

# Инструкция по эксплуатации

## Конвекционные печи серии **НТВ**

НТВ5 / НТВ8 / НТВ10



**Русскоязычная версия**

Дата создания: 01.05.2014

Дата изменения: 01.02.2016

**fines**

# Содержание

<b>1.</b>	<b>– ЗОНЫ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ</b> .....	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>– ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>– ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПРИБОРЕ</b> .....	<b>4</b>
<b>4.</b>	<b>– ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> .....	<b>5</b>
<b>5.</b>	<b>– УСТАНОВКА ПЕЧИ</b> .....	<b>6</b>
<b>6.</b>	<b>– ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ И ВЫТЯЖКИ</b> .....	<b>7</b>
6.1.	– ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	7
6.2.	– ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ.....	7
6.3.	– ПОДКЛЮЧЕНИЕ И СЛИВ ВОДЫ.....	8
6.3.1.	– <i>Подключение печи к водоснабжению</i> .....	8
6.3.2.	– <i>Отвод конденсата из дымохода печи и вытяжки с конденсатором пара</i> .....	8
<b>7.</b>	<b>– ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА И ПРИНЦИП РАБОТЫ</b> .....	<b>10</b>
7.1.	– ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ.....	10
7.2.	– ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	10
7.3.	– ПРИНЦИП РАБОТЫ.....	11
<b>8.</b>	<b>– ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ НТВ</b> .....	<b>12</b>
<b>9.</b>	<b>– УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ</b> .....	<b>13</b>
9.1.	– ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	13
9.2.	– РУЧНОЙ СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ.....	14
9.2.1.	– <i>Настройка параметров выпечки</i> .....	14
9.2.2.	– <i>Запуск предварительного нагрева</i> .....	15
9.2.3.	– <i>Загрузка изделий в печ и выпечка</i> .....	16
9.3.	– ПРОГРАММНЫЙ СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ.....	17
9.3.1.	– <i>Описание и объяснение примера программы</i> .....	18
9.3.2.	– <i>Выбор и запуск программы</i> .....	18
9.3.3.	– <i>Запуск предварительного нагрева</i> .....	18
9.2.3.	– <i>Загрузка изделий в печ и выпечка</i> .....	19
9.4.	– УСТАНОВКА НОВОЙ ПРОГРАММЫ ИЛИ ИЗМЕНЕНИЕ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ.....	21
9.5.	– АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА.....	22
9.5.1.	– <i>ОПОЛАСКИВАНИЕ</i> .....	23
9.5.2.	– <i>ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА</i> .....	23
9.5.3.	– <i>ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА</i> .....	23
9.5.4.	– <i>ЕЖЕНЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА</i> .....	23
9.5.5.	– <i>РУЧНАЯ ОЧИСТКА</i> .....	24
9.6.	– НАСТРОЙКИ СИСТЕМЫ.....	24
10.4.	– НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ ОТОБРАЖЕНИЕ.....	25
<b>10.</b>	<b>– ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД</b> .....	<b>27</b>
10.1.	– ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ.....	27
10.2.	– ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННОСТИ ПЕЧИ.....	27
10.3.	– СТЕКЛО ДВЕРИ.....	28
10.4.	– ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА.....	28
10.5.	– ОЧИСТКА СБОРНИКА КОНДЕНСАТА С СИФОНОМ НА ЗАДНЕЙ ЧАСТИ ПЕЧИ.....	29
<b>11.</b>	<b>– ЗАМЕНА ЛАМП ОСВЕЩЕНИЯ</b> .....	<b>30</b>
<b>12.</b>	<b>– УСЛОВИЯ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ</b> .....	<b>31</b>
<b>13.</b>	<b>– КОНТАКТЫ</b> .....	<b>32</b>

## 1. – ЗОНЫ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ



### ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОВ!

- ⚠ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРИ ВЫХОДЯТ ГОРЯЧИЙ ПАР И ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ;
- ⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СТЕКЛА И ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ ПЕЧИ;
- ⚠ ГОРЯЧАЯ ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ КАМЕРЫ
- ⚠ ГОРЯЧИЙ ПАР ВЫХОДЯЩИЙ ИЗ ДЫМОХОДА НА ЗАДНЕЙ ЧАСТИ ПЕЧИ
- ⚠ ОСОБЕННАЯ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ВЫГРУЗКЕ ГОРЯЧИХ ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ

## 2. – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название модели	НТВ-5	НТВ-8	НТВ-10
Блок управления	Компьютер	Компьютер	Компьютер
Управление	Ручное или программное	Ручное или программное	Ручное или программное
Вместительность противней	5х размера 60х40 см	8х размера 60х40 см	10х размера 60х40 см
Расстояние между направляющими	95 мм	95 мм	95 мм
Внешние габариты ШхГхВ	980х850х750 мм	980х850х1020 мм	980х850х1150 мм
Масса	150 кг	170 кг	220 кг
Мощность электрическая	15,0 кВт	19,0 кВт	22,0 кВт
Предохранители	3х25А (3х40А)	3х32А (3х40А)	3х40А (3х63А)
Напряжение	400В / 3Ф / 50Гц	400В / 3Ф / 50Гц	400В / 3Ф / 50Гц
Подключение воды	3/4"	3/4"	3/4"
Давление воды	200 кПа (2 бар)	200 кПа (2 бар)	200 кПа (бар)
Вывод пара	d=100 мм	d=100 мм	d=100 мм
Вывод воды – конденсата	d=50 мм	d=50 мм	d=50 мм
Температура нагрева камеры	260°C	260°C	260°C

**\*60 Гц, 110В, 3Ф**


### 3. – ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПРИБОРЕ


Табличка с техническими параметрами


<p><b>HTB-5</b></p> <p><b>fines</b> www.fines.si</p> <p>tip produkta product <b>HTB-5</b></p> <p>varovalke fuses <b>3x25 A</b></p> <p>stopnja zaščite protection level <b>IPX3</b></p> <p>el. napetost voltage <b>400V / 3N / 50Hz</b></p> <p>max. moč max. power <b>14,5 kW</b></p> <p>masa weight <b>150 kg</b></p> <p>kapaciteta capacity <b>5 x 60/40</b></p> <p>leto izdelave year <b>2014</b></p> <p>serijska št. serial nr. <b>F????14301</b></p> <p>Made in Slovenia <b>CE</b></p>	<p><b>HTB-5*</b></p> <p><b>fines</b> www.fines.si</p> <p>tip produkta product <b>HTB-5</b></p> <p>varovalke fuses <b>3x40 A</b></p> <p>stopnja zaščite protection level <b>IPX3</b></p> <p>el. napetost voltage <b>208V / 3N / 60Hz</b></p> <p>max. moč max. power <b>14,5 kW</b></p> <p>masa weight <b>150 kg</b></p> <p>kapaciteta capacity <b>5 x 60/40</b></p> <p>leto izdelave year <b>2014</b></p> <p>serijska št. serial nr. <b>F????14301</b></p> <p>Made in Slovenia <b>CE</b></p>
<p><b>HTB-8</b></p> <p><b>fines</b> www.fines.si</p> <p>tip produkta product <b>HTB-8</b></p> <p>varovalke fuses <b>3x32 A</b></p> <p>stopnja zaščite protection level <b>IPX3</b></p> <p>el. napetost voltage <b>400V / 3N / 50Hz</b></p> <p>max. moč max. power <b>19,0 kW</b></p> <p>masa weight <b>170 kg</b></p> <p>kapaciteta capacity <b>8 x 60/40</b></p> <p>leto izdelave year <b>2014</b></p> <p>serijska št. serial nr. <b>F????14302</b></p> <p>Made in Slovenia <b>CE</b></p>	<p><b>HTB-8*</b></p> <p><b>fines</b> www.fines.si</p> <p>tip produkta product <b>HTB-8</b></p> <p>varovalke fuses <b>3x40 A</b></p> <p>stopnja zaščite protection level <b>IPX3</b></p> <p>el. napetost voltage <b>208V / 3N / 60Hz</b></p> <p>max. moč max. power <b>19,0 kW</b></p> <p>masa weight <b>170 kg</b></p> <p>kapaciteta capacity <b>8 x 60/40</b></p> <p>leto izdelave year <b>2014</b></p> <p>serijska št. serial nr. <b>F????14302</b></p> <p>Made in Slovenia <b>CE</b></p>
<p><b>HTB-10</b></p> <p><b>fines</b> www.fines.si</p> <p>tip produkta product <b>HTB-10</b></p> <p>varovalke fuses <b>3x40 A</b></p> <p>stopnja zaščite protection level <b>IPX3</b></p> <p>el. napetost voltage <b>400V / 3N / 50Hz</b></p> <p>max. moč max. power <b>22,0 kW</b></p> <p>masa weight <b>190 kg</b></p> <p>kapaciteta capacity <b>10 x 60/40</b></p> <p>leto izdelave year <b>2014</b></p> <p>serijska št. serial nr. <b>F????14303</b></p> <p>Made in Slovenia <b>CE</b></p>	<p><b>HTB-10*</b></p> <p><b>fines</b> www.fines.si</p> <p>tip produkta product <b>HTB-10</b></p> <p>varovalke fuses <b>3x63 A</b></p> <p>stopnja zaščite protection level <b>IPX3</b></p> <p>el. napetost voltage <b>400V / 3N / 50Hz</b></p> <p>max. moč max. power <b>22,0 kW</b></p> <p>masa weight <b>190 kg</b></p> <p>kapaciteta capacity <b>10 x 60/40</b></p> <p>leto izdelave year <b>2014</b></p> <p>serijska št. serial nr. <b>F????14303</b></p> <p>Made in Slovenia <b>CE</b></p>


\* Действительно для стран с напряжением сети 110 В и частотой 60 Гц.


