

**NOVA**

**ПЕЧЬ ПОДОВАЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ  
И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

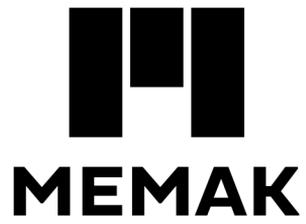


  
**MEMAK**



**NOVA**





**PROFESSIONAL  
MACHINE**

[memak.com](http://memak.com)

# РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

<b>Вступление</b>	<b>6</b>
Используемые предупреждающие знаки	7
Гарантия	8
Информация о производителе	9
Информация о продукте	9
Проектирование производства	10
Таблица технической информации	11
Размеры продукта	11
3-уровневая Ферментационная Камера	12
Трехуровневая тележка	12
Трехуровневая Snova	13
<b>ВВОД ПРОДУКТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ</b>	<b>14</b>
Основные правила по распаковке машины	14
Правила хранения оборудования	16
Транспортировка продукта	16
Общие правила транспортировки и подъема машины	16
Оборудование и инструменты, необходимые для транспортировки и подъема машины	16
Если машина находится в ящике или на паллете	16
<b>СБОРКА МАШИНЫ</b>	<b>18</b>
Макет машины	18
Инструкция по установке	19
Подключение чистой воды	19
Подключение сточных вод	20
Правила электрического подключения	20
<b>РАБОТА ПЕЧИ</b>	<b>21</b>
Назначение и место установки печи	21
Условия, при которых нельзя использовать печь	21
Правила корректного использования машины	21
Введение в эксплуатацию	22
Холодный запуск	22
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ НА КАМЕННОЙ ОСНОВЕ</b>	<b>23</b>
Определение устройства	23
Схема подключения	24
Режим ожидания	25

Режим ожидания	25
Программный режим	27
Настройки параметров	27
Таймер	28
Настройка автоматического запуска	28
<b>ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>29</b>
Автоматическая проверка вытяжки	29
<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И НАСТРОЙКА</b>	<b>29</b>
Время приготовления и настройка температуры	29
Настройка впрыска пара	29
Диагностика	30
Замена стекла	30
Замена стекла в ферментационной камере	31
Замены лампы	32
Ежедневное техническое обслуживание	33
Еженедельное техническое обслуживание	33
Ежемесячное техническое обслуживание	33
Внеочередное техническое обслуживание	33
Общие правила	33
График периодического технического обслуживания	33
<b>СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ</b>	<b>34</b>
Проверка систем безопасности	35
Опасности, связанные с отходами (остатками)	35
Опасность возгорания	35
Решения	35
Электрическая опасность	36
Решения	36
Опасность пожара	36
Решения	36
Опасность скопления газа	36
<b>ОБЩАЯ ОЧИСТКА</b>	<b>37</b>
Руководство по очистке	37
Гигиенические зоны	37
Зоны еды	37
Зоны распыления	37
Непродовольственные зоны	37
График планирования очистки	37
<b>РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>38</b>
Утечка воды из печи	38
Разбитое стекло	38
Сбои в подаче электроэнергии	38
Возможные сбои и причины	38

# NOVA

## Вступление

### Руководство

Инструкции по установке являются частью устройства и содержат информацию по безопасному использованию устройства.

- Перед установкой необходимо полностью ознакомиться с инструкцией по установке.
- Инструкции по установке всегда должны быть доступны установщику на месте установки.
- Инструкции по установке должны соблюдаться в течение всего срока службы устройства.
- Компания МЕМАК МАКИНА не несет ответственности за проблемы, возникающие в результате непреднамеренного использования печи.
- Инструкции по установке должны быть переданы последующим операторам устройства.

### Рисунки

- Все рисунки, приведенные в данном руководстве, являются примерными.
- Может отличаться в зависимости от текущего устройства.

*Компания оставляет за собой право вносить технические изменения в целях развития!*

*©2018 МЕМАК ТЕХНИЧЕСКИЙ СЕРВИС. Все права защищены. Передача информации, относящейся к конкретному продукту, третьим лицам запрещена.*



## Используемые предупреждающие знаки

	В этом направлении	Двигайтесь в направлении, указанном стрелками, направленными вверх.
	Хрупкий	Обращайтесь с упаковкой осторожно.
	Храните в сухом месте	Упаковано таким образом, что не допускает контакта с открытым воздухом.
	знак CE	Машина соответствует основным требованиям безопасности.
	Баланс	Указывает точку, за которую следует поднять машину.
	Точка подвеса	Указывает место, где следует крепить тросы или цепи.
	Осторожно	Опасная ситуация может привести к серьезным травмам или летальному исходу.
	Пожар	Опасность пожара!
	Высокое напряжение	Осторожно, смертельная опасность!
	Высокая температура	Осторожно, смертельная опасность!
	Рабочие запасные части	Не выполняйте операции по техническому обслуживанию и ремонту движущихся частей.

NOVA

## Гарантия

Гарантия не распространяется:

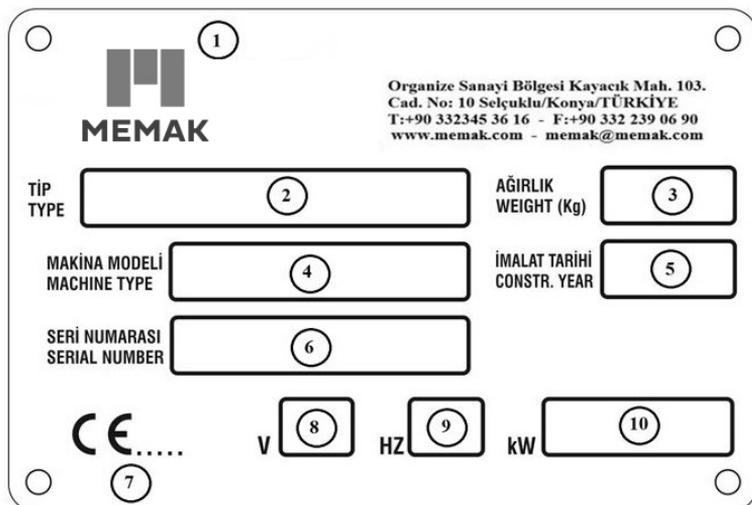
- Повреждение стекла, лампочек и уплотнителей,
- Неверное использование устройства
- В случае модификаций или технических изменений, внесенных в устройство лицами или персоналом, не уполномоченными производителем,
- Использовались не оригинальные детали производителя,
- Повреждения, возникшие в результате механических воздействий при транспортировке печи покупателем.
- Повреждения, возникшие из-за ненадлежащего качества работы всех систем электросети, питающих печь.
- Неисправности, которые могут возникнуть из-за небрежного обращения пользователя с печью.
- В случае попыток самостоятельного ремонта печи заказчиком или лицами, не уполномоченными МЕМАК MACHINERY, в течение гарантийного срока
- Из-за неисправностей, которые могут возникнуть в электродвигателях.
- Из-за неисправностей, которые могут возникнуть во всех электрических материалах.
- В случае несоблюдения правил, указанных в инструкции по применению.
- В тех случаях, когда настройки печи перепутаны или повреждены.

## Информация о производителе

Производитель MEMAK PLASTİK GIDA MAKİNA SAN. TİC. A.Ş  
 Адрес: 4.Organize Sanayi Böl. Kayacık Mah. 103. Cad.  
 Номер: 10 Selçuklu/KONYA/TURKEY  
 Телефон: +90 332 345 36 16  
 Факс: +90 332 345 36 26  
 Сайт: www.memak.com  
 E-Mail: memak@memak.com

## Информация о продукте

ТИП	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА КАМЕННОЙ ОСНОВЕ
СЕРИЯ	NOVA
МОДЕЛЬ	SNOVA, 128, 68



## ИНФОРМАЦИЯ НА ШИЛЬДЕ

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Информация о производителе | 6. Серийный номер     |
| 2. Тип машины                 | 7. Знак CE            |
| 3. Вес машины                 | 8. Рабочее напряжение |
| 4. Модель машины              | 9. Рабочая частота    |
| 5. Данные о производстве      | 10. Рабочая мощность  |

