

Арач

BAKERY *Line*

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ серии К

ГОД ВЫПУСКА

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

EUROPA S.r.l.

Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53

36034 Мало - Виченца

Телефон: +39 0445 637 444

Факс: +39 0445 637 455

Эл.почта europa@europa-zone.com

www.europa-zone.com

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

название	Конвекционная печь
серия	К
серийный №	См. титульную страницу
год производства	См. титульную страницу

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

EUROPA S.r.l.

Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53

36034 Мало - Виченца

Телефон : +39 0445 637 444

Факс: +39 0445 637 455

Эл.почта europa@europa-zone.com

www.europa-zone.com

ВВЕДЕНИЕ

Цель данного руководства - предоставить клиенту и его техническому персоналу возможность эксплуатировать печь в соответствии с действующим законодательством, обеспечивая безопасность и защиту указанного персонала, а также получить оптимальную производительность с минимальным износом.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА.....	5
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ».....	6
3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	7
3.1. Оператор и специалист по техобслуживанию	7
3.2. Профилактические и защитные меры	7
3.3. Защитные приспособления и предохранительные устройства	9
3.3.1. Знаки безопасности, используемые в руководстве	10
3.3.2. Знаки безопасности на печи	10
3.4. Остаточные риски	12
4. ОПИСАНИЕ.....	12
4.1. Описание печи и соответствующего оборудования.....	12
4.1.1. Структура	15
4.1.2. Органы управления и электрические цепи.....	15
4.1.3. Механическое и гидравлическое управление	15
4.1.4. Аксессуары по запросу	15
4.1.5. Тепловая группа.....	15
4.1.6. Подключение к источникам энергоснабжения	15
4.1.7. Дренажные подключения	15
4.2. Принятые стандарты технического производства	15
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	16
5.1. Технические характеристики.....	16
6. ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
6.1. Условия использования по назначению.....	16
6.2. Ситуации, в которых производитель считается освобожденным от ответственности	16
7. ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА	17
7.1. Общие положения	17
7.2. ПРР печи в упаковке	17
7.3. ПРР печи без упаковки	18
7.4. Транспортировка	19
7.5. Хранение.....	19
8. ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ	19
9. УСТАНОВКА.....	19
9.1. Определение местоположения.....	19
9.2. Допустимые показатели окружающей среды	19
10. СБОРКА И РАЗБОРКА.....	20
11. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	20
11.1. Предварительные соображения	20
11.2. Подключение к источнику питания, вытяжкам, дренажным и вспомогательным системам	20
11.2.1. Электропитание	21
11.2.2. Вода.....	21
11.2.3. Дренаж воды.....	21
11.2.4. Дымоход.....	21
11.3. ВВОД ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	21
11.3.1. Выхлопная тяга	22
11.3.2. Эффективность предохранительных устройств	22

11.4. Установка органов управления и защитных устройств	22
11.5. Обучение эксплуатационного персонала.....	22
12. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	22
12.1. Панели управления.....	22
12.2. Эксплуатация.....	23
12.2.1. Включение, выключение, настройка машины	23
12.2.2. Циклы запуска и обкатки	24
12.2.3. Защитные устройства.....	24
13. ЧИСТКА.....	24
13.1. Обслуживание: используемые материалы и инструменты	24
13.2. Частота обслуживания.....	24
13.3. Материалы и способы, которые не должны применяться.....	24
13.4. Как очищать пекарную камеру	24
14. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	25
14.1. Программа техобслуживания.....	25
14.2. Устранение неисправностей: обычный и специализированный ремонт	25
14.3. Программа смазки.....	25
14.4. Как заказать запчасти	25
14.5. Устранение неполадок.....	26
15. ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ	27
15.1. Временное хранение	27
15.2. Длительное хранение	27
15.3. Дальнейшая продажа	27
15.4. Утилизация	27
16. ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА.....	28
17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ.....	28
17.1. Гарантия	28
17.2. Копия декларации о соответствии стандартам ЕС	29
МОДУЛИ И АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ	30
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА С УВЛАЖНИТЕЛЕМ (опция)	33
ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	35
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ПОВОРОТНЫМ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ.....	35
ПРОГРАММИРОВАНИЕ	38
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ).....	61

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Все права на воспроизведение данного руководства защищены. Воспроизведение, даже частично, запрещено без письменного разрешения Equip Group.

При составлении данного документа использовались указания, содержащиеся в следующих документах:

- Директива 2006/42/ЕС о безопасности машин и оборудования от 17 мая 2006 г.
- Директива 2004/108 / ЕС об электромагнитной совместимости от 15 декабря 2004 г.
- Директива 2006/95 / ЕС о низковольтном оборудовании от 12 декабря 2006 г.
- UNI EN ISO 12100-1st:2005 (Стандарт: Безопасность машин. Основные понятия, общие принципы расчета. Часть 1)
- UNI EN ISO 12100-2nd:2005 (Стандарт: Безопасность машин. Основные понятия, общие принципы расчета. Часть 2)

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

- Это неотъемлемая часть комплекта поставки печи.
- Это важный инструмент при эксплуатации, очистке и техобслуживании печи.
- Оно должно содержаться в хорошем состоянии в течение всего срока службы печи и утилизироваться только после окончательной утилизации самой печи.
- Оно должно обновляться при каждом отправлении документации по обновлению печи.
- Оно должно быть передано покупателю печи, если она продана другому пользователю.
- Электрические схемы и инструкции на панели управления прилагаются к руководству (отдельные руководства).

РУКОВОДСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ

- Перевозчиков.
- Техника по сборке машины (авторизованный техник компании).
- Специалиста по установке для подключения машины к вспомогательным службам (водоснабжение, электроснабжение, удаление продуктов сгорания, отвод сточных вод и т. д.).
- Техника по эксплуатационным испытаниям и тренера по подготовке персонала.
- Техника по эксплуатации.
- Техника по техобслуживанию.
- Техника по окончательному удалению отходов.

ИНСТРУКЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ

- Общие меры предосторожности.
- Описание и технические данные.
- Целевое и непредусмотренное использование.
- Погрузка и транспортировка деталей, сборка и разборка.
- Подготовка места, на котором должна быть установлена печь.
- Установка и подключение вспомогательных служб.
- Тестирование машины и обучение обслуживающего персонала.
- Эксплуатация
- Техническое обслуживание и / или ремонт.
- Заказ запчастей.
- Окончательная утилизация.

Оператор должен проверить пригодность места установки печи в соответствии с регламентом, предусмотренным национальным и местным законодательством. Для этого Вы можете связаться с техническим специалистом или ТПП.

Руководство следует хранить до момента утилизации в печи. В случае если руководство утеряно или повреждено, Вы можете запросить у компании-производителя или импортера новое руководство.

Данное руководство должно храниться рядом с машиной, в безопасном месте, о котором знают операторы, и к которому имеют доступ только они. С ним следует обращаться осторожно, дабы не повредить его; не следует удалять, переписывать или изменять страницы и их содержимое.

Руководство отражает современную технологию на момент выпуска печи на рынок и не может считаться неадекватным просто потому, что позже она обновляется в соответствии с новыми разработками.

Производитель оставляет за собой право обновлять продукты и соответствующие руководства без обязательства обновлять предыдущие продукты и руководства, за исключением конкретных обстоятельств.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ»

Следующая информация, требуемая для маркировки «СЕ» (из 2006/42 / ЕС), указана на заводской табличке на передней панели печи серии К.



Ни при каких обстоятельствах не удаляйте и не перемещайте маркировку «СЕ». Если заводская табличка повреждена или отсутствует, персонал должен сообщить об этом компании Equip Group

Apach BAKERY <i>line</i>		Mod.		
		Serial n°		
		Year		
Thermic power		kW		V
Electric power		kW		Hz
Burner type				ACT



Вид сбоку

ATTENZIONE:	
PER GARANTIRE UN CORRETTO FUNZIONAMENTO I CAVI DI LINEA COLLEGATI AL QUADRO ELETTRICO DEVONO ESSERE DI SEZIONE MAGGIORE OD UGUALE A QUELLA PRESCRITTA DAL COSTRUTTORE	
WARNING: FOR A CORRECT FUNCTIONING, MAKE SURE THAT THE SECTION OF THE LINE CABLES CONNECTED TO THE ELECTRIC BOARD IS GREATER OR EQUAL TO THE ONE PRESCRIBED BY THE MANUFACTURER.	ACHTUNG: UM EINEM STÖRUNGSFREIEN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN DIE AN DIE SCHALTAFEL ANGESCHLOSSENEN LEITUNGSKABEL EINEN QUERSCHNITT HABEN, DER GRÖßER IST ODER ZUMINDEST DEM VOM HERSTELLER VORGESCHRIEBENEN ENTSPRICHT.
ATTENTION: POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT, LES CABLES DE LIGNE RACCORDES AU TABLEAU ELECTRIQUE DOIVENT AVOIR UNE SECTION SUPERIEURE OU EGALE A CELLE INDIQUEE PAR LE CONSTRUCTEUR.	ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΕΓΑΣΦΜΑΙΣΕΤΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΚΑΛΩΣΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΡΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΠΙΝΑΚΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΔΙΑΤΟΜΗ ΜΕΤΑΛΥΤΕΡΗ Η ΊΣΗ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ.

3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

На этапе проектирования, а также во время составления данного руководства компания Equip Group тщательно проанализировала все взаимодействие между оператором и печью в течение всего срока ее эксплуатации.



Следующие определения указаны в соответствии с директивой 2006/42 / ЕС и всеми последующими изменениями:

ОПАСНЫЕ ЗОНЫ: любая зона внутри и / или около печи, присутствие незащищенного лица в которой представляет риск для его безопасности или здоровья.

НЕЗАЩИЩЕННОЕ ЛИЦО: любое лицо, находящееся полностью или частично в опасной зоне.

ОПЕРАТОР: лица, отвечающие за функционирование, регулировку, обслуживание или чистку

3.1. ПРОФИЛЬ ОПЕРАТОРА И СПЕЦИАЛИСТА ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ



Оператор печи: неквалифицированный персонал (без специальных навыков), который может выполнять только простые задачи, например, управлять печью при помощи органов управления на панели управления. При этом они должны иметь возможность выполнять все операции, связанные с загрузкой и выгрузкой продукта, используя закрытые, активные индивидуальные средства защиты (перчатки)



Техник, ответственный за тестирование горелки: квалифицированный техник, работающий на клиента или направленный производителем горелки. Только он уполномочен устанавливать, настраивать, тестировать и ремонтировать горелку.



Техник, направленный компанией-производителем: квалифицированный техник, уполномоченный компанией Equip Group проводить комплексные ремонтные работы в конкретных ситуациях и по согласованию с заказчиком.

3.2 ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ И ЗАЩИТНЫЕ МЕРЫ:



Несоблюдение данных инструкций, а также любое повреждение предохранительных устройств освобождают компанию Equip Group от любой ответственности в случае аварии, повреждения или неисправности машины.

Перед запуском печи оператор должен тщательно ознакомиться с положением и функциями всех органов управления. Кроме того, он должен уметь выполнять все операции, описанные в данном руководстве, хорошо понимать все правила техники безопасности и правильно применять их при эксплуатации и техническом обслуживании печи.

Общие меры предосторожности

- Заказчик соглашается с тем, что до эксплуатации, технического обслуживания и ремонта машины допускается только обученный и квалифицированный персонал.
- Заказчик обязуется принять все необходимые меры для предотвращения доступа посторонних лиц в рабочую зону печи.
- Персонал обязан строго соблюдать все требования, изложенные в настоящем документе, а также национальные стандарты и общие нормы техники безопасности ЕЭС.
- Заказчик обязуется надлежащим образом информировать свой персонал о применении и соблюдении таких мер предосторожности. С этой целью он обязуется обеспечить, чтобы все люди знали ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ и ДЕЙСТВУЮЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ в отношении их конкретных обязанностей.
- Заказчик обязан проинформировать компанию Equip Group в случае обнаружения дефектов или неисправностей в системах предупреждения несчастных случаев или возникновения опасной ситуации, чтобы предотвратить неправильные или опасные действия со стороны персонала.
 - Персонал обязан всегда использовать индивидуальные средства защиты, предписанные соответствующими обязывающими директивами; кроме того, он должен соблюдать все инструкции данного руководства.
- Персонал должен соблюдать все инструкции по технике безопасности и предосторожности, применяемые к печи.
- Обслуживающий персонал не должен осуществлять операции или мероприятия по собственной инициативе, выходящие за рамки их квалификации и/или обязанностей.
- Обо всех возникших проблемах или опасных ситуациях обслуживающий персонал должен информировать своего начальника.
- Обучаемый персонал должен всегда работать с опытным персоналом.

- Печь серии К спроектирована и изготовлена в соответствии с современными технологиями и стандартами безопасности и работает безопасно. Машина была протестирована только на входящем в комплект поставки оборудовании. Сборка неоригинальных деталей или деталей других марок, а также любые изменения могут привести к изменению характеристик машины и, как следствие, к нарушению безопасности ее эксплуатации. Компания Equip Group освобождается от любой ответственности в случае повреждения, которое может возникнуть в результате использования не оригинальных запасных частей.
- Печь серии К должна использоваться исключительно для тех целей, для которых она предназначена.
- Не запускайте печь после снятия защитных приспособлений.

Инструкции по погрузо-разгрузочным работам и транспортировке

- **Погрузо-разгрузочные и сборка должны осуществляться техническими специалистами производителя.**
- В настоящем документе содержатся инструкции по погрузке и выгрузке, а также транспортировке печи.
- Погрузо-разгрузочные и транспортные операции должны выполняться квалифицированным персоналом.
- Заказчик и его персонал обязуются прочитать вышеуказанные инструкции и соблюдать их.
- Перед началом работы с печью заказчик обязуется предоставить своему персоналу соответствующие индивидуальные средства защиты (перчатки) и соответствующие инструменты.
- Используйте подходящие подъемные инструменты, подобные описанным в руководстве.
- Избегайте одновременной работы двух или более человек на одной машине без координации, так как это может привести к опасным ситуациям.
- Проверьте размеры упаковки и вес ящиков/картона, для подъема используйте вилочный погрузчик или кран подходящего тоннажа. Использование неподходящего подъемного оборудования может привести к травмам людей и повреждению печи.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, а также его пропорциональность весу печи и весу ее частей должны быть выбраны с учетом максимально допустимого свеса.
- Используйте подъемные стропы только в том случае, если на них прикреплен табличка с данными производителя и отчетливо видна грузоподъемность.
- Перед каждым подъемом проверяйте стропы: не используйте их, если они повреждены, порезаны или изношены, так как повреждение строп может привести к повреждению печи и травмированию людей.
- Не скручивайте и не связывайте стропы; следуйте инструкциям по эксплуатации, предоставленным поставщиком.
- При использовании цепей должны соблюдаться те же инструкции.

Инструкции по эксплуатации

- Пол вокруг печи всегда должен быть чистым, свободным и не загроможденным.
- Каждый день, перед запуском печи, проверяйте, работают ли все выключатели, устройства безопасности и другие элементы управления.
- Запускайте печь только после проверки отсутствия внутри посторонних предметов.
- Всегда используйте индивидуальные средства защиты, предусмотренные соответствующими обязательными директивами; кроме того, соблюдайте все, что указано в данном руководстве
- В случае возникновения опасных ситуаций (непосредственная или эффективная опасность) нажмите красную ручку аварийной остановки.
- По окончании каждой рабочей смены отключите подачу электричества, воды и топлива.
- Очистите машину

Инструкции по регулировке

- Все регулировки, проверки и чистки должны осуществляться только в том случае, если печь выключена, и главный выключатель повернут в положение "0".

Все операции, выполняемые под напряжением, могут привести к тяжелым и даже смертельным травмам персонала.

- Если рамы или защитные приспособления были сняты, перед повторным использованием убедитесь, что они были правильно восстановлены.
- Любая электрическая регулировка должна осуществляться квалифицированным специалистом с использованием соответствующих инструментов.
- Регулировка без предохранительных устройств или рам должна выполняться только одним человеком, и во время ее проведения нельзя допускать к печи лиц, не имеющих соответствующих полномочий.
- Не оставляйте на машине инструменты или другие предметы, как работающие, так и выключенные, так как их падение может привести к травмам персонала или материальному ущербу.
- Операции по регулировке должны выполняться только одним человеком, и во время ее проведения нельзя допускать к печи лиц, не имеющих соответствующих полномочий.
- **Не используйте струи воды для очистки печи.**

Инструкции по обслуживанию печи

- Все регулировки, проверки и чистки должны осуществляться только в том случае, если печь выключена, и главный выключатель повернут в положение "0".

Все операции, выполняемые под напряжением, могут привести к тяжелым и даже смертельным травмам персонала

- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом
- Во время работ по техническому обслуживанию и ремонту все лица, не имеющие соответствующего допуска, должны находиться на безопасном расстоянии от машины
- После любого технического обслуживания, регулировки или ремонта, перед повторным вводом машины в эксплуатацию главный техник должен убедиться, что работы завершены, а защитные устройства приведены в рабочее состояние
- Оператор не должен по собственной инициативе осуществлять какие-либо операции или вмешательства, выходящие за рамки его компетенций и зоны ответственности

Инструкции по утилизации печи

- Если производственный цикл машины подходит к концу, и она подлежит демонтажу, ее компоненты должны быть утилизированы в соответствии с действующим законодательством.

Инструкции по шуму

- Печь серии К создает уровень акустического давления ниже 80 дБ(А).
- Персонал, работающий на машине, не должен носить индивидуальные средства защиты слуха, за исключением случаев, когда того требует рабочая среда.

3.3. ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



Печь серии К сконструирована таким образом, чтобы все движущиеся и высокотемпературные детали были обезврежены с помощью соответствующих систем безопасности. Следовательно, компания Equip Group освобождается от любой ответственности в случае урона, нанесенного манипуляциями с данными устройствами.

- Если дверцу необходимо открыть во время работы печи, микровыключатель вентилятор(-ы) и нагревательный элемент (-ы).
- Дверь имеет двойное защитное остекление.
- Все детали при высокой температуре изолированы минеральной ватой или безасбестовыми изоляционными материалами
- Электрооборудование обеспечивает защиту людей от прямых или косвенных электрических разрядов в соответствии с нормами CEI EN 60204-1
- Все силовые электрические части и части, находящиеся под опасным напряжением, находятся в электрическом шкафу в соответствии с CEI EN 60204-1.
- Панель управления в соответствии с CEI EN 60204-1.
- Все края и углы как внутри, так и снаружи камеры обезврежены.

3.3.1. ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ



Знак опасности:
«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО
ВНИМАТЕЛЬНЫ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ»



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНУЮ
ОБУВЬ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЙ
ШЛЕМ»

3.3.2. ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЕЧИ



Знак опасности:
«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО
ВНИМАТЕЛЬНЫ»



Знак опасности:
«ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК»



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



ATTENZIONE È VIETATO INTRODURRE IN CAMERA DI COTTURA PRODOTTI CONTENENTI SOLUZIONI ALCOLICHE CHE EVAPORANDO A CAUSA DELLA TEMPERATURA ELEVATA POTREBBERO CAUSARE LO SCOPPIO DEL FORNO.	WARNING IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE PRODUCTS CONTAINING ALCOHOLIC SOLUTIONS INSIDE THE BAKING CHAMBER. DUE TO THE HIGH TEMPERATURE, THESE SOLUTIONS MAY EVAPORATE CAUSING THE BURST OF THE OVEN.
ATTENTION IL EST INTERDIT D'INTRODUIRE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON DES PRODUITS CONTENANTS DES SOLUTIONS ALCOLUQUES QUI, EN EVAPORANT A CAUSE DE LA HAUTE TEMPÉRATURE, PEUVENT PROVOQUER L'EXPLOSION DU FOUR.	ACHTUNG ES IST VORBOTEN, IN DIE KAMMER PRODUKTE EINZUFÜHREN, DIE ALKOLISCHE LÖSUNGEN ENTHALTEN. SIE KÖNNEN WEGEN DER HILTZE VERDAMPFEN UND DAS PLATZEN DES OFENS VERURSACHEN.
ATENCIÓN ES PROHIBIDO INTRODUCIR EN LA CÁMERA DE COCCIÓN PRODUCTOS CONTENENTES SOLUCIONES ALCOHÓLICAS. ÉSTAS PODRÍAN EVAPORAR POR LA TEMPERATURA MUY ALTA Y CAUSAR LA EXPLOSIÓN DEL HORNO.	ΠΡΟΣΟΧΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟ ΝΑ ΒΑΖΕΤΕ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΘΑΛΑΜΟ ΉΞΙΜΑΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΟΙΝΟΓΕΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΛΥΜΑΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΞΑΤΜΙΖΟΝΤΑΙ ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙ ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΤΗΝ ΕΚΡΗΞΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

3.4. ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

В печи серии К существуют следующие остаточные риски, которые невозможно полностью устранить при определенных условиях эксплуатации.

1) Тепловая опасность (в соответствии с UNI EN ISO 12100-1:2005)

Опасность возникает из следующих частей печи:

- а) опасная температура (выше 70°C), достигнутая внутри пекарной камеры
- б) высокая температура, достигнутая дверью и окном печи
- в) опасная температура (выше 70°C) на конструкции стойки.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

- а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- б) чистка пекарной камеры сразу после ее выключения, не дожидаясь остывания печи.
- в) техобслуживание пекарной камеры и печи сразу после ее выключения, не дожидаясь ее остывания.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарным камерам или другим частям печи сразу после остановки печи, так как это может привести к следующему риску:

- а) Ожоги и другие травмы, полученные в результате контакта с кистями рук и руками в целом.

Для защиты рук оператор должен использовать теплоизоляционные перчатки.

2) Опасности, связанные с неиспользованием средств индивидуальной защиты (согласно UNI EN ISO 12100-1:2500).

