

ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

ЭДМ - 2/НПМ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ

В связи с постоянной работой по усовершенствованию печи для выпечки пиццы, внешний вид, технические характеристики могут, в незначительной мере, отличаться от данного описания.

Пред установкой и началом эксплуатации внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраняйте его!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: использование печи для выпечки пиццы без предварительного ознакомления с настоящей инструкцией по эксплуатации, а также вносить изменения в конструкцию и электрическую схему печи.

Вопросы, заказы, предложения отправляйте по адресу:

03148, г.Киев, пр-т Леся Курбаса, 2Б

Тел.: +380(44)407-17-67

Факс: +380(44)496-20-07

www.master-ua.com

www.orest.ua

e-mail: admin@orest.ua

Перед установкой и началом эксплуатации внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраняйте его!

1. Назначение.

Печь для пиццы предназначена для выпечки пиццы, максимальным диаметром 320 мм, на подовом камне, в замкнутом объеме камеры, при температуре 300°C. Применяется на предприятиях общественного питания.

2. Основные параметры и размеры.

Наименование параметров	Значения
Производительность, шт/ч. Ø 32 мм	16
Габаритные размеры, мм:	
длина	550
ширина (глубина)	620
высота	365
Внутренние размеры камеры, мм:	
длина	355
ширина (глубина)	370
высота	230
Номинальное напряжение переменного тока частотой 50 Гц, В.	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	2,4
Диапазон регулирования температуры, °С.	100-300
Время разогрева камеры до температуры 300°C, мин. не более	15
Неравномерность нагрева воздуха камеры, °С.	20

3. Устройство и работа.

Электронагреватели установлены в камере горизонтально вверху, внизу и по середине. Нижние и средние нагреватели накрываются керамическим подом. Верхние нагреватели открыты.

Камера имеет эффективную теплоизоляцию из базальтового волокна, и оснащена двумя датчиками-реле температуры, вентилятором барабанного типа, механическим таймером, сетевым выключателем, двумя лампочками подсветки и сигнальной лампочкой при помощи которых улучшается оптимизация режима выпечки выбором необходимого режима работы нагревательного элемента. Один датчик-реле температуры регулирует и поддерживает температуру воздуха в пределах 100 – 300°C, другой-аварийный. При превышении допустимой температуры 300°C аварийный датчик-реле температуры размыкает электрическую цепь. Для повторного включения печи необходимо вынуть сетевой шнур и снова вставить в розетку.

С помощью вентилятора осуществляется циркуляция воздуха внутри приборного отсека для охлаждения приборов.

Датчик-реле температуры, таймер и вентилятор смонтированы в отсеке расположенном справа от камеры. Рядом с ручкой датчика-реле температуры расположена сигнальная лампочка, которая отключается при достижении заданной температуры 300°C

4. Указания мер безопасности.

К обслуживанию печи допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности.

При работе с печью соблюдайте следующие правила безопасности:

- не начинайте работу и не включайте печь в электросеть при повреждении сетевого кабеля;
- замену сетевого кабеля должен производить только электромеханик, имеющий III квалификационную группу допуска по электробезопасности для электроустановок напряжением до 1000В;
- отключайте печь от электросети при санитарной обработке и остановках на ремонт;
- при обнаружении неисправностей вызывайте электромеханика ремонтного предприятия

5. Подготовка к монтажу и монтаж.

Установка и опробование печи должны проводиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Произведите внешний осмотр и проверьте комплектность.

Помните! С предприятия - изготовителя печь поступает для включения в сеть ~ 50 Гц, 220 В. После установки проведите пуск и прогрев печи на максимальном режиме в течении одного часа с включенной вентиляцией цеха.

Для обеспечения возможности технического обслуживания и ремонта, печь следует установить таким образом, чтобы с 3-х или 4-х сторон оставались свободные проходы не менее 600мм. Там, где печь устанавливают в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или были покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом, и чтобы особое внимание было обращено на соблюдение мер противопожарной безопасности.

