

Apach

BAKERY *Line*

МИНИРОТАЦИОННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ серии С

ГОД ВЫПУСКА

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
0000000**



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

EUROPA S.r.l.

Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53

36034 Мало - Виченца

Телефон: +39 0445 637 444

Факс: +39 0445 637 455

Эл.почта europa@europa-zone.com
www.europa-zone.com

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

название	Конвекционная печь с поворотным (ротационным) стеллажом
модель	C46
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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА.....	4
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ».....	5
ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ОПИСАНИЕ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	17
ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	18
ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА	18
ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ.....	21
УСТАНОВКА	21
СБОРКА И РАЗБОРКА	21
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	21
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	25
ЧИСТКА	27
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	28
ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ	30
ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА.....	30
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ	31
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНОВ СЕРИИ С46Е - 46С	32
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	34
БАЗОВАЯ ВЕРСИЯ	37
МНОГОФАЗНАЯ ВЕРСИЯ.....	47
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	62
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА / ТАЙМЕРА.....	63
ПРИЛОЖЕНИЕ «А». Система Freestyle (свободный стиль).....	64
ПРИЛОЖЕНИЕ «Б»: Характеристики воды для парогенератора.....	66
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ (Опция).....	67

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

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

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

- Директива 2006/42/ЕС о безопасности машин и оборудования от 17 мая 2006 г.
- Директива 2004/108 / ЕС об электромагнитной совместимости от 15 декабря 2004 г.
- Директива 2006/95 / ЕС о низковольтном оборудовании от 12 декабря 2006 г.
- Директива 2009/142 / ЕС об электромагнитной совместимости от 30 ноября 2009 г.
- UNI EN 1673 (Стандарт Италии о пищевом оборудовании), октябрь 2002 г.

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

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

РУКОВОДСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ

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

ИНСТРУКЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ

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

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

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

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

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

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

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ»

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

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



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

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



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

ПРОФИЛЬ ОПЕРАТОРА И СПЕЦИАЛИСТА ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ



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



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



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

ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ И ЗАЩИТНЫЕ МЕРЫ:



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

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

Общие меры предосторожности

- Заказчик соглашается с тем, что до эксплуатации, технического обслуживания и ремонта машины допускается только обученный и квалифицированный персонал.
- Заказчик обязуется принять все необходимые меры для предотвращения доступа посторонних лиц в рабочую зону печи.
- Персонал обязан строго соблюдать все требования, изложенные в настоящем документе, а также национальные стандарты и общие нормы техники безопасности ЕЭС.
- Заказчик обязуется надлежащим образом информировать свой персонал о применении и соблюдении таких мер предосторожности. С этой целью он обязуется обеспечить, чтобы все люди знали ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ и ДЕЙСТВУЮЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ в отношении их конкретных обязанностей.
- Заказчик обязан проинформировать компанию Equip Group в случае обнаружения дефектов или неисправностей в системах предупреждения несчастных случаев или возникновения опасной ситуации, чтобы предотвратить неправильные или опасные действия со стороны оператора.
- Персонал обязан всегда использовать индивидуальные средства защиты, предписанные соответствующими обязывающими директивами; кроме того, он должен соблюдать все инструкции данного руководства.

- Персонал должен соблюдать все инструкции по технике безопасности и предосторожности, применяемые к печи.
- Обслуживающий персонал не должен осуществлять операции или мероприятия по собственной инициативе, выходящие за рамки их квалификации и/или обязанностей.
- Обо всех возникших проблемах или опасных ситуациях обслуживающий персонал должен информировать своего начальника.
- Обучаемый персонал должен всегда работать с опытным персоналом.
- Печь серии С спроектирована и изготовлена в соответствии с современными технологиями и стандартами безопасности и работает безопасно. Машина была протестирована только на входящем в комплект поставки оборудовании. Сборка неоригинальных деталей или деталей других марок, а также любые изменения могут привести к изменению характеристик машины и, как следствие, к нарушению безопасности ее эксплуатации. Компания Equip Group освобождается от любой ответственности в случае повреждения, которое может возникнуть в результате использования не оригинальных запасных частей.
- Печь серии С должна использоваться исключительно для тех целей, для которых она предназначена.
- Не запускайте печь после снятия защитных приспособлений.

Инструкции по погрузо-разгрузочным работам и транспортировке

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

Инструкции по эксплуатации

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

Инструкции по регулировке

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

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

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

Инструкции по обслуживанию печи

- Все регулировки, проверки и чистки должны осуществляться только в том случае, если печь выключена, и главный выключатель повернут в положение "0".
Все операции, выполняемые под напряжением, могут привести к тяжелым и даже смертельным травмам персонала
- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом
- Во время работ по техническому обслуживанию и ремонту все лица, не имеющие соответствующего допуска, должны находиться на безопасном расстоянии от машины
- После любого технического обслуживания, регулировки или ремонта, перед повторным вводом машины в эксплуатацию главный техник должен убедиться, что работы завершены, а защитные устройства приведены в рабочее состояние
- Оператор не должен по собственной инициативе осуществлять какие-либо операции или вмешательства, выходящие за рамки его компетенций и зоны ответственности

Инструкции по утилизации печи

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

Инструкции по шуму

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

ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



Печь серии С 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 внутри, чтобы предотвратить зажатие оператора или любого другого лица внутри.
- Если дверцу необходимо открыть во время работы печи, микровыключатель остановит вращение карты, работу вентилятора и горелки или нагревательных элементов и начнет всасывание пара.
- Дверь имеет двойное защитное остекление.
- Поворотные части стеллажа защищены картерами.
- Все детали при высокой температуре изолированы минеральной ватой или безасбестовыми изоляционными материалами
- Электрооборудование обеспечивает защиту людей от прямых или косвенных электрических разрядов в соответствии с нормами CEI EN 60204-1
- Более того, оно соответствует правилам, касающимся тепловых систем, снабжаемых чистым газом.
- Все силовые электрические части и части, находящиеся под опасным напряжением, находятся в электрическом шкафу в соответствии с CEI EN 60204-1.
- Панель управления в соответствии с CEI EN 60204-1.
- Все края и углы как внутри, так и снаружи камеры обезврежены.

ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ



Знак опасности:
«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО
ВНИМАТЕЛЬНЫ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ»



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНУЮ
ОБУВЬ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЙ ШЛЕМ»

ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЕЧИ



Знак опасности:
«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО
ВНИМАТЕЛЬНЫ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ»



Знак опасности:
«ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК»



Знак опасности: «ОПАСНО!
НЕ СНИМАЙТЕ
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ
УСТРОЙСТВА И
СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ»



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



Знак опасности:
«ЛЮБЫЕ ОПЕРАЦИИ И
РЕМОНТ
ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ
СТРОГО ЗАПРЕЩЕНЫ»



ATTENZIONE:
GANCIO DI ROTAZIONE SPORGENTE

WARNING:
 PROJECTING ROTATING
 HOOK

ATTENTION:
 CROCHET DE ROTATION
 S'ÉLÉVANT

ACHTUNG:
 VORSTEHENDER
 DREHNAGEL

ΠΡΟΣΟΧΗ:
 ΟΥΧΑΝΤΙΟ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣ
 ΕΠΙΣΤΕΛΕΣ

*Arrestare la velocità di scarico vapore prima di aprire la porta con la dovuta cautela.
 Arreste the steam exhaust valve before opening the door with due caution.
 Arrêter le couple de décharge vapeur avant d'ouvrir la porte avec précaution.
 Anhalten die Abblaspventil anlassen, bevor die Tür mit Vorsicht öffnet.*



<p>ATTENZIONE</p> <p>È VIETATO INTRODURRE IN CAMERA DI COTTURA PRODOTTI CONTENENTI SOLUZIONI ALCOOLICHE CHE EVAPORANDO A CAUSA DELLA TEMPERATURA ELEVATA POTREBBERO CAUSARE LO SCOPPIO DEL FORNO.</p> <p>ATTENTION</p> <p>IL EST INTERDIT D'INTRODUIRE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON DES PRODUITS CONTENANTS DES SOLUTIONS ALCOOLIQUES QUI EN ÉVAPORANT À CAUSE DE LA HAUTE TEMPÉRATURE, PEUVENT PROVOQUER L'ÉPLOSION DU FOUR.</p> <p>ATENCIÓN</p> <p>ES PROHIBIDO INTRODUCIR EN LA CÁMERA DE COCCIÓN PRODUCTOS CONTENIENTES SOLUCIONES ALCOHÓLICAS, ÉSTAS PODRÍAN EVAPORAR POR LA TEMPERATURA MUY ALTA Y CAUSAR LA ERUPCIÓN DEL HORNO.</p>	<p>WARNING</p> <p>IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE PRODUCTS CONTAINING ALCOHOLIC SOLUTIONS INSIDE THE BAKING CHAMBER, DUE TO THE HIGH TEMPERATURE, THESE SOLUTIONS MAY EVAPORATE CAUSING THE BURST OF THE OVEN.</p> <p>ACHTUNG</p> <p>ES IST VERBOTEN IN DIE KAHNER PRODUKTE ZU FÜHREN, DIE ALKOHOLISCHE LÖSUNGEN ENTHALTEN, BE KÖNNEN WEGEN DER HEIÑE VERDAMPFEN UND DAS PLATZEN DES OFENS VERURSACHEN.</p> <p>ΠΡΟΣΟΧΗ</p> <p>ΕΠΙΛΟΓΩΝ ΥΠΟΝΟΘΑΖΕΤΕ ΜΕΛΙΤΟ ΘΑΝΑΤΟ ΚΑΝΕΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗΤΟΡ ΗΣΠΕΡΩΝΟΜΕΚΡΥΝΑΝΑ ΔΑΥΩΝΑ ΤΑ ΟΥΔΑ ΕΣΤΙΜΩΝΤΑΙ ΑΟΤΟ ΤΗ ΔΕΠΙΟΚΡΑΤΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙ ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΟΚΑΝΖΩΝ ΤΗΝ ΕΚΠΗ ΤΟΤ ΒΟΥΡΝΟΥ</p>
---	--

ATTENZIONE:

PER GARANTIRE UN CORRETTO FUNZIONAMENTO I CAVI DI LINEA COLLEGATI AL QUADRO ELETTRICO DEVONO ESSERE DI SEZIONE MAGGIORE OD UGUALE A QUELLA PRESCRITTA DAL COSTRUTTORE

WARNING: FOR A CORRECT FUNCTIONING: MAKE SURE THAT THE SECTION OF THE LINE CABLES CONNECTED TO THE ELECTRIC BOARD IS GREATER OR EQUAL TO THE ONE PRESCRIBED BY THE MANUFACTURER

ACHTUNG: UM EINEM STÖRUNGSFREIEN BETRIEB ZU GEMÄHRESEREN, MÜSSEN DIE AN DIE SCHALTERPLATZ ANGESCHLOSSENEN LEITUNGSKABEL EINER QUERSCHNITT HÄHNEN, DER GRÖßER IST ODER ZUMINDEST DEM VOM HERSTELLER VORGESCHRIBENEN ENTSPRICHT.

ATTENTION: POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT, LES CABLES DE LIGNE RACCORDÉS AU TABLEAU ÉLECTRIQUE DOIVENT AVOIR UNE SECTION SUPÉRIEURE OU ÉGALE À CELLE INDICÉE PAR LE CONSTRUCTEUR

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΡΑΧΩΝ ΤΗΣ ΠΡΑΞΗΣ, ΕΧΤΕ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΑΓΕΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΚΚΑΤΗΛΟ ΔΙΝΑΚΑ ΙΣΤΗΝ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΜΙΑΤΩΝΗ ΜΕΤΑ-ΑΥΤΕΡΗ ΝΕΤΗ ΜΕ ΑΥΤΗΝ (ΜΥ) ΥΠΟΧΡΕΩΝΤΕ ΤΑΙ ΑΡΕ ΤΩ ΚΑΤΑΔΕΙΧΤΗ

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

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

1) Механическая опасность, обусловленная формой (согласно UNI EN ISO 12100-1: 2005 and 121002: 2005, UNI EN ISO 12100- 2:2005)

Опасность возникает из следующих частей печи:

- а) формы вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

- а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- б) очистка печи пекарной камеры.
- в) обслуживание пекарной камеры печи.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарной камере печи, так как это может привести к следующему риску:

- а) удар током, порезы или травмы головы.

Оператору рекомендуется использовать защитный шлем, соблюдать осторожность и находиться снаружи печи во время загрузки и выгрузки стеллажа.

2) Механическая опасность из-за соответствующего положения (согласно UNI EN ISO 12100-1: 2005 and 12100-2: 2005, UNI EN ISO 12100- 2:2005)

Опасность возникает из следующих частей печи:

- а) из положения вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

- а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- б) очистка печи пекарной камеры.
- в) обслуживание пекарной камеры печи.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарной камере печи, так как это может привести к следующему риску:

- а) удар током, порезы или травмы головы

Оператору рекомендуется использовать защитный шлем, соблюдать осторожность и находиться снаружи печи во время загрузки и выгрузки стеллажа.

3) Опасность порезов и разрезов (согласно UNI EN ISO 12100-1: 2005, UNI EN ISO 12100- 2:2005)

Опасность возникает из следующих частей печи:

- а) вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

- а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- б) очистка печи пекарной камеры.
- в) обслуживание пекарной камеры печи.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарной камере печи, так как это может привести к следующему риску:

- а) удар током, порезы или травмы головы

Оператору рекомендуется использовать защитный шлем, соблюдать осторожность и находиться снаружи печи во время загрузки и выгрузки стеллажа.

4) Опасность поражения электрическим током (согласно UNI EN ISO 12100-1: 2005, UNI EN ISO 12100- 2:2005)

Опасность возникает из следующих частей печи:

- а) вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

- а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- б) очистка печи пекарной камеры.
- в) обслуживание пекарной камеры печи.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарной камере печи, так как это может привести к следующему риску:

- а) удар током, порезы или травмы головы

Оператору рекомендуется использовать защитный шлем, соблюдать осторожность и находиться снаружи печи во время загрузки и выгрузки стеллажа.

5) Опасность спотыкания и падения (согласно UNI EN ISO 12100-1: 2005, UNI EN ISO 12100- 2:2005)

Опасность возникает из следующих частей печи:

- а) вращающегося шарнира стеллажа в нижней части печи.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

- а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- б) очистка печи пекарной камеры.
- в) обслуживание пекарной камеры печи.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарной камере печи, так как это может привести к следующему риску:

- а) удар током, порезы или травмы головы

Оператору рекомендуется использовать защитный шлем, соблюдать осторожность и находиться снаружи печи во время загрузки и выгрузки стеллажа.

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

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

Опасность присутствует во время следующих операций с печью:

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

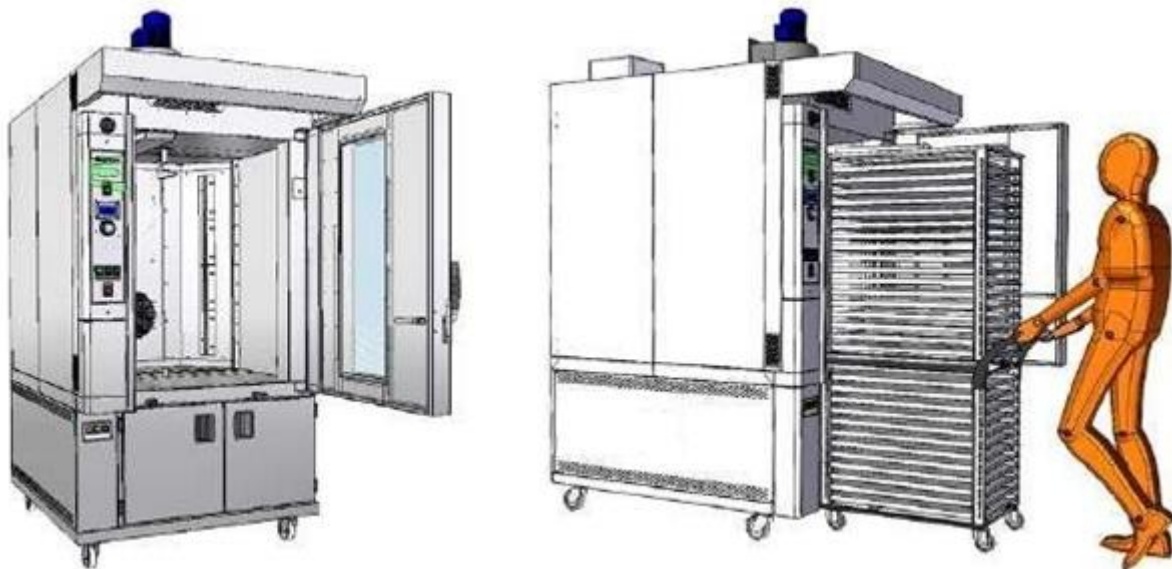
Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при доступе к пекарным камерам или другим частям печи сразу после остановки печи, так как это может привести к следующему риску:

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

Для защиты рук оператор должен использовать теплоизоляционные перчатки.

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

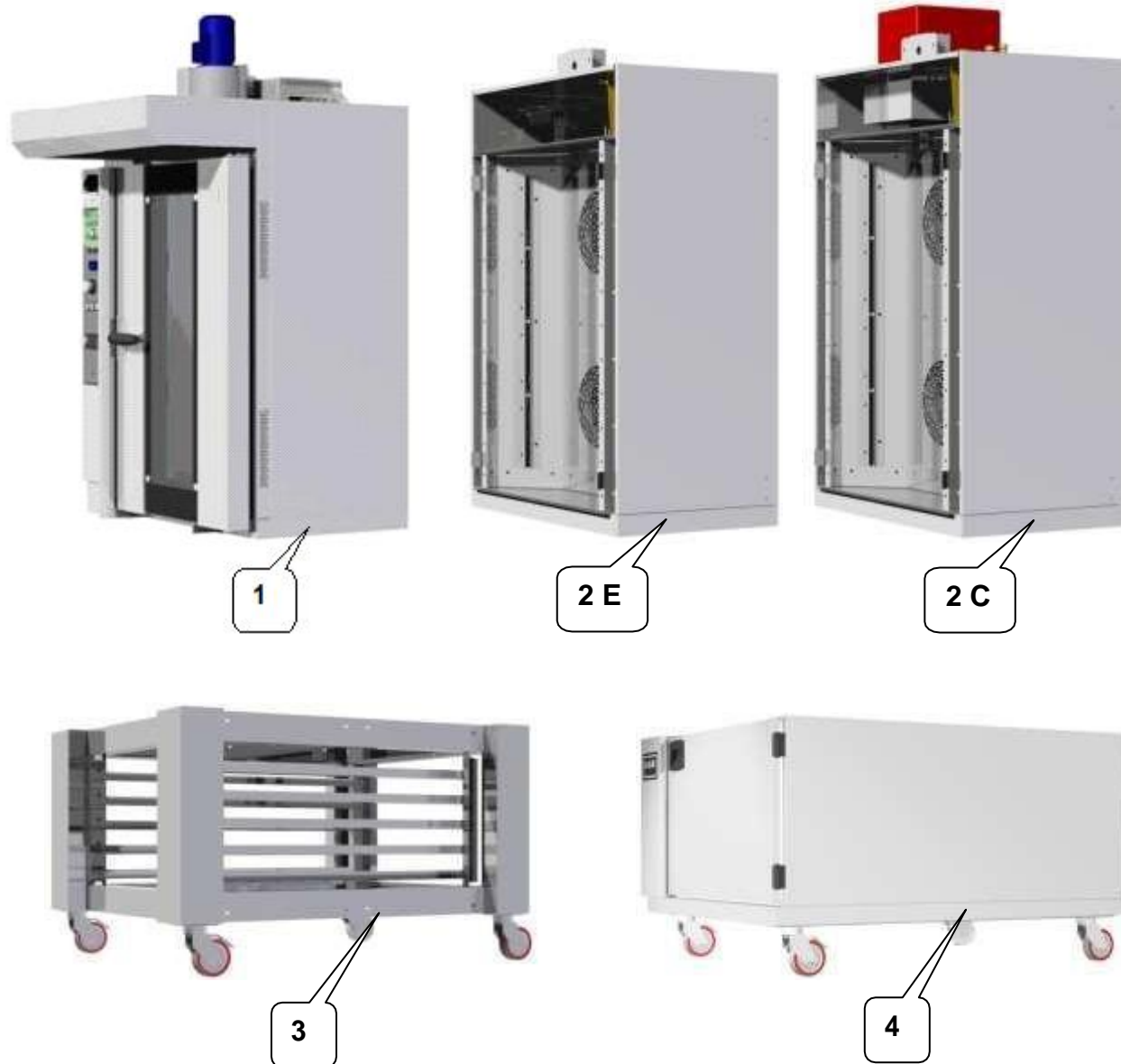
Всегда используйте тепловые перчатки, указанные на этикетках, размещенных на печи и в настоящем документе. См. также пункт (6).



