

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЗАПАСНЫМ ЧАСТЯМ

РОТАЦИОННО-КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ PMRC 10-15



Fırıncının Dostu



PORLANMAZ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

РОТАЦИОННО-КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

PMRC 10, PMRC 15

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И
ЗАПАСНЫМ ЧАСТЯМ**

PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞAAT

HIRDAVAT SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!	6
1 ВВЕДЕНИЕ	7
1.1 Общие сведения о ротационно-конвекционной печи Porlanmaz	7
1.2 Общий вид.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
1.3 Принцип работы оборудования.....	10
1.4 Технические характеристики оборудования.....	11
1.5 Система безопасности	14
1.6 Инструкция по технике безопасности.....	14
1.7 Краткое описание таблички с данными печи	16
1.8 Упаковка	17
2 МОНТАЖ.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
2.1 Требования по монтажу	17
2.2 Перемещение.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
2.3 Подключение печи	19
2.4 Требования по установке печи	22
2.5 Электрическая схема	24
2.6 Управление оборудованием и подготовка к производству	28
3 РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	28
3.1 Компоненты управления.....	28
3.1.1 Устройство контроля управления температурой и его настройка	28
3.1.2 Кнопка аварийной остановки.....	28
3.2 Панель управления	29
3.3 Работа печи.....	31
3.4 Предупреждение об опасных случаях	33
3.5 Эффективное использование электроэнергии	34
3.6 Ошибки при использовании оборудования	35
4 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	36
4.1 Инструкция по техническому обслуживанию и чистка оборудования.....	36
4.2 Причины неисправности и методы их устранения	38
5 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	42
6 СРОКИ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ.....	45
7 АВТОРИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИС	47

ИЗОБРАЖЕНИЯ

Рисунок 1 Общий вид PMRC 10	7
Рисунок 2 Общий вид PMRC 15	9
Рисунок 3 Размеры PMRC 10	11
Рисунок 4 Размеры PMRC 15	11
Рисунок 5 Размеры полки PMRC 10.....	13
Рисунок 6 Размеры тележки PMRC 15	13
Рисунок 7 Предупредительные знаки	15
Рисунок 8 Шильдик PMRC 10.....	16
Рисунок 9 Шильдик PMRC 15.....	16
Рисунок 10 Перемещение вилочным погрузчиком.....	18
Рисунок 11 Перемещение гидравлической тележкой.....	18
Рисунок 12 Перемещение краном.....	19
Рисунок 13 Монтажные соединения 10 этажной печи -1	20
Рисунок 14 Монтажные соединения 10 этажной печи -2.....	21
Рисунок 15 Монтажные соединения 15 этажной печи -2.....	21
Рисунок 16 Монтажные соединения 15 этажной печи -1	22
Рисунок 17 Монтажные зазоры.....	23
Рисунок 18 Схема питания	24
Рисунок 19 Схема управления	25
Рисунок 20 Схема управления -II	26
Рисунок 21 Схема панели	27
Рисунок 22 Кнопка аварийной остановки.....	28
Рисунок 23 Панель управления печи.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

ТАБЛИЦЫ

Таблица 1 Перечень частей PMRC 10	8
Таблица 2 Перечень частей PMRC 15	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
Таблица 3 Технические характеристики.....	12
Таблица 4 Минимальное расстояние для монтажа.....	23
Таблица 5 Инструкция по эксплуатации	36
Таблица 6 Возможные неисправности и методы их устранения	41
Таблица 7 Запасные части	44

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за выбор оборудования Porlanmaz Bakery Machinery. Данное руководство Porlanmaz Bakery Machinery, было подготовлено для того, чтобы обеспечить правильное использование оборудования, получить желаемую производительность от оборудования, предотвратить проблемы, основанные на незнании, ознакомить вас с методами эксплуатации и обслуживания печи.

Porlanmaz Bakery Machinery не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям и окружающей среде в результате невыполнения обязательств, указанных в руководстве пользователя, а также неправильного использования печи. В случае сомнений, или неуверенности в использовании оборудования, позвоните и проконсультируйтесь с авторизованной службой. Следуйте указаниям предупреждений и предупредительных надписей на оборудовании.

PORLANMAZ BAKERY MACHINES оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

PORLANMAZ BAKERY MACHINERY

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Прочтите руководство перед вводом оборудования в эксплуатацию.
- Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает инструкции, указанные в данном руководстве.
- PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть в результате неправильного использования печи.
- Техническое обслуживание и ремонт осуществляются только уполномоченным сервисным персоналом.
- PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, возникающие в результате неправильного применения электроэнергии.
- Данное устройство должно устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Эти инструкции действительны только в том случае, если на устройстве указан код страны. Если на устройстве нет соответствующего кода, обратитесь к техническим инструкциям, для того, чтобы адаптировать устройство к условиям использования в данной стране.
- Устройство должно использоваться с установленной вытяжкой, обеспечивающей непрерывную проходимость воздуха.
- Не используйте устройство на влажной поверхности пола и в условиях высокой влажности.
- Данное руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию защищено авторским правом. Оно не может быть скопировано, изменено или предоставлено третьим лицам без письменного разрешения PORLANMAZ MAKİNE TEKS. İNŞ. HIR. SAN. LTD. ŞTİ.
- PORLANMAZ оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

1 ВВЕДЕНИЕ

1.1 Общие сведения о ротационно-конвекционной печи Porlanmaz

Конвекционная печь из нержавеющей стали специально разработана для производства мелкоштучных кондитерских изделий, а также сэндвич-хлебов для кондитерских, ресторанов, гостиниц и пекарен. Циркуляция горячего воздуха в 10-этажной конвекционной печи обеспечивается с помощью циркуляционного вентилятора, который равномерно распределяет воздух по всему объему камеры. В печи используется каскадная система выработки пара. Камера сгорания изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, устойчивой к нагреву. В нижней части печи располагается расстойная камера, обеспечивающая подходящую влажную среду для расстойки теста на закваске.

Печь может быть, как газовой, так и электрической.

По такому же принципу работает 15-этажная конвекционная печь. Циркуляция горячего воздуха также равномерно распределяется по всему объему камеры выпечки.

1.2 Общий вид

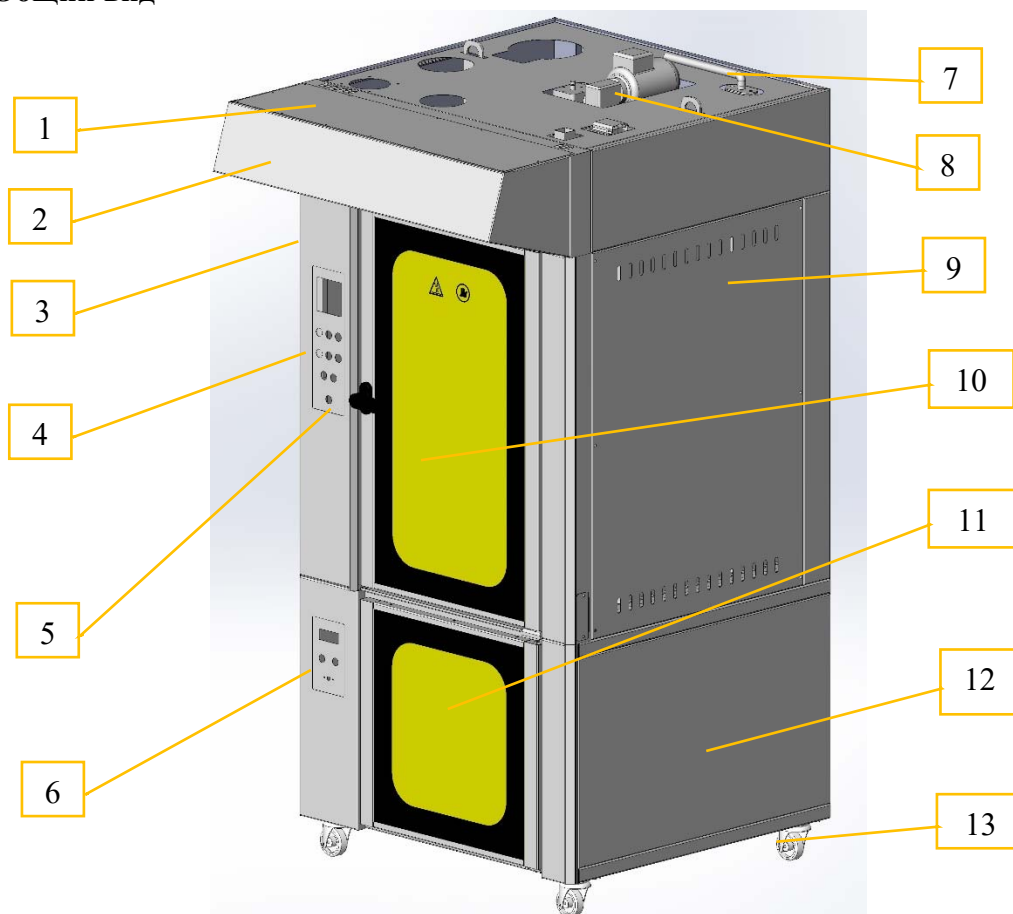


Рисунок 1 Общий вид PMRC 10

Номер части	Часть/Складской код	Часть/Название
1	102.202	Верхняя часть вытяжки
2	102.149	Передняя часть вытяжки
3	102.148	Крышка панели
4	102.233	Панель управления печи
5	102.056	Ручка печи
6	102.232	Панель управления расстоечного шкафа
7	103.235	Очиститель воды (смягчитель)
8	102.004	Редуктор
9	102.182	Наружная крышка
10	102.058	Стекло печи
11	102.060	Стекло расстоечной камеры
12	102.172	Боковая крышка расстоечной камеры
13	Tkr_023	Колесо

Таблица 1 Перечень частей PMRC 10

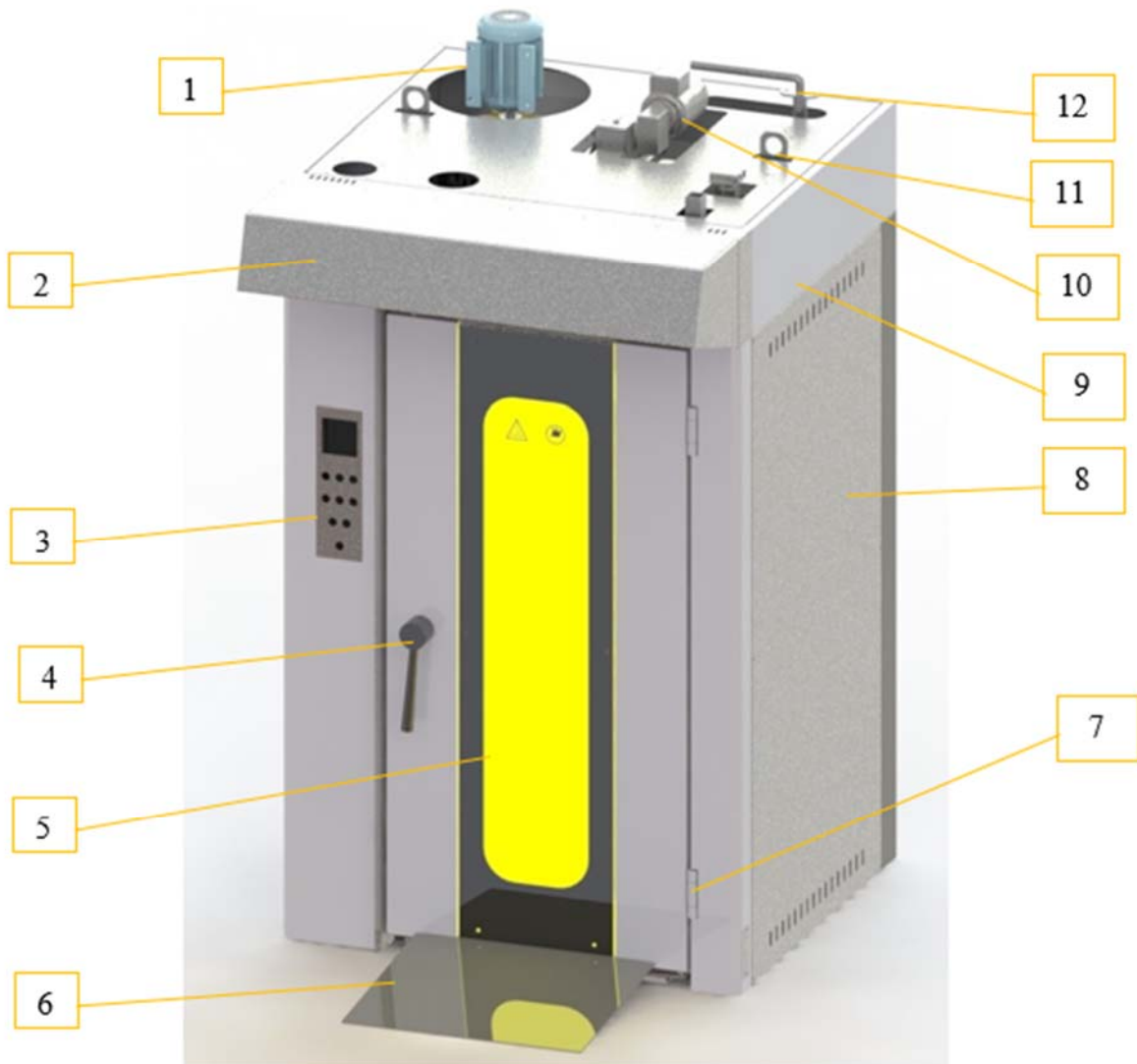


Рисунок 2 Общий вид PMRC 15

Номер части	Часть/Складской код	Часть/Название
1	35603331232	Двигатель вентилятора
2	116.149	Передняя часть вытяжки
3	102.233	Панель управления
4	31004001	Ручка двери
5	116.191	Стекло печи
6	116.152	Пандус
7	116.M062	Петля двери
8	116.182	Боковая панель корпуса
9	116.144	Верхняя часть корпуса
10	116.M004	Двигатель редуктора
11	102.199	Крюк для перемещения
12	102.048	Очиститель воды (смягчитель)

Таблица 2 Перечень частей PMRC 15

1.3 Принцип работы оборудования

Циркуляция горячего воздуха обеспечивается двумя вентиляторами внутри, которые равномерно распределяют воздух по всему объему камеры выпечки.

