

Apach

BAKERY *line*

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛЬНАЯ ПЕЧЬ

серии E

ГОД ВЫПУСКА

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

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 Электрическая подовая печь

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	стр. 5
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ»	стр. 6
3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	стр. 6
3.1 Оператор и специалист по техобслуживанию	стр. 6
3.2 профилактические и защитные меры:	стр. 6
3.3 Защитные приспособления и предохранительные устройства	стр. 8
3.3.1. Знаки безопасности, используемые в руководстве	стр. 8
3.3.2. Знаки безопасности на печи	стр. 9
3.4 Остаточные риски	стр. 9
4. ОПИСАНИЕ	стр. 10
Описание печи и соответствующего оборудования	стр. 10
4.1.1 Структура	стр. 11
4.1.2 Органы управления и электрические цепи	стр. 11
4.1.3 Механическое и гидравлическое управление	стр. 11
4.1.4 Аксессуары	стр. 12
4.1.5 Подключение к источникам энергоснабжения	стр. 13
4.1.6 Дренажные подключения	стр. 13
4.2 Принятые стандарты технического производства	стр. 13
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	стр. 14
5.1 Технические характеристики, габариты и веса	стр. 14
6. ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	стр. 15
6.1. Условия использования по назначению	стр. 15
6.2. Ситуации, в которых производитель считается освобожденным от ответственности	стр. 15
7. ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА	стр. 15
7.1. Общие положения	стр. 15
7.2. ПРР печи в упаковке и без	стр. 15
7.3. Транспортировка	стр. 16
7.4. Хранение	стр. 16
8. ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ	стр. 16
9. УСТАНОВКА	стр. 16
9.1. Определение местоположения	стр. 16
9.2. Допустимые показатели окружающей среды	стр. 17
10. СБОРКА И РАЗБОРКА	стр. 17
11. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	стр. 17
11.1. Предварительные соображения	стр. 17
11.2. Подключение к электричеству и вытяжкам	стр. 17
11.2.1. Электричество	стр. 18
11.2.2. Вода	стр. 19
11.2.3. Выхлоп парогенератора	стр. 20
11.3. Опытная эксплуатация печи	стр. 20
11.5. Обучение производственного персонала	стр. 21
12. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	стр. 21
12.1. Панели управления	стр. 21
12.2. Эксплуатация	стр. 41
12.2.1. Описание работы машины	стр. 41
12.2.2. Циклы запуска и обкатки	стр. 43

13. ЧИСТКА	стр. 44
13.1. Обслуживание: используемые материалы и инструменты	стр. 44
13.2. Частота обслуживания	стр. 44
13.3. Материалы и способы, которые не должны применяться	стр. 45
14. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	стр. 45
14.1. Программа техобслуживания	стр. 45
14.2. Устранение неисправностей: обычный и специализированный ремонт	стр. 45
14.3. Программа смазки	стр. 49
14.4. Как заказать запчасти	стр. 49
14.5. Устранение неполадок	стр. 49
15. ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ	стр. 49
15.1. Временное хранение	стр. 49
15.2. Длительное хранение	стр. 49
15.3. Дальнейшая продажа	стр. 49
15.4. Утилизация	стр. 50
16. ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА	стр. 50
17. ПРИЛОЖЕНИЯ:	стр. 50
17.1 ГАРАНТИЯ	стр. 50
17.2 КОПИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ СТАНДАРТАМ ЕС	стр. 51

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Все права на воспроизведение данного руководства защищены. Воспроизведение, даже частично, запрещено без письменного разрешения EUROPA S.r.l.

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.

Окончательное удаление отходов.

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 E:

- а) Название и адрес производителя
- б) Маркировка СЕ
- в) Модель машины.
- г) Год выпуска

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



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

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, 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

- Клиент соглашается принять все необходимые меры для того, чтобы запретить доступ к печи неуполномоченным лицам.
- Клиент соглашается надлежащим образом информировать свой персонал о применении и соблюдении таких мер предосторожности. С этой целью любое лицо должно знать ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ и ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ для выполнения работы.
- Заказчик обязан информировать компанию в случае обнаружения дефектов или неисправностей в системах предупреждения несчастных случаев или возникновения ситуаций, которые он считает опасными, чтобы избежать неправильных или опасных решений.
- Персонал обязан всегда пользоваться индивидуальными защитными устройствами, предусмотренными действующей директивой, а также выполнять все требования данной инструкции по эксплуатации.
- Эксплуатирующий персонал не должен преднамеренно выполнять работы или вмешательства, выходящие за рамки его компетенции.
- Печь серии E была 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 или любые модификации могут привести к изменению характеристик машины и, как следствие, к нарушению эксплуатационной безопасности. Компания Equip Group освобождается от любой ответственности в случае повреждения, которое может возникнуть в результате использования неоригинальных деталей.
- Печь серии E должна использоваться исключительно для тех целей, для которых она предназначена.
- Не запускайте печь при снятых защитных приспособлениях.

Инструкции по погрузо-разгрузочным работам и транспортировке

- Перемещение и монтаж должны в обязательном порядке выполняться квалифицированными специалистами.
- Инструкции по обращению и транспортировке печи содержатся в данном документе.
- Избегайте одновременной работы 2 или более человек на одной машине без координации, так как это может привести к опасным ситуациям.
- Проверьте размеры и вес упаковки, используйте подходящее подъемное устройство. Использование неподходящих подъемных устройств может привести к травмам людей и повредить печь.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, а также пропорциональность весу печи и ее частей должна быть выбрана с учетом максимально допустимого тряски.
- 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 травмировать людей. Не спутывайте и не связывайте стропы; следуйте инструкциям поставщика по их использованию.

Инструкции по эксплуатации

- Пол, на котором будет монтироваться печь, должен быть выровнен и не проседать.
- Пол вокруг печи должен быть всегда чистым, сухим и без каких-либо помех.
- Подключения (электрическое, гидравлическое и т.д.) должны выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом.
- Каждый день, перед запуском печи, проверяйте, все ли выключатели, защитные устройства и другие элементы управления работают.
- Запускайте печь только после проверки отсутствия посторонних предметов внутри.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты, указанные в обязывающих, соответствующих

- директивах; кроме того, соблюдайте все указания данного руководства.
- По окончании каждой рабочей смены отключайте электричество и воду.
 - В конце каждой рабочей смены очищайте машину.

- Не используйте для очистки печи струи воды.

Инструкции по техобслуживанию и регулировке

- Все регулировки, проверки и чистки должны выполняться только при выключенной и не горячей печи. Запрещается выполнять какие-либо операции под напряжением электрооборудования. Это может привести к тяжелым травмам или даже к летальному исходу.
- Если защитные приспособления или предохранительные устройства были сняты, то перед повторным использованием убедитесь, что они установлены на место.
- Запрещается выполнять операции регулировки или технического обслуживания без предохранительных устройств или тележек.
- После любого технического обслуживания, регулировки или ремонта, перед повторным вводом машины в эксплуатацию главный техник должен убедиться, что все работы завершены и предохранительные устройства приведены в рабочее состояние.

Меры предосторожности при утилизации печи

- В случае, если машина подходит к концу производственного цикла и подлежит демонтажу, ее компоненты подлежат утилизации в соответствии с действующим законодательством.

Меры предосторожности по шуму

- Печь серии E создает уровень акустического давления ниже 80 дБ (А).
- Персоналу, работающему на машине, не требуется надевать индивидуальные средства защиты органов слуха, если этого не требует рабочая среда.

3.3 ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



Печь серии E 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.

Дверь оснащена ручкой, изготовленной из материала, не проводящего тепло.

Все детали при высокой температуре изолированы стекловолокном или безасбестовыми изоляционными материалами.

Электрооборудование обеспечивает защиту людей от прямых или косвенных электрических разрядов в соответствии с нормами CEI EN 60204-1.

Все электрические части с опасным номиналом мощности и напряжением находятся в правой части духовки, покрытой металлическим картером.

Все края и углы как внутри, так и снаружи камеры обезврежены.

3.3.1 ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ

Знак опасности		Обязательный знак	
	«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО ВНИМАТЕЛЬНЫ!»		«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ»
	«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»		«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНУЮ ОБУВЬ»
			«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЙ ШЛЕМ»

3.3.2 ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЕЧИ

	Знак опасности, нанесенный на стекло двери: «ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»		Обязательный знак, нанесенный на стекло двери; «ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕПЛОЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ»
	Знак опасности на задней панели печи: «ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК»		

	Сигнал для правильного определения размеров соединительных кабелей, проложенных за печью.
	Предупреждение о правильном использовании печи, расположенной на правой стороне печи.

3.4 ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

В печи серии E могут возникнуть следующие остаточные риски, т.е. риски, которые невозможно полностью устранить при определенных условиях эксплуатации.

1) Опасность перегрева (согласно UNI EN 292-1 стр. 4.4)

Опасность может возникнуть в следующих частях печи:

- опасная температура (выше 70°C) внутри пекарной камеры
- высокая температура, достигаемая стеклянными дверьми печи
- опасная температура (выше 70°C), достигаемая лотками и/или другими контейнерами для выпечки.

Опасность возникает при следующих операциях с печью

- загрузка и выгрузка лотков и хлебобулочных изделий из пекарной камеры.
- Очистка пекарной камеры сразу после ее выключения, не дожидаясь остывания печи.
- Обслуживание пекарной камеры и печи сразу после ее выключения, не дожидаясь ее остывания.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при обращении с пекарной камерой или другим деталям печи сразу после остановки печи, так как это может привести к следующему риску:

- ожоги, порезы и другие повреждения в результате контакта с руками и верхними конечностями в целом.

Оператор должен использовать изолирующие перчатки для защиты рук.

2) Риск, связанный с неиспользованием средств индивидуальной защиты (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005).

Используйте перчатки с теплоизоляцией, как указано на табличках на печи и в данном руководстве.

4 ОПИСАНИЕ

4.1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Печь EDISON представляет собой модульную электрическую печь с неподвижными подами, предназначенную для приготовления пищевых продуктов, не вызывающих образования взрывоопасных смесей. Камеры различных моделей доступны в двух вариантах высоты в зависимости от типа продукта, который выпекаете.

Машина может состоять из различных модулей, устанавливаемых поверх друг друга (опционально), т.е. дополнительных устройств:

- Вытяжка для сбора пара.
- Пекарная камера/камеры (заказчик может выбирать между двумя вариантами высоты).
- Расстоечный шкаф или основание пекарной камеры или стойки различной высоты.

Каждый модуль пекарной камеры полностью независим, имеет электронную или электромеханическую регулировку температуры (опция), одну дверь сверху или снизу (опция).



Вид спереди серии E

Расстоечный шкаф состоит из рамы из нержавеющей листовой стали и оснащен поворотными колесами, внутри она имеет направляющие лотков и термостат для контроля нагрева, а также может быть оснащена устройством для выработки пара (опционально).

Стойка, выполненная в виде стальной конструкции, может быть оснащена направляющими для стоек лотков и шарнирными колесами.



Подставка



Подставка с направляющими

4.1.1 СТРУКТУРА

Лицевая панель из нержавеющей стали

Пекарная камера из листовой нержавеющей стали

Бронированные электрические нагревательные элементы.

Стеклянная дверь, которая выдерживает высокие температуры благодаря профилям из нержавеющей стали и наружной ручке. Изоляция панелями из минеральной ваты, уплотнения дверей без асбеста в волокне и смесях, а также герметики.

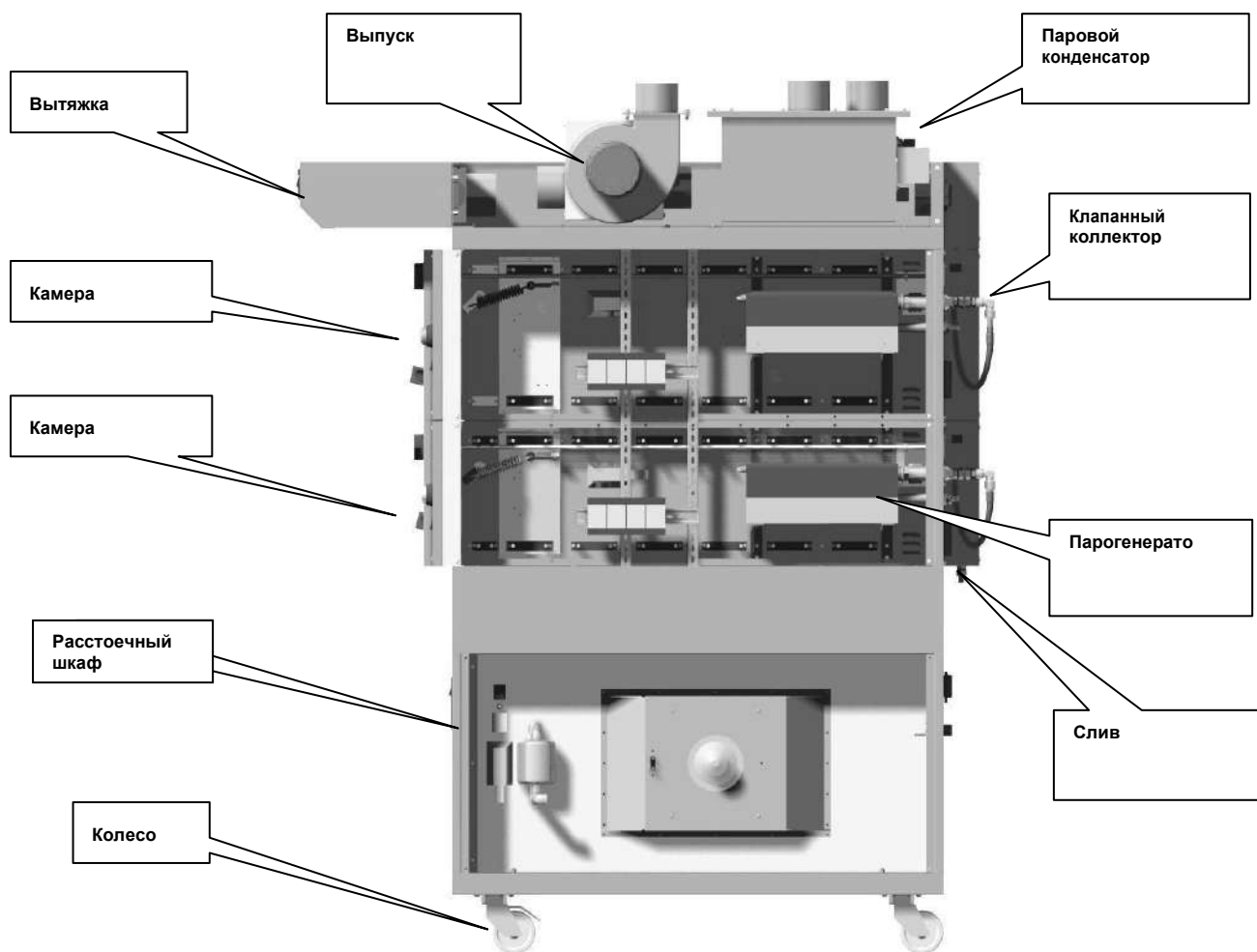
Наружное покрытие из нержавеющей стали.

Панель управления с электронными или электромеханическими устройствами (опция).

Управление генерацией пара с помощью электроклапана (опция).

Управление выпуском пара из камеры с помощью ручного клапана

Он оснащен двумя комплектами армированных электрических нагревательных элементов, один с низа, другой для потолка и одна пара только для обогрева передней части (входная часть печи).



Вид сбоку серии Е

4.1.2 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ

Панель управления с электронными и электромеханическими устройствами (опция).

Автоматическое управление генерацией пара с помощью кнопки и электроклапана (опция).

