

Инструкция по эксплуатации для печи СС 423 EAD/ SC 423 EAD

Общие положения

Данная инструкция должна постоянно находиться в непосредственной близости от оборудования. Инструкция была издана для безопасности эксплуатации данного продукта. Пожалуйста, внимательно прочитайте ее перед установкой и использованием.

- 1) Данное оборудование предназначено для профессионального использования и должна эксплуатироваться только специально обученным персоналом.
- 2) Печь должна быть подключена к основной сети питания только профессиональными техниками.
- 3) Печь не должна подвергаться при мытье сильному напору воды.
- 4) Перед каждым мытьем или обслуживанием оборудования обязательно отключите его от электропитания.
- 5) Для ремонта или обслуживания обязательно свяжитесь с сервисной службой.
- 6) Неправильное использование или обслуживание печи освобождает производителя от каких-либо обязательств.

Техническая характеристика

Модель	Размеры (см)	Газ. горелка (кВт)	Мощность работы (W)	Верхний и нижний нагрев (W)	Гриль (W)	Нижний нагрев (W)	Максимальная мощность (W)
Газовая печь	62/62/58,5	4,0			1800		1800
Электрическая печь	62/54/58,5		3000	700+1800		1600	3000

Инструкция для монтажа

Следующие инструкции должны быть прочитаны для качественной установки и обслуживания данного оборудования. Перед использованием, обязательно удалите специальные защитные средства с печи и из стальных частей оборудования, ни в коем случае не оставляйте клей, если он присутствует.

Позиционирование

Печь должна позиционироваться на подставке или на той же высоте, что и рабочая поверхность. Боковая часть и основная поверхность должны быть доступными в случае подключения или отключения от электропитания, в то же время дальше от воды.

Инструкция для выхода пара

Выход пара из газовых печей имеет тип А2, устройство выхода не нуждается в подключении напрямую с печью. Тем не менее, обязательное проветривание должно быть 150 mc/h для корректного использования.

Электроподключение

Оборудование должно быть подключено к основному источнику электропитания, придерживаясь следующих указаний:

Перед подключением, убедитесь, что:

- 1) все требования показателей на табличке оборудования совпадают с Вашими;
- 2) основной источник питания заземлен;
- 3) обязательно должен быть автоматический выключатель, если оборудование подключается на прямую к основному источнику питания.

Когда печь подключена к электропитанию, напряжение не должно отклоняться от номинального напряжения $\pm 10\%$.

Номинальная мощность = 230 VAC 50 Hz

Оборудование имеет терминал, который поддерживает равную мощность.

Он обозначен символом V , что означает, что данный терминал не должен быть подсоединен к земле.

Кабель подключения

Оборудование имеет терминальный блок, расположенный на боковой стороне печи.

Откройте крышку терминального блока, используя отвертку.

Потяните за провод, подключите его к терминалу, обозначенному «L», нейтрал - к терминалу, обозначенному «N», и кондуктор земли к терминалу, обозначенному символом \sim . Проводник земли должен быть длиннее, чем остальные.

Закройте крышку терминального блока.

Кабель мощности Ap H05УУ-R должен быть в частности $3 \times 1,5$ мм². Используйте желтый/зеленый кабель только для подключения к земле.

Убедитесь, что кабель мощности не соприкасается с горячими поверхностями.

Провод должен всегда находиться в легкодоступном месте, что бы при срочной необходимости с легкостью его вынуть из сети.

Кабель должен быть подсоединен к выключателю с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Помните, что желто-зеленый провод (земля) должен быть постоянно подключенным.

Подключение к газу

Оборудование должно быть подключено к газу через гибкий шланг, который должен находиться в легкодоступном и видимом месте. Оборудование должно быть подключено к системе так же с использованием крана открытия/закрытия (он должен легко как открываться, так и закрываться). Подключение должно проводиться только с помощью материалов, которые задекларированы производителем и наиболее подходящими для газового оборудования. Так же оно должно быть подсоединено к газу, которому оно предназначено.

Подключение к воде

Печи, которые произведены с данной возможностью, должны быть подключены к питьевой воде или к системе общего водопровода с дополнительно установленными фильтрами.

