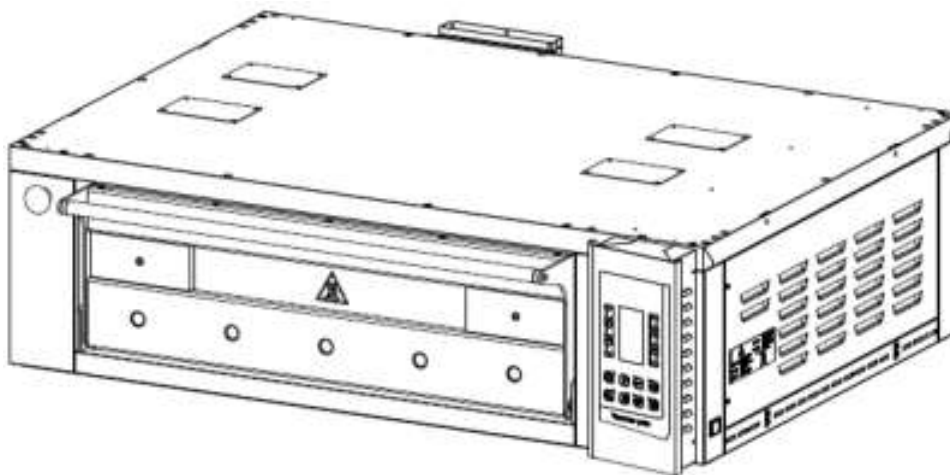




Компания DR. ZANOLLI s.r.l.
Адрес: Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna
(Verona) Italy
Тел: +39 045 8581500 (рабочий)
Факс: +39 045 8581455
Веб-сайт: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it



ПЕЧЬ TEOREMA POLIS PW

Руководство по установке эксплуатации и техническому обслуживанию



ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Мы, компания: **Dr. ZANOLLI s.r.l**
Адрес: **Via Casa Quindici, 22**
37066 Caselle di Sommacampagna, VR

официально и с полной ответственностью заявляем, что оборудование

изготовитель:

модель:

серийный номер:

год изготовления:

соответствует следующим Европейским директивам:

- Директива 2014/35/CE – Низкое напряжение
- Директива 2014/30/CE – Электромагнитная совместимость
- Регламент 1935/2004/CE – Оборудование, предназначенное для работы с пищевыми продуктами

и другим обязательным нормативным требованиям, регламентируемым этими Директивами.

Подпись

Испытатель,
компания Dr. Zanolli s.r.l

ALL.7.2-C1 Заявление о соответствии

Ред. 4 от 07/07/2014 г

Компания DR. ZANOLLI s.r.l.
Адрес: Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Тел: +39 045 8581500 (рабочий)
Факс: +39 045 8581455
Веб-сайт: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Уставный капитал: 93.600,00 евро
Регистрация № 3367
Фискальный номер: IVA 00213620230
Код сообщества: IT 00213620230
R.E.A. VERONA № 57706
Экспорт: M. VR005011

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	5
1.1. Символы и их назначение	5
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	7
2.1. Производимые модели	7
2.2. Соответствие Европейским директивам.....	7
2.3. Использование по назначению	7
2.4. Технические характеристики.....	7
3. УСТАНОВКА	8
3.1. Проверка после доставки	8
3.2. Выбор места для установки	8
3.3. Порядок перемещения оборудования	10
3.4. Размещение и установка оборудования.....	11
3.5. Монтаж электрических соединений	11
3.6. Выделения от кухонного оборудования	12
3.7. Предпусковая проверка	13
4. ФУНКЦИИ.....	14
4.1. Панель управления	14
4.2. Неактивный режим	15
4.2.1. Установка времени, дня недели и языка	16
4.2.2. Активация/ деактивация клавиши включения вытяжного зонта	16
4.2.3. Установка системы в исходное состояние	17
4.3. Активный режим.....	17
4.3.1. Установка программы.....	18
4.3.2. Параметры программируемого пуска	22
4.3.3. Клавиша включения подсветки камеры печи	24
4.3.4. Пуск цикла готовки / ключ останова	24
4.3.5. Активация / деактивация функции энергосбережения	24
4.3.6. Включение / выключение испарителя	25
4.4. Предупреждающие сигналы	26
4.4.1. Сигнал неисправности датчика температуры	26
4.4.2. Сигнал аварийного отключения питания	27
4.4.3. Сигнал аварийного уровня воды в испарителе	28
4.4.4. Сигнал аварийного выключения печи.....	28
5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	29
5.1. Подготовка к эксплуатации	29
5.2. Включение с помощью панели управления	29
5.3. Программирование	29
5.4. Порядок пуска работы печи.....	30
5.5. Загрузка печи.....	31
5.6. Общие рекомендации для повышения производительности.....	31
5.7. Порядок выключения оборудования.....	32
5.8. Очистка	32

6. ОЧИСТКА	33
6.1. Очистка наружных поверхностей	33
6.2. Очистка деталей из огнеупорной керамики	33
6.3. Очистка камеры печи	34
7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	35
7.1. Замена галогенной лампы	35
7.2. Смазка дверцы.....	36
7.3. Проверка прочности затяжки электрических соединений	37
7.4. Очистка панели управления.....	37
7.5. Схема электрических соединений.....	38
7.6. Подготовка при подключении к другому питающему напряжению	38
7.6.1. Изменение монтажной схемы сопротивления	38
7.6.2. Установка новой бирки	38
8. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И РАЗБОРКА	39

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

- A. Технические характеристики
- B. Соединения
- C. Схемы электрических соединений
- D. Изображения деталей в разобранном виде

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Настоящее руководство распространяется на печи TEOREMA POLIC PW следующих моделей:

- 2/MC18	- 2/MC30
- 2S/MC18	- 3/MC30
- 3/MC18	- 4/MC30
- 4/MC18	- 6/MC30
- 6/MC18	

Мы выражаем Вам благодарность за приобретение этого продукта. Мы искренне заверяем Вас, что вы сделали действительно правильный выбор. Наша компания на протяжении многих лет активно стремится производить только качественную продукцию. В наших изделиях используются только высококачественные материалы.

1.1. Символы и их назначение



Текст, обозначаемый таким знаком, содержит важную информацию о правилах техники безопасности. Эта информация предназначена для ознакомления, как монтажником, так и конечным пользователем или оператором печи. Производитель не признает ответственности за любой материальный или физический ущерб, причиненный в результате несоблюдения соответствующих требований безопасности.



Этот знак применяется в разных местах печи с целью предупреждения пользователя об опасности: «ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!».



Этот знак применяется в разных местах печи и предназначен для предупреждения пользователя о наличии неизолированных поверхностей в корпусе печи, которые могут быть причиной поражения электрическим током.

Наши рекомендации:



Настоящее руководство состоит из нескольких разделов. Для того чтобы обеспечить **безопасность эксплуатации** оборудования и максимальную производительность, персонал, отвечающий за установку и обслуживание оборудования, а также конечный пользователь должны тщательно ознакомиться с содержанием руководства.



Мы рекомендуем, чтобы руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию находилось всегда на рабочем месте для использования в качестве справочника. Руководство считается неотъемлемой частью оборудования и, в случае продажи, оно передается вместе с ним.

На обороте руководства указываются данные с его номером и версией. В случае потери или порчи руководства пользователь может в любое время заказать ее копию, указав вышеупомянутые данные.

В технических приложениях содержатся характеристики специальной модели печи с указанием данных, которые могут потребоваться для подбора, установки и эксплуатации изделия. Этот раздел используется в справочных целях для проверки назначения и конструктивных характеристик оборудования.

Кроме этого, в руководстве приводится описание электрооборудования, которое входит в комплект поставки печи, а также изображения сборочных единиц в разобранном виде, включая списки запасных частей для замены вышедших из строя деталей.



Производитель сохраняет за собой право вносить изменения в продукцию и в эксплуатационную литературу без исправления уже произведенной продукции и выпущенной эксплуатационной литературы, если не возникнут исключительные обстоятельства.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Производимые модели

Настоящее руководство распространяется на печи Rotor Wind следующих моделей:

- 2/MC18	- 2/MC30
- 2S/MC18	- 3/MC30
- 3/MC18	- 4/MC30
- 4/MC18	- 6/MC30
- 6/MC18	

2.2. Соответствие европейским директивам

Печи TEOREMA POLIS PW имеют следующую обязательную маркировку:

Знак  гарантирует соответствие следующим европейским директивам:

Директива 2004/108/CE – Электромагнитная совместимость

Директива 2006/95/CE – Низкое напряжение

Регламент 1935/2004/CE - Оборудование, предназначенное для работы с пищевыми продуктами.

2.3. Использование по назначению

Печи TEOREMA POLIS PW разработаны для приготовления кондитерских изделий, хлеба и пиццы, а также предназначены для использования в профессиональных целях только квалифицированным персоналом ресторанов.

В процессе эксплуатации предусматривается выполнение следующих операций: открывание и закрывание дверцы, загрузка в камеру печи и выгрузка из нее продуктов, включение, регулирование и выключение печи и оборудования, а также очистка.

2.4. Технические характеристики

Технические характеристики приводятся в технических приложениях, которые содержатся в конце руководства, в частности:

- A. Технические характеристики
- B. Соединения
- C. Монтажные схемы
- D. Изображения деталей в разобранном виде

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Эти инструкции по установке предназначены исключительно для персонала, имеющего соответствующую квалификацию по монтажу и техническому обслуживанию электрического оборудования. Во избежание травм и материального ущерба установка оборудования неподготовленным персоналом не допускается.

Если на объекте, где устанавливается печь, производятся какие-либо работы, связанные с модернизацией электрического оборудования, специалисты, осуществляющие такие работы, должны удостовериться, что выполняемые работы соответствуют нормам и правилам, действующим в той стране, где будет эксплуатироваться печь.

3.1. Проверка после доставки

Если не предусматривается иное, товар должен быть тщательно завернут в пузырчатую упаковку и помещен в деревянные контейнеры для защиты от ударных нагрузок и воздействия влаги во время транспортировки.

Однако мы рекомендуем после доставки товара обязательно проверять целостность упаковки. Любые выявляемые повреждения должны указываться в квитанции и заверяться подписью перевозчика.

Освободив оборудование от упаковки, следует проверить рабочее состояние печи. Также необходимо проверить комплектацию оборудования.

В случае повреждения оборудования и/или потери деталей следует помнить, что транспортная компания может принимать претензии в течение срока не позднее 15 дней после доставки, а производитель не будет нести ответственность за ущерб, причиненный его продукции в период доставки. Тем не менее, мы готовы оказать Вам содействие в решении любых вопросов касательно претензий.



В случае повреждения оборудования просим обращаться за консультациями к квалифицированному специалисту.

3.2. Выбор места для установки

Эффективная, безопасная и бесперебойная работа оборудования гарантируется только при условии подбора наиболее подходящего места для установки печи. По этой причине рекомендуется предварительно подготовить соответствующее место для монтажа оборудования.

Установить печь в сухом и легкодоступном месте, где должны отсутствовать помехи для очистки и технического обслуживания оборудования. Рабочая зона вокруг оборудования не должна загромождаться посторонними предметами. В частности, необходимо, чтобы вентиляционные отверстия, располагаемые по бокам оборудования, оставались всегда открытыми.

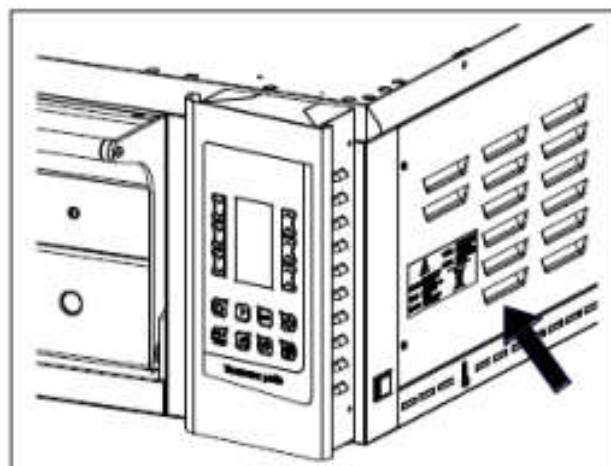


Рис. 4.1

При подборе места установки печи TEOREMA POLIS PW следует помнить, что в комплект печи будут входить другие устройства: вытяжной зонт, камера, основание.



Между печью и стенами помещения, а также между печью и другим оборудованием должно сохраняться расстояние, минимум, 20 см, что позволит исключить блокировку вентиляционных отверстий по бокам печи.

В процессе обработки продукта выделяются пары и запахи, которые могут влиять на атмосферу окружающей среды.

В случае использования электрических печей рекомендуется (но не обязательно) дополнительно установить вытяжной вентилятор и зонт для улучшения условий рабочей среды и для исключения повреждения потолка под действием горячих и масляных паров.



Необходимо убедиться, что уровень температуры и относительной влажности не превышает ограничений, указываемых в технических характеристиках (смотреть Приложение А), даже если в помещении эксплуатируются другие печи.

В случае превышения уровня температуры или относительной влажности электрическое оборудование может быстро выйти из строя, в результате чего создаются опасные ситуации.

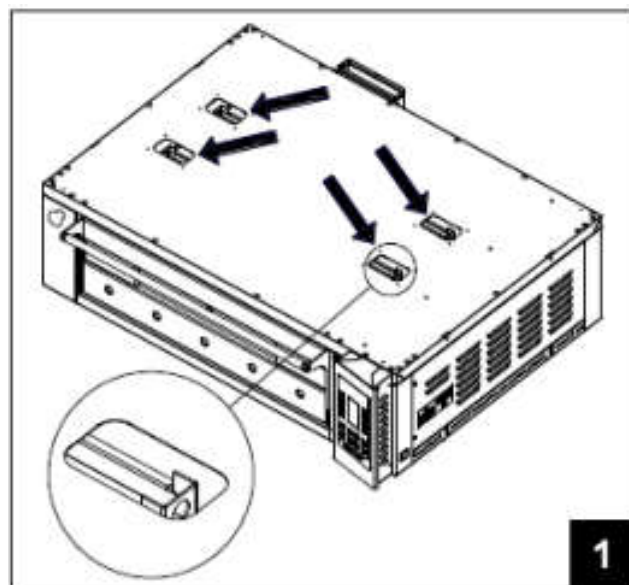


Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный в результате несоблюдения вышеупомянутых норм и правил касательно установки оборудования.

3.3. Порядок перемещения оборудования

Погрузочно-разгрузочные операции при транспортировке оборудования в упаковке должны выполняться с помощью рохли или гидравлической тележки, грузоподъемность которой должна быть, как минимум, равна грузоподъемности оборудования, при этом, вилки тележки должны вставляться в специальные места на основании упаковки.

В случае транспортировки оборудования без упаковки следует использовать веревки или стропы (сертифицированные для подъема тяжелых грузов), которые продеваются через проушины на верхней поверхности печи, после чего печь поднимается вилочным погрузчиком (рис. 1).



⚠ ЗАПРЕЩАЕТСЯ поднимать корпус печи, если вилочный захват заводится внутрь камеры печи, так как можно повредить огнеупорный материал сверху печи.

⚠ Во избежание непроизвольного смещения следует определить центр тяжести оборудования.

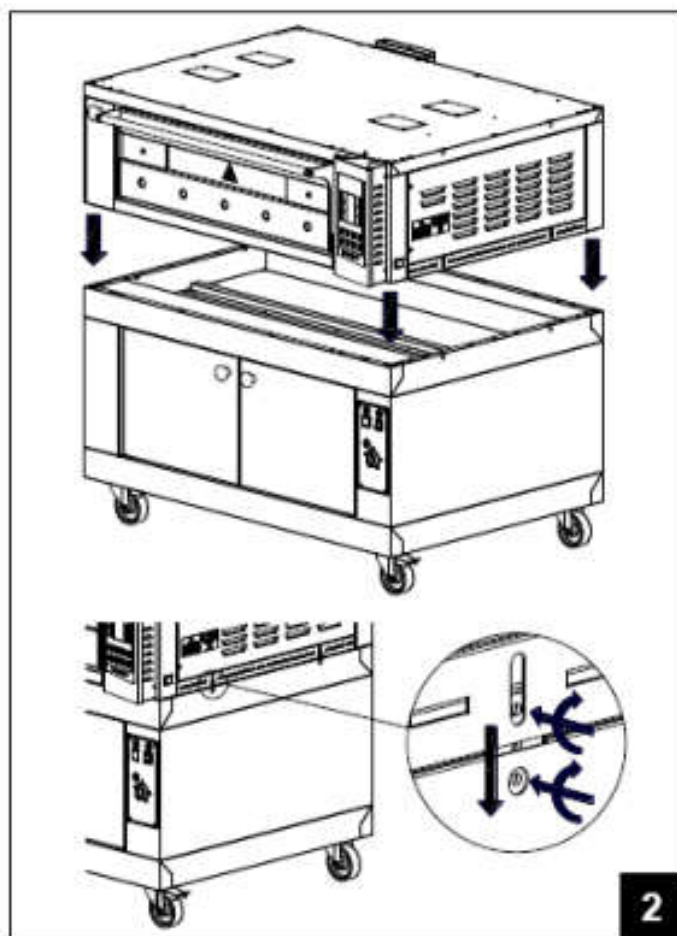
⚠ Запрещается подпускать детей для игры с упаковочными материалами (например, полимерная пленка или пенопласт) – Опасность удушья!

3.4. Размещение и установка оборудования

1. Установить корпус печи на основание/ корпус другого оборудования в соответствии с указаниями в пункте 3.3 (рис. 2).
2. Принять меры, чтобы четыре элемента крепления по углам печи зашли в посадочное место (рис. 2).
3. Закрепить винтами из комплекта поставки (рис. 2).

 **КОЛИЧЕСТВО РАЗМЕЩАЕМЫХ ДРУГ НА ДРУГЕ УСТРОЙСТВ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 3 ЕДИНИЦ.**

 Если сверху оборудования устанавливается одно или два устройства, следует использовать силиконовое уплотнение для герметизации соединений вытяжки сзади оборудования.



3.5. Монтаж электрических соединений

 Прежде чем устанавливать какие-либо соединения, следует проверить соответствие параметров источника питания характеристикам подключаемого оборудования (смотреть Приложение А).

 В комплект поставки оборудования входит электрический кабель с заземляющим проводом для соединения устройства с источником питания электрической сети (смотреть приложение А).