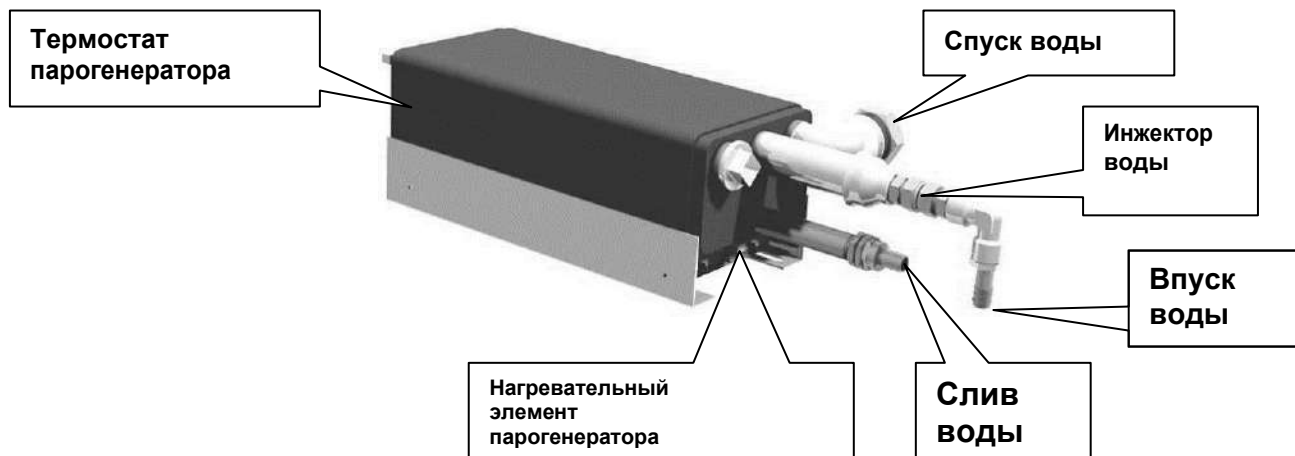
4.1.3 МЕХАНИЧЕСКОЕ И ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Управление выпуском пара из камеры с помощью ручного клапана

4.1.4 АКССУАРЫ

Парогенератор (стандарт для хлебопекарных камер, модель РА)

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 подключается отдельно к электричеству и водопроводу. .



Парогенератор камеры

Дверь из нержавеющей стали с окном (опция)

В качестве альтернативы закалённой стеклянной двери, предназначенной для особо тяжёлой работы, внутри неё находится слой изоляционного материала.

В связи с повышением температуры внутри камеры дверь из нержавеющей стали обычно искривляется.

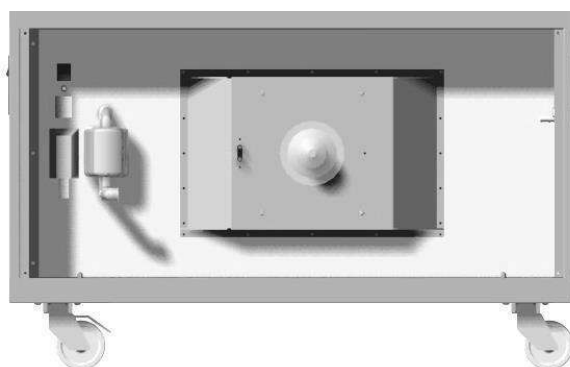


Расстоечный шкаф (опция)

Это конструкция из нержавеющей стали, которая помещается под пекарную 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 гидродинамической нагрузкой и автоматическим управлением.



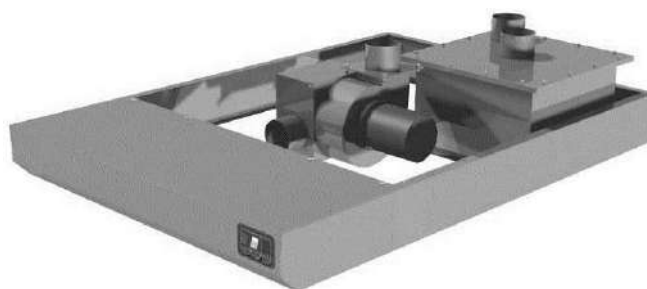
Расстоечный шкаф, вид спереди



Вид сбоку

Вытяжка для выпуска пара (опционально)

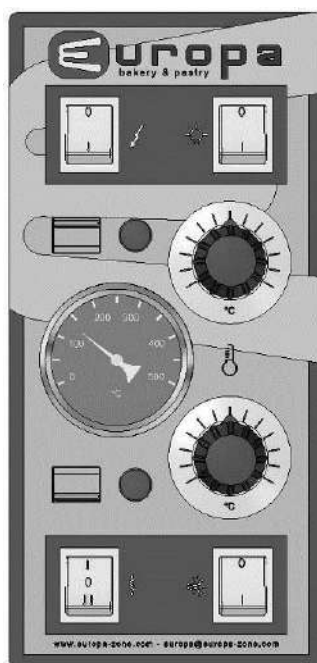
Вытяжка для выпуска пара (опционально)



Конструкция из нержавеющей стали, расположенная над пекарной камерой (камерами) для вытяжки и отвода пара из камер и передней части (входная часть печи), может быть оснащена однофазным электро вытяжным вентилятором (по запросу) для выпуска пара и при необходимости - конденсатором пара (опция).

Электромеханическая панель управления (опция)

Позволяет управлять печью вручную, в качестве альтернативы стандартному электронному управлению.



Электромеханическая панель управления

4.1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ

4.1.5.1 Подключения к источникам питания см. в главе 11

4.1.5.2 Подключение к водоснабжению см. главу 11

4.1.6 ДРЕНАЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Пар направляется из пекарной камеры через вытяжной канал парового клапана в соответствующую дымовую трубу.

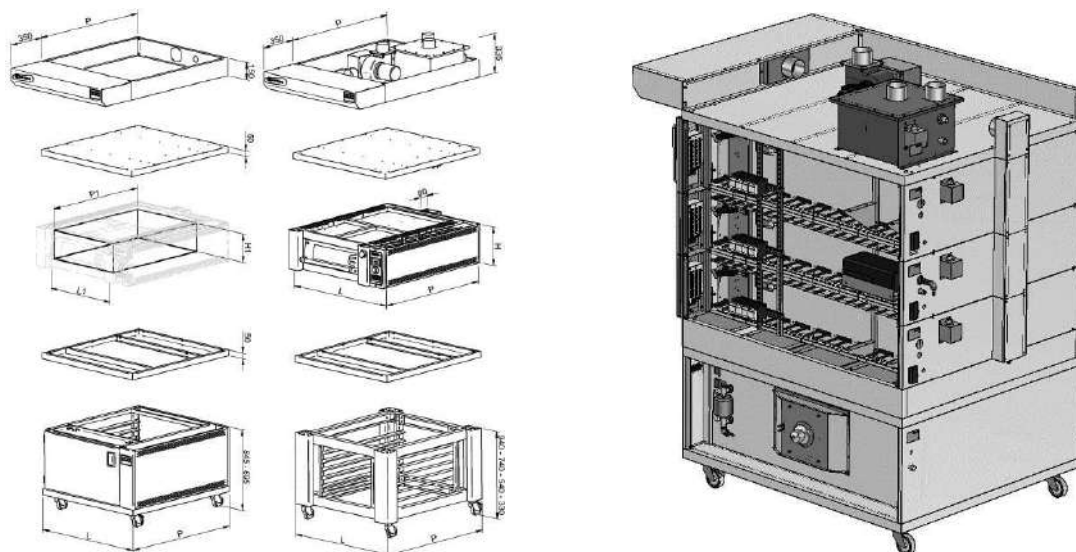
4.2 ПРИНЯТЫЕ СТАНДАРТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешенных правилами, касающимися пищевых продуктов.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ГАБАРИТЫ И ВЕСА



ПЕКАРНАЯ КАМЕРА	ЁМКОСТЬ ЛОТКОВ			ВЕС	ВНУТРЕННИЕ ГАБАРИТЫ КАМЕРЫ			ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ			ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ		
	PA	PS	PZ		L1	P1	H1	L	P	H	STEAM	A	B
	40x60	46x66 (18"x26")	46x76 (18"x30") 40x80	кг	мм	мм	мм	мм	мм	мм	✓	квт	квт/ч
E2 18 PA				150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1(2,5)
E2 24 PA ⇕				170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1(2,5)
E2 18 PS				125	680	950	180	1040	1155+80	330	-	4,1	2,1
E2 24 PS ⇕				145	680	950	240	1040	1155+80	390	-	4,1	2,1
E2 18 PZ	Пицца Ø 28-30 = N° 4 / 6			145	680	950	180	1040	1200+80	330	-	5,9	3,5
E2L 18 PA				165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8(3,2)
E2L 24 PA ⇕				185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8(3,2)
E2L 18 PS				140	950	850	180	1310	1055+80	330	-	5,4	2,8
E2L 24 PS ⇕				160	950	850	240	1310	1055+80	390	-	5,4	2,8
E2L 18 PZ	Пицца Ø 28-30 = N° 6			160	950	850	180	1310	1100+80	330	-	7,9	4,7
E4L 18 PA				240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1(4,9)
E4L 24 PA ⇕				270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1(4,9)
E4L 18 PS				215	1420	850	180	1780	1055+80	330	-	7,9	4,1
E4L 24 PS ⇕				245	1420	850	240	1780	1055+80	390	-	7,9	4,1
E4L 18 PZ	Пицца Ø 28-30 = N° 8 / 10			245	1420	850	180	1780	1100+80	330	-	11,1	6,7
E4 18 PA				220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8(5,6)
E4 24 PA ⇕				250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8(5,6)
E4 18 PS				195	950	1350	180	1310	1555+80	330	-	7,5	3,8
E4 24 PS ⇕				225	950	1350	240	1310	1555+80	390	-	7,5	3,8
E6 18 PA				325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7(6,6)
E6 24 PA ⇕				365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7(6,6)
E6 18 PS				300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	-	11,1	5,7
E6 24 PS ⇕				340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	-	11,1	5,7

A = Установленная мощность

B = Средний расход (* при работающем парогенераторе)

6 ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

6.1 УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Печь серии В 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.



7.2 ПРР ПЕЧИ В УПАКОВКЕ И БЕЗ

Необходимое оборудование:

- Вилочный погрузчик (минимальная грузоподъемность кг. 2500); п° 1
- Стropы с кольцами на каждой конечности (минимальная грузоподъемность кг. 5000); п° 2, длина 4 метра;

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

Количество и квалификация операторов:

п. 1 “обученный подъемный рабочий” 	п. 1 “неквалифицированный рабочий” 
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь



используйте защитные перчатки



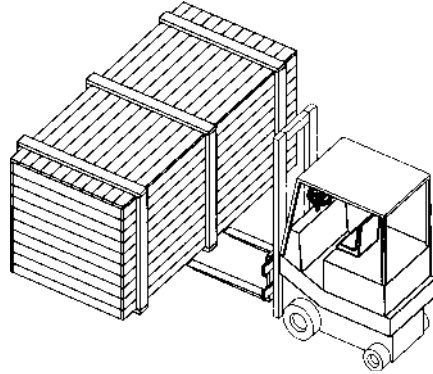
используйте защитный шлем

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

Поместите вилки под ящик или коробку.

Медленно поднимайте ящик настолько, насколько это необходимо для перемещения.

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».

7.3 ТРАНСПОРТИРОВКА

Можно использовать любые транспортные средства при условии, что их размеры и грузоподъемность достаточны.

Если груз необходимо закрепить на транспортном средстве, то крепление должно быть на упаковке, а не на содержимом.

7.4 ХРАНЕНИЕ

Независимо от того, упакована печь или нет, действуют следующие правила:

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 (см. главу 9.2).

Положите картонные коробки с аксессуарами на скамейку и накройте их пленкой

8 ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ

Выхлопная система для выпечки продуктов (пара) должна быть выполнена в соответствии с действующим законодательством.

Пол должен быть несущим, не оседать, выравниваться и изготавливаться (как и стены) из негорючего материала; он также должен соответствовать требованиям действующего законодательства для данного вида работ

Место установки должно соответствовать действующему законодательству и законодательству страны установки.

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

9 УСТАНОВКА

9.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Вокруг печи должно оставаться свободное пространство не менее 10 см, чтобы избежать образования конденсата и обеспечить безопасную эксплуатацию и техническое обслуживание (UNI EN ISO 12100-2:2005) См. действующие нормативы относительно требуемых минимальных расстояний.

Освещение на рабочем месте должно соответствовать действующим предписаниям: пользователь несет ответственность за соблюдение этих предписаний.

В зависимости от типа печи, пользователь должен подготовить электричество и выпускные или дренажные отверстия в установленных местах, чтобы обеспечить простоту подключения.

9.3 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 низкой температуре.

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

10 СБОРКА И РАЗБОРКА

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

Паровая труба.

Гидравлическая система.

Система отвода сточных вод.

Внешняя электрическая система.

11 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

11.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СООБРАЖЕНИЯ

Сначала убедитесь, что печь не была повреждена при транспортировке и перемещении; в случае повреждения немедленно сообщите об этом продавцу или производителю и перевозчику или лицу(ам), ответственному(ым) за организацию транспортировки.

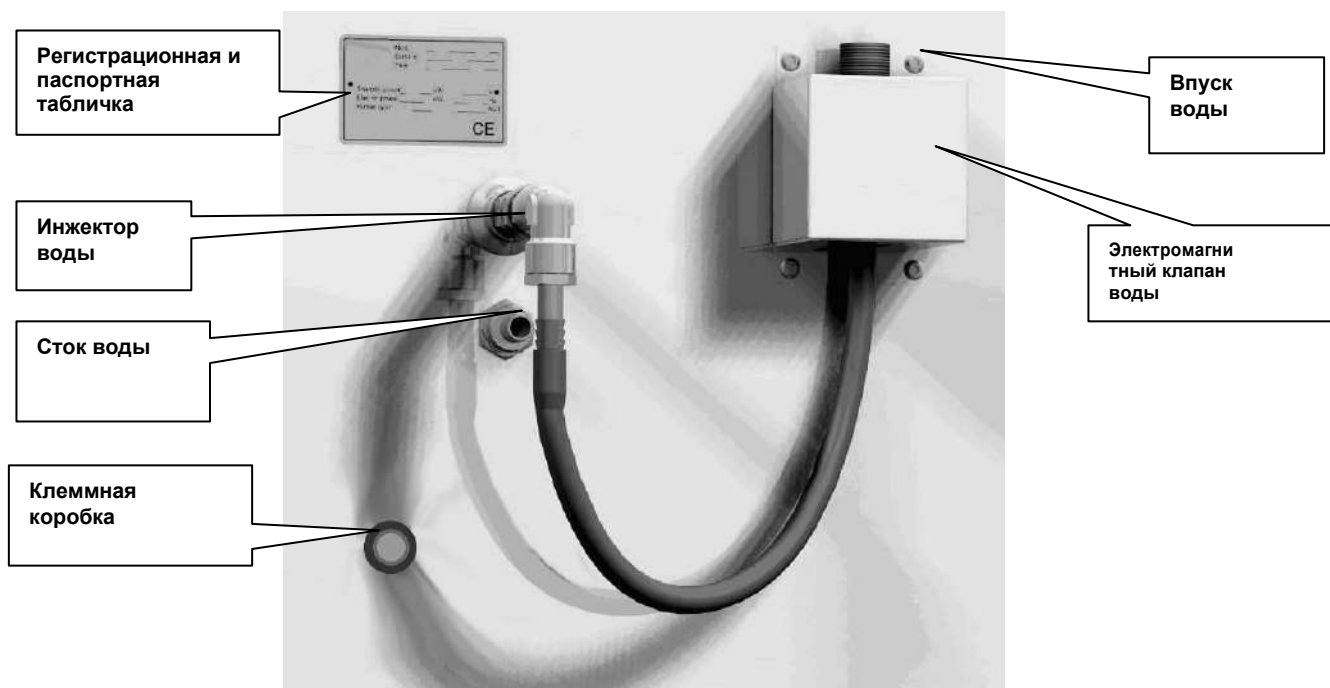
Убедитесь, что данные на табличке печи соответствуют предъявляемым требованиям.

