

راهنمای استفاده از دستگاه فریلی پیتزا

مدل :

MIM2-B 1000

فهرست مطالب:

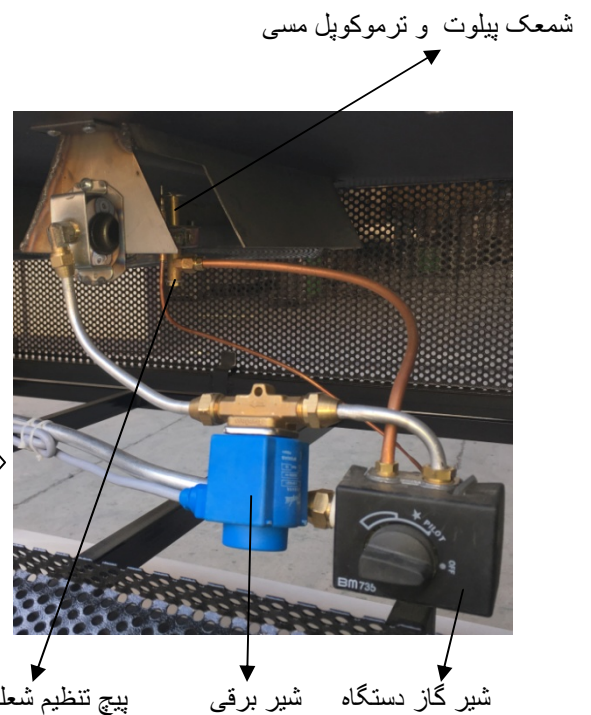
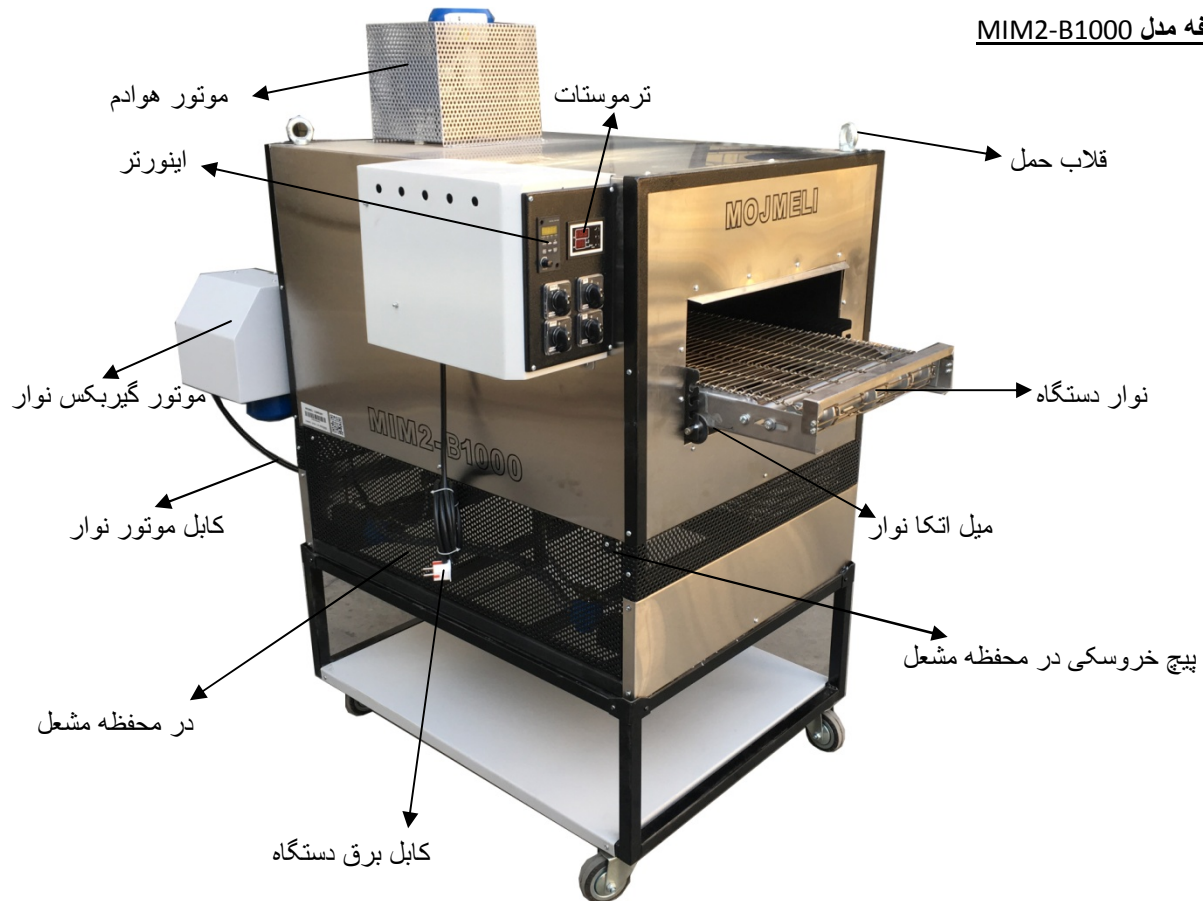
تصاویر دستگاه و معرفی قسمتهای آن	برگ اول
نکات و توصیه های مربوط به برق و الکترونیک	صفحه ۱
نکات و توصیه های مربوط به گاز رسانی و سوخت.....	صفحه ۱
نکات و توصیه های مربوط به محل نصب و محیط قرار گیری دستگاه	صفحه ۲
مراحل روشن نمودن دستگاه	صفحه ۳
نحوه تنظیم دما	صفحه ۴
نحوه تنظیم سرعت نوار	صفحه ۴
تنظیمات سطح پخت	صفحه ۵
روش خارج کردن نوار	صفحه ۶
نحوه تغییر ارتفاع نوار	صفحه ۶
نقشه برق دستگاه	برگ آخر

