

Арач

BAKERY *Line*

КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ PROVERS СЕРИИ P / P SERIES

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ/
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

USING/MAINTENANCE
INSTRUCTION MANUAL



Русский	2 - 28
English	29 - 60

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 1.00 - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
1.01 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	4
1.01.01 ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	5
1.02 ДАННЫЕ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ	5
Глава 2.00 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ	6
2.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ	6
2.01.01 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	6
2.01.02 КОНСТРУКЦИЯ УСТРОЙСТВА	6
2.01.03 СИСТЕМА НАГРЕВА	7
2.01.04 ПАРОВАЯ СИСТЕМА	7
2.01.05 ЭЛЕКТРОСИСТЕМА	7
2.01.06 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	8
Глава 3.00 - ОБРАЩЕНИЕ С ПРОДУКТОМ	9
3.01 УПАКОВКА	9
3.02 ИНСТРУКЦИИ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ	9
3.03 ИНСТРУКЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ	9
3.04 ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ	10
3.05 УСТАНОВКА	10
3.05.01 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	10
3.05.02 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	11
3.05.03 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ	11
3.05.04 ПРОВЕРКИ	11
3.06 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
3.06.01 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	12
3.06.02 ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
3.06.03 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД	15
3.07 ТРАНСПОРТИРОВКА ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ	16
3.08 ДЕМОНТАЖ	16
3.08.01 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	16
3.08.02 ДЕМОНТАЖ	16
3.09 ПУСК	17
3.09.01 ПРОВЕРКА	17
3.09.02 ПЕРВЫЙ ПУСК	17

Глава 4.00 – <u>ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА</u>	18
4.01 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	18
4.02 РЕЖИМЫ РАБОТЫ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ.....	18
4.02.01 РАССТОЙКА.....	18
4.03 ОПИСАНИЕ КЛАВИШ И КЛАВИАТУРЫ	19
4.04 ПРОГРАММИРОВАНИЕ.....	20
4.05 ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ.....	22
Глава 5.00 - <u>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</u>	22
5.01 ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ	22
5.02 КОМПЬЮТЕРНАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ	23
Глава 6.00 - <u>ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</u>	23
6.01 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕХАНИЗМЫ	23
6.01.01 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕХАНИЗМЫ УСТРОЙСТВА.....	23
6.01.02 ПРОФИЛАКТИКА ПРОИСШЕСТВИЙ И ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ	23
6.02 ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ПРОИСШЕСТВИЙ	23
Глава 7.00 - <u>ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ</u>	25
7.01 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	25
7.02 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
7.03 ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАКАЗУ ЗАПЧАСТЕЙ.....	27
7.04 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПЧАСТЕЙ	28

1.01 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Настоящее руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию составлено в соответствии с действующими европейскими стандартами и правилами.

Цель настоящего руководства заключается в следующем:

- Предоставить информацию по устройству и облегчить его эксплуатацию и использование всех его технических возможностей.
- Оказать помощь в проведении эффективного и рационального технического обслуживания, а также помочь пользователю в устранении неполадок.
- Предупредить пользователя об опасностях, которые могут возникнуть по причине несоблюдения правил безопасности.
- Предоставить информацию о правильной эксплуатации устройства, чтобы обеспечить максимальное соблюдение санитарных норм и безопасность здоровья на рабочем месте.

Перед пуском устройства необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством. Оно является неотъемлемой частью устройства и поставляется вместе с ним. Внимательно прочтите предупреждения и инструкции, приведенные в настоящем руководстве, поскольку они содержат важную информацию о безопасной эксплуатации и обслуживании устройства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Место установки, характеристики пекарни, коммуникации (вода, электричество, заземление и пр.) должны соответствовать действующим нормам.

Установщикам разрешается включать в сборку исключительно материалы, поставляемые производителем. Испытания проводятся исключительно на материалах, поставляемых производителем, и никакие проверки не могут проводиться после работ, которые находятся под ответственностью клиента. Во время установки требуется дополнительная помощь в количестве не менее одного человека, которая оказывается инженером производителя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- Устройство, используемое в пищевой промышленности, позволяет осуществлять термическую обработку теста.

Устройство должно эксплуатироваться в соответствии с инструкциями производителя и действующими нормами.

Устройство должно использоваться исключительно по прямому назначению. Любое использование не по прямому назначению должно рассматриваться как ненадлежащее и, следовательно, неразумное.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Производитель не может нести ответственность за повреждения, которые могут быть вызваны неправильной и ненадлежащей эксплуатацией, например, несанкционированной модификацией или вмешательством, использованием запасных частей, которые не указаны в списке запчастей производителя, несоблюдением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

1.01.01 ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Устройство произведено в соответствии с правилами и стандартами, перечисленными в Декларации соответствия СЕ.

Кроме того, устройство разработано исходя из опыта и правил, установленных в соответствии с новейшими требованиями.

Строго следуйте следующим инструкциям:

- не выполняйте посторонние действия в рабочих зонах устройства во время рабочего цикла;
- внимательно следуйте инструкциям по уходу и обслуживанию, обеспечивающим безопасность работы;
- операторы должны нести полную ответственность за свою работу и должны использовать устройство по назначению, как установлено производителем;
- работодатель должен позаботиться о том, чтобы настоящее руководство было прочитано и усвоено персоналом, отвечающим за устройство;
- весь остальной персонал должен быть проинформирован о правильной работе и эксплуатации устройства, в особенности о работе предохранительных механизмов.

1.02 ДАННЫЕ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ

Данные, указанные на паспортной табличке производителя, соответствуют основным требованиям безопасности Директивы 2006/42/СЕ, раздел 1.7.3, Приложение I.

Все устройства должны иметь разборчивую и неудаляемую маркировку с указанием по крайней мере следующих данных:

- фирменное наименование и полный адрес производителя;
- назначение устройства;
- Маркировка СЕ;
- обозначение серии или типа;
- серийный номер, если имеется;
- год производства.

2.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

2.01.01 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Камера для расстойки применяется для термической обработки теста.

Продукт поступает в шкаф на лотках или подставках, размещенных на специальных стойках.

Температура ускоряет цикл расстойки теста.

Камеры для расстойки предназначены для обработки исключительно хлебобулочных и кондитерских изделий. Они не подходят для сушки, выпекания или размораживания продуктов.

2.01.02 КОНСТРУКЦИЯ УСТРОЙСТВА

Устройство состоит из:

КОНСТРУКЦИЯ

Корпус выполнен из изолированных сэндвич-панелей из пенополиуретана и оснащен одной или несколькими дверцами.

Стенки корпуса геометрически одинаковы для всех моделей, согласно схеме, изображенной на рисунке 1.

По запросу возможна поставка шкафов различных конструкций при условии, что не затрагивается безопасность устройства.

Корпус из нетоксичного оцинкованного листа с пластиковым покрытием, подходящим для пищевых продуктов.

СХЕМА ОСНОВНОЙ КОНСТРУКЦИИ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ

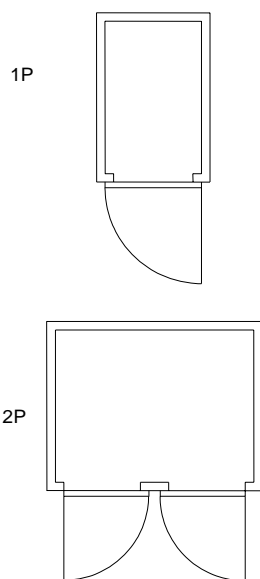


Рисунок 1

2.01.03 СИСТЕМА НАГРЕВА

Состоит из набора ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ из нержавеющей стали.

2.01.04 ПАРОВАЯ СИСТЕМА

Камера оборудована ПАРОГЕНЕРАТОРОМ, состоящим из котла из нержавеющей стали и водяного бака. Производство пара обеспечивается прямым погружением в воду мощного электрического нагревателя из нержавеющей стали, а подача пара осуществляется через соответствующий центробежный вентилятор. Водяной бак оснащен шариковым микровыключателем, управляющим электромагнитным клапаном на впускном отверстии для воды.

Клиент должен установить за шкафом кран для возможного перекрытия воды и регулировки давления.

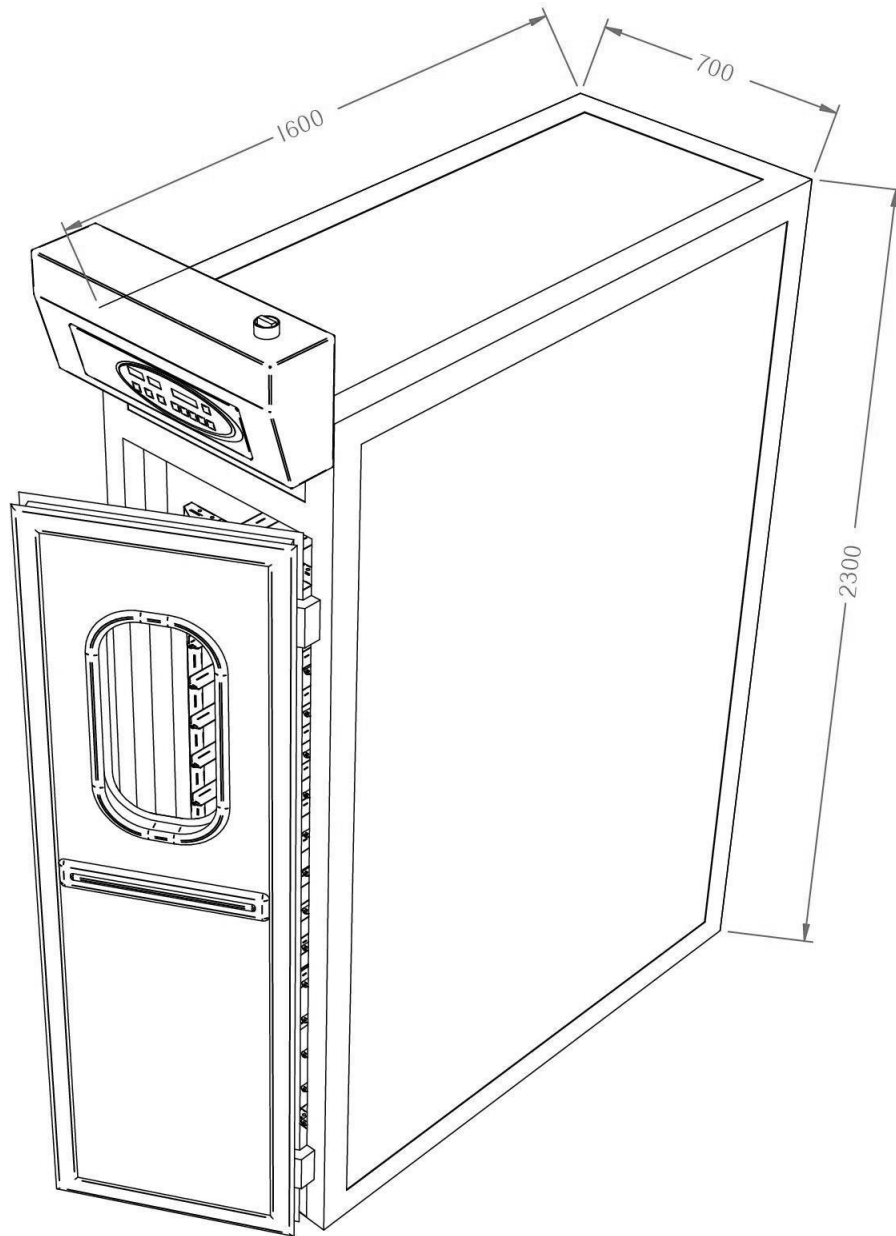
В местах, где важно наличие известняка, водосмягчитель защищает парогенератор, сокращая количество необходимых циклов очистки погружных нагревателей и обеспечивая исправную работу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для увеличения срока службы парогенератора и системы водоснабжения рекомендуется использовать воду общей жесткости, не превышающую двенадцать французских градусов (12°F), шесть с половиной немецких градусов (6,5 дГ) или восемь целых четыре десятых градуса Кларка ($8,4^{\circ}\text{C}$). Использование ионообменного смоляного водосмягчителя устраним временную жесткость воды, но в то же время понизит ее уровень pH. Значения pH ниже 7 сделают воду кислотной и коррозионной. Кислотность может быть нейтрализована добавлением полифосфатов с помощью соответствующего водомера. В любом случае рекомендуется, чтобы вода была проверена и проанализирована квалифицированным персоналом во избежание серьезных повреждений каких-либо частей шкафа или системы водоснабжения.