Осторожно очистите печь, удалив пыль. удалите защитную пленку с наружных панелей печи, медленно очищая ее, чтобы убедиться, что клей полностью удален. Если этого не сделать, удалите весь клей, оставшийся с помощью керосина или бензина.

Отдельные модули выбранной для печи конфигурации (если демонтированы) должны быть сложены друг на друга и демонтированы боковыми панелями, закрепленными друг к другу соответствующими винтами.

Кроме того, печь должна располагаться в хорошо проветриваемом месте на расстоянии не менее 10 см от левой боковой стенки и задней стенки и 50 см от правой стенки. Это расстояние в 50 см необходимо для обеспечения доступа в случае необходимости технического обслуживания.

11.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И ВЫТЯЖКАМ



Задняя стенка пекарной камеры

11.3.1 ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Подключение электропитания находится в задней стенке печи (клеммная коробка).

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

Рекомендуется установить вырезную коробку с клеммной коробкой (проконсультироваться со специалистом) на источнике питания (также поставляется с главным выключателем с предохранителями или магнитотермическим выключателем), к которому необходимо подключить все электрические кабели камер, расстоечных шкафов и вытяжек.

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

Для подключения электрической коробки и блока питания используйте стандартный кабель IEC достаточной толщины для подключения к сети и других электрических функций печи.

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

11.3.2 ВОДА (только для пекарных камер, оснащенных парогенератором)

Как минимум, вода, подаваемая на парогенераторы, должна быть «не агрессивной», согласно Актуальным Директивам ЕС по качеству воды, пригодной для потребления человеком.

Кроме того, должны быть соблюдены следующие параметры:

Общие технические данные:

- Положение соединения на задней стенке камер, расстоечных шкафов или вытяжек
- Точка подключения соответствует Руководству по эксплуатации печи
- Диаметр труб $\frac{1}{2}$ газовых или эквивалентный – по внутреннему сечению;
- $\frac{3}{4}$ " газовое соединение для подключения к электроклапану
- Предусмотреть наличие заслонки с возможностью оперативного перекрытия
- Если вода особенно жесткая (высокая концентрация известняка), необходимо установить смягчитель для предотвращения образования накипи и повреждения испарительного оборудования, а также для обеспечения лучшего результата от продукта.
- Там, где вода особенно жесткая или соленая (высокая концентрация хлора), перед установкой системы необходимо установить ее таким образом, чтобы предотвратить возникновение коррозии.
- В случае внезапных изменений давления необходимо установить соответствующий регулятор давления.
- Давление закрытого контура: от 2 до 5 бар
- Минимальное давление при замкнутом контуре: 2,5 атм
- Минимальный поток: от 25 до 30 л/мин

Необходимые параметры индикатора:

- общая жесткость: макс. 10о F (французская шкала)
- концентрация ионов водорода: PH от 6,5 до 9,5
- проводимость: макс 1000 μ S/cm
- индекс Ланжелье (показатель насыщения воды при 20оС): от -0,5 до +0,5
- индекс Ризнера (показатель стабильности воды при 20оС): от 6 до 7,5
- хлорид: макс. 15 мг/л
- сульфат: макс. 50 мг/л
- натрий: макс. 100 мг/л
- железо: макс. 0,2 мг/л
- марганец: макс. 0,05 мг/л

Внимание!

Если указанные нормативы не соблюдаются, существует высокий риск выхода парогенератора из строя, что приведет к необходимости замены; гарантия в данном случае не действует.

- Рекомендуется привлекать специалистов для анализа воды, чтобы избежать риска повреждения парогенератора и канализации
- Жесткая вода с высокими уровнями бикарбонатов вызывает образование накипи
- В случае особенно жесткой воды (с высокой концентрацией отложений кальция), необходимо предусмотреть использование умягчителя воды, чтобы избежать образования накипи и повреждения системы парообразования

- Использование умягчителей воды с ионообменной смолы может временно снизить жесткость воды, однако в то же время они снижают уровень pH (кислотность)
- Уровни pH ниже 6,5 указывают на наличие кислоты, а значит высокую коррозионность воды
- Кислотность может быть нейтрализована полифосфатами, введенными через специальные диспенсеры
- Высокий уровень проводимости говорит о высоком содержании солей в воде (угроза коррозии)
- Высокая концентрация хлоридов (особенно с кислотным pH) ускоряет коррозию

Подача воды на парогенераторы печи не должна превышать 12°F общей жесткости (французские градусы), 6,5 dH (немецкие градусы) или 8,4° (кларкские градусы).

Использование смягчителей с ионообменными смолами снижает временную жесткость воды, но в то же время снижает pH значения ниже 7, что указывает на кислотность и, следовательно, коррозионную активность воды. Кислотность можно нейтрализовать путем добавления полифосфатов через соответствующие дозаторы. Во избежание повреждения парогенераторов и гидравлической установки рекомендуется проводить анализ воды квалифицированным техническим персоналом.

11.3.3 ВЫХЛОП ПАРОГЕНЕРАТОРА

- Для удаления избыточного пара
- Используемые материалы и фитинги см. в действующем законодательстве страны установки.
- Дымовая труба круглого сечения обладает наименьшим сопротивлением движению паров.
- Тяга зависит от атмосферных условий (влажность и температура) и от высоты (атмосферное давление).
- Дымовая труба должна всегда находиться под давлением с естественным или принудительным вытяжением.
- Диаметр дымохода для всех моделей: 100 мм

11.4 ОПЫТНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

- Убедитесь, что все соединения выполнены надлежащим образом.
- Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на табличке печи.
- Убедитесь, что зонды (в пекарных камерах) термостатов правильно установлены на своих местах.

ЗАПУСК

Закройте камеру/ и дверь печи и запустите печь.

Установите температуру на панели управления в соответствии с процедурой, описанной на следующем графике.



11.4 ОБУЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО 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 должен убедиться, что устные инструкции и инструкции, изложенные в руководстве, 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 следуйте содержанию данного документа и соблюдайте общие правила ЕС по предотвращению несчастных случаев и национальные законы.
- Не запускайте печь при снятых защитных приспособлениях.
- Не снимайте установленные на печи защитные или предохранительные устройства.
- Персонал должен следовать всем инструкциям по технике безопасности и предосторожности, применяемым 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, наряду с идеальным выравниванием, должен быть всегда чистым и свободным от каких-либо препятствий.
- Каждый день, перед запуском печи, проверяйте, работают ли все выключатели, защитные устройства и другие элементы управления.
- Включайте печь только после проверки отсутствия посторонних предметов или людей в опасных зонах.
- По окончании каждой рабочей смены отключайте электричество и воду.

12.2 ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

СТАНДАРТНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ЦИФРОВОЙ КЛАВИАТУРОЙ УРАВЛЕНИЕ В ПРОЦЕНТАХ %



1. Кнопка настройки температуры в камере
2. Кнопка Установка процентного соотношения между потолком и полом
3. Кнопка настройки времени выпечки
4. Кнопка настройки времени подачи пара
5. Кнопка Уменьшение значения
6. Кнопка подтверждения настройки (ENTER)
7. Кнопка увеличения значения
8. Кнопка времени начала выпечки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Управление ЖК-дисплеем с синим или белым фоном
- Внутренние часы с обслуживаемым аккумулятором
- Термопара типа "J".
- Электропитание: 230 Vac

ВВЕДЕНИЕ

Эта панель управления контролирует:

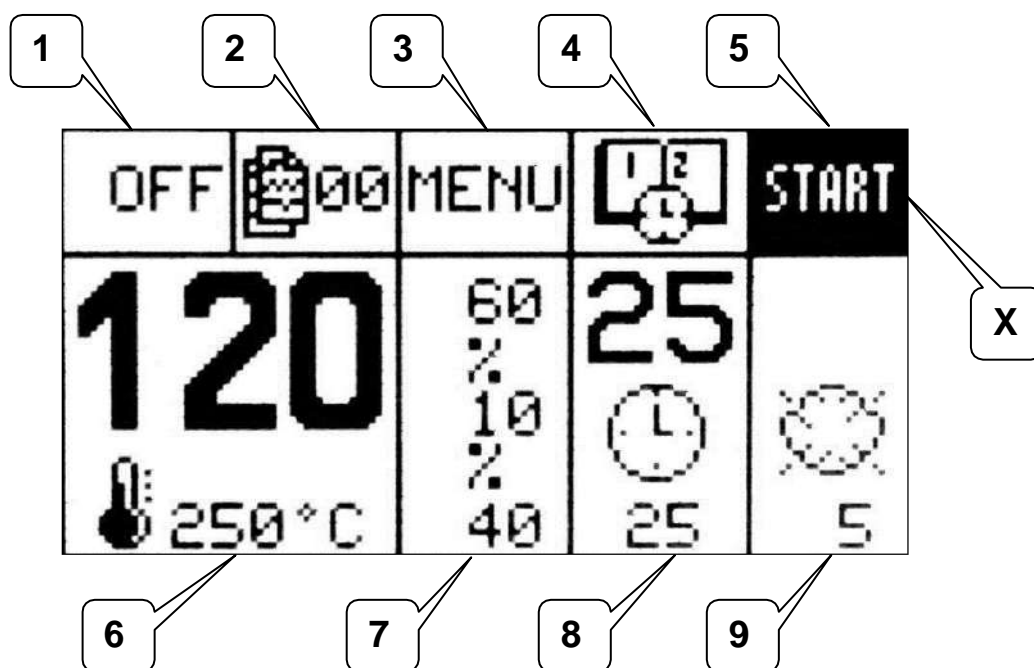
- **Температура внутри пекарной камеры MAX 280°C (PA e PS), MAX 350°C (PZ)**
- **Процент мощности для пола, передней панели и потолка** (в варианте исполнения в %)
- **Температура пола и потолка** (в двухтемпературном исполнении)
- **Время выпечки** (таймер с внутренним управлением звуковым сигналом)
- **Время впрыска пара** (для версий с камерными парогенераторами)
- **Отложенный старт** (1 или 2 ежедневных старта на все дни недели)
- **30 Автоматических программ**, которые могут быть установлены по мере необходимости
- **Параметры машины** (некоторые защищены паролем, доступ к которым имеют только авторизованные специалисты).

С клавиатуры под ЖК-дисплеем можно перемещать курсор по различным меню, а выбор или подтверждение меню, или редактирование параметра, возможно нажатием кнопки ENTER.

Курсор определяется как позиция, отображаемая на ЖК-дисплее, которая мигает, когда его значение (далее - Заданное значение) может быть изменено и фиксируется, когда оно отображается или подтверждается.

Чтобы покинуть страницу и вернуться к предыдущим меню или страницам, курсор должен быть перемещен на первый параметр на странице видео и переключатель должен быть повернут влево до отображения стартовой страницы.

Программа № "00" - это программа "Руководство", в то время как остальные до № "30" - все автоматические программы.



1. Тип функционирования (OFF; ECON или EXTRA)
2. Выбор автоматической программы (30)
3. Настройка параметров управления
4. Дата, время и отложенный старт
5. Цикл выпечки Старт/Стоп
6. Установка температуры MAX 280°C (350°C)
7. Установка процентного соотношения мощности (пол, передняя часть, потолок печи)
8. Установка времени выпечки (в минутах)
9. Установка времени подачи пара (в секундах)

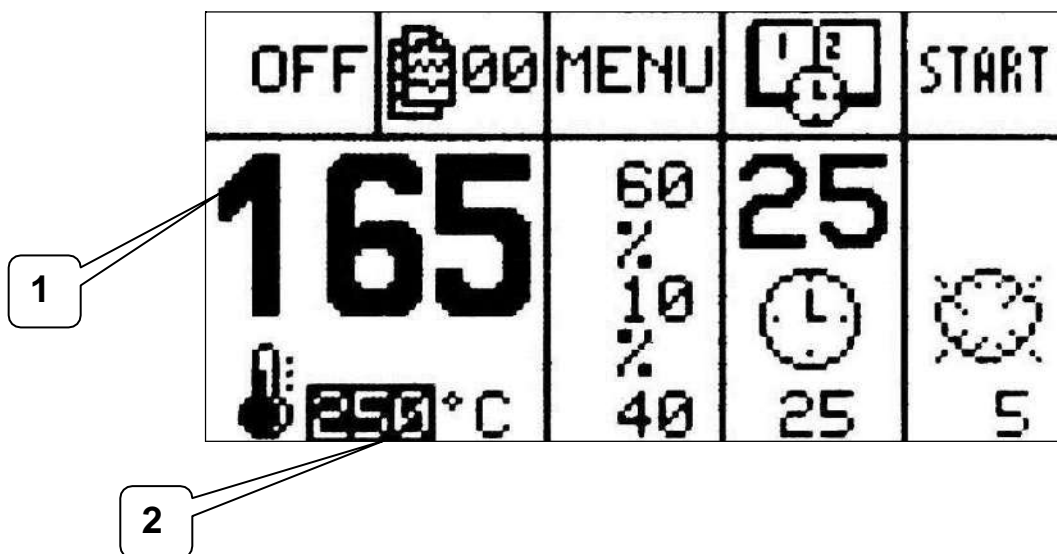
X. Положение курсора: Окошко, выделенное темным

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Установка температуры в пекарной камере МАКСИМУМ 280°C (350°C)

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

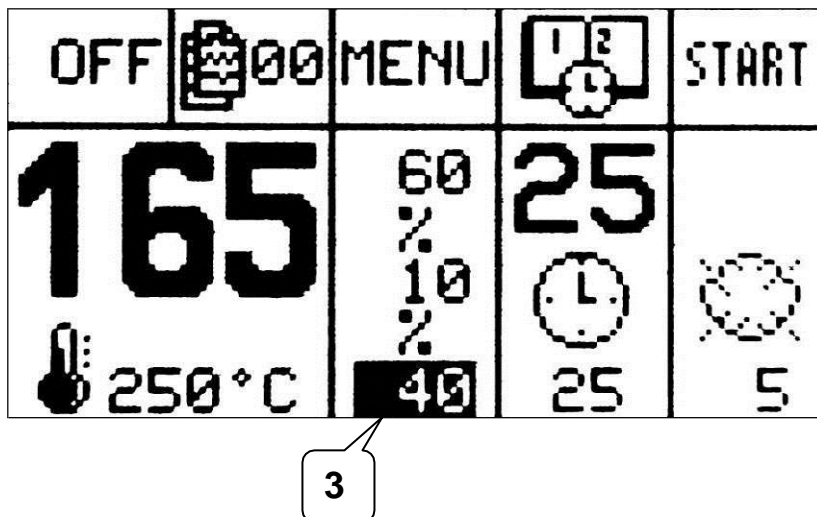
Чтобы установить температуру выпечки, нажмите кнопку **Температура** (обозначена значком 🌡️). Нажмите **Enter**, и начнет мигать ранее заданное значение (2). С помощью кнопок + и - можно редактировать значение (2); для подтверждения заданного значения нажмите **Enter** еще раз, и заданное значение перестанет мигать, сохраняя в памяти данные. Если модификация происходит при активном цикле выпечки, то значение не сохраняется и возвращается к ранее заданному значению для следующей выпечки.



Установка процентного соотношения мощности пола

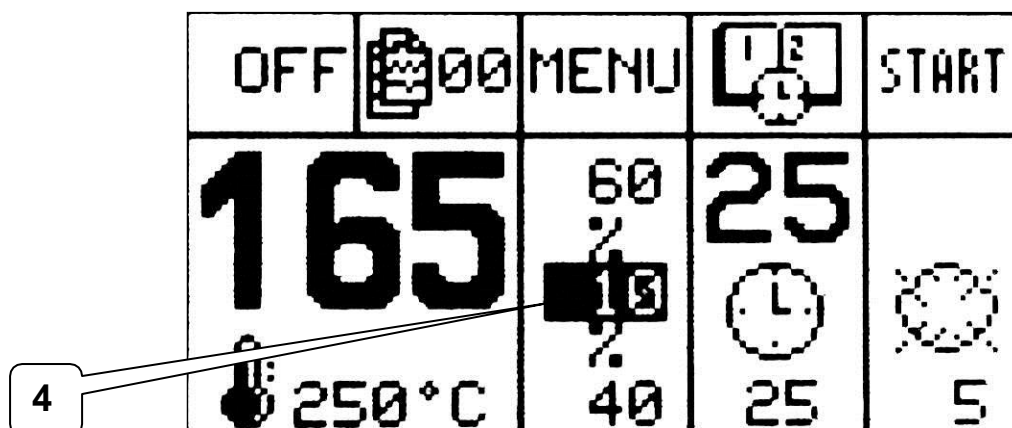
Нажатием кнопки % переместите курсор на заданное значение **Мощности пола** (3). Нажмите **Enter**, измените значение с помощью кнопок + и -.

