Apach
BAKERY line

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДУЛЬНАЯ ПЕЧЬ
ELECTRIC MODULAR OVEN

серии E
E series

ГОД ВЫПУСКА

YEAR OF MANUFACTURE

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

SERIAL NUMBERS



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
USE AND MAINTENANCE MANUAL

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

EUROPA S.r.l.
Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53
36034 Мало - Виченца
Телефон: +39 0445 637 444
Факс: +39 0445 637 455
Эл.почта europa@europa-zone.com
www.europa-zone.com

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

название	Электрическая подовая печь
серийный №	См. титульную страницу
год производства	См. титульную страницу

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

EUROPA S.r.l.
Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53
36034 Мало - Виченца
Телефон : +39 0445 637 444
Факс: +39 0445 637 455
Эл.почта europa@europa-zone.com
www.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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА стр. 5

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «CE» стр. 6

3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ стр. 6
- 3.1 Оператор и специалист по техобслуживанию стр. 6
- 3.2 профилактические и защитные меры: стр. 6
- 3.3 Защитные приспособления и предохранительные устройства стр. 8
  - 3.3.1. Знаки безопасности, используемые в руководстве стр. 8
  - 3.3.2. Знаки безопасности на печи стр. 9
- 3.4 Остаточные риски стр. 9

4. ОПИСАНИЕ стр. 10
- Описание печи и соответствующего оборудования стр. 10
  - 4.1.1 Структура стр. 11
  - 4.1.2 Органы управления и электрические цепи стр. 11
  - 4.1.3 Механическое и гидравлическое управление стр. 11
  - 4.1.4 Аксессуары стр. 12
  - 4.1.5 Подключение к источникам энергоснабжения стр. 13
  - 4.1.6 Дренажные подключения стр. 13
- 4.2 Принятые стандарты технического производства стр. 13

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ стр. 14
- 5.1 Технические характеристики, габариты и веса стр. 14

6. ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ стр. 15
- 6.1. Условия использования по назначению стр. 15
- 6.2. Ситуации, в которых производитель считается освобожденным от ответственности стр. 15

7. ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА стр. 15
- 7.1. Общие положения стр. 15
- 7.2. ПРР печи в упаковке и без стр. 15
- 7.3. Транспортировка стр. 16
- 7.4. Хранение стр. 16

8. ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ стр. 16

9. УСТАНОВКА стр. 16
- 9.1. Определение местоположения стр. 16
- 9.2. Допустимые показатели окружающей среды стр. 17

10. СБОРКА И РАЗБОРКА стр. 17

11. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ стр. 17
- 11.1. Предварительные соображения стр. 17
- 11.2. Подключение к электричеству и вытяжкам стр. 17
  - 11.2.1. Электричество стр. 18
  - 11.2.2. Вода стр. 19
  - 11.2.3 Выхлоп парогенератора стр. 19
- 11.3. Опытная эксплуатация печи стр. 19
- 11.5. Обучение производственного персонала стр. 20

12. ЭКСПЛУАТАЦИЯ стр. 20
- 12.1. Панели управления стр. 20
- 12.2. Эксплуатация стр. 40
  - 12.2.1. Описание работы машины стр. 40
  - 12.2.2. Циклы запуска и обкатки стр. 43

13. ЧИСТКА стр. 42
13.1. Обслуживание: используемые материалы и инструменты стр. 42
13.2. Частота обслуживания стр. 42
13.3. Материалы и способы, которые не должны применяться стр. 43

14. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ стр. 43
14.1. Программа техобслуживания стр. 43
14.2. Устранение неисправностей: обычный и специализированный ремонт стр. 43
14.3. Программа смазки стр. 47
14.4. Как заказать запчасти стр. 47
14.5. Устранение неполадок стр. 47

15. ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ стр. 48
15.1. Временное хранение стр. 48
15.2. Длительное хранение стр. 48
15.3. Дальнейшая продажа стр. 48
15.4. Утилизация стр. 48

16. ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА стр. 48

17. ПРИЛОЖЕНИЯ: стр. 49

17.1 ГАРАНТИЯ стр. 49
17.2 КОПИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ СТАНДАРТАМ ЕС стр. 50

1. 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/EC о безопасности машин и оборудования от 17 мая 2006 г.
Директива 2004/108 / EC об электромагнитной совместимости от 15 декабря 2004 г.
Директива 2006/95 / EC о низковольтном оборудовании от 12 декабря 2006 г.
UNI EN ISO 12100-1st:2005 (Стандарт: Безопасность машин. Основные понятия, общие принципы расчета. Часть 1)
UNI EN ISO 12100-2nd:2005 (Стандарт: Безопасность машин. Основные понятия, общие принципы расчета. Часть 2)

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.

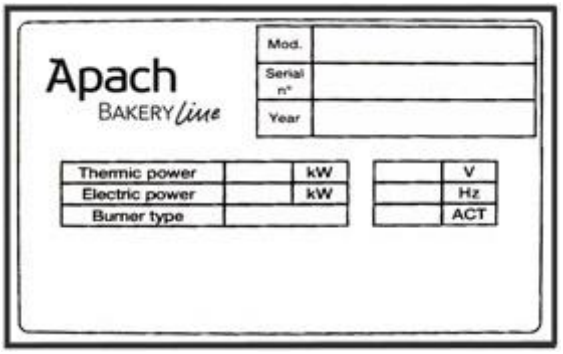
ИНСТРУКЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ
Общие меры предосторожности. Описание и технические данные. Целевое и непредусмотренное использование.
Погрузка и транспортировка деталей, сборка и разборка. Подготовка места, на котором должна быть установлена печь.
Установка и подключение вспомогательных служб. 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.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «CE»

Следующая информация, требуемая для маркировки «CE» (из 2006/42 / EC), указана на заводской табличке на передней панели печи серии E:

а) Название и адрес производителя
б) Маркировка CE
в) Модель машины.
г) Год выпуска



Ни при каких обстоятельствах не удаляйте и не перемещайте маркировку «CE». Если заводская табличка повреждена или отсутствует, персонал должен сообщить об этом компании EUROPA S.R.L.

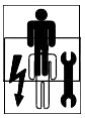
3. ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

На этапе проектирования, а также во время составления данного руководства компания 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 / EC 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

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

3.2 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

- Клиент соглашается принять все необходимые меры для того, чтобы запретить доступ к печи неуполномоченным лицам.
- Клиент соглашается надлежащим образом информировать свой персонал о применении и соблюдении таких мер предосторожности. С этой целью любое лицо должно знать ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ и ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ для выполнения работы.
- Заказчик обязан информировать компанию в случае обнаружения дефектов или неисправностей в системах предупреждения несчастных случаев или возникновения ситуаций, которые он считает опасными, чтобы избежать неправильных или опасных решений.
- Персонал обязан всегда пользоваться индивидуальными защитными устройствами, предусмотренными действующей директивой, а также выполнять все требования данной инструкции по эксплуатации.
- Эксплуатирующий персонал не должен преднамеренно выполнять работы или вмешательства, выходящие за рамки его компетенции.
- Печь EDISON была 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 или любые модификации могут привести к изменению характеристик машины и, как следствие, к нарушению эксплуатационной безопасности. Компания Equip Group освобождается от любой ответственности в случае повреждения, которое может возникнуть в результате использования неоригинальных деталей.
- Печь EDISON должна использоваться исключительно для тех целей, для которых она предназначена.
- Не запускайте печь при снятых защитных приспособлениях.

Инструкции по погрузо-разгрузочным работам и транспортировке

- Перемещение и монтаж должны в обязательном порядке выполняться квалифицированными специалистами.
- Инструкции по обращению и транспортировке печи содержатся в данном документе.
- Избегайте одновременной работы 2 или более человек на одной машине без координации, так как это может привести к опасным ситуациям.
- Проверьте размеры и вес упаковки, используйте подходящее подъемное устройство. Использование неподходящих подъемных устройств может привести к травмам людей и повредить печь.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, а также пропорциональность весу печи и ее частей должна быть выбрана с учетом максимально допустимого тряски.
- Используйте подъемные стропы только в том случае, если на них прикреплена 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 травмировать людей. Не спутывайте и не связывайте стропы; следуйте инструкциям поставщика по их использованию.

Инструкции по эксплуатации

- Пол, на котором будет монтироваться печь, должен быть выровнен и не проседать.
- Пол вокруг печи должен быть всегда чистым, сухим и без каких-либо помех.
- Подключения (электрическое, гидравлическое и т.д.) должны выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом.
- Каждый день, перед запуском печи, проверяйте, все ли выключатели, защитные устройства и другие элементы управления работают.
- Запускайте печь только после проверки отсутствия посторонних предметов внутри.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты, указанные в обязывающих, соответствующих

директивах; кроме того, соблюдайте все указания данного руководства.

- По окончании каждой рабочей смены отключайте электричество и воду.
- В конце каждой рабочей смены очищайте машину.

- Не используйте для очистки печи струи воды.

Инструкции по техобслуживанию и регулировке

- Все регулировки, проверки и чистки должны выполняться только при выключенной и не горячей печи. Запрещается выполнять какие-либо операции под напряжением электрооборудования. Это может привести к тяжелым травмам или даже к летальному исходу.
- Если защитные приспособления или предохранительные устройства были сняты, то перед повторным использованием убедитесь, что они установлены на место.
- Запрещается выполнять операции регулировки или технического обслуживания без предохранительных устройств или тележек.
- После любого технического обслуживания, регулировки или ремонта, перед повторным вводом машины в эксплуатацию главный техник должен убедиться, что все работы завершены и предохранительные устройства приведены в рабочее состояние.

Меры предосторожности при утилизации печи

- В случае, если машина подходит к концу производственного цикла и подлежит демонтажу, ее компоненты подлежат утилизации в соответствии с действующим законодательством.

Меры предосторожности по шуму

- Печь серии E создает уровень акустического давления ниже 80 дБ (A).
- Персоналу, работающему на машине, не требуется надевать индивидуальные средства защиты органов слуха, если этого не требует рабочая среда.

3.3 ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



Печь EDISON 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, изготовленной из материала, не проводящего тепло.
Все детали при высокой температуре изолированы стекловолокном или безасбестовыми изоляционными материалами.
Электрооборудование обеспечивает защиту людей от прямых или косвенных электрических разрядов в соответствии с нормами CEI EN 60204-1.
Все электрические части с опасным номиналом мощности и напряжением находятся в правой части духовки, покрытой металлическим картером.
Все края и углы как внутри, так и снаружи камеры обезврежены.

3.3.1 ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ

Знак опасности		Обязательный знак	
	«БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО ВНИМАТЕЛЬНЫ»		«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ»
	«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»		«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНУЮ ОБУВЬ»
			«ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЙ ШЛЕМ»

3.3.2 ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПЕЧИ

	Знак опасности, нанесенный на стекло двери: «ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»		Обязательный знак, нанесенный на стекло двери; «ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕПЛОЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ»
	Знак опасности на задней панели печи: «ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК»		

	Сигнал для правильного определения размеров соединительных кабелей, проложенных за печью.
	Предупреждение о правильном использовании печи, расположенной на правой стороне печи.

3.4 ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

В печи серии E могут возникнуть следующие остаточные риски, т.е. риски, которые невозможно полностью устранить при определенных условиях эксплуатации.

1) **Опасность перегрева (согласно UNI EN 292-1 стр. 4.4)**

Опасность может возникнуть в следующих частях печи:

a) опасная температура (выше 70°C) внутри пекарной камеры
b) высокая температура, достигаемая стеклянными дверьми печи
c) опасная температура (выше 70°C), достигаемая лотками и/или другими контейнерами для выпечки.

Опасность возникает при следующих операциях с печью

a) загрузка и выгрузка лотков и хлебобулочных изделий из пекарной камеры.
b) Очистка пекарной камеры сразу после ее выключения, не дожидаясь остывания печи.
c) Обслуживание пекарной камеры и печи сразу после ее выключения, не дожидаясь ее остывания.

Во время этих операций оператор должен быть очень осторожен при обращении с пекарной камерой или другим деталям печи сразу после остановки печи, так как это может привести к следующему риску:

a) ожоги, порезы и другие повреждения в результате контакта с руками и верхними конечностями в целом.

Оператор должен использовать изолирующие перчатки для защиты рук.

2) **Риск, связанный с неиспользованием средств индивидуальной защиты (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005).**

Используйте перчатки с теплоизоляцией, как указано на табличках на печи и в данном руководстве.

4 ОПИСАНИЕ

4.1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Печь EDISON представляет собой модульную электрическую печь с неподвижными подами, предназначенную для приготовления пищевых продуктов, не вызывающих образования взрывоопасных смесей. Камеры различных моделей доступны в двух вариантах высоты в зависимости от типа продукта, который выпекаете.
Машина может состоять из различных модулей, устанавливаемых поверх друг друга (опционально), т.е. дополнительных устройств:

- Вытяжка для сбора пара.
- Пекарная камера/камеры (заказчик может выбирать между двумя вариантами высоты).
- Расстоечный шкаф или основание пекарной камеры или стойки различной высоты.

Каждый модуль пекарной камеры полностью независим, имеет электронную или электромеханическую регулировку температуры (опция), одну дверь сверху или снизу (опция).



Вид спереди серии E

Расстоечный шкаф состоит из рамы из нержавеющей листовой стали и оснащен поворотными колесами, внутри она имеет направляющие лотков и термостат для контроля нагрева, а также может быть оснащен устройством для выработки пара (опционально).
Стойка, выполненная в виде стальной конструкции, может быть оснащена направляющими для стоек лотков и шарнирными колесами.



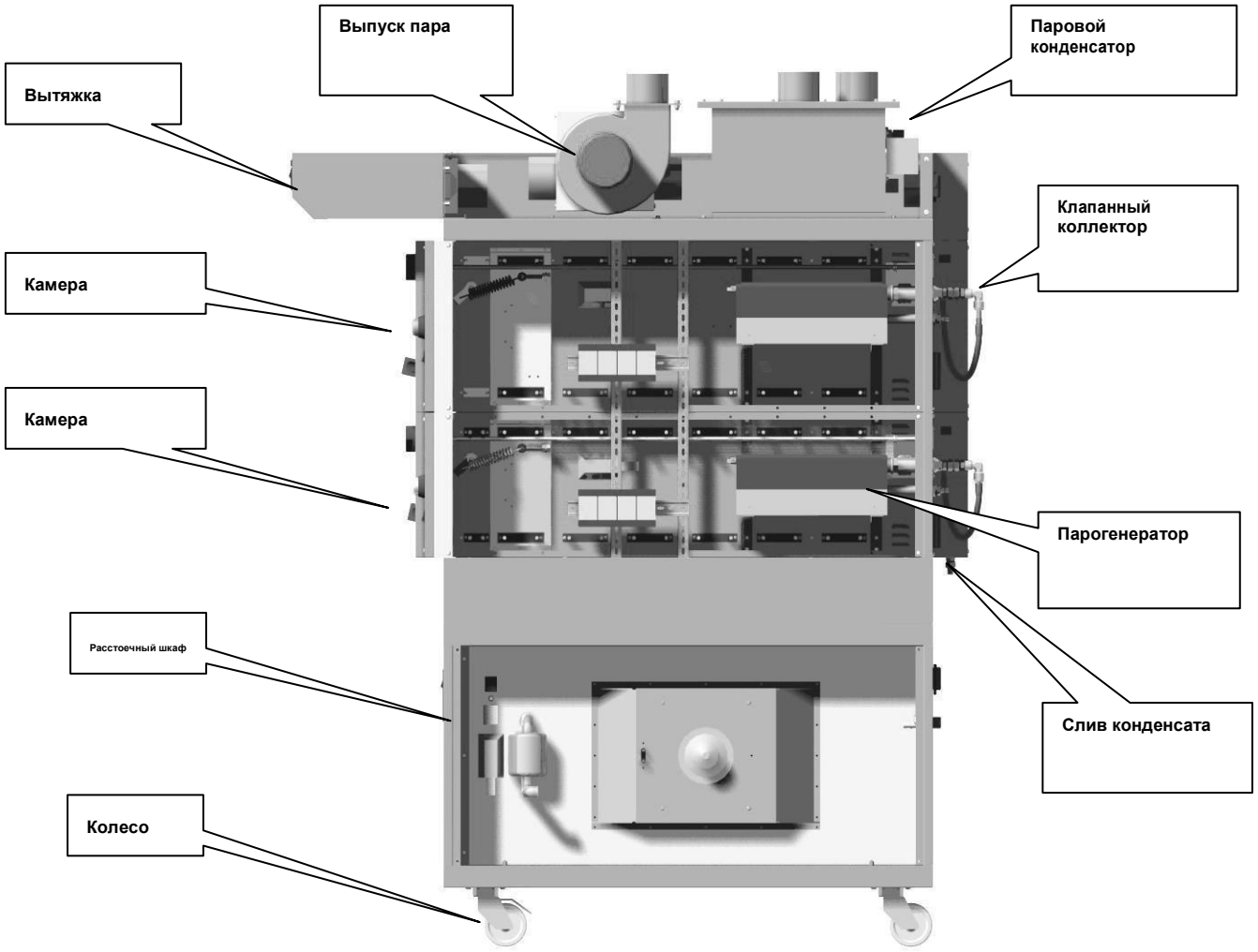
Подставка



Подставка с направляющими

4.1.1 СТРУКТУРА

Лицевая панель из нержавеющей стали
Пекарная камера из листовой нержавеющей стали
Бронированные электрические нагревательные элементы.
Стеклянная дверь, которая выдерживает высокие температуры благодаря профилям из нержавеющей стали и наружной ручке. Изоляция панелями из минеральной ваты, уплотнения дверей без асбеста в волокне и смесях, а также герметики.
Наружное покрытие из нержавеющей стали.
Панель управления с электронными или электромеханическими устройствами (опция).
Управление генерацией пара с помощью электроклапана (опция).
Управление выпуском пара из камеры с помощью ручного клапана
Он оснащен двумя комплектами армированных электрических нагревательных элементов, один с низа, другой для потолка и одна пара только для обогрева передней части (входная часть печи).



Вид сбоку серии E

4.1.2 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ

Панель управления с электронными и электромеханическими устройствами (опция).
Автоматическое управление генерацией пара с помощью кнопки и электроклапана (опция).

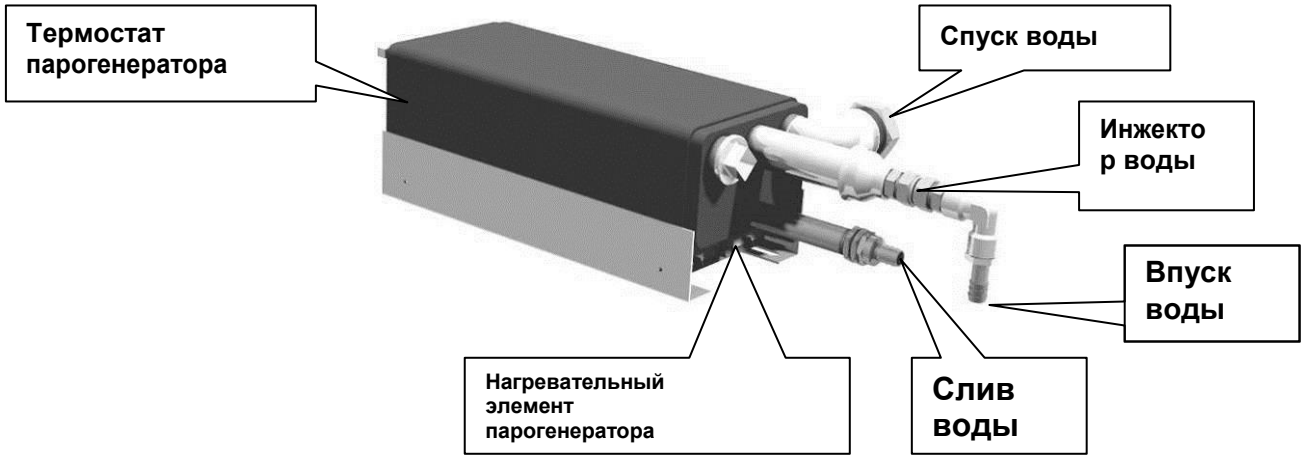
4.1.3 МЕХАНИЧЕСКОЕ И ГИДРАВЛИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Управление выпуском пара из камеры с помощью ручного клапана

4.1.4 АКСЕССУАРЫ

Парогенератор (стандарт для хлебопекарных камер, модель PA)

Устройство для производства мгновенного пара для подачи в пекарную камеру, необходимую для производства некоторых сортов хлеба. Он расположен на правой стенке печи (внутри рамы) и подключается отдельно к электричеству и водопроводу. .



Парогенератор камеры

Дверь из нержавеющей стали с окном (опция)

В качестве альтернативы закалённой стеклянной двери, предназначенной для особо тяжёлой работы, внутри неё находится слой изоляционного материала.
В связи с повышением температуры внутри камеры дверь из нержавеющей стали обычно искривляется.

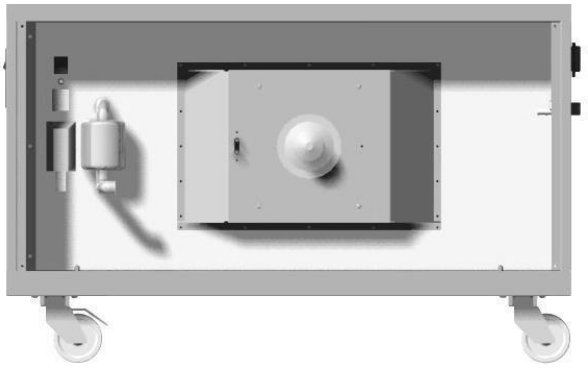


Расстоечный шкаф (опция)

Это конструкция из нержавеющей стали, которая помещается под пекарную камеру (камеры) для хранения противней с продуктом на них во время процесса расстойки. В стандартную комплектацию входит вентилятор для рециркуляции, нагревательный элемент для обогрева и, при необходимости (опционально) парогенератор с гидродинамической нагрузкой и автоматическим управлением.



Расстоечный шкаф, вид спереди

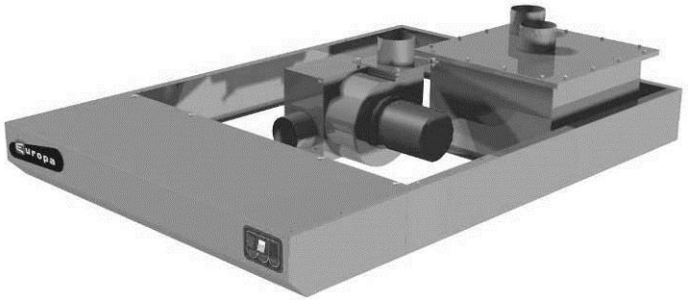


Вид сбоку

Вытяжка для выпуска пара (опционально)

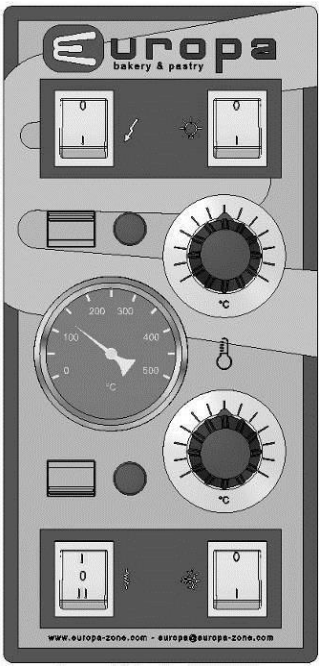
Вытяжка для выпуска пара (опционально)

Конструкция из нержавеющей стали, расположенная над пекарной камерой (камерами) для вытяжки и отвода пара из камер и передней части (входная часть печи), может быть оснащена однофазным электро вытяжным вентилятором (по запросу) для выпуска пара и при необходимости - конденсатором пара (опция).



Электромеханическая панель управления (опция)

Позволяет управлять печью вручную, в качестве альтернативы стандартному электронному управлению.



Электромеханическая панель управления

4.1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ

4.1.5.1 Подключения к источникам питания см. в главе 11
4.1.5.2 Подключение к водоснабжению см. главу 11

4.1.6 ДРЕНАЖНЫЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

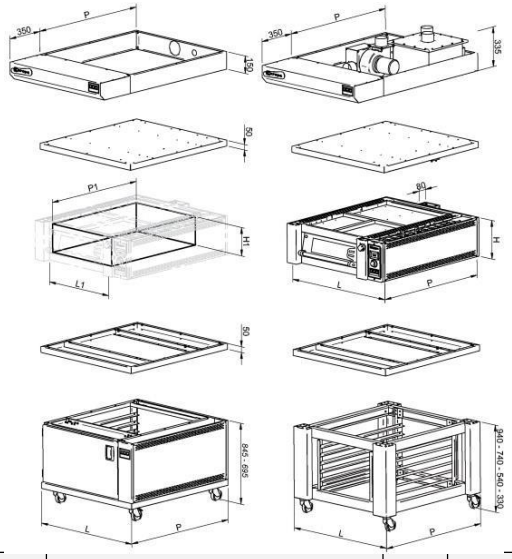
Пар направляется из пекарной камеры через вытяжной канал парового клапана в соответствующую дымовую трубу.

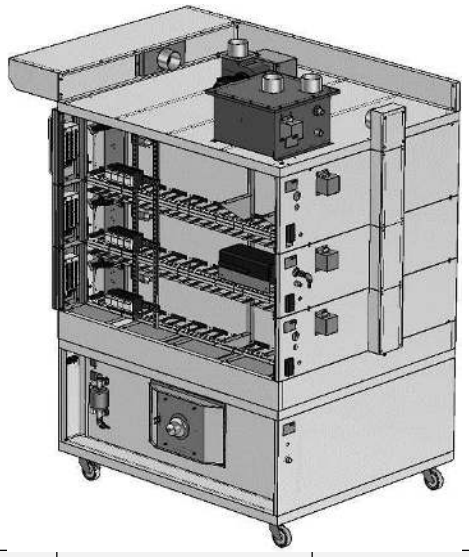
4.2 ПРИНЯТЫЕ СТАНДАРТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Вся проводка, проложенная в печи, соответствует нормам CEI EN 60204-1.
Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешенных правилами, касающимися пищевых продуктов.

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ГАБАРИТЫ И ВЕСА





ПЕКАРНАЯ КАМЕРА EDISON	ЁМКОСТЬ ЛОТКОВ			ВЕС	ВНУТРЕННИЕ ГАБАРИТЫ КАМЕРЫ			ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ			ЭЛЕТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ		
PA	40x60	46x66 (18"x26")	46x76 (18"x30") 40x80	кг	L1	P1	H1	L	P	H	STEAM	A	B
PS													
PZ					мм	мм	мм	мм	мм	мм		квт	квт/ч
E2 18 PA				150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1(2,5)
E2 24 PA ⇳				170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1(2,5)
E2 18 PS				125	680	950	180	1040	1155+80	330	-	4,1	2,1
E2 24 PS ⇳				145	680	950	240	1040	1155+80	390	-	4,1	2,1
E2 18 PZ	Пицца Ø 28-30 = N° 4 / 6			**145**	680	950	180	1040	1200+80	330	-	5,9	3,5
E2L 18 PA				165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8(3,2)
E2L 24 PA ⇳				185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8(3,2)
E2L 18 PS				140	950	850	180	1310	1055+80	330	-	5,4	2,8
E2L 24 PS ⇳				160	950	850	240	1310	1055+80	390	-	5,4	2,8
E2L 18 PZ	Пицца Ø 28-30 = N° 6			**160**	950	850	180	1310	1100+80	330	-	7,9	4,7
E4L 18 PA				240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1(4,9)
E4L 24 PA ⇳				270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1(4,9)
E4L 18 PS				215	1420	850	180	1780	1055+80	330	-	7,9	4,1
E4L 24 PS ⇳				245	1420	850	240	1780	1055+80	390	-	7,9	4,1
E4L 18 PZ	Пицца Ø 28-30 = N°8 /10			**245**	1420	850	180	1780	1100+80	330	-	11,1	6,7
E4 18 PA				220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8(5,6)
E4 24 PA ⇳				250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8(5,6)
E4 18 PS				195	950	1350	180	1310	1555+80	330	-	7,5	3,8
E4 24 PS ⇳				225	950	1350	240	1310	1555+80	390	-	7,5	3,8
E6 18 PA				325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7(6,6)
E6 24 PA ⇳				365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7(6,6)
E6 18 PS				300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	-	11,1	5,7
E6 24 PS ⇳				340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	-	11,1	5,7

A = Установленная мощность
B = Средний расход *(* при работающем парогенераторе)*

6 ЦЕЛЕВОЕ И НЕПРЕДНАМЕРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

6.1 УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Печь серии B 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.

6.2 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:
Ненадлежащее использование печи или использование ее неквалифицированным персоналом
Использование, противоречащее конкретному национальному или местному законодательству.
Невыполнение технического обслуживания в соответствии с указаниями.
Несанкционированные модификации или ремонт.
Использование не оригинальных запасных частей или запасных частей, не относящихся к данной модели.
Несоблюдение, даже частичное, инструкций.
Исключительные события

7. ПРР И ТРАНСПОРТИРОВКА

7.1 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 прикреплена 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.

7.2 ПРР ПЕЧИ В УПАКОВКЕ И БЕЗ

Необходимое оборудование:

- **Вилочный погрузчик (минимальная грузоподъемность кг. 2500); n° 1**
- **Стропы с кольцами на каждой конечности (минимальная грузоподъемность кг. 5000); n° 2, длина 4 метра;**

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

Количество и квалификация операторов:

n. 1 “обученный подъемный рабочий”  **n. 1 “неквалифицированный рабочий”** 

Индивидуальные средства защиты:



используйте защитную обувь

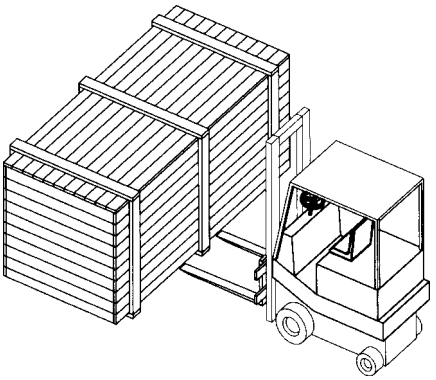


используйте защитные перчатки



используйте защитный шлем

Для разгрузки и перемещения с помощью вилочного погрузчика действуйте следующим образом:
Поместите вилки под ящик или коробку.
Медленно поднимайте ящик настолько, насколько это необходимо для перемещения.
Опустите ящик на место, где он должен располагаться.



Если печь поставляется с деталями без упаковки, с ними можно работать с помощью строп или вручную. 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».

7.3 ТРАНСПОРТИРОВКА

Можно использовать любые транспортные средства при условии, что их размеры и грузоподъемность достаточны.
Если груз необходимо закрепить на транспортном средстве, то крепление должно быть на упаковке, а не на содержимом.

7.4 ХРАНЕНИЕ

Независимо от того, упакована печь или нет, действуют следующие правила:

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 (см. главу 9.2).

Положите картонные коробки с аксессуарами на скамейку и накройте их пленкой

8 ПОДГОТОВКА ПЛОЩАДКИ

Выхлопная система для выпечки продуктов (пара) должна быть выполнена в соответствии с действующим законодательством.
Пол должен быть несущим, не оседать, выравниваться и изготавливаться (как и стены) из негорючего материала; он также должен соответствовать требованиям действующего законодательства для данного вида работ
Место установки должно соответствовать действующему законодательству и законодательству страны установки.
Место проведения работ не должно подвергаться воздействию температур, влажности или пыли, которые нехарактерны для пекарен, и должно соответствовать действующим для этой деятельности нормам охраны окружающей среды и гигиены.

9 УСТАНОВКА

9.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Вокруг печи должно оставаться свободное пространство не менее 10 см, чтобы избежать образования конденсата и обеспечить безопасную эксплуатацию и техническое обслуживание (UNI EN ISO 12100-2:2005) См. действующие нормативы относительно требуемых минимальных расстояний.
Освещение на рабочем месте должно соответствовать действующим предписаниям: пользователь несет ответственность за соблюдение этих предписаний.
В зависимости от типа печи, пользователь должен подготовить электричество и выпускные или дренажные отверстия в установленных местах, чтобы обеспечить простоту подключения.

9.3 ДОПУСТИМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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.

10 СБОРКА И РАЗБОРКА

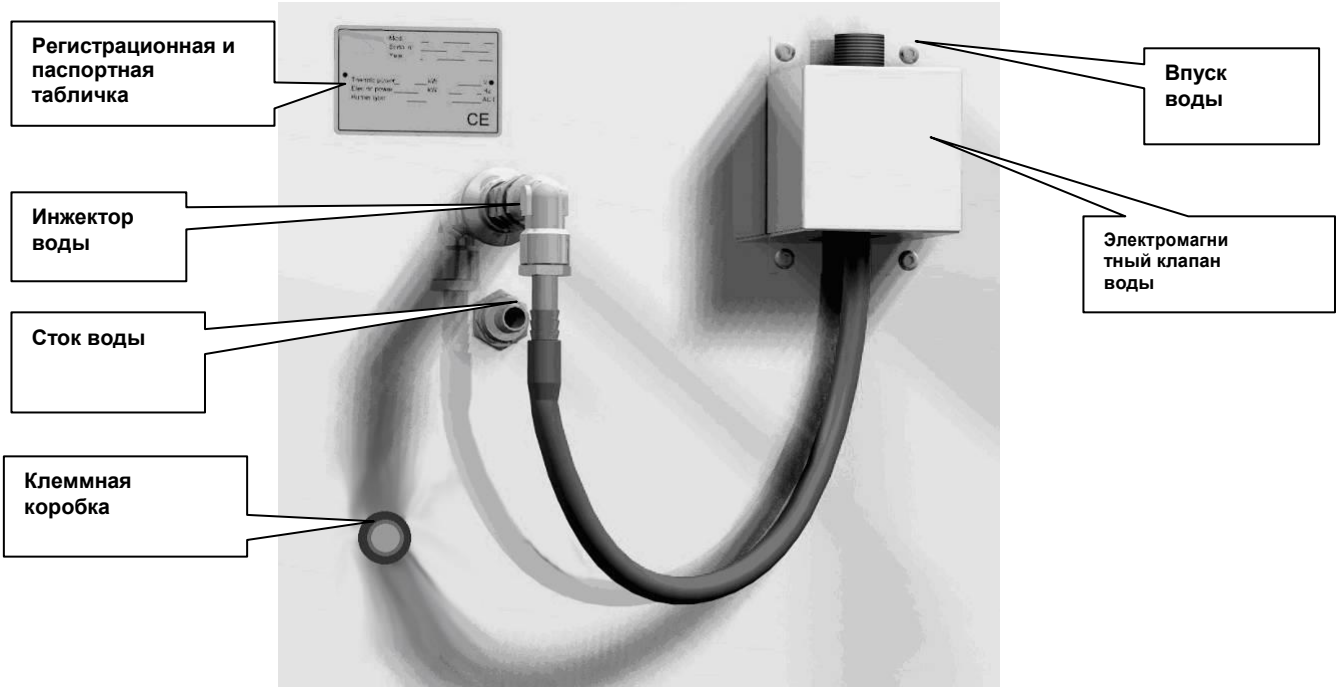
Закупка, монтаж, регулировка и испытания следующих частей являются ответственностью пользователя и должны быть выполнены за его счет (согласно UNI EN ISO 12100-2:2005):
Паровая труба.
Гидравлическая система.
Система отвода сточных вод.
Внешняя электрическая система.

11 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

11.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СООБРАЖЕНИЯ

Сначала убедитесь, что печь не была повреждена при транспортировке и перемещении; в случае повреждения немедленно сообщите об этом продавцу или производителю и перевозчику или лицу(ам), ответственному(ым) за организацию транспортировки.
Убедитесь, что данные на табличке печи соответствуют предъявляемым требованиям.
Осторожно очистите печь, удалив пыль .удалите защитную пленку с наружных панелей печи, медленно очищая ее, чтобы убедиться, что клей полностью удален. Если этого не сделать, удалите весь клей, оставшийся с помощью керосина или бензина.
Отдельные модули выбранной для печи конфигурации (если демонтированы) должны быть сложены друг на друга и демонтированы боковыми панелями, закрепленными друг к другу соответствующими винтами.
Кроме того, печь должна располагаться в хорошо проветриваемом месте на расстоянии не менее 10 см от левой боковой стенки и задней стенки и 50 см от правой стенки. Это расстояние в 50 см необходимо для обеспечения доступа в случае необходимости технического обслуживания.