2.01.05 ЭЛЕКТРОСИСТЕМА

1. **ЭЛЕКТРОШКАФ:** устанавливается в верхней части камеры для расстойки внутри пластикового корпуса. Система оснащена 4-полюсным главным выключателем, сетевым предохранителем, дистанционным выключателем перегрузки, низковольтным трансформатором.
2. **МИКРОПРОЦЕССОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:** работает при напряжении 24 В, температуре и относительной влажности, которые могут устанавливаться клиентом.

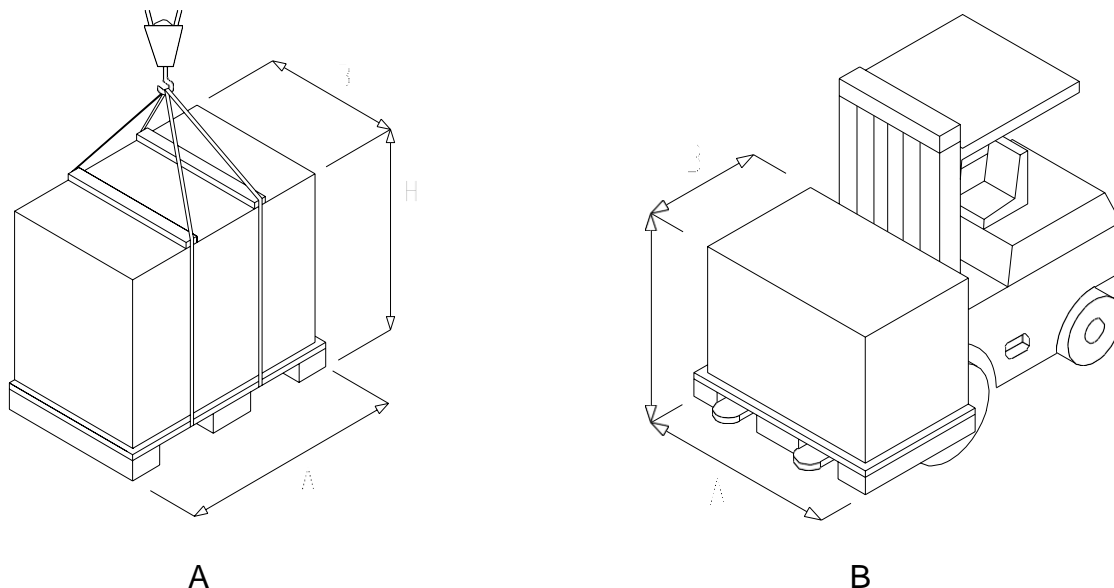
2.01.06 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

КАМЕРА ДЛЯ РАССТОЙКИ

3.01 УПАКОВКА

Все компоненты упакованы в соответствии с их конечным местом назначения и типом транспортировки.

3.02 ИНСТРУКЦИИ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ



ИНСТРУКЦИИ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ И РАЗГРУЗКЕ

Погрузка и выгрузка из транспортного средства может осуществляться следующим образом:

- С помощью крана, см. рисунок «А»;
- С помощью вилочного погрузчика, см. рисунок «В».
- Во время транспортировки необходимо соблюдать все меры предосторожности, чтобы не повредить упаковку.
- Не кладите посторонние предметы на упаковку или под нее ни при транспортировке, ни во время хранения. Во время транспортировки упаковка должна быть размещена надлежащим образом во избежание повреждения или удара о другие материалы, загруженные в то же транспортное средство.
- Перед выгрузкой упаковки из транспортного средства необходимо проверить ее целостность и правильное положение, препятствующее ее опрокидыванию.
- Аккуратно сложите выгруженную упаковку, избегая каких-либо ударов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Упакованные материалы должны транспортироваться в соответствии с размещенными на них предупредительными знаками, прикрепленными к ним. Грузоподъемность канатов должна соответствовать весу упаковки.

Не используйте металлические тросы во время транспортировки и разгрузки.

3.03 ИНСТРУКЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

Элементы оборудования в разобранном виде должны храниться в сухом месте, защищенном от пыли и воздействия окружающей среды (дождь, солнце и пр.);

3.04 ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ

- После распаковки элементов проверьте их целостность и отсутствие повреждений. В случае сомнений не используйте устройство и обратитесь к квалифицированному персоналу производителя или дистрибьютора за помощью.
- Убедитесь, что все упаковочные материалы (дерево, гвозди, пластик и пр.) хранятся в недоступном для детей месте, поскольку они представляют потенциальную опасность. Убедитесь, что они хранятся в подходящем месте, особенно, если они относятся к материалам, загрязняющим окружающую среду.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите за тем, чтобы не выбросить вспомогательные приспособления и документы вместе с упаковочными материалами.

3.05 УСТАНОВКА

Устройство необходимо переместить в место установки, где оно будет введено в эксплуатацию.

3.05.01 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Устройство должно быть установлено в освещенном и хорошо проветриваемом помещении в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами безопасности на рабочем месте (USSL, Fire Dept. и пр.). Пол должен быть ровным, выполненным из цемента или уложенным плиткой и соответствовать нагрузкам с требуемым запасом прочности.

Необходимо до прибытия установщика подготовить помещение для всех соединений к устройству в соответствии с нашими схемами.

Соединения должны выполняться техническими специалистами (имеющими необходимую техническую профессиональную квалификацию, отмеченными в соответствующем реестре), которые будут нести полную ответственность за работу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Освещение в месте установки должно соответствовать действующим нормам в данной области.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не оставляйте легковоспламеняющиеся жидкости внутри устройства.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не курите вблизи и не используйте пламя внутри устройства.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не наступайте на крышку устройства. Вставать на корпус устройства разрешается только квалифицированному персоналу для выполнения определенных действий.

3.05.02 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Убедитесь, что соединения подготовлены, как описано в настоящем Руководстве.
- Соединение с разъединителем блока управления камеры для расстойки должно быть выполнено с помощью кабеля соответствующего размера, защищенного настенным дифференциальным автоматическим выключателем (чувствительность 300 мА), легко доступным, соответствующим образом подобранным для максимальной мощности камеры для расстойки и имеющим отключающую способность, подходящую для расчетного тока короткого замыкания в точке подключения.
- Размер кабеля и разъединителя см. данные, приведенные на электрической схеме.

ПРИМЕЧАНИЕ: СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

В Италии электрические приборы должны соответствовать требованиям CEI и D.M 37/08. Монтаж электросистемы должен выполняться техническими специалистами, имеющими необходимую техническую и профессиональную квалификацию, которые будут отвечать всем техническим требованиям и будут нести полную ответственность за выполняемую работу с предоставлением соответствующей декларации соответствия. Желательно проверить, чтобы старые приборы также соответствовали последним стандартам безопасности и современным требованиям.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступ в электросистему должен предоставляться исключительно квалифицированному персоналу.

3.05.03 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

ВОДЯНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

Вода должна подаваться через трубку 3/4" для установки в области, указанной в таблицах технических данных.

Давление в водопроводе должно составлять от 1 до 4 бар. В случае более высокого давления в водопроводе необходимо установить редуктор давления. Также рекомендуется установить вентиль на линию подачи воды.

СЛИВНАЯ ТРУБА

Подсоедините сливную систему перелива блока увлажнителя к водоотделителю с помощью шланга \varnothing 20 мм.

3.05.04 ПРОВЕРКИ

- Все панели и защитные ограждения должны быть закрыты.

3.06 УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.06.01 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выполняйте периодическое техническое обслуживание.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда отключайте устройство перед уходом и техническим обслуживанием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Защитные ограждения, снятые для выполнения операций по уходу и техническому обслуживанию, должны быть надлежащим образом установлены на прежнее место, а работа микровыключателей блокировки должна быть проверена дважды.

3.06.02 ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внимательно прочтите следующий раздел и составьте график планового обслуживания в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем Руководстве.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Панели могут быть сняты исключительно **уполномоченным и специализированным персоналом**, после выключения и обесточивания устройства.

Замена внутреннего освещения

- Для замены перегоревшей лампочки необходимо обесточить оборудование и снять защитную поликарбонатную крышку стеклянного плафона.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Каждую неделю

Операции, которые могут выполняться конечным пользователем при условии строгого соблюдения всех правил безопасности, перечисленных в настоящем руководстве.

- Используйте влажную губку для чистки передней части и внешних поверхностей камеры для расстойки.
- Используйте влажную губку для очистки внутренних поверхностей камеры; для чистки пола используйте чистящую тряпку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При очистке пола будьте осторожны, поскольку он может стать скользким.

Чистка стоек и лотков

- Для стоек выполните операции, описанные выше.
- Для чистки лотков используйте горячую воду и кусок ткани. В случае стирания антипригарного покрытия поддонов для его восстановления можно обратиться в специализированную компанию.

Каждые 6 месяцев

Следующие операции должны выполняться установщиком камеры для расстойки. В конце операции установщик заполняет соответствующую форму (см. 4.2) с указанием даты вскрытия, своими замечаниями и подписью.

- Проверка электрических кабелей.
- Проверка термопар.

Каждые 2 года



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы обеспечить правильную работу и производительность камеры для расстойки, очень важно, чтобы его периодически проверял квалифицированный специалист. Рекомендуется заключить договор с ближайшей ПОСЛЕПРОДАЖНОЙ службой, выполняющей периодическое обслуживание камеры не реже одного раза в два года.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Техническое обслуживание ограничивается внешней чисткой тех частей (клавиатуры), которые могут быть случайно засыпаны мучной пылью. Каждую неделю проверяйте, чтобы защитные микровыключатели, клавиатура и кабель питания с вилкой не были повреждены.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступ в электрические части должен предоставляться исключительно уполномоченному и квалифицированному персоналу.

ФОРМА ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	<input type="text"/>
ТИП КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ	<input type="text"/>
КЛИЕНТ:	<input type="text"/>
АДРЕС:	

Описание вмешательств и перечень замененных запчастей (если таковые имеются)	Имя и фамилия техника
	Дата Подпись

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

3.06.03 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выбор продуктов должен основываться на характере загрязнения и материалах, из которых изготовлена очищаемая поверхность.

Очистите все загрязненные поверхности влажной тканью, после чего просушите их. Не используйте моющие средства или продукты, которые не подходят для очищаемой поверхности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте мойку высокого давления или сжатый воздух, поскольку первая может привести к неисправности устройства, а вторая, по причине образования пыли, может нанести вред здоровью оператора. Рекомендуется использовать пылесос.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Очистка от муки, оставшейся после продуктов на корпусе / вспомогательных приспособлениях, должна проводиться как можно чаще (несколько раз в день). Фактически, мука, являющаяся мелко измельченным органическим порошком, может косвенно стать потенциальной причиной взрыва.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Для удаления легкой грязи или отпечатков пальцев рекомендуется использовать влажную ткань или замшевую кожу, в то время как для более стойкой грязи рекомендуется использовать нейлоновую щетку типа «Scotch Brite». Используйте данную щетку исключительно для глазурованных поверхностей из нержавеющей стали и исключительно в направлении глазурованной поверхности.

Для удаления легкой грязи с пластиковых или покрытых пластиком поверхностей используйте влажную ткань, после чего незамедлительно просушите.

Никогда не используйте ершики и щетки из стальной проволоки, которые, помимо царапин на поверхностях, могут оставлять отложения углеродистой стали, образующие пятна ржавчины на поверхностях.

