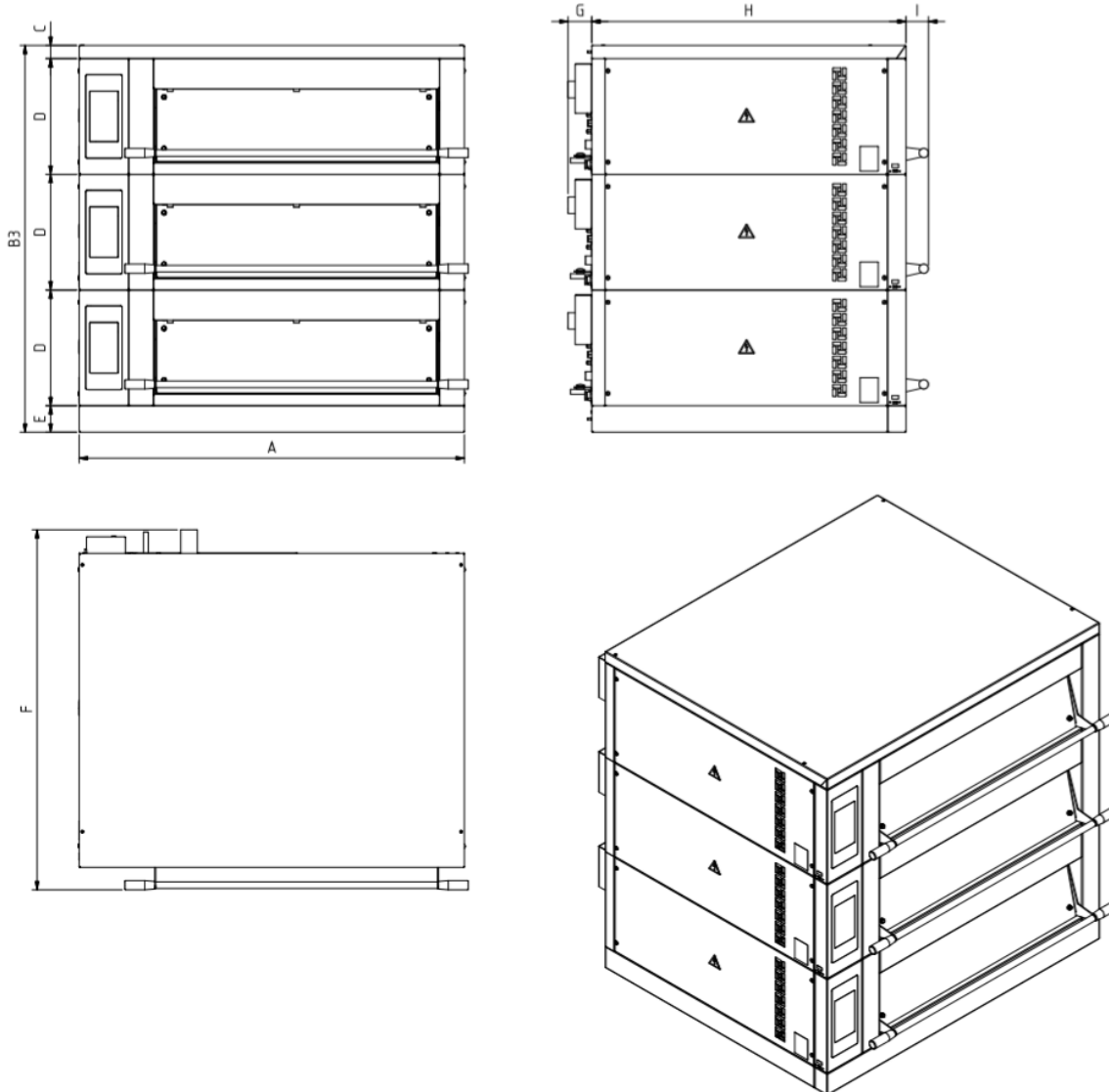


Рисунок 4: Обозначение внешних габаритов для FD Smart (3 яруса)

Тип Размеры	FD64/4	FD68/4	FD86/4 Smart
A	980 мм	980 мм	1165 мм
B4	1520 мм	1520 мм	1520 мм
C	40 мм	40 мм	40 мм
D	350 мм	350 мм	350 мм
E	80 мм	80 мм	80 мм
F	890 мм	1310 мм	1090 мм
G	72 мм	72 мм	72 мм
H	750 мм	1170 мм	950 мм
I	68 мм	68 мм	68 мм

Таблица 7: Внешние габариты Fin-Deko (4 яруса)

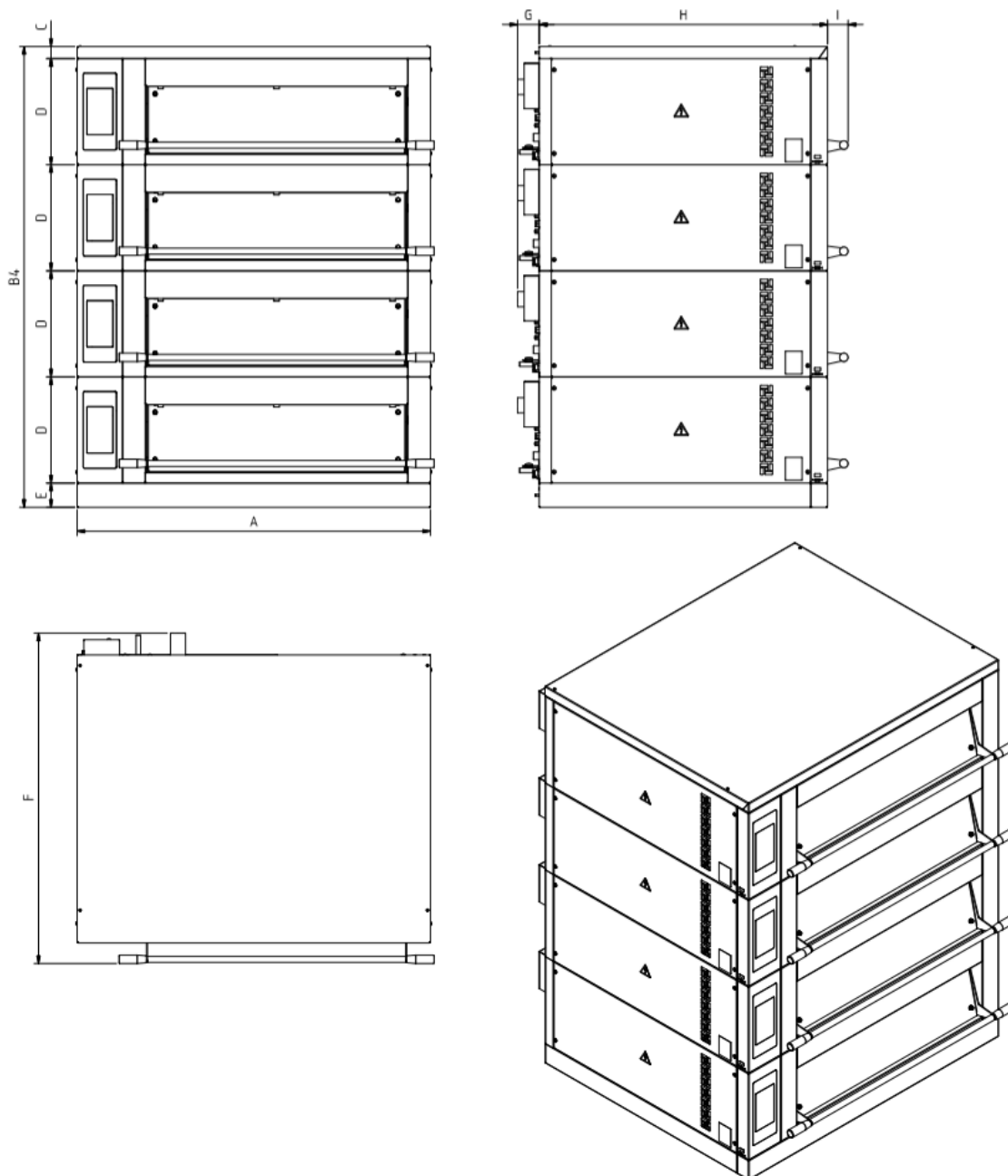


Рисунок 5: Обозначение наружных размеров для FD Smart (4 яруса)

6. ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

При доставке в конечный пункт назначения печь должна быть помещена на место установки с помощью ручного вилочного погрузчика или грузового погрузчика, при этом она все еще должна быть закреплена на оригинальном поддоне. Колеса на печах или нейтральных ярусах предназначены только для облегчения перемещения комбинированных блоков вокруг места их окончательной установки.

После распаковки и установки печи на окончательном месте, она должна быть тщательно проверена на предмет любых повреждений и на соответствие упаковочному листу и технической документации.

Утилизируйте упаковку в соответствии с региональными правилами утилизации отходов.

Перед установкой все необходимые соединения и сливы должны быть доступны в зоне установки в соответствии с инструкциями производителя по подготовке рабочей среды, включенными в пакет документации, который входит в комплект поставки печи.

6.1 ПРИМЕРЫ И КОМБИНИРОВАНИЯ ЕДИНИЦ

FIN-DEKO - комбинации

комплект -1

Колпак НТВ FD68
Подовая печь FD68/2
Ярус для FD-68/90



комплект -2

Вытяжка НТВ FD68
Подовая печь FD68/2
Камера НТВР16
Расширение для камеры



комплект -3

Вытяжка НТВ FD68
Подовая печь FD68/3
Ярус для FD-68/3



комплект -4

Вытяжка НТВ FD68
Подовая печь FD68/3
Камера НТВР10
Расширение для камеры



FIN-DEKO - комбинации

комплект -5

Вытяжка НТВ FD64
Конвекционная печь FB5-D
Подовая печь FD64/1
Камера НТВР10



комплект -6

Вытяжка НТВ for FD64
Конвекционная печь НТВ-5
Подовая печь FD64/1
Камера НТВР10



комплект -7

Вытяжка НТВ for FD68
Подовая печь FD68/4
Ярус для FD-68/50



6.2 ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ И УСТАНОВКА ПЕЧИ

Может быть установлена на горизонтальную поверхность на твердый пол.



Требования к установке (например, расположение печи на стандартном расстоянии от потолка, стен, различных поверхностей, кухонной мебели, предметов декора и т. д.) должны соблюдаться, чтобы обеспечить безопасную работу системы охлаждения печи и ее доступность.

Стены и предметы рядом с камерой печи должны быть изготовлены из негорючих материалов (например, керамической плитки, стальных плит) или покрыты негорючим теплоизоляционным материалом.