11.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И ВЫТЯЖКАМ



Задняя стенка пекарной камеры

11.3.1 ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Подключение электропитания находится в задней стенке печи (клеммная коробка).
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 (проконсультироваться со специалистом) на источнике питания (также поставляется с главным выключателем с предохранителями или магнитотермическим выключателем), к которому необходимо подключить все электрические кабели камер, расстоечных шкафов и вытяжек.
При выполнении работ по электрическому подключению необходимо соблюдать требования действующего законодательства. Подключение к электрощиту 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 печи.
Ответственность за электрическое подключение и необходимое для этого оборудование несет покупатель: работы должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.

11.3.2 ВОДА (только для пекарных камер, оснащенных парогенератором)

- **Положение соединения на задней стенке камер, расстоечных шкафов или вытяжек**
- **Диаметр труб ½ диаметра газа или эквивалентный диаметр внутреннего сечения;**
- **¾" газовое соединение для подключения к электроклапану**
- **Обеспечить запорный клапан для быстрого закрытия**
- **Если вода особенно жесткая (высокая концентрация известняка), необходимо установить смягчитель для предотвращения образования накипи и повреждения испарительного оборудования, а также для обеспечения лучшего результата от продукта.**
- **Там, где вода особенно жесткая или соленая (высокая концентрация хлора), перед установкой системы необходимо установить ее таким образом, чтобы предотвратить возникновение коррозии.**
- **В случае внезапных изменений давления необходимо установить соответствующий регулятор давления.**
- **Минимальное давление при замкнутом контуре: 2,5 атм.**

Подача воды на парогенераторы печи не должна превышать 12°F общей жесткости (французские градусы),
6,5 dH (немецкие градусы) или 8,4° (кларкские градусы).
Использование смягчителей с ионообменными смолами снижает временную жесткость воды, но в то же время снижает PH значения ниже 7, что указывает на кислотность и, следовательно, коррозионную активность воды. Кислотность можно нейтрализовать путем добавления полифосфатов через соответствующие дозаторы. Во избежание повреждения парогенераторов и гидравлической установки рекомендуется проводить анализ воды квалифицированным техническим персоналом.

11.3.3 ВЫХЛОП ПАРОГЕНЕРАТОРА

- **Для удаления избыточного пара**
- **Используемые материалы и фитинги см. в действующем законодательстве страны установки.**
- **Дымовая труба круглого сечения обладает наименьшим сопротивлением движению паров.**
- **Тяга зависит от атмосферных условий (влажность и температура) и от высоты (атмосферное давление).**
- **Дымовая труба должна всегда находиться под давлением с естественным или принудительным вытяжением.**
- Диаметр дымохода для всех моделей: 100 мм

11.4 ОПЫТНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

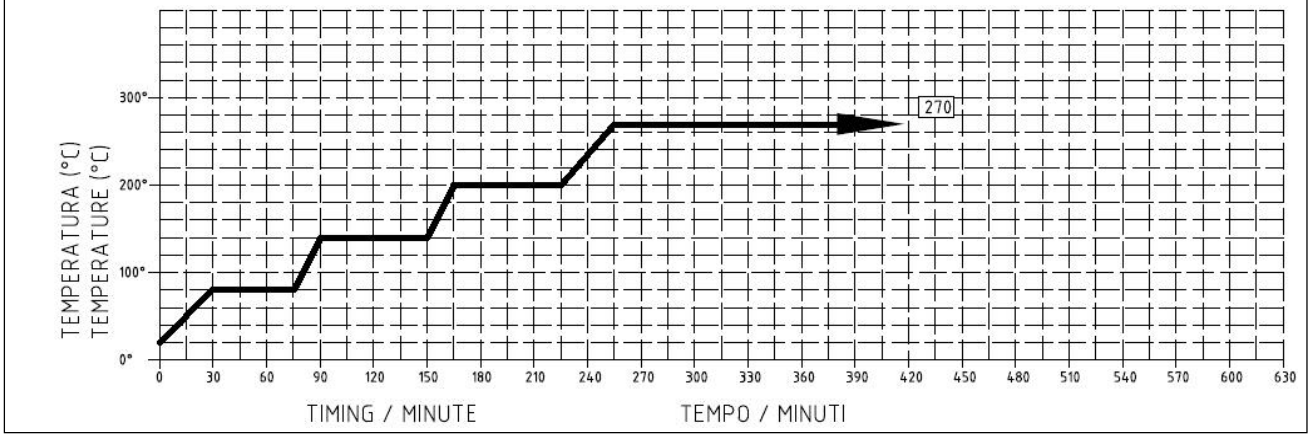
- **Убедитесь, что все соединения выполнены надлежащим образом.**
- **Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на табличке печи.**
- **Убедитесь, что зонды (в пекарных камерах) термостатов правильно установлены на своих местах.**

ЗАПУСК

Закройте камеру/ и дверь печи и запустите печь.
Установите температуру на панели управления в соответствии с процедурой, описанной на следующем графике.

ОСТОРОЖНО *НИЗ ДОЛЖЕН НАГРЕВАТЬСЯ ПОСТЕПЕННО*
(ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ОБРАЗОВАНИЯ ТРЕЩИН)

Схема первого нагрева "низа из натурального камня"



11.4 ОБУЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО 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 должен убедиться, что устные инструкции и инструкции, изложенные в руководстве, понятны. После этого у него будет подписан документ, подтверждающий, что обучение прошло и то, чему его учили, было полностью понятно.

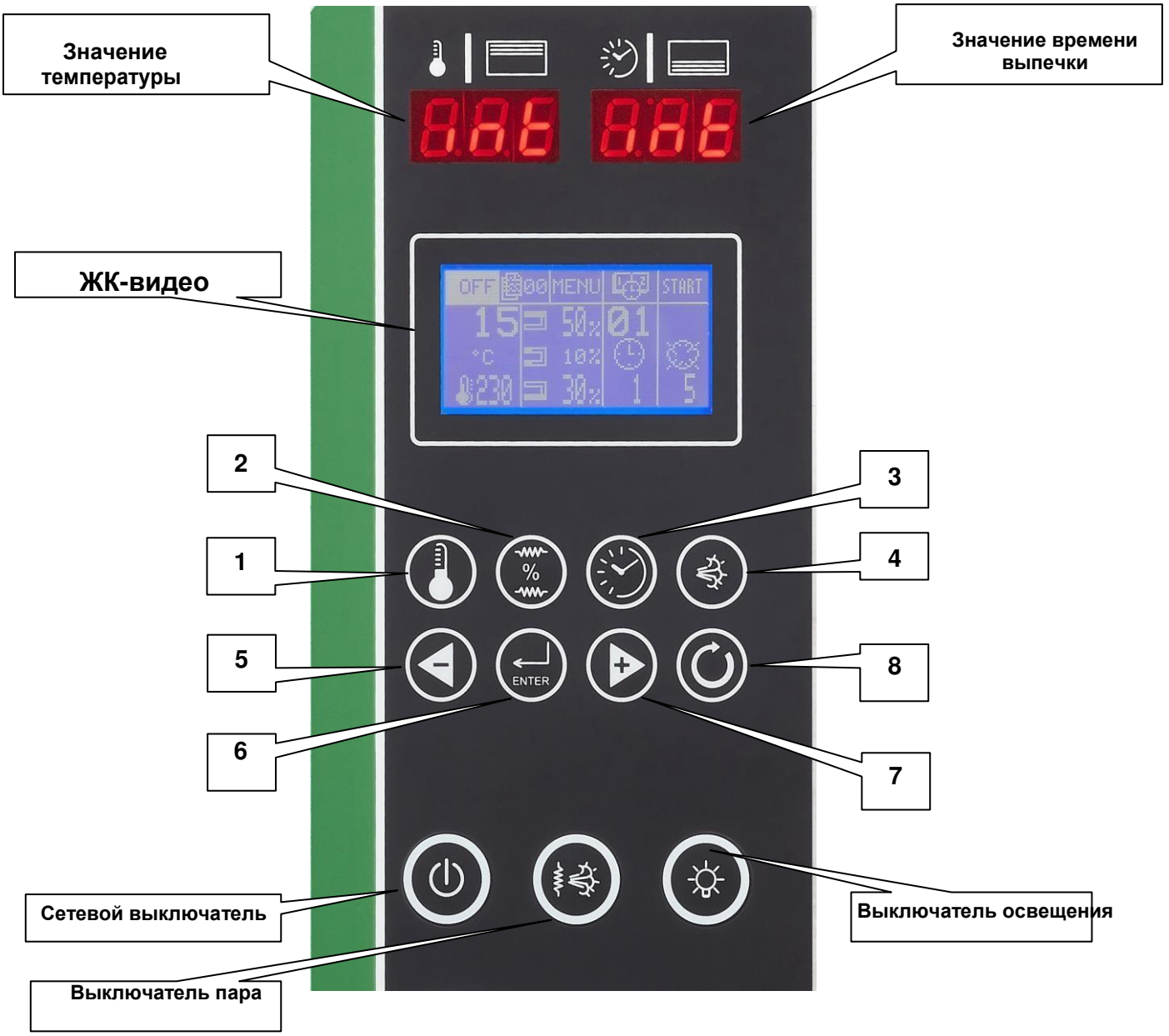
12 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Внимательно следуйте содержанию данного документа и соблюдайте общие правила ЕС по предотвращению несчастных случаев и национальные законы.
- Не запускайте печь при снятых защитных приспособлениях.
- Не снимайте установленные на печи защитные или предохранительные устройства.
- Персонал должен следовать всем инструкциям по технике безопасности и предосторожности, применяемым 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, наряду с идеальным выравниванием, должен быть всегда чистым и свободным от каких-либо препятствий.
- Каждый день, перед запуском печи, проверяйте, работают ли все выключатели, защитные устройства и другие элементы управления.
- Включайте печь только после проверки отсутствия посторонних предметов или людей в опасных зонах.
- По окончании каждой рабочей смены отключайте электричество и воду.

12.2 ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

СТАНДАРТНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ЦИФРОВОЙ КЛАВИАТУРОЙ УРАВЛЕНИЕ В ПРОЦЕНТАХ %



1. Кнопка настройки температуры в камере
2. Кнопка Установка процентного соотношения между потолком и полом
3. Кнопка настройки времени выпечки
4. Кнопка настройки времени подачи пара
5. Кнопка Уменьшение значения
6. Кнопка подтверждения настройки (ENTER)
7. Кнопка увеличения значения
8. Кнопка времени начала выпечки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Управление ЖК-дисплеем с синим или белым фоном
- Внутренние часы с обслуживаемым аккумулятором
- Термопара типа "J".
- Электропитание: 230 Vac

ВВЕДЕНИЕ

Эта панель управления контролирует:

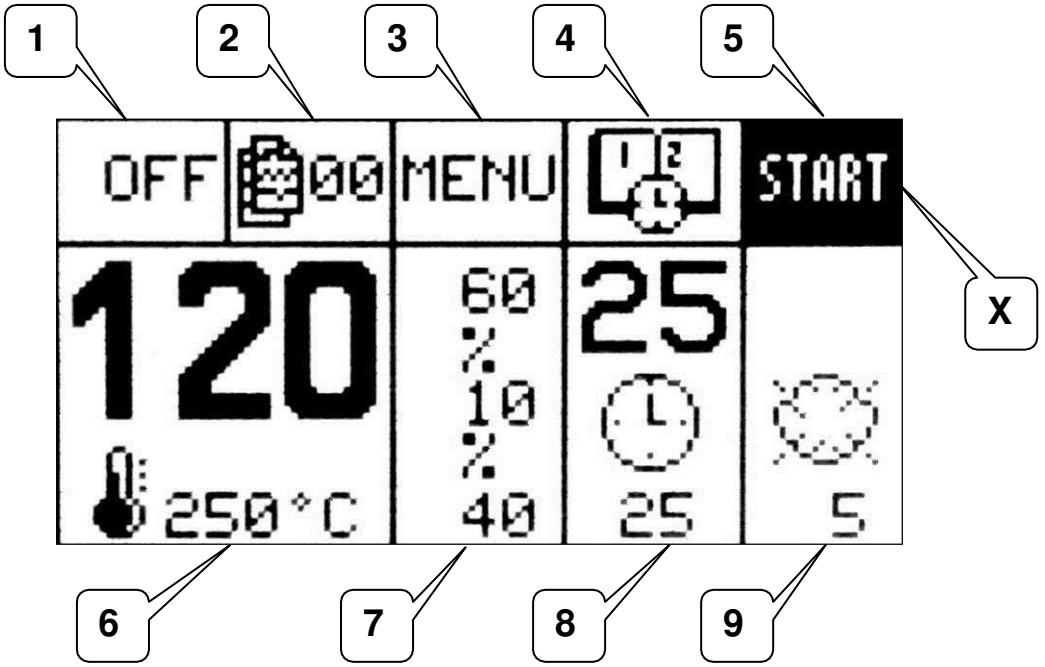
- **Температура внутри пекарной камеры MAX 280°C** (PA e PS), **MAX 350°C** (PZ)
- **Процент мощности для пола, передней панели и потолка** (в варианте исполнения в %)
- **Температура пола и потолка** (в двухтемпературном исполнении)
- **Время выпечки** (таймер с внутренним управлением звуковым сигналом)
- **Время впрыска пара** (для версий с камерными парогенераторами)
- **Отложенный старт** (1 или 2 ежедневных старта на все дни недели)
- **30 Автоматических программ**, которые могут быть установлены по мере необходимости
- **Параметры машины** (некоторые защищены паролем, доступ к которым имеют только авторизованные специалисты).

С клавиатуры под ЖК-дисплеем можно перемещать курсор по различным меню, а выбор или подтверждение меню, или редактирование параметра, возможно нажатием кнопки ENTER.

Курсор определяется как позиция, отображаемая на ЖК-дисплее, которая мигает, когда его значение (далее - Заданное значение) может быть изменено и фиксируется, когда оно отображается или подтверждается.

Чтобы покинуть страницу и вернуться к предыдущим меню или страницам, курсор должен быть перемещен на первый параметр на странице видео и переключатель должен быть повернут влево до отображения стартовой страницы.

Программа № "00" - это программа "Руководство", в то время как остальные до № "30" - все автоматические программы.



1. **Тип функционирования (OFF; ECON или EXTRA)**
2. **Выбор автоматической программы (30)**
3. **Настройка параметров управления**
4. **Дата, время и отложенный старт**
5. **Цикл выпечки Старт/Стоп**
6. **Установка температуры MAX 280°C (350°C)**
7. **Установка процентного соотношения мощности (пол, передняя часть, потолок печи)**
8. **Установка времени выпечки (в минутах)**
9. **Установка времени подачи пара (в секундах)**

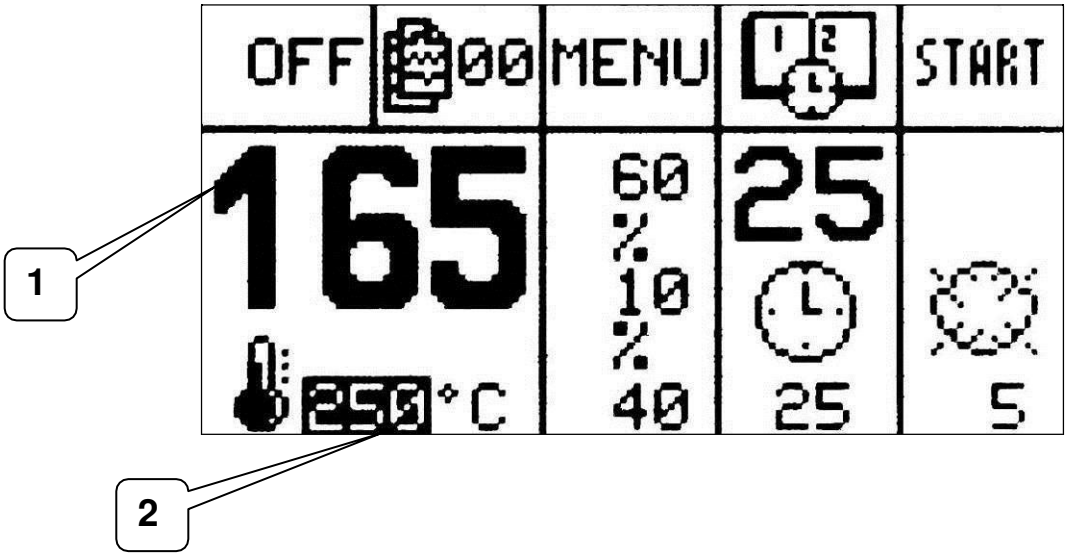
X. Положение курсора: Окошко, выделенное темным

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Установка температуры в пекарной камере МАКСИМУМ 280°C (350°C)

Значение (**1**) это фактическая текущая температура в пекарной камере.

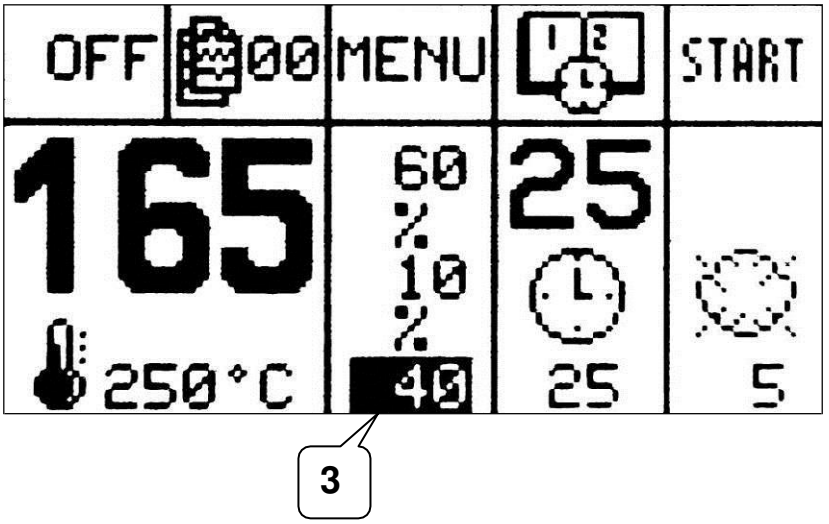
Чтобы установить температуру выпечки, нажмите кнопку **Температура** (обозначена значком 🌡). Нажмите **Enter**, и начнет мигать ранее заданное значение (2). С помощью кнопок **+** и **-** можно редактировать значение (2); для подтверждения заданного значения нажмите **Enter** еще раз, и заданное значение перестанет мигать, сохраняя в памяти данные. Если модификация происходит при активном цикле выпечки, то значение не сохраняется и возвращается к ранее заданному значению для следующей выпечки.



Установка процентного соотношения мощности пола

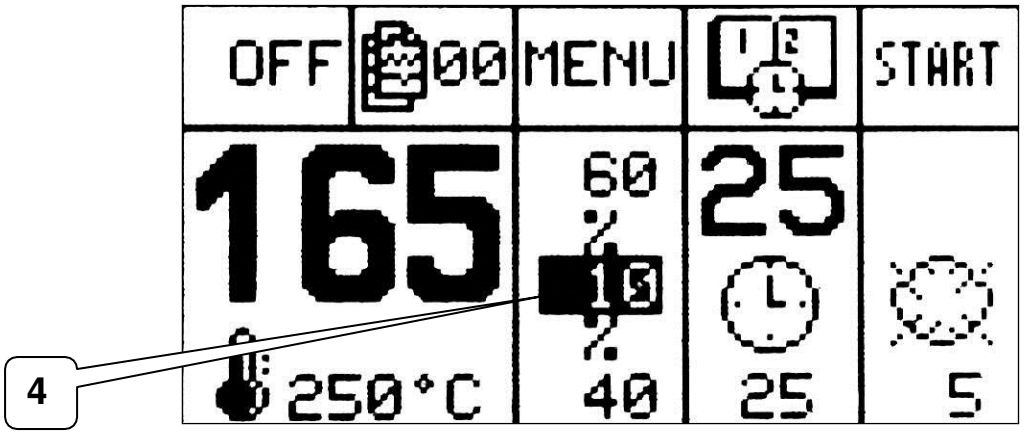
Нажатием кнопки % переместите курсор на заданное значение ***Мощности пола*** **(3)**. Нажмите **Enter**, измените значение с помощью кнопок **+** и **-**.

NB. Сумма процентов потолка/пола всегда будет максимум 100% . Для подтверждения значения нажмите **Enter** и выйдите из фазы настройки. Рекомендуемая настройка 40%.



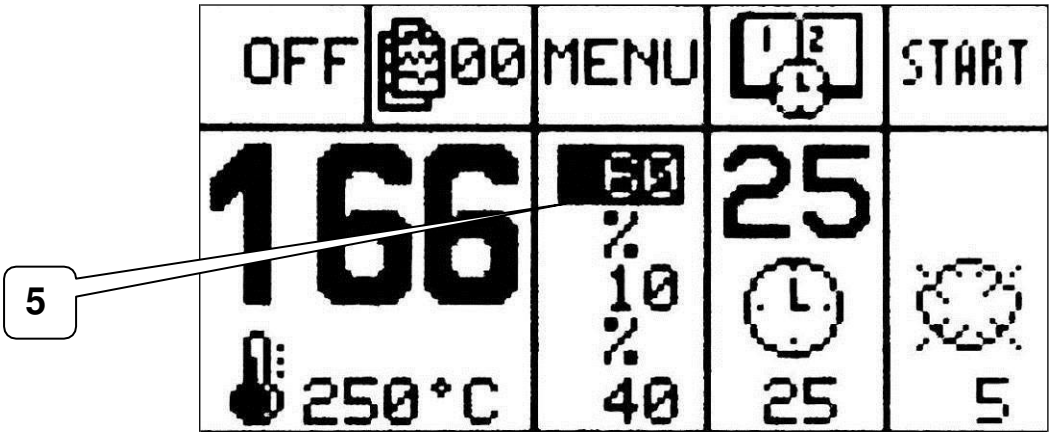
Настройка мощности передней части

Нажатием кнопки **%** поместите курсор на заданное значение **Мощности пола (4)**. Нажмите **Enter** и измените параметры с помощью **+** и **-** (100% - это программируемый максимум) Для подтверждения значения нажмите **Enter** и оставьте фазу настройки.
Рекомендуемая настройка 10%, которая может быть изменена в соответствии с видом изделий и потребностями.



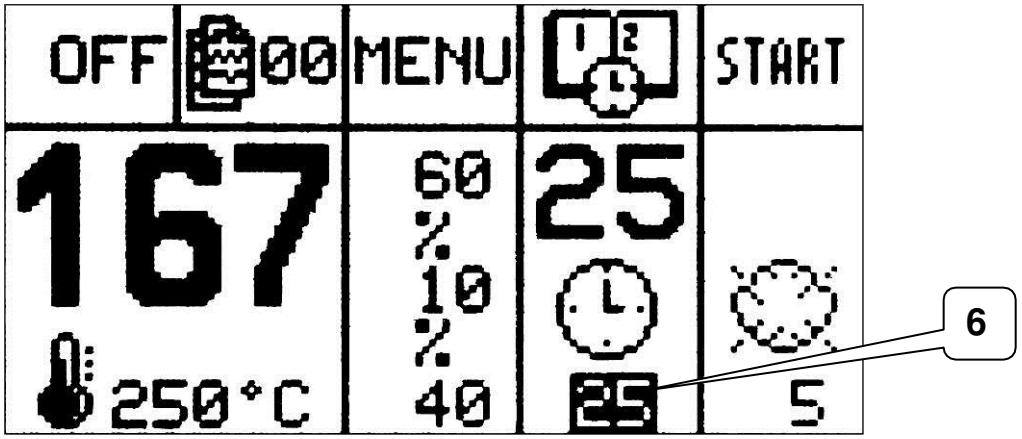
Установка мощности потолка

Нажатием кнопки **%** поместите курсор на заданное значение **Мощности потолка (5)**. Нажмите **Enter** и измените значение с помощью кнопок **+** и **-** (100% является программируемым максимумом) Для подтверждения значения нажмите **Enter** и выйдите из фазы настройки.
Рекомендуемая настройка 60%, которая может быть изменена в соответствии с видом изделий и потребностями.



Установка времени выпечки

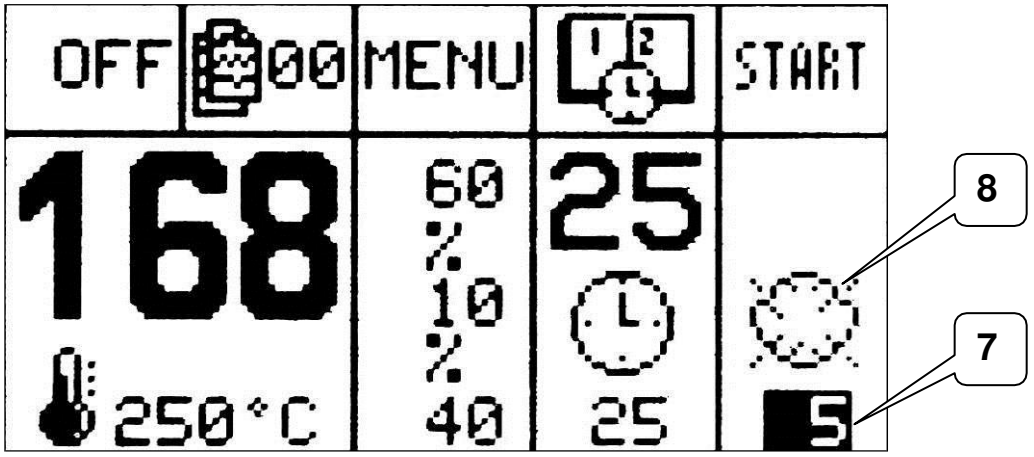
Наведите курсор на заданное значение **Время выпечки (6)** (обозначена значком 🕒) нажмите **Enter**, измените значение (99 минут - это максимальное значение, которое можно установить).
Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку.



Установка времени подачи пара (только для версий с дополнительным парогенератором)

Наведите курсор на заданное значение **Времени подачи пара (7)** и нажмите **Enter**. Нажимая клавиши **+** и **-**, измените значение (99 секунд - это максимальное значение, которое можно установить).

(7) Для подтверждения значения нажмите **Enter** и покиньте настройку. В этом режиме, при активизации цикла выпечки, пар будет впрыскиваться автоматически в течение заданного времени.



Ручная активация пара (только для версий с парогенератором)

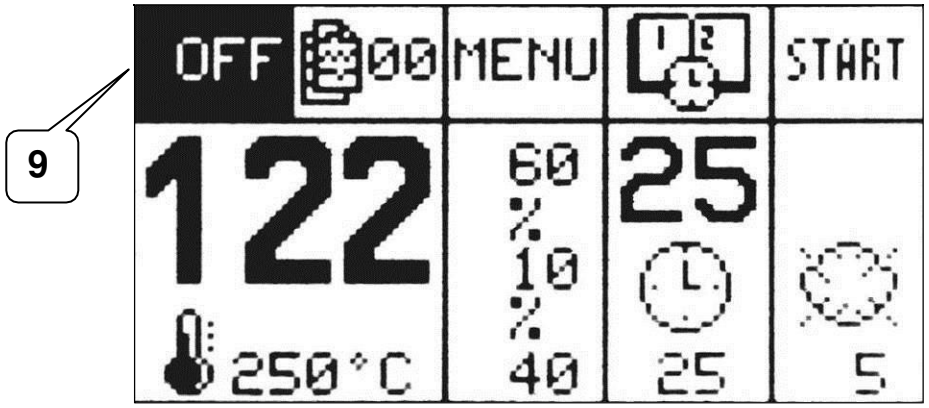
Наведите курсор на значок (**8**) и, при нажатии кнопки **Пар**, пар будет распространяться вручную. В этом случае заданное значение **Время Подачи Пара** указывает время срабатывания ручного режима приготовления пара (в секундах). Если отпустить кнопку **Пар**, подача пара прекратится. Этот режим можно использовать в любое время.

Тип управления питанием (OFF, ECON или EXTRA)

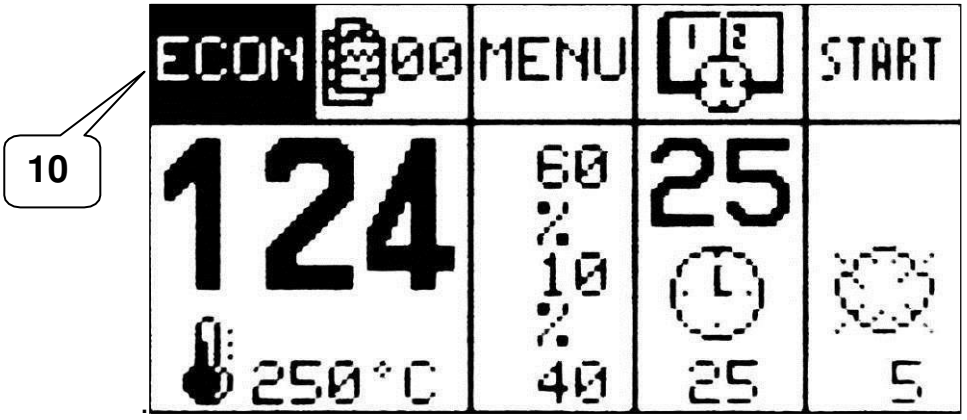
Чтобы установить режим управления питанием, поместите курсор на поле в левом верхнем углу **(9)** и нажмите **Enter**. С помощью кнопок **+** и **-** отредактируйте значение:

- **OFF (9) : Нет управления** (печь работает на полной мощности)
- **ECON (10) : Активация экономайзера**
- **EXTRA (11) : Активация дополнительной мощности**

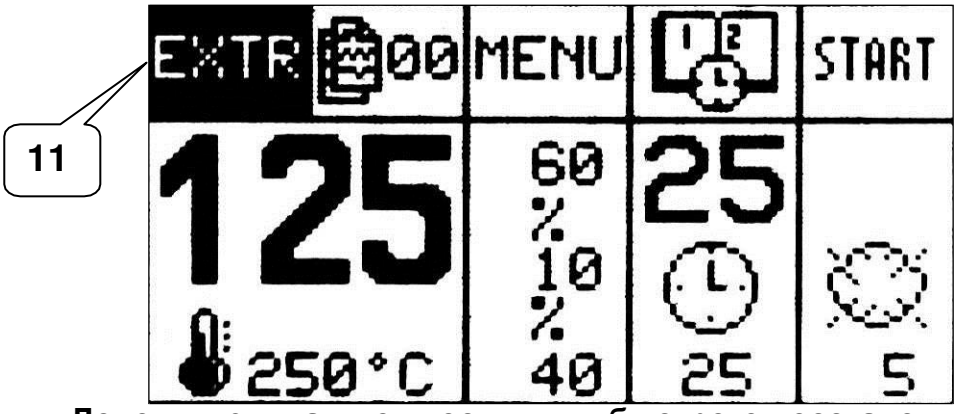
Для подтверждения значения нажмите **Enter** и выйдите из фазы настройки.



Нет управления



Экономайзер : для снижения потребления



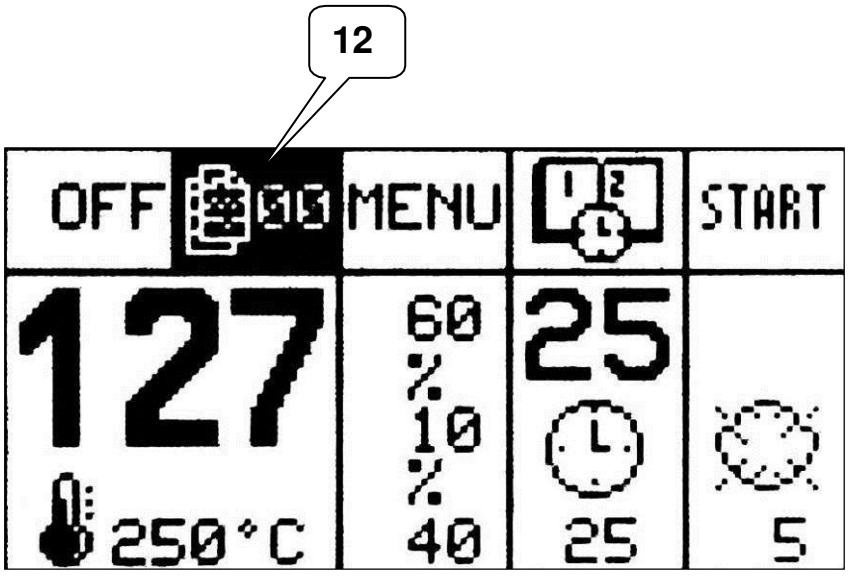
Дополнительная мощность : для быстрого восстановления температуры

Установка программ

С помощью программ можно запоминать заданные значения температуры, процентов, времени выпечки и впрыска пара. При наличии различных продуктов рекомендуется использовать различные программы.

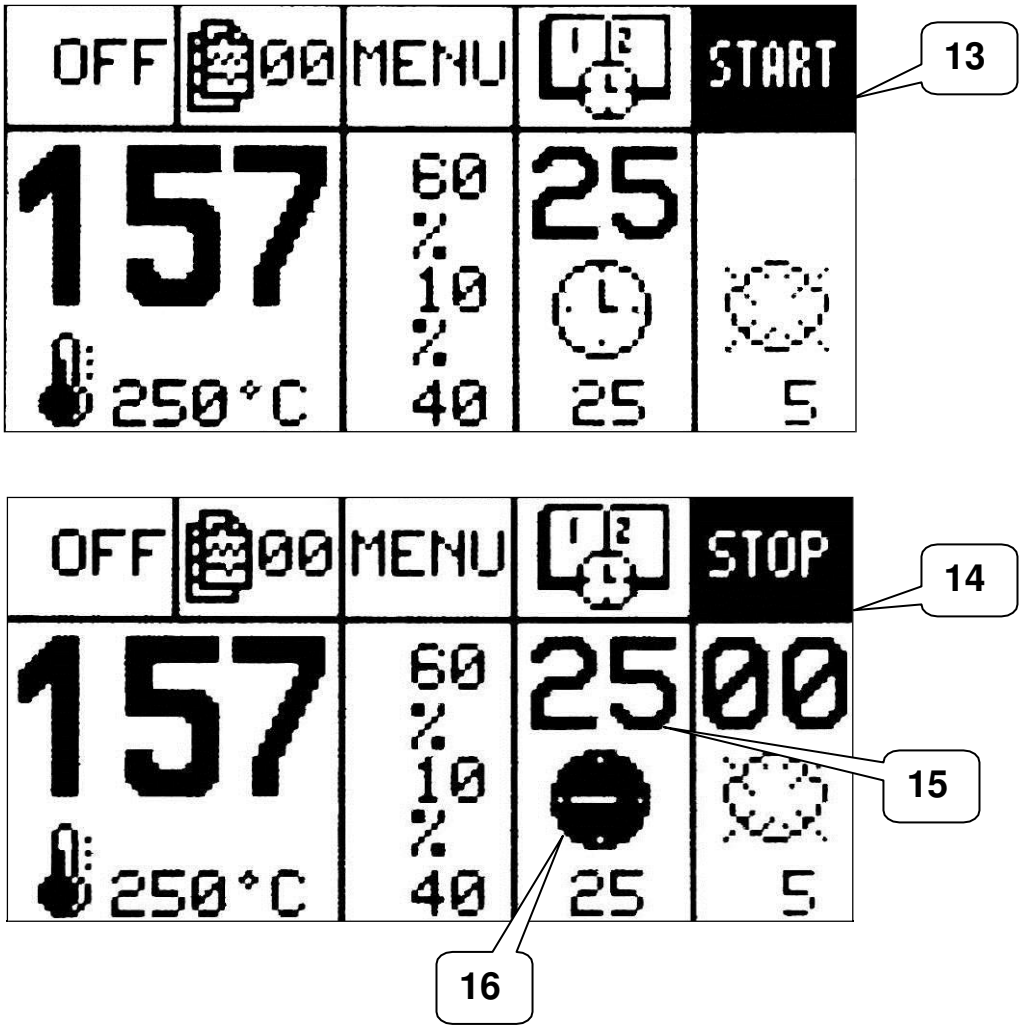
Наведите курсор на иконку (12). Нажмите **Enter**. Кнопками **+** и **-** выберите нужную программу (макс. 30 программ).
Установите параметры, как указано выше (см. параграфы с 3.1 по 3.6). Чтобы сохранить программу в память, нажмите **Enter** и оставьте фазу настройки или повторите процедуру для другой программы.

Заданное значение "Программа" не может быть изменено, если на приборе запущен цикл выпечки.



