

ALTUNTOP

User manual ver.1.0

ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ATDPE – ATPD 40/50- ATDPE-XL – АТКР



ATDPE - ATPD - ATDPE-XL – АТКР АТЕ
40 – АТГ 40- АТГ-XL

Altuntop Isı ve Makina Sanayi LTD. ŞTİ.
2.Organized Industrial Zone 7th Street No: 19
Malatya / Turkey

E-mail: altuntop@altuntop.com
Web: www.altuntop.com
Tel: +90 422 238 4772
Fax: +90 422 238 4771

Page 1 of 61

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Общая информация
 - 1.1 Компания-производитель
 - 1.2 Информация по оборудованию
 - 1.3 Документация оборудования
 - 1.4 Общий вид оборудования
2. Ротационно-Конвекционная Печь
 - 2.1 Введения
 - 2.2 Технические характеристики
3. Основная информация об оборудовании
4. Правила безопасности при использовании
 - 4.1 Правильное использование
 - 4.2 Указания перед началом использования
 - 4.3 Приведение оборудования в рабочее состояние
 - 4.4 Безопасная Эксплуатация Оборудования
5. Очистка и техническое обслуживание
 - 5.1 Инструкция По Очистке
 - 5.2 Порядок Технического Обслуживания
 - 5.2.1 Ежедневное техобслуживание
 - 5.2.2 Ежегодное техобслуживание
6. Правила, Которые Соблюдаются При Транспортировке И Отгрузке
 - 6.1 Транспортировка
 - 6.2 Установка
7. Электрическая Информация Оборудования
 - 7.1 Электротехнические требования
 - 7.2 Электрические схемы
8. Управление Конвекционной Печью При Помощи Устройства
 - 8.1 Режим Выключенного Устройства
 - 8.2 Экран Главного Меню
 - 8.3 Экран Ручного Режима Приготовления
 - 8.4 Создание Рецепта
 - 8.5 Экран Приготовления Рецепта
 - 8.6 Экран Расстойки
 - 8.7 Экран Общего Состояния
 - 8.8 Условия Предупреждающего Сигнала
 - 8.9 Схема Подключения Модульной Платы
 - 8.10 Схема Подключения Сенсорной Панели Управления
 - 8.11 Параметры Сенсорного Экрана
 - 8.12 Предупреждения
9. Гарантия
 - 9.1 Условия Гарантии
 - 9.2 Гарантийный Талон

ПРЕДИСЛОВИЕ

НАШ ДОРОГОЙ КЛИЕНТ

Данное руководство содержит информацию по техническому обслуживанию и использованию конвекционной печи марки ALTUNTOP MAKINA.

Наша продукция производится в соответствии с общими принципами качества ALTUNTOP MAKINA. Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство перед началом использования конвекционной печи, чтобы работать с ней с высокой эффективностью и экономичностью в рамках этого понимания качества.

За исключением информации, указанной в настоящем руководстве, лицо, совершающее сделку, несет ответственность за результаты действий, предпринятых вопреки советам и инструкциям.

Обязательно внимательно прочтите данное руководство перед использованием машины.

Срок службы машины составляет 10 лет.

Гарантийный срок машины составляет 1 год, а полный срок - 30 рабочих дней.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО
РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ALTUNTOP ISI VE MAKİNA SANAYİ L.T.D Ş.T.İ

1. Organize Industrial Zone, 5th Street More

Yeş Lyurt / MALATYA TURKEY

TEL: +90 422 37 56 08 (Pbx)

FAX: +90 422 237 56 07

www.altuntop.com

ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБОРУДОВАНИЮ

ВИД ОБОРУДОВАНИЯ	ATDPE - ATDPG- ATDPE-XL - ATKP ATE 40 - ATG 40- ATG-XL
НАЗВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
ГОД ПРОИЗВОДСТВА	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	

ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



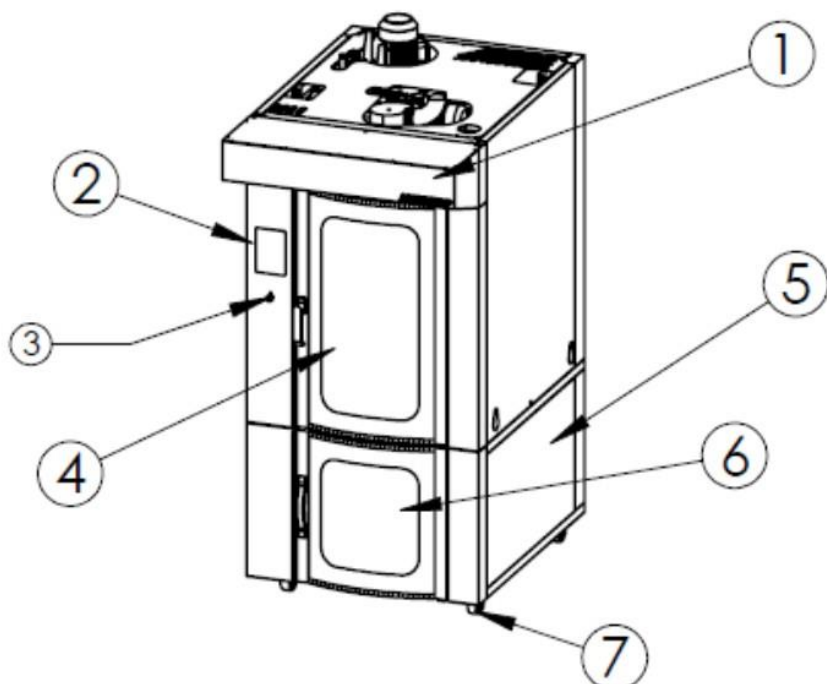
1.4 ОБЩИЙ ВИД ОБОРУДОВАНИЯ

Рисунок - 1 ATDPE & ATDPG & ATDPE-XL

Часть No	ОПИСАНИЕ
1	Козырек
2	Панель управления
3	Кнопка Аварийного отключения
4	Дверь
5	Шкаф для расстойки
6	Дверь расстойного шкафа
7	Ножки

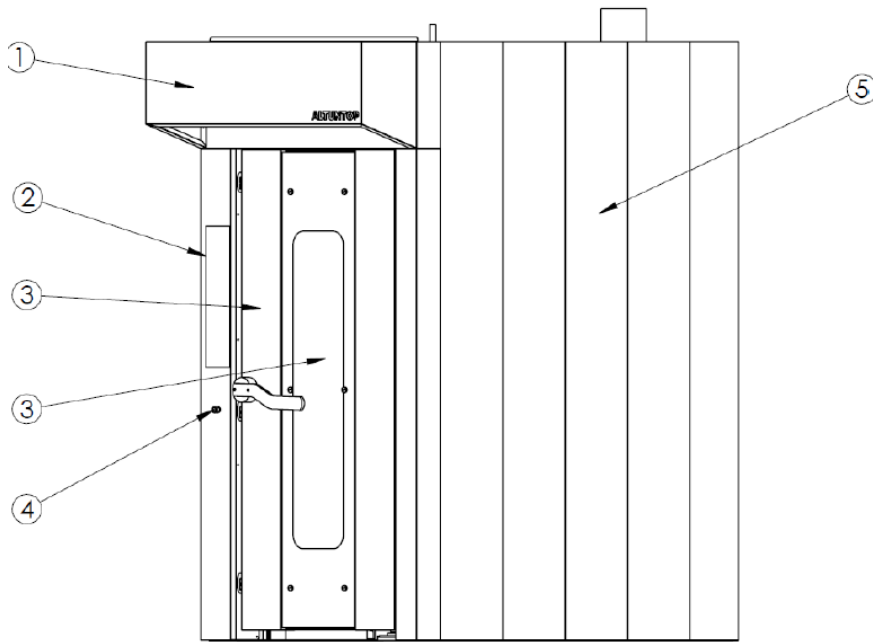


Рисунок - 2 ATE & ATG & ATG-XL

Часть No	ОПИСАНИЕ
1	Козырек
2	Панель управоения
3	Дверь
4	Кнопка Аварийного отключения
5	Корпус печи

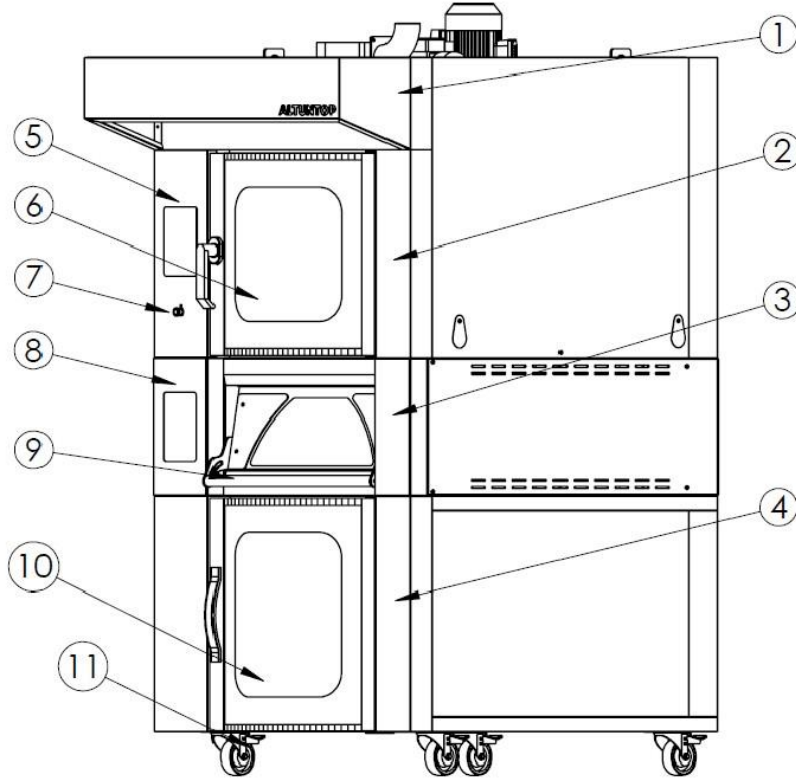


Рисунок - 3 АТКР

Часть No	Описание
1	Козырек
2	Пекарная камера
3	Печь для обжига из камня
4	Шкаф Для Расстойки
5	Панель Управления Печи
6	Дверца Печи
7	Аварийеая Остановка для Печи
8	Панель Управления из Камня
9	Дверца из Камня
10	Дверца Шкафа для Расстойки
11	Движущиеся колеса

2. РОТАЦИОННО-КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

2.1 ВВЕДЕНИЕ

Ротационно-конвекционная кондитерская печь, особенно востребована в кондитерских, ресторанах, гостиницах и пекарнях. Она предназначена для производства тортов, пирожных, бутербродов и хлеба. Тепло с помощью двух вентиляторов обеспечивает циркуляцию воздуха внутри и равномерно распределяется по всему объему. В отсеке внизу есть оборудование, которое обеспечивает подходящую влажную среду для ферментации изделий. Полностью изготовлена из листовой нержавеющей стали. Теплоизоляция обеспечивается хорошим термоизоляционным материалом.

2.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ATDPE	ATDPG	ATDPE-XL	АТКР	АТЕ	АТГ	АТГ-ХЛ
ШИРИНА (ММ)	1000	1000	1222	1000	1080	1080	1222
ДЛИНА (ММ)	1500	1500	1540	1482	1545	1895	1970
ВЫСОТА (mm)	2250	2250	2215	2067	2250	2250	2250
ПЛОЩАДЬ ВЫПЕЧКИ (М ²)	2.4	2.4	3.5	1.74	2.4	2.4	3.5
КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ	10	10	10	5	14 - 18	14 - 18	14 - 18
РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ (ММ)	400X600	400X600	530X650	400X600	400X600	400X600	530X650
МИН.РАБОЧАЯ ВЫСОТА	2250	2250	2235	2087	2307	2307	2307
МИН.ВЫСОТА ПОТОЛКА	2420	2420	2415	2267	2487	2487	2487
ВИД ПОТРЕБЛЯЕМОЙ ЭНЕРГИИ	ELECTRIC	GAS	ELECTRIC	ELECTRIC	ELECTRIC	GAS	GAS
МОЩНОСТЬ МОТОРА (кВт)	1.08	1.08	1.08	1.08	2	2	2
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ПЕЧИ (кВт)	20.9	-	23.6	20.68	32	-	-
МОДЕЛЬ ГОРЕЛКИ		PREMIX TR 28				PREMIX TR 35	RIELLO4 0 FS 8
МОЩНОСТЬ ГОРЕЛКИ (кВт)		6-35				35-200	46-93
ДАВЛЕНИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА (МБАР)		21				21	80
ВЕС ПЕЧИ (КГ)	492	502	520	572	792	792	800
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	380	380	380	380	380	380	380
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL

3. ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

Ротационная и стационарная кондитерская печь с автоматическим выпеканием, производства ALTUNTOP MAKİNA. Это оборудование имеет постоянный спрос. Наиболее важной особенностью оборудования является то, что внутри имеется секция расстойки. В секции расстойки создается подходящая влажная среда, специально предназначенная для ферментации продуктов. Оборудование имеется в наличии.

Есть два вентилятора, которые обеспечивают циркуляцию воздуха в рабочей камере машины. Благодаря этим вентиляторам тепло обеспечивает равномерное распределение и выпечку. Возможность регулировки температуры в пекарной камере в соответствии с различными типами изделия. Может подаваться разная температура нагрева.

