



Введите **серийный номер** (Enter the serial number )

---

[MonoEquip.com](http://MonoEquip.com)

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЛЮБЫМИ АЛЮМИНИЕВЫМИ ПРЕДМЕТАМИ ДЛЯ МОЕЧНОГО ЦИКЛА. ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ПОВРЕДЯТ ПРЕДМЕТ И МОГУТ ЗАСОРИТЬ МОЕЧНУЮ СИСТЕМУ**



## **ПЕЧЬ С МОЕЧНЫМ МОДУЛЕМ** **EcoConnect+Wash**

(ВКЛЮЧАЯ ИСПОЛНЕНИЕ С КАССЕТНОЙ ЗАГРУЗКОЙ)

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**



## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Настоящим мы заявляем, что данная машина соответствует основным требованиям охраны труда и техники безопасности следующих стандартов:

- Директива о безопасности машин и оборудования 2006/42/ЕС
- Директива о низковольтном оборудовании 2006/95/ЕС
- Требования Директивы об электромагнитной совместимости 2004/108ЕС, 91/263/ЕЕС, 92/31/ЕЕС
- Применимые общие стандарты безопасности для машинного оборудования и пищевой промышленности
- Материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Регламент (ЕС) № 1935/2004
- Надлежащая производственная практика для материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Регламент (ЕС) No. 2023/2006

<b>Подписано:</b>	
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Д. Осмундсен (D. Osmundsen), директор по качеству и соответствию техническим требованиям

<b>Дата</b>	
-------------	--

<b>Код FG машины</b>		<b>Серийный номер машины</b>	
----------------------	--	------------------------------	--

Комплект технической документации по данной машине хранится по следующему адресу:

**MONO EQUIPMENT**  
Queensway,  
Swansea West Industrial Park,  
Swansea  
SA5 4EB  
UK

**MONO EQUIPMENT** является коммерческим названием **AFE GROUP Ltd**

Зарегистрировано в Англии, № 3872673

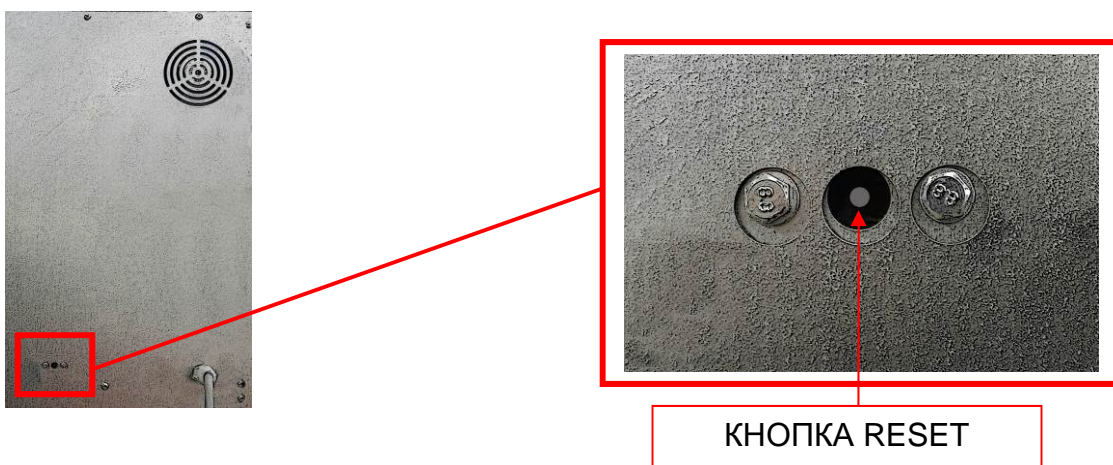
Идентификационный номер плательщика НДС 923428136

Юридический адрес: Unit 35,  
Bryggen Road,  
North Lynn Industrial Estate,  
Kings Lynn Norfolk,

# ВНИМАНИЕ

ЕСЛИ ПЕЧЬ НЕ НАГРЕВАЕТСЯ ПРИ ПЕРВОМ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ИСТОЧНИКУ НАПРЯЖЕНИЯ ИЛИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

**НАЖМИТЕ КНОПКУ RESET (сброс), ДОСТУП К КОТОРОЙ ОТКРЫВАЕТСЯ СКВОЗЬ ОТВЕРСТИЕ В ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ. (НЕ СНИМАЯ ЗАДНЮЮ ПАНЕЛЬ)**



## СИМВОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ

В настоящем руководстве используются следующие символы безопасности. Перед тем, как приступить к эксплуатации нового оборудования, необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством, уделяя особое внимание сведениям, обозначенным приведенными ниже символами.



### **ВНИМАНИЕ**

Применяется для обозначения опасной ситуации, которая, если не избежать ее, может привести к смерти или тяжелой травме.



### **ВНИМАНИЕ**

Применяется для обозначения опасной ситуации, которая, если не избежать ее, может привести к удару электрическим током.



### **ОСТОРОЖНО**

Применяется для обозначения опасной ситуации, которая, если не избежать ее, может привести к травме незначительной или средней тяжести.



## **ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЕ**

Предприятия и зоны общественного питания — это рабочие пространства, где электроприборы зачастую расположены вблизи жидкостей, они могут работать во влажных производственных условиях или в тех местах, где очевидны ограничения для перемещения, установки и обслуживания оборудования.

Установка и периодическая проверка оборудования должна выполняться только обученным, компетентным и квалифицированным электриком, оно должно подключаться к правильному источнику питания, соответствующему нагрузке, указанной на этикетке с данными электрооборудования.

Монтаж электрооборудования и подключений должен соответствовать требованиям местных норм по монтажу электропроводки и всех правил техники безопасности.

### **Мы рекомендуем**

- Дополнить электрическую защиту устройством защитного отключения (УЗО).
- Стационарные электроприборы также должны быть оборудованы локальным и легко доступным выключателем-разъединителем для отключения и безопасной изоляции. Выключатель-разъединитель должен соответствовать техническим требованиям стандарта МЭК 60947.

**Также обращаем ваше внимание на следующие требования:**

### **BS 7671:2018 – Руководство 8 – 8.13: Другие места повышенной угрозы производственной безопасности**

Признается, что могут существовать места повышенного риска поражения электрическим током, отличные от тех, которые рассматриваются в требованиях стандарта BS 7671, части 7. Примерами подобных мест могут быть прачечные, где стиральные и сушильные машины находятся в непосредственной близости от источников воды, а также предприятия общественного питания с блоками из нержавеющей стали, где также может присутствовать вода. В тех случаях, когда учитываются вероятные дополнительные риски и проектировщик установки решает, что монтаж или место размещения оборудования потребуют дополнительных защитных мер, доступны следующие варианты:

- автоматическое отключение питания (ADS) с помощью устройства защитного отключения, обладающего остаточным рабочим током, не превышающим 30 мА;
- дополнительное защитное эквипотенциальное соединение; а также
- сокращение максимального полного времени от момента возникновения до отключения КЗ.

Решение о предоставлении УЗО и установке дополнительного соединения должно приниматься назначенным электромонтажником или подрядчиком по электромонтажу принимающей организации и выполняться квалифицированным и компетентным электриком в строгом соответствии с требованиями Регламентов 419.2 и 544.2.



**Предупреждение!** ▪ Электропитание этой машины должно быть защищено УЗО на 30 мА.

## ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ С ДВОЙНОЙ- ЗАЩЕЛКОЙ

1. Поверните ручку влево, чтобы отпустить замок наполовину.
  - Это действие позволяет пару и теплу уйти.
2. Поверните ручку вправо, чтобы полностью открыть дверь.
3. Откройте дверцу духовки.

---

### Note

- Эти инструкции применимы к левой и правой конфигурациям духовки.
  - Если печь обесточена, дверца не откроется. Когда не удается сначала открыть дверцу, полностью закройте ее, после чего ее можно будет открыть.
  - Закрытая дверца блокируется, и в процессе мытья открыть печь невозможно.
  - Закройте дверцу духовки, сильно ее прижав.
- 



**Закрытая дверца  
духовки**



**1 действие.  
Поверните ручку влево**



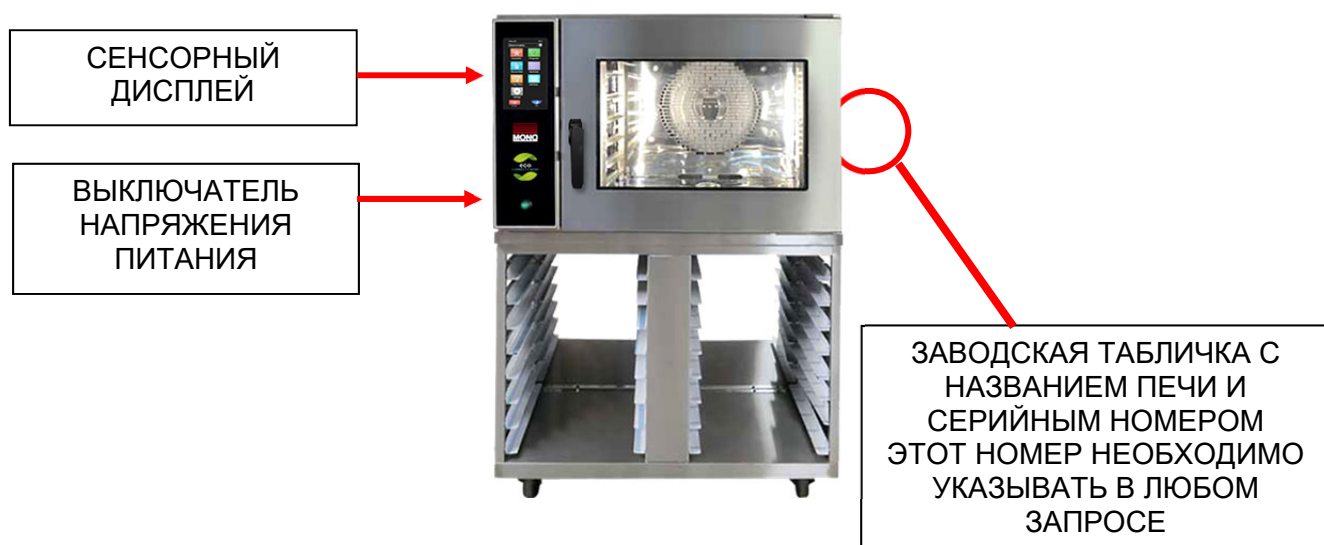
**2 действие.  
Поверните ручку вправо**

# СОДЕРЖАНИЕ

	Страница
<b>РАЗДЕЛ 1. Введение</b>	<b>7</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. Технические характеристики</b>	<b>8</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. Безопасность</b>	<b>9</b>
<b>РАЗДЕЛ 4. Монтаж</b>	<b>10</b>
<b>РАЗДЕЛ 5. Изоляция</b>	<b>13</b>
<b>РАЗДЕЛ 6. Указания по чистке</b> (ОПИСАНИЕ МОЕЧНОГО ЦИКЛА НА с. 27)	<b>14</b>
<b>РАЗДЕЛ 7. Идеальные условия эксплуатации</b>	<b>15</b>
<b>РАЗДЕЛ 8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> - Загрузка	<b>16</b>
- Разгрузка печи	<b>17</b>
<b>РАЗДЕЛ 9. УПРАВЛЕНИЕ ПОСРЕДСТВОМ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА</b>	<b>18</b>
Основные операции с помощью сенсорного дисплея	<b>18</b>
9-1. Выпечка с использованием меню « <b>FAVOURITES</b> »	<b>19</b>
9-2. Выпечка с использованием меню « <b>MANUAL</b> »	<b>22</b>
9-3. Выпечка с использованием меню « <b>PROGRAMMES</b> »	<b>25</b>
9-4. Выпечка с использованием меню « <b>MULTI-BAKE</b> »	<b>28</b>
9-5. Использование функции « <b>WASH CYCLE</b> » (цикл промывки)	<b>30</b>
9-6. Создание программы	<b>33</b>
9-7. 7-дневный таймер	<b>39</b>
9-8. Настройки	<b>40</b>
<b>РАЗДЕЛ 10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>42</b>
<b>РАЗДЕЛ 11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАРОВОЙ СИСТЕМЫ</b>	<b>42</b>
<b>РАЗДЕЛ 12. ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПЫ</b>	<b>42</b>
<b>РАЗДЕЛ 13. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ</b>	<b>43</b>
<b>РАЗДЕЛ 14. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	<b>44</b>
---ПАРОЛИ---	<b>55</b>
<b>MONO EQUIPMENT Контакты</b>	<b>58</b>

# 1. ВВЕДЕНИЕ

- Представляя собой сочетание настоящей промышленной конструкции и новейшей технологии, печь с моечным модулем **MONO BX** разработана специально с учетом стандартных лотков хлебопекарной промышленности размером 40 x 60 см; в качестве дополнения для оперативной и простой загрузки предусмотрена кассетная система загрузки лотка, позволяющая загружать до 14 лотков в секунду.
- Конструкция печи выполнена из **нержавеющей стали**, что облегчает очистку.
- Вентилятор с переменной скоростью вращения, нагревательный элемент и паровая система обеспечивают **эффективную циркуляцию воздуха**, необходимую для выпечки широкого ассортимента хлебобулочной продукции и совместной работы, создавая прекрасные условия моечного цикла.
- **Двойное остекление** дверцы позволяет увеличить эффективность хорошо изолированной пекарной камеры, подсвечиваемой изнутри светодиодами.
- Контакт с чистящими жидкостями или водой в процессе цикла чистки **основная дверца** заперта вплоть до завершения всех циклов чистки.
- Печи комплектуются **ЖК сенсорными дисплеями**, обеспечивающими оператору понятный интерфейс управления.
- При условии использования чистящего картриджа «Power Max Plus» компании MONO печи допускается соединять с обычной бытовой канализационной системой без какого-либо вреда окружающей среде.
- Предусмотрено полнофункциональное управление и контроль из прикладной программы для смартфонов или с пультов дистанционного управления.
- Система самоочистки выполняет 4 задаваемых программы горячей промывки, бережного, стандартного и усиленного моечного цикла, или позволяет использовать произвольную промывочную установку, соответствующую особым требованиям.
- Программа управления обеспечивает диагностику, учет сбоев и даже потребления электроэнергии, а также экономический расчет.



## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	10 лотков	4 лотка	стопка
ВЫСОТА	1240	640	2000
ВЫСОТА ПЕЧИ ПО ОСНОВАНИЮ	1360		
ШИРИНА	1240	1000	1000
ГЛУБИНА С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ		860	860
ГЛУБИНА С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ		1620	1620
РАЗМЕР ЛОТКА	600 x 400 мм		

### **ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (исполнение для Великобритании)**

ПЕЧИ НА 4/5 ЛОТКОВ - 415 В 3 ФАЗЫ + НЕЙТРАЛЬ + ЗАЩИТНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, 50 ГЦ  
 Потребляемый ток 11 А на каждую фазу, общая мощность 7,5 кВт  
 (нагревательный элемент мощностью 7 кВт, 240 В, нержавеющая сталь)

ПЕЧИ НА 10 ЛОТКОВ - 415 В 3 ФАЗЫ + НЕЙТРАЛЬ + ЗАЩИТНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, 50 ГЦ  
 Потребляемый ток 21 А на каждую фазу, общая мощность 15 кВт  
 (нагревательный элемент мощностью 7 кВт, 240 В, нержавеющая сталь, 2 шт.)

### **ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (экспортное исполнение)**

ПЕЧИ НА 4/5 ЛОТКОВ - 400 В 3 ФАЗЫ + НЕЙТРАЛЬ + ЗАЩИТНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, 50 ГЦ  
 Потребляемый ток 12 А на каждую фазу, общая мощность 7,5 кВт  
 (нагревательный элемент мощностью 7 кВт, 220 В, нержавеющая сталь)



Цепь электропитания этой установки должна быть защищена **УЗО с уставкой 30 мА.**

### **ВОДА**

$\frac{3}{4}$ " B.S.P. (британская трубная резьба) Гибкий шланг.

ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ 2 бар - 4 бар

Как правило, давление в бытовом водопроводе не выходит за эти пределы.

Рекомендуется пользоваться блоком нормализации воды, особенно в регионах с жесткой водой.

### **ДРЕНАЖ**

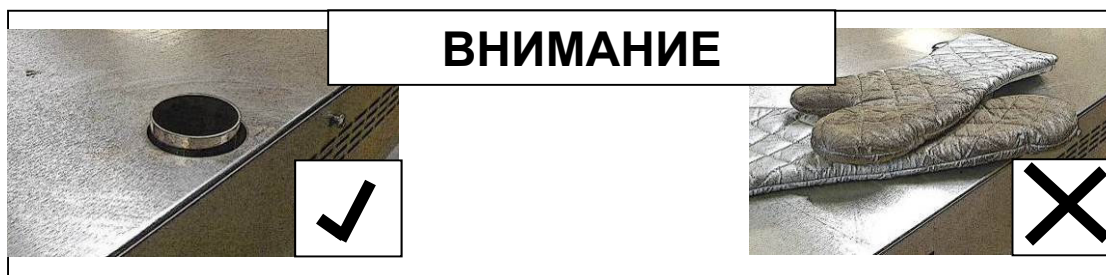
Печь следует соединять с канализационной системой через стояк или так, чтобы исключить обратный ток воды в печь.



