

CONVECTION OVEN FBM-S

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY

1. СОДЕРЖАНИЕ

1. СОДЕРЖАНИЕ	1
2. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ	3
2.1 ВВЕДЕНИЕ.....	3
2.2 КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
2.3 ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ.....	4
2.4 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ.....	5
3. СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	6
3.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ И ОПЦИИ.....	7
3.2 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ИЗДЕЛИЯ.....	8
3.3 СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	10
4. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ	11
4.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
4.2 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	13
4.3 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ПРОДУКТОВ.....	13
4.4 ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ.....	13
4.4.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ КОЛОНОК.....	14
4.5 УСТАНОВКА И СБОРКА.....	15
4.5.1 ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	15
4.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	17
4.5.2.1 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ.....	17
4.5.2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ.....	18
4.5.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ.....	19
5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	20
5.1 ОБЩЕЕ.....	20
5.1.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	21
5.1.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ.....	22
5.1.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ.....	23
5.1.3.1 ПАНЕЛЬ СОСТОЯНИЯ.....	23
5.1.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB.....	23
5.1.4.1 ИНДИКАЦИЯ ETHERNET СТАТУСА.....	24
5.1.4.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ.....	24
5.1.4.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	25
5.2 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	26
5.2.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
5.2.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
5.2.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
5.2.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА.....	29
5.2.1.4 ПОДАЧА ПАРА.....	29
5.2.1.5 ЗАСЛОНКА ОТВОДА ПАРА.....	30
5.2.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	30
5.2.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ.....	31
5.2.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ.....	31
5.2.4 ВОЗМОЖНЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ЗАВЕРШЕНИЕ РУЧНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.....	31
5.3 ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	33
5.4 ИЗМЕНЕНИЕ ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ.....	36
5.5 ОЧИСТКА.....	41
5.5.1 СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ ОЧИСТКИ.....	41

5.5.2	ОПЦИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ	42
5.5.3	АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ	43
5.5.4	ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II	44
5.5.5	ОПОЛАСКИВАНИЕ ВОДОЙ	46
5.5.6	ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	46
5.6	НАСТРОЙКИ	47
5.6.1	ПАРАМЕТРЫ	48
5.6.2	АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА	49
5.6.3	ЕЖЕДНЕВНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	50
5.6.3.1	ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	51
5.6.4	ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ	53
5.6.5	ЭКСТРЕННОЕ ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ	54
6.	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	56
6.1	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ	56
6.1.1	ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	56
6.1.1.1	ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА	57
6.1.1.2	ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	57
6.1.1.3	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ	57
6.1.2	ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА	58
6.1.2.1	РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ	58
6.1.2.2	РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ	58
6.1.2.3	ОЧИСТКА СБОРНИКА КОНДЕНСАТА	59
6.2	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ	60
6.2.1	ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ КОНДЕНСАТА С СИФОНОМ, РАСПОЛОЖЕННЫМ НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ	60
6.2.2	ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ	60

2. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

2.1 ВВЕДЕНИЕ

Настоящая инструкция предназначена для безопасного использования и эксплуатации хлебопекарной печи. Внимательно прочтите инструкции и дополнительную информацию, прилагаемую к печи. Это необходимо для обеспечения бесперебойной работы, постоянной готовности к работе и для длительного срока службы печи. Сохраните всю документацию в безопасном месте для дальнейшего использования или для будущих владельцев.

Если печь FBM-S была поставлена с настройками по умолчанию, отличающимися от стандартной конфигурации печи согласно вашим запросам, возможно, некоторая информация, содержащаяся в представленных общих инструкциях, больше не актуальна. В таком случае руководствуйтесь дополнительными прилагаемыми инструкциями по эксплуатации или свяжитесь с квалифицированным представителем в вашем регионе для получения точной версии инструкции.

Данные инструкции тщательно разрабатываются и регулярно обновляются, однако вероятность наличия неточных данных в тексте либо в рисунках допускается. Мы будем признательны, если вы уведомите нас об обнаруженных несоответствиях напрямую или через наших региональных партнеров. Fines d.o.o. не несет никакой судебной или иной ответственности за любые ошибочные заявления или их последствия. Инструкции подвергаются частым изменениям и обновлениям в целях улучшения внешнего вида, облегчения восприятия материала, технических обновлений и улучшения качества.

ПРИМЕЧАНИЕ: Приведенные инструкции применимы как к линейке продуктов HTBM, так и к линейке FBM-S. Однако важно отметить, что эти инструкции относятся конкретно к модели FBM-S.

2.2 КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ – ОБЩАЯ КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- ⇒ FINES d.o.o., Industrijska 5, 1290 Grosuplje, SLOVENIJA
- ⇒ T: +386 1 788 83 40, F: +386 1 788 83 42, W: www.fines.si, E: info@fines.si

АВТОРИЗОВАННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА – СЛОВЕНИЯ:

- ⇒ Техническая поддержка: M: +386 1 788 83 45, E: servis@fines.si

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПРОДАВЕЦ И ПОСТАВЩИК УСЛУГ:

- ⇒ Для каждой страны или региона проверьте информацию о продукте и гарантии..

2.3 ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (CERTIFICATE OF GUARANTEE)

Производитель - конечный контроль (Manufacturer – final inspection)	Смотров (See) R1
Уполномоченный представитель и сервисный центр (Authorised dealer and repairer)	Смотров (See) R1, R2 Объекты: Продажа / Установка (Enroute: Sale / Installation)
Региональный дилер (Local dealer)	Смотров (See) R1, R2 Объекты: Продажа / Установка (Enroute: Sale / Installation)
Покупатель – головной офис (Purchaser – headquarters)	Смотров (See) R1, R2
Покупатель – Расположение оборудования (Purchaser – product location)	Смотров (See) R1, R2

Примечания / Remarks:

R1: Вписать: Название / Подпись / Дата / Штамп (Inscribe: Name / Signature / Date / Stamp)
R2: Вписать: Адрес / почт. индекс / город / страна (Inscribe: Address / Postcode / City / Country)

Наклеить: ТЕХНИЧЕСКАЯ
НАКЛЕЙКА ИЗДЕЛИЯ
(Glue: PRODUCT
TECHNICAL LABEL)

ОСНОВНАЯ ГАРАНТИЯ (24 месяца)

Производитель заявляет безотказную работу изделия в течение гарантийного срока, если покупатель будет следовать инструкциям производителя. Производитель обязуется в течение гарантийного срока устранить любые дефекты и технические недостатки изделия, которые могут возникнуть в результате его использования по назначению, в срок, не превышающий 45 дней с момента получения заявки покупателем. Если изделие не будет исправлено в течение 45 дней, производитель заменит его на новое по требованию покупателя. Гарантия включает бесплатную доставку, замену и установку оригинальных запасных частей (на которые распространяется гарантия - см. ниже) авторизованным дилером и сервисным центром.

Гарантия вступает в силу с даты продажи или установки изделия.

Гарантия предоставляется при соблюдении следующих условий:
Изделие было приобретено, и все оставшиеся финансовые обязательства были оплачены. Установка и ввод в эксплуатацию выполнены авторизованным техническим специалистом (покупатель должен подготовить помещение в соответствии с инструкциями производителя). Регулярное техническое обслуживание и ремонт изделия выполняются уполномоченным специалистом (покупатель должен обеспечить своевременное его информирование). Изделие используется в соответствии с оригинальными инструкциями по эксплуатации и только квалифицированными лицами (знакомыми со всеми применимыми правилами безопасности в стране установки), обученными уполномоченным представителем (покупатель несет расходы на обучение).

Изделие ежедневно обслуживается персоналом покупателя в соответствии с надлежащими принципами ухода за имуществом.
Изделие обслуживается запасными частями, указанными производителем.
Изделие проходит профилактическую техническую проверку авторизованным сервисом не реже, чем каждые 12 месяцев или 2 500 часов работы (расходы на профилактическую проверку несет покупатель, который также обязан провести проверку оборудования не позднее, чем через 1 месяц после окончания 12 месяцев или по окончании 2 500 часов работы).

Гарантия ограничивается 12 месяцами в случае:
Несвоевременного заказа первой профилактической проверки у авторизованного сервиса. Профилактическая проверка не была проведена авторизованным ремонтником. В печи со встроенной системой самоочистки используется неоригинальное чистящее средство.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:
Замена деталей, подверженных нормальному износу (лампочки и уплотнения), за исключением светодиодных ламп.
Дефекты или повреждения, возникшие по вине покупателя изделия.
Дефекты или повреждения, вследствие несоблюдения правил обращения с изделием.
Дефекты или повреждения, вследствие неправильной установки изделия или установки неавторизованным специалистом.
Дефекты или повреждения, вследствие неправильной транспортировки или обращения с изделием.
Дефекты или повреждения, вызванные стихийным бедствием (наводнение, пожар, удар молнии и т.д.).
Неправильно заполненный гарантийный талон или отсутствие технической наклейки изделия.
Дефекты или повреждения, вызванные образованием накипи, неиспользование умягчителя воды или несвоевременным уведомлением авторизованного ремонтника о необходимости замены картриджа умягчителя.
Разборка, сборка или перемещение изделия неуполномоченным специалистом.
Ремонт и/или замена дефектных деталей в течение гарантийного срока не продлевает основной гарантийный срок, за исключением особых случаев, когда это письменно разрешено производителем.
Гарантийный срок на замененные детали составляет 1 год.

РАСШИРЕННАЯ ГАРАНТИЯ (по договоренности)

Расширенная гарантия включает в себя все условия «базовой гарантии», за исключением более длительного гарантийного срока, определенного выше. Конкретные условия расширенной гарантии обычно оговариваются индивидуально в дополнительном договоре.

BASIC GUARANTEE (24 months)

The manufacturer declares product proper operation, within guarantee period, if purchaser acts according to manufacturer's instructions. The manufacturer obligates himself to correct the product defects and technical deficiencies, which would occur under product prescribed use, within a 45-day period, starting from the claim submission date, submitted by purchaser. If the product would not be restored within 45 days, manufacturer will replace product with new one, if requested by purchaser. The guarantee includes free delivery, replacement and assembly of original spare parts (those that are subjected to guarantee – see below) by an authorized dealer and repairer.

The guarantee becomes effective from the date of sale or product installation.

Guarantee becomes effective under following conditions:

If product is purchased and all financial liabilities are settled.
If installation and start-up is conducted by an authorized repairer (purchaser must prepare instalment space according to the manufacturer's instructions).
If product is regularly (customer must inform an authorized repairer timely and in advance) maintained in serviced by an authorized repairer.
If product is used in accordance with original instructions for use and operated by qualified users (that are qualified by an authorised dealer – purchaser covers qualification costs – and acquainted with local safety regulations).
If product is daily maintained from purchaser's user side, according to the principle of a good management.
If product is maintained with spare parts, prescribed by the manufacturers.
If product is preventively inspected by an authorised repairer, minimally every 12 months or product's every 2500 operating hours achieved (Purchaser covers costs of preventive inspection and orders inspection, latest 1 month after 12-month or 2500 operating hours expiration.).

Guarantee is limited to 12 months in case of:

If purchaser doesn't order first preventive inspection from an authorised repairer in due time.
If preventive inspection is not carried out by an authorized repairer.
If a non-original cleaning agent is used for the ovens with integrated self-cleaning system, which is not prescribed by the manufacturer.

Guarantee is not valid in following case:

Replacement of parts that are subject to normal wear (bulbs and seals), excluding LED light.
Faults or damages that are caused by the purchaser.
Faults or damages that are consequence of product non-prescribed handling.
Faults or damages that are consequence of product improper installation or installation from an unauthorized repairer.
Faults or damages that are consequence of product improper transportation or manipulation.
Faults or damages that are consequence of force majeure (flood, fire, lightning, ...).
Unproper fulfillment of certificate of guarantee or non-glued product technical label to it.
Faults or damages that are consequence of water limescale accumulation, non-usage of prescribed soft water (e.g. for convection oven) or late order (to an authorised repairer) for softening device cartridge replacement.
Disassembling, reassembling or product movement by an unauthorized repairer.
Repair and/or replacement of defective parts in guarantee period does not extend the period of the basic guarantee, except in special cases if approved in writing by manufacturer.
Guarantee period for parts replaced is 1 year.

EXTENDED GUARANTEE (by additional agreement)

Extended guarantee includes all conditions of "basic guarantee" except for above defined longer guarantee period. Special conditions of extended guarantee are usually agreed individually, with an additional contract.

2.4 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

ES – Izjava o skladnosti (CE – Declaration of conformity)

Mi (We):

Proizvajalec – končna kontrola
(Manufacturer – final inspection)

Opombe / Remarks:

RI: Vnest: Naziv / Podpis / Datum / Štampiljka (Inscribe: Name / Signature / Date / Stamp)

s polno odgovornostjo izjavljamo, da so proizvodi (declare under our sole responsibility that products):

Družina	Proizvod	Tip	Priključna moč	Električni prikllop
Family	Product	Type	Connection power	Electrical supply
HTB mini	Peč konvekcijska / Oven convection	HTBM-40	3,7 kW	230 V /1N /50 Hz
HTB mini	Peč konvekcijska / Oven convection	HTBM-60	5,1 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /1N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz
FIN-BAKE	Peč konvekcijska / Oven convection	FB5-S	11,9 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz
HTB	Peč konvekcijska / Oven convection	HTB-5	12 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz
FIN-BAKE	Peč konvekcijska / Oven convection	FB8-S	15,9 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz
HTB	Peč konvekcijska / Oven convection	HTB-8	19 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz
FIN-BAKE	Peč konvekcijska / Oven convection	FB10-S	22,9 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz
HTB	Peč konvekcijska / Oven convection	HTB-10	23 kW	400 V /3N /50 Hz 230 V /3N /50 Hz

skladni z zahtevami naslednjih direktiv (are in conformity with provisions of following directives):

LVD directive 2014/35/EU
EMC directive 2014/30/EU
MD directive 2006/42/EC

in harmoniziranimi standardi (and harmonised standards):

SIST EN 60335-1:2012+A11:2014+A12:2017+A13:2017 Gospodinski in podobni električni aparati - Varnost - 1. del: Splošne zahteve Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements
SIST EN 60335-2-49:2003+A1:2009+A11:2012 Gospodinski in podobni električni aparati - Varnost - 2-49. del: Posebne zahteve za komercialne gostinske električne grelne omare Household and similar electrical appliances - Safety -- Part 2-49: Particular requirements for commercial electric hot cupboards
SIST EN 62233:2008 Metode merjenja elektromagnetnih sevanj gospodinskih in podobnih električnih aparatov z vidika izpostavljenosti ljudi Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure
SIST EN 55014-1: 2007 +A1 +A2 Elektromagnetna združljivost - Zahteve za (električne) gospodinjske aparate, električna ročna orodja in podobne aparate - 1. del: Oddajanje Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission
SIST EN 55014-2: 1997 +A1 +A2 Elektromagnetna združljivost (EMC) - Zahteve za (električne) gospodinjske aparate, električna ročna orodja in podobne aparate - 2. del: Odpornost - Standard za družino izdelkov Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus -- Part 2: Immunity - Product family standard
EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetna združljivost (EMC) - 3-2. del: Mejne vrednosti - Mejne vrednosti za oddajanje harmonskih tokov (vhodni tok opreme do vključno 16 A na fazo) Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits - Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase)
SIST EN 61000-3-3:2013 Elektromagnetna združljivost (EMC) - 3-3. del: Mejne vrednosti - Omejitve vrednosti kolebanja napetosti in flikerja v nizkonapetostnih napajalnih sistemih za opremo z naznačenim tokom do 16 A in ni priključena pod posebnimi pogoji (IEC 61000-3-3:2008) Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-3: Limits - Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection
SIST EN ISO 12100:2011 Varnost strojev - Splošna načela načrtovanja - Ocena tveganja in zmanjšanje tveganja (ISO 12100:2010) Safety of machinery - General principles for design - Risk assessment and risk reduction (ISO 12100:2010)
SIST EN 1672-2:2005+A1:2009 Stroji za predelavo hrane - Osnovni koncepti - 2. del: Higienske zahteve Food processing machinery - Basic concepts - Part 2: Hygiene requirements

Leto namestitve CE oznake (Year of CE mark affixing): 2020

Рисунок 2: Декларация соответствия – образец

3. СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Конвекционная печь предназначена для обработки продуктов питания путем равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры с возможностью пропаривания. Продукты питания всегда должны размещаться на стандартных противнях или решетках EN 60/40, которые затем размещаются на направляющих.

