

Заказ запасных частей



KOCATEQ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь ротационная

FR mini 10 EN (40x60)



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: КОСАТЕQ (Турция)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

EAC

Содержание

1. Важные положения и предупреждения	2
2. Техника безопасности	3
3. Эксплуатация оборудования	5
4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.	17
5. Условия гарантии	18

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kocateq” (Турция), сертифицируемое на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE). Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания. Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием оборудования, именуемого в дальнейшем, машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашего оборудования и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче оборудования в другую организацию или при повторной установке оборудования в другом подразделении Вашей организации). На момент включения оборудования Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации оборудования. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке оборудования, это позволит Вам использовать в дальнейшем оборудование с наиболее высокой производительностью и избежать выходов оборудования из строя. Перед установкой и использованием оборудования, внимательно изучите все положения этой инструкции. Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам оборудования, неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой оборудования, обязательно отключите машину от основной электрической сети и дождитесь её полного остывания.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство оборудования, материалы, применяемые при изготовлении оборудования, позволяют использовать его на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.

- Оборудование является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование оборудования может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Оборудование предназначено для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к оборудованию, не позволяйте им играть с ним, разбирать его.
- Оборудование предназначено для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация оборудования может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями оборудования и должны находиться в месте установки оборудования, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.

2. Техника безопасности.

- Электрические соединения: В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживание электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Наши монтажники дают гарантию хорошего выполнения работы. Монтаж и демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.
- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам. После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.
НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.
- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования в соответствии с приведенными ниже указаниями. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно отремонтировать оборудование.

Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом. Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.

- Не пытайтесь отремонтировать электрооборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.
- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании оборудования необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- не прикасайтесь к оборудованию руками, если они (и/или ноги) влажные/мокрые;
- не используйте оборудование, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать оборудование в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе.
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении оборудования из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться оборудованием детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты оборудования;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке машины;
- запрещается разбирать оборудование, чистить его до момента полного остывания и отключения от электрической сети;
- используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования ведет к аннулированию гарантийных обязательств завода-изготовителя.

В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу оборудования, немедленно отключите ее от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

В случае повреждения электрического кабеля обратитесь в сервисную организацию для его замены.

3. Эксплуатация оборудования.

Описание оборудования:

Печь ротационная электрическая с несъемной вращающейся рамой на 10 уровней 60*40 см. Панель управления с цветным ЖК-экраном 7". Возможность приготовления блюд в ручном режиме с установкой температуры приготовления от 0 до 300 градусов Цельсия, времени приготовления, количеством пара. Библиотека рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, установить фото блюда. Установка Гистерезиса терморегулятора с шагом от 1 до 10. Возможность программирования времени включения/выключения по дням недели. Режим ферментации. Регулируемый шибер. Один вентилятор. Возможность вращения рамы с противнями в одну сторону или реверсивное вращение с возможностью установки времени вращения в каждую сторону. Парогенератор инжекторного типа. Подсветка камеры. Равномерное распределение горячего воздуха и достаточное количество пара высокого качества позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия любого типа. Механическая или автоматическая функция увлажнения. Автоматическая остановка вентилятора в случае открытия двери. Силиконовая прокладка. Дверца с двойным закаленным стеклом для контроля за процессом приготовления. Корпус из нержавеющей стали AISI430 с внутренней стороны толщиной 1,2 мм, с наружной стороны 1 мм. Дополнительно поставляется расстоечный шкаф, вытяжной зонт. Высота комплекта 201 см + 12см (колеса).

Глубина – 142 см

Ширина – 101,5 см

Высота – 115,5 см

Мощность – 19 кВт

Напряжение – 380 Вольт/3 Фазы/50 Гц

Предупреждения и меры предосторожности перед использованием

- Прежде всего, внимательно прочитайте эту инструкцию и изучите все вопросы, касающиеся безопасности, технического обслуживания и использования оборудования.
- Постоянно перечитываете данную инструкцию и храните её на видном месте, регулярно обучайте персонал с помощью данной инструкции.
- Установка и эксплуатация оборудования должна выполняться только профессиональной организацией, имеющей все разрешительные документы на установку и эксплуатацию данного вида оборудования.
- В случае неисправности или ремонта полностью отключите оборудование от электричества (газовой линии) и дождитесь полного его остывания.
- Поручайте обслуживание и устранение неисправностей оборудования только лицам, направленным авторизованным сервисным центром.
- Используйте только оригинальные запасные части для оборудования.
- Прежде чем приступить к установке, подготовьте электропроводку (газопровод) и водопровод в месте, где будет установлено оборудование. В случае сомнений по поводу подключения прекратите установку/эксплуатацию и немедленно обратитесь в сервисный центр Kocateq.

