

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Шафа розстійна FIN-BAKE

HTB16-M manual HTB10-M manual	HTB16-D digital HTB10-D digital
 A stainless steel industrial oven with a manual control panel on top. The panel features a single red indicator light and a large black handle for the door. The oven is mounted on four casters.	 A stainless steel industrial oven with a digital control panel on top. The panel includes a digital display and several buttons. The oven is mounted on four casters.

Дата створення: 15.05.2014
Дата зміни: 05.9.2014



ЗМІСТ

1 – ЗОНИ ПІДВИЩЕНОЇ НЕБЕЗПЕКИ	3
2 – ТЕХНІЧНІ ДАНІ	3
3 – ПОЗНАЧЕННЯ НА ПРИЛАДІ	5
4. – ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ І БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ	6
5 – ВСТАНОВЛЕННЯ ШАФИ.....	7
6 – ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ	8
6.1. – ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.....	8
6.2. – ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ВОДОПОСТАЧАННЯ	8
7 – ОПИС ПРИСТРОЮ.....	9
8 – ПУЛЬТ УПРАВЛІННЯ.....	9
9 – УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ.....	10
10 – ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД	12
10.1 – ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ	12
10.2 – ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ КАМЕРИ	12
11 – УМОВИ ДІЇ ГАРАНТІЇ	13

