

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR ВАКЕ E8 / T8

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Декларация соответствия	3
Основные предупреждения	5
Погрузка	5
Разгрузка и перемещение	7
Технические данные и маркировка	8
Объем и соединения электрической версии печи	9
Объем и соединения газовой версии печи	10
Электрические данные электрической версии печи	11
Электрические данные газовой версии	11
Подключение водопровода для обеих версий	11
Помещение	12
Установка электрической версии	13
Установка газовой версии печи	13
Электрические соединения	14
Горелка	15
Подключение водопровода и слива	15
Подключение вытяжки пара (1)	16
Подключение вытяжки дыма для газовой версии (2)	16
Регулировка воздушного потока в электрической версии	17
Регулировка воздушного потока в газовой версии	18
Пусконаладка (ввод в эксплуатацию)	19
Инструкции по безопасности для оператора	19
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	21
Включение и выключение:	22
Установка языка:	22
Установка времени:	23
Характеристики программ по порядку-предварительный нагрев и увеличение времени выпечки:	22
Ручной режим выпечки:	23
Как установить программу вручную:	24
Режим программирования (программирование по желанию заказчика)	25
Выполнение программы, установленной по желанию заказчика:	26
Уже установленные программы:	26
Очистка и уход	27
Причины неисправностей	27
Техническое обслуживание	27
Форма запроса на запасные части	28
Примечания:	29



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ

BAKE OFF ITALIANA SRL
CAP. SOC. € 93.600,00 I.V.

VIA CASTELBOLOGNESI,6 - ZONA P.M.I.
44044 CASSANA / FERRARA

ТЕЛЕФОН +39 0532/732333
ФАКС +39 0532/730589

CE ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ СЛЕДУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ (ТРЕБОВАНИЯМ):

2006/95/CE

НИЗКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ:

EN60335-2-42:2003
EN60335-1:2002; A11
EN50336:2003

2004/108/CE

ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ:

EN55014-1:2000; A1; A2
EN55014-2:1997; A1
EN61000-3-2:2000
EN61000-3-3:1995; A1

ТИП ПРОДУКЦИИ: РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: ROTORBAKE E8

Мы, компания, настоящим заявляем, что выше упомянутый продукт соответствует требованиям директивы по низкому напряжению, по которой требования по проектной и конструкторской документации, а также электромагнитной совместимости контролируются с помощью следующих стандартов:

Феррара, 20.04.2009

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.
Джордио Борги



Газовая версия

BAKE OFF ITALIANA SRL Via CASTELBOLOGNESI, 6 - ZONA P.M.I. ТЕЛЕФОН +39 0532/732333
SHARE CAPITAL € 93.600,00 FULLY PAID UP 44044 CASSANA / FERRARA ФАКС +39 0532/730589

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ 89/392/СЕЕ

НАСТОЯЩИМ МЫ ЗАЯВЛЯЕМ ПОД СВОЮ СОБСТВЕННУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЧТО ПРОДУКТ:

МОДЕЛЬ: ROTORBAKE T8

СООТВЕСТВУЕТ СЛЕДУЮЩИМ СТАНДАРТАМ, НА КОТОРЫЕ ССЫЛАЕТСЯ ДАННАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ:

prEN XXX	: 1994	СТАНДАРТ ТИПОВ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ОСНОВНЫЕ КОНЦЕПЦИИ, ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ, ТЕРМИНОЛОГИИ, ОСНОВНАЯ МЕТОДОЛОГИЯ
EN292-1	: 1992	
EN292-2	: 1992	ОСНОВНЫЕ КОНЦЕПЦИИ, ГЛАВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ И СПЕЦИФИКАЦИИ.
EN294	: 1993	РАССТОЯНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ВЕРХНИХ КОНЕЧНОСТЕЙ.
PrEN 953	: 1992	РАЗРАБОТКА И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЗАЩИТНЫХ УСТРОЙСТВ.
PrEN 954-1	: 1992	ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ СИСТЕМ КОНТРОЛЯ
(ТЕСТИРОВАНИЯ)		
PrEN 563	: 1994	КОТОРЫЕ ВЛИЯЮТ НА БЕЗОПАСНОСТЬ
EN 60204-1	: 1993	ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ, К КОТОРЫМ МОЖНО ПРИКАСАТЬСЯ
EN 60529	: 1991	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В МАШИНЕ
ISO 468	: 1991	ПОКРЫТИЯ И СТЕПЕНИ ЗАЩИТЫ
С.М. n°68	: 1969	НЕРОВНОСТЬ ПОВЕРХНОСТЕЙ
С.М. n°73	: 1971	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ НА МЕТАНЕ
		НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ НА ЖИДКОМ ТОПЛИВЕ

УСТАНОВЛЕННЫЕ ДИРЕКТИВАМИ

89/392/СЕЕ

73/23/СЕЕ

90/396/СЕЕ

98/37/СЕЕ

ОДОБРЯЮЩИМИ ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

DWGW

N°CE 0085AR0301

ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ⇒ Данная инструкция по эксплуатации входит в комплект поставки оборудования и должно сопровождать его повсюду в течение всего срока службы.
- ⇒ Данная инструкция должна храниться близи оборудования, в легко доступном месте для операторов (чтобы оператор смог быстро найти информацию).
- ⇒ Установка, ввод в эксплуатацию и техническое обслуживание печи должны выполнять исключительно квалифицированные специалисты в строгом соответствии с инструкциями завода-изготовителя и действующими нормативно-техническими требованиями.
- ⇒ Категорически запрещается перемещать, снимать и отключать приборы безопасности и другие устройства, поскольку подобные действия аннулируют гарантии завода-изготовителя.
- ⇒ Оборудование должно проходить регулярное техническое обслуживание с привлечением квалифицированного персонала, уполномоченного заводом-изготовителем с соблюдением рекомендованных интервалов.
- ⇒ Печь должна использоваться исключительно по прямому назначению, а именно для выпекания различных сортов хлебобулочных и кондитерских изделий, имеющих максимальный размер и вес, совместимые с размерами форм, противней для выпечки и размерами камеры выпечки. Любое другое использование печи следует считать ненадлежащим. Не рекомендуется выпекать в печи изделия, имеющие высокое содержание спиртовых соединений.
- ⇒ Печь должна эксплуатироваться только специально обученным персоналом.
- ⇒ Камера выпечки и вся печь снаружи должны проходить ежедневную чистку, не только для сохранения ее внешнего вида, но и для обеспечения гигиены и надлежащего функционирования оборудования.
- ⇒ Если печь не используется, она должна быть отключена от всех источников питания (электросети, газо- и водопровода – в зависимости от модели).
- ⇒ В случае неисправности или повреждения оборудование следует немедленно выключить.
- ⇒ Неоригинальные запасные части не могут гарантировать нормальное функционирование и безопасность печи. Поэтому качество запчастей и выполняемых работ может обеспечиваться только при условии привлечения технического персонала, уполномоченного фабрикой-производителем.

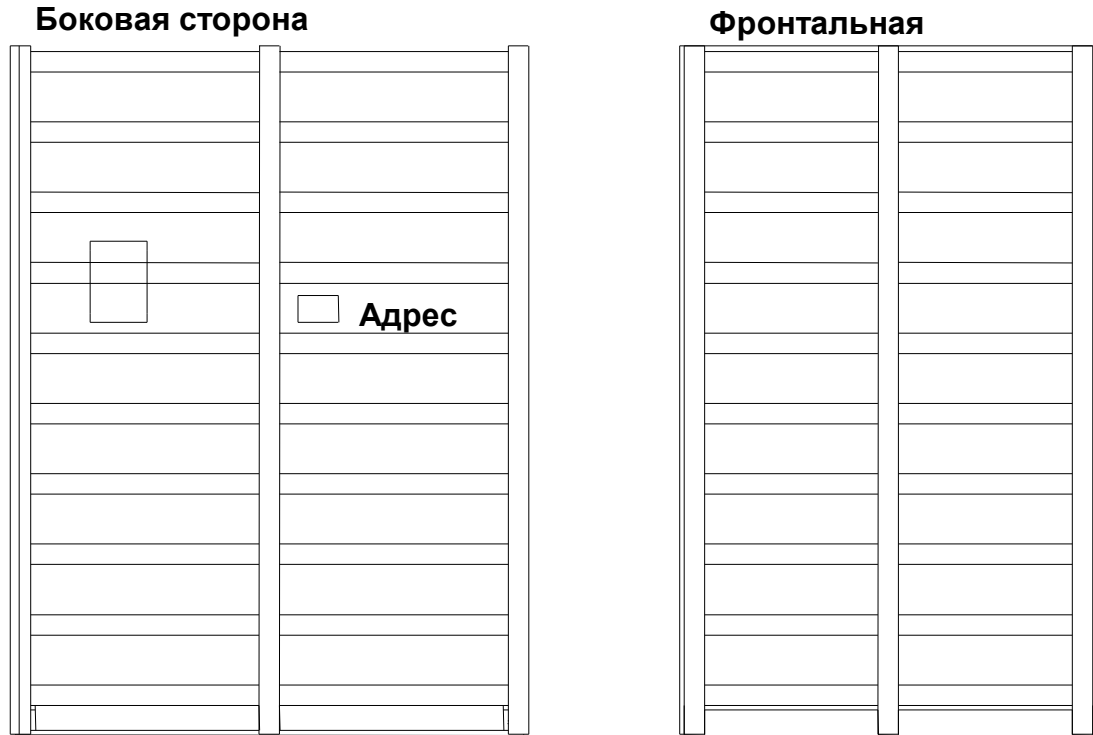
ОТГРУЗКА

ТРАНСПОРТИРОВКА

Обычно печь поставляется в упаковке, представляющей собой открытую сверху деревянную обрешетку, установленную на паллете.