## 4. – ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ


 Печь предназначена только для выпечки пищевых продуктов, таких как кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, мясные и овощные блюда!


 Печь не предназначена для выпечки каких-либо других вещей, не являющихся продуктами питания, если производитель не дает на это специальное письменное согласие!

 В печи запрещено размещать летучие и легковоспламеняющиеся вещества (спирт, растворители и т.д.), которые могут вызвать пожар или взрыв!!!

 Печь разрешено эксплуатировать только уполномоченным лицам, ознакомленным со всеми правилами безопасной работы!


 При загрузке и выгрузке противней, необходимо использовать защитные перчатки, изготовленные из негорючих материалов!


 Несанкционированное нахождение лиц, не имеющих полномочий на эксплуатацию печи, в непосредственной близости от нее, строго запрещено!


 Перед каждым включением печи необходимо убедиться в следующем:


- Что все элементы безопасности находятся на своих местах;
- Что ни одна часть печи не повреждена;
- Что из печи и ее непосредственной близости удалены все посторонние предметы не относящиеся к ней.

В противном случае, перед включением печи, необходимо устранить все неисправности и ошибки!!!


 После завершения эксплуатации печи, ее всегда необходимо выключить с помощью главного выключателя и перекрыть подачу воды с помощью клапана или крана!!!

 Все работы по обслуживанию и ремонту разрешено выполнять только, авторизованным производителем специалистам, ознакомленным с техническими характеристикам прибора и правилами безопасной работы!!

 Перед любыми работами на печи (обслуживание, ремонт), ее необходимо отключить от сети электропитания!

 После завершения всех работ по обслуживанию или ремонту оборудования, во время дальнейшей эксплуатации печи, необходимо учитывать все вышеуказанные инструкции. Необходимо убедиться, что все части печи и элементы безопасности правильно установлены и находятся на своих местах !

 Печь нельзя включать пока не удовлетворены все правила технической безопасности!

 Не оставлять детей без присмотра во время работы прибора, чтобы исключить возможность игры с прибором!

## 5. – УСТАНОВКА ПЕЧИ

Конвекционную печь НТВ можно ставить на нейтральные тележки для хранения противней или расстоечные шкафы, предлагаемые производителем. Горизонтальный уровень настраивается с помощью регулировочных ножек.

Для обеспечения должного охлаждения, удобной эксплуатации, обслуживания и нормального функционирования печи, необходимо соблюдать минимальные стандартные расстояния от потолка, стен и окружающих предметов. Необходимо убедиться, что они изготовлены из негорючих материалов. В противном случае их необходимо защитить теплозащитным изолятором.

В помещении, где функционирует прибор, обычно образуется влага, поэтому необходимо обеспечить достаточное проветривание. Из-за большого количества влаги (пара), выпускаемого во время процесса приготовления, над печью требуется установить промышленную вытяжку с вентилятором или другой подобный прибор для отвода пара.

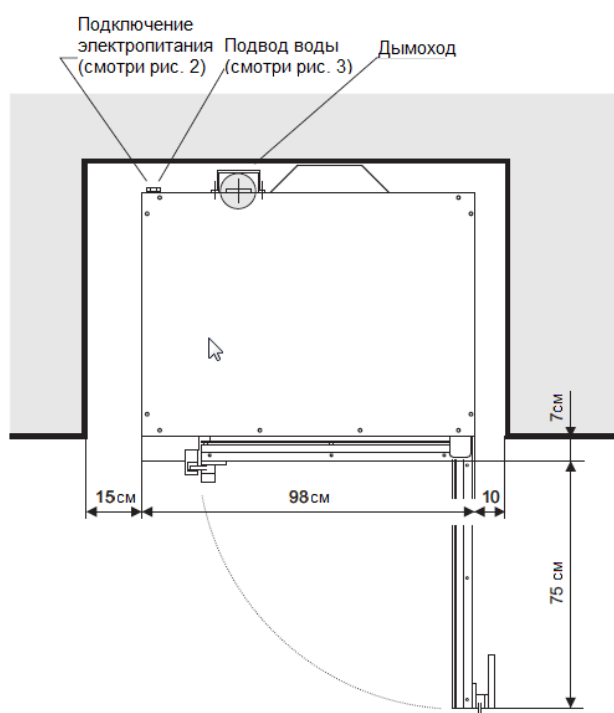
Огнетушитель для сухого тушения должен находиться в легкодоступном месте, а на потолке, в стороне от дымохода, рекомендуется установка пожарной сигнализации

⚠ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОМЕЩЕНИИ, В КОТОРОМ НАХОДЯТСЯ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ ИЛИ ВБЛИЗИ ПРЕДМЕТОВ ИЗГОТОВЛЕННЫХ ИЗ ТЕПЛОЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ!

⚠ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОМЕЩЕНИИ С НЕДОСТАТОЧНЫМ ПРОВЕТРИВАНИЕМ!

**Проектировщик, вернее заказчик, должен предварительно подготовить место установки прибора в соответствии с правилами производителя и обеспечить следующие условия:**


- Помещение соответствующих габаритов, позволяющих достаточную удаленность всех стен, потолка, перегородок и предметов от прибора.
- Электропитание соответствующей электрической мощности, с предохранителями и автоматом в легкодоступном месте.
- Подключение элемента к уравниванию потенциалов - с помощью отдельного провода заземления.
- Подключение к источнику холодной воды - через прибор для смягчения воды с защитой от протечки.
- Слив воды должен осуществляться через дренаж с сифоном
- Должно быть обеспечено соответствующее проветривание помещения.



**Рисунок 1. Схема установки печи в помещении.**

## 6. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ И ВЫТЯЖКИ

### 6.1. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- ❑ В непосредственной близости от печи, в легкодоступном месте на стене должен быть установлен пяти полюсный выключатель с расстоянием между контактами в разомкнутом положении, не менее 3 мм;
- ❑ Для подсоединения печи к выключателю, необходимо использовать стандартизованный силовой кабель с резиновой изоляцией **H 05 RN-F5 G 4,0 mm<sup>2</sup> 450/750 V**, входящий в заводской комплект печи;
- ❑ Кабель должен быть защищен пластиковой трубкой или коробом!
- ❑ Прибор должен быть заземлен в соответствии с действующими стандартами технической безопасности использования электроприборов!
- ❑ Уравнивание потенциалов выполняется подсоединением к винту, обозначенному символом , находящемуся под вводным отверстием для подключения электричества на задней стенке печи!
- ❑ В электрощите для подключения печи должен быть выделен отдельный пяти жильный кабель и автоматический трехфазный выключатель.

**⚠ Во время выполнения электромонтажных работ, необходимо учитывать все правила технической безопасности. Подключение печи может выполнять только авторизованный персонал!**

**⚠ В случае повреждения кабеля, во избежание опасности, его должен заменить авторизованный специалист!**

**⚠ Устройство, Применяемое для отключения всех полюсов от сети электропитания, должно соответствовать национальным стандартам технической безопасности!**

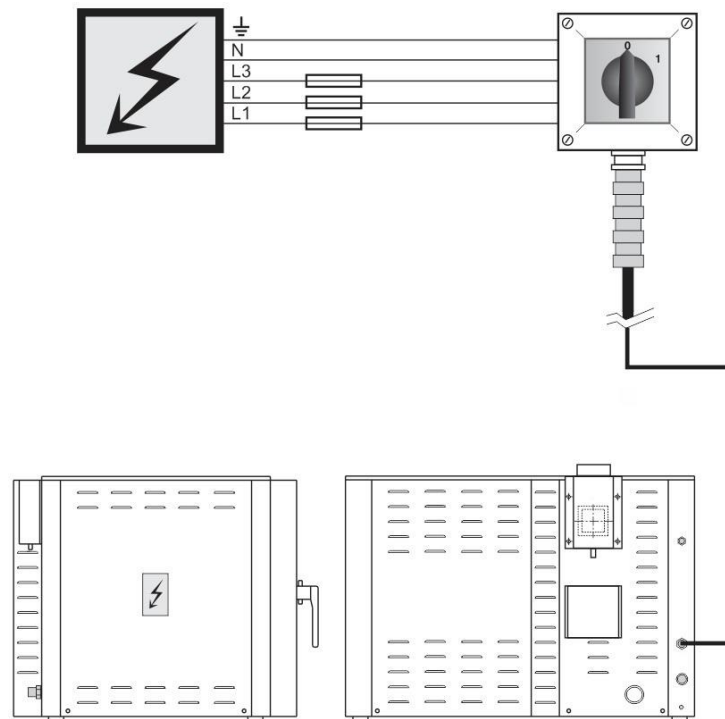


Рисунок 2. Подключение печи к источнику электропитания

### 6.2. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Подключение вытяжки к источнику электропитания, осуществляется с помощью приложенного к комплекту кабеля ( 4x0,75 мм<sup>2</sup> ), через вводное отверстие для подключения электричества на задней стенке печи , на электрический щиток в печи, на котором имеется наклейка с обозначением подключения вытяжки.