## 3. БЕЗОПАСНОСТЬ

*В интересах безопасности и эффективной работы печи важно предварительное ознакомление оператора с настоящим руководством.  
Требования изложенных ниже пунктов необходимо неукоснительно соблюдать.*

1. Печь предназначена только для выпечки хлеба, кондитерских и десертных изделий. Не используйте печь в иных целях без предварительной консультации с компанией MONO.
2. Несоблюдение правил эксплуатации, чистки и технического обслуживания, изложенных в настоящем руководстве, может привести к отмене гарантийных обязательств изготовителя.
3. Все операции по ремонту и техническому обслуживанию электрооборудования печи должны выполнять только профессиональные электрики; даже и в этом случае запрещается открывать панели доступа к электрооборудованию, не обесточив печь и не обеспечив блокировку от несанкционированного включения.
4. Все соединения печи должны быть выполнены в соответствии с действующими требованиями страны, где производится монтаж.
5. В процессе работы печи (и некоторое время спустя после окончания работы) **не рекомендуется прикасаться к окну печи или окружающим участкам, сильно нагретым за счет кондуктивной теплопроводности.**
6. Печь следует эксплуатировать в соответствии с настоящим руководством.
7. Для печи допускается использовать только запасные части, изготовленные компанией **MONO**.
8. Запрещается изменять конструкцию печи.
9. По закону владелец печи обязан инструктировать персонал по вопросам соблюдения перечисленных выше требований и безопасной эксплуатации печи. **Не допускается удалять инструкции из рабочей зоны.**
10. Чтобы не повредить стекло дверцы - **НЕ ЧИСТИТЕ ГОРЯЧЕЕ СТЕКЛО.**
11. Пользователи печи ВХ должны обеспечить подачу воды хорошего качества или воспользоваться эффективным смягчителем воды для защиты оборудования.
12. Следует пользоваться рукавицами, загружая или разгружая печь.
13. Необходимо соблюдать осторожность, обращаясь с чистящими веществами. Не допускается разрывать или пользоваться поврежденными чистящими картриджами. Чистящие картриджи следует хранить в оригинальной упаковке.
14. Если не предполагается пользоваться печью длительное время, необходимо отключить электропитание и подачу воды.



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕКРЫВАТЬ ВЫТЯЖНУЮ ТРУБУ НАВЕРХУ ПЕЧИ**

## 4. УСТАНОВКА

### ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (исполнение для Великобритании)

ПЕЧИ НА 4/5 ЛОТКОВ - 415 В 3 ФАЗЫ + НЕЙТРАЛЬ + ЗАЩИТНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, 50 ГЦ  
Потребляемый ток 11 А на каждую фазу, общая мощность 7,5 кВт  
(нагревательный элемент мощностью 7 кВт, 240 В, нержавеющая сталь)

ПЕЧИ НА 10 ЛОТКОВ - 415 В 3 ФАЗЫ + НЕЙТРАЛЬ + ЗАЩИТНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, 50 ГЦ  
Потребляемый ток 21 А на каждую фазу, общая мощность 15 кВт  
(нагревательный элемент мощностью 7 кВт, 240 В, нержавеющая сталь, 2 шт.)

### ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (экспортное исполнение)

ПЕЧИ НА 4/5 ЛОТКОВ - 400 В 3 ФАЗЫ + НЕЙТРАЛЬ + ЗАЩИТНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ, 50 ГЦ  
Потребляемый ток 12 А на каждую фазу, общая мощность 7,5 кВт  
(нагревательный элемент мощностью 7 кВт, 220 В, нержавеющая сталь)



Цепь электропитания этой печи должна быть защищена **УЗО с уставкой 30 мА**.

### ВОДА

$\frac{3}{4}$ " В.С.Р. (британская трубная резьба) Гибкий шланг.

ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ 2 бар - 4 бар

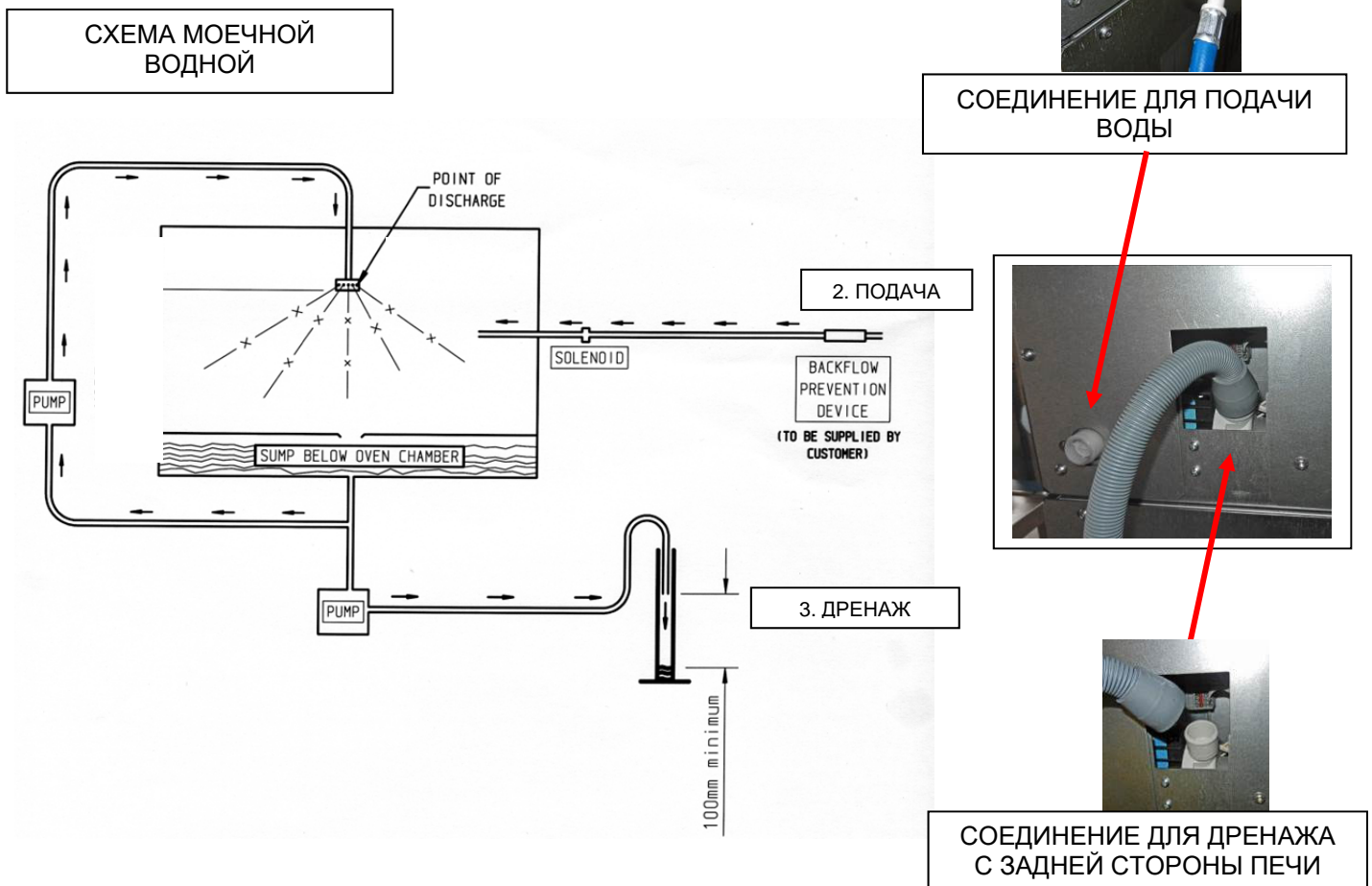
Как правило, давление в бытовом водопроводе не выходит за эти пределы.

Рекомендуется пользоваться блоком нормализации воды, особенно в регионах с жесткой водой.

### ДРЕНАЖ

Печь следует соединять с канализационной системой через стояк или так, чтобы исключить обратный ток воды в печь.

1. Пользователь единолично отвечает за обеспечение надлежащей вентиляции, исключающей образование водяного конденсата на печи или вокруг нее. Боковые зазоры, а также задний зазор при монтаже печи должны равняться 50 мм, зазор сверху печи должен быть равен 250 мм.
2. Дымовые трубы и вытяжные воздуховоды, расположенные над печами компании MONO, следует изолировать, чтобы исключить стекание конденсата обратно в печь.
3. **Трубопроводы водоснабжения** необходимо соединить с подходящим источником чистой воды промыть все трубы, чтобы полностью удалить посторонние включения, такие, как флюс или припой. Пользователи печей, смонтированных в регионах с жесткой водой, должны обеспечить наличие эффективных устройств водоочистки, чтобы обезопасить подачу воды в печь. Пользователь несет ответственность за монтаж и поддержание надлежащего водоснабжения печи, отвечающего требованиям местного законодательства водопользования. На территории Великобритании необходимо использовать устройство подавления обратного тока воды.



4. Стопорные ролики основания печи должны быть застопорены в заданном положении.
5. **РАБОЧИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**  
Рабочие температуры окружающей среды для электротехнических и электронных компонентов, таких, как электромагнитные выключатели, размыкатели, электродвигатели и т.д. **не должны превосходить 40°C (115° F)**

*Изготовители этих и других электротехнических компонентов указывают на то, что любая температура окружающей среды выше 40°C влияет на работоспособность компонентов, и любые гарантийные обязательства утрачивают силу.*

*Например, выше этой температуры становится невозможным достаточное охлаждение электродвигателя, производительность контактора значительно снижается и происходит отказ электронных компонентов.  
Пользователь единолично отвечает за обеспечение надлежащей вентиляции.*

*Неисправность любого компонента в течение гарантийного периода, вызванная повышенной влажностью или рабочей температурой окружающей среды выше 40°C (115°F) не подпадает под действие гарантийных обязательств изготовителей или компании MONO.*

## **ПРИМЕЧАНИЕ**

- Пространство должно позволять полное открывание дверцы для свободной загрузки или разгрузки продукции, исключая касание горячих поверхностей персоналом.
- Необходимо наличие стеллажей, обеспечивающих безопасное остывание продукции.
- Должно быть обеспечено постоянное наличие рукавиц для работы с печью.

## **ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

По гигиеническим соображениям изготовитель рекомендует перед первым применением тщательно очистить печь изнутри, а также все принадлежности тканой салфеткой, смоченной теплой мыльной водой. Несмотря на особую осторожность при сборке печи и ее осмотре перед отправкой, не исключена вероятность загрязнения первой выпечки, если не произвести упомянутую выше очистку.

### **ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ**

Если печь обесточена, дверца не откроется.

Когда не удастся сначала открыть дверцу, полностью закройте ее, после чего дверцу можно будет открыть.

#### **Примечание**

Закрытая дверца блокируется, и в процессе мытья открыть печь невозможно.

## 5. ИЗОЛЯЦИЯ

---

### ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

**Аварийный останов печи.**

Отключить электропитание настенным рубильником.

### ВОДОСНАБЖЕНИЕ

Водоснабжение следует перекрыть в ближайшей точке.

## 6. УКАЗАНИЯ ПО ЧИСТКЕ



**ПРИМЕЧАНИЕ: ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ОНА ОСТЫНЕТ.**

### ЕЖЕДНЕВНО

- Сметите весь мусор (после того, как печь остынет) на съемные поддоны и извлеките их для чистки.
- Обработайте щеткой и протрите переднюю, заднюю и боковые стороны печи.
- Протрите влажной тканой салфеткой, смоченной водным раствором мягкого моющего вещества. Не промывайте дисплей управления, просто протрите его влажной тканой салфеткой.
- При необходимости произведите цикл чистки. (Следует иметь в виду, что это может занять некоторое время).  
СМ. с. 27

### **ВАЖНО:**

**СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ В ПРОЦЕССЕ ЧИСТКИ ВОДА НЕ ПОПАЛА В ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ ИЛИ НА ЗАДНЮЮ ПАНЕЛЬ ДОСТУПА.**

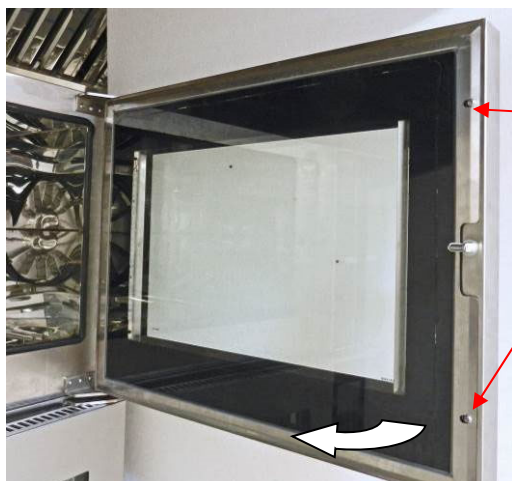
### **ЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ**

Внутренняя стеклянная пластина дверцы подвешена на петлях, чтобы упростить чистку внутренних поверхностей.

Эта внутренняя стеклянная пластина откидывается после того, как вывернуты два винта, что показано на нижнем рисунке.

После чего внутренние стеклянные поверхности дверцы можно протереть или, при необходимости, воспользоваться подходящим стеклоочистителем.

После чистки необходимо проверить плотность затяжки винтов.



Для очистки внутренней стеклянной пластины эти винты требуется вывернуть.

## 7. ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Необходимо обеспечить достаточное пространство для открывания дверцы и операций с кассетным загрузчиком, если он используется. Пространство должно позволять полное открывание дверцы для свободной загрузки или разгрузки продукции, исключая касание горячих поверхностей персоналом.
- Необходимо наличие стеллажей, обеспечивающих безопасное остывание продукции.
- Должно быть обеспечено постоянное наличие рукавиц для работы с печью.
- Пользователь единолично отвечает за обеспечение надлежащей вентиляции, исключая образование водяного конденсата на печи или вокруг нее. Боковые зазоры, а также задний зазор при монтаже печи должны равняться 50 мм, зазор сверху печи должен быть равен 250 мм.
- Дымовые трубы и вытяжные воздуховоды, расположенные над печами компании MONO, следует изолировать, чтобы исключить стекание конденсата обратно в печь.

### РАБОЧИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Рабочие температуры окружающей среды для электротехнических и электронных компонентов, таких, как электромагнитные выключатели, размыкатели, электродвигатели и т.д. **не должны превосходить 40 °C (115 °F)**

*Изготовители этих и других электротехнических компонентов указывают на то, что любая температура окружающей среды выше 40°C влияет на работоспособность компонентов, и любые гарантийные обязательства утрачивают силу.*

*Например, выше этой температуры становится невозможным достаточное охлаждение электродвигателя, производительность контактора значительно снижается и происходит отказ электронных компонентов.*

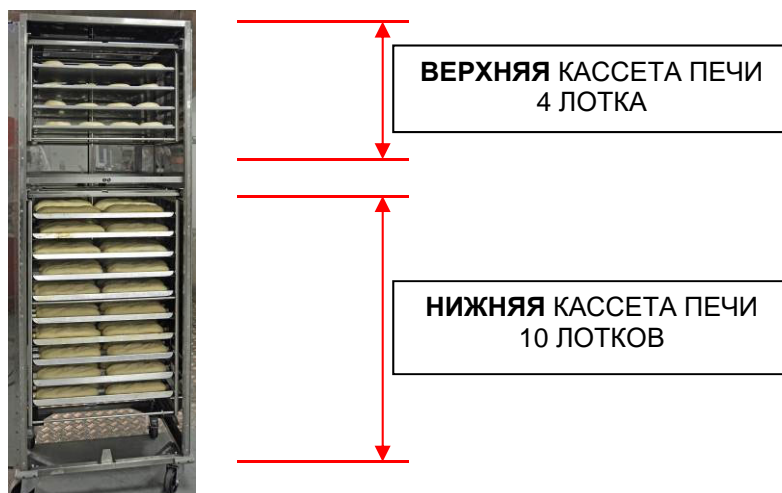
*Пользователь единолично отвечает за обеспечение надлежащей вентиляции.*

*Неисправность любого компонента в течение гарантийного периода, вызванная повышенной влажностью или рабочей температурой окружающей среды выше 40°C (115°F) не подпадает под действие гарантийных обязательств изготовителей или компании MONO.*

## 8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ЗАГРУЗКА ПЕЧИ С ПОМОЩЬЮ КАССЕТНОЙ СИСТЕМЫ

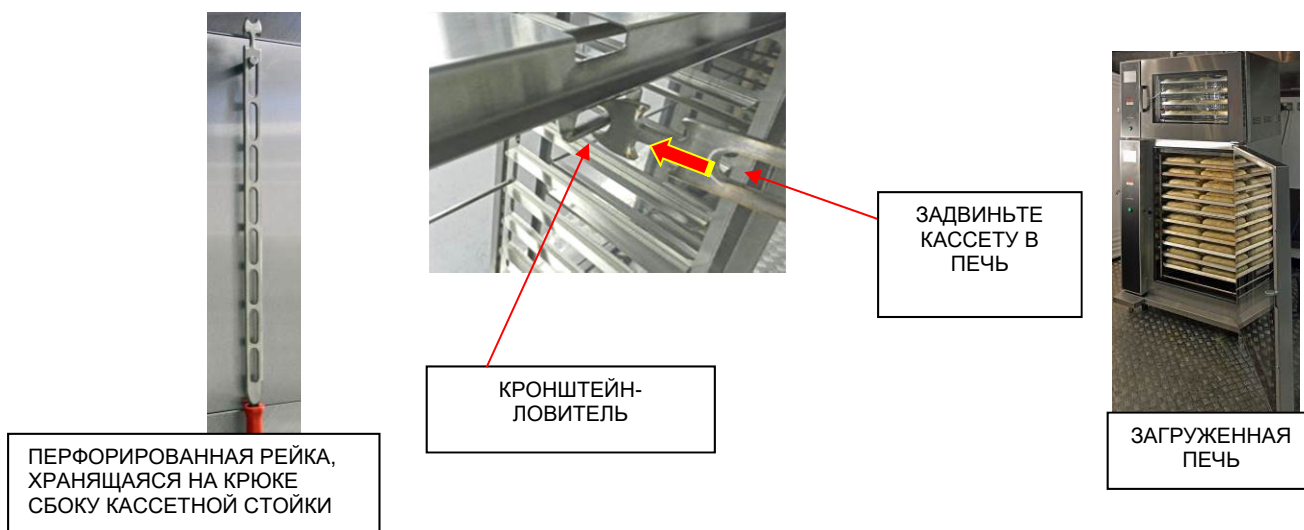
Вставьте полные лотки на бегунки кассетной стойки в требуемые положения.



Когда печь разогрета и готова к выпечке, откройте дверцу (дверцы) и введите загруженную стойку в верхнюю часть печи, пользуясь центральным позиционером для печи в надлежащем положении; позиционер расположен на нижней передней кромке.



С помощью перфорированной рейки задвиньте кассету до упора в печь.



Чтобы не допустить рассеивания тепла, как можно скорее выдвиньте стойку из печи и закройте дверцу.