Отдельные детали транспортируются в упакованном виде внутри печи.

Упаковка собранной печи с расположением предупреждений



Вид упаковки и положение предупреждающих надписей при транспортировке печи в разобранном виде в закрытых контейнерах

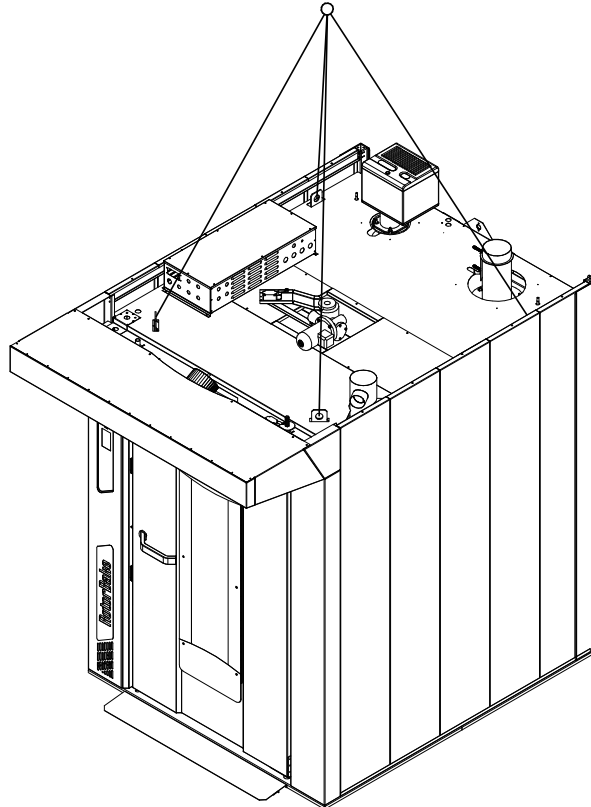


РАЗГРУЗКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Разгрузка печи должна выполняться с помощью вилочного автопогрузчика, а внутренние перемещения – с помощью того же автопогрузчика или другого грузоподъемного средства, не снимая печь с поддона.

При получении оборудования до его распаковки необходимо проверить целостность самой упаковки. В случае каких-либо повреждений примите товар с оговорками и обеспечьте фотографическое документирование обнаруженных повреждений.

В соответствии с действующими стандартами весь упаковочный материал должен быть возвращен в центры по переработке вторичного сырья.



ПРОВЕРКА

После распаковки проверьте все части печи на наличие повреждений.

При обнаружении повреждений, полученных во время транспортировки, следуйте условиям контракта на поставку товара, касающимся получения страховки.

ХРАНЕНИЕ

Упаковка печи не предусматривает ее штабелирование с другим оборудованием без дополнительных опор и соответствующих покрытий, предотвращающих повреждения любого вида. Она (упаковка) не должна каким-либо образом подвергаться агрессивному воздействию извне.

Температура в месте хранения должна быть в пределах от -10°C до $+70^{\circ}\text{C}$; относительная влажность окружающего воздуха не должна вызывать образование конденсата на поверхностях оборудования.

Печь имеет минимальную степень защиты, соответствующую стандарту IP44.

КОНСЕРВАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В случае длительного простоя оборудования, например, в период летнего отпуска, неординарного технического обслуживания и т.д., необходимо выполнить следующие операции:

- отключите печь от электро- и водоснабжения;

- приоткройте дверь печи для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха, позволяющей избежать образования внутри печи неприятных запахов. Во избежание проникновения грызунов внутрь камеры выпечки рекомендуется устанавливать защитную сетку с шириной ячейки не более 5 мм.

Технические данные и маркировка

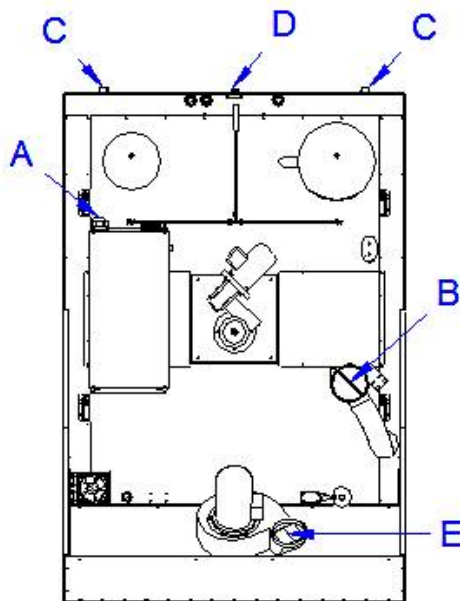
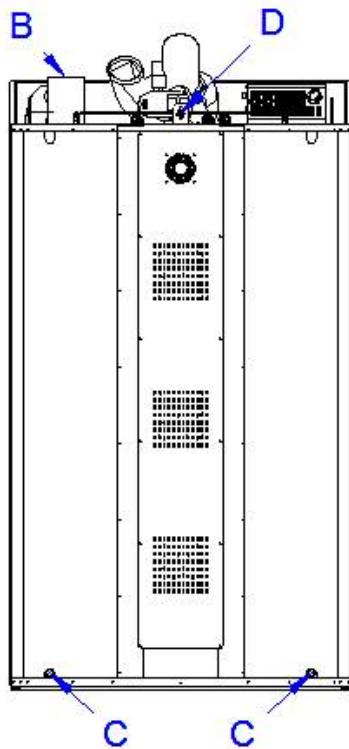
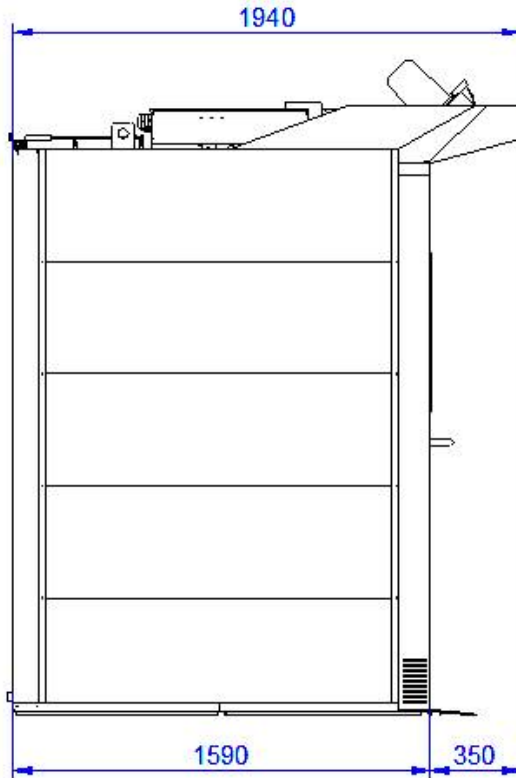
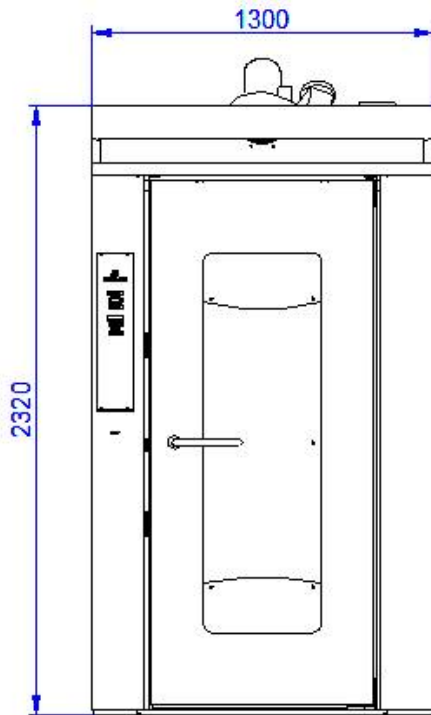
Важнейшие технические данные указаны на шильдике оборудования. Все подключения промаркированы на печи.

