iterma

TM05

Шкафы пекарские
PI-906 Ri, PI-910 Ri.



Руководство по монтажу и эксплуатации.
1115.00.000 РМЭ

Ярославль

Содержание

Введение
1. Важные замечания **3**
2. Установка **4**
2.1 Установка на определенное место **4**
2.2 Выбор места расположения шкафа пекарского **4**
2.3 Электрическое подключение **5**
2.4 Эквипотенциальная система **6**
2.5 Подключение к водопроводу **6**
2.6 Подключение к канализационного слива **6**
2.7 Отвод пара из камеры приготовления **6**
3. Общие сведения об использовании шкафа пекарского **7**
4. Очистка и техническое обслуживание **9**
4.1 Очистка **9**
4.2 Замена ламп в шкафе пекарском **10**
4.3 Запасные части **11**
4.4 Техническое обслуживание **11**
5. Воможные причины неисправностей **13**

Производитель оставляет за собой право изменять (модифицировать) продукт, как и когда сочтет полезным и необходимым без предварительного уведомления потребителя. Полученное Вами оборудование может отличаться от представленного описания.

Введение

Уважаемый покупатель, мы хотели бы поблагодарить Вас и поздравить Вас с приобретением этого шкафа пекарского и мы верим, что это будет началом продолжительных взаимоотношений.

1. Важные замечания

Все операции по установке, монтажу, сервисному обслуживанию и поддержке должны производиться квалифицированным персоналом в соответствие с действующим законодательством и нормативами.

Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед установкой, монтажом и введением в эксплуатацию оборудования.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью оборудования. Оно должно храниться в целостности и в доступном месте в течение всего срока эксплуатации шкафа пекарского.

Это оборудование предназначено для профессионального использования и соответствует действующим на данный момент требованиям. Данное оборудование предназначено только для использования в целях приготовления хлебобулочных изделий методом выпекания. Любое другое использование расценивается как неправильное.

Производитель не несет никакой ответственности при неправильном и нецелевом использовании оборудования.

Оборудование должно быть подсоединено к основному источнику энергии в соответствии с методами, требуемыми правилами безопасности. Перед использованием оборудования в первый раз убедитесь, что внутри камеры приготовления нет руководства по эксплуатации, паспорта, сервисной книжки, пластиковых пакетов или каких-либо других предметов.

Перед использованием оборудования все ярлыки (этикетки) и защитная пленка, используемая внутри или снаружи, должны быть удалены.

Не засоряйте вентиляционные отверстия и не закрывайте отверстия, распределяющие воздух.

Если шкаф не работает, отключите его от источника питания и свяжитесь с ближайшим техническим центром. Никогда не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно.

Никогда не помещайте легко воспламеняющиеся предметы в печь: они могут случайно загореться и спровоцировать пожар.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должно использоваться только квалифицированным персоналом.

В случае приготовления пищи с очень большим содержанием жира, поместите контейнер внизу камеры приготовления (внутри), чтобы дополнительно собирать жир, стекающий с продукта.

Особое внимание должно быть обращено на то, чтобы предотвратить возникновение несчастных случаев при изъятии поддона, содержащего горячую жидкость (остатки).
Если поддон содержит горячую жидкость, поместите его внутрь изделия, на уровень, позволяющий оператору следить (наблюдать) за ним.
Обратите особое внимание во время изъятия горячей пищи в течение и после приготовления: температура может быть очень высокой и при касании с незащищёнными участками тела может вызвать ожоги.

Открывайте дверь шкафа медленно, чтобы избежать воздействия горячего пара.

Используйте оборудование при температуре окружающего воздуха от +10 до + 35°C.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

2. Установка

Перед установкой изделие необходимо выдержать при температуре 18...25^{O}C не менее 8 часов.

Перед тем, как разместить оборудование, пожалуйста, проверьте все габариты и точное местоположение электропроводки, водопровода и вентиляции, а также сверьтесь с информацией на техническом шильдике и информационными наклейками на задней панели изделия.

2.1 Установка на определенное место

Шкаф пекарский должен быть установлен в помещении, вентилируемом соответствующим образом, согласно требуемым нормам.

2.2 Выбор места расположения шкафа пекарского.