Время выпечки СТАРТ / СТОП

Переместите курсор на **«СТАРТ» (13)** или **«СТОП» (14)**. Нажмите **Enter**, и устройство переключится в режим **СТОП -> СТАРТ** режим или наоборот.
Индикация **«СТАРТ» (8)** показывает, что прибор ожидает активации цикла выпечки, при нажатии **Enter** запускается цикл и в поле отображается **«СТОП» (9)** , одновременно с этим таймер времени выпечки в режиме обратного отсчета **(16)** и на значке **Часов (15)** показано вращение по часовой стрелке.
По окончании приготовления активируется внутренний звуковой сигнал и мигает **«СТОП»**, чтобы выключить звуковой сигнал и завершить цикл приготовления, нажмите Enter, чтобы снова появилось сообщение **«СТАРТ»**.

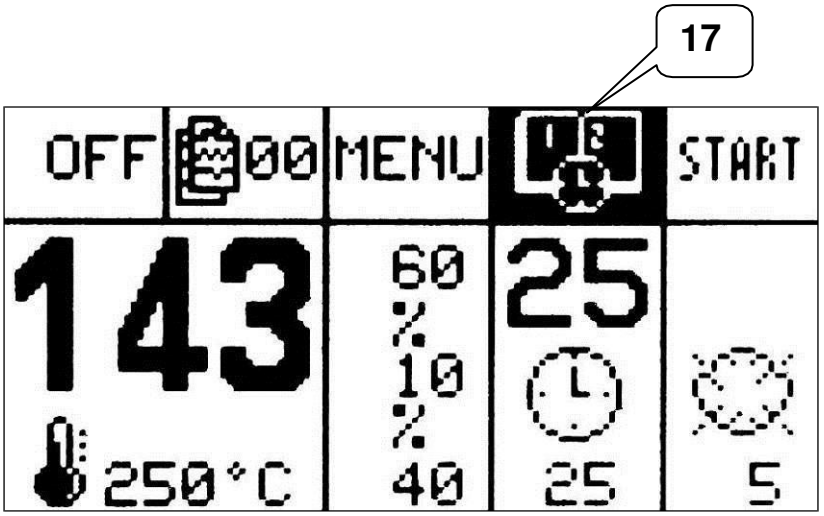


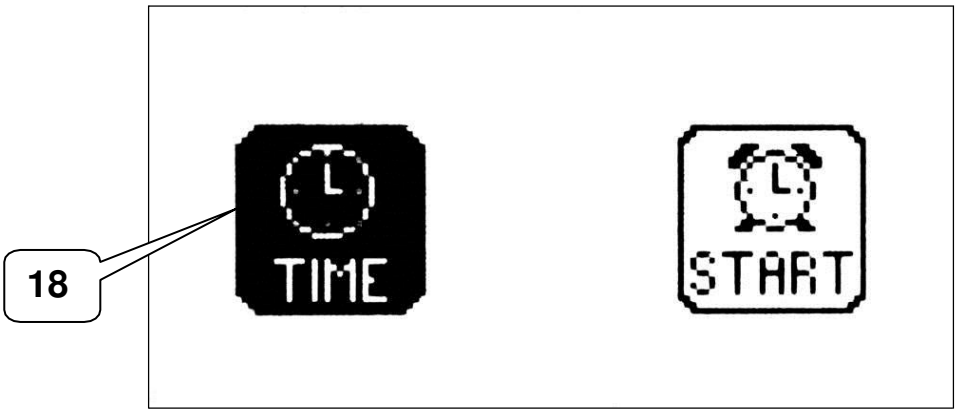
Настройка часов

Наведите курсор на значок **(17)**, нажмите Enter и, попав на страницу меню «Время», нажмите на значок **(18)** чтобы установить текущую дату и время.

Переместите курсор для перехода к установке даты и времени часов **(19)**, нажмите клавиши **+** и **-** для выбора параметра, нажмите **Enter** для перехода в режим установки, установите значение и снова нажмите **Enter** для подтверждения и сохранения значения, установленного в памяти.

.





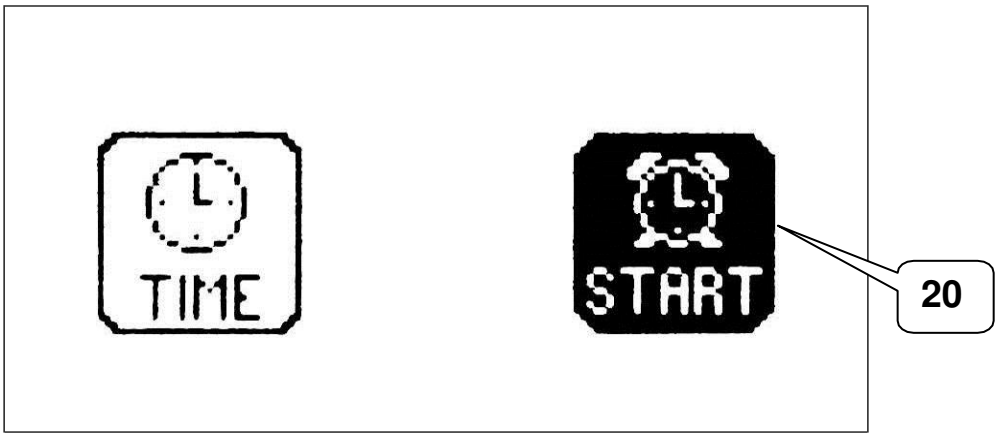
Меню время



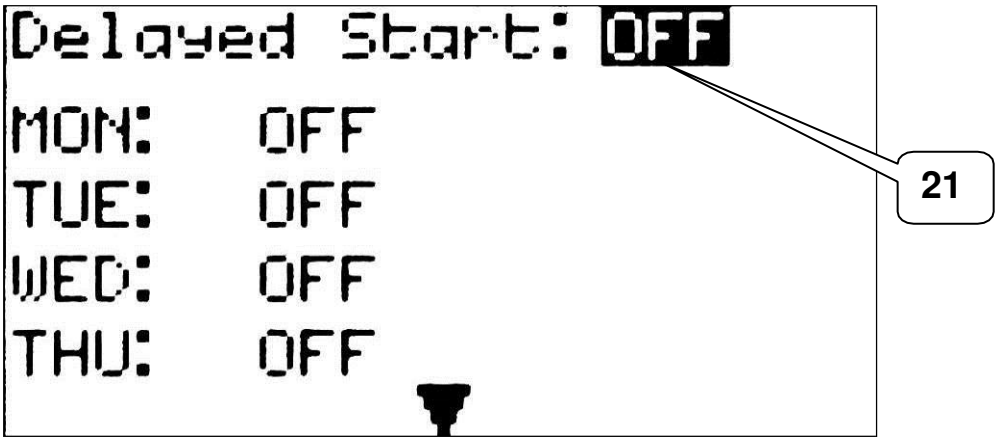
Установка даты и времени

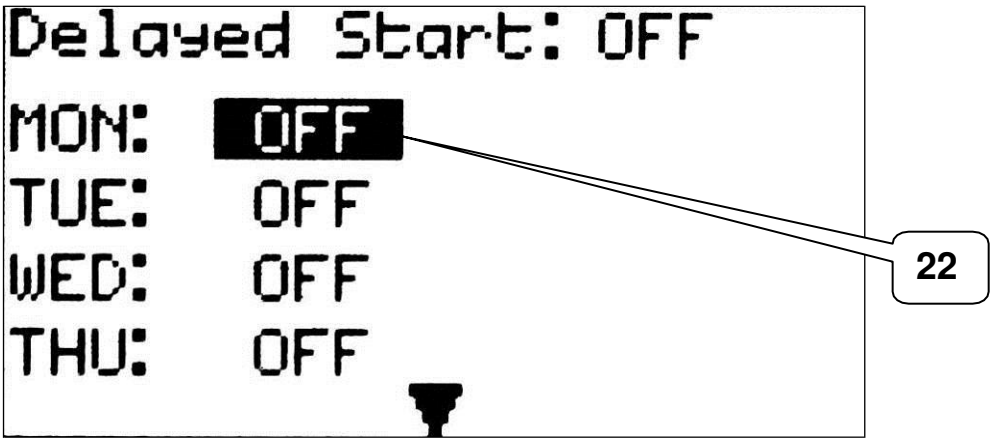
Настройка отложенного старта (ежедневно или еженедельно)

Наведите курсор на значок , нажмите Enter и, попав на страницу меню "Время", нажмите на значок отложенного старта **(20)** . Чтобы активировать отложенный старт, включите его с соответствующей страницы **(21)** . Установите время и день недели, в который должна быть запущена камера печи **(22)**. Если отложенный старт активен, на главной странице, устройство отобразит день недели / время, установленное для запуска печи, значок текущей даты и времени . При установленном на приборе времени запуска прибор запускает нагрев камеры до температуры, заданной в программе 00 (ручное или предварительное программирование).



Меню время

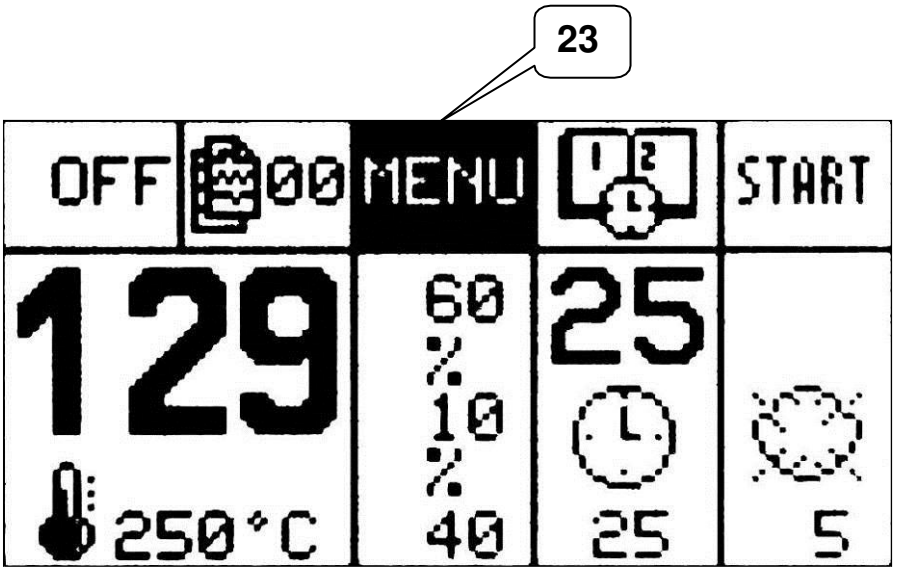


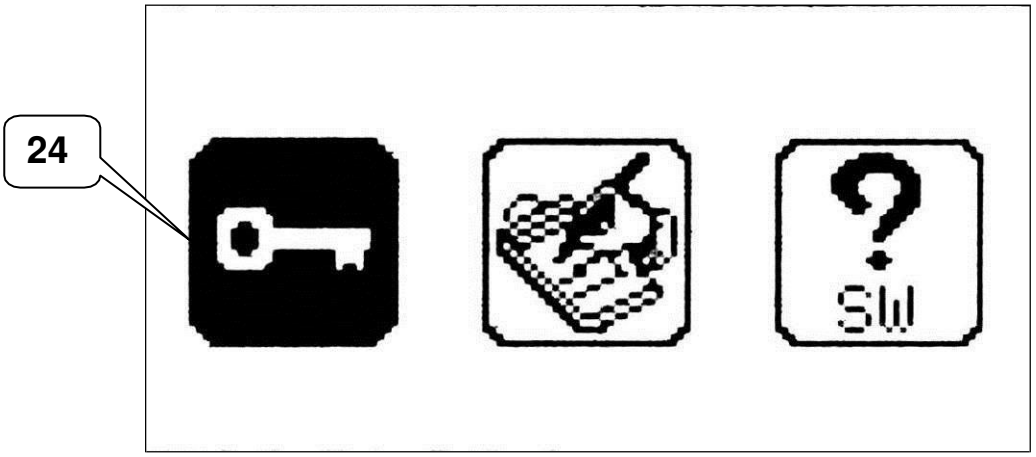


Программирование параметров машины

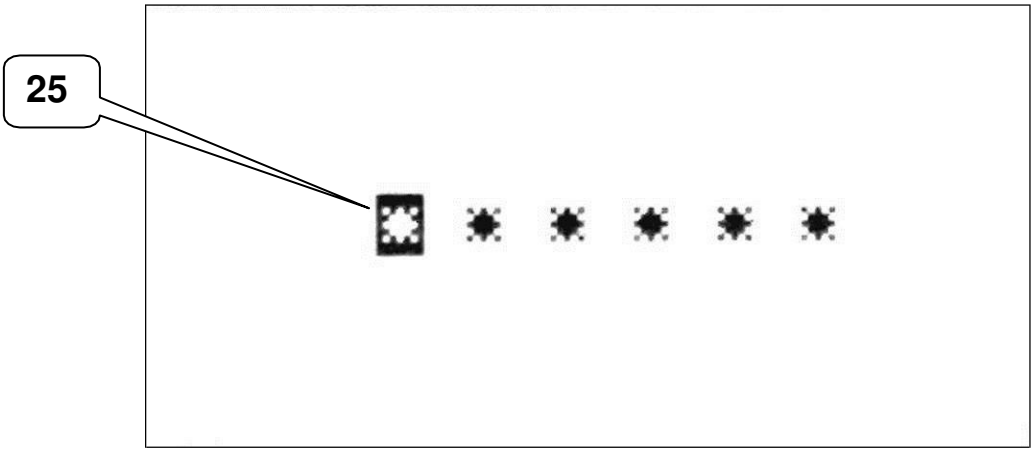
Наведите курсор на **«МЕНЮ» (23)**, войдя в меню настроек, нажмите **Enter**.

Только для авторизованных специалистов, если значок  **(24)** выбран в меню **Параметры машины**, необходимо ввести пароль **(25)** для доступа к настройке параметров машины.





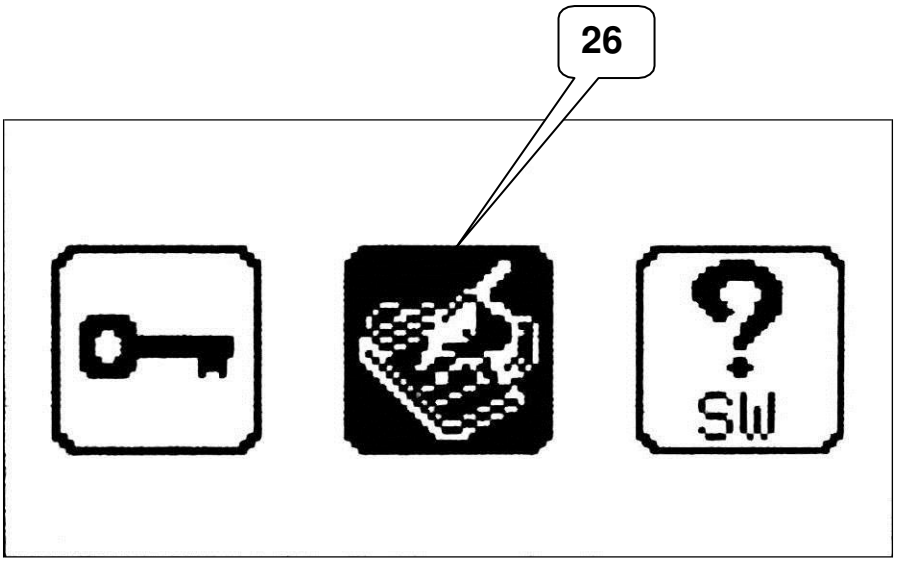
Меню настроек



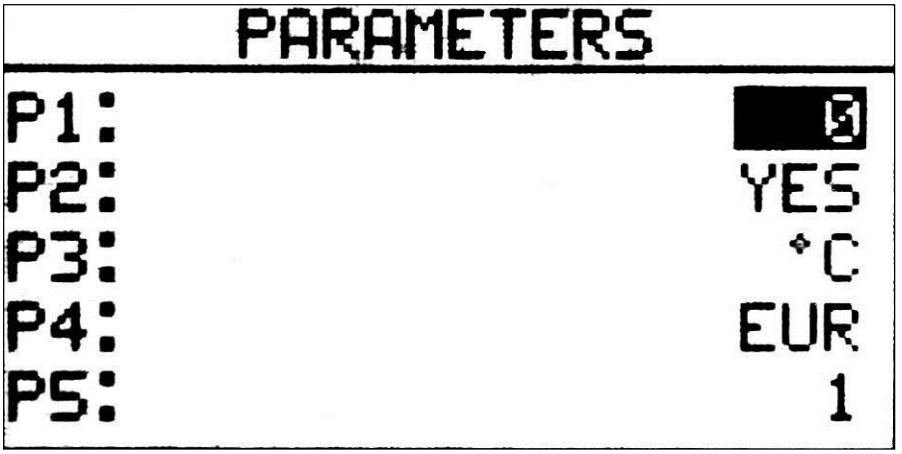
Пароль

Программирование параметров машины на уровне пользователя

На странице **меню настроек** выберите значок **(26)** для входа на страницу **Меню пользователя**



Меню настроек



Меню пользователя

Параметры, которые могут быть изменены (при помощи кнопок + и -), следующие:

P1	**Контраст ЖК-видео**	**от -50 до +50**
P2	**Фон ЖК-дисплея**	**Голубой : НЕТ или белый : ДА**
P3	**Единицы измерения температуры**	**°C or °F**
P4	**Тип даты**	**Европа : день/месяц/год или США : месяц/день/год**
P5	**Количество отложенных ежедневных стартов**	**1 или 2**

NB.

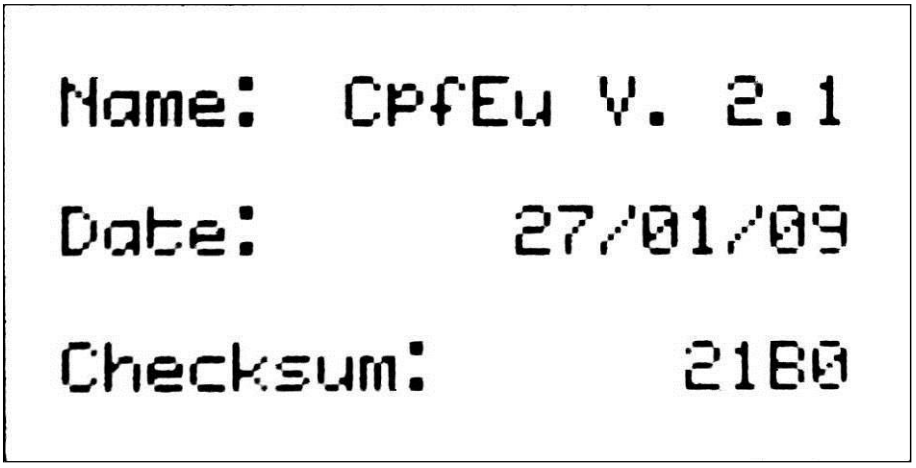
Если параметр P5 установлен на 2, касательно отложенного старта см. стр.31, на экране меню пользователя будут отображаться 2 раза в день.

Отображение версии ПО

На странице **меню настроек** выберите значок **(27)** для входа на страницу меню **Версия программного обеспечения**.



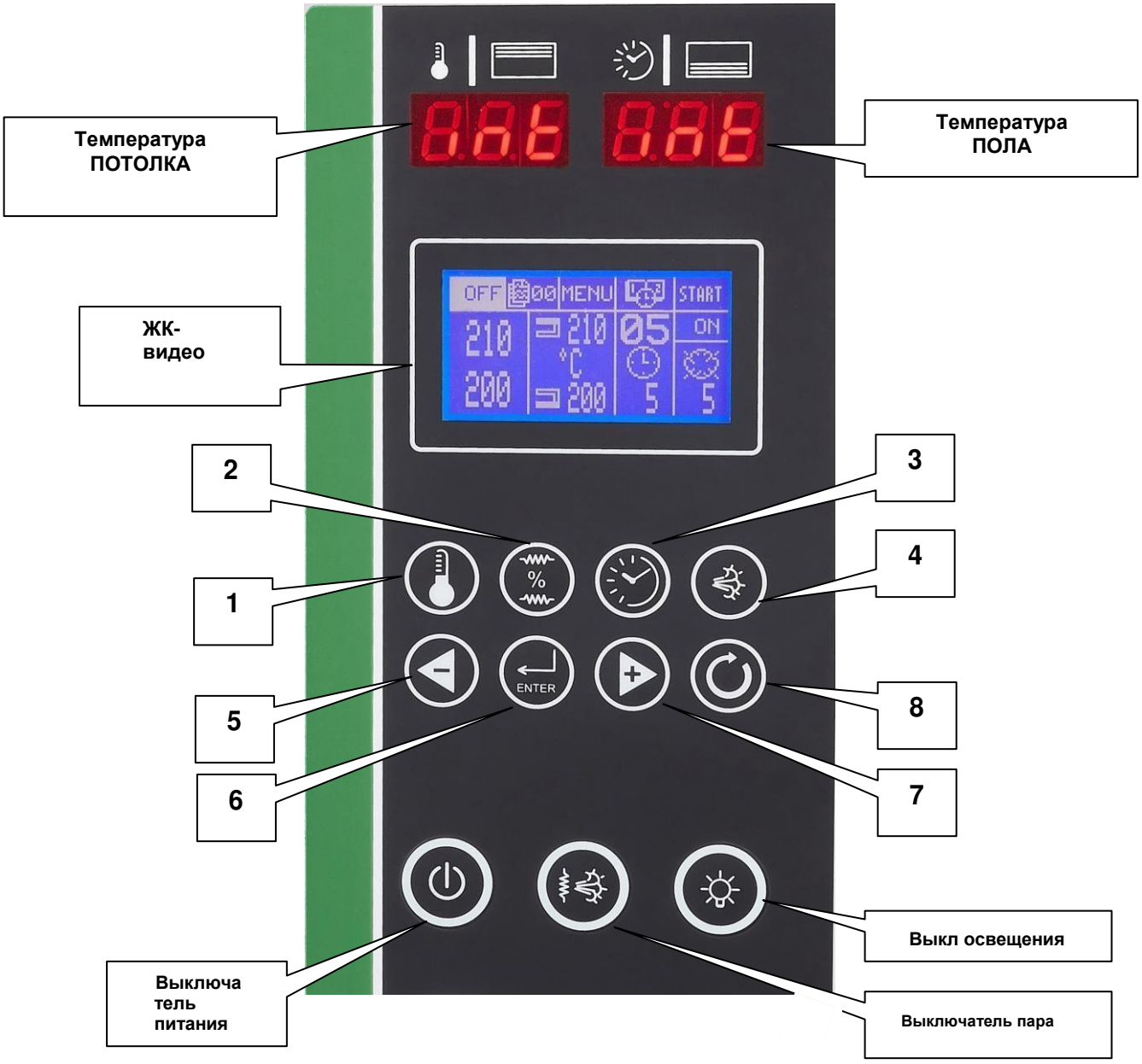
Меню настроек



Меню версии ПО

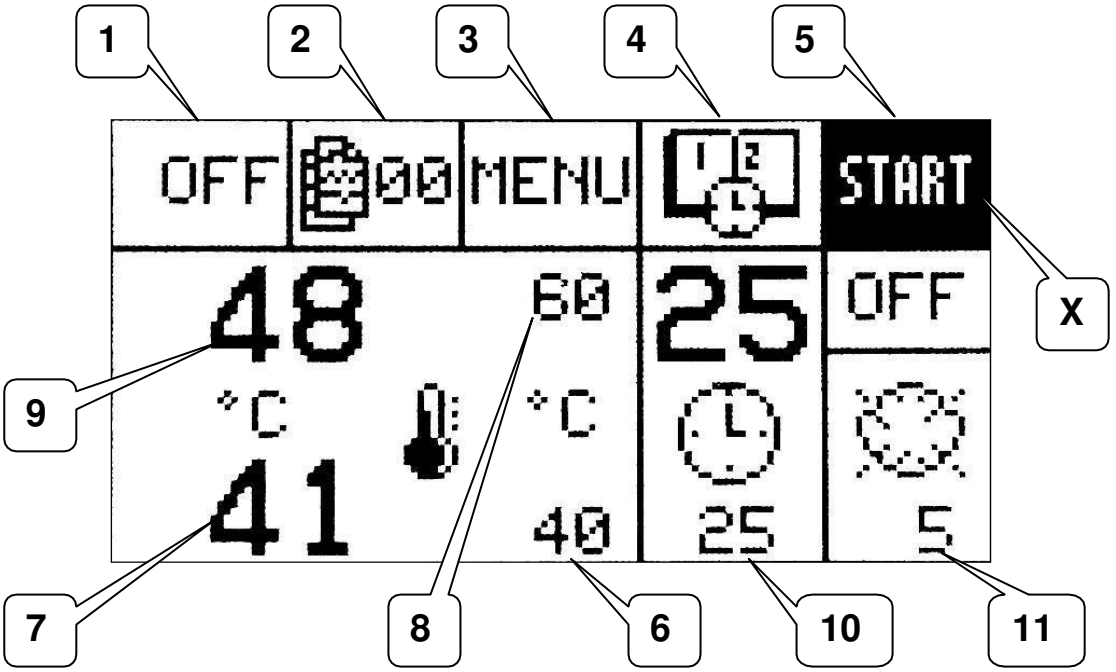
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

УПРАВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРОЙ (ПОТОЛОК И ПОЛ)



1. Кнопка для установки температуры камеры
2. Кнопка для настройки температуры потолка и пола
3. Кнопка для установки времени выпечки
4. Кнопка для установки времени подачи пара
5. Кнопка меньшения значения (-)
6. Кнопка подтверждения настройки (ENTER)
7. Кнопка увеличения значения (+)
8. Кнопка запуска цикла выпечки

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ В ДВУХТЕМПЕРАТУРНОМ РЕЖИМЕ

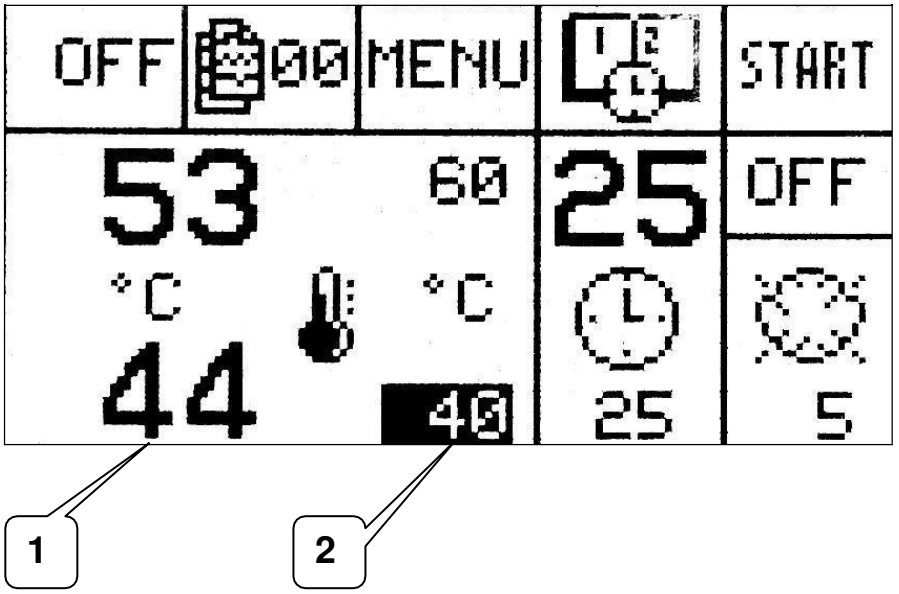


1. **Тип функционирования (OFF; ECON или EXTRA)**
2. **Выбор автоматических программ (30)**
3. **Настройка параметров управления**
4. **Дата, время и отложенный старт**
5. **Цикл выпечки Старт/Стоп**
6. **Установка Температуры пола камеры**
7. **Фактическая температура пола камеры**
8. **Установка Температура потолка камеры**
9. **Фактическая температура в потолке камеры**
10. **Установка времени выпечки (в минутах)**
11. **Установка времени подачи пара (в секундах)**

X. Положение курсора: Окошко, выделенное темным

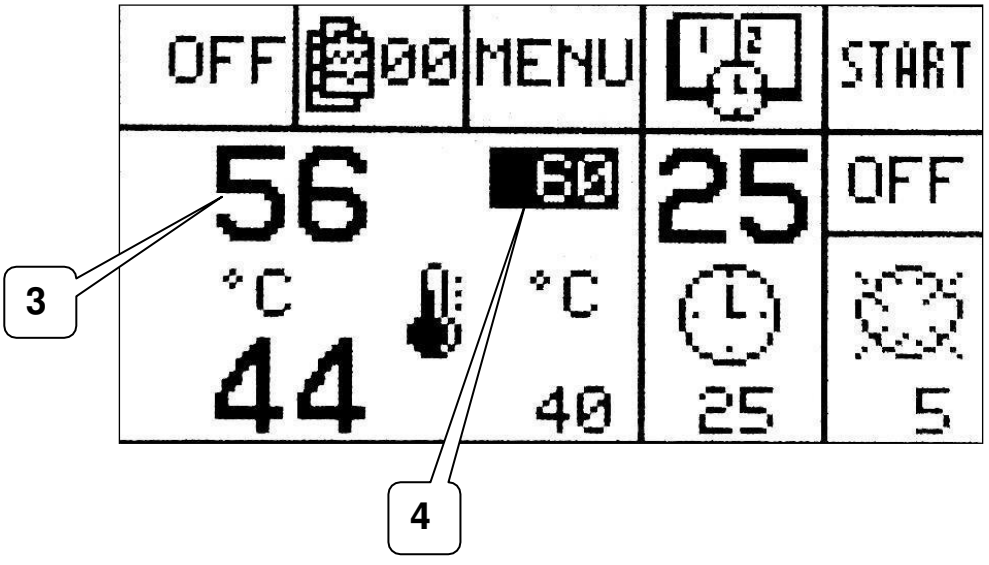
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Настройка Температуры пола в пекарной камере, МАКСИМУМ 280°C (350°C)
Значение (**1**) - это фактическая текущая температура пола пекарной камеры.
Нажмите кнопку Температура (обозначена значком 🌡) и с помощью кнопок **+** и **-** переместите курсор на заданное значение.
(2) Температура пола. Нажмите Enter (нажмите переключатель) и когда начнет мигать установленное ранее значение, его можно будет изменить с помощью кнопок **+** и **-**.
Чтобы подтвердить установленное значение, нажмите **Enter** еще раз. Заданное значение перестает мигать и сохраняется в памяти. Если модификация происходит при активном цикле выпечки, то значение не сохраняется и возвращается к ранее заданному значению.

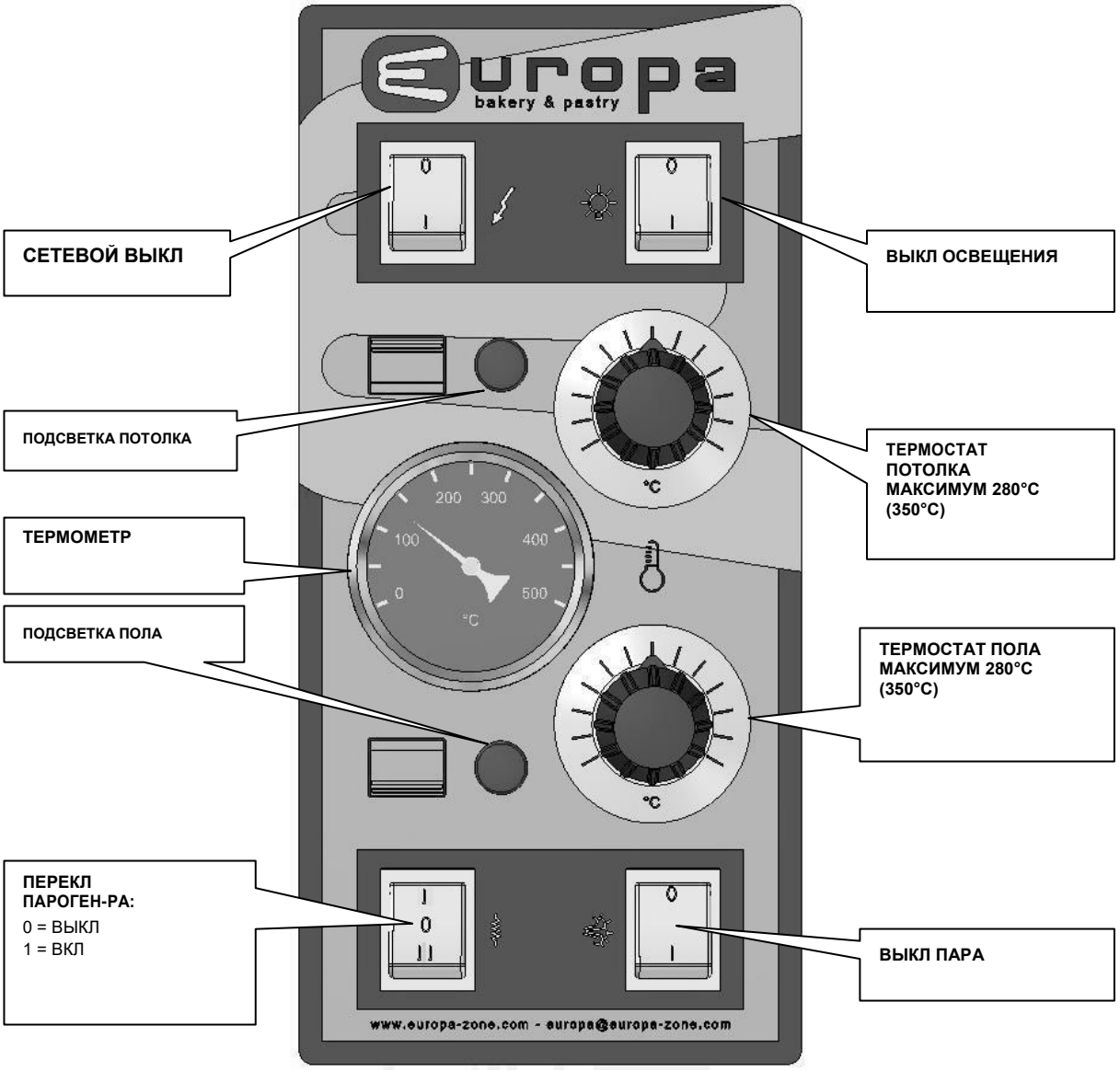


Установка Температуры потолка в пекарной камере - МАКСИМУМ 280°C (350°C)

Все остальные параметры и настройки аналогичны параметрам и настройкам предыдущей главы (Стандартная цифровая панель).



ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ОПЦИЯ)



Включите панель с помощью сетевого выключателя.
Свет включается или выключается автоматически при нажатии на выключатель питания. Установите требуемую температуру для потолка/потолка на соответствующих термостатах Потолок/Пол.
Подсветка потолка/пола включается при включенном питании нагревательных элементов. Термометр отображает только среднюю индикативную температуру камеры, не контролируя ее. В вариантах исполнения, оснащенных парогенератором, с помощью переключателя парогенератора можно активировать мощность парогенератора, управляемую с помощью встроенного термостата (откалиброванного при 180°C).
Для подачи пара нажмите кнопку включения пара в течение необходимого времени (максимум 5 секунд).
Для первого прогрева парогенератора подождите около 40 минут, прежде чем подавать пар.
Для выпечки пиццы или аналогичных продуктов имеется 2 термостата и термометр с температурой до 350°C.
Для выпечки хлеба и кондитерских изделий настройка до 280°C.
С электромеханической панелью управления точность задания температуры и распределения мощности ниже, а с цифровой панелью управления - выше.

