

Руководство по эксплуатации

Перевод оригинальных инструкций

ПЕЧЬ SLIM 9T 4060 КАМЕРА SLIM 9T



ВАЖНО



Внимательно прочесть, прежде чем устанавливать или пользоваться
печью/камерой.

Сохранить для будущего пользования

Настоящий документ содержит Декларацию соответствия СЕ и информацию по
использованию печи/камеры;

инструкции по эксплуатации панели управления см.

в соответствующем руководстве, поставляемом вместе с данным



mondial forni
bakery projects



Содержание

1	ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА.....	6
1.1	Характеристики печи.....	6
1.2	Декларация соответствия требованиям директив ЕС	7
1.3	Идентификационные таблички.....	8
1.4	Общие предупреждения	9
1.5	Назначение оборудования	11
1.6	Общие правила техники безопасности.....	12
1.7	Инструкции по транспортировке.....	14
1.8	Вывод из эксплуатации.....	15
2	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	16
2.1	Техническое описание печи и принадлежностей	16
2.2	Схема подключений -печь БЕЗ пароуловителя-	19
2.3	Схема подключений -печь С пароуловителем-	20
2.4	Схема подключения - печей Slim 9T и Domino-.....	21
2.5	Технические данные печи	22
2.6	Технические данные принадлежностей (факультативно)	23
2.7	Инструкции по подключению.....	24
3	МОНТАЖ.....	27
3.1	Законодательные нормы, технический регламент и указания	27
3.2	Инструкции по подключению печи	27
3.3	Водяной контур.....	29
3.4	Электросистема	31
3.5	Трубопровод вывода паров.....	33



4	ПЕРВЫЙ ЗАПУСК	34
4.1	Предварительные проверки печи	34
4.2	Расположение температурных датчиков печи	35
4.3	Расположение неподвижных защитных ограждений печи	35
4.4	Включение печи Slim 9T.....	36
4.5	Первый нагрев печи.....	38
4.6	Завершение эксплуатации печи.....	38
4.7	Первое включение камеры	38
5	ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	39
5.1	Инструкции по эксплуатации панели управления печи Slim 9T	39
5.2	Инструкции по эксплуатации панели управления камеры Slim 9T.....	39
6	ПРИМЕЧАНИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ	40
7	РЕГУЛИРОВКИ.....	41
7.1	Регулировка заслонок подачи воздуха	41
7.2	Регулировка заслонки канала сверхдавления	42
7.3	Регулировка кронштейна, который воздействует на механический концевой выключатель остановки тележки	43
7.4	Регулировка сцепления узла вращения	44
8	ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ (причины и способы их устранения)	46
8.1	Разрешение проблем печи Slim 9T.....	46
9	ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	57
9.1	Общие правила техники безопасности.....	57
9.2	Операции по чистке	57
9.3	Очистка водяного фильтра (для печи, оснащенной парогенератором)	62
9.4	Смазка петель и крючков закрытия двери (печь и камера)	63
9.5	Замена лампочек печи.....	64
10	ЧАСТОТА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	65



11	ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	68
11.1	Очистка электрощита и двигателей	68
11.2	Очистка трубы распылителя, парогенератора, системы подачи и слива воды (печь с парогенератором)	69
11.3	Замена уплотнительной прокладки дверцы печи	71
11.4	Замена уплотнительной прокладки дверцы камеры	71
11.5	Восстановление предохранительного термостата	72
11.6	Регулировка цикла выпекания	72
11.7	Бланки проведения обслуживания	73
12	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ / ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ	74
12.1	Безопасность, меры предосторожности и остаточные риски	74
12.2	Шумовая нагрузка	79
12.3	Предотвращение несчастных случаев	79
13	СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	81
13.1	Перечень запчастей - печь	81
13.2	Список запчастей – камера	91
13.3	Инструкции для заказа запчастей	94
	ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	95

Приложения

- Схема Электросистемы
- Схема расположения приборов в электрощите
- Список запчастей электрического оборудования



1 ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

1.1 Характеристики печи

Данные о изготовителе: **MONDIAL FORNI S.p.a.**
Via dell'Elettronica 1
I 37139 VERONA
тел. 045/-8182511
факс 045-8510016

Маркировка: **CE**

Тип: **ROTOR SLIM 9T 4060/E**

Серийный номер: _____

Год изготовления:

Напряжение (В) : 220-230 380-400 415

Частота (Гц) 50 60

Фазы: 3 Ф - Н

Тип нагрева: электрический

Установленная мощность [кВт]: _____ (см. 2.4 и 2.5)

(мощность не включает вытяжку и расстойку). Данные основаны на напряжении питания 230 Vac или 400 Vac

Тип блока управления: I-BAS I-PRO

По отдельному заказу: **Камера с нагревом и увлажнением**
230 В пер.т. однофазный, 50/60Гц, 1500Вт

Камера только с нагревом
230 В пер.т. однофазный, 50/60Гц, 800Вт

серийный номер _____

Особенности печи:



1.2 Декларация соответствия требованиям директив ЕС

Мы
MONDIAL FORNI S.p.a.
Via dell'Elettronica, 1
I - 37139 Verona

Заявляем под нашей эксклюзивной ответственностью, что печь с вытяжным зонтом и камерой:

тип: **ROTOR SLIM 9T 4060/E**

серийный номер: _____

год изготовления:

КАМЕРА РАССТОЙКИ ДЛЯ SLIM 9T

серийный номер:

год изготовления:

к которой относится настоящая декларация, соответствует основным требованиям следующих директив:

- Директива по Оборудованию 2006/42/CE
- Директива по Низкому напряжению 2006/95/CE
- Директива по Электромагнитной совместимости 2004/108/CE
- Регламент (CE) №. 1935/2004 Европейского Парламента и Совета от 27 октября 2004 года касательно материалов и предметов, контактирующих с пищевыми продуктами
- Регламент (CE) № 2023/2006 комиссии от 22 декабря 2006 года по практике изготовления материалов и предметов, контактирующих с пищевыми продуктами

Г-н Гальвани Джузеппе, проектировщик технического отдела, уполномочен изготовителем составить технический паспорт на изделие

Верона,

MONDIAL FORNI S.p.A.

Rinaldo Benini
presidente



1.3 Идентификационные таблички

Таблички, расположенные на печи, в верхней части передней правой колонки, на камере, на двери в правом верхнем углу (рис 1), содержат следующие данные:

- идентификационные данные (тип, серийный номер, год производства);
- данные, необходимые для правильного подключения к источникам энергии (напр.: электрическая мощность, давление воды, пр.);
- маркировка CE.



Табличка с данными печи.

Табличка с данными камеры.

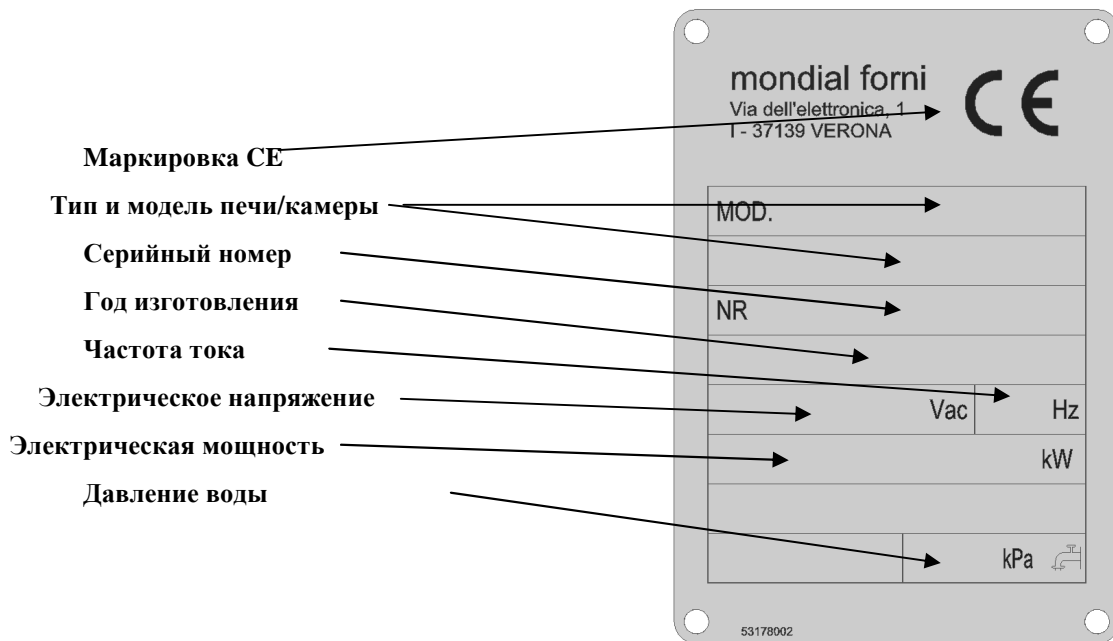


Рис. 1



1.4 Общие предупреждения



Этот символ указывает на важную информацию в инструкциях по эксплуатации. Встретив его, внимательно прочтите эти указания, чтобы избежать неисправностей или несчастных случаев.

Внимательно прочитайте данную инструкцию прежде, чем устанавливать, эксплуатировать, обслуживать печь и/или расстойку, точно соблюдая данные в инструкции указания.

