

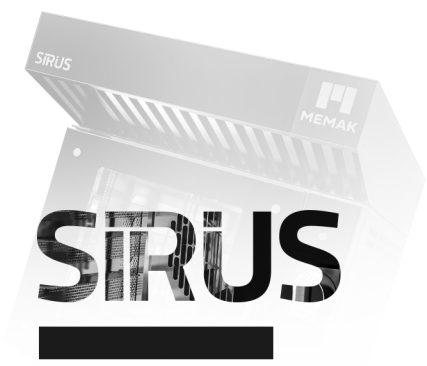
**SIRUS**



**КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ SIRIUS, РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ  
И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**MEMAK**



**SIRUS**





**PROFESSIONAL  
MACHINE**

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



# КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ SIRIUS, РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>9</b>
<b>1.1 Инструкции .....</b>	<b>9</b>
<b>1.2 Служба поддержки .....</b>	<b>10</b>
1.2.1 Служба поддержки клиентов по всему миру .....	10
1.2.2 Инструкция по запросу технической помощи .....	10
1.2.3 Послепродажное обслуживание .....	10
1.2.4 Инструкции по заказу запасных частей .....	10
1.2.5 Сервисные продукты .....	11
1.2.6 Обучение клиентов .....	11
<b>1.3 Идентификационные данные .....</b>	<b>11</b>
1.3.1 Использование руководства .....	11
<b>1.4 Идентификационные данные производителя .....</b>	<b>12</b>
<b>1.5 Идентификационная табличка оборудование .....</b>	<b>14</b>
<b>2 БЕЗОПАСНОСТЬ .....</b>	<b>15</b>
<b>2.1 Общие правила безопасности .....</b>	<b>15</b>
<b>2.2 Правила техники безопасности .....</b>	<b>17</b>
2.2.1 Что делать, если вы чувствуете запах газа .....	17
2.2.2 Ежедневные проверки перед использованием устройства .....	17
<b>2.3 Оперативная безопасность .....</b>	<b>17</b>

<b>2.4 Безопасность и предотвращение несчастных случаев</b>	<b>18</b>
2.4.1 Риски, связанные с типом машины	19
2.4.2 Риск поражения электрическим током	19
2.4.3 Принятые решения проблем безопасности	19
<b>2.5 Кнопки аварийной остановки</b>	<b>20</b>
<b>2.6 Предупреждающие и опасные знаки</b>	<b>21</b>
<b>2.7 Общее предупреждение</b>	<b>22</b>
2.7.1 Общие предупреждения и запреты	22
2.7.2 Средства индивидуальной защиты	23
<b>3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>24</b>
<b>3.1 ПОДХОДЯЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>24</b>
<b>3.2 Неправильное использование</b>	<b>25</b>
<b>3.3 Проблемы безопасности</b>	<b>25</b>
<b>3.4 Ограничение ответственности</b>	<b>25</b>
<b>4 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ</b>	<b>26</b>
4.1 Испытания и приемка оборудования	26
4.2 Ввод продукта в эксплуатацию	26
4.3 Гарантия	27
4.4 Гарантия не распространяется	28
<b>5 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ</b>	<b>29</b>
<b>5.1 Правила хранения оборудования</b>	<b>29</b>
<b>5.2 Инструкции по транспортировк</b>	<b>29</b>
5.2.1 Общие правила распаковки оборудование	29
5.2.2 Общие правила подъема и перемещения оборудован	30
5.2.3 Перемещение Подъем Оборудование	30
5.2.4 Движение от точки подъема	31
5.2.5 Структура нагрузки	31
5.2.6 Транспортировка оборудование на поддон	32

<b>6 УСТАНОВКА .....</b>	<b>33</b>
6.1 Инструкция по установк .....	33
6.2 Сборка оборудование .....	34
6.3 Установка чистой воды.....	35
6.4 Электромонтажное учреждение .....	35
6.5 Электромонтажное учреждение .....	36
<b>7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ.....</b>	<b>38</b>
7.1 Назначение и расположение печи.....	38
7.2 Условия,при которых печь не должна использовать.....	38
7.3 Необходимые правила для правильного использования печи.....	39
7.4 Дизайн производственной зоны .....	40
7.5 Зоны предпускового контрол .....	41
7.6 Первая Эксплуатация .....	41
7.7 Операции после приготовления .....	42
<b>8 СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....</b>	<b>43</b>
8.1 Описание панели (дисплей ПЛК) .....	43
8.2 Экран приветствия.....	44
8.3 Страница главного меню .....	45
8.4 Страница ручного меню .....	46
8.5 Страница рецептов.....	48
8.5.1 Создание нового рецепта.....	49
8.5.2 Меню запуска рецепта.....	51

<b>8.6 Страница Предварительного Прогрева По Времени</b> .....	<b>54</b>
8.6.1 Запуск процесса предварительного нагрева по времени .....	55
<b>8.7 Страница мойки</b> .....	<b>56</b>
8.7.1 Запуск процесса мойки.....	57
8.7.2 Что делать, если программа мойки не запускается? .....	58
<b>8.8 Страница настроек</b> .....	<b>59</b>
<b>9 ОБЗОР МАШИНЫ</b> .....	<b>60</b>
9.1 Описание машины.....	60
9.2 Описание продукта .....	62
9.3 Размеры машины .....	63
9.4 Технические характеристики машины .....	68
<b>10 ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ</b> .....	<b>69</b>
10.1 График периодической очистке .....	70
10.2 Техническое обслуживание и настройка.....	70
10.3 Настройки парового инжектора .....	70
10.4 Техническое обслуживание .....	71
10.4.1 Инжектор пара .....	71
10.5 Исключительное техническое обслуживание .....	71
10.6 Общая информация о техническом обслуживании .....	71
10.7 Регулярные операции технического обслуживания.....	71
10.8 График периодического обслуживания.....	72
10.9 Возможные неисправности и причины .....	73
<b>11 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ</b> .....	<b>74</b>



**КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ SIRIUS,  
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Версия буклета  
**SIRIUS v2.3 - 2022/01 - RU**

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



# 1 ВВЕДЕНИЕ

## 1.1 Инструкции

Это руководство по эксплуатации предназначено для использования лицами/ наделенными полномочиями, ответственными за использование или эксплуатацию машины. В то же время он должен внимательно прочитать и понять каждую часть данного руководства, чтобы иметь возможность использовать его для поддержки вас в выполнении некоторых своих текущих обяза

Это руководство;

- Он содержит информацию о безопасном использовании и установке устройства.
- Он должен быть полностью прочитан перед сборкой и всегда должен быть доступен установщику на месте установки.
- Руководство должно быть передано следующим операторам устройства, если таковые имеются, и должно храниться в течение всего срока службы устройства.
- Храните это руководство в сухом и безопасном месте, где операторы машин или техники по техническому обслуживанию могут легко его найти. Защитите от факторов, которые могут привести к ухудшению состояния с течением времени
- Не пытайтесь использовать машину, не прочитав внимательно данное руководство или не получив информации от «инженера по вводу в эксплуатацию» компании МЕМАК.
- МЕМАК не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть в результате его использования не по назначению..
- Этот буклет полностью обновлен на момент написания. Однако из-за постоянных улучшений, связанных с разнообразием современных технологий, процедуры конечного использования могут немного отличаться от описанных в этом буклете. Это просто означает, что машина была разработана для лучшего удовлетворения ваших потребностей. Если у вас есть какие-либо вопросы, вы можете связаться с МЕМАК для получения разъяснений.

## 1.2 Служба поддержки

### 1.2.1 Служба поддержки клиентов по всему миру

- Наш сервисный центр предоставляет поддержку по телефону «Сервисный центр», автоматически переадресовывая звонки на один из мобильных телефонов наших опытных сервисных инженеров в нерабочее время. Эта услуга предоставляется бесплатно тем, у кого есть контракт на обслуживание и машины на гарантии.

### 1.2.2 Инструкция по запросу технической помощи

- МЕМАК находится в распоряжении клиента по любым вопросам, касающимся установки, использования и технического обслуживания машины. Компания также даст пояснения и рекомендации для обеспечения оптимальной эффективности машины.
- МЕМАК всегда поддержит вас хорошо обученной, высококвалифицированной командой и инструментами для операций по установке/ремонту.

### 1.2.3 Послепродажное обслуживание

- Для любого послепродажного расследования или запроса на вмешательство следует полностью указать данные «Идентификационной таблички продукта» машины (особенно серийный номер). Расположение этой таблички показано в руководстве (1.5 Идентификационная табличка изделия).

### 1.2.4 Инструкции по заказу запасных частей

- Со временем может потребоваться замена некоторых деталей машины из-за неисправности или повреждения из-за износа.
- Всегда следует использовать оригинальные запасные части для соблюдения стандартов безопасности и надежности, предусмотренных производителем.
- При запросе запасных частей следует указать данные идентификационной таблички машины (особенно серийный номер) и отправить руководство по адресу производителя, указанному в руководстве.

## 1.2.5 Сервисные продукты

- Принцип предоставления пакетов услуг и поддержки заключается не только в повышении производительности клиентов, но и в улучшении качества процесса. Эти пакеты также помогут бесперебойно обслуживать машины. Инженеры службы поддержки в сервисном центре консультируют по техническим проблемам.

## 1.2.6 Обучение клиентов

- Пакеты обучения клиентов не только повышают эффективность работы производственного персонала, но и улучшают навыки базового обслуживания машин, тем самым снижая нагрузку на ремонтную бригаду заказчика.
- Обучение может проводиться в МЕМАК, в нашем сервисном центре или на рабочем месте заказчика.

# 1.3 Идентификационные данные

- Описание данных данного руководства (версия) указано на внутренней стороне обложки. (Например v1 и т.д.)
- Эти данные необходимы для заказа дополнительных экземпляров данного руководства.
- Это руководство пользователя содержит всю информацию, необходимую для установки, эксплуатации, очистки и технического обслуживания машины и ее компонентов.
- Пожалуйста, уделите достаточно времени внимательному и полному прочтению инструкции по эксплуатации, прежде чем приступить к эксплуатации машины или связанных с ней компонентов.
- Чтобы обеспечить безопасную, правильную и экономичную работу оборудования, следуйте подробным инструкциям по эксплуатации и технике безопасности.
- Все инструкции по технике безопасности основаны на нормах безопасности, охраны здоровья и правовых норм, действующих на момент подготовки или печати руководства.

## 1.3.1 Использование руководства

Перед началом эксплуатации, перед установкой на месте следует ознакомиться с руководством. Чтобы обеспечить правильную установку, руководство следует просматривать с первых абзацев, следует внимательно прочитать содержание до последнего абзаца.

## 1.4 Идентификационные данные производителя

«Производитель», упомянутый в данном Руководстве:

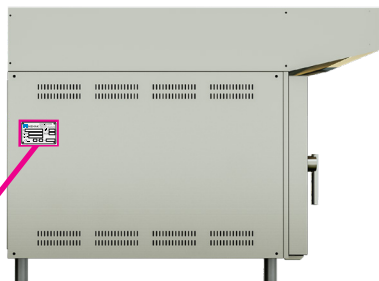
Компания- производитель: MEMAK PLASTİK GIDA MAKİNA SAN. TİC. A.Ş  
Адрес : 4.Organize Sanayi Bölgesi. Büyükkayacık Mah. 103. Cad. No:10  
Selçuklu/KONYA/TÜRKİYE  
Телефон: Факс: 444 75 46 / +90 332 345 36 16  
+90 332 345 36 26  
Интернет: www.memak.com  
Эл. адрес : [memak@memak.com](mailto:memak@memak.com)







## 1.5 Идентификационная табличка оборудование

- На машине закреплена следующая идентификационная табличка:
- Клиент должен следить за тем, чтобы не потерять табличку и чтобы данные, написанные на ней, всегда были читаемы.
- Когда требуются запасные части или послепродажное обслуживание, следует указать идентификационные данные машины, особенно серийный номер.



		<b>1</b>		Konya 4. Organize Sanayi Bölgesi Büyükkaymak Mh. 103. Cd. No:10 Selçuklu / KONYA T: +90 444 75 46 F: +90 332 345 36 26 www.memak.com ■ memak@memak.com	
TİP TYPE	<b>2</b>	AĞIRLIK WEIGHT (kg)	<b>3</b>		
MAKİNE MODELİ MACHINE TYPE	<b>4</b>	MALAT TARİHİ CONSTR. YEAR	<b>5</b>		
SERİ NUMARASI SERIAL NUMBER	<b>6</b>				
	<b>7</b>	v	<b>8</b>	HZ	<b>9</b>
		kw	<b>10</b>		

1. Информация о компании-производителе
2. Тип аппарата
3. Вес машины
4. Модель машины
5. Дата производства
6. Серийный номер
7. Эмблема ЕС
8. Рабочее напряжение
9. Рабочая частота
10. Рабочая мощность

# 2 БЕЗОПАСНОСТЬ

## 2.1 Общие правила безопасности

Предупреждения «Общая безопасность», изложенные в руководстве, помогут создать среду, способствующую безопасности, безаварийности, отказоустойчивости и производительности.



Необходимо соблюдать национальные и местные нормы и правовые нормы, касающиеся профессионального оборудования для приготовления пищи.

Неправильная установка, обслуживание, техническое обслуживание или чистка, а также модификации устройства могут привести к повреждению, травме или даже смерти. Внимательно прочтите руководство пользователя перед вводом устройства в эксплуатацию.



Вы можете использовать этот прибор только для приготовления пищи на профессиональных кухнях, любое другое использование не по назначению и опасно. Легко воспламеняющиеся пищевые продукты (например, материалы, содержащие спирт) нельзя подвергать тепловой обработке. Материалы с низкой температурой воспламенения самовозгораются – опасность возгорания и вспышки!