WWW.MOJMELI.IR * صنایع ماشین سازی محملی * Email:info@mojmeli.ir

اصفهان - خ امام خمینی - رهنان - خ شریف غربی - پلاک ۱۶۸ فاکس ۳۷۳۵۰۴۶۹ و تلفن ۳۷۳۵۰۱۱۶ و (۰۳۱۱) ۹۵۱۶ و ۹۱۳ ۱۱۸

واحد خدمات و گارانتی : ۵۲۱۷ ۱۱۹ ۰۹۱۳

فرریلی ۲ ردیفه مدل MIM2-B1000



نکات و توصیه های مربوط به برق و الکترونیک دستگاه

- * در صورت بروز مشکل در سیستم برق دستگاه از افراد متخصص در زمینه برق صنعتی کمک گرفته شود و قبل از هر گونه تماس با قسمت‌ها و قطعات برقی، ضمن خاموش کردن کلید اصلی برق دستگاه، اتصال برق شبکه به دستگاه را نیز قطع کنید.
- * تابلو برق دستگاه مجهز به یک کلید مینیاتوری ۶ آمپر بعنوان فیوز است که در صورت بروز هرگونه اتصالی و سوختن قطعات و مواردی امثالهم برق کل دستگاه قطع خواهد شد. در این صورت باید پس از کشف و رفع علت، تابلو برق را از طریق پیچ زیر آن باز نموده و کلید را وصل کنید و مجدداً صفحه تابلو برق را ببندید. البته این کار باید توسط افراد متخصص انجام شود.
- * از ریختن آب و مایعات روی نواحی و قسمت‌های الکتریکی و الکترونیکی و تابلو برق به قصد شستشو و غیره جداً خود داری نمایید. (تصویر ۲)
- * سیم ارت دستگاه را حتماً به ارت محل وصل نمایید.