Чистящие средства, которые **НЕ ДОЛЖНЫ** использоваться:

- хлоридсодержащие продукты, особенно содержащие соляную кислоту;
- отбеливатели, содержащие хлорноватистую кислоту;
- продукты, используемые для очистки серебра.

Выбор продуктов должен основываться на характере загрязнения и материалах, из которых изготовлена очищаемая поверхность.

Перед использованием нового моющего средства проверьте паспорт безопасности на предмет совместимости с очищаемой поверхностью. В любом случае, желательно следовать инструкциям производителя.

3.07 ТРАНСПОРТИРОВКА ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ

Устройство не оборудовано колесиками и должно выгружаться в месте установки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Необходимо соблюдать все меры предосторожности, чтобы обращаться с устройством осторожно и не повредить его элементы.

3.08 ДЕМОНТАЖ

3.08.01 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- В случае простоя уже собранного устройства рекомендуется отключить его от главного выключателя, расположенного на панели управления, и перекрыть кран подачи воды.
- Устройство должно быть очищено, смазано и защищено водонепроницаемым покрытием, чтобы предотвратить попадание пыли, насекомых, грызунов и пр.
- Нет необходимости предпринимать особые меры предосторожности для двигателя и электросистемы.
- Если устройство перемещается в неохраемое место, следите за тем, чтобы он не подвергся ударам, взлому и не использовался не по назначению.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Перед восстановлением работы устройства квалифицированный персонал проведет двойную проверку.

3.08.02 ДЕМОНТАЖ

Убедившись, что камера для расстойки полностью отключена, выполните следующие действия:

1. отсоедините питающие кабели и сложите их в подходящем месте для хранения
2. перекройте кран подачи воды
3. разберите подвижные части, которые могут представлять опасность.
4. неокрашенные детали можно утилизировать как обычные отходы и передать в подходящие места сбора в соответствии с действующими нормами
5. окрашенные детали можно утилизировать как окрашенные детали (специальные отходы) и передать в подходящие места сбора в соответствии с действующими нормами
6. слейте все жидкости и удалите загрязняющие материалы в соответствии с действующими нормами. При необходимости обратитесь в специализированную компанию
7. удалите теплоизоляцию и пластмассовые материалы в соответствии с действующими нормами: При необходимости обратитесь в специализированную компанию.

3.09 ПУСК

Перед пуском устройства необходимо убедиться, что ввод в эксплуатацию выполнен в соответствии со всеми стандартными требованиями, чтобы обеспечить его правильную работу.

3.09.01 ПРОВЕРКА

После установки устройства и выполнения всех соединений перед пуском устройства потребуется проверка:

- правильного положения всех разъемов и штекеров;
- правильного положения защитных ограждений;
- правильного закрытия панелей доступа к внутренним частям устройства;
- наличия и правильного расположения всех предупреждающих символов и знаков.

3.09.02 ПЕРВЫЙ ПУСК

В случае отсутствия неисправностей можно производить пуск устройства. Убедитесь в отсутствии постороннего шума, который может быть результатом неправильной работы механических частей устройства. В случае сомнений выключите устройство, обратитесь в сервисную службу производителя или дистрибьютора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед пуском устройства убедитесь, что настоящее руководство по эксплуатации полностью прочитано и усвоено ответственным персоналом.

4.01 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** выполнять какие-либо операции по техобслуживанию с устройством, подключенным к сети.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** открывать электрошкаф, если вы не имеете на то соответствующих полномочий.
- **ПОДКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО** в соответствии с действующими нормами.
- Выполните **ЗАЗЕМЛЕНИЕ** устройства.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ - Общие проверки

Убедитесь, что:

- Посторонние предметы не блокируют подвижные части и не препятствуют их корректной работе.
- Все соединения выполнены правильно, а вспомогательные приспособления находятся в правильном положении.
- Панели и защитные ограждения закрыты.
- Персонал, отвечающий за устройство, проинформирован о пуске.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Устройство предназначено для контроля расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий. Максимальная рабочая температура +42°C.

Чтобы использовать другие продукты, необходимо запросить разрешение нашего технического отдела.

Устройство предназначено для профессионального использования, и, следовательно, оператор должен обладать необходимыми навыками для использования устройств средней сложности, а также должен прочесть и усвоить инструкции, приведенные в настоящем руководстве. Устройство должно устанавливаться в помещении, соответствующем требованиям любой пекарни и кондитерской (действующие правила, касающиеся санитарных норм мест, в которых обрабатываются пищевые продукты).

Устройство устанавливается в защитной зоне, и операторы должны стараться находиться в ней как можно реже в целях безопасности своего здоровья.

4.02 РЕЖИМЫ РАБОТЫ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ

4.02.01 РАССТОЙКА

а) Описание

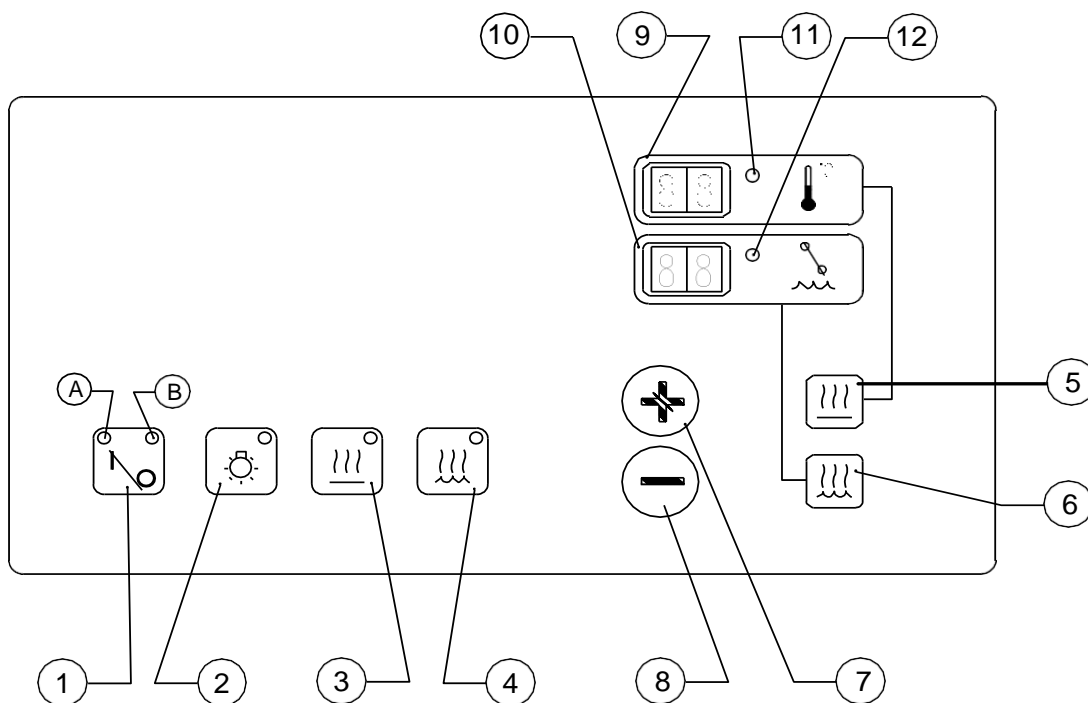
Максимальная рабочая температура +42°C, максимальная влажность 99%. Оба значения могут устанавливаться и сохраняться клиентом.

б) Пуск

- включите электрошкаф;
- включите панель управления нажатием кнопки «0/1»;
- установите желаемую температуру и относительную влажность, как указано в пункте 3.3.

Если температура и относительная влажность отличаются от заданных, необходимо заново запрограммировать микропроцессорную панель управления.

4.03 ОПИСАНИЕ КЛАВИШ И КЛАВИАТУРЫ



Клавиша

- 1) Управляет клавишей пуска / клавишей пуска вентилятора
Управляет клавишей останова / клавишей останова вентилятора
Клавиша внутреннего освещения
- 2) Клавиша нагрева
- 3) Клавиша подачи пара
- 4) Клавиша установки температуры °С
- 5) Клавиша установки относительной влажности %
- 6) Клавиша увеличения значений
- 7) Клавиша уменьшения значений
- 8) Дисплей температуры °С
- 9) Дисплей относительной влажности %
- 10) Индикатор нагрева
- 11) Индикатор подачи пара
- A) Индикатор включения
- B) Индикатор выключения

4.04 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Клавиши управления перечислены в разделе 4.03 Описание клавиш и клавиатуры.




Для работы с системой управления необходимо использовать клавиши раздела интерфейса оператора (клавиатуры), расположенной над дверцей.

Функции


1. Включение
2. Освещение
3. Остановка
4. Регулировка температуры
5. Регулировка влажности

1 ВКЛЮЧЕНИЕ КАМЕРЫ

Для пуска камеры для расстойки выполните следующие действия:

- a) нажмите клавишу 1  : загорится зеленый индикатор «А» (включено), включится вентилятор, и дисплеи 9-10 отобразят значения внутренней температуры и относительной влажности.
- b) нажмите клавишу нагрева 3  : загорится соответствующий индикатор, и включатся контуры нагрева воздуха.
- c) нажмите клавишу подачи пара 4  : загорится соответствующий индикатор, и электронный регулятор относительной влажности (гигростат) сохранит желаемое значение в камере для расстойки.


2 ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ

Внутреннее освещение управляется клавишей 2 

Для включения света нажмите клавишу, чтобы загорелись встроенные светодиодные лампы.

Для выключения света нажмите клавишу, чтобы встроенные светодиодные лампы погасли.

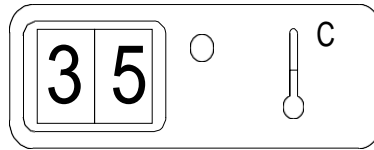
3 ВЫКЛЮЧЕНИЕ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ


Чтобы выключить камеру для расстойки, нажмите клавишу 1 , чтобы индикатор выключения загорелся, а индикатор включения погас.


ПРИМЕЧАНИЕ


После выключения камеры для расстойки вентилятор продолжит работать в течение примерно 3 минут, чтобы избежать перегрева воздухообменных нагревательных элементов.

4 РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



a) если камера для расстойки выключена (индикатор выключения = горит; индикатор включения = не горит), необходимо включить его нажатием клавиши 1 

b) нажмите клавишу 5 . Дисплей температуры 9 начинает мерцать, показывая последнее установленное значение. Для регулировки температуры нажимайте клавишу 7 (значения вверх) или клавишу 8 (значения вниз), чтобы задать желаемое значение.

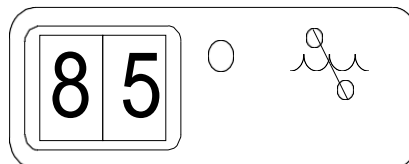
c) снова нажмите клавишу , чтобы запомнить и подтвердить новое значение.





ПРИМЕЧАНИЕ: ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ +42°C,


более высокое значение не требуется и может повредить элементы камеры

5 РЕГУЛИРОВКА ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ



a) если камера для расстойки выключена (индикатор выключения = горит; индикатор включения = не горит), необходимо включить его нажатием клавиши 1  (светодиод выключения = не горит; светодиод включения = горит)

b) нажмите клавишу . Дисплей относительной влажности 10 начинает мигать, показывая последнее установленное значение. Для регулировки влажности нажимайте клавишу 7 (значения вверх) или клавишу 8 (значения вниз), чтобы задать желаемое значение.

c) снова нажмите клавишу , чтобы запомнить и подтвердить новое значение.

4.05 ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ

Ежедневное включение

Рекомендуется установить желаемую температуру и относительную влажность перед использованием стоек.

В конце рабочего цикла желательно:

- отключить камеру для расстойки автоматическим выключателем дифференциального тока (устанавливается клиентом);
- перекрыть кран подачи воды;

Чтобы обеспечить идеальную расстойку продуктов, размещенных на стойках, отрегулируйте отверстия для впуска воздуха, чтобы обеспечить равномерное распределение воздуха.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: НИКОГДА НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ ВСЕ ОТВЕРСТИЯ ВПУСКА ВОЗДУХА, это может повредить компоненты камеры для расстойки



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Любое вмешательство в устройство должно выполняться исключительно квалифицированным персоналом, обладающим полным знанием функций устройства и принявшим все необходимые меры предосторожности, чтобы не допустить причинение вреда себе или другим людям.