Оборудование должно быть подключено только к системе холодной воды, которая трансформируется в горячей печи.

Вода должна быть питьевой и иметь следующие характеристики:

- температура должна быть от 15°C до 20°C.
- общая жесткость между 4° и 8° по французской шкале.

Если жесткость воды будет превышать данные показатели, это отразится на боковых стенках печи.

Безопасные устройства

Газовая печь оснащена:

- электрическим зажигателем и регулятором огня:

Если кнопка 8 остается постоянно включенной, оборудование останавливает свою работу для предотвращения небезопасных ситуаций.

Для того, что бы перезапустить печь, нажмите кнопку 8; после того, как погаснет лампочка, оборудование снова начнет свою работу.

Если после правильного повторения включения печь все-равно показывает опасность, необходимо обратиться в сервисную службу.

Двери оборудования оснащены датчиками, которые останавливают работу печи, если они открыты.

Инструкция для пользования

Внимание:

Оборудование не должно использоваться детьми и людьми, имеющими физические недостатки или необученные основным правилам безопасности.

Оборудование должно быть установлено на видимом и устойчивом месте.

Держите дальше детей от работающего оборудования.

В печи может готовиться не больше, чем 4 кг продуктов.

Программирование Все описания кнопок указаны

в конце инструкции

Таймер

Максимальное программирование таймера 120 минут.

Поверните диск 6 для выбора времени приготовления. С этого момента таймер начал отсчет. Когда время приготовления будет достигнуто, печь выключается автоматически и выдает звуковой сигнал. Оборудование так же может использоваться без применения таймера.

Духовая камера (функция разморозки или охлаждения)

Газовая печь

Поверните диск 6 (таймер) в начальную позицию для старта. Выберите позицию 1b дискон 1 для активации духовой камеры. Эта функция позволяет размораживать продукты.

Поверните диск 3 для того, что бы обеспечить воду в духовую камеру для ускорения процесса охлаждения.

Электрическая печь

Включите печь поворотом диска 6 (таймер) в начальную позицию. Выберите положение II для начала работы духовой камеры.

Начало работы

Газовая паровая печь

Начните работу с поворота диска 6 (таймер) в начальное положение или выберите время приготовления.

Используйте диск 1 для выбора функции 1с (включение и управление газовой горелкой) и затем поверните диск 4 (термостат) в необходимое положение.

Для парового приготовления диск 4 (термостат) должен быть настроен между 100°C и 120°C.

Качество пара в духовой камере постоянное, в зависимости от количества воды.

Оставьте диск в положении 0 для того, чтобы использовать оборудование без пара.

Газовая печь

Начните работу с поворота диска 6 (таймер) в необходимое положение или выберите необходимое время и поверните диск 4 (термостат) в необходимое положение.

Электрическая паровая печь/электрическая multifunctionальная печь

Для начала работы поверните диск 6 (таймер) в начальную позицию или выберите нужное время для приготовления. Используйте диск 1 для выбора функции Iа и II в соответствии с параметрами приготовления и поверните диск 4 (термостат) в нужное положение.

Для парового приготовления диск 4 (термостат) должен находиться в положении между 100 °C и 120°C.

Для других параметров приготовления используйте диск 3.

Количество пара в духовой камере зависит от количества воды в ней. Для приготовления в камере без пара поместите диск 3 в положение 0.

Обслуживание и чистка

Внимание: перед любым обслуживанием или чисткой необходимо отключить оборудование от сети.

Общая чистка

Осуществляйте чистку оборудования только когда оно остынет. Не используйте для чистки вещества, содержащие хлор. Используйте специальные средства для мытья печей.

Мойте стеклянные двери печи теплой водой и не используйте грубые губки.

Чистка духовой камеры

Внутренняя часть печи должна чиститься после каждого дня приготовления. В этом случае будет легче удалять остатки пищи внутри камеры и они не будут пригорать в следующее приготовление.

Замена лампочки

Перед заменой лампочки необходимо отключить оборудование от сети и дать ей остыть. После этого осторожно выкрутите ее и замените на другую, придерживаясь следующих параметров: 230|240V, мощность 15W, E14.

Обслуживание:

Данное оборудование не требует регулярного технического обслуживания. Но тем не менее необходимо ежегодно проводить проверку для обеспечения правильной работы печи.

