

HTB and FBSMART

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FINES
FINEST BAKING TECHNOLOGY

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
1.1 ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.2 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ.....	4
1.3 ОПЦИИ И ФУНКЦИИ.....	5
1.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ИЗДЕЛИЯ.....	6
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	7
3. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	11
3.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
3.2 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.....	13
3.3 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕЙ ТЕХНИКИ.....	13
3.4 ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ.....	13
3.4.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ МОДУЛЕЙ.....	14
3.5 УСТАНОВКА И СБОРКА.....	15
3.5.1 ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЕЧИ.....	15
3.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	17
3.5.2.1 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ.....	17
3.5.2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ.....	18
3.5.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ.....	19
4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	20
4.1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	20
4.1.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	21
4.1.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ.....	22
4.1.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ.....	23
4.1.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ.....	23
4.1.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB.....	23
4.1.4.1 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET.....	24
4.1.4.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ.....	24
4.1.4.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	25
4.2 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	26
4.2.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
4.2.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
4.2.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
4.2.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА.....	29
4.2.1.4 ПОДАЧА ПАРА.....	29
4.2.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМООТВОДА.....	30
4.2.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	30
4.2.2 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА.....	31
4.2.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ.....	31
4.2.4 ВОЗМОЖНЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ РУЧНОГО ВЫПЕКАНИЯ.....	31
4.3 ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	32
4.4 ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ.....	35
4.5 ОЧИСТКА.....	39
4.5.1 ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ: ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II.....	40
4.5.2 ПРОМЫВКА ВОДОЙ.....	42
4.5.3 ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.....	42
4.6 НАСТРОЙКИ.....	43

4.6.1	ПАРАМЕТРЫ.....	44
4.6.2	АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА	45
4.6.2.1	ЕЖЕДНЕВНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	45
4.6.2.2	ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ.....	46
4.6.3	ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ	48
4.6.4	ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК.....	49
4.6.5	СПИСОК ОШИБОК	50
5.	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	51
5.1	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ	52
5.1.1	ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	52
5.1.1.1	ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА.....	52
5.1.1.2	ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	53
5.1.1.3	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ... 53	
5.1.2	ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА	53
5.1.2.1	РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ	53
5.1.2.2	РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ	53
5.1.2.3	ОЧИСТКА ФОРСУНКИ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ.....	54
5.1.2.4	ОЧИСТКА КОЛЛЕКТОРА	55
5.2	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.....	55
5.2.1	ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ ОТ КОНДЕНСАТА С ПОМОЩЬЮ СИФОНА, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ.....	55
5.2.2	ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ	56
6.	ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ.....	57
7.	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ.....	58
8.	КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ	59

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ВВЕДЕНИЕ

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

В случае поставки печи НТВ с предварительными настройками по умолчанию, отличающимися от стандартной конфигурации печи НТВ и FB-s в соответствии с вашим запросом, некоторые сведения, содержащиеся в данной общей инструкции, теряют свою актуальность. В таких случаях вам следует руководствоваться дополнительными прилагаемыми инструкциями и информацией или обратиться в официальное представительство в вашем регионе для получения уточненной инструкции.

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

1.2 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь предназначена для обработки продуктов за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри камеры с возможностью подачи пара. Пищевую продукцию следует размещать на стандартных противнях или решетках EN 60/40, которые затем размещаются на направляющих.

Печь должна располагаться на расстоечном шкафу или нейтральной стойке. Расстоечные шкафы и нейтральные стойки, предлагаемые производителем, необходимо заказывать отдельно. В рамках стандартного предложения можно выбрать один из нескольких типов нейтральных расстоечных шкафов и камер разной высоты в зависимости от типа печи.

Поставляются три стандартных размера печи:

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ – НТВ-5, НТВ-5 L, FB5-S, FB5-S L – с вместимостью 5 противней EN 60/40

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ – НТВ 8, НТВ-8 L FB8-S, FB8-S L – с вместимостью 8 противней EN 60/40

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ – НТВ-10, НТВ-10 L FB10-S, FB10-S L – с вместимостью 10 противней EN 60/40

ГАРАНТИЯ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА И РАВНОМЕРНОГО ВЫПЕКАНИЯ

- ⇒ Чрезвычайно быстрое изменение направления вращения вентилятора обеспечивает одинаковое качество на всех уровнях и каждом противне;
- ⇒ Встроенный электронный тормоз вентилятора (немедленная остановка вентилятора в течение 1 секунды) предотвращает потерю тепловой энергии в случае внезапного открытия двери и, следовательно, предотвращает снижение температуры внутри камеры;
- ⇒ Возможность выбора между различными скоростями вентилятора создает оптимальные условия для приготовления самых чувствительных и требовательных хлебобулочных изделий.

ИНТУИТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ НТВ

» С-Контроль+ (S-Control+) «

Компания Fines понимает своих клиентов и их работу и осознает важность наличия печи, которая проста в использовании, но при этом предлагает чрезвычайно широкий диапазон настроек. Управление печами НТВ простое и удобное. Чрезвычайная отзывчивость блока управления обеспечивает наилучшее взаимодействие с пользователем.

УНИКАЛЬНАЯ КНОПКА FINES. ВАШ ПОМОЩНИК, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ УНИКАЛЬНУЮ НАДЕЖНОСТЬ

Управление печью также возможно (помимо использования сенсорного экрана) с помощью многофункциональной кнопки. Сенсорный экран и кнопка разработаны с учетом потребностей наших клиентов и предназначены для работы в самых сложных условиях.

Многофункциональная кнопка представляет собой дополнительную опцию для быстрого изменения параметров выпекания и быстрого выбора между опциями.

ИННОВАЦИОННАЯ СИСТЕМА ПОДАЧИ ПАРА – НАША ЛУЧШАЯ И ДОЛГОЖДАННАЯ ИННОВАЦИЯ

»ЭКО С-Стим (ECO S-Steam)«

- ⇒ - Первоклассная подготовка пара для самых взыскательных профессионалов;
- ⇒ - Обеспечивает большой объем хлебобулочных изделий;
- ⇒ - Значительно продлевается свежесть и снижается рассыпчатость хлебобулочных изделий;
- ⇒ - Оптимальная система для выпечки замороженных хлебобулочных изделий;
- ⇒ - Безупречное качество и привлекательный вид хлебобулочных изделий;
- ⇒ - Подача пара не снижает температуру в камере;
- ⇒ - Значительно меньшее потребление энергии;
- ⇒ - Невероятно быстрая регенерация системы подачи пара;

Новый парогенератор »ЭКО С-Стим (ECO S-Steam)« с независимым подогревом позволяет готовить высокоэффективный пар вне камеры и без использования тепловой энергии, необходимой для выпекания.

Поскольку в процессе подачи пара к камере добавляется тепловая энергия, сама подача пара не вызывает снижения температуры в камере. Именно это делает нашу систему подачи пара уникальной во всем мире.

При активации системы подачи пара пар остается в камере столько времени, сколько необходимо для равномерного увлажнения каждого хлебобулочного изделия. Эффект пара, подготовленного в парогенераторе вне камеры, значительно выше по сравнению с классическими системами подачи пара, так как наша инновационная система требует значительно меньше воды и меньшее количество энергии для того же количества пара.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эта глава относится только к следующим моделям печей: НТВ-5, НТВ-5 L, НТВ-8, НТВ-8 L, НТВ-10, НТВ-10 L

СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ, РАЗРАБОТАННАЯ ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

»ЭЙР-Фреш (AIR-Fresh)«

- ⇒ Возможность активировать функцию сушки хлебобулочных изделий при выпекании для образования твердой и хрустящей корочки;
- ⇒ Вентиляция камеры в процессе выпекания;
- ⇒ Автоматическая сушка камеры по окончании процесса выпекания и нулевой выброс пара при открытии дверцы;
- ⇒ Быстрая сушка внутренней части камеры;

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КАМЕРЫ

»(ЭйчТиБи-Клин) НТВ-Clean«

Система обеспечивает автоматическую очистку внутренней поверхности камеры, включая держатели противней, стекло дверцы и другие элементы, расположенные под кожухом вентилятора. Простая и эффективная очистка под высоким давлением обеспечивает идеальную чистоту всего за 40 минут. Результатом идеальной конструкции чистящего агрегата, работы бесшумного насоса высокого давления и использования моющего средства ФИН-КЛИНЕР (FIN-CLEANER) является идеально чистая камера. Программа энергоэффективна, поскольку для очистки используется всего 20-30 литров воды в зависимости от размера печи.

1.3 ОПЦИИ И ФУНКЦИИ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ		FB5-S, FB8-S, FB10-S	HTB-5, HTB-8, HTB-10
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Контроллер с емкостным цветным графическим сенсорным экраном «С-Контроль+ (S-Control+)»	S	S
	Многофункциональная вращаемая кнопка с функцией нажатия для быстрого выбора	/	S
	Светодиодная подсветка вокруг кнопки для индикации состояния печи	/	S
СИСТЕМА ПОДАЧИ ПАРА	Центробежная система впрыска воды	S	S
	Интегрированный инновационный парогенератор с предварительным подогревом «ЭКО С-Стим (ECO S-Steam)»	/	S
	Программируемая двойная система подачи пара «ДСК Дуал-Стим-Контроль (DSC Dual-Steam-Control)»	/	S
СИСТЕМА ОЧИСТКИ	Система самоочистки внутреннего пространства печи «ФИН-Клин (FIN-Clean)»	O	S
ВЕНТИЛЯТОР	Многоскоростной вентилятор с электронным управлением	10	10
	Электронный тормоз двигателя вентилятора	S	S
	Ревверсивное вращение двигателя вентилятора (по часовой стрелке/против часовой стрелки)	S	S
	Функция остановки вентилятора после процесса подачи пара	S	S
	Функция остановки вентилятора во время процесса подачи пара	/	S
ВЕНТИЛЯЦИЯ	Функция выпуска пара с моторизованной заслонкой	S	S
	Моторизованная функция активного проветривания камеры «ЭЙР-Фреш (AIR-Fresh)»	/	S
ОСВЕЩЕНИЕ	Светодиодное внутреннее освещение высокой плотности	S	S
ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРИ	ПРАВОЕ открывание двери	S	S
	ЛЕВОЕ открывание двери	O	O
	Электрическая автоматическая двойная система открывания двери «ИЗИ-Лок (EASY-Lock)»	O	O
СВЯЗЬ И ПОДКЛЮЧЕНИЯ	USB-соединение – прямое подключение	S	S
	Подключение к Интернету по локальной сети — не прямое подключение к облаку	O	S
	Приложение для подключения к облаку «Менеджер печи HTB»	O	O
СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ	Загрузочный стеллаж с мобильными держателями поддонов «ЭйчТиБи Драйв-ин (HTB Drive-in)»	O	O
		S - серийное оборудование	O – опция

1.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ИЗДЕЛИЯ

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

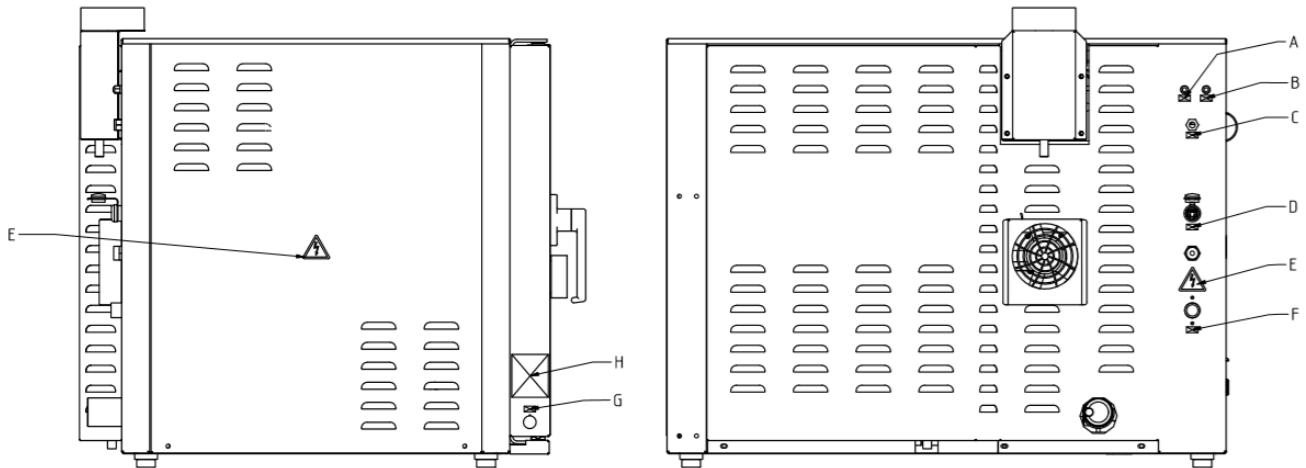


Рисунок 1: Идентификация маркировки

Идентификация условных обозначений маркировки:			
A: Темп. предохранитель камеры	T. FUSE chamber	B: Темп. предохранитель генератора	T. FUSE St. generator
C: Подключение вытяжки		D: Ethernet-подключение	
E: Высокое напряжение		F: Подключение к водопроводу	
G: Технические характеристики		H: USB-подключение	

Таблица 1: Идентификация условных обозначений маркировки

FINES www.fines.si	
FINES d.o.o. Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Slovenija	
Тип изделия	Н ТВ-8
Код продукта	100-302
Электрические предохранители	3 x 32 A
Производственный уровень	IPX3
Напряжение	400V / 3N / 50Hz
Макс. мощность	19 kW
Вес	193 kg
Емкость	8 x 60/40
Серийный номер	19.0002.001
Made in Slovenia	

FINES www.fines.si	
FINES d.o.o. Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Slovenija	
Тип изделия	Н ТВ-5
Код продукта	100-301
Электрические предохранители	3 x 20 A
Производственный уровень	IPX3
Напряжение	400V / 3N / 50Hz
Макс. мощность	12 kW
Вес	156 kg
Емкость	5 x 60/40
Серийный номер	19.0001.001
Made in Slovenia	

FINES www.fines.si	
FINES d.o.o. Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Slovenija	
Тип изделия	Н ТВ-10
Код продукта	100-303
Электрические предохранители	3 x 40 A
Производственный уровень	IPX3
Напряжение	400V / 3N / 50Hz
Макс. мощность	23 kW
Вес	225 kg
Емкость	10 x 60/40
Серийный номер	20.0102.001
Made in Slovenia	

Рисунок 2: Заводская маркировка – пример

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия:	НТВ-5/НТВ-5 L	НТВ-8/НТВ-8 L	НТВ-10/НТВ-10 L
Тип контроллера:	С-контроль (S-control)	С-контроль (S-control)	С-контроль (S-control)
Управление:	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран
Арт. номер	100-301 / 100-304	100-302 / 100-305	100-303 / 100-306
Вместимость противня:	5x (60x40) см	8x (60x40) см	10x (60x40) см
Расстояние между противнями:	90 мм	90 мм	85 мм
Наружный размер ДхШхВ:	980x840x750 мм	980x840x1020 мм	980x840x1150
Мощность парогенератора:	3,0 кВт	3,0 кВт	3,0 кВт
Мощность основного нагревателя:	11,0 кВт	15,0 кВт	2x9,55 кВт
Мощность подключения:	11,0 - 12,1 кВт	17,2 – 19,1 кВт	18,3 - 20,3 кВт
Предохранители:	3x20А	3x32А	3x32А
Напряжение:	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц
Трубопроводная арматура:	R 3/4 дюйма	R 3/4 дюйма	R 3/4 дюйма
Температура для водопроводной арматуры:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Сливное отверстие:	60 °C	60 °C	60 °C
Давление воды:	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)
Подключение по локальной сети	Да	Да	Да
Температура:	250 °C	250 °C	250 °C
Масса:	156 кг	193 кг	225 кг

