

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Расстоечный шкаф FIN-BAKE

**HTB16-M manual
HTB10-M manual**



**HTB16-D digital
HTB10-D digital**



Русскоязычная версия

Дата создания: 15.05.2014

Дата изменения: 05.9.2014



СОДЕРЖАНИЕ

1 – ЗОНЫ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ	3
2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	3
3 – ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПРИБОРЕ.....	5
4. – ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	6
5 – УСТАНОВКА ШКАФА	7
6 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	8
6.1. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ	8
6.2. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ	8
7 – ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	9
8 – ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
9 – УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ.....	10
10 – ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД.....	12
10.1. – ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА	12
10.2. – ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КАМЕРЫ	12
11 – УСЛОВИЯ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ.....	13
КОНТАКТЫ.....	14

1 – ЗОНЫ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ



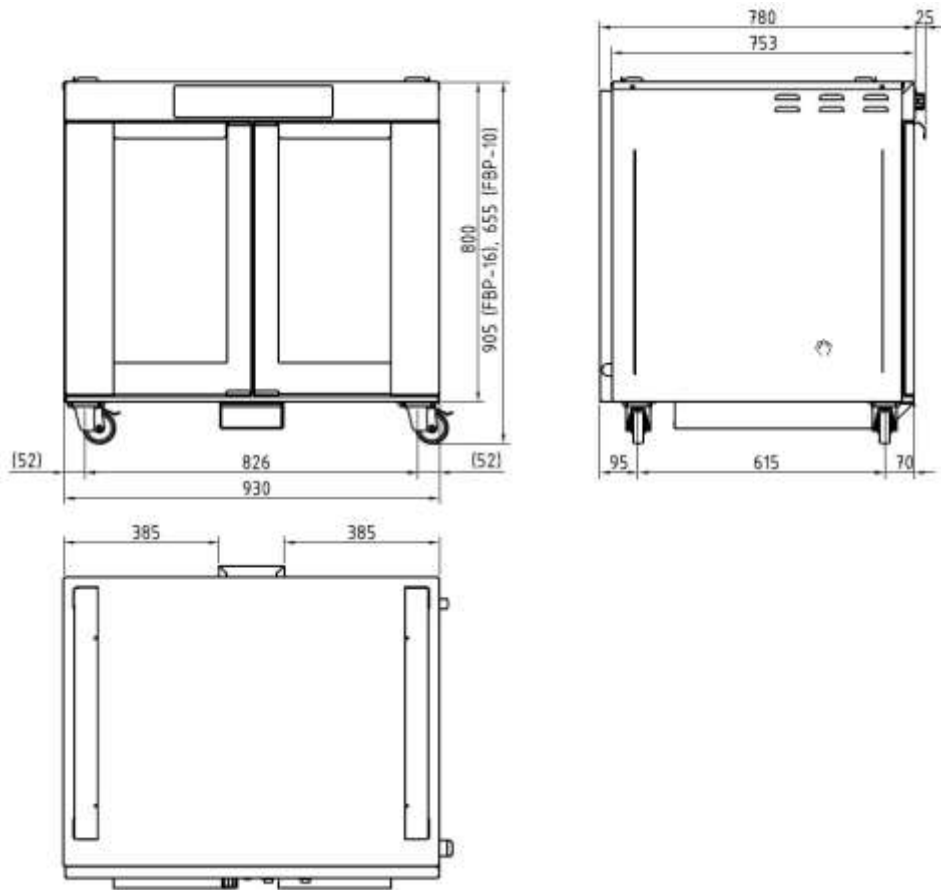
ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОВ

- ⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СТЕКЛА ДВЕРЕЙ И ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ ШКАФА
- ⚠ ГОРЯЧАЯ ВНУТРЕННОСТЬ ШКАФА
- ⚠ ОСТОРОЖНО ПРИ РЫГРУЗКЕ ГОРЯЧИХ ПРОТИВНЕЙ