### **Персонал, работающий с этой машиной, должен следовать предупреждениям в этом разделе.**

- Чистящие средства и средства для удаления накипи, а также соответствующие принадлежности можно использовать только для целей, описанных в данном руководстве. Кроме этого, любое использование не по назначению и опасно.
- Не вмешивайтесь в работу машины и не отключайте системы безопасности машины..
- Работодатель должен предоставить операторам необходимые знания и инструменты, а также провести практическое обучение безопасному использованию машины.
- Лица с неподходящим психологическим состоянием не должны пользоваться машиной.
- Для длинных волос всегда следует носить подходящую сборку для волос и чепчик.
- При использовании этой машины вы не можете носить ожерелья, браслеты и т. д. Не носите украшения.
- Драпировать одежду может быть опасно, ее следует заправлять внутрь. Оператор должен носить только свободную одежду и никогда не носить куртки, открытые рубашки и т. д. носить не следует.

- Пространство вокруг машины должно быть чистым и сухим. Не должно быть препятствий, о которые можно споткнуться или получить травму.
- В отношении операций, связанных с частями машины, в руководстве указаны пункты, относящиеся к безопасному подъему/транспортировке. Кроме того, следуйте процедурам вашей компании.
- Рабочие платформы вокруг машины должны иметь прочную, безопасную и нескользкую поверхность при использовании.
- Не кладите ничего на устройство. Существует риск получения травм от падающих предметов на прибор.
- Всегда держите ручные инструменты и другие детали вдали от машины. Не используйте машину в качестве верстака.
- Не позволяйте посетителям, несовершеннолетним или посторонним лицам пользоваться машиной.
- Не повреждайте предупреждающие знаки безопасности, висящие на машине, и не снимайте их с машины. Если есть поврежденное предупреждение, немедленно свяжитесь с нашей компанией и запросите новое..
- Убедитесь, что параметры вашего источника электропитания соответствуют электрическим характеристикам машины. Перед подключением к основному источнику питания машина должна быть должным образом заземлена.
- Носите соответствующие средства индивидуальной защиты для выполнения процедур.
- В опасных ситуациях нажмите кнопку «Аварийный останов» или кнопку «Вкл./Выкл. (Питание)».
- Никогда не выполняйте техническое обслуживание или ремонт, когда духовка подключена к сети. В соответствии с программой технического обслуживания проверьте пригодность вашей машины с точки зрения безопасности.
- Любые операции по техническому обслуживанию или контролю должны выполняться после отключения машины от сети. По окончании осмотра снятые ранее защитные кожухи и предохранительные элементы необходимо установить на место и зафиксировать.
- Держите машину и рабочее место в чистоте и порядке.
- Никогда не мойте панель управления и электронный блок управления водой.
- Не используйте токсичные или кислотные растворы. Избегайте материалов на нефтяной основе, например, не используйте разбавитель.

- Соединения термопары должны быть подключены путем совмещения значений (+,-), написанных в точке соединения цифровых часов управления, с соединением термопары.
- Если стекло устройства повреждено, немедленно замените все стекло.

## 2.2 Правила техники безопасности

### 2.2.1 Что делать, если вы чувствуете запах газа

- Немедленно перекройте газовый кран.
- Никогда не прикасайтесь к электрическим выключателям.
- Хорошо проветривайте помещение..
- Избегайте открытого огня и процессов, которые могут привести к возникновению искр.
- Немедленно сообщите в уполномоченную газораспределительную компанию со стационарного (не мобильного) телефона (позвоните в пожарную часть, если вы не можете связаться с газораспределительной компанией).

### 2.2.2 Ежедневные проверки перед использованием устройства

- Убедитесь, что вентилятор вращается в правильном направлении и зафиксирован на месте. Может возникнуть риск получения травмы.
- Убедитесь, что подставка для противня правильно закреплена на рабочей камере.
- Емкости с горячими жидкостями могут опрокинуться или выскользнуть из камеры приготовления. Может возникнуть опасность возгорания.
- Перед использованием устройства для приготовления пищи убедитесь, что в камере для приготовления пищи нет остатков чистящего средства (моющего средства). Если есть остатки моющего средства, очистите их и тщательно промойте ручным душем. Осторожно: Опасность химических ожогов!

## 2.3 Оперативная безопасность

**Все лица, эксплуатирующие или обслуживающие эту машину, должны строго соблюдать следующие меры предосторожности.**

- Утвержденный заказчиком персонал, проинструктированный по технике безопасности и всем функциям машины, должен эксплуатировать машину только так, как указано в данном руководстве.

- Заказчик должен взять на себя обязательство обучить персонал на месте (внутри предприятия) до утвержденного уровня квалификации для работы на этой машине.
- Он должен выучить положение всех кнопок «Аварийный останов» или «Вкл./Выкл. машины».
- Всегда дожидайтесь полной остановки машины, прежде чем приступить к работе с оборудованием.
- Никогда не пытайтесь исправить какую-либо ошибку или неисправность во время работы машины. Остановите машину, найдите и исправьте ошибку или сообщите об этом ответственному лицу.
- Держите дверцу духовки закрытой. Будьте осторожны, закрывая дверь. Не зажмите руки или одежду.
- Никогда не снимайте кожухи и защитные приспособления, предусмотренные для этой машины. Эксплуатируйте машину только тогда, когда кожухи и защитные устройства находятся в рабочем состоянии и находятся на своем месте.
- Обслуживающий и ремонтный персонал должен внимательно прочитать, понять и полностью соблюдать все предупреждения и таблички с инструкциями, установленные на машине. Не красьте, не модифицируйте, не вмешивайтесь и не снимайте эти пластины с машины. Обновите все нечитаемые таблички.
- О любых дефектах или подозрительных участках сообщайте своему руководителю.
- Операторы должны знать об опасных зонах машины и должны прочитать и понять все предупреждения и предостережения, содержащиеся в данном руководстве, прежде чем приступить к работе на машине.

## 2.4 Безопасность и предотвращение несчастных случаев

- Эта машина была разработана для использования с максимальной безопасностью обученным персоналом.
- Предполагается, что персонал знаком с общими нормами безопасности (действующими в стране, где установлена машина) и местными (действующими на месте).
- Идентифицируется работодатель, который использует эту машину в качестве владельца полномочий по принятию решений по вопросам безопасности;
- Он должен убедиться, что все инструкции по выполнению любой транзакции известны и правильно выполняются. Он должен быть уверен в обучении и квалификации персонала и не допускать к эксплуатации машины лиц, не имеющих необходимой квалификации.

- Сотрудник по технике безопасности должен сначала убедиться, что инструкции, содержащиеся в данном руководстве, доступны всему персоналу, ответственному

Более того;

- Транспортировка машины.
- Сборка машины и рабочая среда.
- Устройство машины, использование и чистка.
- Плановое техническое обслуживание и ремонт машины
- Окончательная разборка машины.
- Предполагается, что машина установлена правильно.
- Другие виды использования, отличные от описанных в данном руководстве, могут привести к опасности для персонала и/или повреждению машины.
- Другие виды использования, отличные от описанных в данном руководстве, могут привести к опасности для персонала и/или повреждению машины..
- Если оператор обнаруживает ненормальную ситуацию с машиной, он обязан немедленно сообщить об этом руководителю, чтобы своевременно вмешаться, прежде чем она окажется под угрозой.
- Все ремонтные работы следует доверять квалифицированному персоналу и всегда использовать оригинальные запасные части.г.
- Следуйте инструкциям, приведенным в руководстве относительно компетентности, необходимой для выполнения операций по техническому обслуживанию.

## 2.4.1 Риски, связанные с типом машины

- Из-за характера выполняемой операции машина может представлять некоторую опасность. Эти риски могут быть сведены к минимуму или устранены при правильной установке машины и надлежащем использовании соответствующего персонала.

## 2.4.2 Риск поражения электрическим током

- Риск поражения электрическим током может возникнуть в результате прямого или косвенного контакта с токоведущими компонентами или деталями.
- Опасность поражения электрическим током особенно велика внутри электрошкафа при работающей машине и через несколько минут, сразу после ее выключения (из-за наличия аккумулятора в блоках питания, инверторе).
- Во время обработки могут накапливаться опасные напряжения из-за электростатических зарядов

## 2.4.3 Принятые решения проблем безопасности

- При проектировании производитель тщательно учёл возможные риски и поэтому сконструировал машину таким образом, чтобы здоровье/безопасность персонала, подвергающегося воздействию, сочетались с требованиями к функциональности/эффективности
- Любое удаление, изменение или снятие ограждений и предохранительных устройств строго запрещено, дайте строго необходимое время для выполнения определенного технического обслуживания/ремонта. Ограждения и предохранительные устройства должны быть идеально установлены производителем для обеспечения соответствия стандарту. Периодически необходимо проверять наличие и расстановку стационарных охранников, работу и работоспособность всех охранных систем, устройств и служб (аварийных кнопок, микровыключателей, фильтров и т.п.).

## 2.5 Кнопки аварийной остановки

- Машина оснащена современным сенсорным экраном (ПЛК) нового поколения, который прост в использовании для современного использования, а также датчиками и устройствами, подключенными к этой системе.
- На панели управления находится легкодоступная кнопка «Вкл./Выкл.» (питание). При возникновении опасной ситуации не медлите с нажатием этой кнопки.
- При нажатии кнопки «Вкл./Выкл.» машина немедленно останавливается, и отключается электропитание всех управляемых устройств.
- Когда кнопка включения/выключения нажата, она механически остается нажатой, и свет выключается. Чтобы «повторно активировать», нажмите кнопку еще раз и активируйте. При активации загорается синий светодиод.



## 2.6 Предупреждающие и опасные знаки

Использует следующие символы для инструкций по эксплуатации и шагов:		
	в этом направлении	Двигайтесь в направлении, указанном стрелками вверх.
	Хрупкий	Аккуратно обращайтесь с пакетом.
	Держите в сухости	Он должен быть упакован таким образом, чтобы он не соприкасался с открытым воздухом.
	Маркировка CEi	Машина соответствует основным требованиям безопасности
	Центр гравитации	Указывает точку, за которую следует поднять машину
	Точка подвески	Указывает, где прикрепить веревки и цепи
	Внимание	Топасная ситуация может привести к серьезной травме или смерти.
	Пожар	Пожарная опасности!
	Высокое напряжение	Осторожно, смертельная опасность!
	Высокая температура	Некоторые детали нагреваются до высоких температур во время работы машины.
	Рабочие механические части	Не производить техническое обслуживание и ремонт запасных частей в движении.

## 2.7 Общее предупреждение

- Настоящее руководство является неотъемлемой частью машины. Эта машина имеет программное обеспечение ПЛК и панель управления. Поэтому вы должны прочитать и понять содержание руководства, прежде чем начать его использовать. Потому что в нем вы найдете необходимую информацию для безопасного и правильного использования продукта.
- Пожалуйста, уделите достаточно времени внимательному и полному прочтению инструкции по эксплуатации перед запуском или эксплуатацией машины или связанных с ней компонентов.
- Компания не несет никакой ответственности и не будет нести ответственности за любой ущерб, событие или отклонение от нормы, вызванные неисправностями пользователем или установщиком, если не будут соблюдаться инструкции, содержащиеся в данном руководстве. Производитель не несет ответственности за опечатки или визуальные ошибки, допущенные лицом, составившим руководство, или типографией, и снимает с себя всякую ответственность. Компания также оставляет за собой право вносить любые изменения в продукт. Он имеет право вносить любые изменения, которые считает полезными или необходимыми, без ущерба для основных функций.
- Пожалуйста, следуйте всей информации и инструкциям по технике безопасности, чтобы обеспечить безопасную, правильную и экономичную работу машины и оборудования. Все инструкции по технике безопасности основаны на действующих нормах безопасности, охраны здоровья и правовых норм.
- Права на воспроизведение, распространение и перевод данного руководства защищены. Никакая часть документации не может быть воспроизведена, скопирована или распространена каким-либо образом (путем фотокопирования и других методов) без предварительного письменного согласия *MEMAK*.

### 2.7.1 Общие предупреждения и запреты

- Запрещается эксплуатировать машину с параметрами, отличными от установленных устройством. Он определяется производителем и договором купли-продажи. Вы можете запросить изменение этих параметров только путем письменного уведомления производителя.
- Машина может быть запущена только после ее проверки техническим персоналом изготовителя. Пользователь несет ответственность за любой ущерб, вызванный несоблюдением указанных условий работы.
- В этом руководстве; Характеристические данные этикеток не должны быть удалены или фальсифицированы.

## 2.7.2 Средства индивидуальной защиты



Оператор обязан носить термостойкие перчатки при извлечении противней из печи и работе с горячими противнями.

Оператор обязательно не должен носить свободную одежду и галстук. Ношение средства защиты волос (чепчика) также является обязательным..



Оператор должен соблюдать дистанцию между духовкой и духовкой во время контроля за процессами приготовления пищи, а также не должен опираться на духовку и особенно на стекло дверцы..

После извлечения продуктов к внутренним частям духовки нельзя прикасаться.



Для очистки и обслуживания машины следует дождаться выключения духовки до достаточной температуры..

Этот символ означает, что внутри электрической панели духовки может находиться устройство, находящееся под напряжением. Перед открытием электрического щита необходимо отключить электричество, вынув главный выключатель или вилку непосредственно из розетки. (Для обслуживающего персонала.)



В случае утечки тока следует немедленно нажать кнопку «Вкл./Выкл.» духовки, удалить все горящие материалы и связаться с производителем.

Осторожно откройте дверь. Не прищемите руку или какую-либо конечность.



Не удаляйте и не повреждайте предупреждающие знаки. Поврежденные и неразборчивые предупреждающие знаки необходимо заменить. Обратитесь к производителю за новыми предупреждающими знаками. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи на производстве или повреждение машины в результате несоблюдения предупредительных и предупреждающих знаков или удаления этих знаков с машины.