NB. Сумма процентов потолка/пола всегда будет максимум 100%. Для подтверждения значения нажмите **Enter** и выйдите из фазы настройки. Рекомендуемая настройка 40%.



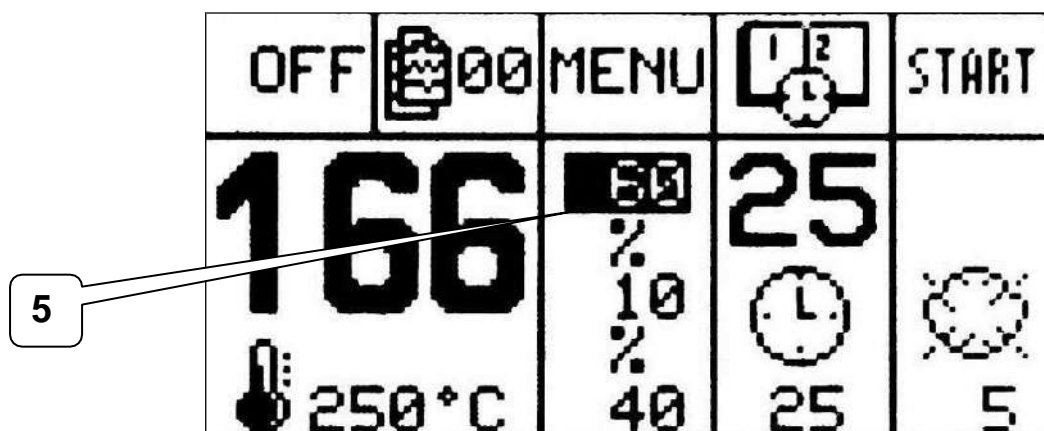
Настройка мощности передней части

Нажатием кнопки % поместите курсор на заданное значение **Мощности пола (4)**. Нажмите **Enter** и измените параметры с помощью + и - (100% - это программируемый максимум) Для подтверждения значения нажмите **Enter** и оставьте фазу настройки. Рекомендуемая настройка 10%, которая может быть изменена в соответствии с видом изделий и потребностями.



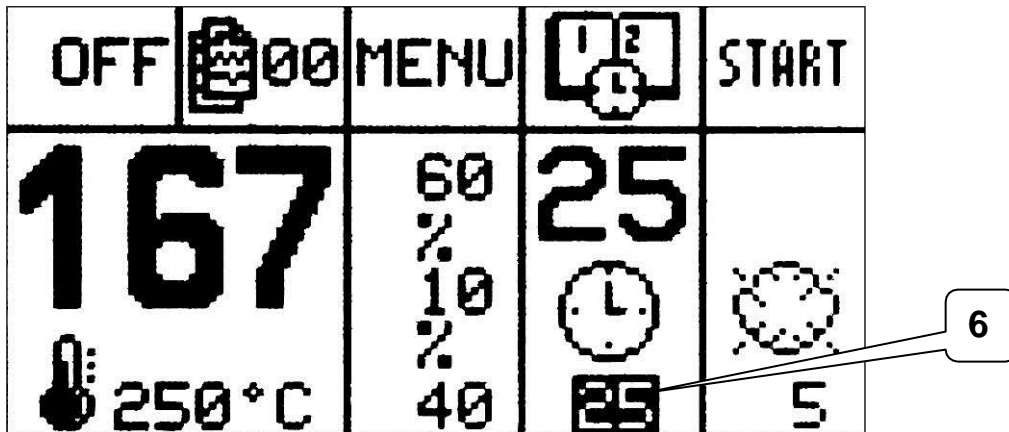
Установка мощности потолка

Нажатием кнопки % поместите курсор на заданное значение **Мощности потолка (5)**. Нажмите **Enter** и измените значение с помощью кнопок + и - (100% является программируемым максимумом) Для подтверждения значения нажмите **Enter** и выйдите из фазы настройки. Рекомендуемая настройка 60%, которая может быть изменена в соответствии с видом изделий и потребностями.



Установка времени выпечки

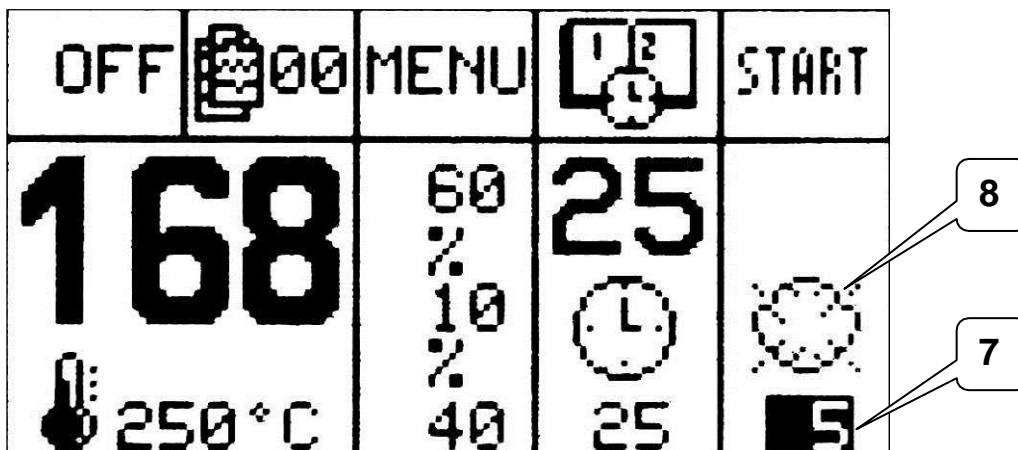
Наведите курсор на заданное значение **Время выпечки** (6) (обозначена значком 🕒) нажмите **Enter**, измените значение (99 минут - это максимальное значение, которое можно установить). Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



Установка времени подачи пара (только для версий с дополнительным парогенератором)

Наведите курсор на заданное значение **Времени подачи пара** (7) и нажмите **Enter**. Нажимая клавиши + и -, измените значение (99 секунд - это максимальное значение, которое можно установить).

(7) Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку. В этом режиме, при активизации цикла выпечки, пар будет впрыскиваться автоматически в течение заданного времени.



Ручная активация пара (только для версий с парогенератором)

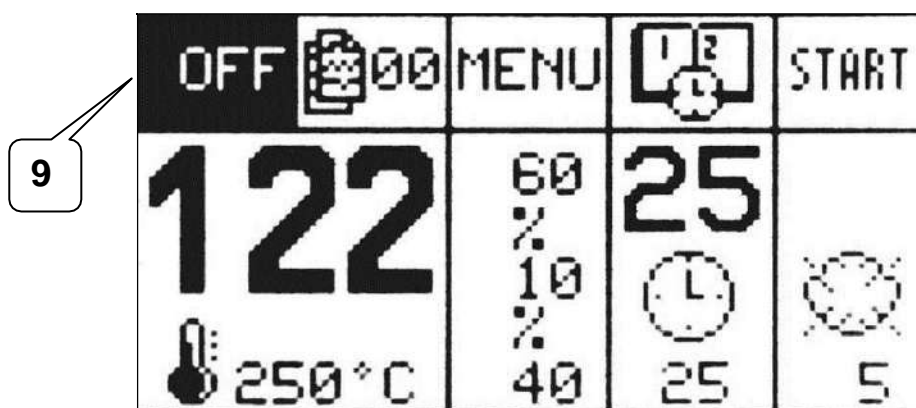
Наведите курсор на значок ☀️ (8) и, при нажатии кнопки **Пар**, пар будет распространяться вручную. В этом случае заданное значение **Время Подачи Пара** указывает время срабатывания ручного режима приготовления пара (в секундах). Если отпустить кнопку **Пар**, подача пара прекратится. Этот режим можно использовать в любое время.

Тип управления питанием (OFF, ECON или EXTRA)

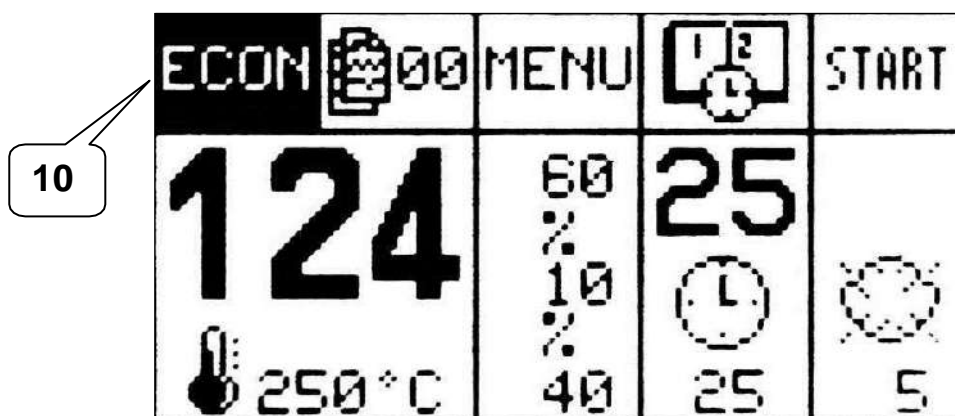
Чтобы установить режим управления питанием, поместите курсор на поле в левом верхнем углу (9) и нажмите **Enter**. С помощью кнопок + и - отредактируйте значение:

- **OFF (9)** : Нет управления (печь работает на полной мощности)
- **ECON (10)** : Активация экономайзера
- **EXTRA (11)** : Активация дополнительной мощности

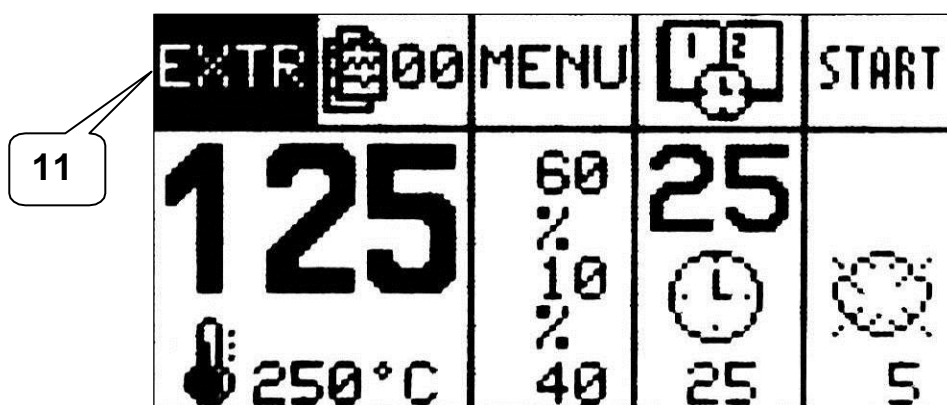
Для подтверждения значения нажмите **Enter** и выйдите из фазы настройки.



Нет управления




Экономайзер : для снижения потребления



Дополнительная мощность : для быстрого восстановления температуры

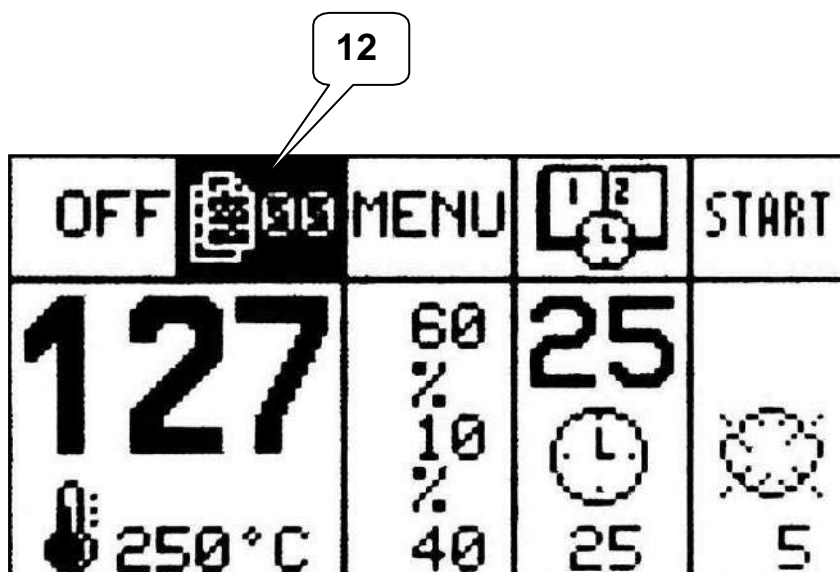
Установка программ

С помощью программ можно запоминать заданные значения температуры, процентов, времени выпечки и впрыска пара. При наличии различных продуктов рекомендуется использовать различные программы.

Наведите курсор на иконку  (12). Нажмите **Enter**. Кнопками + и - выберите нужную программу (макс. 30 программ).

Установите параметры, как указано выше (см. параграфы с 3.1 по 3.6). Чтобы сохранить программу в память, нажмите **Enter** и оставьте фазу настройки или повторите процедуру для другой программы.

Заданное значение "Программа" не может быть изменено, если на приборе запущен цикл выпечки.

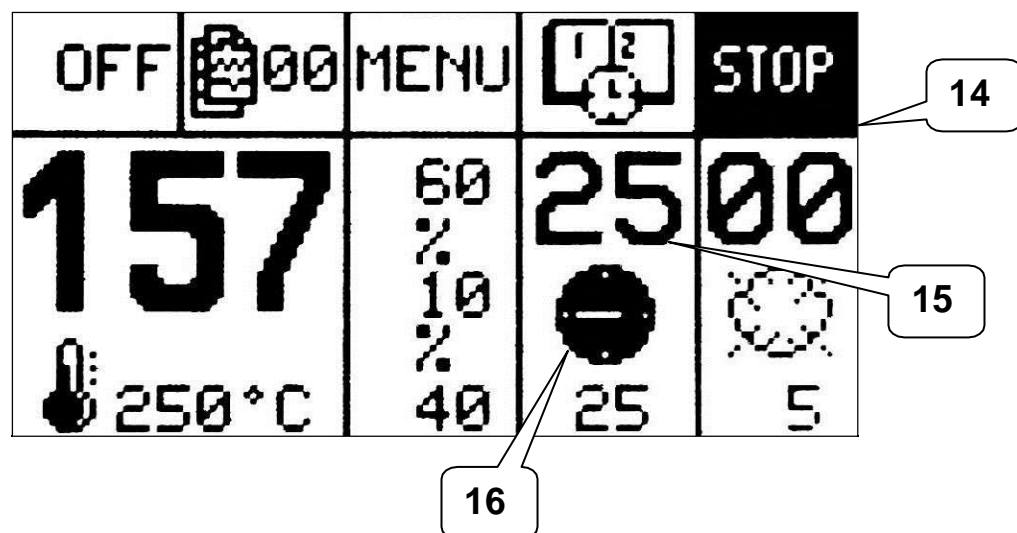
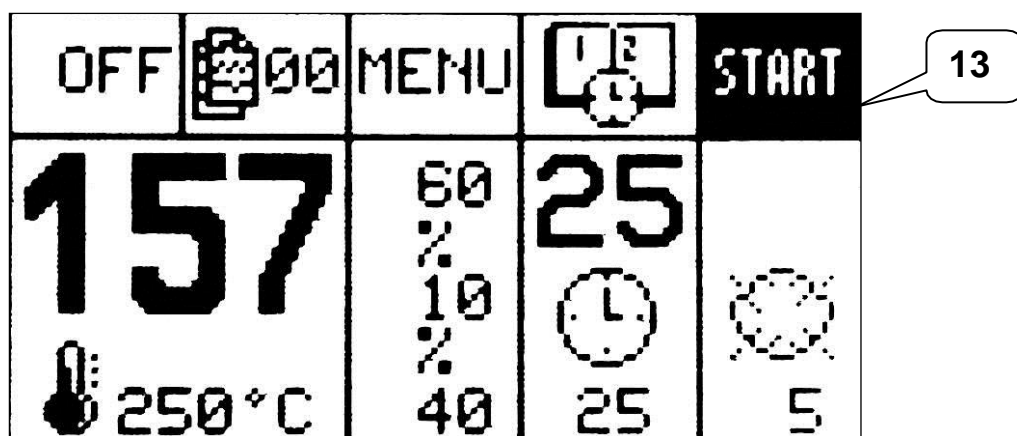


Время выпечки СТАРТ / СТОП



Переместите курсор на «СТАРТ» (13) или «СТОП» (14). 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 (16) и на значке Часов (15) показано вращение по часовой стрелке.