نکات و توصیه های مربوط به گاز رسانی و سوخت دستگاه

- * سر راه شیلنگ گاز متصل به دستگاه، الزاماً از یک صافی مناسب گاز استفاده شود و اگر لوله کشی تازه انجام شده در مرتبه اول چند لحظه شیر گاز را باز کرده تا ذرات و اجرام موجود خارج شود.
- * در محل اتصال شیلنگ به دستگاه و شیر گاز ساختمان، از بست مناسب استفاده شود ضمناً از شیلنگ مناسب گاز و استاندارد استفاده کنید.
- * از قرار دادن اجناس و وسایل نوک تیز و برنده در مجاورت شیلنگ گاز اکیداً خود داری کنید ضمناً شیلنگ در مسیر رفت و آمد نباشد.
- * سعی کنید فاصله دستگاه تا شیر گاز محل از ۲/۵ متر بیشتر نشود.
- * این دستگاه بر اساس گاز شهری تنظیم شده و در صورت نیاز به استفاده از گاز مایع باید ژیگلور و شمعک پیلوت تعویض شود که فقط توسط افراد متخصص باید انجام گیرد.

نکات و توصیه های مربوط به محل نصب و محیط قرارگیری دستگاه

* نصب هود با مکش و تهویه مناسب در بالای سردستگاه بطوری که کل طول و عرض دستگاه را پوشش دهد الزامی است .

توضیح ۱: کلیه جداره های این دستگاه بصورت مناسب عایق بندی شده و کمترین حد ممکن پرت دما و انتقال حرارت به محیط را دارد ولی در هر حال بعنوان یک وسیله گاز سوز و مولد حرارت برای پخت غذا میباشد و در هنگام استفاده و پختن غذا ،مقداری گرما و گازهای ایجاد شده متصاعد خواهد شد که باید تهویه کافی به شکل مناسب انجام گیرد که ضمن اینکه محیط برای حضور اشخاص حاضر در محل مناسب تر خواهد شد ، برای سلامت دستگاه و برخی قسمتهای آن و در نتیجه افزایش عمر مفید دستگاه نیز بسیار موثر و مفید میباشد.

توضیح ۲: چنانچه امکان نصب هود نمیباشد باید یک هواکش مناسب و موثر بر محل قرارگیری دستگاه البته بصورتیکه برای عملکرد دستگاه مزاحمت ایجاد نکند ، نصب کرد.

* محل نصب و قرارگیری دستگاه باید حتی المقدور به کنتور و انشعاب گاز نزدیک باشد تا امکان داشتن فشار مناسب گاز و همچنین کوتاهترین طول شیلنگ گاز فراهم و ممکن گردد .

* محل قرارگیری دستگاه از لحاظ تهویه و درجه حرارت محیطی و فواصل بین طرفین دستگاه با دیوار و وسایل مجاور در حد مناسب باشد ، زیرا در صورت گرم شدن بیش از حد محیط قرارگیری دستگاه باعث ایجاد اختلال در عملکرد وسایل الکترونیکی مخصوصاً درایو کنترل سرعت (اینورتر) می شود که در این موارد موتور نوار نقاله دستگاه از کار می ایستد و صفحه نمایشگر اینورتر **over hot** (حرارت زیاد) را نشان می دهد که در این صورت باید محیط دستگاه کمی خنک شود البته باید در صدد فراهم نمودن شرایط محیطی مناسب برای محل قرارگیری دستگاه برآمده تا این مشکل تکرار نشود .

* محل نصب دستگاه باید به شکلی باشد که نسبت به دیوار یا وسایل مجاور در قسمت طرفین حداقل ۵۰ سانتیمتر فاصله لحاظ شود. ضمناً در طرفین و مجاورت دستگاه نباید وسایلی که ایجاد حرارت بالا می نمایند مانند اجاق گاز و فر ساندویچ و امثالهم قراربگیرد.

* بهتر است محل قرارگیری دستگاه طوری باشد که جریانهای طبیعی یا مصنوعی هوا یا باد با شدت نسبتاً زیاد که نتیجه مجاورت با پنجره ، درب ورود و خروج اصلی ، درب یا پنجره زیر زمین یا بالکن ، هواکش قوی و امثالهم ، میباشد وجود نداشته باشد .