Печь всегда следует устанавливать на расстоечный шкаф или на нейтральную подставку. Расстоечный шкаф и нейтральная подставка, предлагаемые производителем, заказываются отдельно. В рамках стандартного предложения вы можете выбрать один из нескольких типов расстоечных шкафов и нейтральных подставок разной высоты в зависимости от типа печи.

Доступны два стандартных размера печей:

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ – FBM-60 S, FBM--60 S L, FBM-40 S, FBM-40 S L– для 3 противней EN 60/40

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ – FBM-60 S CL, FBM--60 S CI L, FBM-40 S CL, FBM-40 S CI L– для 3 противней EN 60/40

ГАРАНТИРОВАННОЕ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И РАВНОМЕРНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

- ⇒ Быстрая смена направления вращения вентилятора обеспечивает одинаковое качество на всех уровнях и на каждом противне;
- ⇒ Встроенный электронный тормоз вентилятора (мгновенная остановка вентилятора за 1 секунду) предотвращает потерю тепловой энергии в случае внезапного открытия двери и, следовательно, предотвращает снижение температуры внутри камеры;
- ⇒ Возможность выбора между различными скоростями вращения вентилятора обеспечивает оптимальные условия для приготовления самых нежных и деликатных хлебобулочных изделий.

ИНТУИТИВНО ПОНЯТНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

”S-Control”

Компания Fines d.o.o. понимает потребности своих клиентов и характер их работы, осознает важность наличия печи, легкой в использовании, но при этом обеспечивает широкий спектр настроек. Управление печами FBM-S простое и удобное. Высокая отзывчивость блока управления обеспечивает максимальный комфорт в использовании.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ВНУТРИ КАМЕРЫ

”FB-Clean”

Система обеспечивает автоматическую очистку внутренней части камеры, включая держатели противней, дверное стекло и другие элементы, скрытые под крышкой вентилятора. Система обеспечивает простую и эффективную чистку под высоким давлением, достигая идеальной чистоты всего за 90 минут. Благодаря совершенной конструкции чистящего устройства, бесшумному насосу высокого давления и мощному средству FIN-CLEANER камера остается блестящей. Система экономит электроэнергию, поскольку для очистки требуется всего 20–30 литров воды в зависимости от размера печи.

3.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ И ОПЦИИ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ		FBM-60S, FBM-40S, FBM-60S L, FBM-40S L	FBM-60S CI, FBM-40SCL, FBM-60S CL L, FBM-40S CL L
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Пультс ёмкостным цветным графическим сенсорным экраном "S-Control"	S	S
	Многофункциональная вращающаяся кнопка с функцией нажатия для моментального выбора	/	/
	Цветная светодиодная подсветка вокруг ручки, информирующая о текущем состоянии печи	/	/
СИСТЕМА ПОДАЧИ ПАРА	Парообразование с помощью впрыска воды на вентилятор	S	S
	Встроенный инновационный парогенератор с предварительным подогревом "ECO S-Steam"	/	/
	Программируемая двойная система подачи пара "DSC Dual-Steam-Control"	/	/
СИСТЕМА ОЧИСТКИ	Автономная система очистки внутренней части печи "FIN-Clean"	/	S
ВЕНТИЛЯТОР	Скорости вращения вентилятора с электронным управлением	2	2
	Электронный тормоз двигателя-вентилятора	S	S
	Реверсивное вращение двигателя-вентилятора	S	S
	Функция остановки вентилятора после подачи пара	S	S
	Функция остановки вентилятора во время подачи пара	/	/
ПРОВЕТРИВАНИЕ	Автоматизированная заслонка для функции выпуска пара	S	S
	Автоматизированная функция обновления воздуха в камере "AIR-Fresh"	/	/
СВЕТ	Светодиодные лампы для освещения камеры печи	S	S
ОТКРЫТИЕ ДВЕРЕЙ	Правостороннее ручное открытие двери	S	S
	Левостороннее ручное открытие двери	O	O
	Электрическая автоматическая система открывания двойных дверей "EASY-Lock"	/	/
COMMUNICATION AND CONNECTIVITY	USB подключение – прямое подключение	S	S
	LAN internet подключение – подключение к стороннему серверу	O	O
	Подключение к Интернету по локальной сети – не прямое подключение к облаку "Pro Baker"	O	O
		S – серийное оборудование	O – дополнительное оборудование

3.2 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ИЗДЕЛИЯ

Маркировка, содержащая важную информацию о хлебопекарной печи и опасных зонах, нанесена на печь согласно нижеприведенному рисунку.

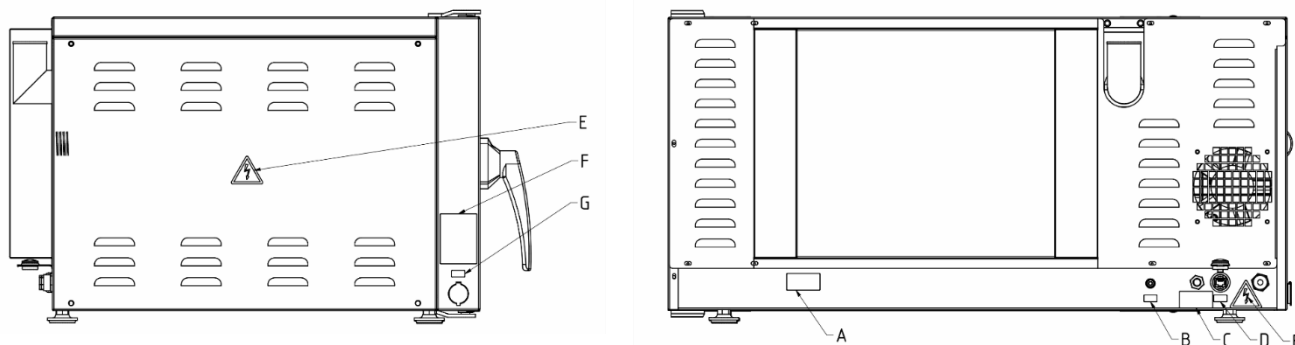


Рисунок 3: Идентификация маркировки

Идентификация условных обозначений маркировки:

A: Подключение к водопроводу

B: Заземление

C: Подключение к вытяжке

D: Ethernet-соединение

E: Высокое напряжение

F: Технические характеристики

G: USB-подключение

Таблица 1: Идентификация условных обозначений маркировки

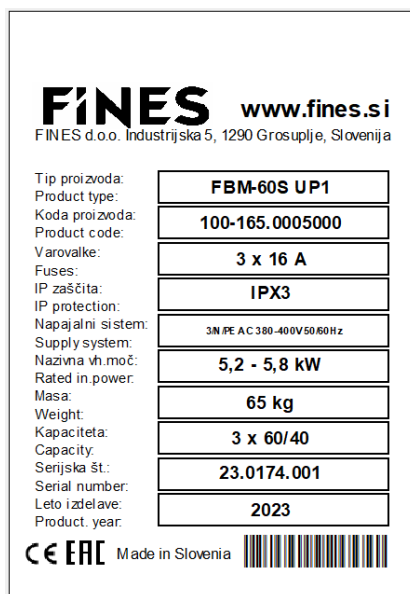


Рисунок 4: Пример технической наклейки

Перед началом подготовки к установке печи в помещении, пожалуйста, проверьте конкретные габаритные размеры печи, указанные на одном из следующих рисунков.:

Тип изделия Габариты	FBM-60S FBM-60S L	FBM-40S FBM-40S L	FBM-60S CL FBM-60S CL L	FBM-40S CL FBM-40S CL L
A	930 мм	730 мм	930 мм	730 мм
B	460 мм	460 мм		
C	785 мм	785 мм	785 мм	785 мм
D	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм
E	645 мм	645 мм	645 мм	645 мм
F	75 мм	75 мм	75 мм	75 мм
G	1690 мм	1290 мм	1690 мм	1290 мм
H	1470 мм	1270 мм	1470 мм	1270 мм

Таблица 2: Внешние габаритные размеры для FBM-S

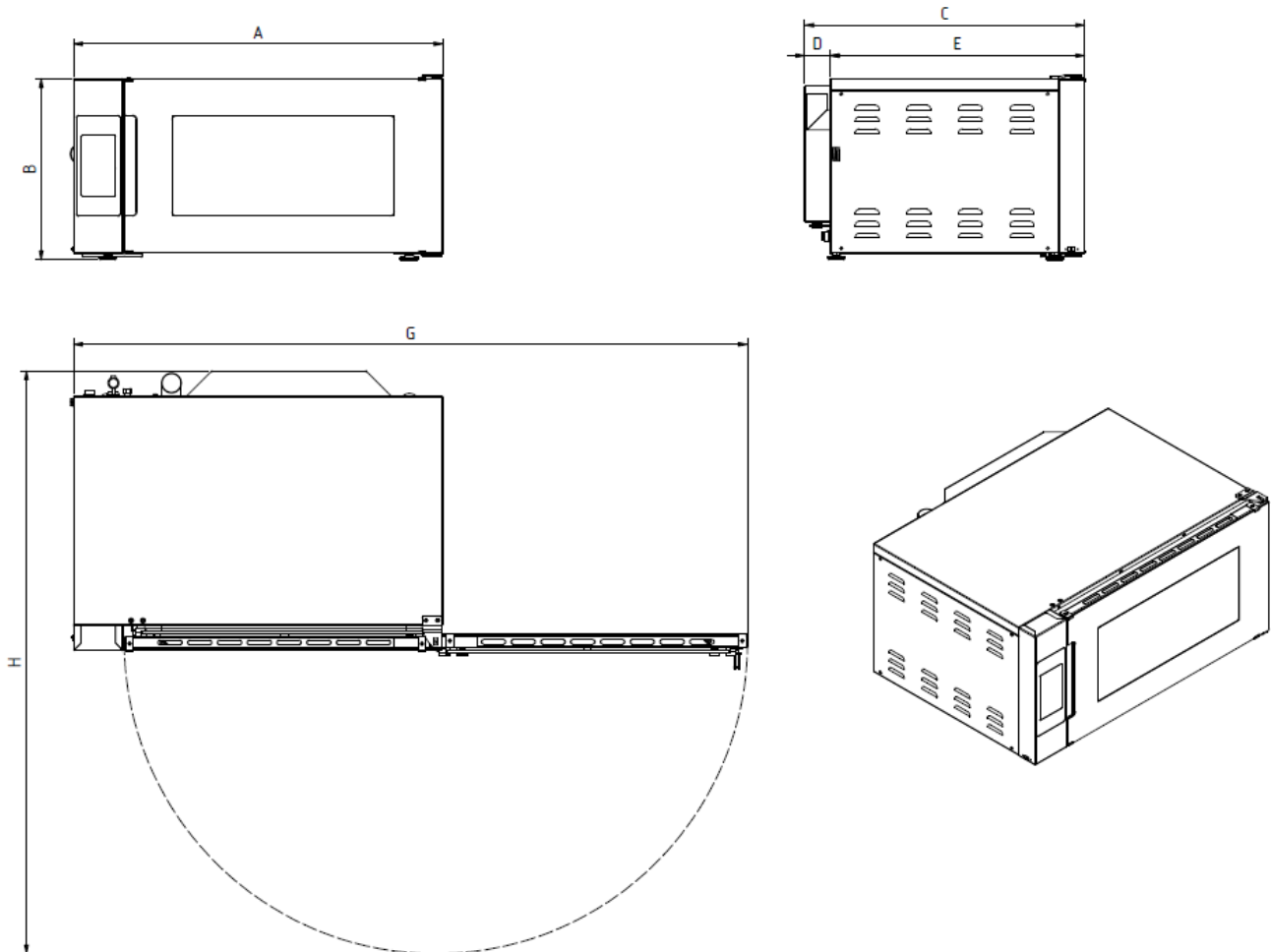


Рисунок 5: Габаритные размеры FBM-60S и FBM-40S

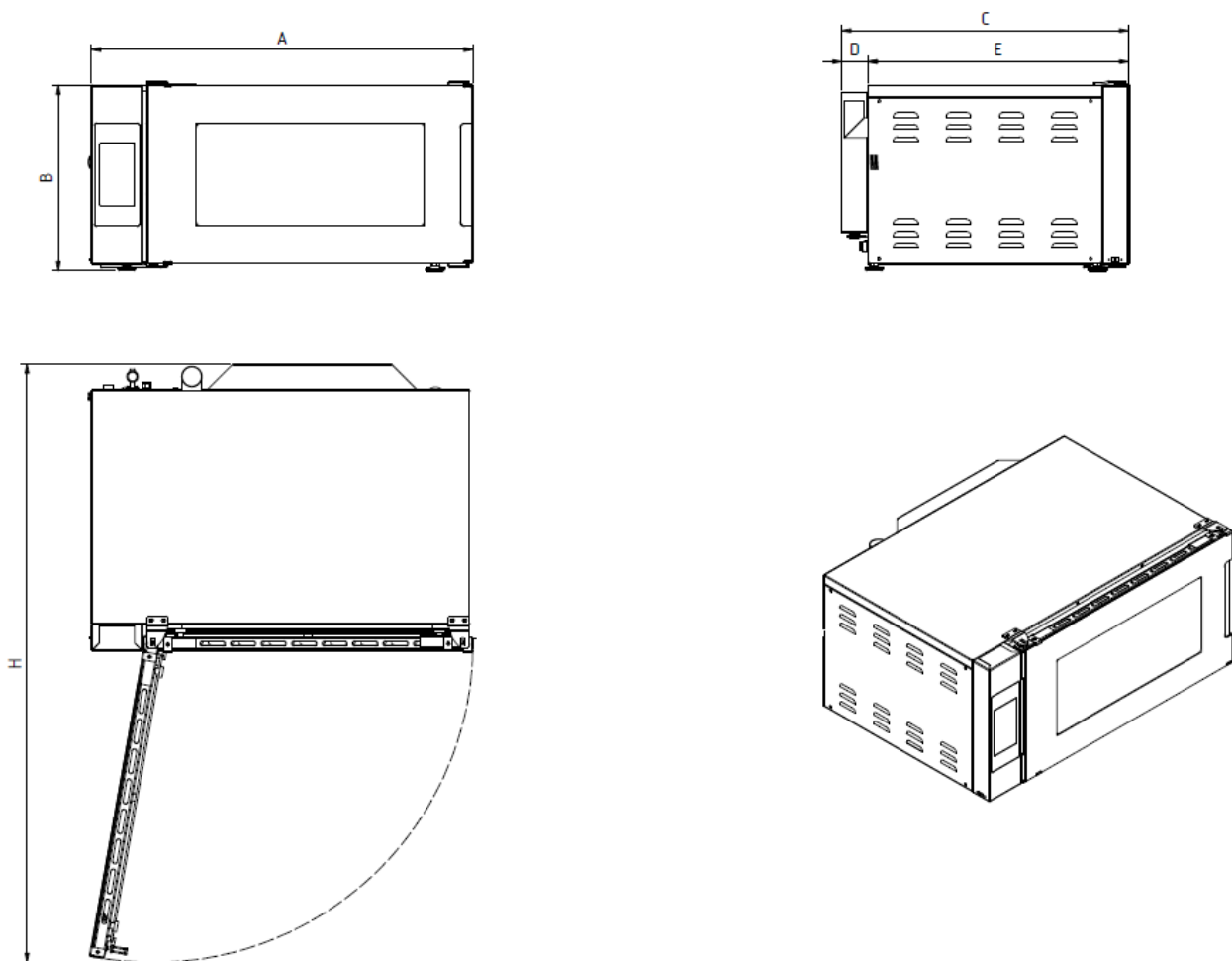


Рисунок 6: Габаритные размеры FBM-60S и FBM-40S L

3.3 СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Тип изделия:	FBM-60S	FBM-40S
Тип контроллера:	S-control	S-control
Управление:	7" ёмкостный сенсорный экран	7" ёмкостный сенсорный экран
Артикульный номер:	100-165	100-166
Вместимость противней:	3x (60x40) см	3x (40x40) см
Расстояние между противнями:	90 мм	90 мм
Наружный размер ДхШхВ:	930x720x460 (мм)	730x720x460 (мм)
Мощность основного нагревателя:	5,4 кВт	3,3 кВт
Мощность подключения:	5,2-5,8 кВт	3,3-3,6 кВт
Предохранители:	3x16А	1x16А
Напряжение:	3/N/PE AC 380-400V 50/60Hz	1/N/PE AC 220-230V 50/60Hz
Подключение воды:	R 3/4"	R 3/4"
Температура входа воды:	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Давление воды:	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)
Температура нагрева камеры:	260°C	260°C
Вес:	65 кг	55 кг

Таблица 3: FBM-60S, FBM-40S

4. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ

Этот знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения крайней осторожности. Несоблюдение этих инструкций может привести к выходу оборудования из строя или нанести серьезный вред здоровью человека.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

Этот 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.