1 – ЗОНИ ПІДВИЩЕНОЇ НЕБЕЗПЕКИ



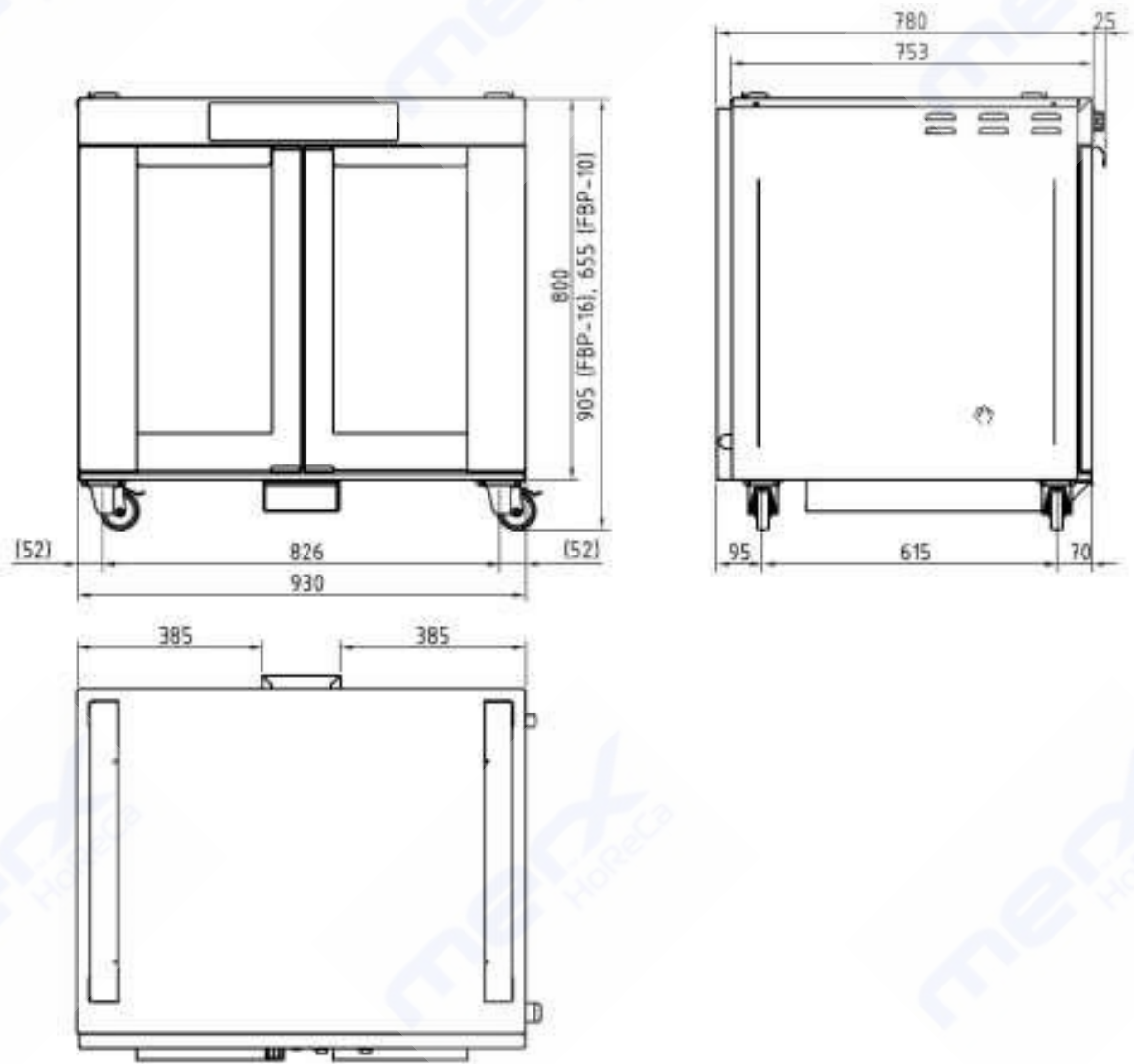
УВАГА – НЕБЕЗПЕКА ОТРИМАННЯ ОПІКІВ

- ⚠ ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ І ПЕРЕДНІЙ ЧАСТИНИ ШАФИ
- ⚠ ГАРЯЧА ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ШАФИ
- ⚠ ОБЕРЕЖНО ПІД ЧАС РОЗВАНТАЖЕННЯ ГАРЯЧИХ ДЕКО

2 – ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	НТВ16-М	НТВ10-М
Управління	механічне аналогове	механічне аналогове
Місткість деко 600x400мм, один.	16	10
Відстань між напрямними, мм	70	70
Зовнішні габарити ДхШхВ, мм	980x800x905	980x825x655
Вага, кг	90	75
Потужність електрична, кВт	1,2	1,2
Запобіжники	10 А	10 А
Напруга	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
Підключення води	3/4"	3/4"
Тиск води	200 - 500 кПа (2-5 бар)	200 - 500 кПа (2-5 бар)
Температура нагрівання камери, °С	+85	+85

Модель	НТВ16-D	НТВ10-D
Управління	цифрове	цифрове
Місткість деко 600x400мм, один.	16	10
Відстань між напрямними, мм	70	70
Зовнішні габарити ДхШхВ, мм	980x840x905м	980x840x655
Вага, кг	105	90
Потужність електрична, кВт	2,8	2,8
Запобіжники	16 А	16 А
Напруга	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
Підключення води	3/4"	3/4"
Тиск води	200 - 500 кПа (2-5 бар)	200 - 500 кПа (2-5 бар)
Температура нагрівання камери, °С	+60	+60



3 – ПОЗНАЧЕННЯ НА ПРИЛАДІ

Табличка з технічними параметрами

HTB16-M manual

fines	www.fines.si	
tip produkta product	HTB16-M	
varovalke fuses	10 A	
stopnja zaščite protection level	IPX4	
el. napetost voltage	230V / 50Hz	
max. moč max. power	1,2 kW	
masa weight	80 kg	
kapaciteta capacity	16 x 60/40	
leto izdelave year	2014	
serijska št. serial no.	F????14320	CE
Made in Slovenia		

HTB 10-M manual

fines	www.fines.si	
tip produkta product	HTB10-M	
varovalke fuses	10 A	
stopnja zaščite protection level	IPX4	
el. napetost voltage	230V / 50Hz	
max. moč max. power	1,2 kW	
masa weight	70 kg	
kapaciteta capacity	10 x 60/40	
leto izdelave year	2014	
serijska št. serial no.	F????14322	CE
Made in Slovenia		

HTB16-D digital

fines	www.fines.si	
tip produkta product	HTB16-D	
varovalke fuses	16 A	
stopnja zaščite protection level	IPX4	
el. napetost voltage	230V / 50Hz	
max. moč max. power	2,7 kW	
masa weight	80 kg	
kapaciteta capacity	16 x 60/40	
leto izdelave year	2014	
serijska št. serial no.	F????14321	CE
Made in Slovenia		

HTB 10-D digital

fines	www.fines.si	
tip produkta product	HTB10-D	
varovalke fuses	16 A	
stopnja zaščite protection level	IPX4	
el. napetost voltage	230V / 50Hz	
max. moč max. power	2,7 kW	
masa weight	70 kg	
kapaciteta capacity	10 x 60/40	
leto izdelave year	2014	
serijska št. serial no.	F????14323	CE
Made in Slovenia		

4. – ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ І БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

