

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ UCF-000R001-RU

# CF80



**e drive**



Управление следующими функциями (В соответствии с конфигурацией печи) :

- ✓ Пар
- ✓ Клапан выпуска пара
- ✓ Вытяжка
- ✓ Энергосбережение
- ✓ Устранение запахов
- ✓ Регулятор скорости (Электрическая печь)
- ✓ Функция энергосбережения при полузагрузке (Электрическая печь)
- ✓ Недельное планирование
- ✓ Память позволяет записать 100 программ :
  - \* 1 программа устанавливается вручную
  - \* 3 программы последовательного выпекания
  - \* 96 программ, каждая на максимум 6 фаз

## Печь с фиксированной тележкой

577, rue Célestin Hennion  
59144 Gommegnies - France  
Tel : (33) 03 27 28 48 18  
Fax : (33) 03 27 49 80 41  
<http://www.eurofours.com>  
email: [infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)

# СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	p.3
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	p.4
С ОПЦИЕЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ-	p.6
УРОВЕНЬ ДОСТУПА	p.7
ПОЛЬЗОВАНИЕ	p.8
ВЫБОР РЕЦЕПТОВ	p.9
- Запуск и остановка выпекания	
Для всех рецептов, кроме «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»	p.10
Использование рецепта «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»	p.11
- Быстрое изменение текущего цикла	p.12
ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК - НЕДЕЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	p.16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ-	p.18
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА	p.19
ПОДАЧА ПАРА	p.20
СПИСОК ОШИБОК	p.21
ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ	p.22
УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ	p.24
СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ	p.25
ВМЕСТИМОСТЬ НА УРОВЕНЬ-	p.26
Риски, связанные с выпеканием продукции	p.26
ДО РАБОТЫ С ОБОРУДОВАНИЕМ	p.27
ОБСЛУЖИВАНИЕ	p.28
КАЧЕСТВО ВОДЫ	p.29
ВАРИАНТ : MINICOM (Запасная панель управления)	p.30
ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ	p.32
ЗАКРЫТИЕ ДВЕРИ	p.32
ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ ИЗНУТРИ	p.33
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ	p.34
ПРОВЕДЕНИЕ ДИАГНОСТИКИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	p.35
РИСКИ СВЯЗАННЫЕ С НЕПРАВИЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ-	p.87
УПРОЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	p.41

Компания оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления - копирование запрещено

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Вы приобрели наше оборудование, тем самым оказав большое доверие нашей компании.

Пожалуйста, следуйте советам, данными в этой инструкции для нормальной эксплуатации.

Эта инструкция – составная часть изделия, и мы рекомендуем держать её в непосредственной близости от оборудования.

Производитель не гарантирует технических и правовых аспектов помещения, отведенного для установки оборудования, а также условий для поддержания оборудования, но предоставляет инструкции для правильной его установки

Все технические аспекты установки и подключения согласовываются с сервисными службами продавца, согласно норм и правил на данной территории

Наша компания не берёт на себя ответственность за потерю товарного качества или рабочего времени в случае неправильной эксплуатации, как например

- ✓ Использование оборудования не по инструкции или неподготовленным персоналом
- ✓ Изменение конструкции и использование оборудования не по назначению
- ✓ Использование запасных частей не оригиналов или запасных частей, которые не подходят для этой машины
- ✓ не соблюдение, даже частичное, графика регулировок и обслуживания

Такие потери могут быть застрахованы пользователем его страховой компанией.

Наше оборудование было тщательно разработано и изготовлено. Мы желаем вам получить полное удовлетворение от работы с ним и остаемся всегда в вашем распоряжении

Оборудование проектировалось для использования в пищевой промышленности; Данное оборудование должно использоваться в пекарнях, согласно установленных правил;

Любое другое использование будет рассмотрено как неправильное и неразумное

# ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для легкого управления найдите время для прочтения этой инструкции.

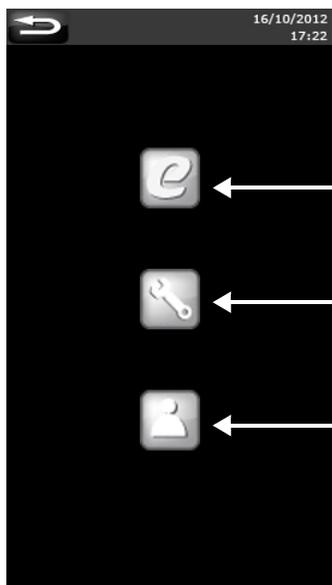


Доступ к параметрам в соответствии с уровнем авторизации

Недельное программирование

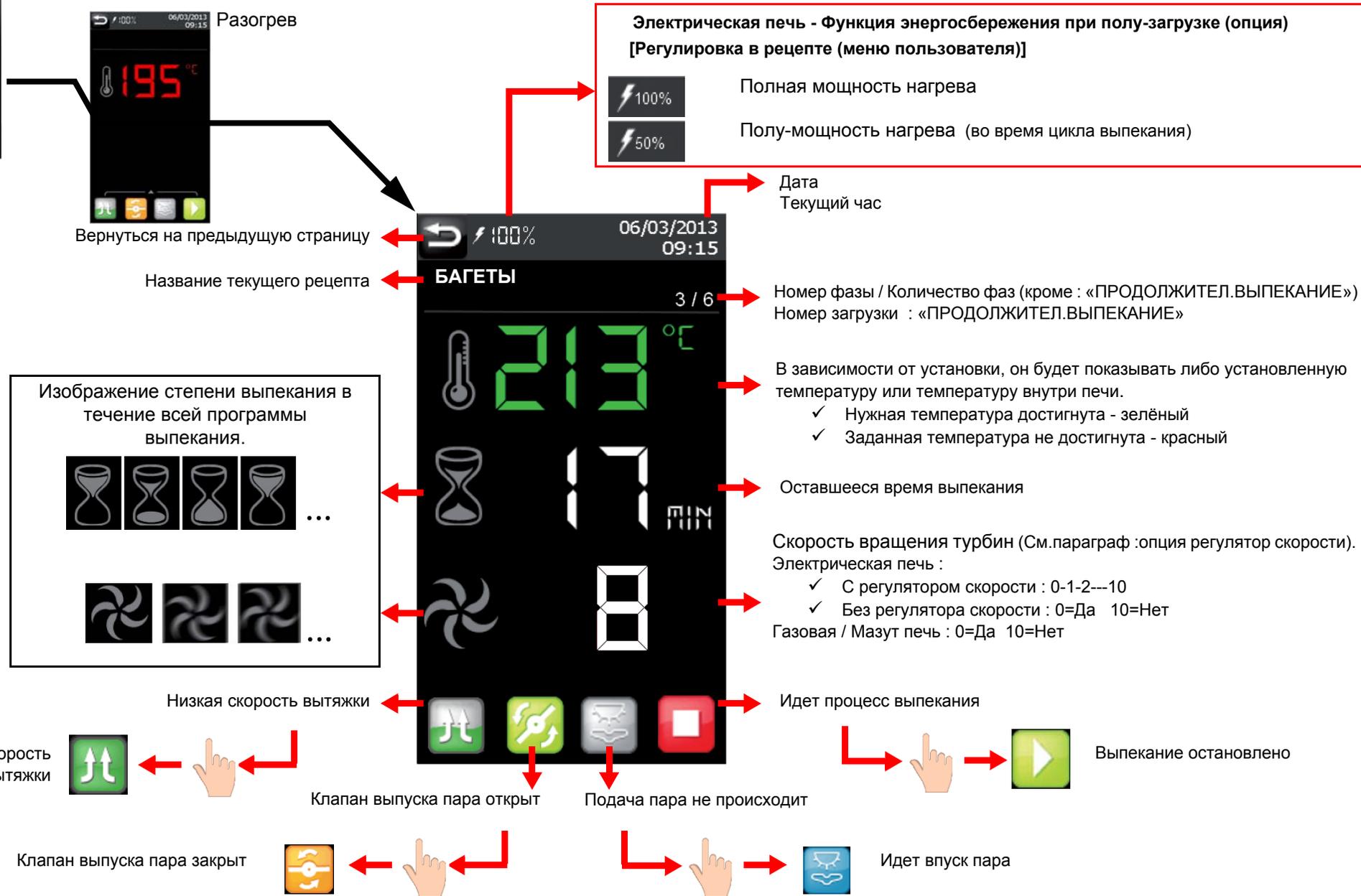
Меню защищены кодами доступа

Визуализация состояния печи  
( Пример : Выполняется выпечка )



Экран, представленный является примером для показания как можно большего количества функций. Комбинация некоторой информации и/ или пиктограмм является в действительности невозможной.

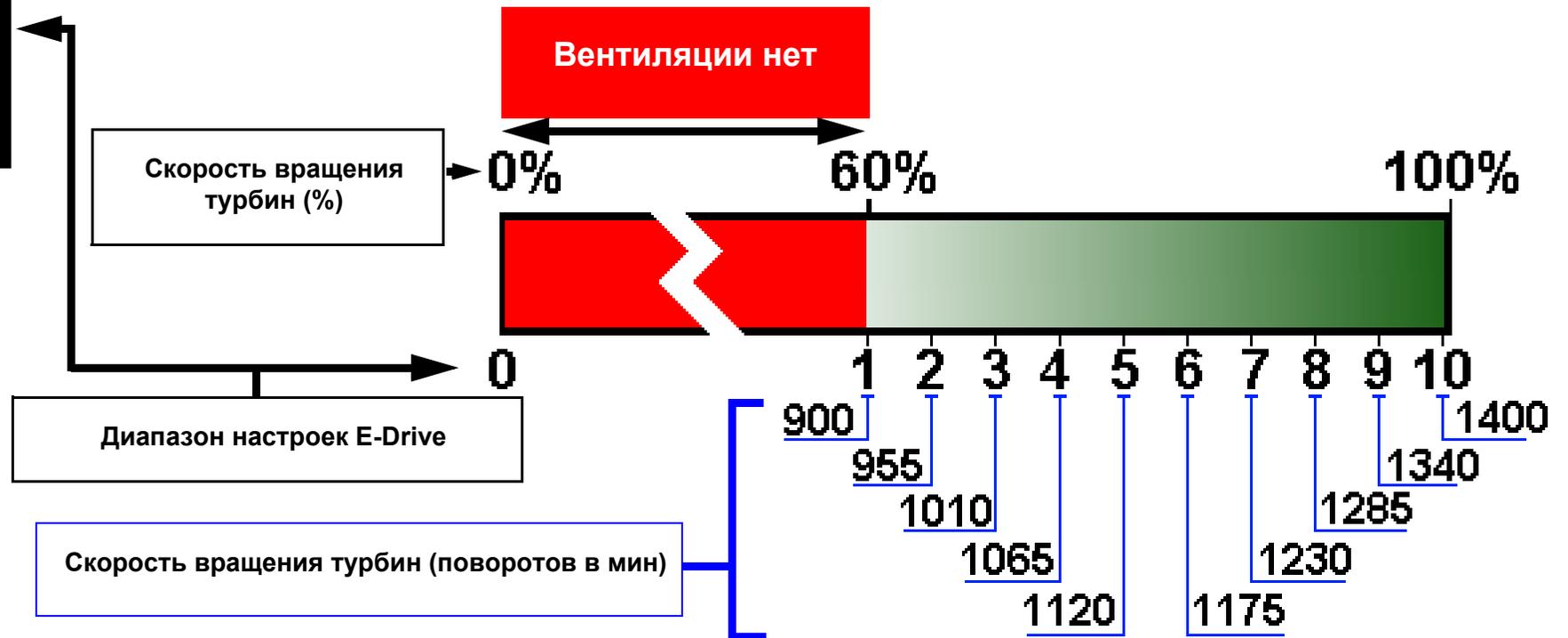
Дисплей позволяет контролировать в реальном времени изменение основной информации о выполняемом



# С ОПЦИЕЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ



Регулятор скорости : Позволяет уменьшить до 40% скорость вращения турбины. Значения, указанные ниже, являются ориентировочными и могут изменяться от одной печи к другой.