Всегда используйте тепловые перчатки, указанные на этикетках, размещенных на печи и в настоящем документе. См. также пункт (6).

4. ОПИСАНИЕ

4.1. ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Печь серии К - это конвекционная печь со съемной вращающейся тележкой, предназначенная для приготовления пищевых продуктов, не вызывающих образования взрывоопасных смесей.



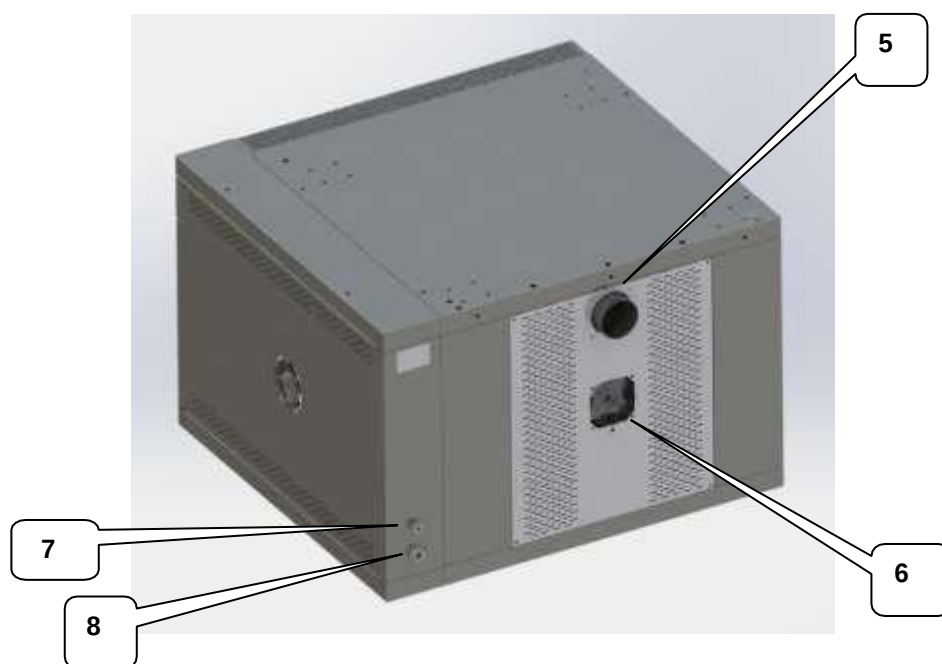
К 8/10/12T



К 4/5/6T



К 5Т вид спереди



К 5Т вид сбоку

1. Дверь с двойным остеклением
2. Дверная ручка с механизмом закрытия на половину
3. Ручка ручного клапана сброса пара
4. Съёмная панель управления
5. Выпуск отработанного пара
6. Сток конденсата пара
7. Электрическая клеммная колодка с пружинным креплением
8. Стандартный ввод воды для парогенератора распыления: $\frac{3}{4}$ " ввод (давление в замкнутом контуре) 2-3 атм.; расход 25-30 л/мин.



Камера, вид на внутреннюю часть

1. Вентилятор рециркуляции воздуха в печи (вентиляторы)
2. Инжектор небулированной воды
3. Рукоятка ручного клапана сброса пара
4. Съемный экран вентилятора (вентиляторов)
5. лампа освещения камеры
6. Наконечник дверной ручки
7. Ограничитель хода двери
8. Боковые держатели лотков

4.1.1. СТРУКТУРА

- Пекарная камера и лицевая сторона из листа нержавеющей стали
- Армированные электрические нагревательные элементы круглого сечения
- Дверь из стекла и нержавеющей стали с наружной ручкой. При закрытии двери срабатывает блокировка движения вентилятора и других опасных функций печи.
- Изоляция панелей из минеральной ваты, уплотнения из бетонных и безасбестовых материалов и герметиков

4.1.2. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ

- Панель управления с электронным управлением, электромеханическое управление доступно по запросу.
- Ручное и автоматическое управление парогенерацией при помощи таймера и электроклапана

4.1.3. МЕХАНИЧЕСКОЕ И ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Регулирование выпуска пара из камеры при помощи ручного регулирующего клапана

4.1.4. АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ

Автоматический клапан для выпуска пара

Это моторизованный автоматический клапан, который заменяет ручной запорный кран. Автоматический клапан можно комбинировать только с цифровой панелью и управлять им можно с помощью установки времени на дисплее или вручную с помощью соответствующей системы управления.

2-х скоростной вентилятор

Для более бережного распределения тепла по изделию (подходит для деликатных изделий). Самая высокая скорость является стандартной, и к ней добавляется более медленная.

Парогенератор (См. конец руководства)

Электромеханическая панель (См. конец руководства)

4.1.5. ТЕПЛОВАЯ ГРУППА

- Армированные электрические нагревательные элементы круглого сечения

4.1.6. ПОДКЛЮЧЕНИЯ ИСТОЧНИКОВ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ

- См. подключения к источникам питания в разделе 11
- Информацию о подключении воды см. в разделе 11

4.1.7. ДРЕНАЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Выхлоп парогенераторов находятся на полу, с обратной стороны снаружи. Он состоит из канала, который должен быть подключен к канализации.
- Пар направляется из пекарной камеры через вытяжной вентилятор в соответствующую дымоходную трубу.

4.2. ПРИНЯТЫЕ СТАНДАРТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Вся проводка, проложенная в печи, соответствует стандартам CEI EN 60204-1.

Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешенных правилами, касающимися продуктов питания.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

5.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Внешние размеры Ш x Г x В мм	Лотки			Электрэнергия кВт	Вес кг
		Кол-во	Размер	интервал		
		No.	см	мм		
K4T	1040x950(*)x700	4	4060	120	8 (6**)	175
K5T	1040x950(*)x700	5	4060	96	8 (6**)	175
K6T	1040x950(*)x700	6	4060	80	8 (6**)	175
K8T	1040x950(*)x1180	8	4060	120	16 (12 **)	260
K10T	1040x950(*)x1180	10	4060	96	16 (12 **)	260
K12T	1040x950(*)x1180	12	4060	80	16 (12 **)	260
K5P60	780x1150(*)x700	5	4060	96	8	150
K6P60	780x1150(*)x700	6	4060	80	8	150
K10P60	780x1150(*)x1180	10	4060	96	16	235
K12P60	780x1150(*)x1180	12	4060	80	16	235

(*) Для определения глубины запомните передний выступ дверной ручки (60 мм) и заднего коллектора выпускного клапана пара (80 мм).

(**) Исполнения с пониженной мощностью

**Максимальный выступ при открытой двери под углом 90°: 850 мм (K_T)
630мм (K_P).**

6. ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

6.1. УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Печь серии К предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, не содержащих летучих или легковоспламеняющихся веществ. Запрещается использовать ее каким-либо другим способом без разрешения производителя. Используйте печь в соответствии с техническими регламентами.



ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВО ВЗРЫВООПАСНОЙ АТМОСФЕРЕ. ОНА НЕ МОЖЕТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНА В ТАКОЙ СИТУАЦИИ

6.2. СИТУАЦИИ, В КОТОРЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СЧИТАЕТСЯ ОСВОБОЖДЕННЫМ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Производитель считает себя освобожденным от ответственности в случае, если установлено, что произошло следующее:

- Источник питания с топливом, напряжением и частотой, отличными от указанных на этикетке;
- Ненадлежащее использование печи или использование ее неквалифицированным персоналом;
- Использование, противоречащее конкретному национальному или местному законодательству.
- Невыполнение технического обслуживания в соответствии с указаниями.
- Несанкционированные модификации или ремонт.
- Использование не оригинальных запасных частей или запасных частей, не относящихся к данной модели.
- Несоблюдение, даже частичное, инструкций.
- Исключительные события

7. ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА

7.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Проверьте размеры упаковки и вес ящиков/картона, для подъема используйте вилочный погрузчик или кран подходящего тоннажа. Использование неподходящего подъемного оборудования может привести к травмам людей и повреждению печи.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, а также его пропорциональность весу печи и весу ее частей должны быть выбраны с учетом максимально допустимого свеса.
- Используйте подъемные стропы только в том случае, если на них прикреплена табличка с данными производителя и отчетливо видна грузоподъемность.
- Перед каждым подъемом проверяйте стропы: не используйте их, если они повреждены, порезаны или изношены, так как повреждение строп может привести к повреждению печи и травмированию людей.
- Не скручивайте и не связывайте стропы; следуйте инструкциям по эксплуатации, предоставленным поставщиком.
- При использовании цепей должны соблюдаться те же инструкции.

7.2. ПРР ПЕЧИ, УПАКОВАННОЙ В ЯЩИК

Необходимое оборудование:

- Кран (минимальная грузоподъемность 2500 кг) №1
- Вилочный погрузчик (минимальная грузоподъемность 2500 кг) №1
- Стropы с кольцами на каждой конечности (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 2 подходящей длины

Запрещается подниматься на ящики, вставать и/или проходить под ними во время подъема. Количество и квалификация операторов:



№ 1 «обученный подъемный работник для подъемного устройства»



№ 1 «неквалифицированный рабочий»

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь



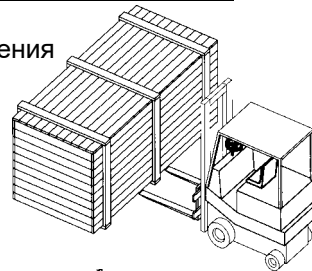
используйте защитные перчатки



используйте защитный шлем

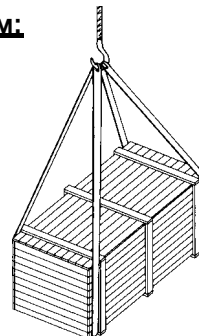
Для разгрузки и перемещения с помощью вилочного погрузчика действуйте следующим образом:

- 1) Поместите вилки под ящик или коробку
- 2) Медленно поднимайте ящик настолько, насколько это необходимо для перемещения
- 3) Опустите ящик на место, где он должен располагаться.



Для разгрузки и перемещения при помощи крана действуйте следующим образом:

- 1) Пропустите стропы под ящиком или коробкой
- 2) Навесьте строповочные кольца на грузоподъемный крюк крана
- 3) Поднимите крюк крана до полного затягивания строп.
- 4) Медленно поднимайте ящик столько, сколько это необходимо для перемещения.
- 5) Опустите ящик на место, где он должен располагаться.



7.3. ПРР НЕУПАКОВАННОЙ В ЯЩИК ПЕЧИ

Необходимое оборудование (для собранной или разобранной печи):

- Кран (минимальная грузоподъемность 2500 кг) №1
- Цепи или тросы с крючками на каждой конечности (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 2 подходящей длины
- ☐ Стropы с кольцами на каждой конечности (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 2 подходящей длины

Запрещается подниматься на ящики, вставать и/или проходить под ними во время подъема.

Количество и квалификация операторов:



№ 1 «обученный подъемный работник для подъемного устройства»



№ 1 «неквалифицированный рабочий»

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь



используйте защитные перчатки



используйте защитный шлем

Для транспортировки и погрузки-разгрузки действуйте следующим образом:

- 1) Вставьте крючок на одном конце цепи в соответствующий кронштейн
- 2) Повторите операцию для всех кронштейнов.
- 3) Наденьте цепи на подъемный крюк крана.
- 4) Поднимайте крюк крана до полного натяжения цепей
- 5) Медленно поднимайте ящик настолько, насколько это необходимо для перемещения
- 6) Опустите ящик на место, где он должен располагаться.

Если печь поставляется с деталями без упаковки, с ними можно работать с помощью строп или вручную. Перед подъемом проверьте веса.

Необходимо заранее определить и осмотреть всю территорию, связанную с перемещением печи, включая зону, в которой должен быть припаркован транспорт (грузовик), и зону, в которой должна быть установлена печь, с тем, чтобы обнаружить наличие «опасных зон».

7.4. ТРАНСПОРТИРОВКА

Печь может транспортироваться как в собранном, так и в разобранном виде. Можно использовать любые транспортные средства при условии, что их размеры и несущая способность достаточны.

В случае если упаковка должна быть закреплена на транспортном средстве, она должна быть закреплена якорем, а не содержимым.

Для погрузки печи в транспортное средство следует действовать в соответствии с описанием, приведенным в разделах 6.2 и 6.3.

7.5. ХРАНЕНИЕ

Независимо от того, упакована печь или нет, действуют следующие правила. Что касается горелки, следуйте инструкциям в соответствующем руководстве.

- Храните печь в крытом сухом месте.
- Если печь не упакована, закройте сливные отверстия, чтобы предотвратить попадание внутрь них посторонних предметов, а затем накройте ее пленкой, чтобы предотвратить накопление пыли и грязи.
- Убедитесь, что место хранения не подвержено чрезмерным перепадам температуры (раздел 9.2).
- Положите картонные коробки с аксессуарами на скамейку и накройте их пленкой.

8. ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ

Перед началом монтажа убедитесь, что помещение и коммуникации подготовлены.

Инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предназначены для технических специалистов, авторизованных компанией Equip Group, ответственных за СБОРКУ и/или УСТАНОВКУ печи.

Место установки должно соответствовать обязательным правилам UNI-CIG и обязательным правилам предотвращения несчастных случаев, а также иметь входную дверь и минимальную высоту, подходящую для установки печи и соответствующую действующему законодательству.

Место проведения работ не должно подвергаться воздействию температур, влажности или пыли, которые нехарактерны для пекарни, и должно соответствовать нормам охраны окружающей среды и гигиены, действующим для этой деятельности.

Выхлопная система для продуктов сгорания должна быть выполнена в соответствии с установленными нормами.

Пол должен быть несущим, не оседать, выравниваться и изглаживаться (как и стены) из горючего материала, а также соответствовать требованиям законодательства, действующего для данного вида деятельности.

9. УСТАНОВКА

9.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕСТА

Необходимо оставить минимальное пространство вокруг печи, чтобы не допустить формирования конденсата, а также обеспечить возможность проведения обслуживания в безопасных условиях.

Проверьте соответствие минимальных расстояний для установки с местными нормативами или техническими условиями, если они различаются.

Освещенность рабочего места должна соответствовать требованиям текущего законодательства: ответственность за соблюдение несет пользователь.

В зависимости от типа печи пользователь должен подготовить подключения коммуникаций и мощностей в необходимых точках, чтобы гарантировать максимально простое подключение; заранее обговорить с клиентом их функционирование на момент окончания сборки, чтобы не пришлось повторно возвращаться на объект для пробного запуска.

Минимальное пространство вокруг печи для вентиляции должно составлять около 10 см, чтобы избежать образования конденсата и обеспечить ее использование и обслуживание в безопасных условиях (согласно UNI EN ISO 12100-2: 2005) См. действующие правила относительно минимальных требуемых расстояний.

Освещение на рабочем месте должно соответствовать действующим правилам: пользователь несет ответственность за соблюдение этих правил.

В зависимости от типа печи, пользователь должен подготовить подачу электроэнергии и сливные отверстия в установленных местах, чтобы обеспечить легкий доступ к подключениям (см. схему соединений).

9.2. ДОПУСТИМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Допустимые значения параметров окружающей среды для правильной эксплуатации машины (согласно UNI EN 12100-2: 2005).

Температура: от 5 до 40 °C со средней температурой не более 35 °C в течение 24 часов;

Относительная влажность: 50% при максимальной температуре +40°C; более высокие значения относительной влажности допустимы при более низких температурах.

Высота над уровнем моря: от уровня моря до 1000 м над уровнем моря.

ВАЖНО!

Все вопросы, связанные с: перевозкой, разгрузкой, перемещением, установкой, первым запуском, тестированием, работой, техническими характеристиками и т.д., освещены в Руководстве по эксплуатации, поставляемом с печью.

10. СБОРКА И РАЗБОРКА

Если печь поставляется в разобранном виде, она будет собрана техником производителя.

Закупка, монтаж, регулировка и испытания следующих частей являются ответственностью пользователя и должны быть выполнены за его счет (в соответствии с EN ISO 12100-2:2005):

- Дымовая труба, паровая труба, гидравлическая система, система отвода сточных вод, система сжигания.
- Внешняя электрическая система.

11. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

11.1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СООБРАЖЕНИЯ

Сначала убедитесь, что печь не была повреждена при транспортировке и перемещении; если она была повреждена, сообщите об этом продавцу или производителю и перевозчику или лицу(ам), ответственному(ым) за организацию транспортировки, в течение восьми дней с момента поставки.

Убедитесь, что данные на заводской табличке печи соответствуют требованиям.

Осторожно очистите печь, удалив пыль и посторонние вещества.

11.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЮ, ВЫТЯЖКАМ, ДРЕНАЖНЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СИСТЕМАМ



ВИД СБОКУ

1. Электрическое подключение
2. Подключение для паровой трубы Ø 100 мм
3. Подключение к водопроводу с помощью газовой трубы ½" и газовой трубы ¾".
4. Подключение для паровой трубы только для версии с топливом Ø 150 мм ¾" газовое соединение для слива сточных вод на полу

11.2.1. ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Ответственность за электрическое подключение и необходимое для этого оборудование несет покупатель: работы должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.

Электроснабжение должно иметь исправное заземление в соответствии с действующим законодательством соответствующей страны в области электроснабжения: ответственность за это несет покупатель.

При выполнении работ по электрическому подключению необходимо соблюдать требования действующего законодательства. Подключение к электрическому щиту должен выполнять квалифицированный электрик.

11.2.2. ВОДА

- Соединение должно быть на высоте от земли, которая может быть измерена с помощью карты соединений.
- Диаметр труб $\frac{1}{2}$ диаметра газа или эквивалентный диаметр внутреннего сечения;
- Установите запорный клапан для быстрого закрытия
- Если вода особенно жесткая (высокая концентрация известняка), следует использовать смягчитель воды для предотвращения образования накипи и повреждения испарительного оборудования, а также для обеспечения лучшего результата от продукта.
- В случае внезапных изменений давления необходимо установить соответствующий регулятор давления.
- Давление в замкнутом контуре: 2-3 атм.; со скоростью потока: 25-30 литров в минуту

Вода, подаваемая в парогенератор, не должна быть жестче, чем 12° F (французский градус), 6,5 dH (градусы Гемана) или 8,4° (градусы Кларка). Использование смягчителей с ионообменными смолами снижает временную жесткость воды, но в то же время снижает ее pH (кислотность) ниже 6,5, что указывает на кислотность, и поэтому коррозионная кислотность воды может быть нейтрализована полифосфатами с помощью соответствующих приборов. Для предотвращения повреждения парогенераторов и водопроводной системы лучше всего всегда поручать анализ воды квалифицированному техническому персоналу. См. также приложение в конце руководства.

11.2.3. ДРЕНАЖ ВОДЫ

- В положении, указанном на карте соединений.
- Минимальный диаметр трубы $\frac{3}{4}$ газа или эквивалентное внутреннее сечение;

11.2.4. ДЫМОХОД

- Используется для откачки избыточного пара для приготовления пищи.
- Для получения информации о материалах и мерах предосторожности, пожалуйста, обратитесь к правилам, действующим в стране установки.
- Минимальная высота входа в стену от земли для считывания на карте соединений.
- Соединительные каналы, которые могут потребовать герметизации и изоляции для предотвращения охлаждения по пути следования.
- Круглый дымоход обладает наименьшей стойкостью к движению паров.
- Тяга зависит от атмосферных условий (влажность и температура) и от высоты (атмосферное давление).
- **Диаметр дымохода: 100 mm.**

11.3. ОПЫТНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

- Убедитесь, что все соединения выполнены надлежащим образом.
- Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на этикетке печи.
- Убедитесь, что зонды различных термостатов правильно установлены на своих местах.
- Направление вращения шестерни двигателя стойки и аспиратора должно совпадать со стрелкой рядом с устройством, то есть **по часовой стрелке**.

ЗАПУСК

- a) Закройте главный выключатель.
- b) Полностью закройте дверцу печи.
- c) Нажмите кнопку цикла и проверьте направление вращения вентилятора выпечки по часовой стрелке, а также направление вращения тележки.
- d) Откалибруйте терморегулятор при $180 \pm 200^{\circ}\text{C}$. Горелка или электрические нагревательные элементы должны быть запущены немедленно. Когда духовка достигнет заданной температуры, дайте ей стабилизироваться в течение примерно 20 минут.
- e) Поднимите температуру до 250°C и дайте духовке стабилизироваться еще на 20 минут.

11.3.1. ВЫХЛОПНАЯ ТЯГА

Тяга должна быть проверена специалистом по монтажу дымохода, который его собирал.

11.3.2. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

Проверка должна выполняться техником производителя.

11.4. ПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Знание положения деталей, контролирующих работу печи, необходимо для всех операций по техническому обслуживанию и ремонту.

11.3.4. ОБУЧЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННОГО ПЕРСОНАЛА

Печь предназначена для профессионального использования, оператор должен иметь подтвержденный опыт эксплуатации оборудования средней сложности, а также должен уметь читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Технический специалист изготовителя (или другое лицо, ответственное за эту задачу) проведет обучение персонала эксплуатации печи.

Технический специалист проследит за тем, чтобы устные инструкции и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, были понятны. После этого у него будет подписан документ, подтверждающий, что обучение прошло и то, чему его учили, было полностью понятно.

12. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Внимательно следите за содержанием настоящего документа и соблюдайте общие стандарты ЕЭС по предотвращению несчастных случаев и национальное законодательство.
- Не запускайте печь после снятия защитных приспособлений.
- Не снимайте установленные на печи защитные или предохранительные устройства.
- Персонал должен соблюдать все инструкции по технике безопасности и предосторожности, применяемые к прибору.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты, указанные в общих предписаниях по предотвращению несчастных случаев и государственных директивах, и следуйте инструкциям, приведенным в данном руководстве.
- Эксплуатирующая организация не должна осуществлять какие-либо операции или вмешательства по собственной инициативе, не входящие в сферу ее компетенции.
- Операторы должны информировать вышестоящее руководство о любых проблемах или опасных ситуациях, которые могут возникнуть.
- Пол вокруг печи должен быть всегда чистым, свободным и чистым.
- Каждый день, перед запуском печи, проверяйте, работают ли все выключатели, защитные устройства и другие элементы управления.
- Включать печь только после проверки отсутствия посторонних предметов или людей в ней.
- По окончании каждой рабочей смены отключать электричество, воду и топливо.