Материалы, из которых изготовлены корпус и основание машины, выполнены из специально отобранной нержавеющей стали и используются в оборудовании. Одновременно обеспечивается гигиеничность и теплоизоляция. Материалы, из которых изготовлена машина, не причинят вреда здоровью человека. Они были тщательно и внимательно выбраны, и не имеют никаких побочных эффектов.

4. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Прочитайте данное руководство до полного понимания правил управления и использования оборудования. Пользователь, кто не владеет достаточной информацией об оборудовании и моложе 18 лет, не может его использовать.
2. Пользователь, который будет использовать оборудование, перед началом работы с ним, вблизи оборудования, нужно исключить присутствие людей, животных и особенно детей. Пользователь несет ответственность за прямые и косвенные неполадки.
3. Во время работы необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать поражения рук и ног.
4. Для безопасной эксплуатации, используйте оригинальные детали производителя.
5. Во избежание серьезных ушибов и повреждений вашего оборудования, ременной шкив, передающий движение от двигателя, Не вмешивайтесь руками или какими-либо предметами в зоны, где расположен механизм..
6. Проверьте затяжку всех крепежных элементов.

7. Выполняйте работу при достаточном освещении. Не забывайте использовать систему освещения при работе в ночное время.
8. Не оставляйте включенным оборудование без присмотра.
9. Не работайте в неподходящих для оборудования местах с излишней вертикальностью и наклоном.
10. Не извлекайте оригинальные детали посторонними лицами. Только квалифицированный персонал ALTUNTOP MAKINA может делать ремонт и обслуживание.
11. Вся ответственность по использованию не оригинальных деталей лежит на пользователе.
12. Не эксплуатируйте машину вхолостую в течение длительного времени.
13. Убедитесь в отсутствии посторонних предметов в оборудовании во время запуска и остановки.
14. Всегда останавливайте оборудование, если во время работы необходимо демонтировать какие-либо детали.
15. Никогда не изменяйте стандарты оборудования. Запускайте работу с рекомендованными для вас показателями.
16. Все виды ремонта и технического обслуживания, за исключением чистки, выполняйте с авторизованной сервисной службой.
17. Проводите очистку машины в конце каждого рабочего дня.
18. Данное оборудование может использоваться в качестве печи для выпечки тортов, кондитерских изделий и сладостей в соответствии с описаниями и инструкциями по технике безопасности, приведенными в руководстве. Ответственность лежит на пользователе за любой ущерб, который может возникнуть в результате неправильного использования.

4.1 ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. В соответствии с указаниями и правилами техники безопасности, приведенными во введении и руководстве по эксплуатации данного оборудования. Которое используется для приготовления выпечки.
2. Любое применение, превышающее эти условия, является неправильным. Производитель не несет ответственность за ущерб и травмы, вызванные таким использованием. Ответственность ложится на пользователя.
3. Правильное использование означает, что пользователь соблюдает условия работы, условия техобслуживания и ухода.
4. Только персонал, обладающий достаточными знаниями и осведомленный о серьезных опасностях, может использовать и обслуживать оборудование.
5. Необходимо соблюдать и выполнять условия, касательно безопасности и предотвращения несчастных случаев.
6. Производитель не несет ответственности за ущерб или повреждения, которые могут возникнуть в результате каких-либо изменений в оборудовании. Так как было разработано для использования в ситуациях, когда соблюдаются условия техники безопасности, указанные в руководстве.
7. Неправильные действия и ошибки пользователя могут привести к серьезным повреждениям или увечьям его самого и окружающих его живых существ.

4.2 УКАЗАНИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Для того чтобы достичь успеха в приготовлении выпечке, вы должны полностью соблюдать следующие положения.

1. Пожалуйста, прочтите руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию.
2. Проверьте соответствие электросети, где будет работать оборудование. (380 В)
3. Используйте специальные ножницы, как указано в руководстве.
4. Установите температуру и время.

5. Проверьте надежность механизма привода.
6. Делайте чистку оборудования в конце каждого рабочего дня.
7. Эффективность и срок службы оборудования и его эксплуатация без сбоев обычно зависят от точного техобслуживания. Не пренебрегайте этим фактом.
8. Проверьте подачу воды перед запуском.

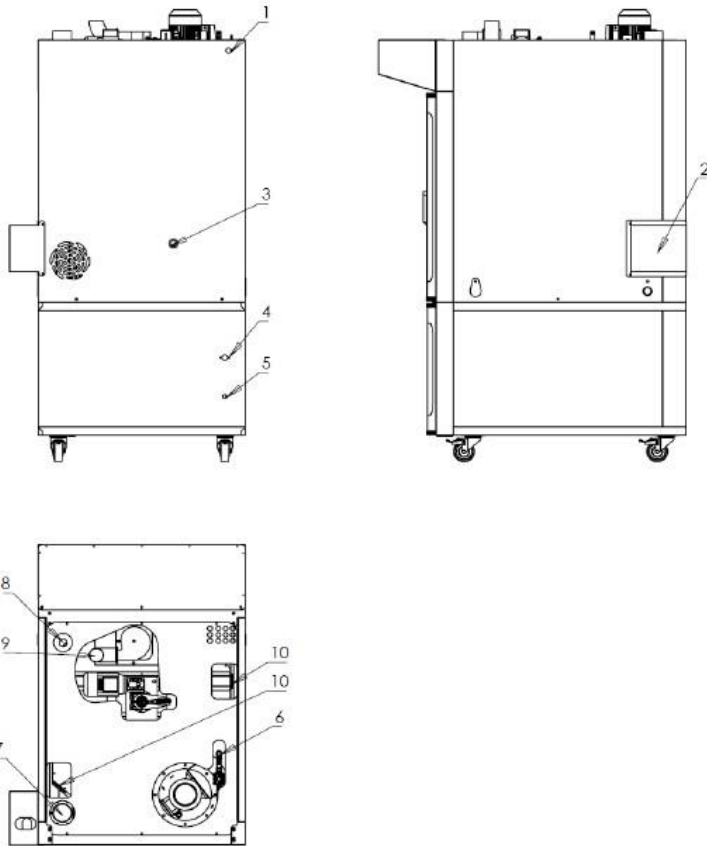
4.3 ПРИВЕДЕНИЕ МАШИНЫ В РАБОЧЕЕ СОСТОЯНИЕ

1. Перед подключением оборудования к электросети, зафиксируйте оборудование в том месте, где оно будет работать.
2. Подключите электрическую систему. Убедитесь, что к электросети имеется заземление.
3. Убедитесь, что электрические кабели, которые обеспечивают соединение оборудования и электросети, не повреждены.
4. Убедитесь, что противни для приготовления выпечки расположены правильно, а дверца заперта. убедитесь, что они присутствуют .
5. Установите температуру и время работы.
6. Перед началом работы с оборудованием убедитесь, что приняты меры предосторожности

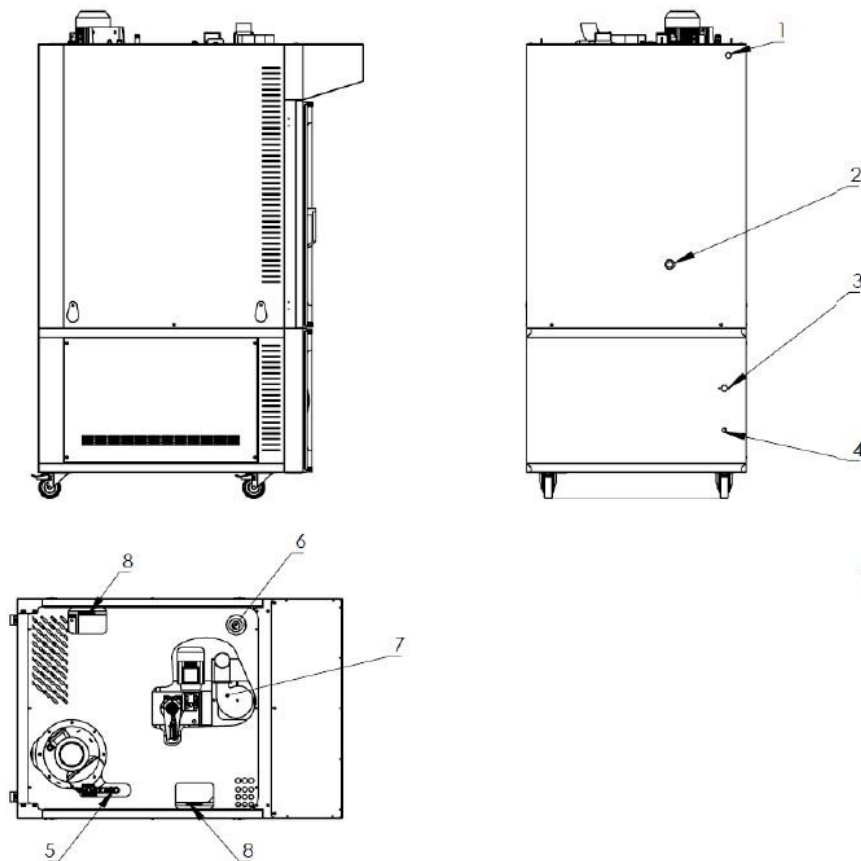
4.4 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Для электрической печи; необходимо провести контроль утечки электричества путем заземления электрической системы перед вводом в эксплуатацию.

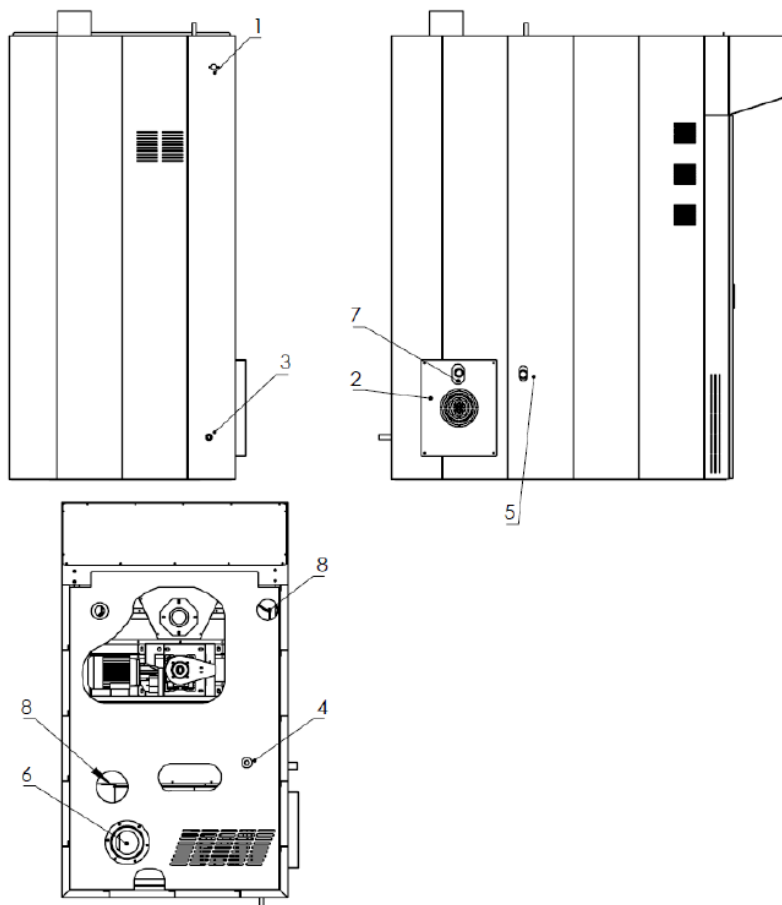
В дополнение, в газовых печах необходимо произвести проверку герметичности газовой системы.