## 3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 3.1 ПОДХОДЯЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Эта машина предназначена только для профессионального использования и предназначена для «приготовления всех видов гастрономии и кондитерских изделий». Его нельзя использовать для каких-либо других целей.
- Специальное обращение с машинами и их использование осуществляется техническим персоналом, прошедшим инструктаж и обучение.

Особенно:

- Машина должна быть правильно установлена;
- Источник питания, насос, трубы, экран и т. д. должны оставаться закрепленными и не должны демонтироваться.
- Должны соблюдаться условия эксплуатации и температуры окружающей среды;
- Необходимо соблюдать указанные характеристики (скорость, грузоподъемность и т. д.).
- Инструкции по использованию, техническому обслуживанию и очистке, приведенные в данном руководстве, должны соблюдаться.
- Необходимо тщательно соблюдать все нормы, касающиеся безопасности людей и механизмов.
- В случае, если машина подключена к другой машине или включена в более сложную систему, необходимо связаться с производителем указанной системы, МЕМАК, и получить его одобрение. МЕМАК анализирует и оценивает все виды рисков, возникающих из всех формаций или комбинации..
- Если необходимо заменить детали машины, используйте только оригинальные запасные части по запросу.

- Любое отступление от вышеизложенного должно быть принято при заключении договора, в противном случае юридическая и уголовная ответственность, возникающая в результате ненадлежащего использования, будет отражена на клиенте.

## 3.2 Неправильное использование

- Любое использование машины, не описанное в данном руководстве, считается производителем «неправильным» или «не указанным».
- В частности, машину нельзя использовать без ограждений, установленных производителем, или с устройствами безопасности, которые не установлены, не отрегулированы, намеренно исключены или неэффективны.

## 3.3 Проблемы безопасности

- Все общие инструкции по технике безопасности описаны в РАЗДЕЛЕ 1 БЕЗОПАСНОСТЬ и не повторяются в других разделах. Поэтому убедитесь, что вы полностью их понимаете, и не стесняйтесь прочитать их еще раз, если сомневаетесь, прежде чем предпринимать какие-либо действия.

## 3.4 Ограничение ответственности

- Ответственность МЕМАК ограничивается только дефектами материала или конструкции, как описано в разделе ГАРАНТИЯ.
- МЕМАК отказывается от любой ответственности за прямой или косвенный ущерб, даже в отношении третьих лиц.

Более того, МЕМАК снимает с себя всякую ответственность за ущерб или несчастные случаи и несчастные случаи в следующих случаях.г:

- Неправильное использование машины или использование, не предусмотренное Производителем  
Использование неквалифицированным и необученным персоналом  
Использование с нарушением применимых норм предотвращения несчастных случаев
- Внесение изменений в любую часть машины.
- Использование неоригинальных запасных частей.
- Ненадлежащее обслуживание или использование.
- Чрезвычайные события (землетрясения, молнии, наводнения и т.д.)

## 4 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

### 4.1 Испытания и приемка оборудования

- Сначала машина прошла испытания на производстве (предварительные механические испытания), а затем была разобрана или разобрана для отправки заказчику.
- Монтаж осуществляют специалисты, уполномоченные заводом-изготовителем, а повторная проверка машины осуществляется в присутствии заказчика на рабочем месте. Наконец, проводится пробный запуск материалов, предоставленных заказчиком, и проверяется работа всех предохранительных устройств.
- «Бланк сервисной установки», подготовленный в присутствии заказчика, подписывается для приемки машины, и машина принимается.

### 4.2 Ввод продукта в эксплуатацию



Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, повреждения и неисправности машины, произошедшие из-за несоблюдения правил данного раздела.

- Установка производится персоналом компании-производителя или персоналом, уполномоченным компанией-производителем. Несмотря на гарантию качества изготовления, производитель не несет ответственности за неисправности, возникшие при установке неуполномоченным персоналом.
- Производитель не несет ответственности за место установки машины и ее техническое и юридическое соответствие.
- Все операции должны выполняться под руководством одного уполномоченного лица..
- Операторы и их подчиненные должны носить защитную одежду или снаряжение, подходящие для работы.

## 4.3 Гарантия

- За исключением различных договорных соглашений, МЕМАК гарантируется в течение 2 лет с даты прибытия машины на объект заказчика и гарантирует, что машина не имеет дефектов материала или конструкции после предварительного испытания, проведенного на производственном объекте.
- Попытки отремонтировать или заменить все детали, которые ранее были признаны дефектными в течение гарантийного срока: это зависит от решения уполномоченных технических специалистов МЕМАК.
- Гарантия не распространяется на детали, которые могут изнашиваться в процессе эксплуатации.
- За исключением различных договорных соглашений, гарантия покрывает стоимость запасных частей: следовательно, расходы по доставке несет клиент. В случае необходимости вмешательства в «Послепродажное обслуживание» соответствующие расходы (проезд, трансфер, проживание, часы в пути и т. д.) будут причитаться клиенту, за исключением рабочего времени, необходимого для замены.
- Условия гарантии указаны в договоре купли-продажи станка (Подтверждение заказа).
- Гарантия действительна только в том случае, если клиент соблюдает договорные или административные условия, а машина установлена и используется в соответствии с инструкциями, изложенными в данном руководстве.
- В случае использования неоригинальных запасных частей он заявляет, что освобождается от причинения вреда людям или животным, а также от любого материального ущерба или любой ответственности, которая может возникнуть в результате.
- Любые произвольные изменения, внесенные в машину, освобождают производителя от любой ответственности за возможные травмы людей или животных, а также за причинение вреда жизни и имуществу.
- МЕМАК оставляет за собой право вносить изменения в машину, когда это необходимо для улучшения работы и эффективности.

## 4.4 Гарантия не распространяется

- Повреждение стекла, ламп и прокладок.
- Использование устройства не по назначению,
- Модификации или технические изменения, не разрешенные производителем,
- Не используя оригинальные детали производителя,
- Повреждения, вызванные механическими воздействиями, которые могут возникнуть при транспортировке машины заказчиком
- Повреждения, которые могут возникнуть из-за несоответствия всех сетевых систем, питающих печь.
- Неисправности, которые могут возникнуть из-за небрежного обращения пользователя с печью.
- Повреждения, которые могут возникнуть из-за недостаточного сетевого питания машины.
- Неисправности, которые могут возникнуть из-за небрежного отношения пользователя к машине.
- В случаях, когда ремонт предпринимается покупателем или лицами, не уполномоченными МЕМАК, в течение гарантийного срока.
- Неисправности, которые могут возникнуть в электродвигателях и всех электрических материалах.
- В случае несоблюдения правил, указанных в инструкции по применению.
- В тех случаях, когда настройки на духовке перепутаны и испорчены.
- МЕМАК не несет ответственности за какие-либо неисправности или проблемы, возникающие в результате использования печи неуполномоченным и незнакомым персоналом.

# 5 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

## 5.1 Правила хранения оборудования

Машина доставляется заказчику на деревянном поддоне в соответствии со стандартами или в деревянном ящике, завернутая в защищенную упаковку таким образом, чтобы не повредить ее

- Машину следует защищать в закрытом помещении от воздействия окружающей среды (пыль, влажность, жара и т.п.), накрыв ее брезентом или полиэтиленовой пленкой.
- Никогда не ставьте машины друг на друга. Не ставьте на него никаких предметов.
- Если машина хранится без упаковки, ее необходимо поднять с земли с помощью деревянных поддонов. Его необходимо накрыть, чтобы защитить от пыли и грязи.
- Значения носителей, разрешенные для хранения, следующие:
  - Температура: от -5 °C до +45C
  - Максимальная влажность: 60%

МЕМАК не несет ответственности за любые проблемы, которые могут возникнуть во время транспортировки.

## 5.2 Инструкции по транспортировк

### 5.2.1 Общие правила распаковки оборудование

- Перед распаковкой машины; Проверьте на наличие повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки. Проверьте наличие всех деталей, указанных в товаросопроводительном документе. Если отсутствуют детали, необходимо сообщить об этом производителю в течение 24 часов.
- После полной установки машины утилизируйте упаковочный материал в соответствии с применимыми правовыми нормами..
- Храните материалы, используемые для подъема машины, в подходящем месте для будущего использования.

## 5.2.2 Общие правила подъема и перемещения оборудован

- Перед началом работы определите и осмотрите место стоянки транспортного средства, осуществляющего перевозочный процесс, и место, где будет установлена машина. Убедитесь, что нет опасной ситуации.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, которое будет осуществлять подъем и транспортировку машины, достаточна. Масса указана на упаковке и/или пояснена в данном руководстве.
- Убедитесь, что типы подъемных канатов и цепей одобрены, а грузоподъемность, указанная производителем, четко указана на канатах. Перед использованием подъемных канатов проверьте их на наличие повреждений и износа.
- Не завязывайте и не перекручивайте подъемные тросы (цепи, ремни и т. д.) и соблюдайте правила транспортировки..
- Обратите особое внимание на подъем машины за ее центр тяжести. Позаботьтесь о том, чтобы не встряхнуть его.
- Не находитесь на машине или под ней во время транспортировки/подъема.
- Во избежание несчастных случаев и травм; Все операторы должны находиться на безопасном расстоянии при подъеме машины. Убедитесь, что в зоне погрузки нет посторонних лиц.
- При переноске/подъеме машины это должны делать профессиональные и сертифицированные лица. В противном случае МЕМАКМАКИНА не может нести ответственность за любой ущерб, который может быть причинен людям или окружающей среде.

## 5.2.3 Перемещение Подъем Оборудование

### **Если машина находится в ящике или поддоне;**

- Следите за тем, чтобы транспортное оборудование не имело деформации, повреждений, поломок или каких-либо проблем..
- Поднимите с помощью подходящего подъемного устройства, такого как вилочный погрузчик или кран. Убедитесь, что подъемник, который будет нести машину, не превышает ее грузоподъемности.
- Если он поднимается краном, повесьте его на две ручки для переноски устройства с помощью двух или четырех средств для переноски (ремень, веревка) или поднимите машину из ящика для переноски, пропустив его под ним.

## 5.2.4 Движение от точки подъема

Обратите особое внимание на центральный подъем машины..

- Пока машина загружена и движется, не взбирайтесь на нее и не проходите под ней.
- Убедитесь, что грузоподъемность транспортного средства, которое будет осуществлять подъем и транспортировку машины, достаточна..



**ВНИМАНИЕ:** Не забывайте соблюдать необходимые меры предосторожности в процессе транспортировки. Убедившись, что крюки полностью вставлены, начните процесс подъема.

Транспортное средство, на котором будет перевозиться машина, должно иметь требуемую грузоподъемность и достаточную длину вилок. (См. таблицу технических данных машины). Перед получением товара внимательно проверьте состояние упаковки, не берите товар, упаковка которого повреждена, коробка которого повреждена, помята или поцарапана. В случае возникновения такой ситуации обязательно сообщите об этом производителю, сфотографировав товар и сохранив краткую записку с изложением ситуации.

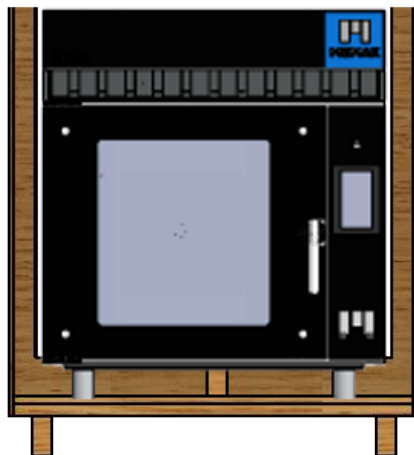


## 5.2.5 Структура нагрузки

- Структура упаковки продукта выполнена в соответствии с мировыми и европейскими нормами.
- После процесса испытаний и контроля машина оборачивается пузырчатой пленкой, обжимается стрейч-нейлоном, укладывается в коробку в соответствии со стандартами, закрепляется и готовится к отгрузке.

### **Машину можно доставить следующими способами:**

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



## 5.2.6 Транспортировка оборудование на поддон

### Использование вилочного погрузчика;

- Поместите вилы погрузчика на поддон и убедитесь, что вилы выступают не менее чем на 20 см с противоположной стороны.
- Используйте вилочные погрузчики с достаточной грузоподъемностью и длиной вил.
- Убедитесь, что он транспортируется медленно и безопасно.
- Убедитесь, что печь (материал на поддоне) ровно стоит на вилах погрузчика.



# 6 УСТАНОВКА

## 6.1 Инструкция по установк

- Место, где будет установлена машина, должно быть безопасным. Место установки должно хорошо вентилироваться и освещаться.
- В зависимости от климатических условий и в соответствии с разрешенными видами использования;
- Максимальная влажность: от 20% до 75%,
- Температура окружающей среды: необходимо следить за тем, чтобы температура находилась в диапазоне от +15 °С до +40 °С.
- Электрическое подключение должно быть 380 В переменного тока 50 Гц. Проверьте совместимость напряжения панели с напряжением сети.

### Правила:

- Заказчик несет ответственность за процесс электрического подключения. Он должен соответствовать законодательным и нормативным положениям в соответствии с действующим законодательством. Он должен обеспечивать достаточное питание, исходя из информации, приведенной на электрической схеме в данном руководстве.
- Заказчик несет ответственность за защиту источника питания и проводников, а также за обеспечение прочной и эффективной системы заземления.
- Кабели, используемые для подключения электрического щита к электросети, должны быть одобрены (опробованы) и пригодны для работы с установленной машиной.
- Используйте утвержденный кабель, подходящий для протекающего тока, с поперечным сечением, подходящим для электрического щита. (Данные об электрической мощности указаны на этикетке.) Длина соединительных кабелей должна быть отрегулирована в соответствии с местом, где используется печь.
- Перед началом электрического подключения убедитесь, что электричество и водопровод отключены.
- Убедитесь, что кабели находятся в безопасном месте и нет риска несчастного случая. Если есть места, где кабель может быть поврежден, это определяется, и эти участки изолируются, чтобы предотвратить повреждение от прикосновения.
- Важно проветривать электрический шкаф. Температура воздуха может подняться до уровней, при которых детали могут быть повреждены.