В частности, необходимо внимательно и несколько раз прочитать параграфы: **1.6 Общие правила техники безопасности и 13 Меры предотвращения несчастных случаев/остаточных рисков**, чтобы хорошо знать устройства защиты, которыми оборудована печь/камера, а также об остаточных рисках, которые они могут представлять, и, следовательно с целью правильной эксплуатации печи и/или самой камеры. Работодатель, на предприятии которого будут устанавливаться печь/камера, должен предоставить операторам соответствующую информацию и необходимое обучение для правильного и безопасного использования печи и/или камеры, а также сведения об общих рисках и специфичных его месту работы; для выполнения этой важной задачи настоящее руководство может являться действенной поддержкой, даже если, по понятным причинам не может считаться исчерпывающим, поскольку не касается исключительно печи и/или камеры.

Проверьте, чтобы все предохранительные механизмы работали в соответствии и данной инструкцией. В противном случае, немедленно свяжитесь с производителем.

Настоящие инструкции является неотъемлемой частью машины при профессиональной работе и поэтому она никогда не заменит правильную подготовку и опыт оператора

Рекомендуется хранить данный документ в сухом, известном и доступном месте для уполномоченного персонала, по возможности помещенным в конверт для защиты от пыли, влаги и света, чтобы гарантировать его целостность во времени вплоть до утилизации оборудования. Всегда держите его рядом с печью, чтобы все операторы могли быстро и легко обратиться к ней за справкой (монтажники, электрики, пользователи, обслуживающий персонал).

Инструкция включает все характеристики, информацию, указания для пользователя, от монтажа до разборки печи, обращая внимание на правильную и безопасную работу, а также обслуживание и чистку.

Инструкция отражает уровень техники и технологии на момент продажи печи и не может считаться несоответствующей, если оборудование было изменено в соответствии с новым опытом или новыми техническими решениями.

Изготовитель имеет право вносить модификации в печи и инструкции к ним, без обязательства изменять ранее изготовленные печи и/или инструкции к ним, за исключением особых случаев.

Печи с соответствующими принадлежностями проверяются на нашем заводе в соответствии действующими нормами и отгружаются готовыми к использованию. В некоторых случаях печь поставляется в двух частях, которые следует собрать на месте.



Целесообразно дать определение ответственным лицам с целью уточнения их задач и ответственности.

- **Специалисты по подключению:** люди, которые подключают электричество, воду и дымоотвод, должны иметь необходимую профессионально-техническую квалификацию, т.к. несут полную ответственность за свою работу.
- **Монтажник:** квалифицированный специалист, отвечающий за установку и запуск оборудования в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве.
- **Оператор:** человек, который перед началом работы обязан прочитать руководство по эксплуатации, в особенности пункт **1.6 Общие правила техники безопасности и 12 Меры по предотвращению несчастных случаев/ остаточных рисков**, использующий машину по назначению.
- **Наладчик:**квалифицированный специалист, который способен обслуживать оборудование, в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве (параграфы 9-10).
- **Инженер по внеплановому тех. обслуживанию:** квалифицированный специалист, который способен с согласия производителя осуществлять внеплановую наладку (см. например параграф 11).

Изготовитель не отвечает за техническое соответствие цеха и вспомогательных устройств, подключаемых к печи и/или камере, но предоставит всю необходимую информацию для правильного подключения печи в соответствующем разделе данных инструкций.

Что касается этого аспекта, пользователю рекомендуется прибегать к советам опытного специалиста в данной области с целью соблюдения местных законов и регламентов.

Изготовитель напоминает пользователю о необходимости строго соблюдать местное законодательство по безопасности и здоровью на рабочих местах.



ВАЖНО: Гарантия на печь и расстойку действительна только при условии соблюдении указаний данной инструкции.

Несмотря на то, что некоторые указания по эксплуатации печи Domino 2T 6040 даны в настоящем документе, обратитесь к соответствующему руководству по эксплуатации, в случае наличия.

1.5 Назначение оборудования



ВАЖНО:

печь сконструирована только для выпечки, и в частности, выпечки хлеба, кондитерских изделий и связанных с ними продуктов; также и камера расстойки предназначена исключительно для расстаивания теста и должна работать в соответствии с инструкциями производителя.

Печь и расстойка должна использоваться исключительно для тех целей, для которых они предназначены. Любое другое использование будет считаться неправильным и необдуманным. Производитель не может нести ответственность за любые возможные повреждения, вызванные неправильным использованием, таким как:

- использование печи для выпекания непищевых продуктов;
- использование камеры для расстойки непищевых продуктов;
- неправильное использование необученным персоналом;
- недозволенные модификации или вмешательство;
- серьезные недостатки при обслуживании;
- использование непригодных или неоригинальных запасных частей;
- несоблюдение, даже частичное, инструкции по эксплуатации;
- исключительные события.



ВНИМАНИЕ: опасно помещать в камеру выпекания алкогольные продукты, которые, испаряясь, могут привести к взрыву. По этой же причине не допускается использование печи для сушки продуктов (например, листов после обработки силиконом). Не используйте легковоспламеняющиеся продукты (например, сахар), которые могут создать опасность воспламенения.



ВНИМАНИЕ: печь не предназначена для использования в взрывоопасной среде.

1.6 Общие правила техники безопасности



ВАЖНО: К пользователю переходит вся ответственность за действия на оборудовании при несоблюдении данных инструкции. В частности перед началом использования печи и/или камеры необходимо изучить все рабочие режимы, элементы управления и нормы по безопасности и предупреждения несчастных случаев, а также предупреждения, нанесенные на печь и/или саму камеру. Ознакомление в этими знаниями должно в обязательном порядке предшествовать началу эксплуатации. Не разрешайте не уполномоченным лицам и не имеющим соответствующие знания работать с печью / расстойкой. Долгом работодателя является убедиться, что вся информация изучена, понята и может использоваться на практике.

Далее перечисляются основные Общие правила безопасности:

- не трогайте/используйте печь и расстойку мокрыми руками или ногами
- не используйте печь для сушки непищевых продуктов
- не помещайте в печь легковоспламеняющиеся, алкоголесодержащие продукты или продукты, вредные для здоровья
- не допускайте к оборудованию детей и неквалифицированных операторов
- используйте листы и подносы только подходящих размеров
- твердо держите листы, когда вынимаете их с полок для предупреждения падения
- надевайте термостойкие защитные перчатки при вытаскивании листов из печи
- будьте осторожны с горячими поверхностями печи: дверью, стеклом, стенами зоны выпечки (например, внутренняя поверхность двери во время укладки и выемки из печи)
- уделяйте внимание в момент выделения пара, займите положение сбоку от печи
- дайте пару и жару выйти, прежде чем полностью открывать дверь печи
- не помещайте отвертки или другие инструменты в механизмы защиты или движущиеся части
- не трогайте предохранительный термостат. В частности, не воздействуйте на микровыключатель с приводом от двери, при открытой двери
- не снимайте защитные устройства, которыми оснащена печь (например, периметральные панели, картер поворотного механизма, картер трансмиссии узла вентиляции).
- не запускайте печь, если не выполнено подключение системы вывода паров (данное указание не действительно при наличии пароуловителя). Чтобы исключить любой возможный контакт с движущимися частями (крыльчатка) устройства вывода паров, необходимо предусмотреть



участок жестко закрепленной трубы минимальной длиной 1000 мм, которую можно удалить только при помощи инструмента и которая может выдерживать удары.

- не загромождайте вентиляционные отверстия на левой боковой и задней стенках печи
- не снимайте панель с задней стороны камеры, не выключив перед этим электрическое напряжение
- снимайте напряжение перед открыванием электрического шкафа
- устанавливайте оборудование на расстоянии от стен так, как показано в руководстве
- не устанавливайте печь вблизи с воспламеняемыми или нетеплостойкими поверхностями
- размещайте печь или группу печей с расстоечной камерой на ровной поверхности, способной нести предусмотренную нагрузку. Убедитесь, что колеса с тормозом камеры или опоры, если имеются, заблокированы прежде, чем начинать работу
- не оставляйте никакие предметы наверху печи или вытяжки, а также не наступайте на них
- пространство над печью необходимо оставить свободным, а температура в помещении не должна превышать 45°C, чтобы избежать повреждения электрических компонентов
- перед выполнением любых операций по очистке или техническому обслуживанию, отключить печь/камеры от сети электропитания и водопровода.
- любые ремонтные работы, наладка, блокировка, регулировка механических органов должны выполняться только после отключения и проверки отключения электрического питания с целью предотвратить случайный запуск печь и/или камеры третьими лицами
- запрещено чистить, смазывать, регулировать элементы печи и камеры во время работы
- выполнять операции очистки, только когда температура печи равна температуре окружающей среды
- не мойте печь струей воды под большим напором
- в случае поломки и/или сбоев в работе печи и/или камеры, отключить напряжение, гидроэнергию и не предпринимать никаких попыток ремонта и прямого вмешательства. Необходимо обращаться исключительно к квалифицированному персоналу
- не используйте детали, не удовлетворяющие требованиям техники безопасности
- проводите периодическое тех. обслуживание, описанное в данном руководстве

Инструкции по аварийным действиям в случае пожара:

- выключить общее электрическое питание
- не нужно лить воду под большим напором
- используйте порошковый или пенный огнетушитель

1.7 Инструкции по транспортировке

Печь и принадлежности поставляются в собранном виде и защищены внутри соответствующей упаковкой в коробе или обрешетке.