Таблица 2: НТВ-5/НТВ-5 L, НТВ-8/НТВ-8 L, НТВ-10/НТВ-10 L

Тип изделия:	FB5-S/FB5-S L	FB8-S/FB8-S L	FB10-S/FB10-S L
Тип контроллера:	С-контроль (S-control)	С-контроль (S-control)	С-контроль (S-control)
Управление:	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран
Арт. номер	100-601 / 100-601.L00000	100-602 / 100-602.L00000	100-603 / 100-603.L00000
Вместимость противня:	5x (60x40) см	8x (60x40) см	10x (60x40) см
Расстояние между противнями:	90 мм	90 мм	85 мм
Наружный размер ДхШхВ:	980x840x750 мм	980x840x1020 мм	980x840x1150
Мощность основного нагревателя:	11,0 кВт	15,0 кВт	2x9,55 кВт
Мощность подключения:	10,5 - 11,6 кВт	14,1 - 15,6 кВт	18,2 - 20,2 кВт
Предохранители:	3x20А	3x32А	3x32А
Напряжение:	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц
Трубопроводная арматура:	R 3/4 дюйма	R 3/4 дюйма	R 3/4 дюйма
Температура для водопроводной арматуры:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Сливное отверстие:	60 °C	60 °C	60 °C
Давление воды:	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)
Температура:	250 °C	250 °C	250 °C
Масса:	126 кг	157 кг	187 кг

Таблица 3: FB5-S/FB5-S L, FB8-S/FB8-S L, FB10S/FB10-S L

Тип изделия:	FB5-S CL/FB5-S L CL	FB8-S CL/FB8-S L CL	FB10-S CL/FB10-S L CL
Тип контроллера:	C-контроль (S-control)	C-контроль (S-control)	C-контроль (S-control)
Управление:	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран
Арт. номер	100-601 / 100-601.L00000	100-602 / 100-602.L00000	100-603 / 100-603.L00000
Вместимость противня:	5x (60x40) см	8x (60x40) см	10x (60x40) см
Расстояние между противнями:	90 мм	90 мм	85 мм
Наружный размер ДхШхВ:	980x840x750 мм	980x840x1020 мм	980x840x1150
Мощность основного нагревателя:	11,0 кВт	15,0 кВт	2x9,55 кВт
Мощность подключения:	10,7 - 11,9 кВт	14,4 - 15,9 кВт	18,5 - 20,5 кВт
Предохранители:	3x20А	3x32А	3x32А
Напряжение:	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц
Трубопроводная арматура:	R 3/4 дюйма	R 3/4 дюйма	R 3/4 дюйма
Температура для водопроводной арматуры:	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Сливное отверстие:	60 °C	60 °C	60 °C
Давление воды:	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (3,0 - 3,5 бар)
Температура:	250 °C	250 °C	250 °C
Масса:	126 кг	157 кг	187 кг

Таблица 4: FB5-S CL/FB5-S L CL, FB8-S CL/FB8-S L CL, FB10S CL/FB10-S L CL

Перед установкой печи проверьте ее габариты, указанные на одном из следующих рисунков:

Размеры	Тип изделия:	HTB-5/HTB-5 L FB5-S, FB5-S L	HTB-8, HTB-8 L FB8-S, FB8-S L	HTB-10, HTB-10 L FB10-S, FB10-S L
A		980 мм	980 мм	980 мм
B		751 мм	1021 мм	1151 мм
C		887 мм	887 мм	887 мм
D		117 мм	117 мм	117 мм
E		751 мм	751 мм	751 мм
F		62 мм	62 мм	62 мм
G		1757 мм	1757 мм	1757 мм
H		1603 мм	1603 мм	1603 мм
I		1020	1020	1020

Таблица 5: Наружные размеры HTB

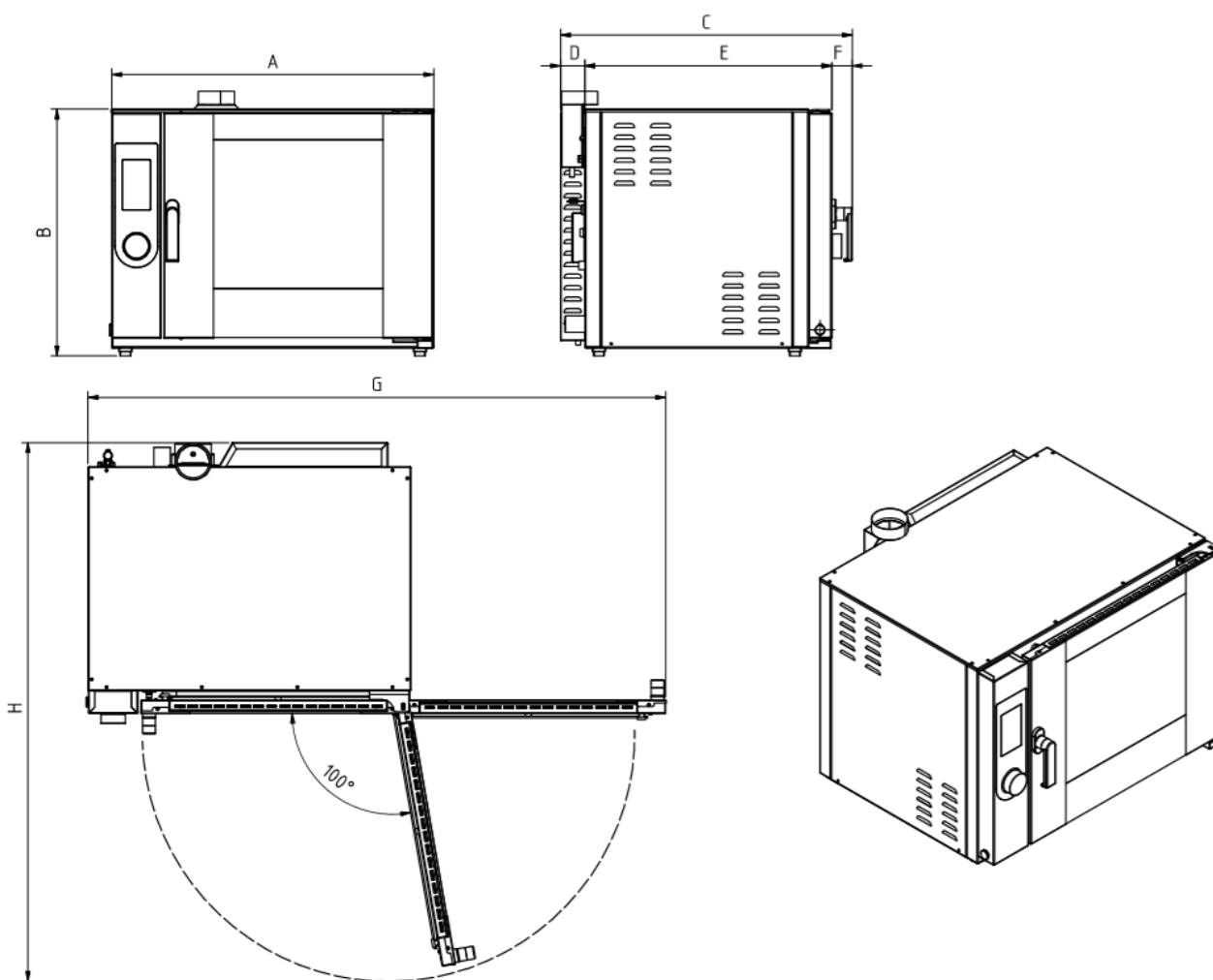


Рисунок 3: Размеры HTB-5, HTB-8, HTB-10

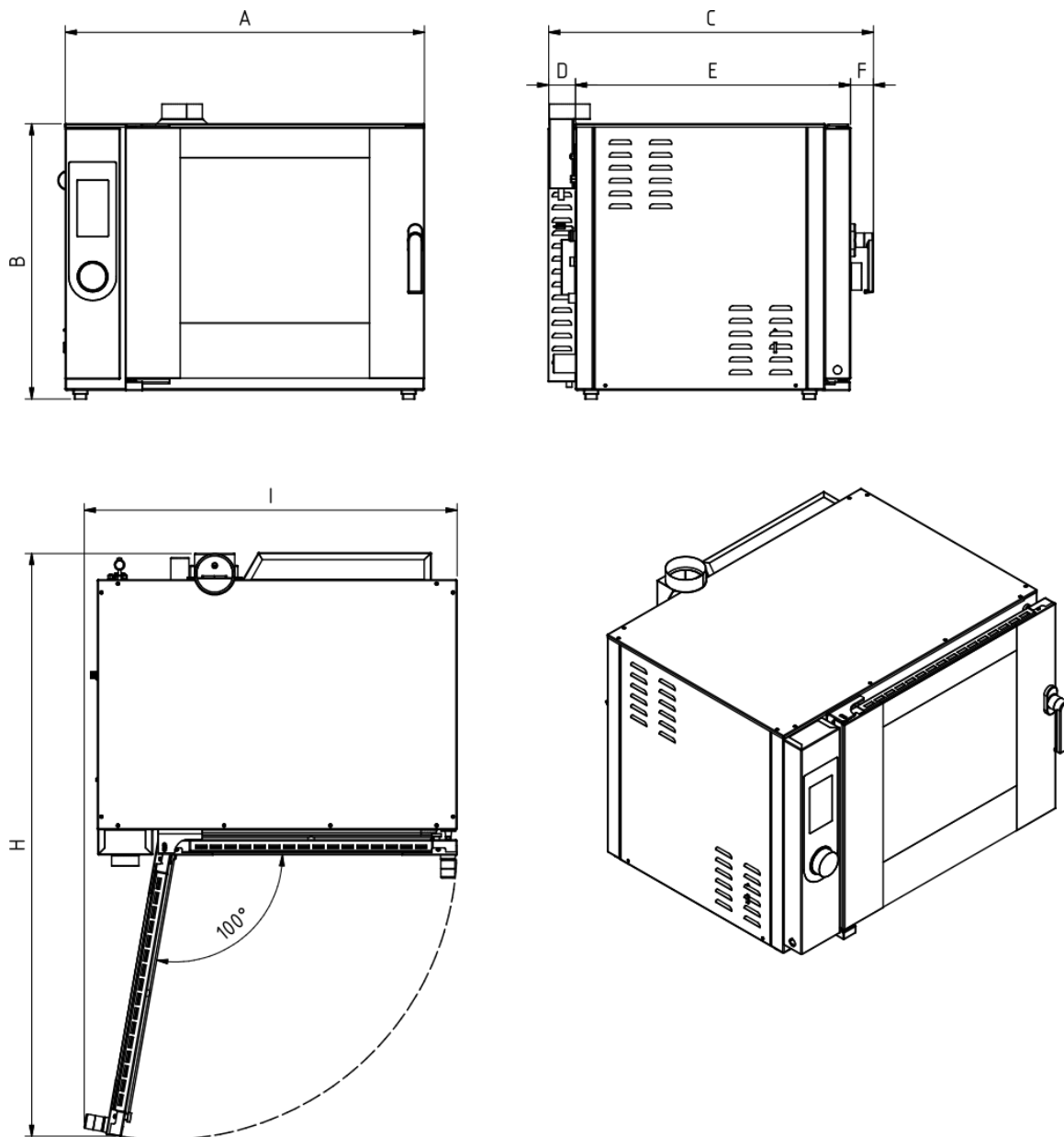


Рисунок 4: Размеры НТВ-5 L, НТВ-8 L, НТВ-10 L

3. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

3.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ

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



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

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



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – горячая вода или пар

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



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – горячий пар.

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



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – Работа с горячими противнями с продукцией.

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



ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

При обращении с противнями или выполнении любых других действий внутри горячей камеры печи необходимо использовать защитные перчатки. Пока дверь печи открыта, существует риск получения ожога от внутреннего стекла дверцы и камеры.



ОСТОРОЖНО

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



ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

Внутри опасное напряжение. Контакт может привести к поражению электрическим током или ожогу. Выключайте и блокируйте питание системы перед обслуживанием. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.

Печи НТВ и FB-S изготавливаются в соответствии с общепринятыми правилами разработки профессионального хлебопекарного оборудования. Печи предназначены для использования только в сухих, хорошо проветриваемых помещениях. К работе с данным оборудованием должен допускаться только должным образом обученный персонал, прошедший соответствующее обучение у уполномоченного персонала, соблюдающий все указания и правила техники безопасности, содержащиеся в данной инструкции.

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

Печи предназначены для использования исключительно в пищевой промышленности, т. е. для производства хлеба, кондитерских изделий и другой продукции в соответствии с законодательством в области продовольствия.



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

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

К эксплуатации печи допускается только уполномоченный персонал.



Всегда используйте защитные перчатки при работе с печью.



До начала работы, пожалуйста, убедитесь, что:

- ⇒ Все защитные элементы печи должным образом функционируют;
- ⇒ Ни одна деталь печи не повреждена;
- ⇒ На поверхности и внутри печи отсутствуют посторонние предметы;
- ⇒ Труба для подачи воды подсоединена
- ⇒ Водопроводный кран открыт
- ⇒ Отсутствует какая-либо утечка воды.



Эксплуатация печи должна осуществляться только после проверки ее технического состояния, которое должно соответствовать требованиям инструкций по технике безопасности и охране труда. Любые дефекты или неисправности, которые могут поставить под угрозу безопасный процесс эксплуатации техники, следует немедленно устранить с обращением к уполномоченному персоналу или в службу технической поддержки!



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

После завершения процесса приготовления:



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



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



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



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



Запрещается использовать шланги подачи воды, струйные аппараты высокого давления, пароочистители или аналогичное оборудование для очистки печи.

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

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

3.2 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Транспортная и защитная упаковка печи изготовлены из экологически чистых материалов, пригодных для стандартной утилизации и переработки.



Переработка упаковки снижает уровень потребления сырья в ходе производственного процесса и уменьшает количество отходов, выбрасываемых в окружающую среду.

3.3 БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕЙ ТЕХНИКИ

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные металлы. Приборы также содержат детали из специальных сплавов, которые необходимы для корректного функционирования и обеспечения безопасности пользователя. Утилизация отслужившей техники вместе с бытовыми отходами может представлять опасность для окружающей среды и здоровья человека. Пожалуйста, не выбрасывайте вашу отслужившую технику вместе с бытовыми отходами.

Сдавайте отслужившую технику в местные пункты приема бытовой техники/центры переработки, которые специализируются на сборе и переработке электрических и электронных приборов. Вы также являетесь ответственными за удаление любых персональных данных, которые могут храниться в памяти техники до ее утилизации. Пожалуйста, убедитесь, что ваша отслужившая техника не представляет никакой опасности для детей при ее хранении до утилизации.

3.4 ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

После доставки печь перемещают к месту ее установки ручным вилочным погрузчиком или грузовым транспортом на оригинальном поддоне. Колеса печи или нейтральной стойки предназначены для более простых форм перемещения модулей в зоне установки.

После распаковки и установки печи следует провести тщательную проверку на наличие повреждений, а также на соответствие предоставленному упаковочному листу и технической документации.

Утилизируйте упаковку, соблюдая национальные нормы по утилизации отходов.

До начала процедуры монтажа, необходимо обеспечить наличие всех необходимых труб и арматуры в зоне установки печи, в соответствии с инструкциями производителя по подготовке внешних условий эксплуатации, включенными в комплект документации, прилагаемый к печи.

Изделия поставляются в различных комбинациях.

Для удаления лишнего пара важно, чтобы над печью находилась вытяжка.

Вытяжки, которые можно комбинировать с печами Fines: НТВ-НК, НТВ-НВ, FB-НВ, FB-НК

Печи можно комбинировать в различных комбинациях. в комплекте может входить от одной до 3 печей.

Печи, которые можно комбинировать: НТВ-5, НТВ5 L, НТВ8, НТВ8 L, FD68, FD64, НТВ10, НТВ10 L,

Они устанавливаются на подходящей стойке или расстоечном шкафу.

Подходящие стойки и расстоечные шкафы: НТВР10, НТВР16, НТВР20, НТВ-СУ/20, НТВ-СУ10/90, НТВ-СЕ, НТВ-СУ8/75



Рисунок 5: Комбинации изделий

3.4.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ МОДУЛЕЙ

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ МОДУЛИ НТВ			
ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-1	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-2	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-3	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-4
Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-5 Стойка НТВ-CU10/90	Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-5 Шкаф для расстойки НТВ16-D	Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-8 Стойка НТВ-CU10/90	Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-8 Шкаф для расстойки НТВ16-D
			

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ МОДУЛИ НТВ			
ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-5	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-6	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-7	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ МОДУЛЬ-8
Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-5 Конвекционная печь НТВ-5 Стойка НТВ-CU6/50	Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-5 Конвекционная печь НТВ-8 Стока заказная	Вытяжка НТВ Конвекционная печь НТВ-5 Конвекционная печь НТВ-10 Стока заказная	Вытяжка НТВ Конвекционная печь FB5-D II Подовая печь FD64/1-D II Шкаф для расстойки НТВ10-D
			

3.5 УСТАНОВКА И СБОРКА

3.5.1 ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЕЧИ

Печь устанавливается на горизонтальной ровной и твердой поверхности.



