

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**FINES**

FINEST BAKING TECHNOLOGY

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>4</b>
2.1 ОБЩИЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ.....	4
<b>3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>6</b>
<b>4. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....</b>	<b>9</b>
4.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.....	9
4.2 УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕЙ ТЕХНИКИ.....	9
<b>5. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....</b>	<b>10</b>
5.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ .....	10
5.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	10
5.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	11
5.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ, СОДЕРЖАЩАЯ ВАЖНУЮ ИНФОРМАЦИЮ .....	12
5.5 РАЗМЕРЫ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ .....	13
<b>6. ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>14</b>
6.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ОБОРУДОВАНИЯ .....	15
6.2 УСТАНОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	16
6.3 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ .....	18
6.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ.....	19
6.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ .....	19
<b>7. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ НТВ.....</b>	<b>21</b>
<b>8. Панель управления НТВ.....</b>	<b>23</b>
<b>9. УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧЬЮ НТВ .....</b>	<b>24</b>
9.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	24
9.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ .....	25
9.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ .....	26
9.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ.....	26
9.3.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB .....	27
9.3.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET .....	27
9.3.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ.....	28
9.3.5 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ .....	29
<b>10. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....</b>	<b>30</b>
10.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	32
10.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	32
10.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	33
10.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА .....	33
10.1.4 ПОДАЧА ПАРА .....	34
10.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМООТВОДА.....	36
10.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	36
10.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ.....	37
10.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ .....	37

10.4	ФУНКЦИИ ВЫПЕКАНИЯ, ЗАВЕРШЕНИЕ РУЧНОЙ ВЫПЕЧКИ.....	38
<b>11.</b>	<b>ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....</b>	<b>39</b>
<b>12.</b>	<b>ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ.....</b>	<b>41</b>
<b>13.</b>	<b>ОЧИСТКА.....</b>	<b>46</b>
13.1	ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ: ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II.....	47
13.2	ПРОМЫВКА ВОДОЙ.....	49
13.3	ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.....	50
<b>14.</b>	<b>НАСТРОЙКИ.....</b>	<b>51</b>
14.1	НАСТРОЙКИ.....	52
14.1.1	ПАРАМЕТРЫ.....	53
14.2	АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА.....	54
<b>15.</b>	<b>ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ СПОМОЩЬЮ USB-ИНТЕРФЕЙСА.....</b>	<b>57</b>
<b>16.</b>	<b>ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК.....</b>	<b>59</b>
16.1	СПИСОК ОШИБОК.....	60
<b>17.</b>	<b>РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>62</b>
17.1	РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	62
17.2	РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	63
17.3	ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	66
17.4	ОЧИСТКА ВОДОРАСПЫЛИТЕЛЬНОГО СОПЛА.....	67
17.5	ОЧИСТКА УПЛОТНИТЕЛЕЙ ДВЕРИ ПЕЧИ.....	67
17.6	ОЧИСТКА КОЛЛЕКТОРА.....	68
17.7	ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	68
17.8	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ.....	68
<b>18.</b>	<b>ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ЕЖЕГОДНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>69</b>
18.1	ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ.....	69
18.2	ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ ОТ КОНДЕНСАТА С ПОМОЩЬЮ СИФОНА, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ.....	70
<b>19.</b>	<b>ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ.....</b>	<b>71</b>
<b>20.</b>	<b>КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>73</b>

## 1. ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

## 2. ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 ОБЩИЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ



#### ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ

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



#### ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

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



#### ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – горячая вода или пар.

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



#### ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – горячий пар.

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



#### ОПАСНОСТЬ ОЖОГА – Работа с горячими противнями с продукцией.

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



#### ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

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

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



### **ОСТОРОЖНОСТЬ**

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

### 3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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



Категорически запрещается использовать хлебопекарная печь для приготовления любой другой продукции или сырья, если это не разрешено производителем в письменной форме. Категорически запрещается использовать хлебопекарную 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 хлебопекарной печи допускаются только обученный персонал.



Всегда используйте защитные перчатки при работе с горячей печью.



**До начала работы, пожалуйста, убедитесь, что:**

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



Эксплуатация хлебопекарной печи должна осуществляться только после проверки ее технического состояния, которое должно соответствовать требованиям инструкций по технике безопасности и охране труда. Любые дефекты или неисправности, которые могут

поставить под угрозу безопасный процесс эксплуатации техники, должны быть немедленно устранены уполномоченным персоналом или службой технической поддержки!



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



**После завершения процесса приготовления:**



- ⇒ Достаньте 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 хлебопекарную 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 хлебопекарной печи.

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



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

## 4. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### 4.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Транспортная тара и защитная упаковка хлебопекарной 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.

### 4.2 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.

## 5. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 5.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Производитель представляет три модели хлебопекарных печей: НТВ-5, НТВ-8, НТВ-10. Каждая из моделей оснащена интеллектуальной системой управления. Хлебопекарная печь идентифицируется по общей технической информации и заводскому номеру, указанному на наклейке, размещенной слева на наружной стенке печи.

### 5.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ФУНКЦИЙ

- ⇒ Температура приготовления до 250°C
- ⇒ Подача пара с помощью системы впрыска воды
- ⇒ Подача пара с помощью внешнего парогенератора
- ⇒ Высочайшее качество приготовленной продукции

#### УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ

- ⇒ 7-дюймовый емкостный сенсорный экран
- ⇒ Многофункциональная поворотная кнопка
- ⇒ Ручной и программный режим приготовления
- ⇒ Подключение к централизованной системе управления и мониторинга
- ⇒ Передача данных с/на карту памяти USB

#### ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ⇒ Нейтральные подставки
- ⇒ Расстоечные камеры
- ⇒ Конденсационные вытяжные зонты
- ⇒ Приложение для подключения к облаку – НТВ Oven Manager
- ⇒ Предварительная подготовка к конфигурации резервуара для воды
- ⇒ Левостороннее открывание двери

#### СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- ⇒ Моторизованный дымоотвод
- ⇒ Светодиодная подсветка
- ⇒ Активация автоматического таймера предварительного нагрева
- ⇒ Электронно-управляемая вентиляция двигателем с 10 скоростями
- ⇒ Реверсивное вращение двигателя – вентилятора (cv/ccw)
- ⇒ Функция остановки вентилятора после подачи пара

### 5.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель:</b>	<b>НТВ-5</b>	<b>НТВ-8</b>	<b>НТВ-10</b>
<b>Тип контроллера:</b>	S-control Plus	S-control Plus	S-control Plus
<b>Управление:</b>	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран	7" емкостный сенсорный экран
<b>Вместимость противня:</b>	5x (60x40) см	8x (60x40) см	10x (60x40) см
<b>Расстояние между противнями:</b>	90 мм	90 мм	85 мм
<b>Наружный размер (ДхШхВ):</b>	980x840x750 мм	980x840x1020 мм	980x840x1150 мм
<b>Мощность парогенератора:</b>	3,0 кВт	3,0 кВт	3,0 кВт
<b>Мощность основного нагревателя:</b>	11,0 кВт	15,0 кВт	2x11,0 кВт
<b>Мощность подключения:</b>	12,0 кВт	19,0 кВт	23,0 кВт
<b>Предохранители:</b>	3x20А	3x32А	3x40А
<b>Напряжение тока:</b>	400/3/50 Гц	400/3/50 Гц	400/3/50 Гц
<b>Трубопроводная арматура:</b>	R 3/4 дюймов	R 3/4 дюймов	R 3/4 дюймов
<b>Температура для водопроводной арматуры:</b>	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
<b>Давление воды:</b>	250 - 350 кПа (2,5 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (2,5 - 3,5 бар)	250 - 350 кПа (2,5 - 3,5 бар)
<b>Температура:</b>	260°C	260°C	260°C
<b>Вес:</b>	156 кг	193 кг	225 кг

Таблица 1: Характеристики НТВ-5, НТВ-8, НТВ-10

## 5.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ, СОДЕРЖАЩАЯ ВАЖНУЮ ИНФОРМАЦИЮ

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

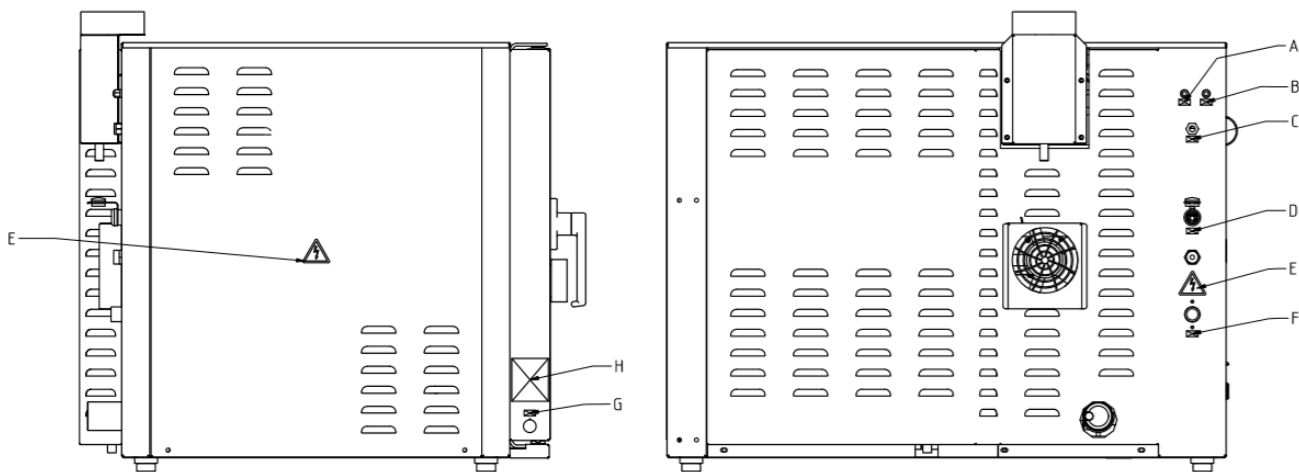


Рисунок 1: Идентификация маркировки

### Идентификация условных обозначений маркировки:

<b>A:</b> Темп. предохранитель камеры	<b>B:</b> Темп. предохранитель генератора
<b>C:</b> Подключение вытяжки	<b>D:</b> Ethernet-подключение
<b>E:</b> Высокое напряжение	<b>F:</b> Подключение к водопроводу
<b>G:</b> Технические характеристики	<b>H:</b> USB-подключение