ОПИСАНИЕ

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

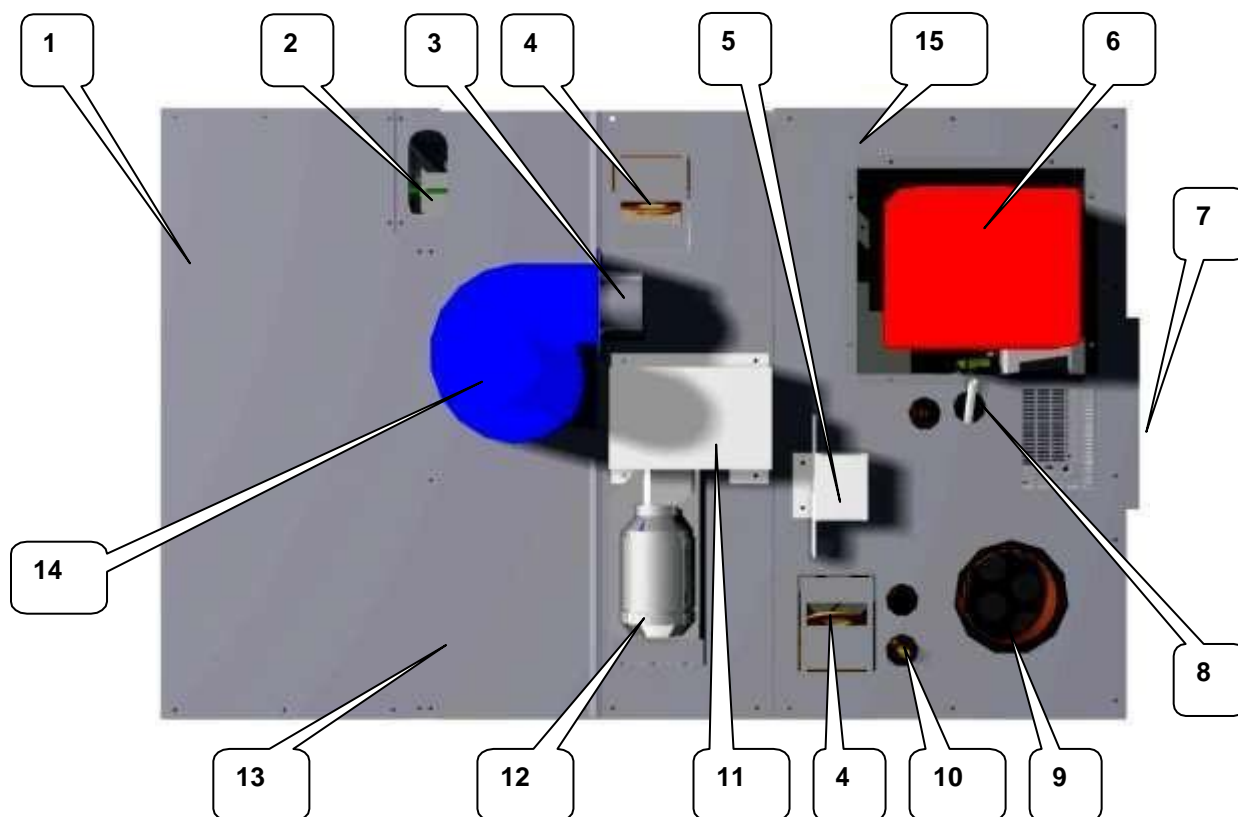
Печь серии С - это конвекционная печь со съемной вращающейся тележкой, предназначенная для приготовления пищевых продуктов, не вызывающих образования взрывоопасных смесей. Пол выровнен, что позволяет легко вставлять и подсоединять стеллаж и обеспечивает лучшую очистку.



1. Передняя часть печи
2. Задняя часть печи (E = электрическая; C = горение)
3. Опора на колеса (опция)
4. Расстоечный шкаф (опция)

Очень простой и быстрый монтаж:

Две части, т.е. задняя и передняя, могут быть собраны с помощью двух винтов. Основой для монтажа печи является расстоечный шкаф (опция), если он поставляется в комплекте.



Вид сверху

- 1.** Передняя панель из нержавеющей стали (козырек 350 мм)
- 2.** Расположение источника питания с клеммными колодками в коробке над печью
- 3.** Выхлопная труба для пара: Ø 100 мм
- 4.** 2 крюка для подъема печи (в стандартной комплектации)
- 5.** Стандартный электроклапан/ клапаны для парогенератора распыления и дополнительного каскадного парогенератора; "на входе и с задним выходом 1/2" (только для каскадного исполнения), v (Давление в замкнутом контуре: 2-3 атм; расход: 25-30 л/мин.)
- 6.** Высокпроизводительная газовая или мазутная горелка (только для вариантов сгорания)
- 7.** Два задних рециркуляционных вентилятора с вращением против часовой стрелки и для электрических версий с двумя кольцевыми бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали.
- 8.** Опора предохранительного термостата подачи пара (только для вариантов сгорания)
- 9.** Вытяжная труба (только для вариантов сгорания): Ø 150 мм
- 10.** Опора предохранительного термопары и предохранительного термостата термопары с регулировкой температуры
- 11.** Двигатель с редуктором без ремней с вращением по часовой стрелке и концевым выключателем в положении стеллажа.
- 12.** Мотор-редуктор двигателя стеллажа
- 13.** Стандартные верхние покрытия
- 14.** Выхлоп пара (с вращением по часовой стрелке)
- 15.** Световая и акустическая сигнализация ОШИБКА ГОРЕЛКИ (только для вариантов сгорания).

СТРУКТУРА

- Пекарная камера и лицевая сторона из листа нержавеющей стали
- Теплообменник предназначен для приема камеры сгорания или батареи нагревательных элементов
- Пол с центрирующим штифтом для вращения стеллажа
- Дверь из нержавеющей стали с внутренней ручкой безопасности и наружной ручкой. Для того, чтобы видеть пекарную камеру, когда дверь закрыта, она снабжена двойным стеклом, которое может выдерживать высокие температуры. При закрытии двери включается блокировка, а также движение тележки и другие опасные функции печи.
- Изоляция панелей из минеральной ваты, уплотнения из бетонных и безасбестовых материалов и герметиков

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ

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

МЕХАНИЧЕСКОЕ И ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Регулирование выпуска пара из камеры при помощи ручного регулирующего клапана

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ

Автоматический клапан для выпуска пара

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

2-х скоростной вентилятор

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

Электромеханическая панель (см. оглавление)

Цифровая компьютеризированная панель с 200 программами и жидкокристаллическим дисплеем PD1 (см. оглавление)

ТЕПЛОВАЯ ГРУППА

- Выдувная пневматическая горелка (с соответствующим темпом подачи, если газовое исполнение) в соответствии с директивой 2009/142 ЕС по газу (только если она поставляется компанией Equip Group). Что касается мощности, обратитесь к разделу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.
- Корпус теплообменника газонепроницаемого нержавеющей стали
- Камера сгорания из газонепроницаемого сварного листа нержавеющей стали
- Если печь электрическая, то в ней нет горелки или камеры сгорания, которая заменяется бронированными электрическими нагревательными элементами.

Примечание: Парогенератор установлен на правой стенке пекарной камеры.

ВРАЩЕНИЕ СТЕЛЛАЖА

Состав

- Редукторный двигатель для вращения стеллажа над верхней частью пекарной камеры.
- Регулируемый ограничитель крутящего момента.
- Кулачок концевого выключателя останова в фазе.
- Вращающийся вал.
- Упорный подшипник.
- Опора концевого выключателя в правильном положении.
- База мотор-редуктора в стойке.
- Крючок для подъема стеллажа с наклонной скользящей поверхностью и фиксирующей канавкой.
- Нижний фиксирующий штифт на полу.

ПОДКЛЮЧЕНИЯ ИСТОЧНИКОВ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ

- См. подключения к источникам питания. В случае подачи газа рекомендуется, чтобы труба подводилась

к печи сверху. Если печь поставляется с газовым маслом, предпочтительно, чтобы трубы подводились к печи с пола.

- Информацию о подключении воды см. в разделе ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ДРЕНАЖНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Выхлоп парогенераторов находятся на полу, с обратной стороны снаружи (только для версий с дополнительным парогенератором по заказу). Он состоит из канала, который должен быть подключен к канализации.

- Дым направляется к соответствующей дымоходной трубе из трубы через камеру сгорания (только в исполнении с топливом).

- Пар направляется из пекарной камеры через вытяжной вентилятор в соответствующую дымоходную трубу.

ПРИНЯТЫЕ СТАНДАРТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Размеры Ш x Г x В мм	Макс размер лотков для выпечки №. – см	Электроэнергия кВт	Тепловая энергия Ккал/ч	Вес кг
C46C	950x1240x1370	10/11	1,5	18.000	450
C46E/FS	950x1240x1370	40x60	17,5 (13.5*)		380

* Версия **EASY** с пониженным энергопотреблением

- Высота с расстоечным шкафом на колесах диаметр 100 мм: 2,060 мм
- Максимальный выступ с дверными проемами под углом 90°: 670 мм (C46)
- Ширина ворот для прохода деталей C46: ширина 750 мм, высота 1700 мм.
- Передняя часть C46: L = 950; P = 740 мм (без кожуха); H = 1700 мм.
- Задняя часть C46: L = 950; P = 570 мм; H = 1700 мм.
- Максимальная высота с вентилятором: 2390 мм.
- Минимальная высота: 2500 мм
- Кожух из нержавеющей стали (выступание 350 мм)

Во всех печах серии С горелки поставляются или рекомендуются горелки типа RIELLO 40 F с соответствующими принадлежностями в зависимости от типа.

Если пользователь хочет установить другую горелку, то ее марка и модель должны быть одобрены стандартами ЕС в соответствии с директивой 2009/142 EC - EN676 о газе. (В случае поставки газовой печи).

Кроме того, пользователь несет ответственность за проверку пригодности горелки для работы с параметрами, указанными в следующей таблице, в случае подачи газа:

Модель	Потребление м³/ч	Тип топлива	Рабочее давление м бар	Давление в камере сгорания м бар
C46C	1/2	Метановый газ G20	20	0 ÷ 1

ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Печь серии С 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

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

ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА

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 прикреплен табличка с данными производителя и отчетливо видна грузоподъемность.
- Перед каждым подъемом проверяйте стропы: не используйте их, если они повреждены, порезаны или изношены, так как повреждение строп может привести к повреждению печи и травмированию людей.
- Не скручивайте и не связывайте стропы; следуйте инструкциям по эксплуатации, предоставленным поставщиком.
- При использовании цепей должны соблюдаться те же инструкции.

ПРР ПЕЧИ, УПАКОВАННОЙ В ЯЩИК

Необходимое оборудование:

- Кран (минимальная грузоподъемность 2500 кг) №1
- Вилочный погрузчик (минимальная грузоподъемность 2500 кг) №1
- Стропы с кольцами на каждой конечности (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 2 длина 12 м

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



№ 1 «обученный подъемный работник для подъемного устройства»



№ 1 «неквалифицированный рабочий»

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь



используйте защитные

перчатки



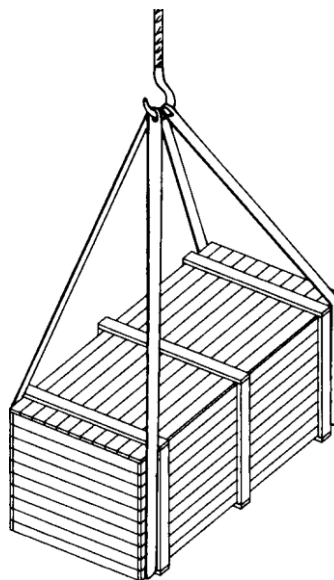
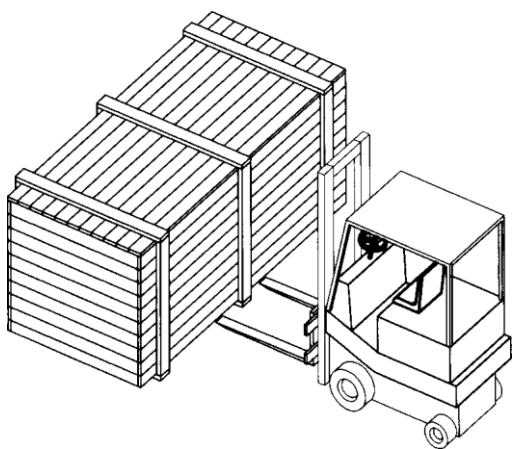
используйте защитный шлем

Для разгрузки и перемещения при помощи крана действуйте следующим образом:

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

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

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



ПРР НЕУПАКОВАННОЙ В ЯЩИК ПЕЧИ

Необходимое оборудование (для собранной или разобранной печи):

- Кран (минимальная грузоподъемность 2500 кг) №1
- Цепи или тросы с крючками на каждой конечности (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 2
длина 5 м
- Стропы с кольцами на каждой конечности (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 2
длина 12 м

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

Количество и квалификация операторов:



№ 1 «обученный подъемный работник для подъемного устройства»



№ 1 «неквалифицированный рабочий»

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь



используйте защитные

перчатки



используйте защитный шлем

Для транспортировки и погрузки-разгрузки действуйте следующим образом:

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

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

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

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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

Для погрузки печи в транспортное средство следует действовать в соответствии с описанием, приведенным в разделе «Перемещение и транспортировка».

ХРАНЕНИЕ

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

- Храните печь в крытом сухом месте.
- Если печь не упакована, закройте сливные отверстия, чтобы предотвратить попадание внутрь них посторонних предметов, а затем накройте ее пленкой, чтобы предотвратить накопление пыли и грязи.
- Убедитесь, что место хранения не подвержено чрезмерным перепадам температуры (стр. 22).
- Положите картонные коробки с аксессуарами на скамейку и накройте их пленкой.

ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ

Место установки должно соответствовать обязательным правилам UNI-CIG и обязательным правилам предотвращения несчастных случаев, а также иметь входную дверь и минимальную высоту, как описано в ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ.

- Выхлопная система для продуктов сгорания должна быть выполнена в соответствии с обязательными правилами UNI-CIG 7129.
- Пол должен быть несущим, не оседать, выравняться и изготавливаться (как и стены) из горючего материала, а также соответствовать требованиям законодательства, действующего для данного вида деятельности.
- Место установки должно соответствовать, в первую очередь, для версий с горелкой, действующим законам и предписаниям страны установки.
- Место проведения работ не должно подвергаться воздействию температур, влажности или пыли, которые нехарактерны для пекарни, и должно соответствовать нормам охраны окружающей среды и гигиены, действующим для этой деятельности.

УСТАНОВКА

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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.

СБОРКА И РАЗБОРКА

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

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

- Горелка (регулировка и сборка только при условии поставки компанией Equip Group)
- Дымовая труба, паровая труба, гидравлическая система, система отвода сточных вод, система сжигания.
- Внешняя электрическая система.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

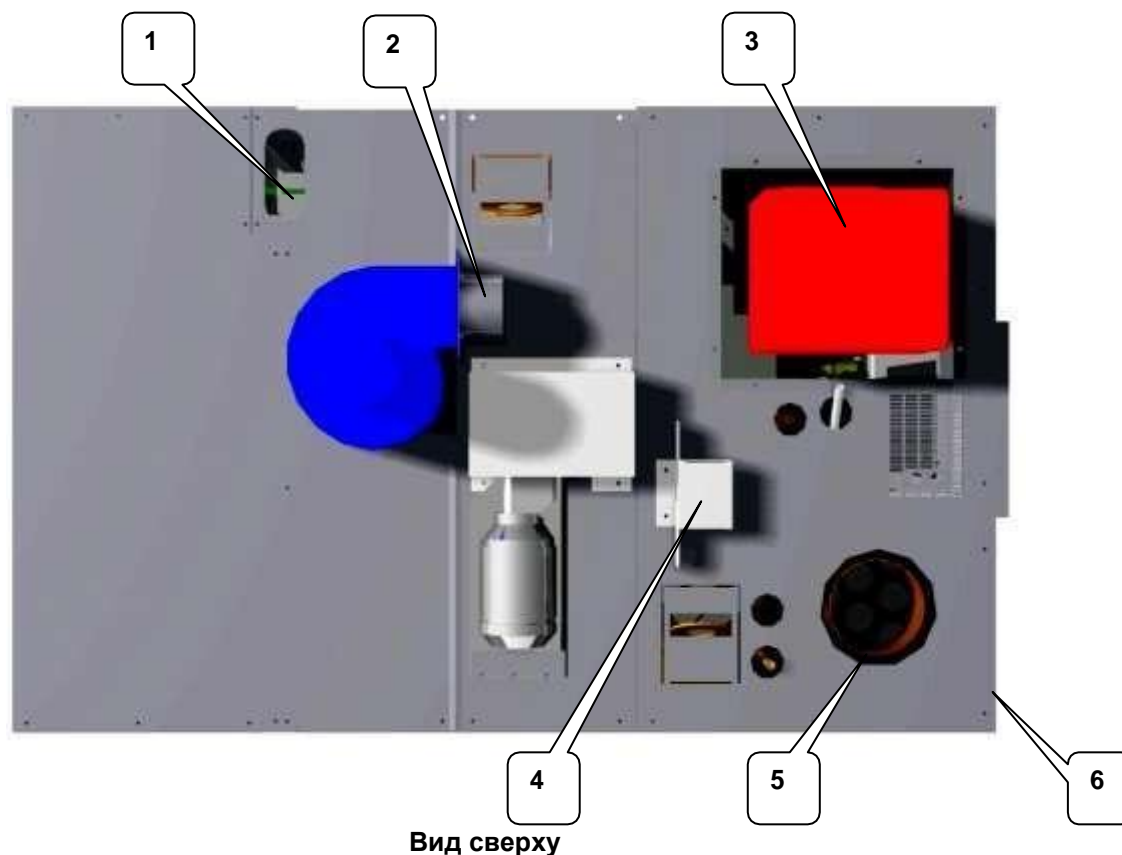
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СООБРАЖЕНИЯ

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

Убедитесь, что данные на заводской табличке печи соответствуют требованиям.

Осторожно очистите печь, удалив пыль и посторонние вещества.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЮ, ВЫТЯЖКАМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СИСТЕМАМ



1. Электрическое подключение
2. Подключение для паровой трубы \varnothing 100 мм
3. Подключение к системе подачи топлива (газ или дизтопливо)
4. Подключение к водопроводу с помощью газовой трубы $\frac{1}{2}$ " и газовой трубы $\frac{3}{4}$ ".
5. Подключение для паровой трубы только для версии с топливом \varnothing 150 мм $\frac{3}{4}$ " газовое соединение для слива сточных вод на полу



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

ЭЛЕКТРОМОЩНОСТЬ

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 на источнике питания (также поставляется с главным выключателем с предохранителями или магнитотермическим выключателем), к которому должен быть подключен электрический кабель от духовки.

При выполнении работ по электрическому подключению необходимо соблюдать требования действующего законодательства. Подключение к электрическому щиту 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 духовки (см. схему подключения и технические характеристики).

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

ГАЗОВОЕ МАСЛО (для версий с дизельным топливом)

- Проверьте положение подключения в соответствии с картой подключения
- Точное расстояние между резервуаром и горелкой, разница в высоте и мощности горелки, а также соблюдение действующих норм и правил определяется точным сечением подводящих трубопроводов.
- Всегда устанавливайте быстрозакрывающийся клапан
- Подключение должен выполнять квалифицированный техник.

ГАЗ (для версий с газовым топливом)

- Калибровку горелки см. в инструкции по эксплуатации горелки.
- Проверьте положение подключения в соответствии с картой подключения.
- Обратитесь к специалисту, который определит подходящий диаметр в зависимости от мощности горелки и длины подсоединяемой трубы.
- Всегда устанавливайте быстрозакрывающийся клапан
- Подключение должен выполнять квалифицированный техник.