## Проектирование производства

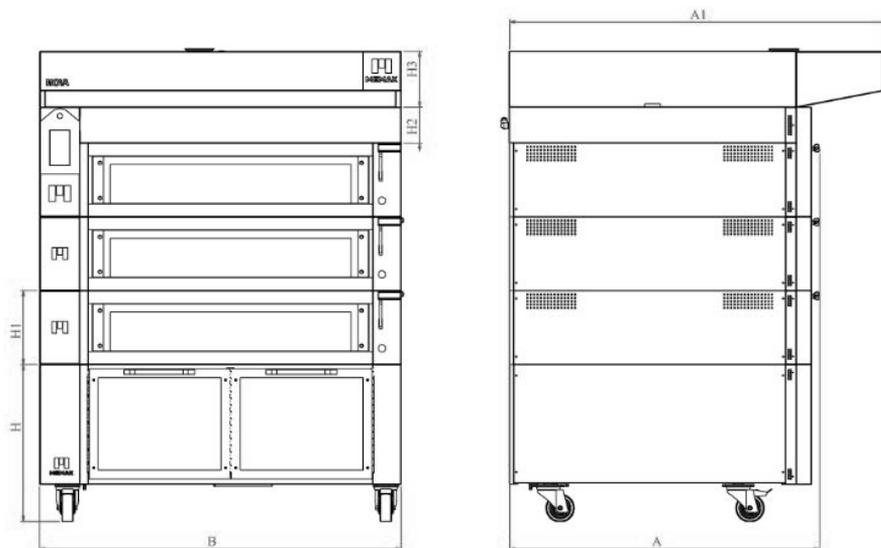
1. При размещении производственного оборудования по всей площади следует оставлять зазоры, позволяющие проводить осмотр и очистку.
2. При размещении машин все места подключения должны быть закрыты, чтобы не оставалось зазоров.
3. Пол, на котором установлены машины, должен быть доступен для уборки или должен быть полностью закрыт.
4. В тех случаях, когда оборудование проходит через такие участки, как потолок, пол, стены, между машиной и стеной должны быть предусмотрены достаточные зазоры для очистки, или же машина должна быть установлена на стене таким образом, чтобы не было никаких зазоров.
5. Вспомогательное оборудование должно быть отсоединено и повторно собрано для облегчения очистки.
6. Производственная база должна быть покрыта твердым, гладким, легко моющимся и неабсорбирующим материалом.
7. Для изоляции следует использовать неабсорбирующий материал. К этим поверхностям должен быть обеспечен доступ.
8. При хранении продукции ее укладку следует осуществлять на паллетах с расстоянием от пола не менее 100 мм.
9. Емкости, используемые для сбора отходов и сточных вод, должны быть изготовлены из легко очищаемого материала и иметь достаточный объем.
10. Двери и окна, открывающиеся за пределы производственного помещения, должны быть установлены таким образом, чтобы исключить возможность внешнего загрязнения.
11. В моечных помещениях должна быть обеспечена достаточная вентиляция.
12. Вода и водяной пар, вступающие в непосредственный контакт с продуктами, должны быть пригодны для питья.
13. Трубы, клапаны и соединения, используемые для жидких материалов: для этих деталей следует применять либо программы очистки на месте, либо системы, которые можно легко разобрать и собрать.
14. Все стационарные трубы должны быть изолированы для предотвращения образования конденсата.
15. В зонах уборки должны быть установлены необходимые системы отвода сточных вод.
16. Уклон грунта должен быть таким, чтобы предотвращать скопление воды на поверхности.
17. Лампы должны быть защищены от падения и разбивания.
18. Электрические кабели должны быть закреплены (необходимо исключить контакт с землей).
19. Электрические компоненты машин должны быть выключены во избежание образования пыли. Следует исключить попадание воды на электрические панели.
20. Детали машин, такие как вентиляторы и двигатели, должны быть расположены доступным образом.

**Таблица технической информации**

МОДЕЛЬ		NOVA 68	NOVA 128	SNOVA
Вес уровня	Кг	145	225	400
Вес ферментационной камеры	Кг	125	175	-
Вес вытяжки	Кг	10	15	20
Вес потолка	Кг	50	60	100
Вместимость противней (80x60)	Шт	1	2	
Вместимость противней (60x60)	Шт	2	4	
Зона приготовления	м <sup>2</sup>	0,5	1	2,45

**Размеры продукта**

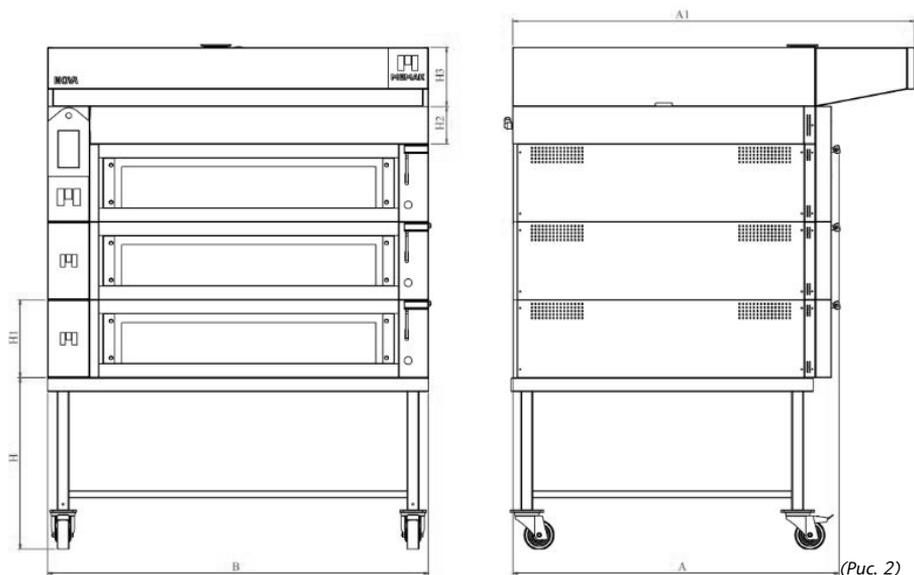
Размеры машины приведены ниже (рис. 1, рис. 2 и рис. 3).



(рис. 1)

**3-уровневая Ферментационная Камера**

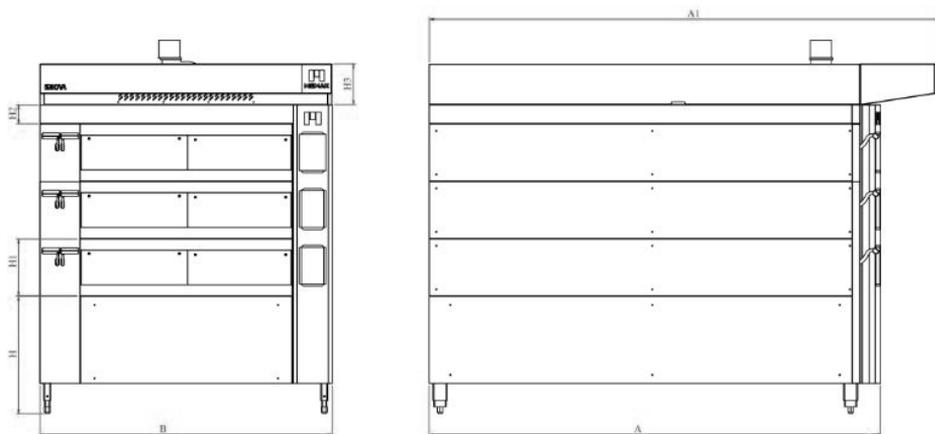
ФЕРМЕНТАЦИОННАЯ КАМЕРА С УРОВНЯМИ		NOVA 68	NOVA 128
ГЛУБИНА	(A) мм / дюйм	1365	1365
	(A1) мм / дюйм	1677	1675
ШИРИНА	(B) мм / дюйм	990	1590
ВЫСОТА	(H) мм / дюйм	702	702
	(H1) мм / дюйм	330	330
	(H2) мм / дюйм	160	160
	(H3) мм / дюйм	250	250

**Трехуровневая тележка**


(Рис. 2)

ФЕРМЕНТАЦИОННАЯ КАМЕРА С УРОВНЕМ		NOVA 68	NOVA 128
ГЛУБИНА	(A) мм / дюйм	-	1365
	(A1) мм / дюйм	-	1675
ШИРИНА	(B) мм / дюйм	-	1590
ВЫСОТА	(H) мм / дюйм	-	727
	(H1) мм / дюйм	-	330
	(H2) мм / дюйм	-	160
	(H3) мм / дюйм	-	250

### Трехуровневая Snova



(Рис. 3)

		SNOVA
ГЛУБИНА	(A) мм / дюйм	2550
	(A1) мм / дюйм	2885
ШИРИНА	(B) мм / дюйм	1650
ВЫСОТА	(H) мм / дюйм	667
	(H1) мм / дюйм	330
	(H2) мм / дюйм	110
	(H3) мм / дюйм	235

## ВВОД ПРОДУКТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

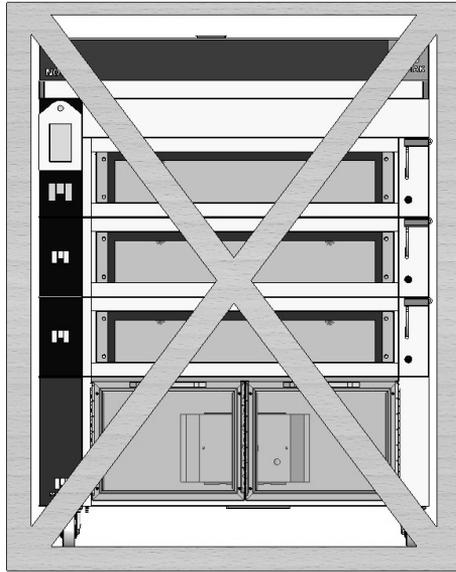
- Установка выполняется персоналом производителя или персоналом, уполномоченным производителем.
- Производитель не несет ответственности за любые неисправности, вызванные неуполномоченным персоналом. Производитель не несет ответственности за любые неисправности, вызванные неуполномоченным персоналом во время установки, несмотря на гарантию на выполнение работ.
- Производитель не несет ответственности за место установки, а также за техническую и юридическую пригодность машины.
- Все операции должны выполняться в соответствии с указаниями единственного уполномоченного лица.
- Операторы и подчиненные им люди должны носить защитную одежду в соответствии с условиями эксплуатации.

Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, повреждения и ошибки оборудования, вызванные несоблюдением правил, изложенных в этом разделе.

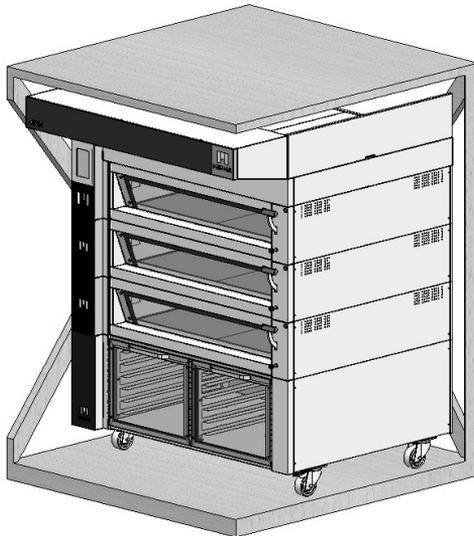
### Основные правила по распаковке машины

- Прежде чем распаковывать машину, проверьте, нет ли повреждений при транспортировке. Проверьте, все ли детали, указанные в товаросопроводительной документации, на месте. В случае отсутствия деталей сообщите производителю в течение 24 часов.
- После завершения установки устройства утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими правовыми нормами.
- Храните материалы, используемые для подъема машины, в подходящем месте для дальнейшего использования.