**Электрический кабель соединяющий вытяжку и печь, не должен касаться алюминиевой трубы для отвода пара из вытяжки в дымоходную трубу печи!!!**



**Во время выполнения электромонтажных работ необходимо учитывать все правила безопасности. Подключение печи может выполнять только авторизованный персонал!**



**В случае повреждения кабеля, во избежание опасности, его должен заменить авторизованный специалист!**

### 6.3. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ И СЛИВ ВОДЫ

#### 6.3.1. – Подключение печи к водоснабжению

Ввод для подключения воды находится на задней левой стороне печи (рисунок 3). Подключение осуществляется с помощью гибкого шланга (входящего в комплект поставки) к трубе или крану с наружной резьбой 3/4". Подключение должно быть выполнено таким образом, чтобы шланг не смог отсоединиться в случае повышения давления воды.

Перед вводным шлангом на печи необходимо установить клапан контроля давления, настроенный на 2 бара. Только так обеспечивается необходимое количество воды (элемент D).

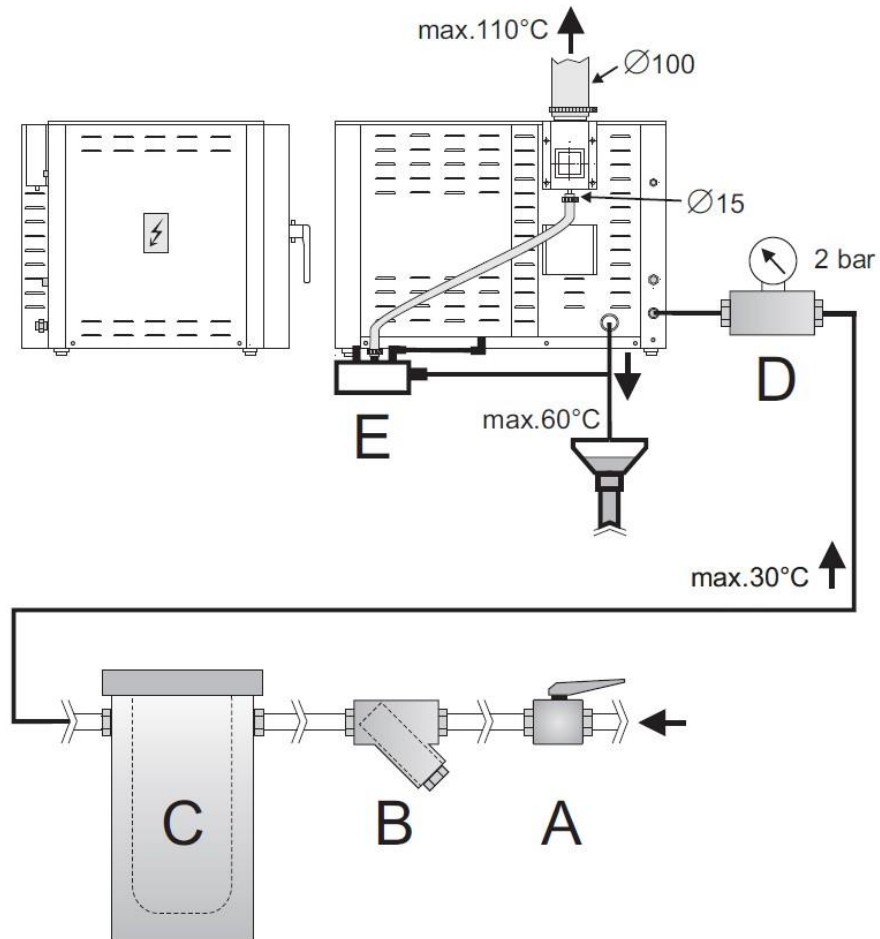
Перед вводом воды на печи, необходимо установить механический фильтр крупных частиц (элемент В), а для предотвращения образования известкового налета, рекомендуется установка смягчителя воды (элемент С).

**⚠ ТЕМПЕРАТУРА ПОСТУПАЮЩЕЙ ВОДЫ НА ВХОДЕ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 30°C!**

#### 6.3.2. – Отвод конденсата из дымохода печи и вытяжки с конденсатором пара

Дренаж конденсата из дымохода печи выполняется с помощью резинового шланга диаметром  $\Phi = 15$  мм, в подготовленный слив или простую емкость ('элемент Е).

Для дренажа конденсата из вытяжки с конденсатором пара, необходимо подключить дополнительный резиновый шланг диаметром  $\Phi = 20$  мм. До слива идет шланг диаметром  $\Phi = 50$  мм.



*Рисунок 3. Схема подключения печи к водоснабжению и отвод конденсата.*

## 7. – ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА И ПРИНЦИП РАБОТЫ

### 7.1. – ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь предназначена для приготовления изделий с помощью горячего воздуха, который равномерно циркулирует внутри камеры.

Имеются три форм фактора печи:

- НТВ5 (максимальная вместимость - 5 противней размером. 60x40 см)
- НТВ8 (максимальная вместимость - 8 противней размером. 60x40 см))
- НТВ10 (максимальная вместимость - 10 противней размером. 60x40 см))

### 7.2. – ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

#### КОНВЕКЦИЯ – ЦИРКУЛЯЦИЯ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА

Горячий воздух циркулирует внутри камеры с помощью вентилятора, расположенного на задней стенке. Он вращается в обе стороны с установленной периодичностью, что приводит к более равномерному и качественному выпеканию. Цикличность изменения вращения вентилятора настроена на заводе и равна 60 секундам.

Печи поддерживают десять (10) скоростей вращения вентилятора с электронным приводом, моментально останавливающим его при открывании двери.

#### НАГРЕВ

Вокруг вентилятора расположены электрические трубчатые нагревательные элементы (ТЭН), обеспечивающие контролируемый нагрев воздуха внутри камеры.

Нагрев автоматически управляется электроникой и датчиком температуры внутри камеры печи

#### УВЛАЖНЕНИЕ

В печь встроены две независимых системы увлажнения:

1. Инжекторная. Вода контролируемо стекает непосредственно на цилиндр работающего вентилятора, который разбрызгивает капли по окружности. При контакте с горячей поверхностью греющего элемента, вода моментально испаряется. Вентилятор непрерывно работает во время всего цикла увлажнения и останавливается после завершения, на время предусмотренное в заводских настройках (обычно время остановки вентилятора после цикла увлажнения составляет 30 секунд).
2. Генератор пара. Это независимая внешняя система, которая по аналогии с классическими ярусными печами, подает воду на горячий металл и далее, готовый пар в камеру печи.

#### Печи DIGITAL с цифровым типом управления.

помимо ручного увлажнения нажатием на кнопку, поддерживают два способа автоматического увлажнения: С – единовременный и N – непрерывный, которые необходимо предварительно запрограммировать. Подробное описание обоих методов приведено в таблице ниже.

МЕТОД УВЛАЖНЕНИЯ	ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ОПИСАНИЕ
<b>CON – ЕДИНОВРЕМЕННЫЙ</b>	Увлажнение запускается сразу в начале определенного цикла выпечки (от 1 до 20 интервалов увлажнения) (1х интервал ≈ 10 мл. выпариваемой воды) Вентилятор непрерывно работает в течение всего цикла выпечки, кроме во время смены направления вращения, когда он на момент останавливается; После завершения цикла увлажнения, вентилятор останавливается и стоит 30 секунд. Затем он повторно включается;
<b>СООК – ВАРКА</b>	Увлажнение происходит на всем протяжении определенного цикла выпечки, но с минимальной интенсивностью. (на каждые 10 с. выпаривается ≈ 5 мл. воды) Вентилятор непрерывно работает в течение всего цикла выпечки, кроме во время смены направления вращения, когда он на момент останавливается;

( *Параметры , вернее время увлажнения и время остановки вентилятора после цикла увлажнения можно легко изменить с посредством удаленной телефонной поддержки авторизованным сервисом.*)

## **ВЫПУСКАНИЕ ПАРА**

Во время увлажнения в камере повышается давление, клапан дымохода механически открывается и избыточный пар выходит через дымоход наружу. Дымоход можно в любое время процесса выпечки открыть вручную и проветрить печь.

## **ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ**

Освещение внутренности печи обеспечивают четыре галогенные лампы встроенные в дверь ( 20 Вт / 12 В).

## **ДВЕРЬ ПЕЧИ**

Дверь имеет двойное остекление и в стандартной комплектации исполнена с правосторонним открыванием. По предварительному заказу производитель может установить левостороннее открывание двери.

## **7.3. – ПРИНЦИП РАБОТЫ**

### **РУЧНОЙ СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ**

Используйте кнопки, чтобы установить желаемую температуру и время выпечки, интенсивность увлажнения и скорость вращения вентилятора.

Нажатием на кнопку START начните процесс выпечки.

При необходимости, в любое время можно изменить температуру и/или время выпечки, добавить влагу и вручную открыть дымоход.

Окончание процесса выпечки сопровождается звуковым сигналом.

### **ПРОГРАММНЫЙ СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ**

Имеется возможность программирования до 99 программ, с четырьмя независимыми циклами выпечки, что позволяет готовить самые требовательные блюда. В каждом цикле можно устанавливать 6 различных параметров: температуру, продолжительность и тип увлажнения, количество влаги, скорость вращения вентилятора, открывание дымохода и проветривание камеры;

С помощью кнопок выбираете желаемую программу, и нажимаете СТАРТ. Начинается предварительный нагрев. После писка, загрузите противни с изделиями в печь и подождите до конца процесса выпечки, сопровождаемого звуковым сигналом.

