

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
Электрическое оборудование



<b>Model:</b>	
<b>Ser. Nr.:</b>	

VAC  
Hz  
PH  
kW




Made in Ukraine

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

## «CUSTOM HEAT»

### Общие инструкции

Перед использованием оборудования внимательно прочитайте данную инструкцию.

Инструкция была написана для обеспечения безопасности обслуживающего персонала, в случае несоблюдения приведенных правил эксплуатации, Вы можете утратить право на бесплатное обслуживание в течении гарантийного срока.

Наше оборудование было тщательно протестировано и проверено специалистами отдела технического контроля.

Все действия по установке, обслуживанию и ремонту должны быть произведены квалифицированным персоналом. В случае необходимости следует связаться с авторизованными сервисными центрами и использовать только оригинальные запасные части.

### ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

Приготовление продуктов происходит в жарочной камере с помощью интенсивного движения нагретого воздуха.

Применение принудительной вентиляции (динамика) в конвекционных печах, по сравнению с печами со статическим распределением нагретого воздуха повышает эффективность выпечки на 300%.

### Преимущества при использовании печей с принудительной вентиляцией

Основные особенности, делающие эффективным использование данного оборудования:

**а) экономия времени в процессе выпечки;**

**б) экономия электроэнергии в процессе работы печи.**

## **ССЫЛКА НА СТАНДАРТЫ**

Данное оборудование соответствует требованиям ГОСТ 27570.0; ГОСТ 27570.38; ГОСТ 27570.42; ГОСТ 12.2.092. И относится к категории «профессиональное кухонное оборудование». К эксплуатации допускается только обученный персонал.

Конвекционные печи изготавливаются по размерам соответствующим максимальному количеству устанавливаемых противней 600X400 или габаритов GN 1/1 (530X325). Расстояние между противнями 80 мм. и 60 мм соответственно.

4-х уровневые конвекционные печи снабжены:

- 2 вентиляторами и 2 нагревательными элементами по 3,3 кВт

6-ти уровневые конвекционные печи снабжены:

- 2 вентиляторами и 2 нагревательными элементами по 3,3 кВт или 2 нагревательными элементами по 5 кВт в зависимости от модели.

10-ти уровневые конвекционные печи снабжены:

- 2 вентиляторами и 2 нагревательными элементами по 8 кВт

## **УСТАНОВКА**

- Снимите защитную пленку с поверхности оборудования и вымойте рабочую камеру.
- В помещении, где будет установлено оборудование, должна быть предусмотрена общеобменная вентиляция.
- Оборудование должно быть установлено на подставке, имеющую ровную поверхность, которая должна выдерживать соответствующую нагрузку. Используя имеющиеся в комплекте ножки, выставите печь по уровню.
- Подключение оборудования должно производиться квалифицированными специалистами.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ**

- Перед подключением оборудования убедитесь, что на силовой кабель не подается электрическое питание.

### **ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ**

1. Важно, чтобы оборудование было подключено через автоматический выключатель, который должен соответствовать по характеристикам устанавливаемому оборудованию. Основной переключатель должен быть расположен в легкодоступном месте.
2. По своим характеристикам основной автомат должен соответствовать всем действующим нормам и правилам.
3. Электробезопасность может быть гарантирована, в том случае, если оборудование правильно заземлено в соответствии с действующими нормами.
4. Убедитесь, что подведенное напряжение соответствует напряжению, необходимому для нормальной работы печи.

### **Подключение воды**

#### **Для всех моделей**

Соедините входной водяной патрубок ( $\frac{3}{4}$ " NPT) с питающим трубопроводом через секущий вентиль, механический и умягчающий фильтры. Вода, которая будет поставляться, должна иметь жесткость 10 F

Допустимое давление воды 150 - 250 кПа (1,5-2 бар).

### **\*ВНИМАНИЕ:**

**Не мыть печь аппаратами подающими воду под давлением (типа «Керхер»).**

## Эксплуатация конвекционной печи

**Важно:** ежедневно, до начала приготовления продукта, разогрейте конвекционную печь до 200 С в течении 10 минут.

### 1. Печи с механическим управлением 42МВНВ

На приборной панели установлены:

1. Таймер. Возможна установка времени от 0 до 120 мин.
2. Термостат. Возможна установка температуры от 0 до 270<sup>0</sup>С
3. Кнопка подачи пара.

