

salva

Armarios de fermentación controlada

Armoires de fermentation contrôlée

**Шкафы контролируемой расстойки
из нержавеющей стали**

Instrucciones de usuario

Instructions de usager

Инструкции по эксплуатации



iverpan '15



Данные производителя



Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: salva@salva.es

URL: www.salva.es

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Type тип	Model модель	V В	A (*) А		Phases фазы	kW (**) кВт		мощность охлад. Cooling capacity W		Proofing W	производитель влаги Humidity Producer kW	охлаждение Cooling	охлаждения Cooling Kg. кг	климат. класс Climate Class
			50Hz	60Hz		50Hz	60Hz	50Hz	60Hz					
FCX-10	15	230	9	9,5	I	1,8	1,8	1476	1593	1100	267	R-134 a	0,9	5
FCX-20	15	230	9	9,5	I	1,8	1,8	1476	1593	1100	267	R-134 a	0,9	5
FCL-20	15	230	9	9,5	I	1,8	1,8	1476	1593	1100	267	R-134 a	0,9	5
FC-20	15	230	10,3	10,4	I	1,9	1,9	2017	2021	1100	267	R-134 a	1,1	5
FC-40	15	230	10,3	10,4	I	1,9	1,9	2017	2021	1100	267	R-134 a	1,1	5
FC-SK	15	230	10,3	10,4	I	1,9	1,9	2017	2021	1100	267	R-134 a	1,1	5
FC-SR	15	230	10,3	10,4	I	1,9	1,9	2017	2021	1100	267	R-134 a	1,1	5

(*) Указанные значения соответствуют фазе сушки с компрессором (по умолчанию отключен)

(**) Температура испарения +5 ° C, температура конденсации +40 ° C, в соответствии с EN 12900

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры профилактической безопасности	123
1.1. Средства Индивидуальной Защиты (СИЗ)	123
1.2. Остаточные риски	124
2. Обработка отходов. Распаковка и демонтаж оборудования	125
2.1. Распаковка и демонтаж оборудования	125
2.2. Охлаждающее оборудование	125
3. Предупреждения.	126
4. Инструкции по сборке	127
4.1. Хранение и транспортировка	127
4.2. Условия использования	127
4.3. Доступ к помещениям	128
4.4. Электрическое подключение	128
4.5. Водопроводное подключение	129
4.6. Бренды	130
4.7. Предварительные проверки перед пуском	131
4.8. Запуск в первый раз	131
5. Размеры и вес	132
6. Эксплуатация	133
6.1. Подробное описание панели управления	133
6.2. Подробное описание области отображения данных	134
6.3. Экраны	137
6.4. Экран выбора программы	140
6.5. Рабочие экраны	141
6.6. Программа холод + ферментация	144
6.7. Программа ферментации	147
6.8. Конец программы	148
6.9. Экран информации о программе ...	149
6.10. Экран редактирования программы	151
6.11. Отсроченный пуск	155
6.12. Временной график запуска	158
6.13. График выпечки	158
6.14. Функция ожидания.....	159
6.15. Потребление электричества	160
6.16. Другие функции	162
7. Процессы ферментации	163
7.1. Прямое активирование дрожжей..... ..	163
7.2. Контролируемая ферментация	164
7.3. Отсроченное активирование дрожжей.....	169
7.4. Выпечка	169
7.5. Потенциальные проблемы и решения	170
8. Техническое обслуживание	172
9. Информация о фторированных парниковых газах (CE 517/2014)	172
9.1. Введение	172
9.2. Физические свойства	172
10. Гарантия	173

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА: Оригинальная версия этого руководства написана на испанском языке. Перевод руководства на другие языки осуществлялся профессиональными переводчиками; производственная компания не несет никакой ответственности за эти переводы.

1. Профилактические меры безопасности

Внешнее освещение

Уровень освещения, необходимый для работы, выполняемой на этом аппарате, составляет 250-300 люкс. Следует избегать бликов в сторону оператора.

Обучение пользователей

Пользователь машины должен пройти подготовку (минимум 1 час) по работе, рискам, возможным неисправностям, ежедневной уборке, обслуживанию и т. д.

Эргономика

Оператор должен избегать поднятия тяжелых грузов из-за риска развития заболеваний опорно-двигательного аппарата. Рекомендуется использовать вспомогательное подъемное оборудование.

Штепсельная вилка должна быть доступной и видимой с любой точки, из которой есть доступ.

Водонепроницаемость электрической панели. Электрическая панель имеет уровень защиты, который не выдерживает струй жидкости или пара.

Устройства безопасности

Строго запрещено манипулировать или переопределять устройства безопасности машины.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Механизмы трансмиссии накрыты фиксированными защитными устройствами с резьбовым креплением.

- **Заземление.** Это устройство должно быть заземлено для защиты от поражения электрическим током. Ни при каких обстоятельствах провода заземления не должны быть обрезаны или отсоединены от машины.

Обязательное обслуживание. Строго следуйте задачам обслуживания, указанным в этом руководстве. Запасные части должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем. Используйте только оригинальные запасные части.

1.1. Средства Индивидуальной Защиты (СИЗ).

Директива 89/686 / ЕЭС устанавливает требования, которые должны соблюдаться для СИЗ.

Общие СИЗ

- Облегающая одежда и шляпа
- Защитные сапоги с нескользящей подошвой
- Защита ушей (опция)

Специальные СИЗ

Нормальное использование машины (печи)

- Термостойкие перчатки
- Общие СИЗ

Нормальное использование машины (контролируемые ферментеры и камера морозильной камеры)

- Общие СИЗ

Очистка и техническое обслуживание

- Перчатки
- Общие СИЗ

1.2. Остаточные риски

Опасность пожара

Рекомендуется иметь огнетушитель CO₂ вблизи машины для использования при начальном электрическом пожаре. Правильно поддерживать электрооборудование, обеспечивая защиту от перегрузки по току и перенапряжения. Избегайте перегрузки разъемов.

Опасность взрыва

Не размещайте оборудование вблизи источника тепла и не превышайте максимальную рабочую температуру, указанную изготовителем. В холодильном оборудовании содержится газ под давлением, и в случае перегрева существует опасность взрыва.

Опасность вдыхания муки

Мука может представлять опасность для тех, кто работает с ней. Источником опасности является тот факт, что эти люди часто дышат мучной пылью, взвешенной в воздухе, что может привести к болезни, известной как «астма пекаря», а также к другим аллергическим заболеваниям.

Во время различных операций следует избегать производства мучной пыли. В некоторых случаях может быть необходимо временное использование индивидуального защитного дыхательного оборудования. Также следует ознакомиться с листом безопасности продукта.

1.2.1. Ферментеры и морозильная камера.

Опасность утечки охлаждающей жидкости.

Помещения должны хорошо вентилироваться. Пар тяжелее воздуха и может вызвать удушье в высоких концентрациях за счет снижения присутствия кислорода для дыхания.

Опасность ожога

В некоторых местах внутри шкафа температура 120°C может быть достигнута во время работы машины. Подождите 30 минут после отключения устройства и открытия двери, прежде, чем выполнить уборку внутри шкафа. В холодильной системе также могут достигаться температуры 120°C (выпускная труба), а также температуры ниже -10 °C (всасывающая труба). Контактные ожоги от горячих или очень холодных материалов должны быть промыты холодной водой при низком давлении в течение 15 минут.

Опасность скольжения

В конце процесса ферментации пол внутри шкафа может быть очень скользким.

2. Обработка отходов. Распаковка и демонтаж оборудования

2.1. Распаковка и разборка оборудования

Отходы, возникающие в результате распаковки и демонтажа оборудования, должны быть переданы диспетчеру отходов или обработаны в соответствии с законодательством, действующим в стране установки.

В разных странах действуют разные законы об охране окружающей среды, поэтому вы должны соблюдать правила, установленные законами и учреждениями страны, где происходит демонтаж.



Этот символ указывает на то, что оборудование не должно утилизироваться в конце срока его службы, как городские отходы, а передаваться в соответствующие уполномоченные центры сбора. Все материалы должны быть восстановлены или утилизированы в соответствии с национальными правилами для материала.

2.2. Охлаждающее оборудование

Демонтаж холодильного оборудования должен выполняться холодильной компанией. Перед демонтажем установки удалите хладагент до абсолютного давления 0,6 бар, слейте охлаждающую жидкость и другие загрязняющие вещества перед окончательной разборкой. В любом случае избегайте выброса хладагента в окружающую среду и не извлекайте его в помещении, где его накопление может быть опасным.

3. Предупреждения

ВАЖНО

Прочтите эту инструкцию перед включением шкафа Iverpan.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАПУСКУ

Работы по установке и ремонту должны выполняться официальной технической службой Salva Industrial, S.A. или персоналом, уполномоченным дилером.

Это устройство должно быть заземлено для вашей защиты, чтобы избежать риска электрических разрядов. Он должен быть подключен непосредственно к клемме заземления шкафа управления. Кабель заземления нельзя обрезать или отсоединить от Иверпана.

ВНИМАНИЕ

Место, где должен быть установлен Иверпан, должно иметь надлежащую вентиляцию. Оборудование классифицируется, как климатический класс 5 в соответствии с UNE-ENISO 23953-2. Для правильной работы оборудования, климатические условия, в которых он используется, не должны превышать (40 ° C и 40%).

Перед снятием защитных устройств Iverpan необходимо отсоединить подвод питания машины. Если возможно, всегда отключайте и выключайте Iverpan при выполнении ремонтных или контрольных работ.

УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень звукового давления, взвешенный по шкале А, составляет менее 70 дБ (А).

Храните данное руководство в безопасном и доступном месте для будущих обращений в течение всего срока службы машины.

4. Инструкции по сборке

4.1. Хранение и транспортировка

Iverpán поставляется полностью упакованным, на деревянной платформе с пластиковым покрытием, защищающим прибор от дождя.

В зависимости от места назначения и транспортных средств Iverpan поставляется с головкой, установленной на шкафу (1 шт.), или снятой (2 штуки).

Транспортировка машины, используемые элементы и проводимые маневры должны выполняться в соответствии с юридически закрепленными требованиями безопасности. Иверпан следует перевозить в полностью закрытом транспортном средстве, и его ни при каких условиях нельзя оставлять на открытом воздухе.

4.2. Условия использования

Машина предназначена для использования в пищевой промышленности (пекарни и кондитерские цеха) со свежими или замороженными продуктами этой коммерческой деятельности, чтобы обеспечить продукт контролируемым брожением. Для этого прибор

контролирует температуру, относительную влажность и время на каждом из этапов процесса.

Очень важно, чтобы место, где будет установлен Iverpan, обеспечивалось как можно лучшей вентиляцией.

Оборудование классифицируется как климатический класс 5 в соответствии со стандартом UNE-EN-ISO 23953-2. Для правильной работы оборудования в помещении не должны превышать соответствующие климатические условия (40 °C и 40%).

При перемещении Иверпана в комнату он не должен быть наклонен более чем на 45°.