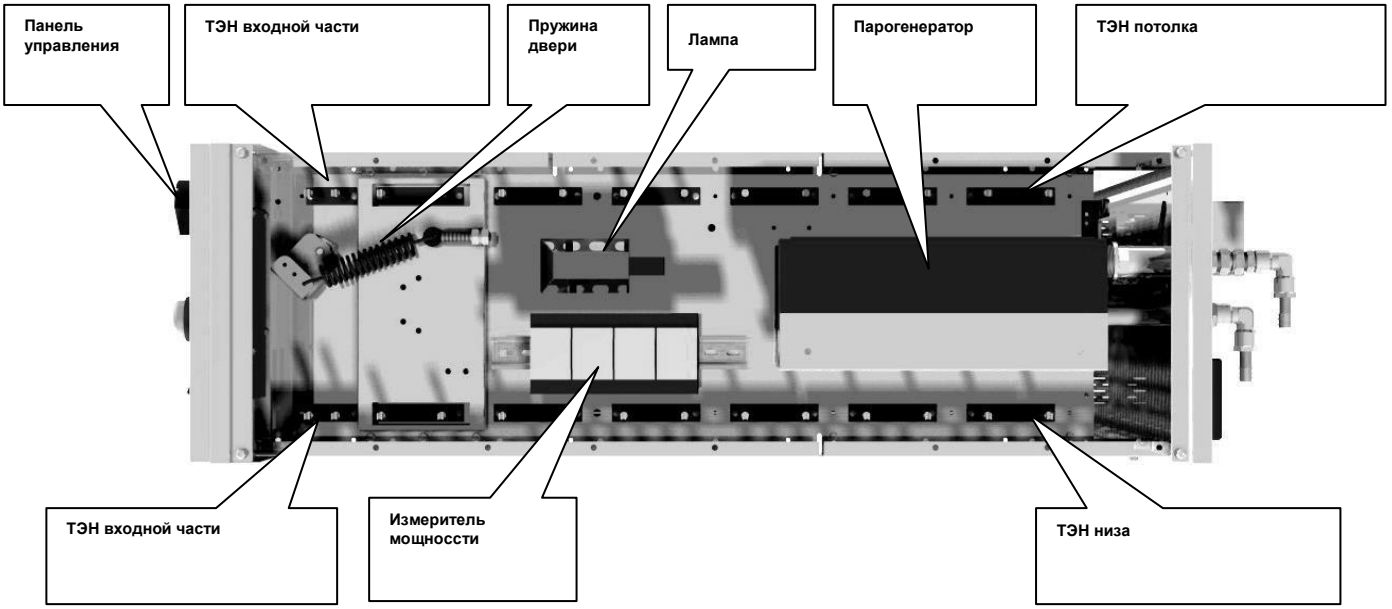
12.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

12.2.1 ОПИСАНИЕ РАБОТЫ МАШИНЫ

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА

Конкретные инструкции по работе с приборами приведены в конце данного руководства**.**

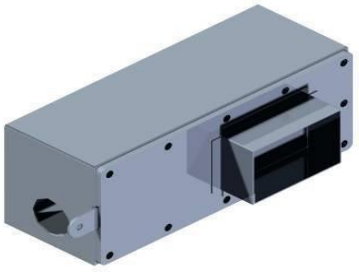
ПРИМЕЧАНИЕ: Электронные приборы обеспечивают более точную и современную регулировку печи. Однако по определению это очень деликатный инструмент по сравнению с традиционными электромеханическими инструментами.
Для лучшей консервации рекомендуется слегка нажимать ручки на электронной панели и не стучать и не нажимать на нее слишком сильно.



Правая сторона камеры - сторона компонентов

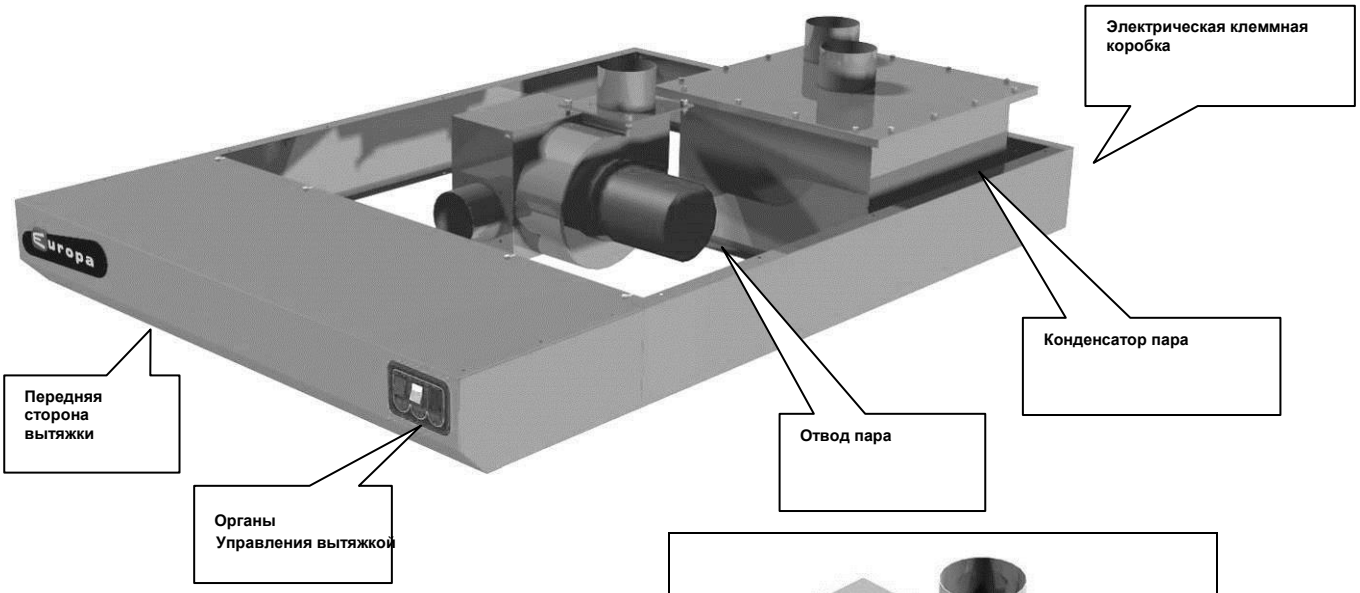
ЗАПУСК КАМЕРЫ С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ (для версий, поставляемых с парогенератором)
Перед подачей пара необходимо включить парогенератор и подождать не менее 40 минут, чтобы дать генератору закончить фазу предварительного нагрева. Если этого не сделать, то вода немедленно покинет место выгрузки парогенератора, и пар не будет вырабатываться. Термостат внутри парогенератора настроен на заводе примерно на 180°C, что гарантирует его нормальную работу.

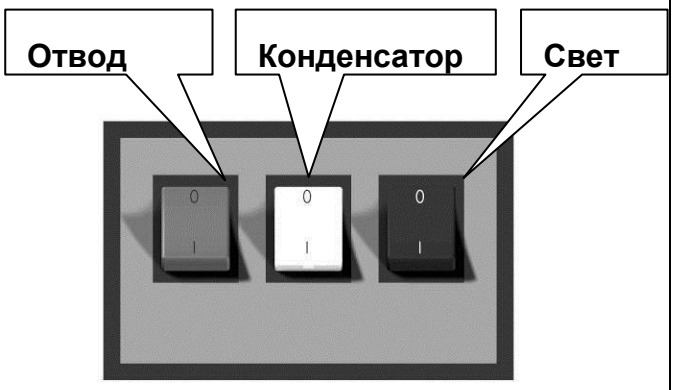
ОТВОД ПАРА
Выпуск пара, образующегося в пекарной камере, осуществляется при помощи ручки, расположенной спереди справа вверх по правой стороне печи.
Когда ручка повернута влево, выпуск открыт, а вправо закрыт.



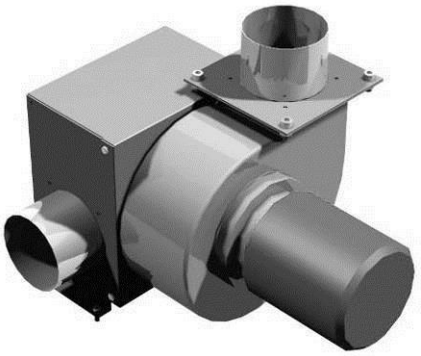
Клапан паровой камеры

ОПИСАНИЕ ВЫТЯЖКИ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

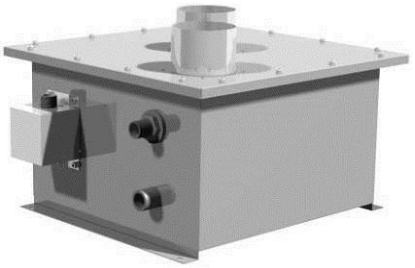




Панель управления вытяжкой



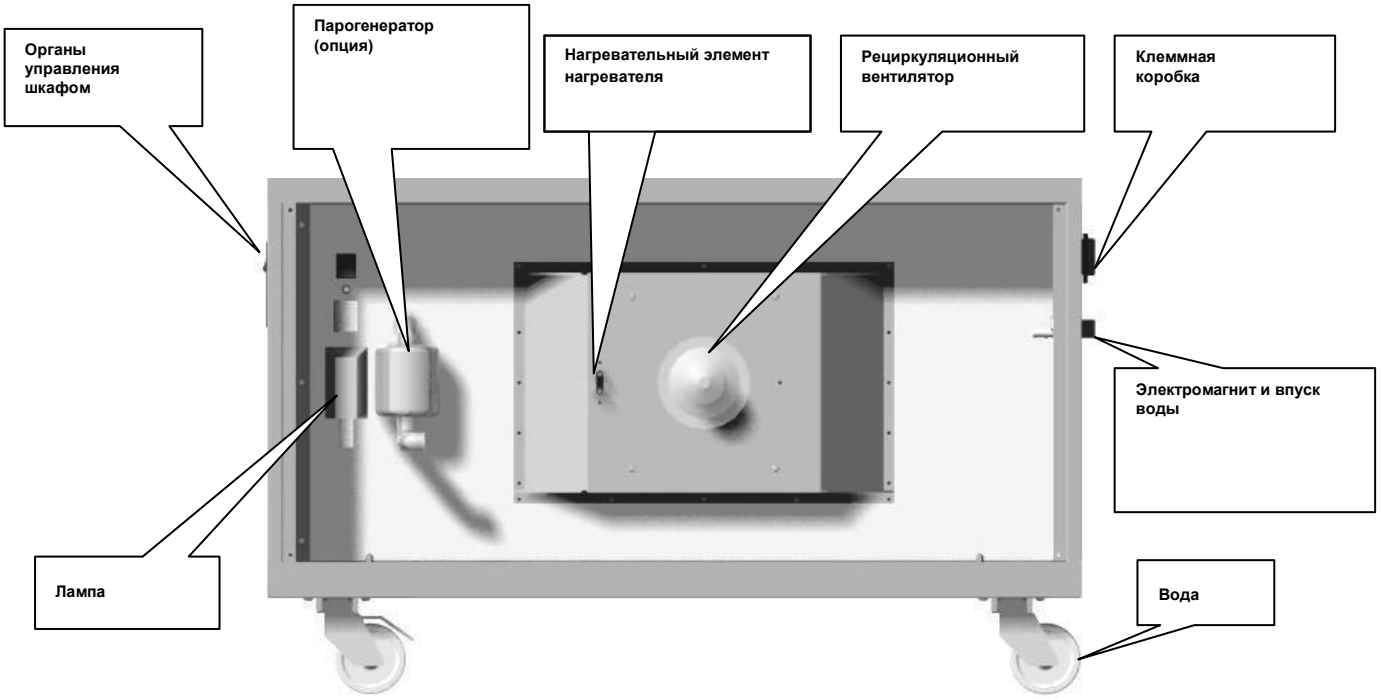
Отвод пара (опция)



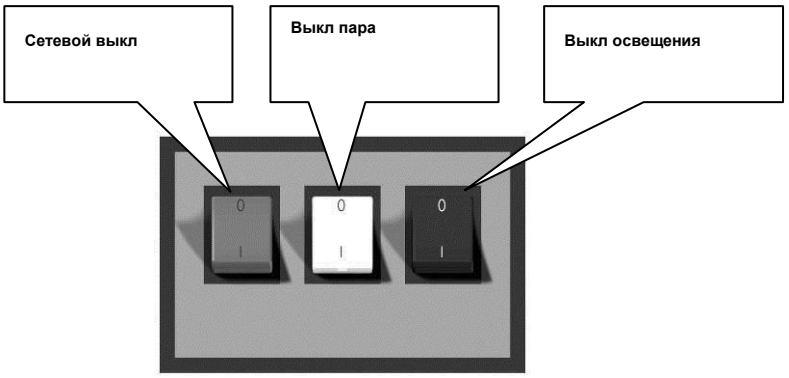
Конденсатор пара (опция)

ОПИСАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА И СООТВЕТСТВУЮЩИХ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ

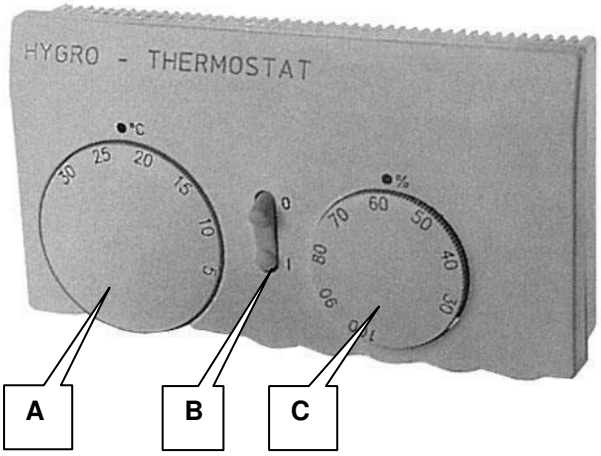
Панель управления расположена справа от шкафа справа наверху, а внутри шкафа слева на левой стене расположен гигротермостат для регулирования температуры и влажности (опционально).



Правая сторона камеры - сторона компонентов



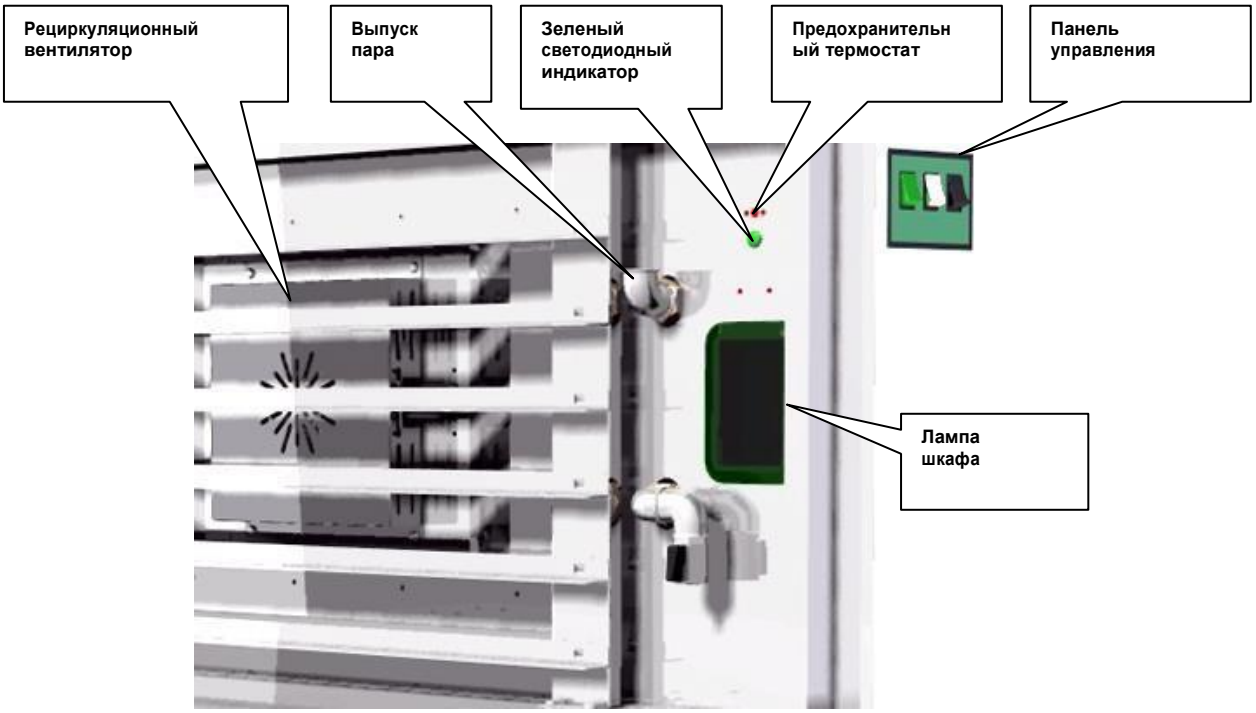
Панель управления



А) Регулировка температуры
Б) Не используется
В) Регулировка влажности воздуха в процентах

АНАЛОГОВЫЙ ГИГРОТЕРМОСТАТ (левая сторона внутри шкафа) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА С УВЛАЖНИТЕЛЕМ (опция)

На панели управления шкафа имеется переключатель с подсветкой для включения и выключения подачи пара в расстоечной камере. **Загрузка воды в парогенератор осуществляется автоматически, а относительная влажность воздуха (RH%) регулируется с помощью гигротермостата на внутренней стороне шкафа.**
NB): Зеленая контрольная лампочка (внутри шкафа рядом с предохранительным термостатом) загорается во время нормальной работы, выключается при срабатывании предохранительного термостата, сбрасывается вручную (красная кнопка) и указывает на наличие мела внутри парогенератора.



ВНУТРЕННЯЯ СТЕНА КАМЕРЫ

12.2.2. ЦИКЛЫ ЗАПУСКА И ОБКАТКИ

Во время цикла обкатки не нужно предпринимать никаких особых мер предосторожности при работе с печью. Достаточно проверить, что температура в пекарной камере и все рабочие циклы работают так, как указано выше.

13. 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.

13.1. ОБСЛУЖИВАНИЕ: ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	Используйте воду, денатурированный спирт или аналогичные средства и протирайте чистой тканью.
СТЕКЛА ДВЕРЕЙ:	Очищайте только в холодном состоянии водой или спиртом.
НИЗ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ:	Очищайте пылесосом.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:	Очищайте мягкой сухой тканью.
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:	Очищайте пылесосом.

13.2. ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

13.3. МАТЕРИАЛЫ И СПОСОБЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИМЕНЯТЬСЯ

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

14. 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.
- Во время 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

14.1. ПРОГРАММА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

Операторы:



Квалифицированный техник

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

14.2. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ: ОБЫЧНЫЙ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РЕМОНТ

В случае возникновения неисправности ознакомьтесь с главой 14.5, чтобы убедиться, что повреждение требует специализированного ремонта или имеет место недостаточное понимание и знание содержания данного руководства.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ И/ИЛИ ДВЕРНОГО СТЕКЛА

Лампочка пекарной камеры должна быть заменена изнутри пекарной камеры.

Питающее напряжение: 230 В	Мощность 25 Вт	Тип прикрепления : E14

Подождите, пока температура в печи не достигнет неопасной температуры, откройте дверцу и при помощи отвертки (или аналогичного приза) снимите стекло, закрывающее лампу на стенке печи. Держите стекло осторожно, маневрируя им таким образом, чтобы его не постучали и не разбили.

Замените лампу аналогичной лампой, обращая внимание на то, чтобы не касаться лампы пальцами (она быстро сгорит), при необходимости очистите лампу, чтобы удалить следы смазки, оставшиеся от пальцев. Установите на место защитное стекло и шарнир, обращая внимание на то, чтобы винты не затягивались слишком сильно.

ЧИСТКА ПАРОГЕНЕРАТОРА

Частота чистки: не реже одного раза в 4/6 месяцев использовать воду с низким содержанием известняка при использовании более твердой воды, которая хуже удаляет меловые отложения внутри котла путем введения удаляющей накипь (заряд жидкости) до полного заполнения котла; будьте внимательны во избежание утечки на части расстоечного шкафа.
В качестве жидкости для удаления накипи рекомендуется использовать обычный столовый уксус, в качестве альтернативы можно использовать лимонную кислоту (разбавленную до 10%) или аналогичные продукты, имеющиеся на рынке (подходящие для оборудования пищевой промышленности).

Дайте жидкости поработать около 24 часов, затем опорожните бойлер, открывающий кран внутри шкафа (выпускной кран) и дайте сливаемой жидкости стечь в подходящую емкость.

Выполните не менее трех-четырех циклов мытья натуральной водой, чтобы удалить все остатки и запахи удаляющей накипь жидкости.

Одно-два ежедневных слива не менее двух литров воды при работающем парогенераторе увеличивает частоту мытья с помощью средства для удаления накипи.

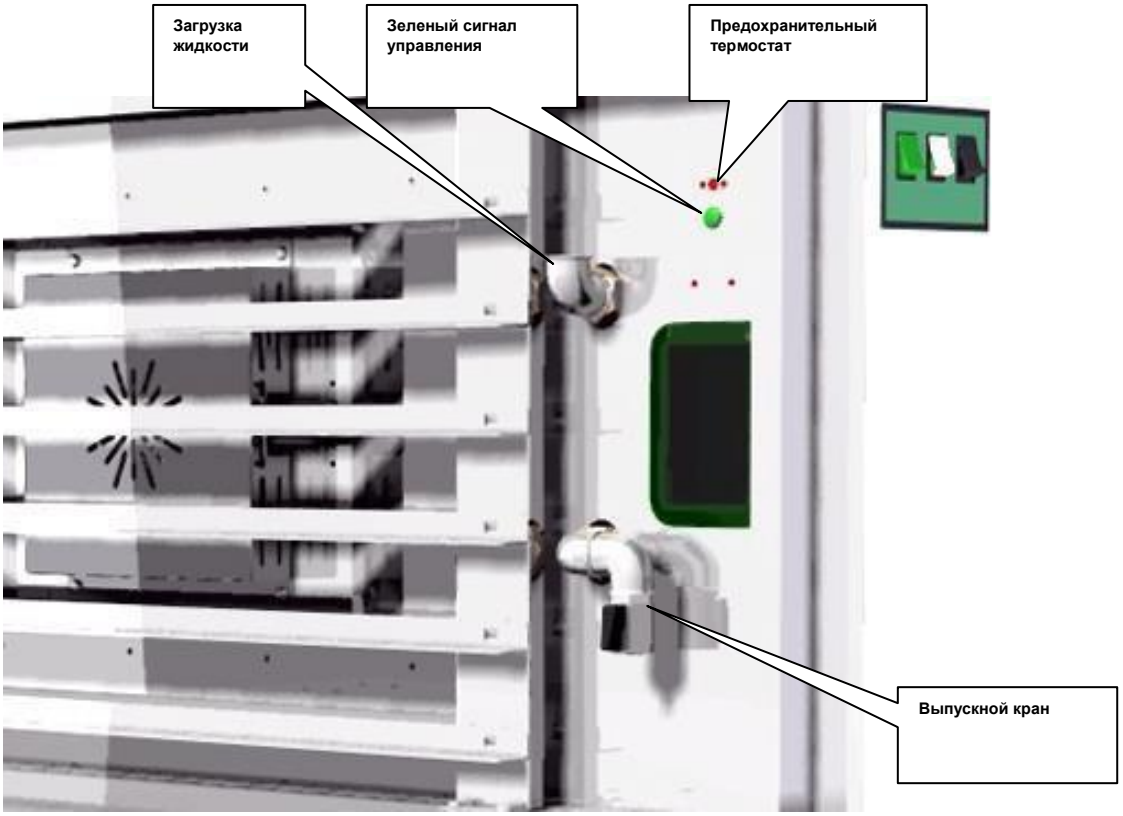
Сточные жидкости могут сливаться в обычную канализационную систему.

Во время нормальной работы всегда горит зеленая контрольная лампочка внутри шкафа, она гаснет, что означает, что предохранительный термостат отключился.

Для сброса предохранительного термостата дождитесь охлаждения, а затем нажмите красную кнопку, выступающую в пословицу.

Постоянное вмешательство предохранительного термостата связано с избыточным отложениями мела внутри котла, что требует удаления накипи с помощью удаляющей жидкости.

NB) Во время работы выпускной кран должен быть закрыт.



ВНУТРЕННЯЯ СТЕНКА ШКАФА

Ремонт, который должен выполняться только уполномоченным персоналом фирмы Equip Group

ЗАМЕНА ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛИ

Для замены цифровой панели выполните следующие действия:

- Снимите правую боковую панель и открутите крепежные винты цифровой панели.
- Отсоедините разъемы цифровой панели.
- Замените цифровую панель.
- При монтаже выполняйте операции в обратном порядке и проверяйте правильность соединений.

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ НА ЦИФРОВУЮ ПАНЕЛЬ

Для замены термопары выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Открутите крепежные винты термопары и выньте ее из корпуса.
- Отсоедините два силовых кабеля термопары и замените термопару на аналогичный (тип J L=2000).
- Выполните операции в обратной последовательности для установки в обратном порядке, убедившись в правильности полярности полярности.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ

Для замены деталей выполните следующие действия:

- Снимите правую боковую панель.
- Отсоедините неисправную деталь от источника питания.
- Замените дефектную деталь на такую же...
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА ТЕРМОСТАТА ИЛИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (электромеханическое исполнение опционально)

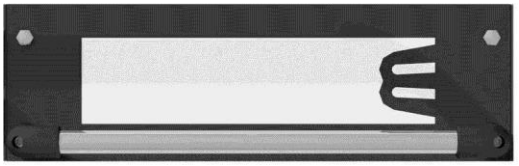
Для замены термостата или переключателя выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Выверните крепежные винты на панели управления.
- Отсоедините термостат или быстродействующие выключатели.
- Замените термостат на аналогичный.
- Выдвиньте переключатель и замените его.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА ДВЕРНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ ТЕРМОЗАКАЛЕННОГО СТЕКЛА

Для замены панели из закаленного стекла выполните следующие операции:

- Откройте переднюю дверь и выньте 4 боковых крепежных винта.
- Выньте закаленное стекло из нижней части и замените его.
- Вставьте новое стекло с соответствующими уплотнениями.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.



ЗАМЕНА НИЗА (ВЫСТЕЛОВ) ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для замены низа выполните следующие операции:

- Откройте дверь спереди и снимите переднюю часть замка на полу.
- Поднимите подъем огнеупорной плоскости с помощью отвертки.
- Замените выстел и установите на место запирающую секцию.

ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Для замены нагревательного элемента выполните следующие операции:

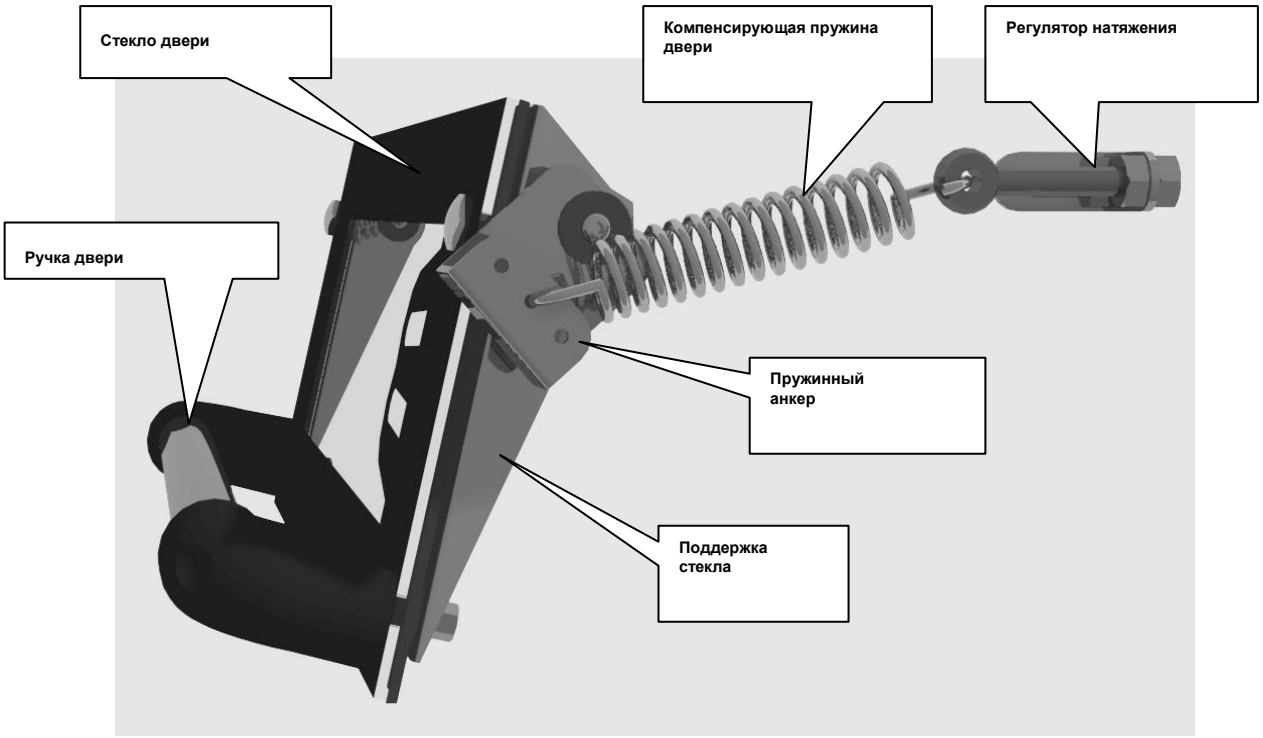
- Снимите правую боковую панель.
- Отсоедините силовую проводку нагревательного элемента внутри шкафа с правой стороны.
- Демонтируйте и демонтируйте нагревательный элемент.
- Выполните операции в обратной последовательности для установки нового нагревательного элемента.

РЕГУЛИРОВКА ИЛИ ЗАМЕНА КОМПЕНСИРУЮЩЕЙ ПРУЖИНЫ ДВЕРИ

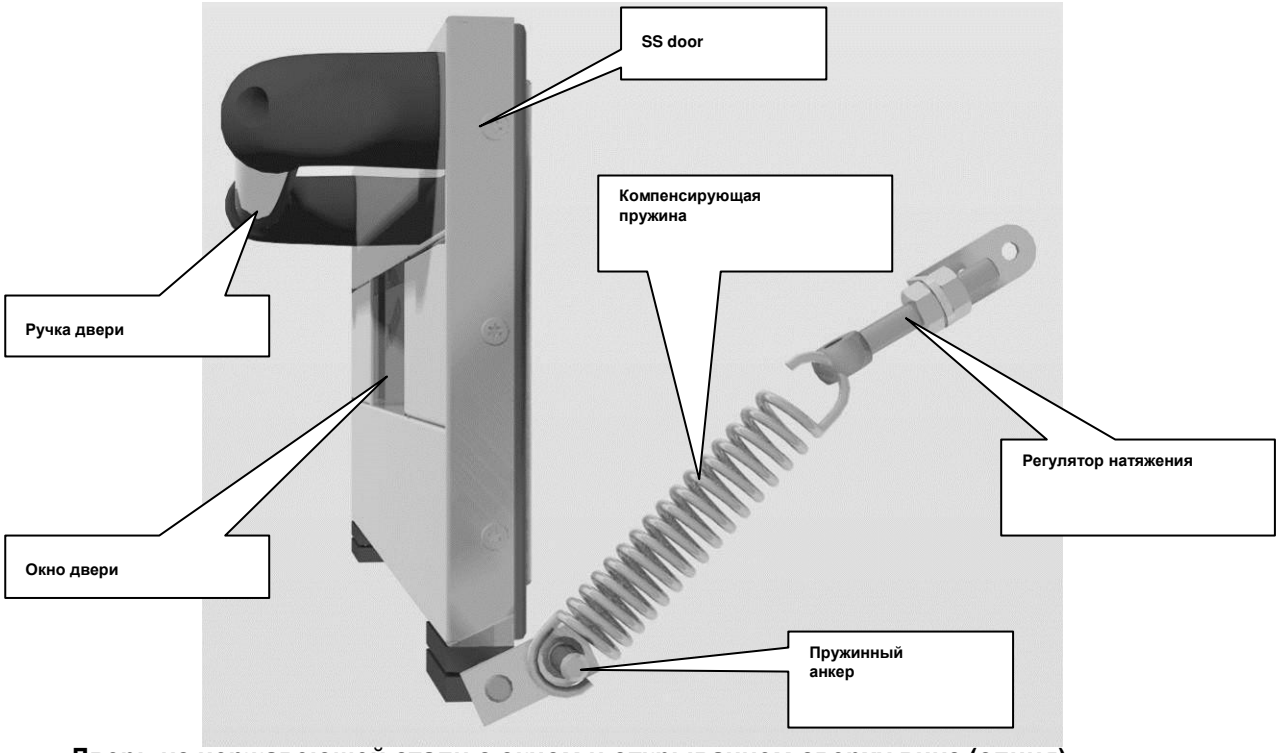
Если дверь не остается открытой, растяните пружину еще дальше.

Для регулировки натяжения или замены пружины необходимо выполнить следующие операции:

- Снимите правую боковую панель.
- Отрегулируйте натяжение пружины, повернув две гайки, удерживающие тяговую штангу.
- Замените пружину, если она сломалась или утратила свои гибкие характеристики.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.



Верхняя открывающаяся стеклянная дверь



Дверь из нержавеющей стали с окном и открыванием сверху вниз (опция)

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ ШКАФА

ЗАМЕНА ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заменить переключатель управления, выполните следующие операции:

- Снимите правую боковую панель шкафа.
- Отсоедините разъемы выключателя.
- Выдвиньте переключатель и замените его.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА ГИГРОТЕРМОСТАТА

Для замены гигротермостата выполните следующие операции:
Гигротермостат, работающий изнутри шкафа, расположен на левой внутренней стене.

- Замените гигротермостат на аналогичный.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки.

ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА ИЛИ ВЕНТИЛЯТОРА

Для замены нагревательного элемента или вентилятора внутри шкафа с правой стороны выполните следующие операции:

- Отвинтите крепежные винты картера нагревательного элемента от рамы.
- Снимите правую боковую панель шкафа.
- Отсоедините провода питания нагревательного элемента или вентилятора.
- Снимите нагревательный элемент или вентилятор.
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки новых деталей.

ЗАМЕНА ПАРОГЕНЕРАТОРА (ОПЦИЯ)

Парогенератор представляет собой единственную деталь, которую невозможно разобрать, которая включает в себя корпус из нержавеющей стали, нагревательный элемент и рабочий термостат, а также предохранительный термостат.

NB) Поставка компонентов по отдельности невозможна.

- Для замены парогенератора выполните следующие операции:
- Удалите правую сторону шкафа.
- Отсоедините соединительные провода.
- Отсоедините генератор от шкафа.
- Замените парогенератор на аналогичный
- Выполните операции в обратном порядке для повторной сборки нового парогенератора.

14.3. ПРОГРАММА СМАЗКИ

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

14.4. КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПЧАСТИ

Для заказа запасных частей ознакомьтесь со следующей информацией:

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

14.5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК (ПРОБЛЕМЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
На панели управления ничего не горит (2)	• Предохранитель внешней линии перегорел • стеклянный предохранитель платы	• Замените аналогичным
Непрерывная утечка воды из выхлопа парогенератора.	• Электромагнитный клапан загрязнен или неисправен.	• Очистите или замените его;
Нагревательные элементы не запускаются.	• Неисправности в цепи управления.	• Замените поврежденные детали
Недостаточная выработка пара	• Недостаточное количество воды время-давление) • Образование накипи на элементах и каналах распыления.	• Увеличьте давление и время подачи пара. • Уменьшите количество подач пара • Очистите каналы и удалите накипь
Освещение камеры не включается (2).	• Лампочка перегорела • Неисправные компоненты или соединения	• Замените аналогичной галогеновой • Проверьте компоненты и при необходимости замените их

(2) См. схему подключения

15. 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.

15.1. ВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ

Тщательно очистите печь, включая пекарную камеру
Опорожните водопроводные трубы

15.2. ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

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

15.3. 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.

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

16. ИНФОРМАЦИЯ О ВЫДЕЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ШУМА

Поскольку печь не имеет вращающихся масс, уровень акустического давления нулевой.

17. ПРИЛОЖЕНИЯ:

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ (из UNI EN 60204-1)

17.1. 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.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

17.2 КОПИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ СТАНДАРТАМ ЕС

Apach BAKERY line

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

(Директива 2006/42/EC добавления IIA)

Производитель

EUROPA S.r.l. Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53 36034 Мало - Виченца, Италия

Заявляет, что машина

Тип	Модель:
Серийный номер n°:	Год выпуска:
Наименование продукта:	
Целевое использование:	

соответствует Директивам

Директива 2006/427/EC Европейского парламента и Совета от 17 мая 2006 года о механизмах и вносящая изменения в Директиву 95/16/EC (отказ)
Директива 2004/1087EC Европейского парламента и Совета от 15 декабря 2004 года о согласовании законов государств-членов относительно электромагнитной совместимости, отменяющая директиву 89/336/EEC
Директива 2006/95/EC Европейского парламента и Совета от 12 декабря 2006 года о согласовании законов государств-членов ЕС относительно электрических материалов, предназначенных для использования в определенных пределах напряжения

Ссылка на согласованные законы: EN 12100-1 ; EN 12100-2 ; EN 60204-1 (где применимо)

и уполномочивает

EUROPA S.r.l. Via del Lavoro (Виа дел Лаворо), 53 36034 Мало - Виченца, Италия
Мистер Пьетро Сотторива

изложить техническое досье

Мало, **директор**

MANUFACTURER'S DATA

EUROPA S.r.l.
Via Del Lavoro, 53
36034 Malo (VI)
Telephone: +39 0445 637 444
E-mail europa@europa-zone.com
www.europa-zone.com

MACHINE DATA

Product name:	Electric modular oven
Model	EDISON
Serial n°:	See cover
Year of manufacture:	See cover

LIST OF SERVICE CENTRES

EUROPA S.r.l.
Via Del Lavoro, 53
36034 Malo (VI)
Telephone: +39 0445 637 444
E-mail aftersales@europa-zone.com

INTRODUCTION

The purpose of this document is to enable the customer and operating personnel to operate the oven in conformity with the legislation in force, with the safety and protection of the personnel themselves, and to obtain optimum performance with the least wear and tear.