5.01 ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИХ ВОЗМОЖНЫХ ПРИЧИН

- Температура не повышается:
 - неисправны нагревательные элементы, или перегорели предохранители (см. электрическую схему);
 - отключен предохранительный термостат;
 - не работает вентилятор;
 - неисправен датчик температуры.
- Недостаточная подача пара:
 - установлено низкое значение влажности;
 - вода не подается во впускное отверстие, или электромагнитный клапан неисправен;
 - перегорели предохранители в увлажнителе (см. электрическую схему)
 - неисправен датчик влажности;
 - труба подачи пара засорена (сдавлена или перегнута)
- Чрезмерная подача пара:
 - установлено высокое значение влажности;
 - неисправен датчик влажности.

- В камере для расстойки вода:

(Лист пола не изолирован и, следовательно, в камере для расстойки может обнаружиться немного конденсата: это не является неисправностью. Возможная причина):

- задано слишком высокое значение влажности;

Чтобы удалить любой возможный водяной конденсат в конце рабочего дня, рекомендуется установить значение влажности, равное нулю, открыть дверцу и на несколько минут (приблизительно на 10 минут) включить нагрев и вентиляцию.

5.02 КОМПЬЮТЕРНАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

Неисправность датчиков температуры или влажности отображается на дисплеях панели управления. Причины сигнализации отображаются следующим образом:

- «In»: означает, что датчик (температуры или влажности, в зависимости от соответствующего дисплея) отключился.
- «Co»: означает, что датчик (температуры или влажности, в зависимости от соответствующего дисплея) закорочен.

6.01 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕХАНИЗМЫ

Устройства должны быть надлежащим образом защищены от существенных опасностей для операторов в соответствии с применимой Директивой 98/37/СЕ.

Производитель должным образом оценил и идентифицировал возможные опасности и принял необходимые меры для их снижения в соответствии с техническими стандартами в данной области и требованиями к производству защитных механизмов и ограждений.

Остаточные опасности (которые не могут быть полностью устранены производителем) отмечены соответствующими предупреждающими надписями и символами.

Прилагаемая Декларация соответствия СЕ определяет, как того требуют действующие нормы, Директивы, которые могут применяться к продукту, и обозначает технические стандарты, применяемые для проектирования предохранительных механизмов и обеспечения надлежащих производственных параметров.

6.01.01 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ МЕХАНИЗМЫ УСТРОЙСТВА

ДВЕРЦА ОТКРЫВАЕТСЯ ИЗНУТРИ:

Дверца камеры для расстойки имеет специальную систему закрытия, позволяющую открывать дверцу изнутри простым нажатием.

СИСТЕМА УВЛАЖНЕНИЯ

Парогенератор (увлажнитель) оснащен сливной трубкой для предотвращения перетекания воды внутри пекарни в случае неисправности впускного электромагнитного клапана.

КОНСТРУКЦИЯ

Корпус состоит из изолированных сэндвич-панелей из пенополиуретана, с одной или несколькими дверцами, которые можно открывать снаружи.

ЭЛЕКТРОСИСТЕМА

Оснащена главным выключателем, предохранителями защиты линии, а также защитой вводов и выводов трансформатора.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Производитель не несет ответственности за несчастные случаи или неисправности устройства по причине снятия какого-либо предохранительного механизма, поскольку они были спроектированы и изготовлены для безопасности оператора и устройства.

6.01.02 ПРОФИЛАКТИКА ПРОИСШЕСТВИЙ И ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ ЗНАКИ

Технический специалист, отвечающий за сборку, размещает на каждом устройстве таблички для идентификации устройства и отображения его технических характеристик и общей информации об устройстве.

Таблички легко читаются и распознаются оператором и обладают износостойкостью.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА CE

Алюминиевая этикетка на клейкой основе расположена на передней части устройства (см. расположение паспортной таблички CE), чтобы ее можно было легко найти и прочесть.

На паспортной табличке отображается следующая информация:

Логотип производителя		Данные о производителе	CE
Год выпуска	модель		
Серийный №			
напряжение/фазы/циклы		Установленная	
мощность нагрева $P_g = xxx$ кВт			
мощность увлажнения $P_u = xxx$ кВт			

6.02 ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ПРОИСШЕСТВИЙ

Внимательно прочтите приведенные ниже инструкции, поскольку они предоставляют важную информацию по безопасности.

- Не вмешивайтесь в защитные механизмы.
- Не вставляйте на крышу камеры.
- Не находитесь в камере для расстойки с легковоспламеняющимися материалами и не используйте его для сушки красок или растворителей.

- Периодически проверяйте и поддерживайте в надлежащем состоянии все подверженные износу детали: двигатели, увлажнитель, предохранительные устройства и устройства управления.
- Надевайте защитные перчатки при использовании стоек и поддонов при высокой температуре.
- Не используйте вспомогательные приспособления, которые не соответствуют правилам безопасности.
- Обращайте внимание на мокрый пол камеры: незамедлительно просушите его, поскольку мокрый пол может представлять опасность.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы остановить опасные ситуации, отключите устройство от разъединителя линии.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Панели доступа к внутренним частям устройства не должны быть повреждены, удалены и/или открыты, если это не является абсолютно необходимым. В любом случае доступ к внутренним частям устройства должен предоставляться только квалифицированному уполномоченному техническому специалисту.

Рабочая температура

- Максимальная рабочая температура + 42°C.

Остаточные опасности.

- Обращайте внимание на пол камеры для расстойки во время чистки: он может быть влажным.
- Камера для расстойки является местом хранения теста, и нахождение внутри него дольше, чем необходимо, может представлять опасность для здоровья операторов.

7.01 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Послепродажное обслуживание должно осуществляться квалифицированными специалистами, использующими оригинальные запчасти.

Перечень запчастей включен в настоящее Руководство

7.02 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения работоспособности камеры для расстойки и ее надлежащей эксплуатации крайне необходимо следовать инструкциям производителя и выполнять периодическое обслуживание в соответствии с рекомендациями настоящего руководства.

Для проверки камеры для расстойки квалифицированным персоналом производителя конечный пользователь должен заполнить специальную форму и отправить ее в отдел послепродажного обслуживания производителя.

ФОРМА ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР :	<input style="width: 95%;" type="text"/>
ТИП КАМЕРЫ ДЛЯ РАССТОЙКИ	<input style="width: 95%;" type="text"/>
КЛИЕНТ :	<input style="width: 95%; height: 40px;" type="text"/>
АДРЕС :	
ДИСТРИБЬТЮР –ДИЛЕР :	<input style="width: 95%; height: 80px;" type="text"/>
СБОРКА /ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ	
ОБСЛУЖИВАНИЕ : АДРЕС :	
<p>Сборка и ввод в эксплуатацию камеры для расстойки, поставленного вами нам, были успешно выполнены // . (дд/мм/гггг)</p> <p>Дата: .../.../..... Пожалуйста, запанируйте выезд вашего супервайзера для выполнения следующих мероприятий в рамках послепродажного () / технического () обслуживания:</p> <p>A)</p> <p>B)</p> <p>C)</p> <p>D)</p> <p>E)</p> <p>Расходы на проезд, размещение и проживание, суточные расходы инженера будут оплачены полностью за Ваш счет.</p>	
<p>ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ ИЛИ ЕГО ПРАВОМОЧНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ:</p> <p>.....</p> <p>ДАТА:</p>	

**Надлежащим образом подписанная копия будет возвращена:
ДИСТРИБЬТЮР-ДИЛЕР-СБОРКА/ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

7.03 ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАКАЗУ ЗАПЧАСТЕЙ

Для заказа запчастей сделайте копию приведенной ниже формы, заполните ее и отправьте производителю или ближайшему дистрибьютору.

Не забудьте указать справочный код и описание каждой позиции (см. следующие таблицы).

По электрическим компонентам, не включенным в перечень запасных частей, укажите ключ и описание, приведенное в перечне электрических деталей (на электрической схеме и пр.)

По важным заказам запчасти будут доставлены исключительно с разрешения клиента. Вы также можете позвонить в сервисную службу производителя и заказать запчасти по телефону: заполните форму заказа и продиктуйте ее оператору.

ФОРМА ЗАКАЗА ЗАПЧАСТЕЙ

Кому:

Equip Group

Волоколамское шоссе, 2

125080 Москва

_____, ____/____/____

На паспортной табличке устройства приведены следующие данные:

Модель: _____ Серийный №: _____ В: _____ Гц: _____

Год приобретения: _____

Просим выслать следующие запчасти:

ПОЗ.	СТР.	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО

Если важно общее количество вышеуказанных запчастей, запросите наше разрешение перед их доставкой.

НАЗВАНИЕ _____

АДРЕС _____

ТЕЛ. _____ НДС _____

ПОДПИСЬ _____

INDEX

<i>Ch. 1.00 - <u>GENERAL INFORMATION</u></i>	29
1.01 GENERAL INFORMATION AND USE OF THE MACHINE	31
1.01.01 IMPORTANT INFORMATION.....	32
1.02 PLATE DATA.....	32
<i>Ch. 2.00 - <u>TECHNICAL FEATURES</u></i>	33
2.01 TECHNICAL DESCRIPTION.....	33
2.01.01 USE.....	33
2.01.02 MACHINE COMPOSITION.....	33
2.01.03 HEATING SYSTEM.....	34
2.01.04 STEAMING SYSTEM	34
2.01.05 ELECTRIC SYSTEM	34
2.01.06 TECHNICAL DATA.....	35
<i>Ch. 3.00 - <u>PRODUCT HANDLING</u></i>	36
3.01 PACKING.....	36
3.02 TRANSPORT INSTRUCTIONS	36
3.03 STORAGE INSTRUCTIONS.....	36
3.04 UNPACKING INSTRUCTIONS	37
3.05 INSTALLATION.....	37
3.05.01 INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	37
3.05.02 ELECTRICAL CONNECTIONS	38
3.05.03 WATER MAINS CONNECTION	38
3.05.04 CHECKS	38
3.06 CLEANING AND MAINTENANCE.....	39
3.06.01 GENERAL WARNINGS.....	39
3.06.02 ROUTINE MAINTENANCE.....	39
3.06.03 DAILY CLEANING.....	42
3.07 INDOOR HANDLING	43
3.08 DISMANTLING.....	43
3.08.01 EXCLUSION FROM OPERATION.....	43
3.08.02 DISMANTLING	43
3.09 STARTING UP.....	44
3.09.01 CHECKING.....	44
3.09.02 FIRST STARTING UP	44
<i>Ch. 4.00 - <u>USE OF THE MACHINE</u></i>	45
4.01 GENERAL INFORMATION	45
4.02 PROVER OPERATING MODES	45
4.02.01 PROVING	45
4.03 KEYS AND KEYBOARD DESCRIPTION.....	46
4.04 COMPUTER PROGRAMMING	47
4.05 INSTRUCTIONS FOR THE CORRECT USE OF THE PROVER	49

Ch. 5.00 - <u>TROUBLESHOOTING</u>	50
5.01 FAILURES AND REMEDIES.....	50
5.02 COMPUTER ALARMS.....	50
Ch. 6.00 - <u>SAFETY INSTRUCTIONS</u>	51
6.01 SAFETY DEVICES.....	51
6.01.01 MACHINE SAFETY DEVICES.....	51
6.01.02 ACCIDENT PREVENTION AND IDENTIFICATION PLATES.....	52
6.02 ACCIDENT PREVENTION INSTRUCTIONS.....	52
Ch. 7.00 - <u>SPARE PARTS</u>	53
7.01 GENERAL INFORMATION.....	53
7.02 AFTER-SALES SERVICE.....	53
7.03 SPARE PARTS ORDER INSTRUCTIONS.....	55
7.04 SPARE PARTS LIST.....	56
Ch. 8.00 - <u>APPENDIX</u>	57
8.01 REFERENCE FIGURES.....	57

1.01 GENERAL INFORMATION AND USE OF THE MACHINE

The present Instructions and maintenance Manual has been drawn up in compliance with the current European standards and regulations.