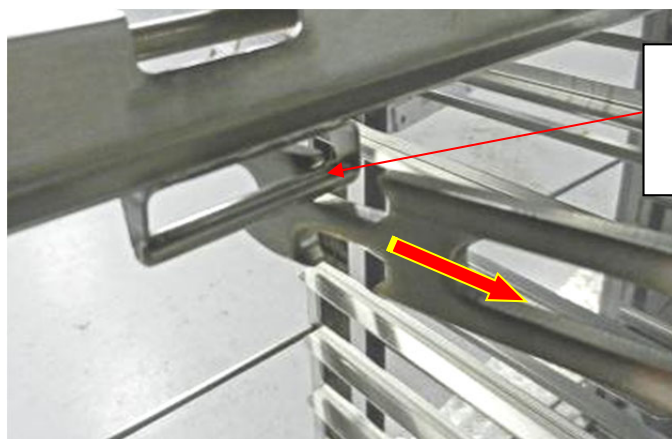


## **РАЗГРУЗКА ПЕЧИ**

По окончании выпечки требуется остановить печь и открыть дверцу, теперь стойку можно вернуть назад.

Удерживайте стойку на месте, пользуясь перфорированной рейкой, зацепленной за кронштейн на кассете; разгрузите печь, вытянув кассету из печи и поместив ее назад в стойку.

Не забывайте, что лотки и стойка будут горячими.



ВЫТЯНИТЕ КАСSETУ ИЗ ПЕЧИ С ПОМОЩЬЮ ПРИЛАГАЕМОЙ ПЕРФОРИРОВАННОЙ РЕЙКИ, ЗАЦЕПЛЕННОЙ ЗА КРОНШТЕЙН НА КАСSETЕ

Отодвиньте стойку от печи и закройте дверцу, не допуская рассеивания тепла.

Надев рукавицы, перенесите горячие лотки на охлаждающую стойку.

После чего кассета готова к загрузке новой продукцией.

## 9. УПРАВЛЕНИЕ ПОСРЕДСТВОМ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

Все операции выполняются путем касания области сенсорного экрана для вызова следующей информационной панели или активации функции.



**Осторожно!** ■ Не давите на сенсорный экран слишком сильно.

Рис. 1. Главный экран



Выноска	Функция	Назначение
A	Дата	Отображает текущую дату.
B	Время	Отображает текущее время.
C	Программы (Programs)	Доступ к сохраненным программам рецептов выпечки. Создание программ.
D	Функция нескольких циклов (Multi Bake)	Создание до четырех одновременных циклов выпекания с разным временем.
E	Автоматическая очистка (Self Clean)	Wash programs – см. стр. 31
F	Спящий режим (Sleep)	Спящий режим
G	Режим ожидания (Standby)	Режим ожидания
H	Настройки (Settings)	Доступ к настройкам печи.
I	Таймер на 7 дней (7-Day Timer)	Создание расписания включения/выключения печи на каждый день недели.
J	Ручная выпечка (Manual Bake)	Выпечка с использованием ручного управления.
K	Предпочтения (Favourites)	Простой выбор наиболее часто используемых программ рецептов выпечки.

**Примечание.** Изображения приведены только для иллюстрации и могут отличаться от вашей печи.

# ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

**ВСЕ ОПЕРАЦИИ НАЧИНАЮТСЯ ПОСЛЕ НАЖАТИЯ УЧАСТКОВ ДИСПЛЕЯ.**

**НЕ ПРИКЛАДЫВАЙТЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УСИЛИЯ**

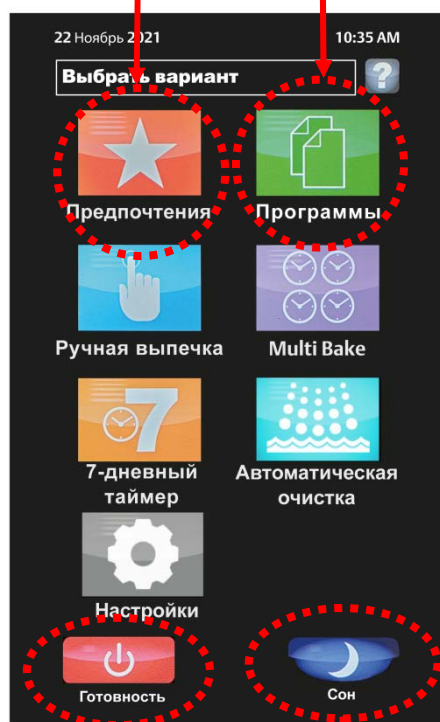
(УСИЛИЕ, ТРЕБУЕМОЕ ДЛЯ РАБОТЫ С СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ, РЕГУЛИРУЕТСЯ В РАЗДЕЛЕ «SETTINGS» (настройки))

**Чтобы открыть дверцу,** нажмите пиктограмму замка на дисплее, дождитесь срабатывания замка, затем откройте дверцу.

**Чтобы закрыть дверцу,** нажмите на нее до упора, сработает дверной замок, и дверца закроется.

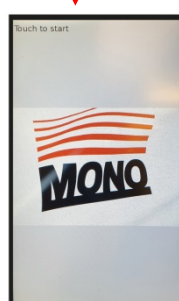
*Не препятствуйте размыканию замка, удерживая дверцу, поскольку это может вызвать неисправность замка. Если это произойдет, и пиктограмма замка окрасится красным цветом, нажмите на нее один-три раза, пока проблема не будет устранена.*

НАЖМИТЕ УЧАСТОК ДИСПЛЕЯ, КОТОРЫЙ ТРЕБУЕТСЯ АКТИВИРОВАТЬ



**STANDBY (ждущий режим)**  
ПЕЧЬ ВЫКЛЮЧАЕТСЯ.

НАЖМИТЕ ДИСПЛЕЙ, ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ В ОКНО ВАРИАНТОВ, ПОКАЗАННОЕ ВЫШЕ.

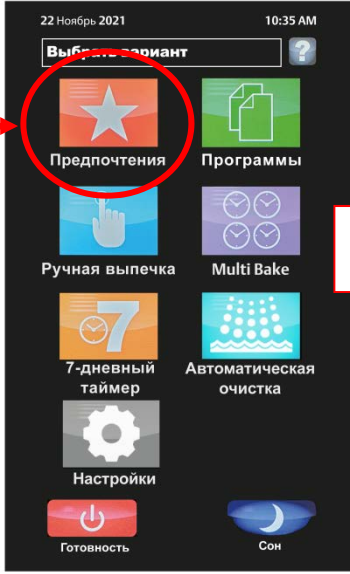


**SLEEP (спящий режим)**  
ПЕЧЬ ОСТАЕТСЯ НАГРЕТОЙ ДО 100 ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ, И ПОСЛЕ НАЖАТИЯ ДИСПЛЕЯ РАЗОГРЕВАЕТСЯ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ПОСЛЕДНЕЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.

ПОСЛЕ ЧЕГО ПОЯВЛЯЕТСЯ ОКНО ВАРИАНТОВ.

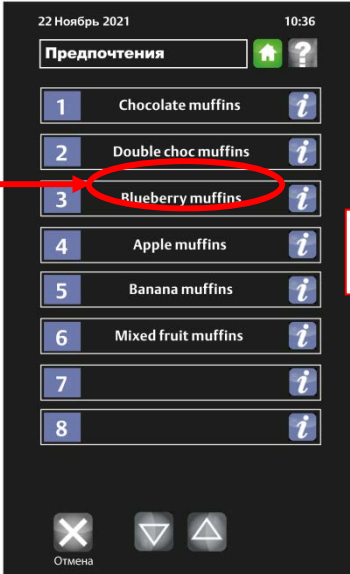
## 9-1. ВЫПЕЧКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕНЮ «FAVOURITES»

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «FAVOURITES» (избранное) **1**



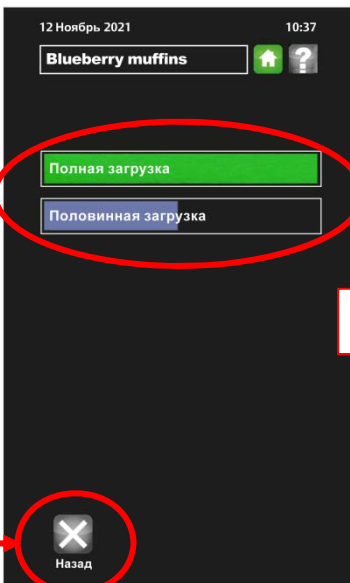
ОКНО «OPTION» (варианты)

НАЖМИТЕ НАЗВАНИЕ ИЛИ НОМЕР ТРЕБУЕМОГО ПРОДУКТА **2**



ОКНО «SELECT» (выбор)

НАЖМИТЕ «FULL LOAD» (полная загрузка) ИЛИ «HALF LOAD» (половинная загрузка) ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ **3**



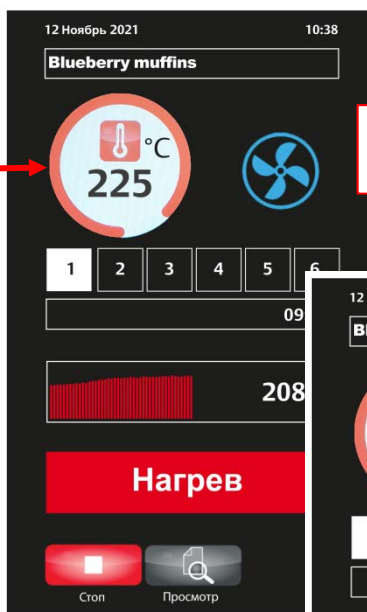
ОКНО ЗАГРУЗКИ

ВОЗВРАТ В ПРЕДЫДУЩЕЕ ОКНО ПРОИЗВОДИТСЯ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ НАЖАТИЕМ КНОПКИ «BACK» (назад)

ЕСЛИ ПЕЧЬ ЕЩЕ НЕ НАГРЕТА ДО ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, БУДЕТ ОТОБРАЖАТЬСЯ ОКНО НАГРЕВАНИЯ.

**ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ПЕЧЬ НАГРЕЕТСЯ ДО ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ**

ЕСЛИ ПЕЧЬ СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ ДЛЯ ВЫБРАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВИТСЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ ОТКРЫТЬ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ УСКОРИТЬ ОСТЫВАНИЕ.



ОКНО «HEATING»  
(нагревание)

КОГДА ПЕЧЬ НАГРЕТА ДО ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ПОЯВИТСЯ ОКНО «READY».

4

1. ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ И ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКЦИЮ.
2. ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ.
3. НАЖМИТЕ ПИКТОГРАММУ «START» (пуск)

**РЕКОМЕНДАЦИЯ**  
ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПЕЧИ В НАГРЕТОМ СОСТОЯНИИ СТАРАЙТЕСЬ НЕ ДЕРЖАТЬ ДВЕРЦУ ОТКРЫТОЙ ДОЛЬШЕ НЕОБХОДИМОГО.



ОКНО «READY»  
(готовность)

### ОКНО ХОДА ВЫПЕЧКИ

ЭТО ОКНО ПОЯВИТСЯ В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ ПРОДУКЦИИ

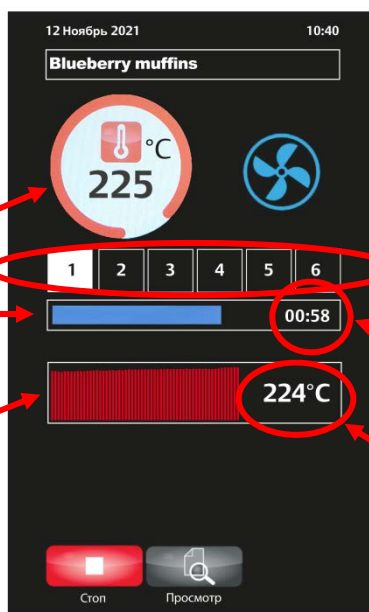
УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

ГИСТОГРАММА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

ГИСТОГРАММА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ВЫПЕЧКИ

### ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическая температура будет повышаться и понижаться относительно уставки по мере повторного нагрева и остывания печи. Это не считается сбоем.



ЭТАП ВЫПЕЧКИ  
(ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ)

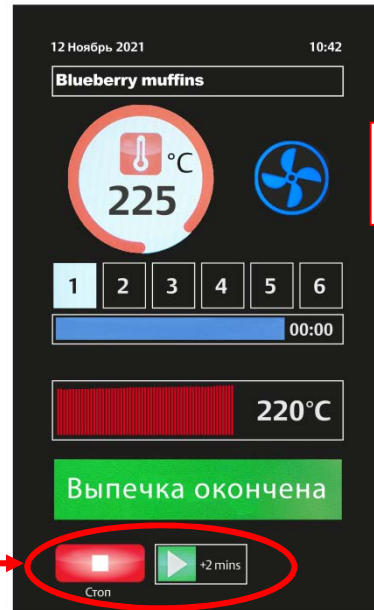
ОСТАВШАЯСЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВЫПЕЧКИ

ФАКТИЧЕСКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

**5**

ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ВЫПЕЧКИ РАЗДАТСЯ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ И ПОЯВИТСЯ МИГАЮЩЕЕ СООБЩЕНИЕ «BAKE OVER» (выпечка завершена). НАЖМИТЕ КНОПКУ «STOP» И ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ПРОДУКТ.

*ПРОДЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ НА НЕСКОЛЬКО МИНУТ ДЛЯ ЭТОГО МОЖНО НАЖАТЬ КНОПКУ «+ 2 MIN». (ЭТО ВРЕМЯ ИЗМЕНЯЕТСЯ В НАСТРОЙКАХ)*

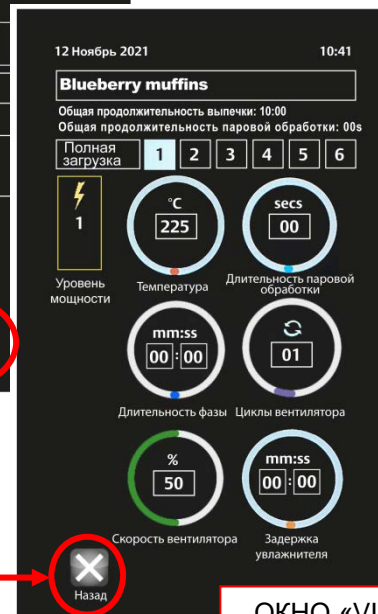
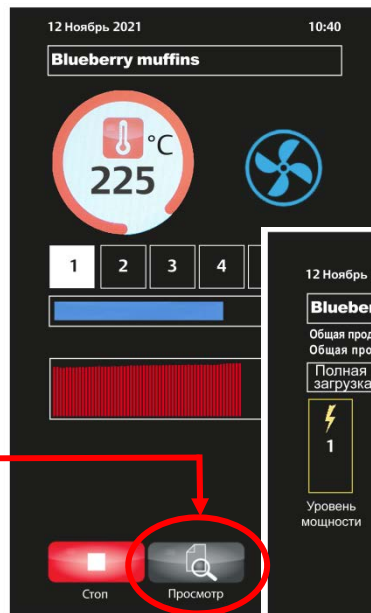


ОКНО ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

НАЖМИТЕ КНОПКУ «VIEW» (обзор) В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ

НАЖМИТЕ КНОПКУ «VIEW» В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ БУДУТ ОТОБРАЖАТЬСЯ НАСТРОЙКИ ПРОИСХОДЯЩЕГО ПРОЦЕССА.

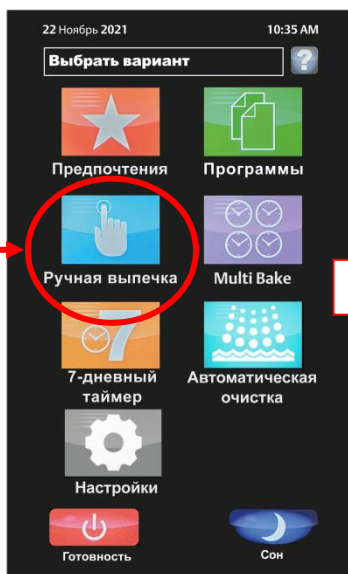
КАСАНИЕ КНОПКИ «BACK» ВОЗВРАЩАЕТ В ПРЕДЫДУЩЕЕ ОКНО.



ОКНО «VIEW»(обзор)

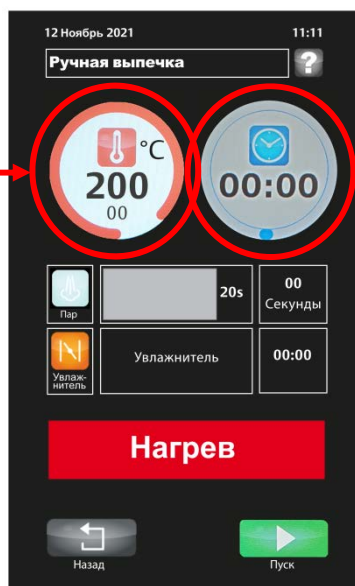
## 9-2. ВЫПЕЧКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕНЮ «MANUAL»

1  
 НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «MANUAL BAKE» (выпечка вручную)



ОКНО ВАРИАНТОВ

2  
**УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕЧКИ**  
 НАЖМИТЕ ПОКАЗАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ НА ДИСПЛЕЕ, ЧТОБЫ ВЫЗВАТЬ ЭКРАННУЮ КЛАВИАТУРУ. ВВЕДИТЕ ТРЕБУЕМУЮ ТЕМПЕРАТУРУ И НАЖМИТЕ КЛАВИШУ «ОК».



ОКНО ВЫПЕЧКИ ВРУЧНУЮ

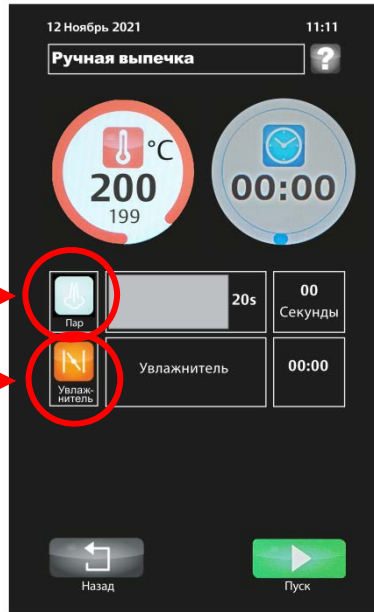
3  
**УСТАВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ВЫПЕЧКИ**  
 НАЖМИТЕ ПОКАЗАНИЯ ВРЕМЕНИ НА ДИСПЛЕЕ, ЧТОБЫ ВЫЗВАТЬ ЭКРАННУЮ КЛАВИАТУРУ. ВВЕДИТЕ ТРЕБУЕМУЮ

**ПРИМЕЧАНИЕ:**  
 В РУЧНОМ РЕЖИМЕ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАДАВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ. (ТОЛЬКО ТЕМПЕРАТУРА). ПРИ КАСАНИИ КНОПКИ «START», ЕСЛИ НЕ ЗАДАНА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ, ВРЕМЯ БУДЕТ ОТСЧИТЫВАТЬСЯ ПО НАРАСТАНИЮ, А НЕ ПО УБЫВАНИЮ. НАЖМИТЕ КНОПКУ «STOP», ЧТОБЫ ПРЕКРАТИТЬ ВЫПЕЧКУ.