Согласно правилам техники безопасности подключение оборудования к системе заземления считается **обязательным условием, при этом, заземляющий провод (желто-зеленый провод) должен гарантировать заземление всего оборудования. Эффективность системы заземления подлежит проверке на соответствие действующим нормам.**

Силовой кабель должен иметь вилку для подключения к электрической панели, оборудованной автоматическим выключателем для защиты от перегрузки по току.



В комплект поставки оборудования вилка не входит.

Электрическая связь при соединении вилки с розеткой должна обеспечивать условия, чтобы заземляющий провод соединялся в первую очередь, а разъединялся в последнюю очередь, при этом соединение должно иметь размер, соответствующий номинальному току. Для этого подходят вилки и розетки промышленного назначения типа CEE17, либо иные разъемные соединения, соответствующие европейским нормам EN 60309.

Тепловой выключатель подлежит калибровке на полную величину номинального тока, а электромагнитный выключатель - на величину номинального тока (для печей величина должна быть чуть выше номинального тока), при этом, дифференциальное устройство подлежит калибровке на 30 мА (смотреть Приложение А).

Электрическая розетка должна быть в зоне удобного доступа, и после монтажа оборудования ее местоположение не подлежит изменению. Расстояние между оборудованием и розеткой должно быть достаточным, чтобы исключить натяжение силового кабеля.



Принять меры, чтобы исключить попадание силового кабеля под ножки или колеса оборудования.



Во избежание рисков в случае повреждения силового кабеля, его замена должна производиться инженером службы технической поддержки или другим квалифицированным специалистом.

Производитель не отвечает за какой-либо ущерб, причиненный в результате несоблюдения вышеупомянутых требований.

Места электрических соединений, обозначены соответствующими позициями, которые показаны в Приложении В.

3.6. Выделения от кухонного оборудования



ВНИМАНИЕ! Приступить к установке печи в соответствии с требованиями стандартов, действующих в стране, где производится монтаж подобного типа оборудования, что позволит гарантировать безопасность рабочей среды. Дополнительную информацию можно найти в специальных стандартах.

Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный в результате несоблюдения вышеупомянутых норм и правил касательно установки оборудования.

Информация о монтаже вытяжки приводится в Приложении В.

3.7. Предпусковая проверка

После установки печи следует проверить рабочее состояние оборудования согласно следующим указаниям:

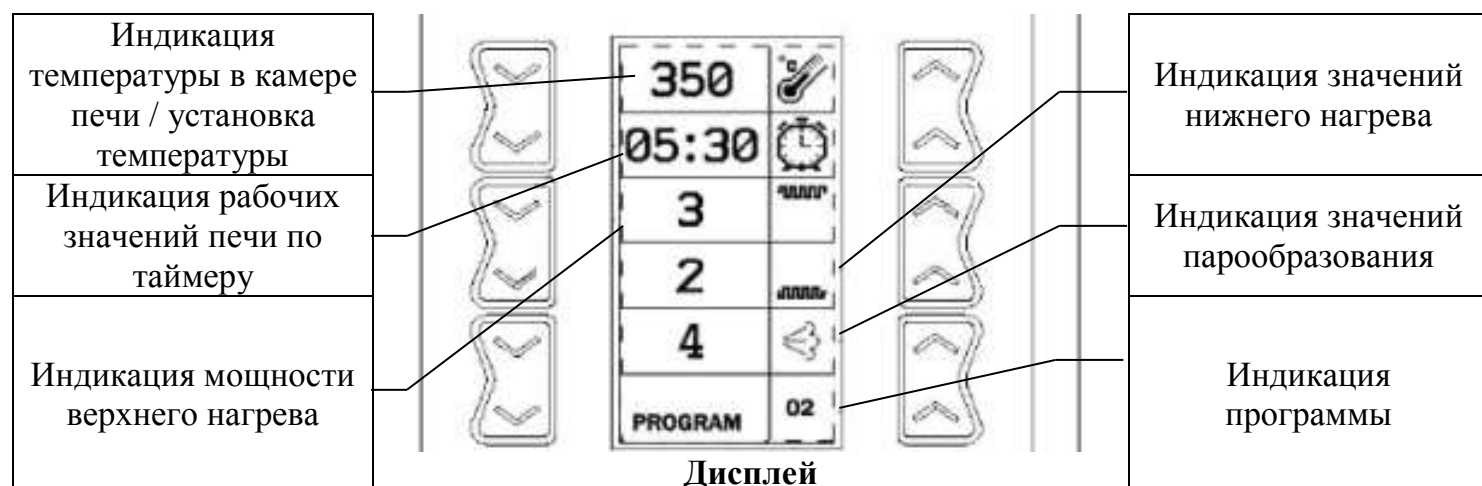
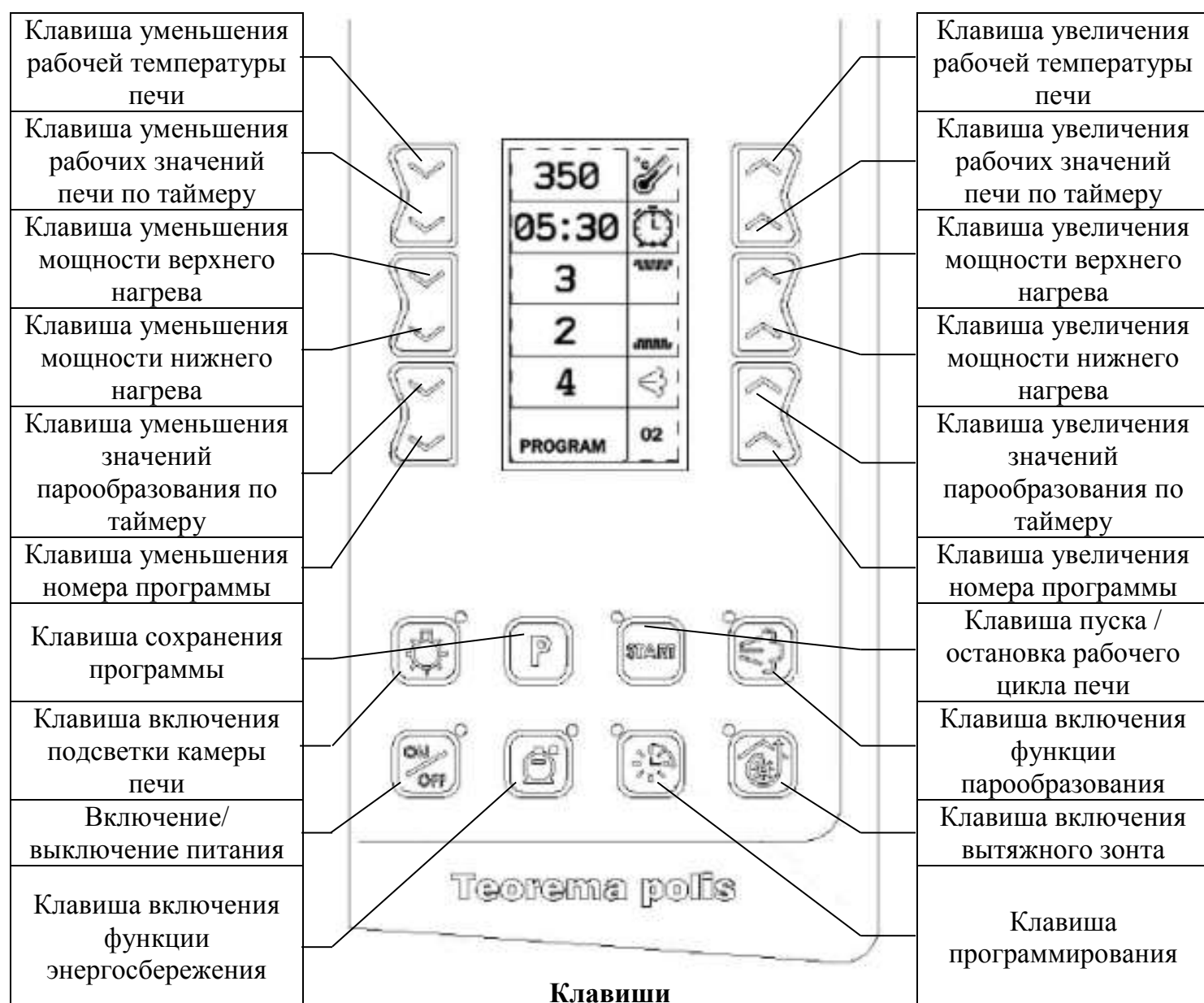
- Проверить установку деталей, поставляемых в разобранном виде.
- Проверить электрические соединения.
- Проверить рабочее состояние панели управления.
- Проверить, если имеется, рабочее состояние вытяжного зонта.

ВНИМАНИЕ! ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ!

Составные части новой печи (рабочие поверхности огнеупорного материала или листового железа) подлежат обязательному первоначальному нагреву. ПОСТЕПЕННОЕ УВЕЛИЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ В ТЕЧЕНИЕ 56 ЧАСОВ (1 час = 100 °C -> 2-3 часа = 150 °C -> 4 часа = 200 °C -> 5 часов = 250 °C -> 6 часов = 300 °C); подобная процедура считается ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ при первом включении печи, поскольку она позволяет избежать повреждения вышеупомянутых деталей.

4. ФУНКЦИИ

4.1. Панель управления



Блок-схема системных функций



4.2. Неактивный режим

Хотя в неактивном режиме на электронную плату подается напряжение, ни одна из рабочих функций системы не может быть активирована до тех пор, пока не будет включен главный выключатель. В этом состоянии подсветка дисплея отключена, при этом, на экран дисплея можно вывести параметры текущей даты и времени.

В неактивном режиме пользователь может использовать следующие функции:

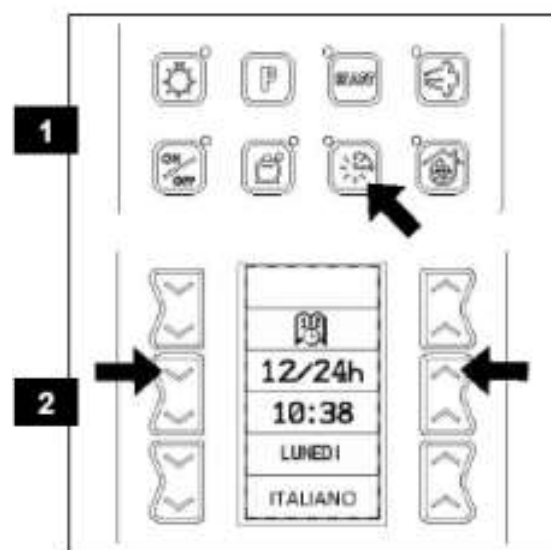
- **Установка часов (время в формате 12/24 ч + день недели) и выбор языка;**
- **Включение / выключение вытяжного зонта;**
- **Установка системы в исходное состояние**

4.2.1. Установка времени, дня недели и языка

Нажать и удерживать клавишу установки времени (рис. 1) в течение 3 секунд до тех пор, пока на экране дисплея не отобразятся следующие параметры (рис. 2):

- 12/24h = режим 12 ч или 24 ч
- 10:38 = часы и минуты
- Monday = день недели
- English = язык

При необходимости можно изменить значение, воспользовавшись клавишами со стрелкой вниз или вверх (рис. 2). Для того чтобы сохранить ввод, следует нажать клавишу установки времени (рис. 1). После этого система переключится обратно в неактивный режим.



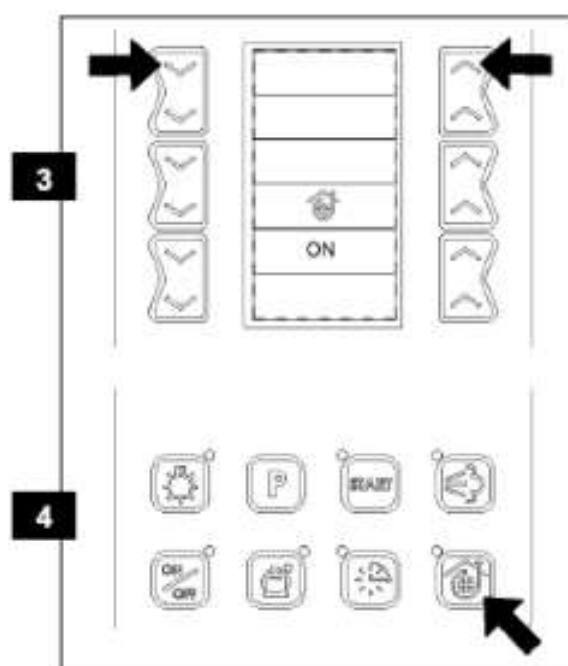
4.2.2. Активация/ деактивация клавиши включения вытяжного зонта

Для того чтобы активировать или деактивировать клавишу включения вытяжного зонта следует одновременно нажать и удерживать обе клавиши со стрелками вверх и вниз (рис. 3). Для активации или деактивации функции следует использовать клавиши рядом с опцией ON/OFF.

Если выбрана опция ON, клавиша активируется (рис. 4) и загорается зеленый светодиодный индикатор.

Если выбрана опция OFF, клавиша деактивируется и светодиодный индикатор гаснет (рис. 4).

Для сохранения и выхода нажать клавишу “P”.

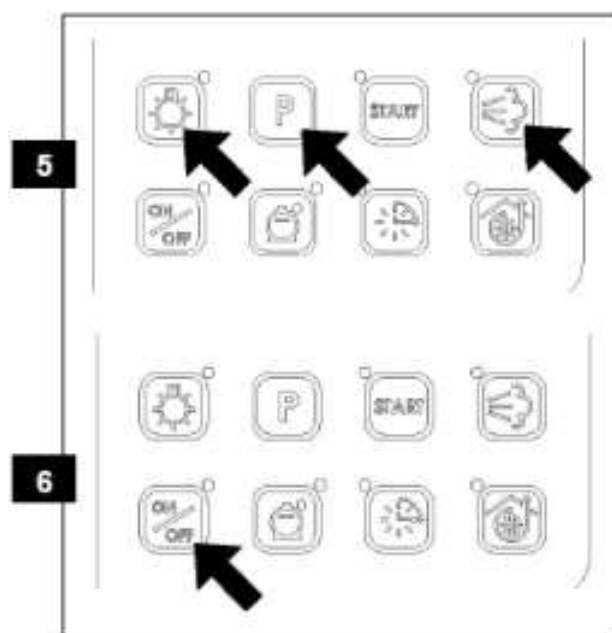


4.2.3. Установка системы в исходное состояние

Для того чтобы переустановить систему, следует одновременно нажать клавишу подсветки камеры, клавишу “Р” и клавишу включения пара и удерживать до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал.

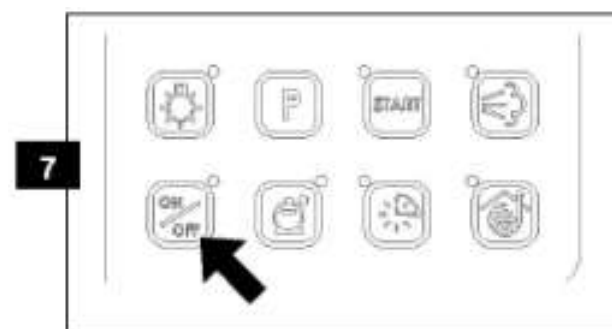
После этого следует нажать клавишу включения/выключения (рис. 6) и установить систему в исходное состояние.

 **ВНИМАНИЕ: ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ЭТОЙ ОПЕРАЦИИ ВСЕ ЗАДАННЫЕ ПАРАМЕТРЫ БУДУТ СБРОШЕНЫ С ПОСЛЕДУЮЩИМ ВОССТАНОВЛЕНИЕМ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК.**



4.3. Активный режим

Нажать и удерживать клавишу включения/ выключения в течение 2 секунд (рис. 7) до тех пор, пока на экране дисплея не отобразится торговая марка и версия программа, после чего через 4 секунды на экран выводятся параметры той программы, которая использовалась в момент последнего выключения.



В активном режиме пользователь может (при необходимости) использовать следующие функции:

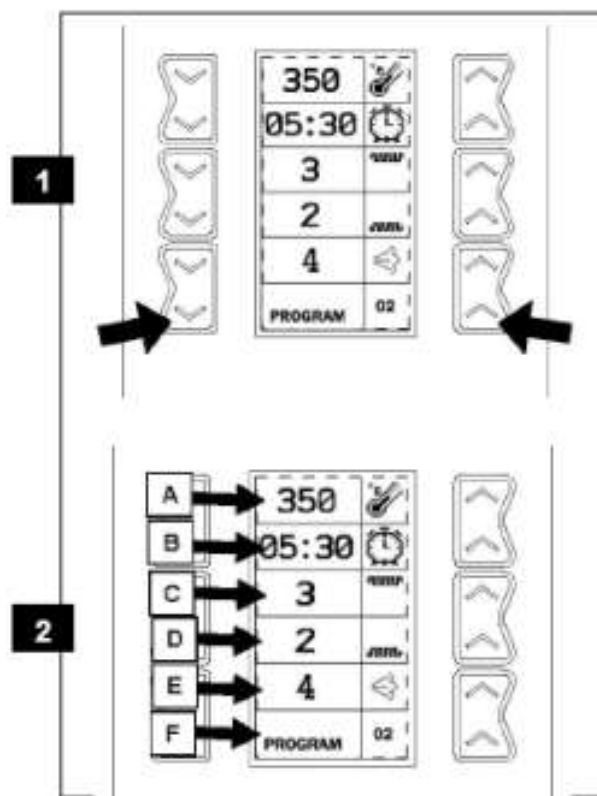
- Ввод всех установочных параметров и программ;
- Пуск рабочего цикла печи;
- Включение/ выключение лампы подсветки камеры печи;
- Включение/ выключение режима энергосбережения;
- Включение/ выключение испарителя

4.3.1. Установка программы

В системе имеется 22 программы.

С помощью клавиш со стрелками вверх и вниз (рис. 1) выбрать требуемый номер программы, где:

- A = уровень температуры
- B = таймер приготовления выпечки
- C = включение реле сопротивления верхнего нагрева
- D = включение реле сопротивления нижнего нагрева
- E = таймер испарителя
- F = название и номер программы



- Программа 00 (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ)

Программа 00 задается для выполнения функции предварительного нагрева печи.