Структура упаковки продукта соответствует мировым и европейским нормам. После завершения процесса проверки машины продукт упаковывается в пузырчатую пленку, сжимается эластичным нейлоном и помещается в коробку, разработанную в соответствии со стандартами, готовую к отправке. (Рис. 4 и Рис. 5).



(Рис. 4)



(Рис. 5)

### Правила хранения оборудования

- Машину следует хранить в закрытом помещении, защищенном от пыли, влаги и тепла.
- Допустимые значения температуры окружающей среды при хранении следующие: Температура: от -5°C до 45°C
- Максимальная влажность: 60 %

### Транспортировка продукта

Общие правила транспортировки и подъема машины

- Перед началом работы определите и осмотрите всю зону транспортировки, парковку транспортного средства, выполняющего перевозку, и зону, где будет установлена машина. Убедитесь в отсутствии опасных ситуаций.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, на котором будет осуществляться подъем и транспортировка машины, достаточна. Вес указан на упаковке и/или приведен в данном руководстве.
- Убедитесь, что типы подъемных тросов и цепей одобрены и что грузоподъемность, указанная производителем, четко указана на тросах. Перед использованием подъемных тросов проверьте их на наличие повреждений и износа.
- Не завязывайте узлы на подъемных тросах, не перегибайте их и соблюдайте правила, установленные производителем. Те же правила применяются к цепям и обвязкам.
- Особое внимание следует уделить центральному извлечению машины.
- Когда машина установлена и перемещается, не поднимайтесь на нее и не находитесь под ней.
- Необходимо соблюдать осторожность и не допускать посторонних лиц в зону погрузки.
- Во избежание несчастных случаев и травм все операторы должны находиться на безопасном расстоянии во время подъема машины.
- При выполнении процедуры подъема машины необходимо соблюдать особую осторожность, чтобы система оставалась стабильной.

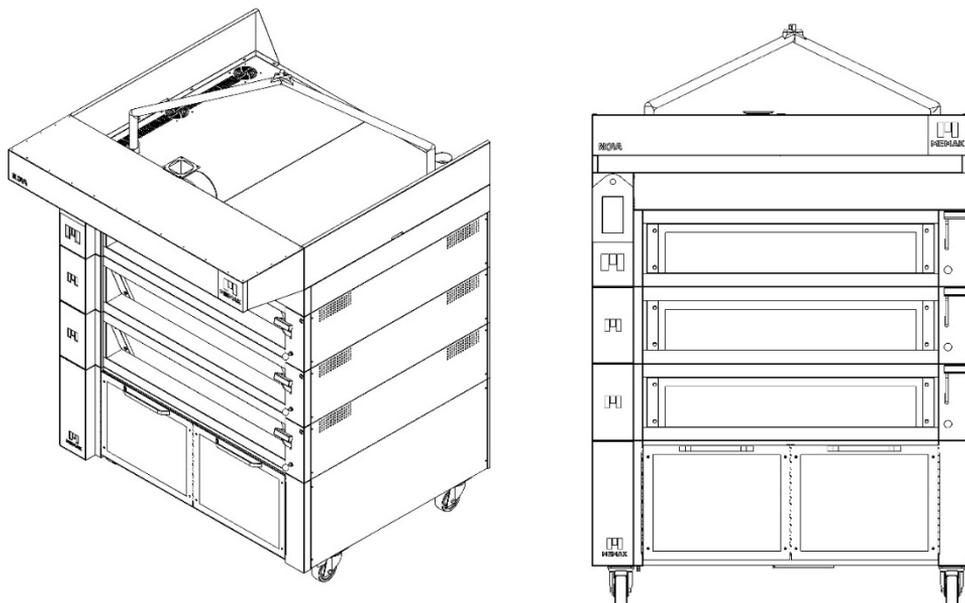
После этого при транспортировке машины можно дополнительно использовать цепь или ремень.

Подъемное устройство, используемое для подъема машины, должно обладать достаточной грузоподъемностью и длиной вил.

### Оборудование и инструменты, необходимые для транспортировки и подъема машины

Если машина находится в ящике или на паллете

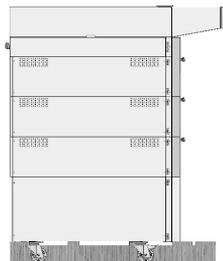
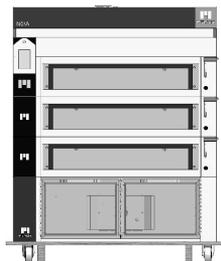
- Вилочный погрузчик должен иметь достаточную грузоподъемность.
- Кран и его оборудование (канат, ремень или цепи) должны иметь достаточную грузоподъемность. (Рис. 6).



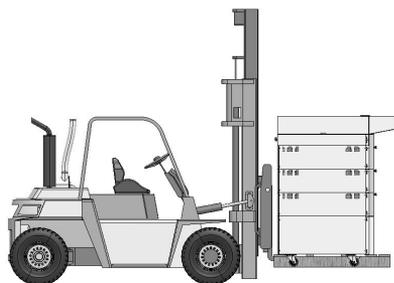
(Рис. 6)

### Использование вилочного погрузчика;

- Поместите вилы погрузчика на дно поддона и убедитесь, что вилы выступают как минимум на 20 см от противоположной стороны.
- Используйте вилочный погрузчик с достаточной грузоподъемностью и длиной вил.
- Обеспечьте бесперебойную и безопасную транспортировку.
- Проверьте, что печь (материал на поддоне) хорошо опирается на вилы погрузчика (рис. 7 и рис. 8).



(Рис. 7)



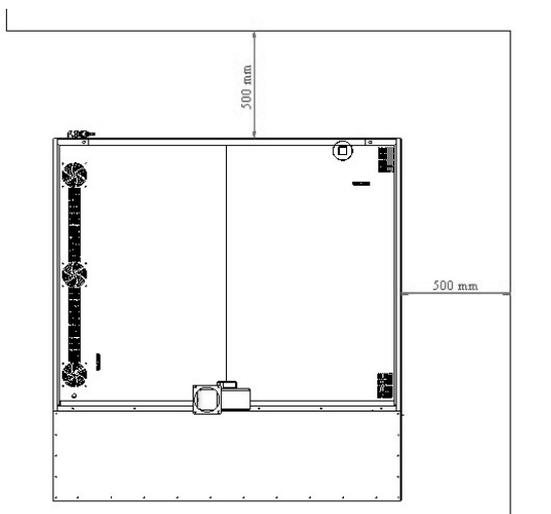
(Рис. 8)

## СБОРКА МАШИНЫ

### Макет машины

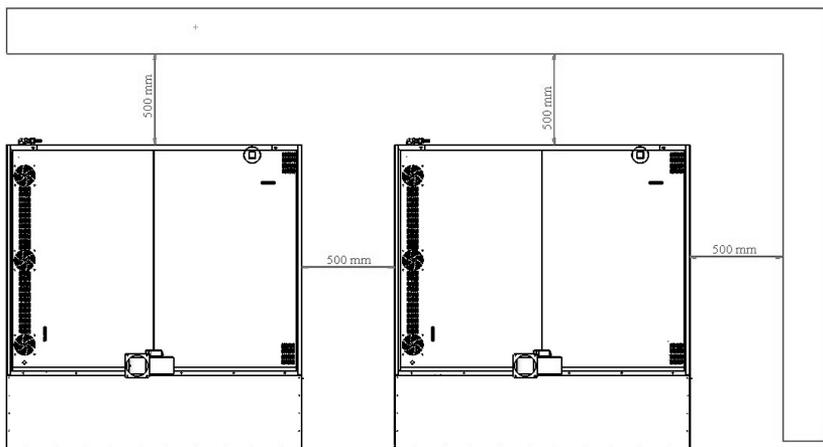
Необходимо соблюдать минимальное расстояние, необходимое для работы со стороны стены и проведения технического обслуживания. Это позволит избежать трения между стеной и машиной.

Схема расположения машины должна быть подготовлена в соответствии со следующим чертежом (рис. 9-рис. 10).



(Рис. 9)

Двойной макет должен быть следующим:

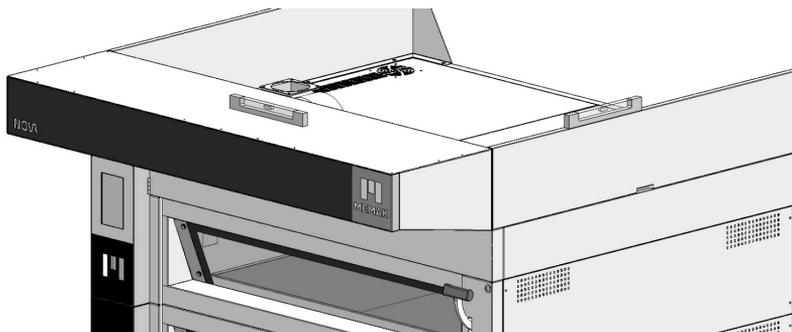


(Рис. 10)

### Инструкция по установке

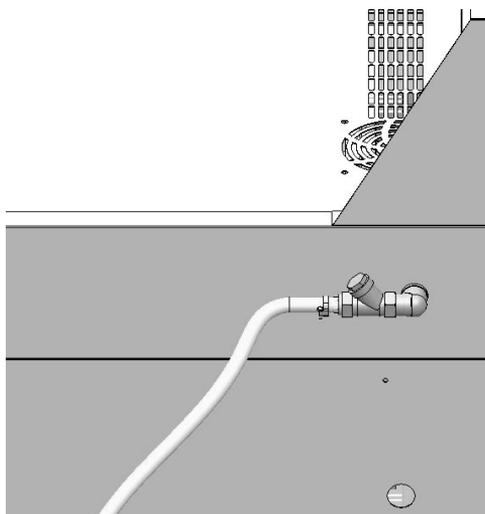
- Место, где будет установлена машина, должно быть безопасным. Место для установки должно быть достаточно проветриваемым и освещенным.
- Температура в помещении должна быть не ниже +5°C и не выше +40°C. Содержание влаги в воздухе должно составлять от 40% до 75%.
- После установки расстояний машину следует взвесить.