The aim of this manual is:

- To ease the knowledge and the operation of the machine and all its technical possibilities.
- To carry out a more efficient and rational maintenance and to help the user in the troubleshooting.
- To warn the user of the hazards which could occur due to the non-observance of the safety rules
- to point out the correct use of the machine to ensure the maximum hygiene and health on the working place.

It is necessary to read these pages carefully before starting up the machine.

The present manual is an integral part of the machine and it is provided with it.

Read carefully the warnings and the instructions given in the present manual as they provide important information about the safe use and maintenance of the machine.



The place of installation, the characteristics of the bakery, the connections (water, electricity, earth, etc.) must be in compliance with the current regulations.

The installers are allowed to assemble only the materials supplied by the manufacturer.

The testing is carried out only on materials supplied by the manufacturer, and no checks will be carried out on the works which are at the customer's responsibility. The labour help of at least one person is required during the installation, which is carried out by the manufacturer's engineer.

USE OF THE MACHINE

- Machine used in the food industry, allowing the thermic treatment of the dough.

The machine must be used and operated according to the manufacturer's instructions and in compliance with the current regulations.

The machine must be used exclusively to the use for which it has been conceived.

Any further use is to be considered inappropriate and therefore unreasonable.



Manufacturer cannot be held responsible for any possible damages caused by incorrect and improper use, such as: non-authorized modifications or interventions, use of spare parts, which are not listed in the manufacturer's spare parts list, non-observance of the instructions given in the present manual.

1.01.01 IMPORTANT INFORMATION

The machine has been manufactured in compliance with the rules and standards listed in the CE Declaration of Conformity.

In addition, the machine has been designed according to the experience and rules defined by the state-of-the-art.

Follow these instructions strictly:

- do not act in the machine's operating areas during working cycle
- follow carefully the cleaning and maintenance instructions ensuring the safety at work
- the operators must be fully responsible of their job and must use the machine for the uses to which it has been destined by the manufacturer
- the employer must take care that the present Manual has been read and understood by the personnel in charge of the machine
- all occasional personnel must be fully informed about the correct operation and use of the machine, with particular attention to the safety devices.

1.02 PLATE DATA

The data shown on the manufacturer's plate are in compliance with the essential safety requirements of Directive 2006/42/CE section 1.7.3 , Annex I.

_____ *omissis* _____

All machinery must be marked visibly, legibly and indelibly with the following minimum particulars:

- the business name and full address of the manufacturer,
- designation of the machinery,
- the CE Marking,
- designation of series or type,
- serial number, if any,
- the year of construction.

2.01 TECHNICAL DESCRIPTION

2.01.01 USE

The prover is a machine designed to process the dough thermally.
The product enters the prover on trays or setters placed on suitable racks.
The temperature accelerates the dough proving cycle.
The provers are designed to process only bakery and pastry dough.
They are not suitable to dry, bake or defrost any type of products.

2.01.02 MACHINE COMPOSITION

The machine is made up of:

STRUCTURE

The shell is manufactured with insulated sandwich-type panels in polyurethane foam and is equipped with one or more doors.

The shells are geometrically similar for all models, according to the diagram shown at figure 1.

On request, it is possible to supply provers of different structures provided that the safety of the machine remains unchanged.

The shell is in plastic coated, non-toxic galvanized sheet for food products.

PROVER BASIC STRUCTURES DIAGRAM

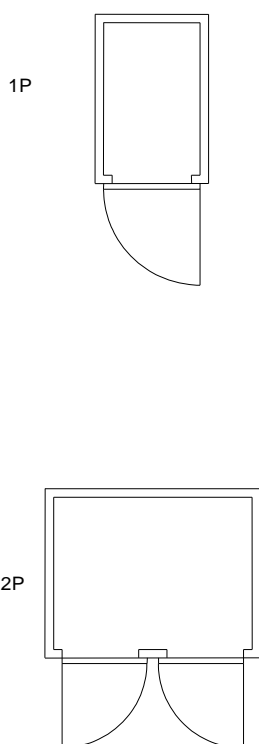


Figure 1

2.01.03 HEATING SYSTEM

It is made up of a set of stainless steel ELECTRIC HEATING ELEMENTS.

2.01.04 STEAMING SYSTEM

The prover is equipped with a STEAM GENERATOR made up of a s/s boiler and a water tank. The steam production is ensured by the direct immersion in the water of a powerful s/s electric resistance, while the steam delivery is carried out via a suitable centrifugal fan. The water tank is fitted with a ball-type microswitch controlling the water inlet solenoid valve.

Client should install behind the prover a tap for a possible water stop, and a pressure regulator.

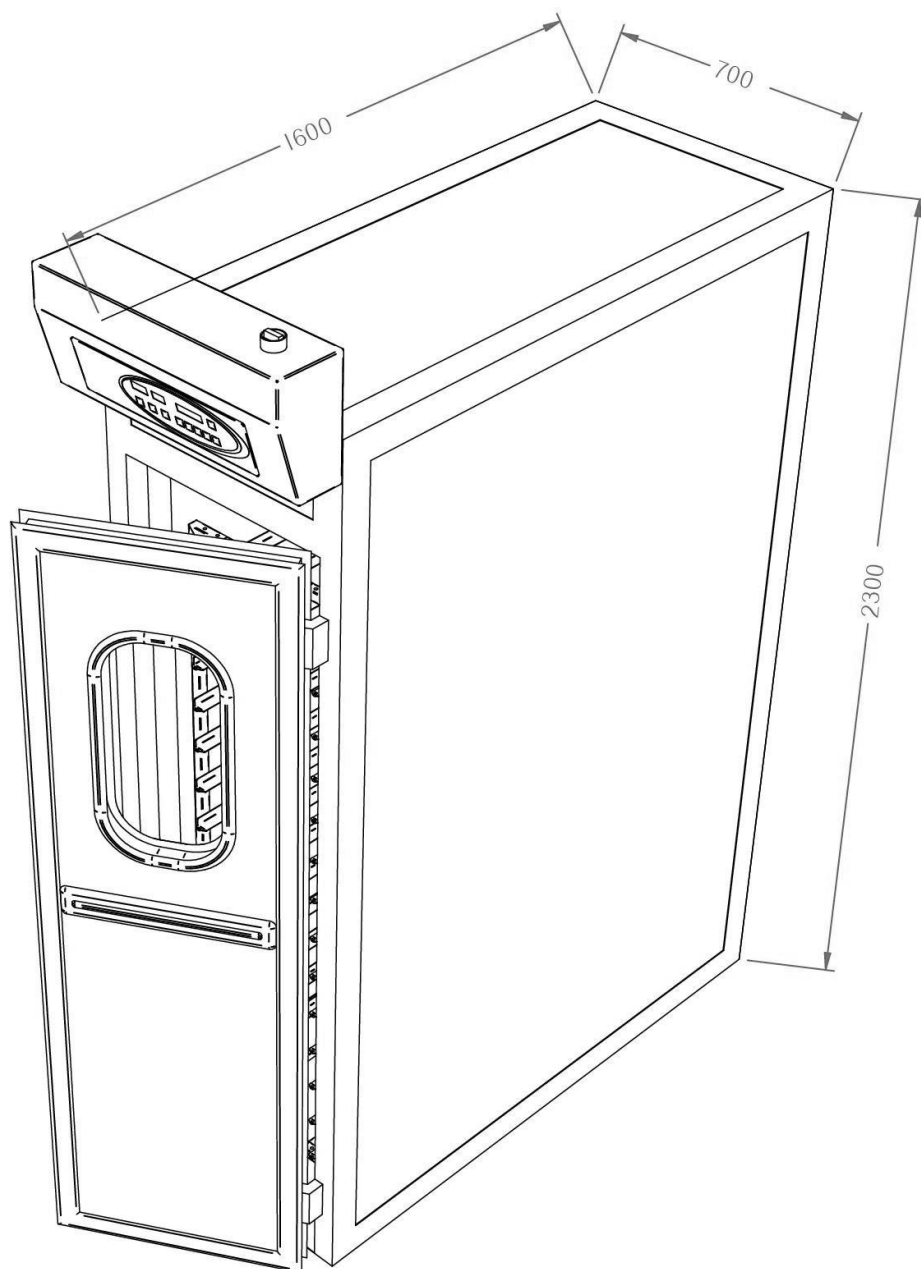
In the areas where the presence of limestone is important, the water softener protects the steam generator reducing the number of necessary cleaning services to the immersed resistances and ensuring the good operation.

WARNING: For a longer life of the steam generator and of the water system, we suggest the use of water having a total hardness never exceeding twelve French degrees (12°F), six and a half German degrees (6.5dH), or eight point four Clark degrees (8.4°C). The use of ionic exchange resin water softener will eliminate the temporary water hardness but at the same time it will lower its PH. PH values lower than 7 will make the water acid and corrosive. Acidity can be neutralised by polyphosphates added by means of a proper water meter. We suggest in any case that the water is tested and analysed by qualified personnel in order to avoid serious damages to any parts of the prover or to the water system.

2.01.05 ELECTRIC SYSTEM

1. ELECTRIC BOX: installed at the top of the prover, within a plastic box. The system is equipped with a 4-pole main switch, line fuse, remote overload cutout, low voltage transformer.
2. MICROPROCESSOR CONTROL PANEL: working at 24 V, with temperature and R.H., which can be set by the customer.

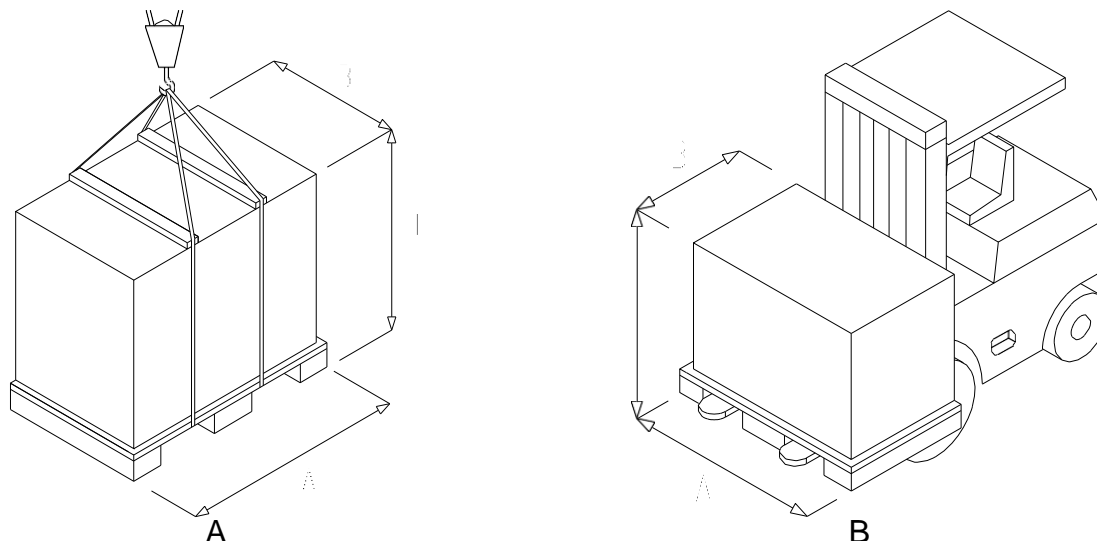
2.01.06 TECHNICAL DATA

PROVER

3.01 PACKING

All components are packed according to their final destinations and to the type of handling.