# УРОВЕНЬ ДОСТУПА

(См : Инструкция по программированию / Настройка параметров регулятора)



## Изменение настроек зависит от уровня авторизации :



Вы не можете изменять настройки. Только активны следующие кнопки :

- ✓ Включение панели управления  - Выключение панели управления 
- ✓ Начало выпекания  - Остановка выпекания 
- ✓ Низкая скорость вытяжки  - Высокая скорость вытяжки 
- ✓ Выбор рецептов  Багеты



Выбор и изменение рецепта « РУЧНОЙ » : Изменения рецепта « РУЧНОЙ » сделанные во время выпекания регистрируются автоматически (Заданная T°, Время выпекания, Вентиляция)\*.

- ✓ Вкл/ Выкл пара « РУЧНОЙ »  
- ✓ Вкл / Выкл клапана выпуска пара « РУЧНОЙ »  
- ✓ + 



**МОДИФИКАЦИЯ** рецепта во время выпечки **ВОЗМОЖНА**, но **СОХРАНЕНИЕ** измененных данных рецепта **НЕВОЗМОЖНО** (Заданная T°, Время выпекания, Вентиляция)\*.

- ✓ Вкл/ Выкл пара   для всех рецептов
- ✓ Вкл / Выкл клапана выпуска пара   для всех рецептов.
- ✓ + 



Доступ к программированию рецептов 

- ✓ + 

\* См.параграф : «Быстрое изменение текущего цикла»

# ПОЛЬЗОВАНИЕ



Включение в работу панели управления нажатием на кнопку.



Версия фасада (Версия программы)

Версия реле (Версия программы)

Тип печи

Серийный номер

Эта информация отображается в течение нескольких секунд при запуске панели управления. Затем на экране отобразится последняя использованная программа.

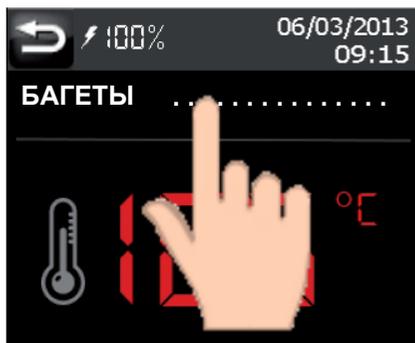


Поднятие температуры начинается непременно по последней программе, использованной до остановки.

# ВЫБОР РЕЦЕПТОВ

Если последняя использованная программа правильна, пусть она продолжается.

Для выбора другого рецепта, выполните следующие действия



Доступ к списку рецептов

После предварительного нагрева, цикл выпекания может состоять из одной только фазы или из 2, 3, 4, 5 или 6 фаз (кроме «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»)

Выход из списка рецептов

Страница с последующими рецептами

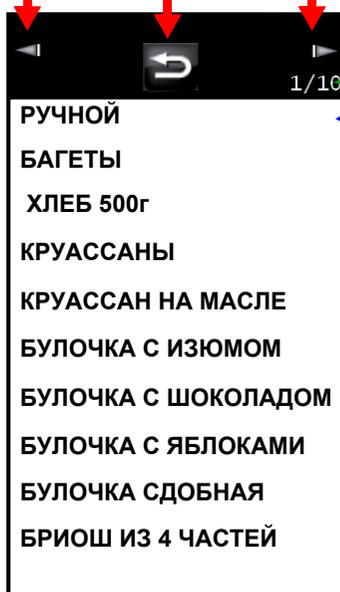
Страница с предыдущими рецептами

Со страницы 1/10 вы сможете попасть сразу на страницу 1/10, где находятся 3 программы последовательного выпекания

Номер страницы / Количество страниц



Выберите нужный рецепт



Специальная программа :  
Количество фаз : 1, 2 --- 6  
🔒 мини

96 рецептов расположены на 10 страницах  
Количество фаз : 1, 2 --- 6  
ОБЯЗАТЕЛЬНО 🔒

Количество фаз : 1  
3 последовательных выпекания .  
Выпекания могут накладываться друг на друга, это означает, что можно совершить три последовательных выпекания с частично заполненной печью каждый раз.  
ОБЯЗАТЕЛЬНО 🔒



# Запуск и остановка выпекания

Для всех рецептов, кроме «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»

## Разогрев



Т° красный = Заданная температура не достигнута.



Т° зелёный = Нужная температура достигнута.

Зуммер



Загрузка печи разрешена.

← Запуск выпекания

## Выполняется выпечка

Фаза 1 / 6



Оставшееся время (6 фаз вместе).

Фаза 3 / 6



Оставшееся время (сумма оставшихся 3 фаз).

Фаза 6 / 6



Выпекание окончено

← Остановка выпекания



Если дверь открыта в течении выпекания, то прозвонит звонок и отсчет времени приостановится.

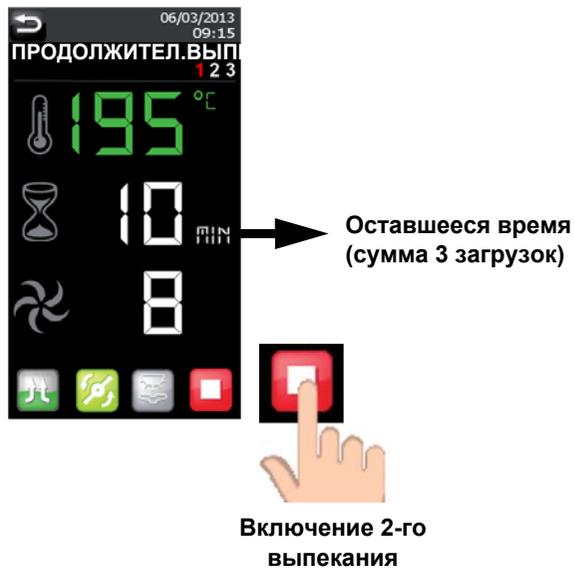
# Запуск и остановка выпекания

Использование рецепта «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»

Разогрев : Выполняется таким же образом, что и остальные программы.

## Выпекание в процессе

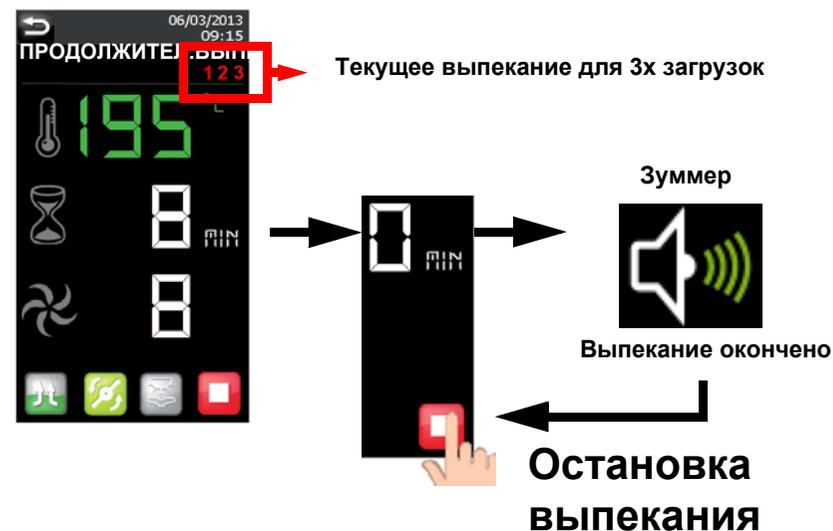
1-ая загрузка



2-ая загрузка



3-яя загрузка



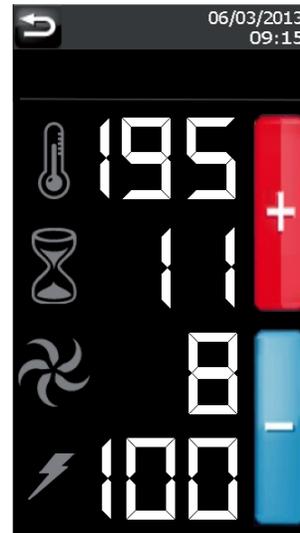
# Быстрое изменение текущего цикла

Доступ к быстрой модификации программы всегда выполняется нажатием на экран (для любого рецепта).



2 возможные операции в зависимости от текущего рецепта.

Для всех рецептов, кроме «РУЧНОЙ»



Для рецепта «РУЧНОЙ»



Уровень доступа :



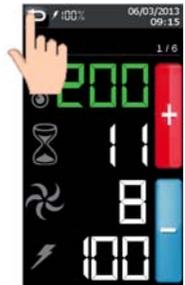
Экран, показывающий параметры, которые можно изменить следующим образом :



Нажмите на каждую зону для изменения.



Выбранное значение становится зеленым. Используйте кнопки для изменения значения.



Подтверждение

Уровень доступа :



Экран, показывающий параметры, которые можно изменить с помощью клавиатуры :

Нажмите на параметр, который вы хотите изменить



Регулируемые параметры и соответствующие диапазоны установок зависят от нескольких критериев :

- Тип энергии печи
- Опции
- Текущий рецепт
- Текущая стадия выпекания

Проверьте ниже

## Диапазон настройки



Электрическая печь



Газовая / Мазут печь

**T° разогрева :** от 0°C до 250°C

**Кол-во фаз :**

Для всех рецептов, кроме «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ» от 1 до 6  
 Для рецепта «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ» 1

**T° выпекания :** от 0°C до 250°C

**Промежуток :**

2 до 6 фазы - Длительность фазы от 1до 99 мин / Фаза (накопленный 6 фаз : макс 594 мин)  
 1 Фаза - Время выпекания от 1до 99 мин

**Вып.пар д/ок выпек :**

Для всех рецептов, кроме «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»  
 1 Фаза - от 0 до Время выпекания  
 2 до 6 фазы - от 0 до Продолжительность фазы  
 Для рецепта «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ» (1 Фаза)  

<b>Да</b>	/	<b>Нет</b>
Клапан выпуска пара остается открытым в течение всего времени выпекания		Клапан выпуска пара остается закрытым в течение всего времени выпекания

### Функции связаны с наличием или отсутствием некоторых вариантов

**Продолж.впуска пара :**

**С паром**

Для всех рецептов, кроме «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ» от 0 до 30 с  
 Для рецепта «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ» ---  
**без пара** ---