ПРИМЕЧАНИЕ: Машина взвешивается на весах. (Рис. 11)



(Рис. 11)

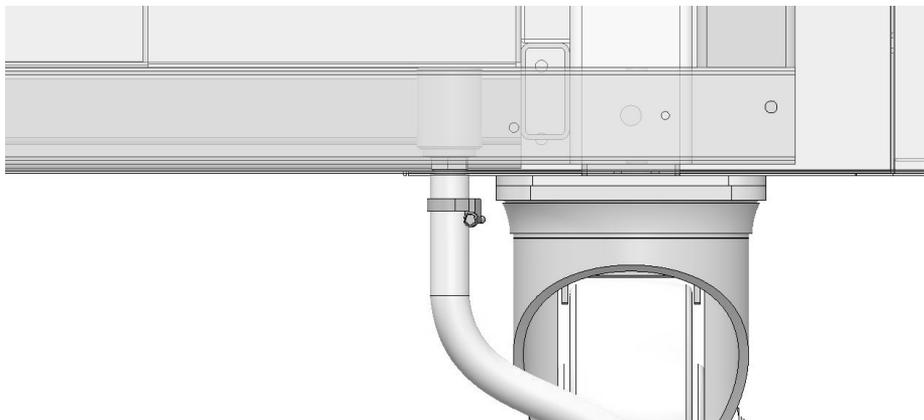
### Подключение чистой воды



(Рис. 12)

- Подсоединение осуществляется путем затягивания шланга диаметром ½ дюйма хомутом. Его высота над землей зависит от типа машины (рис. 12).

## Подключение сточных вод



(Рис. 13)

- Изготовлен из термостойкого многослойного шланга диаметром 1/2 дюйма.

### Правила электрического подключения

Напряжение электропитания должно быть 380 В - 220 В переменного тока частотой 50 Гц.

Проверьте соответствие напряжения панели напряжению сети.

### С ферментационной камерой

- 1 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 3 x 25 А ДЛЯ ПЕЧИ ТРЕБУЕТСЯ
- ТРЕБУЕТСЯ КАБЕЛЬ ANTIGRON 5 x 6 (РАЗМЕР КАБЕЛЯ ЗАВИСИТ ОТ РАССТОЯНИЯ, НА КОТОРОМ БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА ПЕЧЬ)
- РАБОТАЕТ ОТ 3 ФАЗ (380 В/50 Гц), ПЕЧЬ ПОТРЕБЛЯЕТ В СРЕДНЕМ 16 А МОЩНОСТИ НА ФАЗУ.
- ТРЕБУЕТСЯ 5x32 ШТЕКЕРОВ
- ВХОД ПРЕСНОЙ ВОДЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ НА ВЫСОТЕ 178 СМ ОТ ЗЕМЛИ И НЕОБХОДИМО ПОДКЛЮЧЕНИЕ К УСТАНОВКЕ С ПОМОЩЬЮ ТРУБЫ ИЗ ПВХ ДИАМЕТРОМ 1/2 ДЮЙМА.
- СБРОС СТОЧНЫХ ВОД ДОЛЖЕН БЫТЬ ОСУЩЕСТВЛЕН НА ВЫСОТЕ 30 СМ ОТ ЗЕМЛИ И НЕОБХОДИМО НА РАССТОЯНИИ 1,5 М ОТ ПЕЧИ.

### С тележкой

- 1 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 3 x 25 А ТРЕБУЕТСЯ ДЛЯ УРОВНЯ ПЕЧИ
- ТРЕБУЕТСЯ КАБЕЛЬ ANTIGRON 5 x 6 (РАЗМЕР КАБЕЛЯ ЗАВИСИТ ОТ РАССТОЯНИЯ, НА КОТОРОМ БУДЕТ УСТАНОВЛЕНА ПЕЧЬ)
- РАБОТАЕТ ОТ 3 ФАЗ (380 В/50 Гц), ПЕЧЬ ПОТРЕБЛЯЕТ В СРЕДНЕМ 16 А МОЩНОСТИ НА ФАЗУ.
- ТРЕБУЕТСЯ 5x32 ШТЕКЕРОВ
- ВХОД ПРЕСНОЙ ВОДЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ НА ВЫСОТЕ 178 СМ ОТ ЗЕМЛИ И НЕОБХОДИМО ПОДКЛЮЧЕНИЕ К УСТАНОВКЕ С ПОМОЩЬЮ ТРУБЫ ИЗ ПВХ ДИАМЕТРОМ 1/2 ДЮЙМА.
- СБРОС СТОЧНЫХ ВОД ДОЛЖЕН БЫТЬ ОСУЩЕСТВЛЕН НА ВЫСОТЕ 30 СМ ОТ ЗЕМЛИ И НЕОБХОДИМО НА РАССТОЯНИИ 1,5 М ОТ ПЕЧИ.

## РАБОТА ПЕЧИ

### Назначение и место установки печи

Печь была спроектирована и изготовлена специально для приготовления пиццы, печенья, хлеба-косы, кондитерских изделий на скорую руку, а также для разогрева готовых продуктов, за исключением продуктов, которые могут воспламениться (содержащих спирт). Эта печь может работать на жидком или газовом топливе при использовании подходящих воспламенителей.

Условия, при которых нельзя использовать печь

### Ее использование в следующих условиях запрещено:

- Использование при приготовлении мяса, рыбы, овощей, фруктов и сыра, если иное не оговорено в контракте,
- Эксплуатация в случае взрыва или опасности для окружающей среды
- Использование в помещениях с целью разжигания пожара
- Использование в незащищенных зонах
- Использование в случаях, когда электромагнитный внутренний замок отключен.
- Без средств безопасности и защиты
- Его использование запрещено, если указанные значения и характеристики отличаются.

### Правила корректного использования машины



Производитель не несет ответственности за несчастные случаи и травмы, вызванные несоблюдением инструкций.

- Настройки должны выполняться квалифицированным и авторизованным персоналом. Во время настройки машина должна быть отключена от всех источников энергии. В исключительных случаях следует предпринимать все необходимые меры безопасности.
- Перед началом процесса настройки убедитесь в отсутствии риска образования отходов.
- Всегда работайте в условиях достаточного освещения.
- Внимательно прочтите знаки безопасности и убедитесь, что вы их понимаете.
- Всегда поддерживайте чистоту и порядок во внешних частях машины, особенно в части бойлера.
- Перед началом эксплуатации машины регулярно проверяйте все выключатели, предохранительные устройства и другие функции управления.
- Устройство должно использоваться квалифицированным специалистом, который знаком с требованиями техники безопасности и техническими требованиями и ознакомился с руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- Оператор должен носить подходящую светонепроницаемую одежду, а также одежду, которая не должна зацепляться за машину.
- При загрузке в машину следует соблюдать рекомендации производителя.
- Не перемещайте и не чистите какие-либо части машины во время ее работы.
- В случае возникновения опасной ситуации немедленно нажмите кнопку аварийной остановки.
- В конце рабочего дня отключите все питание машины.
- Содержите панель управления в чистоте и порядке. Если панель управления повреждена, обратитесь в соответствующие органы.
- Подробную информацию об очистке панели управления см. в разделе «Техническое обслуживание и очистка».
- Машину нельзя эксплуатировать в целях, отличных от ее предполагаемого использования.

Ознакомьтесь с задачами, которые необходимо выполнить перед началом работы с машиной.

Соответственно, это следующие задачи:

- Установите машину на ровной поверхности.
- Подача электроэнергии осуществляется в соответствии с техническими условиями.
- Подсоедините к машине патрубком подачи чистой воды.
- Подсоедините выпускной патрубком для сточных вод.
- Выполните установку дымохода.

### Введение в эксплуатацию

Печь Мемак одобрена техническим персоналом и производителем, ее следует вводить в эксплуатацию только квалифицированным специалистам. Печь вводится в эксплуатацию квалифицированным персоналом в сопровождении представителя заказчика.

Ввод в эксплуатацию включает в себя следующие проверки:

- Контроль материалов
- Контроль местоположения
- Контроль качества продукта
- Проверка электрической цепи
- Проверка систем дымоходов
- Проверка термостата и систем безопасности
- Работа машины
- Проверка эффективности приготовления.



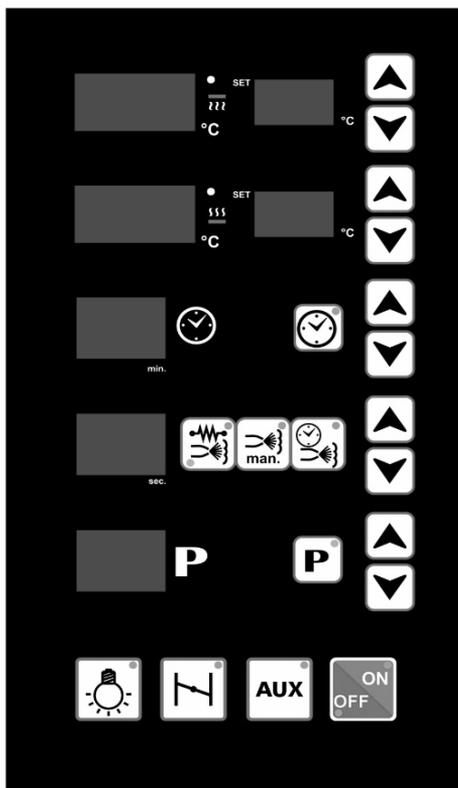
Наши опытные сотрудники разъяснят данное руководство пользователю персоналу, предназначенному для эксплуатации печи, во время процедуры ввода в эксплуатацию.