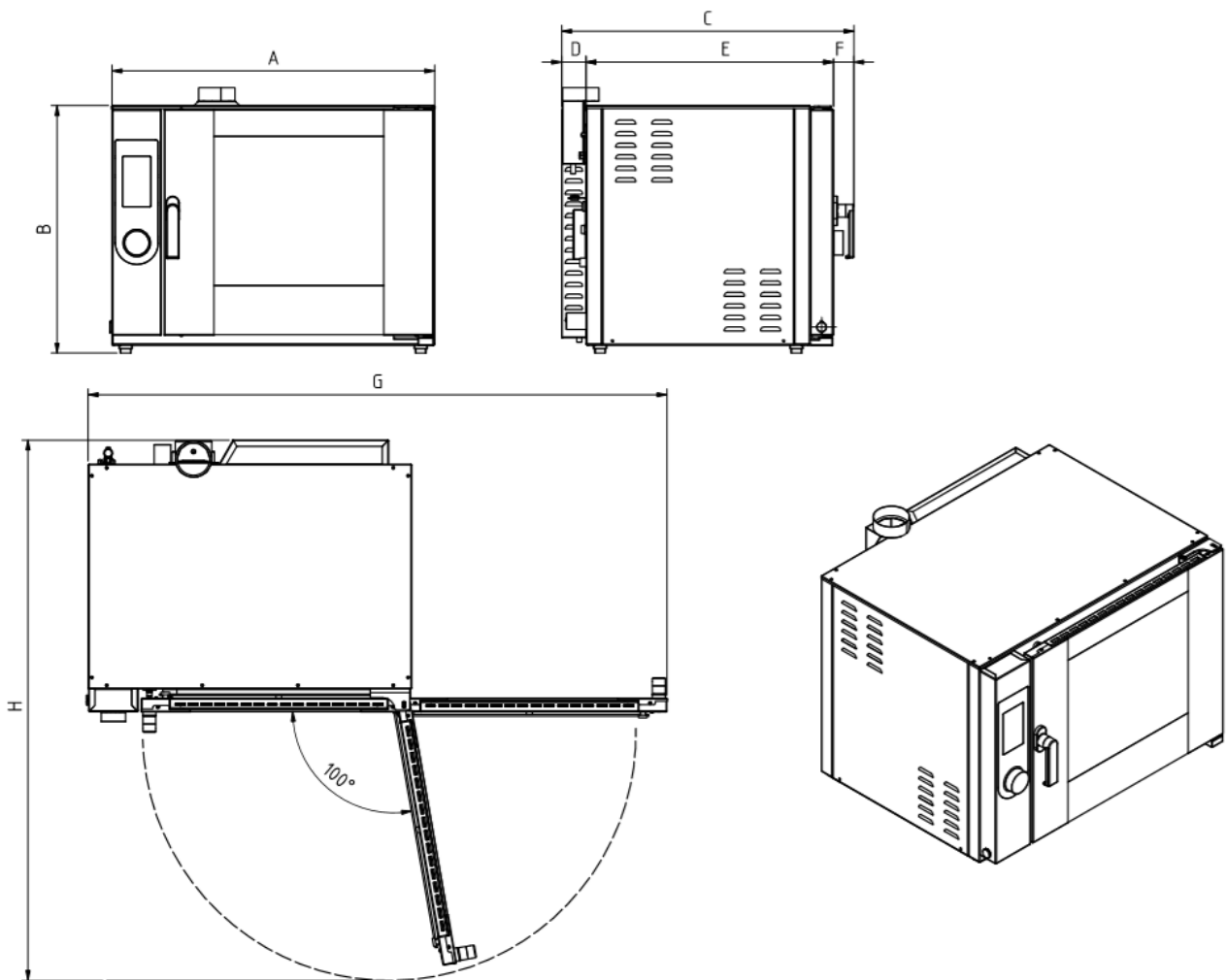
Таблица 2: Идентификация условных обозначений маркировки

## 5.5 РАЗМЕРЫ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

Перед установкой хлебопекарной печи измерьте его габариты, указанные на одном из следующих рисунков:

Продукт Размеры	НТВ-5	НТВ-8	НТВ-10
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

Таблица 3: Наружные размеры для НТВ



## 6. ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

После распаковки и установки хлебопекарной 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 и записка, пользователь должен обеспечить наличие всей необходимой трубоарматуры в зоне установки хлебопекарной печи, в соответствии с инструкциями производителя по подготовке внешних условий эксплуатации, включенными в комплект документации, прилагаемый к хлебопекарной печи.

## 6.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ОБОРУДОВАНИЯ

### ЕДИНИЦЫ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НТВ

ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 1	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 2	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 3	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 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



### ЕДИНИЦЫ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НТВ

ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 5	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 6	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 7	ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ - 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 Стойка заказная	Вытяжка НТВ Конвекционная печь FB5-D II Подовая печь FD64/1-D II Шкаф для расстойки НТВ10-D





## 6.2 УСТАНОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

Печь устанавливается на горизонтальной ровной и твердой поверхности.



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

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



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



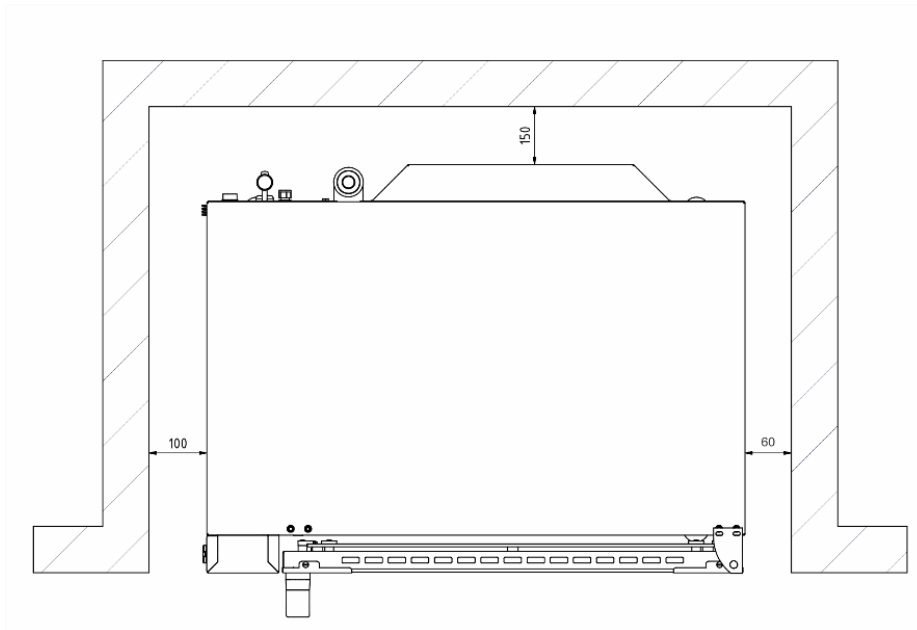
Для обеспечения пожарной безопасности рядом с печью должен находиться сухой огнетушитель.

Настоятельно рекомендуется установить пожарную сигнализацию вблизи печи.

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

- ⇒ Расположение печи на безопасном расстоянии от стен и потолка
- ⇒ Электропитание с предохранителями и размещенным рядом выключателем
- ⇒ Подключение к уравниванию потенциалов – отдельный провод заземления
- ⇒ Подключение к холодному водоснабжению с системой умягчения и краном. Линейное давление – 2,5-3,5 бар
- ⇒ Направление выхода конденсата в слив с помощью сифона
- ⇒ Размещение системы вентиляции и всасывания пара над печью

**Рисунок 2: Размещение хлебопекарной печи**



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

## 6.3 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ




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

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

5-полюсная штепсельная розетка с выключателем встраивается в стену рядом с местом установки печи с обеспечением свободного к ней доступа. Согласно установленным техническим нормам, расстояние между контактами в открытом положении должно быть не менее 3 мм. Для правильного подключения печи к 5-полюсному штепселю необходимо использовать стандартный соединительный кабель с резиновой изоляцией H 05 RN-F5G2, 5 мм<sup>2</sup> 450/750, который включен в комплект поставки печи. В случае, если печь устанавливается в странах с отличным подводом электрической энергии, поперечное сечение кабеля соответственно увеличивается и требуется его замена. Питающий кабель помещается в пластиковую трубу либо короб для защиты от внешнего воздействия.

Печь заземляется в соответствии с правилами техники безопасности электрооборудования.