**Управ.вентилятором :**

**С регулятором скорости**

**Без регулятора скорости**

от 0 до 10 ---  
Да / Нет

**Устан полн мощности :**

**С функцией «полу-загрузка»**

**Без функции «полу-загрузка»**

Да / Нет ---  
---

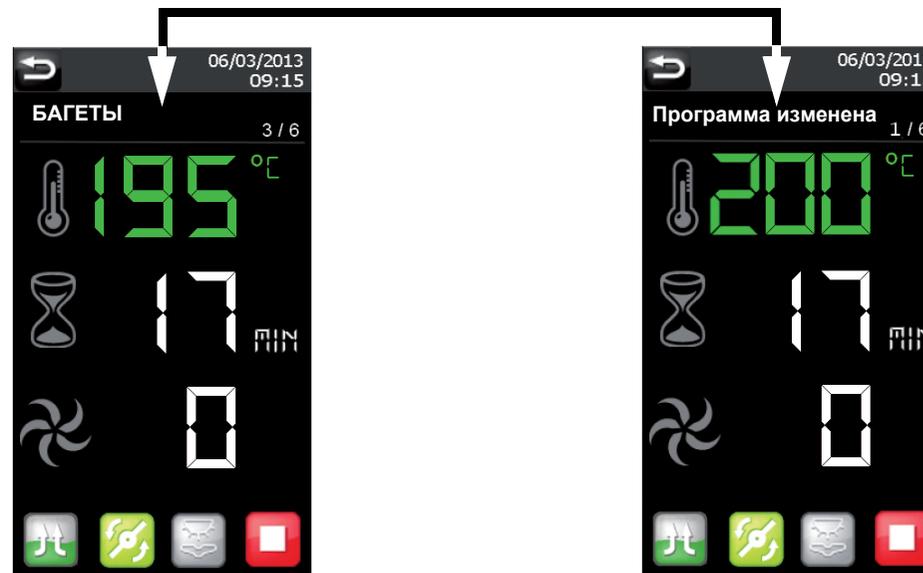
---

---

Отсутствие опции

Не применяется

## Отображение попеременно названия рецепта и «программа изменена»

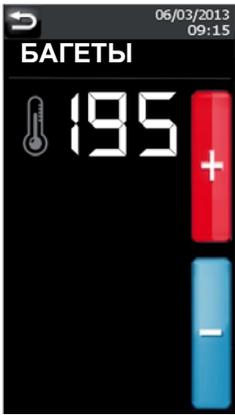
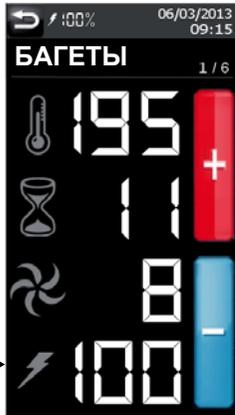
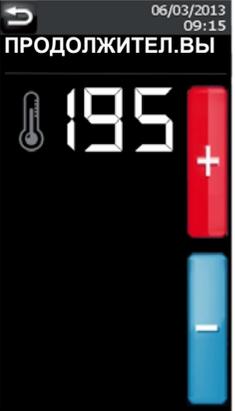
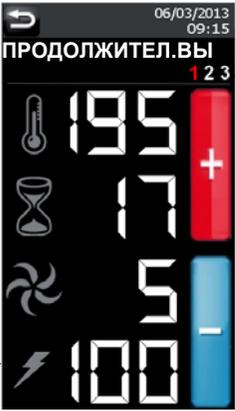


**Рецепт временно изменен.**

**Пока первоначальный рецепт не будет использован, можно использовать измененную программу.**

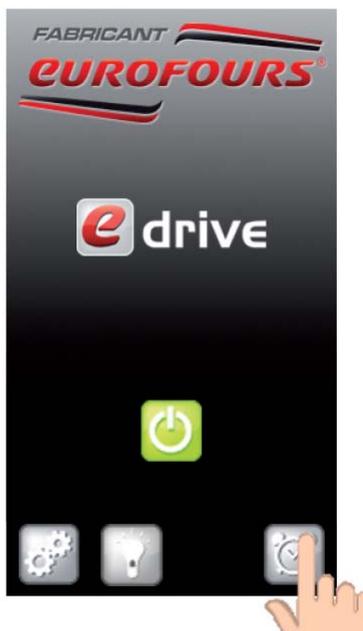
**Для восстановления первоначального рецепта нажмите на название рецепта и выберите его заново в списке рецептов или выберите другой (ВНЕ ВЫПЕКАНИЯ).**

## Экраны получены в зависимости от эволюции цикла и выбранного рецепта

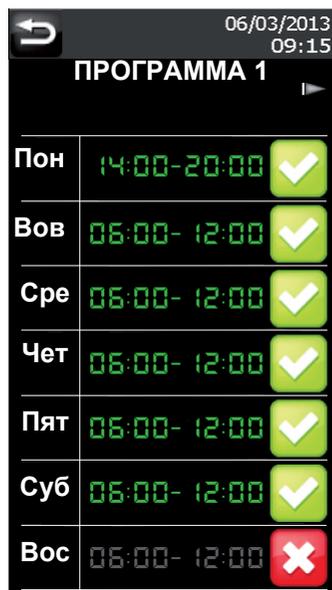
	Выполняется предварительный разогрев	Выпекание в процессе Во время приготовления пищи, только нынешняя фаза может быть изменен
<p>Для всех рецептов, кроме «РУЧНОЙ» и «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»</p>		 <p>Отображается только если опция присутствует →</p>
<p>Для рецепта «РУЧНОЙ»</p>	 <p style="text-align: center;">Следующая Фаза</p> <p>Во время предварительного нагрева, все фазы могут быть изменены. Температура предварительного нагрева и число фаз может быть изменена только во время предварительного нагрева</p>	 <p>Изменения рецепта « РУЧНОЙ » сделанные во время выпекания регистрируются автоматически</p> <p>Для <u>изменения</u> параметров :</p> <p>Нажмите на параметр, который вы хотите изменить</p>
<p>Для рецепта «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»</p>		 <p>Даже если продолжительность может быть выбрана (она становится зеленой после нажатия), он не может быть изменен.</p> <p>Отображается только если опция присутствует →</p> <p>Номер текущего загрузки красный</p> <p>Если заданная температура изменяется, это изменение относится к 3 циклов нагружения.</p>

# ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК - НЕДЕЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

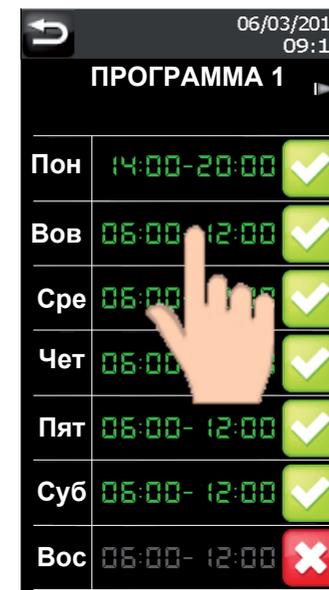
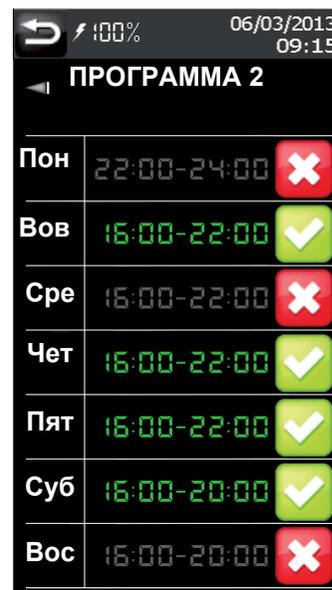
Недельное планирование позволяет планировать начало и окончание работы печи с указанием желаемого времени и температуры на каждый день недели. Для экономии энергии в течение периода неиспользования печи (1 час минимум) 2 дневные программы возможны.



Доступ к недельному программированию.

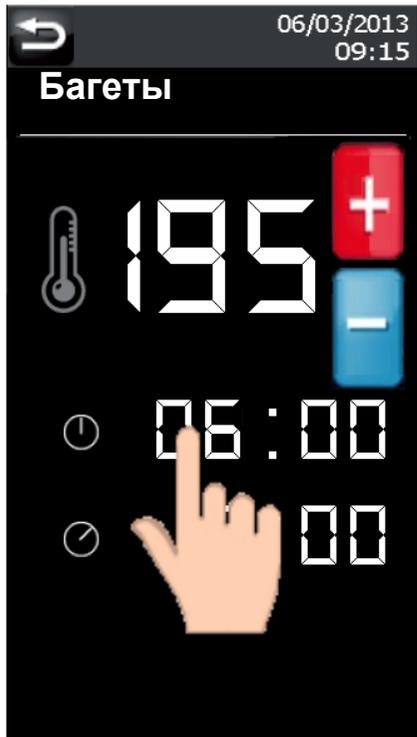


Для доступа к настройкам для нужного диапазона времени, вы должны активировать  (Нажмите на кнопку включения/выключения).



Нажмите на область, соответствующую дню, который вы хотите запрограммировать.





Выберите нужную программу.  
Действуйте как написано в разделе  
«Выбор рецептов»

**ИЛИ**

Установите температуру без выбора  
определенного рецепта.

Нажать на каждую из зон  
для программирования.



Время : Минуты



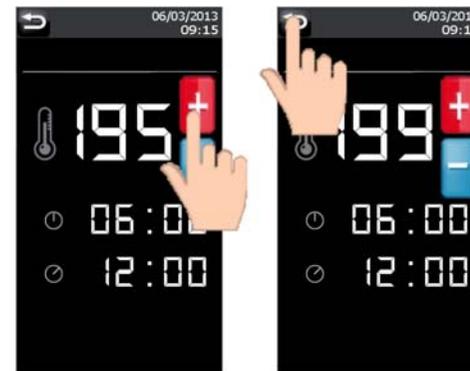
**ВЫПЕКАНИЕ :**

Ввод времени: ПЕЧЬ готова к ВЫПЕКАНИЮ  
(Предварительный разогрев начинается до этого времени для того, чтобы печь нагрелась к запрограммированному часу)

**ПЕЧЬ :**

Ввод времени остановки

Подтверждение



Область ввода  
Диапазон настроек

Подтверждение

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

## Автоматический запуск вытяжки

Автоматический запуск вытяжки на высокой скорости до окончания выпекания время ВНЕ ВЫПЕКАНИЯ (См : Инструкция по программированию).  
Диапазон настроек : 00 --- 99 мин (заводские установки : 1 мин).

Во время выпекания, вытяжка работает на низкой скорости ().

При необходимости можно запустить ручную вытяжку на высокой скорости до начала запрограммированного времени, нажав на кнопку  (за исключением программы «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»).

Независимо от установки (даже если время установлено на 0), при открытии двери, вытяжка включается на высокой скорости ().