ВАЖНО

Пол, на котором должен располагаться Иверпан, должен быть идеально плоским и ровным. Это оборудование не предназначено для использования в качестве холодильного шкафа для хранения, который может гарантировать, что температура продукта поддерживается в допустимых пределах для охлаждения.

4.2.1 Рабочие пределы

	Температура внутри	Температура снаружи
Минимальная температура	-3 °C	+ 0 °C
Максимальная температура	+ 40 °C	+40 °C

4.2.2. Неправильное использование

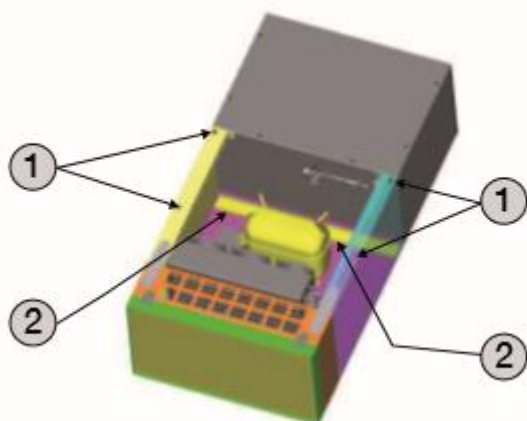
Оборудование не должно использоваться для:

- Ферментации продуктов, содержащих легковоспламеняющиеся спирты или газы во время проверки.
- Непродовольственных товаров (фармацевтические препараты, химикаты, взрывчатые вещества и т. д.)

4.3. Доступ в помещения

В следующих разделах указаны размеры и вес Иверпана (шкаф + головка). Эти размеры должны быть приняты во внимание, чтобы обеспечить необходимый минимальный проход и минимальные расстояния, которые должны быть предусмотрены в месте установки.

При необходимости головку шкафа можно снять для более легкого доступа в помещения. Анкерные отверстия, предусмотренные в головке, могут использоваться для облегчения перемещения. Предварительно нужно отсоединить кабели, соединяющие дверцу с электрической панелью



- 1- ТОЧКИ ПОДЪЕМА.
- 2- КРЕПЛЕНИЯ ГОЛОВКИ К ШКАФУ

Отпустите передний тормоз капота, чтобы переместить шкаф в конечное положение, а затем заблокируйте тормоз.

Вокруг машины должно быть не менее 1,5 метров, и особенно спереди, чтобы обеспечить удобное, эргономичное и безопасное использование.

4.4. Электрические соединения

Это должно выполняться уполномоченными специалистами в соответствии с правилами в соответствующей стране.

Машина должна быть оснащена 3 м. прочно закрепленным гибким силовым кабелем и вилкой для разъединения. Существование этого отключения должно проверяться оператором со всех доступных постов.

Заказчик должен установить терромагнитный выключатель, подходящий для полной мощности электроустановки в помещении, обеспечивая всенаправленное отключение силовых кабелей.

Должно быть установлено защитное устройство против непрямого контакта (УЗО), которое отключится в случае потери изоляции электрооборудования между машиной и электросети. УЗО должно включать ручное отсечное устройство и должно соответствовать току утечки 300 мА.

Заказчик должен включать в себя терромагнитный переключатель, подходящий для полной интенсивности электроустановки в премьерях, обеспечивая всенаправленное отключение силовых кабелей.

Должно быть установлено защитное устройство против непрямого контакта (УЗО), которое отключится в случае потери изоляции электрооборудования между машиной и электросети. УЗО должно включать ручное отсечное устройство и должно соответствовать току утечки 300 мА.

Иверпан предназначен для подключения к однофазному источнику питания 230 В.

Существуют специальные модели для 50 или 60 Гц.

Убедитесь, что оборудование снабжено напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке.

Заказчик должен включить терромагнитный переключатель, подходящий для полной интенсивности электрической установки в премьере, указанный на паспортной табличке, обеспечивающий всенаправленное отключение силовых кабелей.

4.5. Подача воды

4.5.1. Подвод воды

Для соединения может использоваться резиновый шланг, поставляемый SALVA S.A., который аналогичен используемому для подачи воды в стиральные машины.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для тех случаев, когда вода известковая, необходимо установить смягчитель воды между источником воды и входом Иверпана. (Не поставляется с Iverpan).

Входное давление источника воды должно составлять приблизительно 1-1,5 кг / см²

ОЧЕНЬ ВАЖНО: Между входом для воды в шкаф и основным источником воды должен быть установлен ручной отсечной кран. Его следует всегда отключать, когда шкаф выходит из строя.

Всегда учитывайте, что для правильной работы

4.5.2 Слив

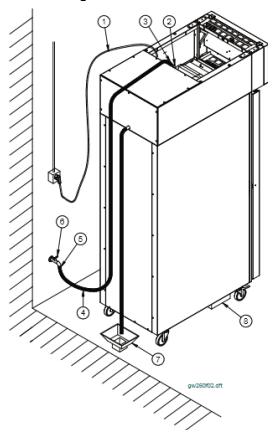
Иверпан должен быть подключен к канализации. Резиновый шланг Ø20 мм. поставляемый компанией Salva Industrial. S.A. можно использовать для этого сливного соединения.

Сливной шланг шкафа должен быть подключен к системе слива помещения

Чтобы избежать неприятного запаха, необходимо установить U-образную ловушку между сливным отверстием рефрижератора и дренажным соединением в помещении.

ОЧЕНЬ ВАЖНО: Всегда следите за тем, чтобы сливной шланг был чистый, чтобы предотвратить переполнение.

4.6 Бренды



1. Электрическое подключение
2. Электромагнитный клапан
3. Впускной резиновый уплотнительный фитинг
4. Резиновый вход воды 2 метра.
5. Фильтр подачи воды
6. Вход для воды
7. Слив
8. Поддон для сбора конденсата

4.7. Предварительные проверки перед запуском

Проверьте, что электрические соединения надежны.

Напряжение и частота сетевого питания должны соответствовать заводской табличке.

Убедитесь, что все предохранительные устройства запущены:

- Ролики заблокированы тормозами.
- Крышка распределительного щита закрыта.
- Вентиляционные решетки в хорошем состоянии (без разбитых деталей, обеспечивающих доступ к лопастям).
- Верхняя и задняя крышки головки прикручены.
- Внутренние винты на двери надежно закреплены.

Убедитесь, что лотки хорошо поддерживаются на опорах, прежде чем отпускать их, и будьте осторожны, чтобы не принимать принудительные позы во время погрузочно-разгрузочных работ оборудования.

4.8. Начало работы в первый раз.

Перед запуском необходимо подождать около **ОДНОГО ЧАСА**. Масло охлаждающей группы картера может переместиться во время транспортировки, что приведет к заклиниванию указанной группы, если запуск происходит слишком скоро.

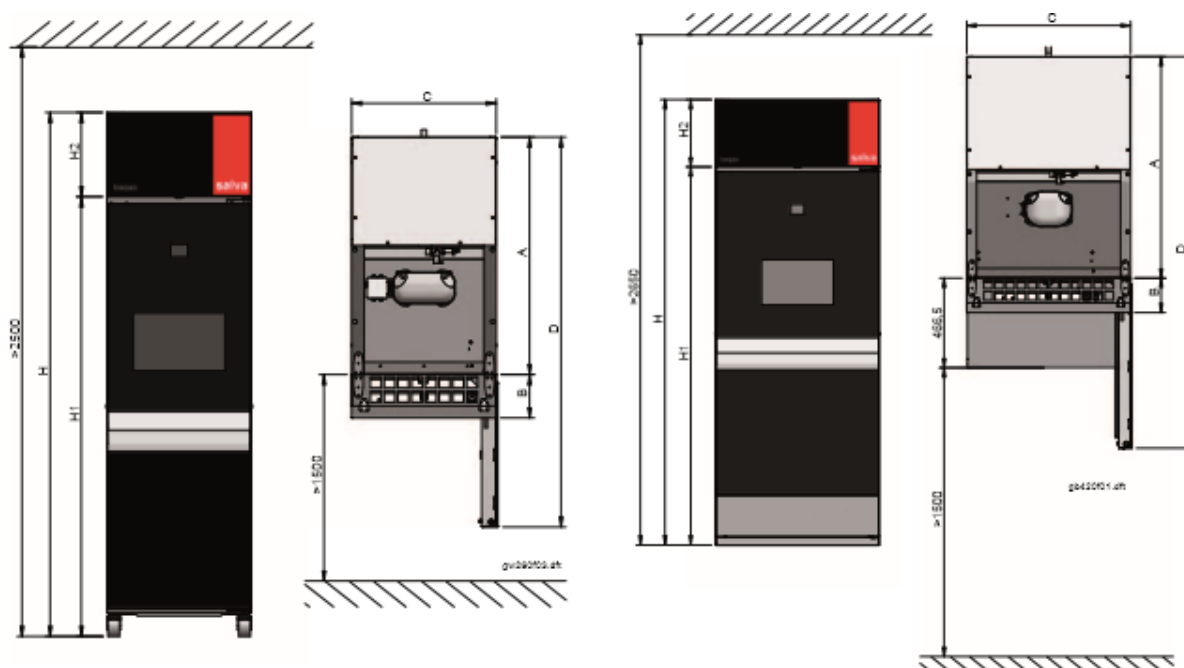
При первом запуске, рекомендуется включать или выключать группу охлаждения три или четыре раза, прежде чем оставить ее окончательно включенной.

5. Размеры и вес

ТИП TYPE	применение Appli- cation	Capacity (*) емкость	макс. Max. Load (kg) нагрузка	открытая зона Opening area door light mm x mm дверной просвет	окно визуализации Visualization window mm.	расстояние Separation. btw. trays mm. между лотками	вес общий Weight kg. (Total)	вес Weight kg. (Only Head) только головка
FCX-10	Vats*	10 (60 x 40)	60	478 x 1604	374 x 234	157	289	93
FCX-20	Trays	20 (66 x 46) 20 (60 x 40)	48	478 x 1604	374 x 234	78,5	289	93
FCL-20	Trays	20 (80 x 46) 20 (80 x 40)	58	478 x 1604	374 x 234	78,5	309	95
FC-20	Vats*	20 (60 x 40)	120	611 x 1064	374 x 234	157	346	111
FC-40	Trays	20 (80 x 60) 40 (60 x 40)	76	611 x 1064	374 x 234	78,5	346	111
FC-SK	Racks	1 (80x46) 1 (75x45) 1 (80x40)	69	562 x 1845	374 x 234	--	390	114
FC-SR	Racks	1 (80x60) 2 (60x40)	69	672 x 1845	374 x 234	--	420	122

(*) 10 л пластиковые формы 60X40X7.5 (КОД 4030009640).

