

**MC6040-5 / MC6040-8 / MC6040-10 /
HC6040-5 / HC6040-8 / HC6040-10**



**117900 - 117901 - 117902
117905 - 117906 - 117907**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2022-09-06

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	4
1.3	Использование по назначению	7
1.4	Использование не по назначению	7
2	Общие сведения	8
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	8
2.2	Защита авторских прав.....	8
2.3	Декларация соответствия.....	8
3	Транспортировка, упаковка и хранение	9
3.1	Транспортная инспекция	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Хранение	9
4	Технические данные.....	10
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Обзор компонентов прибора	20
4.3	Функции прибора.....	23
5	Инструкции по инсталляции.....	23
5.1	Распаковка и установка	24
5.2	Электрическое подсоединение	27
5.3	Подключение воды	28
5.4	Подключение конденсационной вытяжки.....	30
6	Инструкции по использованию	32
6.1	Обслуживание	34
6.2	Настройки	67
7	Очистка и технический уход.....	78
7.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	78
7.2	Очистка	79
7.3	Консервация	84
8	Утилизация.....	86



Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ОСТОРОЖНО!

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

Предупреждающие знаки на приборе



ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

Опасное напряжение внутри. Контакт приводит к поражению электрическим током или ожогам. Перед выполнением работ по техническому обслуживанию и очистке система должна быть отключена и заблокирована.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны, чтобы не прикасаться к горячим внешним поверхностям печи во время ее работы.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА - горячая вода и пар!

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны, чтобы не соприкоснуться с горячей водой на поверхностях и паром, которые могут образоваться во время работы печи.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА - горячий пар!

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны, чтобы не соприкоснуться с горячим паром, который может улечься во время работы печи.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА - при обращении с горячими противнями с продуктами!

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны при обращении с горячими противнями с горячими продуктами и жидкостями, которые могут упасть или пролиться на человека во время загрузки или разгрузки. Наклейка относится к объему поставки прибора и должна быть размещена на высоте 1,6 м над поверхностью установки.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравните параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

Горячие поверхности

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

Обслуживающий персонал

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

Эксплуатация только под наблюдением

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Выпечка хлеба
- Выпечка тортов
- Приготовление подходящих пищевых продуктов.

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Обработка неподходящих пищевых продуктов
- Обогревание помещений
- Сушка одежды
- Хранение легковоспламеняющихся предметов
- Подогревание и разогрев горючих, вредных для здоровья, легко испаряющихся или подобных жидкостей или материалов.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Общее описание приборов

Печи предназначены для обработки пищевых продуктов за счет равномерной циркуляции горячего воздуха в камере печи, с возможностью использования пара. Пищу всегда следует размещать на стандартных противнях или решетках EN 60/40 и размещать на направляющих.

Печи всегда должны быть установлены на основании. Основания, предлагаемые производителем, необходимо заказывать отдельно.

Существует три типоразмера конвекционных печей:

Конвекционные печи HC6040-5 / MC6040 - 5 с 5 противнями EN 60/40

Конвекционные печи HC6040-8 / MC6040 - 8 с 8 противнями EN 60/40

Конвекционные печи HC6040-10 / MC6040 - 10 с 10 противнями EN 60/40

Гарантированное высочайшее качество и равномерная выпечка

- Быстрое изменение направления вращения вентилятора обеспечивает равномерное качество на всех плоскостях и на каждом противне;
- Встроенный электронный тормоз вентилятора (мгновенное отключение вентилятора в течение 1 секунды) предотвращает потерю тепловой энергии в случае внезапного открытия дверцы прибора и, следовательно, снижения температуры в камере для выпечки;
- Возможность выбора между различными скоростями вращения вентилятора создает оптимальные условия для приготовления самых деликатных и требовательных хлебобулочных изделий.

Интуитивное управление

Конвекционные печи просты в эксплуатации и, несмотря на это, предлагают большой выбор различных настроек. Элементы управления просты и удобны для пользователя. Чрезвычайно чувствительный блок управления обеспечивает оптимальное взаимодействие с пользователем.

УКАЗАНИЕ!

Следующие фрагменты в этом разделе относятся только к конвекционным печам серии HC (1179005, 117906, 117907)

Управление с помощью multifunctionальной кнопки для большей надежности

Помимо использования сенсорного экрана, печь также можно управлять с помощью multifunctionальной кнопки с разноцветным светодиодным

освещением. Сенсорный экран и многофункциональная кнопка обеспечивают интуитивно понятное управление с дополнительным оптическим сигналом.

Многофункциональная кнопка - это дополнительная возможность быстрого изменения параметров выпечки и быстрого выбора между опциями.

Инновационная паровая система - «ECO S - пар»

- Максимальная обработка паром для самых требовательных профессионалов выпечки;
- Обеспечивает большой объем выпечки;
- Заметно более длинная свежесть и уменьшенная ломкость выпечки;
- Оптимальная система для выпечки глубоко замороженных тортов;
- Идеальное качество и превосходный внешний вид выпечки;
- Использование пара не снижает температуру в камере для выпечки;
- Заметно меньшее потребление энергии;
- Невероятно быстрая регенерация паровой системы.

Независимо нагретый парогенератор (Steam-Box) позволяет готовить высокоэффективный пар вне камеры для выпечки и без сбора тепловой энергии, необходимой для выпечки.

Поскольку при обработке паром тепловая энергия подается в камеру для выпечки, простое использование пара не вызывает снижения температуры в камере для выпечки. Это делает эту систему увлажнения уникальной в мировом масштабе.

Когда паровая система активирована, пар остается в камере для выпечки до тех пор, пока он необходим для равномерного увлажнения каждого отдельного хлебобулочного продукта.

Производительность пара из камеры для выпечки, производимой в парогенераторе (Steam-Box), намного выше по сравнению с классическими паровыми системами, поскольку эта инновационная система требует гораздо меньше воды и энергии для того же количества пара.

Система вентиляции «AirFresh»

- Вентиляция камеры для выпечки во время процесса выпечки;
- автоматическая сушка камеры в конце процесса выпечки и отсутствие пара при открытии двери;
- быстрое высыхание камеры для выпечки.

Автоматическая очистка камеры для выпечки

Система позволяет автоматически очищать камеру для выпечки, включая кронштейны для противней, дверные стекла и другие элементы, расположенные под крышкой вентилятора. Простая и эффективная очистка

под высоким давлением обеспечивает идеальную чистоту всего за 40 минут. Превосходная конструкция блока очистки, бесшумный насос высокого давления и подходящее чистящее средство создают блестящую камеру для выпечки. Программа энергоэффективна, так как в зависимости от размера печи на очистку расходуется всего 20-30 литров воды.

Версия / характеристики

- Серия:
 - MC - 117900, 117901, 117902
 - HC - 117905, 117906, 117907
- Подключения прибора: 3 NAC
- Тип нагрева: горячий воздух
- Вид вставки: поперек
- Параметры на фазу выпечки:
 - предварительный нагрев
 - скорость вентилятора
 - время выпечки
 - температура выпечки
 - интенсивность увлажнения
 - положение вытяжки паров
- Увлажнение:
 - настроено в программе
 - ручную
 - ручной выбор системы увлажнения (только в приборах 117905, 117906, 117907)
- Рабочие генераторы:
 - прямое распыление
 - Steam-Box (только в приборах 117905, 117906, 117907)
- AirFresh-Box (только в приборах 117905, 117906, 117907)
- Настройка времени:
 - 1 до 99 минут
 - непрерывная работа
 - увеличение времени выпечки вручную
- Автоматическое включение с помощью таймера
- Автоматический предварительный нагрев
- Автоматическое охлаждение
- С системой очистки

Технические данные

- Двигатель с реверсом
- Порт USB
- Внутренняя подсветка
 - светодиодная
 - в дверях
- Управление:
 - сенсорное
 - многофункциональная поворотная ручка со светодиодной подсветкой (только в приборах 117905, 117906, 117907)
- Дисплей:
 - ЖК-дисплей, 7 дюймов
 - программа
 - очистка
 - настройки таймера
 - дата и время
- Характеристики:
 - остановка вентилятора после процесса увлажнения
 - быстрое изменение направления вентилятора
 - возможность копирования программ со всеми параметрами в меню
 - возможность импорта программ других приборов
 - возможность снятия направляющих задней стенки
 - двойное остекление дверей
 - равномерные эффекты при заполненной камере для выпечки

Важные рекомендации:

- для работы прибора в одиночном режиме требуется установочный комплект LBO010 или LBO020 (при установке прибора в сочетании с другими приборами необходимо выбрать соответствующий установочный комплект)
- подключение на подаче смягчителя воды всегда необходимо
- для давления воды на уровне 35 мбар и выше требуется редуктор давления

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Название:	Конвекционная печь MC6040-5
№ арт.:	117900
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки в мм:	600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	90
Диапазон температур до в °С:	250
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	11
Количество программ: предустановленные / для программирования / установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Количество вентиляторов:	1
Скорость вентилятора:	10
Присоединение воды:	R 3/4"
Значение соединения:	11,9 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 840 x 750
Вес в кг:	126,0

Nazwa:	Конвекционная печь MC6040-8
Арт. №:	117901
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пар направляющих:	8
Формат вставки в мм:	600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	90
Диапазон температур до в °С:	250
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	15
Количество программ: предустановленные / для программирования / установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Количество вентиляторов:	1
Скорость вентилятора:	10
Присоединение воды:	R 3/4"
Значение соединения:	15,9 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 840 x 1020
Вес в кг:	157,0

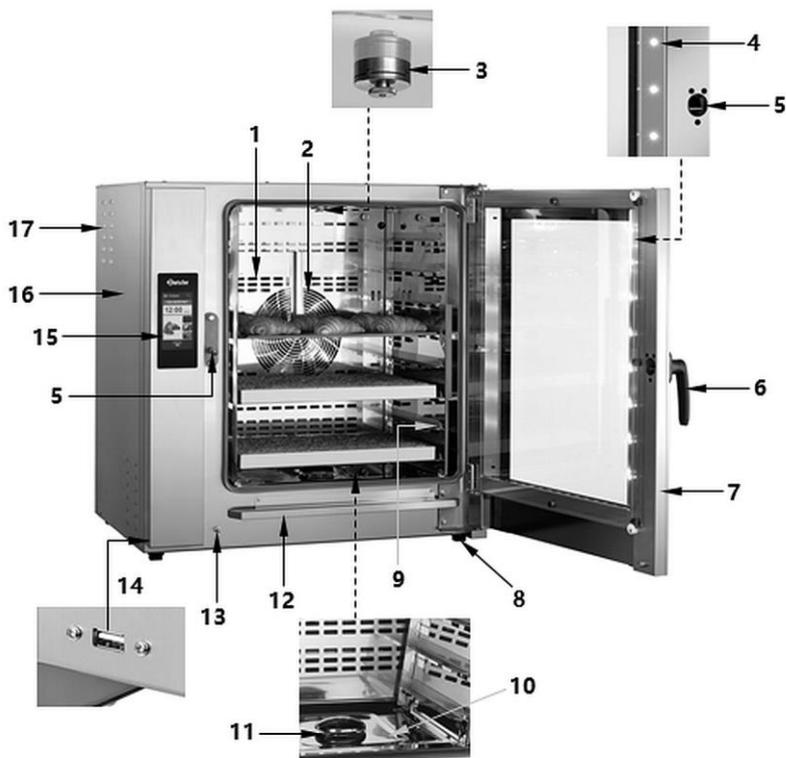
Название:	Конвекционная печь MC6040-10
№ арт.:	117902
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пар направляющих:	10
Формат вставки в мм:	600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	85
Диапазон температур до в °С:	250
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	2 x 9,55
Количество программ: предустановленные / для программирования / установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Количество вентиляторов:	1
Скорость вентилятора:	10
Присоединение воды:	R 3/4"
Значение соединения:	20,5 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 840 x 1150
Вес в кг:	187,0

