

ELECTRA

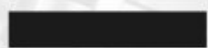
**РОТАЦИОННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ**




MEMAK

An aerial, high-angle photograph of a city street grid, viewed from a diagonal perspective. The streets form a series of parallel lines that recede into the distance. The image is in grayscale, with varying shades of gray representing the buildings, streets, and shadows. The overall composition is geometric and architectural.

ELECTRA





**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МАШИНЫ**

memak.com

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

Введение	6
Используемые предупреждающие знаки	7
Гарантийные условия	8
Общие сведения	9
Информация о производителе	9
Информация о товаре	9
Описание машины	10
Дизайн рабочего пространства	11
Размеры устройства	12
Технические характеристики машины	13
ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	13
Общие правила по распаковке машины	14
Правила по хранению машины	15
Структура нагрузки	15
Транспортировка машины	16
Общие правила подъема и транспортировки машины	16
УСТАНОВКА МАШИНЫ	19
Установка к водопроводной сети	21
Подсоединение к системе сточных вод	22
Электрическое подключение	22
ВВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	23
Место и цель использования печи	23
Требования при эксплуатации печи:	23
Правила правильной эксплуатации устройства	24
СИГНАЛЫ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:	25
Идентификация устройства	25
Описание интерфейса	26
Описание интерфейса рецептов	29
Экран создания рецептов	30
Выбор языка	32
Уведомления о неисправностях	33
Неисправность чередования фаз	33
Термическая неисправность фазы	34
Неисправность предохранителя	35

Отображение настроек	36
Настройки> Экран Пользователя	36
Настройки > Экран с настройками печи	38
Настройки> Экран выпечки	39
Настройки > Экран с настройками мощности	40
Настройки > Экран с настройками вытяжки	41
Настройки > Экран с настройками дрожжевой выпечки	42
БЕЗОПАСНОСТЬ	43
ПЕРСОНАЛЬНОЕ ЗАЩИТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	44
ОБЩИЙ УХОД	45
Правила по уходу	45
Очистка водопроводной системы	45
График периодической очистки	46
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕГУЛИРОВКА	46
Настройка времени приготовления и температуры	46
Регулировка подачи пара	47
Регулярное обслуживание	47
Внеплановое обслуживание	47
Замена стекла печи	48
Замена уплотнения двери	49
Смазка дверного механизма	50
Замена лампы	51
Смазка подшипника поворотной столешницы	52
График периодического ухода	53
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	54

ELECTRA

Введение

Руководство

- Инструкция по установке является неотъемлемой частью устройства и содержит информацию для безопасной установки устройства.
- Инструкции по установке должны быть полностью прочитаны перед установкой устройства.
- Данное руководство должно находиться в доступности в месте установке в целях обращения к ней по мере необходимости.
- Инструкции по установке должны храниться в течение всего срока службы устройства.
- Компания «МЕМАК MAKINA» не несет ответственности за любые проблемы, возникающие в результате неправильной эксплуатации печи.
- Инструкции по установке должны быть переданы последующим владельцам устройства.

Изображения

- Все изображения в данном руководстве являются примерными.
- Могут варьироваться в зависимости от текущего устройства.

Наша компания оставляет за собой право вносить технические изменения!

© 2018 МЕМАК ТЕХНИЧЕСКИЙ СЕРВИС. Все права защищены. Передача информации о продукте третьим лицам защищена.



Используемые предупреждающие знаки

	В этом направлении	Транспортировку следует выполнять в направлении, указанном стрелками.
	Хрупкое	Требуется осторожная транспортировка упаковки.
	Беречь от влаги	Требуется упаковка без контакта с открытым воздухом
	Маркировка CE	Устройство соответствует основным требованиям безопасности
	Центр тяжести	Показывает точку, в которой устройство должно подниматься
	Точка подвеса	Указывает место крепления веревки или цепи
	Внимание	Опасная ситуация, способная привести к серьезным травмам и смерти.
	Пожароопасность	Опасность пожара!
	Высокое напряжение	Внимание, опасность смерти!
	Высокая температура	Во время работы печи ее дверца, стекло и элементы нагреваются до высокой температуры.
	Рабочие механические детали	Не выполняйте техническое обслуживание или ремонт движущихся деталей устройства.

ELECTRA

Гарантийные условия

Внутренняя температура печи измеряется с помощью термопары типа «J». Наша разработка гарантирует максимальную погрешность даже при очень высоких температурах $\pm 2\%$. Устройство переходит в режим самозащиты, если соединения термопары отключены.

Производитель предоставляет 2 (два) года гарантии с даты установки в соответствии с договором купли-продажи и действующим правовыми нормами, за исключением указанных ниже аспектов:

Случаи, на которые не распространяется гарантия:

- Повреждение стекла, лампочек и прокладок,
- Несоответствующая эксплуатация устройства,
- Выполнение ремонта или внесение технических изменений в устройство неквалифицированным лицом и лицами, не уполномоченными производителем,
- В случае использования неоригинальных деталей,
- Повреждения, вызванные механическими воздействиями, которые могут возникнуть в результате транспортировки печи пользователем.
- Повреждения, вызванные недостаточным питанием всех сетей, питающих духовку.
- Неисправности, которые могут возникнуть из-за неправильной эксплуатации печи пользователем.
- Никто, кроме квалифицированного персонала или уполномоченных технического сервиса компании «Memak Makine», не должен производить ремонт и модификацию устройства.
- Неисправности, которые могут возникнуть в электродвигателях.
- Неисправности во всем электрооборудовании.
- Сбой настроек печи и возникновения неисправностей.
- Несоблюдение правил, указанных в руководстве по эксплуатации.
- Компания «Memak Makine» не несет ответственности за любые неисправности или возможные проблемы, вызванные неправильной эксплуатацией пользователя.

Информация о производителе

Компания - производитель:	АО «МЕМАК ПЛАСТИК ГЫДА МАКИНА САН.ТИДЖ.А.Ш.»
Адрес:	4-ая Организованная Промышленная Зона, квартал Кайаджык 103-я улица
Телефон:	+90 332 345 36 16
Факс:	+90 332 345 36 26
Веб:	www.memak.com
Эл.почта:	memak@memak.com

Информация о товаре

Organize Sanayi Bölgesi Kayacık Mah. 103.
Cad. No: 10 Selçuklu/Konya/TÜRKİYE
T: +90 332 345 36 16 - F: +90 332 239 06 90
www.memak.com - memak@memak.com

TİP TYPE

MAKİNA MODELİ
MACHINE TYPE

SERİ NUMARASI
SERIAL NUMBER

AĞIRLIK
WEIGHT (Kg)

İMALAT TARİHİ
CONSTR. YEAR

CE V HZ kW

ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Информация о производителе | 6. Серийный номер |
| 2. Тип устройства | 7. Маркировка CE |
| 3. Вес устройства | 8. Рабочее напряжение |
| 4. Модель устройства | 9. Рабочая частота |
| 5. Дата производства | 10. Рабочий ток |



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Широко используемые в ресторанах, отелях и кондитерских, печи серии «Electra» производства «MEMAK MAKİNA» представляют собой многоцелевые ротационные электрические печи конвекционного типа.

Печи этой серии разработаны специально для небольшого пространства, имеют компактный дизайн, возможность записи рецептов и обладают простотой управления при помощи сенсорной панели управления. Благодаря легко извлекаемым внутренним компонентам, обеспечивается легкий и практичный уход.

Оснащенные дверцей из закаленного стекла, предотвращающее потерю тепла, эти печи используются в центральном производстве торговой сети хлебобулочных изделий с целью приготовления замороженной продукции.

Благодаря дизайну разных размеров, наши печи способны удовлетворить потребности малых, средних и крупных предприятий. Специально разработанная система циркуляции воздуха обеспечивает стабильное распределение горячего воздуха в каждой точке варочной камеры и обеспечивает стабильность, увеличение объема и легкое приготовление.

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА.

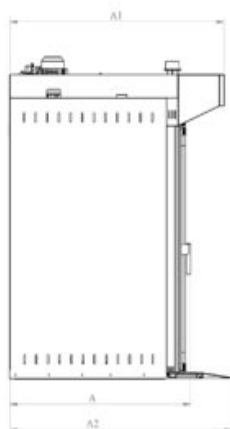
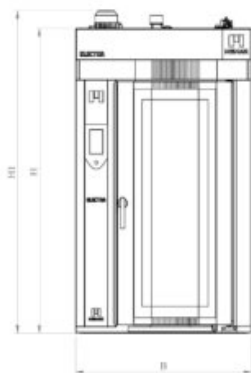
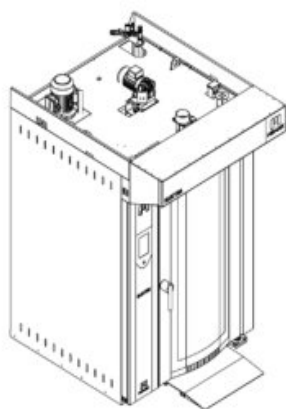
Компания «MEMAK MAKİNA» не будет нести ответственность за ущерб, нанесенный здоровью человека и окружающей среде из-за невыполнения инструкций, приведенных в данном руководстве, или из-за неправильной эксплуатации устройства. Компания «MEMAK MAKİNA» имеет право вносить изменения в свойства и габаритные размеры печи.

ДИЗАЙН РАБОЧЕГО ПРОСТРАНСТВА

1. В процессе установки производственного оборудования на всей территории места установки должно иметься свободное пространство, обеспечивающее выполнение контроля и ухода за устройством.
2. В ходе установки устройства, все соединения должны быть закреплены таким образом, чтобы отсутствовали проемы или открытые соединения.
3. Пол, на который установлено устройство, должен быть доступен в плане выполнения очистки или же должен быть полностью закрыт.
4. В тех случаях, когда оборудование проходит через потолок, пол, стену и другие части, необходимо обеспечить достаточные зазоры между оснащением и стеной для обеспечения легкой и практичной очистки устройства, или же оно должно быть установлено вплотную к стене.
5. Вспомогательное оборудование должно быть съемным для облегчения сборки и чистки.
6. Поверхность производственного помещения должна быть покрыта твердым, гладким, легко моющимся и неабсорбирующим материалом.
7. Для изоляции помещения следует использовать неабсорбирующий материал. Эти поверхности должны находиться в доступности.
8. При хранении товар должен быть размещен на поддоны, расстояние от которых до пола должно составлять не менее 100 мм.
9. Контейнеры, используемые для сбора отходов и сточных вод, должны быть изготовлены из легко очищаемого материала и иметь достаточный объем.
10. Двери и окна, открывающиеся на внешнюю сторону производственного помещения, должны быть изолированы от любых загрязнений внешней среды.
11. Требуется обеспечение достаточной вентиляции в моечных комнатах.
12. Вода и водяной пар, непосредственно взаимодействующие с продуктами, должны быть питьевыми.
13. Трубы, клапаны и соединения, используемые для жидких веществ: для этих частей должны применяться либо процедуры «очистки на месте», либо требуется установка съемных систем, которые можно легко устанавливать и демонтировать.
14. С целью предотвращения конденсации все фиксированные трубы должны быть изолированы.
15. В местах, где выполняется очистка, для сточных вод должны быть установлены соответствующие дренажные системы.
16. Угол наклона поверхности должен быть таким, чтобы предотвращалось скопление воды на поверхности.
17. Лампы освещения соответствующим образом должны быть защищены от падения и повреждений.
18. Необходимо зафиксировать электропроводку (Следует избегать ее контакта с землей).
19. Электрические элементы устройства должны быть закрыты с целью предотвращения попадания на них пыли. Вода не должна попадать на электрические панели.
20. Детали устройства, такие как вентилятор и двигатель, должны быть установлены таким образом, чтобы к ним можно было добраться.
21. Двигатель и другое вспомогательное оборудование должны быть размещены так, чтобы они не касались земли.

РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА

Ширина, длина и высота изделия приведены на рисунке-1.