- При доставке машины и в любом случае перед электрическим подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на электрической схеме, указанной производителем (приведенной в конце руководства).
- Проложите электрические провода через места, которые легко проверить. Не подсоединяйте к газовым или водопроводным трубам или другим металлическим частям.
- Держите шнур питания вдали от горячих и/или движущихся частей. Он не должен препятствовать проходу людей, животных или товаров.
- Вилка должна находиться в таком положении, чтобы оператор мог легко получить к ней доступ и легко увидеть ее из любого места.

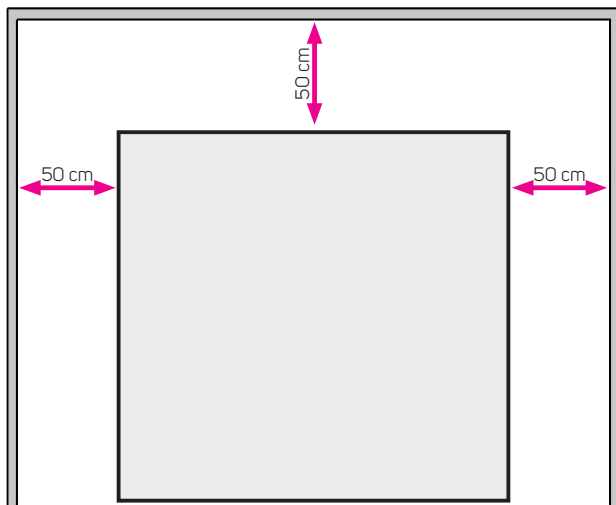
## 6.2 Сборка оборудование

### Готовая сборочная машина:

- Машина, которая поставляется в предварительно собранном виде, требует специальных настроек установки в предназначенном для нее месте.
- Если план размещения печей заранее не составлен, то печь размещается соответствующим образом.



**ВАЖНО:** Расстояние между печью и стеной должно быть не менее 50 см (полметра), и после регулировки расстояний автомат выравнивается.



## 6.3 Установка чистой воды



Примечание. Выполните подключение с помощью гибкого шланга, чтобы сбросить давление от главного выключателя.

- Установите клапан с ручным управлением, чтобы в случае необходимости иметь возможность резко отключить систему.
- После использования печи в первый день проверьте, загрязнены ли фильтры в соответствии с процедурами.
- Подключение к системе чистой воды должно быть соответствующим.

## 6.4 Электромонтажное учреждение

Электрическая установка, произведенная в соответствии с турецкими стандартами и европейскими нормами, повышает ценность вашей машины и придает уверенность вам и вашим сотрудникам. Используемые электронные системы предназначены для облегчения вашей работы. Простое и удобное использование нацелено на технологические возможности.



Только уполномоченным лицам должно быть разрешено выполнять техническое обслуживание и/или ремонт электрических/электронных проблем, а неуполномоченные лица должны предотвращать непоправимый ущерб, вмешиваясь в систему.



Закон обязывает выполнять все виды электрических операций, связанных с машиной и/или рабочим местом, профессиональными лицами, безопасно, в соответствии с применимыми законами и правилами, техническими и нормативными квалификациями, которые являются экспертами в своих областях.

## 6.5 Электромонтажное учреждение

Электрическая панель имеет систему вентиляции для предотвращения повреждения электрических цепей при экстремальных температурах.

- Электрическое подключение машины установлено в соответствии с действующими нормами, ответственность за это несет заказчик.
- Ответственность за выполнение электрических соединений и цепей от источника питания лежит на покупателе.
- Используйте утвержденный кабель, подходящий для протекающего тока, с поперечным сечением, подходящим для электрического щита. (Данные об электрической мощности указаны на этикетке.) Длина соединительных кабелей должна быть отрегулирована в соответствии с местом, где используются печи.
- При выполнении электрического подключения убедитесь, что линия электропитания отключена.
- Места, которые могут повредить кабель, определяются и закрываются, чтобы предотвратить повреждение от прикосновения.



## 7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

### 7.1 Назначение и расположение печи

- Он был разработан и изготовлен для нагревания хлебобулочных изделий, особенно пиццы, лепешек, хлеба, короче говоря, для производства изделий из муки и для нагревания хлебобулочных изделий, за исключением продуктов с горючим содержанием (спирт-содержащий)..

### 7.2 Условия, при которых печь не должна использовать

#### **Использование запрещено при следующих условиях:**

- Эксплуатация в ситуациях, которые могут привести к взрыву или нанести вред окружающей среде.
- Использование в пожароопасных средах.
- Использование в незащищенных местах.
- Используйте, когда электромагнитная блокировка отключена.
- Использование без устройств безопасности и защиты.
- Использование запрещено в случаях, когда указанные значения и свойства отличаются.

## 7.3 Необходимые правила для правильного использования печи



**Внимание! Производитель не несет ответственности за любые несчастные случаи или травмы, произошедшие из-за несоблюдения инструкций.**

- При выполнении любых регулировок или технического обслуживания машины все источники энергии машины должны быть отключены и должны выполняться уполномоченным персоналом.
- Перед началом процесса технического обслуживания/ремонта/настройки необходимо убедиться в отсутствии риска, связанного с отходами.
- Всегда работайте в среде с достаточным освещением.
- Внимательно прочтите знаки безопасности и убедитесь, что вы их понимаете.
- Всегда держите машину в чистоте и порядке.
- Перед запуском машины регулярно проверяйте все выключатели, предохранительные устройства и другие функции управления..
- Прибор должен эксплуатироваться лицом, знающим технику безопасности и технические условия, а также прочитавшим руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию..
- При загрузке продукта в машину следует действовать в соответствии с рекомендациями производителя.
- Не перемещайте и не очищайте машину во время ее работы.
- В случае возникновения опасной ситуации немедленно нажмите кнопку «Аварийная остановка» или кнопку «Вкл/Выкл»
- По окончании рабочего времени отключите все электрические соединения машины.
- Держите панель управления в чистоте и порядке. Не прикасайтесь острыми или острыми предметами, слегка прикасайтесь пальцем..
- Подробную информацию об очистке панели управления см. в разделе «Техническое обслуживание и очистка».
- Не используйте машину не по назначению.

## 7.4 Дизайн производственной зоны

- На всей территории должны быть оставлены места для осмотра и очистки при размещении производственного оборудования.
- При размещении машин все стыки должны быть закрыты, чтобы не было зазоров.
- Пол, на котором размещаются машины, должен быть доступен для очистки или должен быть полностью закрыт.
- В случаях, когда оборудование проходит через такие участки, как потолок, пол, стена, между оборудованием и стеной должно быть предусмотрено достаточное пространство для очистки.
- Вспомогательное оборудование должно быть съемным и собранным для облегчения очистки.
- Производственный пол должен быть покрыт твердым, гладким, легко моющимся и не впитывающим влагу материалом.
- Для утепления следует использовать неабсорбирующий материал. Эти поверхности должны быть доступны.
- При хранении продукции штабелирование должно производиться на поддонах на расстоянии не менее 100 мм от земли.
- Емкости для сбора отходов и сточных вод должны быть изготовлены из легко очищаемого материала и иметь достаточный объем.
- Вода и водяной пар, непосредственно контактирующие с продуктами, должны быть питьевого качества.
- Трубы, клапаны и точки подключения, используемые для жидких материалов: эти детали следует очищать на месте или следует использовать системы, которые можно легко разобрать и собрать.
- Все стационарные трубы должны быть изолированы для предотвращения образования конденсата.
- В местах очистки должны быть установлены необходимые дренажные системы для сточных вод.
- Уклон грунта должен быть таким, чтобы на поверхности не скапливалась вода.
- Осветительные лампы должны быть защищены от падения и поломки.

- Электрические кабели должны быть закреплены (необходимо исключить контакт с землей).
- Электрические части машин должны быть закрыты для предотвращения попадания пыли. Не допускать попадания воды на электрические панели.
- Детали машины, такие как вентиляторы и двигатели, должны быть установлены в доступном месте.
- Двигатель и другое вспомогательное оборудование необходимо размещать так, чтобы они не касались земли.

## 7.5 Зоны предпускового контрол

- Оператор должен находиться перед печью во время загрузки и разгрузки.
- Проверьте работу парового аспиратора.
- Проверить работу циркуляционного вентилятора.
- Проверьте, нет ли течи в крышке варочной камеры.
- Ежедневно проверяйте бак для моющего средства машины.
- Примите меры предосторожности в отношении возможного засорения монтажных шлангов.

## 7.6 Первая Эксплуатация

### **Для первого запуска сделайте следующее.**

- Убедитесь, что в варочной камере нет посторонних предметов.
- Убедитесь, что стеклянные двери полностью закрыты.
- Проверьте, активирован ли циркуляционный двигатель.
- Вставьте шнур питания в источник питания.
- Откройте двухпозиционный кран для воды.
- Убедитесь, что в цепях нет утечки электрического соединения.
- Установите значения температуры.
- Отрегулируйте время приготовления продукта на электронном экране.
- Убедитесь, что духовка работает с помощью сенсорного экрана.

## 7.7 Операции после приготовления

По истечении времени приготовления электронный дисплей (окончание автоматической регулировки) показывает, что процесс приготовления духовки завершен. Опорожните духовку, следуя приведенным ниже процедурам;

- Открывая стеклянную дверцу духового шкафа, открывайте ее осторожно, чтобы избежать воздействия пара, и убедитесь, что автоматический aspirатор пара активирован.
- Так как продукт очень горячий после процесса приготовления, берите продукт в перчатках.
- После приготовления оставьте стеклянную дверцу духового шкафа приоткрытой, чтобы горячий воздух рассеялся внутри.
- Поддерживайте чистоту вокруг и внутри духовки и не работайте грязно.
- Проверьте, нет ли остатков пищи в рабочих камерах духовки.
- Нажмите кнопку выключения питания.
- Закройте кран подачи воды в печь.
- Отсоедините электрическое соединение печи (выньте вилку из розетки).

# 8 СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## 8.1 Описание панели (дисплей ПЛК)

- Печь контролирует приготовление продуктов, подлежащих приготовлению в этой печи, в нужное время и при заданной температуре, исходя из заданных значений температуры и времени.
- С помощью индикаторов на интерфейсе устройства можно увидеть значения температуры, пара и времени. С помощью активных индикаторов температуры на экранах можно наблюдать текущий режим работы. Поскольку для каждого значения есть отдельные клавиши увеличения и уменьшения, установить настройки легко и занимает короткое время. Он оповещает пользователя звуковым сигналом о неисправностях и предупреждениях, возникающих во время работы с помощью зуммера.
- Благодаря функции добавления рецептов (рецептов) вы можете легко сохранять нужные вам рецепты и запускать их в несколько шагов.
- Благодаря меню «Программа» можно составить недельную программу, а печь может автоматически предварительно разогреться до вашего прихода.
- Устройство автоматически регулирует не только температуру духовки, но и температуру парового блока и паровой клапан в духовке.
- Питание устройства 24 Вольта.
- Печь определяет свою внутреннюю температуру с помощью термопары типа «J». В нашей конструкции максимальная погрешность  $\pm 2\%$  °C гарантируется даже при высоких температурах. В случае обрыва соединений термопары устройство самозащитится.
- Устройство имеет вход ограничительного термостата. При включении этого нормально замкнутого входа устройство автоматически переходит в режим «Ошибка».
- Когда устройство переходит в режим ошибки, на экране появляется окно уведомления об ошибке. Благодаря этим окнам ошибки легко обнаруживаются и могут быть исправлены с помощью соответствующего персонала.
- Поскольку контроллер духового шкафа выполнен в виде единой детали, которую можно легко установить на панель, время сборки сведено к минимуму.

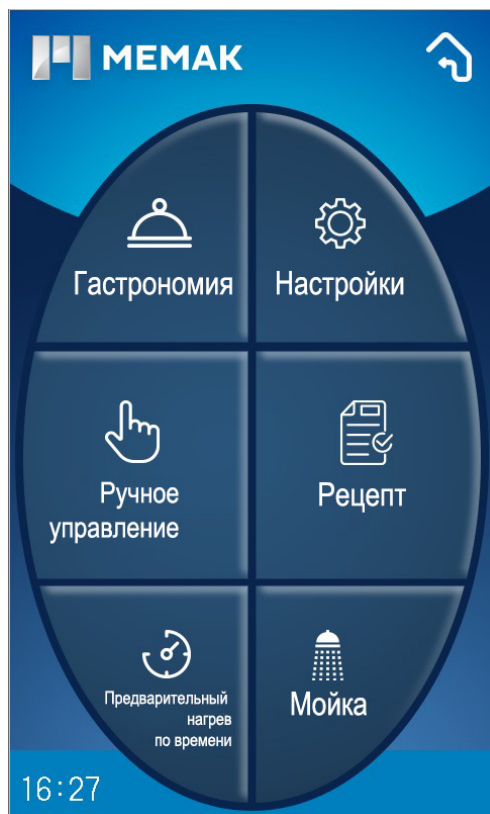
## 8.2 Экран приветствия

- Ваше устройство имеет «сенсорный экран». Вы можете настроить свое устройство легким прикосновением пальца.



Когда вы запускаете машину, этот экран приветствует вас первым. Выберите язык и продолжите.