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

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



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



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

Настоятельно рекомендуется установить пожарную сигнализацию вблизи печи.

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

- ⇒ Расположение печи на безопасном расстоянии от стен и потолка
- ⇒ Электропитание с предохранителями и размещено рядом выключателем
- ⇒ Подключение к уравниванию потенциалов – отдельный провод заземления
- ⇒ Подключение к холодному водоснабжению с системой умягчения и краном.
Линейное давление – 3,0 – 3,5 бар
- ⇒ Направление выхода конденсата в слив с помощью сифона
- ⇒ Размещение системы вентиляции и всасывания пара над печью

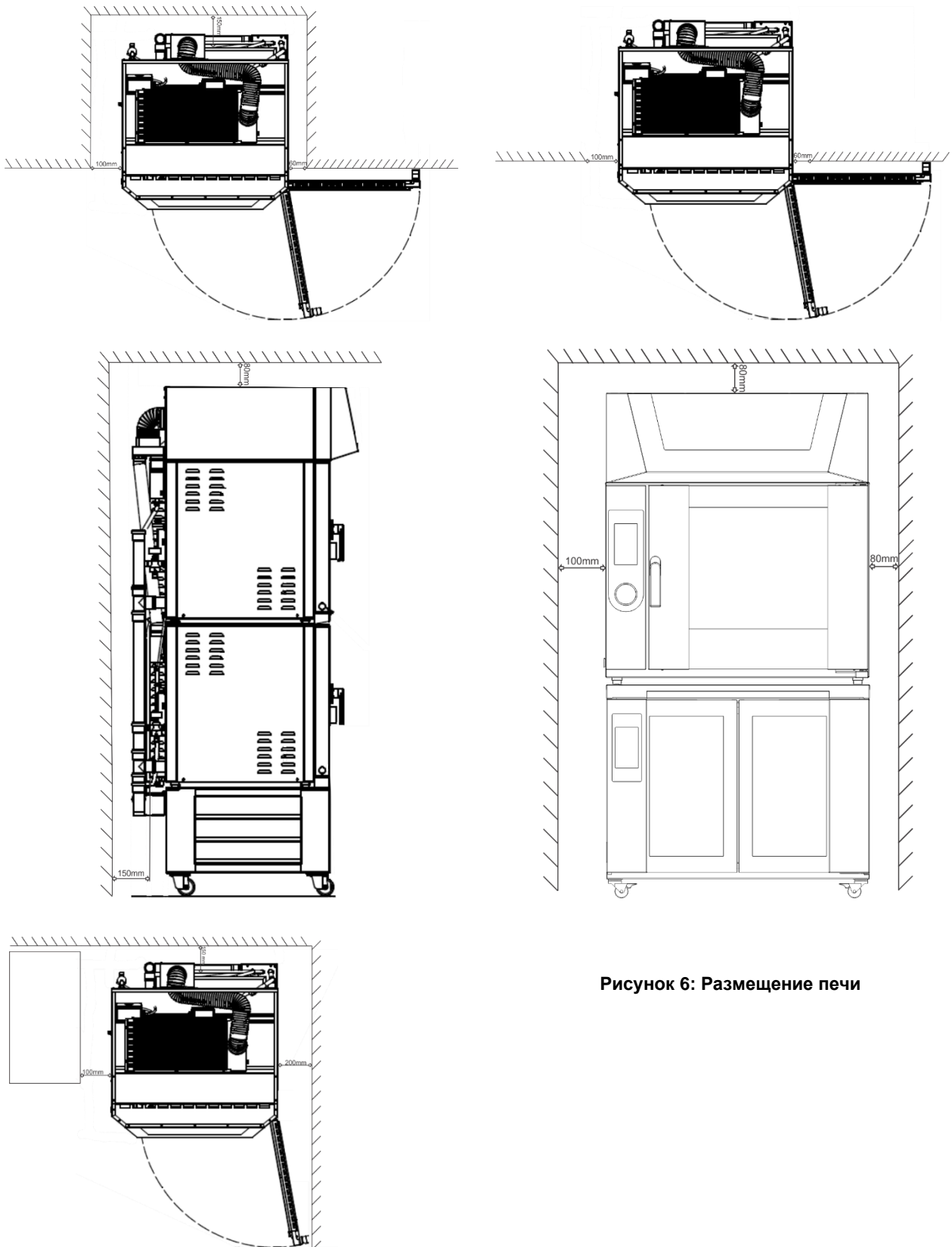


Рисунок 6: Размещение печи

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

3.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

3.5.2.1 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ




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

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

5-полюсная штепсельная розетка с выключателем встраивается в стену рядом с местом установки печи с обеспечением свободного к ней доступа. Согласно установленным техническим нормам, расстояние между контактами в открытом положении должно составлять не менее 3 мм. Для правильного подключения печи к 5-полюсному штепселю необходимо использовать стандартный соединительный кабель с резиновой изоляцией, который включен в комплект поставки печи. В случае, если печь устанавливается в странах с отличным подводом электрической энергии, поперечное сечение кабеля соответственно увеличивается и требуется его замена.

Печь заземляется в соответствии с правилами техники безопасности электрооборудования.

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

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

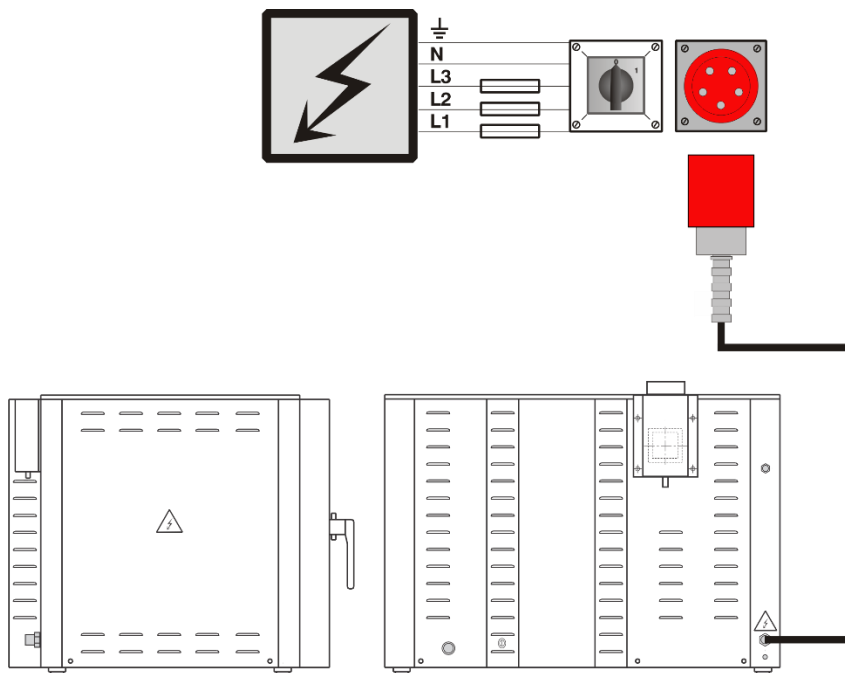


Рисунок 7: Электрическое подключение

	HTB-5 HTB-5 L	HTB-8 HTB-8 L	HTB-10 HTB-10 L	FB5-S FB5-S L	FB8-S FB8-S L	FB10-S FB10-S L	FB5-S CL FB5-S L CL	FB8-S CL FB8-S L CL	FB10 CL FB10 L CL
НАПРЯЖЕНИЕ	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц	3ф./Н/Земля 380-400В пер. тока 50/60Гц
ПРЕДОХРАНИТЕЛИ	3 X 20 А	3 X 32 А	3 X 40 А	3 X 20 А	3 X 25 А	3 X 32 А	3 X 20 А	3 X 25 А	3 X 32 А
МОЩНОСТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	12,8-14,2кВт	16,4-18,2кВт	20,2-22,3кВт	10,5-11,6кВт	14,1-15,6кВт	17,8-19,8кВт	10,5-11,6кВт	14,1-15,6кВт	17,8-19,8кВт

Таблица 6: Электрические характеристики

3.5.2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

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

Перед подключением впуска воды к печи необходимо установить клапан снижения давления, настроив его на 3,0 – 3,5 бар. Канализационную песколовку следует устанавливать до того, как вода попадет в печь. Для уменьшения образования накипи производитель рекомендует монтировать установку для умягчения воды. На впуске устанавливаются кран для перекрытия подачи воды в печь. Используют воду, умягченную до 1-3°Ж, для снижения образования накипи в нагнетательных линиях, парогенераторе, а также во внутренней части печи. Основываясь на результатах проведенных испытаний, производитель рекомендует использовать для всех печей установку для умягчения воды Брита Пьюрити Клин (Brita Purity Clean) 1200.

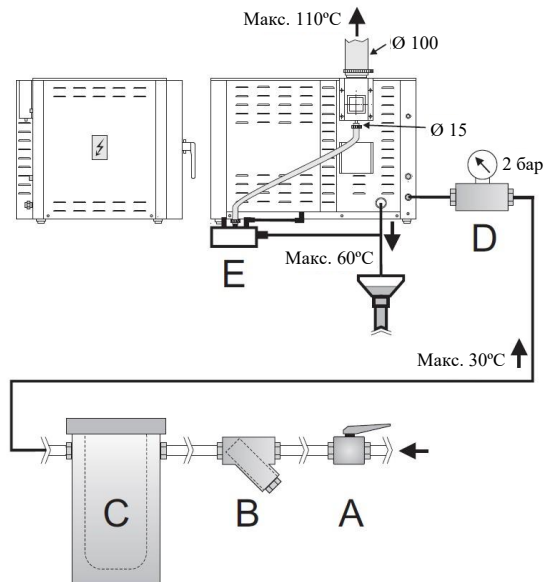


Рисунок 8: Подключение к водопроводу

3.5.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

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



Электрическое подключение вытяжки выполняется только уполномоченным персоналом!

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

Кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

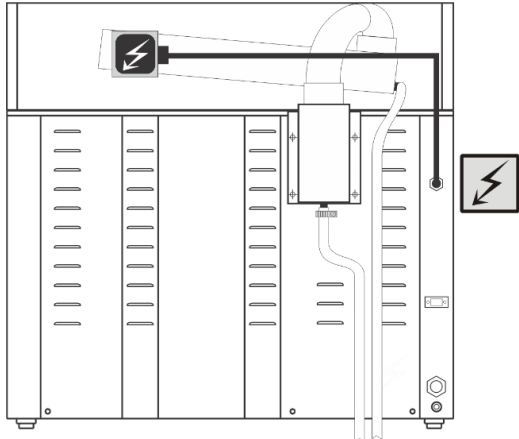


Рисунок 9: Электрическое подключение HTB-NC

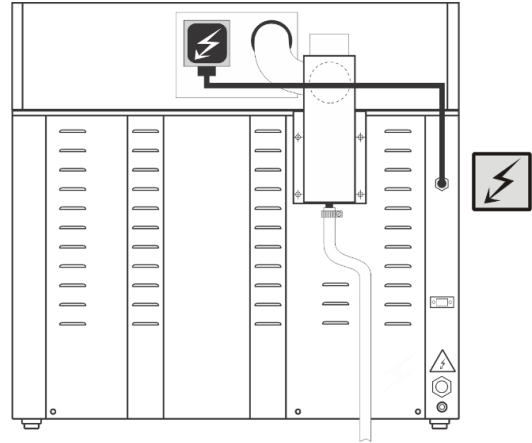


Рисунок 10: Электрическое подключение HTB- NV

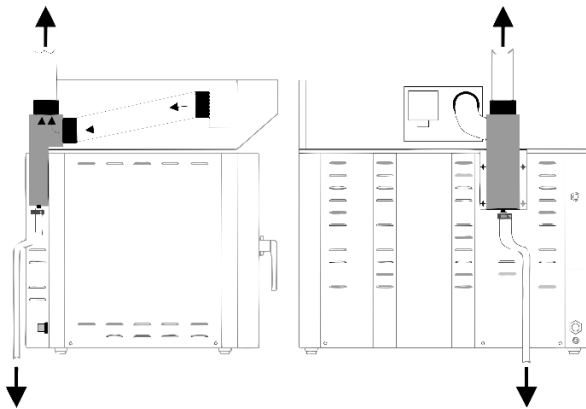


Рисунок 11 : Подключение к водопроводу HTB- NV

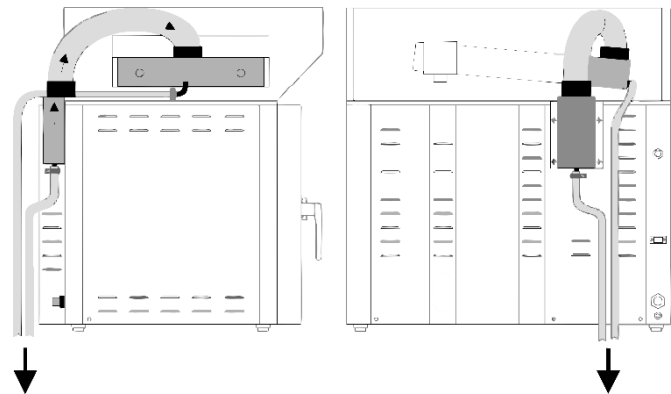


Рисунок 12: Подключение к водопроводу HTB- НК

ПРИМЕЧАНИЕ: В этой главе описывается подключение вытяжки к печи, вытяжка не входит в комплект поставки печи.

