

**ВНИМАНИЕ!!! ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ
КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
СЕРИИ: CR**



ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОЧТЕНИЮ ПЕРЕД РАБОТОЙ!

Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

Предупреждение! Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

Предупреждение! Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством.

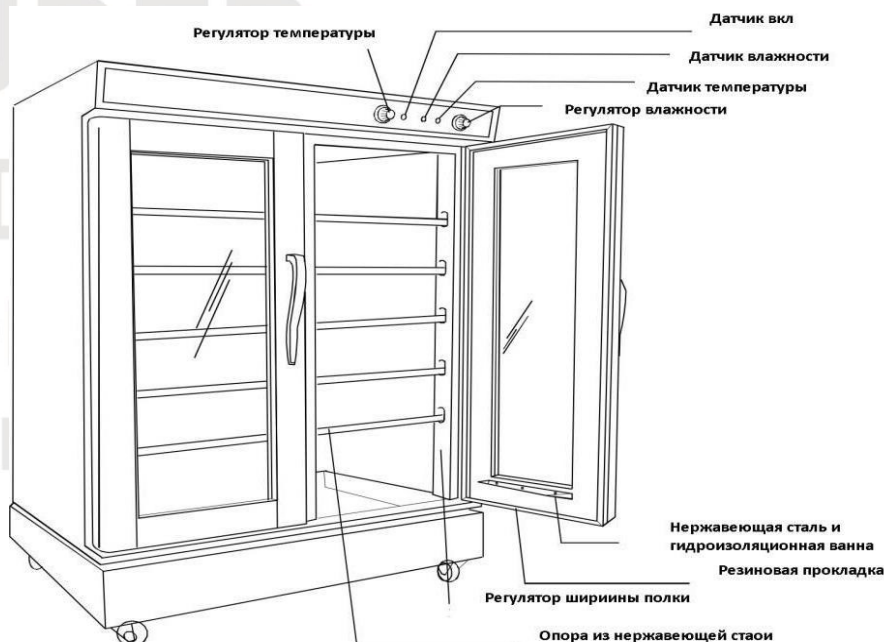
Безопасность работы прибора гарантирована лишь при пользовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы.

Внимание!!! Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующему прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

Внимание!!! Чтобы уменьшить риск получения травм, при пользовании механическим или электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

Описание

Шкафы для расстойки серии CR TM RAUDER предназначены для вторичной ферментации заготовок из теста, для хлебобулочных изделий перед выпечкой в печи.



Технические характеристики

Модель	Габаритные размеры, мм	Рабочая температура шкафа, С	Напряжение питания, В	Потребляемая мощность, кВт	Количество уровней	Масса, кг
CR-13A	740x530x1640	36-40	220	2,6	13	42
CR-16A	740x630x1950	36-40	220	2,6	16	46

Установка

- 1) Расположите шкаф на устойчивую поверхность и недалеко от подходящего источника тока.
- 2) Электрические соединения и установки должны быть осуществлены только квалифицированным персоналом.
- 3) Сзади ферментационной камеры находится болт для заземления. Он должен быть заземлен медным проводом близким к 2,5 мм.
- 4) Перед подсоединением устройства, убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют характеристикам, приведенным на устройстве. Это устройство необходимо ставить таким образом, чтобы к подсоединению к сети имелся беспрепятственный доступ в любой момент.
- 5) Между устройством и сетью рекомендуется установить всеполярный выключатель, таким образом, чтобы вы всегда имели к нему доступ. Контакты этого выключателя имеют минимальное расстояние 3мм, и выключатель должен иметь соответствующую потребляющую мощность. Когда устройство работает, напряжение сети не должно отклоняться от номинальной величины, что на панели с характеристиками более, чем $\pm 10\%$.
- 6) Наполните водный резервуар водой высотой 10 см и включите кнопку включения.
- 7) Загорится красная лампа, затем поверните температурный контроллер в положение 35-40°C, поверните контроллер влажность по часовой стрелке в такое же положение, загорится зеленая лампочка, таким образом, ферментационная камера заработает.
- 8) Отключите от электропитания после использования в мерах предосторожности.

Эксплуатация

Внимание! Данное устройство должно использоваться только для целей, для которых оно было изготовлено. Эти печи предназначены для приготовления пищи образом, указанным ниже. Любое другое использование будет считаться несоответствующим.

- Проверьте уровень воды, чтобы убедиться, что нагревательная трубка находится под водой. Не используйте машину без воды.
- Наблюдайте через стеклянное окошко за процессом, чтобы вовремя контролировать температуру и влажность. (Поворачивайте котроллер влажности по часовой стрелке для увеличения влажности и против часовой для ее снижения).
- Температура ферментации порядка 35-40°C. Если температура будет выше, то микроорганизмы не будут размножаться.
- Держите машину чистой внутри и снаружи. Регулярно проверяйте в боксе уровень воды.