## Запуск вытяжки вручную (за исключением программы «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»)

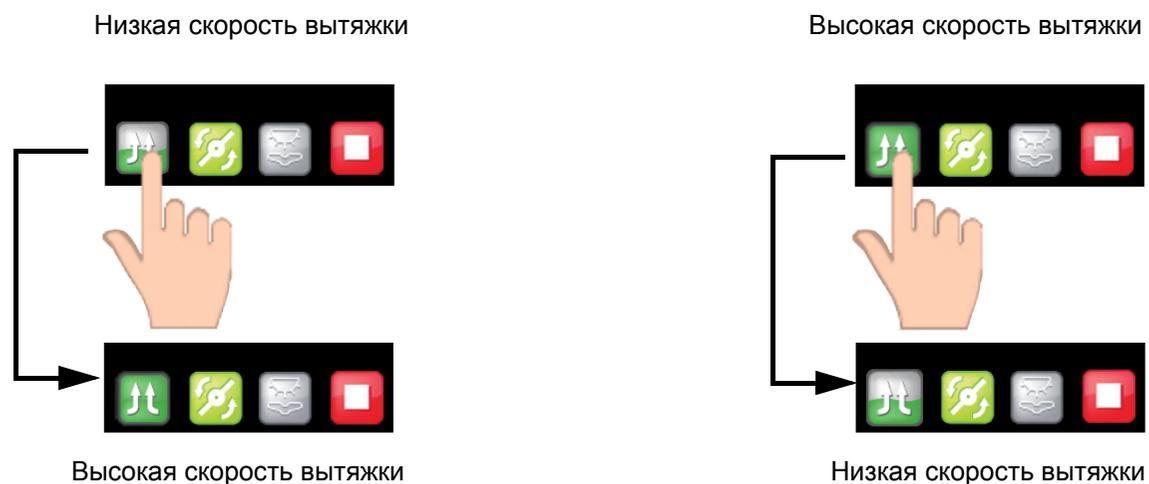
Во время процесса выпекания : Вытяжка работает на высокой скорости, когда она устанавливается вручную (нажатием на кнопку).

При включении панели управления :

- ✓ При закрытой двери : Вытяжка начинает работать на низкой скорости.
- ✓ При открытой двери : Вытяжка начинает работать на высокой скорости (вытяжка перейдет на низкую скорость работы, при закрытии двери)

Вытяжка никогда не отключается.

При выключении панели управления, вытяжка продолжает работать на высокой скорости еще в течение 3мин.



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

## Автоматический клапан подачи пара

- Открытие клапана выпуска пара :

Автоматическое открытие клапана во время выпекания программируется ВНЕ ВЫПЕКАНИЯ (кроме «РУЧНОЙ»)(См : Инструкция по программированию).

Диапазон настроек :

- ✓ 1 фаза : 00 --- Время выпекания.
- ✓ 2 до 6 фазы : 00 --- Продолжительность фазы

- Закрытие клапана выпуска пара :

При выключении выпекания нажатием на кнопку  , клапан выпуска пара закрывается автоматически.

Если необходимо, то клапан выпуска пара может быть закрыт вручную нажатием на кнопку  →  (за исключением программы «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»).

## Вручную устанавливаемый клапан выпуска пара (за исключением программы «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ»)

Нажмите на кнопку, чтобы открыть клапан выпуска пара



С нажатием на кнопку, клапан откроется. Значок перейдет в зеленый цвет, обозначая, что клапан открыт.



# ПОДАЧА ПАРА

Печь оснащена опцией «пара»

## Подача пара с запрограммированным временем подачи (если в печи установлена система подачи пара)

Автоматическая подача пара при запуске выпекания программируется ВНЕ ВЫПЕКАНИЯ (кроме «РУЧНОЙ») (См : Инструкция по программированию).  
Диапазон настроек : 0 --- 30с.

При запуске выпекания, кнопка загорится синим цветом во время автоматической подачи пара, запрограммированной в рецепте, потом снова станет серой с окончанием подачи пара.

## Подача пара вручную (если в печи установлена система подачи пара)

При нажатии, начинается подача пара и значок становится синим.  
При отжати, подача пара останавливается и значок становится снова серым.

Максимальная длительность подачи пара : 30с

Для получения хорошей подачи пара не нажимайте на кнопку подачи пара очень часто.



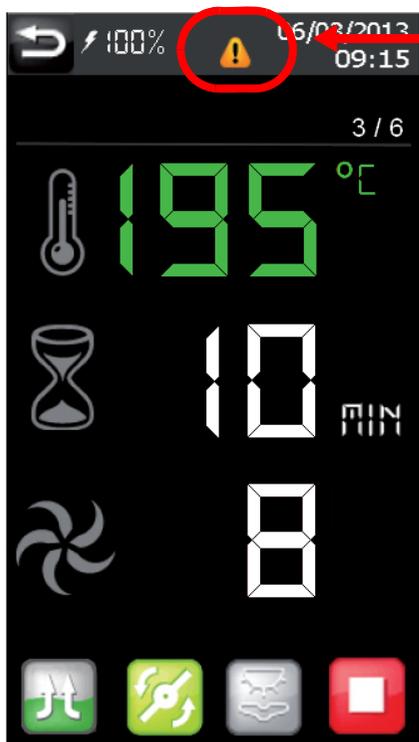
Подача пара вручную невозможна, пока «ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ» находится в процессе.



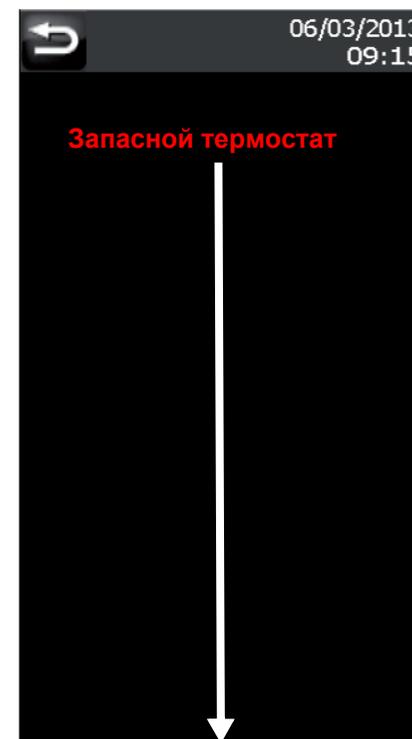
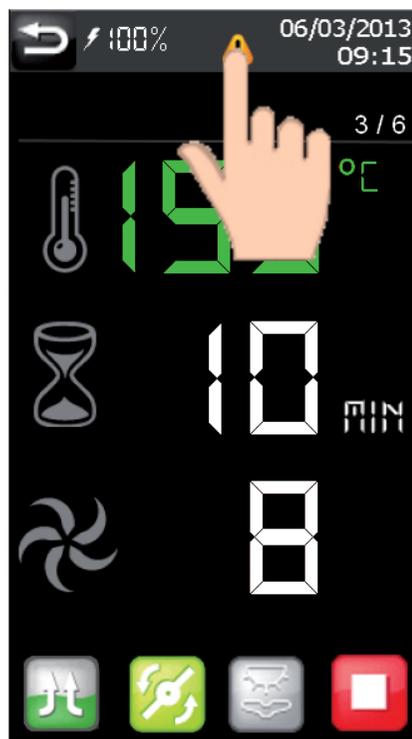
Если в печи не установлена система подачи пара, соответствующий значок не отображается :



# СПИСОК ОШИБОК



ОСТОРОЖНО : Ошибка



**НЕИСПРАВНАЯ ДЕТАЛЬ.**

## Список возможных ошибок :

- Термопара (1, 2, 3, 4)
- Часы
- Термостат безопасност
- Горелка
- Регулятор скорости
- Перегрев передн.карты
- Перегрев релейн.карты
- Датчик T° фасадный
- T°РелеКарты
- Сообщение
- Соответствие
- Память
- Версия



Сервисная служба

# ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ

Эта функция позволяет снизить энергопотребление в нерабочий период.

В функции настройки регулятора используются 2 конфигурации энергосбережения :

- ✓ Значение настройки в диапазоне от 50°C до 150°C соответствует режиму выдержки при низкой температуре.
- ✓ Значение настройки «000», соответствует режиму ожидания : полная остановка печи

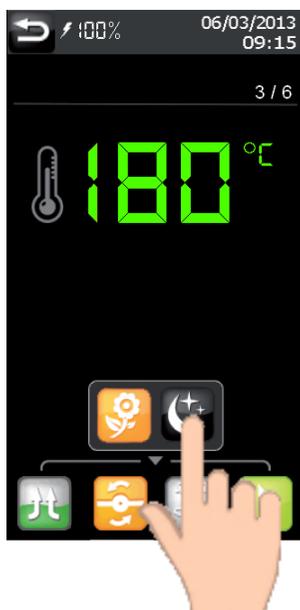
В режиме «энергосбережения», температура отображается (реальное или заданное значение) является тем же, чем обычно используется (См.параграф «**Меню пользователя**» - Инструкция по программированию).

Есть 2 способа для установки режима :

## Ручной режим



Одновременно  
нажмите на кнопки  
(ВНЕ  
ВЫПЕКАНИЯ)



Активация



«Энергосбережение» функция  
активирована.  
Печь продолжает работать, а  
регулятор поддерживает  
требуемое значение температуры  
(здесь : 80°C)



Заводские установки : 000  
Если температура всегда "000"  
после 1 минуты, регулятор  
останавливается.  
Диапазон настроек : 50 до 150°C  
(См.параграф «Меню  
пользователя» - Инструкция по  
программированию)

Для остановки «Энергосбережение» , режима, нажмите на кнопку .

## Автоматический режим

Режим «Энергосбережение» устанавливается автоматически с помощью регулятора. Эта функция запускается, если таймер не использовался после истечения определенного промежутка времени.

Параметры функции «Энергосбережение», должен быть установлен в меню пользователя, как описано в руководстве по программированию :

### **Вр. До вкл.реж**

**энергосбережен** : Настройка задержки перед включением режима «Есо» .

Значение задержки может регулироваться в диапазоне от 0,1 до 9,5 (то есть, от 10 мин до 9ч 50 мин мин с шагом 10 мин).

Задан.Т°эконом

энергии : Регулировка заданной температуры.

- ✓ Значение настройки «000», соответствует режиму ожидания : полная остановка печи.
- ✓ Значение настройки в диапазоне от 50°C до 150°C соответствует режиму выдержки при низкой температуре.

После завершения настройки этих двух параметров (времени и температуры), функция «Энергосбережение» запустится автоматически в зависимости от сохраненного в памяти значения задержки.

При запуске функции «Энергосбережение» прозвучат 5 звуковых сигнала, а на дисплее отображается :



**«Есо» Начиная с этого момента, функция Эко будет срабатывать автоматически по заданному времени.**

**Для остановки «Энергосбережение» , режима, нажмите на кнопку .**

**Если вам не нужна эта функция и при большинстве выпеканий вы не используете таймер, позвоните в технический отдел для отключения режима «Есо», так как печь отключится, если таймер не был использован в течение 9ч 50мин .**

Если значение настройки температуры установлено в диапазоне от 50°C и 150°C, печь продолжает работать, а регулятор поддерживает требуемое значение температуры

Например, если значение времени настроено на 1час 30 мин а температура до 80°C, регулятор автоматически переключится в режим «Энергосбережение» если ТАЙМЕР НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ 1час 30 мин, и проработает до тех пор, пока реальное значение температуры внутри печи не достигнет значения <80°C.

Это приведет к тому, что регулятор включится автоматически и будет время от времени останавливать нагрев, чтобы удерживать значение реальной температуры внутри печи на уровне около 60°C.

# УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ

Печь оснащена опцией «пара»

Эта опция является незаменимой когда вы выпекаете попеременно сладкие и соленые изделия в одной и той же печи (когда в печи могут оставаться запахи). Эта функция может быть использована для абсорбирования запахов оставшихся в печи для того, чтобы избежать слияния запахов (Осторожно, это функция не оказывает влияния на запахи в помещении).

Для получения оптимального результата, мы вам рекомендуем очищать поток воды, что избавит вас от известковых отложений внутри пекарной камеры и загрязнения системы.