4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

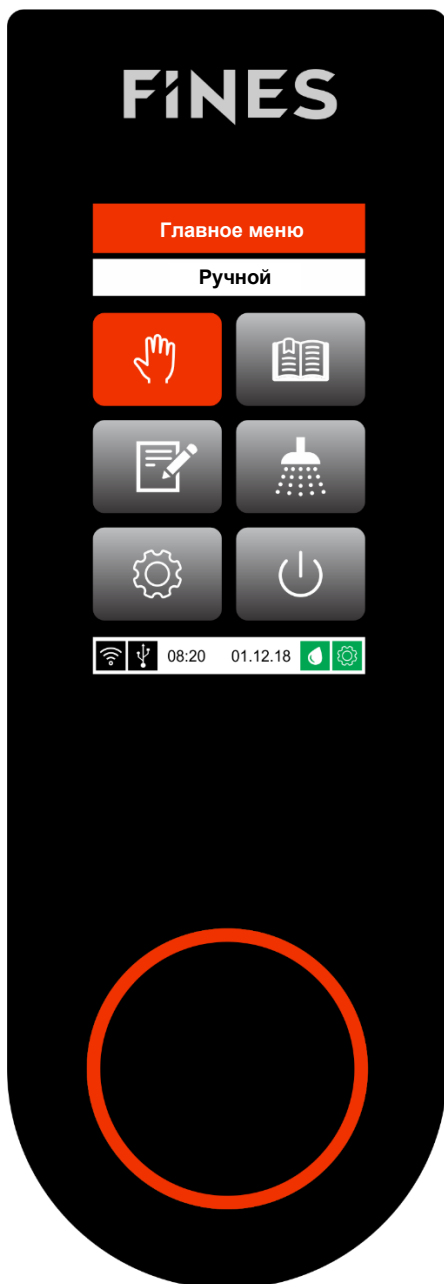


Рисунок 13: Панель управления НТВ

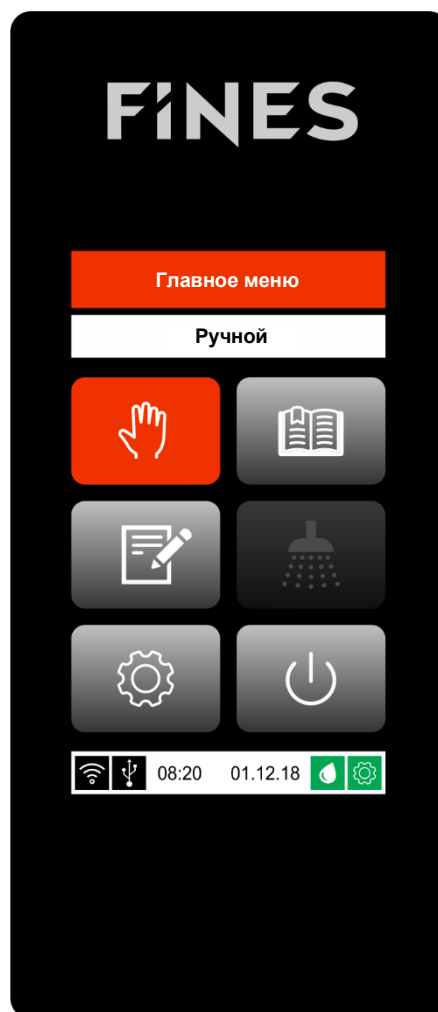



Рисунок 14: Панель управления FB-S

4.1.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Для включения печи нажмите и удерживайте несколько секунд значок главного  выключателя питания

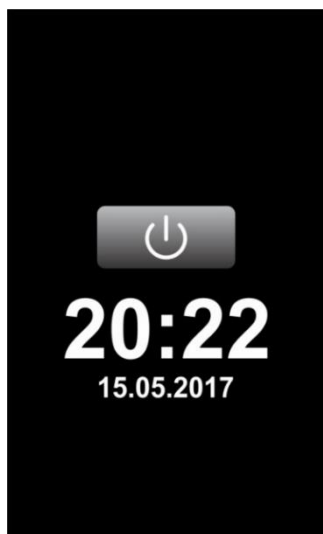


Рисунок 15: Экран при включении

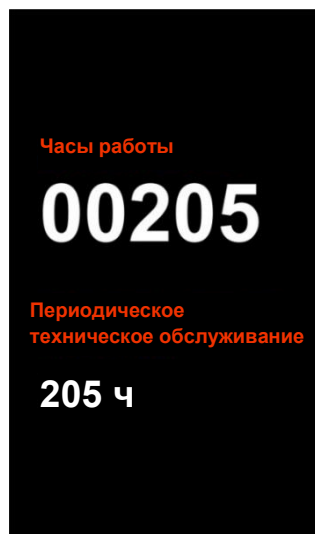


Рисунок 16: Отображение на экране часов эксплуатации

При включении печи на экране отображаются часы эксплуатации (Рисунок 16) и часы, оставшиеся до проведения необходимого периодического обслуживания. Через несколько секунд на экране появляется главное меню. Печь готова к работе.

4.1.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ

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

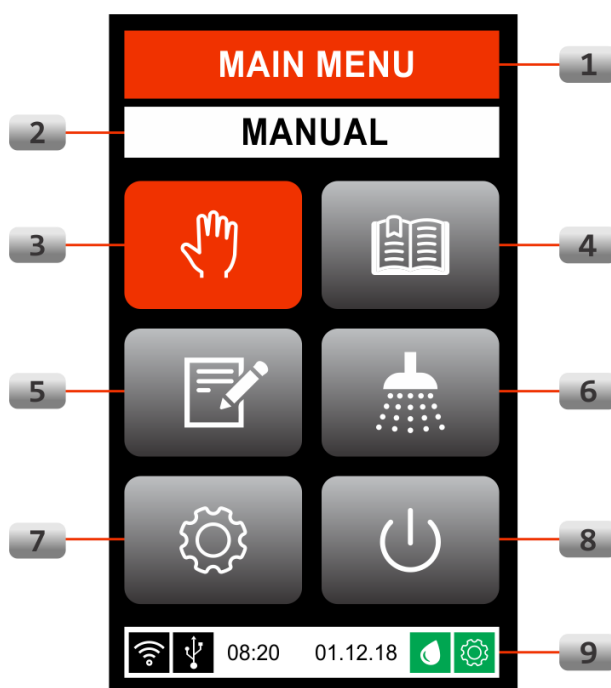


Рисунок 17: Главное меню

1 НАЗВАНИЕ ТЕКУЩЕГО ЭКРАНА

2 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ

Панель информации отображает название выбранной текущей функции. В случае возникновения ошибки на панели информации отображается предупреждение об ошибке.

3 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Ручной режим предназначен для быстрого приготовления выпечки в одну фазу.

4 ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Программный режим позволяет готовить, выбрав из списка одну из предустановленных программ выпекания.

5 МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ ПРОГРАММ ВЫПЕКАНИЯ

Данное меню позволяет активировать или деактивировать предустановленные, создавать новые или редактировать параметры существующих программ.

6 МЕНЮ ОЧИСТКИ

Данное меню позволяет пользователю выбирать различные программы очистки.

7 МЕНЮ НАСТРОЕК

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

8 КНОПКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

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

9 СТРОКА СОСТОЯНИЯ

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

4.1.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

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

Оранжевый цвет используется для выделения текущего положения на экране.

Функциональные значки и режимы имеют следующие особенности:

Различные цвета значков на экране главного меню информируют пользователя о статусе функции. Пример различных статусов значка показан на рисунке Рисунок 18.



Рисунок 18: Примеры статусов значка

Серый цвет значка указывает на то, что функцию можно использовать. **Оранжевым цветом** обозначается выбранная на данный момент функция. Темно-серый цвет значка указывает на то, что функция заблокирована, и поэтому её нельзя выбрать. Для получения дополнительной информации обратитесь в сервисную службу.

4.1.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ

Строка состояния отображает информацию о:

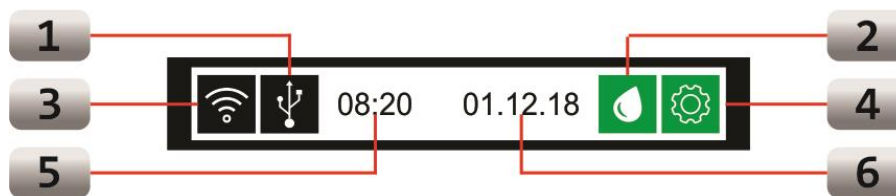


Рисунок 19: Строка состояния

- | | |
|--|--|
| <p>1 USB-ПОДКЛЮЧЕНИЕ</p> <p>3 ETHERNET-ПОДКЛЮЧЕНИЕ</p> <p>5 ТЕКУЩЕМ ВРЕМЕНИ</p> | <p>2 СОСТОЯНИИ ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ</p> <p>4 ПЕРИОДИЧЕСКОМ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ</p> <p>6 ТЕКУЩЕЙ ДАТЕ</p> |
|--|--|

4.1.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB

Информация о цветовых значках индикации USB.



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



ИНДИКАТОР USB ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА
ЗЕЛЕНый цвет значка указывает на то, что USB подключение активировано и выполняется.



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

4.1.4.1 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET

Информация о цветовых значках индикации ETHERNET.



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



ИНДИКАТОР ETHERNET ЗЕЛЕНОВОГО ЦВЕТА
ЗЕЛЕНый цвет значка указывает на то, что ETHERNET подключение активировано и выполняется.



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

4.1.4.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

Информация о цветовых значках индикации ФИЛЬТРА для воды.



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



ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА
Оранжевый цвет индикатора указывает на то, что фильтр для воды вскоре необходимо будет заменить. Требуется известить сервисную службу для своевременной замены фильтра.



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



Рисунок 20: Требуется срочная замена фильтра для воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Учитывая тот факт, что печи устанавливаются в различных комбинациях, состояние фильтра для воды должно проверяться пользователем вручную, поскольку фильтр используется для подачи воды для всего модуля. Индикатор статуса фильтра не отображает состояния фильтра применительно ко всему модулю. Достоверную информацию о статусе фильтра можно получить только учитывая данные, указываемые индикатором статуса фильтра и данные, полученные после проведения проверки фильтра вручную.

4.1.4.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Информация о цветовых значках индикации ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ водоснабжения.



ИНДИКАТОР ОБСЛУЖИВАНИЯ ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

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



ИНДИКАТОР ОБСЛУЖИВАНИЯ ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

Оранжевый цвет индикатора указывает на то, что вскоре необходимо будет провести ежегодное техническое обслуживание. Требуется известить сервисную службу для своевременного выполнения обслуживания.



ИНДИКАТОР ОБСЛУЖИВАНИЯ КРАСНОГО ЦВЕТА

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



Рисунок 21: Требуется срочное техническое обслуживание!

ПРИМЕЧАНИЕ: Как только значки становятся оранжевыми, автоматически активируется дополнительная мера предосторожности. После запуска печи на экране главного меню появляется предупреждение «Периодическое техническое обслуживание» или «Необходима замена водяного фильтра». Отображаемый предупреждающий знак необходимо подтвердить нажатием кнопки подтверждения. После чего печь готова к работе. В некоторых случаях в целях соблюдения мер безопасности предупреждающий знак остается активным постоянно до тех пор, пока техническое обслуживание не будет проведено. В таких случаях эксплуатация печи невозможна.



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

4.2 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации ручного режима приготовления необходимо нажать на значок “Ручной режим” (Рисунок 22) на экране главного меню.



Рисунок 22: Выбор ручного режима приготовления на экране главного меню

После активации ручного режима на экране РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ (Рисунок 23) отобразятся функции и параметры приготовления. Ручной режим всегда восстанавливается в соответствии с параметрами, которые использовались во время предыдущего сеанса выпекания. Пользователь может изменять параметры каждый раз при активации ручного режима приготовления.

Дисплей РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ включает в себя следующие ИНФОРМАЦИОННЫЕ значки и значки ФУНКЦИЙ (Рисунок 23).



Рисунок 23: Экран ручного режима выпекания

- | | |
|--|--|
| <p>1 НАЗВАНИЕ ОТОБРАЖАЕМОГО РЕЖИМА</p> <p>3 ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Отображение заданной температуры приготовления.</p> <p>5 ТЕМПЕРАТУРА
Отображение текущей температуры в камере печи.</p> <p>7 значок функции ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Отображает время, оставшееся до завершения приготовления.</p> <p>9 Функция парогенератора
Интенсивность подачи пара устанавливается в интервале от 1 до 20. Интенсивность подачи пара можно установить только до начала сеанса приготовления. Одновременное задействование обеих систем подачи пара невозможно, поэтому невыбранный значок системы подачи пара блокируется и окрашивается в темно-серый цвет.</p> <p>11 значок функции ПОЛОЖЕНИЕ ЗАСЛОНКИ ДЫМОУТВОДА
Используется для ОТКРЫВАНИЯ/ЗАКРЫВАНИЯ заслонки дымоотвода.</p> <p>13 значок функции РУЧНОЙ РЕЖИМ ПОДАЧИ ПАРА
Позволяет добавить подачу пара в ручном режиме.</p> <p>15 значок функции СТОП
Используется для выключения предварительного нагрева и остановки процесса приготовления (значок прямой активации).</p> | <p>2 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ</p> <p>4 ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА
Отображение температуры предварительного нагрева.</p> <p>6 панель информации ЗАДАННОЕ ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ
Отображение заданного времени выпекания перед активацией ручного режима приготовления.</p> <p>8 функция СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Скорость вентилятора устанавливается в пределах от низкой скорости (1) до самой высокой (10). Скорость вентилятора также можно регулировать в течение сеанса приготовления.</p> <p>10 функция ПАРООБРАЗОВАНИЯ С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ ВПРЫСКА
Интенсивность подачи пара устанавливается в интервале от 1 до 20. Интенсивность подачи пара можно установить только до начала сеанса приготовления. Одновременное задействование обеих систем подачи пара невозможно, поэтому невыбранный значок системы подачи пара блокируется и окрашивается в темно-серый цвет.</p> <p>12 значок ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ
Продолжительность приготовления можно увеличить как в течение сеанса приготовления, так и после его окончания. Одно нажатие увеличивает продолжительность приготовления на 30 секунд.</p> <p>14 значок функции СТАРТ
При нажатии кнопки СТАРТ начинается процесс приготовления. При нажатии и удержании кнопки Старт в течение 3 секунд активируется функция предварительного нагрева печи.</p> <p>16 значок функции НАЗАД
Используется для возврата пользователя к предыдущему дисплею и главному меню</p> |
|--|--|

4.2.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для запуска однофазного процесса быстрого приготовления необходимо задать следующие параметры (Рисунок 23):

- ⇒ Температура приготовления
- ⇒ Время приготовления
- ⇒ Скорость вентилятора 
- ⇒ Положение заслонки дымоотвода 
- ⇒ Режим подачи пара с помощью системы впрыска  или парогенератора 

Параметры можно задавать последовательно. Для изменения параметра нажмите значок на дисплее и установите требуемое значение.

4.2.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ⇒ Нажмите на отображаемый значок температуры. Значок загорится оранжевым цветом. Установите нужную температуру на циферблате всплывающего меню на появившемся экране. Максимальная температура, которую можно установить – 250°C.
- ⇒ Для подтверждения заданной температуры нажмите на значок подтверждения на экране.
- ⇒ Заданная температура приготовления будет отображаться в правой части панели температуры.
- ⇒ Температура, отображаемая в левой части, будет указывать текущую температуру в печи.
- ⇒ Индикация текущего режима предварительного нагрева печи будет отображаться на панели информации.
- ⇒ При достижении заданной температуры появится звуковой сигнал и панель информации отобразит сообщение о том, что изделия можно поместить в печь.

4.2.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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



Рисунок 24: Завершение приготовления

4.2.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА



- ⇒ Нажмите на значок вентилятора . Значок загорится оранжевым цветом, и на экране появится клавиатура. Введите нужные значения и подтвердите, нажав на значок подтверждения. Можно установить низкую (значение 1) или высокую (значение 10) скорость работы вентилятора.
- ⇒ Подтвердите отображаемую скорость вентилятора, нажав на значок подтверждения на экране.

4.2.1.4 ПОДАЧА ПАРА

- ⇒ Одновременное задействование обеих систем подачи пара невозможно, поэтому невыбранный значок системы подачи пара блокируется и окрашивается в темно-серый цвет.
- ⇒ Независимо от цвета значков подачи пара, можно выбрать любой из них.
- ⇒ Для того, чтобы установить один из режимов подачи пара, нажмите выбранный вами значок и удерживайте в течение трех секунд или нажмите и удерживайте многофункциональную вращаемую кнопку в течение того же времени. Выбранный значок подачи пара загорится оранжевым цветом и значение начнет мигать. Невыбранный режим загорится темно-серым цветом.
- ⇒ Выберите нужное количество циклов подачи пара. Количество циклов можно выбрать с помощью многофункциональной вращаемой кнопки, удерживая значок в течение двух секунд и используя многофункциональную вращаемую кнопку или нажав (не удерживая) на выбранный значок и используя клавиатуру на экране.
- ⇒ Для подтверждения выбранного количества циклов нажмите на значок  подтверждения на экране или на многофункциональную вращаемую кнопку.
- ⇒ Нажмите значок «Добавить подачу пара»  для увеличения количества циклов в течение процесса приготовления.


ИНФОРМАЦИЯ О ПОДАЧЕ ПАРА С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ ВПРЫСКА

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

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

ИНФОРМАЦИЯ О ПОДАЧЕ ПАРА С ПОМОЩЬЮ ПАРОГЕНЕРАТОРА

- ⇒ Количество устанавливаемых циклов – от 1 до 20.

- ⇒ Информация о количестве циклов подачи пара постепенно уменьшается в течение процесса приготовления, а оставшееся количество циклов отображается.
- ⇒ Пользователь может увеличить количество циклов в течение процесса приготовления, но только с помощью системы впрыска. Для этого  выберите значок дополнительной подачи пара.

Цвет значка парогенератора отображает различные статусы системы (Рисунок 25). Значок темно-серого цвета означает, что функция заблокирована. Значок серого цвета с красным паровым облаком указывает на то, что парогенератор находится в режиме предварительного нагрева. Значок серого цвета с белым паровым облаком указывает на то, что парогенератор готов к работе.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ПАРА В ТЕЧЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В случаях, когда процесс приготовления уже запущен, а запрограммированное количество циклов подачи пара завершено, дополнительное количество циклов можно ввести с помощью значка дополнительной подачи пара. Одно короткое нажатие на значок добавляет один дополнительный цикл. Удерживая значок, вы будете увеличивать количество дополнительных циклов.