GENERAL INDEX

1. USE AND SAFEKEEPING OF THE MANUAL page 54

2. EC MARKING IDENTIFICATION DATA page 55

3. GENERAL SAFETY PRECAUTIONS page 55
- 3.1 Operator and maintenance technician page 55
- 3.2 prevention and protection measures: page 56
- 3.3 Protections and safety devices page 57
  - 3.3.1. Safety signs used in the manual page 57
  - 3.3.2. Safety signs on the oven page 58
- 3.4 Residual risks page 58

4. DESCRIPTION page 59
- Description of the oven and relevant equipment page 59
  - 4.1.1 Structure page 60
  - 4.1.2 Controls and electric circuits page 60
  - 4.1.3 Mechanical and hydraulic controls page 60
  - 4.1.4 Accessories page 61
  - 4.1.5 Electric power supply connections page 62
  - 4.1.6 Exhaust connections page 62
- 4.2 Technical – construction standards adopted page 62

5. TECHNICAL DATA page 63
- 5.1 Technical specifications, dimensions and weights page 63

6. INTENDED AND UNINTENDED USE page 64
- 6.1. Conditions of intended use page 64
- 6.2. Situations in which the manufacturer is considered to be absolved from liability page 64

7. HANDLING AND TRANSPORT page 64
- 7.1. General precautions page 64
- 7.2. Handling of packed and unpacked oven page 64
- 7.3. Transport page 65
- 7.4. Storage page 65

8. PREPARATION OF LOCATION page 65

9. INSTALLATION page 65
- 9.1. Positioning page 65
- 9.2. Acceptable environmental values page 66

10. ASSEMBLING AND DISMANTLING page 66

11. PREPARATION FOR USE page 66
- 11.1. Introductory considerations page 66
- 11.2. Connection to electricity supply and exhausts page 66
  - 11.2.1. Electric power page 67
  - 11.2.2. Water page 67
  - 11.2.3 Steam chimney page 67
- 11.3. Operational testing of oven page 67
- 11.5. Training of operating personnel page 68

12. USE page 68
- 12.1. Control panels page 69
- 12.2. Use page 87
  - 12.2.1. Description of machine operation page 87
  - 12.2.2. Start-up and running-in cycles page 90

13. CLEANING page 91
13.1. Servicing: materials and tools to be used page 91
13.2. Frequency of servicing page 91
13.3. Materials and methods that should not be used page 91

14. MAINTENANCE AND REPAIR page 91
14.1. Maintenance program page 92
14.2. Fault repair: ordinary and specialized repairs page 92
14.3. Lubrication program page 95
14.4. How to order spare parts page 95
14.5. Troubleshooting page 95

15. OVEN STORAGE page 96
15.1. Temporary storage page 96
15.2. Extended storage page 96
15.3. Transfer page 96
15.4. Final disposal page 97

16. INFORMATION ON AIRBORNE NOISE EMISSION page 97

17. ATTACHMENTS: page 97

17.1 GUARANTEE page 97
17.2 COPY OF EC DECLARATION OF CONFORMITY page 98

1. USE AND SAFEKEEPING OF THE MANUAL

All reproduction rights of this manual are reserved. Reproduction, even in part, is forbidden without written authorization from EUROPA S.r.l.

In compiling this document the directions contained in the following documents were used:

Machine directive 2006/42/EC of 17 May 2006.
EMC Directive 2004/108/EC of 15 December 2004

Low Voltage Directive 2006/95/EC of 12 December 2006
UNI EN ISO 12100-1st:2005
UNI EN ISO 12100-2nd:2005

IMPORTANCE OF MANUAL
It is an integral part of the supply of the oven.
It is an essential tool in the use, treatment and maintenance of the oven.
It must be kept in good condition for the life of the oven and should only be disposed of after final disposal of the oven itself
It must be updated whenever documentation for updating the oven is sent.
It must be given to the purchaser of the oven if the oven is sold to another user.
The wiring diagrams and control panel instructions are attached to the manual (separate manuals).

THE MANUAL IS MADE FOR
Transporters.
Assembly technician for assembling the machine (company authorized technician).
Installation technician for connection of the machine to auxiliary services (water, electricity, product removal, waste water drainage, etc.).
Operational testing technician and personnel trainer
Operating technicians
Maintenance technician
Final disposal technician.

INSTRUCTIONS CONTAINED IN THE MANUAL
General safety precautions.
Description and technical data.
Intended and unintended use
Handling and transport of parts, assembly and dismantling.
Preparation of location in which the oven is to be installed.
Installation and connection of auxiliary services.
Machine testing and training of operating personnel.
Use
Maintenance and/or repair service
How to order spare parts.
Final disposal.

The operator must verify the suitability of the oven installation site in accordance with the regulations provided by the national and local legal systems. In order to verify this, call a specialized technician or the trade association.

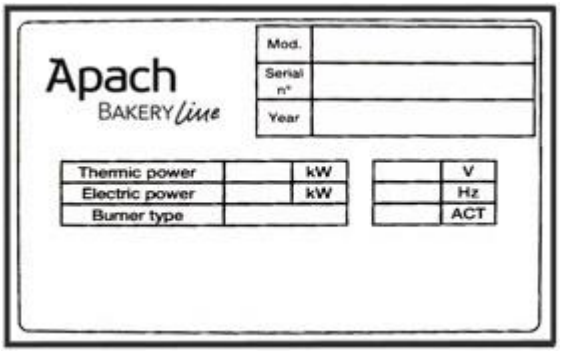
The manual must be kept until the oven disposal. In the case the manual is lost or damaged, a new manual may be required from the manufacturing company or the importer.
This manual must be kept near the machine, in a safe and known place for the operators – and only for them - to find. It must be handled with care and must not be damaged; it is forbidden to remove, re-write or modify the pages and their contents.
The manual reflects the state of the art technology at the time the oven is placed on the market and cannot be considered inadequate simply because it is later updated on the basis of new experience.

The manufacturer reserves the right to update products and the relevant manuals without the obligation to update preceding products and manuals, unless in exceptional circumstances.

2. IDENTIFICATION DATA OF "CE" MARKING

The following information required by "CE MARKING" (2006/42/CE) appears on the label on the back of the EDISON oven

a) Manufacturer's name and address
b) CE marking
c) Machine model.
d) Year of manufacturing



It's strictly forbidden to remove or replace the "EC MARKING" label. If the label is damaged or removed, the personnel must inform the company Equip Group.

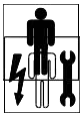
3. GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

Every interaction between the operator and the oven within its life-cycle has been thoroughly and carefully analyzed by Equip Group. during the designing phase and in compiling this manual.

The following definitions are indicated in compliance with directive 2006/42/EC and all subsequent amendments:

DANGEROUS AREAS: any area inside and/or next to the oven where the presence of an exposed person represents a risk for their security or health.
EXPOSED PERSON: any person being completely or partly in a dangerous area.
OPERATOR: people in charge of the functioning, adjustment, ordinary maintenance or cleaning

3.1. PROFILE OF THE OPERATOR AND MAINTENANCE TECHNICIAN



Oven operator: non qualified staff (without specific skills) who can carry out only simple tasks, i.e. operating the oven by means of the controls on the control panel. Moreover, they must be able to effect all operations concerning the loading and unloading of the product using closed, active and individual protections (gloves).

Technician sent by manufacturer: qualified technician authorized by company Equip Group to effect any complex repair in particular situations, according to the agreement made with the customer.

3.2. PREVENTION AND PROTECTION MEASURES:

The non-observance of these cautions and any tampering with safety devices will relieve company Equip Group from any kind of responsibility in case of accident, damage or malfunction of the machine.

Before starting the oven, the operator must know thoroughly all controls' positions and functions. Moreover, he must be able to carry out all operations written in this manual; he must make sure he has well understood all safety regulations and he must be able to apply them correctly when using and maintaining the oven.

General precautions

- The customer agrees to take all necessary measure in order to forbid the admittance to the oven to non authorized people
- Customer agrees to adequately inform his personnel about the application and observance of such security precautions. With this purpose any person must know the INSTRUCTIONS FOR USE and the SECURITY RULES IN FORCE as for their own task.
- The customer must inform the company in case he finds defects or malfunctions in the accident prevention systems or any situation deemed dangerous in order to avoid wrong or dangerous solutions
- Personnel must always use the individual protection devices set out by the directive in force; moreover, they must follow everything stated in this manual
- The operating personnel must not deliberately carry out operations or interventions that are out of their competence.
- The oven E series has been designed and manufactured in conformity with the state of the art technology and safety standards and it functions safely. The machine has been tested with the supplied equipment only. The assembly of non genuine parts or of other brands or whatever modification can change the features of the machine and consequently injure the operating security. Company Equip Group is relieved from any responsibility in case of damage that may arise from the use of non genuine parts.
- The oven E series has to be used solely for the purpose for which it is designed.
- Do not start the oven when protections are off.

Precautions for handling and transport

- Moving and assembling is to be obligatorily carried out by qualified technicians.
- Instructions on how to handle and transport the oven are contained in this document.
- Avoid that 2 or more people work on the same machine at the same time without coordination as it may cause dangerous situations
- Check packing dimensions and weight, use a suitable lifting device. The use of non suitable lifting equipment may cause damage to people and the oven.
- The lifting equipment capacity, as well as being proportional to the oven and its parts' weight, must be chosen considering the maximum jolt allowed.
- Use lifting slings only if the label with the manufacturer's data is affixed to them and the lifting load capacity is clearly visible. Inspect the slings before all lifting: do not use if damaged, cut or worn since breakage of the slings could cause damage to the oven and may injure people. Do not entangle or knot the slings; follow the instructions for use given by the supplier.

Use precautions

- The floor where the oven is to be mounted must be levelled and free from subsidence.
- The floor around the oven must be always clean, dry and free of any encumbrances.
- The attachments (electrical, hydraulic etc.) must be carried out by expert and authorized personnel.
- Every day, before starting the oven, check that all switches, security devices and other controls are working.
- Only start the oven after checking there are no foreign objects inside
- Always use the individual protection means set out by the binding, relevant directives; moreover, follow everything stated in this manual
- At the end of each working shift, disconnect the electricity and water supply.
- At the end of every work shift clean the machine.
- Do not use water jets to clean the oven.

Oven maintenance precautions and adjustments

- All regulation, inspection and cleaning should only be performed when the oven is off and not hot. No operation is to be carried out when the electric equipment is live. It can cause serious or even fatal injury.
- If the guards or the safety devices have been removed, make sure they have been re-installed before using the oven again.
- Adjusting or maintenance operations without safety devices or carters must NOT be carried out.
- After any maintenance, adjustment or repair operation, before restarting the machine, the chief technician must check that the activities are finished and the safety devices are put in working order

Oven disposal precautions

- In case the machine comes to the end of its productive cycle and is to be demolished, its components have to be disposed of, according to the laws in force.

Noise precautions

- The EDISON oven produces an acoustic pressure level below 80 dB (A).
- The personnel operating on the machine do not need to wear individual hearing protections unless required by the operating environment.

3.3. PROTECTION AND SAFETY DEVICES



The oven E series is designed in such a way that all parts at high temperature are rendered harmless by the use of suitable safety systems or clearly indicated. Consequently, company Equip Group. is relieved from any responsibility in case of damage caused by tampering with these devices.

The door is fitted with a handle made out of material that does not conduct heat.
All parts at high temperature are insulated with fiberglass or asbestos-free insulating materials
The electrical equipment ensures protection of persons against electrical discharge from direct or indirect contacts, as laid down in the CEI EN 60204-1 legislation
All electrical parts with dangerous power ratings and voltage are in the right side of the oven covered by a metallic carter.
All edges and corners both inside and outside the chamber have been rendered harmless.

3.3.1. SAFETY SIGNALS USED IN THE MANUAL

Danger sign		Mandatory sign	
	“TAKE GREAT CARE”		"USE THE HEAT-PROTECTION GLOVES"
	“HIGH TEMPERATURE SURFACES"		“USE PROTECTIVE FOOTWEAR”
			“USE A PROTECTIVE HELMET”

3.3.2. SAFETY SIGNS ON THE OVEN

	Danger sign printed on the door glass; “HIGH TEMPERATURE SURFACES"		Mandatory sign printed on the door glass; "USE THE HEAT-PROTECTION GLOVES"
	Danger sign on the back of the oven; "ELECTRIC CURRENT"		

	Signal for the correct dimensioning of the connection cables applied behind the oven.
	Warning for the correct use of the oven applied on the right side of the oven.

3.4. RESIDUAL RISKS

T The following residual risks may arise in the EDISON oven, that is, those risks which it is not possible to eliminate completely under certain operating conditions.

1) Thermal danger (from UNI EN 292-1 p. 4.4)

The risk derives from the following parts of the oven:

a) dangerous temperature (above 70°C) inside the baking chamber
b) high temperature reached by the oven’s glass doors
c) dangerous temperature (above 70°C) reached by the trays and/or other containers for baking.

The risk exists during the following operations on the oven

a) loading and unloading of the trays and baked products from the baking chamber.
b) Cleaning of the baking chamber immediately after turning it off without waiting for the oven to cool down.
c) Maintenance of the baking chamber and of the oven immediately after turning it off, without waiting for it to cool down.

During these operations the operator must be very careful when accessing the oven baking chambers or other oven parts immediately after the oven has stopped, as the following risk may arise:

a) burns, cuts and other harming deriving from contact with hands and upper limbs in general.

The operator must use the insulating gloves for hands protection.

2) Risk caused by non use of personal protection means (from UNI EN ISO 12100-1:2005)

Use thermal insulation gloves as indicated in the labels on the oven and in this manual.

4. DESCRIPTION

4.1. DESCRIPTION OF THE OVEN AND RELEVANT EQUIPMENT

The EDISON oven is a modular electric oven, with fixed decks, suitable for cooking food products that do not cause the formation of explosive mixtures. The chambers of the various models are available in two different heights according to the different types of product that you want to bake.
The apparatus can consist of various modules on top of each other (optional extras) and that is to say:

- Steam collecting hood.
- Baking chamber/s (the customer can choose between two different heights).
- Leavening prover or chamber holding base or stands of different heights

Each baking chamber module is totally independent; it has an electronic or electromechanical temperature adjustment (optional), one door hinged at the top or at the bottom (optional)



Front view EDISON

The leavening prover consists of a stainless-steel sheet frame and is fitted with swivel wheels, inside it has tray guides and it is fitted with thermostat for the control of the heating, it can also be fitted with a steam production assembly (optional).
The stand consisting of a steel structure can be fitted with tray rack guides and swivel wheels.



Stand

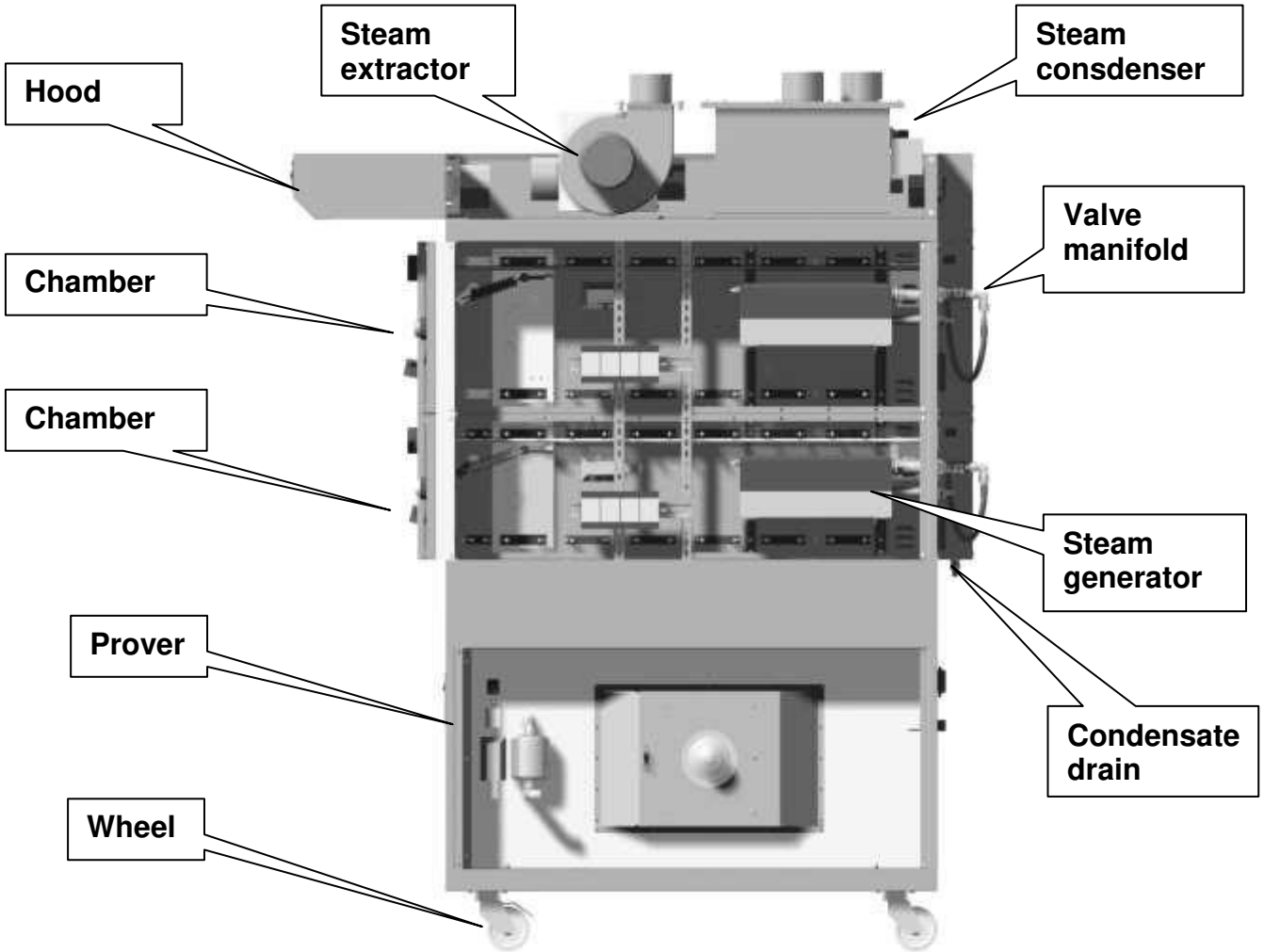


Stand with tray holder

4.1.1. STRUCTURE

Stainless steel sheet front

Baking chamber of stainless steel sheet
Armored electric heating elements.
Glass door that can resist high temperatures with stainless steel profiles and external handle.
Insulation in rock wool panels, asbestos free door seals in fiber and mixtures and sealants.
Stainless steel sheet outside coating.
Control panel with electronic or electromechanical devices (optional).
Steam generation control by means of electro-valve (optional).
Steam exhaust control of the chamber by means of manual valve
It is fitted with two sets of armored electrical heating elements, one with a provision of the heating of the sole, the other for the ceiling and one couple just for the heating of the front part (mouth of the oven).



Side view EDISON

4.1.2. CONTROLS AND ELECTRIC CIRCUITS

Control panel with electronic and electromechanical devices (optional).
Automatic steam generation control, by means of button and electrovalve (optional).

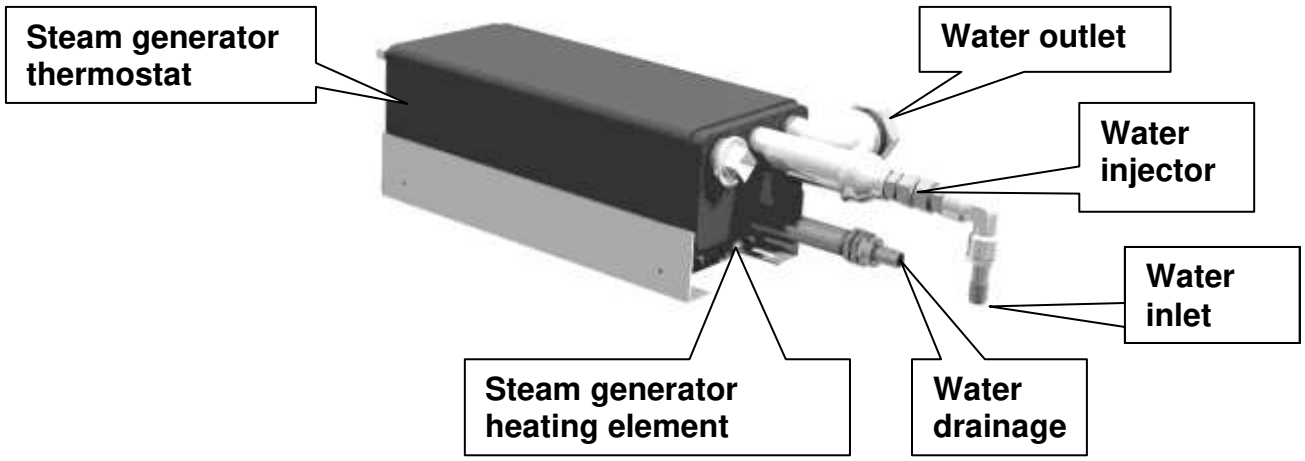
4.1.3. MECHANICAL AND HYDRAULIC CONTROLS

Steam exhaust control of the chamber by means of manual valve

4.1.4. ACCESSORIES

Steam generator (standard for baking chambers for bread mod. PA)

It is a device for producing instant steam to send into the baking chamber necessary for the production of some types of bread. It is situated on the right-hand wall of the oven (inside the frame) and it powered separately by electricity and the water mains. .



Chamber steam generator

Stainless-steel sheet door with window (optional extra)

As an alternative to the hardened glass door, indicated for particularly heavy work, it has a stratum of insulating material inside it.
With the increase of the temperature inside the chamber it is normal for the stainless steel door to warp.

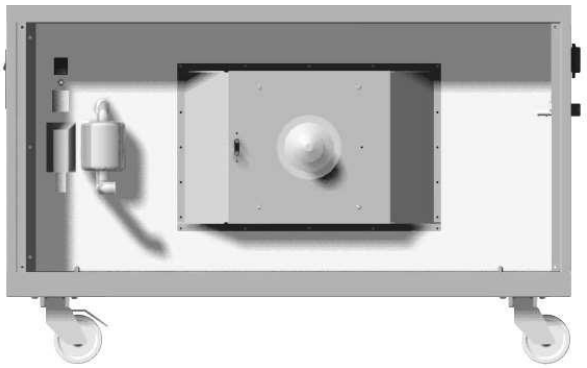


Leavening prover (optional)

It is a stainless steel structure that is placed under the cooking chamber(s) to hold the trays with product on them at the leavening stage. It is fitted with a fan as standard for the recirculation, a heating element for the heating and, if required (optional) a steam generator with water load and automatic control.



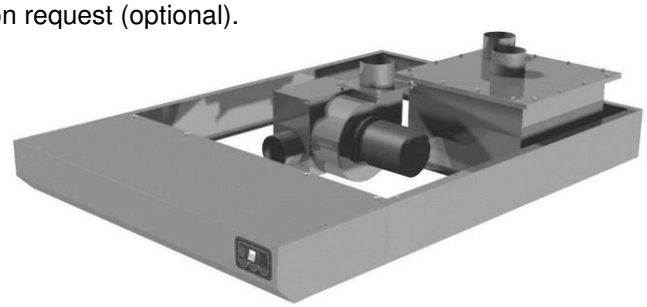
Central view of the prover



Side view of the prover

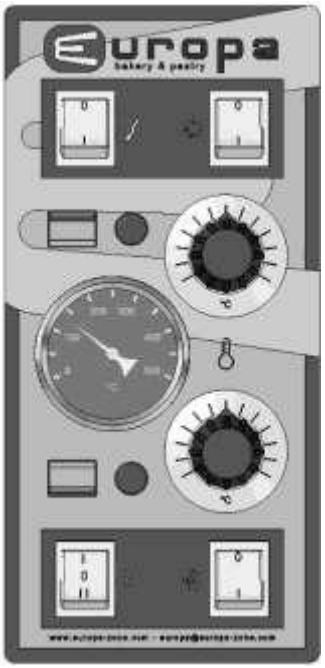
Hood for steam exhaustion (optional)

It is a structure made of stainless steel sheeting that is situated above the baking chamber(s) for extracting and channeling the cooking steam leaving the chambers and the front part (oven mouth).It can be fitted with a monophasic electric extractor fan (optional) to assist the expulsion of the steam and, if required, with a steam condenser both on request (optional).



Electromechanical control panel (optional)

It allows to manually managing the oven, in alternative to the standard electronic controls.



Electromechanical control panel

4.1.5. ENERGY SUPPLY SOURCE CONNECTIONS

- **For connections to power supply sources, see chapter 11**
- **For water connection, see chapter 11**

4.1.6. CONNECTIONS FOR WASTES

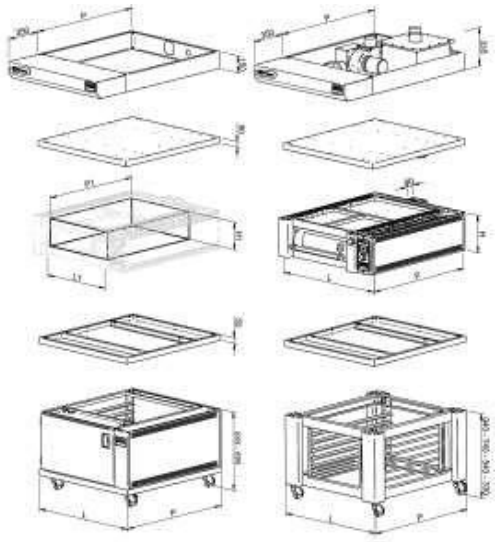
The steam is channeled towards the appropriate chimney, from the baking chamber, by means of the exhaust duct of the steam valve.

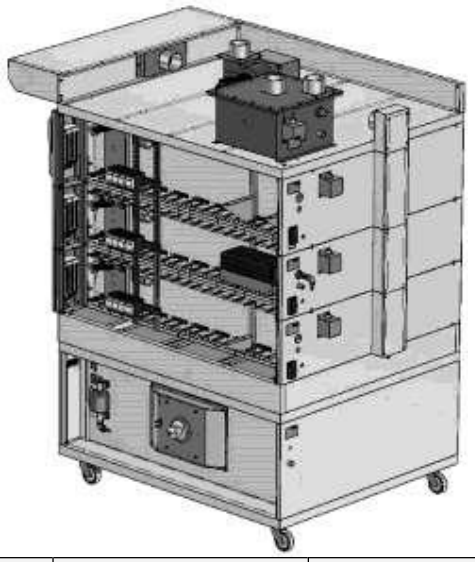
4.2. TECHNICAL-MANUFACTURE RULES ADOPTED

All wiring installed in the oven is in compliance with CEI EN 60204-1 rules.
All parts in contact with food are made of materials allowed by rules concerning food

5. TECHNICAL DATA

5.1. TECHNICAL SPECIFICATIONS, DIMENSIONS AND WEIGHTS





BAKING CHAMBER	TRAYS CAPACITY			WEIGHT	CHAMBERS INNER DIMENSIONS			EXTERNAL DIMENSIONS			ELECTRIC POWER		
PA / PS / PZ	40x60	46x66 (18"x26")	46x76 (18"x30") 40x80	kg	L1	P1	H1	L	P	H	STEAM	A	B
					mm	mm	mm	mm	mm	mm		kW	Kw/h
E2 18 PA				150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1(2,5)
E2 24 PA ⇳				170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1(2,5)
E2 18 PS				125	680	950	180	1040	1155+80	330	-	4,1	2,1
E2 24 PS ⇳				145	680	950	240	1040	1155+80	390	-	4,1	2,1
E2 18 PZ	Pizza Ø 28-30 = N° 4 / 6			**145**	680	950	180	1040	1200+80	330	-	5,9	3,5
E2L 18 PA				165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8(3,2)
E2L 24 PA ⇳				185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8(3,2)
E2L 18 PS				140	950	850	180	1310	1055+80	330	-	5,4	2,8
E2L 24 PS ⇳				160	950	850	240	1310	1055+80	390	-	5,4	2,8
E2L 18 PZ	Pizza Ø 28-30 = N° 6			**160**	950	850	180	1310	1100+80	330	-	7,9	4,7
E4L 18 PA				240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1(4,9)
E4L 24 PA ⇳				270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1(4,9)
E4L 18 PS				215	1420	850	180	1780	1055+80	330	-	7,9	4,1
E4L 24 PS ⇳				245	1420	850	240	1780	1055+80	390	-	7,9	4,1
E4L 18 PZ	Pizza Ø 28-30 = N° 8 / 10			**245**	1420	850	180	1780	1100+80	330	-	11,1	6,7
E4 18 PA				220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8(5,6)
E4 24 PA ⇳				250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8(5,6)
E4 18 PS				195	950	1350	180	1310	1555+80	330	-	7,5	3,8
E4 24 PS ⇳				225	950	1350	240	1310	1555+80	390	-	7,5	3,8
E6 18 PA				325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7(6,6)
E6 24 PA ⇳				365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7(6,6)
E6 18 PS				300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	-	11,1	5,7
E6 24 PS ⇳				340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	-	11,1	5,7

A = ***Installed power***
B = ***Average consumption*** (• with working steam generator)

6. INTENDED AND UNINTENDED USE

6.1. CONDITIONS OF INTENDED USE

The oven E series is designed to bake bakery and pastry products that do not contain volatile or inflammable substances. It should not be used in any other way without written permission from the manufacturer.
Use the oven in compliance with the technical regulations.



THE OVEN WAS NOT DESIGNED TO BE USED IN EXPLOSIVE ATMOSPHERE. SHOULD THIS SITUATION OCCUR INSTALLATION AND USE ARE FORBIDDEN.

6.2. SITUATIONS IN WHICH THE MANUFACTURER CONSIDERS ITSELF TO BE ABSOLVED FROM LIABILITY

The manufacturer considers itself absolved from liability where the following is found to have occurred:
Power supply with voltage and frequency which are different from those indicated on the label.
Improper use of the oven or use by untrained personnel
Use which contravenes specific national or local legislation. Failure to carry out maintenance as indicated.
Modifications or unauthorized repairs.
Use of spare parts that are not original or specific to the model.
Failure, even partial, to observe the instructions.
Exceptional events

7. HANDLING AND TRANSPORT

7.1. GENERAL

- Check packing dimensions and weight, use a suitable lifting device. The use of non suitable lifting equipment may cause damage to people and the oven.
- The lifting equipment capacity, as well as being proportional to the oven and its parts' weight, must be chosen considering the maximum jolt allowed.
- Use lifting slings only if the label with the manufacturer's data is affixed to them and the lifting load capacity is clearly visible.
- Make the slings inspected, according the legislation in force, before lifting the oven: do not use if damaged, cut or worn since breakage of the slings could cause damage to the oven and may injure people.
- Do not entangle or knot the slings; follow the instructions for use given by the supplier.

7.2. HANDLING OF PACKED / UNPACKED OVEN

Equipment required:

- ***Forklift truck (minimum lifting load capacity kg. 2500); n° 1***
- **Slings with rings at each extremity (minimum lifting load capacity kg. 5000); n° 2, length 4 meters;**

Do not climb on or stand and/or pass underneath the crates during lifting.

Number and qualifications of operators:

n. 1 "trained lifting worker"		**n. 1 "unskilled worker"**	

Individual means of protection:



use protective footwear



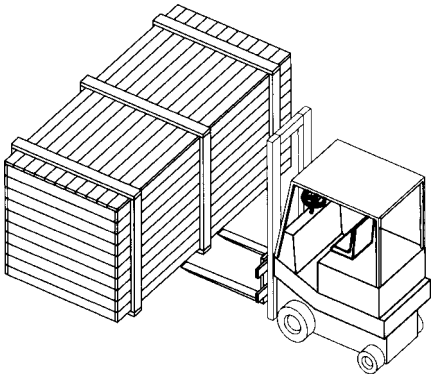
use protective gloves



use protective helmet

For unloading and handling with forklift truck proceed as follows:

Slide the forks under the crate or carton
Lift the crate slowly as far as necessary for handling.
Set down the crate on the place where it is to be positioned.



Should the oven be delivered with some unpacked parts, these can be handled with slings or by hand. Check the weight before lifting.
The entire area involved in the handling of the oven including the area where the transport (truck) is to be parked and the area of installation of the oven must be identified and inspected beforehand in order to reveal the presence of any “danger zones”.

7.3. TRANSPORT

Any means of transport can be used as long as the dimensions and bearing capacity are sufficient.
Where packages are to be anchored to the means of transport, the anchorage should be on the package and not on the contents.

7.4. STORAGE

The following applies whether the oven is packed or unpacked.
Store the oven in a covered, dry place.
If the oven is unpacked, close the drainage openings to prevent extraneous bodies from entering them, then cover it with sheets to prevent accumulation of dust and dirt.
Get sure that the storage location is not subject to excessive temperature shocks (see chapter 9.2).
Put the cardboard boxes with accessories on a bench and cover them with a sheet.

8. PREPARATION OF LOCATION

The exhaust system for baking products (steam) must be done according to the legislation in force.
The floor must be load-bearing, free from subsidence and levelled, and constructed (like the walls) of inflammable material; it should also comply with the legislation in force for this type of activity
The location must comply with the legislation in force and the particular legislation in force in the country of installation.
The location must not be subject to temperatures, humidity or dust which are abnormal for a bakery, and must conform to the environmental and hygiene legislation in force for this activity.

9. INSTALLATION

9.1. POSITIONING

Minimum 10 cm clearance must be left around the oven, to avoid the formation of condensation and to permit its use and maintenance under safe conditions (UNI EN ISO 12100-2:2005) See current regulations concerning the required minimum distances.
The lighting in the workplace must comply with regulations in force: it is the user’s responsibility to ensure compliance with this regulation.
Depending on the type of oven, the user should prepare the electricity and exhaust or drainage outlets at the established points to allow easy connection.

9.2. ALLOWABLE ENVIRONMENTAL VALUES

Allowable environmental values for good operation of the machine (from UNI EN ISO 12100-2:2005)

Temperature: from 5 to 40 °C with an average not exceeding 35°C over a 24 hour period;

Relative humidity: 50% at a maximum temperature of +40°C, higher relative humidity values are allowable at a lower temperature.

Altitude: from sea level to 1000 m asl.

10. ASSEMBLING AND DISMANTLING

Purchase, assembling, regulation and testing of the following parts are responsibility of the user and are to be carried out at his expense (from UNI EN ISO 12100-2:2005):

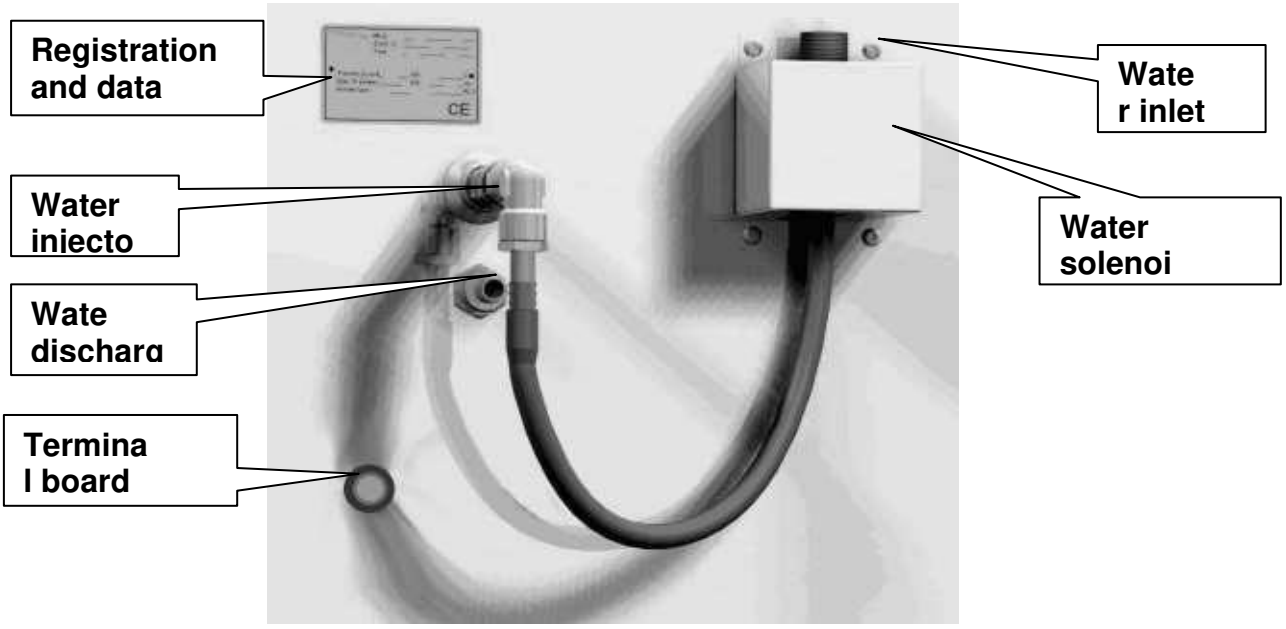
Steam chimney.
Hydraulic system.
Waste water drainage system.
External electrical system.