Соленоид воды установлен для работы с напряжением воды равным 3 бар : **Эта настройка не должна быть изменена.**

Для того, чтобы цикл начался действительная температура в печи должна превышать 160°C Если же это не так, регулятор автоматически изменит ее следующим образом :

- ✓ Если реальная температура ниже нужной температуры, то он повысит температуру в печи.
- ✓ Если реальная температура равна требуемой температуре, то процесс начнется и продлится 20 минут
- ✓ Если реальная температура выше требуемой температуры, то процесс начнется, клапан выпуска пара начнет работать и будет включен до тех пор пока температура не снизится до требуемой температуры

Устранение запахов происходит в течение 20 мин с 6-ти секундным впрыскиванием пара каждые 2 мин.

Одновременно нажмите на кнопки (ВНЕ ВЫПЕКАНИЯ)

Активация

«Устранение запахов» функция активирована

Клапан выпуска пара открывается автоматически до конца цикла в соответствии с установленным временем (Заводские установки 1 МИН - См.параграф «Меню пользователя» - Инструкция по программированию)

Зуммер сигнал звучит прерывисто в течение 30 секунд

Для выхода из режима "Устранения запахов" нажмите на кнопку , до окончания звучания 30сек. сигнала зуммера.

**НЕ ОТКРЫВАЙТЕ** дверь печи во время цикла. **РИСК ОЖОГА!**

Когда цикл закончится, открывайте дверь постепенно, избегая риска ожога от выходящего из печи пара. Если печь оборудована вытяжкой, то будет лучше ее включить на несколько секунд для эвакуации пара.

# СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

## Свежая продукция



**БАГЕТЫ**

20 мин	195°C	15 с	5 мин
--------	-------	------	-------



**ХЛЕБ 500г**

30 мин	210°C	15 с	5 мин
--------	-------	------	-------



**КРУАССАНЫ**

17 мин	200°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**КРУАССАН НА МАСЛЕ**

15 мин	200°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ**

20 мин	190°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ**

15 мин	200°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**БУЛОЧКА С ЯБЛОКАМИ**

30 мин	200°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**БУЛОЧКА СДОБНАЯ**

12 мин	160°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**БРИОШ ИЗ 4 ЧАСТЕЙ**

25 мин	160°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**БРИОШ ИЗ 6 ЧАСТЕЙ**

30 мин	160°C		5 мин
--------	-------	--	-------

## Полувыпеченная замороженная продукция



**ПОЛУВЫПЕЧЕН.БАГЕТ**

16 мин	180°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**ПОЛУВЫПЕЧЕН.ХЛЕБ**

22 мин	180°C		5 мин
--------	-------	--	-------



**При загрузке печи включите температуру на 30°C градусов выше указанной.**

Эта информация вам предоставлена только в качестве совета, но вы можете ее изменить исходя из ваших привычек и вкуса.

Данная информация может меняться исходя из вкусовых предпочтений.

Выждите время повышения температуры :  
от 25 до 200°C : 8 до 9 мин  
от 25 до 250°C : 11 до 12 мин  
Увеличьте температуру после загрузки через (см.инструкции настройкиT°) : 15 мин.

## ВМЕСТИМОСТЬ НА УРОВЕНЬ

	400x600 мм	400x800 мм	460x660 мм	460x800 мм	600x400 мм	660x460 мм
 250 г		5		6		6
 400 г		4		4		4
 55 / 60 г	18	24	22	24	18	22
	5	5	6	6	5	6

## Риски, связанные с выпеканием продукции



**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ** на определенные возгораемые продукты, такие как сахар, остатки пищи и др , ...

Для избежания любых рисков по возгоранию остатков пищи регулярно проводите обслуживание оборудования как это указано в инструкции



Печи предназначены для выпекания хлебобулочных продуктов и венской выпечки без опасных и возгораемых продуктов при высокой температуре. **ЗАПРЕЩЕНО** выпекать продукцию с добавлением алкогольных составляющих, таких как ром, кальвадос, черри и др.

Производитель не несет ответственность в случае, если эти правила не были соблюдены.

## ДО РАБОТЫ С ОБОРУДОВАНИЕМ



**В МЕРАХ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ ПИТАНИЯ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ РАБОТАТЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ.**

**ОСТОРОЖНО МОЖЕТ БЫТЬ ОСТАТОЧНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ.**



**ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ОТКЛЮЧИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ!.**

### НЕ ТРОГАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ



**ЕСЛИ НА ВАС МОКРЫЕ ВЕЩИ ИЛИ МОКРЫМИ РУКАМИ.**



**БЕЗ ОБУВИ (БОСИКОМ).**

**Любая работа с оборудованием должна производиться квалифицированными мастерами. В случае срабатывания системы безопасности, свяжитесь с вашим дистрибьютером.**



**ГАЗ**



**ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НА ЛЮБОЙ ЧАСТИ ГОРЕЛКИ ИЛИ ЭВАКУАЦИИ, ОТКЛЮЧИТЕ ГАЗОВЫЙ КЛАПАН ОТ ВНЕШНЕГО ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ**

Оборудование и запорный клапан должны быть отключены от газоснабжения во время любой проверки давления системы при испытательном давлении, превышающем 1/2 psi (3.5 кПа). Оборудование должно быть изолировано от газопровода, закрытием крана вручную во время любой проверки давления в газопроводе, при давлении равном или ниже 1/2 psi (3.5 кПа).

**Любая работа с оборудованием должна производиться квалифицированными мастерами. В случае срабатывания системы безопасности, свяжитесь с вашим дистрибьютером (В частности, при изменении категории газа)**

### ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ЭТО ПАХНЕТ ГАЗОМ ? :

- 1) Не пытайтесь запускать любые устройства.
- 2) Не прикасайтесь к электрическим выключателям; не использовать любой телефон в вашем доме.
- 3) Сразу вызовите газовую службу с телефона соседа. Следуйте инструкциям газовой службы.
- 4) Если вы не можете связаться с поставщиком газа, вызвать пожарную службу

Установка и обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом, услуги агентства или поставщиком газа.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для максимального предотвращения рисков поломки, необходимо периодически выполнять определенный ряд предупредительных действий.



## ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ



### Каждый день :

- ✓ Чистку камеры выпекания.
- ✓ Чистку алюминиевых и сетчатых противней

### Каждую неделю :

- ✓ Чистка дверного стекла.
- ✓ Чистку дверного уплотнителя.
- ✓  Регулятор : Экран панели управления должна быть **ОБЯЗАТЕЛЬНО** очищена с помощью ткани и средства рекомендуемого для сенсорных экранов
- ✓ Чистку панели управления мягкой и влажной тканью



Для чистки, **ИСПОЛЬЗУЙТЕ** мыльный раствор (моющее средство) и смойте чистой водой..Высушите при помощи влажной и мягкой ткани

### **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** средства :

- ✓ абразивные и/или средства, приводящие к коррозии
- Хлоросодержащие вещества (или отбеливающие средства, ...).  
Будьте осторожны с покрытыми лаком или окрашенными частями.



 для чистки печи **ЗАПРЕЩЕНО** использовать :

ПАРОВУЮ ОЧИСТКУ  
ОЧИСТКУ ПОД ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ  
ШЛАНГ ДЛЯ ВОДЫ



## ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБОЙ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБОЙ



Периодическое техническое обслуживание квалифицированным специалистом в соответствии с книжкой обслуживания, является необходимым условием для поддержания гарантии.



**ПРЕЖДЕ, ЧЕМ РАЗОБРАТЬ И/ИЛИ ПОМЫТЬ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ПЕЧЬ ОСТЫЛА И ОТКЛЮЧЕНА ОТ ПИТАНИЯ.**

## КАЧЕСТВО ВОДЫ

Даже питьевая и безопасная для потребления вода может иметь плохой вкус (в связи с содержанием в ней хлора), вызывать коррозию или оставлять известковые отложения.

После проведения анализа, если характеристики воды достигают критического уровня, необходимо установить систему очистки воды вверх по ее течению для продления работоспособности оборудования. В зависимости от концентрации хлорида, карбоната и показателей pH, данная система для очистки воды также уменьшает риски коррозии

Система очистки воды сильно рекомендуется в случаях, если :

- ✓ Жесткость воды выше или равняется  $15^{\circ}\text{f}$  ( $\approx 3^{\circ}\text{Ж}$ ) : Жесткая вода. Это жесткая вода, которая провоцирует возникновение засорения, особенно сильно проявляющемся при воздействии тепла ( $60^{\circ}\text{C}$ ).
- ✓ Если вода слишком мягкая ( $\text{TH} < 9^{\circ}\text{f}$  ( $\approx 1,8^{\circ}\text{Ж}$ )) и показатель pH меньше или равен 7 : Коррозионно-активная вода. Такая вода вызывает коррозию металла. Коррозия, вызываемая мягкой водой, особенно усиливается, если раствор pH является кислым.
- ✓ если pH меньше 6.8 или выше 7.5.
- ✓ Присутствует высокая концентрация хлоридов и нитратов.

По результатам анализа воды можно выбрать из нескольких возможных решений : нейтрализующие фильтры, смягчители воды, фильтры с активированным углем, ... Специалист по очищению воды сможет предложить вам более подходящее решение, исходя из установленного оборудования и приведенных результатов анализа воды.

Как только система будет установлена, вы сможете проконтролировать ее эффективность, сделав повторный анализ воды.

Обслуживание очищающей системы также обязательно по рекомендациям, данным ее производителем, если вы хотите поддерживать качество воды, адаптированного к оборудованию.

Присутствие осадков в воде еще один важный критерий для принятия во внимание. В этом случае, дополните установку очистки воды грязеочищающим фильтром.



