

LUNA

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ LUNA



MEMAK



LUNA

—



PROFESSIONAL MACHINE

memak.com

LUNA

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ LUNA

ОГЛАВЛЕНИЕ

Памятка	7
Руководство	7
Рисунки	7
Предупреждающие знаки	8
Условия гарантии	9
Компания-производитель	10
Информация о продукте	10
Размещение оборудования	12
Производственный дизайн	12
Размеры продукта	13
Техническая информация о продукте	13
ЗАПУСК ПРОДУКТА	14
Общие правила распаковки машины	14
Структура нагрузки	15
Транспортировка продукта	15
Использование вилочного погрузчика	16
Правила хранения машины:	17
СБОРКА ИЗДЕЛИЯ	17
Очистка чистой воды	19
Подключение камеры ферментации	Подключение воды 19
Правила подключения к электросети	20
ПРИНЦИП РАБОТЫ ПЕЧИ	20
Назначение и расположение печи	20
Условия, при которых духовку нельзя использовать	20
Необходимые правила правильного использования машины	21

СИГНАЛЫ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 22

- Описание устройства 22
- Ручное приготовление 23
- Описание интерфейса ферментационной камеры 26
- Экран рецепта 28
- Экран добавления рецепта 30
- Вариант языка 32
- Неудачи Причины 33
- Нарушение последовательности фаз 33
- Перегрев фазы 34
- Неисправность предохранителя 35
- Экран настроек 36
- Настройки > Дисплей духовки 38
- Настройки > Экран приготовления 39
- Настройки > Экран питания 40
- Настройки > Экран aspirатора 41
- Настройки > Экран брожения 42
- БЕЗОПАСНОСТЬ 43**
- Правила 43
- СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ПЕРСОНАЛА 44**
- ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА 45**
- Правила уборки 45
- График периодической уборки 45
- Очистка полки для лотков 46
- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕГУЛИРОВКА 48**
- Установка времени приготовления и температуры 48
- Рабочая температура 48
- Настройка подачи пара 48
- Периодическое обслуживание 48
- Специальное обслуживание 49
- ОБЩИЕ ПРАВИЛА 49**
- Замена стекла 50
- Замена стекла камеры ферментации 51
- Замена прокладки двери 52
- Замена лампы 53
- ГРАФИК ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 54**
- ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРИМЕНИМЫЕ МЕТОДЫ 55**

ВВЕДЕНИЕ

Инструкция

- Инструкции по монтажу являются частью устройства и содержат информацию для безопасного монтажа устройства.
- Перед установкой прочтите всю инструкцию по монтажу.
- Инструкция по монтажу всегда должна быть доступна установщику на месте монтажа.
- Необходимо соблюдать инструкцию по монтажу, чтобы продлить срок службы машины.
- МЕМАК MACHINERY не несет ответственности за любые проблемы, возникающие в результате использования печи для каких-либо других целей, кроме ее собственных.
- Инструкции по монтажу должны быть переданы следующим операторам устройства.

Изображения

- Все рисунки в данном руководстве являются образцовыми.
 - Может варьироваться в зависимости от текущего устройства
- Все права на внесение технических изменений в целях разработки защищены!
- ©2021 ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА МЕМЕК. Все права защищены.
- Передача информации, относящейся к конкретному продукту, третьим лицам запрещена.

Предупреждающие знаки

	направление	Двигайтесь в направлении, указанном стрелками вверх.
	Хрупкий	Обращайтесь с упаковкой осторожно.
	Хранить Сухим	Упакован таким образом, чтобы он не соприкасался с открытым воздухом, дождем
	CE mark	Машина отвечает основным требованиям безопасности.
	балансировка	Указывает точку, в которой машина должна быть поднята.
	точка подвеса	Указывает, где должны быть прикреплены веревки или цепи.
	внимание	Опасная ситуация может привести к серьезной травме или смерти.
	огонь	Опасность возгорания
	Высокое напряжение	Осторожно, опасно для жизни
	высокая температура	Когда духовка работает, дверца, стекло и окружающие предметы нагреваются до высокой температуры.
	Рабочие запасные части	Не выполняйте техническое обслуживание и ремонт движущихся частей.

Условия гарантии

Духовка определяет внутреннюю температуру с помощью термопары типа «J». Наша конструкция гарантирует максимальную погрешность $\pm 2^{\circ}\text{C}$ при самых высоких температурах. В случае обрыва соединений термопары устройство самозащитится.

За исключением случаев, указанных ниже, с даты установки или в соответствии с договором купли-продажи и применимыми правовыми условиями производитель предоставляет гарантию на свой продукт в течение 2 (двух) лет.

Не покрывается гарантией;

- Повреждение стекла, ламп и прокладок,
- Неправильное использование устройства,
- В случае внесения модификаций или технических изменений в устройство людьми или персоналом, не уполномоченным производителем,
- Не используя оригинальные детали производителя,
- Повреждения, вызванные механическими воздействиями, вызванными отгрузкой печи покупателю.
- Повреждения, возникающие из-за несоответствия всех сетевых систем, питающих печь.
- Неисправности, которые могут возникнуть из-за небрежного обращения пользователя с печью.
- Никто, кроме уполномоченного персонала или уполномоченных служб МЕМАК МАКИНЕ, не должен каким-либо образом препятствовать модификации и ремонту устройства.
- Из-за неисправностей, которые могут возникнуть в электродвигателях.
- Из-за неисправностей, которые могут возникнуть во всех электрических материалах.
- В случаях, когда настройки духового шкафа перепутаны и повреждены.
- В случае несоблюдения правил, указанных в инструкции по применению.
- МЕМАК МАКИНЕ не несет ответственности за неисправности или проблемы, вызванные использованием печи неуполномоченным персоналом, который не может ею управлять.

Компания-производитель

Компания-производитель:	MEMAK PLASTİK GIDA MAKİNE SAN. TİC. A.Ş
Адрес:	4.Organize Sanayi Bölgesi. Büyükkayacık Mah. 103. Cad. No:10 Selçuklu/KONYA/TÜRKİYE
Телефон:	+90 332 345 36 16
Факс:	+90 332 345 36 26
Сейт:	www.memak.com
электронная почта:	memak@memak.com

Информация о продукте

Organize Sanayi Bölgesi Kayacık Mah. 103.
Cad. No:10 Selçuklu/Konya/TÜRKİYE
T:+90 332345 36 16 - F:+90 332 239 06 90
www.memak.com - memak@memak.com

MEMAK

TIP TYPE (2) AĞIRLIK WEIGHT (kg) (3)

MAKİNA MODELİ MACHINE TYPE (4) İMALAT TARİHİ CONSTR. YEAR (5)

SERİ NUMARASI SERIAL NUMBER (6)

CE..... V (8) HZ (9) KW (10)

(7)

1. Информация о Компании-Производителе
2. Тип машины
3. Вес машины
4. Модель машины
5. Дата изготовления
6. Серийный номер
7. Маркировка CE
8. Рабочее напряжение
9. Рабочая частота
10. Рабочая мощность

Информация о машине

Печи серии Luna производства МЕМАК MACHINERY - это электрические конвекционные печи ротационного типа, используемые для различных целей в ресторанах, гостиницах и кондитерских. Он компактно сконструирован для узких областей использования. С помощью сенсорной панели управления легко управлять и сохранять рецепт. Он обеспечивает легкую очистку благодаря своим легко снимаемым внутренним частям.

Кроме того, он используется в сетях хлебобулочных изделий с централизованным производством для приготовления замороженных продуктов на месте с крышкой из закаленного стекла, предотвращающей потерю тепла.

Поскольку он спроектирован в различных размерах, он способен удовлетворить потребности малых, средних и крупных предприятий. Специально разработанная система циркуляции воздуха обеспечивает сбалансированное распределение горячего воздуха по всем точкам варочной камеры, обеспечивая стабильное тиснение, восстановление объема и приготовление продуктов.

Размещение оборудования

1. При размещении производственного оборудования по всей площади следует оставлять зазоры, позволяющие проводить осмотр и очистку.
2. При размещении машин все места соединения должны быть закрыты, чтобы не оставлять 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 потолки, пол, стены, между машиной и стеной должны быть предусмотрены достаточные зазоры для очистки, или машина должна быть установлена на стене так, чтобы не было никакого зазора.
5. Вспомогательное оборудование должно быть съемным и повторно собранным для облегчения очистки.
6. Основание для изготовления должно быть покрыто твердым, гладким, легко моющимся и не впитывающим влагу материалом.
7. Для утепления следует использовать непоглощающий материал. Эти поверхности должны быть доступны.
8. При хранении продуктов укладка должна осуществляться на поддоны на расстоянии не менее 100 мм от пола.
9. Контейнеры, используемые для сбора отходов и сточных вод, должны быть изготовлены из легко очищаемого материала и иметь достаточный объем.
10. Двери и окна, открытые снаружи производственного помещения, должны быть установлены таким образом, чтобы предотвратить любое внешнее загрязнение
11. В моечных помещениях должна быть обеспечена надлежащая 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 очистки должны быть установлены необходимые дренажные системы для сточных вод.
16. Уклон грунта должен быть таким, чтобы предотвратить скопление воды на поверхности.
17. Лампы должны быть защищены от падения и поломки.
18. Электрические кабели должны быть закреплены (необходимо предотвратить контакт с землей).
19. Электрические компоненты машин должны быть выключены во избежание образования пыли. Следует предотвращать попадание воды на электрические панели.
20. Детали машин, такие как вентиляторы и двигатели, должны храниться доступным способом.
21. Двигатель и другое вспомогательное оборудование должны располагаться таким образом, чтобы они не соприкасались с землей.