### Холодный запуск

При работе с печью учитывайте следующие значения температуры и времени, необходимые для использования.

ТЕМПЕРАТУРА (С°)	ВРЕМЯ (мин)
50 °С	20 мин
100 °С	20 мин
150 °С	45 мин
200 °С	45 мин
250 °С	30 мин

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ НА КАМЕННОЙ ОСНОВЕ



## Определение устройства

Надежные и энергоэффективные печи с двойными датчиками температуры обеспечивают равномерное распределение тепла по всей поверхности духовки, что обеспечивает превосходные результаты выпечки. На каждой полке можно настроить разную температуру. Интеллектуальная система автоматически регулирует время выпечки, подсветку, подачу пара и функцию автоматического открывания дверцы.

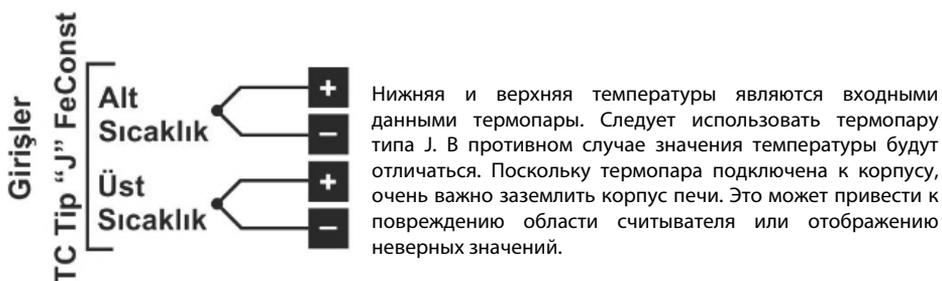
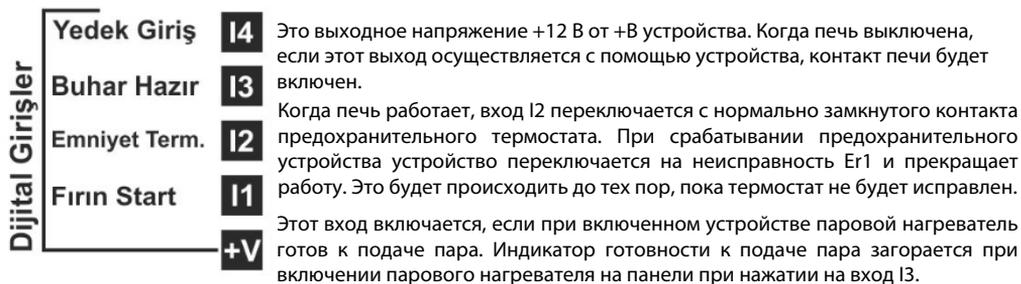
Простая, логичная, программируемая и эффективная панель управления. Поддерживает до 99 различных программ

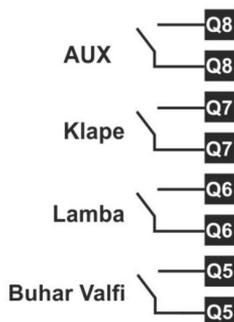
Устройство оснащено автоматической системой обогрева. Вы можете установить время начала обогрева и запланировать его на каждый день с помощью удобного календаря. С помощью этой системы оно автоматически запускает процесс обогрева и приготовления пищи до вашего прихода.

С помощью функции автоматического управления подсветкой вы можете установить время включения подсветки печи в секундах. После завершения работы с печью подсветка автоматически выключится.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ВХОД	Вход предохранительного термостата для низкотемпературных и высокотемпературных термодар типа J Вход для запуска духовки Вход для приготовления на пару
Управляющий выход печи	4 ea. Релейный выход с сухим контактом 4 ea. Линейный релейный выход
Тип экрана	Индикация максимальной температуры (3 цифры) Индикация низкой температуры (3 цифры) Индикация набора высокой температуры (3 цифры) Индикация набора низкой температуры (3 цифры) Индикация времени (2 цифры) 99 сек. Индикация времени приготовления на пару (2 цифры) 99 сек. Индикация программы (2 цифры) 99 программ
Рабочее напряжение	24 В переменного тока /20-35 В постоянного тока
Энергопотребление	12 ВА
Постоянная память	EEPROM
Размеры	Ширина 145мм x Длина 260 мм

### Схема подключения





Выход Aux - это специальный выход. Он активируется при нажатии кнопки и загорании активного светодиода. Повторное нажатие становится пассивным, и светодиод гаснет. Реле с сухим контактом.

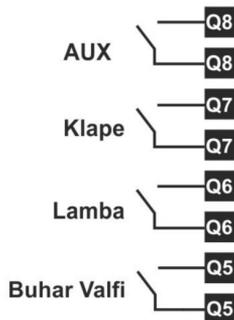


При нажатии кнопки выход клапана становится активным, при повторном нажатии он отключается. Кроме того, если в настройках программы "Приготовление по таймеру" задано время по таймеру, клапан становится пассивным при запуске таймера, автоматически открывается по достижении заданного времени и работает в течение установленного времени.

### Режим ожидания

Все дисплеи и выходы выключены. В этом режиме активирована только кнопка включения / выключения. Устройство работает и ожидает перехода в режим включения. При нажатии кнопки включения / выключения устройство включается и переключается в мгновенный режим.

Это вход для низкотемпературной и высокотемпературной термопары. Следует использовать термопару типа J. В противном случае значения температуры будут отличаться. Поскольку термопара подключена к корпусу, очень важно заземлить корпус печи. В противном случае это может привести к повреждению области считывателя или к отображению неверных значений.



Выход Aux - это специальный выход. Он активируется при нажатии кнопки и загорании активного светодиода. Повторное нажатие становится пассивным, и светодиод гаснет. Реле с сухим контактом.

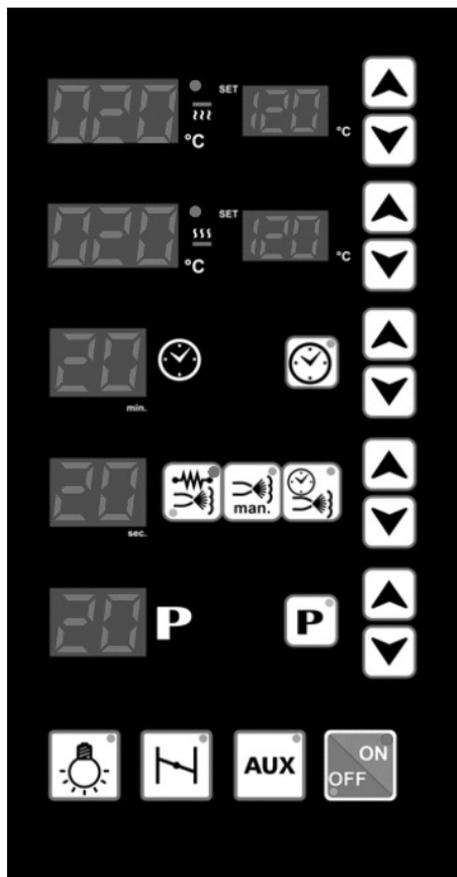


При нажатии кнопки выход клапана становится активным, при повторном нажатии он отключается. Кроме того, если в настройках программы "Приготовление по таймеру" задано время по таймеру, клапан становится пассивным при запуске таймера, автоматически открывается по достижении заданного времени и работает в течение установленного времени.

### Режим ожидания

Все дисплеи и выходы выключены. В этом режиме активирована только кнопка включения / выключения. Устройство работает и ожидает перехода в режим включения. При нажатии кнопки включения / выключения устройство включается и переключается в мгновенный режим.

В мгновенном режиме можно мгновенно отслеживать верхние и нижние значения температуры. На маленьких дисплеях рядом с верхним и нижним нагревателями также отображаются заданные значения температуры. Эти значения можно увеличивать и уменьшать с помощью клавиш со стрелками вверх и вниз.



Значок часов соответствует таймеру. С помощью клавиш со стрелками вверх и вниз можно ввести значения в диапазоне от 00 до 99 в минутах. При нажатии кнопки таймер приготовления мигает индикатор, указывающий секунды. Минуты уменьшаются при обратном отсчете. Когда значение достигнет 0, раздастся звуковой сигнал.



Нажмите кнопку паронагревателя, чтобы запустить подачу пара. В противном случае подача пара не начнется.



При нажатии этой кнопки включается паронагреватель и загорается нижний светодиод. Если активен режим подачи пара, паронагреватель становится пассивным, светодиод гаснет, а верхний светодиод загорается, указывая на то, устройство готово к подаче пара.



При нажатии кнопки подачи пара паровой клапан генерирует мощность и загорается светодиод. Паровой клапан становится пассивным, когда вы убираете руку с кнопки.



С помощью кнопки процесс испарения отсчитывается в секундах до тех пор, пока не активируется паровой клапан и не начнется обратный отсчет времени, а при достижении значения 0 выход становится пассивным. Период можно увеличивать или уменьшать с помощью клавиш со стрелками.



Устройство активно, когда нажата кнопка и загорается активный светодиод. Повторное нажатие на нее становится пассивным, и светодиод гаснет. Реле с сухим контактом.



При нажатии кнопки выход клапана становится активным, при повторном нажатии он становится пассивным. Кроме того, если в настройках программы во время приготовления по времени была задана настройка таймера, клапан становится пассивным при включении таймера, автоматически открывается и работает в течение установленного времени.