11. PREPARATION FOR USE

11.1. PRELIMINARY CONSIDERATIONS

Check first that the oven has not been damaged during transport and handling; should damage have occurred, immediately inform the vendor or manufacturer and transporter or person(s) responsible for arranging the transport.
Check that the details on the oven plate are as required.
Clean the oven carefully, removing the dust .Remove the protective film by from the outside panels of the oven by slowly peeling it to ensure all the glue is removing. If this is not done remove all the glue remaining with kerosene or petrol.
The individual modules of the configuration chosen for the oven (if dismantled) must be stacked on top of each other and by dismantling the side panels, fixed to each other with the relative screws.
Furthermore the oven must be positioned in an area that is well aerated with a space of at least 10 cm from the left-hand side wall and the back and 50 cm from the right-hand wall. This distance of 50 cm is essential to ensure accessibility if maintenance is necessary.

11.2. CONNECTION TO ELECTRICITY SUPPLY AND EXHAUSTS



Back wall of the chamber

11.2.1. ELECTRIC POWER

The power connection is in the rear wall of the oven (**Terminal Board**).
The electricity supply must have a functioning earth in compliance with the electrical legislation in force in the country concerned: it the responsibility of the purchaser.
It is advisable to install a cut-out box with terminal board (consult with a specialized technician) on the power supply (also provided with a master switch with protection fuses or magnetothermal switch), to which you must connect all electric cables of chambers, provers and hoods.
The provisions of current legislation should be observed while making the electrical connection.
The connection to the electrical switchboard must be made by a qualified electrician.
For connection of the electric box and the power supply, use an IEC standard cable of sufficient thickness for the oven's power intake and other electrical features.
The electrical connection and the equipment required for it are the responsibility of the purchaser: the work must be done by a qualified technician.

11.2.2. WATER (only for baking chambers provided with steam generator)

- **Connection position on the back wall of the chambers, the provers or the hoods**
- **Pipes diameter ½ gas or equivalent internal section;**
- **¾" gas joint for connection to the Electrovalve**
- **Provide gate valve for rapid closing**
- **Where water is particularly hard (high limestone concentrations) a water-softener should be provided to prevent limescale deposits and damage to the vaporizing equipment as well as to ensure better results from the product.**
- **Where water is particularly hard or salmastre (high clorure concentrations) prevedere l'installazione a monte di un opportuno impianto per ridurre la corrosione degli elementi della vaporiera**
- **In the event of sudden pressure changes an appropriate pressure regulator should be fitted**
- **Minimum pressure with closed circuit: 2,5 atm.**

Water supply for oven's steam generators does not have to exceed 12°F total hardness (French degrees), 6.5 dH (German degrees) or 8.4° (Clark degrees).
Using softeners with ion exchange resins reduce temporary water's hardness but, at the same time, lowers the Ph. Ph values inferior to 7 indicate acidic and therefore corrosive water. Acidity can be neutralized by added polyphosphates through proper dispensers. It's recommended to have the water analyzed by skilled technicians, to avoid damages to the steam generators and the hydraulic plant.

11.2.3. STEAM CHIMNEY

- **For evacuating excessive cooking steam**
- **For the materials and fittings to be used refer to the legislation in force in the country of installation.**
- **A circular chimney certainly offers least resistance to the movement of fumes**
- **The draught depends on atmospheric conditions (humidity and temperature) and on altitude (atmospheric pressure).**
- **The chimney must always be in depression with natural draw or an adequately forced draw .**
- Chimney diameter for all models: 100 mm.

11.3. OPERATIONAL TESTING OF OVEN

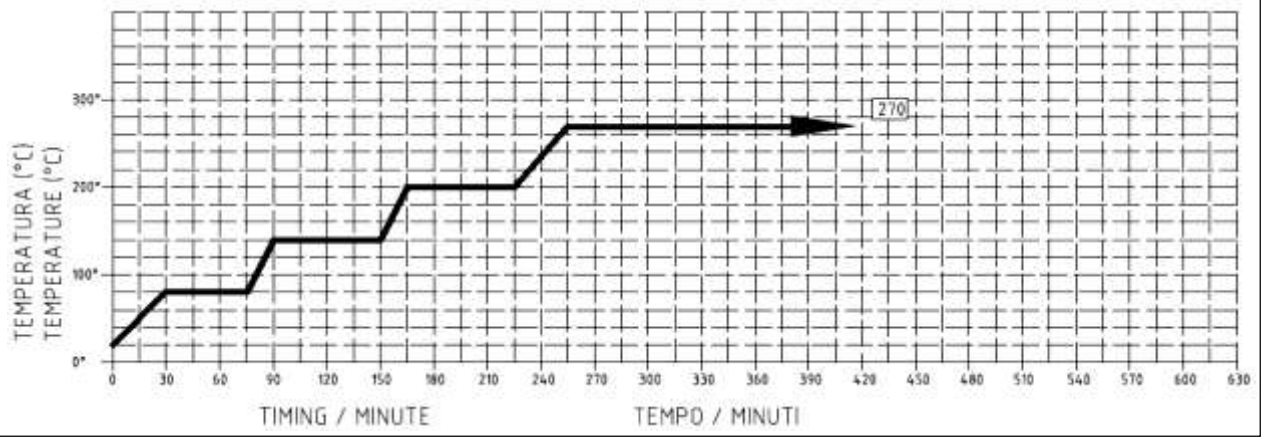
- **Check that all connections have been properly made.**
- **Ensure that the power supply voltage corresponds to that on the oven label.**
- **Check that the probes (in the baking chambers) of thermostats have been properly fitted into their places**

START UP

Close the chamber/ and oven door and start the oven.
Set the temperature on the control panel following the procedure described in the following graph.

CAREFUL *THE SOLES MUST BE HEATED GRADUALLY*
(TO REDUCE THE RISK OF CRACKS FORMING)

Diagram to follow for the first heating of "<u>natural stone soles</u>"



11.4 TRAINING OF OPERATING PERSONNEL

The oven is designed for professional use and the operator must have proven experience of operating machinery of average complexity and must be able to read and understand the instructions for use.
The manufacturer's technician (or another person charged with this task) will train the personnel on how to operate the oven.
The technician must ensure that the oral instructions and those written in the manual are understood. After this he will have a document signed by the staff confirming that the training has taken place and that what has been taught has been completely understood.

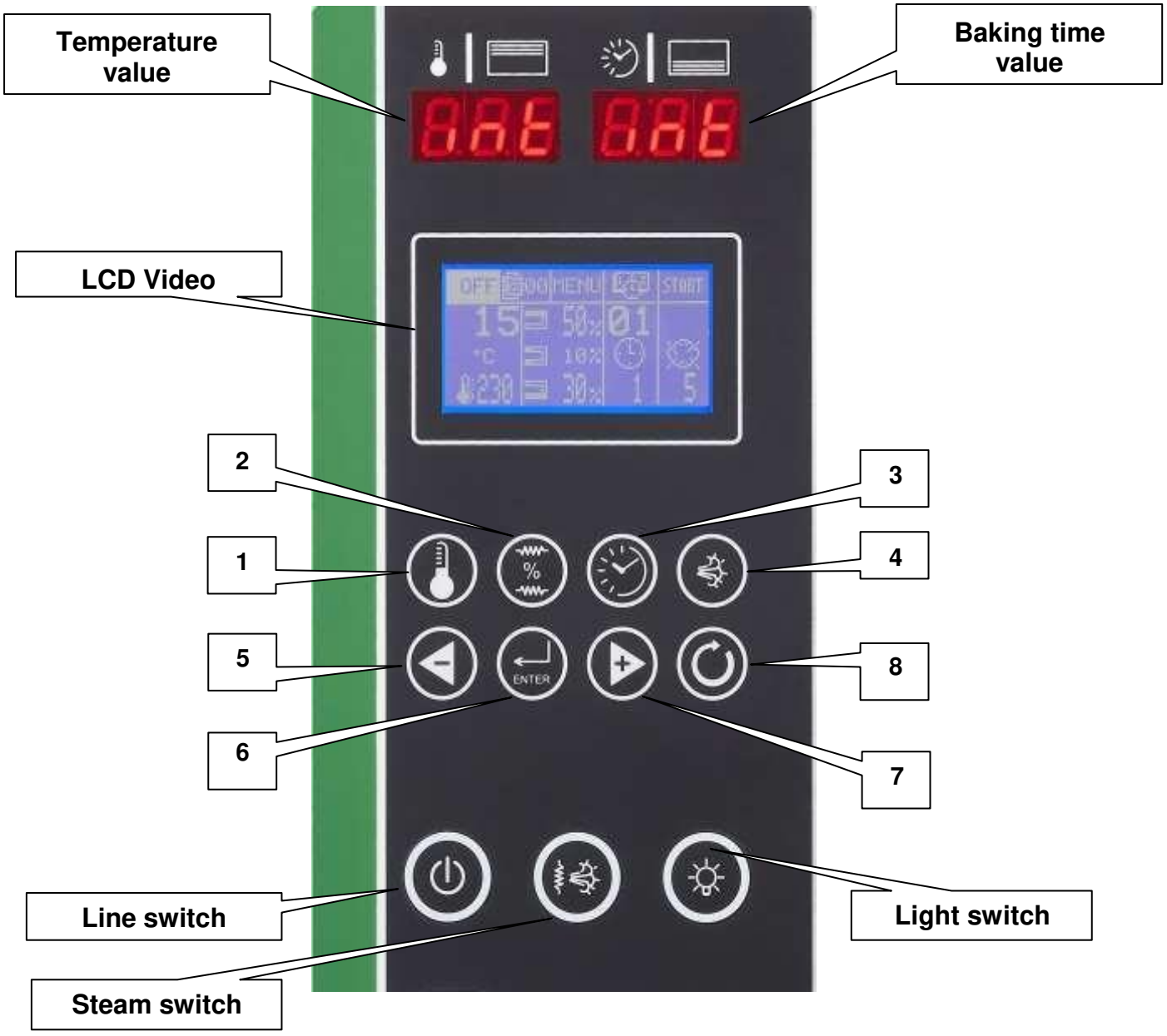
12. USE

GENERAL

- Closely follow the contents of this document and respect the EU general accident prevention rules and the national legislation.
- Do not start the oven when protections are off.
- Do not remove protections or safety devices fitted on the oven.
- The personnel must follow all danger and caution instructions applied on the oven.
- Always use the personal protection devices set out in the general accident prevention EEC directives and national directives and follow the instructions in this manual.
- The operators must not carry out any operations or interventions on their own initiative that do not lie within their competence.
- The operators must inform their superiors about any problem or dangerous situation that might arise.
- The floor around the oven, as well as being perfectly levelled, must be always clean and free of any encumbrances.
- Every day, before starting the oven, check that all switches, security devices and other controls are working.
- Start the oven only after checking that there are no foreign objects or people in danger zones.
- At the end of each working shift, disconnect the electricity and water supply.

12.1. CONTROL PANELS

STANDARD DIGITAL KEYBOARD CONTROL PANEL
PERCENTAGES % MANAGEMENT



1. ***Setting chamber's temperature's button***
2. **Setting Ceiling and Floor percentages' button**
3. **Setting baking time button**
4. **Setting steam time button**
5. **Decreasing value's button**
6. **Confirming setting's button (ENTER)**
7. **Increasing value's button**
8. **Starting baking time's button**

TECHNICAL DATA

- Lcd display management with blue or white background
- Internal clock with maintenance battery
- "J" type Thermocouple
- Power supply: 230 Vac

INTRODUCTION

This control panel controls:

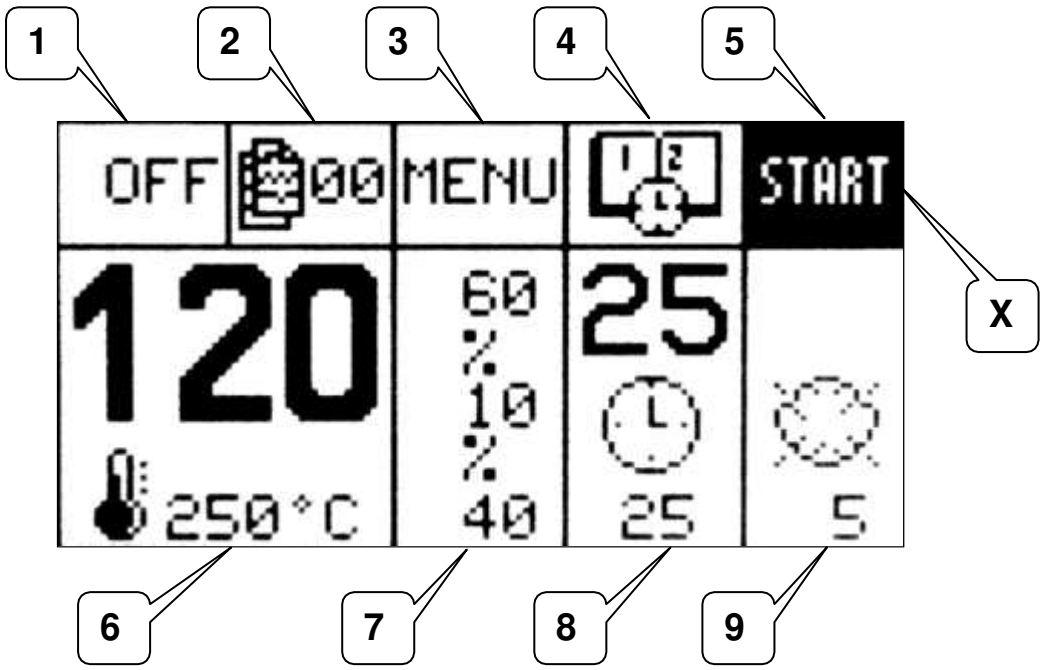
- **Temperature** inside the baking chamber **MAX 280°C (PA e PS) , MAX 350°C (PZ)**
- **Power percentages** for Floor, Front and Ceiling *(in the % percentages version)*
- **Ceiling and Floor temperatures** *(in the bi-temperature version)*
- **Baking time** (timer with internal buzzer management)
- **Steam injection time** (*for those versions with chamber's steam generators)*
- **Delayed Start** (1 or 2 daily start ups for all the days of the week)
- **30 Automatic programs** that can be set as required
- **Machine parameters** (some protected by password that can be accessed only by authorized technicians).

With the keyboard under the LCD display, it is possible to move the cursor through the various menus, whereas the selection or confirmation of a menu, or the editing of a parameter is possible by pressing ENTER button.

Cursor is defined as the position shown on the LCD display, which flashes when its value (hereinafter called Setpoint) can be changed and is fixed when displayed or confirmed.

To leave the pages and return to the previous menus or pages the cursor must be moved to the first parameter on the video page and the switch turned to the left until the starting page is displayed.

Program No. “00” is the “Manual” program, while the others up to No. “30” are all automatic program.



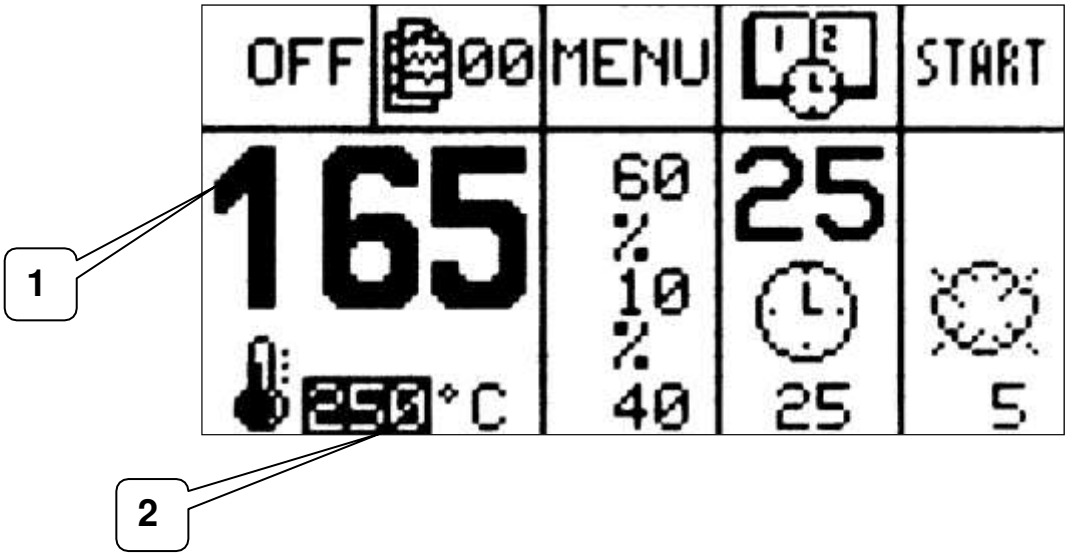
1. ***Type of functioning (OFF; ECON or EXTRA)***
2. **Selecting the automatic program (30)**
3. **Setting the control parameters**
4. **Date, time and delayed start**
5. **Baking cycle START / STOP**
6. **Setting the temperature MAX 280°C (350°C)**
7. **Setting the power percentages (oven floor, front, ceiling)**
8. **Setting the baking time (in minutes)**
9. **Setting the steam time (in seconds)**

X. Cursor position: Highlighted box dark

PROGRAMMING

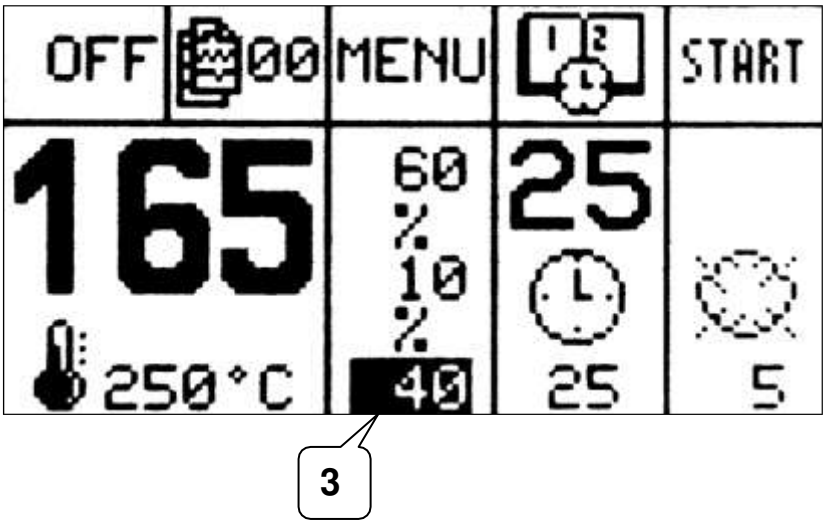
Setting the temperature in the Baking chamber MAX 280°C (350°C)

The value (**1**) is the actual current temperature in the baking chamber.
To set the baking temperature, press the button **Temperature** (indicated by the icon 🌡). Press **Enter** and the setpoint (**2**) previously set will start to flash. It'll be possible to edit the value (**2**) with the buttons **+** and **-** ; to confirm the set value, press Enter again and the setpoint will stop to flash, memorizing the data. If the modification occurs when the baking cycle is active, the value is not saved and it goes back to the previously set value for the following baking.



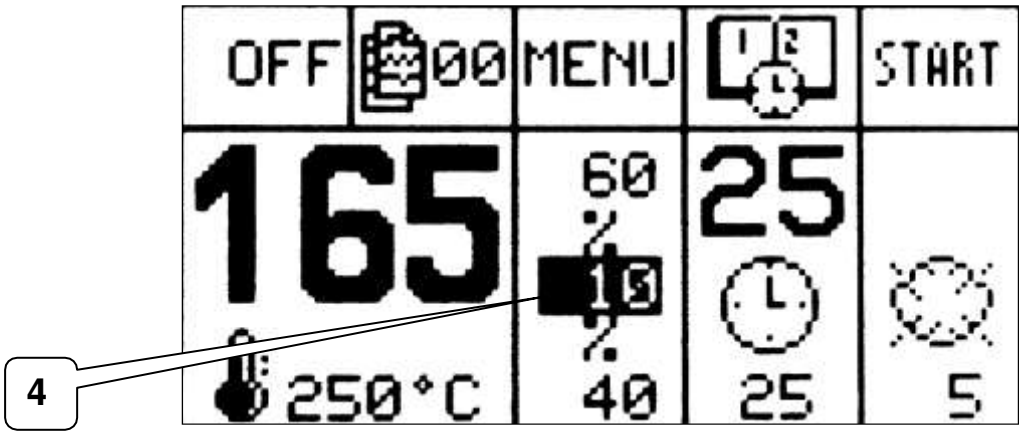
Setting Floor power percentages

With the % button, place the cursor onto the ***Floor Power*** **(3)** setpoint. Press **Enter**, modify the value using the buttons **+** and **–**
NB. The sum of ceiling/floor percentages will always be max. 100%
To confirm the value press **Enter** and exit from the setting phase.
The recommended setting is 40%.



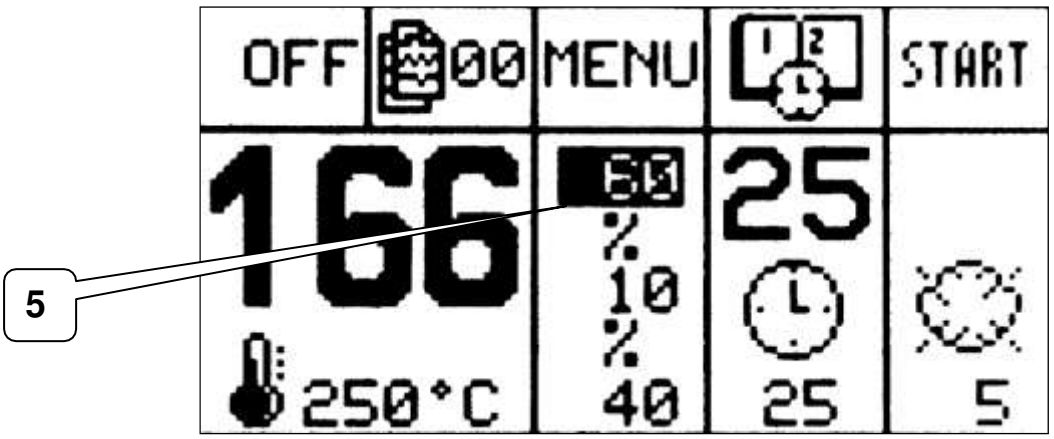
Setting Front power

With the % button, place the cursor on ***Floor Power*** setpoint **(4)**. Press **Enter** and modify the by using **+** and **–** buttons (100% is the programmable max.) To confirm the value press **Enter** and leave the setting phase.
The recommended setting is 10%, which can be modified according to baking products and one's needs.



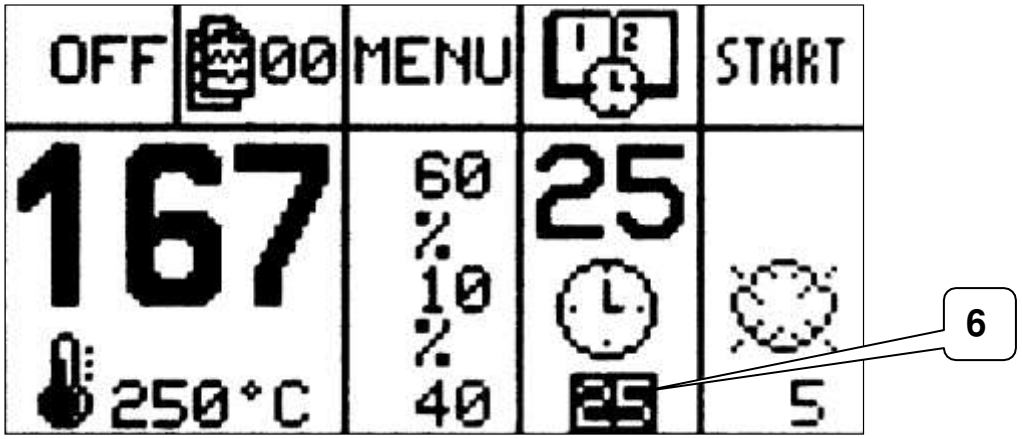
Setting Ceiling power

With the % button, place the cursor on ***Ceiling Power*** setpoint **(5)**. Press **Enter** and modify the value by using **+** and **–** buttons (100% is the programmable max.) To confirm the value press **Enter** and leave the setting phase.
The recommended setting is 60%, which can be modified according to baking products and one's needs.



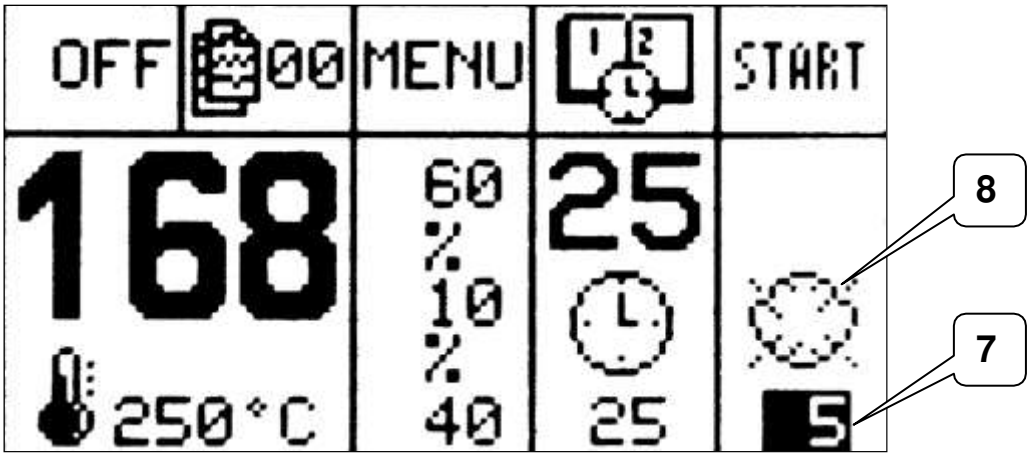
Setting baking time

Using **Baking time (6)** button (indicated by the icon) place the cursor on the related setpoint and press **Enter;** modify the value by using **+** and **–** buttons (99 minutes is the highest value that can be set).
To confirm the value press **Enter** and leave the setting.



Setting the Steam time (only for versions with optional steam generator)

With the ***Steam time (7)*** button, place the cursor and the related setpoint and press **Enter**. Modify the value (7) by using **+** and **–** buttons (99 seconds is the highest value that can be set). To confirm the value press **Enter** and leave the setting phase. In this modality, activating the baking cycle, steam will be automatically injected for the set time.



Manual Steam activation (only for versions with steam generator)

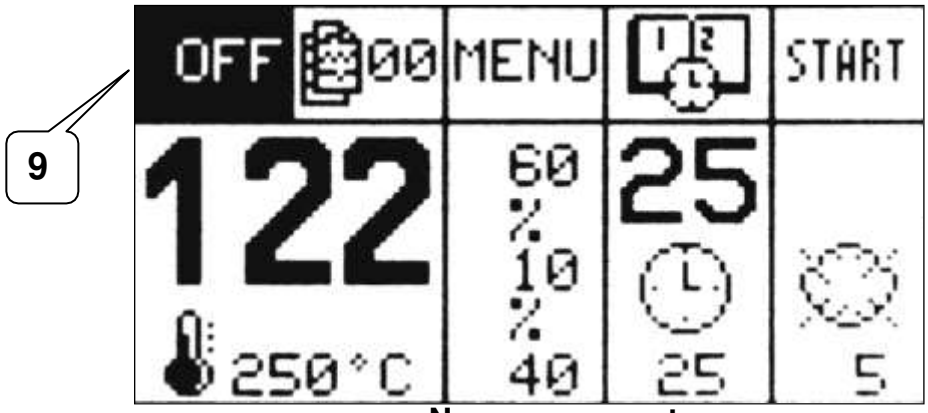
Position the cursor on the icon (**8**) and, by pressing the Steam button, steam will be distributed manually. In this case the Time Steam setpoint indicates the activation time of the Manual Steam (in seconds). Unpressing the Steam button, steam will stop. This modality can be use at any time.

Type of power management (OFF, ECON or EXTRA)

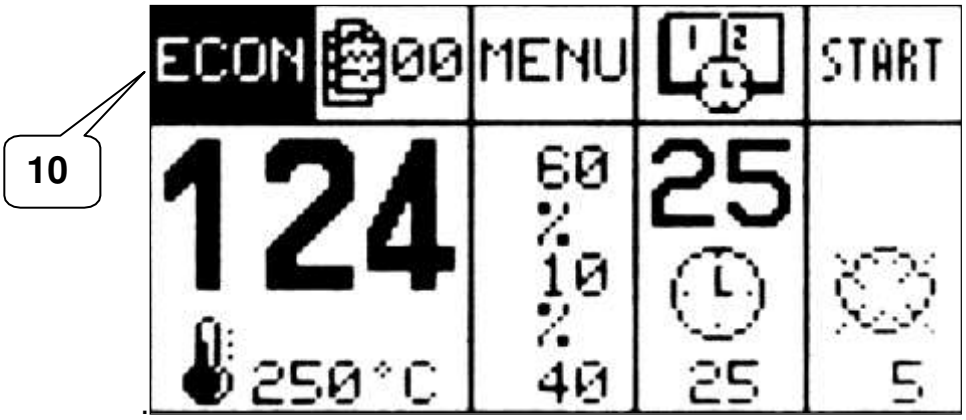
To set the power management mode place the cursor onto the box in the top left-hand corner (**9**) and press **Enter**. Using **+** and **–** buttons, edit the value:

- **OFF (9) : No management** *(the oven works at full power)*
- ***ECON (10) : Activation of the economizer***
- **EXTRA (11) : Activation of the Extra Power**

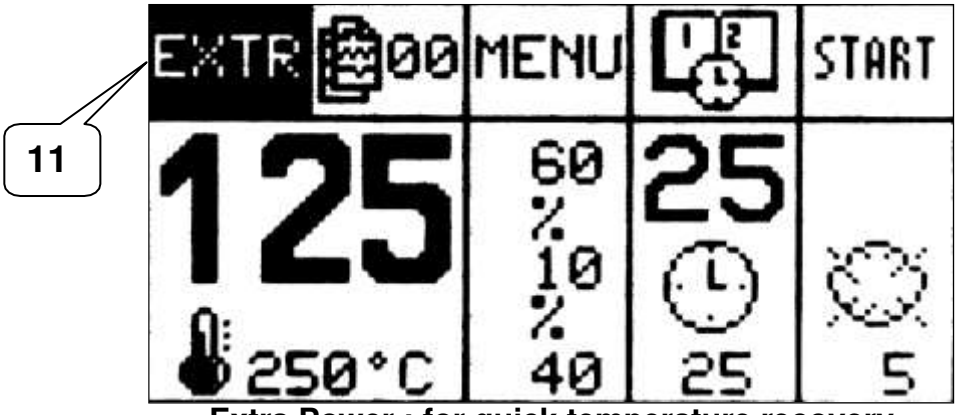
To confirm the value press **Enter** and leave the setting phase.



No management



Economizer : to reduce consumption



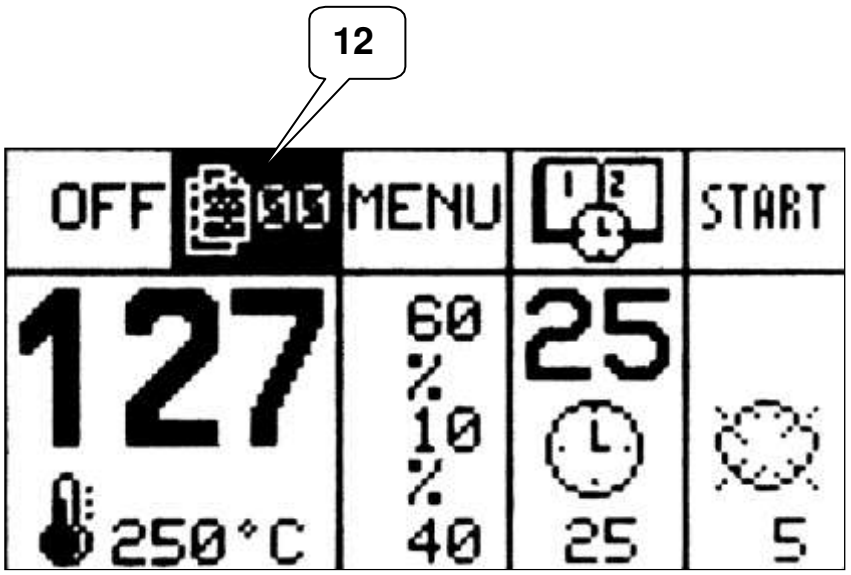
Extra Power : for quick temperature recovery

Setting programs

Using programs, it is possible to memorize specific set-points for temperature, percentages, baking times and steam injection. The use of various programs is recommended when there are variable products.

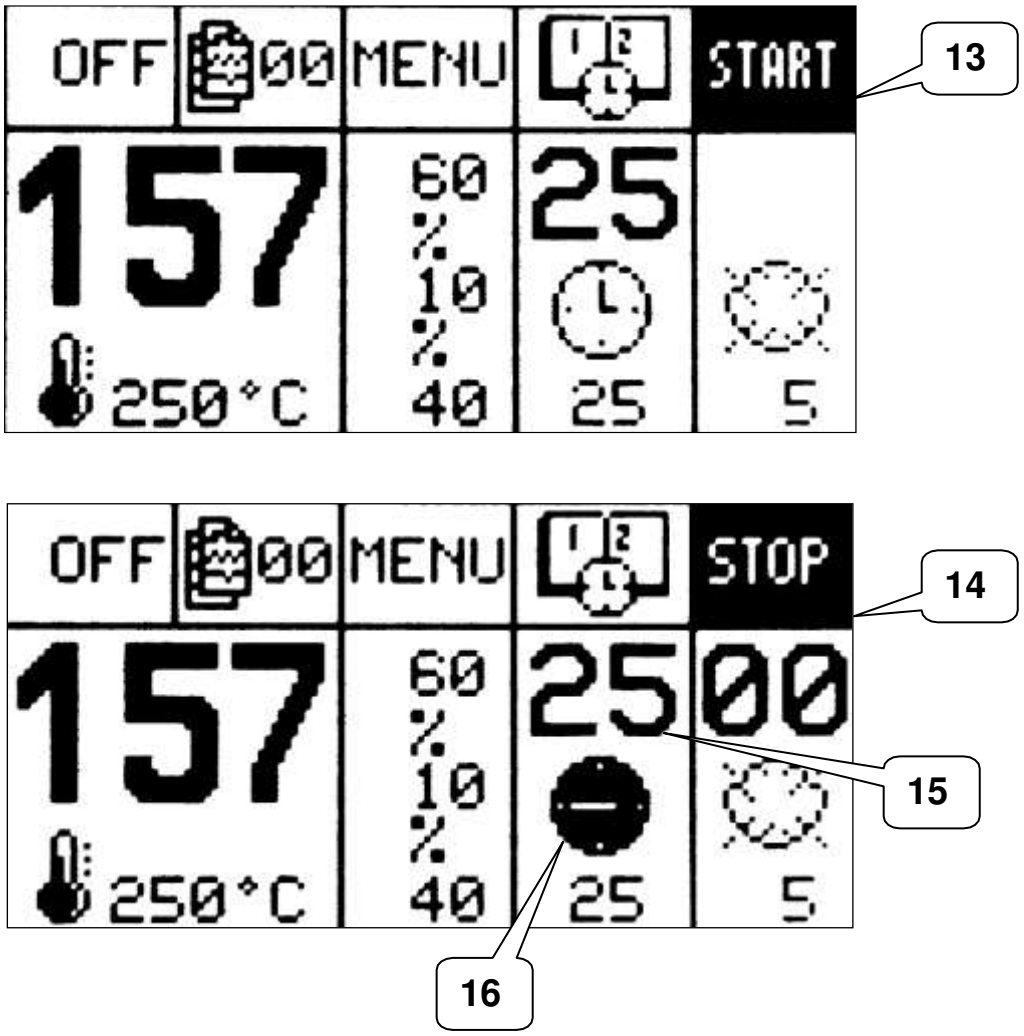
Place the cursor onto the icon (12). Press **Enter**. With **+** and **–** buttons select the desired program (max. 30 programs).
Set the parameters as indicated above (see paragraphs from 3.1 to 3.6). To store the program to memory press **Enter** and leave the setting phase or repeat the procedure for another program.