Благодаря кассетной системе парообразования обеспечивается высокая подача пара на выпекаемую продукцию.

1.4 Технические характеристики оборудования

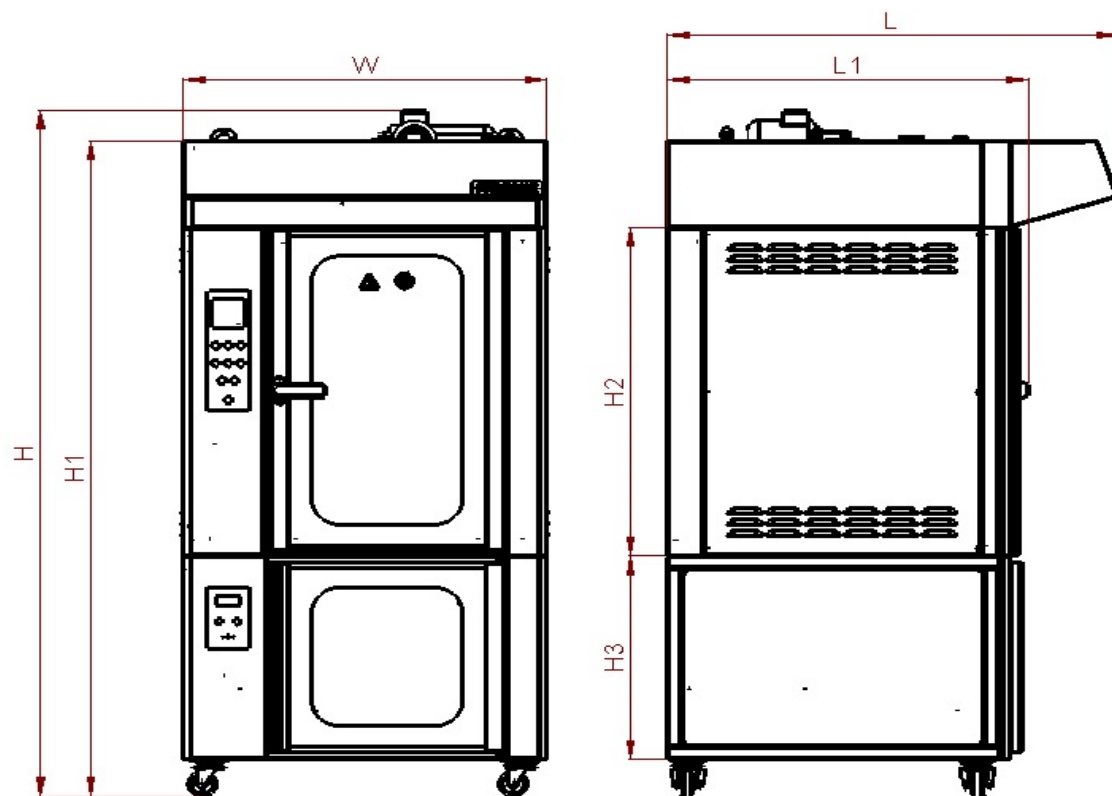


Рисунок 3 Размеры PMRC 10

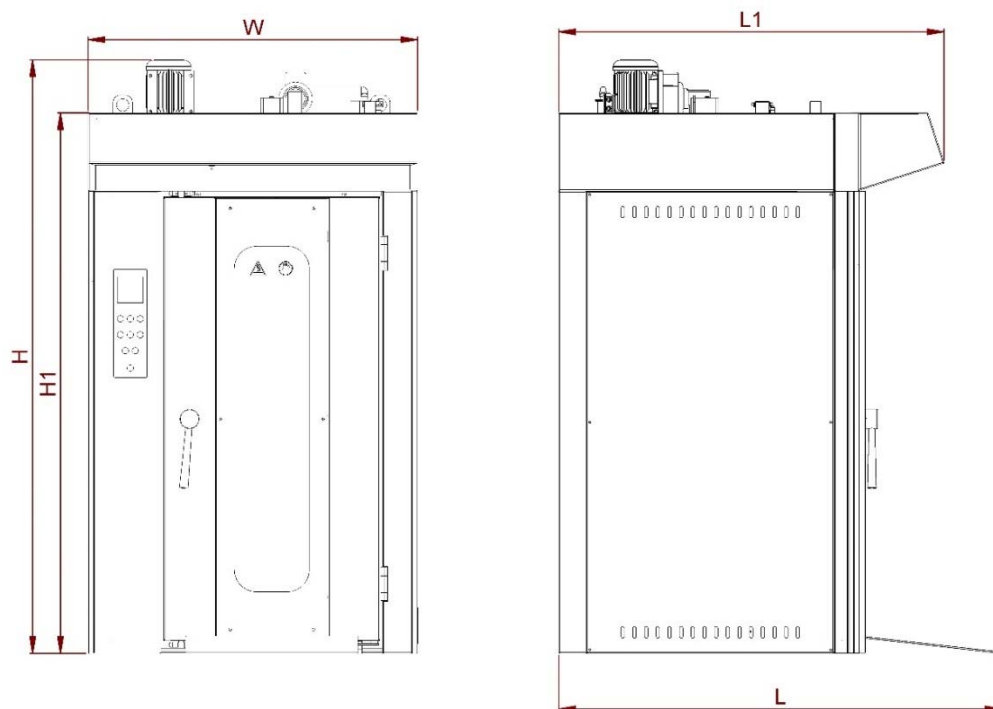


Рисунок 4 Размеры PMRC 15

Наименование	Ед. изм.	PMRC 10	
Количество противней	шт.	10	
Размеры противней	см	40x60 46x66*	
Расстояние между противнями	мм	80	
Ширина (Ш)	мм	1050	
Длина (Д)	мм	1450	
Высота (В)	мм	1450	
Система управления		Аналоговая, цифровая или сенсорная	
Источник энергии		Электрическая	Газовая
Электрическая мощность	КВт	24	1,5
Напряжение	В / Гц	380 / 50	220 / 50
Потребление газа / давление	м³/ч (мбар)	-	1 (20)
Тепловая мощность	ккал/ч	-	20000
Вес печи	кг	310	330
Электрическая мощность расстоечного шкафа	КВт	3	3
Высота расстоечного шкафа (В1)	мм	600	600
Вес расстоечного шкафа	кг	50	50

Наименование	Ед. изм.	PMRC 15	
Количество противней	шт.	15	
Размеры противней	см	40x60 46x66*	
Расстояние между противнями	мм	80	
Ширина (Ш)	мм	1220	
Длина (Д)	мм	1220	
Длина (Д1)	мм	940	
Длина (Д2)	мм	1310	
Высота (В)	мм	1910	
Высота (В1)	мм	1660	
Макс. температура	°C	300	
Система управления		Аналоговая, цифровая или сенсорная	
Источник энергии		Электрическая	
Электрическая мощность	КВт	35	
Напряжение	В / Гц	380 / 50	
Вес печи	кг	720	

Таблица 3 Технические характеристики

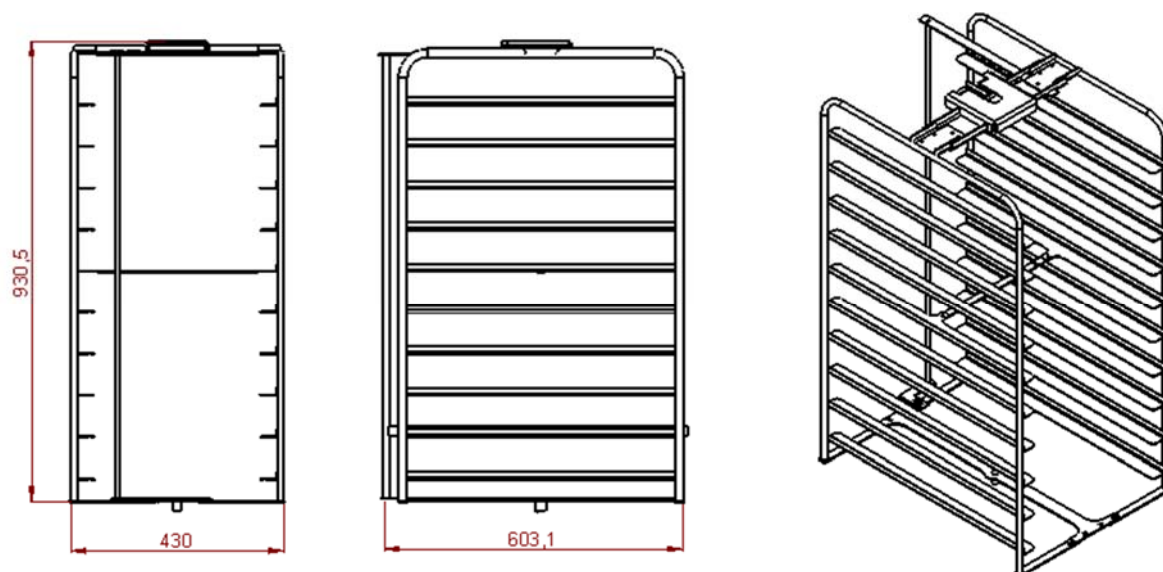


Рисунок 5 Размер полки PMRC 10

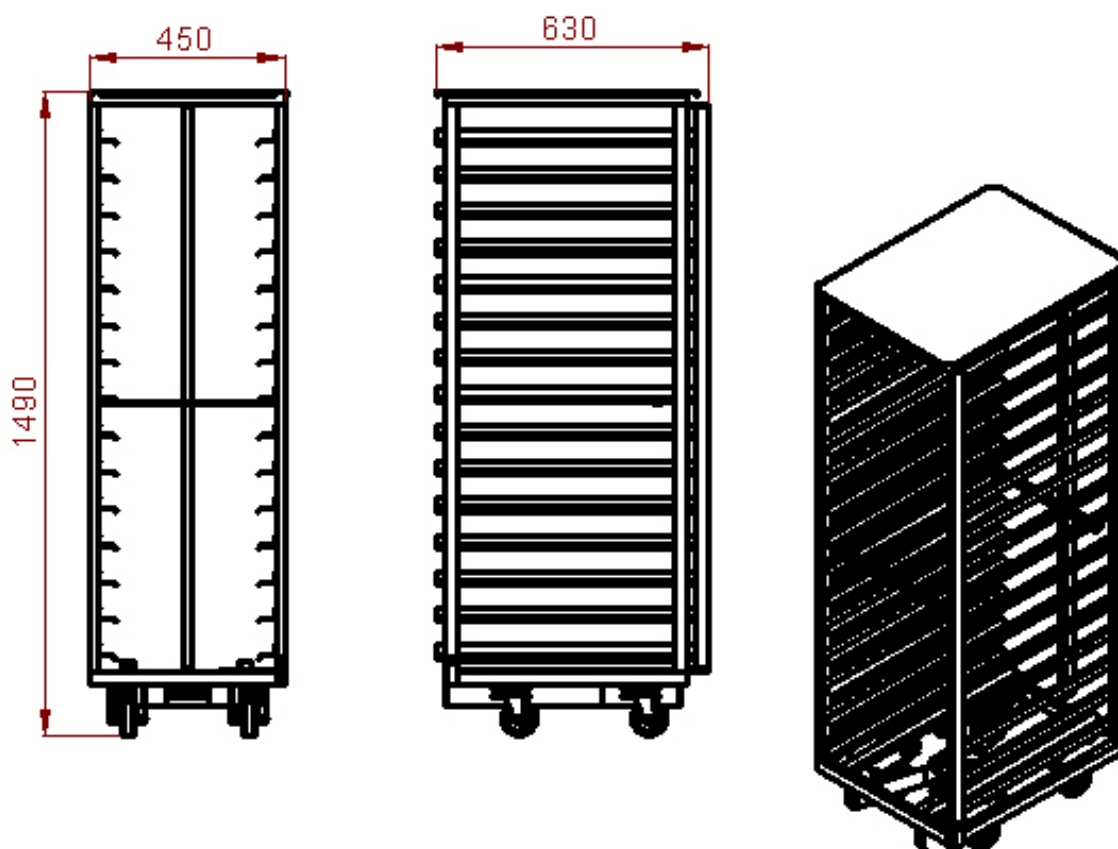


Рисунок 6 Размер тележки PMRC 15

1.5 Система безопасности

Печь оснащена системой безопасности для предотвращения функциональных сбоев. Схема питания защищена от перегрузки напряжения, короткого замыкания и теплового тока.

На панели управления есть красная кнопка аварийной остановки, чтобы полностью остановить работу печи в случае аварийной ситуации. Все электрические проводники заземлены в соответствии с директивой о машинном оборудовании и директивой о низком напряжении. Кроме того, на основных компонентах печи имеются информационные, предупреждающие и предупредительные надписи.

Питание платы и трансформатора в электрической панели заземлено 24В, в связи с чем имеется защита для пользователя. Благодаря изоляции поверхности оборудования в местах высокой температуры, обеспечена тепловая безопасность.

Защита двигателя. Оборудование автоматически останавливается при нагрузке двигателя.

Движущиеся части герметично закрыты, чтобы исключить риск контакта с движущимися и вращающимися частями. Движущиеся части внутри станины машины покрыты защитным листом. Оборудование изготовлено в соответствии с условиями шумоизоляции.

Все электрические и электронные материалы многоярусной печи на каменной основе защищены в электрической панели в соответствии с типом IP 54 по стандарту CEI EN 60204-1: 2016. Для предотвращения поражения электрическим током были соблюдены критерии безопасности, указанные в правилах электромагнитной совместимости 2014/30/EU, директиве о низком напряжении 2014/35/EU и директиве о газовых горелочных устройствах 2016/426/EU.