12.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

См. специальные инструкции в соответствии с моделью панели (см. в конце данного руководства).

12.2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ МАШИНЫ

- Печь используется для производства тепла для выпечки хлеба и кондитерских изделий или, в целом, продуктов питания.
- **Тепло производится с помощью дизельного топлива, сжигания газа или электрических нагревательных элементов.**
- Продукт выпекается путем передачи нагретого при контакте с наружными стенками камеры сгорания воздуха или нагревательных элементов в печную камеру с помощью центробежного aspirатора, расположенного над теплообменником.
- В пекарной камере имеется ручной сброс датчика предохранительного термостата для управления максимальной температурой, а также датчик терморегулятора, который управляет временем работы нагревательных элементов или горелки и правильным выделением тепла для поддержания заданной температуры выпечки.
- Внутри конструкции печи и в системе подогрева воздуха находится парогенератор, на который подается питьевая вода с соответствующим контролем для производства пара, необходимого для выпечки хлеба.
- Избыточный пар должен выходить из печи, чтобы обеспечить надлежащее выпекание. Поэтому печь оснащена приспособлением для подключения к вытяжному воздухопроводу для пара.
- Продукт выпекается на противнях, которые помещаются на соответствующие направляющие стеллажа.
- Когда стеллаж загружен, закройте дверь, поворачивая ручку до упора, и запустите печь, нажав кнопки управления на передней панели.
- Печь оснащена системой, которая контролирует время выпечки. После установки этого таймера включится звуковой сигнал.

12.2.1. ВКЛЮЧЕНИЕ, ВЫКЛЮЧЕНИЕ, РЕГУЛИРОВКА МАШИНЫ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ

- а) Нажмите кнопку пуска/остановки.
- б) Для первой выпечки в течение рабочего дня установите желаемую температуру на терморегуляторе.
- в) Для регулировки регуляторов см. инструкции в соответствии с типом панели управления.
- г) Закройте дверь, сильно нажав на ручку.
- д) Нажмите кнопку запуска цикла.
- е) Когда печь достигнет желаемой температуры, подождите около десяти минут, чтобы масса стабилизировалась.
- ж) Установите желаемое время выпечки на таймере.
- з) Установите желаемое время приготовления пара на таймере.
- и) После проверки терморегулятора на нужную температуру, открыть дверь пекарной камеры и вставить тележку с продуктом, зацепить тележку за поворотный крючок, убедиться, что она плотно закреплена, сильно надавить на ручку.
- к) Если используется пар, перед запуском цикла нажмите соответствующую кнопку, подождите несколько секунд, чтобы пар распространился по продукту, затем нажмите кнопку Пуск, чтобы запустить цикл выпечки. Запустите таймер времени выпечки.



Начинается звуковой сигнал, указывающий на завершение цикла (окончание выпечки).

ОКОНЧАНИЕ ВЫПЕЧКИ

- а) Нажмите соответствующую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал.
 - б) Откройте клапан выпуска пара или ознакомьтесь с инструкциями по автоматическому клапану.
 - в) Нажмите кнопку пуска вентилятора, чтобы запустить вытяжной вентилятор.
 - г) Нажмите кнопку завершения цикла и подождите, пока стеллаж остановится в правильном положении.
 - д) Наденьте теплозащитные перчатки и поднимите ручку, чтобы слегка открыть дверь. Подождите несколько секунд, чтобы пары, оставшиеся в пекарной камере, выходили наружу, не причиняя вреда людям.
 - е) Полностью откройте дверь и извлеките стеллаж.
 - ж) Вставьте новый стеллаж и снова запустите цикл, закройте клапан сброса пара и остановите вытяжной вентилятор.
- Если требуется несколько последовательных циклов выпечки, максимально закрывайте двери, чтобы свести к минимуму время загрузки и выгрузки печи.
 - Между циклами выпечки всегда закрывайте клапан сброса пара.
- **По окончании работы, чтобы остановить печь, установите температуру на терморегуляторе в**

ноль, откройте клапан сброса пара, нажмите кнопку запуска «вентилятора» и слегка откройте дверь.

- Через 20 минут нажмите кнопку останова, чтобы полностью выключить печь.
- Так печь будет готова к запуску на следующий день.

Любая регулировка выпечки должна выполняться авторизованным специалистом.

12.2.2. ЗАПУСК И ОБКАТКА ЦИКЛОВ ПЕЧИ

Во время цикла обкатки особые меры предосторожности при работе с печью не требуются. Достаточно проверить, что температура в пекарной камере и все рабочие циклы работают так, как указано.

12.2.1. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

При открытии двери автоматически отключаются следующие операции: производство тепла (нагревательные элементы), вентиляция, впрыск воды в парогенератор и вытяжка пара через вытяжку, если таковая имеется.

13. ЧИСТКА

Чистку необходимо производить после выключения главного выключателя и горелки, а также после закрытия водяного клапана; духовка также должна быть выключена на несколько часов, без остаточной высокой температуры внутри.

Несоблюдение этих правил может привести к серьезным травмам людей или материальному ущербу, и в этом случае производитель освобождается от ответственности.

13.1. ОБСЛУЖИВАНИЕ: ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

СТЕКЛА ДВЕРЕЙ:	Очищайте только <u>в холодном состоянии</u> водой или спиртом.
УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЕЙ:	Очищайте уплотнения, особенно нижнюю часть, чтобы предотвратить коррозию, которая может их повредить.
ДВИГАТЕЛИ И ВЕНТИЛЯТОРЫ:	Периодически очищайте пылесосом (<u>Не используйте сжатый воздух</u>)
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:	Очищайте мягкой сухой тканью.
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:	Очищайте пылесосом.

13.2. ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ:	Пекарная камера, стеллаж и противни.
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ:	Двери и стекла дверей, уплотнения и панель управления.
КАЖДЫЙ МЕСЯЦ:	Двигатели и вентиляторы, электрические части, внешние части печи.

13.3. МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ



Не используйте агрессивные химикаты, растворители, токсичные или не поддающиеся биологическому разложению продукты, в соответствии с действующим законодательством. Не используйте для чистки печи струи жидкости.

13.4. КАК ОЧИЩАТЬ ПЕКАРНУЮ КАМЕРУ

Используйте пылесос, а для очистки стенок печи используйте пропитанную водой ткань.

14. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

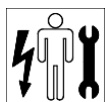


Снятие или модификация предохранительных устройств освобождает Equip Group от любой ответственности в случае аварии, повреждения или неисправности машины

- Все работы по техобслуживанию и ремонту должны выполняться при выключенной машине и главном выключателе в положении "0".
- **Любая операция, выполняемая под напряжением электрооборудования, может привести к тяжелым травмам или смертельному исходу.** Необходимо также прекратить подачу воды и топлива. Печь должна заранее быть выключена на несколько часов, чтобы не допустить сохранения высоких температур внутри.
- Осторожно нажмите кнопки пуска и убедитесь, что они не представляют опасности для людей и предметов.
- Убедитесь, что снятые защитные приспособления установлены на место, прежде чем снова использовать машину.
- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом.
- Во время работ по техническому обслуживанию и ремонту все лица, не имеющие соответствующего допуска, должны находиться на безопасном расстоянии от машины.
- После завершения всех работ по ремонту и техническому обслуживанию перед повторным вводом машины в эксплуатацию техник, отвечающий за эти работы, должен убедиться, что все работы завершены, предохранительные устройства приведены в действие, и все операторы находятся на безопасном расстоянии от машины или в любом случае покинули опасную зону.

14.1. ПРОГРАММА ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Операторы:



Квалифицированный техник

Соблюдение этой минимальной программы техобслуживания, которая помогает поддерживать технические, производственные и безопасные условия в течение длительного времени, как запланировано производителем, позволяет печи работать без каких-либо проблем в течение длительного времени.

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ: Следите за тем, чтобы все аварийные электрические детали были в хорошем рабочем состоянии

14.2. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ: ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РЕМОНТ

В случае возникновения неисправности ознакомьтесь с главой 14.5, чтобы убедиться, что повреждение требует специализированного ремонта или имеет место недостаточное понимание и знание содержания данного руководства.

14.3. ПРОГРАММА СМАЗКИ

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ: для смазывания распылите масло на детали ручки и дверные петли.

14.4. КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для заказа запасных частей ознакомьтесь со следующей информацией:

- Модель печи
- Тип печи
- Серийный номер
- Год выпуска
- Тип электропитания

14.5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
На панели управления ничего не горит (2)	Предохранитель внешней линии перегорел стеклянный предохранитель платы	Замените аналогичным
Двигатели не запускаются	Открылась термозащита двигателей	Дождитесь остывания двигателей
Вентиляторы (2)	Концевой выключатель двери заблокирован или неисправен, другие причины.	Отключите или замените концевой выключатель двери
Непрерывная утечка воды из выхлопа парогенератора.	Электромагнитный клапан загрязнен или неисправен.	Очистите или замените его;
Горелка или нагревательные элементы не запускаются.	- Активирован защитный термостат - Неисправности в цепи управления.	- Сбросьте защитного термостата - Замените поврежденные детали
Недостаточная выработка пара	- Низкая температура печи - Недостаточное количество воды (время-давление) - Слишком много последовательных впрысков пара - Образование накипи на элементах и каналах распыления.	- Увеличьте температуру - Увеличьте давление и время подачи пара. - Уменьшите количество подач пара - Очистите каналы и удалите накипь
Освещение камеры не включается (2).	- Активировано соответствующее магнитотермическое устройство защиты - Лампочка перегорела - Неисправные компоненты или подключения	- Сбросьте магнитотермического выключателя - Замените его (их) на аналогичный - Проверьте компоненты и при необходимости замените их
Некоторые из сигнальных огней не загораются	- Лампочка перегорела - Неисправные компоненты	Замените комплектующей деталью с теми же характеристиками

(2) См. схему подключения

Ремонт, который должен выполняться только авторизованными техниками компании Equip Group

ЗАМЕНА ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛИ

Для замены цифровой панели выполните следующие действия:

- Снимите правую боковую панель и открутите крепежные винты цифровой панели.
- Отсоедините разъемы цифровой панели.
- Замените цифровую панель.
- При монтаже выполняйте операции в обратном порядке и проверяйте правильность соединений.

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ НА ЦИФРОВУЮ ПАНЕЛЬ

Для замены термопары выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Открутите крепежные винты термопары и выньте ее из корпуса.
- Отсоедините два силовых кабеля термопары и замените термопару на аналогичный (тип J L=2000).
- Выполните операции в обратной последовательности для установки в обратном порядке, убедившись в правильности полярности полярности.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ

Для замены деталей выполните следующие действия:

- Снимите правую боковую панель.
- Отсоедините неисправную деталь от источника питания.
- Замените дефектную деталь на такую же.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА ТЕРМОСТАТА ИЛИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (электрохимическое исполнение опционально)

Для замены термостата или переключателя выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Выверните крепежные винты на панели управления.
- Отсоедините термостат или быстродействующие выключатели.
- Замените термостат на аналогичный.
- Выдвиньте переключатель и замените его.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА ДВЕРНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ ТЕРМОЗАКАЛЕННОГО СТЕКЛА

Для замены панели из закаленного стекла выполните следующие операции:

- Откройте переднюю дверь и выньте 4 боковых крепежных винта.
- Выньте закаленное стекло из нижней части и замените его.
- Вставьте новое стекло с соответствующими уплотнениями.
 - Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Для замены нагревательного элемента выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Отсоедините силовую проводку нагревательного элемента внутри шкафа с правой стороны.
- Демонтируйте и демонтируйте нагревательный элемент.
 - Выполните операции в обратной последовательности для установки нового нагревательного элемента

15. ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ

Если печь неактивна, необходимо принять следующие меры предосторожности. Что касается горелки, следуйте инструкциям в соответствующем руководстве.

- Если печь никогда не использовалась, никаких мер предосторожности не требуются, за исключением того, что ее следует хранить в сухом месте.

15.1. ВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ

- Тщательно очистите печь, включая пекарную камеру
- Опорожните водопроводные трубы

15.2. ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

- Тщательно очистите пекарную камеру
- Опорожните водопроводные трубы
- Закройте сливные отверстия, чтобы предотвратить попадание в них посторонних предметов
- Храните печь в сухом месте, накройте ее пленкой, чтобы избежать накопления пыли и грязи, и оставьте дверь приоткрытой

15.3. ДАЛЬНЕЙШАЯ ПРОДАЖА

В случае продажи покупатель имеет право на получение информации о произведенном ремонте печи и инструкций по ее эксплуатации и техническому обслуживанию; покупатель должен получить всю документацию вместе с декларацией о соответствии.

15.4. УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы печь может быть демонтирована. Эта операция должна проводиться в соответствии с местным законодательством, касающимся утилизации, а также законодательством ЕС по охране окружающей среды.

Директива 75/442/ЕЕС (и последующие изменения) об утилизации непатентованных отходов;

16. ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА

Так как печь имеет вращающиеся массы небольшого размера и малое число оборотов, уровень звукового давления ниже 80 дБ(А).

Шум, издаваемый дымоходом, может превышать дифференциальное значение во внешней среде по отношению к остаточному шуму в данной зоне.

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ:

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ (из UNI EN 60204-1)

17.1. ГАРАНТИЯ

На печь распространяется 12-месячная гарантия от даты поставки, которая распространяется только на те детали, которые имеют производственные дефекты, за исключением двигателей, горелок и электрической системы. Этот гарантийный срок рассчитан на обычный срок эксплуатации машины 8 часов, более длительный срок эксплуатации приведет к пропорциональному сокращению гарантийного срока. Гарантия не распространяется на детали, поврежденные во время транспортировки, а также в результате неправильной или неправильной установки или обслуживания, небрежности или некомпетентного использования. Гарантия действительна только для первоначального покупателя, и ни при каких обстоятельствах не предусматривает замену машины. Гарантия утрачивает силу, если машина была повреждена, модифицирована или отремонтирована персоналом, не уполномоченным Equip Group. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный людям, животным или предметам, в результате поломки машины или вследствие принудительного прекращения ее эксплуатации. Ремонт или замена дефектных деталей будет производиться на территории заказчика. Расходы на проезд, питание и проживание персонала, направленного для ремонта или замены неисправных деталей, оплачиваются заказчиком. Кроме того, заказчик оплачивает стоимость труда и проезда технического специалиста компании; почасовая оплата рассчитывается в соответствии с таблицами A.n.i.m.a. Если, по мнению технического специалиста, ремонт на территории заказчика невозможен, заказчик должен обеспечить отправку машины в компанию Equip Group за свой счет. После ремонта, компания Equip Group. отправит машину назад. По истечении гарантийного срока, указанного выше, будет произведен ремонт с оплатой труда (также в соответствии с графиком A.n.i.m.a.), транспортных расходов, расходов на питание и проживание, а также расходов на замену деталей и, при необходимости, транспортных расходов. Технический персонал будет иметь тарифы по шкалам A.n.i.i.m.a.

Для того, чтобы воспользоваться гарантией, гарантийный талон должен быть заполнен и отправлен обратно в течение **15 дней** от даты поставки. Если покупатель не может предоставить копию сертификата, который должен храниться у заказчика, гарантия может быть признана утратившей силу.

Клиенты, не выполняющие согласованные платежи, не могут воспользоваться правом на гарантию.



CE ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

(Директива 2006/42/ЕС добавления IIA)

Производитель

EUROPA S.r.l. Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53 36034 Мало - Виченца, Италия

Заявляет , что машина

Тип:	Модель:
Серийный №:	Год выпуска:
Коммерческое наименование:	
Предусмотренное использование:	

соответствует

Директива 2006/42/ЕС Европейского парламента и Совета от 17 мая 2006 года о механизмах и вносящая изменения в Директиву 95/16/ЕС (отказ)
Директива 2004/108/ЕС Европейского парламента и Совета от 15 декабря 2004 года о согласовании законов государств-членов относительно электромагнитной совместимости, отменяющая директиву 89/336/ЕЕС
Директива 2006/95/ЕС Европейского парламента и Совета от 12 декабря 2006 года о согласовании законов государств-членов ЕС относительно электрических материалов, предназначенных для использования в определенных пределах напряжения

Ссылка на согласованные законы:

EN 12100-1; EN 12100-2; EN 60204-1 (где применимо)

И разрешает

Доктор Пьетро Сотторива
EUROPA S.r.l. Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53 36034 Мало - Виченца, Италия

изложить техническое досье

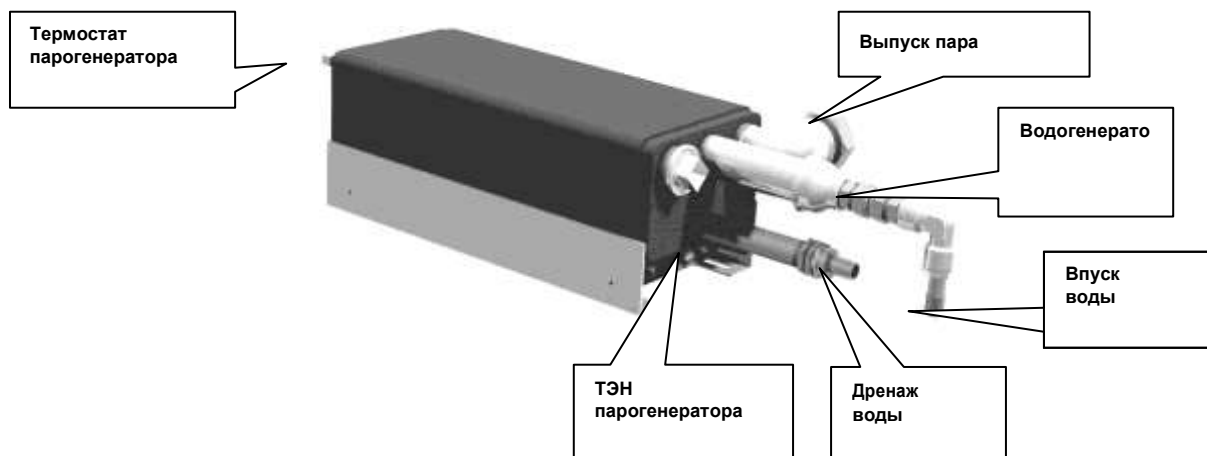
Молина ди Мало,

генеральный директор

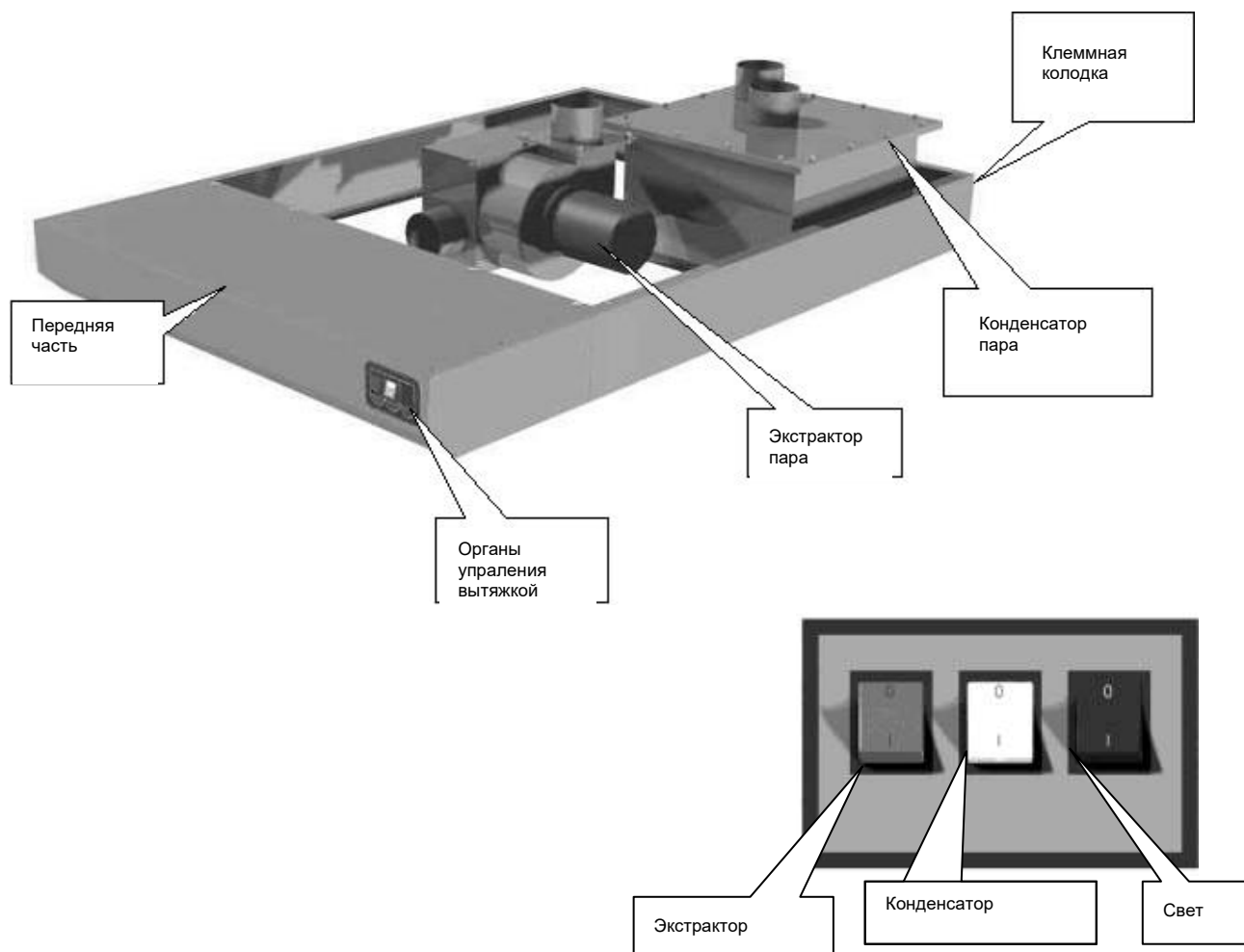
МОДУЛИ И АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ

ПАРОГЕНЕРАТОР

Устройство для производства мгновенного пара для подачи в пекарную камеру, необходимую для производства некоторых сортов хлеба. Он расположен на правой стенке печи (внутри рамы) и питается отдельно от электросети и водопровода.