ВОДА

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

ВЫХЛОП ПАРОГЕНЕРАТОРА

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

ДЫМОХОД

- Используется для откачки избыточного пара для приготовления пищи.
- Для получения информации о материалах и мерах предосторожности, пожалуйста, обратитесь к правилам, действующим в стране установки.
- Минимальная высота входа в стену от земли для считывания на карте соединений.
- Соединительные каналы, которые могут потребовать герметизации и изоляции для предотвращения охлаждения по пути следования.
- Круглый дымоход обладает наименьшей стойкостью к движению паров.
- Тяга зависит от атмосферных условий (влажность и температура) и от высоты (атмосферное давление).
- **Диаметр дымохода: 150 мм.**

ПАРОВОЙ ВЫТЯЖНОЙ ДЫМОХОД

- Служит для удаления избытка пара во время или после выпечки. Требуются те же характеристики, что и для горячих дымоходов.
- **Диаметр дымохода: для всех моделей = 100 мм.**

ОПЫТНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

- Убедитесь, что все соединения выполнены надлежащим образом.
- Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на этикетке печи.
- Проверьте, соответствует ли вид топлива указанному на этикетке горелки (для версий, поставляемых с топливом).
- Убедитесь, что зонды различных термостатов правильно установлены на своих местах.
- Направление вращения задних вентиляторов должно быть **против часовой стрелки**.
- Направление вращения шестерни двигателя стойки и аспиратора должно совпадать со стрелкой рядом с устройством, то есть **по часовой стрелке**.

ЗАПУСК

- а) Закройте главный выключатель.
- б) Нажмите кнопку пуска.
- в) Полностью закройте дверцу печи.
- г) Нажмите кнопку цикла и проверьте направление вращения вентилятора выпечки по часовой стрелке, а также направление вращения тележки, если смотреть сверху.
- д) Откалибруйте терморегулятор при 180±200°C. Горелка или электрические нагревательные элементы должны быть запущены немедленно. Когда духовка достигнет заданной температуры, дайте ей стабилизироваться в течение примерно 20 минут.
- е) Поднимите температуру до 250°C и дайте духовке стабилизироваться еще на 20 минут.
- ж) Нажмите кнопку запуска аспиратора и убедитесь, что направление вращения аспиратора над вытяжкой по часовой стрелке.

Герметичность газового или дизельного тракта

Герметичность должна быть проверена специалистом, подключившим установку.

Давление в камере сгорания

Длина пламени должна быть проверена специалистом по монтажу и регулировке горелки (см. справочные технические данные).

Длина факела пламени

Длина пламени должна быть проверена специалистом по монтажу и регулировке горелки. В любом случае пламя ни в коем случае не должно попадать на заднюю сторону камеры сгорания.

Тяга дымовой трубы

Тяга должна быть проверена специалистом по монтажу дымохода.

Эффективность предохранительных устройств

Проверка должна выполняться техником производителя.

Положение органов управления и предохранительных элементов

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

Обучение эксплуатационного персонала

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ МАШИНЫ

- Печь используется для производства тепла для выпечки хлеба и кондитерских изделий или, в целом, продуктов питания.
- Тепло производится с помощью дизельного топлива, сжигания газа или электрических нагревательных элементов.
- Если печь является печью сгорания: пламя образуется в камере сгорания, где оно занимает центральную часть.
- Дымовые газы, в связи с их тепловым градиентом, имеют тенденцию подниматься и удаляться по дымовым каналам в сторону дымохода.
- Продукт выпекается путем передачи нагретого при контакте с наружными стенками камеры сгорания воздуха или нагревательных элементов в печную камеру с помощью центробежного aspirатора, расположенного над теплообменником.
- В пекарной камере имеется ручной сброс датчика предохранительного термостата для управления максимальной температурой, а также датчик терморегулятора, который управляет временем работы нагревательных элементов или горелки и правильным выделением тепла для поддержания заданной температуры выпечки.
- Внутри конструкции печи и в системе подогрева воздуха находится парогенератор, на который подается питьевая вода с соответствующим контролем для производства пара, необходимого для выпечки хлеба.
- Избыточный пар должен выходить из печи, чтобы обеспечить надлежащее выпекание. Поэтому печь оснащена приспособлением для подключения к вытяжному воздухопроводу для пара.
- Продукт выпекается на противнях, которые помещаются на соответствующие направляющие стеллажа.
- Стеллаж оснащен колесами, позволяющими перемещать его и вводить в пекарную камеру. Стеллаж должен быть соединен с подъемным крюком и толкаться до упора.
- Когда стеллаж загружен, закройте дверь, поворачивая ручку до упора, и запустите печь, нажав кнопки управления на передней панели.
- Печь оснащена системой, которая контролирует время выпечки. После установки этого таймера включится звуковой сигнал.
- При нажатии кнопки остановки цикла тележка автоматически переходит в положение, в котором она ожидает выгрузки готового продукта.

ВКЛЮЧЕНИЕ, ВЫКЛЮЧЕНИЕ, РЕГУЛИРОВКА МАШИНЫ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ

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



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

ОКОНЧАНИЕ ВЫПЕЧКИ

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



Прежде чем полностью выключить печь, подождите не менее 20 минут с включенными вентиляторами и выключенной горелкой, чтобы обеспечить охлаждение камеры сгорания. Так печь будет готова к запуску на следующий день.

- Только для версий со стандартной поворотной панелью управления, выключенная горелка сигнализирует о срабатывании сигнализации с мигающим светом рядом с горелкой на крыше печи. После включения этой сигнализации необходимо нажать красную клавишу на устройстве управления горелкой, чтобы возобновить работу, если выключение повторяется, необходимо вызвать уполномоченного техника горелки.
- Любая регулировка выпечки должна выполняться авторизованным специалистом.

ЗАПУСК И ОБКАТКА ЦИКЛОВ ПЕЧИ

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

ЗАЦЕПЛЕНИЕ И ОТЦЕПЛЕНИЕ СТЕЛЛАЖА

Как вставить стеллаж в печь:

- 1) Стеллаж должен быть установлен в печь с крючками в направлении центра печи.
- 2) Как только верхний крючок тележки встретится с верхним крючком печи, нажмите на тележку, чтобы преодолеть наклонную часть крючка, пока крючок не найдет соответствующий разъем, где он будет находиться.
- 3) Теперь нижний крючок крепится на напольном штифте.

КОНТРОЛЬ ГОРЕНИЯ

Контроль горения должен осуществляться специалистом, который выполнял монтаж, регулировку и тестирование горелки.

УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ

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

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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ: ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

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

ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ

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

КАК ОЧИЩАТЬ ПЕКАРНУЮ КАМЕРУ

Используйте пылесос (для очистки стенок печи используйте пропитанную водой ткань)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ



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

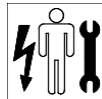
- Все работы по техобслуживанию и ремонту должны выполняться при выключенной машине и главном выключателе в положении "0".
- **Любая операция, выполняемая под напряжением электрооборудования, может привести к тяжелым травмам или смертельному исходу.** Необходимо также прекратить подачу воды и топлива. 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.

ПРОГРАММА ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Операторы:

○

Техник по горелкам



Квалифицированный техник

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

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

КАЖДЫЕ ПОЛГОДА: Чистка и регулировка горелки, выполняемая квалифицированным специалистом

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ: ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РЕМОНТ

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

ПРОГРАММА СМАЗКИ

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

КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для заказа запасных частей ознакомьтесь со следующей информацией:

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
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
Двигатели вентиляторов не запускаются	<ul style="list-style-type: none"> • Открылась термозащита двигателей 	<ul style="list-style-type: none"> • Дождитесь остывания двигателей
Стеллаж не запускается (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Концевой выключатель двери заблокирован или неисправен, другие причины. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите или замените концевой выключатель двери
Стеллаж не останавливается в правильном положении (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Смещение кулачкового вала или концевого выключателя стеллажа 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите их в правильное место и затяните винты концевого выключателя
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;
Сбой в работе горелки	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаток газового масла • Фотоэлектрический элемент загрязнен • Сопло и каналы горелки загрязнены 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте каналы и резервуары • Очистите фотоэлементы, сопла и воздухопроводы • Свяжитесь со специалистом по горелкам
Горелка или нагревательные элементы не запускаются.	<ul style="list-style-type: none"> • Активирован защитный термостат • Неисправности в цепи управления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сбросьте защитного термостата • Замените поврежденные детали
Недостаточная выработка пара	<ul style="list-style-type: none"> • Низкая температура печи • Недостаточное количество воды (время-давление) • Слишком много последовательных впрысков пара • Образование накипи на элементах и каналах распыления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте температуру • Увеличьте давление и время подачи пара. • Уменьшите количество подач пара • Очистите каналы и удалите накипь
Активирована световая и звуковая сигнализация о неисправности горелки (только для версий с топливом)	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность котла 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите красную кнопку на блоке управления горелки. • Убедитесь, что топливо поступает правильно. • Если после нескольких попыток она не запускается, вызовите специалиста по горелкам
Освещение камеры не включается (2).	<ul style="list-style-type: none"> • Активировано соответствующее магнитотермическое устройство защиты • Лампочка перегорела • Неисправные компоненты или подключения 	<ul style="list-style-type: none"> • Сбросьте магнитотермического выключателя • Замените его (их) на аналогичный • Проверьте компоненты и при необходимости замените их
Некоторые из сигнальных огней не загораются	<ul style="list-style-type: none"> • Лампочка перегорела • Неисправные компоненты 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените комплектующей деталью с теми же характеристиками

(2) См. схему подключения

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.

ВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ

- В случае временного простоя рекомендуется очистить дымоотводы и всю тепловую группу в целом
- Тщательно очистите печь, включая пекарную камеру.
- Опорожните водопроводные трубы

ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

- В случае длительного бездействия рекомендуется очистить дымоходы и всю тепловую группу в целом
- 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.

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.

ДЕМОНТАЖ / 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.

ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ:

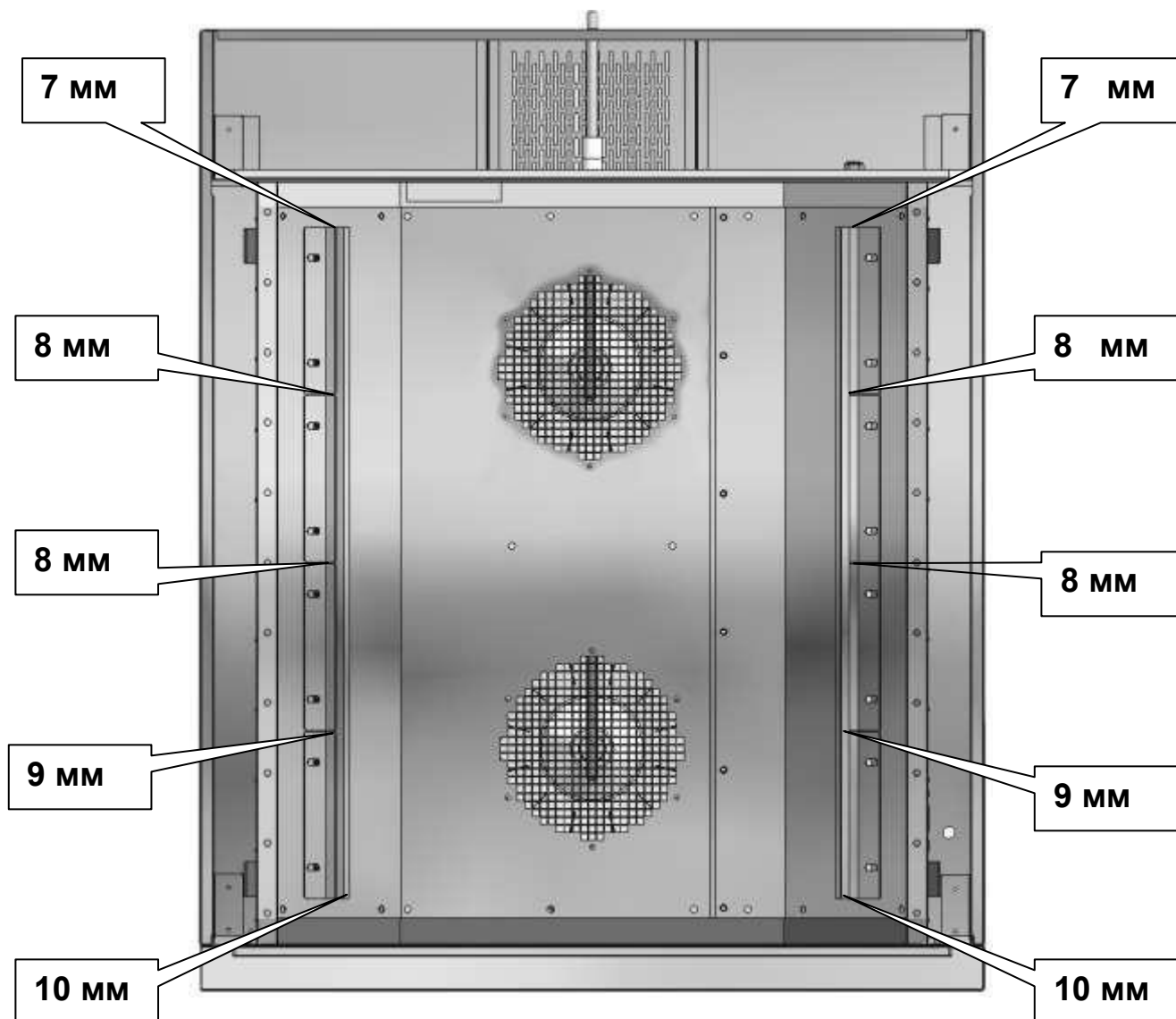
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ (из UNI EN 60204-1)

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.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.

РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНОК С46Е - 46С

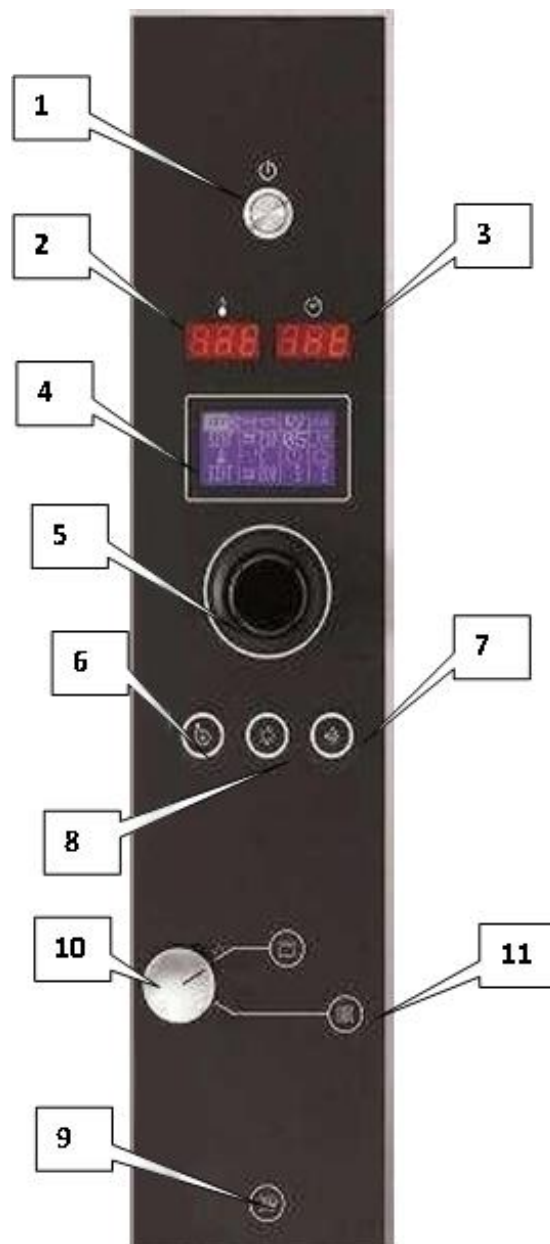


Выходные отверстия для воздуха расположены слева (L) и справа (R). Стандартная регулировка имеет расстояние для прохождения воздуха (в мм), как показано выше. Если необходимо скорректировать стандартную настройку, выполните следующие действия:

- Для подачи или отвода тепла в определенный лоток, откройте или закройте его слева или справа в соответствующем секторе по высоте.
- Для подачи или удаления тепла в центре всех лотков закройте или откройте все левосторонние или правосторонние заслонки.
- Чтобы увеличить тепло в центре, необходимо закрыть заслонка (заслонки); чтобы увеличить тепло по краям, заслонка (заслонки) должна быть открыта (открыты).
- Как правило, регулировки должны выполняться понемногу (не более 1 мм за раз).

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЦИФРОВЫЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

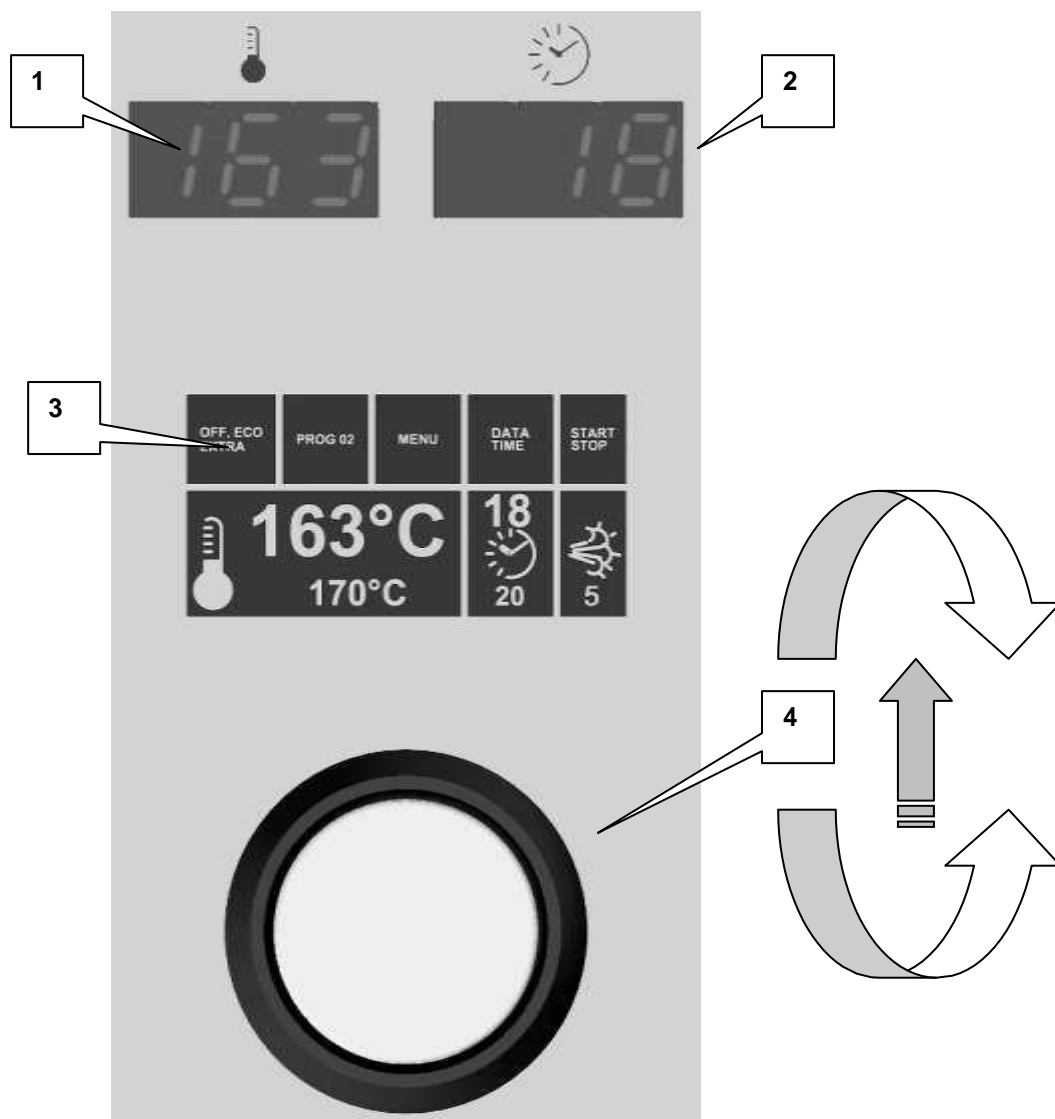


Базовая цифровая версия

Цифровая версия Freestyle

1. Линейный переключатель
2. Светодиодный индикатор температуры в камере
3. Светодиодный дисплей обратного отсчета времени выпечки
4. Программный ЖК-дисплей
5. Многофункциональный поворотный переключатель для ввода данных
6. Переключение на управление пароотводчиком
7. Кнопка ручного впрыска пара
8. Переключатель управления освещением камеры
9. Световой индикатор вращения стеллажей
10. 3-позиционный переключатель для системы FreeStyle (см. приложение "А")
11. Положение 1/2 и 2/2 системы FreeStyle

Не нажимайте на ЖК-дисплей видеокарты, а поворачивайте поворотный переключатель для изменения и подтверждения параметров. Здесь и далее поворотный переключатель определяется как "Переключатель". При возникновении проблемы (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОШИБКА или НЕИСПРАВНОСТЬ КОТЛА) цикл выпечки прекращается и на видео появляется соответствующее сообщение, препятствующее возобновлению работы до устранения неисправности.