(РИСУНОК 1)

	ELECTRA
ГЛУБИНА (А) мм / дюйм. (А1) мм / дюйм. (А2) мм / дюйм.	1240 1470 1525
ШИРИНА (В) мм / дюйм.	1205
ВЫСОТА (Н) мм / дюйм. (Н1) мм / дюйм.	1952 2065

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ

МОДЕЛЬ		ELECTRA
Размер противня	CM	40x60
	CM	40x80
	CM	53x65
	CM	50x70
Количество противней	Ед.	12 - 15
Площадь выпечки	м2	4,1
Вес	КГ	650
Электрическая мощность	кВт	37,5

ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ УСТРОЙСТВА

Установка выполняется персоналом производителя или персоналом, уполномоченным производителем. Производитель не несет ответственности за любые неисправности, которые возникнут во время установки, выполненной неквалифицированным персоналом. Производитель не несет ответственности за любые неисправности, вызванные вмешательством неквалифицированного персонала во время установки, несмотря на гарантию качества изготовления.

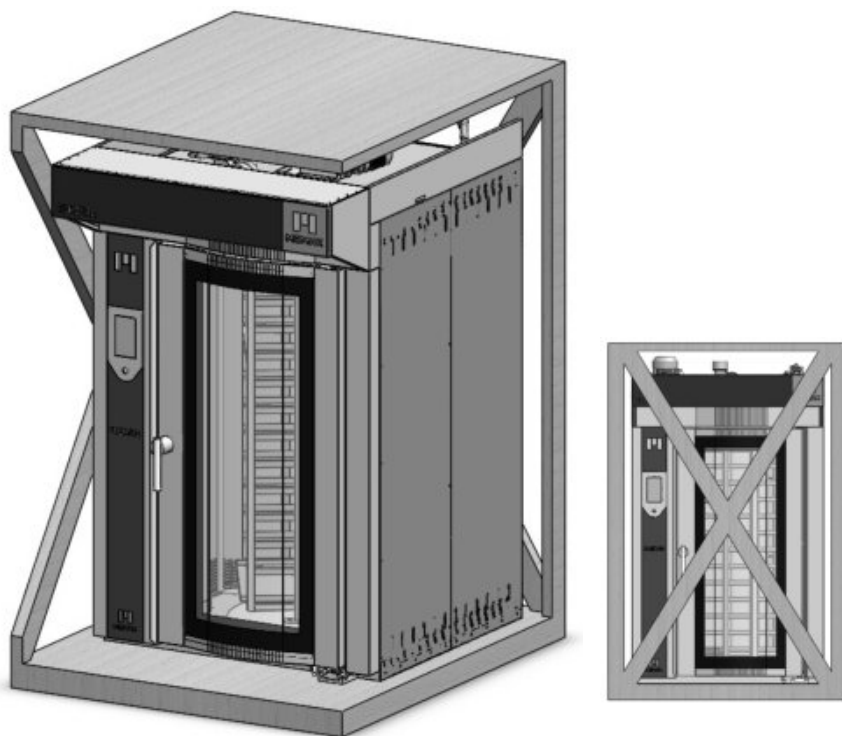
Производитель не несет ответственность за место установки устройства, а также за его соответствие техническим и правовым нормам. Все операции должны выполняться в соответствии с указаниями одного уполномоченного лица. Операторы и ответственные за установку лица должны носить защитную одежду.

Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, повреждения или поломки устройства, вызванные несоблюдением правил, приведенных в этом разделе.

Общие правила по распаковке машины

Перед распаковкой устройства необходимо проверить на наличие повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки. Проверьте наличие всех компонентов, перечисленных в документах контроля по доставке товара. Если отсутствуют какие-либо детали, производитель должен быть проинформирован в течение 24 часов.

- После окончания установки устройства необходимо утилизировать упаковочный материал в соответствии с действующим законодательством.
- Храните приспособления, используемые для подъема машины, в подходящем месте для использования в будущем. (Изображение 2)
-



(РИСУНОК2)

Общие правила по хранению машины

- Храните устройство в закрытом помещении, защищенном от пыли, влаги и тепла.
- Допустимые значения температуры окружающей среды для хранения:
- Температура: от -5 C до 45 C
- Максимальная влажность: 60%
- В месте хранения устройства должен отсутствовать риск столкновения с транспортными средствами.
- Регулярно проверяйте закрытые детали.
- Настоятельно рекомендуется не ставить устройства одно на другое.
- Если устройство будет храниться без упаковочного материала, его следует установить выше уровня пола при помощи деревянных поддонов. Во избежание попадания пыли и грязи, необходимо накрыть устройство защитным покрытием.

Структура нагрузки

Отправка устройства может быть выполнена следующими способами:

- Будучи полностью собранным;
- Будучи частично собранным;
- Будучи не окончательно собранным; по желанию, детали укладываются на поддон или любую деревянную конструкцию.

Транспортное средство, выполняющее перевозку устройства, должно иметь необходимую грузоподъемность. (Обратитесь к техническому паспорту машины). Кроме того, минимальная зона погрузки транспортного средства должна быть следующей. (Ширина: 2300 мм; длина: 5000 мм)

Подъемное приспособление, используемое для подъема устройства; должно иметь достаточную грузоподъемность и длину вил.

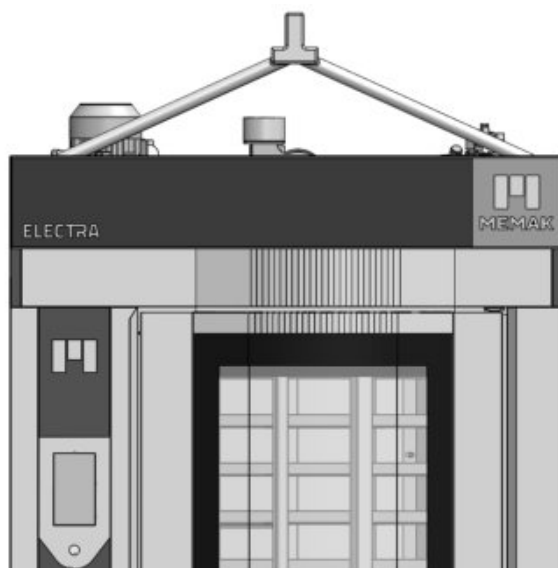
ТРАНСПОРТИРОВКА УСТРОЙСТВА

Общие правила подъема и транспортировки машины

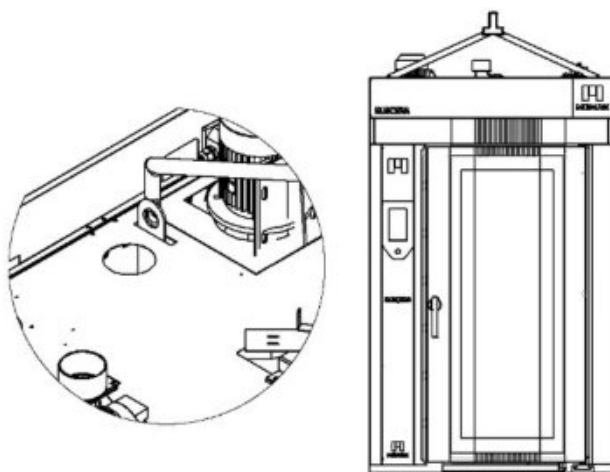
- Перед началом выполнения перемещения устройства определите и проверьте всю территорию совершения транспортировки, парковочную зону транспортного средства, на котором будет перевозиться устройство, и зону его установки. Убедитесь в отсутствии какой-либо потенциально опасной ситуации.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, выполняющего транспортировку устройства, достаточна для его подъема и транспортировки. Значения веса указаны на упаковке и/или доступны в данном руководстве.
- Убедитесь, что подъемные канаты и типы цепей сертифицированы, а также, что значения грузоподъемности, четко указанные на канатах, соответствуют параметрам, указанным производителем. Перед использованием подъемных канатов проверьте их на наличие повреждений и износ.
- Не сгибайте и не скручивайте подъемные канаты, и следуйте правилам, определенным производителем и изложенным в данном руководстве. Аналогичные правила также применяются для цепей и ремней.
- Особое внимание следует уделить подъему устройства с учетом его центра тяжести.
- Если устройство подвешено и пребывает в движении, не следует залезать на него или проходить под ним.
- Необходимо следить за тем, чтобы в зоне погрузки отсутствовал посторонний персонал.
- Во избежание несчастных случаев или травм в ходе подъема машины все операторы должны находиться на безопасном расстоянии.
- После завершения поднятия устройства необходимо соблюдать осторожность, чтобы оно не раскачивалось.

Moving from the lifting point;

- Примите необходимые меры предосторожности при транспортировке! Приступайте к подъему устройства только после того, как убедитесь, что крючки полностью вставлены.
- Проявляйте особую осторожность при поднятии устройства с учетом его центра тяжести.
- Не сгибайте и не скручивайте подъемные канаты, и следуйте правилам, определенным производителем и изложенным в данном руководстве. Аналогичные правила также применяются для цепей и ремней.
- Если устройство подвешено и пребывает в движении, не следует залезать на него или проходить под ним.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, выполняющего транспортировку устройства, достаточна для его подъема и транспортировки.



(РИСУНОК3)



(РИСУНОК4)

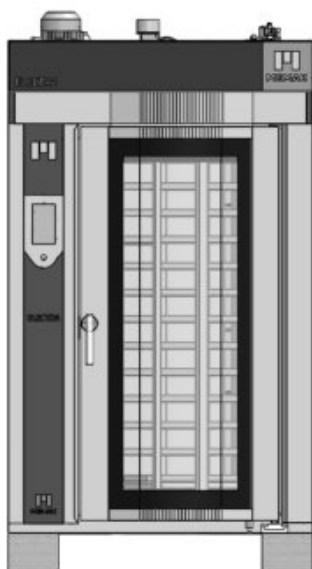


ВНИМАНИЕ: Примите необходимые меры предосторожности при транспортировке! Приступайте к подъему устройства только после того, как убедитесь, что крючки полностью вставлены.

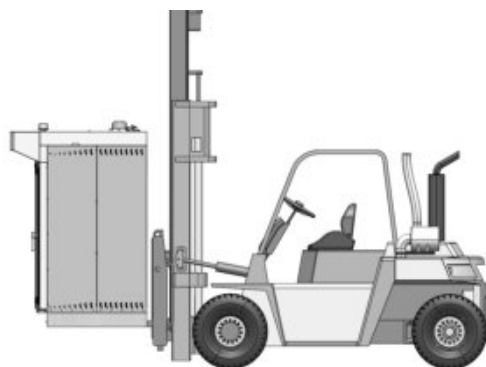
ТРАНСПОРТИРОВКА НА ПОДДОНАХ

Использование вилочного погрузчика;

- Разместите вилы вилочного погрузчика в нижнюю часть поддона и убедитесь, что они находятся на расстоянии не менее 20 см от противоположной стороны.
- Используйте вилочный погрузчик с достаточной грузоподъемностью и длиной ви́л.
- Обеспечьте медленную и надежную транспортировку устройства.
- Убедитесь, что печь (размещенный на поддоне материал) сбалансирована по отношению к ви́лам погрузчика.
- Транспортировка на поддонах представлена на (Изображении 5) и (Изображении 6).



(РИСУНОК5)



(РИСУНОК6)

Подъемное оборудование, используемое для подъема устройства, должно иметь достаточную грузоподъемность и длину ви́л.

Структура упаковки товара выполнена в соответствии с европейскими и мировыми требованиями. После того, как процесс управления устройством закончен, оно упаковывается с помощью воздушно-пузырчатой упаковки, сжимается стрейч-пленкой, помещается в коробку соответствующего размера и становится готовой к отправке.