## 8.3 Страница главного меню



**Гастрономия:** Еда, например. Выберите, чтобы приготовить блюда из курицы, рыбы, мяса.

**Настройки:** выберите для изменения настроек приготовления и мытья печи.

**Ручное управление:** выберите духовку для ручного управления.

**Рецепт:** выберите для создания рецепта или приготовления по рецепту.

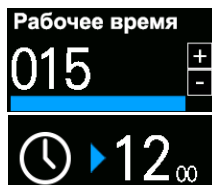
**Предварительный нагрев по времени:** выберите для предварительной подготовки машины к желаемой температуре.

**Мойка:** Выберите для очистки и мытья печи.

## 8.4 Страница ручного меню



**Рабочая температура:** Введите желаемую температуру духовки в этом разделе. В этом разделе вы можете увидеть внутреннюю температуру духовки.



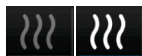
**Рабочее время:** введите в этом разделе, сколько времени потребуется для приготовления продукта. В этом разделе вы можете увидеть время приготовления.



**Блокировка дверцы:** при нажатии кнопки в течение 3 секунд дверца духовки блокируется. При повторном нажатии и удержании в течение 3 секунд дверь разблокируется.



**Старт/Стоп:** используйте эти кнопки для запуска и остановки приготовления.



**Ручной пар:** во время приготовления продукта можно подать дополнительный пар. Он продолжает подавать пар, пока нажата кнопка.



**Заслонка:** нажмите эту кнопку, чтобы выпустить пар из духовки, нажмите ее еще раз, чтобы выключить.



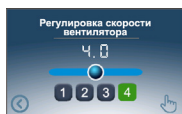
**Лампа:** Нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить внутреннее освещение духовки.



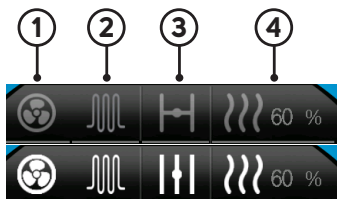
**Предварительный нагрев:** достигается значение температуры, введенное в качестве предварительной подготовки печи, без какого-либо времени. (Активированы только сопротивление и вентилятор. Время не активировано.)



**Скорость циркуляционного вентилятора:** нажмите эту кнопку, чтобы отрегулировать скорость циркуляции воздуха в духовке.



В всплывающем меню вы можете выбрать скорость из 4 ступеней (25% 50% 75% 100%).

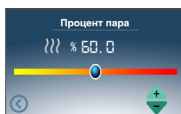


**1) Индикатор активности вентилятора:** показывает, работает ли циркуляционный двигатель.

**2) Нагреватель (сопротивление):** Указывает, включен ли нагреватель.

**3) дроссельная:** Указывает, активна ли дроссельная заслонка.

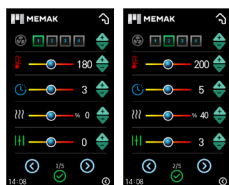
**4) Функция автоматического пара:** подает пар в духовку в количестве, равном введенному процентному значению.



## 8.5 Страница рецептов

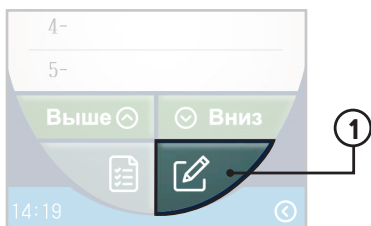


Эта страница рецептов, разделенная на 7 различных категорий. В каждой категории есть рецепты в соответствии с типами продуктов, или можно создать новый рецепт. Рецепты состоят из 5 шагов. Благодаря этим шагам вы можете полностью настроить свои рецепты и функции управления, такие как различная температура, время, пар, скорость вентилятора на протяжении всего процесса приготовления



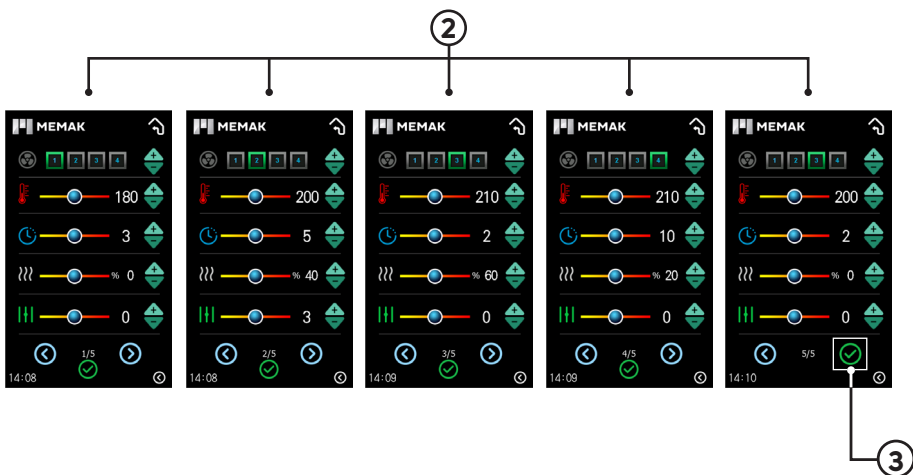
Вы также можете завершить рецепт в любой части этих 5 шагов (например, в 2 шага).

## 8.5.1 Создание нового рецепта



**1)** Нажмите кнопку, чтобы создать новый рецепт.

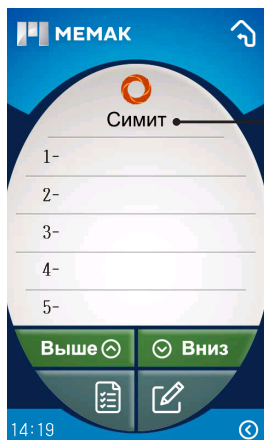
**2)** Всего время приготовления составляет 5 шаг, его можно завершить на любом шаге.



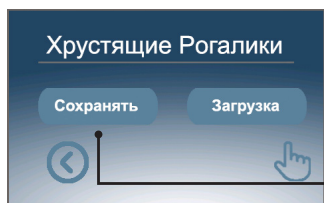
**3)** Завершите процесс приготовления, нажав кнопку подтверждения.



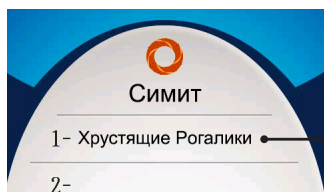
4) Желаемая категория выбрана.



5) Нажмите на пустую строку.

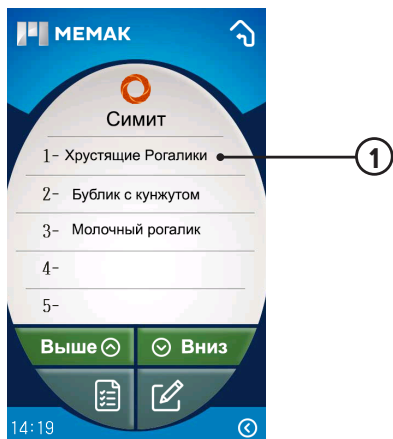


6) В открывшемся всплывающем окне напишите название рецепта и нажмите кнопку «Сохранить».



7) Ваш рецепт сохранен. Ваш рецепт есть в списке.

## 8.5.2 Меню запуска рецепта.



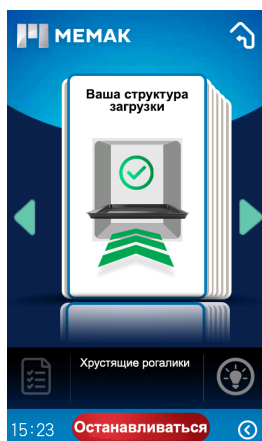
1) Открывается при двойном щелчке по ранее зарегистрированному рецепту.



2) Нажав кнопку загрузки рецепта во всплывающем окне, мы запускаем сохраненный рецепт. [Загрузка](#)



3) При нажатии кнопки пуска начинается предварительный нагрев духовки. Когда желаемая степень предварительного нагрева достигнута, он продолжает работать при той же температуре еще 45 секунд. [Начинать](#)



4

4) Когда будет достигнута температура предварительного нагрева, откройте дверцу и поместите продукты в печь. С момента закрытия двери в игру вступают значения 1-го шага при создании рецепта.

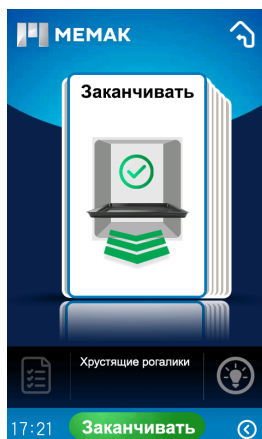
5) Значения шага, которые мы вводим при создании рецепта, обрабатываются по порядку.

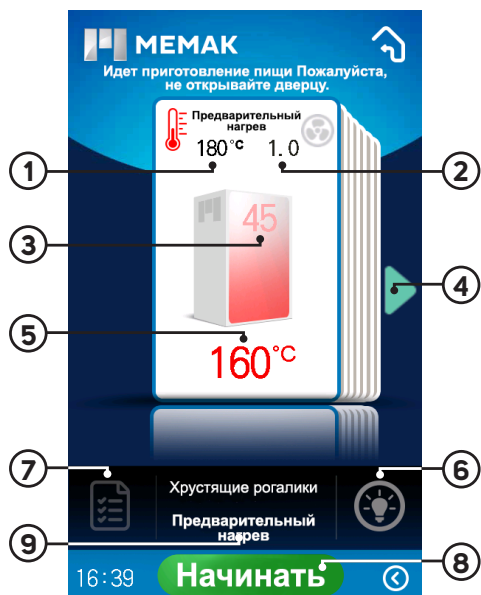
5



6

6) Теперь рецепт завершен и продукты приготовлены. Нажмите кнопку ОК и откройте крышку и достаньте продукты. **Заканчивать**





- 1) Заданное значение предварительного нагрева
- 2) Диапазон скоростей вентилятора
- 3) Время завершения предварительного нагрева
- 4) Следующий шаг
- 5) Мгновенная теплота сгорания
- 6) Внутреннее освещение духовки
- 7) страница рецепта
- 8) Кнопка запуска/остановки активности
- 9) Информационная панель рецепта



- 1) Теплота сгорания в духовке
- 2) Значение Heat SET в шагах
- 3) Общее время приготовления
- 4) Время приготовления на текущем этапе
- 5) Предыдущие/следующие шаги
- 6) Общее время приготовления
- 7) Время приготовления на текущем этапе
- 8) Процент пара на текущем шаге
- 9) Скорость вентилятора на текущем шаге

## 8.6 Страница Предварительного Прогрева По Времени



Он автоматически запускает предварительный нагрев духовки в желаемый день и время. Перед началом работы печь разогревается и подготавливает продукт к приготовлению.

## 8.6.1 Запуск процесса предварительного нагрева по времени

Значения даты/времени для предварительного нагрева

Год	Час
Месяц	Минута

и после того, как дни недели определены;

Пн	Вт	Ср	Чет	Пят	Суб	Вос
----	----	----	-----	-----	-----	-----

**А)** Вводится желаемое значение тепла предварительного нагрева, нажимается кнопка установки времени, и процесс завершается. Автоматическое время установлено и активировано. Кнопка становится активной Или.

Настройка времени

Рецепты

Или же;

**В)** Из зарегистрированного списка рецептов выбирается нужный рецепт и нажимается кнопка «Установить время». Автоматическое время устанавливается и активируется. Кнопка становится активной.

Настройка времени

Рецепты



Предварительный нагрев начинается автоматически в введенные дату и время. Экран меняется автоматически.

## 8.7 Страница мойки



Печь загрязняется по мере использования и нуждается в чистке. Имеет 3 режима мойки.

**1) Предварительная мойка:** Кратковременная около 13 минут, это программа мойки.

**2) Нормальная мойка:** подходит для ежедневного использования. В среднем 18 минут. Вариант мойки.

**3) Интенсивная мойка:** подходит для сильных загрязнений и масел. В среднем 25 минут. Делает интенсивную мойку.



**Следует выбрать нужную программу и проводить мойку периодически каждый день.**

## 8.7.1 Запуск процесса мойки



1) После выбора соответствующей программы (Предварительная мойка/Обычная стирка/Интенсивная мойка) нажимается кнопка Старт.

**Начинать**

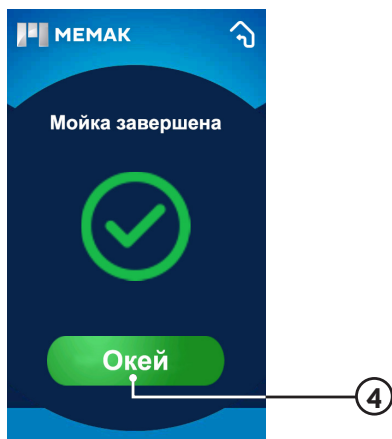
2) Начнется процесс мойки, и на экране отобразится предполагаемое время окончания..

Расчетное время  
14:59 мин

Мойка

3) Процесс мойки завершен, процесс сушки завершен. процесс запущен.

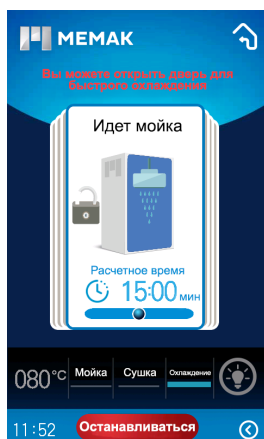
Сушка



4) Процесс мойки и сушки завершен. Духовка очищена. Нажмите кнопку ОК, чтобы выйти..