**Рисунок 4 – ATDPG**

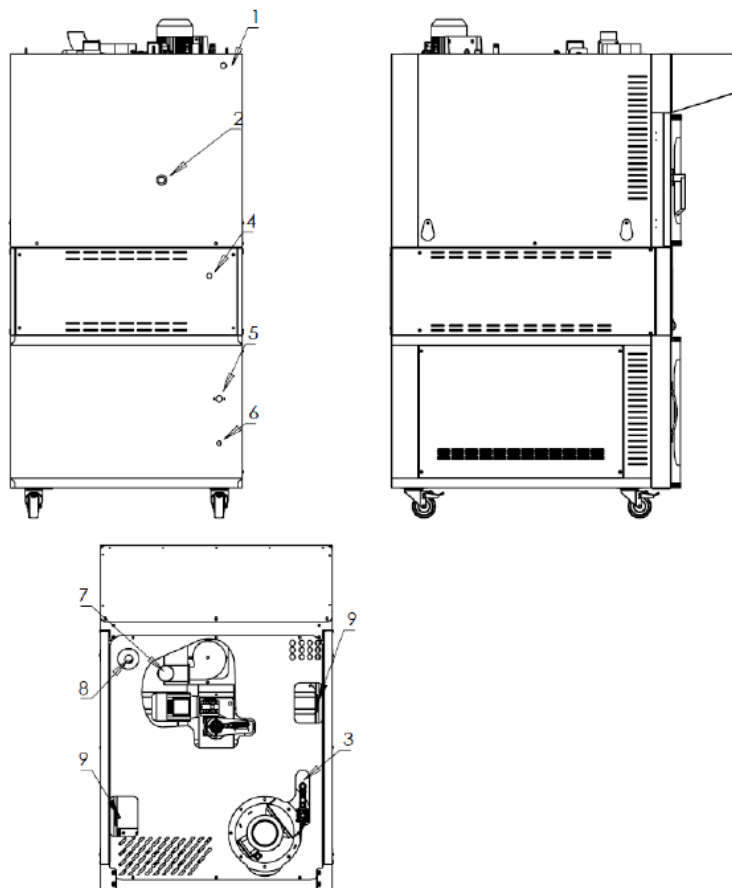
1. Электрический Вход Печи
2. Подключение горелки (21 мбар)
3. Слив Воды (1/2)
4. Ввод Воды Расстойного Шкафа (1/2)
5. Электрический Вход Расстойного Шкафа
6. Подача воды в печь (1/2)
7. Выход дымохода
8. Выход пара
9. Выход Пара Вытяжки
10. Крепление Для Транспортировки

**Рисунок 5 - ATDPE & ATDPE-XL**

1. Электрический Вход Печи
2. Слив Воды (1/2)
3. Ввод Воды Расстойного Шкафа (1/2)
4. Электрический Вход Расстойного Шкафа
5. Подача Воды в печь (1/2)
6. Отвод Пары
7. Вывод Пары из Вытяжки
8. Крепление Для Транспортировки

**Рисунок 6 - ATG & ATE & ATG-XL**

1. Электрический Вход Печи
2. Подключение горелки
3. Подвод Газа (Природного) (21 мбар)
4. Подвод воды (1/2)
5. Отвод воды (1/2)
6. Пароудаление
7. Отверстие Пламенной Трубы
8. Крепление Для Транспортировки

**Рисунок 7 - АТКР**

1. Электрический Вход Печи
2. Слив Воды (1/2)
3. Подвод воды (1/2)
4. Электрический Вход для Печи из Камня
5. Отвод воды (1/2)
6. Электрический Вход Расстойного Шкафа
7. Вытяжка для пара
8. Отвод пара
9. Крепление Для Транспортировки

5. ОЧИСТКА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Соблюдайте правила безопасного использования во время очистки и техобслуживания.

5.1 ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ

1. Очищайте машину после каждого применения, используя чистую воду и сжатый воздух.
2. В конце каждого исследования проверяйте механизм трансмиссии в вашем оборудовании, даже если эти работы непродолжительные.
3. Следите за чистотой противней для приготовления.
4. Поместите тележку с противнями по центру пукарной камеры, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
5. В начале каждой работы проверяйте соединения электросистемы. Обращайте внимание на проверку утечек в системе.
6. Проверьте предохранительные замки на дверцах.

5.2 ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- a. Необходимо проверить крепежные болты системы безопасности, вращающиеся и движущиеся части.
- b. Оборудование необходимо чистить в конце каждой работы.

ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- a. В конце месяца произведите генеральную чистку машины.
- b. Проверьте все детали оборудования. Если есть поврежденные, изношенные или непригодные для использования детали, замените их новыми.
- c. После очистки оборудования храните его в закрытом месте.

6. ПРАВИЛА, КОТОРЫЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ОТГРУЗКЕ

6.1 ТРАНСПОРТИРОВКА

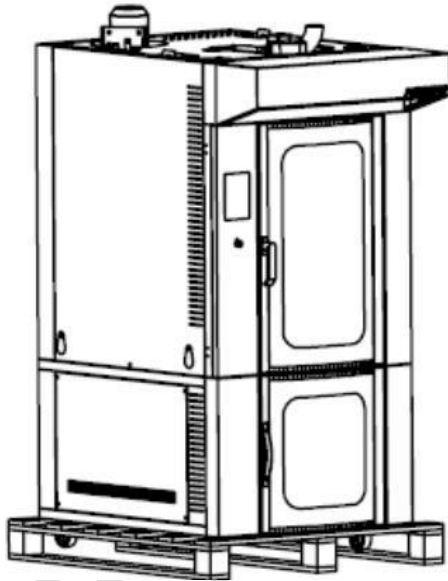


Рисунок - 8

Вес Ротационно-Конвекционной печи модели ATDPE составляет 492 кг, модели ATDPG - 502, модели ATDP-XI - 665 кг и модели ATKF - 572 кг. Транспортировка машины должна осуществляться на поддоне (рис. 8), а ее доставка - с помощью полиэтилена и упаковочной бумаги. Подъем машины должен осуществляться с помощью точек подъема, показанных на рисунке 6.

- ❖ Эти машины можно транспортировать с помощью вспомогательных транспортных средств, например, вилочного погрузчика.
- ❖ Подставьте опоры вилочного погрузчика под оборудование и перенесите его.
- ❖ Если расстояние транспортировки большое, двигайтесь медленно, при необходимости аппарат должен быть закреплен на поддоне против вибраций или равновесие должно поддерживаться человеком.
- ❖ При перемещении оборудования не ударяйте и не подвергайте трению.

ALTUNTOP

User manual ver.1.0

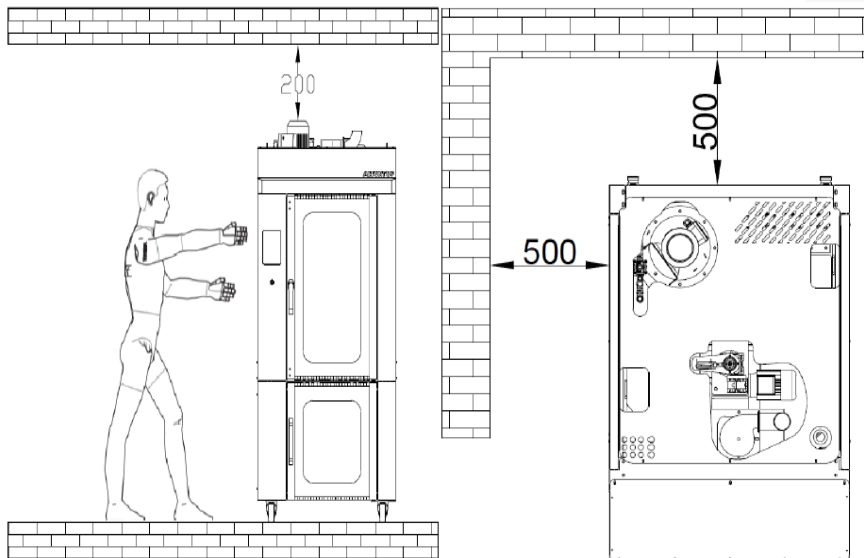


Перемещение; Установка Авторизованным Сервисом
Оборудование нельзя перемещать, кроме Авторизованной
Службы . Штуцеры не могут быть удлинены или заменены.

Altuntop Isı ve Makina Sanayi LTD. ŞTİ.
2.Organized Industrial Zone 7th Street No: 19
Malatya / Turkey

E-mail: altuntop@altuntop.com
Web: www.altuntop.com
Tel: +90 422 238 4772
Fax: +90 422 238 4771

Page 20 of 61

6.2 УСТАНОВКА**Рисунок - 9**

Помещение, в котором будет установлена Ротационно-Конвекционная Печь, должно быть безопасным. Температура в помещении должна быть от +5 °C до +40 °C. Содержание влаги в воздухе должно быть от 40 до 75%.

Необходимо соблюдать минимальное расстояние оборудования от стены, необходимое для работы, чистки и обслуживания (рис. 9)

Это обеспечит безопасное условие против трения и контакта, которые могут возникнуть.

Ротационно-конвекционная печь не требует крепления к основанию, она может стоять самостоятельно благодаря тормозящим колесам.

7. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ**7.1 ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Напряжение питания	Разрез кабеля	Предохранитель	ATDPE	Feed Voltage	Разрез кабеля	Предохранитель	ATE 40
380 V	5x6 NYM Cable	3x40		380 V	4X10 NYM Cable	3X63	
Общая мощность (кВт)		20.9		Общая мощность (кВт)		32	
Напряжение питания	Разрез кабеля	Предохранитель	ATDPG	Feed Voltage	Разрез кабеля	Предохранитель	G 40
380 V	5x25 NYM Cable	3X20		380 V	5X2.5 NYM Cable	3X20	
Общая мощность (кВт)		4.68		Общая мощность (кВт)		2	ATG- XL
Напряжение питания	Разрез кабеля	Предохранитель	ATDPE-XL	Feed Voltage	Разрез кабеля	Предохранитель	
380 V	5x6 NYM Cable	3X63		380 V	5X2.5 NYM Cable	3X20	
Общая мощность (кВт)		23.6		Общая мощность (кВт)		19.68	
Напряжение питания	Разрез кабеля	Предохранитель	ATKP				
380 V	5X25-5X4 NYM Cable	3X32- 3-32					
Общая мощность (кВт)		20.68					