При обнаружении некомплектности или дефектов представители монтажной организации и предприятия общественного питания составляют акт-рекламацию.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания.

6. Подготовка к работе и порядок работы.

За 20-30 минут до начала работы включите печь для прогрева, предварительно установив лимб датчика-реле температуры на 300⁰С при этом включится подсветка сетевого выключателя.

Загружайте в печь продукт, после того как погаснет сигнальная лампа.

Во избежание лишних потерь тепла не оставляйте двери камеры в открытом состоянии.

Если в процессе работы необходимо перейти от высокой температуры к низкой отключите печь при помощи сетевого выключателя, дайте печи остыть непродолжительное время и переведите лимб датчика-реле температуры на нужную температуру, включите сетевой выключатель и продолжайте работу.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ принудительный (с усилием) перевод лимба датчика-реле температуры на низкую температуру.

После окончания работы отключите печь от электросети, дайте остыть и проведите санитарную обработку. Обработку производите горячей водой температурой 60⁰С с использованием жидких моющих средств.

Запрещается мыть печь водяной струёй!

7. Техническое обслуживание.

Техническое обслуживание и ремонт должен проводить электромеханик 3-5 разрядов, имеющий квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей. Техническое обслуживание и ремонт проводятся по следующей структуре ремонтного цикла 5«ТО» - 1 »ТР» где:

ТО - технический осмотр;

ТР - текущий ремонт

ТО проводится один раз в месяц во время работы или в перерывах между работой.

ТР проводится один раз в пол года на месте эксплуатации шкафа.

При техническом осмотре проводите следующие работы:

выявите технические неисправности опросом персонала работающего с печью;

проверьте работу сигнальной лампы, датчика-реле температуры; подтяните винты крепления ручки регулятора температуры и вентилятора;

проверьте плотность контактных соединений и при необходимости подтяните винты и гайки крепления зажимов электроконтактов регулятора температуры, электронагревателей и вводного зажима. При этом отключите печь от электросети вынув сетевой шнур из розетки. На розетку повесьте табличку «Не включать работают люди».

8. Свидетельство о приемке.

Печь для выпечки пиццы _____

Заводской номер _____ соответствует требованиям
ТУ 21502409.003-99 и признана годной к эксплуатации.

М.П.

Дата выпуска _____

9. Гарантийные обязательства.

Гарантийный срок эксплуатации печи 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию.

В течение указанного срока эксплуатации предприятие изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов, замену вышедших из строя составных частей.

Это правило не распространяется на те случаи когда печь вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований настоящего руководства по эксплуатации.

Памятка по обращению с изделием.

1. Обслуживающий персонал, работающий с печью должен быть ознакомленным с требованиями настоящего руководства.

2. Работу проводите в следующем порядке:

За 20-30 мин. до начала работы включите печь для предварительного прогрева, при этом включится подсветка сетевого выключателя;

установите лимб регулятора температуры в положение соответствующее технологическому процессу приготовления продукта;