2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	НТВ16-М	НТВ10-М
Управление	Ручное аналоговое	Ручное аналоговое
Вместительность противней	16х 60х40 см	10х 60х40 см
Расстояние между направляющими	70 мм	70 мм
Внешние габариты ШхГхВ	980х800х905 мм	980х825х655 мм
Масса	90 кг	75 кг
Мощность электрическая	1,2 кВт	1,2 кВт
Предохранители	10 А	10 А
Напряжение	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
Подключение воды	3/4"	3/4"
Давление воды	200 – 500 кПа (2-5 бар)	200 – 500 кПа (2-5 бар)
Температура нагрева камеры	Максимально 85°C	Максимально 85°C

Модель	НТВ16-D	НТВ10-D
Управление	digitalna regulacija	digitalna regulacija
Вместительность противней	16х 60х40 см	10х 60х40 см
Расстояние между направляющими	70 мм	70 мм
Внешние габариты ШхГхВ	980х840х905 мм	980х840х655 мм
Масса	105 кг	90 кг
Мощность электрическая	2,8 кВт	2,8 кВт
Предохранители	16 А	16 А
Напряжение	230 В/50 Гц	230 В/50 Гц
Подключение воды	3/4"	3/4"
Давление воды	200 – 500 кПа (2-5 бар)	200 – 500 кПа (2-5 бар)
Температура нагрева камеры	Максимально 60 °C	Максимально 60 °C
















3 – ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПРИБОРЕ

Табличка с техническими параметрами

HTB16-M manual	HTB 10-M manual																																				
<p>fines www.fines.si</p> <table border="1"> <tr> <td>tip produkta product</td> <td>HTB16-M</td> </tr> <tr> <td>varovalke fuses</td> <td>10 A</td> </tr> <tr> <td>stopnja zaščite protection level</td> <td>IPX4</td> </tr> <tr> <td>el. napetost voltage</td> <td>230V / 50Hz</td> </tr> <tr> <td>max. moč max. power</td> <td>1,2 kW</td> </tr> <tr> <td>masa weight</td> <td>80 kg</td> </tr> <tr> <td>kapaciteta capacity</td> <td>16 x 60/40</td> </tr> <tr> <td>leto izdelave year</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>serijska št. serial nr.</td> <td>F????14320</td> </tr> </table> <p>Made in Slovenia CE</p>	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 nr.	F????14320	<p>fines www.fines.si</p> <table border="1"> <tr> <td>tip produkta product</td> <td>HTB10-M</td> </tr> <tr> <td>varovalke fuses</td> <td>10 A</td> </tr> <tr> <td>stopnja zaščite protection level</td> <td>IPX4</td> </tr> <tr> <td>el. napetost voltage</td> <td>230V / 50Hz</td> </tr> <tr> <td>max. moč max. power</td> <td>1,2 kW</td> </tr> <tr> <td>masa weight</td> <td>70 kg</td> </tr> <tr> <td>kapaciteta capacity</td> <td>10 x 60/40</td> </tr> <tr> <td>leto izdelave year</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>serijska št. serial nr.</td> <td>F????14322</td> </tr> </table> <p>Made in Slovenia CE</p>	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 nr.	F????14322
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 nr.	F????14320																																				
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 nr.	F????14322																																				
<p>fines www.fines.si</p> <table border="1"> <tr> <td>tip produkta product</td> <td>HTB16-D</td> </tr> <tr> <td>varovalke fuses</td> <td>16 A</td> </tr> <tr> <td>stopnja zaščite protection level</td> <td>IPX4</td> </tr> <tr> <td>el. napetost voltage</td> <td>230V / 50Hz</td> </tr> <tr> <td>max. moč max. power</td> <td>2,7 kW</td> </tr> <tr> <td>masa weight</td> <td>80 kg</td> </tr> <tr> <td>kapaciteta capacity</td> <td>16 x 60/40</td> </tr> <tr> <td>leto izdelave year</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>serijska št. serial nr.</td> <td>F????14321</td> </tr> </table> <p>Made in Slovenia CE</p>	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 nr.	F????14321	<p>fines www.fines.si</p> <table border="1"> <tr> <td>tip produkta product</td> <td>HTB10-D</td> </tr> <tr> <td>varovalke fuses</td> <td>16 A</td> </tr> <tr> <td>stopnja zaščite protection level</td> <td>IPX4</td> </tr> <tr> <td>el. napetost voltage</td> <td>230V / 50Hz</td> </tr> <tr> <td>max. moč max. power</td> <td>2,7 kW</td> </tr> <tr> <td>masa weight</td> <td>70 kg</td> </tr> <tr> <td>kapaciteta capacity</td> <td>10 x 60/40</td> </tr> <tr> <td>leto izdelave year</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>serijska št. serial nr.</td> <td>F????14323</td> </tr> </table> <p>Made in Slovenia CE</p>	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 nr.	F????14323
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 nr.	F????14321																																				
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 nr.	F????14323																																				

4. – ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

-  Прибор предназначен исключительно для разогрева и расстойки различных хлебобулочных, кондитерских, мясных и овощных блюд!
 -  Прибор не предназначен для разогрева каких-либо других вещей, не являющихся продуктами питания, если производитель не дает на это специальное письменное согласие!
 -  В приборе запрещено размещать различные летучие и легковоспламеняющиеся вещества (например, спирт, растворители и т.д.), которые могут вызвать пожар или взрыв!!!
 -  Прибор разрешено эксплуатировать только уполномоченным лицам, ознакомленным со всеми правилами безопасной работы!
 -  При загрузке и выгрузке противней, необходимо использовать защитные перчатки, изготовленные из негорючих материалов!
 -  Несанкционированное нахождение лиц в непосредственной близости от прибора, не имеющих полномочий на его эксплуатацию, строго запрещено!
 -  Перед каждым включением рассторчного шкафа необходимо убедиться в следующем:
 - Что все элементы безопасности находятся на своих местах;
 - Что все части шкафа без повреждений;
 - Что из прибора и его непосредственной близости удалены все посторонние предметы не относящиеся к нему;
- В противном случае его разрешено включить только после устранения всех неисправностей и ошибок!!!
-  После завершения эксплуатации, прибор всегда необходимо выключить с помощью главного выключателя и перекрыть подачу воды с помощью клапана или крана!!!
 -  Все работы по обслуживанию и ремонту могут выполнять только уполномоченные авторизованные производителем лица, ознакомленные с техническими характеристиками прибора и правилами безопасной работы!
 -  Перед любыми работами на приборе (обслуживание, ремонт), его необходимо отключить от сети электропитания!
 -  После завершения всех работ по обслуживанию или ремонту оборудования, при его дальнейшей эксплуатации, необходимо учитывать все вышеуказанные инструкции. Необходимо убедиться, что все части прибора и элементы безопасности правильно установлены и находятся на своих местах!
 -  Нельзя включать прибор пока не удовлетворены все правила безопасности эксплуатации!
 -  Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры с прибором!

5 – УСТАНОВКА ШКАФА

Расстоечный шкаф FIN-BAKE можно использовать как самостоятельный элемент или в качестве стандартной подставки для конвекционных печей линейки FIN-BAKE и подовых печей линейки FIN-DEKO.

При установке прибора в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели или декоративных покрытий, необходимо соблюдать стандартные минимальные расстояния от предметов. Необходимо убедиться, что они изготовлены из негорючих материалов, в противном случае их необходимо защитить теплозащитным изолятором.

В помещении, где функционирует прибор, обычно образуется влага, по этому необходимо обеспечить достаточное проветривание помещения.


- ⚠ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОМЕЩЕНИИ, В КОТОРОМ НАХОДЯТСЯ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ ИЛИ ВБЛИЗИ ПРЕДМЕТОВ ИЗГОТОВЛЕННЫХ ИЗ ТЕПЛОЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ!
- ⚠ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОМЕЩЕНИИ С НЕДОСТАТОЧНЫМ ПРОВЕТРИВАНИЕМ!