Название:	Конвекционная печь HC6040-5
№ арт.:	117905
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки в мм:	600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	90
Диапазон температур до в °С:	250
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	11
Количество программ: предустановленные / для программирования / установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Количество вентиляторов:	1
Скорость вентилятора:	10
Присоединение воды:	R 3/4"
Значение соединения:	12,1 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 840 x 750
Вес в кг:	156,0

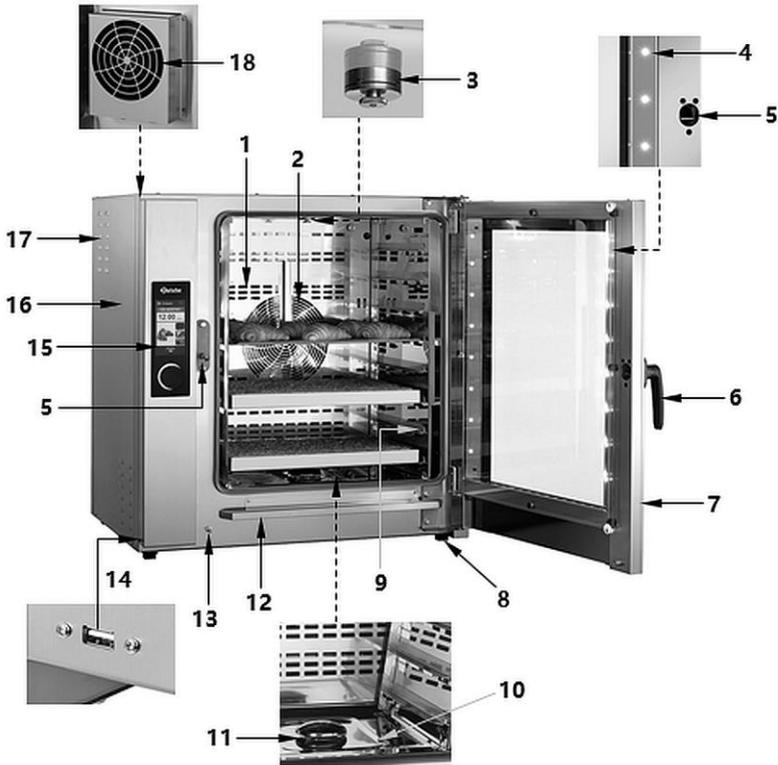
Название:	Конвекционная печь HC6040-8
№ арт.:	117906
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пар направляющих:	8
Формат вставки в мм:	600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	90
Диапазон температур до в °С:	250
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	15
Количество программ: предустановленные / для программирования / установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Количество вентиляторов:	1
Скорость вентилятора:	10
Присоединение воды:	R 3/4"
Значение соединения:	19,1 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 840 x 1020
Вес в кг:	193,0

Название:	Конвекционная печь HC6040-10
№ арт.:	117907
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пар направляющих:	10
Формат вставки в мм:	600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	85
Диапазон температур до в °С:	250
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	2 x 9,55
Количество программ: предустановленные / для программирования / установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Количество вентиляторов:	1
Скорость вентилятора:	10
Присоединение воды:	R 3/4"
Значение соединения:	20,3 кВт 400 В 50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 840 x 1150
Вес в кг:	225,0

4.2 Обзор компонентов прибора



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Вентиляционные отверстия камеры термообработки | 2. Вентилятор |
| 3. Сопло для распыления воды | 4. Светодиодное освещение |
| 5. Дверной замок прибора | 6. Ручка двери |
| 7. Двери прибора | 8. Ножки (4х), регулируемые по высоте |
| 9. Направляющие | 10. Дно камеры термообработки |
| 11. Слив воды камеры термообработки | 12. Водосточный желоб |
| 13. Контактный переключатель | 14. Разъем USB |
| 15. Панель управления | 16. Корпус |
| 17. Вентиляционные отверстия | |



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Вентиляционные отверстия камеры термообработки | 2. Вентилятор |
| 3. Сопло для распыления воды | 4. Светодиодное освещение |
| 5. Дверной замок прибора | 6. Ручка двери |
| 7. Двери прибора | 8. Ножки (4х), регулируемые по высоте |
| 9. Направляющие | 10. Дно камеры термообработки |
| 11. Слив воды камеры термообработки | 12. Водосточный желоб |
| 13. Разъем USB | 14. Контактный переключатель |
| 15. Панель управления | 16. Корпус |
| 17. Вентиляционные отверстия | 18. Steam-Box |

Описание этикеток прибора

На приборе имеются этикетки с важной информацией о печи и опасных зонах, как показано на следующем рисунке.

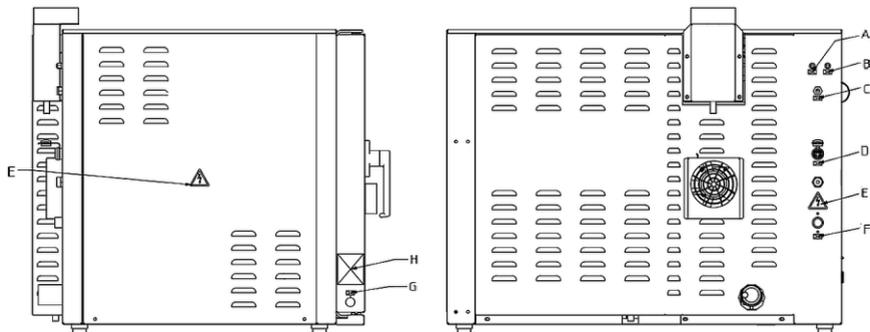


Рис. 1

A	T. FUSE chamber	Защита камеры для выпечки	B	T. FUSE St. generator	Защита генератора
C		Соединение вытяжки	D		Подключения к Интернету
E		Высокое напряжение	F		Подключение воды
G		Разъем USB	H	Паспортная табличка	

4.3 Функции прибора

Хрустящая и рассыпчатая, свежая выпечка на всех уровнях и на каждом противне удается в конвекционной печи, особенно благодаря равномерной циркуляции воздуха, которая возникает из-за быстрого изменения направления вентилятора в камере для выпечки.

Встроенный электронный тормоз вентилятора (мгновенное отключение вентилятора в течение 1 секунды) предотвращает потерю тепловой энергии в случае внезапного открытия дверцы прибора и, следовательно, падения температуры в камере для выпечки; возможность выбора между различными скоростями вращения вентилятора создает оптимальные условия для приготовления самых деликатных и требовательных хлебобулочных изделий. 99 программ, 6 фаз выпечки и 6 параметров гарантируют, что работа проходит быстро и без осложнений.

5 Инструкции по инсталляции



ОСТОРОЖНО!

В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесные повреждения и вещественный ущерб.

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.

5.1 Распаковка и установка

Место установки

- Прибор предназначен для работы в помещении и не может использоваться на улице или подвергаться воздействию плохих погодных условий.
- Прибором можно пользоваться только в соответствующим образом вентилируемом помещении во избежание чрезмерного накопления в воздухе вредных для здоровья субстанций.
- Для отвода горячих паров и запахов, выходящих из камеры для выпечки, над прибором установить промышленный вытяжной вентилятор (или другую систему, обеспечивающую надлежащий отвод паров).
- Для обеспечения пожарной безопасности рядом с прибором должен быть установлен огнетушитель.
- Мы рекомендуем установить пожарную сигнализацию рядом с печью.
- Основание под прибором должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, ровной, сухой и водоотталкивающей поверхности, стойкой к воздействию высоких температур.
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора.
- Помещение для установки прибора должно быть подготовлено в соответствии с указаниями производителя. Конечный клиент должен обеспечить:
 - место с соответствующим минимальным зазором от стен и потолка
 - электрическое подключение с соответствующей защитой и расположенным рядом с ним главным выключателем
 - подключение к системе выравнивания потенциалов - отдельный провод заземления
 - подключение для подачи холодной воды с системой умягчения с клапаном и давлением в линии 2,5-3,5 бар
 - сливание конденсационной воды в слив с сифоном
 - вентиляционная система и вытяжка (конденсационная вытяжка) над прибором.
- Прибор должен быть транспортирован к месту установки в упакованном виде, на собственном деревянном поддоне.
- Транспортировка должна осуществляться с помощью погрузчика для поддонов или вилочного, соблюдая все меры предосторожности, чтобы избежать опрокидывания прибора. Кроме того, по истечении срока службы

прибор следует транспортировать на поддоне и перемещать с особой осторожностью, чтобы избежать риска опрокидывания.

- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки.



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

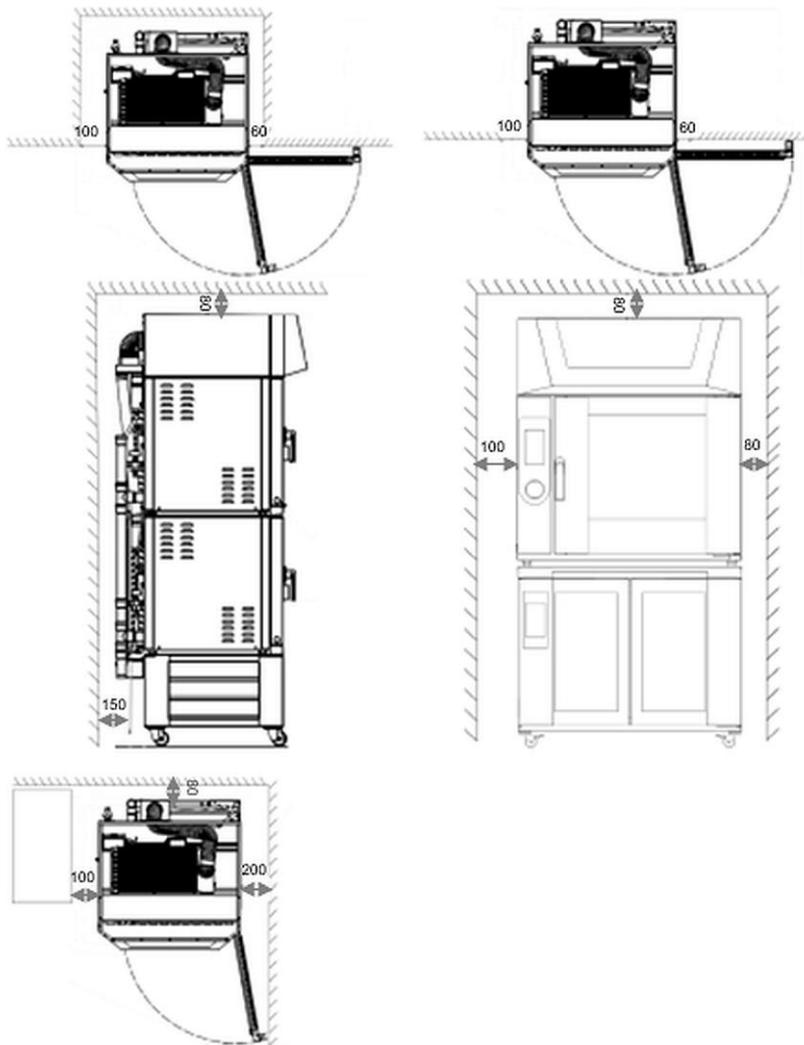
Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Проверить, не поврежден ли прибор.
- Перед установкой прибора следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.
- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- Из прибора вынуть аксессуары, все информационные материалы и полиэтиленовые пакеты.
- Проверить, не заблокированы ли вентиляционные отверстия и вытяжка.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Никогда не устанавливать прибор непосредственно возле стен, перегородок, кухонной мебели или других предметов, изготовленных из горючих материалов. Необходимо тщательно соблюдать действующие противопожарные правила.
- Стены и предметы рядом с прибором должны быть изготовлены из негорючих материалов (например, керамической плитки, стальных поддонов) или облицованы негорючим теплоизоляционным материалом.
- Если сохранение указанного минимального расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности (до 60°C).
- Прибор следует расположить горизонтально, для этого высота регулируемых ножек устанавливается с помощью уровня.

ВНИМАНИЕ!

Различия по высоте или некоторый наклон могут негативно повлиять на функциональность прибора.

- От стен и горячих предметов необходимо соблюдать минимальное расстояние, как показано на следующем рисунке.