Далее приведены основные характеристики упаковки печей и принадлежностей в случае монтированной печи и в случае, когда печь поставляется в клети:

SLIM 9T 4060				
Печь/комплектующее	Ширина	Глубина	Высота	Масса
	A	B	C	
	мм	мм	мм	кг
ПЕЧЬ	1090	1640	1710	360
ПЕЧЬ + ПАРООЛОВИТЕЛЬ	1090	1640	1830	390
ПЕЧЬ + КАМЕРА	1090	1640	2430	460
КАМЕРА	1090	1340	880	120
ОПОРА ПЕЧИ	1090	1340	880	80



Рис. 2

Ящик, в котором транспортируется печь, не должен подвергаться воздействию влаги и резким колебаниям температуры, т.к. может быть повреждено электрическое оборудование.

Печь можно поднимать при помощи вилочного погрузчика (длина вил должна быть минимум 2/3 от общей длины ящика). Погрузку и выгрузку можно осуществлять с помощью крана.

В этом случае возможно использовать петли (Рис 2, поз. А) наверху печи.

Подъемные средства и канаты должны быть выбраны в соответствии с весом груза.

Транспортировка и наладка должны быть произведены должным образом во избежание повреждений.



ВАЖНО: транспортировка и перемещение упаковок и/или компонентов печи и/или камеры должна выполняться специализированным и авторизованным персоналом, который обладает необходимыми техническими профессиональными навыками и в может соблюдать все действующие в данной области стандарты.

1.8 Вывод из эксплуатации

1.8.1 Длительный простой

При длительном простое печь и/или камера должны быть отключены от электросети.

Все компоненты должны быть вымыты, смазаны и защищены водоотталкивающими средствами, во избежание попадания внутрь печи пыли, насекомых и т.д.

Печь должна быть установлена в сухом месте и защищена от возможных ударов и неправильного использования. Помещение должно быть сухим и защищенным от воздействия атмосферных осадков.

Перед возобновлением эксплуатации печь и/или камера обязательно должны быть проверены квалифицированными специалистами.

1.8.2 Утилизация

Для утилизации печи и/или камеры необходимо обратиться в специализированную компанию, занимающуюся утилизацией промышленных отходов.

Она произведет утилизацию печи и/или камеры, разделив все материалы по типам и направит их для конечного более подходящего применения, для возможного нового использования или хранения.



ВАЖНО: утилизация материалов после сноса печи или замены её компонентов должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Техническое описание печи и принадлежностей

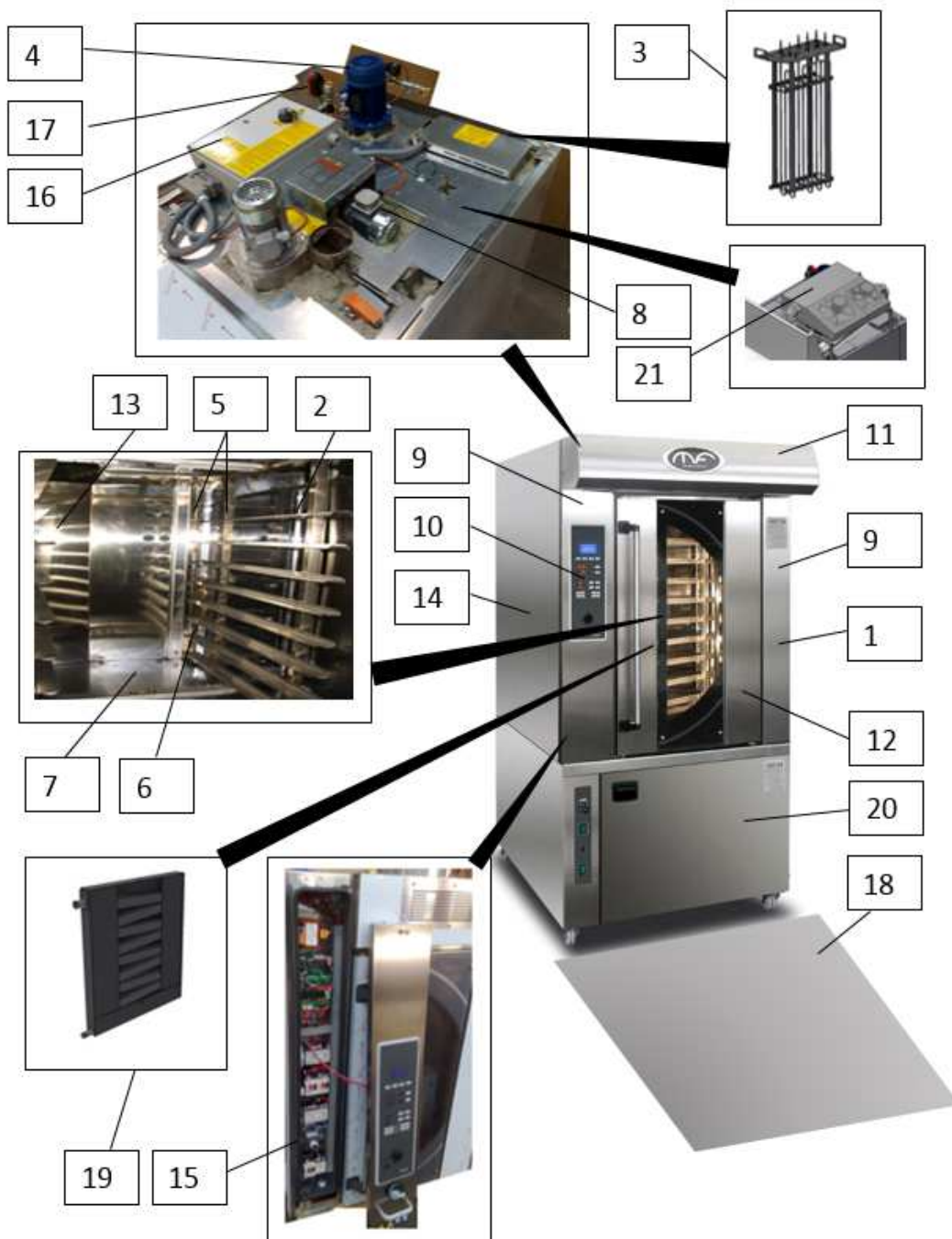


Рис. 3

Конвекционная печь (1) в которой продукт, размещенный на тележке для противней (2) в 8, 9 или 10 уровней, обрабатывается потоком воздуха, нагретым электрическим теплогенератором (3), который приводится в движение электровентилятором (4). Поток горячего воздуха подается в камеру выпекания через нижние регулируемые вертикальные отверстия (5), расположенные на подающем воздуховоде (6) расположенном сзади с правой стороны камеры. Тележка-держатель противней (2) поворачивается внутри камеры выпекания (7) с помощью электромеханической системы (8), расположенной над печью.

Перевод оригинальных инструкций



Печь состоит из:

торцевая сторона: из нержавеющей стали включает в себя следующие компоненты: две колонки (9), электронная панель управления (10), расположенная на левой колонке, вытяжной зонт (11) (факультативно) и дверца (12).

дверца (12): изготовлена из нержавеющей стали, оснащена двумя окошками из закаленного стекла, которые обеспечивают общую видимость в камере выпекания при поддержании низкой температуры наружного стекла.

камера выпекания (7): полностью из нержавеющей стали, оснащена: тележкой для противней (2) с направляющими, положение которых можно менять, с возможностью получить 8, 9 или 10 уровней, демонтируемых для простоты очистки; регулируемые отверстия нагнетания и аспирационная стенка (13) для всасывания воздуха. Освещение камеры обеспечивает прекрасный осмотр продукта.

обшивка (14): из нержавеющей стали с изоляцией в виде прокладки из стекловаты с длинными волокнами, что гарантирует низкую дисперсию тепла.

электрические щиты: их два: один (15) расположен внутри левой колонки печи и содержит компоненты управления, другой (16), расположен над печью, содержит силовые компоненты питания батареи электрических нагревательных элементов. Доступ к первому щиту обеспечивается через снятие внешней части левой колонки. Электрощиты изготовлены в соответствии с европейскими техническими стандартами, применяемыми на момент изготовления, или других стран, если это заранее затребовано заказчиком.

вывод паров: осуществляется посредством открытия моторизированной заслонки, расположенной в верхней части печи. Она управляется с панели управления и может быть приведена в действие вручную нажатием кнопки на панели управления или автоматически программой выпекания. В зависимости от оснащения, печь может быть оборудована вторым клапаном с сервоуправлением (17), который, если открыт, позволяет впускать воздух снаружи, гарантируя более эффективный вывод паров из камеры выпекания. Выводящая заслонка и клапан впуска воздуха работают одновременно. Всегда открытый канал внутри камеры выпекания позволяет поддерживать давление окружающей среды в камере на любом этапе работы печи.

теплообменник (3): изготовлен из батареи высокопрочных электрических нагревательных элементов высокой тепловой эффективности.



ВАЖНО: для безопасности, когда дверь открыта, такие функции как нагрев, вентиляция, поворот тележки и впуск воды парогенераторы остановлены. Поворот тележки осуществляется до её расположения для загрузки и выгрузки противней. Перевод оригинальных инструкций



рабочая зона (18): это пространство перед печью, необходимое для открытия дверцы, загрузки и выгрузки из печи и/или камеры в условиях полной безопасности.