1. Светодиодный индикатор температуры в камере
2. Светодиодный индикатор времени выпечки
3. ЖК-дисплей параметров (страница нереального отображения)
4. Многофункциональная кнопка-ручка. Вращая ее вправо или влево, переместите курсор или измените значение, нажмите (=Enter), чтобы выбрать параметр или подтвердить изменение.

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

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







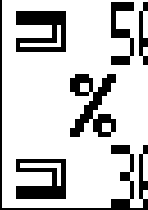
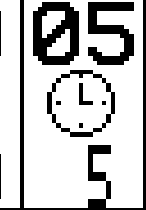

Для перемещения по различным меню или редактирования параметров поверните многофункциональный поворотный переключатель вправо или влево; при нажатии на него выберите или подтвердите выбор меню или параметра (действие под названием ENTER).

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

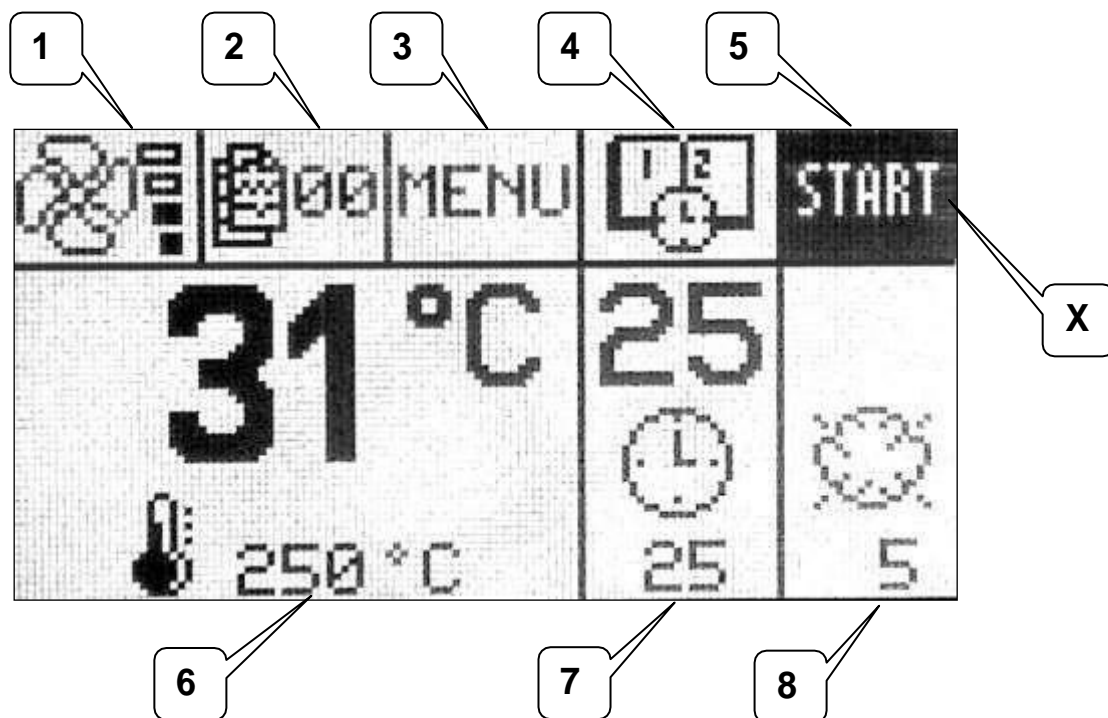
Для выхода из страниц и возврата к предыдущим меню поверните многофункциональную поворотную кнопку влево и переместите курсор на первый параметр на странице видео.

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

Оповещения

  <p>OPEN DOOR!</p>	<p>Оповещение появляется, когда открыта дверь печи. Оповещение погаснет, когда дверь будет закрыта.</p>
  <p>OFF TIME ST.DELAY!</p>	<p>Оповещение появляется, когда активирован отложенный старт, но в недельной программе не задано действительное время. Оповещение погаснет, если в соответствующем меню будет установлено действительное время или отложенный старт будет отключен.</p>
  <p>SINT 32 °C</p>  <p>50 %</p>  <p>05 5</p>  <p>ON 5</p>	<p>Оповещение отображается при обнаружении нарушения работы измерителя TC1. Если отображается это оповещение, убедитесь, что измеритель TC1 работает и подключение в соответствующих клеммах выполнено правильно. Оповещение также отображается на 7-сегментном дисплее ("int" отображается на трех левых дисплеях).</p>

БАЗОВАЯ ВЕРСИЯ




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

X. Положение курсора: Выделенное окно темное

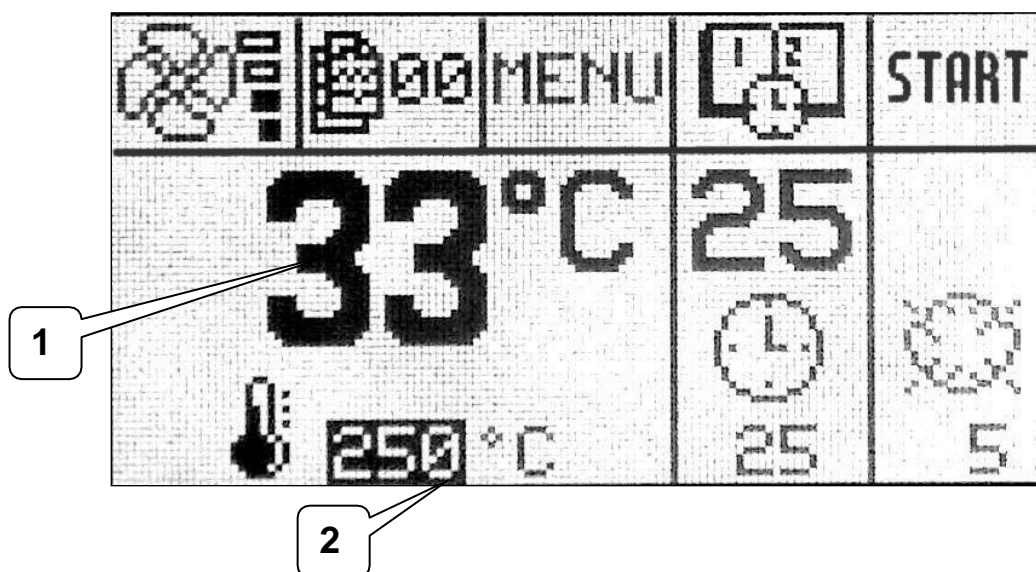
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Установка температуры в пекарной камере


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

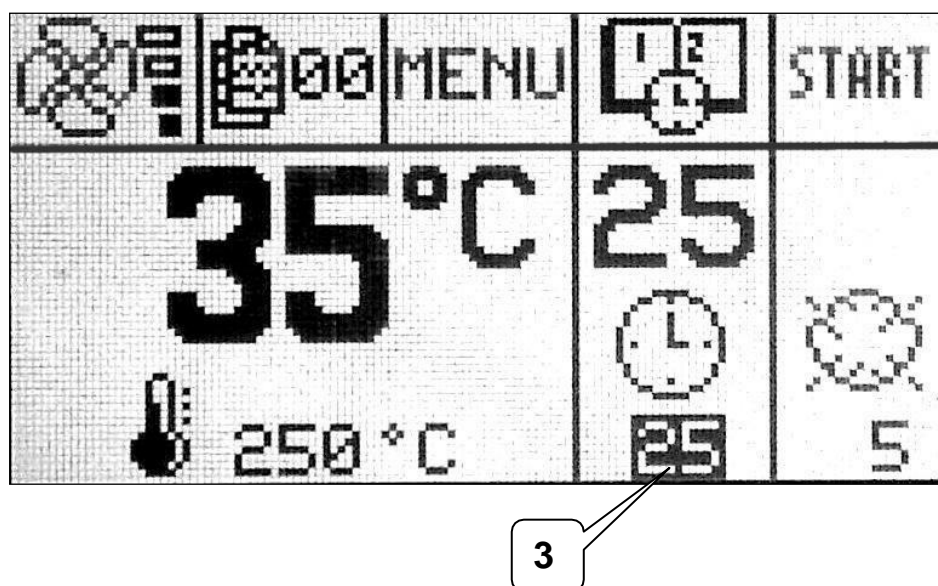
Наведите курсор на заданное значение Температуры (2) (обозначена значком ). Нажмите **Enter**, и когда начнет мигать ранее установленное значение, измените значение (максимальное значение, которое может быть установлено, определяется значением температуры, установленным в параметрах машины). Чтобы подтвердить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

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



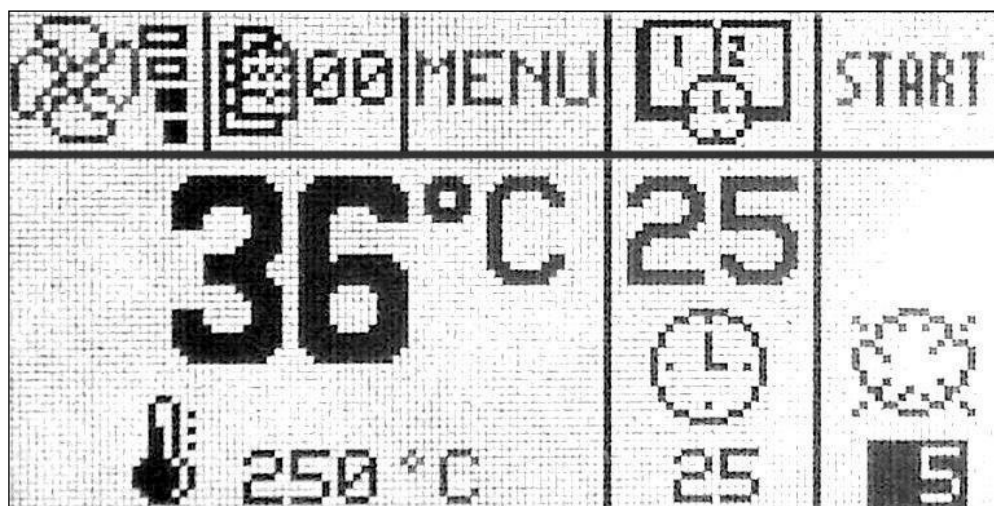
Установка времени выпечки

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



Установка времени подачи пара

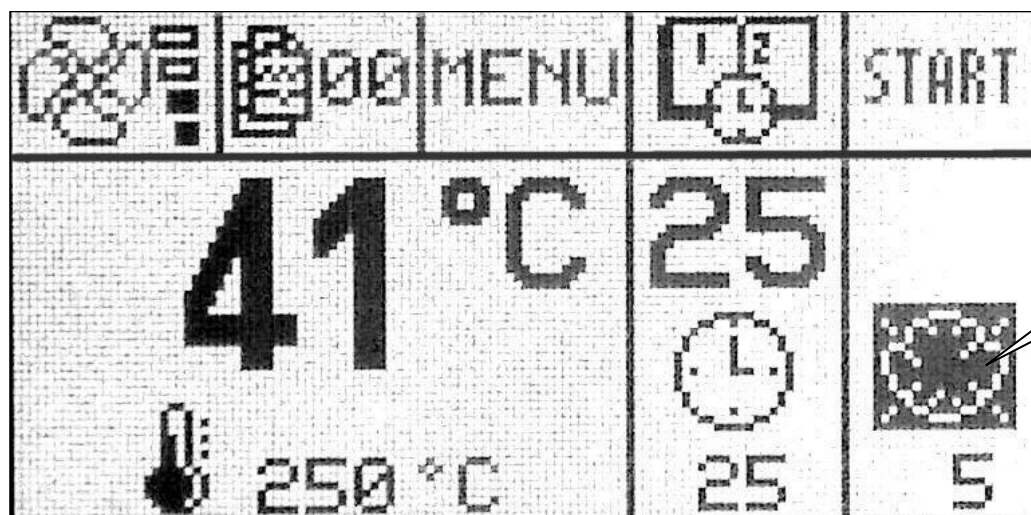
Наведите курсор на заданное значение **Времени подачи пара (4)** и нажмите **Enter**. Вращая переключатель, измените значение (99 секунд - это максимальное значение, которое можно установить). Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



4

Включение ручной подачи пара

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



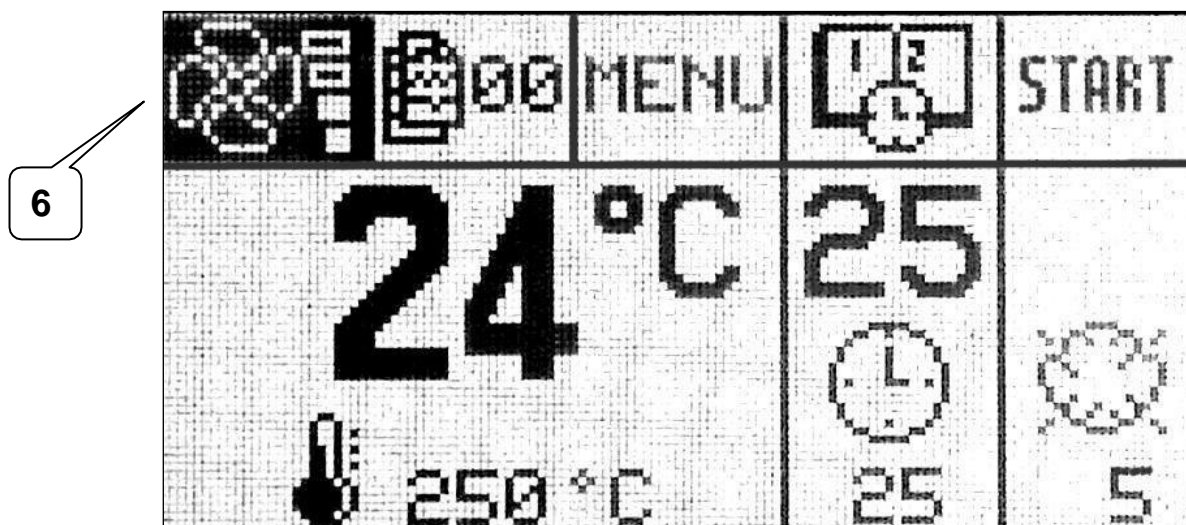
5

Выбор скорости вентиляции (низкой или высокой)

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

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

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

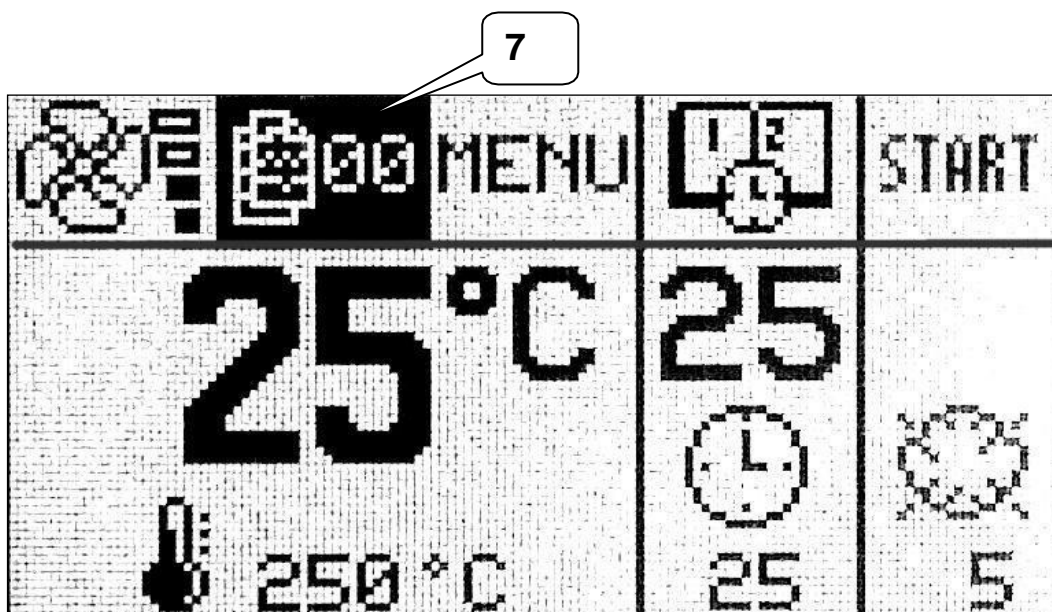


Настройка программ

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

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

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

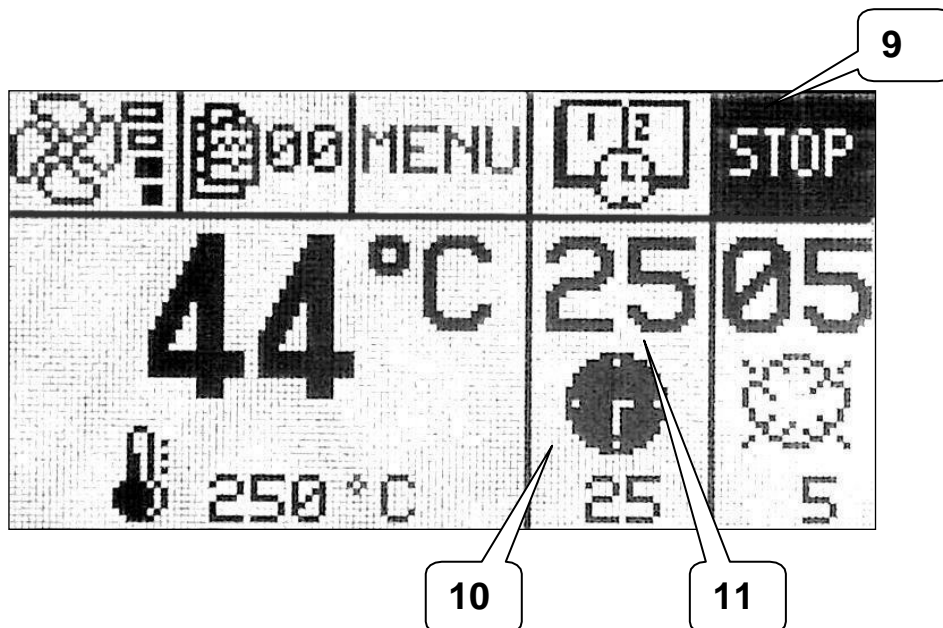
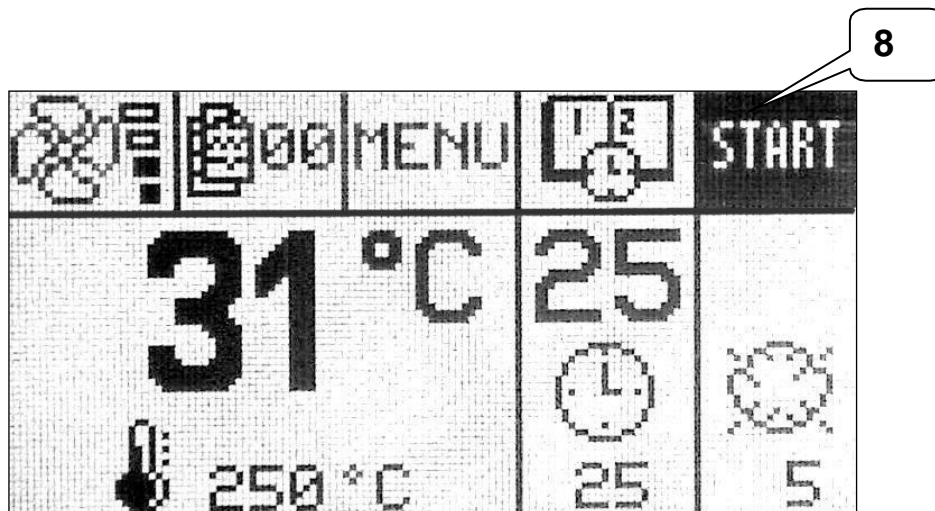


Время выпечки Старт / Стоп



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

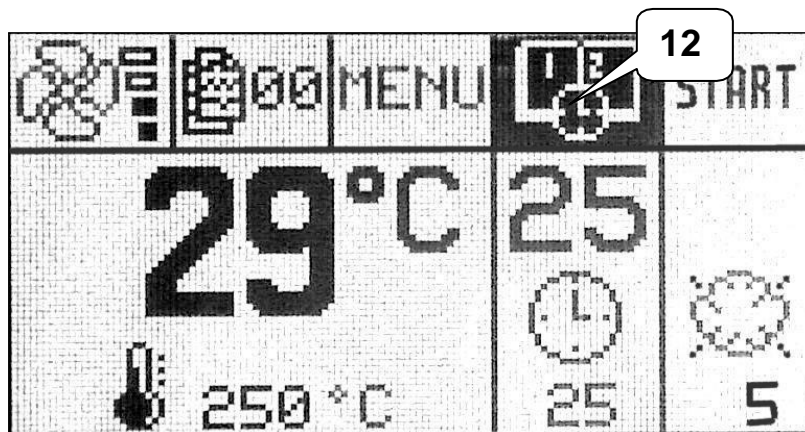
Индикация «СТАРТ» (8) показывает, что прибор ожидает активации цикла выпечки, при нажатии **Enter** запускается цикл и в поле отображается «СТОП» (9), одновременно с этим таймер времени выпечки в режиме обратного отсчета (11) и на значке **Часов** (10) показано вращение по часовой стрелке.