RU

Рис. 2

5.2 Электрическое подключение

- Проверить, соответствуют ли технические данные устройства (см. шильдик) параметрам вашей электрической сети.
- Проложите шнур питания так, чтобы никто не наступил на него или не споткнулся.

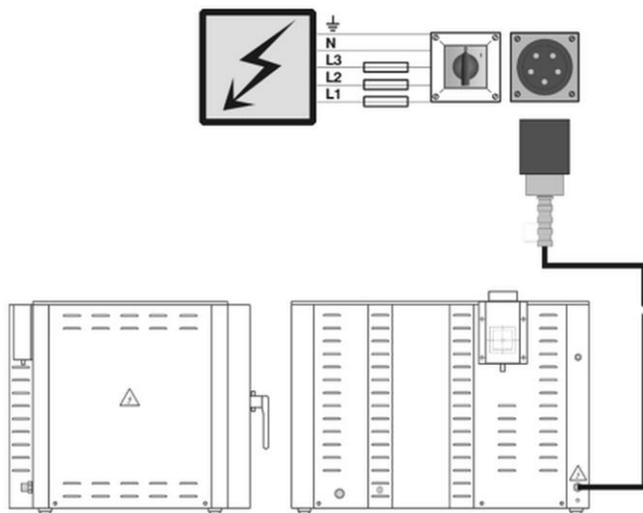


Рис. 3

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Электрическое подключение прибора может осуществляться только уполномоченным персоналом. Во время монтажных работ необходимо соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации таких приборов и национальные правила.

УКАЗАНИЕ!

Подробную информацию см. в прилагаемой схеме подключения.

- 5-контактный разъем должен быть прикреплен к стене рядом с местом установки печи и должен быть легко доступен.
В соответствии с правилами расстояние между контактами в открытом положении должно быть не менее 3 мм. Для правильного подключения прибора к 5-контактной вилке необходимо использовать

стандартизированный соединительный кабель с резиновой изоляцией, который поставляется с печью. Если прибор устанавливается в странах с другим источником питания, то сечение кабеля соответственно увеличится и потребуются замена кабеля.

- Прибор должен быть заземлен в соответствии с правилами безопасности для электрических приборов.
- Выравнивание потенциалов осуществляется на болте, обозначенном символом , который находится под кабельным вводом для электрического подключения на задней панели прибора.
- Для прибора необходимо предусмотреть отдельный 5-жильный кабель от 5-контактной розетки на стене до распределительного шкафа объекта, сечение которого соответствует максимальной электрической мощности прибора с соответствующей защитой от автоматического выключателя цепи.

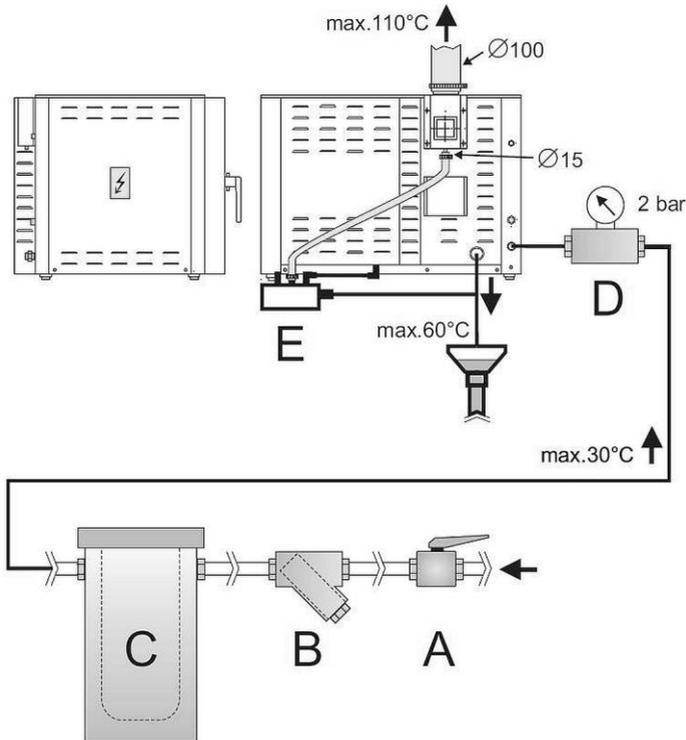
5.3 Подключение воды

1. Следует позаботиться о том, чтобы подключение питьевой воды находилось вблизи прибора.
2. Перед подключением прибора слить достаточное количество воды, чтобы удалить все остатки веществ, находящихся в трубопроводах, чтобы они не попали в электромагнитные клапаны.
3. С целью выполнения присоединения воды следует учесть следующую информацию:
 - Подключение подачи воды находится на задней стороне прибора с левой стороны. Подключение к клапану распределительной сети (А, рис. 4) может быть выполнено с помощью прилагаемой гибкой трубки или с помощью трубки с резьбой $\frac{3}{4}$ ". Соединение должно быть выполнено таким образом, чтобы его нельзя было снять в случае перегрузки под давлением.
 - Перед подключением подачи воды к печи необходимо установить редуктор давления и установить его на 2,5 - 3,5 бар (50 кПа - 200 кПа). Перед тем, как подавать воду в печь, необходимо установить фильтр.
 - Подача воды на месте должна быть оснащена запорным клапаном, с помощью которого можно перекрыть подачу воды к прибору.
 - Проверьте жесткость воды в месте установки прибора или спросите у местного водоснабжения.

ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения правильной работы прибора его необходимо питать питьевой водой, чтобы избежать образования накипи в трубопроводах впрыска, камере для выпечки и парогенераторе.

Всегда необходимо подключать на подаче умягчитель воды!



RU

Рис. 4

5.4 Подключение конденсационной вытяжки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Электрическое подключение конденсаторной вытяжки может быть выполнено только авторизованным персоналом!

При установке конденсационной вытяжки к прибору необходимо соблюдать все правила техники безопасности по управлению и эксплуатации электрооборудования!

- Конденсационная вытяжка подключается путем подключения соединительного кабеля вытяжки (4 x 0,75 мм²) к кабельному вводу на задней панели прибора. Соединительный кабель подключается к обозначенным клеммам в электрической части прибора. Соединительный кабель поставляется вместе с конденсационной вытяжкой.
- Соединительный кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

УКАЗАНИЕ!

В этом разделе описывается, как подключить конденсационную вытяжку к печи, хотя конденсационная вытяжка не входит в комплект поставки печи.

Подключение питания конденсационная вытяжка

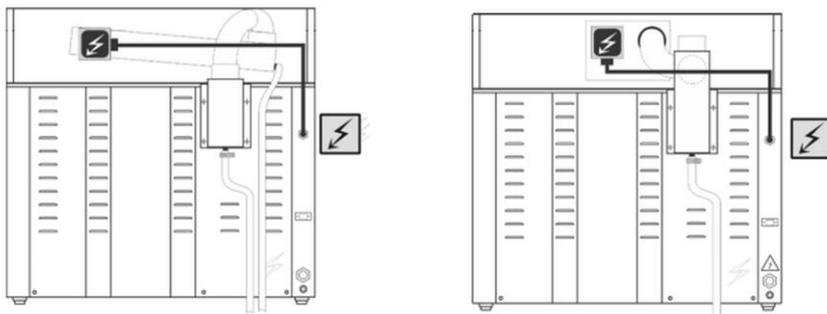


Рис. 5

Подключение воды при установке конденсационной вытяжки

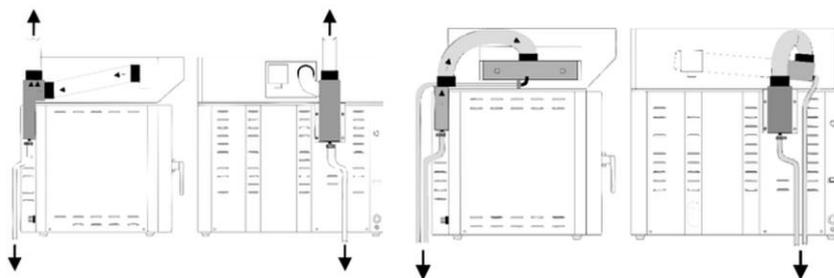


Рис. 6

6 Инструкции по использованию

Указания по безопасности для пользователя

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Все лица, управляющие прибором, должны быть должным образом обучены и проинструктированы уполномоченным персоналом, а также должны понимать, уважать и соблюдать правила безопасности и инструкции, содержащиеся в руководстве.

При работе с прибором соблюдайте следующие правила техники безопасности и меры предосторожности:

- Печи предназначены только для обработки пищевых продуктов, т. е. хлеба, печенья и других продуктов, соответствующих действующим законам о пищевых продуктах.
- Никогда не используйте печь для других продуктов или материалов без письменного разрешения производителя.
- Никогда не используйте печь для обработки летучих или легковоспламеняющихся материалов и жидкостей (спирта, разбавителей и т. д.), потому что это может вызвать пожар или взрыв!
- Несанкционированным лицам не разрешается эксплуатировать печь.
- При размещении изделий в печи и их извлечении из печи используйте защитные перчатки.
- Перед эксплуатацией и запуском печи убедитесь, что
 - все защитные элементы печи на месте;
 - никакая часть печи не повреждена;
 - все предметы, которые не должны находиться в печи или на ней, были удалены;
 - шланг подачи воды открыт;
 - запорный клапан воды открыт;
 - в камере термической обработки имеется слив воды.
- Печь можно вводить в эксплуатацию только после проверки ее технического состояния с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда. Любые дефекты или неисправности, которые могут повлиять на безопасность прибора, должны быть немедленно устранены уполномоченным персоналом или обслуживающим персоналом!
- При загрузке и разгрузке печи необходимо постоянно соблюдать осторожность. Горячие продукты могут выпасть из контейнеров и обжечь оператора. Никогда не кладите жидкие продукты на верхние противни, так

как их можно разлить. Противни с жидкими продуктами не должны располагаться выше груди оператора.

- После каждого процесса выпечки:
 - извлеките из прибора все продукты,
 - очистите внутреннюю и внешнюю стороны прибора,
 - закройте водяной клапан.
- В конце рабочего дня отключите подачу электроэнергии и закройте кран для воды.
- Перед выполнением технического обслуживания и сервисного обслуживания печь должна быть отключена от электросети.
- Работы по техническому обслуживанию, сервисному обслуживанию и ремонту могут выполняться только квалифицированным персоналом в соответствии с правилами техники безопасности.
- Никогда не используйте шланги с водой, мойки высокого давления, паровые мойки или аналогичные приборы для очистки печи.
- После технического обслуживания или сервисного обслуживания печи необходимо соблюдать и перепроверять все вышеперечисленные инструкции.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

Во время работы корпус и двери прибора сильно нагреваются, и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения прибора.

Не следует прикасаться к прибору во время работы или сразу после его выключения. Открывать и закрывать печь только с помощью ручки на дверях.

Для эксплуатации используйте предусмотренные для этого ручки и элементы управления.

Во время приготовления противни очень сильно нагреваются.

Используйте защитные перчатки или кухонное полотенце, чтобы вынуть противни или контейнеры с едой.

6.1 Обслуживание

Панели обслуживания

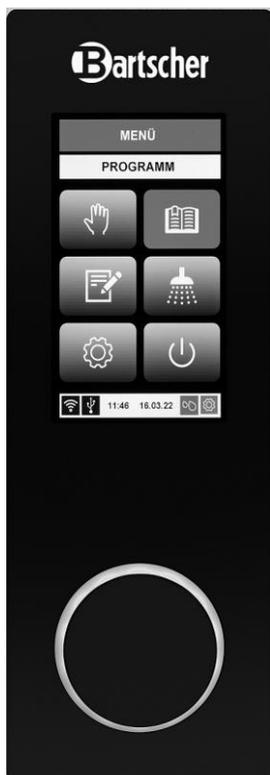


Рис. 7: Панель управления конвекционной печи HC6040



Рис. 8: Панель управления конвекционной печи MC6040

Подготовка прибора

1. Перед вводом в действие прибор и его оснащение следует очистить внутри и снаружи согласно указаниям, описанным в пункте «Очистка».
2. Подсоединить прибор к источнику электропитания.
3. Включите плиту, удерживая переключатель включения/выключения  на панели управления в течение нескольких секунд.