ВЫТЯЖКА И АКСЕССУАРЫ



ПОДСТАВКИ С ДЕРЖАТЕЛЯМИ ЛОТКОВ НА КОЛЕСАХ И БЕЗ



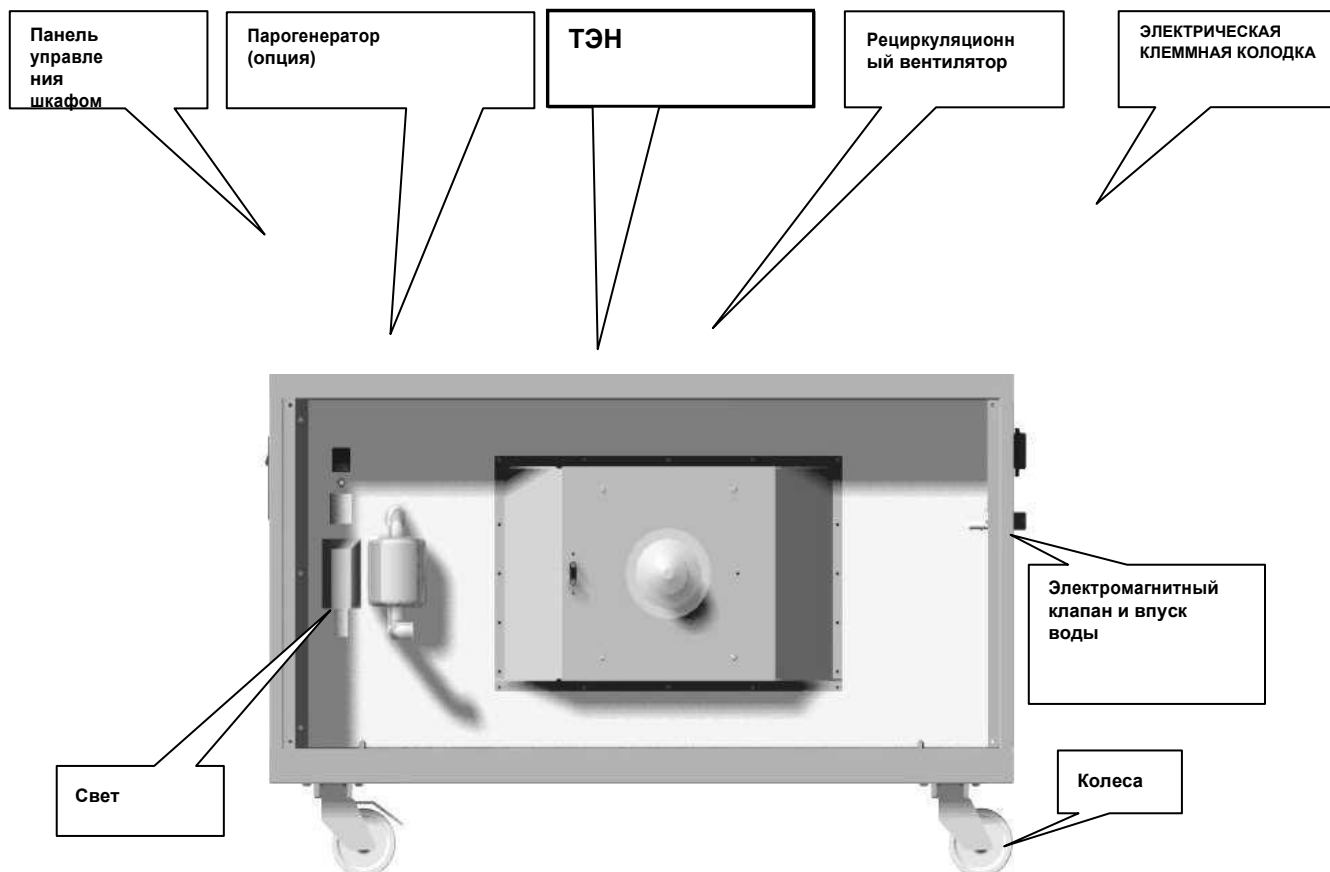
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ НА КОЛЕСАХ

Это конструкция из нержавеющей стали, которая помещается под рабочую камеру (камеры) для хранения противней с продуктом на них во время процесса расстойки. В стандартную комплектацию входит вентилятор для рециркуляции, нагревательный элемент для обогрева и, при необходимости (опционально) парогенератор с водяной нагрузкой и автоматическим управлением.

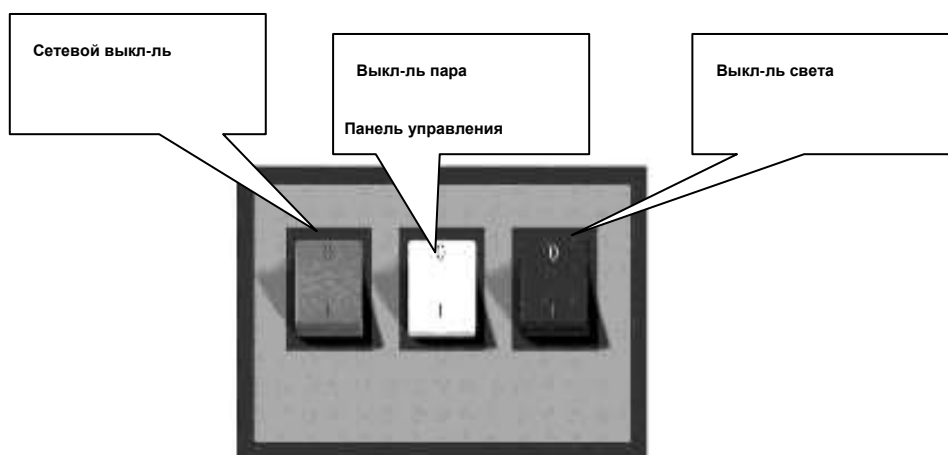


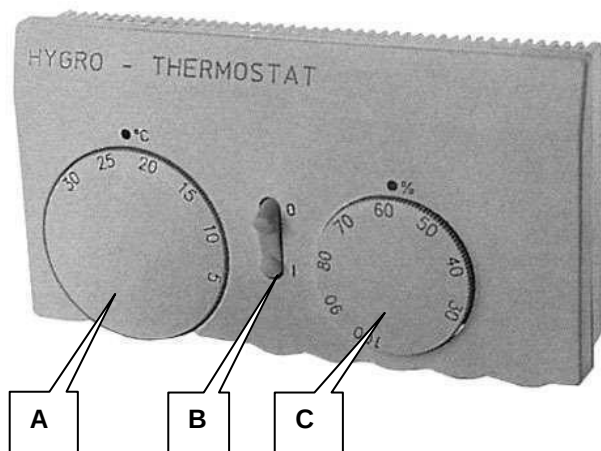
ОПИСАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления расположена на правой передней правой стороне шкафа, а внутри него на левой стене расположен термогигростат для регулирования температуры и влажности (опция).



Правая сторона камеры - сторона компонентов





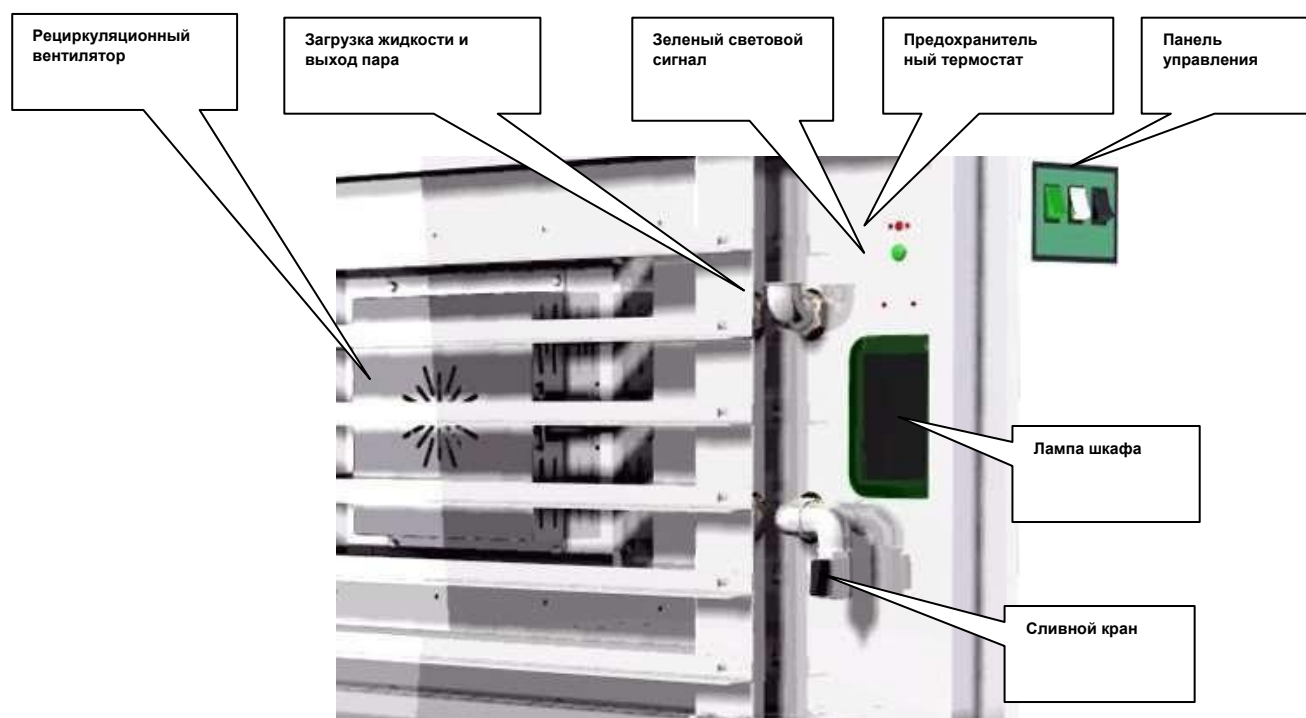
- А) Регулировка температуры
 В) Не используется
 С) Регулировка влажности воздуха в процентах

АНАЛОГОВЫЙ ГИГРОТЕРМОСТАТ (левая сторона внутри шкафа)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА С УВЛАЖНИТЕЛЕМ (опция)

На панели управления шкафа имеется переключатель с подсветкой для включения и выключения подачи пара в расстоечной камере. **Загрузка воды в парогенератор осуществляется автоматически, а относительная влажность воздуха (RH%) регулируется с помощью гигротермостата на внутренней стороне шкафа.**

NB: Зеленая контрольная лампочка (внутри шкафа рядом с предохранительным термостатом) загорается во время нормальной работы, выключается при срабатывании предохранительного термостата, сбрасывается вручную (красная кнопка) и указывает на наличие извести внутри парогенератора.



ВНУТРЕННЯЯ СТЕНА ШКАФА

ЧИСТКА ПАРОГЕНЕРАТОРА

Частота чистки: не реже одного раза в 4/6 месяцев использовать воду с низким содержанием известняка при использовании более твердой воды, которая хуже удаляет меловые отложения внутри котла путем введения удаляющей накипи (**заряд жидкости**) до полного заполнения котла; будьте внимательны во избежание утечки на части расстоечного шкафа.

В качестве жидкости для удаления накипи рекомендуется использовать обычный **СТОЛОВЫЙ УКСУС**, в качестве альтернативы можно использовать лимонную кислоту (разбавленную до 10%) или аналогичные продукты, имеющиеся на рынке (подходящие для оборудования пищевой промышленности).

Дайте жидкости поработать около 24 часов, затем опорожните бойлер, открывающий кран внутри шкафа (**сливной кран**) и дайте сливаемой жидкости стечь в подходящую емкость.

Выполните не менее трех-четырех циклов мытья натуральной водой, чтобы удалить все остатки и запахи удаляющей накипи жидкости.

Одно-два ежедневных слива не менее двух литров воды при работающем парогенераторе увеличивает частоту мытья с помощью средства для удаления накипи.

Сточные жидкости могут сливаться в обычную канализационную систему.

Во время нормальной работы всегда горит **зеленая контрольная лампочка** внутри шкафа, она гаснет, что означает, что **предохранительный термостат** отключился.

Для сброса **предохранительного термостата** дождитесь охлаждения, а затем нажмите красную кнопку, выступающую в расстоечный шкаф.

Постоянное вмешательство **предохранительного термостата** связано с избыточным отложениями накипи внутри котла, что требует удаления накипи с помощью удаляющей жидкости.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА

ЗАМЕНА ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заменить переключатель управления, выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель шкафа.
- Отсоедините разъемы выключателя.
- Выдвиньте переключатель и замените его.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА ГИГРОТЕРМОСТАТА

Для замены гигротермостата выполните следующие операции:

- Работайте изнутри, гигротермостат расположен на левой внутренней стене.
- Замените гигротермостат на аналогичный.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА ИЛИ ВЕНТИЛЯТОРА

Для замены нагревательного элемента или вентилятора внутри шкафа с правой стороны выполните следующие операции:

- Отвинтите крепежные винты картера нагревательного элемента от рамы.
- Снимите правую боковую панель шкафа.
- Отсоедините провода питания нагревательного элемента или вентилятора.
- Снимите нагревательный элемент или вентилятор.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки новых деталей.

ЗАМЕНА ПАРОГЕНЕРАТОРА (ОПЦИЯ)

Парогенератор представляет собой единственную деталь, которую невозможно разобрать, которая включает в себя корпус из нержавеющей стали, нагревательный элемент и рабочий термостат, а также предохранительный термостат.

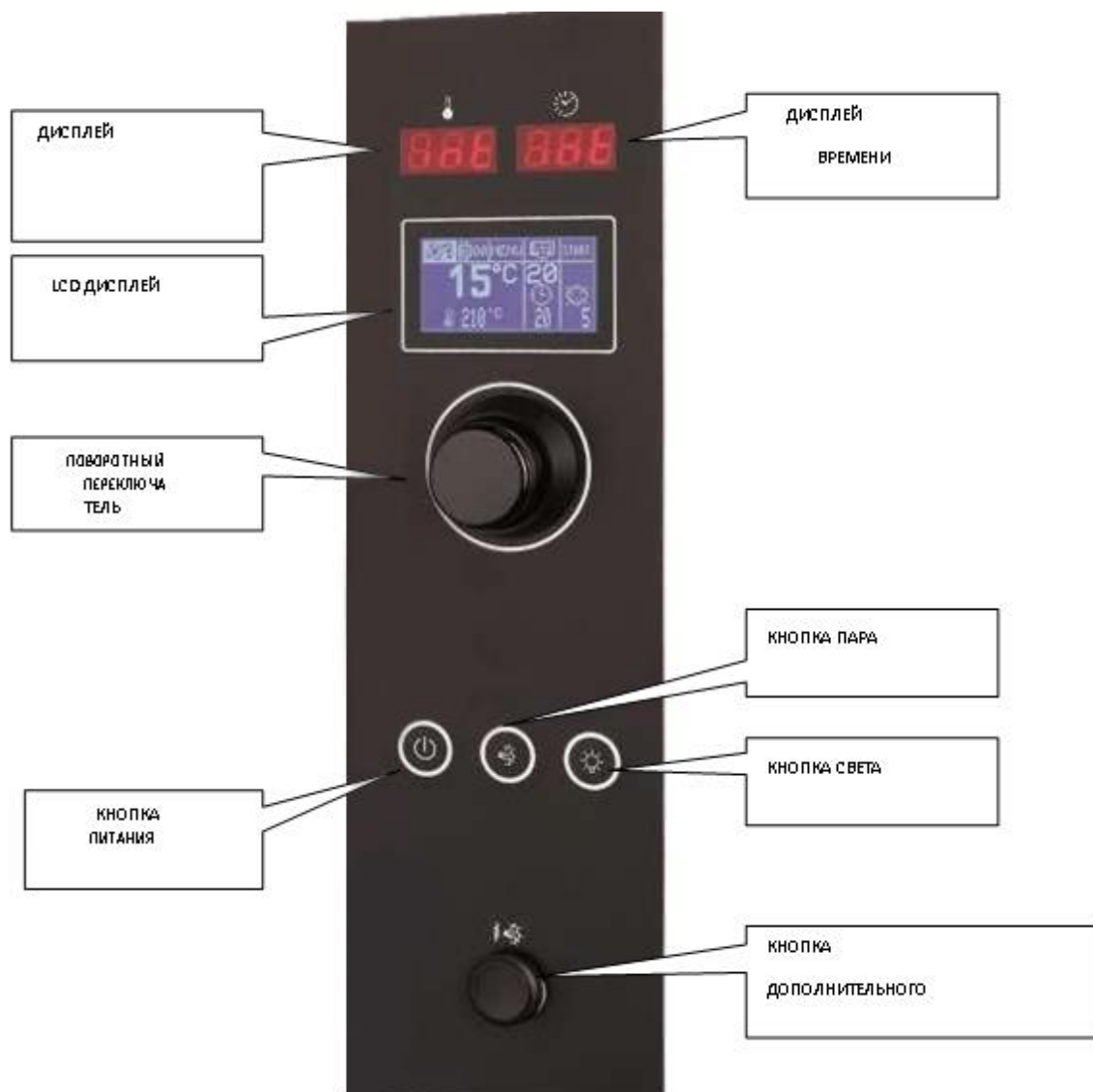
NB) Поставка компонентов по отдельности невозможна.

Для замены парогенератора выполните следующие операции:

- Удалите правую сторону шкафа.
- Отсоедините соединительные провода.
- Отсоедините генератор от шкафа.
- Замените парогенератор на аналогичный
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки нового парогенератора.

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ПОВОРОТНЫМ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ



Не нажимайте на ЖК-дисплей видеокарты, а поворачивайте поворотный переключатель для изменения и подтверждения параметров.

Здесь и далее поворотный переключатель определяется как "Переключатель".

При возникновении проблемы (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОШИБКА или НЕИСПРАВНОСТЬ КОТЛА) цикл выпечки прекращается и на видео появляется соответствующее сообщение, препятствующее возобновлению работы до устранения неисправности.

Базовая версия управляет регулировкой температуры, временем выпечки, вентилятором, временем приготовления пара, задержкой запуска (до двух запусков в день для каждого дня недели) и до тридцати программ, которые могут быть установлены по мере необходимости.

Многофазная версия управляет регулировкой температуры, временем выпечки, вентилятором, демпфером пара, задержкой запуска (до двух запусков в день для каждого дня недели) и до 190 программ, которые могут быть установлены по необходимости с помощью 5 или 190 программ. 10 этапов для любой программы.

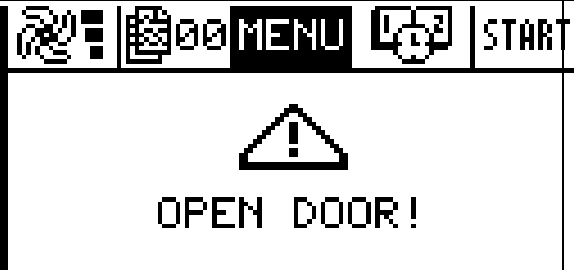
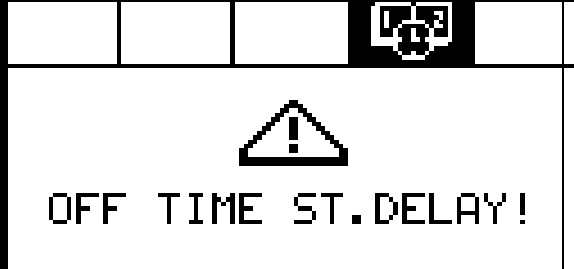
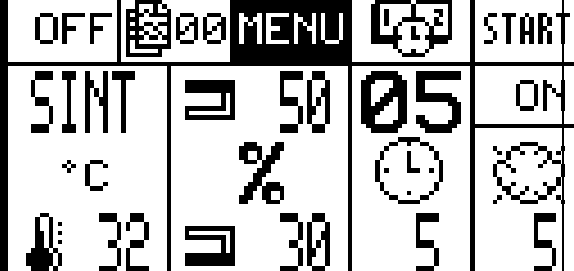
Для перемещения по различным меню или редактирования параметров поверните многофункциональный поворотный переключатель вправо или влево; при нажатии на него выберите или подтвердите выбор меню или параметра (действие под названием ENTER).

Курсор определяется как позиция, отображаемая на ЖК-дисплее, которая мигает, когда ее значение можно изменить, и фиксируется, когда она отображается или подтверждается.