Воспользовавшись клавишами со стрелками вверх и вниз можно задать требуемую температуру, а также режимы «быстрого» или «медленного» подогрева. Таймер приготовления выпечки устанавливается на замкнутый цикл без возможности изменения данных.

- Программа 1 (РУЧНОЙ РЕЖИМ)

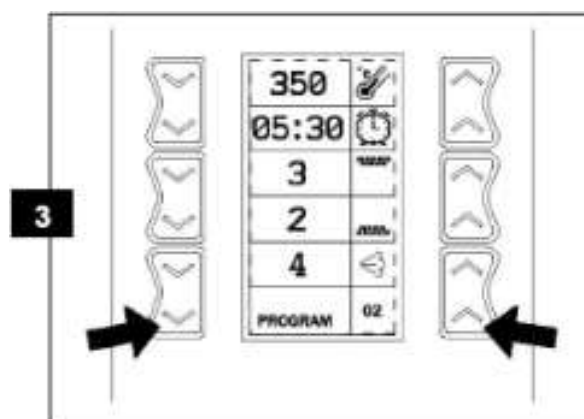
Программа 1 задается для выполнения операций в ручном режиме. С помощью этой программы можно внести изменения в температуру, а также в мощность верхнего и нижнего нагрева в пределах рабочего цикла.

ПРИМЕЧАНИЕ: система автоматически сохраняет введенные данные.

- Программы 2 – 20

В каждую из этих программ можно внести необходимые изменения, сохранив в системе соответствующие параметры температуры, времени приготовления выпечки, мощности нижнего и верхнего нагрева и таймера испарителя (смотреть следующий пример):

1) Выбрать номер требуемой для установки программы (рис. 3).



2) Внести изменения в параметры температуры с помощью клавиш со стрелками вверх и вниз (рис. 4).

3) Внести изменения в параметры времени приготовления выпечки с помощью клавиш со стрелками вверх и вниз (рис. 5). Таймер приготовления выпечки имеет диапазон программирования от 1 минуты до 24 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: ТАЙМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ МОЖНО УСТАНОВИТЬ НА ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ, ВЫБРАВ 4 ТИРЕ НА ДИСПЛЕЕ (ЗНАЧЕНИЯ В ДИАПАЗОНЕ ОТ 00 ДО 23 (ЧАСЫ) И ОТ 00 ДО 59 (МИНУТЫ)).

4) Внести изменения в параметры мощности верхнего и нижнего нагрева с помощью клавиш со стрелками вверх и вниз (рис. 6).

ПРИМЕЧАНИЕ: Каждая единица, выводимая на экран, эквивалентна 5 секундам, в течение которых комбинированные резисторы/ сопротивления остаются в активном режиме.

Что касается остальных единиц, резисторы/ сопротивления установлены в неактивный режим. Общая продолжительность такого цикла составляет 45 секунд.

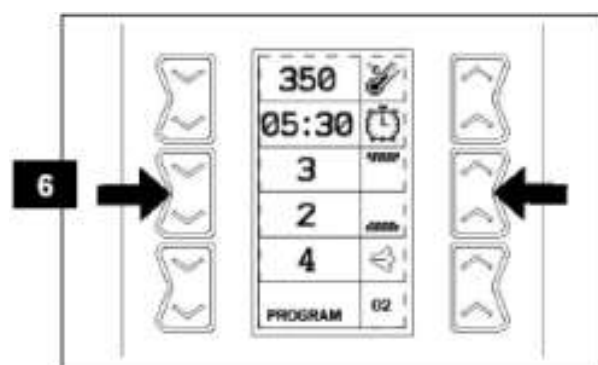
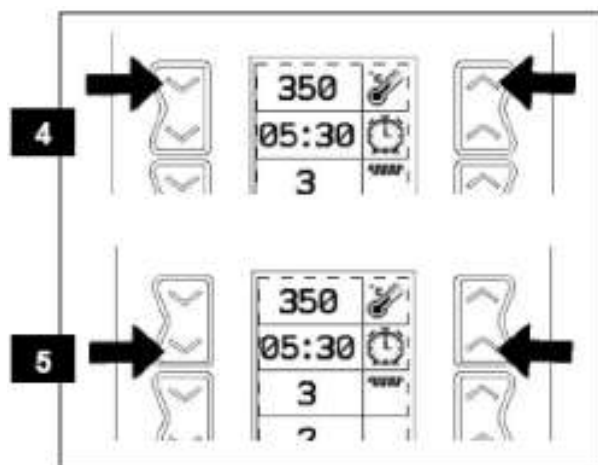
Пользователь может в любое время изменить параметр пускового цикла двух сопротивлений даже во время выполнения цикла.

Ниже представлена таблица синхронизации параметров пускового цикла сопротивлений верхнего и нижнего нагрева.

Значение для верхнего нагрева	Значение для нижнего нагрева	Синхронизация сопротивлений [сек]	
		Вкл.	Выкл.
0	0	0	45
1	1	5	40
2	2	10	35
3	3	15	30
4	4	20	25
5	5	25	20
6	6	30	15
7	7	35	10
8	8	40	5
9	9	45	0

[сек] = секунды

Внимание: общая длительность пускового цикла сопротивлений/ резисторов составляет 45 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: ЕСЛИ РЕЗИСТОРАМ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА ПРИСВАИВАЕТСЯ ЗНАЧЕНИЕ "0", ПЕЧЬ НАГРЕВАТЬ НЕ БУДЕТ.

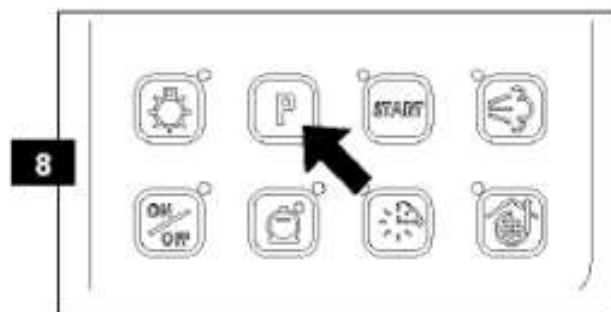
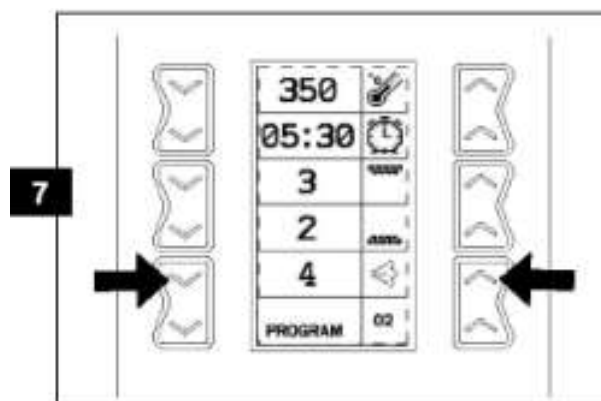
ПРИМЕЧАНИЕ: УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ВЫБРАННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА СООТВЕТСТВУЮТ УСТАНОВЛЕННОЙ ВЕЛИЧИНЕ РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ В КАМЕРЕ ПЕЧИ. В СЛУЧАЕ ЕСЛИ НАЧАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ВЕРХНЕГО ИЛИ НИЖНЕГО НАГРЕВА НИЖЕ НОРМЫ, КАМЕРА ПЕЧИ НЕ СМОЖЕТ НАГРЕТЬСЯ ДО ТРЕБУЕМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

5) Сразу после включения испарителя (см. пункт 4.3.6) внести изменения в параметры таймера с помощью клавиш со стрелками вверх и вниз (рис. 7). Параметр парообразования имеет диапазон программирования между значениями 1 и 4.

Каждое значение соответствует определенному времени (в секундах) выпуска паровой фазы:

значение 1 = 2 секунды паровой фазы;
 значение 2 = 4 секунды паровой фазы;
 значение 3 = 6 секунд паровой фазы;
 значение 4 = 8 секунд паровой фазы;

6) После выполнения установки следует сохранить данные с помощью клавиши "P", удерживая ее в течение 10 секунд до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал (рис. 8).

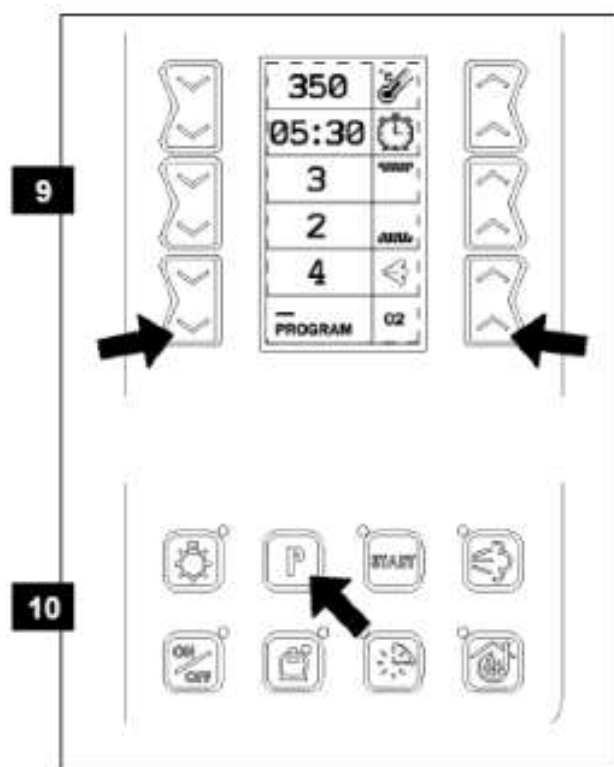


- Переименование программ

Пользователь может переименовать каждую программу (от 01 до 20).

Выбрать номер требуемой для переименования программы. Нажать клавишу со стрелкой вверх или вниз и удерживать ее до тех пор, пока на экране не появится мигающий курсор (рис. 9). С помощью клавиш со стрелками вверх и вниз выбрать требуемый символ. Нажать клавишу "P", и, удерживая в течение 1 секунды, сохранить ввод данных (рис. 10). Повторять операции до получения полного слова.

Для выхода из процесса нажать клавишу "P" и удерживать ее до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал.



- Программа 21 (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)

Программа 21 задается для дезинфекции камеры печи.

Программа выполняется в течение 45 минут, при этом, температура устанавливается на уровень 400°C, а мощность верхнего и нижнего нагрева - на уровень 9. Ни один из этих параметров не может быть изменен.

4.3.2. Параметры программируемого пуска

**ПРИМЕЧАНИЕ: ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ
МОЖЕТ ЗАДАТЬ, МАКСИМУМ,
ДВА ПРОГРАММИРУЕМЫХ ПУСКА
В ДЕНЬ С ИНТЕРВАЛОМ В ОДИН
ЧАС.**

Примечание: Для установки программируемого пуска пользователь должен войти в активный режим.

Нажать клавишу установки времени (рис. 1) и удерживать ее в течение 5 секунд. Загорится экран дисплея (рис. 2). Параметр, подлежащий изменению, сопровождается отрицательным знаком. Для активации или дезактивации программируемого пуска используются клавиши со стрелками вверх и вниз.

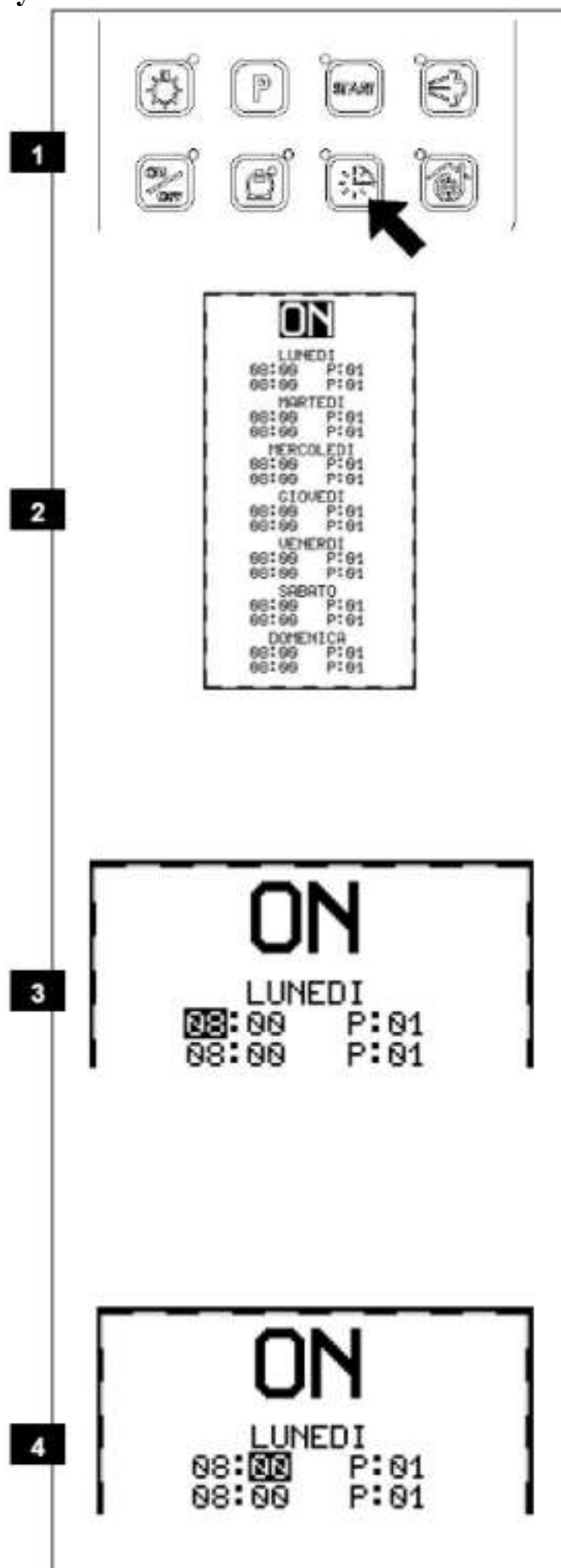
В случае выбора опции OFF с удерживанием клавиши установки времени (рис. 1) в течение 5 секунд система вернется обратно в активный режим (ON).

В случае выбора опции "ON" и нажатия клавиши установки времени (рис.1) программируемое значение сдвинется на опцию "HOURS" первого пуска в заданный день недели (MONDAY) (рис. 3) с отрицательным параметром.

ПРИМЕЧАНИЕ: Между значениями 23.00 и 01.00 появится опция "OFF". При подтверждении этой установки программируемый пуск произойдет в выбранный день недели.

Для установки часов (HOURS) следует воспользоваться клавишами со стрелками вверх и вниз. При получении требуемой величины сохранить ввод с помощью клавиши установки времени (рис. 1).

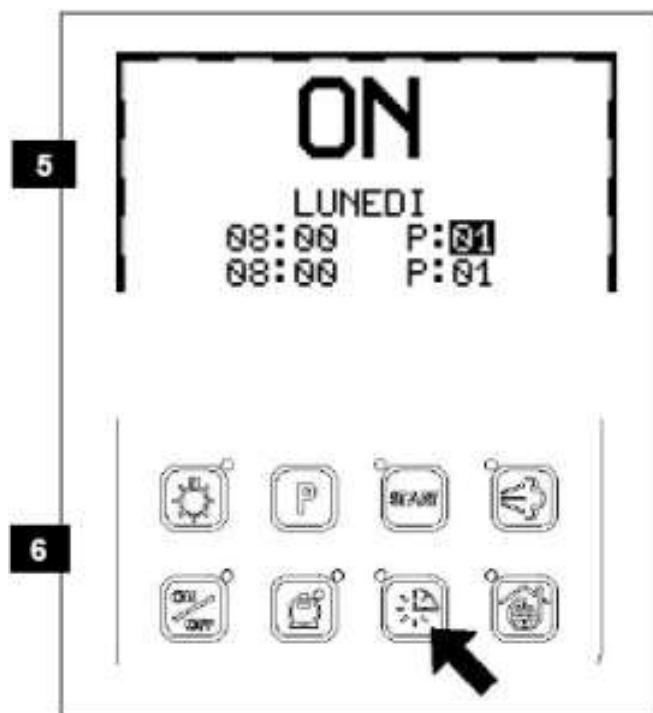
Затем программируемое значение сдвинется на опцию "MINUTES" (рис. 4). Для установки минут (MINUTES) следует воспользоваться клавишами со стрелками вверх и вниз. При получении требуемой величины сохранить ввод с помощью клавиши установки времени (рис. 6).



Программируемое значение сдвинется на опцию "PROGRAM NUMBER" (рис. 5). Для установки номера программы (PROGRAM NUMBER) следует воспользоваться клавишами со стрелками вверх и вниз (рис. 5). При получении требуемой величины сохранить ввод с помощью клавиши установки времени (рис. 6), после чего будет выделен второй программируемый пуск заданного дня.

Если необходимо, следует повторить операции, описание которых приводится выше, для установки второго программируемого пуска.

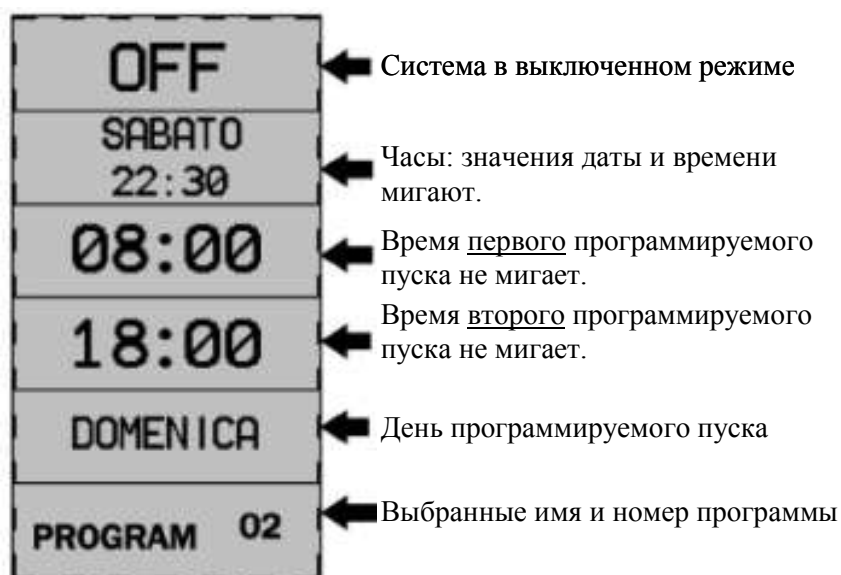
Оператор может установить программируемые пуски для каждого дня недели.