* کل سطح محل قرار گیری و نصب دستگاه باید کاملاً صاف و تراز و یکپارچه باشد چون در غیر اینصورت به مرور زمان با کارکرد دستگاه ، برخی از اتصالات و فیشها و پیچ قطعات و قسمتهای مختلف دستگاه در اثر لرزش و بی ثباتی ، کم کم شل و در صورت عدم توجه و رسیدگی نهایتاً باز خواهد شد، ضمن اینکه این عامل خود از دلایل ایجاد لرزش شدید و صداهای غیر عادی میباشد.

* دوشاخه سیم برق دستگاه را به پریز مناسب در محل نصب وصل نمایید .

* شیر اصلی گاز محل را بطور کامل باز کنید.

* در محفظه مشعل را باز کنید . این در زیر تابلو برق و بصورت ورق مشبک میباشد که باید دو پیچ خروски در دو

طرف آن را باز کنید سپس دستگیره را به طرف خود بکشید تا در باز شود . (به صفحه تصاویر مراجعه کنید)

* شمعک پیلوت کنار مشعل را روشن کنید . برای این کار مانند بخاری منازل دستگیره شیر گاز دستگاه را کمی به داخل فشار داده و به سمت چپ بچرخانید تا صدای تیک را بشنوید سپس در همین وضعیت نگه دارید و یک فندک لوله بلند را در حالت روشن به شمعک پیلوت که در ابتدای مشعل قرار گرفته ، نزدیک کنید تا روشن شود . شمعک پیلوت در انتهای لوله مسی قرار دارد . (طبق تصویر) توجه داشته باشید که مرتبه اول کمی طول می کشد تا گاز وارد پیلوت شود بنابراین مقداری صبر کنید تا پیلوت روشن شود . پس از روشن شدن پیلوت و گذشت ۲۰-۳۰ ثانیه ، دستگیره شیر گاز را در حالت حداکثر قرار دهید و به همین روش شمعک پیلوت شیر گاز دوم را هم روشن و دستگیره شیر گاز آن را هم روی حداکثر قرار دهید . (تذکر: بعد از هر بار که شمعک هر دو پیلوت را روشن کردید ، هر دو دستگیره شیر گاز باید روی وضعیت حداکثر قرار بگیرد و در همین حالت باقی بماند .)

توضیح : در روز های بعد تا زمانیکه شعله شمعک پیلوت خاموش نشود و یا شیر اصلی گاز بسته نشود و گاز قطع نشود ، دیگر نیازی نیست هر روز این اقدامات را تکرار کنید و مشعل دستگاه از طریق تابلو برق و ترموستات داخل تابلو برق خاموش و روشن و تنظیم می شود فقط باید مطمئن باشید شعله هر دو شمعک روشن است.

* در محفظه مشعل را بسته و دو پیچ طرفین آن را ببندید .

* کلید اصلی تابلو برق را روشن کنید.

* کلید نوار نقاله را روشن کنید و روی وضعیت شماره ۲ قرار دهید . وضعیت شماره ۱ برای دور برعکس است .

* کلید مشعل را در تابلو برق روشن کنید .

* دمای دستگاه را تنظیم کنید . (نحوه تنظیم دما را مطالعه نمایید .)

با انجام اقدامات فوق مشعل دستگاه روشن می شود و دمای دستگاه تا میزان تنظیم شده بالا می رود و پس از رسیدن به دمای ثبت شده ، مشعل بصورت اتوماتیک خاموش می شود و پس از مدتی که دما مقداری افت کرد مجدداً مشعل بصورت اتوماتیک روشن می شود و این بالانس دما تا زمانیکه از طریق ترموستات دما را تغییر ندهیم ، در حافظه دستگاه باقی می ماند و انجام می شود.