Проектировщик, вернее заказчик должен предварительно подготовить место установки прибора в соответствии с правилами производителя и обеспечить следующие условия:

- Помещение должно быть соответствующих размеров, позволяющее достаточную удаленность всех стен, потолка, перегородок и предметов от прибора.
- Электропитание должно обеспечивать соответствующую электрическую мощность, с предохранителями и автоматом расположенными в легкодоступном месте.
- Подключение элемента к заземлению выполняется с помощью отдельного провода.
- Подключение к источнику холодной воды выполняется через прибор для смягчения воды с защитой от протечки.
- Должно быть обеспечено соответствующее проветривание помещения.

6 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

6.1. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

- ⚠ **ВО ВРЕМЯ ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫХ РАБОТ НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ВСЕ ПРАВИЛА ТЕХНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ!**
- ⚠ **В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ, ЕГО ДОЛЖЕН ЗАМЕНИТЬ УПОЛНОМОЧЕННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ!**
- ❑ Для подсоединения прибора к выключателю (автомату), необходимо использовать стандартизованный силовой кабель с резиновой изоляцией **H 05 RN-F5 G 4,0 mm² 450/750 V**, входящий в заводской комплект.
- ❑ Кабель должен быть защищен пластиковой трубкой или коробом!
- ❑ Прибор должен быть заземлен в соответствии с правилами безопасности использования электроприборов!
- ❑ Уравнивание потенциалов выполняется подсоединением к винту, обозначенному символом , находящемуся под вводным отверстием для подключения электричества на задней стенке прибора;
- ❑ В электрощите на объекте, должен быть выделен отдельный предохранитель и трехжильный кабель для подключения прибора, с сечением соответствующем максимальной мощности прибора.

6.2. – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

Ввод для подключения воды находится на задней левой стороне прибора. Подключение осуществляется с помощью гибкого шланга входящего в комплект поставки, к трубе или крану с наружной резьбой 3/4". Подключение должно быть выполнено таким образом, чтобы шланг не смог отсоединиться в случае повышения давления в трубе.

Перед вводом воды в печь необходимо установить механический фильтр крупных частиц, а для предотвращения образования известкового налета, рекомендуется установка смягчителя воды.

Если давление воды в трубе водоснабжения превышает 5 бар, то необходимо установить клапан понижающий давление между трубой и вводным шлангом на приборе.

- ⚠ **ТЕМПЕРАТУРА ПОСТУПАЮЩЕЙ ВОДЫ НА ВХОДЕ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 30°C!**

7 – ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Расстоечный шкаф предназначен для расстойки/брожения теста, разогрева и поддержания температуры блюд. В камере поддерживается спокойная среда без циркуляции воздуха. Ее температуру можно регулировать поворотной кнопкой, до максимального значения 85 °С.

Воздух в камере можно увлажнить с помощью доливания воды на испарительный противень на дне камеры.

Вода подается нажатием и удержанием кнопки подачи.

Изделия всегда выкладываются на стандартные противни или решетки EN 60/40, которые в свою очередь ставятся на направляющие камеры.

Расстоечный шкаф FIN-BAKE можно использовать как самостоятельный элемент или в качестве обязательной стандартной подставки для конвекционных печей линейки FIN-BAKE и подовых печей линейки FIN-DEKO

В зависимости от потребностей комплектации (вытяжка + печь(и) + подставка) можно выбрать из двух размеров:

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ – НТВ16 – вместимость 8+8=16 противней EN 60/40

Стандартная высота = 905 мм



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ – НТВ10 – вместимость 5+5=10 противней EN 60/40