Размеры изделия

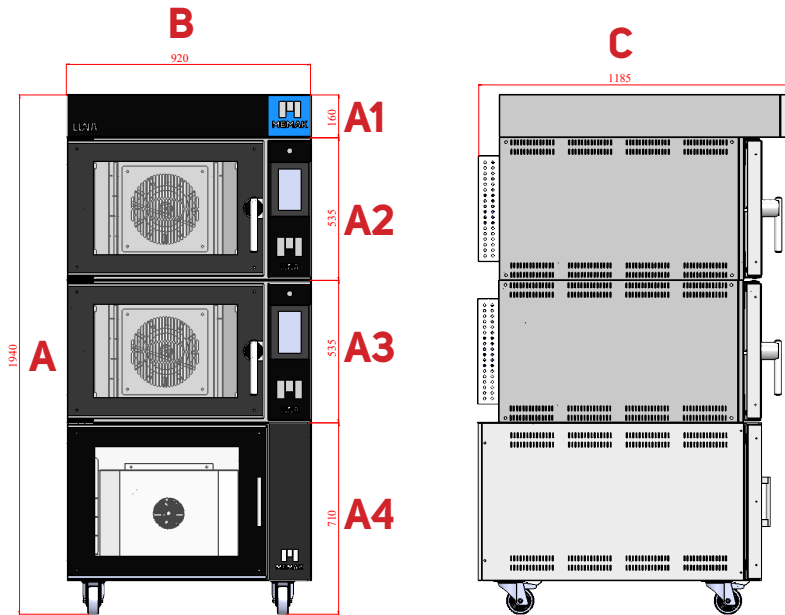


рис.1)

LUNA2-F		
высота	(A) mm	1940
ширина	(B) mm	920
глубина	(C) mm	1.185

Техническая информация

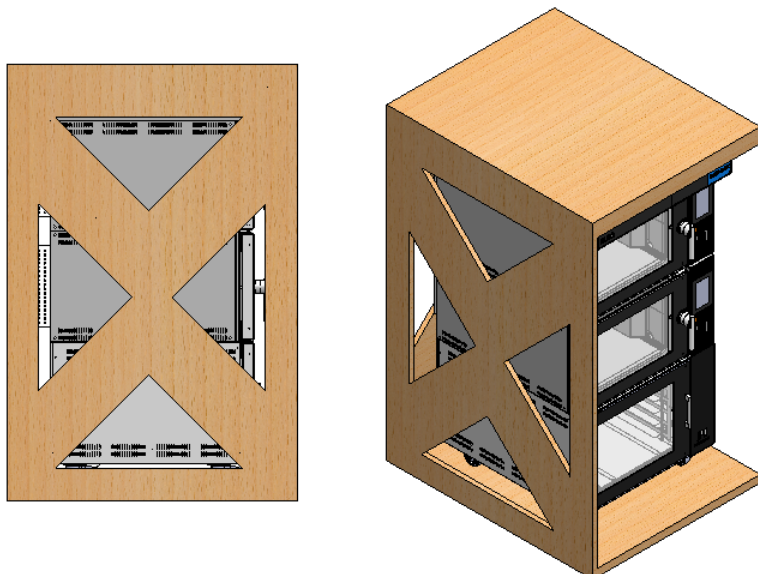
LUNA2-F		Хлебопекарный отдел	печь	общий
вес	кг	120+120	100	340
Емкость поддона (40x60)	адет	5+5	12	10
Зона Для Приготовления Пищи	m ²	2.4+2.4	-	4.8
Connection Strength	Kw	7.5+7.5	3.3	18.3

Установка

- Установка выполняется персоналом производителя или персоналом, уполномоченным производителем.
- Производитель не несет ответственности за сбои в установке, допущенные неуполномоченным персоналом. Несмотря на трудовую гарантию, производитель не несет ответственности за сбои при монтаже, допущенные неуполномоченным персоналом.
- Производитель не несет ответственности за место, где была установлена машина, а также за ее техническое и юридическое соответствие.
- Все операции должны выполняться в соответствии с указаниями единственного уполномоченного персонала.
- Операторы и персонал, находящиеся в вашем распоряжении, должны носить защитную одежду, подходящую для данной операции

Общие правила распаковки машины

- Перед распаковкой машины проверьте, нет ли повреждений при транспортировке. Проверьте, все ли детали указаны в товаросопроводительном документе. В случае отсутствия деталей сообщите об этом производителю в течение 24 часов.
- После завершения установки машины утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими правовыми нормами.
- Храните материалы, использованные для подъема машины, в подходящем месте для дальнейшего использования. (Рисунок 2)



(рис. 2)

Структура нагрузки

Машину можно доставить следующими способами:

- Полностью собран;
- Частично собран;
- Полностью разобранный; детали укладываются на поддон или, при желании, на любую деревянную конструкцию.

Транспортное средство, на котором будет перевозиться машина, должно иметь необходимую грузоподъемность. (См. таблицу технических данных машины). Кроме того, минимальные площади загрузки транспортного средства должны быть следующими. (Ширина: 2300 мм; длина: 5000 мм)

Подъемное транспортное средство, используемое для подъема, должно иметь достаточную грузоподъемность и длину вил.

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

Транспортировка продукта

Общие правила подъема и перемещения машины

- Перед началом операции определите и осмотрите всю зону транспортировки, зону парковки транспортного средства, выполняющего транспортировку, и зону, где будет установлена машина. Убедитесь, что нет никаких опасных ситуаций.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, которое будет осуществлять подъем и транспортировку машины, достаточна. Веса указаны на упаковке и/или включены в данное руководство.
- Убедитесь, что типы подъемных канатов и цепей одобрены и что грузоподъемность, указанная изготовителем, четко указана на канатах. Перед использованием подъемных канатов проверьте их на наличие повреждений и износа.
- Не завязывайте узлы на подъемных тросах, не сгибайте их и следуйте правилам, установленным производителем. Те же правила применяются к цепям и обвязкам.
- Обратите особое внимание на снятие машины по центру.
- Когда машина установлена и движется, не забирайтесь на нее сверху и не проходите под ней.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не допускать посторонний персонал в зону погрузки.
- Во избежание несчастных случаев и травм все операторы должны стоять на безопасном расстоянии во время подъема машины.
- При демонтаже аппарата следует соблюдать осторожность, чтобы не встряхнуть систему.

Использование вилочного погрузчика

- Поместите вилы вилочного погрузчика на дно поддона и убедитесь, что вилка находится на расстоянии не менее 20 см от противоположной стороны.
- Используйте вилочный погрузчик с достаточной грузоподъемностью и длиной вилок.
- Обеспечьте медленную транспортировку и безопасную транспортировку.
- Убедитесь, что печь (материал на поддоне) сбалансирована на вилках вилочного погрузчика. (См. Рис. 4 и 5)

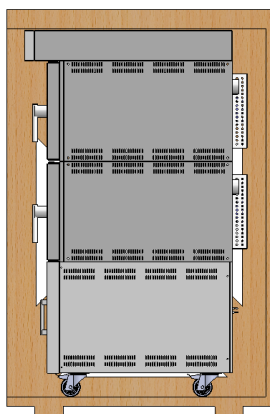


рис.4

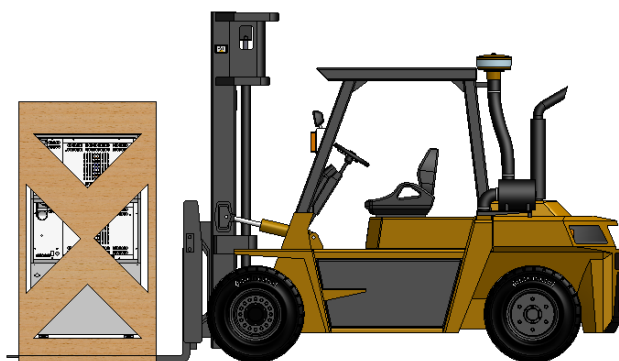


рис.5

Подъемное устройство, используемое для демонтажа машины; должно обладать достаточной грузоподъемностью и длиной вилок.

Структура упаковки продукта выполнена в соответствии с европейскими и мировыми нормами. После завершения процесса управления машиной он упаковывается в пузырчатую пленку, сжимается эластичным нейлоном и в соответствии со стандартами помещается в коробку и готов к отправке.

! ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ТОВАРА, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ

НЕ ПРИНИМАЙТЕ ПОСЫЛКУ, УПАКОВКА КОТОРОЙ НЕ РАЗОБРАНА, ПОВРЕЖДЕНА, ПОМЯТА ИЛИ ПОЦАРАПАНА. ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОЙ СИТУАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ, СДЕЛАВ ФОТОГРАФИЮ И СДЕЛАВ КОРОТКУЮ ЗАМЕТКУ, КРАТКО ОПИСЫВАЮЩУЮ СИТУАЦИЮ.

Правила хранения машины:

- Машина должна храниться в закрытом месте вдали от источников пыли, влаги и тепла.
- Допустимые для хранения значения среды: Температура: от -5 С до 45 С.
- Максимальная влажность: 60%
- Необходимо убедиться, что в месте хранения машины нет опасности столкновения с транспортным средством.
- Закрытые детали следует регулярно проверять.
- Никогда не ставьте машины друг на друга.
- Если машина хранится без упаковки, ее необходимо поднять с земли с помощью деревянных поддонов. Его следует накрыть, чтобы защитить от пыли и грязи.

СБОРКА ИЗДЕЛИЯ

Предварительно собранная машина:

Машина, которая поставляется в предварительно собранном виде, требует специальных настроек в специально отведенном для нее месте.

Разобранная или полуразобранная машина:

Если машина поставляется в разобранном или полуразобранном виде; операция сборки должна выполняться персоналом, уполномоченным изготовителем.

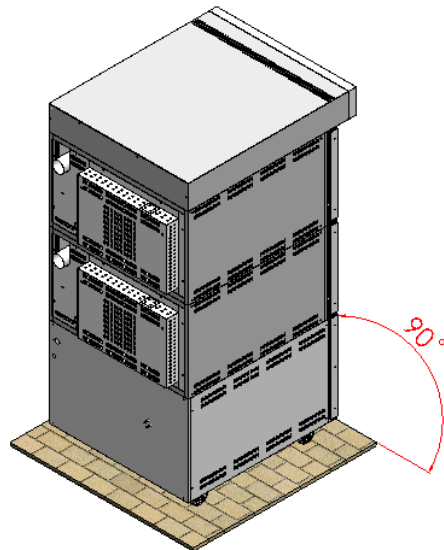


рис.6

ПРИМЕЧАНИЕ: Машина переведена на первую шкалу. (Рис. 6)

1. Если расположение духовых шкафов не было сделано заранее, духовой шкаф размещается соответствующим образом. ВАЖНО: Расстояние между духовкой и стеной должно составлять не менее 500 мм (полуметра). (Рисунок 7)

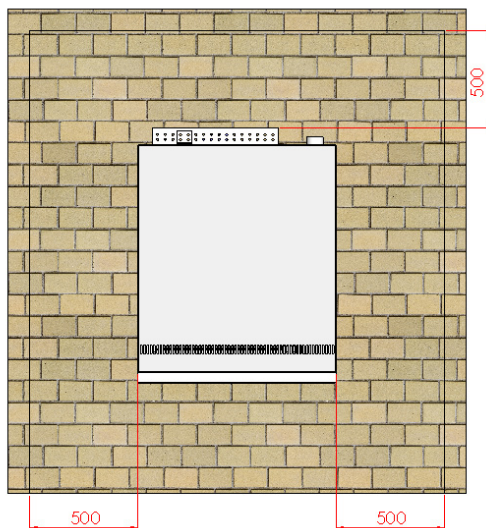


рис.7

2. В случае, если будет установлено более одной печи, ее следует осмотреть. (Рис. 8)

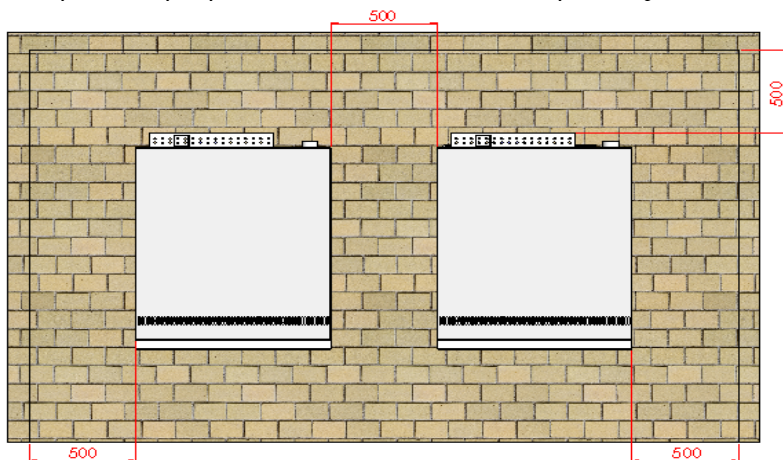


рис.8

Очистка чистой воды

Эта система размещается в зазоре на дне печи. Эта система состоит из:

- Термостойкий шланг для подключения
- Клапан стиральной машины

Очистка чистой воды доводится заказчиком до желаемого закрытия печи.