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

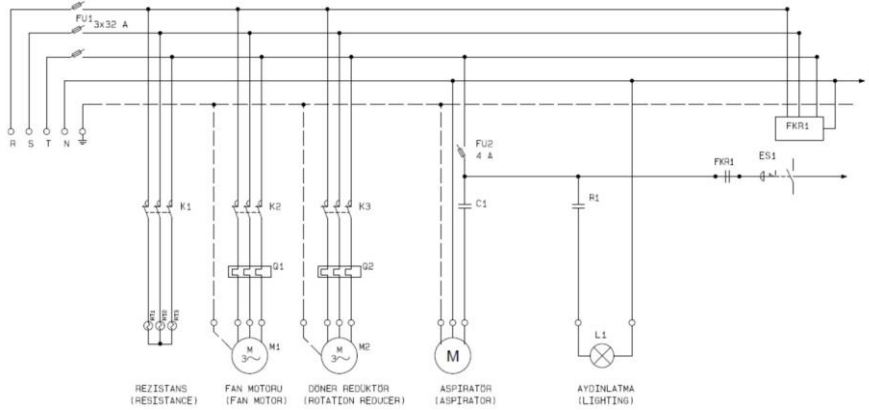


Рисунок - 10 ATDPE Цепь Питания Печи

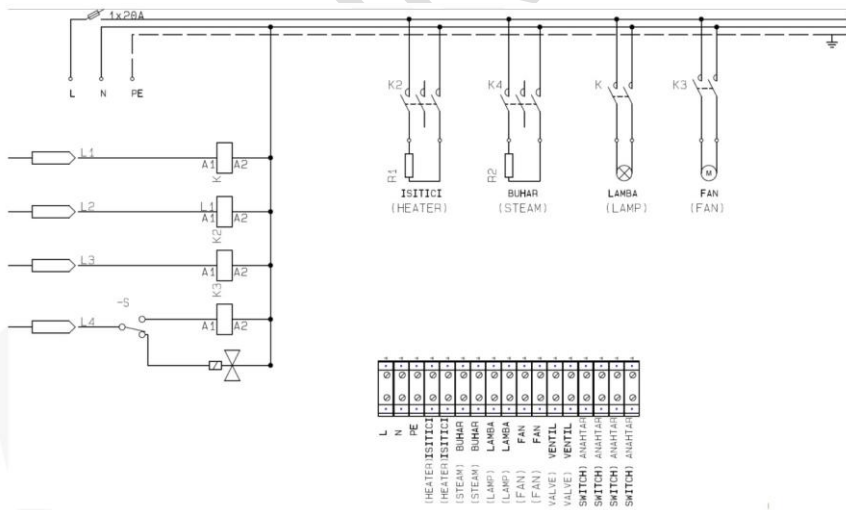


Рисунок - 11 ATDPE Цепь питания Расстойного Шкафа

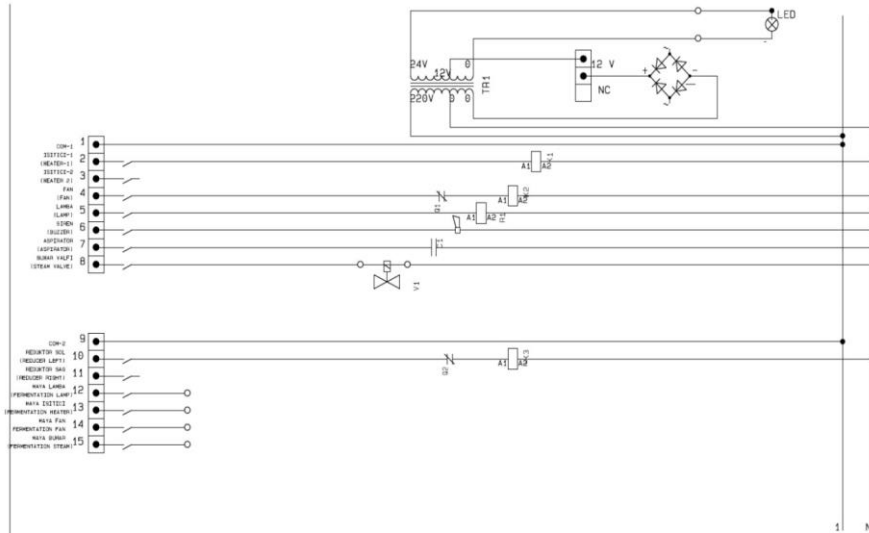


Рисунок - 12 ATDPE Схема Управления

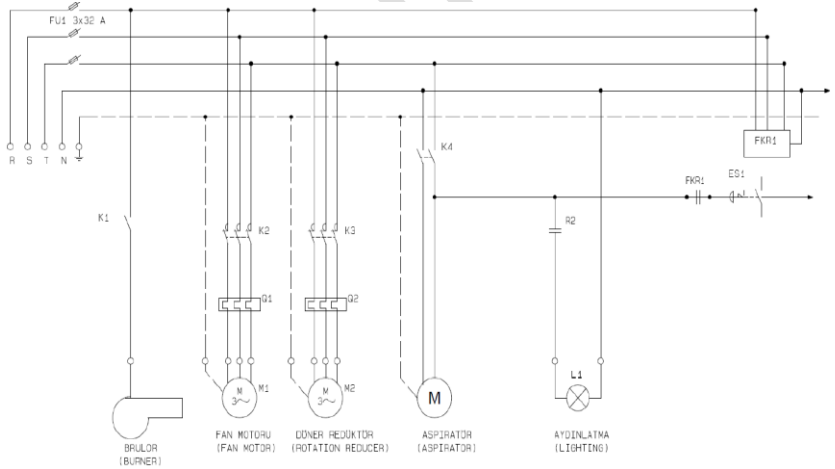


Рисунок - 13 ATDPG Цепь Питания Печи

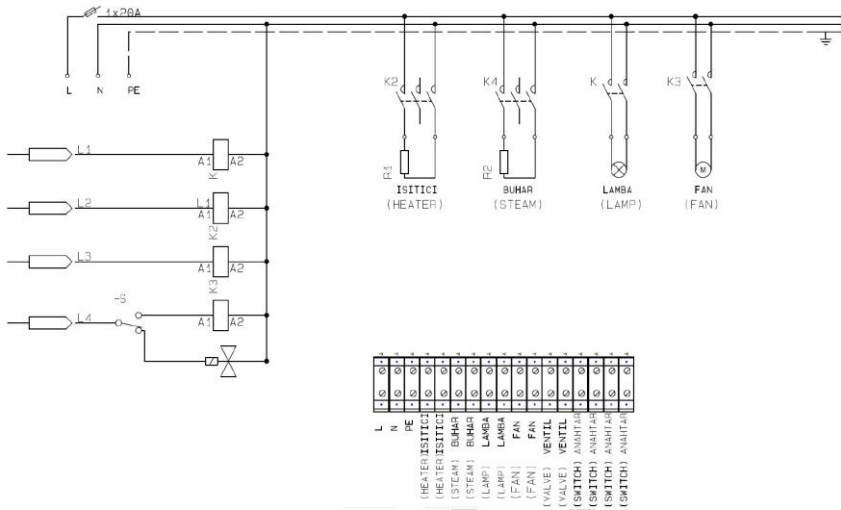


Рисунок - 14 ATDPG Цепь питания
Расстойного Шкафа

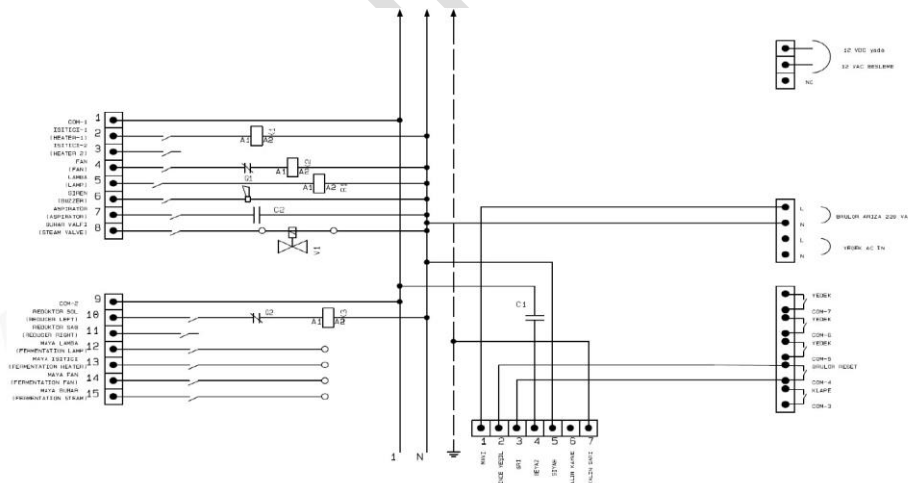


Рисунок - 15 ATDPG Схема Управления

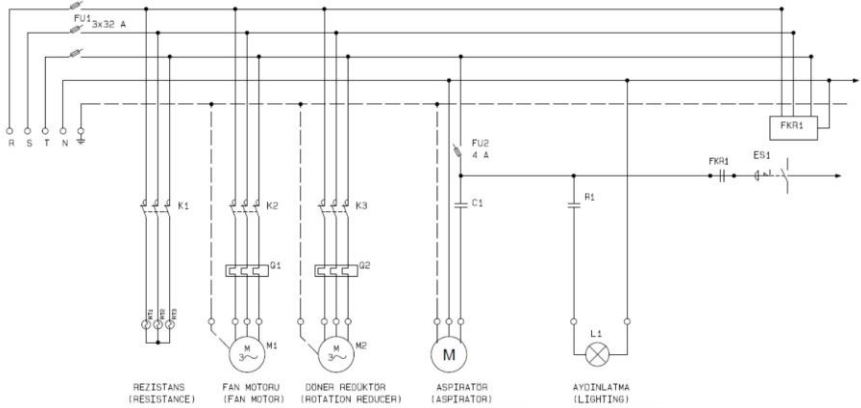


Рисунок - 16 АТКР Цепь питания Кондитерской Печи

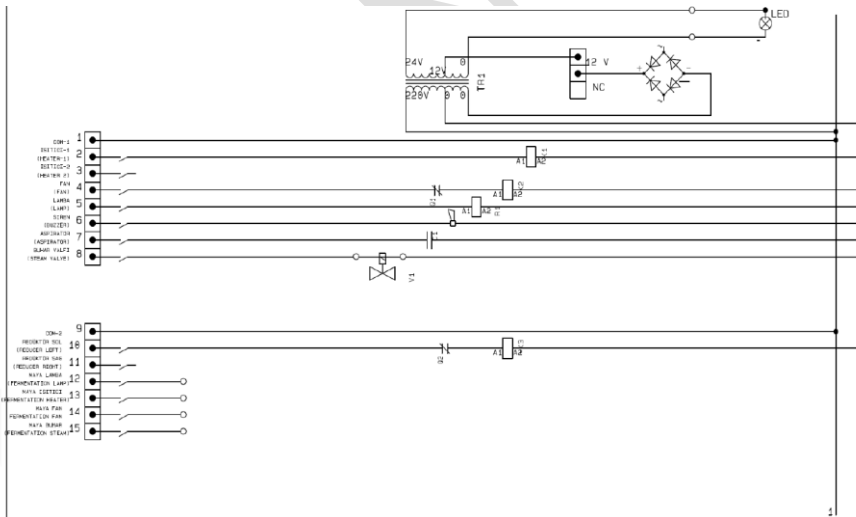


Рисунок - 17 АТКР Цепь Управления Кондитерской Печи

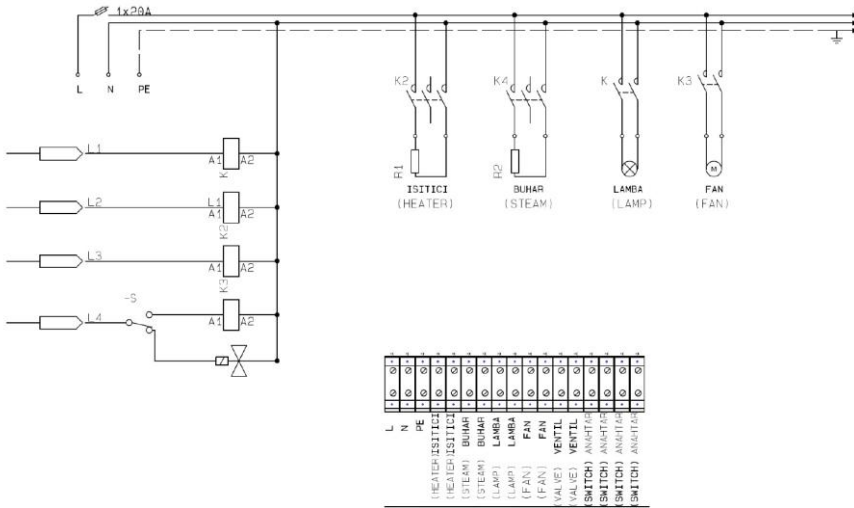


Рисунок - 18 АТКР Цепь Питания Расстойного Шкафа

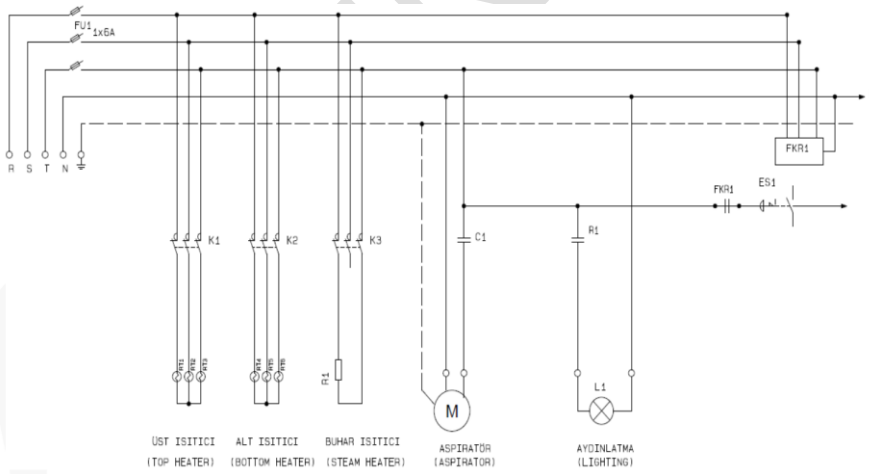


Рисунок - 19 АТКР Цепь Питания Печи для Пиццы

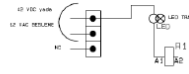
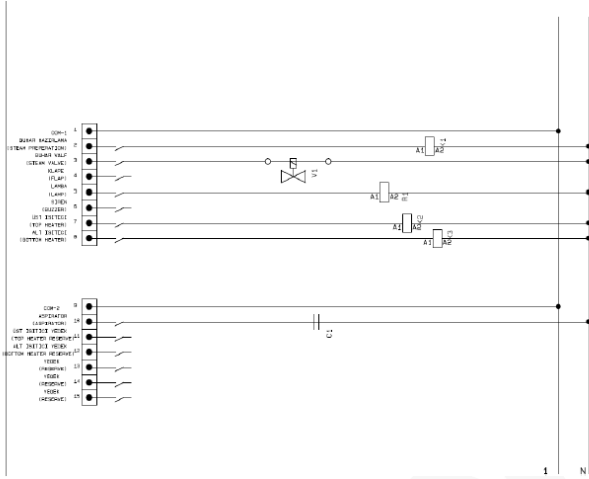


Рисунок - 20 АТКР Схема Управления Печи для Пиццы

Рисунок - 21 АТЕ 40 Цепь Питания

Рисунок - 22 АТЕ 40 Схема Управления

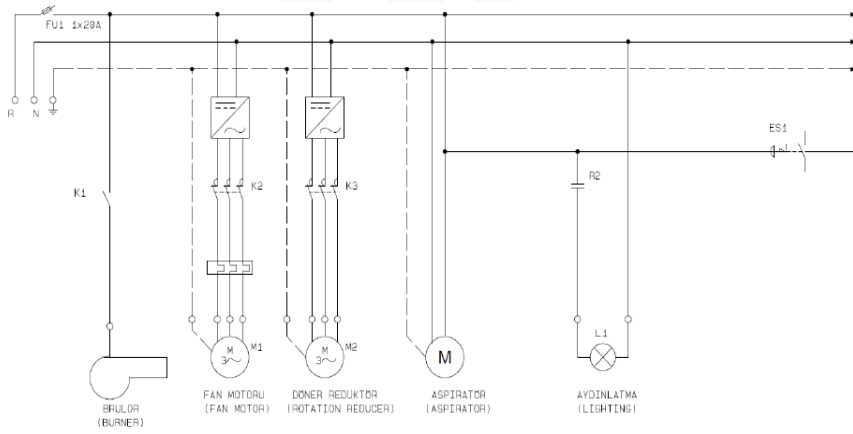


Рисунок - 23 АТГ 40 Цепь Питания

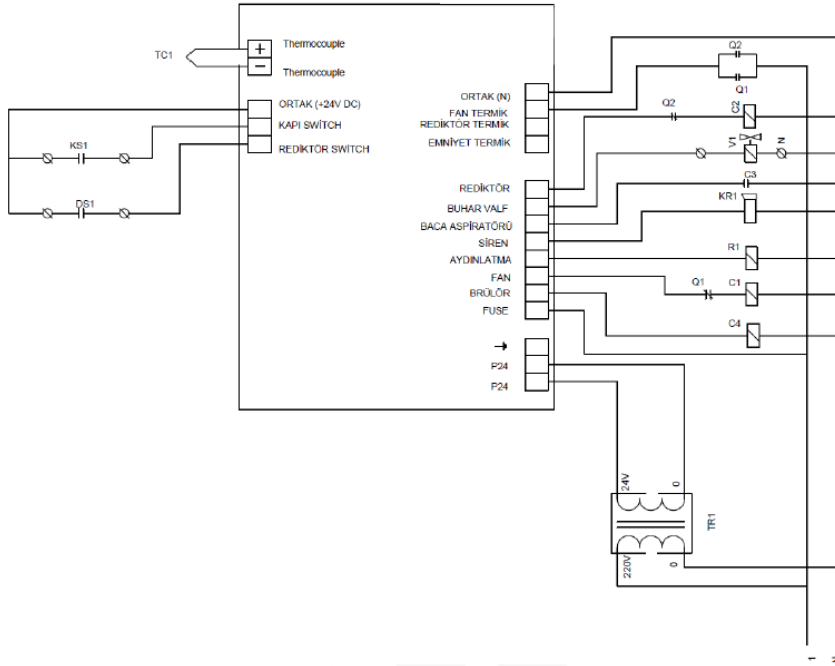
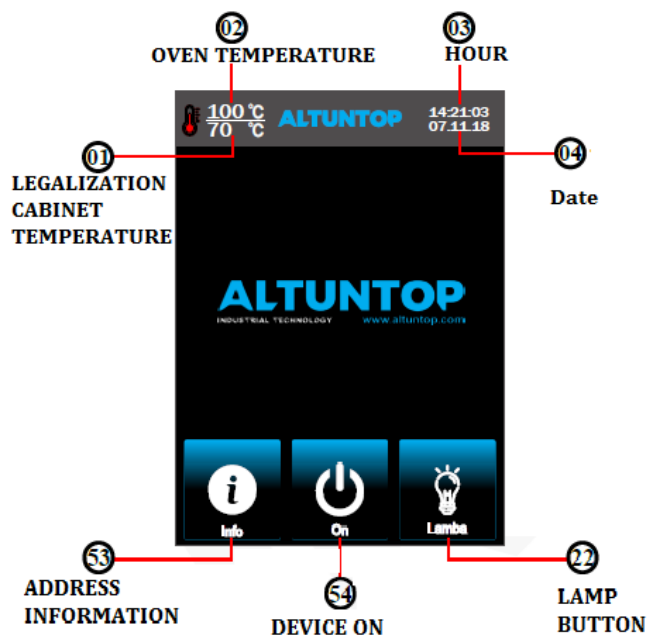


