

Арач

BAKERY *Line*

РОТАЦИОННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ СЕРИИ J

ГОД ВЫПУСКА
2021

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР



JE



JC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

EUROPA S.r.l.

Via del Lavoro, 53

36034 Malo - VI

Telephone : +39 0445 637 444

Telefax: +39 0445 637 455

E-mail: europa@europa-zone.com

Web site: www.europa-zone.com

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

название	Конвекционная печь с поворотным (ротационным) стеллажом
модель	серия J
серийный №	См. титульную страницу
год выпуска	См. титульную страницу

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

EUROPA S.r.l.

Via del Lavoro 53

36034 Malo - VI

Telephone : +39 0445 637 444

Telefax : +39 0445 637 455

e-mail : aftersales@europa-zone.com

ВВЕДЕНИЕ

Цель данного руководства - предоставить клиенту и его техническому персоналу возможность эксплуатировать печь в соответствии с действующим законодательством, обеспечивая безопасность и защиту указанного персонала, а также получить оптимальную производительность с минимальным износом.

Ротационные печи серии J

Версия	Обозначение
Е	Электрическая версия
С	Газовая версия

СОДЕРЖАНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА.....	4
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ»	5
ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ОПИСАНИЕ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	19
ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	20
ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА	21
ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ.....	25
УСТАНОВКА	25
СБОРКА И РАЗБОРКА.....	25
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	25
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	29
ЧИСТКА.....	32
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	32
ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ	35
ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА	35
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ	36
НАСТРОЙКА ВОЗДУХООТВОДА 68 С/Е.....	37
НАСТРОЙКА ВОЗДУХООТВОДА 106/108 С/Е	38
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (базовая или многофазная в качестве опции)	41
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	51
Приложение "А": Показатели качества воды, используемой для подачи на парогенератор.....	53

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Все права на воспроизведение данного руководства защищены. Воспроизведение, даже частично, запрещено без письменного разрешения EUROPA S.r.l.

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

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

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

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

РУКОВОДСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ

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

ИНСТРУКЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ

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

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

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

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

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

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

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «СЕ»

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

- a) Название и адрес производителя
- b) Маркировка СЕ, ЕАС
- c) Модель машины.
- d) Год выпуска



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



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

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

На этапе проектирования, а также во время составления данного руководства Equip Group тщательно проанализировала все взаимодействие между оператором и печью в течение всего срока ее эксплуатации.



Следующие определения указаны в соответствии с директивой 2006/42 / ЕС и всеми последующими изменениями:

ОПАСНЫЕ ЗОНЫ: любая зона внутри и / или около печи, присутствие незащищенного лица в которой представляет риск для его безопасности или здоровья.

НЕЗАЩИЩЕННОЕ ЛИЦО: любое лицо, находящееся полностью или частично в опасной зоне.

ОПЕРАТОР: лица, отвечающие за функционирование, регулировку, обслуживание или чистку

ПРОФИЛЬ ОПЕРАТОРА И СПЕЦИАЛИСТА ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ



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



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



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

ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ И ЗАЩИТНЫЕ МЕРЫ:



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

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

Общие меры предосторожности

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

останова.

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

Инструкции по погрузо-разгрузочным работам и транспортировке

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

Инструкции по эксплуатации

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

Инструкции по регулировке

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

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

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

Инструкции по обслуживанию печи

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

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

- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом
- Во время работ по техническому обслуживанию и ремонту все лица, не имеющие соответствующего допуска, должны находиться на безопасном расстоянии от машины
- После любого технического обслуживания, регулировки или ремонта, перед повторным вводом машины в эксплуатацию главный техник должен убедиться, что работы завершены, а защитные устройства приведены в рабочее состояние
- Оператор не должен по собственной инициативе осуществлять какие-либо операции или вмешательства, выходящие за рамки его компетенций и зоны ответственности

Инструкции по утилизации печи

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

Инструкции по шуму

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

ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



Печь серии J сконструирована таким образом, чтобы все движущиеся и высокотемпературные детали были обезврежены с помощью соответствующих систем безопасности. Следовательно, компания Equip Group освобождается от любой ответственности в случае урона, нанесенного манипуляциями с данными устройствами.

- Дверь оснащена ручкой внутри, чтобы предотвратить зажатие оператора или любого другого лица внутри.
- Если дверцу необходимо открыть во время работы печи, микровыключатель остановит вращение карты, работу вентилятора и горелки или нагревательных элементов и начнет всасывание пара.
- Дверь имеет двойное защитное остекление.
- Поворотные части стеллажа защищены картерами.
- Все детали при высокой температуре изолированы минеральной ватой или безасбестовыми изоляционными материалами
- Электрооборудование обеспечивает защиту людей от прямых или косвенных

электрических разрядов в соответствии с нормами CEI EN 60204-1 Кроме того, оно соблюдает правила, касающиеся тепловых систем, снабжаемых чистым газом.

- Все силовые электрические части и части, находящиеся под опасным напряжением, находятся в электрическом шкафу в соответствии с CEI EN 60204-1.
- Панель управления в соответствии с CEI EN 60204-1.
- Все края и углы как внутри, так и снаружи камеры обезврежены.

ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ



Знак опасности:
«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО
ВНИМАТЕЛЬНЫ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ»



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНУЮ
ОБУВЬ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЙ ШЛЕМ»

ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЕЧИ



Знак опасности:
«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО
ВНИМАТЕЛЬНЫ»



Обязательный знак:
«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ
ПЕРЧАТКИ»



Знак опасности:
«ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК»



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



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



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

ATTENZIONE:

GANCIO DI ROTAZIONE SPORGENTE

<p>WARNING: PROJECTING ROTATING HOOK</p> <p>ATTENTION: CROCHET DE ROTATION SAILLANT</p>	<p>ACHTUNG: VORSTEHENDER DREHNAKEN</p> <p>ΠΡΟΣΟΧΗ: ΟΓΑΝΤΖΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ ΠΡΟΣΕΧΕΙ</p>
---	--

Azionare la valvola di scarico vapore prima di aprire la porta con la dovuta cautela.
 Activate the steam exhaust valve before opening the door with due caution.
 Actionner la soupape de décharge vapeur avant ouvrir la porte avec précaution.
 Accionar la válvula de descarga vapor antes de abrir la puerta con la debida cautela.
 Die Abdampfventil anlassen, bevor die Tür mit Vorsicht öffnen.



<p style="text-align: center;">ATTENZIONE</p> <p>È VIETATO INTRODURRE IN CAMERA DI COTTURA PRODOTTI CONTENENTI SOLUZIONI ALCOLICHE CHE EVAPORANDO A CAUSA DELLA TEMPERATURA ELEVATA POTREBBERO CAUSARE LO SCOPPIO DEL FORNO.</p> <p style="text-align: center;">ATTENTION</p> <p>IL EST INTERDIT D'INTRODUIRE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON DES PRODUITS CONTENANTS DES SOLUTIONS ALCOOLIQUES QUI, EN ÉVAPORANT A CAUSE DE LA HAUTE TEMPÉRATURE, PEUVENT PROVOQUER L'EXPLOSION DU FOUR.</p> <p style="text-align: center;">ATENCIÓN</p> <p>ES PROHIBIDO INTRODUCIR EN LA CÁMERA DE COCCIÓN PRODUCTOS CONTENENTES SOLUCIONES ALCOHÓLICAS, ÉSTAS PODRÍAN EVAPORAR POR LA TEMPERATURA MUY ALTA Y CAUSAR LA EXPLOSIÓN DEL HORNO.</p>	<p style="text-align: center;">WARNING</p> <p>IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE PRODUCTS CONTAINING ALCOHOLIC SOLUTIONS INSIDE THE BAKING CHAMBER. DUE TO THE HIGH TEMPERATURE, THESE SOLUTIONS MAY EVAPORATE CAUSING THE BURST OF THE OVEN.</p> <p style="text-align: center;">ACHTUNG</p> <p>ES IST VORBOTEN, IN DIE KAMMER PRODUKTE EINZUFÜHREN, DIE ALKOLISCHE LÖSUNGEN ENTHALTEN. SIE KÖNNEN WEGEN DER HILTZE VERDAMPFEN UND DAS PLATZEN DES OFENS VERURSACHEN.</p> <p style="text-align: center;">ΠΡΟΣΟΧΗ</p> <p>ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟ ΝΑ ΒΑΖΕΤΕ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΘΑΛΑΜΟ ΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΟΙΝΟΓΕΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΛΥΜΑΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΞΑΤΜΙΖΟΝΤΑΙ ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΓΙ' ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΤΗΝ ΕΚΡΗΞΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.</p>
--	---



ATTENZIONE:

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

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

ATTENTION: POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT, LES CABLES DE LIGNE RACCORDES AU TABLEAU ELECTRIQUE DOIVENT AVOIR UNE SECTION SUPERIEURE OU EGALE A CELLE INDIQUEE PAR LE CONSTRUCTEUR

ACHTUNG: UM EINEM STÖRUNGSFREIEN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN DIE AN DIE SCHALTAFEL ANGESCHLOSSENEN LEITUNGSKABEL EINEN QUERSCHNITT HABEN, DER GRÖßER IST ODER ZUMINDEST DEM VOM HERSTELLER VORGESCHRIEBENEN ENTSPRICHT.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑ ΚΑΒΛΑ ΔΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΠΙΝΑΚΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΔΙΑΤΟΜΗ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ Η ΊΣΗ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

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

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

а) формы вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью

а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.

б) очистка печи пекарной камеры.

с) обслуживание пекарной камеры печи.

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

а) удар током, порезы или травмы головы.

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

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

а) из положения вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью

а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.

б) очистка печи пекарной камеры.

с) обслуживание пекарной камеры печи.

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

а) удар током, порезы или травмы головы.

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

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

а) вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью

а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.

б) очистка печи пекарной камеры.

с) обслуживание пекарной камеры печи.

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

а) удар током, порезы или травмы головы.

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

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

а) вращающегося крюка стеллажа.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью

а) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.

б) очистка печи пекарной камеры.

с) обслуживание пекарной камеры печи.

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

а) удар током, порезы или травмы головы.

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

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

- a) вращающегося шарнира стеллажа в нижней части печи.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью

- a) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- b) очистка печи пекарной камеры.
- c) обслуживание пекарной камеры печи.

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

- a) удар током, порезы или травмы головы.

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

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

Опасность возникает из следующих частей печи:

- a) опасная температура (выше 70°C), достигнутая внутри пекарной камеры
- b) высокая температура, достигнутая дверью и окном печи
- c) опасная температура (выше 70°C) на конструкции стойки.

Опасность присутствует во время следующих операций с печью

- a) загрузка и выгрузка стеллажа из пекарной камеры.
- b) чистка пекарной камеры сразу после ее выключения, не дожидаясь остывания печи.
- c) техобслуживание пекарной камеры и печи сразу после ее выключения, не дожидаясь ее остывания.

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

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

Для защиты рук оператор должен использовать теплоизоляционные перчатки.