ПОЖАЛУЙСТА, ПЕРЕД ПОЛУЧЕНИЕМ ИЗДЕЛИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПРИНИМАЙТЕ ТОВАР В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЕГО УПАКОВОЧНЫЙ ЯЩИК ИМЕЕТ НАРУШЕНИЯ ЦЕЛОСТНОСТИ, ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВМЯТИНЫ, ТРЕЩИНЫ ИЛИ ЦАРАПИНЫ. КРОМЕ ТОГО, В САМЫЕ КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ НЕОБХОДИМО УВЕДОМИТЬ ФИРМУ-ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СФОТОГРАФИРОВАВ ИМЕЮЩИЕСЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ НА УПАКОВКЕ И КРАТКО ИЗЛОЖИВ СИТУАЦИЮ ПИСЬМЕННО.

РУСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Предварительно собранное устройство:

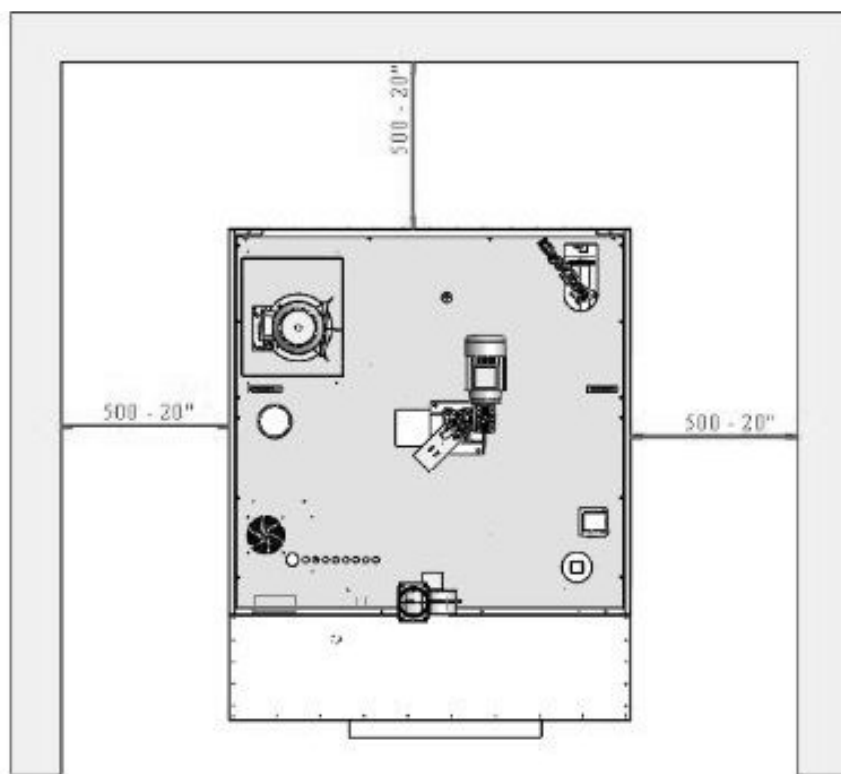
Предварительно собранное устройство требует специальные параметры установки в специально отведенном для этого месте.

Несобранное или частично собранное устройство:

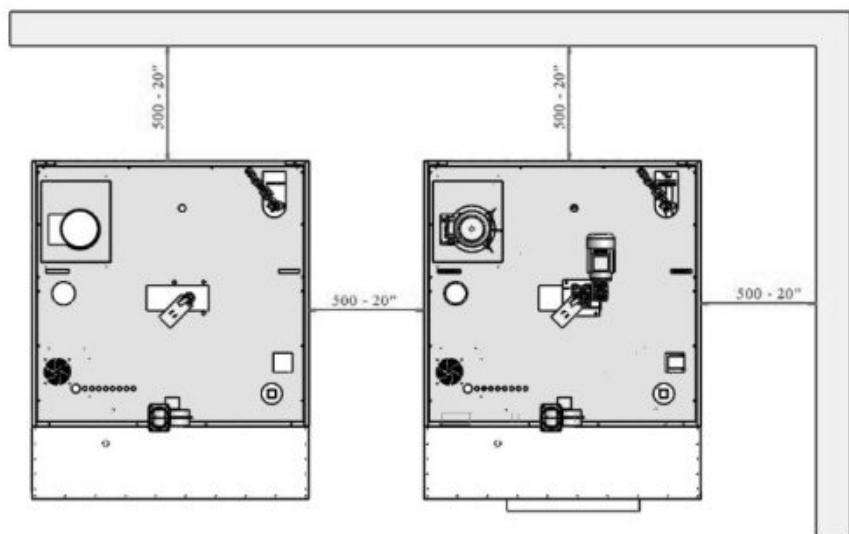
Сборка несобранного или частично собранного устройства должна выполняться персоналом, уполномоченным производителем.

1. В случае отсутствия предварительно выполненного плана размещения, печь должна быть установлена соответствующим образом.

ВАЖНО: Расстояние между печью и стеной должно быть не менее 500 мм (полметра).

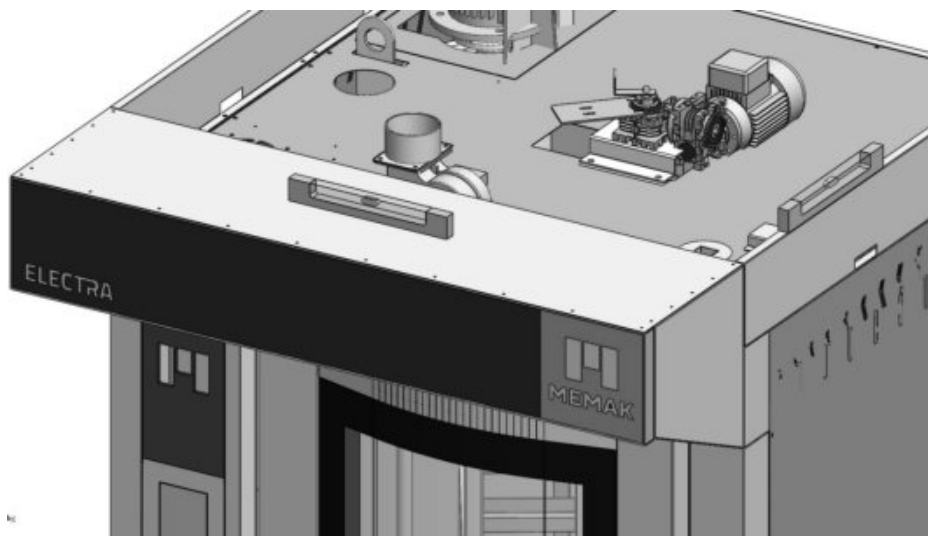


(РИСУНОК7)



(РИСУНОК8)

ПРИМЕЧАНИЕ: Машина должна быть уравновешена при помощи уровня. (Изображение 9)



(РИСУНОК9)

УСТАНОВКА К ВОДОПРОВОДНОЙ СЕТИ

Эта система находится в свободном пространстве нижней части печи.

Эта система состоит из

- Канал подачи воды $\frac{1}{2}$
- Комплект электромагнитных клапанов
- Входное отверстие воды
- Термостойкий шланг для соединения

Комплект электромагнитных клапанов состоит из:

- Электромагнитный клапан
- Кассетный фильтр
- Держатель

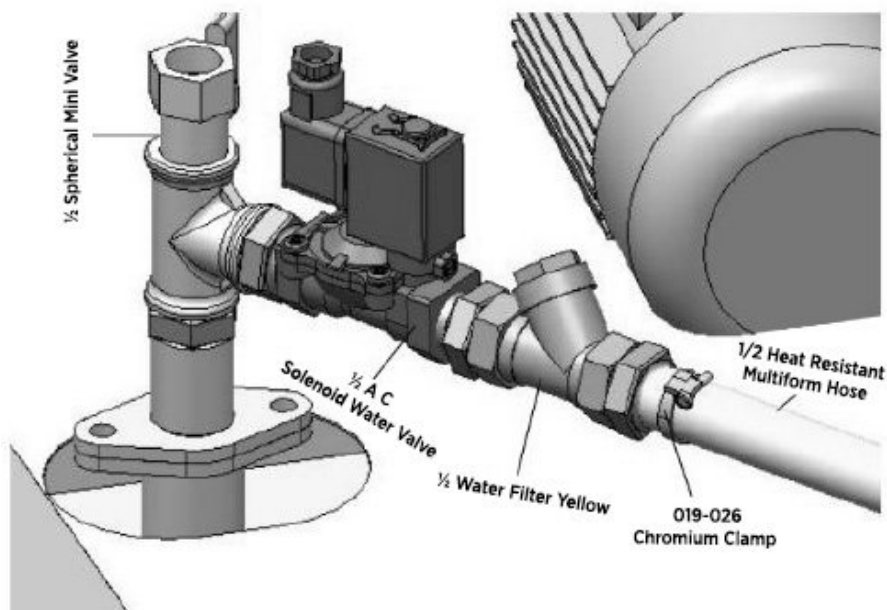
3 или более линий подачи (для каждого парового устройства) состоят из:

- Электромагнитный клапан
- 24В электромагнитный клапан с катушкой

Трубопроводная система питьевой воды на усмотрение заказчика проводится в любое место установки печи.

Примечания:

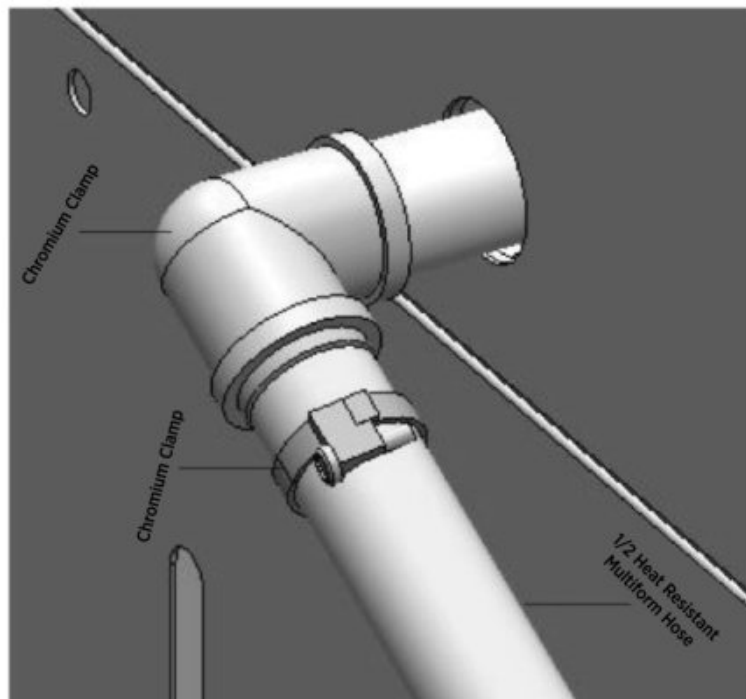
- Чтобы погасить давление от главного выключателя, соединение должно быть выполнено при помощи гибкого шланга.
- При необходимости внезапного отключения системы установите клапан с ручным управлением.
- После использования печи в течение первого дня, в соответствии с указаниями проверьте фильтры на предмет загрязнения.
- Подключение к водопроводной сети (рис. 8) должно быть выполнено надлежащим образом.. (Изображение 10)



(РИСУНОК10)

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМЕ ОТВЕДЕНИЯ СТОЧНЫХ ВОД

Подключение к системе отведения сточных вод должно быть выполнено надлежащим образом. (Изображение 11)



(РИСУНОК11)

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Электрическое подключение устройства должно осуществляться в соответствии с действующими правилами и является обязанностью заказчика.
- Заказчик несет ответственность за безопасность электрических соединений и цепей до источника питания.
- Используйте подходящий для электрической панели силовой кабель с соответствующим сечения провода. Данные по электрическому питанию доступны в информации на этикетке. Длина соединительных кабелей должна быть отрегулирована в зависимости от места использования печи.
- Убедитесь, что в момент электрического подключения электропитание отключено.
- Определяются участки кабеля, подверженные риску повреждения, после чего, эти участки изолируются с целью предотвращения возможного повреждения в результате контакта.