1.6 Инструкция по технике безопасности

- Данное оборудование должно устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемой помещении. Перед установкой и использованием данного оборудования необходимо ознакомиться с инструкцией.
- Инструкции действительны только в том случае, если на устройстве указан код страны. Если на устройстве нет соответствующего кода, обратитесь к техническим инструкциям, для того, чтобы адаптировать устройство к условиям использования в вашей стране.
- Данное оборудование должно использоваться с установленной вытяжкой, обеспечивающей постоянную тягу.
- В случае возникновения пожара по какой - либо причине нажмите кнопку аварийной остановки. Отсоедините электрическое питание оборудования (обесточьте).
- В случае утечки газа, перекройте подачу газа от системы снабжения. Свяжитесь с авторизованным сервисом.
- Техническое обслуживание и ремонт оборудования должны выполняться только уполномоченным сервисным персоналом.
- Не используйте оборудование на влажной поверхности пола и в условиях повышенной влажности.

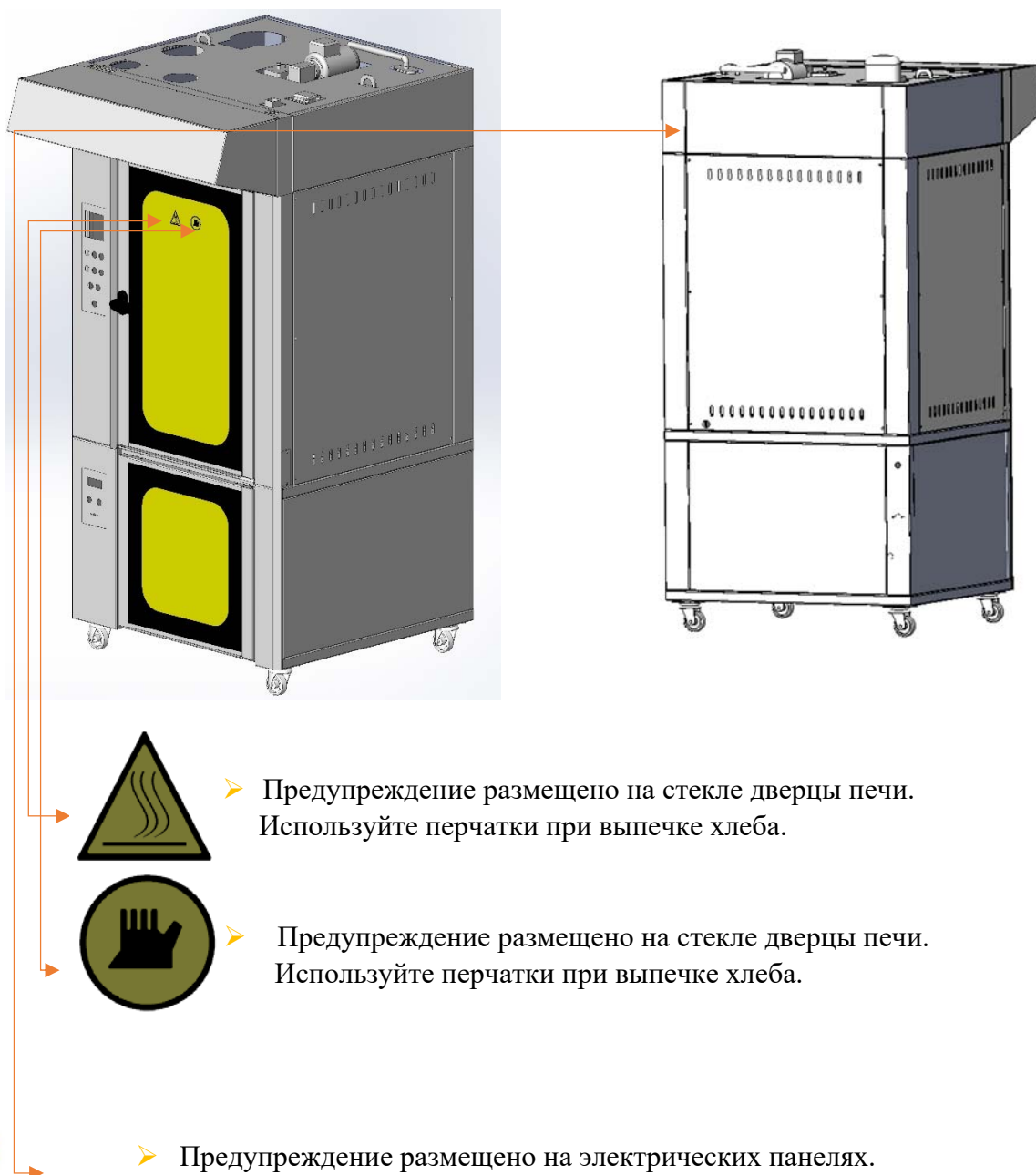


Рисунок 7 Предупредительные знаки

1.7 Краткое описание таблички с данными печи

PORLANMAZ
bakery machinery

PORLANMAZ MAKİNA METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ
Fevzi Çakmak Mah. Kosgep Cand. 10643 Sok NO:33-35 Karatay/ KONYA/TÜRKYE
TEL: +90 332 251 03 18 FAX: +90 332 2510319 E-Mail : info@porlanmaz.com

Cihaz Tanımı	KONVEKSİYONLU FIRIN	
Model	PMRC 10	
Tip	A3	Ebat:1050X1450X1450
Product ID No	1984CU0355	Ağırlık:330 kg
ΣQn kW (Hi)	23	Gaz Girişi : 1/2 "
Seri No		Gaz Tüketimi:2,386 m³/h
Üretim Tarihi	2019	
CAT.	I2E,I2H	
 1984 -19	DE,AT,GB,CZ,DK,EE,FI,FR,HR,NL,ES,IE,SE,CH,IT,CY,LV,LT,LU,HU, NO,PT,PL,RO,SK,SI,GR,TR	
Gaz Basıncı G20 - 20 mbar	Elektrik Voltaj	220/400 V 50 Hz

Bu cihaz mevcut düzenlemelere uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi bir şekilde havalandırılan yerde kullanılmalıdır. Bu cihaz kurulmadan ve kullanılmadan önce talimatlara bakılmalıdır.

Рисунок 8 Шильдик PMRC 10

PORLANMAZ
bakery machinery

PORLANMAZ MAKİNA METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ
Fevzi Çakmak Mah. Kosgep Cand. 10643 Sok NO:33-35 Karatay/ KONYA/TÜRKYE
TEL: +90 332 251 03 18 FAX: +90 332 2510319 E-Mail : [http : info@porlanmaz.com](mailto:info@porlanmaz.com)

Cihaz Tanımı	KONVEKSİYONLU FIRIN	
Model	PMRC 15	
Tip	A3	Ebat:1220X1220X1910
Product ID No	1984CU0355	Ağırlık:720 kg
ΣQn kW (Hi)	30	Gaz Girişi : 1/2 "
Seri No	126	Gaz Tüketimi:3,068 m³/h
Üretim Tarihi	2019	
CAT.	I2E,I2H	
 1984 -19	DE,AT,GB,CZ,DK,EE,FI,FR,HR,NL,ES,IE,SE,CH,IT,CY,LV,LT,LU,HU, NO,PT,PL,RO,SK,SI,GR,TR	
Gaz Basıncı G20 - 20 mbar	Elektrik Voltaj	380 V 50 Hz

Bu cihaz mevcut düzenlemelere uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi bir şekilde havalandırılan yerde kullanılmalıdır. Bu cihaz kurulmadan ve kullanılmadan önce talimatlara bakılmalıdır.

Рисунок 9 Шильдик PMRC 15

1.8 Упаковка

Ротационно-конвекционная печь поставляется с завода в упаковке. Были приняты необходимые меры для обеспечения влажности воздуха в упаковке. Изучите информацию и маркировку на упаковке.

2 МОНТАЖ

2.1 Требования по монтажу

- Пользователь несет ответственность за заземление оборудования и подключение к электричеству. Все электрические установки должны производиться уполномоченными и компетентными лицами.
- Авторизованная служба нашей компании вправе отказаться от установки и ввода в эксплуатацию оборудования в случае, если не будут соблюдены все условия безопасности по установке, при этом будет составлен отчет о любых недостатках и ответственность за выявленные недостатки будет полностью возлагаться на пользователя в случае возникновения каких-либо проблем.
- При выборе места установки печи и поверхности, на которой печь будет установлена, следует учитывать размеры и вес печи, а также монтажные соединения, такие как топливо, вода, электричество и дымоход, исходя из наших рекомендаций.
- Печь должна быть установлена на ровном и горизонтальном полу, предварительно подготовленным пользователем, учитывая легкость подключения воды, топлива, электричества и сточных вод. Никакие детали не должны попасть под нижнюю часть печь во время сборки.

2.2 Перемещение

Печь упакована с учетом обеспечения защиты от царапин и повреждений в момент перемещения. Вес печи модели PMRC 10 составляет 310 (330) кг, вес модели PMRC 15 составляет 720 кг. Перемещение печи при помощи вилочного погрузчика изображено на Рисунке 10, при помощи гидравлической тележки на Рисунке 11, при помощи крана на Рисунке 12.

- Листы корпуса печи обернуты защитным нейлоном.
- Во время погрузки оборудования на соответствующее транспортное средство необходимо обеспечить защиту от трения и сильных ударов.
- При погрузке и разгрузке оборудования, краном или вилочным погрузчиком должен управлять квалифицированный оператор.
- Никогда не стойте под оборудованием.
- При перемещении оборудования краном, необходимо использовать цепь или стальной трос, способный выдержать вес оборудования.
- Необходимо соблюдать осторожность, чтобы предотвратить попадание пыли и воды во время транспортировки. Для этого необходимо принять все необходимые меры предосторожности.

- При перемещении вилочным погрузчиком, оборудование должно подниматься ровно по центру.
- Убедитесь, что детали оборудования загружены, перемещены и выгружены без повреждений.
- При перемещении печей, необходимо соблюдать правила техники безопасности на рабочем месте.

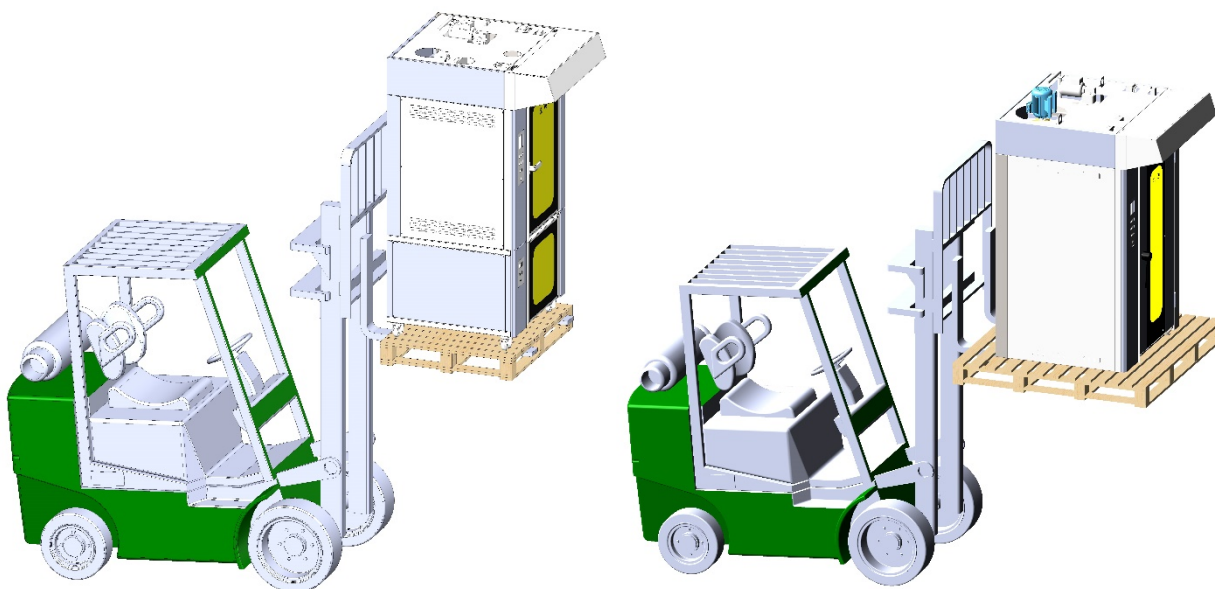


Рисунок 10 Перемещение вилочным погрузчиком



Рисунок 11 Перемещение гидравлической тележкой

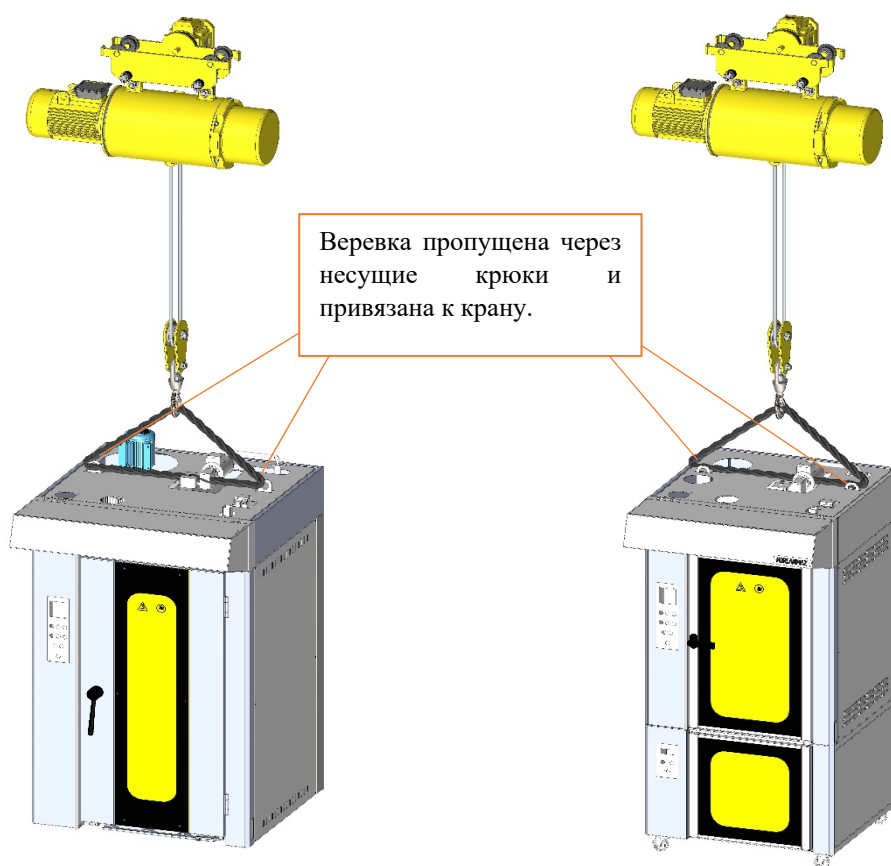


Рисунок 12 Перемещение краном

Проверьте прочность троса перед перемещением. Выберите трос, который может выдержать указанный вес оборудования. PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть из-за выбора неподходящих лебедок или тросов в процессе погрузочно-разгрузочных работ.