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

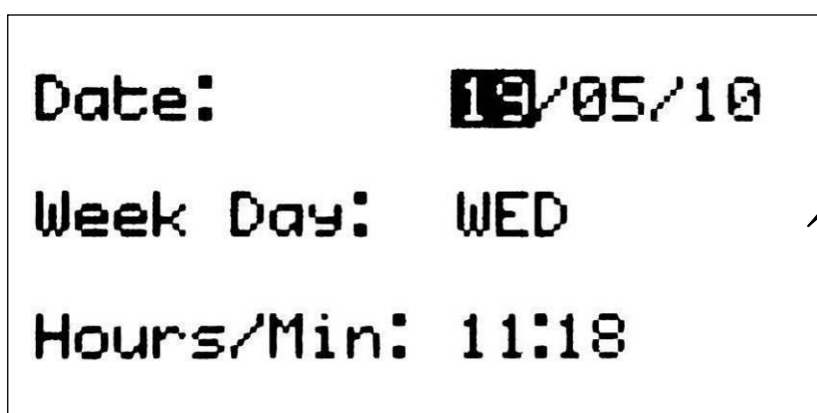


Настройка часов

Наведите курсор на значок  (12), нажмите Enter и, попав на страницу меню «Время», нажмите на значок  (13) чтобы установить текущую дату и время. Переместите курсор для перехода к установке даты и времени часов (14), выберите параметр для установки, нажмите **Enter** для перехода в режим установки, установите значение и снова нажмите **Enter** для подтверждения и сохранения значения, установленного в памяти.






Меню «Время»

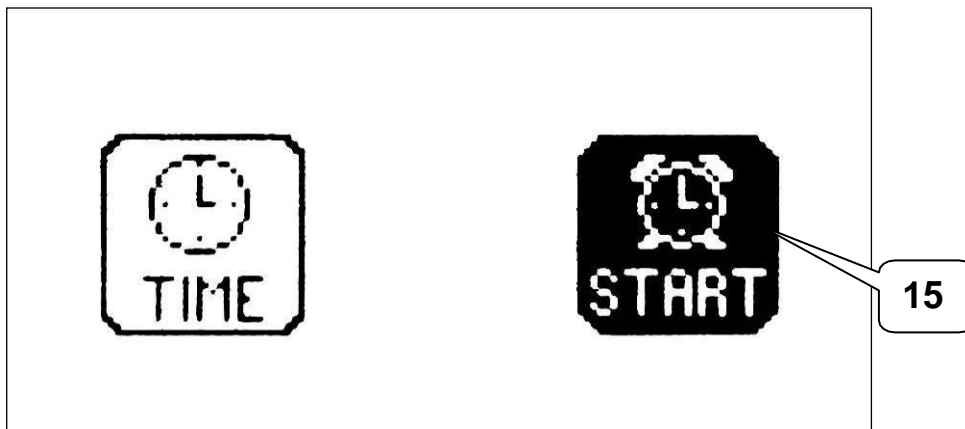


Установка времени и даты

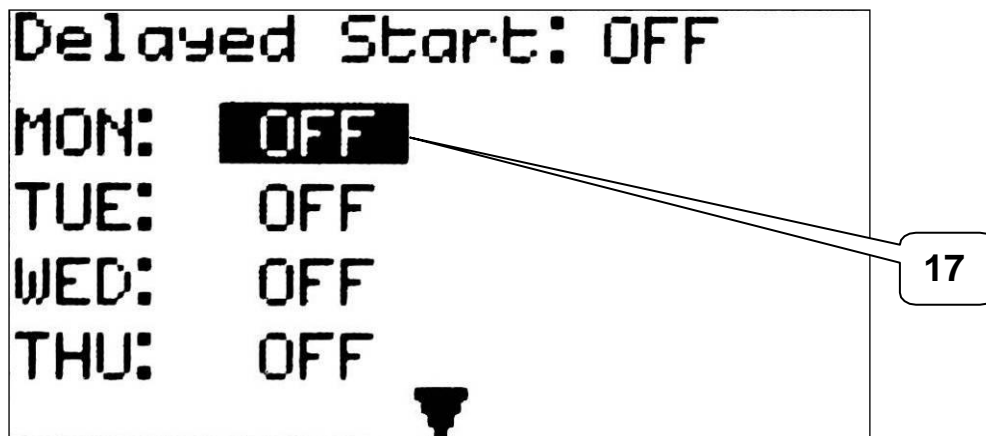
Настройка отложенного старта (ежедневно или еженедельно)

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

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




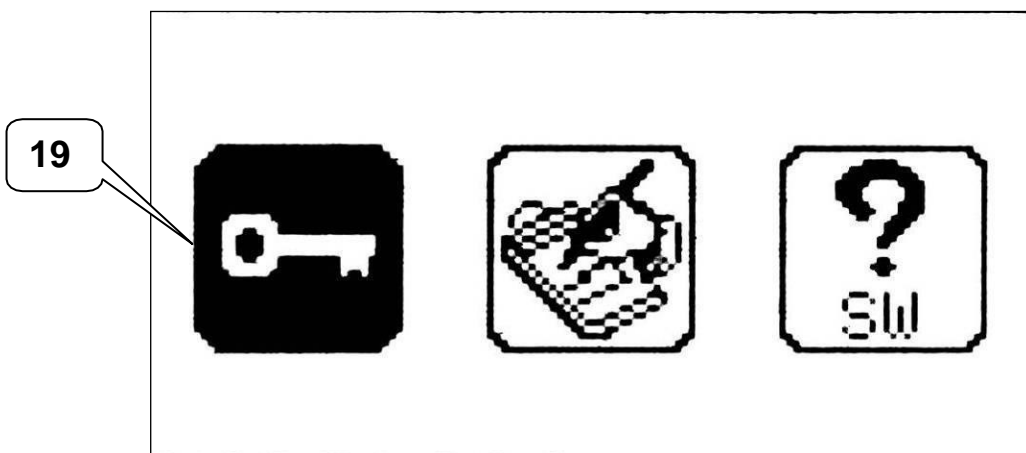
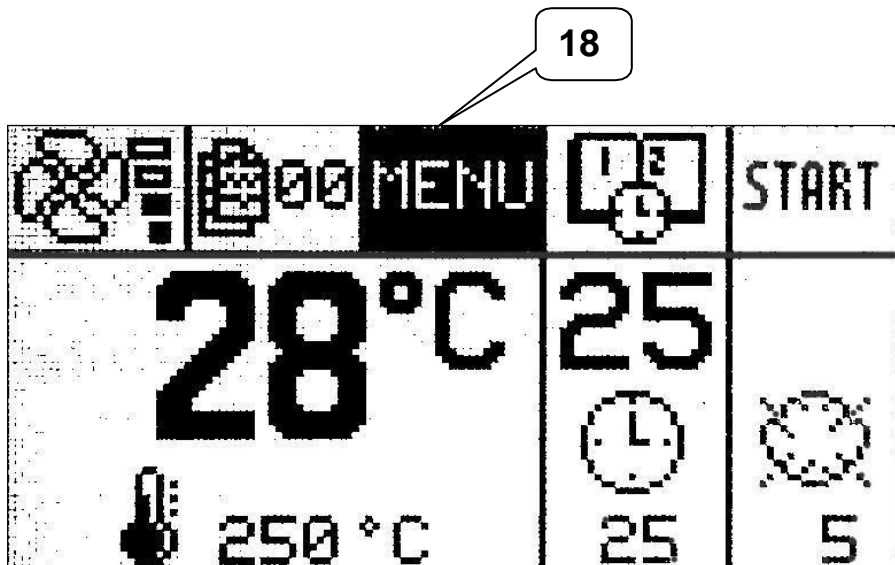
Меню «Время»



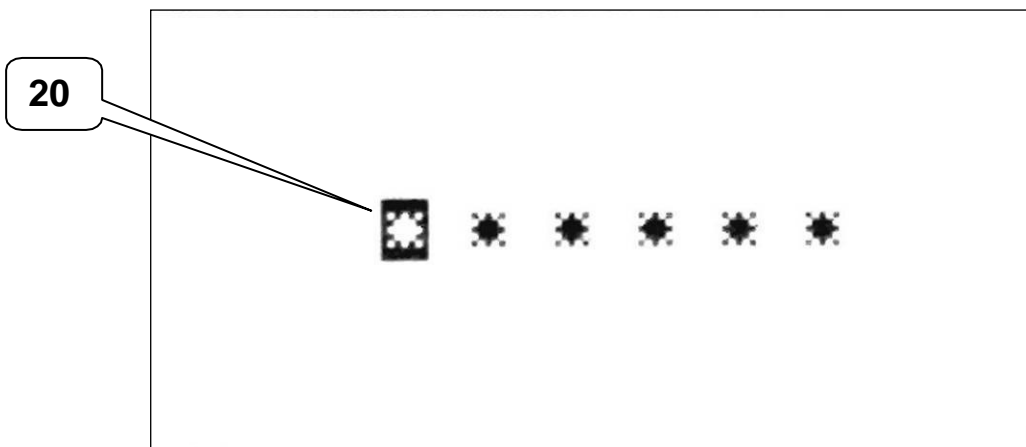
Программирование параметров машины

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

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



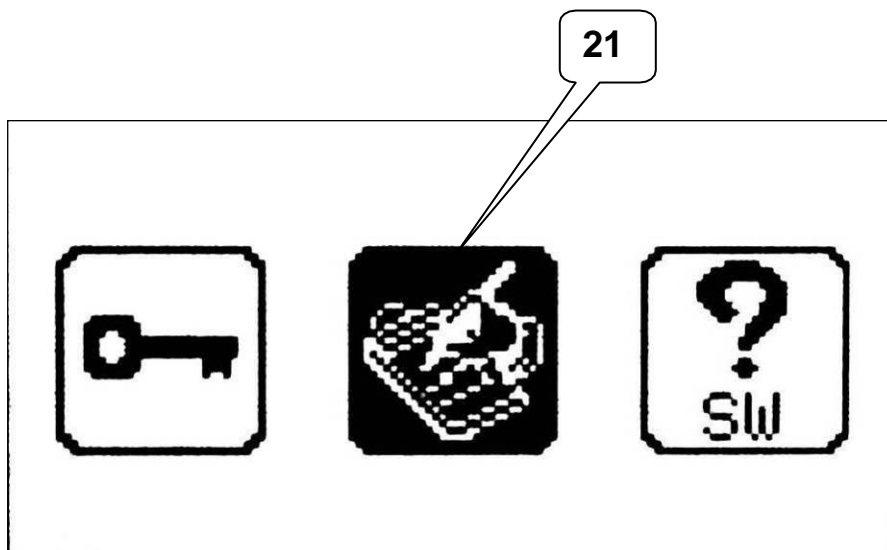
Меню настроек



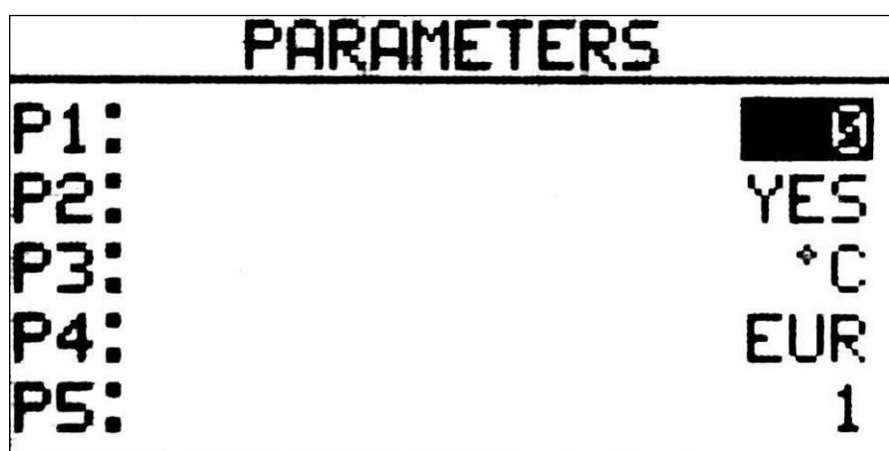
Пароль "xxxxxx"

Программирование параметров машины на уровне пользователя

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



Меню настроек (Пароль : xxxxxx)



Меню пользователя

Параметры, которые могут быть изменены:

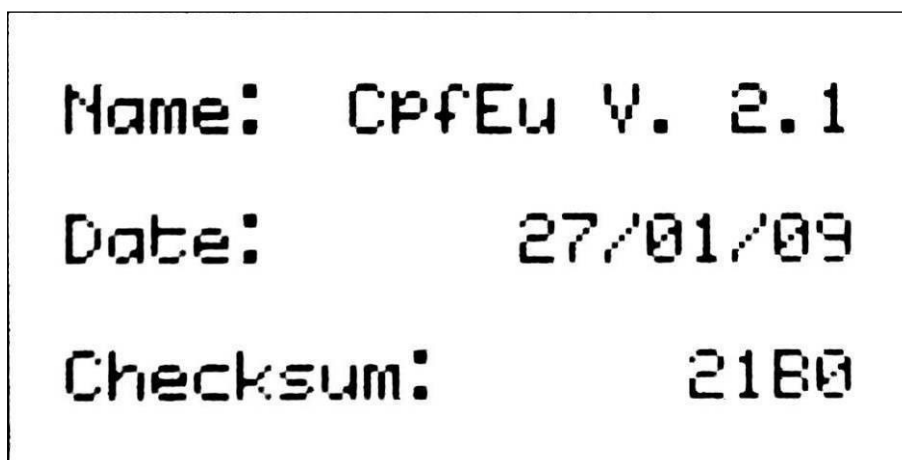
P1	Контраст ЖК-видео	от -50 до +50
P2	Фон ЖК-дисплея	Голубой : НЕТ или белый : ДА
P3	Единицы измерения температуры	°C or °F
P4	Тип даты	Европа : день/месяц/год или США : месяц/день/год
P5	Количество отложенных ежедневных стартов	1 или 2
P6	Активирует блокировку заданного значения	
P8	Активирует звуковой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

Отображение версии ПО

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

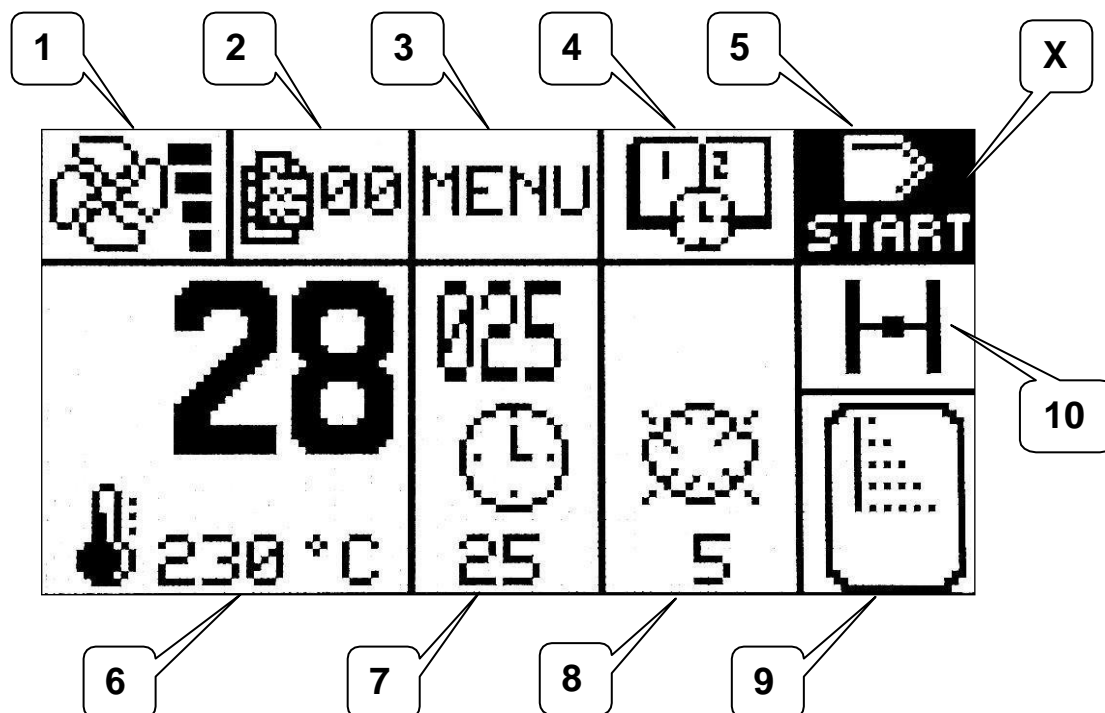


Меню настроек



Меню версии ПО

МНОГОФАЗНАЯ ВЕРСИЯ



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

X. Положение курсора: Выделенное окно темное

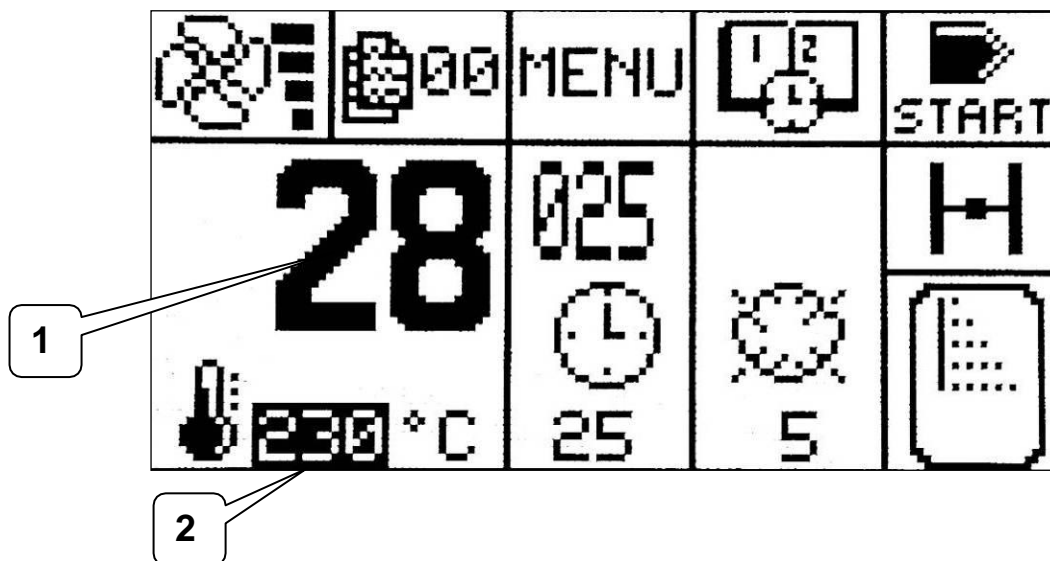
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Установка температуры в пекарной камере