На цифровом дисплее отображаются часы работы и часы, оставшиеся до необходимого регулярного технического обслуживания.

Через несколько секунд экран переключается на главное меню. Печь теперь готова к работе.



Рис. 9

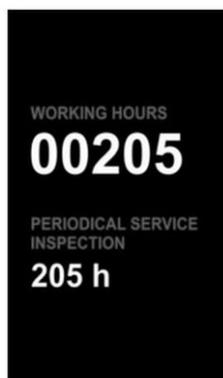


Рис. 10

Экран главного меню / функциональные кнопки и индикаторы



Рис. 11

1. НАИМЕНОВАНИЕ ТЕКУЩЕГО ЭКРАНА

2. ИНФОРМАЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

На информационной панели отображается название текущей выбранной функции. В случае ошибки сообщение об ошибке также отображается на информационной панели.

3. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ

Ручной режим выпечки предусмотрен для быстрого выпекания в одной фазе.

4. ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ

Запрограммированный режим выпечки позволяет выпекать, выбирая из списка одну из предустановленных программ выпечки.

5. МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ ПРОГРАММ ВЫПЕЧКИ

Это меню позволяет пользователю включать или отключать предустановленные программы, создавать новые программы или редактировать параметры существующих программ

6. МЕНЮ ОЧИСТКА

В этом меню пользователь может выбирать из различных программ очистки.

7. МЕНЮ НАСТРОЙКИ

Меню Настройки дает вам доступ к нескольким уровням параметров и информации

8. КНОПКА ВЫКЛ.

Нажав и удерживая эту кнопку в течение нескольких секунд, пользователь выключает печь.

9. ПАНЕЛЬ СОСТОЯНИЯ

В панели состояния отображается следующее: время, подключение к интернету, состояние USB, дата, состояние регулярного обзора и состояние фильтра для воды.

Навигация и цветовые сообщения

Навигация и выбор значков могут быть выполнены непосредственно касанием значков на экране.

Цвет **оранжевый** используется в качестве индикатора текущего положения на экране.

Функциональные значки и режимы имеют следующие характеристики:

Различные цвета значков на главном экране меню информируют пользователя о состоянии данной функции. Пример различных состояний одного значка приведен на рис. 12.



функция доступна



функция выбрана



функция заблокирована

Рис. 12

Цвет **серый** значка указывает, что функция может быть активирована.

Цвет **оранжевый** значка указывает, что функция теперь выбрана.

Цвет **темно-серый** значка указывает, что функция заблокирована и, следовательно, не может быть выбрана, и что она недоступна для продукта.

Панель состояния

Панель состояния показывает следующее:

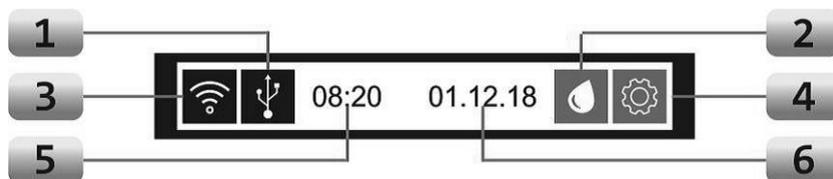


Рис. 13

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Разъем USB | 2. Фильтр воды |
| 3. Подключение к интернету | 4. Регулярное техническое обслуживание |
| 5. Текущее время | 6. Текущая дата |

Индикаторы состояния USB

Информация о цветных значках индикатора USB:



Черный индикатор USB

Черный цвет значка означает отсутствие USB-связи.



Красный индикатор USB

Красный цвет значка означает, что USB-связь активна, но из-за ошибки не работает.



Зеленый индикатор USB

Зеленый цвет значков означает, что USB-связь активна и работает.

Индикаторы состояния Интернета

Информация о цветных значках индикатора Интернета:



Черный индикатор Интернета

Черный цвет значка означает отсутствие связи с Интернетом.



Зеленый индикатор Интернета

Зеленый цвет значка означает, что интернет-связь активна и работает.



Красный индикатор Интернета

Красный цвет значков означает, что интернет-связь активна, но из-за ошибки не работает.

Индикатор состояния фильтра воды

Информация о значках индикатора цвета фильтра воды.



Зеленый индикатор фильтра воды

Зеленый цвет означает, что фильтр для воды не требует технического обслуживания / замены.



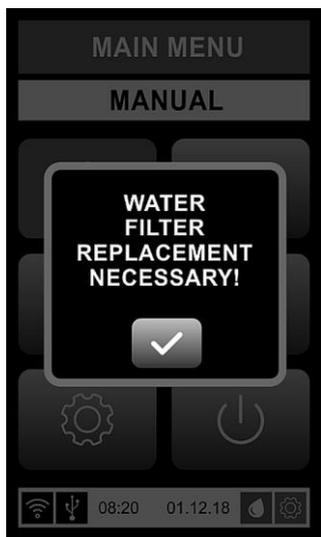
Оранжевый индикатор фильтра воды

Оранжевый цвет значка фильтра означает, что фильтр должен быть заменен в ближайшее время и что вы должны сообщить сервисный центр, чтобы своевременно планировать замену.



Красный индикатор фильтра воды

Красный цвет значка фильтра означает, что фильтр воды не был заменен своевременно и что его необходимо немедленно заменить.



УКАЗАНИЕ!

Поскольку печи могут быть установлены в различных комбинациях, фильтр воды должен проверяться пользователем вручную, поскольку он используется для подачи воды на все оборудование. Значок фильтра не является индикатором состояния фильтра воды для всего прибора. Только сочетание информации от значка фильтра и ручного управления фильтром воды дает достоверную информацию о состоянии фильтра воды.

Рис. 14: Требуется замена фильтра воды

RU

Индикаторы состояния для регулярных проверок / технического обслуживания

Информация о цветных индикаторах SERVICE.



Зеленый индикатор Service

Зеленый цвет значка означает, что техническое обслуживание не требуется.



Оранжевый индикатор Service

Оранжевый цвет значка означает, что в ближайшее время потребуются ежегодный сервисный осмотр, и что вы должны уведомить сервисную компанию о своевременном планировании технического обслуживания.



Красный индикатор Service

Красный цвет значка означает, что ежегодный осмотр еще не проведен и

что он должен быть выполнен немедленно!

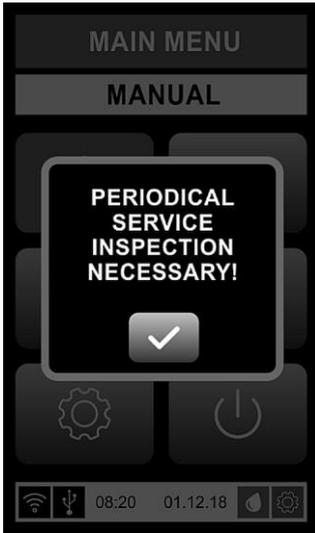


Рис. 15: Требуется регулярный осмотр

УКАЗАНИЕ!

Как только значки загораются оранжевым цветом, автоматически активируется дополнительная мера предосторожности. Когда вы включаете печь, на экране главного меню появляется предупреждение «Регулярный осмотр» или «Требуется замена фильтра воды».

Отображается предупреждающий знак, который необходимо подтвердить

нажатием кнопки подтверждения ✓. Затем печь может быть использована. В некоторых случаях по соображениям безопасности предупреждающий знак остается активным все время, пока обзор не будет завершен. Тем временем нельзя пользоваться печью.

RU

УКАЗАНИЕ!

Значок Service -это просто подсказка для регулярного осмотра. Значок Service не является автоматической системой распознавания ошибок и не информирует пользователя о возникающих ошибках, поскольку за распознавание ошибок, предупреждение об ошибках и устранение ошибок отвечает другая система.

Ручной режим выпечки

Ручной режим выпечки активируется нажатием на поле «Ручной режим» (Рис. 16) на экране главного меню.



Рис. 16

После активации экран РУКА (рис. 17) показывает функции и параметры выпечки. Ручной режим работы всегда задается с параметрами, которые использовались при последней выпечке. Они могут быть изменены каждый раз, когда вы активируете ручной режим работы.

Указатель РУКА состоит из следующих значков: ИНФОРМАЦИЯ И ДЕЙСТВИЕ (рис. 17)



Рис. 17

- | | |
|---|--|
| <p>1. Наименование текущего экрана</p> <p>3. Заданная температура выпечки
Индикатор заданной температуры выпечки.</p> <p>5. Температура камеры выпечки
Индикатор текущей температуры в камере для выпечки.</p> <p>7. Оставшееся время выпечки
Показывает время, оставшееся до конца процесса выпечки.</p> | <p>2. Информационная панель</p> <p>4. Температура предварительного нагрева
Индикатор температуры предварительного нагрева.</p> <p>6. Время выпечки
Индикатор установленного времени выпечки перед активацией ручного процесса выпечки.</p> <p>8. Кнопка скорости вентилятора
Скорость вращения вентилятора может быть установлена между низкой (1) и максимальной скоростью (10). Скорость вращения вентилятора может быть установлена между процессами выпечки.</p> |
|---|--|

9. Кнопка парогенераторов

Интенсивность увлажнения устанавливается в интервалах от 1 до 20. Ее можно установить только перед выпечкой.

Невозможно использовать обе системы увлажнения одновременно, поэтому значок для не выбранной системы увлажнения заблокирован и темно-серый.

11. Кнопка вытяжки паров

Ее можно использовать для открытия или закрытия створки дымохода.

13. Функция ручного увлажнения

Позволяет добавлять пар вручную.

15. Кнопка СТОП

Ее можно использовать для остановки процесса предварительного нагрева или выпечки (значок прямого включения).

10. Кнопка прямого распыления

Интенсивность увлажнения устанавливается в интервалах от 1 до 20. Ее можно установить только перед выпечкой.

Невозможно использовать обе системы увлажнения одновременно, поэтому значок для не выбранной системы увлажнения заблокирован и темно-серый.

12. Кнопка для увеличения времени выпечки

Время выпечки может быть добавлено между процессами выпечки или после завершения процесса выпечки. При каждой активации время выпекания увеличивается на 30 секунд.

14. Кнопка СТАРТ

Нажатие кнопки СТАРТ запускает процесс выпечки. Нажатие и удерживание кнопки СТАРТ в течение 3 секунд активирует функцию предварительного нагрева.

16. Кнопка Отмены

С помощью этой кнопки пользователь может вернуться к предыдущему индикатору или в Главное меню.

Настройка параметров для ручного процесса выпечки

Для запуска однофазного быстрого процесса выпечки необходимо задать следующие параметры (рис. 17):

- температура выпечки
- время
- скорость вентилятора 
- заслонка паров 
- прямое распыление  или увлажнение генератором .

Параметры могут быть установлены один за другим. Их можно отредактировать, нажав значок на панели управления и установив значение.

Температура выпечки

1. Нажмите на отображаемый значок температуры.

Значок светится оранжевым.

2. Выберите нужную температуру, нажав на всплывающее меню, которое появляется на дисплее.

Максимальная температура может быть установлена до 250°C.

3. Нажмите значок подтверждения  на дисплее, чтобы подтвердить выбранную температуру.

Заданная температура отображается справа от панели температуры (рис. 18).

Левая температура показывает текущую температуру в печи.

Информационная полоса показывает, что печь предварительно нагревается.

При достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал, и на информационной панели отображается вставленный продукт.

Время выпечки

1. Нажмите на значок текущего времени выпечки.

Значок времени светится оранжевым.

2. Установите желаемое время, нажав на значок и используя клавиатуру на появившемся индикаторе, чтобы установить значение.

3. Нажмите значок подтверждения  на дисплее, чтобы подтвердить выбранное время выпечки.

Общее время выпечки отображается справа от временной шкалы.

4. Чтобы продлить время выпечки, выберите значок для добавления времени



во время или после процесса выпечки.

Конец процесса выпечки сигнализируется звуковым сигналом, а на информационной панели отображается сообщение «Выпечка завершена».