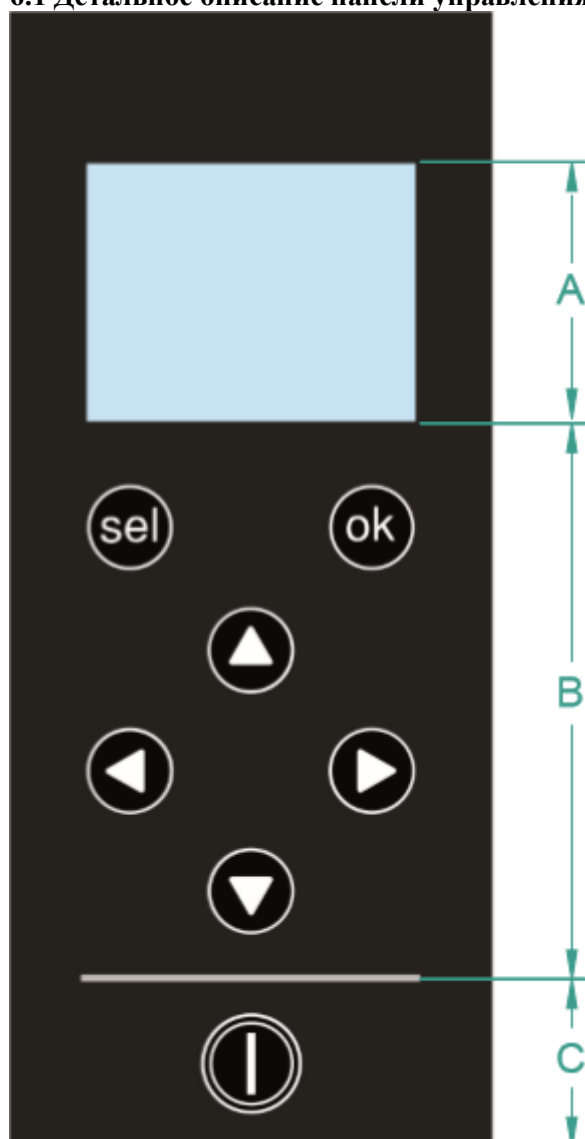
Максимально - 6 кг теста на чашку (высокопрочная мука > 250w)



	A	B	C	D	H	H1	H2
FCX-10	847	180	600	1481	2187	1837	350
FCX-20	847	180	600	1481	2187	1837	350
FCL-20	987	180	600	1620	2187	1837	350
FC-20	987	180	740	1742	2187	1837	350
FC-40	987	180	740	1742	2187	1837	350
FC-SK	1150	180	740	2035	2315	1965	350
FC-SR	1150	180	850	2035	2315	1965	350

6. Функционирование

6.1 Детальное описание панели управления



A – зона отображения данных



B – зона выбора функций / программирования / выполнения программы



позволяет выбрать один из пунктов меню



выполнение выбранного пункта меню



перемещение курсора или увеличение выбранного параметра



перемещение курсора выбранного пункта



перемещение курсора выбранного пункта



перемещение курсора или уменьшение выбранного параметра

C – зона включения / выключения панели управления

Автоматическим открытием двери можно управлять в соответствии с моделью.

Красный край указывает, что устройство включено, мигает при активации открытия двери.

6.2 Детальное описание зоны отображения данных

Экран дисплея разделен на три участка



A

Заголовок: отображает информацию о программе

B

Рабочая зона: отображает информацию о программных данных.

C

МЕНЮ:

отображает и позволяет выбирать различные параметры.

Параметры меню можно отобразить следующими способами:

- Белый фон / черный фронт: выбран вариант.
- Черный фон / белый фронт: опция не выбрана.

6.2.1. Зона отображения информации - (A) Заголовок

На дисплее отображается информация о текущем процессе. Отображаются только те параметры, которые были предварительно настроены.



1-изображение продукта, связанного с программой

2-индикатор текущей программы

3-индикатор стадии

6.2.2. Зона отображения информации – (B) рабочая зона

Дисплей отображает информацию о текущем процессе



1-индикатор вентилятора, зеленый когда включен

2-Индикатор увлажнителя (зеленый, если он включен) или сушилка (отображается красным цветом).

- 3-Индикатор ферментера (зеленый, если включен).
- 4-Индикатор компрессора, зеленый, когда он включен. Отображается красным цветом при размораживании.
- 5-Установка температуры.
- 6-Установка влажности
- 7-Установка времени
- 8-Температура в камере
- 9-Влажность в камере
- 10-Оставшееся время

6.2.3. Зона отображения информации – (C)Меню

Отображает и позволяет выполнять различные пункты меню (C)



Главное меню	Альтернативное меню	Описание
		Используется для регулировки установки влажности. Будет отображаться в коричневом цвете, но можно изменить с помощью кнопок и . Подтвердите изменение нажатием на кнопку .
		Используется для регулировки заданного значения температуры. Будет отображаться в коричневом цвете, но можно изменить с помощью кнопок и . Подтвердите изменение нажатием клавиши .
		Используется для запуска и остановки программы охлаждения. После запуска программы имя текущей фазы отображается рядом с текущим временем. IDLE отображается, если программа выключена.
		Используется для удаления или добавления фазы «спящего» режима программы.
		Используется для изменения рабочего экрана, отображаемого в графическом режиме.
		Доступ к экрану выбора программы.
		Доступ к функциям настройки устройства.

6.2.4. Дисплей режима ожидания

Если через время не нажата ни одна клавиша, появится экран ожидания, показывающий основные значения программирования.

Этот экран может иметь следующие типы:

- Общие сведения: на экране отображается сводка с большими численными данными основных показаний в режиме реального времени: время, температура и влажность. Нижняя часть экрана также показывает текущее время и фазу.



- График: на экране отображается график текущей фазы в рабочей программе в режиме реального времени. Этот вид заставки не существует в программе охлаждения.



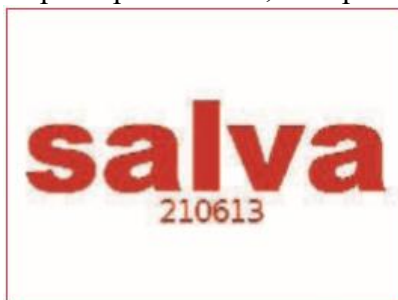
- Чередование: Переключение между двумя вышеупомянутыми типами экранов. В программе охлаждения отображается только основной тип заставки.

6.3. Экраны

Каждый из различных экранов, включенных в устройство, описан ниже, а также их параметры и данные.

6.3.1. Экран LOGO

Экран приветствия, который отображается сразу после включения устройства.



6.3.2. Экран начальных настроек панели

Здесь можно настроить начальные настройки для общих характеристик панели, как показано на следующем экране:



Параметр	Диапазон выбора	Примечание
Язык	-	Используется для выбора доступных языков.
Фаренгейт	√ X	Выбор градусов по Фаренгейту для единиц температуры (°F). Выбор градусов Цельсия для единиц температуры (°C).
Время подсветки дисплея	0-999	Используется для определения времени в минутах до настройки подсветки экрана при отсутствии нажатия клавиши. 0 = Подсветка дисплея никогда не гаснет. 1 ... 999 = Минуты бездействия перед настройкой подсветки.
Время акустического предупреждения	0-50	Используется для определения времени в секундах перед включением акустического сигнала при изменении фазы.
Время заставки	0-255	Используется для определения времени в минутах перед показом заставки во время работы любой из трех программ.
Заставки	Основная Альтернативная графика	Используется для выбора из доступных заставок. Отображается через некоторое время бездействия устройства. Для получения дополнительной информации см. соответствующие разделы.
Формат даты	дд / мм / гг мм / дд / гг	Формат даты день / месяц / год Формат даты месяц / день / год
Дата		Используется для установки даты в соответствии с предыдущим форматом
Время	чч: мм	Используется для установки текущего времени
Контраст дисплея	10-100%	Используется для настройки контрастности экрана
Энергетический формат	кВт-ч / \$ / €	Указывает блок, используемый для отображения значений потребления на экранах энергии.
Коэффициент стоимости энергии	0-9.999999	Значение, используемое для расчета валютных значений на основе кВтч.

После того как все эти параметры настроены, нажмите клавишу , чтобы отобразить нижнее меню и вернуться к экрану выбора программы с помощью значка .

Если эти данные не подтверждены, экран подсказки будет отображаться как напоминание при каждом запуске устройства.

6.3.3. Экран установки значений



Этот экран используется для настройки пользовательских данных. Он содержит те же параметры, что и экран начальных настроек панели (см. Соответствующий раздел для данных параметров).

Следующий параметр добавляется в конец этого списка, когда модель IVERPAN:

Параметр	Выбор	Замечания
Блокировка двери	Да/Нет	Используется для активации функции блокировки двери в соответствии с критической фазой процесса. См. Раздел “AUXILIARY FUNCTIONS” («ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ»)

Контактная информация для технической поддержки показана в нижней части экрана. Эти данные могут быть изменены путем доступа к настройкам производителя (см. соответствующий раздел).

6.4. Экран выбора программы

Этот экран отображается после экрана LOGO (после проверки настроек пользователя и настроек по умолчанию) всякий раз, когда никакая программа не запускается или не открывается из разных меню других экранов.

Этот экран используется для управления всеми аспектами программ данного устройства. Наиболее релевантные данные трех программ отображаются на экране в соответствии с выбранным порядком и их позицией.

6.4.1. Пункты меню

Все параметры меню, которые могут отображаться на экране выбора программы, показаны ниже. В зависимости от выбранного типа программы или настроек безопасности устройства FC-Touch, возможно, что некоторые из них не отображаются или не могут быть выбраны.

Главное меню	Альтернативное меню	Описание
		Конфигурация. Доступ к функциям настройки устройства.
		Возврат. Возврат к предыдущему экрану.
		Информация. Отображает всю информацию о программе, хотя ни одно из значений не может быть изменено.
		Редактирование. Доступ к редактированию программы.
		Сроки запуска. Используется для инициализации времени запуска программы.

		Порядок. Указывает порядок отображения экрана для отображения программ. Первое указывает, что должен быть выбран режим «цвета», а второй - «номера». Другими словами, первый показывает порядок по функции программы, а второй - порядок по номеру программы.
		Энергия. Доступ к обзору энергопотребления устройства
		Позволяет запрограммировать еженедельное время выпечки.

6.4.2. Типы программ

Существует 3 типа программ:

- Функция охлаждения. Отображается синим цветом.
- Функция ферментации. Отображается красным цветом.
- Функция Охлаждение + Ферментация . Отображается зеленым



Изображения выше соответствуют двум способам отображения программ. Первый, слева, показывает программы, упорядоченные по номеру программы. Второй, справа, показывает программы по типу программы. Сначала он найдет все программы для работы с холодом, а затем программы функций ферментации и, наконец, программы «холод + ферментация». В каждом типе программы порядок располагается по номеру программы.

Выберите режим заказа, нажав клавишу  и выбрав значок .

На этом экране программа, расположенная в центре списка, представляет собой программу, выбранную для операций меню или в качестве программы для запуска, поэтому информация, представленная на экране, расширяется.

6.5. Рабочие экраны

6.5.1. Программа охлаждения.

Обозначена синим цветом. В качестве информации отображается номер, название программы и связанная с ней фотография. В качестве рабочих данных он показывает только заданное значение температуры.



Нажмите кнопку  для доступа к рабочему экрану программы охлаждения.



Будет отображаться следующая информация:

- 1-мониторинг состояния выхода
- 2-меню нижних настроек
- 3-показания и установленные данные
- 4-индикаторы фазы

6.5.2. Мониторинг состояния выхода.