Снимите упаковку с оборудования, удалите защитную пленку с внешних панелей. Используйте растворитель (например, изопропиловый спирт), чтобы удалить любые остатки клея, оставшиеся на панелях. Применяемый растворитель должен быть безопасен для здоровья, и при его использовании должна быть обеспечена необходимая вентиляция в зоне применения.

Остатки плёнки и клея после первого же использования оборудования прикипают к поверхности, что не позволяет их удалить в последствии и портит внешний вид изделия.

Оборудование не предназначено для встроенного расположения.

Шкаф пекарский должен быть размещён на плоской поверхности. Высота рабочей поверхности может быть отрегулирована при помощи регулируемых опор.

Поверхности прилегающей мебели и все материалы, находящиеся вблизи

оборудования, должны быть предназначены для работы при температуре 150 °С.

Изделие должно быть установлено так, чтобы обеспечивался свободный доступ к месту электрического подключения, подключения холодного водоснабжения и установки слива.

Примечание: Установка шкафа должна обеспечивать расстояние от его задней панели до ближайшей плиты или фритюра не менее 1,5 м, расстояние от боковых сторон шкафа до плит должно составлять не менее 1,0 м, до фритюра 1,5 м.

2.3 Электрическое подключение шкафа пекарского.

! Важно:

- подключение к электроэнергии должно быть произведено квалифицированным персоналом в соответствии с действующими требованиями/нормами.
- электрическое подключение производиться к сети трехфазного тока напряжением 380-400 V, род тока переменный, частота тока в сети 50/60 Hz.

! Оборудование должно быть правильно подсоединено к системе заземления.

Шкаф должен быть подключён через отдельный автоматический выключатель (25А) согласно соответствующей наклейке на задней панели изделия. Автоматический выключатель должен быть установлен вблизи оборудования (удалённость не более 2 м).

При электрическом подключении шкафа пекарского рекомендуется использовать УЗО.

В любом случае провод заземления не должен прерываться с помощью выключателя.

! Предупреждение:

Перед тем, как производить техническое обслуживание, всегда отключайте изделие от основного источника электроснабжения.

Убедитесь, что кабель заземления (желто-зеленый) подсоединен к соответствующей клемме на вилке подключения. Минимальное сечение жилы каждого провода электроподключения 2,5 мм^2 для меди.

Если вам необходимо установить или заменить кабель, следуйте ниже указанному:

- отключите шкаф от источника питания;
- снимите крышку клеммной колодки, расположенной на задней панели изделия;
- подсоедините провода к клеммным зажимам, как показано на наклейке на задней стороне изделия, убедившись, что желто-зеленый провод подсоединен к клемме заземления;
- кабель должен быть закреплен при помощи зажима для проводов на клеммной колодке. Не позволяйте никакой части кабеля находиться при температуре свыше 75 °С.

2.4 Эквипотенциальная система

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствие с действующим законодательством. Это подключение должно производиться между разным оборудованием посредством клемм, обозначенных символом  .

Эквипотенциальный кабель (провод) должен иметь минимальное сечение 10 мм^2 для алюминия (6 мм^2 для меди).

2.5 Подключение к водопроводу

Подключение изделия к системе холодного водоснабжения должно производиться с использованием фильтров грубой и тонкой очистки, также необходимо установить кран-вентиль между водопроводом и оборудованием. Дополнительно необходимо устанавливать смягчитель воды, обеспечивающий жёсткость воды подаваемой в оборудование 7 – 12 dF.

Перед подсоединением водопроводной трубы к оборудованию необходимо дать некоторому количеству воды слиться (в течение 10 минут), чтобы очистить трубу от каких-либо загрязнений.

Давление воды, подаваемое в оборудование, должно быть между 50 и 300 кПа. Подключение шкафа к системе холодного водоснабжения осуществляется через клапан соленоидный имеющий наружную резьбу 3/4".

ВНИМАНИЕ! При использовании в изделие воды, не прошедшей фильтрование гарантии завода-изготовителя не предоставляются.

2.6 Подключение канализационного слива.

Вода, сливающаяся из сливной выводящей трубы, может достигать температуры до +100°С. Поэтому для таких подсоединений должны использоваться трубы, подходящие для высоких температур.

На задней стороне шкафа находится сливная труба диаметром 25 мм. Её необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу в соответствие с действующими нормами, посредством жесткой (неподвижно закрепленной) или гибкой теплоустойчивой трубы. Длина трубы не должна превышать одного метра.