Рисунок - 24 ATG 40 Схема Управления

8.УПРАВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧЬЮ ПРИ ПОМОЩИ УСТРОЙСТВА

РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕННОГО УСТРОЙСТВА**01 ТЕРМОШКАФ**

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год

22. КНОПКА ОСВЕЩЕНИЕ

С помощью этой кнопки вы можете включать и выключать освещение духовки, когда устройство выключено.

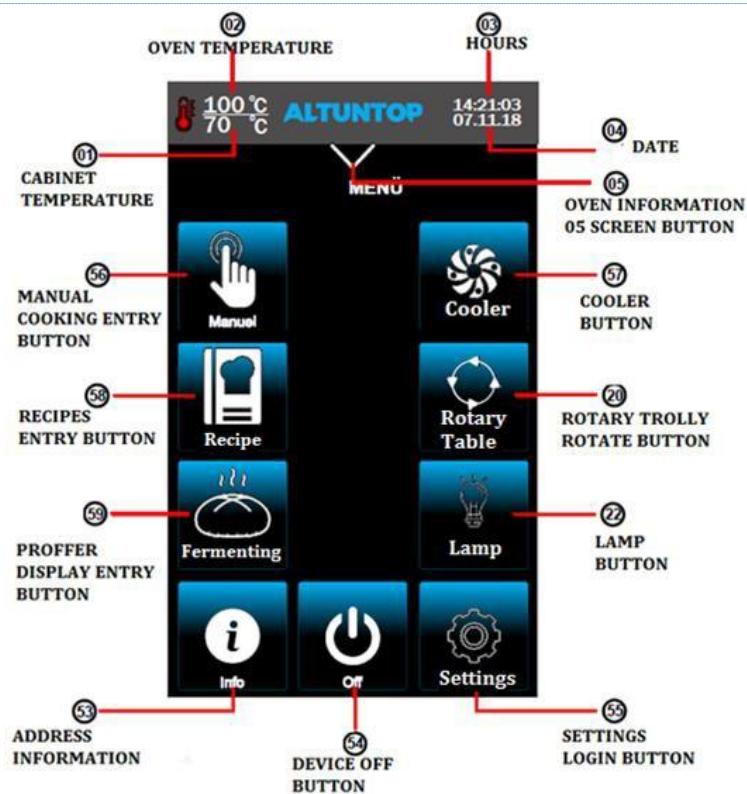
53. АДРЕСНЫЕ ДАННЫЕ

Нажатием этой кнопки вы можете получить доступ к контактной информации.

54. УСТРОЙСТВО ВКЛЮЧЕНО

Нажав на эту кнопку, вы можете получить доступ к главному меню, и запустить устройство.

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ



Добавлено примечание ([a1]): INSTEAD OF PROFFER SHOULD BE PROOFER

01. ТЕРМОШКАФ

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год

05. КНОПКА ИНФОРМАЦИОННОЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ

Открывает экран, на котором отображается общее состояние печи. это кнопка, которая снабжает.

56. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РУЧНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

При нажатии этой кнопки отображается раздел режима ручного управления выпечкой.

58. КНОПКА РЕЦЕПТЫ

Раздел для любых рецептов, которые мы можем выборочно продолжать готовить или редактировать. При нажатии этой кнопки появляется на экране.

59. КНОПКА ВВОДА ДИСПЛЕЯ ШКАФ ДЛЯ РАССТОЙКИ

При нажатии этой кнопки отображается раздел режима ручного управления выпечкой.

20. КНОПКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА

Пока эта кнопка нажата, поворотный стол будет вращаться.

22. КНОПКА ОСВЕЩЕНИЕ

С помощью этой кнопки вы можете включать и также выключать освещение духовки, когда устройство выключено.

53. АДРЕСНЫЕ ДАННЫЕ

Нажатием этой кнопки вы можете получить доступ к контактной информации.

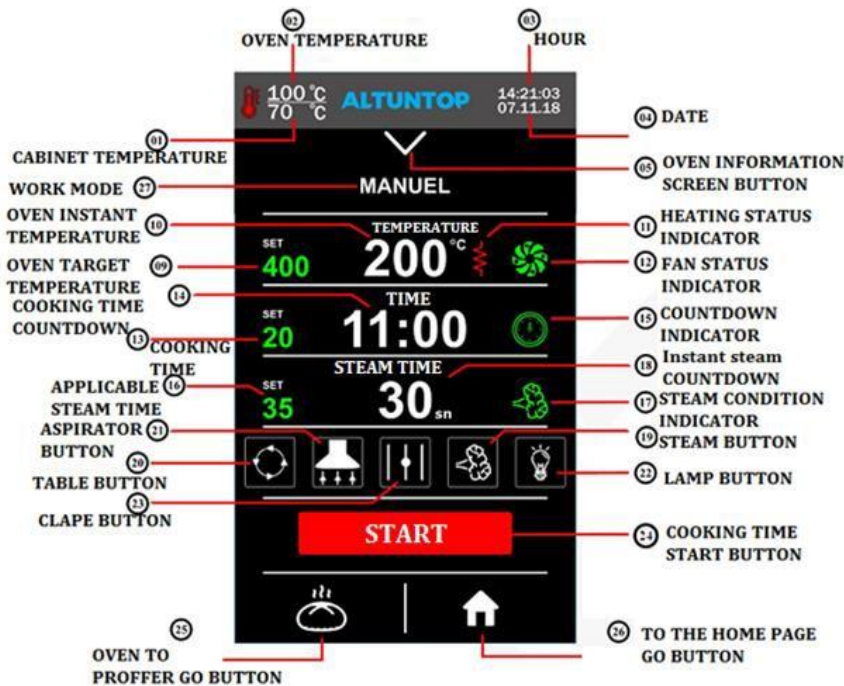
54.УСТРОЙСТВО ВЫКЛЮЧЕНО

При нажатии этой кнопки устройство перейдет в выключенный режим.

55. КНОПКА ВХОДА В НАСТРОЙКИ

Раздел Настройки отображается при нажатии на эту кнопку.

ЭКРАН РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



01. ТЕРМОШКАФ

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год

05. КНОПКА ИНФОРМАЦИОННОЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ

Открывает экран, на котором отображается общее состояние печи.

09. ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Температура, которую вы хотите получить в пекарной камере. Нажав на этот раздел, вы можете изменить заданную температуру.

Печь сама включает или выключает нагреватели в соответствии с установленной температурой.

10. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Показывает текущую температуру духового шкафа.

11. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ НАГРЕВАТЕЛЯ

Указывает, активен или неактивен в данный момент нагреватель камеры печи.

Красный активен, белый значит нагреватель остановлен.

**12. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА**

Указывает, активен или неактивен в данный момент вентилятор камеры печи.

Зеленый цвет - активный, белый цвет - ОСТАНОВЛЕН.

**13. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ**

Это нужное время для обратного отсчета. Настройку времени можно выполнить, выбрав этот раздел. Между 0-99 минут можно выбрать промежуток времени.

14. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ

Здесь отображается отсчет времени, установленного с момента начала обратного отсчета. По окончании времени включается надпись и звуковое предупреждение, информирующее об окончании отсчета.

НАДПИСЬ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ ВРЕМЕНИ



Clicking here is automatically at the bottom time setting part will open, the cooking time You can extend from 1 to 10 minutes. From here The time you will receive will not be recorded.

When clicked here, written and audio crawl ends it melts and we complete the count.

15. ИНДИКАТОР ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

Указывает, активен или неактивен обратный отсчет времени. зеленый - активен, белый - отсчет неактивен.

**16. ВРЕМЯ ПОДАЧИ ПАРА**

Отображается, сколько секунд потребуется для подачи пара в печь. Выбрав этот раздел, можно отрегулировать время подачи пара от 0 до 30 сек.

17. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ПАРА

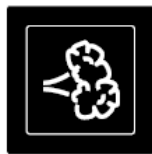
Показывает, активен или пассивен процесс подачи пара. зеленый - активен, белый - процесс подачи пара неактивен.

**18. ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ ПОДАЧИ ПАРА**

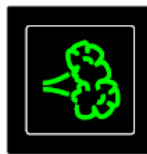
Показывает оставшееся время процесса подачи пара с момента начала процесса. Если процесс подачи пара отсутствует, отображается на экране его установленное время.

19. КНОПКА ПОДАЧИ ПАРА

Для запуска процесса подачи пара в любое время, кнопка нажимается и запускается процесс подачи пара. При повторном нажатии кнопки подача пара отключается.



**STEAM MAKING
CLOSED**



**STEAM MAKING
OPEN**



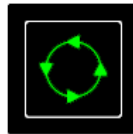
As soon as the Steam button is clicked "LOW OVEN TEMPERATURE" warning has been received. If the temperature of the oven is to be able to give steam It means it could not reach the right temperature for it. After the oven has reached the required temperature you can start the steam delivery process.

20. КНОПКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА

Это кнопка, с помощью которой поворотный стол можно поворачивать вручную. Он поворачивается, пока мы удерживаем кнопку, лоток будет вращаться. Если кнопка горит зеленым цветом без нажатия на нее, поворотный стол уже активирован; в этом случае ручное вращение с помощью кнопки невозможно.



**TURNTABLE
PASSIVE**



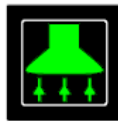
**TURNTABLE
ACTIVE**

21. КНОПКА АСПИРАТОРА

Это кнопка, с помощью которой вы вручную включаете и выключаете вытяжку. Когда aspirator выключен, кнопка белая. В этом случае, если нажать на кнопку, aspirator начинает работать, и кнопка становится зеленой. При открытии двери Aspirator работает автоматически, и он выключается при закрытой двери.



**ASPIRATOR
PASSIVE**



**ASPIRATOR
ACTIVE**

22. КНОПКА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

С помощью этой кнопки включается и выключается лампа. Когда лампа выключена, кнопка белого цвета. Когда лампа включена, кнопка имеет зеленый цвет.

**LAMP OFF****LAMP ON****23. КНОПКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖКИ**

С помощью этой кнопки открывается и закрывается заслонка. Когда заслонка закрыта, кнопка белого цвета. Открытая заслонка - зеленый цвет.

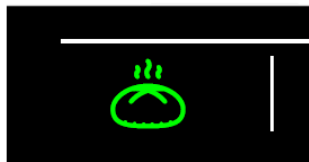
**KLAPE
NOT ACTIVE****KLAPE
ACTIVE****24. КНОПКА ЗАПУСКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

С помощью этой кнопки начинается и завершается обратный отсчет времени приготовления. Когда обратного отсчета нет, кнопка окрашена в красный цвет и на ней написано "START"- СТАРТ, в этом случае при нажатии на кнопку начинается обратный отсчет времени, кнопка окрашивается в зеленый цвет и на ней написано "FINISH"-СТОП. Если нажать на кнопку во время ведения обратного отсчета, тогда отсчет будет отменен

START**WITH NO COUNTDOWN****FINISH IT****WITH COUNTDOWN**

25. КНОПКА ПЕРЕХОДА К РАЗДЕЛУ ОСВЕЩЕНИЯ

Данная кнопка есть как быстрый переход к экрану раздела ферментации. Мигающий зеленый цвет при активированной ферментации означает, что процесс расстойки активен. Кроме того, во время расстойки, предупреждающие сообщения появляются на экране раздела.