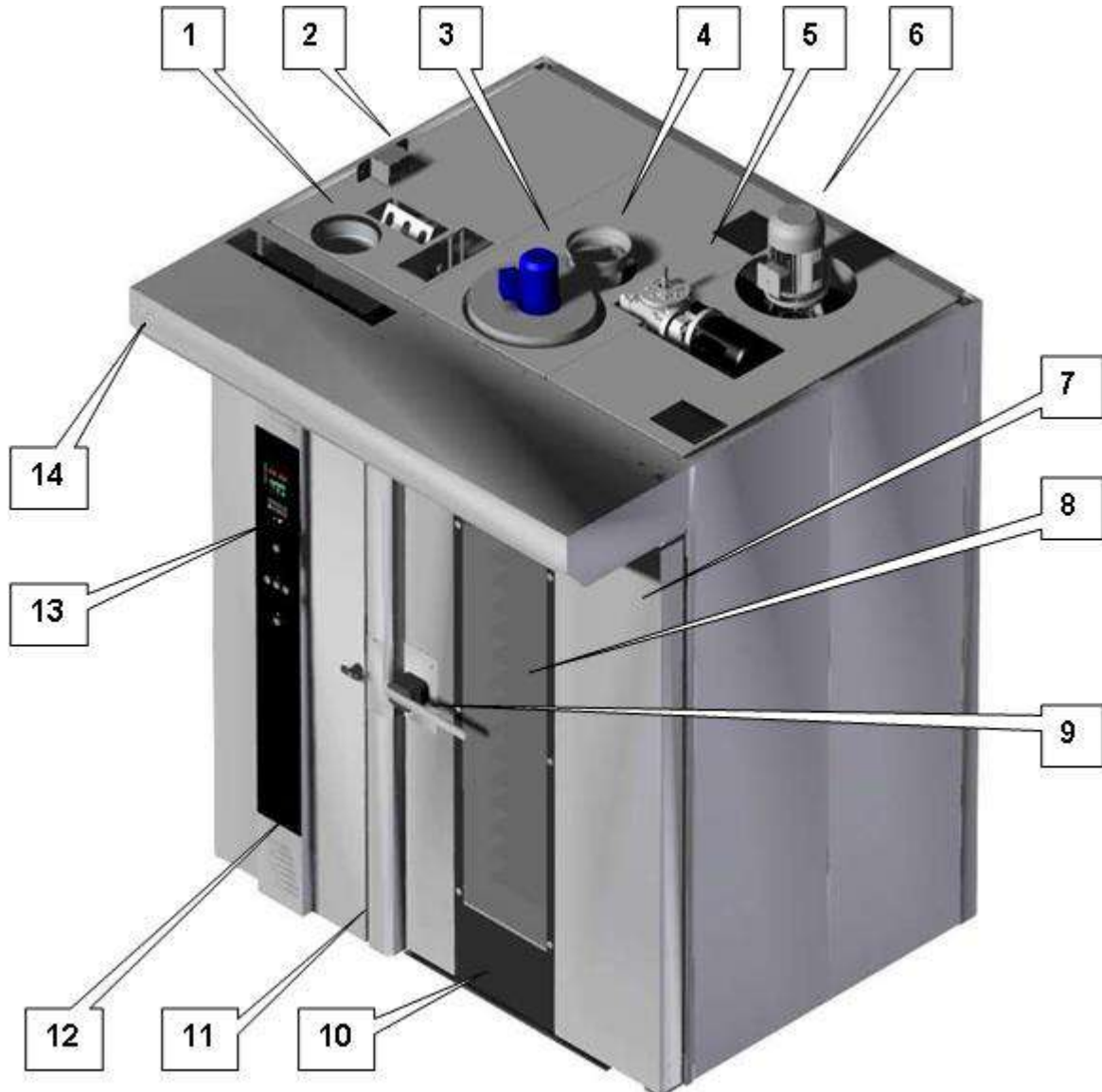
7) Опасности, связанные с неиспользованием средств индивидуальной защиты (согласно UNI EN ISO 12100-1:2500).

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

ОПИСАНИЕ

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

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



1. ВЫТЯЖНАЯ ТРУБА (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕРСИЙ С ГОРЕНИЕМ)
2. ВВОД ВОДЫ
3. ПАРОВОЙ ЭКСТРАКТОР
4. ПАРОВОЙ ДЫМОХОД
5. МОТОР-РЕДУКТОР СТЕЛЛАЖА
6. ВЕНТИЛЯТОР
7. ДВЕРЬ
8. ДВОЙНОЕ ОСТЕКЛЕНИЕ ДВЕРИ
9. ДВЕРНАЯ РУЧКА
10. СЛАЙД ДОСТУПА К СТЕЛЛАЖУ
11. ВЫХЛОП ПАРОГЕНЕРАТОРА
12. ГОРЕЛКА (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕРСИЙ С ГОРЕНИЕМ)
13. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
14. ВЫТЯЖКА ДЛЯ ОТВОДА ПАРА

СТРУКТУРА

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

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ

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

МЕХАНИЧЕСКОЕ И ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Ручное управление впрыском пара с помощью перепускного клапана (по запросу)
- Регулирование выпуска пара из камеры при помощи ручного регулирующего клапана

АКСЕССУАРЫ ПО ЗАПРОСУ

Электромеханическая панель управления (см. в конце руководства)

Многофазная цифровая компьютерная панель управления (см. в конце руководства)

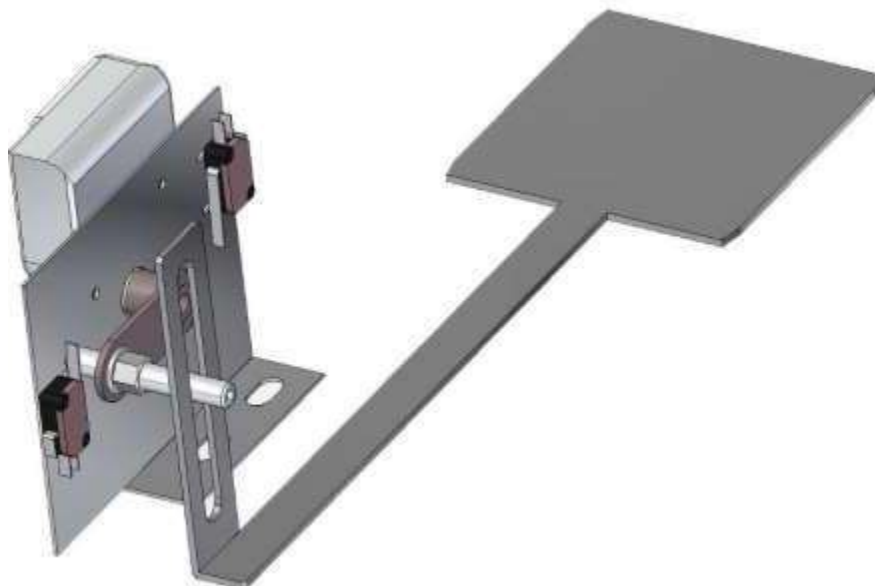
2-скоростной вентилятор

Для более мягкого распределения тепла на продукт (полезно для деликатных продуктов). Самая высокая скорость является стандартной, и к ней добавляется более медленная скорость.

Автоматический клапан для отвода пара

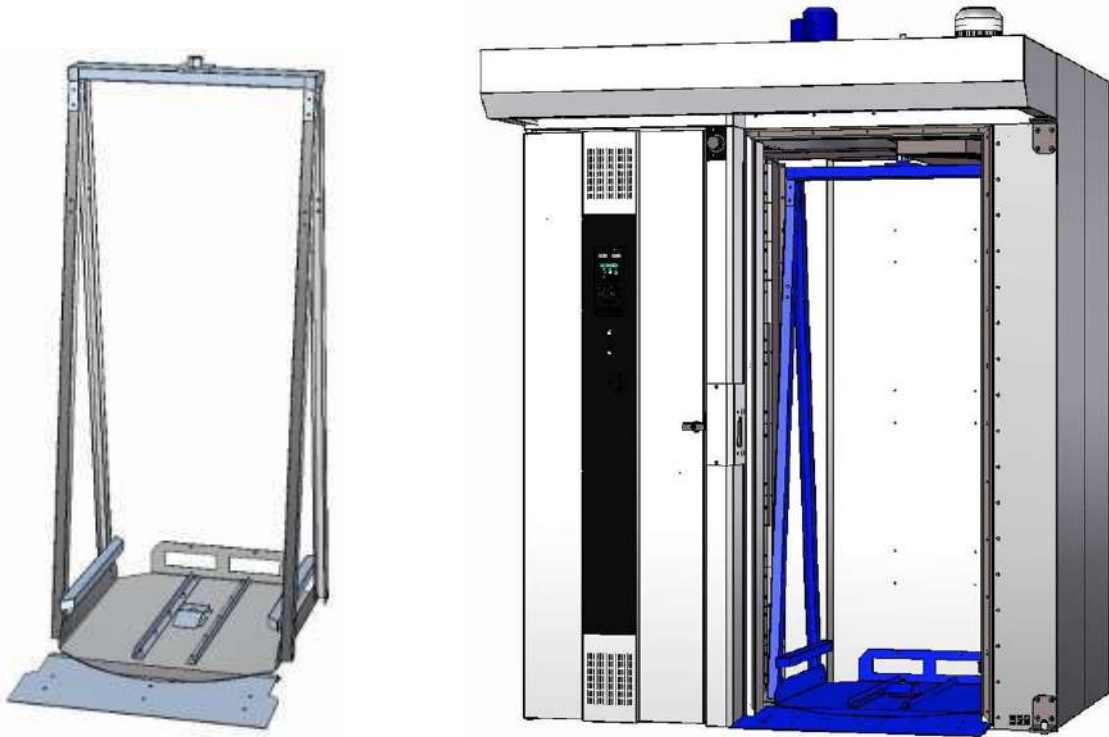
Это автоматический клапан, который заменяет ручной клапан.

Автоматический клапан может быть согласован только с цифровой панелью и может управляться путем установки времени на дисплее или вручную с помощью соответствующей кнопки.



Платформа

Это конструкция, установленная внутри пекарной камеры для переноски стеллажа, которые во время вращения опираются только на два колеса. Он состоит из круглого нижнего слоя и несущей конструкции. В центре круглого слоя находится крюковая система для крепления стеллажей



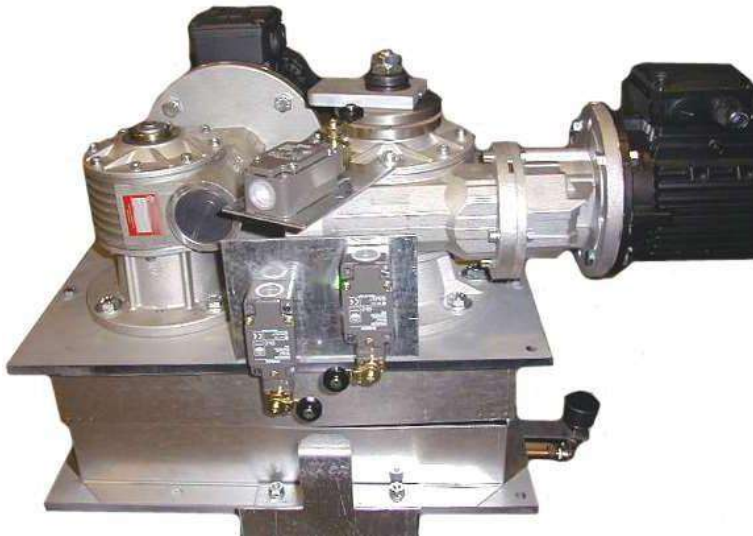
Автоматический подъем стеллажа

Это устройство, которое облегчает загрузку и выгрузку тележек, главным образом, если они достаточно тяжелые.

Оно устанавливается над верхней частью печи и с помощью мотор-редуктора поднимает или опускает тележку, которая ранее была вставлена в печь.

Обратите внимание, что после вталкивания загруженного стеллажа в печь, закрытия двери и запуска цикла выпечки, тележка поднимается примерно на 20 мм. Только после полного вставания начинается вращение.

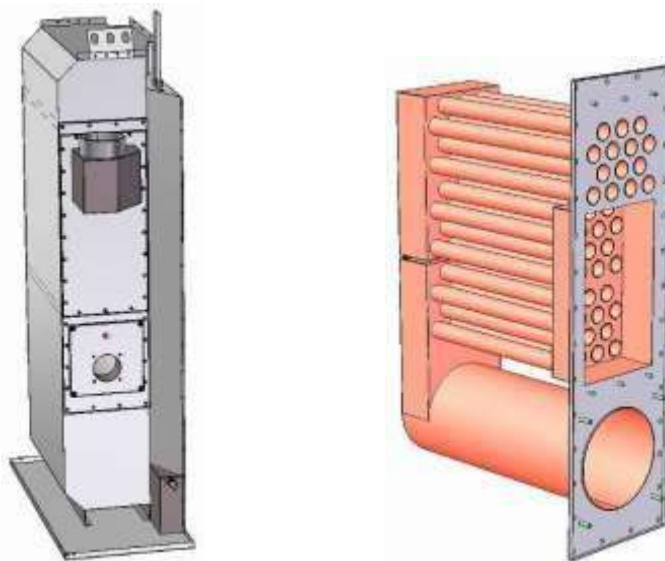
По окончании выпечки, после остановки цикла выпечки, после того, как стеллаж остановится в своем положении, он будет опускаться до тех пор, пока колеса не станут на пол. Таким образом, он готов к загрузке без каких-либо затруднений.