2.3 Подключение печи

Электрическое соединение должно быть 3 * 380 В переменного тока с частотой 50 Гц. При подключении к электричеству следует учитывать порядок фаз. Электрическое питание оборудования осуществляется с помощью электрического кабеля, расположенного в задней части оборудования. Необходимо проверить соответствие напряжения панели основному напряжению. Когда требуется подключение к оборудованию, устанавливается ручной выключатель для отключения машины от магистральной сети. Электробезопасность гарантируется, если печь эффективно заземлена в соответствии с действующими инструкциями.

Монтаж электрики для подключения печи должен быть произведен заказчиком, до того как печь будет установлена. Проводка должна быть проложена под штукатуркой или скрыта коробами рядом с печью. Необходимо установить выключатель или предохранитель, который подает электрическую энергию в печь. Все кабели, соединяющие панель печи и прочие элементы являются термостойкими.

Для подключения воды необходимо установить запорный клапан между оборудованием и трубой водоснабжения.

- Мы рекомендуем использовать воду с уровнем от 2 до 5ftH. Также рекомендуется использовать гибкий шланг.
- Перед подключением проверьте, нет ли в водопроводных трубах утечки.
- Используйте гибкую термостойкую трубу для дренажа (макс. длина = 2 м).

Примечание: неправильный дренаж может вызвать неприятные запахи в камере выпечки.

Задний вид:

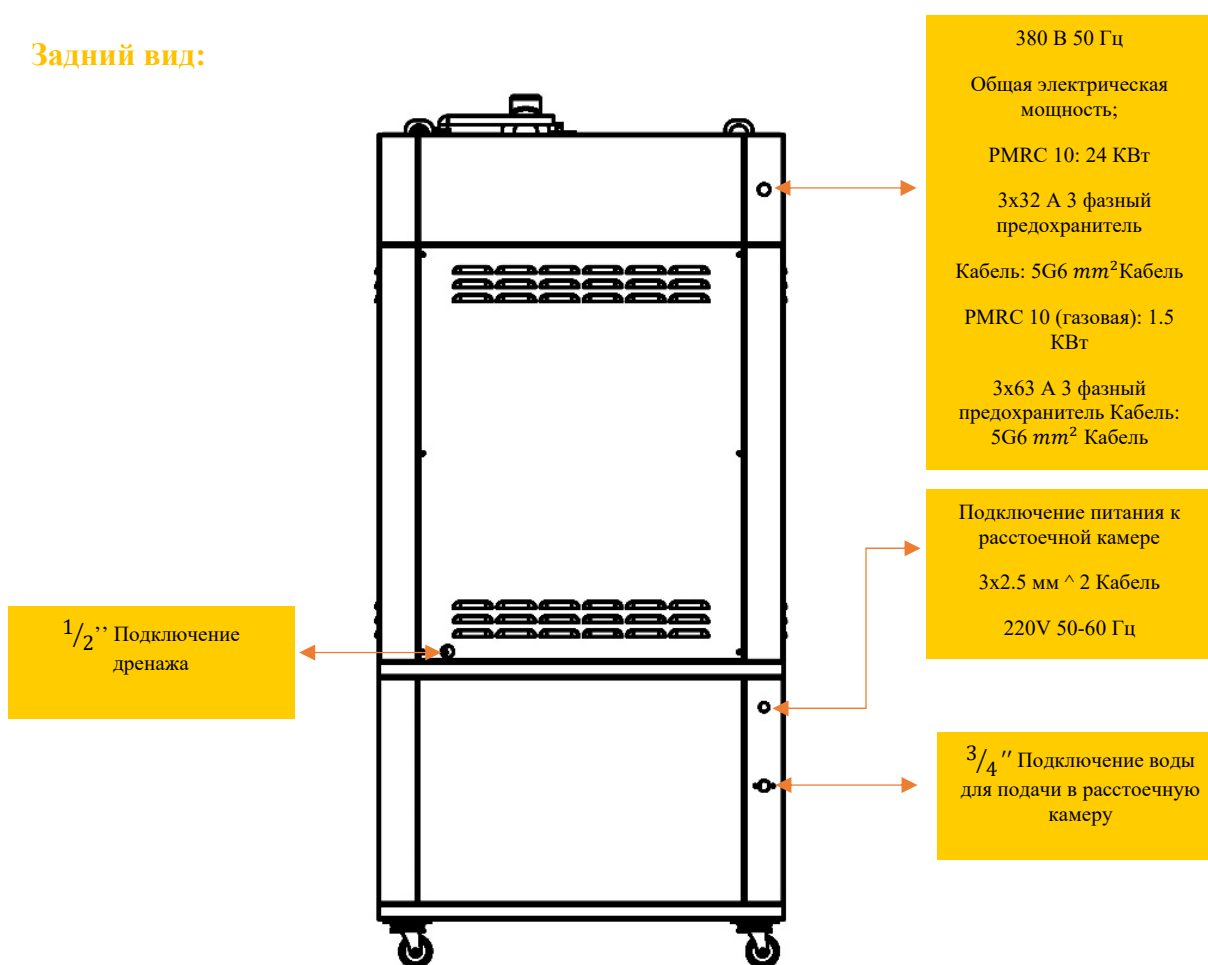
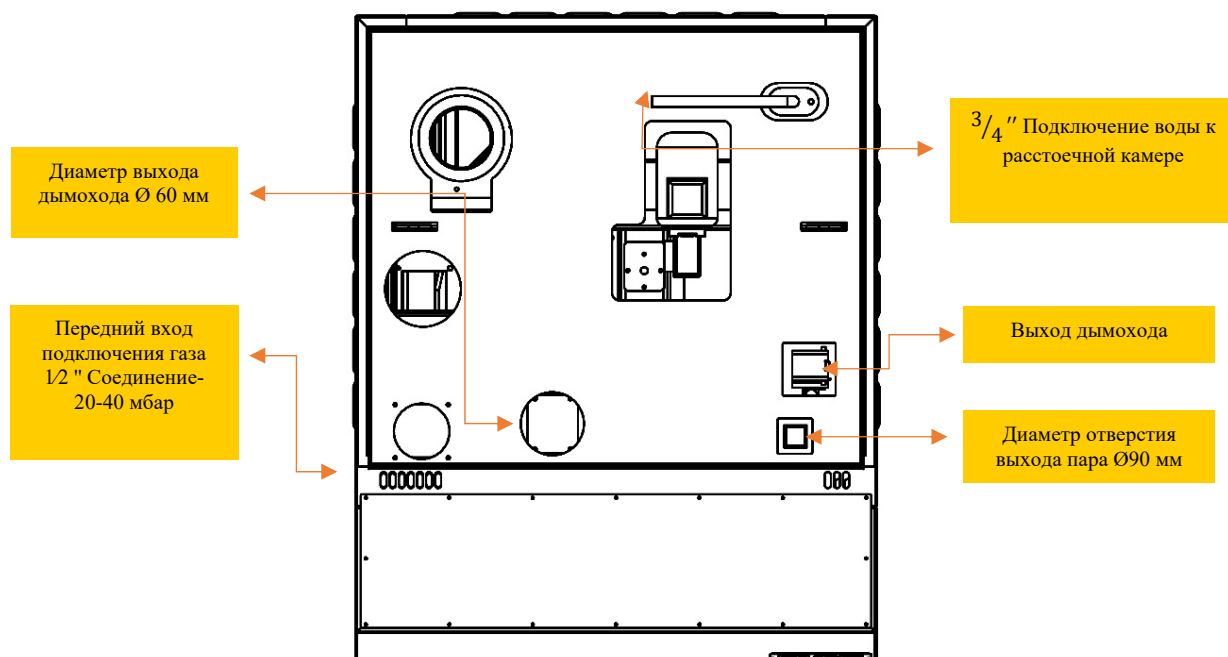
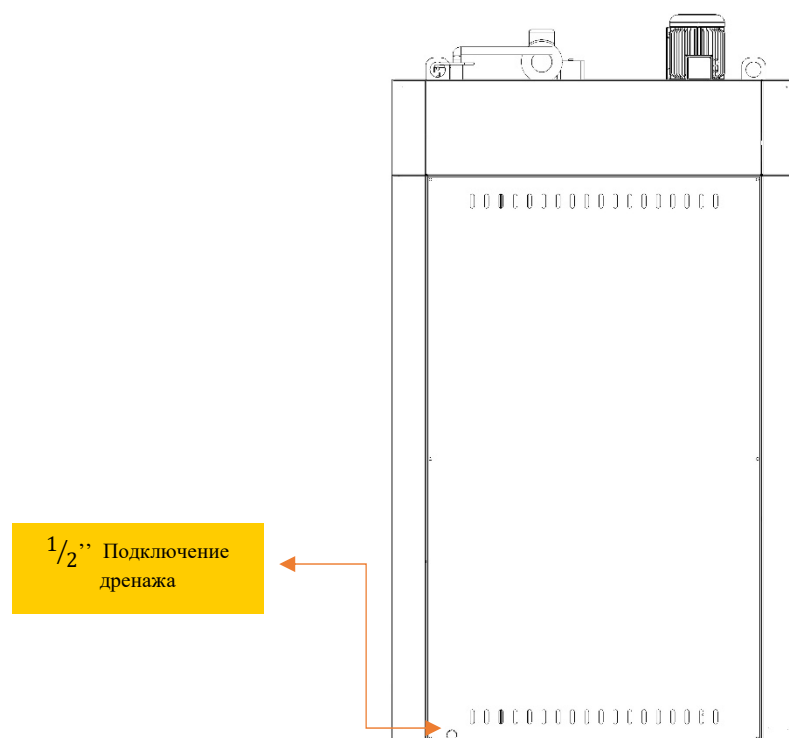
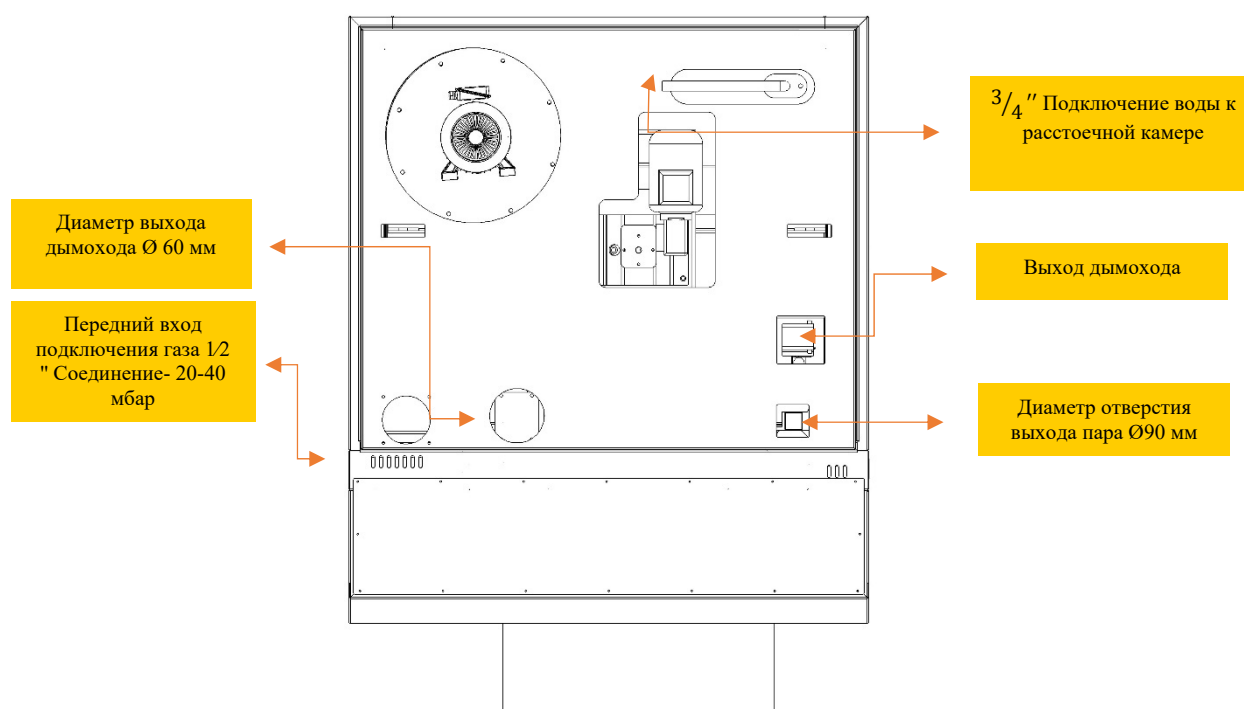