3.02 TRANSPORT INSTRUCTIONS



TRANSPORT AND UNLOADING INSTRUCTIONS

The loading and unloading from the transport mean can be carried out as follows:

- By means of a crane, see drawing “A”;
- By means of a fork lift, see drawing “B”.
- During transport all precautions must be taken in order not to damage the packing.
- Do not place anything above or under the packing either during transport or storage. During transport, packing must be placed in the correct way, in order to avoid any damage or impact with other materials loaded in the same transport mean.
- Before unloading the packing from the transport mean, it is necessary to check their integrity and that they cannot be overturned.
- Lay down the unloaded packing carefully, in order to avoid any impact.



WARNING

Packed materials must be handled according to the warnings labels attached to them. The ropes capacity must be adequate to the weight of the packing. Do not use metallic ropes during transport and unloading.

3.03 STORAGE INSTRUCTIONS

The components of the unassembled machine have to be stored in a dry place, protected from dust and from the atmospheric agents (rain, sun etc.);

3.04 UNPACKING INSTRUCTIONS

- After unpacking the various components, check their integrity and that there is no damage. In case of doubt, do not use the machine and ask for the manufacturer's or distributor's qualified personnel.
- Make sure that all packing materials (wood, nails, plastic, etc.) are kept away from children, being a potential danger, and stocked in a suitable store place, especially if they are polluting.



WARNING

Do not throw away, with the packing materials, the accessories and/or the documents.

3.05 INSTALLATION

The machine is moved to the installation place where it will be placed into service.

3.05.01 INSTALLATION INSTRUCTIONS

The machine should be installed in a lighted and ventilated room complying with the current regulations concerning the hygiene and safety at work (USSL, Fire Dept. etc)
The floor must be flat, made up of cement or tiles and suitable for bearing loads with the prescribed safety margins.

It is necessary to prepare the room for all connections to the machine as per our diagrams before the installer arrives.

The connections are to be carried out by technicians having the necessary technical-professional qualifications, enrolled in the correspondent register, who will take the full responsibility of the job.



WARNING

The installation place lighting must comply with the current regulations on the matter.



CAUTION

Do not leave any flammable liquid inside the machine.



CAUTION

Do not smoke or use a flame inside the machine.



CAUTION

Do not walk on the machine roof. Only qualified personnel is allowed to stand on the machine cover to carry out particular interventions.

3.05.02 ELECTRICAL CONNECTIONS

- Check that the connections have been prepared as shown in the present Manual.
- Connection to the prover control box isolator is to be made with a cable adequately sized, protected by a wall-mounted differential automatic switch (sensitivity 300mA) easy to reach, adequately sized for the prover maximum power and having breakdown capacity suitable for the estimated short circuit current at the connection point.
- For cable and isolator size see the data shown in the wiring diagram.

NOTE: ELECTRIC APPLIANCES SAFETY STANDARD

In Italy, the electric appliances must comply both with the CEI requirements and the D.M 37/08.

The electric system installation must be carried out by technicians having the necessary technical-professional qualifications, who will meet all technical requirements and who will be fully responsible of the job by issuing the suitable declaration of conformity. It is advisable to check that the old appliances too are in compliance with the latest safety standards and with the state-of-the-art.



WARNING

All interventions to the electric system must be carried out by qualified personnel only.

3.05.03 WATER MAINS CONNECTION

WATER CONNECTIONS

Water must be supplied through a 3/4" tube to be fitted in the area shown in the technical data tables.

The mains pressure must range from 1 to 4 bar. In case of higher mains pressure it is necessary to install a pressure-reducer. We also suggest to install a tap on the prover feeding line.

WATER DRAIN PIPE

Connect the drainage system of the humidifier box overflow to a water trap by means of a hose \varnothing 20mm.

3.05.04 CHECKS

- All panels and protections must be closed.

3.06 CLEANING AND MAINTENANCE

3.06.01 GENERAL WARNINGS

**WARNING**

Carry out the periodical maintenance.

**WARNING**

Always disconnect the machine before any cleaning and maintenance intervention.

**WARNING**

The protections, which have been removed to carry out the cleaning and maintenance operations, must be reassembled in the correct place and the interlock micro switches operation must be double-checked

3.06.02 ROUTINE MAINTENANCE

**WARNING**

Read the following section carefully and schedule the routine maintenance according to the instructions given in the present Manual.

**WARNING**

Panels can be removed only by **authorized and specialised personnel**, after switching off and disconnecting the machine.

Replacement of the internal lighting

- If a lamp is burnt-out it is necessary to disconnect the equipment, to remove the glass ceiling bowl polycarbonate protection cover and to replace the lamp.

PERIODIC MAINTENANCE

Every week

Operations, which can be carried out by the end-user provided that all safety rules listed in this manual, are followed strictly.

- Use a dampened sponge to clean the façade and the external surfaces of the prover.
- Use a dampened sponge to clean the internal surfaces of the prover; use a wiping rap to clean the floor.

**WARNING**

When cleaning the floor be careful as it can get slippery.

Racks and trays cleaning

- For what concerns the racks, do as above.
- To clean the trays, use hot water with a cloth. When the non-stick coating is worn, the trays can be recoated by a specialised firm.

Every 6 months

The following operations must be carried out by the prover's installer. At the end of the operation, the installer will fill in the suitable form (see 4.2) with the date of the intervention, his remarks and his signature.

- Check of the electric cables.
- Check of the thermocouples.

Every 2 years**WARNING**

To ensure the good operation and performance of the prover, it is very important that it is checked periodically by a qualified technician. It is advisable to sign a contract with the nearest AFTER-SALES service ensuring the periodic maintenance of the prover at least every two years.

ELECTRIC MAINTENANCE

The maintenance is limited to the external cleaning of those parts (keyboard) which could be accidentally flour dusted.

Every week, check that the protection micro switches, the keyboard and the feed cable with plug are not damaged.

**WARNING**

All interventions to the electric parts must be carried out by authorized and qualified personnel only.

AFTER-SALES SERVICE FORM

SERIAL NUMBER	
TYPE OF PROVER	
CUSTOMER:	
ADDRESS:	

Description of the interventions and list of replaced parts (if any)	Technician's name and surname
	Date Signature

3.06.03 DAILY CLEANING

GENERAL WARNINGS



WARNING

The choice of the products must be done according to the type of dirt and of the materials making up the surface to be cleaned.

Clean all dirty surfaces with a wet cloth and then dry. Do not use detergents or products, which are not suitable for the surface to be cleaned.



WARNING

Do not use pressure washer or compressed air as the former could compromise the machine operation and the latter – by producing dust - could be harmful for the operators' health. It is advisable to use a vacuum cleaner.



WARNING

The cleaning of the flour wasted or fallen on the shell /accessories must be carried out as often as possible (even many times a day). In fact the flour, being an organic powder finely minced, could be a potential cause of explosion.

SPECIFIC CLEANING OF THE MACHINE

Clean the external panels with a damp cloth and then dry. Do not use detergents or unsuitable products.

To remove a light dirt or fingerprints it is advisable to use a damp cloth or chamois leather, whilst for heavier dirt it is advisable to use a nylon brush "Scotch Brite" type. Use this brush only on glazed stainless steel surfaces and only in the direction of the glazed finish.

To remove a light dirt from plastic or plastic coated surfaces use a damp cloth and then dry immediately.

Never ever use the stainless steel wire wools and brushes, which, besides scratching the surfaces, could leave deposits of carbon steel, which could badly stain or rust the surfaces..

Cleaning products, which **MUST NOT** be used:

- chloride-containing products, especially those containing hydrochloric acid
- bleaches containing hypochlorous acid
- products used to clean silver.

The choice of the products must be done according to the type of dirt and of the materials making up the surface to be cleaned.

Before using a new detergent check the technical sheet for the compatibility with the surface to be cleaned; in any case, it is advisable to follow the manufacturer's instructions.

3.07 INDOOR HANDLING

The machine is not equipped with wheels and must be laid down in the installation place.



WARNING

All precautions must be taken to handle the machine with care to avoid any damages to its components.

3.08 DISMANTLING

3.08.01 EXCLUSION FROM OPERATION

- In case of exclusion from operation for a long period of an already assembled machine, it is advisable to disconnect it at the main switch placed on the control panel and to close the water supply tap.
- The prover is to be cleaned, lubricated and protected by a water-proof cover in order to prevent the passage of dust, insects, rodents, etc.
- It is not necessary to take special precautions for the motor and the electric system.
- If the machine is moved to an unguarded place, take care it is not subject to shocks, tampering or misuse.



WARNING

Before restoring the machine, a double check will be carried out by qualified personnel.

3.08.02 DISMANTLING

Should the prover be definitively disabled, do as follows:

1. disconnect the feeding cables and take them to the suitable collecting places.
2. close the water supply tap.
3. disassemble the moving parts, which could be dangerous.
4. the non-painted parts can be scrapped as ordinary scraps and taken to the suitable collecting places, according to the current regulations.
5. the painted parts can be scrapped as painted parts (special scraps) and taken to the suitable collecting places, according to the current regulations.
6. eliminate any liquids and polluting materials according to the current regulations. If necessary, ask a specialised firm.
7. eliminate the thermal insulation and the plastic materials according to the current regulations: If necessary, ask a specialised firm.

3.09 STARTING UP

Before starting up the machine, it is necessary to check that the commissioning has been carried out in compliance with all standard requirements to ensure the correct operation of the machine.

3.09.01 CHECKING

Once the machine has been installed and all connections have been carried out, the following check is required before starting up the machine:

- correct position of all connectors and plugs;
- correct position of the protections;
- correct closing of access panels to the internal parts of the machine;
- existence and correct location of all warning symbols and labels.

3.09.02 FIRST STARTING UP

If everything is correct it is possible to start up the machine. Make sure that there is no noise due to the wrong operation of the mechanical parts of the machine; in case of doubt, switch off the machine and call the Manufacturer's or the Distributor's after-sales service.



WARNING

Before starting up the machine, make sure that the present Instructions Manual has been fully read and understood by the personnel in charge.

4.01 GENERAL INFORMATION



CAUTION

- **DO NOT CARRY OUT** any maintenance operations with the machine connected.
- **DO NOT OPEN** the electric box unless specifically authorized.
- **CONNECT THE MACHINE** in compliance with the current regulations.
- **EARTH** the machine.

BEFORE USE – General checks

Make sure that:

- No foreign body should clog or prevent the correct operation of the moving parts.
- All connections have been carried out in the correct way and the accessories are placed in the correct position.
- The panels and the accident prevention protections are closed.
- The personnel in charge of the machine are informed about the starting up.

USE OF THE MACHINE

The machine has been designed to control the proving of bakery and pastry dough. Maximum working temperature is +42°C.

To use other products, it is necessary to ask for the authorisation of our technical department.

The machine is for professional use, and, therefore, the operator must have the necessary skill to use medium-difficulty machines and must read and understand the instructions given in the present manual. The machine must be installed in a room complying with the requirements of any bakery and pastry shop (current regulations concerning the hygiene of places where the food products are processed).

The machine is a conservation place and the operators must avoid entering it as much as possible, as it could be dangerous for the health.

