



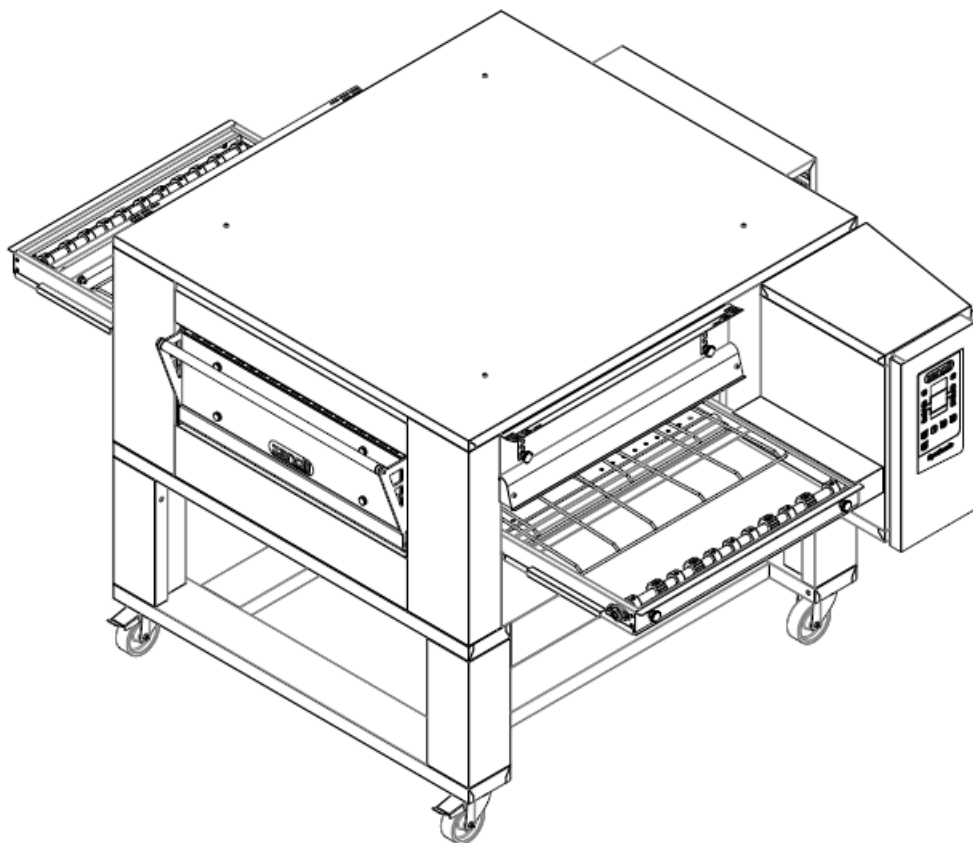
SYNTHESIS 11/65 E

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием оборудования ознакомьтесь с инструкцией

Руководство по установке, эксплуатации и
техническому обслуживанию

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИИ



SYNTHESIS 11/65 E



Печь должна быть подключена к электрическому щиту с разделением всех полюсов.



В случае повреждения силового кабеля он подлежит замене уполномоченным персоналом.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	5
2. КАК ПРИМЕНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО	6
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ	8
3.1 Идентификация продукта	8
3.2 Соответствие директивам	8
3.3 Целевое использование	8
3.4 Технические спецификации	8
4. УСТАНОВКА	10
4.1 Проверка при доставке	10
4.2 Выбор места установки	10
4.3 Перемещение устройства	11
4.4 Размещение устройства на его основании	12
4.5 Размещение устройств в несколько ярусов	12
4.6 Подключение к электросети	12
4.7 Выделяющиеся газы	13
4.8 Проверка перед началом работы	14
5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
5.1 Панель управления	15
5.2 Неактивное состояние «ВЫКЛ»	16
5.2.1 Настройка часов, даты и языка	17
5.2.2 Сброс системы	17
5.3 Активное состояние «ВКЛ»	18
5.3.1 Настройка программы	18
5.3.2 Настройка запрограммированного запуска	21
5.3.3 Кнопка запуска/остановки конвейера	23
5.3.4 Экономный режим	23
5.4 Аварийные сигналы	24
5.4.1 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры	24
5.4.2 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры TEMP1 – Только для 12/100	24
5.4.3 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры TEMP2 – Только для 12/100	25
5.4.4 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры TEMP – Только для 12/100	25
5.4.5 «BELT» или Лента не работает	25
5.4.6 Аварийный сигнал нарушения электропитания	26
5.4.7 Нештатный останов печи	27
6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	28
6.1 Подготовка к использованию и действия перед включением ...	28
6.1.1 Включение панели управления	28
6.1.2 Настройки и запуск цикла выпекания	28
6.1.3 Выключение печи	29

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О СОБЛЮДЕНИИ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .	30
7.1 Запрещенные действия и обязательства по предотвращению несчастных случаев.....	30
7.1.1 Предупреждения для специалистов по установке	30
7.1.2 Предупреждения для пользователей	30
7.1.3 Предупреждения для специалистов по техническому обслуживанию	31
8. ОЧИСТКА	32
8.1 Очистка съёмных деталей.....	32
8.2 Очистка наружных деталей	33
8.3 Очистка духовых камер	33
9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	34
9.1 Индикатор ошибок.....	34
9.2 Защитный термостат	34
9.3 Текущее техническое обслуживание	35
9.3.1 Духовая камера	35
9.3.2 Дверца духовой камеры	37
9.3.3 Стойка	37
9.3.4 Панель управления – панель электродвигателя вентилятора ...	37
9.4 Замена деталей и проверка.....	39
9.4.1 Замена основного вентилятора.....	39
9.4.2 Замена нагревательных элементов.....	41
9.4.3 Замена датчиков температуры.....	42
9.4.4 Замена защитного термостата	45
9.4.5 Настройка защитного термостата	46
9.4.6 Замена/конфигурирование электродвигателя.....	47
9.4.7 Замена аккумуляторной батареи	49
10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ	50

ПРИЛОЖЕНИЯ

- A. Технические спецификации
- B. Соединения
- C. Электромонтажные схемы
- D. Изображения в разборе и список запасных частей

1. ВВЕДЕНИЕ

Электрические конвейерные печи **SYNTHESIS** предназначены, главным образом, для автоматического выпекания пиццы и аналогичных продуктов. Особенностью таких аппаратов является то, что они позволяют делать замечательную выпечку безо всякого контроля извне. Поэтому с печами могут работать и неквалифицированные операторы.

SYNTHESIS принадлежит линейке конвейерных печей. Ещё одной важной инновацией является то, что **SYNTHESIS**, благодаря своей системе вентиляции, способны производить отличную и единообразную выпечку. Фактически, поток горячего воздуха окружает продукт, удаляя, тем самым, барьер более холодного воздуха, который обычно изолирует выпекаемый продукт. Это обеспечивает однородное дозированное распределение тепла, что гарантирует защиту выпечки от чрезмерного высыхания и придаёт ей неповторимый аромат.

Благодарим за сделанный вами выбор. Мы заверяем, что вы сделали абсолютно правильный выбор, так как наша компания уже на протяжении нескольких десятилетий выпускает качественную продукцию, применяя для её изготовления самые лучшие материалы.

Чтобы ваша новая печь функционировала наилучшим образом, внимательно изучите информацию, содержащуюся в настоящем руководстве.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, корп.2
<http://www.sc.trapeza.ru>

2. КАК ПРИМЕНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО



Разделы, обозначенные таким символом, содержат важную с точки зрения безопасности информацию. Установщикам, конечному пользователю и оператором устройства необходимо прочитать такие разделы полностью. Производитель не несёт ответственности за какой-либо ущерб, ставший следствием невыполнения критериев безопасности, приведённых в указанных разделах.



Этот символ, нанесенный на различные поверхности устройства, указывает на то, что они могут нагреваться до очень высоких температур, и что к ним нельзя прикасаться без принятия необходимых мер предосторожности.



Этот символ, наносимый в различных местах устройства, служит для предупреждения пользователя о наличии внутри корпуса неизолированном «опасном высоком напряжении», мощности которого достаточно для возникновения опасности возгорания или поражения человека электрическим током.



Разделы, отмеченные этим символом, содержат важную информацию, которая поможет избежать повреждения устройства. Пользователи должны внимательно прочитать эти разделы в своих же интересах.



Настоящее руководство в целях быстрого получения нужной справочной информации необходимо хранить рядом с оборудованием. Руководство является частью комплекта поставки, поэтому оно должно постоянно сопровождать оборудование даже при его передаче другому владельцу.

В случае утери, уничтожения данного экземпляра и/или необходимости получения его цифровой копии, можете запросить его по электронной почте zanolli@zanolli.it, указав регистрационный номер и модель устройства.



Настоящее Руководство подразделяется на ряд глав. Со всеми должны ознакомиться установщики, обслуживающий персонал и конечный пользователь и, в частности, им следует уяснить правила и нормы **безопасной эксплуатации** с тем, чтобы получить от данного оборудования наилучшие конечные результаты.

Тем не менее, ниже приводится ряд полезных рекомендаций, касающихся того, как быстро находить необходимые данные в различных главах.

Глава 3 содержит справочные стандарты, применимые к печи, а также указания по ее надлежащему использованию.

Глава 4 содержит всю информацию, необходимую для установки устройства. В основном, она предназначена для специалистов, однако конечный пользователь должен заранее с ними ознакомиться, чтобы подготовить условия, подходящие для установки и эксплуатации устройства.

Главы 5, 6 и 7 предназначены для пользователей, которые должны научиться пользоваться устройством. Они содержат инструкции по основным операциям, таким как включение, использование и выключение устройства безопасным способом.

Глава 8 содержит всю информацию, необходимую для очистки оборудования: все операции, которые должен выполнять пользователь в целях сохранения надлежащих безопасных и санитарно-гигиенических условий эксплуатации устройства с максимальной эффективностью.

Глава 9 содержит всю информацию, необходимую для периодического или внепланового технического обслуживания, ремонта или замены деталей оборудования.



Данные технические операции должны осуществляться специализированным персоналом.

Глава 10 содержит указания по разборке устройства.

Технические приложения содержат характеристики, относящиеся к конкретной модели печи, и все параметры, которые могут потребоваться при её выборе, установке и использовании. Данную главу следует рассматривать в качестве рекомендаций по проверке соответствия режимов эксплуатации устройства её владельцем режимам, заложенным при её проектировании, а также проверке доступности всех характеристик и разрешений по мере их необходимости.

В этой главе также приводится описание электрооборудования, входящего в комплект поставки устройства, деталей оборудования и список запасных частей для упрощения процедуры заказа и замены любых поврежденных деталей.



Производитель оставляет за собой право обновлять свою продукцию и руководства по эксплуатации без каких-либо обязательств по обновлению предыдущей продукции и ранее выпущенных руководств по эксплуатации.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

3.1 Идентификация продукта

Настоящее руководство предназначено для конвейерных печей серии **SYNTHESIS E**.

3.2 Соответствие директивам

Печи **SYNTHESIS** имеют обязательную маркировку **CE**, гарантирующую их соответствие следующим европейским директивам:

2014/35/CE Директива по низковольтному оборудованию;

2014/30/CE Директива по электромагнитной совместимости;

2006/42/CE Директива по машинному оборудованию;

2011/65/CE Директива RoHS 2;

Регламент 1935/2004/CE Изделия, контактирующие с пищевыми продуктами.

3.3 Целевое использование

Конвейерная электрическая печь модели **SYNTHESIS** предназначена для приготовления пиццы или подобных продуктов.

Данный тип оборудования предназначен для использования в коммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., однако не предназначен для непрерывного массового производства продуктов питания.

Штатные операции для данного оборудования: загрузка продуктов на конвейер и выгрузка продуктов с конвейера, включение, регулировка, выключение и очистка.



Вышеуказанные операции, а также конфигурации данного оборудования являются единственными, разрешенными Производителем. **Использовать данное устройство в других целях, отличных от целей, указанных в прилагаемых инструкциях, запрещено.**

Печь Synthesis:

- предназначена для профессионального использования;
- не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность;
- может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании устройства и понимают сопутствующие опасности;

-
- необходимо следить за детьми, так как играть с устройством запрещено;
 - очистка и обслуживание устройства детьми без присмотра не допускаются.



Глава о целевом использовании применима только для оборудования, механические и электрические части которого находятся в исправном техническом состоянии.



Духовка не имеет вилки.

Это означает, что в стационарной электропроводке, в соответствии с правилами электромонтажа, должны быть предусмотрены средства отключения от электросети с размыканием контактов на всех полюсах, что гарантирует полное отключение устройства в условиях перенапряжения III категории.

3.4 Технические спецификации

Технические спецификации устройства приведены в технических приложениях в конце данного руководства:

- A. Технические спецификации
- B. Соединения
- C. Электромонтажные схемы
- D. Изображения в разборе и список запасных частей

4. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Настоящие инструкции по установке предназначены исключительно для использования квалифицированным персоналом по установке и техническому обслуживанию электрооборудования, предназначенного для профессионального использования в сфере общественного питания. Выполнение установки неквалифицированным персоналом может привести к повреждению устройства и другого имущества, а также травмам людей и животных.



ВНИМАНИЕ! Приступать к установке необходимо в соответствии с нормами, действующими в стране установки.

Кроме того, при необходимости внесения изменений или адаптации электрических систем здания, в котором будет установлено устройство, лицо, выполняющее такие изменения, обязано подтвердить, что все работы были выполнены в соответствии с актуальными «передовыми методиками».

4.1 Проверка при доставке

Если не оговорено иное, то изделия аккуратно помещаются в прочный деревянный каркас и оборачиваются нейлоновой воздушно-пузырчатой пленкой, обеспечивающей защиту от ударов и влаги во время транспортировки. Изделия отправляются грузоперевозчику в своем наилучшем состоянии.

Тем не менее, по прибытии груза мы рекомендуем проверять упаковку на наличие признаков повреждения. В случае обнаружения повреждений, необходимо указать это в квитанции, которая должна быть подписана водителем.

После распаковки оборудования необходимо убедиться в отсутствии признаков повреждения. Также следует проверить наличие всех деталей, поставляемых отдельно от устройства. В случае повреждения оборудования и/или недостатка каких-либо деталей следует иметь в виду, что грузоперевозчик может принимать претензии только в течение 15 дней с момента доставки, и что производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный его продукции в процессе доставки. Тем не менее, мы готовы помочь вам в составлении претензии.



В случае повреждения не пытайтесь эксплуатировать оборудование, а проконсультируйтесь с квалифицированным персоналом.

4.2 Выбор места установки

Эффективная, безопасная и долговечная работа устройства также зависит от его местоположения. По этой причине рекомендуется тщательно продумать место установки оборудования до его доставки.

Устанавливать устройство необходимо в сухом и легкодоступном месте, что упростит его эксплуатацию, чистку и техническое обслуживание.



Устройство следует устанавливать на расстоянии не менее 20 см от стен помещения или другого оборудования во избежание перекрытия вентиляционных отверстий, расположенных по бокам духовки.

Во время работы кухонное оборудование выделяет пары и запахи, которые нарушают здоровую рабочую среду.

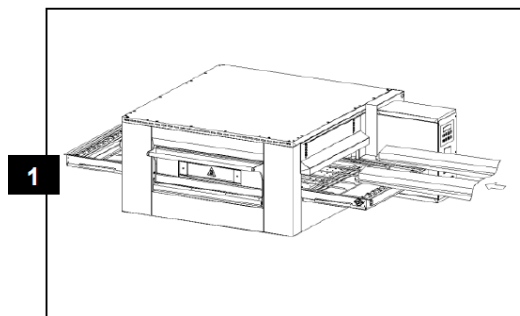


Температура и относительная влажность никогда не должны превышать максимальных и минимальных значений, указанных в спецификациях (см. Приложение А), даже при работе в этом помещении других машин.

Превышение этих значений, особенно температуры или максимальной относительной влажности, может легко и неожиданно повредить электрооборудование и создать опасные ситуации.

4.3 Перемещение устройства

Для разгрузки и транспортировки устройства следует использовать тележку для поддонов или роклу, грузоподъемность которой, как минимум, равна массе устройства. Поднимите входную и выходную дверцы печи в положение максимального проема. Вставьте вилы тележки в дуговую камеру со стороны входа или выхода (рис.1).



Во избежание повреждений подложите между вилами и устройством защитный материал.



Убедитесь в том, что грузоподъемность подъемного оборудования превышает массу устройства.

Вся ответственность за подъем груза лежит на лице, производящем подъемные работы.



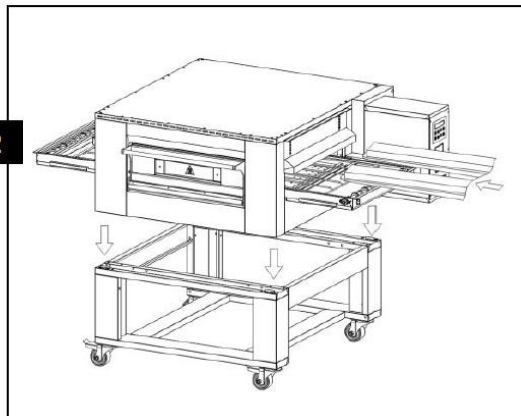
В любых обстоятельствах, во избежание непредсказуемого перемещения, следите за центром массы оборудования.



Следите за тем, чтобы дети не играли с упаковочными материалами (например, пленкой и пенопластом): Существует риск удушья!

4.4 Размещение устройства на его основании

Установите печь, вставив ее в четыре угловых гнезда в основании (рис. 2).



4.5 Размещение устройств в несколько ярусов



ВЕРСИИ УСТРОЙСТВА, КОТОРЫЕ МОЖНО УСТАНАВЛИВАТЬ В НЕСКОЛЬКО ЯРУСОВ, ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ПРИЛОЖЕНИИ В.

После установки первой печи на её основание (см. предыдущий абзац), поочередно установите второй и третий модули, учитывая расположение дымохода и выравнивая боковые стенки печей.

4.6 Подключение к электросети



Перед выполнением какого-либо подключения убедитесь в том, что характеристики источника питания, к которому планируется подключить оборудование, соответствуют характеристикам источника питания, необходимого для устройства (см. Приложение А).



Оборудование поставляется в комплекте с кабелем заземления для подключения устройства к электросети, имеющей соответствующие характеристики (см. Приложение А).

В соответствии с действующими нормами безопасности следует **обязательно подсоединить кабель заземления (желто-зеленый) к системе заземления с той же рассеивающей способностью, что и у самого устройства. Эффективность данной системы должна быть проверена в соответствии с действующими нормами.**

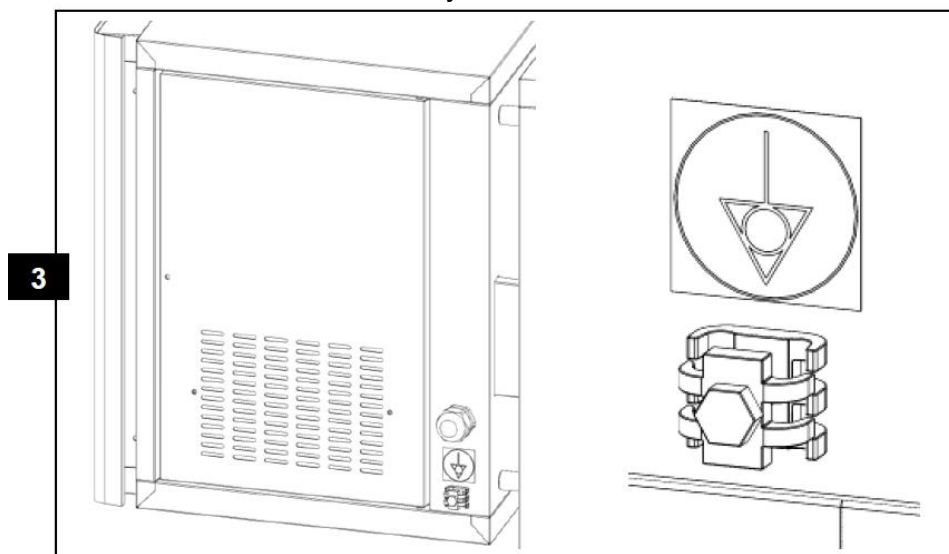
Печь оснащается сетевым шнуром без вилки. По этой причине, чтобы обеспечить полное отключение в условиях категории перенапряжения III, устройство должно быть оснащено средствами отключения, встроенными в стационарную проводку в соответствии с настоящими электромонтажными правилами (например, с помощью магнитотермического выключателя).