ГРУППА ОТОПИТЕЛЬНЫХ КАНАЛОВ

Версия с горелкой

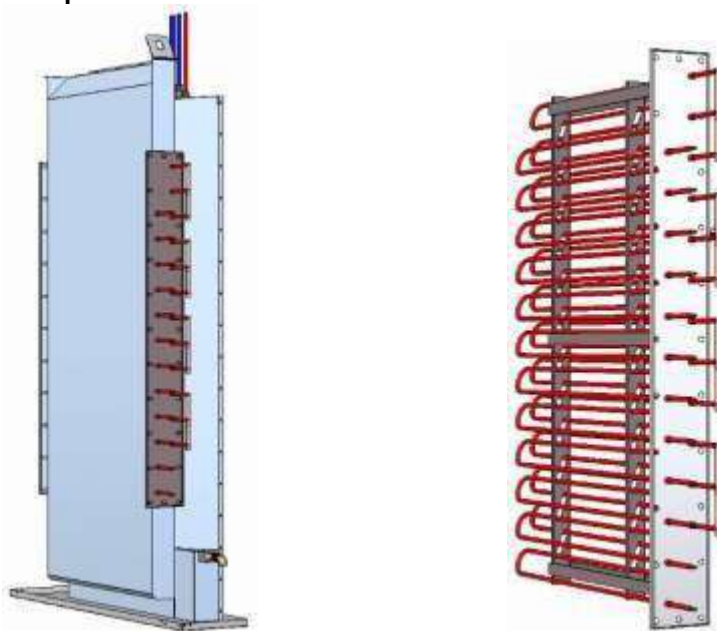
- Вдувная воздушная горелка с соответствующим темпом подачи газа, согласно директиве 2009/142 ЕС по газу (только если она поставляется компанией Europa). Что касается мощности см. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.
- Корпус теплообменника из газостойкой сварной нержавеющей стали
- Камера сгорания из газостойкой сварной нержавеющей стали
- Передняя дверь камеры сгорания оснащена смотровым отверстием, чтобы контролировать пламя.



камера сгорания

Электрическая версия

- Если печь электрическая, то горелка отсутствует, а камера сгорания заменяется батареей бронированных электрических нагревательных элементов.
- **В данной печи невозможно заменить камеру сгорания электронагревательными элементами или наоборот.**



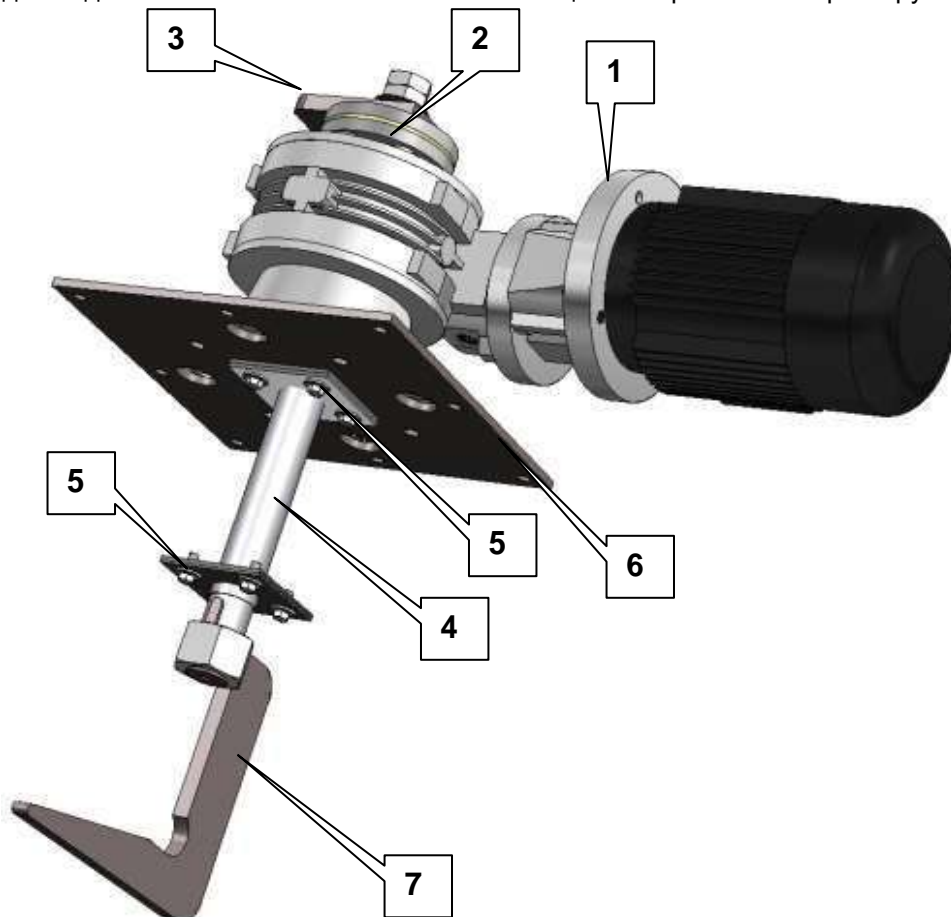
нагревательные элементы

Примечание: Парогенератор установлен на правой боковой стенке пекарной

ВРАЩЕНИЕ СТЕЛЛАЖА

Состав:

1. Мотор-редуктор для вращения стеллажа над верхней частью пекарной камеры.
2. Регулируемый ограничитель крутящего момента.
3. Кулачок концевого выключателя останова в фазе.
4. Вращающийся вал.
5. Упорный подшипник.
6. Основание мотора-редуктора стеллажа.
7. Крючок для подъема стеллажа с наклонной скользящей поверхностью и фиксирующей канавкой.



ПОДКЛЮЧЕНИЯ ИСТОЧНИКОВ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ

- См. подключения к источникам питания. В случае подачи газа рекомендуется, чтобы трубы подходили к печи сверху. Если печь поставляется с газовым маслом, предпочтительно, чтобы трубы подходили к печи с пола
- Информацию о подключении к воде см. в соответствующей главе.

ДРЕНАЖНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Выхлоп парогенераторов должен находиться на уровне пола, рядом с термической группой. Он состоит из воздуховода, который должен быть подключен к стоку воды
- Дым направляется к соответствующей дымоходной трубе из трубы через камеру сгорания (только в исполнении с топливом).
- Пары направляются из пекарной камеры через вытяжной вентилятор (экстрактор пара) в соответствующую дымоходную трубу.

ПРИНЯТЫЕ СТАНДАРТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Установленная мощность					Листы для выпечки		Поверхность для выпечки	
	Тепловая мощность			Моторы	Электрический ток Нагревательный элемент	Кол-во мест	МАХ размеры	С 15 листами для выпечки	С 18 листами для выпечки
	Горелка							кВт	кВт
	кВт	Ккал/ч	Б.Т.Е./ч	кВт	кВт	м ²	м ²		
J68C	70	60.000	240.000	2,5		15 - 20	60x90	8,1	9,72
J68E					56,5	15 - 20	60x90	8,1	9,72
J106/108C	93	80.000	320.000	3		15 - 20	80x100	12	14,4
J106/108E					73,2	15 - 20	80x100	12	14,4

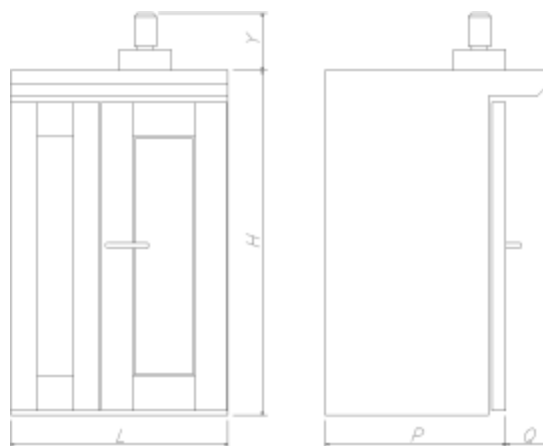
* более высокая мощность для интенсивных циклов выпечки

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

Если клиент хочет установить другую горелку, то ее марка и модель должны быть одобрены стандартами ЕС в соответствии с директивой 2016/426 о газе. (В случае газовой печи).

Кроме того, клиент должен убедиться в том, что горелка пригодна для работы с параметрами, указанными в следующей таблице:

Модель	Потребление в м ³ /ч	Тип топлива	Рабочее давление м бар	Давление в камере сгорания м бар
J68C	8	Метановый газ G20	20	0 ÷ 4
J106/108C	8	Метановый газ G20	20	0 ÷ 4



РАЗМЕРЫ

Модель	L мм	P мм	H мм	Y мм	Q мм	L.M.P.* мм
J68C	1900	1500	2350	250	400	800
J68E	1600	1500	2350	250	400	800
J106/108C	2150	1700	2350	250	400	900
J106/108E	1800	1700	2350	250	400	900

* L.M.P. = минимальная ширина дверного проема

ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Печь серии J предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, не содержащих летучих или легковоспламеняющихся веществ.

Запрещается использовать ее каким-либо другим способом без разрешения производителя.

Используйте печь в соответствии с техническими регламентами.



ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВО ВЗРЫВООПАСНОЙ АТМОСФЕРЕ. ОНА НЕ МОЖЕТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНА В ТАКОЙ СИТУАЦИИ

СИТУАЦИИ, В КОТОРЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СЧИТАЕТСЯ ОСВОБОЖДЕННЫМ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Производитель считает себя освобожденным от ответственности в случае, если установлено, что произошло следующее:

- Источник питания с топливом, напряжением и частотой, отличными от указанных на этикетке
- Установка горелок, не соответствующих действующему законодательству и не имеющих необходимой мощности
- Подключение к электропроводке или водопроводу, которые не соответствуют действующим правилам
- Установка в неподходящих помещениях, которые не соответствуют действующим правилам
- Использование, противоречащее конкретному национальному или местному законодательству
- Использование печи для запекания продуктов, отличных от продуктов питания
- Неправильное использование печи или ее использование необученным персоналом
- Несанкционированные модификации или ремонт
- Невыполнение технического обслуживания в соответствии с указаниями
- Использование не оригинальных запасных частей или запасных частей, не относящихся к данной модели.
- Несоблюдение, даже частичное, инструкций.
- Исключительные события

ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Проверьте размеры упаковки и вес ящиков/картона, для подъема используйте вилочный погрузчик или кран подходящего тоннажа. Использование неподходящего подъемного оборудования может привести к травмам людей и повреждению печи.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, а также его пропорциональность весу печи и весу ее частей должны быть выбраны с учетом максимально допустимого свеса.
- Используйте подъемные стропы только в том случае, если на них прикреплен табличка с данными производителя и отчетливо видна грузоподъемность.
- Перед каждым подъемом проверяйте стропы: не используйте их, если они повреждены, порезаны или изношены, так как повреждение строп может привести к повреждению печи и травмированию людей.
- Не скручивайте и не связывайте стропы; следуйте инструкциям по эксплуатации, предоставленным поставщиком.
- При использовании цепей должны соблюдаться те же инструкции

ПРР ПЕЧИ, УПАКОВАННОЙ В ЯЩИК

Необходимое оборудование:

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

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

Количество и квалификация операторов:



№ 1 «обученный подъемный работник для подъемного устройства»



№ 1 «неквалифицированный рабочий»