- При первом подключении печи может появиться однократный запах из-за изоляционных материалов и нагревательных элементов. Подождите пока запах исчезнет перед загрузкой продукта в камеру печи.

- Избегайте контакта с горячими нагревательными элементами оборудования.

- Используйте оборудование только для приготовления пищи. Поставщик не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям, животным или товарам в результате неправильного или неподходящего использования печи.

Транспортировка оборудования:

- Не наклоняйте оборудование при транспортировке, переносите его в строго вертикальном положении.

- Используйте подходящие транспортные средства для транспортировки

- Никогда не перемещайте оборудование за дверные ручки.

- При транспортировке и распаковке будьте осторожны с ножками устройства

Установка оборудования:

- Расстояние между стеной и оборудованием должно быть не менее 15 см со всех сторон, запрещено устанавливать оборудование вплотную к стене.

- Необходимо предусмотреть достаточное пространство для работы с оборудованием.

- Поверхность для установки должна быть ровной и соответствовать всем нормам безопасности.

Подключения устройства:

- Место установки оборудования – пол, стены, потолок должны быть полностью термостойкими, не менее 120°C.

- Из соображений безопасности необходимо избегать прямого контакта с электрическими частями оборудования после сборки.

Подключение воды

- Эксплуатация оборудования должна осуществляться только с очищенной, не содержащей извести водой. Обязательно необходимо устанавливать фильтр для удаления накипи.

- Подача воды должна осуществляться на постоянной основе.

Электрические соединения

Подключение электропитания должно осуществляться только квалифицированным и аккредитованным персоналом, с учетом устройства оборудования и всех местных предписаний по подключению к электрической сети, с помощью необходимых соединений и устройств. Оборудование должно быть заземлено.

Обычное электрическое напряжение

Электрическое напряжение должно быть стабильным и находиться между 370–390 Вольт. Наша компания не несет ответственности за неисправности, вызванные частыми отключениями электроэнергии и неравномерные изменения напряжения.

Газовые устройства

Если ваше оборудование работает на природном газе, его давление должно находиться в пределах 20-25 мбар, для сжиженного 30-37 мбар. Подключение газа должно осуществляться только квалифицированным и аккредитованным персоналом, с учетом устройства оборудования и всех местных предписаний по подключению к газовой линии с помощью необходимых соединений и устройств.

Перед первым включением:

- убедитесь, что выполнено электрическое подключение оборудования и правильно выполнено заземление.
- для оборудования на газе убедитесь, что выполнено газовое подключение оборудования и правильно выполнено заземление.
- убедитесь, что устройство подключено к воде.
- внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации оборудования.
- проведите обучение сотрудников правильной и безопасной эксплуатации оборудования.

Техническое обслуживание и очистка:

Любая очистка и обслуживание должно проводиться на полностью обесточенном и выключенном оборудовании.

Очистка

- перед первым использованием очистите устройство мыльной водой, не используйте чистящие средства, которые могут отшлифовать поверхность.
- проводите внутреннюю очистку устройства разрешенными местными нормативными документами для данного оборудования, неедкими, неабразивными чистящими средствами.
- доверяйте очистку и обслуживание только квалифицированному персоналу.
- перед очисткой полностью обесточьте оборудование и дождитесь его полного остывания.
- аккуратно снимите все съемные части оборудования.
- очистите и помойте стальные детали теплой водой (запрещена очистка деталей оборудования в посудомоечной машине).
- протрите стальные детали сухой мягкой тряпкой.

Периодическое обслуживание

- перед выполнением обслуживания полностью обесточьте оборудование.
- производите визуальный осмотр оборудования не реже одного раза в месяц. Во время данного осмотра проверяйте составные части оборудования и выполняйте протяжку контактов.

Экран выключенного режима

Автоматическое оповещение о запуске.
Здесь указаны автоматические запуски оборудования.
Если их более одного, также отображается время следующего.