Правила, действующие только для Австралии и Новой Зеландии: печь должна быть подключена к стационарной электропроводке в соответствии с регламентом AS/NZS 3000.



Оборудование поставляется без вилки.

На следующем рисунке (Рис.3) показано расположение зажима уравнивания потенциалов на стенке печи с соответствующим символом:



Стационарная проводка для отключения печи от сети должна быть легкодоступной и не требующей дальнейшего монтажа после установки оборудования. Во избежание чрезмерного натяжения силового кабеля расстояние между оборудованием и стационарной электропроводкой должно быть достаточным.

Положение разъемов электропитания представлено в Приложении В.



Не допускается заземлять силовой кабель ножками или колесами оборудования.



Если кабель питания поврежден, то во избежание любых рисков он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным сервисным инженером.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения вышеуказанных норм.

4.7 Выделяющиеся газы



ВНИМАНИЕ! Установка печи должна осуществляться в соответствии со стандартом, определенным действующими нормами для данного типа оборудования в стране его установки. Для получения дополнительной информации обратитесь к этим нормам.



Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате игнорирования вышеуказанных норм, а также информации, содержащейся в данном руководстве.

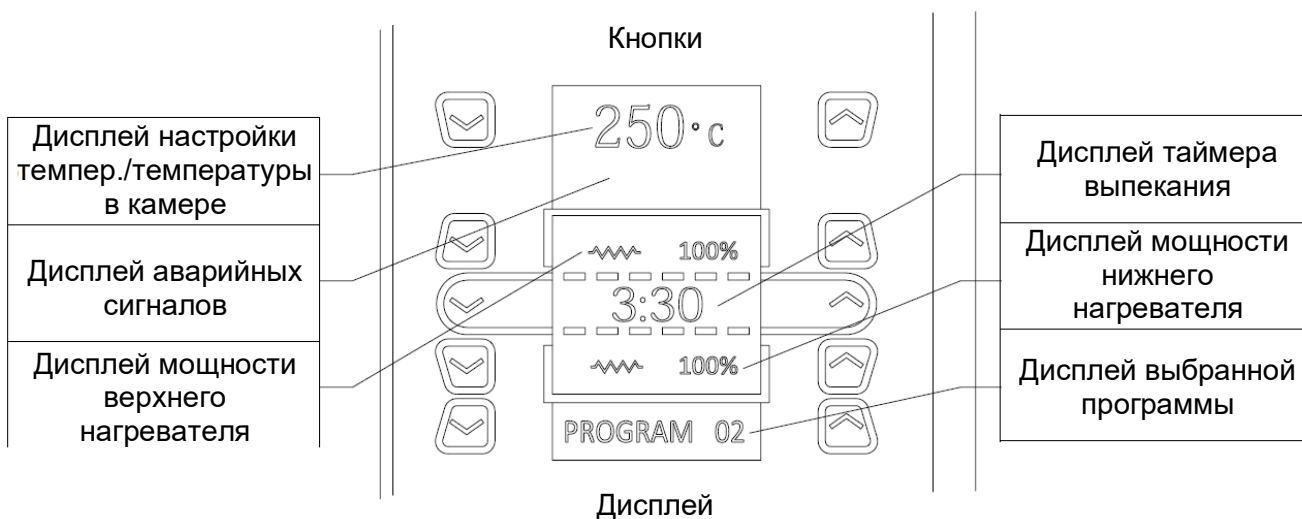
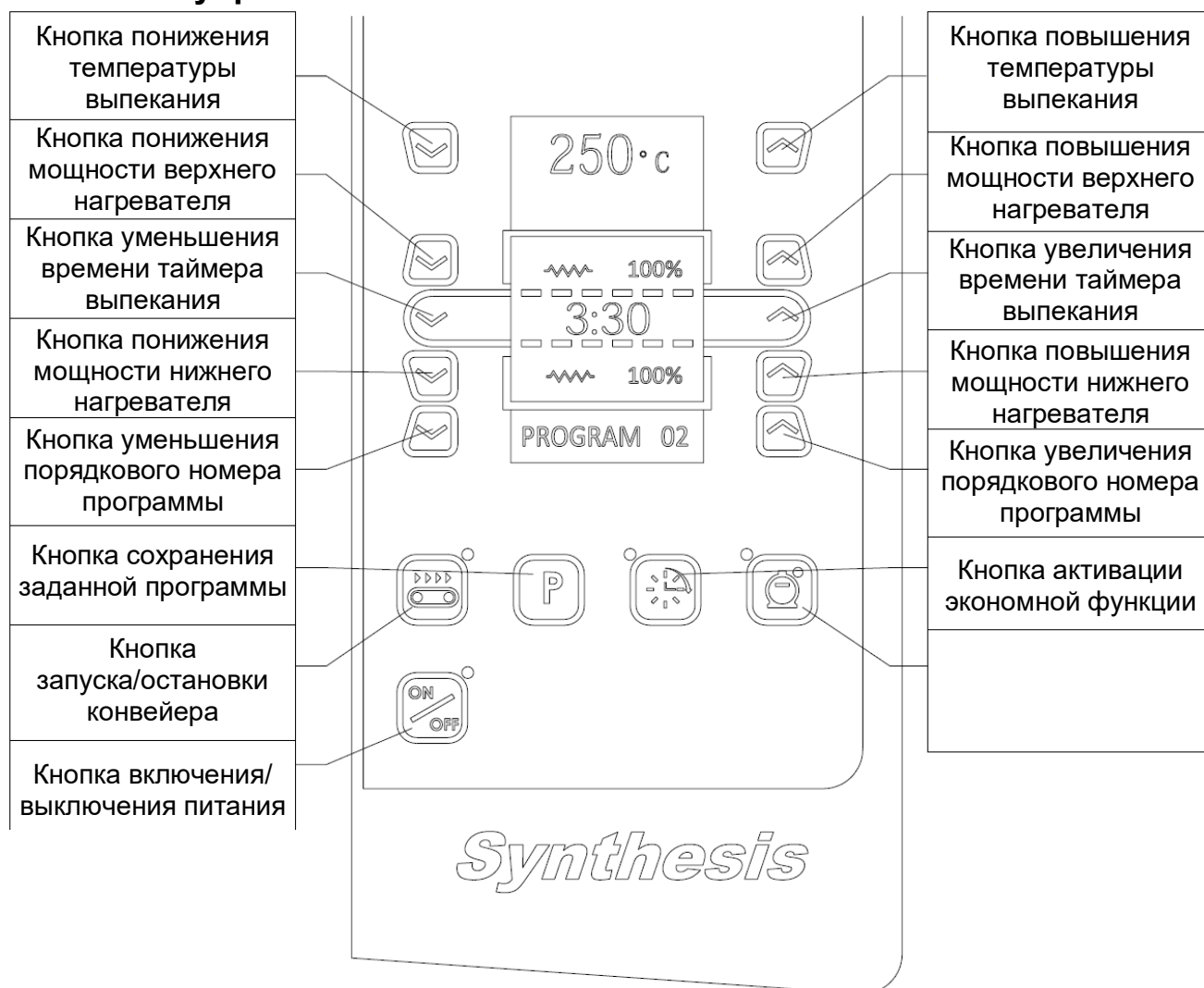
4.8 Проверка перед началом работы

После завершения установки устройства необходимо выполнить ряд проверок:

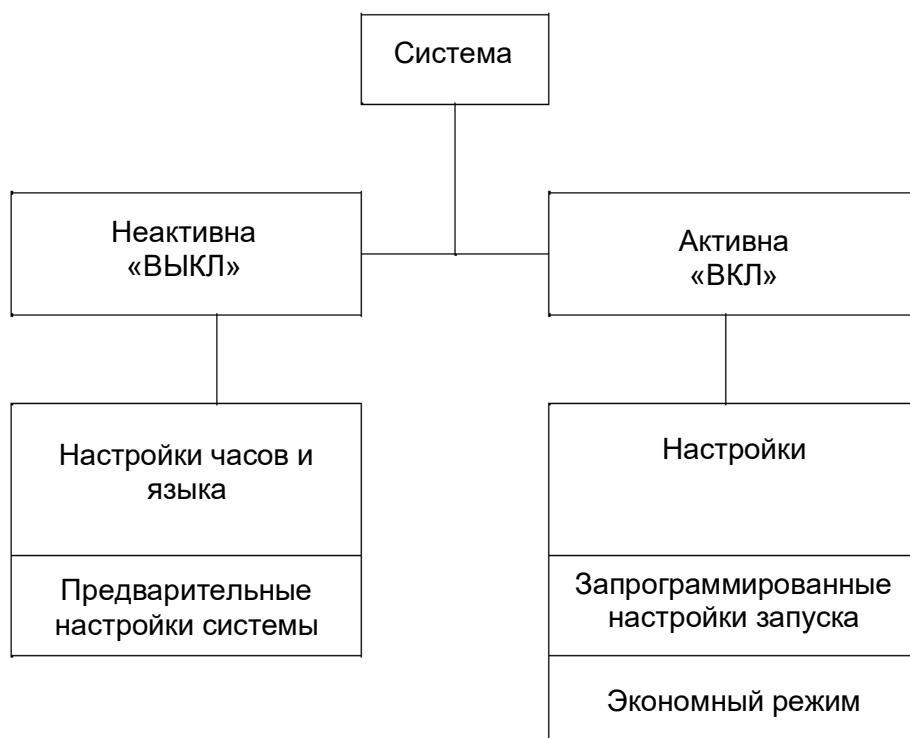
- убедиться в том, что различные детали, поставляющиеся в разборе, были собраны.
- проверить силовой кабель.
- убедиться в исправности панели управления.
- убедиться в эффективности вентиляционных каналов в помещении.
- проверить работу вытяжки, если она установлена.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5.1 Панель управления



Краткая схема системы:



5.2 Неактивное состояние «ВЫКЛ»

В неактивном режиме «ВЫКЛ» электронная плата получает питание, но ни одна из функций, необходимых для работы системы, активирована не будет, так как главный контактор не включен. Дисплей не подсвечивается, и на нем отображается текст «OFF», за которым следуют текущая дата и время.

В неактивном режиме «ВЫКЛ» вы можете:

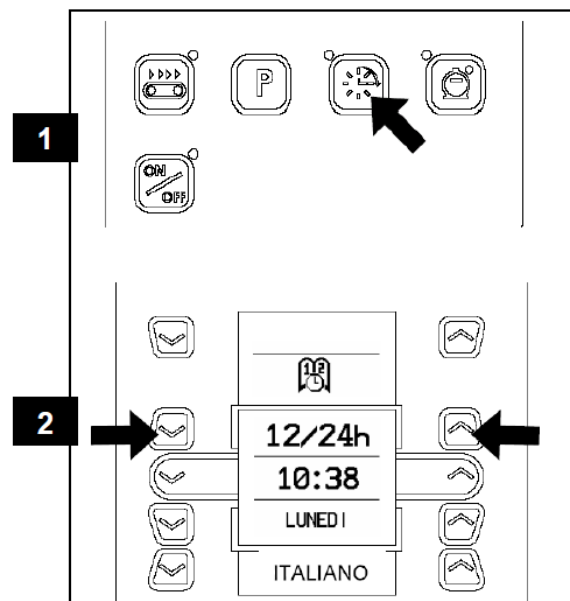
- **настроить часы (режим 12/24 ч, время, день недели) и язык;**
- **выполнить сброс системы.**

5.2.1 Настройка часов, даты и языка

Нажмите и удерживайте кнопку «часы» (Рис.1) в течение 3 секунд, пока не появится экран со следующими параметрами (Рис.2):

- 12/24ч = 12-часовой или 24-часовой режим
- 10:38 = часы и минуты
- LUNEDI (ПОНЕДЕЛЬНИК) = день недели
- ITALIANO (ENGLISH) = язык


Изменяйте параметры, используя клавиши увеличения и уменьшения рядом с цифрами (рис. 2). Для сохранения внесенных изменений нажмите кнопку часов (рис. 1). После этого система вернется в неактивное состояние «ВЫКЛ».

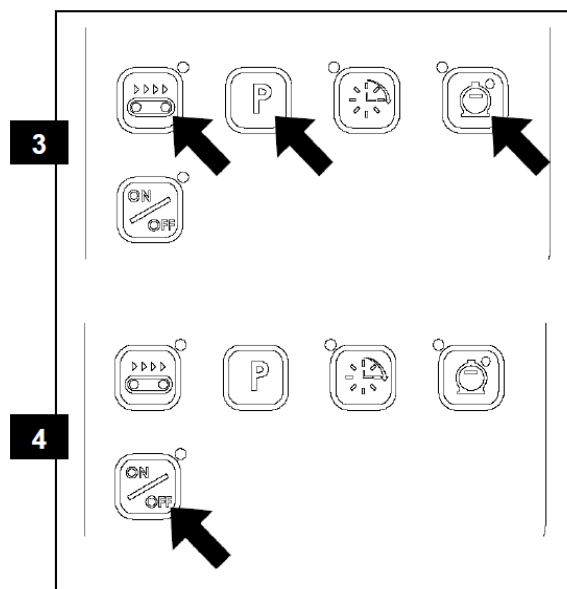


5.2.2 Сброс системы

Для сброса системы одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Конвейер», «Р» и «Эконом» (рис.3) пока на дисплее не появится «рука», сопровождающаяся звуковым сигналом.

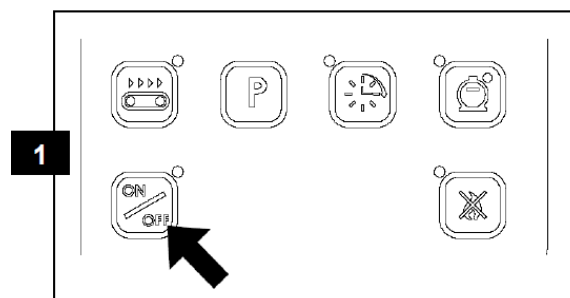
Затем нажмите кнопку включения/выключения (рис. 4), после чего произойдет сброс системы.

 **ВНИМАНИЕ: ЗАПУСК ЭТОГО ПРОЦЕССА ПРИВЕДЕТ К УДАЛЕНИЮ И ЗАМЕНЕ ВСЕХ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ ПАРАМЕТРОВ/НАСТРОЕК СИСТЕМНЫМИ ЗНАЧЕНИЯМИ ПО УМОЛЧАНИЮ.**



5.3 Активное состояние «ВКЛ»

Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения в течение 2 секунд (рис.1), после чего включится система, и на 3 секунды появится экран с логотипом производителя и версией программы, после чего на экране отобразятся параметры программы, использовавшейся до последнего выключения системы. Программа активирует общий контактор, включится вентилятор и режим нагрева печи.



В активном состоянии «ВКЛ» возможны следующие операции:

- **Запуск всех настроек и программ;**
- **Активация/деактивация функции/режима «Эконом»;**

5.3.1 Настройка программы

В системе предусмотрено 10 программ.

Выберите номер запускаемой программы с помощью «кнопок увеличения и уменьшения параметров» (Рис. 2), где:

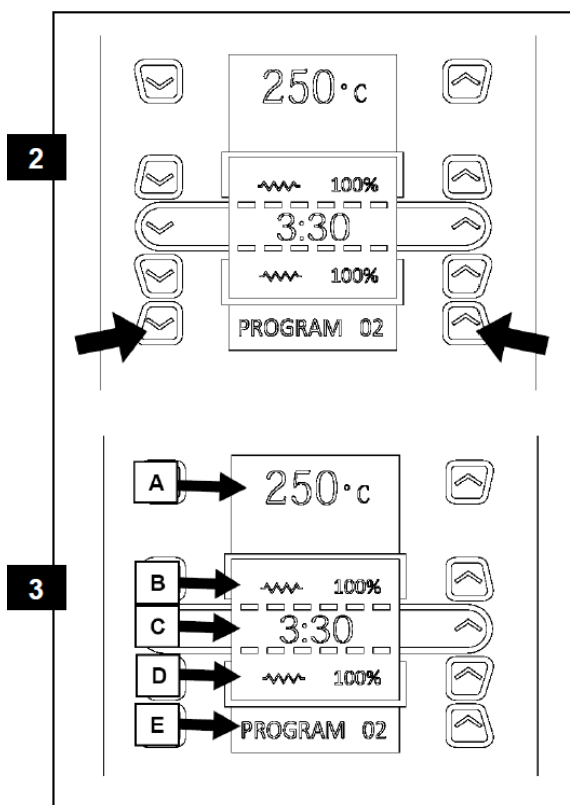
A = заданная температура

B = мощность верхнего нагревателя (%)

C = таймер выпекания

D = мощность нижнего нагревателя (%)

E = название и номер программы



- Программа 01 (РУЧНАЯ)

Программа № 01 предполагает «ручную» функцию. С помощью этой программы вы можете изменять температуру, настраивать таймер выпекания, а также цикл выпекания.

ПРИМЕЧАНИЕ. Эти значения автоматически сохраняются в системе.

- Программы с 02 по 10

Каждая из этих программ может быть изменена и сохранена в системе путем настройки предпочтительных значений температуры, мощности верхнего и нижнего нагревателей, времени выпекания. См. следующий пример:

1) Выберите номер программы, которую хотите настроить (рис. 4).

2) Измените температуру, используя клавиши увеличения и уменьшения параметра (рис. 5).

3) Измените мощность верхнего нагревателя (рис.6) или мощность нижнего нагревателя (рис.7) с помощью «кнопок увеличения и уменьшения параметров».

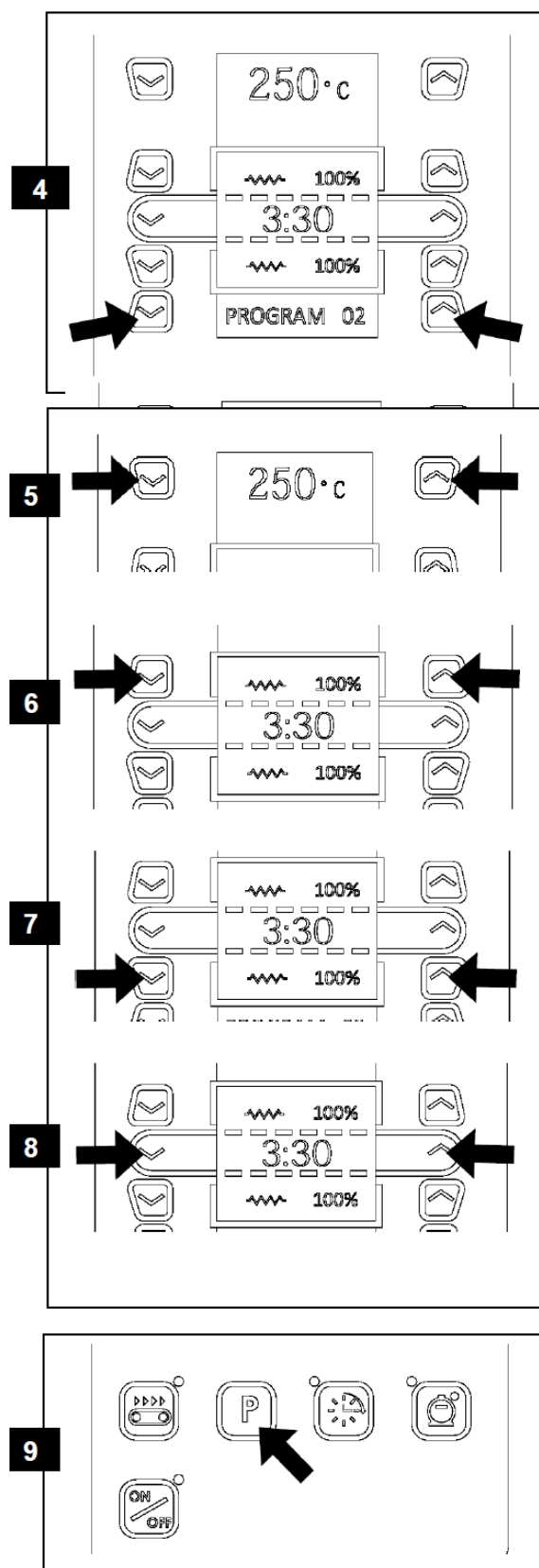
Диапазон настраиваемой мощности составляет от 50% до 100%.