Электрическая панель оснащена системой вентиляции для предотвращения повреждения электрических цепей от воздействия чрезмерно высокой температуры

Компоненты, необходимые для электрического подключения машины:

- 3 x 80 А ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ В КОЛИЧЕСТВЕ 1 ШТ
- 65 А СРЕДНЕГО ТОКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ С 3 ФАЗАМИ (380 В / 50 Гц).
- ПРОВОДКА АНТИГРОННОГО КАБЕЛЯ 5 x 16 (ОДНОЖИЛЬНЫЙ)
- РАЗМЕРЫ МЕНЯЮТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАССТОЯНИЯ.
- НА ВЫСОТЕ 2 М ОТ ПОВЕРХНОСТИ ОСНОВАНИЯ УСТАНОВКИ ПЕЧИ НЕОБХОДИМА ПРОКЛАДКА ВОДОПРОВОДА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ ПРИ ПОМОЩИ ПВХ ТРУБЫ 1/2".
- СЛИВЫ СТОЧНЫХ ВОД ДОЛЖНЫ ПРОКЛАДЫВАТЬСЯ ВМЕСТЕ С НАПОЛЬНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И НАХОДИТЬСЯ НА РАССТОЯНИИ 1,5 М ОТ ПЕЧИ.

ВВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Место и цель использования печи

Печь предназначена и разработана для изготовления различных хлебобулочных изделий, таких как пицца, печенье, хлеб, за исключением продуктов, способных воспламеняться (спиртосодержащих), а также для разогрева готовой выпечки. Эта печь может работать на жидком или газовом топливе с использованием подходящих воспламенителей.

Требования при эксплуатации печи

Эксплуатация запрещена при следующих условиях:

- Если это не оговорено производителем в договоре, использование таких продуктов питания в процессе выпечки, как мясо, рыба, овощи, фрукт, сыр.
- Эксплуатация в потенциально взрывоопасных и экологически опасных ситуациях.
- Эксплуатация в помещениях с риском возникновения пожара.
- Использование в незащищенных помещениях.
- Использование тогда, когда деактивирована электромагнитная блокировка.
- В случае отсутствия средств безопасности и защиты.
- Эксплуатация запрещена в случае, если значения и характеристики отличаются от указанных данных.

Правила правильной эксплуатации устройства

Компания-производитель не несет ответственности за несчастные случаи и травмы, вызванные несоблюдением инструкций.

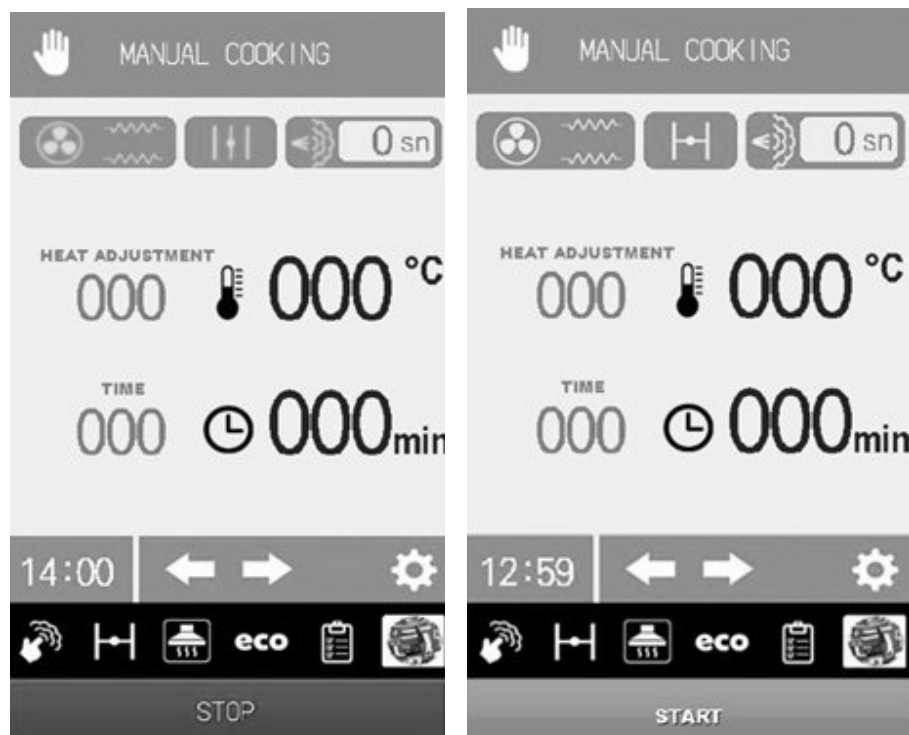
- Настройка должна выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом. В ходе выполнения настроек устройство должно быть отключено от всех источников энергии. В исключительных случаях должны быть приняты все необходимые меры безопасности.
- Перед началом выполнения настроек убедитесь в отсутствии риска, связанного с какими-либо отходами.
- Всегда работайте в достаточно освещенном помещении.
- Внимательно ознакомьтесь со знаками безопасности и убедитесь в правильности их значения.
- Содержите внешнюю поверхность устройства и следите за тем, чтобы особенно область горелки содержалась в чистоте и порядке.
- Перед началом эксплуатации устройства рекомендуется регулярно проверять все переключатели, защитные устройства и другие функции управления.
- Устройство должно использоваться квалифицированным специалистом, который знает правила техники безопасности и технические требования, и ознакомился с инструкциями по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- Оператор должен носить подходящую и немного обтягивающую одежду, чтобы ее элементы не могли попасть в устройство.
- При загрузке продуктов в устройство необходимо придерживаться рекомендаций производителя.
- Не перемещайте и не чистите никакие части устройства во время его работы.
- В случае опасной ситуации немедленно нажмите кнопку аварийного останова.
- Отключите в конце рабочего дня все соединения питания от устройства.
- Содержите панель управления в чистоте и порядке. Если панель управления была повреждена, обратитесь в соответствующие места.
- Подробнее об очистке панели управления см. в разделе «Уход и очистка».
- Запрещается использовать устройство вне его предполагаемого использования.

СИГНАЛЫ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ИДЕНТИФИКАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- Устройство управления печи; контролирует приготовление продуктов, размещенных в печи, при определенной температуре и желаемой продолжительности приготовления на основе заданных значений температуры и времени.
- Значения температуры, пара и времени отображаются индикаторами на интерфейсе устройства. Благодаря отображаемым на экранах активным индикаторам температуры можно наблюдать текущий режим работы. Поскольку при помощи кнопок настройки каждое значение по отдельности можно увеличивать или уменьшать, заданные настройки выполняются легко и быстро. Пользователь при помощи звукового оповещения информируется о неисправностях и предупреждениях, возникающих при работе с зуммером.
- С помощью функции «Добавить рецепт» вы можете легко сохранить нужные рецепты и запустить их при помощи нескольких шагов
- С помощью меню «Программирование» можно выполнить недельную программу и автоматически запустить предварительный подогрев печи до вашего прихода.
- Благодаря программному интерфейсу управление печью с ферментационной камерой и печью «Stella» может быть легко выполнено с помощью одной панели.
- Прибор контролирует не только внутреннюю температуру печи, но и температуру ее парового блока и парового клапана.
- Питание устройства составляет 24 вольт.
- Внутренняя температура печи измеряется с помощью термопары типа «J». Наша разработка гарантирует максимальную погрешность даже при очень высоких температурах $\pm 2\%$. Устройство переходит в режим самозащиты, если соединения термопары отключены.
- Устройство оснащено контактом предельного термостата. Изначально этот контакт находится в замкнутом состоянии, после его размыкания устройство автоматически переходит в режим «Ошибка».
- Когда устройство переключается в положение «Ошибки», на экране появляется окно уведомления об ошибке. Благодаря этим окнам ошибки легко обнаруживаются и могут быть устранены с помощью соответствующего персонала.
- Поскольку устройство управления печи разработано в виде единого элемента с возможностью легкой установки на панели, время сборки сводится к минимуму.

ОПИСАНИЕ ИНТЕРФЕЙСА



(РИСУНОК-1)



Ручное приготовление представляет собой экран, на котором процесс приготовления выполняется в соответствии с заданными значениями. Когда значения на экране находятся в режиме «Ручное приготовление» готовить можно по своему усмотрению, используя любые настройки. Такой же экран появится, если на экране будет выбран какой-нибудь рецепт. Однако на этот раз невозможным будет изменять значения на экране. Поскольку они являются особыми значениями рецепта, их можно изменить, только выбрав функцию «Изменить рецепт».

1		После включения печи на дисплее отображается окно функции ручного приготовления. В момент появления окна с функцией ручного режима активируется предварительный нагрев. Печь начнет нагреваться до заданного значения температуры, указанного на дисплее.
2		Контролирует работу вентилятора и резисторов во время работы печи. Зеленый цвет указывает на активированное состояние. Белый цвет указывает на деактивированное состояние.
3		Это кнопка указывает на открытое или закрытое состояние заслонки. Зеленый цвет указывает на то, что заслонка открыта. Белый цвет обозначает, что заслонка закрыта.
4		Кнопка сбоку определяет, сколько секунд будет находиться пар в духовке во время приготовления, начиная с нулевой секунды. При заданном значении пар внутри печи будет подаваться в течение этого периода времени сразу после нажатия кнопки пуска, т.е. начиная с нулевой минуты. Кнопка, обозначенная зеленым цветом, указывает на то, что пар активирован и отключен, если она обозначена белым цветом.
5		Отображение экрана с функцией ручного режима показан на рисунке 1. На этом экране вы можете изменить заданное значение температуры с помощью кнопки настройки слева, чтобы печь нагревалась до требуемой температуры. Максимальное значение температуры можно установить при помощи вкладки Сервисное меню->Печь.
6		Кнопка, отображающая температуру печи.
7		При помощи этой кнопки определяется время приготовления. Максимальная продолжительность составляет 999 минут и указывается в минутах. После начала приготовления активируется минутное значение, отображаемое в правой части.
8		Кнопка отображает время. Указывает текущее время.
9		Эти кнопки отображают поворот противней. Направление стрелки указывает на вращение противня внутри пекарной камеры. Вращение выполняется до тех пор, пока кнопка нажата. Когда вы отпускаете кнопку вращение прекращается в случае, если не происходит выпечка. Активацию или деактивацию этих кнопок во время предварительного нагрева можно установить в Сервисном меню-> Выпечка.
10		Кнопка настроек. Используется для изменения настроек управления печи.
12		Settings button. It is used to shift oven's settings.

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
13		При помощи этой кнопки обеспечивается подача пара во время приготовления или предварительного нагрева. Кнопку ручной подачи пара можно использовать в любое время.
14		Кнопки сбоку контролируют закрытие и открывание заслонки. Обозначенная белым цветом кнопка указывает на то, что заслонка. На иконке слева заслонка находится в закрытом положении.
15		Активирует вытяжку. Может использоваться для запуска вытяжки, когда дверца закрыта. Кнопка белого цвета указывает на то, что вытяжка работает. На иконке слева вытяжка находится в выключенном состоянии.
16		Позволяет печи потреблять меньше электроэнергии, но при этом, продлевается время приготовления. Белый цвет указывает на то, что активирован экономный режим. Иконка слева указывает на отключение экономного режима.
17		Используется для создания рецепта и перепроверки ранее созданных рецептов или для приготовления по ранее созданному рецепту.
18		Используется для изменения языковых настроек экрана. С помощью этой кнопки вы можете выполнять управление печкой на разных языках.
19		Это кнопка, которая запускает процесс приготовления в соответствии с заданными значениями. Если приготовление еще не началось, оно будет перезапущено. Если процесс приготовления запущен, он будет остановлен и продолжится с того места, где он был остановлен.
20		Используется, чтобы остановить процесс выпечки.

