

YUKON I-BAKE

ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации конвекционной печи



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
2.1 ОБЩИЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ.....	4
1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
2. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	8
2.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.....	8
2.2 УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕЙ ТЕХНИКИ.....	8
3. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	9
3.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ.....	9
3.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9
3.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9
3.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ, СОДЕРЖАЩАЯ ВАЖНУЮ ИНФОРМАЦИЮ.....	10
3.5 РАЗМЕРЫ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	10
4. ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	12
4.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ОБОРУДОВАНИЯ.....	12
4.2 УСТАНОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	13
4.3 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ.....	14
4.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ.....	14
4.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ.....	14
5. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	15
6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	16
7. УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧЬЮ.....	17
7.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	17
7.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ.....	17
7.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ.....	19
7.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ.....	19
7.3.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB.....	20
7.3.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET.....	20
7.3.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ.....	20
7.3.5 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВИНИЯ.....	20
8. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	22
8.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	24
8.1.1 ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	24
8.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	25
8.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА.....	25
8.1.4 ПОДАЧА ПАРА.....	25
8.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМООТВОДА.....	26
8.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	26
8.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ.....	26
8.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ.....	27
8.4 ФУНКЦИИ ВЫПЕКАНИЯ, ЗАВЕРШЕНИЕ РУЧНОЙ ВЫПЕЧКИ.....	27

9. ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ.....	29
10. ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ.....	31
11. ОЧИСТКА.....	34
11.1 ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ:	
ОЧИСТКА I И ОЧИСТКА II.....	35
11.2 ПРОМЫВКА ВОДОЙ.....	36
11.3 ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.....	36
12. НАСТРОЙКИ.....	38
12.1 ПАРАМЕТРЫ.....	39
12.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА.....	40
13. ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ СПОМОЩЬЮ USB-ИНТЕРФЕЙСА.....	42
14. ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК.....	43
15. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ....	43
15.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.....	43
15.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.....	43
15.3 ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ.....	44
15.4 ОЧИСТКА УПЛОТНИТЕЛИ ДВЕРИ ПЕЧИ.....	45
15.5 ОЧИСТКА КОЛЛЕКТОРА.....	45
15.6 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	45
15.7 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ.....	45
16. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ЕЖЕГОДНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	46
16.1 ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ.....	46
16.2 ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ ОТ КОНДЕНСАТА С ПОМОЩЬЮ СИФОНА, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ.....	46
17. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ.....	48
18. КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ.....	50

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая инструкция разработана для безопасной эксплуатации хлебопекарной печи **YUKON I-BAKE**. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и прочей прилагаемой информацией. Изучение настоящей инструкции необходимо для обеспечения нормального функционирования и длительного срока службы хлебопекарной печи **YUKON I-BAKE**. Храните всю документацию, содержащую техническую информацию, в безопасном месте для использования в случае необходимости или для передачи ее будущим владельцам хлебопекарной печи.

В случае поставки хлебопекарной печи **YUKON I-BAKE** с предварительными настройками по умолчанию, отличающимися от стандартной конфигурации печи в соответствии с вашим запросом, некоторые сведения, содержащиеся в данной общей инструкции, не будут являться актуальными. В таких случаях вам следует руководствоваться дополнительными прилагаемыми инструкциями или обратиться в уполномоченное представительство в вашем регионе для получения уточненной инструкции.

Наши инструкции по эксплуатации тщательно разрабатываются и регулярно обновляются, однако вероятность наличия неточных данных в тексте либо рисунках инструкций допускается. Мы будем признательны, если вы уведомите нас об обнаруженных несоответствиях напрямую или через наших региональных партнеров. Инструкции регулярно изменяются и дополняются с целью улучшения визуальных характеристик, восприятия материала и качества в целом.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 ОБЩИЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ



ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения крайней осторожности. Несоблюдение данных инструкций может привести к выходу оборудования из строя или нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

Данный знак используется для предупреждения о необходимости соблюдения осторожности для предотвращения контакта с горячими поверхностями при эксплуатации печи. Несоблюдение данных инструкций может привести к нанесению серьезного вреда здоровью человека.



ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

При обращении с противнями или выполнении любых других действий внутри горячей камеры печи необходимо использовать защитные перчатки. Пока дверь хлебопекарной печи открыта, существует риск получения ожога от внутреннего стекла дверцы и камеры.



ОСТОРОЖНОСТЬ

Данный знак используется для предупреждения в инструкциях и руководствах в отношении процедур эксплуатации, требующих дополнительной осторожности и внимания.

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Хлебопекарные печи **YUKON I-BAKE** изготавливаются в соответствии с общепринятыми правилами разработки профессионального хлебопекарного оборудования. Хлебопекарные печи предназначены для использования только в сухих, хорошо проветриваемых помещениях. К работе с данным оборудованием должен допускаться только утвержденный, прошедший соответствующее обучение персонал, соблюдающий все указания и правила техники безопасности, содержащиеся в данной инструкции.



При эксплуатации печи необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности и меры предосторожности:

Хлебопекарные печи предназначены для использования исключительно в пищевой промышленности, т. е. для производства хлеба, кондитерских изделий и другой продукции в соответствии с законодательством в области продовольствия.

Категорически запрещается использовать хлебопекарная печь для приготовления любой другой продукции или сырья, если это не разрешено производителем в письменной форме. Категорически запрещается использовать хлебопекарную печь для обработки летучего или легковоспламеняющегося сырья и жидкостей (спирт, растворитель и т. д.), так как это может привести к пожару или взрыву.



К эксплуатации хлебопекарной печи допускается только обученный персонал.

Всегда используйте защитные перчатки при работе с горячей печью.

До начала работы, пожалуйста, убедитесь, что:

1. Все защитные элементы хлебопекарной печи должным образом функционируют;
2. Ни одна часть хлебопекарной печи не повреждена;
3. На поверхности и внутри хлебопекарной печи отсутствуют посторонние предметы;
4. Труба для подачи воды подсоединена;
5. Водопроводный кран открыт;
6. Отсутствует какая-либо утечка воды.



Эксплуатация хлебопекарной печи должна осуществляться только после проверки ее технического состояния, которое должно соответствовать требованиям инструкций по технике безопасности и охране труда. Любые дефекты или неисправности, которые могут поставить под угрозу безопасный процесс эксплуатации техники, должны быть немедленно устранены уполномоченным персоналом или службой технической поддержки!



Выполнение любых работ с горячей печью должно осуществляться с особой осторожностью: оператор может получить ожог от горячих противней и продукции на них. Не размещайте жидкую продукцию на высоких уровнях хлебопекарной печи, так как она может пролиться. Противни с жидкой продукцией не должны располагаться выше уровня груди оператора.

После завершения процесса приготовления:

1. Достаньте из печи всю продукцию.
2. Очистите внутренние и внешние поверхности печи от загрязнений.
3. Закройте водопроводный кран.



Выключайте источник питания печи и закрывайте водопроводный кран каждый раз после завершения процесса приготовления.



Отключайте хлебопекарную печь от основного источника питания перед проведением любых работ по техническому обслуживанию.



Работы по техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом при соблюдении правил техники безопасности.



Запрещается использовать шланги подачи воды, струйные аппараты высокого давления, пароочистители или аналогичное оборудование для очистки хлебопекарной печи.



После завершения работ по техническому обслуживанию печи необходимо проверить ее функционирование на соответствие всем приложенным инструкциям.



Уровень шума, создаваемый печью, не должен превышать 70 дБ.

2. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

2.1 УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Транспортная тара и защитная упаковка хлебопекарной печи изготовлены из экологически чистых материалов, пригодных для стандартной утилизации и переработки. Переработка упаковки снижает уровень потребления сырья в ходе производственного процесса и уменьшает количество отходов, выбрасываемых в окружающую среду.

2.2 УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕЙ ТЕХНИКИ

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные металлы. Приборы также содержат детали из специальных сплавов, которые необходимы для корректного функционирования и обеспечения безопасности пользователя. Утилизация отслужившей техники вместе с бытовыми отходами может представлять опасность для окружающей среды и здоровья человека. Пожалуйста, не выбрасывайте вашу отслужившую технику вместе с бытовыми отходами.

Сдавайте отслужившую технику в местные пункты приема бытовой техники/центры переработки, которые специализируются на сборе и переработке электрических и электронных приборов. Вы также являетесь ответственными за удаление любых персональных данных, которые могут храниться в памяти техники до ее утилизации. Пожалуйста, убедитесь, что ваша отслужившая техника не представляет никакой опасности для детей при ее хранении до утилизации.

3. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Печь **YUKON I-BAKE** оснащена интеллектуальной системой управления. Хлебопекарная печь идентифицируется по общей технической информации и заводскому номеру, указанному на наклейке, размещенной слева на наружной стенке печи.

3.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИКА ФУНКЦИЙ	ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
Температура приготовления до 250°C	Нейтральные подставки с направляющими	7-дюймовый емкостный сенсорный экран	Моторизованный дымоотвод
Подача пара с помощью системы впрыска воды	Конденсационные вытяжные зонты	Ручной и программный режим приготовления	Светодиодная подвеска
Подача пара - инжекторное увлажнение		Подключение к централизованной системе управления и мониторинга	Активация автоматического таймера предварительного нагрева
Высочайшее качество приготовленной продукции		Передача данных с/на карту памяти USB	Электронно-управляемая вентиляция двигателем с 10 скоростями
			Ревверсивное вращение двигателя - вентилятора
			Функция остановки вентилятора после подачи пара

3.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **YUKON I-BAKE**

1. Тип контроллера: S-control PLUS
2. Управление: «7"» емкостный сенсорный экран
3. Вместимость противня: 5x (600x400)мм
4. Расстояние между противнями: 84 мм
5. Наружный размер (ДхШхВ): 980x840x750 мм
6. Мощность основного нагревателя: 9 кВт
7. Мощность подключения: 10 кВт
8. Предохранители: 3x20А
9. Напряжение тока: 400/3/50 Гц

10. Трубопроводная арматура: R $\frac{3}{4}$ дюймов
11. Трубопроводная арматура для водопроводной арматуры: 10° - 40° C
12. Давление воды: 250-350 кПа (2,0-3,5 бар)
13. Вес: 156 кг

3.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАРКИРОВКИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ, СОДЕРЖАЩАЯ ВАЖНУЮ ИНФОРМАЦИЮ

Маркировка, содержащая важную информацию о хлебопекарной печи и опасных зонах, нанесена на печь согласно нижеприведенному рисунку.