Примечание. Невозможно задать мощность и верхнего, и нижнего нагревателя менее 100%. После изменения мощности верхнего нагревателя невозможно будет изменить значение мощности нижнего нагревателя, и наоборот.

4) Измените время выпекания с помощью «кнопок увеличения и уменьшения параметров» (рис. 8).

Диапазон программирования таймера выпекания составляет от 1 минуты 45 секунд (1:45) до 30 минут (30:00).

5) После завершения настройки сохраните данные, зажав кнопку «P» на 10 секунд до звукового сигнала (рис.9).

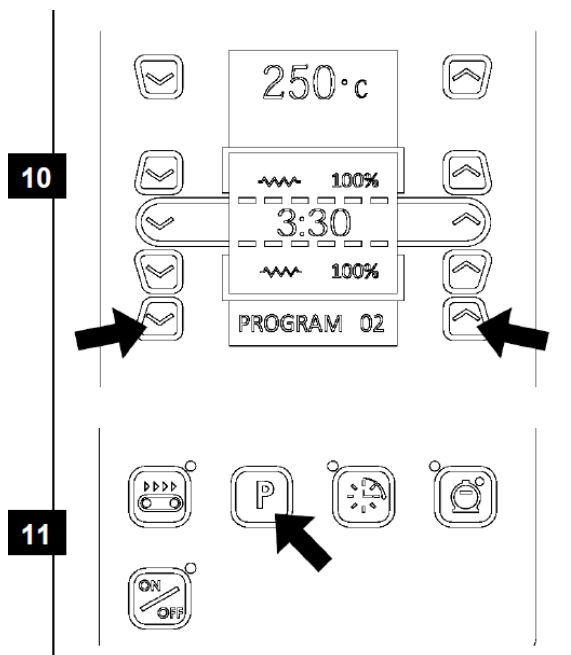


- Переименование программ

Вы можете переименовать все программы от 01 до 10.

Выберите номер программы, которую хотите переименовать. Нажмите и удерживайте кнопку «увеличение параметра» или «уменьшение параметра», пока на дисплее не начнет мигать первый символ названия. (Рис.10). Выберите символ с помощью кнопок «увеличения параметра» и «уменьшения параметра». Чтобы сохранить название, зажмите кнопку «P» на 1 секунду (рис. 11). Повторяйте данную процедуру до завершения ввода необходимого названия.

Для выхода из данной функции зажмите кнопку «P» на 10 секунд до характерного звукового сигнала.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>

5.3.2 Настройка запрограммированного запуска

ПРИМЕЧАНИЕ: ВЫ МОЖЕТЕ УСТАНОВИТЬ ДО ДВУХ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ ЗАПУСКОВ В СУТКИ С РАЗНИЦЕЙ В ОДИН ЧАС.

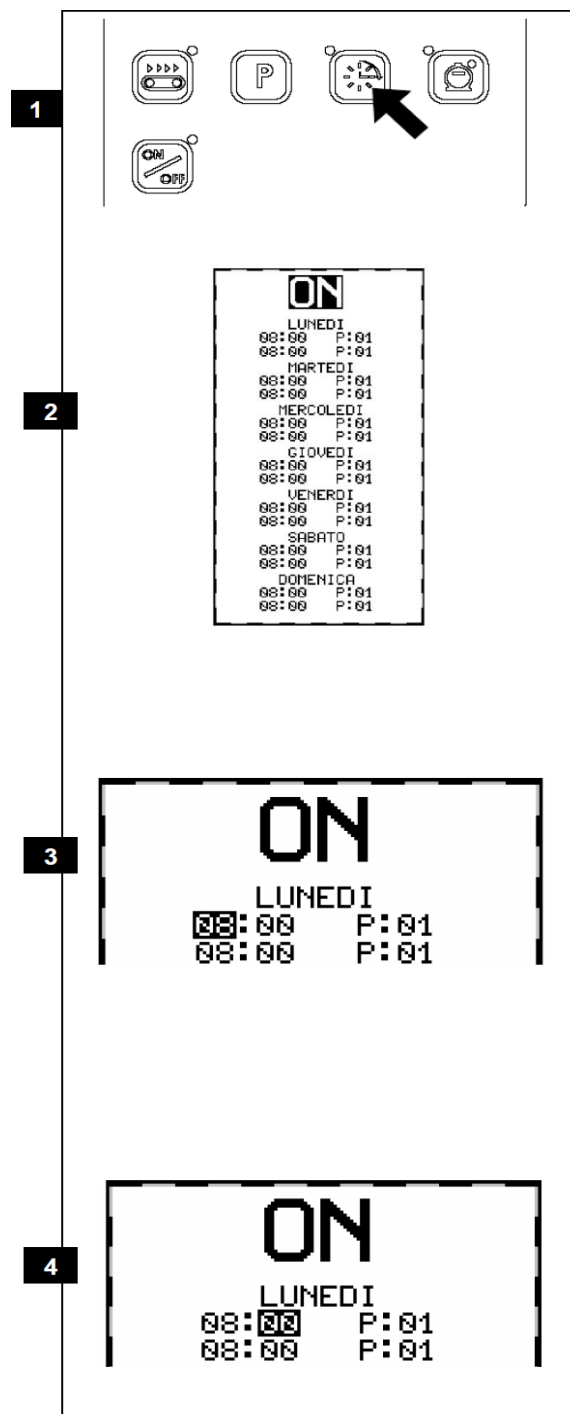
Примечание. Для настройки запрограммированного пуска необходим Активный режим «ВКЛ».

Зажмите кнопку «часы» (рис.1) на 5 секунд. Появится экран (Рис.2). Параметр, который можно изменить, отмечен «отрицательной» иконкой. Используя кнопки «увеличение и уменьшение параметра», активируйте (ON) или деактивируйте (OFF) запрограммированный запуск.

Если выбрать «ВЫКЛ» и зажать кнопку «часы» (рис. 1) на 5 секунд, система вернется в исходный активный режим «ВКЛ». Если выбрать «ON» и зажать кнопку «часы» (Рис. 1), вы перейдете к программированию «ЧАСОВ» первого запуска в (день) LUNEDI (ПОНЕДЕЛЬНИК) (Рис. 3) с «отрицательным» параметром.

Используя кнопки «увеличения и уменьшения параметра», установите «ЧАСЫ». Как только вы достигнете желаемого значения, сохраните его, нажав кнопку «часы» (рис. 1).

При программировании «МИНУТ» выделяются соответствующие символы (Рис.4). Используя кнопки «увеличения и уменьшения параметра», установите «МИНУТЫ». Как только вы достигнете желаемого значения, сохраните его, нажав кнопку «часы» (рис. 1).



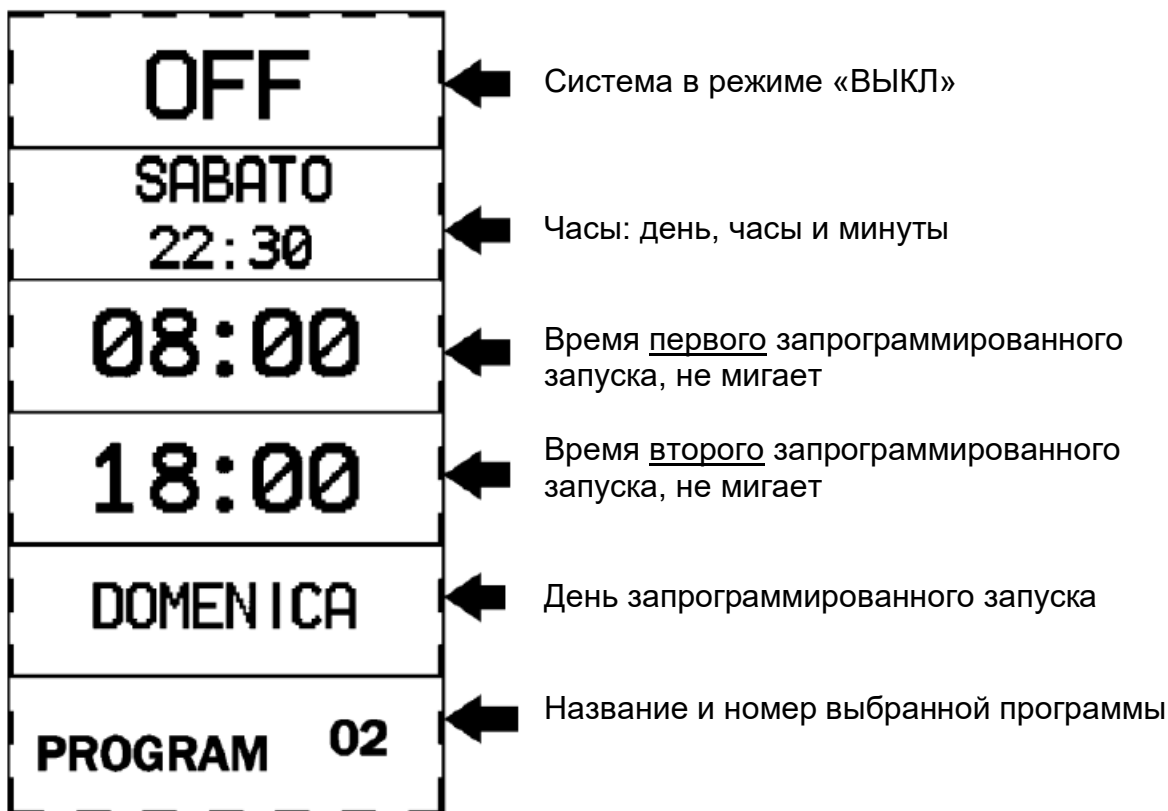
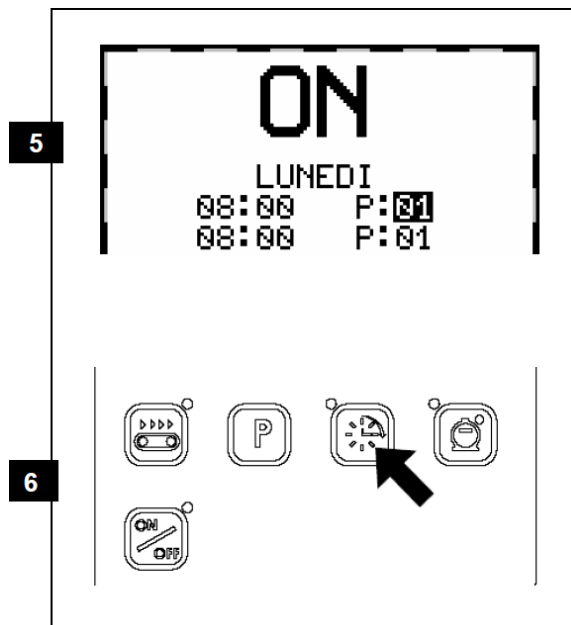
При программировании НОМЕРА ПРОГРАММЫ выделяются соответствующие символы (Рис. 5). Используя кнопки «увеличения и уменьшения параметра», задайте НОМЕР ПРОГРАММЫ (рис.5). Достигнув нужного значения, сохраните его, нажав кнопку «часы» (рис. 6), и перейдите к настройкам параметров второго запрограммированного запуска за день.

При необходимости повторите шаги, описанные выше, для настройки второго запрограммированного запуска.

Вы можете задавать запрограммированные запуски для каждого дня недели. После сохранения последнего параметра (Воскресенье) система снова выделит исходные активированные и деактивированные параметры запрограммированного запуска.

Для выхода и возврата в активный режим «ВКЛ» зажмите кнопку «часы» на 5 секунд. (рис.6).

ПРИМЕЧАНИЕ. При переводе системы в неактивный режим «ВЫКЛ», если запрограммированный запуск активирован, загорается светодиод кнопки «часы» (рис. 6) и выводится следующий экран:

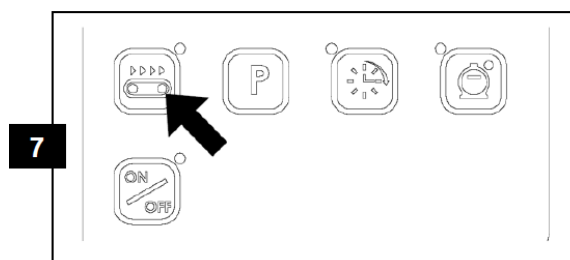


5.3.3 Кнопка запуска/остановки конвейера

Чтобы запустить конвейер, нажмите кнопку запуска/остановки конвейера, (рис. 7).

Конвейер можно запустить или остановить в любой момент с помощью кнопки (Рис.12).

Когда конвейер остановлен, мигает время выпекания.



Примечание. Если печь включена, а конвейер остановлен, светодиод кнопки не горит, значки, обозначающие движение конвейера, не двигаются, и мигает значение времени выпекания.

5.3.4 Экономный режим



Экономный режим позволяет поддерживать в печи, когда она простаивает, более низкую температуру, чем во время ее использования.

Это экономит энергию и, следовательно, деньги.

Помимо управления температурой в печи, данный режим позволяет определить, движется ли сетчатый конвейер или нет.



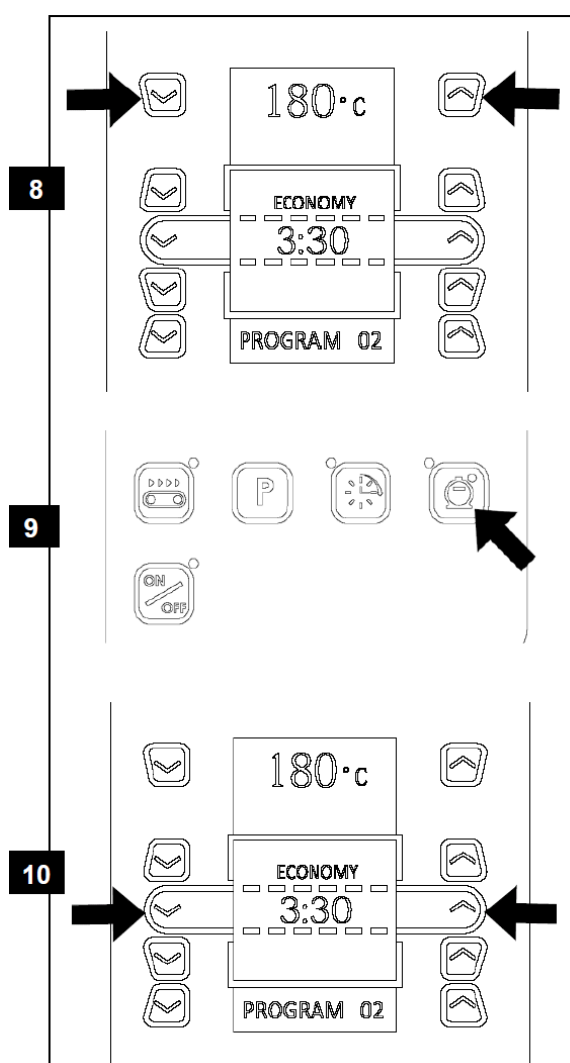
Рекомендуется установить температуру на 50° ниже подходящей температуры выпекания.

Чтобы перейти к программированию экономного режима: при включенной печи – зажмите кнопку «Economy» на 5 секунд (Рис. 9).

Измените температуру, используя клавиши увеличения и уменьшения параметра (рис.8).

Выберите ВКЛ для активированного конвейера или ВЫКЛ для деактивированного конвейера (рис. 10) с помощью кнопок увеличения и уменьшения параметра.

После завершения настройки сохраните данные, зажав кнопку «Economy» (рис. 9) на 5 секунд до характерного звукового сигнала.



Для включения экономного режима нажмите кнопку «Economy» (рис.9).

Загорится её светодиод, после чего на экране появится надпись «ECONOMY» (Рис.10). Для деактивации экономного режима вновь нажмите кнопку «ECONOMY» (рис. 9) до тех пор, пока с экрана не исчезнет надпись «ECONOMY» и не будут сброшены параметры текущей программы.

5.4 Аварийные сигналы

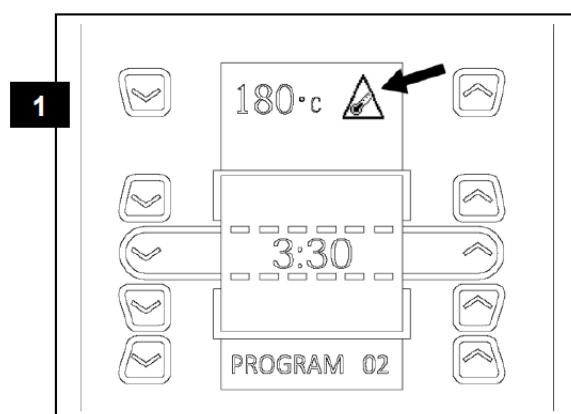
Функционирование печи постоянно проверяется. При возникновении каких-либо неисправностей активируется процедура аварийной сигнализации.

5.4.1 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры

Если температура, измеренная датчиком, превышает 350°C или датчик выходит из строя, на дисплее активируется аварийный сигнал в виде мигающего символа (Рис.1) и звучит прерывистое звуковое предупреждение.



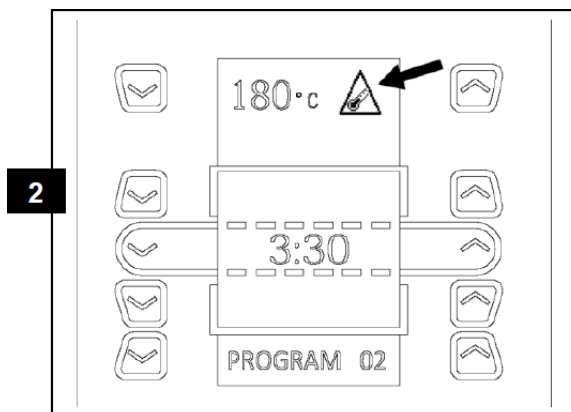
Необходимость вызова специалистов для восстановления работоспособности.



5.4.2 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры TEMP1 – Только для 12/100

Если температура, измеренная датчиком 1, превысит 370°C или датчик выходит из строя, на дисплее активируется аварийный сигнал в виде мигающего символа (рис. 2) и звучит прерывистое звуковое предупреждение.

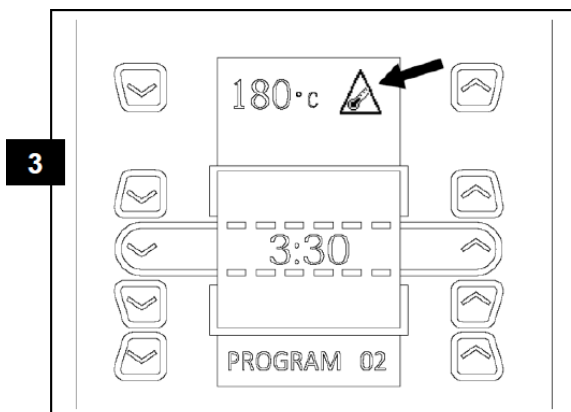
Печь продолжает работать, а для измерения температуры используется только датчик 2. Контрольная температура автоматически снижается на 40°C.



Такое изменение температуры осуществляется для корректировки единственного значения, полученного в самой горячей части печи, и для имитации значения, близкого к реальному, полученному ранее значению, путем усреднения между самой горячей и самой холодной точками. Это позволяет эксплуатировать печь даже при выходе из строя датчика 1.

5.4.3 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры TEMP2 – Только для 12/100

Если температура, измеренная датчиком 2, превысит 490°C или датчик выйдет из строя, на дисплее активируется аварийный сигнал в виде мигающих символов (рис. 3) и звучит прерывистое звуковое предупреждение. Печь продолжает работать, а для измерения температуры используется только датчик 1. Контрольная температура автоматически повышается на 40°C.