ОПИСАНИЕ ИНТЕРФЕЙСА РЕЦЕПТОВ



Экран «Рецепт» отображает список рецептов, которые были сохранены в окне создания рецептов. При помощи данного окна можно получить доступ к рецептам, которые можно удалять или изменять их данные при помощи команды «редактировать». После выбора рецепта, нажав на кнопку «галочка» () в нижней части экрана, отобразятся установленные значения соответствующего рецепта.

(РИСУНОК 2)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1		Рецепт, указанный на экране желтым фоном, является активным, к которому можно применять различные действия. Нажатие на кнопку подтверждения () внизу экрана, которая запускает процесс предварительного нагрева в соответствии с выбранным рецептом. Экран будет находиться в режиме готовности для начала процесса приготовления в желаемое время. Другие рецепты, обозначенные белым цветом, указывают на рецепты, отличные от выбранного в данный момент рецепта. При нажатии на эти рецепты, они станут активными.
		Кнопка подтверждения используется для запуска выбранного рецепта.
15		При нажатии кнопки редактирования () при выбранном рецепте на экране создания рецепта будут отображаться значения и шаги настройки активного рецепта. При помощи экрана можно вносить изменения в рецепт.
16		Используется для возврата к экрану ручного приготовления (главный экран).
17		Кнопка «Назад» используется для возврата с экрана рецептов на главный экран (экран ручного приготовления).
19		Кнопка, показывающая время. Отображает время в данный момент.

ЭКРАН СОЗДАНИЯ РЕЦЕПТОВ

	🌡️	🕒	💨	⏮️
F1	0	0	0	0
F2	0	0	0	0
F3	0	0	0	0
F4	0	0	0	0
F5	0	0	0	0

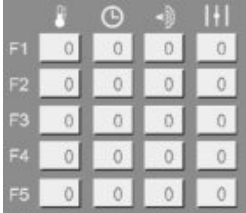
15:09

⏮️ 📷 ✓

(РИСУНОК-3)



Экран создания рецепта путем ввода значений позволяет создавать новые или вносить изменения в уже существующие рецепты. Он состоит из 4 отдельных заданных значений. К ним относятся: значения температуры, времени, пара и заслонки. Каждое значение имеет последовательность в несколько шагов. Максимально можно ввести 5 шагов. Заданные шаги и значения можно сохранить, нажав на кнопку.

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1		В верхней части экрана создания рецепта имеется поле, которое мы используем для ввода названия рецепта. При нажатии на текст появится клавиатура. Введите название рецепта при помощи клавиатуры.
2		Текстовое поле, указанное слева, используется для установки заданного значения температуры. Когда вы нажимаете на него, открывается окно для ввода значения температура приготовления.
3		Указанное текстовое поле используется для ввода значения времени, указанного значком слева. Вместе с указанием общего времени на индикаторе температуры, также на экране заслонки и пара указывается на какой минуте будет совершаться подача пара или открытие заслонки.
4		Текстовое поле пара позволяет определить в течение сколько секунд будет осуществляться подача пара с указанной минуты запуска.
5		В текстовом поле заслонки указывается количество секунд, в течение которых заслонка должна открываться с указанной минуты.
6		Это окно экрана, используемая для ввода заданных значений при создании рецепта.
7		Используется для добавления изображений в созданный рецепт. При нажатии кнопки на экране будут отображены ранее сохраненные изображения. Изображение может быть добавлено к рецепту путем выбора нужного рисунка, размещенного в окне изображений.
8		Кнопка подтверждения используется для сохранения выбранного рецепта.
9		Кнопка назад используется для возврата к экрану со списком рецептов.

ВЫБОР ЯЗЫКА

НАЖАВ НА КНОПКУ () ЭКРАНА РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТОБРАЗИТСЯ СЛЕДУЮЩЕЕ ОКНО, В КОТОРОМ БУДЕТ ПРЕДОСТАВЛЕНА ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ НА ТРЕБУЕМОМ ЯЗЫКЕ.



(РИСУНОК4)

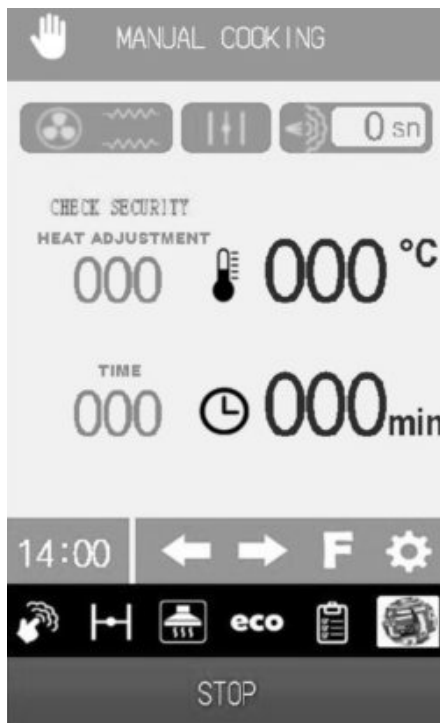
УВЕДОМЛЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ

НЕИСПРАВНОСТЬ ЧЕРЕДОВАНИЯ ФАЗ



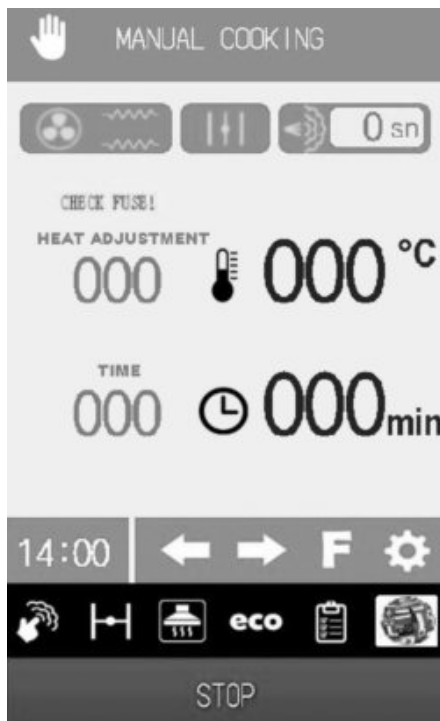
(РИСУНОК5)

ЭТО УВЕДОМЛЕНИЕ УКАЗЫВАЕТ НА НЕИСПРАВНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ УСТРОЙСТВА. НЕОБХОДИМО ИЗМЕНИТЬ ЧЕРЕДОВАНИЕ ФАЗ ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ ОСНОВНОГО ПИТАНИЯ.

ТЕРМИЧЕСКАЯ НЕИСПРАВНОСТЬ ФАЗЫ

(РИСУНОК 6)

ЭТО УВЕДОМЛЕНИЕ О НЕИСПРАВНОСТИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ТЕРМОЗАЩИТУ ДВИГАТЕЛЯ В СЛУЧАЕ ЧРЕЗМЕРНОЙ НАГРУЗКИ И ОТКАЗА ДВИГАТЕЛЯ. НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛИТЬ НЕИСПРАВНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ И УСТРАНИТЬ ЕЕ.

НЕИСПРАВНОСТЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

(РИСУНОК7)

НАСТОЯЩЕЕ УВЕДОМЛЕНИЕ О СБОЕ СООБЩАЕТ ТОГДА, КОГДА ФАЗА ОСНОВНОЙ ПОДАЧИ НЕ СОВЕРШАЕТСЯ НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ. ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ЭТОЙ НЕИСПРАВНОСТИ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ ФАЗЫ.

ОТОБРАЖЕНИЕ НАСТРОЕК

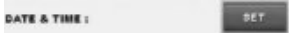
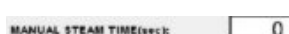
НАСТРОЙКИ > ЭКРАН ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



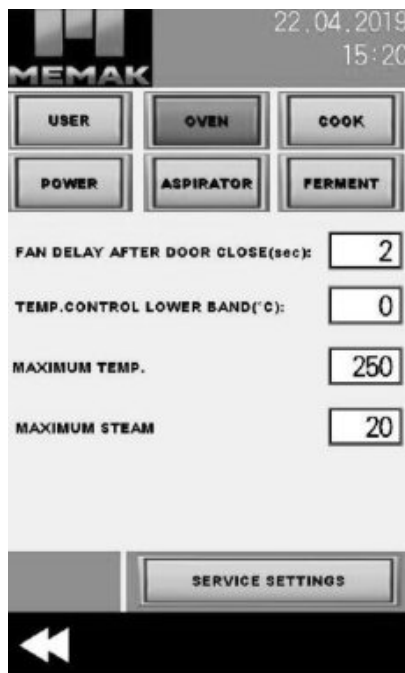
(РИСУНОК8)



На экране настроек хранятся параметры, связанные с печью. Этот экран разделен на 6 вкладок. На вкладке Пользователь имеются общие пользовательские настройки.

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1		Это элемент управления, используемый для установки текущего времени и даты устройства. Нажав на нее, откроется окно, в которое мы можем ввести заданное значение.
2		Ручной режим регулировки температуры - это заданное по умолчанию значение при включении экрана ручного приготовления.
3		Задержка вентилятора после подачи пара показывает, сколько секунд вентилятор и нагреватели будут находиться в режиме ожидания после подачи пара в печь.
4		Ручной режим настройки времени подачи пара является значением по умолчанию при включении экрана ручного приготовления.
5		Ручной режим настройки времени приготовления является значением по умолчанию, установленным при включении экрана ручного приготовления.
6		Сигнал оповещения о завершении выпечки - это поле, которое позволяет устанавливать сигнал по окончании выпечки.
7		Сигнал оповещения о готовности к выпечке - это поле, которое позволяет регулировать длительность сигнала, который будет звучать по окончании предварительного нагрева.

НАСТРОЙКИ > ЭКРАН С НАСТРОЙКАМИ ПЕЧИ



(РИСУНОК9)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	FAN DELAY AFTER DOOR CLOSE(sec): 2	Время задержки запуска вентилятора при закрытии дверцы указывается числом секунд его запуска после повторного закрытия дверцы.
2	TEMP.CONTROL LOWER BAND(°C): 0	Значение нижнего диапазона регулирования температуры указывает на сколько градусов ниже установленного значения будет работать нагреватель, когда группы нагревателей переключатся на пропорциональный режим работы.
3	MAXIMUM TEMP.: 250	В поле с максимальной температурой указывается максимальное значение температуры.
4	MAXIMUM STEAM: 20	В поле с максимальным значением пара указывается сколько секунд может составлять максимальная продолжительность подачи пара.

Во вкладке Настройки> Печь представлены параметры, связанные с работой печи.

НАСТРОЙКИ> ЭКРАН ВЫПЕЧКИ



(РИСУНОК10)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	LEFT ROTATION TIME(sec): 90	Противень периодически вращается. Это вращение осуществляется вправо в течение указанного времени, затем в соответствии с заданным значением находится в ожидании, после чего начинает вращаться влево. Во время приготовления постоянно подается пар. Время поворота влево показывает в течение сколько секунд противень будет вращаться влево.
2	RIGHT ROTATION TIME(sec): 75	Время поворота влево показывает, сколько секунд противень будет вращаться влево.
3	ROTATION DELAY(sec): 1	Время задержки показывает, сколько секунд будет продолжаться режим ожидания при изменении направления во время периодического вращения противня.

Во вкладке Настройки> Выпечка представлены параметры, связанные с работой печи.

НАСТРОЙКИ > ЭКРАН С НАСТРОЙКАМИ МОЩНОСТИ



(РИСУНОК11)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	BACKLIGHT TIME TO CLOSE(sec): 30	Время выключения освещения с целью экономии энергии выключается по истечении периода времени, указанного подсветкой дисплея. Панель переключается в этот режим только тогда, когда отображается главный экран. Подсветка дисплея не выключается, когда активированы другие экраны.

Во вкладке Настройки>Мощность представлены параметры, связанные с работой печи.

