

ELECTRA

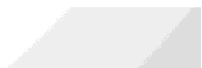
**РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
РОТАЦИОННОЙ ХЛЕБОПЕЧИ ELECTRA.**

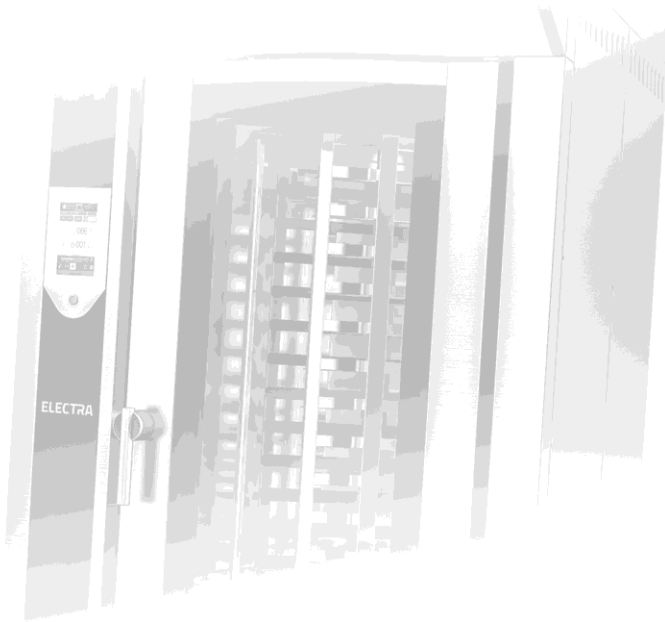



MEMAK



ELECTRA





**PROFESSIONAL
MACHINE**

memak.com

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ РОТАЦИОННОГО ТИПА ELECTRA

СОДЕРЖАНИЕ:

ВВЕДЕНИЕ.....	7
Руководство	7
Используемые Предупреждающие Знаки	8
Гарантия	9
Общая Информация.....	10
Производитель	10
Информация о Продукте	10
Информация об оборудовании	11
Дизайн Производственной Области	12
Размеры Продукта.....	13
Технические Детали Продукта.....	13
Ввод Продукта в Эксплуатацию.....	14
Общие Правила Распаковки оборудования.....	14
Правила хранения оборудования.....	15

Транспортировка продукта.....	15
Общие правила и процедуры транспортировки оборудования	15
Установка продукта	18
Система подачи чистой воды	20
Канализационная система	21
Правила подключения к электросети	21
Запуск работы печи	22
Предназначение и место установки печи	22
Условия, в которых не следует использовать печь	22
Правила необходимые для правильной эксплуатации данного оборудования.....	22
Сигналы сенсорной панели управления	23
Описание устройства.....	23
Описание интерфейса.....	24
Описание интерфейса рецептов.....	27
Выбор языка	31
Уведомления об ошибках.....	32
Ошибка последовательности фаз	32
Термическая ошибка фазы	33
Ошибка предохранителя.....	34
Экран настроек	35
Настройки > Экран пользователя	35
Настройки > Экран Духовки.....	37
Настройки > Экран приготовления.....	38
Настройки > Экран питания.....	39

Настройки > Экран вытяжки	40
Настройки > Экран дрозжей	41
Средства защиты персонала	43
Общая чистка оборудования	44
Правила чистки	44
Периодический график чистки.....	45
Обслуживание и настройка	45
Настройки времени и температуры приготовления	45
Рабочая температура.....	45
Настройка впрыска пара	46
Периодическое обслуживание	46
Общие правила.....	46
Замена стекла.....	47
Замена дверного уплотнителя.....	48
Смазывание механизма двери	49
Замена лампы	50
Смазывание подшипника Вращающегося Лотка	51
График периодического обслуживания.....	52
Возможные неисправности и их причины.....	52

ВВЕДЕНИЕ

РУКОВОДСТВО

- Инструкция по монтажу является частью устройства и содержит информацию о безопасном монтаже устройства.
- Инструкцию по монтажу необходимо полностью прочитать перед началом монтажа.
- Инструкция по монтажу должна всегда находиться в доступе для монтажного специалиста на месте установки.
- Инструкция по монтажу должна храниться в течение всего срока службы устройства.
- МЕМАК МАКІНА не несет ответственности за проблемы, возникающие из-за использования устройства не по его назначению.
- Инструкция по монтажу должна быть передана последующим операторам устройства.

Формы

- Все формы в этом руководстве представлены в качестве примеров.
- Они могут различаться в зависимости от используемого устройства.

Права на внесение технических изменений для улучшения защищены!

©2021 МЕМАК ТЕКНІК SERVİS. Все права защищены. Передача информации о продукте третьим лицам запрещена.

Используемые Предупреждающие Знаки

	В этом направлении	Носите его в направлении, указанном стрелками вверх.
	Хрупкий	Обращайтесь с пакетом осторожно.
	Хранить в сухом месте.	Его следует упаковывать таким образом, чтобы он не контактировал с открытым воздухом.
	Знак CE	Оборудование соответствует основным требованиям безопасности.
	Центр тяжести	Указывает точку, где необходимо поднимать оборудование.
	Точка подвешивания	Показывает, где должны быть прикреплены троса или цепи.
	Внимание	Опасная ситуация может привести к серьезной травме или смерти.
	Пожар	Пожарная опасность!
	Высокое напряжение	Внимание, опасность для жизни!
	Высокая температура	Во время работы печи дверца, стекло и окружающая ее поверхность нагреваются до высоких температур.
	Рабочие Механические детали	Не выполняйте техническое обслуживание или ремонт движущихся частей.

Гарантия

Для измерения температуры внутри духовки используется термопара типа "J". В нашем дизайне гарантируется, что даже при высоких температурах ошибка не превысит $\pm 2^{\circ}\text{C}$. В случае обрыва соединений термопары устройство автоматически переходит в режим защиты.

Производитель предоставляет гарантию на свой продукт в течение 2 (двух) лет с даты установки в соответствии с условиями договора купли-продажи и действующим законодательством, исключая следующие случаи:



- Повреждения стекла, ламп и уплотнений.
- Несоблюдение предназначения устройства.
- Работы по ремонту или техническим изменениям, проведенные лицами, не авторизованными производителем.
- Неиспользование оригинальных запчастей производителя.
- Механические повреждения, возникшие при транспортировке покупателем.
- Повреждения, вызванные недостаточностью энергоснабжающих систем, питающих духовку.
- Неисправности, вызванные небрежным обращением со стороны пользователя.
- Вмешательство в ремонт и настройку устройства любых лиц, кроме авторизованных сотрудников Metak Machine или уполномоченных сервисных центров
- Из-за неисправностей, которые могут возникнуть в электродвигателях
- Все неисправности в электрическом оборудовании.
- В случае изменения или искажения настроек духовки.
- Несоблюдение правил использования, указанных в руководстве пользователя.
- Metak Machine не несет ответственности за сбой или проблемы, вызванные использованием духовки лицом, не знакомым с ее эксплуатацией

Общая информация

Компания-производитель

Компания-производитель: MEMAK PLASTİK GIDA MAKİNA SAN. TİC. A.Ş
 Адрес: 4. Organize Sanayi Böl. Kayacık Mah. 103. Cad. No:10 Selçuklu KONYA/TÜRKİYE
 Телефон: +90 332 345 36 16
 Факс: +90 332 345 36 26
 Web: www.memak.com
 E-M ail: memak@memak.com

Информация о Продукте

		1 Konya 4. Organize Sanayi Bölgesi Büyükkayacık Mh. 103. Cd. No: 10 Selçuklu / KONYA T: +90 444 75 46 F: +90 332 345 36 26 www.memak.com - memak@memak.com	
Makine Tipi	2	Ağırlık	9
Model	3	Makinenin Toplam Isıl Gücü	10
Seri No.	4	Makinenin Çalışma Basıncı	11
Üretim Yılı	5	Makinenin Gaz Giriş Boru Ölçüsü	12
Gaz Sarfiyatı	6	Baca Tipi	13
Kategori	7	Üretici ID Numarası	14
	8	Elektriksel Bilgiler	15

1. Информация о производителе
2. Тип оборудования
3. Модель
4. Серийный номер
5. Год производства
6. Потребление газа
7. Категория
8. Эмблема CE
9. Вес
10. Общая тепловая мощность оборудования.
11. Рабочее давление оборудования.
12. Размер впускной трубы газа у оборудования
13. Тип дымохода
14. Идентификационный номер производителя
15. Информация по Электрике

Информация о Продукте

Наши печи серии Electra, производимые МЕМАК МАКІNA, представляют собой электрические конвекционные печи ротационного типа, используемые для многофункциональных целей в ресторанах, гостиницах и кондитерских.

Он компактно спроектирован для узких помещений, позволяет сохранять рецепты и прост в использовании с сенсорной панелью управления. Он обеспечивает легкую очистку благодаря легкоъемным внутренним частям.

Также используется для приготовления замороженных продуктов на месте в пекарных сетях с центральным производством. Крышка из закаленного стекла предотвращает потери тепла.

Поскольку он разработан в разных размерах, он может удовлетворить потребности малого, среднего и крупного бизнеса. Специально разработанная система циркуляции воздуха обеспечивает сбалансированное распределение горячего воздуха в каждой точке варочной камеры, обеспечивая стабильный подъем, набухание и приготовление продуктов.

НЕ ЗАПУСКАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ОЗНОКОМЛЕНИЯ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

МЕМАК МАКІNA не несет ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям или окружающей среде из-за несоблюдения инструкций, написанных в этом руководстве пользователя, или неправильного использования оборудования. МЕМАК МАКІNA имеет право вносить изменения в характеристики и размеры духовки.

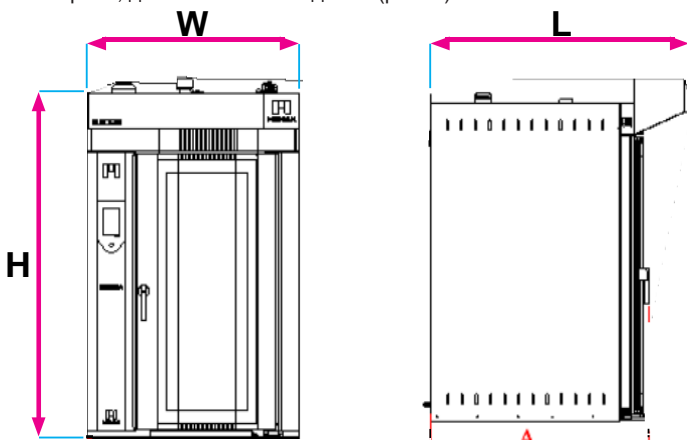
Дизайн Производственной Области

1. При размещении производственного оборудования по всей территории следует оставлять места для осмотра и очистки.
2. Оборудование следует размещать так, чтобы все точки подключения были закрыты, и не оставалось зазоров.
3. Пол, на котором расположены оборудования, должны быть доступны для уборки или должны быть полностью закрыты.
4. В тех случаях, когда оборудование проходит через такие секции, как потолок, пол или стена, между оборудованием и стеной должно быть предусмотрено достаточное пространство для очистки, или устройство должно быть установлено на стене так, чтобы не оставалось пространство вообще.
5. Вспомогательное оборудование должно быть съемным и подлежать повторной установке для облегчения процесса очистки.
6. Производственная поверхность должна быть покрыта твердым, гладким, легко моющимся и не впитывающим материалом.
7. Для изоляции следует использовать неабсорбирующий материал. Эти поверхности должны быть доступны.
8. При хранении продукции ее следует укладывать на поддоны на расстоянии не менее 100 мм от земли..
9. Контейнеры, используемые для сбора отходов и сточных вод, должны быть изготовлены из легко очищаемых материалов и иметь достаточный объем.
10. Двери и окна, ведущие из производственного помещения наружу, должны быть изолированы таким образом, чтобы предотвращать любое заражение извне.
11. В моечных помещениях должна быть обеспечена достаточная вентиляция.
12. Вода и водяной пар, вступающие в непосредственный контакт с продукцией, должны быть пригодными для питья.
13. Трубы, клапаны и соединения, используемые для жидких материалов: для этих деталей следует применять либо программы «очистки на месте», либо использовать системы, которые можно легко разобрать и собрать.
14. Все стационарные трубы должны быть изолированы для предотвращения образования конденсата.
15. На участках очистки должны быть установлены необходимые системы дренажа сточных вод.
16. Уклон пола должен быть таким, чтобы не допускать скопления воды на поверхности.
17. Лампы освещения должны быть защищены от падения и поломки.