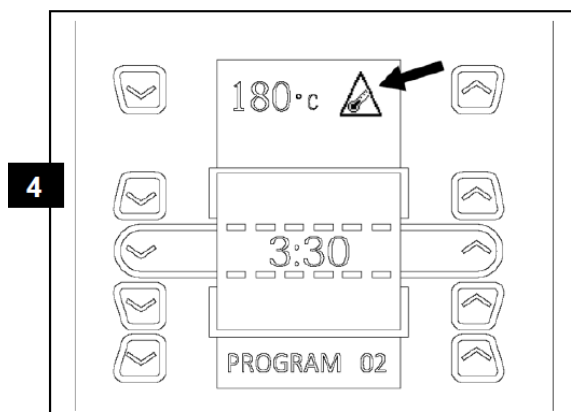
Такое изменение температуры осуществляется для корректировки единственного значения, полученного в самой горячей части печи, и для имитации значения, близкого к реальному, полученному ранее значению, путем усреднения между самой горячей и самой холодной точками. Это позволяет эксплуатировать печь даже при выходе из строя датчика 2.

5.4.4 Аварийный сигнал ошибки датчика температуры TEMP – Только для 12/100

Если температура, измеренная датчиком 1, превысит 370°C и в это же время температура, измеренная датчиком 2, превысит 490°C, на дисплее активируется аварийный сигнал в виде мигающих символов (Рис.4) и будет звучать прерывистое звуковое предупреждение.



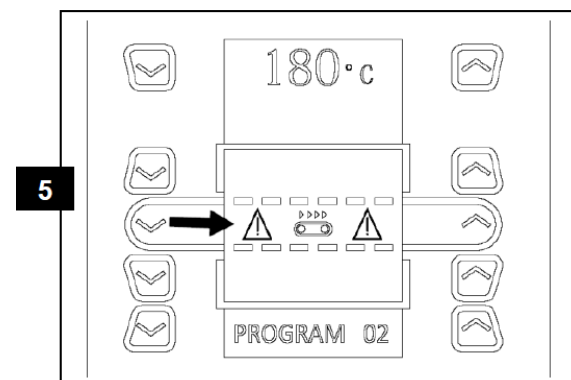
Необходимость вызова специалистов для восстановления работоспособности.



5.4.5 «BELT» или Лента не работает

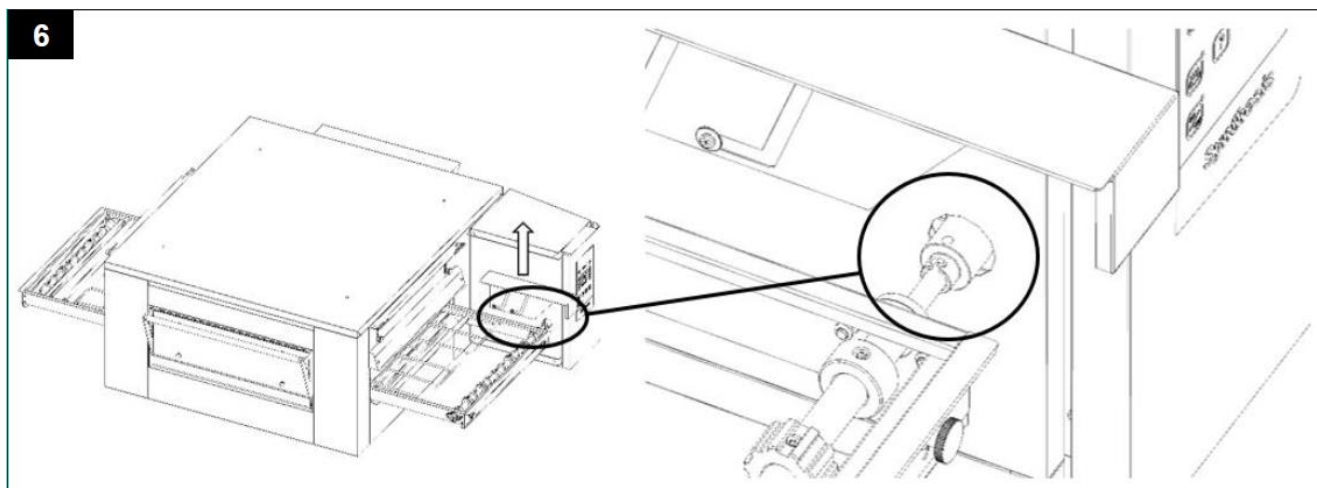
Когда электродвигатель конвейера выходит из строя или посылает неверные сигналы на главную плату, на дисплее активируется аварийный сигнал в виде мигающих символов (Рис. 5) и звучит прерывистое звуковое предупреждение.

Это означает, что время выпекания не соответствует заданному значению и необходим специализированный персонал для сброса функций печи.



После обнаружения неисправности необходимо восстановить все системные функции, включив и выключив систему кнопкой «вкл/выкл».

Если лента не вращается и печь не подает аварийных сигналов, проверьте соединение между электродвигателем и лентой под кожухом (рис. 6). При необходимости установите на место металлический шарнир.



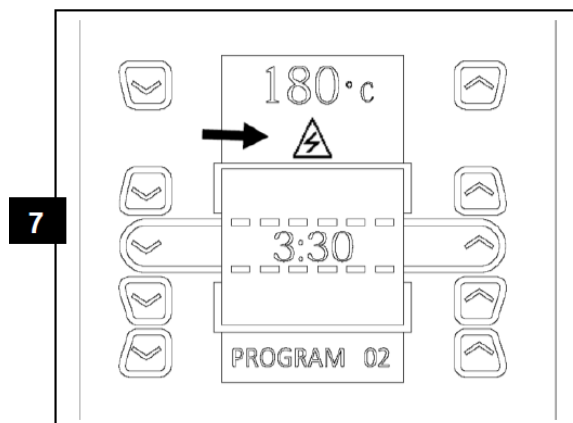
5.4.6 Аварийный сигнал нарушения электропитания

Если по какой-либо причине питание в сети электроснабжения пропадает, система ведет себя следующим образом:

- во время выполнения цикла выпекания:

при восстановлении напряжения на дисплее активируется аварийный сигнал в виде мигающих символов (рис. 7) и прерывистого звукового сигнала.

Чтобы сбросить аварийный сигнал, необходимо **ВЫКЛЮЧИТЬ** и **ВКЛЮЧИТЬ** печь, нажав кнопку «Вкл/Выкл»



- во время программирования

Когда питание восстанавливается, система переходит в активное состояние **ВКЛ**.

- в активном состоянии ВКЛ

При восстановлении питания система переходит в активное состояние **ВКЛ**.

- в неактивном состоянии ВЫКЛ

При восстановлении питания система переходит в неактивное состояние **ВЫКЛ**.

5.4.7 Нештатный останов печи

Если по какой-либо причине печь внезапно выключается и при этом на дисплее не отображается аварийный сигнал, это может быть вызвано следующими причинами:

- срабатывание защитного термостата:

защитный термостат срабатывает, отключая систему (полностью), как только температура в камере (печи) превышает 500°C (См. пункт 9.2).

- сбой питания:

в случае сбоя питания система полностью отключается.

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Во время или в конце выпекания некоторые поверхности печи нагреваются до



опасной температуры. Символ предупреждает об этой опасности. Никогда не прикасайтесь к этим поверхностям и держитесь только за специальную ручку.

6.1 Подготовка к использованию и действия перед включением

Если устройство было установлено только что или если оно не использовалось в течение нескольких дней, то перед использованием его необходимо тщательно очистить согласно требованиям главы Очистка, удалить отходы производства, скопления пыли или другие вещества, которые могут привести к загрязнению пищевых продуктов.

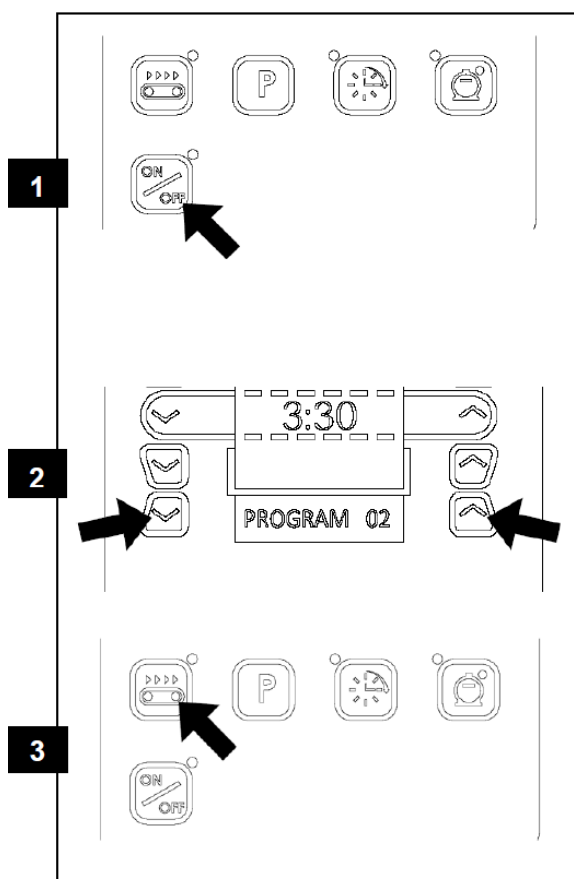
6.1.1. Включение панели управления

Зажмите кнопку «вкл/выкл» (рис.1) (примерно) на 2 секунд, после чего система вернется в активное состояние «ВКЛ», а на экране примерно на 3 секунды появится логотип производителя и версия программы, после чего на экране отобразятся параметры, использовавшиеся до последнего выключения. Включатся нагревательные элементы и вентилятор.

6.1.2. Настройки и запуск цикла выпекания

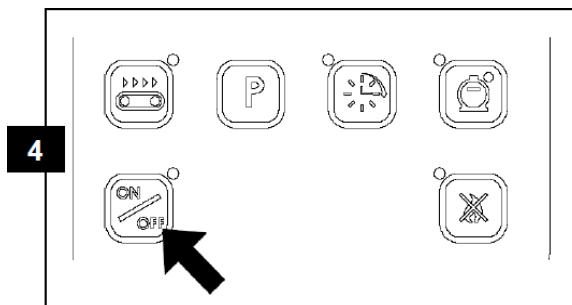
Выберите желаемую программу выпекания с помощью кнопок (Рис.2). Особенности программирования представлены в разделе 5.3.1.

Установив желаемое время и температуру выпекания, приведите ленту в движение с помощью кнопки (рис.3).



6.1.3 Выключение печи

В конце каждого рабочего дня нажимайте кнопку «вкл/выкл» (Рис.4). Если запрограммированный запуск не был активирован, на дисплее отображается текст «OFF» без подсветки, за которым следует текущий день и время. Если запрограммированный пуск активирован, на дисплее отображаются данные запрограммированного пуска.



Нагрев прекращается, а вентилятор и лента, если они активированы, будут продолжать работать до тех пор, пока температура не упадет ниже 140°C, после чего печь отключится. Во время выполнения такой процедуры «охлаждения» мигает текст «OFF». На данном этапе вы еще можете включить печь и запустить или остановить ленту.

Во избежание нежелательного розжига убедитесь в том, что на дисплее отображается точная дата и время достижения желаемой мощности или, если вы не хотите использовать автоматический розжиг, текст «START: OFF».

Если печь не используется в течение длительного времени (например, до следующего дня), перекройте газовый вентиль.

При длительном периоде бездействия (например, в выходные дни) рекомендуется перевести главный выключатель на электрошите в положение ВЫКЛ., однако только после того, как остановятся вентиляторы в рабочей камере.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О СОБЛЮДЕНИИ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 Запрещенные действия и обязательства по предотвращению несчастных случаев



Внимательно ознакомьтесь с предупреждениями, перечисленными в этой главе. В них даны важные указания по технике безопасности.

Запрещается устанавливать комплектующие, не соответствующие нормам безопасности.

Регулярно отправляйте ваше устройство на технический осмотр квалифицированному специалисту для вашей же безопасности.

7.1.1 Предупреждения для специалистов по установке

Убедитесь в том, что место для установки устройства соответствует местным национальным и европейским нормам.

- Следуйте всем указаниям, представленным в настоящем руководстве.
- Не выполняйте никаких электромонтажных работ с использованием временных или неизолированных кабелей.
- Убедитесь в том, что данное электрооборудование надежно заземлено.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие средства защиты, предусмотренные законом.

7.1.2. Предупреждения для пользователей

Условия окружающей среды на месте установки устройства должны иметь следующие характеристики:

- зона должна быть сухой;
- зона должна находиться вдали от источников тепла или воды;
- должна быть предусмотрена достаточная вентиляция и освещение, соответствующие нормам гигиены и безопасности, предусмотренным действующим законодательством;

- пол должен быть ровным и плотным, что позволит упростить проведение тщательной уборки; **ВНИМАНИЕ: пол вокруг оборудования может быть скользким!;**

- в непосредственной близости не должно быть никаких препятствий, которые могли бы препятствовать нормальной вентиляции помещения.

Кроме того, пользователь должен:

- не подпускать детей к работающему оборудованию;
- соблюдать правила, изложенные в данном руководстве;
- использовать устройство по прямому назначению, и строго придерживаться правил эксплуатации;
- не снимать предохранительные механизмы оборудования и не вмешиваться в их работу;

-
- содержать системы безопасности в исправном состоянии;
 - выполнять все рабочие процедуры;
 - использовать защитные термозащитные перчатки или плоскогубцы для подъема или опускания дверцы печи, избегая прямого контакта с ними руками;
 - соблюдать инструкции и предупреждения, отмеченные на оборудовании соответствующими знаками. Эти знаки предназначены для предотвращения несчастных случаев и поэтому всегда должны быть хорошо читаемы. Всякий раз, когда они повреждены или неразборчивы, их необходимо заменить, запросив оригинальную деталь у производителя;
 - отключать электропитание после использования устройства, перед его чисткой или техническим обслуживанием.
 - не использовать и не хранить легковоспламеняющиеся материалы рядом с этим устройством.
 - не допускать распыления аэрозолей вблизи работающего устройства.
 - не допускать модифицирования данного устройства.
 - не класть какие-либо предметы на устройство и не прикладывать их к нему.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание ожогов не допускается размещать контейнеры, наполненные жидкостями или продуктами для приготовления пищи, которые становятся жидкими при нагревании, на уровнях, находящихся вне поля зрения.



ВНИМАНИЕ! Во время работы устройства, если его части движутся, запрещается снимать защитные кожухи. Это может привести к травмам рук.



В случае пожара не допускается применять жидкие средства пожаротушения, разрешено использовать только порошкообразные средства

7.1.3 Предупреждения для специалистов по техническому обслуживанию



Перед работой с электрическими или электронными деталями или соединениями обязательно отключите электропитание.

- Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие средства защиты.
- Перед началом любых работ по техническому обслуживанию убедитесь в том, что оборудование остыло, если оно недавно использовалось.
- Если один из предохранительных элементов не работает или настроен неправильно, всё устройство следует считать неисправным.

8. ОЧИСТКА



Очистку следует проводить при комнатной температуре, приняв меры предосторожности и отключив электропитание оборудования.

Еженедельное техническое обслуживание может выполняться оператором оборудования при соблюдении правил безопасности, изложенных в данном руководстве. Простая, но регулярная и тщательная очистка гарантирует эффективность и безотказность данного оборудования.



Всегда используйте средства индивидуальной защиты и инструменты, подходящие для технического обслуживания.



Выполняя очистку, не направляйте струи воды на оборудование, так как вода может проникнуть в электрическую систему и повредить ее, что может привести к поражению электрическим током и неожиданному запуску оборудования.



Не используйте пароочистители.



Не используйте абразивные инструменты (абразивные губки и т. д.), поскольку они сделают детали из нержавеющей стали и стекла непрозрачными и довольно быстро снимут защитный слой алюминиевого покрытия с листовой стали, после чего она начнет ржаветь.



Не используйте моющие средства, содержащие хлор.



После проведения технического обслуживания или ремонта, прежде чем снова ввести оборудование в эксплуатацию, установите все физические защитные элементы и повторно активируйте все предохранительные устройства.

8.1 Очистка съёмных деталей



Во избежание скопления грязи или остатков моющих средств, которые могут привести к загрязнению обрабатываемых продуктов, воспользуйтесь неострыми инструментами или мелкими щетками.

Целесообразно мыть различные съемные детали до того, как остатки пищи на них высохнут и затвердеют.

Чистка лотков на входе и выходе должна производиться через каждые 4 часа работы.

8.2 Очистка наружных деталей



Стеклянные элементы особенно чувствительны к резким перепадам температуры, которые могут привести к их разрушению на мелкие осколки. Не беритесь за стеклянные элементы и не допускайте их контакта с водой, пока они не достигнут комнатной температуры.



Для очистки наружных поверхностей из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей используйте мягкую влажную губку с легким неабразивным моющим средством.

8.3 Очистка духовых камер

Чтобы получить доступ к внутренним компонентам духовой камеры, выполните следующие действия:

1. Отключите электропитание печи, отсоединив ее от сети. Задействуйте выключатель на блоке предохранителей.

2. Снимите лотки на входе и выходе сетчатой конвейерной ленты (см. Рис. 1А, параграф 9.3.1).

3. Снимите кожух, защищающий шарнир трансмиссии конвейерной ленты, освободив его от зацепления движением вверх (см. Рис. 1А п. 9.3.1).

4. Проверните сетчатый конвейер так, чтобы шарнир приводного вала совпал с пазом на шарнире трансмиссии.

5. Сдвиньте шарнир в сторону панели управления, освободив его от приводного вала конвейерной ленты (см. Рис. 1В, параграф 9.3.1).

6. Поднимите жалюзи на входе и выходе в положение максимального проема (см. Рис.2 п. 9.3.1).

7. Поднимите сетчатую конвейерную ленту с обоих концов и отведите ее в направлении органов управления (см. Рис. 2, параграф 9.3.1).

8. Откройте боковой люк и отвинтите болты гаечным ключом на 10. Обязательно наденьте пару прочных перчаток, чтобы не поцарапаться об острые металлические углы, и снимите диффузоры (см. Рис. 3, параграф 9.3.1).

9. Для очистки съемных деталей следуйте инструкциям, содержащимся в параграфе 8.1.

10. Перед очисткой внутренних поверхностей духовой камеры удалите остатки пищевых продуктов совком и щеткой или пылесосом, после чего очистите металлические поверхности губкой, смоченной водой и неабразивным или не вызывающим коррозию моющим средством, затем вымойте эти поверхности губкой, смоченной в чистой воде.

11. После очистки оборудования соберите все компоненты, следуя приведенным выше инструкциям в обратном порядке.

Рекомендуется очищать печь после того, как она проработает более 200 часов.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ! Настоящие инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию предназначены только для персонала, имеющего разрешение на установку и техническое обслуживание электрооборудования. Техническое обслуживание другими лицами может привести к повреждению оборудования, травмам людей и животных или порче имущества.



В большинстве случаев для проведения ремонта и проверок необходимо снять фиксированные защитные кожухи. В результате такой операции специалист также получает доступ к силовым кабелям.

Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию необходимо отсоединить вилку силового кабеля оборудования от распределительного щита. Эту вилку необходимо разместить таким образом, чтобы обслуживающий персонал, выполняющий операции со снятыми защитными ограждениями, мог без труда убедиться в том, что она отсоединена.

9.1 Индикатор ошибок

Электронный терморегулятор способен обнаруживать различные неисправности; подробная информация представлена в разделе 5.4.

9.2. Защитный термостат

Защитный термостат срабатывает в тот момент, когда температура в камере превышает 500°C, и отключает резисторы. Сброс защитного термостата, расположенного внутри панели управления, выполняется вручную (см. параграф 9.4.4).

Для исправления ошибки отключите устройство от электрощита и подождите, пока камера остынет. Снимите панель управления, отвинтив 4 крепежных винта, и нажмите кнопку сброса защитного термостата. Сброс произойдет только тогда, когда температура в камере упадет ниже температуры 500°C.



Поскольку защитный термостат срабатывает только при серьезных неисправностях, тщательно проверьте работу печи и, при необходимости, проведите ремонт перед повторным запуском.

9.3 Текущее техническое обслуживание

Ниже мы приводим ряд инструкций по регулярному осмотру и техническому обслуживанию оборудования, которые должны выполняться в зависимости от интенсивности использования и санитарного состояния печи.

9.3.1. Духовая камера

- Регулярная очистка духовой камеры предполагает очистку поверхности компонентов духовой камеры печи (очистка сетки и поверхностей верхних диффузоров) и проверку санитарного состояния наружной поверхности нижних диффузоров;

- Глубокая очистка духовой камеры предполагает очистку всей духовой камеры со снятием всех внутренних элементов камеры (стойки и диффузоров).