В левой части рабочего экрана находится окно, расположенное вертикально, с текущим состоянием каждого из выходов. Как правило, они зеленые, когда выход активирован.

Сверху вниз:



вентилятор



увлажнитель



сушилка (отображается красным цветом)



ферментер



компрессор (отображается красным цветом при разморозке)

6.5.3. Меню нижних настроек

Нажмите клавишу  для доступа к различным настройкам нижнего меню.

Главное меню	Альтернативное меню	
		Позволяет запускать ручную разморозку. Между автоматическими разморозками должно пройти заданное время до запуска второй ручной разморозки.
		Используется для регулировки заданного значения температуры. Будет отображаться в коричневом цвете, но можно изменить с помощью кнопок  и  . Подтвердите это изменение, нажав клавишу  .
		Используется для запуска и остановки программы охлаждения. После запуска программы имя текущей фазы отображается рядом с текущим временем. IDLE отображается, если программа выключена.
		Доступ к экрану выбора программы.

		Доступ к функциям настройки устройства.
---	--	---

6.5.4. Показания и данные установки

Содержит 4 элемента данных:

- *Установка температуры*: расположена в левом верхнем углу экрана, показанная в °C или °F, в соответствии с единицей, выбранной в списке параметров.
- *Температура камеры*: температура текущей камеры, расположенная в правом верхнем углу и показана в °C или °F, в соответствии с единицей, выбранной в списке параметров.
- *Влажность камеры*: относительная влажность текущей камеры, расположенная справа и показана в %. Влажность камеры не контролируется во время программы охлаждения. Это видно или скрыто в соответствии с уровнем безопасности, указанным в списке параметров.
- *Время фазы*: накопленное время от запуска программы охлаждения, показанное в часах: минутах.

6.5.5. Индикаторы фазы

В правом верхнем углу экрана отображается серия, обозначающая разные фазы выбранной программы. Происходящие и запущенные фазы показаны черным цветом. В программе охлаждения мы находим только одну фазу, обозначенную буквой C, что означает сохранение.

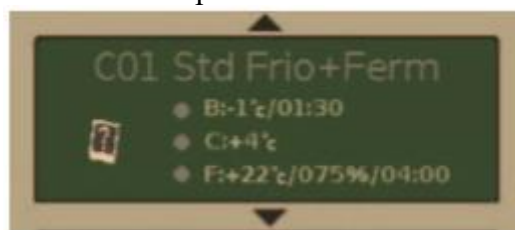
Когда меню не отображается внизу, текущая фаза программы отображается в тексте.

Таким образом, варианты холодной программы:

- **IDLE**: программа не работает.
- **C: CONSERVATION**: программа работает в единственной фазе, которая является сохранением.

6.6 Программа охлаждения + ферментации

Цвет, используемый для идентификации этого типа программ, **зеленый**. Как и в предыдущих случаях, отображаются номера, наименование и фотография, связанные с выбранной программой. В этом типе полной программы данные для разных этапов показаны в каждой из точек. В первой строке (фаза блокировки), температура и время. Во второй строке (сохранение) только температура, так как продолжительность зависит от выбранного времени выпекания. В третьей строке (фаза ферментации), температура, влажность и время.



Для перехода к рабочему экрану программы «охлаждение+ферментация» нажмите кнопку



Отображается следующая информация:

- 1 -мониторинг состояния выхода
- 2 -меню нижних настроек
- 3 -показания и установочные данные
- 4 -индикаторы фазы.

6.6.1. Мониторинг состояния выхода.

В левой части рабочего экрана находится окно, расположенное вертикально, с текущим состоянием каждого из выходов. В общем, они зеленые, когда выход активирован. Сверху вниз:



вентилятор



увлажнитель



сушилка (отображается красным цветом)



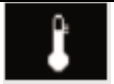
ферментер



компрессор (отображается красным цветом при разморозке)

6.6.2 Меню нижних настроек

Нажмите клавишу  для доступа к различным настройкам нижнего меню.

Главное меню	Альтернативное меню	Описание
		Используется для регулировки установки влажности. Будет отображаться в коричневом цвете, но можно изменить с помощью кнопок  и  . Подтвердите изменение нажатием на кнопку  .
		Используется для регулировки заданного значения температуры. Будет отображаться в коричневом, но можно изменить с помощью кнопок  и  . Подтвердите изменение нажатием клавиши  .
		Используется для запуска и остановки программы охлаждения. После запуска программы имя текущей фазы отображается рядом с текущим временем. IDLE отображается, если программа выключена.
		Используется для удаления или добавления фазы «спящего» режима программы.
		Используется для изменения рабочего экрана, отображаемого в графическом режиме
		Доступ к экрану выбора программы.
		Доступ к функциям настройки устройства.

6.6.3 Показания и установочные данные

Состоит из 6 данных:

- Установка температуры: расположена в левом верхнем углу экрана, показанная в °C или °F, в соответствии с единицей, выбранной в списке параметров.
- Температура камеры: температура текущей камеры, расположенная в правом верхнем углу и показана в °C или °F, в соответствии с единицей, выбранной в списке параметров.
- Установка влажности: расположена в средней левой части экрана, показанной в % отн.вл.
- Влажность камеры: относительная влажность текущей камеры, расположенная справа и показана в%. Это видно или скрыто во время фаз блокировки и сохранения в соответствии с уровнем безопасности, определенным в списке параметров. Это всегда будет видно во время ферментации.
- Время выпекания: день и время выпекания продукта показаны в левом нижнем углу.
- Оставшееся время: время, оставшееся до завершения программы, показывается в часах: минуты. Если фаза ожидания запускается, время инкрементально отображается в часах: минутах, давая пользователю ссылку на время выпекания продукта.

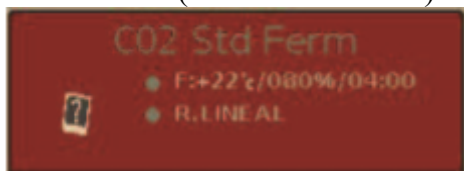
6.6.4. Индикаторы фазы

В правом верхнем углу экрана отображается серия, обозначающая разные фазы выбранной программы. Происходящие и запущенные фазы показаны черным цветом. Это кодирование подкрепляется в правом нижнем углу текстом, который показывает фазу и текст. Фазовое кодирование выглядит следующим образом:

- Надпись **B: LOCKING (БЛОКИРОВКА)**.
 - Надпись **C: CONSERVATION (СОХРАНЕНИЕ)**.
 - Надпись **N: NATURAL FERM (НАТУР. ФЕРМ.)**. Определяет фазу перед естественными ферментационными рампами.
 - Надпись **L: LINEAR FERM (ЛИНЕЙНАЯ ФЕРМ.)**. Определяет линейную рампу фазы ферментации.
- или
- Числа 1,2,3,4 или 5. **FERMENTATION PHASE X (ФАЗА ФЕРМЕНТАЦИИ X)**. Указывает ступенчатую фазу.
 - Надпись **F: FERMENTATION (ФЕРМЕНТАЦИЯ)**. Определяет фазу ферментации.
 - Надпись **D: SLEEP (СОН)**. Определяет фазу сна.

6.7. Программа ферментации

Отображается красным цветом. Как и в предыдущем случае, также показывается номер, наименование и фотография программы. В качестве рабочих данных показывается температура, влажность и время фазы ферментации. Во второй строке представлены два элемента информации: если есть естественное брожение, которое отображается буквами FN, и тип рампы, где это необходимо. В этом случае у нас будет LINEAR R. (ЛИНЕЙНАЯ) или STEPPED R.(СТУПЕНЧАТАЯ).



Для перехода к рабочему экрану программы ферментации нажмите кнопку





Отображается следующая информация:

- 1-мониторинг состояния выхода
- 2-меню нижних настроек
- 3-показания и установочные данные
- 4-индикаторы фазы.

6.7.1. Мониторинг состояния выхода.

В левой части рабочего экрана находится окно, расположенное вертикально, с текущим состоянием каждого из выходов. В общем, они зеленые, когда выход активирован. Сверху вниз:



вентилятор



увлажнитель



сушилка (отображается красным цветом)



ферментер



компрессор (отображается красным цветом при разморозке)

6.7.2 Меню нижних настроек

Нажмите клавишу  для доступа к различным настройкам нижнего меню.

6.7.3 Показания и установочные данные

Состоит из 6 данных:

- Установка температуры: расположена в левом верхнем углу экрана, показанная в °C или °F, в соответствии с единицей, выбранной в списке параметров.
- Установка влажности: расположена в средней левой части экрана, показанной в % отн.вл.
- Общее время: полная длительность программы, показанная в часах:минутах.
- Температура камеры: температура текущей камеры, расположенная в правом верхнем углу и показана в °C или °F, в соответствии с единицей, выбранной в списке параметров.
- Влажность камеры: относительная влажность текущей камеры, расположенная справа и показана в%. Это видно или скрыто во время фаз блокировки и сохранения в соответствии с уровнем безопасности, определенным в списке параметров. Это всегда будет видно во время ферментации.
- Оставшееся время: время, оставшееся до завершения программы, показывается в часах:минуты. Если фаза ожидания запускается, время инкрементально отображается в часах:минутах, давая пользователю ссылку на время выпекания продукта. В фазе сна, отображаемое время увеличивается с предполагаемого времени выпекания. Эта информация будет полезна для того, чтобы узнать, сколько времени прошло с момента предполагаемого времени выпечки.

6.7.4. Индикаторы фазы

В правом верхнем углу экрана отображается серия, обозначающая разные фазы выбранной программы. Происходящие и запущенные фазы показаны черным цветом. Это кодирование подкрепляется в правом нижнем углу текстом, который показывает фазу и текст. Фазовое кодирование выглядит следующим образом:

- Надпись **N NATURAL FERMENTATION (НАТУРАЛЬНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ)**

Показывает, что аппарат находится в фазе натуральной ферментации.

- Надпись **L: LINEAR FERM(ЛИНЕЙНАЯ ФЕРМ.)**. Определяет линейную рампу фазы ферментации.

или

- Числа 1,2,3,4 или 5. **FERMENTATION PHASE X (ФАЗА ФЕРМЕНТАЦИИ X)**.

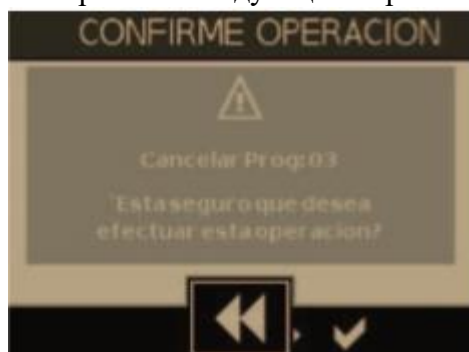
Указывает ступенчатую фазу ферментации.

- Надпись **F: FERMENTATION (ФЕРМЕНТАЦИЯ)**. Определяет фазу ферментации
- Надпись **D: SLEEP (СОН)**. Определяет фазу сна.

6.8. Окончание программы

Остановка запущенной программы производится нажатием клавиши  и выбором варианта .