Печь включает функцию предварительного нагрева, увеличения времени выпечки и быстрого охлаждения камеры печи.

**8. – ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ НТВ**

*Рисунок 4. Изображение пульта управления*

## 9. – УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧЬЮ

### 9.1. – ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

- Печь включается с помощью главного выключателя по процедуре описанной в п. 6.1. При этом на экране появляется анимация подготовки печи к работе (рис. 6-А). После загрузки до значения 100%, на экране появляется изображение даты и времени (рис. 6-Б). Печь готова для дальнейшей работы или перехода в режим ожидания;
- Если хотим начать работу с печью, необходимо дотронуться до экрана и на нем появится изображение кнопки включения (рис. 6-В) Нажатием на нее, на печь подается полное напряжение (рис 6-Г) и появляется информация о наработанных часах и оставшемся количестве часов до сервисного обслуживания (рис. 6-Д);
- Следующим включается экран главного меню, (рис. 6-Е), на котором можно выбрать следующие режимы: ручное (кнопка 1) или программное управление (кнопка 2), редактирование программ (кнопка 3), очистка камеры (кнопка4), настройки системы (кнопка 5) и выключения (кнопка 6).



Рисунок 6. Главное меню печи

## 9.2. – РУЧНОЙ СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ

Ручной режим включается нажатием на экране кнопки «РУЧНОЕ» (рис. 6-А), после чего появляется меню ручного управления выпечки (рис. 7-А). В случае если дверь печи открыта, появляется изображение с инструкцией, что ее необходимо закрыть, иначе нет возможности начать выпекание (рис. 7-Б).



Рисунок 7. Меню ручного управления.

### 9.2.1. – Настройка параметров выпечки

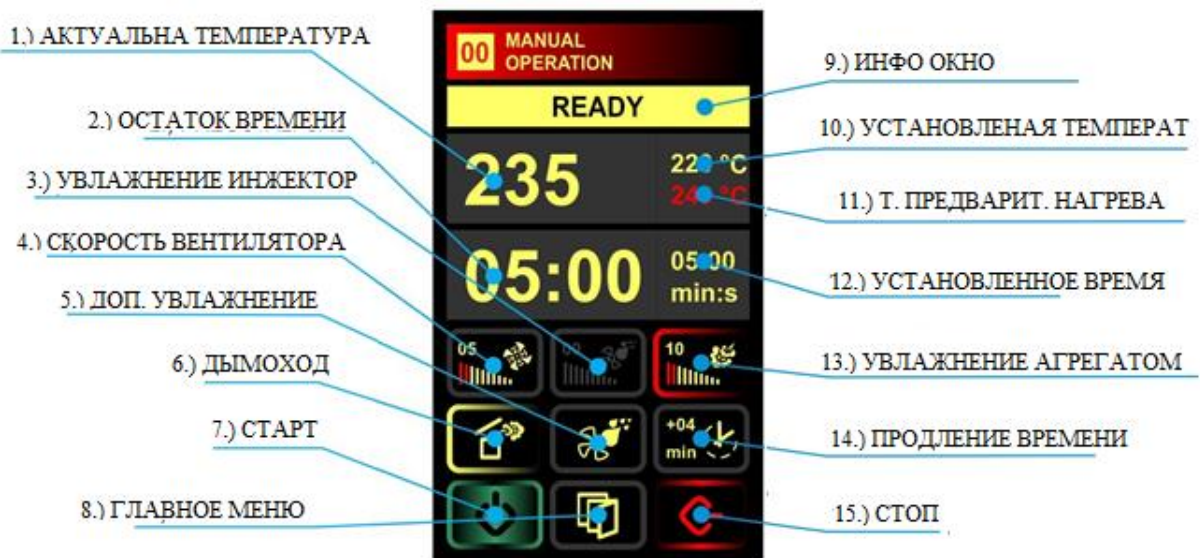


Рисунок 8. Функции ручного управления

### Время выпечки

- ❑ Время выпечки настраивается нажатием на поле 2, отображающее оставшееся время выпечки. Оно начинает моргать и с помощью поворотной кнопки настраиваем желаемую величину;
- ❑ Настроенное время подтверждаем нажатием на поворотную кнопку или на любое место на экране;
- ❑ В правой части поля (12) вырисовывается настроенное время и единица измерения.

### Температура выпечки

- ❑ Температура выпечки настраивается нажатием на поле 1, отображающее ее установленное значение. Оно начинает моргать и с помощью поворотной кнопки настраиваем желаемую величину;
- ❑ Настроенную температуру подтверждаем нажатием на поворотную кнопку или на любое место на экране;
- ❑ В правой части поля (10) вырисовывается настроенное время и единица измерения.

### Увлажнение

А) Увлажнение инжектором (рис. 8, кнопка 3):

- ❑ Перед началом выпечки можно выставить интенсивность увлажнения в интервалах, **от 1 до 20 интервалов** (1 интервал = 2 сек. увлажнения + 4 сек. паузы = 6 сек.). Максимальное количество выпариваемой воды составляет 400 мл. воды (в НТВ10 оно удвоено);
- ❑ Программируемое увлажнение запускается (если оно настроено) с началом процесса выпечки, после нажатия на кнопку **СТАРТ** (рис. 8, кнопка 7);
- ❑ Настроенное значение подтверждаем нажатием на поворотную кнопку или на любое место на экране.

В процессе увлажнения, при активировании каждого последующего цикла, выставленное значение их количества уменьшается на единицу.

Автоматический процесс увлажнения всегда выполняется в начале выпечки. После завершения цикла автоматического увлажнения, можно выполнять ручное увлажнение нажатием на кнопку **5** (рис. 8).

Б) Увлажнение с помощью генератора пара (рис. 8, кнопка 13):

- ❑ Перед началом выпечки можно выставить интенсивность увлажнения в интервалах, **от 1 до 20 интервалов** (1 интервал = 1,5 сек. увлажнения + 2 сек. паузы = 3,5 сек.);
- ❑ Программируемое увлажнение запускается (если оно настроено) с началом процесса выпечки, после нажатия на кнопку **СТАРТ** (рис. 8, кнопка 7);
- ❑ Настроенное значение подтверждаем нажатием на поворотную кнопку или на любое место на экране.

### **ВАЖНО:**

**После завершения цикла увлажнения, вентилятор останавливается на 30 секунд, если не изменить заводские настройки!**

### 9.2.2. – Запуск предварительного нагрева

- ❑ Нажатием на кнопку **СТАРТ** (рис. 8, кнопка 7) и удерживанием ее примерно 3 с, запускается функция предварительного нагрева. На поле 9 (рис. 8) отображается «**PREDGRETJE**», обозначающее нагрев воздуха в камере на предварительно настроенную температуру;
- ❑ Если планируется использование увлажнения генератором пара, требуется его предварительный нагрев. Время нагрева холодного генератора составляет примерно 30 минут, а время восстановления

работающего генератора составляет 7 минут. Когда достигается выбранная температура, раздается звуковой сигнал, что означает, что печь прогрелась до рабочей температуры и готова к выпечке;

- ❑ В случае, что печь уже предварительно нагрета до рабочей температуры, пропустите процедуру предварительного нагрева и сразу перейдите к следующему шагу;
- ❑ Когда печь готова к выпечке, в поле 9 (рис. 8) отображается текст «ЗАГРУЗИ ИЗДЕЛИЯ», означающий, что можно загрузить изделия в печь.

### 9.2.3. – Загрузка изделий в печь и выпечка

#### **⚠ ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОВ**

**⚠ ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНЫХ ПЕКАРСКИХ ПЕРЧАТОК**

**⚠ СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРИ. ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ И ПАР**

**⚠ НИКОГДА НЕ ПРИКОСАЙТЕСЬ К ВНУТРЕННОСТИ ДВЕРИ И ПЕЧИ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ ПЕРЧАТОК**

**⚠ БУДТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ВЫГРУЗКЕ ГОРЯЧИХ ПРОТИВНЕЙ И РЕШОТОК.**

Перед загрузкой изделий необходимо печь предварительно нагреть на рабочую температуру!