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

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

## 6.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Подключение вытяжки осуществляется путем подсоединения кабеля питания вытяжки (4x0,75 мм<sup>2</sup>) к кабельному вводу, расположенному на задней панели печи. Кабель подключается к маркированным контактным выводам в электрической части печи. Кабель поставляется вместе с вытяжкой.

Электрическое подключение вытяжки выполняется только квалифицированным персоналом!



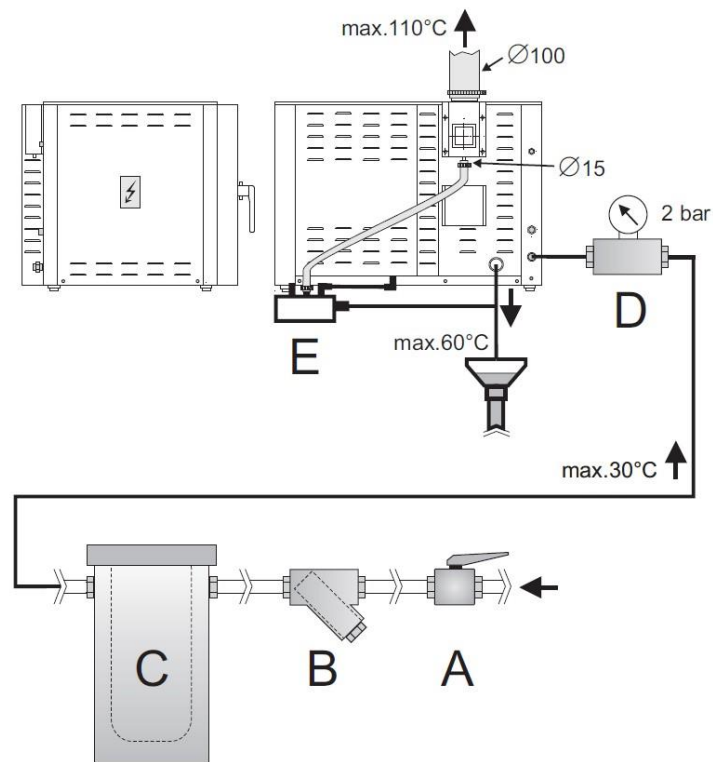
Пожалуйста, соблюдайте правила техники безопасности при обращении с электрооборудованием при установке печи!

Кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

## 6.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

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 отсоединилась в случае перегрузки по давлению.

Перед подключением впуска воды к печи необходимо установить клапан снижения давления, настроив его на 2,5 – 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 устанавливают кран для перекрытия подачи воды в печь. Используйте 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 Brita Purity Clean 1200.



**Рисунок 3: Подключение к водопроводу**

## 7. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИИ ХЛБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ НТВ

### РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для получения выпечки высокого качества в процессе приготовления следует поддерживать определенную температуру печи, обеспечить наличие пара, а также соблюдать требуемое время выпечки изделий. Данный режим предназначен для быстрого приготовления выпечки в одну фазу. Ручной режим используется как для обычного выпекания, так и для пробного по новым рецептам для последующего занесения их в программу.

### ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Программный режим предназначен для выпечки, приготовление которой требует нескольких фаз. Программный режим позволяет настроить до 99 программ и для каждой из них можно задать название программы, звуковой сигнал и пиктограмму. Для каждой фазы выпекания вы можете установить время, температуру, парообразование, положение заслонки дымоотвода, экономичный режим.

### НАГРЕВАНИЕ

Воздух нагревается электрическими нагревательными элементами, установленными в задней части печи. Нагрев автоматически контролируется электроникой и датчиком температуры, расположенными внутри печи. Пользователь может регулировать температуру печи по своему желанию от комнатной температуры, до 250 градусов (0 – 250 °C).

### ПАР

Пар в печи образовывается с помощью стандартной системы впрыска воды, расположенной внутри камеры, или с помощью классического внешнего парогенератора, расположенного на задней стенке камеры печи. Система впрыска или парогенератор могут использоваться в начале процесса выпечки. Интенсивность увлажнения регулируется пользователем. Подача пара также может осуществляться равномерно в течение всего процесса выпекания.

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

### УДАЛЕНИЕ ПАРА

При образовании пара в печи создается повышенное давление и избыток пара выпускается через дымоотвод. Камеру печи можно проветрить во время процесса приготовления открыв или запрограммировав открывание впускного клапана для свежего воздуха.

## **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

В печи предусмотрен основной таймер обратного отсчета, отображающий время, оставшееся до окончания процесса выпекания. Пользователь может регулировать оставшееся время выпекания по своему усмотрению.

## **ТАЙМЕР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПЕЧИ**

В установленное время печь начнет разогреваться до заданной температуры для ускорения работы оператора. В настройках предусмотрена функция автоматического разогрева печи в ночное время. Установленное пользователем время означает точное время предварительного нагрева и готовности печи к загрузке изделий.

## **ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА**

Камера печи освещается с помощью светодиодных лампочек, установленных с правой и левой стороны дверцы.

## 8. Панель управления НТВ

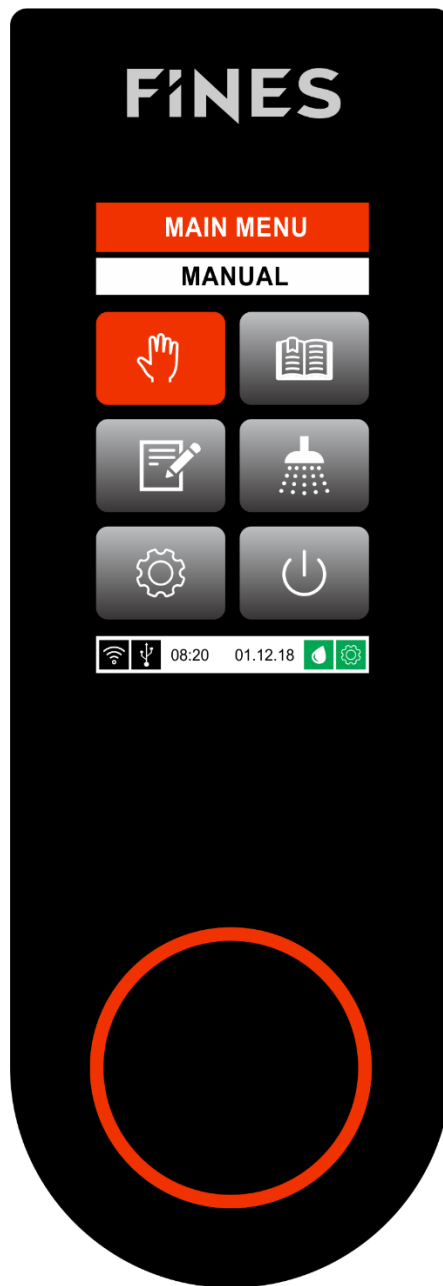



Рисунок 4: Панель управления



## 9. УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧЬЮ НТВ

### 9.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Для включения печи нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  включения.

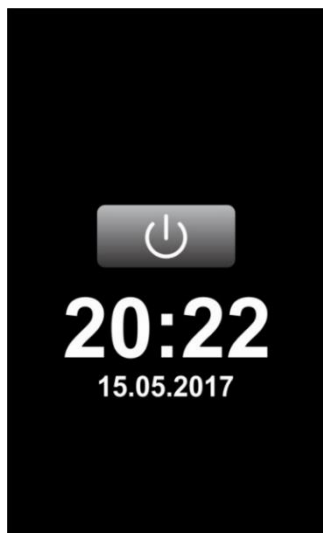


Рисунок 5: Экран при включении



Рисунок 6: Отображение на экране часов эксплуатации

Working hours	Часы эксплуатации
Periodical service inspection	Периодическое техническое обслуживание

При включении печи на экране отображаются часы эксплуатации (рис. 6) и часы, оставшиеся до проведения необходимого периодического обслуживания. Через несколько секунд на экране появляется главное меню. Печь готова к работе.

## 9.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ

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

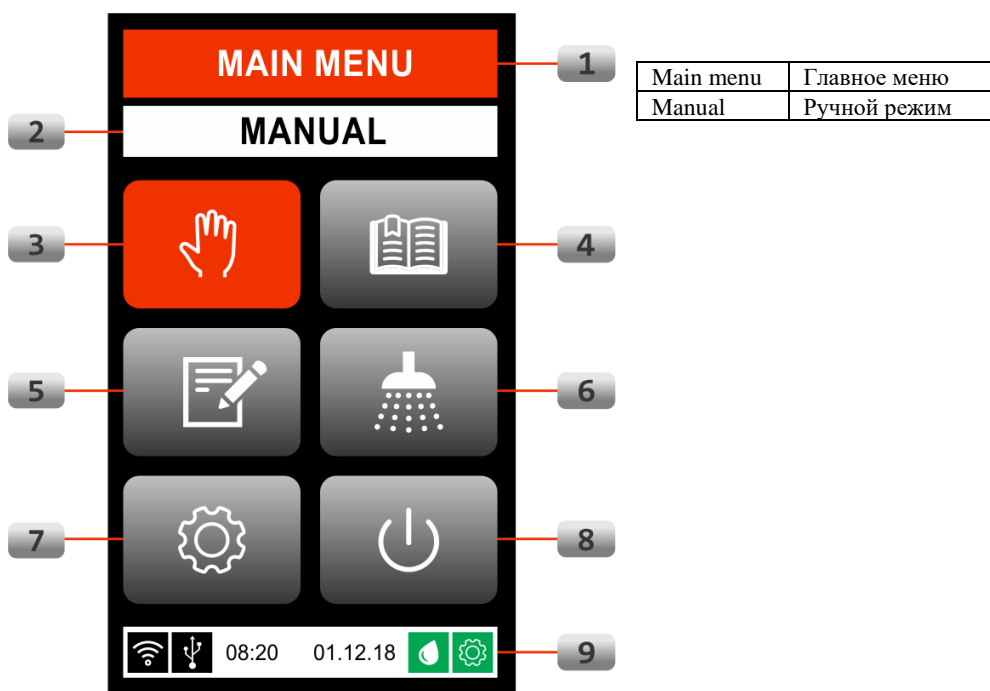


Рисунок 7: Главное меню

**1 НАЗВАНИЕ ТЕКУЩЕГО МЕНЮ/РЕЖИМА**

**2 ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ**

**3 РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ**

Ручной режим предназначен для быстрого приготовления выпечки в одну фазу.