ЗАМЕТКИ:

- Для поглощения давления от главного выключателя используйте гибкий шланг.
- При необходимости установите клапан с ручным управлением, чтобы при необходимости резко отключить систему.
- После использования духовки в первый день проверьте фильтры в соответствии с процедурами на предмет загрязнения.

Тип подключения для очистки воды (рис. 9) должен быть подходящим.

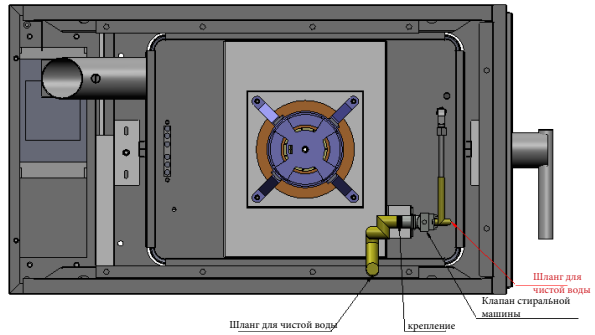


рис.9

Подключение камеры ферментации Подключение воды

- Сантехническое соединение ферментационной камеры (рис. 10) должно быть подходящим

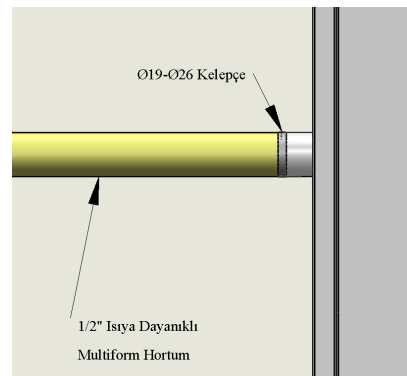


рис.10

Правила электрического Подключения

- Установка электрического соединения машины выполняется в соответствии с действующими правилами и является обязанностью заказчика.

* Ответственность за защиту электрических соединений и цепей от источника питания лежит на заказчике.

- Используйте одобренный и соответствующий току кабель в соответствующей секции электрической панели. Данные об электрической мощности указаны в информации на этикетке. Длину соединительных кабелей следует регулировать в зависимости от того, где используется духовка.

- Убедитесь, что линия электропередачи отключена, как только вы произведете электрическое подключение.
- Определены места, где кабель может привести к повреждению, и эти области закрыты, чтобы предотвратить повреждение при контакте

Электрический щит имеет систему вентиляции для предотвращения повреждения электрических цепей при чрезмерной температуре.

Материалы, необходимые для электрического подключения Машины;

- 3 x 16 ПРЕДОХРАНИТЕЛЕЙ 1 ШТ. / ТРЕБУЕТСЯ НА КАЖДОМ УРОВНЕ

- СРЕДНЕЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ 13 А / НА УРОВЕНЬ

- КАБЕЛЬ 5 x 4 (ОДНОЖИЛЬНЫЙ)

- РАЗМЕРЫ КАБЕЛЯ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАССТОЯНИЯ

- СТОЧНАЯ ВОДА КАМЕРЫ БРОЖЕНИЯ: СЛИВ РАКОВИНЫ КАМЕРЫ БРОЖЕНИЯ

- ПЕЧЬ НА ЧИСТОЙ ВОДЕ: КЛАПАН ЧИСТОЙ ВОДЫ ½” НА КОНЦЕ ПОЛА В: 500 мм

- ЧИСТАЯ ВОДА КАМЕРЫ БРОЖЕНИЯ: КЛАПАН ЧИСТОЙ ВОДЫ ½” НА КОНЦЕ ПОЛА С В: 350 мм F



ПРИНЦИП РАБОТЫ ПЕЧИ

Назначение и расположение печи

Печь спроектирована и изготовлена специально для изготовления таких продуктов, как пицца, сухари, хлеб, другими словами мучные изделия, исключаются продукты, имеющие горючий состав (содержащие спирт).

Условия, при которых печь не должна использоваться

Запрещено к использованию при следующих состояниях:

- Использование при приготовлении таких продуктов, как мясо, рыба, овощи, фрукты и сыры, если это не указано в контракте, без ведома производителя.

- Эксплуатация в ситуациях, которые могут привести к взрыву или причинить вред окружающей среде.

- Использование в местах, где возможно возгорание

- Использование в незащищенных зонах

- Используйте в случаях, когда электромагнитная внутренняя блокировка отключена

- Использование без средств безопасности и защиты

- Запрещается использовать в случаях, когда указанные значения и свойства отличаются

Необходимые правила для правильного использования машины

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

- Регулировка должна производиться квалифицированным и уполномоченным персоналом. Во время регулировки машина должна быть отключена от всех источников энергии. В исключительных случаях должны быть приняты все необходимые меры безопасности.
- Перед началом процесса настройки следует убедиться в отсутствии риска, связанного с какими-либо отходами.
- Всегда работайте в условиях достаточного освещения.
- Внимательно прочитайте и поймите знаки безопасности.
- Содержите остальные части машины, особенно горелочную часть, всегда в чистоте и порядке.
- Перед началом эксплуатации машины регулярно проверяйте все переключатели, предохранительные устройства и другие функции управления.
- Устройство должно использоваться квалифицированным специалистом, который знает требования безопасности и технические требования и прочитал инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- Оператор должен носить подходящую и легкую одежду, которая вряд ли будет подобрана машиной.
- При загрузке продуктов в машину; действия должны выполняться в соответствии с рекомендациями производителя.
- Не перемещайте и не чистите какие-либо части машины во время ее работы.
- В случае возникновения опасной ситуации немедленно нажмите кнопку аварийной остановки.
- Отключите все энергетические соединения машины в конце рабочего дня.
- Содержите панель управления в чистоте и порядке. Если панель управления повреждена, пожалуйста, свяжитесь с нужным контактным лицом.
- Для получения подробной информации об очистке панели управления, пожалуйста, воспользуйтесь информацией, приведенной в разделе “Техническое обслуживание и чистка”.
- Машина не должна использоваться не по назначению

СИГНАЛЫ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Описание устройства

- Контроллер печи; контролирует приготовление продуктов, подлежащих приготовлению в духовке, в нужное время и при заданной температуре на основе заданных значений температуры и времени.
- Значения температуры, пара и времени отображаются с помощью индикаторов на интерфейсе устройства. По активным индикаторам температуры на экранах можно наблюдать за текущим режимом работы. Установленные параметры легко настраиваются и занимают мало времени, так как для настройки каждого значения предусмотрены отдельные клавиши увеличения и уменьшения. Он оповещает пользователя звуковым сигналом о неисправностях и предупреждениях, возникающих во время работы с зуммером.
- Функция «Добавить рецепты» позволяет легко сохранять любые рецепты и запускать их в несколько шагов.
- Благодаря меню «Программа» можно составить недельную программу, а духовка может автоматически предварительно разогреться до вашего прихода.
- Благодаря программному интерфейсу управление печью броидильного шкафа и печью Lupa может быть легко обеспечено с одной и той же панели.
- Устройство автоматически регулирует не только температуру духовки, но и температуру парового блока и паровой клапан в духовке.
- Питание устройства 24 В.
- Духовка определяет внутреннюю температуру с помощью термопары типа «J». В нашей конструкции гарантируется максимальная погрешность $\pm 2^{\circ}\text{C}$ даже при высоких температурах. Если соединения термопары отключены, устройство самозащищается.
- Устройство имеет вход ограничительного термостата. Когда этот нормально замкнутый вход переключается в открытое положение, устройство автоматически переключается в положение «Ошибка».
- Когда устройство находится в состоянии ошибки, на экране появляется уведомление об ошибке. Благодаря этим окнам ошибки могут быть легко обнаружены и исправлены с помощью соответствующего персонала.
- Время установки сведено к минимуму, так как контроллер духового шкафа сконструирован как единое целое, поэтому его можно легко установить на панели.

Приготовление вручную

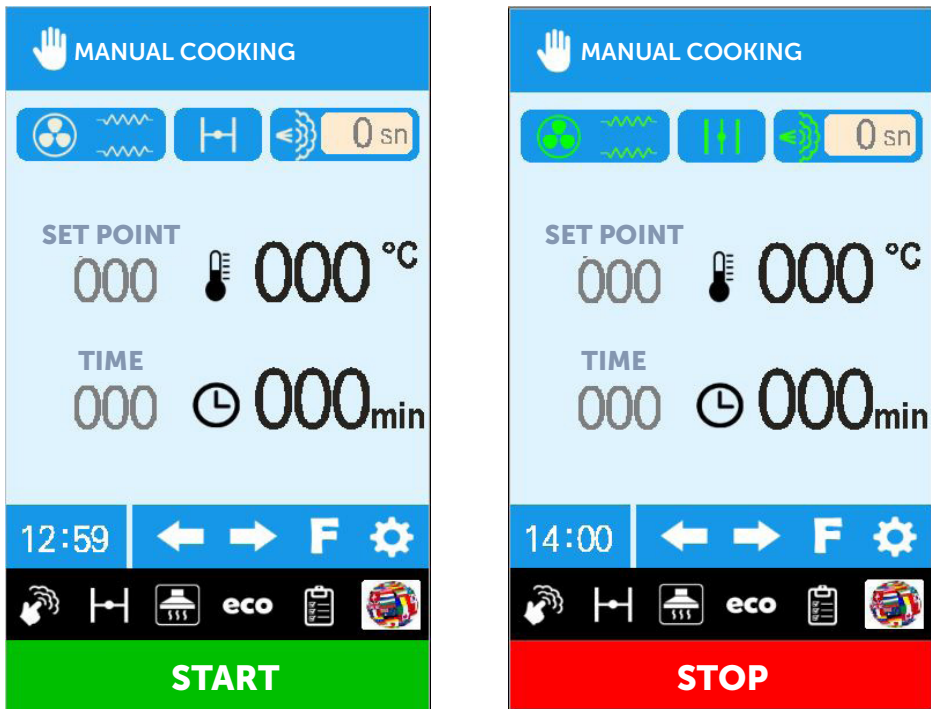


рис.1

Ручной дисплей — это экран, на котором приготовление пищи выполняется в соответствии с заданными значениями. Пока значения на экране находятся в режиме «Приготовление вручную», приготовление пищи можно выполнять, регулируя значения по желанию. Такой же экран появится при выборе любого рецепта на экране рецепта. Однако в настоящее время изменение значений на экране больше не разрешено. Поскольку эти значения являются специальными значениями рецепта, их можно изменить только с помощью настройки «редактировать рецепт».