!!! Когда Вы общаетесь с производителем либо сервис-центром, **всегда сообщайте модель оборудования, код изделия и его серийный номер.**

Газовая версия

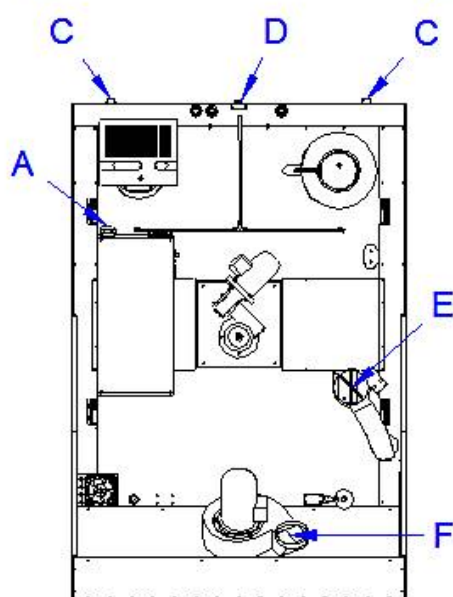
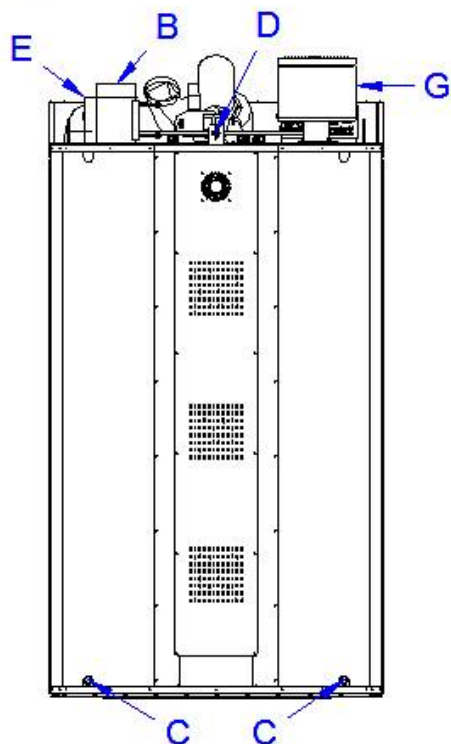
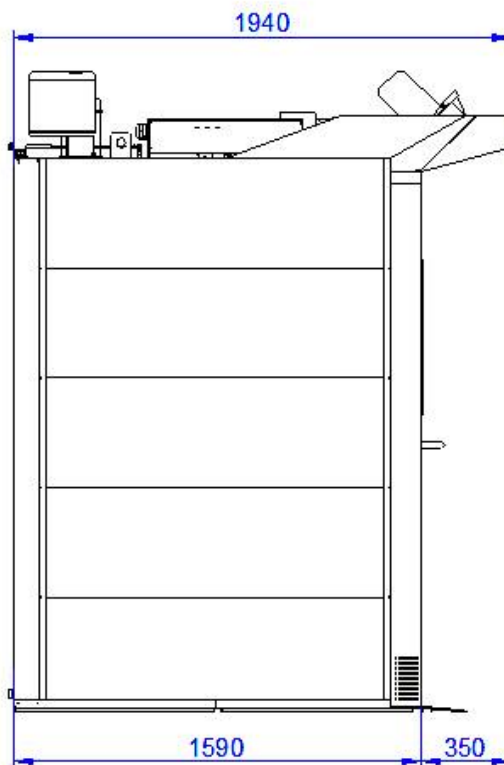
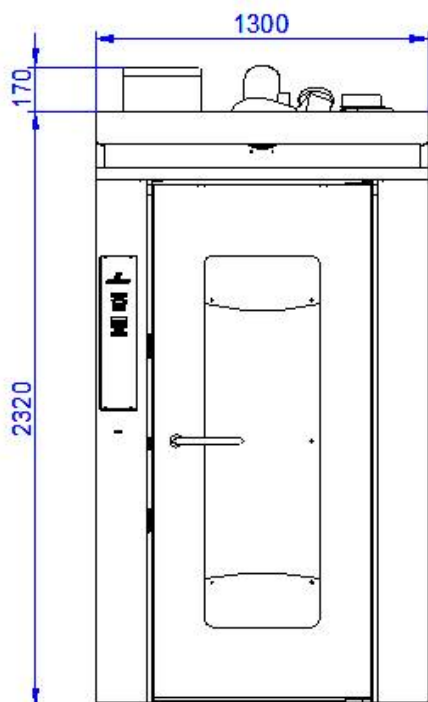
Описание	Ед.изм.	Значение	Примечания
Вес	кг	1300	
Наибольший объем	мм	1300x1940	
Тележка макс.по диагонали	мм	1010	
Макс ширина тележки	мм	660	
Лист пекарский	см	60 x 80	
Максимальная нагрузка тележки	кг	200 / 200 / 400	крюк / платформа / усиленная платформа
Максимальная нагрузка тележки с системой автоматического подъема тележки	кг	350	
Поверхность выпечки	М ²	8,64	18 листов 60x80 см
Производительность (в час, ориентировочная)	кг	120	
Максимальная рабочая температура	°С	300	
Градиент увеличения температуры	°С/мин	12	пустая
Градиент увеличения температуры	°С/мин	6	полностью загруженная
Интервал увлажнения	мин	10	температура печи 200°
Вентилятор вытяжки пара	дм ³ /с	250	
Объемной топочной камеры	дм ³ /с	72	
Установленная электрическая мощность	кВт	1,5	
Тепловая мощность	кКал/ч	55.000	
Давление в топочной камере	мБар	-1 -4	с включенной горелкой
Жидкое топливо	кКал/кг	10200	
Природный газ (метан)	кКал/м ³	8500	
Сжиженный газ	кКал/кг	11000	
С.М.Г. топливо: нагретое масло	кг/ч	4	ориентировочно
С.М.Г. топливо: газ метан	м ³ /ч	5	ориентировочно
Горелка: Тип: <i>одноступенчатая, обдуваемая воздухом</i>			
Максимальная длина наконечника (сопло) Форсунки Необходимое напряжение	мм Gph В	120 1,75 А 60° 230	с откалиброванной помпой на 12 бар

ГАБАРИТЫ И СОЕДИНЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВЕРСИИ ПЕЧИ



- A – вход электропитания (Pg 36)
- B – выход пара из камеры Ø140
- C - слив воды (1")
- D – подача воды (3/4")
- E – выход экстрактора вытяжного зонта

Габариты и соединения газовой версии печи



- A – вход электропитания (Pg 36)
- B – выход дыма
- C - слив воды (1")
- D – подача воды (3/4")
- E – выход пара из камеры Ø140
- F - выход экстрактора вытяжного зонта
- G - горелка

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВЕРСИИ

Модель	Номинальное напряжение, AC V	Соединительный кабель мин. тип H07 RN-F минимальное поперечное сечение	Номинальное поглощение, кВт
RotorBake E8	208 3F VAC 60 Hz	4x35 mm ²	45
	400 3N VAC 50 Hz	5x10 mm ²	45

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЕЧИ

Модель	Номинальное напряжение, AC V	Соединительный кабель мин. тип H07 RN-F минимальное поперечное сечение	Номинальное поглощение, кВт
RotorBake T8	208 3F VAC 60 Гц	4x6 мм ²	1.5
	400V 3F+N VAC 50 Гц	5x4 мм ²	1.5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ ДЛЯ ОБЕИХ ВЕРСИЙ

Рекомендуется использовать смягченную воду с жесткостью 5°f. Если гидростатическое давление воды находится вне пределов, указанных в таблице ниже, необходимо установить редуктор давления вверх по потоку.

Модель	Фитинг для слива воды	Фитинг (труба) для подачи воды	Гидростатическое давление
RotorBake E8-T8	1"	3/4"	50 - 300 кПа

ПОМЕЩЕНИЕ

Оборудование должно устанавливаться в хорошо вентилируемом месте, предпочтительно под вытяжным зонтом, обеспечивающим быстрое удаление пара, образующегося в процессе выпечки. Следует предусмотреть свободные зоны, требуемые действующими нормативно-техническими документами как для обеспечения притока воздуха, используемого на поддержание горения печи, так и для устранения возможных утечек газа.

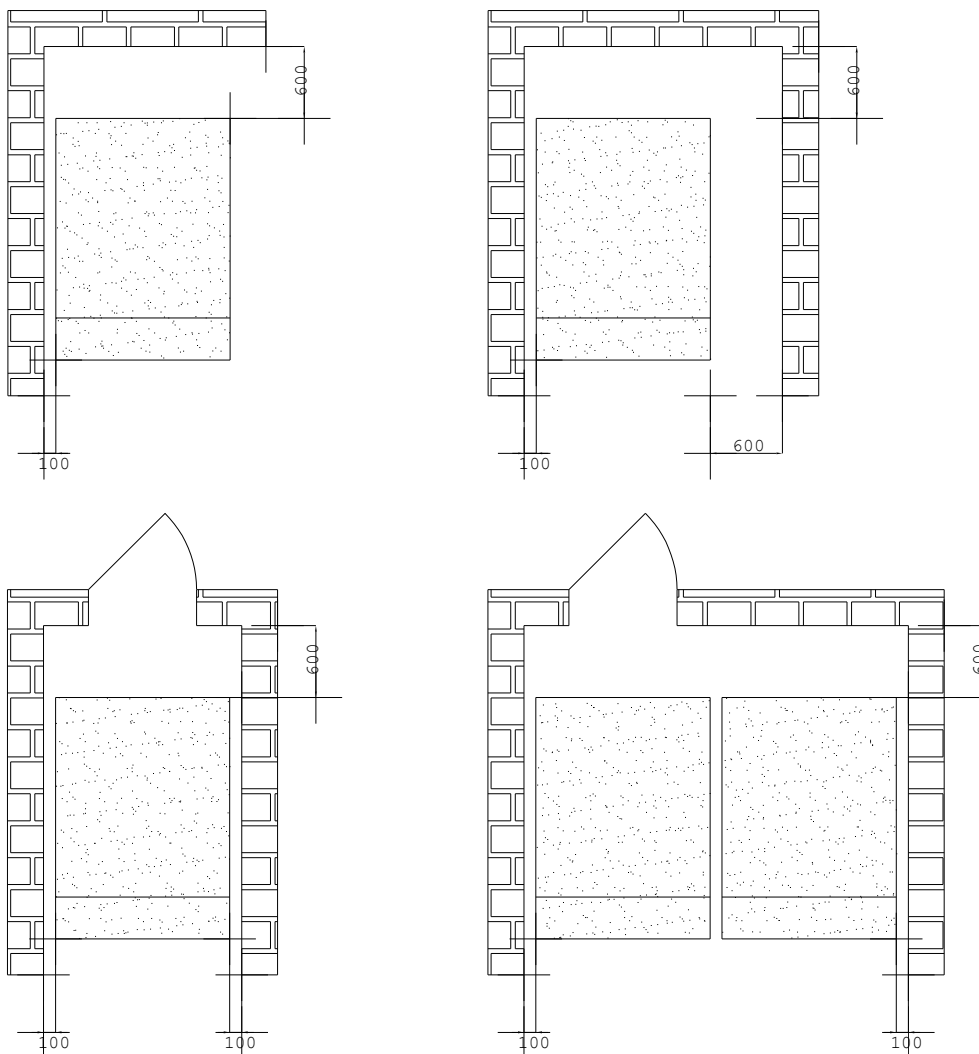
Температура в помещении, где устанавливается печь, не должна опускаться ниже +5°C и подниматься выше +40°C. Относительная влажность воздуха должна быть в пределах от 40% до 75%. Другие окружающие условия могут отрицательно сказываться на эффективности работы оборудования.