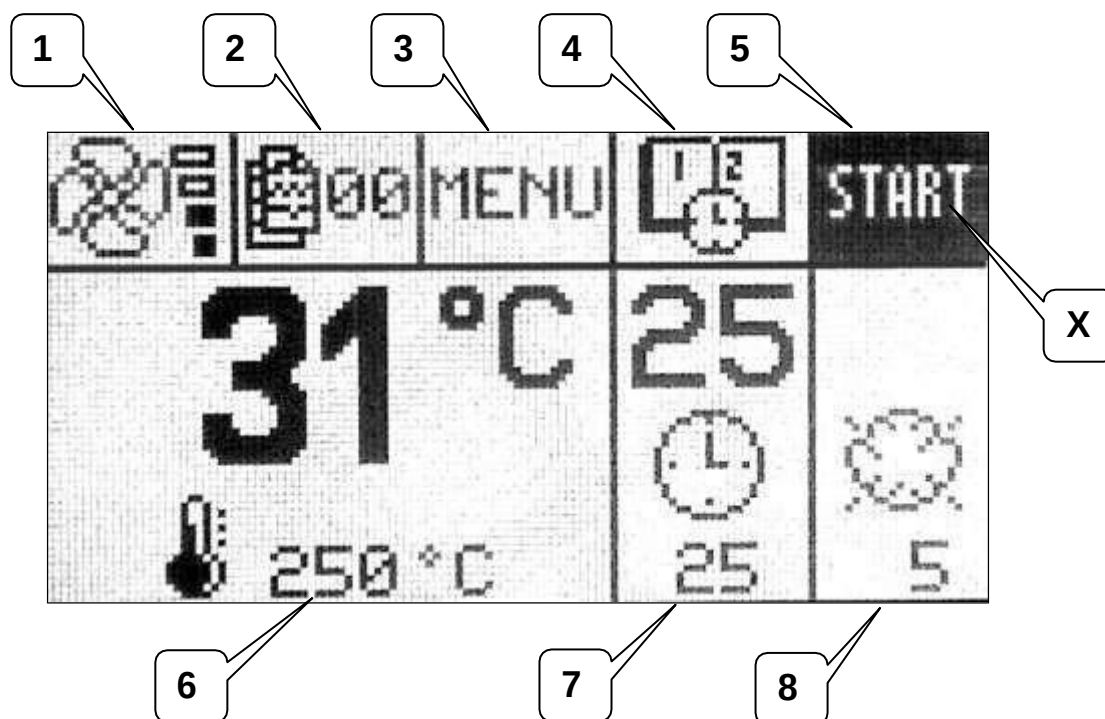
Для выхода из страниц и возврата к предыдущим меню поверните многофункциональную поворотную кнопку влево и переместите курсор на первый параметр на странице видео.

Программа № «00» - это программа «Руководство», в то время как другие программы до № «30» (для многофункционального центрального блока) или до «19» (для многофазного центрального блока) являются автоматическими.

Оповещения

	Оповещение появляется, когда открыта дверь печи. Оповещение погаснет, когда дверь будет закрыта.
	Оповещение появляется, когда активирован отложенный старт, но в недельной программе не задано действительное время. Оповещение погаснет, если в соответствующем меню будет установлено действительное время или отложенный старт будет отключен.
	Оповещение отображается при обнаружении нарушения работы измерителя TC1. Если отображается это оповещение, убедитесь, что измеритель TC1 работает и подключение в соответствующих клеммах выполнено правильно. Оповещение также отображается на 7-сегментном дисплее ("int" отображается на трех левых дисплеях).

БАЗОВАЯ ВЕРСИЯ



1. Выбор скорости вентиляции (низкой или высокой)
 2. Выбор автоматических программ (30)
 3. Настройка параметров управления
 4. Дата, время и отложенный старт
 5. Цикл выпечки Старт/Стоп
 6. Установка температуры
 7. Установка времени выпечки (в минутах)
 8. Установка времени подачи пара (в секундах)
- Х. Положение курсора: Выделенное окно темное

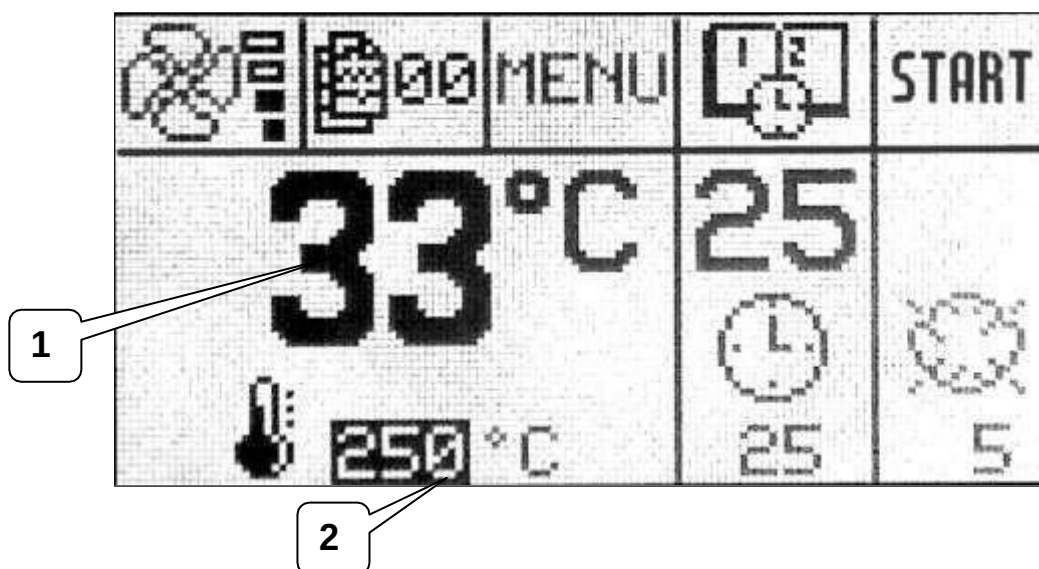
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Установка температуры в пекарной камере

Значение (1) - это фактическая текущая температура в пекарной камере.

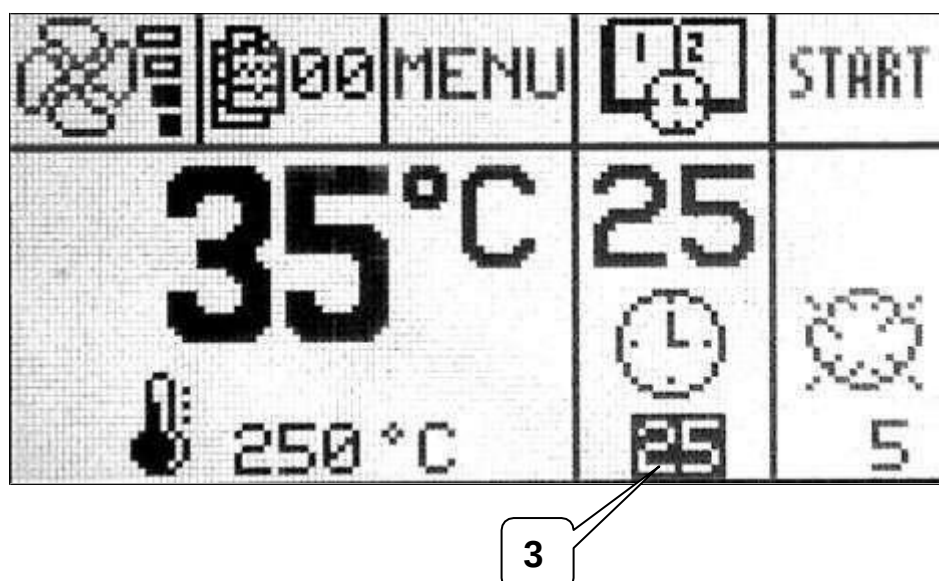
Наведите курсор на заданное значение Температуры (2) (обозначена значком ). Нажмите **Enter**, и когда начнет мигать ранее установленное значение, измените значение (максимальное значение, которое может быть установлено, определяется значением температуры, установленным в параметрах машины). Чтобы подтвердить установленное значение, нажмите **Enter** еще раз.

Заданное значение перестает мигать и сохраняется в памяти. Если модификация происходит при активном цикле выпечки, то значение не сохраняется и достигает ранее установленного значения для следующей выпечки.



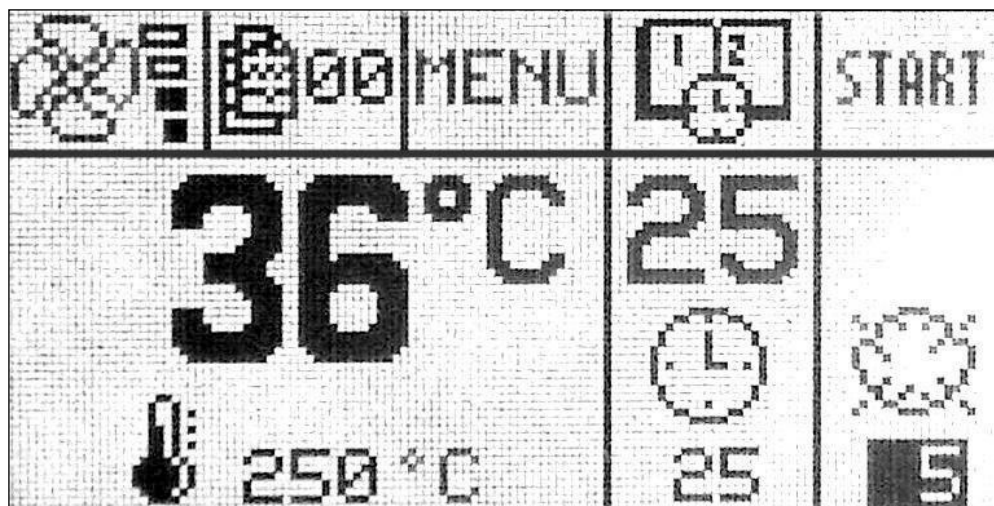
Установка времени выпечки

Наведите курсор на заданное значение Время выпекания (3) (обозначена значком ) затем нажмите на переключатель, чтобы перейти в режим настройки. Для изменения значения поверните переключатель вправо для увеличения или влево для уменьшения (максимальное значение, которое можно установить, составляет 99 минут). Чтобы подтвердить значение, нажмите **Enter** и покиньте настройку.



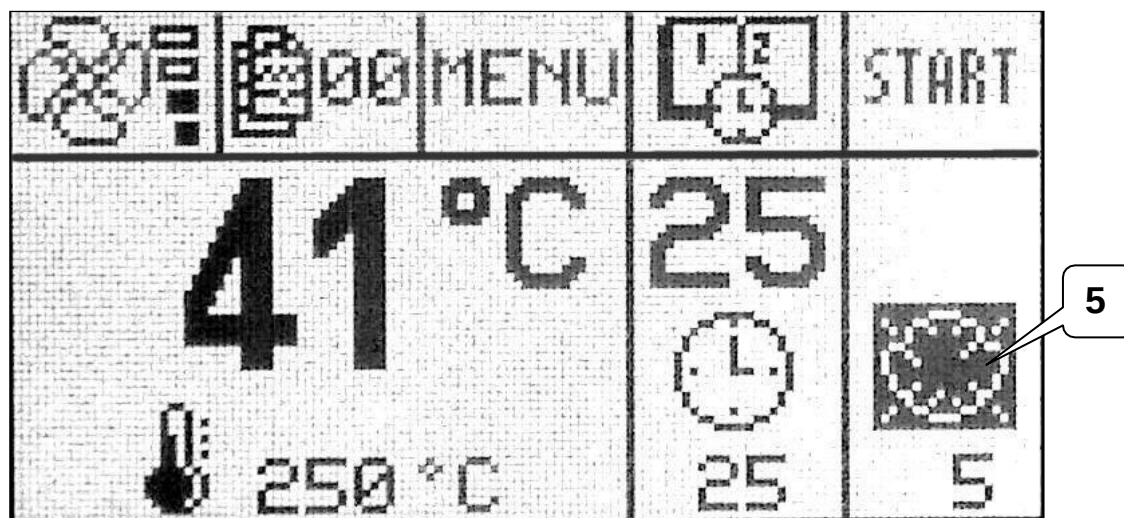
Установка времени подачи пара

Наведите курсор на заданное значение Времени подачи пара (4) и нажмите **Enter**. Вращая переключатель, измените значение (99 секунд - это максимальное значение, которое можно установить). Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



Включение ручной подачи пара

Наведите курсор на значок ☼ (5) когда **Enter** удерживается нажатой, и пар будет впрыскиваться вручную. В этом случае заданное значение Время подачи пара указывает время срабатывания ручного режима подачи пара (в секундах), когда **Enter** отключается, подача пара отключается.

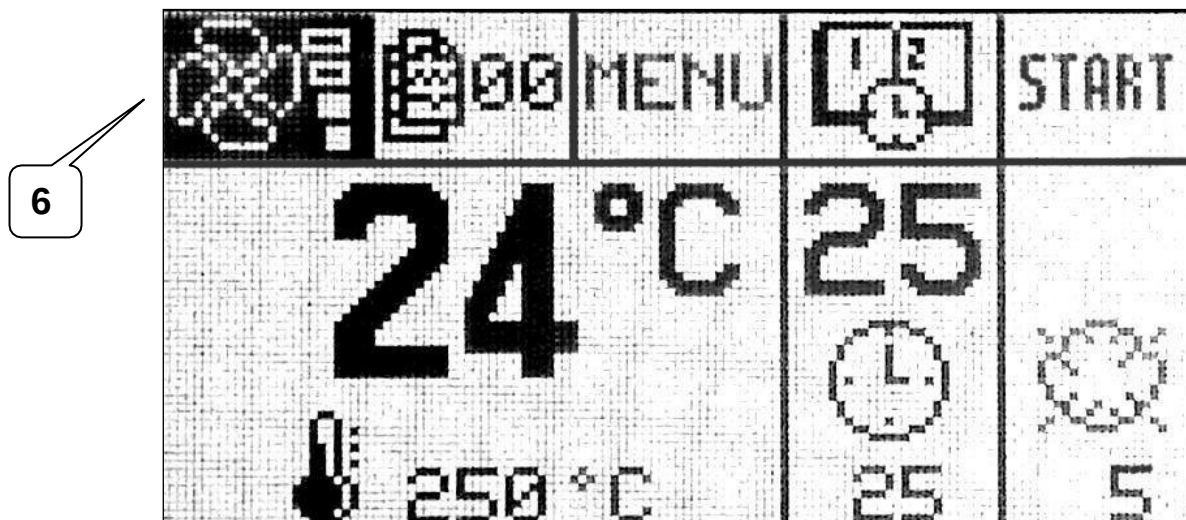


Выбор скорости вентиляции (низкой или высокой)

Для установки скорости вентиляции наведите курсор на окно в левом верхнем углу (6) и нажмите на него. **Enter**. Вращая переключатель, измените значение:

- 2 метки : Низкая скорость (опция в некоторых моделях)
- 4 метки : Высокая скорость (стандарт)

Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.

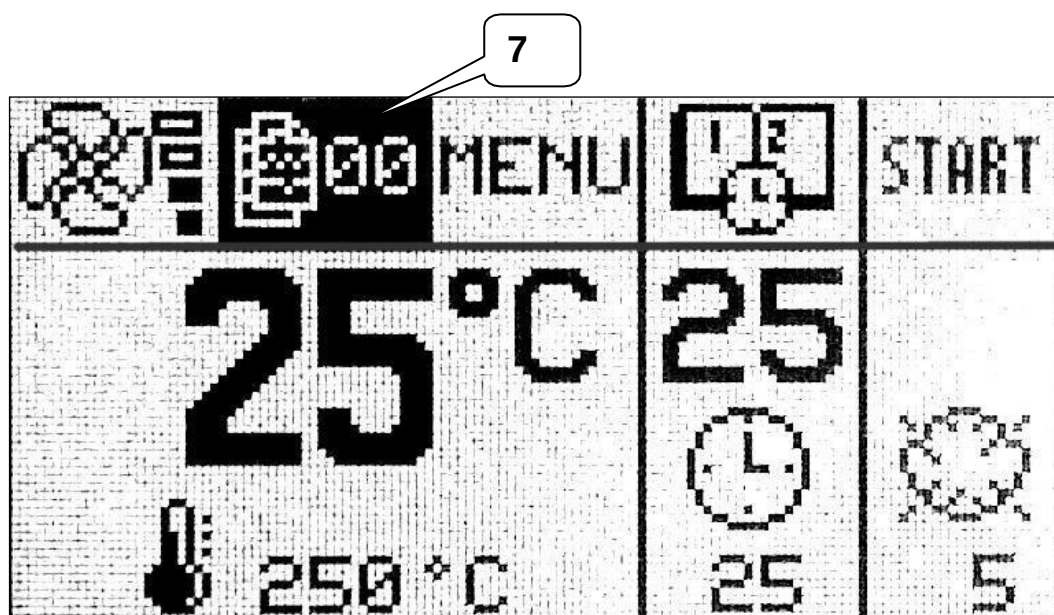


Настройка программ

Наведите курсор на значок (7), нажмите **Enter**, выберите нужную программу (макс. 30 программ).

Установите параметры, как указано выше, чтобы сохранить программу нажатием клавиши **Enter** выйти из фазы настройки или повторить процедуру для другой программы.

Заданное значение «Программа» не может быть изменена, если устройство выполняет цикл выпечки.

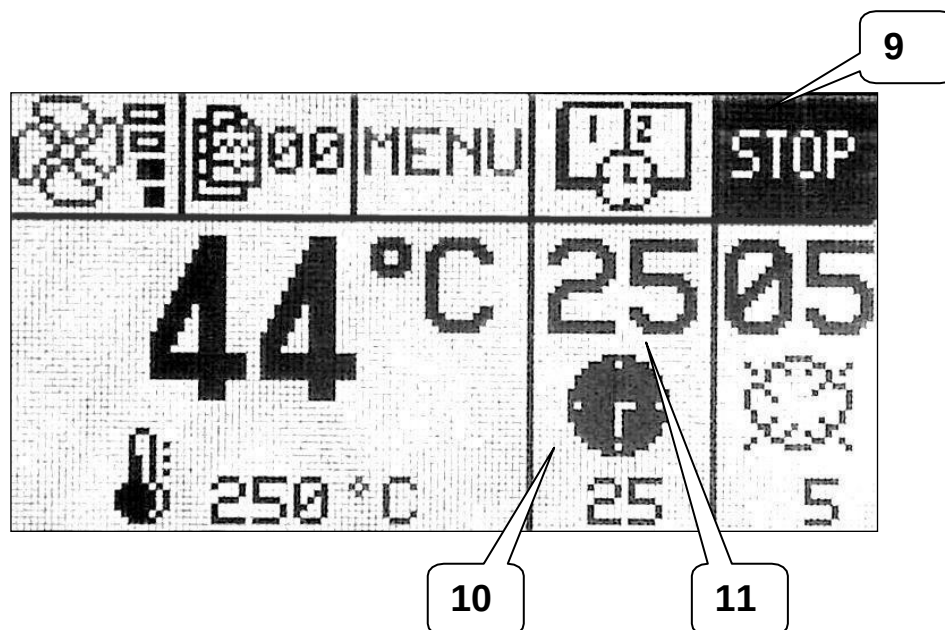
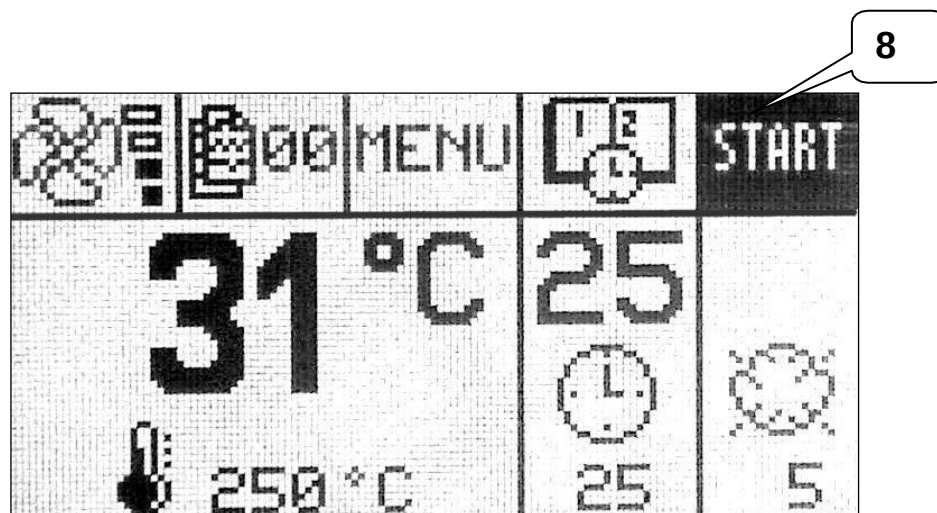


Время выпечки Старт / Стоп

Переместите курсор на «СТАРТ» (8) или «СТОП» (9). Нажмите **Enter**, и устройство переключится в режим **СТОП -> СТАРТ** режим или наоборот.

Индикация «СТАРТ» (8) показывает, что прибор ожидает активации цикла выпечки, при нажатии **Enter** запускается цикл и в поле отображается «СТОП» (9), одновременно с этим таймер времени выпечки в режиме обратного отсчета (11) и на значке Часов (10) показано вращение по часовой стрелке.