**ПАР (при необходимости)**

УДЕРЖИВАЙТЕ ЭТУ КНОПКУ НАЖАТОЙ, ПОКА НЕОБХОДИМ ПАР. (ЭТОЙ ФУНКЦИЕЙ МОЖНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДО ИЛИ В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ)

4



ОКНО 2 ВЫПЕЧКИ ВРУЧНУЮ

**УВЛАЖНИТЕЛЬ (при необходимости)**

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ЗАСЛОНКУ УВЛАЖНИТЕЛЯ. (ПИКТОГРАММА ОКРАСИТСЯ В ЗЕЛЕНый ЦВЕТ)

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ЗАКРЫТЬ ЗАСЛОНКУ УВЛАЖНИТЕЛЯ. (ПИКТОГРАММА ОКРАСИТСЯ В КРАСНЫЙ ЦВЕТ)

5

**START (пуск)**

НАЖМИТЕ КНОПКУ «START», ЧТОБЫ НАЧАТЬ ВЫПЕЧКУ

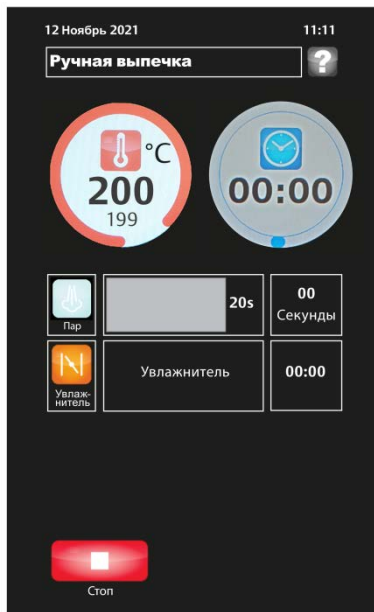
6

**CANCEL (отмена)**

КАСАНИЕ ЭТОЙ КНОПКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВОЗВРАЩАЕТ В ОКНО НАСТРОЕК.

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ КНОПКОЙ «STOP», КОГДА РАЗДАЕТСЯ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ, ИЛИ КОГДА ПОТРЕБУЕТСЯ, ЕСЛИ НЕ БЫЛА ЗАДАНА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ.

7





**ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ СОХРАНИТЕ ПРОГРАММУ «MANUAL BAKE»**

**ПРИМЕЧАНИЕ:**  
ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ ВРУЧНУЮ МОЖНО СОХРАНИТЬ ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ, ЧТО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВЫПЕЧКИ НЕ БЫЛА ЗАДАНА В НАЧАЛЕ ПРОЦЕССА.

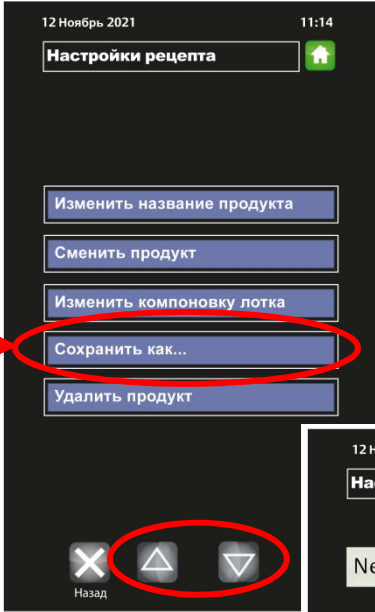
**7**  
**СОХРАНЕНИЕ НАСТРОЕК**  
ЕСЛИ В НАЧАЛЕ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ НЕ БЫЛА ЗАДАНА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ, ТО С НАЖАТИЕМ КНОПКИ «STOP» ВНИЗУ ОКНА ПОЯВИТСЯ КНОПКА «SAVE» (сохранить). КАСАНИЕМ КНОПКИ «SAVE» БУДЕТ ВЫЗВАНО ОКНО «OPTION».



ОКНО 3 ВЫПЕЧКИ ВРУЧНУЮ

**8**  
**ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ**

**9**  
**ВЫБЕРИТЕ ПУНКТ «ADD TO FAVOURITES» (добавить в избранное) ИЛИ «SAVE AS» (сохранить как)**



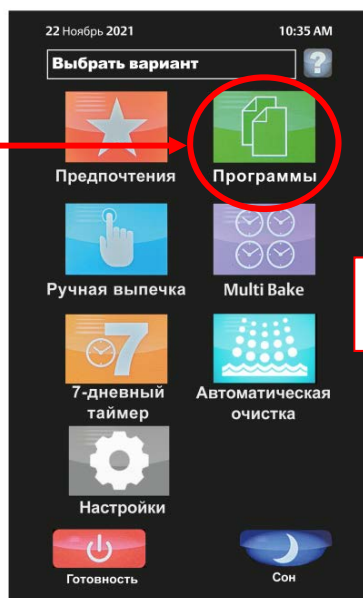
**10**  
**ВВЕДИТЕ С КЛАВИАТУРЫ ТРЕБУЕМОЕ НАЗВАНИЕ И НАЖМИТЕ КНОПКУ «SAVE»**



**ПРИМЕЧАНИЕ:** В ручном режиме сохраняется только одна операция с паром или увлажнителем.

## 9-3. ВЫПЕЧКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОГРАММ

1 НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «CATEGORY» (категория) ИЛИ «PROGRAM CHOICE» (выбор программы)



ОКНО «OPTION» (варианты)

ПРИМЕЧАНИЕ: ЭТО ОТНОСИТСЯ К ДВУМ ВЕРСИЯМ ПРОШИВКИ КОНТРОЛЛЕРА. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МОЖЕТ НАСТРОИТЬ ПЕЧЬ НА ЛЮБУ ВЕРСИЮ

1. В **ГРАФИЧЕСКОЙ** ВЕРСИИ ОТОБРАЖАЮТСЯ КАТЕГОРИИ ПРОДУКЦИИ.
2. В **ЧИСЛОВОЙ** ВЕРСИИ ОТОБРАЖАЮТСЯ ДИАПАЗОНЫ ИЛИ НОМЕРА ПРОГРАММ.

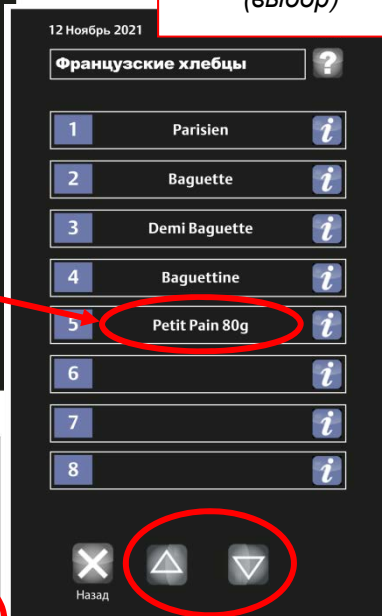
2 ВЫБЕРИТЕ ЖЕЛАЕМЫЙ ТИП ПРОДУКТА ИЛИ ДИАПАЗОН ПРОГРАММЫ, ОТКРОЕТСЯ ОКНО «SELECT» (выбор)



ОКНО «CATEGORY» (категория) (ГРАФИЧЕСКАЯ)

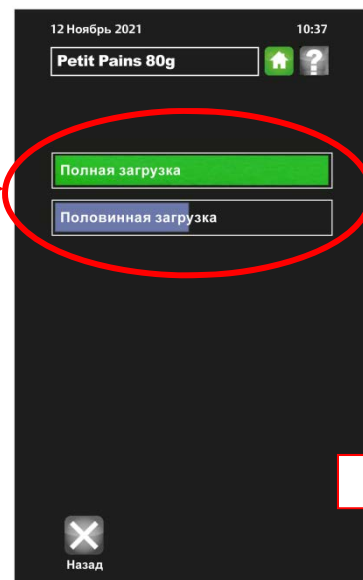
ОКНО «SELECT» (выбор)

3 НАЖМИТЕ НАЗВАНИЕ ИЛИ НОМЕР ТРЕБУЕМОГО ПРОДУКТА



ДРУГИЕ ОКНА

4 НАЖМИТЕ «FULL LOAD» (полная загрузка) ИЛИ «HALF LOAD» (половинная загрузка) ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ



БОЛЬШЕ ПРОДУКТОВ, ЕСЛИ ЭТО ПРЕДУСМОТРЕНО

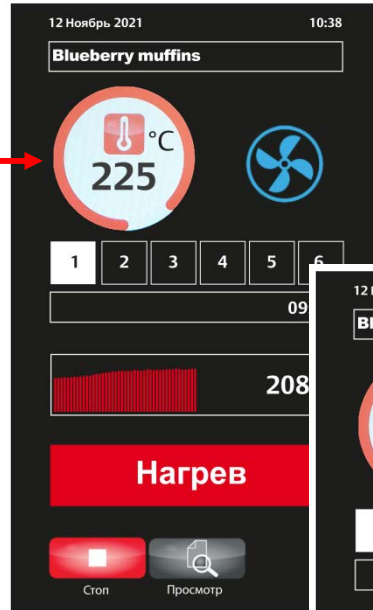
ВОЗВРАТ В ПРЕДЫДУЩЕЕ ОКНО ПРОИЗВОДИТСЯ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ НАЖАТИЕМ КНОПКИ «BACK» (назад)

ОКНО ЗАГРУЗКИ

ЕСЛИ ПЕЧЬ ЕЩЕ НЕ НАГРЕТА ДО ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, БУДЕТ ОТОБРАЖАТЬСЯ ОКНО НАГРЕВАНИЯ.

**ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ПЕЧЬ НАГРЕЕТСЯ ДО ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ**

ЕСЛИ ПЕЧЬ СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ ДЛЯ ВЫБРАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, НА ДИСПЛЕЕ ПОЯВИТСЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ ОТКРЫТЬ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ УСКОРИТЬ ОСТЫВАНИЕ.



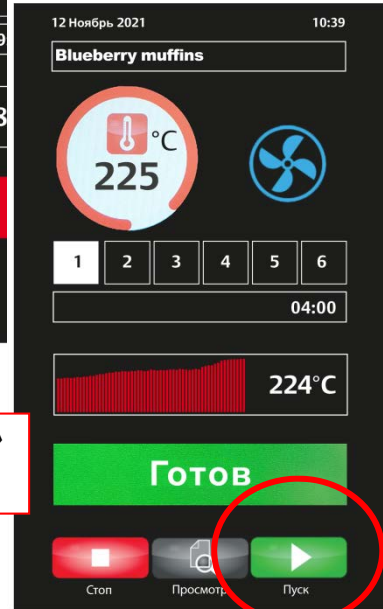
ОКНО «HEATING»  
(нагревание)

КОГДА ПЕЧЬ НАГРЕТА ДО ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ПОЯВИТСЯ ОКНО «READY».

**5**

1. ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ И ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКЦИЮ.
2. ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ.
3. НАЖМИТЕ ПИКТОГРАММУ «START» (пуск)

*РЕКОМЕНДАЦИЯ  
ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПЕЧИ В НАГРЕТОМ СОСТОЯНИИ  
СТАРАЙТЕСЬ НЕ ДЕРЖАТЬ ДВЕРЦУ ОТКРЫТОЙ ДОЛЬШЕ НЕОБХОДИМОГО.*



ОКНО «READY»  
(готовность)

**ОКНО ХОДА ВЫПЕЧКИ**

ЭТО ОКНО ПОЯВИТСЯ В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ ПРОДУКЦИИ

УСТАВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

ГИСТОГРАММА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

ГИСТОГРАММА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ВЫПЕЧКИ

**ПРИМЕЧАНИЕ**  
Фактическая температура будет повышаться и понижаться относительно уставки по мере повторного нагревания и остывания печи. Это не считается сбоем.



ЭТАП ВЫПЕЧКИ  
(ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ)

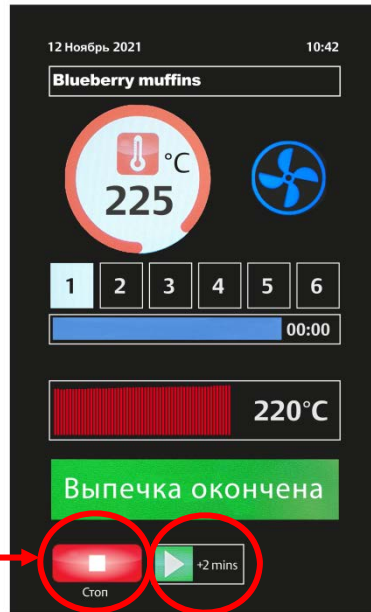
ОСТАВШАЯСЯ  
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  
ВЫПЕЧКИ

ФАКТИЧЕСКАЯ  
ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ

ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ВЫПЕЧКИ РАЗДАТСЯ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ И ПОЯВИТСЯ МИГАЮЩЕЕ СООБЩЕНИЕ «BAKE OVER» (выпечка завершена). КОСНИТЕСЬ КНОПКИ «STOP» И ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ПРОДУКТ.

ПРОДЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ НА НЕСКОЛЬКО МИНУТ ДЛЯ ЭТОГО МОЖНО НАЖАТЬ КНОПКУ «+ 2 MIN». (ЭТО ВРЕМЯ ИЗМЕНЯЕТСЯ В НАСТРОЙКАХ)

6

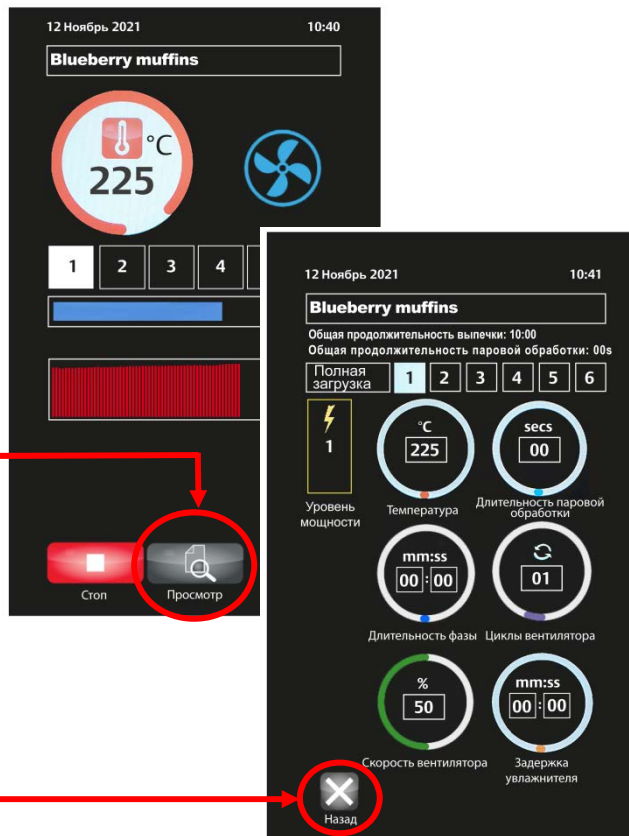


ОКНО ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

НАЖМИТЕ КНОПКУ «VIEW» (обзор) В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ

НАЖМИТЕ КНОПКУ «VIEW» В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ БУДУТ ОТОБРАЖАТЬСЯ НАСТРОЙКИ ПРОИСХОДЯЩЕГО ПРОЦЕССА.

КАСАНИЕ КНОПКИ «BACK» ВОЗВРАЩАЕТ В ПРЕДЫДУЩЕЕ ОКНО.



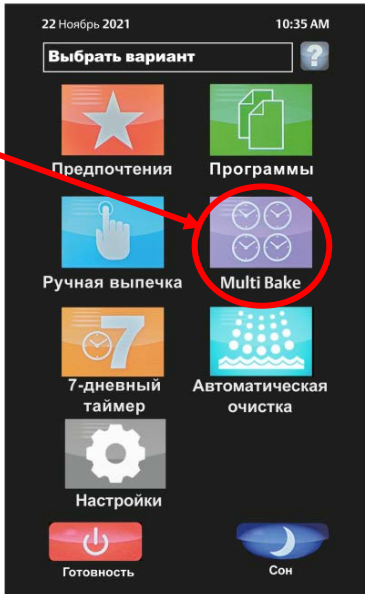
ОКНО «VIEW» (обзор)

## 9-4. Выпечка с использованием меню «MULTI-BAKE»

Режим «Multi-bake» позволяет задавать уставки до четырех таймеров выпечки, так что при одной загрузке можно выпекать до четырех разных продуктов. (Продукты должны выпекаться при одной температуре).

**1**

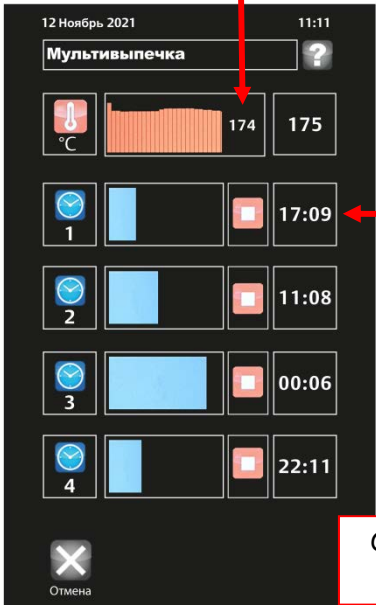
НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «MULTI-BAKE» (выпечка нескольких продуктов)



ОКНО «OPTION» (варианты)

ТЕМПЕРАТУРА (ДЛЯ ЛЮБОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ)



СЕКУНДЫ : МИНУТЫ

ОКНО НАСТРОЙКИ РЕЖИМА «MULTI-BAKE»

Установите каждый таймер по мере необходимости. (Вам не нужно устанавливать все четыре.)