В зоне, где установлена печь, должна быть хорошая вентиляция. Из-за высокой влажности, то есть горячего пара, который обычно выпускается из камеры печи во время выпекания, над печью должна быть установлена промышленная вентиляция, такая как вытяжка (или любая другая система, обеспечивающая достаточное всасывание пара). Производитель предлагает различные модели стандартных вентиляционных вытяжек и вытяжек с конденсатором пара, которые устанавливаются непосредственно на печь.



Для обеспечения пожарной безопасности сухой огнетушитель должен быть расположен рядом с печью.

Настоятельно рекомендуется установить пожарную сигнализацию рядом с печью.

Зона, в которой будет установлена печь, должна быть подготовлена в соответствии с инструкциями производителя по подготовке среды. Конечный пользователь должен обеспечить следующее:

- ⇒ Положение на минимально безопасном расстоянии от стен и потолка
- ⇒ Электропитание с соответствующими предохранителями и ближайшим основным выключателем
- ⇒ Подключение к выравниванию потенциала - отдельный заземляющий провод
- ⇒ Подключение к системе холодного водоснабжения с помощью системы умягчения с клапаном и линейным давлением от 2,5 до 3,5 бар
- ⇒ Конденсатоотводчик направленный в слив с сифоном
- ⇒ Система вентиляции и откачки пара над печью

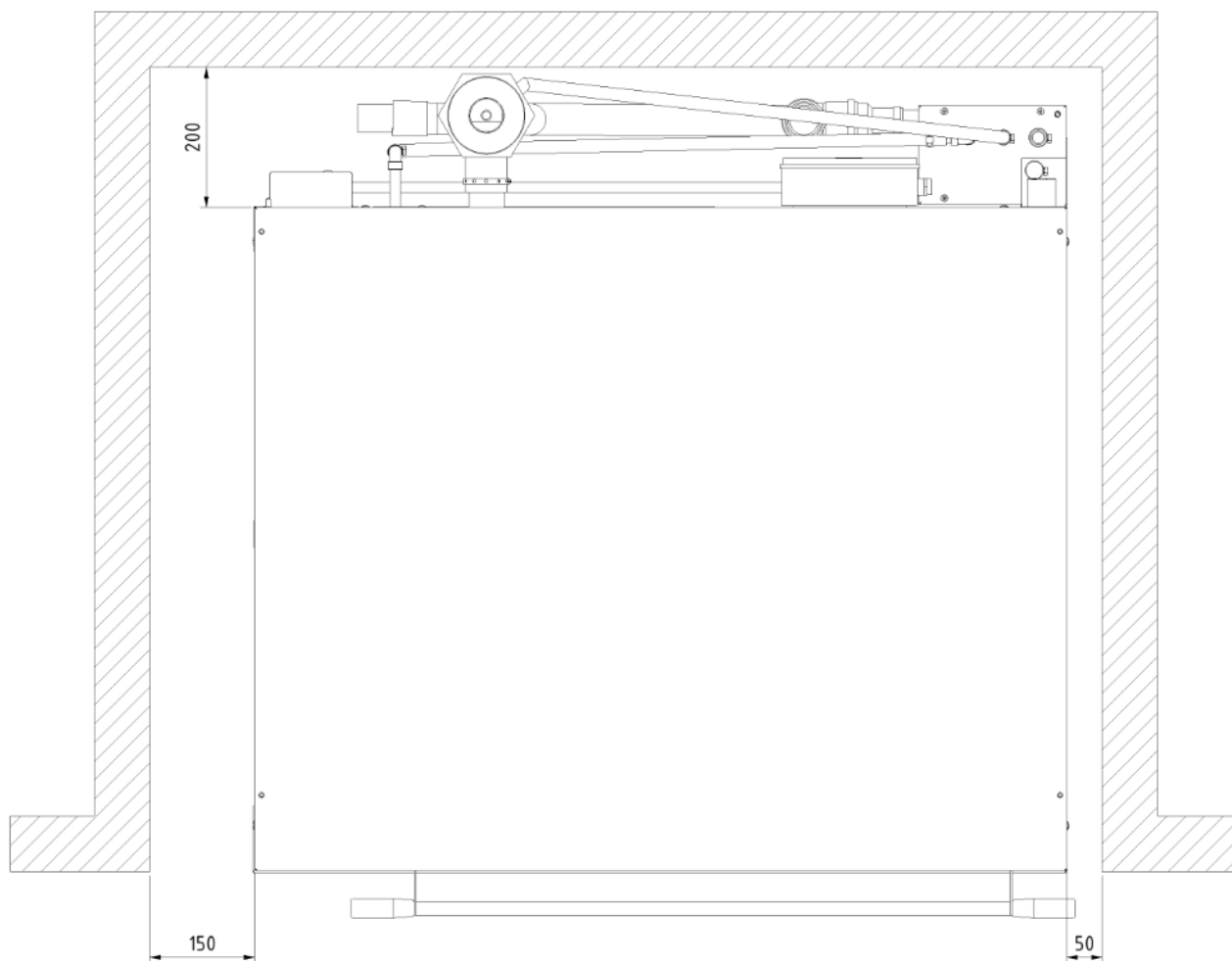


Рисунок 6: Расположение печи

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае, если в печь установлена вблизи любого другого теплового оборудования, необходимо установить изолированную стенку между печью и другим оборудованием.

6.3 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ




Электромонтаж печи должен осуществляться исключительно квалифицированным персоналом! В процессе проведения монтажных работ необходимо соблюдать правила техники безопасности при обращении с оборудованием, которое передано страной, в которой производится установка!

Подробная информация приведена в инструкциях по монтажным схемам электропроводки, которые прилагаются к печи.

5-полюсная штепсельная розетка с выключателем встраивается в стену рядом с местом установки печи с обеспечением свободного к ней доступа. Согласно установленным техническим нормам, расстояние между контактами в открытом положении должно быть не менее 3 мм. Для правильного подключения печи к 5-полюсному штепселю необходимо использовать стандартный соединительный кабель с резиновой изоляцией H 05 RN-F5G2, 5 мм² 450/750, который включен в комплект поставки печи. В случае, если печь устанавливается в странах с отличным подводом электрической энергии, поперечное сечение кабеля соответственно увеличивается и требуется его замена. Питающий кабель помещается в пластиковую трубу либо короб для защиты от внешнего воздействия.

Печь заземляется в соответствии с правилами техники безопасности электрооборудования.

Выравнивание потенциалов осуществляется винтом, обозначенным символом , который расположен под кабельным уплотнением для электрического подключения на задней панели печи.

При установке печи требуется провести к электрическому шкафу отдельный 5-жильный кабель от 5-контактной розетки, поперечное сечение которого будет соответствовать максимальной электрической мощности печи, при этом обеспечить наличие соответствующей защиты и монтаж автоматического выключателя.

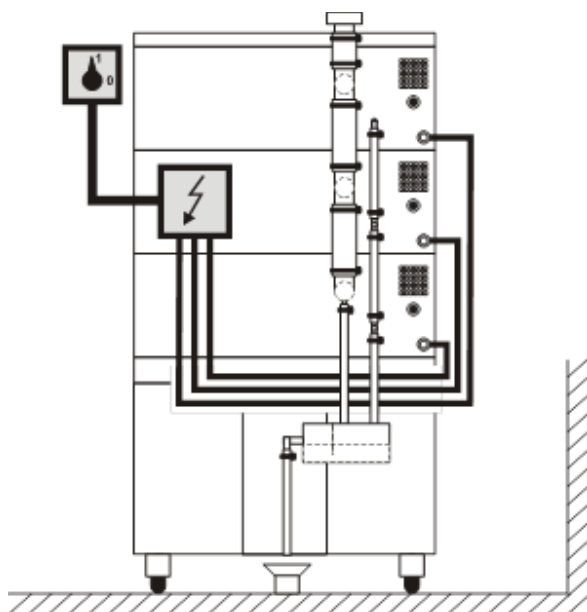


Рисунок 7: Пример электрических соединений

6.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Подключение вытяжки осуществляется путем подсоединения кабеля питания вытяжки (4x0,75 мм²) к кабельному вводу, расположенному на задней панели печи. Кабель подключается к маркированным контактным выводам в электрической части печи. Кабель поставляется вместе с вытяжкой.

Электрическое подключение вытяжки выполняется только квалифицированным персоналом!



Пожалуйста, соблюдайте правила техники безопасности при обращении с электрооборудованием при установке печи!

Кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

6.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И КАНАЛИЗАЦИИ

6.5.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Соединение для впуска воды расположено на задней левой стороне печи. Подключение к распределительному сетевому клапану может быть выполнено с помощью поставляемой гибкой трубы или с помощью резьбовой трубы с 3/4". Соединение должно быть выполнено таким образом, чтобы его нельзя было снять в случае перегрузки давлением.

Наглядная схема подключения к воде и удаления воды отображается на Рисунок 8

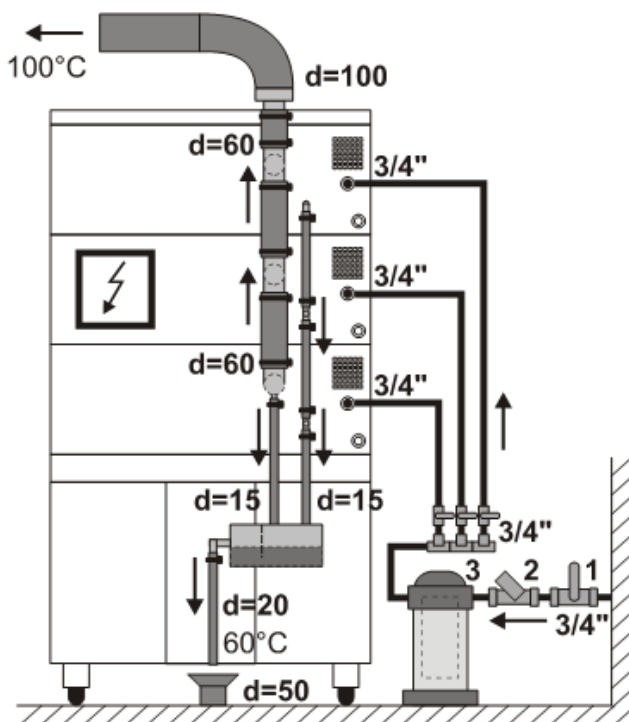


Рисунок 8: Подключение к воде

Предохранительный клапан давления должен быть установлен до того, как впуск воды подключен к печи и настроен на 2,5 - 3,5 бар. Песколовка должна быть установлена до пункта подачи воды в печь. Чтобы уменьшить накипь, производитель советует установить смягчитель воды. Водозаборник в помещении должен быть снабжен клапаном для перекрытия подачи воды в печь. Всегда используйте воду, размягченную до 1-3°dH, чтобы минимизировать кальцификацию линий подачи, внутренней части печи и парогенератора. Производитель протестировал и рекомендует использовать смягчитель Brita Purity Clean 1200 со всеми печами.