Рисунок 13 Монтажные соединения 10 этажной печи -1

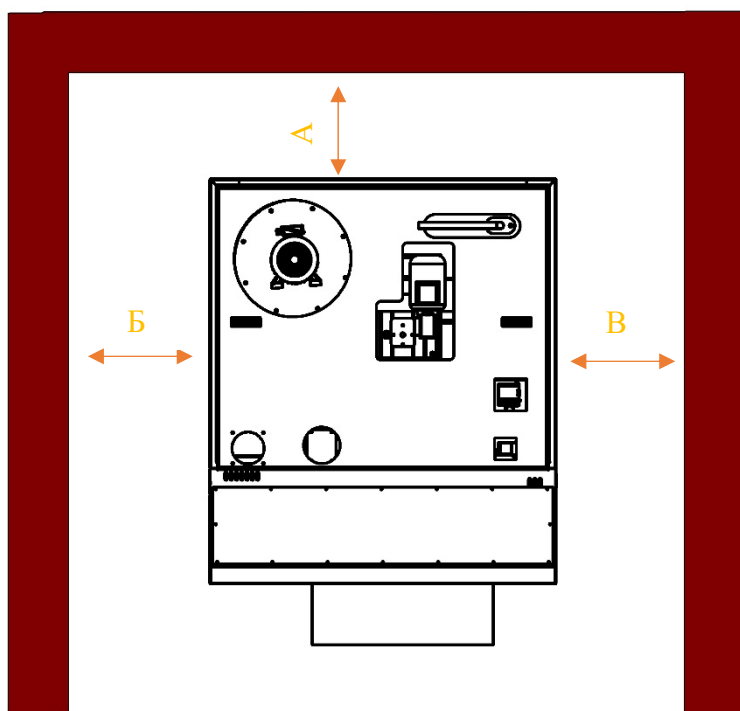
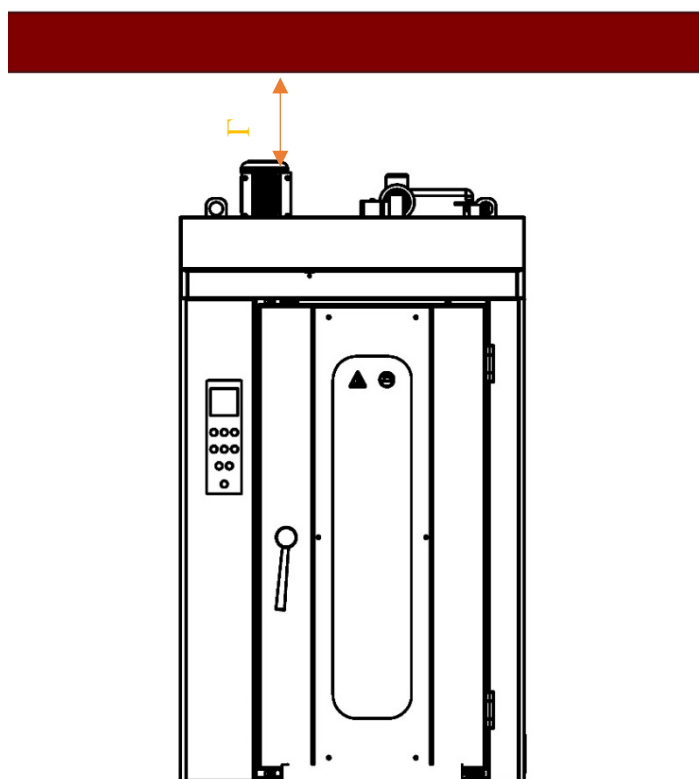
Вид сверху:**Рисунок 14** Монтажные соединения 10 этажной печи -2**Задний вид:****Рисунок 15** Монтажные соединения 15 этажной печи -2

Вид сверху:**Рисунок 16** Монтажные соединения 15 этажной печи -1**2.4 Требования по установке печи**

Место, где будет установлена ротационная печь должна быть безопасной. Место установки печи должно быть надлежащим образом проветриваемо и освещено. Температура в помещении должна быть не менее +5 ° С и не более +50 ° С. Влажность воздуха 30% - 80%.

Выравнивание уровня ротационной стеллажной печи во время монтажа позволит свести к минимуму неполадки в работе оборудования.

Перед установкой пользователь должен подготовить необходимое место для установки печи. На рис.16 и табл. 4 показаны минимальные расстояния, необходимые для установки печи.