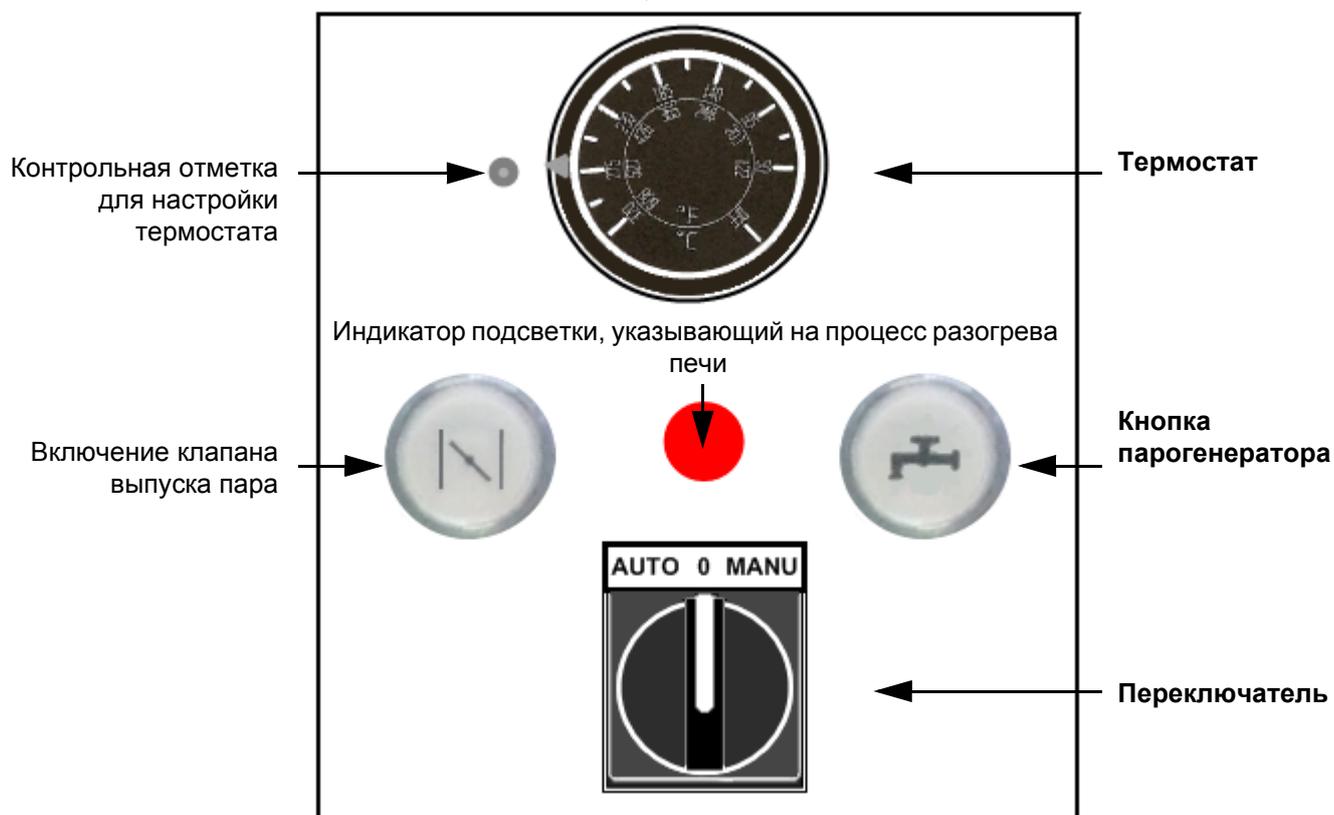
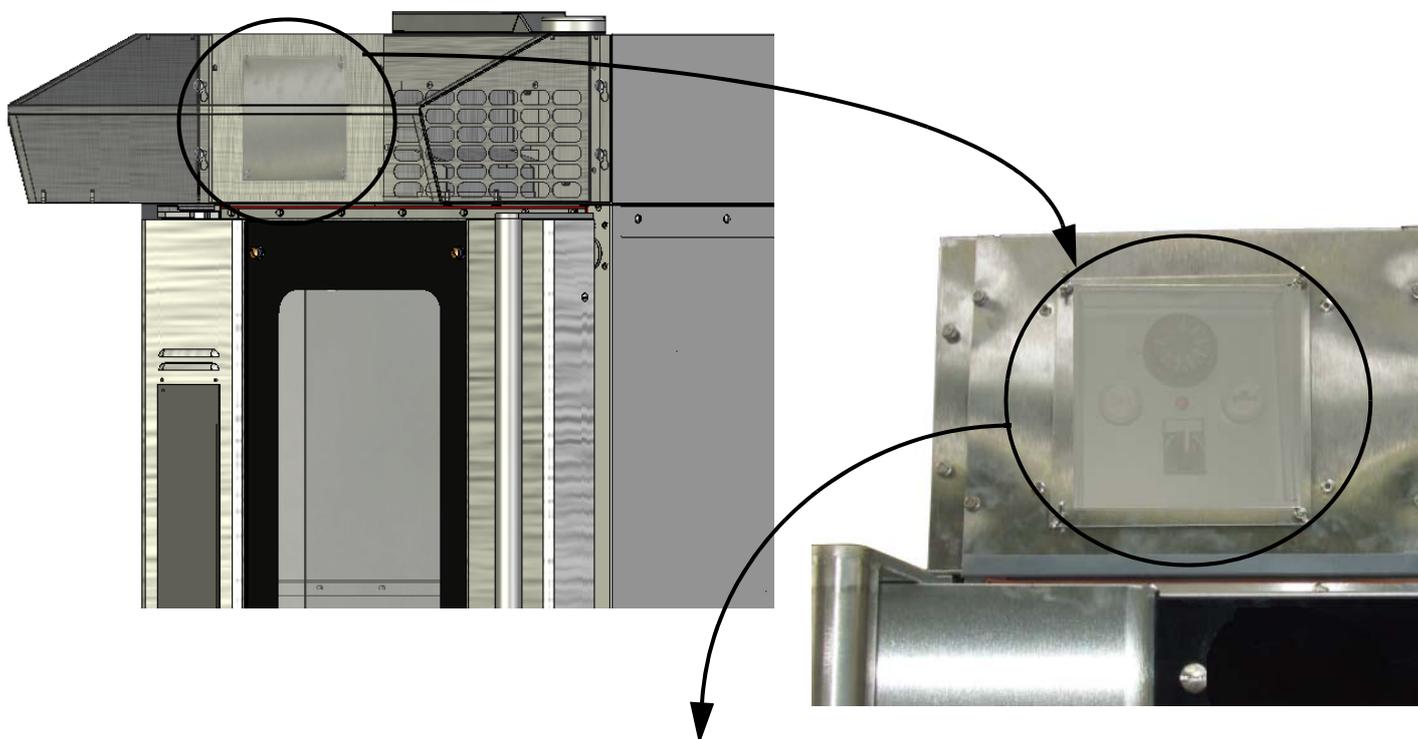
**В случае, если вода не отвечает данным критериям качества, она может стать причиной плохого функционирования, или даже деградации оборудования.  
Несоблюдение выше указанных рекомендаций может привести к аннулированию гарантии на оборудование.**

N.B : Прим. Жесткость воды представляет собой содержание кальция и магния. Общая жесткость (TH) измеряется в градусах французские ( $^{\circ}\text{f}$ ), где  $1^{\circ}\text{f}$  ( $\approx 0,2^{\circ}\text{Ж}$ ) = 4мг кальция и 2.4мг магния на литр.

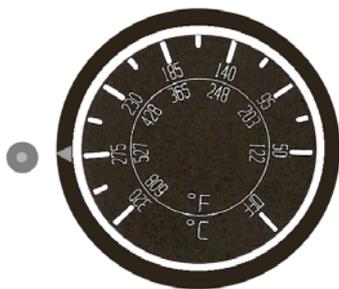
## ВАРИАНТ : MINICOM (Запасная панель управления)



**ТОЛЬКО ДЛЯ ВРЕМЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**



Запасная панель управления установлена в передней части электрической коробки.  
Для доступа снимите внешнюю панель вытяжного устройства, ослабьте винты и снимите защитную установку.



## Термостат

Термостат откалиброван в °C (внешняя шкала) и °F (внутренняя шкала).

Даже если термостат зафиксирован на 320°C, максимальная температура не должна превышать 250°C для того, чтобы избежать любого повреждения печи.

## Переключатель



Использование электронной панели управления (Заводские установки).



Ни одна из панелей управления не



Использование временной панели

Временную панель управления следует использовать только тогда, когда электронный контроллер не работает.

Чтобы сделать это, установите переключатель в положение «MANU».

Вытяжное устройство включится автоматически на маленькой скорости (временная панель управления не позволяет использование вытяжки на большой скорости).

Печь начнет разогрев.

Установите температуру выпекания с используя термостата.

Во время повышения температуры, включится красная лампочка.

## Подача пара вручную



Нажмите на кнопку для подачи пара.

Подача пара будет продолжаться пока кнопка будет нажата.

Для получения хорошей подачи пара не нажимайте на кнопку подачи пара очень часто.

**ОСТОРОЖНО : Разогрев и турбины не останавливаются во время подачи пара.**



## Открытие / закрытие клапана выпуска пара вручную

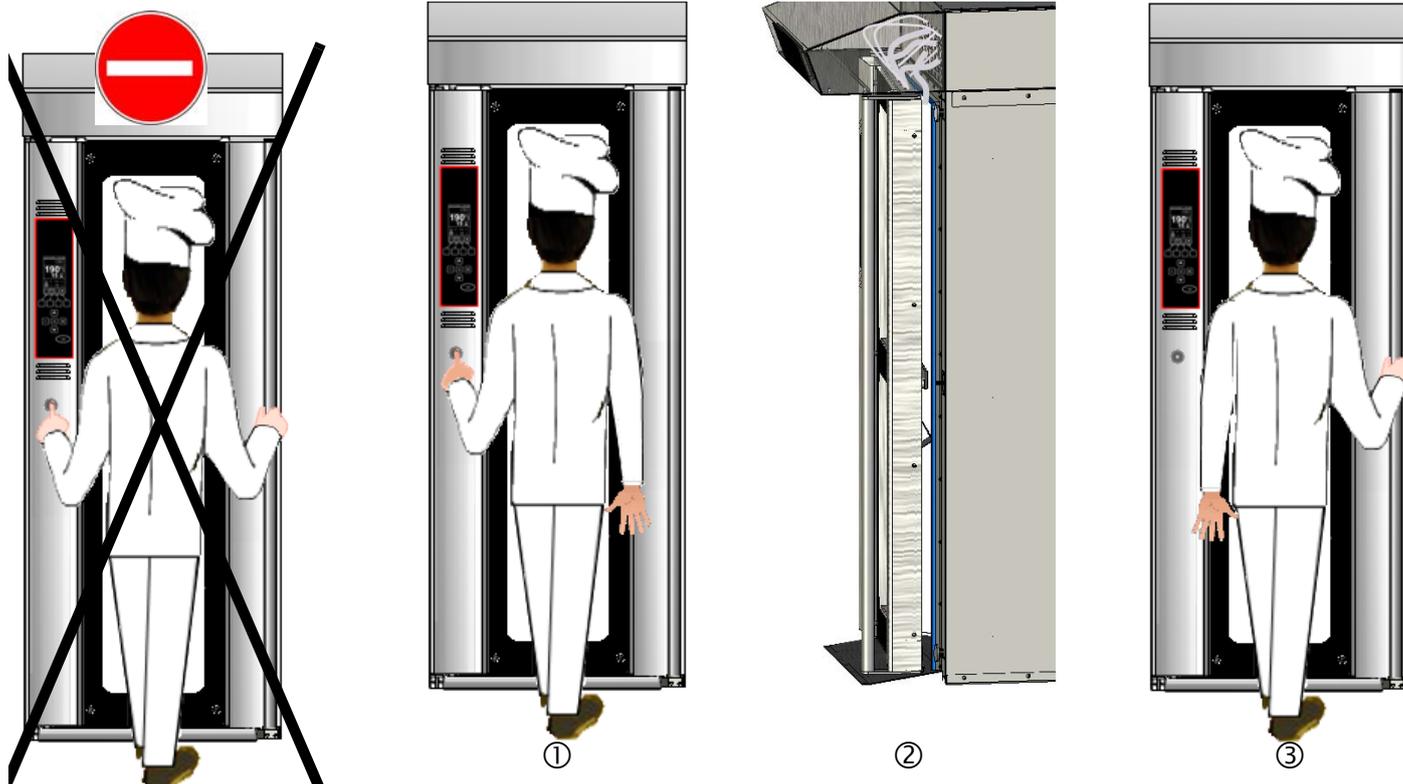
Нажмите на кнопку, чтобы открыть или закрыть клапан выпуска пара.:

- Кнопка горит : Клапан выпуска пара открыт
- Кнопка погашена : Клапан выпуска пара закрыт



**Как только электронная панель управления будет установлена, установите переключатель на позицию «AUTO». К тому же, важно обратно установить защитную панель с помощью 4 винтов.**

## ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ



- ① Нажмите на кнопку, размещенную под панелью управления, не пытайтесь открыть ее за ручку.
- ② При нажатии на кнопку, дверь приоткроется. В целях безопасности, рекомендуется оставить дверь полу-открытой несколько секунд для того, чтобы вытяжка втянула максимальное количество выходящего пара.
- ③ Теперь дверь может быть полностью открыта.