Очистку духовой камеры рекомендуется выполнять через каждые 150/200 часов работы в зависимости от интенсивности использования и степени загрязнения.

Вытяжные диффузоры:

1. Отключите электропитание печи, отключив её от сети. Задействуйте выключатель на блоке предохранителей.
2. Снимите лотки на входе и выходе сетчатой конвейерной ленты (Рис. 1А).
3. Разъедините крепление корпуса, приподняв его вверх (Рис. 1А).
4. Проверните сетчатый конвейер так, чтобы шарнир приводного вала совпал с пазом на шарнире трансмиссии. Сдвиньте шарнир в сторону панели управления, освободив его от приводного вала конвейерной ленты (рис. 1В).

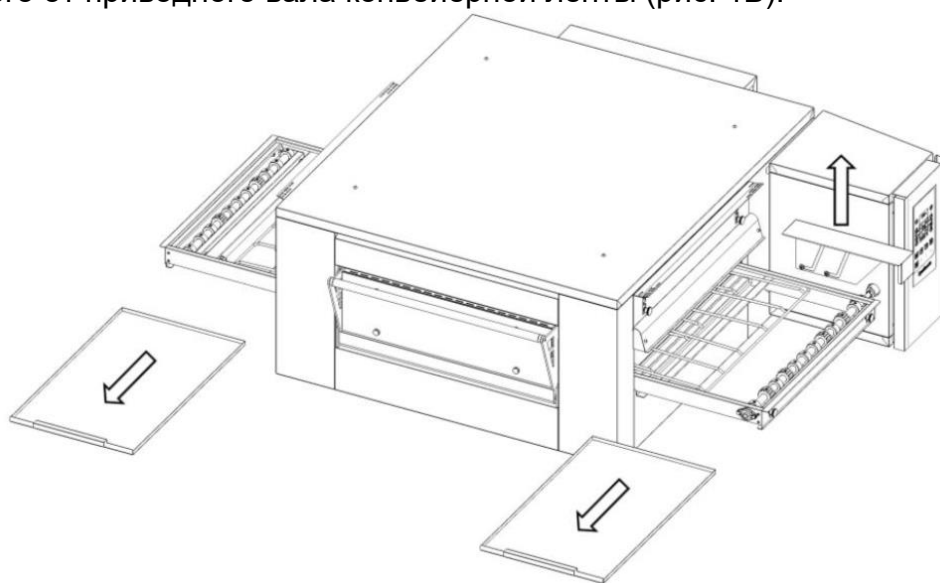


Рис. 1А



Рис. 1В

5. Поднимите жалюзи на входе и выходе в положение максимального проема (Рис.2).

6. Поднимите сетчатую конвейерную ленту с обоих концов и отведите ее в направлении органов управления (Рис. 2).

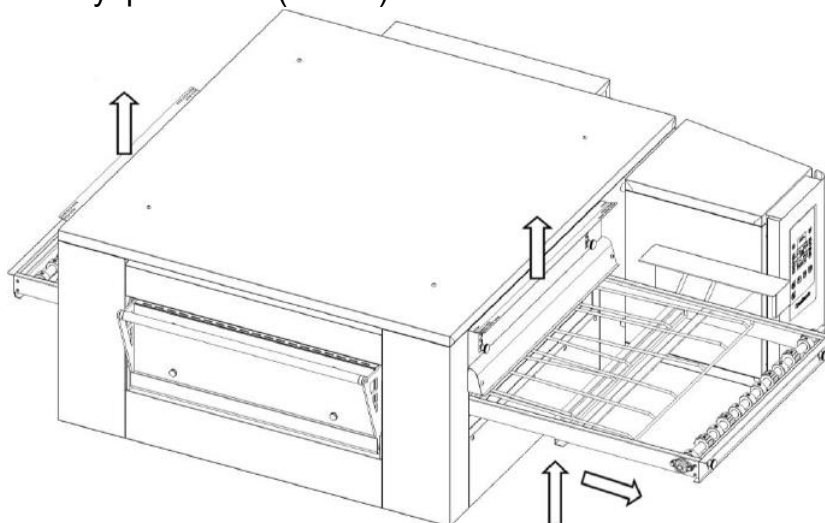


Рис. 2

7. Откройте боковой люк и отвинтите болты гаечным ключом на 10 (рис.3). Операция только для модели 06/40V: снимите боковую дверцу и отвинтите крепежные болты гаечным ключом на 10.

8. Обязательно наденьте пару прочных перчаток, чтобы не поцарапать об острые металлические углы, и извлеките диффузоры, как показано на Рис. 3, в последовательности 1-2-3-4.

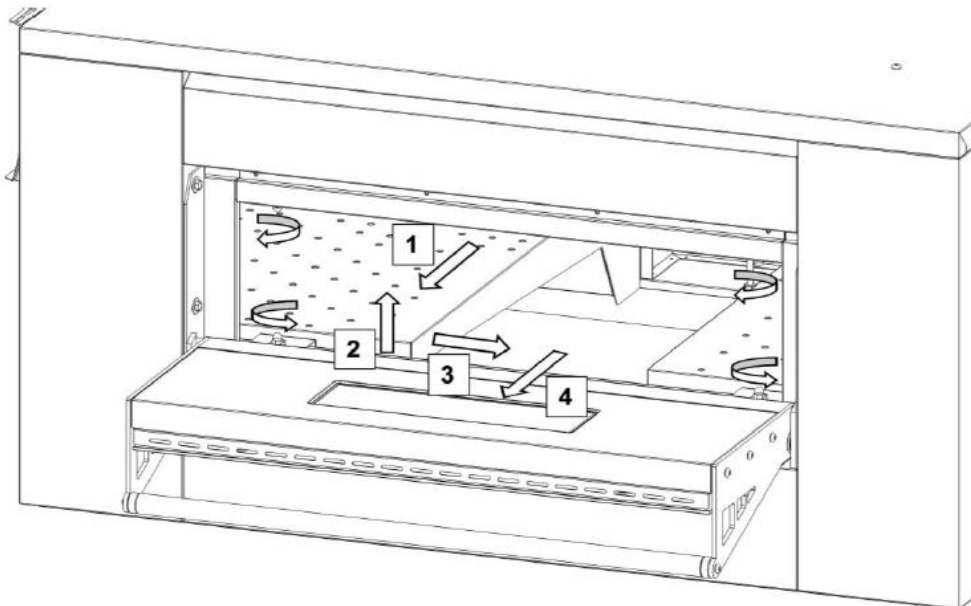


Рис. 3

Очистка съемных деталей:

Для очистки съемных деталей следуйте инструкциям, приведенным в параграфе 8.1. Перед очисткой внутренних поверхностей духовой камеры удалите остатки пищевых продуктов совком и щеткой или пылесосом, после чего очистите металлические поверхности губкой, смоченной водой и неабразивным или не вызывающим коррозию моющим средством, затем вымойте эти поверхности губкой, смоченной в чистой воде.

9. После очистки оборудования соберите все компоненты, следуя приведенным выше инструкциям в обратном порядке.

9.3.2 Дверца духовой камеры

Если печь оборудована дверцей (Рис. 4, зона А), проверьте, хорошо ли она открывается и закрывается.

Если дверца издаёт звуки и движется рывками, удалите грязь, скопившуюся между втулками и скобами с внешней стороны дверцы, с помощью щетки; затем смажьте латунные подшипники.

Затем проверьте стекло на наличие дефектов, а также работу пружин и зазор у латунных подшипников.

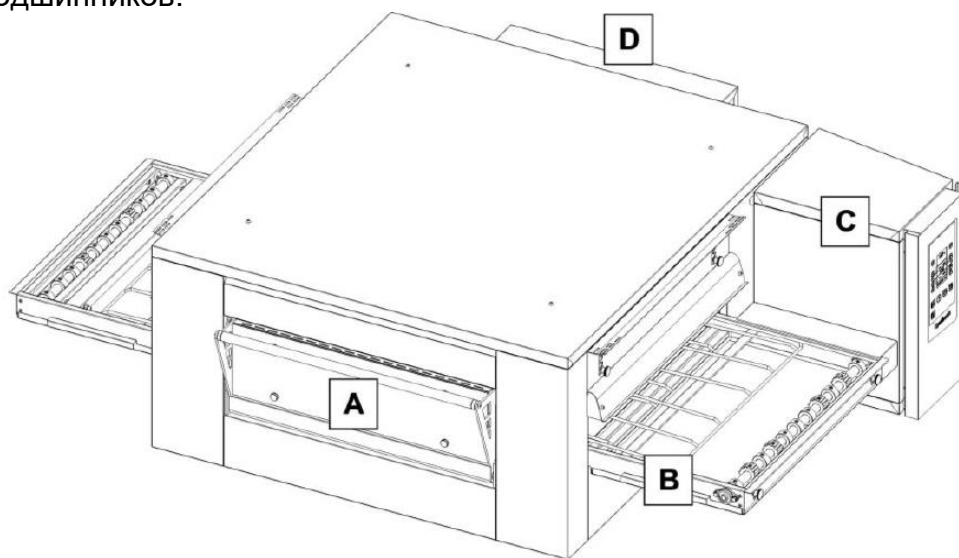


Рис. 4

9.3.3 Стойка

Проверьте прочность, степень износа и вертикальность стойки (Рис. 4, зона В) и, при необходимости, отрегулируйте ее положение с помощью натяжителей, расположенных на входе в печь.

Осмотрите и очистите стойку.

Проверьте степень износа втулок вала натяжителя стойки (на входе в печь). Смажьте втулки вала натяжителя стойки (на входе в печь) и подшипники вала конвейера стойки.

9.3.4 Панель управления – панель электродвигателя вентилятора

Пыль, мука и грязь могут скапливаться внутри панели управления (Рис. 4, зона С), в которой расположены электрические компоненты. В связи с этим рекомендуется осмотреть участок и очистить его с использованием вытяжного вентилятора и/или сжатого воздуха. Для очистки более сложных участков используйте мягкую щетку. Также проверьте следующее:

-
- крепежные винты электрических соединений всех контакторов и электрических клемм не должны быть ослаблены. Подтяните их при необходимости;
 - износ угольных щеток реечного мотор-редуктора;
 - работоспособность/чистоту охлаждающих вентиляторов;
 - проверьте состояние и очистите электродвигатели возле вентилятора (Рис.4 зона D);

9.4 Замена деталей и проверка

Ниже приводится ряд инструкций по замене и проверке состояния некоторых компонентов.

9.4.1 Замена основного вентилятора

Чтобы заменить основной вентилятор, выполните следующие действия:

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Снимите заднюю панель и разъедините электрические клеммы вентиляторов охлаждения, расположенные в верхней части панели (Рис. 5).
3. Отсоедините электрический штекер электродвигателя вентилятора (Рис. 5, зона 3).
4. Отсоедините провода нагревательных элементов внутри блока управления.

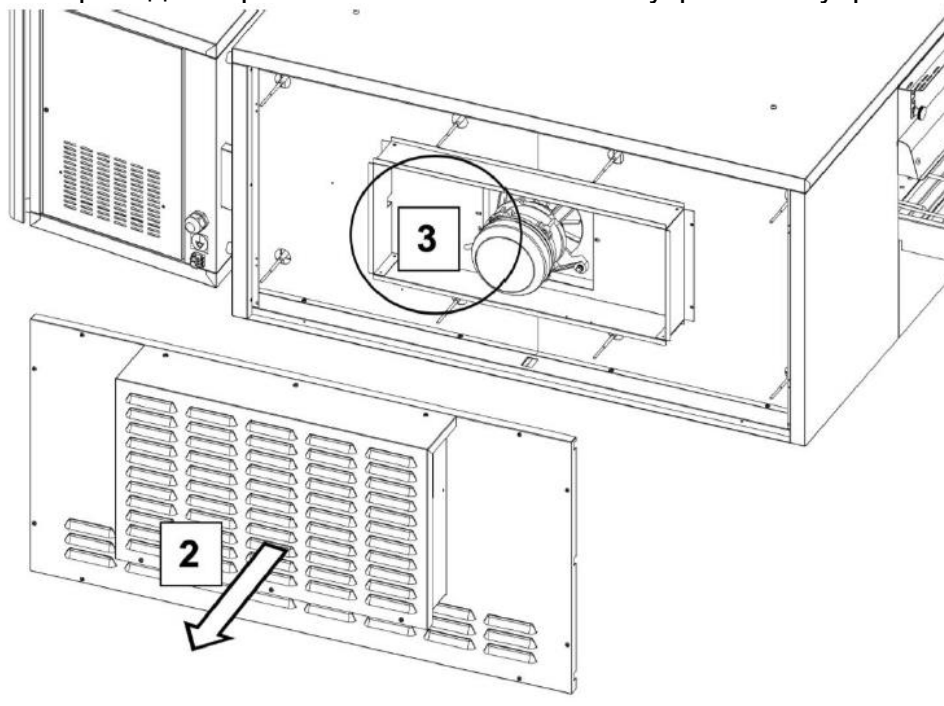


Рис. 5

5. Снимите защитные пластины и изоляционный материал (Рис. 5).
6. Снимите панель двигателя (Рис.6).

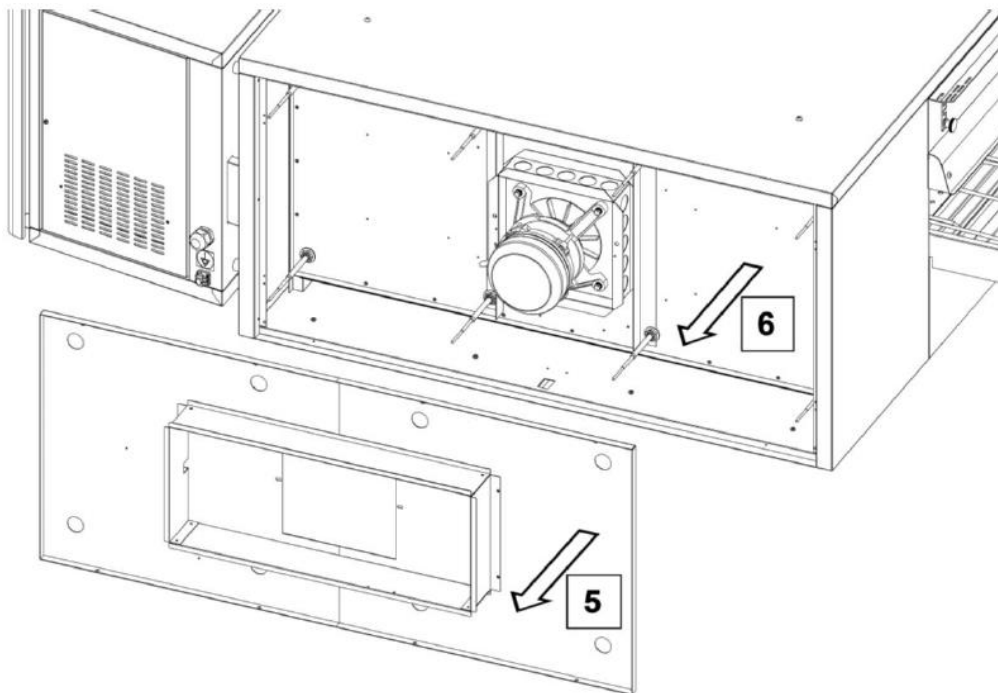


Рис. 6

7. Извлеките предохранительный штифт и отвинтите болт крепления вентилятора (Рис. 7).

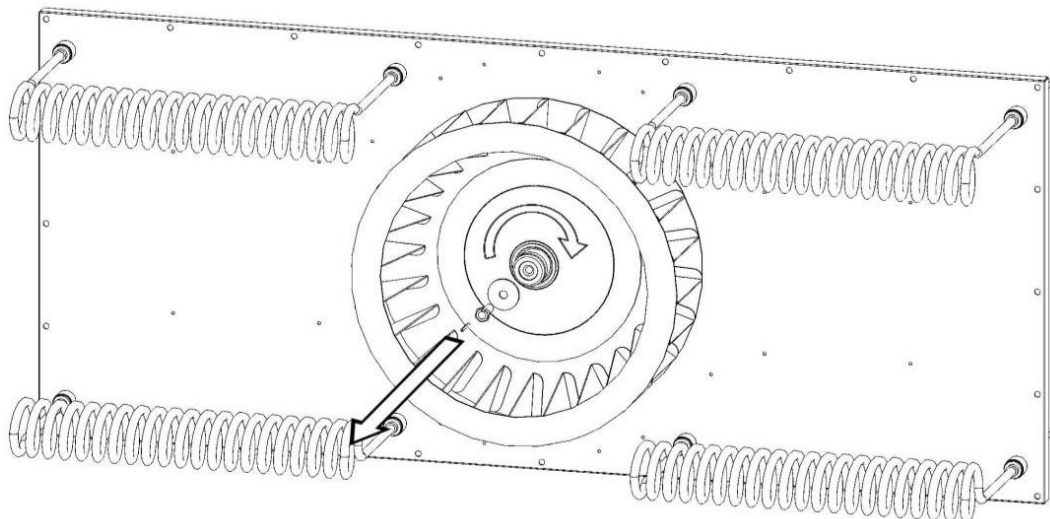


Рис. 7

8. С помощью горелки нагрейте область ступицы вентилятора и снимите ее специальным съемным инструментом.

9.4.2. Замена нагревательных элементов

Для замены нагревательных элементов действуйте согласно процедуре, описанной в главе 9.4.1 с шага 1 по шаг 6, а затем выполните следующие действия:

1. Отвинтите гайки, фиксирующие нагревательные элементы, и извлеките их спереди (Рис. 8).

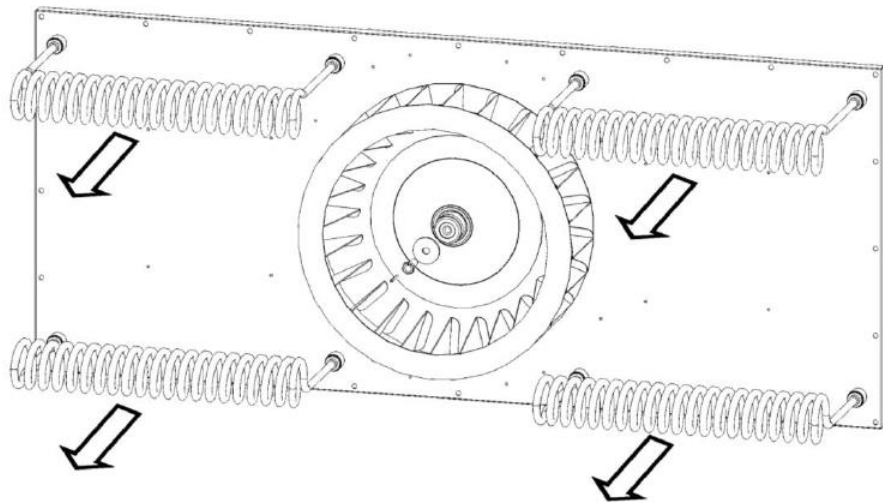


Рис. 8

9.4.3. Замена датчиков температуры

Для замены датчиков температуры действуйте по следующей процедуре:

Модели 06/40 - 08/50 - 11/65 - 12/80

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Откройте дверцу панели управления.
3. Отсоедините электрические разъемы от основной платы (Рис. 9А).
4. Для снятия конвейера выполните операции согласно пп. 2 – 6 из параграфа 9.3.1.
5. Чтобы получить доступ к кабелю датчика, снимите заднюю панель, как описано в пункте 2 параграфа 9.4.1.
6. Чтобы получить доступ внутрь рабочей камеры, откройте боковую дверцу. Чтобы получить доступ внутрь духовой камеры, снимите последнюю панель (только модель 06/40).
7. Ослабьте гайку крепления опоры ключом на 12 и снимите датчик (Рис. 9В).