18. Электрические кабели должны быть закреплены (должен быть предотвращен контакт с землей).
19. Электрические компоненты оборудования должны быть закрыты так, чтобы предотвратить попадание пыли. Необходимо предпринять меры для предотвращения попадания воды в электрические щиты.
20. Вентиляторы, моторы и другие детали оборудования должны быть установлены так, чтобы к ним был доступ.
21. Моторы и другое вспомогательное оборудование следует размещать так, чтобы они не соприкасались с землей.

Размеры Продукта

Также указаны ширина, длина и высота изделия (рис.-1).



(РИСУНОК 1)

Технические детали продукта

		ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ	Газовый
Ширина (Ш)	мм	1.200	1.350
Длина (L)	мм	1.520	1.520
Высота (H)	мм	2.070	2.070
Размеры сковороды (формы)	см	53x65 40x60	40x60
Количество сковороды (Формы)	ШТ	12 - 15	10 - 14
Расстояние между формами	см	10 - 8.8	12 - 9
Площадь для приготовления	м2	4.1	2.88
Входная дверь	см	64	
Выход дымохода пара	Ø см	9	
Водозабор	Дюйм	1/2"	
Источники Питания		ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	ГАЗ
Мощность питания		380 V / 50-60Hz / 3 Фаза	
Тепловая энергия	ккал	-	16.000/23
Вес духовки	кг	650	630

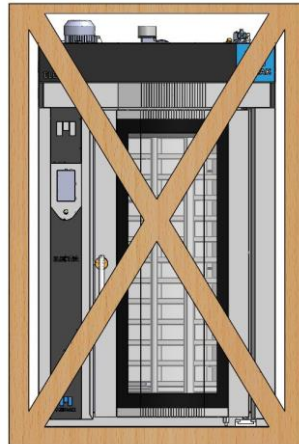
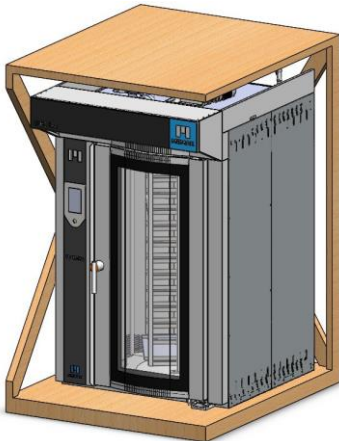
ВВОД ПРОДУКТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Установка выполняется персоналом компании-производителя или персоналом, уполномоченным компанией-производителем.
- Производитель не несет ответственности за неисправности, возникшие во время установки неуполномоченным персоналом. Несмотря на гарантию качества, производитель не несет ответственности за неисправности, возникшие при установке неуполномоченным персоналом.
- Производитель не несет ответственности за место установки оборудования и его техническое и юридическое соответствие.
- Все операции должны выполняться под руководством одного уполномоченного персонала.
- Операторы и лица, находящиеся под его командой, должны носить соответствующую защитную одежду во время операций.

Производитель не несет ответственности за происшествия, повреждения и неисправности оборудования, произошедшие из-за невыполнения указанных правил.

Общие Правила Распаковки оборудования

- Перед тем, как распаковать оборудование, проверьте наличие возможных повреждений, возникших в процессе транспортировки. Проверьте, есть ли все указанные в документах по доставке детали. В случае отсутствия деталей необходимо сообщить производителю в течение 24 часов.
- После завершения установки машины утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими законодательными нормами.
- Храните материалы, используемые для подъема оборудования, в удобном месте для будущего использования. (См. Рисунок-2)



(Рисунок2)

Правила хранения оборудования

- Машина должна храниться в закрытом помещении, изолированном от пыли, влаги и источников тепла.
- Допустимые значения для хранения следующие: Температура: от -5 °С до 45 °С.
- Максимальная влажность: 60%.
- Убедитесь, что место хранения оборудования не подвержено риску столкновения с транспортными средствами.
- Защищенные части следует регулярно проверять.
- Никогда не ставьте оборудования друг на друга.
- Если оборудование хранится без упаковки, ее следует поднять с земли с помощью деревянных поддонов. Его следует накрыть, чтобы защитить от пыли и грязи.

Структура Груза

Оборудование может быть отправлена в следующих формах:

- Полностью собран;
- Частично собран;
- Полностью не собранной; По желанию детали можно разместить на паллетах или любой деревянной конструкции выстроив сверху.

Транспортное средство, на котором будет осуществляться перевозка оборудования, должно обладать необходимой грузоподъемностью (см. техническую таблицу оборудования). Кроме того, минимальные размеры площади для погрузки на транспортном средстве должны быть следующими: Ширина: 2300 мм; Длина: 5000 мм.

Подъемное устройство, используемое для поднятия оборудования, должно иметь достаточную грузоподъемность и длину вил.

Транспортировка продукта

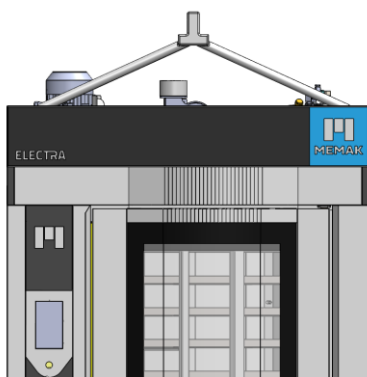
Общие правила и процедуры транспортировки оборудования

- Перед началом операции определите и осмотрите всю зону перевозки, место стоянки транспортного средства, выполняющего перевозку, и территорию, где будет установлена оборудование. Убедитесь, что нет опасной ситуации.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, которое будет поднимать и перемещать оборудования, достаточна. Веса указаны на упаковке и/или в этом руководстве.
- Проверьте, что подъемные канаты и цепи имеют сертификацию, и на канатах четко указана нагрузка, указанная производителем, прежде чем использовать подъемные канаты. Перед использованием канатов проверьте отсутствие повреждений и износа.
- Не завязывайте узлы и не перекручивайте подъемные тросы и соблюдайте правила, изложенные в этом руководстве установленные производителем. Те же правила применяются к цепям и ремням.

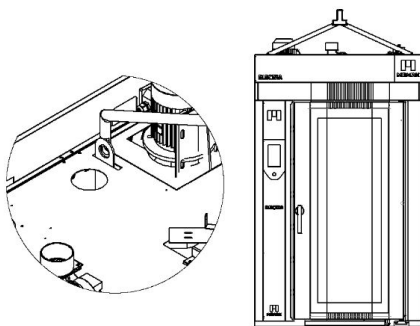
- Особое внимание следует уделить поднятию оборудования с учетом ее центра массы.
- Не забирайтесь на оборудование и не проходите под ней, когда она загружена и движется.
- Следите за тем, чтобы неуполномоченные лица не находились на зоне погрузки.
- Для предотвращения любых происшествий и травм следите за тем, чтобы все операторы находились на безопасном расстоянии при подъеме оборудования.
- При поднятии оборудования следите за тем, чтобы система не качалась.

Транспортировка от точки подъема;

- При транспортировке соблюдайте необходимые меры предосторожности! Убедившись, что крюки полностью зацепились приступайте к процессу подъема.
- Особое внимание следует уделять поднятю машины с учетом ее центра массы.
- Не завязывайте узлы и не перекручивайте подъемные тросы и соблюдайте правила, изложенные в этом руководстве установленные производителем. Те же правила применяются к цепям и ремням.
- Не забирайтесь на оборудование и не проходите под ней, когда она загружена и движется.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, которое будет поднимать и перемещать оборудования, достаточна.
- Места подъема показаны на рисунках 3 и 4.



(Рисунок 3)

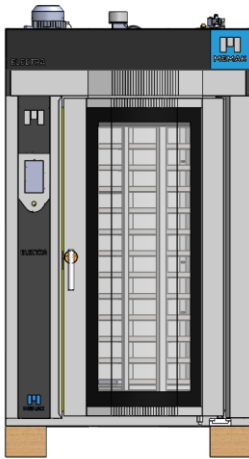


(Рисунок 4)

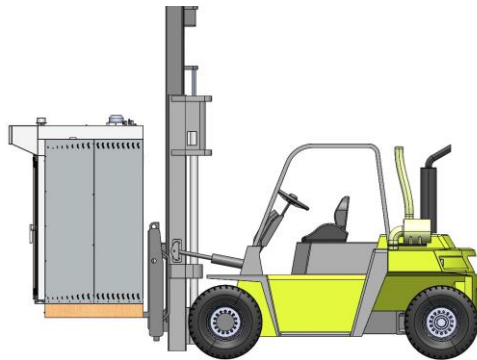
ВНИМАНИЕ: При транспортировке соблюдайте необходимые меры предосторожности! Убедившись, что крюки полностью установлены, приступайте к процессу подъема.

Использование погрузчика;

- Поместите вилы погрузчика внизу поддона и убедитесь, что вилы выступают как минимум на 20 см с противоположной стороны.
- Используйте погрузчик с достаточной грузоподъемностью и длиной вил.
- Обеспечьте медленное и безопасное перемещение.
- Убедитесь, что печь (оборудование на поддоне) равномерно распределяется на вилах погрузчика.
- Подъем с использованием погрузчика (см. рисунок 5 и рисунок 6) показан на изображении.



(Рисунок 5)



(Рисунок 6)

Техника для поднятия оборудования должен обладать достаточной грузоподъемностью и длиной вил.

Упаковка продукта соответствует мировым и европейским стандартам. После завершения процедуры контроля оборудования упаковывается в пузырчатую пленку, затем стягивается стрейч-пленкой и помещается в ящик, выполненный в соответствии с установленными стандартами, готовый для транспортировки.

! ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ ПЕРЕД ПОЛУЧЕНИЕМ ТОВАРА.

ЕСЛИ УПАКОВКА ПОВРЕЖДЕНА, ЯЩИК ПОВРЕЖДЕН, ТОВАР ПОМЯТ, ПОЦАРАПАН ИЛИ ИНЫМ ОБРАЗОМ ПОВРЕЖДЕН, ПОЖАЛУЙСТА, НЕ ПРИНИМАЙТЕ ТОВАР. КРОМЕ ТОГО, ПОЖАЛУЙСТА, СФОТОГРАФИРУЙТЕ ЭТОТ СЛУЧАЙ И НЕМЕДЛЕННО СООБЩИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ, ПРИЛОЖИВ КРАТКУЮ ЗАПИСКУ, ОПИСЫВАЮЩУЮ СИТУАЦИЮ.

УСТАНОВКА ПРОДУКТА

Готовое собранное оборудование :

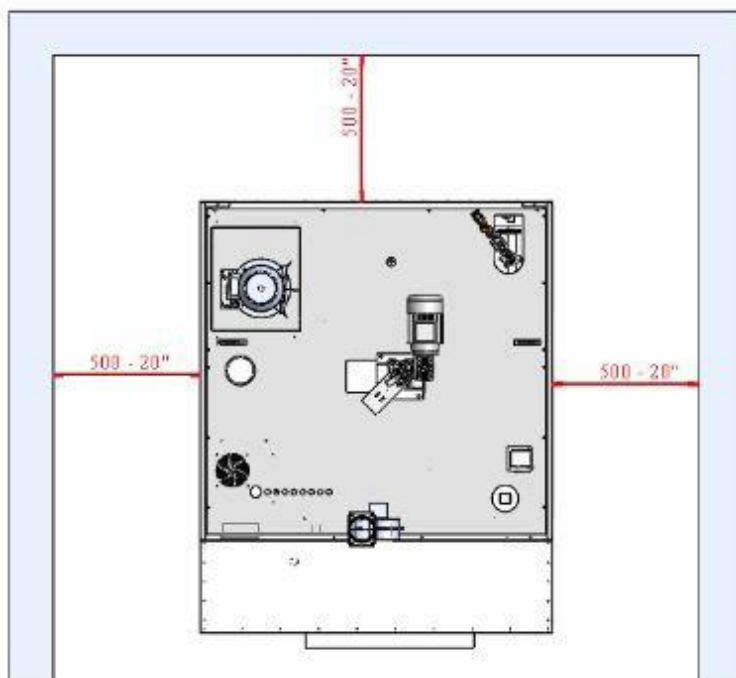
Оборудование, поставляемый в готовом смонтированном виде, требует специальных настроек на заранее отведенном для нее месте.