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

Цвет значка дополнительной подачи пара указывает на статус данной функции. Темно-серый цвет значка указывает на то, что функция заблокирована. Серый цвет значка указывает на то, что функцию можно использовать. Красный цвет значка указывает на то, что функция активирована.



Функция дополнительной подачи пара заблокирована




Можно использовать функцию дополнительной подачи пара



Функция дополнительной подачи пара активирована

Рисунок 25. Статусы функции дополнительной подачи пара

4.2.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМОТВОДА

Значок заслонки  дымоотвода используется для открывания/закрывания заслонки дымоотвода при выпуске избыточного пара. Для включения нажмите на значок.

Цвет значка заслонки дымоотвода указывает на то, открыта она или нет. Серый цвет значка с изображением заслонки в горизонтальном положении указывает на то, что заслонка дымоотвода. Оранжевый цвет значка с изображением заслонки в вертикальном положении указывает на то, что заслонка дымоотвода открыта.

4.2.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для продления процесса приготовления используйте значок дополнительного времени. Во время предварительного нагрева печи значок блокируется. После начала процесса приготовления время приготовления можно продлить на любом этапе. Это можно сделать, нажав на значок дополнительного времени. Одно нажатие продлевает процесс приготовления на 30 секунд (0,5 мин.).

Цвет значка дополнительного времени указывает на статус функции. Темно-серый цвет значка указывает на то, что функция заблокирована (во время предварительного нагрева). Серый цвет значка указывает на то, что функцию можно использовать. Оранжевый цвет значка указывает на то, что функция выбрана и активирована. Цифры в левом углу значка показывают дополнительное время (отображаемое значение 0,5 означает 30 секунд).



Функция дополнительного времени заблокирована



Можно использовать функцию дополнительного времени



Функция дополнительного времени активирована

Рисунок 26. Статусы функции дополнительного времени

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

4.2.2 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

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

- ⇒ Для запуска предварительного нагрева нажмите значок «СТАРТ». Панель информации отобразит надпись «ВЫПЕКАНИЕ».
- ⇒ Для запуска предварительного нагрева нажмите и удерживайте значок «СТАРТ» в течение 3 секунд. Панель информации отобразит надпись «ПРЕДНАГРЕВ».
- ⇒ Завершение предварительного нагрева сопровождается звуковым сигналом, и надпись на панели информации изменится на «ПОМЕСТИТЕ ИЗДЕЛИЯ».

4.2.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ



Внимание – опасность ожога!

Во избежание ожога горячим воздухом или паром соблюдайте осторожность при открывании дверцы печи.

Использование защитных перчаток обязательно!

Не выполняйте операции в печи без защитных перчаток!



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


Не помещайте противни в печь без защитных перчаток!

Не дотрагивайтесь до стоек без защитных перчаток!

- ⇒ Осторожно откройте дверь печи. При открывании отойдите от как можно дальше во избежание ожога горячим воздухом или паром.
- ⇒ Аккуратно поместите противни с изделиями на направляющие и задвиньте их до упора в заднюю часть камеры. Важно не повредить внутреннее стекло!
- ⇒ Каждое изделие, помещенное на противень, должно иметь достаточное пространство вокруг для обеспечения свободной циркуляции горячего воздуха и влаги.
- ⇒ Противни всегда должны помещаться на направляющие.
- ⇒ Используйте только те противни, которые подходят к данному типу печи и соответствуют стандартам, установленным производителем.
- ⇒ Противни следует помещать в печь только после завершения ее предварительного нагрева.
- ⇒ Закройте дверь. Нажмите на значок подтверждения. Запустится процесс выпекания. Панель информации отобразит надпись «ВЫПЕКАНИЕ».

4.2.4 ВОЗМОЖНЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ РУЧНОГО ВЫПЕКАНИЯ

- ⇒ Температуру и время выпечки можно изменить в любое время.
- ⇒ При изменении времени приготовления оставшееся время настраивается автоматически.
- ⇒ Дверь печи можно открыть в течение всего процесса приготовления. Производитель не рекомендует открывать дверь во время процесса выпекания из-за понижения температуры и уровня влажности в камере, что негативно отражается на качестве выпечки.
- ⇒ Открывание дверцы прерывает процесс приготовления, поэтому во время открывания счетчик работает в режиме обратного отсчета.
- ⇒ Завершение процесса приготовления сопровождается звуковым сигналом и надписью на панели информации «ВЫПЕКАНИЕ ЗАВЕРШЕНО».
- ⇒ Звуковой сигнал выключается касанием любой части экрана.
- ⇒ Быстро, но осторожно достаньте изделия из печи и закройте дверь, чтобы предупредить понижение температуры в камере печи.

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

ВСЕГДА ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ПРОЦЕДУРУ В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ:

- ⇒ Выключайте печь с помощью главного выключателя! Не отключайте основной источник питания.
- ⇒ После очистки насухо вытирайте камеру и дверь, чтобы они были полностью сухими после использования.
- ⇒ Для очистки прокладки двери печи используйте увлажненную ткань (не используйте моющие средства).

4.3 ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации программного режима необходимо нажать на значок «Программный режим» на экране «Главное меню» (Рисунок 17). Откроется список активированных программ.

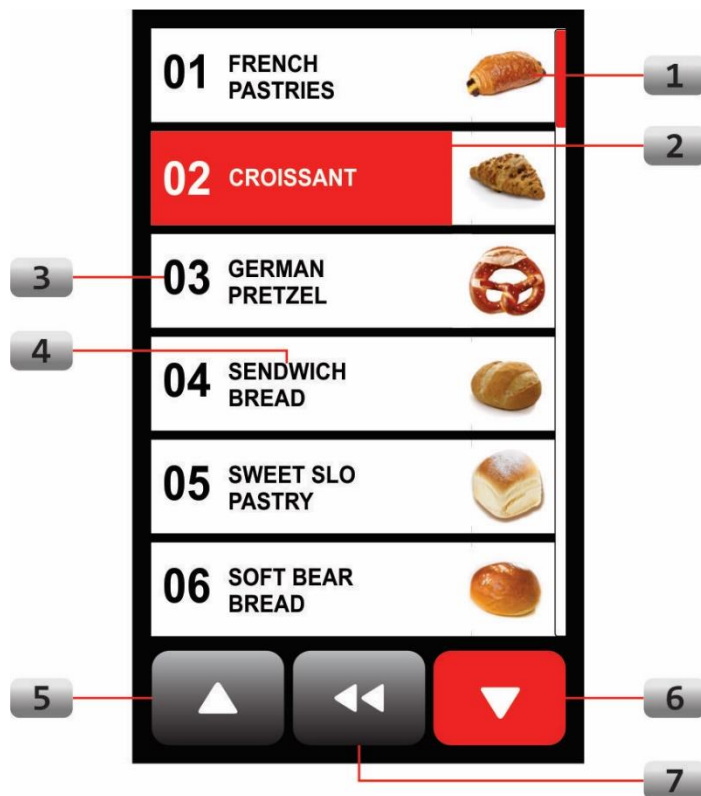


Рисунок 27: Программный режим

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

На экране отображается 6 программ (Рисунок 27). Значок Вверх/Вниз можно использовать для прокрутки списка доступных программ.

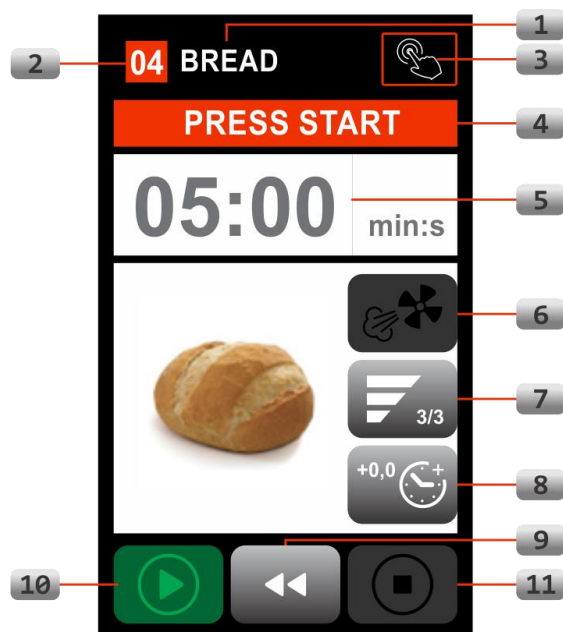


Рисунок 28: Программа выпечки

- | | |
|---|---|
| <p>1 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ
Отображение названия текущей программы.</p> | <p>2 НОМЕР ПРОГРАММЫ
Отображение номера текущей программы.</p> |
| <p>3 ИЗМЕНЕНИЕ ЭКРАНА
Коснитесь для изменения экрана.</p> | <p>4 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ</p> |
| <p>5 ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ
Отображение времени программы.</p> | <p>6 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ПАРА
Коснитесь, чтобы добавить пар в процессе выпекания.</p> |
| <p>7 УРОВЕНЬ ЗАГРУЗКИ ПЕЧИ
Коснитесь, чтобы изменить загрузку печи.</p> | <p>8 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Коснитесь, чтобы добавить время приготовления.</p> |
| <p>9 КНОПКА «НАЗАД»
Коснитесь, чтобы вернуться в предыдущее меню</p> | <p>10 СТАРТ
Запуск предварительного нагрева после касания. Удерживайте более двух секунд, чтобы запустить процесс выпекания.</p> |
| <p>11 СТОП
Коснитесь, чтобы остановить выпекание или предварительный нагрев.</p> | |



Рисунок 29: Второй экран программы выпекания

- | | |
|--|---|
| 1 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ | 2 НОМЕР ПРОГРАММЫ |
| 3 ИЗМЕНЕНИЕ ЭКРАНА
Коснитесь значка, чтобы изменить экран. | 4 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ |
| 5 ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
Отображает заданную температуру выпекания в программе. | 6 панель информации TEMПЕРАТУРА
Отображает текущую температуру в камере. |
| 7 ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА
Отображает установленную температуру предварительного нагрева в программе. | 8 ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ
Отображает установленное время выпекания в программе. |
| 9 ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ
Отображает оставшееся время в программе. | 10 ПОДАЧА ПАРА С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ ВПРЫСКА
Отображает настройки подачи пара. |
| 11 Функция парогенератора
Отображает настройки подачи пара. | 12 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Отображает установленную скорость вентилятора. |
| 13 значок функции РУЧНОЙ РЕЖИМ ПОДАЧИ ПАРА
Коснитесь, чтобы добавить пар в процессе выпекания. | 14 ПОЛОЖЕНИЕ ЗАСЛОНКИ ДЫМООТВОДА
Отображает текущее положение заслонки дымоотвода. |
| 15 значок функции ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ
Коснитесь, чтобы увеличить время выпекания. Каждое касание добавляет 30 секунд. | 16 значок функции НАЗАД
Коснитесь, чтобы вернуться в предыдущее меню. |
| 17 значок функции СТАРТ
Коснитесь, чтобы запустить процесс выпекания или предварительного нагрева. | 18 значок функции СТОП
Коснитесь, чтобы остановить процесс выпекания или предварительного нагрева. |

4.4 ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

Для того, чтобы список «Изменение программы» (Рисунок 30) появился на экране, нужно нажать на значок «Редактирование программ» на экране «Главное меню» Рисунок 17. Печи HTB позволяют запрограммировать и активировать до 99 программ выпекания. Каждая программа может включать до 6 фаз процесса приготовления. Все программы имеют определенный номер, название, пиктограмму и флажок активации.

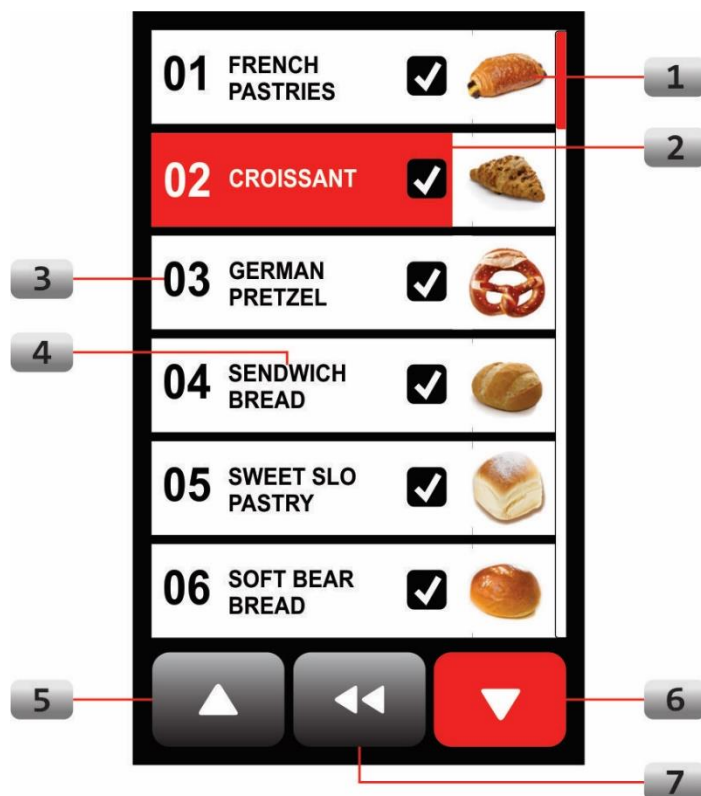


Рисунок 30: Список «Изменение программы»

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

Флажок указывает, активирована ли программа и доступна ли она в списке «Программный режим». Если программа не выбрана, она не будет отображаться в списке активных программ в «Программном режиме».

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОГРАММЫ

Параметры первой фазы приготовления отличаются от параметров последующих фаз. Меню включает температуру предварительного нагрева в первой строке под значками номеров. При последующих фазах приготовления отображение первой строки изменяется на отображение общего времени приготовления



Рисунок 31: Изменение программы

- 1 панель информации НОМЕР ПРОГРАММЫ**
Отображает номер, название и изображение программы.
- 2 НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ**
Отображение названия программы.
- 3 ФАЗЫ ПРОГРАММЫ**
Каждая программа может включать до 6 фаз приготовления. Значки, пронумерованные от 1 до 6, указывают на доступное количество фаз программы. Белым цветом обозначается активная фаза, затемненный значок с номером фазы указывает на то, что фаза отсутствует в выбранной программе, оранжевый – на то, что в данный момент на дисплее отображаются параметры данного списка.
- 4 ПИКТОГРАММА**
Чтобы изменить пиктограмму, нажмите на значок пиктограммы в правом верхнем углу экрана. Появится новый экран со списком изображений. Выберите нужное изображение. После того, как пиктограмма будет выбрана изображение на экране автоматически изменится на предыдущее «Изменить программу» выбранной программы, отображая новую пиктограмму.
- 5 функция ПОДГОТОВКИ**
В первой фазе отображается предварительный нагрев, в остальных – общее время приготовления. Если подготовка печи активирована (ВКЛ.), печь автоматически осуществит подготовку к процессу приготовления по заданным значениям.
- 6 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА**
Отображает заданную скорость работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. Введите нужное значение с помощью появившейся клавиатуры и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Скорость вентилятора можно установить значениями от 0 до 2.
- 7 ВРЕМЯ**
Отображает время выбранной фазы приготовления.
- 8 ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ**
Отображает заданную температуру. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. Введите нужное значение с помощью появившейся клавиатуры и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Максимальная температура приготовления – 250°C.
- 9 ТИП ПОДАЧИ ПАРА**
Отображает заданный тип подачи пара. Тип подачи можно изменить, нажав на значок.
- 10 ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПОДАЧИ ПАРА**
Отображает заданную периодичность подачи пара. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. Введите нужное значение с помощью появившейся клавиатуры и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Интенсивность подачи пара можно установить от 1 до максимум 20 циклов.
- 11 ПРИОСТАНОВКА ПОСЛЕ ПОДАЧИ ПАРА**
Отображает установленную приостановку работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. Введите нужное значение с помощью появившейся клавиатуры и подтвердите его нажатием на значок подтверждения.
- 12 ПОЛОЖЕНИЕ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ**
Позволяет запрограммировать одно из двух положений заслонки дымоотвода (ВКЛ./ОТКРЫТЬ или ВЫКЛ./ЗАКРЫТЬ).
- 13 ЗНАЧОК ФУНКЦИИ ПРОВЕТРИВАНИЕ**
Позволяет обновить воздух в камере печи. Варианты установки: ВКЛ./ВЫКЛ.
- 14 ЗНАЧОК ФУНКЦИИ «НАЗАД»**
Значок для возврата в меню редактирования программы.
- 15 УДАЛИТЬ ПОСЛЕДнюю ИЗМЕНенную ФАЗУ**
Последнюю активную фазу в программе можно удалить, выбрав значок «Удалить последнюю измененную фазу». Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню, которое отобразится на экране.
- 16 ДОБАВИТЬ НОВую ФАЗУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Чтобы добавить новую фазу в программу, нажмите на значок «Добавить новую фазу». Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню, которое отобразится на экране.

ДОБАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОВ

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

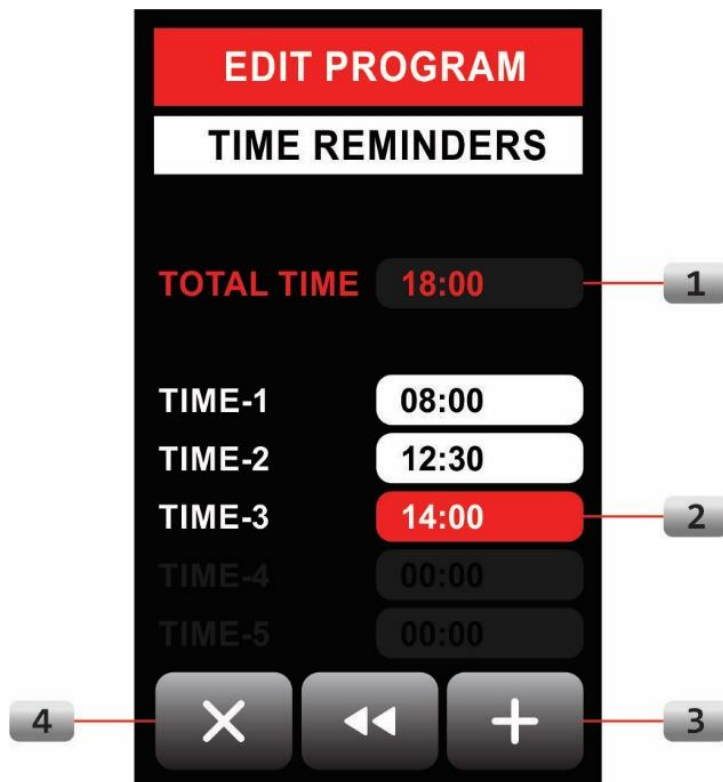


Рисунок 32: Сигналы-напоминания

1

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ

Отображает общее время выпекания цикла выпекания.

2

ВРЕМЯ НАПОМИНАНИЯ

Для установки времени напоминания выберите значок «Время». Появится новый экран с клавиатурой. Введите нужное значение с помощью клавиатуры и подтвердите его.

3

ДОБАВЛЕНИЕ СИГНАЛА-НАПОМИНАНИЯ

Добавить новый сигнал в программу можно, выбрав значок «Добавить новый сигнал-напоминание». Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню, которое отобразится на экране.

4

УДАЛИТЬ НАПОМИНАНИЕ

Удалить последнее добавленное в программу напоминание можно, нажав на значок «Удалить последнее напоминание». Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню, которое отобразится на экране.

КОПИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программы можно копировать. Программу можно скопировать с одной позиции на другую. Программа копируется нажатием и удержанием изображения программы. Нажмите на выбранный номер. Программа будет скопирована на выбранный вами номер.



Рисунок 33: Выбранная программа



Рисунок 34: Программа готова к копированию

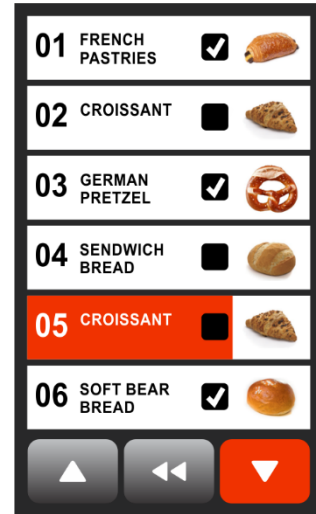


Рисунок 35: Программа скопирована

4.5 ОЧИСТКА

Конвекционная печь НТВ имеет четыре различные программы очистки.

Программу очистки можно выбрать с помощью сенсорного экрана или с помощью многофункциональной вращаемой кнопки в меню очистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эта глава относится только к следующим моделям печей: НТВ-5, НТВ-5 L, НТВ-8, НТВ-8 L, НТВ-10, НТВ-10 L, FB5-S CL, FB5-S L CL, FB8-S CL, FB8-S L CL, FB8-S CL, FB8-S CL L.



Рисунок 36: Меню очистки

1 ОЧИСТКА - I
Режим предназначен для ежедневной очистки. Продолжительность приблизительно равна 1 час и 20 минут.

2 ОЧИСТКА - II
Режим предназначен для проведения более интенсивной очистки. Продолжительность приблизительно равна 1 час и 45 минут.

3 РЕЖИМ ПРОМЫВКИ
Используется для очистки печи без использования мощного средства.

4 РУЧНОЙ РЕЖИМ ОЧИСТКИ
Используется для ручной очистки печи.

4.5.1 ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ: ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II

Для запуска программы очистки дверь печи следует закрыть. В случае, если дверь не закрыта, на экране появится предупреждающий знак, а на панели информации отобразится надпись «Дверь открыта». □Если дверь печи закрыта и другие ошибки не обнаружены, на панели информации появится сообщение «Нажать Старт». Цвет значка «Старт» изменится на зеленый.

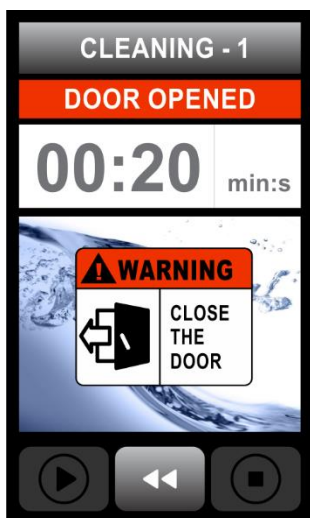


Рисунок 37 :Дверь открыта во время очистки



Рисунок 38: Начать процесс очистки

Запуск фазы предварительной очистки осуществляется нажатием на значок «Старт». Панель информации изменит статус на подготовительный, а панель времени покажет время, оставшееся до завершения фазы. Длительность фазы предварительной очистки длится около 20 минут.

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



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



Рисунок 39: Добавьте моющее средство



Рисунок 40: Процесс очистки

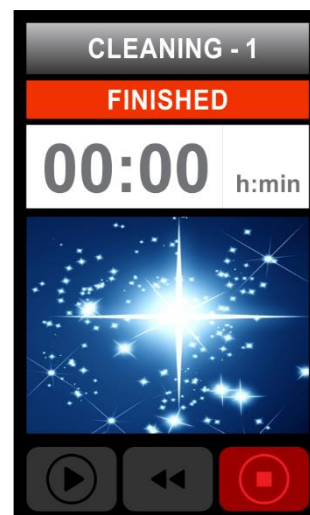


Рисунок 41: Очистка завершена



Надевайте защитные перчатки во время работы с мощным средством!



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



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

Храните моющее средство в сухом, темном, закрытом помещении, недоступном для детей. Не храните моющее средство вблизи с напитками и продуктами питания. Принимайте меры по предотвращению попадания моющего средства в напитки и продукты питания!

Используйте только те моющие средства, которые рекомендованы производителем!

Производитель гарантирует оптимальные результаты очистки только в случае использования оригинального моющего средства.

Использование моющего средства:

- ⇒ Откройте упаковку «Фин клинер (Fin cleaner)».
- ⇒ Для того, чтобы добавить моющее средство, осторожно откройте дверь и насыпьте «Фин клинер (Fin cleaner)» вокруг сливного отверстия на дне камеры. Не насыпайте средство на сливную крышку!
- ⇒ Закройте дверь. Если дверь не будет закрыта, появится предупреждающий знак.
- ⇒ После добавления моющего средства появится экран с надписью, указывающей на то, что процесс очистки запущен. Также на экране будет отображаться время, оставшееся до завершения процесса.
- ⇒ После добавления моющего средства остановить процесс очистки уже невозможно, поэтому значки «Стоп» и «Назад» блокируются. На экране также появляется предупреждение о необходимости держать дверь закрытой.
- ⇒ После завершения процесса очистки появляется новый экран с панелью информации, указывающей «Завершено». Окончание процесса очистки сопровождается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом.
- ⇒ После завершения очистки печь выключится.
- ⇒ Программу очистки можно отключить, открыв дверь или выбрав значок «Стоп», или она отключится автоматически через 10 секунд после срабатывания звукового сигнала..



Рисунок 42: Фин-Клинер (Fin-Cleaner)



Рисунок 43: Распределение моющего средства

4.5.2 ПРОМЫВКА ВОДОЙ

- ⇒ Промывка водой – программа, предназначенная для базовой очистки печи. Процесс длится около 30 минут. Продолжительность может отличаться в зависимости от начальной температуры в камере печи. Промывка не требует использования моющего средства. Промывку осуществляют для очистки от пыли и крошек, которые остались после приготовления.
- ⇒ Если дверь печи закрыта и другие ошибки не обнаружены, на панели информации появится сообщение «Нажать Старт». Цвет значка «Старт» изменится на зеленый. При нажатии на значок «Старт» начнется фаза промывки водой.
- ⇒ Во время процесса промывки дверь печи должна оставаться закрытой
- ⇒ После завершения процесса очистки появляется новый экран с панелью информации, указывающей «Завершено». Окончание процесса очистки сопровождается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом.
- ⇒ После завершения очистки печь выключится.
- ⇒ Программу очистки можно отключить, открыв дверь или выбрав значок «Стоп», или она отключится автоматически через 10 секунд после срабатывания звукового сигнала.

4.5.3 ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Программа очистки в ручном режиме предназначена для проведения полуавтоматической очистки загрязнений печи, которые нельзя удалить только с помощью автоматических программ. Программа ручной очистки является наиболее эффективной и сочетает в себе автоматическую и ручную фазы. Процесс длится около 2 часов.

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

4.6 НАСТРОЙКИ

Для активации меню настроек нажмите на значок «Настройки» на дисплее главного меню (Рисунок 44). Режим настройки включает 10 опций (Рисунок 45).

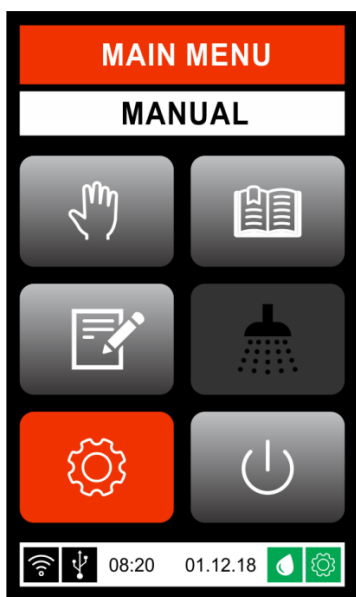


Рисунок 44: Выбор настроек

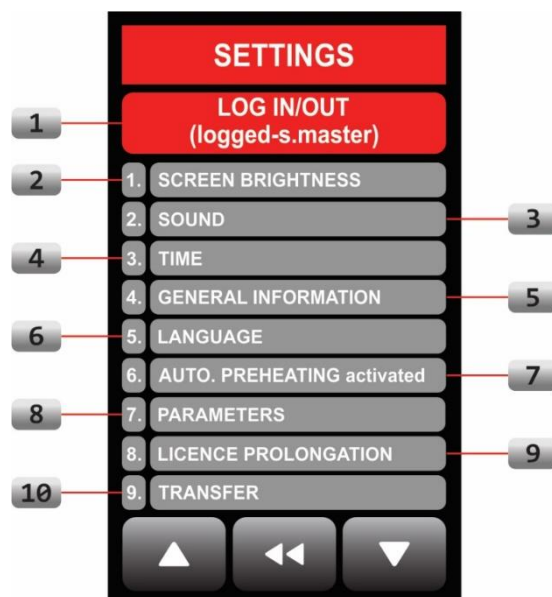




Рисунок 45: Настройки

1 ВХОД/ВЫХОД

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

3 ЗВУК

Установите нужную громкость звука с помощью  и .

5 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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



7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

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

9 ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

Опция только для персонала, осуществляющего техническое обслуживание.


2 ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Регулируйте яркость экрана с помощью значков  и .

4 ВРЕМЯ

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

6 ЯЗЫК

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

8 ПАРАМЕТРЫ

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

10 ПЕРЕДАЧА

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

4.6.1 ПАРАМЕТРЫ

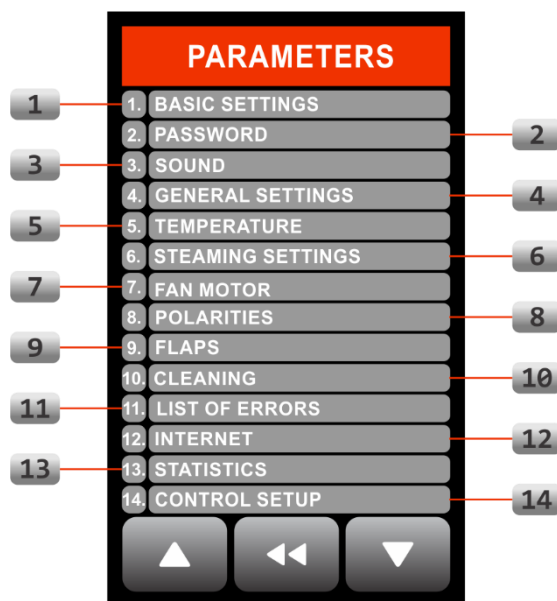


Рисунок 46: Параметры

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

3 **ЗВУК**
Настройки звукового сигнализатора (ВКЛ., ВЫКЛ.)

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

7 **ДВИГАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА**
Настройки направления вращения вентилятора, частоты вращения вентилятора (мин./макс.).

9 **ЗАСЛОНКИ**
Настройки времени открывания и закрывания дымоотвода.

11 **СПИСОК ОШИБОК**
Перечисление всех ошибок с указанием их значения.

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

2 **ПАРОЛЬ**
База паролей для технического обслуживания.

4 **ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ**
Настройки режима вытяжки, закрывания дверцы, заслонки дымоотвода, настройки подачи пара.

6 **НАСТРОЙКИ ПОДАЧИ ПАРА**
Настройки длительности циклов подачи пара, паузы между циклами и т.д.

8 **ПОЛЯРНОСТИ**
Настройки положения дымоотвода по умолчанию.

10 **ОЧИСТКА**
Настройка параметров очистки.

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

14 **НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ**
Содержит меню ВХОДА/ВЫХОДА для служебного пользования.

4.6.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА

Предварительный нагрев – функция, которая позволяет автоматически предварительно разогреть печь перед началом процесса выпекания в определенное время. Парогенератору для полной готовности к эксплуатации требуется приблизительно 30 минут (из холодного состояния). Автоматические настройки предварительного нагрева показаны на Рисунок 48 и Рисунок 49. Пользователь устанавливает время в графическом интерфейсе после того, как подготовил печь загрузке продуктов.



Функцию предварительного нагрева печи можно установить как на один день вперед, так и на всю предстоящую неделю. Если функция предварительного нагрева используется на один день вперед, настройку следует подтверждать ежедневно. Предварительный нагрев на всю предстоящую неделю требует только одного (еженедельного) подтверждения.

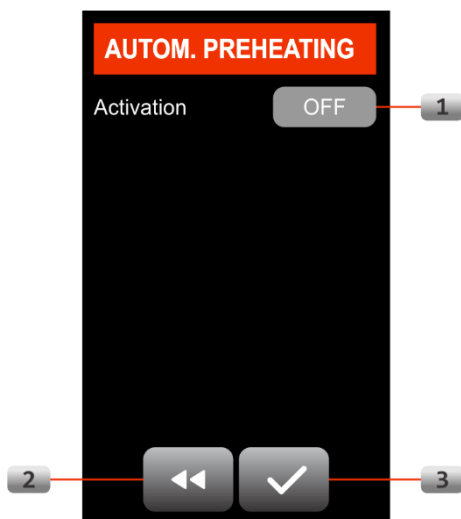


Рисунок 47: Настройка параметров автоматического таймера

1

АКТИВАЦИЯ

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

2

ЗНАЧОК ФУНКЦИИ «НАЗАД»

Значок для возврата к предыдущему экрану (настройки).