Вид сверху:**Вид спереди:**

Буква	Минимальное расстояние (мм)
А	100
Б	400
В	100
Г	500

Таблица 4 Минимальное расстояние для монтажа

Рисунок 17 Монтажные зазоры

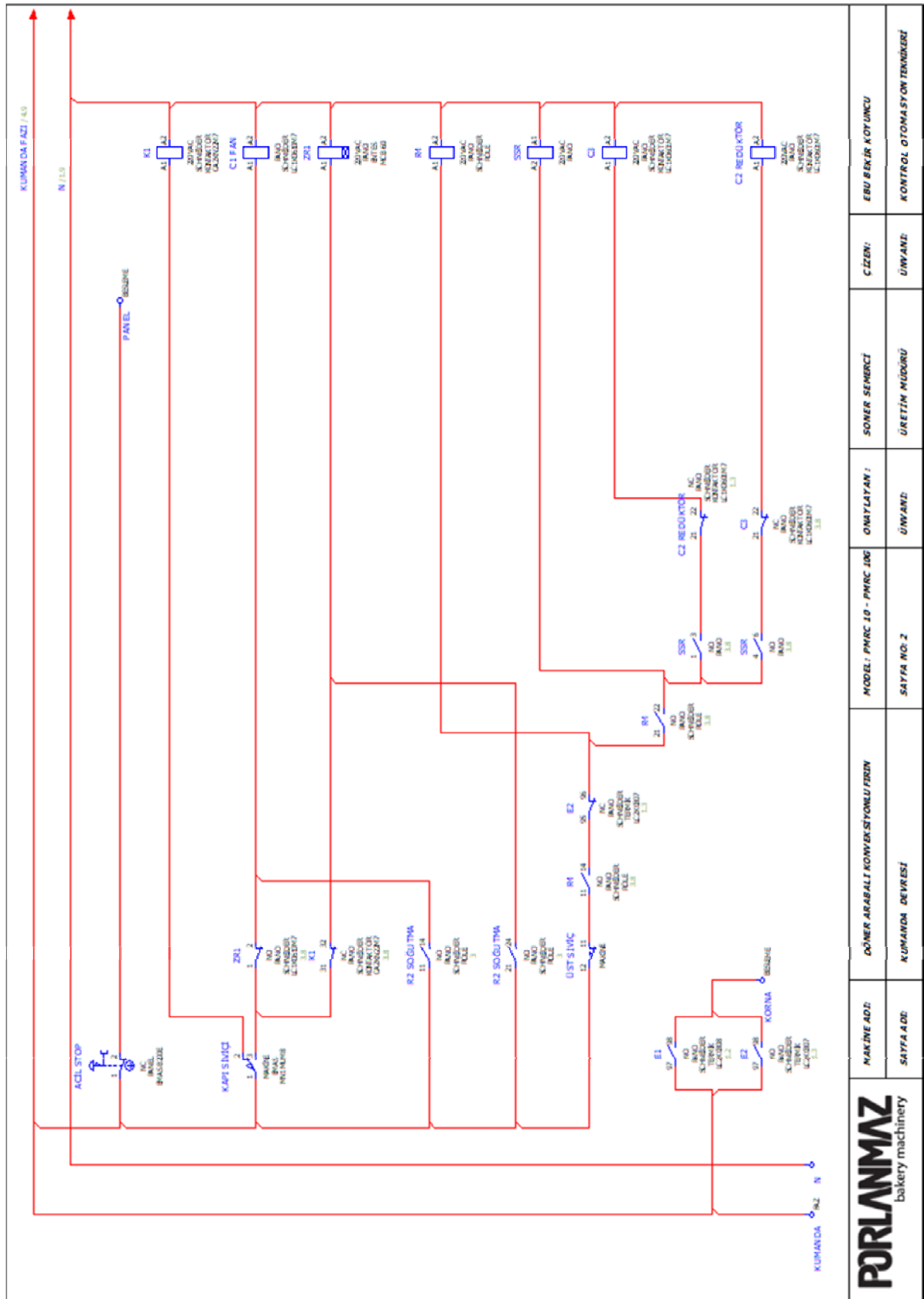


Рисунок 19 Схема управления

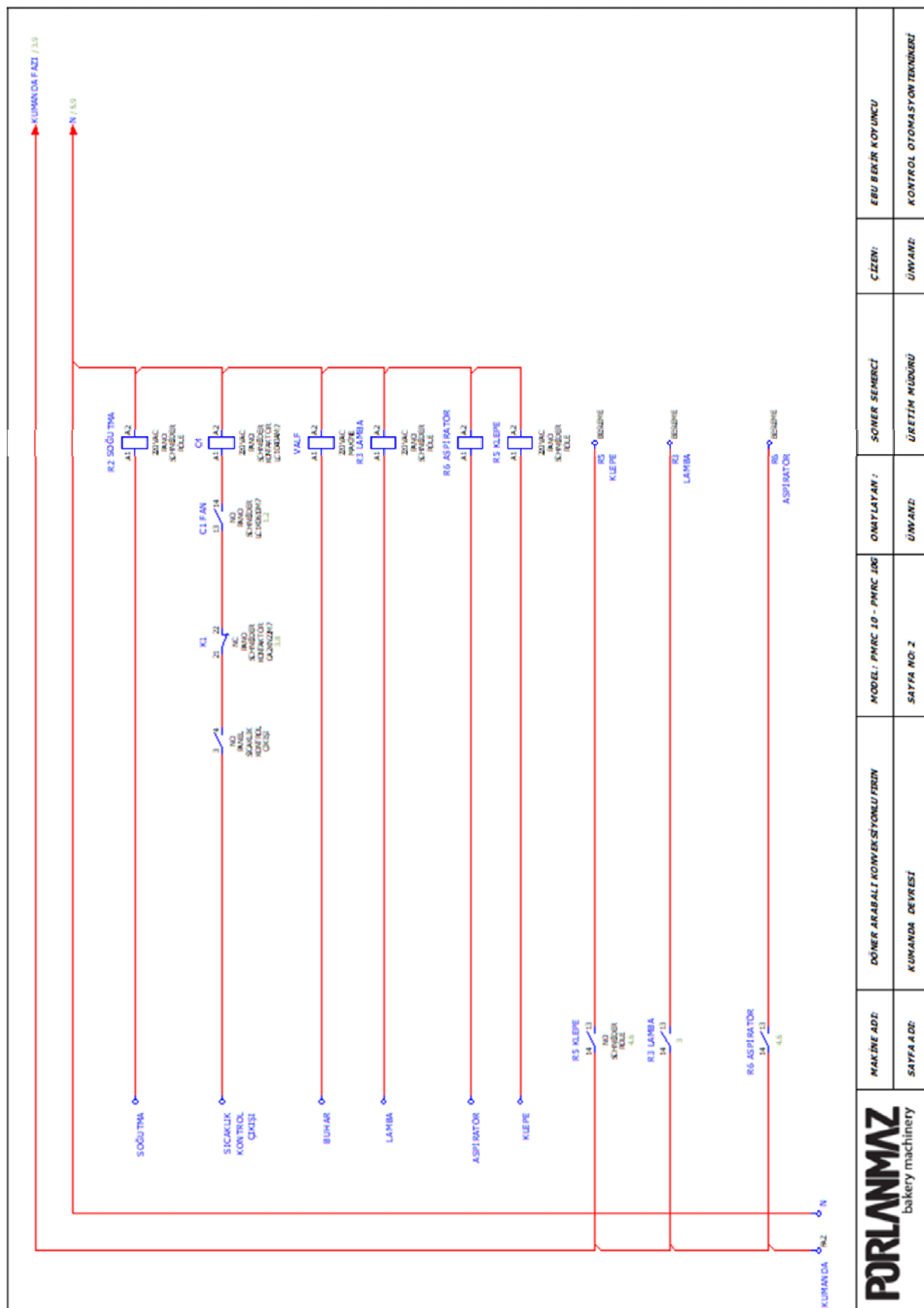


Рисунок 20 Схема управления -II

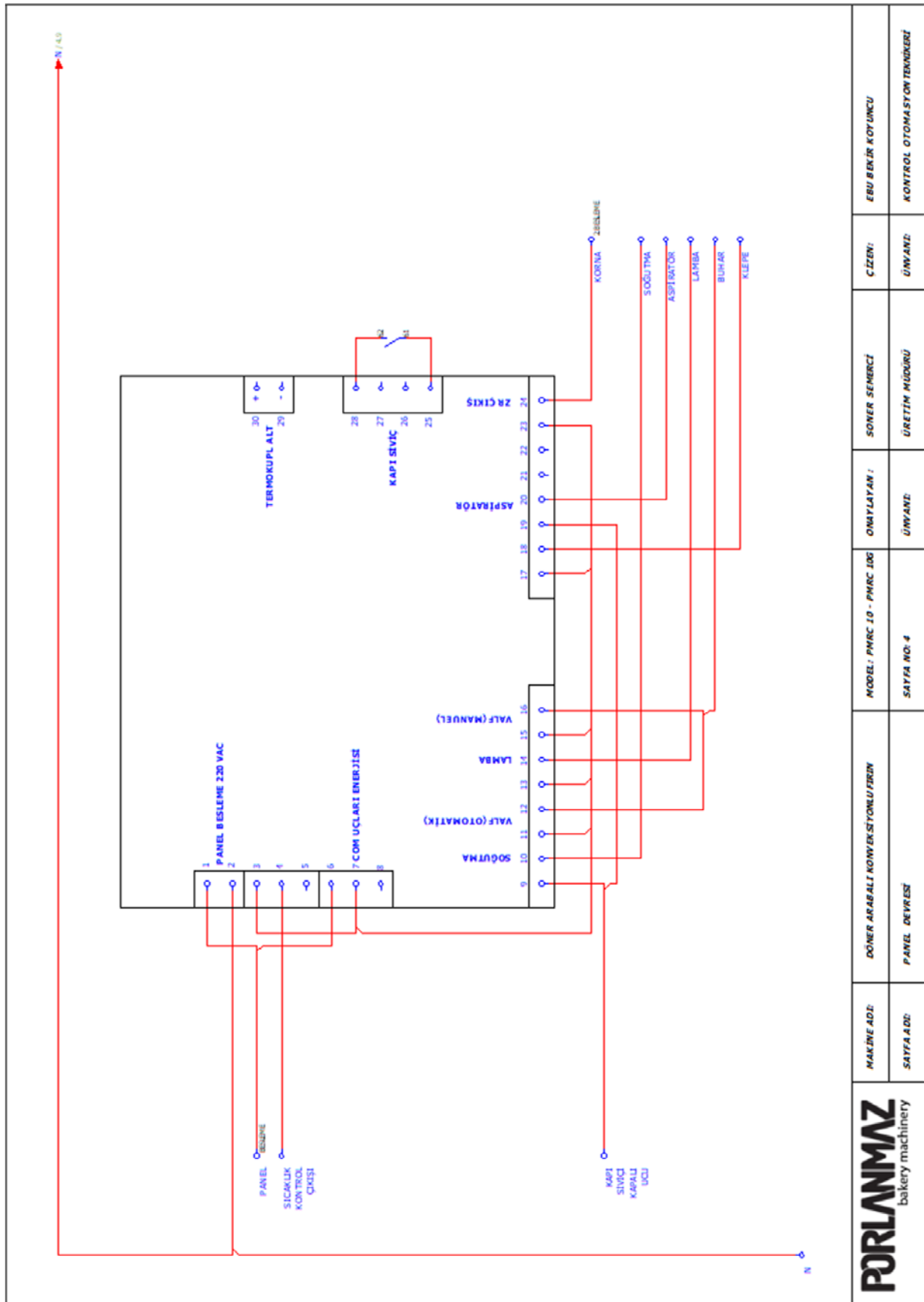


Рисунок 21 Схема панели

2.6 Управление оборудованием и подготовка к производству

- ➡ Перед началом использования ротационно-конвекционной печи, Вы должны ознакомиться с руководством пользователя.
- ➡ Обязательно примите необходимые меры безопасности.
- ➡ Необходимо проверить напряжение в сети.
- ➡ Необходимо проверить соответствие сети системы электроснабжения.
- ➡ Необходимо проверить поступает ли электрическая энергия в оборудование и пригодность системы электроснабжения.
- ➡ Необходимо проверить работу горелки.
- ➡ Необходимо проверить водопровод на утечки.
- ➡ Необходимо проверить топливную систему на утечки.
- ➡ Необходимо проверить прочность трансмиссии.
- ➡ Необходимо проверить контроль температуры и нагрев печи.

3 РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

3.1 Компоненты управления

На рис. 22 показаны элементы управления. Информация об элементах управления приведена ниже.

3.1.1 Устройство контроля управления температурой и его настройка

Благодаря устройству контроля температуры в печи устанавливается и регулируется нужная температура выпечки. Вы можете контролировать температуру камеры выпечки в любое время с помощью индикатора контроля температуры. Термостаты, используемые в конвекционных печах имеют диапазон температур от 55 до 400.

3.1.2 Кнопка аварийной остановки

Во время аварийной ситуации нажмите кнопку аварийной остановки, расположенную на панели управления. Удерживая аварийную кнопку и повернув ее один раз, вы можете запустить оборудование снова после устранения аварийной ситуации.



Рисунок 22 Кнопка аварийной остановки

3.2 Панель управления

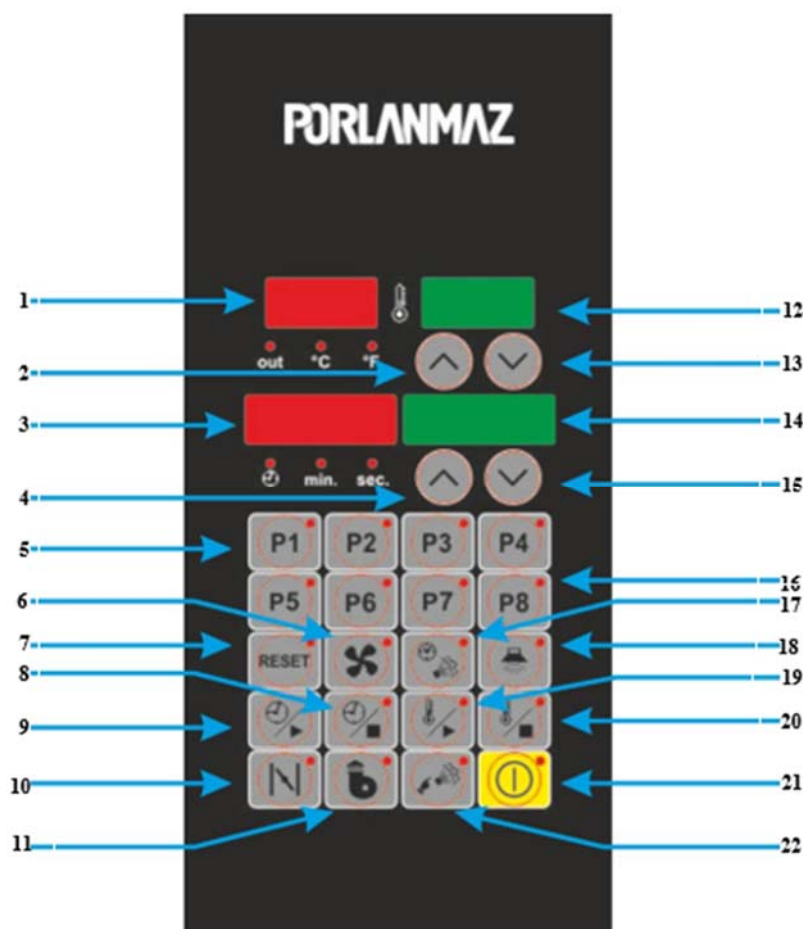


Рисунок 22 Панель управления печи

8. Кнопка остановки времени: Если нажать кнопку в момент выпечки, отсчет времени останавливается. При повторном нажатии кнопки, отсчет времени запускается с самого начала. Светодиод на кнопке горит постоянно, когда отсчет времени не запущен, при запуске отсчета времени светодиод гаснет.

9. Кнопка запуска времени: При нажатии кнопки, печь запускается, начинается отсчет времени в соответствии с установленным значением. Светодиод на кнопке горит до тех пор, пока отсчет времени не будет завершен.

10. Кнопка открытия клапана: Используется для удаления пара в печи. При нажатии кнопки, светодиод на кнопке загорается.

11. Кнопка вкл./выкл. вытяжки: При нажатии кнопки включается вентилятор вытяжки. Для включения вытяжки дверца печи должна быть открыта.

12. Дисплей отображения температуры: Отображает заданное пользователем значение температуры.

13. Кнопка уменьшения нагрева: Она позволяет уменьшить температуру до необходимого значения.

14. Дисплей отображения времени: Отображает заданное пользователем значение времени.

15. Кнопка уменьшения показателя времени: Позволяет уменьшить время до необходимого значения.

16. Кнопки программ: Нажав определенную кнопку, выбирается заданная программа.

1. Дисплей температуры нагрева:

Отображает текущее значение температуры в печи.

2. Кнопка увеличения нагрева: Позволяет увеличить температуру до необходимого значения.

3. Дисплей времени: Отображает оставшееся время выпечки.

4. Кнопка увеличения показателя времени: Позволяет увеличить температуру до необходимого значения.

5. Кнопки программ: Программа выбирается нажатием одной из кнопок. Заданные значения, отображенные на экране, относятся к номеру с горящим светодиодом на самой кнопке. При помощи этих кнопок также вводятся для сохранения заданные значения температуры и времени. После ввода заданных значений удерживайте кнопку программирования (P1..P8) в течение 3 секунд. Значения сохраняются, в случае удерживания кнопки в течение 5 секунд. Индикаторы мигают во время записи и перестают мигать по окончании записи.

6. Кнопка включения вентилятора: При запуске печи вентилятор включается автоматически и загорается индикатор вентилятора. Если кнопка нажата, когда дверь открыта, она переключается в режим охлаждения печи, и светодиод начинает мигать. При закрытии дверцы или повторном нажатии кнопки режим охлаждения отключается, и вентилятор возвращается к нормальной работе.

7. Кнопка сброса: Когда в печи возникает сбой, удерживайте кнопку в течение 3 секунд для перехода в режим программирования. После входа в режим индикатор начинает мигать. Когда горелка выходит из строя, загорается индикатор кнопки сброса, и устройство выдает звуковое предупреждение. Если неисправность связана с горелкой, то для сброса неисправности горелки, необходимо нажать один раз. Если проблема не устранена, необходимо нажать повторно.

17. Кнопка подачи пара: В соответствии с заданной температурой пара устройство выполняет подачу пара в момент выпечки. Светодиод горит до тех пор, пока продолжается подача пара в камеру выпечки.

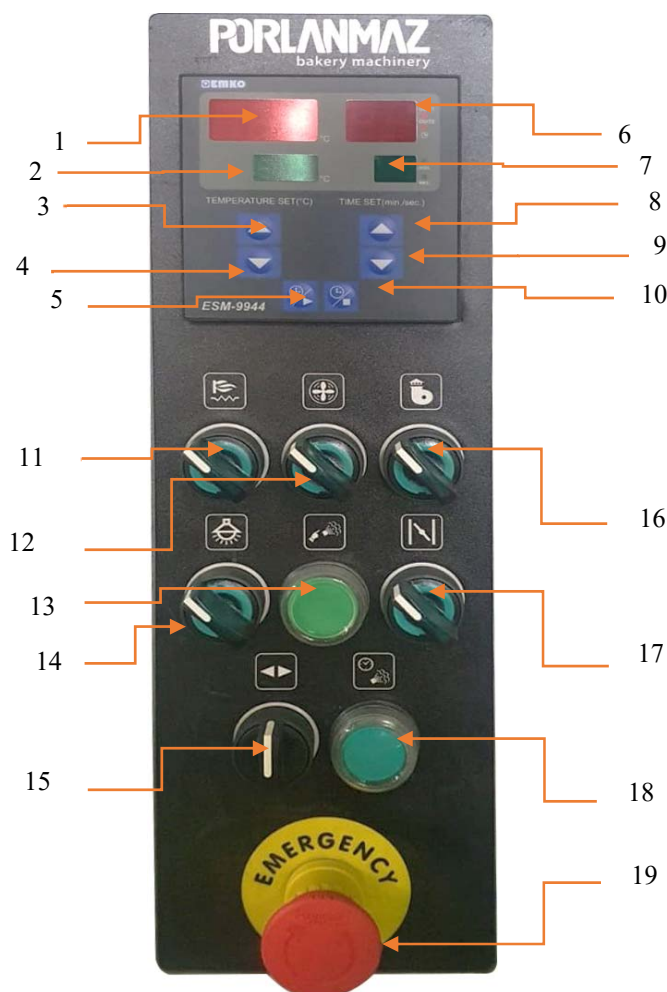
18. Кнопка освещения: Предназначена для вкл./выкл. освещения внутри печи.

19. Кнопка запуска набора температуры: При нажатии кнопки устройство переключается в режим запуска и начинается процесс выпечки. Светодиод на кнопке загорается в момент выпечки и гаснет при завершении процесса выпечки или нажатии кнопки остановки набора температуры.

20. Кнопка остановки набора температуры: При нажатии кнопки устройство переключается в режим остановки и процесс выпечки прекращается. Светодиодное устройство над кнопкой горит до тех пор, пока оно остановлено.

21. Кнопка вкл./выкл.: при нажатии кнопки на панели управления устройство отключает управление. При повторном нажатии кнопки устройство возвращается на главный рабочий экран. Светодиод над кнопкой загорается, когда устройство выключено, и гаснет, когда оно включено.

22. Кнопка ручной подачи пара: Используется пользователем для подачи пара вручную во время выпечки в соответствии с заданной температурой пара. Светодиод на кнопке загорается при запуске, и гаснет после отключения.



1. Дисплей температуры нагрева: Отображает текущее значение температуры в печи.

2. Дисплей отображения температуры: Отображает заданное пользователем значение температуры.

3. Кнопка увеличения нагрева: Позволяет увеличить температуру до необходимого значения.

4. Кнопка уменьшения нагрева: Она позволяет уменьшить температуру до необходимого значения.

5. Кнопка запуска времени: При нажатии кнопки, печь запускается, начинается отсчет времени в соответствии с установленным значением. Светодиод на кнопке горит до тех пор, пока отсчет времени не будет завершен.

6. Дисплей значений времени: Показывает текущее значение времени.

7. Дисплей отображения времени: Отображает заданное пользователем значение времени.

8. Кнопка увеличения показателя времени: Позволяет увеличить температуру до необходимого значения.

9. Кнопка уменьшения показателя времени: Позволяет уменьшить время до необходимого значения.

10. Кнопка остановки времени: Если нажать кнопку в момент выпечки, отсчет времени останавливается. При повторном нажатии кнопки, отсчет времени запускается с самого начала. Светодиод на кнопке горит постоянно, когда отсчет времени не запущен, при запуске отсчета времени светодиод гаснет.

11. Кнопка запуска и остановки нагревателя/горелки. При включении этой кнопки нагреватели / горелки начинают нагревать печь.

12. Кнопка включения вентилятора: При запуске печи вентилятор включается автоматически и загорается индикатор вентилятора. Если кнопка нажата, когда дверь открыта, она переключается в режим охлаждения печи, и светодиод начинает мигать. При закрытии дверцы или повторном нажатии кнопки режим охлаждения отключается, и вентилятор возвращается к нормальной работе.
ВАЖНО: при включении этой кнопки, платформа печи не остановится, даже при открытии дверцы печи. Поэтому данную кнопку рекомендуется включать только для охлаждения.

13. Кнопка ручной подачи пара: Используется пользователем для подачи пара вручную во время выпечки в соответствии с заданной температурой пара. Светодиод на кнопке загорается при запуске, и гаснет после отключения.

14. Кнопка освещения: Предназначена для вкл./выкл. освещения внутри печи.

15. Кнопка перемещения платформы: Перемещает платформу вручную в соответствии с требованиями пользователя.

16. Кнопка вкл./выкл. вытяжки: При нажатии кнопки включается вентилятор вытяжки. Для включения вытяжки дверца печи должна быть открыта.

17. Кнопка заслонки клапана: Используется для удаления пара в печи. При нажатии кнопки, светодиод на кнопке загорается.