НАСТРОЙКИ > ЭКРАН С НАСТРОЙКАМИ ВЫТЯЖКИ



(РИСУНОК12)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	AUTOMATIC ASPIRATOR:	Настройка вентилятора вытяжки используется для включения вентилятора вытяжки.
2	AUTOMATIC ASPIRATOR TIME(sec):	Время работы вентилятора вытяжки показывает, сколько секунд будет работать вентилятор вытяжки при открытии дверцы печи.

Во вкладке Настройки> Вытяжка представлены параметры, связанные с работой печи.

НАСТРОЙКА > ЭКРАН С НАСТРОЙКАМИ ДРОЖЖЕВОЙ ВЫПЕЧКИ



(РИСУНОК13)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	FERMENT.TEMP.(°C) : 50	Заданное значение в поле с температурой ферментации устанавливает значение температуры внутри ферментационной камеры.
2	FERMENT.HUMD.(%) : 50	Заданное значение влажности ферментации устанавливает значение процентного соотношения влажности внутри ферментационной камеры.

БЕЗОПАСНОСТЬ



Инструкции, указанные в данном разделе, применяются только в том случае, если на устройстве отображается код страны. Если код страны не виден на устройстве, обратитесь к техническим инструкциям, в которых приведены необходимые инструкции по адаптации устройства к текущим условиям данной страны.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Не вскрывайте установку и не отключайте системы безопасности машины.
- Настоящий прибор предназначен для профессионального использования в производственных целях. К использованию оборудования допускается только квалифицированный персонал.
- Не повреждайте и не снимайте таблички предупреждений о безопасности, расположенные на верхней части машины. При обнаружении повреждений на табличках, немедленно свяжитесь с нашей компанией и запросите обновление предупреждений.
- Нажмите кнопку аварийного останова в случае возникновения опасности.
- Необходимо содержать машину и рабочую зону в чистоте и порядке.
- Лица с признаками нервно-психической неустойчивости не должны пользоваться машиной.
- Следует одевать соответствующие средства индивидуальной защиты.
- Проверить обеспечение безопасности установки в соответствии с программой обслуживания.
- Запрещается ремонтировать и выполнять техническое обслуживание оборудования, если оно подключено к выходным контактам устройств электросети.
- Все операции по техническому обслуживанию или контролю должны выполняться после отключения машины от электросети. Когда проверка завершена, защитные крышки и элементы безопасности, которые были сняты, следует установить на место и закрепить.
- Строго запрещается промывать панель управления и электронный блок управления под струей воды.
- Не используйте токсичные и кислотные растворы, при их использовании возможно повреждение краски и синтетических материалов.
- Избегайте использовать материалы на масляной основе, таких как разбавитель.
- Убедитесь, что значения электропитания сети соответствуют электрическим характеристикам машины. Машина должна быть надлежащим образом заземлена перед подключением к основному источнику питания.
- Горелка должна быть подключена к печи и введена в эксплуатацию квалифицированным персоналом с техническими знаниями.
- Убедитесь, что значения вашего источника питания соответствуют электрическим характеристикам машины. Во избежание поражения электрическим током перед подключением машины к основному источнику питания необходимо провести соответствующую линию заземления.
- Соединения термодары должны быть подключены к соединению термодары со значениями (+, -), указанными на этикетке цифровых часов управления (Расположение: снизу на 2-м ярусе, а также возле резервуара сброса на ярусе).
- Защитный термостат в независимости от какой-либо причины никогда не должен быть деактивирован. В случае замены из-за неисправности, должен использоваться термостат с тем же значением и не должен превышать 320° С. (Точка соединения: подключение к концам T и TI на передней панели). (Расположение: снизу на 3-м ярусе, возле резервуара сброса на ярусе)

ПЕРСОНАЛЬНОЕ ЗАЩИТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Оператор должен использовать термостойкие перчатки во время перемещения или извлечения из печи горячих противней. Строго запрещается одевать свободную одежду или галстук. Также обязательна защита волос при помощи косынки (банданы).



Во время контроля процесса приготовления оператор должен соблюдать расстояние между печкой и не прислоняться к ней, особенно, к стеклянной дверце. Во время работы печи пар вытягивается из дымовой системы при температуре 80-100 °С. Поэтому никогда не прикасайтесь к этим частям. В этих областях должны быть прикреплены специальные предупреждающие знаки. Оператор должен использовать лопатку и защитные перчатки, когда вынимает продукты из печи. Не рекомендуется прикасаться к внутренней части печи после извлечения продуктов из нее. Для чистки и обслуживания печи, необходимо, чтобы она остыла. Прежде чем вынуть горячие продукты из печи оператор должен открыть вытяжку и клапан сброса пара. Это позволяет за несколько секунд отвести пар в пекарной камере. Если вытяжка не работает (если машина выключена или сломана), оператор должен вручную открыть клапан сброса пара и подождать 3-4 минуты, чтобы выпустить пар. После чего, можно будет из печи извлечь продукты.



Этот символ означает, что электрическая панель может быть оснащена распределительным устройством напряжения. Перед тем, как активировать электрическую панель, необходимо отключить главный выключатель или отсоединить непосредственно от розетки. (Для обслуживающего персонала.)



В случае утечки или скопления газа нажмите аварийный останов, удалите все воспламеняющиеся вещества, откройте все двери и окна, и обратитесь к производителю. Осторожно откройте дверцу. В тех случаях, когда вытяжка не работает из-за перебоев электропитания, необходимо соблюдать

особую осторожность.

- Не удаляйте и не повреждайте предупреждающие знаки.
- Предупреждающие знаки, которые повреждены и не читаются, должны быть заменены. Свяжитесь с производителем для получения новых предупреждающих знаков.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи на производстве или за повреждение устройства в результате несоблюдения правил техники безопасности, действий вопреки предупреждающим знакам или удаления их с устройства.

ОБЩИЙ УХОД

ПРАВИЛА ПО УХОДУ

Очистка устройства должна выполняться в соответствии с действующим законодательством; она должна выполняться в соответствии с правилами, представленными в данном руководстве.

- Производитель не несет ответственности за проблемы, вызванные неправильным использованием или неправильной очисткой печи.
- Очистка устройства должна выполняться в соответствии с требованиями безопасности (с соблюдением требований безопасности для устройства и персонала).
- Не используйте легковоспламеняющиеся материалы или спирт для очистки устройства. Для того, чтобы удалить какие-либо загрязнения или остатки пищи, используйте материал, который не повредит устройство (пластиковый скребок или щетку).
- Не используйте сжатый воздух или воду для очистки электрических приборов.



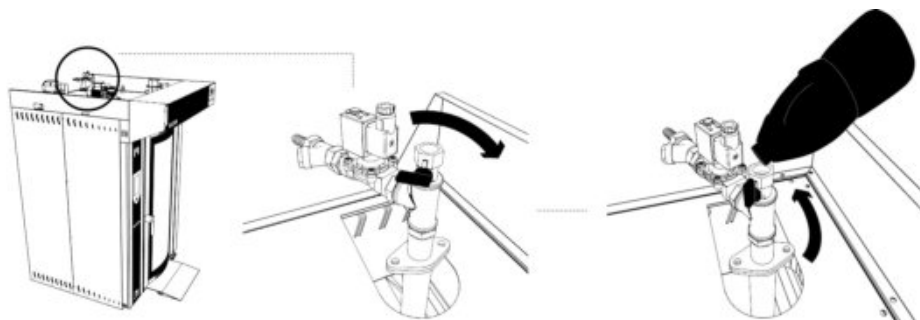
Для устройств, которые должны быть подключены к дымоходу, дымоход должен периодически подвергаться техническому обслуживанию в соответствии с правилами, действующими в стране, в которой должно быть установлено устройство.



Для устройств, которые должны быть подключены к дымовой трубе и которые имеют защитное устройство для отвода дымовой трубы, в случае нарушения подачи продуктов сгорания, газовый проход устройства к горелке будет прерван. В случае прерывания подачи газа, несмотря на перезапуск, следует немедленно связаться с уполномоченным персоналом для последующего ремонта и очистки.

Очистка водопроводной системы

- Раз в неделю клапан в водопроводной установке следует открывать и сливать известковый налет.
- Рекомендуется налить 1 литр в расположенный сверху патрубок для воды. (Рисунок 1)



(РИСУНОК 1)

ГРАФИК ПЕРИОДИЧЕСКОГО УХОДА

ЧАСТОТА ПРОВЕДЕНИЯ	ПРОЦЕДУРА	МЕТОД
Еженедельно	Проверьте работоспособность устройств управления, изображения и звуковой сигнализации.	Убедитесь, что осветительное и звуковое оборудование не повреждены. В случае необходимости произведите замену.
	Проверьте сантехнические соединения	Проверьте все соединения и убедитесь в отсутствии каких-либо утечек.
	Проверьте эффективность защитных устройств.	Проверьте аварийную остановку и автоматическую вытяжку.
	Проверьте отверстия паровой системы	Не оставляйте следы влаги в печи, которые могут вызвать ржавчину.
	Проверьте стеклянные дверцы и окна подсветки.	Протрите стеклянные дверцы и окна подсветки.
Ежемесячно	Проверьте газовый фильтр горелки.	При необходимости заменить газовый фильтр.
	Проверяйте затяжные винты печи.	Затяните все ослабленные винты.
Каждые 3 месяца	Проверьте систему впрыска пара.	Необходимо проверить форсунки впрыска пара и заменить, если они неисправны.
	Проверьте циркуляционный вентилятор и вентилятор выпуска пара.	Проверьте и смажьте подшипники и при необходимости замените.
Каждые 4-6 месяцев	Проверьте горелку.	Заменить форсунку (головку). (См. инструкцию по эксплуатации горелки.) Удалите пыль при помощи вакуумного устройства.
Каждые 6 месяцев	Проверьте входящий фильтр подачи воды.	Замените фильтр, если он поврежден.
	Проверьте двигатель и вентиляторы охлаждения двигателя.	Очистите вентиляторы охлаждения и фланцы двигателя.

MAINTENANCE AND SETTING

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ

Время приготовления и настройка температуры варьируются в зависимости от продуктов пользователя. Вместе с этим, обязательно обратите внимание на следующее:

- В случае чрезмерной выпечки/пригара продукта, необходимо уменьшить продолжительность и/или температуру.
- В случае недостаточной выпечки/непропекания продукта, необходимо повысить продолжительность и/или температуру.
- Если продукт слишком сухой, увеличьте температуру и уменьшите время приготовления.
- Если продукт слишком влажный, необходимо уменьшить температуру и увеличить время приготовления.

Рабочая температура

Допустимая рабочая температура внешней среды для электродвигателей и электрических элементов: для выключателей, автоматических выключателей и аналогичного оснащения температура в помещении составляет около 40° C (что по Фаренгейту составляет 104°F). Но в целом приемлемой считается немного более высокая температура. Эта температура не должна превышать 50° C (120° F), особенно для электродвигателей. Если температура превышает 50° C (120° F), существует риск недостаточного охлаждения двигателя во время работы. Этот риск связан с перегревом обмотки двигателя. Производители вышеупомянутых деталей обычно рекомендуют максимальную температуру окружающей среды 45°C (115 °F). Проблемы с оборудованием, возникающие при высоких температурах, не подвергаются гарантии. Как упоминалось выше, очень важно обеспечить достаточную вентиляцию всех печей «STELLA» при замене электрических компонентов. Необходимо постоянно проверять температуру помещения. Если температура превышает 50°C (120°F), в обязательном порядке требуется охлаждение при помощи вентилятора. Любая замена деталей электрических компонентов, подвергающихся воздействию высокой температуры окружающей среды, не покрывается гарантией. Если неисправность вызвана недостаточной вентиляцией, электрические компоненты могут прийти в негодность. С целью обеспечения защиты печи от воздействия высоких температур дымоходы и выпускные трубы должны быть изолированы в соответствии с монтажными чертежами, представленными в инструкциях.