Оборудование в несобранном или частично собранном виде:

Если оборудование была отправлена несобранной или частично собранной, то монтаж должен быть обязательно выполнен персоналом, уполномоченным производителем

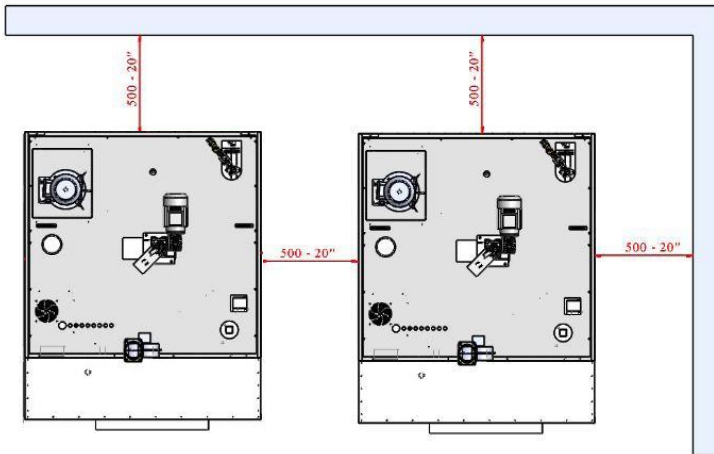
- Если заранее не составлен план расположения духовки, то их размещайте соответствующим образом, согласно указанным на рисунке 7 и рисунке 8 инструкциям.

ВАЖНО: Расстояние между духовкой и стеной должно быть не менее 500 мм (половина метра).



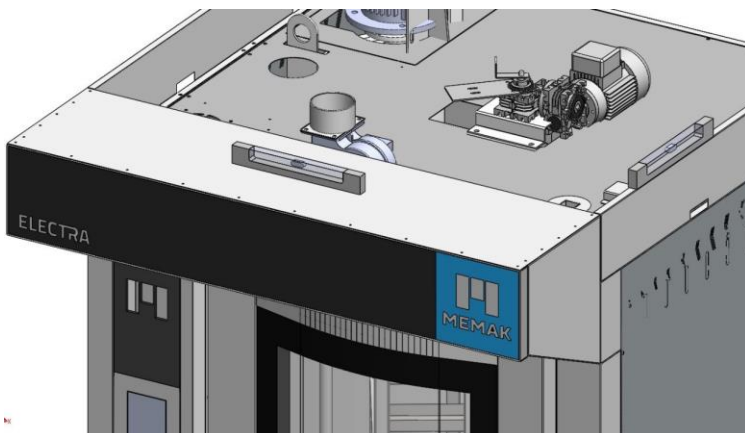
(Рисунок 7)

- Если планируется размещение больше одной духовки, рекомендуется провести детальное рассмотрение. (См. Рисунок 8)



(Рисунок 8)

ПРИМЕЧАНИЕ: После регулировки установочных размеров оборудование выставляется по уровню. (См. Рисунок 9)



(Рисунок 9)

Система подачи чистой воды

Эта система установлена в пространство под дном духовки.

Система включает в себя следующее:

- Канала подачи 1/2
- Набор соленоидных клапанов
- Водяное отверстие
- Термостойкий шланг для подключения

Набор соленоидных клапанов состоит из следующего:

- Соленоидный клапан
- Картридж фильтра
- Ручка

3 или более линии подачи (для каждого парового аппарата), состоят из следующего:

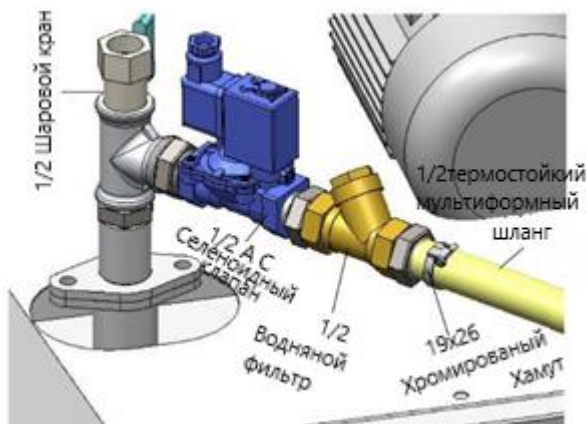
- Соленоидный клапан
- Соленоидный клапан с катушкой 24 В.

Заказчик самостоятельно подводит чистую водопроводную систему к необходимой близости от печи.

Примечания:

- Для поглощения давления от основного выключателя, выполните подключение гибким шлангом.
- Установите клапан с ручным управлением для моментального отключения системы в случае необходимости.
- После первого дня использования печи проверьте загрязнение фильтров в соответствии с процедурами.

Подключение чистой водопроводной системы (рисунок 10) должно быть выполнено правильно.

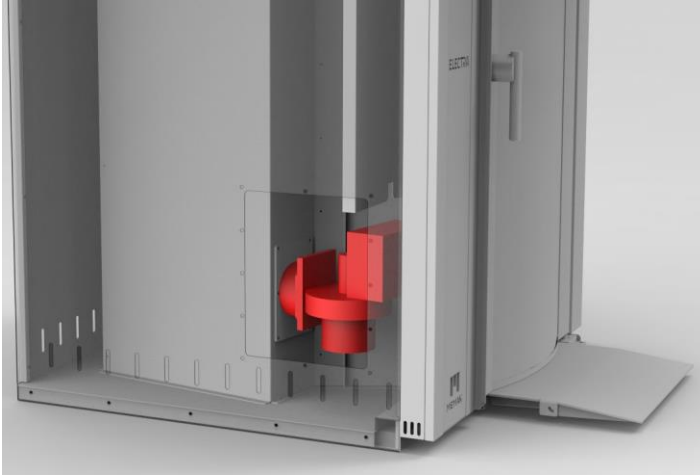


(Рисунок 10)

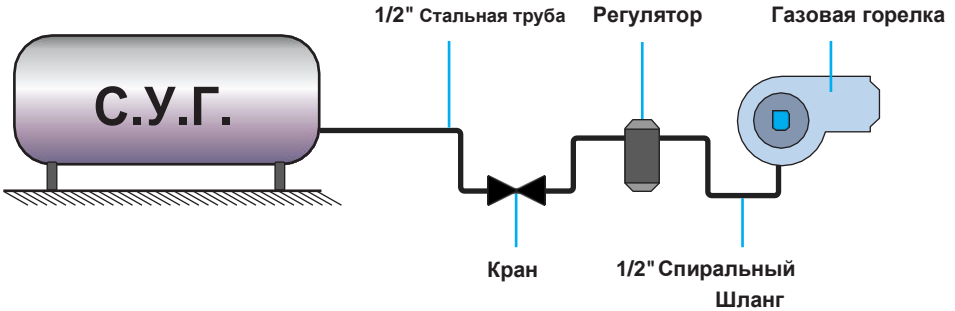
Топливная система (Горелка)

Горелка расположена слева от печи. Тип горелки и характеристики топлива указываются на этапе заказа. Заказчик предварительно подготавливает топливный резервуар в соответствии с характеристиками используемого топлива.

Газовая горелка: между баком и регулятором используется стальная труба диаметром 1/2", а между стальной спиралью и горелкой – спиральный шланг диаметром 1/2".



(Рисунок 11)

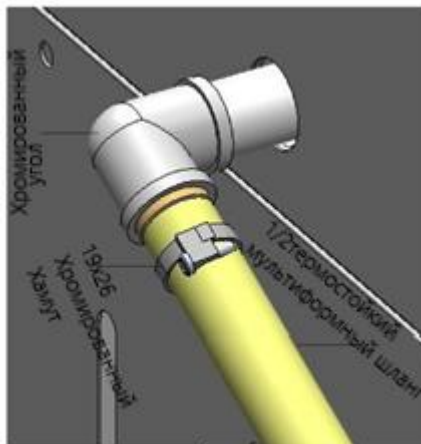


(Рисунок 12)

- Фиксация горелки осуществляется с использованием специальной монтажной плиты с шарниром.
- Для подключения к электрической сети соедините электрические кабели с электрической панелью. Для получения подробной информации о подключении обратитесь к прилагаемой инструкции по использованию горелки.
- Процедура подключения к электрической сети должна соответствовать общим или региональным законам и нормативам.
- Для моментального выключения горелки в экстренных ситуациях установите ручной контрольный клапан у края системы.

Канализационная система

Система подключения канализации должна быть выполнена правильным образом. (См. Рисунок 13)



(Рисунок 13)

Правила подключения электричества для моделей электрических печей

- Установка электрического подключения оборудования производится в соответствии с действующими нормами и является ответственностью заказчика.
- За защиту электрических подключений и цепей от источников питания отвечает заказчик.
- Используйте кабель с одобренным сечением, соответствующим электрической панели, и соответствующий текущему току. Информация о мощности электропитания доступна на этикетке. Длина кабелей для подключения должна быть адаптирована в зависимости от места установки печи.
- Перед выполнением электрического подключения убедитесь, что электропитание отключено.
- Выявите места, где кабель может подвергнуться повреждению, и закройте эти области для предотвращения возможных повреждений от механического воздействия.



Электрическая панель оборудована системой вентиляции для предотвращения повреждения электрических цепей при повышенной температуре.

Для подключения электричества требуется:

- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 3 x 80 А ТРЕБУЕТСЯ 1 ШТ.
- РАБОТАЕТ НА ТРЕХФАЗНОМ НАПРЯЖЕНИИ (380 В / 50 ГЦ), СРЕДНИЙ ПОТРЕБЛЯЕМЫЙ ТОК СОСТАВЛЯЕТ 65 А.
- НЕОБХОДИМО ПРОВЕСТИ КАБЕЛЬ ANTI GRON 5x16 (ОДНОЖИЛЬНЫЙ)
- РАЗМЕРЫ КАБЕЛЯ МОГУТ ИЗМЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАССТОЯНИЯ.
- НЕОБХОДИМО ПРОЛОЖИТЬ ТРУБОПРОВОД ИЗ ПВХ ДИАМЕТРОМ 1/2" НА ВЫСОТУ 2 МЕТРА ОТ ПОЛА НА МЕСТЕ УСТАНОВКИ ПЕЧИ ДЛЯ ПОДАЧИ ЧИСТОЙ ВОДЫ.
- КАНАЛИЗАЦИОННАЯ СИСТЕМА ДОЛЖНА ПРОХОДИТЬ НА ОДНОМ УРОВНЕ С ПОЛОМ И БЫТЬ НА РАССТОЯНИИ 1,5 М ОТ ПЕЧИ

Правила подключения электричества для газовых печей

- Подключение электропитания оборудования должно осуществляться с соблюдением действующих нормативов и является ответственностью заказчика.
- Защита электрических соединений и цепей от источника питания также лежит на ответственности заказчика.
- Используйте кабели, одобренные и соответствующие по току, с сечением, указанным на этикетке с данными о мощности. Длину кабелей для подключения следует адаптировать в зависимости от места использования печи.
- Перед выполнением электрического подключения убедитесь, что электропитание отключено.
- Выявите места, где кабель может подвергнуться повреждению, и закройте эти области для предотвращения возможных повреждений от механического воздействия.



Электрическая панель оборудована системой вентиляции для предотвращения повреждения электрических цепей при повышенной температуре.



Если лицам в возрасте 8 лет и старше, а также тем, кто страдает физическими, чувственными или с недостатком умственных способностей, или не обладает достаточным опытом и знаниями, было предоставлено обучение или инструкции по безопасному использованию устройства, и они полностью осознают связанные с этим риски, то они могут им пользоваться.

"Дети не должны играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра взрослых."