18. Кнопка автоматической подачи пара: В соответствии с заданной температурой пара, устройство автоматически подает пар в процессе выпечки. Светодиод на кнопке загорается при запуске, и гаснет после отключения.

19. Кнопка аварийной остановки: Полностью останавливает работу печи в случае возникновения аварийной ситуации.

3.3 Работа печи

- 1- Подключите печь к сети.
- 2- Закройте дверцу печи.
- 3- Поверните кнопку аварийной остановки на панели управления.
- 4- Нажмите кнопку вкл./выкл. (21) на панели управления.
- 5- Нажмите кнопку освещения (18). Включится внутренняя подсветка печи.
- 6- Установите температуру печи на 50 ° C кнопкой увеличения нагрева печи (2).
- 7- Нажмите кнопку запуска набора температуры (19) и следите до достижения 50 ° C на дисплее температуры нагрева печи (1).
- 8- Установите температуру печи на 100 ° C кнопкой увеличения нагрева печи (2).
- 9- Следите за достижением температуры в 100 ° C дисплее температуры нагрева печи (1).
- 10- Установите необходимую температуру приготовления в соответствии с характеристиками продукта кнопкой увеличения/ уменьшения нагрева (13,2). Проверьте выставленную температуру дисплее отображения температуры (12).
- 11- Следите за тем, чтобы печь достигла необходимой температуры выпечки на дисплее температуры нагрева печи (1).
- 12- После того как печь наберет необходимую температуру, откройте дверцу печи. Будьте осторожны, открывая дверцу печи. Не стойте прямо перед печью при открытии дверцы. Избегайте контакта с лицом. Высокая температура может повлиять на здоровье человека.
- 13- После размещения предварительно подготовленного хлебобулочного изделия на противнях, поместите изделие на полки печи вместе с противнями.
- 14- После размещения противней с изделиями, закройте дверцу печи.
- 15- Нажмите кнопку автоматической подачи пара (17). Выставьте продолжительность подачи пара кнопкой увеличения/уменьшения значений времени (15,4). Проверьте выставленную продолжительность подачи пара дисплее времени (3).
- 16- Введите необходимое время выпечки в соответствии с характеристикой продукта с помощью кнопки увеличения/уменьшения значений времени (15,4). Проверьте необходимое выставленное значение времени на дисплее отображения времени (14). Вы можете следить за оставшимся временем выпечки на дисплее времени (3).
- 17- Проверьте горит ли индикатор кнопки запуска набора температуры (19).

18- Нажмите кнопку запуска времени (9). Отсчет начнется в соответствии с заданным значением времени. По завершении отсчета заданного времени, раздастся сигнал.

19- Проверьте готовность выпечки изделия через стекло дверцы печи.

20- Если изделие выпечено и процесс завершен;

- Откройте дверцу печи.
- Вытащите противни из печи термостойкими перчатками.
- Нажмите кнопку включения вентилятора (6)'. Оставьте дверцу печи открытой.
- Нажмите кнопку вкл./выкл. вытяжки (11).
- Дождитесь пока температура печи снизится до 100 ° C.
- После завершения процесса охлаждения, нажмите кнопку вкл./выкл. (21). Отключите печь от сети.
- Выполните ежедневное техническое обслуживание печи.

21- Если продукт полностью выпечен и производство будет продолжаться при тех же заданных значениях температуры / времени;

- Откройте дверцу печи.
- Вытащите противни из печи термостойкими перчатками.
- Поместите другое изделие приготовленное на противнях в печь.
- Закройте дверцу печи.
- Нажмите кнопку запуска времени (9). Процесс выпечки начнется при тех же заданных значениях температуры/времени.

22- Если необходимо запустить выпечку изделия с иными значениями температуры / времени;

- Откройте дверцу печи.
- Вытащите противни из печи термостойкими перчатками.
- Повторите процедуры из пунктов 10-18.

23- Если изделие не выпеклось полностью;

- Установите требуемое время выпечки кнопкой увеличения/уменьшения значений времени (15,4). Проверьте выставленное время на дисплее отображения времени (14).
- Нажмите кнопку запуска времени (9).
- По завершении отсчета заданного времени, раздастся сигнал.
- Проверьте готовность выпечки изделия через стекло дверцы печи.
- Откройте дверцу печи.
- Вытащите противни из печи термостойкими перчатками.

3.4 Предупреждение об опасных случаях

- ⚠ Следуйте информационным, предупреждающими и оповещающим надписям на печи и не снимайте эти надписи.
- ⚠ Используйте перчатки во время погрузки и разгрузки. Не прикасайтесь к передней части печи, когда она нагрета.
- ⚠ Крышка панели электричества должна быть закрытой во время работы печи.
- ⚠ Не прикасайтесь к электрооборудованию мокрыми руками и не эксплуатируйте печь на мокрой поверхности пола.
- ⚠ Всегда проверяйте температуру печи.
- ⚠ Никогда не мойте печь водой.
- ⚠ Никогда не оставляйте оборудование без контроля во время работы.
- ⚠ Не работайте на отвесных и наклонных местах, которые не подходят для оборудования.
- ⚠ Не снимайте оригинальные детали оборудования.
- ⚠ Никогда не доверяйте ремонт и обслуживание оборудования лицам или учреждениям, кроме тех, кто уполномочен компанией PORLANMAZ MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- ⚠ При работе уделяйте максимальное внимание травмам рук и ног.
- ⚠ Выполняйте работу в условиях, где достаточно освещения. Во время ночной работы работайте с соответствующим освещением.
- ⚠ Не влезайте руками или каким-либо предметом в участок с механизмами, передающими движение от двигателя.
- ⚠ Лицам моложе 18 лет или лиц, не владеющих достаточной информацией об оборудовании, запрещено управлять оборудованием.
- ⚠ Прежде чем начать работать на оборудовании, люди, животные и особенно дети вокруг оборудования должны находиться на безопасном расстоянии. Пользователь несет полную ответственность за прямые и косвенные ошибки.
- ⚠ Для безопасного использования, используйте оригинальные запасные части.
- ⚠ Если вы столкнулись с проблемой с вашим оборудованием, не позволяйте некомпетентным лицам вмешиваться в работу оборудования, а обратитесь в авторизованную службу.
- ⚠ Проблемы, возникающие из-за использования неоригинальных деталей, находятся под ответственностью пользователя.
- ⚠ Не запускайте оборудование в холостом положении на долгий период времени.

- ⚠ Убедитесь, что во время запуска и выключения оборудования, внутри нет никаких сторонних предметов.
- ⚠ Если какие-либо части оборудования должны быть сняты во время работы, полностью остановите оборудование.
- ⚠ Никогда не изменяйте заводские настройки на оборудовании. Эксплуатируйте оборудование только на рекомендованных значениях.
- ⚠ Все виды ремонта и технического обслуживания производятся авторизованной службой, за исключением чистки.
- ⚠ Чистку оборудования необходимо проводить в конце каждого рабочего дня.
- ⚠ Следуйте предупреждающим знакам на оборудовании и инструкциям по технике безопасности, приведенным в этой брошюре. Ответственность за ущерб, который может возникнуть в результате неправильного использования, полностью несет пользователь.

3.5 Эффективное использование электроэнергии

- Чтобы эффективно использовать энергию, должна быть возможность использовать энергию полноценно (с минимальными потерями).
- Необходимо предотвратить потерю тепла в нагретых помещениях. Например, если производство необходимо в бесперебойном режиме, время смены продукции в печи должно быть на оптимальном уровне.
- Подвергая электрооборудование механическим нагрузкам, вы увеличите потребление энергии. Поэтому, требуется регулярное периодическое техническое обслуживание.
- Не запускайте оборудование в холостом режиме.
- Сбой синхронизации циркуляции в оборудовании может привести к местной конденсации тепла или накоплению неиспользуемого тепла. Поэтому настройки оборудования и его использование должны осуществляться в соответствии с инструкциями.
- Чтобы предотвратить некачественное производство и, чтобы энергия не была потрачена впустую, пользователь должен постоянно следить за состоянием продукции.
- Эксплуатация оборудования с неисправностями, которые могут и не препятствовать работе оборудования, часто требуют чрезмерного использования энергии. Производство должно быть продолжено только после устранения всех неисправностей.
- Рекомендуется использовать смягчитель воды при подключении к водопроводу.
- Постоянное сопротивление двигателя при падении напряжения приводит к увеличению тока и перенапряжению двигателя.

- Если в электросети происходит изменение напряжения (постоянное увеличение или уменьшение), то следует запросить у соответствующих учреждений принять соответствующие меры.
- Неподходящая конструкция дымохода может привести к чрезмерным потерям энергии.

3.6 Ошибки при использовании оборудования

- Использование теста, непригодного к полноценной расстойке и подъёму.
- Использование некачественного теста для выпечки.
- Загрузка продукции в печь до того, как печь достигнет достаточной температуры для выпечки.
- Не принимаются меры для предотвращения отвердевания.
- Остановка циркуляционного вентилятора до завершения процесса охлаждения.
- Не принимаются меры против изменения напряжения при наличии нестабильности напряжения в электросети.
- Несоблюдение и игнорирование предупреждающих знаков и этикеток на оборудовании.
- Осуществление ремонта или технического обслуживания, когда оборудование работает.
- Дезактивация механизмов безопасности.
- Не использование стабилизатора напряжения, в случаях нестабильности напряжения электросети.
- Изменение настроек горелки.

4 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

4.1 Инструкция по техническому обслуживанию и чистка

Необходимо выполнять	Период (Ежедневно)	Период (Еженедельно)	Период (Ежемесячно)	Период (Ежегодно)
Окружающее место оборудования должно быть чистым.	X			
Поверхность печи должна быть очищена химическими средствами, которые не повредят нержавеющей сталь.	X			
Место под установкой пандуса должно быть чистым.		X		
Покрытие оборудования должно быть очищено с помощью чистящей жидкости, не содержащей кислоты. Не следует использовать токсичные растворы. Панель управления не должна промываться водой под давлением.	X			
Сливные шланги должны быть прочищены.			X	
Центрирующий шар поворотной платформы должен быть смазан.			X	
Форма и прочность электрических соединений должны быть проверены.			X	
Верхние и нижние подшипники должны быть смазаны.			X	
Дверной шарнир следует заменять, чтобы избежать потери тепла в печи.				X
Необходимо периодически проводить техническое обслуживание дымохода.				X
Механические части должны быть проверены на наличие поломок или деформаций. Следует проверить читаемость этикеток и символов.			X	
Периодическое техническое обслуживание машины должно осуществляться авторизованным сервисным центром.				X

Таблица 5 Инструкция по эксплуатации

Для эффективной работы ротационно-конвекционной печи PORLANMAZ рекомендуется следовать инструкциям по техническому обслуживанию. Ежедневное обслуживание печи должно выполняться пользователем. Чистка, техническое обслуживание и ремонт, которые могут быть выполнены пользователем, перечислены ниже.

- Техническое обслуживание во время работы оборудования строго запрещено.
Необходимо отключить оборудование от электросети.
- Место, где расположена печь, должно содержаться в чистоте.
- Чтобы продлить срок службы дверного соединения, необходимо охлаждать печь в конце каждой работы и оставлять дверцу наполовину открытой.
- Рекомендуется менять дверной шарнир один раз в год, чтобы избежать потерь тепла в печи.
- Чистка поверхностей оборудования, контактирующих с пищевыми продуктами, с помощью влажной ткани. Никогда не используйте пластиковые или металлические скребки.
- Чистка поверхности печи химическими веществами, которые не повредят нержавеющей сталь.
- Не рекомендуется мыть электрическую панель и печь водой. Это может привести к повреждению электрических частей печи.
- Чистить дымоход необходимо каждые 6 месяцев.
- Необходимо чистить лопасти вентилятора каждые 2 месяца.
- Ежемесячно проверяйте электрические части машины и кабеля.
- Выполняйте техническое обслуживание газовых соединений и горелок в технической службе.
- Периодическое техническое обслуживание должно осуществляться уполномоченными и компетентными лицами.
- Необходимо чистить дымоход каждые 12 месяцев. Загрязнение дымохода имеет негативные последствия для работы печи. Засорение дымохода остановит проход газа устройства к горелке.
- Засорение дымохода остановит проход газа к горелке. Чистка дымохода должна производиться уполномоченным персоналом, и устройство может быть снова введено в эксплуатацию. Если в горелку не попадает газ после очистки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЗАМЕТКА:

Периодическое техническое обслуживание печей PORLANMAZ должно осуществляться только уполномоченными службами PORLANMAZ. Компания не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в результате вмешательства третьих лиц.

Для периодического технического обслуживания не гарантийных случаев, обращайтесь в авторизованную службу нашей компании.

Рекомендуется проводить периодическое техническое обслуживание не реже одного раза в год.