Стандартная высота = 605 мм

8 – ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ




9 – УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ НТВ16,10-М manual

- ❑ Прибор включается кнопкой 0/1. При этом она начинает светить зеленым светом;
- ❑ Температура устанавливается поворотной кнопкой, максимально до 85°C. Обычно температура воздуха устанавливается в районе 40-50 °C;
- ❑ Откройте двери шкафа  (**не обожгитесь горячим воздухом!**);
- ❑ Загрузите изделия в камеру (обязательно использование защитных перчаток -  опасность ожогов), при этом необходимо обеспечить доступ воздуха до всей поверхности изделия.;
- ❑ Как можно быстрее закройте двери, чтобы не происходили потери тепла;
- ❑ В процессе расстойки при необходимости несколько раз нажмите и удерживайте кнопку увлажнения, обеспечивая тем самым соответствующую влагу воздуха в камере и правильно увлажненные изделия.

⚠ КНОПКУ УВЛАЖНЕНИЯ НЕЛЬЗЯ ДЕРЖАТЬ ДОЛЬШЕ 10 СЕКУНД!

⚠ ПАУЗА МЕЖДУ НАЖАТИЯМИ НА КНОПКУ ДОЛЖНА БЫТЬ ДОЛЬШЕ 10 СЕКУНД!!

- ❑ После окончания процесса, как можно быстрее разгрузите шкаф (использование защитных перчаток обязательно -  опасность ожогов), чтобы избежать потери тепла и закройте дверь.

Во время процесса расстойки или поддержания температуры блюд как можно меньше открывайте двери шкафа. Изделия можно наблюдать сквозь стекла дверей камеры;

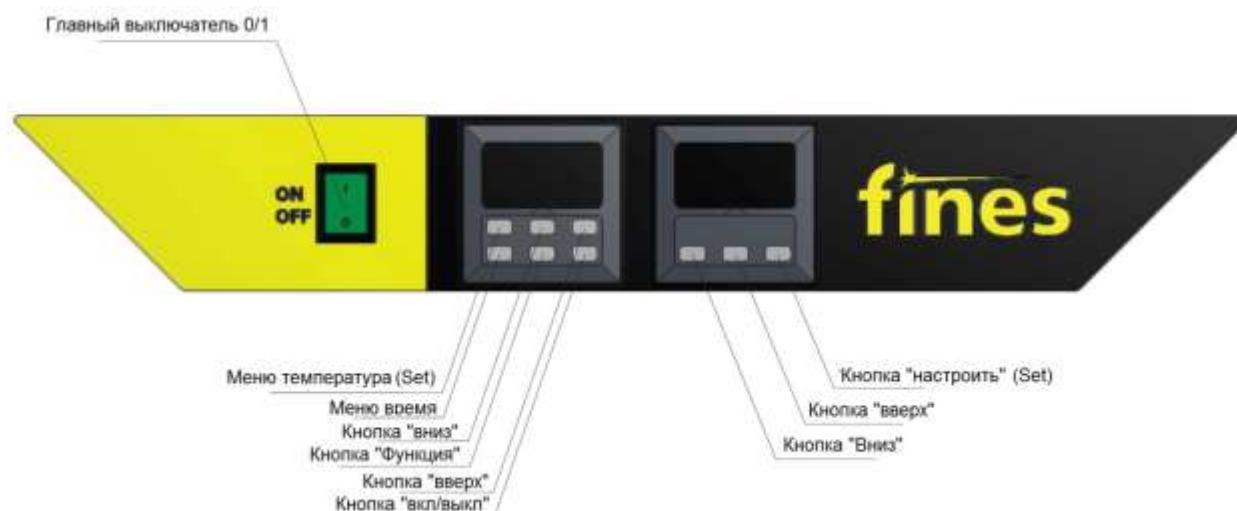
ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ, ВСЕГДА СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ПРАВИЛАМ:
--

Выключите прибор с помощью главного выключателя 0/1!!!

Отключите печь от электрической сети!!!
--

Перекройте водоснабжение с помощью крана или перекрывающего клапана!!!