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

**5 МЕНЮ ПРАВКИ ПРОГРАММ ВЫПЕКАНИЯ**

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

**4 ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ**

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

**7 МЕНЮ НАСТРОЕК**

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

**6 МЕНЮ ОЧИСТКИ**

Данное меню позволяет пользователю выбирать различные программы очистки.

**9 СТРОКА СОСТОЯНИЯ**

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

**8 КНОПКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ**

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

## 9.3 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 8.



Рисунок 8: Примеры статусов значка

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

### 9.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ

Строка состояния отображает информацию о:

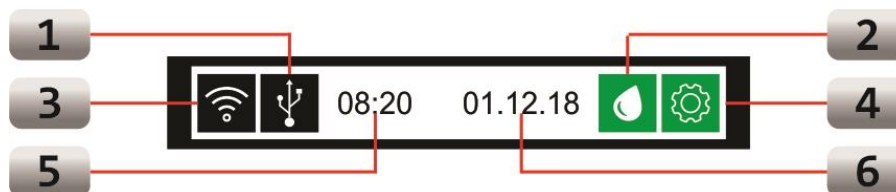


Рисунок 9: Строка состояния

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

### 9.3.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB

Информация о цветовых значках индикации USB.

**ИНДИКАТОР USB ЧЕРНОГО ЦВЕТА**

ЧЕРНЫЙ цвет значка указывает на отсутствие USB-подключения.

**ИНДИКАТОР USB ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА**

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

**ИНДИКАТОР USB КРАСНОГО ЦВЕТА**

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

### 9.3.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET

Информация о цветовых значках индикации ETHERNET.

**ИНДИКАТОР ETHERNET ЧЕРНОГО ЦВЕТА**

ЧЕРНЫЙ цвет значка указывает на отсутствие ETHERNET-подключения.

**ИНДИКАТОР ETHERNET ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА**

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

**ИНДИКАТОР ETHERNET КРАСНОГО ЦВЕТА**

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

### 9.3.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

Информация о цветowych значках индикации ФИЛЬТРА для воды.



#### ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

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



#### ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

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



#### ИНДИКАТОР ФИЛЬТРА КРАСНОГО ЦВЕТА

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



Рисунок 10: Требуется срочная замена фильтра для воды

Water filter replacement necessary!	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 всей колонки. Индикатор статуса фильтра не отображает состояния фильтра применительно ко всей колонке. Достоверную информацию о статусе фильтра можно получить только учитывая данные, указываемые индикатором статуса фильтра и данные, и данные, полученные после проведения проверки фильтра вручную.

### 9.3.5 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Информация о цветовых значках индикации ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ водоснабжения.



#### ИНДИКАТОР ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА

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



#### ИНДИКАТОР ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

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



#### ИНДИКАТОР КРАСНОГО ЦВЕТА

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

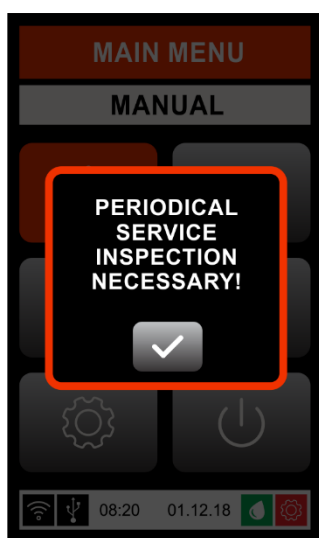


Figure 11: Требуется срочное техническое обслуживание!

Periodical service inspection necessary!	Требуется срочное техническое обслуживание!
--	---

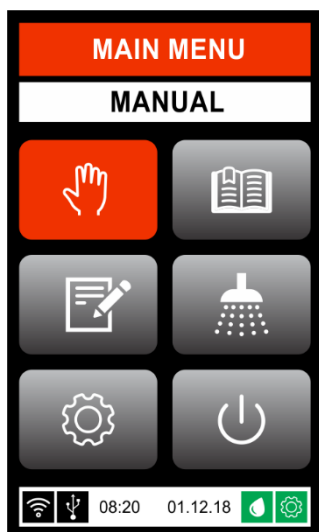
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Как только значки становятся оранжевыми, автоматически активируется дополнительная мера предосторожности: после запуска печи на экране главного меню появляется предупреждение "Периодическое техническое обслуживание" или "Необходима замена водяного фильтра". Отображаемый предупреждающий знак должен быть подтвержден 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.

## 10. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации ручного режима приготовления необходимо нажать на значок “Ручной режим” (рис. 12) на экране главного меню.



Main menu	Главное меню
Manual	Ручной режим

**Рисунок 12: Выбор ручного режима приготовления на экране главного меню**

После активации ручного режима на экране РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ (рис. 13) 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 (рис. 13).







Рисунок 13: Экран ручного режима приготовления

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



## 10.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для запуска однофазного процесса быстрого приготовления необходимо задать следующие параметры (рис. 13):

- ⇒ 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.

### 10.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ⇒ Нажмите на отображаемый значок температуры. Значок загорится оранжевым цветом. Установите нужную температуру на циферблате всплывающего меню. Максимальная температура – 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.

## 10.1.2 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 в течение или после завершения приготовления.
- ⇒ Когда процесс приготовления будет завершен, появится звуковой сигнал и панель информации отобразит надпись "Приготовление завершено".



Рисунок 14: Завершение приготовления

Manual baking	Ручной режим приготовления
Baking finished	Приготовление завершено

## 10.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА



- ⇒ Нажмите на значок вентилятора  Удерживая 2 секунды. Значок загорится оранжевым цветом, и на экране появится клавиатура. Введите нужные значения от 1 до 10 и подтвердите, нажав на значок подтверждения ✓.
- ⇒ Скорость вращения можно выбрать и поворотной кнопкой, нажав на значок, он загорится оранжевым цветом и поворотом кнопки увеличивается или уменьшается количество белых полосок в иконке, сопровождающееся числовым значением. Для подтверждения отобразившейся на экране скорости нажмите на multifunctional button.

## 10.1.4 ПОДАЧА ПАРА


- ⇒ Независимо от цвета значков подачи пара, можно выбрать любой из них.
- ⇒ Одновременное использование обеих систем подачи пара невозможно, поэтому значок невыбранной системы блокируется и становится темно-серым.
- ⇒ 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.
- ⇒ Количество циклов подачи пара постепенно уменьшается в течение процесса приготовления, а оставшееся количество циклов отображается.
- ⇒ При желании 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. 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 – на то, что функция доступна, красный – функция активирована.



Функция дополнительной подачи пара заблокирована



Функция дополнительной подачи пара доступна



Функция дополнительной подачи пара активирована

**Рисунок 15. Статусы функции дополнительной подачи пара**

### 10.1.5 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 закрыта. Оранжевый цвет значка с изображением заслонки в вертикальном положении указывает на то, что заслонка дымоотвода открыта.

### 10.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для продления процесса приготовления используйте значок дополнительного времени. Во время предварительного нагрева печи значок блокируется. Время приготовления можно продлить на любом этапе. 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 – на то, что функция доступна, оранжевый – функция выбрана и активирована. Цифры в левом углу значка показывают дополнительное время (отображаемое значение 0,5 означает 30 секунд).



Функция дополнительного времени заблокирована

Функция дополнительного времени доступна

Функция дополнительного времени активирована

**Рисунок 16. 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 может быть увеличено до 10 минут повторным нажатием на значок дополнительного времени.

## 10.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

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

- ⇒ Для запуска предварительного нагрева нажмите значок "СТАРТ". Панель информации отобразит надпись "ВЫПЕЧКА".
- ⇒ Для запуска предварительного нагрева нажмите и удерживайте значок "СТАРТ" в течение 3 секунд. Панель информации отобразит надпись "ПРЕДНАГРЕВ...".
- ⇒ Завершение предварительного прогрева сопровождается звуковым сигналом, и надпись на панели информации изменится на "ВСТАВЬТЕ ИЗДЕЛИЯ".
- ⇒ Если в качестве увлажнения выбран и активирован генератор пара, печь в любом режиме сперва начнет режим предварительного нагрева, пока генератор не будет готов к работе.

## 10.3 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, чтобы не повредить внутреннее стекло при закрытии двери.
- ⇒ 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. Процесс приготовления запущен. На панели информации отобразится надпись "ВЫПЕЧКА...".

## 10.4 ФУНКЦИИ ВЫПЕКАНИЯ, ЗАВЕРШЕНИЕ РУЧНОЙ ВЫПЕЧКИ

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

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

### **ВСЕГДА ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ПРОЦЕДУРУ В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ:**

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

## 11. ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации программного режима необходимо нажать на значок “Программный режим” на экране “Главное меню” (рис. 7). Откроется список активированных программ.