3

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

4.6.2.1 ЕЖЕДНЕВНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

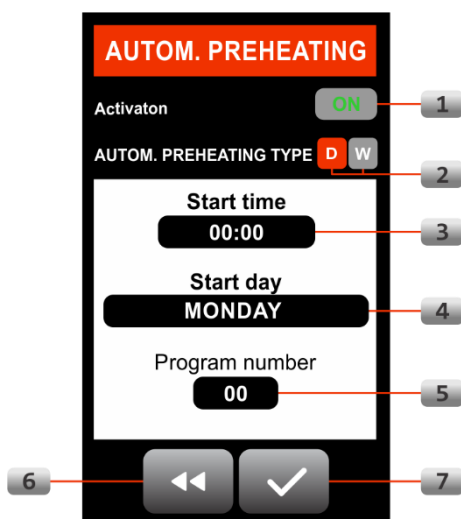


Рисунок 48: Активация ежедневного автоматического преднагрева

- 1 АКТИВАЦИЯ**
Чтобы активировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВЫКЛ.
- 2 ТИП АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА**
Выберите опцию D (ежедневно) или W (еженедельно) для автоматического предварительного нагрева. Опция выбрана, когда она окрашена в оранжевый цвет.
- 3 ВРЕМЯ ЗАПУСКА**
Установка времени активации предварительного нагрева.
- 4 ДЕНЬ ЗАПУСКА**
Установка дня активации функции автоматического предварительного нагрева.
- 5 НОМЕР ПРОГРАММЫ**
Установка номера программы выпекания. Установите номер из меню программ выпекания. Если число установлено на 00, печь будет предварительно разогрета до последних ручных параметров выпекания.
- 6 ЗНАЧОК ФУНКЦИИ «НАЗАД»**
Значок для возврата к предыдущему экрану (настройки).
- 7 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**

4.6.2.2 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

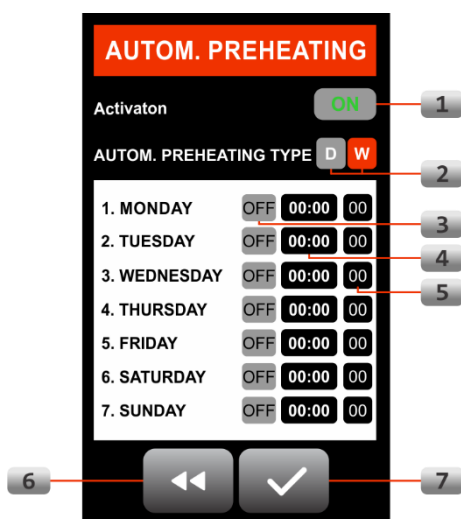


Рисунок 49: Активация еженедельного автоматического преднагрева

- 1 АКТИВАЦИЯ**
Чтобы активировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев, выберите ВЫКЛ.
- 2 ТИП АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА**
Выберите опцию D (ежедневно) или W (еженедельно) для автоматического предварительного нагрева. Опция выбрана, когда она окрашена в оранжевый цвет.
- 3 АКТИВАЦИЯ ДНЯ**
Чтобы активировать автоматический предварительный нагрев для желаемого дня, установите параметр ВКЛ. Чтобы деактивировать автоматический предварительный нагрев для желаемого дня, установите параметр ВЫКЛ.
- 4 ВРЕМЯ ЗАПУСКА**
Установка времени активации предварительного нагрева.
- 5 НОМЕР ПРОГРАММЫ**
Установка номера программы выпекания. Установите номер из меню программ выпекания. Если число установлено на 00, печь будет предварительно разогрета до последних ручных параметров выпекания.
- 6 ЗНАЧОК ФУНКЦИИ «НАЗАД»**
Значок для возврата к предыдущему экрану (настройки).
- 7 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**

Всплывающее меню перед выключением печи.

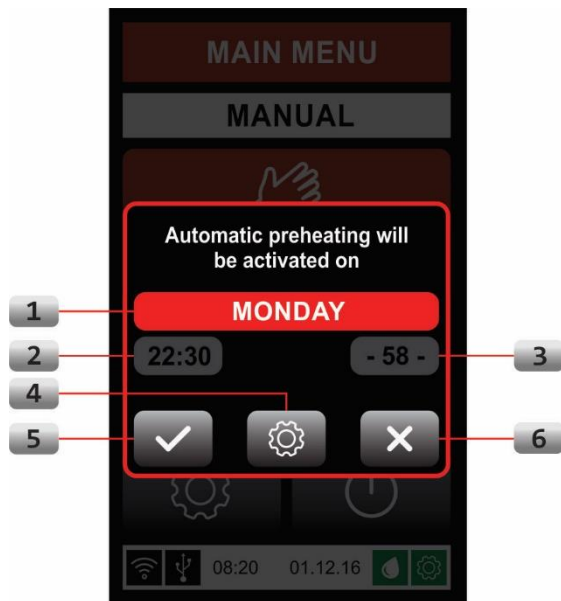


Рисунок 50: Всплывающее меню автоматического предварительного нагрева

- | | |
|--|---|
| <p>1 ВЫБОР ДНЯ
Отображение дня активации автоматического предварительного нагрева.</p> | <p>2 ВРЕМЯ
Отображение времени, когда печь будет готова к использованию</p> |
| <p>3 НОМЕР ПРОГРАММЫ
Отображение номера выбранной программы выпекания.</p> | <p>4 НАСТРОЙКИ
Ярлык для настройки параметров автоматического предварительного нагрева.</p> |
| <p>5 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ</p> | <p>6 ОТМЕНА</p> |

4.6.3 ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ

Передача файлов осуществляется через порт USB.


Для передачи файлов требуется USB-накопитель. Объем может составлять до 32 Гб.







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

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

ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ С ПОМОЩЬЮ USB

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

После того, как значок станет зеленым , перейдите в настройки, выберите опцию «Войти» и введите мастер-пароль. Это активирует опцию  (передачу) в настройках. Выберите опцию  передачи. Откроется новое окно (Рисунок 51).

Для передачи программ на USB-ключ, сначала выберите ПРОГРАММЫ (Рисунок 52) и нажмите  для загрузки на USB. После завершения процесса появится всплывающее меню «Передача завершена».

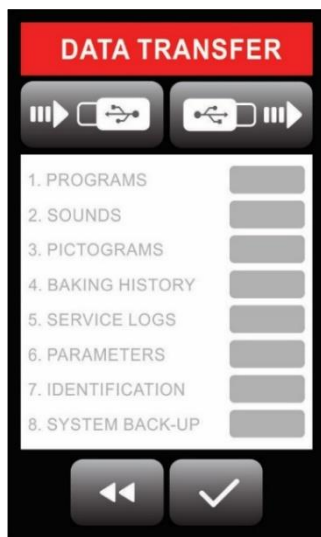


Рисунок 51: Передача данных

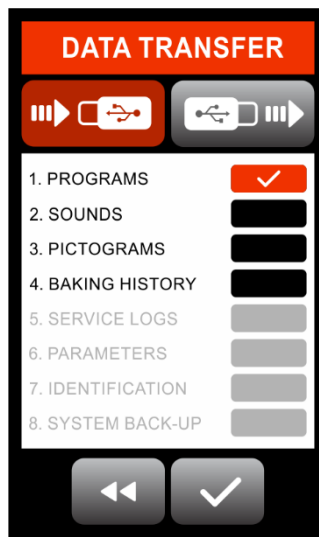


Рисунок 52: выбор ПРОГРАММЫ

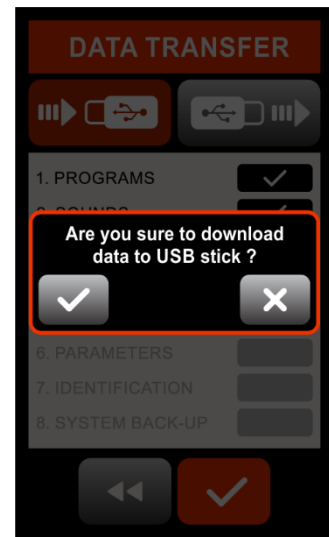


Рисунок 53: Передача завершена

Теперь программа перенесена на USB-ключ. Если пиктограммы и звуки также нужно перенести в память другой печи, перед передачей данных также выберите «ЗВУК» и «ИЗОБРАЖЕНИЯ». Опции «ЖУРНАЛЫ» или «ПАРАМЕТРЫ» невозможно выбрать, вводя мастер-пароль. Данные опции предназначены только для персонала технического обслуживания.

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






и продолжите USB-передачу.

4.6.4 ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК

При возникновении ошибки в процессе режима приготовления, заданного вручную, на панели информации отображается предупреждение об ошибке. На панели информации отображается название и номер возникшей ошибки. (Рисунок 54).



Рисунок 54: Отображение ошибки при ручном режиме приготовления

Прежде всего нужно перезагрузить программу. Используйте значок «Стоп»  для остановки программы приготовления. Вернитесь в главное меню, нажав на значок  «Назад». В главном меню нажмите  на значок в правом углу панели информации и на указанную ошибку.

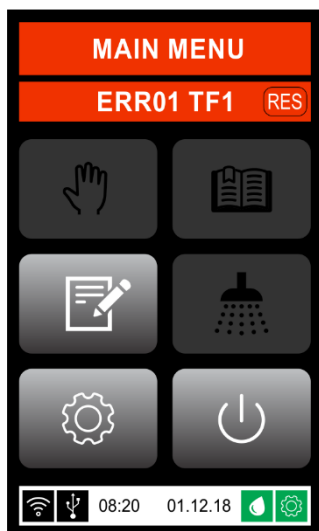


Рисунок 55: Отображение ошибки в главном меню

Если перезагрузка не устранил ошибку, обратитесь к обслуживающей организации.

Описание возможных ошибок и необходимых для выполнения действий приведено в следующей таблице:

4.6.5 СПИСОК ОШИБОК

ОШИБКИ		
Номер ошибки:	Название	Настройка по умолчанию
ERR01	TF1 Температурный предохранитель камеры	Вкл.
ERR02	TF2 Температурный предохранитель парогенератора	Вкл.
ERR05	ВIM1 Предварительный нагрев двигателя вентилятора №.1	Вкл.
ERR06	ВIM2 Предварительный нагрев двигателя вентилятора №.e	Вкл.
ERR07	TP1 OVR Превышение температуры в камере	Вкл.
ERR08	TP1 OVR Низкая температура в камере	Вкл.
ERR11	TP3 OVR Превышение температуры в шкафу расстойки	Вкл.
ERR12	TP3 UNDR Низкая температура в шкафу расстойки	Вкл.
ERR27	PHLOSS L1 Недостаточное напряжение L1	Вкл.
ERR28	PHLOSS L2 Недостаточное напряжение L2	Вкл.
ERR29	PHLOSS L3 Недостаточное напряжение L3	Вкл.
ERR30	Уровень воды 1	Вкл.
ERR31	Уровень воды 2	Вкл.
ERR32	FQ1 Связь потеряна	Вкл.
ERR33	FQ1 Низкое напряжение	Вкл.
ERR34	FQ1 вентилятор	Вкл.
ERR35	FQ1 - HW Аппаратное обеспечение	Вкл.
ERR36	FQ1 - IOL Перегрузка инвертора	Вкл.
ERR37	FQ1 - EEP Сохранение параметра	Вкл.
ERR38	FQ1 - OLT Перегрузка	Вкл.
ERR39	FQ1 - POT Фаза выхода потеряна	Вкл.
ERR40	FQ1 - ETH Превышение температуры контроллера	Вкл.
ERR41	FQ1 - OHT Превышение температуры	Вкл.
ERR42	FQ1 - OVT Слишком высокий ток	Вкл.
ERR43	FQ1 - GFT Заземление	Вкл.
ERR44	FQ1 Фаза входа потеряна	Вкл.
ERR45	FQ1 - OVT Высокое напряжение	Вкл.
ERR46	TP1 OVERHEAT Превышение температуры в камере	Вкл.
ERR48	TP3 OVERHEAT Превышение температуры парогенератора	Вкл.
ERR49	TP4 OVRH	Вкл.
ERR50	TP5 OVRH	Вкл.
ERR51	TP6 OVRH	Вкл.
ERR52	TP7 OVRH	Вкл.
ERR53	TP8 OVRH	Вкл.
ERR54	TP9 OVRH	Вкл.
ERR55	TP10 OVRH	Вкл.
ERR56	TRIAC1 28	Вкл.
ERR57	TRIAC1 35	Вкл.
ERR58	TRIAC1 36	Вкл.
ERR59	TRIAC1 37	Вкл.
ERR60	TRIAC1 T	Вкл.

ОШИБКИ		
Номер ошибки:	Название	Настройка по умолчанию
ERR61	IO OVRTMP	Вкл.
ERR62	FQC2 C-LOSS	Вкл.
ERR63	FQ-LVT	Вкл.
ERR64	FQ2-FAN	Вкл.
ERR65	FQ2-HW	Вкл.
ERR66	FQ2-IOL	Вкл.
ERR67	FQ2-EEP	Вкл.
ERR68	FQ2-OLT	Вкл.
ERR69	FQ2-POT	Вкл.
ERR70	FQ2-ETH	Вкл.
ERR71	FQ2-OHT	Вкл.
ERR72	FQ2-OVT	Вкл.
ERR73	FQ2-GFT	Вкл.
ERR74	FQ2-COL	Вкл.
ERR75	FQ2-OVT	Вкл.
ERR76	TRIAC2 28	Вкл.
ERR77	TRIAC2 35	Вкл.
ERR78	TRIAC2 36	Вкл.
ERR79	TRIAC2 37	Вкл.
ERR80	TRIAC2 T	Вкл.
ERR90	TOUCH	Вкл.
ERR91	ENCODER	Вкл.

5. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



При проведении очистки в ручном режиме отключайте печь от электросети.

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



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

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



Всегда используйте защитные перчатки при работе с любым моющим средством.



Категорически запрещается очищать печь проточной водой или струями воды.

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



ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ВНЕШНЮЮ И ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТИ ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ОХЛАДИТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (примерно 25°C)

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

5.1 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ

5.1.1 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

После ежедневного использования необходимо охладить печь до комнатной температуры (примерно 25°C), а затем очистить необходимые части:

- ⇒ В конце каждого рабочего дня очищайте прокладку дверцы влажной тканью. Не используйте моющее средство для очистки прокладки, так как оно может повредить целостность материала прокладки.
- ⇒ Осторожно откройте внутреннее стекло и очистите его, также очистите внутреннюю часть внешнего стекла;
- ⇒ Для очистки экрана используйте только мягкую влажную ткань. Не используйте моющее средство!
- ⇒ Очистите светодиодные лампы для освещения камеры. Очистку можно производить только влажной мягкой тканью без использования моющих или чистящих средств.
- ⇒ При необходимости используйте программу очистки или протрите противни влажной тканью или моющим средством.
- ⇒ В конце каждого рабочего дня очищайте внутреннюю часть печи влажной тканью или моющим средством.



Рисунок 56: Очистка прокладки дверцы

5.1.1.1 ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Очистка внутренних частей печи.



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

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

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры;
- ⇒ Отключите печь от источника электропитания;
- ⇒ Широко откройте дверь и найдите два фиксирующих держателя с тефлоновым покрытием, которые будут расположены на внутреннем стекле дверцы (Рисунок 57).
- ⇒ Потяните за каждый держатель и поверните их на 180°;
- ⇒ Чтобы открутить держатели в старых моделях печей, используйте плоскую отвертку.
- ⇒ Вручную потяните за держатели (но не снимайте) и поверните их;
- ⇒ Осторожно откройте внутреннее стекло и очистите его, также очистите внутреннюю часть внешнего стекла;
- ⇒ При очистке убедитесь, что вы не повредите светодиодные ленты;
- ⇒ После завершения очистки закройте внутреннее стекло, используя плоскую отвертку, чтобы закрепить фиксирующие держатели;
- ⇒ Убедитесь, что внутреннее стекло прочно закреплено и закройте дверь.