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

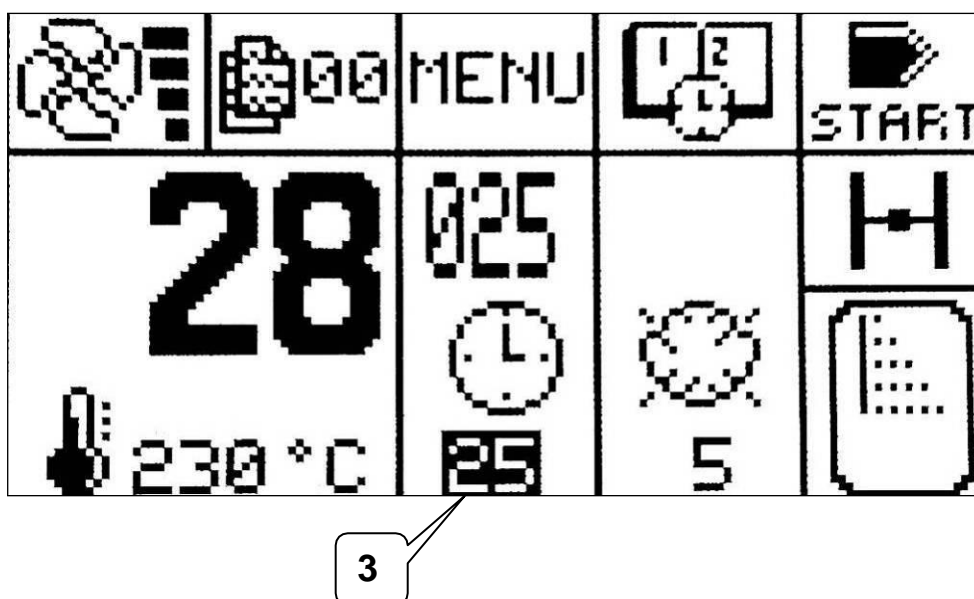
Наведите курсор на заданное значение **Температуры** (2) (обозначена значком 🌡️). Нажмите **Enter**, и когда начнет мигать ранее установленное значение, измените значение (максимальное значение, которое может быть установлено, определяется значением температуры, установленным в параметрах машины). Чтобы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

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



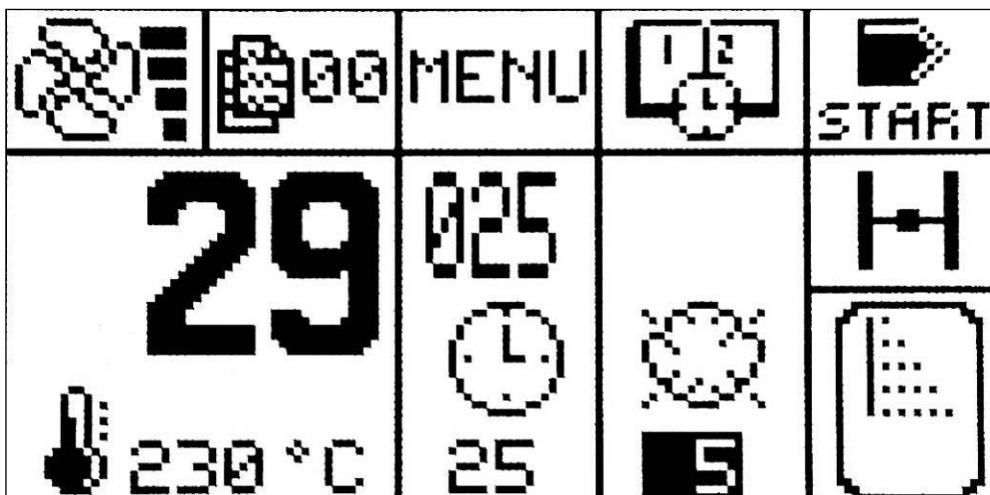
Установка времени выпечки.

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




Установка времени подачи пара.

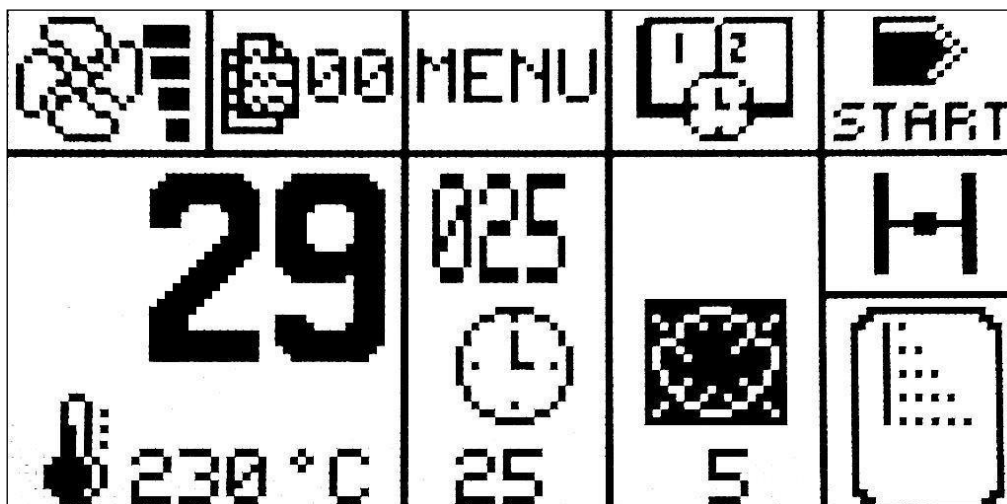
Наведите курсор на заданное значение **Времени подачи пара (4)** и нажмите **Enter**. Вращая переключатель, измените значение (99 секунд - это максимальное значение, которое можно установить). Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



4

Включение ручной подачи пара.

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

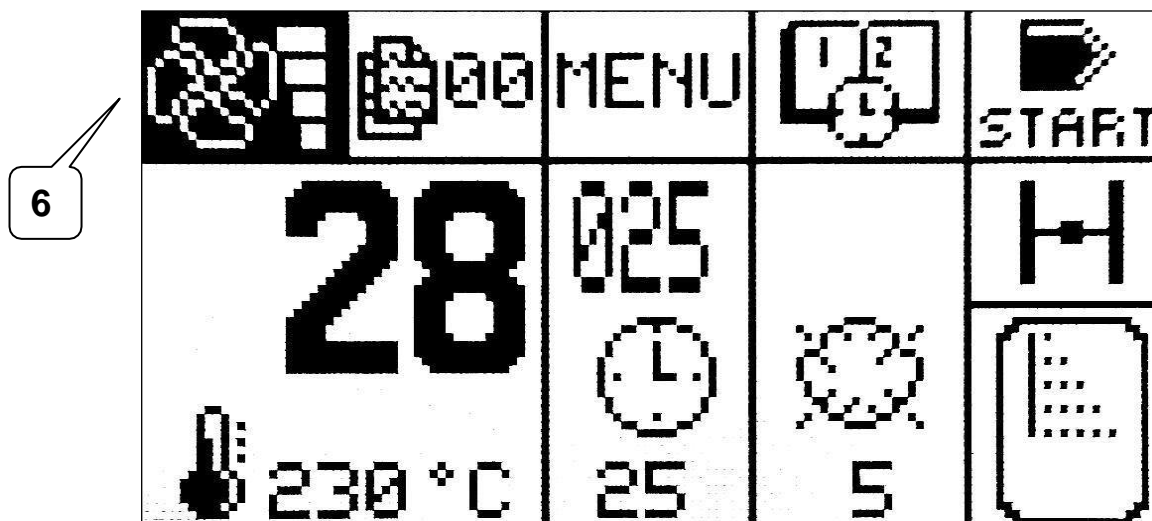


Выбор скорости вентиляции (низкой или высокой)

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

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

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

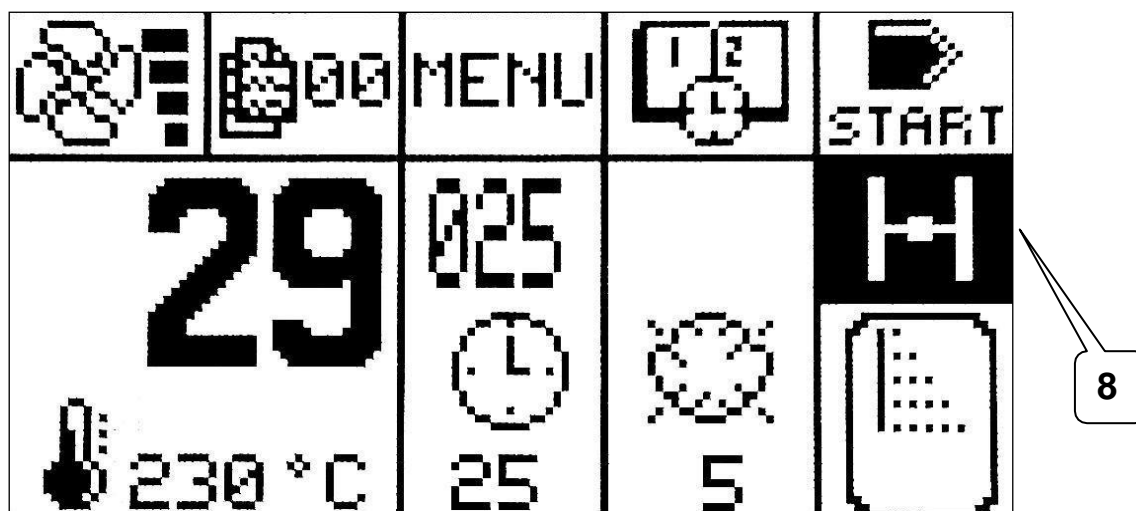
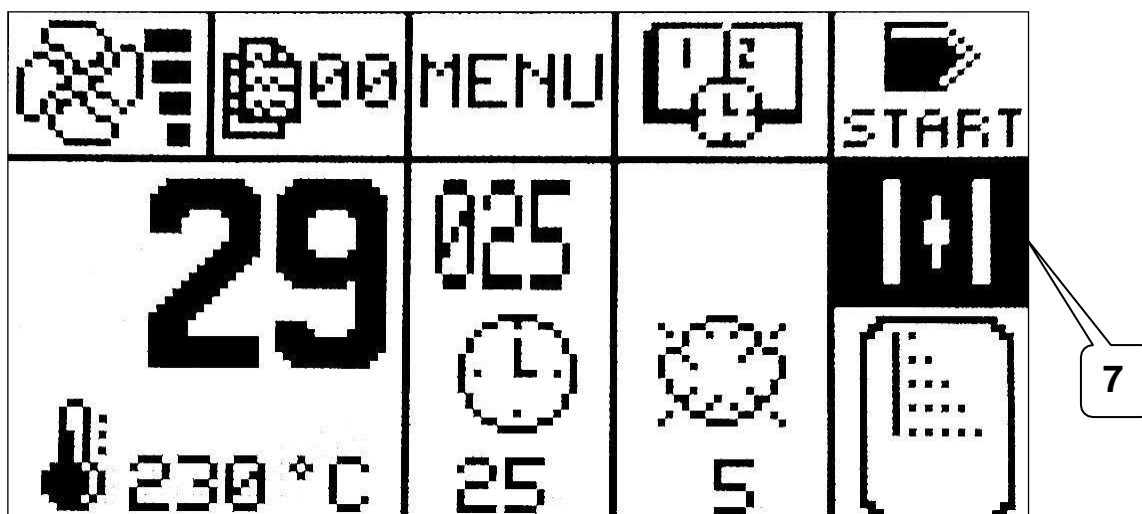


Выбор открытого или закрытого клапана выпуска пара

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

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

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

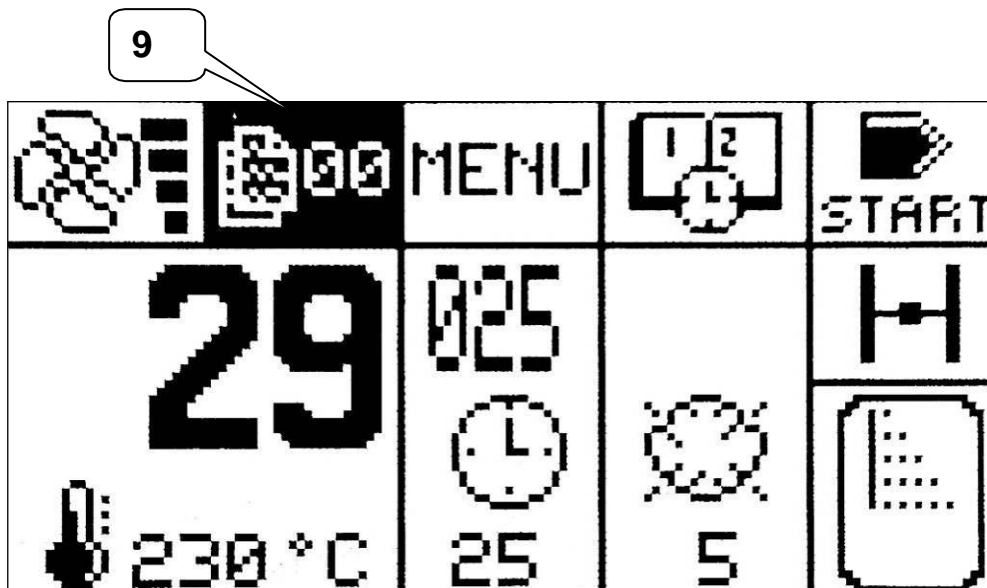


Настройка программ.

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

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

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

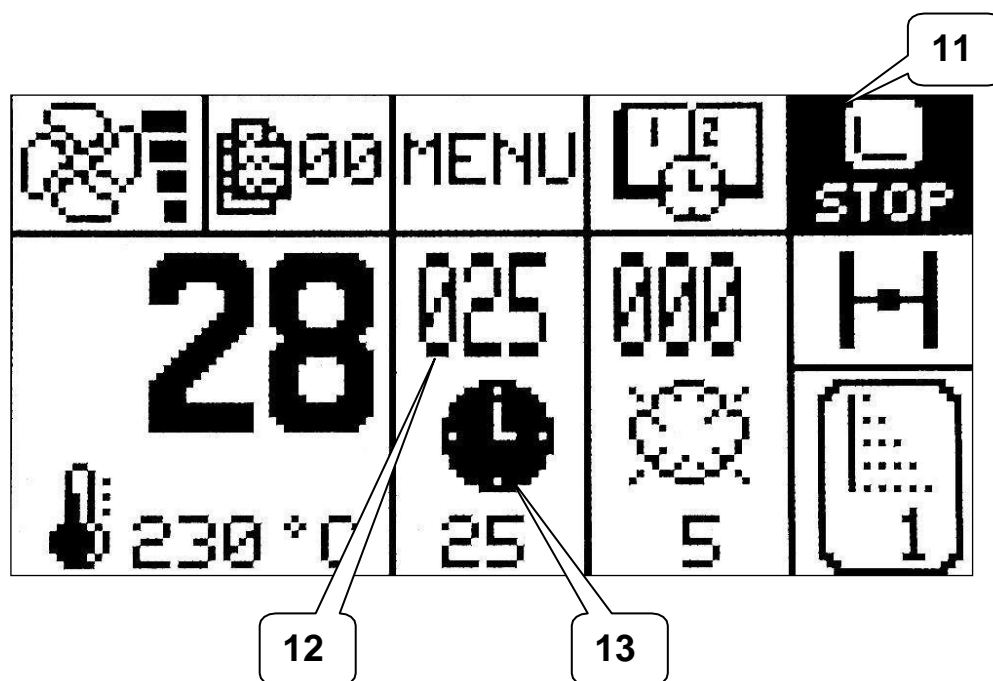
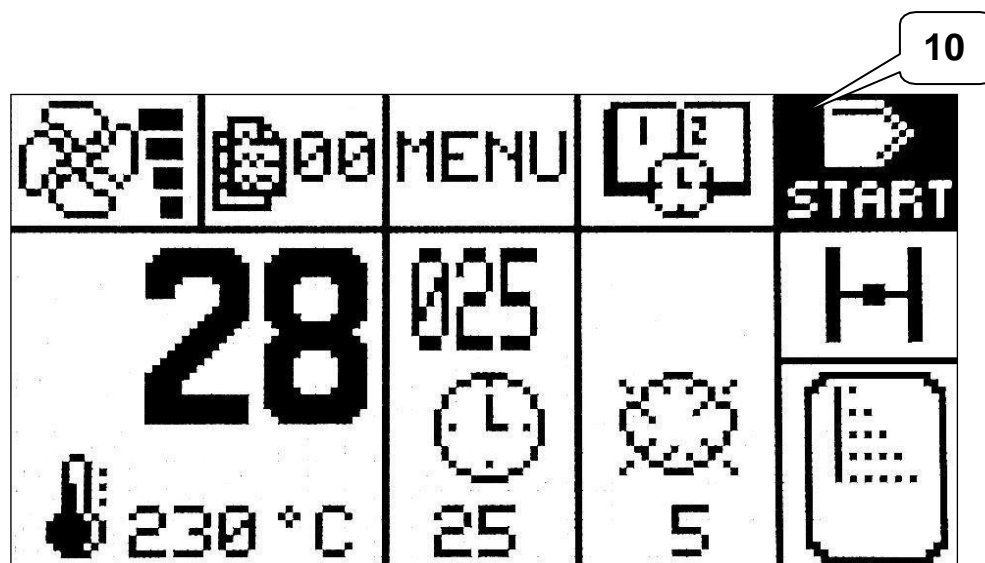


Время выпечки Старт / Стоп


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


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

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

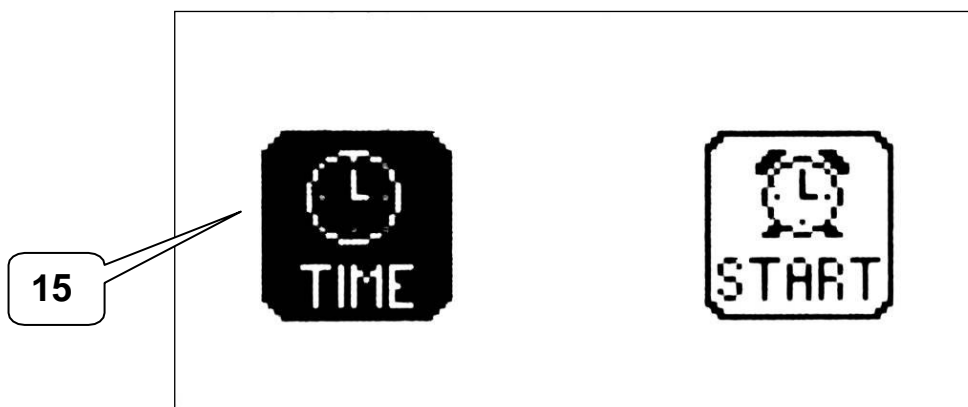
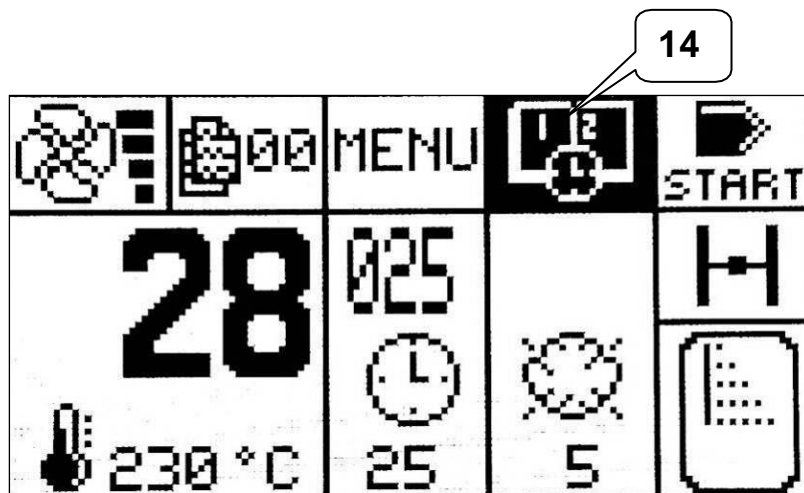


Настройка часов

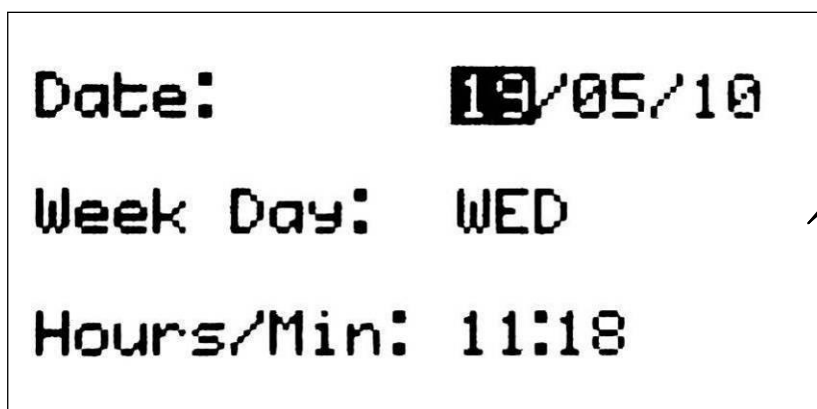
Наведите курсор на значок  (14), нажмите Enter и, попав на страницу меню «Время», нажмите на

значок  (15) чтобы установить текущую дату и время.