Этот 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.

Этот 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.

Этот 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

Необходимо строго соблюдать использование защитных перчаток при загрузке и выгрузке противней или при выполнении любых действий внутри нагретой камеры печи. При открытой двери печи существует риск получения ожога от внутреннего стекла дверцы и камеры.



ОБЩЕЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

Внутри находится опасное напряжение. При контакте возможен электрический удар или ожог. Перед обслуживанием выключите и заблокируйте питание системы. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.

Хлебопекарные печи FBM-S изготавливаются в соответствии с общепринятыми правилами разработки профессионального хлебопекарного оборудования. Хлебопекарные печи предназначены для использования только в сухих, хорошо проветриваемых помещениях. К работе с данным оборудованием допускается только утвержденный, прошедший соответствующее обучение персонал, соблюдающий все указания и правила техники безопасности, содержащиеся в данной инструкции.

При эксплуатации печи необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности и меры предосторожности:

Хлебопекарные печи предназначены для использования исключительно в пищевой промышленности, т. е. для производства хлеба, кондитерских изделий и другой продукции в соответствии с действующим законодательством о пищевых продуктах.



Категорически запрещено использовать хлебопекарную печь для приготовления любой другой продукции или сырья, если это не разрешено производителем в письменной форме.

Категорически запрещается использовать хлебопекарную печь для переработки летучего или легковоспламеняющегося сырья и жидкостей (спирт, растворители и т. д.), так как это может привести к пожару или взрыву.

Несанкционированным лицам запрещается эксплуатировать печь.



Всегда используйте защитные перчатки при работе с печью (при помещении продуктов в печь и из печи).



Перед эксплуатацией и запуском печи убедитесь, что:

- ⇒ Все защитные элементы хлебопекарной печи на месте;
- ⇒ Ни одна часть хлебопекарной печи не повреждена;
- ⇒ Уберите посторонние предметы с поверхности и изнутри печи;
- ⇒ Труба для подачи воды подсоединена
- ⇒ Водопроводный кран открыт
- ⇒ Отсутствует любая утечка воды.



Эксплуатация хлебопекарной печи должна осуществляться только после проверки ее технического состояния, которое должно соответствовать требованиям инструкций по технике безопасности и охране труда. Любые дефекты или неисправности, которые могут поставить под угрозу безопасный процесс эксплуатации техники, должны быть немедленно устранены уполномоченным персоналом или службой технической поддержки!



Выполнение любых работ с горячей печью должно осуществляться с особой осторожностью. Оператор может получить ожог от горячих противней и продукции на них. Не размещайте жидкую продукцию на высоких уровнях хлебопекарной печи, так как она может пролиться. Противни с жидкой продукцией не должны располагаться выше уровня груди оператора.

После завершения процесса приготовления:



- ⇒ Достаньте всю продукцию из печи.
- ⇒ Очистите внутренние и внешние поверхности печи от загрязнений.
- ⇒ Закройте водопроводный кран.



Выключайте источник питания печи и закрывайте водопроводный кран каждый раз после завершения процесса приготовления.

Отключайте хлебопекарную печь от основного источника питания перед проведением любых работ по техническому обслуживанию.



Работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом при соблюдении правил техники безопасности.




Запрещается использование шлангов подачи воды, струйных аппаратов высокого давления, пароочистителей или подобного оборудования для очистки хлебопекарной печи.



После завершения работ по техническому обслуживанию печи необходимо проверить ее функционирование на соответствие всем приложенным инструкциям.

Уровень шума, создаваемый печью, не должен превышать 70 дБ!

4.2 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Транспортная и защитная упаковка изготовлены из материалов, которые являются экологически безопасными при утилизации и, как правило, подлежат вторичной переработке.. 

Переработка упаковки сокращает использование сырья в производственном процессе и уменьшает количество отходов в окружающей среде..

4.3 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ПРОДУКТОВ

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат специальные материалы, соединения и компоненты, которые необходимы для их правильной работы и безопасности. Они могут быть опасны для здоровья человека и окружающей среды, если их утилизировать вместе с бытовыми отходами или обращаться с ними ненадлежащим образом. Пожалуйста, не выбрасывайте старые приборы вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, сдайте их в местный центр сбора/переработки отходов для электрических и электронных приборов. Вы также несете ответственность за удаление любых личных данных, которые могут быть сохранены на приборе, перед его утилизацией. Пожалуйста, убедитесь, что ваш старый прибор не представляет опасности для детей во время хранения перед утилизацией..

4.4 ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

По прибытии в конечный пункт назначения печь необходимо переместить к месту установки с помощью ручного вилочного погрузчика или грузовика, при этом она должна оставаться закрепленной на оригинальном поддоне. Колеса на печах или нейтральных стеллажах предназначены только для облегчения перемещения комбинированных агрегатов по месту установки.





После распаковки и установки печи в конечное положение ее необходимо тщательно проверить на наличие повреждений и соответствие упаковочному листу и технической документации.

Утилизируйте упаковку в соответствии с правилами утилизации отходов, действующими в вашей стране.

Перед началом монтажных работ необходимо обеспечить наличие всех необходимых подключений и сливных труб в месте установки в соответствии с инструкциями производителя по подготовке помещения, включенными в комплект документации, поставляемый вместе с печью.

Продукты доступны в различных комбинациях.

4.4.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ КОЛОНК

Колонки FBM-S mini			
КОМБИНАЦИЯ -1	КОМБИНАЦИЯ -2	КОМБИНАЦИЯ -3	КОМБИНАЦИЯ -4
<ul style="list-style-type: none"> - Вытяжка FBM-K60 - Конв. печь FBM-60 S - Модуль FBM 60/14 WT - Подст. FBM-60/75 	<ul style="list-style-type: none"> - Вытяжка FBM-K60 - Конв. печь FBM-60 S - Конв. печь FBM-60 S - Модуль FBM 60/14 WT - Подст. FBM-60/75 	<ul style="list-style-type: none"> - Вытяжка FBM-K40 - Конв. печь FBM-40 S - Модуль FBM 40/14 WT - Подст. FBM-40/75 	<ul style="list-style-type: none"> - Вытяжка FBM-K40 - Конв. печь FBM-40 S - Конв. печь FBM-40 S - Модуль FBM 40/14 WT - Подст. FBM-40/75
			

4.5 УСТАНОВКА И СБОРКА

4.5.1 ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

Печь устанавливается на горизонтальной ровной и твердой поверхности.



Для обеспечения безопасного функционирования системы охлаждения печи и ее доступности необходимо соблюдать требования, предъявляемые к монтажу (например, по установке печи на определенном расстоянии от потолка, стен, различных поверхностей, кухонной мебели, декоративных элементов и т.д.).

Стены и предметы, расположенные рядом с камерой печи, должны быть изготовлены из негорючих материалов (например, керамическая плитка, сталь), либо облицованы негорючим теплоизоляционным материалом.



Печь должна устанавливаться в хорошо вентилируемом помещении. Из-за высокого уровня влажности, т. е. горячего пара, который выделяется из камеры печи во время приготовления, над печью необходимо установить промышленный вытяжной зонт (или любую другую систему, обеспечивающую достаточное всасывание пара). Производитель предлагает различные модели стандартных вытяжных зонтов и конденсаторов, которые устанавливаются непосредственно в печь.



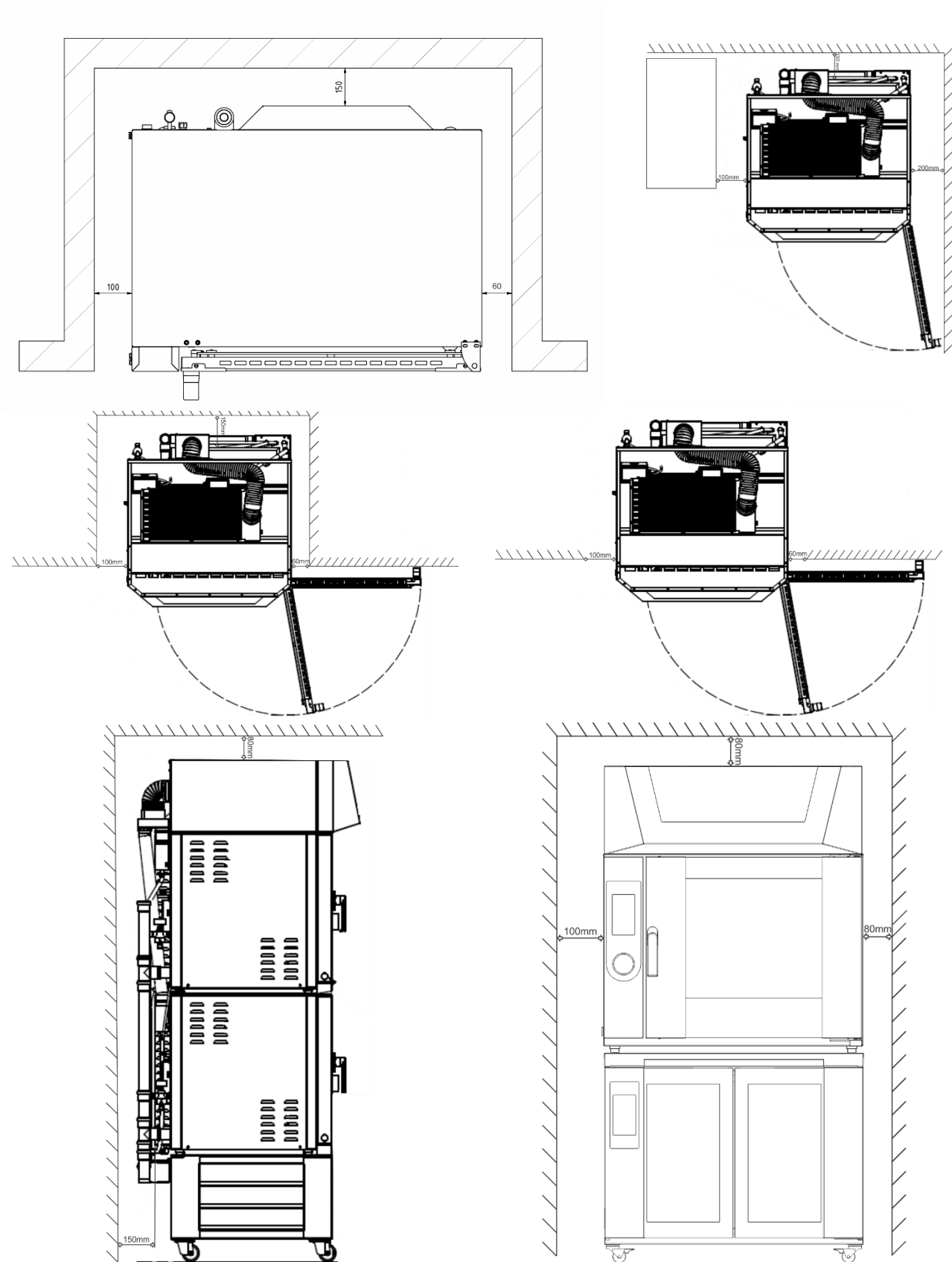
Для обеспечения пожарной безопасности рядом с печью должен находиться сухой огнетушитель.

Настоятельно рекомендуется установить пожарную сигнализацию вблизи печи.

Область, где будет установлена печь, должна быть подготовлена в соответствии с инструкциями производителя по подготовке внешних условий эксплуатации. Конечный пользователь должен обеспечить следующее:

- ⇒ Расположение печи на безопасном расстоянии от стен и потолка
- ⇒ Электроснабжение с соответствующими предохранителями и рядом с главным выключателем.
- ⇒ Защитное уравнивание потенциалов - отдельный провод заземления.
- ⇒ Подключение к холодному водоснабжению с системой смягчения воды с клапаном и линейным давлением от 3,0 до 3,5 бар
- ⇒ Вывод конденсата направлен в слив с помощью сифона.
- ⇒ Размещение вентиляционной системы и всасывания пара над печью. Установка вытяжки с паровым конденсатором Fines НТВ-НК полностью заменяет необходимость в отдельной вытяжной системе и дополнительная вентиляция в помещении не требуется.

Рисунок 7: Размещение печи



ПРИМЕЧАНИЕ: В случае, если печь устанавливается рядом с любым другим тепловым оборудованием, необходимо смонтировать теплоизолированную стену между печью и данным оборудованием.

4.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

4.5.2.1 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ




Электромонтаж печи должен выполняться исключительно квалифицированным персоналом! Во время проведения монтажных работ необходимо соблюдать правила техники безопасности, установленные страной, в которой производится монтаж печи!

Подробная информация предоставлена в инструкции по схемам подключения, поставляемой вместе с печью.

5-полюсная штепсельная розетка с выключателем монтируется 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 В, который поставляется вместе с печью. В случае, если печь устанавливается в странах с отличным подводом электрической энергии, поперечное сечение кабеля соответственно увеличивается и требуется его замена.

Печь заземляется в соответствии с правилами техники безопасности электрооборудования.

Выравнивание потенциалов осуществляется до винта, обозначенного символом , который расположен под кабельным вводом для электрического подключения на задней стороне печи

Для подключения печи необходимо провести отдельный 5-жильный кабель от 5-контактной розетки на стене до электрического шкафа на объекте, сечение которого соответствует максимальной электрической мощности печи с соответствующей защитой автоматическим выключателем.

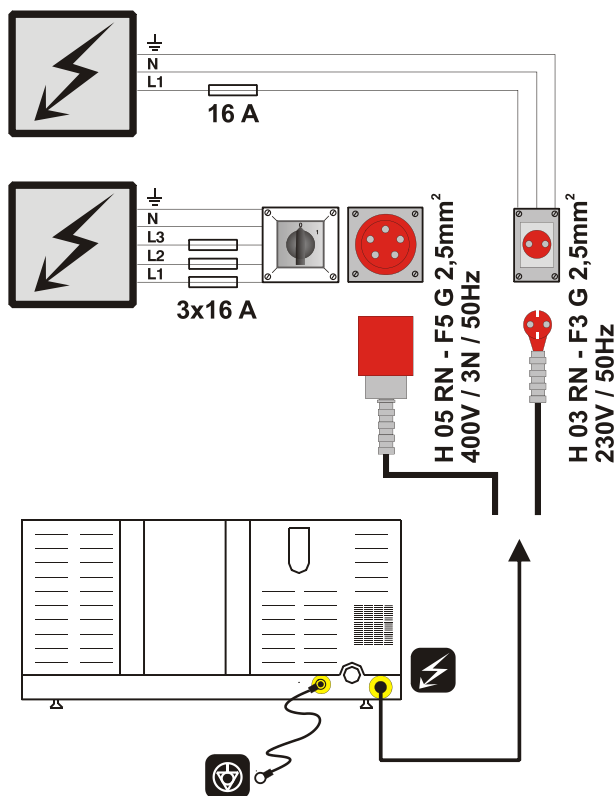


Рисунок 8: Пример электрического подключения

	FBM-40S FBM-40S L	FBM-60S FBM-60S L
Электроснабжение	1/Н/РЕ АС 220-230 В 50/Гц	3/Н/РЕ переменный ток 380–400 В, 50/60 Гц
Предохранитель	1 X 16 А	3 X 16 А
Мощность подключения	3,3-3,6 кВт	5,2-5,8 кВт

Таблица 4: Электротехнические данные

4.5.2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

Соединение на впуске воды расположено слева на задней панели печи. Подключение к вентилю распределительной сети (А) выполняется с помощью, поставляемой в комплекте гибкой или нарезной трубы $\frac{3}{4}$ ". Подключение трубы выполняется так, чтобы она не отсоединялась в случае перегрузки по давлению.