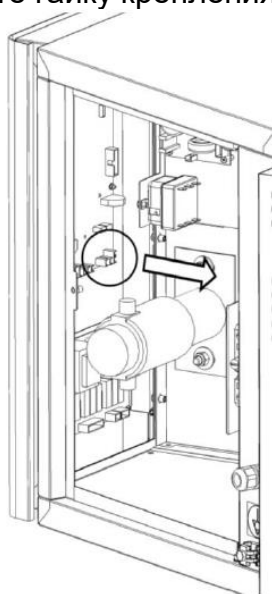


Рис. 9А

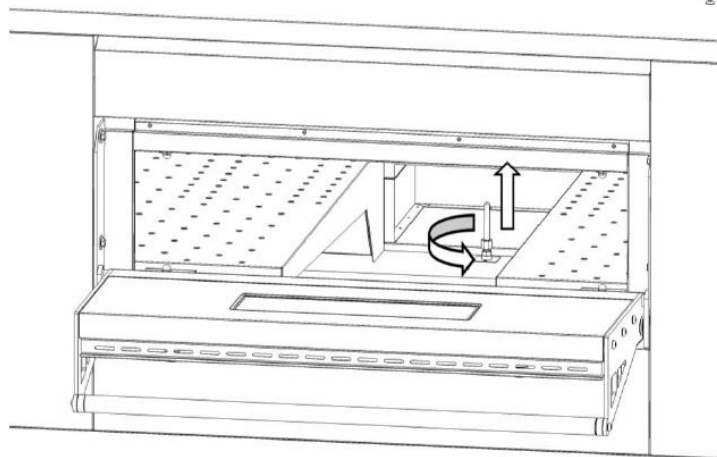


Рис. 9В

Модели 12/100

Датчик минимальной температуры (TEMP 1):

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Откройте дверцу панели управления.
3. Отсоедините электрические разъемы от основной платы (Рис. 10А).
4. Снимите защитный колпачок датчика (Рис. 10В)
5. Ослабьте гайку крепления опоры ключом на 12 и снимите датчик (Рис. 10В).

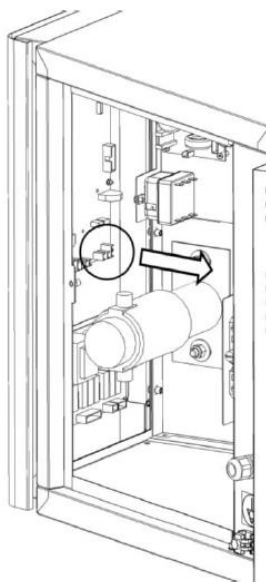


Рис. 10А

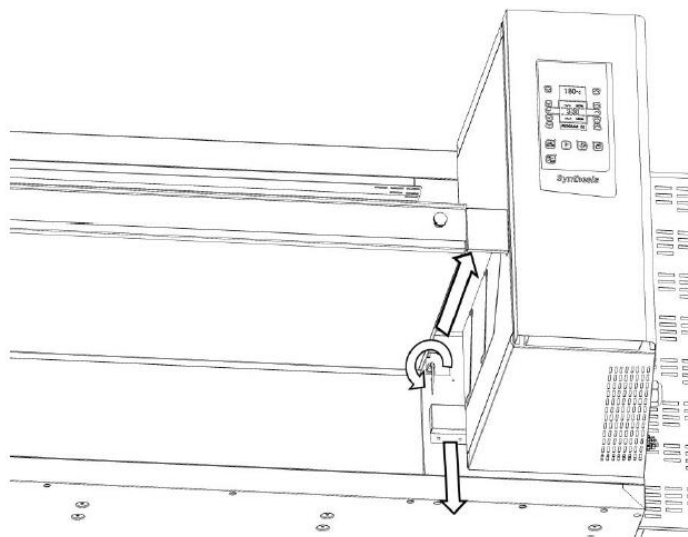


Рис. 10В

Датчик максимальной температуры (TEMP 2):

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Откройте дверцу панели управления.
3. Отсоедините электрические разъемы от основной платы (Рис. 11А).
4. Для доступа в зону расположения датчика снимите заднюю панель, как описано в п.2 параграфа 9.4.1.
5. Ослабьте гайку крепления опоры ключом на 12 и снимите датчик (Рис. 11В).

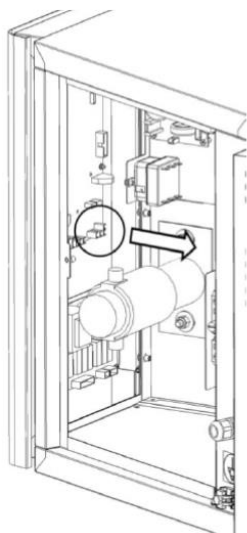


Рис. 11А

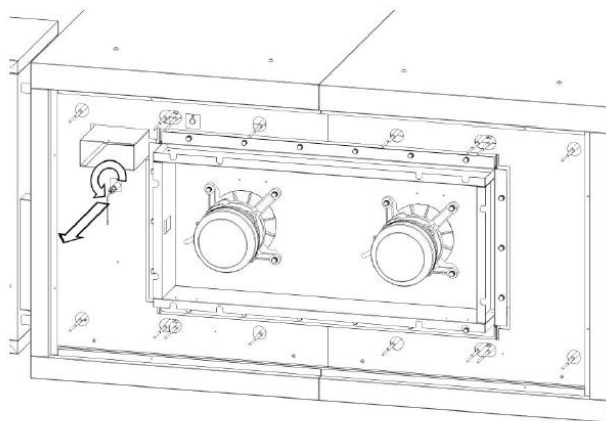


Рис. 11В

9.4.4 Замена защитного термостата

Для замены защитного термостата выполните следующие операции:

Модели 06/40 - 08/50 - 11/65 - 12/80

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Чтобы получить доступ к передней панели и снять ее, откройте дверцу панели управления.
3. Отсоедините электрические разъемы на термостате (Рис.12).
4. Удалите силиконовое уплотнение датчика и снимите колбу, ослабьте винты и замените термостат (Рис. 12).

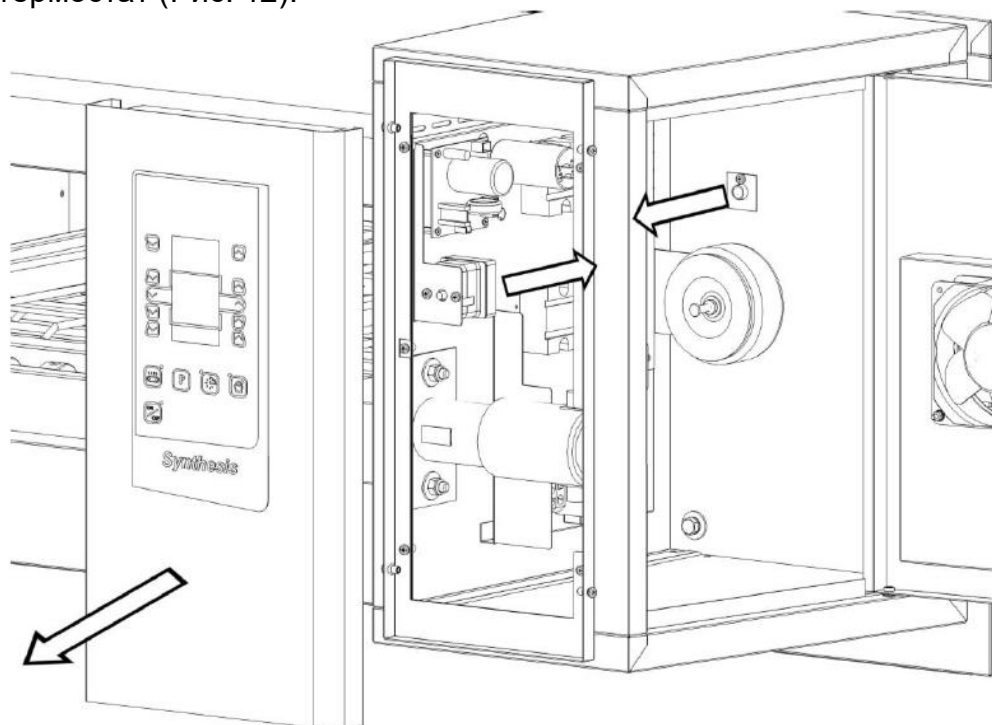


Рис. 12

Для восстановления работы защитного термостата после его активации выполните действия, указанные в параграфе 9.2.

Модели 12/100

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Чтобы получить доступ к передней панели и снять ее, откройте дверцу панели управления.
3. Отсоедините электрические разъемы на термостате и отвинтите опору (Рис. 13А).
4. Чтобы получить доступ к зоне с обратной стороны, снимите заднюю панель согласно пункту 2 параграфа 9.4.1.
5. Удалите силиконовое уплотнение датчика и снимите колбу (Рис. 13В), ослабьте винты и замените термостат (Рис. 13А).

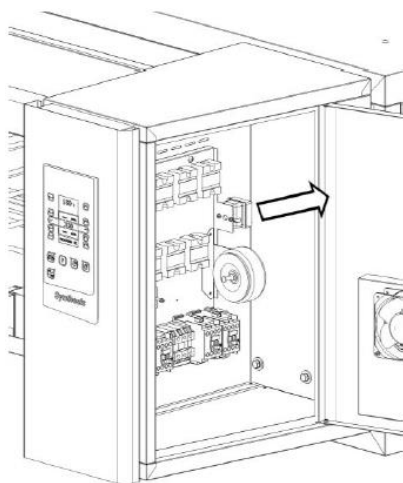


Рис. 13А

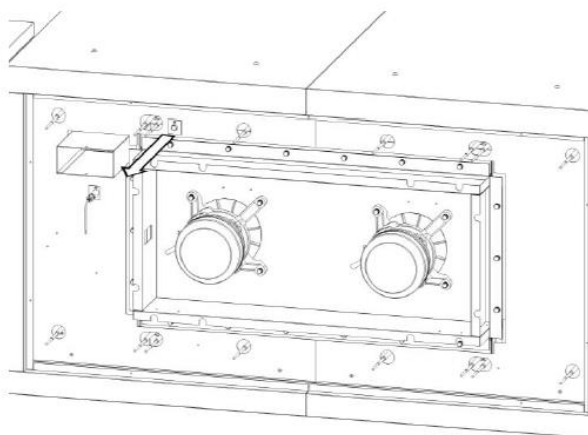


Рис. 13В

Для восстановления работы защитного термостата после его активации выполните действия, указанные в параграфе 9.2.

9.4.5 Настройка защитного термостата

Настройка температуры срабатывания защитного термостата не предусмотрена.

9.4.6 Замена/конфигурирование электродвигателя

Для замены и конфигурирования электродвигателя сетки соблюдайте следующие инструкции:

1. Отсоедините печь от электросети выключателем на основном блоке питания.
2. Отсоедините шарнир трансмиссии согласно п. 4 параграфа 9.3.1.
3. Откройте дверцу панели управления.
4. Отсоедините электрические разъемы от основной платы (Рис. 14А).
5. Отвинтите болты, которыми электродвигатель крепится к опоре, извлеките и замените его (Рис. 14В).

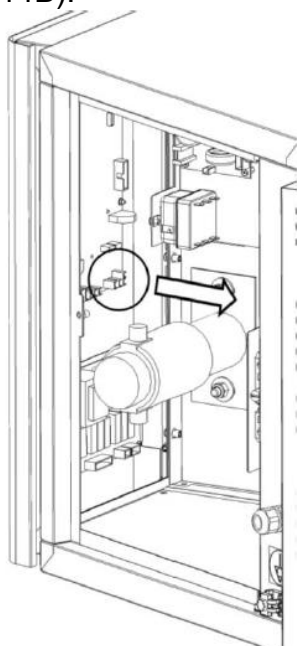


Рис. 14А

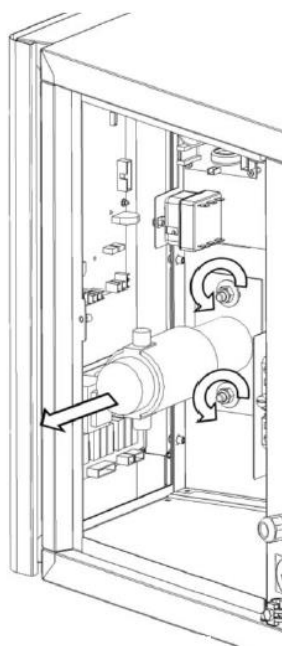


Рис. 14В

6. Выполните конфигурацию замененного электродвигателя, в зависимости от его типа, согласно следующему описанию:

- Если печь находится в неактивном состоянии «ВЫКЛ», нажмите обе кнопки «увеличения и уменьшения параметра» на 3 секунды (рис. 15), после чего на дисплее появится следующее (Рис. 16):

А = параметр коррекции скорости ($0 \div 10\%$);

В = тип электродвигателя (1-2-3-4).

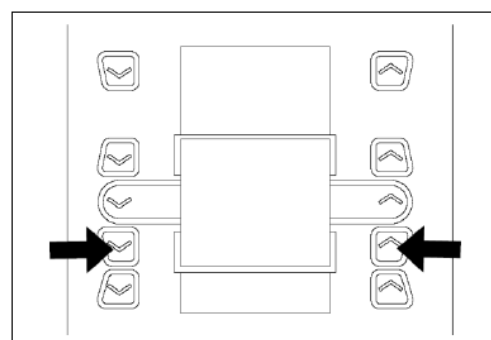


Рис. 15

- С помощью кнопок «увеличения и уменьшения параметра» установите желаемое значение, затем для сохранения значений и выхода из процедуры конфигурирования нажмите кнопку P (рис. 16).

Ниже представлены вкладки с типами электродвигателей и связанных с ним параметров, которые необходимо установить во время выполнения данной процедуры.

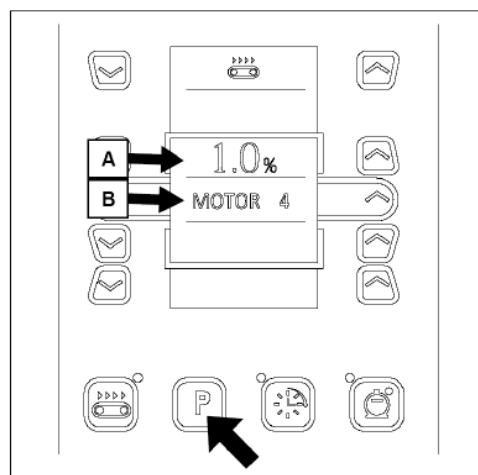






Рис. 16

ДВИГАТЕЛЬ 1 (Automec)	ДВИГАТЕЛЬ 2 (Transtecno)	ДВИГАТЕЛЬ 3 (Cruzet)	ДВИГАТЕЛЬ 4 (Transtecno)
			

Параметры скорости:

- + 1 % - для Synthesis 06/40, 08/50, 11/65 и 12/100;
- - 9 % - для Synthesis 12/80.

9.4.7 Замена аккумуляторной батареи

Для замены аккумуляторной батареи необходимо снять защитные кожухи с электрической панели.



Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию необходимо убедиться в том, что оборудование отключено от источника электропитания.

Аккумуляторная батарея расположена посередине платы электронного дисплея, см. рис. 17; для замены батареи аккуратно выполните действия, перечисленные ниже:

- выключите печь и отсоедините ее от электросети;
- снимите защитные кожухи электронной панели;
- замените старую аккумуляторную батарею новой;
- подсоедините печь к электросети и включите ее;
- установите текущее время (см. параграф 5.2.1);
- снова выключите печь и отсоедините ее от сети;
- вновь подсоедините печь к электросети и включите ее.

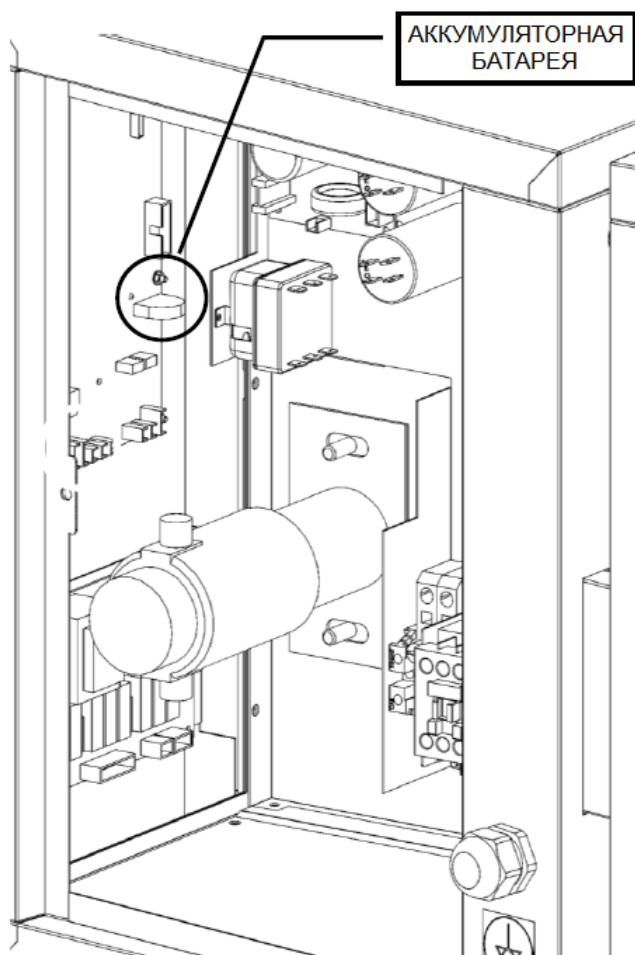


Рис. 17 Электронная панель, расположение АККУМУЛЯТОРНОЙ БАТАРЕИ

10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ

Прежде чем приступить к выводу из эксплуатации, отключите электропитание оборудования и любые другие возможные разъемы, после чего отсоединенные модули могут быть перемещены с помощью подходящих технических средств, таких как: вилочные погрузчики, подъемники и т.д.

Наше оборудование изготовлено из следующих материалов: нержавеющая сталь, сталь с покрытием, стекло, керамический материал, минеральная вата и электротехнические компоненты.

Поэтому после разборки материалы должны быть разделены в соответствии с нормами, действующими по месту демонтажа оборудования.



Раздельный сбор. Данное оборудование запрещено утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Раздельный сбор продукции такого рода может быть предусмотрен местными правилами RAEE.



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ



Мы
нижеподписавшиеся
Компания Dr. ZANOLLI s.r.l.
Виа Каса Киндичи, 22
37066, Казелле-ди-Соммакампанья, Верона

Настоящим заявляем со всей ответственностью, что оборудование

Производитель Dr. ZANOLLI s.r.l.