При сохранении последнего параметра (Sunday) система снова выделит первоначально активированный или отмененный программируемый пуск.

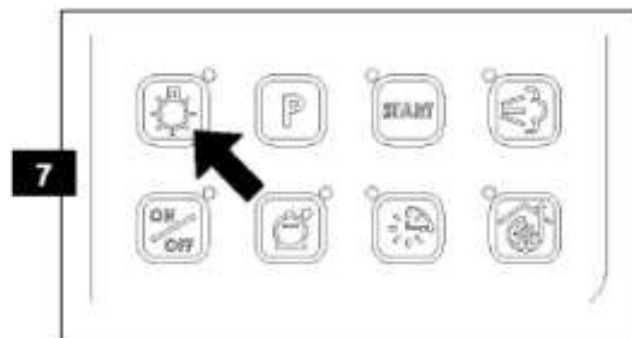
Для выхода и возврата в активный режим нажать клавишу установки времени, удерживая ее в течение 5 секунд (рис. 6).

ПРИМЕЧАНИЕ: При переключении системы в неактивный режим, когда программируемый пуск уже активирован, на экран дисплея будут выведены следующие данные (рис. 6):



4.3.3. Клавиша включения подсветки камеры печи

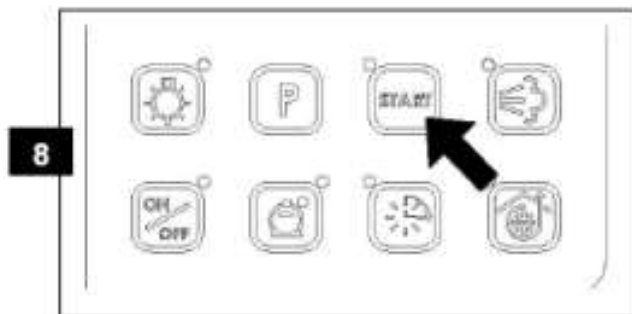
Нажать клавишу (рис. 7) для включения лампы подсветки печи и нажать клавишу снова для выключения лампы подсветки печи.



4.3.4. Клавиша пуска/останова рабочего цикла печи

Активировать рабочий цикл печи по заданной программе, нажав клавишу пуска (рис. 8).

Если эта клавиша нажимается во время приготовления выпечки, цикл прерывается и система возвращается в исходный режим с последующей подачей звукового сигнала в течение 2 секунд.

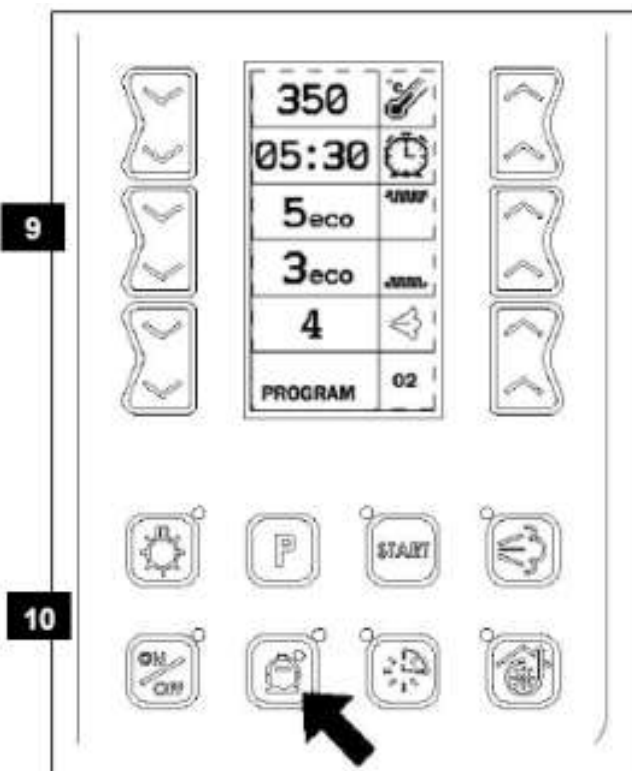


4.3.5. Активация / деактивация функции энергосбережения

ПРИМЕЧАНИЕ: ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ МОЖЕТ БЫТЬ АКТИВИРОВАНА ТОЛЬКО ДЛЯ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ.

Нажать клавишу (рис. 10) для активации функции энергосбережения. После этого загорятся светодиодные индикаторы и на экран дисплея будут выведены параметры 5 (верхний нагревательный элемент) и 3 (нижний нагревательный элемент) со значком “eco”. Эти параметры не могут быть изменены.

Для того чтобы отменить функцию энергосбережения, следует снова нажать клавишу переключения этой функции (рис. 10) и подождать, пока не исчезнет значок “eco” с последующим сбросом действующей программы.



4.3.6. Включение / выключение испарителя

ПРИМЕЧАНИЕ: ФУНКЦИЯ ПАРООБРАЗОВАНИЯ МОЖЕТ БЫТЬ АКТИВИРОВАНА ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ РАБОЧЕГО ЦИКЛА ПЕЧИ И ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ИСПАРИТЕЛЯ.

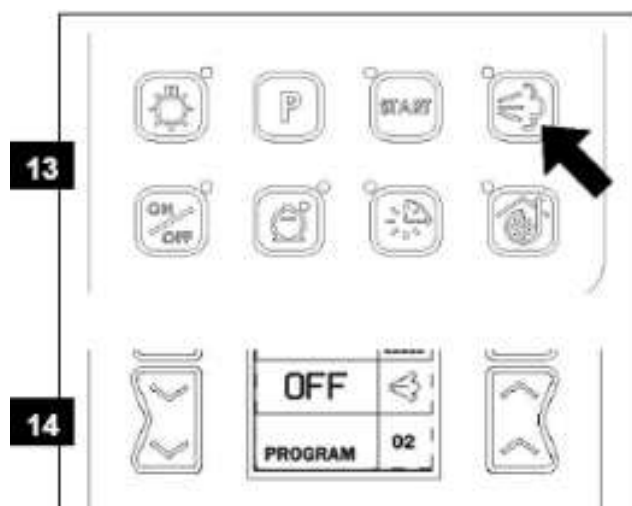
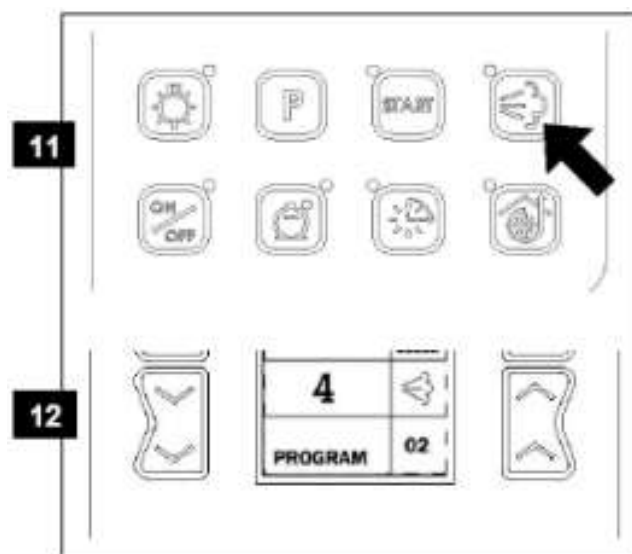
Нажать клавишу (рис. 11) для активации функции парообразования и удерживать ее в течение 5 секунд до тех пор, пока не прозвучит сигнал, и не будут выведены на экран параметры таймера испарителя (рис. 12).

После этого можно вносить изменения в диапазоне от 1 до 4 с помощью клавиш со стрелками вверх и вниз.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция парообразования выполняется в полуавтоматическом режиме и активируется при условии, что на экран выводятся значения таймера в диапазоне между 1 и 4. Пользователь может в любое время активировать или отменить эту функцию, нажав клавишу испарителя.

Нажать клавишу (рис. 13) для отмены функции парообразования и удерживать ее в течение 5 секунд до тех пор, пока не прозвучит сигнал, и на экране не отобразится опция “OFF”(рис. 14).

ПРИМЕЧАНИЕ: функция парообразования отменяется даже при изменении номера программы или при активации рабочего цикла печи.



ПРИМЕЧАНИЕ: Функция парообразования не будет работать в тех случаях, если система находится в неактивном режиме или если запущен рабочий цикл печи.

Для того чтобы снова активировать функцию парообразования, следует выполнить операции, описание которых приводится в указаниях выше.

4.4. Предупреждающие сигналы

4.4.1. Сигнал неисправности датчика температуры

Система активирует предупреждающий сигнал в случае сбоя работы или нарушения соединения датчика, а также в случае слишком высокой температуры (прерывается сигнал датчика) или слишком низкой температуры (короткое замыкание цепи).

В этом случае в течение 10 секунд подается прерывистый звуковой сигнал, а вместо символа нагревательного элемента загорается символ аварийного сигнала



. Предупреждающий сигнал обозначается красным цветом.

В случае выхода из строя одного из датчиков верхнего нагрева печи (TEMP 1), значение температуры, отображаемое в первой строке дисплея, больше не будет считаться средней величиной между датчиками верхнего и нижнего нагрева, а будет относиться только к датчику температуры нижнего нагрева (TEMP 2). Поэтому, пользователь может и дальше продолжать эксплуатацию печи, пока не будет выполнен необходимый ремонт.

Для прерывания рабочего цикла печь переключается в режим ожидания с помощью клавиши пуска, при этом, красный цвет индикатора меняется на белый, а символ



аварийного сигнала горит, не мигая.

После устранения причины неисправности необходимо с помощью кнопки включения и выключения вывести систему из рабочего режима и снова включить ее для восстановления всех функций системы.

И, наоборот, в случае выхода из строя одного из датчиков нижнего нагрева печи (TEMP 2), значение температуры, отображаемое в первой строке дисплея, больше не будет считаться средней величиной между датчиками верхнего и нижнего нагрева, а будет относиться только к датчику температуры верхнего нагрева (TEMP 1).

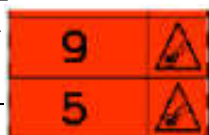
Для прерывания рабочего цикла печь переключается в режим ожидания с помощью клавиши пуска, при этом, красный цвет индикатора меняется на белый, а символ



аварийного сигнала горит не мигая.

После устранения причины неисправности необходимо с помощью кнопки включения и выключения вывести систему из рабочего режима и снова включить ее для восстановления всех функций системы.

Если неисправны оба датчика, звуковой сигнал подается с интервалом в 30 секунд, а вместо символов верхнего и нижнего нагревательного элемента загораются символы аварийного сигнала



Предупреждающий сигнал обозначается красным цветом. Рабочий цикл прерывается из-за недостаточной температуры нагрева печи. На первой строке дисплея вместо значения температуры отображаются три линии, указывающие на то, что

температура не определяется



Переключить систему в режим ожидания с помощью клавиши пуска; при этом красный цвет индикатора меняется на белый цвет, а символы аварийного сигнала горят, не мигая.

НИ ОДИН РАБОЧИЙ ЦИКЛ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ АКТИВИРОВАН.

После устранения причины неисправности необходимо с помощью кнопки включения и выключения вывести систему из рабочего режима и снова включить ее для восстановления всех функций системы.

01:38	
9	
5	

4.4.2. Сигнал аварийного отключения питания

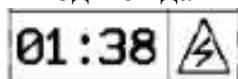
Если по какой-либо причине происходит отключение подачи питания от электрической сети, система реагирует следующим образом:

- В режиме нормального рабочего цикла печи

Данные таймера приготовления выпечки вводятся в память системы с периодичностью каждые 5 минут. После аварийного отключения рабочий процесс восстанавливается с помощью последних данных, которые были записаны перед отключением. Также при восстановлении используются временные параметры, которые были введены до аварийного отключения.

При восстановлении подачи питания активируется подача звукового сигнала с интервалом 10 секунд, при этом на дисплей выводятся данные общего времени,

оставшегося на выполнение рабочего цикла



- В рабочем режиме с установкой таймера на замкнутый цикл

При восстановлении питания рабочий цикл запускается повторно без использования таймеров приготовления выпечки. В этом случае никакие сообщения на экран дисплея не выводятся.

- В режиме программирования

При восстановлении питания система переключается в активное состояние.

- В активном режиме

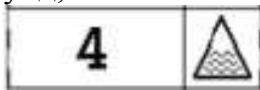
При восстановлении питания система переключается в активное состояние.

- В неактивном режиме

При восстановлении питания система переключается в неактивное состояние.

4.4.3. Сигнал аварийного уровня воды в испарителе

Если по какой-либо причине датчик уровня не обнаруживает воду в испарителе, система отсчитывает, максимум, 60 секунд, после чего вместо символа испарителя



загорается символ аварийного сигнала. В этом случае функция парообразования отключается и не активируется до тех пор, пока не будет восстановлен необходимый уровень воды.

4.4.4. Сигнал аварийного выключения печи

Если печь внезапно выключается, но никакой аварийный сигнал не выводится на дисплей, то такое выключение может быть вызвано следующими причинами:

– **Сработал защитный термостат:**

защитный термостат срабатывает с целью полной блокировки системы на случай превышения температуры 500°C в камере (в печи). Защитный термостат устанавливается в исходное положение вручную (сзади панели управления).

Для повторной установки термостата следует отключить панель управления и подождать пока камера (печь) не остынет.

Открутить 4 винта на панели управления и нажать кнопку на термостате для его установки в исходное положение. Установка термостата в исходное положение не будет производиться до тех пор, пока температура не опустится ниже 500°C.

Восстановить рабочее состояние системы после устранения причины аварийного отключения, нажав клавишу включения/выключения питания.



Поскольку защитный термостат срабатывает в результате серьезной неполадки, мы рекомендуем для устранения неисправности привлекать квалифицированного специалиста.

– **Аварийное отключение питания:**

в случае аварийного отключения система полностью блокируется.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5.1. Подготовка к эксплуатации

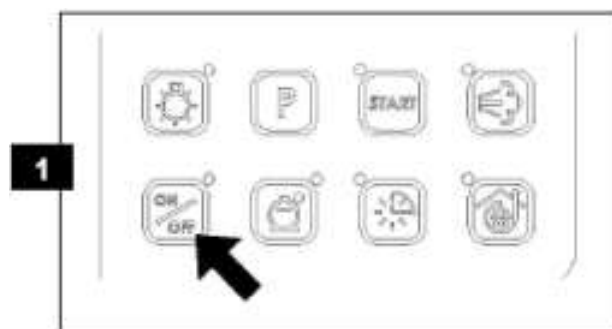
Если оборудование находилось в простое на протяжении определенного времени, перед началом эксплуатации печи необходимо тщательно очистить все поверхности в соответствии с указаниями в разделе 6. Эти действия предусматриваются с целью исключения попадания загрязнений и пыли в приготавливаемую пищу.

ВНИМАНИЕ! ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ!

Составные части новой печи (рабочие поверхности огнеупорного материала или листового железа) подлежат обязательному первоначальному нагреву. ПОСТЕПЕННОЕ УВЕЛИЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ В ТЕЧЕНИЕ 5-6 ЧАСОВ (1 час = 100 °C -> 2-3 часа = 150 °C -> 4 часа = 200 °C -> 5 часов = 250 °C -> 6 часов = 300 °C); подобная процедура считается ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ при первом включении печи, поскольку она позволяет избежать повреждения вышеупомянутых деталей.

5.2. Включение с помощью панели управления

Нажать клавишу (рис. 1) и удерживать ее в течение (приблизительно) 2 секунд для установки системы в активный режим, при этом, на экране дисплея отобразится товарный знак производителя и версия программы (в течение 3 секунд), после чего будут выведены параметры, введенные до момента последнего выключения.

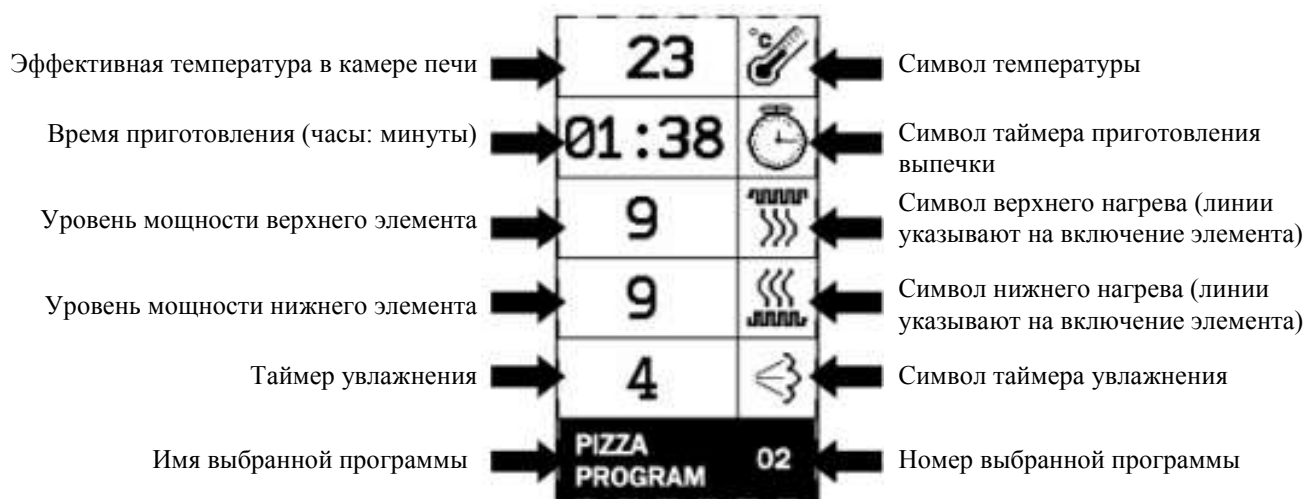


5.3. Программирование

Ввести все параметры, необходимые для программирования рабочего цикла (смотреть пункт 4.3.1).

5.4. Порядок пуска работы печи

Нажать клавишу пуска. После этого камера печи начнет постепенно нагреваться. Если при включении устанавливается максимальная температура (400 °С) с максимальным уровнем мощности верхнего и нижнего нагрева (верхний нагревательный элемент – значение 9 и нижний нагревательный элемент – значение 9), печь будет полностью готова к работе через 45-55 минут. На экран дисплея будут выведены следующие данные:



Строка с символом программы выделяется от остальных строк черным цветом. Это указывает на активное состояние рабочего цикла.