Рис. 18

Скорость вентилятора



1. Нажмите значок скорости вентилятора . Он окрашивается в оранжевый цвет, и появляется клавиатура.
2. С помощью клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите с помощью значка подтверждения  на дисплее.

Скорость вентилятора может быть установлена на низкую скорость (значение 1) или высокую скорость (значение 10).

3. Нажмите значок подтверждения  на дисплее, чтобы подтвердить отображаемую скорость вентилятора.

Увлажнение.

Невозможно использовать обе системы пара одновременно, поэтому значок для не выбранной системы пара заблокирован и темно-серый.

Независимо от цвета значков пара, вы можете выбрать каждый из значков.

1. Чтобы выбрать один из видов пара, нажмите на нужный значок и удерживайте его в течение 3 секунд или нажмите многофункциональную кнопку в течение 3 секунд.

Выбранный значок пара становится оранжевым, а значение начинает мигать. Оставшийся значок пара становится темно-серым.

2. Выберите желаемое количество интервалов пара.

Интервалы пара могут быть выбраны с помощью многофункциональной кнопки, нажав значок на 2 секунды и используя многофункциональную кнопку, или кратко нажав выбранный значок и используя клавиатуру на дисплее.

1. Чтобы подтвердить количество интервалов, нажмите многофункциональную кнопку или нажмите значок подтверждения  на дисплее.
2. Чтобы добавить больше интервалов увлажнения в процессе выпечки, активируйте значок «Добавление пара» 

RU

Информация о системе распыления пара

Создание пара путем распыления воды на вентиляторе - это система прямого пара. Пар производится водой, которая испаряется при контакте с горячими поверхностями в камере для выпечки.

- Количество интервалов можно установить между 1 и 20.
- Информация о количестве интервалов пара отображается в значке пара .
- Количество интервалов увлажнения уменьшается в процессе выпечки.
- При необходимости пользователь может добавить дополнительные интервалы увлажнения, нажав на значок «Добавление пара» .

Информация о системе генератора пара

- Количество интервалов можно установить между 1 и 20.
- Информация о количестве интервалов увлажнения постепенно уменьшается в процессе выпечки и показывает количество оставшихся до конца интервалов увлажнения.
- В процессе выпечки последующие интервалы увлажнения можно добавлять только путем ручного увлажнения, нажав на значок «Добавление пара» .

Цвет значка пара указывает на различные состояния системы (рис.19). Темно-серый цвет значка означает, что функция заблокирована. Серый цвет значка с красным паровым облаком означает, что парогенератор нагревается. Серый цвет значка с белым паровым облаком означает, что парогенератор готов к работе.

Добавление дополнительного пара в процессе выпечки

Если после запуска процесса выпечки и завершения запрограммированного увлажнения требуется дополнительный интервал увлажнения, его можно

добавить, активировав значок .

При однократном коротком нажатии активируется дополнительный интервал увлажнения. Удержание значка  активирует дополнительные интервалы, пока значок удерживается.

УКАЗАНИЕ!

Пар не может быть добавлен до тех пор, пока запрограммированные интервалы пара не закончатся и не истечет 30-секундный интервал в конце заданной функции пара.

Инструкции по использованию

Цвет значка «Добавление пара» показывает состояние функции. Темно-серый цвет значка означает, что функция заблокирована. Серый цвет значка означает, что функция «Добавление пара» доступна. Красный цвет значка означает, что функция «Добавление пара» включена.



Добавление пара
заблокировано



Добавление пара
доступно



Добавление пара
включено

Рис. 19: Статус функции Добавление пара

Заслонка вытяжки паров

Значок заслонки вытяжки паров  используется для открытия и закрытия заслонки для вытяжки паров, чтобы при необходимости удалить излишки пара из камеры для выпечки.

1. Нажмите на значок, чтобы открыть заслонку.

Цвет значка показывает, открыта заслонка вытяжки паров или нет.

Серый цвет значка  с горизонтальным рисунком клапана указывает на то, что клапан вытяжки паров закрыт. Оранжевый цвет значка  с вертикальным рисунком клапана указывает на то, что клапан вытяжки дыма открыт.

Добавление времени выпечки в процесс выпечки

Чтобы продлить время выпечки, используйте значок «Продлить время

выпечки» . Во время фазы предварительного нагрева значок блокируется. Как только процесс выпечки начнется, время выпечки может быть увеличено в любое время. Это может быть сделано только нажатием значка для продления времени выпечки, при этом каждое нажатие продлевает время выпечки на 30 секунд (0,5 мин.).

Цвет значка «Продлить время выпечки» показывает состояние функции. Темно-серый цвет значка означает, что значок заблокирован (во время фазы предварительного нагрева). Серый цвет значка означает, что значок доступен для использования. Оранжевый цвет значка означает, что она была выбрана и активирована. Цифры в левом углу значка показывают дополнительное время (каждая единица 0,5 означает 30 секунд).



Добавление времени
заблокировано



Добавление времени
доступно



Добавление времени
включено

Рис. 20: Статус функции Добавление времени

Если значок «Продлить время выпечки» нажат без установки одного из параметров выпечки, процесс выпечки начнется в течение 30 секунд с параметрами по умолчанию. В этом случае время может быть увеличено до

10 минут путем многократного нажатия значка .

RU

Запуск процесса предварительного нагрева

Процесс выпечки может быть запущен, когда дверь закрыта, ошибок нет, а в полосе состояния отображается сообщение «ГОТОВО».

1. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы запустить фазу предварительного нагрева. На информационной панели отображается текст «ВЫПЕКАНИЕ».
2. Нажмите кнопку СТАРТ и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд, чтобы начать фазу предварительного нагрева. На информационной панели появляется текст «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ».

Конец фазы предварительного нагрева передается посредством звукового сигнала, и статус информационной панели изменяется на «ВСТАВИТЬ ПРОДУКТ».

Начало процесса выпечки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Опасность получения ожогов!

При открытии дверцы прибора может выходить горячий воздух и пар.

Всегда осторожно открывайте дверцу прибора с помощью дверной ручки.

Всегда используйте защитные перчатки при работе с прибором.

Никогда не кладите руки без защитных перчаток внутрь прибора.

Никогда не вставляйте противни в печь без защитных перчаток.

Во время работы корпус и дверца прибора становятся очень горячими и остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора.

Никогда не прикасайтесь к внутренней или внешней стороне дверцы прибора и корпуса без защитных перчаток.

Противни и решетки во время работы сильно нагреваются.

Никогда не прикасайтесь к решеткам или противням без защитных перчаток.

- Двери прибора открывайте осторожно. При открытии дверцы прибора отходите от печи как можно дальше, так как могут выходить горячий воздух и пар.
- Поместите противни с продуктами осторожно на поверхность выпечки и сдвиньте противни на заднюю часть в камеру для выпечки. Это важно, чтобы внутреннее стекло не было повреждено!
- Каждый продукт на противне должен иметь достаточно места, чтобы горячий воздух и влага могли циркулировать вокруг каждого продукта без помех.
- Противни всегда должны стоять на решетках.
- Всегда используйте противни, которые подходят к печи и соответствуют стандартам, установленным производителем.
- Всегда вставляйте противни в печь только после предварительного нагрева.
- Закройте дверцу прибора. Нажмите значок  и процесс выпечки начинается. На информационной панели отображается текст «ВЫПЕКАНИЕ».

Возможные действия и завершение процесса ручной выпечки

- Заданная температура и время выпечки могут быть изменены в любое время.

- При изменении времени выпечки время, оставшееся до конца выпечки, регулируется автоматически.
- Дверь прибора может быть открыта в любое время. Производитель советует не открывать дверцу во время процесса выпечки, так как это приводит к потере энергии, влажности и качества выпечки.
- Открытие дверцы прибора прерывает процесс выпекания, а время выпекания при открытой дверце по-прежнему отсчитывается.
- Завершение процесса выпечки сообщается звуковым сигналом и текстом на информационной панели «ВЫПЕЧКА ЗАВЕРШЕНА».
- Звуковой сигнал можно прервать, нажав в любом месте экрана.
- Быстро, но осторожно опорожните печь и закройте дверцу прибора как можно быстрее, чтобы печь перед следующим процессом выпечки тоже не остыла.
- Чтобы выйти из процесса ручной выпечки, нажмите на значок , и в окне управления появится экран главного меню. Значок  заблокирован в процессе выпечки.

RU

В конце рабочего дня вы всегда должны выполнять следующие шаги:

- Выключите печь с помощью главного выключателя. Не отключайте основной источник питания.
- Очистите и высушите камеру для выпечки и дверцу прибора, так как после использования они должны быть довольно сухими.
- Очистите уплотнение в дверце прибора только влажной тканью (не используйте **чистящее средство**).

Запрограммированный режим выпечки

Режим запрограммированной выпечки активируется нажатием на значок «Режим запрограммированной выпечки» на экране «Главное меню» (рис. 17). Это открывает список активированных программ.

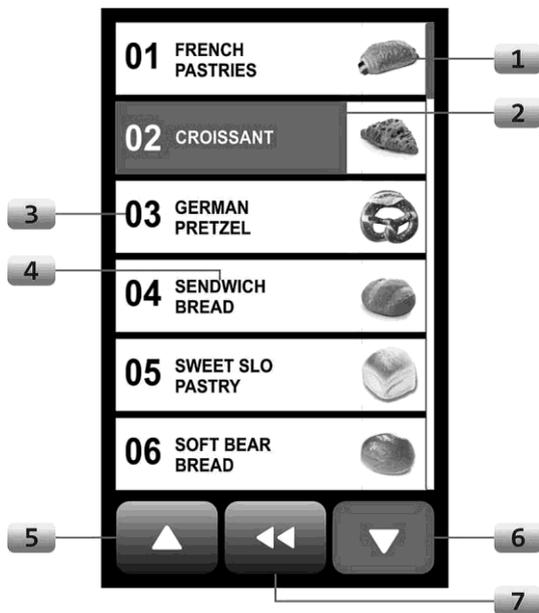


Рис. 21: Режим программы

1. Рисунок
2. Выбранная программа
3. Номер программы
4. Название программы
5. Перейти вверх
6. Перейти вниз
7. Вернуться к предыдущему меню

На экране отображается 6 программ на страницу (рис. 21). С помощью значков Вверх и Вниз вы можете просматривать список доступных программ.



Рис. 22: Программа выпекания

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Номер программы | 2. Название программы |
| 3. Информационная панель | 4. Время программы |
| 5. Добавление пара | 6. Процент загрузки печи |
| 7. Добавление времени выпечки | 8. Запуск |
| 9. Кнопка Стоп | 10. Кнопка Отмены |

Редактирование программы выпечки

Доступ к списку «Редактирование программы» (рис.23) можно получить, нажав значок «Редактирование программы» на экране «Главное меню» (рис. 17). Конвекционные печи позволяют программировать и активировать до 99 программ выпечки. Каждая программа может состоять из 6 этапов процесса выпечки. Каждая программа имеет номер, название, пиктограмму и поле активации.

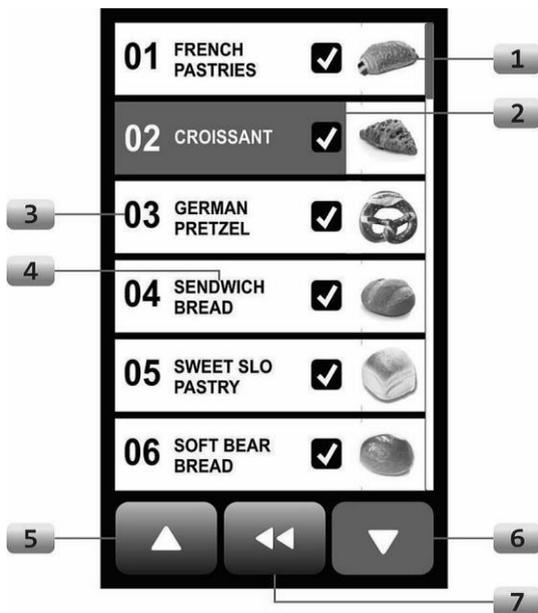


Рис. 23

1. Рисунок
2. Выбранная программа
3. Номер программы
4. Название программы
5. Перейти вверх
6. Перейти вниз
7. Кнопка Отмены

Поле активации показывает, активна ли данная программа и доступна ли она в списке режимов программы или нет. Если программа не выбрана, она не отображается в списке активных программ в режиме программ.