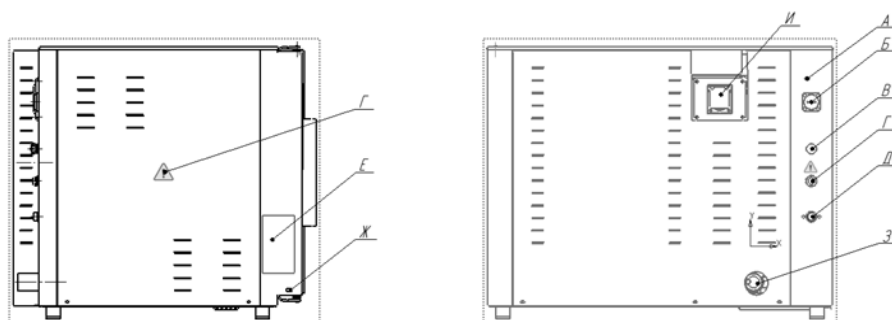


Рисунок 1: Идентификация маркировки

Идентификация условных обозначений маркировки:

- A: Темп. предохранитель камеры
- B: Подключение вытяжки
- C: Ethernet-подключение
- D: Высокое напряжение
- E: Подключение к водопроводу
- F: Технические характеристики
- G: USB-подключение
- H: Сброс воды
- I: Сброс пара

3.5 РАЗМЕРЫ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

Перед установкой хлебопекарной печи измеряйте его габариты, указанные на одном из следующих рисунков:

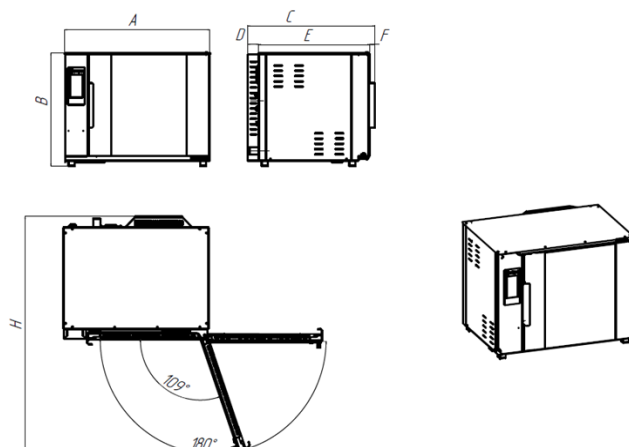


Рисунок 2: Размеры хлебопекарной печи

Обозначение		Размер
A	Ширина	980 мм
B	Высота	751 мм
C	Глубина	887 мм
D	Место подключение	117 мм
E	Глубина камеры	751 мм
F	Ручка	62 мм
H	Размер рабочей зоны	1598 мм

4. ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

После доставки хлебопекарную печь перемещают к месту ее установки ручным вилочным погрузчиком или грузовым транспортом (на оригинальном поддоне). Колеса хлебопекарной печи или нейтральной стойки предназначены для более простых форм перемещения в зоне ее установки.

После распаковки и установки хлебопекарной печи следует провести тщательную проверку на наличие повреждений, а также на соответствие предоставленному упаковочному листу и технической документации.

Утилизируйте упаковку, соблюдая национальные нормы по утилизации отходов.

До начала процедуры монтажа и запуска, пользователь должен обеспечить наличие всей необходимой трубоарматуры в зоне установки хлебопекарной печи, в соответствии с инструкциями производителя по подготовке внешних условий эксплуатации, включенными в комплект документации, прилагаемой к хлебопекарной печи.

4.1 ПРИМЕРЫ СТАНДАРТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ОБОРУДОВАНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ КОМПЛЕКТ

А. Вытяжка

В. Печь

С. Стойка

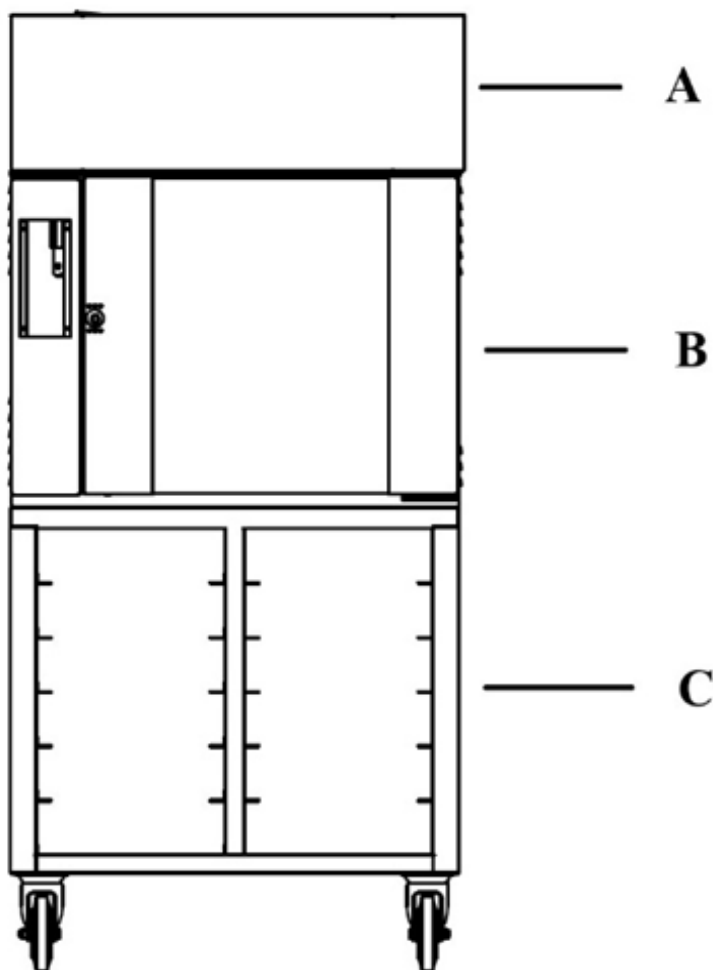


Рисунок 3: Хлебопекарный комплект

4.2 УСТАНОВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ



Печь устанавливается на горизонтальной ровной и твердой поверхности. Для обеспечения безопасного функционирования системы охлаждения печи и ее доступности необходимо соблюдать требования, предъявляемые к монтажу (например, по установке печи на определенном расстоянии от потолка, стен, различных поверхностей, кухонной мебели, декоративных элементов и т.д.).

Стены и предметы, расположенные рядом с камерой печи, должны быть изготовлены из негорючих материалов (например, керамическая плитка, сталь), либо облицованы негорючим теплоизоляционным материалом.



Печь должна устанавливаться в хорошо вентилируемом помещении. Из-за высокого уровня влажности, т. е. горячего пара, который выделяется из камеры печи во время приготовления, над печью необходимо установить промышленный вытяжной зонт (или любую другую систему, обеспечивающую достаточное всасывание пара). Производитель предлагает различные модели стандартных вытяжных зонтов и конденсаторов, которые устанавливаются непосредственно в печь.



Для обеспечения пожарной безопасности рядом с печью должен находиться сухой огнетушитель.

Настоятельно рекомендуется установить пожарную сигнализацию вблизи печи.

Область, где будет установлена печь, должна быть подготовлена в соответствии с инструкциями производителя по подготовке внешних условий эксплуатации. Конечный пользователь должен обеспечить следующее:

- 1. Расположение печи на безопасном расстоянии от стен и потолка**
- 2. Электропитание с предохранителями и размещенным рядом автоматическим выключателем**
- 3. Подключение к уравниванию потенциалов – отдельный провод заземления**
- 4. Подключение к холодному водоснабжению с системой умягчения и краном. Линейное давление – 2,0-3,5 бар.**
- 5. Канализационный слив диаметром 50мм.**
- 6. Размещение системы вентиляции и всасывания пара над печью**

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае, если печь устанавливается рядом с любым другим тепловым оборудованием, необходимо смонтировать теплоизолированную стену между печью и данным оборудованием.

4.3 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ



Электромонтаж печи должен осуществляться исключительно квалифицированным персоналом! В процессе проведения монтажных работ необходимо соблюдать правила техники безопасности при обращении с оборудованием, которое передано страной, в которой производится установка!

Подробная информация приведена в инструкции, которая прилагается к печи.

5-полюсная розетка с выключателем устанавливается в стену рядом с местом установки печи с обеспечением свободного к ней доступа. Согласно установленным техническим нормам, расстояние между контактами в открытом положении должно быть не менее 3 мм. Для правильного подключения печи к 5-полюсному разъему необходимо использовать стандартный соединительный кабель, который устанавливается в странах с отличным подводом электрической энергии, поперечное сечение кабеля соответственно увеличивается и требуется его замена.

Печь заземляется в соответствии с правилами техники безопасности электрооборудования.

Выравнивание потенциалов осуществляется винтом,  обозначенным символом, который расположен под кабельным уплотнением для электрического подключения на задней панели печи.

При установке печи требуется провести к электрическому шкафу отдельный 5-жильный кабель от 5-контактной розетки, поперечное сечение которого будет соответствовать максимальной электрической мощности печи, при этом обеспечить наличие соответствующей защиты и монтаж автоматического выключателя.

4.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Подключение вытяжки осуществляется путем подсоединения вилки питания вытяжки (3x0,75 мм²) к розетке, расположенному на задней панели печи.

Электрическое подключение вытяжки выполняется только



квалифицированным персоналом!

Пожалуйста соблюдайте правила техники безопасности при обращении с электрооборудованием при установке печи.

Кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

4.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Подключение воды расположено на задней панели печи. Подключение к вентилю распределительной сети выполняется с помощью, поставляемой в комплекте гибкой или нарезной трубы $\frac{3}{4}$ ". Подключение трубы выполняется так, чтобы она не отсоединялась в случае перегрузки по давлению.

Перед подключением впуска воды к печи необходимо установить клапан снижения давления, настроив его на 2,0 – 3,5 бар. Для уменьшения образования накипи производитель рекомендует монтировать установку для умягчения воды. На впуске устанавливают кран для перекрытия подачи воды в печь. Используйте воду, умягченную до 1-3°Ж, для снижения образования накипи в нагнетательных линиях, парогенераторе, а также во внутренней части печи.

5. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для получения выпечки высокого качества в процессе приготовления следует поддерживать определенную температуру печи, обеспечить наличие пара, а также соблюдать требуемое время выпечки изделий. Данный режим предназначен для быстрого приготовления выпечки в одну фазу. Ручной режим используется как для обычного выпекания, так и для пробного по новым рецептам для последующего занесения их в программу

ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Программный режим предназначен для выпечки, приготовление которой требует нескольких фаз. Программный режим позволяет настроить до 99 программ и для каждой из них можно задать название программы и пиктограмму. Для каждой фазы выпекания вы можете установить время, температуру, парообразование, положение заслонки дымоотвода, скорость вентилятора.

НАГРЕВАНИЕ

Воздух нагревается электрическими нагревательными элементами, установленными в задней части печи. Нагрев автоматически контролируется электроникой и датчиком температуры, расположенными внутри печи. Пользователь может регулировать температуру печи по своему желанию от комнатной температуры, до 250 градусов (20 – 250 °C).

ПАР

Пар в печи образовывается с помощью системы впрыска воды на кольцевой ТЭН, расположенной внутри камеры. Систему впрыска можно использовать в начале процесса выпечки. Интенсивность увлажнения регулируется пользователем. Подача пара также может осуществляться равномерно в течение всего процесса выпекания. Очень важно достаточно увлажнить свежие изделия в начальном этапе приготовления, поскольку равномерность и уровень влажности напрямую влияет на качество готовой продукции.

УДАЛЕНИЕ ПАРА

При образовании пара в печи создается повышенное давление и избыток пара выпускается через дымоотвод. Камеру печи можно проветрить во время процесса приготовления открыв или запрограммировав открывание впускного клапана для свежего воздуха.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В печи предусмотрен основной таймер обратного отсчета, отображающий время, оставшееся до окончания процесса выпекания. Пользователь может регулировать оставшееся время выпекания по своему усмотрению.

ТАЙМЕР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПЕЧИ

В установленное время печь начнет разогреваться до заданной температуры для ускорения работы оператора. В настройках предусмотрена функция автоматического разогрева печи в ночное время. Установленное пользователем время означает точное время предварительного нагрева и готовности печи к загрузке изделий.

ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА

Камера печи освещается с помощью светодиодных лампочек, установленной с левой стороны дверцы.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Рисунок 5: Панель управления YUKON I-BAKE

7. УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧЬЮ

7.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ



Для включения печи удерживайте несколько секунд кнопку включения.

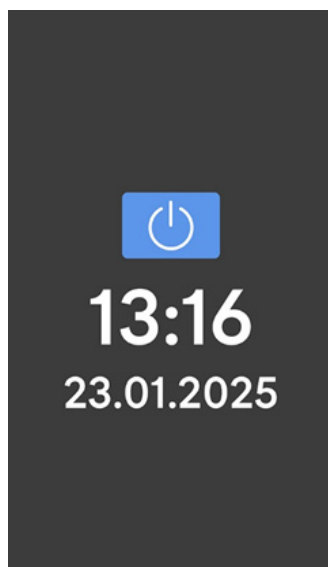


Рисунок 6: Экран при включении



Рисунок 7: Отображение на экране часов эксплуатации

При включении печи на экране отображаются часы эксплуатации (рис. 6) и часы, оставшиеся до проведения необходимого периодического обслуживания (рис. 7). Через несколько секунд на экране появляется главное меню. Печь готова к работе.

7.2 ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ

Экран главного меню содержит восемь функциональных значков и значков состояния, которые отображаются на сенсорном экране.



Рисунок 8: Главное меню

- 1 **НАЗВАНИЕ ТЕКУЩЕГО МЕНЮ/РЕЖИМА**
- 2 **КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРИ**
- 3 **ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ**
Панель информации отображает название выбранной текущей функции, а в случае возникновения ошибки – предупреждение об ошибке.
- 4 **РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ**
Ручной режим предназначен для быстрого приготовления выпечки в одну фазу.
- 5 **ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ**
Программный режим позволяет готовить, выбрав из списка одну из предустановленных программ выпекания.
- 6 **МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ ПРОГРАММ**
Меню позволяет активировать/деактивировать предустановленные, создавать новые или редактировать существующие программы.
- 7 **МЕНЮ ОЧИСТКИ**
Данное меню позволяет пользователю выбирать различные программы очистки.

8

МЕНЮ НАСТРОЕК

Меню настроек открывает доступ к нескольким уровням параметров печи и информации о них.

9

КНОПКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Пользователь выключает печь путем нажатия и удержания кнопки в течение нескольких секунд.

10

СТРОКА СОСТОЯНИЯ

Строка состояния отображает информацию о: времени, Ethernet подключении, статусе USB, дате, статусе периодического технического обслуживания и фильтра для воды.

7.3 УПРАВЛЕНИЕ И ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

Управление и выбор значков можно осуществлять, непосредственно дотрагиваясь до значков на экране.

Функциональные значки и режимы имеют следующие особенности:

Различные цвета значков на экране главного меню информируют пользователя о статусе функции. Пример различных статусов значка показан на рисунке 9.



Функция доступна



Моментное нажатие кнопки



Функция заблокирована

Рисунок 9: примеры статусов значка

Серый цвет значка указывает на то, что функция доступна для активации. Красным цветом обозначается выбранная на данный момент функция. Темно-серый цвет значка указывает на то, что функция заблокирована и поэтому не может быть выбрана.

7.3.1 СТРОКА СОСТОЯНИЯ

Строка состояния отображает информацию о:

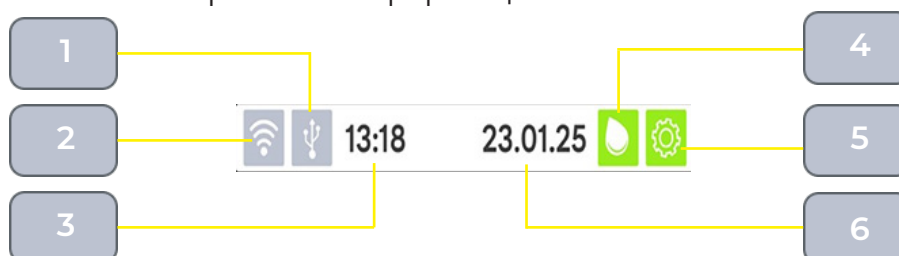


Рисунок 10: Строка состояния

1

- USB-ПОДКЛЮЧЕНИИ

2

- ETHERNET-ПОДКЛЮЧЕНИИ

3

- ТЕКУЩЕМ ВРЕМЕНИ

4

- СОСТОЯНИИ ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

5

- ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

6

- ТЕКУЩЕЙ ДАТЕ

7.3.2 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА USB

Информация о цветовых значках индикации USB.

ИНДИКАТОР USB ЧЕРНОГО ЦВЕТА

ЧЕРНЫЙ цвет значка указывает на отсутствие USB-подключения.

ИНДИКАТОР USB ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

ЗЕЛЕНый цвет значка на то, что USB-подключение активировано и выполняется.

ИНДИКАТОР USB КРАСНОГО ЦВЕТА

КРАСНый цвет значка указывает на то, что USB-подключение активировано, но не выполняется из-за ошибки.

7.3.3 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ETHERNET

Информация о цветовых значках индикации ETHERNET.

ИНДИКАТОР ETHERNET ЧЕРНОГО ЦВЕТА

ЧЕРНЫЙ цвет значка указывает на отсутствие ETHERNET-подключения.

ИНДИКАТОР ETHERNET ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

ЗЕЛЕНый цвет значка на то, что ETHERNET-подключение активировано и выполняется.

ИНДИКАТОР ETHERNET КРАСНОГО ЦВЕТА

КРАСНый цвет значка указывает на то, что ETHERNET-подключение активировано, но не выполняется из-за ошибки.

7.3.4 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

Функция не доступна в данный момент.

7.3.5 ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Информация о цветовых значках индикации ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ водоснабжения.

ИНДИКАТОР ЗЕЛЕННОГО ЦВЕТА

Значок зеленого цвета указывает на то, что обслуживание не требуется.

ИНДИКАТОР ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА

Оранжевый цвет индикатора указывает на то, что ежегодное техническое обслуживание должно быть выполнено в скором времени. Требуется известить сервисную службу для своевременного выполнения обслуживания.

ИНДИКАТОР КРАСНОГО ЦВЕТА

Красный цвет значка указывает на, что ежегодное обслуживание не выполнялось. Требуется срочное техническое обслуживание!

ПРИМЕЧАНИЕ: Как только значки становятся оранжевыми, автоматически активируется дополнительная мера предосторожности: после запуска печи на экране главного меню появляется предупреждение “Периодическое техническое обслуживание”. Отображаемый предупреждающий знак должен быть подтвержден нажатием кнопки подтверждения, после чего печь готова к работе. В некоторых случаях в целях соблюдения мер безопасности предупреждающий знак остается активным постоянно до тех пор, пока техническое обслуживание не будет проведено. В таких случаях эксплуатация печи невозможна.



Значок технического обслуживания является индикатором исключительно периодического технического обслуживания. Он не является автоматической системой обнаружения ошибок и не информирует пользователя о возникающих неисправностях оборудования, поскольку для обнаружения, оповещения об ошибках и их устранения предусмотрена другая система.

8. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации ручного режима приготовления необходимо нажать на значок “Ручной режим” (рис. 11) на экране главного меню.

