

ВУЛКАН
HEIDEBRENNER

Печь для пиццы конвейерная
для предприятий общественного питания
тип ЕТР

Руководство по монтажу,
эксплуатации
и техническому обслуживанию

ЕАС

г. Рязань

Мы благодарим Вас за оказанное доверие. Пожалуйста, внимательно прочтите настоящее руководство перед эксплуатацией и техническим обслуживанием устройства.

Содержание

1. Общие положения.....	4
2. Технические данные.....	4
3. Инструкция по монтажу.....	5
4. Эксплуатация устройства.....	7
5. Гигиена и безопасность.....	11
6. Техническое обслуживание и ремонт.....	13
7. Правила транспортировки и хранения	14
8. Гарантийные обязательства	15
9. Рекомендации по безопасной утилизации	15
10. Сведения о приемке и отгрузке	16

1. Общие положения

- Электрическая конвейерная печь для пиццы предназначена для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания.
- Устройство предназначено для использования только профессионально подготовленным персоналом.
- Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения по усовершенствованию конструкции устройства без отражения их в настоящем руководстве.

2. Технические данные

2.1. Технические характеристики

Таблица 1

Технические характеристики устройства	
Внешние габариты (шхгхв), мм	2032x1414x 1112
Высота от пола до конвейера, мм	820
Габариты конвейера (дхш), мм	1910x850
Общая потребляемая мощность, кВт	22
Напряжение, В	3L+N+PE~50 Гц 380-400 В
Диапазон рабочих температур, °С	32-315
Вес, кг	410

2.2. Общее описание

На рис.1 представлено общее устройство электрической пицца-печи конвейерного типа.

Принцип работы данной печи основан на распределении над продукцией высокоскоростных потоков горячего воздуха. Поскольку источником тепла является воздух, устройство подходит для приготовления даже нежных продуктов. На время приготовления влияют температура и скорость движения конвейера, используя разные настройки этих параметров можно выбирать наиболее оптимальный режим готовки.

Конвейерная пицца-печь представляет собой короб 1 (рис.1) со сквозным отверстием, в которое вставляется конвейер 6 (рис.1). На конвейер с 2-х сторон надеваются стопперы 7 (рис.1), фиксирующие пиццу после приготовления. Под конвейером на направляющих размещаются съемные поддоны для сбора возможного мусора, образующегося в процессе готовки. Над конвейером с 2-х сторон располагаются шторы (тепловые завесы) 8 (рис.1), которые имеют 2 режима фиксации, позволяющие размещать на конвейере продукты разной высоты. Шторы не дают тепловому воздуху улетучиваться за пределы жарочной камеры. На боковой стенке короба располагаются вентиляционные отверстия 2 (рис.1). На блоке управления 3 (рис.1) размещается панель управления печью 4 (рис.1) и кнопка изменения движения (реверса) конвейера 5 (рис.1). Под блоком управления

располагается воздушный фильтр для сбора жира и пыли. Печь имеет боковые дверцы 9 (рис.1) со смотровым окошком 12 (рис.1) и замком 11 (рис.1). Их можно использовать для разогрева продукции или быстрого доведения ее до готовности. Окошко открывается как само по себе, так и вместе с дверцей. Дверца фиксируется замком 11 (рис.1). Для фиксации двери утопите замок и поверните его по часовой стрелке.

В случае печи с удлиненным конвейером подставка конвейера имеет дополнительную секцию. Благодаря колесам 10 (рис.1) печь легко передвигать и можно установить в любом удобном месте.

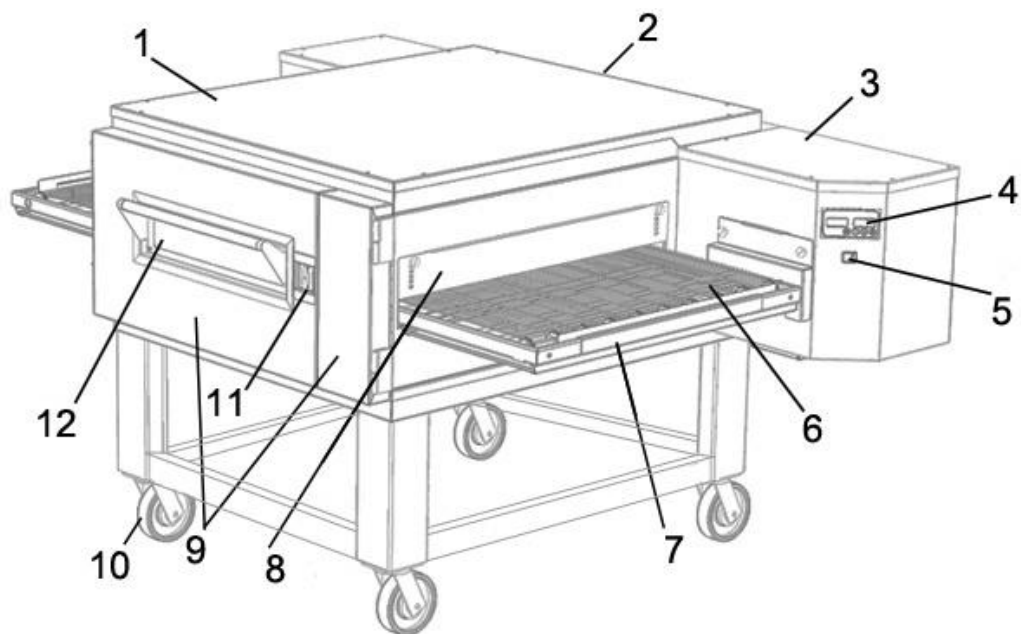


Рис. 1 Общее устройство электрической пицца-печи*

1 – корпус; 2 – вентиляционные отверстия; 3 – блок управления; 4 – панель управления; 5 – кнопка реверса конвейера; 6 – конвейер; 7 – стоппер; 8 – штора (тепловая завеса); 9 – распашные дверцы; 10 – колеса; 11 – замок дверцы; 12 – смотровое окно.

* В зависимости от модели внешний вид устройства может отличаться от представленного на рисунке.

3. Инструкция по монтажу

Установка и подключение устройства должны производиться только специалистами имеющими допуск к данному виду работ.

Устройство должно эксплуатироваться в отопляемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 35 °С. При этом помещение должно отвечать следующим условиям:

- Соответствующие электропитание и электрозащита;
- Соответствующая вентиляция;
- Хорошее освещение.

Запрещается установка печи в помещениях с температурой воздуха выше 35°С. В противном случае возможно повреждение устройства.

3.1. Распаковка

- Удалите защитную пленку и упаковочные материалы из всех отсеков устройства.
- Убедитесь в том, что устройство не повредилось во время транспортировки. Если у вас возникли сомнения, обратитесь к специалистам, прежде чем начать эксплуатацию прибора.
- Внимательно прочтите информацию, указанную на шильдике, расположенном на корпусе устройства и настоящее руководство по эксплуатации.

3.2. Установка

Установка печи должна производиться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности:

- Устройство должно быть установлено на твердой, ровной, негорючей поверхности.
- Печь должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к устройству со всех сторон, это необходимо для удобства его эксплуатации и технического обслуживания.
- При установке печи должны соблюдаться правила пожарной безопасности.
- Запрещается установка устройства в непосредственной близости от горючих материалов. Расстояние от устройства до любых горючих веществ должно быть не менее 1 метра. Опасные объекты, располагающиеся около аппарата, необходимо изолировать негорючим или теплоизолирующим материалом.
- Вентиляционные отверстия и фильтры устройства должны оставаться открытыми для свободной циркуляции воздуха, необходимого для охлаждения внутренних узлов.
- Для обеспечения циркуляции воздуха через вентиляционные отверстия в блоке управления с обеих сторон печи должно быть оставлено свободное пространство.
- Силовые кабели ни в коем случае не должен соприкасаться с раскаленными частями устройства.

3.3. Подключение

При подключении устройства к коммуникациям соблюдайте следующие условия:

- правила пожарной безопасности;
- правила техники безопасности, охраны здоровья и окружающей среды во время работы;
- нормативы электропитания.

Персонал, устанавливающий оборудование должен:

- ознакомиться с настоящим руководством и информацией на шильдике, расположенном на корпусе прибора.
- проверить правильность функционирования всех элементов устройства.
- ознакомить конечного пользователя с руководством по эксплуатации.

3.3.1. Вентиляция

- Устройство должно устанавливаться в помещениях с достаточной вентиляцией для предотвращения скопления недопустимых концентраций вредных для здоровья веществ.
- Над аппаратом может быть установлена местная вытяжная вентиляция. Размеры зонта вытяжной вентиляции должны минимум на 10 см превышать габариты аппарата, как по ширине, так и по глубине. Зонт должен размещаться на высоте не более 1-го метра от верхней плоскости устройства.
- Производительность местной приточно-вытяжной вентиляции должна определяться расчетом, исходя из санитарных требований к воздушной среде помещения, в котором устанавливается модуль и, учитывая его технические характеристики (см. таблицу 1).
- Воздуховоды и фильтры в помещении должны регулярно чиститься.

Недостаточная вентиляция помещения может привести к удушью. Запрещается загромождать вентиляционные каналы и отдушины в помещениях, где установлено тепловое оборудование.

3.3.2. Электроподключение

Устройство имеет стандартное электропитание 3L+N+PE~50Гц 380В.

При подключении устройства к электросети:

- Убедитесь, что в подводящей электропроводке соответствующее напряжение (см. табл. 1 или информацию на шильдике, расположенном на корпусе прибора).
- Убедитесь, что розетки соответствуют штепселям.
- Проверьте наличие заземления в каждой розетке.
В противном случае возможны поражение электрическим током, получение серьезных травм и смерть пользователя.
- Убедитесь, что кабели устройства не повреждены и не соприкасаются с его горячими частями.
В случае повреждения шнура питания эксплуатация устройства запрещена. Для его ремонта обратитесь к специалисту.

4. Эксплуатация устройства

Устройство должно эксплуатироваться в отапливаемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 35 °С.

ВНИМАНИЕ

Перед началом эксплуатации убедитесь, что пальцы жарочной камеры установлены в надлежащих местах, в соответствии с индивидуальным креплением, и не были смещены во время транспортировки.

Перед первым использованием, необходимо включить устройство на **максимальную мощность на 3-5 минут**, при этом помещение, в котором располагается печь,

необходимо хорошо проветрить. Это нужно для выгорания консервирующих веществ, которые наносятся на важные узлы оборудования для транспортировки.

4.1. Эксплуатация устройства

ВНИМАНИЕ	Рабочие поверхности, корпус и полки устройства нагреваются во время эксплуатации. Во избежание травм не прикасайтесь к нагретым частям устройства.
ВНИМАНИЕ	Запрещается работать у конвейера с небрежными длинными волосами, в свободной одежде и свисающих украшениях. Попадание перечисленных объектов в конвейерную ленту может привести к серьезной травме.
ВНИМАНИЕ	При приготовлении продукции в устройстве не используйте пергаментную бумагу! Использование такого материала может привести к возгоранию и категорически запрещено к использованию!

До начала эксплуатации печи ознакомьтесь с ее функциями, описываемыми ниже.



Рис.2. Панель управления пицца-печью

1 – дисплей времени; 2 – дисплей температуры; 3 – индикаторы работы программ;
4 – кнопки управления.

На дисплее 1 (рис.2) отображается время прохождения продукта через печь (скорость конвейерной ленты). Шаг установки – 15 секунд, минимальное время – 60 секунд, максимальное – 15 минут. Если на дисплее отображается «0» – конвейер стоит.

На дисплее 2 (рис.2) отображаются текущая температура и заданная температура печи (при этом горит символ «t»). Шаг установки – 1 °С. Минимальная температура – 50 °С, максимальная – 315 °С. Во время разогрева печи по очереди отображаются текущее и установленное значения температуры. После выхода на рабочий режим моргает только символ «t» - устройство готово к работе.

С помощью кнопки ► осуществляется включение устройства и переход к установке времени приготовления.

С помощью кнопки «Р» («Program») можно переключать заданные режимы (программы) работы печи. Для переключения между программами коротко нажмите кнопку «Р». Непрерывно горящий светодиод, указывает на то, какая программа 3 (рис.2) в данный момент отображается на дисплее.

С помощью кнопок «+/-» устанавливается необходимое время приготовления и температура работы печи.

Включение печи

- Вставьте штепсель устройства в розетку.
- Для включения устройства нажмите кнопку ►. Загорится дисплей. По умолчанию печь начнет работать с программы, использовавшейся при последнем включении (1-я, 2-я или 3-я программа).
- При необходимости задайте другую программу.
- Дайте устройству разогреться в течение 30 минут.
- Разместите продукт на конвейере.

Программирование режимов работы печи

- Нажимая кнопку «Р», выберите одну из 3-х ячеек памяти 3 (рис.2), которую хотите заполнить. Выбранная ячейка будет подсвечиваться.

А) Установка температуры:

- С помощью кнопок «+» или «-» установите необходимую температуру приготовления продукта, она будет отображаться на дисплее 2 (рис.2). Дисплей 1 (рис.2) в режиме установки температуры погаснет.
- Для подтверждения нажмите кнопку ►, либо подождите 2 секунды, устройство запомнит установленную температуру и перейдет к работе.

Б) Установка времени (скорости конвейера):

- Для установки времени прохождения конвейера нажмите кнопку ►, дисплей 2 (рис.2) при этом погаснет.
- С помощью кнопок «+» или «-» установите необходимое время приготовления продукта, оно будет отображаться на дисплее 1 (рис.2).
- Для подтверждения нажмите кнопку ►, либо подождите 2 секунды, устройство запомнит установленное время и перейдет к работе.

Изменение направления движения конвейерной ленты

Данная печь позволяет изменять направление, в котором движется конвейерная лента. Чтобы изменить направление движения, нажмите кнопку изменения направления движения ленты 5 (рис.1). На дисплее 1 (рис.2) отобразится символ «ПР», соответствующий прямому направлению движения конвейера (от пользователя), либо «ОБР» - обратному направлению (к пользователю).

Для возврата к предыдущему направлению снова нажмите кнопку реверса.

Важно! Направление движения конвейера записывается в память и сохраняется после выключения печи.

Выключение печи

Для выключения печи удерживайте кнопку ► в течение 3 секунд.

Печь оборудована контролем температуры при охлаждении. После выключения устройства двигатель вентилятора продолжает работать пока температура не опустится ниже 60 °С. При этом на дисплее устройства отображается команда «OFF» и текущая температура.

Для ускорения остывания печи поднимите шторы 1(рис.1) вверх, либо снимите их, соблюдая меры предосторожности, используя термозащитные рукавицы.

ВНИМАНИЕ

Рабочие поверхности, корпус и полки печи нагреваются во время эксплуатации. Во избежание травм не прикасайтесь к нагретым частям устройства.

После достижения нужной температуры вентилятор автоматически выключится и устройство отключится. После этого его можно отключать от электросети.

ВНИМАНИЕ

Нельзя отключать устройство от электросети, пока не перестанет работать система охлаждения. Это может привести к перегреву и поломке устройства.

Аварийное отключение устройства

Если в процессе работы по каким-либо причинам турбина внутри печи отключится – сработает защита, которая автоматически отключит подачу электроэнергии. Кнопка защитного термостата при этом «выстрелит» вперед и раздастся характерный щелчок. После срабатывания автоматики необходимо нажать кнопку защитного термостата. Если проблема повторится – обратиться в сервисную службу. Кнопки располагаются в блоках управления 3 (рис.1).

4.2. Порядок действий по окончании работы

- Выключите устройство и дождитесь пока отключится система охлаждения.
- Отключите устройство от электросети, выдернув вилку из розетки, либо отключив входной автомат.

ВНИМАНИЕ

Нельзя отключать устройство от электросети, пока не перестанет работать система охлаждения. Это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Дождитесь, пока устройство **остынет**.

- Протрите внешние поверхности устройства тряпкой, смоченной раствором мягкого моющего средства и чистой водой, или используйте средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали, не содержащие хлор.
- Внутренние поверхности очистите от остатков продуктов, затем промойте раствором мягкого моющего средства и ополосните чистой водой.
- Конвейерная лента очищается протиранием чистым лоскутом ткани или сметанием крошек щеткой с мягкой щетиной.

ВНИМАНИЕ

Для очищения внутренних поверхностей устройства запрещается использование чистящих средств на основе щелочи. Для очищения внешних печи от засохших брызг, масла, жира и легких изменений цвета поверхностей могут использоваться несколько чистящих средств.

- Протрите воздушный фильтр, располагающийся на дне блока управления устройства. При сильном загрязнении фильтр можно снять и промыть в посудомоечной машине без использования моющих средств.

Для извлечения воздушного фильтра:

1. Вставьте руку под корпус устройства.
2. Нажмите на кнопку, фильтр упадет вам в руку.

Для установки фильтра на место:

1. Найдите направляющие для фильтра, располагающиеся под корпусом устройства.
2. Возьмите фильтр, вставьте его в направляющие, нажмите кнопку и зафиксируйте.
3. Проследите, чтобы фильтр был надежно зафиксирован.

- При сильном загрязнении снимите конвейер и пальцы, разберите, промойте и верните на место.

5. Гигиена и безопасность

Несоблюдение правил техники безопасности может нанести вред здоровью людей, окружающей среде и являться причиной выхода аппарата из строя.

Несоблюдение указаний по технике безопасности приводит к потере права на предъявление претензий по возмещению ущерба.

Несоблюдение правил техники безопасности может привести к следующим рискам:

- Опасность поражения человека электрическим током;
- Опасность получения ожога человеком при соприкосновении с нагретыми поверхностями;
- Опасность получения ожога человеком при соприкосновении с нагретыми частями устройства.

Особенно важно:

ВНИМАНИЕ

Рабочие поверхности, корпус и полки устройства нагреваются во время эксплуатации. Во избежание травм не прикасайтесь к нагретым частям устройства.

- К установке, техническому обслуживанию, а также переоснащению устройства допускаются специалисты, допущенные к данному виду работ. Во время ремонта разрешается использовать только оригинальные запчасти.
- Настоящее оборудование принадлежит к разряду профессионального теплового оборудования и разработано специально для приготовления пищи. Любое другое применение устройства будет считаться использованием его не по назначению.
- К эксплуатации устройства допускается только квалифицированный и специально обученный персонал.
- Запрещается оставлять работающее тепловое оборудование без присмотра.
- Запрещается работать у конвейера с небрежными длинными волосами, в свободной одежде и свисающих украшениях. Попадание перечисленных объектов в конвейерную ленту может привести к получению серьезной травмы.
- Запрещается распыление аэрозолей вблизи устройства во время его работы.
- При приготовлении продукции в устройстве нельзя использовать пергаментную бумагу! Использование такого материала может привести к возгоранию!
- В случае неисправности или необычной работы устройства необходимо немедленно отключить его от сети электропитания.
- Избегайте появления жидкости внутри устройства. Запрещено чистить устройство направленной струей воды или паром.
- Запрещается поливать рабочую поверхность устройства водой и допускать попадания воды внутрь устройства.
- Запрещается класть на рабочие поверхности устройства легковоспламеняющиеся материалы (бумагу, картон, ткань и т.п.), они могут загореться и вызвать пожар.
- Для правильной работы устройство должно содержаться в чистоте. Не допускайте загрязнение устройства. **Чистка устройства производится только после того, как оно остынет и будет отключено от электросети.**
- Запрещается использовать средства, содержащие хлор и соляную кислоту (даже в разбавленном виде) для чистки устройства и поверхности под ним.
- Запрещается использовать для чистки стальных поверхностей устройства металлические щетки, мочалки или скребки.
- Запрещается мыть неостывшее устройство, подключенное к электрической сети.
- Не допускается засыхание жира или остатков пищи на внешних и внутренних поверхностях устройства.
- Если устройство не используется, необходимо принять все необходимые меры, исключающие его случайное включение.
- Если устройство не будет использоваться длительное время необходимо отключить его от электросети.
- Любые изменения конструкции устройства запрещены.

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение настоящих рекомендаций ведет к аннулированию гарантии, а также крайне отрицательно влияет на безопасность и надежность оборудования.

6. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ

Чистка, техническое обслуживание и ремонт производится только после полного охлаждения устройства!

ВНИМАНИЕ

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию или чистке устройства, необходимо отключить подачу электроэнергии, выдернув штепсель из электросети.

6.1. Техническое обслуживание

Данное устройство подлежит периодическому обслуживанию, которое должен осуществлять специалист, допущенный к данному виду работ. Периодическое обслуживание гриля должно осуществляться не реже 1 раза в шесть месяцев.

При периодическом осмотре необходимо проверять:

- Степень загрязнения воздушных фильтров.
При сильном загрязнении воздушные фильтры можно снять и промыть в посудомоечной машине без использования моющих средств, либо заменить на новые.
- Целостность питающего шнура и вилки и надлежащее состояние контактов.
В случае повреждения – заменить.
- В целях обеспечения надлежащего охлаждения двигателей, вентиляторов и электроники необходимо содержание их в чистоте. Перегрев приводит к сокращению срока службы всех упомянутых деталей.

6.2. Ремонт

Для ремонта устройства привлекайте только квалифицированных технических специалистов. Производитель оборудования не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения норм и правил техники безопасности при подключении устройства к сети электропитания.

ВАЖНО

При заказе запасных частей уточняйте тип устройства и его заводской номер. Эти данные указаны в табличке, размещенной на корпусе изделия.

6.3. Список неисправностей и методы их устранения

Признак	Причина	Способ устранения
Печь не включается	Нет напряжения питания.	Проверить питающую сеть.
	Сработал автоматический выключатель.	Установить причину срабатывания автомата. Заменить неисправные детали. Взвести автомат.
	Обрыв соединительного шлейфа.	Проверить целостность соединительных шлейфов и надежность разъемов.
Нет нагрева устройства:		
Светодиоды на плате не горят.	Перегрев. Сработал защитный термостат.	Установить причину перегрева. Взвести защитный термостат.
На плате горит 6 светодиодов, устройство долго разогревается или не выходит на заданную температуру.	Вышли из строя плавкие предохранители.	Проверить факт короткого замыкания ТЭНов на корпус. Заменить ТЭНы. Заменить предохранители на аналогичные по быстродействию.
На плате горят 3 светодиода.	Нет сигнала управления. Неисправен регулятор температуры.	Проверить целостность соединительных шлейфов и надежность разъемов. Заменить неисправные платы.
На дисплее ≥ 400 °С.	Обрыв термопары.	Заменить термопару.
Конвейер не движется.	Нет сигнала управления.	Проверить соединительные провода платы драйвера двигателя.
	Неисправность драйвера двигателя.	Заменить плату драйвера двигателя.
Конвейер движется рывками.	Заедание ленты конвейера.	Отрегулировать натяжение конвейерной ленты изменением количества звеньев.
	Нарушена соосность валов двигателя и конвейера.	Отрегулировать положение двигателя.
	Оторван общий («GND») провод, соединяющий плату управления с платой драйвера двигателя.	Проверить провода, соединяющие плату управления с платой драйвера двигателя.

7. Правила транспортировки и хранения

- Транспортировка производится только в заводской упаковке в вертикальном положении любым видом транспорта.

- Устройство переносится вручную или с помощью форклифта, после подведения его лап под аппарат с лицевой стороны или сбоку. Будьте осторожны! На дне прибора располагаются фильтры.
- Хранение устройства производится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях с температурой окружающего воздуха от 5 до 35 °С. Среднее значение относительной влажности – до 65% при 20 °С.
- Складирование устройств допускается только в заводской упаковке, не более чем в 1 ярус.

8. Гарантийные обязательства

- Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу устройства при соблюдении условий транспортировки, хранения и эксплуатации.
- Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.
- Гарантийный срок эксплуатации устройства 1 год со дня продажи.
- Гарантийный и послегарантийный ремонт устройства должен производиться предприятием-изготовителем или специалистами, имеющими доступ к данному виду работ.
- Гарантийный ремонт устройства не производится:
 - при выходе аппарата из строя по вине потребителя;
 - при отсутствии руководства по эксплуатации.
- Срок службы аппарата – 7 лет.

9. Рекомендации по безопасной утилизации

- Устройство после окончания срока службы (при условии невозможности и экономической нецелесообразности восстановления его работоспособности) подлежит снятию с учета и утилизации.
- Утилизация аппарата производится в соответствии с Законом РФ №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха», №2060-1 «Об охране окружающей природной среды», №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями и прочими документами.

10. Сведения о приемке и отгрузке

- Печь для пиццы конвейерная электрическая «Вулкан-Heidebrenner» тип ЕТР «Селла» артикул №41122 **заводской номер 2015к** изготовлена и признана годной к эксплуатации.
- Аппарат работает от 3-х фазной сети переменного напряжения 380-400 В частотой 50 Гц.
- Устройство имеет декларацию ЕАЭС № RU Д-RU.МН06.В.02988/20, удостоверяющую соответствие продукции требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Штамп ОТК

Дата изготовления _____ 201__ г.

Продан _____

Дата продажи _____

наименование предприятия торговли

ООО «Келер Рус»

Разработка и производство оборудования
для предприятий общественного питания
390023, г. Рязань, пр-д Яблочкова, д. 6, стр. 1
тел./факс: (4912) 95-01-89
email: 455204@vlkn.ru
www.vlkn.ru