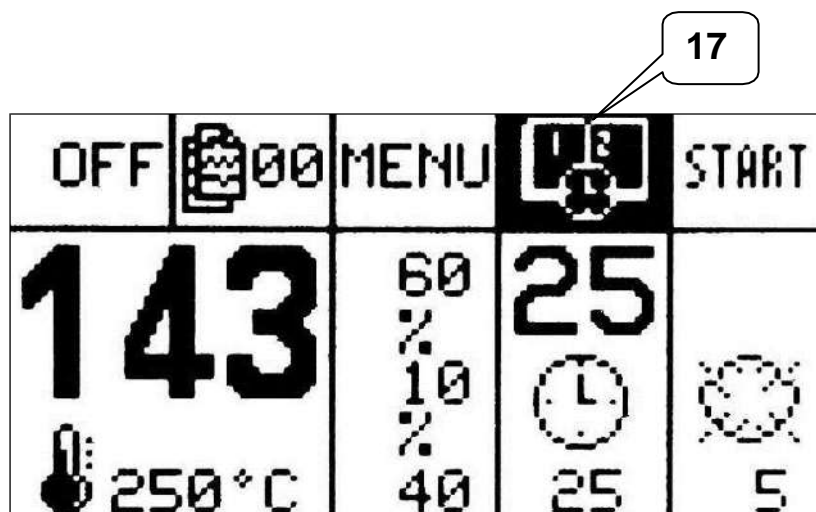
По окончании приготовления активируется внутренний звуковой сигнал и мигает «СТОП», чтобы выключить звуковой сигнал и завершить цикл приготовления, нажмите **Enter**, чтобы снова появилось сообщение «СТАРТ».



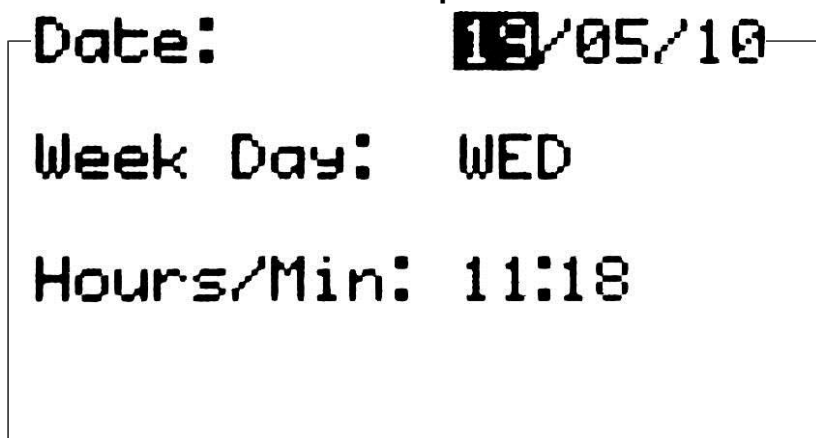
Настройка часов

Наведите курсор на значок  (17), нажмите Enter и, попав на страницу меню «Время», нажмите на значок  (18) чтобы установить текущую дату и время.

Переместите курсор для перехода к установке даты и времени часов (19), нажмите клавиши + и - для выбора параметра, нажмите Enter для перехода в режим установки, установите значение и снова нажмите Enter для подтверждения и сохранения значения, установленного в памяти.






Меню время

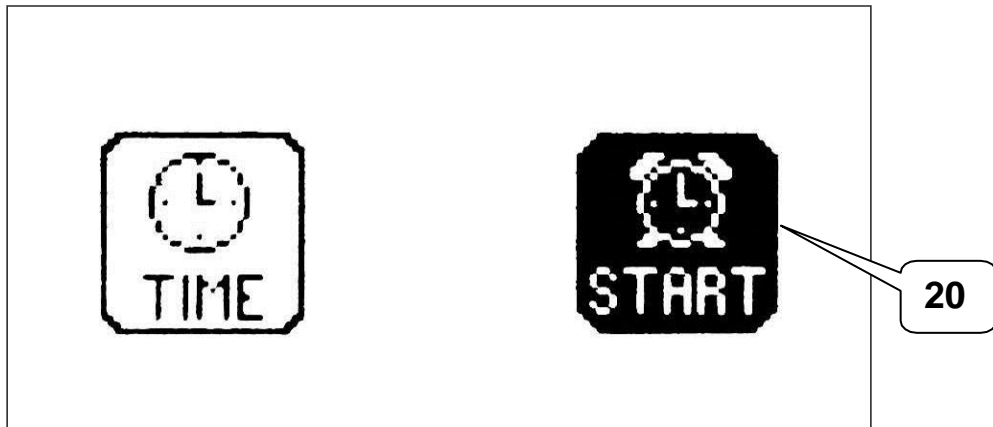


Установка даты и времени

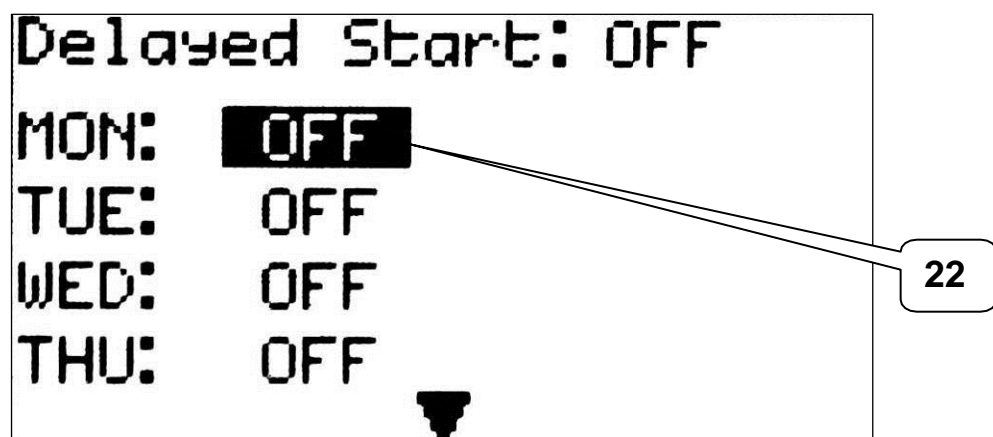
Настройка отложенного старта (ежедневно или еженедельно)

Наведите курсор на значок , нажмите Enter и, попав на страницу меню "Время", нажмите на значок

отложенного старта  (20). Чтобы активировать отложенный старт, включите его с соответствующей страницы (21). Установите время и день недели, в который должна быть запущена камера печи (22). 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).




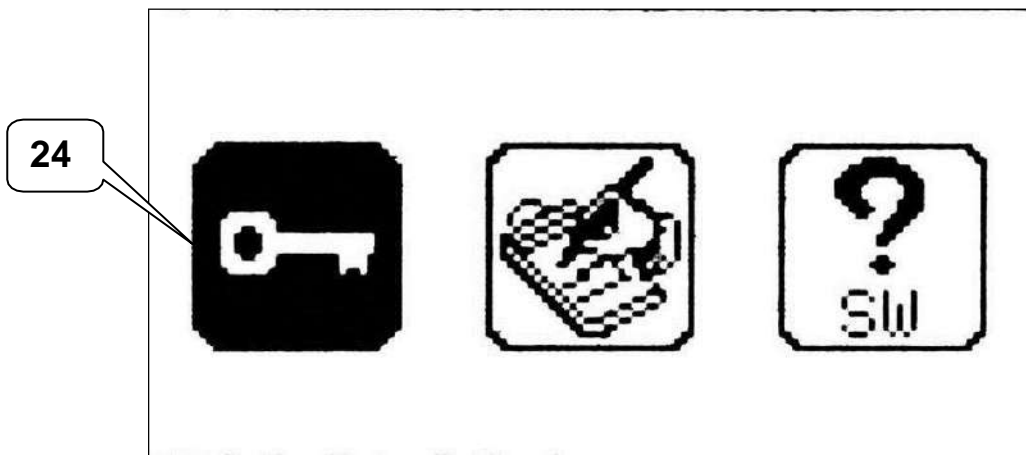
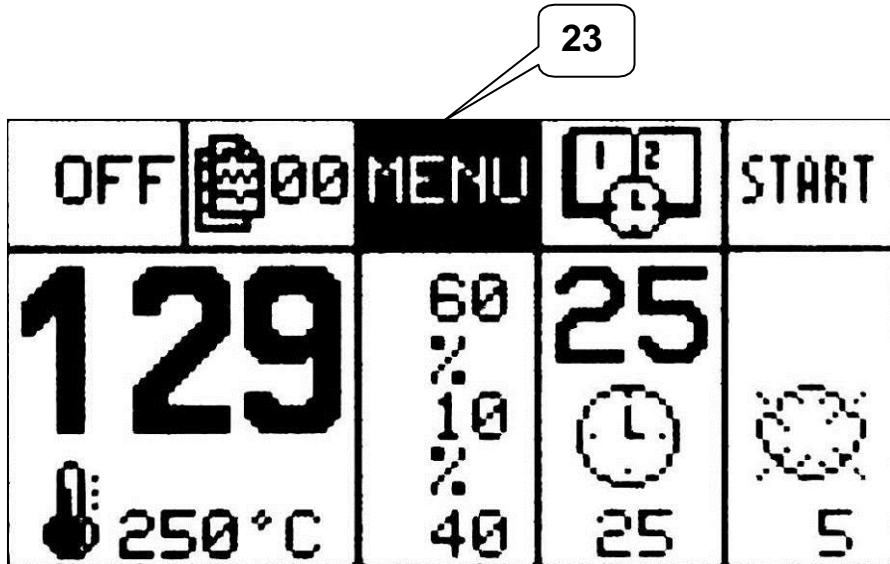
Меню время



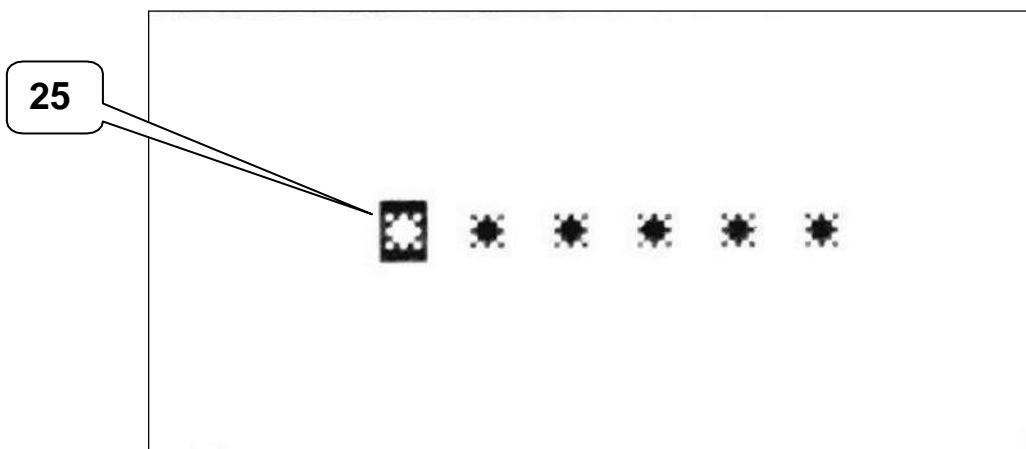
Программирование параметров машины

Наведите курсор на «МЕНЮ» (23), войдя в меню настроек, нажмите **Enter**.

Только для авторизованных специалистов, если значок  (24) выбран в меню **Параметры машины**, необходимо ввести пароль (25) для доступа к настройке параметров машины.



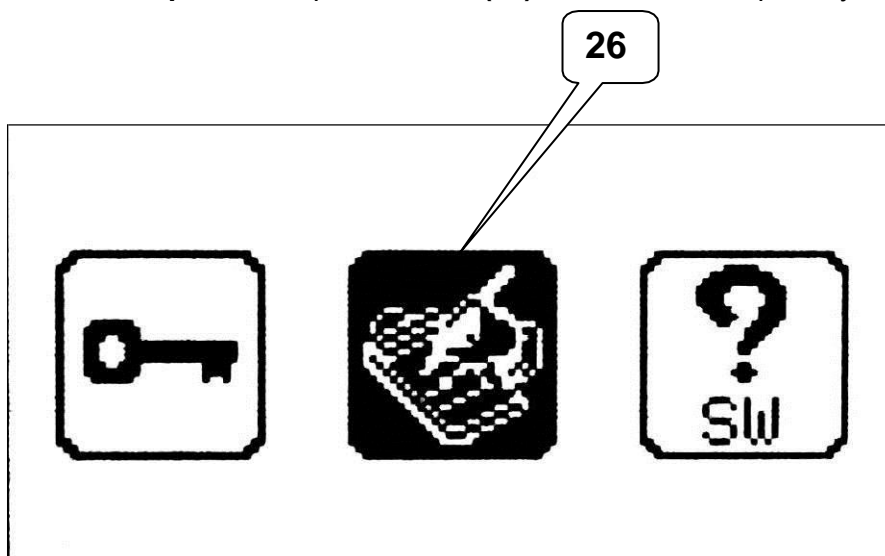
Меню настроек



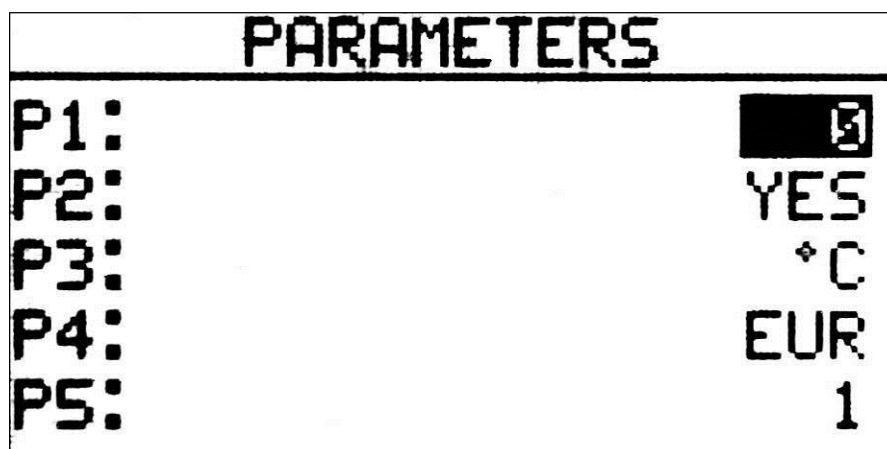
Пароль

Программирование параметров машины на уровне пользователя

На странице меню настроек выберите значок (26) для входа на страницу Меню пользователя



Меню настроек



Меню пользователя

Параметры, которые могут быть изменены (при помощи кнопок + и -), следующие:

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

NB.