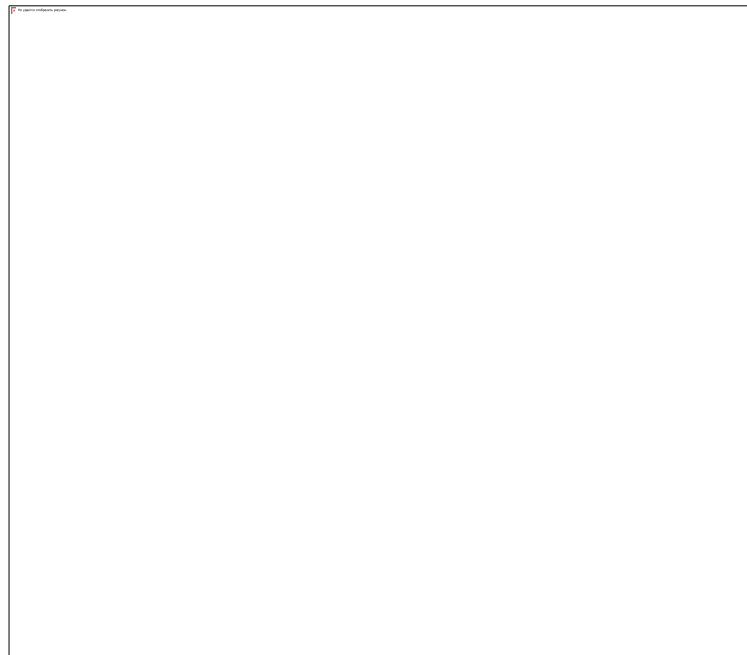


Рисунок 57: Дверь печи в сборе

5.1.1.2 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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



Очищайте экран только мягкой влажной тканью. Не используйте моющее средство!

5.1.1.3 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ

Светодиодные лампочки для освещения камеры в новых моделях печей требуют регулярной очистки. Очистку можно производить только влажной мягкой тканью без использования моющих или чистящих средств.

Избегайте прямого попадания света светодиодных лампочек в глаза.



Очистку светодиодных лампочек можно производить только в выключенном состоянии печи, когда лампочки не горят.

Очистку можно начинать только после полного остывания лампочек.

5.1.2 ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА

5.1.2.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ

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

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

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

5.1.2.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ



Очистка внутренних частей печи.

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры;
- ⇒ Осторожно, вручную, извлеките держатели противней (Рисунок 58) из камеры. Инструменты не нужны.
- ⇒ Протрите противни влажной тканью или моющим средством.
- ⇒ Вручную открутите четыре больших болта, которые крепят кожух вентилятора (Рисунок 59).
- ⇒ Осторожно снимите кожух вентилятора и очистите его;
- ⇒ Тщательно очистите область за кожухом вентилятора, используя более толстые перчатки, чтобы предотвратить возможные порезы об острые части вентилятора и нагревателя;

- ⇒ При очистке области за кожухом вентилятора соблюдайте особую осторожность, чтобы не повредить датчики температуры, которые расположены слева вверх;
- ⇒ После завершения очистки закрепите кожух вентилятора болтами на прежнем месте (закреплять кожух следует вручную, без использования каких-либо инструментов);
- ⇒ Убедитесь, что все элементы прочно закреплены.



Производите очистку внутренней поверхности печи осторожно, чтобы не повредить нагревательные элементы или датчики температуры. Не очищайте нагревательные элементы и датчики температуры.



Рисунок 58: Съём держателей противней

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того чтобы снять держатели противней, сначала поднимите штифт, чтобы разблокировать держатели противней, а затем потяните держатели к центру печи в сторону. Для каждого держателя предусмотрено два штифта.



Рисунок 59: Съём кожуха вентилятора

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

5.1.2.3 ОЧИСТКА ФОРСУНКИ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ

ПРИМЕЧАНИЕ: Эта глава относится только к следующим моделям печей: НТВ-5, НТВ-5 L, НТВ-8, НТВ-8 L, НТВ-10, НТВ-10 L, FB5-S CL, FB5-S L CL, FB8-S CL, FB8-S L CL, FB8-S CL, FB8-S CL L.

Необходимо регулярно очищать форсунку распыления воды системы очистки. В течение процесса выпекания из изделий выдуваются частицы разного размера, которые могут засорять и блокировать систему очистки.



Перед очисткой необходимо охладить наружную и внутреннюю поверхности печи до комнатной температуры (примерно 25°C).

Перед очисткой печь необходимо отключить от электросети!

Форсунка расположена в верхней части камеры печи. Чтобы демонтировать и почистить сопло, открутите винт.

После демонтажа очистите форсунку водой с добавлением моющего средства. Промойте форсунку чистой водой, чтобы удалить моющее средство. Перед включением печи установите форсунку на прежнее место

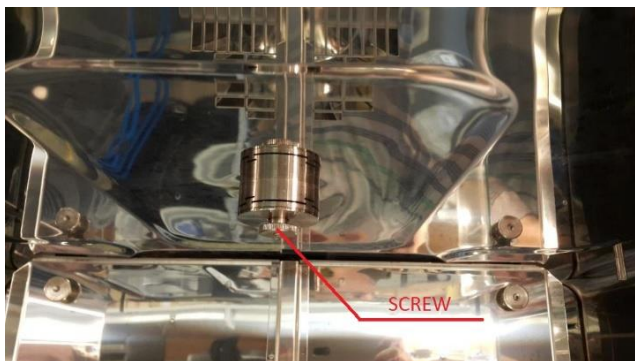


Рисунок 60: Расположение распылительной форсунки



Рисунок 61: Распылительная форсунка в разобранном состоянии

5.1.2.4 ОЧИСТКА КОЛЛЕКТОРА

Коллектор расположен под дверью. Он собирает воду и загрязнения, которые появляются в камере и на двери. Рекомендуется очищать коллектор ежедневно после завершения процесса очистки печи или до начала выпекания.

Для очистки коллектора используйте влажную ткань. Убедитесь, что отверстие коллектора для выхода воды не засорено.



Рисунок 62: Коллектор

5.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ

5.2.1 ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ ОТ КОНДЕНСАТА С ПОМОЩЬЮ СИФОНА, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ



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

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

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

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры.
- ⇒ Отключите печь от источника электропитания;
- ⇒ Найдите сливной трубопровод и камеру сбора конденсата с сифоном на задней панели печи;
- ⇒ Откройте крышку сифона;
- ⇒ Очистите камеру сбора конденсата и концы всех впускных труб в крышку камеры и поместите ее обратно на крышку с трубами;
- ⇒ Убедитесь, что все трубы закреплены в их исходном положении, а соединения прочно затянуты.

5.2.2 ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ



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



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



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

Проверку и очистку электрической части печи может осуществлять только профессиональный электротехник, соблюдая следующие этапы:

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры.
- ⇒ Отключите печь от источника электропитания.
- ⇒ Открутите два винта, расположенных на левой боковой панели печи.
- ⇒ Осторожно снимите металлическую боковую панель печи. Не дотрагивайтесь до электрических элементов!
- ⇒ Чтобы обнаружить загрязнения, муку, другие загрязнения, жир или влагу, внимательно осмотрите внутреннюю область электрической части печи;
- ⇒ Для очистки деталей от муки и других загрязнений используйте пылесос. Обязательно использовать пластиковый переходник на конце шланга пылесоса. Не дотрагивайтесь до электрической части (ни руками, ни пылесосом).
- ⇒ После осмотра и очистки сразу же установите боковую панель печи в исходное положение и закрепите ее винтами.

6. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Производитель – окончательная проверка	См.: R1	Клей: ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭТИКЕТКА ИЗДЕЛИЯ
Официальный дилер и специалист по ремонту	См.: R1, R2 (Установка)	
	См.: R1, R2 (Установка)	
Местный дилер	См.: R1, R2	
Закупщик - головной офис	См.: R1, R2	
Закупщик – местоположение продукта	См.: R1, R2	

Примечания:

Реагент 1: Укажите имя/подпись/дату/штамп

Реагент 2: Укажите адрес/почтовый индекс/город/страну

БАЗОВАЯ ГАРАНТИЯ (24 месяца)

Производитель заявляет о корректной работе изделия в течение гарантийного срока, если покупатель действует в соответствии с инструкциями производителя. Производитель обязуется устранить дефекты изделия и технические недостатки, возникшие при использовании изделия по назначению, в течение 45 дней, начиная с даты предъявления претензии покупателем. Если товар не будет восстановлен в течение 45 дней, производитель заменит товар на новый по требованию покупателя. Гарантия включает бесплатную доставку, замену и сборку оригинальных запчастей (на которые распространяется гарантия – см. ниже) официальным дилером и ремонтной мастерской.

Гарантия вступает в силу с даты продажи или установки продукта.

Гарантия вступает в силу при следующих условиях:

- 1.) Если товар куплен и все финансовые обязательства погашены.
- 2.) Если установка и запуск выполняются официальным специалистом по ремонту (покупатель должен подготовить место для установки в соответствии с инструкциями производителя).
- 3.) Если изделие регулярно (клиент должен своевременно и заранее сообщить об этом официальному специалисту по ремонту) обслуживается официальным специалистом по ремонту.
- 4.) Если продукт используется в соответствии с оригинальными инструкциями по эксплуатации и эксплуатируется квалифицированными пользователями (которые прошли квалификацию у официального дилера (покупатель оплачивает расходы на квалификацию) и знакомы с местными правилами техники безопасности).
- 5.) Если продукт ежедневно обслуживается со стороны покупателя, в соответствии с принципом хорошего управления.
- 6.) Если изделие обслуживается с использованием запасных частей, предписанных производителями.
- 7.) Если продукт проходит профилактический осмотр официальным специалистом по ремонту, минимум каждые 12 месяцев или каждые 2500 часов работы (Покупатель покрывает расходы на профилактический осмотр и заказывает осмотр не позднее, чем через 1 месяц после истечения 12 месяцев или 2500 часов работы)

Гарантия ограничена 12 месяцами в случае:

- 1.) Если покупатель не заказывает своевременно первую профилактическую проверку у официального специалиста по ремонту.
- 2.) Если профилактический осмотр не проводится официальным специалистом по ремонту.
- 3.) Если для духовок со встроенной системой самоочистки используется неоригинальное чистящее средство, не предписанное производителем.

Гарантия не действительна в следующих случаях:

- 1.) Замена деталей, подверженных нормальному износу (лампочки и уплотнители), в том числе светодиодов.
- 2.) Неисправности или повреждения, возникшие по вине покупателя.
- 3.) Неисправности или повреждения, возникшие в результате ненадлежащего обращения с продуктом.
- 4.) Неисправности или повреждения, возникшие в результате неправильной установки продукта или его установки специалистом по ремонту, отличным от официального.
- 5.) Неисправности или повреждения, возникшие в результате неправильной транспортировки или обращения с изделием.
- 6.) Неисправности или повреждения, возникшие в результате форс-мажорных обстоятельств (наводнение, пожар, освещение и т. д.).
- 7.) Ненадлежащее оформление гарантийного сертификата или не прикрепленной к нему технической этикетки изделия.
- 8.) Неисправности или повреждения, возникшие вследствие скопления накипи воды, неиспользования предписанной умягченной воды (например, для конвекционной печи) или несвоевременного обращения (в официальный сервисный центр) для замены картриджа устройства умягчения.
- 9.) Разборка, повторная сборка или перемещение изделия специалистом по ремонту, отличным от официального.

Ремонт и/или замена неисправных деталей в течение гарантийного срока не продлевает срок основной гарантии, за исключением особых случаев, если это одобрено в письменной форме производителем. Гарантийный срок на замененные детали – 1 год.

РАСШИРЕННАЯ ГАРАНТИЯ (по дополнительному соглашению)

Расширенная гарантия включает в себя все условия «базовой гарантии», за исключением определенного выше более длительного гарантийного срока. Особые условия расширенной гарантии обычно оговариваются индивидуально, посредством дополнительного договора.

OBR131_Garancijski_list_Sertificate_of_guarantee_SL_EN_1909191200FIPN.docx

1/1

Рисунок 63: Гарантийный талон - образец

7. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Декларация соответствия требованиям СЕ

Мы:

Производитель – окончательная проверка

См.: R1

Примечания:

Реагент 1: Укажите имя/подпись/дату/штамп

заявляем под свою исключительную ответственность, что продукция:

Семейство	Изделие	Тип	Мощность подключения	Электропитание
НТВ мини	Конвекционная печь	НТВМ-40	3,7 кВт	230 В/1 Н/50 Гц
НТВ мини	Конвекционная печь	НТВМ-60	5,1 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/1 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц
ФИН-БЕЙК (FIN-BAKE)	Конвекционная печь	FB5-S	11,9 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц
НТВ	Конвекционная печь	НТВ-5	12 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц
ФИН-БЕЙК (FIN-BAKE)	Конвекционная печь	FB8-S	15,9 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц
НТВ	Конвекционная печь	НТВ-8	19 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц
ФИН-БЕЙК (FIN-BAKE)	Конвекционная печь	FB10-S	22,9 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц
НТВ	Конвекционная печь	HRB-10	23 кВт	400 В/3 Н/50 Гц 230 В/3 Н/50 Гц

соответствуют положениям
следующих директив:

Директива по низковольтному
оборудованию 2014/35/ЕС

Директива по электромагнитной
совместимости 2014/30/ЕС

Директива о безопасности машин и
оборудования 2006/42/ЕС

и гармонизированных стандартов:

SIST EN 60335-1:2012+A11:2014+A12:2017+A13:2017 Бытовые и аналогичные электроприборы - Безопасность - Часть 1: Общие требования
SIST EN 60335-2-49:2003+A1:2009+A11:2012 Бытовые и аналогичные электроприборы - Безопасность - Часть 2-49: Особые требования к коммерческим электрическим горячим шкафам
SIST EN 62233:2008 Методы измерения электромагнитного поля бытовых приборов и аналогичных устройств с учетом воздействия на человека
SIST EN 55014-1:2007+A1+A2 Электромагнитная совместимость - Требования к бытовым приборам, электроинструментам и аналогичному оборудованию - Часть 1: Излучение
SIST EN 55014-2:1997+A1+A2 Электромагнитная совместимость (ЭМС) - Требования к бытовым приборам, электроинструментам и аналогичному оборудованию - Часть 2: Иммунитет – стандарт семейства продуктов
EN 61000-3-2:2014 Электромагнитная совместимость (ЭМС) - Часть 3-2: Пределы - Пределы излучений гармонических составляющих тока (оборудование с потребляемым током менее 16 А в одной фазе)
SIST EN 61000-3-3:2013 Электромагнитная совместимость (ЭМС) - Часть 3-3: Пределы - Ограничение изменений напряжения, колебаний и скачков напряжения в общественных низковольтных системах электроснабжения для оборудования с номинальным током < 16 А (в одной фазе), подключаемого к сети электропитания без особых условий
SIST EN ISO 12100:2011 Безопасность машин - Общие принципы расчета - Оценка рисков и снижение рисков (ISO 12100:2010)
SIST EN 1672-2:2005+A1:2009 Пищевое оборудование - Основные понятия - Часть 2: Гигиенические требования

Год нанесения знака СЕ: 2020 г.

EQAnnn_ES_Izjava_o_skladnosti_CE_Declaration_of_conformity_2020_OC-FI_SL_EN_1912021900FIPN.docx

1/1

Рисунок 64: Декларация соответствия - образец

8. КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

FINES d.o.o.

Индустрийска 5, 1290 Гросуплье, СЛОВЕНИЯ

Тел: +386 1 788 83 40

Факс: +386 1 788 83 42

Веб-сайт: www.fines.si

Адрес электронной почты: info@fines.si

ОФИЦИАЛЬНАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА – СЛОВЕНИЯ:

FINES d.o.o.

Индустрийска 5, 1290 Гросуплье, СЛОВЕНИЯ

Тел: +386 1 788 83 45

Адрес электронной почты: servis@fines.si