Для подключения электричества требуется:

- Для обеспечения обратной конвекции необходим 1 предохранитель на 3 x 16 А.
- УСТРОЙСТВО РАБОТАЕТ НА ТРЕХФАЗНОМ НАПРЯЖЕНИИ (380 В / 50 Гц) И ПОТРЕБЛЯЕТ 5 А МОЩНОСТИ НА КАЖДУЮ ФАЗ
- НЕОБХОДИМ КАБЕЛЬ ANTIGRON 5x2,5. ДЛИНА КАБЕЛЯ ЗАВИСИТ ОТ МЕСТА, ГДЕ БУДЕТ УСТАНОВЛЕНО ОБОРУДОВАНИЕ.
- ВЫСОТА ПОДКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА ОТ ЗЕМЛИ СОСТАВЛЯЕТ 24 СМ. РАЗМЕР ТРУБЫ ВХОДА ГАЗА ½
- 1 СЛИВ СТОЧНЫХ ВОД, МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫСОТА ОТ ЗЕМЛИ 10 СМ.
- СТИРАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ С ЗАВЕРШАЮЩИМ НАКОНЕЧНИКОМ ДЛЯ ВХОДА ШЛАНГА ВЫСОТА ОТ ПОЛА h:200 СМ

ЗАПУСК РАБОТЫ ПЕЧИ

Предназначение и место Установки Печи

Эта печь спроектирована и изготовлена специально для производства и подогрева готовых продуктов, особенно пиццу, сухие торты, хлеб и другие изделия из муки, исключая продукты с возможностью воспламенения (с содержанием алкоголя). Она предназначена для работы с использованием жидкого или газового топлива при использовании соответствующих средств для зажигания.

Условия, в которых не следует использовать печь

Использование запрещено в следующих условиях:

- Применение в приготовлении пищи, такой как мясо, рыба, овощи, фрукты, сыр, если это не указано в контракте и не утверждено производителем.
- Запуск в условиях, которые могут вызвать взрыв или представлять опасность для окружающей среды.
- Использование в средах, где может возникнуть пожар.
- Использование в незащищенных зонах.
- Использование при выключенном электромагнитном замке.
- Без использования средств безопасности и защиты.
- Использование в случае отклонения от указанных значений и характеристик.

Правила необходимые для правильной эксплуатации данного оборудования

Производитель не несет ответственности за происшествия и травмы, возникшие из-за невыполнения инструкций.

- Регулировочные работы должны выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом. При выполнении регулировочных работ все источники энергии машины должны быть отключены. В случае исключительных ситуаций необходимо предпринять все необходимые меры безопасности.
- Перед началом регулировочных работ убедитесь, что нет риска связанного с каким-либо отходом.
- Работайте всегда в освещенном помещении.
- Внимательно прочитайте знаки безопасности и убедитесь, что вы их понимаете.
- Регулярно чистите и поддерживайте в чистоте находящиеся снаружи части машины, особенно часть с горелкой.
- Перед запуском оборудования регулярно проверяйте все выключатели, средства безопасности и другие функции управления.
- Использование устройства должно осуществляться квалифицированным лицом, ознакомленным с требованиями безопасности и техническими условиями, прочитавшим руководство по эксплуатации и обслуживанию.
- Оператор должен носить подходящую и легкую одежду, не поддаваемую захвату машиной.
- При загрузке ингредиентов в духовку; Действия следует предпринимать в соответствии с рекомендациями производителя.
- Во время работы оборудования не двигайте и не чистите ни одну ее часть.
- В случае опасной ситуации сразу нажмите кнопку экстренной остановки.
- В конце рабочего дня отключите все энергетические подключения машины.
- Поддерживайте чистоту и порядок на панели управления. Если панель управления повреждена, свяжитесь с соответствующими службами.
- Подробную информацию об очистке панели управления см. в разделе «Обслуживание и чистка».
- Машину нельзя использовать не по прямому назначению.

Сигналы сенсорной панели управления

Описание устройства

- Контрольный блок печи регулирует процесс приготовления продуктов, размещенных внутри печи, исходя из установленных значений температуры и времени, обеспечивая их приготовление при желаемой температуре и времени.
- На интерфейсе устройства отображаются значения температуры, пара и времени с помощью индикаторов. Активные индикаторы температуры на экранах позволяют наблюдать текущий режим работы. Из-за наличия отдельных кнопок для установки каждого значения прибор легко настраивается и это занимает мало времени. Звуковой сигнал сигнализирует пользователю об ошибках и предупреждениях, происходящих во время работы.
- Благодаря функции "Добавить рецепт" вы можете легко сохранять и запускать желаемые рецепты в несколько шагов.
- С помощью меню "Программирование" можно создавать недельные программы, позволяя печи автоматически предварительно разогреваться до вашего прихода
- Интерфейс программы позволяет управлять "Дрожжевой Комнатой" и контролировать печь Stella с одной и той же панели.
- Устройство контролирует не только температуру в печи, но и температуру парогенератора и клапана пара автоматически.
- Напряжение питания устройства - 24 В.
- Внутреннюю температуру печи определяет термопара типа "J". В нашем дизайне гарантирует максимальную погрешность $\pm 2\%$ °C даже при высоких температурах. В случае обрыва соединения термопары устройство автоматически переходит в режим защиты.
- В устройстве есть вход для предохранительного термостата. Когда этот вход, обычно закрытый, переходит в открытое положение, устройство автоматически переходит в режим "Ошибка".
- При переходе устройства в режим "Ошибка" на экране появляется окно с уведомлением об ошибке. Благодаря этим окнам ошибки легко выявляются и могут быть устранены при помощи соответствующего персонала.
- Управляющее устройство печи спроектировано как единое целое для удобного монтажа на панели, что сокращает время установки до минимума.

Описание интерфейса



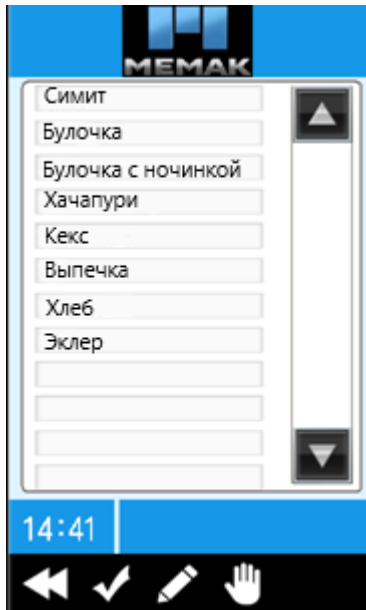
(Рисунок 1)

Экран ручного управления представляет собой интерфейс, на котором осуществляется приготовление по установленным параметрам. В режиме "Ручное приготовление" значения могут быть настроены по желанию. При выборе любого рецепта из меню рецептов также появится тот же экран. Однако изменение значений на этом экране невозможно, так как эти значения являются оригинальными параметрами рецепта и могут быть изменены только с использованием опции "Редактировать рецепт".


ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	 РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	При включении духовки на экране появляется страница ручного приготовления. Предварительный нагрев активируется, как только включается экран ручного приготовления. Духовка начинает нагреваться до установленного значения температуры на экране.
2		Он проверяет работу вентилятора и резисторов во время работы духовки. Зеленый цвет указывает на то, что он работает. Тот, который показан белым, означает, что он отключен.
3		Это кнопка, которая показывает состояние заслонки (клапана). Зелёный цвет на кнопке указывает на то, что заслонка открыта, а белый цвет указывает на то, что заслонка закрыта.
4		Кнопка сбоку определяет, сколько секунд пара будет подаваться с нулевой минуты во время приготовления духовки. Установленное значение заключается в том, что пар подается в духовку сразу после нажатия кнопки пуска, то есть начиная с нулевой минуты. Зеленый цвет указывает на то, что пар активен, а белый — на то, что он отключен.
5		Открывается экран ручного управления, как показано на Рисунке 1. Слева на этом экране находится кнопка точки установки, с помощью которой можно изменять установленное значение температуры, которую должна достичь печь.
6		Это кнопка, которая показывает температуру духовки.
7		С помощью этой кнопки определяется время приготовления духовки. Максимальное значение продолжительности составляет 999 минут и указывается на экране в минутах. Когда начнется приготовление, будет засчитано самое правое значение минут.
8		Это кнопка, показывающая время приготовления в духовке.
9		Это кнопка, которая показывает время. Он показывает текущие данные часов в информационных целях.
10		Указанные кнопки являются кнопками вращения лотка. Он позволяет вращать лоток внутри духовки в направлении стрелки. Вращение выполняется до тех пор, пока она удерживается в нажатом состоянии. Когда вы перестаете нажимать кнопку процесс вращения прекращается, за исключением случаев, когда это происходит во время приготовления пищи. Возможно также настройка активации этих кнопок во время предварительного нагрева через Меню Сервиса -> Режим Приготовления.

11		<p>Кнопка дрожжевой комнаты. Позволяет переключиться на экран управления дрожжевой комнатой.</p>
12		<p>Кнопка настроек. Он используется для изменения настроек управления духовкой.</p>
13		<p>С помощью этой кнопки можно подавать пар в кабину во время приготовления пищи или во время предварительного нагрева. Ручную кнопку подачи пара можно использовать в любое время.</p>
14		<p>Эти кнопки служат для управления открыванием и закрыванием клапана. Белый цвет указывает на то, что клапан функционирует. На левой показывает что клапан закрыт.</p>
15		<p>Это запускает вытяжной вентилятор вытяжки. Может использоваться для запуска вытяжки, когда дверь закрыта. Белый цвет указывает на то, что вытяжка работает. На левой диаграмме вытяжка находится в выключенном состоянии.</p>
16		<p>Это уменьшает энергопотребление духовки, но увеличивает время приготовления. Белый цвет указывает на то, что активирован экономичный режим (eco mode). На левой диаграмме режим экономии электроэнергии выключен.</p>
17		<p>Это используется для создания рецептов, проверки ранее созданных рецептов или приготовления блюд с использованием рецепта, созданного ранее.</p>
18		<p>Он используется для включения лампы духовки. На рисунке слева лампа выключена, а на рисунке справа лампа включена.</p>
19		<p>Эта кнопка запускает процесс приготовления в соответствии с введенными значениями. Если приготовление еще не начато, оно будет запущено заново. Если процесс уже запущен и приостановлен, эта кнопка позволяет продолжить приготовление с того момента, на котором оно было приостановлено.</p>
20		<p>Эта кнопка используется для остановки процесса приготовления.</p>

Описание интерфейса рецептов

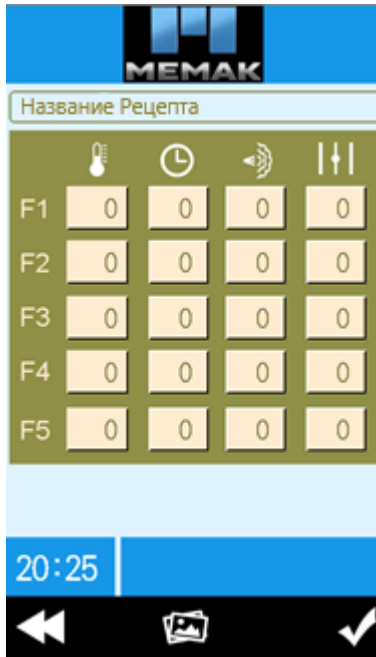


(Рисунок 2)

Экран "РЕЦЕПТ" представляет собой список сохраненных рецептов с установленными значениями для приготовления. С этого экрана можно получить доступ к рецептам, удалить их или изменить значения параметров, нажав кнопку "редактировать". После выбора рецепта и нажатия кнопки снизу (), будет отображен экран приготовления с соответствующими значениями параметров выбранного рецепта.