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь



используйте защитные перчатки



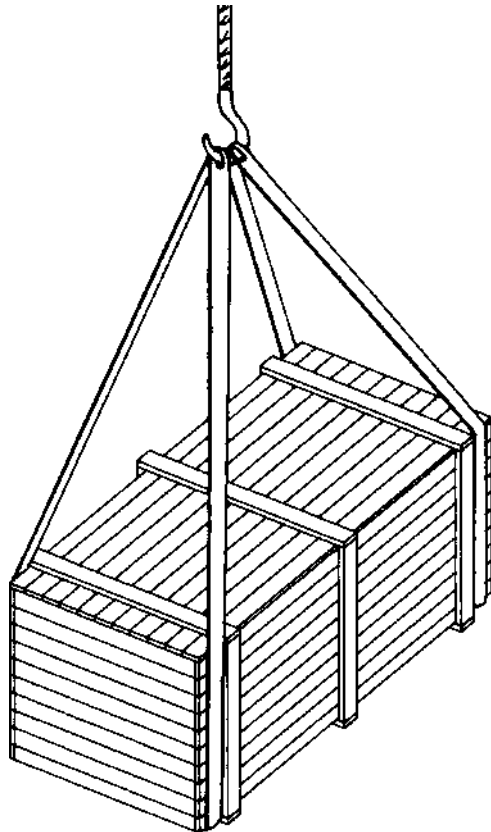
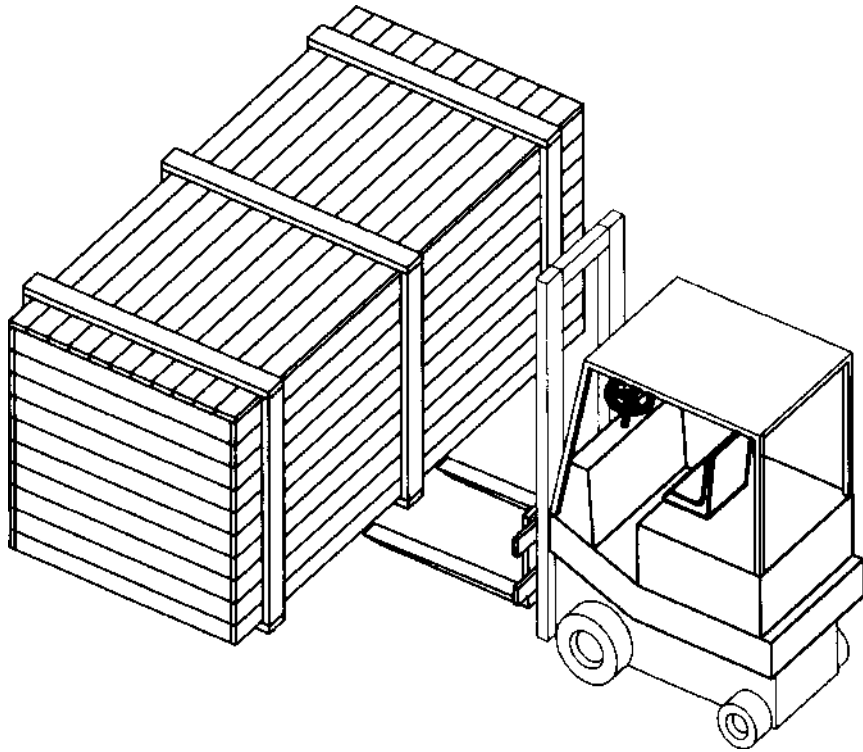
используйте защитный шлем

Для разгрузки и перемещения при помощи крана действуйте следующим образом:

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

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

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



ПРР НЕУПАКОВАННОЙ В ЯЩИК ПЕЧИ

Необходимое оборудование (для собранной или разобранной печи):

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

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

Количество и квалификация операторов:



№ 1 «обученный подъемный работник для подъемного устройства»



№ 1 «неквалифицированный рабочий»

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитные перчатки



используйте защитный шлем



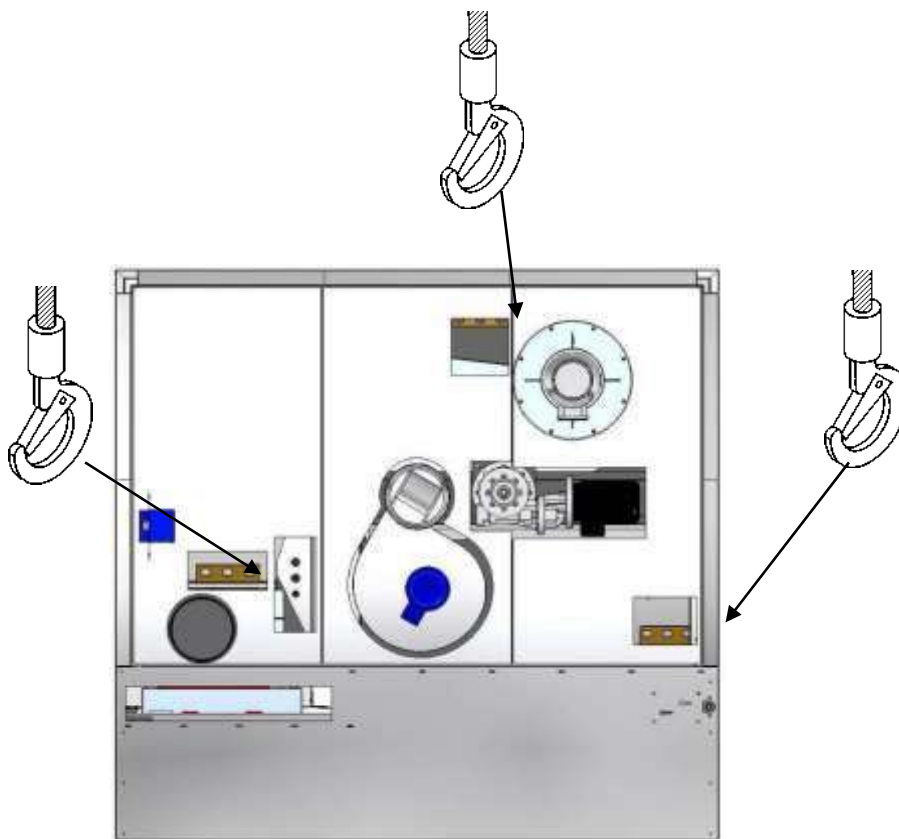
используйте защитную обувь

Для транспортировки и погрузки-разгрузки действуйте следующим образом:

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

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

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



Точки крепления для подъема печи

ТРАНСПОРТИРОВКА

Печь может транспортироваться как в собранном, так и в разобранном виде. Можно использовать любые транспортные средства при условии, что их размеры и несущая способность достаточны. В случае, если упаковка должна быть закреплена на транспортном средстве, она должна быть закреплена якорем, а не содержимым.

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

ХРАНЕНИЕ

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

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

ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ

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

Выхлопная система для продуктов сгорания должна быть выполнена в соответствии с обязательными правилами UNI-CIG 7129.

Пол должен быть несущим, не оседать, выравняться и изготавливаться (как и стены) из горючего материала, а также соответствовать требованиям законодательства, действующего для данного вида деятельности.

Место установки должно соответствовать, в первую очередь, для версий с горелкой, действующим законам и предписаниям страны установки.

Место проведения работ не должно подвергаться воздействию температур, влажности или пыли, которые нехарактерны для пекарни, и должно соответствовать нормам охраны окружающей среды и гигиены, действующим для этой деятельности.

УСТАНОВКА

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

ДОПУСТИМЫЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ

Допустимые значения параметров окружающей среды для правильной эксплуатации машины (согласно UNI EN 12100-2: 2005).

Температура: от 5 до 40 °C со средней температурой не более 35 °C в течение 24 часов;

Относительная влажность: 50% при максимальной температуре +40°C; более высокие значения относительной влажности допустимы при более низкой температуре.

Высота над уровнем моря: от уровня моря до 1000 м над уровнем моря.

СБОРКА И РАЗБОРКА

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

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

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

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СООБРАЖЕНИЯ

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

Убедитесь, что данные на заводской табличке печи соответствуют требованиям. Осторожно очистите печь, удалив пыль и посторонние вещества.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЮ, ВЫТЯЖКАМ, ДРЕНАЖНЫМ СИСТЕМАМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СИСТЕМАМ



№	Подключения	Высота от пола мм			
		J68C	J106/108C	J68E	J106/108E
1	Дымоход (только для горелки); Диаметр. 200мм	2400		/	
2	Подключение к водопроводу; 3/4"	2400		2400	
3	Паровой дымоход ; Диаметр 200мм	2400		2400	
4	Электропроводка	2400		2400	
5	Подключение к горелке (только с горелкой)	1000		/	
6	Выход воды (парогенератор) ; 3/4"	200			200

DATA	J68C	J68E	J106/108C	J106/108E
МАКСИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ (мм)	60x90		80x100	
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ ДЛЯ ВЕРСИИ «С» (кКал/ч)	60.000		80.000	
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ДЛЯ ВЕРСИИ «С» (кВт)	2,5		3	
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ДЛЯ ВЕРСИИ «Е» (кВт)	56,5		73,2	

ЭЛЕКТРОМОЩНОСТЬ

Электроснабжение должно иметь исправное заземление в соответствии с действующим законодательством соответствующей страны в области электроснабжения: ответственность за это несет покупатель.

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

При выполнении работ по электрическому подключению необходимо соблюдать требования действующего законодательства. Подключение к электрическому щиту должен выполнять квалифицированный электрик. Для подключения электрической коробки и блока питания используйте стандартный кабель IEC достаточной толщины для подключения к сети и других электрических функций духовки (см. схему подключения и технические характеристики).

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

ГАЗОВОЕ МАСЛО (для версий с дизельным топливом)

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

ГАЗ (для версий с газовым топливом)

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

ВОДА (Приложение А)

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

ВЫХЛОП ПАРОГЕНЕРАТОРА

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

ДЫМОХОД

- Для отвода избыточного пара при приготовлении (только для моделей с горелкой)
- Информацию об используемых материалах и фурнитуре см. в действующем законодательстве страны установки.
- Минимальная высота входа в стену от земли для считывания на карте соединений.
- Соединительные каналы, которые могут потребовать герметизации и изоляции для предотвращения охлаждения по пути следования (образование конденсата)
- Круглый дымоход обладает наименьшей стойкостью к движению паров
- Тяга зависит от атмосферных условий (влажность и температура) и от высоты (атмосферное давление).
- **Диаметр дымохода: для всех моделей = 200 мм.**

ПАРОВОЙ ВЫТЯЖНОЙ ДЫМОХОД

- Для отвода излишков пара при выпекании. Он имеет те же характеристики, что и дымоход.
- **Диаметр дымохода: для всех моделей = 200 мм.**

ВВОД ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Убедитесь, что все соединения выполнены надлежащим образом.
- Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на заводской табличке печи.
- Проверьте, соответствует ли вид топлива указанному на этикетке горелки (для версий, поставляемых с топливом).
- Убедитесь, что зонды термостатов правильно установлены на своих местах.
- Для автоматического функционирования перепускной клапан должен быть закрыт (в поставляемых с ним моделях).
- Направление вращения aspirатора должно совпадать со стрелкой рядом с прибором (по часовой стрелке).

ЗАПУСК

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

Герметичность газового или дизельного тракта

Герметичность должна быть проверена специалистом, подключившим установку.

Давление в камере сгорания

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

Длина факела пламени

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

Тяга дымовой трубы

Тяга должна быть проверена специалистом по монтажу дымохода.

Эффективность предохранительных устройств

Проверка должна выполняться техником производителя.

Положение органов управления и предохранительных элементов

Знание положения деталей, контролирующих работу печи, необходимо для всех операций по техническому обслуживанию и ремонту (см. рисунок в конце руководства)

Обучение эксплуатационного персонала

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ МАШИНЫ

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

ВКЛЮЧЕНИЕ, ВЫКЛЮЧЕНИЕ, РЕГУЛИРОВКА МАШИНЫ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ЗАПУСК ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ

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



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

ОКОНЧАНИЕ ВЫПЕЧКИ

- a) Нажмите соответствующую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал.
- b) Откройте клапан выпуска пара или ознакомьтесь с инструкциями по автоматическому клапану.
- c) Нажмите кнопку пуска вентилятора, чтобы запустить вытяжной вентилятор
- d) Нажмите кнопку завершения цикла и подождите, пока стеллаж остановится в правильном положении.
- e) Наденьте теплозащитные перчатки и поднимите ручку, чтобы слегка открыть дверь. Подождите несколько секунд, чтобы пары, оставшиеся в пекарной камере, выходили наружу, не причиняя вреда людям.
- f) Полностью откройте дверь и извлеките стеллаж.
- g) Вставьте новую стойку и снова запустите цикл, закройте клапан сброса пара и остановите вытяжной вентилятор.
 - В любом случае, вытяжной вентилятор запускается автоматически при открытии дверцы.
 - Если требуется несколько последовательных циклов выпечки, максимально закрывайте дверцы, сокращая время загрузки и выгрузки печи до минимума.
 - Между циклами выпечки всегда закрывайте клапан сброса пара.
 - По окончании работы, чтобы остановить печь, установите температуру на терморегуляторе на НОЛЬ, откройте клапан сброса пара, нажмите кнопку запуска вытяжного вентилятора и слегка откройте дверь. Через несколько минут нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы полностью выключить печь.