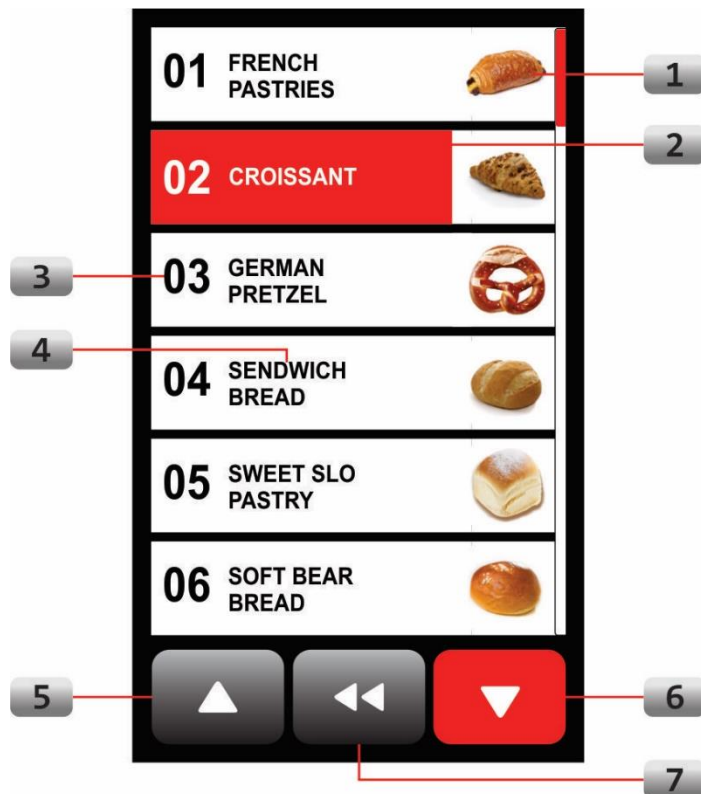


Рисунок 17: Программный режим

French pastries	Французская выпечка
Croissant	Круассан
German pretzel	Немецкий крендель
Sendwich bread	Хлеб для сэндвичей
Sweet slo pastry	Сладкая выпечка
Soft bear bread	Мягкий хлеб

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

На экране отображается 6 программ (рис. 17). Значок Вверх/Вниз можно использовать для прокрутки списка доступных программ.



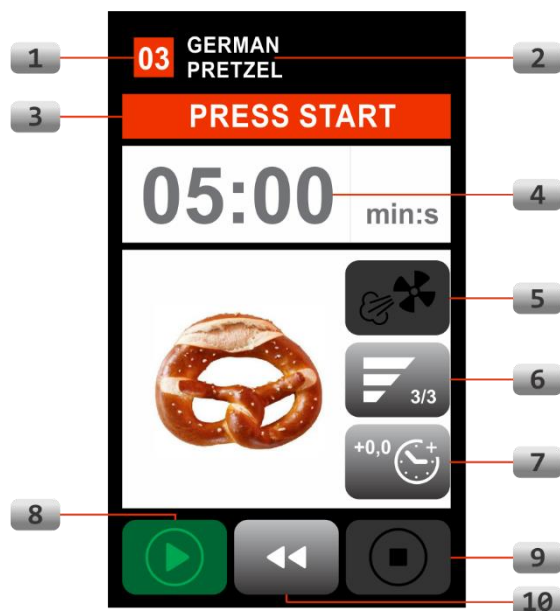


Рисунок 18: Программа выпечки

German pretzel	Немецкий крендель
Press start	Нажать Старт
Min:s	Мин:с

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>1</b> НОМЕР ПРОГРАММЫ                    | <b>2</b> НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ    |
| <b>3</b> ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ                  | <b>4</b> ВРЕМЯ ПРОГРАММЫ       |
| <b>5</b> ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ПАРА         | <b>6</b> УРОВЕНЬ ЗАГРУЗКИ ПЕЧИ |
| <b>7</b> ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | <b>8</b> СТАРТ                 |
| <b>9</b> СТОП                               | <b>10</b> НАЗАД                |

## 12. ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

Для того, чтобы список программ (рис. 19) появился на экране, нужно нажать на значок “РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММ” на экране “ГЛАВНОЕ МЕНЮ” (рис. 7). Каждая программа может включать до 6 фаз приготовления. Все программы имеют определенный номер, название, пиктограмму и флажок активации.

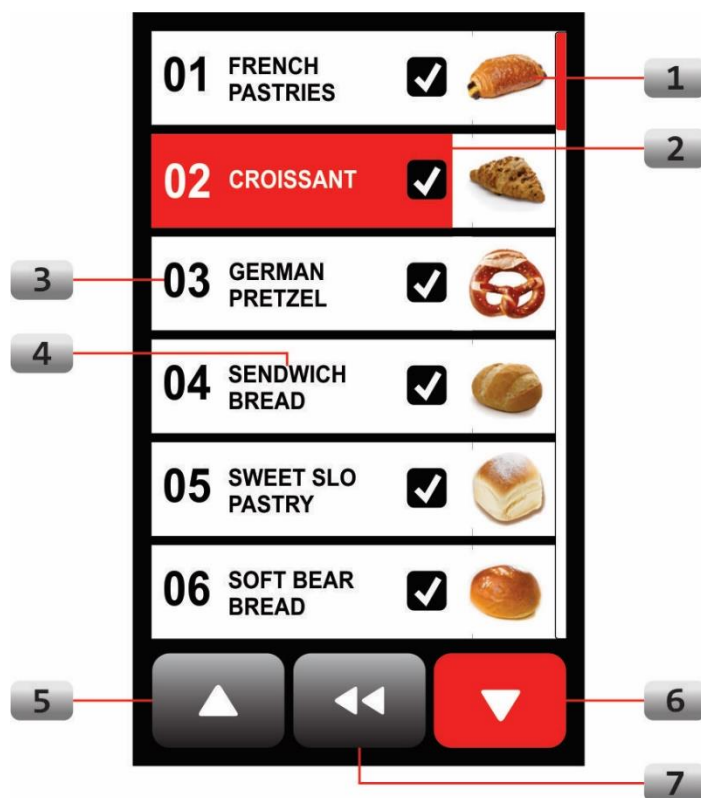


Рисунок 19: Список “Изменение программы”

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

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”.

## **КОПИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ**

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

## ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОГРАММЫ

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

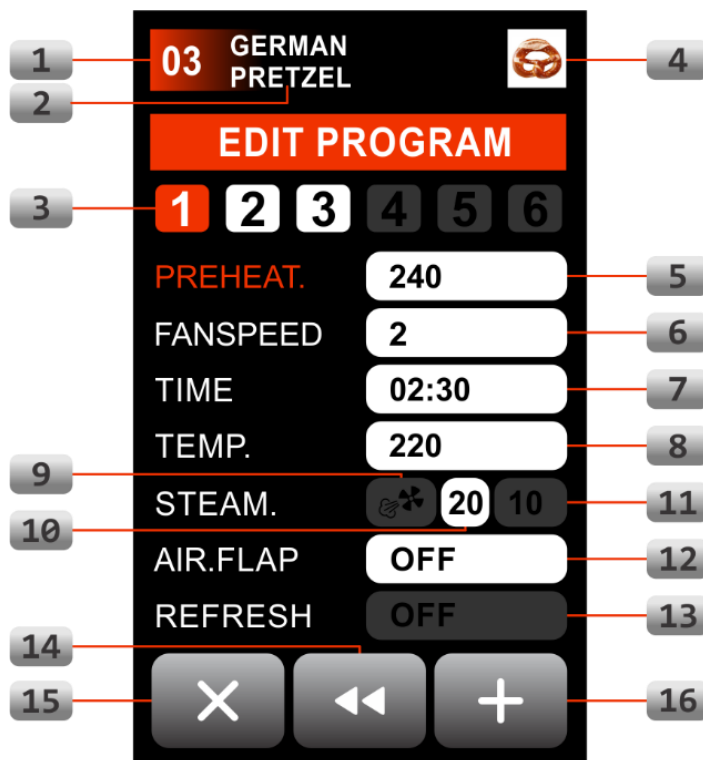


Рисунок 20: Изменение программы

German pretzel	Немецкий крендель
Edit program	Изменить программу
Preheat.	Предварительный нагрев
Fanspeed	Скорость вентилятора
Time	Время
Temp.	Температура
Steam.	Подача пара
Air.flap	Воздушная заслонка
Refresh	Проветривание
Off	Выкл.

- 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 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: 0-10.
- 7 ВРЕМЯ**  
Отображает время выбранной фазы приготовления.
- 8 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
Отображает заданную температуру. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Максимальная температура приготовления – 250°C.
- 9 ТИП ПОДАЧИ ПАРА**  
Отображает заданный тип подачи пара Тип подачи можно изменить, нажав на значок и удерживая его 3 секунды.
- 10 ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПОДАЧИ ПАРА**  
Отображает заданную периодичность подачи пара. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Интенсивность подачи пара: 1 - 20 циклов.
- 11 ПРИОСТАНОВКА ПОСЛЕ ПОДАЧИ ПАРА**  
Отображает установленную приостановку работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на значок подтверждения.
- 12 ПОЛОЖЕНИЕ ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКИ**  
Позволяет запрограммировать одно из двух положений заслонки 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.
- 16 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ФАЗА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
Чтобы добавить новую фазу в программу, нажмите на значок “Добавить новую фазу”. Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню.