6.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КАНАЛИЗАЦИИ

В процессе выпекания из камеры печи выделяется достаточное количество воды и пара. Температура пара очень высокая и может вызвать ожоги при попадании на кожу и в глаза.

Для слива конденсированной жидкости из конденсата вытяжки требуется установка дополнительного резинового шланга диаметром Fi-20 мм, который также должен быть подсоединен к контейнеру.

Слив избыточной воды из парогенератора осуществляется дополнительными трубами, которые подключены к контейнеру.

Вода из контейнера далее удаляется через сливной шланг печи, который подключен к термостойкой сливной раковине (Fi 50 мм) здания или сливному каналу в полу здания. Оба должны быть оснащены соответствующим сифоном.

7. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПЕЧЕЙ FIN-DEKO

РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для качественной выпечки должны быть соблюдены определенные условия: температура, влажность и время.

Ручной режим выпекания предназначен для быстрой выпечки в одну фазу. Может использоваться для простой выпечки или для ручного тестирования рецепта для будущего программирования.

ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Программный режим выпекания предназначен для выпекания в несколько фаз. В режиме программирования можно установить до 99 программ, а в каждой из программ вы можете указать: название программы, звук, изображение. И на каждой фазу выпекания вы можете установить: время, температуру, пар, положение заслонки дымохода, экономичный режим.

8. ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ВЫПЕКАНИЯ

НАГРЕВ

Воздух нагревается электрическими инфракрасными ламповыми нагревательными элементами в полу и потолке печи. Нагрев автоматически контролируется электроникой и датчиком температуры внутри печи. Температура может быть отрегулирована пользователем по желанию комнатной температуры, до 300 градусов (0 - 300°C), поскольку для разных продуктов требуются разные температуры.

ПАР

Пар создается классическим парогенератором, который расположен снаружи камеры, на задней стороне печи. Он имеет собственные нагревательные элементы и впуск воды. Когда в процессе выпекания запускается режим подачи пара, в генераторе вода через форсунки попадает на раскалённую арматуру и превращается в пар. Готовый пар затем заполняет камеру печи и равномерно увлажняет изделия изнутри, при этом не поглощая энергии из камеры. Очень важно достаточно увлажнить свежие изделия в начальном этапе приготовления, поскольку равномерность и уровень влажности напрямую влияет на качество готовой продукции.

УДАЛЕНИЕ ПАРА

Во время процесса пропаривания внутри печи создается избыточное давление, а избыточный пар выпускается через дымоход печи. Также возможно проветривать печь в любое время в процессе выпекания.

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

Есть основной таймер обратного отсчета, отображающий оставшееся время выпечки. Время может быть отрегулировано по желанию пользователя.

ТАЙМЕР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПЕЧИ

В установленный час печь начнет готовить при заданных значениях температуры. Это подготавливает печь FIN-DEKO для немедленного использования. Функция автоматической ночной подготовки, время запуска и температура устанавливаются в настройках. Установленное пользователем время означает точное время предварительного нагрева и готовности печи к загрузке изделий.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

В левой части печи установлены светодиодные фонари для освещения внутренней части камеры.

ЭКОНОМНЫЙ РЕЖИМ

Активация экономного режима помогает нам экономить электроэнергию за счет активации и деактивации парового нагревателя и нагревателя камеры.

9. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ FIN-ДЕКО



Рисунок 9: Панель ручного управления

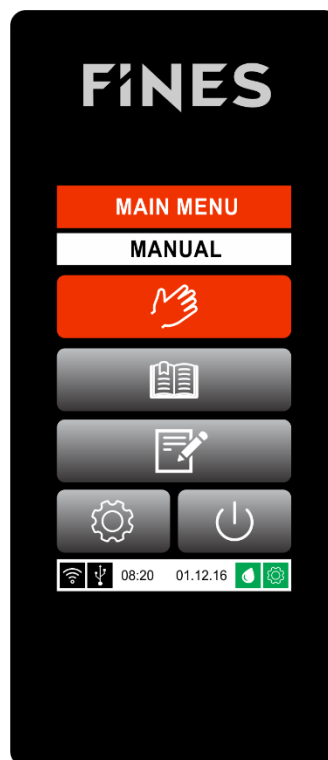


Рисунок 10: Панель-S управления

10. ПАНЕЛЬ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ FD II




Рисунок 11: Панель ручного управления

- 1 РУЧКА КЛАПАНА ДЫМОХОДА**
Потянув за ручку, вы откроете заслонку дымохода, и из камеры выйдет пар
- 2 СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ВЕРХНЕГО НАГРЕВА**
Рабочее состояние верхнего нагревателя отображается контрольной лампочкой. Когда лампа включена, верхние нагреватели прогревают камеру печи. Если свет выключен, верхние нагреватели не работают (когда все световые индикаторы выключены, печь готова к выпечке).
- 3 ВЕРХНИЙ РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ**
Ручка используется для установки температуры от 45 ° C до 300 ° C на верхнем нагревателе. Когда вы установите верхнюю температуру выпечки выше, чем в камере, включится верхний нагреватель.
- 4 ПАНЕЛЬ ВРЕМЕНИ**
Отображение настроек времени или обратного отсчета.
- 5 КОНТРОЛЛЕР ВРЕМЕНИ**
Время выпекания можно установить на встроенном контроллере; нажмите кнопку set, затем установите время кнопками start / down и stop / up, а затем нажмите кнопку set, чтобы подтвердить значение. В конце таймера последует звуковое предупреждение.
- 6 СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НИЖНЕГО НАГРЕВА**
Рабочее состояние нижнего нагревателя отображается контрольной лампочкой. Когда лампа включена, нижние нагреватели прогревают камеру печи. Если свет выключен, нижние нагреватели не работают (когда все световые индикаторы выключены, печь готова к выпечке).
- 7 НИЖНИЙ РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ**
Ручка используется для установки температуры от 45 ° C до 300 ° C на нижнем нагревателе. Когда вы установите нижнюю температуру выпечки выше, чем в камере, включится нижний нагреватель.
- 8 СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ПАРА**
Рабочее состояние парового нагревателя отображается контрольной лампочкой. Когда лампочка включена, парогенератор готовится к работе. Если лампочка выключена, парогенератор готов к работе (Когда все световые индикаторы выключены, печь готова к выпечке).
- 9 ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ**
Используется для включения / выключения печи. Когда печь включена, внутреннее освещение включится автоматически.
- 10 КНОПКА ДЛЯ ПОДАЧИ ПАРА**
После помещения продуктов для выпечки в печь используйте кнопку подачи пара для подачи пара. Кнопку подачи пара можно нажимать не более 5 раз в течение 1 секунды, это обеспечивает долгую работу парогенератора (пар также может быть добавлен в течение процесса выпекания).
- 11 ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПАРА**
Используется для включения парогенератора. При включении нагревателя парогенератора процесс предварительного нагрева начнется автоматически.

11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ FD – SMART

Панель управления состоит из сенсорного экрана. Все команды можно выбрать, нажав на них на сенсорном экране. На точность и чувствительность сенсорного экрана могут повлиять грязь, жир и влага на пальцах пользователя.

11.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Печь включается нажатием и удерживанием значка основного  выключателя питания в течение нескольких секунд.

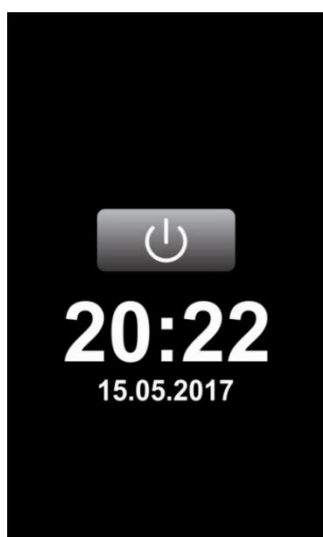


Рисунок 12: Экран включения



Рисунок 13: Экран, отображающий рабочие часы

Когда печь включена, на новом экране отображаются часы работы (Рисунок 13) и оставшиеся часы до требуемого периодического обслуживания. Через несколько секунд экран переключается в главное меню. Печь готова к работе.

11.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ

Экран главного меню содержит восемь функциональных значков и значков состояния, отображаемых на сенсорном экране.

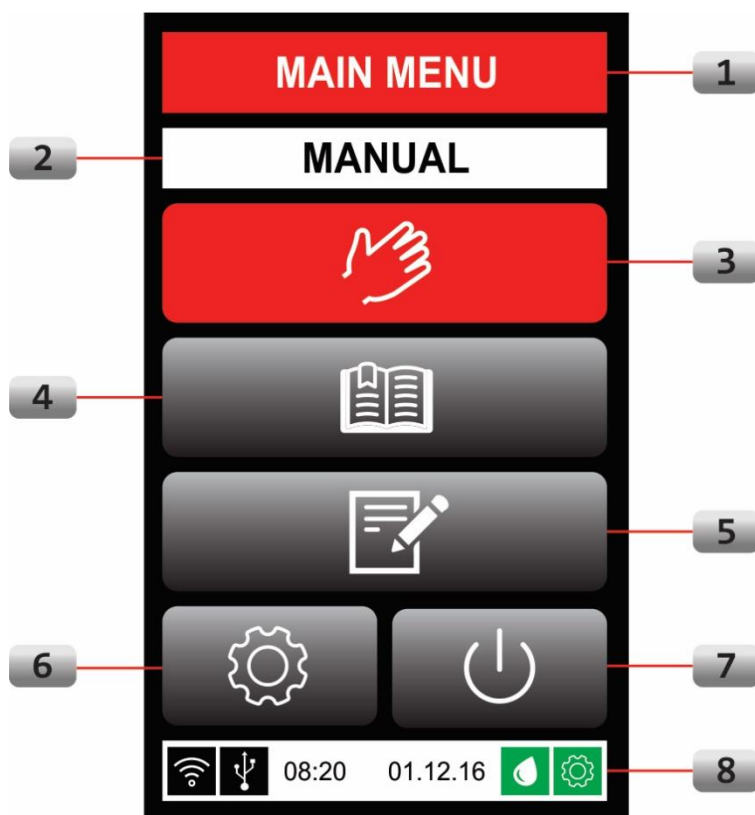


Рисунок 14: Главное меню

1 НАЗВАНИЕ ТЕКУЩЕГО ЭКРАНА

2 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ

Панель информации отображает название выбранной текущей функции, а в случае возникновения ошибки – предупреждение об ошибке.

3 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Ручной режим выпекания предназначен для быстрой выпечки в одну фазу.

4 МЕНЮ ПРОГРАММНЫХ РЕЖИМОВ

Программный режим позволяет выпекать, выбирая одну из предустановленных программ выпекания из списка.