Главный экран



Ручное приготовление



Приготовление по рецепту



Создание рецепта

The screenshot shows a recipe creation screen for 'EKMEK'. At the top, there's a title 'EKMEK' and a photo of a loaf of bread. Below the title are five step indicators (A1 to A5), with A1 and A2 highlighted in green. The main display shows a temperature of 180°C and a cooking time of 15:00. Below this, there are sections for 'KLAPE AÇILMA ZAMANI(DK)' (lid opening time) and 'KLAPE KAPANMA ZAMANI(DK)' (lid closing time), each with a red minus and green plus button. A table for steam settings is also present:

	ZAMAN(DK)	MİKTAR(%)
1. BUHAR	0	3
2. BUHAR	5	2

At the bottom, there are two large buttons: 'ÇIKIŞ' (Exit) in red and 'KAYIT' (Save) in green.

Имя рецепта
Нажмите сюда для изменения имени рецепта

Фото рецепта. Нажмите сюда для изменения логотипа рецепта

Удаление шага
Нажатие этой кнопки удаляет шаг

Время приготовления
Установка времени приготовления для шага рецепта

Пар
Установка времени начала и конца подачи пара в процессе времени приготовления. Всего можно установить пять шагов подачи пара в одном шаге рецепта

Добавление шага.
Можно нажать на эту кнопку для добавления шага приготовления. Максимум 5 шагов

Температура
Значение температуры для данного шага

Регулировка открытия заслонки
Изменение времени открытия и закрытия заслонки в процессе приготовления. Пример - заслонка открывается на 1-й минуте приготовления и закрывается на 5-й

Выход без сохранения рецепта

Сохранить рецепт и выйти

Регулировка ферментации

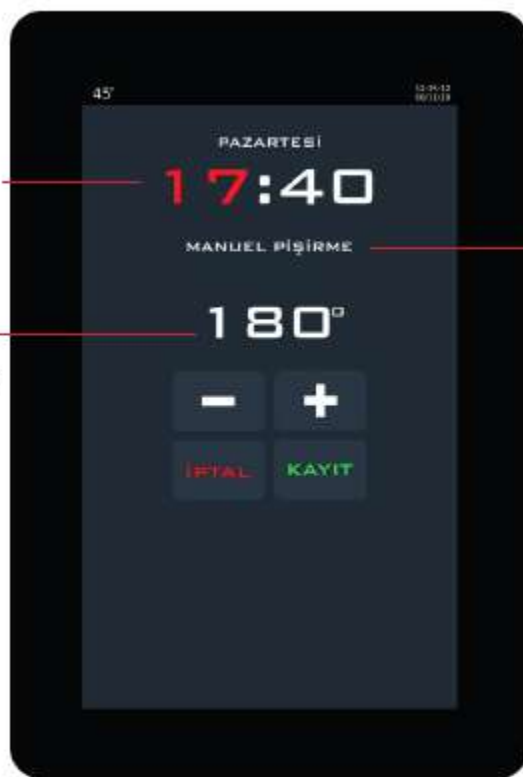


Автоматический запуск

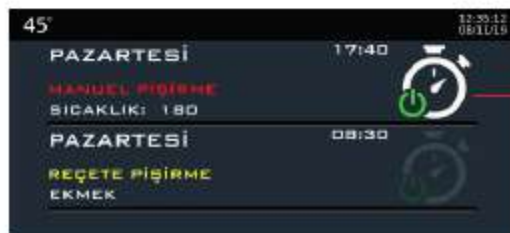
Используется для программирования запуска печи в определенное время

Время автоматического запуска

Верхняя температура
При ручном
приготовлении
устанавливается верхний
уровень температуры



Рецепт/Ручное
приготовление
Используется для
выбора рецепта или
параметров ручного
приготовления при
автоматическом
запуске



Активация режима
автоматического
запуска

Параметры:

Lamp Duration

Время, в течение которого лампа остается включенной после включения. Регулируется в секундах от 0 до 99. Если настройка установлена на ноль, лампа не выключится автоматически.

Lamp Flasher

Если необходимо мигание лампы в случае тревоги или неисправности, необходимо установить данный параметр в положение – “On”.

Flasher On Time (Sec)

Это время, в течение которого лампа горит в режиме мигания. Время можно установить от 1 до 10 секунд.

Flasher Off Time (Sec)

Это время, в течение которого лампа не горит в режиме мигания. Время можно установить от 1 до 10 секунд.

Button Sound

Включение или выключение звука нажатия клавиш.