## 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.

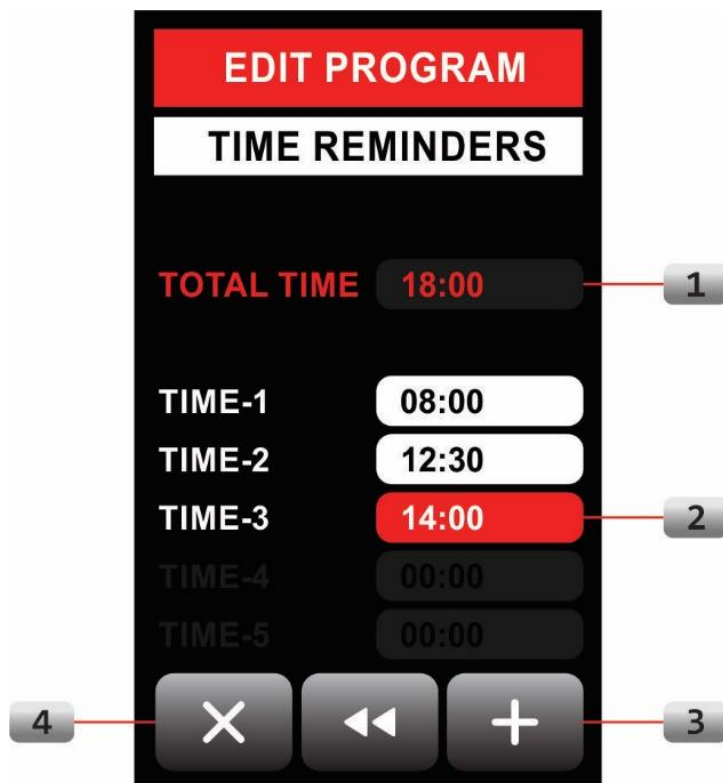


Рисунок 21: Сигналы-напоминания

Edit program	Изменить программу
Time remainders	Сигнал-напоминание
Total time	Общее время
Time	Время

**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". Подтвердите действие, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню.

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

## 13. 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.



Рисунок 22: Меню очистки

Cleaning	Очистка
----------	---------

**1 ОЧИСТКА - I**  
Режим предназначен для ежедневной очистки.  
Продолжительность ~ 1 час и 20 минут.

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

**3 РЕЖИМ ПРОМЫВКИ**  
Используется для очистки печи без использования моющего средства.

**4 РУЧНОЙ РЕЖИМ ОЧИСТКИ**  
Используется для ручной очистки печи.

## 13.1 ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ: ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II

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



Рисунок 23: Дверь открыта

Warning	Предупреждение
Close the door	Закройте дверь
min:s	мин:с



Рисунок 24: Начать процесс очистки

Cleaning	Очистка
Cleaning process	Процесс очистки
h:min	ч:мин

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 ~ 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.





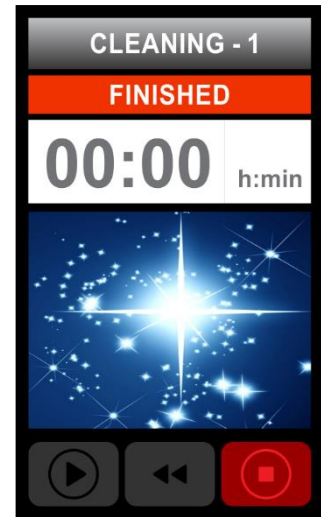
**Рисунок 25: Добавьте моющее средство**

Cleaning	Очистка
Insert detergent	Добавьте моющее средство
h:min	ч:мин
Warning	Предупреждение
Gloves required	Наденьте перчатки



**Рисунок 26: Процесс очистки**

Cleaning	Очистка
Cleaning process	Процесс очистки
h:min	ч:мин
Warning	Предупреждение
Hot water	Горячая вода
Keep door close	Держите дверь закрытой



**Рисунок 27: Очистка завершена**

Cleaning	Очистка
Finished	Завершено
h:min	ч:мин



Надевайте защитные перчатки во время работы с моющим 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 "Fin cleaner".
- ⇒ Для того, чтобы добавить моющее средство, осторожно откройте дверь и насыпьте "Fin cleaner" вокруг сливного отверстия на дне камеры. Не насыпайте средство на сливную крышку!
- ⇒ Закройте дверь. Если дверь не будет закрыта, появится предупреждающий знак.
- ⇒ 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 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.

## 13.2 ПРОМЫВКА ВОДОЙ

- ⇒ Промывка водой – программа, предназначенная для базовой очистки печи. Продолжительность ~ 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 предупреждения об ошибках отсутствуют, панель информации изменит статус на "Нажать Старт". Значок "Старт" загорится зеленым цветом. При нажатии на значок "Старт" начнется фаза промывки водой.
- ⇒ Во время процесса промывки дверь печи должна оставаться закрытой.

- ⇒ После завершения процесса очистки появляется 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 автоматически через 10 секунд после срабатывания звукового сигнала.

### 13.3 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. Продолжительность ~ 2 часа.

- ⇒ 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. 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.

## 14. НАСТРОЙКИ

Для активации меню настроек нажмите на значок "Настройки" на дисплее главного меню (рис. 28).  
Режим настройки включает 10 опций (рис. 29).

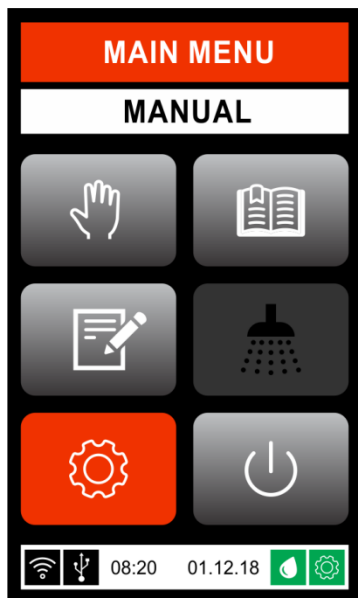


Рисунок 28: Выбор настроек

Main menu	Главное меню
Manual	Ручной режим

## 14.1 НАСТРОЙКИ

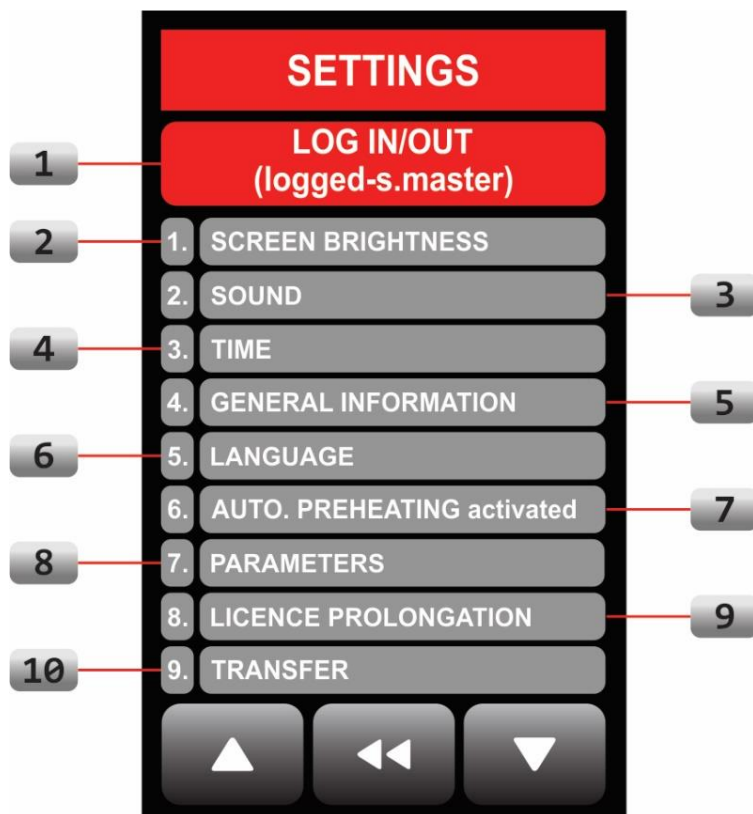




Рисунок 29: Настройки

SETTINGS	НАСТРОЙКИ
LOG IN/OUT (logged s.master)	ВХОД/ВЫХОД (зарег. оператор системы)
SCREEN BRIGHTNESS	ЯРКОСТЬ ЭКРАНА
SOUND	ЗВУК
TIME	ВРЕМЯ
GENERAL INFORMATION	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
LANGUAGE	ЯЗЫК
AUTO. PREHEATING activated	ТАЙМЕР АВТОМАТИЧ. ПРЕДНАГРЕВА активирован
PARAMETERS	ПАРАМЕТРЫ
LICENCE PROLONGATION	ПРОДЛЕНИЕ ЛИЕНЗИИ
TRANSFER	ПЕРЕДАЧА



### 1 ВХОД/ВЫХОД

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

### 2 ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Регулируйте яркость экрана с помощью значков  и .

### 3 ЗВУК

Установите нужную громкость звука с помощью значков  и .


### 4 ВРЕМЯ

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

**5 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

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

**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.

**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.

**8 ПАРАМЕТРЫ**

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

**9 ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ**

Опция, доступная только для персонала, осуществляющего техническое обслуживание.