Перед подключением впуска воды к печи необходимо установить клапан снижения давления, настроив его на 3,0 – 3,5 бар. Канализационный пескоуловитель следует устанавливать до того, как вода попадет в печь. Для уменьшения образования накипи производитель рекомендует монтировать установку для смягчения воды. На месте входа воды должен быть установлен клапан для перекрытия подачи воды в печь. Всегда используйте смягченную воду с жесткостью от 1 до 3° Ж, чтобы минимизировать образование известковых отложений в инъекционных линиях, внутренней части печи и парогенераторе. Производитель протестировал и рекомендует использовать смягчитель Brita Purity Clean 1200 со всеми печами, но можно использовать и другой смягчитель, который функционально равноценен.

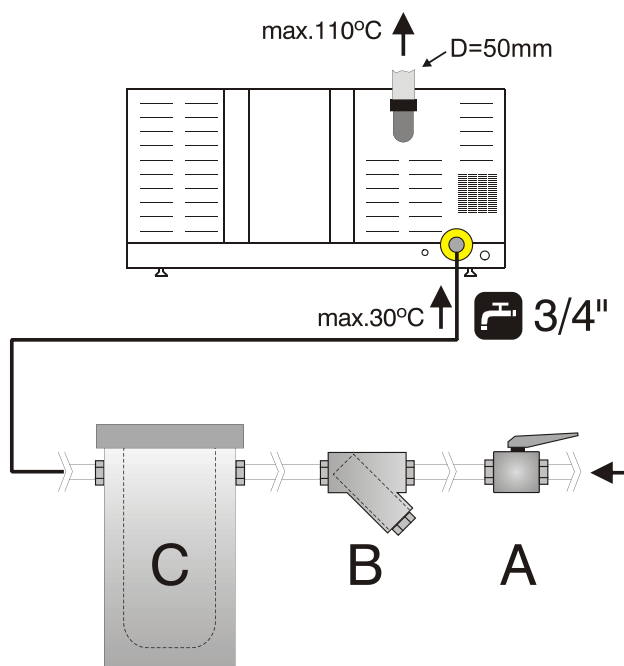


Рисунок 9: Подключение к водоснабжению

4.5.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Для подключения вытяжки необходимо присоединить кабель питания вытяжки (4x0,75 мм²) к кабельному вводу на задней стороне печи. Подключение кабеля осуществляется к отмеченным клеммам в электрической части печи. Кабель поставляется вместе с вытяжкой.

Подключение вытяжки должно выполняться исключительно квалифицированным персоналом!



Необходимо соблюдать правила техники безопасности при обращении и эксплуатации электронного оборудования при установке печи!

Кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

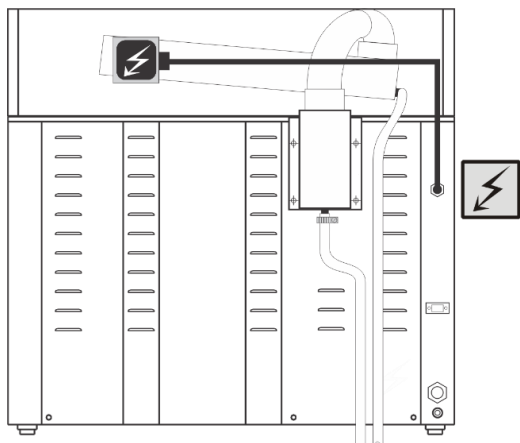


Рисунок 10: FBM-K электрическое подключение

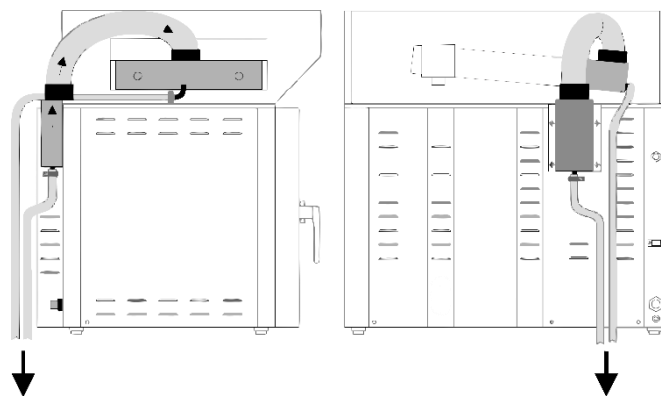


Рисунок 11: FBM-K дренаж

ПРИМЕЧАНИЕ: Этот раздел описывает подключение вытяжки к печи, но вытяжка не поставляется в комплекте с печью по умолчанию.

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5.1 ОБЩЕЕ

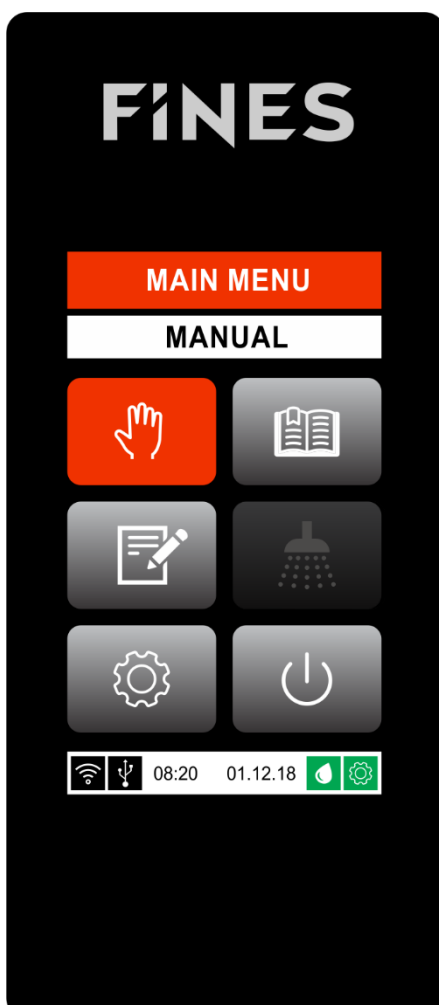



Рисунок 12: Панель управления FB-S

5.1.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Для включения печи нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  включения.

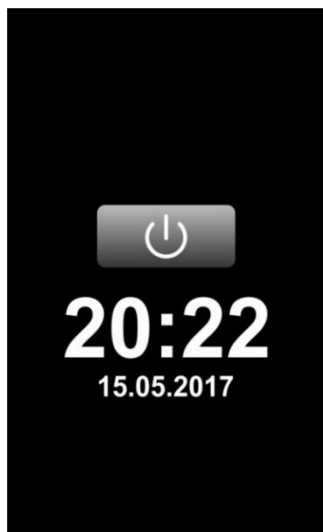


Рисунок 13: Включенный экран



Рисунок 14: Отображение на экране часов эксплуатации

При включении печи на экране отображаются часы наработки (рис. 14) и часы, оставшиеся до проведения необходимого обслуживания. Через несколько секунд на экране появляется главное меню. Печь готова к работе.

5.1.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ

Экран главного меню предлагает восемь функциональных и статусных иконок, которые отображаются на сенсорном экране.

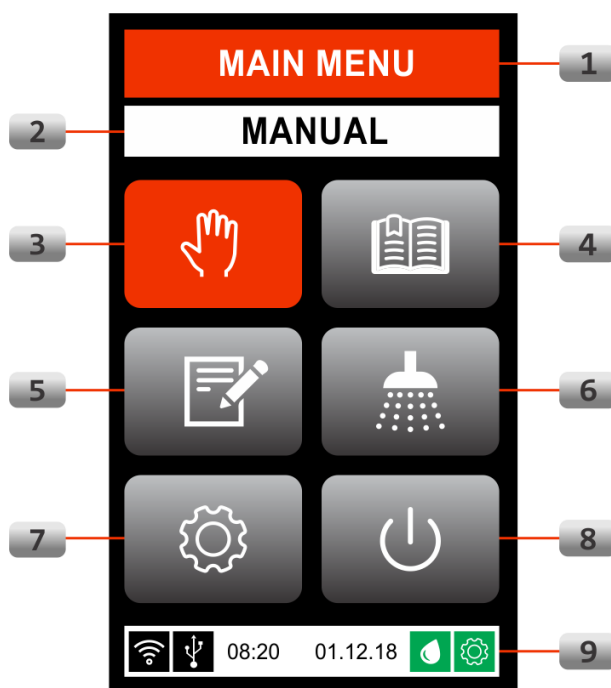


Рисунок 15: Главное меню

1 НАЗВАНИЕ ТЕКУЩЕГО РЕЖИМА

3 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Ручной режим предназначен для быстрого приготовления выпечки в одну фазу.

5 МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ ПРОГРАММ

Это меню позволяет пользователю активировать или деактивировать предустановленные программы, создавать новые программы или редактировать параметры существующих программ.

7 НАСТРОЙКИ

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

9 ПАНЕЛЬ СОСТОЯНИЯ

Панель состояния отображает информацию о: времени, ETHERNET-подключении, статусе USB, дате, состоянии периодического техобслуживания и состоянии водяного фильтра

2 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ

Панель информации отображает название выбранной в данный момент функции. В случае ошибки на панели информации будет отображаться предупреждение об ошибке.

4 ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Режим позволяет выпекать, выбрав одну из предварительно заданных программ из списка.

6 МЕНЮ ОЧИСТКИ

Данное меню позволяет пользователю выбирать различные программы очистки.

8 КНОПКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Пользователь выключает печь путем нажатия и удержания кнопки в течение нескольких секунд.

5.1.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

Управление и выбор иконок осуществляется непосредственно прикосновением к ним на экране.

Оранжевый цвет используется как индикатор текущего положения на экране.

Функциональные иконки и режимы имеют следующие особенности:

Различные цвета иконок на главном экране меню информируют пользователя о состоянии функции. Пример различных состояний иконки показан на рисунке 16.



Рисунок 16: Примеры статусов иконок

Серый цвет иконки указывает на то, что функция доступна для активации. **Оранжевый цвет** иконки указывает на то, что функция была выбрана. **Темно-серый цвет** иконки указывает на то, что функция заблокирована и поэтому не может быть выбрана; она недоступна. Для получения дополнительной информации свяжитесь с сервисом.

5.1.3.1 ПАНЕЛЬ СОСТОЯНИЯ

Панель состояния отображает информацию:

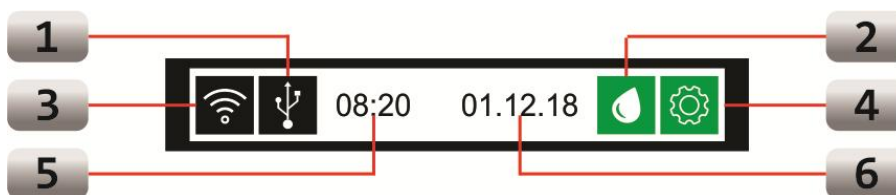


Рисунок 17: Панель состояния

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 USB-ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 2 СОСТОЯНИЕ ФИЛЬТРА ВОДЫ |
| 3 ETHERNET ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 4 ПЕРИОДИЧЕСКОМ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ |
| 5 ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ | 6 ТЕКУЩАЯ ДАТА |

5.1.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB

Информация о цветовых индикаторах иконок USB:



ИНДИКАТОР USB ЧЕРНОГО ЦВЕТА
ЧЕРНЫЙ цвет иконки указывает на отсутствие USB-подключения.



ИНДИКАТОР USB ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА
ЗЕЛЕНый цвет иконки говорит о том, что USB-подключение активировано и работает.



ИНДИКАТОР USB КРАСНОГО ЦВЕТА
КРАСНЫЙ цвет иконки указывает на то, что USB-подключение активировано, но не выполняется из-за ошибки.

5.1.4.1 ИНДИКАЦИЯ ETHERNET СТАТУСА

Информация о цветовых индикаторах иконок ETHERNET.



ИНДИКАТОР ETHERNET ЧЕРНОГО ЦВЕТА
ЧЕРНЫЙ цвет иконки указывает на отсутствие ETHERNET-подключения.



ИНДИКАТОР ETHERNET ЗЕЛЕНОВОГО ЦВЕТА
ЗЕЛЕНый цвет иконки говорит о том, что ETHERNET-подключение активировано и работает.



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

5.1.4.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

Информация о цветовых индикаторах иконок ФИЛЬТРА для воды.



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ЗЕЛЕНОВОГО ЦВЕТА
Зеленый цвет иконки указывает на то, что обслуживание фильтра для воды не требуется.



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА
Оранжевый цвет иконки указывает на то, что фильтр для воды в скором времени требуется заменить. Требуется известить сервисную службу для своевременной замены фильтра.



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА КРАСНОГО ЦВЕТА
Красный цвет иконки указывает на то, что фильтр для воды не был своевременно заменен. Требуется срочная замена фильтра.



Рисунок 18: Требуется замена фильтра воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Поскольку печи устанавливаются в различных комбинациях, фильтр воды должен проверяться пользователем вручную, поскольку он используется для подачи воды во всем устройстве. Иконка фильтра не является индикатором состояния фильтра воды для всего устройства. Только комбинация информации об иконке фильтра и ручная проверка фильтра воды обеспечивает надежную информацию о состоянии фильтра воды.

5.1.4.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Информация о цветовых индикаторах иконок ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ водоснабжения.



ИНДИКАТОР ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

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



ИНДИКАТОР ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

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



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА КРАСНОГО ЦВЕТА

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

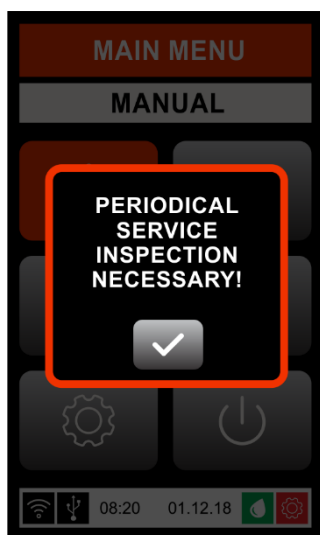


Рисунок 19: требуется техническое обслуживание

ПРИМЕЧАНИЕ: когда иконка становится оранжевой автоматически активируются дополнительные меры предосторожности. После запуска печи на главном экране меню появляется предупреждение "Периодическое техническое обслуживание" или "Необходима замена фильтра воды". Отображаемый предупреждающий знак должен быть подтвержден нажатием кнопки подтверждения, после чего печь готова к работе. В некоторых случаях, в целях соблюдения мер безопасности, предупреждающий знак остается активным все время до завершения сервисного осмотра. В это время использовать печь нельзя.



Иконка технического обслуживания является индикатором исключительно периодического технического обслуживания. Иконка не является автоматической системой обнаружения ошибок и не информирует пользователя о возникших неисправностях, поскольку для обнаружения, оповещения об ошибках и их устранения предусмотрена другая система.

5.2 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации ручного режима приготовления необходимо нажать на значок “Ручной режим” (рис. 19) на экране главного меню.



Рисунок 20: Выбор ручного режима приготовления

После активации ручного режима на экране РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ (рис. 21) отобразятся функции и параметры приготовления. Ручной режим всегда восстанавливается в соответствии с параметрами, которые использовались во время предыдущего сеанса выпекания. Пользователь может изменять параметры каждый раз при активации ручного режима приготовления.