парогенераторы (19) (факультативно): располагаются в камере выпекания с широкой поверхностью и массы для удовлетворения основных требований. Управление парогенератором может осуществляться в ручном или в автоматическом режиме, программой выпекания. Подача воды на парогенератор происходит стабилизированным потоком.

вытяжной зонт (11) (факультативно): выполнен из нержавеющей стали и подсоединен к внутреннему вытяжному зонту, который может быть в свою очередь оснащен аспиратором (по отдельному заказу).

опора печи (факультативно): с или без направляющих для противней, открытая или закрытая, изготовлена из нержавеющей стали. Установлена на колесах для более простого перемещения печи.

расстоечная камера (20) (факультативно): расположена под печью, с принудительной конвекцией, служит для растаивания продукта перед выпеканием. Продукт, размещенный на противни, обрабатывается потоком воздуха, нагреваемым электрическим теплогенератором, увлажняемым генератором влаги, также электрическим (версия с увлажнением), рециркуляция которого обеспечивается посредством электрического вентилятора, что необходимо для равномерной расстойки.

Камера, установленная на колесах, выполнена полностью из нержавеющей стали. Температура внутри камеры контролируется термостатом, тогда как влажность управляется вручную с помощью кнопки. Опорные уголки листов являются переносными: это позволяет размещать продукт на нужной высоте и, при их демонтаже, легко обслуживать и чистить камеру.

Узлы нагрева и увлажнения выполнены из нержавеющей стали с бронированными нагревателями: первые для воздуха, вторые погружением в воду.

Подача воды в узле увлажнения происходит автоматически посредством электроклапана с управлением от датчика уровня.

Подключения электроэнергии и воды выполняются на задней стенке печи.

электрическая печь серии Domino (факультативно): располагается под печью Slim 9T, это электрическая подовая печь.

пароуловитель (21) (факультативно): расположен над печью, преобразует пар в воду, используя воздух окружающей среды.

2.2 Схема подключений -печь БЕЗ пароуловителя-

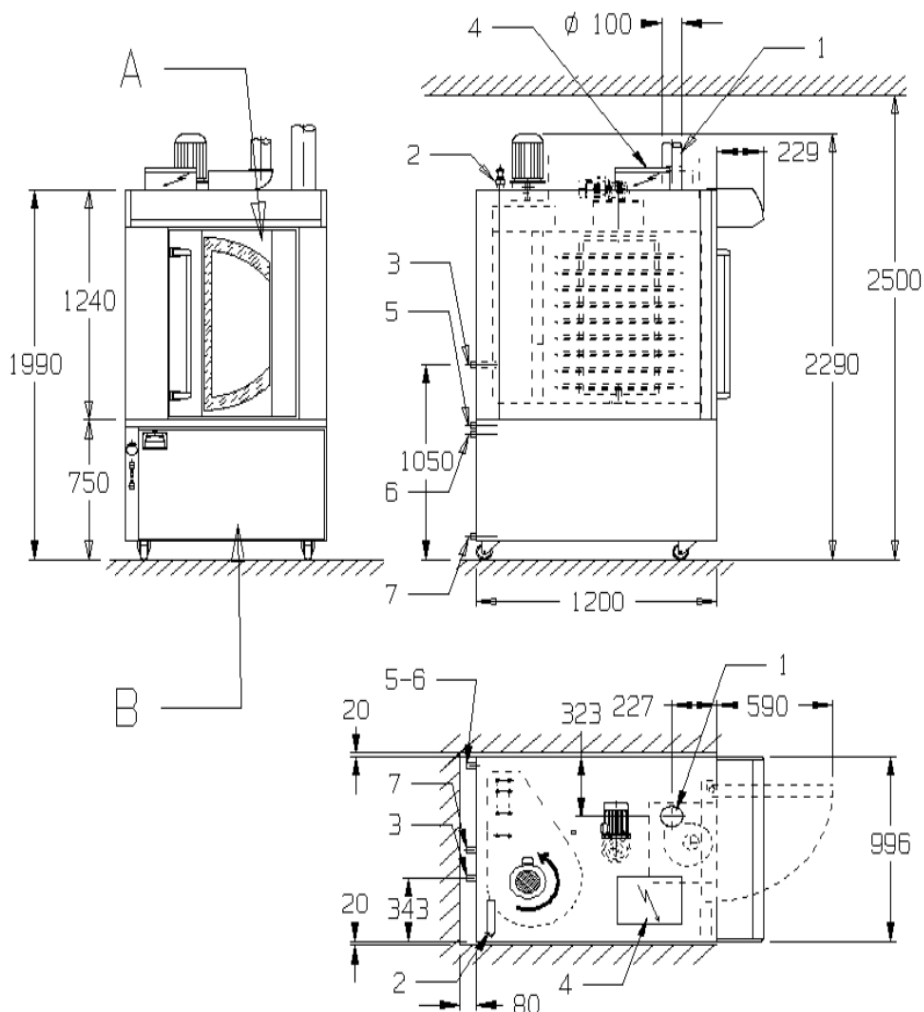


Рис. 4

А: печь В: камера или опора

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ		
ПОЛ.	ОПИСАНИЕ	ДАННЫЕ
1	Муфта выпуска паров из печи Ht=2000 мм	Ø 100
2	Муфта подачи воды к печи (печь с парогенератором) Ht=2000 мм	Ø 1/2"
3	Муфта слива воды парогенератора печи (печь с парогенератором) Ht=1050 мм	Ø 1/2"
4	Подача электрического питания печи Ht=2000 мм	16 кВт 3 ф при 400 В

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ КАМЕРЫ		
ПОЛ.	ОПИСАНИЕ	ДАННЫЕ
5	Подача электрического питания камере Ht=700 мм	0.8 кВт 1ф (только нагрев) 1.5 кВт 1ф (нагрев и увлажнение)
6	Муфта подачи воды к камере (камера с увлажнением) Ht=700 мм	Ø 10 мм
7	Муфта слива воды из камеры (камера с увлажнителем) Ht=100 мм	Ø 22 мм или Ø 1/2"

Ht= расстояние от пола

Перевод оригинальных инструкций

2.3 Схема подключений -печь С пароуловителем-

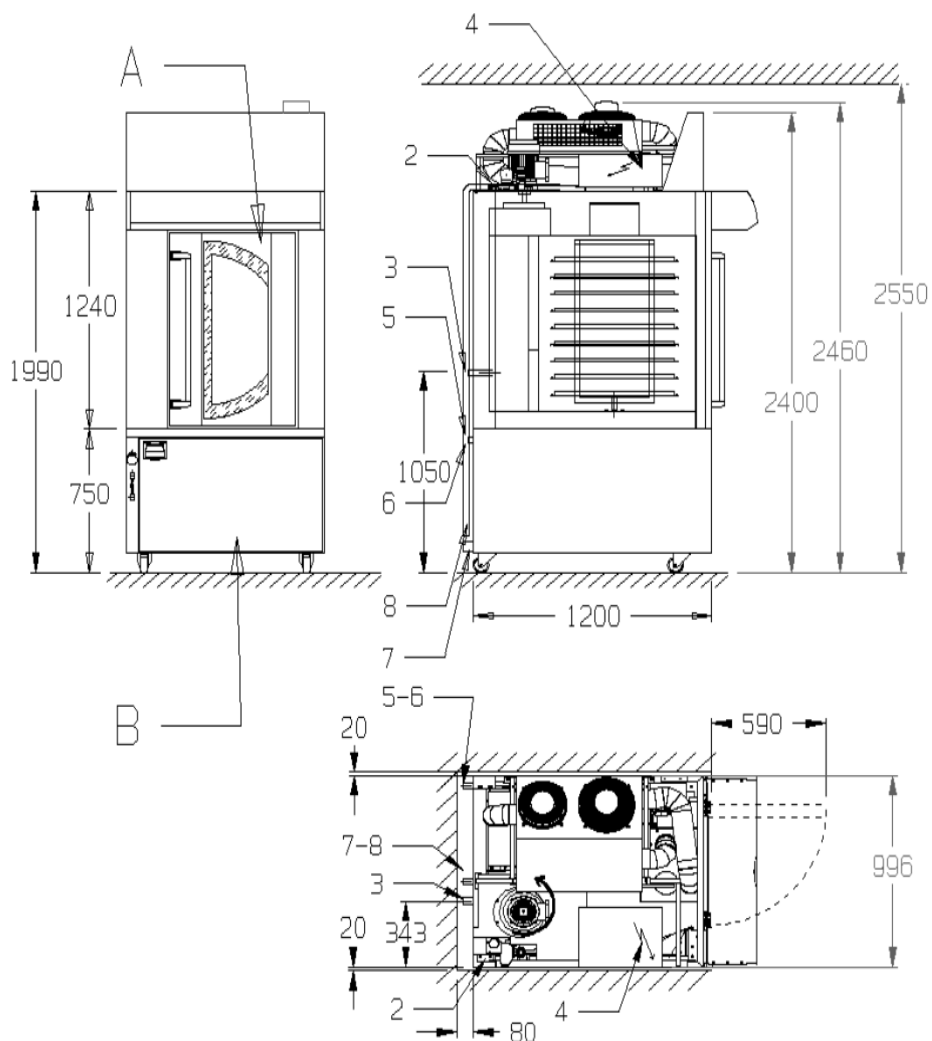


Рис. 5

А: печь В: камера или опора

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ		
ПОЛ.	ОПИСАНИЕ	ДАННЫЕ
1	Муфта вывода паров печи -----	----
2	Муфта подачи воды к печи (печь с парогенератором) Ht=2000 мм	Ø 1/2"
3	Муфта слива воды парогенератора печи (печь с парогенератором) Ht=1050 мм	Ø 1/2"
4	Подача электрического питания печи Ht=2000 мм	16 кВт 3 ф при 400 В
8	Муфта слива воды пароуловителя Ht=100 мм	Ø 22 мм или Ø 1/2"