При нажатии на эту кнопку выход лампы становится активным. Если в настройках параметра время работы лампы равно 0, выход будет оставаться активным до повторного нажатия кнопки. Если время работы лампы было введено, она будет гореть в течение заданного периода времени, а затем выключится.



Активная программа отображается на дисплее программы. Кнопки "Вверх" и "вниз" используются для переключения между программами. Даже при выключении и повторном включении питания последняя программа сохраняется в памяти при включении устройства.



При нажатии этой кнопки в течение 3 секунд устройство перейдет в программный режим.

## Программный режим

Если вы находитесь в программе 0, мгновенные изменения записываются в еrrom навсегда. Мгновенные изменения в программах с 1 по 99 не сохраняются и будут возвращены к старым значениям при их закрытии и открытии. Если вы хотите внести постоянные изменения в эти программы, нажмите клавишу P в течение 3 секунд, чтобы переключиться в программный режим. В этом режиме экраны, отображающие мгновенные значения температуры, выключаются. Если работает, значения сохраняются.

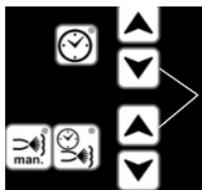
С помощью клавиш со стрелками значения увеличиваются или уменьшаются, при нажатии кнопки регулируется время срабатывания кнопки. Верхний дисплей показывает, через сколько минут после начала работы клапан откроется. Когда начинается синхронизированный режим, клапан переключается в пассивный режим, даже если он активен. Если значение равно 0, клапан работает только вручную. На нижнем экране должно быть указано время его работы в минутах.

Можно переключаться между программами. Если в течение 10 секунд не нажимается ни одна кнопка, система автоматически выключается. Значения сохраняются, если клавиша P была нажата в течение 3 секунд.

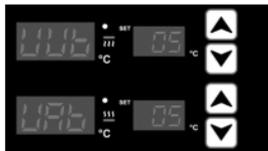
Заданные значения нижней и верхней температур, время работы (в минутах), продолжительность подачи пара (в секундах) и программные значения изменяются путем увеличения или уменьшения.

Заданные значения нижней и верхней температур, время работы (в минутах), продолжительность подачи пара (в секундах) и программные значения изменяются путем увеличения или уменьшения.

## Настройки параметров



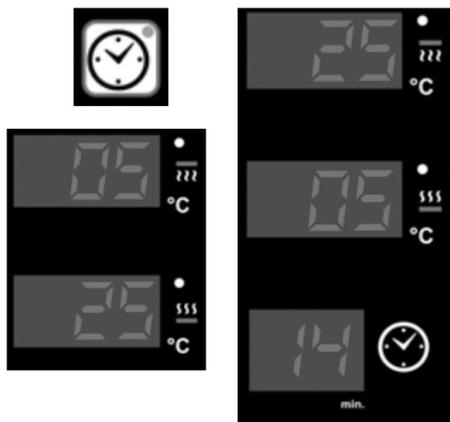
Устройство переключается в режим настройки при одновременном нажатии кнопки отключения нижнего нагревателя и кнопки установки времени в режиме ожидания. Значения верхнего диапазона UUB верхнего нагревателя и нижнего диапазона UAB верхнего нагревателя отображаются на первоначальном дисплее. Нижнее значение диапазона указывает на нижний уровень, при котором нагреватель будет активен, а верхний диапазон показывает верхний уровень, при котором нагреватель будет выключен. Переключение на другой заданный параметр осуществляется нажатием клавиши P. Здесь достигаются значения верхнего и нижнего диапазонов нижнего нагревателя.



Нажмите P еще раз, чтобы изменить продолжительность работы лампы и тип динамика. Работает неограниченно, если время работы лампы равно 0. Активируется при нажатии кнопки лампы, при повторном нажатии становится пассивным. Если время введено, лампа будет гореть до истечения установленного времени (в секундах), по истечении этого времени лампа автоматически отключится. Если для типа динамика выбрано значение 0, то в случае срабатывания сигнализации на устройстве должен использоваться звуковой сигнал. Если выбрано значение 1, на панели появится звуковой сигнал.

Если снова нажать клавишу P или не нажимать ни одну клавишу в течение 10 секунд, программа сохранит данные и вернется в режим ожидания. Клавиши включения / выключения используются в этом режиме для выхода без сохранения.

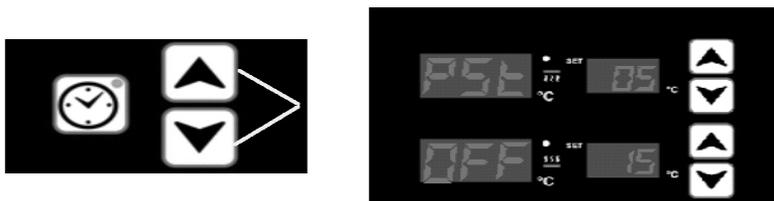
### Таймер



При нажатии кнопки таймера в режиме ожидания происходит переход к настройкам времени. На верхнем дисплее температуры отображается часовое значение, а на минутном - минутное. Для увеличения или уменьшения значения используйте клавиши со стрелками. При нажатии кнопки таймера отображается дата и время. Значения дня, месяца и года отображаются соответственно сверху. На примере экрана вы можете увидеть дату 25.05.2014. Эти значения увеличиваются или уменьшаются с помощью клавиш со стрелками, которые управляют экранами.

Нажмите клавишу P для записи. Нажмите клавиши включения / выключения, чтобы завершить запись без сохранения.

### Настройка автоматического запуска



Вы можете перейти к этому экрану, если одновременно нажмете клавиши увеличения и уменьшения времени. На экране отображается день недели. Вы можете переключаться между днями недели с помощью кнопки увеличения времени. С помощью клавиши P он автоматически включается или выключается. Вы можете изменить время автоматического запуска на экране и минуты на нижнем экране соответственно. Автоматический запуск недоступен, если дни находятся в положении "ВЫКЛЮЧЕНО", поэтому, даже если вы измените значения, устройство не запустится в этот день, если вы не переключитесь в режим "ВКЛЮЧЕНО".

Нажимайте клавиши включения / выключения для сохранения и выхода.

Причина показа на **E-1** на экране вход термостата безопасности не подключен или термостат безопасности сгенерировал предупреждающий вход из-за перегрева. Проверьте соединения, если эта неисправность сохраняется, несмотря на повышение температуры.

Ошибки **A01** или **A02** на экране обозначают неисправности термопары. Если термопары подключены неправильно, вы можете столкнуться с этой ошибкой.

## ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По истечении времени приготовления на панели появится сообщение о завершении процесса приготовления в духовке. Опустошите печь, выполнив следующие действия:

- При открытии стеклянной крышки печи следите за тем, чтобы в нее не попал пар, и убедитесь, что включена автоматическая паровая вытяжка.
- Возьмите продукт в перчатках.
- После приготовления оставьте в уплотнении печи зазоры, чтобы обеспечить подачу горячего воздуха внутрь.
- Поддерживайте чистоту в печи и внутри нее и не допускайте беспорядка при работе.
- Проверьте, нет ли остатков в отделениях печи для приготовления пищи.
- Нажмите кнопку выключения печи.
- Закройте клапан подачи воды в печь.
- Отключите питание печи (выньте вилку из розетки).

### Автоматическая проверка вытяжки

Автоматическая вытяжка должна активироваться при открытии стекла от уплотнителей, и следует проверить, активируется ли она.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И НАСТРОЙКА

### Время приготовления и настройка температуры

Пользователь (владелец печи) устанавливает время приготовления и температуру в соответствии со своим продуктом, и они могут изменяться.

### Кроме того, в дополнение;

- Если продукт пережарился, следует снизить установленную температуру.
- Если продукт недоготовлен, следует повысить установленную температуру.
- Если продукт очень сухой, необходимо увеличить температуру приготовления и сократить время приготовления.
- Если продукт очень влажный, необходимо уменьшить температуру и увеличить время приготовления.

Кирпичная печь позволяет пользователю готовить выпечку на противнях в камере приготовления. Каменное основание в определенной степени поглощает температуру в печи, учитывайте это при первом использовании.

Поскольку это не ротационная печь, в ней нет поворотной полки, противень устанавливается непосредственно на каменное основание духовки. Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно нагревают камеру печи и обеспечивают приготовление продукта при одинаковой температуре.

### Настройка впрыска пара

Запустите в печь необходимое количество пара, нажав на кнопку подачи пара. Пар придает хлебу объем, яркость и цвет корочки.

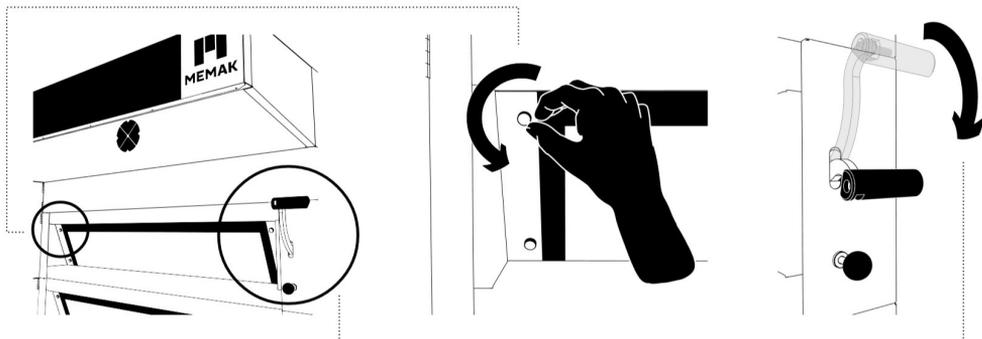
Время подачи пара по требованию пользователя устанавливается вручную или автоматически с помощью кнопок на панели управления.