-  Прилад призначений виключно для розігріву та вистоювання різних хлібобулочних, кондитерських, м'ясних та овочевих страв!
-  Прилад не призначений для розігріву будь-яких інших речей, що не є продуктами харчування, якщо виробник не дає на це письмову згоду!
-  У приладі заборонено розміщувати різні леткі та легкозаймисті речовини (наприклад, спирт, розчинники тощо), які можуть спричинити пожежу чи вибух!!!
-  Прилад дозволено експлуатувати лише уповноваженим особам, які ознайомлені з усіма правилами безпечної роботи!
-  При завантаженні та вивантаженні дека необхідно використовувати захисні рукавички, виготовлені з негорючих матеріалів!
-  Несанкціоноване перебування осіб у безпосередній близькості від приладу, які не мають повноважень на його експлуатацію, заборонено!
-  Перед кожним включенням розстійної шафи необхідно переконатися в наступному:
 - Що всі елементи безпеки перебувають у своїх місцях;
 - Що всі частини шафи без пошкоджень;
 - Що з приладу та його безпосередньої близькості видалені всі сторонні предмети, що не належать до нього;
- А якщо ні, то його дозволено включити тільки після усунення всіх несправностей і помилок!!!
-  Після завершення експлуатації прилад завжди необхідно вимкнути за допомогою головного вимикача і перекрити подачу води за допомогою клапана або крана!!!
-  Усі роботи з обслуговування та ремонту можуть виконувати лише уповноважені авторизовані виробником особи, ознайомлені з технічними характеристиками приладу та правилами безпечної роботи!
-  Перед будь-якими роботами на приладі (обслуговування, ремонт) його необхідно відключити від мережі електроживлення!
-  Після завершення всіх робіт з обслуговування або ремонту обладнання, при його подальшій експлуатації, необхідно враховувати всі вказані вище інструкції. Необхідно переконатися, що всі частини приладу та елементи безпеки правильно встановлені та знаходяться на своїх місцях!
-  Не можна вмикати прилад, поки не задоволені всі правила безпеки експлуатації!
-  Не залишати дітей під час роботи приладу без нагляду, щоб унеможливити гру з приладом!

5 – ВСТАНОВЛЕННЯ ШАФИ

Розстійна шафа FIN-BAKE можна використовувати як самостійний елемент або як стандартну підставку для конвекційних шаф лінійки FIN-BAKE та подових печей лінійки FIN-DEKO.

При установці приладу в безпосередній близькості від стіни, перегородок, кухонних меблів або декоративних покриттів, необхідно дотримуватися стандартних мінімальних відстаней від предметів. Необхідно переконатися, що вони виготовлені з негорючих матеріалів, інакше їх необхідно захистити теплозахисним ізолятором.

У приміщенні, де функціонує прилад, зазвичай утворюється волога, тому необхідно забезпечити достатнє провітрювання приміщення.

 **ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО ВСТАНОВЛЮВАТИ У ПРИМІЩЕННІ, У ЯКОМУ ЗНАХОДЯТЬСЯ ЛЕГКОСПЛАМНІ МАТЕРІАЛИ АБО ЗБЛИЗІ ПРЕДМЕТІВ ВИГОТОВЛЕНИХ З ТЕПЛОЧИВНИЧИХ МАТЕРІАЛІ!**

 **ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО ВСТАНОВЛЮВАТИ У ПРИМІЩЕННІ З НЕДОСТАЧНИМ ПРОВІТРОВАННЯМ!**

Замовник повинен попередньо підготувати місце встановлення приладу відповідно до правил виробника та забезпечити такі умови:

- Приміщення має бути відповідних розмірів, що дозволяє достатню віддаленість усіх стін, стелі, перегородок та предметів від приладу.
- Електроживлення має забезпечувати відповідну електричну потужність, із запобіжниками та автоматом розташованими у легкодоступному місці.
- Підключення елемента до заземлення виконується за допомогою окремого дроту.
- Підключення до джерела холодної води здійснюється через прилад для пом'якшення води із захистом від протікання.
- Має бути забезпечене відповідне провітрювання приміщення.