Таблица данных газа

	CAT I 3+	CAT I 2 E+
	CAT I 3 B/P	CAT I 2 H
Давление	=G30/G31=28..30/37 mbar	G20= 20 mbar
Давление инжектора	=G30=22 mbar;G31=28 mbar	12 mbar
Тип газа	= пропан/бутан	метан
Потребление	=0,28 кг/ч	0,37 м3/ч
Диаметр инжектора	1,05 мм	1,65 мм
Извлечение дыма	A2 диаметр 33 мм	
Газопровод	3/8 ISO R 7	3/8 ISO R 7

Таблица данных электричества

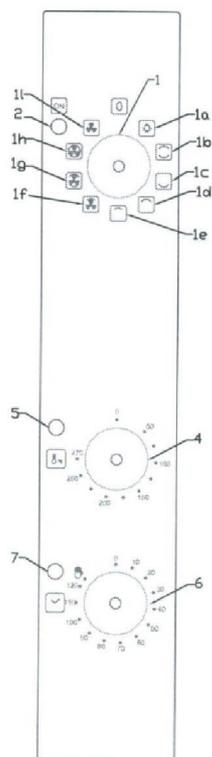
Терминальный блок предназначен для 3x1,5 мм, напряжение 230 VAC 50 HZ класс 1.

Подключение к сети через кабеля больше 3 мм².

Данные водяного подключения

Подключение через стальные трубы, диаметром 25 мм.

Электрическая



1 выключатель

1a лампа

1b низ и верх

1c низ

1d верх

1e гриль

1f вентилирование верха 1g

вентилирование верха и низа 1h

вентилирование 1l

разморозка/охлаждение

2 лампа

4 термостат

5 лампочка термостата

6 таймер

7 лампочка таймера

Вентилюемая газовая печь

4 термостат

5 лампочка термостата

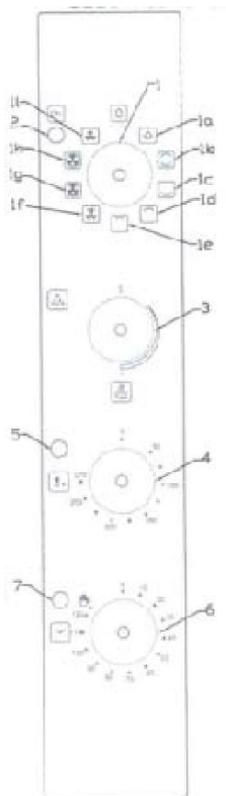
6 таймер

7 лампа

8 красная лампочка выключения

www.food-service.com.ua

Электро-паровая печь 2/3



1 выключатель

1a лампа

1b низ и верх

1c низ

1d верх

1e гриль

1f вентиляция верха 1g

вентиляция верха и низа 1h

вентиляция 1l

разморозка/охлаждение

2 лампа

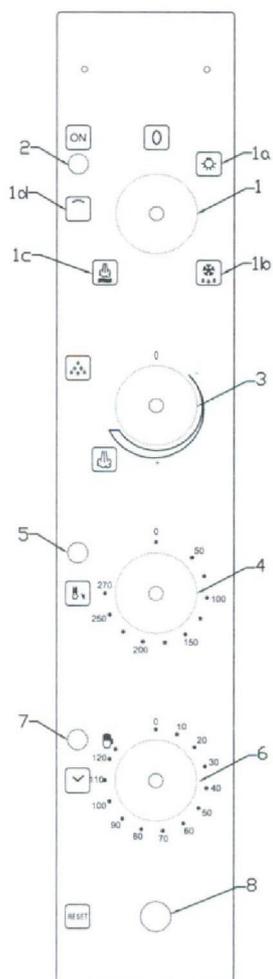
4 термостат

5 лампочка термостата

6 таймер

7 лампочка таймера

Газовая паровая печь 2/3



1 выключение

1a лампа

1b разморозка/охлаждение 1c

включение газовой горелки 1d

гриль

2 лампа

3 водяной/паровой регулятор

4 термостат

5 лампочка термостата

6 таймер

7 лампочка таймера

8 красная лампочка выключения