- ❑ Поверните ручку и осторожно приоткройте дверь на несколько секунд, чтобы выпустить первую волну горячего воздуха. Вентилятор и обогреватели выключаются при открытии двери;
- ❑ Медленно откройте дверь нараспашку и отойдите от печи во избежание возможного ожога горячим воздухом и паром;
- ❑ Осторожно загрузите противни с изделиями в печь, при этом необходимо обеспечить доступ воздуха до всей поверхности изделия. Соответствующее расстояние между изделиями на противнях и между уровнями является очень важным для равномерной и качественной выпечки;
- ❑ Закройте двери печи, после чего начинается отсчет времени выпечки; и запускается автоматическое увлажнение, в случае его предварительной установки. На экране появляется надпись «ВЫПЕЧКА»;
- ❑ **ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ, НА ЭКРАНЕ:**
  - Поле 2 отображает оставшееся время до окончания выпечки;
  - Поле 1 отображает фактическую температуру выпечки;
  - Правые части полей (10, 11, 10, рисунка 8) отображают выбранные параметры выпечки;
  - В случае настройки увлажнения, в изображении выбранного режима (1 или 2) во время запуска каждого интервала, оставшееся количество уменьшается на единицу;
  - В любое время можно вручную запустить увлажнение нажатием на кнопку 5. Можно нажать или держать нажатой некоторое время, но не дольше 10 с, чтобы предотвратить образование влаги на дне камеры;
  - В любое время можно изменить температуру или время выпечки по процедуре описанной в пункте 9.2.1.;
  - Время выпечки можно быстро увеличить нажатием на кнопку 14. Каждое нажатие увеличивает время выпечки на 30 секунд. Оставшееся время (2) и общее время (12) при этом увеличиваются на соответствующее значение;
  - При необходимости можно всегда вручную открыть дымоход и проветрить камеру, нажатием на кнопку 11;
  - В любое время можно открыть двери. Вентилятор при этом моментально останавливается, а время выпечки продолжает идти (открывание двери во время выпечки не рекомендовано ведь при этом происходит потеря энергии, влаги и ухудшается качество выпечки. Двери можно открывать в экстренных случаях и в случае необходимости преждевременной выгрузки изделий из печи);
  - Вентилятор вращается реверсивно. Это означает, что он меняет направление каждые 30 секунд.
- ❑ После окончания выпечки (*выставленное время вышло*) включается непрерывный звуковой сигнал и на экране появляется изображение представленное на рисунке 9, изображение 6;

- ❑ Сигнал выключается открыванием двери или нажатием на какую-либо кнопку на экране;
- ❑ Осторожно поверните ручку и приоткройте дверь на несколько секунд, чтобы выпустить первую волну горячего воздуха;
- ❑ Медленно откройте дверь нараспашку и отойдите от печи во избежание возможного ожога горячим воздухом и паром;
- ❑ Быстро и осторожно разгрузите печь, чтобы она не потеряла слишком много тепла для следующего процесса выпечки и закройте дверь;

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЯСНЕНИЯ И НАПУТСТВИЯ:

- Всегда используйте стандартизованные противни предлагаемые или рекомендованные производителем;
- Противни и решетки всегда вставляйте в специальные направляющие в печи и никогда на пол печи;
- Противни с изделиями вставляйте в предварительно нагретую на рабочую температуру печь;
- Для качественного увлажнения, температура воздуха в камере должна быть не ниже 150 °С;
- Если печь укомплектована вытяжкой с конденсатором пара, рекомендуется открыть дымоход 2 – 3 минуты перед окончанием процесса выпечки и выпустить горячий воздух с паром в конденсатор.

<b>ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ С ПЕЧЬЮ, ВСЕГДА СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ПРАВИЛАМ:</b>
1.) Выключите печь с помощью главного выключателя (S)!
2.) Очистите и высушите внутренность камеры (после окончания работы печь должна быть абсолютно сухой)!
3.) Влажной тряпкой очистите уплотнитель без использования чистящих средств!
4.) Отключите печь от электрической сети с помощью автомата расположенного на стене поблизости!
5.) Перекройте водоснабжение с помощью крана или перекрывающего клапана !

### 9.3. – ПРОГРАММНЫЙ СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ



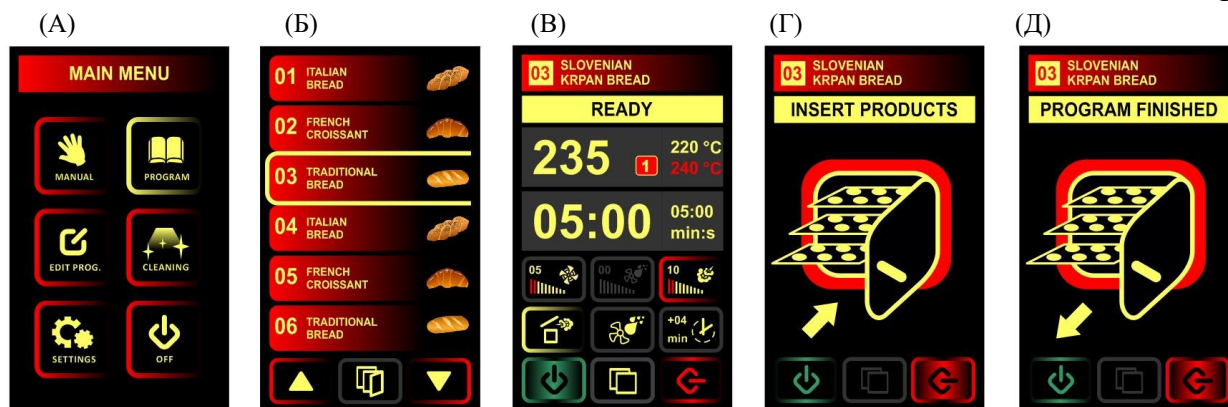


Рисунок 9. Меню программного управления

### 9.3.1. – Описание и объяснение примера программы

Программный способ управления обеспечивает предварительную настройку и выбор из 99 программ максимально с шестью независимыми циклами выпечки. В каждом из них можно настроить шесть различных параметров выпечки: *температуру, время, интенсивность увлажнения, скорость вращения вентилятора, дымоход и проветривание камеры*. Помимо этого можно установить свое изображение и звук для каждой отдельной программы.

С помощью кнопок выберите требуемую программу и запустите ее. Начнется предварительный нагрев – подготовка к первому циклу выбранной программы. Загрузите изделия в печь и подождите до звукового сигнала, обозначающего конец процесса выпечки.

Данный тип печи в том числе поддерживает функцию автоматического предварительного нагрева, удлинения времени выпечки и быстрого охлаждения камеры печи

### 9.3.2. – Выбор и запуск программы

- Ручной режим включается нажатием на экране кнопки «ПРОГРАММНОЕ» (рис. 6, изобр. 6, кнопка 4).
- Выбор требуемой программы (рис. 9-А) выполняется нажатием пальца на область ее изображения на экране или с помощью multifunctional поворотной кнопки.
- На экране появляется изображение программы (рис. 9-В) с увеличенной картинкой (пиктограммой) желаемого изделия, которую можно выбрать в меню «РЕДАКТОР». Данная процедура описана далее.
- Нажатием на поле с названием программы, можно изменить ее представление на изображение температуры в камере и цикла выпечки, в котором находится программа (рис. 9-В).

### 9.3.3. – Запуск предварительного нагрева

- Нажатием на кнопку СТАРТ (рис. 8, кнопка 7) и удерживанием ее примерно 3 с, запускается функция предварительного нагрева. На поле 9 (рис. 8) отображается «**PREDGRETJE**», обозначающее нагрев воздуха в камере на предварительно настроенную температуру;
- Если планируется использование увлажнения генератором пара, требуется его предварительный нагрев. Время нагрева холодного генератора составляет примерно 30 минут, а время восстановления работающего генератора составляет 7 минут. Когда достигается выбранная температура, раздается звуковой сигнал, что означает, что печь прогрелась до рабочей температуры и готова к выпечке;
- В случае, что печь уже предварительно нагрета до рабочей температуры, пропустите процедуру предварительного нагрева и сразу перейдите к следующему шагу;
- Когда печь готова к выпечке, в поле 9 (рис. 8) отображается текст «**ЗАГРУЗИ ИЗДЕЛИЯ**», означающий, что можно загрузить изделия в печь.

### 9.2.3. – Загрузка изделий в печь и выпечка

#### ⚠ ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОВ

⚠ ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНЫХ ПЕКАРСКИХ ПЕРЧАТОК

⚠ СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОТКРЫВАНИИ ДВЕРИ. ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ И ПАР

⚠ НИКОГДА НЕ ПРИКОСАЙТЕСЬ К ВНУТРЕННОСТИ ДВЕРИ И ПЕЧИ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ ПЕРЧАТОК

⚠ БУДТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ВЫГРУЗКЕ ГОРЯЧИХ ПРОТИВНЕЙ И РЕШОТОК.

Перед загрузкой изделий необходимо печь предварительно нагреть на рабочую температуру!

- ❑ Поверните ручку и осторожно приоткройте дверь на несколько секунд, чтобы выпустить первую волну горячего воздуха. Вентилятор и обогреватели выключаются при открытии двери;
- ❑ Медленно откройте дверь нараспашку и отойдите от печи во избежание возможного ожога горячим воздухом и паром;
- ❑ Осторожно загрузите противни с изделиями в печь, при этом необходимо обеспечить доступ воздуха до всей поверхности изделия. Соответствующее расстояние между изделиями на противнях и между уровнями является очень важным для равномерной и качественной выпечки;
- ❑ Закройте двери печи, после чего начинается отсчет времени выпечки; и запускается автоматическое увлажнение, в случае его предварительной установки. На экране появляется надпись «ВЫПЕЧКА»;



Рисунок 10. Функции программного управления

- ❑ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ, НА ЭКРАНЕ:
  - Поле 3 отображает оставшееся время до окончания выпечки;
  - Поле 1 отображает фактическую температуру выпечки;
  - В любое время можно вручную запустить увлажнение нажатием на кнопку 7. Можно нажать или держать нажатой некоторое время, но не дольше 10 с, чтобы предотвратить образование влаги на дне камеры;
  - Время выпечки можно быстро увеличить нажатием на кнопку 8. Каждое нажатие увеличивает время выпечки на 30 секунд. Оставшееся время (3) при этом увеличивается на соответствующее значение;
  - В любое время можно открыть двери. Вентилятор при этом моментально останавливается, а время выпечки продолжает идти (открывание двери во время выпечки не рекомендовано ведь при этом происходит потеря энергии, влаги и ухудшается качество выпечки. Двери можно открывать в экстренных случаях и в случае необходимости преждевременной выгрузки изделий из печи);

- Вентилятор вращается реверсивно. Это означает, что он меняет направление каждые 30 секунд.
- После окончания выпечки (*выставленное время вышло*) включается непрерывный звуковой сигнал и на экране появляется изображение представленное на рисунке 9-Д;
- Сигнал выключается открыванием двери или нажатием на какую-либо кнопку на экране;
- Осторожно поверните ручку и приоткройте дверь на несколько секунд, чтобы выпустить первую волну горячего воздуха;
- Медленно откройте дверь нараспашку и отойдите от печи во избежание возможного ожога горячим воздухом и паром;
- Быстро и осторожно разгрузите печь, чтобы она не потеряла слишком много тепла для следующего процесса выпечки и закройте дверь;

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОЯСНЕНИЯ И НАПУТСТВИЯ:

- Всегда используйте стандартизованные противни предлагаемые или рекомендованные производителем;
- Противни и решетки всегда вставляйте в специальные направляющие в печи и никогда на пол печи;
- Противни с изделиями вставляйте в предварительно нагретую на рабочую температуру печь;
- Для качественного увлажнения, температура воздуха в камере должна быть не ниже 150 °С;
- Если печь укомплектована вытяжкой с конденсатором пара, рекомендуется открыть дымоход 2 – 3 минуты перед окончанием процесса выпечки и выпустить горячий воздух с паром в конденсатор.