Нажмите минуту чтения. Введите нужное значение и нажмите «ОК».

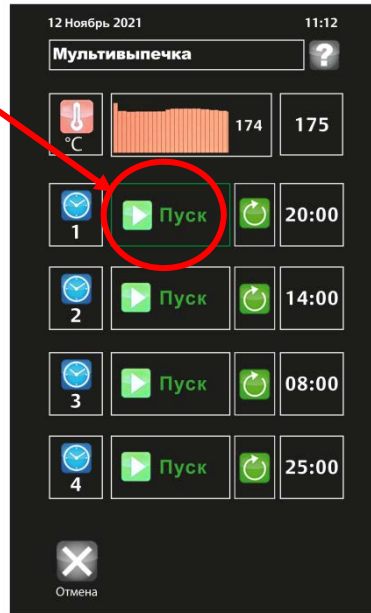
Нажмите секунды чтения. Введите нужное значение и нажмите «ОК».

**2**

В НЕОБХОДИМЫЙ МОМЕНТ  
НАЖМИТЕ КНОПКУ «START»,  
И НАЧНЕТСЯ ОБРАТНЫЙ  
ОТСЧЕТ ТАЙМЕРА.

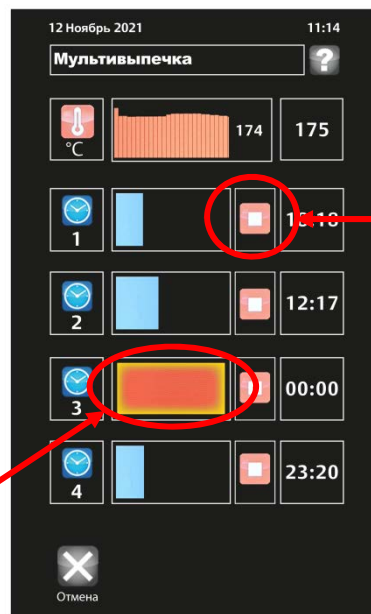
3

ОКНО НАСТРОЙКИ РЕЖИМА  
«MULTI-BAKE» С УСТАВКАМИ  
ЧЕТЫРЕХ ТАЙМЕРОВ



ОКНО НАСТРОЙКИ РЕЖИМА  
«MULTI-BAKE» С ЧЕТЫРЬМА  
РАБОТАЮЩИМИ  
ТАЙМЕРАМИ

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ  
ОСТАНОВИТЬ  
ТАЙМЕР



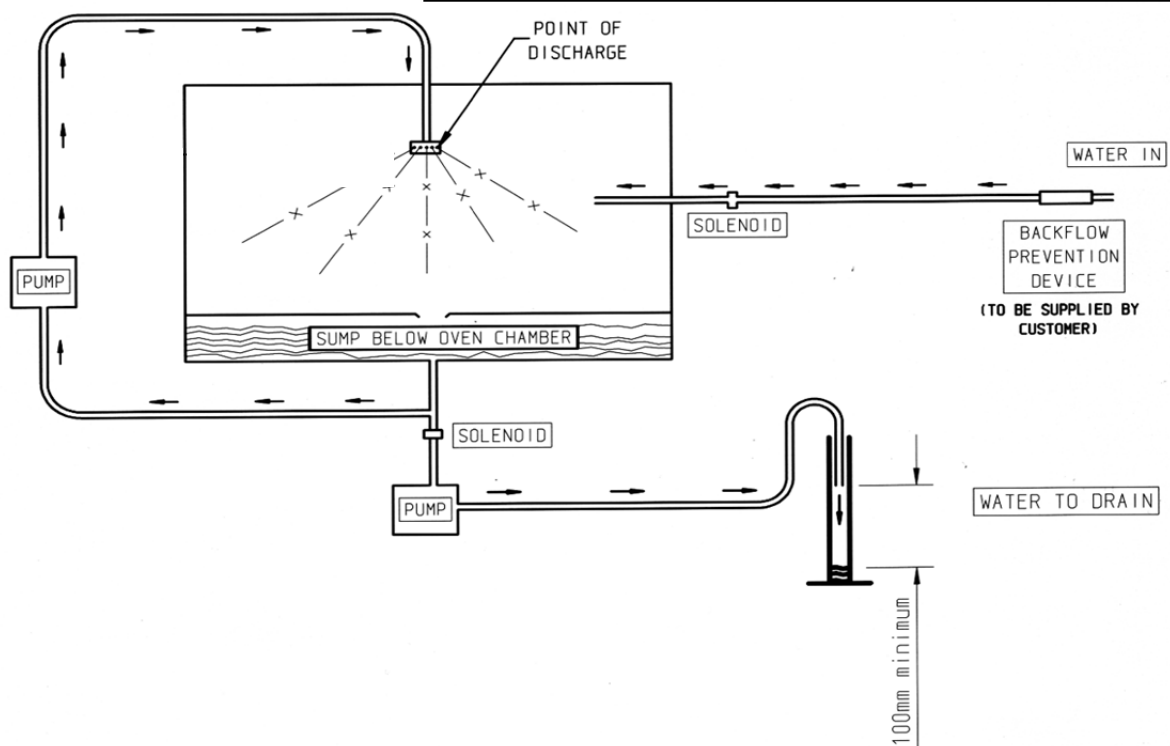
В КОНЦЕ ЗАДАЙТЕ  
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЗВУЧАНИЯ  
ЗУММЕРА.  
НАЖМИТЕ КРАСНУЮ  
ПОЛОСКУ, ЧТОБЫ  
ПРЕКРАТИТЬ

4

## 9–5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «WASH CYCLE» (цикл промывки)

### ОПЕРАЦИЯ ПРОМЫВКИ

Не допускайте нахождения в печи алюминиевых предметов в процессе цикла промывки.



1. При необходимости цикла промывки происходит остывание печи до температуры промывки (80 градусов) как часть выбранной программы - открытие дверцы незадолго до выполнения программы промывки ускорит промывку. (Фактически цикл промывки не начнется, пока не будет достигнута эта температура).
2. В позиционер на кассете стойки следует вернуть чистящий картридж «Power Max Plus».



**«Power Max Plus»**  
Чистящий картридж  
Каталожный номер A900-26-037

3. Вода поступает в камеру, нагревается нагревательным элементом и медленно вращающимся вентилятором до требуемой температуры.
4. Теперь чистящий раствор, находящийся в отстойнике, прокачивается через распылительную форсунку и разбрызгивается по камере вентилятором. Затем наступает этап пропитки.
5. После чего начинается программа чистки, в процессе которой чистящая жидкость вновь подается через распылительную форсунку, а чистящее действие создается пульсирующей работой вентилятора. Степень чистки может быть легкой, средней и сильной.
6. После цикла чистки производится дренаж печи и повторяется этап пропитки.
7. Затем производится проливка печи чистой водой и промывочным веществом, после чего печь нагревается для высушивания внутренней части.
8. Спустя некоторое время на дисплее появится сообщение о готовности печи к работе. До начала выпечки чистящий картридж следует удалить. (Появится напоминание об этом).

# ПРОЦЕДУРА ЦИКЛА ПРОМЫВКИ

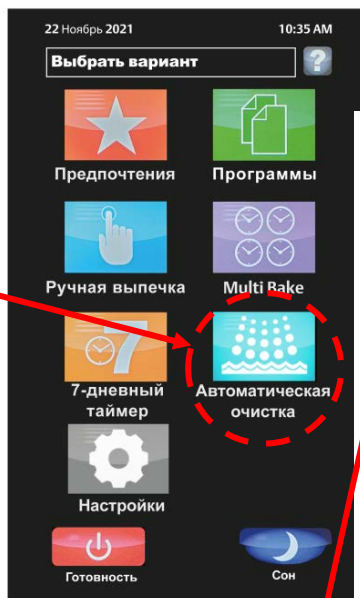
Не допускайте нахождения в печи алюминиевых предметов в процессе цикла промывки.  
Чистящие средства повредят предмет и могут засорить моечную систему

При необходимости цикла промывки происходит остывание печи до температуры промывки (80 градусов) как часть выбранной программы - открытие дверцы незадолго до выполнения программы промывки ускорит промывку. (Фактически цикл промывки не начнется, пока не будет достигнута эта температура).

Убедитесь в том, что подача воды открыта и дверца заперта надлежащим образом.

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «SELF CLEAN» (самоочистка)

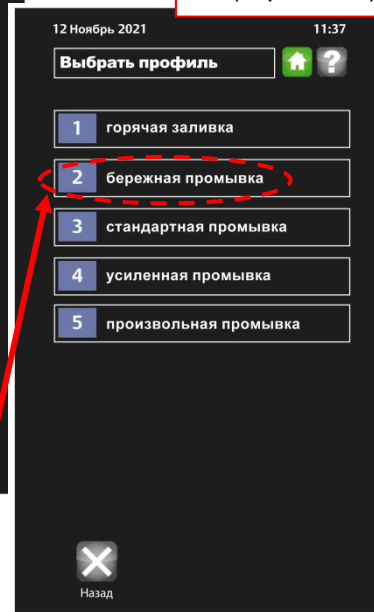
1



ОКНО «OPTION» (варианты)

ВЫБЕРИТЕ ТРЕБУЕМЫЙ ВАРИАНТ ПРОМЫВКИ

2



## ИМЕЮЩИЕСЯ ВАРИАНТЫ ПРОМЫВКИ

**Hot Flush (горячая заливка)**

**Gentle Wash (бережная промывка)**

**Standard Wash (стандартная промывка)**

**Power Wash (усиленная промывка)**

**Custom Wash (произвольная промывка)**

= заливка, слив, сушка (без чистящего средства)

= заливка, 6-кратная промывка, проливка, окончательная проливка, сушка.

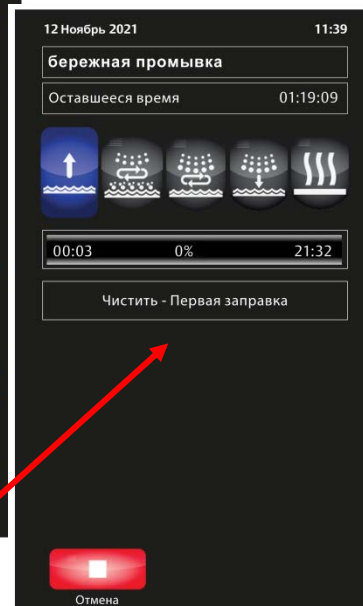
= заливка, 10-кратная промывка, проливка, окончательная проливка, сушка.

= заливка, 14-кратная промывка, проливка, окончательная проливка, сушка.

= Регулируемые настройки по требованиям пользователей

НАЖМИТЕ КНОПКУ «START» И СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ НА ДИСПЛЕЕ ПО КАЖДОМУ ВАРИАНТУ ПРОМЫВКИ

3



В ПРОЦЕССЕ ПРОМЫВКИ В ИНФОРМАЦИОННОМ ОКНЕ ПОЯВЛЯЮТСЯ ТЕКУЩИЕ СООБЩЕНИЯ ЦИКЛА ЧИСТКИ.



4. После этапа остывания программы промывки пользователю будет рекомендовано вставить чистящий картридж «Power Max Plus». Его следует вернуть в позиционер на кассетной стойке лотков или с задней стороны печи, не рассчитанной на кассетную загрузку. Эта операция не требуется для программы горячей заливки.



**СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Необходимо соблюдать осторожность, обращаясь с чистящими веществами. Не допускается разрывать или пользоваться поврежденными чистящими картриджами.

Чистящие картриджи следует хранить в оригинальной упаковке.



Чистящий картридж «Power Max Plus»  
компании MONO  
Номер для повторного заказа A900-30-030

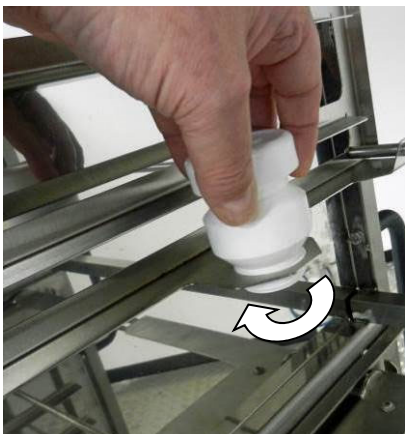


Отверните и выньте защитную крышку.  
Не протыкайте парафиновую пробку.



Отверстие позиционера  
в кассетной стойке

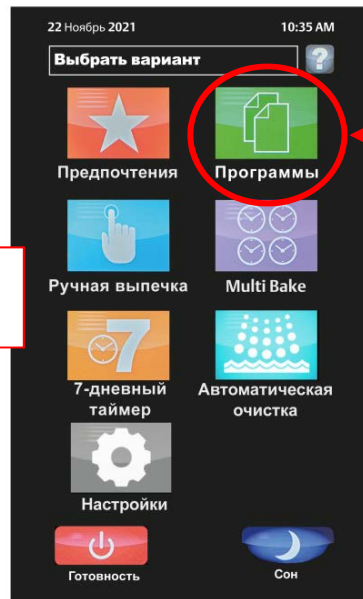
Отверстие позиционера  
с задней части печи, не  
рассчитанной на



Плотно вверните  
картридж лицевой  
стороной вниз.



## 9-6. СОЗДАНИЕ ПРОГРАММЫ



**1** НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «CATEGORY» (категория)

ОКНО «OPTION» (варианты)

**2** ВЫБЕРИТЕ ТИП ЖЕЛАЕМОГО ПРОДУКТА, ОТКРОЕТСЯ ОКНО «SELECT» (выбор)



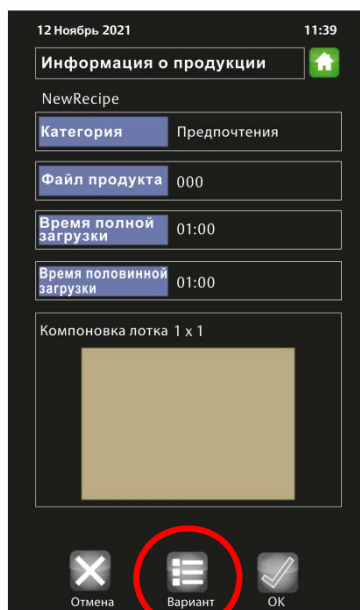
ОКНО «CATEGORY» (категория)

ОКНО «SELECT» (выбор)

**3** НАЖИМАЙТЕ КНОПКУ СО СТРЕЛКОЙ ВНИЗ, ПОКА НЕ ПОЯВИТСЯ ПУСТАЯ СТРОКА ПРОГРАММЫ.



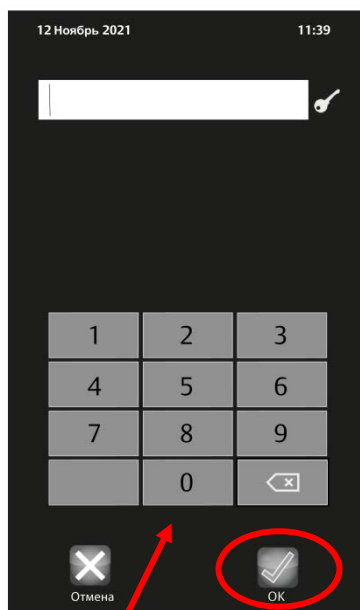
**4** НАЖМИТЕ КНОПКУ «i» ЗА ПУСТОЙ СТРОКОЙ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ ОКНО



ОКНО «INFORMATION»  
(информация)

ВЫБЕРИТЕ ВАРИАНТ, ЧТОБЫ  
ПЕРЕЙТИ В КОДОВОЕ ОКНО

5



КОДОВОЕ ОКНО

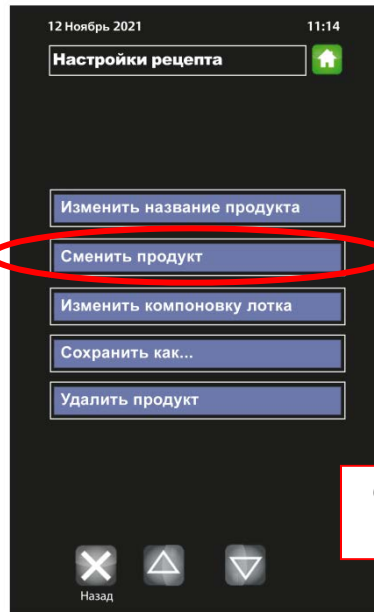
ВВЕДИТЕ КОД, ЗАТЕМ НАЖМИТЕ «ОК».  
(КОД ПО УМОЛЧАНИЮ = 123456)

6

РЕДАКТИРОВАНИЕ  
ПРОДУКЦИИ

ВЫБЕРИТЕ «EDIT PRODUCT»  
(редактировать продукт)

7



ОКНО «OPTION»  
(варианты)

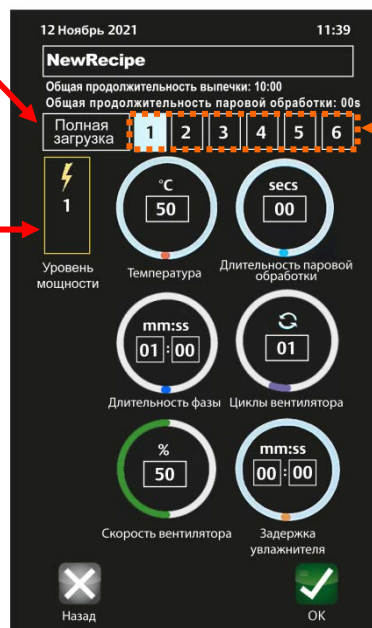
НАЖМИТЕ КАЖДУЮ ПОЗИЦИЮ И ИЗМЕНИТЕ ЗНАЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ КЛАВИШ СО  
СТРЕЛКАМИ «ВВЕРХ-ВНИЗ» ИЛИ ВВОДОМ С КЛАВИАТУРЫ.

8

ЕСЛИ НАСТРОЙКИ СДЕЛАНЫ ВЕРНО, НАЖМИТЕ КНОПКУ «ВАСК», ПОЯВИТСЯ ЗАПРОС НА  
СОХРАНЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ.  
НАЖМИТЕ КНОПКУ «SAVE» (сохранить) ИЛИ «EXIT» (выйти), ПРОИЗОЙДЕТ ВОЗВРАТ В МЕНЮ  
«EDIT» (редактирование).