Модель XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Серийный № XXXXXXXXXXXXXXX

Год изготовления XXXX

Соответствует следующим Европейским Директивам:

- 2014/35/CE – Директива по низковольтному оборудованию
- 2014/30/CE – Директива по электромагнитной совместимости
- 2006/42/CE – Директива по машинному оборудованию
- 1935/2004/CE – Регламент по оборудованию, контактирующему с пищевыми продуктами
- 2011/65/CE – Директива RoHS 2

А также обязательным нормам и правилам, изложенным в этих Директивах

Технический паспорт на данное оборудование хранится у Законного представителя

Казелле-ди-Соммакампанья
11.10.2022

Кристиано Дзанолли
Законный представитель
/Подпись/
/Штамп
Dr. ZANOLLI s.r.l.
Виа Каса Киндичи, 22
37066, Казелле-ди-Соммакампанья (Верона)
ИТАЛИЯ/

АЛЛ. 7.2-С3 Декларация соответствия

Ред. 6 от 15/06/2021

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Виа Каса Киндичи, 22
37066, Казелле-ди-Соммакампанья (Верона) Италия
Тел. +39 045 858 1500
Факс. +39 045 858 1455
www.zanolli.it – zanolli@zanolli.it

Уставный капитал 93 600,00 Евро
Регистрация предприятия № 3367
Номер налогоплательщика 00213620230
Код организации Италии 00213620230
P.E.A. ВЕРОНА № 57706
Номер экспортера VR005011
Код для выставления счетов 2LCMINU

1952 ITALY



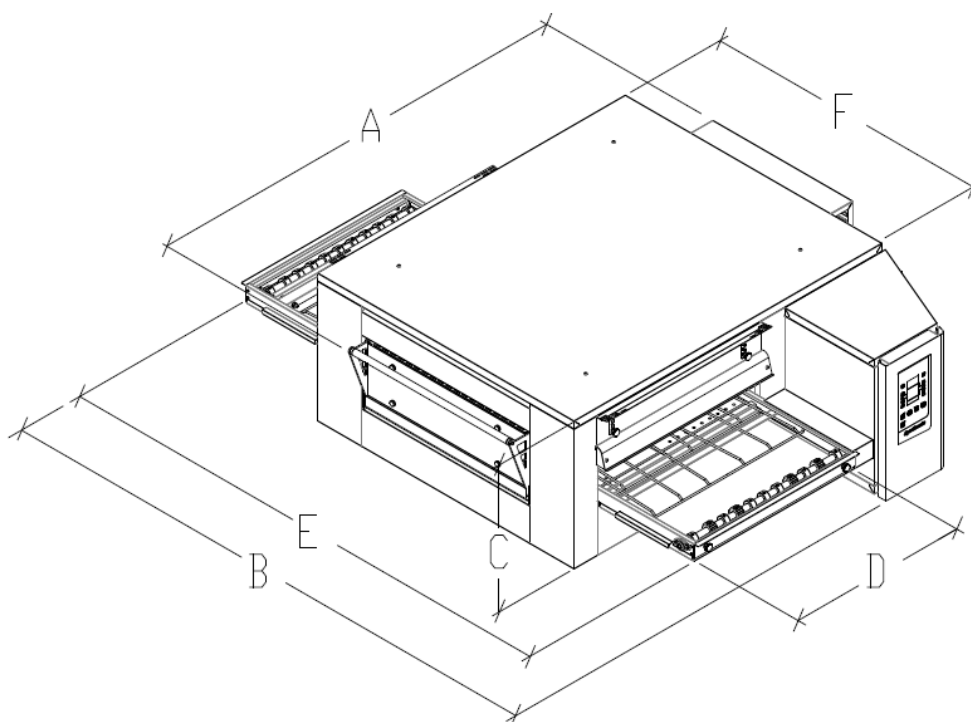
SYNTHESIS

11/65 E

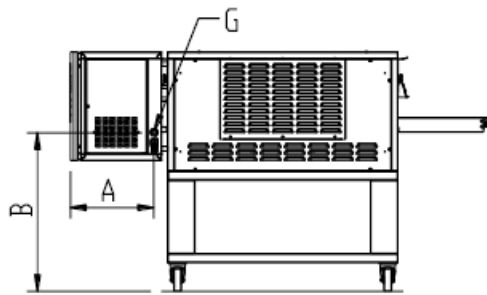
Технические приложения

A. Технические спецификации Synthesis 11/65 E

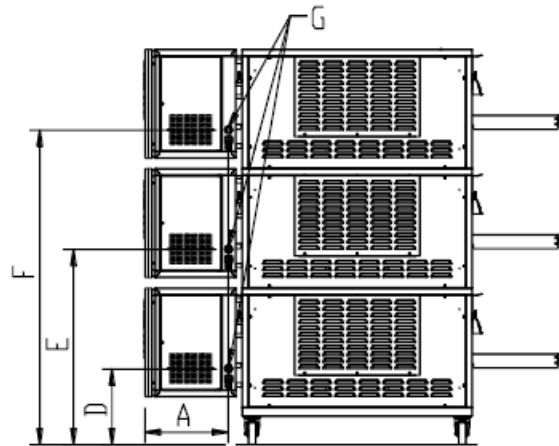
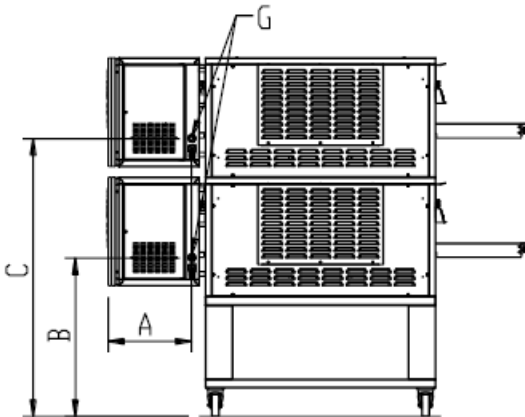
ПОКАЗАТЕЛЬ	ЗНАЧЕНИЕ
Вес	222 кг
Габаритные размеры (АхВхС)	1400х1995х550 мм
Ширина конвейера (D)	650 мм
Длина конвейера (E)	1920 мм
Длина камеры (F)	1100 мм
Рабочая зона перед камерой	100 мм
Производительность в час	25 (100-110 пицц/час ø30 см) кг/ч
Время выпекания (МИН)	2,2 мин.
Время выпекания (МАКС)	30 мин.
Число фаз	3
Напряжение	230/400 В переменного тока
Частота	50 – 60 Гц
Полная электрическая мощность	18,5 кВт
Ток при 230 В	49 А
Ток при 400 В	31,5 А
Электрическое соединение	Пятижильный кабель без вилки
Длина кабеля	2 м
Сечение проводника	10 мм ²
Контроль температуры	Электронный, компьютеризированный
Единица измерения температуры	°C
Максимальная допустимая температура	320 °C
Индикатор ошибок	Индикация на дисплее и звуковой сигнал
Условия окружающей среды	
Температура	0 – 40 °C
Максимальная влажность	95% без конденсации
Уровень шума	< 70 дБ



В. Соединения для подвода электроэнергии к одной печи и максимум трем печам, установленным друг на друга.



	mm
A	397
B	730
C	1280
D	350
E	900
F	1450



G – Точка подвода электропитания

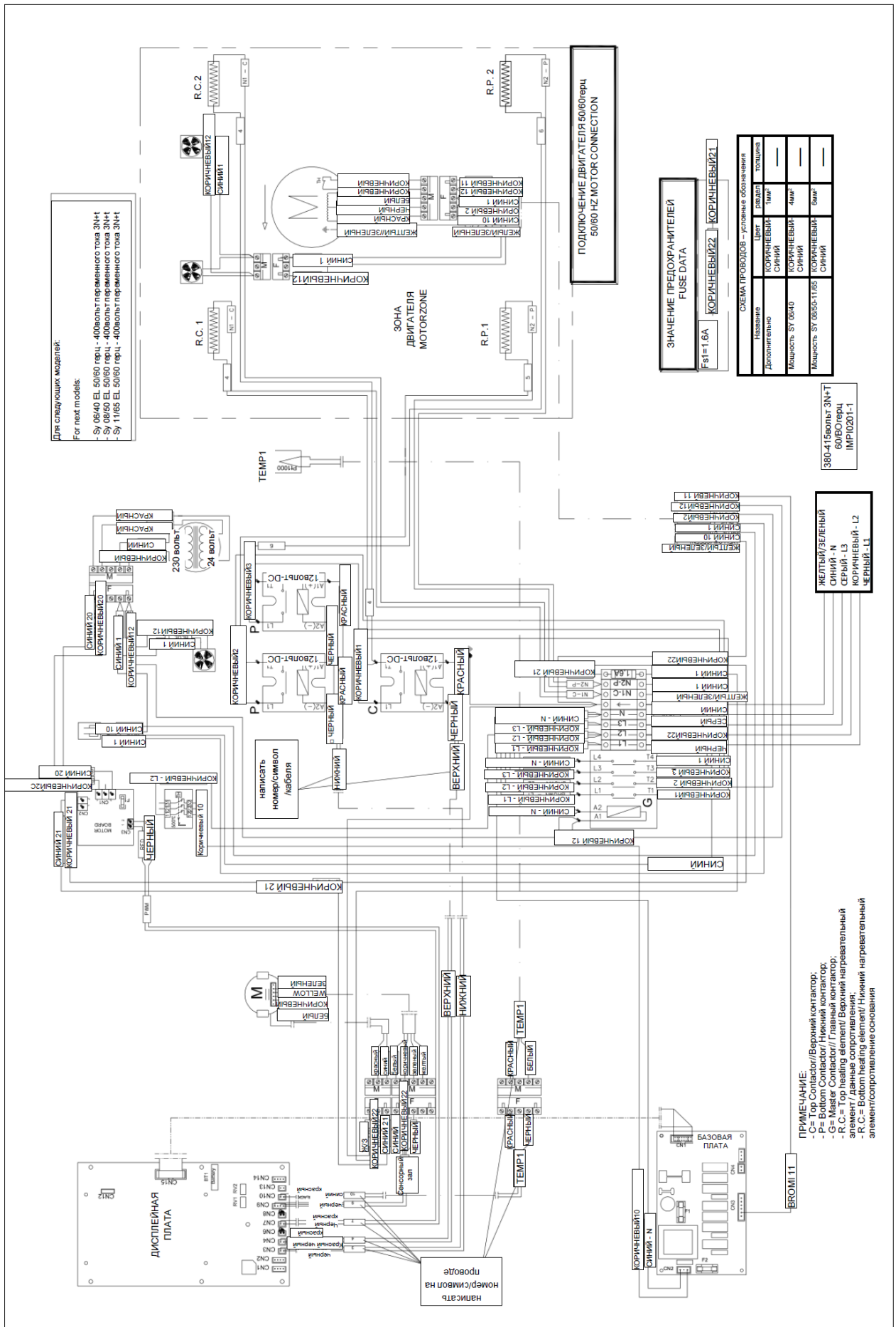
С.1. Электромонтажная схема Synthesis 11/65 E

(400В переменного тока ~ 3+N 50-60 Гц)

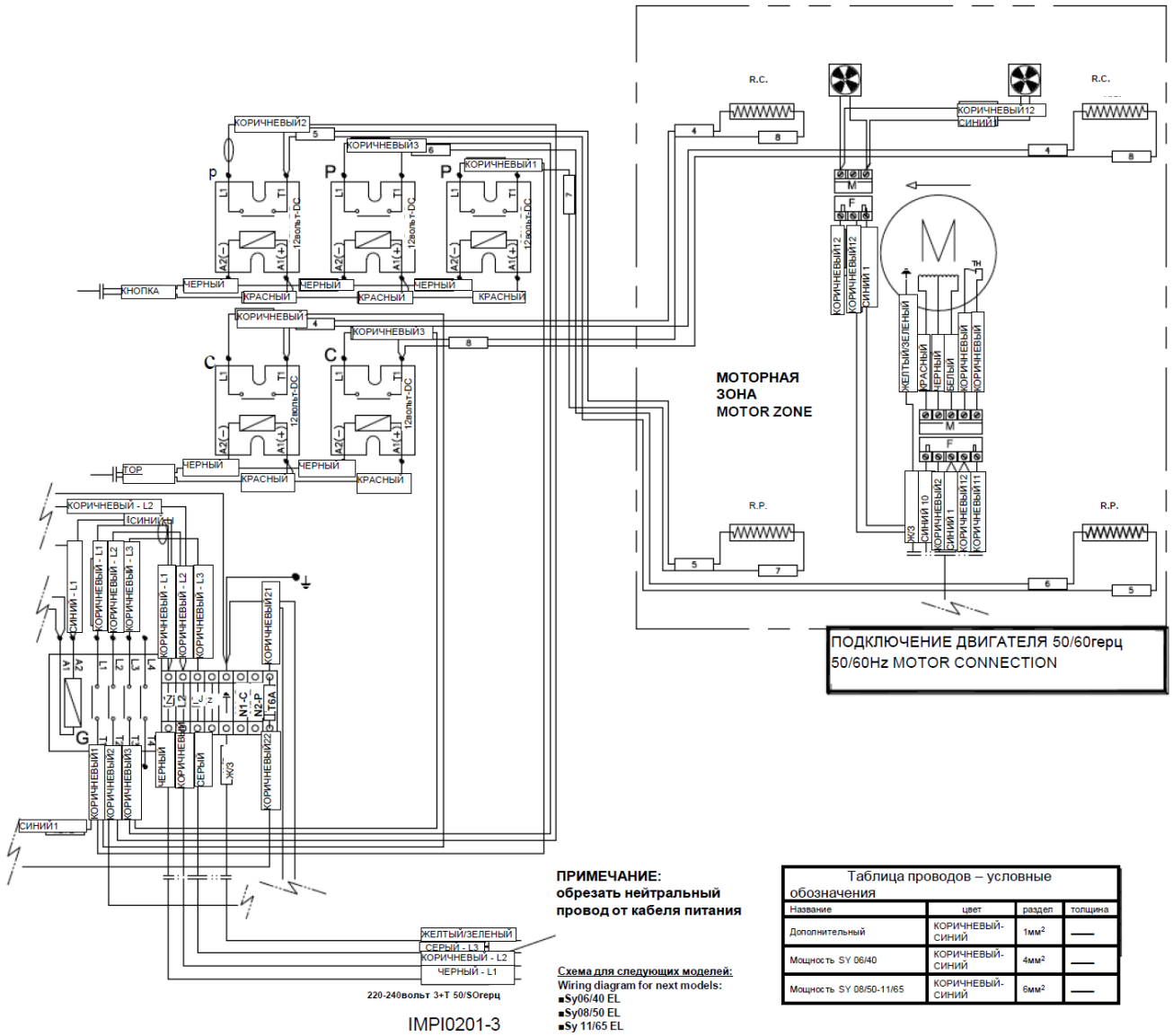
С.2. Подключение электродвигателя конвейера 50/60 Гц

С.3. Вариант подключения электропитания Synthesis 11/65 E

(230В переменного тока ~ 3Ф 50-60 Гц)



C.3.



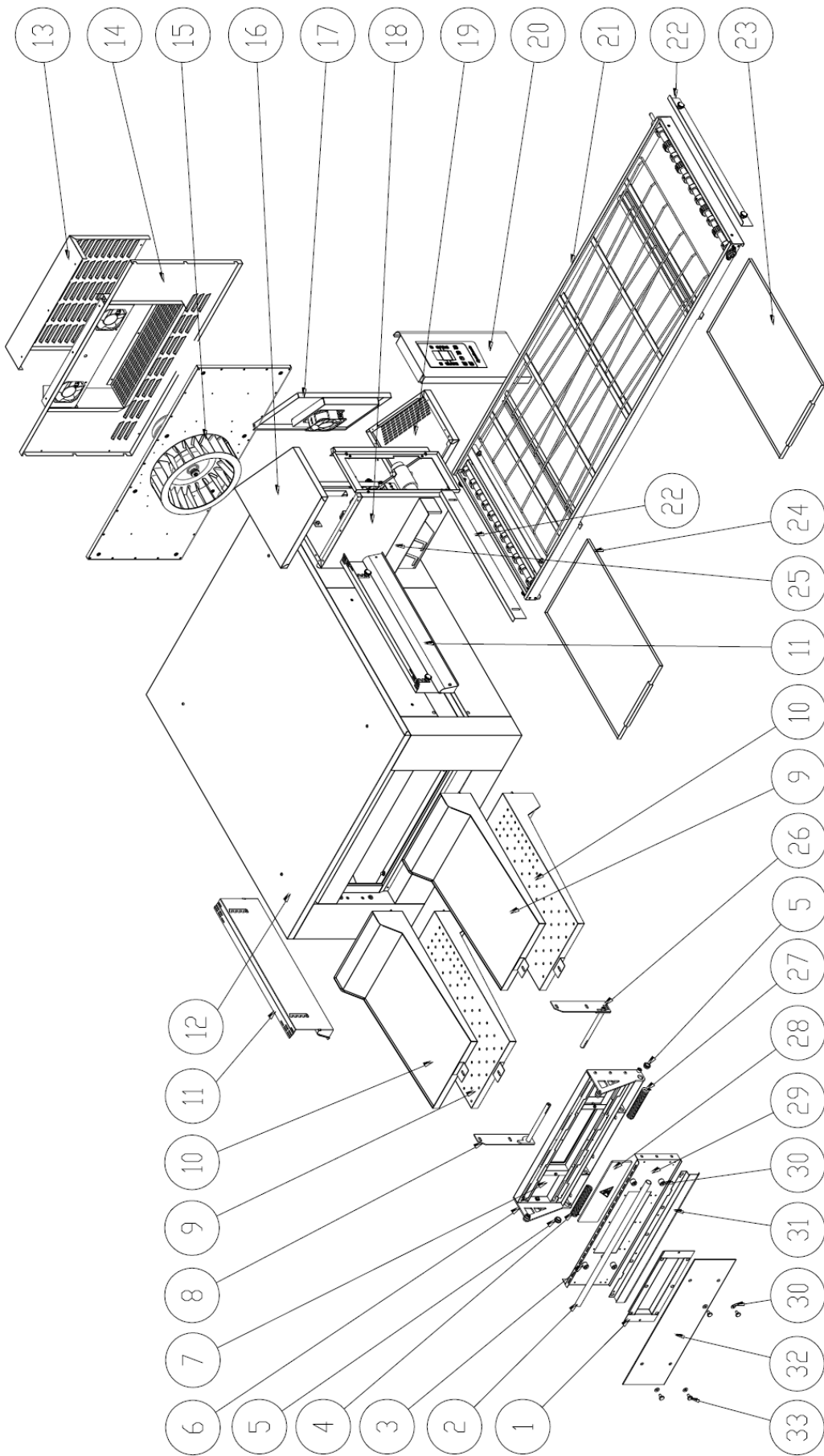
D. ИЗОБРАЖЕНИЯ В РАЗБОРЕ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

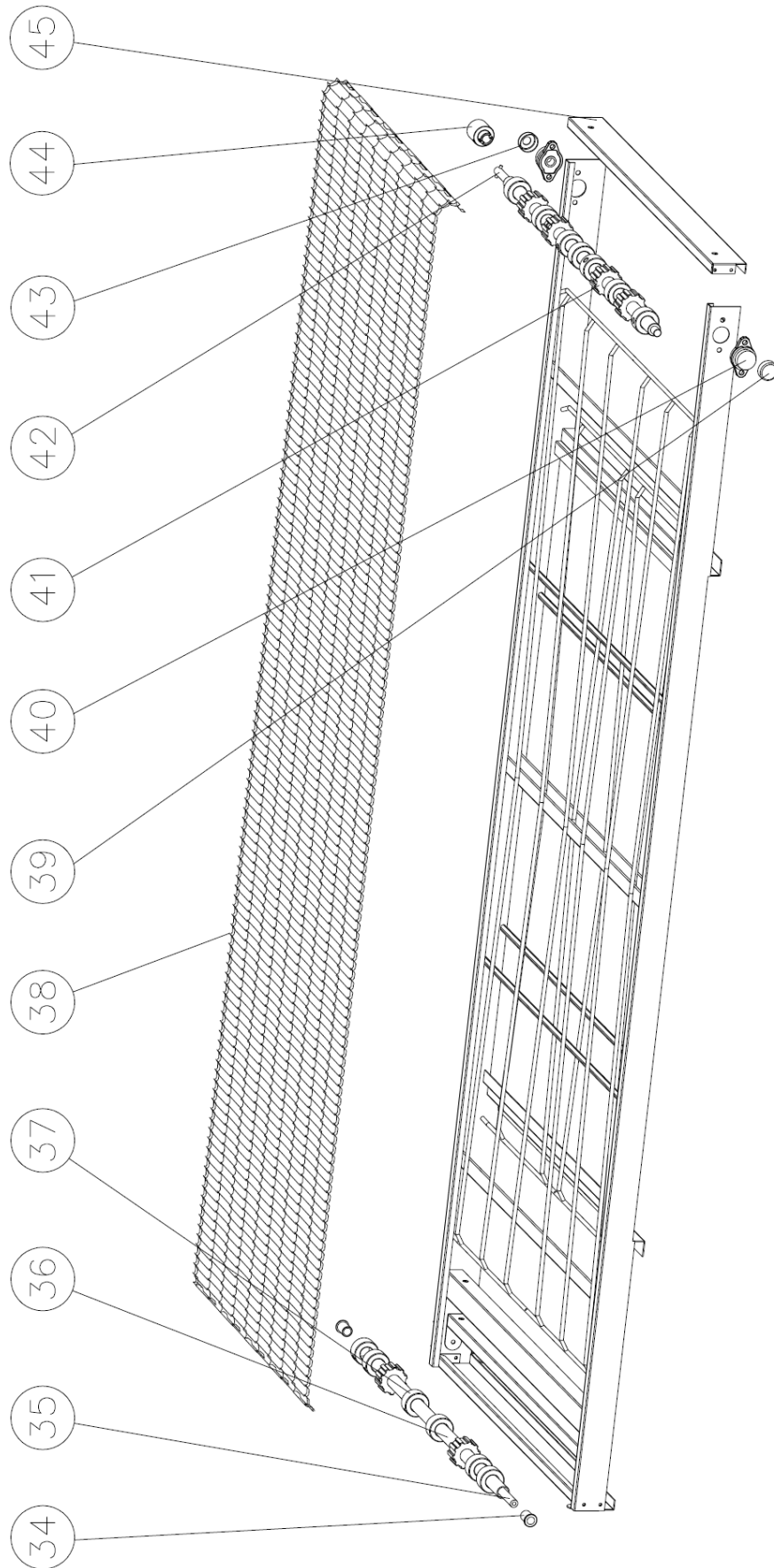
Для проведения сложных работ по техническому обслуживанию и в случае поломок просим вас связаться с нашими представителями.