ШАГ	КНОПА	ОПИСАНИЕ
1		<p>Рецептный экран выделяет активный рецепт, как показано на изображении с жёлтым фоном, что указывает на выбранный и готовый к взаимодействию рецепт. Ниже, нажатием кнопки с  можно начать процесс предварительного нагрева в соответствии с выбранным рецептом. Когда потребуется, экран будет готов к началу процесса приготовления. Рецепты с белым фоном представляют другие рецепты, не выбранные в данный момент. При нажатии на них они становятся активными рецептами для последующего взаимодействия.</p>
2		<p>Кнопка "Подтвердить" используется для запуска выбранного рецепта.</p>
3		<p>Если выбран рецепт и нажата кнопка "редактировать" (), значения параметров (set и step) активного рецепта будут перенесены на экран создания рецепта. С этого экрана можно внести изменения в рецепт, редактируя установки и этапы.</p>
4		<p>Эта кнопка используется для возврата на главный экран, на экран ручного приготовления.</p>
5		<p>Кнопка "Назад" используется для возврата с экрана рецептов на главный экран (экран ручного приготовления).</p>
6		<p>Эта кнопка отображает информацию о текущем времени в информационных целях.</p>

Экран создания рецепта




(Рисунок 3)

Экран "Создать Рецепт" представляет собой интерфейс, который позволяет вводить значения параметров приготовления для сохранения новых рецептов и редактирования существующих. Этот экран включает в себя четыре различных набора параметров: температура, время, пар и значения заслонки. Для каждого значения существуют шаги, их может быть указано максимум 5. Установленные шаги и значения наборов могут быть сохранены с помощью кнопки ()

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1		Это место в верхней части экрана "Создать рецепт", используемое для ввода названия рецепта. При нажатии на эту область появится клавиатура, с помощью которой можно ввести название.
2		Текстовое поле, указанное слева, используется для ввода установленного значения температуры, как указано слева. При нажатии на него открывается окно ввода, где можно ввести значение температуры приготовления.
3		Указанное текстовое поле используется для ввода установленного значения времени, как указано слева, с помощью соответствующего символа. На экране температуры оно представляет общее время приготовления, а на экране клапана и пара указывает, через сколько минут будет подан пар или открыт клапан.
4		"Паровое текстовое поле позволяет выбирать, сколько секунд будет подаваться пар, начиная с указанного момента минуты."
5		"Клапанное текстовое поле указывает, на сколько секунд будет открыт клапан, начиная с указанного момента минуты."
6		"Это страница экрана, используемая для ввода установленных значений при создании рецепта."
7		"Используется для добавления изображения к созданному рецепту. При нажатии на кнопку откроется экран с сохраненными изображениями. Изображение можно выбрать из этого экрана и добавить к созданному рецепту."
8		"Рецепт с введенными установочными значениями сохраняется в память при нажатии кнопки подтверждения."
9		"Кнопка 'Назад' используется для возвращения на экран списка рецептов."

Выбор языка



ПРИ НАЖАТИИ НА ЭТУ КНОПКУ () В ЭКРАНЕ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЯВИТСЯ СЛЕДУЮЩИЙ ЭКРАН. ЭТОТ ЭКРАН ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ НА ВЫБРАННОМ ЯЗЫКЕ.



(Рисунок 4)

Уведомления об ошибках

Ошибка в последовательности фаз



(Рисунок 5)

ЭТА ОШИБКА УКАЗЫВАЕТ НА ТО, ЧТО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ НЕВЕРНОЕ. НЕОБХОДИМО ИЗМЕНИТЬ НАПРАВЛЕНИЕ ФАЗ В ПРЕДОХРАНИТЕЛЯХ ОСНОВНОГО ПИТАНИЯ.

Фазовая термическая неисправность



(Рисунок 6)

ЭТО СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ УКАЗЫВАЕТ НА ТО, ЧТО ПРИ ПЕРЕГРУЗКЕ ИЛИ ПОЛОМКЕ МОТОРА СРАБАТЫВАЕТ ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ МОТОРА. НЕОБХОДИМО ВЫЯВИТЬ И УСТРАНИТЬ ПРИЧИНУ НЕИСПРАВНОСТИ В МОТОРЕ.

Ошибка предохранителя



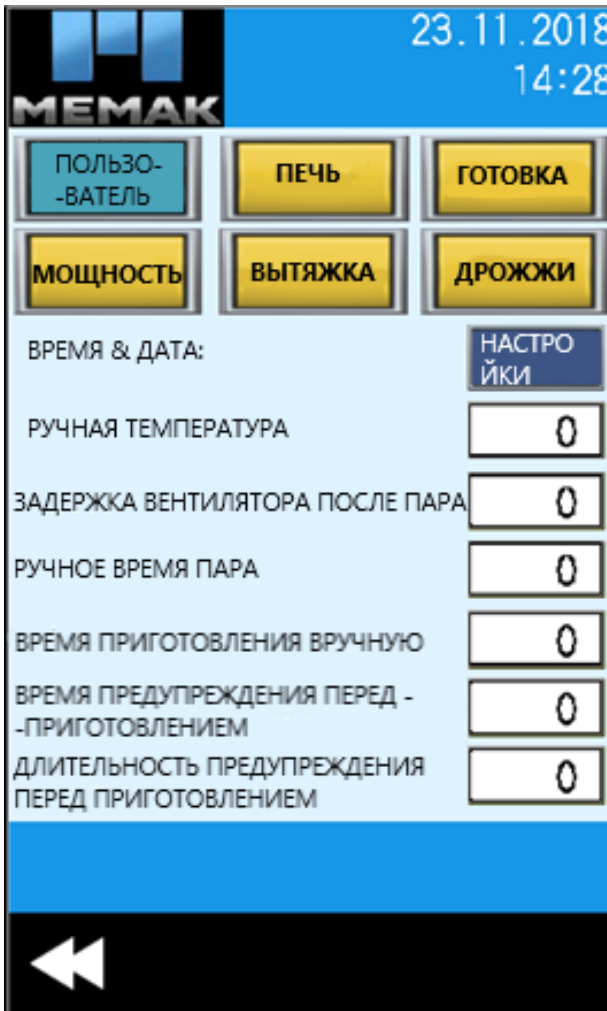
(Рисунок7)

ЭТА ОШИБКА СИГНАЛИЗИРУЕТ О ТОМ, ЧТО ОТСУТСТВУЕТ КОРРЕКТНАЯ ФАЗА В ОСНОВНОМ ПИТАНИИ. ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ДАННОЙ НЕИСПРАВНОСТИ НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ ФАЗЫ В ОСНОВНОМ ПИТАНИИ

Экран настроек

Настройки > Экран пользователя

Экран настроек предназначен для сохранения параметров, связанных с духовкой. Этот экран разделен на 6 вкладок. В разделе 'Пользователь' содержатся общие настройки пользователя.

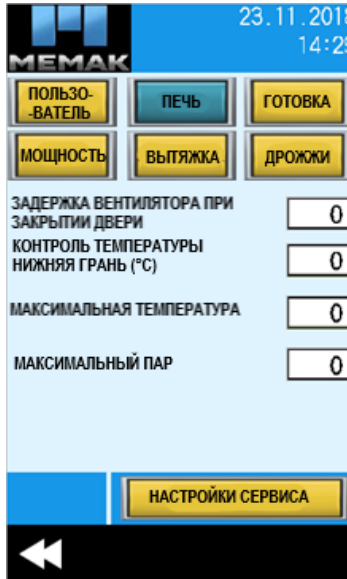


(Рисунок8)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	<p>SAAT & TARİH : <input type="button" value="AYARLA"/></p> <p>ВРЕМЯ & ДАТА: <input type="button" value="НАСТРОЙКИ"/></p>	Это управление используется для установки текущего времени и даты на устройстве. При клике на него открывается экран ввода, на котором можно указать устанавливаемое значение.
2	<p>MANUEL SICAKLIK (°C) : <input type="text" value="0"/></p> <p>РУЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА <input type="text" value="0"/></p>	"Ручная температура" - это значение по умолчанию, которое появляется при открытии экрана ручной настройки температуры при приготовлении.
3	<p>BUHAR SONU FAN GECİKME(sn): <input type="text" value="0"/></p> <p>ЗАДЕРЖКА ВЕНТИЛЯТОРА ПОСЛЕ ПАРА <input type="text" value="0"/></p>	"Задержка вентилятора после пара" определяет, сколько секунд вентилятор и нагреватель должны ожидать после подачи пара в кабину.
4	<p>MANUEL BUHAR ZAMANI (sn) : <input type="text" value="0"/></p> <p>РУЧНОЕ ВРЕМЯ ПАРА <input type="text" value="0"/></p>	"Ручное время подачи пара" - это значение по умолчанию, которое появляется при открытии экрана ручной настройки времени подачи пара при приготовлении.
5	<p>MANUEL PIŞIRME ZAMANI (dk): <input type="text" value="0"/></p> <p>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ <input type="text" value="0"/></p>	"Ручное время" - это значение по умолчанию, которое появляется при открытии экрана ручной настройки времени при приготовлении.
6	<p>PIŞİME ÖNCESİ UYARI ZAMAN(sn): <input type="text" value="0"/></p> <p>ВРЕМЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД -ПРИГОТОВЛЕНИЕМ <input type="text" value="0"/></p>	"Сигнал завершения приготовления" - это область настроек, которая позволяет установить, будет ли срабатывать сигнал, когда приготовление завершено.
7	<p>PIŞİME ÖNCESİ UYARI SÜRESİ(sn): <input type="text" value="0"/></p> <p>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ <input type="text" value="0"/></p>	"Сигнал готовности приготовления" - это область настроек, которая позволяет установить продолжительность сигнала, который будет подан после завершения предварительного нагрева.

Настройки > Экран Духовки

"Настройки > Раздел 'Духовка'" содержит параметры, относящиеся к работе духовки..

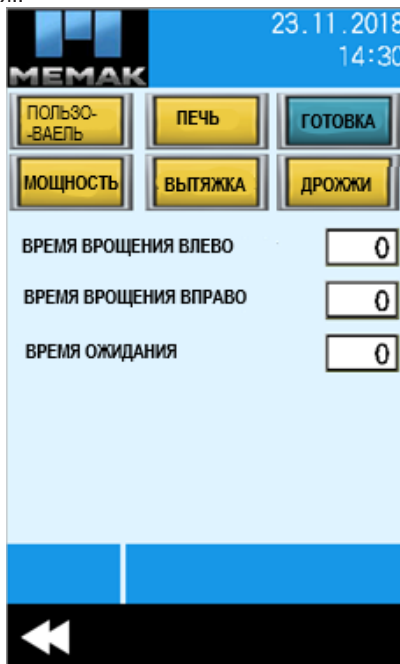


(Рисунок 9)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	<p>KAPI KAPATMA FAN GECİKME (sn): <input type="text" value="0"/></p> <p>ЗАДЕРЖКА ВЕНТИЛЯТОРА ПРИ ЗАКРЫТИИ ДВЕРИ <input type="text" value="0"/></p>	"Задержка вентилятора при закрытии крышки" означает время задержки перед тем, как вентилятор включится снова, когда дверца закрывается после того, как она была открыта.
2	<p>ISI KONTROL ALT BANT (°C) : <input type="text" value="0"/></p> <p>КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ НИЖНЯЯ ГРАНЬ (°C) <input type="text" value="0"/></p>	"Значение поддержания тепла" указывает, насколько ниже установленного значения нагревателя будет работать временное пропорциональное управление, когда группы нагревателей переходят в режим временного управления в соотношении времени.
3	<p>MAKSİMUM SICAKLIK <input type="text" value="0"/></p> <p>МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА <input type="text" value="0"/></p>	Максимальная температура указывает на максимальное значение температуры.
4	<p>MAKSİMUM BUHAR <input type="text" value="0"/></p> <p>МАКСИМАЛЬНЫЙ ПАР <input type="text" value="0"/></p>	Максимальное значение пара указывает на максимальную продолжительность испарения, выраженную в секундах.

Настройки > Экран приготовления

Настройки > В разделе Приготовление содержат параметры, связанные с работой духовки во время приготовления..