Отобразится следующий экран подтверждения:

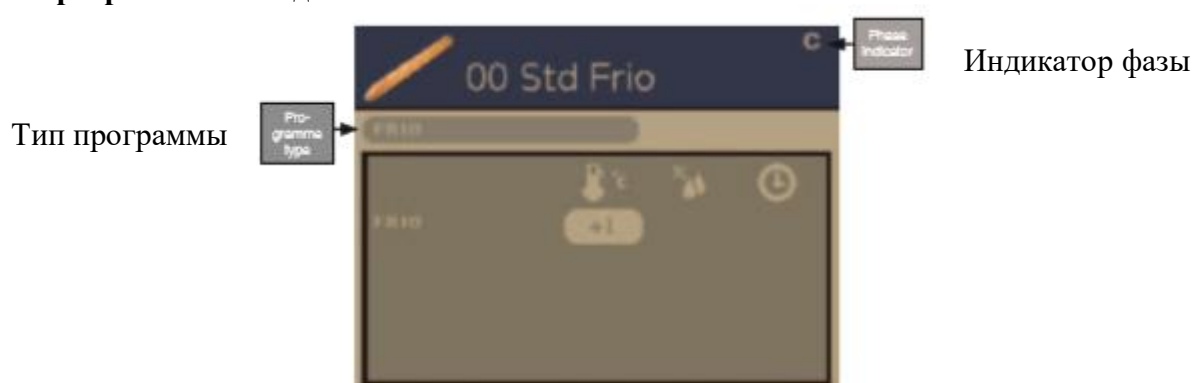


Подтвердите действие и остановите программу, выбрав вариант . В противном случае выберите вариант , и программа продолжит работать как обычно.

6.9. Экран информации о программе

Этот экран доступен с экрана выбора программы нажатием клавиши  и выбором опции .

6.9.1. Программа охлаждения



Этот экран отображается только на одной фазе (блокировка) и только на одну установку: температура в камере.

6.9.2. Программа Охлаждение + Ферментация



На этом первом экране показаны четыре фотографии со следующими рабочими параметрами:

- Lock Phase (Фаза блокировки): показывает заданное значение температуры камеры и ее продолжительность, показанное в часах: минуты.
- Conservation Phase (Фаза сохранения): отображает заданное значение температуры камеры в фазе сохранения. Общее время этой фазы зависит от частичных времен каждой фазы, включая возможные ramпы и фазу ферментации, в отношении общего времени программы для начала выпечки.
- Fermentation phase (Фаза ферментации): отображает заданные значения влажности и температуры камеры и общее время этой фазы, показанное в часах: минутах.
- Sleep phase (Фаза сна): отображает заданное значение влажности и температуры камеры, а общее время этой фазы указано в часах: минутах. В соответствии с уровнем безопасности эти значения могут не отображаться.

Откройте экран отображения параметров ramпы, нажав  и выберите вариант . В зависимости от типа ramпы, определенной в программе (линейной или ступенчатой), отображается следующая информация:



6.9.3. Программа ферментации



На этом первом экране отображаются две фотографии со следующими рабочими параметрами:

- Фаза ферментации: отображает заданные значения влажности и температуры камеры и общее время этой фазы, показанное в часах: минутах.
- Фаза сна: отображает заданное значение влажности и температуры камеры, а общее время этой фазы указано в часах: минутах. В зависимости от уровня безопасности эти значения могут быть не видны.

Откройте экран отображения параметров ramпы, нажав  и выберите вариант . В зависимости от типа ramпы, определенной в программе (линейной или ступенчатой), отображается следующая информация:



См. Раздел «Экран редактирования программы» для получения дополнительной информации о параметрах, которые определяют ramпы.

6.10. Экран редактирования программы

Этот экран доступен с экрана выбора программы нажав клавишу  и выбрав опцию . Экранное изображение такое же, как для экрана информации о программе.

Нажмите клавишу  для доступа к различным нижним меню:

Главное меню	Альтернативное меню	Описание
		Используется для возврата к экрану выбора программы. Любая введенная модификация будет потеряна, если данные ранее не были сохранены

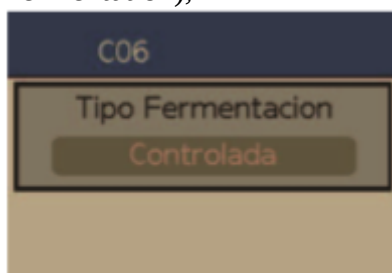
		Используется для указания параметров, которые составляют ступенчатую или линейную рампу. Это отображается только в режимах Cold + Fermentation и Fermentation.
		Обеспечивает доступ к экрану для выбора фотографии продукта, связанной с программой. Эта фотография обычно отображается в верхней строке экрана слева от имени программы.
		Доступ к экрану, где клавиатура может использоваться для ввода имени программы, которое будет отображаться в верхней строке заголовка экрана справа от фотографии программы.
		Записывает данные программы. Важно: нажмите эту опцию перед возвратом на экран выбора программы или изменения будут потеряны.
		Используется для удаления программы на экране. Стандартные программы или программы по умолчанию не могут быть удалены, только изменены. В этих программах этот значок будет отключен (выделен серым цветом).
		Дублирующая функция. Копирует данные программы на экране и создает новую программу того же типа (Cold, Cold + Fermentation или Fermentation) с теми же данными.

6.10.1. Контролируемые / отсроченные программы ферментации

В модели IVERPAN доступны два типа ферментации: контролируемые и отложенные.

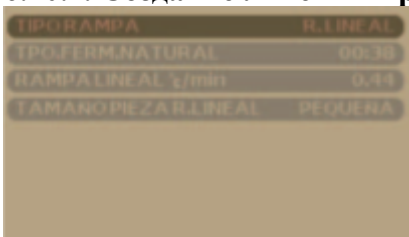
Позволяет запускать ручную разморозку. Заданное время между автоматическими оттаиваниями должно пройти до запуска второй ручной разморозки

Поскольку эта подсказка предшествует типу программы (Cold, Cold + Fermentation, Fermentation), заголовок отображается синим цветом без имени.



Как только тип определен, программам присваивается С или D перед номером программы, указывая соответственно на контролируемую ферментацию или замедленную ферментацию.

6.10.2. Создание линейных рамп

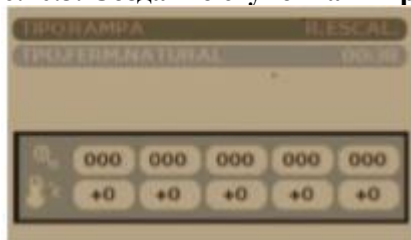


Параметры, подлежащие настройке, следующие:

- Тип рампы: нет рампы, линейная рампа или ступенчатая рампа.
- Время естественной ферментации: определяет время, в течение которого не будет активирован вход, осуществляя естественное ферментацию продукта. Показано в часах: минутах.
 - Linear Ramp °C / min: указывает тип коэффициента, который должен применяться к рампе во время начала ферментации. Это значение может быть изменено в зависимости от уровня безопасности.
 - Размер куска линейной рампы: выбирается из трех размеров: маленький (<150 г), средний (150-300 г) или большой (> 300 г). Наклон рампы будет автоматически обновляться в

соответствии с выбранным размером (предыдущий параметр). Это значение может быть изменено в зависимости от уровня безопасности.

6.10.3. Создание ступенчатых рамп



Параметры, подлежащие настройке, следующие:

- Тип рампы: нет рампы, линейная рампа или ступенчатая рампа.
- Время естественной ферментации: определяет время, в течение которого не будет активирован вход, осуществляя естественное ферментацию продукта. Показаны в часах: минуты. Ступенчатая рампа, определенная в нижней части экрана, будет выполняться после завершения времени, указанного для естественной ферментации. Максимум 5 точек существует для определения следующих параметров:

- % времени: Процент от общего времени фазы ферментации, которое длится эта точка рампы. Когда каждая из точек имеет 0-процентный процент, это означает, что рампа закончилась, и последующие точки будут автоматически назначены на 0.

Температура: заданное значение температуры должно быть достигнуто в конце шага. Температура ступеней никогда не может быть ниже температуры консервации или выше температуры ферментации. Если одна из секций имеет температуру, равную температуре ферментации, этот шаг будет последним, который будет выполняться с тех пор, пока рампа не закончится в момент достижения температуры фазы ферментации.

6.10.4. Фото программы



Используйте клавиши прокрутки, чтобы перемещаться по доступным фотографиям и выбирать нужную фотографию с помощью клавиши .

Чтобы выйти без изменения фотографии, активируйте меню с помощью клавиши  и подтвердите выбор .

6.10.5. Название программы



Используйте клавиши прокрутки, чтобы перемещаться по доступным символам клавиатуры и выбирать нужную фотографию с помощью клавиши .

Чтобы выйти, активируйте меню с помощью клавиши  для возврата в главное меню

редактирования и подтвердите выбор .

6.10.6. Удаление программы



Этот экран появляется как подтверждение после выбора опции удаления программы.

Отмените удаление, выбрав опцию . Подтвердите и исключите программу на экране, выбрав опцию



6.10.7. Дублирующая программа

Экран выбора программы появляется после выбора опции дублированной программы. Затем используйте вертикальные клавиши прокрутки, чтобы перейти в пустую позицию в списке

программ, которая останется в середине экрана. Наконец, нажмите  и подтвердите

операцию, выбрав опцию . Редактированная программа становится новой выбранной программой после копирования.

6.11. Отложенный запуск

Этот параметр появляется только в том случае, если включена функция запуска по таймеру из настроек устройства (Minutes Post Standby).

Временной запуск может быть определен для типа программы, которая появляется в

середине экрана, выбирая вариант  на экране выбора программы.

Переменная «STB» устанавливает время в минутах после запуска по времени для оператора, чтобы нажать любую клавишу, для проверки контроля над камерой ферментации, а также что не был запрограммирован неконтролируемый запуск. Если это время, указанное в минутах, проходит без нажатия какой-либо клавиши, панель отключит все выходы и отобразит индикацию тревоги.



6.11.1. Программа охлаждения



Необходимо указать дату и время выхода устройства в энергосберегающий режим и запустить программу охлаждения. Как только эти данные будут указаны, устройство войдет в энергосберегающий режим, отключив все выходы и установив низкий уровень освещенности дисплея.



Текущее время и
дата

В этом энергосберегающем режиме день, дата и время соединения отображаются в середине экрана. Текущая дата и время показаны в левом нижнем углу. Температура консервации, определенная в программе охлаждения, указана в правом нижнем углу.

При запуске в указанное время и дату, устройство будет, если не будет нажата ни одна клавиша, для проверки работу программы, активировать функцию охлаждения, чтобы достичь выбранной заданной температуры программы охлаждения. Отобразится рабочий экран, в котором строка состояния отображает текст STANDBY, чтобы предупредить пользователя, чтобы он нажал клавишу, для подтверждения отложенного запуска.

6.11.2 Программа «холод + ферментация»



Необходимо указать дату и время выхода устройства в энергосберегающий режим и запустить программу Cold + Fermentation. Сокращение дня недели отображается слева, когда вводится дата. Как только эти данные будут указаны, устройство перейдет в энергосберегающий режим, отключив все выходы и установив низкий уровень освещенности дисплея.