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ПАРА

Подача пара, требуемого в процессе выпечки, обеспечивается путем нажатия кнопки подачи пара, размещенной на электронной панели. Пар придает хлебу объем, красивый внешний вид и цвет корочки. Количество времени, в течение которого пар подается на усмотрение пользователя, устанавливается вручную или автоматически с электронного экрана на панели.

Периодическое обслуживание

Смазка и очистка являются процедурами ежедневного технического обслуживания. Любой, кто располагает базовыми знаниями в области смазки и очистки, может с легкостью выполнить эти процедуры.

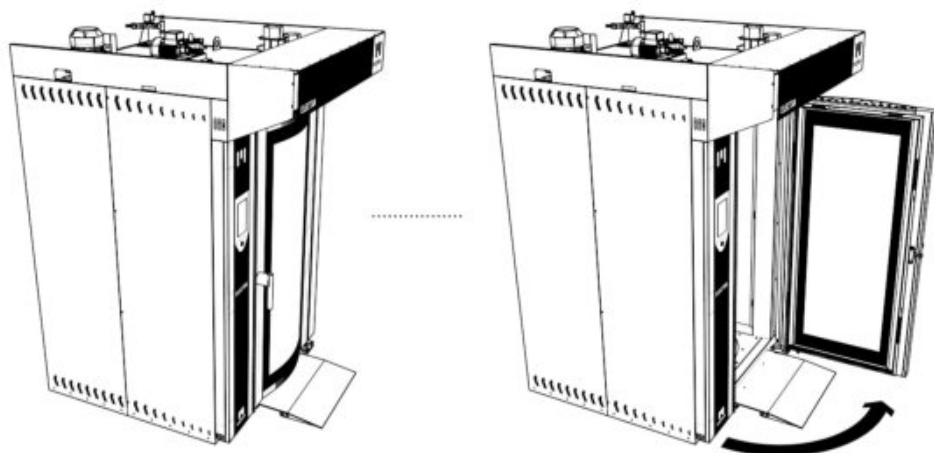
Внеплановое обслуживание

Внеплановое обслуживание выполняется квалифицированным техническим персоналом производителя.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

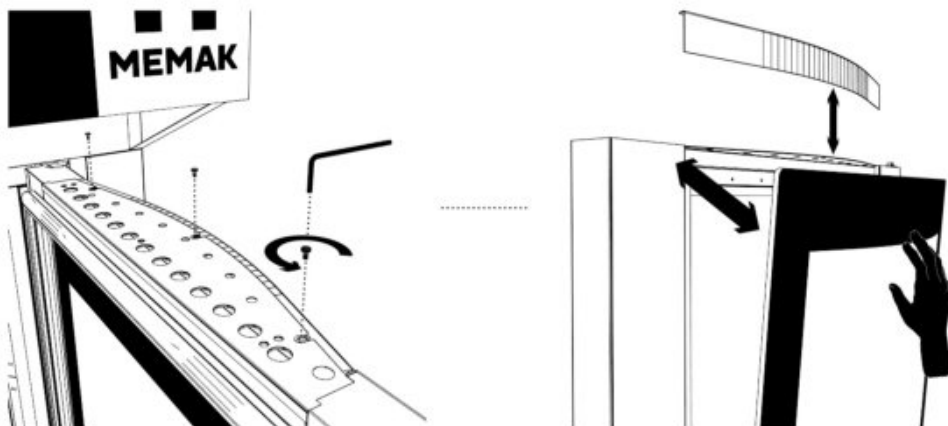
- Работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только уполномоченным квалифицированным персоналом.
- Если иное не предусмотрено, техническое обслуживание следует выполнять после выключения машины и отключения всех источников питания.
- При необходимости эксплуатации оборудования во время технического обслуживания / регулировки, оператор обеспечивает нахождение постороннего персонала на безопасном расстоянии.
- Для проведения процедур следует обратиться к таблице периодического технического обслуживания, приведенной в данном руководстве.
- Всегда используйте защитные очки, перчатки и маску при использовании сжатого воздуха для очистки. Следите за тем, чтобы сжатый воздух или горячий воздух не попадал на поверхность кожи и глаз человека.
- Одевайте защитные перчатки и маску при контакте с моющими средствами или маслами.
- Утилизируйте токсичные отходы в специальных мусоросборщиках отходов, предоставленных местными властями.
- Убедитесь, что внутри установки отсутствуют посторонние предметы.
- Примите необходимые меры предосторожности для безопасного запуска машины.

Замена стекла печи



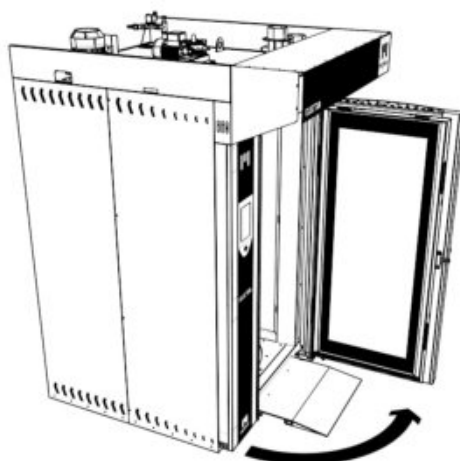
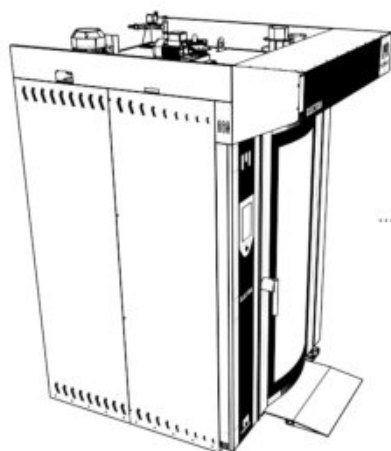
(РИСУНОК2)

- Откройте дверцу печи.
- Удалите 3 болта, расположенных на верхней части крышки, и извлеките деталь листового металла.
- Стекло поддерживается одной рукой и извлекается. (Рисунок 3) (Рисунок 4)

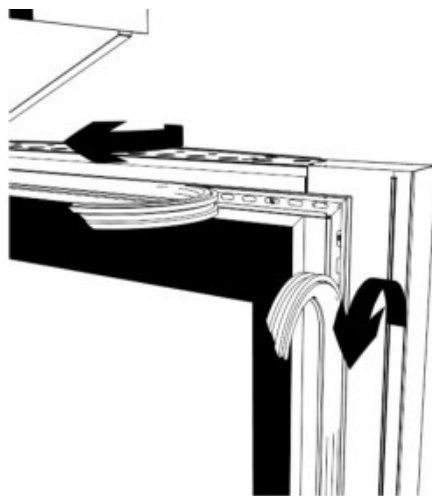
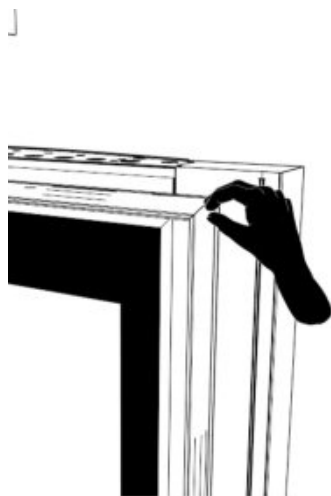


(РИСУНОК3)

ЗАМЕНА ДВЕРНОГО УПЛОТНЕНИЯ

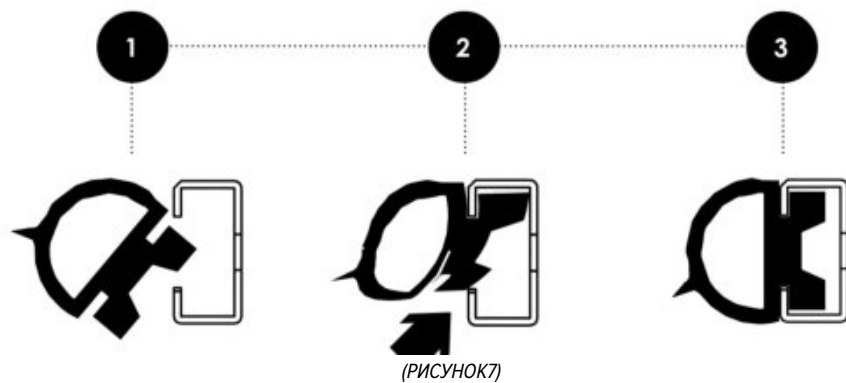


(РИСУНОК5)



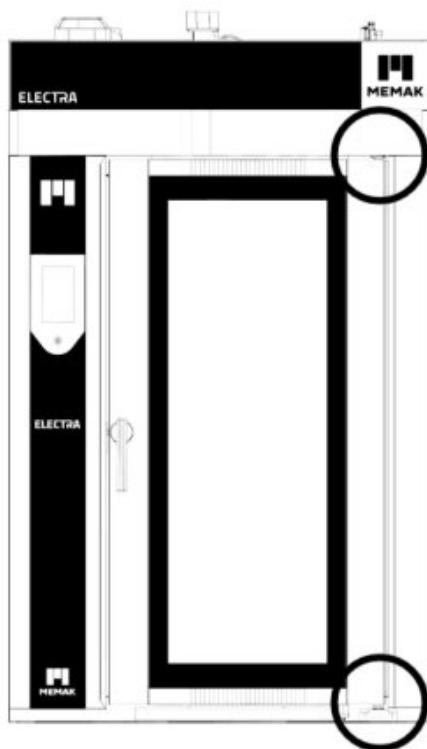
(РИСУНОК6)

- Как видно из рисунка, оно снимается с уплотнительного канала путем подвешивания к углу.

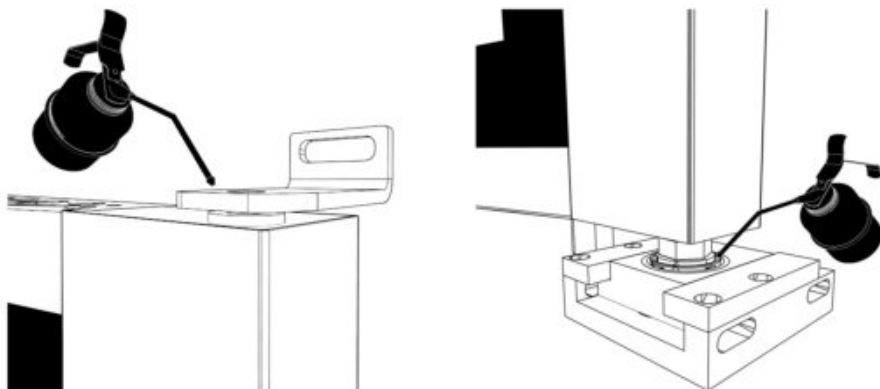


- Как показано на рисунке, уплотнение устанавливается путем вдавливания его в канал.

СМАЗКА ДВЕРНОГО МЕХАНИЗМА



(РИСУНОК8)

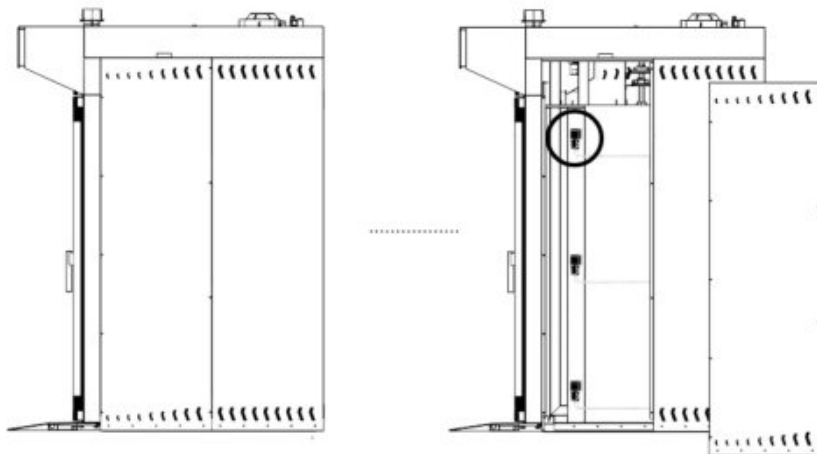


(РИСУНОК9)

- Смажьте подшипники двери, показанные на рисунке, маслом или смазкой для подшипников.