5 МЕНЮ ПРАВКИ ПРОГРАММ ВЫПЕКАНИЯ

Меню позволяет активировать/деактивировать предустановленные, создавать новые или редактировать параметры существующих программ.

6 МЕНЮ НАСТРОЕК

Меню настроек открывает доступ к нескольким уровням параметров печи и информации.

7 КНОПКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Нажав и удерживая кнопку в течение нескольких секунд, пользователь выключает печь.

9 СТРОКА СОСТОЯНИЯ

Строка состояния отображает информацию о: времени, Ethernet-подключении, статусе USB, дате, статусе периодического технического обслуживания и фильтра для воды.

11.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

Управление и выбор значков можно осуществлять, непосредственно дотрагиваясь до значков на экране.

Оранжевый цвет используется для выделения текущего положения на экране.

Функциональные значки и режимы имеют следующие особенности:

Различные цвета значков на экране главного меню информируют пользователя о статусе функции.

Пример различных статусов значка показан на рисунке 15.



Рисунок 15: Примеры статусов значка

Серый цвет значка указывает на то, что доступна для активации. **Оранжевым цветом** обозначается выбранная на данный момент функция. **Темно-серый цвет** значка указывает на то, что функция заблокирована и поэтому не может быть выбрана.

11.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ

Строка состояния отображает информацию о:

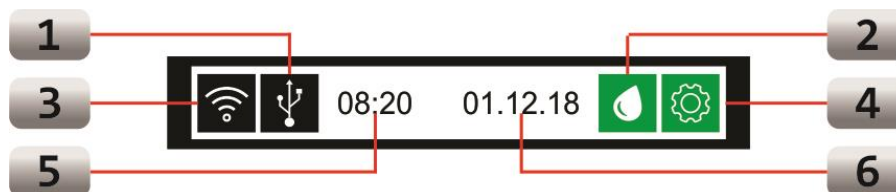


Рисунок 15: Строка состояния

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 USB-ПОДКЛЮЧЕНИИ | 2 СОСТОЯНИИ ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ |
| 3 ETHERNET-ПОДКЛЮЧЕНИИ | 4 ПЕРИОДИЧЕСКОМ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ |
| 5 ТЕКУЩЕМ ВРЕМЕНИ | 6 ТЕКУЩЕЙ ДАТЕ |

11.3.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB

Информация о цветовых значках индикации USB.



ИНДИКАТОР USB ЧЕРНОГО ЦВЕТА

ЧЕРНЫЙ цвет значка указывает на отсутствие USB-подключения.



ИНДИКАТОР USB ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

ЗЕЛЕНый цвет значка на то, что USB-подключение активировано и выполняется.



ИНДИКАТОР USB КРАСНОГО ЦВЕТА

КРАСНЫЙ цвет значка указывает на то, что USB-подключение активировано, но не выполняется из-за ошибки.

11.3.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET

Информация о цветовых значках индикации ETHERNET.



ИНДИКАТОР ETHERNET ЧЕРНОГО ЦВЕТА

ЧЕРНЫЙ цвет значка указывает на отсутствие ETHERNET-подключения.



ИНДИКАТОР ETHERNET ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

ЗЕЛЕНый цвет значка на то, что ETHERNET-подключение активировано и выполняется.



ИНДИКАТОР ETHERNET КРАСНОГО ЦВЕТА

КРАСНЫЙ цвет значка указывает на то, что ETHERNET-подключение активировано, но не выполняется из-за ошибки.

11.3.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ВОДЯНОГО ФИЛЬТРА

Информация о цветовых значках индикации ФИЛЬТРА для воды.



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

Зеленый цвет индикатора указывает на то, что обслуживание фильтра для воды не требуется.



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

Оранжевый цвет индикатора указывает на то, что фильтр для воды в скором времени должен быть заменен. Требуется известить сервисную службу для своевременной замены фильтра.



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА КРАСНОГО ЦВЕТА

Красный цвет индикатора указывает на то, что фильтр для воды не был своевременно заменен. Требуется срочная замена фильтра.



Рисунок 16: Необходима замена фильтра для воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Поскольку печи могут быть установлены в различных комбинациях, фильтр для воды должен быть проверен пользователем вручную, так как фильтр используется для подачи воды на весь блок. Значок фильтра не является индикатором состояния фильтра для воды для всего устройства. Только сочетание информации о значке фильтра и необходимых ручных проверок водяного фильтра обеспечивает надежную информацию о состоянии водяного фильтра.

11.3.5 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПРОВЕДЕНИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Информация о цветовых значках индикации ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ водоснабжения.



ИНДИКАТОР ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

Значок зеленого цвета указывает на то, что обслуживание не требуется.



ИНДИКАТОР ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

Оранжевый цвет индикатора указывает на то, что ежегодное техническое обслуживание должно быть выполнено в скором времени. Требуется известить сервисную службу для своевременного выполнения обслуживания.



ИНДИКАТОР КРАСНОГО ЦВЕТА

Красный цвет значка указывает на то, что ежегодное обслуживание не выполнялось. Требуется срочное техническое обслуживание!

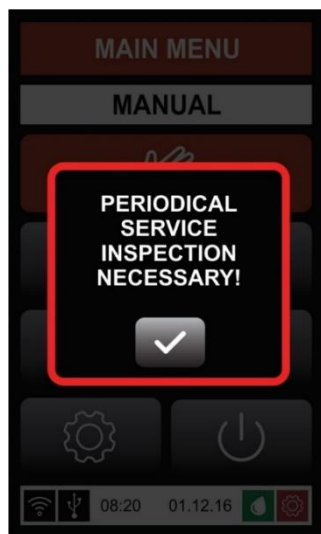


Рисунок 17: Необходимо проведение периодического обслуживания

ПРИМЕЧАНИЕ: Когда значки станут оранжевыми, дополнительные меры предосторожности активируются автоматически. После запуска печи на экране главного меню появляется предупреждение «Периодическое обслуживание» или «Необходима замена водяного фильтра». Предупреждающий знак отображается и должен быть подтвержден нажатием кнопки подтверждения. Тогда можно использовать печь. В некоторых случаях из-за мер безопасности предупреждающий знак остается активным все время до тех пор, пока не будет проведено сервисное обслуживание. До тех пор невозможно использовать печь.



Сервисный значок указывает только на периодическое сервисное обслуживание. Значок «Обслуживание» не является системой автоматического обнаружения ошибок и не будет информировать пользователя о любых возникающих ошибках, поскольку есть другая система, предназначенная для обнаружения ошибок, предупреждений об ошибках и их исправления.

12. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Ручной режим выпекания активируется нажатием значка «Ручной режим» (Рисунок 18) на экране «Главное меню».



Рисунок 18: Выбор ручного режима выпекания

После активации ручного режима на экране РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (Рисунок 19) отображаются функции и параметры выпечки. Ручной режим всегда устанавливается в соответствии с параметрами, использованными во время последней выпечки. Их можно менять каждый раз, когда активируется ручной режим.

Экран РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ состоит из следующих значков ИНФОРМАЦИЯ и значков ФУНКЦИИ (Рисунок 19).







Рисунок 19: Экран ручного режима выпекания

- | | |
|--|--|
| <p>1 НАЗВАНИЕ ОТОБРАЖАЕМОГО ЭКРАНА</p> | <p>2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ТАБЛО
Информация о настройке температуры в предварительном нагреве.</p> |
| <p>3 ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
Показывает температуру наверху.</p> | <p>4 ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕКАНИЯ
Показывает текущую температуру наверху.</p> |
| <p>5 ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
Показывает температуру внизу</p> | <p>6 ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕКАНИЯ
Показывает текущую температуру внизу.</p> |
| <p>7 Окно НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ
Информация об установке времени.</p> | <p>8 Окно ОТОБРАЖЕНИЯ ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ
Показывает оставшееся время до окончания процесса.</p> |
| <p>9 Значок ПОЛОЖЕНИЕ ДЫМОХОДА.
Может использоваться для открытия или закрытия заслонки дымохода.</p> | <p>10 Значок ПАРОВОГО ГЕНЕРАТОРА
Интенсивность пара устанавливается в интервале между 1 и 20.</p> |
| <p>11 Значок ПАРА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ
Позволяет установить подачу пара в ручном режиме.</p> | <p>12 Значок НАЗАД
Может использоваться для возврата пользователя к предыдущему экрану и главному меню.</p> |
| <p>13 Значок СТОП
Может использоваться для остановки процесса предварительного нагрева и выпекания (значок прямой активации).</p> | <p>14 Значок ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ
Позволяет активировать экономический режим.</p> |

12.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для запуска однофазного процесса быстрого выпекания необходимо установить следующие параметры (Рисунок 19):

Температура выпекания	210 
Время	05:00
Заслонка дымохода	
Экономичный режим	
Парогенератор	



Параметры могут быть установлены последовательно, один за другим. Их можно редактировать, нажав значок на дисплее и установив значение.



12.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ

Нажмите на отображаемый значок температуры. Он станет оранжевым. Выберите желаемую температуру, нажав на диск во всплывающем меню на появившемся дисплее. Максимальная температура может быть установлена до 300 ° C.

Нажмите значок подтверждения на дисплее, чтобы подтвердить выбранную температуру.

Заданная температура выпечки отображается справа от температурной шкалы. Левая температура показывает текущую температуру в печи.

Индикация того, что печь предварительно нагревается отображается (цветным) **200**   208°C значком.


Когда температура достигнет значок изменит цвет (на серый) **200**   208°C

12.1.2 ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

Нажмите на значок текущего времени **05:00** выпекания. Значок времени станет оранжевым. Установите требуемый таймер, нажав на значок и используя клавиатуру на появившемся экране настройки значений.

Нажмите значок подтверждения на дисплее, чтобы подтвердить выбранное время.

Время выпекания отображается справа от шкалы времени.

Для продления времени выпекания, выберите  значок добавить время во время процесса выпекания или после его окончания.

12.1.3 ПОДАЧА ПАРА

В настройках по умолчанию значок ручного пропаривания темно-серый, а значок пропаривания парогенератором серый. Невозможно использовать обе системы пропаривания одновременно, поэтому значок невыбранной системы пропарки заблокирован и окрашен в темно-серый цвет. Если процесс выпечки начинается с пропаривания парогенератором, то функция ручного пропаривания может использоваться вручную после завершения процесса пропарки парогенератором.

Независимо от цвета значков пропаривания, может быть выбрана только функция пропаривания парогенератором.

Чтобы установить желаемое количество интервалов пропаривания, коротко нажмите на значок парогенератора и введите нужное количество интервалов пропаривания во всплывающем меню с помощью клавиатуры на дисплее.

Нажмите значок подтверждения на дисплее, чтобы подтвердить количество интервалов.



Когда парогенератор достаточно нагреется, значок парогенератора изменит цвет с красного на белый, что означает, что парогенератор готов.