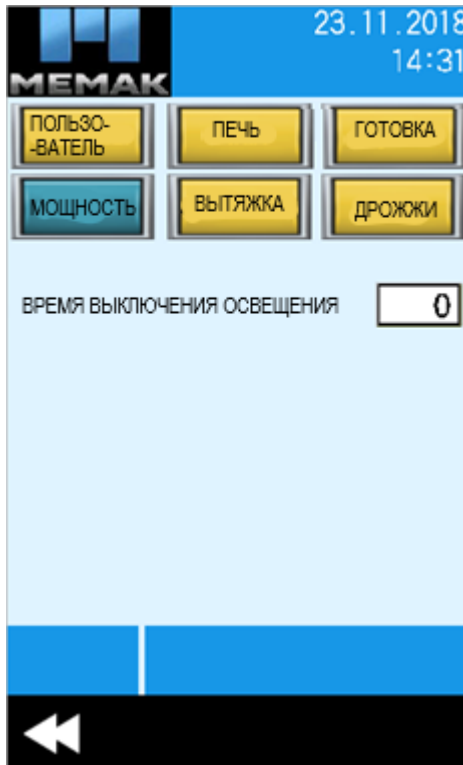


(Рисунок 10)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	SOLA DÖNDÜRME ZAMANI (sn) : <input type="text" value="0"/> ВРЕМЯ ВРОЩЕНИЯ ВЛЕВО <input type="text" value="0"/>	Лоток периодически вращается. Она поворачивается вправо на промежутки времени, затем останавливается на тот же период и снова поворачивается влево. Это движение постоянно повторяется в процессе приготовления. Время вращения влево определяет, сколько секунд лоток будет вращаться влево.
2	SAĞA DÖNDÜRME ZAMANI (sn) : <input type="text" value="0"/> ВРЕМЯ ВРОЩЕНИЯ ВПРАВО <input type="text" value="0"/>	"Время вращения вправо" указывает, сколько секунд лоток будет вращаться вправо.
3	BEKLEME SÜRESİ (sn) : <input type="text" value="0"/> ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ <input type="text" value="0"/>	"Время ожидания" определяет, сколько секунд следует подождать при периодическом вращении при изменении направления.

Настройки > Экран питания

На вкладке «Настройки» > «Мощность» находятся параметры, связанные с работой духовки во время приготовления..

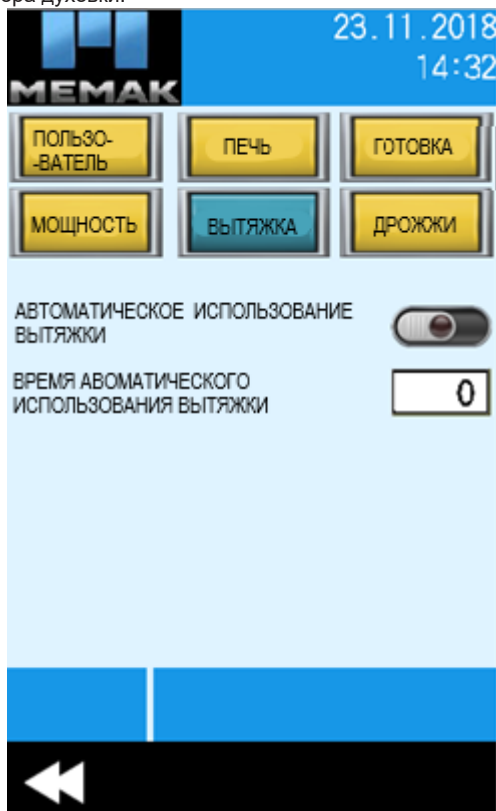


(Şekil 11)



ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	<p>AYDINLATMA KAPATMA SÜRESİ(sn): <input type="text" value="0"/></p> <p>ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ОСВЕЩЕНИЯ <input type="text" value="0"/></p>	<p>"Время выключения подсветки" представляет собой период, по истечении которого подсветка экрана выключается с целью экономии энергии. Этот режим активируется только на основном экране. На других экранах подсветка не выключается.</p>

Настройки > Экран вытяжки

На вкладке «Настройки» > «Вытяжка» находятся параметры, касающиеся работы вытяжного вентилятора духовки.

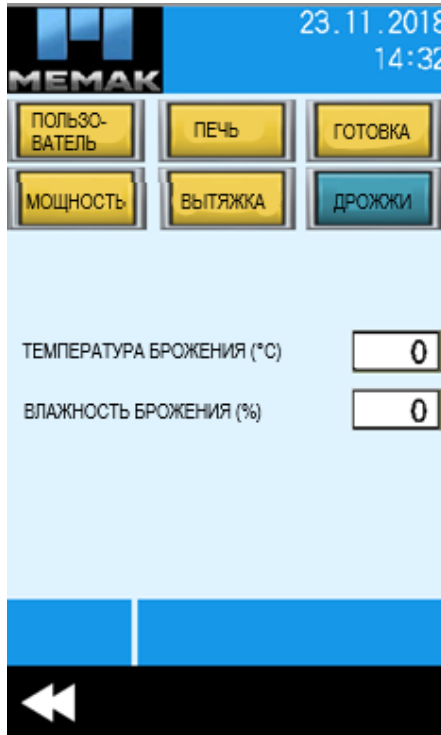


(Рисунок 12)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ  OTOMATIK ASPIRATOR KULLAN : 	Настройка "Вентилятор вытяжки" используется для включения работы вентилятора вытяжки.
2	OTOMATIK ASPIRATOR SURESI(сн): <input type="text" value="0"/> ВРЕМЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЫТЯЖКИ <input type="text" value="0"/>	"Время работы вентилятора вытяжки" указывает, на какое количество секунд будет включен вентилятор вытяжки при открытии дверцы духовки.

Настройки > Экран дрожжей

На вкладке «Настройки» > «Дрожжи» находятся параметры, связанные с работой дрожжевой камеры.



(Рисунок13)

ШАГ	КНОПКА	ОПИСАНИЕ
1	MAYALANDIRMA ISI (°C) : <input type="text" value="0"/> ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ (°C) <input type="text" value="0"/>	Под температурой брожения понимается значение, которое будет отображаться вместо установленного значения температуры на экране при входе на экран помещения для брожения.
2	ВЛАЖНОСТЬ БРОЖЕНИЯ (%) <input type="text" value="0"/> MAYALANDIRMA NEM (%) : <input type="text" value="0"/>	Влажность брожения — это значение, которое будет отображаться вместо заданного значения пара на экране при входе в экран комнаты брожения.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Эти инструкции применяются только в том случае, если код страны виден на устройстве. Если код страны не отображается на устройстве, обратитесь к техническим инструкциям, которые предоставляют необходимые указания для адаптации устройства к условиям вашей страны.

ПРАВИЛА

- Не вмешивайтесь в работу машины и не отключайте системы безопасности.
- Это оборудование предназначено для профессионального использования и должно эксплуатироваться исключительно квалифицированным персоналом.
- Не повреждайте предупреждающие знаки безопасности, установленные на оборудовании, и не снимайте их. Если предупреждение повреждено, немедленно свяжитесь с нашей компанией и запросите новое.
- В случае возникновения опасных ситуаций, немедленно нажмите кнопку аварийной остановки.
- Поддерживайте порядок и чистоту на оборудовании и в рабочей зоне.
- Люди с нестабильным психологическим состоянием не должны использовать оборудование.
- Надевайте соответствующие средства индивидуальной защиты для выполняемых операций.
- Регулярно проверяйте безопасность вашей машины в соответствии с программой обслуживания.
- Ни в коем случае не выполняйте техническое обслуживание и ремонт, когда питание духовки подключено.
- Любое техническое обслуживание или проверочные операции следует проводить только после отключения электропитания машины. По завершении проверки ранее снятые защитные крышки и элементы безопасности должны быть установлены и закреплены на своих местах.
- Не подвергайте панель управления и электронный блок управления воздействию воды.
- Не используйте ядовитые и кислотные растворы. Их использование может повредить краску и синтетические материалы.
- Избегайте использования материалов на нефтяной основе, например, не используйте отвердитель.
- Убедитесь, что значения электропитания соответствуют электрическим характеристикам оборудования. Перед подключением оборудования к основному источнику электропитания она должна быть правильно заземлена.
- Процесс подключения и ввода в эксплуатацию горелки в духовке должен выполняться исключительно квалифицированными специалистами с соответствующим техническим опытом.
- Удостоверьтесь, что характеристики электропитания соответствуют электрическим параметрам оборудования. Также обеспечьте правильное заземление для предотвращения электрических рисков.
- Подключения термодар должны быть выполнены согласно значениям (+,-), указанным на этикетке места подключения цифрового таймера, чтобы совпадать с соединением термодары. (Место: снизу, на втором этаже, рядом с сливом внутреннего бассейна)
- Термостат безопасности ни при каких обстоятельствах не должен быть отключен. При необходимости замены по какой-либо причине следует использовать термостат того же значения и не превышающий температуру 320 °С. (Место подключения: на передней панели, подключается к выводам T и TI). (Местоположение: снизу, на третьем этаже, рядом с сливом внутреннего бассейна)

СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ПЕРСОНАЛА



При извлечении лотков из духовки и транспортировке горячих лотков оператор обязан носить термостойкие перчатки. Оператор должен избегать ношения свободной одежды и галстуков. Также обязательно использование защиты для волос (шапочка).



Оператор должен сохранять расстояние между собой и печью во время контроля процесса приготовления, не прикасаясь к печи и особенно ее стеклянной дверце. Во время работы печи из системы дымоудаления выпускается пар при температуре 80-100 °С, поэтому к этим частям следует абсолютно не прикасаться. Здесь должны быть установлены специальные предупреждающие знаки. Оператор должен использовать лопату и надевать защитные перчатки при извлечении продукции из печи. После извлечения продукции не следует прикасаться к внутренним деталям печи. Для чистки и обслуживания машины ожидайте, пока температура в печи не снизится до необходимого уровня. Оператор перед извлечением приготовленных горячих продуктов из печи должен открыть вентилятор и клапан выпуска пара. Это позволит быстро удалить пар из камеры приготовления. Если вентилятор не работает (машина выключена или неисправна), оператор должен вручную открыть клапан сброса и подождать 3-4 минуты для полного выхода пара, после чего можно извлечь продукцию.



Этот символ означает, что в электрической панели печи может находиться устройство под напряжением. Перед открытием электрической панели необходимо обеспечить отключение электропитания путем выключения основного выключателя или отсоединения прямого подключения из розетки. (Для обслуживающего персонала).



В случае утечки газа или образования газовой смеси следует сразу нажать на аварийную кнопку, удалить возможные горючие материалы, открыть все двери и окна, и связаться с производителем. Открывайте дверь осторожно. Этот знак предупреждает оператора о возможности внезапного выброса пара, который не может быть удален вытяжкой при открытой двери. В случае отключения электроэнергии следует проявлять особую осторожность, так как тогда вытяжка не функционирует."

- Не удаляйте предупреждающие знаки, не повреждайте их.
- Поврежденные и неразборчивые предупреждающие знаки обязательно заменяйте. Для новых предупреждающих знаков свяжитесь с производителем.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи на производстве или повреждение оборудования, произошедшие из-за несоблюдения мер безопасности или удаления предупреждающих знаков.

ОБЩАЯ ЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

Правила чистки

Машина была произведена производителем в соответствии с действующими законами о пищевых продуктах на момент отправки. Если на каких-либо деталях машины (тесто, пол, вода и т. д.) обнаружен признак порчи, они должны быть немедленно заменены на новые.

- Производитель не несет ответственности за повреждения или износ деталей, вызванные неправильной или недостаточной чисткой машины.
- Процесс чистки должен выполняться после того, как машина станет безопасной.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте легковоспламеняющиеся или горючие растворители и жидкости на основе спирта. Для устранения стойких пятен используйте только пластиковую щетку или скребок. Для удаления пыли используйте мягкую ткань или пылесос.
- Не используйте сжатый воздух для очистки внутренних электронных компонентов. Используйте пылесос.



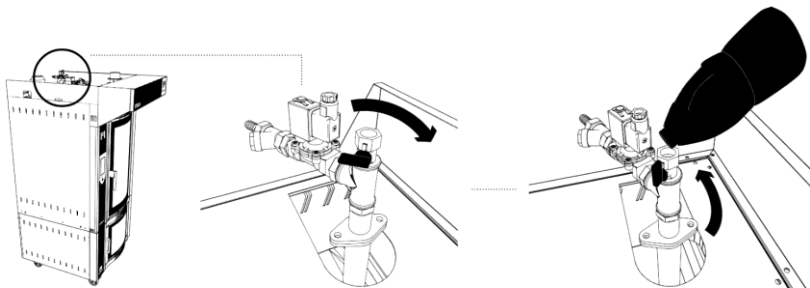
Для оборудования, которое обязан быть подключенным к дымоходу, необходимо периодически проводить обслуживание и чистку дымохода в соответствии с правилами, действующими в стране установки оборудования.