4.02 PROVER OPERATING MODES

4.02.01 PROVING

a) Description

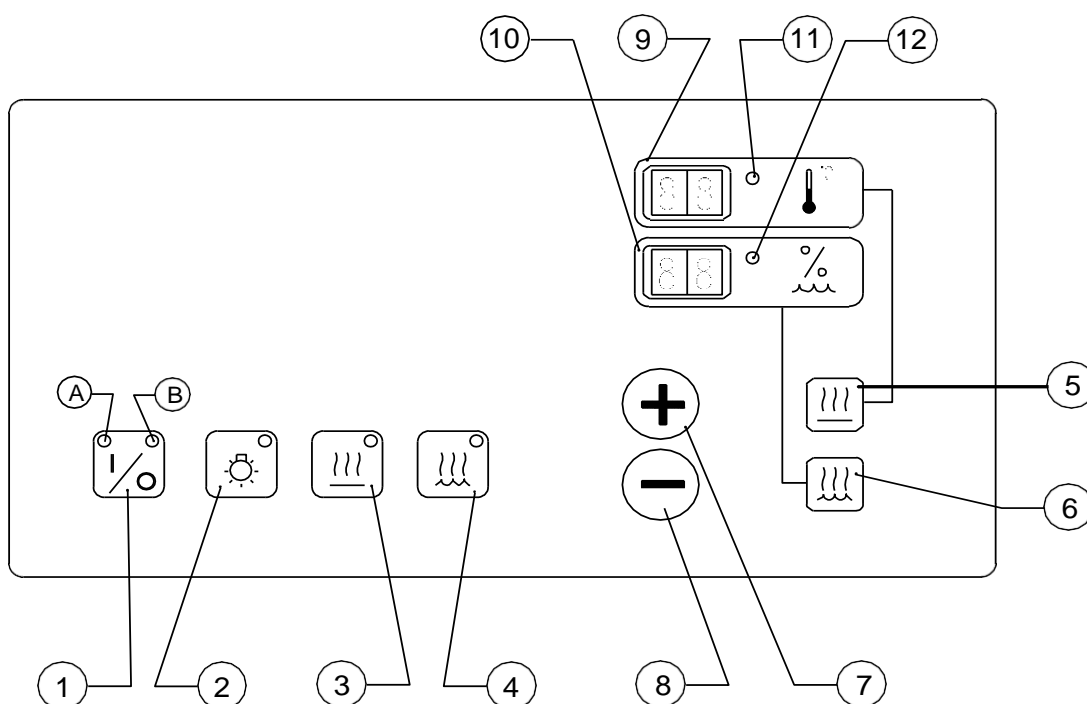
Maximum working temperature is +42°C with a maximum R.H. of 99%. Both values can be set and memorized by the customer.

b) Starting up

- Switch on the electric box;
- switch on the control panel by pressing key “0/1”;
- set the desired temperature and relative humidity as shown at point 3.3.

For temperature and relative humidity different than the set ones, it is necessary to program again the microprocessor control panel

4.03 KEYS AND KEYBOARD DESCRIPTION



Key

- 1) Controls start key / Fan start key
Controls stop key / Fan stop key
- 2) Internal lighting key
- 3) Heating key
- 4) Steaming key
- 5) Temperature set key °C
- 6) Relative humidity set key % R.H.
- 7) Values up key
- 8) Values down key
- 9) Temperature display °C
- 10) Relative humidity display % R.H.
- 11) Heating led
- 12) Steaming led
- A) Prover ON led
- B) Prover OFF led

4.04 COMPUTER PROGRAMMING

Operating keys are listed at section 4.03 Keys and keyboard description.




To operate the control system it is necessary to use the keys of the operator interface section (keyboard) placed above the door.

Functions


1. Power on
2. Lighting
3. Stop
4. Temperature adjustment
5. Humidity adjustment

1 PROVER POWER ON

To start up the prover do as follows :

- a) press key 1  : green warning light "A" (on) comes on, fan turns on and displays 9-10 are showing internal temperature and R.H. values.
- b) press the heating key 3  : the relevant led comes on and the air heating resistances are powered.
- c) press the steaming key 4  : the relevant led comes on and the electronic regulator of relative humidity (hygostat) will keep the desired value into the prover..


2 PROVER LIGHTING

The internal lighting is controlled by key 2 

To switch on the light, press the key so that the built-in led comes on.

To switch off the light, press the key so that the built-in led comes off.

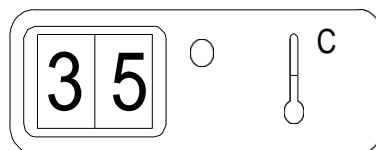
3 PROVER POWER OFF

To switch off the prover, press key 1  so that led "off" comes on and led "on" comes off.


NOTE


After switching off the prover, the fan keeps running for about 3 minutes to avoid the superheating of the air finned heating elements.


4 TEMPERATURE ADJUSTMENT



a) if the prover is switched off (led off = lit up; led on = off), it is necessary to switch it on by

pressing key 1 

b) press key 5 . The temperature display 9 starts blinking on the last set value. To adjust it, operate key 7 (values up) or key 8 (values down) to get the desired temperature.

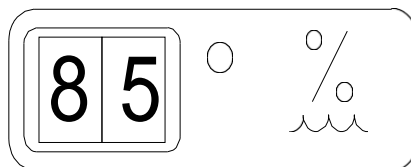
c) press again key  to memorize and confirm the new value.




NOTE: TEMPERATURE MUST NEVER EXCEED +42°C,


a higher value is not necessary and could damage the components of the prover

5 RELATIVE HUMIDITY ADJUSTMENT



a) if the prover is switched off (led off = lit up; led on = off), it is necessary to switch it on by

pressing key 1  (led off = off; led on = lit up)

b) press key . The R.H. display 10 starts blinking on the last set value. To adjust it, operate key 7 (values up) or key 8 (values down) to get the desired relative humidity.

c) press again key  to memorize and confirm the new value.

4.05 INSTRUCTIONS FOR THE CORRECT USE OF THE PROVER

Daily power on

It is advisable to get the desired temperature and relative humidity before entering the racks.

At the end of the working cycle it is advisable:

- to switch off the prover at the automatic differential switch (to be installed by the customer) ;
- to close the water delivery tap;

To allow the perfect proving of the products placed on the racks, adjust the air intake openings to ensure an even air distribution.



CAUTION: NEVER EVER CLOSE ALL THE AIR INTAKE OPENINGS

this could damage the components of the prover



CAUTION

Any intervention to the prover must be carried out by qualified personnel only, having a full knowledge of the machine functions and who will take all necessary precautions to avoid damaging himself or other peoples

5.01 FAILURES AND REMEDIES

LIST OF POSSIBLE FAILURES AND PROBABLE CAUSES

- Temperature doesn't raise:
 - faulty heating elements or burnt out fuses (see wiring diagram);
 - tripping of safety thermostat;
 - air fan doesn't run;
 - faulty temperature probe .
- Poor steam production:
 - set humidity value is low;
 - no water in the inlet pipe or faulty solenoid valve;
 - burnt out fuses in the humidifier (see wiring diagram)
 - faulty humidity probe;
 - steam delivery pipe is clogged (throttled or bent)
- Excess of steam:
 - set humidity value is high;
 - faulty humidity probe.
- Presence of water in the prover:

(The floor sheet is not insulated and, therefore, it is possible to find some condensate water in the prover: this is not a failure. Anyway, we suggest a possible cause):

- set humidity value too high;

To eliminate any possible condensate water at the end of the working day, it is advisable to set a humidity value equal to zero, to open the door and to let the heating and ventilation running for a few minutes (10 minutes approx.)

5.02 COMPUTER ALARMS

A failure to the temperature or humidity probes is shown on the control panel displays. The causes of the alarm are displayed as follows:

- “In”: shows that the probe (temperature or humidity, according to the relevant display) is interrupted.
- “Co”: shows that the probe (temperature or humidity, according to the relevant display) is short-circuited.

6.01 SAFETY DEVICES

The machines must be adequately protected against the significant hazards for the operators, in compliance with the applicable Directive 98/37/CE.

The manufacturer has duly estimated and identified the possible hazards and has taken the necessary measures to reduce them in compliance with the technical standards on the matter and with the guards and protections manufacturing requirements.

The residual hazards (which couldn't be fully eliminated by the manufacturer) are shown by suitable warning labels and symbols.

The attached CE Declaration of Conformity identifies, as required by the current regulations, the Directives which can be applied to the product and points out the technical standards applied to design the safety devices and to ensure the correct manufacturing parameters.

6.01.01 MACHINE SAFETY DEVICES

DOOR OPENING FROM INSIDE:

The prover door has a special closing system allowing the door opening from inside by means of a simple push.

HUMIDIFICATION SYSTEM

The steam generator (humidifier) is equipped with a water drain pipe to prevent the water from overflowing inside the bakery in case of malfunction of the inlet solenoid valve.

STRUCTURE

The shell is made up of sandwich-type polyurethane foam insulated panels, with one or more doors, which can be opened from outside.

ELECTRIC SYSTEM

It is equipped with a main switch, line protection fuses as well as transformer in and out protection.



CAUTION:

The manufacturer is not responsible for accidents or failure of the machine due to the removal of any safety device, as they have been designed and manufactured for the safety of the operator and of the machine.

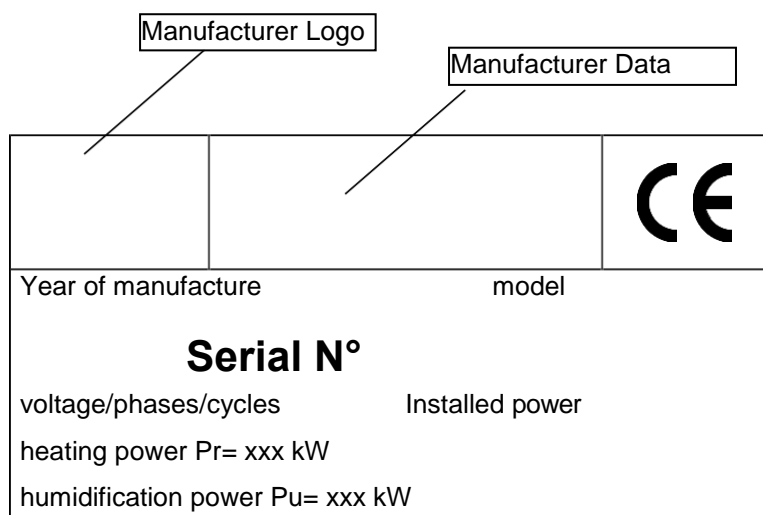
6.01.02 ACCIDENT PREVENTION AND IDENTIFICATION PLATES

The technician in charge of the assembly will affix on each machine a series of plates to identify the machine, to show its technical features and to provide general information. The plates can be easily read and recognized by the operator and are inerasable

CE PLATE

Aluminium adhesive label placed on the machine front (see CE plate position) so as to be easily accessible and readable.

The following appears on the plate:



6.02 ACCIDENT PREVENTION INSTRUCTIONS

Read the below instructions carefully as they provide important safety information.

- Do not tamper with the safety devices.
- Do not stand on the prover roof.
- Do not enter the prover with inflammable materials and do not use it to dry paints or solvents.
- Check periodically and keep in good conditions all parts subject to wear: motors, humidifier, safety and control devices.
- Wear high temperature protection gloves to handle racks and trays.
- Do not use accessories which do not comply with the safety rules.
- Pay attention to the prover's wet floor: dry it immediately as it could be dangerous.

**WARNING**

To stop dangerous situations, disconnect the machine at the line isolator switch.

**WARNING**

The access panels to the internal parts of the machine must not be damaged, removed and/or opened unless it is absolutely necessary. In any case the interventions must be carried out by a qualified and authorized technician.

Working temperature

- Maximum working temperature is +42°C.

Residual hazards.

- Pay attention to the prover floor during cleaning operations: it could be wet.
- The prover is a dough conservation place and it could be detrimental to the operators' health to stay inside it more than necessary.

7.01 GENERAL INFORMATION

The after-sales service must be provided by qualified technicians ensuring the use of original spare parts.

The list of spare parts is included in this Manual

7.02 AFTER-SALES SERVICE

To ensure the performance of the prover and its correct operation it is absolutely necessary to follow the manufacturer's instructions and to carry out the periodical maintenance as shown in this manual.

To make the prover checked by the manufacturer's qualified personnel, the end-user should fill in the special form and to send it to the manufacturer's after-sales service.