Программа запускает в работу оба нагревательных элемента, которые соединяются с соответствующими датчиками температуры. Если один из двух датчиков температуры указывает на отклонение от нормы, то причиной может быть отключение нагревательного элемента.

Рабочее состояние печи поддерживается до момента, пока датчик не выявит понижение температуры на 1 °С ниже заданного значения. На дисплей выводятся данные температуры, которые приводятся к средней величине относительно значений, полученных от обоих датчиков.

При включении запускается таймер, который отсчитывает время работы печи вплоть до завершения программы. После этого в течение, приблизительно, 10 секунд подается прерывистый звуковой сигнал; вместо белой подсветки экрана дисплея загорается оранжевая подсветка, а данные времени 00:0 начинают мигать. Для того чтобы выключить звуковой сигнал, следует нажать клавишу пуска, либо нажать клавишу пуска повторно для возврата в исходное состояние.

Во время приготовления пищи оператор может выполнять следующие операции:

- Внесение изменений в параметры выпечки с помощью клавиш со стрелками вниз и вверх, располагаемых рядом с параметрами, в которые будут вноситься изменения;
ПРИМЕЧАНИЕ: следует помнить, что система внесенные изменения не сохраняет, за исключением программы 01 (смотреть пункт 4.3.1).
- Активация/ деактивация функции энергосбережения с помощью клавиши “economy”;
- Включение/ выключение лампы подсветки камеры печи с помощью клавиши “chamber light”;
- Включение функции парообразования с помощью клавиши “vapor”;
- Остановка рабочего цикла с помощью клавиши “start”

5.5. Загрузка печи



Внимание: при высоких температурах некоторые элементы печи, в частности, стекло, металлические детали дверцы и другие соседние детали, сильно нагреваются; в случае контакта с поверхностями таких деталей можно получить ожоги. Во избежание

опасности такие детали обозначаются символом



5.6. Общие рекомендации для повышения производительности

Поскольку на рынке представлены продукты, режимы термической обработки которых во многом отличаются, установить точные требования к температуре и времени приготовления, практически, не возможно.

Эффективность выпечки изделий из теста, время и температура приготовления зависят от формы и толщины теста, а также от количества добавляемых ингредиентов. Поэтому, рекомендуется, чтобы критерии выпечки были предварительно опробованы в тестовом режиме (особенно, если оператор никогда раньше не работал с печью), начиная с температуры 250 °С, принимая во внимание следующие требования:

1. Обычно, при низких температурах качество и питательные свойства получаемого изделия выше, чем при высоких температурах, при этом, печь не подвергается чрезмерным нагрузкам и, поэтому, работает дольше, но в этом случае длительность процесса выпечки увеличивается.
2. При высоких температурах возникают трудности в равномерной обработке выпекаемого изделия, но в этом случае длительность процесса выпечки сокращается.
3. После выпечки допускается перепад температур до уровня 20-30 °С. Такая температура не должна считаться предельной. Фактически, в начале выпечки при испарении влаги, выделяемой из сырого продукта, печь теряет значительное количество тепловой энергии. Однако оператор может увеличить рабочую

- температуру, чтобы компенсировать перепады температуры в процессе выпечки изделия. В конце процесса выпечки температура всегда повышается.
4. Производительность печи определяется в килограммах продукта на один час. В случае превышения максимального допустимого объема температура в камере печи будет понижаться до уровня 20-30 °С. В этом случае необходимо извлечь из печи избыточное количество продукта и подождать, пока температура не восстановится до требуемого уровня, после чего можно снова приступить к выпечке.
 5. Если паровой клапан полностью закрыт, пар будет поступать через дверцу печи, в результате чего продукты (особенно пицца) будут получать больше влаги. Если паровой клапан полностью открыт, на выходе будет получен слишком сухой продукт, при этом, печь будет работать с меньшей эффективностью. Попробуйте приготовить пиццу, открыв клапан на одну треть оборота.

5.7. Порядок выключения оборудования

В конце рабочего дня следует нажать клавишу включения/выключения. Если программируемый пуск не активирован, на дисплей выводятся данные выключения (“OFF”) без подсветки экрана, после чего выводятся данные текущего дня недели и времени. Если программируемый пуск активирован, на дисплей выводится информация о параметрах программируемого пуска.

В случае длительных простоев (например, праздники) рекомендуется вывести печь из рабочего режима и отключить главный выключатель на щитке питающей сети.

5.8. Очистка



В конце каждого рабочего дня (или по окончании работы) необходимо производить тщательную очистку всех поверхностей печи, которые входят в контакт с какими-либо продуктами, выпекаемыми в печи. Эти действия позволяют избежать износа и загрязнения оборудования, а также повысить эффективность обработки пищи. Указания о порядке очистки оборудования приводятся ниже в разделе 6.

6. ОЧИСТКА



Во избежание износа и загрязнения оборудования, а также повышения эффективности обработки пищи необходимо в конце каждого рабочего дня (или по окончании работы) производить тщательную очистку всех поверхностей печи, которые входят в контакт с какими-либо продуктами, выпекаемыми в печи.



Прежде чем приступать к очистке, необходимо выключить печь (главный выключатель на щитке) и подождать, пока она не остынет до уровня комнатной температуры.

6.1. Очистка наружных поверхностей



Детали из закаленного стекла частично обладают чувствительностью к резким изменениям температуры, в результате чего в стекле могут образовываться мелкие трещины. **Работа со стеклянными деталями, а также их обработка водой не допускается до тех пор, пока они не остынут до уровня комнатной температуры.**

Для очистки наружных поверхностей деталей, выполненных из нержавеющей стали, или окрашенных поверхностей листового металла, включая панель управления, следует использовать влажную губку, а в некоторых случаях, моющее средство без абразивных свойств.



Применение материалов с абразивными свойствами (например, жесткие губки и другие подобные средства) не допускается, поскольку они могут влиять на качество обрабатываемых поверхностей.



Запрещается направлять струю воды под давлением на оборудование, так как вода, проникающая внутрь оборудования, может замкнуть электрические узлы, в результате чего оборудование выйдет из строя.

6.2. Очистка деталей из огнеупорной керамики

Для удаления продукта, оставляемого после выпечки на поверхностях из огнеупорной керамики, следует использовать щетку. Если остатки продукта не удаляются щеткой, можно воспользоваться лопаткой, и осторожно очистить поверхность, чтобы исключить любые повреждения.



Запрещается при очистке использовать любую жидкость, особенно моющие средства, поскольку огнеупорный материал имеет пористую структуру и не подлежит подобному способу очистки.



Запрещается при очистке использовать острые предметы или абразивные материалы, поскольку огнеупорный материал имеет хрупкую структуру и может легко ломаться.

6.3. Очистка камеры печи

Для очистки камеры печи, выполненной из алитированной листовой стали, следует использовать мягкую губку, смоченную в слабом растворе моющего средства без абразивных свойств; при этом следует принять меры, чтобы исключить попадание жидкости на материалы из огнеупорной керамики.

Если на поверхностях образуется слой трудносмываемого жира, следует, в первую очередь, воспользоваться лопаткой, с помощью которой можно предварительно удалить весь жир.



Запрещается использовать моющие средства с абразивными или агрессивными свойствами, так как такие средства могут влиять на внешний вид нержавеющей стали, что будет выражаться в потере блеска, или способствовать удалению защитного алюминиевого покрытия, что впоследствии приводит к коррозии.



Запрещается направлять струю воды под давлением на оборудование, так как вода, проникающая внутрь оборудования, может замкнуть электрические узлы, в результате чего оборудование выйдет из строя.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ: эти инструкции по техническому обслуживанию предназначены исключительно для персонала, специализирующегося на монтаже и обслуживании электрических и газовых устройств. Привлечение к обслуживанию печи иных лиц может быть причиной материального или физического ущерба и привести к серьезным травмам людей или животных.



Прежде чем приступать к профилактическому обслуживанию или ремонту, необходимо снять защитные панели. Эти панели открывают доступ к электрическому оборудованию. **Перед тем как снимать защитные панели корпуса, необходимо убедиться, что печь отключена от источника питания. В целях безопасности вилка шнура питания должна всегда находиться рядом со специалистом, ответственным за проведение технических работ.**

7.1. Замена галогенной лампы

Выдернуть вилку из розетки питающей сети.

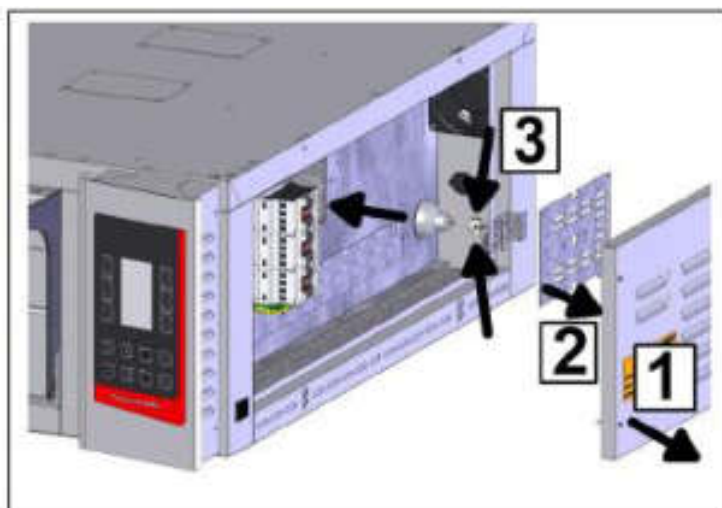


Корпус лампы располагается внутри печи и не имеет какой-либо изоляции. По этой причине крышка корпуса лампы в процессе работы сильно нагревается.

Таким образом, замена лампы допускается только после охлаждения печи, в противном случае, если печь нагрета, необходимо надевать защитные перчатки.

Замена галогенной лампы в камере печи производится следующим образом:

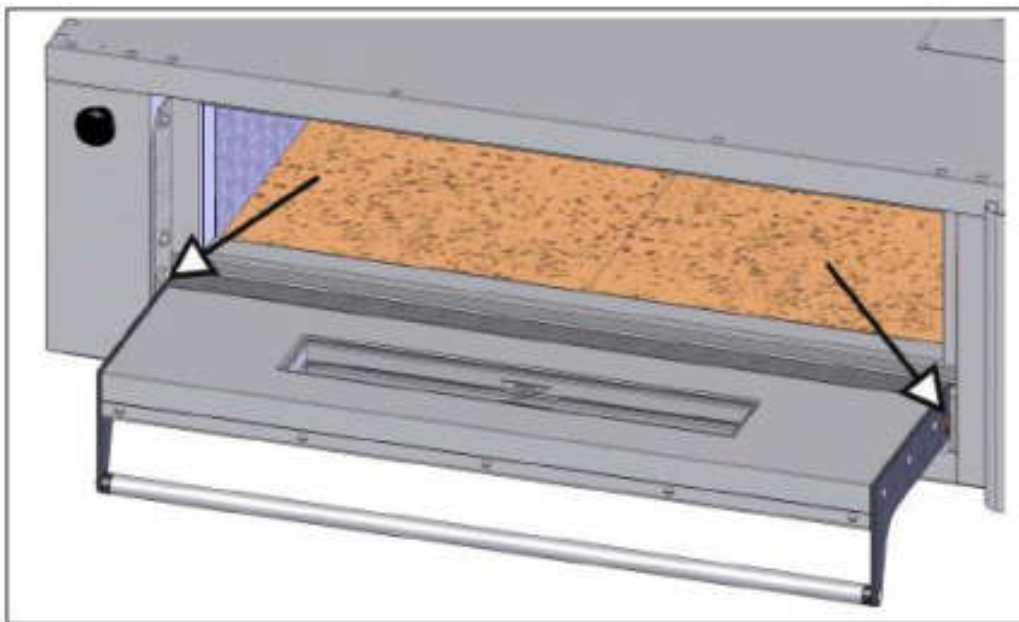
1. Снять правую панель печи, открутив 2 винта;
2. Снять крышку корпуса лампы, открутив 4 самонарезающих винта;
3. Открутить 2 винта крепления лампы к патрону; снять лампу и заменить ее лампой с аналогичными рабочими характеристиками;
4. Установить все составные части, собрав их в обратной последовательности.



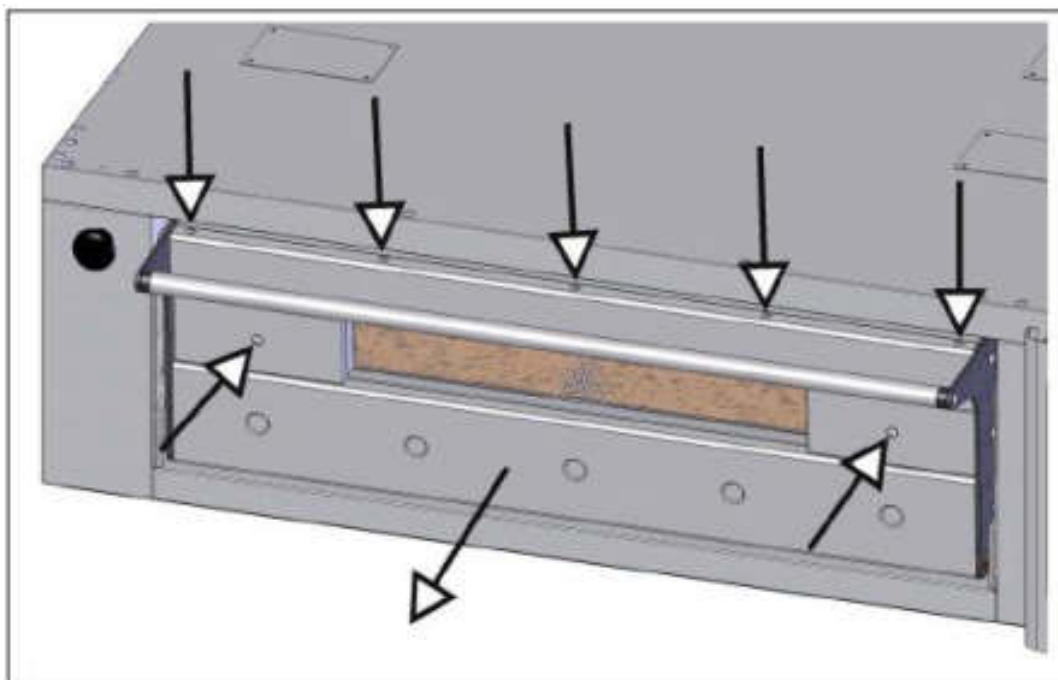
7.2. Смазка дверцы

Рекомендуется, чтобы работы по очистке и смазке рабочего механизма дверцы, проводились с периодичностью один раз в 6 месяцев, так как при частом открывании или закрывании дверцы смазка рабочего механизма высыхает, в результате чего появляются шумы и затрудняется ход дверцы; смазка выполняется следующим образом:

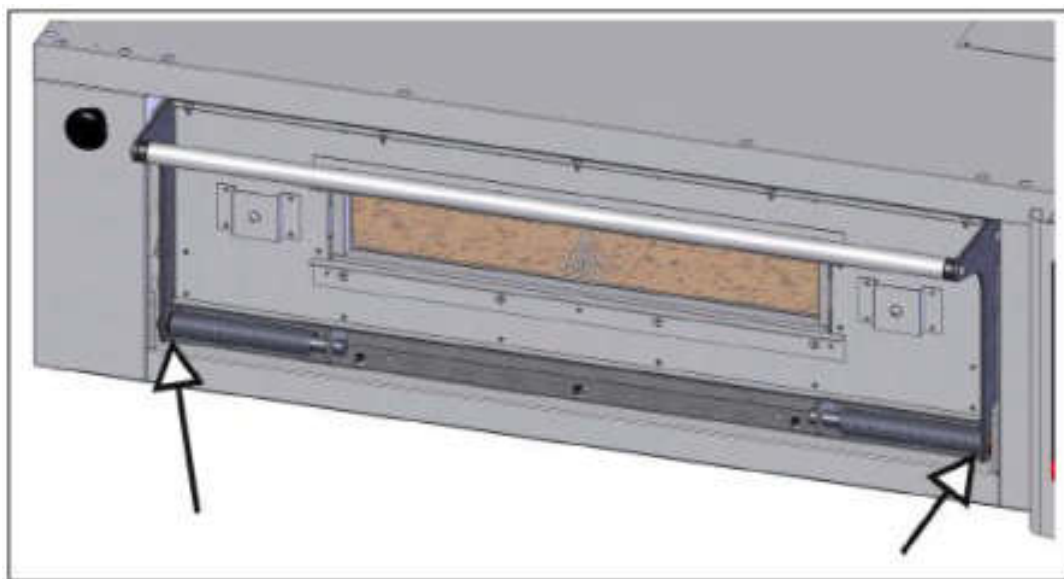
1. С помощью щетки очистить от грязи наружную поверхность между втулками и скобами дверцы;



2. Открутить установочные винты и снять с дверцы передний металлический лист.



3. Очистить и тщательно смазать пружины, подшипники и скобы крепления шарниров дверцы. ПРИМЕЧАНИЕ: дверца должна обрабатываться термостойкой консистентной смазкой;



4. Установить обратно передний металлический лист, выполнив сборку в обратном порядке (согласно описанию выше).

7.3. Проверка прочности затяжки электрических соединений

В целях обеспечения бесперебойной работы и длительного срока службы электрических элементов рекомендуется, чтобы проверка прочности затяжки электрических соединений проводилась через каждые шесть месяцев согласно указаниям ниже.

Снять правую панель печи (открутить 2 винта крепления) для получения доступа к электрическим элементам. Проверить винты крепления всех контакторов и клеммных колодок. При необходимости подтянуть соединения.

7.4. Очистка панели управления

В правой части печи, где находятся электрические элементы, может накапливаться пыль, мука и другая грязь. Стандартная очистка, выполняемая в заданной периодичности, может гарантировать хорошее рабочее состояние печи и длительный жизненный ресурс всех составных частей. Мы рекомендуем проводить очистку через каждые 6 месяцев с помощью пылесоса; снять правую панель (открутить 2 винта крепления) и очистить электрические компоненты от пыли. Критические места должны очищаться мягкой щеткой.