6 – ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ

6.1. – ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- ⚠ ПІД ЧАС ЕЛЕКТРОМОНТАЖНИХ РОБІТ НЕОБХІДНО ПРОЧИТАТИ ВСІ ПРАВИЛА ТЕХНІЧНОЇ БЕЗПЕКИ. ПІДКЛЮЧЕННЯ МОЖЕ ВИКОНУВАТИ ТІЛЬКИ УПОВНОВАЖЕНИЙ АВТОРИЗОВАНИЙ ПЕРСОНАЛ!
- ⚠ У ВИПАДКУ ПОШКОДЖЕННЯ ПРОВОДУ, ЙОГО ПОВИНЕН ЗАМІНИТИ УПОВНОВАЖЕНИЙ ФАХІВЕЦЬ!
- Для під'єднання приладу до вимикача (автомата) необхідно використовувати стандартизований силовий кабель з гумовою ізоляцією. H05RN-F5G 4.0мм² 450/750V, що входить до заводського комплекту.
- Кабель має бути захищений пластиковою трубкою чи коробом!
- Прилад повинен бути заземлений відповідно до правил безпеки використання електроприладів!
- Врівноваження потенціалів виконується під'єднанням до гвинта, позначеного  , під ввідним отвором для підключення електрики на задній стінці приладу;
- В електрощиті на об'єкті повинен бути виділений окремий запобіжник і трижильний кабель для підключення приладу з перетином, що відповідає максимальної потужності приладу.

6.2. – ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ВОДОПОСТАЧАННЯ

Введення для підключення води знаходиться на задньому лівому боці приладу. Підключення здійснюється за допомогою гнучкого шланга, що входить у комплект поставки, до труби або крана із зовнішнім різьбленням 3/4". Підключення повинно бути виконано таким чином, щоб шланг не зміг від'єднатися у разі підвищення тиску в трубі.

Перед введенням води в піч необхідно встановити механічний фільтр великих частинок, а для запобігання утворенню вапняного нальоту рекомендується встановлення пом'якшувача води. Якщо тиск води в трубі водопостачання перевищує 5 бар, необхідно встановити клапан знижувальний тиск між трубою і вступним шлангом на приладі.

- ⚠ ТЕМПЕРАТУРА ВОДИ НА ВХОДІ НЕ МАЄ ПЕРЕВИЩАТИ 30°C!

7 – ОПИС ПРИСТРОЮ

Розстійна шафа призначена для вистоювання / бродіння тіста, розігріву та підтримання температури страв. У камері підтримується спокійне середовище без циркуляції повітря. Її температуру можна регулювати поворотною кнопкою до максимального значення +85°C. Повітря в камері можна зволожити за допомогою доливання води на деко випару на дні камери. Вода подається натисканням та утриманням кнопки подачі. Вироби завжди викладаються на стандартні листи або решітки EN 60/40, які в свою чергу ставляться на напрямні камери.

Розстійну шафу FIN-BAKE можна використовувати як самостійний елемент або як обов'язкову стандартну підставку для конвекційних шаф.

Залежно від потреб комплектації (витяжка + піч(и) + підставка) можна вибрати з двох розмірів:

РОЗСТІЙНА ШАФА «НТВ16» - Місткість 8+8=16 деко EN60/40.

Стандартна висота = 905мм.

РОЗСТІЙНА ШАФА «НТВ10» - Місткість 5+5=10 листів EN60/40.

Стандартна висота = 605мм.

8 – ПУЛЬТ УПРАВЛІННЯ (механічне управління)



8 – ПУЛЬТ УПРАВЛІННЯ (цифрове управління)



9 – УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ НТВ16,10-М (механічне управління)

- Прилад вмикається кнопкою 0/1. При цьому вона починає світити зеленим.
- Температура встановлюється поворотною кнопкою максимально до +85°C. Зазвичайно температура повітря встановлюється близько +40...+50°C.
- Відчиніть двері шафи  (не отримайте опіків гарячим повітрям!);
- Завантажте вироби в камеру (обов'язково використання захисних рукавичок  -небезпека опіків), при цьому необхідно забезпечити доступ повітря до поверхні виробу;
- Якнайшвидше зачиніть двері, щоб не відбувалися втрати тепла;
- У процесі вистоювання за потреби кілька разів натисніть і утримуйте кнопку зволоження, забезпечуючи відповідну вологу повітря в камері та правильно зволожені вироби.

 КНОПКУ ЗВОЛОЖЕННЯ НЕ МОЖНА ТРИМАТИ ДІЛЬШЕ 10СЕКУНД!

 ПАУЗА МІЖ НАТИСКАМИ НА КНОПКУ МАЄ БУТИ ДІЛЬШЕ 10 СЕКУНД!!