Печь должна быть выравнена. Это можно проверить с использованием уровня или положив противень вверх печи с небольшим количеством воды.

Между задней и боковыми стенками печи и стенами помещения, выполненными из обычных материалов, должно оставаться свободное пространство шириной не менее 10 см. В случае уменьшения данного расстояния или при установке печи вплотную к другому тепловому оборудованию, например, фритюрницам, следует принимать особые меры предосторожности для ее защиты от теплового излучения. Завод-изготовитель рекомендует оставлять свободное пространство шириной 50 см для удобства чистки и обслуживания печи.

Убедитесь, что вентиляционные отверстия печи не засорены и не закрыты посторонними предметами!

Строго соблюдайте правила пожарной безопасности.



РАЗМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВЕРСИИ



Внимание!

Во время установки и подключения должны быть соблюдены следующие требования следующих законодательных актов, технических норм, стандартов и директив:

- действующие законодательные акты;
- региональные строительные нормы и правила пожарной безопасности;
- требования по предотвращению несчастных случаев;
- директивы и инструкции предприятий энергоснабжения;
- действующие инструкции Евросоюза;
- технические требования строительных норм по пожаробезопасности систем вентиляции;
- специальные требования местных властей;
- правила техники безопасности на рабочем месте;
- правила безопасности для предприятий общественного питания;
- постановления Министерства внутренних дел № 68 от 25.11.1959 «Правила безопасности магистральных тепловых систем» с последующими поправками;
- действующие нормативно-технические требования к дымоходам;
- требования к системам вентиляции кухонных производств.

РАЗМЕЩЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВЕРСИИ



Внимание!

Во время установки и подключения должны быть соблюдены следующие требования следующих законодательных актов, технических норм, стандартов и директив:

- действующие законодательные акты;
- региональные строительные нормы и правила пожарной безопасности;
- закон № 1083 от 06.12.71 "Стандарты по безопасности использования воспламеняемых веществ, газа"
- циркулярное письмо № 412/4183 от 06.05.75 "Стандарты по безопасности кухонных систем, функционирующих на сжиженном газе"
- стандарты UNI - CIG 7129/72 "Стандарты по газовым системам, функционирующие от системы распределения сжиженного газа"
- требования по предотвращению несчастных случаев;
- директивы и требования по газоснабжению;
- директивы и требования по снабжению электроэнергией;
- действующие инструкции Евросоюза;
- технические требования строительных норм по пожаробезопасности систем вентиляции;
- специальные требования местных властей;
- правила техники безопасности на рабочем месте;
- правила безопасности для предприятий общественного питания;
- закон № 1083 от 06.12.71 "Стандарты по безопасности использования воспламеняющихся веществ, газа";
- циркуляционное письмо министерства № 68 от 25.11.1959 и последующие изменения "Стандарты по безопасности основных подключаемых тепловых систем";
- действующие нормативно-технические требования к дымоходам;
- требования к системам вентиляции кухонных производств.

Осторожно, чтобы не оставить следов клея, удалите защитную пленку с наружных поверхностей печи. Случайные остатки клея можно удалить с помощью соответствующих чистящих средств, таких как лакокрасочных растворителей.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание!

Подключение печи к электросети должно выполняться исключительно квалифицированным персоналом при строгом соблюдении нормативно-технических требований Евросоюза.

Проверьте положение печи. Сравните величину напряжения и тип тока электросети, к которой выполняется подключение печи, с электрическим параметрам, указанным на заводском шильдике. Электрическая схема печи включена в настоящее руководство по эксплуатации.

Данное оборудование должно подключаться к электросети только при наличии многополюсного выключателя, имеющего расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм по каждому полюсу. Выключатель должен располагаться в легко доступном положении в непосредственной близости от печи.

Соединительные кабели должны иметь тип не ниже H07 RN-F. Минимальное поперечное сечение и количество проводов указаны в таблице "Электрические параметры". При стационарном подключении следует использовать кабель-каналы, соответствующие стандартам.

Снимите крышку клеммной коробки, вставьте кабель в кабельный зажим и соедините каждый провод с соответствующей контактной группой. На прикрепленной к клеммной коробке пластинке показано правильное положение фаз. Подключив кабель к клеммной коробке, затяните кабельный зажим и закройте крышку клеммной коробки. Электрическая безопасность гарантируется (обеспечивается) только в случае, если оборудование заземлено правильным образом в соответствии с действующими стандартами. Также печь должна быть включена в функционирующую эквипотенциальную систему.

Эти подключения производятся при помощи клеммы обозначенной символом , расположенным на задней стенке оборудования.



Внимание!

Подключение к газоснабжению должно производиться только квалифицированным персоналом, имеющим действующую лицензию на данный вид работ. Производитель не несет ответственность, если требования не соблюдаются.

Печь принадлежит к категории **II₂H₃+**. Это означает, что она подходит для применения со следующим газом и при следующем давлении:

Метан H 20 мбар

Сжиженный газ 28-30/37 мбар

Подключения могут производиться только после получения одобрения (подтверждения) от инженерной службы.

Подключение к газовым трубам может быть постоянным либо таким образом, чтобы была возможность отсоединить, установив наверху вентиль с сертифицированной заслонкой. Вентиль должен располагаться в легко доступном месте в непосредственной близости от печи.

Если используются шланги, они должны быть из нержавеющей стали и должны соответствовать применяемым стандартам. Строго запрещается снижать диаметр трубы на газовой трубе на входе.

Как только подключение будет завершено, проверьте клеммы при помощи специального спрея, определяющего возможную утечку, что не должно вызвать коррозию.

Абсолютно запрещено использовать открытое пламя!

ГОРЕЛКА



Ознакомьтесь с особыми требованиями, предусмотренными производителем.

Документация по установке, калибровке, тестированию и по гарантии, разработанная производителем горелок – всё это обеспечивается ближайшим сервис-центром.

Прежде чем производить подключения, проверьте соответствие горелки и топлива.

Прикрепите горелку к фланцу (кромке) над печью после того, как уплотнение изоляционного материала будет полностью вставлено (изоляционный материал включен в упаковку).

Для предотвращения возможных утечек газа, рекомендуется использовать газовый детектор, чтобы подсоединить запорный клапан, который, если требуется, блокирует поток.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

Между печью и водопроводной магистралью должен быть установлен запорный кран. Фиттинги непосредственно на входе в печь для подключения к водопроводу должны соответствовать действующим требованиям. Фиттинг соединения воды расположен сзади печи и имеет соответствующую маркировку.

Информация, касающаяся допустимого давления воды, изложена в параграфе "Подключение воды".

Рекомендуется использовать смягченную воду с уровнем жесткости от 2 до 5 о fH.

Для поглощения незначительных колебаний давления воды рекомендуется для подключения водопровода использовать гибкую подводку. Перед окончательным подключением печи к водопроводу необходимо произвести промывку труб проточной водой.

Слив воды должен производиться через жесткую термостойкую трубу (максимальная длина = 2 м). Вода должна сливаться самотеком в канализационную систему, оборудованную сливной воронкой или сифоном. Запрещается уменьшать диаметр сливного трубопровода.



Внимание!

Неправильный монтаж сливной системы может привести к образованию неприятных запахов в камере выпечки печи!