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ КАМЕРЫ		
ПОЛ.	ОПИСАНИЕ	ДАННЫЕ
5	Подача электрического питания камере Ht=700 мм	0.8 кВт 1ф (только нагрев) 1.5 кВт 1ф (нагрев и увлажнение)
6	Муфта подачи воды к камере (камера с увлажнением) Ht=700 мм	Ø 10 мм
7	Муфта слива воды из камеры (камера с увлажнителем) Ht=100 мм	Ø 22 мм или Ø 1/2"

Ht= расстояние от пола

Перевод оригинальных инструкций

2.4 Схема подключения - печей Slim 9T и Domino-

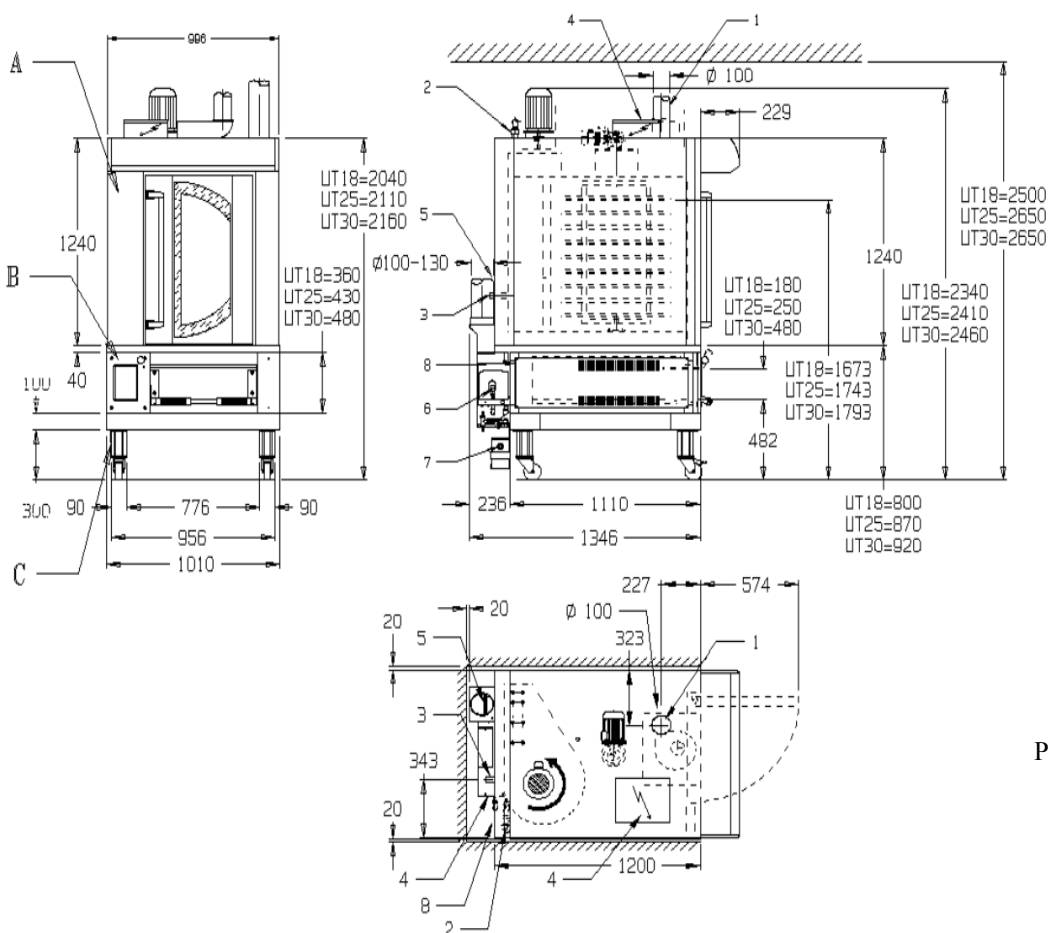


Рис. 6

A: печь Slim 9T B: печь Domino 2T6040
C: опора

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ SLIM 9T			
ПОЛ.	ОПИСАНИЕ		ДАННЫЕ
1	Муфта выпуска паров из печи	Ht=2100 мм	Ø 100
2	Муфта подачи воды (печь с парогенератором)	Ht=2100 мм	Ø 1/2"
3	Муфта слива воды парогенератора (печь с парогенератором)	Ht=200 мм	Ø 1/2"
4	Подача электрического питания	Ht=2100 мм	16 кВт 3 ф при 400 В

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ DOMINO			
ПОЛ.	ОПИСАНИЕ		ДАННЫЕ
5	Муфта выпуска паров	Ht=1000 мм	Ø130
6	Муфта подачи воды (печь с парогенератором)	Ht=500 мм	Ø 10
7	Муфта слива воды парогенератора (печь с парогенератором)	Ht=500 мм	Ø 1/2"
8	Подача электрического питания	Ht=500 мм	см. руководство/лист технических данных печи Domino

Ht= расстояние от пола

Перевод оригинальных инструкций



2.5 Технические данные печи

ОПИСАНИЕ	ЕД.ИЗМ	SLIM 9 T 4060/E
ВЕС	кг	340
РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	м ²	1,92 (8 листов 40x60) 2,16 (9 листов 40x60) 2,40 (10 листов 40x60)
МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДОПУСТИМАЯ В КАМЕРЕ ВЫПЕЧКИ	°С	300
КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	п°	8 (расстояние между противнями 98,5 мм) 9 (расстояние между противнями 87,5 мм) 10 (расстояние между противнями 79 мм)
РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ	см	40x60
	дюймы	15,5" x 23,5"
МАКСИМАЛЬНАЯ ДИАГОНАЛЬ ВРАЩЕНИЯ ТЕЛЕЖКИ	мм	800
МАКСИМАЛЬНАЯ ШИРИНА ПРОТИВНЯ	мм	400
МАКС ДОПУСТИМАЯ ЗАГРУЗКА ТЕЛЕЖКИ	кг	40
РАСХОД ВЕНТИЛЯТОРА ВЫВОДА ПАРОВ	м ³ /ч	360 м ³ /ч 1400 оборотов/мин Pt=110Па при 25°С
ТЕМПЕРАТУРА ПАРА	°С	100
НОМИНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ	кВт	16 при 400В
ПОТРЕБЛЕНИЕ В ЧАС (В СРЕДНЕМ)	кВт	9 / 11

ПРИМ. Номинальная мощность, а также расход, приведенные в таблице, указаны на идентификационной табличке. Это значение не связано с реальным расходом, поскольку он зависит от количества и типа выпекаемого хлеба



2.6 Технические данные принадлежностей (факультативно)

Камера:

ОПИСАНИЕ	ЕД.ИЗМ.	ЗНАЧЕНИЕ
ВЕС	кг	90
ПОВЕРХНОСТЬ ПРОТИВНЯ 40X60	м ²	3.84
КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	п°	8 x 2 противня = 16 противней
РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ	см	40x60
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ	мм	65
ТЕМП. МАКСИМАЛЬНАЯ ДОПУСТИМАЯ	°С	40
УСТАНОВЛЕННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ	кВт	0,8 (однофазный) (только нагрев) - 1,5 (однофазный) (нагрев и увлажнение)

Вытяжка

ОПИСАНИЕ	ЕД.ИЗМ.	ЗНАЧЕНИЕ
ВЕС	кг	20
РАСХОД ВЕНТИЛЯТОРА ВЫВОДА ПАРОВ	м ³ /ч	360 м ³ /ч 1400 оборотов/мин Pt=110Па при 25°С

Конденсатор пара

ОПИСАНИЕ	ЕД.ИЗМ.	ЗНАЧЕНИЕ
ВЕС	кг	30
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ	кВт	80 Вт однофазный

Печь Domino 2T6040

См. соответствующее руководство

2.7 Инструкции по подключению

Печь должна быть установлена в помещении в соответствии с действующими нормами.



ВАЖНО:

помещение, в котором устанавливается печи, должно иметь приток воздуха извне, необходимый для вентиляции и вытяжки паров.

Приток воздуха должен быть соответствующего объема, чтобы обеспечить горение для всех горелок в помещении, то же касается вентиляции пароудаления.

Поверхность, на которой располагается печь или камера расстойки должна быть ровной и пригодной для выдерживания веса оборудования согласно указанным пределам по безопасности. Смежные с печью стены не должны быть изготовлены из возгораемого материала, в обратном случае следует принять меры предосторожности, как например, покрыть их защитным материалом, устойчивым к высоким температурам. Необходимо подготовить (перед приходом монтажника, установщика) помещение для всех подключений к печи, как показано на схемах.