Для устройств, которые обязаны быть подключены к дымоходу и имеют устройство безопасности, связанное с тягой дымохода, при неисправности в удалении продуктов горения подача газа к горелке будет автоматически прекращена. Если после повторного включения устройства проблемы с постоянными отключениями продолжают, следует немедленно связаться с квалифицированным персоналом для проведения ремонта и очистки.

Очистка водопроводной системы

- Раз в неделю заслонка на водопроводной установке открывается и заливается средство для удаления накипи.
- Рекомендуется залить 1 литр в верхний патрубок подачи воды.



(Рисунок 1)

Периодический график чистки

РЕГУЛЯРНОСТЬ	ОПЕРАЦИЯ	МЕТОД
КАЖДЫЙ ДЕНЬ	Очистите переднюю стойку и внутреннюю часть духовки.	Производите чистку с использованием крупных щеток.
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Очистите область за пределами пищевого продукта.	Протрите его чистой и влажной тканью с теплым моющим средством.
	Очистите стекло двери.	Очистите горячей водой или средством для мытья стекол.
	Очистите панель кнопок.	Очистите полосы кнопок денатурированным спиртом или натуральным моющим средством
КАЖДЫЕ 6	Проверьте и очистите парогенераторы.	Протрите парогенераторы чистой влажной тканью.
МЕСЯЦЕВ	Необходимо провести чистку дымохода.	Чистка дымохода должна производиться уполномоченным персоналом.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И НАСТРОЙКА

Настройки времени и температуры приготовления

- Время приготовления и настройки температуры могут изменяться в зависимости от продукта и индивидуальных предпочтений пользователя.
В любом случае, учитывайте следующее:
- Если продукты пересушены/пережарены, уменьшите время приготовления и/или температуру.
- Если продукты недопечены/сырые, увеличьте время приготовления и/или температуру.
- Если продукт слишком сухой, повысьте температуру и уменьшите время приготовления.
- Если продукт (например, хлеб) слишком влажный, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Рабочая Температура

Электрические моторы, выключатели, автоматические выключатели и другие электрические детали предназначены для работы в обычной окружающей среде при комнатной температуре, примерно 40 °C (104 °F). Однако, как правило, допустима некоторая повышенная температура. Обычно следует избегать превышения температуры 50 °C (120 °F), особенно для электрических моторов. При превышении 50 °C во время работы мотора может возникнуть риск недостаточного охлаждения, что особенно опасно для обмоток. Производители таких деталей обычно рекомендуют максимальную окружающую температуру в пределах 45 °C (115 °F). Проблемы, связанные с высокой температурой, могут быть вне гарантии. Важно обеспечить должную вентиляцию при замене электрических деталей на всех печах STELLA. Температуру следует постоянно контролировать. Если температура превышает 50 °C, рекомендуется использовать вентилятор для обеспечения охлаждения. Замена электрических деталей, подвергшихся высокой температуре, не подпадает под гарантию. Если сбой произошел из-за плохой вентиляции, вероятность повреждения электрических деталей высока. Дымоходы и сливные трубы должны быть изолированы согласно инструкциям по установке для защиты печи от высоких температур.

Настройка Впрыска Пара

Необходимо правильно настроить количество пара, подаваемого в камеру для выпечки. Эта настройка придает хлебу блеск, объем и цвет корки. Время подачи пара может изменяться в зависимости от потребностей пользователя.

Процесс подачи пара может быть управляем кнопкой на панели управления или, при необходимости, регулируем вручную с помощью клапана двери.

Периодическое обслуживание

Периодическое техническое обслуживание может быть легко выполнено даже теми, у кого почти нет опыта в управлении. К ним относятся общие процедуры смазки и очистки.

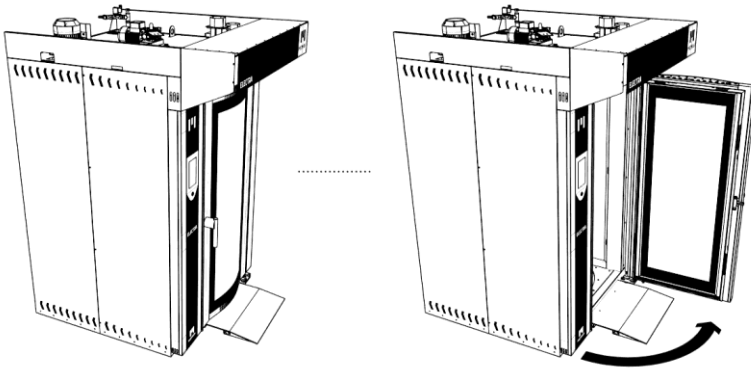
Спец. Обслуживание

Спец. Обслуживание - это сложные операции и должны выполняться специально обученными сотрудниками технической команды производителя.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

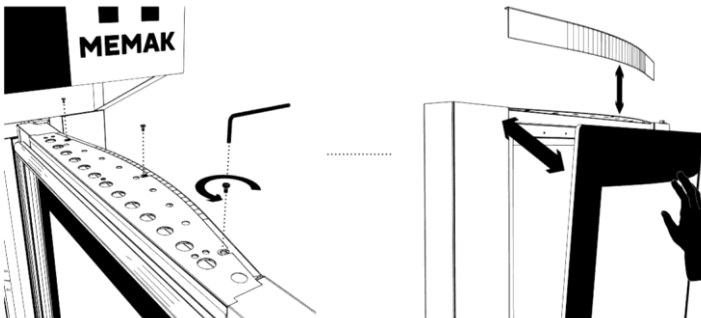
- Операции по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только уполномоченным квалифицированным персоналом.
- Если не указано иное, техническое обслуживание следует выполнять после выключения машины и отсоединения всех источников электропитания.
- Если во время обслуживания/настройки требуется работа оборудования, оператор должен удерживать неуполномоченных сотрудников на безопасном расстоянии.
- Перед началом любых работ убедитесь в том, что предупреждающий знак "ИДЕТ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ" виден в хорошо освещенном месте.
- Перед выполнением любых операций ознакомьтесь с таблицей периодического обслуживания в руководстве пользователя.
- При использовании сжатого воздуха для очистки всегда надевайте защитные очки, перчатки и маску. Обратите внимание, чтобы сжатый воздух или горячий воздух не попадал на кожу и глаза.
- Надевайте защитные перчатки и маску при контакте с моющими средствами или маслами.
- Не выбрасывайте масла и/или охлаждающие жидкости в окружающую среду. Утилизируйте такие токсичные отходы в мусоросборниках, предоставленных местными властями
- После выполнения любых работ по обслуживанию перед запуском оборудования оператор должен выполнить следующие действия:
- Проверить отсутствие посторонних предметов внутри оборудования.
- Принять все необходимые меры безопасности для безопасного запуска оборудования.

Замена стекла



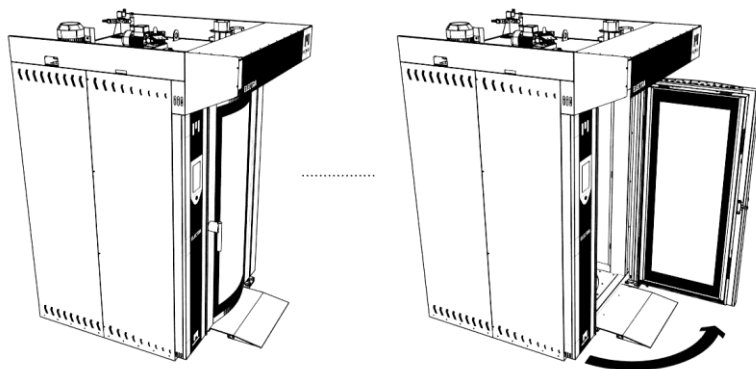
(Рисунок 2)

- Откройте дверцу печи
- Снимите 3 винта сверху дверцы, чтобы извлечь металлическую пластину.
- Одной рукой поддерживайте стекло, а другой извлеките его из места. (Рисунок 2 и Рисунок 3)

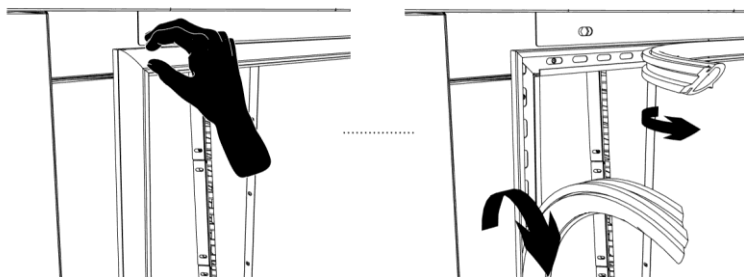


(Рисунок 3)

Замена дверного уплотнителя

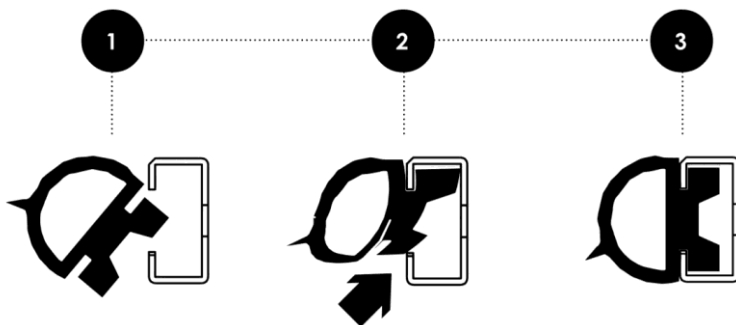


(Рисунок 4)



(Рисунок 5)

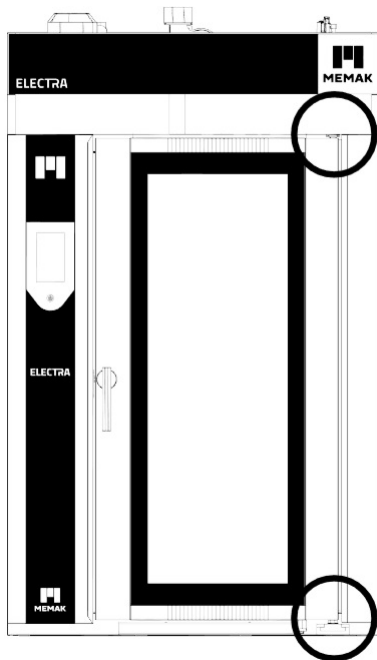
- Как показано на рисунке, снимите уплотнение, выдавливая его из уплотнительного канала углом.



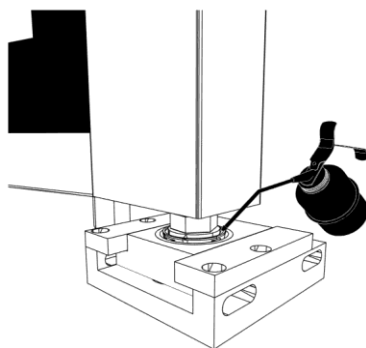
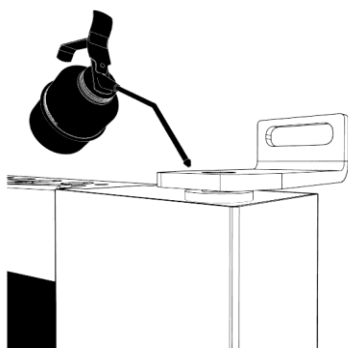
(Рисунок 6)

- Уплотнитель устанавливается, надавливая его в уплотнительный канал, как показано на рисунке.