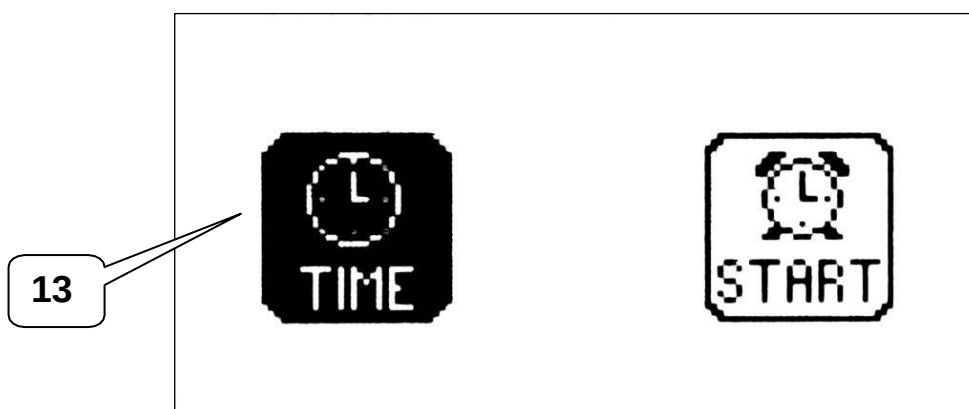
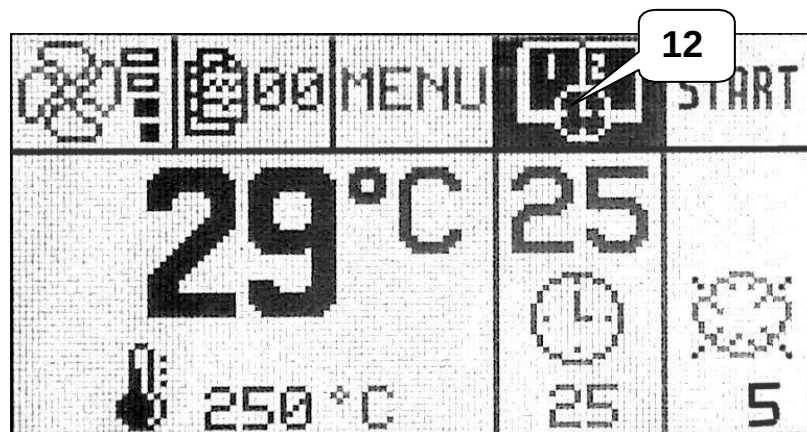
По окончании приготовления активируется внутренний звуковой сигнал и мигает «СТОП», чтобы выключить звуковой сигнал и завершить цикл приготовления, нажмите **Enter**, чтобы снова появилось сообщение «СТАРТ».



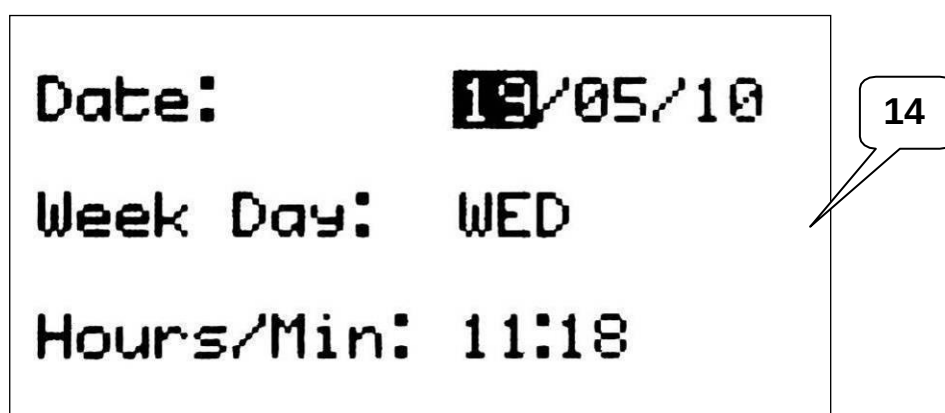
Настройка часов

Наведите курсор на значок  (12), нажмите Enter и, попав на страницу меню «Время», нажмите на значок  (13) чтобы установить текущую дату и время.

Переместите курсор для перехода к установке даты и времени часов (14), выберите параметр для установки, нажмите **Enter** для перехода в режим установки, установите значение и снова нажмите **Enter** для подтверждения и сохранения значения, установленного в памяти.



Меню «Время»



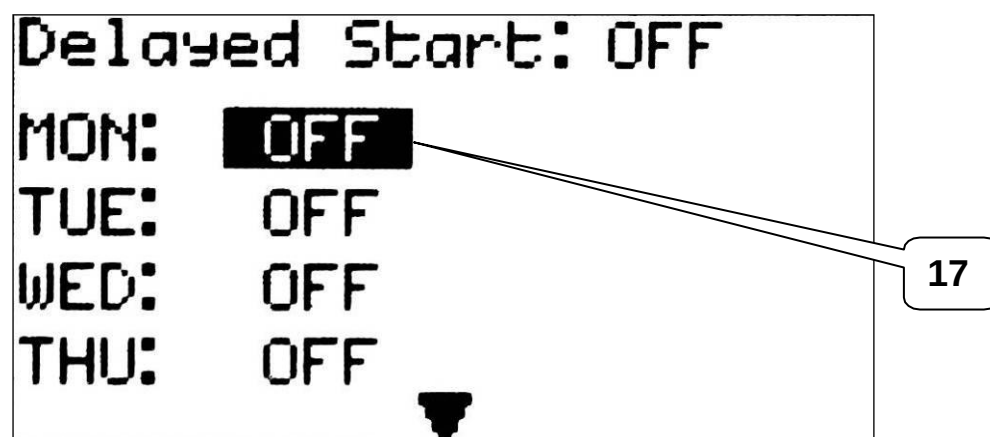
Установка времени и даты

Настройка отложенного старта (ежедневно или еженедельно)

Наведите курсор на значок , нажмите Enter и, попав на страницу меню "Время", нажмите на значок отложенного старта  (15). Чтобы активировать отложенный старт, включите его с соответствующей страницы (16). Установите время и день недели, в который должна быть запущена камера печи (17). Если отложенный старт активен, на главной странице, устройство отобразит день недели / время, установленное для запуска печи, значок текущей даты и времени . При установленном на приборе времени запуска прибор запускает нагрев камеры до температуры, заданной в программе 00 (ручное или предварительное программирование).



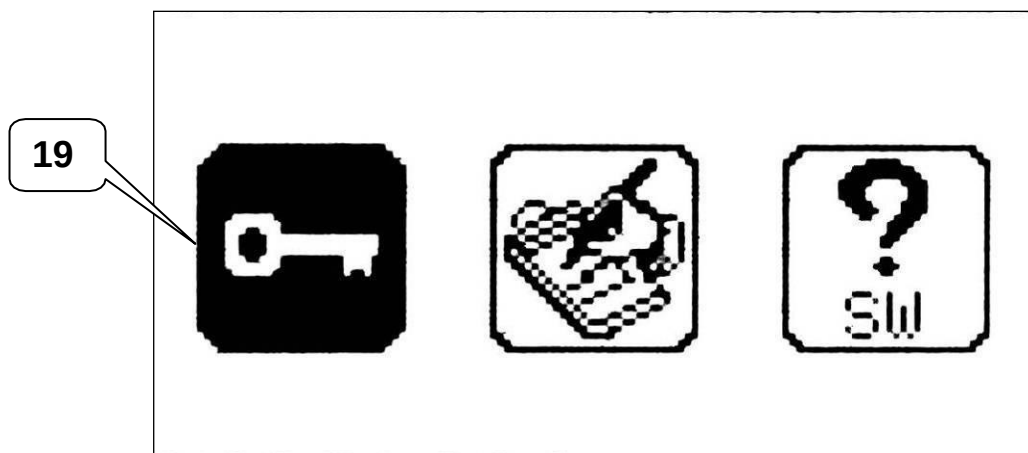
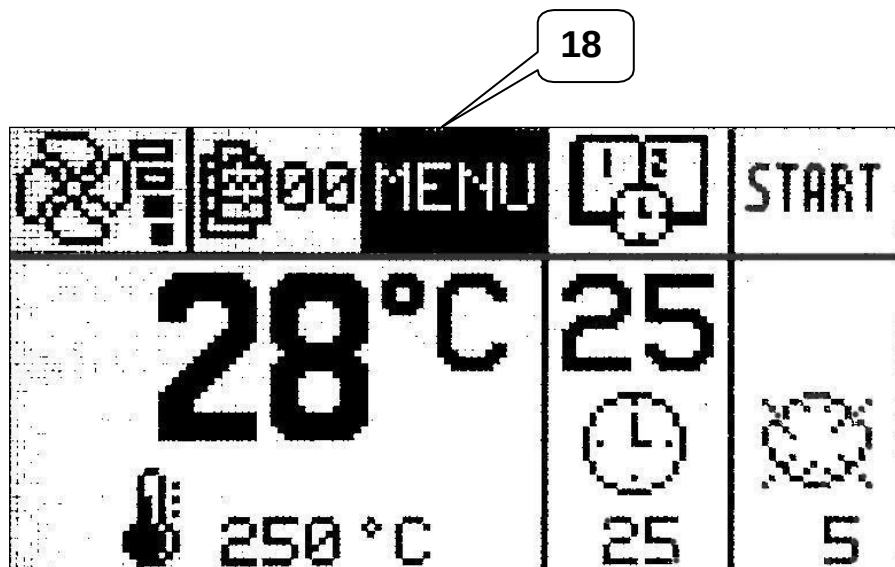
Меню «Время»



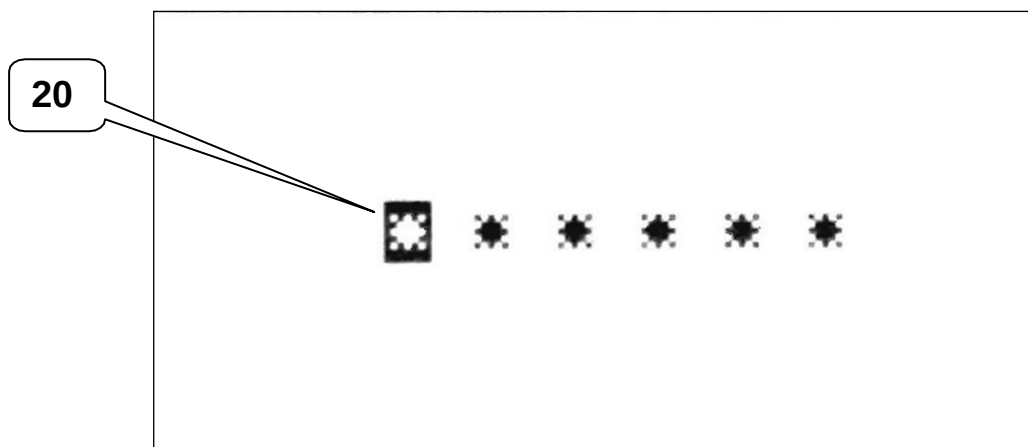
Программирование параметров машины

Наведите курсор на «МЕНЮ» (18), войдя в меню настройки, нажмите **Enter**.

Только для авторизованных специалистов, если значок  (19) выбран в меню **Параметры машины**, необходимо ввести пароль (20) для доступа к настройке параметров машины.



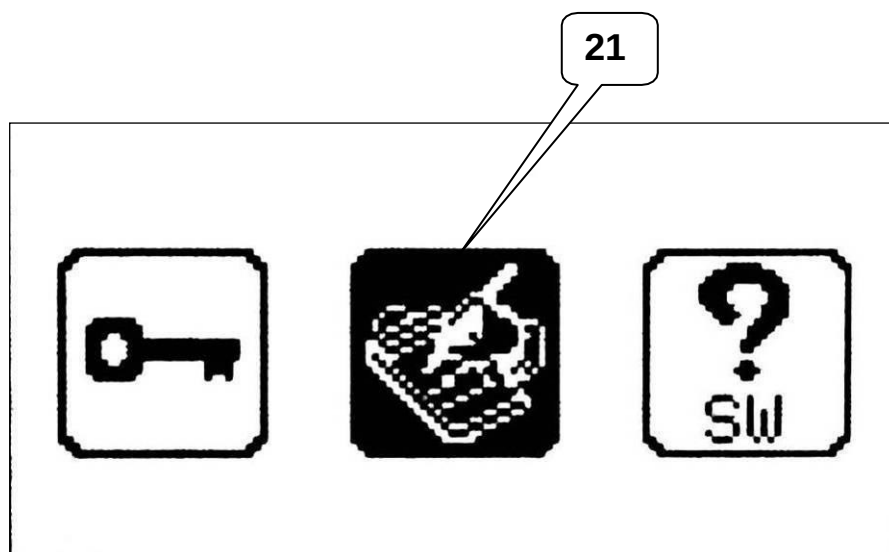
Меню настроек



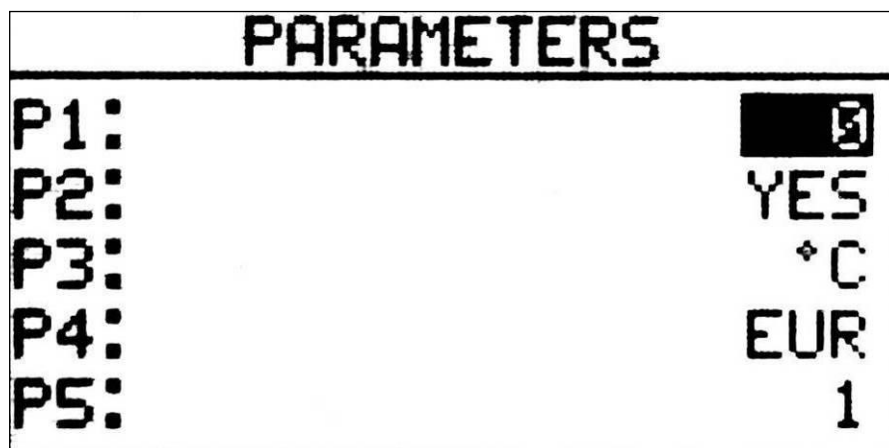
Пароль "xxxxxx"

Программирование параметров машины на уровне пользователя

На странице **меню настроек** выберите значок (21) для входа на страницу **Меню пользователя**: (Пароль : xxxxxx))



Меню настроек (Пароль : xxxxxx)



Меню пользователя

Параметры, которые могут быть изменены:

P1	Контраст ЖК-видео	от -50 до +50
P2	Фон ЖК-дисплея	Голубой : НЕТ или белый : ДА
P3	Единицы измерения температуры	°C or °F
P4	Тип даты	Европа : день/месяц/год или США : месяц/день/год
P5	Количество отложенных ежедневных стартов	1 или 2
P6	Активирует блокировку заданного значения	
P8	Активирует звуковой скроллер	Вкл - Выкл

Отображение версии ПО

На странице **меню настроек** выберите значок (22) для входа на страницу меню **Версия программного обеспечения**.

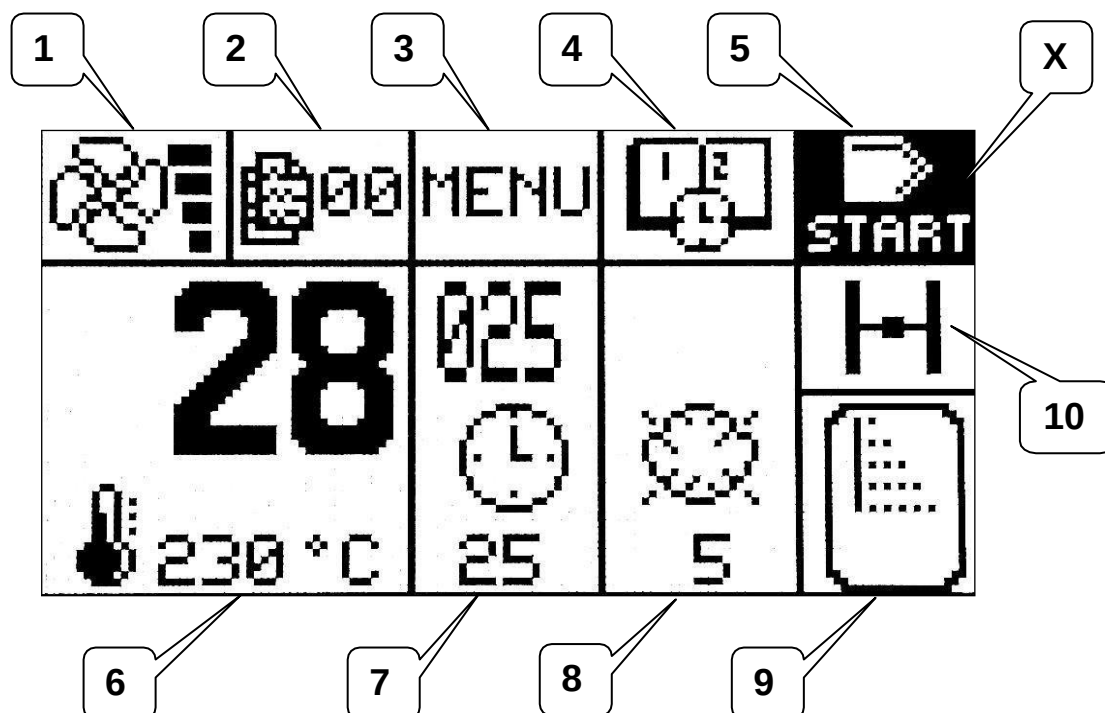


Меню настроек

Name: CPfEu V. 2.1
Date: 27/01/09
Checksum: 21B0

Меню версии ПО

МНОГОФАЗНАЯ ВЕРСИЯ



1. Выбор скорости вентиляции (низкой или высокой)
2. Выбор автоматических программ (190)
3. Настройка параметров управления
4. Дата, время и отложенный старт
5. Цикл выпечки Старт/Стоп
6. Установка температуры
7. Установка времени выпечки (в минутах)
8. Установка времени подачи пара (в секундах)
9. Отображение текущей фазы (5 или 120 фаз)
10. Выбор клапана отвода пара (открытого или закрытого)

X. Положение курсора: Выделенное окно темное

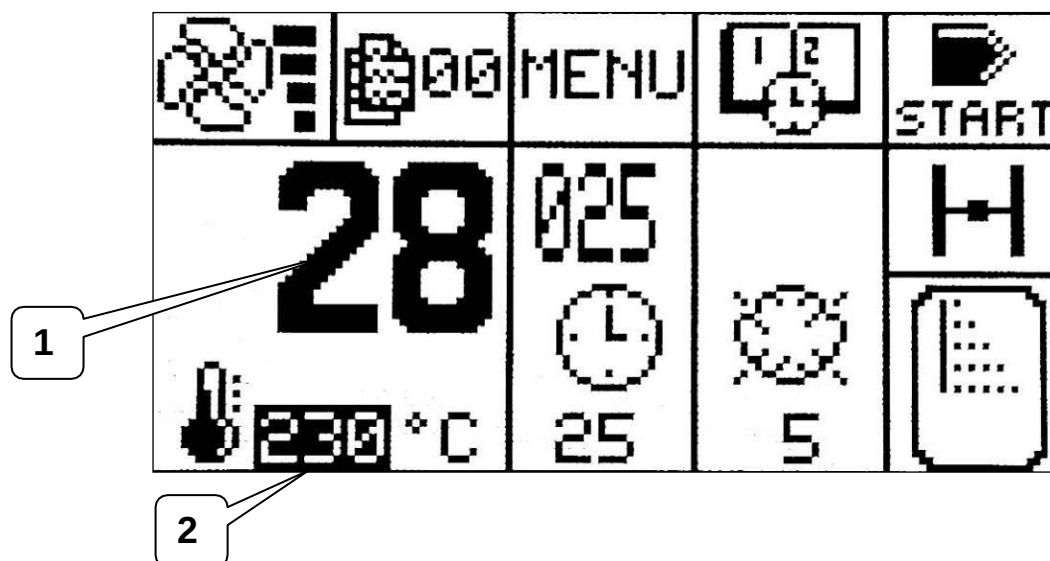
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Установка температуры в пекарной камере

Значение (1) - это фактическая текущая температура в пекарной камере.

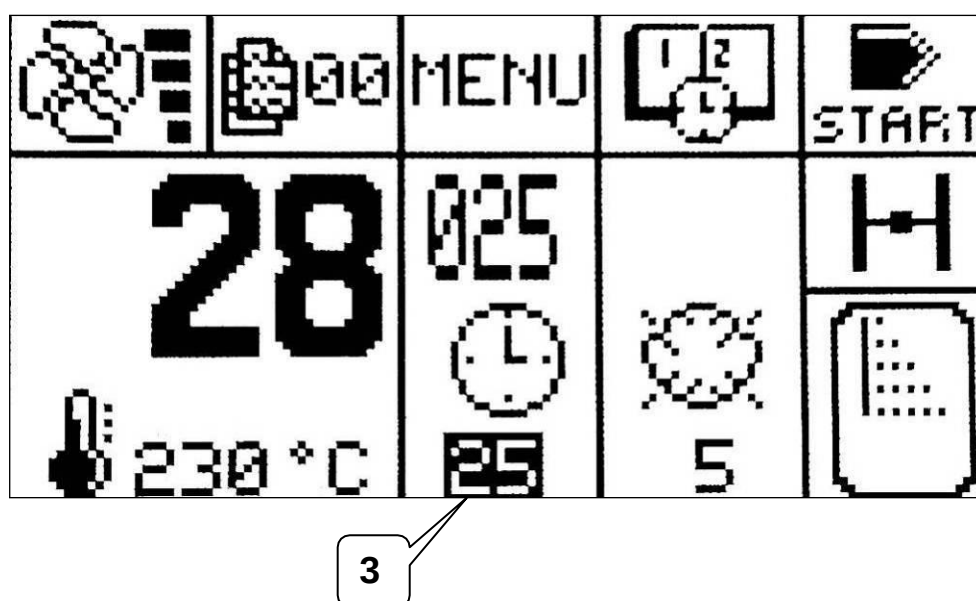
Наведите курсор на заданное значение **Температуры** (2) (обозначена значком ). Нажмите **Enter**, и когда начнет мигать ранее установленное значение, измените значение (максимальное значение, которое может быть установлено, определяется значением температуры, установленным в параметрах машины). Чтобы подтвердить установленное значение, нажмите **Enter** еще раз.

Заданное значение перестает мигать и сохраняется в памяти. Если модификация происходит при активном цикле выпечки, то значение не сохраняется.