Обслуживание

Все операции по техническому обслуживанию должны осуществляться только квалифицированным персоналом. Перед началом любой операции по техническому обслуживанию вы должны отключить устройство от сети питания и подождать, пока устройство не остынет. Для тех деталей, которые нуждаются в техническом обслуживании и уходе, вы можете легко добраться, сняв панель управления, которую вы можете найти на коробке, содержащей эти детали.

Предупреждение

- Устройство нельзя мыть под струями воды под давлением

- Никогда не мойте камеру для приготовления с помощью кислотных или агрессивных моющих средств. Используйте только воду и мыло.
- Устройство изготовлено для профессионального использования, и оно должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом.

Мойка пароконденсатора

Не используйте струи воды под давлением, чтобы вымыть внешние части пароконденсатора. Используйте влажную ткань.

Схема электрическая принципиальная.

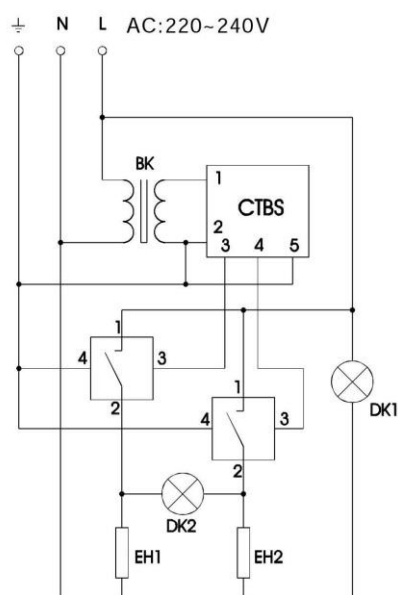
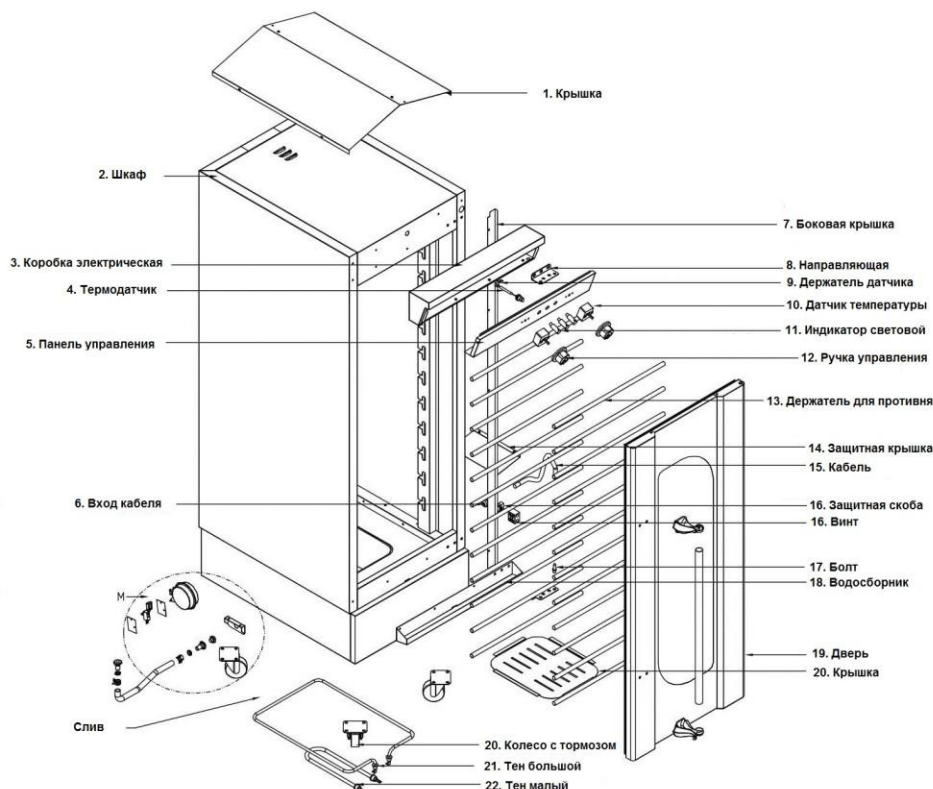


Схема сборки



Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течении гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов, подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- Наличия механических повреждений.
- Самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства; выполнения ремонта сторонними организациями.

Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр и обратно на место работы осуществляется за счет владельца.

Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- Случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- Дефектов, вызванных стихийными бедствиями; повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств; нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции; неправильного подключения к электросети. (если устройство имеет электрическую схему).
- Гарантии также не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

Предприятие, которое производит данное изделие не принимает претензий, если в течение гарантийного срока не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.