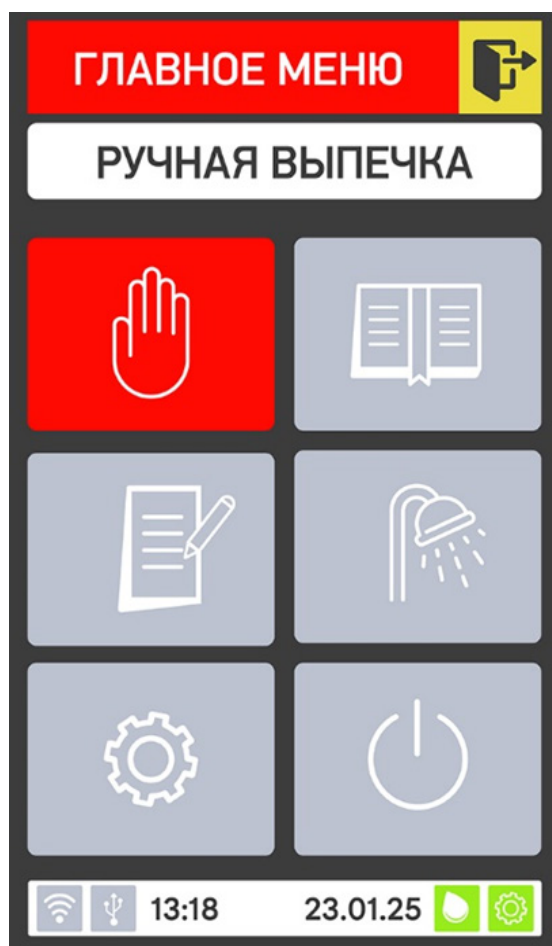


Рисунок 11: Экран ручного режима приготовления

Рисунок 11: Выбор ручного режима приготовления на экране главного меню

После активации ручного режима на экране РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ (рис.11) отобразятся функции и параметры приготовления. Ручной режим всегда восстанавливается в соответствии с параметрами, которые использовались во время предыдущего сеанса выпекания. Пользователь может изменять параметры каждый раз при активации ручного режима приготовления.

Дисплей РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ включает в себя следующие ИНФОРМАЦИОННЫЕ значки и значки ФУНКЦИЙ (рис. 12).

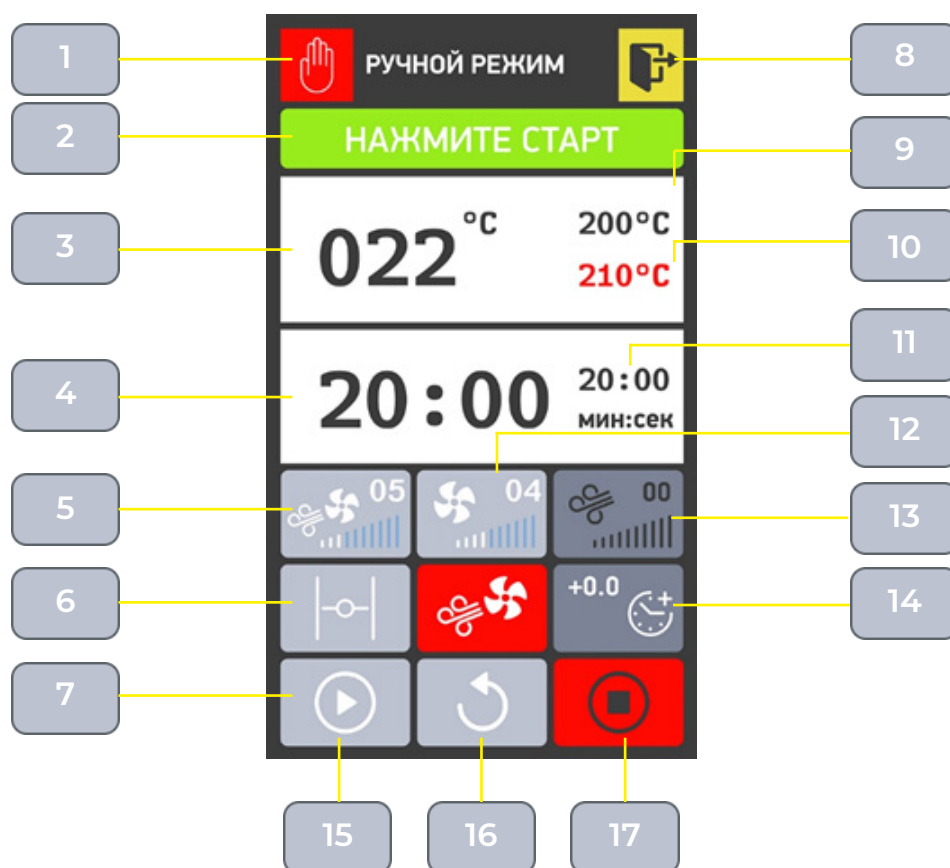


Рисунок 12: Экран ручного режима приготовления

- | | |
|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">3</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">4</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">5</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">6</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 10px;">7</div> | <p>- НАЗВАНИЕ ОТОБРАЖАЕМОГО РЕЖИМА</p> <p>- ПАНЕЛЬ ИНФОРМАЦИИ
Информация с инструкциями к действию.</p> <p>- ТЕМПЕРАТУРА
Отображение текущей температуры в камере печи.</p> <p>- Окно ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Отображает время, оставшееся до завершения приготовления.</p> <p>- Функция ПАРООБРАЗОВАНИЯ С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМЫ ВПРЫСКА
Интенсивность подачи пара: 1-20 циклов. Интенсивность подачи пара можно установить только до начала сеанса приготовления. Одновременное задействование обеих систем подачи пара невозможно, поэтому невыбранный значок системы подачи пара блокируется и окрашивается в темно-серый цвет.</p> <p>- Значок функции ПОЛОЖЕНИЕ ЗАСЛОНКИ ДЫМООТВОДА
Используется для ОТКРЫВАНИЯ/ЗАКРЫВАНИЯ заслонки дымоотвода.</p> <p>- Значок функции РУЧНОЙ РЕЖИМ ПОДАЧИ ПАРА
Позволяет добавить подачу пара в ручном режиме.</p> |
|---|---|

- 8

- Кнопка открытия двери
Автоматическое открытие двери
- 9

- ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Отображение заданной температуры приготовления.
- 10

- ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА
Отображение температуры предварительного нагрева
- 11

- Панель информации ЗАДАННОЕ ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ
Отображение заданного времени выпекания перед активацией ручного режима приготовления.
- 12

- Функция СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА
Скорость вентилятора устанавливается в пределах от 1 до 10. Скорость вентилятора также можно регулировать в течение сеанса приготовления.
- 13

- Функция ПАРОГЕНЕРАТОРА
Не активна в данной модели.
- 14

- Значок ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ
Продолжительность приготовления можно увеличить как в течение сеанса приготовления, так и после его окончания. Одно нажатие увеличивает продолжительность приготовления на 30 секунд.
- 15

- Значок функции СТАРТ
При нажатии кнопки СТАРТ начинается процесс приготовления.
- 16

- Значок функции НАЗАД
Используется для возврата пользователя к предыдущему дисплею и главному меню.
- 17

- Значок функции СТОП
Используется для остановки предварительного нагрева и остановки процесса приготовления.

8.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Параметры можно задавать последовательно. Для изменения параметра нажмите значок на дисплее и установите требуемое значение.

Для запуска однофазного процесса быстрого приготовления необходимо задать следующие параметры (рис. 12):

- Температура приготовления
- Время приготовления
- Скорость вентилятора 
- Положение заслонки дымоотвода 
- Режим подачи пара: с помощью системы впрыска 

8.1.1 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нажмите на отображаемый значок температуры. Установите нужную температуру на циферблате всплывающего меню. Максимальная температура – 250°C..
- Для подтверждения заданной температуры нажмите на значок «V» на экране.
- Заданная температура приготовления будет отображаться в правой части панели температуры.
- Температура, отображаемая в левой части, будет указывать текущую температуру в печи.
- Индикация текущего режима предварительного нагрева печи будет отображаться на панели информации.
- При достижении заданной температуры появится звуковой сигнал и панель информации отобразит сообщение о том, что изделия можно поместить в печь.

8.1.2 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нажмите на значок текущего времени приготовления. Значок загорится оранжевым цветом. Установите нужное время, нажимая значок и используя клавиатуру на появившемся экране настройки значения.
- Для подтверждения заданного времени нажмите на значок «V» на экране.
- Общее время приготовления будет отображаться в правой части панели времени.
- Чтобы продлить время приготовления, нажмите на значок  в течение или после завершения приготовления.
- Когда процесс приготовления будет завершен, появится звуковой сигнал и панель информации отобразит надпись: “Приготовление завершено”.

8.1.3 СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

- Нажмите на значок вентилятора  при нажатии всплывает окно «калькулятора». Введите нужные значения от 1 до 10 и подтвердите, нажав на значок «V».

8.1.4 ПОДАЧА ПАРА

Парообразование с помощью впрыска воды на вентилятор представляет собой систему прямой подачи пара. Пар образуется при испарении воды за счет контакта с горячими поверхностями камеры.

- Количество устанавливаемых циклов – от 1 до 20
- Информация о количестве циклов подачи пара отображается на значке подачи пара с помощью системы впрыска.  Количество циклов подачи постепенно уменьшается в течение процесса приготовления.

• При желании пользователь может увеличить количество циклов, выбрав значок дополнительной подачи пара.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ПАРА В ТЕЧЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В случаях, когда процесс приготовления уже запущен, а запрограммированное количество циклов подачи пара завершено, дополнительное количество циклов можно ввести с помощью значка дополнительной подачи пара. Одно короткое нажатие на значок добавляет один дополнительный цикл.

Дополнительная подача пара возможна только после завершения запрограммированных циклов подачи пара и истечения 30-секундного интервала при завершении установленного режима подачи пара.