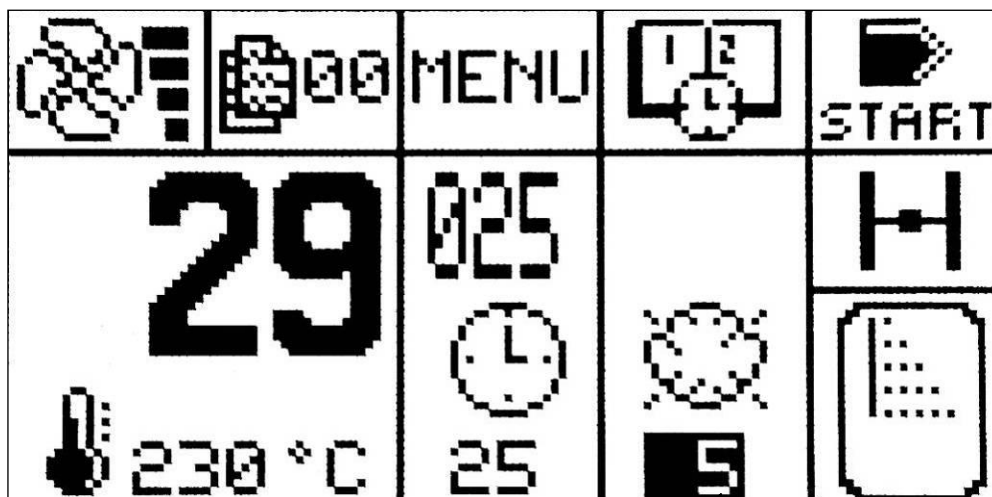
Установка времени выпечки.

Наведите курсор на заданное значение **Время выпечки** (3) (обозначена значком ) нажмите **Enter**, измените значение (99 минут - это максимальное значение, которое можно установить). Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



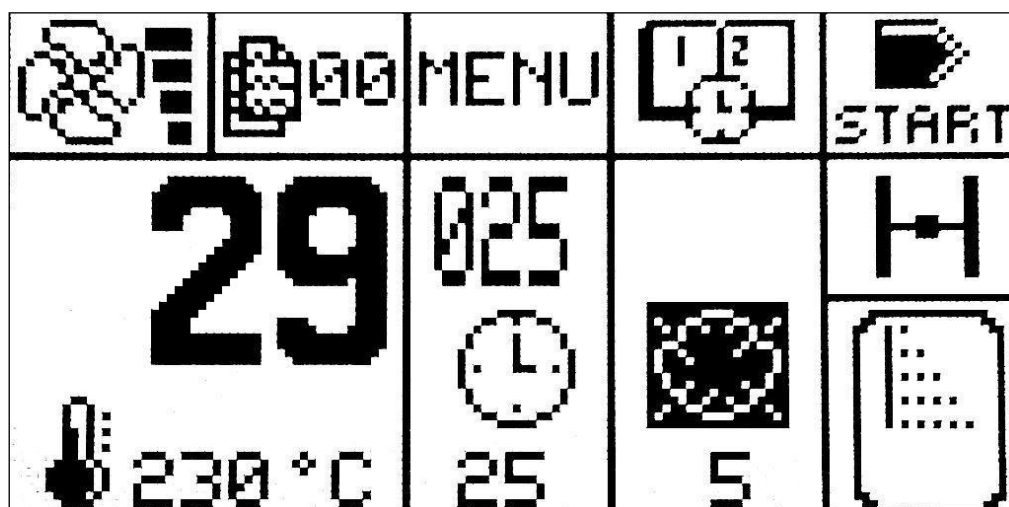
Установка времени подачи пара.

Наведите курсор на заданное значение Времени подачи пара (4) и нажмите **Enter**. Вращая переключатель, измените значение (99 секунд - это максимальное значение, которое можно установить). Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



Включение ручной подачи пара.

Наведите курсор на значок ☀ (5) когда **Enter** удерживается нажатой, и пар будет впрыскиваться вручную. В этом случае заданное значение Время подачи пара указывает время срабатывания ручного режима подачи пара (в секундах), когда **Enter** отключается, подача пара отключается.

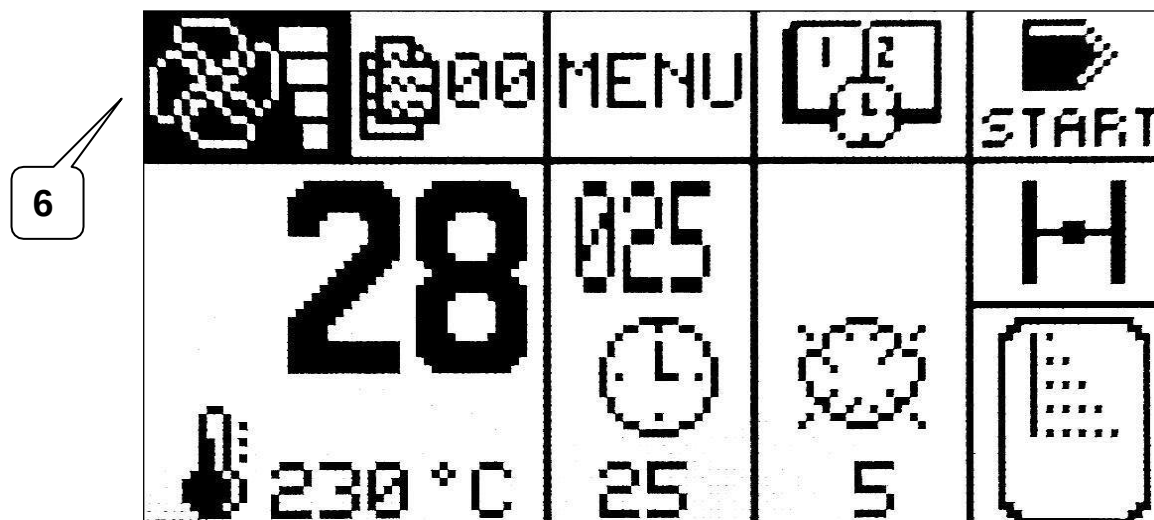


Выбор скорости вентиляции (низкой или высокой)

Для установки скорости вентиляции наведите курсор на окно в левом верхнем углу (6) и нажмите на него. **Enter**. Вращая переключатель, измените значение:

- 2 метки : Низкая скорость (опция в некоторых моделях)
- 4 метки : Высокая скорость (стандарт)

Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.

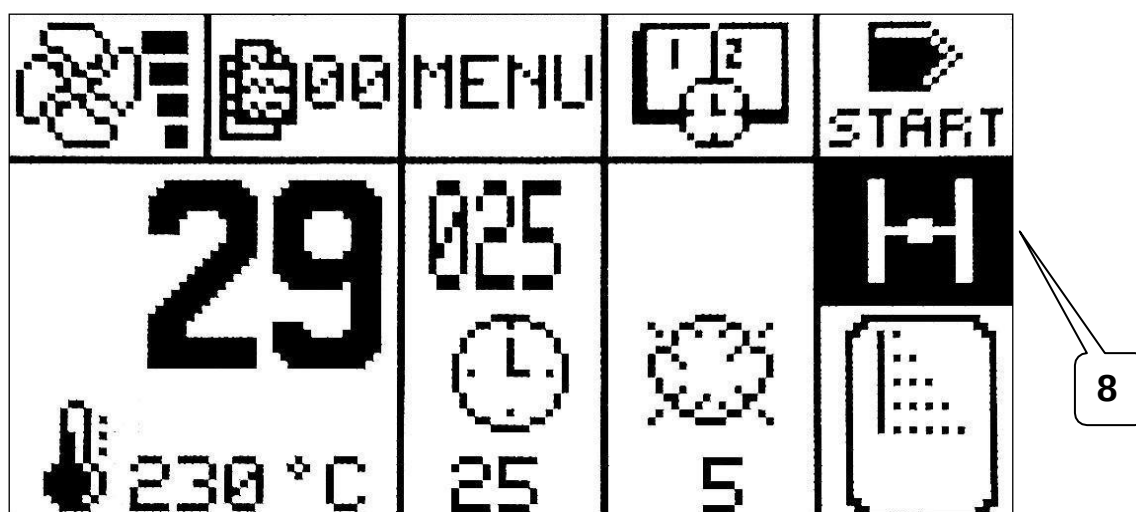
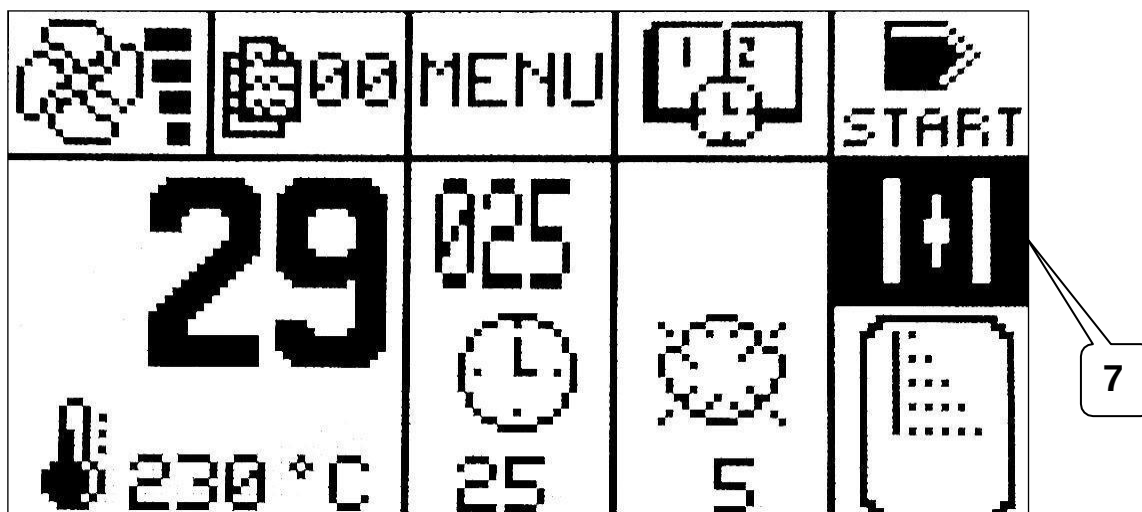


Выбор открытого или закрытого клапана выпуска пара

Чтобы установить клапан, наведите курсор на поле справа (7) и нажмите **Enter**. Вращая переключатель, измените значение:

- (7) : Открытый клапан
- (8) : Закрытый клапан

Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.

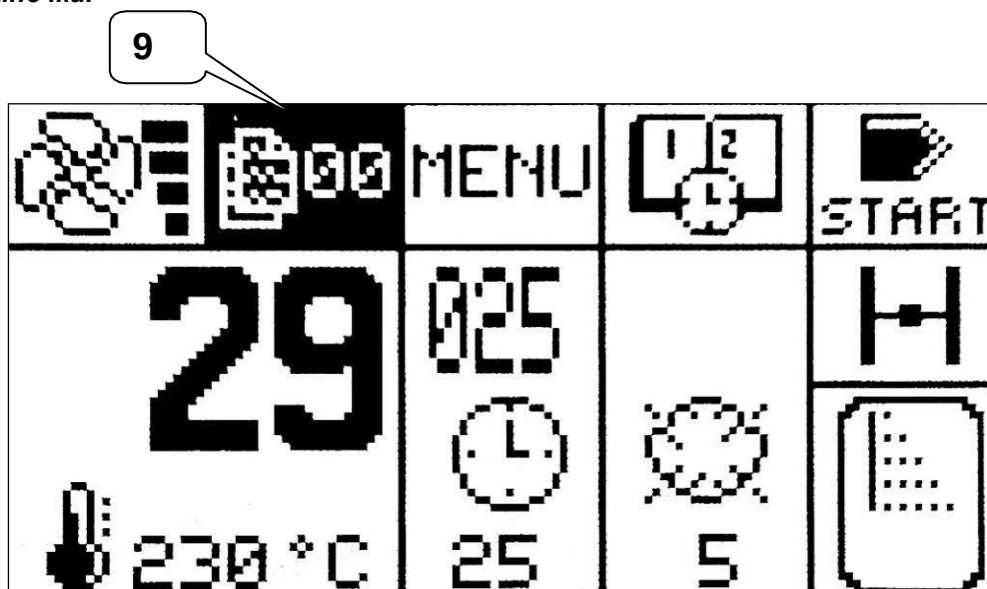


Настройка программ.

Наведите курсор на значок  (9), нажмите **Enter**, выберите нужную программу (макс. 30 программ).

Установите параметры, как указано выше, чтобы сохранить программу нажатием клавиши **Enter** выйти из фазы настройки или повторить процедуру для другой программы.

Заданное значение «Программа» не может быть изменена, если устройство выполняет цикл выпечки.

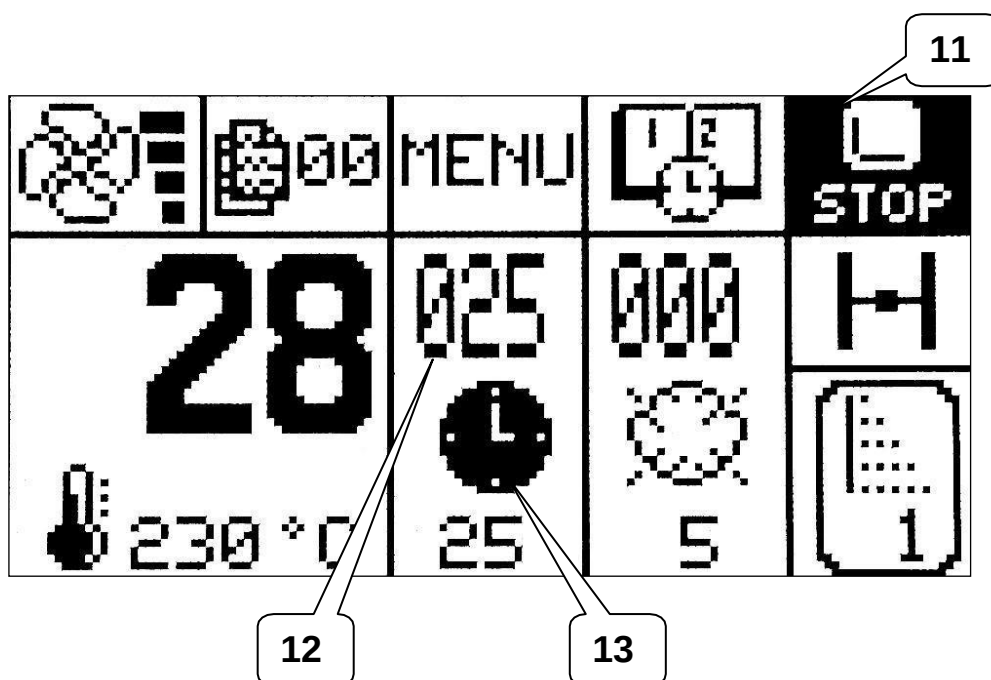
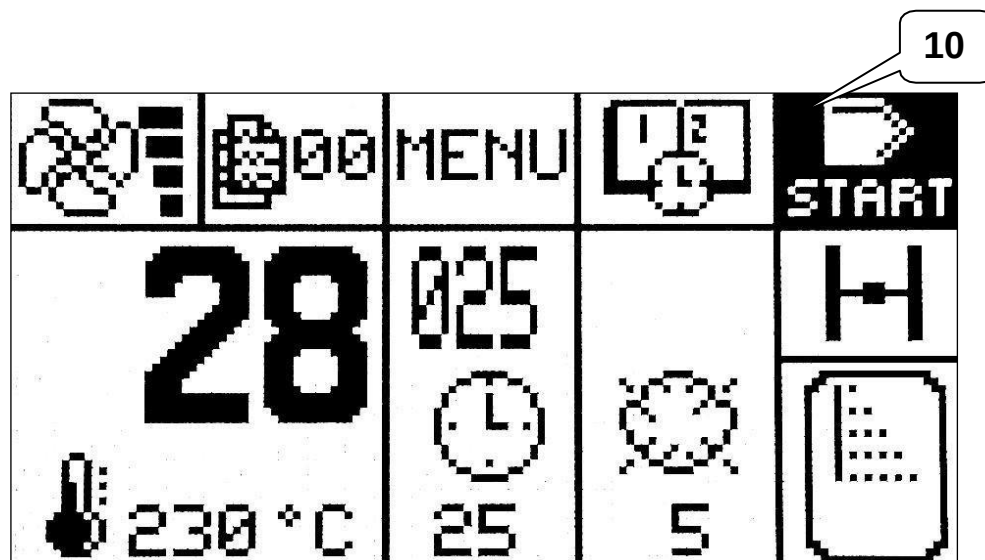


Время выпечки Старт / Стоп

Переместите курсор на «СТАРТ» (10) или «СТОП» (11). Нажмите **Enter**, и устройство переключится в режим **СТОП -> СТАРТ** режим или наоборот.

Индикация «СТАРТ» (10) показывает, что прибор ожидает активации цикла выпечки, при нажатии **Enter** запускается цикл и в поле отображается «СТОП» (11), одновременно с этим таймер времени выпечки в режиме обратного отсчета (12) и на значке Часов (13) показано вращение по часовой стрелке.

По окончании приготовления активируется внутренний звуковой сигнал и мигает «СТОП», чтобы выключить звуковой сигнал и завершить цикл приготовления, нажмите **Enter**, чтобы снова появилось сообщение «СТАРТ».

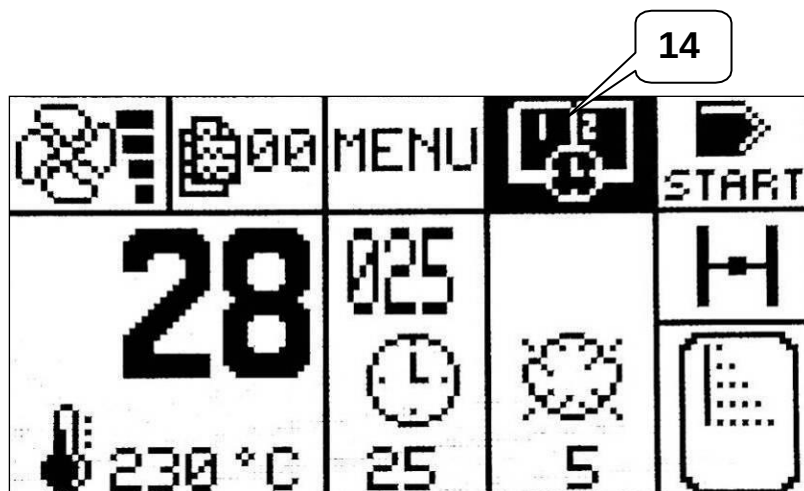


Настройка часов

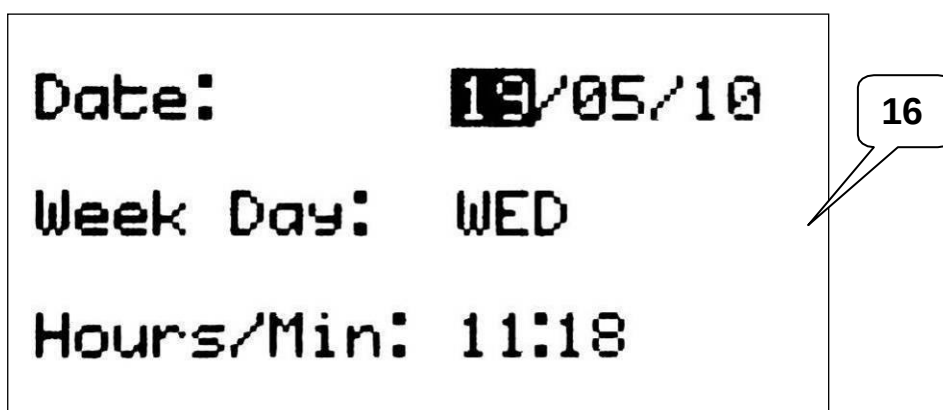
Наведите курсор на значок  (14), нажмите Enter и, попав на страницу меню «Время», нажмите на

значок  (15) чтобы установить текущую дату и время.

Переместите курсор для перехода к установке даты и времени часов (16), выберите параметр для установки, нажмите **Enter** для перехода в режим установки, установите значение и снова нажмите **Enter** для подтверждения и сохранения значения, установленного в памяти.



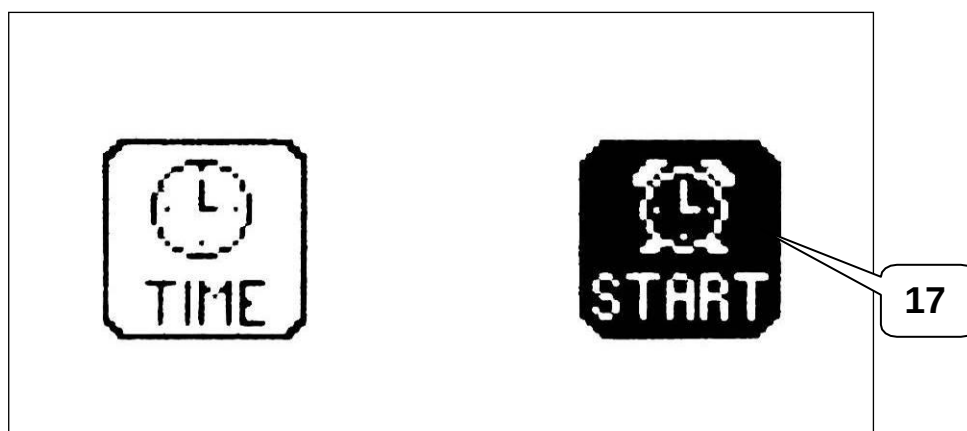
Меню «Время»



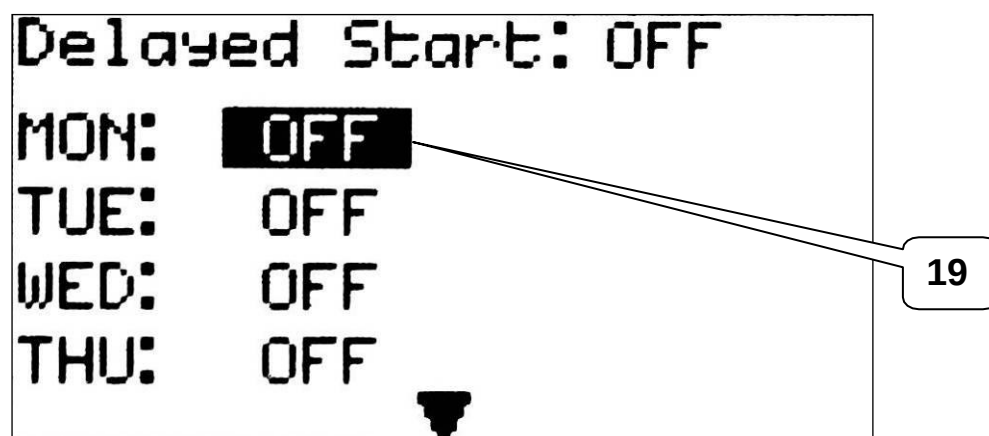
Установка времени и даты

Настройка отложенного старта (ежедневно или еженедельно)

Наведите курсор на значок  нажмите **Enter** и, попав на страницу меню **"Время"**, нажмите на значок отложенного старта  (17). Чтобы активировать отложенный старт, включите его с соответствующей страницы (18). Установите время и день недели, в который должна быть запущена камера печи (19). Если **отложенный старт** активен, на главной странице, устройство отобразит день недели / время, установленное для запуска печи, значок текущей даты и времени . При установленном на приборе времени запуска прибор запускает нагрев камеры до температуры, заданной в программе 00 (ручное или предварительное программирование).