ВАЖНО:

подключение печи и камеры к системам подачи электричества, воды, так же как и к трубопроводу по отводу пара, должно производиться высококвалифицированными специалистами, которые выполняют все технические требования и будут нести полную ответственность за проделанную работу, предоставив соответствующий акт.

Перед началом подключения необходимо проверить, что:

- помещение соответствует требованиям действующих стандартов и, в частности, оснащено необходимым устройством для забора воздуха снаружи с целью всасывания паров;
- данные на идентификационной табличке оборудования соответствуют характеристикам электрической сети, газопровода и водопровода;
- подключения выполнены в соответствии с требованиями настоящего руководства (электрическая энергия, вода);
- труба вывода паров соответствует требованиям;
- гарантировано полное соблюдение требований по безопасности.

2.7.1 Электрическое подключение

(см. параг. 2.2 пол. 4 и 5, параг. 2.3 пол. 4 и 5 или параг. 2.4 пол. 4 и 8)

Подключение к клеммам печи Slim 9T, камеры и/или печи Domino должно быть осуществлено с применением кабелей соответствующих размеров, каждый из них должен быть защищен автоматическим настенным термоманитным дифференциальным выключателем (минимальное расстояние между контактами 3 мм), расположенным в легкодоступном месте. Переключатели должны соответствовать максимальной мощности отдельно взятого прибора и должны обладать отключающей мощностью, соответствующей предполагаемому короткому замыканию

Перевод оригинальных инструкций



в точке подключения (для определения размеров см. электросхему). Также для подключения отдельных приборов к эквипотенциальному контуру (заземление здания) подготовить клеммы, отмеченные специальным знаком, расположенным:



- над передней колонкой слева от печи Slim 9T
- с задней стороны камеры (факультативно)
- с задней стороны печи Domino (факультативно)

Минимальное сечение кабеля 10 мм².



- ВАЖНО:**
- обязательно подсоедините оборудование к эффективной системе заземления;
 - не перетягивайте электрические провода и держите их вдали от источников тепла.

2.7.2 Гидравлическое подключение (факультативно)

(см. параграф 2.2 пол. 2 и 6, параг. 2.3 пол. 2 и 6 или параг. 2.4 пол. 2 и 6)

Подача воды должна осуществляться с помощью соответствующей трубы диаметром 1/2" или эквивалентной.

Характеристики соединений:

- фитинг с внутр. резьбой gas на 1/2" для печи Slim 9T
- ниппель для резинового шланга Ø10 для камеры (факультативно)
- ниппель для резинового шланга Ø10 для печи Domino (факультативно)

Вода должна быть питьевой и подаваться под давлением между

- 0.5÷3 бар (50-300 кПа) для Slim 9T и камеры (факультативно);
- 2÷3 бар (200-300 кПа) для печи Domino (факультативно).

Если давление сети выше, необходимо установить на входе печи редуктор с манометром. Следует также установить перед печью, в легко доступном месте, отсекающий вентиль. Мы также рекомендуем установить очиститель воды или умягчитель в подающей линии, чтобы уменьшить известковый осадок, который может засорить трубы и парогенераторы.

Перед началом подключения печи и/или камеры к водопроводной сети выполните промывку трубопровода для удаления возможных посторонних элементов и/или загрязнений.

2.7.3 Подключение системы слива воды

(см. параграф 2.2 пол. 3 и 7, параг. 2.3 пол. 3 и 7 или параг. 2.4 пол. 3 и 7)

Для слива невыпаренной воды из печей или удаления излишнего конденсата из камеры расстойки воды, используйте трубку 1", подсоединяемую к канализации помещения. Эта трубка должна быть устойчивой к воздействию температуры 100°C.

Характеристики соединений:



- фитинг с внутр. резьбой gas на ½” для печи Slim 9T
- ниппель ля резинового шланга Ø10 для камеры (факультативно)
- ниппель ля резинового шланга Ø10 для печи Domino (факультативно)

Трубопровод слива конденсата не должен быть сжат или заужен, иметь наклон менее 4°, чрезмерную длину (более 2 м).

Рекомендуется установить сифон в точке ввода трубы в канализацию для предупреждения возврата неприятных запахов.

2.7.4 Подключение системы вывода паров (см. параграф 2.2 пол. 1, параг. 2.4 пол. 1 и 5)

Выпуск паров из печи должен подключаться к дымоходу во внешнее пространство. Труба должна подниматься выше края крыши здания по крайней мере на два метра и должна быть оснащена на защитным гребнем от ветра.

Для подключения печи, рекомендуем использовать трубы из нержавеющей стали длительного срока службы с соответствующей изоляцией для предупреждения вредных конденсатов, повышенного шума и чрезмерной температуры. Труба также должна оснащаться подходящим боксом с дверцей для инспекции и периодической чистки, и трубой, соединенной со сливом конденсата.

Мы не рекомендуем направлять пар в дымоходы других печей или оборудования, работающих на сжигании газов; образование вредных газов также может повлиять на тягу и следовательно на исправную работу различного оборудования.

Следует по возможности избегать использовать в трубопроводах углов или наклонов менее 5%.

Нет необходимости в соединении с дымоходом, если печь оснащена пароуловителем (факультативно)



ВАЖНО:

с целью обеспечения правильного оттока паров рекомендуется проверять хотя бы один раз в год специализированной организацией эффективность, состояние и отсутствие закупорки на дымоходе.



ВНИМАНИЕ!

Чтобы исключить любой возможный контакт с движущимися частями (крыльчатка) устройства вывода паров (при наличии), необходимо предусмотреть участок жестко закрепленной трубы минимальной длиной 1000 мм, которую можно удалить только при помощи инструмента и которая может выдерживать удары.



3 МОНТАЖ



ВАЖНО:

установка, наладка и тех. обслуживание, смена типа газа должны производиться квалифицированными специалистами, уполномоченных заводом -изготовителем и в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве.

3.1 Законодательные нормы, технический регламент и указания

Подключение печи и/или камеры с источникам энергии должно выполняться с соблюдением стандартов, приведенным далее:

- действующие нормы по данному вопросу;
- директивы и нормы компаний-поставщиков газа, электричества и воды;
- действующие стандарты по предотвращению несчастных случаев

3.2 Инструкции по подключению печи

Перед началом монтажа специалист должен проверить, что:

- табличные данные печи и/или камеры соответствуют данным сети распределения электро- и гидроэнергии;
- помещение отвечает действующим нормам и в частности имеет подходящий приток воздуха снаружи для вентиляции и вытяжки продуктов горения;
- гарантировано полное соблюдение требований по безопасности;
- подключения выполнены в соответствии с требованиями настоящего руководства (электрическая энергия, вода);
- труба вывода паров, если требуется, соответствует требованиям;
- пол или возможная поверхность, на которую устанавливается печь, выровнены и выполнены из теплостойких материалов;
- предусмотрен приемок для слива невыпаренной воды и/или конденсата из камеры расстойки (если требуется);
- стены рядом с печью выполнены из негорючих материалов, в противном случае необходимо принять соответствующие меры по защите, например, установив термоотражающие экраны.

Перевод оригинальных инструкций



Установка

- после освобождения оборудования от упаковки следует проверить его целостность и убедиться что все упаковочные материалы не оставлены без присмотра (дерево, гвозди, пленка и пр.), будучи потенциальными источниками опасности, а убраны в соответствующие места сбора мусора, особенно если они являются загрязняющими и бионеразлагаемыми. Используйте защитные перчатки при работе с упаковкой и деревянным поддоном. Наличие щепок может привести к повреждению верхних конечностей.
- Снимите защитную пленку с внешних и внутренних стенок печи и/или расстойки, при наличии остатков клея используйте подходящий растворитель и втирайте насухо.
- Расположите печь, соблюдая минимальные расстояния, указанные в данном руководстве.
- Пространство перед печью и/или камерой должно позволять, кроме открывания двери, производить безопасное перемещение листов с продуктом во время их загрузки и выгрузки из печи.
- Не загромождайте вентиляционные отверстия или проемы, необходимые для отвода тепла (например, на левой стенке печи).



ВНИМАНИЕ! изоляционный материал, минеральная вата, может вызвать раздражение при контакте с кожей и дыхательными органами. Надевайте защитную одежду, включая маску и перчатки.

Информация для пользователя

- Проинформируйте пользователя о печи используя инструкции и обучите его касательно её работы, передав настоящие инструкции по эксплуатации.

3.3 Водяной контур

Для выполнения гидравлического подключения обратитесь к главам 2.7.2 Гидравлическое подключение и 2.7.3 Подключение системы слива воды.

Для более длительного срока службы парогенератора и водяной системы мы советуем использовать воду с жесткостью, не превышающей двенадцать французских градусов (12° F), шесть с половиной немецких градусов (6,5 dH) или восемь и четыре десятых градусов Кларка (8,4° Sk). Использование ионного умягчителя устранил временную жесткость воды, но в то же время понизит уровень её pH. Значение pH меньше 7 делает воду разъедающей, кислотной. Кислотность можно нейтрализовать полифосфатами, добавляя их в определенных количествах через соответствующий дозатор. В любом случае, мы советуем сдать воду на предварительный анализ во избежание серьезных повреждений печи и водяной системы.