Тем не менее, чтобы упростить поиск неисправностей и обеспечить возможности замены поврежденных деталей, приводим ниже список запасных частей, чертежи в разобранном виде и рисунки со ссылками на каждую из перечисленных деталей.

Список запасных частей

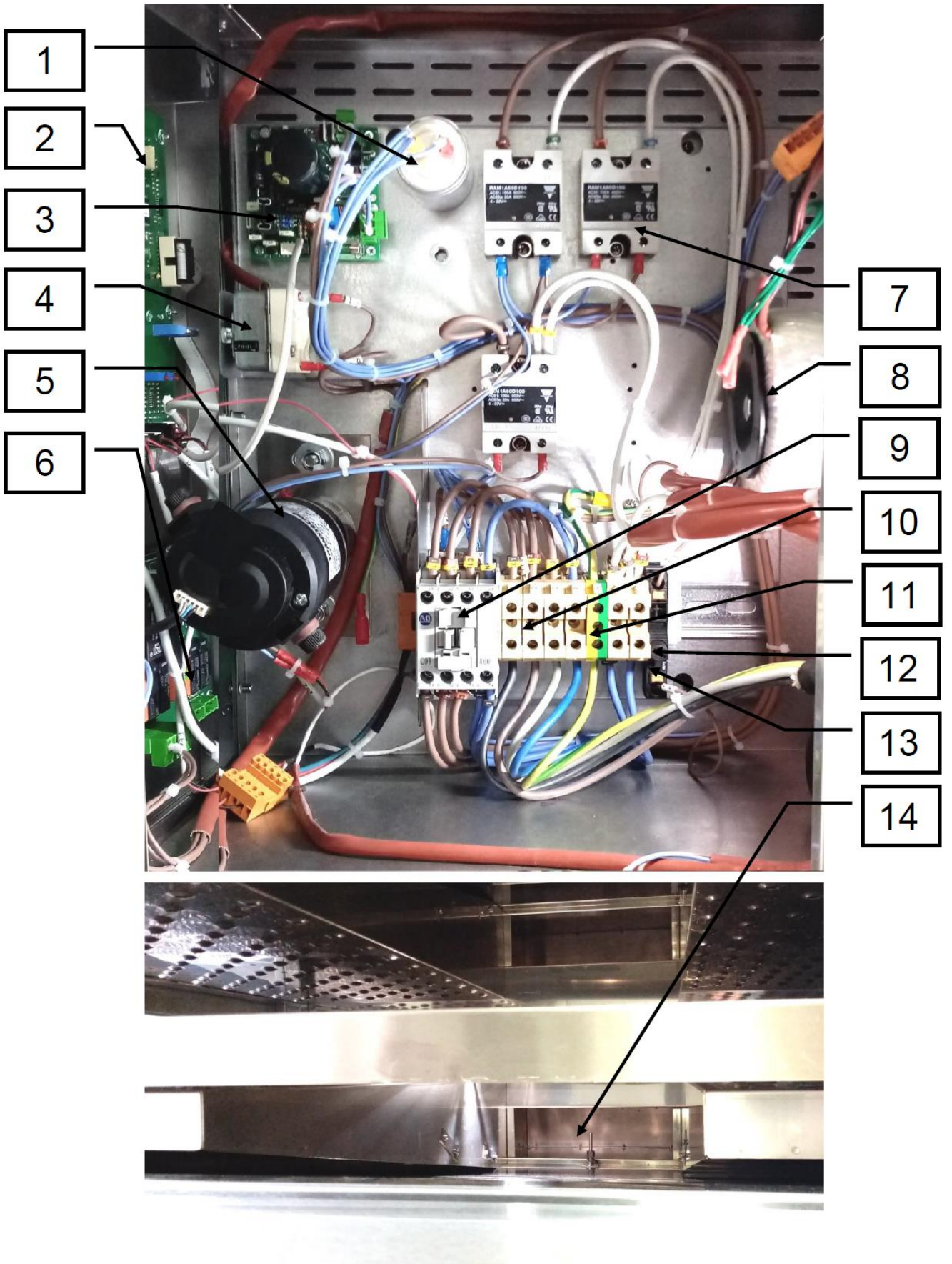
№	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ
1	Опора стекла дверцы	CARP2541
2	Рукоятка дверцы	MANI0060
3	Уплотнитель для наружной опоры стекла	CARP2543
4	Левая пружина дверцы	SPRI0009
5	Втулка дверцы	BOCC0006
6	Рама дверцы	PORT0536
7	Внутренняя дверца	PORT0534
8	Дверной зажим левый	SUPP0492
9	Верхний диффузор dx / Нижний диффузор sx	CARP1533
10	Нижний диффузор dx / Верхний диффузор sx	CARP1532
11	Перегородка	CARP2555
12	Верхняя панель печи	FIAN0775
13	Вентиляция корпуса электродвигателя	FIAN0780
14	Задняя панель	FIAN0779
15	Основной вентилятор	VENT0015
16	Блок управления верхней секции	CART2105
17	Блок управления нижней секции	CART2109
18	Блок управления всей секции	CART2107
19	Блок управления основной секции	CART2106
20	Панель управления	CART2111
21	Паллетный конвейер	CARP1537
22	Регулируемый упор	CARP1089
23	Выходной сетчатый лоток печи	CARP1541
24	Входной сетчатый лоток печи	CARP1541
25	Общий защитный кожух	CARP2552
26	Кронштейн дверцы правый	SUPP0493
27	Пружина дверцы правая	SPRI0010
28	Стеклопанель дверца	CRIS0026
29	Наружная дверца	PORT0535
30	Резиновая шайба наружного стекла	ROND0023
31	Крышка пружины дверцы	CARP2554
32	Стекло наружной дверцы	CRIS0123
33	Винт опоры наружного стекла	CARP1871
34	Втулка	BOCC0013
35	Ведомый вал	MECC0469
36	Трубка конвейера	MECC0470
37	Проставка конвейера	MECC0855
38	Конвейер	RETE0014
39	Заглушка	CUSC0013
40	Подшипник конвейера	CUSC0022
41	Механизм вращения конвейера	MECC0858
42	Ведущий вал конвейера	MECC0862
43	Перфорированная крышка	CUSC0012
44	Ступица конвейера	MECC0885
45	Верхняя часть каркаса	PART0642





Список электротехнических компонентов

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ
1	Конденсатор электродвигателя вентилятора	ELET0350
2	Плата дисплея	ELET0978
3	Электронная плата конвейера	ELET0213
4	Защитный термостат	TERM0005
5	Электродвигатель конвейера (Transtecno)	MOTO0052
	Электродвигатель конвейера (Automec)	MOTO0004
	Электродвигатель конвейера (Transtecno)	MOTO0186
6	Основная плата	ELET0518
7	Реле 100А	ELET0917
8	Тороидальный трансформатор для платы дисплея	ELET0985
9	Контактор 32А	ELET0160
		ELET0432
10	Клемма 16 мм ²	ELET0438
11	Клемма заземления 16 мм ²	ELET0439
12	Клемма предохранителя 4 мм ²	ELET0722
13	Предохранитель 1,6А	ELET0787
14	Термопара РТ100	TERM0080
15	Вентилятор охлаждения	VENT0012
16	Верхний нагревательный элемент	RESI0084
17	Нижний нагревательный элемент	RESI0085
18	Вентилятор охлаждения	VENT0012
19	Защитный кожух вентилятора охлаждения	VENT0013
20	Электродвигатель вентилятора (50 Гц)	MOTO0195
	Электродвигатель вентилятора (60 Гц)	MOTO0197
21	Бифилярный хомут для выравнивания потенциалов	ELET0743
22	Сериграфическая панель	PANN0645





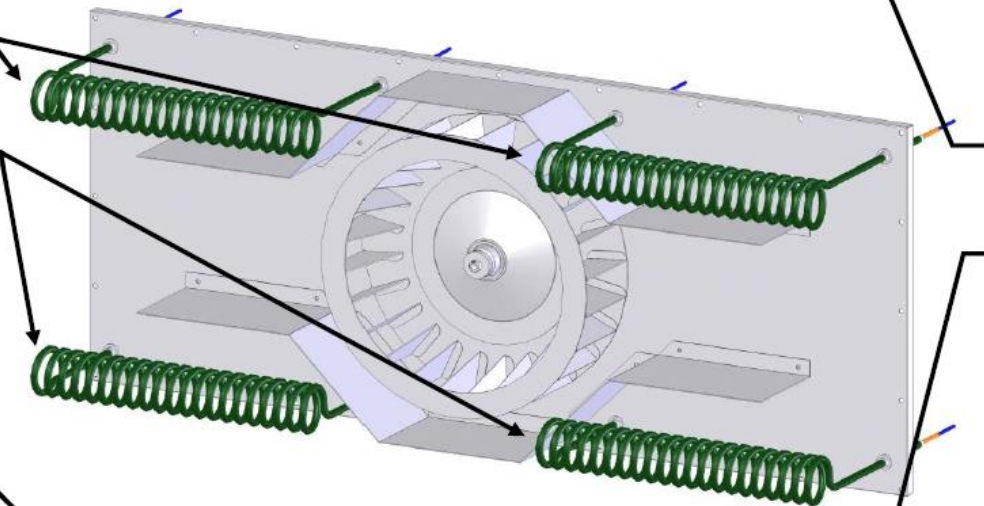
15

16

17

21

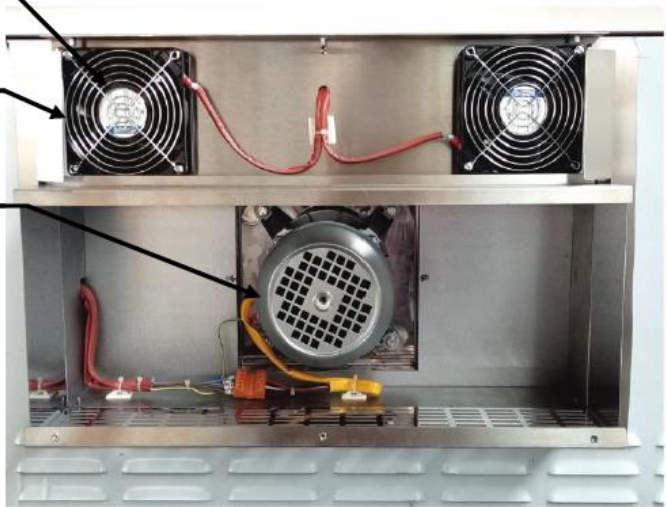
22

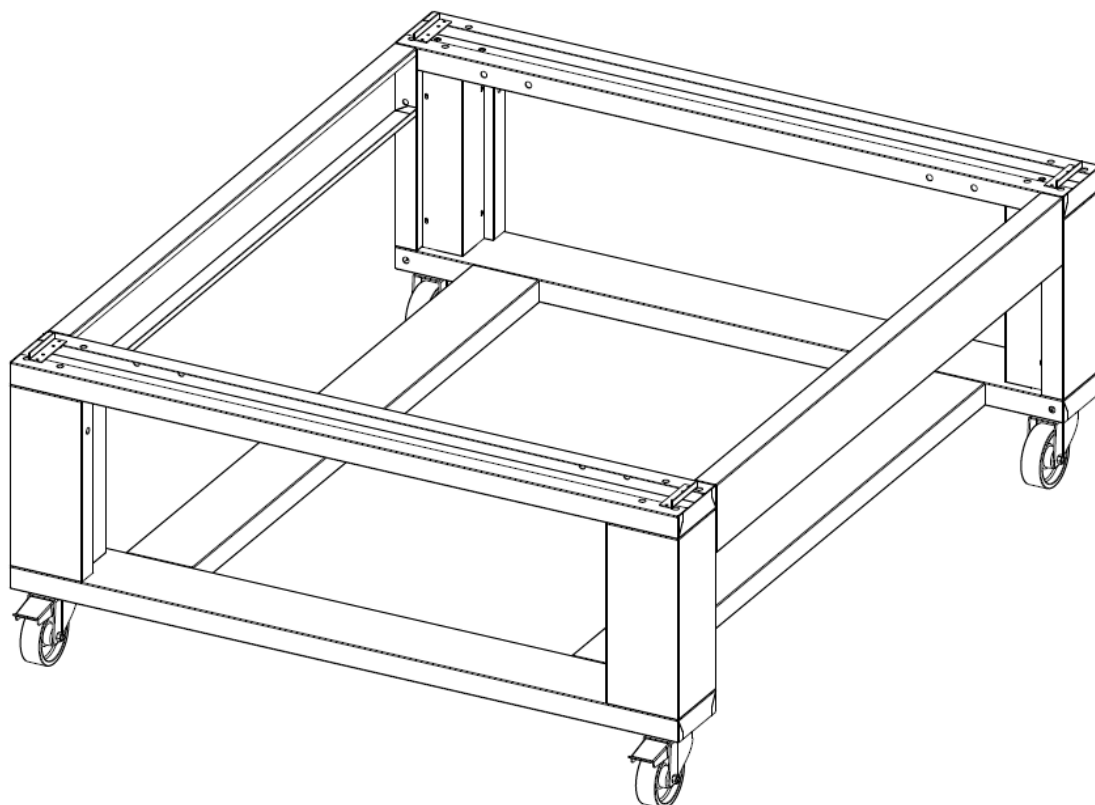


18

19

20





SYNTHESIS / BM

Руководство по установке, эксплуатации и
техническому обслуживанию

1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Настоящее руководство применимо к моделям печей 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100 серии Synthesis.

Каркасы вышеупомянутых моделей печей были специально разработаны для монтажа варочных модулей.

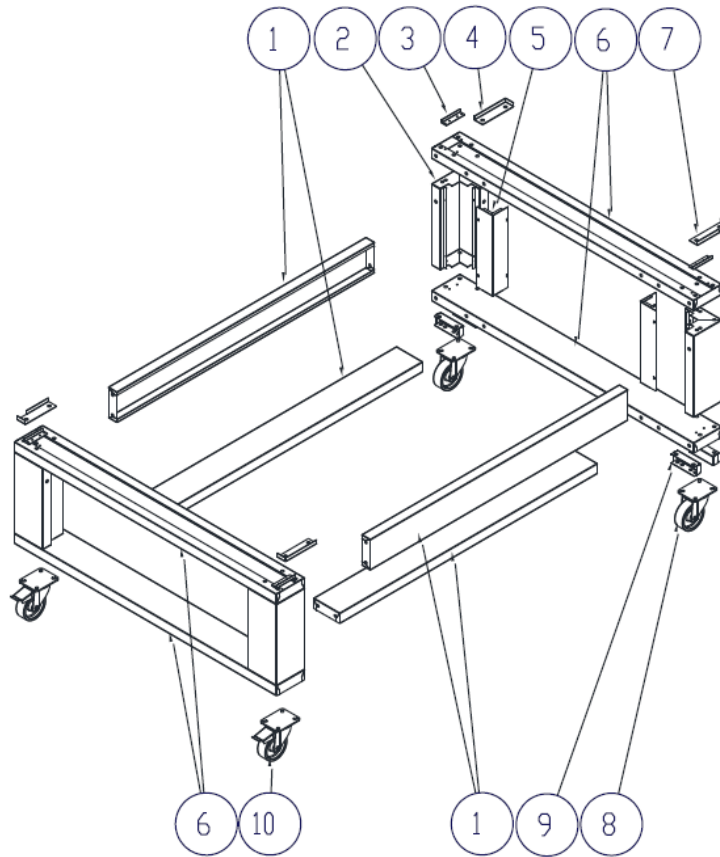
2. ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

Каркасы поставляются в разобранном виде с набором болтов для сборки в двух различных конфигурациях:

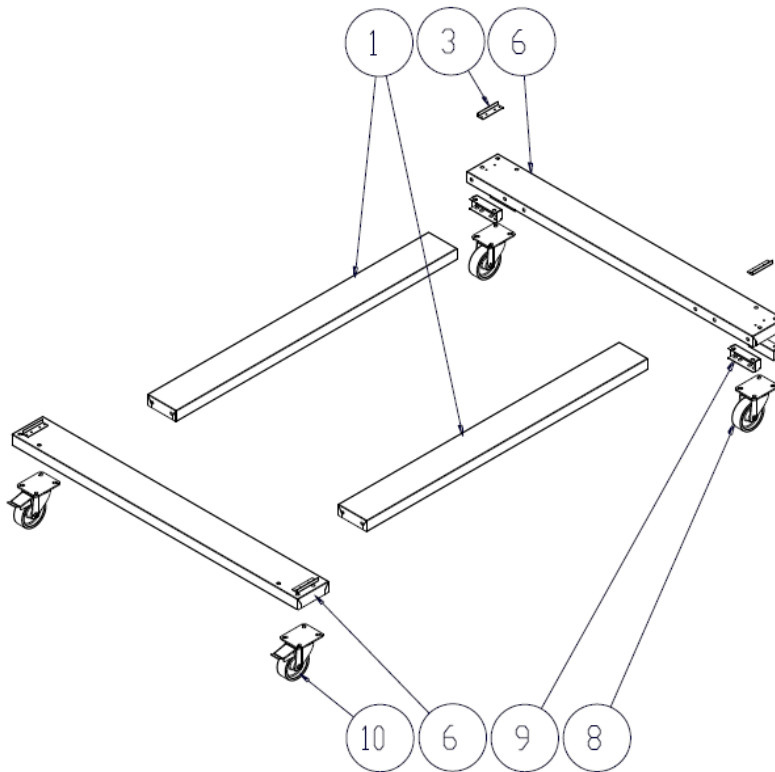
- А) Каркас для одного или двух варочных модулей, установленных друг на друга.
- В) Каркас для трёх варочных модулей, установленных друг на друга.

Ниже показана схема каркаса в разобранном виде с указанием номеров деталей из соответствующего списка ниже.

A.



B.



			06/40 EL BM	06/40 GAS BM	08/50 BM	11/65 EL BM	11/65 GAS BM	12/80 BM	12/100 EL BM	12/100 GAS BM
1	Поперечины	БОК	TRAV0221	TRAV0222	TRAV0166	TRAV0171	TRAV0172	TRAV0216	TRAV0157	TRAV0158
6		ФРОНТ	TRAV0220	TRAV0220	TRAV0167	TRAV0173	TRAV0173	TRAV0215	TRAV0156	TRAV0156
2	Ножки + крышка	1-2 MC	TRAV0223 CART0266	TRAV0223 CART0266	TRAV0195 CART0218	TRAV0174 CART0210	TRAV0174 CART0210	TRAV0217 CART0252	TRAV0159 CART0179	TRAV0159 CART0179
+		2 MC	---	---	---	---	---	---	TRAV0208 CART0236	TRAV0208 CART0236
5		3 MC	TRAV0224 CART0267	TRAV0224 CART0267	---	---	---	---	---	---
3	Крепежная штанга	---	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	---	---
4		---	---	---	---	---	---	---	CARP1218	CARP1218
7		---	---	---	---	---	---	---	CARP1219	CARP1219
8	Заднее колесо без тормозного механизма	---	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0026	RUOT0026
9	Усилитель поперечины	---	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1120	CARP1120
10	Заднее колесо с тормозным механизмом	---	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0001	RUOT0001



Для очистки наружных поверхностей панелей из нержавеющей стали используйте мягкую губку, смоченную слабым неабразивным моющим средством.



Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, так как они негативно повлияют на блеск нержавеющей стали.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>



Раздельный сбор. Данное оборудование запрещено утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. В зависимости от действующих стандартов и условий, услуги раздельного сбора отходов могут оказываться центрами, назначаемыми местными органами власти.

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Виа Каса Киндичи, 22
37066, Казелле-ди-Соммакампанья (Верона) Италия
Тел. +39 045 858 1500
Факс. +39 045 858 1455
Номер налогоплательщика IT00213620230