При техническом обслуживании необходимо обязательно пользоваться индивидуальными средствами защиты.

7.5. Схема соединений

Смотреть Приложение С.

7.6. Подготовка при подключении к другому питающему напряжению



Внимание: для того чтобы подключить устройство к источнику питания с другими характеристиками, отличных от тех, что указываются в паспортной табличке, необходимо внести три следующих изменения:

1. Изменение монтажной схемы сопротивления
2. Изменение схемы питания панели управления
3. Замена на новую бирку

Аккуратно, внести все три указанных выше изменения. Только в этом случае гарантируется безопасность эксплуатации.

7.6.1. Изменение монтажной схемы сопротивления

Выдернуть вилку из розетки питающей сети. Снять с блока питания защитный кожух. Отсоединить все провода резисторов от контакторов и соединить их в соответствии с принятыми требованиями (смотреть электрическую схему в Приложении С).

7.6.2. Установка новой бирки

Снять с заднего корпуса устройства старую бирку. Очистить ветошью поверхность, протереть бензином и установить новую бирку.

8. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И РАЗБОРКА

Перед тем как приступить к выводу оборудования из эксплуатации, необходимо отсоединить оборудование от источника питания и от других коммуникаций, после чего использовать грузоподъемное оборудование, например, вилочный погрузчик, подъемник и другие машины, для перемещения разбираемых узлов.

В состав оборудования входят следующие материалы: нержавеющая сталь, алитированная сталь, стекло, керамика, минеральная вата и электрические детали.

При разборке все материалы должны сортироваться в соответствии с требованиями, принятыми в стране, где используется оборудование.



Индивидуальная утилизация. Это оборудование не подлежит размещению в составе с бытовыми отходами. Утилизация оборудования должна производиться в соответствии с требованиями директивы RAEE.

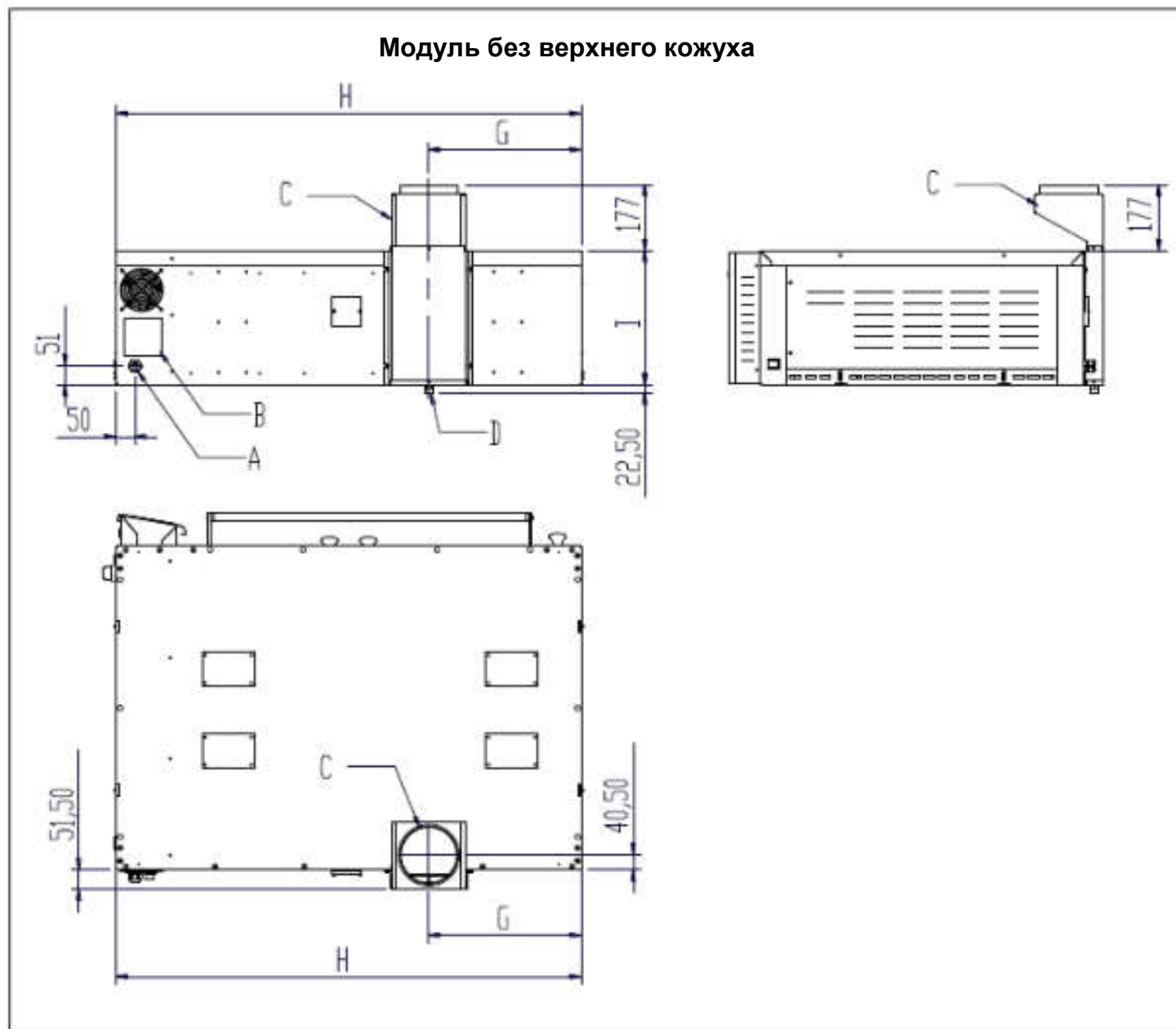
**ПЕЧЬ
TEOREMA
POLIS PW**

А. Технические характеристики печи Teorema Polis PW

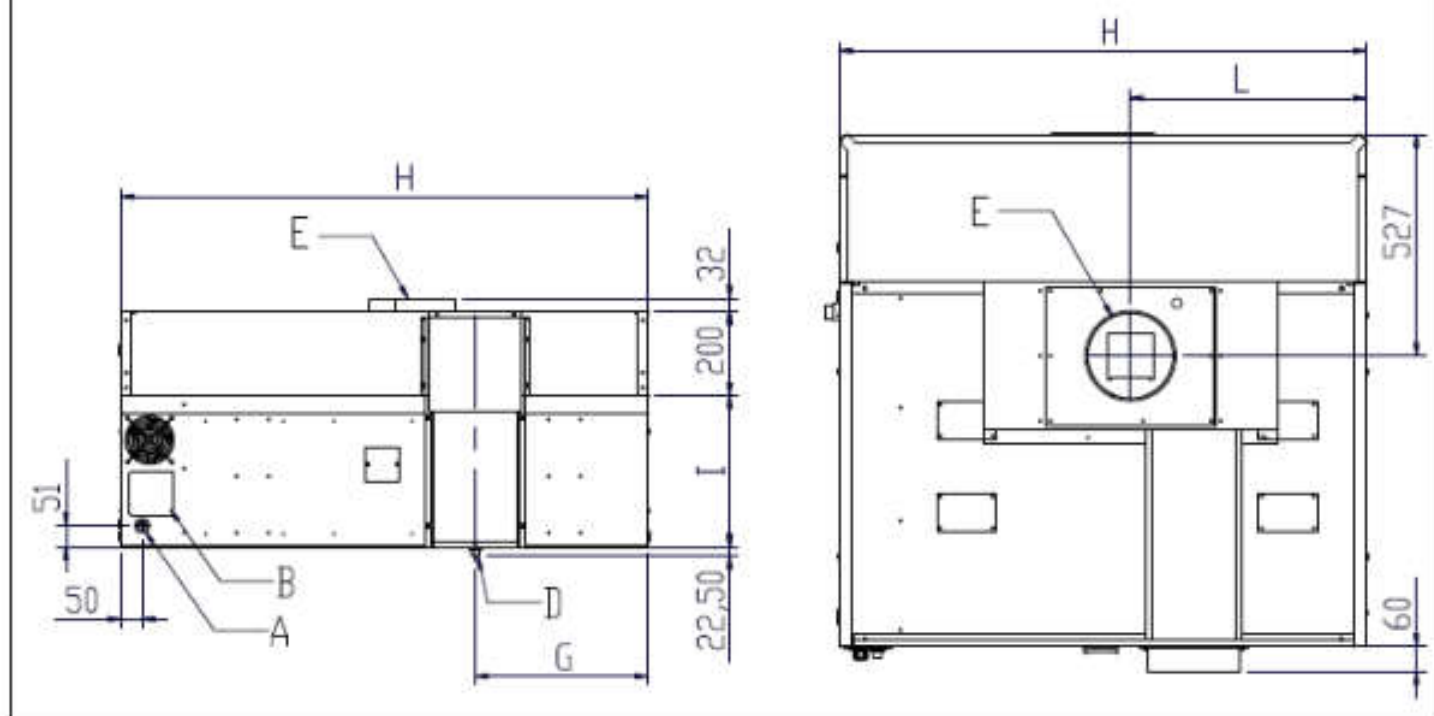
Описание	2/MC18 (2/MC30)	2S/MC18	3/MC18 (3/MC30)	Ед. изм.
Вес	135 (155)	136	182 (207)	кг
Габаритные размеры	1250x1010x360 (1250x1010x480)	1020x1210x360	1660x1010x360 (1660x1010x480)	мм
Размеры камеры	830x660x180 (830x660x300)	650x860x180	1240x660x180 (1240x660x300)	мм
Количество противней (60x40 см)	2	2	3	шт.
Источник питания	три фазы + нейтраль			
Напряжение	230 или 400В переменного тока			В
Частота	50 или 60			Гц
Ток при напряжении 400В, 50 Гц	8,7	10,5	11,3	А
Ток при напряжении 230В, 50 Гц	15,1	18	19,6	А
Полная электрическая мощность	6	6,4	7,8	кВт
Степень защиты	IP23			
Электрическое соединение	4- или 5-жильный кабель без вилки			
Длина кабеля	2			м
Площадь поперечного сечения провода	4 (400В-3N) 4 (230В-3)		4 (400В-3N) 4 (230В-3)	мм ²
Лампа подсветки камеры печи				
Тип	Лампа галогенная			
Мощность	50			Вт
Регулирование температуры выпечки				
Регулирование температуры	электронное управление			
Максимально допустимая температура	400			°С
Температура защитного термостата	500			°С
Регулирование мощности	Независимое управление верхним и нижним элементом			
Условия окружающей среды				
Температура	0-40			°С
Максимальная влажность	95% без конденсата			

Описание	4/MC18 (4/MC30)	6/MC18 (6/MC30)	Ед. изм.
Вес	201 (223)	278 (311)	кг
Габаритные размеры	1250x1610x360 (1250x1610x480)	1660x1610x360 (1660x1610x480)	мм
Размеры камеры	830x1260x180 (830x1260x300)	1240x1260x180 (1240x1260x300)	мм
Количество противней (60x40 см)	4	6	шт.
Источник питания	Три фазы + нейтраль		
Напряжение	230 или 400В переменного тока		В
Частота	50 или 60		Гц
Ток при 400В, 50 Гц	17,4	22,6	А
Ток при 230В, 50 Гц	30,1	39,3	А
Полная электрическая мощность	10	13	кВт
Степень защиты	IP23		
Электрическое соединение	4- или 5-жильный кабель без вилки		
Длина кабеля	2		м
Площадь поперечного сечения провода	6 (400В-3N) 10 (230В-3)	6 (400В-3N) 10 (230В-3)	мм ²
Лампа подсветки камеры печи			
Тип	Лампа галогенная		
Мощность	50		Вт
Регулирование температуры выпечки			
Регулирование температуры	электронное управление		
Максимально допустимая температура	400		°С
Температура защитного термостата	500		°С
Регулирование мощности	Независимое управление верхним и нижним элементом		
Условия окружающей среды			
Температура	0-40		°С
Максимальная влажность	95% без конденсата		

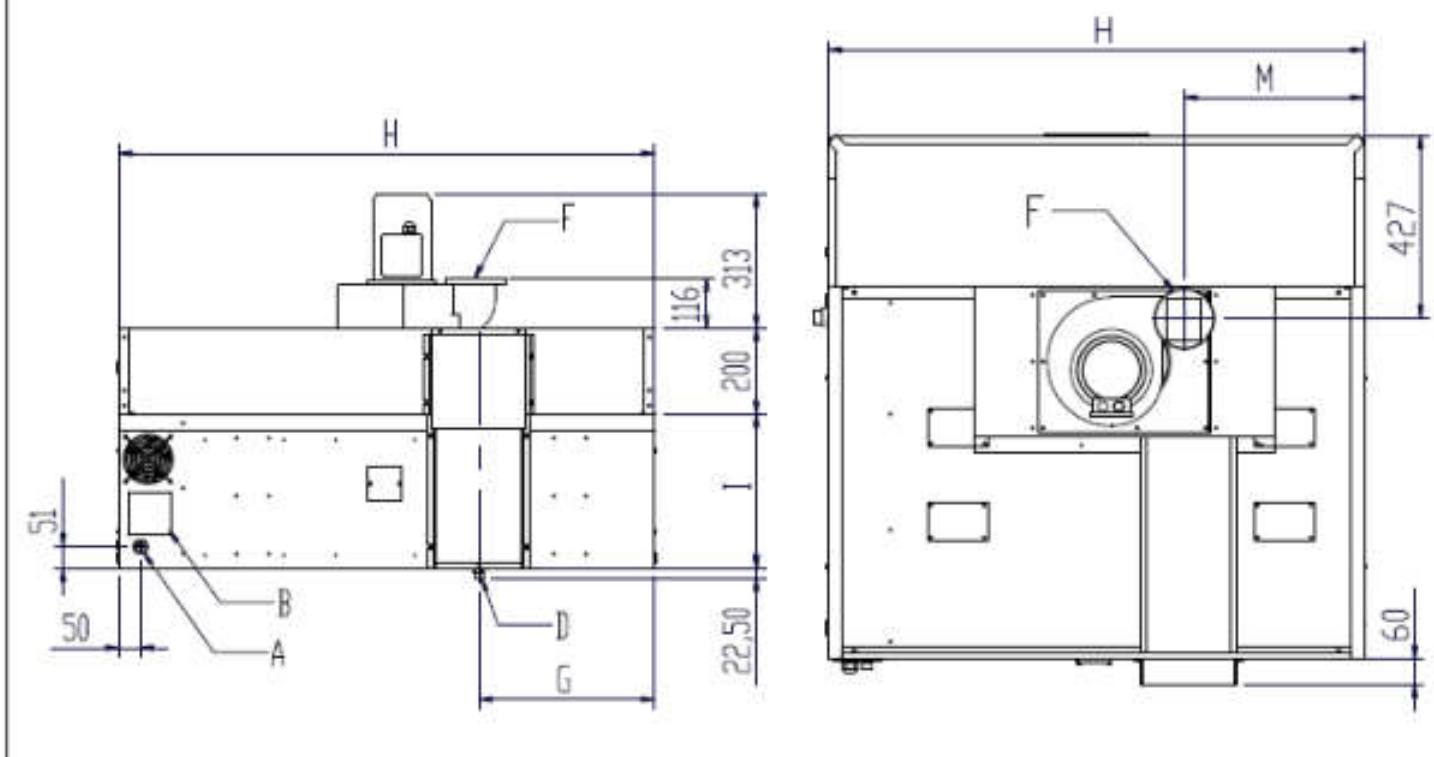
В. Соединения с источником питания, подача воды и пара, трубка выпуска конденсата и место установки паспортной таблички



Модуль с верхним кожухом / вытяжным зонтом 400 м³/час



Модуль с вытяжным зонтом 600 м³/час

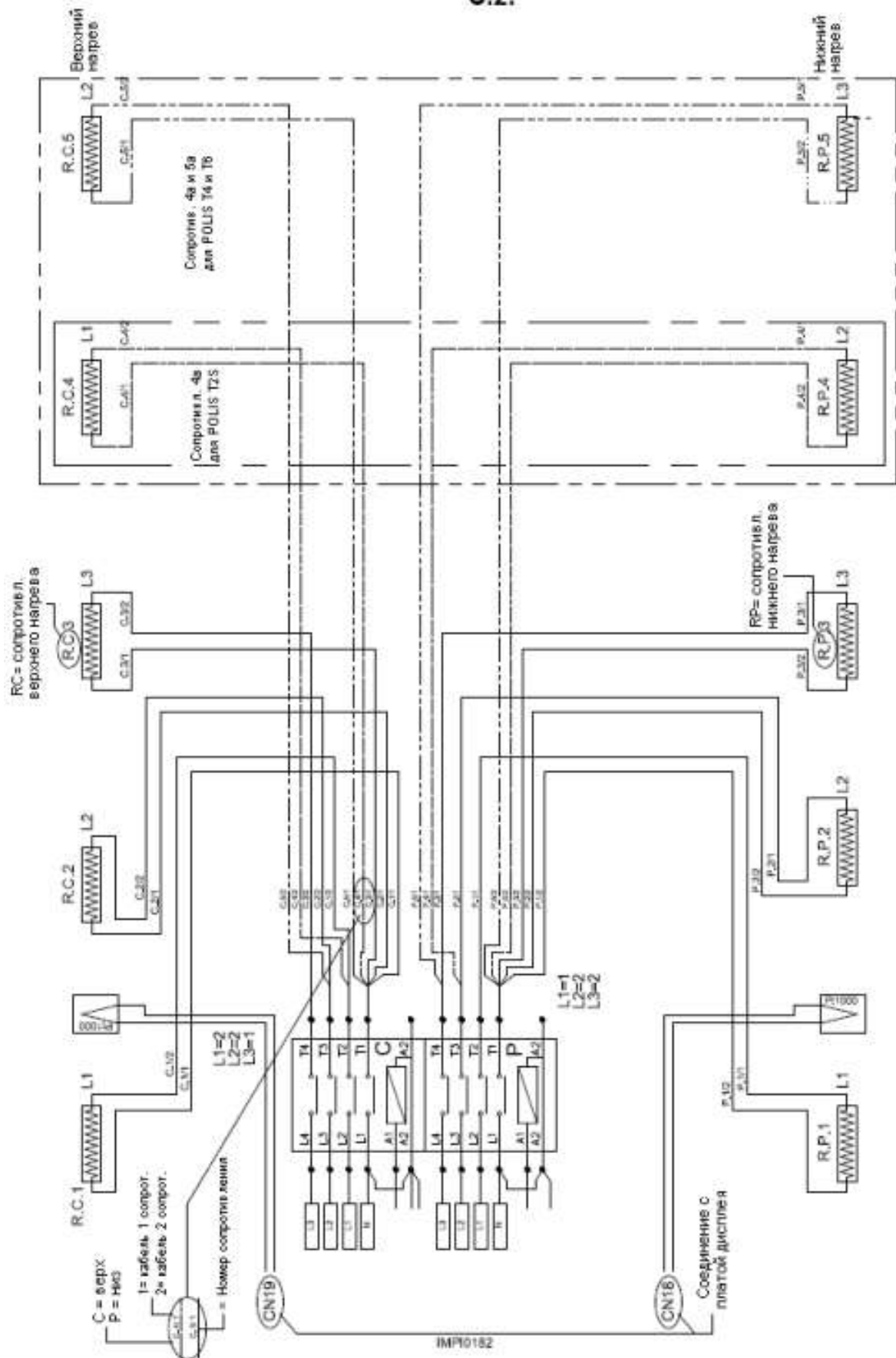


A	Вход от источника питания
B	Паспортная табличка
C	Соединение для отвода пара диаметром 150 мм (код TUBO0191)
D	Выпуск конденсата (код TUBO0023)
E	Выпуск пара диаметром 200 мм
F	Выпуск пара диаметром 135 мм