The "Program" setpoint cannot be modified if the instrument has a running baking cycle.



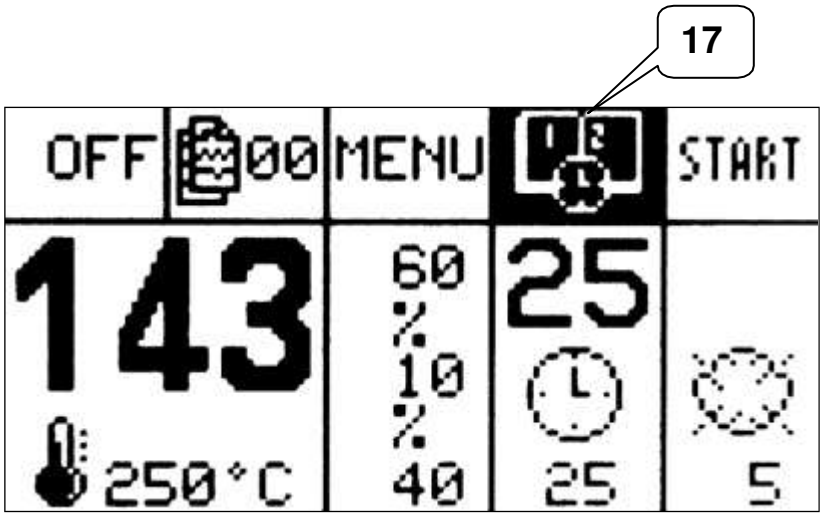
Baking time START / STOP

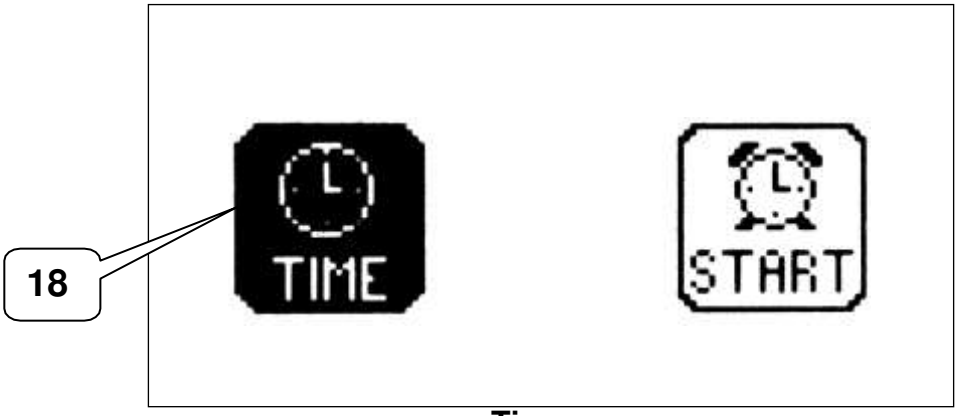
Move the cursor towards "**START**" **(13)** or " **STOP** " **(14).** Press **CYCLE** and the device are switched to the **STOP** -> **START** mode or vice versa.
The "**START**" indication **(13)** shows the instrument is waiting for a baking cycle to be activated, when **Enter** is pressed the cycle is launched and the box displays **"STOP" (14).** At the same time the baking time Timer is activated in countdown mode **(15)** and the **Clock** icon **(16)** is shown with the hand turning.
At the end of the cooking time the internal Buzzer is activated and "**STOP**" flashes; to silence the Buzzer and finish the cooking cycle press **Enter**. In this way, "**START**" will reappear.



Clock setting

Move the cursor onto the icon **(17)** , press **Enter** and once you are in the "Time" menu page press the icon **(18)** to set the current date and time.
Move the cursor to set the date and the time of the clock **(19)**; with **+** and **–** buttons, select the parameter to set, then press **Enter** to go into setting mode, set the value and press **Enter** again to confirm and store the value set to memory.





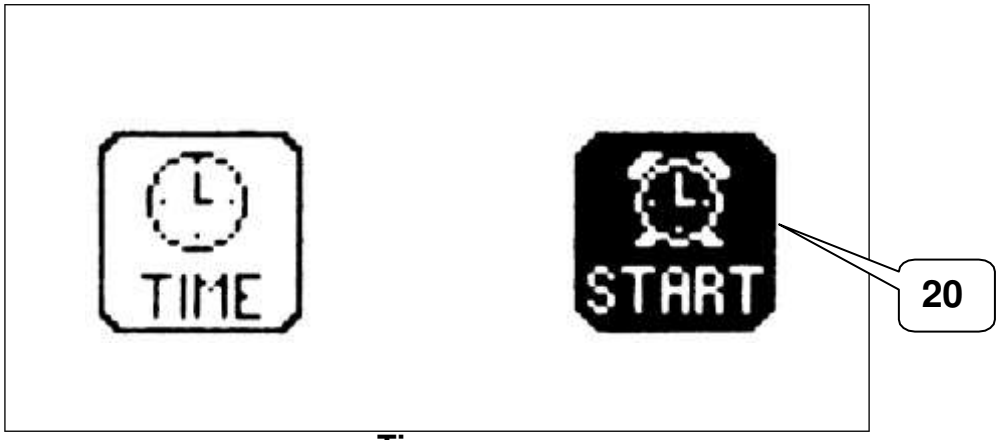
Time menu



Setting the date and time

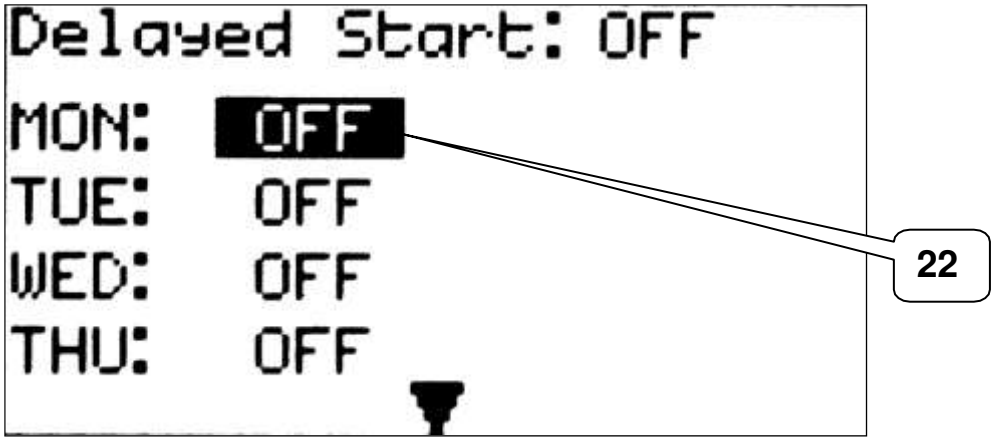
Setting of the delayed start (daily or weekly)

Keep the cursor on the icon press **Enter** and once you are on the "**Time menu** " page press the **delayed start** icon **(20)** . To activate the delayed start enable it from the corresponding page **(21)** . Set the time in the day of the week in which the oven chamber **(22)** is to start.
If the **delayed start** is active on the main page the device will show the weekday / time set for the start of the oven, the current time/ date and the icon . When the start up time set on the instrument the device starts the heating of the chamber up to the temperature set in Program 00 (Manual or Preheating Programming).



Time menu

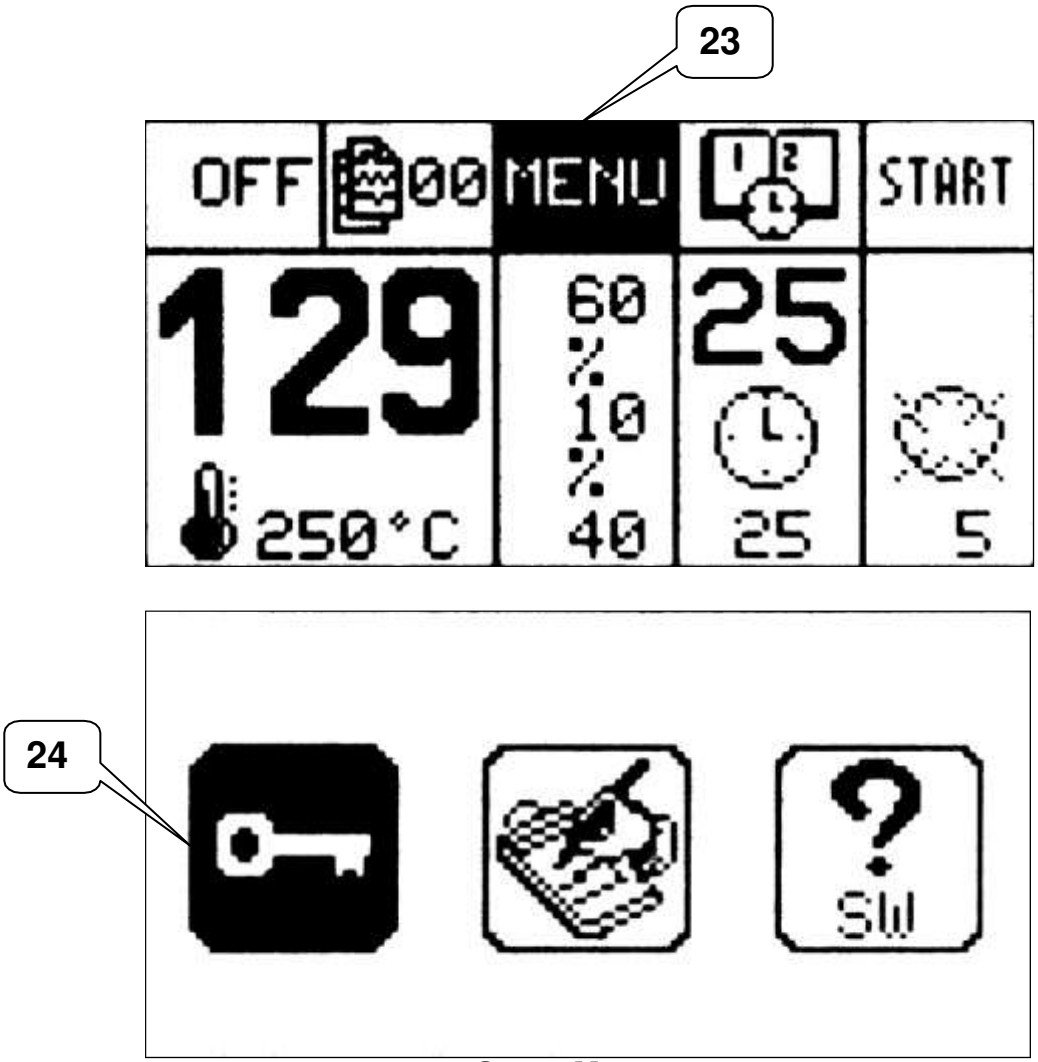




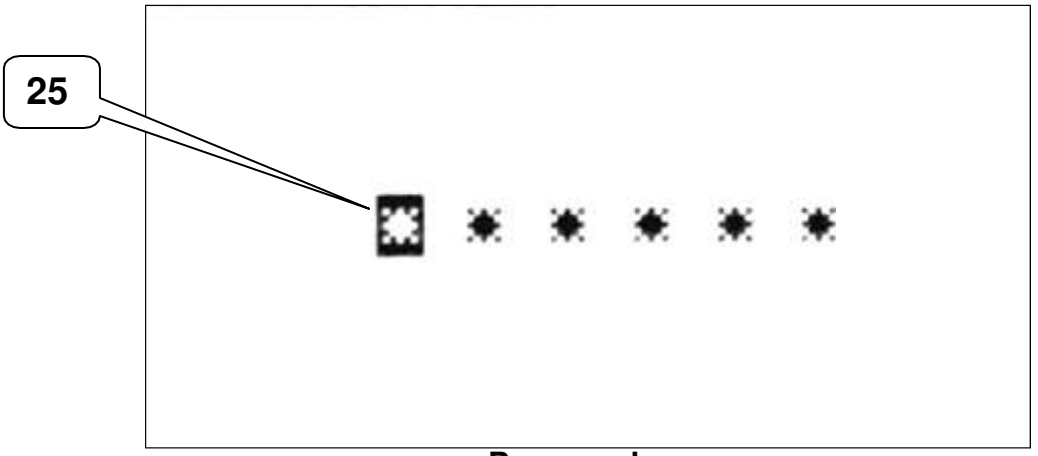
Programming the machine parameters

Move the cursor onto "**MENU**" **(23)** and press **Enter** to go to **Setup menu**.

Only for authorized technicians, if the icon  **(24)** is selected from the **Machine Parameter** menu it will be necessary to input the **Password (25)** to access the machine Parameter Setting.



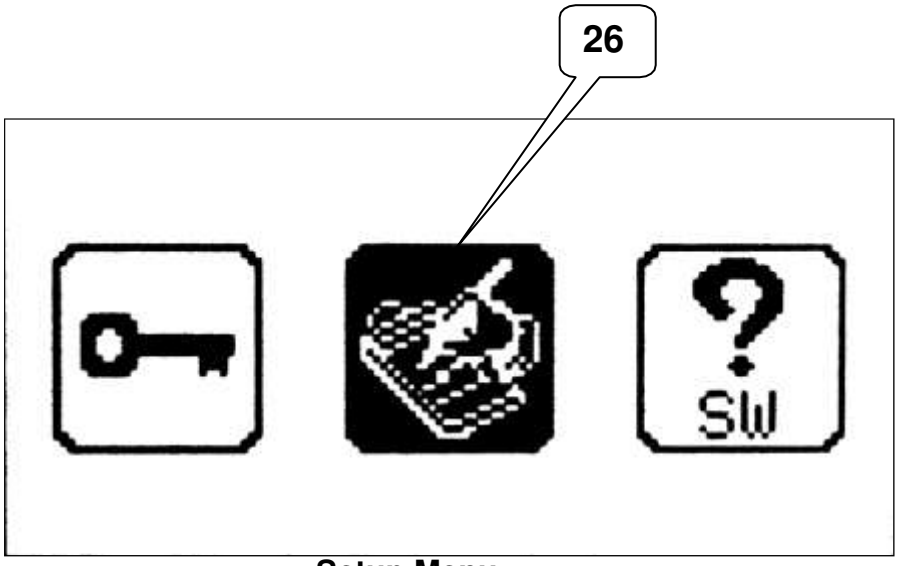
Setup Menu



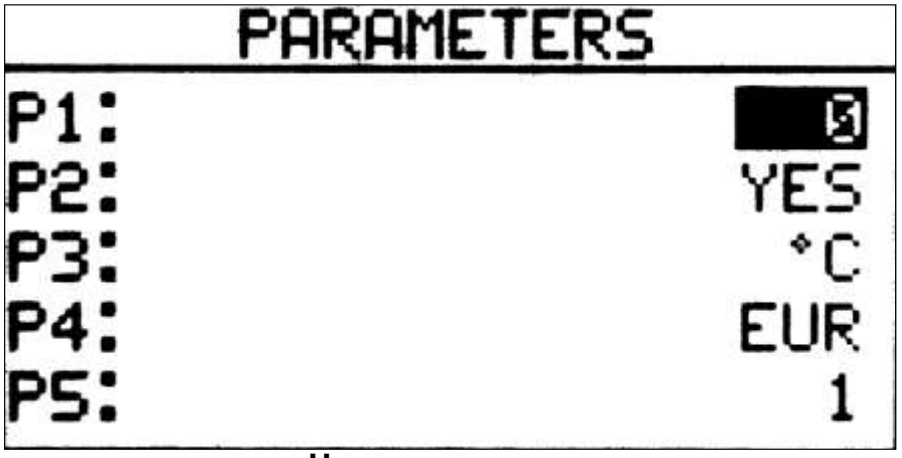
Password

Programming the Machine parameters at user level

From the **Setup menu** page select the icon **(26)** to enter the **User menu** page



Setup Menu



User menu

The parameters that can be customized (using + and - buttons) are :

P1	**LCD Video contrast**	**from -50 to +50**
P2	**Lcd background**	**Blue : NO or white : YES**
P3	**Unit of measurement of the temperature**	**°C or °F**
P4	**Type of date**	**EUR : D/M/Y or USA : M/D/Y**
P5	**No. of delayed daily starts**	**1 or 2**

NB.

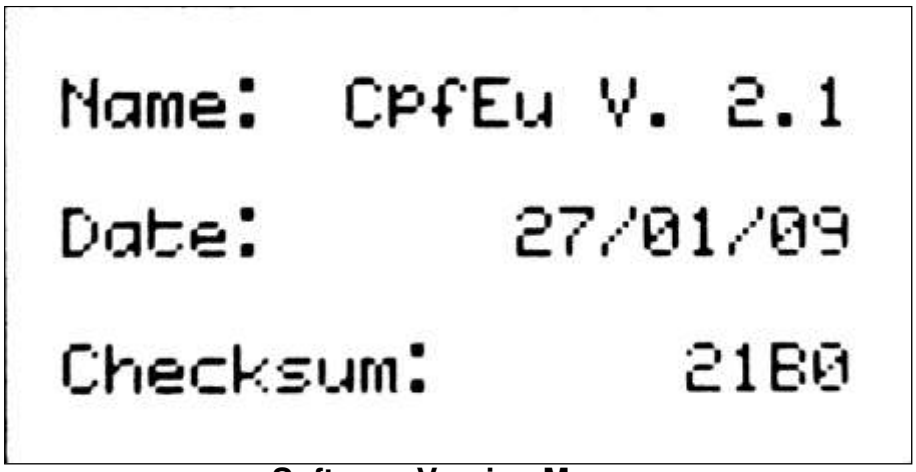
Setting the parameter P5 to 2, in the screenshot concerning delayed start (see page 31) there will be 2 times for each day.

Displaying the Software version

From the **Setup menu** page select the icon **(27)** to enter the **Software version menu** page

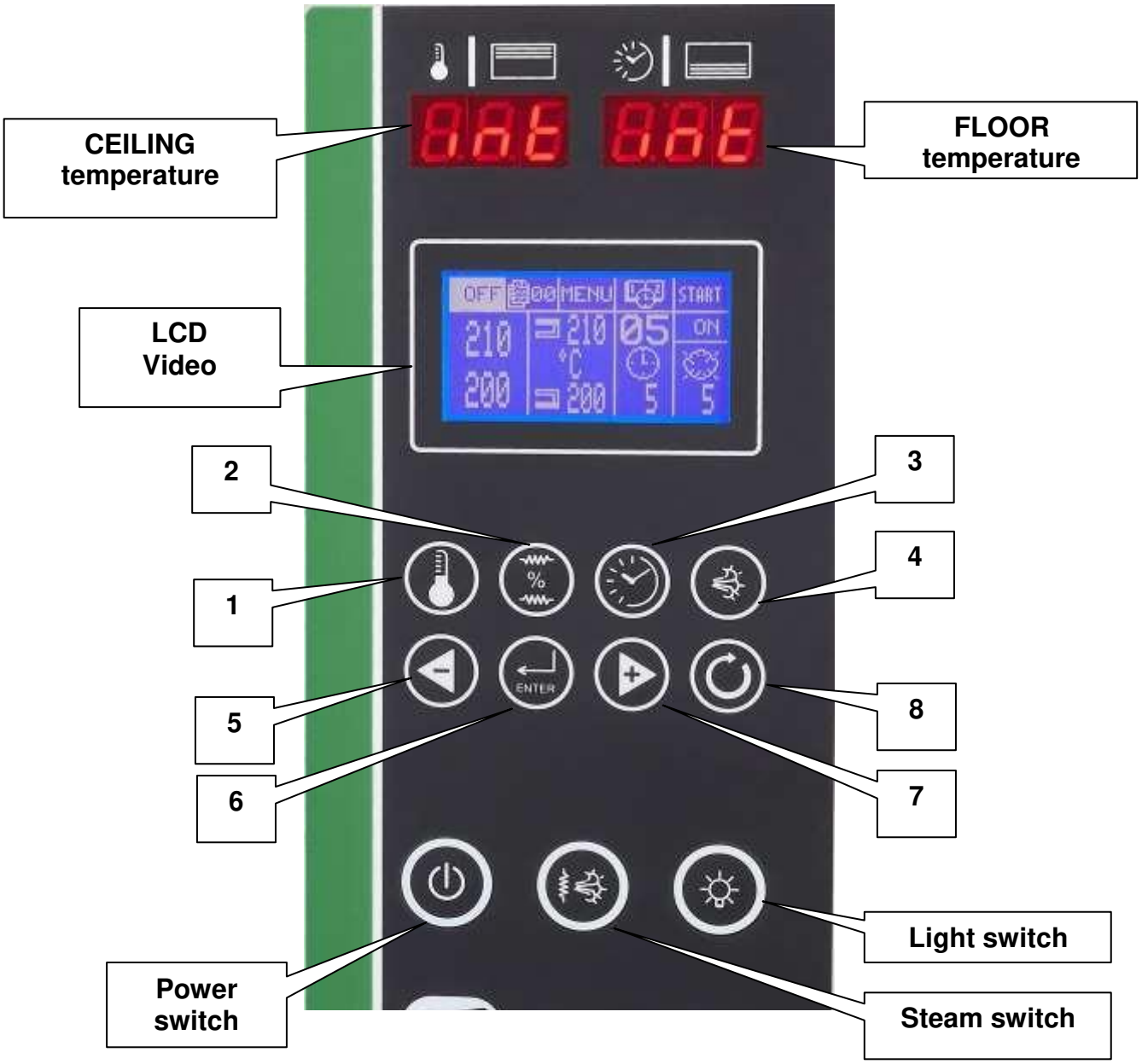


Setup Menu



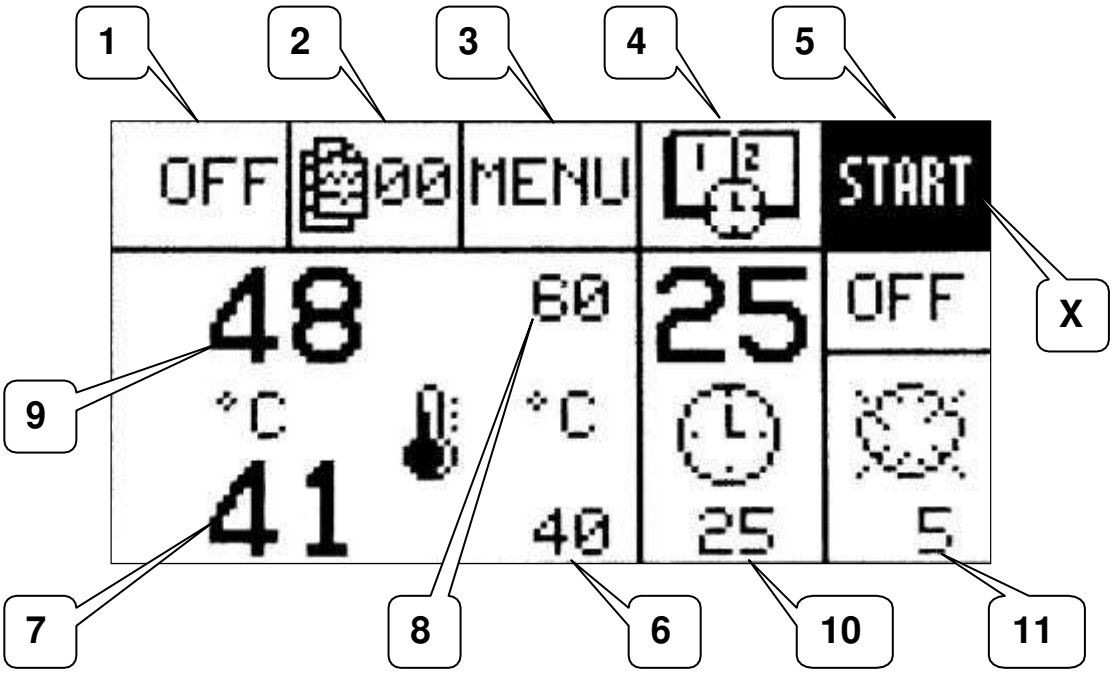
Software Version Menu

DIGITAL CONTROL PANEL TEMPERATURE MANAGEMENT (CEILING AND FLOOR)



1. ***Button to set chamber temperature***
2. **Button to set Ceiling and Floor temperature**
3. **Button to set baking time**
4. **Button to set steam time**
5. **Button to decrease value (-)**
6. **Button to confirm setting (ENTER)**
7. **Button to increase value (+)**
8. **Button to start baking cycle**

SETTING TEMPERATURE IN BI-TEMPERATURE MODE



1. **Type of functioning (OFF; ECON or EXTRA)**
2. **Selecting the automatic programs (30)**
3. **Setting the control parameters**
4. **Date, time and delayed start**
5. **Baking cycle START / STOP**
6. **Setting the chamber Floor temperature**
7. **Actual temperature in the Chamber floor**
8. **Setting the chamber Ceiling temperature**
9. **Actual temperature in the Chamber ceiling**
10. **Setting the baking time (in minutes)**
11. **Setting the steam time (in seconds)**

X. Cursor position: Box highlighted in dark

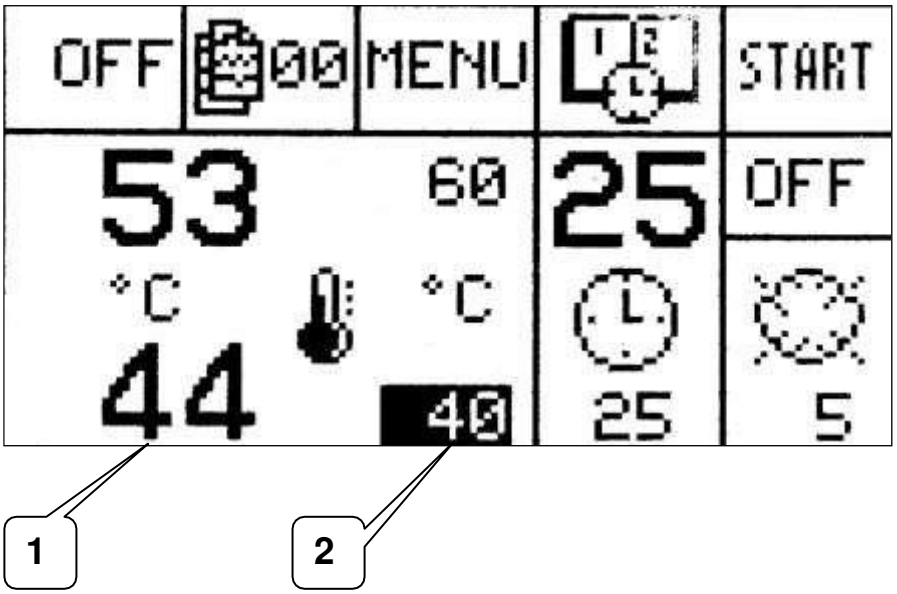
PROGRAMMING

Setting the Floor temperature in the Baking chamber , MAX 280°C (350°C)

Value (**1**) is the actual current temperature of the baking chamber floor.

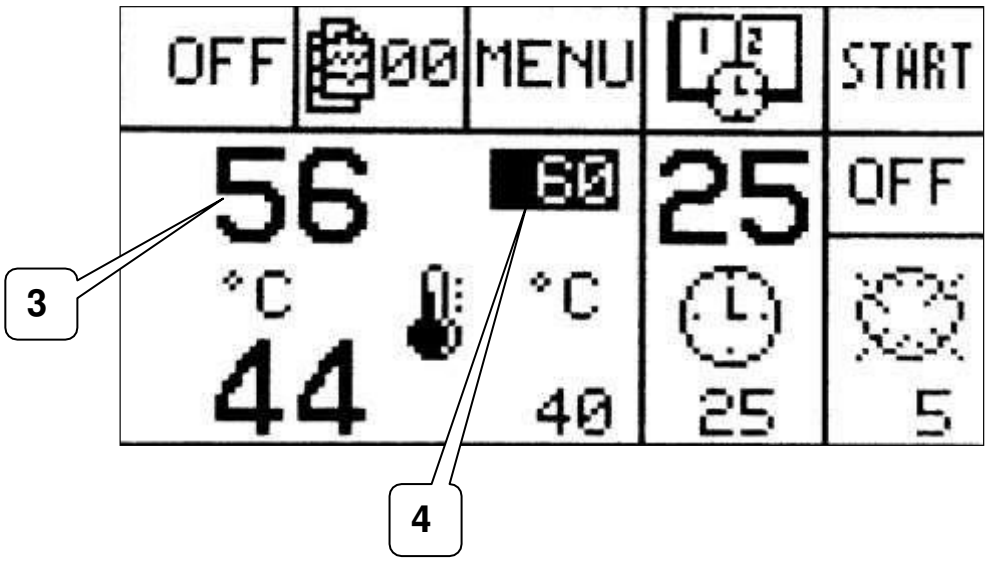
Press Temperature button (indicated by icon) and using buttons **+** and **-** move the cursor onto the Setpoint **(2) Floor Temperature**. Press **Enter** (press the switch) and when the previously set value starts to flash it can be changed by using buttons **+** and **-** .

To confirm the set value, press Enter again. The setpoint stops flashing and it is stored to memory. If the modification occurs when the baking cycle is active the value is not saved and it goes back to the previously set value.



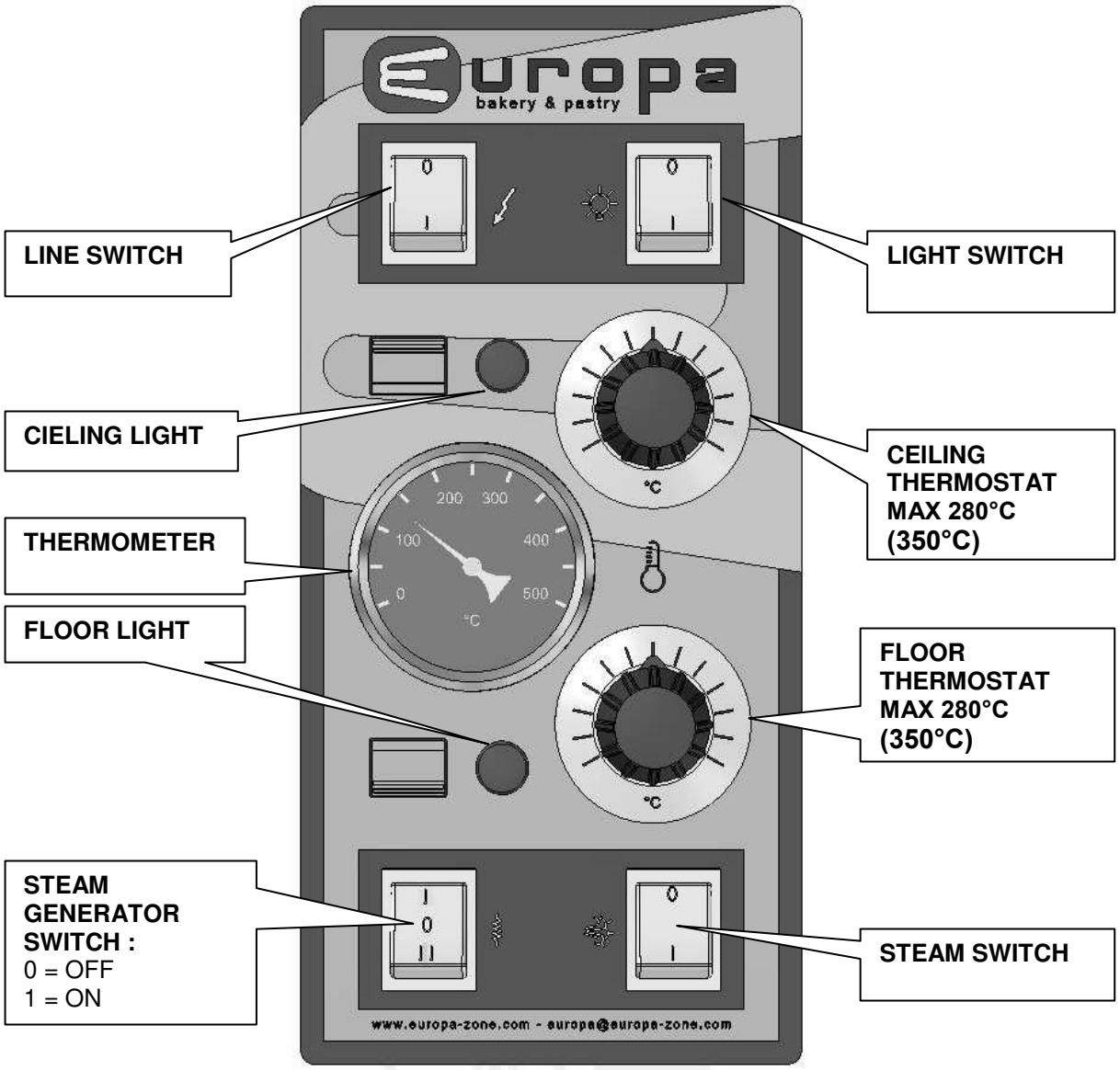
Setting the Ceiling temperature in the Baking chamber - MAX 280°C (350°C)

All the other parameters and settings are the same as the ones of the previous chapter (Standard digital panel).



ELECTROMECHANIC CONTROL PANEL

(OPTIONAL)



Turn on the panel using the line switch.

The light turns on or off automatically if the line switch is activated pressing on the light switch.
Set the required temperatures for Ceiling/Floor on the respective Thermostats Ceiling/Floor.
The lights for Ceiling/Floor turn on when the heating elements are powered. The thermometer displays only the average indicative temperature of the chamber, without controlling it.
In the versions equipped with steam generator, using the steam generator switch, you can activate the steam generator power, controlled by the internal arranged thermostat (calibrated at 180°C).
To give steam, press the steam switch for the desired time (maximum 5 seconds).
For the first steam generator's warm-up, wait for about 40 minutes before giving steam.
To bake pizza or similar products, there are 2 thermostats and the thermometer with setting till 350°C.
To bake bread and pastry products, the setting is till 280°C.
The temperature's setting precision and the power distribution is less precise with the electromechanical control panel, and more precise with the digital control panel.

12.2. USE

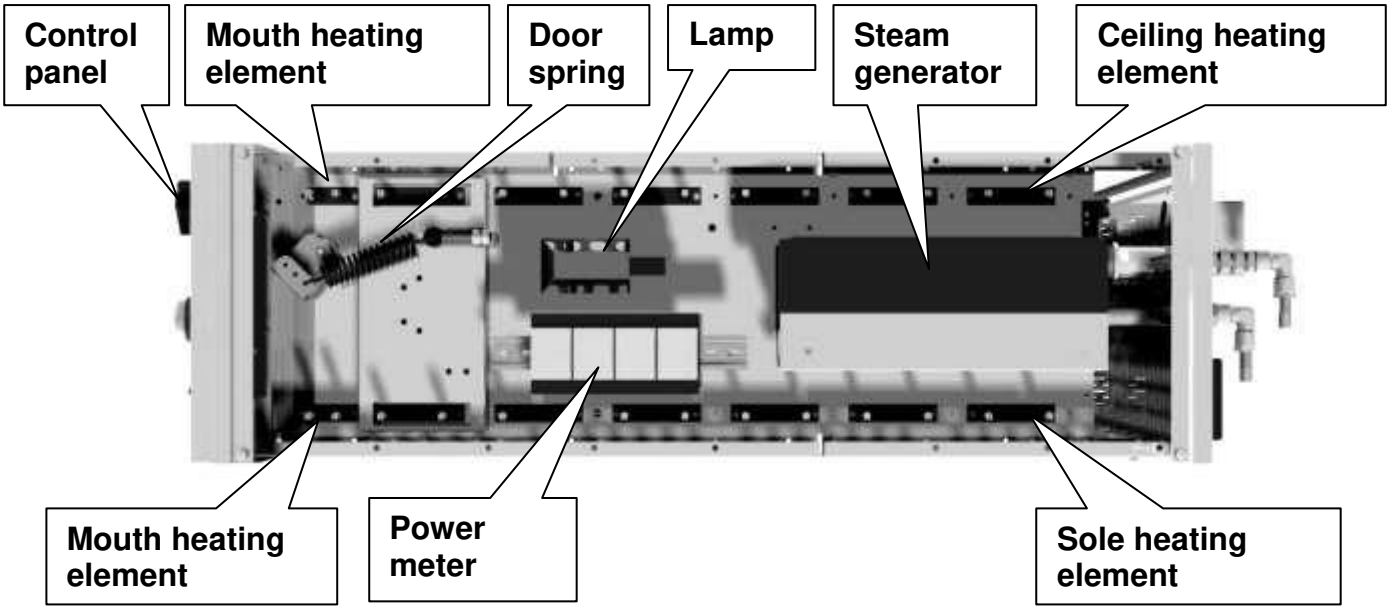
12.2.1 DESCRIPTION OF THE MACHINE OPERATION

START UP OF THE BAKING CHAMBER WITHOUT STEAM GENERATOR

You are referred to the end of the manual for the specific instructions regarding the control panels.