ВАРИАНТ ЗАГРУЗКИ  
ВЫБЕРИТЕ «FULL LOAD» (полная  
загрузка), ЧТОБЫ ИЗМЕНИТЬ НА  
«HALF LOAD» (половинная загрузка)  
ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ.  
НАЖМИТЕ ВНОВЬ, ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ  
К ВАРИАНТУ «FULL LOAD»

УРОВЕНЬ  
МОЩНОСТИ



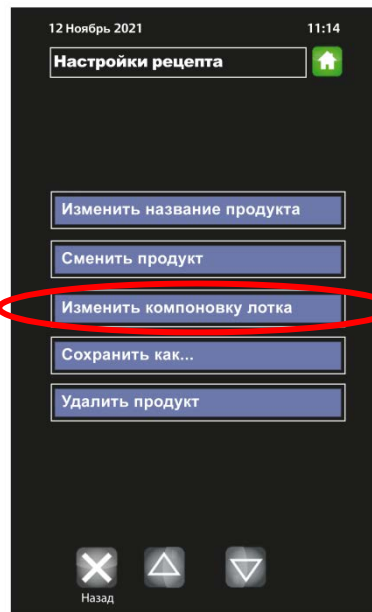
ЭТАП ВЫПЕЧКИ (ПРИ  
НЕОБХОДИМОСТИ)

ОКНО «VALUE CHANGE»  
(изменить значение)

EDIT TRAY LAYOUT  
(редактировать расположение продуктов на лотке)

НАЖМИТЕ ПУНКТ  
«EDIT TRAY LAYOUT»

9



ОКНО «OPTION»  
(варианты)

НАЖМИТЕ КАЖДУЮ ПОЗИЦИЮ И ИЗМЕНИТЕ ЗНАЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ КЛАВИШ СО СТРЕЛКАМИ «ВВЕРХ-ВНИЗ» ИЛИ ВВОДОМ С КЛАВИАТУРЫ.

10

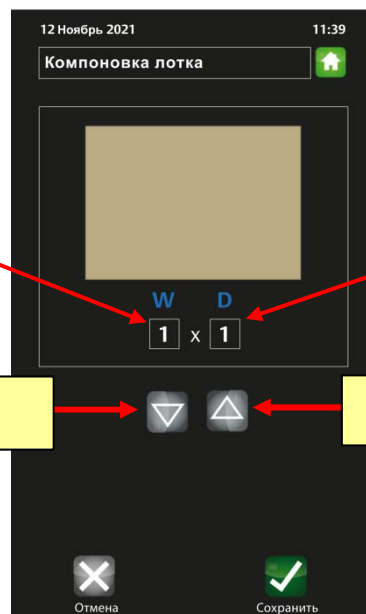
ЕСЛИ НАСТРОЙКИ СДЕЛАНЫ ВЕРНО, НАЖМИТЕ КНОПКУ «ВАСК», ПОЯВИТСЯ ЗАПРОС НА СОХРАНЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ.  
НАЖМИТЕ КНОПКУ «SAVE» (сохранить) ИЛИ «EXIT» (выйти), ПРОИЗОЙДЕТ ВОЗВРАТ В МЕНЮ «EDIT» (редактирование).

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ  
ЗАДАТЬ КОЛИЧЕСТВО  
ЕДИНИЦ ПРОДУКЦИИ  
ПО ШИРИНЕ ЛОТКА

НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ  
ЗАДАТЬ КОЛИЧЕСТВО  
ЕДИНИЦ ПРОДУКЦИИ  
ПО ДЛИНЕ ЛОТКА

УВЕЛИЧИТЬ  
ЗНАЧЕНИЕ

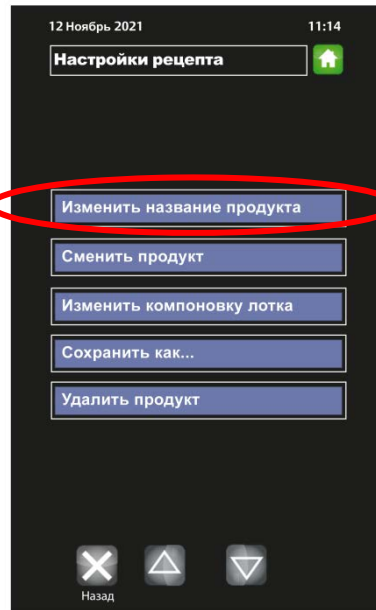
УМЕНЬШИТЬ  
ЗНАЧЕНИЕ



EDIT PRODUCT TITLE  
(редактировать название продукта)

ВЫБЕРИТЕ  
«EDIT PRODUCT TITLE»  
(редактировать название  
продукта)

11



ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ  
ПРОДУКТА  
НАЖМИТЕ КНОПКУ «ОК», И  
НАЗВАНИЕ СОХРАНИТСЯ

12



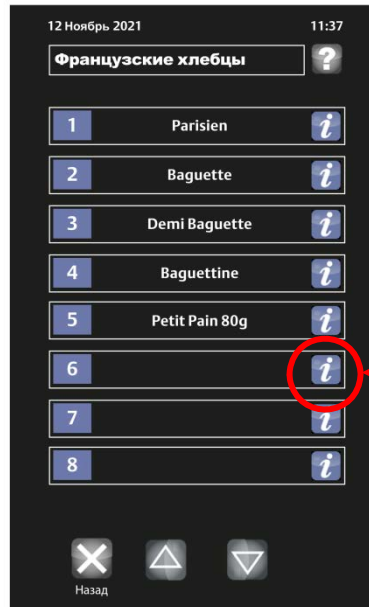
ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ В СПИСОК «FAVOURITES» (избранное)

1  
 ВЫБЕРИТЕ ТИП  
 ЖЕЛАЕМОГО ПРОДУКТА,  
 ОТКРОЕТСЯ ОКНО  
 «SELECT»



ОКНО «CATEGORY»  
 (категория)

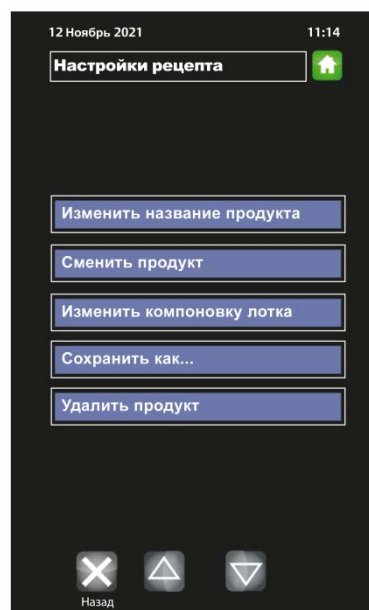
ОКНО «SELECT»  
 (выбор)



2  
 НАЖМИТЕ КНОПКУ «i»  
 (ИНФОРМАЦИЯ),  
 РАСПОЛОЖЕННУЮ  
 СЛЕДОМ ЗА СТРОКОЙ  
 ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ  
 НАЗНАЧЕНА  
 ИЗБРАННОЙ.  
 ОТКРОЕТСЯ ОКНО  
 «OPTION» (варианты)

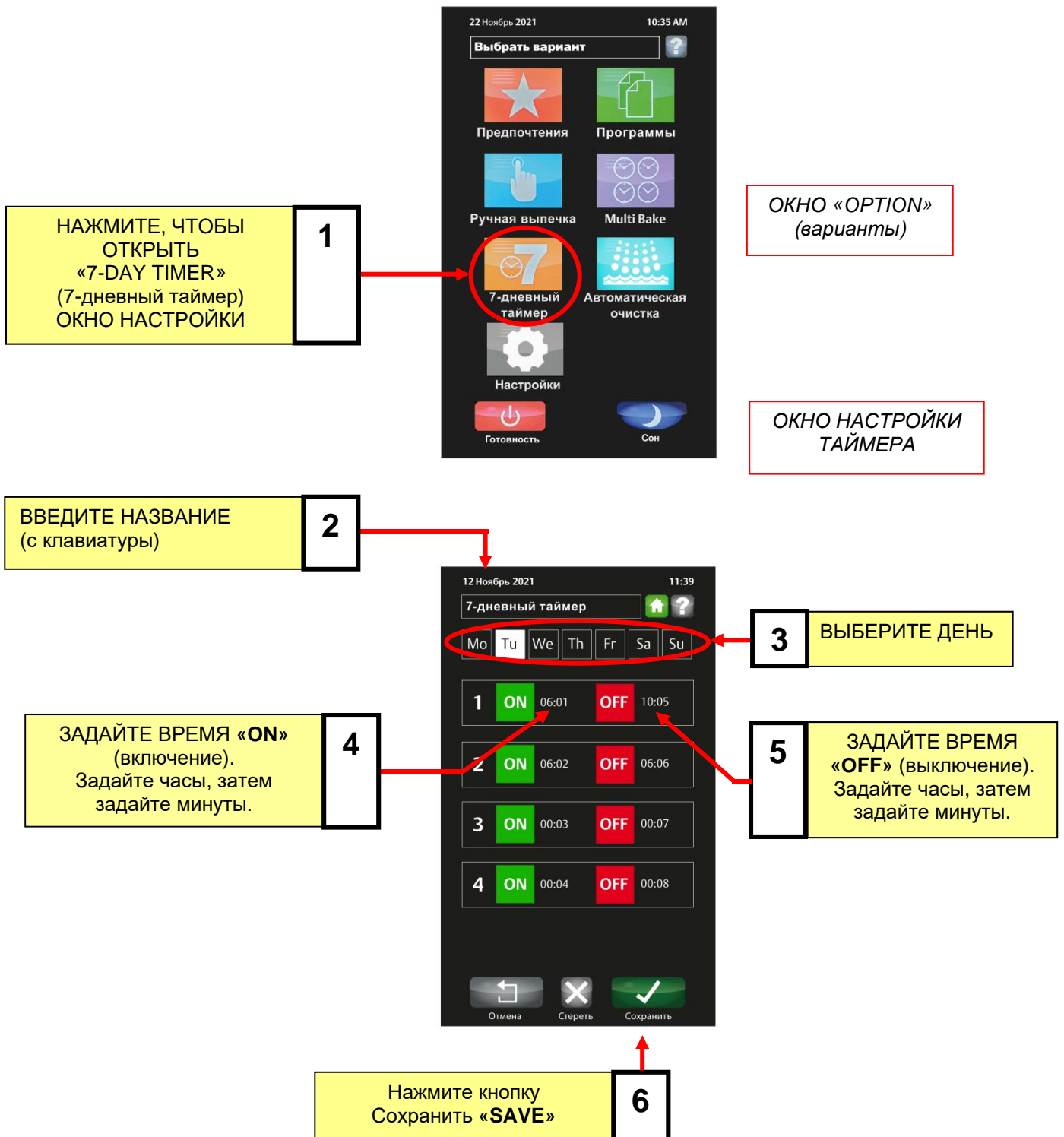
3  
 ПРОКРУТИТЕ ВНИЗ И  
 КОСНИТЕСЬ «ADD TO  
 FAVOURITES» (добавить в  
 избранное)

ТЕПЕРЬ ПРОДУКТ БУДЕТ  
 ОТОБРАЖАТЬСЯ В СПИСКЕ



ОКНО «OPTION»  
 (варианты)

## 9-7. НАСТРОЙКА 7-ДНЕВНОГО ТАЙМЕРА





## 9-8. НАСТРОЙКИ

**1** НАЖМИТЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ ОКНО «SETTINGS» (настройки)

**2** ВВЕДИТЕ ПАРОЛЬ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБУЕМЫМ НАСТРОЙКАМ (ОБРАЩАЙТЕСЬ К СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ ИЛИ ЗАРЕГИСТРИРОВАННОМУ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ)

**3** НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ"

**4** ВЫБЕРИТЕ НАСТРОЙКУ ДЛЯ РЕДАКТИРОВАНИЯ (СТРАНИЦЫ С 1 ПО 3)

**5** НАЖМИТЕ КНОПКУ "СОХРАНИТЬ"

ОКНО «OPTION» (варианты)

КОДОВОЕ ОКНО

ОКНО «SETTINGS»

## 10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Проверьте наличие изношенных или оголенных кабелей.  
Запрещается эксплуатировать печь при визуальном обнаружении изношенных или оголенных кабелей.
- Выполняйте указания по чистке.

## 11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАРОВОЙ И ЧИСТЯЩЕЙ СИСТЕМЫ

- При снижении производительности паровых или чистящих операций, вероятно, вследствие осадка в воде, необходимо обратиться к поставщику печи.

## 12. ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПЫ

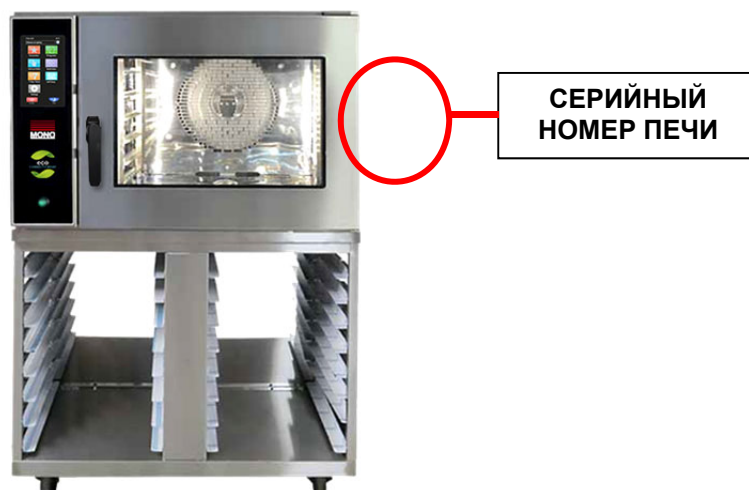
При отказе освещения необходимо обратиться в сервисный отдел компании MONO, поскольку пользователь не в состоянии заменить детали.

## 13. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

---

В случае отказов немедленно обращайтесь в сервисный отдел, указав **серийный номер печи**.

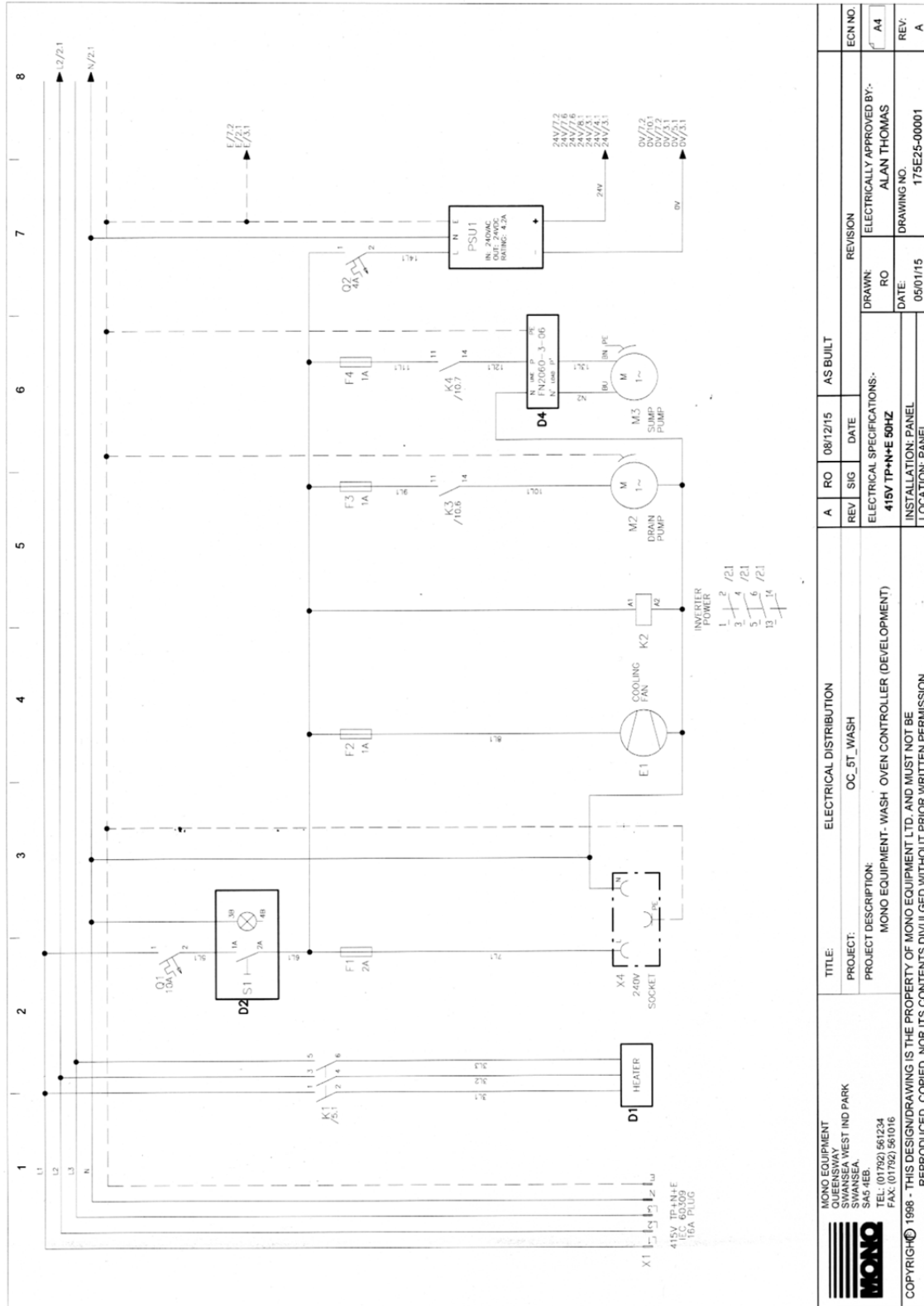
Серийный номер нанесен на посеребренной заводской табличке и на титульном листе обложки настоящего руководства.