10 – ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ НТВ16,10- D digital



11 – УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ НТВ16,10-D digital

- ❑ Прибор включается кнопкой 0/1. При этом она начинает светить зеленым светом;
- ❑ Температура устанавливается в левой панели, нажатием кнопки «Температура» (set) и выбором необходимой величины с помощью кнопок «Вверх»/«Вниз», максимально до 70 °С. Обычно температура воздуха устанавливается в районе 40-50 °С. Выбор подтверждается кнопкой «Температура» (set);
- ❑ Время устанавливается в левой панели, нажатием кнопки «Время» и выбором необходимой величины с помощью кнопок «Вверх»/«Вниз». Выбор подтверждается кнопкой «Время».
- ❑ Влажность устанавливается в правой панели, нажатием кнопки «Настроить» (Set) и выбором необходимой величины с помощью кнопок «Вверх»/«Вниз». Выбор подтверждается кнопкой «Настроить» (Set) .
- ❑ Откройте двери шкафа **⚠ (не обожгитесь горячим воздухом!);**
- ❑ Загрузите изделия в камеру (обязательно использование защитных перчаток - **⚠** опасность ожогов), при этом необходимо обеспечить доступ воздуха до всей поверхности изделия.;
- ❑ Как можно быстрее закройте двери, чтобы не происходили потери тепла;
- ❑ В процессе расстойки при необходимости несколько раз нажмите и удерживайте кнопку увлажнения, обеспечивая тем самым соответствующую влагу воздуха в камере и правильно увлажненные изделия.
- ❑ После окончания процесса, как можно быстрее разгрузите шкаф (использование защитных перчаток обязательно - **⚠** опасность ожогов), чтобы избежать потери тепла и закройте дверь.

Во время процесса расстойки или поддержания температуры блюд как можно меньше открывайте двери шкафа. Изделия можно наблюдать сквозь стекла дверей камеры;

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ, ВСЕГДА СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ ПРАВИЛАМ:

Выключите прибор с помощью главного выключателя 0/1!!!

Отключите печь от электрической сети!!!

Перекройте водоснабжение с помощью крана или перекрывающего клапана!!!

12 – ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

- ⚠ **ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ, ПОДОЖДИТЕ ПОКА ПРИБОР ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫНЕТ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (прибл. 25 °C)**
- ⚠ **ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ ПРИБОР НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ С ПОМОЩЬЮ АВТОМАТА!**
- ⚠ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО ЧИСТИТЬ АГРЕССИВНЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ
- ⚠ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВНУТРЕННОСТИ КАМЕРЫ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ, ОРИГИНАЛЬНО УПАКОВАННЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, РАЗРЕШЕННЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧЕЙ И ИМЕЮЩИЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКАХ.
- ⚠ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ЛЮБЫХ СРЕДСТВ ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНЫХ ПЕРЧАТОК.
- ⚠ ОБЯЗАТЕЛЬНО СЛЕДУЙТЕ ВСЕМ ИНСТРУКЦИЯМ БЕЗОПАСНОГО ОБРАЩЕНИЯ С ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ.
- ⚠ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО МЫТЬ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ
- ⚠ ДЛЯ ОЧИСТКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ НАНЕСТИ МЕХАНИЧЕСКИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ (ЦАРАПИНЫ).

10.1. – ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА

Внешние стенки прибора очищайте влажной тряпкой и чистящими средствами для обезжиривания металлических поверхностей.

Пульт управления очищайте только влажной тряпкой и не используйте какие-либо чистящие средства!

Переднее стекло дверей с внешней стороны чистите влажной тряпкой или слабым чистящим средством для очистки стекол.

10.2. – ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТЕЙ КАМЕРЫ

Металлические части прибора очищайте влажной тряпкой и чистящими средствами для обезжиривания, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Для устранения сильных загрязнений и пригоревших частиц с металлических элементов, используйте соответствующие средства для очистки внутренности печей, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Для упрощения очистки, направляющие легко снимаются и освобождают доступ к поверхностям за ними;

Силиконовый уплотнитель на дверях в конце каждого рабочего дня протрите влажной тряпкой и не используйте какие-либо чистящие средства;

Стекло дверей чистите влажной тряпкой или нежным чистящим средством для очистки стекол.