Alarm

Включение или выключение звукового сигнала об окончании процесса приготовления.

Language

Изменение языка оборудования. Доступен Английский и Турецкий язык.

Password

Для входа в параметры оборудования будет необходим пароль.

Steam Maximum Set

Здесь задается максимальное заданное значение количества пара. Этот параметр регулируется от 0 до 99

Steam Ready Temperature

Устанавливает минимальную температуру печи для возможности подачи пара.

Steam Ready Sensor (Not Used For Now)

Датчик готовности пара (пока не используется)

Coolant Temperature

После включения охлаждения температура в печи будет поддерживаться до тех пор, пока не упадет до установленной здесь температуры.

Fan Direction

Здесь можно настроить одно- или двунаправленный режим работы вентилятора.

Fan Right Time (Sec)

Время работы вентилятора в правую сторону. Параметр регулируется от 5 до 999 секунд.

Fan Left Time (Sec)

Время работы вентилятора в левую сторону. Параметр регулируется от 5 до 999 секунд.

Fan Waiting Time (Sec)

Время остановки вентилятора перед сменой положения. Параметр регулируется от 1 до 99 секунд.

Aspirator Time (Sec)

После включения вентилятор работает в течении установленного здесь времени, а затем отключается.

Turntable

С помощью данного параметра включается и выключается функция поворота стола.

Rotating Direction

Здесь настраивается функция однонаправленной или двунаправленной работы поворотного стола.

Rotary Table Right Time (Min)

Время работы стола в правую сторону. Параметр регулируется от 1 до 999 минут.

Rotary Table Left Time (Min)

Время работы стола в левую сторону. Параметр регулируется от 1 до 999 минут.

Rotary Table Waiting Time (Sec)

Время остановки стола перед сменой положения. Параметр регулируется от 1 до 99 секунд.

Rotary Table Sensor

Если этот параметр активен (ON), стол продолжает вращаться при открытии двери до тех пор, пока его не остановит датчик положения. Если неактивен (OFF) стол будет останавливаться при открытии двери.

Electric / Gas

Здесь устанавливают вид системы нагрева – от газа или электричества.

Heating Hysteresis

Указывает необходимую разницу температур от заданного значения до реального для включения нагрева.

Oven Temperature Maximum Set

Максимальная температура печи. Может быть установлена от 0 до 400°C.

Burner Reset Time

Устанавливает время перезапуска газовой горелки, при её аварийном отключении. Время регулируется от 1 до 99 секунд.

Legalization

Отключение этого параметра удаляет настройки ферментации.

Lightning Sensor

Выбор датчиков для контроля параметров ферментации.

Lightning Lamp

Включает или выключает лампу в камере ферментации.

Hopper Filling Time (Sec)

Это максимальное время заполнения камеры ферментации. Если камера не заполнится вовремя появится сообщение об ошибке.

Klape

Включает или выключает использование заслонки.

Ошибки:

Ошибка	Объяснение	Примечание
E01 – CONNECTION FAULT	Нет связи между модулями печи	Необходимо проверить наличие соединений между модулями печи
E02 – TC1 FAULT	Неисправность термопары печи	Проверьте термопару печи и её соединение
E03 –		
E04 – TC3 ARIZASI	Неисправность термопары камеры ферментации	Проверьте термопару печи камеры ферментации
E05 – MEDIA SENSOR FAILURE	Неисправность датчика измерения окружающей температуры	Проверьте датчик температуры окружающей среды
E06 – GENERAL FAULT	Обратитесь в сервисный центр для устранения данной ошибки	
E07 – BURNER FAULT	Сигнал неисправности горелки	Перезапустите горелку
E08 – SENSOR FAILURE	Отказ датчика камеры ферментации	Проверьте датчик камеры ферментации
E09 – HOPPER FILLING FAILURE	Ошибка заполнения камеры ферментации.	Проверьте присоединение воды.

4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом! **Важно!** Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить оцутимое количество ценных материалов.

5. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие. Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

- Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.
- Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:
 - оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями официально аккредитованной, для данного типа работ, организацией;
 - обслуживание оборудования должно проводиться официально аккредитованной, для данного типа работ, организацией;
 - оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции;
 - не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.
 - осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.
- Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:
 - любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);
 - частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
 - любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
 - любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
 - частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
 - прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установки оборудования.
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.

- Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

Заказ запасных частей