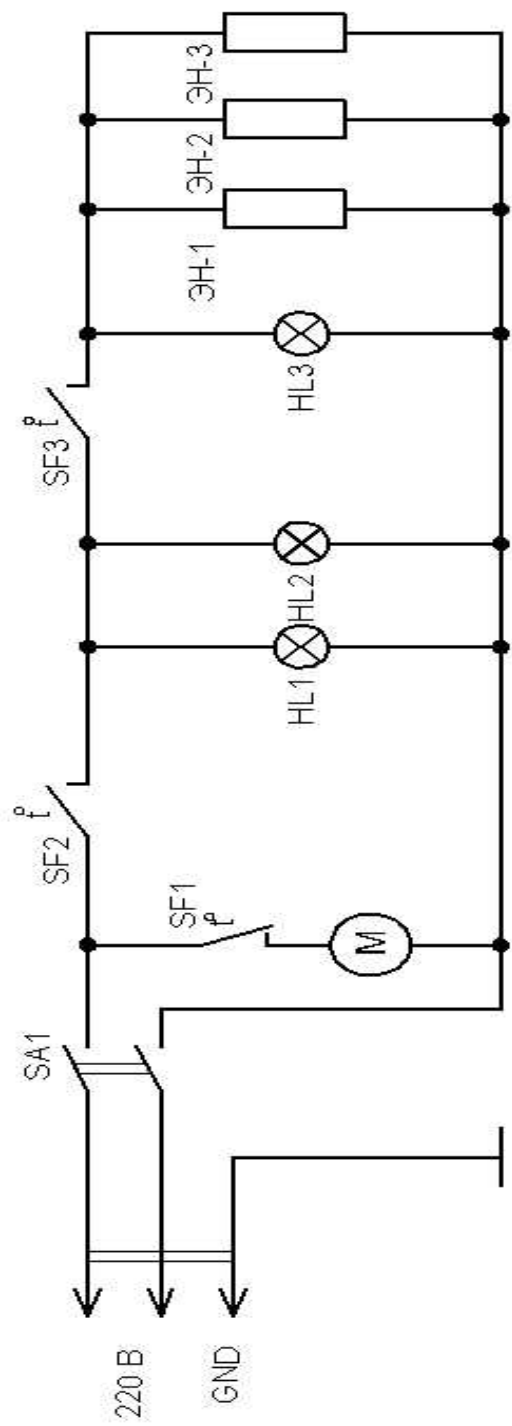
загружайте продукт в печь, после того как погаснет сигнальная лампа;

во избежание лишних потерь тепла не оставляйте дверцы печи открытыми на продолжительное время;

если в процессе работы необходимо перевести лимб регулятора температуры на более низкую температуру отключите печь сетевым выключателем, и через непродолжительное время установите лимб регулятора на нужную температуру;

запрещается вращать лимб датчика-реле температуры с усилием и выключать печь при помощи регулятора температуры.

По окончании работы выключите печь и проведите санитарную обработку.



Печь для пиццы
схема электрическая принципиальная

АКТ
Пуска изделия в эксплуатацию

Настоящий составлен _____ г.
Владельцем _____

Изготовленного _____
(наименование предприятия изготовителя)

Номер изделия _____

В том, что _____
(наименование изделия)

дата выпуска _____ г.

дата пуска в эксплуатацию _____ г.

в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком _____

(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____

(Ф.И.О. механика)

_____ (почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт)

Фактическая периодичность ТО машины

Суточное время работы предприятия с _____ до _____ часов

Среднесуточная работа машины _____ часов

Количество выходных дней в неделе работы предприятия _____

Условия эксплуатации:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Владелец _____

(подпись)

Представитель сервисного предприятия _____

(подпись)

Принял на обслуживание механик _____

(подпись)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий составлен _____ г.
(Дата)

Владельцем _____
(Наименование изделия)

(Должность Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

Представителем сервисного предприятия _____

Наименование изделия, марка, тип _____

Предприятие –изготовитель _____

Номер изделия _____

Дата выпуска _____ г.

Дата пуска в эксплуатацию _____ г.

Эксплуатирующее предприятие _____

и его почтовый адрес _____

Комплектность изделия (да, нет) _____

что отсутствует _____

Данные об отказе изделия

Дата отказа _____

Внешнее проявление отказа _____

Причины отказа _____

Условия эксплуатации в момент отказа. (нужное подчеркнуть)	1. Нормальные. 2. Не соответствует нормам.
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже. 2. При включении 3. При эксплуатации. 4. При ТО и Р. 5. При хранении. 6. При транспортировке.
Последствия отказа. (нужное подчеркнуть)	1. Полная потеря работоспособности. 2. Частичная

Данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип _____

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1. Замена детали. 2. Ремонт детали 3. Регулировка изделия.
---	--

Владелец _____
(подпись)

М.П.

Представитель завода или незаинтересованной стороны _____
(подпись)

Представитель сервисного предприятия _____
(подпись)