Цвет значка дополнительной подачи пара указывает на статус данной функции. Темно-серый цвет значка указывает на то, что функция заблокирована, серый – на то, что функция доступна, красный – функция активирована.



Функция дополнительной подачи пара доступна



Функция дополнительной подачи пара заблокирована



Функция дополнительной подачи пара активирована

Рисунок 13. Статусы функции дополнительной подачи пара

8.1.5 ЗАСЛОНКА ДЫМООТВОДА

Значок заслонки дымоотвода используется для открывания/закрывания заслонки дымоотвода при выпуске избыточного пара. Для включения нажмите на значок.



- заслонка открыта



- заслонка закрыта.

8.1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для продления процесса приготовления используйте значок дополнительного времени. Во время предварительного нагрева печи значок блокируется. Время приготовления можно продлить на любом этапе. Одно нажатие продлевает процесс приготовления на 30 секунд (0,5 мин.).

8.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

• Для запуска предварительного нагрева нажмите значок “СТАРТ”. Панель информации отобразит надпись “ПРЕД. НАГРЕВ”.

- Завершение предварительного прогрева сопровождается звуковым сигналом, и надпись на панели информации измениться на “ВСТАВЬТЕ ИЗДЕЛИЯ”.

8.3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕКАНИЯ



Внимание – опасность ожога!

- Во избежание ожога горячим воздухом или паром соблюдайте осторожность при открывании дверцы печи.

- Использование защитных перчаток обязательно!

- Не выполняйте операции в печи без защитных перчаток!

- Не дотрагивайтесь до внутренней и внешней поверхности дверцы печи без защитных перчаток!

- Не помещайте противни в печь без защитных перчаток!

- Не дотрагивайтесь до стоек без защитных перчаток!

- Осторожно откройте дверь печи. При открывании отойдите от как можно дальше во избежание ожога горячим воздухом или паром.

- Аккуратно поместите противни с изделиями на направляющие и задвиньте их до упора в заднюю часть камеры, чтобы не повредить внутреннее стекло при закрытии двери.

- Каждое изделие, помещенное на противень, должно иметь достаточное пространство вокруг для обеспечения свободной циркуляции горячего воздуха и влаги.

- Противни всегда должны помещаться на направляющие.

- Используйте только те противни, которые подходят к данному типу печи и соответствуют стандартам, установленным производителем.

- Противни следует помещать в печь только после завершения ее предварительного нагрева.

- Закройте дверь. Нажмите на значок подтверждения. Процесс приготовления запущен. На панели информации отобразиться надпись: “ВЫПЕЧКА...”.

8.4 ФУНКЦИИ ВЫПЕКАНИЯ, ЗАВЕРШЕНИЕ РУЧНОЙ ВЫПЕЧКИ

- Температура и время выпечки могут быть изменены как до начала, так и в течение всего процесса приготовления.

- При изменении времени приготовления оставшееся время настраивается автоматически.

- Дверь печи можно открыть в течение всего процесса приготовления. Производитель не рекомендует открывать дверь во время процесса выпечки из-за понижения температуры и уровня влажности в камере, что негативно отражается на качестве выпечки.

- Открывание дверцы прерывает процесс приготовления, поэтому во время открывания счетчик работает в режиме обратного отсчета.

- Завершение процесса приготовления сопровождается звуковым сигналом и надписью на панели информации “ПРОГРАММА ОКОНЧЕНА”.

- Быстро, но осторожно достаньте изделия из печи и закройте дверь, чтобы предупредить понижение температуры в камере печи.

Чтобы выйти из ручного режима управления, нажмите на значок «Назад».



На панели управления появится экран “Главное меню”. Во время процесса выпечки значок “Назад” блокируется.



ВСЕГДА ВЫПОЛНЯЙТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ПРОЦЕДУРУ В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ:

- Выключайте печь с помощью главного выключателя! Не отключайте основной источник питания

- После очистки насухо вытирайте камеру и дверь печи

- Для очистки прокладки двери печи используйте увлажненную ткань (не используйте моющих средств).

9. ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Для активации программного режима необходимо нажать на значок “Программный режим” на экране “Главное меню” (рис. 8). Откроется список активированных программ.

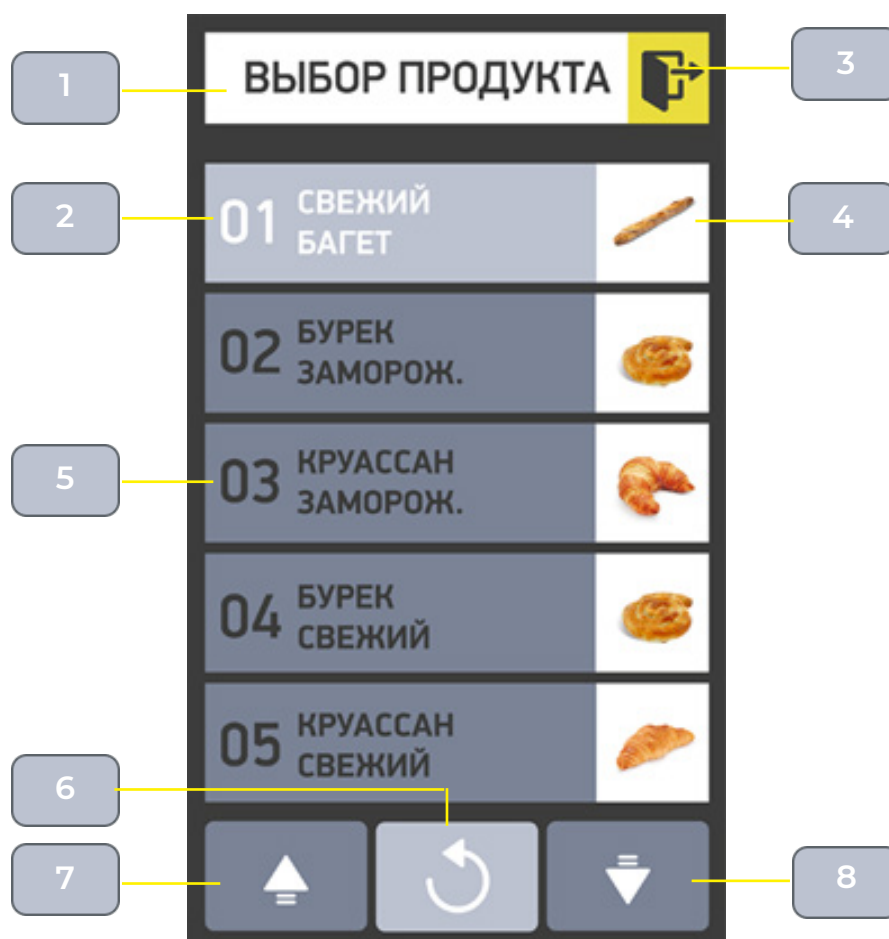


Рисунок 14: выбор продукта

- 1 - Строка состояния
- 2 - Номер программы
- 3 - Значок открытия двери
- 4 - Изображение
- 5 - Название программы
- 6 - Кнопка назад
- 7 - Стрелочка вверх
- 8 - Стрелочка вниз

На экране отображается 6 программ (рис. 15). Значок Вверх/Вниз можно использовать для прокрутки списка доступных программ.



Рисунок 15: Режим выпечки

1	- Номер программы	6	- Дополнительная подача пара
2	- Время программы	7	- Уровень загрузки печи
3	- Кнопка пуск	8	- Дополнительное время
4	- Кнопка открытия двери	9	- Кнопка стоп
5	- Строка состояния	10	- Кнопка назад

10. ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММНОГО РЕЖИМА ВЫПЕКАНИЯ

Для того, чтобы список программ (рис. 16) появился на экране, нужно нажать на значок “РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММ” на экране “ГЛАВНОЕ МЕНЮ” (рис. 8). Все программы имеют определенный номер, название, пиктограмму и флажок активации.

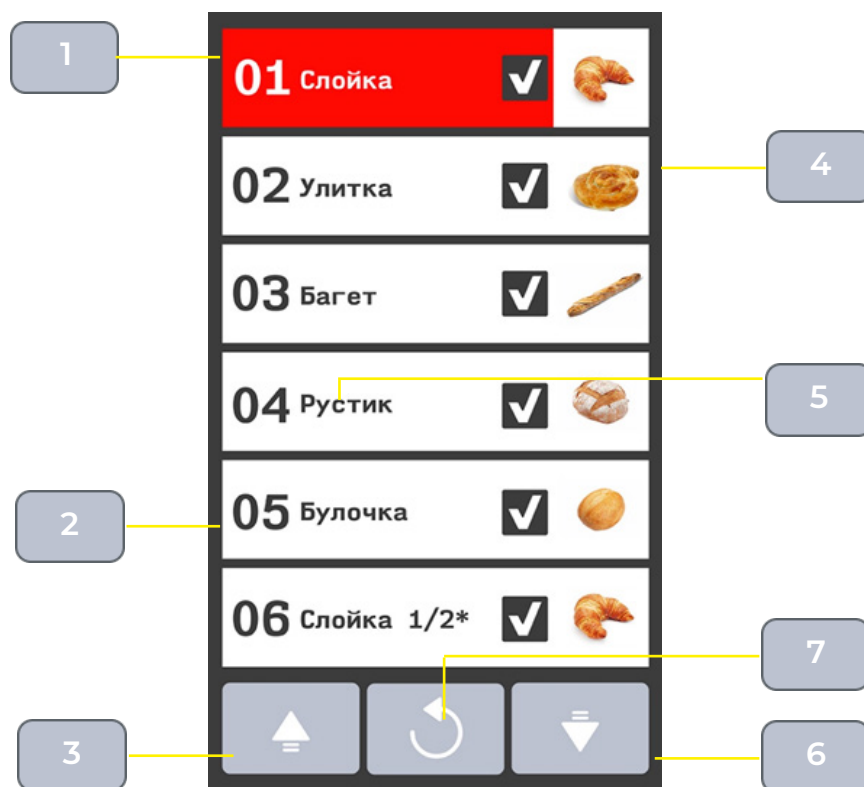


Рисунок 16: Список “Изменение программы”

- | | | | |
|---|-----------------------|---|---------------------------|
| 1 | - Выбранная программа | 5 | - Название продукта |
| 2 | - Номер программы | 6 | - Вниз |
| 3 | - Вверх | 7 | - Назад в предыдущее меню |
| 4 | - Пиктограмма | | |

Флажок указывает, активирована ли программа и доступна ли она в списке “Программный режим”. Если программа не выбрана, она не будет отображаться в списке активных программ в “Программном режиме”.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОГРАММЫ

Параметры первой фазы приготовления отличаются от параметров последующих фаз. Меню включает температуру предварительного нагрева (первая строка под значками номеров). При последующих фазах приготовления отображение первой строки изменяется на отображение общего времени приготовления.