<b>ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ С ПЕЧЬЮ, ВСЕГДА СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ПРАВИЛАМ:</b>
--

- |  |
|--|
| 1.) Выключите печь с помощью главного выключателя (S)!   |
| 2.) Очистите и высушите внутренность камеры (после окончания работы печь должна быть абсолютно сухой)! |
| 3.) Влажной тряпкой очистите уплотнитель без использования чистящих средств!                           |
| 4.) Отключите печь от электрической сети с помощью автомата расположенного на стене поблизости!        |
| 5.) Перекройте водоснабжение с помощью крана или перекрывающего клапана !                              |

## 9.4 – УСТАНОВКА НОВОЙ ПРОГРАММЫ ИЛИ ИЗМЕНЕНИЕ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ



Рисунок 11. Главное меню печи

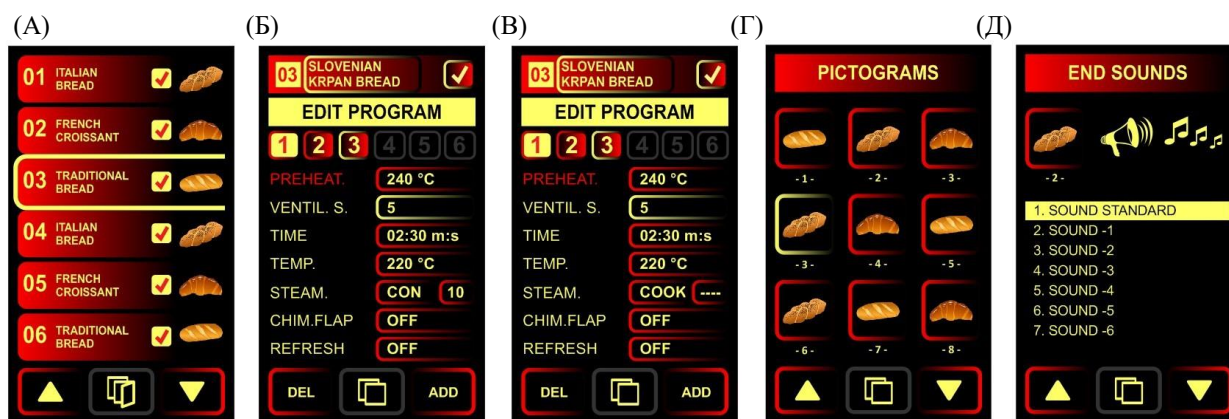


Рисунок 12. Функции редактирования программ

- ❑ Выберите РЕДАКТОР в окне главного меню.
- ❑ Рисунок 12-А показывает список созданных программ. В нем выбираем программы, которые хотим активировать для выбора в программном способе управления. Это выполняется нажатием пальца на поле программы (примерно 2 с), до появления галки в желтом квадрате.
- ❑ Программа создается выбором желаемого поля программы и заданием ее названия нажатием на поле 11 (рис. 13). При появлении клавиатуры, вводим текст.
- ❑ При создании новой программы, по умолчанию настроен один цикл. Для добавления нового, необходимо нажать кнопку ADD (рис. 13-9). В поле 12 (рис. 13) окрашивается цикл 2. Таким образом можно активировать до 6 циклов. Для перехода между циклами, просто необходимо нажать на него пальцем или выбрать поворотом multifunctional кнопки.
- ❑ После этого можно начать вводить параметры: температуры предварительного нагрева (4), скорость вентилятора (13), время продолжительности цикла, температура.
- ❑ Необходимо выбрать еще и тип, вернее систему увлажнения, используемую в цикле, нажатием на поле 15. Возможно выбрать из CONT (увлажнение инжектором), INT (увлажнение генератором) и COOK (увлажнение инжектором, вернее варка на протяжении всего цикла). Интенсивность увлажнения в первых двух случаях настраивается от 0 до 20 (заводская настройка) нажатием на кнопку 6.
- ❑ В каждом цикле можно открыть или оставить закрытым дымоход (16).

- Можно активировать функцию проветривания (7), что может быть актуально в последнем цикле выпечки слоеного теста или для выпуска пара из камеры перед открыванием двери и предотвращения ее резкого выхода на ружу, в сторону оператора печи, при открывании двери.
- Удаление цикла выполняется нажатием на кнопку DEL (17). После удаления последнего (первого) цикла, удаляется программа целиком и возвращается на заводские настройки.
- После окончания редактирования программы, параметры сохраняются нажатием на кнопку 8, так же используемую для выхода в меню со списком программ.

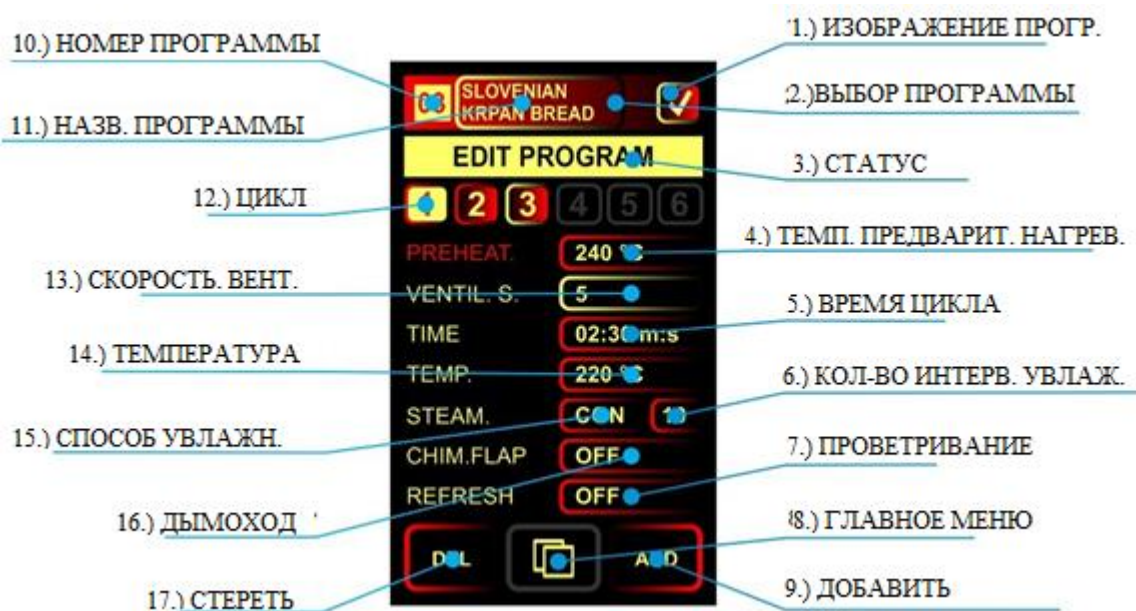


Рисунок 13. Функции программы

## 9.5 – АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Серия печей НТВ обеспечивает пять различных режимов автоматической очистки, которые представлены в продолжении параграфа.



Для входа в режим выбора, необходимо начать на кнопку ОЧИСТКА (5) в главном меню. Имеется выбор следующих режимов: ОПОЛАСКИВАНИЕ, ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА, ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ, ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА и РУЧНАЯ ОЧИСТКА.

⚠ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ИЗ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

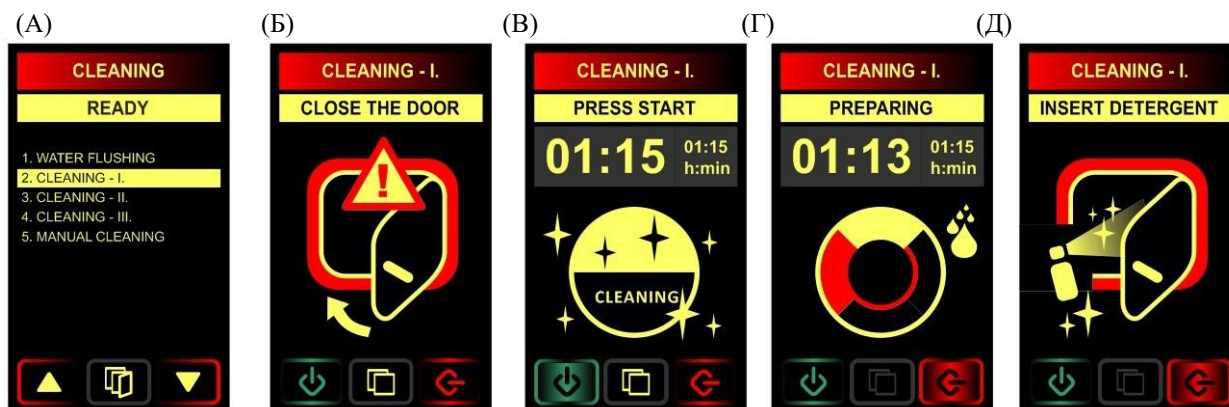


Рисунок 14. Режимы и этапы очистки.