**10 ПЕРЕДАЧА**

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

**14.1.1 ПАРАМЕТРЫ**

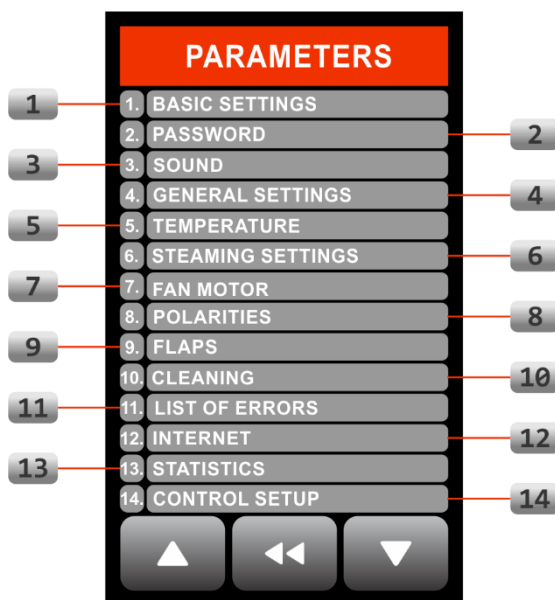


Рисунок 30: Параметры

Parameters	Параметры
Basic settings	Базовые настройки
Password	Пароль
Sound	Звук
General settings	Общие настройки
Temperature	Температура
Steaming settings	Настройки подачи пара
Fan motor	Двигатель вентилятора
Polarities	Направления
Flaps	Заслонки
Cleaning	Очистка
List of errors	Список ошибок
Internet	Интернет
Statistics	Статистика
Control setup	Настройка управления

**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.

## 14.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА

Предварительный нагрев – функция, которая позволяет предварительно разогреть печь перед началом процесса выпекания. Данная функция сокращает общее время работы печи, а именно: парогенератору для полной готовности к эксплуатации требуется приблизительно 30 минут (из холодного состояния). Автоматические настройки предварительного нагрева показаны на рис. 31: Настройки.



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

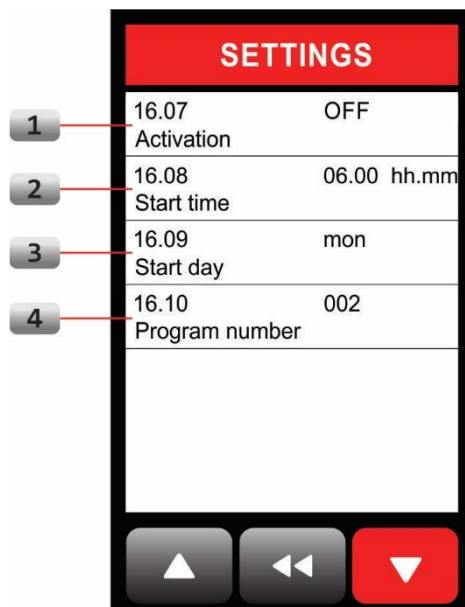


Рисунок 31: Настройка параметров автоматического таймера

Settings	Настройки
Activation	Активация
Start time	Время запуска
Start day	День запуска
Program number	Номер программы
mon	понедельник
hh:mm	ч:мин
OFF	ВЫКЛ.

**1 АКТИВАЦИЯ**

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

**3 ДЕНЬ ЗАПУСКА**

Параметр 16.09 отображает день активации предварительного нагрева.

**2 ВРЕМЯ ЗАПУСКА**

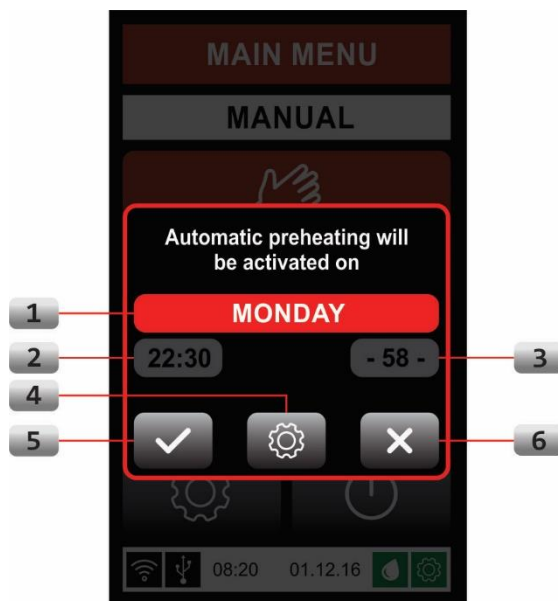
Используя параметр 16.08 можно установить время, к которому печь будет готова к эксплуатации.

**4 НОМЕР ПРОГРАММЫ**

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



Меню, всплывающее перед выключением печи.



**Рисунок 32: Всплывающее меню автоматического предварительного нагрева**

Automatic preheating will be activated on MONDAY
---

Автоматический предварительный нагрев будет активирован в ПОНЕДЕЛЬНИК
--

**1 ВЫБОР ДНЯ АКТИВАЦИИ**  
Отображение дня активации автоматического предварительного нагрева.

**2 ВРЕМЯ**  
Отображение времени, когда печь будет готова к использованию.

**3 НОМЕР ПРОГРАММЫ**  
Отображение номера выбранной программы.

**4 НАСТРОЙКИ**  
Ярлык для настройки параметров автоматического предварительного нагрева.

**5 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**

**6 ОТМЕНА**

## 15. ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ СПОМОЩЬЮ USB-ИНТЕРФЕЙСА

USB-порт предназначен для нужд сервисного и технического обслуживания.


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







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

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

### ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ С ПОМОЩЬЮ USB

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

После того, как значок станет  зеленым, перейдите в настройки, выберите опцию "Войти" и введите мастер-пароль, что  9. активирует опцию (передачи) в настройках. Выберите опцию передачи. Откроется новое окно (Рисунок 33).

Для передачи программ на USB-ключ, сначала  выберите ПРОГРАММЫ (Рисунок 34) и  нажмител для загрузки на USB.

После завершения процесса появится всплывающее меню "Передача завершена".

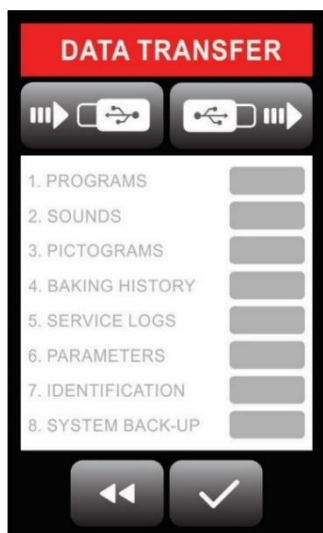


Рисунок 33: Передача данных

DATA TRANSFER	ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ
PROGRAMS	ПРОГРАММЫ
SOUNDS	ЗВУКИ
PICTOGRAMS	ПИКТОГРАММЫ
BAKING HISTIRY	ИСТОРИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
SERVICE LOGS	ЖУРНАЛЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ
PARAMETERS	ПАРАМЕТРЫ
IDENTIFICATIO N	ИДЕНТИФИКАЦИЯ
SYSTEM BACK-UP	РЕЗЕРВИРОВАНИЕ СИСТЕМЫ

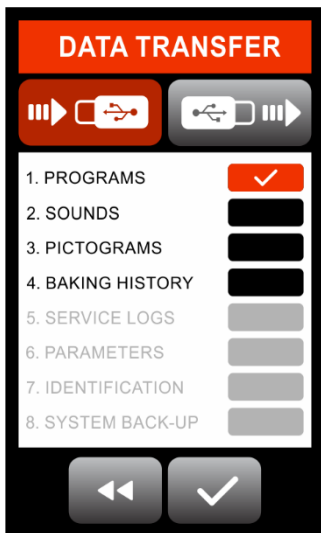


Рисунок 34: выбор ПРОГРАММЫ



DATA TRANSFER	ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ
PROGRAMS	ПРОГРАММЫ
SOUNDS	ЗВУКИ
PICTOGRAMS	ПИКТОГРАММЫ
BAKING HISTIRY	ИСТОРИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
SERVICE LOGS	ЖУРНАЛЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ
PARAMETERS	ПАРАМЕТРЫ
IDENTIFICATIO N	ИДЕНТИФИКАЦИЯ
SYSTEM BACK-UP	РЕЗЕРВИРОВАНИЕ СИСТЕМЫ



Рисунок 35: Передача завершена

DATA TRANSFER	ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ
PROGRAMS	ПРОГРАММЫ
PARAMETERS	ПАРАМЕТРЫ
IDENTIFICATIO N	ИДЕНТИФИКАЦИЯ
SYSTEM BACK-UP	РЕЗЕРВИРОВАНИЕ СИСТЕМЫ
ARE YOU SURE TO DOWNLOAD DATA TO USB STICK?	ВЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ХОТИТЕ ЗАГРУЗИТЬ ДАННЫЕ НА USB-НАКОПИТЕЛЬ?

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.




## 16. ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК

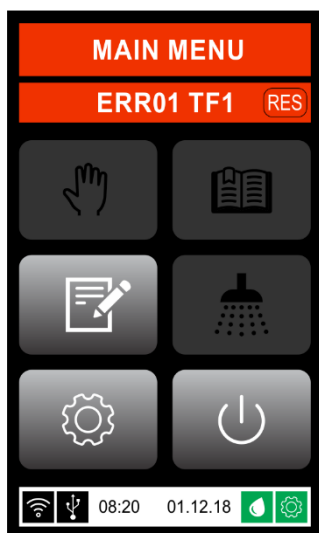
При возникновении ошибки в процессе режима приготовления, заданного вручную, на панели информации отображается предупреждение об ошибке (название и номер ошибки) (рисунок 36).