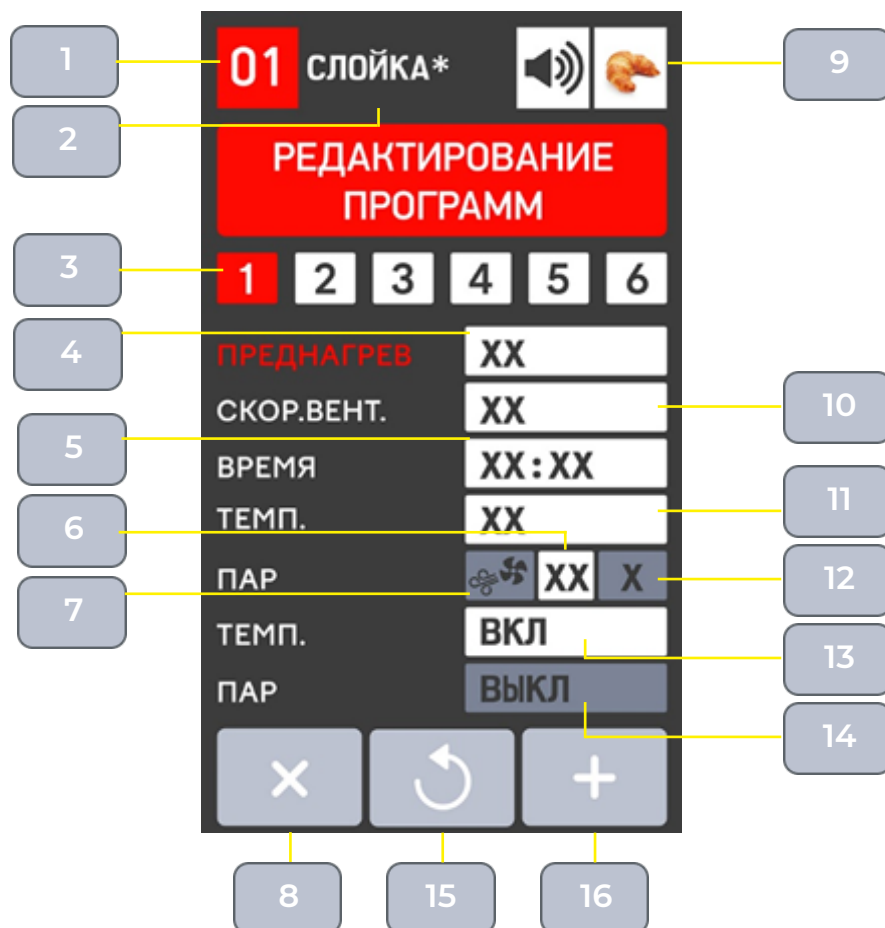


Рисунок 17: редактирование программ

1

Панель информации НОМЕР ПРОГРАММЫ

Отображает номер, название и изображение программы.

2

НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ

Отображение названия программы.

3

ФАЗЫ ПРОГРАММЫ

Каждая программа может включать до 6 фаз приготовления. Значки, пронумерованные от 1 до 6, указывают на количество фаз программы. Белым цветом обозначается активная фаза, затемненный значок с номером фазы указывает на то, что фаза отсутствует в выбранной программе, оранжевый – на то, что в данный момент на дисплее отображаются параметры данного списка.

4

ФУНКЦИЯ ПОДГОТОВКИ

В первой фазе отображается предварительный нагрев, в остальных – общее время приготовления. Если подготовка печи активирована (ВКЛ.), печь автоматически осуществит подготовку к процессу приготовления по заданным значениям.

5

ВРЕМЯ

Отображает время выбранной фазы приготовления.

6

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПОДАЧИ ПАРА

На данной модели печи неактивна.

7

ТИП ПОДАЧИ ПАРА

На данной модели печи неактивна.

8

УДАЛИТЬ ПОСЛЕДнюю ИЗМЕНЕНную ФАЗУ

Последнюю активную фазу в программе можно удалить, выбрав значок “Удалить последнюю измененную фазу”. Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню.

9

ПИКТОГРАММА

Чтобы изменить пиктограмму, нажмите на значок пиктограммы в правом верхнем углу экрана. Появится новый экран со списком изображений. Выберите нужное изображение. После того, как пиктограмма будет выбрана изображение на экране автоматически изменится на предыдущее “Изменить программу” выбранной программы, отображая новую пиктограмму.

10

СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Отображает заданную скорость работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. Введите нужное значение с помощью появившейся клавиатуры и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Скорость вентилятора: 0-10.

11

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отображает заданную температуру. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на значок подтверждения. Максимальная температура приготовления – 250°C.

12

ПРИОСТАНОВКА ПОСЛЕ ПОДАЧИ ПАРА

Отображает установленную приостановку работы вентилятора. Нажмите на параметр, чтобы изменить его значение. С помощью появившейся клавиатуры введите желаемое значение и подтвердите его нажатием на значок подтверждения.

13

ТЕМПЕРАТУРА

На данной модели печи неактивна.

14

ЗНАЧОК ФУНКЦИИ ПРОВЕТРИВАНИЕ (ШИБЕР)

Позволяет обновить воздух в камере печи. Варианты установки: ВКЛ./ВЫКЛ.

15

ЗНАЧОК ФУНКЦИИ “НАЗАД”

Значок для возврата в меню редактирования программы.

16

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ФАЗА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы добавить новую фазу в программу, нажмите на значок “Добавить новую фазу”. Действие нужно подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню.

11. ОЧИСТКА

Конвекционная печь **YUKON I-BAKE** имеет четыре различные программы очистки.

Программу очистки можно выбрать с помощью сенсорного экрана в меню очистки.



Рисунок 18: Меню очистки

1

ОЧИСТКА - I

Режим предназначен для ежедневной очистки. Продолжительность ~ 1 час и 20 минут.

2

РЕЖИМ ОПОЛАСКИВАНИЯ

Используется для очистки печи без использования моющего средства

3

ОЧИСТКА - II

Режим предназначен для проведения более интенсивной очистки. Продолжительность ~ 1 час и 45 минут.

4

РУЧНОЙ РЕЖИМ ОЧИСТКИ

Используется для ручной очистки печи.

11.1 ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ: ОЧИСТКА – I И ОЧИСТКА – II

Для запуска программы очистки дверь печи должна быть закрыта. В случае, если дверь не закрыта, на экране появится предупреждающий знак, а на панели информации отобразится надпись: “Дверь открыта”. Если дверь печи закрыта и другие ошибки не обнаружены, на панели информации появится сообщение “Нажать Старт”. Цвет значка “Старт” зеленый.



Рисунок 19:
Список “Изменение программы”

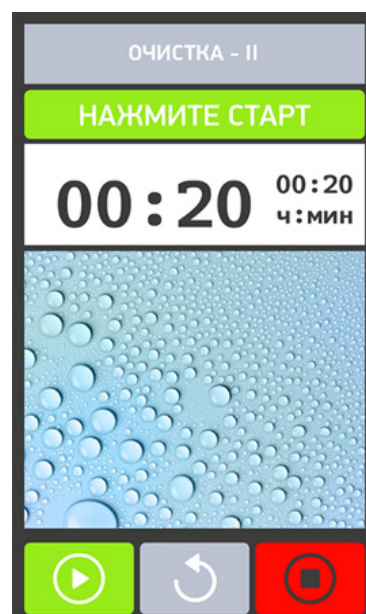


Рисунок 20:
Список “Изменение программы”

Запуск фазы предварительной очистки осуществляется нажатием на значок “Старт”. Панель информации изменит статус на подготовительный. Длительность фазы предварительной очистки ~ 20 минут.

Завершение процесса предварительной очистки сопровождается звуковым сигналом. Далее появляется экран с предупреждением о необходимости добавления моющего средства и использовании перчаток. После того, как моющее средство будет добавлено, а дверь печи закрыта, начнется вторая фаза очистки.

 Во время процесса очистки печь заполняется горячей водой. Дверь должна оставаться закрытой до тех пор, пока процесс очистки не будет завершен. Окончание процесса очистки сопровождается звуковым сигналом и статусом “Завершено” в поле информации о состоянии.

 Надевайте защитные перчатки во время работы с моющим средством! Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по использованию моющего средства, в частности, с информацией о правильной утилизации его упаковки!

 Не наливайте моющее средство поверх сливной крышки, расположенной в середине нижней части камеры!

 Храните моющее средство в сухом, темном, закрытом помещении, недоступном для детей. Не храните моющее средство вблизи с напитками

и продуктами питания. Принимайте меры по предотвращению попадания моющего средства в напитки и продукты питания!

Используйте только те моющие средства, которые рекомендованы производителем!

Производитель гарантирует оптимальные результаты очистки только в случае использования оригинального моющего средства.

Использование моющего средства:

- Для того, чтобы добавить моющее средство, осторожно откройте дверь и насыпьте “YUKON CLEANER” вокруг сливного отверстия на дне камеры. Не насыпайте средство на сливную крышку!
- Закройте дверь. Если дверь не будет закрыта, появится предупреждающий знак.
- После добавления моющего средства появится экран с надписью, указывающей на то, что процесс очистки запущен. Также на экране будет отображаться время, оставшееся до завершения процесса.
- После добавления моющего средства остановить процесс очистки уже невозможно, поэтому значки “Стоп”, “Назад” и “Открытие двери” блокируются.
- После завершения процесса очистки появляется экран с панелью информации, указывающей “Завершено”. Окончание процесса очистки сопровождается звуковым сигналом.