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






Меню «Время»



Установка времени и даты

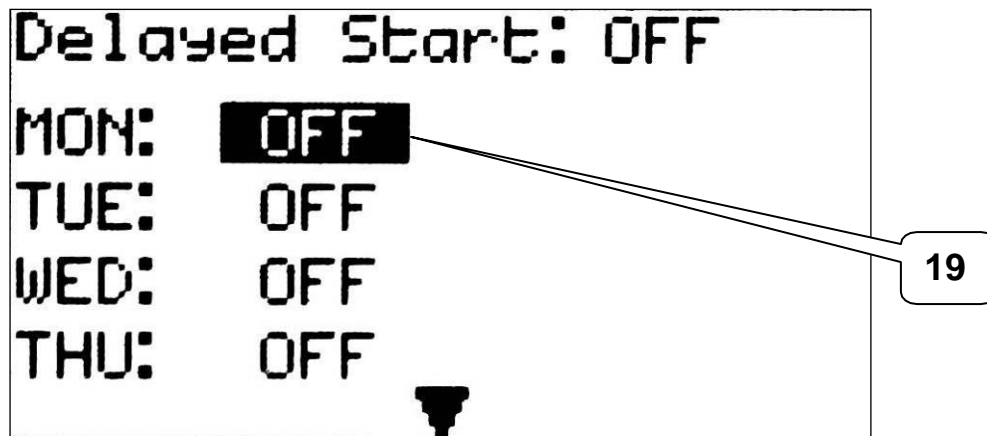
Настройка отложенного старта (ежедневно или еженедельно)

Наведите курсор на значок  нажмите **Enter** и, попав на страницу меню **"Время"**, нажмите на значок отложенного старта  (17). Чтобы активировать отложенный старт, включите его с соответствующей страницы (18). Установите время и день недели, в который должна быть запущена камера печи (19).

Если **отложенный старт** активен, на главной странице, устройство отобразит день недели / время, установленное для запуска печи, значок текущей даты и времени . При установленном на приборе времени запуска прибор запускает нагрев камеры до температуры, заданной в программе 00 (ручное или предварительное программирование).




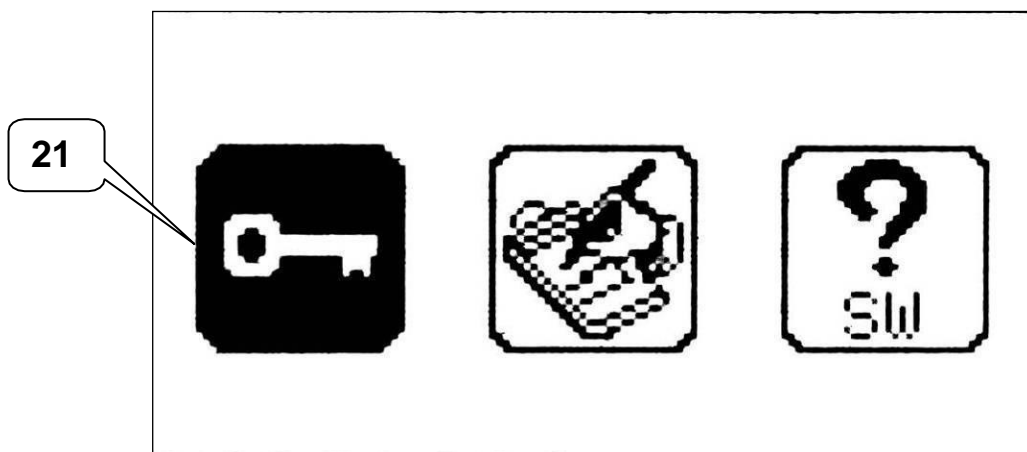
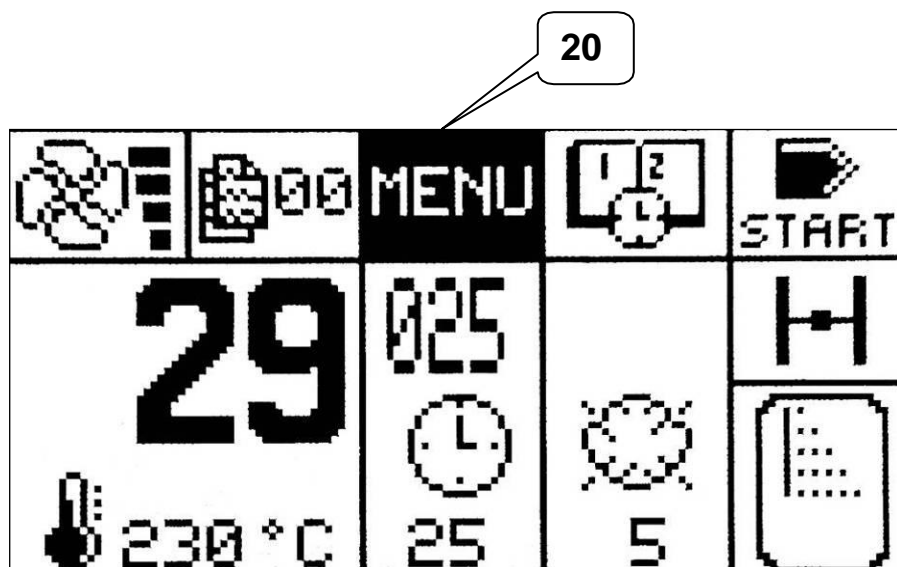
Меню «Время»



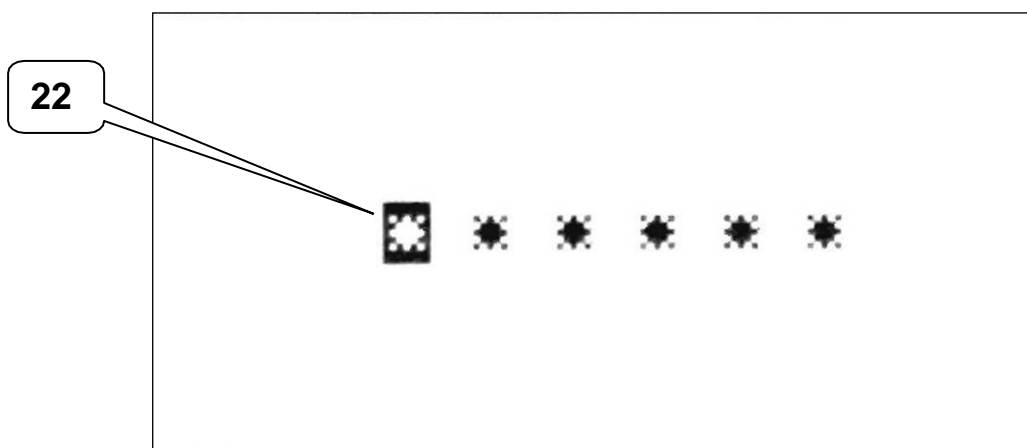
Программирование параметров машины

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

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



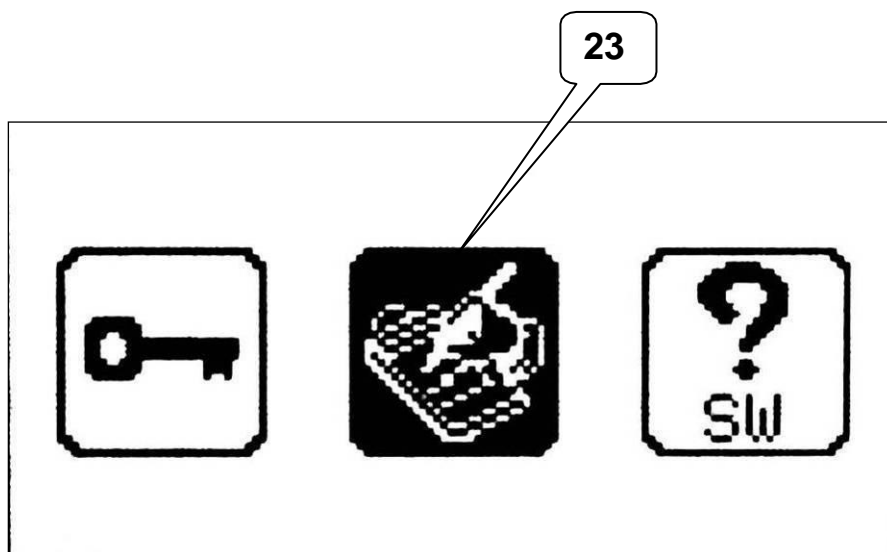
Меню настроек



Пароль: «xxxxxx»

Программирование параметров машины на уровне пользователя

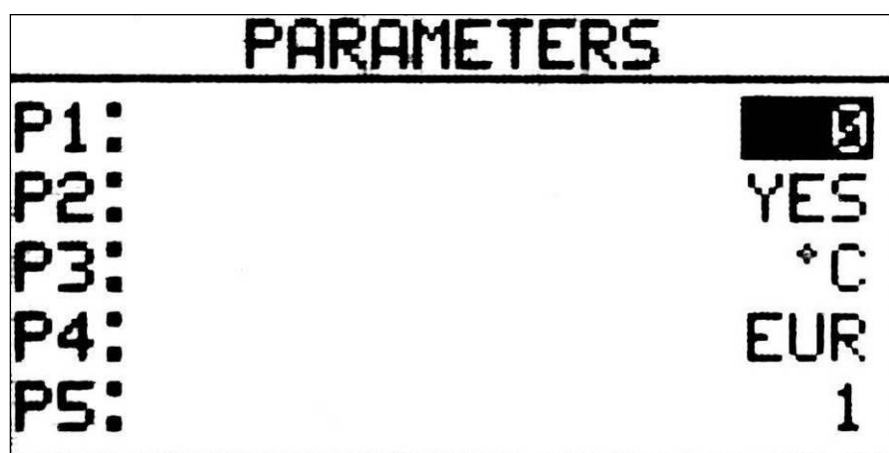
На странице **меню настроек** выберите значок (23) для входа на страницу **Меню пользователя** (Пароль : xxxxxx)



Меню настроек (Пароль: «xxxxxx»)

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





Меню пользователя


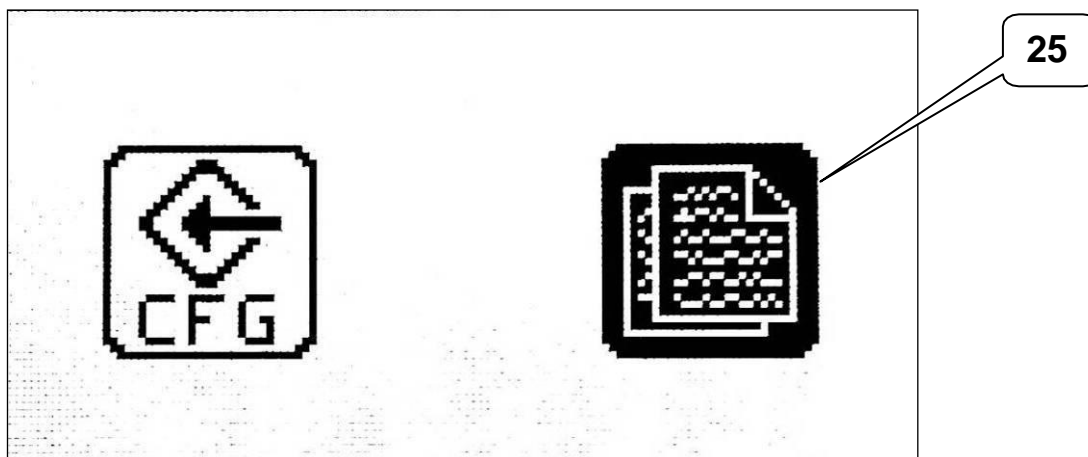
Параметры, которые могут быть изменены:


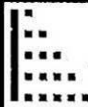





P1	Контраст ЖК-видео	от -50 до +50
P2	Фон ЖК-дисплея	Голубой : НЕТ или белый : ДА
P3	Единицы измерения температуры	°C or °F
P4	Тип даты	Европа : день/месяц/год или США : месяц/день/год
P5	Количество отложенных ежедневных стартов	1 или 2
P6	Активирует блокировку заданного значения	
P8	Активирует звуковой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

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

Настройка этапов выпечки для каждой программы (5 или 10)

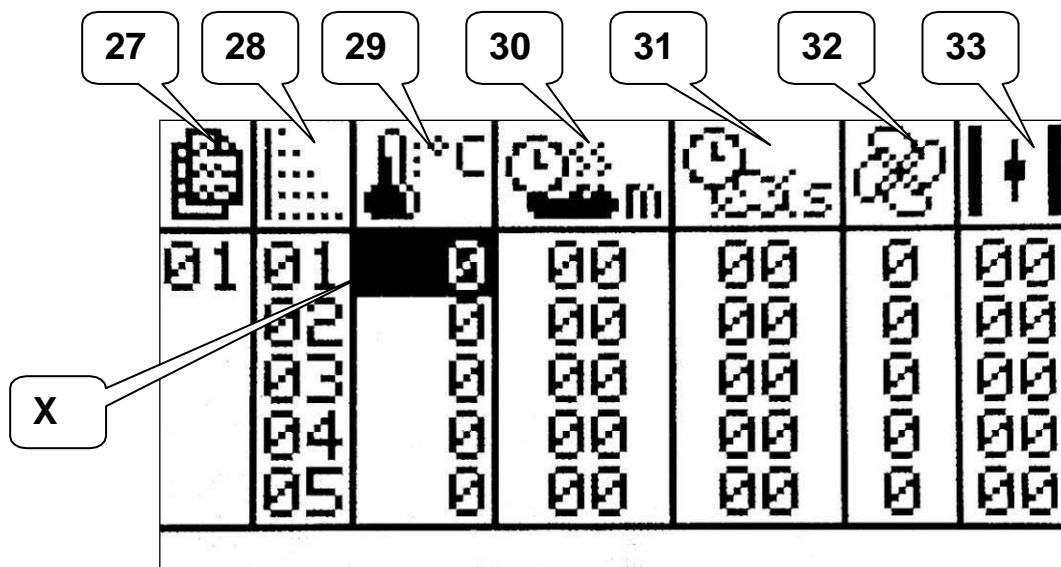
На странице меню настроек всегда выбирайте значок (25) для входа на страницу настройки фаз выпечки.



						
00	01	230	25	05	2	00

Отображение страницы Программы 00 (ручная) с одной фазой

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



Отображение страницы Программы 01 с 5 фазами

X) Положение курсора:

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

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

Повторите процедуру настройки фаз выпечки для любых программ

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



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

Отображение версии ПО

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

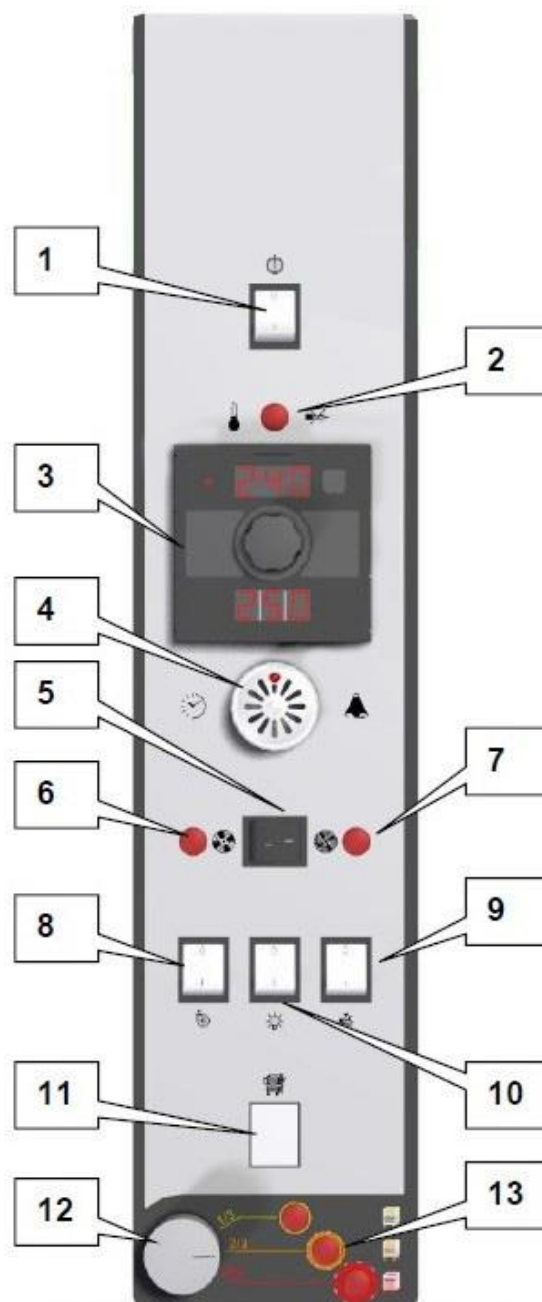


Меню настроек

```
Name:  CPfEu V. 1.1
Date:   22/03/10
Checksum: 93EB
```

Меню версии ПО

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Базовое электромеханическое исполнение

Электромеханическое исполнение FreeStyle
НЕСТАНДАРТНЫЙ ВАРИАНТ

1. Селекторный переключатель с линейной подсветкой 0-1
2. Световой сигнализатор блокировки горелки (только для вариантов с горелкой)
3. Регулятор температуры / Таймер выпечки и пара
4. Звуковой сигнализатор окончания выпечки
5. 1-0-2 Переключатель скорости вращения вентиляторов выпечки
6. Предупреждающий световой индикатор на скорости 1.
7. Предупреждающий световой индикатор на скорости 2.
8. 0-1 селекторный переключатель с подсветкой для управления пароотводом
9. Кнопка ручного впрыска пара
10. Управление освещением камеры 0-1 селекторный переключатель
11. Световой индикатор вращения стеллажей
12. 3-позиционный переключатель для системы свободного стиля (см. приложение "А")
13. 1/2 и 2/2 положения системы FreeStyle

Терморегулятор и Автоматический Таймер включения



1. информационный дисплей
2. кнопка установки температуры
3. кнопка увеличения значения (Увеличить)
4. кнопка установки времени выпечки и автоматического включения (вместе с кнопкой 2)
5. кнопка вкл/выкл терморегулятора
6. кнопка MF (не используется)
7. кнопка уменьшения значения (Уменьшить)

Символы:



- горелка или ТЭНы включены










- терморегулятор выключен или в режиме ожидания при автоматическом режиме включения



- индикатор открытой заслонки пароудаления






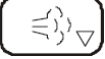
Установка температуры выпечки

1. В режиме ожидания терморегулятора (иконка  активна) нажмите кнопку  в течение 1 секунды, чтобы войти в рабочий режим
2. Верхний дисплей (красного цвета) показывает реальную температуру в градусах C° Цельсия или F° Фаренгейта
3. Нажмите кнопку  для установки температуры выпечки
4. Нажимайте кнопки  или , чтобы увеличить или уменьшить значение температуры выпечки
5. Нажмите  для сохранения выбранного значения, при этом вы вернетесь на главный экран
6. Когда необходимая температура выбрана, иконка  активируется автоматически, пока температура не достигнет заданного значения