### 9.5.1 – ОПОЛАСКИВАНИЕ

В меню выбора режимов очистки (рис. 14-А) выбираем режим ОПОЛАСКИВАНИЕ. При этом дверь печи должна быть выключенной, иначе режим запустить не возможно.

Процесс продолжается примерно один час и при этом используется лишь вода, без чистящих средств. Этот режим подходит для легкого загрязнения и не подходит для устранения запекшихся жирных пятен.

⚠ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ИЗ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

### 9.5.2 – ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Из списка (рис. 14-А) выбираем режим ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА. Он длится примерно 1ч. 15 мин. Сперва проводится процесс подготовки продолжительностью примерно 15 минут (рис. 14-Г), затем программа сообщает нам, что необходимо вставить чистящее средство (рис. 14-Д). Для этого необходимо использовать чистящее средство Fines. Оно протестировано и подобрано под способ очистки, выполняемый конвекционной печью НТВ. Откройте дверь и высыпьте порошок из пакетика вокруг сливного отверстия на дне камеры и снова закройте ее. Процесс очистки продолжится и примерно через один час закончится, сопровождаясь соответствующего звуковым сигналом.

⚠ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ИЗ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

### 9.5.3. – ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Данный режим отличается от ежедневного тем, что длится 1 час 45 минут, ведь таким образом достигается лучшее качество очистки.

⚠ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ИЗ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

### 9.5.4. – ЕЖЕНЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА

Ежемесячная очистка длится 2 часа 15 минут и программа в процессе два раза запрашивает загрузку чистящего средства. Таким образом, достигается удаление самых сильных загрязнений.

⚠ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ИЗ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

### 9.5.5. – РУЧНАЯ ОЧИСТКА

Этот режим занимает 45 минут. В процессе программа оповещает о необходимости загрузки чистящего средства. Необходимо применение средства FINES MOROTO GX 500 S, которое разбрызгивается на все поверхности камеры. После закрывания двери, процесс очистки продолжится и после окончания сопровождается соответствующим звуковым сигналом.

⚠ **ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ОТКРЫВАТЬ ДВЕРИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГА ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ ИЗ КАМЕРЫ ПЕЧИ.**

### 9.6. – НАСТРОЙКИ СИСТЕМЫ

Все настройки доступны после нажатия кнопки НАСТРОЙКИ в главном меню. Появляется список, из которого можно выбрать основные настройки доступные всем и те, для которых нужен код доступа.

К основным настройкам относятся:

- ⚠ Яркость экрана, в пункте 1. - ЭКРАН;
- ⚠ Громкость звука, в пункте 2. – ЗВУК;
- ⚠ Время. Оно сохраняется и при полном отключении печи, ведь имеет отдельную батарею питания.
- ⚠ В пункте 4 – ИНФОРМАЦИИ, можно посмотреть основную информацию о печи (часы до обслуживания...), информацию о производителе, вернее продавце печи и официальной технической службе.

Авторизованный персонал может зарегистрироваться со специальным кодом в пункте 6, для допуска к системным настройкам в пункте 7 и посмотреть лицензию со статистикой системы.



Рисунок 15. Главное меню и подменю настроек системы

## 10.4. – НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ ОТОБРАЖЕНИЕ



Рисунок 16. Отображение неисправностей

Поле отображения неисправностей имеет две функции:

- ❑ Желтым цветом отображаются предупреждения,
- ❑ красным цветом выписываются неисправности.

При этом раздается предупреждающий пищальный звук.

В нижней таблице показаны неисправности и отображение аварийных сигналов:

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ОПИСАНИЕ	УСТРАНЕНИЕ АВАРИИ
ERR01 TF1	Температурный предохранитель в камере	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR02 TF2	Температурный предохранитель в генераторе пара	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR05 BIM1	Перегрев мотора вентилятора № 1	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR06 BIM2	Перегрев мотора вентилятора № 2	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR07 TP1 OVR	Ошибка датчика температуры в камере	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR08 TP1 UNDR	Ошибка датчика температуры в камере	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR11 TP3 OVR	Ошибка датчика температуры в расстойке	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR12 TP3 UNDR	Ошибка датчика температуры в расстойке	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR27 UnderV. L1	Падение напряжения L1	Авторизованный специалист должен проверить подключение к электросети. Если ошибка повторно появится, выключите печь и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR28 UnderV. L2	Падение напряжения L2	Авторизованный специалист должен проверить подключение к электросети. Если ошибка повторно появится, выключите печь и вызовите авторизованную сервисную службу

ERR29 UnderV. L3	Падение напряжения L3	Авторизованный специалист должен проверить подключение к электросети. Если ошибка повторно появится, выключите печь и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR30 Level 1	Ошибка уровня воды 1	Проверьте подвод воды. . Если ошибка повторно появится, выключите печь и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR31 Level 2	Ошибка уровня воды 2	Проверьте подвод воды. . Если ошибка повторно появится, выключите печь и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR32 FQT C-LOSS	Ошибка- FRE потеря связи	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR33 FQT-LVT	Ошибка - FRE низкое напряжение на выходе	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR34 FQT-FAN	Ошибка - FRE ошибка вентилятора	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR35 FQT-HW	Ошибка - FRE ошибка механики	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR36 FQT-IOL	Ошибка - FRE перегрузка частотного регулятора мотора.	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR37 FQT-EEP	Ошибка - FRE ошибка сохранения параметра	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR38 FQT-OLT	Ошибка - FRE перегрузка	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR39 FQT-POT	Ошибка - FRE потеря фазы выхода	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR40 FQT-ETH	Ошибка - FRE тепловая перегрузка контроллера	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR41 FQT-OHT	Ошибка - FRE перегрев	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR42 FQT-OVT	Ошибка - FRE перегрузка по току	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR43 FQT-GFT	Ошибка - FRE ошибка заземления	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR44 FQT-COL	Ошибка - FRE потеря входной фазы	Авторизованный специалист должен проверить подключение к электросети. Если ошибка повторно появится, выключите печь и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR45 FQT-OVT	Ошибка - FRE перегрузка по напряжению	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR46 TP1 OVRHEAT	Ошибка – слишком высокая температура камеры	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу
ERR48 TP3 OVRHEAT	Ошибка - слишком высокая температура генератора	Выключите прибор и вызовите авторизованную сервисную службу

## 10. – ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

- ⚠ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ПОДОЖДИТЕ ПОКА ПЕЧЬ ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫНЕТ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (ПРИБЛ. 25 °С)
- ⚠ ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ С ПОМОЩЬЮ АВТОМАТА!
- ⚠ ПЕЧЬ ЗАПРЕЩЕНО ЧИСТИТЬ АГРЕССИВНЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ.
- ⚠ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВНУТРЕННОСТИ КАМЕРЫ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ, ОРИГИНАЛЬНО УПАКОВАННЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, РАЗРЕШЕННЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧЕЙ И ИМЕЮТ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ЭТОМУ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКАХ.
- ⚠ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ СРЕДСТВ НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНЫХ ПЕРЧАТОК.
- ⚠ ОБЯЗАТЕЛЬНО СЛЕДУЙТЕ ВСЕМ ИНСТРУКЦИЯМ БЕЗОПАСНОГО ОБРАЩЕНИЯ С ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ.
- ⚠ ПЕЧЬ ЗАПРЕЩЕНО МЫТЬ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ
- ⚠ ДЛЯ ОЧИСТКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ НАНЕСТИ МЕХАНИЧЕСКИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ЦАРАПИНЫ).

### 10.1. – ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

КОРПУС ПЕЧИ очищайте влажной тряпкой и обезжиривающим чистящим средством. В том числе разрешено пользоваться средствами очистки посуды из нержавеющей стали.

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ можно протирать только влажной тряпкой!!!

ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДВЕРИ с внешней стороны чистите влажной тряпкой или нежным чистящим средством для очистки стекол.

### 10.2. – ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННОСТИ ПЕЧИ

Металлические детали очищайте влажной тряпкой и нежным обезжиривающим чистящим средством. Если камера сильно загрязнена, ее можно очистить средством для очистки духовок. **Средство для очистки духовок наносите только на стальные поверхности и никаким образом на фольгу и уплотнители (уплотнитель на двери и пульте управления).**

Плановая очистка камеры выполняется в зависимости от степени загрязнения или раз в месяц.

Это означает, что необходимо тщательно очистить и поверхность за защитной пластиной вентилятора и сам вентилятор.