Після закінчення процесу, якнайшвидше розвантажте шафу (використання захисних рукавичок обов'язково -  небезпека опіків), щоб уникнути втрати тепла та зачиніть двері.

Під час процесу вистоювання або підтримання температури страв якнайменше відчиняйте двері шафи. Вироби можна спостерігати крізь скло дверцят камери.

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ, ЗАВЖДИ ДОТРИМУЙТЕСЬ НАСТУПНИМ ПРАВИЛАМ:
Вимкніть прилад за допомогою головного вимикача 0/1!
Відключіть піч від електричної мережі!
Перекрийте водопостачання за допомогою крана або клапана, що перекриває!!!

9 – УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ НТВ16,10-D (цифрове)

- Прилад вмикається кнопкою 0/1. При цьому вона починає світити зеленим;
- Температура встановлюється в лівій панелі, натисканням кнопки Температура (set) і вибором необхідної величини за допомогою кнопок Збільшення / Зменшення, максимально до +70°C. Зазвичай температура повітря встановлюється близько +40...+50°C. Вибір підтверджується кнопкою Температура (set);
- Час встановлюється в лівій панелі, натисканням кнопки «Час» та вибором необхідної величини за допомогою кнопок Збільшення / Зменшення. Вибір підтверджується кнопкою "Час".
- Вологість встановлюється у правій панелі, натисканням кнопки «Налаштування» (Set) та вибором необхідної величини за допомогою кнопок Збільшення / Зменшення. Вибір підтверджується кнопкою "Налаштування" (Set) .
- Відчиніть двері шафи  (не обпікніться гарячим повітрям!);
- Завантажте вироби в камеру (обов'язково використання захисних рукавичок -  небезпека опіків), при цьому необхідно забезпечити доступ повітря до поверхні виробу.;
- Якнайшвидше зачиніть двері, щоб не відбувалися втрати тепла;

- У процесі вистоювання за потреби кілька разів натисніть і утримуйте кнопку зволоження, забезпечуючи відповідну вологу повітря в камері та правильно зволожені вироби.
- Після закінчення процесу, якнайшвидше розвантажте шафу (використання захисних рукавичок обов'язково -  небезпека опіків), щоб уникнути втрати тепла та зачиніть двері.

Під час процесу вистоювання або підтримання температури страв якнайменше відчиняйте двері шафи. Вироби можна спостерігати крізь скло дверцят камери.

Після закінчення роботи, завжди слідуйте наступним правилам:
Вимкніть прилад за допомогою головного вимикача 0/1!
Відключіть шафу від електричної мережі!
Перекрийте водопостачання за допомогою крана або клапана, що перекриває!!!

10 – ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

- ⚠ ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ, ЗАЧЕКАЙТЕ ПОКИ ПРИЛАД ПОВНІСТТЮ ОХОЛОНЕ ДО КІМНАТНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ (прибл. +25°C).
- ⚠ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ВІДКЛЮЧИТИ ВІД ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ З ДОПОМОГОЮ АВТОМАТА!
- ⚠ ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО ОЧИЩУВАТИ АГРЕСИВНИМИ ЗАСОБИМИ
- ⚠ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ КАМЕРИ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ТІЛЬКИ СЕРТИФІКОВАНІ, ОРИГІНАЛЬНО ЗАПАКОВАНІ ЗАСОБИ ДЛЯ МИТТЯ, ДОЗВОЛЕНІ У ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ ДЛЯ МИТТЯ ВНУТРІШНІХ ПОВЕРХОНЬ І МАЮЧИХ ВІДПОВІДАЛЬНІ ПОЗНАЧЕННЯ НА ПАКУВАННІ.
- ⚠ ПРИ ЗАСТОСУВАННІ БУДЬ-ЯКИХ ЗАСОБІВ ОБОВ'ЯЗКОВО ВИКОРИСТАННЯ ЗАХИСНИХ ПАРЧАТОК.
- ⚠ ОБОВ'ЯЗКОВО СЛІДУЙТЕ ВСІМ ІНСТРУКЦІЯМ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ З МИЮЧИМИ ЗАСОБИМИ.
- ⚠ ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО МИТИ ПІД СТРУМЕНЕМ ВОДИ.
- ⚠ ДЛЯ МИТТЯ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЗАСОБИ, ЯКІ МОЖУТЬ НАНЕСТИ МЕХАНІЧНІ ПОШКОДЖЕННЯ (ДРАПИНИ).