В этом энергосберегающем режиме день, дата и время соединения отображаются в середине экрана. Текущая дата и время показаны в левом нижнем углу. Температура консервации, определенная в программе холод + ферментация, указана в правом нижнем углу.

При запуске в указанное время и дату устройство будет, если не будет нажата ни одна клавиша, чтобы проверить работу программы, показывать рабочий экран с текстом состояния STANDBY, чтобы предупредить пользователя, чтобы он нажал клавишу для проверки запуска по времени. Дата выпуска для выбранной программы будет запрошена при нажатии любой клавиши. В то время как в пост-резервном режиме холодные выходы активируются для достижения заданного значения фазы блокировки выбранной программы.

6.11.3. Программа ферментации



Необходимо указать дату и время, когда устройство выходит из энергосберегающего режима и запускает программу нагрева с заданными установками влажности и температуры.

Сокращенно день недели отображается слева, когда день изменяется. Как только эти данные будут указаны, устройство перейдет в энергосберегающий режим, отключив все выходы и установив низкий уровень освещенности дисплея. Температура и влажность, которые должны быть достигнуты после запуска и до инициализации программы ферментации, также должны быть указаны.



В этом энергосберегающем режиме день, дата и время соединения отображаются в середине экрана. Текущая дата и время показаны в левом нижнем углу. Нижняя правая показывает температуру и влажность, при которых панель будет работать после выходе из режима ожидания, путем нагрева, перед запуском программы брожения.

При запуске в указанное время и дату устройство будет, если не будет нажата ни одна клавиша, чтобы проверить работу программы, показывать рабочий экран с текстом состояния STANDBY, предупреждая пользователя, чтобы он нажал клавишу, для проверки запуска по времени, Программа будет запускаться автоматически при нажатии любой клавиши. До этого момента устройство активирует регулирование агрева и влажности, чтобы поддерживать заданные значения, введенные при инициализации времени запуска.

6.12. График отложенного запуска

Чтобы получить доступ к запланированному расписанию запуска, выберите опцию 

в меню программ и нажмите  для доступа к графику .

Позволяет установить программу для каждого дня недели, а также время начала программы этой программы.

Как только опция  выбрана, предлагаемый день, время и программа всегда будут запрограммированы ближе всего к текущему времени.

Чтобы исключить программу, выберите пустую программу и 24:00 в качестве времени, оставив его незапрограммированным -: -

Если нет запланированного запуска, текущая программа предложит следующий день и время последнего тайм-запуска.

6.13. График выпечки

Чтобы получить доступ к графику выпечки, выберите опцию  из меню программ.

Позволяет запрограммировать до 2-х дневных циклов выпечки.

Всякий раз, когда запускается программа Cold + Fermentation, предлагаемое время и день выпечки всегда будут запрограммированы ближе всего к текущему времени.

Чтобы устранить время выпечки, выберите 24:00 в качестве времени выпечки, оставив его незапрограммированным -: -.

Если нет запланированного времени выпечки, предлагаемый день выпечки всегда будет на следующий день, и время выпекания всегда будет таким же, как и в последнем прогоне.

6.14. Функция сна.

После завершения программы ферментации отображается сообщение, указывающее **URGENT BAKE (срочная выпечка)**. Если ни одна клавиша не нажата в течение одной минуты, чтобы показать, что пользователь присутствует, и программа может быть выполнена, запускается режим ожидания (если включен), чтобы поддерживать продукт до его запекания. Фаза сна состоит из максимального времени, которое может выполнять эта функция, а также температуры и влажности для поддержания продукта. Во время фазы сна устройство будет регулировать свои выходы для поддержания температуры и влажности. Эта функция может быть отключена до запуска программы ферментации или холод +

ферментация, нажатием  и выбором варианта . В этот момент индикатор фазы D исчезнет в правом верхнем углу экрана, после чего программа завершится после окончания фазы ферментации.

Чтобы снова включить функцию сна, просто отмените предыдущее действие, нажав клавишу  и выбрав опцию . В этот момент индикатор фазы D снова появится в правом верхнем углу экрана.

Когда выполняется программа ферментации или холод + ферментация, спящий этап может

быть форсирован нажатием  и выбором .

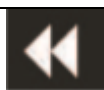
Предупреждение **URGENT BAKE** будет отображаться каждые 10 минут во время фазы сна в течение 1 минуты. После того, как время ожидания прошло, следующее сообщение будет отображаться на неопределенный срок:



6.15. Потребление электроэнергии

Доступ к записи данных потребления электроэнергии из экрана выбора программы,

получается путем нажатия клавиши  и выбора варианта .

Главное меню	Альтернативное меню	Описание
		Используется для возврата к экрану выбора программы.
		Это позволит получить доступ к данным потребления программы.
		Используется для сброса энергии. Перед удалением накопленных данных запрашивается подтверждение.
		Доступ к экрану (Energy User Configuration), показывающему значения потребления для разных элементов (ферментер, увлажнитель, вентиляторы) устройства. Данные отображаются, но не могут быть изменены.

6.15.1. Экран энергии



На этом экране записаны последние 15 завершенных программ¹.

Каждая запись показывает следующие данные:

- Регистрационный н°: номер, соответствующий каждой из записей, хранящихся в памяти.
- Программа: номер завершенной программы и для которой были записаны данные.
- Дата: дата, на которую закончилась указанная выше программа.
- Время: общее время выполнения программы, показанное в часах: минутах.
- Мощность: общая мощность, потребляемая программой, показанная в кВтч (киловатт в час). Отображается 1 десятичным знаком.

Дата и время последнего сброса счетчика полной мощности и общая накопленная мощность с этого момента, показанная в кВтч с 1 десятичной единицей, показаны в нижней части экрана.

¹ При расчете потребления, конец программы происходит, когда пользователь преждевременно отменяет программу или когда она заканчивается из-за истечения времени. Программы охлаждения всегда работают путем накопления, пока пользователь не отменяет программу.

6.15.2. Экран параметров энергии

Этот экран показывает потребление каждого элемента устройства во время работы программы

09/12/13	Prog.	Acum.
Compresor	0.00	1.9
Fermen.	0.00	5.7
Humecta	0.00	0.8
Ventil.	0.00	0.4
Total	0.0	9.1

Заголовок показывает номер программы, а цвет указывает тип программы. Дата окончания программы отображается в левом верхнем углу, за ней следуют каждый элемент и общее потребление в программе. Накопительный столбец показывает общее потребление от последнего сброса потребления этого элемента.

Все потребление выражается в кВтч с 1 десятичной дробью. Таким образом, общая сумма как для программы, так и для накопленных данных может быть больше 0,1 кВтч относительно суммы элементов, поскольку каждая из них округлена для отображения, причем общее значение является самой точной величиной.

6.15.3. Экран пользовательской конфигурации энергии

Этот экран показывает различные параметры настройки, связанные с потреблением энергии устройства. При доступе к экрану энергии параметры показываются в режиме дисплея.

Кнопка  используется для запроса пароля пользователя; после ввода параметры могут быть изменены.

6.16. Другие функции

6.16.1. Конфигурация

На экране меню программ путем нажатия можно выбрать:

- Язык.
- Фаренгейт.
- Отображать длительность подсветки.
- Продолжительность звукового сигнала.
- Продолжительность заставки.
- Хранитель экрана.
- Формат времени (дата / час)
- Контрастность дисплея.
- Энергетический формат.
- Замок двери.

6.16.2. Блокировка клавиатуры

Чтобы заблокировать клавиатуру, удерживайте кнопки  и  нажатыми одновременно в течение 3 секунд.

Этот экран показывает:



Чтобы разблокировать клавиатуру, держите нажатыми клавиши  и  одновременно в течение 3 секунд.

7. Процессы ферментации.

Основными процессами ферментации, используемыми в пекарне, являются:

- Прямая ферментация: тесто должно быть приготовлено мукой с твердостью более 130W(индекс твердости) (> 9% белка).
- 24-часовое контролируемое брожение с готовым тестом: тесто должно быть приготовлено мукой с твердостью более 180 W(индекс твердости) (> 10% белка).
- 24 или 48-часовое контролируемое брожение с замороженным тестом: тесто должно быть приготовлено мукой с твердостью более 220 W(индекс твердости) (> 11% белка).
- 48-часовое контролируемое брожение с готовым тестом: тесто должно быть приготовлено с мукой из твердых частиц более 250 W(индекс твердости) (> 12% белка).
- Отсроченная непрерывная коррекция (максимум с тестом, приготовленным с твердостью муки более 220 W(индекс твердости) (> 11% белка).
- Замедленное программируемое брожение (максимум 48 часов) с тестом, приготовленным с твердостью муки более 250 W (индекс твердости) (> 12% белка).

Для того, чтобы получить правильное брожение, необходимо соответствующее замешивание. Точно так же температура теста очень важна. Тесто, чрезмерно холодное или чрезмерно горячее, приведет к осложнениям при загрузке шкафа.

Температура теста не должна превышать + 55 ° C, складывая следующие температуры: (комнатная температура + температура теста + температура воды) = менее + 55 ° C

Продукт должен быть равномерно распределен по всей поверхности лотка.

Вся продукция, размещенная на лотке, должна быть одинакового размера и веса.

Если в шкаф кладут поддоны с различными типами продуктов, они всегда будут иметь аналогичную ферментацию. Чтобы запрограммировать это, вам нужно будет рассмотреть продукт, который требует кратчайшего времени брожения (активирования дрожжей), и поэтому необходимо отменить положение «**SLEEP**».

ПРИМЕЧАНИЕ. Для контролируемого процесса активирования дрожжей шкаф должен быть подключен своевременно, чтобы внутренняя температура достигла уровня блока перед введением кареток.

7.1. Прямое активирование

Вызывает повышение температуры и относительной влажности камеры, чтобы достичь оптимальных условий (24-26 ° C и 70-82%) и поддерживать их в течение всего процесса (4-6 часов).

7.2. Контролируемое брожение

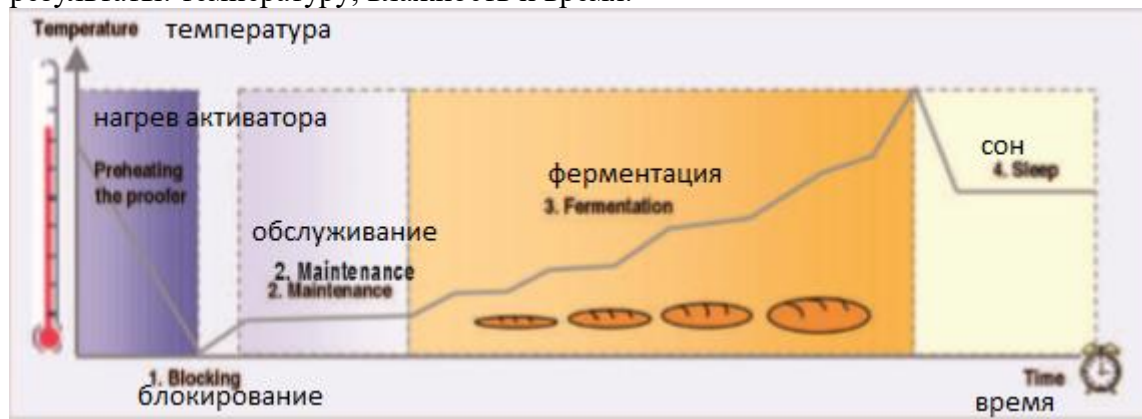
Контролируемая ферментация - относительно новая хлебопекарная система. Большим преимуществом, которое он предлагает пекарю, является то, что работа в ночное время в значительной степени устранена, упрощая производство и готовый продукт.