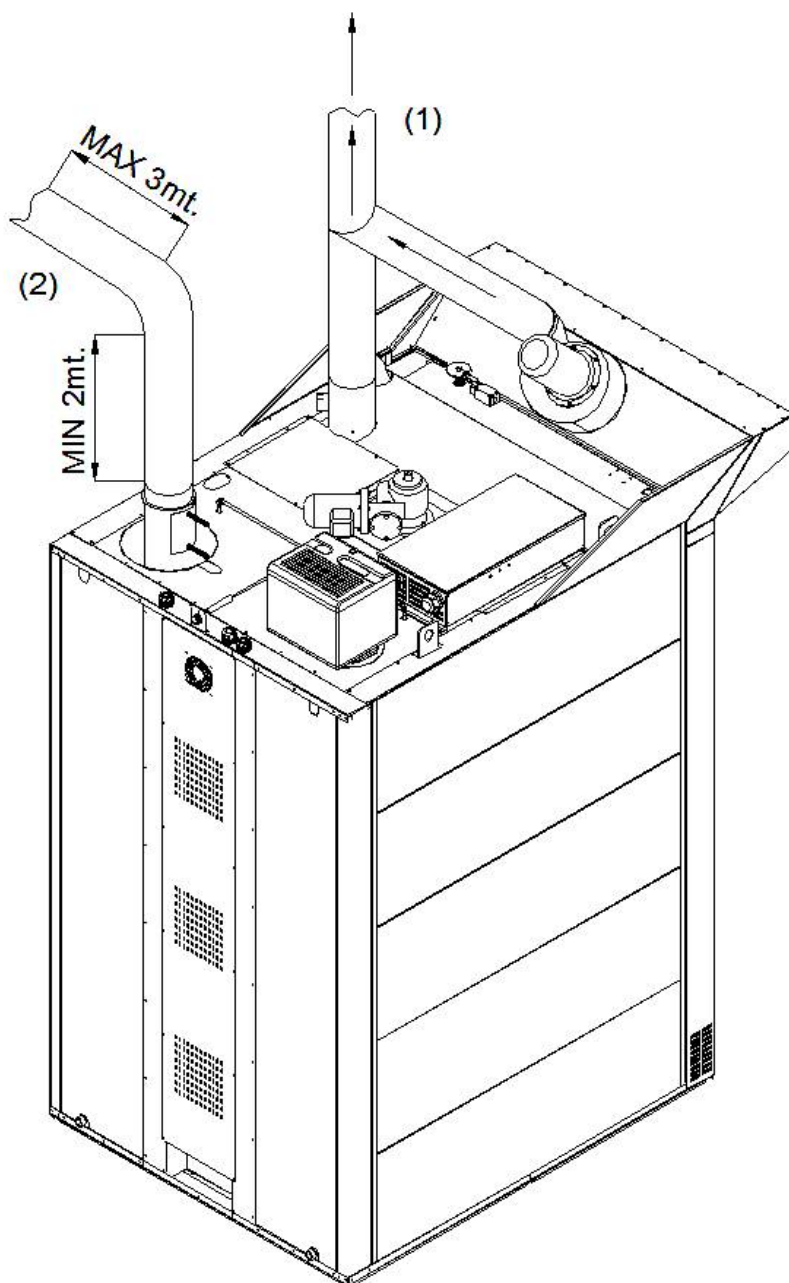
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ ПАРА (1)

Пар, выходящий из камеры выпечки, поступает в атмосферу через специальный трубопровод отвода пара. Пароотвод (вытяжной зонт и дымоход) должен быть установлен отдельно друг от друга либо они могут быть соединены в один трубопровод. Соединение между двумя трубопроводами должно быть таким, как показано на рисунке. Оба типа соединения могут обеспечить правильный выход пара.

В основании каждого вертикального участка пароотвода должна предусматриваться камера для сбора конденсата, оборудованная дренажной трубкой. Также трубопровод отвода пара должен быть оборудован соответствующим отверстием для его (трубопровода) осмотра и чистки.

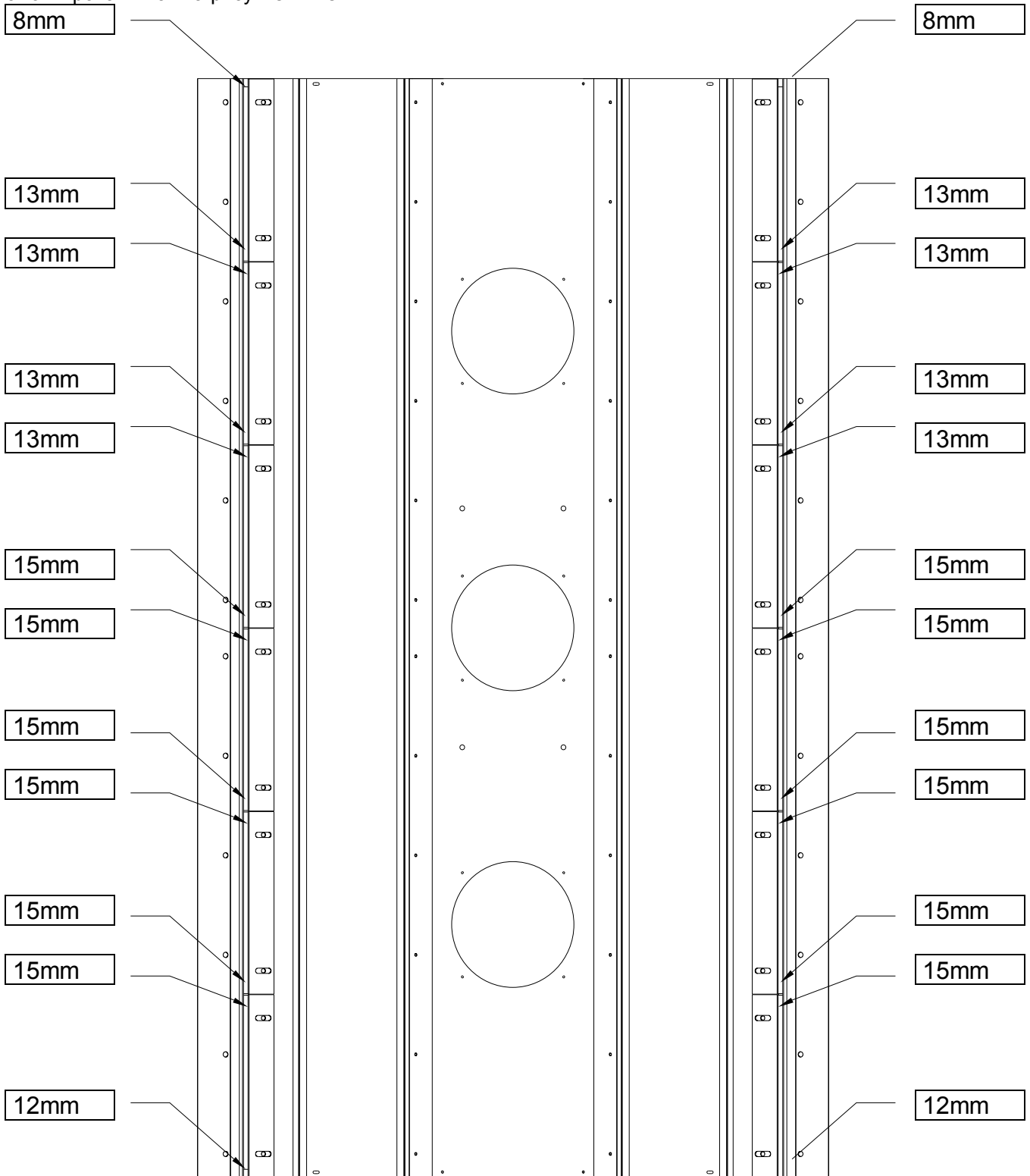
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ ПАРА ДЛЯ ГАЗОВОЙ ВЕРСИИ (2)

Длина и форма вытяжной трубы влияет на отрицательное давление в камере сгорания. Рекомендуется использовать трубы по крайней мере 2 м. Однако проверьте отрицательное давление в камере сгорания, которое должно быть между -1 и -4.



РЕГУЛИРОВАНИЕ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВЕРСИИ

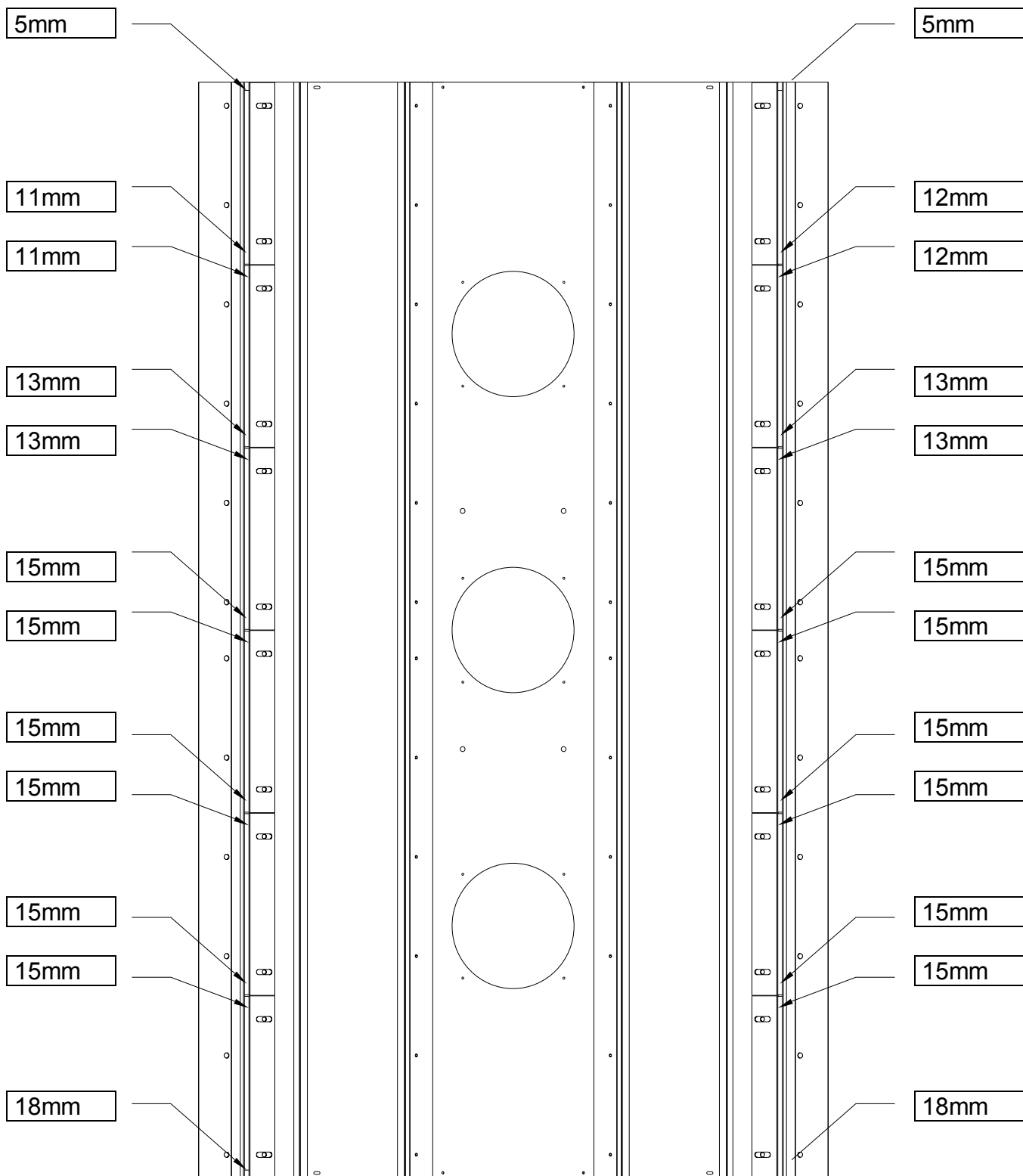
Для достижения точного распределения воздушного потока и наилучшего результата выпечки отрегулируйте заслонки (затворы) щелей воздушного потока следующим образом: раскрутите болты М8, которые удерживают заслонки внутри печи. Отрегулируйте отверстия (щели) заслонок как показано на рисунке ниже. Закрутите болты. Убедитесь, что во время работ щели смонтированы как на рисунке ниже.