этап	кнопка	определение
1	 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВРУЧНУЮ	Когда печь запускается, на экране появляется страница приготовления вручную. Как только включается ручной дисплей, активируется предварительный нагрев. Духовка начинает нагреваться до температуры, установленной на экране.
2		Контролирует работу вентилятора и сопротивления во время работы печи. Зеленый означает, что он работает. Белый означает, что он отключен.
3		Это кнопка, которая указывает на то, что клапан закрыт или открыт. Указывает, что заслонка, показанная зеленым цветом, включена. Белым цветом обозначено, что заслонка закрыта.
4		Кнопка сбоку определяет, сколько секунд пара будет подаваться в течение времени приготовления духовки, начиная с нулевой минуты. Скорректированное значение, с другой стороны, передается печи сразу же после нажатия кнопки пуска, то есть в течение времени, начиная с нулевой минуты. Зеленый цвет указывает на то, что пар активен, а белый — на то, что он отключен.
5		Откроется скриншот вручную, как показано на рисунке 1. На этом экране заданное значение температуры, при котором должна нагреваться духовка, можно изменить с помощью кнопки set point, указанной слева.
6		Это кнопка, показывает температуру духовки.
7		С помощью этой кнопки определяется время приготовления в духовке. Значение продолжительности составляет максимум 999 минут и отображается на экране в минутах. Когда начнется приготовление, будет использоваться значение минут в крайнем правом углу.
8		кнопка, которая указывает время приготовления в духовке.
9		Кнопка, указывающая время. В информационных целях он отображает данные для мгновенных часов.

10		Указанные кнопки являются кнопками поворота лотка. В направлении стрелки он позволяет вращать лоток внутри шкафа. Пока она нажата, выполняется вращение. Когда вы поднимаете руку, вращение останавливается, если это не происходит во время приготовления. Будут ли эти кнопки активны во время предварительного разогрева, можно настроить в меню «Сервис» -> вкладка «Приготовление». Service Menu-> Cook tab.
11		Кнопка камеры брожения. Позволяет переключиться на экран управления помещением для брожения.
12		Кнопка настроек. Используется для изменения настроек управления духовкой.
13		С помощью этой кнопки можно подавать пар в камеру во время приготовления или во время предварительного нагрева. Кнопку ручного пара можно использовать в любое время.
14		Кнопки сбоку - это кнопки, которые управляют закрыванием и открыванием клапана. Клапан, выделенный белым цветом, показывает, что он работает. Цифра слева указывает на то, что заслонка находится в закрытом положении.
15		Это активирует aspirator вытяжки. Его можно использовать для управления aspirатором при закрытой дверце. Aspirator, обозначенный белым цветом, указывает на то, что он работает. Цифра слева указывает на то, что aspirator находится в закрытом положении.
16		Это позволяет духовке потреблять меньше электроэнергии. Но это продлевает время приготовления. Эко-режим, выделенный белым цветом, указывает на то, что он работает. Цифра слева указывает на то, что эко-режим выключен.
17		Он используется для добавления рецепта и перепроверки ранее созданных рецептов или для приготовления по ранее созданному рецепту.
18		Он используется для зажигания лампы духовки. Цифра слева указывает на то, что лампа выключена, цифра справа указывает на то, что лампа включена.
19		В соответствии с введенными заданными значениями, эта кнопка запускает процесс приготовления. Если приготовление еще не началось, оно будет запущено заново. Если он запущен, он будет остановлен, чтобы продолжить с того места, где он остановился.
20		Используется для остановки процесса приготовления.

Описание интерфейса камеры брожения

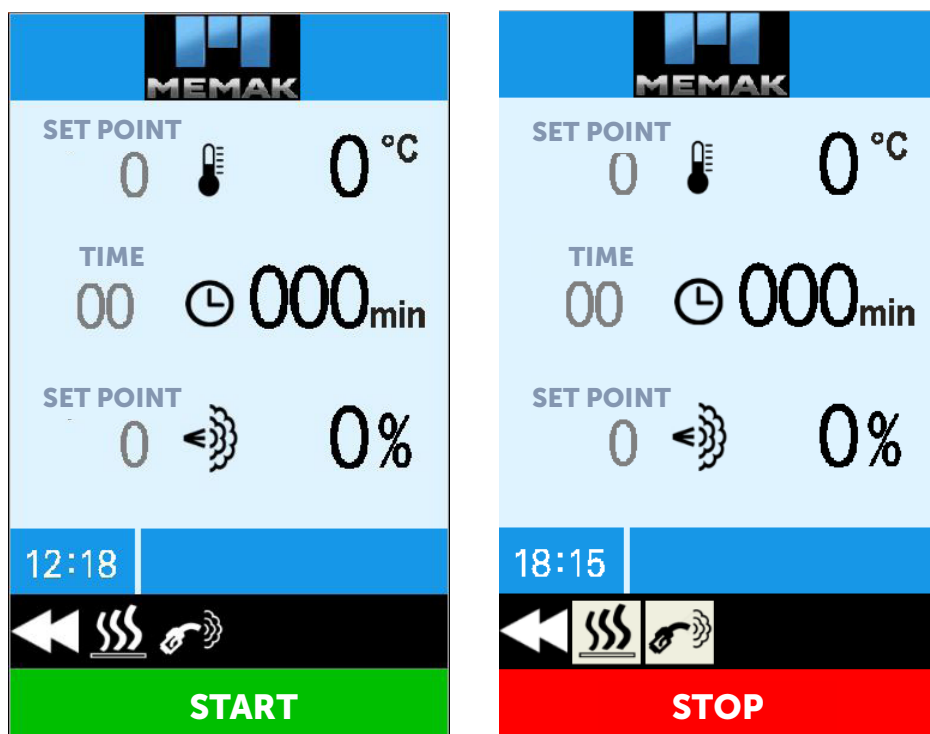


рис.2)

Экран камеры брожения - это экран, который выполняет процесс брожения путем ввода заданных значений температуры и влажности. Вверху указаны установленное значение температуры духовки и значение активной температуры. В середине указаны установленное значение продолжительности и значение активной продолжительности. Внизу указаны установленное значение влажности и активное значение влажности. Кнопка температуры и влажности внизу позволяет активировать или отключить обогрев и увлажнение.

этап	кнопка	определение
1		Установленное значение температуры используется для установки требуемого значения температуры в камере дрожжевой печи. Максимум может составлять 99 градусов.
2		Значение активной температуры показывает текущую температуру камеры брожения.
3		Это кнопка установки значения времени, которая вводится для того, чтобы значения температуры и влажности происходили в нужное время.
4		Введенное время показывает, как долго остается заданное значение.
5		Установленное значение влажности используется для установки требуемого значения влажности в камере брожения печи. Это может быть максимум 100%.
6		Значение активной влажности показывает текущее значение влажности в кабине дрожжевой камеры в процентах.
7		Используется для возврата к основному экрану (экран ручного приготовления).
8		Когда кнопка температуры становится белой, она активирует нагреватели. Это запускает нагрев. Когда кнопка выключена, нагрев отключен.
9		кнопка активации увлажнения
10		Это кнопка, которая запускает процесс брожения в соответствии с введенными заданными значениями.
11		Это кнопка, которая останавливает процесс брожения.

Экран рецепта

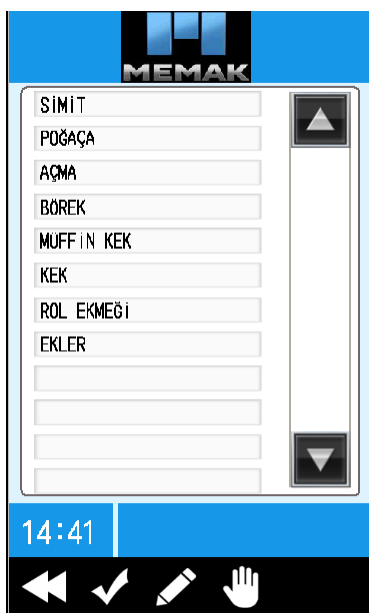
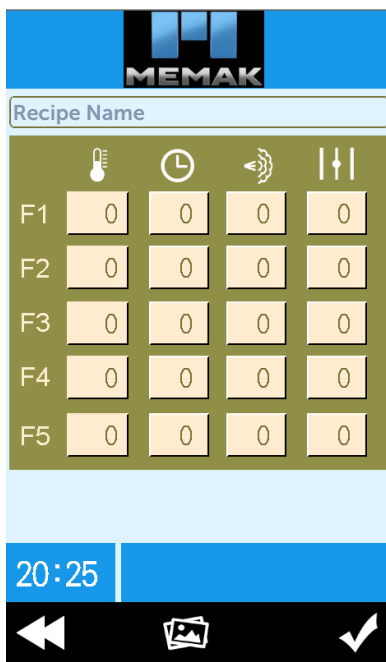


рис. 3)


«РЕЦЕПТ» — это экран со списком рецептов, сохраненных на экране «Добавить рецепт **Add recipe**» для заданных значений приготовления. Здесь можно получить доступ к рецептам, а рецепт можно удалить или изменить установленные значения, нажав «Редактировать». После выбора рецепта нажатие на кнопку с галочкой () в нижней части экрана отобразит установленные значения соответствующего рецепта и экран приготовления.

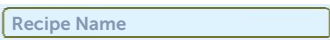




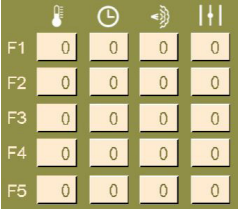



этап	кнопка	определение
1		<p>Рецепт, обозначенный желтым фоном, как показано рядом с экраном рецепта, активен при выборе указывает рецепт. Процесс предварительного нагрева запускается в соответствии с выбранным рецептом нажатием кнопки подтверждения (☑), указанной внизу. Экран будет готов к началу приготовления по запросу. Другие рецепты на белом фоне указывают на рецепты, отличные от выбранного в данный момент рецептом. Нажатие на эти рецепты станет активным рецептом.</p>
2		<p>Кнопка подтверждения, эта кнопка используется для запуска выбранного рецепта.</p>
3		<p>При нажатии кнопки Редактировать (✎) во время выбора рецепта значения набора и шага активного рецепта отобразятся на экране создания рецепта. Рецепт можно отредактировать, внося изменения с этого экрана.</p>
4		<p>Он используется для возврата к экрану ручного приготовления (главный экран). (main screen).</p>
5		<p>Кнопка "Назад" используется для возврата на главный экран (экран ручного приготовления) с экрана рецепта.</p>
6		<p>Это кнопка, которая показывает время. Отображает данные мгновенных часов в информационных целях.</p>

Экран добавления рецепта




(рис.4)

Экран добавления рецепта - это экран, который позволяет сохранять новые рецепты и редактировать существующие рецепты, вводя значения набора приготовления. Он состоит из 4 отдельных заданных значений. Это те, которые соответствуют значениям температуры, времени, пара и дроссельной заслонки. Каждое значение имеет шаги. Можно ввести максимум 5 шагов. Скорректированный шаг и установленные значения можно сохранить с помощью кнопки .