- Отключите печь от электросети с помощью автомата;
- Перед очисткой подождите пока печь полностью остынет;
- Снимите направляющие для противней;
- Руками отвинтите четыре фиксирующие гайки по углам защитной пластины вентилятора;
- Выньте защитную пластину вентилятора, приподняв ее немного, и потяните нижнюю часть на себя. Очистите ее вне камеры;
- Осторожно очистите все элементы, расположенные за защитной пластиной вентилятора. При этом используйте толстые защитные перчатки, части вентилятора и обогревателя имеют острые края;
- Не повредите температурный датчик в задней левой части камеры;
- С помощью влажной тряпки тщательно удалите всю грязь;
- Верните защитную пластину вентилятора на предназначенное место;

СИЛИКОНОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ на дверях протрите влажной тряпкой в конце каждого рабочего дня и не используйте какие-либо чистящие средства;

- ⚠ При очистке внутренних поверхностей печи не повредите обогреватели или температурные датчики; их нельзя чистить.
- ⚠ Siliconовые или волокнистые уплотнители никогда нельзя чистить чистящими средствами или струей воды

### 10.3. – СТЕКЛО ДВЕРИ

**Чистка двери разрешена только если печь охлаждена до комнатной температуры и отключена от электросети!**

Стекло двери очищается специальными чистящими неагрессивными средствами с внешней и внутренней стороны.

Для упрощения очистки, внутреннее стекло следующим образом легко снимается:

- ❑ Откройте двери печи и на внутренней стороне найдите тефлоновые держатели, удерживающие внутреннее стекло двери;
- ❑ С помощью отвертки осторожно ослабьте оба верхних держателя, вручную поверните их и при этом удерживайте стекло, чтобы не выпало;
- ❑ Обими руками осторожно снимите стекло с нижних держателей и тщательно очистите его;
- ❑ Очищенное стекло установите обратно, установив его сначала на нижние держатели и выравниваете его между верхними держателями;
- ❑ Верните верхние держатели в положение закрыто;
- ❑ С помощью отвертки затяните верхние держатели, чтобы снова крепко закрепить на своем месте;
- ❑ Проверьте крепко ли стекло закреплено на своем месте;

### 10.4. ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

⚠ ДАННУЮ РАБОТУ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНЖЕНЕР – ЭЛЕКТРИК, ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ОБЪЕКТ ИЛИ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, НО НЕ ОПЕРАТОР ПЕЧИ!!!

Периодически – раз в 3-6 месяцев, необходимо профилактически осматривать и очищать внутренность электрической части печи – электрощиты. Чаще всего это необходимо, если печь не установлена в соответствии с правилами установки и ухода за помещением или эксплуатация не проводится в соответствии с правилами безопасности.

В определенных случаях во внутренности электрощитов может попадать небольшое количество муки и другой пыли, а в экстремальных случаях и масло, способные привести к серьезным поломкам элементов электропитания.

Для проверки и возможной очистки требуется следовать следующей процедуре:

- ❑ Отключите печь от электросети с помощью автомата;
- ❑ Перед очисткой подождите, пока печь полностью не остынет;
- ❑ Отвинтите винты на защитной левой пластине каждого яруса печи;
- ❑ Осторожно снимите металлическую боковину печи, ни в коем случае не прикасаясь к элементам электропитания;
- ❑ Осмотрите внутренность электрощита печи на наличие в нем муки, пыли или даже слой масла/жира или влаги;
- ❑ Если в щите находится только сухая мука и пыль, его необходимо пропылесосить **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используя пластиковую насадку на трубе пылесоса и не прикасаясь к элементам и рукой ни пластиковой насадкой !
- ❑ Если в нем находится масло/жир или влага, ни в коем случае самостоятельно не очищайте его и сразу вызывайте авторизованную сервисную службу!
- ❑ После осмотра и очистки всегда возвращайте защитные боковины на их места и прикрепляя их с помощью винтов.

## 10.5. – ОЧИСТКА СБОРНИКА КОНДЕНСАТА С СИФОНОМ НА ЗАДНЕЙ ЧАСТИ ПЕЧИ

⚠ ДАННУЮ РАБОТУ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ **ИНЖЕНЕР – ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ОБЪЕКТ** ИЛИ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, НО НЕ ОПЕРАТОР ПЕЧИ!!!

Периодически – раз в 3-6 месяцев, необходимо профилактически осматривать и очищать дренажные шланги, сборник конденсата и сифон, находящиеся на задней части печи.

Действуйте по следующей процедуре:

- Отключите печь от электросети с помощью автомата;
- Перед очисткой подождите, пока печь полностью не остынет;
- На задней левой части печи отщипите сборник конденсата с сифоном – металлическая коробка, в которую сводятся многочисленные шланги из дымоходов печи;
- Крышку сифона необходимо отвинтить и снять вторую часть емкости, к которой подсоединен дренажный шланг;
- Очистите посуду и концы всех дренажных шлангов и установите ее обратно на крышку со шлангами;
- В итоге проверьте правильность размещения и подсоединения всех шлангов и плотность креплений;
- В случае какой-либо некорректности, посоветуйтесь с авторизованной сервисной службой.

## 11. – ЗАМЕНА ЛАМП ОСВЕЩЕНИЯ

Для замены галогенных ламп, которые находятся в дверях между стеклами, необходимо снять внутреннее стекло таким же образом как при его очистке (п. 12.4).

**Замена ламп разрешена только когда печь полностью остывает до комнатной температуры!**

**⚠ Во время замены ламп, печь необходимо отключить от электросети с помощью автомата!**

- ❑ После снятия внутреннего стекла вытащите перегоревшую лампу из керамического гнезда и вставьте новую. При этом используйте перчатки;
- ❑ Стекло верните на место как описано в процедуре очистки стекла печи (п. 10.3).

**⚠ Галогенные лампы запрещено трогать голыми руками, они чувствительны к жиру!**

## 12. – УСЛОВИЯ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

### **На прибор распространяется 24 месячный гарантийный срок,**

Только если покупатель до истечения первых 12 месяцев запишется на технический осмотр прибора, в соответствии с гарантийным договором авторизованного сервисного центра и тот подтвердит надлежащий уровень эксплуатации прибора.

**в противном случае, срок гарантии сокращается до 12 месяцев!**

### СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Производитель заявляет, что продукт будет работать безошибочно на протяжении всего гарантийного срока, если покупатель будет следовать инструкциям по эксплуатации. Производитель обязуется по запросу покупателя (если он представлен в течение гарантийного срока) за свой счет устранить ошибки и технические недостатки продукта, который будут появляться во время нормального использования гарантийного срока, не более чем за 45 дней с даты подачи заявления на ремонт. Продукт, который не будет отремонтирован в течение 45 дней, производитель по требованию покупателя заменит на работающий исправно.

Гарантия включает в себя бесплатную замену и установку запасных частей, на которые распространяется данная гарантия FINES, авторизованным сервисным центром.

### **Гарантия начинает действовать с даты продажи или установки продукта**

#### **Гарантия действительна при следующих условиях:**

- 1.) Что прибор приобретен при стандартных условиях и закрыты все связанные с ним финансовые обязательства;
- 2.) Что установка выполнена авторизованным FINES сервисным центром;
- 3.) При своевременном и обязательном выполнении планового технического обслуживания авторизованным сервисным центром!
- 4.) Что прибор используется в соответствии с оригинальной инструкцией по эксплуатации и им управляют только уполномоченные лица, ознакомленные со всеми правилами безопасной работы;
- 5.) Что оборудование ежедневно обслуживается и используется с надлежащим качеством;
- 6.) Что выполняются профилактические проверки оборудования авторизованным сервисным центром FINES, как минимум каждые 12 месяцев (стоимость профилактического оборудования осмотра оплачиваются покупателем в соответствии с договором, покупатель обязан подписаться на своевременный осмотр оборудования),

**Если покупатель не подписывается на первый плановый технический осмотр оборудования, срок гарантии сокращается до 12 месяцев!**

- 7.) Если в оборудование встроены только оригинальные запасные части FINES;

#### **Гарантия прекращает свое действие если:**

- 1.) Замене подлежат стандартные расходные материалы (лампы и уплотнители), и стеклянные элементы (стекло дверей, стекло лампы освещения), кроме в особых случаях;
- 2.) В случае неисправности или повреждения, причиной которого является несоответствующее обращение и управление прибором оператором;
- 3.) В случае неисправности или повреждения, причиной которого является неправильная установка оборудования неавторизованным лицом;
- 4.) В случае неисправности или повреждения, причиной которого является транспортировка, вернее манипуляции над аппаратом.

Ремонт и/или замена неисправных деталей, не продлевают срок основной гарантии, кроме особых случаев авторизованных производителем.

### ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ РАСШИРЕНИЯ ГАРАНТИИ

Расширенная гарантия включает все условия стандартной гарантии, за исключением расширенного срока действия. Он прописывается в стандартной гарантийной форме. Особые условия расширения гарантии оговариваются индивидуально и закрепляются отдельным дополнительным контрактом.

## 13. – КОНТАКТЫ

### **Производитель:**

#### **FINES d.o.o.**

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, SLOVENIJA

Tel: +386 1 788 83 40

Fax: +386 1 788 83 42

Internet: [www.fines.si](http://www.fines.si)

E-mail: [info@fines.si](mailto:info@fines.si)

### **АВТОРИСЗОВАННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА FINES SLOVENIJA:**

#### **FINES d.o.o.**

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, SLOVENIJA

Mobilni: +386 51 606 522

E-mail: [servis@fines.si](mailto:servis@fines.si)