10.1. – ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ

Зовнішні стінки приладу обробляйте вологою ганчіркою та засобами для знежирення металевих поверхонь.

Пульт керування обробляйте тільки вологою ганчіркою і не використовуйте будь-які засоби для миття!

Переднє скло дверцят із зовнішнього боку обробляйте вологою ганчіркою або слабким засобом для миття скла.

10.2. – ПЛАНОВЕ ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ КАМЕРИ

Металеві частини приладу обробляйте вологою ганчіркою та засобами для знежирення, дозволеними до застосування в харчовій індустрії.

Для усунення сильних забруднень і пригорілих частинок з металевих елементів, використовуйте відповідні засоби для миття пекарських шаф, дозволеними до застосування в харчовій індустрії.

Для спрощення обробки напрямні легко знімаються і звільняють доступ до поверхонь за ними.

Силиконовий ущільнювач на дверцятах в кінці кожного робочого дня протріть вологою ганчіркою і не використовуйте будь-які засоби для чищення.

Скло дверцят чистіть вологою ганчіркою або ніжним засобом для миття скла.

11 – УМОВИ ДІЇ ГАРАНТІЇ

На прилад поширюється 24-місячний гарантійний термін.

Тільки якщо покупець до закінчення перших 12 місяців запишеться на технічний огляд приладу відповідно до гарантійного договору авторизованого сервісного центру і той підтвердить належний рівень експлуатації приладу.

В іншому випадку термін гарантії скорочується до 12 місяців!

СТАНДАРТНІ ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Виробник заявляє, що продукт працюватиме безпомилково протягом усього гарантійного терміну, якщо покупець дотримуватиметься інструкцій з експлуатації. Виробник зобов'язується за запитом покупця (якщо він представлений протягом гарантійного терміну) власним чином усунути помилки та технічні недоліки продукту, що з'являтимуться під час нормального використання гарантійного терміну, не більше ніж за 45 днів з дати подання заяви на ремонт. Продукт, який не буде відремонтований протягом 45 днів, виробник на вимогу покупця замінить працюючий справно.

Гарантія включає безкоштовну заміну та встановлення запасних частин, на які поширюється дана гарантія FINES, авторизованим сервісним центром.

Гарантія починає діяти з дати продажу чи встановлення продукту.

Гарантія дійсна за таких умов:

- 1) Що прилад придбано за стандартних умов та закрито всі пов'язані з ним фінансові зобов'язання;
- 2) Що установку виконано авторизованим FINES сервісним центром;
- 3) За своєчасного та обов'язкового виконання планового технічного обслуговування авторизованим сервісним центром!
- 4) Що прилад використовується відповідно до оригінальної інструкції з експлуатації та ним керують лише уповноважені особи, ознайомлені з усіма правилами безпечної роботи;
- 5) Що обладнання щодня обслуговується та використовується з належною якістю;
- 6) Що виконуються профілактичні перевірки обладнання авторизованим сервісним центром FINES щонайменше кожні 12 місяців (вартість профілактичного обладнання огляду оплачуються покупцем відповідно до договору, покупець зобов'язаний підписатися на своєчасний огляд обладнання),
Якщо покупець не підписується на перший плановий технічний огляд, термін гарантії скорочується до 12 місяців!
- 7) Якщо обладнання оснащене лише оригінальними запасними частинами FINES.

Гарантія припиняє свою дію, якщо:

- 1) Заміні підлягають стандартні витратні матеріали (лампи та ущільнювачі) та скляні елементи (скло дверей, скло лампи освітлення), крім в особливих випадках;
- 2) У разі несправності або пошкодження, причиною якого є невідповідне поводження та керування приладу оператором;
- 3) У разі несправності або пошкодження, причиною якого є неправильне встановлення обладнання неавторизованою особою;

- 4) У разі несправності або пошкодження, причиною якого є транспортування, маніпуляції над апаратом.

Ремонт та/або заміна несправних деталей не продовжують термін основної гарантії, крім особливих випадків авторизованих виробником.

ОСОБЛИВІ УМОВИ РОЗШИРЕННЯ ГАРАНТІЇ

Розширена гарантія включає всі умови стандартної гарантії, крім розширеного терміну дії. Він прописується у стандартній гарантійній формі. Особливі умови розширення гарантії обумовлюються індивідуально та закріплюються окремим додатковим контрактом.