Подключение слива рекомендуется производить с «разрывом струи» между трубой слива и канализационным отверстием.

2.7 Отвод пара из камеры приготовления.

Отверстие для вытяжки из камеры приготовления располагается на верхней части шкафа (крыше). Не накапливайте никаких предметов и/или материалов около отверстия, поскольку это может вызвать блокировку выхода пара.

Шкаф необходимо установить под вытяжным зонтом. Вентиляция должна обеспечивать отвод пара, дыма, излишек тепла из системы отвода пара и отвод тепла при открывании двери. При установке над изделием вытяжного зонта необходимо обеспечить возможность визуального контроля состояния заслонки системы отвода пара, обслуживания заслонки и её привода.

3. Общие сведения об использовании шкафа пекарского.

Важно:

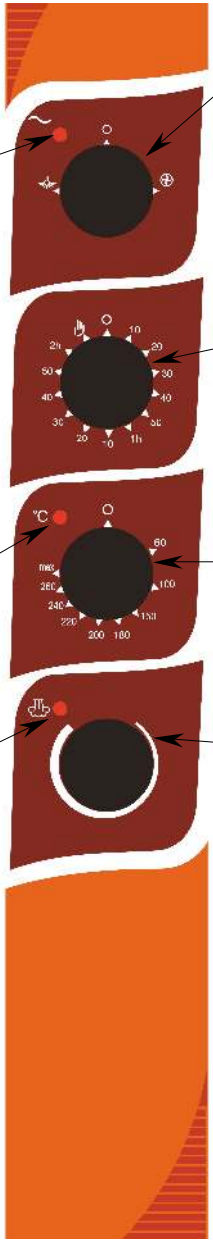
Перед первоначальным использованием изделия рекомендуется включить его на максимальную температуру и оставить нагреваться на один час. В течение этого времени может появиться (неприятный) запах и дым из-за клея (связывающего вещества) термоизоляции и масел изделия. Рекомендуется оставить открытым окно для вентиляции воздуха.

Необходимо обеспечить приточную и вытяжную вентиляцию.

Управление

Панель управления представлена на рис.1

Для начала работы необходимо повернуть ручку переключателя в крайне правое положение, при этом загорится индикаторная лампа. Далее при помощи ручки таймера необходимо установить время приготовления или выбрать постоянный режим работы . После этого при помощи ручек термостата и термореле задать необходимые параметры приготовления. По истечении заданного времени (кроме режима ) процесс приготовления будет завершен. Для завершения приготовления в постоянном режиме работы необходимо повернуть ручку таймера по часовой стрелке в нулевое положение.



Переключатель
3хпозиционный,
обеспечивает выбор функции.

Световая индикация включения,
выключения изделия.

Таймер,
предназначен для задания
времени приготовления.

Световая индикация работы
термостата.

Термостат,
предназначен для задания и
поддержания необходимой
температуры внутренней
камеры.

Световая индикация работы
термореле увлажнения

Термореле увлажнения,
предназначено для установки
количества подаваемой в
камеру воды.

Рис.1:Панель управления шкафа пекарского.

4. Очистка и техническое обслуживание.

4.1 Очистка

ВНИМАНИЕ!!!

Никогда не используйте очистку паром ни для каких частей шкафа пекарского.

Мойка камеры шкафа должна проводиться только на остывшем оборудовании, при температуре внутри камеры не выше +60ºС.

Ежедневное обслуживание - очистка проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие.

Частота и объём обслуживания внутренней камеры изделия зависит от интенсивности использования и продуктов приготовления. Предприятие изготовитель рекомендует ежедневную очитку камеры от остатков пищи, конденсата, жира и др.

ВНИМАНИЕ!!!

- **Не допускается очистка изделия водяной струей или с применением моющей машины под высоким давлением;**
- **Не допускается погружение изделия в воду. Вода ни в коем случае не должна попасть вовнутрь изделия;**
- **Не допускается применять для очистки проволочные губки, проволочные щетки или другие абразивные приспособления.**
- **Не допускается применять для очистки внутренней камеры изделия и его наружных поверхностей агрессивные моющие средства, содержащие такие ингредиенты как хлор, хлориды, аммиак.**

Очистка камеры

Для облегчения процесса мойки необходимо на 5-10 минут включить паровой режим работы: температура внутренней камеры не более 50º, подача воды на максимум. Затем нанести на рабочие поверхности специальный (щелочной) раствор и оставить его на 5-10 минут. По истечении этого времени моющий раствор необходимо смыть в том же режиме парообразования или при помощи ручного душа. В заключение процесса очистки можно просушить ее в режиме конвекции. Для удаления оставшихся после вышеуказанных манипуляций загрязнений необходимо использовать пластиковый шпатель или лопаточку.