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

- Любая регулировка выпечки должна выполняться уполномоченным техническим специалистом
- Базовая регулировка отверстий для выпуска воздуха показана в следующем руководстве I

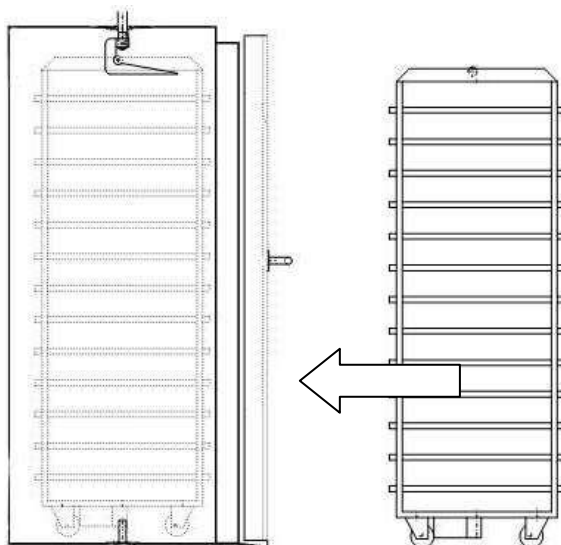
ЗАПУСК И ОБКАТКА ЦИКЛОВ ПЕЧИ

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

ЗАЦЕПЛЕНИЕ И ОТЦЕПЛЕНИЕ СТЕЛЛАЖА

Как вставить стеллаж в печь:

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



КОНТРОЛЬ ГОРЕНИЯ

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

УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ

При открывании двери автоматически приостанавливаются следующие операции: производство тепла (горелка или нагревательные элементы), вентиляция, вращение стеллажа, подача воды в парогенератор и вытяжной вентилятор.

ЧИСТКА

Чистку необходимо производить после выключения главного выключателя и горелки, а также после закрытия водяного клапана; духовка также должна быть выключена на несколько часов, без остаточной высокой температуры внутри.

Несоблюдение этих правил может привести к серьезным травмам людей или материальному ущербу, и в этом случае производитель освобождается от ответственности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ: ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

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

ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ

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

КАК ОЧИЩАТЬ ПЕКАРНУЮ КАМЕРУ

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ



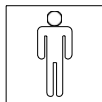
Снятие или модификация предохранительных устройств освобождает Equip Group от любой ответственности в случае аварии, повреждения или неисправности машины

- Все работы по техобслуживанию и ремонту должны выполняться при выключенной машине и главном выключателе в положении "0".
- **Любая операция, выполняемая под напряжением электрооборудования, может привести к тяжелым травмам или смертельному исходу.** Необходимо также прекратить подачу воды и топлива. Печь должна заранее быть выключена на несколько часов, чтобы не допустить сохранения высоких температур внутри.
- Осторожно нажмите кнопки пуска и убедитесь, что они не представляют опасности для людей и предметов.
- Убедитесь, что снятые защитные приспособления установлены на место, прежде чем снова использовать машину.
- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом.
- Вовремя работ по техническому обслуживанию и ремонту все лица, не имеющие соответствующего допуска, должны находиться на безопасном расстоянии от машины.
- После завершения всех работ по ремонту и техническому обслуживанию перед повторным вводом

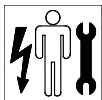
машины в эксплуатацию техник, отвечающий за эти работы, должен убедиться, что все работы завершены, предохранительные устройства приведены в действие, и все операторы находятся на безопасном расстоянии от машины или в любом случае покинули опасную зону.

ПРОГРАММА ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Операторы:



Техник по горелкам



Квалифицированный техник

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

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

КАЖДЫЕ ПОЛГОДА: Чистка и регулировка горелки, выполняемая квалифицированным специалистом.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ: ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РЕМОНТ

При возникновении неисправности проверьте, требует ли повреждение специализированного ремонта или достаточно небольшого понимания и знания содержания данного руководства.

ПРОГРАММА СМАЗКИ

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

КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для заказа запасных частей ознакомьтесь со следующей информацией:

- Модель печи
- Тип печи
- Серийный номер
- Год выпуска
- Вид поставки

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
На панели управления ничего не горит (2)	<ul style="list-style-type: none"> Активировано устройство магнитотермической защиты 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте магнитотермического выключателя
Двигатели не запускаются	<ul style="list-style-type: none"> Активировано соответствующее магнитотермическое устройство защиты 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте магнитотермического выключателя
Вентиляторы и стеллаж не запускаются (2)	<ul style="list-style-type: none"> Концевой выключатель двери заблокирован или неисправен, другие причины. 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите или замените концевой выключатель двери
Стеллаж не останавливается в правильном положении (2)	<ul style="list-style-type: none"> Смещение кулачкового вала или концевого выключателя стеллажа 	<ul style="list-style-type: none"> Установите их в правильное место и затяните винты концевого выключателя
Непрерывная утечка воды из выхлопа парогенератора.	<ul style="list-style-type: none"> Электромагнитный клапан загрязнен или неисправен. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистите или замените его;
Сбой в работе горелки	<ul style="list-style-type: none"> Недостаток газового масла Фотоэлектрический элемент загрязнен Сопло и каналы горелки загрязнены 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте каналы и резервуары Очистите фотоэлементы, сопла и воздухопроводы Свяжитесь со специалистом по горелкам
Горелка или нагревательные элементы не запускаются.	<ul style="list-style-type: none"> Активирован защитный термостат Неисправности в цепи управления. 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте защитного термостата Замените поврежденные детали
Недостаточная выработка пара	<ul style="list-style-type: none"> Низкая температура печи Недостаточное количество воды (время-давление) Слишком много последовательных впрысков пара Образование накипи на элементах и каналах распыления. 	<ul style="list-style-type: none"> Увеличьте температуру Увеличьте давление и время подачи пара. Уменьшите количество подач пара Очистите каналы и удалите накипь
Освещение камеры не включается (2).	<ul style="list-style-type: none"> Активировано соответствующее магнитотермическое устройство защиты Лампочка перегорела Неисправные компоненты или соединения 	<ul style="list-style-type: none"> Сбросьте магнитотермического выключателя Замените его (их) на аналогичный Проверьте компоненты и при необходимости замените их
Некоторые из сигнальных огней не загораются	<ul style="list-style-type: none"> Лампочка перегорела Неисправные компоненты 	<ul style="list-style-type: none"> Замените комплектующей деталью с теми же характеристиками

(2) См. схему подключения

Жесткость воды для питания парогенераторов не должна превышать 12 ° F (французские градусы), 6,5 dH (немецкие градусы) или 8,4 ° (градусы Кларка). Использование смягчителей воды с ионообменными смолами временно снижает жесткость воды, но снижает pH (кислотность). Значения pH ниже 6,5 указывают на то, что вода является кислой и, следовательно, коррозионной. Кислотность можно нейтрализовать от полифосфата с помощью подходящих мерных колпачков. Мы советуем вам провести анализ воды у квалифицированных специалистов, чтобы избежать повреждения парогенераторов и гидравлических соединений

ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ

Если печь неактивна, необходимо принять следующие меры предосторожности. Что касается горелки, следуйте инструкциям в соответствующем руководстве.

Если печь никогда не использовалась, никаких мер предосторожности не требуются, за исключением того, что ее следует хранить в сухом месте.

ВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ

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

ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

- В случае длительного бездействия рекомендуется очистить дымоходы и всю тепловую группу в целом
- Тщательно очистите пекарную камеру
- Опорожните водопроводные трубы
- Закройте сливные отверстия, чтобы предотвратить попадание в них посторонних предметов.
- Храните печь в сухом месте, накройте ее пленкой, чтобы избежать накопления пыли и грязи, и оставьте дверь приоткрытой

ДАЛЬНЕЙШАЯ ПРОДАЖА

В случае продажи покупатель имеет право на получение информации о произведенном ремонте печи и инструкций по ее эксплуатации и техническому обслуживанию; покупатель должен получить всю документацию вместе с декларацией о соответствии.

ДЕМОНТАЖ / УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы печь может быть демонтирована. Эта операция должна проводиться в соответствии с местным законодательством, касающимся утилизации, а также законодательством ЕС по охране окружающей среды.

Директива 75/442/ЕЕС (и последующие изменения) об утилизации непатентованных отходов; Директива 75/439/ЕЕС (и последующие изменения) об утилизации отработанного масла.

ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

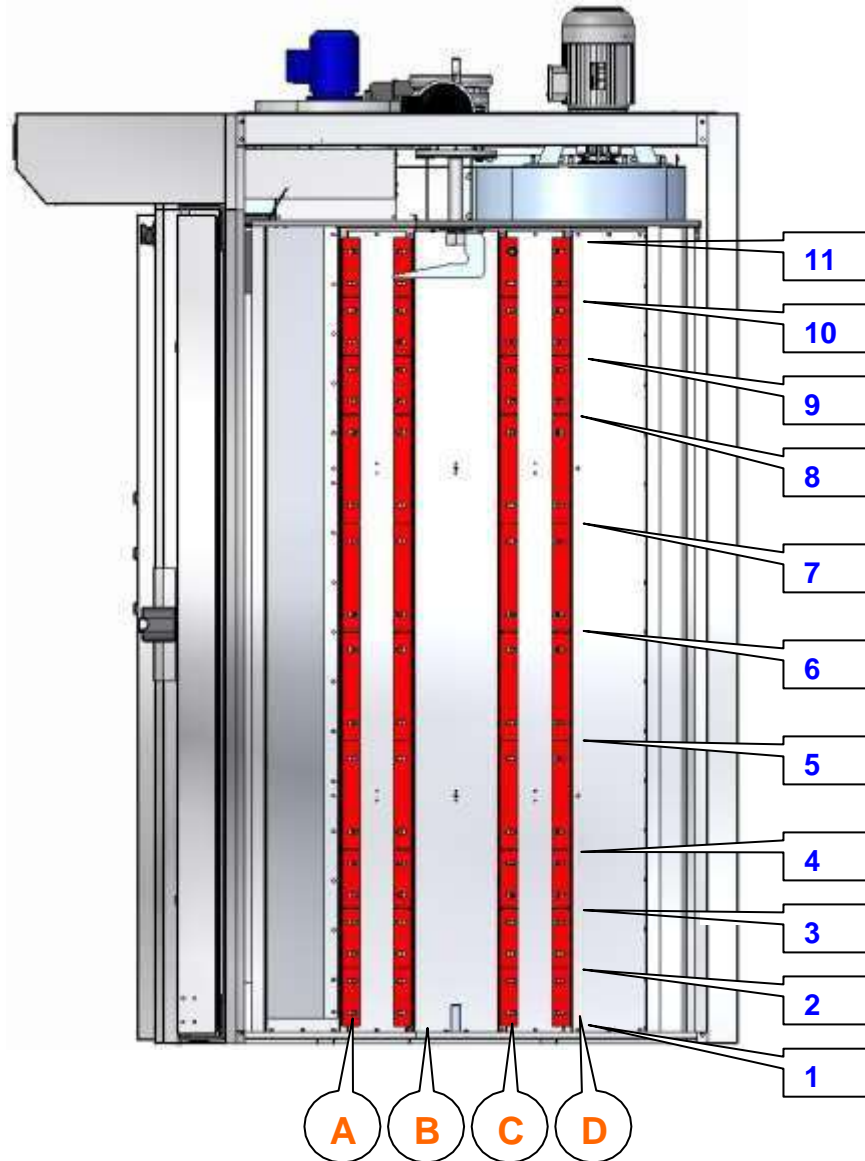
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ (из UNI EN 60204-1)

ГАРАНТИЯ

На печь распространяется 12-месячная гарантия от даты поставки, которая распространяется только на те детали, которые имеют производственные дефекты, за исключением двигателей, горелок и электрической системы. Этот гарантийный срок рассчитан на обычный срок эксплуатации машины 8 часов, более длительный срок эксплуатации приведет к пропорциональному сокращению гарантийного срока. Гарантия не распространяется на детали, поврежденные во время транспортировки, а также в результате неправильной или неправильной установки или обслуживания, небрежности или некомпетентного использования. Гарантия действительна только для первоначального покупателя и ни при каких обстоятельствах не предусматривает замену машины. Гарантия утрачивает силу, если машина была повреждена, модифицирована или отремонтирована персоналом, не уполномоченным Equip Group. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный людям, животным или предметам, в результате поломки машины или вследствие принудительного прекращения ее эксплуатации. Ремонт или замена дефектных деталей будет производиться на территории заказчика. Расходы на проезд, питание и проживание персонала, направленного для ремонта или замены неисправных деталей, оплачиваются заказчиком. Кроме того, заказчик оплачивает стоимость труда и проезда технического специалиста компании; почасовая оплата рассчитывается в соответствии с таблицами A.n.i.m.a. Если, по мнению технического специалиста, ремонт на территории заказчика невозможен, заказчик должен обеспечить отправку машины в компанию Equip Group за свой счет. После ремонта, компания Equip Group отправит машину назад. По истечении гарантийного срока, указанного выше, будет произведен ремонт с оплатой труда (также в соответствии с графиком A.n.i.m.a.), транспортных расходов, расходов на питание и проживание, а также расходов на замену деталей и, при необходимости, транспортных расходов. Технический персонал будет иметь тарифы по шкалам A.n.i.m.a. Для того, чтобы воспользоваться гарантией, гарантийный талон должен быть заполнен и отправлен обратно в течение 15 дней от даты поставки. Если покупатель не может предоставить копию сертификата, который должен храниться у заказчика, гарантия может быть признана утратившей силу.