Дисплей РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ включает в себя следующие ИНФОРМАЦИОННЫЕ иконки и иконки ФУНКЦИЙ (рис. 20).



Рисунок 21: Экран ручного режима приготовления

1 НАЗВАНИЕ ОТОБРАЖАЕМОГО РЕЖИМА

2 ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРОКА

3 ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
Отображение заданной температуры приготовления.

4 ТЕМПЕРАТУРА ПРЕД НАГРЕВА
Отображение температуры предварительного нагрева.

5 ТЕМПЕРАТУРА
Отображение текущей температуры в камере печи.

6 Окно ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Отображает время, оставшееся до завершения приготовления.

7 Окно ЗАДАННОЕ ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ
Отображение заданного времени выпекания перед активацией ручного режима приготовления.

8 Функция СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Скорость вентилятора можно установить в диапазоне от низкой скорости (1) до максимальной скорости (2). Скорость вентилятора можно регулировать во время ручного режима выпечки.

9 Функция УВЛАЖНЕНИЕ ИНЖЕКТОРОМ
Интенсивность подачи пара: 1-20 циклов. Интенсивность подачи пара можно установить только до начала сеанса приготовления. Одновременное задействование обеих систем подачи пара невозможно, поэтому невыбранная иконка системы подачи пара блокируется и окрашивается в темно-серый цвет.

10 Функция недоступна
Для данного изделия функция недоступна.

11 Функция ПОЛОЖЕНИЕ ЗАСЛОНКИ ДЫМОХОДА
Используется для ОТКРЫТИЯ/ЗАКРЫТИЯ заслонки отвода пара.

12 Функция РУЧНОЙ РЕЖИМ ПОДАЧИ ПАРА
Позволяет добавить подачу пара в ручном режиме.

13 Функция ДОБАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ
Продолжительность приготовления можно увеличить как в течение сеанса приготовления, так и после его окончания. Одно нажатие увеличивает продолжительность приготовления на 30 секунд.




14 НАЗАД
Используется для возврата пользователя к предыдущему дисплею и главному меню

15 Функция ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРИ
Нажмите на значок, чтобы открыть дверь.

16 . СТАРТ/СТОП
При нажатии кнопки СТАРТ начинается процесс приготовления. При нажатии и удержании кнопки Старт в течение 3 секунд активируется функция предварительного нагрева печи. Для остановки преднагрева или выпекания, нажмите стоп

5.2.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для запуска однофазного процесса быстрого приготовления необходимо задать следующие параметры (рис. 22):

- ⇒ Температура приготовления
- ⇒ Время
- ⇒ Скорость вентилятора 
- ⇒ Положение заслонки отвода пара 
- ⇒ Подача пара с помощью системы впрыска 

Параметры могут быть установлены поочередно, по одному. Их можно изменить, нажав на иконку на экране и установив значение.

5.2.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ⇒ Нажмите на отображаемую иконку-значок температуры. Иконка загорится оранжевым цветом. Установите нужную температуру на циферблате всплывающего меню. Максимальная температура, которая может быть установлена 260°C.
- ⇒ Для подтверждения заданной температуры нажмите на значок подтверждения на экране.
- ⇒ Заданная температура приготовления будет отображаться в правой части панели температуры.
- ⇒ Температура, которая отображается в левой части, указывает текущую температуру в печи.
- ⇒ Индикация предварительного нагрева печи отображается на панели информации.
- ⇒ При достижении заданной температуры прозвучит звуковой сигнал и панель информации отобразит сообщение о том, что изделия можно поместить в печь.

5.2.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- ⇒ Нажмите на иконку текущего времени приготовления. Значок загорится оранжевым цветом. Установите нужное время, нажимая иконку и используя клавиатуру на появившемся экране настройки значения.
- ⇒ Для подтверждения заданного времени нажмите на значок подтверждения на экране.
- ⇒ Общее время приготовления будет отображаться в правой части панели времени.
- ⇒ Чтобы продлить время приготовления, нажмите на иконку  во время или после завершения приготовления.
- ⇒ Когда процесс приготовления будет завершен, прозвучит звуковой сигнал и панель информации отобразит надпись "Приготовление завершено".



Рисунок 22: Завершение приготовления




5.2.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

- ⇒ Нажмите на иконку вентилятора.  Она станет оранжевой, и появится клавиатура, куда можно ввести желаемое значение, а затем подтвердить желаемое значение значком подтверждения. Скорость вентилятора может быть установлена на низкую скорость (значение 1) или высокую скорость (значение 2).
- ⇒ Нажмите значок подтверждения на дисплее, чтобы подтвердить отображаемую скорость вентилятора.

5.2.1.4 ПОДАЧА ПАРА


ИНФОРМАЦИЯ О ПОДАЧЕ ПАРА С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ ВПРЫСКА

Парообразование с помощью впрыска воды на вентилятор представляет собой систему прямой подачи пара. Пар образуется при испарении воды за счет контакта с горячими поверхностями камеры.

- ⇒ Количество устанавливаемых циклов от 1 до 20.
- ⇒ Информация о количестве  циклов подачи пара отображается на иконке подачи пара с помощью системы  впрыска. Количество циклов подачи пара постепенно уменьшается в течение процесса приготовления.
- ⇒ При желании пользователь может увеличить количество циклов, выбрав значок  дополнительной подачи пара.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ПАРА ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если процесса приготовления уже запущен, а запрограммированное количество циклов подачи пара завершено, но требуется дополнительная подача пара, циклы подачи пара можно добавить, нажав иконку добавления пара. Одно короткое нажатие на значок добавляет один дополнительный цикл. Удерживая значок, вы будете увеличивать количество дополнительных циклов.

 **Дополнительная подача пара возможна только после завершения запрограммированных циклов подачи пара и истечения 30-секундного интервала при завершении установленного режима подачи пара.**

Цвет иконки дополнительной подачи пара указывает на статус данной функции. Темно-серый цвет значка указывает на то, что функция заблокирована, серый – функция доступна, красный – функция активирована.



Функция дополнительной подачи пара заблокирована




Функция дополнительной подачи пара доступна



Функция дополнительной подачи пара активирована

Рисунок 23. Статусы функции дополнительной подачи пара

5.2.1.5 ЗАСЛОНКА ОТВОДА ПАРА

Значок заслонки отвода пара  используется для открытия/закрытия заслонки отвода пара для выпуска избыточного пара. Для включения нажмите на значок.

Цвет иконки заслонки отвода пара указывает на то, открыт клапан или нет. Серый цвет иконки с изображением заслонки в горизонтальном положении указывает на то, что заслонка отвода пара закрыта. Оранжевый цвет иконки с изображением заслонки в вертикальном положении указывает на то, что заслонка отвода пара открыта.

5.2.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для продления процесса приготовления используйте иконку-значок дополнительного времени. Во время предварительного нагрева печи иконка блокируется. Время приготовления можно продлить на любом этапе. Одно нажатие продлевает процесс приготовления на 30 секунд (0,5 мин.).

Цвет иконки дополнительного времени указывает на статус функции. Темно-серый цвет иконки указывает на то, что функция заблокирована (во время предварительного нагрева). Серый цвет указывает на то, что функция доступна. Оранжевый цвет указывает на то, что функция выбрана и активирована. Цифры в левом углу иконки показывают дополнительное время (значение 0,5 соответствует значению 30 секунд). Функция дополнительного времени заблокирована



Функция дополнительного времени заблокирована



Функция дополнительного времени доступна



Функция дополнительного времени активирована

Рисунок 24. Статусы функции дополнительного времени

Если иконка дополнительного времени будет нажата без установки конкретных параметров приготовления, то через 30 секунд запустится процесс приготовления с параметрами по умолчанию. В таком случае время приготовления может быть увеличено до 10 минут повторным нажатием на значок дополнительного времени.

5.2.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Процесс приготовления можно начинать при условии, что дверь печи закрыта, сообщения об ошибках отсутствуют и на панели информации отображается надпись "ГОТОВО".

- ⇒ Для запуска предварительного нагрева нажмите значок "СТАРТ". Панель информации отобразит надпись "ВЫПЕЧКА".
- ⇒ Для запуска предварительного нагрева нажмите и удерживайте значок "СТАРТ" в течение 3 секунд. Панель информации отобразит надпись "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ".
- ⇒ Завершение предварительного прогрева сопровождается звуковым сигналом, а надпись на панели информации поменяется на "ВСТАВЬТЕ ИЗДЕЛИЯ".

5.2.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ



Внимание – опасность ожогов!

Во избежание ожога горячим воздухом или паром будьте осторожны при открытии дверцы печи.

Использование защитных перчаток обязательно!

Не выполняйте манипуляции внутри печи без защитных перчаток!



Не дотрагивайтесь до внутренней и внешней поверхности дверцы печи без защитных перчаток!

Не помещайте противни в печь без защитных перчаток!

Не дотрагивайтесь до стоек без защитных перчаток!

- ⇒ Осторожно откройте дверь печи. При открытии отойдите от печи как можно дальше во избежание ожога горячим воздухом или паром.
- ⇒ Аккуратно поместите противни с продуктами на направляющие и задвиньте их до упора в заднюю часть камеры. Это важно, чтобы не повредить внутреннее стекло при закрытии двери.
- ⇒ Каждое изделие, помещенное на противень, должно иметь достаточное пространство вокруг себя для обеспечения свободной циркуляции горячего воздуха и влаги.
- ⇒ Противни всегда должны помещаться на направляющие.
- ⇒ Используйте только те противни, которые подходят к данному типу печи и соответствуют стандартам, установленным производителем.
- ⇒ Противни следует помещать в печь только после завершения ее предварительного нагрева.
- ⇒ Закройте дверь. Нажмите на иконку подтверждения и процесс приготовления будет запущен. На панели информации отобразится надпись "ВЫПЕЧКА".

5.2.4 ВОЗМОЖНЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ЗАВЕРШЕНИЕ РУЧНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ

- ⇒ Температура и время выпечки могут быть изменены в любое время.
- ⇒ При изменении времени приготовления оставшееся время настраивается автоматически.
- ⇒ Дверь печи можно открыть в любое время. Производитель не рекомендует открывать дверь во время процесса выпечки поскольку это влечет за собой понижение температуры и уровня влажности в камере и влияет на качество выпечки.
- ⇒ Открытие дверцы печи прерывает процесс приготовления, поэтому во время открытия счетчик времени работает в режиме обратного отсчета.
- ⇒ Завершение процесса приготовления сопровождается звуковым сигналом и надписью на панели информации "ВЫПЕКАНИЕ ОКОНЧЕНО".
 - ⇒ Звуковой сигнал можно выключить при касании до любой части экрана.
 - ⇒ Быстро, но осторожно достаньте продукты из печи и закройте дверь как можно быстрее, чтобы предупредить понижение температуры в камере печи перед последующим выпеканием.

Чтобы выйти из ручного режима управления, нажмите на иконку "Назад" и 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,
- ⇒ Очистите и высушите камеру и дверцу, так как после использования они должны быть полностью сухими.
- ⇒ Для очистки прокладки в двери печи используйте влажную ткань (не используйте моющие средства).

5.3 ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации программного режима необходимо нажать на иконку “Программный режим” на экране “Главное меню” (Рисунок 16). Откроется список активированных программ.

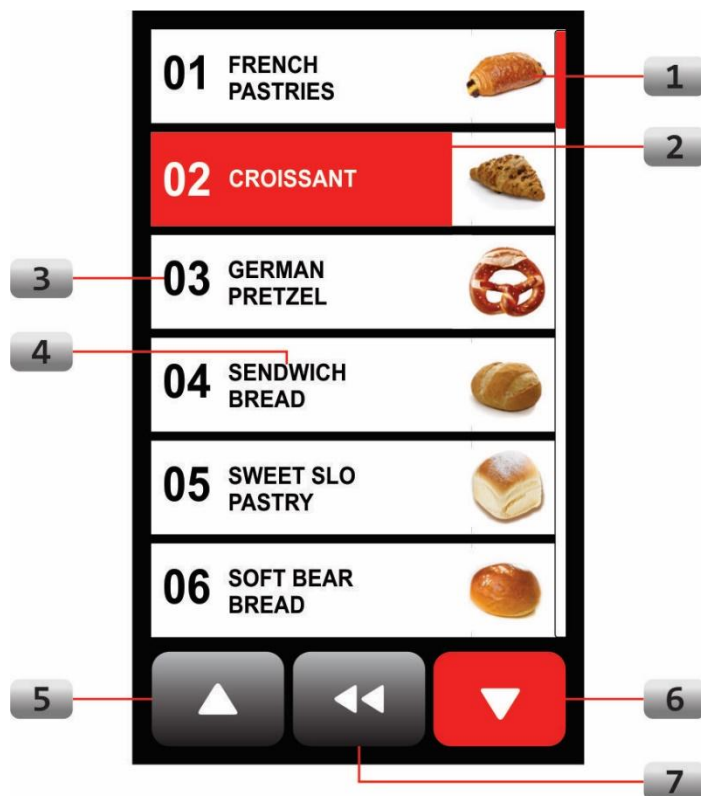


Рисунок 25: Программируемый режим

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

На экране отображается по 6 программ (Рисунок 25). Иконку Вверх/Вниз можно использовать для прокрутки списка доступных программ.



Рисунок 26: Программа выпечки

- | | |
|--|--|
| <p>1 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ
Отображает название текущей программы.</p> | <p>2 НОМЕР ПРОГРАММЫ
Отображает номер текущей программы.</p> |
| <p>3 ИЗМЕНЕНИЕ ЭКРАНА
Нажмите, чтобы изменить экран</p> | <p>4 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ</p> |
| <p>5 ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ
Отображает время выполнения программы.</p> | <p>6 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ПАРА
Нажмите, чтобы добавить подачу пара во время выпекания.</p> |
| <p>7 ЗАГРУЗКА ПЕЧИ
Нажмите, чтобы изменить загрузку печи.</p> | <p>8 ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Нажмите, чтобы добавить время приготовления.</p> |
| <p>9 ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ
Нажмите, чтобы открыть дверь.</p> | <p>10 НАЗАД
Нажмите, чтобы вернуться назад.</p> |
| <p>11 СТАРТ/СТОП
Нажмите кнопку старт, чтобы начать процесс предварительного нагрева. Чтобы активировать функцию выпечки, нажмите и удерживайте кнопку «Пуск» в течение 3 секунд. Во время процесса выпечки или предварительного нагрева значок «Пуск» сменится на значок «Стоп». Чтобы остановить процесс выпечки или предварительного нагрева, нажмите значок «Стоп».</p> | |



Рисунок 27: Программа выпечки

- | | |
|--|---|
| 1 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ | 2 НОМЕР ПРОГРАММЫ |
| 3 ИЗМЕНЕНИЕ ЭКРАНА
Нажмите, чтобы изменить экран. | 4 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ |
| 5 ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
Отображает установленную температуру выпечки в программе. | 6 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ
Отображает текущую температуру внутри камеры. |
| 7 ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА
Отображает установленную температуру предварительного нагрева в программе. | 8 ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ
Отображает время выполнения программы. |
| 9 ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ
Отображает оставшееся время по программе. | 10 ПОДАЧА ПАРА С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ ВПРЫСКА ПАРА
Отображает настройки пара. |
| 11 Недоступно
Для данного изделия функция недоступна. | 12 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Отображает настройки скорости вентилятора. |
| 13 Иконка функции РУЧНОЙ РЕЖИМ ПОДАЧИ ПАРА
Позволяет добавить подачу пара в ручном режиме | 14 ПОЗИЦИЯ ЗАЛОНКИ ОТВОДА ПАРА
Отображает текущее состояние заслонки отвода пара. |
| 15 ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ
Нажмите, чтобы добавить время приготовления, удерживайте 30 секунд. | 16 ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ
Нажмите, чтобы открыть дверь. |
| 17 НАЗАД
Нажмите, чтобы вернуться назад | 18 СТАРТ /СТОП
Нажмите кнопку старт, чтобы начать процесс предварительного нагрева. Чтобы активировать функцию выпечки, нажмите и удерживайте кнопку «Пуск» в течение 3 секунд. Во время процесса выпечки или предварительного нагрева значок старт сменится на значок Стоп. Чтобы остановить процесс, нажмите Стоп. |

5.4 ИЗМЕНЕНИЕ ЗАПРОГРАММИРОВАННОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

Для того, чтобы список программ (Рисунок 28) появился на экране, нужно нажать на иконку "РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММ" на экране "ГЛАВНОЕ МЕНЮ" (Рисунок 20). Печи FB-S позволяют программировать и активировать до 99 программ выпечки. Каждая программа может включать до 6 фаз процесса приготовления. У каждой программы есть свой номер, название, пиктограмма и флажок активации.