этап	кнопка	определение
1		Начало создания рецепта находится в этом разделе, чтобы мы могли ввести рецепт, на текст которого можно нажать. имя вводится с клавиатуры.
2		Текстовое поле слева используется для получения заданного значения температуры, как указано слева. Когда вы нажимаете на нее, открывается окно ввода и берется значение температуры приготовления.
3		Указанное текстовое поле используется для получения заданного значения продолжительности времени, указанного значком с левой стороны. Относится к общему времени на экране температуры, указывающему, сколько минут будет подаваться пар на заслонку и паровой экран, или заслонка будет включена.
4		Текстовое поле пара позволяет нам выбрать, сколько секунд пара будет доставлено с начала указанной минуты.
5		Текстовое поле дроссельной заслонки указывает, через сколько секунд дроссельная заслонка будет открыта с начала указанной минуты.
6		Это экранная страница, используемая для ввода заданных значений при добавлении рецепта.
7		Используется для вставки изображений в сгенерированный рецепт. При нажатии кнопки на экране появятся изображения, сохраненные на экране. Желаемое изображение может быть выбрано на экране изображения, и изображение может быть добавлено к сгенерированному рецепту.
8		Рецепт, заданные значения которого вводятся с помощью кнопки подтверждения, сохраняется в памяти.
9		Кнопка «Назад» используется для возврата к экрану списка рецептов.

Выбор языка

При нажатии этой кнопки на экране ручного приготовления () появится экран, подобный следующему. Это позволяет использовать панель управления духовки на любом языке.



(рис. 5)

Причины сбоев

Сбои в последовательности фаз

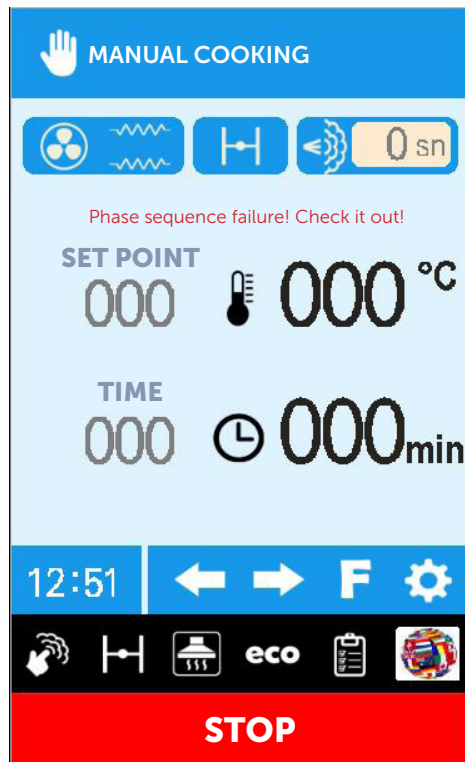


рис. 6)

Это уведомление указывает на то, что электрическое подключение машины является обратным. Необходимо изменить направление фазы в главном питающем предохранителе.
т.е. изменить полярность.

Термический отказ фазы

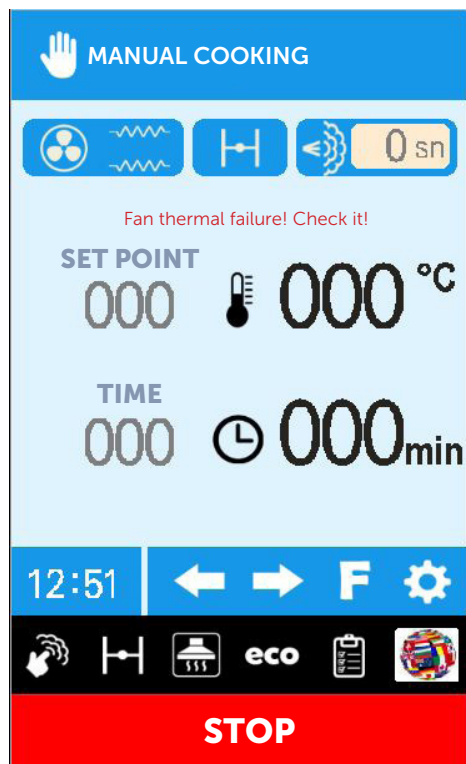


рис. 7)

В этом уведомлении указывается срок защиты двигателя для защиты двигателя во время загрузки и выхода двигателя из строя. Неисправность в двигателе должна быть обнаружена и устранена

Неисправность предохранителя

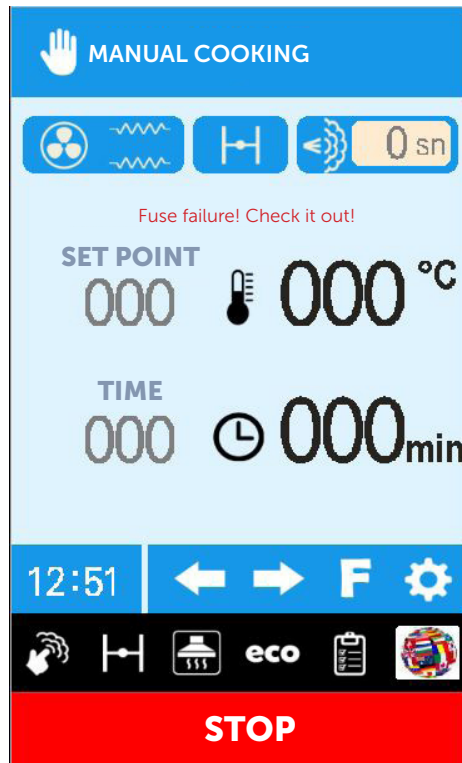


рис. 8)

Это уведомление о сбое выдает предупреждение, когда фаза в основной подаче поступает неправильно в основной источник питания. Чтобы устранить эту неисправность, необходимо проверить фазу в основном источнике питания.

Экран настроек

Settings > User Screen Настройки > Пользовательский экран

Экран настроек — это экран, на котором сохраняются параметры, относящиеся к печи. Этот экран разделен на 6 вкладок. Под Экраном пользователя находятся общие настройки пользователя.

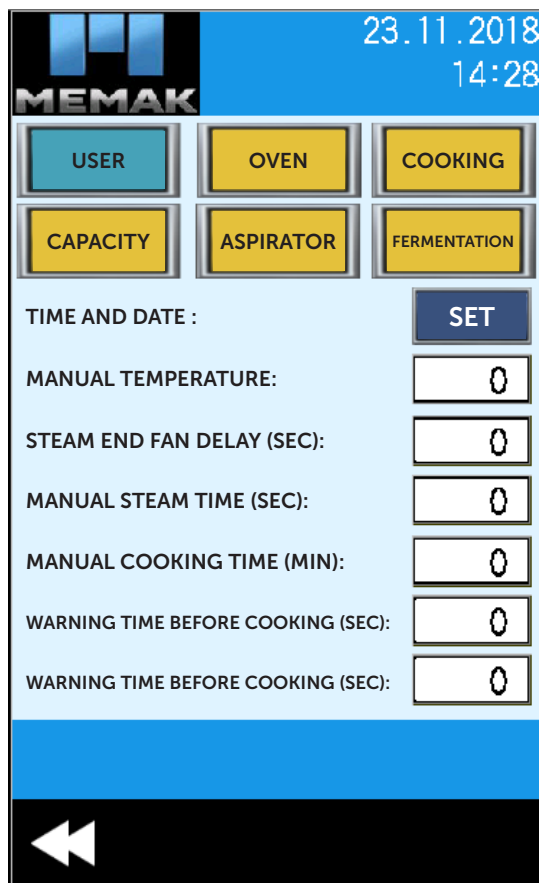


рис.9

этап	кнопки	назначение
1	TIME AND DATE : 	Это элемент управления, используемый для установки текущего времени и даты устройства. При нажатии на нее открывается экран ввода, где мы можем указать установленное значение.
2	MANUAL TEMPERATURE: 	Уст. температуры в ручную - это значение, установленное по умолчанию при открытии экрана ручного приготовления.
3	STEAM END FAN DELAY (SEC): 	Задержка вентилятора после подачи пара указывает, сколько секунд вентиляторы и обогреватели будут находиться в ожидании после подачи пара в кабину.
4	MANUAL STEAM TIME (SEC): 	Время приготовления на пару вручную - это значение, установленное по умолчанию при открытии экрана ручного приготовления.
5	MANUAL COOKING TIME (MIN): 	Ручное время — это заданное по умолчанию значение при открытии экрана «Ручное приготовление»
6	WARNING TIME BEFORE COOKING (SEC): 	Сигнал завершения приготовления — это поле, которое позволяет нам установить, будет ли звучать сигнал, когда приготовление будет завершено.
7	WARNING TIME BEFORE COOKING (SEC): 	Сигнал готовности к приготовлению — это поле, которое позволяет нам установить продолжительность сигнала, который будет подаваться после завершения предварительного нагрева.

Настройки > Дисплей духовки-Settings > Oven Display

Параметры, относящиеся к работе духовки, находятся в разделе Настройки > Таблица духовки.

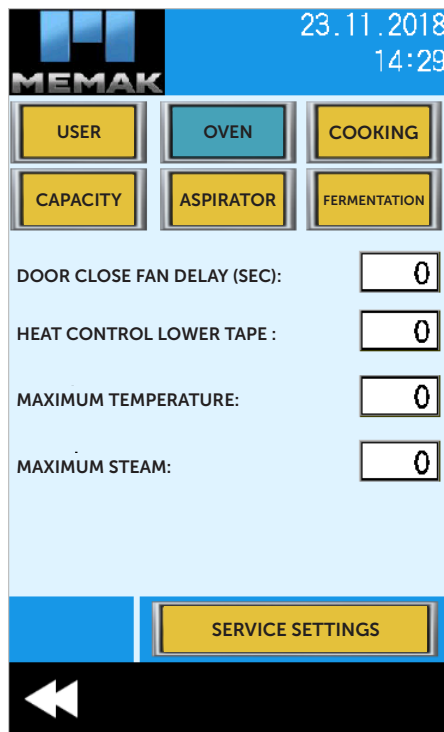


рис 10)

этап	кнопка	назначение
1	DOOR CLOSE FAN DELAY (SEC): <input type="text" value="0"/>	Задержка вентилятора при закрытии двери указывает, на сколько секунд вентилятор будет активирован при открытии и повторном закрытии двери.
2	HEAT CONTROL LOWER TAPE : <input type="text" value="0"/>	Значение поддиапазона регулирования температуры указывает, на сколько градусов ниже установленного значения нагреватель будет работать пропорционально, когда группы нагревателей перейдут на работу, пропорциональную времени.
3	MAXIMUM TEMPERATURE: <input type="text" value="0"/>	Максимальная температура указывает максимальное количество градусов, в которых будет значение температуры.
4	MAXIMUM STEAM: <input type="text" value="0"/>	Максимальное значение пара указывает максимальное количество секунд, в течение которых может длиться пар.