Клиенты, не выполняющие согласованные платежи, не могут воспользоваться правом на гарантию.

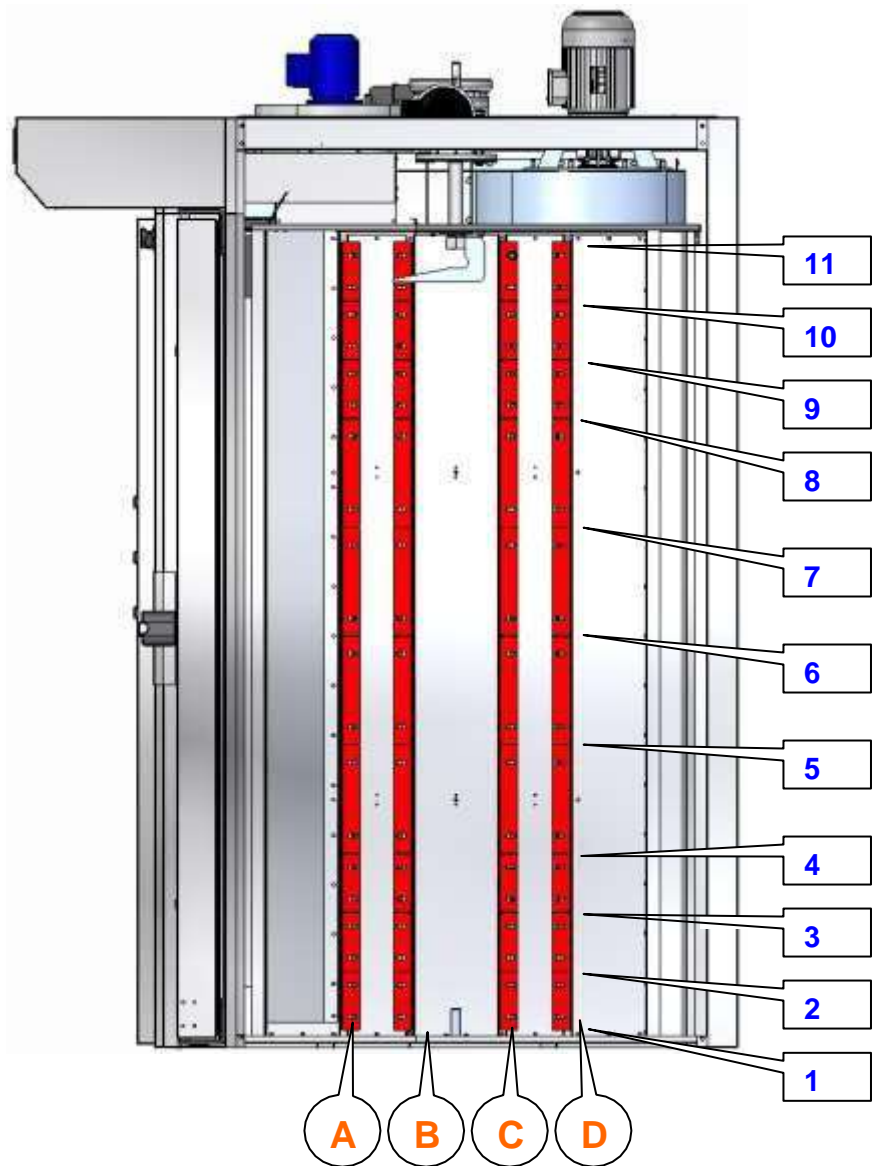
НАСТРОЙКА ВОЗДУХООТВОДА 68С/Е



Регулировка заслонок J68 С , J68Е								
Поз.	Регулировать "А"		Регулировать "В"		Регулировать "С"		Регулировать "D"	
	Базовая мм	Регулировка	Базовая мм	Регулировка	Базовая мм	Регулировка	Базовая мм	Регулировка
11	0		0		0		0	
10	3		3		3		3	
9	3		3		3		3	
8	3		3		3		3	
7	4		4		4		4	
6	4		4		4		4	
5	8		8		8		8	
4	11		11		11		11	
3	11		11		11		11	
2	11		11		11		11	
1	11		11		11		11	

Обозначьте настройку (+ = открыть мм...; - = закрыть мм...)

НАСТРОЙКА ВОЗДУХООТВОДА 106/108С/Е



Регулировка заслонок J106/108 С , J106/108Е								
Поз.	Регулировать "А"		Регулировать "В"		Регулировать "С"		Регулировать "D"	
	Базовая мм	Регулировка	Базовая мм	Регулировка	Базовая мм	Регулировка	Базовая мм	Регулировка
11	0		0		0		0	
10	3		3		3		3	
9	3		3		3		3	
8	3		3		3		3	
7	3		3		3		3	
6	3		3		3		3	
5	4		4		4		4	
4	4		4		4		4	
3	6		5		5		6	
2	8		7		7		8	
1	8		8		8		8	

Обозначьте настройку (+ = открыть мм...; - = закрыть мм...)

Жалюзи, регулирующие поток горячего воздуха, находятся с левой стороны пекарной камеры.

Жалюзи располагаются попарно слева (А и В) и справа (С и D) относительно центра камеры.

Нормативными документами предписывается обеспечивать свободное пространство для прохода воздуха, как показано в предыдущих таблицах.

Иногда может потребоваться изменение стандартного положения; в этом случае необходимо действовать в соответствии со следующими инструкциями.

ОСТОРОЖНО!

Настоятельно рекомендуется изменять расстояние между пластинами жалюзи на 1 миллиметр за один раз.

Частный случай 1: на определенном противне изделия выпекаются неравномерно и в недостаточной степени

В этом случае необходимо увеличить поток горячего воздуха в районе противня, изделия на котором пропекаются в меньшей степени, чем на других:

- для этого приоткройте регулировочные пластины жалюзи в соответствующем секторе, ориентируясь по положению противня по высоте относительно пластин. Например, если на первом противне изделия выпекаются хуже, чем на других, приоткройте регулировочные пластины жалюзи в позиции 10.

Частный случай 2: на определенном противне изделия выпекаются неравномерно и подгорают

В этом случае необходимо уменьшить поток горячего воздуха в районе противня, изделия на котором пропекаются в большей степени, чем на других:

- для этого прикройте регулировочные пластины жалюзи в соответствующем секторе, ориентируясь по положению противня по высоте относительно пластин. Например, если на первом противне изделия пропекаются сильнее, чем на других, прикройте регулировочные пластины жалюзи в позиции 10.

Частный случай 3: на определенном противне изделия, находящиеся в центре, пропекаются хуже, чем по краям

В этом случае необходимо увеличить поток горячего воздуха в районе противня, изделия на котором пропекаются в меньшей степени, чем на других:

- для этого приоткройте только регулировочные пластины жалюзи В и С в соответствующем секторе, ориентируясь по положению противня по высоте относительно пластин. Например, если на первом противне изделия выпекаются хуже, чем на других, приоткройте регулировочные пластины жалюзи в позиции 10.

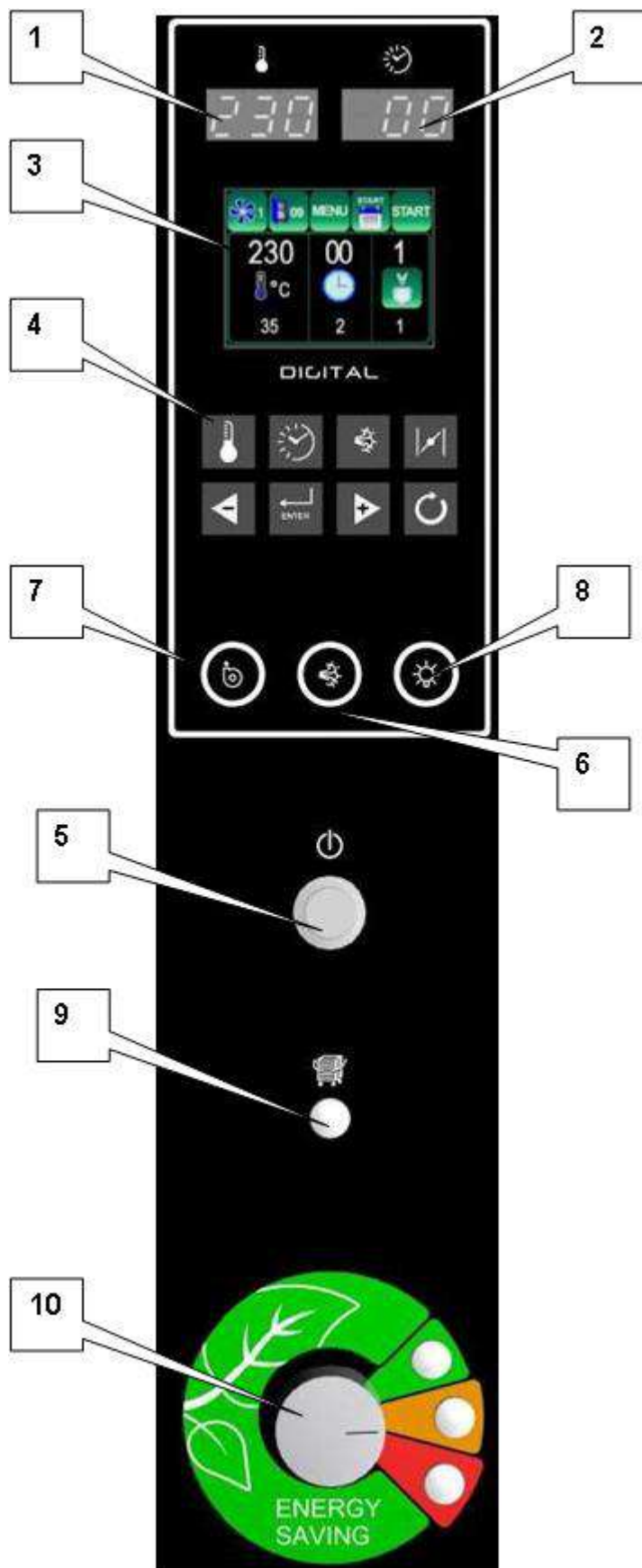
Частный случай 4: на определенном противне изделия, находящиеся в центре, пропекаются лучше, чем по краям

В этом случае необходимо уменьшить поток горячего воздуха в районе противня, изделия на котором пропекаются в большей степени, чем на других:

- для этого прикройте только регулировочные пластины жалюзи В и С в соответствующем секторе, ориентируясь по положению противня по высоте относительно пластин. Например, если на первом противне изделия выпекаются хуже, чем на других, приоткройте регулировочные пластины жалюзи в позиции 10.