В процессе использования в системе водоснабжения образуется накипь, поэтому для её очистки используйте средство против накипи. Таким образом, функция подачи пара легко реализуется с желаемым качеством.

## Диагностика

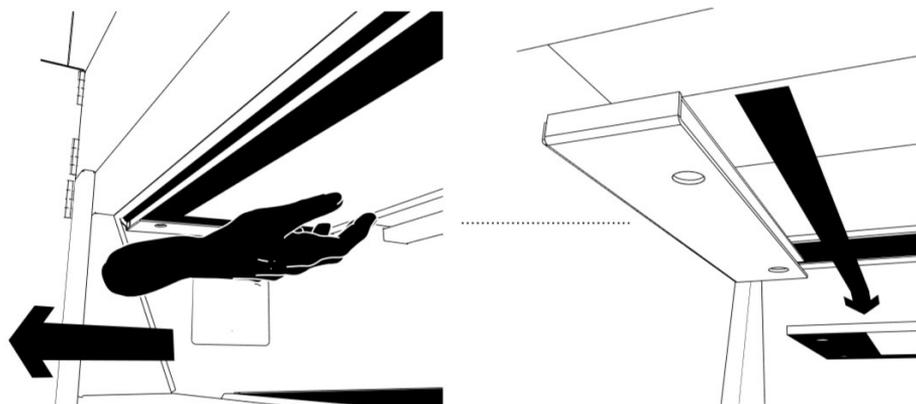
После использования в печи могут возникать неисправности, которые могут привести к сбоям в ее работе. Для этого при ремонте необходимо провести тщательную диагностику. Следует избегать использования печи без ремонта.

## Замена стекла



(Рис. 1)

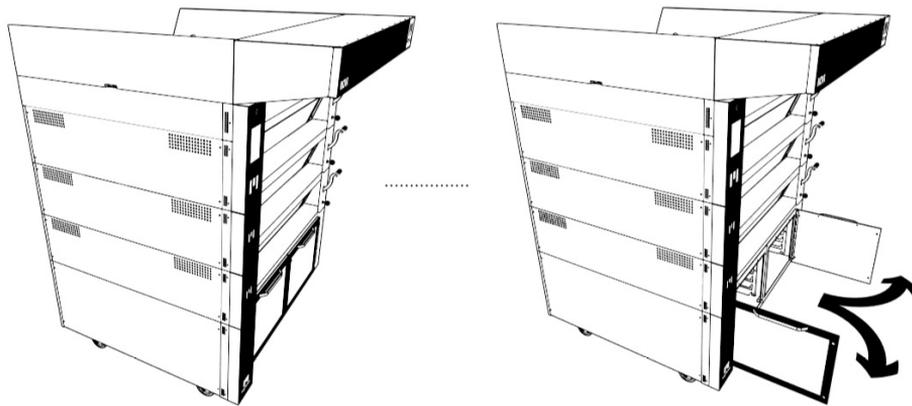
- Закрытое стекло следует открывать в горизонтальном положении.
- 4 специальных болта на стекле снимаются вручную или с помощью инструмента.



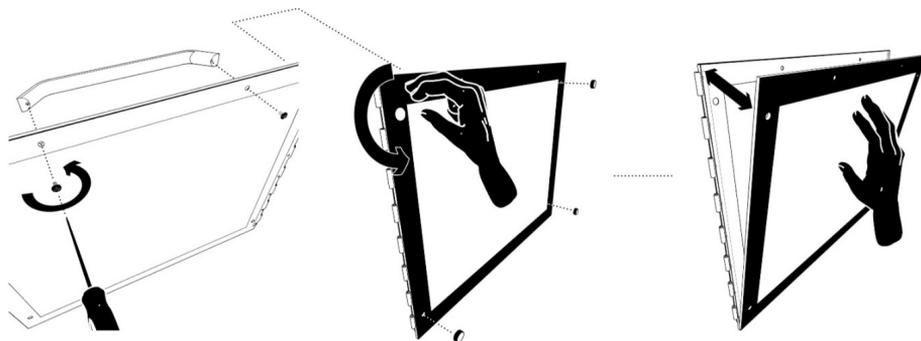
(Рис. 2)

- Стекло смещается при перемещении вперед.

Замена стекла в ферментационной камере.



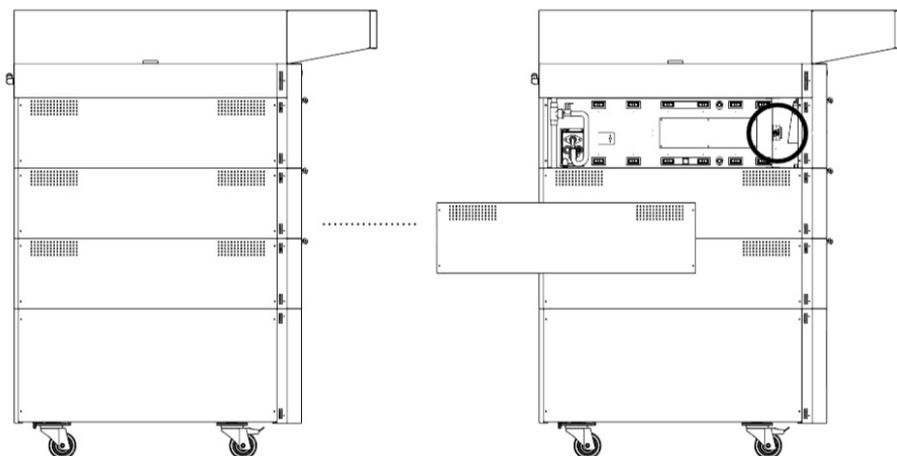
(Рис. 3)



(Рис. 4)

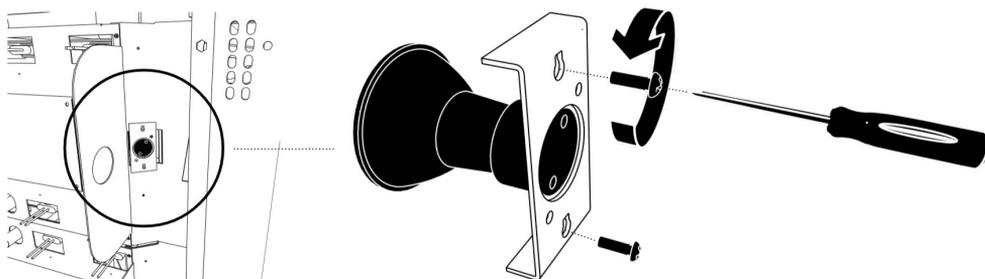
- 4 болта на стекле и 2 болта на ручке демонтируются, а стекло снимается.

## Замены лампы



(Рис. 5)

- Доступ к лампе осуществляется путем снятия левой боковой крышки печи.



(Рис. 6)

Как видно на фото, металлическая пластина U-образной формы демонтируется, и из неё извлекается лампа.

Старая лампа извлекается из металлической пластины, показанной на фото, путём откручивания болтов.

### Ежедневное техническое обслуживание

Перед началом ежедневного использования необходимо проверить системы безопасности.

Отходы, образующиеся в процессе приготовления (кунжут, черный тмин, крошки из теста и т.д.), необходимо убрать после завершения приготовления. Если не очистить слой, это приведет к нарушению процесса приготовления.

### Еженедельное техническое обслуживание

Внешние поверхности аппарата необходимо протирать влажной тканью. Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические компоненты. Производитель не несет ответственности за возможные повреждения.

### Ежемесячное техническое обслуживание

Электрические части стальных конструкционных материалов следует проверять с помощью силиконовых уплотнителей стекла.

### Внеочередное техническое обслуживание

Это техническое обслуживание выполняется нашими авторизованными сервисными службами в случае выхода из строя каких-либо частей машины.

#### Общие правила

- Техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным и авторизованным персоналом.
- Если не указано иное, техническое обслуживание машины производится после отключения от всех источников энергии.
- Когда защитные устройства машины снимаются для технического обслуживания, оператор не должен допускать посторонних лиц.
- При выполнении всех работ по техническому обслуживанию пользуйтесь данным руководством пользователя.
- Необходимо надевать защитные очки и маску (при использовании сжатого воздуха во время очистки).
- При использовании моющего средства или минерального масла надевайте защитные перчатки и очки.
- Не оставляйте после себя отходы и обеспечьте надлежащий контроль.
- После любого технического обслуживания оператор должен перезапустить машину.
- Проверьте, нет ли каких-либо посторонних предметов на машине.

#### График периодического технического обслуживания

ЧАСТОТА	ОПЕРАЦИЯ	МЕТОД
Каждую неделю	Проверьте, работают ли клавиши на клавиатуре панели управления.	Если какая-либо клавиша повреждена, замените ее.
	Проверьте соединения водопроводной системы.	Проверьте все соединения и убедитесь в отсутствии утечек. При обнаружении утечек устраните их.
	Проверьте эффективность защитных устройств.	При возникновении каких-либо проблем с предохранительными устройствами обратитесь за поддержкой в авторизованный сервисный центр.
Каждые 6 мес.	Проверьте фильтр на входе воды.	Заменить
Каждые 10 мес.	Проверьте, работают ли сопротивления.	Если устройство не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ



При извлечении противней из печи и перемещении горячих противней оператор должен надевать термостойкие перчатки. Оператор ни в коем случае не должен надевать слишком много одежды или галстук. Обязательно надевайте защитную шапочку для волос.