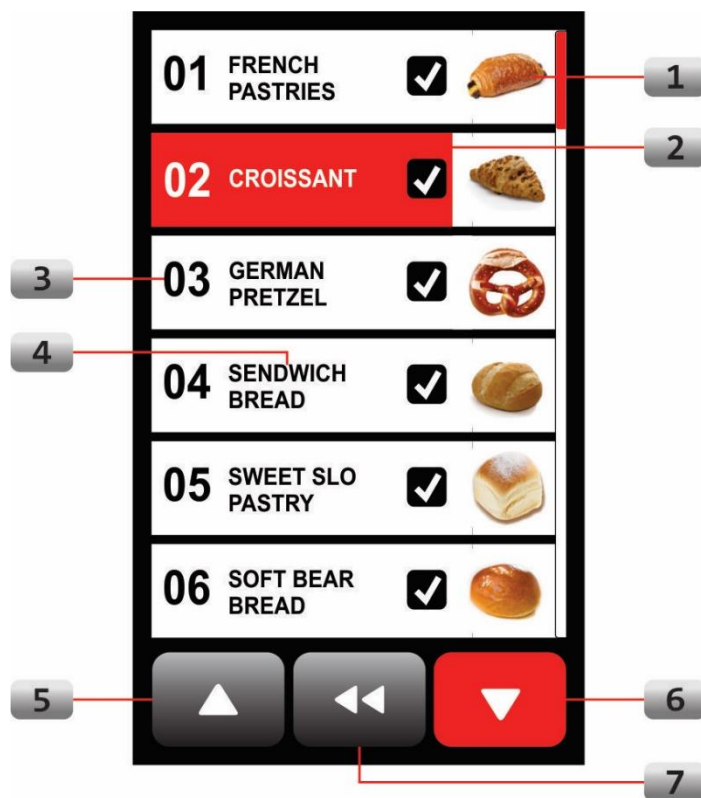


Рисунок 28: Редактирование программы - список

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

Флажок показывает, активирована ли программа и доступна ли она в списке режимов программы или нет. Если программа не выбрана, она не будет отображаться в списке активных программ в программном режиме.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОГРАММЫ

Параметры первой фазы приготовления немного отличаются от параметров последующих фаз. Меню включает температуру предварительного нагрева (первая строка под иконками номеров). При последующих фазах приготовления отображение первой строки изменяется на отображение общего времени приготовления.



Рисунок 29: Изменение программы

- 1 панель информации НОМЕР ПРОГРАММЫ**
Отображает номер, название и изображение программы.
- 2 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ**
Отображает название программы.
- 3 ФАЗЫ ПРОГРАММЫ**
Каждая программа может включать до 6 фаз приготовления. Иконки, пронумерованные от 1 до 6, указывают на количество фаз программы. Белым цветом обозначается активная фаза, затемненный цвет иконки с номером фазы указывает на то, что фаза отсутствует в выбранной программе, оранжевый – на то, что в данный момент на дисплее отображаются параметры данного списка.
- 4 ПИКТОГРАММА**
Чтобы изменить пиктограмму, нажмите на иконку пиктограммы в правом верхнем углу экрана. Появится новый экран со списком изображений. Выберите нужное изображение. После того, как пиктограмма будет выбрана изображение на экране автоматически изменится на предыдущее “Изменить программу” выбранной программы, отображая новую пиктограмму.
- 5 функция ПОДГОТОВКИ**
В первой фазе отображается предварительный нагрев, в остальных – общее время приготовления. Если подготовка печи активирована (ВКЛ.), печь автоматически осуществит подготовку к процессу приготовления по заданным значениям.
- 6 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА**
Отображает заданную скорость работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. Введите нужное значение с помощью появившейся клавиатуры и подтвердите его нажатием на иконку подтверждения. Скорость вентилятора: 0-2.
- 7 ВРЕМЯ**
Отображает время выбранной фазы приготовления.
- 8 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Отображает заданную температуру. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на иконку подтверждения. Максимальная температура приготовления 260°C.
- 9 ТИП ПОДАЧИ ПАРА**
В этой конфигурации печи доступна только функция подачи пара с помощью впрыска.
- 10 ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПОДАЧИ ПАРА**
Отображает заданную периодичность подачи пара. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на иконку подтверждения. Интенсивность подачи пара от 1 до 20 циклов. 0 обозначает отсутствие пара.
- 11 ПРИОСТАНОВКА ПОСЛЕ ПОДАЧИ ПАРА**
Отображает установленную приостановку работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на значок подтверждения.
- 12 ПОЛОЖЕНИЕ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ**
Позволяет запрограммировать одно из двух положений заслонки отвода пара (ВКЛ./ОТКРЫТЬ или ВЫКЛ./ЗАКРЫТЬ).
- 11 Недоступно**
Для данного изделия функция недоступна.
- 14 НАЗАД**
Нажмите, чтобы вернуться в меню редактирования программы.
- 15 УДАЛИТЬ ПОСЛЕДнюю ИЗМЕНенную ФАЗУ**
Последнюю активную фазу в программе можно удалить, выбрав иконку “Удалить последнюю измененную фазу”. Действие нужно подтвердить, нажав на иконку подтверждения во всплывающем меню.
- 16 ДОБАВИТЬ НОВую ФАЗУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Чтобы добавить новую фазу в программу, нажмите на иконку “Добавить новую фазу”. Действие нужно подтвердить, нажав на иконку подтверждения во всплывающем меню.

ДОБАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОВ

Пользователь может установить пять различных дополнительных напоминаний или таймеров, которые будут срабатывать в течение процесса приготовления. Сигналы можно устанавливать независимо от основного, который сопровождает завершение программы приготовления. Выберите иконку любой фазы, кроме первой, так как первая фаза всегда указывает температуру предварительного нагрева, а не общее время приготовления. При выборе иконки фазы появится экран, отображающий информацию об общем времени.

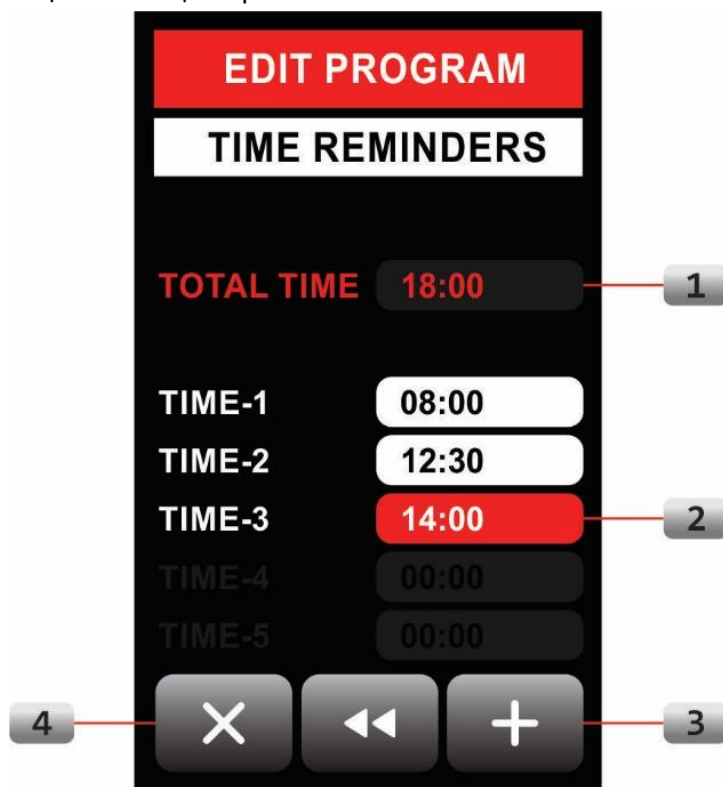


Рисунок 30: Напоминания по времени

1 ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
Отображает общее время выпекания из полного цикла выпекания.

2 ВРЕМЯ НАПОМИНАНИЯ
Для установки времени напоминания выберите иконку "Время". Появится новый экран с клавиатурой. Введите нужное значение с помощью клавиатуры и подтвердите его.

3 ДОБАВЛЕНИЕ СИГНАЛА-НАПОМИНАНИЯ
Добавить новый сигнал в программу можно, выбрав иконку "Добавить новый сигнал-напоминание". Подтвердите действие, нажав на иконку подтверждения во всплывающем меню.

4 УДАЛИТЬ НАПОМИНАНИЕ
Удалить последнее добавленное изменение в программу напоминание можно, нажав на иконку "Удалить последнее напоминание". Подтвердите действие, нажав на иконку подтверждения во всплывающем меню.

КОПИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программы можно копировать. Программа может быть скопирована с одной позиции на другую. Программа копируется нажатием и удержанием изображения программы. Далее выберете желаемый номер программы и нажмите на него. Программа будет скопирована на выбранный вами номер.



Рисунок 31: Выбранная программа



Рисунок 32: Программа готова к копированию

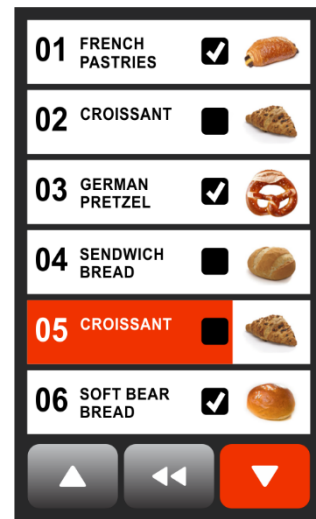


Рисунок 33: Программа скопирована

5.5 ОЧИСТКА

Конвекционная печь имеет четыре различные программы очистки.

Программу очистки можно выбрать с помощью сенсорного экрана в меню очистки.

Перед очисткой камера печи должна быть пустой, то есть внутри камеры могут оставаться только защитная панель вентилятора и направляющие для противней.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эта глава применима только к следующим моделям: FBM-60S CL, FBM-60S CL L, FBM-40S CL, FBM-40S CL L

5.5.1 СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ ОЧИСТКИ



Рисунок 34: Меню очистки печи

1

ОЧИСТКА - I

Режим предназначен для ежедневной очистки. Продолжительность составляет приблизительно 1 час и 20 минут.

2

ОЧИСТКА - II

Режим предназначен для проведения более тщательной очистки. Продолжительность составляет приблизительно 1 час и 45 минут.

3

РЕЖИМ ПРОМЫВКИ

Используется для очистки без использования моющего средства.

4

РУЧНОЙ РЕЖИМ ОЧИСТКИ

Используется для ручной очистки печи.

5.5.2 ОПЦИОНАЛЬНОЕ МЕНЮ ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Меню опциональной программы автоматической очистки доступно, когда печь подключена к системе автоматической дозировки жидкого моющего средства. Это меню позволяет запускать автоматические циклы очистки, обеспечивая оптимальную гигиену и эффективность без ручного вмешательства. При активации система точно дозирует необходимое количество моющего средства.



Рисунок 35: Опциональное меню программы автоматической очистки

1 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА - III

Это процесс очистки с автоматической дозировкой моющего средства. Он предназначен для печей, которые сильно загрязнены, например, после выпечки продуктов, содержащих много жира.

2 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА - II

Это процесс очистки с автоматической дозировкой моющего средства. Он предназначен для печей, которые загрязнены, например, после выпечки кондитерских изделий, хлеба и подобных продуктов. .

3 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА - I

Это процесс очистки с автоматической дозировкой моющего средства. Он предназначен для печей, которые загрязнены незначительно, например, после выпечки печенья или аналогичных продуктов. .

4 ОЧИСТКА - I

Режим предназначен для ежедневной очистки. Продолжительность составляет приблизительно 1 час и 20 минут .

5 ОЧИСТКА - II

Режим предназначен для проведения более тщательной очистки. Продолжительность составляет приблизительно 1 час и 45 минут .

6 РЕЖИМ ПОЛОСКАНИЯ

Используется для очистки без использования моющего средства .

4 РУЧНОЙ РЕЖИМ ОЧИСТКИ

Используется для ручной очистки печи .

5.5.3 АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ

Функция автоматической очистки предлагает три различных программы очистки, каждая из которых отличается по продолжительности и интенсивности. Эти программы обеспечивают оптимальную эффективность очистки в зависимости от уровня загрязнения внутри печи. Чистящее средство дозируется системой автоматически, что гарантирует эффективные и стабильные результаты очистки.

Автоматическая очистка I – Легкий цикл очистки, предназначенный для печей с минимальным количеством остатков, например, после выпечки печенья или подобных продуктов.

- ⇒ Для запуска программы очистки дверь должна быть закрыта. Если дверь не закрыта, на дисплее появится предупреждающий знак, а в информационной строке отобразится надпись «Дверь открыта». Если дверь закрыта и других сигналов тревоги не обнаружено, информационная строка изменит статус на «Нажмите старт». Значок «Старт» станет зеленым.
- ⇒ Нажатие значка «Старт» запускает процесс очистки. Во время очистки печь заполняется горячей водой. Дверца должна оставаться закрытой до окончания процесса очистки. Окончание процесса очистки сигнализируется звуковым сигналом и статусом «Завершено» в поле информации о статусе.

Автоматическая очистка II – Стандартный цикл очистки, предназначенный для печей с умеренным количеством остатков, например, после выпечки хлеба и подобных продуктов.

- ⇒ Для запуска программы очистки дверь должна быть закрыта. Если дверь не закрыта, на дисплее появится предупреждающий знак, а в информационной строке отобразится надпись «Дверь открыта». Если дверь закрыта и других сигналов тревоги не обнаружено, информационная строка изменит статус на «Нажмите старт». Значок «Старт» станет зеленым..
- ⇒ Нажатие значка «Старт» запускает процесс очистки. Во время очистки печь заполняется горячей водой. Дверца должна оставаться закрытой до окончания процесса очистки. Окончание процесса очистки сигнализируется звуковым сигналом и статусом «Завершено» в поле информации о статусе.

Автоматическая очистка III – Цикл интенсивной очистки для печей со значительным загрязнением, особенно после выпечки продуктов с высоким содержанием жира..

- ⇒ То Для запуска программы очистки дверь должна быть закрыта. Если дверь не закрыта, на дисплее появится предупреждающий знак, а в информационной строке отобразится надпись «Дверь открыта». Если дверь закрыта и других сигналов тревоги не обнаружено, информационная строка изменит статус на «Нажмите старт». Значок «Старт» станет зеленым..
- ⇒ Нажатие значка «Старт» запускает процесс очистки. Во время очистки печь заполняется горячей водой. Дверца должна оставаться закрытой до окончания процесса очистки. Окончание процесса очистки сигнализируется звуковым сигналом и статусом «Завершено» в поле информации о статусе.

These programs provide efficient and automated cleaning, ensuring hygiene and ease maintenance.

The detergent used for automatic washing is different from the detergent used for standard washing. The detergent for automatic washing is supplied and refilled by an authorized service provider. When the detergent runs out, the oven will automatically notify the user to contact the service provider.

5.5.4 ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II

Для запуска программы очистки дверь печи должна быть закрыта. В случае, если дверь не закрыта, на экране появится предупреждающий знак, а на панели информации отобразится надпись “Дверь открыта”. Если дверь печи закрыта и другие ошибки не обнаружены, на панели информации появится сообщение “Нажмите Старт”. Цвет значка “Старт” изменится на зеленый.