Поступление пара в рабочую камеру обеспечивается впрыском воды на нагревательные элементы при нажатии кнопки подачи пара.

**ВНИМАНИЕ!**

Подача пара происходит только при работающих нагревательных элементах.

Во время первого включения, печь должна быть нагрета до максимальной температуры 270<sup>0</sup>С (без продукта внутри).

Перед приготовлением продукта необходимо прогреть конвекционную печь.

- Поворотом **ручки термостата (2)** установите необходимую температуру.
- Поворотом **ручки таймера (1)** установите время необходимое для приготовления.



## 1. Печи с механическим управлением 64РХН, 64РХН-1, 1041РХН

На приборной панели установлены:

1. Таймер. Возможна установка времени от 0 до 120 мин.
2. Термостат. Возможна установка температуры от 0 до 270°C
3. Регулятор подачи пара. Устанавливает степень открытия клапана.
4. Кнопка регулировки работы вентилятора (для моделей 64РХН-1 и 1041РХН). В положении «1» 80% оборотов; в положении «2» 100% оборотов.

Поступление пара в рабочую камеру обеспечивается впрыском воды на нагревательные элементы при повороте регулятора подачи пара.

### ВНИМАНИЕ!

Подача пара происходит только при работающих нагревательных элементах.

Во время первого включения, печь должна быть прогрета до максимальной температуры 220°C (без продукта внутри), в течении 15 минут.

Поворотом **ручки термостата (1)** установите необходимую температуру.

Поворотом **ручки таймера (2)** установите время необходимое для приготовления.

Поворотом **ручки регулятора подачи пара (3)** установите необходимую степень открытия клапана.

Нажатием **кнопки регулировки работы вентилятора (4)** выберите необходимый процент оборотов вращения (для моделей 64РХН-1 и 1041РХН).



## 2. Печь с механическим управлением 43МХНВ (220В, 50Гц)











Четырех уровневая конвекционная печь.

Максимальное количество протвеей (430x430 мм) – 4 шт. – снабжена тремя нагревательными элементами (ТЭНами).

Верхний 1800+700 Вт

Нижний 1500 Вт

Круглый ТЭН установленный на задней стенке (вокруг нереверсивного вентилятора) – 2500 Вт. Наличие трех нагревательных элементов ТЭНов, вентилятора, и многопозиционного переключателя позволяет работать в семи режимах приготовления продукта:

- |   |  |
|---|--|
| 1  Выключить   | 6  Режим жарки без вентилятора (700Вт)  |
| 2  Свет  | 7  Режим жарки с работающим вентилятором (700Вт+конвекция)  |
| 3  Работа верхнего и нижнего тенов без вентилятора (1800Вт+1500Вт) | 8  Циркуляция горячего воздуха. Конвекция при работе верхнего и нижнего тенов (1800Вт+1500Вт+конвекция) |
| 4  Работа нижнего тена без вентилятора (1500Вт)                    | 9  Циркуляция горячего воздуха. Конвекция при работе только заднего тена (2500Вт+конвекция)             |
| 5  Работа верхнего тена без вентилятора (1800Вт)                   | 10  Режим охлаждения. Термостат на 0  |

Работа таймера, термостата и кнопка подачи пара описаны выше.  
ВНИМАНИЕ!

На всех конвекционных печах установлен аварийный термостат, отключающий нагревательные элементы при температуре, превышающей на 20° максимально установленную температуру 270°С

## 3. Печи с электронным управлением 42МВНВЕ, 64РХНЕ, 1041РХНРЕ

По техническим характеристикам соответствуют аналогичным печам с механическим управлением. Подробное описание панели управления в Приложении №1.



## **ЧИСТКА И УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ**

**ВНИМАНИЕ:** перед проведением работ по очистке и обслуживанию оборудования убедитесь, что печь отключена от сети.

Для обеспечения долгой и надежной работы оборудования следуйте нижеизложенным рекомендациям.

- Не мойте печь аппаратами подающими воду под давлением.
- Печь следует мыть, пока она еще теплая, так как тогда ее легче отчистить.
- Детали из нержавеющей стали следует мыть неабразивными средствами. Вещества, содержащие хлор и аммиак не должны использоваться.
- Для мытья стекла используйте теплую воду с растворенными в ней мягкими моющими средствами. Не следует мыть горячие стекла.

**Изготовитель оборудования не несет ответственность за возможные неисправности, возникшие вследствие не соблюдения данных инструкций.**