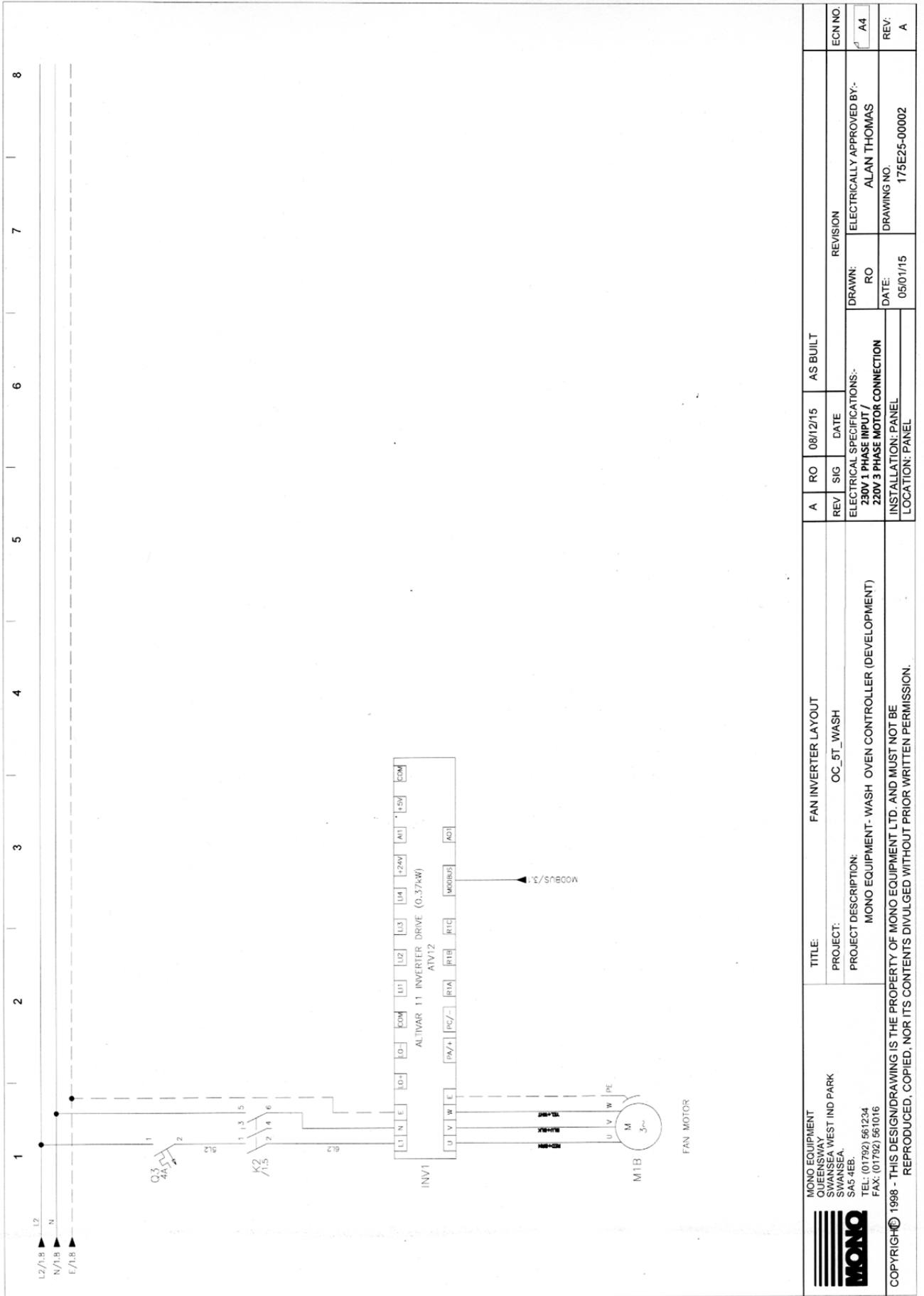
**email:spares@monoequip.com**

**Mono Spares ТЕЛ. +44(0)1792 564039**

# 14. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ



<b>MONO EQUIPMENT</b> QUEENSWAY WEST IND PARK SWANSEA SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		<b>MONO</b>	
TITLE: ELECTRICAL DISTRIBUTION PROJECT: OC_5T_WASH			
PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT - WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)			
COPYRIGHT © 1998 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.			
A	RO	08/12/15	AS BUILT
REV	SIG	DATE	REVISION
ELECTRICAL SPECIFICATIONS:		DRAWN:	ELECTRICALLY APPROVED BY:-
415V TP+N+E 50HZ		RO	ALAN THOMAS
INSTALLATION: PANEL		DATE:	DRAWING NO.
LOCATION: PANEL		05/01/15	175E25-00001
			REV:
			A
			ECN NO.
			A4



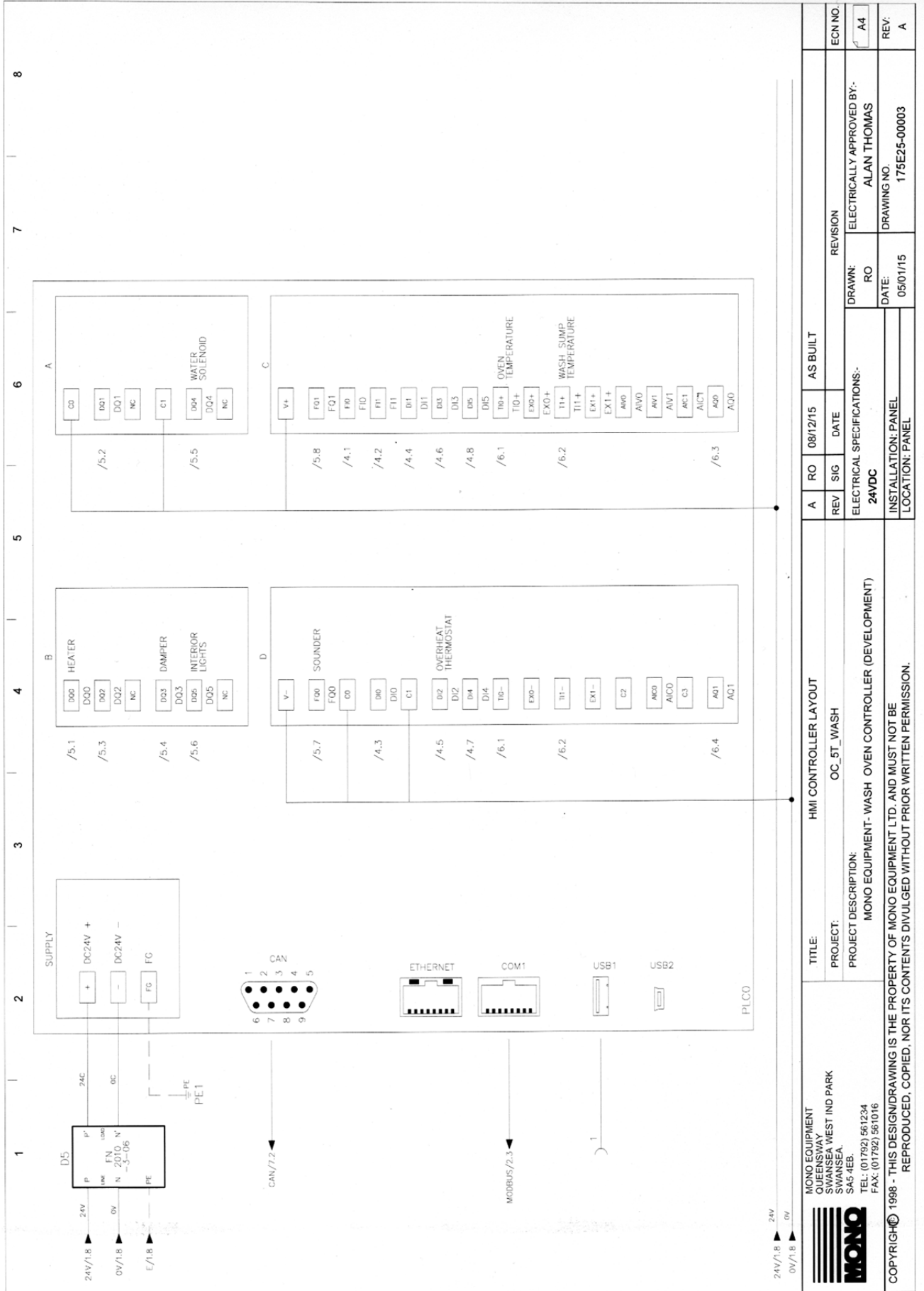
A		RO	08/12/15	AS BUILT	REVISION		ECN NO.
REV	SIG	DATE	ELECTRICAL SPECIFICATIONS:-		DRAWN:		A4
230V 1 PHASE INPUT /		220V 3 PHASE MOTOR CONNECTION		RO		ELECTRICALLY APPROVED BY:-	
INSTALLATION: PANEL		LOCATION: PANEL		DATE:		ALAN THOMAS	
				05/01/15		DRAWING NO.	
				175E25-00002		REV:	
				A		A	

**MONO EQUIPMENT**  
 QUEENSWAY  
 SWANSEA WEST IND PARK  
 SWANSEA.  
 SA5 4EB.  
 TEL: (01792) 561234  
 FAX: (01792) 561016

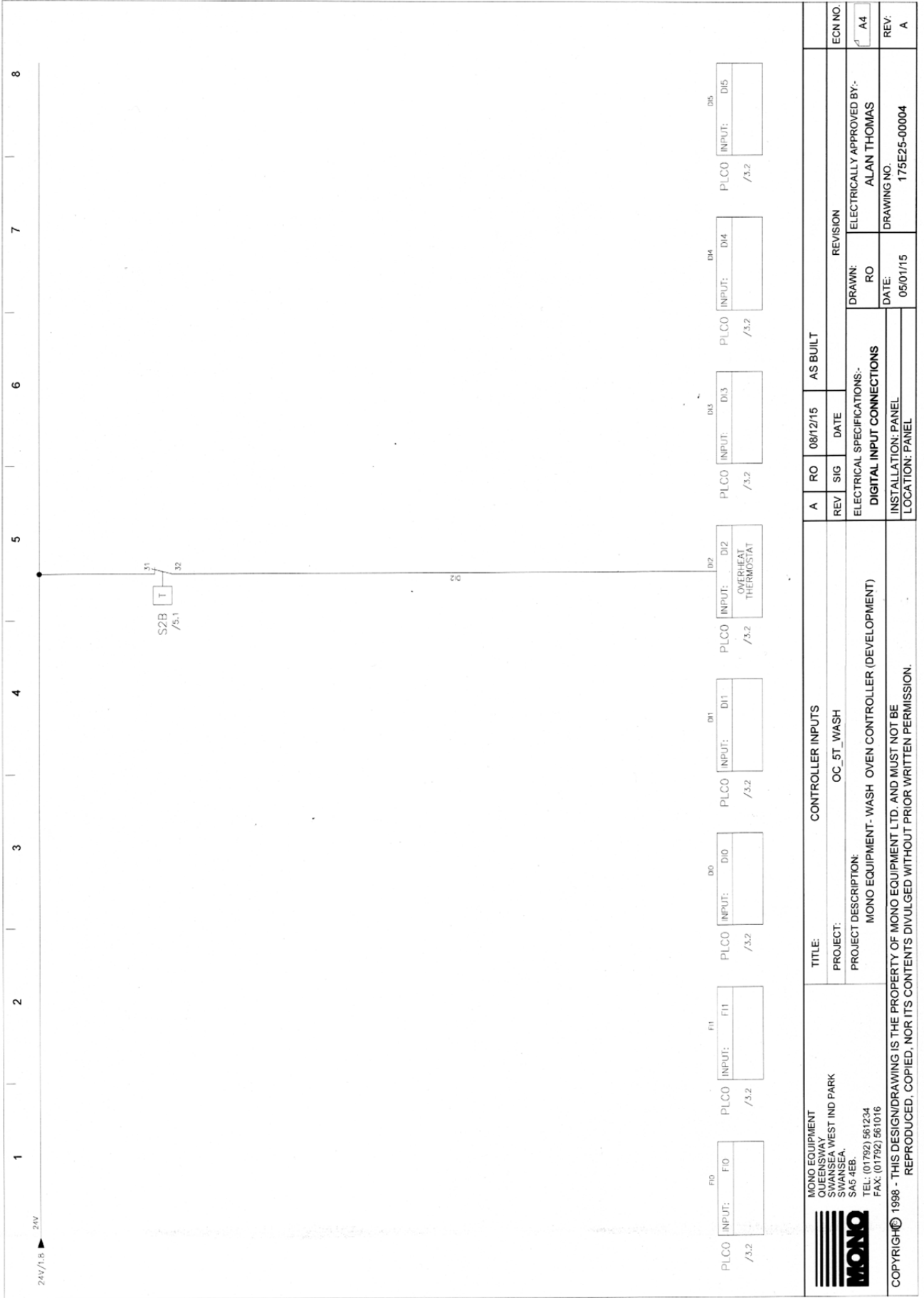
**PROJECT:** OC\_5T\_WASH  
**PROJECT DESCRIPTION:** MONO EQUIPMENT - WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)

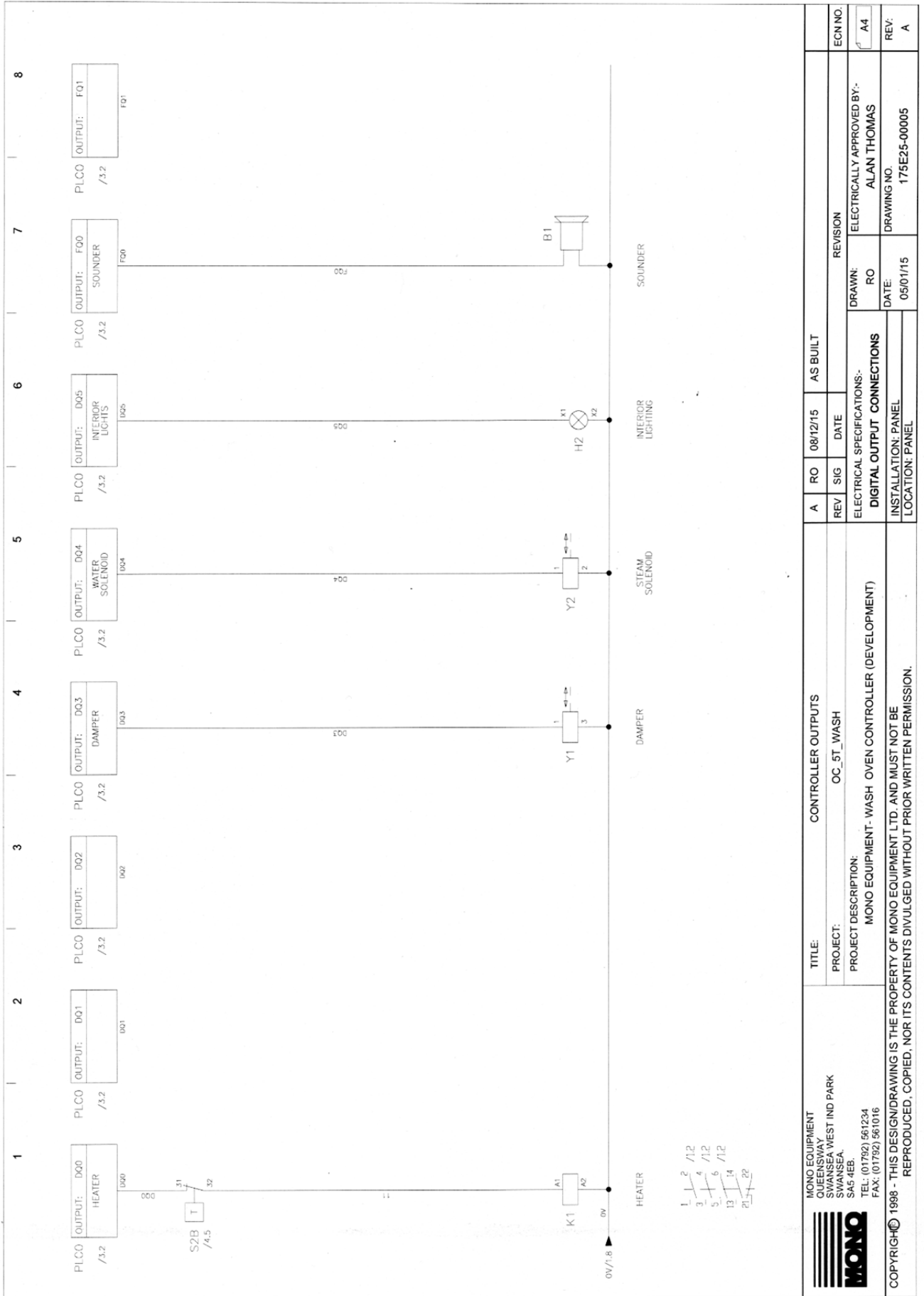
**TITLE:** FAN INVERTER LAYOUT

COPYRIGHT © 1998 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.



A		RO	08/12/15	AS BUILT	REVISION		ECN NO.
REV	SIG	DATE	ELECTRICAL SPECIFICATIONS:-		DRAWN:		ELECTRICALLY APPROVED BY:-
24VDC			INSTALLATION: PANEL		RO		ALAN THOMAS
LOCATION: PANEL			DATE: 05/01/15		DRAWING NO.		REV:
			175E25-00003		A		
TITLE:		HMI CONTROLLER LAYOUT					
PROJECT:		OC_5T_WASH					
PROJECT DESCRIPTION:		MONO EQUIPMENT- WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)					
MONO EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA, SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		COPYRIGHT © 1998 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.					





<b>MONO EQUIPMENT</b> QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA, SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		<b>CONTROLLER OUTPUTS</b> PROJECT: OC_5T_WASH PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT- WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		TITLE: AS BUILT RO: 08/12/15 SIG: DATE:		REVISION: ELECTRICALLY APPROVED BY:- DRAWN: ALAN THOMAS RO: ALAN THOMAS DATE: 05/01/15 DRAWING NO. 175E25-00005		ECN NO. A4 REV: A
MONO EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA, SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		PROJECT: OC_5T_WASH PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT- WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		TITLE: AS BUILT RO: 08/12/15 SIG: DATE:		REVISION: ELECTRICALLY APPROVED BY:- DRAWN: ALAN THOMAS RO: ALAN THOMAS DATE: 05/01/15 DRAWING NO. 175E25-00005		ECN NO. A4 REV: A
COPYRIGHT © 1988 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.								