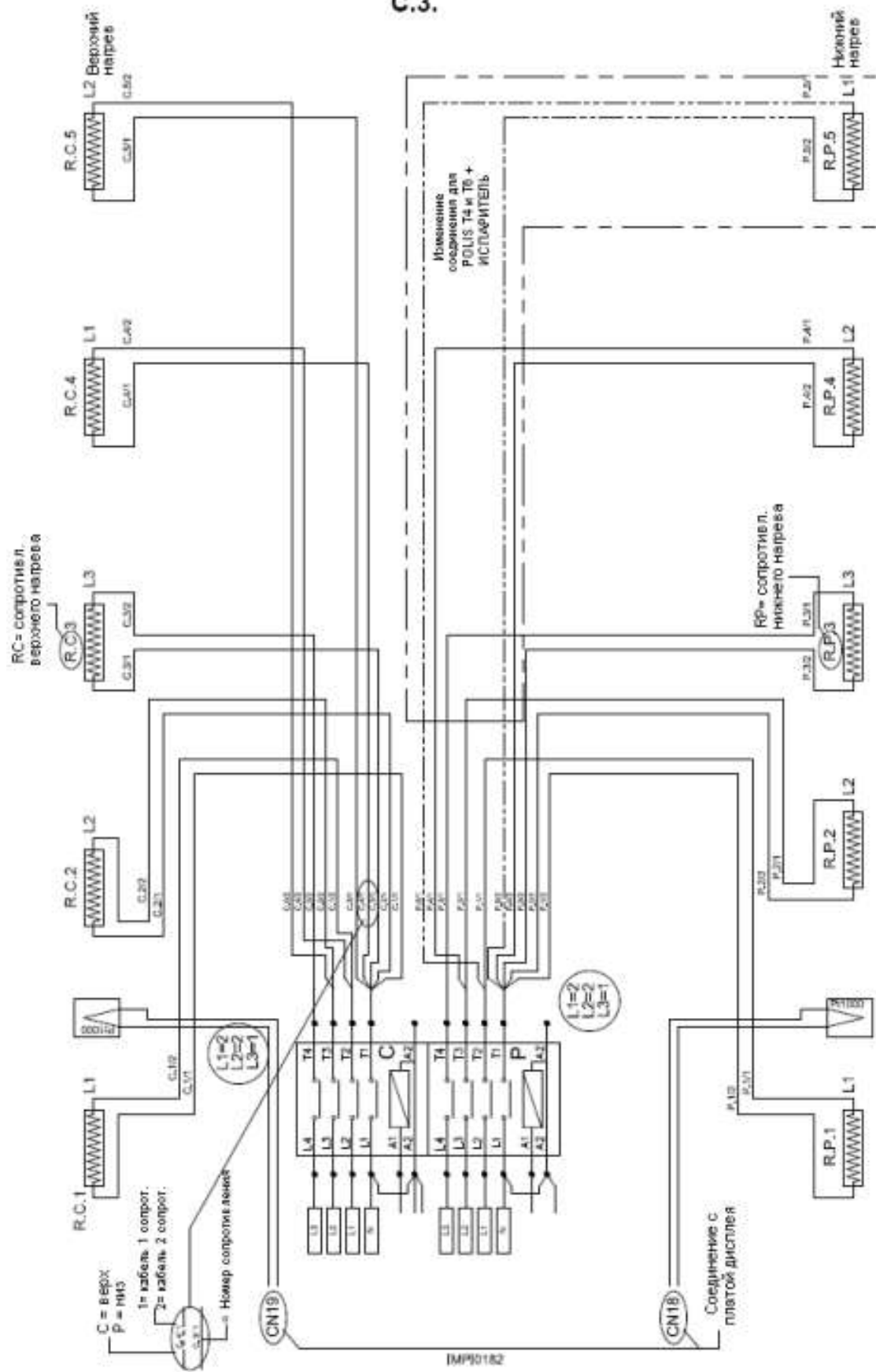
	G [мм]	H [мм]	I [мм]	L [мм]	M [мм]
2/MC18	410	1250	360	560	420
2/MC30	410	1250	480	560	420
2S/MC18	397	1020	360	445	305
3/MC18	410	1660	360	765	625
3/MC30	410	1660	480	765	625
4/MC18	410	1250	360	560	420
4/MC30	410	1250	480	560	420
6/MC18	410	1660	360	765	625
6/MC30	410	1660	480	765	625

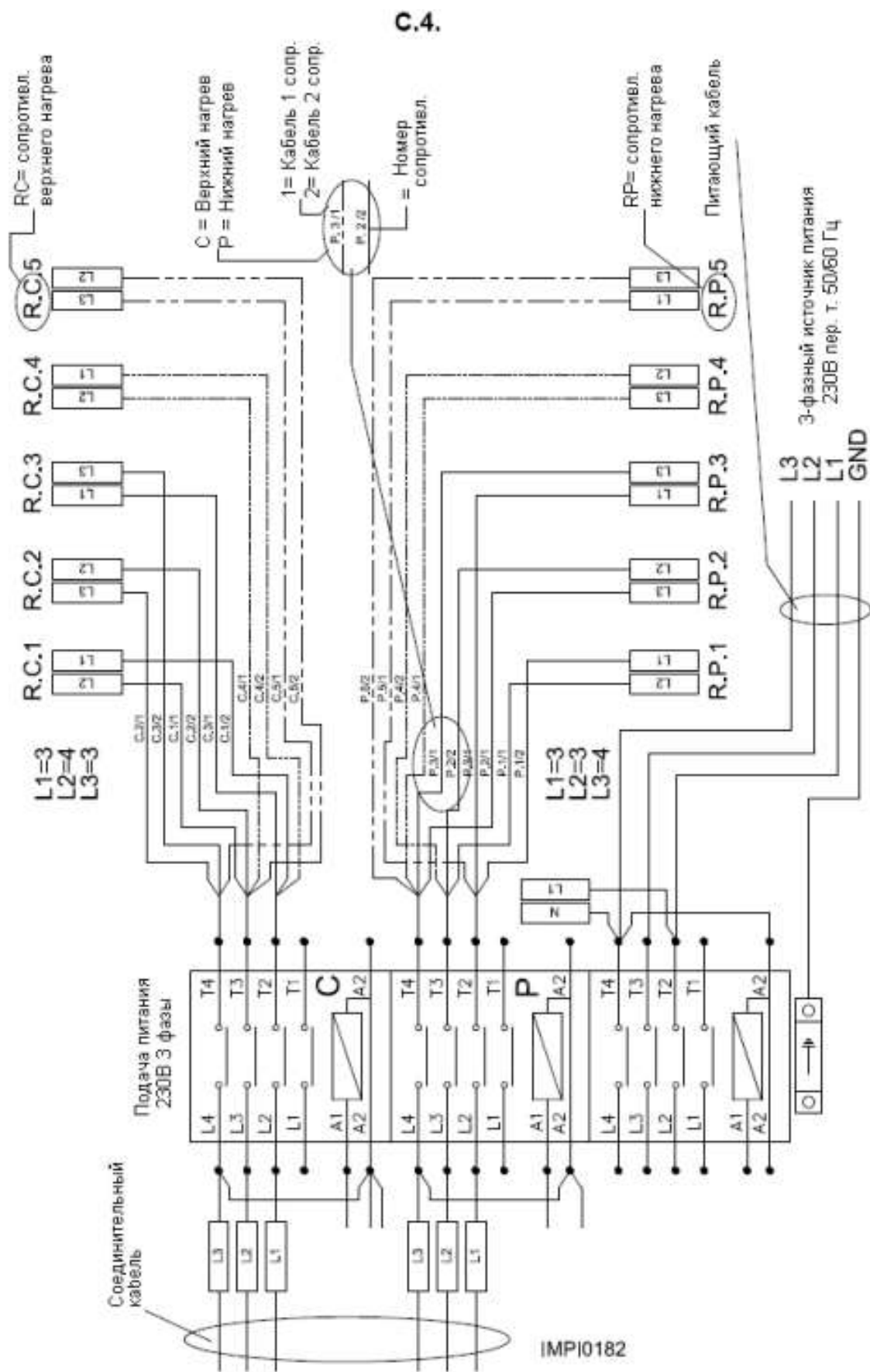
-
- С.1. Трехфазная схема (3-N) электрических соединений напряжением 400В
(вспомогательное соединение)**
- С2. Трехфазная схема (3-N) электрических соединений напряжением 400В
(силовое соединение)**
- С3. Трехфазная схема (3-N) электрических соединений напряжением 400В
(соединение элементов при установке увлажнителя на печь Teorema Polis
Pw моделей 4 и 6)**
- С4. Трехфазная схема электрических соединений напряжением 230В
(силовое соединение)**
- С.5. Однофазная схема (1-N) электрических соединений напряжением 230В
(силовое соединение)**

С.2.

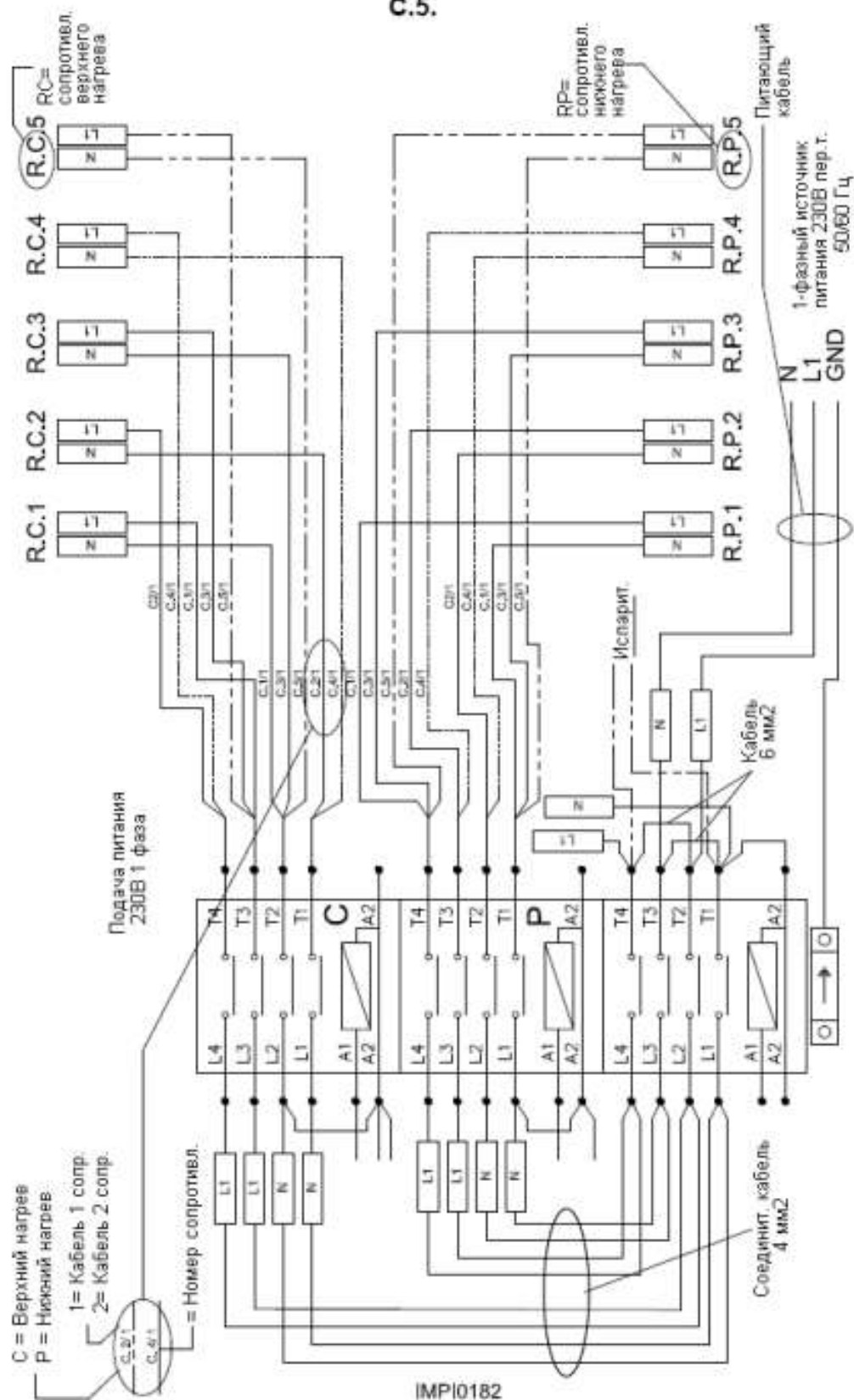


С.3.





IMPI0182



D. ИЗОБРАЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

По любым вопросам касательно технического обслуживания или поломки оборудования просим обращаться в нашу компанию.

Для того чтобы облегчить работы по диагностике и устранению неисправностей, а также по замене запасных частей, мы приводим ниже список запасных частей, изображения деталей в разобранном виде и рисунки со ссылками к каждому разделу.

Список запасных частей				
№	Описание	2/MC18	2S/MC18	3/MC18
1	Дверца наружная	PORT0310	PORT0366	PORT0328
2	Стекло дверцы наружной	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028
3	Держатель стекла дверцы	PORT0309	PORT0370	PORT0319
4	Хомут левый	SUPP0392	SUPP0392	SUPP0392
5	Планка	MANI0057	MANI0092	MANI0058
6	Рама дверцы	PORT0414	PORT0415	PORT0413
7	Ручка паровыпускного клапана	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	Шток управления дроссельным клапаном	ASTA0022	ASTA0024	ASTA0022
9	Рабочая поверхность огнеупора	REFR0023	REFR0022	REFR0023
10	Дроссельная заслонка	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	Нижняя часть левой панели	FIAN0381	FIAN0448	FIAN0381
12	Левая панель	FIAN0377	FIAN0449	FIAN0377
13	Верхняя панель печи	FIAN0373	FIAN0452	FIAN0374
	Передняя часть верхней панели печи			
	Задняя часть верхней панели печи			
14	Задняя панель	FIAN0364	FIAN0453	FIAN0382
15	Дымоход	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164
16	Нижняя часть правой панели	FIAN0380	FIAN0447	FIAN0380
17	Правая панель	FIAN0375	FIAN0450	FIAN0375
18	Хомут крепления патрона лампы	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	Задняя опора электрических компонентов	SUPP0342	SUPP0342	SUPP0342
20	Стекло лампы	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
21	Опора держателя стекла	CARP1551	CARP1551	CARP1551
22	Держатель стекла	CARP1550	CARP1550	CARP1550
23	Передняя опора электрических компонентов	SUPP0476	SUPP0476	SUPP0476
24	Опора охлаждающего вентилятора	SUPP0479	SUPP0479	SUPP0479
25	Опора панели управления	SUPP0477	SUPP0477	SUPP0477
26	Панель управления	CART0337	CART0337	CART0337
27	Задняя часть нагревательного элемента	RESI0051	RESI0035	RESI0052
28	Передняя часть нагревательного элемента	RESI0068	RESI0035	RESI0069
29	Хомут левый	SUPP0391	SUPP0391	SUPP0391