11.2 ОПОЛАСКИВАНИЕ

- Ополаскивание водой – программа, предназначенная для базовой очистки печи. Продолжительность ~ 30 минут. Продолжительность может отличаться в зависимости от начальной температуры в камере печи. Ополаскивание не требует использования моющего средства. Ополаскивание осуществляют для очистки от пыли и крошек, которые остались после приготовления.
- Если дверь печи закрыта и другие предупреждения об ошибках отсутствуют, панель информации изменит статус на “Нажать Старт”. Значок “Старт” загорится зеленым цветом. При нажатии на значок “Старт” начнется фаза промывки водой.
- Во время процесса промывки дверь печи должна оставаться закрытой.
- После завершения процесса очистки появляется экран с панелью информации, указывающей “Завершено”. Окончание процесса очистки сопровождается звуковым сигналом.

11.3 ОЧИСТКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Программа очистки в ручном режиме предназначена для проведения полуавтоматической очистки загрязнений печи, которые нельзя удалить только с помощью автоматических программ. Программа ручной очистки является наиболее эффективной и сочетает в себе автоматическую и ручную фазы. Продолжительность ~2 часа.

- Чтобы начать процесс очистки, закройте дверь. Если дверь открыта, появится экран с предупреждением “ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ”
 - На экране отображается значок “Нажать Старт”, время фазы предварительной очистки, значок “Возврат” и значок “Старт”.
 - Выберите значок “Старт”, который запустит подготовку печи к процессу очистки (предварительная очистка).
 - После завершения подготовительного процесса появится экран с надписью “Добавьте моющее средство” и предупреждением о необходимости использования перчаток. Окончание подготовительного процесса также будет сопровождаться звуковым сигналом.
 - Медленно и осторожно откройте дверь и распылите моющее средство (внимательно ознакомьтесь с инструкцией, прилагаемой к моющему средству) на внутреннюю часть камеры печи. Очистите камеру вручную. Используйте перчатки!
 - После завершения процесса ручной очистки закройте дверь печи. Запустится автоматический процесс очистки (фаза I).
 - Автоматическая фаза очистки завершится примерно через 20 минут. Появится экран с надписью “Добавьте моющее средство” и предупреждением о необходимости использовать перчатки.
- Окончание процесса очистки также будет сопровождаться звуковым сигналом.
- Снова медленно и осторожно откройте дверь и распылите моющее средство (внимательно ознакомьтесь с инструкцией, прилагаемой к моющему средству) на внутреннюю часть камеры. Очистите камеру вручную. Используйте перчатки!
 - После завершения второй процедуры ручной очистки закройте дверь. Запустится вторая автоматическая фаза очистки (фаза II).
 - После завершения второй автоматической фазы очистки появляется надпись «ЗАВЕРШЕНО» на экране печи.

12. НАСТРОЙКИ

Для активации меню настроек нажмите на значок “Настройки” на дисплее главного меню (рис. 8). Режим настройки включает 10 опций (рис. 21).



Рисунок 21: Список настройки

1

ВХОД/ВЫХОД

Опция предназначена для квалифицированного персонала, который имеет доступ к заблокированным опциям.

2

ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Регулируйте яркость экрана с помощью значков ▲ и ▼

3

ЗВУК

Установите нужную громкость звука с помощью значков ▲ и ▼

4

ВРЕМЯ

Позволяет установить дату (день, месяц и год), время (часы, минуты и секунды) и день недели (DOW).

5

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Отображение основной информации о печи (например, тип, серийный, заводской номер, производитель, год выпуска, дата установки, официальный дистрибьютор и т. д.)

6

ЯЗЫК

Опция не активна в данной модели печи.

7

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Опция позволяет установить автоматический процесс подготовки печи к рабочему процессу в заданное время (например, утром перед началом рабочего дня). Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже главой о подготовке.

8

ПАРАМЕТРЫ

Повторная установка параметров может производиться только квалифицированным персоналом. Доступ к параметрам можно получить с помощью опции ВХОД/ВЫХОД.

9

ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

Опция, доступная только для персонала, осуществляющего техническое обслуживание.

10

ПЕРЕДАЧА

Доступ к данной опции можно получить с помощью опции ВХОД/ВЫХОД. Опция позволяет переносить данные с/на USB-накопитель.

12.1 ПАРАМЕТРЫ



Рисунок 22: Список параметры

1

БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

Настройки для единиц измерения температуры, режима отображения, программ блокировки и ручного управления и т. д.

2

ПАРОЛЬ

База паролей для технического обслуживания

3**ЗВУК**

Настройки звуковых сигналов

4**ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ**

Настройки режима вытяжки, закрывания дверцы, заслонки дымоотвода, настройки подачи пара.

5**ТЕМПЕРАТУРА**

Настройки температур для камеры и т. д.

6**НАСТРОЙКИ ПОДАЧИ ПАРА**

Настройки длительности циклов подачи пара, паузы между циклами и т.д.

7**ДВИГАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА**

Настройки направления вращения вентилятора, частоты вращения вентилятора (мин./макс.).

8**ПОЛЯРНОСТИ**

Не активна в данной модели печи.

9**НАРА**

Не активна в данной модели печи.

10**ОЧИСТКА**

Настройка параметров очистки.

11**СПИСОК ОШИБОК**

Перечисление всех ошибок с указанием их значения.

12**ИНТЕРНЕТ**

Интернет-настройки адресов серверов, DHCP, Ethernet-подключение и т.д.

13**СТАТИСТИКА**

Собранные данные о часах наработки, днях до проведения технического обслуживания.

14**НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ**

Содержит меню ВХОДА/ВЫХОДА для служебного пользования.

12.2 АКТИВАЦИЯ ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДНАГРЕВА

Предварительный нагрев – функция, которая позволяет предварительно разогреть печь перед началом процесса выпекания. Данная функция сокращает общее время работы печи.



Функцию предварительного нагрева печи можно установить только на один день вперед. Настройку следует повторять ежедневно.

· АКТИВАЦИЯ

Используя параметр можно включить и выключить функцию предварительного

нагрева. В случае, если печь уже была предварительно разогрета, параметр автоматически меняется на ВЫКЛ.

- **ВРЕМЯ ЗАПУСКА**

Используя параметр можно установить время, к которому печь будет готова к эксплуатации.

- **ДЕНЬ ЗАПУСКА**

Параметр отображает день активации предварительного нагрева.

- **НОМЕР ПРОГРАММЫ**

Используя параметр можно выбрать номер программы выпечки. (выбрать можно только активные программы)

Меню, всплывающее перед выключением печи.

- **ВЫБОР ДНЯ АКТИВАЦИИ**

Отображение дня активации автоматического предварительного нагрева.

- **ВРЕМЯ**

Отображение времени, когда печь будет готова к использованию.

- **НОМЕР ПРОГРАММЫ**

Отображение номера выбранной программы.

- **НАСТРОЙКИ**

Ярлык для настройки параметров автоматического предварительного нагрева.

- **ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**

- **ОТМЕНА**

13. ПЕРЕДАЧА ФАЙЛОВ СПОМОЩЬЮ USB-ИНТЕРФЕЙСА

USB-порт предназначен для нужд сервисного и технического обслуживания. Для передачи файлов требуется USB-флешка. Объем – до 32 ГБ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед копированием программ на флэш-накопитель убедитесь, что USB-ключ пуст. Перенос программы может осуществляться только квалифицированным персоналом, обладающим мастер-паролем. Пожалуйста, свяжитесь с вашим региональным дилером для получения пароля.

ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ С ПОМОЩЬЮ USB

Для переноса программы перейдите в главное меню и вставьте USB-накопитель в USB-порт, расположенный на левой панели печи. В строке состояния главного меню значок USB загорится зеленым.

После того, как значок станет зеленым, перейдите в настройки, выберите опцию “Войти” и введите мастер-пароль, что активирует опцию (передачи) в настройках. Выберите опцию передачи. Откроется новое окно (Рисунок 33).

Для передачи программ на USB-ключ, сначала выберите ПРОГРАММЫ (Рисунок 34) и нажмите для загрузки на USB.

После завершения процесса появится всплывающее меню “Передача завершена”.

Теперь программа перенесена на USB-ключ. Если пиктограммы и звуки также нужно перенести в память другой печи, перед передачей данных также выберите “ЗВУК” и “ИЗОБРАЖЕНИЯ”. Опции “ЖУРНАЛЫ” или “ПАРАМЕТРЫ” невозможно выбрать, вводя мастер-пароль. Данные опции предназначены только для персонала технического обслуживания!

Для импорта программ с USB-ключа повторите данный процесс, но вместо выберите и продолжите USB-передачу.

14. ОБНАРУЖЕНИЕ ОШИБОК

При возникновении ошибки в процессе режима приготовления, заданного вручную, на панели информации отображается предупреждение об ошибке (название и номер ошибки)

Прежде всего нужно перезагрузить программу. Используйте значок “Стоп” для остановки программы приготовления. Вернитесь в главное меню, нажав на значок “Назад”. В главном меню нажмите на значок в правом углу панели информации и на указанную ошибку.

Если перезагрузка не устранил ошибку, обратитесь к обслуживающей организации.

15. РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

При проведении очистки в ручном режиме отключайте печь от электросети.

Не используйте агрессивные моющие средства. Используйте средства, одобренные производителем.

Для очистки внутренней поверхности печи используйте только сертифицированные и одобренные для использования в пищевой промышленности моющие средства!

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по использованию моющих средств!

Убедитесь, что средство подходит для очистки внутренней поверхности печи.

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по использованию моющих средств для обеспечения их безопасного использования.

Всегда используйте защитные перчатки при работе с любым моющим средством.

Категорически запрещается очищать печь струями воды.