13 – УСЛОВИЯ ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

На прибор распространяется 24 месячный гарантийный срок,

Только если покупатель до истечения первых 12 месяцев запишется на технический осмотр прибора, в соответствии с гарантийным договором авторизованного сервисного центра и тот подтвердит надлежащий уровень эксплуатации прибора.

в противном случае, срок гарантии сокращается до 12 месяцев!

СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Производитель заявляет, что продукт будет работать безошибочно на протяжении всего гарантийного срока, если покупатель будет следовать инструкциям по эксплуатации. Производитель обязуется по запросу покупателя (если он представлен в течение гарантийного срока) за свой счет устранить ошибки и технические недостатки продукта, который будет появляться во время нормального использования гарантийного срока, не более чем за 45 дней с даты подачи заявления на ремонт. Продукт, который не будет отремонтирован в течение 45 дней, производитель по требованию покупателя заменит на работающий исправно.

Гарантия включает в себя бесплатную замену и установку запасных частей, на которые распространяется данная гарантия FINES, авторизованным сервисным центром.

Гарантия начинает действовать с даты продажи или установки продукта

Гарантия действительна при следующих условиях:

- 1.) Что прибор приобретен при стандартных условиях и закрыты все связанные с ним финансовые обязательства;
- 2.) Что установка выполнена авторизованным FINES сервисным центром;
- 3.) При своевременном и обязательном выполнении планового технического обслуживания авторизованным сервисным центром!
- 4.) Что прибор используется в соответствии с оригинальной инструкцией по эксплуатации и им управляют только уполномоченные лица, ознакомленные со всеми правилами безопасной работы;
- 5.) Что оборудование ежедневно обслуживается и используется с надлежащим качеством;
- 6.) Что выполняются профилактические проверки оборудования авторизованным сервисным центром FINES, как минимум каждые 12 месяцев (стоимость профилактического оборудования осмотра оплачиваются покупателем в соответствии с договором, покупатель обязан подписаться на своевременный осмотр оборудования),

Если покупатель не подписывается на первый плановый технический осмотр оборудования, срок гарантии сокращается до 12 месяцев!

- 7.) Если в оборудование встроены только оригинальные запасные части FINES;

Гарантия прекращает свое действие если:

- 1.) Замене подлежат стандартные расходные материалы (лампы и уплотнители), и стеклянные элементы (стекло дверей, стекло лампы освещения), кроме в особых случаях;
- 2.) В случае неисправности или повреждения, причиной которого является несоответствующее обращение и управление прибором оператором;
- 3.) В случае неисправности или повреждения, причиной которого является неправильная установка оборудования неавторизованным лицом;
- 4.) В случае неисправности или повреждения, причиной которого является транспортировка, вернее манипуляции над аппаратом.

Ремонт и/или замена неисправных деталей, не продлевают срок основной гарантии, кроме особых случаев авторизованных производителем.

ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ РАСШИРЕНИЯ ГАРАНТИИ

Расширенная гарантия включает все условия стандартной гарантии, за исключением расширенного срока действия. Он прописывается в стандартной гарантийной форме. Особые условия расширения гарантии оговариваются индивидуально и закрепляются отдельным дополнительным контрактом.

КОНТАКТЫ

Производитель:

FINES d.o.o.

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, SLOVENIJA

Tel: +386 1 788 83 40

Fax: +386 1 788 83 42

Internet: www.fines.si

E-mail: info@fines.si

АВТОРИСЗОВАННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА FINES SLOVENIJA:

FINES d.o.o.

Industrijska 5, 1290 Grosuplje, SLOVENIJA

Mobilni: +386 51 606 522

E-mail: servis@fines.si