**LEGALIZATION
NOT ENABLED****LEGALIZATION
ON****IN FERMING****LEGALIZATION
END OF TIME**

**В РАЗДЕЛЕ ФЕРМЕНТАЦИИ, ПРИ
ВОЗНИКНОВЕНИИ ОШИБОК**

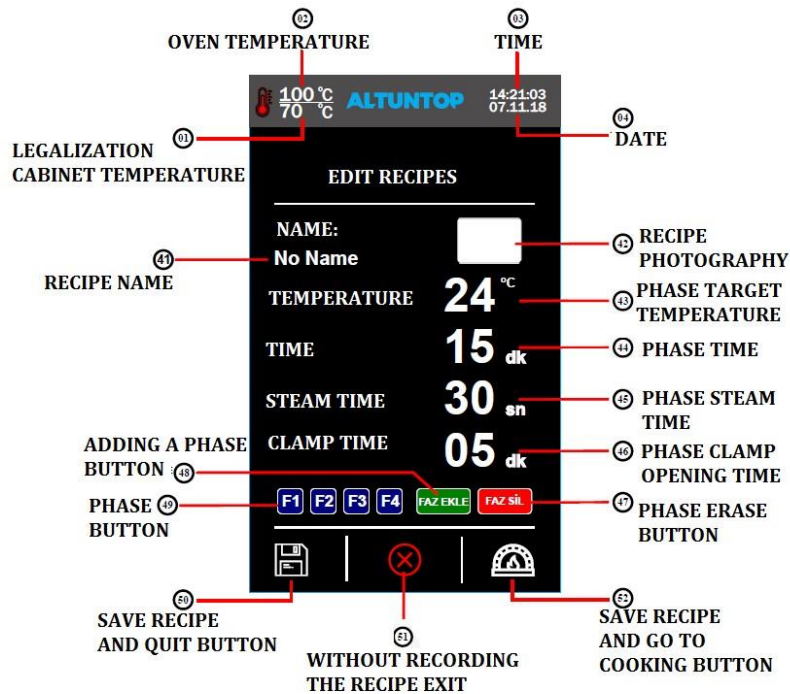
**ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ В ОТДЕЛЕ
ФЕРМЕНТАЦИИ ПО ИСТЕЧЕНИИ ВРЕМЕНИ**

26. КНОПКА ПЕРЕХОДА НА НАЧАЛЬНЫЙ ЭКРАН

Нажмите на эту кнопку, если вы хотите выйти из ручного приготовления и вернуться на главную страницу. Нажав на кнопку, вы увидите предупреждение, вы можете подтвердить его и перейти на главный экран. После подтверждения, на главном экране все операции приготовления и ферментации будут закрыты.

**GO TO HOME PAGE BUTTON**

СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТА



01. ТЕРМОШКАФ

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год

41. НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА

Вы можете изменить название рецепта, нажав на этот раздел. Записанное здесь название является названием рецепта и будет отображаться на экранах приготовления рецепта.

42. ФОТО РЕЦЕПТА

Нажав на этот раздел, вы можете выбрать фотографию, которую хотите использовать. Эта фотография - символ вашего рецепта - будет отображаться на экранах выбора и приготовления рецепта.

43. ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ФАЗЫ

Значение температуры, которого вы хотите, чтобы печь достигла, когда рецепт будет запущен и достигнет выбранной фазы. Нажав на этот раздел, вы можете изменить заданную температуру.

44. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ФАЗЫ

Здесь вы можете настроить, сколько минут будет длиться выбранная фаза. Если отображается время заслонки, то значение времени фазы не видно. Продолжительность фазы может составлять до 99 минут.

45. ВРЕМЯ ПОДАЧИ ПАРА В ФАЗЕ

Вы можете установить время подачи пара в выбранной фазе, нажав здесь. Если это произошло в условиях парообразования с начала полуфазы в момент достижения фазы. Подача пара осуществляется в течение указанного времени.

46. ВРЕМЯ ОТКРЫТОЙ ФАЗЫ С ЗАСЛОНКОЙ

Здесь настраивается время открытия клапана в выбранной фазе. Длительность заслонки не может больше времени фазы. Если продолжительность заслонки установлена на ноль, тогда она остается закрытой в течение всей фазы.

Пример:

Продолжительность фазы: 15 минут

Продолжительность заслонки: 5 минут,

Заслонка будет закрыта в первые 10 минут фазы и будет открытой в последние 5 минут.

47. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ФАЗЫ

Служит для удаления последней фазы. Эта кнопка будет неактивной, если выбранная фаза не является последней. Если есть только 1 фаза, кнопка удаления будет закрыта таким же образом.

48. КНОПКА ДОБАВЛЕНИЯ ФАЗЫ

Нажав на эту кнопку, вы можете добавить новую фазу в рецепт. Можно добавить не более 4 фаз.

49. КНОПКА ВЫБОРА ФАЗЫ

Если в рецепте несколько фаз, и вы хотите просмотреть любую фазу или изменить настройки, нажмите на кнопку фазы.



Selected phase button

50. КНОПКА СОХРАНЕНИЯ РЕЦЕПТА И ВЫХОДА

После завершения настройки рецепта для сохранения и выхода нажмите эту кнопку и подтвердите появившееся предупреждение.

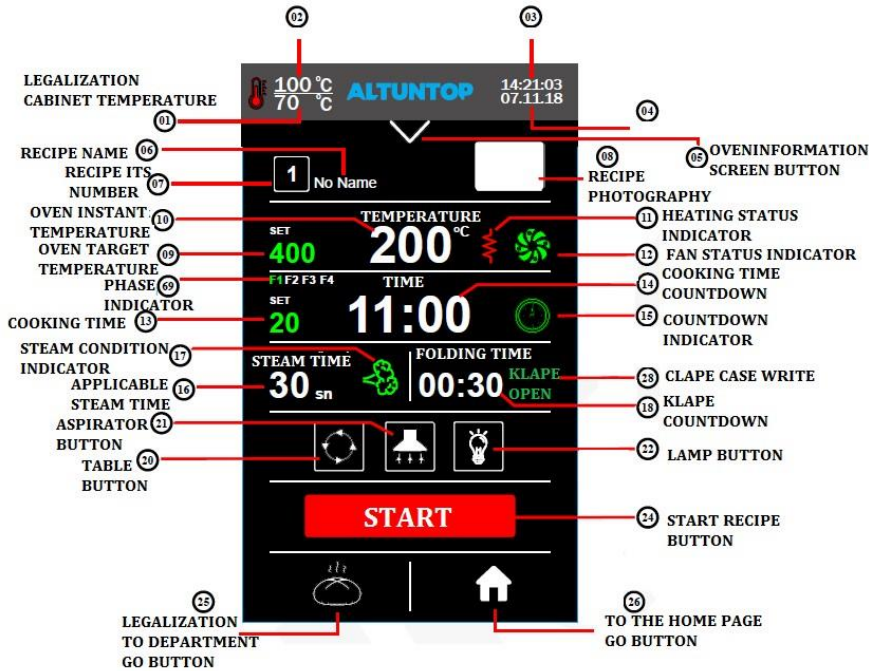
**51. КНОПКА ВЫХОДА БЕЗ СОХРАНЕНИЯ РЕЦЕПТА**

После нажатия этой кнопки и подтверждения предупреждения, любые изменения в рецепте не будут записаны, а экран создания рецепта будет закрыт.

**52. КНОПКА СОХРАНЕНИЯ РЕЦЕПТА И ПЕРЕХОДА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

Сохранить и приготовить рецепты после завершения настроек. Нажмите эту кнопку, чтобы просмотреть экран и подтвердить предупреждение.



ЭКРАН ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕЦЕПТА**01. ТЕРМОШКАФ**

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год

05. КНОПКА ИНФОРМАЦИОННОЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ

Данная кнопка открывает экран, на котором отображается общее состояние печи.

06. НАЗВАНИЕ РЕЦЕПТА

Это название зарегистрированного рецепта, который будет использоваться при приготовлении выпечки.

07. НОМЕР РЕЦЕПТА

В устройстве находится 100 рецептов. Отображает количество использованных рецептов.

08. ФОТО РЕЦЕПТА

В программе имеется 100 рецептов. Указывается количество использованных рецептов.

09. ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Температура, которую вы хотите получить в пекарной камере. Нажав на этот раздел, вы можете изменить заданную температуру. Печь сама включает или выключает нагреватели в соответствии с установленной температурой. Если в фазе есть более 1 рецепта, то по мере прохождения фазы, значение, отображаемое в рецепте, автоматически переходит сюда. Здесь не будут сохранены настройки в рецепте.

10. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Это индикатор текущей температуры в духовом шкафу.

11. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ НАГРЕВАТЕЛЯ

Показывает, активен или неактивен нагреватель в духовом шкафу в данный момент. красный - активный, белый - нагреватель пассивен.

**12. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА**

Указывает, активен или неактивен в данный момент вентилятор камеры печи. Зеленый цвет - активный, белый цвет - ОСТАНОВЛЕН.

**13. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Нажав здесь, можно отрегулировать продолжительность фазы рецепта, которая может быть отрегулирована до 99 минут, не меньше, чем продолжительность заслонки. Если продолжительность заслонки установлена на 5 минут, тогда фаза может быть установлена как минимум - 5 минут. По истечении этого периода начинается следующая фаза, и после последней фазы, приготовление рецепта закончится.

14. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Здесь отображается обратный отсчет времени текущей фазы. По окончании отсчета загружается новый период рецепта, если он находится в последней фазе. Включается надпись и звуковое предупреждение, информирующее о том, что время рецепта истекло.

НАДПИСЬ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ ВРЕМЕНИ



Clicking here will automatically appear at the bottom. time setting part will open, the last phase You can stretch it between 1 and 10 minutes. From here The time you will see will not be recorded.

When clicked here, written and audible warning ends. it melts and we have completed the prescription.

15. ИНДИКАТОР ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

Указывает, активен или неактивен обратный отсчет времени. зеленый - активен, белый - отсчет неактивен.



16. ВРЕМЯ ПОДАЧИ ПАРА

Отображается, сколько секунд потребуется для подачи пара в печь. Выбрав этот раздел, можно отрегулировать время подачи пара от 0 до 30 сек. Если Рецепт запущен, тогда время подачи пара не может изменяться.



"LOW OVEN TEMPERATURE" warning has been received. If the temperature of the oven is It means it could not reach the right temperature for it. If the prescription was initiated while this warning was present steam as soon as the oven reaches the required temperature The export process starts automatically.

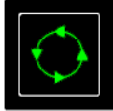
17. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ПАРА

Показывает, активен или пассивен процесс подачи пара. зеленый - активен, белый - процесс подачи пара неактивен.



20. КНОПКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА

Это кнопка, с помощью которой поворотный стол можно поворачивать вручную. Он поворачивается, пока мы удерживаем кнопку, стойка будет вращаться. Если кнопка зеленого цвета, без нажатия, поворотный стол уже активирован, в этом случае ручное управление с кнопкой- невозможно.

**TURNTABLE
PASSIVE****TURNTABLE
ACTIVE****22. КНОПКА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ**

Данной кнопкой включается и выключается освещение. Когда лампа выключена, кнопка белого цвета. Когда лампа включена - зеленый цвет.

**LAMP OFF****LAMP ON****24. КНОПКА НАЧАЛА /ЗАВЕРШЕНИЯ РЕЦЕПТА**

Данной кнопкой Рецепт запускается и завершается. Когда рецепт еще не начат, кнопка красная и на ней написано "START"- СТАРТ, в этом случае, если нажать на кнопку, для запуска рецепта, кнопка становится зеленой, и на ней написано "FINISH"- СТОП. Если кнопку нажать во время работы, тогда процесс приготовления Рецепта отменяется.

START**FINISH IT****WITH NO COUNTDOWN****WITH COUNTDOWN****25. КНОПКА ПЕРЕХОДА В ОТДЕЛ ОСВЕЩЕНИЯ**

Это есть кнопка быстрого перехода к экрану ферментации. Мигающий зеленый цвет означает, что ферментация активна. Также, что касается условий, которые возникают в период ферментации, это предупреждающие сообщения в разделе.

**LEGALIZATION
NOT ENABLED****LEGALIZATION
ON**



В ОТДЕЛЕ ФЕРМЕНТАЦИИ, ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ОШИБОК



ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ В ОТДЕЛЕ ФЕРМЕНТАЦИИ ПО ИСТЕЧЕНИИ ВРЕМЕНИ

26. КНОПКА ПЕРЕХОДА НА ГЛАВНУЮ СТРАНИЦУ

Нажатием этой кнопки вы можете выйти из режима приготовления рецепта и вернуться на главную страницу. После нажатия кнопки появится предупреждение, вы можете подтвердить его и перейти на главный экран. Все процессы приготовления и расстойки будут закрыты после подтверждения возврата.



GO TO HOME PAGE BUTTON

28. СООБЩЕНИЕ О СОСТОЯНИИ ЗАСЛОНКИ

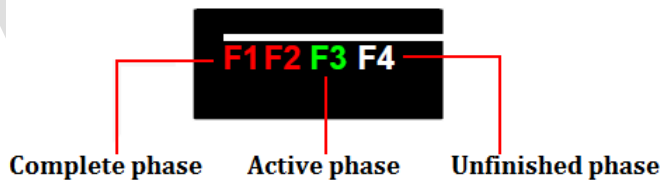
Сообщает о текущем положении заслонки.

18. ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖКИ

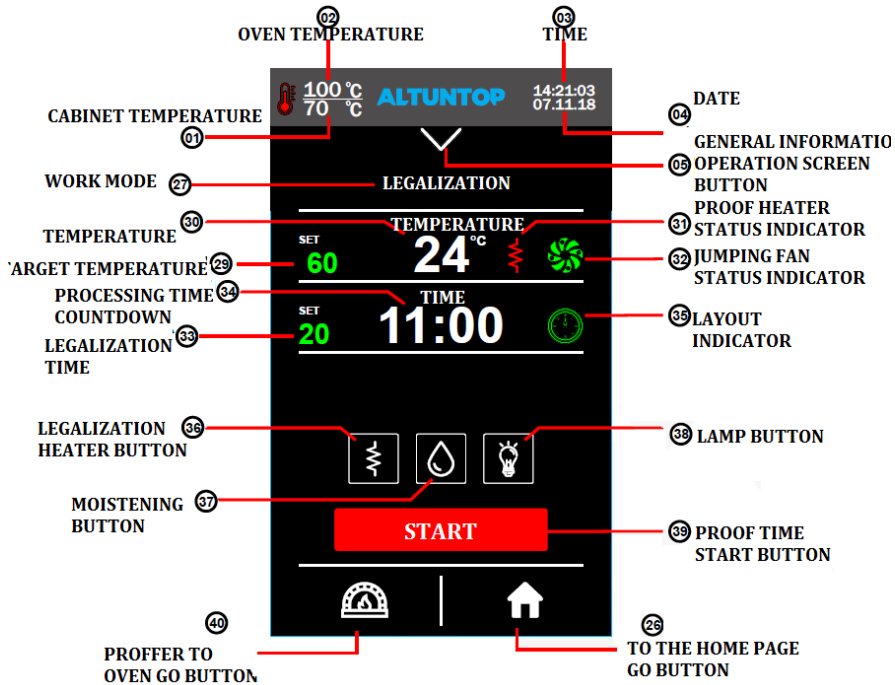
От активной фазы в момент запуска рецепта, и как только появится время. Заслонка открывается, и начинается обратный отсчет времени. Таким образом, в последние минуты фазы рецепта, клапан останется открытым. Время, установленное здесь, не может быть больше, чем продолжительность фазы рецепта. На дисплее отображается в минутах:секундах.

69. ИНДИКАТОР ФАЗЫ

Он показывает, на какой фазе мы находимся в рецепте. Красные - завершенная фаза, зеленая - активная и белая - означает незавершенную фазу.



ЭКРАН РАСТОЙКИ



01 ТЕРМОШКАФ

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год.

05. КНОПКА ИНФОРМАЦИОННОЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ

Открывает экран, на котором отображается общее состояние печи .

27 РЕЖИМ РАБОТЫ

Отделяет друг от друга экраны режимов " Ручной", "Рецепт" или "Ферментация", Это заглавие указывает, каким разделом вы управляете.

29 ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ РАССТОЙКИ

Температура, которую хотите достичь при расстойке. Выбрав данный раздел, можно установить температуру. Расстойник активирует или деактивирует нагреватель в соответствии с установленной температурой.

30 ТЕМПЕРАТУРА РАССТОЙКИ

Указывает температуру при текущей ферментации.

31. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ НАГРЕВАТЕЛЯ РАССТОЙКИ

Показывает активный или пассивный Нагреватель в расстойном шкафу. Если цвет красный – активный, если белый – пассивный.

**32 СОСТОЯНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА В РАССТОЙНОМ ШКАФУ**

Показывает, активен или пассивен вентилятор заваривания. При зеленом цвете - активен, при белом - выключен.

**33 ВРЕМЯ РАССТОЙКИ**

Это нужное время для обратного отсчета. Нажав на этот раздел, можно выполнить настройку времени. Можно выбрать промежуток времени 0-99 минут.

34 ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Отображается обратный отсчет времени, установленного с момента начала отсчета. В конце периода будет активировано письменное и звуковое уведомление, информирующее о том, что обратный отсчет закончен.

35 ИНДИКАТОР РАБОТЫ

Указывает, активен или неактивен обратный отсчет времени. зеленый - активен, белый - отсчет неактивен

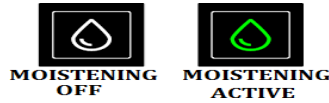
**36 КНОПКА НАГРЕВАТЕЛЯ РАССТОЙНОГО ШКАФА**

Нагреватель расстойного шкафа управляется с помощью этой кнопки. Нагреватель работает в заданном температурном режиме после его включения или закрытия

**HEATING OFF****HEATING ACTIVE**

37 КНОПКА ПАРУОВЛАЖНЕНИЯ

Процесс увлажнения расстойного шкафа можно выполнить с помощью этой кнопки.

**38 КНОПКА ОСВЕЩЕНИЯ РАССТОЙНОГО ШКАФА**

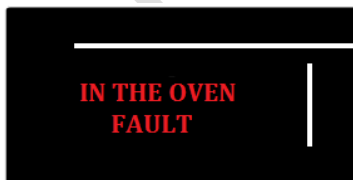
Данной кнопкой можно регулировать освещение расстойника. Включение и выключение осуществляется вручную.

**39. КНОПКА НАЧАЛА/ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ОТСЧЕТА РАССТОЙКИ**

С помощью этой кнопки начинается и заканчивается обратный отсчет времени расстойки. Когда обратного отсчета нет, кнопка красная и на ней написано "START", а если нажать кнопку - начинается отсчет времени, и кнопка зеленая с надписью "FINISH". Если нажать на кнопку во время отсчета времени, тогда он будет отменен.

**40. КНОПКА ПЕРЕХОДА В ОТДЕЛ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ**

Кнопка быстрого перехода в раздел пекарной камеры. По ситуации в печи появляются сообщения. В случае работы отдела расстойника, данный отдел будет выключен.



OVEN FAILURE WHEN IT COMES TO THE SQUARE



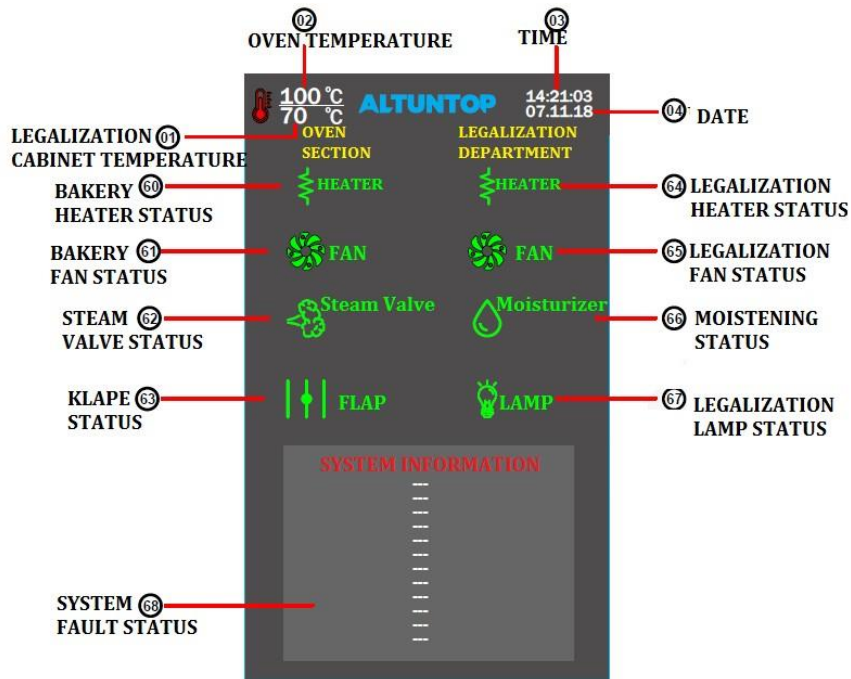
IN THE OVEN SECTION TIME COUNTDOWN IF EXPIRED

26 КНОПКА ПЕРЕХОДА НА ГЛАВНУЮ СТРАНИЦУ

Нажатием этой кнопки вы можете выйти из режима расстойки и вернуться на главную страницу. После нажатия кнопки появится предупреждение, вы можете подтвердить его и перейти на главный экран. Все процессы приготовления и расстойки будут закрыты после подтверждения возврата.

**GO TO HOME PAGE BUTTON**

ЭКРАН ОБЩЕГО СОСТОЯНИЯ



01 ТЕРМОШКАФ

Отображается текущая температура в шкафу для расстойки.

02. ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

Текущее значение температуры отображается в духовом шкафу.

03. ЧАСЫ

Отображение текущего времени

04. ДАТА

Отображение текущей даты как - День. Месяц. Год.

60. ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ НАГРЕВАТЕЛЯ

Указывает, активен или пассивен мгновенный нагреватель в камерной печи.



61 ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА ДУХОВКИ

Показывает, активен или неактивен вентилятор духовки.

62 ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ПАРОВОГО ЗАТВОРА

Указывает на включенное или выключенное состояние системы приготовления на пару.

63 ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖКИ

Определяет положение заслонки- открыта / закрыта.

64 СОСТОЯНИЕ НАГРЕВАТЕЛЯ В РАССТОЙНОМ ШКАФУ

Указывает, активен или пассивен мгновенный нагреватель во время расстойки.

65 ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА

Указывает, активен или неактивен вентилятор расстойника.

66 ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ УВЛАЖНЕНИЯ

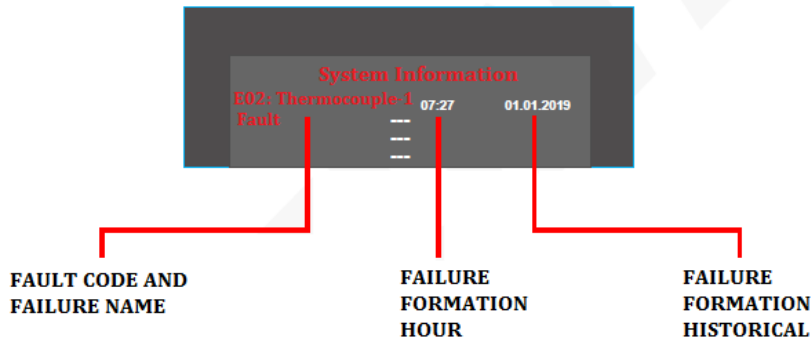
Указывает, активно или неактивно увлажнение в расстойном шкафу

67 ИНДИКАТОР СОСТОЯНИЯ ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Указывает, включенная /выключенная лампа в секции расстойного шкафа.

68 СОСТОЯНИЕ СБОЯ В СИСТЕМЕ

Информирует о любой неисправности в системе, код неисправности, название неисправности и время ее возникновения. Когда неисправность устранена, надпись тоже удаляется.



УСЛОВИЯ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩЕГО СИГНАЛА

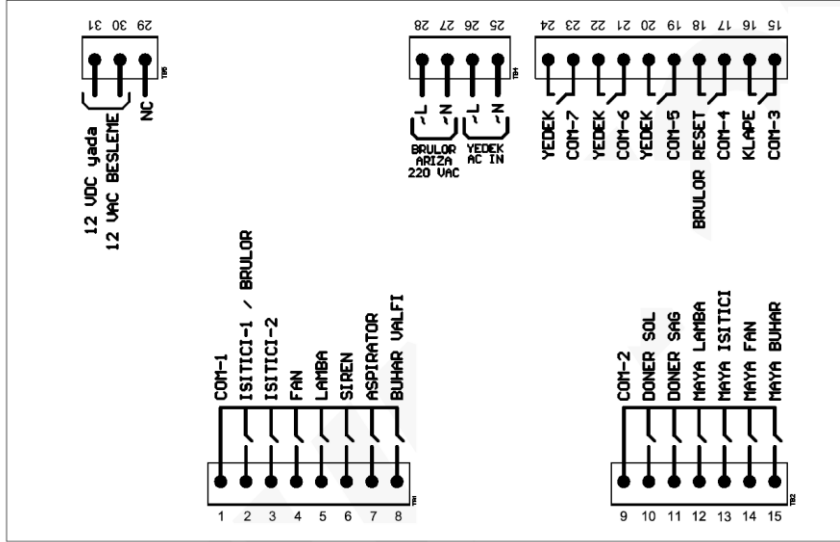
СИГНАЛ	ПОЯСНЕНИЯ К КОДУ	ПРИМЕЧАНИЕ
E01 ОШИБКА ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	При нарушении соединения между сенсорной панелью и модульной платой, на экране появляется эта неисправность. В этом случае проверьте соединительный кабель. При возникновении этой проблемы все выходы на модульной карте неактивны. И с целью узнать ее время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	
E02 СБОЙ ТЕРМОПАРЫ - 1	Это аварийное состояние, вызванное неисправностью датчика температуры в отсеке духового шкафа. При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
E03 СБОЙ ТЕРМОПАРЫ - 2	Сигнал, вызванный неисправностью 2го датчика температуры в отделении духового шкафа. При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
E04 СБОЙ ТЕРМОПАРЫ - 3	Речь идет о неисправности, возникшей в датчике температуры в отделе ферментации (расстойки). В данном отделе нагреватель, вентилятор и паропроводы переходят в пассивный режим если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ ВЫПЕЧКИ
E05 СБОЙ ДАТЧИКА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	Это неисправность датчика на модульной плате, измеряющего температуру окружающей среды. Печь, вентиляторы и нагреватели в отделе ферментации переходят в пассивный режим. Во время возникновения ошибки, нажмите на кнопку информационной панели печи.	
E06 НЕИСПРАВНОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА	Это неисправность в отсеке духового шкафа. При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
E07	Это неисправность, которая возникает в зоне дымохода.	