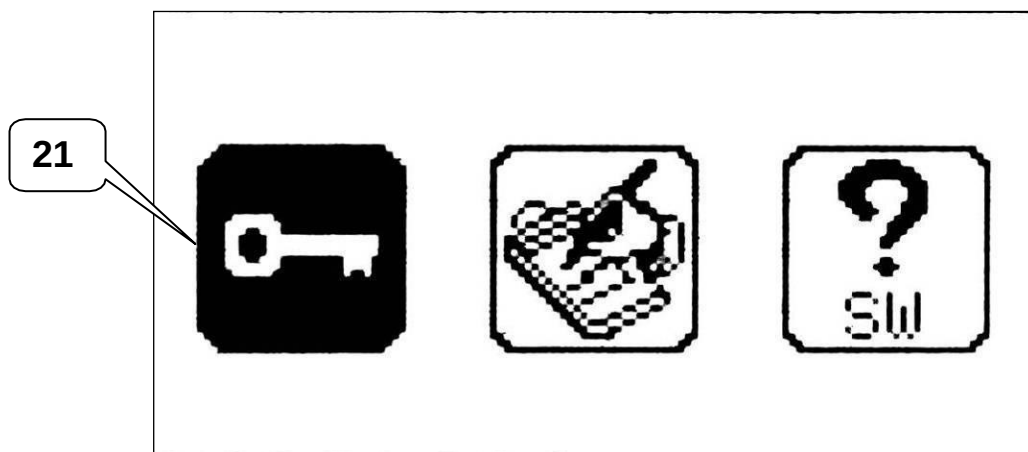
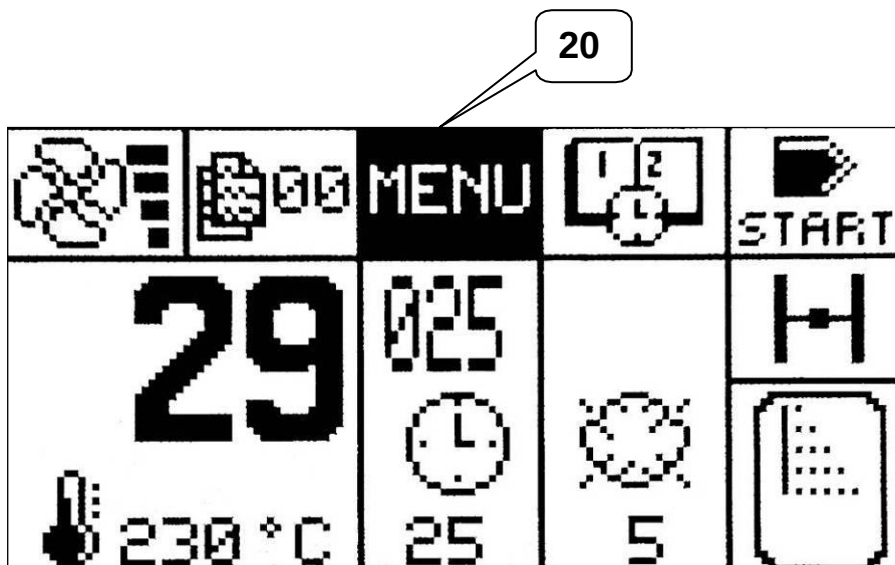
Меню «Время»



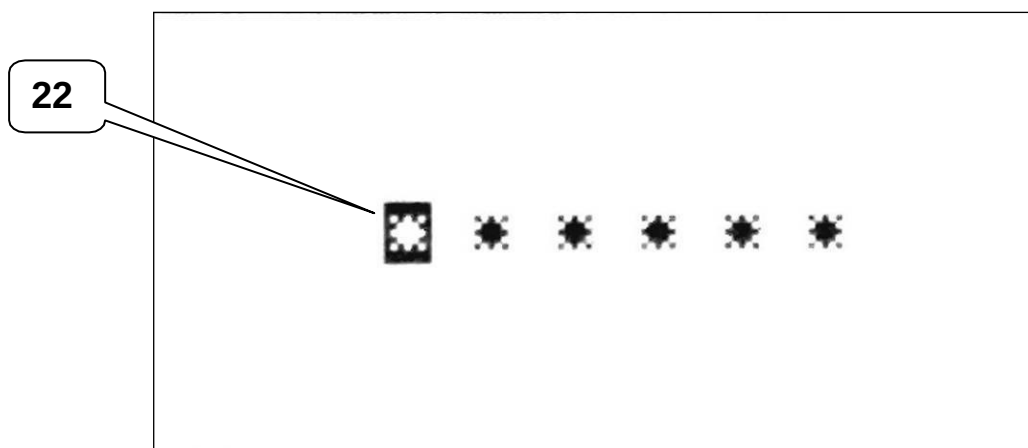
Программирование параметров машины

Наведите курсор на «МЕНЮ» (20), войдя в меню настройки, нажмите **Enter**.

Только для авторизованных специалистов, если значок  (21) выбран в меню **Параметры машины**, необходимо ввести **пароль (22)** :“xxxxxx” для доступа к настройке параметров машины.



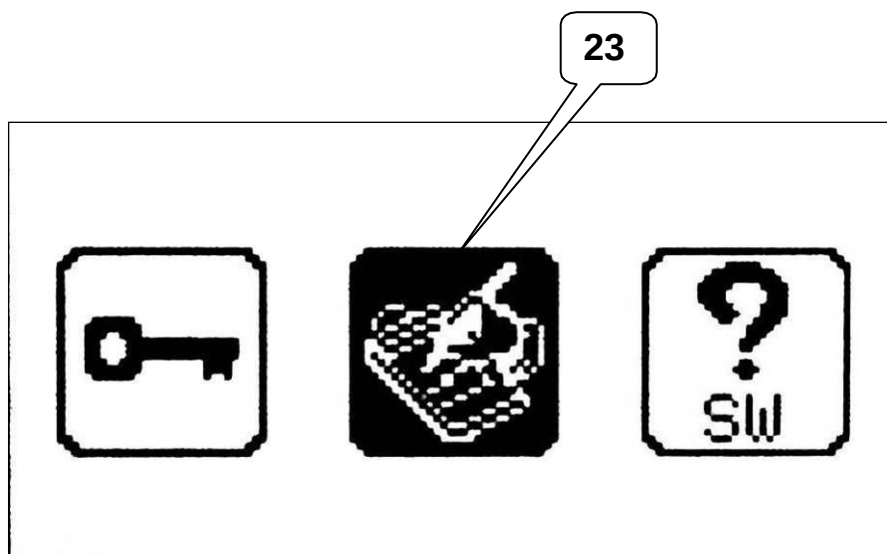
Меню настроек



Пароль: «xxxxxx»

Программирование параметров машины на уровне пользователя

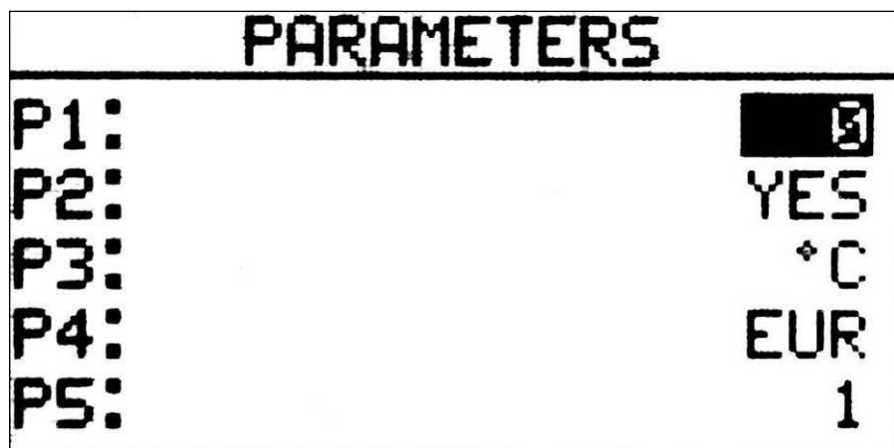
На странице **меню настроек** выберите значок (23) для входа на страницу **Меню пользователя** (Пароль : xxxxxx)



Меню настроек (Пароль: «xxxxxx»)

Выберите значок (24) для входа на страницу **Меню пользователя**





Меню пользователя

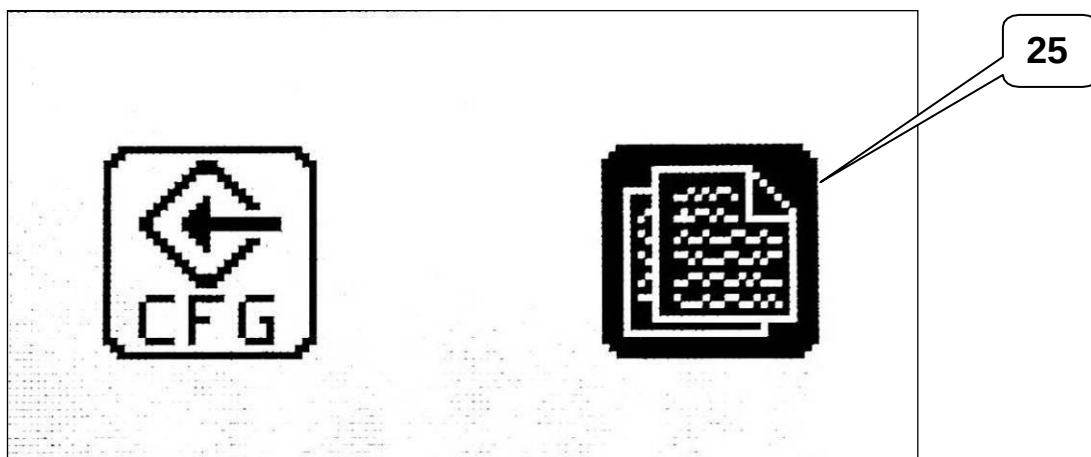
Параметры, которые могут быть изменены:

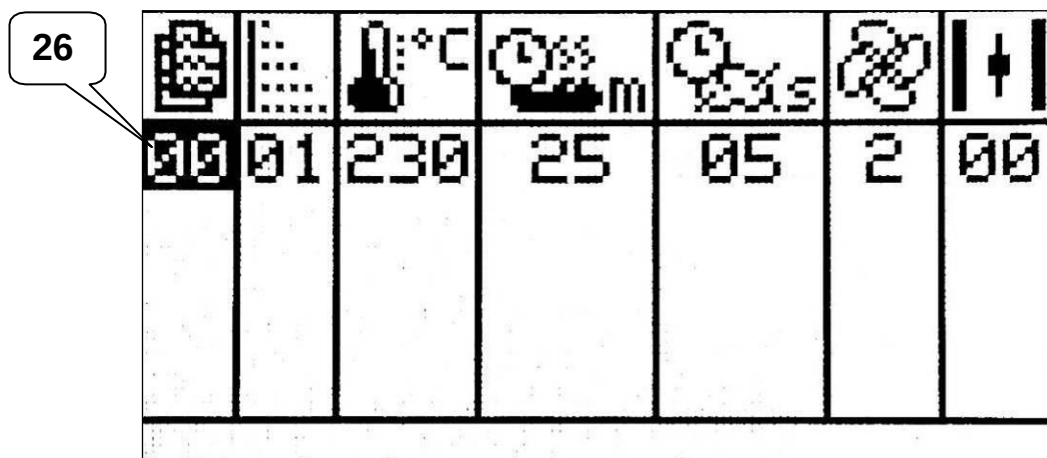
P1	Контраст ЖК-видео	от -50 до +50
P2	Фон ЖК-дисплея	Голубой : НЕТ или белый : ДА
P3	Единицы измерения температуры	°C or °F
P4	Тип даты	Европа : день/месяц/год или США : месяц/день/год
P5	Количество отложенных ежедневных стартов	1 или 2
P6	Активирует блокировку заданного значения	
P8	Активирует звуковой скроллер	Вкл - Выкл

Примечание: Если параметр P5 установлен на 2, на экране меню пользователя будут отображаться 2 раза в день.

Настройка этапов выпечки для каждой программы (5 или 10)

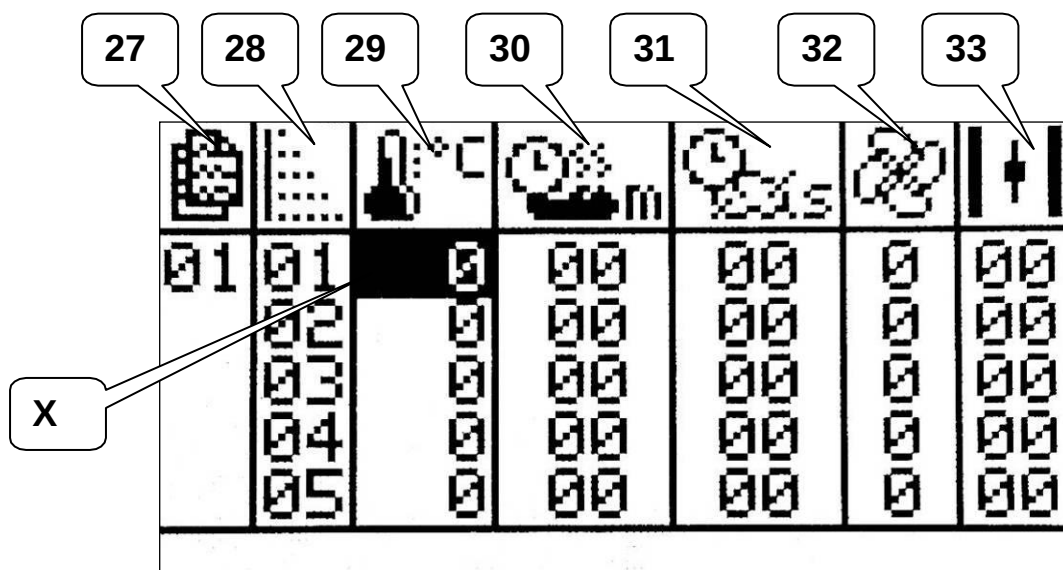
На странице **меню настроек** всегда выбирайте значок **(25)** для входа на страницу настройки фаз выпечки.





Отображение страницы Программы 00 (ручная) с одной фазой

Измените значение (26) для установки фаз в 190 доступных программах.



Отображение страницы Программы 01 с 5 фазами

X) Положение курсора:

Измените значение в столбцах, чтобы завершить настройку фаз выпечки для любой программы.

№	Описание
27	Выбор номера программы (от 0 до 190)
28	Выбор номера фазы (5 или 10 в зависимости от настроек на карте)
29	Установка температуры в соответствующей фазе
30	Установка времени выпечки в соответствующей фазе
31	Установка времени впрыска пара в соответствующей фазе
32	Установка скорости вентиляции (высокой или низкой) в соответствующей фазе
33	Настройка выпускного клапана пара (открытого или закрытого) в соответствующей фазе

Повторите процедуру настройки фаз выпечки для любых программ

Примечание: Если в одной из 5 или 10 фаз значение температуры установлено на 0, то следующая фаза блокируется, и создается программа с уменьшенными фазами.



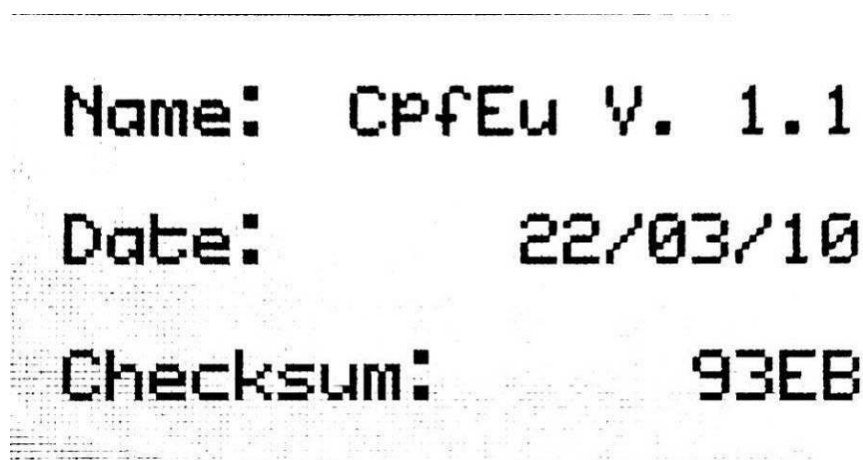
P1	Впрыск пара: непрерывный или	по умолчанию:
P2	импульсный	непрерывно
	Время подачи пара ВКЛ: 1...10 сек	по умолчанию: 5 сек
P3	Время подачи пара ВЫКЛ: 1...10 сек	по умолчанию: 5 сек

Отображение версии ПО

На странице **меню настроек** выберите значок (22) для входа на страницу меню **Версия программного обеспечения**.

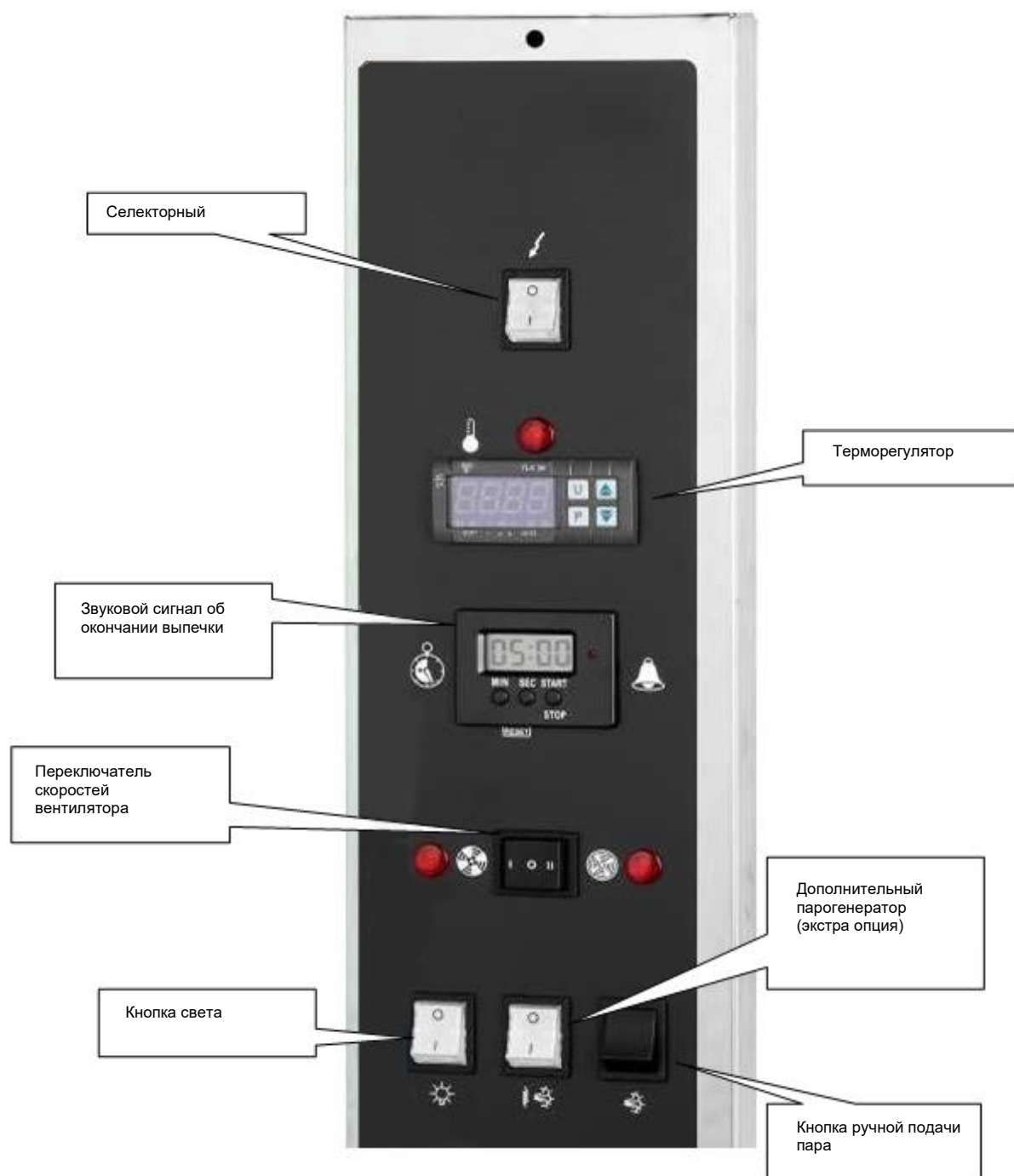


Меню настроек



Меню версии ПО

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ)



Apach

BAKERY *line*

Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33

<http://equipgroup.ru/>

<http://bakery.apach.it/>