Настройки > Экран приготовления-Settings > Cooking Screen

На вкладке Настройки > Приготовление находятся параметры, относящиеся к работе духовки во время приготовления.

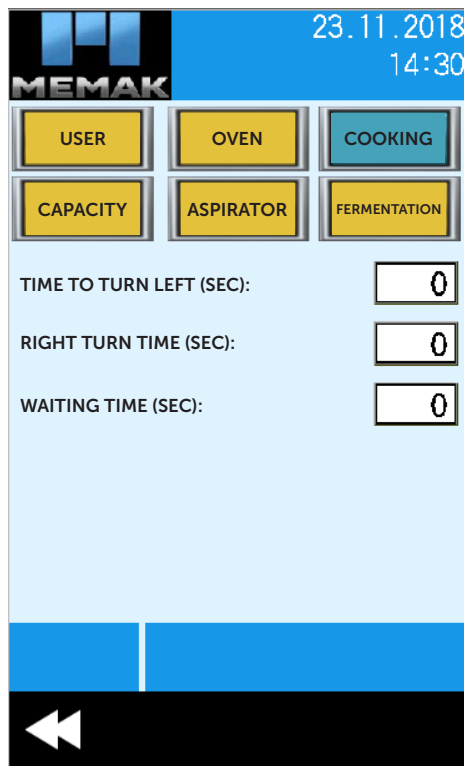


рис11)

этап	кнопка	назначение
1	TIME TO TURN LEFT (SEC): <input type="text" value="0"/>	Противень периодически вращается. Следующие разы он поворачивает направо, затем останавливается на время ожидания и снова поворачивает налево. Он выполняет это движение непрерывно во время приготовления. Время поворота влево указывает, сколько секунд противень будет поворачиваться влево.
2	RIGHT TURN TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Время поворота вправо указывает, на сколько секунд противень повернется влево.
3	WAITING TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Время ожидания указывает, сколько секунд он будет ждать при изменении направления во время периодического вращения.

Настройки > Экран питания-Settings > Power Screen

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



рис 12)

этап	кнопка	назначение
1	LIGHTING OFF TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Свет экрана выключается по истечении времени, указанного с другой стороны, для экономии энергии. Панель переходит в этот режим только при нахождении на главном экране. Подсветка экрана не выключается, когда вы находитесь на других экранах

Настройки > Экран aspirатора-Settings > Aspirator Screen

На вкладке Настройки > Aspirator находятся параметры, относящиеся к работе вытяжного вентилятора печи.

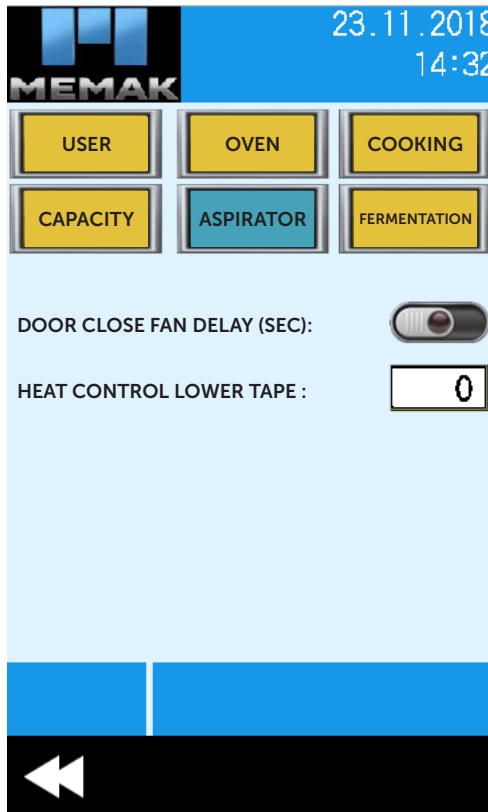


рис 13)

этап	кнопка	назначение
1	DOOR CLOSE FAN DELAY (SEC):	Настройка вытяжного вентилятора используется для активации вытяжного вентилятора.
2	HEAT CONTROL LOWER TAPE : <input type="text" value="0"/>	Продолжительность работы вентилятора aspirатора указывает, сколько секунд вентилятор aspirатора будет работать при открытой дверце духовки.

Настройки > Экран ферментации (брожения) -Settings > Fermentation Screen

На вкладке Настройки > Ферментация находятся параметры, связанные с работой дрожжевой камеры.

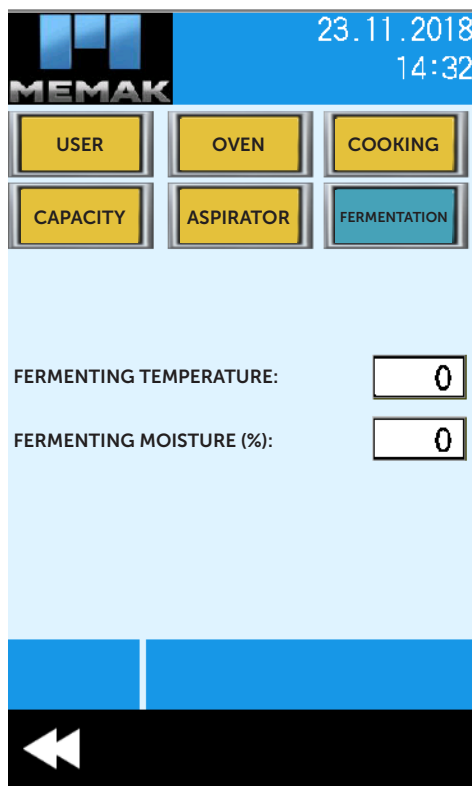


рис 14)

этап	кнопка	назначение
1	FERMENTING TEMPERATURE: <input type="text" value="0"/>	Температура брожения относится к значению, которое появится, когда заданное значение температуры на экране будет введено на экране камеры брожения.
2	FERMENTING MOISTURE (%): <input type="text" value="0"/>	Когда влажность брожения вводится на экране дрожжевой камеры, заданное значение пара на экране представляет собой значение, которое будет отображаться.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Инструкции в этом разделе применимы только в том случае, если на устройстве указан код страны. Если код страны не отображается на устройстве, обратитесь к техническим инструкциям, которые содержат необходимые инструкции по адаптации устройства к текущим условиям в стране.

Правила

- Не вмешивайтесь в работу машины и не отключайте системы безопасности машины.
- Это устройство предназначено для профессионального использования. Он должен использоваться только квалифицированным персоналом.
- Не повреждайте предупреждающие надписи, висящие над машиной, и не снимайте их с машины. Если есть поврежденное предупреждение, пожалуйста, немедленно свяжитесь с нашей компанией и сделайте запрос на новое.
- В случае опасности нажмите кнопку аварийной остановки.
- Держите машину и рабочее место в порядке и чистоте.
- Люди с неподходящим психологическим состоянием не должны пользоваться машиной.
- Наденьте соответствующие средства индивидуальной защиты для выполнения процедур.
- В соответствии с программой технического обслуживания проверьте безопасность вашей машины.
- Никогда не выполняйте техническое обслуживание и ремонт, когда духовка подключена к электросети.
- Любые операции по техническому обслуживанию или контролю должны выполняться после отключения электрического соединения машины. По окончании контроля необходимо установить на место и закрепить уже снятые защитные кожухи и предохранительные элементы.
- Никогда не мойте панель управления и электронный блок управления водой.
- Не используйте токсичные и кислотные растворы. При использовании может повредить краску и синтетические материалы.
- Избегайте нефтяных материалов, т.е. не используйте разбавитель.
- Убедитесь, что параметры вашей электросети соответствуют электрическим характеристикам машины. Перед подключением к основному источнику питания машина должна быть должным образом заземлена.
- Подключение горелки к печи и ввод в эксплуатацию должны выполняться только уполномоченным и технически грамотным персоналом.
- Убедитесь, что параметры вашего электроснабжения соответствуют электрическим характеристикам машины. Во избежание поражения электрическим током перед подключением к основному источнику питания машине требуется надлежащая линия заземления.
- Соединения термодары следует подключать, совмещая значения (+, -) на этикетке места подключения цифровых контрольных часов с соединением термодары. (Расположение: внизу на 2 камере, рядом со сливом бассейна внутри пола)
- Защитный термостат ни по какой причине нельзя отключать. При замене из-за какой-либо неисправности следует использовать термостат того же номинала, температура которого не должна превышать 320 °С. (Разъем подключается к клеммам T и T1 на передней панели). (Расположение: внизу на 3-й камере, рядом с дренажным отверстием внутри камеры).

СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ



Оператор обязан надевать термостойкие перчатки при извлечении противней из духовки и обращении с ними, когда они горячие. Оператор не должен носить свободную одежду или галстуки. Также обязательно носить защитную маску для волос (чепчик).



319

Оператор должен сохранять дистанцию между собой и духовкой во время управления процессами приготовления и не должен прислоняться к духовке и особенно к стеклу дверцы. Пар отводится из системы дымохода при температуре 80-100 °C во время работы печи. Поэтому никогда не прикасайтесь к этим частям. В этих местах следует установить специальные предупреждающие знаки. Оператор должен надевать защитные перчатки и пользоваться лопаткой при извлечении продуктов из духовки. После извлечения продуктов не следует прикасаться к деталям во внутренних частях духовки. Для очистки и технического обслуживания машины следует подождать, пока духовка нагреется до достаточной температуры. Оператор должен открыть вытяжку и клапан выпуска пара, прежде чем вынимать приготовленные горячие продукты из духовки. Этот процесс позволяет за несколько секунд выпустить пар из варочной камеры из духовки. Если аспиратор не работает (машина выключена или сломана), оператор должен вручную открыть сливной клапан и подождать, пока стечет пар в течение 3-4 минут, после чего он должен забрать продукты.



Этот символ означает, что печь может иметь устройство для измерения напряжения внутри электрической панели печи. Перед включением панели питания необходимо отключить питание, сняв главный выключатель или непосредственно отсоединив его от розетки. (От обслуживающего персонала.)