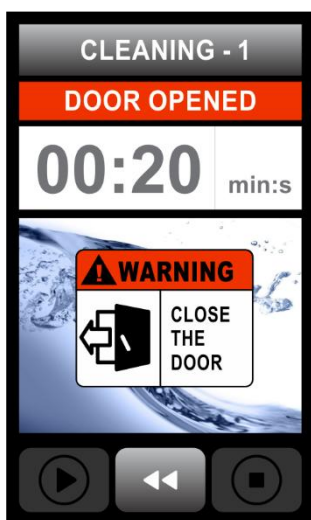


Рисунок 36: Дверь открыта

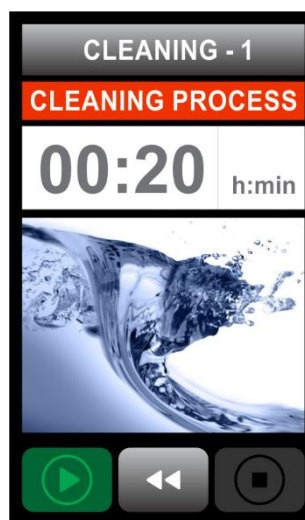


Рисунок 37: Начать процесс очистки

При нажатии на иконку «Старт» осуществится запуск фазы предварительной очистки. Панель информации изменит статус на подготовительный, а панель времени покажет время, оставшееся до завершения фазы. Длительность фазы предварительной очистки составляет около 20 минут.

Завершение процесса предварительной очистки сопровождается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом. После появляется экран с предупреждением о необходимости добавления моющего средства и использовании перчаток. После того, как моющее средство будет добавлено, а дверь печи закрыта, начнется вторая фаза очистки.



Во время процесса очистки печь заполняется горячей водой. Дверь должна оставаться закрытой до тех пор, пока процесс очистки не будет завершен. Окончание процесса очистки сопровождается звуковым сигналом и статусом “Завершено” в поле информации о состоянии.



Рисунок 38: Добавьте моющее средство



Рисунок 39: Процесс очистки

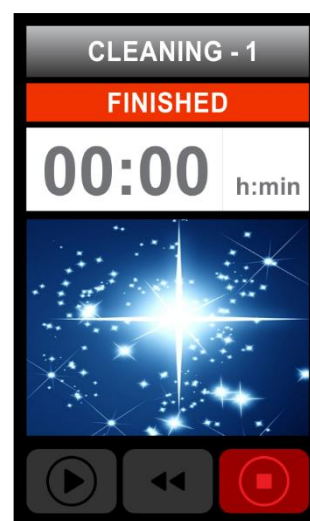


Рисунок 40: Очистка завершена



Всегда надевайте защитные перчатки во время работы с моющим средством!



Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по использованию моющего средства, в частности, с информацией о правильной утилизации упаковки!



Никогда не наливайте моющее средство поверх сливной крышки, расположенной в середине нижней части камеры!



Храните моющее средство в сухом, темном, закрытом помещении, недоступном для детей. Не храните моющее средство вблизи напитков и продуктов питания, а также принимайте меры по предотвращению попадания моющего средства в продукты питания и напитки!

Используйте только моющие средства, которые рекомендованы производителем!

Производитель гарантирует надлежащую очистку и безопасность использования только при использовании Fin Cleaner (FC01) или Fin Descaler (FD01). Эти продукты специально разработаны для обеспечения наилучшей эффективности и защиты печей Fines. Важно использовать именно эти чистящие средства, в противном случае гарантия будет аннулирована.

Как использовать моющее средство:

- ⇒ Откройте упаковку с чистящим средством Fin cleaner (FC01) или Fin descaler (FD01) для удаления накипи в печи.
- ⇒ Для того, чтобы добавить моющее средство, осторожно откройте дверь и насыпьте “Fin cleaner” вокруг сливного отверстия на дне камеры. Не насыпайте средство на сливную крышку!
- ⇒ Закройте дверь. Если дверь не будет закрыта, появится предупреждающий знак, что дверь должна быть закрыта.
- ⇒ После добавления моющего средства появится надпись, указывающая на то, что процесс очистки запущен. Также на экране будет отображаться время, оставшееся до завершения процесса.
- ⇒ После добавления моющего средства остановить процесс очистки уже невозможно, поэтому иконки “Стоп” и “Назад” блокируются. На экране также появляется предупреждение о необходимости держать дверь закрытой.
- ⇒ После завершения процесса очистки появляется экран с надписью, указывающей “Завершено”. Окончание процесса очистки сопровождается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом.
- ⇒ После завершения очистки печь выключится.
- ⇒ Программу очистки можно отключить, открыв дверь или выбрав иконку “Стоп”, или она отключится автоматически через 10 секунд после срабатывания звукового сигнала.



Рисунок 41: Fin-Cleaner (картинка символическая)



Рисунок 42: Распределение чистящего средства

5.5.5 ОПОЛАСКИВАНИЕ ВОДОЙ

- ⇒ Ополаскивание водой это программа, предназначенная для базовой очистки печи. Продолжительность составляет около 30 минут. Продолжительность может отличаться в зависимости от начальной температуры в камере печи. Промывка не требует использования моющего средства. Промывку осуществляют для очистки от пыли и крошек, которые остались после приготовления.
- ⇒ Если дверь печи закрыта и отсутствуют другие предупреждения об ошибках, панель информации изменит статус на “Нажать Старт”. Иконка “Старт” загорится зеленым цветом. При нажатии на иконку “Старт” начнется фаза промывки водой.
- ⇒ Во время процесса промывки дверь печи должна оставаться закрытой.
- ⇒ После завершения процесса очистки появится экран с панелью информации, указывающей “Завершено”. Окончание процесса очистки сопровождается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом.
- ⇒ После завершения очистки печь выключится.
- ⇒ Программу очистки можно отключить, открыв дверь или выбрав иконку “Стоп”, или автоматически через 10 секунд после срабатывания звукового сигнала.

5.5.6 ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Программа очистки в ручном режиме предназначена для полуавтоматической очистки загрязнений печи, которые нельзя устранить с помощью автоматических программ. Программа ручной очистки является наиболее эффективной и сочетает в себе автоматическую и ручную фазы. Продолжительность составляет около 2 часов.

- ⇒ Чтобы начать процесс очистки, закройте дверь. Если дверь открыта, появится экран с предупреждением “ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ”.
- ⇒ На экране отображается иконка “Нажать Старт”, время фазы предварительной очистки, иконка “Возврат” и иконка “Старт”.
- ⇒ Выберите значок “Старт”, который запустит подготовку печи к процессу очистки (предварительная очистка).
- ⇒ После завершения подготовительного процесса появится экран с надписью “Добавьте моющее средство” и предупреждением о необходимости использования перчаток. Окончание подготовительного процесса будет сопровождаться звуковым сигналом.
- ⇒ Затем медленно и осторожно откройте дверь и распылите моющее средство (внимательно ознакомьтесь с инструкцией, прилагаемой к моющему средству) на внутреннюю часть камеры печи. Очистите камеру вручную, используя перчатки!
- ⇒ После завершения процесса ручной очистки закройте дверь печи и автоматический процесс очистки (фаза I) запустится.
- ⇒ Фаза очистки завершится примерно через 20 минут. Появится экран с надписью “Добавьте моющее средство” и предупреждением о необходимости использования перчаток. Окончание процесса очистки также будет сопровождаться звуковым сигналом.
- ⇒ Снова медленно и осторожно откройте дверь и нанесите моющее средство (внимательно ознакомьтесь с инструкцией, прилагаемой к моющему средству) на внутреннюю часть камеры. Очистите камеру вручную, используя перчатки!
- ⇒ После завершения второй процедуры ручной очистки закройте дверь, и вторая фаза очистки (фаза II) запустится.
- ⇒ После завершения второй фазы очистки (фаза II) печь выключится.

5.6 НАСТРОЙКИ

Для активации меню настройки нажмите на иконку “Настройки” на дисплее главного меню (Рисунок 43). Режим настройки содержит 10 опций (Рисунок 44).



Рисунок 43: Выбор настроек

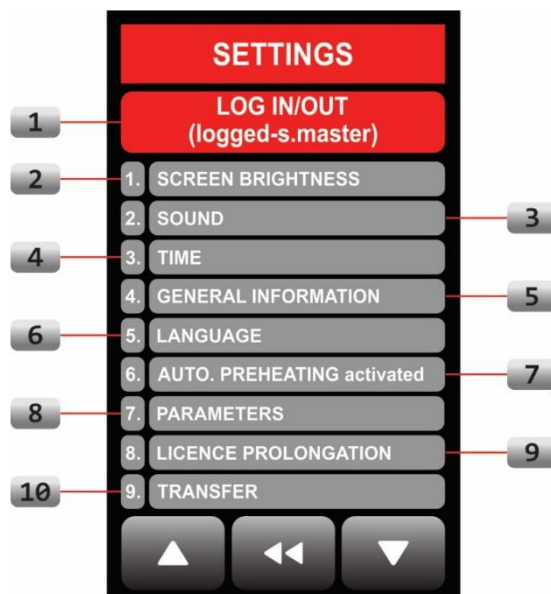


Рисунок 44: Настройки

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 дистрибьютер 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 иконку “Возврат” ◀ для возврата в меню. Меню отобразится на выбранном пользователем языке.

8 ПАРАМЕТРЫ

Перенастройка 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.

5.6.1 ПАРАМЕТРЫ

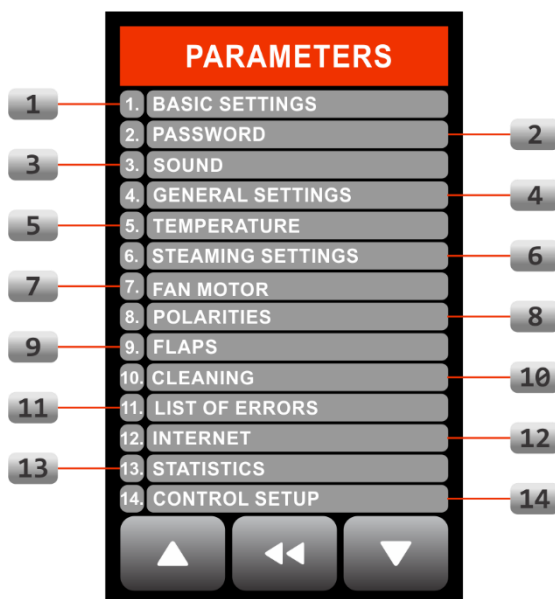


Рисунок 45: Параметры

1

БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

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

2

ПАРОЛЬ

База паролей для технического обслуживания.

3

ЗВУК

Настройки звукового сигнализатора (ВКЛ., ВЫКЛ.)

4

ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

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

5

ТЕМПЕРАТУРА

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

6

НАСТРОЙКИ ПОДАЧИ ПАРА

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

7

ДВИГАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА

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

8

ПОЛЯРНОСТИ

Настройки положения заслонки отвода пара по умолчанию.

9

ЗАСЛОНКИ

Настройки времени открывания и закрывания заслонок отвода пара.

10

ОЧИСТКА

Настройка параметров очистки.

11

СПИСОК ОШИБОК

Перечисление всех ошибок с указанием их значения.

12

ИНТЕРНЕТ

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

13

СТАТИСТИКА

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

14

НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ

Содержит меню ВХОДА/ВЫХОДА для служебного пользования.

5.6.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Предварительный нагрев печи – это функция, которая позволяет предварительно автоматически разогреть печь в установленное время. Настройки автоматического предварительного нагрева отображены на рисунках 46 и 47. Пользователь устанавливает время в графическом интерфейсе пользователя (GUI), когда печь готова к работе.



Функцию предварительного нагрева печи можно установить как на один день вперед, так и на всю предстоящую неделю. Когда функция предварительного нагрева активируется на один день, ее необходимо подтверждать ежедневно. Еженедельный предварительный нагрев требует только одного (еженедельного) подтверждения.

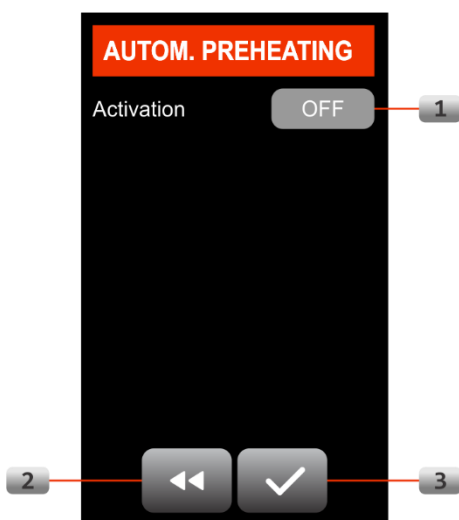


Рисунок 46: Настройка параметров автоматического таймера

1

АКТИВАЦИЯ

Чтобы активировать автоматический предварительный нагрев, выберете ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев, выберете ВЫКЛ.

2

Иконка НАЗАД

Значок-иконка вернет вас на предыдущий экран (с настройками).

3

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

5.6.3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

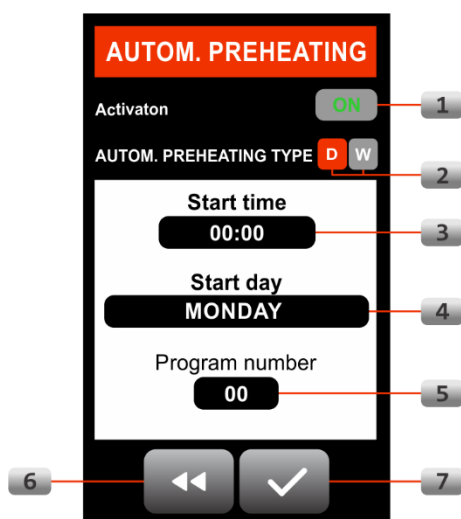


Рисунок 47: Активация автоматического ежедневного предварительного нагрева

1 АКТИВАЦИЯ

Чтобы активировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВЫКЛ.

3 ВРЕМЯ НАЧАЛА

Установите время для активации предварительного нагрева.

5 НОМЕР ПРОГРАММЫ

Установите номер программы для выпечки. Выберите номер из меню программ выпечки. Если номер установлен на 00, печь будет предварительно нагрета до последних параметров, установленных на режиме ручной выпечки.

7 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

2 ТИП АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Выберите тип преднагрева D (ежедневно) или W (еженедельно). Опция выбрана, когда значок отображается оранжевым цветом.

4 ДЕНЬ НАЧАЛА

Установите день, когда функция автоматического предварительного нагрева активируется.

6 Иконка НАЗАД

Значок-иконка вернет вас на предыдущий экран (с настройками).

5.6.3.1 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

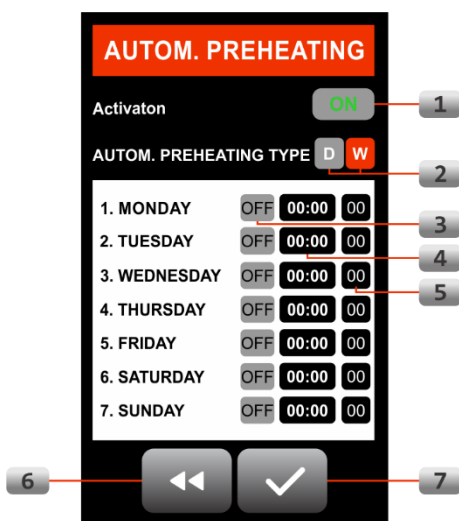


Рисунок 48: Активация автоматического еженедельного предварительного нагрева

1 АКТИВАЦИЯ

Чтобы активировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВЫКЛ.

3 ВЫБОР ДНЯ

Для активации автоматического предварительного нагрева на желаемый день установите параметр ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев на выбранный день, установите параметр ВЫКЛ.

5 НОМЕР ПРОГРАММЫ

Установите номер программы для выпечки. Выберите номер из меню программ выпечки. Если номер установлен на 00, печь будет предварительно нагрета до последних параметров, установленных на режиме ручной выпечки.