نحوه تنظیم دما از طریق ترموستات

تنظیم دما از طریق ترموستات که در تابلو برق تعبیه شده صورت می گیرد . برای اینکار ابتدا تکمه بالایی **mode** است را که فشار داده تا عدد ترموستات چشمک زن شود سپس با فشار تکمه های افزایش یا کاهش ، دمای مورد نظر را نمایان کنید و در پایان مجدداً تکمه بالایی (مود) را فشار دهید با این اقدام دمای مورد نظر در حافظه ترموستات ثبت شده و تا زمانیکه تغییر ندهید باقی می ماند.

تذکر: زمانیکه دستگاه برای اولین بار روشن می شود تا چند ساعت دود و بو از دستگاه متصاعد می گردد که کاملاً طبیعی است و به دلیل سوختن چربیها و رنگ داخل دستگاه است و برطرف می شود.

تنظیم و تغییر سرعت نوار دستگاه

* جهت تغییر و تنظیم سرعت نوار دستگاه و زمان پخت محصول ، ابتدا کلید نوار در تابلو برق را روشن کنید ، سپس ولوم تنظیم سرعت که روی صفحه اینورتر تعبیه شده را به چپ یا راست بچرخانید . با این اقدام عدد صفحه نمایشگر اینورتر کم و زیاد میشود که با افزایش عدد اینورتر ، سرعت نوار بیشتر و با کاهش عدد اینورتر ، سرعت نوار کم می شود یعنی زمان طی کردن مسیر بیشتر میشود .

سپس با کم و زیاد کردن عدد اینورتر و اندازه گیری زمان با کرنومتر به زمان دلخواه خود دست پیدا کنید و آن را یادداشت کنید و بسته به نوع غذا ، آن عدد را استفاده کنید .

البته خودتان میتوانید برای چند عدد اصلی قابل نمایش روی صفحه دیجیتال اینورتر (یعنی ۱۰-۱۵-۲۰-۲۵ تا ۵۰) با استفاده از یک کرنومتر و گذاشتن یک ظرف پیتزا در ابتدای ورودی دستگاه و محاسبه و ثبت زمان طی کردن مسیر پخت ، یک جدول دقیق تهیه فرمایید تا عدد مربوط به هر زمان را همیشه در دسترس داشته باشید یعنی بدانید چه عدد اینورتری معادل چه زمانی بر حسب دقیقه خواهد بود.

توجه : در ابتدای راه اندازی معمولاً زمان پخت برای پیتزا حدود ۷ دقیقه و دما از حدود ۲۷۰ درجه تنظیم می شود و در صورت نیاز تا حدود ۳۰۰ هم می تواند استفاده شود . سپس پخت آزمایشی انجام دهید ، در صورت نیاز با کم و زیاد کردن زمان و دما ، بهترین زمان و دما تعیین شود.