Выше приведенные регулировки являются наилучшими для выпечки. Если они меняются неквалифицированным персоналом, то в этом случае **гарантия** не распространяется на эти работы.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА В ГАЗОВОЙ ВЕРСИИ

Для достижения точного распределения воздушного потока и наилучшего результата выпечки отрегулируйте затворы щелей воздушного потока следующим образом: раскрутите болты M8, которые удерживают заслонки внутри печи. Отрегулируйте отверстия (щели) заслонок как показано в таблице ниже. Закрутите болты. Убедитесь, что во время работ щели смонтированы как в таблице ниже.



Выше приведенные регулировки являются наилучшими для выпечки. Если они меняются неквалифицированным персоналом, то в этом случае **гарантия** не распространяется на эти работы.

Ввод в эксплуатацию

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВЕРСИИ



Внимание!

Проверьте, чтобы:

- все соединения были произведены правильно
- защитная плёнка полностью снята
- основной электрический выключатель активирован
- водопроводный запорный вентиль открыт

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Печь должна доставляться пользователю только после завершения всех работ и проверок, описанных в настоящем руководстве.

Пользователь должен быть полностью проинструктирован по правилам эксплуатации печи, особенно, по вопросам безопасности, изложенным в данной инструкции.

Следует обратить внимание пользователя, что в случае любых конструктивных изменений помещения, где будет установлено оборудование, которые могут отрицательно сказаться на притоке необходимого для горения печи воздуха, необходимо произвести повторно полную проверку функционирования печи с привлечением квалифицированных специалистов.

Пользователю рекомендуется заключить контракт на техническое обслуживание печи с сервисной службой поставщика либо уполномоченного сервис-центра, поскольку данный тип оборудования требует, по крайней мере, одного осмотра в год.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ВЕРСИИ

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Сверьтесь с дополнительной меткой на задней панели печи, чтобы проверить допустимое давление в сети для правильного функционирования, которое (давление) должно быть следующим:

Для сжиженного газа:

Функционирование **разрешается** при давлении **от 20/25 до 35/45 мбар**,

Функционирование **не разрешается** при давлении **менее 20/25 и более чем 35/45 мбар**.

Если давление сети в месте установки отличается от выше указанного либо находится вне обозначенных пределов, рекомендуется обратиться к монтажнику системы и не вводить в эксплуатацию систему до тех пор, пока причина не будет обнаружена и устранена.

Для метана H:

Функционирование **разрешается** при давлении **от 17 до 25 мбар**,

Функционирование **не разрешается** при давлении **менее 17 и более 25 мбар**.

Если давление сети в месте установки отличается от выше указанного либо находится вне обозначенных пределов, рекомендуется обратиться к монтажнику системы и не вводить в эксплуатацию систему до тех пор, пока причина не будет обнаружена и устранена.

ПРОВЕРКА ВЫХОДА ТЕПЛА

Проверка выхода тепла состоит из следующих пунктов:

Прежде всего, сравните данные на шильдике и дополнительной табличке, касательно категории оборудования и газовых регулировок с местным газом (тип газа и подсоединения давления). Если эта информация не совпадает, проверьте соответствие горелки / типа газа.

Оборудование должно быть введено в эксплуатацию с данным номинальным выходом тепла, требуемыми форсунками и устройством регулировки первичного воздуха.

Дополнительная проверка номинального объема (пропускной способности) может быть проведена волюметрическим методом.

Тележка

Как поместить тележку внутрь печи

- Установите время для цикла увлажнения.
- Полностью откройте дверь.
- Проверьте, что экстрактор пара начал работать.
- Толкните тележку в печь до тех пор, пока верхняя опора тележки не зацепит корпус крюка.
- Снова закройте и поверните ручку двери по часовой стрелке до тех пор, пока она (ручка) не будет заблокирована горизонтально.

Изъятие тележки из печи

- Звуковой сигнал сообщит Вам, что установленное время выпечки истекло.
- Начните вынимать продукты из печи следующим образом:
- Разблокируйте дверь и оставьте её открытой на несколько минут. Это позволит излишнему пару выйти через экстрактор.
- Сейчас откройте дверь полностью. Используя теплостойкие перчатки, выкатите тележку.
- Снова закройте дверь и поверните ручку двери по часовой стрелке до её блокировки по горизонтали.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

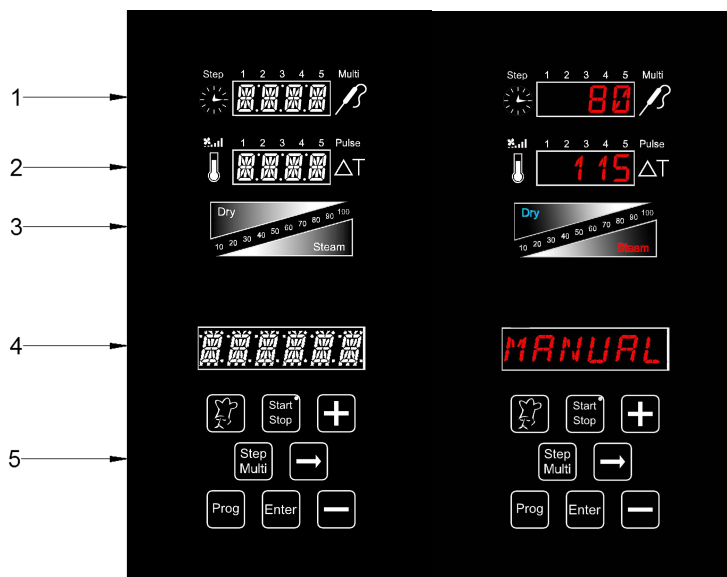


Внимание!

- ⇒ Оборудование готово к работе только после завершения всех подключений.
- ⇒ Безопасность работы печи гарантируется только в случае строгого соблюдения приведенных ниже инструкций.
- ⇒ Пользователь может использовать данное оборудование только после получения надлежащего инструктажа по правилам его эксплуатации и принципу действия.
- ⇒ Категорически запрещается самостоятельно снимать защитные кожухи и панели, вскрытие которых требует применения инструмента.
- ⇒ Во время использования оборудование должно находиться под наблюдением.
- ⇒ Во время работы печи её дверь сильно нагревается. Будьте очень осторожны!
- ⇒ Соблюдайте осторожность при открытии дверцы во время работы печи и до ее остывания, поскольку возможен выброс горячего пара!
- ⇒ Не допускайте обмерзания оборудования.
- ⇒ Любые работы по установке или ремонту печи должны выполняться квалифицированным персоналом в строгом соответствии с действующими стандартами.
Не реже одного раза в год оборудование должно подвергаться осмотру квалифицированным персоналом от завода-изготовителя. С этой целью рекомендуется предусмотреть контракт на проведение технического обслуживания.
- ⇒ Оборудование должно подвергаться ежедневной чистке.
- ⇒ Оборудование не защищено от проникновения распыляемой воды. Поэтому, запрещается использовать для чистки печи струи воды под давлением или высоконапорные распылители.
- ⇒ **Примечание:** уровень шума на рабочем месте не превышает 70 дБ (А). Эта информация существенна в связи с требованиями некоторых национальных стандартов по безопасности.

Отложенный старт: позволяет оператору производить запуск, а значит и фазы предзагрева в определенное время, установив день и время при помощи программной кнопки. Войдите в меню, чтобы установить по порядку день недели, время запуска и подтверждение.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




1. Дисплей времени и мульти-таймер
2. Дисплей температуры и скорости вентилятора
3. Графический экран климата (Сухой воздух – Пар)
4. Дисплей программ выпечки
5. Панель с кнопками программирования

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

Как только печь будет подключена к электропитанию, нажмите кнопку «Запуск/Стоп» (“Start/Stop”), удерживая 3 секунды. Подождите, пока операции по запуску завершатся (логотип Bakeoff исчезнет с дисплея «Программы», (4)). Чтобы включить электронную панель печи, нажмите снова кнопку «Запуск/Стоп», удерживая 3 секунды.