Очистка резинового уплотнителя

Резиновый уплотнитель играет большую роль в работе шкафа, поэтому ему необходимо уделять особое внимание.

Резиновый уплотнитель двери необходимо мыть ежедневно, остатки продуктов и жировые загрязнения удалять немедленно. Очистку уплотнителя осуществлять только мягкими щадящими средствами.

Очистка стекол

Очистку стекол двери необходимо проводить совместно с очисткой камеры и использовать для этого те же самые чистящие средства. Конструкций двери щкафа предусмотрена возможность чистки пространства между стёклами, данная процедура выполняется периодически, по мере необходимости.

Для чистки стёкол с внутренних сторон необходимо: открыть дверь; внутреннее стекло освободить из защёлок; повернуть внутреннее стекло до упора, не делая сильных нажимов. После чистки стёкол двери изнутри, установите внутреннее стекло на место.
Перед началом эксплуатации изделия убедитесь в том, что внутреннее стекло плотно установлено и не имеет возможности смещаться.

Очистка корпуса

Корпус изделия так же периодически нуждается в очистке. шкаф снаружи необходимо протирать мягкой губкой или тканью со специальным средством для нержавеющей стали. Категорически запрещается ополаскивать внешние поверхности изделия при помощи ручного душа.

4.2 Замена ламп в шкафе пекарском

! **Предупреждение**: во избежание удара электрическим током или каких-либо других несчастных случаев внимательно прочитайте следующие инструкции:

Прежде чем менять электрическую лампу, убедитесь, что изделие отключено от основного электропитания. Убедитесь, что камера изделия и лампа остыли.

Открыть полностью дверь, снять направляющие со стороны камеры, где установлены галогенные лампы. Отвинтить винты крепления крышки лампы, вышедшей из строя. Аккуратно снять крышку лампы, чтобы стекло лампы не упало (его необходимо придерживать при этом). Далее сняв крышку и стекло вытащить отказавшую лампу и провести её замену. Затем установить в исходное положение все элементы крепления лампы и компоненты шкафа (направляющие).

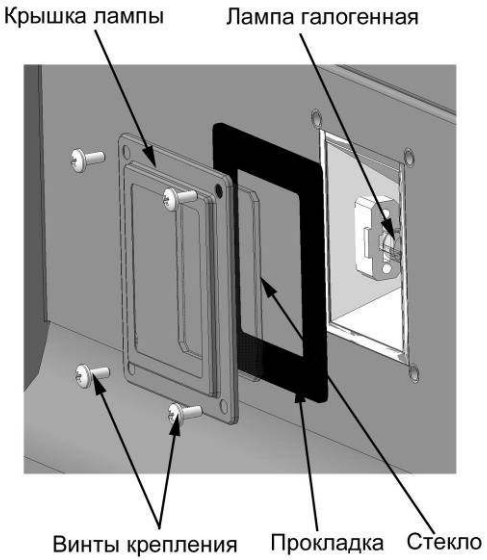


Рисунок 2. Составные элементы галогенной лампы.

! Предупреждение: Лампа галогенная вследствие этого при монтаже и демонтаже лампы использовать либо сухую ткань, либо специальные перчатки. Не брать колбу лампы незащищённой рукой. Максимальная мощность лампы 40 Вт.

4.3 Запасные части

Любая необходимая замена запчастей должна производиться с применением разрешенных (оригинальных) запасных частей. Не закрепляйте или не меняйте какие-либо части изделия, к которым не даны пояснения в данном руководстве по эксплуатации. Любой вид технического обслуживания должен производиться только уполномоченным персоналом. При запросе запасных частей, пожалуйста, укажите следующее информацию:

1) Модель изделия и серийный номер (расположены на шильде).
2) Описание и номер запасной части (информация предоставляется только авторизированным сервисным центром).
3) Информация, касающаяся продавцов изделия и ближайших к вам сервисных центров.