СБОЙ ПОДАЧИ ТОПЛИВА	При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
Е08 НЕИСПРАВНОСТЬ ВРАЩАТЕЛЬНОГО МЕХАНИЗМА	Это неисправность, которая возникает в таких ситуациях, как заклинивание поворотного стола. При возникновении неисправности, если идет обратный отсчет времени, он приостанавливается. На информационной панели печи можно увидеть, когда произошла поломка. Не влияет на работу нагревателя, вентилятора и паропровода, продолжают работу.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
Е09 НАРУШЕНИЕ ОБЩЕГО СОСТОЯНИЯ	Общее состояние поломки используется для ситуаций, которые указаны производителем. При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
Е10 НЕИСПРАВНОСТЬ ГОРЕЛКИ	Это информация о неисправности, поступающая от устройства горелки в газовых моделях. При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ РАССТОЙКИ
Е11 СБОЙ ФЕРМЕНТИРОВАНИЯ	Сигнал возникает в случае неисправности специального датчика ферментации, используемого в секции ферментирования. При возникновении этой проблемы нагреватель, вентилятор и паропроводы выключаются, если есть обратный отсчет времени, то он приостанавливается. Когда неисправность устранена, система продолжает работу с того места, на котором остановилась. С целью узнать время возникновения, нажмите на кнопку информационной панели печи.	НЕ ВЛИЯЕТ НА ОТДЕЛ ВЫПЕЧКИ
ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ	Обратный отсчет времени завершен, при ручном приготовлении, приготовлении по рецепту или расстойке. Этот сигнал подается в целях предупреждения.	
ЭКСТРЕМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА В ШКАФУ	Сигнал предупреждения возникает, когда температура внутри посуды достигает температуры, которая может повредить печь. Или если в емкости для расстойки возникает повышенная температура. Такая же неисправность отображается на его экране и подается сигнал тревоги	

ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ГОТОВА	При первом включении духового шкафа, с начальной температурой, как в ручном режиме так и по рецепту. При достижении заданной температуры, появится это предупреждение. После нажатия предупреждающего сигнала, он больше не появится до выключения устройства.	
НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ	Когда пар подается во время приготовления в ручном режиме или по рецепту, должна быть заданная температура. Если она не соответствует, появится предупреждение "НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ" ("LOW OVEN TEMPERATURE"), и подача пара в это время невозможна.	
ОШИБКА В ШКАФУ ДЛЯ РАССТОЙКИ	Когда активирован экран приготовления, в левой нижней части экрана мы используем для перехода к отделу расстойки. В данном отсеке произошел сбой, в результате которого на кнопке появляется сигнал предупреждения. Нажав на сигнал можно перейти в отдел расстойки.	
ОШИБКА В ПЕЧИ	При активированном экране приготовления, когда в отделе пекарной камеры возникнет неисправность, этот сигнал предупреждения появится слева внизу. Нажатием данного сигнала, можно перейти в отдел пекарной камеры.	
ЗАВЕРШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ	Это предупреждение появится на активном экране отдела пекарной камеры, перед завершением времени расстойки, Нажав на сигнал предупреждения, вы можете перейти в отдел расстойки.	
ЗАВЕРШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ	Это предупреждение появится при завершении отсчета времени в отделе пекарной камеры, когда активирован экран отдела расстойки. Нажатием данного сигнала, можно перейти в отдел пекарной камеры.	

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ МОДУЛЬНОЙ ПЛАТЫ

SUB CARD - ПОДКАРТА



UST CARD

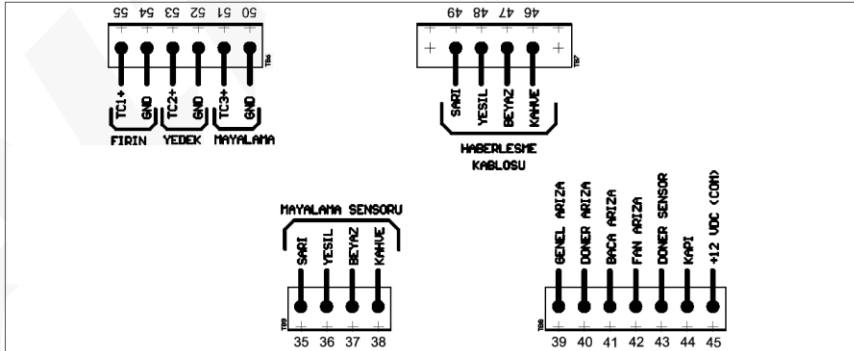
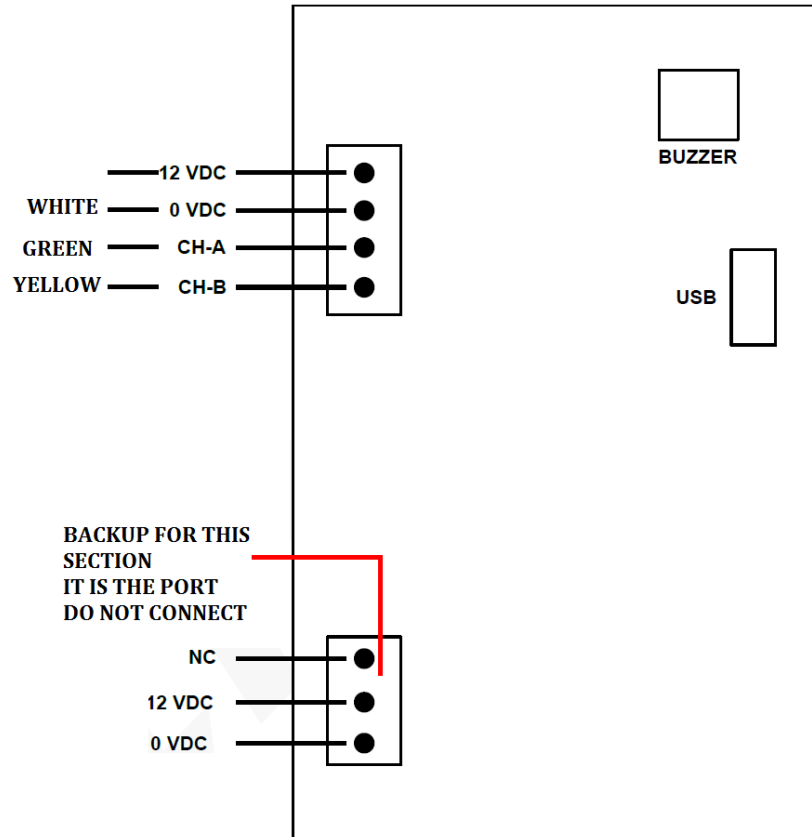
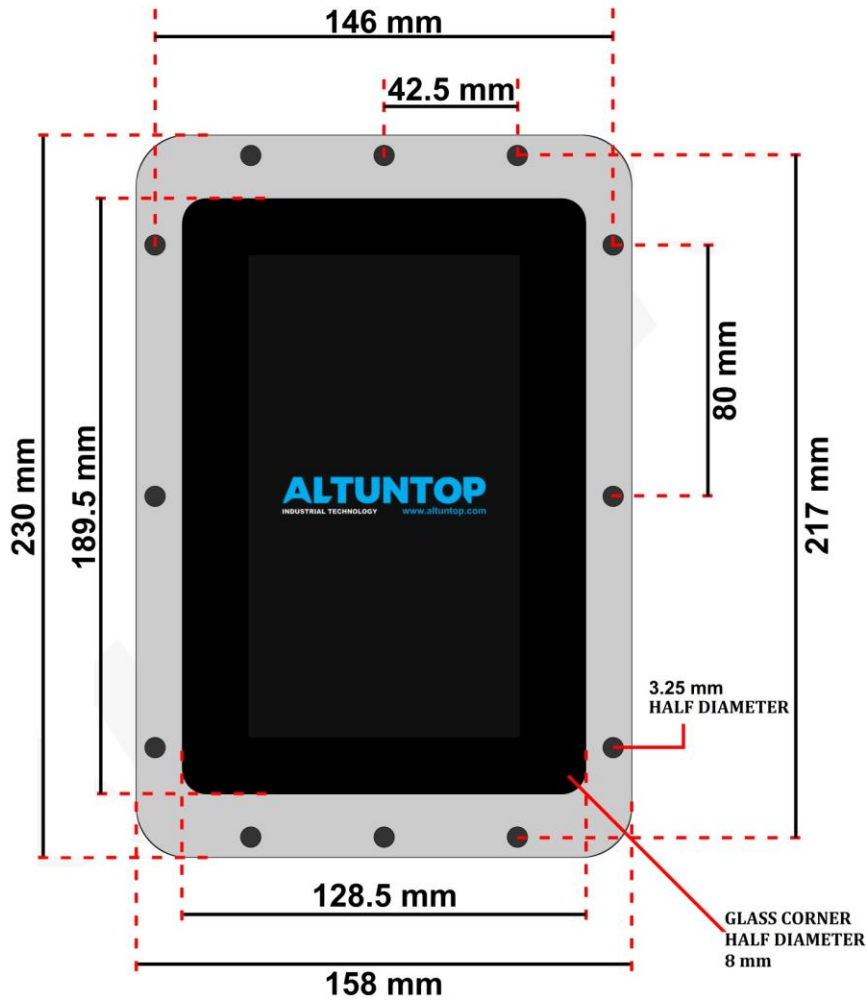


СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ПАРАМЕТРЫ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Перед установкой устройства необходимо ознакомиться с настоящим документом, а также с инструкцией по эксплуатации.
2. В случае любой неисправности панель прибора не следует открывать. Ремонт устройства и операции по калибровке должны выполняться только персоналом от производителя.
3. В случае неисправности необходимо предоставить документ о технической неисправности, подробно объясняющий неисправность устройства. Вам необходимо будет отправить его в нашу сервисную.
4. Неисправность устройства, вызванная в несанкционированных местах или ответственность, при проведении монтажа, лежит на пользователе.
5. Утечка жидкости в устройство, соприкосновение металлических частей или прямое воздействие на устройство должны быть исключены. В противном случае возможно возникновение несчастных случаев, как пожар и поражение электрическим током.
6. Электрическая безопасность устройства должна быть обеспечена пользователем. Необходимо предотвратить выход устройства из строя в случае повреждения оборудования или компонентов.
7. Настройки устройства выполняются пользователем. Это связано с тем, что производимые оборудования печи отличаются друг от друга.
8. Подключение проводов и энергетических кабелей, по которым данные поступают к устройству отдельно, и они должны транспортироваться разными методами с помощью панцирных защитных кабелей.
9. При подключении термодатчика, необходимо обратить внимание на направление подключения датчика и выбранную трубку датчика. В противном случае будет выполнено неправильное тепловое измерение или духовка будет работать с перебоями.
10. В системах, где используется более одной пекарной камеры, электропитание в каждую будет осуществляться отдельно, и меры безопасности будут обеспечиваться отдельно.
11. При очистке панели устройства используйте только влажную и мягкую ткань. Не используйте химические средства для очистки.

9. ГАРАНТИЯ

Использование в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по эксплуатации и обслуживанию, а также использование в нормальных обстоятельствах, при условии, что на машину, указанную в характеристиках гарантийного талона, производства -ALTUNTOP MAKINA, распространяется гарантия в течение 1 года со дня продажи. Дата начала действия гарантии, дата доставки продавцом товара покупателю подписывается им письменно в отведенном для него месте в Гарантийном талоне.

1. Даже если ответственность компании-производителя связана с дефектами или производственными неисправностями, во время использования транспортного средства или людей, это не покрывает ущерб собственности. Соответственно, прямой или косвенный ущерб и убытки возмещаться не будут.
2. Если серийный номер, нанесенный на машину, был изменен, или какие-либо изменения были внесены, машина может привести к несчастному случаю. Если покупатель не выполнил платежные обязательства по договору, Гарантия не действует, или какая-либо модификация или ремонт были произведены без согласования с производителем.

В случае возникновения каких-либо споров, потребитель может обратиться в Министерство промышленности и торговли, Главное управление по защите прав потребителей. ALTINTOP MAKINA рассмотрит все виды запросов по гарантии.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия не распространяется на повреждения, которые могут возникнуть по следующим причинам.

- ❖ Повреждения, вызванные механическими ударами, которые могут возникнуть при транспортировке техники заказчиком.
- ❖ Повреждения, которые могут возникнуть из-за недостаточного сетевого питания машины.
- ❖ Неисправности машины, которые могут возникнуть из-за небрежности пользователя.
- ❖ В период гарантийного срока, техника не санкционирована заказчиком или компанией ALTUNTOP MAKINA . В случаях попыток ремонта третьими лицами.
- ❖ Из-за любых неисправностей, которые могут возникнуть в электродвигателях.
- ❖ Из-за любых неполадок, которые могут возникнуть во всех электрических материалах.
- ❖ В тех случаях, когда правила, указанные в инструкции по эксплуатации, не соблюдаются.
- ❖ Когда настройки на машине перепутаны или повреждены.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Пожалуйста, сохраните этот документ после установки машины. В противном случае, вы не сможете воспользоваться гарантийным покрытием.

Дата и номер Лицензии:.....

Торговая марка: ALTUNTOP

Дата начала Гарантии:.....

Дата оформления счета/№:

Название сервиса:.....

Модель/Серийный №: АТΥΚ.....

Печать /Подпись:.....

Фирма-производитель: ALTUNTOP ISI VE MAKİNA SANAYİ LTD.ŞTİ.

Печать /Подпись:



For malfunctions that may occur in machines I have to contact me.

From everywhere in Turkey
+90 545 802 1444 Failure record from our
technical service number You can create it.