Окей

## 8.7.2 Что делать, если программа мойки не запускается?

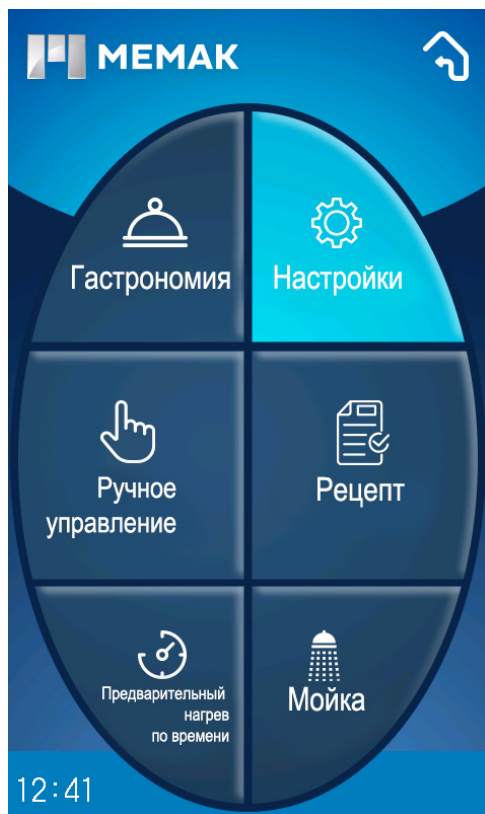


Стекло духового шкафа горячее, потому что подвергается воздействию высоких температур. Не прикасайтесь к стеклу.

Например, если температура в духовке высокая; Если температура духового шкафа выше 50°C, мойка невозможна. Температура духового шкафа автоматически понижается перед мойкой. Чтобы помочь с этим, откройте дверь.

Когда она упадет ниже 50°C, процесс мойки запустится автоматически.

## 8.8 Страница настроек



Из этого меню вы можете получить доступ ко всем настройкам духовки. Можно настроить параметры приготовления, стирки и вентилятора.

# 9 ОБЗОР МАШИНЫ

## 9.1 Описание машины

### Стандартные функции

- Совместимость с Индустрией 4.0.
- Стильный и эргономичный дизайн
- Визуальное и звуковое предупреждение
- Высокое энергосбережение
- Простая настройка
- Мгновенное увеличение влажности с 1 % до 100 % при необходимости в системе с высоким паром.
- 3 скорости подачи воздуха в инверторе вентилятора.
- Быстрый прогрев
- Сокращение времени приготовления до 25 %
- Равномерное и сбалансированное приготовление
- Простой в использовании дизайн для всех
- Сенсорный экран ПЛК
- Специальное стекло, удерживающее тепло внутри
- Термостойкая конструкция с двойным остеклением.
- Программируемый режим мойки.
- Функция стирки в трех разных режимах (низкая, средняя и высокая стирка)
- Конденсационный колпак. (Он собирает водяной пар, образующийся во время приготовления пищи, в конденсационных ящиках и сбрасывает скопившуюся воду.)
- Не требует дымохода.
- Передача рецептов с функцией USB 3.0.
- Возможность готовить на 4 разных скоростях с системой управления скоростью вращения вентилятора.
- Объем резервного резервуара для воды 3 литра.
- модульная система.



**SIRUS**

# SIRUS

КОНВЕКЦИОННАЯ  
ПЕЧЬ С МОЙКОЙ



SIRUS

MEMAK

## 9.2 Описание продукта

- Наши печи серии Sirius производства МЕМАК представляют собой электрические конвекционные печи, которые используются в ресторанах, отелях, кондитерских, в сетевых магазинах.
- Был разработан компактно подходит для узких областей использования. Сенсорная панель управления очень удобна для оператора благодаря сохранению рецептов и простоте использования, а также функции самопромывки.
- 2 крышки из закаленного стекла, препятствующие потере тепла.
- Имеет функцию приготовления на 4 разных скоростях с системой управления скоростью вращения вентилятора.
- Благодаря USB 3.0 вы можете быстро сохранять свои рецепты на USB-накопители.
- Конденсационный колпак. (Он собирает водяной пар, образующийся во время приготовления пищи, в поддонах для сбора конденсата и сбрасывает скопившуюся воду).
- Поскольку он разработан в разных размерах, он может удовлетворить потребности малых, средних и крупных предприятий. Специально разработанная система циркуляции воздуха обеспечивает сбалансированное распределение горячего воздуха по каждой части варочной камеры, что обеспечивает стабильную разгрузку, удаление объема и прожарку в продуктах.
- Кроме того, он используется в цепочках хлебобулочных изделий с центральным производством для приготовления замороженных продуктов на месте.



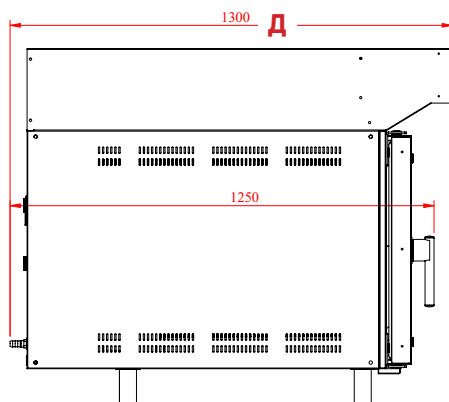
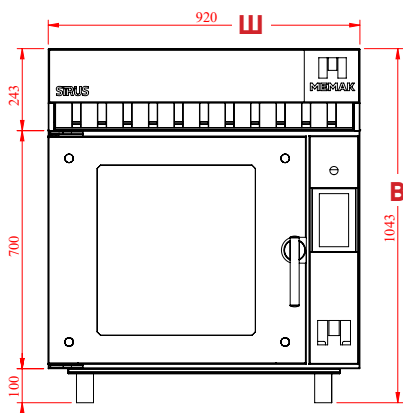
**Пожалуйста, не работайте на машине, не прочитав руководство пользователя.**

МЕМАК не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен людям и окружающей среде из-за несоблюдения того, что написано в этом руководстве пользователя, или неправильного использования машины. МЕМАК имеет право вносить изменения в характеристики и размеры печи.

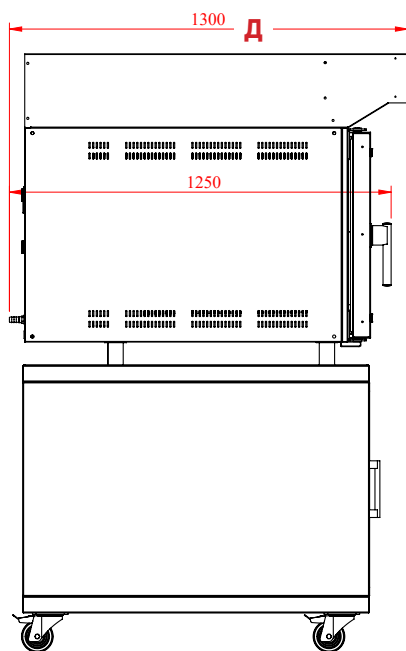
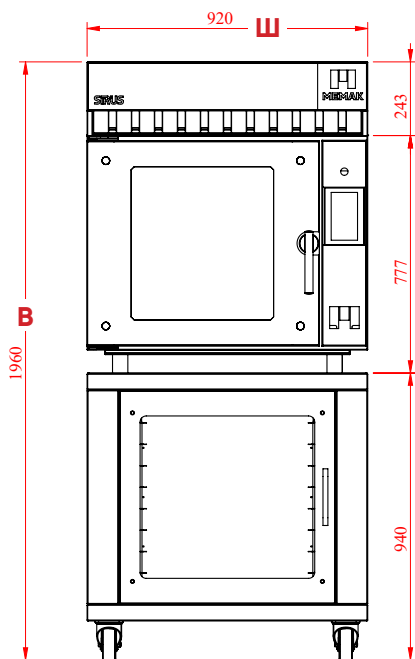
### 9.3 Размеры машины

		SIRUS	SIRUS	SIRUS	SIRUS
Ширина	(ш)	92 см			
Длина	(д)	130 см			
Высота	(в)	104 см	196 см	204 см	265 см

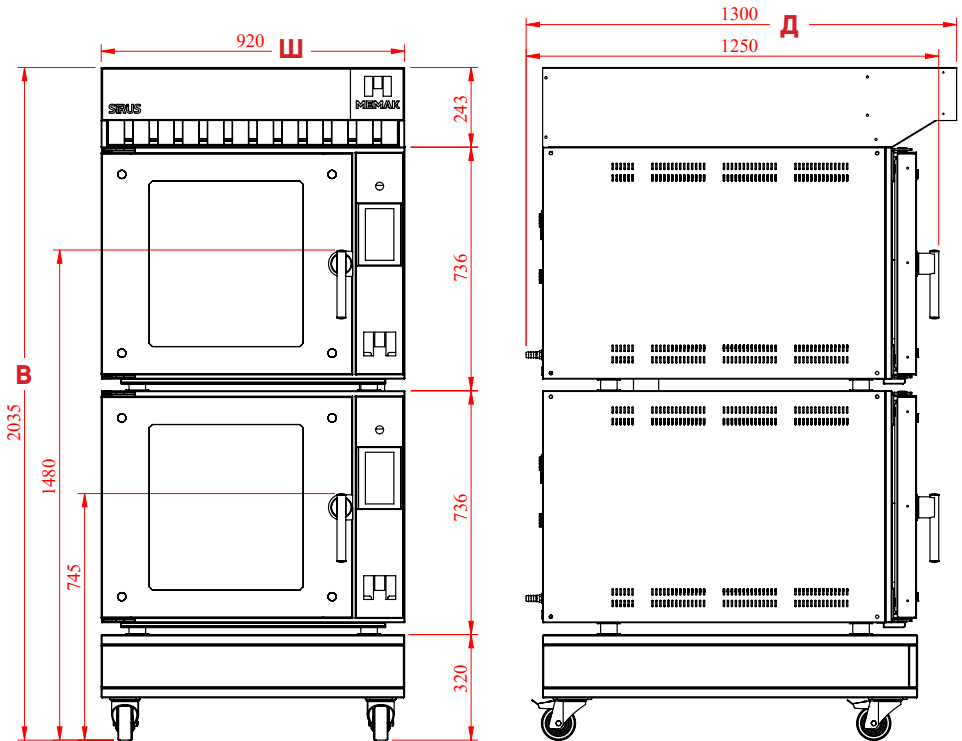
# SIRUS



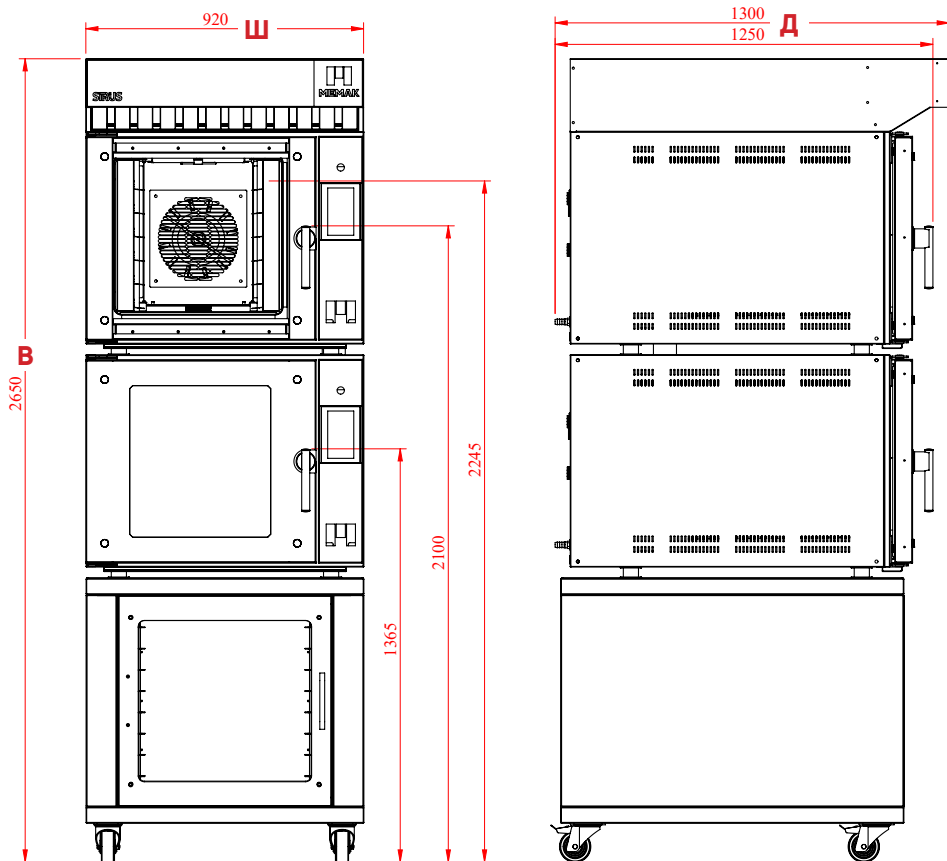
# SIRIUS



# SIRUSD



# SIRUS DF



## 9.4 Технические характеристики машины

			SIRUS	SIRUS E	SIRUS D	SIRUS DE
Кулинарная камера	Размер противня	см	40 x 60			
	Количество противней	штук	6	12		
	Расстояния между противнями	см	7.5			
	Кухонная зона	м <sup>2</sup>	1.4	2.8		
	Вход двери	см	53			
	Выход пара дымохода	Ø	10			
	Водозабор	дюйм	½"			
	Подключенная мощность	кВт	9.5	19		
	Электрическое подключение		380v / 50-60hz / 3 Фаза			
	Система контроля		Компьютеризированная сенсорная панель			
Подраздел	Размер противня	см	-	40 x 60	-	40 x 60
	Количество противней	штук	-	12	-	12
	Расстояние между противнями	см	-	7	-	7
	Подключенная мощность	кВт	-	3.2	-	3.2
	Вес	кг	-	120	70	120
Общий	Общие внешние размеры	см	<b>Ш: 92 Д: 130 В: 104</b>	<b>Ш: 92 Д: 130 В: 196</b>	<b>Ш: 92 Д: 130 В: 204</b>	<b>Ш: 92 Д: 130 В: 265</b>
	Общий вес	кг	<b>150</b>	<b>270</b>	<b>370</b>	<b>420</b>

## 10 ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Машинная очистка, используемая в соответствии с действующим законодательством; Это должно быть сделано в соответствии с правилами, изложенными в этом руководстве.