Информация по запасным частям, комплектующим и материалам предоставляется специализированной организацией.

4.4 Техническое обслуживание.

При проведении технического осмотра необходимо придерживаться плана, представленного в таблице 1.

После окончания вышеуказанных работ, необходимо заполнить соответствующий талон сервисной книжки.

Таблица 2

№	Комплектующие	Период эксплуатации, год									
		0,5	1	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5
1	ТЭН кольцевой 4кВт .	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**
2	Электродвигатель	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**З**
3	Крыльчатка D-196 мм	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**З**	**П**	**П**	**П**	**З**
4	Лампа галогенная 230 В, 40 Вт, G9	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**
5	Прокладка лампы	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**З**
6	Электровентилятор охлаждения	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**
7	Клапан соленоидный	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**З**	**П**	**П**	**П**	**З**
8	Контакторы	**П**	**П**	**П**	**З**	**П**	**З**	**П**	**П**	**П**	**З**
9	Конденсаторы	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**
10	Микровыключатель	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**З**
11	Плата электрическая	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**
12	Замок – ручка с ответной частью	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**
13	Уплотнение внутреннего стекла	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**П**	**З**
14	Комплект шлангов с хомутами червячными	**П**	**З**	**П**	**З**	**П**	**З**	**П**	**З**	**П**	**З**

П – проверка работоспособности

З – замена комплектующей (имеет рекомендательный характер)

5. Возможные причины отказов и способы их устранения.

Поломка	Причина	Решение проблемы
Шкаф полностью отключен	Отсутствует напряжение в электросети.	Восстановите напряжение в электросети (работа выполняется специалистом)
	Электрическое подключение к источнику энергии произведено не правильным образом.	Проверьте электроподключение оборудования к основному источнику питания. **(работа выполняется специалистом)**
Управление пароувлажнением включено, но вода не поступает в камеру изделия (или поступает, но не на все вентиляторы)	Вентиль подачи воды закрыт	Откройте кран подачи воды ***(выполняется самостоятельно)***
	Подключение к водопроводу не было произведено правильным образом	Проверьте правильность подключение к сети холодного водоснабжения **(работа выполняется специалистом)**
	Произошёл срыв шланга (шлангов) с трубки подачи. Дефект шланга. Ослабление хомутов крепления	Снять задние панели изделия. Перекрыть подвод воды. Проверить соединение шлангов подвода воды с клапанами соленоидными и трубками. При необходимости провести замену шлангов или червячных хомутов. Восстановить подвод воды в камеру изделия. **(работа выполняется специалистом)**
	Засорение отверстий в жиклёрах (жиклёре) в клапанах (клапане) соленоидных	Снять задние панели изделия. Перекрыть подвод воды. Отсоединить шланги подвода воды. Снять клапана соленоидные. Прочистить жиклёры. При невозможности прочистить жиклёры провести замену клапанов соленоидных в сборе с жиклёрами. **(работа выполняется специалистом)**
	Недостаточное давление воды в сети холодного водоснабжения	Проверить давление при помощи манометра (уровень давления согласно паспорту или руководству) **(работа выполняется специалистом)**

Вода просачивается через дверь и уплотнение, даже когда дверь закрыта	Повреждено уплотнение двери	Необходимо проведение замены уплотнителя двери. **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Механизм двери плохо закреплен, либо произошло нарушение геометрии двери	Необходимо проведение регулировки механизма крепления двери и проверка соединений двери **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
Освещение внутренней камеры не включается	Лампочка разбита или перегорела	Замените лампочку после приобретения аналогично марки лампы **(выполняется самостоятельно)**
	Лампочка плохо закреплена	Поместите (разместите) правильно лампочку в держателе для лампочки **(выполняется самостоятельно)**
Приготовление происходит не равномерно	Вентилятор не меняет своё вращение	Проверка работоспособности и подключения датчика частоты вращения или силовой платы **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Один вентилятор (или несколько) не вращается	Проверка работоспособности и подключения электродвигателей или силовой платы **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**
	Один нагревательный элемент (или несколько) неисправен.	Проверка электроподключения ТЭНов к плате или замена необходимого количества ТЭНов **Обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для сервисного обслуживания**

Для заметок

Для заметок