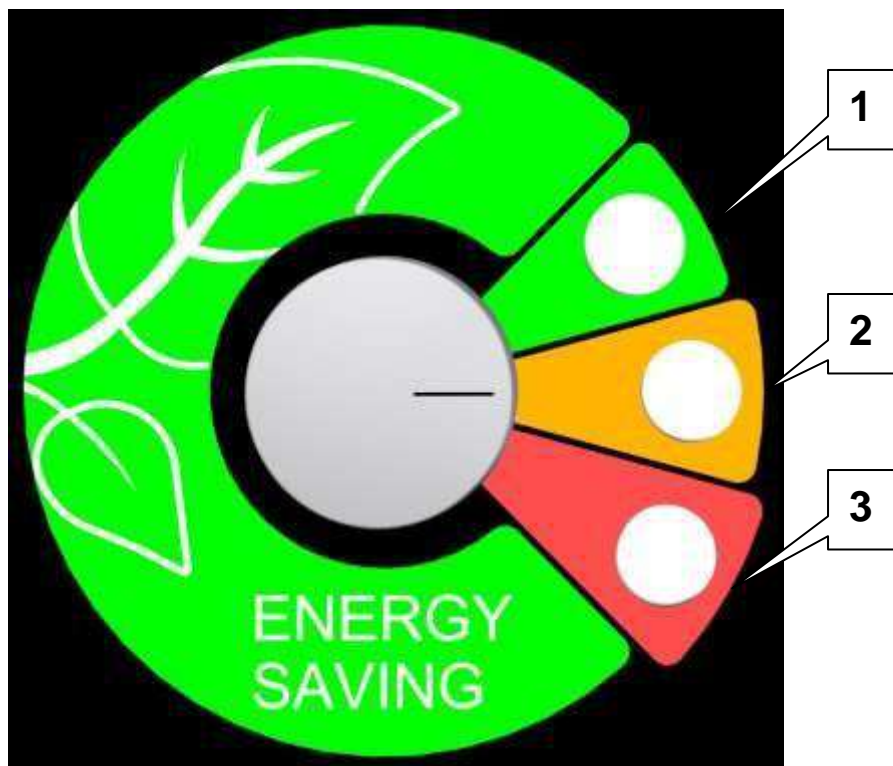
ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (базовая или многофазная в качестве опции)



1. Светодиодный индикатор температуры
2. Светодиодный индикатор времени выпечки
3. ЖК-дисплей и контроль управления
4. Программная клавиатура
5. Кнопка пуска/остановки
6. Ручная кнопка подачи пара
7. Паровой переключатель
8. Переключатель освещения в пекарной камере
9. Световой индикатор поворота стеллажа
10. Переключатель мощности (только для электрических версий)

Только электрические версии



Положения переключателя мощности нагревательных элементов

Положение	J68 ES		J106/108 ES	
	Теоретическая мощность, кВт	Фактическая мощность, кВт*	Теоретическая мощность, кВт	Фактическая мощность, кВт*
1	27	25,6	35,1	33,3
2	40,5	38,5	52,6	50
3	54	51,3	70,2	66,7

* Нагревательные элементы. Фактическая мощность с учетом коэффициента снижения мощности на 5%

Селекторный переключатель мощности регулирует только мощность электрических нагревательных элементов, но не распространяется на устройства управления и электродвигатели.

Установка переключателя мощности нагревательных элементов в одно из следующих положений обеспечивает использование следующих режимов работы печи:

1. Печь будет иметь минимальное энергопотребление, подходящее для поддержания температуры пустой печи или для выпечки кондитерских изделий малого размера.
2. Печь будет иметь среднее энергопотребление, подходящее для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий малого и среднего размера.
3. Печь будет иметь максимальное энергопотребление, подходящее для выпечки хлебобулочных изделий среднего и большого размера.

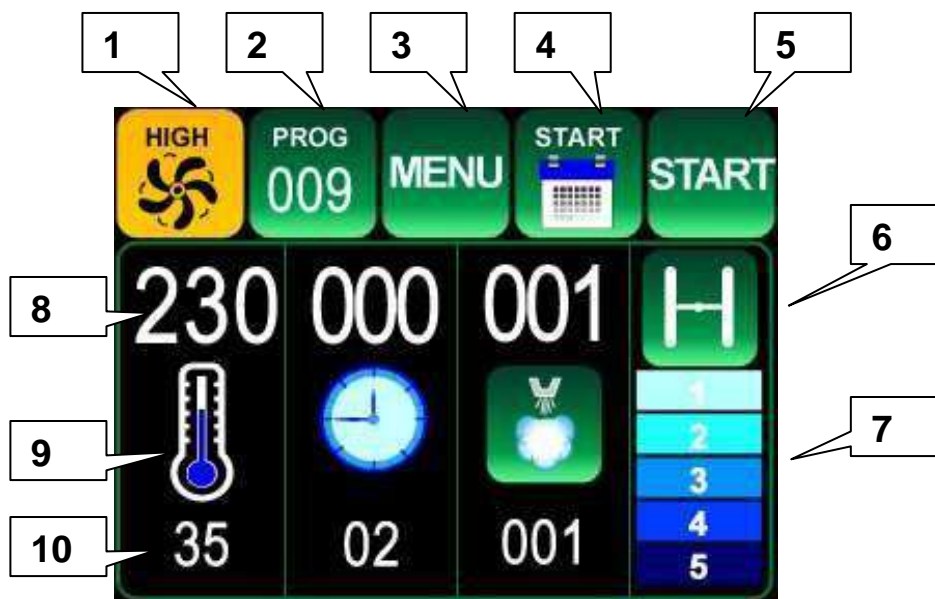
Установите переключатель мощности в положение 2 или 3 для ежедневного предварительного нагрева.

Установите переключатель мощности в положение 3 для быстрого восстановления температуры.

Если вращающиеся тележки не заполнены, установите переключатель мощности в положение 1 или 2.



1. Светодиодный индикатор температуры
2. Светодиодный индикатор времени выпечки
3. ЖК-дисплей и контроль управления
4. Кнопка установки температуры выпечки (в °C или °F)
5. Кнопка установки времени выпечки (в минутах)
6. Кнопка установки времени подачи пара (в секундах)
7. Автоматический демпфер пара (открыт / закрыт)
8. Кнопка уменьшения значения или смещения влево
9. Кнопка подтверждения значения
10. Кнопка увеличения значения или перемещения вправо
11. Кнопка запуска/остановки цикла выпечки



Вид экрана во время работы

1. Скорость вращения вентилятора пекарной камеры (высокая/низкая)
2. Номер программы (0 = ручной режим, максимальный номер – 200)
3. Пользовательское меню, скрытые параметры и проч.
4. Установка даты и времени, настройка часов и запрограммированного запуска
5. Запуск/останов цикла выпечки
6. Клапан выпуска пара (открыт/закрыт)
7. Шаги выпечки для каждой программы (5/10 шагов)
8. Фактические значения (температура, время выпечки и время подачи пара)
9. Функциональные символы (температура, время выпечки и время подачи пара)
10. Установленные значения (температура, время выпечки и время подачи пара)

- Символ температуры мигает во время нагрева.
- На символе часов вращаются стрелки во время выполнения цикла выпечки.
- Символ пара становится желтым и мигает во время подачи пара.
- Если количество шагов программы установлено на «0», таблица шагов «7» не отображается.
- При открывании двери пекарной камеры на экран выводится сообщение «OPEN DOOR» (дверь открыта).



Установка температуры

Нажмите кнопку уставки *Temperature (Температура)*, и когда начнет мигать ранее установленное значение температуры, его можно будет изменить (максимальное значение, которое может быть установлено, определяется обязательным значением, установленным в скрытых параметрах). Чтобы подтвердить установленное значение, нажмите *Temperature* или *Enter (Ввод)*, уставка будет сохранена в памяти (если изменение происходит во время режима регулирования нагрева, значение сохраняется в RAM Backup, в противном случае оно сохраняется в EEPROM).

Установка времени выпечки

Нажмите на уставку *Baking time (Время выпечки)*, и когда начнет мигать ранее установленное значение, его можно будет изменить (максимальное значение, которое можно установить, составляет 99 минут). Нажмите *Baking time* или *Enter*, чтобы подтвердить установленное значение и сохранить его в памяти.

Установка времени подачи пара

Нажмите на уставку *Steam time (Время подачи пара)*, и когда начнет мигать ранее установленное значение, его можно будет изменить (максимальное значение, которое можно установить, составляет 99 секунд). Нажмите *Steam time* или *Enter*, чтобы подтвердить установленное значение и сохранить его в памяти.

Подача пара вручную

Используя кнопки «+» и «-», подведите курсор к значку *Steam (Пар)*, затем нажмите и удерживайте кнопку *Enter* для подачи пара вручную. В этом случае уставка времени подачи пара заменяется отсчетом времени подачи пара вручную (в секундах). Отпустите кнопку *Enter*, чтобы прекратить подачу пара вручную, при этом в окне уставки вновь отобразится заданное значение времени автоматической подачи пара.

Настройка автоматического клапана выпуска пара (открыт/закрыт).

Нажмите уставку *Steam exhaust valve (Клапан выпуска пара)*, чтобы изменить состояние клапана (открыт/закрыт). Время открытия и закрытия клапана можно установить на различных шагах автоматических программ.



Настройка скорости вентиляторов (Примечание: две скорости работы вентилятора: доп. комплектация)

Нажимая кнопки «+» и «-», наведите курсор на значок *Fan Speed* (*Скорость вращения вентилятора*), нажмите *Enter* (*Ввод*), чтобы изменить состояние скорости (НИЗКАЯ/ВЫСОКАЯ). На различных шагах автоматических программ можно установить время работы вентилятора на низкой или высокой скорости.

Состояния ПУСК/СТОП цикла выпечки

Нажмите на уставку *Baking cycle* (*Цикл выпечки*), чтобы изменить состояние (ПУСК на СТОП или наоборот). В режиме СТОП отключаются все релейные выходы и прекращается отсчет *Времени выпечки* (*Baking time*). В режиме ПУСК печь начинает управлять выходами в соответствии со временем, установленным в уставках. После начала отсчета времени выпечки на дисплее отображается установленное время в режиме обратного отсчета. По окончании обратного отсчета подается прерывистый звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы сбросить звуковой сигнал. Нажмите уставку цикла выпечки *Baking cycle*, чтобы прервать отсчет времени выпечки в режиме ПУСК.

Установка номера программы

Нажимая кнопки «+» и «-», наведите курсор на значок *PROG*, нажмите *Enter*, чтобы установить значение или изменить его (максимальное количество программ – 200). Снова нажмите *Enter*, чтобы подтвердить установленное значение и сохранить его в памяти. Установленное значение номера программы не поддается изменению, если печь находится в режиме START (ПУСК).



Окончание выпечки

По окончании времени выпечки подается звуковой сигнал; нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

Либо остановите цикл выпечки, либо добавьте несколько минут к времени цикла выпечки.



Установка даты, времени и часов

Нажимая кнопки «+» и «-», наведите курсор на значок даты и часов *Date and Clock*, затем выберите значок настройки часов *Clock setting*.

Переместите курсор, чтобы установить дату и время на часах (выберите параметр для установки, нажмите *Enter*, чтобы выполнить настройку, установите значение и снова нажмите *Enter*, чтобы подтвердить установленное значение и сохранить его в памяти).



Настройка запрограммированного пуска

Нажимая кнопки «+» и «-», наведите курсор на значок даты и часов *Date and Clock*, затем выберите значок запрограммированного пуска *Programmed Start*. Установите время в тот день недели, когда вы хотите запустить печь. Чтобы включить отложенный пуск, нажмите *ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)*.

Если отложенный пуск будет активирован на главной странице, на дисплее будет отображаться день недели/время, установленные для запуска печи, текущее время/дата и соответствующий значок. Когда наступит установленное время, произойдет запуск печи в конфигурации СТОП, при этом температура будет регулироваться на уровне уставки.



Программирование пользовательских параметров

Нажимая кнопки «+» и «-», наведите курсор на значок MENU (МЕНЮ), затем на BAKER (ПЕКАРЬ), далее нажмите Enter и введите пароль «637444» для входа в подменю.

PARAMETERS	1/2
Contraste LCD:	14
Temp. scale:	°C
Date type:	EUR
Start day num:	1

PARAMETERS	2/2
Block set:	OFF
Buzzer:	TASTI
Sire:	COTT.