Категорически запрещается использовать любые инструменты либо чистящие устройства, которые могут повредить печь.

15.1 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ

Для очистки НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ используйте мягкую влажную ткань или мягкое моющее средство для обезжиривания металлических поверхностей.

Для очистки ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ используйте только мягкую влажную ткань. Не используйте моющее средство!

НАРУЖНУЮ СТОРОНУ СТЕКЛА ДВЕРИ следует регулярно очищать мягкой влажной тканью или мягким моющим средством для очистки стекла.

Для всех НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ печи рекомендуется моющее средство соответствующее требуемым стандартам производителя.

15.2 РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ

Очистка внутренних частей печи.

Перед очисткой необходимо охладить наружную и внутреннюю поверхности печи до комнатной температуры (примерно 25°C). Перед очисткой печь необходимо отключить от электросети!

- Осторожно, вручную, извлеките держатели противней из камеры.

- В конце каждого рабочего дня очищайте внутреннюю поверхность печи влажной тканью или моющим средством.

- В конце каждого рабочего дня очищайте прокладку дверцы влажной тканью. Не используйте моющее средство для очистки прокладки, так как оно может повредить целостность материала прокладки.

- Очищайте противни влажной тканью или моющим средством.

- Вручную открутите четыре больших болта, которые крепят кожух вентилятора;

- Тщательно очистите область за кожухом вентилятора, используя более толстые перчатки, чтобы предотвратить возможные порезы об острые части вентилятора и нагревателя;

- При очистке области за кожухом вентилятора соблюдайте особую осторожность, чтобы не повредить датчики температуры, которые расположены слева вверху;

- После завершения очистки закрепите кожух вентилятора болтами на прежнем месте (закреплять кожух следует вручную, без использования каких-либо инструментов);

- Убедитесь, что все элементы прочно закреплены.

Производите очистку внутренней поверхности печи осторожно, чтобы не повредить нагревательные элементы или датчики температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того чтобы снять держатели противней, сначала поднимите штифт, чтобы разблокировать держатели лотков, а затем потяните держатели к центру печи в сторону. Для каждого держателя предусмотрено два штифа

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы снять кожух вентилятора, в первую очередь необходимо снять держатели противней. Чтобы снять кожух, открутите четыре больших болта, крепящих кожух, и осторожно извлеките его из печи.

15.3 ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ

Очистка внутренних частей печи.

Перед очисткой необходимо охладить наружную и внутреннюю поверхности печи до комнатной температуры (примерно 25°C). Перед очисткой печь необходимо отключить от электросети!

Производитель рекомендует очищать внутреннее стекло дверцы не реже одного раза в месяц, следуя нижеописанной процедуре:

- Широко откройте дверь и найдите два фиксирующих держателя стефлюновым покрытием, которые будут расположены на внутреннем стекле дверцы (рис. 40).

- Потяните за каждый держатель и поверните их на 180°;

- Осторожно откройте внутреннее стекло и очистите его. Также очистите внутреннюю поверхность внешнего стекла;

- После завершения очистки закройте внутреннее стекло;

- Убедитесь, что внутреннее стекло прочно закреплено и закройте дверь.

15.4 ОЧИСТКА УПЛОТНИТЕЛИ ДВЕРИ ПЕЧИ

После завершения процесса очистки или перед выпеканием рекомендуется очистить уплотнитель между камерой и дверью.

Очищайте уплотнитель от загрязнений мягкой влажной тканью. Ежедневная очистка продлевает срок службы уплотнителя, улучшает герметизацию камеры и эксплуатационные характеристики печи.

15.5 ОЧИСТКА КОЛЛЕКТОРА

Коллектор расположен под дверью. Он собирает воду и загрязнения, которые появляются в камере и на двери. Рекомендуется очищать коллектор ежедневно после завершения процесса очистки печи или до начала выпекания.

Для очистки коллектора используйте влажную ткань. Убедитесь, что отверстие коллектора для выхода воды не засорено.

15.6 ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Регулярная очистка панели управления нужна для обеспечения эффективной работы и хорошей видимости экрана.

Очищайте экран только мягкой влажной тканью. Не используйте моющих средств!

15.7 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ ЛАМПОЧЕК КАМЕРЫ ПЕЧИ

Светодиодные лампочки для освещения камеры в новых моделях печей требуют регулярной очистки. Очищайте лампочки мягкой влажной тканью, не используя моющих средств.

Избегайте прямого попадания света светодиодных лампочек в глаза.

Очистку светодиодных лампочек можно производить только в выключенном состоянии (печь выключена). Очистку можно начинать только после полного остывания лампочек.

16. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ЕЖЕГОДНАЯ ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ НЕОБХОДИМО ОХЛАДИТЬ НАРУЖНУЮ И ВНУТРЕННЮЮ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (примерно 25°C).

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

16.1 ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ОТ МУКИ И ПРОЧИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ЗАПРЕЩЕНА! ОЧИСТКУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ МОЖЕТ ПРОВОДИТЬ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА!

Производитель настоятельно рекомендует проводить профилактический контроль печи и очистку внутренних электрических частей (электрического шкафа) каждые 3-6 месяцев. Такой контроль и очистку необходимо проводить особенно в тех случаях, когда не соблюдаются правила корректной и безопасной установки печи для обеспечения безопасности рабочей среды.

Во внутренние области электрической части печи могут попадать мука, жир или другие загрязнения, что может привести к значительному и необратимому повреждению электрических элементов.

Проверку и очистку электрической части печи может осуществлять только профессиональный электротехник. Соблюдайте следующие рекомендации:

- Дождитесь полного остывания печи до комнатной температуры.
- Отключите печь от источника питания.
- Осторожно снимите металлическую боковую панель печи. Не дотрагивайтесь до электрических элементов!
- Чтобы обнаружить загрязнения, внимательно осмотрите внутреннюю область электрической части печи;
- Для очистки деталей от муки и других загрязнений используйте вакуумное пылеотсасывающее устройство. Устройство обязательно должно быть оснащено пластиковым переходником на конце шланга. Не дотрагивайтесь до электрической части (ни руками, ни пылеотсасывающим устройством).
- После осмотра и очистки сразу же установите боковую панель печи в исходное положение и закрепите ее винтами.

16.2 ОЧИСТКА СБОРНОЙ КАМЕРЫ ОТ КОНДЕНСАТА С ПОМОЩЬЮ СИФОНА, РАСПОЛОЖЕННОГО НА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ ПЕЧИ

ДАННЫЙ ВИД РАБОТ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРОМОНТЕРОМ-СПЕЦИАЛИСТОМ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЗДАНИЯ ИЛИ ПЕРСОНАЛОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА!!!

Производитель настоятельно рекомендует проводить каждые 3-6 месяцев профилактический технический осмотр и очистку сливного трубопровода, камеры сбора конденсата сифоном, расположенным на задней панели печи.

Осмотр и очистка должны выполняться только квалифицированным техническим персоналом. Соблюдайте следующие рекомендации:

- Дождитесь полного остывания печи до комнатной температуры;
- Найдите сливной трубопровод и камеру сбора конденсата с сифоном на задней панели печи;
- Очистите камеру сбора конденсата и концы всех впускных труб в крышку камеры и поместите ее обратно на крышку с трубами;
- Убедитесь, что все трубы закреплены в их исходном положении, а соединения прочно затянуты.

17. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

ГАРАНТИЯ на изделие составляет 24 месяца.

Гарантия автоматически сокращается до 12 месяцев, если уполномоченный поставщик услуг по техническому обслуживанию не проводит профилактический технический осмотр печи до истечения первого 12-месячного периода (но не ранее истечения 11-го месяца) и далее при условии, что проверка доказывает, что печь эксплуатировалась согласно требованиям производителя. Владелец несет ответственность за своевременное проведение осмотра. Проверка не является частью гарантии и проводится за счет владельца.

СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Настоящая гарантия включает в себя замену дефектных оригинальных деталей и их бесплатную установку уполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию.

Гарантийный период начинается со дня покупки или со дня установки оборудования и остается действительным при следующих условиях:

- Оборудование приобретено при «нормальных» условиях;
- Оборудование обслуживается только уполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию, а дефектные детали заменяются оригинальными или утвержденными заводом в качестве подходящих деталями других производителей;
- Пользователь использует оборудование в соответствии с его назначением и инструкциями производителя;
- Профилактический технический осмотр проводится уполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию до истечения первого 12-месячного периода, но не ранее, чем за месяц до истечения этого срока.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ НА ДЕТАЛИ ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ

Гарантия на новые детали, установленные в гарантийный или постгарантийный период, составляет 12 месяцев после даты установки. Она включает условия распространения и не распространения гарантии на изделия.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:

- Замену деталей, изношенных в результате нормальной эксплуатации (например, светодиодных ламп, уплотнений), а также любых деталей, поврежденных пользователем или любой третьей стороной;
- Детали, которые уже были заменены неуполномоченным поставщиком услуг;
- Проблемы, возникшие в результате использования оборудования, которое не могло рассматриваться как нормально функционирующее, и в результате ожидаемого использования данного оборудования, или использования,

которое не соответствует назначению оборудования;

- Проблемы, возникшие в результате установки оборудования неуполномоченным поставщиком услуг по техническому обслуживанию;

- Детали, поврежденные во время транспортировки или при неправильном обращении;

Ремонт или замена дефектных деталей в течение гарантийного срока не продлевает первоначальную гарантию!

РАСШИРЕННЫЕ ОСОБЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Расширенные особые гарантийные условия включают в себя все условия стандартной гарантии», за исключением гарантийного срока, который продлевается! Расширенная гарантия может включать дополнительные условия, если они согласованы в письменной форме с покупателем. Необходимо заполнить гарантийные регистрационные карточки и вернуть их дилеру.

18. КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ

Тел.: Для регионов +7 (800) 707-62-82
Для Москвы и области +7 (495) 221-82-82
Добавочный 139

Веб-сайт: www.balticmaster.ru

Электронная почта: sale@balticmaster.ru