8

7

6

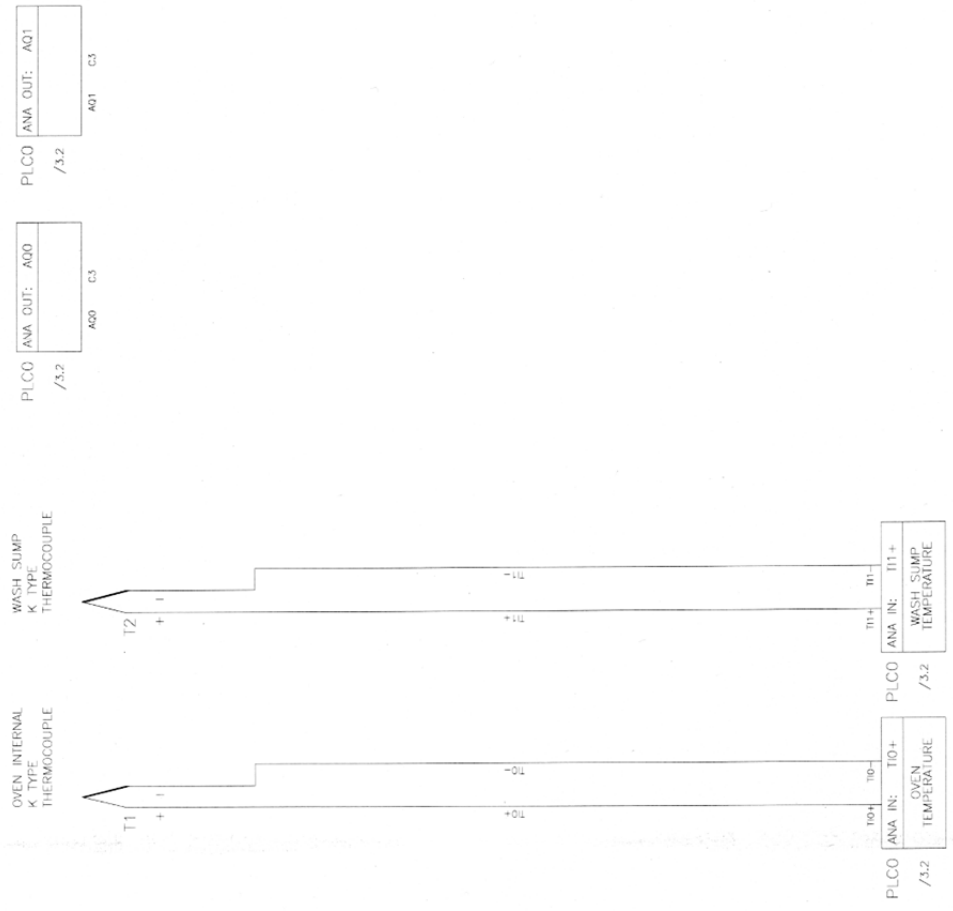
5


4

3

2

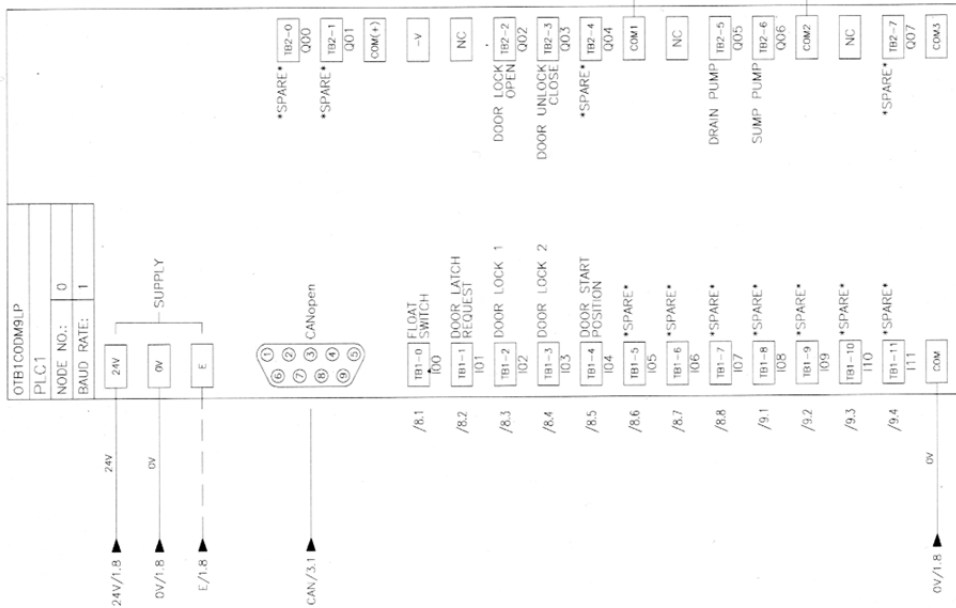
1



		MONO EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA. SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		TITLE: CONTROLLER ANALOGUE INPUTS/OUTPUTS PROJECT: OC_5T_WASH PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT- WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		A RO 08/12/15 AS BUILT		ECN NO: A4	
REV	SIG	DATE	ELECTRICAL SPECIFICATIONS:-		REVISION		DRAWN:		ELECTRICALLY APPROVED BY:-
			T/C CONNECTIONS				RO		ALAN THOMAS
INSTALLATION: PANEL					DATE:		DRAWING NO.		REV:
LOCATION: PANEL					09/01/15		175E25-00006		A

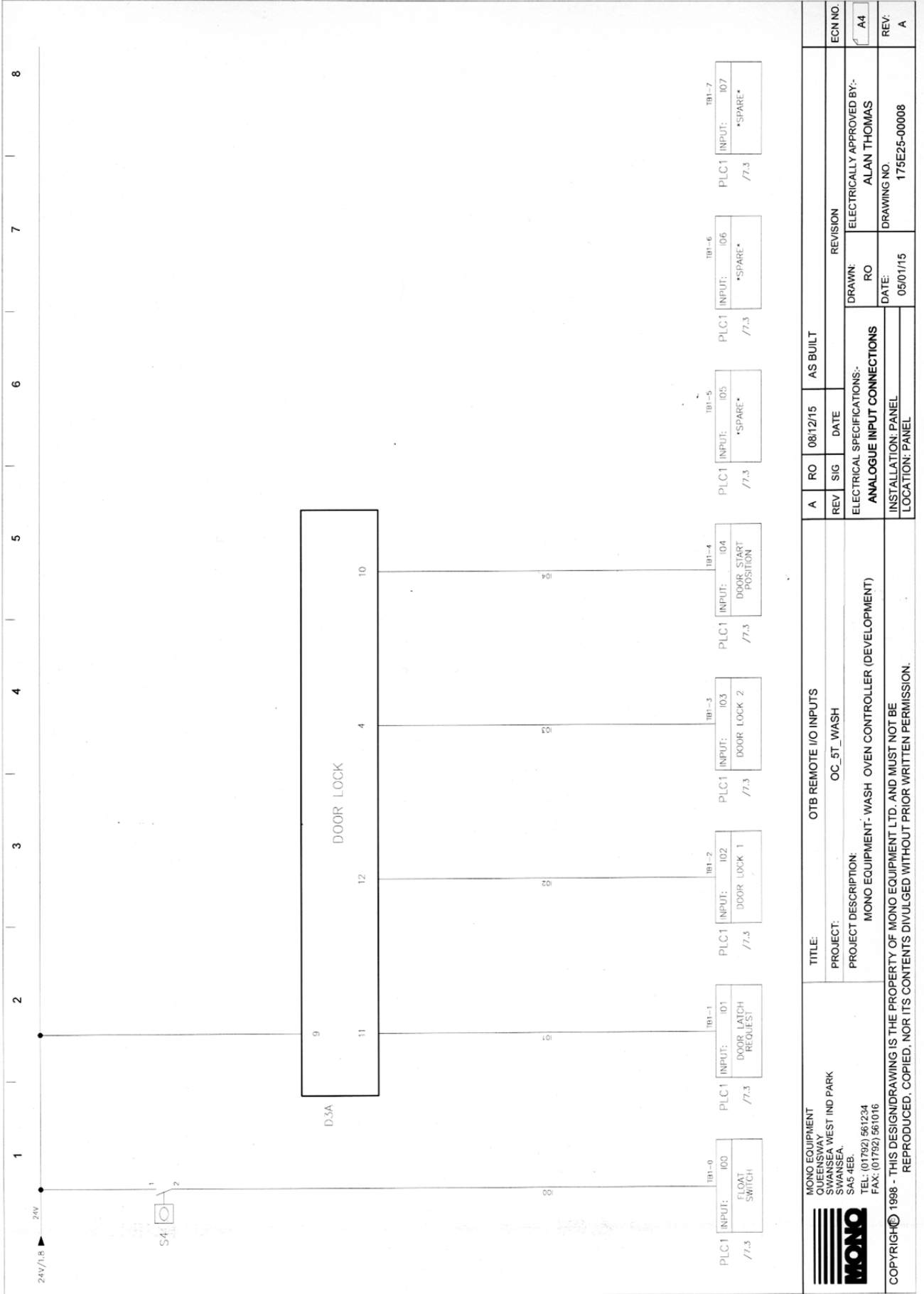
COPYRIGHT © 1998 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.

1 2 3 4 5 6 7 8



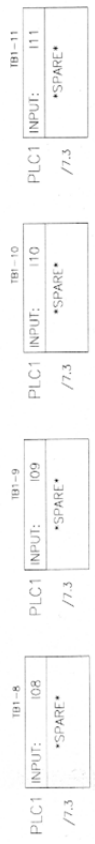
MONO EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		TITLE: OTB REMOTE I/O LAYOUT PROJECT: OC_ST_WASH PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT-WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		A RO 08/12/15 AS BUILT		ECN NO: A4	
REVISION ELECTRICALLY APPROVED BY:- ALAN THOMAS		DRAWN: RO		DATE: 05/01/15		REV: A	
ELECTRICAL SPECIFICATIONS:- 24VDC		INSTALLATION PANEL LOCATION: PANEL		DRAWING NO. 175E25-0007			


COPYRIGHT 1998 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.



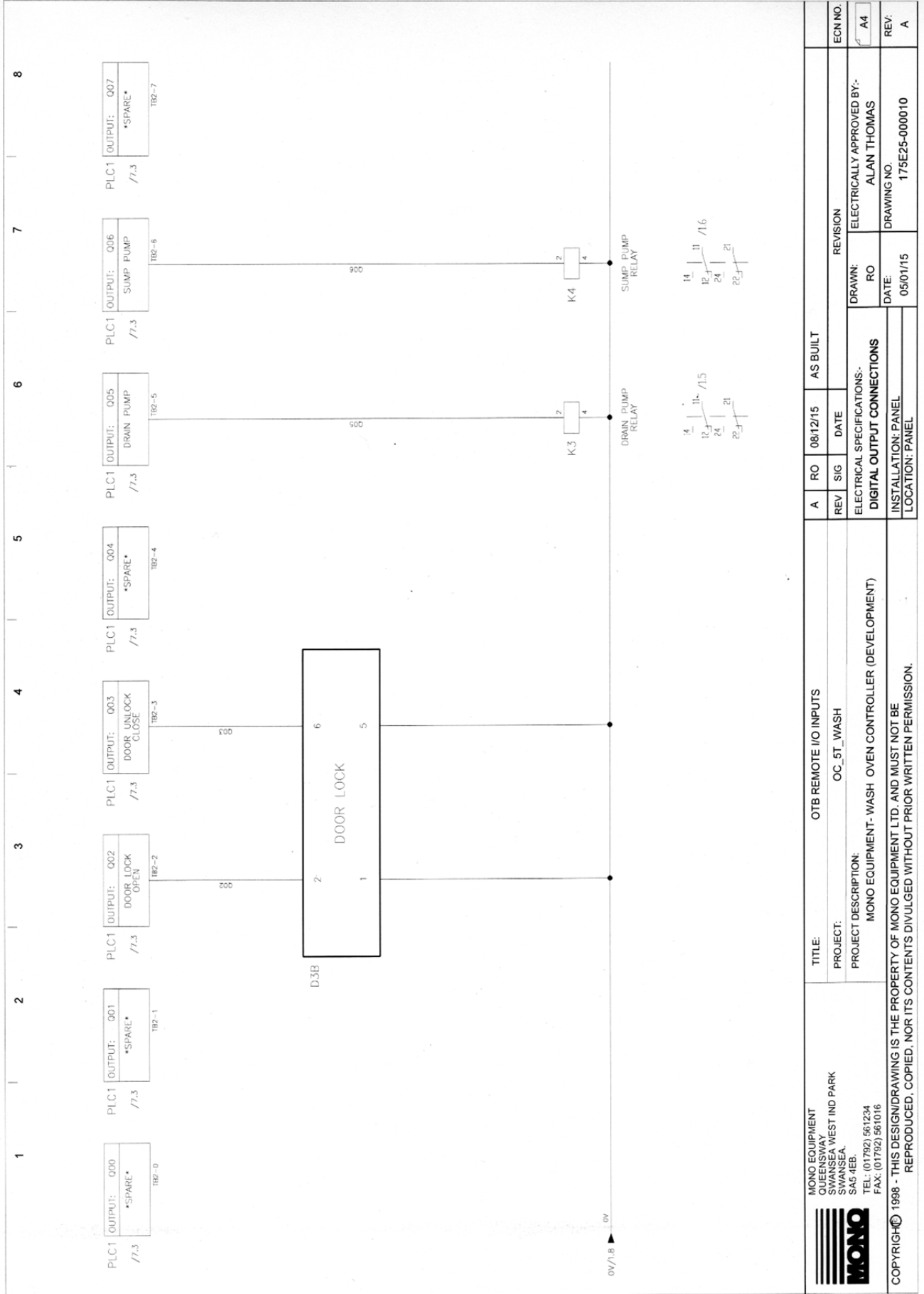
<b>MONO EQUIPMENT</b> QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA, SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		TITLE: OTB REMOTE I/O INPUTS PROJECT: OC_5T_WASH PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT-WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		A RO 08/12/15 AS BUILT		ECN NO: A4
REV	SIG	DATE	REVISION		ELECTRICALLY APPROVED BY:-	
ELECTRICAL SPECIFICATIONS:-			DRAWN: RO		ALAN THOMAS	
ANALOGUE INPUT CONNECTIONS			DATE: 05/01/15		DRAWING NO. 175E25-00008	
INSTALLATION: PANEL			LOCATION: PANEL		REV: A	

1 2 3 4 5 6 7 8



 MONO EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA, SA5 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		TITLE: OTB REMOTE I/O INPUTS PROJECT: OC_5T_WASH PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT- WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		A RO 08/12/15 AS BUILT		ECN NO. A4
REV	SIG	DATE	DRAWN:	REVISION	ELECTRICALLY APPROVED BY:- ALAN THOMAS	
ELECTRICAL SPECIFICATIONS:- ANALOGUE INPUT CONNECTIONS			RO	DATE:	DRAWING NO. 175E25-00009	
INSTALLATION: PANEL LOCATION: PANEL			05/01/15	REV:	A	

COPYRIGHT © 1988 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.



MONO EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA, SAS 4EB. TEL: (01792) 561234 FAX: (01792) 561016		TITLE: OTB REMOTE I/O INPUTS PROJECT: OC_ST_WASH		A	RO	08/12/15	AS BUILT	ECK NO. A4
PROJECT DESCRIPTION: MONO EQUIPMENT- WASH OVEN CONTROLLER (DEVELOPMENT)		REV	SIG	DATE	DRAWN: RO		ELECTRICALLY APPROVED BY:- ALAN THOMAS	
COPYRIGHT © 1998 - THIS DESIGN/DRAWING IS THE PROPERTY OF MONO EQUIPMENT LTD. AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.		DIGITAL OUTPUT CONNECTIONS		DATE: 05/01/15		DRAWING NO. 175E25-000010		REV: A
		INSTALLATION: PANEL		LOCATION: PANEL				



## ПАРОЛИ

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПАРОЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВАРИАНТЫ НАСТРОЙКИ:

- **Меню настроек** \_\_\_\_\_  
 3142  
 Общие настройки – 2 страницы  
 Диагностика – 2 страницы  
 123456  
 Редактирование продукта (по умолчанию, настраивается пользователем)
- **Меню расширенных настроек** \_\_\_\_\_  
 777460  
 654321 Высокий уровень – настройки печи (3 окна) (по умолчанию, настраивается пользователем)  
 Сеть (информационного обмена)  
 Интерфейс оператора  
 Система
- **Меню аварийных оповещений** \_\_\_\_\_  
 4321  
 Авария - протоколирование даты, времени и состояния
- **Варианты тестирования** \_\_\_\_\_  
 753951  
 Снимок экрана  
 Наложение входа и выхода диагностики  
 Расширенная диагностика  
 Разрешить протоколирование режима диагностики  
 Демонстрационный режим
- **Меню управления печью** \_\_\_\_\_  
 1793  
 Резервирование  
 Обновление  
 Восстановление
- **Меню настройки пользователя** \_\_\_\_\_  
 5678  
 Фоновый рисунок дисплея
- **Дополнения изготовителя** \_\_\_\_\_  
 561234  
 Сброс до исходных настроек
- **Журнал системных событий** \_\_\_\_\_  
 789630
- **Редактор настроек промывки** \_\_\_\_\_  
 456852  
 4682 Отменить промывку

Для предотвращения несанкционированных изменений настроек печи рекомендуется удалить эту страницу из руководства и хранить ее в безопасном месте для возможных справок в будущем.

**(Пустая Страница)**



**(Пустая Страница)**



РАЗРАБОТАНО И ПРОИЗВЕДЕНО В УЭЛЬСЕ КОМПАНИЕЙ

## **MONO EQUIPMENT**

Queensway  
Swansea West Industrial Estate  
Swansea.  
SA5 4EB UK

сайт: [www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)

Тел. +44(0)1792 561234  
Факс 01792 561016

### **УТИЛИЗАЦИЯ ПЕЧИ**

НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ У КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧИ. ВСЕ ДЕТАЛИ СЛЕДУЕТ УТИЛИЗИРОВАТЬ В НАДЛЕЖАЩЕМ МЕСТЕ, ПОДВЕРГАЯ ПЕРЕРАБОТКЕ ИЛИ ДРУГИМИ СПОСОБАМИ УТИЛИЗАЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С МЕСТНЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

(НА ТЕРРИТОРИИ ВЕЛИКОБРИТАНИИ ДЕЙСТВУЕТ АКТ 1990 ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ)