

EAC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ
«ТОСКАНА»

КП-4, КП-4У, КП-4-1/У

ATESY®

Печь конвекционная «Тоскана» КП-4, КП-4У, КП-4-1/У

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

1. Техническое описание

1.1. Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации! Оно содержит важные указания, касающиеся безопасности использования, установки и технического обслуживания. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вызванный несоблюдением требований, указанных в данной инструкции.

1.2. Печь конвекционная серии КП-4 (далее — печь) предназначена для приготовления или разогрева пищи на промышленных кухнях; КП-4 без пароувлажнения, КП-4У, КП-4-1/У — с пароувлажнением.

1.3. Печь предназначена для эксплуатации в закрытых помещениях с хорошей вентиляцией при температуре окружающего воздуха от 10 до 35°C и относительной влажности не более 60 процентов при 25°C.

1.4. Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали. Откидывающаяся дверца печи изготовлена из термостойкого стекла. Внутри камеры установлены 4 уровня направляющих для противней, с шагом 75мм.

1.5. Печь имеет электромеханическую систему управления. Она оснащена рукоятками регулировки температуры и времени приготовления. Панель управления имеет сигнальную лампочку, которая отключается при достижении установленной температуры.

1.6. На случай незапланированного открытия дверцы печь оснащена системой безопасности, которая автоматически останавливает работу вентиляторов и подачу пара.

1.7. Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики

изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

1.8. Печь следует оберегать от небрежного обращения, ударов, нельзя тащить и наклонять при перемещении.

1.9. Технические характеристики печи:

Табл.1

№	Парметры	КП-4	КП-4У	КП-4-1/У
1	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	560х640х575	560х640х575	750х695х550
2	Напряжение, В	220	220	220/380
3	Частота тока, Гц	50/60	50/60	50/60
4	Потребляемая мощность, кВт	2.85	2.85	3.4
5	Наличие пароувлажнения	нет	да	да
6	Подключение к водопроводу	нет	да	да
7	Давление воды в системе, бар	-	1,5-2	1,5-2
8	Размер противней, мм	442х325	442х325	600х400
9	Температурный режим, °С	30-280	30-280	30-280
10	Вес печи, кг	31	33	39

2. Требования техники безопасности

2.1. Печь конвекционная выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP 20.

2.2. Климатическое исполнение УХЛ, категория размещения 4 по ГОСТ 15150.

2.3. Печь должна эксплуатироваться только персоналом, специально обученным работе с печью. Персонал должен регулярно проходить инструктаж по технике безопасности. **Внимание! Категорически запрещается персоналу, обслуживающему печь, производить ее ремонт и регулировку!**

2.4. Любое вмешательство в устройство, в том числе в случае неисправности, должно осуществляться только изготовителем или авторизованным центром обслуживания и квалифицированным персоналом, при использовании оригинальных запасных частей.

2.5. **Всегда отключать печь от электрической и**

гидравлической сетей перед проведением работ по техническому обслуживанию и ремонту.

2.6. Работа с поврежденным кабелем или электровилкой не допускается.

2.7. Заземление машины обязательно!

2.8. При появлении признаков ненормальной работы печи или обнаружении неисправности в электрической части, немедленно отключить ее от сети и вызвать механика.

2.9. Категорически запрещается:

- подключать печь без учета нагрузки на сеть и без вводного защитного устройства;
- изменять электрическую схему и отключать защитные устройства;
- использовать переходники, адаптеры, розетки, удлинители и прочие изделия, не соответствующие требованиям электробезопасности;
- быстро открывать дверцу печи: возможны сильные ожоги из-за выхода горячего воздуха;
- прикасаться к контейнерам с продуктом и аксессуарам печи без термозащитных приспособлений;
- касаться внешних панелей печи, отмеченных специальным знаком: они могут нагреваться до температуры выше 60°C.
- помещать в печь алкоголь и легковоспламеняющиеся продукты, это может вызвать возгорание и привести к взрыву;
- оставлять легковоспламеняющиеся предметы и материалы вблизи устройства;
- устанавливать около печи другие источники тепла;
- оставлять печь без присмотра;
- оставлять детей без присмотра рядом с печью;
- использовать струи воды под давлением, абразивные материалы и средства, содержащие кислоту или аммиак при очистке печи.

2.10. При повреждении деталей стеклянной двери следует незамедлительно заменить их.

3. Подготовка к работе и порядок работы

3.1. Перед установкой проверить габаритные размеры места, точное расположение электрических подключений, слива воды, вентиляционного отверстия для выпуска пара. Место под установку печи должно отвечать следующим требованиям:

- поместить печь под вытяжкой или вентиляционным отверстием,

- чтобы пары и запахи выходили из печи за пределы помещения;
- поверхность для установки печи должна быть горизонтальная, плоская и выдерживать вес изделия с максимальной загрузкой (вес изделия указан в табл.1);
 - следует располагать печь так, чтобы камера приготовления оказалась на уровне глаз оператора;
 - дверцы печи должны полностью и свободно открываться;
 - задняя панель должна быть легкодоступна для технического обслуживания, подключения к электросети и водопроводу;
 - вокруг печи должно остаться свободное пространство не менее 50мм.
 - расстояние до других источников тепла должно быть не менее 500мм по бокам, и не менее 700мм сзади;
 - вблизи изделия не должно быть легковоспламеняющихся материалов или емкостей с воспламеняющимися жидкостями (стены, мебель, канистры с газом и т. п.);

3.2. Запрещается тащить волоком и наклонять печь во время транспортировки. Используйте только подходящие устройства с соответствующей грузоподъемностью.

3.3. Проверьте целостность упаковки. После снятия упаковки убедитесь в целостности оборудования и комплекта поставки. При наличии повреждений или отсутствии каких-либо частей проинформируйте перевозчика, приложив фотографию.

3.4. Удалите защитную пленку с внутренних и внешних поверхностей печи, а также все информационные наклейки с внутренних панелей. Снимите все элементы пластиковой упаковки. Не применяйте инструменты, которые могут повредить поверхность.

3.5. Не допускается устанавливать печь без ножек — это нарушит циркуляцию воздуха и приведет к перегреву и повреждению печи.

3.6. Печь должна быть выровнена с помощью уровня, регулировку производить при помощи ножек.

3.7. Убедитесь, что держатели противней надежно зафиксированы на стенах внутри камеры, иначе противни могут опрокинуться.

3.8. Электрическое соединение.

3.8.1. Перед подключением к сети электроснабжения, следует удостовериться, что частота и напряжение соответствуют

требованиями, указанным на таблице 1. Схема электроснабжения должна быть оборудована заземлением.

3.8.2. Подсоединение печи к системе электропитания должно осуществляться только уполномоченным персоналом (электриком), обладающим необходимым навыком и имеющим допуск по электробезопасности не ниже III. После завершения работ электрик должен заполнить акт соответствия выполненных работ.

3.8.3. Осуществить подключение печи к электросети с учетом допускаемой нагрузки. Электропитание подвести от распределительного щита через устройство защитного отключения с током срабатывания 30мА.

3.8.4. Для присоединения электрического провода к колодке с зажимами:


- ослабьте гайку кабельной муфты и вскройте нижнюю заднюю панель печи;
- проведите кабель через кабельную муфту.
- присоедините кабель к колодке с зажимами, согласно схеме на табличке на задней панели устройства. Вставьте перемычки и электрический кабель вместе под винтами, в сторону затягивания, так, чтобы кабель и мост крепко зафиксировались при затягивании винта;
- подключение осуществить гибким кабелем. Тип кабеля, который должен быть использован, и сечение провода в мм² указаны на табличке;
- установите на место нижнюю заднюю панель, затяните винты и зафиксируйте кабель, затянув гайку кабельной муфты.

3.8.5. Неправильное подключение может привести к перегреву клеммной колодки, к взрыву либо поражению электрическим током. Все соединения должны быть туго затянуты перед подключением электричества. Убедитесь, что между проводами под напряжением и проводом заземления нет статического напряжения. Проверьте электропроводность концевых выключателей внешнего кожуха и провода заземления сети электроснабжения.

Внимание: провод заземления всегда должен быть желто-зеленого цвета. Провод заземления должен быть на 3см длиннее остальных проводов.

N= Синий: нейтральный проводник.

L1, L2, L3= коричневый, серый, черный: провода под напряжением.

3.8.6. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, обозначенный знаком «эквипотенциальность» 

3.8.7. Печь может поставляться с сертифицированным кабелем и вилкой. Если понадобится замена кабеля, она должна проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с п.3.8.4.

3.8.8. Розетка должна подходить под поставляемую вилку и соответствовать напряжению печи.

3.9. Гидравлическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

3.9.1. Перед подключением воде необходимо дать протечь, это позволит удалить из труб частицы и загрязнения, которые могут попасть в магнитные клапаны.

3.9.2. Между гидравлической сетью и печью необходимо установить запорный клапан и механический фильтр. На задней панели печи внизу справа имеется входное отверстие G3/4" с фильтром.

3.9.3. Приточная вода должна иметь давление в пределах 1,5-2 бар. Если давление воды в системе меньше 1,5 бар, необходимо установить насос подкачки. Если давление воды в системе превышает 2 бара, установите редуктор давления.

3.9.4. Качество подаваемой в печь воды должно соответствовать требованиям нормативных документов на питьевую воду. Если жесткость воды превышает 5pH, необходимо использовать опреснитель (опции поставляются по требованию). В случае выхода изделия из строя по причине использования жесткой и неочищенной воды, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

3.10. В верхней части задней панели печи расположено отверстие выпуска пара. Рекомендуется установить печь непосредственно под вытяжкой или обеспечить выход пара и запахов наружу через трубу диаметром, превышающим диаметр отверстия выпуска пара печи. Не сгибайте трубу и не создавайте сужений и заужений.

3.11. **Внимание! Обслуживать печь должен только специально обученный персонал, знающий устройство печи и правила ее эксплуатации и регулярно проходящий инструктаж по технике безопасности.**

Обслуживающий персонал должен выполнять только те операции, которые входят в его обязанности.

3.12. Панель управления представлена на рис.1



Рис.1

1. Индикатор термостата — сигнализирует о работе ТЭН;
2. Рукоятка температуры;
3. Рукоятка таймера — имеет 2 режима: при повороте рукоятки по часовой стрелке можно задать определенное значение времени, в течение которого будет работать печь; при повороте рукоятки против часовой стрелки печь работает, пока не будет выключена.
4. Кнопка пароувлажнения (на модели КП-4 отсутствует) — пар подается в то время, пока кнопка остается нажатой.

3.13. Разрешается выставлять программы только пальцами, использование других предметов может повредить панель, что повлечет за собой прекращение действия гарантии.

3.14. Если печь не используется более 12 часов, рекомендуется оставлять дверь приоткрытой.

3.15. Если печь не используется несколько дней, нужно отключить ее от сети электроснабжения и от подачи воды.

3.16. **Советы при эксплуатации печи:**

- не рекомендуется использовать глубокие противни: они препятствуют равномерной циркуляции воздуха. Пространство между продуктом и верхним противнем должно быть не менее 2см;
- не перегружайте печь, располагайте продукты правильно по отношению к направлению потока воздуха в камере приготовления;
- термошуп вставляйте в наиболее толстую часть продукта сверху вниз, центр шупа должен находиться в середине продукта;
- при закладке продукта печь следует разогревать до температуры на 30° выше требуемой, чтобы компенсировать потери тепла при открывании дверцы;

- оставляйте дверь открытой как можно меньше времени;

Внимание: *рекомендуется открывать дверцу в два этапа: сначала приоткрыть дверь на 3-4 см и удерживать в течение 4-5 секунд, чтобы дать выйти горячему пару, затем полностью открыть дверь.*

- печь можно использовать для ускорения процесса *разморозки* продуктов при помощи разгона воздуха при комнатной или более низкой температуре, что гарантирует более быстрое оттаивание продуктов без изменения их вкуса и внешнего вида.

- можно использовать систему *парообразования* для быстрой разморозки продуктов, а также для подогрева продукта без потери влаги;

- комбинация функции подачи пара с другими функциями позволяет экономить время и электроэнергию, одновременно сохраняет питательные и вкусовые качества продукта неизменными;

- система парообразования рекомендуется для более деликатной обработки всех типов продуктов, а также для естественного обессоливания продукта, консервированного путем засаливания.

Внимание: *функцию подачи пара можно использовать при температуре не ниже 80°C. При этом печь должна быть заранее разогрета до желаемой температуры.*

3.17. Тестовый прогон

3.17.1. Включите печь. Установите температуру на 150°C и таймер на 10мин. Проверьте следующие функции:

- свет внутри камеры горит;

- печь останавливает и возобновляет работу при открытии и закрытии двери;

- термостат отключает ТЭН при достижении заданной температуры;

- вентиляторы меняют направление вращения через каждые 2 мин.;

- все вентиляторы вращаются в одинаковом направлении;

- если печь оборудована регулятором влажности, после активации подачи пара, вода подается на вентилятор камеры печи из входного канала увлажнения.

3.17.2. Прогрейте пустую печь до температуры 200°C и удерживайте на этой температуре 30мин, чтобы удалить неприятные запахи термоизоляции.

3.17.3. Отключите печь от сети и дождитесь полного ее охлаждения.

3.17.4. Протрите стены камеры приготовления при помощи мыла и горячей воды. Использование агрессивных кислотных продуктов строго запрещено. Остатки моющих средств тщательно удалите, протирая печь влажной тканью. Обязательно используйте средства защиты для глаз, рта, рук. Возможна опасность разъедания.

4. Техническое обслуживание

4.1. Для нормальной работы печи необходимо:

- проводить осмотр и техническое обслуживание не реже одного раза в год;
- поддерживать давление в водопроводной магистрали в соответствии с требованиями табл. 1;
- следить за чистотой печи.

4.2. Ежедневно после использования рекомендуется чистить камеру приготовления для поддержания гигиены и предотвращения ухудшения качеств стали.

4.3. Всегда чистить (мыть) аксессуаров перед их использованием.

4.4. Используйте неабразивные чистящие средства для внутренних и внешних поверхностей печи и средства для очистки нержавеющей стали.

4.5. **Запрещается очистка печи прямой струей воды под давлением, так как это может привести к повреждению компонентов и безопасности устройства.** Если это произойдет, гарантии будут недействительны.

4.6. При ручной чистке:

- включите печь. Установите температуру 80°C, установите таймер на 10 мин, включите подачу пара;
- выключите печь и дождитесь полного остывания;
- удалите боковые держатели противней (все удаляемые части) и поместите их в посудомоечную машину.
- для чистки камеры используйте теплую мыльную воду;
- все поверхности тщательно ополосните, удаляя все остатки моющих средств.

4.7. Строго запрещается мыть камеру приготовления при температуре выше 70°C.

4.8. При наличии отложений грязи рекомендуется использовать пластиковую щетку или мягкую губку с моющим

средством и теплой водой.

4.9. Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления печи, могут вызвать возгорание, поэтому их нужно удалять незамедлительно.

4.10. Запрещается солить пищу внутри камеры приготовления печи. Если в камере оказалась соль, ее нужно удалить незамедлительно, так как она может повредить поверхность.

4.11. При заполнении противней и гастроемкостей, учитывайте тепловое расширение продуктов, чтобы жидкости не проливались во время готовки и при вытаскивании их из печи.

4.12. При замене ламп следуйте инструкции:

- отключите электричество и дождитесь охлаждения печи;
- снимите боковые решетки, удерживающие противни;
- снимите стеклянный колпачок (не терять шайбу!) и замените лампу на аналогичную;
- поставьте шайбу и прикрутите колпачок;
- установите на место боковые решетки и прочно закрепите их.

4.13. Даже если работа печи не вызывает нареканий, рекомендуется проводить ее профилактический осмотр не реже одного раза в год.

4.14. Любое техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным уполномоченным персоналом. Перед выполнением любых действий устройство должно быть отключено от электропитания, гидравлической сети и охлаждено.

4.15. При перемещении печи отключите электричество и подачу воды надлежащим образом, следите, чтобы электрические кабели и трубы не повредились.

4.16. После проведения обслуживания убедитесь, что подключение электричества и воды выполнено надлежащим образом.

4.17. **Инструкция по эксплуатации печи** всегда должна находиться поблизости от аппарата, чтобы обслуживающий персонал в любой момент мог ей воспользоваться.

5.Гарантийные обязательства

5.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантийные обязательства распространяются на изделие «печь конвекционная» в случае осуществления пусконаладочных работ специалистами , аттестованными для данного вида работ.

5.2. Гарантии не распространяются на изделия, вышедшие из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

5.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился несанкционированный ремонт.

5.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

5.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока возможно заключить договор на послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

6.Комплект поставки

1	Печь конвекционная	1 шт.
2	Поддон для приготовления пищи	4 шт.
3	Руководство по эксплуатации	1 шт.
4	Упаковка	1 шт.

Приложение 1

Возможные неисправности и способы их устранения

При возникновении неисправностей необходимо вызвать квалифицированного слесаря-механика, имеющего разряд не ниже третьего, для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 2.

Табл.2

<i>Вид неисправности, внешнее проявление</i>	<i>Вероятная причина</i>	<i>Способы устранения</i>
1. Печь не включается	Дверца не закрыта Микродвигатель двери не работает	Закрыть дверцу печи. Обратиться к техническому специалисту для ремонта.
2. Вентилятор не работает	Срабатывание термостата безопасности мотора	Отключить печь и дождаться сброса термозащиты мотора. Если проблема сохраняется, обратиться к техническому специалисту.
	Поломка конденсатора мотора	Обратиться к техническому специалисту для ремонта.
3. Свет внутри камеры не горит	Лампа не плотно вставлена	Хорошо прикрутить лампу.
	Лампа перегорела	Заменить лампу.
4. Вода не поступает в камеру приготовления из трубок увлажнителя	Закрыт доступ воды	Открыть доступ воды.
	Неправильное подключение к системе	Проверьте подключение к системе подачи воды
	Засорились фильтры	Почистить фильтры
5. Неравномерное приготовление	Вентиляторы не меняют направление движения	Обратиться к техническому специалисту для ремонта. (Служба поддержки)
	Один из вентиляторов не работает	
	Поломка одного из резисторов парообразования	

6. Печь не работает, отключилась	Нет электропитания	Восстановить подачу электропитания
	Неправильное подсоединение к сети электропитания	Проверить соединение с сетью электроснабжения.
	Сработал термостат безопасности	Обратиться к техническому специалисту для ремонта.
7. Протечка воды из прокладок при открытой двери	Грязная обшивка	Прочистить обшивку влажной тканью.
	Поврежденная прокладка	Обратиться к техническому специалисту для ремонта.
	Проблема закрытия двери	

Приложение 2

Схема подключений для КП-4, КП-4У

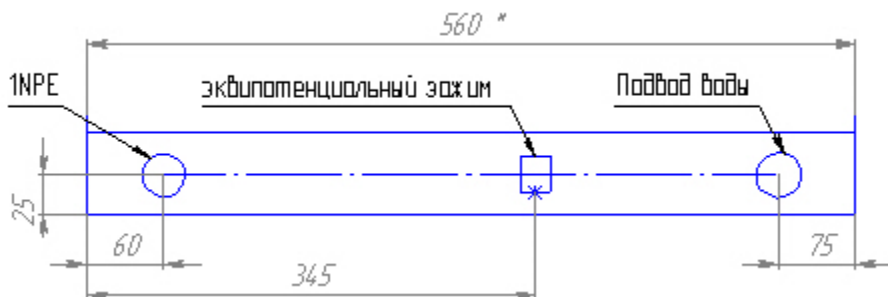
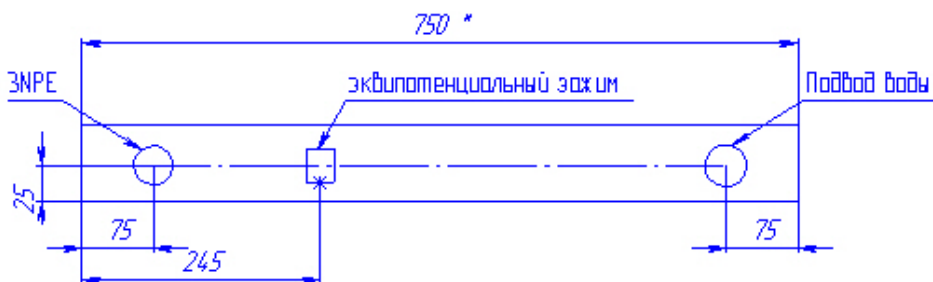


Схема подключений для КП-4-1/У



7. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию.

АКТ №

от «__» _____ 201__ года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование предприятия, Ф.И.О.)

главного инженера предприятия (Ф.И.О) _____

механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация, № договора, № удостоверения) _____

_____ ,

составили настоящий АКТ о том, что « » 20 года, была запущена в эксплуатацию «Печь конвекционная «ТОСКАНА» _____, полученная по накладной _____

Оборудование установлено в закрытом помещении площадью _____ м², температура в помещении _____ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)

8.Свидетельство о приемке

Печь конвекционная «ТОСКАНА» _____ зав.№ _____
соответствует техническим условиям ТУ 5151-081-57079599-2015 и
признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201__ г

Принято ОТК.

М.П.

ATESY[®]

***140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
т/ф: (495) 995-95-99***

info@atesy.info

www.atesy.ru