3.3.1 Гидравлическая система: печь Slim 9T с парогенератором и/или камера с увлажнителем

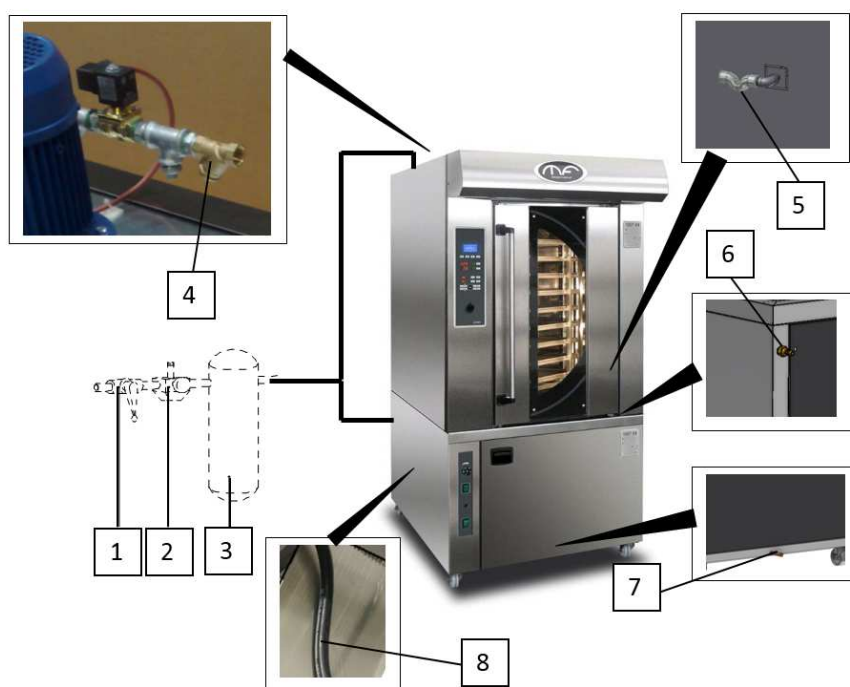


Рис. 7

Экспликация

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Шаровой клапан | } Детали
Ответственность |
| 2. Редуктор давления | |
| 3. Умягчитель | |
| 4. Узел фильтр-электроклапан печи Slim 9T | |
| 5. Слив воды парогенератора печи Slim 9T | |
| 6. Муфта для воды камеры | |
| 7. Слив воды из камеры | |
| 8. Слив конденсата пароуловителя (при наличии) | |

3.3.2 Гидравлическая система: печь Slim 9T с парогенератором и печь Domino с парогенератором

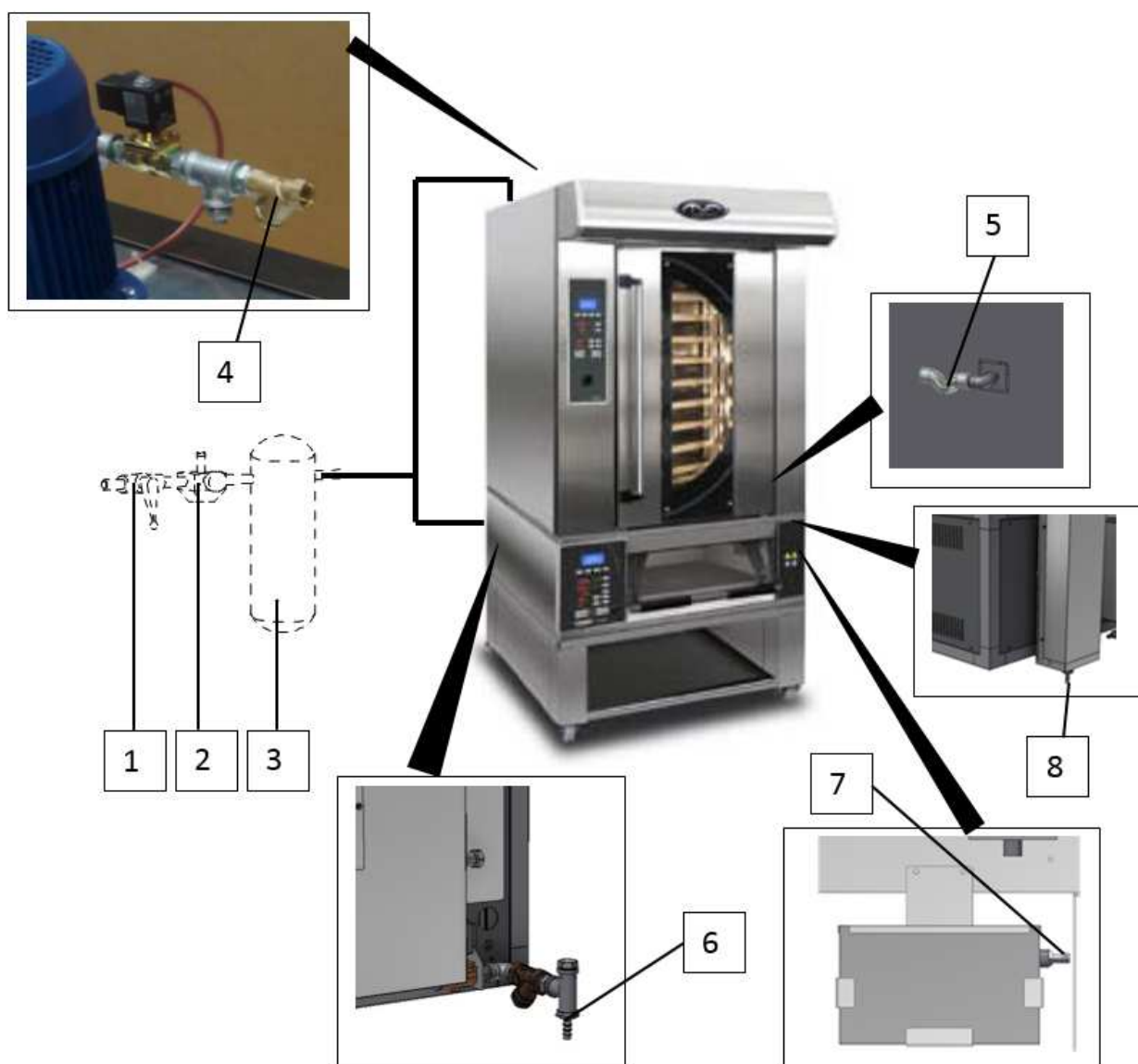


Рис. 8

Экспликация

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Шаровой клапан | } Детали
Ответственность |
| 2. Редуктор давления | |
| 3. Умягчитель | |
| 4. Узел фильтр-электроклапан печи Slim 9T (с парогенератором) | |
| 5. Слив воды парогенератора печи Slim 9T (с парогенератором) | |
| 6. Узел фильтра электроклапана печи Domino (с парогенератором) | |
| 7. Слив воды парогенератора печи Domino с парогенератором | |
| 8. Слив конденсата печи Domino без парогенератора | |

3.4 Электросистема

Для подключения электрического оборудования см. главу 2.7.1 Электрическое подключение