В случае любой утечки газа или его отложения следует нажать кнопку аварийной остановки, удалить легковоспламеняющиеся вещества, если таковые имеются, открыть все двери и окна и связаться с производителем. Осторожно откройте дверь. Этот знак предупреждает оператора об опасности внезапного выброса пара, который не может быть выпущен аспиратором при открытии дверцы. Гораздо большую осторожность следует проявлять, когда аспиратор не работает из-за отключения электроэнергии.

- Не снимайте и не повреждайте предупреждающие знаки.
- Обязательно замените предупреждающие знаки, которые были повреждены и стали нечитаемыми. Пожалуйста, свяжитесь с производителем для получения новых предупреждающих знаков.
- Производитель не несет ответственности за любые несчастные случаи на производстве или повреждении машины, вызванные несоблюдением правил техники безопасности и предупреждающих знаков или снятием этих табличек с машины.

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА

Правила уборки

Машина изготовлена в соответствии с пищевыми нормами, действующими на момент отгрузки компанией-производителем. Если вы видите признаки износа какой-либо из частей машины (тесто, земля, вода и т. д.), немедленно замените эту часть новой.

- Производитель не несет ответственности за повреждение/износ деталей из-за неправильной или ненадлежащей очистки машины.
- Операции по очистке следует выполнять после закрепления машины.
- **ОСТОРОЖНОСТЬ!** : Не используйте спиртосодержащие растворители и жидкости, которые являются легковоспламеняющимися/горючими веществами. Используйте пластиковые щетки или скребки только для стойких пятен. Используйте мягкую ткань или пылесос для удаления пыли.
- Не используйте сжатый воздух для очистки внутренних электронных частей. Используйте вакуумные устройства.

! Для устройств, которые должны быть подключены к дымоходу, периодическое техническое обслуживание и чистка дымохода должны проводиться в соответствии с правилами, действующими в стране, где будет установлено устройство.

! Для устройств, которые обязательно подключаются к дымоходу и имеют предохранительное устройство, связанное с вытяжкой дымохода, подача газа из устройства в горелку будет прервана, если возникнет проблема с отводом продуктов сгорания. Если, несмотря на процесс вывода из эксплуатации, происходят постоянные перебои, следует немедленно связаться с уполномоченным персоналом, произвести ремонт и очистку.

График Периодической Уборки

периодичность	эксплуатация	технология
ежедневно	Очистите переднюю стойку и внутреннюю поверхность духовки.	Почистите крупнозернистыми щетками.
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Рядом с зоной для продуктов очистите все остальные.	Протрите чистой влажной тканью с теплым моющим средством.
	Очистите защитное стекло.	Очистите теплой водой или средством для мытья стекол.
	Очистите панель кнопок.	Очистите полоски кнопок денатурированным спиртом или нейтральным моющим средством.
КАЖДЫЕ 6 МЕСЯЦЕВ	Проверьте и очистите парогенераторы.	Протрите парогенераторы чистой влажной тканью.
	Дымоход должен быть прочищен.	Очистка дымохода должна выполняться уполномоченным персоналом.

Очистка стойки для лотков

- Дверца духовки открывается. (Рисунок 11)
- Болты сзади удаляются отверткой. (Рисунок 12 и Рисунок 13)
- Лоток вынимается и очищается (Рисунок 14).

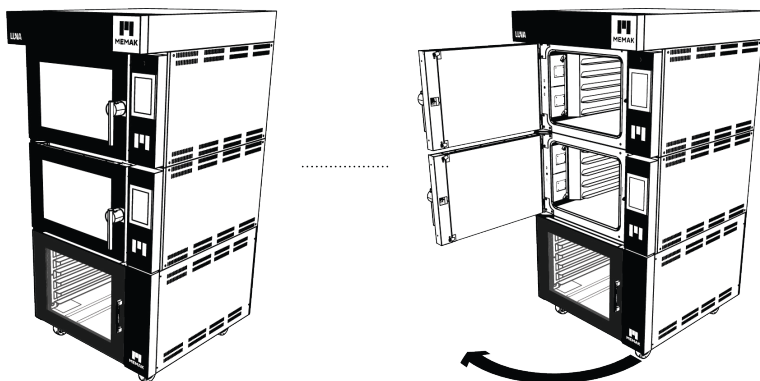


рис 11)

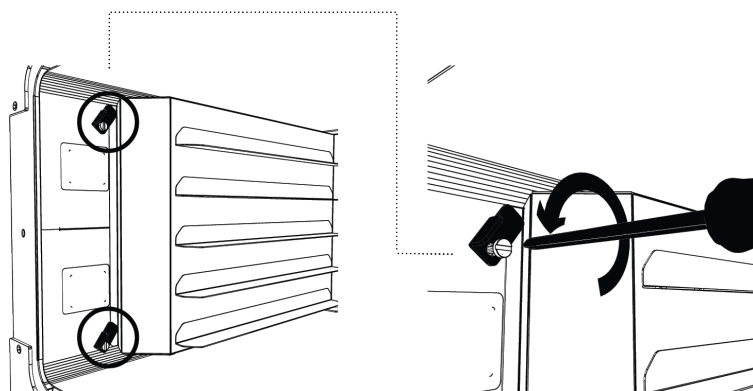


рис 12)

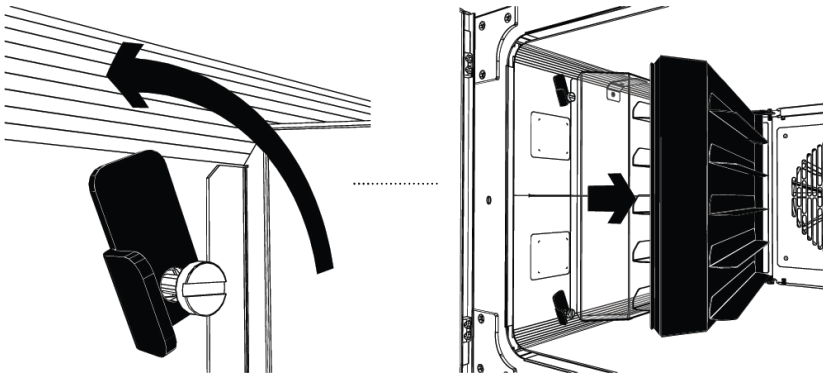
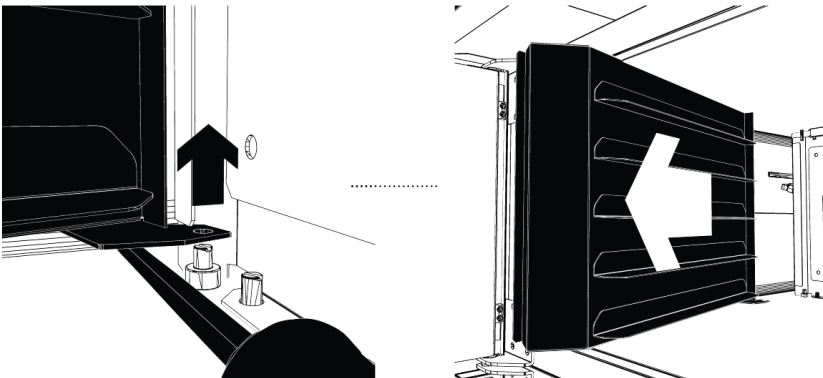


рис 13)



(рис14)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И НАЛАДКА

Настройка времени приготовления и температуры

Настройки времени приготовления и температуры могут варьироваться в зависимости от продукта и особых пожеланий пользователя. В любом случае учтите следующее: В случае, если продукты пережарились / пригорели, уменьшите время приготовления и/или температуру.

- В случае, если продукты недоварены/сыроваты, увеличьте время приготовления и/или температуру.
- Если продукты слишком сухие, увеличьте температуру и сократите время приготовления.
- * В случае, если продукты (хлеб) слишком жирные, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Рабочая температура

Идеальной температурой окружающей среды для электродвигателей и электрических деталей, таких как выключатели, автоматические выключатели и так далее, является комнатная температура, которая составляет приблизительно 40 °C (равна 104 °F). Но в целом приемлема немного более высокая температура. Эта температура не должна превышать 50°C (120° °F) (особенно для электродвигателей). Если температура превышает 50 °C (120 °F), существует риск того, что двигатель может быть недостаточно охлажден во время работы. Этот риск заключается в перегреве обмоток двигателя. Производители вышеупомянутых деталей обычно рекомендуют максимальную температуру окружающей среды 45 °C (115 °F). Проблемы, возникающие при высоких температурах, не включаются в гарантию. Как упоминалось выше, при замене электрических деталей очень важно обеспечить надлежащую вентиляцию всех печей LUNA. Всегда следует проверять температуру. Если температура превышает 50 °C (120° °F), определенно необходимо охлаждение с помощью вентилятора. Гарантия не распространяется на замену любой электрической запасной части, подверженной воздействию высокой температуры окружающей среды. Если неисправность была вызвана плохой вентиляцией, существует высокая вероятность того, что электрические детали испортятся. Дымоходы и отводные трубы должны быть изолированы в соответствии с монтажными чертежами, приведенными в инструкции, для защиты печи от высоких температур.

Настройка подачи пара

Количество пара, подаваемого в варочную камеру, должно быть хорошо отрегулировано. Этот параметр придает хлебу блеск, объем и цвет корочки. Время приготовления на пару может варьироваться в зависимости от требований пользователя.

Процесс пропаривания можно контролировать нажатием собственной кнопки на панели управления или вручную при необходимости с задвижки.

Периодическое обслуживание

Периодическое техническое обслуживание может быть легко выполнено даже тем, кто мало разбирается в эксплуатации. Это общие процессы смазки и очистки.

Специальное Техническое обслуживание

- Специальное техническое обслуживание является сложной операцией и должно выполняться людьми, специально обученными технической командой производителя.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

- Техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только уполномоченным квалифицированным персоналом.
- Как указывалось ранее, техническое обслуживание следует проводить после выключения машины и включения всех электрических источников.
- Если машина должна работать во время технического обслуживания/регулировки, оператор должен держать посторонний персонал на безопасном расстоянии.
- Прежде чем предпринимать какие-либо действия, разместите предупреждающий знак “ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДОЛЖАЕТСЯ” на видном месте.
- Для всех операций, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей периодического технического обслуживания в данном руководстве пользователя.
- При использовании сжатого воздуха для очистки всегда надевайте защитные очки, перчатки и маски. Следите за тем, чтобы сжатый или горячий воздух не попал непосредственно на кожу и глаза человека.
- При контакте с моющими средствами или маслами надевайте защитные перчатки и маски.
- Не выбрасывайте масла и/или охлаждающие жидкости на природу. Утилизируйте такие токсичные отходы в мусоросборниках, предоставляемых местными органами власти.
- Перед запуском машины после любого технического обслуживания оператор должен:
- Убедиться, что в машине нет посторонних предметов.
- Примите необходимые меры предосторожности для безопасного запуска машины

Замена стекла

- Дверца духовки открывается. (Рисунок 15)
- 4 болта внутри дверной ручки сняты.
- Дверная ручка снята. (Рисунок 16)
- 4 стеклянных винта на стекле откручены.
- Стекло осторожно снимается.