## ЗАКРЫТИЕ ДВЕРИ



**Электромагнит требует доли секунды для активации, необходимо закрыть дверь до предела для правильного закрытия двери. Если дверь была резко захлопнута, электромагниты не будут активированы и дверь может не закрыться.**

**Если по какой либо причине, печь не подключена к электричеству, дверь будет открыта  
Поэтому, отложенный запуск начнется, если дверь была закрыта перед временем его начала**

## ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ ИЗНУТРИ



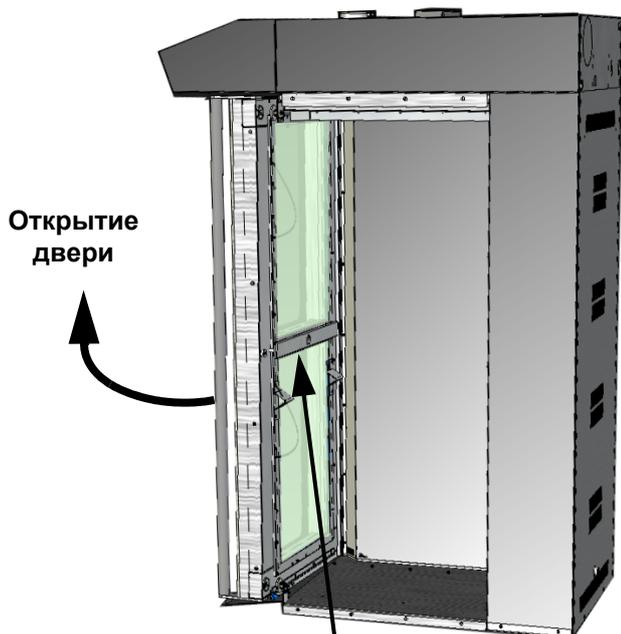
**В МЕРАХ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ ПИТАНИЯ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ РАБОТАТЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ. ОСТОРОЖНО МОЖЕТ БЫТЬ ОСТАТОЧНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ.**



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВХОДИТЬ В ПЕЧЬ, НАХОДЯЩУЮСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.**

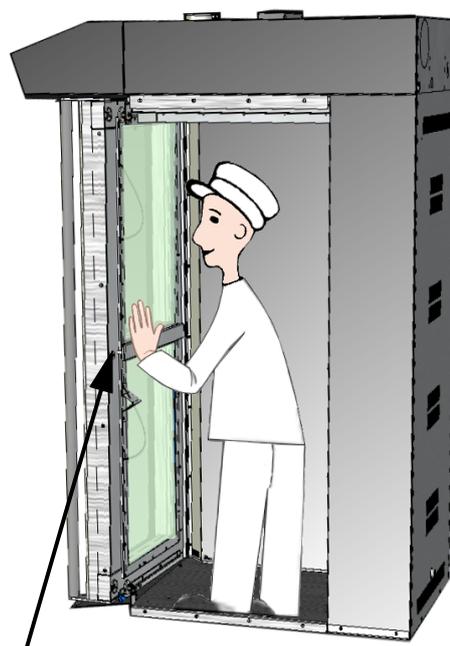


**В случае случайного закрытия внутри печи, печь оборудована системой безопасности для открытия двери изнутри печи. Чтобы открыть изнутри дверь печи, выполните следующие действия :**



Открытие  
двери

Система  
безопасности,  
позволяющая  
открыть дверь  
изнутри печи



Нажмите на дверную перекладину со  
стороны открытия двери



**Для обеспечения безупречной работы механизма открывания двери, избегайте его засорения мукой, крошками, прочими загрязнениями...**

**Именно поэтому, важно промывать и проверять функционирование механизма каждую неделю**

**Мы не можем быть ответственными за неправильное функционирование механизма открытия двери, если рекомендации выше не были соблюдены.**



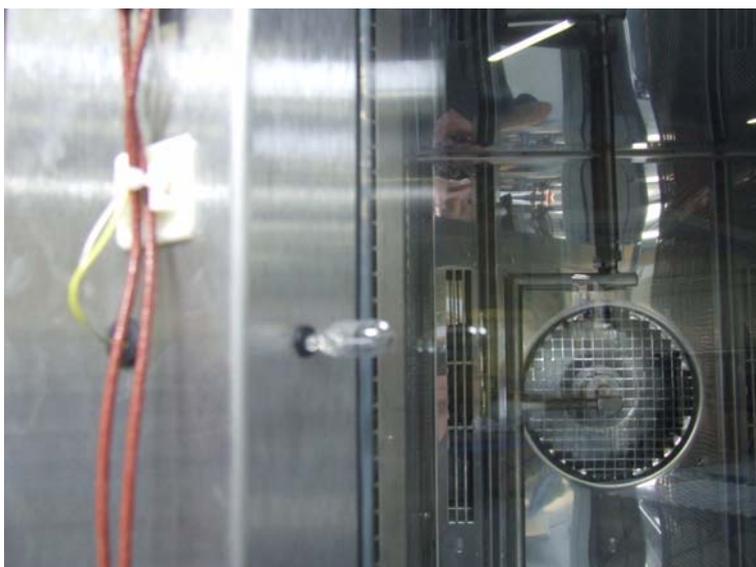
## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Перед заменой лампочки, необходимо отключить печь от питания**



1) Для замены лампочек освещения, снимите боковую панель (со стороны петель двери).



2) Снимите лампочку и замените ее. Для максимального срока эксплуатации используйте при замене сухую чистую тряпку.

3) Установите дверной панелью и проверьте работу лампочки

# ПРОВЕДЕНИЕ ДИАГНОСТИКИ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Меры, позволяющие наладить возникнувшие нарушения

### ВЫПЕКАНИЕ

<p><b>Неравномерное выпекание</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте что все настройки для выпекания правильны (см.рекомендации к использованию и выпечке).</li> <li>✓ Проверьте, что источником проблемы не является источник питания (электрический или др).</li> <li>✓ Проверьте правильное направление вращения вентилятора. Он должен вращаться по часовой стрелке.</li> <li>✓ Проверьте правильное функционирование панели управления и температурных датчиков.</li> <li>✓ Проверьте, прошла ли расстойка правильно.</li> <li>✓ Проверьте закрыта ли дверца (качество уплотнителя, если нужно замените).</li> <li>✓ Если уплотнитель не плотно прилегает,осторожно приоткройте клапан выпуска пара до смены уплотнителя.</li> </ul>
<p><b>Неровная выпечка на нескольких ярусах</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте герметичность двери.</li> <li>✓ Проверьте мощность нагрева.</li> <li>✓ Убедитесь в том, что процесс расстойки прошел одинаково равномерно на всех уровнях.</li> </ul>
<p><b>Ничего не работает.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте включение панели управления.</li> </ul>
<p><b>Печь не выпекает.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте, что начался обогрев камеры.</li> <li>✓ Проверьте термостат безопасности. Если перебои остались, свяжитесь с профессиональной сервисной службой.</li> </ul>
<p><b>Нарушение подачи пара (опция).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Правильно ли налажено водоснабжение и достаточное ли идет поступление воды ?</li> <li>✓ Проверьте работу соленоидного клапана ?</li> <li>✓ Давление воды должно быть <b>минимум 3 бара и максимум 5 бар.</b></li> <li>✓ В сетях с пониженным давлением необходимо установить дополнительный насос с баком для поддержания постоянного давления.</li> <li>✓ Для изменения объема подачи пара, увеличьте/ уменьшите время подачи на панели управления.</li> <li>✓ Если подача остается недостаточной, обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>

### ПЕЧЬ

<p><b>Ничего не работает.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте подключено ли электричество (электросеть, переключатель, провода, кнопка аварийной остановки и др).</li> </ul>
<p><b>Печь не выпекает.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте, что начался обогрев камеры .</li> <li>✓ Проверьте закрытие двери и функционирование контакта безопасности.</li> <li>✓ Проверьте термостат безопасности. Если перебои остались, свяжитесь с профессиональной сервисной службой.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>ДЛЯ ГАЗА или МАЗУТ УВОЛЕН ПЕЧИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте термостат безопасности, установленный на сопле эвакуации дыма. Если неисправность не устранена, то обратитесь к профессиональной технической службе.</li> </ul>
<p><b>Нарушение подачи пара (опция).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Правильно ли налажено водоснабжение и достаточное ли идет поступление воды ?</li> <li>✓ Проверьте работу соленоидного клапана ?</li> <li>✓ Давление воды должно быть <b>минимум 3 бара и максимум 5 бар.</b> В сетях с пониженным давлением необходимо установить дополнительный насос с баком для поддержания постоянного давления.</li> <li>✓ Для изменения объема подачи пара, увеличьте/ уменьшите время подачи на панели управления. Если подача остается недостаточной, обратитесь в сервисную службу</li> </ul>

<p><b>Печь не нагревается больше</b></p>	<p align="center"><b>ДЛЯ ГАЗА или МАЗУТ УВОЛЕН ПЕЧИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте правильной работы термостата (печь)</li> <li>✓ Проверьте правильной работы безопасности дымоход термостат.</li> </ul> <p align="center"><b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ замыкать защитное устройство, контролирующего эвакуацию дымохода</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Используйте кнопку сброса, расположенную на горелке (над печью).</li> </ul> <p align="center">  </p> <p align="center"><b>Если после 2 или 3 попыток, горелка не перезапускается, проверить подачу газа.</b></p>
<p><b>Проблемы в работе парогенератора</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Для изменения объема подачи пара, увеличьте/ уменьшите время подачи на панели управления.</li> <li>✓ Проверьте запрограммированное время подачи пара.</li> <li>✓ Правильно ли налажено водоснабжение и достаточное ли идет поступление воды ?</li> <li>✓ Проверьте работу соленоидного клапана ?</li> <li>✓ Давление воды должно быть <b>минимум 3 бара и максимум 5 бар</b>. В сетях с пониженным давлением необходимо установить дополнительный насос с баком для поддержания постоянного давления.</li> <li>✓ Проверьте и очистите от известковых отложений систему подвода воды и пара</li> <li>✓ Если подача остается недостаточной, обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>

### ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

<p><b>Печь не начала работать как планировалось</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте, не было ли проблемы в электропитании (отключения электричества) в течение 1 часа до установленного времени запрограммированного начала выпекания.</li> <li>✓ Зайдите в программу и проверьте, что параметры были правильно зарегистрированы.</li> <li>✓ Проверьте на экране сводной информации, что программа, которая не включилась, была активирована .</li> </ul>
<p><b>Печь не остановилась между двумя программами в течение дня</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте на экране сводной информации, что два временных периода разделены не менее 1 часовой интервалом.</li> </ul>
<p><b>Несвоевременный старт печи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проверьте на экране сводной информации, что никакая из программ автоматического старта не была активирована на время и день несвоевременного старта печи .</li> </ul>

**Если неисправность не устранена, то обратитесь к профессиональной технической службе.**

# РИСКИ СВЯЗАННЫЕ С НЕПРАВИЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Определение рисков	Степень рисков для использования по нашим рекомендациям				
Электрические риски	■				
Риски ожогов	■	■	■	■	■
Риски порезов с рабочими частями	■				
Риски, связанные с обслуживанием	■				
Различные риски	■	■	■		
Риски, связанные с выпеканием продукции	■	■	■	■	■
Риски, связанные с газом	■	■	■	■	■
Риски связанные с мукой	■	■	■	■	■

## Электрические риски



**В МЕРАХ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ ПИТАНИЯ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ РАБОТАТЬ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ. ОСТОРОЖНО МОЖЕТ БЫТЬ ОСТАТОЧНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Перед заменой лампочки, необходимо отключить печь от питания.



**ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ОТКЛЮЧИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ!.**



### НЕ ТРОГАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ЕСЛИ НА ВАС МОКРЫЕ ВЕЩИ ИЛИ МОКРЫМИ РУКАМИ.
- БЕЗ ОБУВИ (БОСИКОМ).



Любая работа с оборудованием должна производиться квалифицированными мастерами. В случае срабатывания системы безопасности, свяжитесь с вашим дистрибьютером

## Риски ожогов



Возникают при прямом контакте перед и после выпекания с : стенками внутри и снаружи, стеклом дверцы, подносами, направляющими, лампочками, ТЭНами и др. деталями, etc...  
**ОСТОРОЖНО :** внешне доступные части могут быть очень горячими (внешнее стекло двери и др, etc...). Всегда используйте ручку для открытия двери.  
 Риск от горячего пара при открытии двери. **НИКОГДА** не открывайте дверь во время действия парогенератора.

## Риски порезов с рабочими частями



**Выступающие части металла могут привести к порезам**  
**Для избежания порезов обязательно использовать специальные перчатки.**



## Риски, связанные с обслуживанием



КРАЙНЕ ВАЖНО ОТКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ ОТ ПИТАНИЯ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ ЧИСТКУ.



**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ** на определенные возгораемые продукты, такие как сахар, остатки пищи и др , ....

В соответствии с нормами гигиены и безопасности, настоятельно рекомендуется чистить оборудование каждый день

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** средства :

- ✓ абразивные и/или средства, приводящие к коррозии
- ✓ Хлоросодержащие вещества (или отбеливающие средства, ...).

Будьте осторожны с покрытыми лаком или окрашенными частями.

для чистки печи **ЗАПРЕЩЕНО** использовать :

- ✓ ПАРОВУЮ ЧИСТКУ
- ✓ ЧИСТКУ ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ
- ✓ ШЛАНГ ДЛЯ ВОДЫ



## Различные риски



Во время выпекания не оставляйте печь без присмотра

Убедитесь в том, что вспомогательные инструменты и ингредиенты, которые вы используете, жаропрочны

Дверь должна быть **ОБЯЗАТЕЛЬНО** закрыта во время выпекания

Это оборудование предназначено для использования в пищевой промышленности. Данное оборудование должно использоваться в пекарнях, согласно установленных правил. Любое другое использование будет рассмотрено как неправильное и неразумное.

Не храните ничего в печи, что может быть опасно для окружения в случае случайного включения

Не ставьте ничего сверху печи и не ставьте близко к стенкам печи

Перед первым использованием печи убедитесь, что помещение очень хорошо проветривается, так как нагревание до высокой температуры печи в первый раз может вызвать плохой запах и дым, раздражающий горло, нос и глаза, длящийся примерно пол-дня.

Эти запахи вполне нормальны и исчезнут после нескольких часов использования.

## Риски, связанные с выпеканием продукции



**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ** на определенные возгораемые продукты, такие как сахар, остатки пищи и др , ...

Для избежания любых рисков по возгоранию остатков пищи регулярно проводите обслуживание оборудования как это указано в инструкции

Печи предназначены для выпекания хлебобулочных продуктов и венской выпечки без опасных и возгораемых продуктов при высокой температуре.

**ЗАПРЕЩЕНО** выпекать продукцию с добавлением алкогольных составляющих, таких как ром, кальвадос, черри и др.

Производитель не несет ответственность в случае, если эти правила не были соблюдены.



## Риски, связанные с ГАЗОМ

**ПРЕЖДЕ, ЧЕМ РАБОТАТЬ С ГОРЕЛКОЙ ИЛИ ЭВАКУАЦИЕЙ СГОРЕВШИХ ГАЗОВ ОТКЛЮЧИТЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА ОТ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ИМ ВНЕШНИХ КЛАПАНОВ ПИТАНИЯ.**

### ГАЗОСНАБЖЕНИЕ



Клапан должен быть установлен в близости от оборудования для немедленного отключения в случае аварии  
Если сразу несколько печей подключены к одному питанию, соблюдайте количество отведенных секций трубы общего питания. Если длина трубы питания велика, увеличьте соответствующую ей секцию.

Настройки горелки зависят от информации, отмеченной на шильде.



**НИКОГДА НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ УКАЗАННОЙ МОЩНОСТИ  
ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ РАЗМЕРОВ МОГУТ ПРИВЕСТИ К НЕОБРАТИМЫМ  
ПОВРЕЖДЕНИЯМ ТЕПЛООБМЕННИКА.**

После выполнения всех настроек нужно **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверить концентрацию CO и CO<sub>2</sub> дымового газового выхода.



После монтажа, пробного запуска, теста сгорания и безопасности, все части настроек газового блока, горелки и частей безопасности должны быть запечатаны лаком : категорически запрещается трогать те части настроек, которые были запечатаны : Категорически запрещается трогать те части настроек, которые были запечатаны.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** замыкать защитное устройство, контролирующее выход сгоревших газов.

При первом запуске, несколько последующих включений иногда необходимы : в случае ошибки, включится сигнал кнопки возвращения в рабочее состояние горелки.

В этом случае, еще раз попробуйте включить горелку нажатием на кнопку возвращения в рабочее состояние по истечению 1 минуты.

**ПО ПРИЧИНАМ БЕЗОПАСНОСТИ, ЭТОТ ПЕРИОД НЕ МОЖЕТ БЫТЬ НИ В КАКОМ СЛУЧАЕ БЫТЬ УКОРОЧЕН.**

Ежегодная прочистка дымохода **ОБЯЗАТЕЛЬНА.**

# Риски связанные с мукой в процессе выпекания

**Мука является очень частой причиной возникшей на производстве астмы и может вызвать серьезные последствия для вашей жизни.**

Мука может вызвать аллергические реакции такие, как ринит, бронхиальная астма, конъюнктивит и экзема. Более того, не соблюдение условий хранения, может вызвать взрыв

## Для избежания экземы

- 1/ Снизить до минимума контакт с мукой и тестом.
- 2/ Часто мойте руки и сушите вместе с сухим чистым полотенцем.

## Для избежания дыхательных проблем

Пыль от муки высших сортов остается в воздухе в результате чего возникает риск ее вдыхания (концентрация муки в воздухе не должна превышать 10 мг/м<sup>3</sup>).

Именно поэтому мы вам рекомендуем следующие меры предосторожности:

## Загрузка и разгрузка печи



Если для выпечки необходима обсыпка мукой, постарайтесь распространить муку равномерными движениями, не бросая ее, имея муку как можно ближе к столу насколько это возможно.

При загрузке или разгрузке печи, избегайте быстрых движений, так как это спровоцирует распыление муки.

## Чистка пользователем



Установка нашего оборудования в проветриваемом и регулярно чистящемся помещении самый лучший способ для избежания попадания муки в оборудование.

Для чистки оборудования использование щетки или воздуходува **ЗАПРЕЩЕНО**, так как они распыляют большое количество муки в воздух.

Для смывания мучной пыли, используйте профессиональный пылесос согласно стандартам, используемым в пекарнях, а потом перейдите к чистке как это указано в руководстве пользователя.

## Обслуживание



Во время обслуживания **используйте профессиональный пылесос** для очистки оборудования от пыли:

Внутри электрической коробки.

Сзади панели управления, если это необходимо.

Моторы и вентиляторы.



**Для того, чтобы пекарня не была подвержена рискам взрыва или аллергии, нужно соблюдать данные меры предосторожности для снижения количества пыли в воздухе.**

# УПРОЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

## Экраны, которые следуют варьироваться в зависимости от типа печи

- Включение панели управления
- Выключение панели управления (Значок не отображается во время выпечки)
- Освещение включено
- Освещение выключено
- Недельное программирование
- Доступ к параметрам в соответствии с уровнем авторизации

### Недельное программирование

- Программа активирована
- Программа не активирована

- Меню производителя (Ограниченный доступ для сервисная служба)
- Меню установщика (Ограниченный доступ для сервисная служба)
- Меню пользователя (См : Инструкция по программированию)

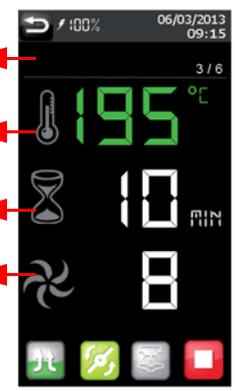
- Программирование рецептов
- Настройки Даты и Часа
- Настройка параметров регулятора
  - ✓ Язык
  - ✓ Уровень доступа
  - ✓ Звук зуммера
  - ✓ Яркость экрана
  - ✓ Время доСпящ.реж.
  - ✓ Кнопки звукового сигнала
- Настройки : Общие параметры для всех рецептов выпекания
  - ✓ Время включения вытяжки до окончания выпекания
  - ✓ Установка периода неиспользования таймера до включения режима энергосбережения
  - ✓ Задан.Т°эконом энергии
  - ✓ Вр.откр.кл.вып.пар.д/ок Устр3
  - ✓ Отображение заданной температуры
  - ✓ Вр.до вкл.света



Доступ к списку рецептов :  
 РУЧНОЙ+ 96 рецептов расположены на 10 страницах + 3х ПРОДОЛЖИТЕЛ.ВЫПЕКАНИЕ  
 Нужная температура достигнута - зелёный  
 Заданная температура не достигнута - красный  
 Отсчет времени выпекания

Скорости вращения турбин  
 Электрическая печь :  
 ✓ С регулятором скорости : 0-1-2---10  
 ✓ Без регулятора скорости : 0=Да 10=Нет  
 Газовая / Мазут печь : 0=Да 10=Нет

- Вернуться на предыдущую страницу
- Доступ к списку возможных ошибок
- Мощность нагрева



- Начало выпекания
- Остановка выпекания
- Низкая скорость вытяжки
- Высокая скорость вытяжки
- Клапан выпуска пара открыт
- Клапан выпуска пара закрыт
- Подача пара не происходит
- Идет впуск пара



Устранение запахов  
 Энергосбережение



Доступ к быстрому изменению текущего цикла  
 Принцип работы

Для всех программ, кроме «РУЧНОЙ»

Для программы «РУЧНОЙ»

- 1 РУЧНОЙ
- 2 РУЧНОЙ  
Т° выпекания  
Длительность  
Продолж.впуска  
Управ.вентилятор  
Вып.пар д/ок  
Устан полн
- 3 Следующая Фаза

- ✓ если : Выполняется предварительный нагрев : **1 + 2 + 3**
- ✓ если : Выполняется выпечка : **2** (Стадия выполнения этапа)