Контролируемая система ферментации позволяет остановить процесс проверки в течение нескольких часов, а затем перезапустить, когда это подходит для пекаря; обычно на следующий день.

В любом случае получение хороших результатов контролируемой ферментации будет определяться типом используемой муки, процессами и такими факторами, как холод, тепло, влажность, время.

7.2.1. Фазы контролируемой ферментации: активирование до 24 часов

Существует 4 фазы в контролируемой ферментации в течение 24 часов, и каждый из них имеет три параметра, которые необходимо учитывать, чтобы обеспечить хорошие результаты: температуру, влажность и время.



7.2.1.1. Блокировка

На этом этапе начинается процесс контролируемой ферментации, и его функция заключается в том, чтобы быстро остановить активирование.

Температура камеры снижается до -3 ° C, чтобы противостоять ее повышению при входе в каретки, и цель состоит в том, чтобы температура теста составляла от 4 до 6 ° C, температура, при которой действие дрожжей практически прекращается, и тесто далее не повышается. Примечание. Важно, чтобы камера имела требуемую температуру, прежде чем вставлять тесто (предварительное охлаждение активатора).

7.2.1.2. Обслуживание / сохранение

(Это самый длинный и самый важный этап всего процесса). На этом этапе камера обеспечивает интенсивный холод, чтобы остановить ферментационную активность теста. Температура на этом этапе составляет от 0 до 4 ° C, таким образом, тесто находится в хорошем состоянии в течение следующих нескольких часов, но когда время продлевается, необходимо внести изменения в тесто, чтобы придать ему большую прочность.

7.2.1.3. Ферментация

Фаза, где температура и влажность постепенно увеличиваются, гарантируя равномерную активацию дрожжей теста.

Нормальные параметры вводятся в начале ферментации при 10 ° C с завершением ферментации теста при 22/26 ° C.

Содержание влаги также должно постепенно увеличиваться до 75-85%, в зависимости от типа теста. Время будет составлять от 240 до 360 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ. Эта фаза будет зависеть от многих факторов, поэтому данные (температура, масса, влажность ...) являются приблизительными.

7.2.1.4. Сон (максимум 3 часа)

Это дополнительный ресурс и фаза в процессе контролируемой ферментации. Его функция заключается в сохранении ферментации хлеба после активации из-за задержки в выпечке кареток внутри печи.

Это влечет за собой изменение температуры ферментации в конце от 22 до 26°C до более прохладного, равного 7°, для замедления ферментации с уровнем влажности 90%.

7.2.2. Регулируемое изменение процесса ферментации: ферментация до 48 ч.

Использование более твердой муки.

Использование специальной добавки для компенсации муки.

Температуры в холодном режиме должны быть на 2/3 ° C ниже для предотвращения ферментации. Как правило, температуру камеры можно уменьшить во время фазы обслуживания, чтобы работать в течение 48 часов.

Увеличение дозы дрожжей для противодействия длительному воздействию холода.

Температура духовки должна быть на 10/20 ° C ниже, чтобы избежать чрезмерного цвета корки, и влажность должна быть увеличена в камере приготовления.

Общие соображения по контролируемой ферментации:

Любой пользователь, который хочет ввести контролируемое брожение в процессе производства хлеба, должен адаптироваться к новому способу работы, адаптируя как используемое сырье (муку, добавки ...), так и процесс их выпечки (замешивание, отдых и т. д.) к новому режиму работы, позволяющему получить те же результаты.

7.2.3. Соображения относительно используемого сырья

7.2.3.1. Мука

Это основа хорошего хлеба, и из-за холодного вмешательства в процесс контролируемой ферментации, мука приведет к ослаблению теста:

Менее W100 (> 9% белка)	Между W100 и W180 (9 ÷ 10 белков)	Больше, чем W180 (> 10% белка)
Salva не гарантирует оптимальные результаты	Необходима адаптация к рабочему процессу и переформулировка теста. Рекомендация: Консультация эксперта по хлебопечению.	Подходящая твердость муки, при отсутствии опыта в контролируемом брожении рекомендуется совет от специалиста по выпечке

Для случаев 48-часовой контролируемой ферментации без консультации с экспертом по тесту необходимо работать с мукой W250 (> 12% белка). Для других случаев проверьте. Количество и качество клейковины будет отвечать за сохранение газа, образующегося во время ферментации.

Ферментативная способность муки также зависит от количества сахаров и его ферментативной активности.

7.2.3.2. Улучшающая добавка

Увеличьте дозу, когда твердость муки неправильная. Аспекты рассмотрения вопроса об улучшителе:

Большее обеспечение аскорбиновой кислоты предотвращает ослабление теста.

7.2.3.3. Вода

Количество воды, с которой выполняется замешивание, может отличаться от количества, используемого в обычном процессе.

7.2.3.4. Дрожжи

В контролируемых процессах ферментации необходимо контролировать количество дрожжей (вместе с временем покоя).

Используемое количество составляет от 1,5 до 2,2% (от 15 до 22 г дрожжей на килограмм муки). Если для заполнения камеры требуется несколько партий, доза может постепенно уменьшаться, но для нее не рекомендуется опускаться ниже 1,5%, поскольку это увеличивает время брожения, а даже небольшое количество дрожжей может привести к слабому тесту без дополнительного толчка внутри духовки.

Для обогащенного теста количество дрожжей будет увеличено.

Что касается сухих, а не прессованных дрожжей, начальная газификация теста ниже, что приводит к снижению прочности в отношении создания теста; это может быть компенсировано увеличением покоя.

Если к тесту нужно добавить горячую воду, очень важно, чтобы она не контактировала с дрожжами, так как они гибнут при 55°C.

7.2.3.5. Стартерное тесто

Оно может различаться как в процентах, так и в формулировке от тех, которые обычно используются непосредственно для хлеба.

- Подготовка исходного теста:
- Ферментированное тесто 1200 г (20%)
- 6000 г хлебной муки
- 3400 см³ воды (58%)

- 120 г соли (2%)

Ферментация, производимая только с стартерным тестом (пресное), имеет меньшее расширение, меньше объема, хлеб более тяжелый и имеет более плотную крошку с более темной и более толстой коркой, чем обычный хлеб. Время хранения длительное (4 или 5 дней).

7.2.4. Критические точки в контролируемой ферментации

7.2.4.1. Тесто

Прочность теста является краеугольным камнем в контролируемой ферментации.

Подвергнутое действию холода тесто теряет силу с прохождением времени.

Чтобы компенсировать это, необходимо сделать более стабильное тесто, чтобы предотвратить его расслабление во время процесса:

- Используйте более сильную муку.
- Увеличение количества дрожжей.
- Увеличить количество улучшающей добавки.

Увеличьте время покоя первичной ферментации перед формованием, чтобы тесто становилось более твердым и более устойчивым к растяжению при формовании.

Объем ферментированного теста контролируется добавлением дрожжей и времени ферментации.

Чем выше объем покоящегося теста, тем ниже передача газа наружу, и это положительно влияет на аромат и вкус конечного продукта.

Объем теста и продолжительность покоя будут отличаться сотовой структурой:

- Мягкое тесто и первичное брожение, большой и нерегулярный размер сот.
- Твердое тесто и короткая первичная ферментация, мелкая и однородная сотовая структура.

7.2.5. Программы контролируемой активации дрожжей

Данные руководства по программированию для активатора в соответствии с типом используемого теста и в соответствии с временем задержки активирования.

Хлеб	Свежее тесто		Замороженное тесто	
	Менее 24 ч.	Более 24 ч.	Менее 24 ч.	Более 24 ч.
Время активации	1 ч 30 мин	1 ч 30 мин	1 ч 30 мин	1 ч 30 мин
Температура активации	От -3° С	От -3° С	От -3° С	От -3° С
Температура хранения	От 2° С	От 0° С	От 2° С	От 0° С
Время ферментации	До 4° С	До 2° С	До 4° С	До 2° С
Температура ферментации	От 22 до 26° С	От 22 до 24° С	От 22 до 26° С	От 22 до 24° С
Влажность ферментации	От 75 до 85%	От 75 до 85%	От 75 до 85%	От 75 до 85%

Кондитерские изделия	Свежее тесто		Замороженное тесто	
	Менее 24 ч.	Более 24 ч.	Менее 24 ч.	Более 24 ч.
Время «стоп»	1 ч 30 мин	1 ч 30 мин	1 ч 30 мин	1 ч 30 мин
Температура «стоп»	От -3° С	От -3° С	От -3° С	От -3° С
Температура обслуживания	От 1 до 2° С	От 0° С	От 1 до 2° С	От 0° С
Время активации	От 3 ½ до 4 ч	От 5 до 5 ½ ч	От 3 ½ до 4 ч	От 5 до 5 ½ ч

Температура активации	От 27 до 28° С	От 27 до 28° С	От 27 до 28° С	От 27 до 28° С
Влажность активации	От 80 до 85%	От 80 до 85%	От 80 до 85%	От 80 до 85%

Помните, что эти цифры являются приблизительными и могут варьироваться в зависимости от температуры в помещении, времени года, температуры теста и т. д. Поэтому каждый специалист, использующий шкаф, должен приспосабливать его к обстоятельствам в каждом случае, пока они не дадут отличные результаты.

Вы должны учитывать тот факт, что когда происходит более медленное и естественное брожение, вы должны уменьшить количество дрожжей, добавляемых в тесто. Мы рекомендуем использовать муку хорошего качества.

7.3. Отсроченная активация дрожжей

Панель управления может быть сконфигурирована для выполнения отложенных программ ферментации. Обратитесь в службу технической поддержки.

Выстаивание теста - это процесс, при котором тесто медленно ферментируется при низких температурах (между 9 и 20°C), создавая особый хлеб с еще большим запахом, ароматом и цветом.

Активация может выполняться непрерывно, при постоянной температуре и влажности в течение всего процесса или по программе (максимум 48 часов), предварительно добавляя степень блокировки теста.

Для этого процесса будет использоваться высокопрочная мука (выше 220 W) (> 11% белка), и композиция теста станет подходящей. Процент дрожжей в этом процессе меньше, чем при контролируемой ферментации, поскольку тесто активируется намного дольше.

7.3.1. Программа отсроченной активации

Ниже приведены некоторые ориентировочные данные для отсроченной активации:

Параметр	Продолжительность	Программировано на < 24 ч	Программировано на > 24 ч
Время активации	-		
Температура активации	-		
Температура сохранения	-		
Время ферментации	От 7 до 22 ч	8 ч	От 8 до 24 ч
Температура ферментации	От +17 до 12° С	+19° С	От +17 до 12° С
Влажность ферментации	От 80 до 85%	От 80 до 85%	От 80 до 85%

Помните, что эти цифры являются приблизительными и могут варьироваться в зависимости от температуры в помещении, времени года, температуры теста и т. д. Поэтому каждый работник, использующий шкаф, должен приспосабливать его к обстоятельствам в каждом случае, пока они не дадут отличные результаты.

Вы должны учитывать тот факт, что когда происходит более медленное и естественное брожение, вы должны уменьшить количество дрожжей, добавляемых в тесто. Мы рекомендуем использовать муку хорошего качества.

Это пример рецептуры для проведения отложенного процесса ферментации (указывается процентное содержание относительно муки)

- ВОДА 58%
- СОЛЬ.....2%
- ДРОЖЖИ 0,6 -0,7%
- УЛУЧШИТЕЛЬ 0,4%
- ЗАКВАСКА 10%

7.4. Выпечка

Отсроченные процессы ферментации дают больше окраски, поэтому лучше всего снизить температуру выпечки в соответствии с тем, как долго длится процесс ферментации.

Перед помещением в духовку охладите тесто до 20 ° С, чтобы предотвратить образование пузырей.

7.5. Потенциальные проблемы и решения

	Возможные проблемы	Причины
Эффекты активации	Тесто плохо активировано в верхней части каретки	Скорость вентиляторов в промежуточной фазе низкая, и, следовательно, горячий воздух не циркулирует по всей камере равномерно. Температурный зонд неправильно установлен, холод отсекается до достижения верхней части камеры.
	Хлеб по бокам кареток покрывается коркой	Каретки очень близко к стенам камеры или перегружены. Холодный воздух поражает их напрямую. Небольшая влажность в фазе ферментации (требуется мука с более сильным индексом W). Проверить производство пара.
	Тесто переактивировано в запрограммированное время.	Избыток дрожжей Превышение времени в фазе активации Очень высокая температура ферментации.
	Конденсат на поверхности хлеба.	Резкий термальный подъем. Рампа увеличения должна составлять половину времени программы активации с постепенным повышением температуры, таким образом, тесто будет постепенно регулироваться. Используемое время блокировки слишком длинное и холодное, это также происходит с замороженным хлебом.
	Внешняя часть более ферментирована, чем внутренняя, растрескивание корки и потеря газа. Также затрагиваются аромат и вкус.	Переход от обслуживания к этапу активации проведен слишком быстро.
	Тесто покрывается коркой в холодном режиме.	В холодном режиме всегда будет существовать некоторая корка, которая будет увеличиваться по

		мере того, как будет более холодно. Частые открытия камеры. Вентиляторы или распределение воздуха плохо расположены. Камера недостаточно заполнена.
	Тесто увеличивается в объеме даже в холодном режиме.	Камера не была достаточно холодной, прежде чем вводить каретки Камера была заполнена очень быстро Температура теста была выше 22 ° C Недостаточное время первичной ферментации Слишком много дрожжей Тесто оставалось слишком долго в пекарне, прежде чем было помещено в камеру.
	В конце активации хлеб не достиг нужного объема.	Мало дрожжей или низкая температура активации. Слишком короткий период активации.
	Мелкие пузыри на корке.	Тесто холодное, когда поступает в духовку с избыточной влажностью. Короткое время покоя вместе с небольшим количеством дрожжей.
	Липкое тесто.	Очень высокая влажность.
	Тесто становится твердым.	Очень низкая влажность.
	Хлеб прилипает к лоткам.	Слишком много влаги, мягкое тесто и небольшая сила, а также чрезмерно используемые банки. Программирование высокой влажности.
	Тесто не переносит фазу «сна» и переферментировано.	ПРИМЕЧАНИЕ. Фаза сна должна использоваться только в случае «сна»: при вводе внутрь, то есть в идеальном месте для выпечки. Хотя он помещен внутрь, брожение не слишком задерживается, поскольку оно имеет свою инерцию, а понижение температуры активатора требует времени.
	Слабое и растяжимое тесто (тесто, растягивающееся во время активации).	Слабая и растяжимая мука. Мягкое тесто. Холодное тесто. Короткое время покоя, совпадающее с недостатком дрожжей. Отсутствие замешивания.
	Хлеб плоский и не поднимается.	Слабое тесто. Избыточная влажность. Мало дрожжей. Температура теста слишком холодная и недостаточно покоя.

	Темная кристаллическая корка.	Высокая влажность в фазе нагрева, вызванная быстрым повышением температуры. Много часов брожения (в зависимости от муки). Недостаточно дрожжей. Добавки или мука с избыточной ферментативной активностью. Программа с высокой температурой и влажностью. Мука из проросшей пшеницы . Высокая температура печи (должна быть не менее, чем на 10° C ниже, чем во время обычного процесса).
	Трещины и шелушение корки.	Высокая температура во время ферментации. Чрезмерная влажность во время ферментации. Избыточный объем. Переохлаждение. Быстрое охлаждение хлеба.
	Большие отверстия внутри мякиша.	Плохое формование. Сильное и липкое тесто. Сильное тесто. Недоферментированное.
	Основание хлеба имеет полости.	Влага на досках или на тканях во время ферментации. Пол в духовке очень горячий.
	Большие волдыри на боковых поверхностях хлеба.	Высокая влажность во время активации, совпадающая с жестким тестом и выпеканием в духовке с огнеупорным материалом.

8. Техническое обслуживание

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ:

Перед чисткой или ремонтом отсоедините устройство от электросети.

ВАЖНО:

Работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться официальной технической службой SALVA INDUSTRIAL или одним из наших дистрибьюторов.

Ежедневное обслуживание:

- Общая очистка неабразивными, нетоксичными веществами, используя слегка влажную ткань.
- В отношении гигиены, рекомендуется держать пол, стены, рампы и крышу внутри камеры чистыми.
- Удалить грязь с вентиляционных решёток.

9. Информация о фторированных парниковых газах (СЕ 517/2014)

В соответствии со стандартом (СЕ) №. 517/2014, касающийся некоторых консервативных эффектов газов фтора, сообщаем вам, что устройство, данное в настоящем Руководстве, предназначено для хранения хладагента:

R-134a

9.1. Введение.

Хладагент R-134a) является чистым газом и поэтому может быть добавлен к оборудованию как во время жидкой, так и паровой фазы.

9.2. Физические свойства

Компоненты	Химическое наименование	Молекулярная формула
HFC-134a	1,1,1,2 Тетрафлюоретан	CH ₂ FCF ₃

Молекулярный вес	97,6
Точка кипения при 1,013 бар	-26,1°C
Критическая температура	101°C
Критическое давление	40,7 бар
Критическая плотность	0,512 кг / м ³
Плотность насыщенной жидкости при 20°C (при 1013 бар)	1.225 кг / м ³
Плотность пара при 20°C (при 1013 бар)	27,78 кг / м ³
Теплота испарения при температуре кипения	215,9 кДж / кг
Диапазоне возгорания (% объема воздуха)	Нет
Мощность разрушения озона (ODP-R11 = 1)	0
Класс безопасности в соответствии со стандартом ASHRAE / ANSI 34-1992	A1
Атмосферная тепловая мощность (СПС)	1.430

10. Гарантия

Наши продукты гарантируются относительно каждого сбоя или дефекта производства при правильном их использовании.

Гарантия НЕ применяется к заменам и исправлению:

- Неправильное использование машины.
- Порча или несчастные случаи из-за халатности.
- Отсутствие технического обслуживания.
- Внешние факторы, такие как колебания напряжения питания или атмосферные явления, такие как штормы или наводнения, или любые другие аналогичные источники.

Гарантия ограничивается заменой и ремонтом деталей, которые потерпели неудачу в результате дефектов изготовления, без покрытия соответствующего труда и расходов на вызов (за исключением Испании, где эти расходы включены).

Из вышеупомянутой гарантии исключаются следующие материалы: стекло, лампочки, прокладки, ткани, керамическая плитка, хладагент, замена масла, шарниры и другие детали, которые подвержены износу.

Обычная материальная гарантия для электрических и механических компонентов составляет 12 месяцев, за исключением:

- Нагревательные элементы в модулях Kwik-co, Metro, Sirocco и Modular, которые покрываются в течение 5 лет.

Условия гарантии

Материалы должны быть установлены, использованы и поддерживаться в соответствии с условиями, изложенными в этом «Руководстве по эксплуатации».

Любые проблемы, требующие вмешательства инженера, должны выполняться официальной послепродажной службой SALVA INDUSTRIAL S.A. или одним из наших официальных дистрибьюторов.

Изменение какой-либо части в течение гарантийного срока не подразумевает продления гарантии до первоначально согласованного периода. В этом случае только гарантия на заменяемую деталь или деталь будет продлена на 6 месяцев.

Несоблюдение этих условий подразумевает автоматическое аннулирование гарантии.

SALVA INDUSTRIAL, в своем постоянном поиске улучшения своей продукции, оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

SALVA INDUSTRIAL S.A.
GI-636 Km. 6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel: (+34) 943 449300
Fax: (+34) 943 449329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es



DELEGACIONES / DELEGATIONS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 647 320 389
Centro: (+34) 696 497 559
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 629 434 138
Andalucía: (+34) 618 102 174

FILIALS

SALVA FRANCE, S.A.R.L.
Sogaris, 226
94664 Rungis Cedex (France)
Tel: (+33) 1 45 152 770
Fax: (+33) 1 45 152 771
e-mail: info@salva.fr

SALVA DEUTSCHLAND
Mr. Heiner Krieger
67165 Waldsee
Tel: (+49) 6236 512 85
Fax: (+49) 6236 565 37
Handy: (+49) 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

Regional-Verkaufsleitung Deutschland
NORD-WEST
Mr. Gerd Wüstefeld
Mobil: 0170-821 97 12
Mail: wuestefeld-salva@kabelmail.de

SALVA UK & IRELAND
Mr. Graham Smith
e-mail: graham.smith@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL
Mr. Sergio Pereira
Tel: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE
M. Ksenia Zayats
117216 Moscow
Tel: (+37) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

SALVA INDIA
Mr. Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
e-mail: sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA
M. Linda Cheong
Singapore
Tel: (+65) 93 88 60 27
e-mail: linda.cheong@salvagroup.net

DELEGACIONES / DELEGATIONS

Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Süd-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Süd-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA TURKEY
Ceren Somer
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN

Mr. Mikel Larrañaga
GSM: +63 917 565 1561
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA CHINA

M. Michelle Chen Yan
Shanghai, P.R. China 200021
Tel: (+86) 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY

Mr. Nicolás Uranga
Santiago de Chile
Tel: (+56) 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

SALVA MIDDLE EAST

Mr. Usama Omar
Tel: 00201014000686
e-mail: usama.omar@salvagroup.net

SALVA ITALIA

Mr. Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
e-mail: lamparelli.saverio@salvagroup.net

Зарезервировано право изменять дизайн или габариты.