Изменение параметров программы

Параметры первой фазы немного отличаются от параметров остальных фаз. Меню содержит температуру предварительного нагрева в первой строке под числовыми символами. На остальных этапах в первой строке отображается общее время выпечки.



Рис. 24

1. Номер программы

Информационная панель показывает номер, название и иллюстрацию программы.

3. Фазы программы

Каждая программа может иметь до 6 фаз. Значки пронумерованы от 1 до 6 и показывают количество доступных фаз. Белый цвет означает активную фазу, затемненный цвет означает отсутствие фазы выбранной программы, оранжевый цвет означает, что на дисплее в

2. Название программы

Отображается название программы.

4. Пиктограмма

Чтобы изменить пиктограмму, нажмите на значок пиктограммы в правом верхнем углу экрана. Появляется новый экран со списком пиктограмм. Выберите нужную пиктограмму. После выбора нужной пиктограммы дисплей автоматически возвращается к сообщению

данный момент отображаются параметры из этого списка.

5. Функция Приготовления

В первой фазе отображается время предварительного нагрева, в то время как в других фазах отображается общее время выпечки. Когда Приготовление активировано (ВКЛ.), печь сама готовится к установленным значениям программы выпечки.

7. Время выпечки

Показывает время выбранной фазы выпечки.

«Редактирование программы» выбранной программы и уже отображает новую пиктограмму.

6. Скорость вентилятора

Отображается скорость вращения вентилятора. Чтобы изменить параметр, нажмите на этот параметр. Появляется клавиатура. С помощью клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите, нажав на значок подтверждения.

Скорость вентилятора может быть установлена в диапазоне 0-2.

8. Температура выпечки

Показывает заданную температуру. Чтобы изменить параметр, выберите параметр, нажав на него. Появляется клавиатура. С помощью клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите, нажав на значок подтверждения.

Температура выпечки может быть установлена на макс. 250°C.

9. Тип увлажнения

Показывает тип установленного увлажнения. Нажав на значок, вы можете изменить выбранный тип увлажнения.

11. Перерыв после увлажнения

Показывает установленный перерыв прибора. Чтобы изменить параметр, выберите параметр, нажав на него. Появляется клавиатура, с помощью которой необходимо ввести желаемое значение. Подтвердите, нажав значок подтверждения.

13. Значок функции AirFresh

Можно активировать освежение воздуха в камере термообработки. Он может быть установлен на ON или OFF.

15. Удаление недавно отредактированных фаз

Последнюю активную фазу в программе можно удалить, выбрав значок «Удалить недавно отредактированную фазу». Действие должно быть подтверждено нажатием значка подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

10. Интенсивность пара

Показывает установленную интенсивность пара. Чтобы изменить параметр, выберите параметр, нажав на него. Появляется клавиатура. С помощью клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите, нажав на значок подтверждения.

Интенсивность пара может быть установлена в диапазоне от 1 до макс. 20 интервалов пара.

12. Установка заслонки вытяжки паров

Можно запрограммировать только одно из двух различных положений заслонки (ON/OPEN или OFF / CLOSE).

14. Кнопка Отмены

Значок, используемый для возврата в меню «Редактирование программы».

16. Добавление новой фазы выпечки

Добавление новой фазы в программу осуществляется нажатием значка «Добавить новую фазу». Действие необходимо подтвердить, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

Добавление временных сигналов тревоги

Вы можете установить пять различных дополнительных сигналов времени для различных предупреждений во время процесса выпечки. Временные сигналы тревоги могут быть установлены независимо от основного сигнала тревоги, который сообщает о завершении процесса выпечки. Выберите любой значок фазы, кроме значка первой фазы, потому что первая фаза всегда показывает температуру предварительного нагрева, а не общее время.

После выбора значка фазы появляется экран с информацией об общем времени.

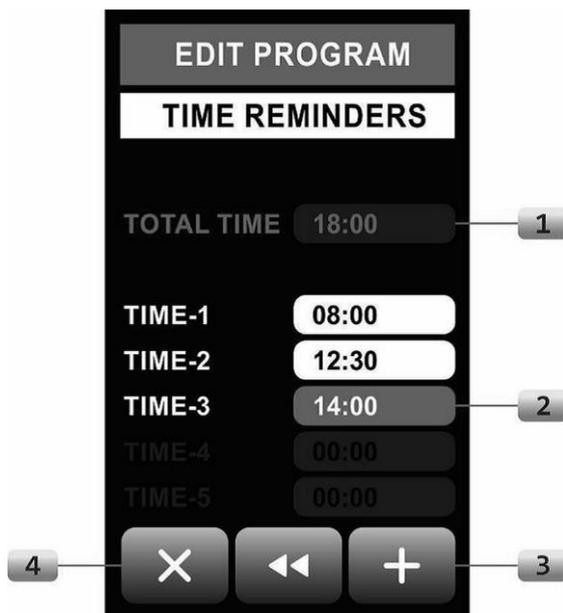


Рис. 25

1. Общее время

Показывает общее время выпечки цикла выпечки.

2. Временной сигнал тревоги

Чтобы установить временной сигнал тревоги, выберите значок времени. Появляется новый экран, на котором с помощью клавиатуры можно ввести и подтвердить желаемое значение.

3. Добавление временных сигналов тревоги

Добавление нового временного сигнала тревоги в программу осуществляется путем выбора значка «Добавить временный сигнал тревоги». Действие необходимо подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

4. Удаление временных сигналов тревоги

Удаление последнего временного сигнала тревоги, добавленного в программу, происходит нажатием значка «Удалить последний временный сигнал тревоги». Действие необходимо подтвердить, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

Копирование программы

Программы можно копировать. Программа может быть скопирована из одного места в другое.

1. Удерживайте рисунок программы, который нужно скопировать.
2. Затем выберите нужный номер программы и нажмите на него.

Программа копируется на выбранный номер.



Рис. 26



Рис. 27



Рис. 28

Программы очистки

Конвекционные печи имеют четыре различных программы очистки.

Программы очистки можно выбрать, коснувшись экрана или повернув и нажав многофункциональную кнопку в меню очистки.



Рис. 29

1. Очистка-I

Он предназначен для ежедневной очистки. Продолжается припл. 1 час и 20 мин.

2. Очистка-II

Он предназначен для интенсивной очистки. Продолжается припл. 1 час и 20 мин.

3. Режим очистки только с водой

Мытье без чистящих средств

4. Ручной режим очистки

Используется для ручной очистки

Очистка с помощью чистящего средства

Чтобы запустить программу очистки, дверь прибора должна быть закрыта. Если дверь прибора не закрыта, на дисплее появляется предупреждающий знак, а информационная панель показывает «Дверь открыта».

Когда дверь прибора закрыта и никаких других сигналов тревоги обнаружено не будет, состояние информационной панели изменится на «Нажмите Старт». Значок «Старт» отображается зеленым цветом.



Рис. 30



Рис. 31

Нажатие на значок «Старт» запускает фазу предварительной очистки. На информационной панели статус меняется на «Приготовление», а временная шкала показывает время, оставшееся до конца фазы очистки. Фаза предварительной очистки длится прибл. 20 минут.

Конец предварительной очистки сообщается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом. Появляется сообщение о необходимости добавить чистящее средство и надеть перчатки. После добавления чистящего средства и закрытия двери очистка продолжается на второй фазе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Опасность получения ожогов!

В процессе очистки печь наполняется горячей водой. Дверца прибора должна оставаться закрытой до завершения процесса очистки. Конец процесса очистки сообщается через звуковой сигнал и статус «Готово» на информационной панели.



Рис. 32



Рис. 33



Рис. 34

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

При использовании чистящих средств всегда используйте защитные перчатки!

Внимательно прочитать инструкцию на упаковке чистящего средства!

Храните чистящее средство в сухом, темном и закрытом месте, недоступном для детей.

Не храните чистящее средство рядом с напитками и пищевыми продуктами и следите за тем, чтобы оно не соприкасалось с пищевыми продуктами и напитками!

Используйте только чистящие средства, разрешенные производителем!

Наполнение чистящим средством

УКАЗАНИЕ!

Для очистки оборудования мы рекомендуем очиститель для конвекционных печей Bartscher LG 50, арт. № 173286.

1. Осторожно открыть двери прибора.
2. Налить 100 мл чистящего средства на дно камеры для выпечки.
3. Закрыть дверь прибора.

Если дверь прибора не закрыта, появляется сообщение, указывающее на необходимость закрытия двери.

После заливки моющего средства появляется новое сообщение, информирующее вас о текущем процессе очистки и времени, оставшемся до конца очистки (рис.32).

После того, как вы налили чистящее средство, остановить процесс очистки уже невозможно, поэтому значки Стоп и Отмена заблокированы. На дисплее также отображается предупреждение держать дверь закрытой (рис. 33).

После завершения процесса очистки появляется новый экран с информационной панелью, на которой отображается сообщение «Готово» (рис. 34). Конец процесса очистки сообщается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом.

После завершения очистки печь выключается.

Программу очистки можно отключить, открыв дверь, выбрав значок остановки, или это происходит автоматически через 10 секунд после появления звукового сигнала.

Программа очистки

Программа очистки - это программа для базовой очистки печи без чистящих средств. Длится припл. 30 минут. Продолжительность может варьироваться в зависимости от начальной температуры в камере термообработки. Использование чистящего средства не требуется. Очистка водой используется для очистки от пыли и крошек, полученных в результате предыдущего процесса выпечки.

Когда дверь прибора закрыта и никаких других сигналов тревоги обнаружено не будет, состояние информационной панели изменится на «Нажмите Старт». Значок «Старт» становится зеленым. Нажатие на значок «Старт» запускает программу очистки водой.

В процессе очистки водой дверь прибора должна оставаться закрытой.

После завершения процесса очистки появляется новый экран с информационной панелью, на которой отображается сообщение «Готово». Конец процесса очистки сообщается мигающим зеленым светом и звуковым сигналом.

После завершения очистки водой печь выключается.

Программу очистки можно отключить, открыв дверь, выбрав значок остановки, или это происходит автоматически через 10 секунд после появления звукового сигнала.

RU

Ручная очистка

Программа ручной очистки предназначена для полуавтоматической очистки в печи загрязнений, которые нельзя удалить только программами автоматической очистки.

Ручная очистка является самой мощной из всех программ очистки и сочетает в себе автоматическую и ручную фазу. Длится припл. 2 часа.

1. Чтобы запустить эту программу, вы должны закрыть дверцу прибора.

Если двери прибора не закрыты, на экране отображается предупреждение «Закрыть дверь».

На экране отображаются сообщения «Нажмите Старт», время фазы предварительного мытья, значок «Отменить» и значок «Старт».

2. Выберите значок «Старт», чтобы начать подготовку печи к процессу очистки (предварительная очистка).

После завершения процесса подготовки появляется новый экран с текстом «Налейте чистящее средство», и «Предупреждение, наденьте перчатки».

Конец процесса приготовления также сообщается звуковым сигналом.

3. Теперь необходимо медленно и осторожно открыть дверцу прибора.

4. Распылите чистящее средство (внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации чистящего средства) на внутренние поверхности камеры для выпечки.
5. Очистите камеру для выпечки вручную, используя перчатки.
6. После завершения ручной очистки закройте дверцу прибора.

Очистка (фаза I) начинается.

Примерно через 20 минут и фаза очистки завершена. Появляется новый экран с текстом «Налейте чистящее средство», и требование надеть перчатки.

Конец процесса очистки также сообщается звуковым сигналом.

7. Еще раз, медленно и осторожно откройте дверцу прибора.
8. Распылите чистящее средство (внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации чистящего средства) на внутренние поверхности камеры для выпечки.
9. Очистите камеру для выпечки вручную, используя перчатки.
10. После завершения второй очистки закройте дверцу прибора.