Установка времени выпечки

1. В рабочем режиме терморегулятора нажмите кнопки  и  одновременно
2. Первые две цифры нижней части дисплея  замигают зеленым
3. Кнопками  или  выберите необходимое значение ЧАСОВ
4. Нажмите , чтобы сохранить выбранное значение; замигают вторые 2 цифры 
5. Кнопками  или  выберите необходимое значение МИНУТ
6. Нажмите , чтобы сохранить выбранное значение и вернуться на главный экран, нижний дисплей перестанет мигать
7. Чтобы запустить таймер, нажмите ; начнут мигать точки , начнется обратный отсчет времени
8. Чтобы остановить таймер, нажмите  в течение 1 секунды, сигнал прозвучит 3 раза

Установка текущего времени и дня недели








1. В режиме ожидания (иконка  активна) нажмите кнопки  и 
2. В нижней части дисплея замигает надпись зеленым шрифтом CLOCK, а также индикатор (оранжевого цвета) с левой стороны 
3. При помощи кнопок  и  выберите текущий день недели с помощью таблицы:

значение	день
1	Понедельник
2	Вторник
3	Среда
4	Четверг
5	Пятница
6	Суббота
7	Воскресенье

- Нажмите кнопку , чтобы сохранить выбранное значение, затем начнет мигать левая часть индикатора  в центре нижней части дисплея
- При помощи кнопок  и  выберите текущее значение часов
- Нажмите кнопку , чтобы сохранить выбранное значение, затем начнет мигать правая часть индикатора 
- При помощи кнопок  и  выберите текущее значение минут
- Нажмите кнопку , чтобы сохранить выбранное значение и выйти из режима установки времени

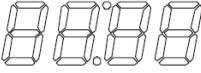
Установка автоматического включения печи

С помощью данного блока управления можно задать до 14 автоматических запусков в неделю. Автоматический запуск можно настроить после того, как настроены часы и день недели

- При включенном терморегуляторе, в рабочем режиме нажмите кнопки  и 
- В верхней центральной части дисплея замигает H01 (время первого автоматического запуска)
- При помощи кнопок  и  выберите номер запуска (с помощью данного блока управления можно задать до 14 автоматических запусков)
- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор. После этого замигает нижняя центральная часть дисплея
- При помощи кнопок  и  выберите значение согласно таблице ниже:

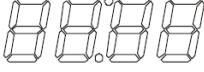
значение	день
---	нет
1	Понедельник
2	Вторник
3	Среда
4	Четверг
5	Пятница
6	Суббота
7	Воскресенье
1-5	Пн-Пт
1-6	Пн-Сб
1-7	Пн-Вс
6-7	Сб-Вс

6. Нажмите кнопку , чтобы сохранить выбранное значение, затем начнет мигать



левая часть индикатора 

7. При помощи кнопок  и  выберите текущее значение часов

8. Нажмите кнопку , чтобы сохранить выбранное значение, затем начнет мигать



правая часть индикатора 

9. При помощи кнопок  и  выберите текущее значение минут

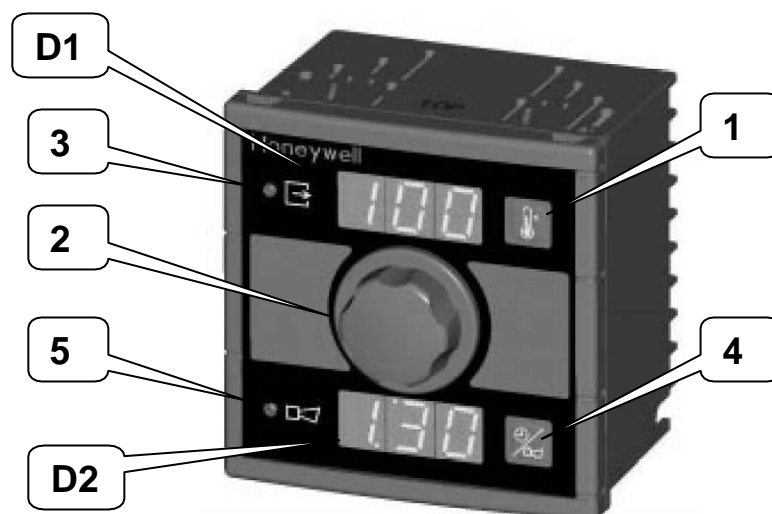
10. Нажмите кнопки  и , чтобы сохранить выбранное значение и выйти из процедуры программирования

Активация программируемого запуска

1. В рабочем режиме терморегулятора установите температуру, которую необходимо получить при программируемом старте

2. Нажмите кнопки  и , терморегулятор перейдет в режим ожидания и отобразит день и время автоматического запуска

Использование терморегулятора / таймера



1	Нажмите клавишу (1) для установки и регулировки температуры с помощью ручки (2) Дважды нажмите клавишу (1) для установки времени впрыска пара и отрегулируйте его с помощью ручки (2) Таймер пара запускается после сохранения значения (цифры на дисплее D1 устойчивы), таймер пара активирует реле R2 на время за считанные секунды.
2	Для регулировки заданных параметров можно вращать ручку.
3	Светодиод сигнализирует о состоянии реле терморегуляции R1 (ON = Led on).
4	Нажмите клавишу (4) один раз, чтобы установить время выпечки, и отрегулируйте его поворотом ручки (2). Таймер выпечки запускается после сохранения цифры (цифры непрерывно отображаются на дисплее D2). По окончании отсчета времени выпечки включается реле R3.
5	Индикация состояния таймера выпечки R3 (ON = Led on).
D1	Светодиодный дисплей для отображения температуры и времени пара.
D2	Светодиодный дисплей для отображения времени выпечки.

Когда цифры на дисплеях D1 и D2 мигают, их можно изменить, повернув ручку (2). Цифры сохраняются автоматически, если в течение как минимум 5 секунд не выполняются никакие изменения.

	<p>R1 : Клеммы 4 и 6 реле терморегуляции (в °C) R2 : Реле таймера пара (в секундах) клеммы 13 и 15 R3 : Реле таймера выпечки (в часах, минутах и секундах) клеммы 10 и 12</p>
	<p>Питание: 230 В переменного тока, клеммы 1 и 3, 50/60 Гц, 5 Вт Термопара Тип J, клеммы 8 (+) и 9 (-) Поле настройки температуры: 0-400 °C (Гистерезис 5°C) Поле настройки парового таймера: 0-90 секунд (обратный отсчет). Поле настройки таймера выпечки: 0-6ч, 40 минут (обратный отсчет), последняя минута отсчитывается в секундах.)</p>

Задняя клеммная панель

Приложение «А». Система Freestyle (свободный стиль)



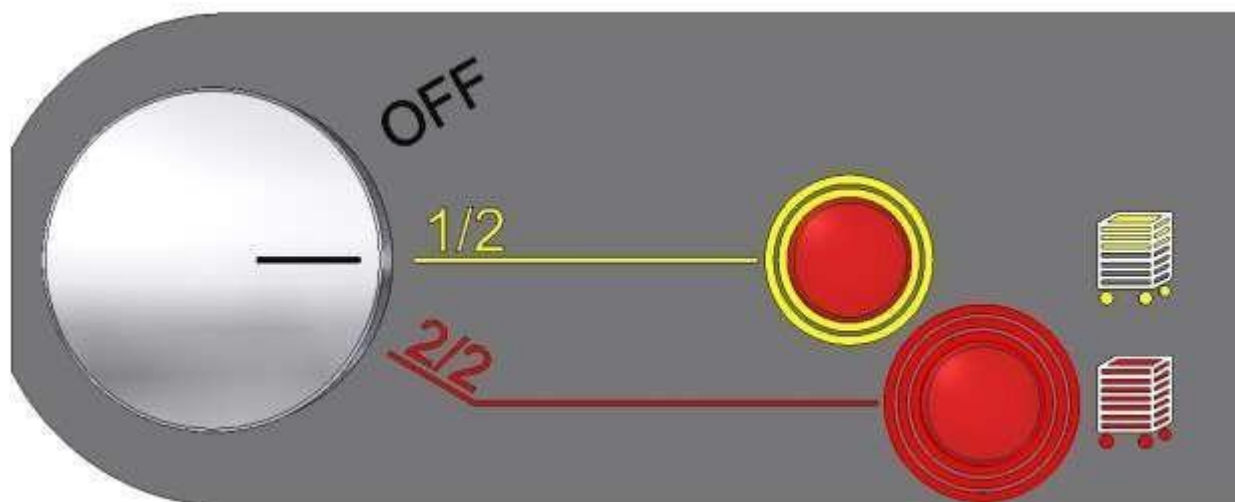
Цифровое управление



Электромеханическое управление
НЕСТАНДАРТНЫЙ ВАРИАНТ

Модель	Мощность, необходимая для стандартных электрических версий в кВт	
	Переключатель на 1/2	Переключатель на 2/2
72 E	8	16
89 E	10	20

- При 1/2 переключение выполняется при минимальной мощности, возможно, она может быть использована на рабочих фазах, когда необходимо поддерживать желаемую температуру пустой печи или для «выпекания участками»
- При 2/2 переключение выполняется на полную мощность; возможно использование в ночное время, когда мощность дешевле, или в случае очень тяжелых или холодных продуктов (например, замороженных продуктов).



Положение = Выпекание на 1/2 стеллажа

Активируются следующие пункты:

- 1 верхний нагревательный элемент (прогрев половины печи)
- 1 верхний вентилятор (вентиляция половины печи)
- 1 верхний электромагнитный клапан (пар половины печи)



Положение 2 = выпекание по всему стеллажу

Активируются следующие пункты:

- 3 нагревательных элемента (прогрев всей печи)
- 3 вентилятора (вентиляция всей печи)
- 3 электромагнитных клапана (пар для всей печи)

Приложение «Б». характеристики воды для парогенератора

Вода, подаваемая в парогенераторы печи, должна как минимум отвечать требованиям "Директив Европейского Сообщества по качеству воды, используемой для потребления человеком", которые также указывают на это: **"Вода не должна быть агрессивной"**.

Также необходимо соблюдать "Параметры необходимых индикаторов", приведенные ниже.

Общие технические данные:

- Предусмотренный пункт питания в соответствии с инструкциями, приведенными в руководствах по эксплуатации печи.
- Диаметр трубы 1/2 газопровода или эквивалентное внутреннее сечение
- Для быстрого закрытия предусмотрен шаровой клапан.
- В случае скачков давления установите регулятор давления.
- Давление в замкнутом контуре: 2 - 5 бар
- Расход: минимальный расход от 25 до 30 л/мин.

Необходимые параметры индикатора :

- Общая твердость : Макс. 10° F (французские градусы)
- Концентрация ионов водорода: PH Минимальное значение от 6,5 до максимума 9.5
- Проводимость: Макс. 1000 мкСм/см
- Индекс Ланжелера (водонасыщенность при 20°C): от -0.5 до +0.5
- Индекс Ризнара (стабильность воды при 20°C): от 6 до 7.5
- Хлорид : макс. 15 мг/л
- Сульфат: Максимум 50 мг/л
- Натрий: Макс. 100 мг/л
- Желез : макс. 0,2 мг/л
- Марганец: Максимум 0,05 мг/л

ПРИМЕЧАНИЕ Если указанные значения не будут соблюдены, существует серьезная опасность повреждения всей паропроизводящей системы, что приведет к необходимости полной замены системы. Это, соответственно, не покрывается гарантией на изделие.

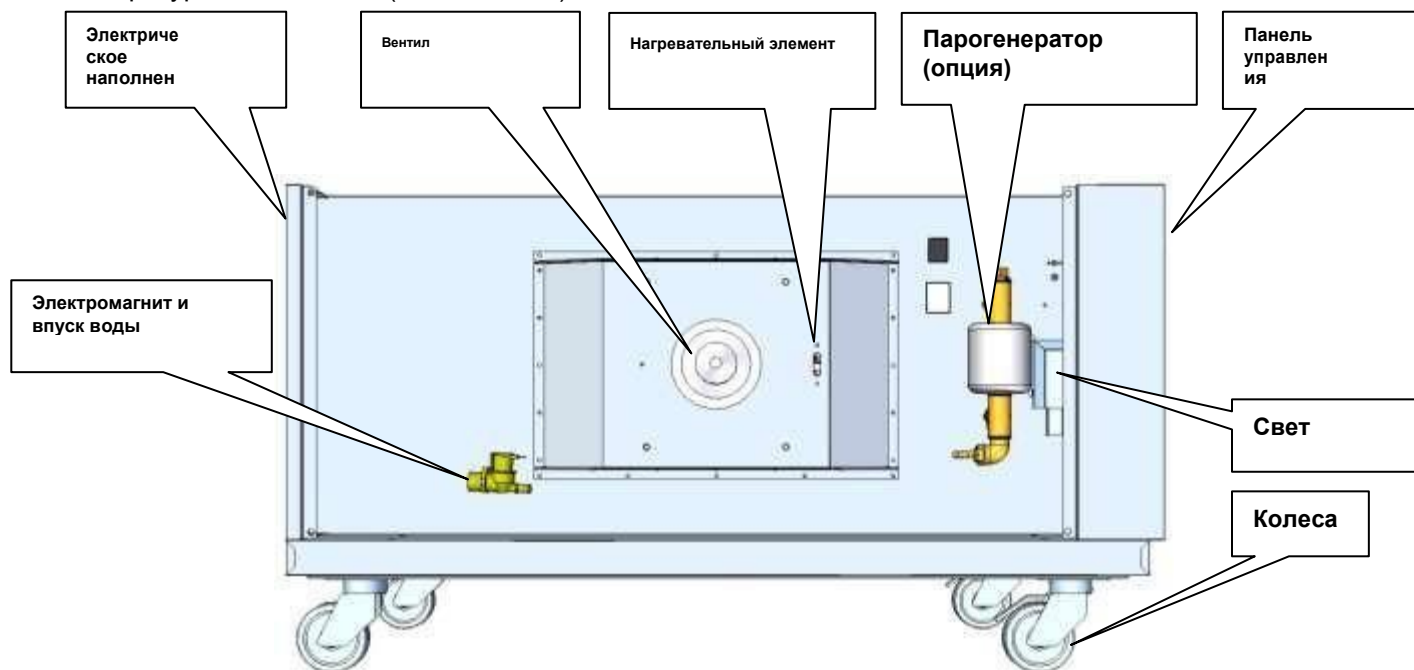
Комментарии:

- Для предотвращения повреждения парогенераторов и водопроводной системы лучше всего всегда поручать анализ воды квалифицированному техническому персоналу.
- Жесткая вода с высоким содержанием бикарбоната образует известковые отложения накипи
- В случае очень жесткой воды (высокая концентрация известкового налета) лучше всего установить смягчитель воды, чтобы предотвратить отложения и повреждение системы парообразования.
- Использование смягчителей с ионообменными смолами снижает временную жесткость воды, но в то же время снижает ее PH (кислотность).
- Значения PH ниже 6,5 указывают на кислотность и, следовательно, коррозионную воду.
- Кислотность нейтрализуется полифосфатами, добавляемыми с помощью подходящих измерительных приборов.
- Чем выше значение проводимости, тем богаче соль в воде (риск коррозии).
- Высокая концентрация хлоридов, прежде всего кислотного PH, ускоряет коррозию.

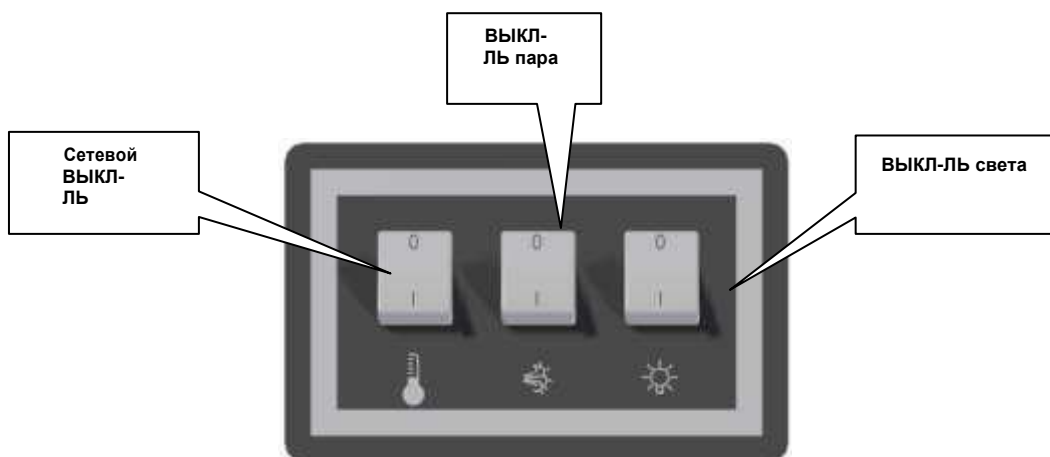
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ (Опция)

Панель управления расположена слева от шкафа наверху.

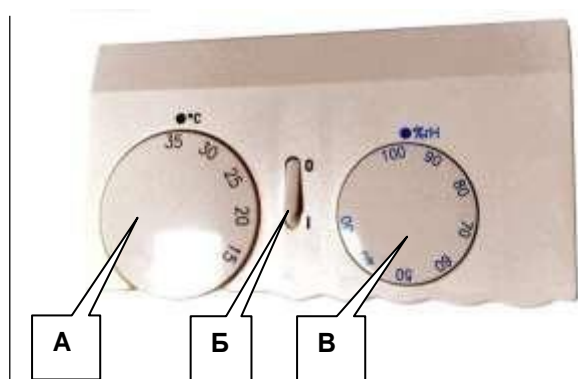
Внутри шкафа слева на левой стене расположен гигротермостат для регулирования температуры и влажности (опционально).



Левая сторона камеры - сторона компонентов



Панель управления

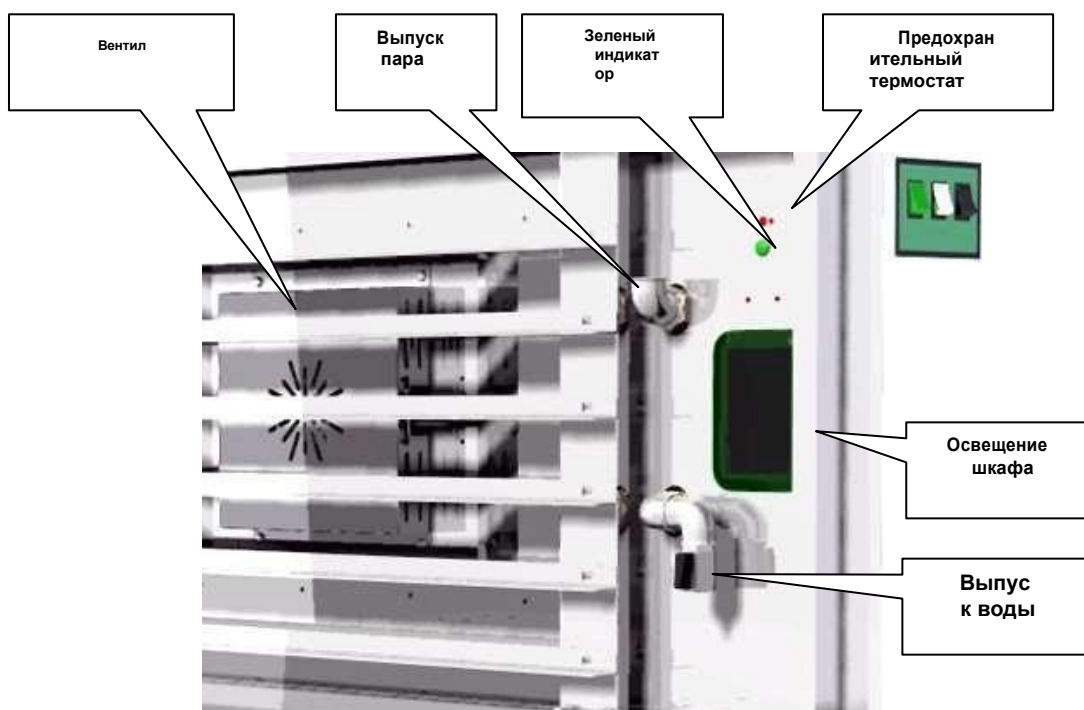


АНАЛОГОВЫЙ ГИГРОТЕРМОСТАТ (левая сторона внутри шкафа)

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

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.**



ВНУТРЕННЯЯ СТЕНКА КАМЕРЫ

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, открывая 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 расстоечный шкаф.

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

NB) Во время работы выпускной кран должен быть закрыт.

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

Apach

BAKERY *Line*

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