Чтобы добавить дополнительные интервалы пропаривания в процессе выпечки, выберите значок ручного пропаривания.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОГЕНЕРАТОРЕ

Пропаривание парогенератором является непрямой паровой системой. Пар генерируется во внешнем парогенераторе и подается в камеру, когда он уже горячий.

Основным преимуществом системы парогенератора является то, что она не понижает температуру в камере. Таким образом, достигаются более высокие результаты выпечки и эффективность печи.

По умолчанию пропаривание установлено с 0 интервалами. Интервалы необходимо установить вручную, чтобы активировать процесс. Интервалы пропаривания могут быть установлены до 20 интервалов.

ПАРОВОЙ ГЕНЕРАТОР - ИНТЕРВАЛЫ

Можно выбрать ручную, изменив систему пропаривания по умолчанию.

Количество интервалов может быть установлено от 1 до 20.

Информация о количестве интервалов пропаривания постепенно уменьшается в процессе выпекания, указывая оставшееся количество интервалов пропаривания.

В процессе выпечки можно добавить дополнительные интервалы пропаривания, выбрав ручной режим пара.

Цвет значка парогенератора отображает различные состояния системы. Темно-серый цвет значка означает, что функция заблокирована. Серый цвет значка с красным паровым облаком указывает на предварительный нагрев парогенератора. Серый цвет значка с белым паровым облаком означает, что парогенератор готов к работе.




РУЧНОГО АКТИВИРОВАНИЕ ПАРА В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕКАНИЯ

Если после запуска процесса выпекания и завершения запрограммированного пропаривания требуется дополнительное пропаривание, то можно добавить интервалы пропаривания, выбрав значок ручного режима пара. Если нажать на него один раз без удержания, он активирует один дополнительный интервал пропаривания. Непрерывное удерживание значка ручного режима пара будет продолжать активировать дополнительные интервалы, пока значок удерживается.


Пар можно добавлять только после того, как запрограммированные интервалы пропаривания закончатся, и парогенератор будет снова нагрет.



Цвет значка добавления пара указывает на состояние функции. Темно-серый цвет значка означает, что функция заблокирована. Серый цвет значка означает, что функция добавления пара доступна для использования. Красный цвет значка означает, что функция добавления пара активирована

12.1.4 ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

- ⇒ Нажмите значок экономичного  режима. Он станет оранжевым и активируется экономичный режим.
- ⇒ Печь в эко-режиме поочередно включает и выключает нагреватели для достижения минимально возможного потребления энергии.

12.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМОХОДА

Значок заслонки  дымохода используется для открывания и закрывания заслонки в дымоходе, чтобы при необходимости выпустить избыточный пар из камеры. Для запуска заслонки нажмите значок.

Цвет значка  заслонки дымохода показывает, открыта заслонка или закрыта.  Серый цвет значка с изображением горизонтальной заслонки означает, что заслонка дымохода закрыта. Оранжевый цвет значка дымохода с изображением вертикального положения заслонки указывает на то, что заслонка дымохода открыта

12.2 НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Выпекание можно начинать, когда дверь закрыта, ошибок нет, и на информационной панели состояния отображается сообщение «ГОТОВА».

Нажмите значок СТАРТ, чтобы начать фазу предварительного нагрева. На информационной панели будет отображаться текст «ПРЕД НАГРЕВ».

Когда печь холодная, первый этап предварительного нагрева занимает около 30 минут.

Если печь уже используется, предварительный нагрев для нового процесса выпечки длится до 10 минут.

Если была выбрана система парогенератора, фаза предварительного нагрева включает в себя также предварительный нагрев парогенератора.

Конец фазы предварительного нагрева объявляется звуковым сигналом, а статус на информационной панели меняется на «ВСТАВЬТЕ ИЗДЕЛИЯ».

12.3 НАЧАЛО ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ



Внимание - опасность ожога

При открытии двери необходимо соблюдать осторожность из-за горячего воздуха и пара

Обязательное использование защитных перчаток

Никогда не засовывайте руки в печь без защитных перчаток

Никогда не касайтесь внутренней и внешней стороны двери без защитных перчаток




Никогда не ставьте противни в печь без защитных кулинарных перчаток

Никогда не прикасайтесь к ярусам без защитных перчаток

- ⇒ Осторожно откройте дверь. Открывая дверцу, держитесь как можно дальше от печи, так как горячий воздух и пар могут вырваться наружу.
- ⇒ Осторожно поместите противни с продуктами на поверхность для выпечки и задвиньте противни до упора в камеру. Очень важно, чтобы внутреннее стекло не было повреждено!
- ⇒ Каждый продукт, помещенный на противень, должен иметь достаточно свободного места вокруг, чтобы горячий воздух и влага свободно циркулировали.
- ⇒ Всегда помещайте противни на камень для выпечки.
- ⇒ Всегда используйте противни, которые соответствуют размерам печи и стандартам, установленным производителем.
- ⇒ Противни всегда следует загружать в печь только после ее предварительного нагрева.
- ⇒ Закройте дверь. Нажмите значок подтверждения, и процесс выпекания начнется. На информационной панели будет отображаться текст «ВЫПЕЧКА».

12.4 ВОЗМОЖНЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ОКОНЧАНИЕ РУЧНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

- ⇒ Температура и время выпечки могут быть изменены как до начала так и в течение всего процесса приготовления.
- ⇒ При изменении времени приготовления оставшееся время настраивается автоматически.
- ⇒ Дверь печи можно открыть в течение всего процесса приготовления. Производитель не рекомендует открывать дверь во время процесса выпечки из-за понижения температуры и уровня влажности в камере, что негативно отражается на качестве выпечки.
- ⇒ Открывание дверцы прерывает процесс приготовления, поэтому во время открывания счетчик работает в режиме обратного отсчета.
- ⇒ Завершение процесса приготовления сопровождается звуковым сигналом и надписью на панели информации "ПРОГРАММА ОКОНЧЕНА".
- ⇒ Звуковой сигнал выключается касанием любой части экрана.
- ⇒ Быстро, но осторожно достаньте изделия из печи и закройте дверь, чтобы предупредить понижение температуры в камере печи.

Чтобы выйти из ручного режима управления, нажмите на значок  "Назад". На панели управления появится экран "Главное меню". Во время процесса выпечки значок "Назад" блокируется.

ВСЕГДА ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ПРОЦЕДУРУ В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ:

- ⇒ Выключайте печь с помощью главного выключателя! Не отключайте основной источник питания,
- ⇒ После очистки насухо вытирайте камеру и дверь печи,
- ⇒ Для очистки прокладки двери печи используйте увлажненную ткань (не используйте моющих средств).

13. ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Программный режим активируется путем нажатия значка «Программный режим» на экране «Главное меню» (Рисунок 14). Откроется список активированных программ.

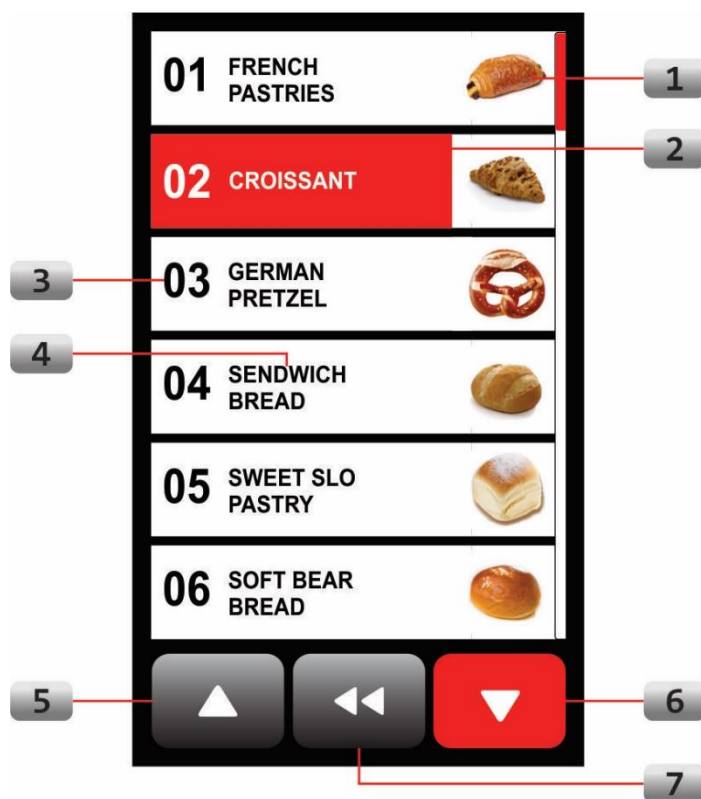


Рисунок 20: Программный режим

- | | | | |
|----------|---------------------------|----------|---------------------|
| 1 | КАРТИНКА | 2 | ВЫБРАННАЯ ПРОГРАММА |
| 3 | НОМЕР ПРОГРАММЫ | 4 | НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ |
| 5 | ВВЕРХ | 6 | ВНИЗ |
| 7 | ВОЗВРАТ В ПРЕДЫДУЩЕЕ МЕНЮ | | |

На экране отображается 6 программ на одной странице (Рисунок 20). Значок «Вверх» и «Вниз» можно использовать для прокрутки списка доступных программ.



Рисунок 21: Программа выпекания

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 НОМЕР ПРОГРАММЫ | 2 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ |
| 3 Значок ИЗМЕНЕНИЕ ЭКРАНА | 4 ИНФОРМАЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ |
| 5 ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ | 6 ТЕМПЕРАТУРА ВВЕРХ/ВНИЗ |
| 7 НАСТРОЙКИ ПАРА | 8 ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ |
| 9 ПОЛОЖЕНИЕ ЗАСЛОНКИ ДЫМОХОДА | 10 КНОПКА НАЗАД |
| 11 СТАРТ | 12 ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ |

14. ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

Доступ к списку «Редактирование программы» (Рисунок 22) можно получить, нажав на значок «Редактирование программ» на экране «Главное меню» Рисунок 14. Печи НТВ позволяют программировать и активировать до 99 программ выпечки. Каждая программа может состоять из 6 фаз процесса выпечки. Каждая программа имеет свой номер, название, пиктограмму и флажок активации.