SET VAPORE	Europa BAKERY & PASTRY
Modalita:	CONT.
Tempo ON:	5 SEC
Tempo OFF:	5 SEC

Программирование параметров настройки SET

Нажимая кнопки «+» и «-», наведите курсор на значок SET (НАСТРОЙКА), нажмите Enter и установите режим подачи пара.



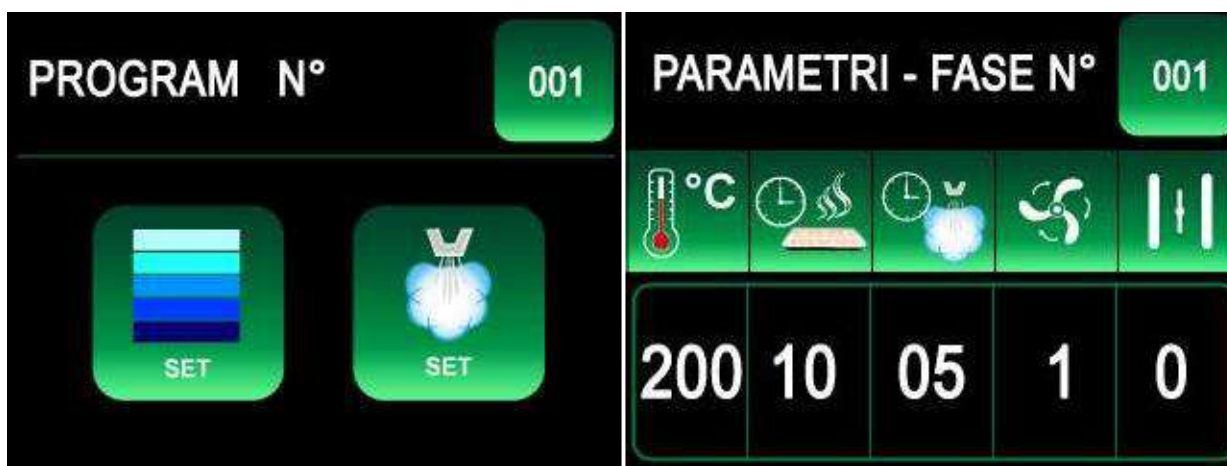
Настройка шагов выпечки для каждой автоматической программы (максимальное количество программ – 200)

Войдите в меню «Hidden parameters» (Скрытые параметры) и выберите нужные данные, чтобы установить количество шагов для каждой программы.

Значок, показывающий текущий шаг, отображается только тогда, когда прибор находится в режиме запуска и выполняет автоматическую программу.

На различных шагах выпечки можно установить разные значения следующих параметров:

- Температура
- Время выпечки
- Время подачи пара
- Скорость вращения вентилятора
- Открытое или закрытое положение клапана выпуска пара



Если количество шагов установить на «0», таблица шагов не будет отображаться на главном экране. Если количество шагов установить на «5», таблица шагов будет отображаться на одном экране, Если количество шагов установить на «10», таблица шагов будет отображаться на двух экранах.

ВАЖНО:

Таблица шагов (как 5, так и 10) должна быть составлена полностью, иначе программа не будет сохранена.



Проверка версии установленной прошивки

Нажмите SW, чтобы посмотреть версию установленной прошивки.



Проверка времени обслуживания

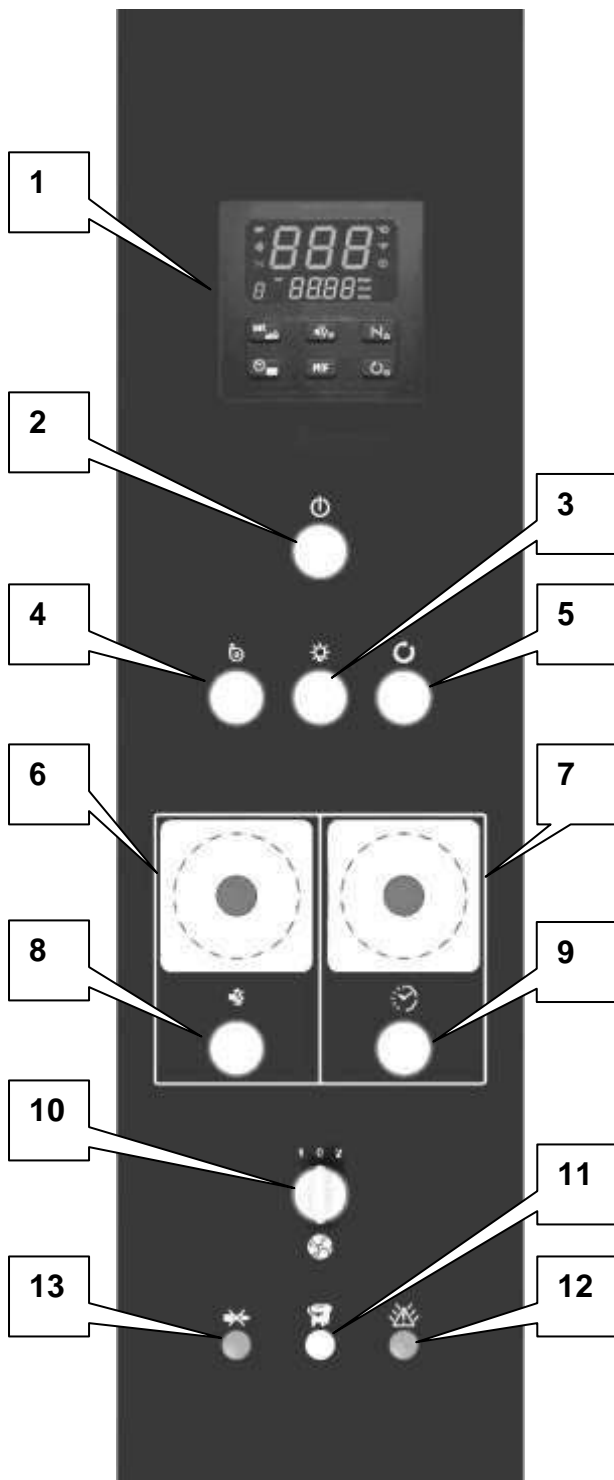
Нажмите SERVICE (**ОБСЛУЖИВАНИЕ**), чтобы проверить оставшееся количество часов работы до обязательной проверки уполномоченным техническим персоналом.



Импорт/экспорт рецептов с помощью USB-накопителя

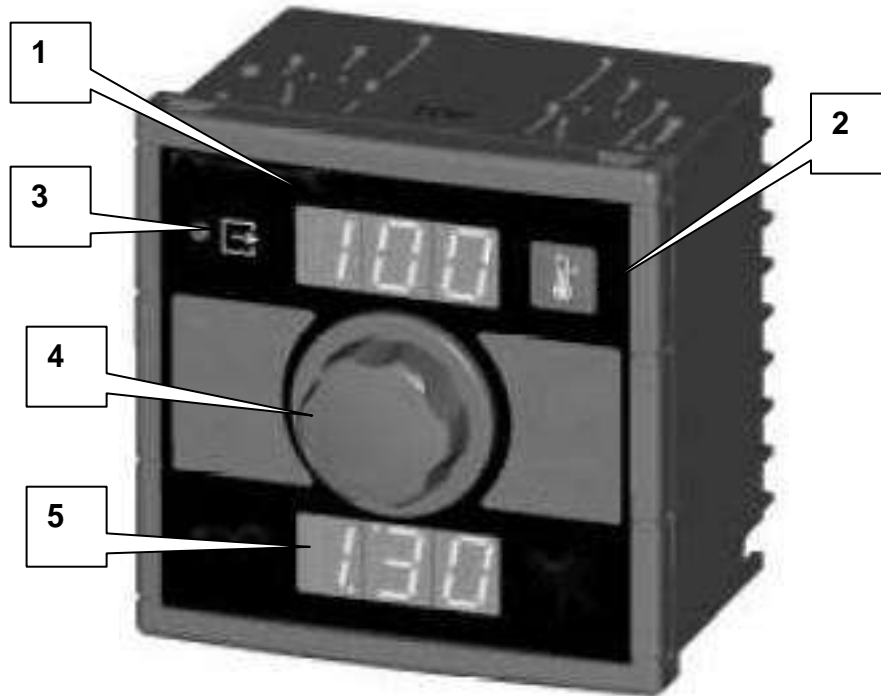
Можно обновить установленную прошивку для загрузки и скачивания рецептов, вставив USB-накопитель в соответствующий порт на дверце панели управления (для версий, оснащенных этой функцией). Вставьте USB-накопитель в порт, нажмите UPLOAD / DOWNLOAD, выберите режим скачивания или загрузки рецептов. USB-накопитель можно использовать для архивирования рецептов или для переноса рецептов с одной печи на другую.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Терморегулятор
2. Кнопка / переключатель Пуск / Стоп
3. Кнопка / переключатель освещения в камере
4. Кнопка / переключатель экстрактора пара
5. Кнопка / переключатель цикла выпечки
6. Таймер пара
7. Таймер выпечки
8. Кнопка / переключатель подачи пара
9. Кнопка / переключатель таймера цикла
10. Селектор скорости вентилятора (опция)
11. Световой индикатор вращения тележки
12. Световой индикатор общего сигнала тревоги
13. Световой индикатор неисправности горелки

Базовый терморегулятор



1. Отображение заданной температуры
2. Кнопка для установки температуры
3. Световой индикатор повышения температуры
4. Ручка для регулировки температуры
5. Реальная температура в пекарной камере

Приложение «А»: Показатели качества воды, используемой для подачи на парогенератор

Показатели качества воды, используемой для подачи на парогенератор, **ДОЛЖНЫ соответствовать «Правилам, действующим в Европейском сообществе относительно качества воды, предназначенной для потребления человеком», где указано, что: «вода не должна быть агрессивной»**

Технические особенности:

- Точка подключения должна соответствовать требованиям инструкции по эксплуатации печи.
- Размер трубы для подвода воды – ½ G (или труба с эквивалентным внутренним сечением).
- Установите шаровой кран для быстрого отключения подачи воды.
- В случае частых резких перепадов давления в системе водоснабжения установите регулятор давления.
- Давление в замкнутом контуре: от 2 до 5 бар.
- Расход воды: от 25 (минимум) до 30 л/мин.

Основные показатели:

- Общая жесткость: Макс. 10° F (французские градусы)
- Концентрация ионов водорода (pH): от 6,5 (минимум) до 9,5 (максимум)
- Проводимость: макс. 1000 мкСм/см
- Индекс Ланжелье (показатель стабильности и агрессивности воды при 20 °C): от -0,5 до +0,5
- Индекс Ризнера (показатель стабильности воды при 20 °C): от 6 до 7,5
- Хлориды: не более 15 мг/л
- Сульфаты: не более 50 мг/л
- Натрий: не более 100 мг/л
- Железо: не более 0,2 мг/л
- Марганец: не более 0,05 мг/л

ВНИМАНИЕ. В случае несоблюдения вышеуказанных значений существует риск повреждения парогенератора, что потребует полной замены паровой системы. Разумеется, что эта замена не покрывается гарантией!

Примечания:

- Рекомендуется регулярно проводить анализ качества воды с привлечением квалифицированных специалистов, чтобы избежать повреждений парогенератора и оборудования водяного контура.
- Жесткая вода, с высоким содержанием бикарбонатов, вызывает образование накипи.
- Если вода чересчур жесткая (с высокой концентрацией карбоната кальция), рекомендуется установить умягчитель, чтобы избежать образования накипи и повреждения паровой системы.
- Использование умягчителя на ионообменных смолах снижает временную жесткость воды, но при этом снижает и значение pH, повышая кислотность.
- Значения pH ниже 6,5 указывают на то, что вода является кислой и, следовательно, агрессивной.
- Кислотность можно нейтрализовать путем добавления полифосфатов, используя специальные дозаторы.
- Чем выше значение проводимости, тем больше солей содержится в воде (опасность коррозии).
- Высокие концентрации хлоридов, особенно в сочетании с кислотным pH, ускоряют коррозию.

Apach

BAKERY *Line*

Equip Group

+7 495 234 00 33

<http://equipgroup.ru/>

<http://bakeryline.apach.it/>