Очистка (фаза II) продолжается.

После завершения очистки (фаза II) печь выключается.

6.2 Настройки

Меню Настройки

Меню Настройки можно активировать, нажав значок «Настройки» на экране главного меню (рис. 35). Режим настройки включает 10 параметров (рис. 36).



Рис. 35

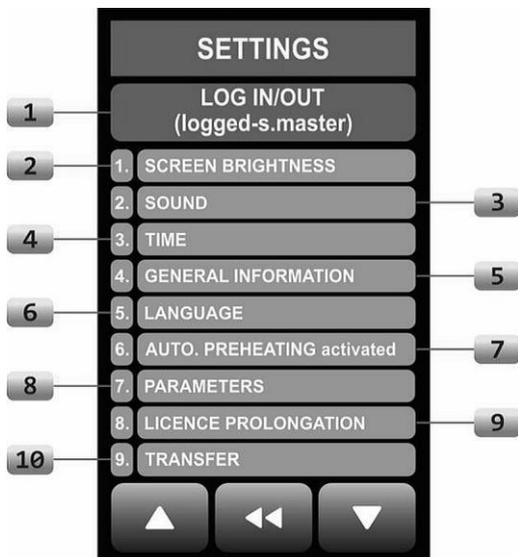


Рис. 36

RU

1. LOG IN/OUT

Эта опция предназначена для специализированного персонала, который имеет разрешение на доступ к заблокированным опциям.

3. ЗВУК

Нажмите значок «Звук», чтобы установить нужный звуковой сигнал с помощью значков.

2. ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Нажмите значок яркости экрана, чтобы установить яркость экрана.

4. ВРЕМЯ

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

5. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Отображает основную информацию о печи, такую как, например, тип печи, серийный номер, заводской номер, производитель, год производства, дата сборки и т. д...

7. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Эта опция позволяет настроить автоматический процесс подготовки в определенное время (например, утром перед началом рабочего дня). Пожалуйста, прочитайте следующий раздел только о варианте приготовления.

9. ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

Он доступен только для обслуживающего и сервисного персонала.

6. ЯЗЫК

Есть возможность выбора разных языков. Следует просто выбрать нужный язык и вернуться в меню с помощью значка Отмена. Меню будет отображаться на недавно установленном языке.

8. ПАРАМЕТРЫ

Только квалифицированный персонал может получить доступ к параметрам и установить их заново. Доступ возможен через опцию Войти/Выйти.

10. ТРАНСФЕР

Доступ возможен через опцию Войти/Выйти. Позволяет передавать данные на USB-носитель или с него.

Настройки параметров

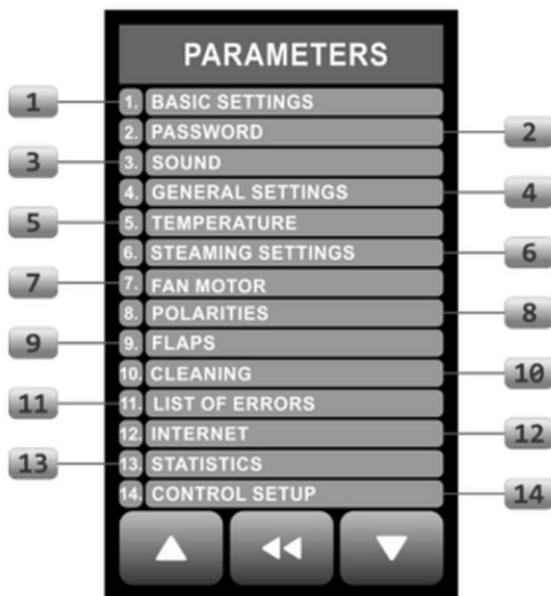


Рис. 37

1. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

Настройки температурных единиц, режима отображения, заблокированных и ручных программ и т. д.

3. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Настройки звонка (вкл. выкл.)

5. ТЕМПЕРАТУРА

Установка максимальных и минимальных температур для парогенератора и камеры для выпечки и т. д.

2. ПАРОЛЬ

Пароли для использования сервиса.

4. ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

Настройки вытяжки конденсата, дверного замка, заслонки вытяжки паров, настройки пара.

6. НАСТРОЙКИ ПАРА

Установка времени парового интервала, паузы между паровыми интервалами и т. д.

7. МОТОР ВЕНТИЛЯТОРА

Настройка направления вращения вентилятора, скорости вращения вентилятора (мин./макс.).

9. ЗАСЛОНКА ВЫТЯЖКИ ПАРОВ

Установка времени для открытия и закрытия заслонки вытяжки паров.

11. СПИСОК ОШИБОК

Перечисление всех ошибок и их значение.

13. СТАТИСТИКА

Все данные о человеко-часах, дней для сервиса.

8. ПОЛЯРИЗАЦИИ

Настройка стандартного положения вытяжки паров.

10. ОЧИСТКА

Настройка параметров очистки.

12. ИНТЕРНЕТ

Интернет-настройки адресов серверов, DHCP, Ethernet-связь и т. д.

14. КОНФИГУРАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ

Содержит меню I/O, предназначенное для сервиса.

Активация таймера для автоматического предварительного нагрева

RU

Предварительный нагрев печи - это функция, благодаря которой прибор нагревается перед выпечкой. Эта функция сокращает общее время работы. Парогенератору нужно припл. 30 минут (считая от холодного состояния) до готовности к работе. Настройки для автоматического предварительного нагрева можно найти на следующем рисунке.

УКАЗАНИЕ!

Функцию предварительного нагрева печи можно установить только за один день до этого. Настройки следует повторять заранее для каждого следующего дня.

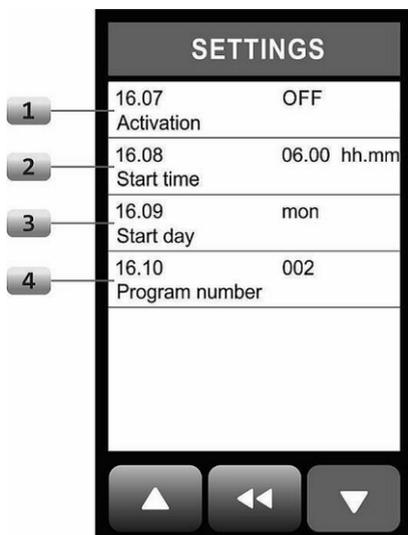


Рис. 38

1. АКТИВАЦИЯ

С помощью параметра 16.07 можно включить или выключить предварительный нагрев. Если печь уже была нагрета, параметр автоматически переключается на OFF.

3. ДЕНЬ СТАРТА

Параметр 16.09 показывает день активации предварительного нагрева.

2. ВРЕМЯ СТАРТА

С помощью параметра 16.08 можно задать время, к которому прибор должен быть готов к работе.

4. НОМЕР ПРОГРАММЫ

С помощью параметра 16.10 можно выбрать количество программ выпечки. (можно выбрать только активные программы)

Всплывающее меню перед выключением печи:



Рис. 39

1. ВЫБОР ДНЯ

Индикатор дня, на который активируется автоматический предварительный нагрев.

3. НОМЕР ПРОГРАММЫ

Показывает номер выбранной программы.

5. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

2. ВРЕМЯ

Показывает время, в течение которого прибор готов к работе.

4. НАСТРОЙКИ

Ярлык для настройки параметров автоматического предварительного нагрева.

6. АННУЛИРОВАНИЕ

Трансфер данных

Передача файлов осуществляется через порт USB.

Для передачи файла требуется USB-накопитель. Объем может быть до 32 ГБ.

УКАЗАНИЕ!

Прежде чем копировать программы на USB-накопитель, убедитесь, что он пуст.

Трансфер программ может осуществляться только уполномоченным персоналом с паролем начальника. Чтобы получить пароль, свяжитесь с вашим местным продавцом.

Трансфер по USB

1. Для перемещения программы необходимо перейти в главное меню.
2. Вставьте USB-накопитель в USB-порт на левой стороне прибора.

В главном меню значок USB в строке состояния должен быть зеленым .

3. Когда значок  станет зеленым, вы должны перейти в настройки, выбрать опцию «Войти» и использовать пароль повара.

Это включит опцию 9 (Трансфер) в Настройках.

4. Выберите вариант  «Трансфер».

Открывается новое окно (рис. 40).

5. Чтобы перенести программы на USB-накопитель, сначала выберите

вариант  «Программы» (рис.41) и нажмите  для загрузки на USB. После завершения процесса появляется всплывающее меню «Трансфер завершен».

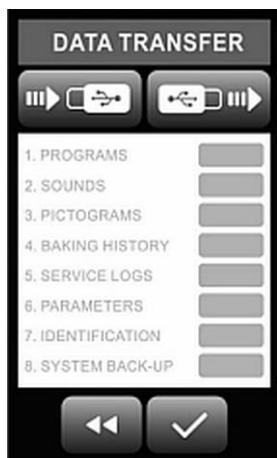


Рис. 40: Трансфер данных

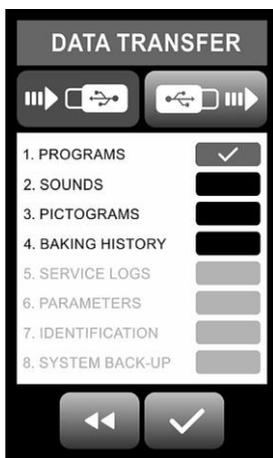


Рис. 41: Выбор программы



Рис. 42: Трансфер завершен

RU

Теперь программа переносится на USB-накопитель.

6. Если пиктограммы и звуки также должны быть перенесены на другую печь, вы должны выбрать «ЗВУК» и «ИЗОБРАЖЕНИЯ» перед передачей. Параметры "LOGS" или "ПАРАМЕТРЫ" не могут быть выбраны паролем начальника, потому что эти параметры предназначены только для обслуживающего персонала!
7. Чтобы импортировать программы с USB-накопителя, повторите процесс, но вместо этого выберите  и продолжите трансфер по USB.

Обнаружение ошибок



Рис. 43: Ручной режим с отображением ошибок



Рис. 44: Главное меню с отображением ошибок

RU

Если во время ручного процесса выпечки возникает ошибка, сообщение об ошибке отображается на информационной панели. Информационная панель показывает название и номер ошибки, которая произошла (рис.43).

Первая фаза должна состоять в сбросе программы.

1. Нажмите значок стоп , чтобы завершить программу выпечки.
2. Вернуться в главное меню, активировав значок .
3. В главном меню нажмите значок  (рис. 44) в правом углу информационной панели рядом с сообщением об ошибке.
4. Если сброс не устраняет ошибку, обратитесь в службу поддержки.