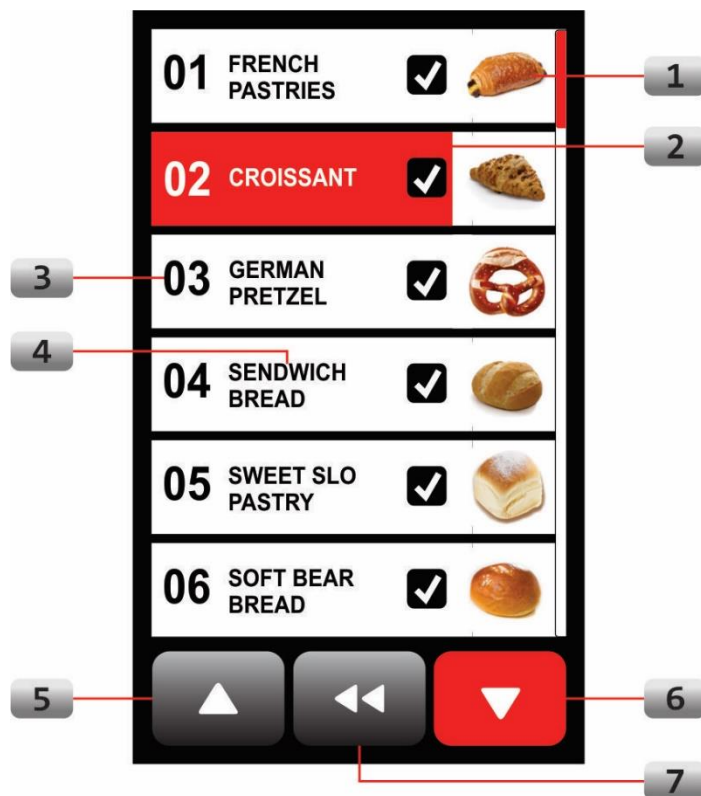


Рисунок 22: Редактирование списка программ

- | | | | |
|----------|---------------------------|----------|---------------------|
| 1 | ПИКТОГРАММА | 2 | ВЫБРАННАЯ ПРОГРАММА |
| 3 | НОМЕР ПРОГРАММЫ | 4 | НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ |
| 5 | ВВЕРХ | 6 | ВНИЗ |
| 7 | ВОЗВРАТ В ПРЕДЫДУЩЕЕ МЕНЮ | | |

Флажок указывает, активирована программа или нет, а также доступна ли она в списке Программные режимы или нет. Если программа не выбрана, она не появится в активном списке Программные режимы.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОГРАММЫ

Параметры для первой фазы немного отличаются от параметров для других фаз. Меню включает температуру предварительного нагрева в первой строке под числовыми значками. На других фазах первая строка изменяется на общее время выпекания.

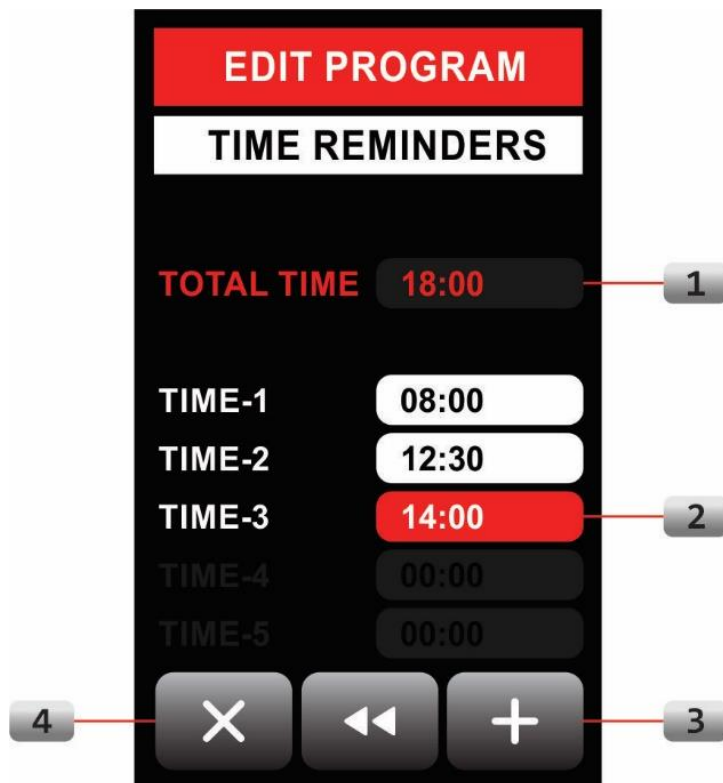


Рисунок 23: Редактирование программы

- 1 Информационная панель НОМЕР ПРОГРАММЫ**
Отображает номер, название и изображение программы.
- 2 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ**
Показывает название программы.
- 3 ФАЗЫ ПРОГРАММЫ**
Каждая программа может состоять из 6 фаз. Значки с номерами от 1 до 6 указывают на доступное количество фаз. Белый цвет указывает на активную фазу, затемненный цвет указывает на то, что фаза не существует в выбранной программе, оранжевый цвет указывает на то, что на дисплее в данный момент отображаются параметры этого списка.
- 4 ПИКТОГРАММА**
Чтобы изменить пиктограмму, нажмите на значок пиктограммы в правом верхнем углу экрана. Появится новый экран со списком картинок. Выберите желаемую картинку. После выбора нужной пиктограммы дисплей автоматически вернется к экрану «Редактировать программу» выбранной программы, и уже покажет новую пиктограмму.
- 5 Функция ПОДГОТОВКИ**
Первая фаза отображает предварительный нагрев, в то время как в других фазах она изменяется на общее время выпечки. Если приготовление активировано (ВКЛ), печь будет готовить на заданных параметрах выпечки.
- 6 ВРЕМЯ**
Отображает время выбранной фазы выпечки.
- 7 ВЕРХНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Показывает установленную температуру сверху. Для изменения параметра выберите параметр, нажав на него. Появится клавиатура, введите желаемое значение с помощью клавиатуры и подтвердите нажатием на значок подтверждения.
- 8 НИЖНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Показывает установленную температуру снизу. Для изменения параметра выберите параметр, нажав на него. Появится клавиатура, введите желаемое значение с помощью клавиатуры и подтвердите нажатием на значок подтверждения.
- 9 Функция ПРОПАРИВАНИЯ ПАРОГЕНЕРАТОРОМ**
Отображает установленную интенсивность пропаривания. Интенсивность пропаривания можно устанавливать с интервалом от 1 до 20
- 10 ПОЛОЖЕНИЕ ЗАСЛОНКИ ДЫМОХОДА**
Показывает предварительно установленное положение заслонки дымохода на фазе выпечки. Положение может быть установлено, нажатием значка ОТКРЫТЬ или ЗАКРЫТЬ дымоход.
- 11 Функция ЭКОНОМНОГО РЕЖИМА**
Показывает предустановленные настройки экономного режима на фазе выпечки. Это позволяет вам активировать или деактивировать функцию с выбором ВКЛ или ВЫКЛ.
- 12 ЗНАЧОК ВОЗВРАТА НАЗАД**
Значок для возврата в меню «Редактировать программу».
- 13 УДАЛИТЬ ПОСЛЕДНЮЮ РЕДАКТИРОВАННУЮ ФАЗУ**
Последнюю активную фазу в программе можно удалить, выбрав значок «Удалить последнюю редактированную фазу». Необходимо подтвердить действие, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.
- 14 ДОБАВИТЬ НОВУЮ ФАЗУ ВЫПЕЧКИ**
Добавление новой фазы в программу осуществляется нажатием значка «Добавить новую фазу». Необходимо подтвердить действие, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

ДОБАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОВ

Пять различных дополнительных временных напоминаний могут быть установлены для разных предупреждений во время процесса выпекания. Таймеры могут быть установлены независимо от основного таймера, объявляющего об окончании программы выпечки. Выберите любой значок фазы, кроме значка первой фазы, поскольку первая фаза всегда показывает температуру



предварительного нагрева, а не общее время. После выбора значка фазы появится экран с информацией об общем времени процесса.

Рисунок 24: Временные напоминания

1 ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
Отображает общее время цикла выпечки.

2 ТАЙМЕР
Чтобы установить таймер, выберите значок «Время», и появится новый экран с клавиатурой, введите требуемое значение с помощью клавиатуры и подтвердите его.

3 ДОБАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРА
Добавление нового сигнала в программу осуществляется с помощью значка «Добавить новый сигнал таймера». Необходимо подтвердить действие, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

4 УДАЛЕНИЕ ТАЙМЕРА
Удаление последнего сигнала, добавленного в программу, осуществляется нажатием на значок «Удалить последний таймер». Необходимо подтвердить действие, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

15. НАСТРОЙКИ

Меню настроек можно активировать, нажав значок «Настройки» на экране главного меню (Рисунок 25). Режим настроек включает в себя 10 опций (Рисунок 26).



Рисунок 25: Выбор настроек

15.1 НАСТРОЙКИ

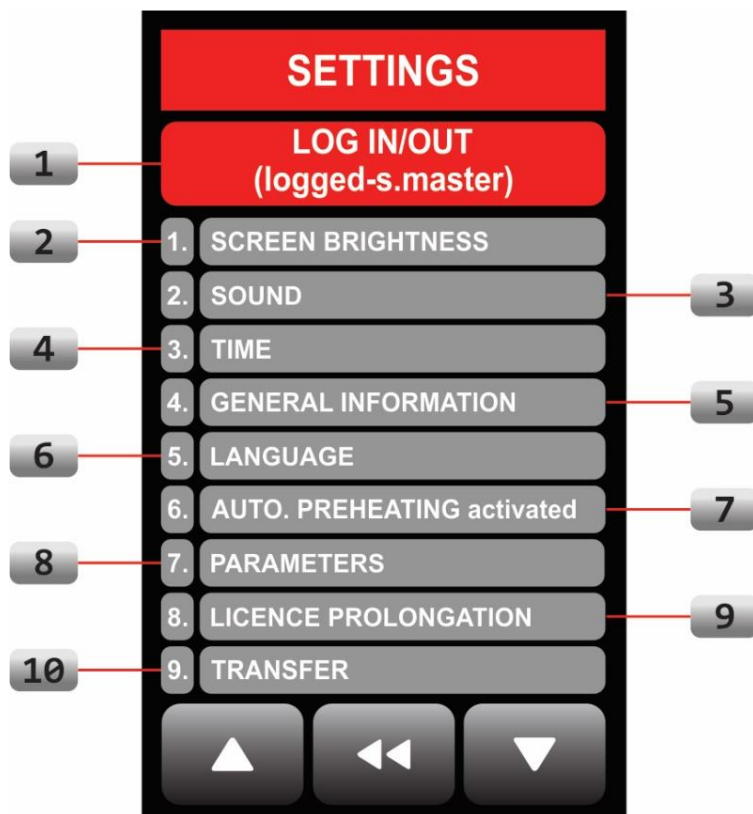


Рисунок 26: Настройки

1 ВХОД/ВЫХОД

Опция предназначена для квалифицированного персонала, который имеет доступ к заблокированным опциям.

3 ЗВУК

Установите нужную громкость звука с помощью значков и .

5 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Отображение основной информации о печи (например, тип, серийный, заводской номер, производитель, год выпуска, дата установки, официальный дистрибьютор и т. д.)