Manual baking	Ручной режим выпечки
ERR	ОШИБКА
Min:s	Мин:c

Рисунок 36: 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.



MAIN MENU	ГЛАВНОЕ МЕНЮ
ERR	ОШИБКА

Рисунок 37: 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:

## 16.1 СПИСОК ОШИБОК

ОШИБКИ		
Номер ошибки:	Название	Настройка по умолчанию
ERR01	TF1 Температурный предохранитель камеры	Вкл.
ERR02	TF2 Температурный предохранитель парогенератора	Вкл.
ERR05	BIM1 Перегрев двигателя вентилятора №.1	Вкл.
ERR06	BIM2 Перегрев двигателя вентилятора №.e	Вкл.
ERR07	TP1 OVR Превышение температуры в камере	Вкл.
ERR08	TP1 UNDR Низкая температура в камере	Вкл.
ERR11	TP3 OVR Превышение температуры в расстойке	Вкл.
ERR12	TP3 UNDR Низкая температура в расстойке	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.
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.

## 17. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



При проведении очистки в ручном режиме отключайте печь от электросети.

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



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



Всегда используйте защитные перчатки при работе с любым моющим средством.



Категорически запрещается очищать печь струями воды.

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

### 17.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ

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

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

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

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

## 17.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ



Очистка внутренних частей печи.

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

- ⇒ Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры;
- ⇒ Осторожно, вручную, извлеките держатели противней (рис. 38) из камеры.
- ⇒ В конце каждого рабочего дня очищайте внутреннюю поверхность печи влажной тканью или моющим средством.
- ⇒ 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.
- ⇒ Очищайте противни влажной тканью или моющим средством.
- ⇒ Вручную открутите четыре больших болта, которые крепят кожух вентилятора (рис. 39);
- ⇒ 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 вверху;
- ⇒ 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.



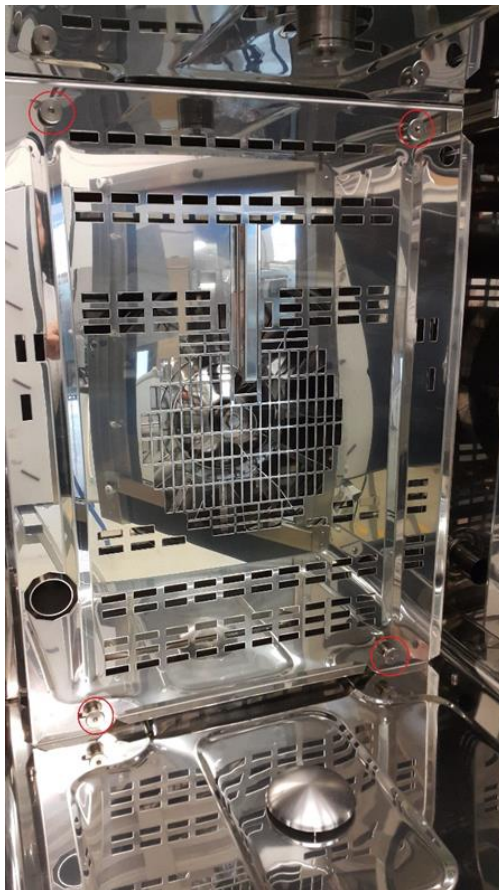
Производите очистку внутренней поверхности печи осторожно, чтобы не повредить нагревательные элементы или датчики температуры.





**Рисунок 38: Съём держателей противней**

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



**Рисунок 39: 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.

## 17.3 ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

Очистка внутренних частей печи.



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

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 (рис. 40).
- ⇒ 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 поверхность внешнего стекла;
- ⇒ При очистке убедитесь, что вы не повредите галогенные лампы, светодиодные ленты;
- ⇒ После завершения очистки закройте внутреннее стекло, используя плоскую отвертку, чтобы закрепить фиксирующие держатели;
- ⇒ Убедитесь, что внутреннее стекло прочно закреплено и закройте дверь.

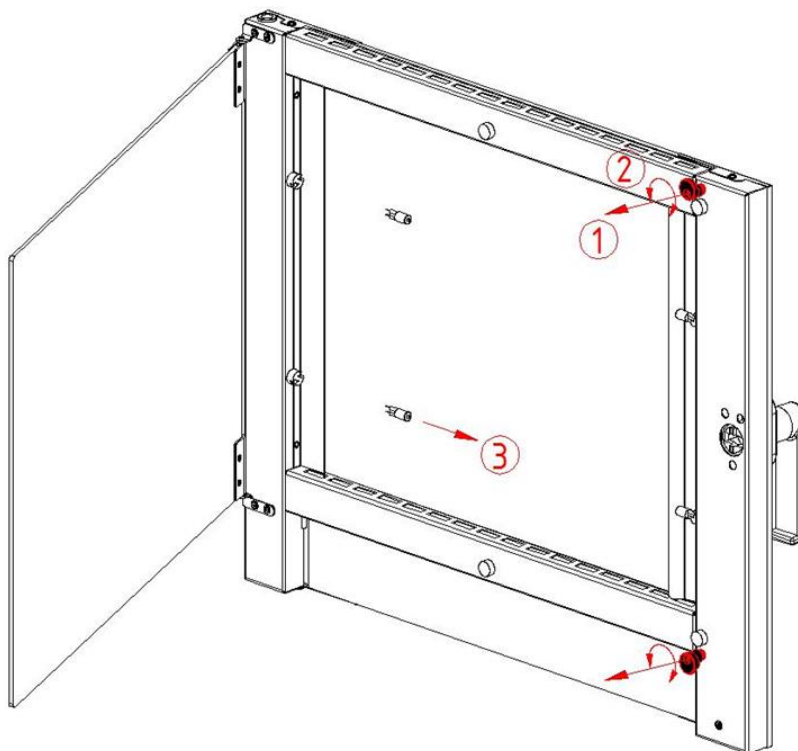


Рисунок 40: Дверь печи в сборе

## 17.4 ОЧИСТКА ВОДОРАСПЫЛИТЕЛЬНОГО СОПЛА

Необходимо регулярно очищать водораспылительное сопло системы очистки, так как 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).

Отключите печь от источника электропитания!

Сопло расположено в верхней части камеры печи. Чтобы демонтировать и почистить сопло, открутите винт.

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

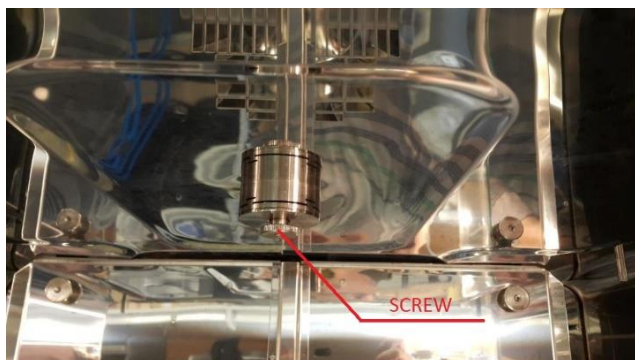


Рисунок 41: Расположение распылительного сопла

Screw – винт



Рисунок 42: Распылительное сопло в разобранном состоянии

## 17.5 ОЧИСТКА УПЛОТНИТЕЛИ ДВЕРИ ПЕЧИ

После завершения процесса очистки или перед выпеканием рекомендуется очистить уплотнитель между камерой и дверью.

Очищайте уплотнитель от загрязнений мягкой влажной тканью. Ежедневная очистка продлевает срок службы уплотнителя, улучшает герметизацию камеры и эксплуатационные характеристики печи.

## 17.6 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 43: Коллектор

## 17.7 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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



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

## 17.8 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ

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



Избегайте прямого попадания света светодиодных лампочек в глаза.

Очистку светодиодных лампочек можно производить только в выключенном состоянии (печь выключена).

Очистку можно начинать только после полного остывания лампочек.

## 18. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ЕЖЕГОДНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



**ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ НЕОБХОДИМО ОХЛАДИТЬ НАРУЖНУЮ И ВНУТРЕННЮЮ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (примерно 25°C).**

**ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!**

### 18.1 ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ



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



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



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

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

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

## 18.2 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 АВТОРИЗОВАННОГО 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. Соблюдайте следующие рекомендации:

- ⇒ Дождитесь полного остывания печи до комнатной температуры;
- ⇒ Отключите печь от источника электропитания;
- ⇒ Найдите сливной трубопровод и камеру сбора конденсата с сифоном на задней панели печи;
- ⇒ Открутите крышку сифона;
- ⇒ Очистите камеру сбора конденсата и концы всех 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.

## 19. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

### **ГАРАНТИЯ на изделие составляет 24 месяца.**

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

### **СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ**

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

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

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

### **ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ НА ДЕТАЛИ ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ**

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



**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:**

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

**РАСШИРЕННЫЕ ОСОБЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ**

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

## 20. КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

FINES d.o.o.

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Словения

Тел.: +386 1 788 83 40

Факс: +386 1 788 83 42

Веб-сайт: [www.fines.si](http://www.fines.si)

Адрес электронной почты: [info@fines.si](mailto:info@fines.si)

### АВТОРИЗОВАННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА – СЛОВЕНИЯ:

FINES d.o.o.

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Словения

Тел.: +386 1 788 83 45

Адрес электронной почты: [servis@fines.si](mailto:servis@fines.si)