319 000

Во время управления процессом приготовления оператор должен соблюдать дистанцию между печью и собой и не прислоняться к печи и, в частности, к защитному стеклу. Во время работы печи из системы дымохода выходит пар температурой 80 - 100°C. Поэтому никогда не прикасайтесь к этим частям. На этих участках должны быть прикреплены специальные предупреждающие знаки. При извлечении продуктов из печи оператор должен пользоваться лопаткой и надевать защитные перчатки. После извлечения продуктов запрещается прикасаться к деталям внутри печи. Для очистки и технического обслуживания печи дайте ей остыть до необходимой температуры. Прежде чем вынимать готовые горячие продукты из печи, оператор должен включить вытяжку и открыть клапан сброса пара. Это позволяет всего за секунду удалить пар из камеры приготовления. Если вытяжка не работает (машина выключена или неисправна), оператор должен вручную открыть сливной клапан и подождать 3-4 минуты для выпуска пара, после чего извлечь продукт.



Этот символ означает, что на электрическую панель печи может быть подано напряжение. Перед открытием электрической панели необходимо отключить подачу электроэнергии от сети или непосредственно вынуть вилку из розетки (для технического персонала).



В случае любой утечки или скопления газа необходимо нажать кнопку аварийной остановки; при наличии легковоспламеняющихся продуктов их следует удалить, открыть все двери и окна и связаться с производителем. Осторожно открывайте дверцу. Этот сигнал предупреждает оператора об опасности внезапного выброса паров, которые не могут быть выпущены из вытяжки при открытой дверце. Если вытяжка не работает из-за сбоя питания, с ней следует обращаться более осторожно.

- Не снимайте и не повреждайте предупреждающие знаки.
- Повреждённые и неразборчивые предупреждающие знаки подлежат обязательной замене. Для получения новых предупреждающих знаков обратитесь к производителю.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи на производстве или повреждение машины, возникшие в результате несоблюдения требований безопасности и снятия предупреждающих знаков с машины.

### Проверка систем безопасности

При каждом запуске двигателя необходимо проверять аварийные устройства, например, запорты ли кнопки аварийной остановки и замки дверей.

### Опасности, связанные с отходами (остатками)

Во время нормальной эксплуатации или технического обслуживания операторы не могут контролировать и уничтожать все опасные остатки.

В следующем списке представлены источники опасности и остаточные опасности, возникающие из этих источников.

### Опасность возгорания

Опасность возгорания может возникнуть в следующих случаях:

- A) Любой контакт с внешними частями печи, включая дымоход, представляет опасность ожога.
- B) Во время работы печи контакт с внутренними деталями, включая полку, дверцы и окна, создает опасность возгорания.
- C) Любые работы по очистке и техническому обслуживанию без отключения машины от источника питания создают опасность возгорания.
- D) Когда дверца открывается для извлечения продуктов, выделяющийся пар также может представлять опасность возгорания.

### Решения

- A) Оператор должен соблюдать дистанцию от печи во время управления процессом приготовления и не прислоняться к печи и особенно к стеклу дверцы. Во время работы печи из дымохода и взрывозащищенных систем выходит пар при температуре 350-400 °C. Поэтому никогда не прикасайтесь к этим частям. На этих участках должны быть прикреплены специальные предупреждающие знаки.
- B) При извлечении тележки с противнями из печи оператор должен надевать защитные перчатки. После извлечения тележки запрещается прикасаться к деталям, находящимся внутри печи, и помещать их в печь.
- C) Для очистки и технического обслуживания машины печи следует дать остыть и, по возможности, уйти за ее пределы.
- D) Перед извлечением готовых горячих продуктов из печи оператор должен включить вытяжку и открыть клапан сброса пара. Это позволит за считанные секунды удалить пар из камеры приготовления. Если вытяжка не работает (машина выключена или сломана), оператор должен вручную открыть сливной клапан и подождать 3-4 минуты, чтобы вышел пар, а затем вынуть продукты.

### Электрическая опасность

Опасность поражения электрическим током; зависит от наличия электрического тока около электрической панели и распределительных коробок.

### Решения

Никогда не вмешивайтесь в работу электроинструмента. Чтобы вмешаться, выключите машину, отсоедините ее от сети и надежно закрепите.

### Физические опасности

- A) Если вес противня на тележке превышает 100 кг, пожалуйста, используйте автоматические системы перемещения, поскольку при монтаже/демонтаже печи существует опасность травмирования поясницы.
- B) Если тележка для противней наклонена более чем на 10°, существует риск столкновения. Она разработана таким образом, чтобы автоматически восстанавливаться при наклоне более чем на 10°.
- C) Противни не будут перемещаться, если угол наклона пола не превысит 10°. Если угол наклона пола превышает это значение, противни должны быть закреплены. Если производитель не принял этих мер, это должно быть указано в руководстве по эксплуатации.

### Решения

- A) Используйте автоматические системы управления (опционально)
- B) Осторожно пользуйтесь тележкой для противней.

### Опасность пожара

- A) При приготовлении легковоспламеняющихся продуктов, таких как спиртосодержащие, существует опасность возгорания.

### Решения

- A) Приготовление легковоспламеняющихся продуктов, таких как спиртосодержащие, запрещено.
- B) Огнетушители должны быть установлены в соответствующих местах в соответствии с законами, принятыми в стране.

### Опасность скопления газа

Следует отметить, что со временем в системе накопления несгоревшего газа или удаления дыма может возникнуть неисправность.

В случае неисправности в системе накопления газа или удаления дыма горелка, автоматически оснащенная системой остановки работы, должна использоваться в помещении, где для правильной работы печи созданы достаточные условия вентиляции. В любом случае печь должна соответствовать местным законам и нормативным актам, действующим в стране использования.

**МЕМАК MAKiNE не несет ответственности за проблемы, возникающие при выполнении электроустановок перед персоналом нашей компании и лицами, уполномоченными нашей компанией.**

## ОБЩАЯ ОЧИСТКА

### Руководство по очистке

Чистка машины, используемой в соответствии с действующим законодательством, должна выполняться в соответствии с правилами, приведенными в данном руководстве.

- Производитель не несет ответственности за проблемы, вызванные неправильным использованием или чисткой.
- Чистка машины должна производиться безопасно.
- Не используйте для чистки устройства легковоспламеняющиеся материалы или спирт. Для удаления пятен и мусора используйте любые материалы, которые не повреждают устройство (пластмассовый скребок или щетку).
- Не используйте сжатый воздух или воду для чистки электроприборов.

### Гигиенические зоны

Области, требующие очистки, перечислены ниже.

#### Зоны еды

Противни для печи, камень для выпечки, камеры печи и ферментационная камера.

#### Зоны распыления

Стеклянная крышка и аксессуары

#### Непродовольственные зоны

Любое место за пределами камеры приготовления, где нет контакта с продуктом.

#### График планирования очистки

ЧАСТОТА	ОПЕРАЦИЯ	МЕТОД
КАЖДЫЙ ДЕНЬ	Очистить остатки продукта в печи.	Почистите грубой щеткой и промойте водой.
	Очистить противень печи	Удалите остатки с помощью металлической щетки, промойте большим количеством воды и оставьте противень сохнуть.
	Очистить область стеклянного покрытия.	Протрите небольшим количеством моющего средства и увлажненной тканью.
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Очистить зону, за исключением продовольственной.	Протрите небольшим количеством моющего средства и тряпкой, затем промойте большим количеством воды и затем ополосните.
	Очистить стекло двери.	Используйте горячую воду или любое средство для мытья стекол.
	Очистить клавиатуру панели.	Очистите панель нейтральным моющим средством.
КАЖДЫЙ МЕСЯЦ	Проверить работу системы подачи пара.	Используйте противонакипные установки для очистки воды.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Утечка воды из печи

- Возможное ослабление зажимов на входе и выходе воды может привести к утечке воды.
- Песчинки, попавшие в клапан при установке, могут привести к его засорению и утечке воды из клапана.
- Со временем деформация шлангов машины приводит к утечке воды.

### Разбитое стекло

- Соприкосновение с твердыми предметами, такими как противни, лопатки, стекло, может привести к его разбиению.

### Сбои в подаче электроэнергии

- Панель управления и электрическая схема могут загореться во время очистки электроустановки или при непосредственном контакте с водой. Избегайте контакта с водой в случае пожара.
- Для продления срока службы машины после ее очистки необходимо выполнить очистку машины, что продлит срок службы машины.
- Лампа перегорела.

### Возможные сбои и причины

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Неправильный вывод пара.	Если вентилятор для выпуска пара вращается в неправильном направлении.	Проверьте его и убедитесь в правильности подключения.
	Если сломан сливной патрубок.	Проверьте выпускной патрубок и очистите его, если он засорен или загрязнен.
	Не подается пар в печь.	Проверьте внутренние паровые каналы печи и очистите их, если они загрязнены или засорены.
	Недостаточное подключение к водопроводу.	Проверьте давление в водопроводе.
		Проверьте, не засорился ли монтажный патрубок, и устраните это с помощью подходящих инструментов.
	Проверьте соединительные элементы системы подачи воды.	
	Если период, установленный на панели управления, короткий.	Постепенно увеличивайте время испарения до тех пор, пока не будет выполнено требуемое условие.
Если соленоидный клапан работает неправильно.	Замените соленоидный клапан.	
Клапан выпуска пара открыт.	Перекройте клапан выпуска пара.	

Если продукт приготовлен неравномерно	Температура и время приготовления различаются.	Setting proper cooking temperature and period according to the product.
	Размеры, объем и тип приготовленного продукта различаются.	Между противнями с готовыми продуктами не должно быть зазоров, и готовить следует продукты одного типа.
Присутствие воды в печи	Неисправен соленоидный клапан.	Замените соленоидный клапан.
Если освещение отсека не функционирует.	Если ампула лопнула.	Замените ампулу.
		Используйте правильные значения мощности и напряжения.
	Если гнездо лампы подключено неправильно.	Проверьте подключение питания к розетке.
	Неисправность панели управления.	Отремонтируйте панель управления.



**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