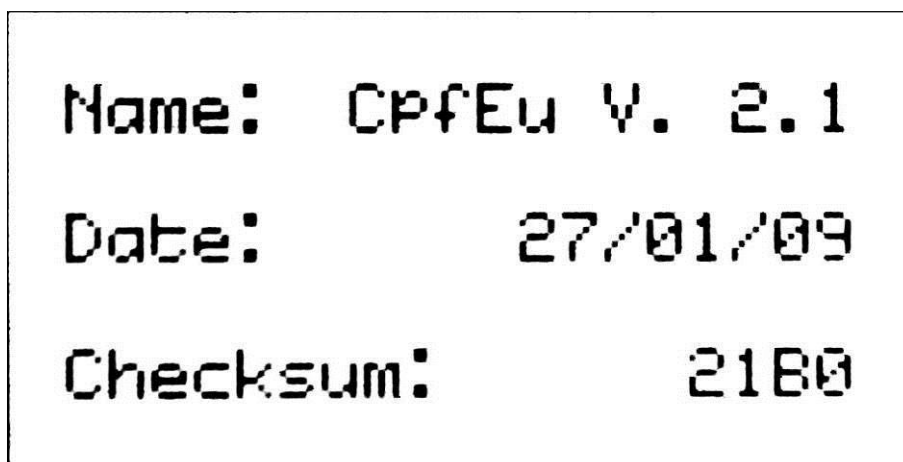
Если параметр P5 установлен на 2, касательно отложенного старта см. стр.31, на экране меню пользователя будут отображаться 2 раза в день.

Отображение версии ПО

На странице меню настроек выберите значок (27) для входа на страницу меню Версия программного обеспечения.

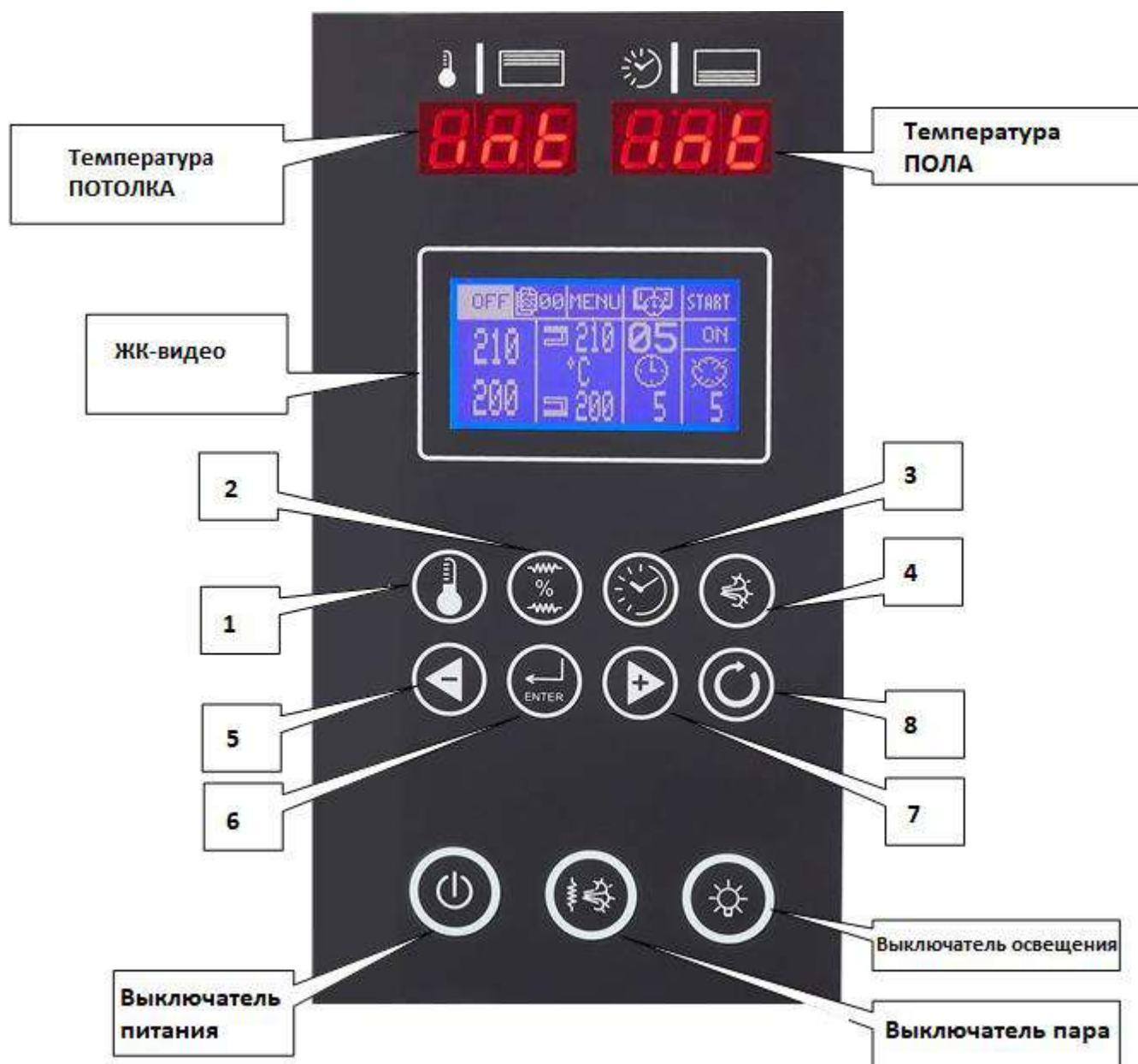


Меню настроек



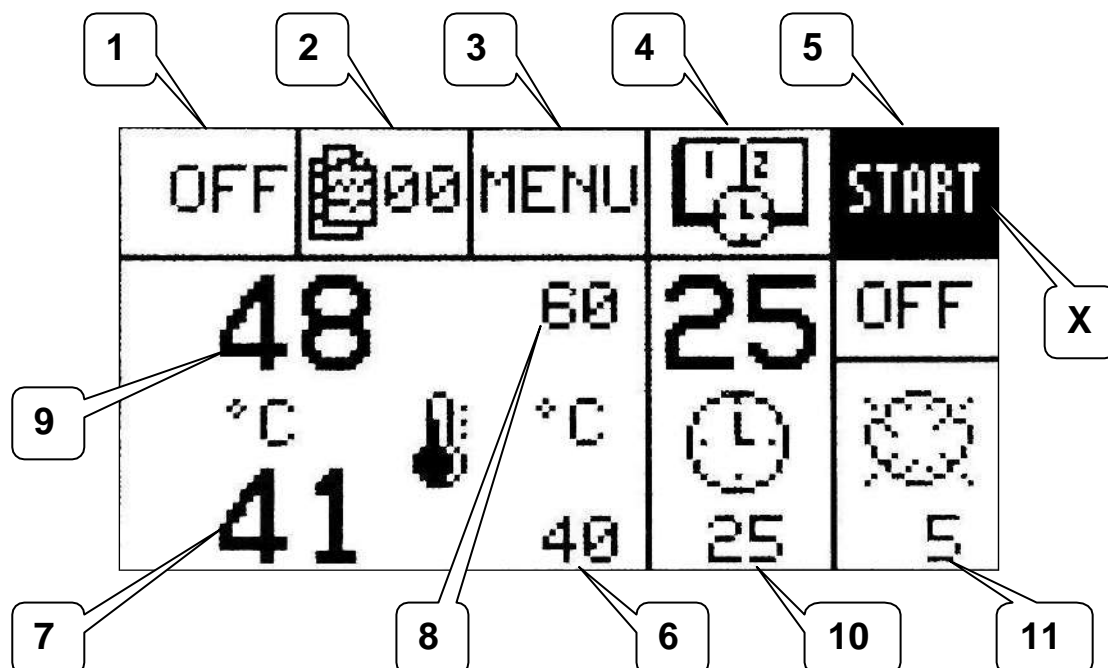
Меню версии ПО

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ УПРАВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРОЙ (ПОТОЛОК И ПОЛ)



1. Кнопка для установки температуры камеры
2. Кнопка для настройки температуры потолка и пола
3. Кнопка для установки времени выпечки
4. Кнопка для установки времени подачи пара
5. Кнопка уменьшения значения (-)
6. Кнопка подтверждения настройки (ENTER)
7. Кнопка увеличения значения (+)
8. Кнопка запуска цикла выпечки

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ В ДВУХТЕМПЕРАТУРНОМ РЕЖИМЕ




1. Тип функционирования (OFF; ECON или EXTRA)
2. Выбор автоматических программ (30)
3. Настройка параметров управления
4. Дата, время и отложенный старт
5. Цикл выпечки Старт/Стоп
6. Установка Температуры пола камеры
7. Фактическая температура пола камеры
8. Установка Температура потолка камеры
9. Фактическая температура в потолке камеры
10. Установка времени выпечки (в минутах)
11. Установка времени подачи пара (в секундах)

X. Положение курсора: Окошко, выделенное темным

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

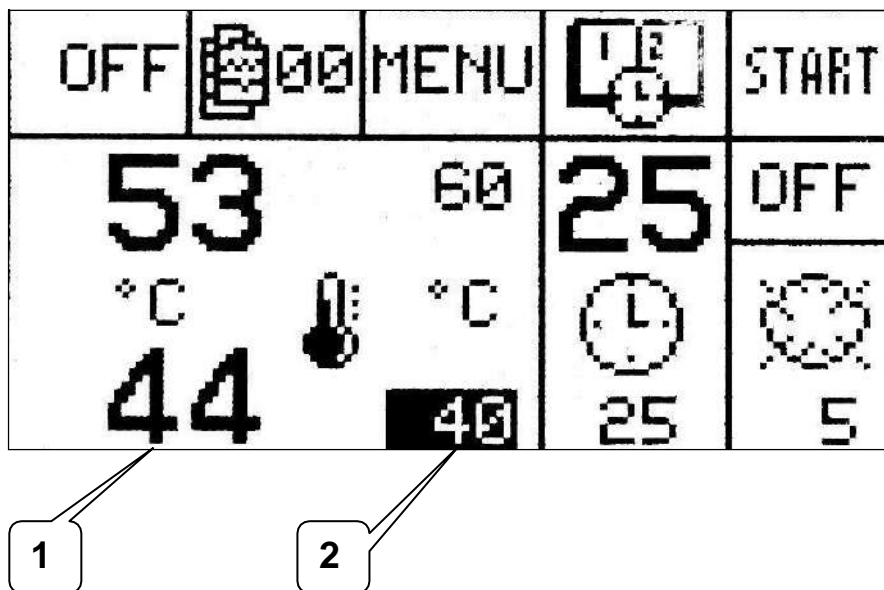
Настройка Температуры пола в пекарной камере, МАКСИМУМ 280°C (350°C)

Значение (1) - это фактическая текущая температура пола пекарной камеры.

Нажмите кнопку Температура (обозначена значком ) и с помощью кнопок + и - переместите курсор на заданное значение.

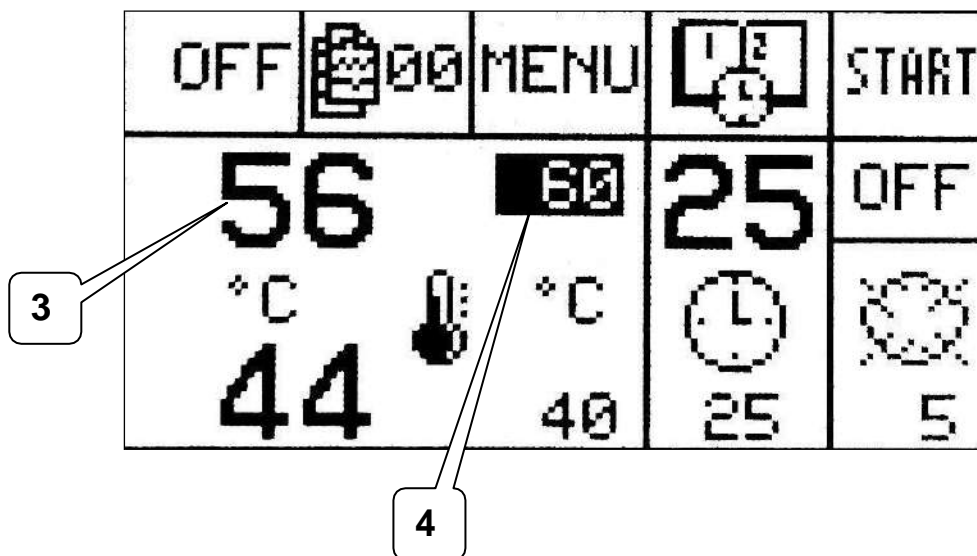
(2) Температура пола. Нажмите Enter (нажмите переключатель) и когда начнет мигать установленное ранее значение, его можно будет изменить с помощью кнопок + и -.

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 возвращается к ранее заданному значению.

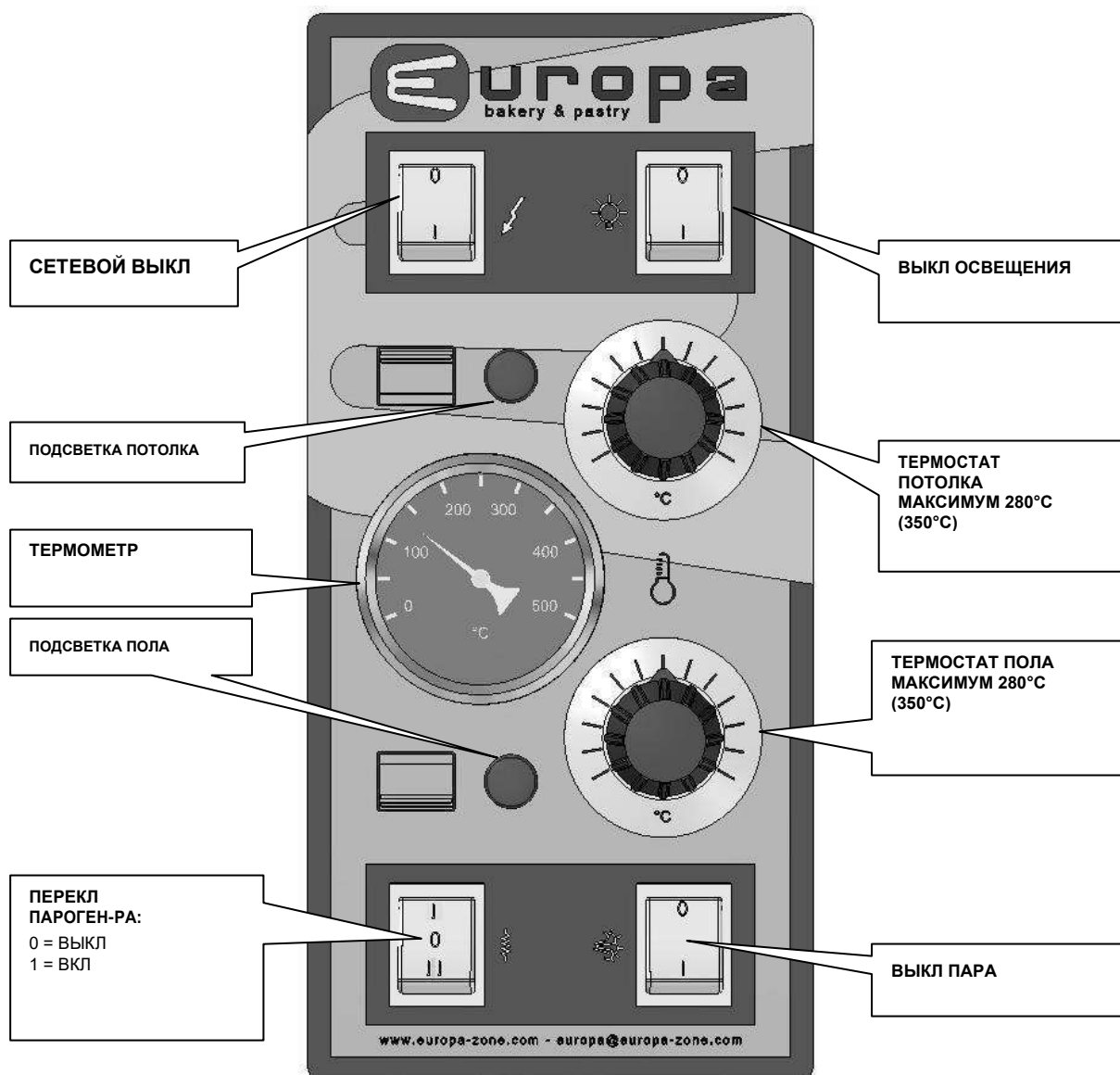


Установка Температуры потолка в пекарной камере - МАКСИМУМ 280°C (350°C)

Все остальные параметры и настройки аналогичны параметрам и настройкам предыдущей главы (Стандартная цифровая панель).



ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ)



Включите панель с помощью сетевого выключателя.

Свет включается или выключается автоматически при нажатии на выключатель питания. Установите требуемую температуру для потолка/пол на соответствующих термостатах Потолок/Пол.

Подсветка потолка/пола включается при включенном питании нагревательных элементов. Термометр отображает только среднюю индикативную температуру камеры, не контролируя ее. В вариантах исполнения, оснащенных парогенератором, с помощью переключателя парогенератора можно активировать мощность парогенератора, управляемую с помощью встроенного термостата (откалиброванного при 180°C).

Для подачи пара нажмите кнопку включения пара в течение необходимого времени (максимум 5 секунд).

Для первого прогрева парогенератора подождите около 40 минут, прежде чем подавать пар.

Для выпечки пиццы или аналогичных продуктов имеется 2 термостата и термометр с температурой до 350°C.

Для выпечки хлеба и кондитерских изделий настройка до 280°C.

С электромеханической панелью управления точность задания температуры и распределения мощности ниже, а с цифровой панелью управления - выше.

12.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

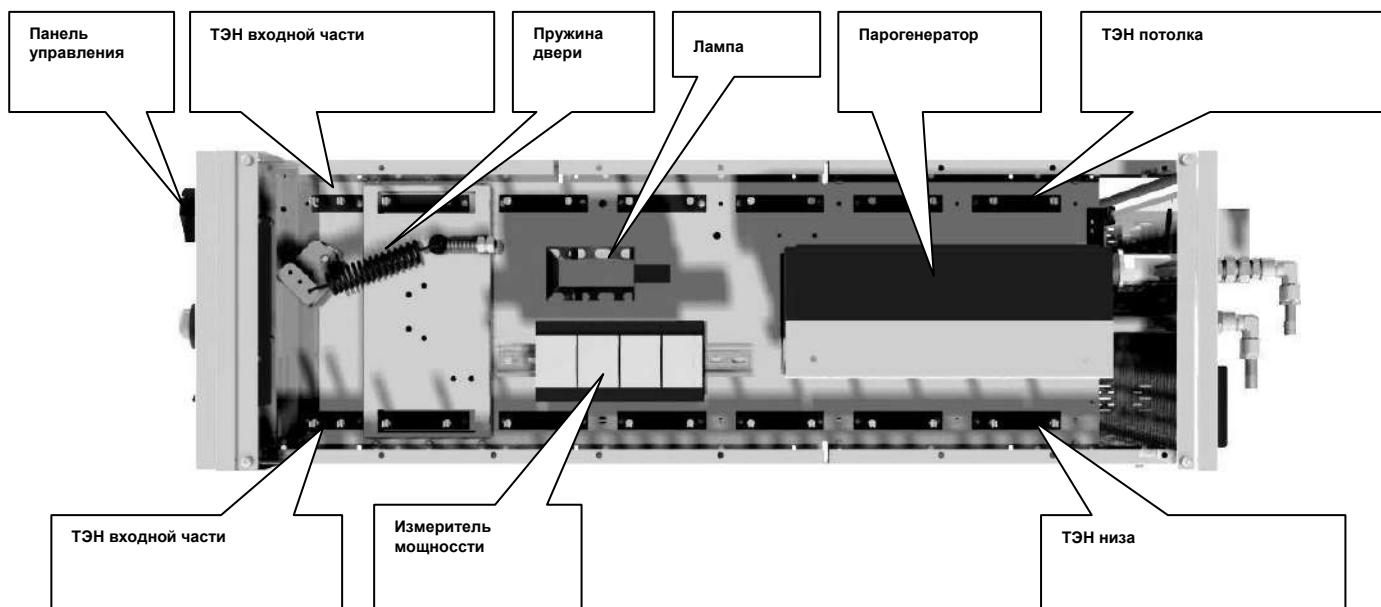
12.2.1 ОПИСАНИЕ РАБОТЫ МАШИНЫ

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА

Конкретные инструкции по работе с приборами приведены в конце данного руководства.

ПРИМЕЧАНИЕ: Электронные приборы обеспечивают более точную и современную регулировку печи. Однако по определению это очень деликатный инструмент по сравнению с традиционными электромеханическими инструментами.

Для лучшей консервации рекомендуется слегка нажимать ручки на электронной панели и не стучать и не нажимать на нее слишком сильно.



Правая сторона камеры - сторона компонентов

ЗАПУСК КАМЕРЫ С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ (для версий, поставляемых с парогенератором)

Перед подачей пара необходимо включить парогенератор и подождать не менее 40 минут, чтобы дать генератору закончить фазу предварительного нагрева. Если этого не сделать, то вода немедленно покинет место выгрузки парогенератора, и пар не будет вырабатываться. Термостат внутри парогенератора настроен на заводе примерно на 180°C, что гарантирует его нормальную работу.

ОТВОД ПАРА

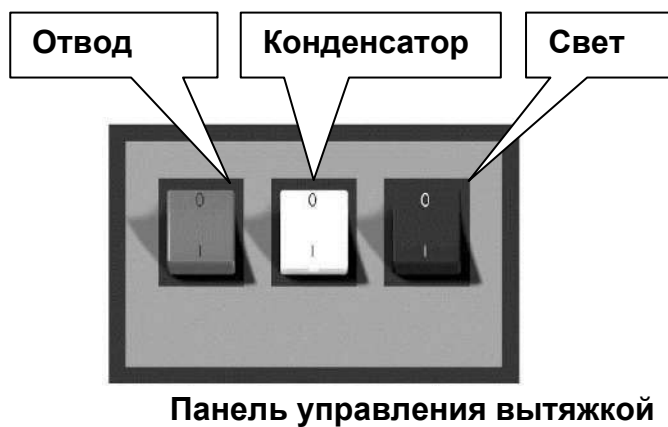
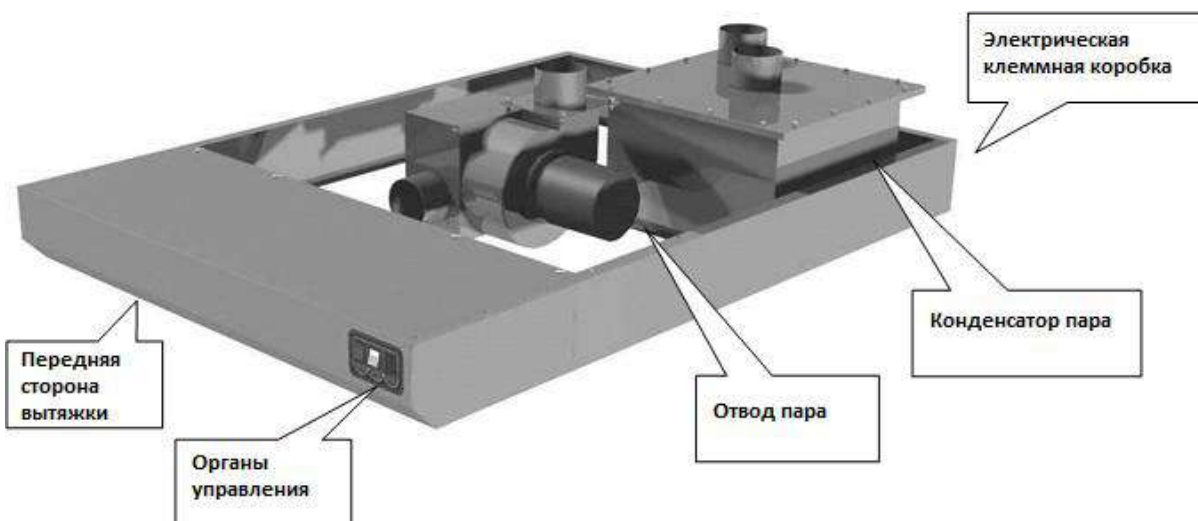
Выпуск пара, образующегося в пекарной камере, осуществляется при помощи ручки, расположенной спереди справа вверх по правой стороне печи.

Когда ручка повернута влево, выпуск открыт, а вправо закрыт.



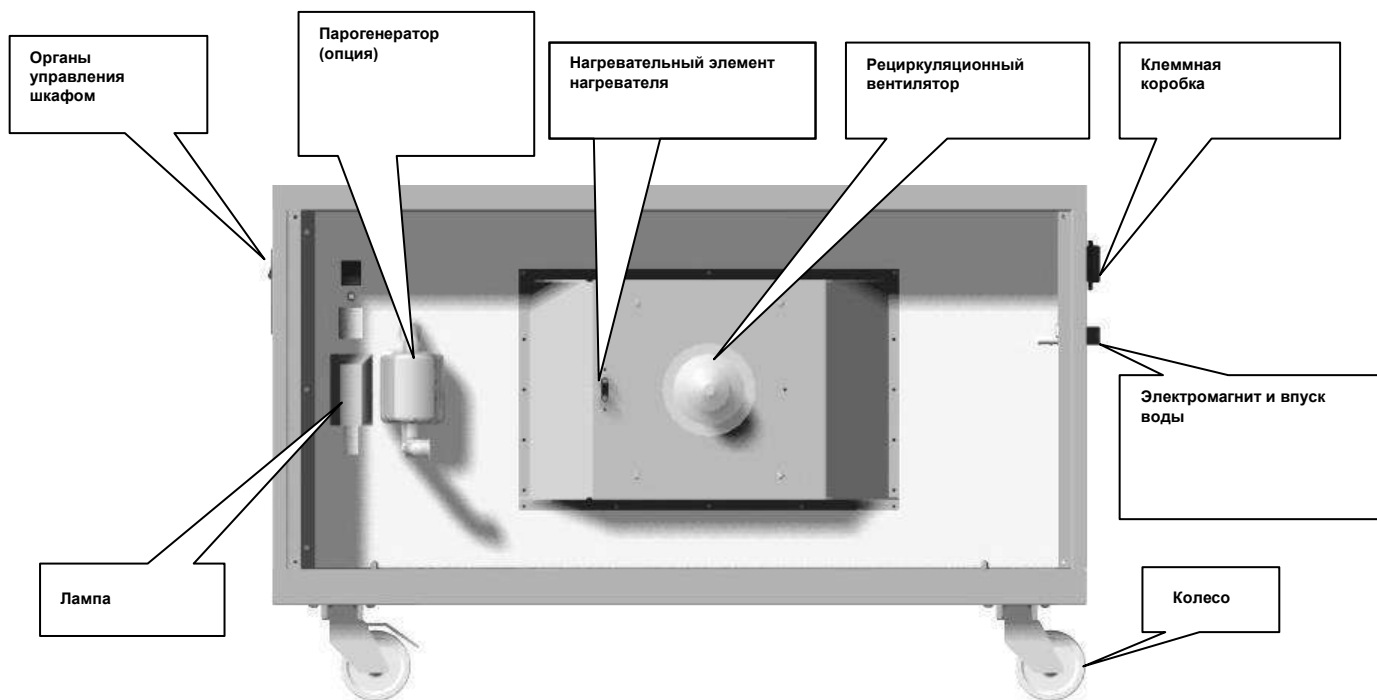
Клапан паровой камеры

ОПИСАНИЕ ВЫТЯЖКИ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

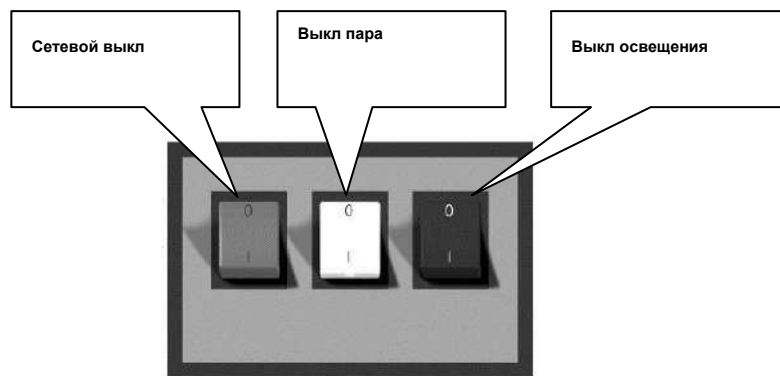


ОПИСАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА И СООТВЕТСТВУЮЩИХ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

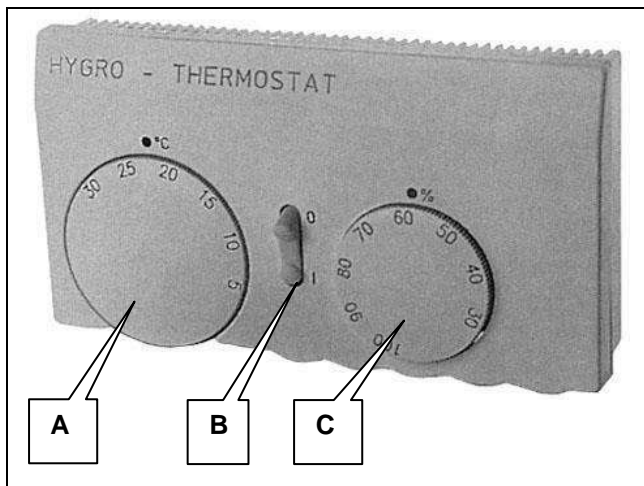
Панель управления расположена справа от шкафа справа наверху, а внутри шкафа слева на левой стене расположен гигротермостат для регулирования температуры и влажности (опционально).



Правая сторона камеры - сторона компонентов



Панель управления

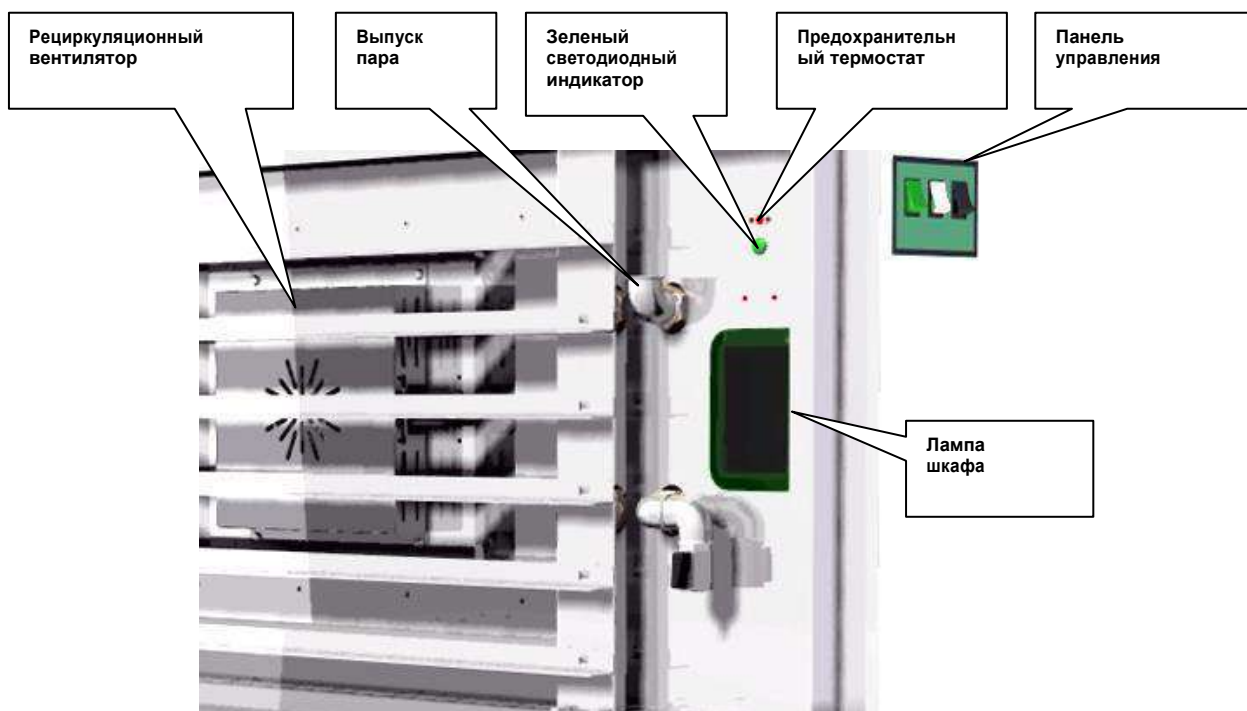


А) Регулировка температуры
 Б) Не используется
 В) Регулировка влажности воздуха в процентах

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 мела внутри парогенератора.