4.2 Причины неисправности и методы их устранения

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Двигатель работает в холостую.	Выпал клин двигателя вентилятора, либо ослаблен фиксирующий винт.	Установить клин на место или затянуть фиксирующий винт.	Сервис
Не выпускается пар.	Вода не поступает в систему.	Проверить соединение воды.	Пользователь
	Клапан сломан или присутствует мусор в воде.	Проверить электромагнитный клапан впуска воды.	Сервис
	Засорены стальные трубы, подключенные к печи	Удерживать клапан нажатым и проверить слив	Сервис
	Невозможность произвести очистку кальцификации.	Необходимо использовать кальцинаты в определенный период.	Сервис
Лампа освещения не работает.	Сломано соединение.	Проверить электрическое соединение.	Сервис
	Сгорела лампочка освещения.	Заменить лампочку освещения.	Сервис
Загорелась индикаторная лампа неисправности горелки.	Ионизационный стержень неисправен.	Проверить ионизационный стержень.	Сервис
	Главный впускной клапан печи неисправен.	Проверить главный впускной клапан печи.	Сервис
	Контактный термометр не отрегулирован.	Настроить контактный термометр.	Сервис
	Неисправность форсунки.	Проверить форсунку.	Сервис
	Не поступает топливо в горелку.	Проверить топливопровод.	Сервис
	Неисправен фотоэлемент.	Проверить фотоэлемент и его схему.	Сервис
	Сработала тепловая защита двигателя F4.	Проверить тепловую защиту двигателя F4.	Пользователь
Наблюдаются искровое горение и коксообразование	Форсунка маленького размера.	Вставить подходящую форсунку.	Сервис
Горелка работает, но через некоторое время снова выходит из строя.	Насос не перекачивает топливо.	Проверить.	Сервис
	Нет зажигания.	Проверить.	Сервис
	Лампа с фотоэлементом плохо воспринимает свет или загрязнена.	Проверить.	Пользователь
	Лампа фотоэлемента неисправна.	Установить новую.	Сервис
	Носовая часть форсунки сломана.	Требуется замена.	Сервис
	Низкое давление впрыска.	Требуется увеличить.	Сервис
	Труба топливного бака засорена.	Нужно открыть.	Сервис
	Насос поглощает воздух.	Устранить утечку воздуха.	Сервис
	Фильтр насоса засорен.	Требуется чистка.	Сервис
	Фильтр форсунки засорен.	Требуется чистка.	Сервис
	Электромагнитный клапан неисправен или пружина ослаблена.	Требуется замена.	Сервис
	Мозговая плата работает неправильно.	Требуется замена.	Сервис

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Насос горелки не работает.	Сальник порван, утечка масла.	Требуется замена сальника.	Сервис
	Двигатель не вращается с нужной скоростью.	Требуется проверка.	Сервис
	Двигатель работает реверсивно.	Исправить электрическое соединение.	Сервис
	Выпала муфта насоса, не вращается от двигателя.	Установить муфту.	Сервис
Масло вытекает из форсунки; частично сгорает в печи и коксуется.	Возможно форсунка ослабла.	Требуется проверка.	Сервис
	Возможно форсунка повреждена.	Заменить форсунку.	Сервис
Трудность воспламенения.	Узкий угол распыления.	Требуется регулировка угла распыления.	Сервис
Высокое пламя. Температура дымовых газов повышается.	Узкий угол распыления.	Требуется регулировка угла распыления.	Сервис
Двигатель горелки не работает.	Двигатель сгорел.	Требуется замена или обмотка.	Сервис
	В двигатель не поступает необходимое напряжение.	Требуется проверка.	Сервис
	Возможно сгорело тепловое реле мотора.	Требуется проверка.	Сервис
	Возможна необходима смазка насоса, заклинил, заблокировался.	Требуется проверка.	Сервис
	Вентилятор заблокирован внутри корпуса.	Требуется проверка.	Сервис
	Ослаблены провода, соединённые с двигателем.	Требуется закрепить.	Сервис
	Ослаблена проводка от мозговой платы к двигателю.	Требуется устранить.	Сервис
На панели управления горит индикатор неисправности.	Тепловое реле сгорело.	Нажать на кнопку теплового реле. Лампа неисправности должна погаснуть. Если индикатор не гаснет, через три минуты снова нажать выключатель теплового реле. Повторить этот процесс 3 раза. Если неисправность не устранена, обратиться в авторизованную службу.	Пользователь

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Пока печь работает, вытяжной вентилятор не останавливается.	Тумблер приоткрытой двери нажат не полностью.	Убедитесь, что тумблер приоткрытой двери полностью нажат.	Пользователь
Прерывистое освещение	Кабель оборван.	Проверить обрыв кабеля.	Пользователь
	Пускатель не горит	Проверить горит ли пускатель.	Пользователь
Нет звукового сигнала.	Неисправность контроллера.	Требуется замена контроллера.	Сервис
	Неисправность пускателя D10.	Требуется замена пускателя D10.	Сервис
	Не поступает команда от таймера.	Проверка выходов сигнала реле.	Сервис
Двигатель запускается, но ротор перегревается.	Избыточный ток в роторе из-за ослабления стержней ротора.	Проверить электрические соединения ротора.	Авторизованное обслуживание двигателя
Мотор перегревается. Искры внутри мотора.	Утечка между обмотками и блоком.	Просушить двигатель, если внутри имеется влага. Обновить изоляцию. Восстановить неисправные обмотки.	Авторизованное обслуживание двигателя
Все обмотки двигателя нагреваются.	Избыточная нагрузка на двигатель.	Измерить фазы. Если напряжение избыточно, нагрузка уменьшается.	Авторизованное обслуживание двигателя
В группе катушек, одна или две катушки нагреваются больше.	Происходит короткое замыкание в катушках.	Катушки, которые были замкнуты, требуют замены.	Авторизованное обслуживание двигателя
Непрерывный шум при низкой нагрузке двигателя, прерывистый шум при возрастающей нагрузке.	На заднюю парную катушку приходит одна фаза.	Требуется корректировка подключения.	Авторизованное обслуживание двигателя
Две обмотки двигателя, соединенные звездочкой, одна фазная обмотка двигателя, подключенного дельтой, нагревается больше, чем другие.	Один из предохранителей перегорел или неисправно реле максимального тока.	Требуется замена предохранителя или необходимо произвести повторную настройку реле максимального тока.	Сервис
Двигатель гудит при полной нагрузке.	Ослаблены стержни ротора. Между кольцом короткого замыкания и штоками ротора имеется разьединение.	Проверить соединение штоков ротора с кольцом короткого замыкания.	Авторизованное обслуживание двигателя
Двигатель дымит. Нагрев катушки.	В одном из креплений имеется износ. Рассыпался подшипник.	Проверить неисправность катушек, неисправные заменить. Заменить подшипник.	Авторизованное обслуживание двигателя

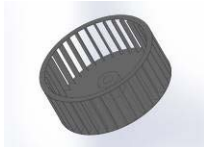
НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Перегрев в подшипниках, задымление.	Крепления не смазаны. Подшипники не смазаны. Система смазки не работает.	Необходимо очистить и смазать крепления. Провести ремонт системы смазки.	Сервис
	Крепления загрязнены (смазочное масло потеряло свои свойства).	Необходимо очистить и смазать крепления.	Сервис
	Сдавливание в креплениях, крепления не смазываются, так как смазка утратила свои свойства. Асимметрия на валу ротора.	Заменить вал ротора и неисправные подшипники.	Сервис
	Смазочная муфта ослаблена.	Проверить систему смазки. Если загрязнена, то необходимо прочистить или заменить на новую.	Сервис
	Чрезмерное поперечное и перпендикулярное давление на крепления. Несбалансированная работа также может привести к этой неисправности.	Уменьшить давление на вал двигателя. Заменить дефектные крепления.	Авторизованное обслуживание двигателя
	Нагрузка на двигатель из-за ослабленных креплений.	Крепления не закреплены к корпусу. Затянуть болты и шпильки.	Сервис
Асинхронная работа двигателя в пол цикла с неисправным ротором.	Разъединение в обмотках ротора. Разъединение между обмотками и хомутом. Щетка не касается воротника из-за низкого натяжения щетки.	Заменить сломанные и изношенные щетки, а также пружины, обеспечивающие натяжение щетки. Если двигатель перегружен, уменьшить нагрузку.	Авторизованное обслуживание двигателя
Циркуляционный вентилятор не работает.	Тепловое реле циркуляционного вентилятора сгорело.	Включить W автомат.	Пользователь
Нормальная подача топлива, но отсутствует зажигание.	Загрязнены форсунки.	Требуется чистка.	Сервис
	Неправильный угол форсунки.	Установить подходящую форсунку.	Сервис
	Искра зажигания или пламя гаснут из-за высокой скорости воздуха.	Уменьшить воздух.	Сервис
	Неисправен трансформатор зажигания	Установить новый.	Сервис
	Соединение между мозговой платой и трансформатором зажигания ослаблено.	Необходимо затянуть.	Сервис
	Вода в топливе.	Необходимо использовать подходящее топливо.	Пользователь
	Искра зажигания брызгает на форсунку из-за неправильной установки электрода.	Требуется переустановить.	Сервис

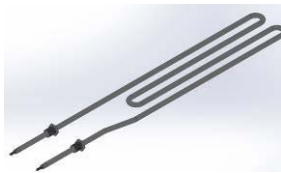
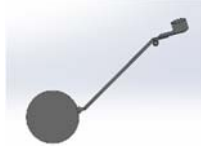
Таблица 6 Возможные неисправности и методы их устранения

5 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Пожалуйста четко указывайте следующие пункты в Ваших заказах на приобретение запасных частей:

- Модель и серийный номер оборудования
- Напряжение тока и частота вращения двигателя
- Название запасной части
- Требуемый способ доставки
- Адрес доставки

Название части	Складской код части	Изображение
Двигатель вентилятора	116.241	
Вентилятор	102.051	
Наружное стекло	102.058	
Внутреннее стекло	102.057	
Стекло расстоечной камеры	102.060	
Тен для бойлера расстоечной камеры	80.148	

Тен для печи	102.001	
Поплавок для бойлера расстоечной камеры	80.153	
1/2 " Электромагнитный клапан	102.900	
Панель управления печи	102.233	
Панель управления расстоечного камеры	102.232	
Контроллер времени и температуры ESM-9944	102.234	
Контроллер времени и температуры для расстоечной камеры	102.235	
Мотор для редуктора с шестеренкой	102.004	
Контактор дверцы печи	102.057	

Ручка дверцы печи	102.056	
Лампа	102.065	
Резиновая прокладка для дверцы печи	102.070	

Таблица 7 Запасные части

6 СРОКИ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- 1-) Гарантийный срок начинается со дня поставки товара и составляет два года.
- 2-) Оборудование, производимое PORLANMAZ BAKERY MACHINERY (за исключением камер сгорания (горелок), электрооборудования и печей сжигания твердого топлива), имеют гарантию 2 (два) года.
- 3-) Технические материалы, поставляемые не нашей компанией – не подпадают под гарантию нашей компании.
- 4-) В случае неисправностей, вызванных операционными, эксплуатационными и иными ошибками в использовании, необходимо обратиться за помощью к авторизованной технической службе нашей компании в течение гарантийного срока. В противном случае гарантия на оборудование не распространяется.
- 5-) Если оборудование выходит из строя в течение гарантийного срока, то время, затраченное на ремонт, добавляется к гарантийному сроку. Срок ремонта оборудования составляет не более тридцати рабочих дней. Этот период начинается со дня неисправности, выявленного на станции технического обслуживания либо у одного из продавцов, дилеров, агентов, представителей, импортеров или изготовителей-производителей оборудования, в случае отсутствия станции технического обслуживания.
- 6-) Если оборудование выйдет из строя в течение гарантийного срока из-за некачественной сборки или некачественного материала, из которого изготовлено оборудование, то ремонт, замена частей будут произведены на бесплатной основе.
- 7-) Гарантия не распространяется, если серийный номер на машине фальсифицирован.
- 8-) Неисправности, вызванные нижеуказанными причинами, не покрываются гарантией.
 - Подверженность оборудования механическим воздействиям при транспортировке;
 - Неправильное подключение оборудования к электросети, подача неподходящего напряжения, при несоблюдении написанного во введении и руководстве пользователя;
 - Эксплуатация машины в условиях перегрузки;
 - Недостаточное питание оборудования от сети, незакрепленные или неаккуратные электрические соединения;
 - Невозможность чистки оборудования, работающего в запыленных местах, в течение длительного периода времени;
 - Неисправность машины из-за ошибки человека / лиц, использующих машину;
- 9-) Неисправности, возникшие в результате использования оборудования с нарушением инструкции по эксплуатации, не подлежат гарантийному обслуживанию.
- 10-) По любым вопросам, связанным с гарантийным сертификатом, вы можете обратиться в Министерство промышленности и торговли, Главное управление по защите прав потребителей и надзору за рынком.

Данная гарантия предоставляется компанией PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ, и действует при условии, что оборудование используется в соответствии с условиями, указанными в инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию, и при отсутствии вмешательства неуполномоченных лиц, кроме персонала, уполномоченного PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ, по техническим, ремонтным и любым другим вопросам.

Кроме того, следующие пункты также не являются гарантийными

1. Искажение, ломка и царапание наружной поверхности машины, совершенное пользователем.
2. Повреждения и разрушения при погрузке, разгрузке и транспортировке.
3. Повреждения и неисправности, вызванные низким или избыточным напряжением, неправильным электромонтажом, использованием оборудования при напряжении, отличном от показателей, указанных на этикетке оборудования.
4. Неисправности, которые могут быть вызваны иным оборудованием, используемым вместе с данным оборудованием.
5. Повреждения и неисправности, вызванные любым стихийным бедствием.
6. Неисправности и повреждения, вызванные использованием оборудования, не соблюдая условия руководства пользователя.
7. Электрические сбои из-за износа деталей и ошибки при использовании оборудования не являются гарантийными.

Устранение вышеперечисленных неисправностей осуществляется за отдельную плату.

Определение действий, которые необходимо предпринять для устранения неисправности, выбор деталей, которые подлежат замене, принимаются решением нашей компании. Устранение неисправности может быть выполнено там, где оборудование непосредственно установлено или в авторизованном сервисе. Владелец устройства должен дать свое согласие на данный процесс. В случае любой фальсификации на гарантийном свидетельстве или серийном номере машины, факта того, что гарантийное свидетельство не принадлежит дефектному устройству, а также непредставление гарантийного свидетельства, влечет за собой полное снятие оборудования с гарантии.

7 АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИС

Porlanmaz Makine Metal Tekstil İnşaat Hırdavat San.ve Tic. Ltd. Şti.

Büsan Organize Sanayi Bölgesi KOSGEB Caddesi 10643 Sokak No: 33 – 35

Karatay, Konya / Turkey

Phone: +90 332 251 03 18

Fax: +90 332 251 03 19



ФОРМА АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСА

1- ИМЯ ЗАКАЗЧИКА/ПОКУПАТЕЛЯ ☐

ДАТА:

Адрес-Телефон-Факс

2-ОБЪЕМ ГАРАНТИИ:

ДА ☐НЕТ ☐

3- СОДЕРЖАНИЕ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

4-ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ:

5-СПОСОБ И УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

ПРИМЕЧАНИЕ:

УТВЕРЖДЕНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ

УТВЕРЖДЕНИЕ ПЕРСОНАЛА ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

PORLANMAZ
bakery, factory,