7 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

2 ТИП АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Выберите тип преднагрева D (ежедневно) или W (еженедельно). Опция выбрана, когда значок отображается оранжевым цветом.

4 ВРЕМЯ НАЧАЛА

Установите время для активации предварительного нагрева.

6 Иконка НАЗАД

Значок-иконка вернет вас на предыдущий экран (с настройками).

Всплывающее меню, перед выключением печи.

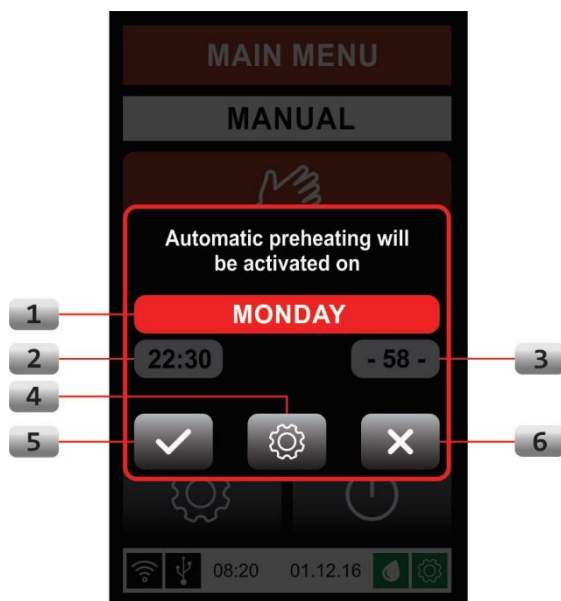


Рисунок 49: Всплывающее меню автоматического предварительного нагрева

1 ВЫБРАННЫЙ ДЕНЬ
Отображается день активации автоматического предварительного нагрева.

2 ВРЕМЯ
Отображается время, 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

5.6.4 ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ

Передача файлов осуществляется через USB-порт.

Для передачи файла требуется USB-флэш-накопитель. Емкость USB-флэш-накопителя может быть до 32 Гб.




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



Перенос программы может осуществляться только квалифицированным персоналом с помощью мастер-пароля. Пожалуйста, свяжитесь с вашим региональным представителем 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 стороне 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. Это активирует опцию передачи данных в настройках. Выберите опцию передачи и откроется новое окно (Рисунок 50).

Для передачи программ на USB-ключ, сначала выберите  ПРОГРАММЫ (Рисунок 50) и нажмите  для загрузки на USB.

После завершения процесса появится всплывающее меню "Передача завершена".

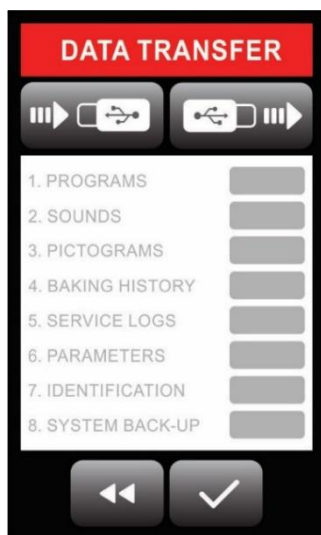


Рисунок 50: Передача данных

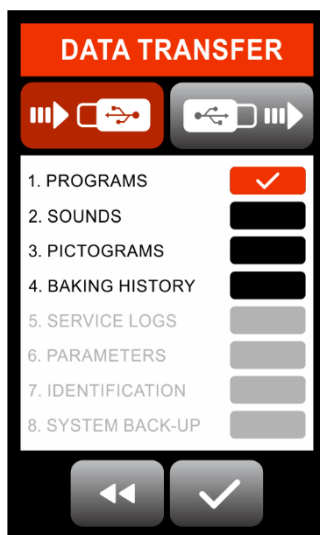



Рисунок 51: Выбор ПРОГРАММЫ



Рисунок 52: Передача завершена

Программы теперь перенесены на USB-ключ. Если также требуется передать пиктограммы и звуки на другую печь, перед передачей выберите "ЗВУК" и "ИЗОБРАЖЕНИЯ". Опцию "ЖУРНАЛЫ" или "ПАРАМЕТРЫ" невозможно выбрать с помощью мастер-пароля, потому что они предназначены только для персонала технического обслуживания.

Для импорта программ с USB-ключа повторите данный процесс, но вместо  выберите



и продолжите USB-передачу.

5.6.5 ЭКСТРЕННОЕ ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ

В нижней левой части печи находится рычаг для аварийной разблокировки двери печи. Используйте аварийное открытие двери только в том случае, если дверь не открывается с помощью кнопки или в случае отключения электроэнергии.

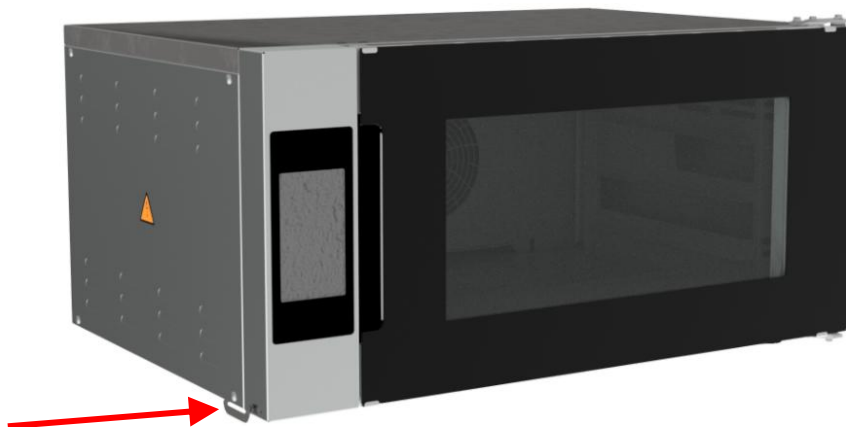


Рисунок 53: Положение ручки экстренного открывания двери

5.6.6 ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК

В случае возникновения ошибки во время ручного режима приготовления предупреждение об ошибке отображается на панели информации. Панель информации показывает название и номер возникшей ошибки (Рисунок 54).



Рисунок 54: Отображение ошибки при ручном режиме приготовления

Прежде всего нужно перезагрузить программу. Используйте иконку “Стоп” для остановки программы приготовления. Вернитесь в главное меню, нажав на иконку “Назад”. В главном меню нажмите на иконку в **RES** правом углу панели информации и на указанную ошибку.

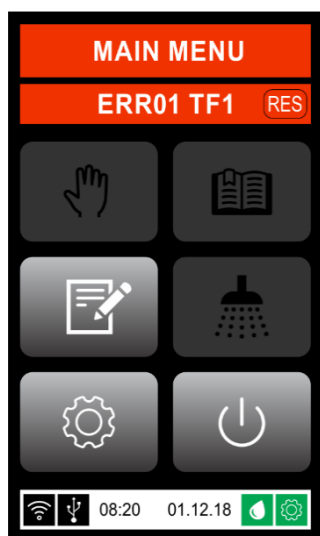


Рисунок 55: Отображение ошибки в главном меню

Если перезагрузка не устранил ошибку, обратитесь к обслуживающей организации.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



При проведении очистки в ручном режиме печь должна быть отключена от электрического источника питания.

Не используйте агрессивные моющие средства для чистки, используйте только моющие средства, одобренные производителем.



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



Внимательно прочтите инструкции по применению мощных средств и следуйте им, чтобы обеспечить их безопасное использование.

Всегда используйте защитные перчатки при работе с любым моющим средством.



Строго запрещается чистить печь под струей воды или с помощью струи воды.

Строго запрещается использовать любые виды инструментов или устройств для чистки, которые могут повредить печь.



НАРУЖНАЯ И ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТИ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ОСТЫТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (приблизительно 25°C) ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ.

ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ОТКЛЮЧЕНА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ!

6.1 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ

6.1.1 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

После ежедневного использования печи необходимо дать ей остыть до комнатной температуры (приблизительно 25°C), а затем очистить необходимые части:

- ⇒ Очистите уплотнитель двери влажной тряпкой в конце каждого рабочего дня. Никогда не используйте моющее средство для очистки уплотнителя, поскольку моющее средство может растворить материал уплотнителя.
- ⇒ Осторожно откройте внутреннее стекло и очистите его, также очистите внутреннюю поверхность внешнего стекла;
- ⇒ Очистите экран мягкой влажной тряпкой. Использование мощных средств или чистящих средств строго запрещено.
- ⇒ Очистите светодиодные лампы для освещения камеры. Очистку следует производить только мягкой влажной тряпкой без применения моющего или чистящего средств.
- ⇒ При необходимости используйте программу очистки или очистите противни влажной тряпкой или с помощью моющего средства.
- ⇒ Чистите внутреннюю часть печи влажной тряпкой или моющим средством в конце каждого рабочего дня.



Рисунок 56: Очистка уплотнителя дверцы

6.1.1.1 ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

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 электрического источника питания!

Производитель рекомендует очищать ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ не реже одного раза в месяц, следуя нижеописанной процедуре:

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры;
- ⇒ Отключите печь от источника электропитания;
- ⇒ Широко откройте дверь и найдите два фиксирующих держателя с тефлоновым покрытием, которые расположены на внутреннем стекле дверцы (рис. 55).
- ⇒ Потяните за каждый держатель и поверните их на 180°;
- ⇒ Чтобы открутить держатели в старых моделях печей, используйте монету (плоскую отвертку).
- ⇒ Вручную потяните за держатели (но не снимайте) и поверните их;
- ⇒ Осторожно откройте внутреннее стекло и очистите его. Также очистите внутреннюю поверхность внешнего стекла;
- ⇒ При очистке убедитесь, что вы не повредите светодиодные ленты;
- ⇒ После завершения очистки закройте внутреннее стекло, используя монету (плоскую отвертку), чтобы закрепить фиксирующие держатели;
- ⇒ Убедитесь еще раз, что внутреннее стекло прочно закреплено и закройте дверь.

6.1.1.2 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Регулярная очистка панели управления необходима для обеспечения эффективной работы и хорошей видимости экрана.



Чистите экран только мягкой влажной тканью. Не используйте моющих средств!

6.1.1.3 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ

Светодиодные лампочки для освещения камеры в новых моделях печей требуют регулярной очистки. Чистить лампочки рекомендуется мягкой влажной тканью, не используя моющих средств.



Избегайте прямого попадания света светодиодных ламп в глаза.

Очистку светодиодных ламп можно производить только когда печь выключена и лампы не работают.

Очистку разрешена только после полного остывания лампочек.

6.1.2 ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА

6.1.2.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ

Используйте мягкую влажную ткань или мягкое моющее средство для металлических поверхностей. Для очистки наружной стороны стекла двери используйте мягкую влажную ткань или мягкое моющее средство для очистки стекла.

Рекомендуемые варианты очистки для всех внешних поверхностей – это кухонные средства для удаления жира или моющие средства, одобренные для пищевой промышленности.

6.1.2.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ



Очистка внутренних частей печи.

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры;
- ⇒ Осторожно, вручную, извлеките держатели противней (рис. 57) из камеры. Инструменты не требуются.
- ⇒ Очистите противни влажной тканью или моющим средством.
- ⇒ Вручную открутите четыре больших болта, которые крепят кожух вентилятора (рис. 57);
- ⇒ Осторожно снимите кожух вентилятора и очистите его;
- ⇒ Тщательно очистите область за кожухом вентилятора, используя толстые перчатки, чтобы предотвратить возможные порезы об острые части вентилятора и нагревателя;
- ⇒ При очистке области за кожухом вентилятора соблюдайте особую осторожность, чтобы не повредить датчики температуры, которые расположены сверху слева;
- ⇒ После завершения очистки закрепите кожух вентилятора болтами на прежнее место (закреплять кожух следует вручную, без использования каких-либо инструментов);
- ⇒ Убедитесь, что все элементы прочно закреплены на своих местах.



Будьте осторожны при чистке внутренней поверхности печи – не повредите нагревательные элементы или датчики температуры. Не чистите нагревательные элементы и датчики температуры.



Рисунок 57: Снятие держателей противней

ПРИМЕЧАНИЕ: Для снятия держателей противней сначала поднимите штифт, чтобы разблокировать держатели, а затем вытяните держатели к центру печи. Каждый держатель имеет два штифта, которые необходимо разблокировать.

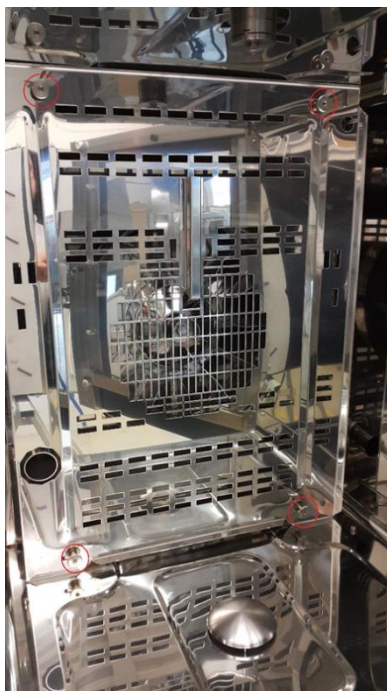


Рисунок 58: Снятие кожуха вентилятора

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы снять защитную стенку вентилятора, в первую очередь необходимо снять держатели противней. Чтобы снять, защитную стенку вентилятора открутите четыре больших болта, закрепляющих кожух, и осторожно извлеките его из печи.

6.1.2.3 ОЧИСТКА СБОРНИКА КОНДЕНСАТА

сборник конденсата находится под дверью. Он собирает воду и грязь, которая падает из камеры и двери. Рекомендуется очищать коллектор ежедневно после завершения процесса очистки или перед началом выпекания.

Для очистки коллектора используйте влажную тряпку, чтобы удалить грязь, пыль или воду, собравшуюся в нем. Убедитесь, что отверстие для слива воды в коллекторе чистое.



Рисунок 59: Коллектор

6.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ



6.2.1 ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ КОНДЕНСАТА С СИФОНОМ, РАСПОЛОЖЕННЫМ НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ

ДАННЫЙ ВИД РАБОТ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРОМОНТЕРОМ-СПЕЦИАЛИСТОМ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЗДАНИЯ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА!!!

Производитель настоятельно рекомендует проводить профилактический технический осмотр и очистку сливного трубопровода, камеры для сбора конденсата с сифоном, расположенного на задней стороне печи, каждые 3-6 месяцев.

Осмотр и очистка должны выполняться только квалифицированным техническим персоналом, соблюдая следующие рекомендации:

- ⇒ Дождитесь полного остывания печи до комнатной температуры;
- ⇒ Отключите печь от источника электропитания;
- ⇒ Найдите сливной трубопровод и камеру сбора конденсата с сифоном на задней панели печи;
- ⇒ Открутите крышку сифона;
- ⇒ Очистите камеру сбора конденсата и концы всех трубопроводов, входящих в крышку камеры, и установите ее обратно на крышку с трубами.
- ⇒ По завершению убедитесь, что все трубы закреплены в их исходном положении, а соединения прочно затянуты.

6.2.2 ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ



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 небольшие количества сухой муки и иные загрязнения, в экстремальных случаях, может попадать и жир, что может привести к значительному и необратимому повреждению электрических элементов.

Проверку, устранение загрязнений и очистку электрической части печи может осуществлять только профессиональный электрик, соблюдая 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. Ни при каких обстоятельствах не дотрагивайтесь до электрических элементов!
- ⇒ Для обнаружения загрязнений (мука, иные загрязнения, жир, влага) визуально осмотрите внутреннюю часть электрической части печи;
- ⇒ Для очистки муки и других загрязнений используйте пылесос и тщательно пройдите всю область. Обязательно используйте пылесос с пластиковым адаптером на конце шланга. Не дотрагивайтесь до электрической части (ни руками, ни пылесосом).
- ⇒ После осмотра и очистки незамедлительно установите боковую панель печи в исходное положение и закрепите ее винтами.