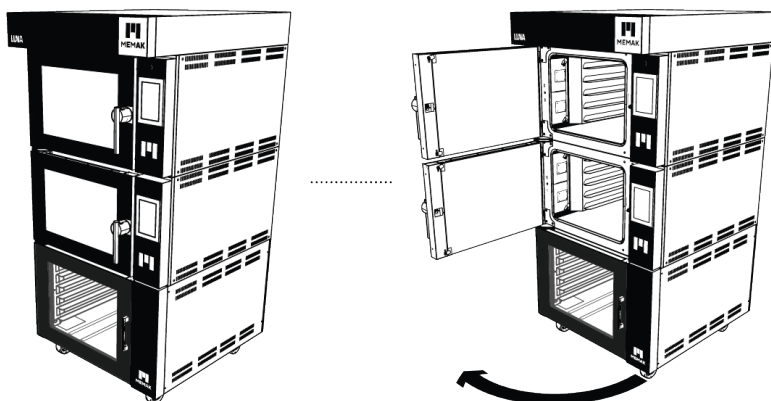


рис15)

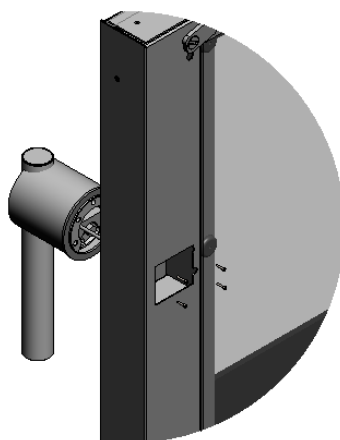
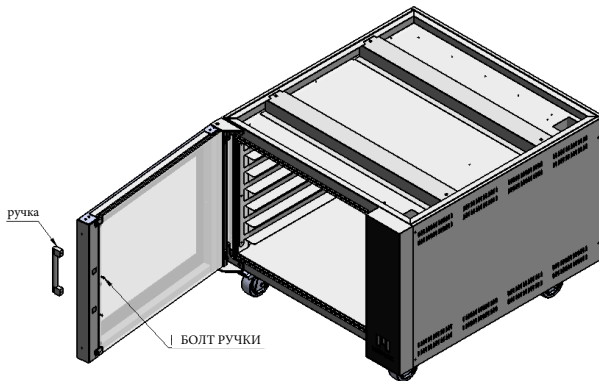


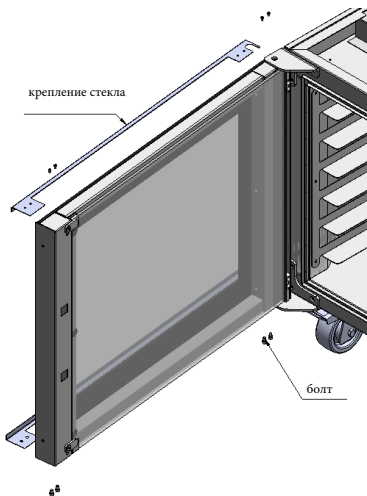
рис 16)

Замена Стекла Камеры Брожения

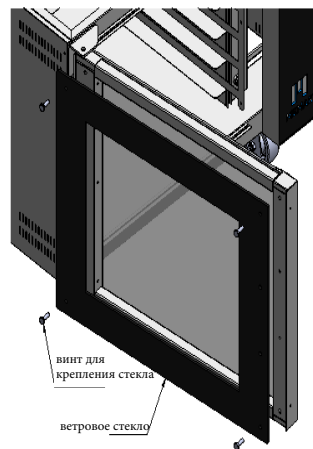
- Крышка камеры брожения открыта.
- Болты, прикрепленные к ручке камеры брожения, снимаются. (Рисунок 17)
- Крепежные пластины на верхней и нижней сторонах снимаются. (Рисунок 18)
- Винты со стеклом откручиваются, стекло поддерживается одной рукой, затем снимается. (Рисунок 19)



(рис 17)



(рис 18)



(рис 19)

Замена Дверной Прокладки

- Ее извлекают из канала прокладки, потянув за угол, как показано на рисунке. (Рисунок 20)

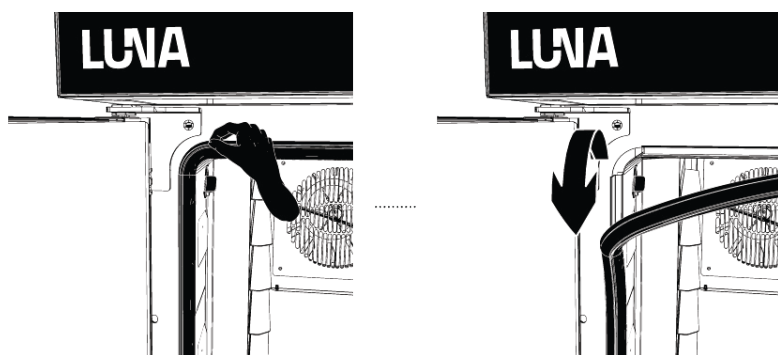
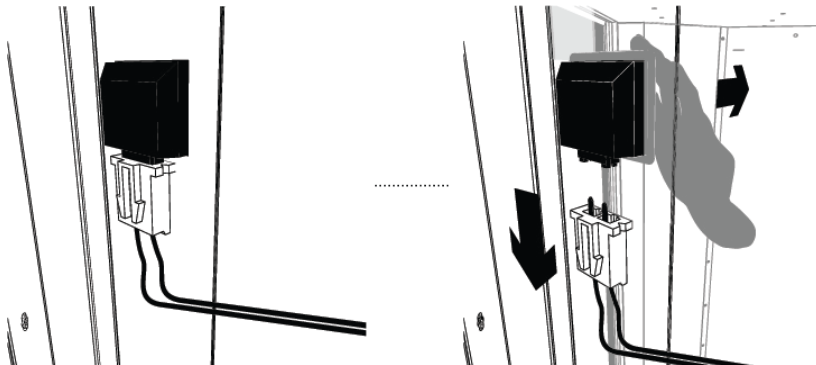


рис.20)

Замена лампы

- В освещении используются лампочки 12В. Выключите лампы на некоторое время, чтобы защитить лампы, так как во время использования духовка нагревается до очень высокой температуры. Перед заменой дайте лампе остыть. Во время использования обрабатывайте тканью или теплопоглощающим материалом.



(рис.21)

- Доступ к лампе осуществляется путем снятия крышки с правой стороны духовки
- При замене лампы снимается стеклянная крышка внутри духовки. (Рисунок 21)
- Разъем снимается с задней панели лампы, и лампа снимается снаружи внутрь.
- При установке нового, процедура выполняется путем вставки его изнутри.

ГРАФИК ПЕРИОДИЧЕСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

периодичность	обслуживание	технология устранения
каждую неделю	Проверьте работоспособность устройств управления, световых и звуковых сигналов	Убедитесь, что световые и звуковые устройства не повреждены. Замените при необходимости.
	Проверьте соединительные трубы для подачи воды.	Проверьте подсоединения воды и наличие утечек. При необходимости немедленно отремонтируйте.
	Проверьте отверстия паровой системы.	Проверьте аварийную остановку и автоматический аспиратор.
	Проверьте окна духовки и окна освещения.	Не оставляйте воду в духовке, чтобы не вызвать коррозию.
	Проверьте винты.	Протрите окна духовки и окна просветления.
каждый месяц	Проверьте систему впрыска пара.	Затяните все незакрепленные винты.
КАЖДЫЕ 3 МЕСЯЦА	Пожалуйста, проверьте систему впрыска пара.	Проверьте форсунки, при необходимости замените.
	Проверьте циркуляционный вентилятор и вентилятор отвода пара.	Проверьте и смажьте подшипники, при необходимости замените.
КАЖДЫЕ 6 МЕСЯЦЕВ	Проверьте вход фильтра для воды.	Очистите фильтр для воды.
	Проверьте двигатель и вентиляторы охлаждения двигателя.	Очистите охлаждающие вентиляторы и фланцы двигателя.

ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРИМЕНИМЫЕ МЕТОДЫ

Со временем производительность машины может снизиться из-за сбоев, которые могут произойти в машине. Эти неисправности должны быть устранены как можно скорее, чтобы не повредить машину.

сбой	причины	РЕШЕНИЕ
Если вентилятор циркуляции воздуха не работает;	Автоматический выключатель защиты двигателя может быть нажат.	Проверьте работу двигателя.
	Ручка переключателя может быть подключена неправильно или не совсем правильно.	Отремонтируйте ручку выключателя.
Если вентилятор шумит;	Подшипники электродвигателя могут быть изношены.	Установите двигатель на место и проверьте баланс вращения.
Если отображаемые значения температуры не соответствуют фактическим значениям;	Термопары в терморегуляторе могут быть неправильно установлены для измерения температуры.	Вставьте термопару в гнездо и убедитесь, что колба термопары достигает трубки подшипника.
	Термопара может быть повреждена.	Замените термопару.
	Панель управления неисправна	Переустановите панель управления.
Если парогенераторы не производят достаточно пара;	Водопроводная труба может быть кальцинирована или забита.	Проверьте водопроводную трубу, очистите ее при наличии накипи или посторонних предметов.
	Время на панели управления может быть установлено слишком коротким.	Постепенно увеличивайте время, пока не получите оптимальный баланс.
	Электромагнитный клапан может работать неправильно.	Замените электромагнитный клапан.
	Клапан выпуска пара может быть открыт.	Закройте клапан выпуска пара.

Если продукт не был приготовлен должным образом от начала до конца;	Температура и время приготовления могут не подходить для данного продукта.	Отрегулируйте температуру и продолжительность приготовления в соответствии с продуктом.
	Отверстие для подачи горячего воздуха может быть неправильно расположено.	Разместите слоты правильно.
	Количество, размер и форма сырья могут не подходить для желаемого продукта.	Проверьте готовность продуктов. Продукты на сковороде не соприкасаются друг с другом, и между сковородой и готовыми продуктами должно быть расстояние не менее 20 мм.
Если вода попадет в духовку;	Возможно, неисправен электромагнитный клапан.	Замените электромагнитный клапан
Если освещение в варочной камере работает нерегулярно;	Возможно, перегорела лампочка.	Если лампочка перегорела, замените ее. Будьте осторожны при замене галогенной лампы, прикосновение к ее стеклу может сократить срок службы лампы.
		Используйте лампочку нужной мощности и напряжения.
	Соединения патрона лампы могут быть выполнены неправильно.	Проверить соединения в патроне лампы с электричеством
	Панель управления может быть сломана.	Change the control panel.



LUNA

—



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