**Предупреждение! Если прибор не очищается или очищается должным образом, отработанное масло или остатки пищи могут воспламениться в камере для приготовления пищи, создав опасность пожара.**

- Производитель не несет ответственности за проблемы, вызванные неправильным использованием или ненадлежащей очисткой.
- Очистка машины должна выполняться безопасным способом (безопасность машины и персонала).
- Не используйте легковоспламеняющиеся материалы или спирт для очистки машины. Используйте не повреждающий материал (пластиковый скребок или щетку), чтобы удалить любые стойкие пятна или остатки.
- Не используйте воздух или воду под высоким давлением для очистки устройства.
- Не наносите на устройство кислотные вещества и не контактируйте с парами кислоты. В противном случае защитное покрытие хромоникелевой стали будет повреждено, а устройство может обесцвечиваться.
- Не следует использовать чистящие средства, требующие трения или царапания.

## 10.1 График периодической очистки

ЧАСТО	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	МЕТОД
ЕЖЕДНЕВНО	Уборка расстоечного шкафа и станда	Очистите остатки проволочной щеткой, промойте большим количеством воды и дайте лотку высохнуть.
	Уборка зоны стеклянной двери	Протрите небольшим количеством моющего средства и влажной тканью
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Очистите область за пределами отделения для пищевых продуктов.	Протрите небольшим количеством моющего средства и тряпкой, затем промойте водой и высушите.
	Мытье дверного стекла	Используйте горячую воду или любое средство для мытья стекол.
	Очистите электронную часть экрана	Очистите клавиатуру нейтральным моющим средством.

## 10.2 Техническое обслуживание и настройка

### 10.2.1 Время приготовления и настройки температуры

Время приготовления и установка температуры варьируются в зависимости от продукта пользователя (пекаря).

Однако вдобавок;

- Когда мы проверяем, не пережарился ли продукт, температура снижается.
- Когда мы проверяем, не недоварен ли продукт, уставка температуры увеличивается.
- Если продукт слишком сухой, необходимо увеличить температурный режим и сократить время приготовления.
- Если продукт слишком влажный, необходимо снизить температурный режим и увеличить время приготовления.

## 10.3 Настройки парового инжектора

- Подайте необходимое количество пара в печь, нажав кнопку выпуска пара на электронной панели во время использования. Пар придает хлебу объем, блеск и цвет корочки.
- Сколько времени подавать пар в соответствии с потребностями пользователя, можно настроить вручную или автоматически с электронного экрана на панели..

## 10.4 Техническое обслуживание

Смазка и очистка являются рутинными операциями технического обслуживания. Любой, кто имеет базовые знания о смазке и очистке, может легко это сделать.

### 10.4.1 Инжектор пара

рекомендуется использовать очищенную воду. Для предотвращения обызвествления соединительных установок. Реализован процесс здорового пропаривания.

## 10.5 Исключительное техническое обслуживание

Внеплановое техническое обслуживание проводится технической службой производителя.

## 10.6 Общая информация о техническом обслуживании

Если не указано иное, перечисленные ниже процедуры выполняются одним персоналом.

### Основные правила

- Операции по техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом.
- Если не указано иное, машина обслуживается после ее отключения от всех источников энергии.
- Когда ограждения машины снимаются для проведения технического обслуживания, оператор не должен допускать к машине посторонних лиц.
- Используйте это руководство пользователя для всех операций по техническому обслуживанию.
- Во время обслуживания необходимо использовать защитные очки и маску.
- Надевайте защитные перчатки и очки при использовании чистящих химикатов.
- Не оставляйте отходы в окружающей среде и обеспечивайте контроль.
- После любого технического обслуживания оператор должен перезапустить машину.
- Проверьте, нет ли на машине посторонних предметов.

## 10.7 Регулярные операции технического обслуживания

Ниже приведена цепочка, которые следуют;

- Чистка полок и подносов станда
- Яркость рабочей камеры

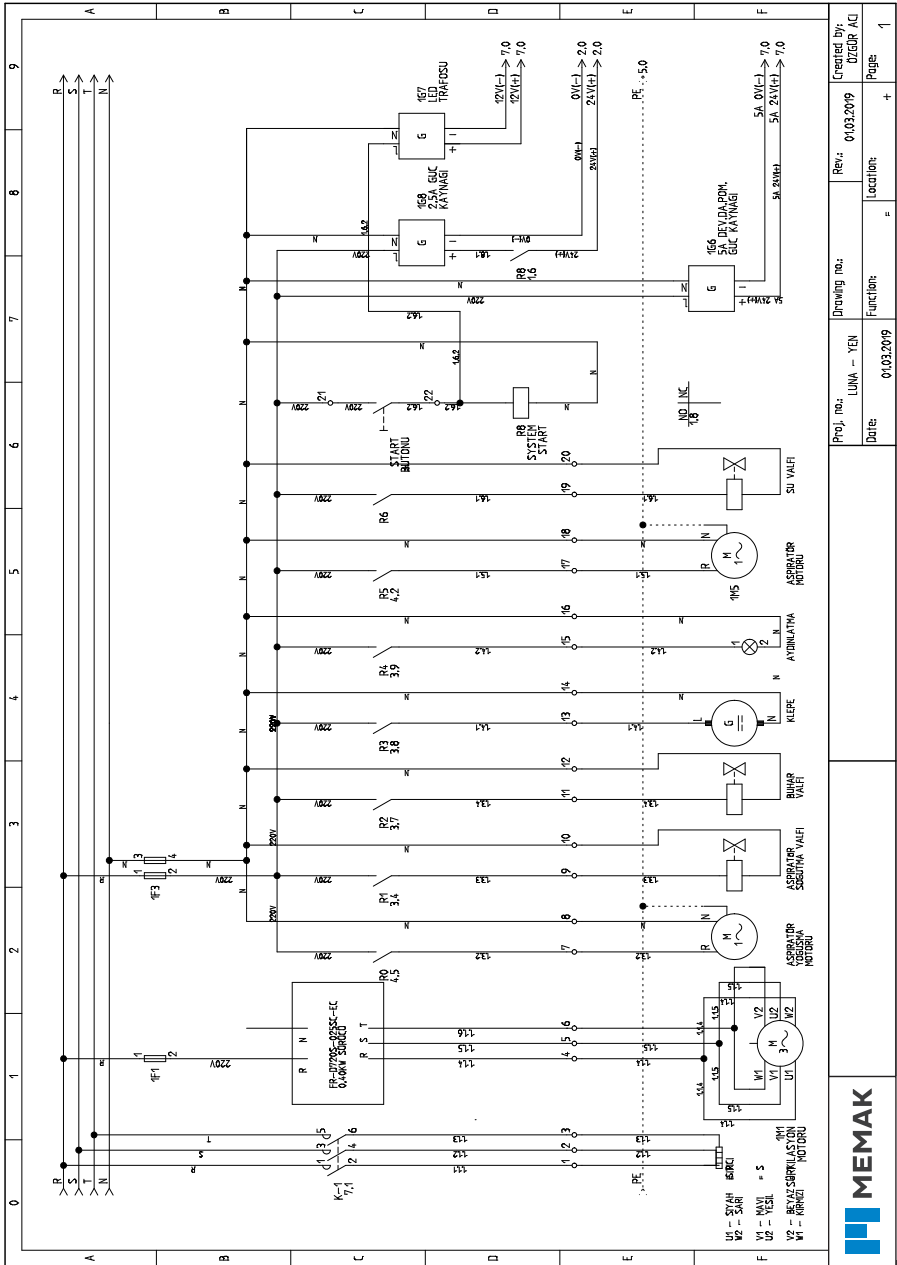
## 10.8 График периодического обслуживания

ЧАСТО	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	МЕТОД
Каждый день	Проверьте бак для моющего средства.	Добавьте моющее средство, отправленное Мемак, в бак для моющего средства, расположенный на задней крышке печи.
	Проверьте, работают ли функции электронного дисплея.	Если сенсорный экран поврежден или какая-либо кнопка не работает, замените ее..
	Проверьте соединения сантехники	Проверьте все соединения и убедитесь в отсутствии утечек, при наличии утечек устраните их.
Ежемесячно	Проверьте винты печи	Затяните все ослабленные винты.
	Проверьте болты на ушах соединения сопротивления.	Винты подключения сопротивления затягиваются путем снятия задней панели с винтов с помощью отвертки, расположенной внутри печи.
	Проверить затяжку болта соединения циркуляционного двигателя с вентилятором.	Соединительные винты циркуляционного вентилятора затягиваются путем снятия задней панели с винтов с помощью отвертки, находящейся внутри печи.

## 10.9 Возможные неисправности и причины

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
<b>Отсутствие регулировки подачи пара.</b>	Если сливная труба не сливается	Проверьте сливную трубу и очистите ее, если она забита или загрязнена.
	Недостаточное подключение к водопроводу	Проверить давление в сети.
		Проверьте сантехнику.
	Если электромагнитный клапан не работает должным образом	Проверьте электромагнитный клапан.
	Клапан сброса пара открыт	Закройте клапан выпуска пара.
<b>Если продукт приготовлен неравномерно</b>	Температура и время приготовления не подходят	Установите подходящую температуру и время приготовления в зависимости от продукта.
	Размер, объем и вид готового продукта неодинаковы.	Между лотками для варки продуктов должен быть зазор и варить однотипные продукты.
	Резисторы могут быть плохими.	Если это не работает, обратитесь в авторизованный сервис.
<b>Если вентилятор циркуляции воздуха не работает</b>	Возможно, перегорел двигатель.	Проверьте температуру двигателя.
	Возможна неисправность в электрической цепи.	Проверьте электрические соединения.
<b>Если aspirатор не работает</b>	Возможна неисправность в электрической цепи.	
<b>Если датчик температуры неисправен</b>	Термопары могут быть смещены.	Вставьте термопару в ее гнездо.
	Термопара может быть повреждена	Замените термопару
	Электронная панель может работать неправильно.	Проверьте электронную панель.
<b>Если не работает освещение</b>	Лампочка могла перегореть.	Поменяй Лампочку
	Возможна неисправность в электрической цепи.	Проверьте электрические соединения.
	Электронная панель может работать неправильно.	Проверьте электронную панель.

# 11 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

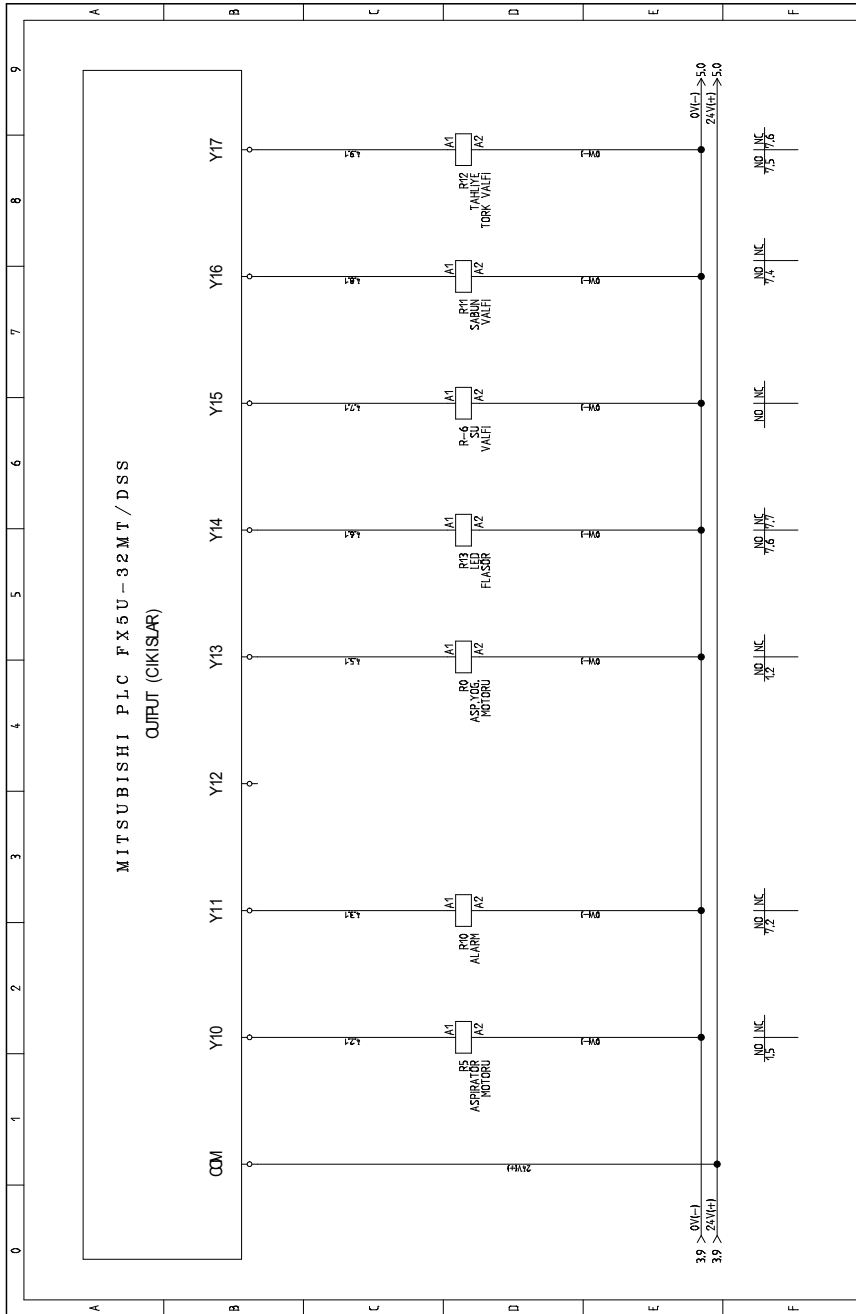


Created by:	UZDER AD
Rev:	01.03.2019
Page:	1
Location:	
Function:	
Date:	01.03.2019
Proj. no.:	LUM - YEN
Drawing no.:	