Как только печь включится, на панели управления появится основное меню, состоящее из следующего:

- **Ручной:** ручной режим выпечки.
- **настройки:**
 - Язык
 - Время
 - Функциональные параметры
- **Отложенный старт:** эта опция позволяет Вам установить заранее определенное время начала запуска цикла выпечки.




Прокрутите при помощи кнопок “+” и “-” и нажмите  для входа в выбранное меню.

УСТАНОВКА ЯЗЫКА:


Первое, что необходимо выполнить – это установить ваш язык, как описано ниже.

Прокрутите в Основном Меню при помощи кнопки “+”, пока не достигнете “Настройки”. Войдите в Меню при помощи кнопки . Прокрутите в Меню Настройки снова при помощи кнопки “+”, пока не найдете “Язык”. Войдите, нажав кнопку . Используйте кнопки “+” и “-”, чтобы выбрать желаемый язык и подтвердите, нажав кнопку .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ:

Прокрутите Основное Меню при помощи кнопки “+” до тех пор, пока не найдете “Настройки”. Войдите в Меню при помощи кнопки . Прокрутите Меню Настройки снова при помощи кнопки “+”, пока не найдете “Время”. Войдите в выбранный параметр при помощи кнопки . Нажмите кнопку “+” до тех пор, пока не отобразится текущее время, затем подтвердите, нажав кнопку .

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММ В ПОРЯДКЕ ИХ ОЧЕРЕДНОСТИ – ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ И УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ:

- Печи серии RotorBake 14 имеют большое количество программ, уже установленных на фабрике либо полностью удовлетворяющих требованиям конкретного заказчика, которые справятся оптимальным образом с любым типом приготовлением, с любым продуктом питания. Любая из этих программ будет производиться в соответствии с циклом приготовления продукта, шаг за шагом, и автоматически, быстро реагируя на все возможные аварийные ситуации в автоматическом режиме или режиме оказания поддержки (содействия), идеально подходит для пользователей. Одно из таких аварийных предупреждений запрограммировано сообщать о слишком высокой температуре внутри печи во время выполнения программы выпечки. Аварийный сигнал в форме вопроса будет отображен на дисплее 4 и предложит произвести программу охлаждения «Охладить». Когда камера печи остынет, Вы сможете продолжить выполнение желаемой программы выпечки.
- Фаза предварительного нагрева высвечивается посредством «ПРЕ» ("PRE") на дисплее 2 «Температура», выведет печь на температуру около 30° выше установленного значения на первом шаге программы, чтобы компенсировать снижение температуры во время открытия двери. Об окончании этой фазы будет сообщено на дисплее 4 и будет сопровождаться акустическим сигналом и миганием света внутри камеры. Сейчас Вы можете поместить продукт, который будет выпекаться, внутрь печи и, когда дверь печи будет закрыта, программа начнет цикл выпечки.
- По окончании цикла выпечки печь подаст звуковой сигнал. Обозначение времени (специальный символ) мигает, показывая 2ух минутный обратный отсчет времени, в течение которого Вы можете увеличить время выпечки, если необходимо. Во время этих двух минут Вы можете открыть дверь и проверить степень приготовления продукта. Если продукт требует увеличения времени, используйте кнопку "+", чтобы увеличить время на одно нажатие/одна минута до тех пор, пока Вы не получите желаемую величину. Нажмите кнопку , чтобы запустить снова выпечку. Если время выпечки не увеличивалось в течение двух отображаемых минут, печь начнет выполнять цикл выпечки.


РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ:


При помощи данной программы Вы можете изменять установленные параметры во время цикла выпечки.


Программируемые параметры в ручном режиме:

1. Время выпечки в часах и минутах. Мульти-таймер на программу приготовления.
2. Режим установки скорости вентилятора и полустатический режим выпечки.
3. Температура камеры выпечки.
4. Параметры климата подачи пара (Пар) обозначены в процентах (от 10% до 100%) и отображаются красным. В процентах (от 10% до 100%) обозначено удаление пара (Сухой воздух) и отображено синим.


КАК УСТАНОВИТЬ РУЧНУЮ ПРОГРАММУ:

Из Основного Меню перейдите «В ручной режим» и нажмите кнопку .

Затем нажмите кнопку , чтобы зайти в режим программирования.



Первая из настроек, которая появится, - это опция **предварительный нагрев**. Прокрутите вниз кнопками "+" и "-", чтобы отображались "ДА" или "НЕТ", в зависимости от того, хотите Вы предварительно нагревать печь перед выполнением установленной программы или нет. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить желаемый режим и перейдите к следующему шагу.


1. Установка времени приготовления или режим мульти-таймер:

Символ "часы" (дисплей 1) начнет мигать. Установите желаемые часы и минуты, используя кнопки "+" и "-". Нажав кнопку "-" в дополнение к значению "0", время будет бесконечным. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить параметр.

• Режим Мульти-таймер:





У Вас будет до 10 программируемых таймеров (в зависимости от количества листов), которые будут работать самостоятельно и исключительно в однократной программе выпечки (ручной или заранее установленной). Удобно для приготовления различных продуктов при одной и той же температуре и климате, но при различном времени.



Нажмите кнопку "-" после значения "0", чтобы установить режим "бесконечности". Нажмите кнопку , чтобы войти в режим МУЛЬТИ-ТАЙМЕР, который будет просигнализирован появлением слова «Мульти» ("Multi") рядом с дисплеем 1. Дисплей 4 отражает следующий номер таймера во время программирования. Используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить желаемые минуты и нажмите кнопку .

После этого Вы сможете перейти к следующему таймеру, который нужно установить. Установите желаемую температуру, нажмите , чтобы сохранить настройки и перейдите к следующему шагу. При выполнении программы выпечки последовательность установленных таймеров начнется от наименьшего установленного времени. По окончании каждого отсчета, свет внутри камеры включится и будет подан звуковой сигнал. Откройте дверь и выньте листы.

Пожалуйста, обратите внимание, что только при закрытой двери печь автоматически продолжает выпечку посредством установки следующего таймера. Если дверь открыта, печь остается в режиме ожидания.

Если необходимо, Вы можете добавить другие таймеры во время программы выпечки. Далее следуйте ниже изложенному:

Во время выполнения программы нажмите кнопку  до тех пор, пока станет доступен первый таймер. Нажмите кнопку  и посредством кнопок "+" и "-" установите желаемое время для дополнительного таймера. Если Вы хотите установить другие таймеры, нажмите кнопку  и продолжайте, как описано выше. С другой стороны, если Вы хотите вернуться назад к текущей программе с произведенными дополнительными изменениями, нажмите кнопку .

Примечание: чтобы выйти из режима мульти-таймер во время приготовления, нажмите кнопку  и установите необходимое вам время. Нажмите кнопку , и программа запустится в обычном ручном режиме, переустановив настройки таймера и текущий режим мульти-таймер.


2. Установка скорости вентилятора: 1 2 3 4 5 Pulse

После установки параметра времени включите установки скорости вентилятора:


- 5 – высокая скорость
- 4 – средняя скорость
- 3 – низкая скорость
- 2 – средняя полу-статическая скорость
- 1 – низкая полу-статическая скорость

Полу-статический режим останавливает вентиляторы, когда температура достигает установленного значения и запускает их снова при включении тэнов, сохраняя температуру внутри камеры выпечки постоянной. В этом режиме приготовление сопоставимо с тем, которое производится в статической печи.


Скорости "5", "4" и "3" отображаются голубым, а "2" и "1" будут красными. Полу-статический режим будет выделен словом "Pulse" («Пульс») на дисплее.


Используйте кнопку "-", чтобы выбрать скорость вентилятора/режим и подтвердите, используя кнопку .



3. Установите температуру камеры печи:



Сейчас Вам необходимо установить температуру приготовления. Символ "температура" (дисплей 2) начнет мигать. Установите желаемое значение, используя кнопки "+" и "-". Нажмите кнопку , чтобы подтвердить параметр.

4. Настройки климата в камере выпечки:

После установки значения температуры надписи «Сухой» "Dry" (синий) и «Пар» "Steam" (красный) замигают по очереди на дисплее 3. Используя кнопку "+", Вы можете увеличить процент значения подачи пара во время цикла выпечки. Цифровая шкала дисплея 3 будет красной. Используя кнопку "-", Вы можете уменьшить процент значения подачи пара во время цикла выпечки. Цифровая шкала дисплея 3 будет синей. Как только желаемый климат будет установлен, подтвердите параметр, нажав кнопку . Установка значения на 0 (дисплей мигает) исключает параметр климата из программирования.

- Сохраните все настройки, нажав и удерживая кнопку  в течение 3 секунд.





Сейчас все параметры установлены для выпечки в ручном режиме. Нажмите кнопку , чтобы запустить программу. Печь начнет свой цикл выпечки с фазы предварительного нагрева (если установлен во время фазы программирования). Окончание этой фазы будет обозначено звуковым сигналом и миганием света внутри камеры. Откройте дверь и поместите продукт в печь. Как только дверь будет закрыта, начнется текущий цикл выпечки. Вы можете остановить цикл выпечки до окончания программирования, нажав просто кнопку  в течение 3 секунд.






Установленные параметры можно изменить в любое время во время цикла выпечки (кроме фазы предварительного нагрева). Нажмите кнопку , измените желаемые значения, используя кнопки "+" и "-" и подтвердите, нажав кнопку . Все изменения вступят в действие незамедлительно.

РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ (В СООТВЕТСТВИИ С ПОЖЕЛАНИЯМИ ЗАКАЗЧИКА):

- Печи серии RotorVake позволяют Вам сохранить до 60 программ выпечки в соответствии с пожеланиями пользователя. Доступно до 5 шагов, каждый из которых включает: время, мульти-таймер (если выбран), скорость вентиляторов, температуру и климат. В начале программирования цикла выпечки эти шаги будут выполняться по очереди, что разбивает программу на реальные полные фазы приготовления.





Чтобы сохранить программу, следуйте ниже изложенному:


- Нажмите кнопку . Используя кнопки "+" и "-", выберите первые пустые программы. Подтвердите функционирование, нажав кнопку . Первая опция относится к предварительному нагреву: нажмите кнопку  и используйте "+" и "-", чтобы выбрать, куда включить эту фазу в программу. Подтвердите настройки, нажав кнопку .

- Сейчас Вы можете начать программировать шаги: пиктограмма “Шаг 1” появится, чтобы обозначить первую очередь параметров, которые составляют программу. Установите каждый параметр, подтвердив значение при помощи кнопки .
- Переходите от одного шага к другому, нажимая кнопку .
- Как только установка желаемых шагов (максимально 5) будет завершена, программу можно сохранить, нажав кнопку  в течение 3 секунд. Звуковой сигнал подтвердит завершение операции (действия).
- Следующая фаза состоит из присвоения названия программе, которая только что была сохранена. Надпись «наименование» (имя, “name”) появится на дисплее. Прокрутите буквы, используя кнопки “+” и “-”, передвигаясь к следующей с помощью кнопки . Вам доступно 16 символов. Как только процедура будет завершена, подтвердите операцию, нажав кнопку  в течение 3 секунд.

ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОГРАММЫ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ЗАКАЗЧИКА:



Выполнение программы, сохраненной пользователем, продолжайте, как указано ниже:

- Нажмите кнопку  и используйте “+” и “-”, чтобы выбрать желаемую программу. Подтвердите выбор, нажав кнопку . Затем нажмите кнопку , чтобы выполнить программу выпечки. Во время выполнения программы параметры выпечки нельзя будет изменить. Вы можете остановить цикл выпечки до окончания программирования, просто нажав кнопку  в течение 3 секунд.






Чтобы выйти из меню, нажмите кнопку . В этом случае Вы вернетесь в главное меню управления.

УЖЕ УСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ:

Электронный контроль печей серии RotorBake уже содержит несколько установленных программ выпечки, которые подходят для приготовления различных видов продуктов. Эти программы можно активировать следующим образом:

- Нажмите кнопку  и выберите желаемую программу выпечки, используя “+” и “-”. Подтвердите выбор, нажав кнопку .
- Выберите степень выпечки, увеличивая или уменьшая (используя кнопки “+” и “-”, в рамках шкалы, позволяемой программой); параметр выпечки начнет мигать следующим образом.

Таким образом, используя кнопки “+” и “-”, Вы можете менять параметр, установленный программой.

- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить изменения время выпечки. Вышеупомянутые изложенные настройки будут актуальны только для этого цикла выпечки. С другой стороны, чтобы производить изменения программы постоянно, нажмите кнопку  в течение 3 секунд. Успешные изменения будут обозначены акустическим сигналом.
- Чтобы запустить программу, нажмите кнопку . Во время выполнения программы параметры выпечки нельзя изменить. Вы можете остановить цикл выпечки до окончания программирования, просто нажав кнопку  в течение 3 секунд.
- Чтобы выйти из меню, нажмите кнопку . Таким образом, Вы вернетесь в главное меню управления.
- В зависимости от режима приготовления, установленного в программе во время цикла приготовления, только время (или температура, в случае термощупа) будет отображаться на дисплее 1.

ОЧИСТКА И УХОД



Внимание!

Категорически запрещается использовать для чистки оборудования высоконапорные распылители и направленные струи воды.

Во время чистки отключайте печь от электропитания.

Очистка должна производиться только холодного оборудования (когда оно остынет).

Запрещается мыть горячее стекло дверцы печи холодной водой.

Чистка печи должна производиться ежедневно!

Наружные стальные поверхности печи можно чистить влажной тканью. Также Вы можете использовать обычные бытовые моющие средства. После этого поверхности печи необходимо протереть насухо. Не рекомендуется применять скребки, абразивные и агрессивные средства, которые могут повредить поверхности печи. Особое внимание должно быть уделено использованию чистящих средств, предназначенных для ухода за стальными поверхностями. В этом случае необходимо следовать инструкциям, прилагаемым к самим средствам.

Для очистки камеры выпечки рекомендуется использовать специальные спреи для очистки печей, Также в этом случае следуйте инструкциям производителя моющего средства.

Не используйте опасные чистящие средства для данного этапа очистки.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПРОБЛЕМ

Даже если печь эксплуатируется правильно и при этом возникли проблемы с ней, отключите все системы питания и вызовите уполномоченного представителя авторизованного сервисного центра поставщика оборудования.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ

В случае бездействия оборудования в течение длительного периода (сезонная работа, коллективные отпуска и т.д.) рекомендуется произвести очистку и немедленную просушку печи в соответствии с описанными выше инструкциями. Отключите все электрические приборы и закройте все запорные краны на подходе в печь.

ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По крайней мере, один раз в год печь должна подвергаться тщательному техническому обслуживанию, выполняемому представителями авторизованного сервисного центра поставщика оборудования.

Данное периодическое техническое обслуживание должно включать в себя следующие пункты:

- Функциональную проверку работоспособности приборов
- Проверку заземления соединительного кабеля
- Проверку гидравлических соединений (на трубопроводах подвода и слива воды)
- Смазку приводного двигателя
- Чистку металлического уплотнения дверцы
- Замену ламп внутреннего освещения камеры выпечки.

Замена любых деталей должна выполняться исключительно квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем или специалистами, особым образом подготовленными для этой цели.

Все запасные части должны заказываться только у производителя оборудования!

ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Любые ремонтные работы с электронными компонентами печи должны выполняться только квалифицированным персоналом, обладающим необходимыми знаниями принципов работы электрических частей и мер предосторожности при обращении с ними, позволяющими избежать несчастных случаев с самими специалистами и с окружающими лицами.

ТЕЛЕЖКА

Тележка не поднимается и не поворачивается, если:

- сработала защита двигателя в электрической панели, расположенная на панели управления;
- концевой выключатель рукоятки дверцы неисправен или неправильно расположен.

ВЕНТИЛЯТОР РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВОЗДУХА

Воздушный циркуляционный вентилятор не включается, если:

- сработала защита двигателя в электрической панели, расположенная на панели управления;
- концевой выключатель рукоятки дверцы неисправен или неправильно расположен.

ПАРОГЕНЕРАТОР

Парогенератор не работает, если:

- сработала защита двигателя в электрической панели, расположенная на панели управления;
- он вращается в неправильном направлении
- присутствует засор в приемной решетке
- присутствует засор сливного трубопровода.

НЕДОСТАТОЧНОЕ ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ

- Недостаточное количество воды в увлажнителе из-за резкого снижения давления в водопроводной системе или засора гидравлического контура;
- Температура слишком низкая в камере выпечки.

УТЕЧКА ВОДЫ

- Посторонние частицы на входе воды в соленоидный клапан

ПОТЕРЯ ТЕПЛА ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРИ

- Уплотнения загрязнены либо изношены

НЕРАВНОМЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ВЫПЕЧКА

- Вращение вентилятора распределения воздуха в неверном направлении
- Неправильная установка воздушных заслонок, регулирующих поток горячего воздуха
- Недостаточная тепловая мощность горелки

НЕПРОПЕЧЕННЫЙ ИЛИ ЧЕРСТВЫЙ ХЛЕБ

- Недостаточная влажность

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для выяснения причин возникающих неисправностей обращайтесь в службу технической поддержки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

Если причина неисправности относится к печи, обращайтесь к авторизованному дилеру, у которого было приобретено данное оборудование. Авторизованные представители завода-изготовителя обладают всей необходимой информацией по всей продукции и могут дать исчерпывающую консультацию по всем возникшим техническим проблемам.

Любое обращение в сервисную службу будет обрабатываться по степени серьезности проблемы.

Обращения в сервисную службу по поводу обычного технического обслуживания включаются в график на общих основаниях.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОРЕЛКИ

- В случае возникновения проблем из-за неисправности горелки, действуйте, как указано в её документации. Если Вы не обнаружили ответ на Ваш вопрос, свяжитесь с техническим центром, которая поставляла горелку.

ФОРМА ЗАПРОСА НА ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Сделайте копию данной формы, заполните её и отправьте по электронной почте либо факсу:

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.
Via Castelbolognesi, 6 - Zona PMI
I - 44044 Cassana FE

Факс +39 532 73 05 89

Клиент: _____ Р.И. _____ Тел. _____
улица: _____ №. _____ город: _____ область _____
индекс: _____ страна: _____.

Оборудование:

Модель: _____ Код: _____ Серийный номер _____
(эта информация указана на шильдике)

Чертеж	Номер заказа	Описание	Количество

Место и дата: _____ Печать и подпись: _____

ПРИМЕЧАНИЯ:

Учитывая то, что производитель осуществляет исследования на постоянной основе для оптимизации всего ассортимента своей продукции, с точки зрения эстетических и технических характеристик, в печи и аксессуары могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.