Ниже приведена таблица с описанием возможных сообщений об ошибках:

Номер ошибки	Описание ошибки	Основные настройки
ERR01	TF1 Тепловой предохранитель камеры	AN
ERR02	TF2 Тепловой предохранитель парогенератора	AN
ERR05	VIM1 Двигатель вентилятора № 1 предварительный нагрев	AN
ERR06	VIM2 Двигатель вентилятора № 2 предварительный нагрев	AN
ERR07	TP1 OVR Слишком высокая температура камеры	AN
ERR08	TP1 UNDR Слишком низкая температура камеры	AN
ERR11	TP3 OVR Слишком высокая температура датчика	AN
ERR12	TP3 UNDR Слишком низкая температура датчика	AN
ERR27	PHLOSS L1 Слишком низкое напряжение L1	AN
ERR28	PHLOSS L2 Слишком низкое напряжение L2	AN
ERR29	PHLOSS L2 Слишком низкое напряжение L3	AN
ERR30	Уровень воды 1	AN
ERR31	Уровень воды 2	AN
ERR32	FQ1 Потеря связи	AN
ERR33	FQ1 Слишком низкое напряжение	AN
ERR34	FQ1 Вентилятор	AN
ERR35	FQ1 - HW Hardware	AN
ERR36	FQ1 - IOL Перегрузка изменение направления	AN
ERR37	FQ1 - EEP Сохранить параметры	AN
ERR38	FQ1 - OLT Перегрузка	AN
ERR39	FQ1 - POT Сбой фазы	AN
ERR40	FQ1 - ETH Слишком высокая темп. - регулятор	AN
ERR41	FQ1 - OHT Слишком высокая температура	AN
ERR42	FQ1 - OVT Слишком высокое значение тока	AN

ERR43	FQ1 - GFT Масса	AN
ERR44	FQ1 - Потерянный в фазе	AN
ERR45	FQ1 - OVT Высокое напряжение	AN
ERR46	TP1 OVERHEAT Слишком высокая темп. камеры	AN
ERR48	TP3 OVERHEAT Слишком высокая температура парогенератора	AN
ERR49	TP4 OVRH	AN
ERR50	TP5 OVRH	AN
ERR51	TP6 OVRH	AN
ERR52	TP7 OVRH	AN
ERR53	TP8 OVRH	AN
ERR54	TP9 OVRH	AN
ERR55	TP10 OVRH	AN
ERR56	TRIAC1 28	AN
ERR57	TRIAC1 35	AN
ERR58	TRIAC1 36	AN
ERR59	TRIAC1 37	AN
ERR60	TRIAC1 T	AN
ERR61	IO OVRTMP	AN
ERR62	FQC2 C-LOSS	AN
ERR63	FQ-LVT	AN
ERR64	FQ2-FAN	AN
ERR65	FQ2-HW	AN
ERR66	FQ2-IOL	AN
ERR67	FQ2-EEP	AN
ERR68	FQ2-OLT	AN
ERR69	FQ2-POT	AN
ERR70	FQ2-ETH	AN
ERR71	FQ2-OHT	AN
ERR72	FQ2-OVT	AN
ERR73	FQ2-GFT	AN
ERR74	FQ2-COL	AN

ERR75	FQ2-OVT	AN
ERR76	TRIAC2 28	AN
ERR77	TRIAC2 35	AN
ERR78	TRIAC2 36	AN
ERR79	TRIAC2 37	AN
ERR80	TRIAC2 T	AN
ERR90	TOUCH	AN
ERR91	ENCODER	AN

Табл. 1

7 Очистка и технический уход

7.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Для очистки не используйте агрессивные чистящие средства, только средства, разрешенные производителем.
- Для очистки внутренней части печи можно использовать только чистящие средства, сертифицированные и одобренные для использования в пищевой промышленности. Следует внимательно прочитать инструкции по чистящим средствам, чтобы убедиться, что вы можете использовать их внутри печи.
- Внимательно прочитайте инструкции на чистящих средствах и следуйте инструкциям, чтобы обеспечить безопасное использование чистящих средств.
- При работе с чистящими средствами всегда используйте защитные перчатки.
- Не используйте чистящие инструменты или чистящие средства для чистки прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

Перед очисткой прибор всегда должен быть охлажден внутри и снаружи до комнатной температуры (прибл. 25°C)!

7.2 Очистка

Ежедневная очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !

После ежедневного использования печи, прежде чем приступить к очистке, ее необходимо охладить до комнатной температуры (прибл. 25°C).

Следующие компоненты прибора должны быть очищены ежедневно:

- дверные уплотнения
- внутреннее стекло двери прибора, внутренняя сторона двери прибора
- камера для выпечки
- панель управления
- внутренняя светодиодная подсветка
- контейнер для сбора конденсата
- используемые противни для выпечки

RU

Дверное уплотнение прибора

1. В конце каждого рабочего дня дверное уплотнение прибора следует очищать мягкой влажной тряпочкой.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте чистящие средства для очистки уплотнения, так как они могут растворить материал, из которого изготовлено уплотнение.



Рис. 45

Внутреннее стекло двери прибора

Мы рекомендуем очищать внутреннее стекло двери прибора не реже одного раза в месяц следующим образом:

1. Осторожно широко открыть двери прибора.
2. Вытащите (не снимая) две запорные защелки с тефлоновым покрытием, расположенные на внутреннем стекле двери прибора, и поверните их на 180°.
3. Осторожно откройте внутреннее стекло.



Рис. 46

Во время очистки будьте осторожны, чтобы не повредить планки светодиодного освещения.

4. Очистите внутреннее стекло с обеих сторон, а также внутреннюю часть двери прибора мягкой влажной тканью. В случае необходимости использовать мягкое чистящее средство. Протрите чистой тряпочкой и высушите очищенные поверхности.
5. После очистки закройте внутреннее стекло и закрепите обе фиксирующие защелки.
6. Еще раз проверьте, надежно ли закреплено и надежно закреплено внутреннее стекло, и только после этого закройте дверцу прибора.

Пекарная камера

1. Камеру для выпечки следует регулярно чистить в конце рабочего дня, при необходимости также чаще. При регулярной очистке можно избежать пригорания остатков выпечки и жаркого.

УКАЗАНИЕ!

Очистите прибор вручную или используйте одну из программ очистки. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Программы очистки»

2. Очистите камеру для выпечки мягкой влажной тряпочкой и подходящим чистящим средством. Соблюдать рекомендации производителя такого чистящего средства.

Панель управления

Регулярная очистка панели управления необходима для хорошей производительности и хорошей видимости на экране.

1. Очистите панель управления только мягкой, слегка увлажненной тряпочкой.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте чистящие средства для очистки панели управления.

Контейнер для сбора конденсата



Рис. 47

Контейнер для сбора конденсата находится под дверцей прибора. Он собирает воду и грязь, падающую из камеры и двери. Мы рекомендуем очищать контейнер каждый день после процесса очистки или перед началом рабочего дня.

Используйте влажную тряпочку для очистки контейнера для сбора конденсата, чтобы удалить грязь, пыль и скопившуюся воду. Убедитесь, что сливное отверстие для воды в контейнере для сбора конденсата чистое.

Светодиодные лампы внутреннего освещения

ВНИМАНИЕ!

Светодиодные лампы внутреннего освещения необходимо регулярно чистить.

Не смотрите прямо в светодиодные лампы.

Чистка светодиодных ламп допускается только в том случае, если печь выключена, а внутреннее освещение не работает.

Чистка допускается только в том случае, если светодиодные лампы полностью остыли.

1. Светодиодные лампы следует чистить только мягкой влажной тряпочкой без моющего средства.

Противни для выпечки

1. Вынуть из прибора использованные противни, решетки гриля, емкости с блюдами.
2. Чистите их в соответствии с инструкциями производителей оборудования.

Ежемесячная очистка

Корпус

1. Очистите внешнюю поверхность печи влажной мягкой тряпочкой или мягким чистящим средством для обезжиривания поверхности металла.
2. Очистите наружное остекление двери влажной мягкой тряпочкой или мягким средством для мытья окон.

Пекарная камера



Для удобства очистки камеры для выпечки из прибора можно вручную без использования каких-либо инструментов вынуть направляющие.

1. Чтобы снять боковые панели с направляющими, необходимо разблокировать два штифта.
2. Поднимите направляющие и вытащите их из камеры для выпечки (рис. 48).

Рис. 48

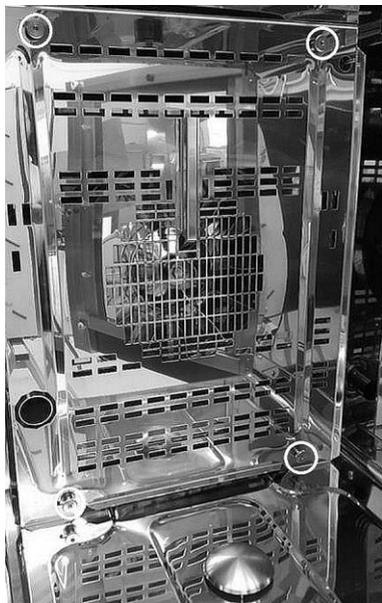


Рис. 49

Заднюю стенку (кожух вентилятора) камеры для выпечки также можно вытащить для очистки.

3. Ослабьте вручную четыре больших крепежных винта на задней стенке (кожух вентилятора) (рис.49).
4. Осторожно снимите с прибора заднюю стенку (кожух вентилятора) и очистите ее.
5. Тщательно очищайте заднюю область за задней стенкой (кожухом вентилятора) в толстых перчатках, чтобы не травмировать себя острыми элементами вентилятора и печи.

ВНИМАНИЕ!

При очистке области за задней стенкой (кожухом вентилятора) следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить датчики температуры, расположенные слева сверху, и нагревательные элементы.

Не очищайте нагревательные элементы или датчики температуры.

RU

6. После завершения очистки снова установите заднюю стенку (кожух вентилятора) на место и закрепите ее вручную, не используя инструменты, четырьмя крепежными винтами.
7. В заключение убедитесь, что все компоненты надежно закреплены.

Сопло для распыления воды

Необходимо регулярно чистить сопло для распыления воды, так как в процессе выпекания из продуктов выдуваются частицы разного типа и разного размера, и они могут засорить сопло для распыления воды.

Сопло для распыления воды расположено на верхней стенке камеры.

1. Для очистки открутите сопло для распыления воды (рис. 50).
2. После разборки промойте сопло для распыления воды, используя воду с мягким моющим средством.
3. После очистки промойте в чистой воде отдельные компоненты сопла для распыления воды (рис. 51).
4. Установите сопло для распыления воды в прибор.

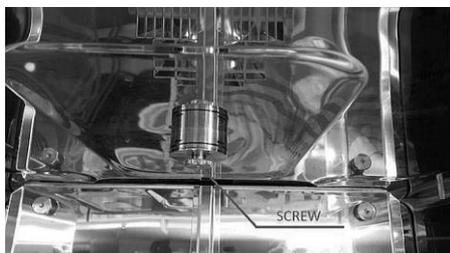


Рис. 50



Рис. 51

7.3 Консервация

ВНИМАНИЕ!

Следующие работы по техническому обслуживанию и очистке могут выполняться только квалифицированным специалистом, а не пользователем прибора!

Очистка камеры сбора конденсата с сифоном на задней стенке печи

Каждые 3-6 месяцев следует проводить профилактический осмотр и очистку выпускного канала и камеры сбора конденсата с сифоном, расположенной в задней части печи.

Сервисный работник должен выполнить следующие шаги:

- перед техническим обслуживанием охладить печь до комнатной температуры,
- отсоединить печь от главного источника электропитания;
- найти для очистки контейнер для сбора конденсата с сифоном на задней стенке печи;
- открутить крышку сифона;
- очистить контейнер для сбора конденсата;
- очистите концы всех трубопроводов, подающих к крышке сифона;
- завинтить крышку обратно;
- в завершение убедиться, что все трубопроводы были возвращены в исходное положение и все соединения были хорошо затянуты.

Очистка электрических элементов печи от муки и других загрязнений

Каждые 3-6 месяцев следует проводить профилактический осмотр печи и чистку внутри электрических частей печи (шкафа управления). Эти проверки и очистки должны проводиться, особенно если не соблюдаются и не исполняются правила правильной и безопасной установки печи и меры безопасности, обеспечивающие безопасную рабочую среду.

Внутренняя часть электрической части печи может содержать небольшое количество сухой муки и других загрязнений или, в крайнем случае, жира, которые могут серьезно и навсегда повредить электрические компоненты.

Осмотр, демонтаж и очистку электрической части печи может проводить только квалифицированный электрик, учитывая следующие фазы:

- охладите печь до комнатной температуры;
- отсоединить печь от главного источника электропитания;
- отвинтить два винта на левой боковой крышке печи;
- осторожно снять металлические боковые панели печи и ни **при каких обстоятельствах не прикасаться к электрическим компонентам**;
- визуально проверьте внутреннюю часть электрической части, ища муку, другие примеси, жир или влагу;
- используйте пылесос для очистки муки и других загрязнений и тщательно пропылесосьте всю область. **Необходимо использовать пылесос с пластиковым адаптером на концах шланга. Не прикасайтесь к электрической части (ни руками, ни пылесосом)**;
- после осмотра и очистки немедленно осторожно верните боковую крышку в исходное положение и закрепите ее винтами.

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.