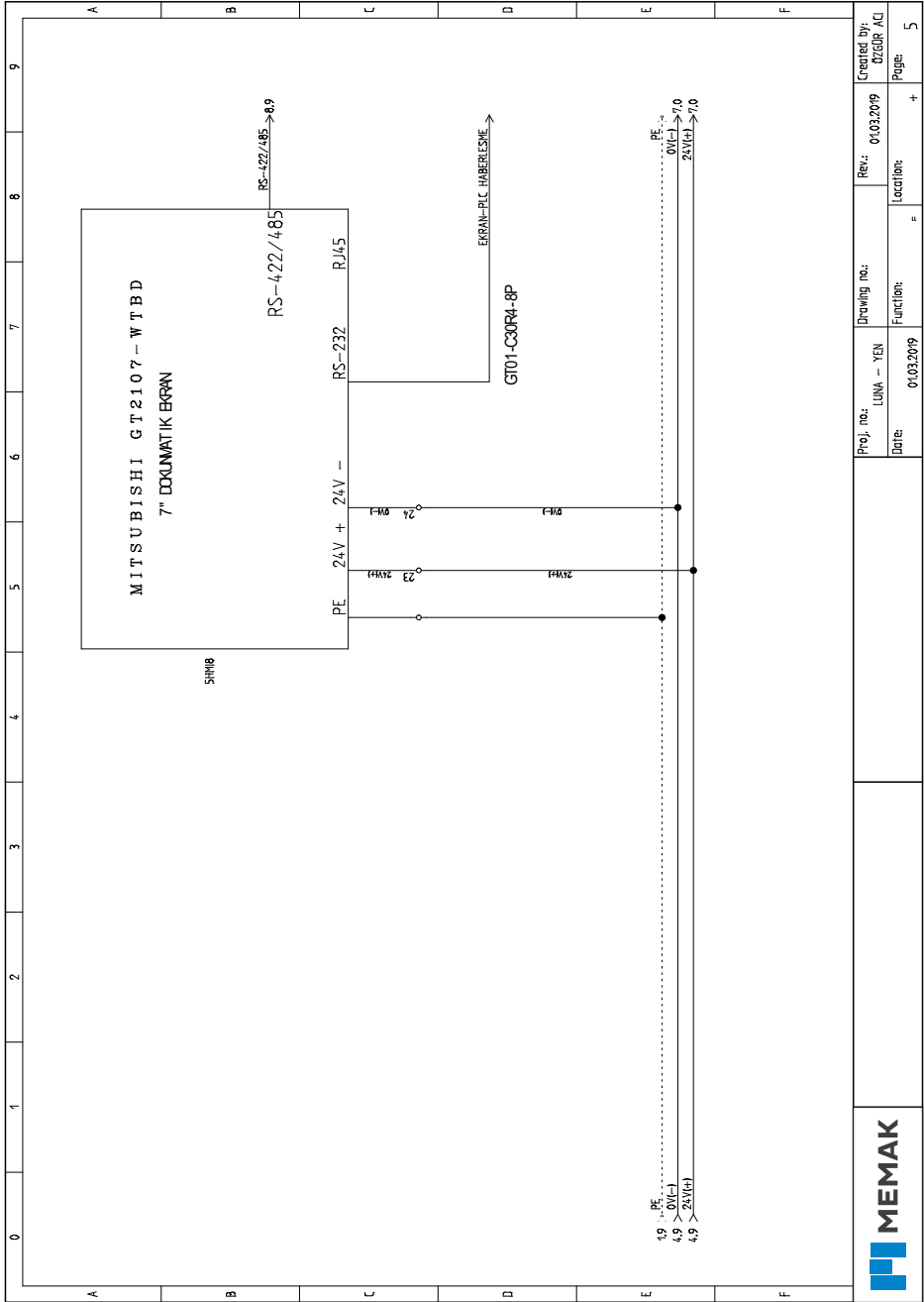




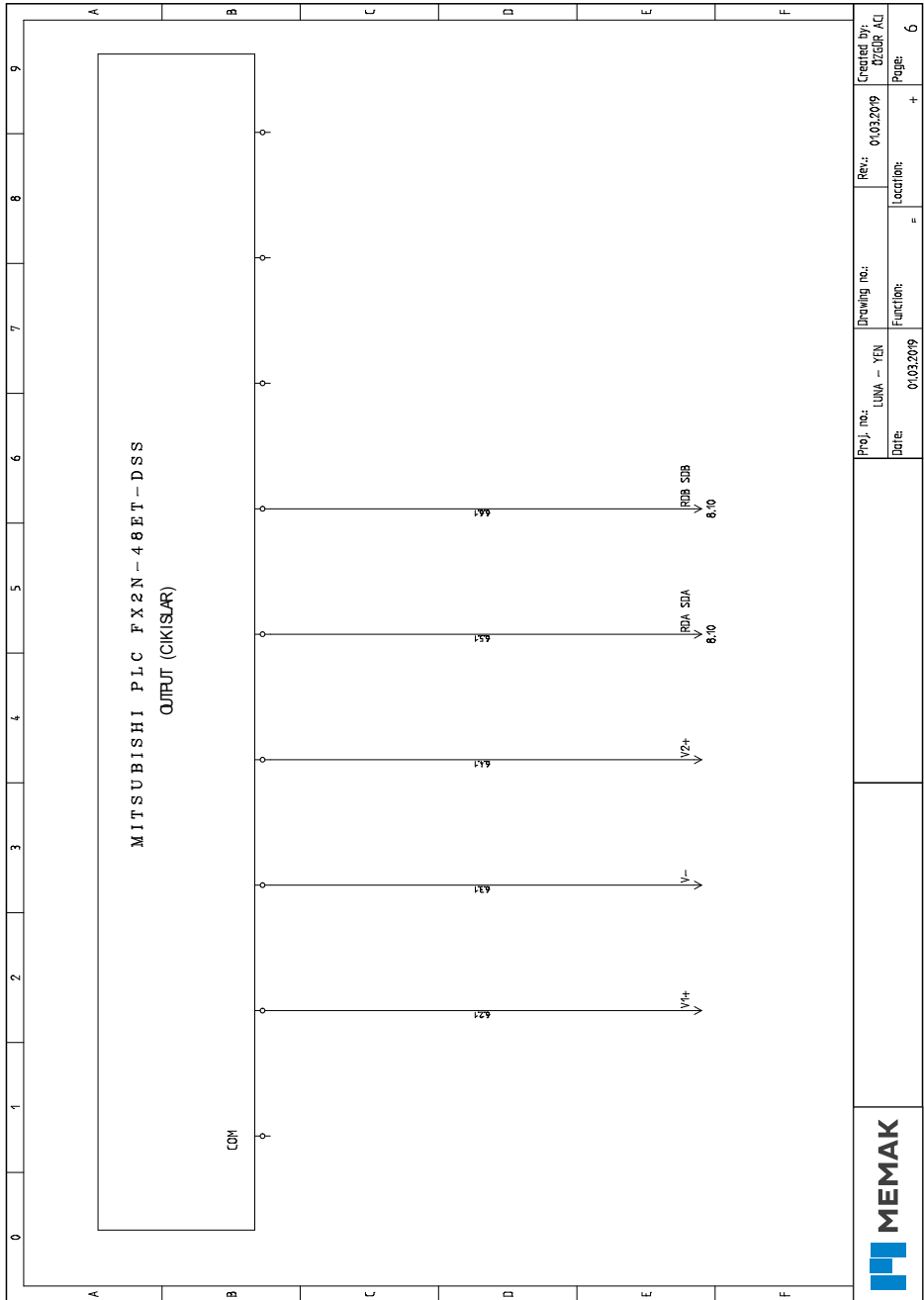




<b>MEMAK</b>	Proj. no:	LUM - YEN	Rev.:	01.03.2019	Created by:	UGUR ACI
	Date:	01.03.2019	Location:		Page:	4
	Showing no.:		Function:	=		
				+		



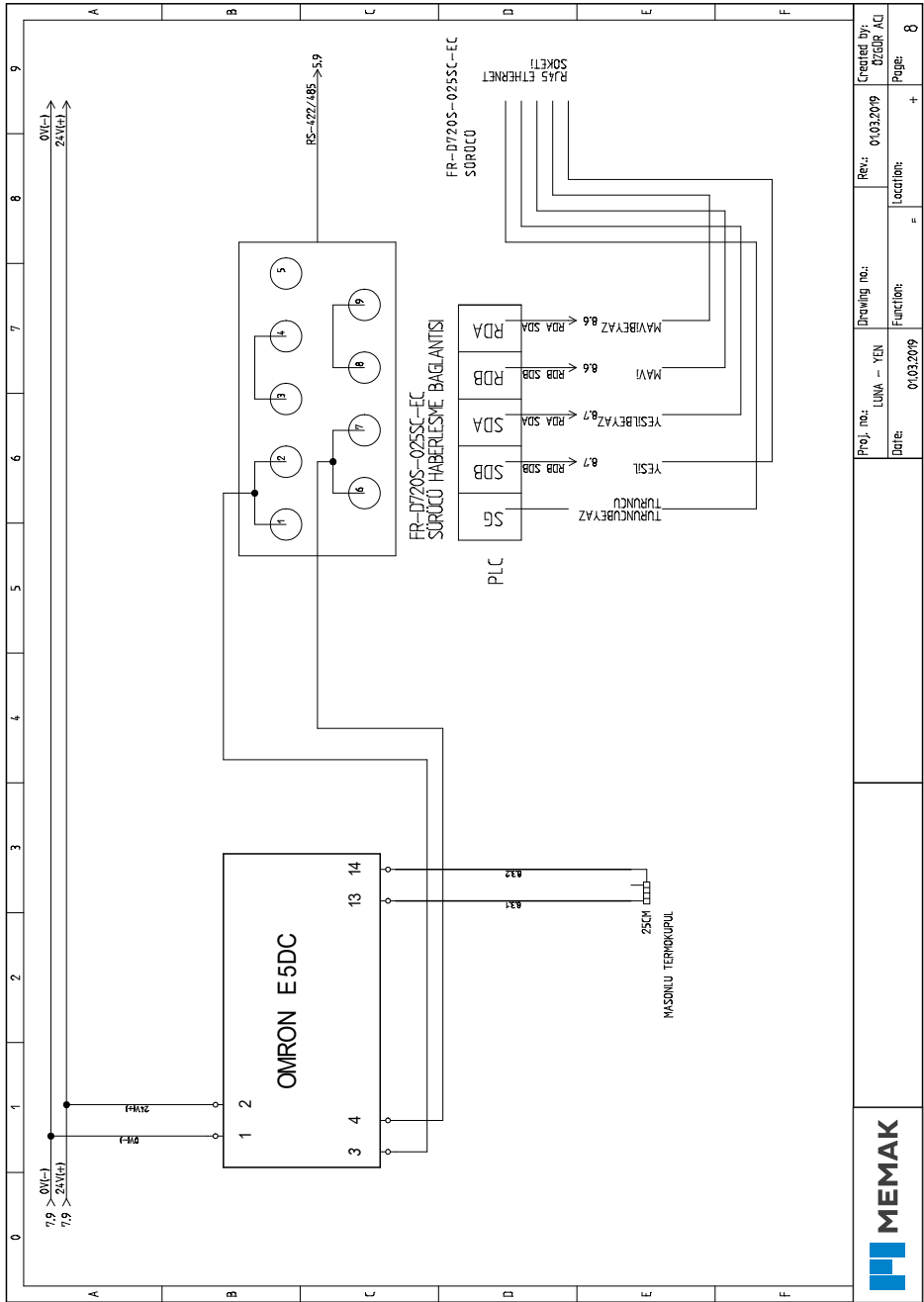
	Proj. no.: LUM - YEN	Drawing no.:	Rev.: 01.03.2019	Created by: UGDR ACI
	Date: 01.03.2019	Function:	Location:	Page: 5



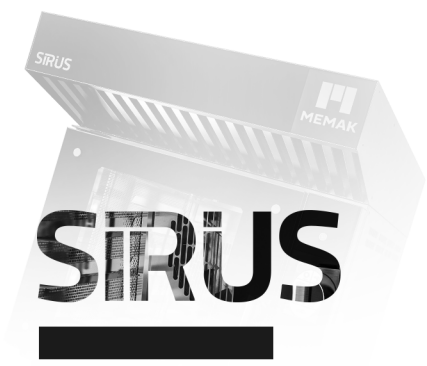
Proj. no.:	LUM - YEN	Rev.:	01.03.2019	Created by:	UĞUR AÇI
Date:	01.03.2019	Location:	=	Page:	6
Drawing no.:		Function:			







MEMAK	Proj. no:	LUM - YEN	Çizim no:	Rev:	01.03.2019	Created by:	UGUR ACI
	Date:	01.03.2019	Function:	Location:	=	Page:	8



**SIRUS**





# PROFESSIONAL MACHINE

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



# MEMAK

**Showroom:**

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

**Fabrika:**

4.Organize Sanayi Bölgesi.  
Büyükkayacık Mh. 103 Cd. No: 10  
Selçuklu/**Konya - Türkiye**

**T: 444 75 46**

**F: +90 332 345 36 26**

memak@memak.com

www.memak.com