ВНУТРЕННЯЯ СТЕНА КАМЕРЫ

12.2.2. ЦИКЛЫ ЗАПУСКА И ОБКАТКИ

Во время цикла обкатки не нужно предпринимать никаких особых мер предосторожности при работе с печью. Достаточно проверить, что температура в пекарной камере и все рабочие циклы работают так, как указано выше.

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

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	Используйте воду, денатурированный спирт или аналогичные средства и протирайте чистой тканью.
СТЕКЛА ДВЕРЕЙ:	Очищайте только в холодном состоянии водой или спиртом.
НИЗ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ:	Очищайте пылесосом.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:	Очищайте мягкой сухой тканью.
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:	Очищайте пылесосом.

13.2. ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ:	Пекарная камера 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 СПОСОБЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИМЕНЯТЬСЯ

Не используйте агрессивные химикаты, растворители, токсичные или не поддающиеся биологическому разложению продукты, в соответствии с действующим законодательством.

14. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

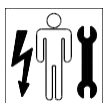


Снятие или модификация предохранительных устройств освобождает Equip Group от любой ответственности в случае аварии, повреждения или неисправности машины

- 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 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

Операторы:



Квалифицированный техник

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

14.2. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ: ОБЫЧНЫЙ 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.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ И/ЛИ ДВЕРНОГО СТЕКЛА

Лампочка пекарной камеры должна быть заменена изнутри пекарной камеры.

Питающее напряжение: 230 В	Мощность 25 Вт	Тип крепления : E14
----------------------------	----------------	---------------------

Подождите, пока температура в печи не достигнет неопасной температуры, откройте дверцу и при помощи отвертки (или аналогичного приза) снимите стекло, закрывающее лампу на стенке печи. Держите стекло осторожно, маневрируя им таким образом, чтобы его не постучали и не разбили.

Замените лампу аналогичной лампой, обращая внимание на то, чтобы не касаться лампы пальцами (она быстро сгорит), при необходимости очистите лампу, чтобы удалить следы смазки, оставшиеся от пальцев. Установите на место защитное стекло и шарнир, обращая внимание на то, чтобы винты не затягивались слишком сильно.

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 накипь (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 (выпускной 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 накипь жидкости.

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

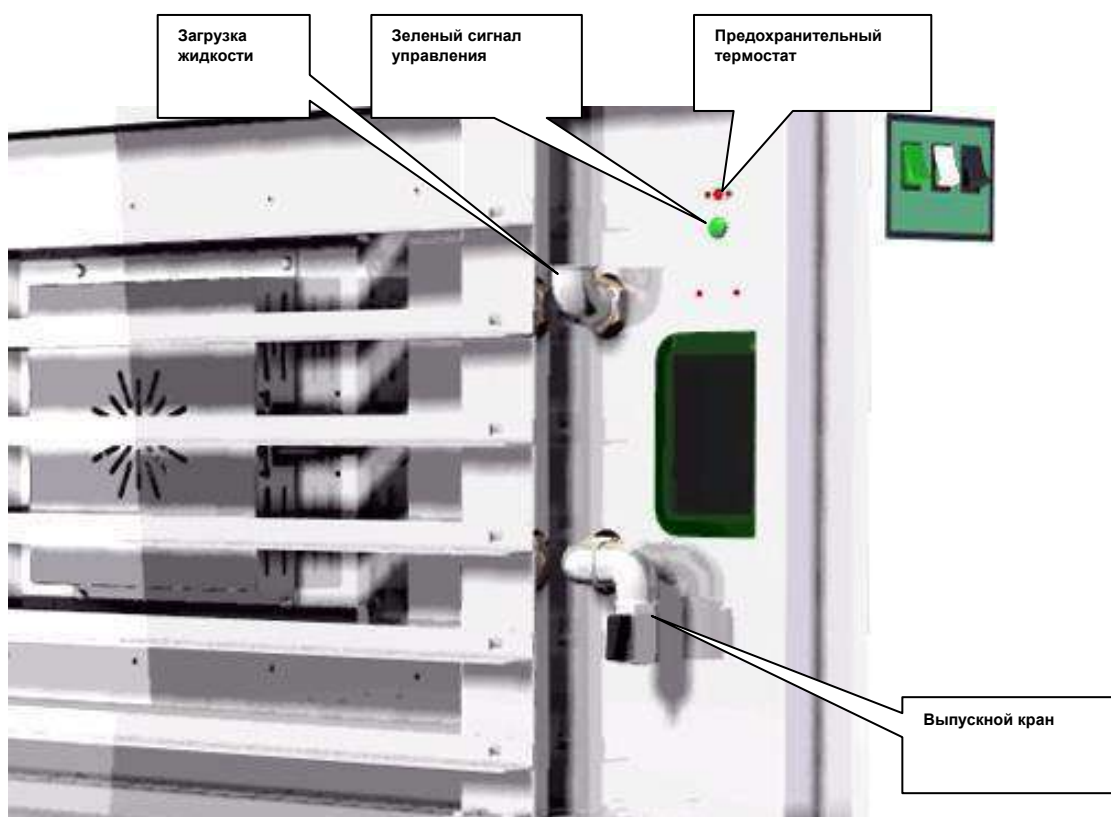
Сточные жидкости могут сливаться в обычную канализационную систему.

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 пословицу.

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

NB) Во время работы выпускной кран должен быть закрыт.



ВНУТРЕННЯЯ СТЕНКА ШКАФА

Ремонт, который должен выполняться только уполномоченным персоналом фирмы 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 термодатчика выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Открутите крепежные винты термодатчика и выньте ее из корпуса.
- Отсоедините два силовых кабеля термодатчика и замените термодатчик 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 (электромеханическое 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 НИЗА (ВЫСТЕЛОВ) ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для замены низа выполните следующие операции:

- Откройте дверь спереди и снимите переднюю часть замка на полу.
- Поднимите подъем огнеупорной плоскости с помощью отвертки.
- Замените выстел и установите на место запирающую секцию.

ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Для замены нагревательного элемента выполните следующие операции:

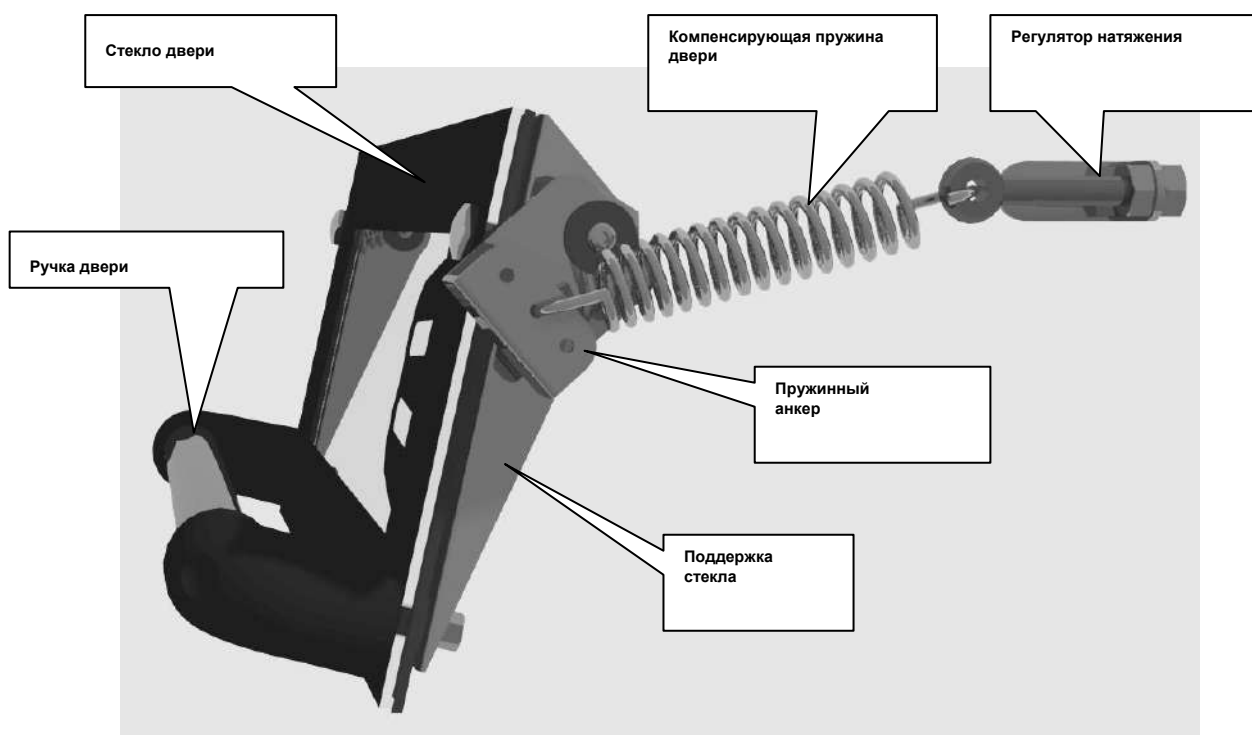
- Снимите правую боковую панель.
- Отсоедините силовую проводку нагревательного элемента внутри шкафа с правой стороны.
- Демонтируйте и демонтируйте нагревательный элемент.
- Выполните операции в обратной последовательности для установки нового нагревательного элемента.

РЕГУЛИРОВКА ИЛИ ЗАМЕНА КОМПЕНСИРУЮЩЕЙ ПРУЖИНЫ ДВЕРИ

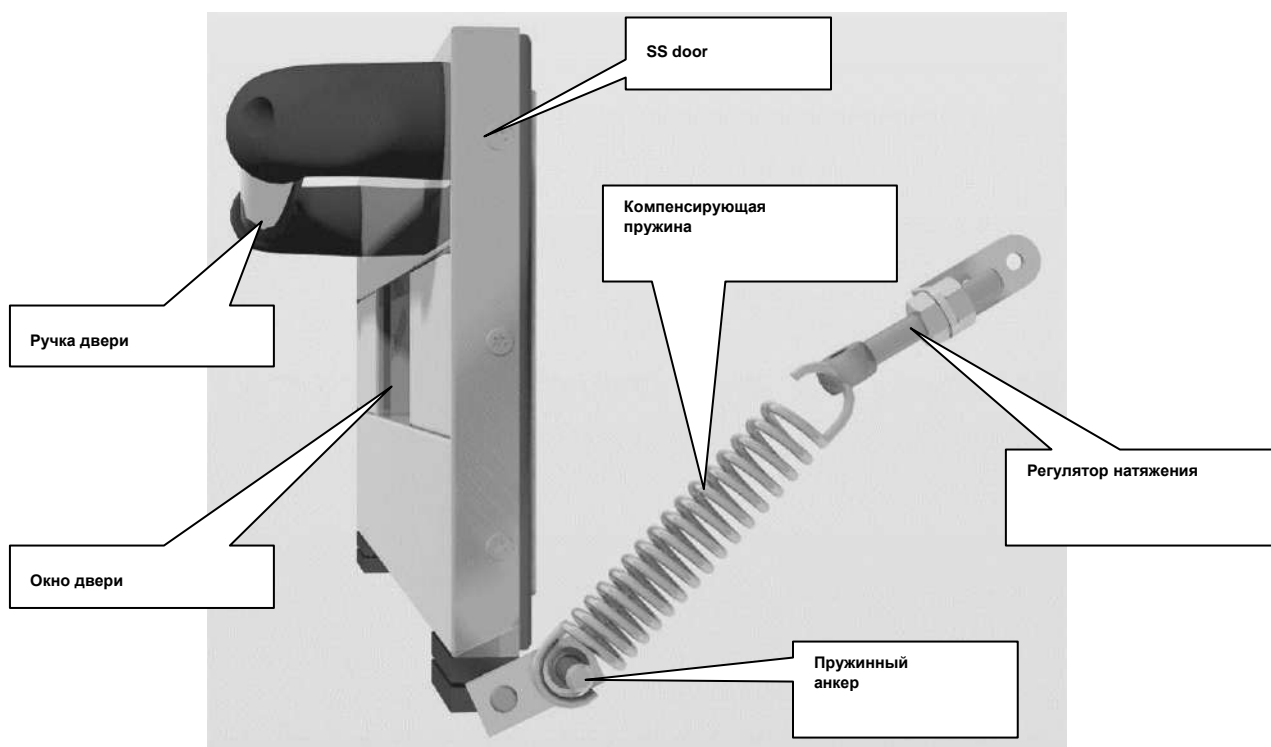
Если дверь не остается открытой, растяните пружину еще дальше.

Для регулировки натяжения или замены пружины необходимо выполнить следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Отрегулируйте натяжение пружины, повернув две гайки, удерживающие тяговую штангу.
- Замените пружину, если она сломалась или утратила свои гибкие характеристики.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.



Верхняя открывающаяся стеклянная дверь



Дверь из нержавеющей стали с окном и открыванием сверху вниз (опция)
ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ 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:

Гигротермостат, работающий изнутри шкафа, 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.

14.3. ПРОГРАММА СМАЗКИ

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

14.4. КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПЧАСТИ

Для заказа запасных частей ознакомьтесь со следующей информацией:

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

14.5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК (ПРОБЛЕМЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
На панели управления ничего не горит (2)	<ul style="list-style-type: none">• Предохранитель внешней линии перегорел• стеклянный предохранитель платы	<ul style="list-style-type: none">• Замените аналогичным
Непрерывная утечка воды из выхлопа парогенератора.	<ul style="list-style-type: none">• Электромагнитный клапан загрязнен или неисправен.	<ul style="list-style-type: none">• Очистите или замените его;
Нагревательные элементы не запускаются.	<ul style="list-style-type: none">• Неисправности в цепи управления.	<ul style="list-style-type: none">• Замените поврежденные детали
Недостаточная выработка пара	<ul style="list-style-type: none">• Недостаточное количество воды (время-давление)• Образование накипи на элементах и каналах распыления.	<ul style="list-style-type: none">• Увеличьте давление и время подачи пара.• Уменьшите количество подач пара• Очистите каналы и удалите накипь
Освещение камеры не включается (2).	<ul style="list-style-type: none">• Лампочка перегорела• Неисправные компоненты или соединения	<ul style="list-style-type: none">• Замените аналогичной галогеновой• Проверьте компоненты и при необходимости замените их

(2) См. схему подключения

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;
Директива 75/439/ЕЕС (и последующие изменения) об утилизации отработанного масла.

16. ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА

Поскольку печь не имеет вращающихся масс, уровень акустического давления нулевой.

17. 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 номер n°:	Год выпуска:
Наименование продукта:	
Целевое использование:	

соответствует Директивам

Директива 2006/427/ЕС Европейского парламента и Совета от 17 мая 2006 года о механизмах и вносящая изменения в Директиву 95/16/ЕС (отказ)
Директива 2004/1087ЕС 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 уполномочивает

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

изложить техническое досье

Мало,

директор

Apach

BAKERY *Line*

Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33
<http://equipgroup.ru/>
<http://bakery.apach.it/>