Смазывание механизма двери



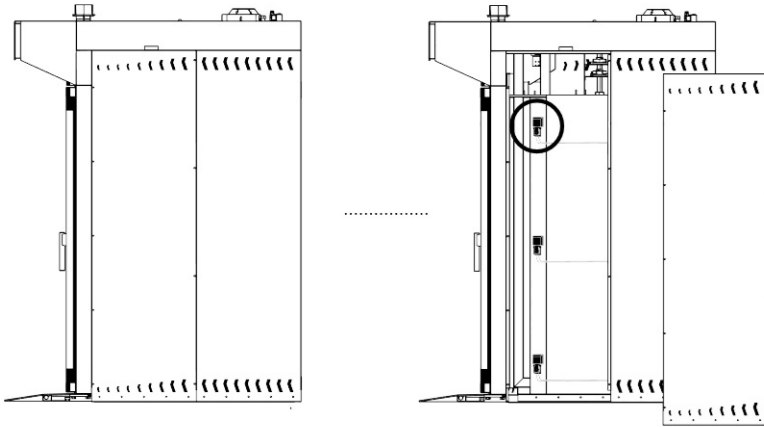
(Рисунок 7)



(Рисунок 8)

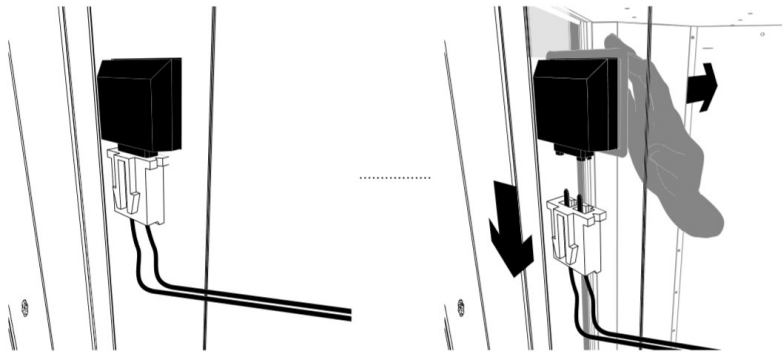
- Смажьте подшипники двери, как показанны на рисунке, из масленки или консистентной смазки, смажьте так чтобы она достигла подшипников.

Замена лампы



(Рисунок 9)

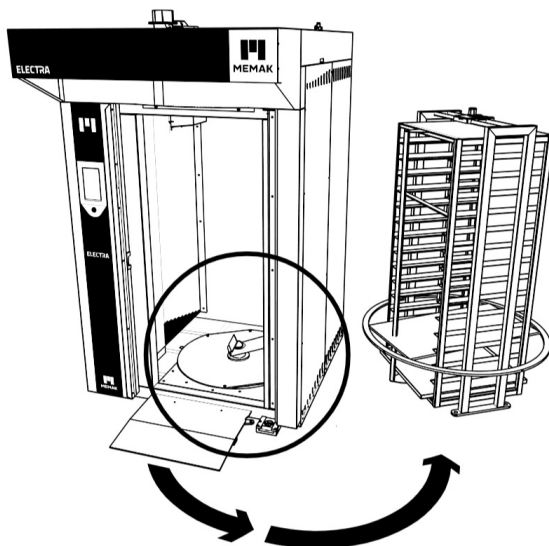
- Для доступа к лампе, снимите закрывающую пластину справа от духовки.



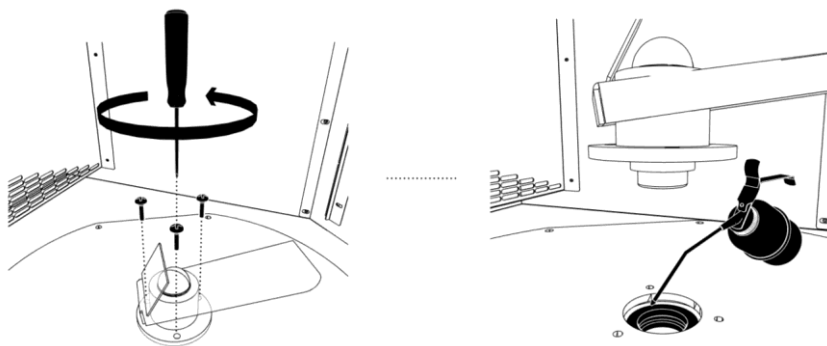
(Рисунок10)

- При замене лампы снимите стеклянную крышку, находящуюся внутри духовки.
- Извлеките лампу, выдавив разъем сзади лампы, а затем извлеките лампу, двигаясь снаружи внутрь.
- При установке новой лампы произведите установку, вставив ее изнутри.

Смазывание подшипника Вращающегося Лотка



(Рисунок 1)



(Рисунок 12)

- Открутите винты центрирующего подшипника Лотка и извлеките подшипник.
- Смажьте подшипник крутящегося Лотка смазкой, как показано на рисунке.

График периодического обслуживания

Время обслуживания	Операция	Метод
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Проверьте изображение, звук и эффективность сигнала устройств.	Проверьте наличие повреждений светового и звукового оборудования. При необходимости замените.
	Проверьте состояние водопроводных труб	Проверьте водяные соединения и наличие утечек. При необходимости немедленно отремонтируйте.
	Проверьте эффективность средств безопасности.	Проверьте аварийную остановку и автоматический вытяжной вентилятор.
	Проверьте отверстия в паровой системе.	Не оставляйте внутри духовки воду, которая может вызвать ржавчину.
	Проверьте окна духовки и окна освещения.	Протрите стекла духовки и окна освещения.
КАЖДЫЙ МЕСЯЦ	Проверьте винты.	Если есть ослабленный винт, затяните его.
КАЖДЫЕ 3 МЕСЯЦА	Проверьте систему впрыска пара.	Проверьте форсунки и при необходимости замените.
	Проверьте циркуляционный вентилятор и вентилятор для выпуска пара.	Проверьте и смажьте подшипники, при необходимости замените их.
КАЖДЫЕ 6 МЕСЯЦЕВ	Проверьте вход фильтра для воды.	Очистите фильтр для воды.
	Проверьте двигатель и вентиляторы охлаждения двигателя.	Очистите вентиляторы охлаждения и фланцы двигателя.

Возможные неисправности и их причины

Со временем производительность машины может снизиться из-за неисправностей, которые могут возникнуть в оборудовании. Эти неисправности необходимо устранять как можно скорее, чтобы предотвратить повреждение машины.

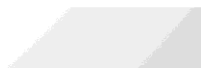
НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Если настройка температуры приготовления занимает много времени;	Недостаточная мощность горелки	См. раздел «Технические данные».
	Неправильное количество сгорания	Пламя должны проверять специалисты по горелкам.
Если вытяжка не обеспечивает достаточную мощность вытяжки;	Вентилятор паровода может быть установлен в неправильном направлении.	Проверьте вентилятор и исправьте его, если его направление изменилось.
	Возможно, всасывающая труба засорена.	Проверьте трубы и очистите их, если есть загрязнения.
	Внутренние решетки всасывания встроенной вытяжки могут быть засорена	Проверьте решетки и очистите их, если есть загрязнения.
Если вентилятор циркуляции воздуха не работает;	Возможно, нажат автоматический выключатель защиты двигателя.	Проверьте полноценную работоспособность двигателя.
	Рычаг переключателя может быть подключен неправильно.	Отремонтируйте рычаг переключателя.
Если вентилятор или вытяжка работают шумно;	Возможно, изношены подшипники электродвигателя.	Переустановите двигатель и проверьте баланс вращения.

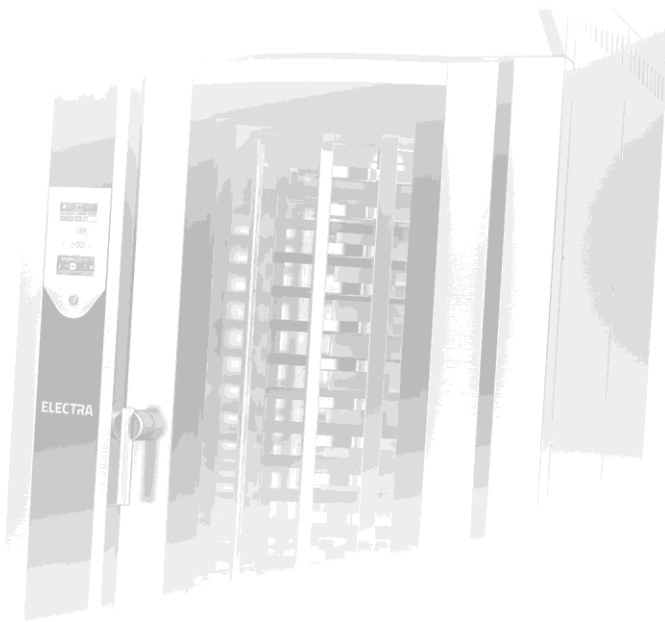
Если вытяжка не работает	Возможно, нет электропитания.	Проверьте электропроводку.
	Возможно, в электрической цепи есть неплотность контакта.	Проверьте электрические соединения.
	После процедуры обслуживания могут быть сделаны неправильные подключения.	Проверьте и исправьте соединения.
	Труба, или вытяжка могут быть забитыми.	Проверьте трубку, и вытяжку и удалите все посторонние предметы.
	Ошибка на панели управления.	Замените панель управления.
	Возможна неисправность мотора вытяжки	Если в цепи обмотки отсутствует контакт, исправьте его.
Проверьте устройства магнитотермической защиты, если есть проблемы, сбросьте их вручную.		
Возможно, пропеллер ослаб, в этом случае замените его.		
Если отображенные значения температуры не соответствуют реальным значениям;	Термокуплы в терморегуляторе могли быть неправильно установлены для измерения температуры.	Установите термопару в ее гнездо и убедитесь, что трубка термопарной лампы достигла упорной трубки.
	Термокупл мог быть поврежден.	Замените термопару.
	Панель управления работает неправильно.	Переустановите панель управления.
Если парогенераторы не могут производить достаточное количество пара;	Водопроводная труба может быть засорена или известкована.	Проверьте водопроводную трубу, очистите ее от накипи или посторонних предметов.
	Может быть недостаточное давление воды.	Проверьте основное водяное давление и при необходимости свяжитесь с вашим поставщиком воды. Очистите засоры в трубе. Проверьте положение устройств для отключения.
	Количество времени на панели управления может быть установлено слишком коротким.	Постепенно увеличивайте время, пока не достигнете оптимального баланса.
	Соленоидный клапан может не работать правильно.	Замените электромагнитный клапан.
	Паровой клапан может быть открыт.	Закройте выпускной клапан пара.
Если продукт не готовится правильно от начала до конца;	Готовка при неподходящей температуре и времени может быть не подходящей для продукта.	Регулируйте температуру и время приготовления в зависимости от продукта.
	Слот для передачи горячего воздуха может быть неправильно установлен.	Располагайте слоты правильно.
	Исходное количество, размер и форма сырья могут быть несоответствующими для требуемого продукта.	Проверьте приготовленные продукты. Убедитесь, что продукты в сковороде не касаются друг друга и между продуктами, приготовленными в сковороде, есть как минимум 20 мм расстояния

<p>Если внутрь духовки поступает вода;"</p>	<p>Соленоидный клапан может быть неисправным.</p>	<p>Замените электромагнитный клапан.</p>
<p>Если свет в камере для приготовления не работает правильно;</p>	<p>Возможно, лампочка взорвалась.</p>	<p>Если лампочка перегорела, замените ее. Будьте осторожны при замене галогенной лампы: прикосновение к ее стеклу может сократить срок ее службы.</p>
	<p>Используйте лампу правильной мощности и напряжения.</p>	<p>Проверьте электрические соединения патрона лампы.</p>
	<p>Возможно, неправильно выполнены соединения патронов лампы.</p>	<p>Проверьте электрические соединения патрона лампы.</p>
	<p>Панель управления может быть неисправна.</p>	<p>Замените панель управления.</p>



ELECTRA





**PROFESSIONAL
MACHINE**

memak.com



MEMAK

Basın Ekspres Yolu
Kafkas Sk. No: 57/A
Küçükçekmece - **İstanbul**
T +90 444 75 46

Büyükkayacık Mh. Org. San. Bölgesi
103. Cd. No. 10 Selçuklu - **Konya**
T +90 444 75 46
F +90 332 345 36 26