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Опция позволяет установить автоматический процесс подготовки печи к рабочему процессу в заданное время (например, утром перед началом рабочего дня). Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже главой о подготовке.

9 ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

Опция, доступная только для персонала, осуществляющего техническое обслуживание.

2 ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Регулируйте яркость экрана с помощью значков и .

4 ВРЕМЯ

Позволяет установить дату (день, месяц и год), время (часы, минуты и секунды) и день недели (DOW).

6 ЯЗЫК

Опция позволяет пользователю выбрать нужный язык управления. Выберите язык и нажмите на значок "Возврат" для возврата в меню. Меню отобразится на выбранном пользователем языке.

8 ПАРАМЕТРЫ

Повторная установка параметров может производиться только квалифицированным персоналом. Доступ к параметрам можно получить с помощью опции ВХОД/ВЫХОД.

10 ПЕРЕДАЧА

Доступ к данной опции можно получить с помощью опции ВХОД/ВЫХОД. Опция позволяет переносить данные с/на USB-накопитель.

15.1.1 ПАРАМЕТРЫ

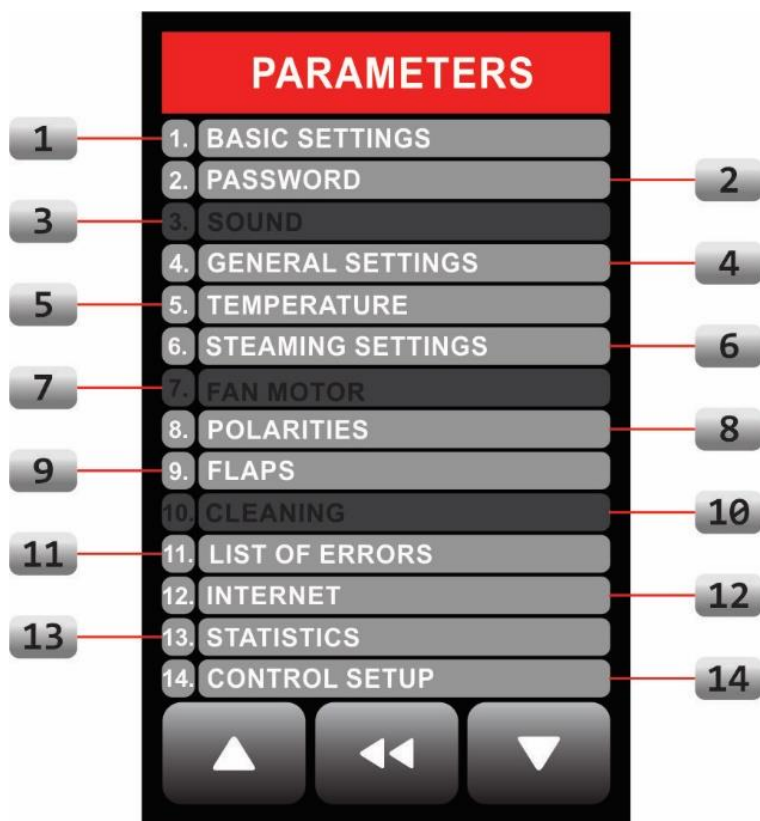


Рисунок 27: Параметры

1**БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ**

Настройки для единиц измерения температуры, режима отображения, программ блокировки и ручного управления и т. д.

3**ЗВУК**

Настройки звукового сигнализатора (ВКЛ., ВЫКЛ.)

5**ТЕМПЕРАТУРА**

Настройки макс. и мин. температур для парогенератора, камеры и т. д.

7**ДВИГАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА**

Настройки направления вращения вентилятора, частоты вращения вентилятора (мин./макс.).

9**ЗАСЛОНКИ**

Настройки времени открывания и закрывания дымоотвода.

11**СПИСОК ОШИБОК**

Перечисление всех ошибок с указанием их значения.

13**СТАТИСТИКА**

Собранные данные о часах наработки, днях до проведения технического обслуживания.

2**ПАРОЛЬ**

База паролей для технического обслуживания.

4**ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ**

Настройки режима вытяжки, закрывания дверцы, заслонки дымоотвода, настройки подачи пара.

6**НАСТРОЙКИ ПОДАЧИ ПАРА**

Настройки длительности циклов подачи пара, паузы между циклами и т. д.

8**ПОЛЯРНОСТИ**

Настройки положения дымоотвода по умолчанию.

10**ОЧИСТКА**

Настройка параметров очистки.

12**ИНТЕРНЕТ**

Интернет-настройки адресов серверов, DHCP, Ethernet-подключение и т. д.

14**НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ**

Содержит меню ВХОДА/ВЫХОДА для служебного пользования.

15.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА

Предварительный нагрев – функция, которая позволяет предварительно разогреть печь перед началом процесса выпекания. Данная функция сокращает общее время работы печи, а именно: парогенератору для полной готовности к эксплуатации требуется приблизительно 30 минут (из холодного состояния). Автоматические настройки предварительного нагрева показаны на рис. 30: Настройки.



Функцию предварительного нагрева печи можно установить только на один день вперед. Настройку следует повторять ежедневно.

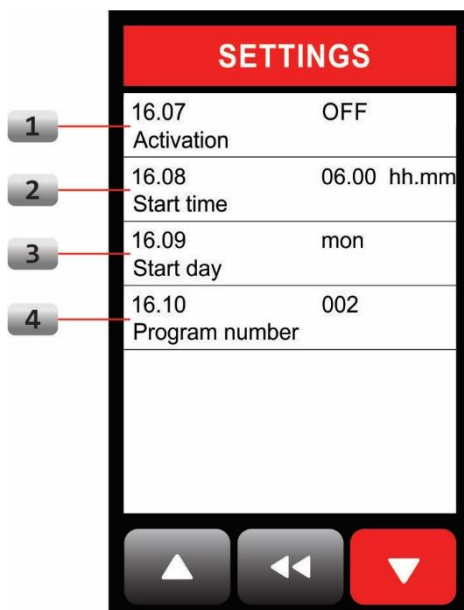


Рисунок 28: Настройки таймера автоматического предварительного нагрева

1 АКТИВАЦИЯ

Используя параметр 16.07 можно включить и выключить функцию предварительного нагрева. В случае, если печь уже была предварительно разогрета, параметр автоматически меняется на ВЫКЛ.

3 ДЕНЬ ЗАПУСКА

Параметр 16.09 отображает день активации предварительного нагрева.

2 ВРЕМЯ ЗАПУСКА

Используя параметр 16.08 можно установить время, к которому печь будет готова к эксплуатации.

4 НОМЕР ПРОГРАММЫ

Используя параметр 16.10 можно выбрать номер программы выпечки. (выбрать можно только активные программы)

Всплывающее меню перед выключением печи.

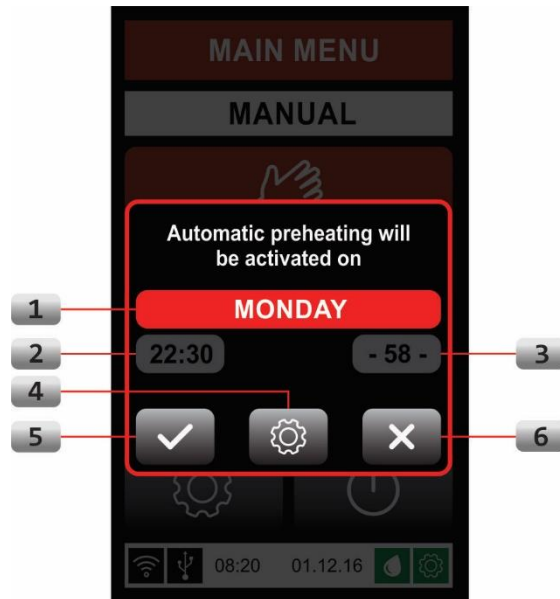


Рисунок 29: Автоматическое всплывающее меню предварительного нагрева

1 ВЫБОР ДНЯ АКТИВАЦИИ

Отображение дня активации автоматического предварительного нагрева.

2 ВРЕМЯ

Отображение времени, когда печь будет готова к использованию.

3 НОМЕР ПРОГРАММЫ

Отображение номера выбранной программы.

4 НАСТРОЙКИ

Ярлык для настройки параметров автоматического предварительного нагрева.

5 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

6 ОТМЕНА

16. ПЕРЕДАЧА ФАЙЛА ЧЕРЕЗ ПОРТ USB

USB-порт предназначен для нужд сервисного и технического обслуживания.


Для передачи файлов требуется USB-флешка. Объем – до 32 Гб.







ПРИМЕЧАНИЕ: Перед копированием программ на флэш-накопитель убедитесь, что USB-ключ пуст.

Перенос программы может осуществляться только квалифицированным персоналом, обладающим мастер-паролем. Пожалуйста, свяжитесь с вашим региональным дилером для получения пароля.

ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ С ПОМОЩЬЮ USB

Для переноса программы перейдите в главное меню и вставьте USB-накопитель в USB-порт, расположенный на левой панели печи. В строке состояния главного меню значок USB загорится зеленым. 

После того, как значок станет  зеленым, перейдите в настройки, выберите опцию «Войти» и введите мастер-пароль, что  9. активирует опцию (передачи) в настройках. Выберите опцию передачи. Откроется новое окно (Рисунок 302).

Для передачи программ на USB-ключ, сначала  выберите ПРОГРАММЫ (33) и  нажмител для загрузки на USB.

После завершения процесса появится всплывающее меню «Передача завершена».

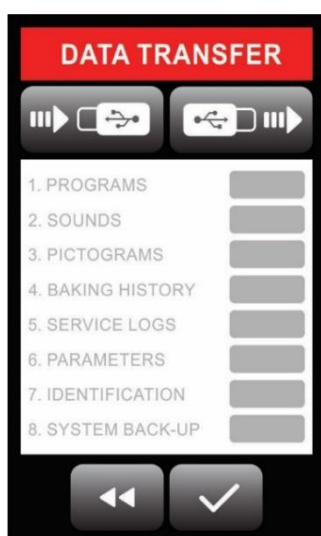


Рисунок 30: Передача данных

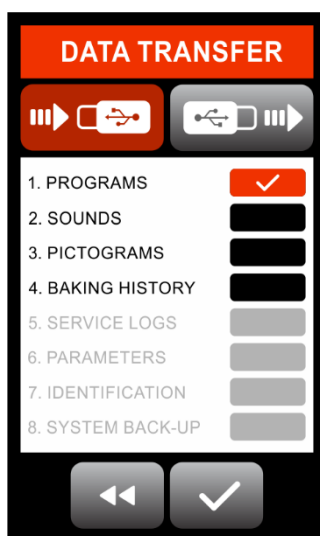


Рисунок 31: Выбор ПРОГРАММА

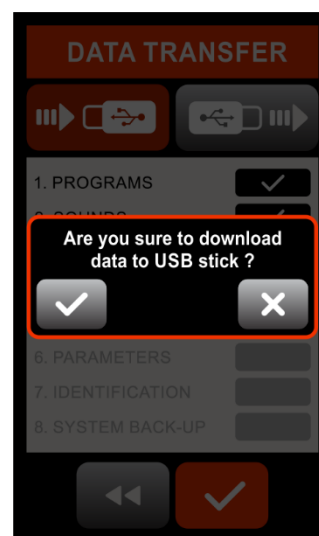



Рисунок 32: Передача завершена

Программа теперь переносится на USB-накопитель. Если пиктограммы и звуки также необходимо перенести в другую печь, перед переносом выберите «ЗВУК» и «ИЗОБРАЖЕНИЯ». Опция ЛОГИНЫ или

ПАРАМЕТРЫ не может быть выбрана главным паролем, потому что эти опции предназначены только для обслуживания!