NOTE: The electronic instruments allow a more precise and evolved regulation of the oven. However it is a very delicate instrument by definition compared with the traditional electromechanical kind.

For better conservation of the same you are advised to press the knobs on the electronic panel with lightly your fingers and do not bang or press it too hard.



Chamber right side – components side

START UP OF THE BAKING CHAMBER WITH STEAM GENERATOR (for versions provided with steam generator)

Before issuing the steam it is necessary to activate the steam generator and wait at least 40 minutes to allow the generator to finish the pre-heating phase. If this is not done water will leave the steam generator discharge point immediately and steam will not be produced. The thermostat inside the steam generator is preset in the factory 180°C approximately to guarantee normal use.

STEAM EVACUATION

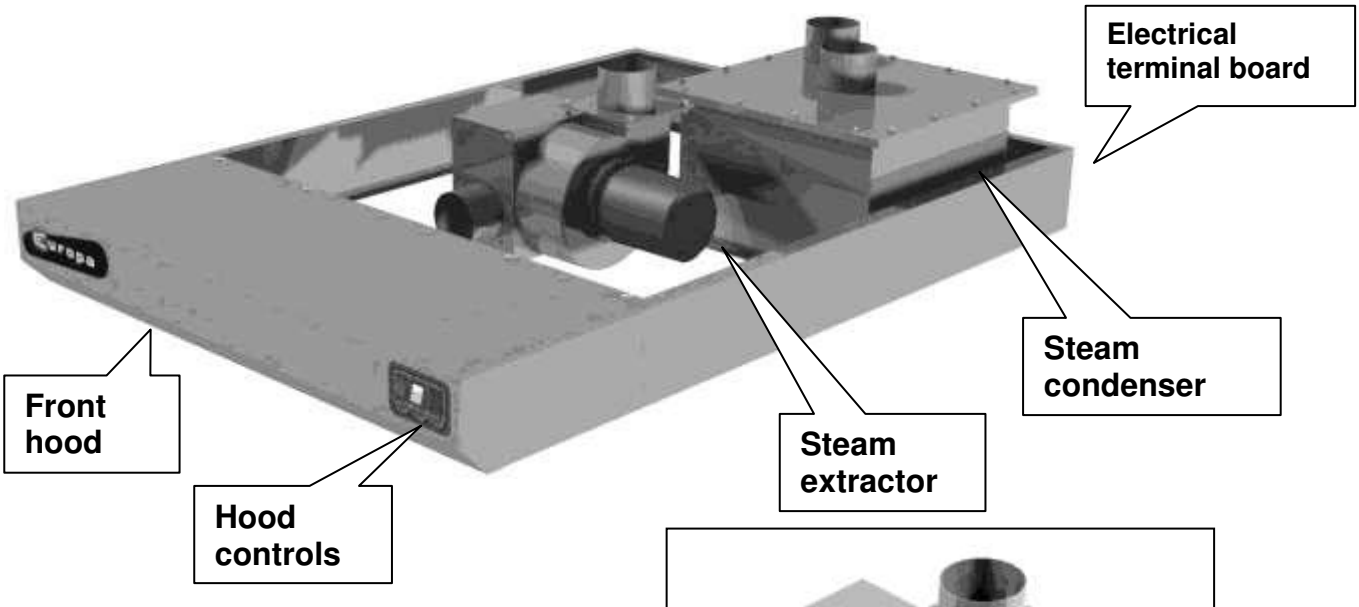
The discharge of steam forming inside the baking chamber is operated by means of knob situated on the front right-hand upright of the oven.

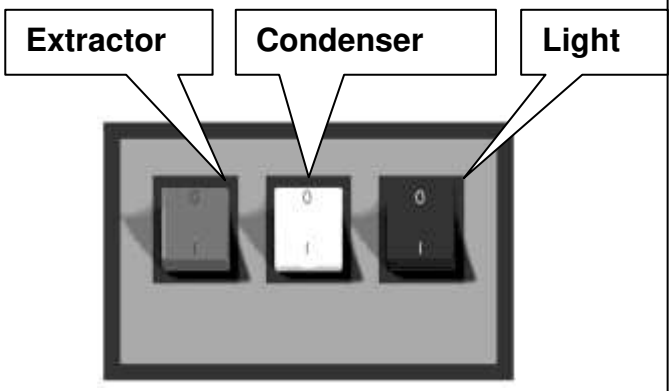
With the handle turned to the left the discharge is open and towards the right it is closed.



Steam chamber valve

DESCRIPTION OF THE HOOD AND RELATIVE COMMANDS





Hood control panel



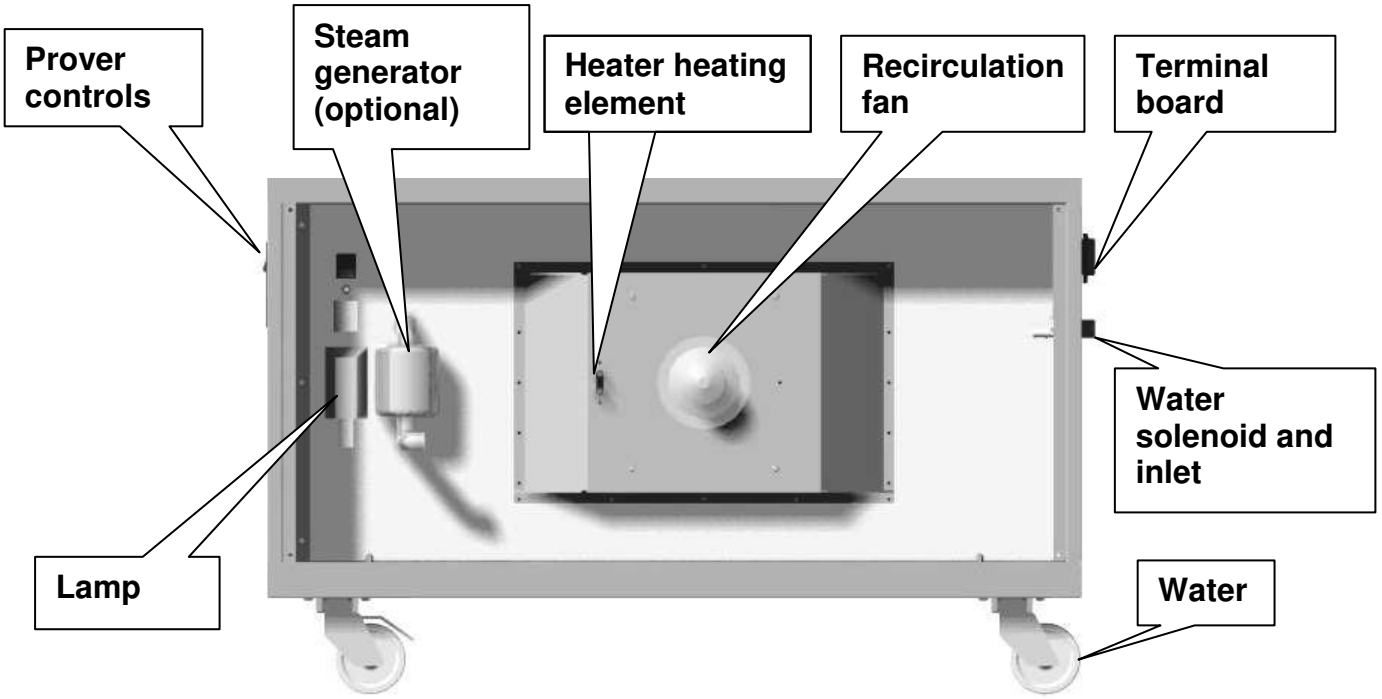
Steam extractor (Optional)



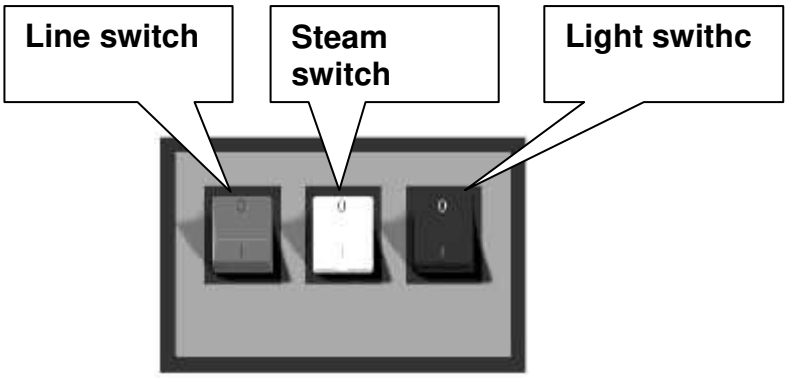
Steam condenser (Optional)

DESCRIPTION OF THE PROVER AND RELATIVE COMMANDS

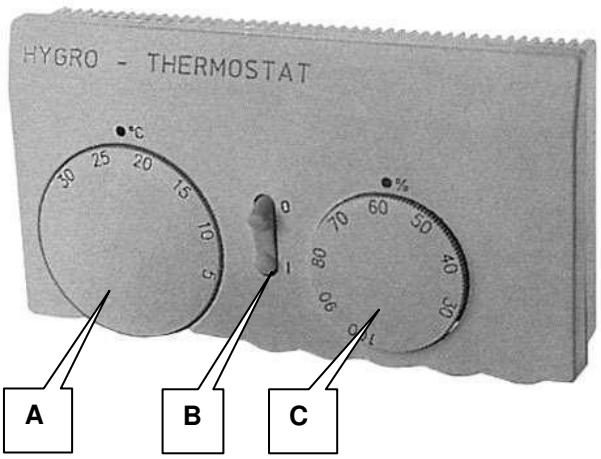
The control panel is situated on the right-hand front upright of the prover and inside the prover on the left-hand wall there is a hygro-thermostat to regulate the temperature and the humidity (optional)



Chamber right side – components side



Control panel

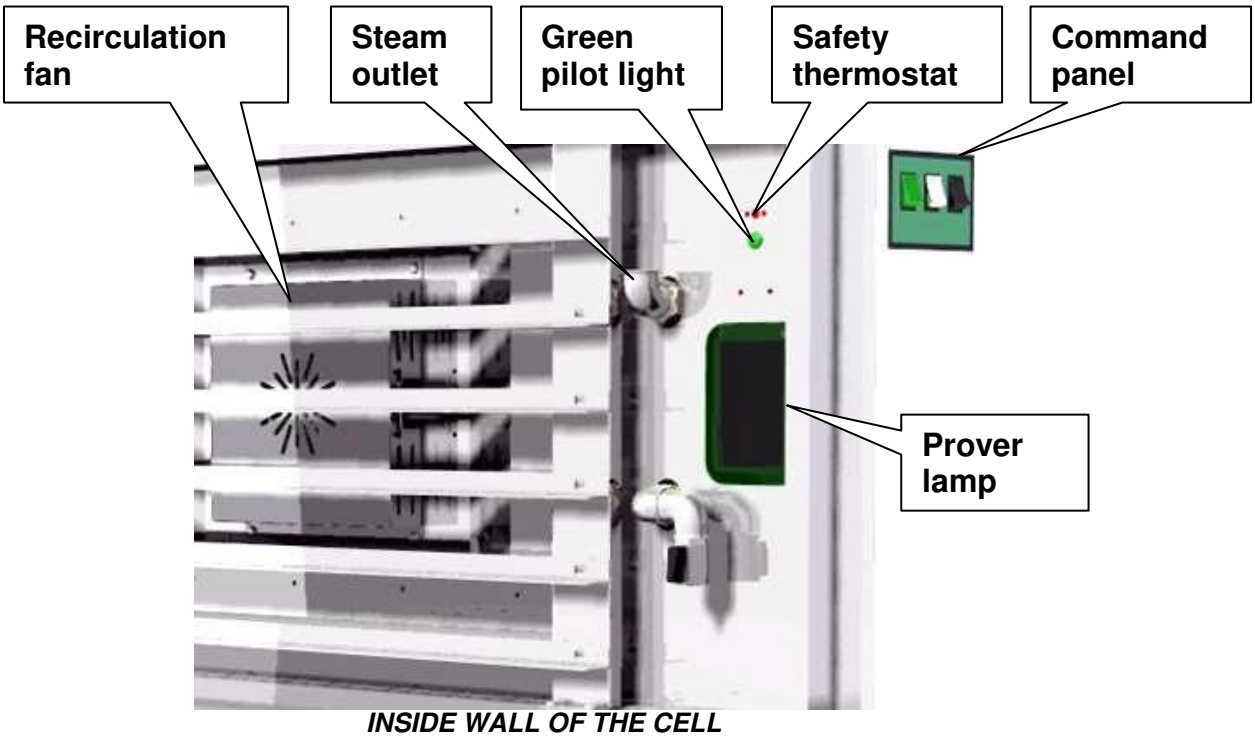


A) Temperature adjustment
B) Not used
C) Adjustment of the humidity percentage

ANALOGIC HYGRO – THERMOSTAT (left hand side inside the prover)

USE OF THE LEAVENING PROVER WITH HUMIDIFIER (optional)

On the prover's control panel there is a backlit selector to turn steam production in the prover on and off.
The load of water in the steam generator is automatic and the Relative Humidity Percentage (RH%) is controlled by means of the hygro-thermostat on the inside of the prover.
NB):The green pilot light (inside the prover next to the safety thermostat) is on during normal functioning, it goes off when the safety thermostat cuts in, to be reset manually (Red button) and indicates the presence of chalk inside the steam generator.



INSIDE WALL OF THE CELL

12.2.2. START UP AND RUNNING-IN CYCLES OF THE OVEN

During the running-in cycle, no particular cautions need to be taken with the oven. It is sufficient to check that the temperature in the baking chamber and all the working cycles function as indicated.

13. CLEANING

Any cleaning operation must be carried out after switching off the master and after closing the water valve; the oven must also have been off for some hours, with no residual high temperature inside.
Failure to observe these rules may cause serious damages people or things, and in this case the manufacturer is absolved from responsibility.

13.1. SERVICING: MATERIALS AND TOOLS TO BE USED

STAINLESS STEEL	Use water, denatured alcohol or similar products and rub with a clean cloth.
DOOR GLASS:	Clean only when cold with water or alcohol.
BAKING SOLES:	Clean with a vacuum cleaner.
CONTROL PANEL	Clean with a soft and dry cloth.
ELECTRIC PARTS:	clean using a vacuum-cleaner

13.2. FREQUENCY OF SERVICING

EVERY DAY	Baking chamber and baking trays.
EVERY WEEK:	Door and door glass and control panel.
EVERY MONTH	Electric parts, external parts of the oven.

13.3. MATERIALS AND MEANS THAT SHOULD NOT BE USED

Do not use any aggressive chemicals, solvents, toxic or non-biodegradable products, in compliance with current legislation.

14. MAINTENANCE AND REPAIR

GENERAL

Tampering with safety devices will absolve Equip Group from any responsibility in case of accident, damage or malfunction of the machine

- **Any maintenance and repair operations are to be carried out when the machine is off and the main switch is in the "0" position (if there is one) or when the plug/ socket connection is deactivated.**
- **Any operation that is carried out when the electric equipment is live can cause serious or fatal injury.** The water intake must also be stopped. The oven must have been switched off for some hours, so that high temperatures do not persist inside.
- **Push the start button with care and after checking that there is no danger to people or things.**
- If the guards or the protection devices have been removed, make sure they have been re-installed before using the machine again.
- Any maintenance or repair operations must be performed by qualified staff.
- During maintenance and repair operations all non authorized personnel must stay at safety distance from the machine.
- When all repair and maintenance operations have ended, before starting the machine again, the technician in charge of the operations must check that all work has ended, that the safety devices have been re-activated and that all operators are at a safe distance from the machine or at any rate have left the danger zone.

14.1. MAINTENANCE PROGRAMME

Operators:



Qualified technician

EVERY MONTH: Check that all the electric parts are in good working order.

14.2. FAULT REPAIR: ORDINARY AND SPECIALIZED REPAIRS

If a malfunction occurs, check chapter 14.5 to ascertain whether the damage requires specialized repair, or if a little understanding and knowledge of the contents of this manual are sufficient.

REPLACEMENT OF A LIGHT BULB AND/OR DOOR GLASS

The baking chamber's light bulb is to be replaced from the inside of the baking chamber.

Feeding voltage: 230 V	Power 25 W	Attachment type : E14

Wait for the oven to be at a temperature that is not dangerous, open the door of the oven and using a screwdriver (or similar) prize off the glass covering the lamp on the oven wall
Hold the glass carefully maneuvering it in such a way that it does not get knocked and broken

Replace the lamp with a similar lamp paying attention not to touch the bulb with your fingers (it would burn quickly), if necessary clean the bulb to cancel the grease marks left from your fingers.
Refit the protective glass and the joint paying attention not to fix screws too tight.

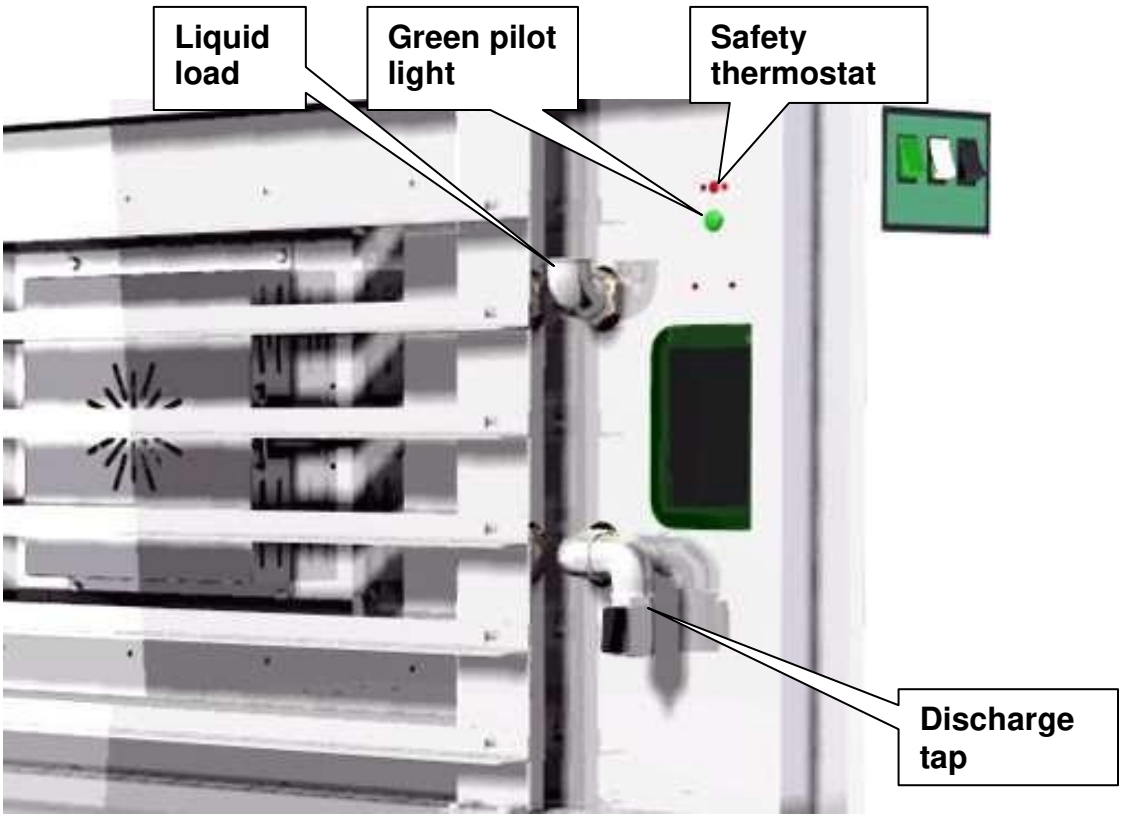
CLEANING THE STEAM GENERATOR

Cleaning frequency: at least every 4/6 months using water with a low chalk content while using water that is harder eliminate the chalk deposits inside the boiler each week by inserting a decalcifying liquid (liquid charge) until the boiler is full; be careful to prevent any spillage on the parts of the prover.

As liquid for removing chalk, common kitchen VINEGAR is recommended alternatively Citric Acid (diluted to10%) or similar products found on the market (suitable for food processing machinery) can be used.
Let the liquid act for around 24 hours, then empty the boiler opening the tap inside the prover (**discharge tap**) and let the discharge liquid run off into a suitable receptacle.
Carry out at least three or four washing cycles with natural water to remove all the residues and odors of the decalcifying liquid.
One or two daily drainages of at least two liters of water with the steam generator running lengthens the washing frequency of washing with the decalcifying compound
The discharge liquids can be drained into the ordinary sewer system.
During normal working the **green pilot light** inside the prover is always on, it goes off it means that the **safety thermostat** has cut in.

To reset the safety thermostat wait for the cooling and then press the red button protruding into the prover.

The continuous intervention of the **safety thermostat** is due to the excessive chalk deposit inside the boiler that then requires clearing with the decalcifying liquid.
NB) During the functioning the discharge tap must be closed



INSIDE WALL OF THE PROVER

Repairs that must be effected only by authorized personnel from the company Equip Group

REPLACING THE DIGITAL PANEL

To replace the digital panel effect the following operations:
- Remove the right side panel and unscrew the digital panel fixing screws.
- Disconnect the digital panel connectors.
- Replace the digital panel.
- For refitting carry out the operations in reverse order making sure the connections are correct.

REPLACING THE THERMOCOUPLE FOR DIGITAL PANEL

To replace the thermocouple, do the following operations:
- Remove the right side panel.
- Unscrew the fixing screws of the thermocouple and take it out from its housing.
- Disconnect the two thermocouple power cables and replace the thermocouple with a similar one(J L=2000 type).
- Carry out the operations in reverse order for the refitting making sure the polarity is correct.

REPLACEMENT OF THE ELECTRICAL SYSTEM PARTS

Do the following to replace the parts:
- Remove the right side panel.
- Disconnect the faulty part from its electrical source.
- Replace the part that is faulty with one of the same kind..
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble.

REPLACING THE THERMOSTAT OR A SWITCH (electromechanical version optional)

To replace a thermostat or a switch do the following operations:
- Remove the right side panel.
- Remove the fixing screws of the control panel.
- Disconnect the thermostat or switch fastons.
- Replace the thermostat with a similar one.
- Push the switch out and replace it.
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble.

REPLACING THE DOOR'S TEMPERED GLASS PANE

To replace the tempered glass pane, do the following operations:
- Open the front door and remove the 4 side fixing screws.
- Take the tempered glass out from the bottom side and replace it.
- Insert the new glass pane with the appropriate seals.
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble.



REPLACING THE BAKING SOLES

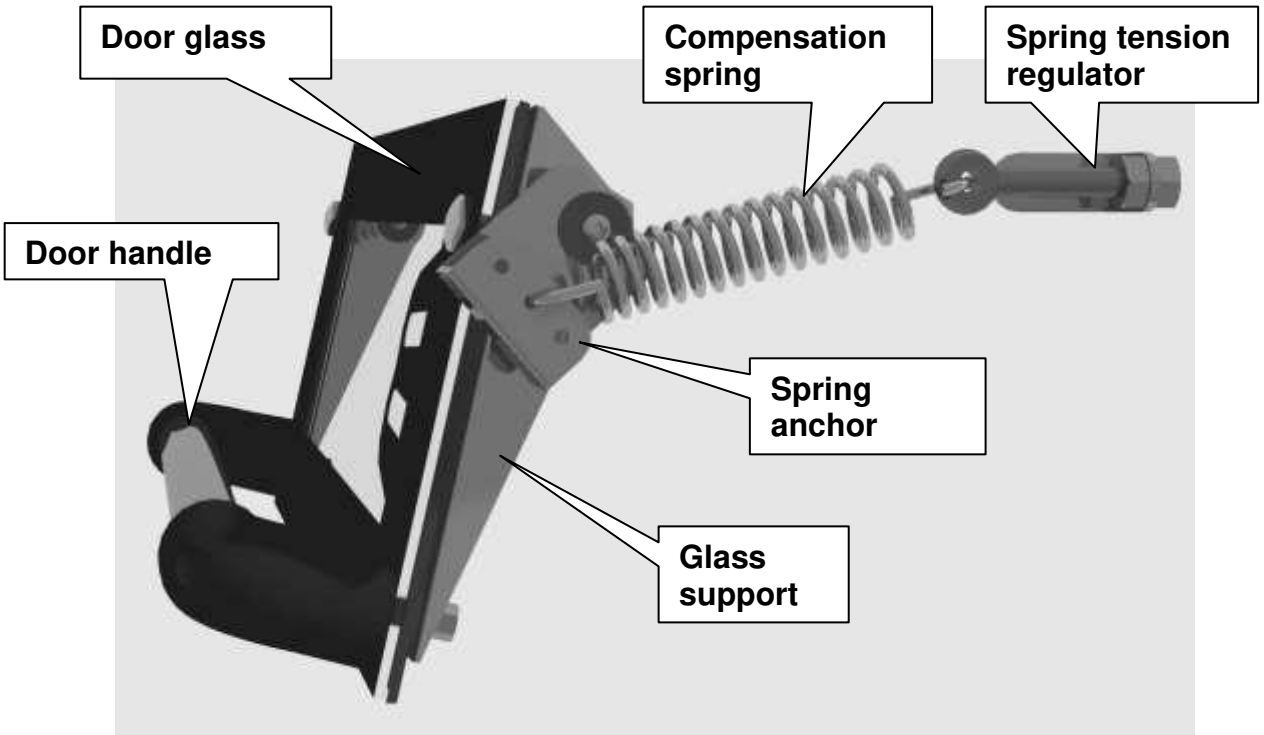
To replace the baking soles, do the following operations:
- Open the door at the front and remove the front floor lock section.
- Raise the refractory plane lifting with a screw driver.
- Replace the sole and refit the locking section.

REPLACING THE HEATING ELEMENT

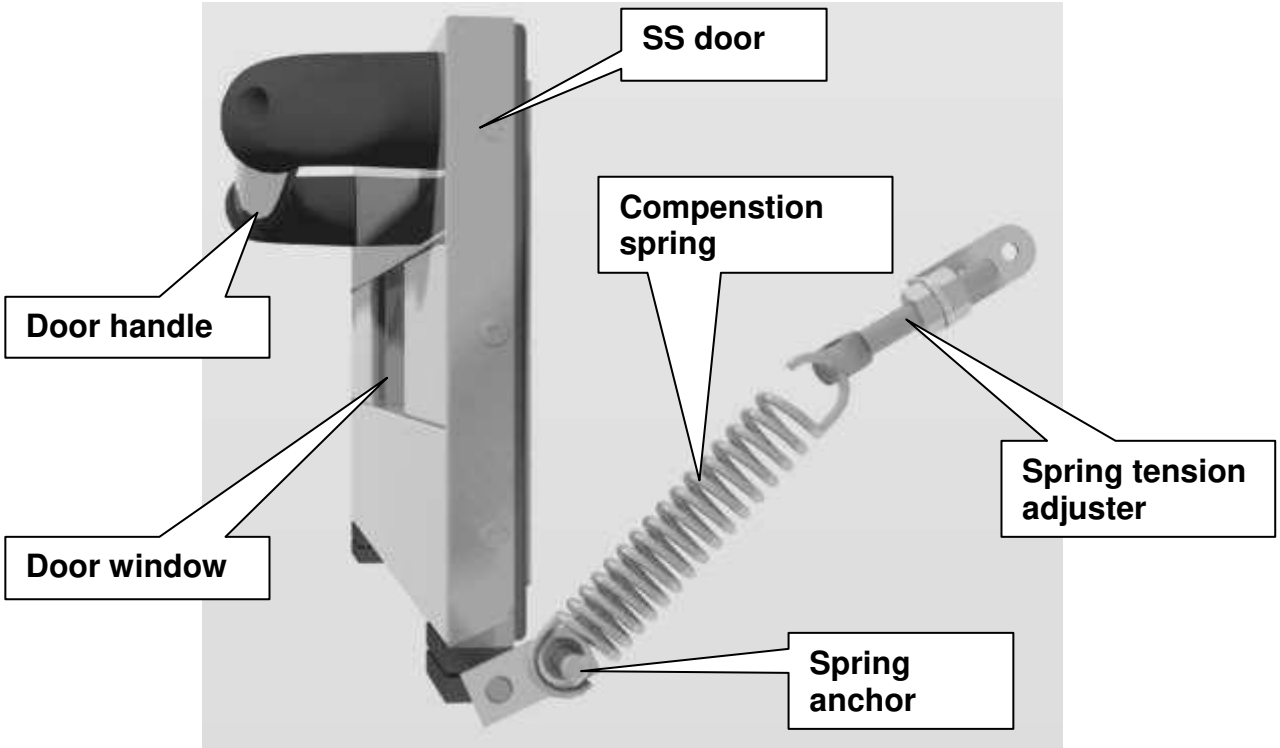
To replace the heating element, do the following operations:
- Remove the right side panel.
- Disconnect the power wiring of the heating element inside the prover on the right-hand side.
- Dismantle and remove the heating element.
- Carry out the operations in reverse order for the refitting of the new heating element.

ADJUSTMENT OR REPLACEMENT OF THE DOOR COMPENSTION SPRING

If the door does not stay open stretch the spring further.
To adjust the tensioning or to replace the spring does the following operations:
- Remove the right side panel.
- Adjust the tension of the spring by turning the two nuts holding the tie rod.
- Replace the spring if it breaks or loses its flexible characteristics.
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble.



Top opening glass door



Stainless steel door with window and with downwards opening (Optional extra)

REPLACEMENT OF PARTS OF THE PROVER

REPLACING A CONTROL SWITCH

To replace a control switch, do the following operations:

- Remove the right-hand side panel of the prover.
- Disconnect the connectors of the switch.
- Push the switch out and replace it.
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble.

REPLACING THE HYGRO-THERMOSTAT

To replace the hygro-thermostat, do the following operations:
Working from inside the prover the hygro-thermostat is on the left-hand inside wall

- Replace the hygro-thermostat with a similar one.
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble.

REPLACING A HEATING ELEMENT OR THE FAN

To replace the heating element or the fan inside the prover on the right hand side do the following operations:

- Unscrew the fixing screws of the heating element's carter from its frame.
- Remove the right-hand side panel of the prover.
- Disconnect the power wires of the heating element or the fan.
- Remove the heating element or the fan.
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble the new parts.

REPLACING THE STEAM GENERATOR (OPTIONAL)

The steam generator is a single part that cannot be broken up that includes the stainless-steel box, the heating element and the operational as well as safety thermostat.

NB) it is not possible to supply the components separately.

To replace the steam generator, do the following operations:

- Remove the right-hand side of the prover.
- Disconnect the connection wires.
- Disconnect the generator from the prover.
- Replace the steam generator with a similar one
- Carry out the operations in reverse order to re-assemble the new steam generator

14.3. LUBRICATION PROGRAMME

EVERY MONTH: lubricate the visible parts of the door hinge with oil spay.

14.4. HOW TO ORDER SPARE PARTS

To order spare parts give the following information:

- ***Oven model***
- **Oven type**
- **The serial number**
- **Year of manufacture**

14.5. TROUBLESHOOTING (PROBLEMS THAT MAY BE ENCOUNTERED)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
Nothing illuminates on the control panel (2)	• Fuse of external line blown • glass fuse of the board	• Replace with similar one
	•	•
Continuous leakage of water from the steam generator.	• Dirty or faulty electrovalve	• Clean or replace it;
Heat elements do not heat	• Faulty components in the control circuit.	• Replace the deteriorated parts
Little steam production	• Little water (time-pressure) • Formation of limescale on elements and ducts of the spray nozzles.	• Increase pressure and steam time. • Decrease the number of steam injections • Clean ducts and remove limescale
The chamber lighting does not come on (2).	• Blown light bulb • Defective components or connections	• Replace with a similar halogen one • Check the components and replace them if needed

(2) See wiring diagram

15. OVEN STORAGE

If the oven is inactive, the following precautions should be taken.
If the oven has never been used, no precautions are necessary, except that it should be stored in a dry place.

15.1. TEMPORARY STORAGE

Clean the oven thoroughly, including the baking chamber Empty the water pipes

15.2. EXTENDED STORAGE

Clean the baking oven thoroughly
Empty the water pipes
Close the drain outlets to prevent foreign bodies from entering
Store the oven in a dry place, cover it with sheets to avoid the accumulation of dust and dirt and leave the door half close

15.3. TRANSFER

In case of sale, the purchaser has the right to be informed about any repairs that have been made to the oven and to be instructed on its use and maintenance; the purchaser should be given all the documentation together with the declaration of conformity.

15.4. DISMANTLING

At the end of its working life, the oven can be dismantled. This operation should be carried out in compliance with local legislation regarding disposal, and in compliance with EU legislation for environmental protection.
Directive EEC 75/442 on generic waste disposal;
Directive EEC 78/319 on toxic and hazardous waste disposal;

16. INFORMATION ON AIRBORNE NOISE EMISSION

As the oven has no rotating masses the level of acoustic pressure is non-existent

17. ATTACHMENTS:

WIRING DIAGRAM (from UNI EN 60204-1)

17.1. WARRANTY

The oven is covered by a 12-month guarantee from the delivery date, which is limited to those parts that have manufacturing defects except for the motors and the electric system. This guarantee period is intended for a normal machine operating period of 4/6 hours, a longer operating period will entail a proportional reduction in the guarantee period. Parts damaged during transportation, or due to bad or incorrect installation or maintenance or through carelessness or incompetent use are not covered by the guarantee. The guarantee is valid only for the original purchaser and does not provide for the replacement of the machine under any circumstances. The guarantee is no longer valid where the machine has been subject to mishandling, modifications or repairs by staff that are not authorized by Equip Group The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage, caused to people, animals or things, by machine failure or as a consequence of forced suspension of use of the machine. Repair or replacement of defective parts will take place on the customer's premises. Any travel, board and lodging expenses for personnel sent to repair or replace faulty parts are to be paid by the customer. Moreover the customer shall pay for the cost of labor and travel of the company's technician/s; the hourly cost will be calculated according to the A.n.i.m.a. tables. If, in the technician's judgment, which is final, it is not possible to carry out repairs on the customer's premises, the customer must arrange for the machine to be sent, carriage paid, to Equip Group. After repairing it, Equip Group will send back the machine carriage forward. After the expiry of the guarantee period stated above, any repairs will be carried out charging labor costs (again according to A.n.i.m.a. schedules), travel, board and lodging expenses, as well as the cost of the replaced parts and, if needed, transportation costs. The technical staff will have the A.n.i.m.a. schedules tariffs.
In order to make use of the guarantee the guarantee certificate must be filled in and sent back within **15 days** from the delivery date. If the purchaser is not able to submit the certificate copy, which is to be kept by the customer, the guarantee may be deemed no longer valid.

Customers who are not up to date with the payments agreed upon, cannot make use of the right of guarantee

17.2 COPY OF CE DECLARATION OF CONFORMITY

Apach BAKERY line

DECLARATION OF CONFORMITY

(Enclosure IIA Directive 2006/42/EC)

The Manufacturer

EUROPA S.r.l., Via Del Lavoro, 53; 36034 Malo - VI - Italy

Declares that the machine

Type:	Model:
Serial n°:	Year of manufacture:
Product name:	
Intended use:	

Complies with the Directives

Directive 2006/427/EC of the European Parliament and Council of 17 May 2006 regarding machinery and modifying the Directive 95/16/EC (refusion)
Directive 2004/1087EC of the European Parliament and Council of 15 December 2004 regarding the harmonization of the laws of the Member states regarding Electromagnetic Compatibility repealing directive 89/336/EEC
Directive 2006/95/EC of the European Parliament and Council of 12 December 2006 regarding the harmonizing of the laws of the Member states regarding electric material to be used within some voltage limits

Reference to harmonized laws:

EN 12100-1; EN 12100-2; EN 60204-1 (where applicable)

And authorizes

Mr. Pietro Sottoriva
EUROPA S.r.l., Via del Lavoro 53; 36034 Malo - VI - Italy

To set out the technical documentation

Malo, … **General Manager**



Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33
http://equipgroup.ru/
http://bakery.apach.it/