AFTER-SALES SERVICE FORM

SERIAL NUMBER:	
TYPE OF PROVER	
CUSTOMER:	
ADDRESS:	
DISTRIBUTOR-DEALER:	
ASSEMBLY/AFTER-SALES SERVICE:	
ADDRESS:	
<p>The assembly and commissioning of the prover you supplied us was carried out /...../..... (dd/mm/year)</p> <p>Date:/...../..... Please schedule the visit of your supervisor to carry out the following interventions of After-sales service () / Maintenance ():</p> <p>A)</p> <p>B)</p> <p>C)</p> <p>D)</p> <p>E)</p> <p>Travel expenses, board and lodging, daily wages of your engineer will be at our full charge.</p>	
<p>STAMP AND SIGNATURE OF THE BUYER OR LEGAL REPRESENTATIVE:</p> <p>.....</p> <p>DATE:</p>	

Copy to be returned duly signed to:
DISTRIBUTOR-DEALER-ASSEMBLY/AFTER-SALES SERVICE

7.03 SPARE PARTS ORDER INSTRUCTIONS

To order the spare parts, make a copy of the below form, fill in it and send it to the manufacturer or to the nearest distributor.

Do not forget the reference code and description of each item (see following tables).

For the electric components not included in the spare parts list, please indicate the key and description shown in the electric parts list (wiring diagram etc.)

For important orders, the spare parts will be delivered only against authorization of the customer.

You can also call the manufacturer's after-sales service and order the spare parts by phone: please fill in the order form and dictate it to the operator.

SPARE PARTS ORDER FORM

To:

Equip Group

Volokolamskoe highway, 2

125080 Moscow

_____ li, ___/___/___

Our machine has the following plate data:

Model: _____ Serial N°: _____ Volt: _____ Hz: _____

Purchase year: _____

Please send us the following spare parts:

POS.	PAGE	DESCRIPTION	QUANTITY

If the total amount of the above parts is important, please ask for our authorization before delivering them.

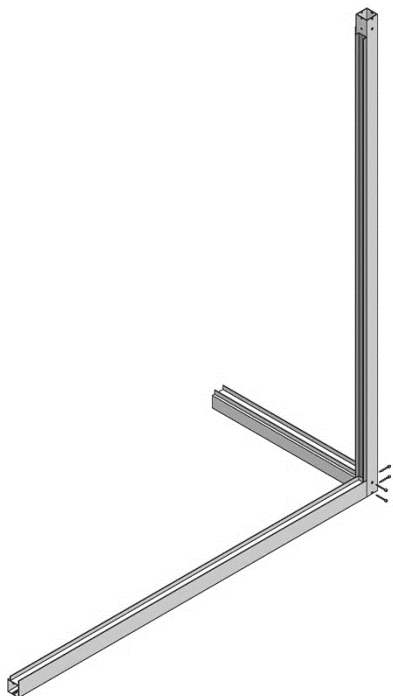
NAME _____

ADDRESS _____

TEL. _____ V.A.T. _____

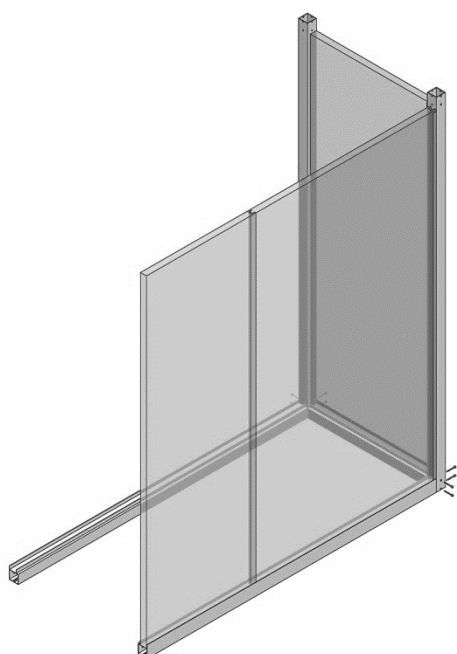
SIGNATURE__

8.01 REFERENCE FIGURES

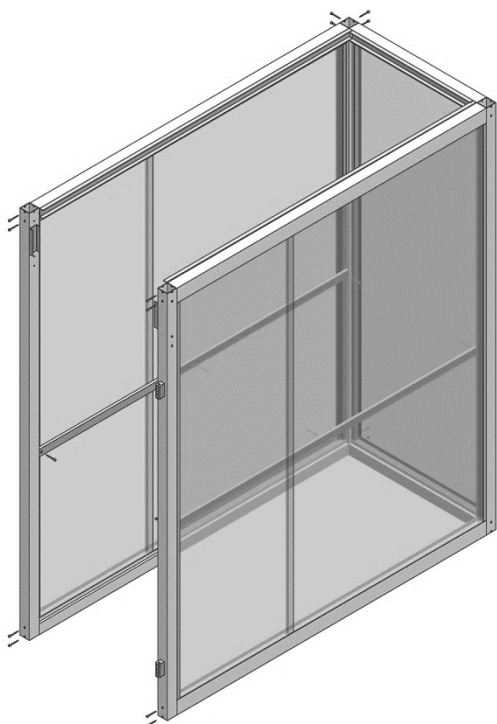


Place as indicated in this drawing, one of the two rear jambs, the rear lower traverse and one of the two lower longeron.

Utilize the fitting self-taping screws (5.5 x 32 hexagonal head) to fix the three crosspieces tightly.

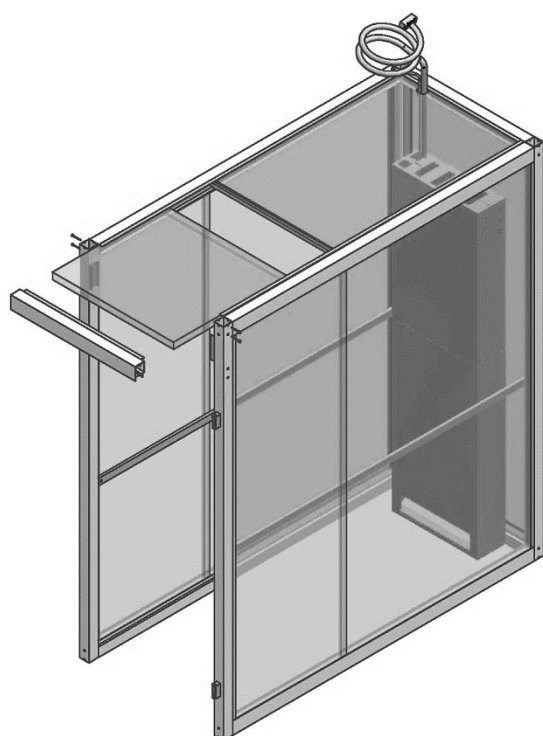


Insert the side and rear panels, then place and fasten tightly together the second rear jamb and the second lower longeron.



Proceed with the assembly of the other side wall panels and the two front jambs.

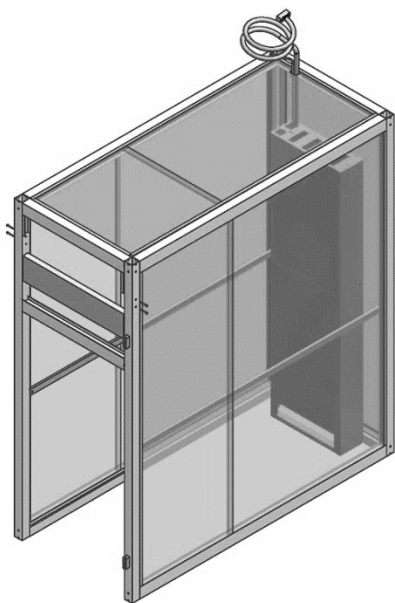
Place the two rack protection side profiles and fix them with the self - drilling screws (4.2x16 cross head).



Proceed with the body shell assembly, but being careful to respect the following order: **First:** insert the fan, heater and steamer unit.

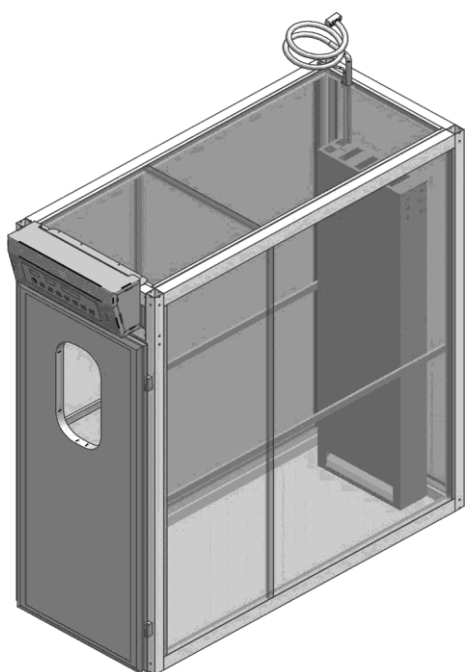
Second: place the first upper panel that is provided of an eyelet that allows the passage of the sheath and the water load tube.

Third: insert the remaining ceiling panels. Fourth: place and fix the front horizontal traverse.



Insert the front panel, then the lower rear support traverse.

Place the plastic shims and seal all the joints between panels and profiles with silicone.



Complete the assembling by fixing the electro-mechanical control panel. Insert the shutter door in the hinges and connect the multipole plug to the socket placed at the back of the control panel. At the end, install the internal light, temperature and humidity probes and, once the test has been done, fix the rank protection profile of the unit at about 2 cm from the group itself. During the test, adjust the lower flaps for the diffusion of the air flow (acting on the shutter placed on the upper part of the unit).

It could be necessary to adjust the automatic closing door system.

These adjustments can be done by acting on the regulation and fixing screws placed on every device.

Connect the appliance to the electrical mains respecting the connection data (protection, frequency and voltage) indicated on the label. Compare the data before connecting the appliance. If in doubt, contact a qualified electrician.

Electrical safety is guaranteed only if the appliance is connected to a regular earth connection. Ensure that this fundamental safety condition is verified.

If the power supply cable is damaged, have it replaced completely by technical personnel authorized by the manufacturer to avoid any danger to the user.

Connect the water pipe to the water supply with a washing machine type connection only after making sure that the water is free of impurities that could clog the valve filters. Make sure that the ball valve cock located inside the cell is in a vertical position (valve open) before starting the equipment.



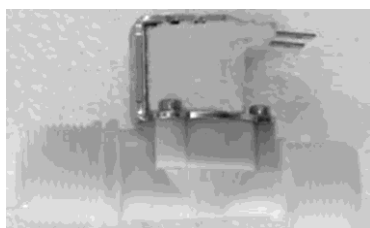
VALVE CLOSED



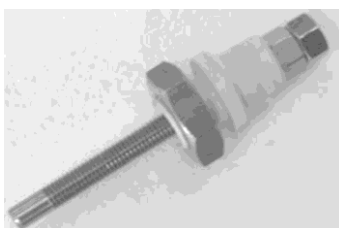
OPEN VALVE

REPLACEMENT PARTS

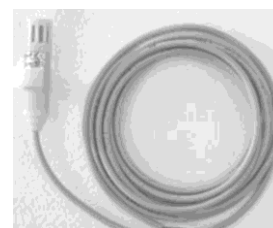
When requesting spare parts, always provide the serial number and the year of construction of the machine.



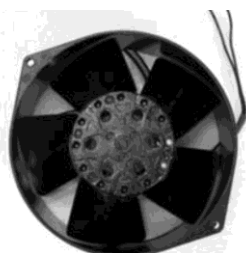
Electro valve 24V



Water level probe



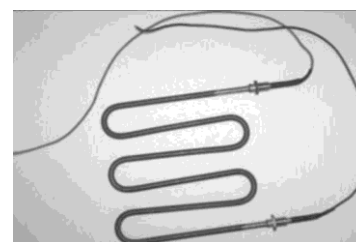
Humidity probe



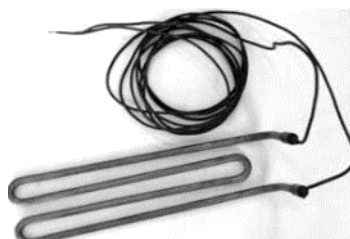
Fan



Temperature probe



Air resistance



Water resistance

Apach

BAKERY *Line*

Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33
<http://equipgroup.ru/>
<http://bakery.apach.it/>