تنظیمات دما و حرارت داخل تونل و سطح پخت محصول

- چنانچه زیر و روی محصول پخته ولی وسط آن کاملاً پخته نشده است ضمن تغییر و کاهش ضخامت و حجم مواد اولیه مصرفی باید مقداری دما را کم کرده و زمان را زیاد نمایید و این کار را کم ادامه داده تا به پخت مطلوب دست پیدا کنید .
- در صورت استفاده از **مواد اولیه منجمد** ، ابتدا یخ زدایی و برفک زدایی کنید و آب حاصل از آن را کاملاً جدا کنید در غیر این صورت این آب و رطوبت باعث خام ماندن وسط پیتزا و نان آن میشود.
- قبل از استفاده **سبزیجات و قارچ و فلفل و امثالهم** به هر نحو ممکن (تفت دادن در مورد قارچ ، آبگیری با پارچه ، ساترئیوژ ، آویزان کردن ، فشار دادن ، گذشت زمان و ...) ابتدا آبگیری نمایید تا آب مازاد خارج شود و باعث رطوبت و خام ماندن غذا نشود.
- توصیه میشود بعلت بی کیفیت بودن اکثر آردها از **پودرهای بهبود دهنده مرغوب** و با کیفیت استفاده نمایید . ضمناً از استفاده آرد خبازی خود داری نموده و از آرد قنادی مخصوصاً آرد گنبد استفاده نمایید.
- توصیه میشود برای **برنزه شدن رنگ زیر پیتزا و ترد شدن نان پیتزا پس از پخت** ، در هر بار تهیه خمیر با خمیر گیر حدود ۸ کیلویی از ۱ الی ۲ قاشق غذا خوری **مربا قنادی** که در قنادیها به آن **بارگشته** یا **شربت** هم گفته میشود و بسیار غلیظ است ، استفاده کنید ، البته در بیشتر موارد نان پیتزا و مخصوصاً زیر آن کاملاً پخته شده ولی سفید است و رنگ نیامده که با این اقدام ، مشکل حل میشود.
- چنانچه قبلاً از دستگاه پخت دیگری استفاده می نموده اید (مثلاً فر صندوقی ، فر گردان و غیره) به علت اینکه سیستم پخت و سیستم حرارت رسانی در دستگاه ها متفاوت میباشد ، شاید نیاز به تغییراتی در فرمولاسیون (مثلا فرمول خمیر و حجم مواد اولیه مصرفی و...) ، نوع مواد اولیه مصرفی (مثلاً نوع پنیرهای مصرفی و ...) ، زمان پخت ، دمای پخت و امثالهم باشد که نوع و میزان تغییرات پس از انجام پختهای آزمایشی با دستگاه مورد نظر مشخص می شود. حتی ممکن است فرمول برای یک فر ریلی ساخت یک شرکت با فرمول مناسب برای فر ریلی ساخت یک شرکت دیگر متفاوت و نیازمند تغییراتی نسبت به هم باشد.
- کلید نوار نقاله دستگاه دو دور است که در حالت عادی باید روی شماره ۲ قرار بگیرد که به سمت خروج است . حالت شماره ۱ باعث برگشت غذا به تونل پخت برای تکمیل پخت (در صورت نیاز) می شود.

*** نحوه خروج نوار دستگاه :**

- ۱- کلید اصلی تابلو برق دستگاه و برق محل را قطع کنید .
- ۲- سیم برق موتور نوار نقاله را باز و کاملاً از بدنه دستگاه جدا نمایید . برای این کار حلقه اتصال سوکت را به طرف چپ بچرخانید تا حلقه آزاد شود سپس سوکت را به بیرون بکشید .
توجه فرمایید که سر این سوکت دارای یک شیار است که بعد موقع جازدن باید دقیقاً در جای خود و روبروی زائیده مربوطه قرارگیرد تا با فشار دادن راحت جا برود.
- ۳- یک نفر در سمت ورود و یک نفر در سمت خروج دستگاه ایستاده و همزمان با یکدیگر دو سر شاسی نوار را گرفته و ابتدا طرف تابلو برق (سمت خروج) را بلند کرده تا از روی میله اتکا جداشود سپس سمت موتور گیربکس (سمت ورود) را از شیار در آورده و بعد با کمک یکدیگر و با هماهنگی کامل نوار نقاله را از سمت موتور گیربکس با احتیاط بیرون بیاورید.
- ۴- پس از پایان کار (مثلاً انجام نظافت یا تعمیرات) مجدداً نوار نقاله را توسط دونفر به همان شکل با احتیاط و آرام ، با جهت صحیح از سمت ورود دستگاه به میزان کافی وارد نمایید و نهایتاً خیلی آرام آن را در جای خود و درشیار خود بگذارید .
- ۵- سیم برق موتور گیربکس را به همان صورت که باز شد ، سر جای خود در تابلو برق ببندید.

*** نحوه تغییر ارتفاع نوار دستگاه :**

ابتدا نوار را از طرف تابلو برق (سمت خروج) بلند کرده تا از روی میله اتکا جداشود سپس میله اتکا را از شیار خارج و به شیار بالا یا پایین ببرید و همزمان سمت دیگر نوار را هم از شیار خارج و تغییر ارتفاع مورد نظر را بدهید سپس نوار را روی میله اتکا قرار دهید.

نقشه برق مدل B1000