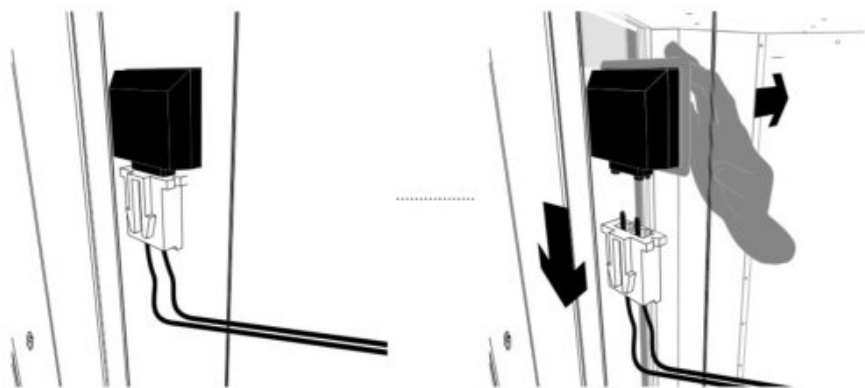
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения используются лампы 12В. При очень высокой температуре выпечки рекомендуется выключать лампу на некоторое время, что обеспечит ее защиту. Перед заменой дайте лампе остыть. В ходе замены лампы во время ее эксплуатации, используйте ткань или поглощающий тепло материал.



(РИСУНОК9)

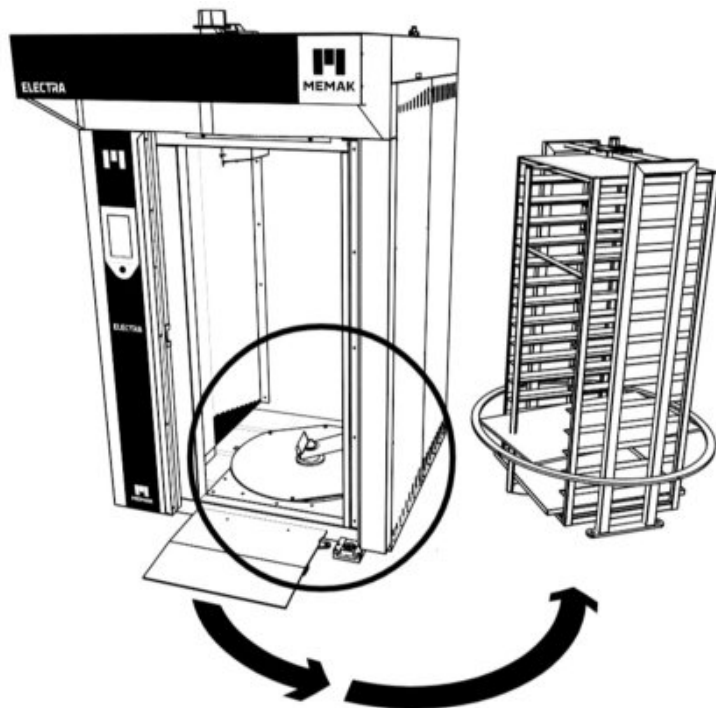
- Снимите крышку с правой стороны печи и достаньте лампу.



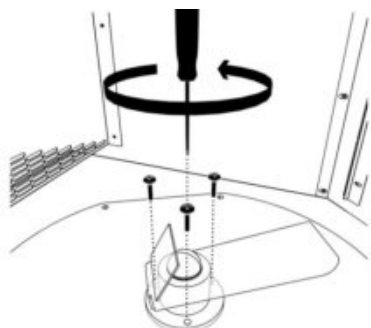
(РИСУНОК10)

- При замене лампы извлекается стеклянная крышка на внутренней стороне печи.
- Лампа извлекается наружу путем удаления гнезда с задней стороны лампы.
- При установке новой лампы, процесс выполняется путем ее вставки с внутренней стороны.

Смазка подшипника поворотной столешницы



(РИСУНОК11)



(РИСУНОК12)

- Открутите центрирующий подшипник машины и извлеките его.
- Смажьте подшипник поворотной столешницы смазкой, как показано на рисунке.

ГРАФИК ПЕРИОДИЧЕСКОГО УХОДА

ЧАСТОТА ПРОВЕДЕНИЯ	ПРОЦЕДУРА	МЕТОД
Еженедельно	Проверьте работоспособность устройств управления, изображения и звуковой сигнализации.	Убедитесь, что осветительное и звуковое оборудование не повреждены. В случае необходимости произведите замену.
	Проверьте сантехнические соединения	Проверьте все соединения и убедитесь в отсутствии каких-либо утечек.
	Проверьте эффективность защитных устройств.	Проверьте аварийную остановку и автоматическую вытяжку.
	Проверьте отверстия паровой системы	Не оставляйте следы влаги в печи, которые могут вызвать ржавчину.
	Проверьте стеклянные дверцы и окна подсветки.	Протрите стеклянные дверцы и окна подсветки.
Ежемесячно	Проверьте газовый фильтр горелки.	При необходимости заменить газовый фильтр.
	Проверяйте затяжные винты печи.	Затяните все ослабленные винты.
Каждые 3 месяца	Проверьте систему впрыска пара.	Необходимо проверить форсунки впрыска пара и заменить, если они неисправны.
	Проверьте циркуляционный вентилятор и вентилятор выпуска пара.	Проверьте и смажьте подшипники и при необходимости замените.
Каждые 4-6 месяцев		Заменить форсунку (головку). (См. инструкцию по эксплуатации горелки.)
Каждые 6 месяцев	Проверьте горелку.	Удалите пыль при помощи вакуумного устройства.
	Проверьте входящий фильтр подачи воды.	Замените фильтр, если он поврежден.
Каждые 6-10 месяцев	Проверьте двигатель и вентиляторы охлаждения двигателя.	Очистите вентиляторы охлаждения и фланцы двигателя.
	Комплексное техническое обслуживание горелки должно выполняться технической командой по горелкам.	Свяжитесь с персоналом, уполномоченным производителем горелки.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Со временем из-за неисправностей производительность устройства может снизиться. , Во избежание повреждения машины эти неисправности должны быть устранены как можно скорее.

Если не работает горелка;	В горелке может быть утечка газа.	Обратитесь к руководству по эксплуатации горелки.
	Отсутствие подачи топлива.	Проверьте линию подачи топлива горелки.
	Защитный термостат может быть слишком низким.	Проверьте, правильно ли установлена температура.
	Неисправность термостата.	Установите нормальные настройки термостата.
	Датчик термостата может быть неисправен.	Замените датчик термостата.
	Оборудование горелки может быть неисправно.	Обратитесь к руководству по эксплуатации горелки.
В случае неисправной работы горелки;	Нерегулярная циркуляция	Проверьте элементы циркуляции и удалите все препятствующие детали.
	Недостаточный расход топлива.	Проверьте цепь подачи топлива в горелку и при необходимости свяжитесь с поставщиком топлива.
	Недостаточные значения настройки и регулировки	Обратитесь к руководству по эксплуатации горелки.
Если требуется время, чтобы стабилизировать температуру приготовления;	Недостаточная мощность горелки	Смотрите технические данные.
	Недостаточный объем горения	Пламя должно быть проверено специалистами по горелкам.
Если вытяжка не обеспечивает достаточную мощность всасывания;	Вентилятор всасывания пара может быть установлен в неправильном направлении.	Проверьте вентилятор и исправьте его, если он установлен в противоположном направлении.
	Возможно всасывающая труба засорена.	Проверьте трубопровод и очистите его, если он загрязнен.
	Возможно, засорены внутренние всасывающие решетки.	Проверьте решетки и очистите, если они загрязнены.
Неисправность работы вентилятора рециркуляции воздуха	Возможное западание автоматического выключателя защиты двигателя.	Проверьте работоспособность двигателя.
	Рычаг переключателя может быть подключен неправильно или ошибочно.	Устраните неисправность рычага переключателя.
В случае шумной работы вентилятора или вытяжки;	Возможный износ подшипников на электродвигателе.	Замените двигатель и проверьте баланс вращения.

Неработоспособность вытяжки	Возможно, отсутствует электричество .	Проверьте электропроводку.	
	Возможно, в электрической цепи отсутствует контакт.	Проверьте электрические соединения.	
	Возможно, неправильно выполнены подключения после технического обслуживания.	Проверьте и исправьте соединения.	
	Труба, выводной канал или вытяжка могут быть засорены.	Проверьте трубу, выводной канал и вытяжку и удалите все посторонние предметы.	
	Ошибка панели управления	Установите на место панель управления.	
	Может быть неисправен двигатель вытяжки.	Если в цепи обмотки отсутствует контакт, исправьте его.	Проверьте магнитотермические экраны, при наличии проблемы выполните сброс вручную.
Возможно смещен пропеллер. В таком случае замените его.			
Если показанные значения температуры не соответствуют фактическим значениям;		Возможно, расположение термопары в терморегуляторе не подходит для измерения температуры.	Вставьте его в гнездо термопары и убедитесь, что колба термопары достигает трубки подшипника.
	Возможное повреждение термопары.	Замените термопары.	
	Неисправность панели управления.	Переустановите контроль управления.	
Если не производится достаточная выработка пара	Водопроводная труба может быть загрязнена или засорена.	Проверьте водопроводную трубу, удалите известь или посторонние предметы.	
	Возможно недостаточное давление воды.	Проверьте давление воды и, если необходимо, обратитесь к поставщику воды.	Если в трубе имеется засорение, очистите его. Проверьте расположение закрывающих устройств.
		Время на панели управления может быть установлено слишком коротким.	Постепенно увеличивайте время до настройки оптимального баланса.
	Возможная неисправность электромагнитного клапана.	Заменить электромагнитный клапан.	
	Предохранительный клапан пара открыт.	Выключите паровой предохранительный клапан	

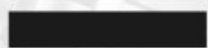
Если продукт не готовится должным образом;	Разность значений температуры и времени приготовления	Отрегулируйте правильную температуру и время приготовления в зависимости от вида выпечки.
	Слот для передачи горячего воздуха может быть установлен неправильно.	Правильно разместите слоты.
	Размер, объем и тип выпеченной продукции не совпадают.	В ходе приготовления должно соблюдаться расстояние между продуктами. Расстояние между ними должно составлять не менее 20 мм..
Если происходит утечка воды в печь	Возможно неисправен электромагнитный клапан.	Замените электромагнитный клапан
Неисправность освещения отсеков печи	Возможно перегорела лампочка	Замените лампочку, если она перегорела. Будьте осторожны при замене галогенной лампы, прикосновение к стеклу может сократить срок службы лампы.
		Используйте лампу с соответствующими значениями мощности и номинального напряжения.
	Подключение разъема лампы не выполнено должным образом	Проверьте разъем и электрические соединения.
	Неисправность панели управления	Замените панель управления



Использование термина «горелка» в приведенных выше образцах неисправностей относится к моделям газовых печей «Stella», работающих на природном газе.

An aerial, high-angle photograph of a city street grid, viewed from a diagonal perspective. The streets form a series of parallel lines that recede into the distance. The image is in grayscale, with varying shades of gray representing the buildings, streets, and shadows. The overall composition is geometric and architectural.

ELECTRA





**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
МАШИНЫ**

memak.com



МЕМАК

Трасса «Басын Экспрес»
Улицка Кафкас №: 57/А
Кючюкчекмедже - Стамбул
Телефон: +90 444 75 46
Квартал Буююккайаджык,
Организованная Промышленная Зона
103-ая улица №:10. Сельчуклу - Конья
Телефон: +90 444 75 46 Факс: +90 332 345 36 26