Для импорта программ с USB-накопителя повторите процесс, но вместо выбора выберите  и продолжайте передачу через USB-порт.



17. ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК

В случае ошибки во время ручного режима выпекания на информационной панели отображается предупреждение об ошибке. Информационная панель показывает название и номер возникшей ошибки (Рисунок 33).



Рисунок 33: Отображение ошибки в ручном режиме


Первым этапом должна быть перезагрузка **RES** программы. Используйте значок  «Стоп», чтобы остановить программу выпекания. Вернитесь в главное меню, используя значок «Назад». В главном меню нажмите на значок в правом углу информационной панели около указания ошибки.



Рисунок 34: Отображение ошибки в главном меню

Если перезагрузка не устраняет ошибку, пожалуйста, обратитесь к поставщику обслуживания и обслуживания. Описание возможных ошибок и следующих действий, которые необходимо выполнить, представлены в следующей Таблице:

17.1 СПИСОК ОШИБОК

ОШИБКА	Название	Описание	Действие
ERR01	TF1	Ошибка -Термальная камера с предохранителями	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR02	TF2	Ошибка - Тепловой предохранитель парогенератора	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR05	BIM1	Ошибка - предварительный нагрев двигателя вентилятора N.1	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR06	BM2	Ошибка - двигатель вентилятора Н.е подогревается	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR07	TP1 OVR	Ошибка - перегрев камеры	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR08	TP1 UN DR	Ошибка - камера пониженной температуры	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR11	TP3 OVR	Ошибка - датчик перегрева	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR12	TP3 UNDR	Ошибка - пониженная температура	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR27	UnderV. L1	Ошибка - пониженное напряжение L1	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR28	UnderV. L2	Ошибка - пониженное напряжение L2	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR29	UnderV. L3	Ошибка - пониженное напряжение L3	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR46	TP1 OVRHEAT	Ошибка - перегрев камеры	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.
ERR48	TP3 OVRHEAT	Ошибка - перегрев парогенератора	Выключите машину и позвоните в авторизованный сервисный центр.

18. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



При проведении очистки в ручном режиме отключайте печь от электросети.

Не используйте агрессивные моющие средства. Используйте средства, одобренные производителем.



Для очистки внутренней поверхности печи используйте только сертифицированные и одобренные для использования в пищевой промышленности моющие средства! Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по использованию моющих средств! Убедитесь, что средство подходит для очистки внутренней поверхности печи.

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по использованию моющих средств для обеспечения их безопасного использования.



Всегда используйте защитные перчатки при работе с любым моющим средством.



Категорически запрещается очищать печь струями воды.

Категорически запрещается использовать любые инструменты либо чистящие устройства, которые могут повредить печь.

18.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ СТОРОНЫ ПЕЧИ

Для очистки НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ используйте мягкую влажную ткань или мягкое моющее средство для обезжиривания металлических поверхностей.

Для очистки ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ используйте только мягкую влажную ткань. Не используйте моющее средство!

НАРУЖНУЮ СТОРОНУ СТЕКЛА ДВЕРИ следует регулярно очищать мягкой влажной тканью или мягким моющим средством для очистки стекла.

Для всех НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ печи рекомендуется моющее средство GX500 и GX500 S в удобной упаковке с распылителем, а также универсальный очиститель MX200. Также можно использовать любое другое моющее средство, соответствующее требуемым стандартам производителя.

18.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЗОНЫ ПЕЧИ



Очистка внутренних частей печи.

Перед очисткой необходимо охладить наружную и внутреннюю поверхности печи до комнатной температуры (примерно 25°C). Перед очисткой печь необходимо отключить от электросети!

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры;
- ⇒ В конце каждого рабочего дня очищайте внутреннюю поверхность печи влажной тряпкой или моющим средством.
- ⇒ В конце каждого рабочего дня протирайте прокладку двери влажной тряпкой. Никогда не используйте моющее средство для очистки прокладки, так как моющее средство может расплавить материал прокладки.
- ⇒ Очистите противни влажной тканью или моющим средством.



Будьте осторожны, чтобы не повредить нагревательные элементы или датчики температуры при очистке внутренней части печи. Не чистите нагревательные элементы и датчики температуры.

18.3 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Регулярная очистка контроллера необходима для качественной работы и четкого обзора экрана.



Чистка экрана допускается только мягкой влажной тканью. Использование любых моющих средств или чистящих средств запрещено!

18.4 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМП КАМЕРЫ

Светодиодные лампы для освещения камеры в новых моделях требуют частой очистки. Чистку можно проводить только влажной мягкой тканью без моющих и чистящих средств.

Не смотрите прямо на светодиодные лампы, когда они включены



Чистка светодиодных ламп допускается только в том случае, если печь выключена, и лампы не работают.

Чистка разрешена только после остывания светодиодных ламп

19. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ГОДОВАЯ ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ЗАПРЕЩЕНА! ОЧИСТКУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ МОЖЕТ ПРОВОДИТЬ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА!



Производитель настоятельно рекомендует проводить профилактический контроль печи и очистку внутренних электрических частей (электрического шкафа) каждые 3-6 месяцев. Такой контроль и очистку необходимо проводить особенно в тех случаях, когда не соблюдаются правила корректной и безопасной установки печи для обеспечения безопасности рабочей среды.



Во внутренние области электрической части печи могут попадать мука, жир или другие загрязнения, что может привести к значительному и необратимому повреждению электрических элементов.

Проверку и очистку электрической части печи может осуществлять только профессиональный электротехник. Соблюдайте следующие рекомендации:

- ⇒ Дождитесь полного остывания печи до комнатной температуры.
- ⇒ Отключите печь от источника питания.
- ⇒ Открутите два винта, расположенных на левой боковой панели печи.
- ⇒ Осторожно снимите металлическую боковую панель печи. Не дотрагивайтесь до электрических элементов!
- ⇒ Чтобы обнаружить загрязнения, внимательно осмотрите внутреннюю область электрической части печи;
- ⇒ Для очистки деталей от муки и других загрязнений используйте вакуумное пылеотсасывающее устройство. Устройство обязательно должно быть оснащено пластиковым переходником на конце шланга. Не дотрагивайтесь до электрической части (ни руками, ни пылеотсасывающим устройством).
- ⇒ После осмотра и очистки сразу же установите боковую панель печи в исходное положение и закрепите ее винтами.



20. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

ГАРАНТИЯ на изделие составляет 24 месяца.

Гарантия автоматически сокращается до 12 месяцев, если уполномоченный поставщик услуг по техническому обслуживанию не проводит профилактический технический осмотр печи до истечения первого 12-месячного периода (но не ранее истечения 11-го месяца) и далее при условии, что проверка доказывает, что печь эксплуатировалась согласно требованиям производителя. Владелец несет ответственность за своевременное проведение осмотра. Проверка не является частью гарантии и проводится за счет владельца.

СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Настоящая гарантия включает в себя замену дефектных оригинальных деталей и их бесплатную установку уполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию Fines d.o.o..

Гарантийный период начинается со дня покупки или со дня установки оборудования и остается действительным при следующих условиях:

- ⇒ Оборудование приобретено при «нормальных» условиях;
- ⇒ Установка произведена уполномоченным представителем;
- ⇒ Оборудование обслуживается только уполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию, а дефектные детали заменяются оригинальными или утвержденными заводом в качестве подходящих деталями других производителей;
- ⇒ Пользователь использует оборудование в соответствии с его назначением и инструкциями производителя;
- ⇒ Пользователь обеспечивает надлежащее техническое обслуживание оборудования;
- ⇒ Профилактический технический осмотр проводится уполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию до истечения первого 12-месячного периода, но не ранее, чем за месяц до истечения этого срока.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ НА ДЕТАЛИ ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ

Гарантия на новые детали, установленные в гарантийный или пост гарантийный период, составляет 12 месяцев после даты установки. Она включает условия распространения и не распространения гарантии на изделия Fines d.o.o. (установка авторизованным Fines d.o.o. сервисным центром, использование изделия по назначению, использование изделия в надлежащих условиях эксплуатации изделий, предписываемых заводом производителем Fines d.o.o. и прочие). В случае установки новой детали сервисным центром не являющимся авторизованным центром Fines d.o.o. и в случае непредставления сервисного фото и/или видео отчета о правильной эксплуатации изделия, срок гарантии на новую деталь сокращается до 1 месяца после установки.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:

- Замену деталей, изношенных в результате нормальной эксплуатации (например, светодиодных ламп, уплотнений), а также любых деталей, поврежденных пользователем или любой третьей стороной;
 - Детали, которые уже были заменены неуполномоченным поставщиком услуг;
 - Проблемы, возникшие в результате использования оборудования, которое не могло рассматриваться как нормально функционирующее, и в результате ожидаемого использования данного оборудования, или использования, которое не соответствует назначению оборудования;
 - Проблемы, возникшие в результате установки оборудования неуполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию;
 - Детали, поврежденные во время транспортировки или при неправильном обращении;
- Ремонт или замена дефектных деталей в течение гарантийного срока не продлевает первоначальную гарантию!

РАСШИРЕННЫЕ ОСОБЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Расширенные особые гарантийные условия включают в себя все условия « стандартной гарантии », за исключением гарантийного срока, который продлевается! Расширенная гарантия может включать дополнительные условия, если они согласованы в письменной форме с покупателем. Необходимо заполнить гарантийные регистрационные карточки и вернуть их дилеру

21. СПИСОК КОНТАКТОВ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

FINES d.o.o.

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Словения

Тел.: +386 1 788 83 40

Факс: +386 1 788 83 42

Веб-сайт: www.fines.si

Адрес электронной почты: info@fines.si

АВТОРИЗОВАННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА – СЛОВЕНИЯ:

FINES d.o.o.

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Словения

Тел.: +386 1 788 83 45

Адрес электронной почты: servis@fines.si