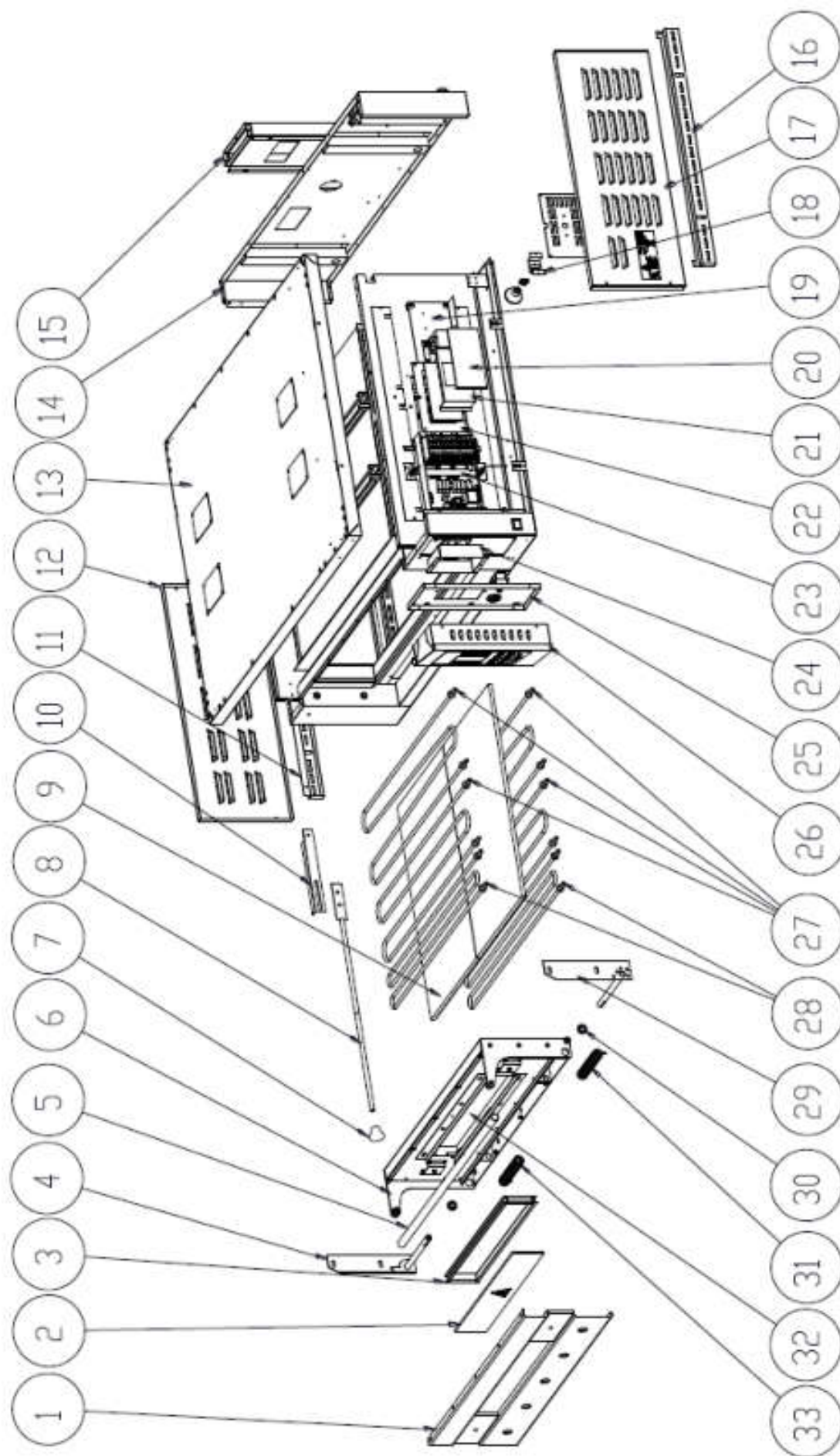
30	Втулка	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
31	Правая пружина дверцы	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
32	Внутреннее стекло дверцы	CRIS0092	CRIS0093	CRIS0094
33	Левая пружина дверцы	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Список запасных частей				
№	Описание	4/MC18	6/MC18	
1	Дверца наружная	PORT0310	PORT0328	
2	Стекло дверцы наружной	CRIS0025	CRIS0028	
3	Держатель стекла дверцы	PORT0309	PORT0319	
4	Хомут левый	SUPP0392	SUPP0392	
5	Планка	MANI0057	MANI0058	
6	Рама дверцы	PORT0414	PORT0413	
7	Ручка паровыпускного клапана	MANI0009	MANI0009	
8	Шток управления дроссельным клапаном	ASTA0020	ASTA0020	
9	Рабочая поверхность огнеупора	REFR0024	REFR0024	
10	Дроссельная заслонка	CARP0248	CARP0248	
11	Нижняя часть левой панели	FIAN0357	FIAN0357	
12	Левая панель	FIAN0363	FIAN0363	
13	Верхняя панель печи			
	Передняя часть верхней панели печи	FIAN0359	FIAN0390	
	Задняя часть верхней панели печи	FIAN0361	FIAN0389	
14	Задняя панель	FIAN0364	FIAN0382	
15	Дымоход	TUBO0164	TUBO0164	
16	Нижняя часть правой панели	FIAN0358	FIAN0358	
17	Правая панель	FIAN0362	FIAN0362	
18	Хомут крепления патрона лампы	CARP1553	CARP1553	
19	Задняя опора электрических компонентов	SUPP0342	SUPP0342	
20	Стекло лампы	CRIS0006	CRIS0006	
21	Опора держателя стекла	CARP1551	CARP1551	
22	Держатель стекла	CARP1550	CARP1550	
23	Передняя опора электрических компонентов	SUPP0476	SUPP0476	
24	Опора охлаждающего вентилятора	SUPP0479	SUPP0479	
25	Опора панели управления	SUPP0477	SUPP0477	
26	Панель управления	CART0337	CART0337	
27	Задняя часть нагревательного элемента	RESI0051	RESI0052	
28	Передняя часть нагревательного элемента	RESI0068	RESI0069	
29	Хомут левый	SUPP0391	SUPP0391	
30	Втулка	BOCC0006	BOCC0006	
31	Правая пружина дверцы	SPRI0010	SPRI0010	
32	Внутреннее стекло дверцы	CRIS0092	CRIS0094	

33	Левая пружина дверцы	SPRI0009	SPRI0009
----	----------------------	----------	----------

Список запасных частей			
№	Описание	2/MC30	3/MC30
1	Дверца наружная	PORT0316	PORT0329
2	Стекло дверцы наружной	CRIS0025	CRIS0028
3	Держатель стекла дверцы	PORT0309	PORT0319
4	Хомут левый	SUPP0394	SUPP0394
5	Планка	MANI0057	MANI0058
6	Рама дверцы	PORT0420	PORT0419
7	Ручка паровыпускного клапана	MANI0009	MANI0009
8	Шток управления дроссельным клапаном	ASTA0022	ASTA0022
9	Рабочая поверхность огнеупора	REFR0023	REFR0023
10	Дроссельная заслонка	CARP0248	CARP0248
11	Нижняя часть левой панели	FIAN0381	FIAN0381
12	Левая панель	FIAN0378	FIAN0378
13	Верхняя панель печи	FIAN0373	FIAN0374
	Передняя часть верхней панели печи		
	Задняя часть верхней панели печи		
14	Задняя панель	FIAN0365	FIAN0386
15	Дымоход	TUBO0166	TUBO0166
16	Нижняя часть правой панели	FIAN0380	FIAN0380
17	Правая панель	FIAN0376	FIAN0376
18	Хомут крепления патрона лампы	CARP1553	CARP1553
19	Задняя опора электрических компонентов	SUPP0342	SUPP0342
20	Стекло лампы	CRIS0006	CRIS0006
21	Опора держателя стекла	CARP1551	CARP1551
22	Держатель стекла	CARP1550	CARP1550
23	Передняя опора электрических компонентов	SUPP0476	SUPP0476
24	Опора охлаждающего вентилятора	SUPP0479	SUPP0479
25	Опора панели управления	SUPP0478	SUPP0478
26	Панель управления	CART0338	CART0338
27	Задняя часть нагревательного элемента	RESI0051	RESI0052
28	Передняя часть нагревательного элемента	RESI0068	RESI0069
29	Хомут левый	SUPP0393	SUPP0393
30	Втулка	BOCC0006	BOCC0006
31	Правая пружина дверцы	SPRI0010	SPRI0010
32	Внутреннее стекло дверцы	CRIS0092	CRIS0094
33	Левая пружина дверцы	SPRI0009	SPRI0009

Список запасных частей			
№	Описание	4/MC30	6/MC30
1	Дверца наружная	PORT0316	PORT0329
2	Стекло дверцы наружной	CRIS0025	CRIS0028
3	Держатель стекла дверцы	PORT0309	PORT0319
4	Хомут левый	SUPP0394	SUPP0394
5	Планка	MANI0057	MANI0058
6	Рама дверцы	PORT0420	PORT0419
7	Ручка паровыпускного клапана	MANI0009	MANI0009
8	Шток управления дроссельным клапаном	ASTA0020	ASTA0020
9	Рабочая поверхность огнеупора	REFR0024	REFR0024
10	Дроссельная заслонка	CARP0248	CARP0248
11	Нижняя часть левой панели	FIAN0357	FIAN0357
12	Левая панель	FIAN0369	FIAN0369
13	Верхняя панель печи		
	Передняя часть верхней панели печи	FIAN0359	FIAN0390
	Задняя часть верхней панели печи	FIAN0361	FIAN0389
14	Задняя панель	FIAN0365	FIAN0386
15	Дымоход	TUBO0166	TUBO0166
16	Нижняя часть правой панели	FIAN0358	FIAN0358
17	Правая панель	FIAN0368	FIAN0368
18	Хомут крепления патрона лампы	CARP1553	CARP1553
19	Задняя опора электрических компонентов	SUPP0342	SUPP0342
20	Стекло лампы	CRIS0006	CRIS0006
21	Опора держателя стекла	CARP1551	CARP1551
22	Держатель стекла	CARP1550	CARP1550
23	Передняя опора электрических компонентов	SUPP0476	SUPP0476
24	Опора охлаждающего вентилятора	SUPP0479	SUPP0479
25	Опора панели управления	SUPP0478	SUPP0478
26	Панель управления	CART0338	CART0338
27	Задняя часть нагревательного элемента	RESI0051	RESI0052
28	Передняя часть нагревательного элемента	RESI0068	RESI0069
29	Хомут левый	SUPP0393	SUPP0393
30	Втулка	BOCC0006	BOCC0006
31	Правая пружина дверцы	SPRI0010	SPRI0010
32	Внутреннее стекло дверцы	CRIS0092	CRIS0094
33	Левая пружина дверцы	SPRI0009	SPRI0009

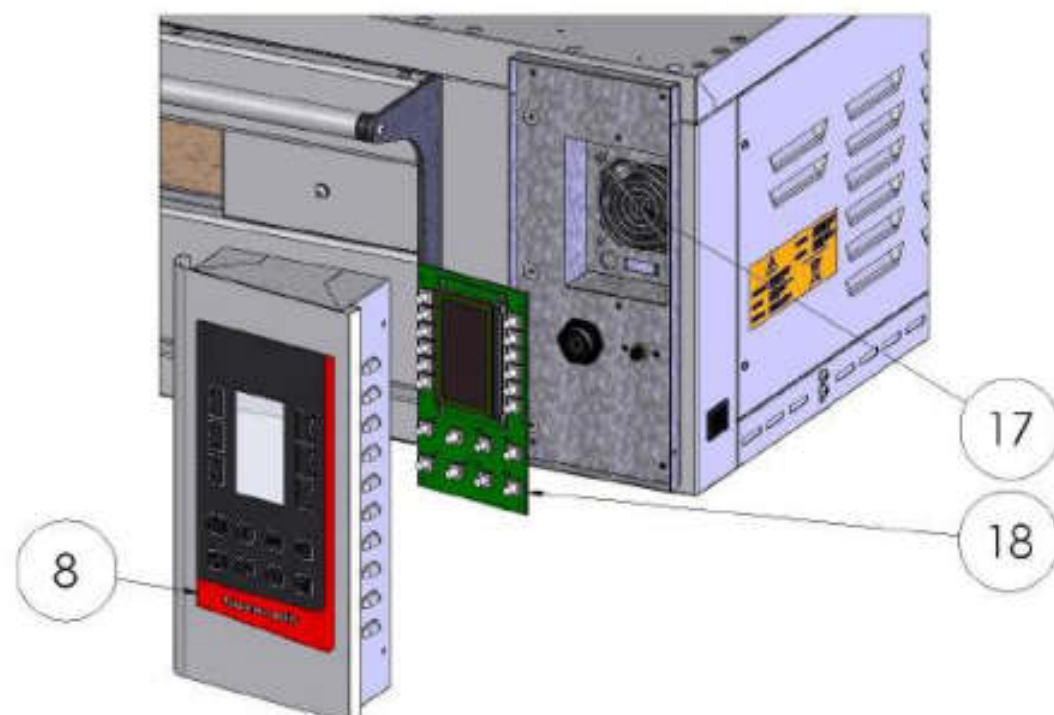
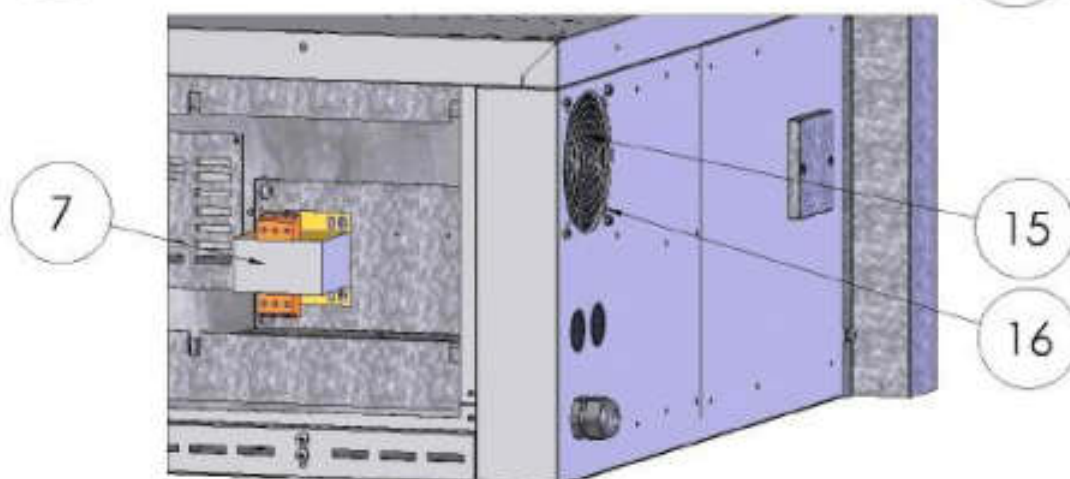
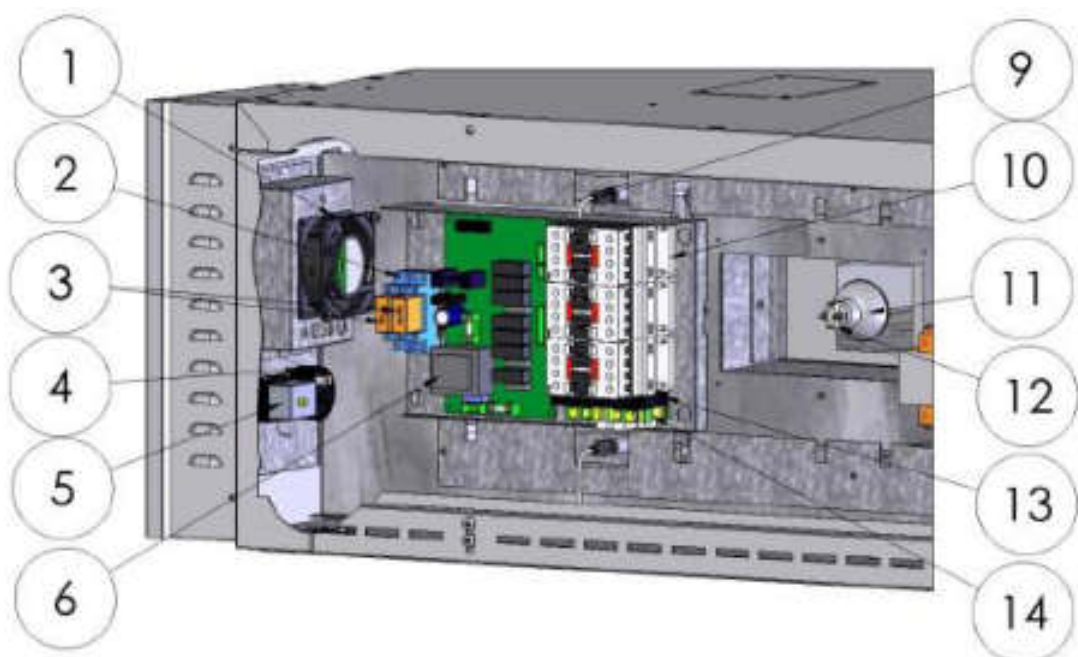


ПЕЧЬ ТЕОРЕМА POLIS PW

Список компонентов электрооборудования				
№	Описание	2/MC18-30	2S/MC18	3/MC18-30
1	Охлаждающий вентилятор	VENT0024	VENT0024	VENT0024
2	Релейный блок	ELET0457	ELET0457	ELET0457
3	Реле	ELET0717	ELET0717	ELET0717
4	Звуковой сигнал	ELET0652	ELET0652	ELET0652
5	Защитный термостат 500 °C	TERM0076	TERM0076	TERM0076
6	Базовая плата	ELET0518	ELET0518	ELET0518
7	Трансформатор	ELET0144	ELET0144	ELET0144
8	Клейкая мембрана	PANN0511	PANN0511	PANN0511
9	Термопара PT1000	TERM0049	TERM0049	TERM0049
10	Контактор 32А	ELET0432	ELET0432	ELET0432
11	Галогенная лампа	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
12	Хомут крепления патрона лампы	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
13	Зажим плавкого предохранителя 4 мм ²	ELET0722	ELET0722	ELET0722
	Плавкий предохранитель	ELET0204	ELET0204	ELET0204
14	Зажим заземления 10 мм ²	ELET0720	ELET0720	ELET0720
15	Охлаждающий вентилятор	VENT0012	VENT0012	VENT0012
16	Защитная решетка вентилятора	VENT0013	VENT0013	VENT0013
17	Защитная решетка вентилятора	VENT0025	VENT0025	VENT0025
18	Дисплей с кнопочной панелью	ELET0723	ELET0723	ELET0723

Список компонентов электрооборудования			
№	Описание	4/MC18-30	6/MC18-30
1	Охлаждающий вентилятор	VENT0024	VENT0024
2	Релейный блок	ELET0457	ELET0457
3	Реле	ELET0717	ELET0717
4	Звуковой сигнал	ELET0652	ELET0652
5	Защитный термостат 500 °C	TERM0076	TERM0076
6	Базовая плата	ELET0518	ELET0518
7	Трансформатор	ELET0144	ELET0144
8	Клейкая мембрана	PANN0511	PANN0511
9	Термопара PT1000	TERM0049	TERM0049
10	Контактор 32А	ELET0432	ELET0432
11	Галогенная лампа	LAMP0020	LAMP0020
12	Хомут крепления патрона лампы	LAMP0021	LAMP0021
13	Зажим плавкого предохранителя 4 мм ²	ELET0722	ELET0722
	Плавкий предохранитель	ELET0204	ELET0204
14	Зажим заземления 10 мм ²	ELET0720	ELET0720

15	Охлаждающий вентилятор	VENT0012	VENT0012
16	Защитная решетка вентилятора	VENT0013	VENT0013
17	Защитная решетка вентилятора	VENT0025	VENT0025
18	Дисплей с кнопочной панелью	ELET0723	ELET0723





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

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным.
В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор
должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.

Компания Dr. Zanolli s.r.l.
Адрес: Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
Тел: +39-0458581500 Факс: +39-0458581455
№ НДС: IT00213620230