3.4.1 Электросистема: печь Slim 9T и камера

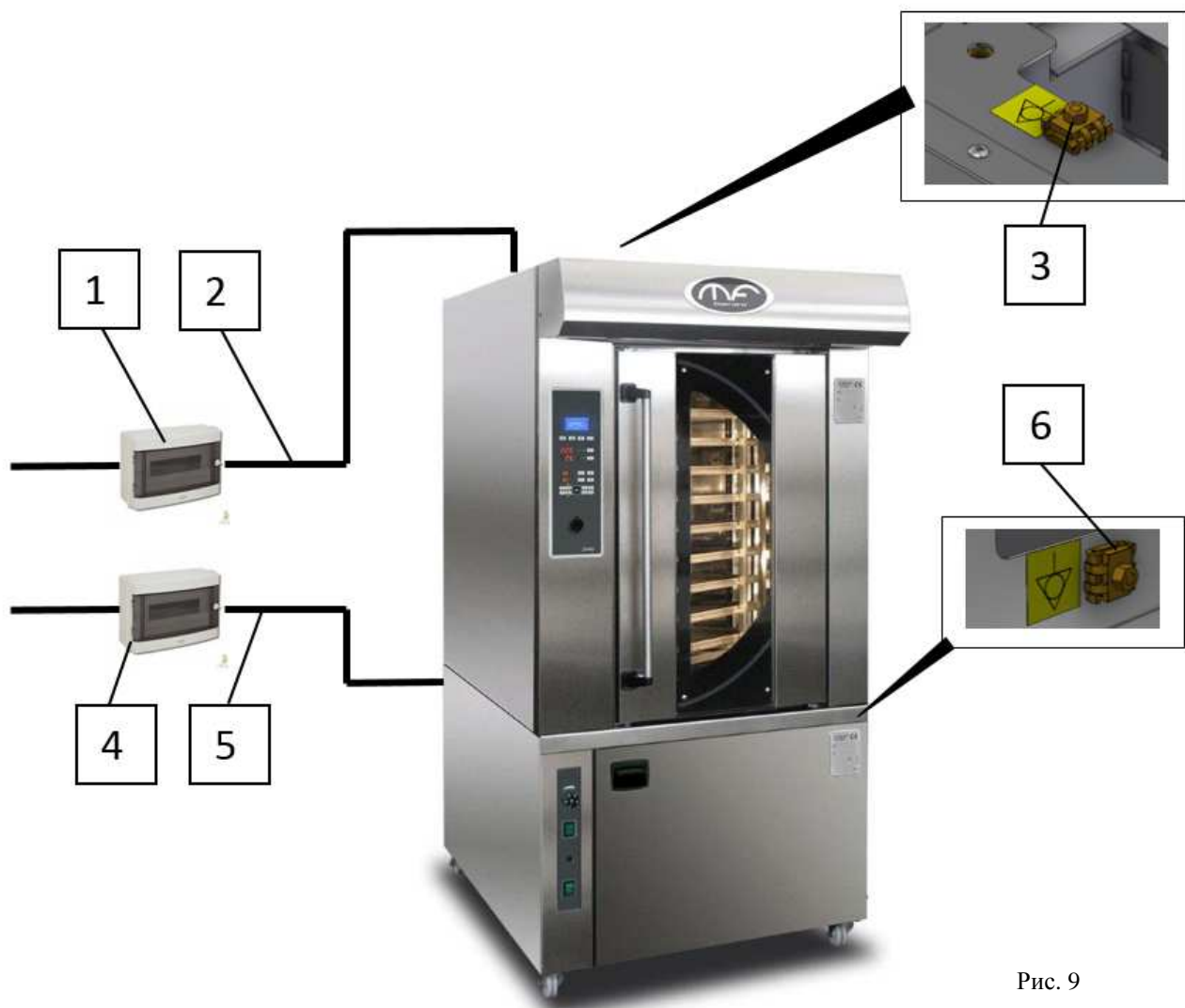


Рис. 9

Экспликация

1. Автоматический настенный дифференциальный выключатель для печи Slim 9T (обеспечивается клиентом)
2. Кабель электропитания печи Slim 9T (трехфазная линия) (обеспечивается клиентом)
3. Клемма для эквипотенциального подключения печи Slim 9T
4. Автоматический настенный дифференциальный выключатель для камеры (обеспечивается клиентом)
5. Кабель электропитания камеры (однофазная линия) (обеспечивается клиентом)
6. Клемма эквипотенциального подключения камеры

Перевод оригинальных инструкций

3.4.2 Электросистема: печи Slim 9T и Domino 2T 6040

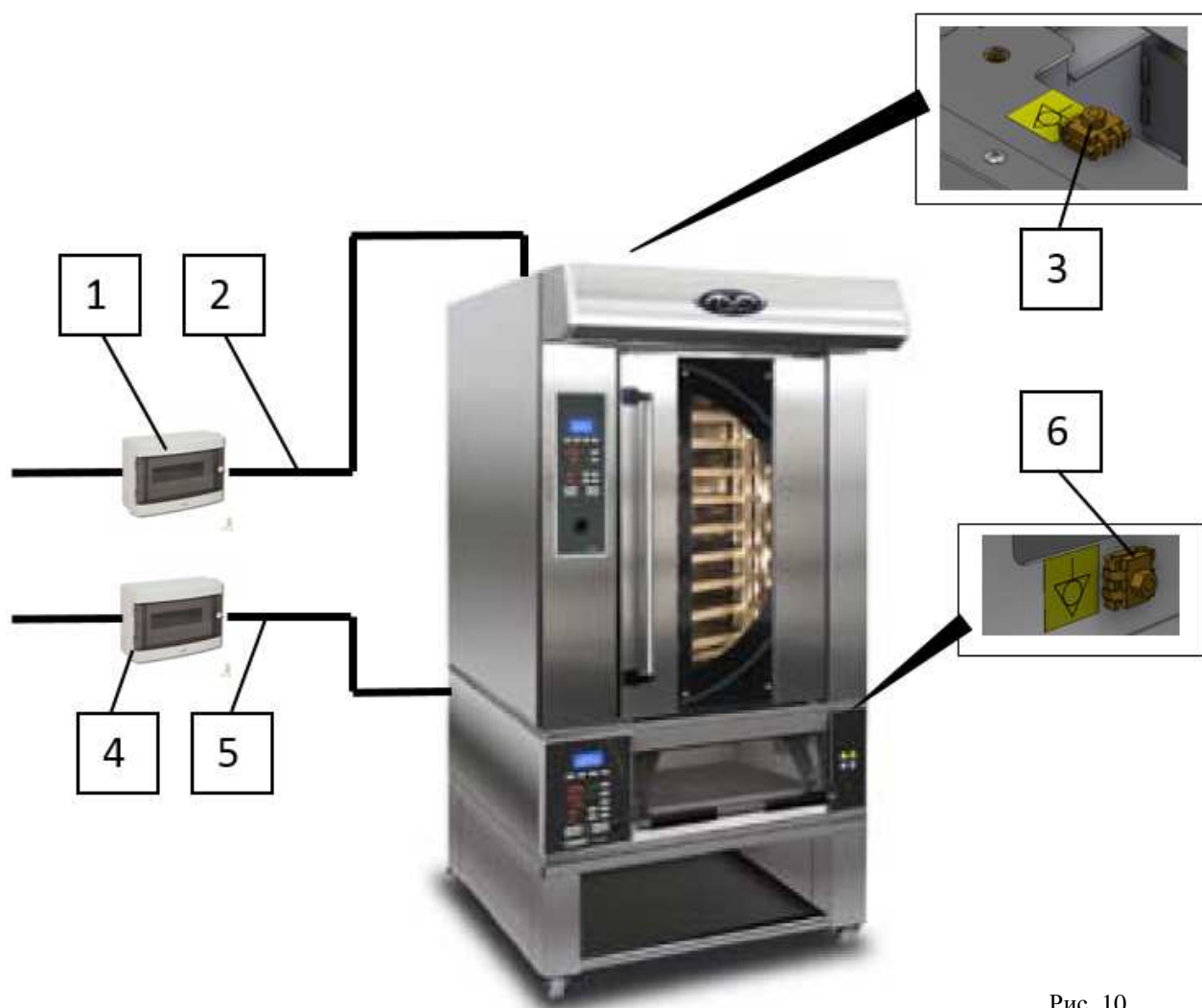


Рис. 10

Экспликация

1. Автоматический настенный дифференциальный выключатель для печи Slim 9T (обеспечивается клиентом)
2. Кабель электропитания печи Slim 9T (трехфазная линия) (обеспечивается клиентом)
3. Клемма для эквипотенциального подключения печи Slim 9T
4. Автоматический настенный дифференциальный выключатель для печи Domino 2T 6040 (обеспечивается клиентом)
5. Кабель электропитания печи Domino 2T 6040 (трехфазная линия) (обеспечивается клиентом)
6. Клемма для эквипотенциального подключения печи Domino 2T 6040

3.5 Трубопровод вывода паров

Для подсоединения трубопровода вывода паров см. главу 2.7.4 Подключение системы вывода паров

3.5.1 Трубопровод вывода паров: печь Slim 9T без пароуловителя



Рис. 11

Экспликация

1. Трубопровод подсоединения печи Slim 9T к трубе для вывода паров.

3.5.2 Трубопровод вывода паров: печи Slim 9T и Domino 2T 6040



Рис. 12

Экспликация

1. Трубопровод подсоединения печи Slim 9 к трубе для вывода паров
2. Трубопровод подсоединения печи Domino 2T6040 к трубе для вывода паров

4 ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

(или после длительного простоя)



ВАЖНО: Первый запуск печи должен производить высококвалифицированный специалист (напр. монтажник).

Для запуска печи Domino 2T 6040, при наличии, обратитесь к соответствующему руководству.

4.1 Предварительные проверки печи

- a) Проверьте, что двигатели (циркуляционного вентилятора воздуха готовки, устройства всасывания дымов и вращения) правильно подсоединены на основании доступного электрического напряжения;
- b) проверить, что термоманитные защитные выключатели двигателей вентилятора для циркуляции воздуха готовки, устройства всасывания дымов и вращения тарированы согласно электросхеме (значения тарирования не должны, в любом случае, превышать максимальные значения, указанные на идентификационных табличках двигателей);
- c) проверить, что датчики контроля температуры (датчик контроля температуры камеры выпекания и датчик предохранительного термостата) находятся в своих гнездах, см. параграф **4.2 Расположение температурных датчиков печи**;
- d) проверить, что неподвижные ограждения (например, картер механизма вращения, см. параграф **4.3 Расположение неподвижных защитных ограждений печи**), правильно установлены и что ничего не препятствует вращению тележки;
- e) проверить правильное расположение тележки и соответствующие направляющие для противней внутри камеры выпекания печи и расстоечной камеры;
- f) выполнить тщательную очистку камеры выпекания печи и расстоечной камеры
- g) после того, как выполнено подключение к источникам энергии и подсоединена труба вывода паров (если нет пароуловителя) и слива воды: печь готова к вводу в эксплуатацию. Выполнить следующие шаги, только если печь подключена к системе вывода паров (при отсутствии пароуловителя). Труба для вывода паров представляет собой неподвижное ограждение, предотвращающее доступ к крыльчатке устройства всасывания паров. Подать питание (электрическое, гидравлическое) печи.

4.2 Расположение температурных датчиков печи

Края датчика (1 - рис. 13) температуры для терморегулирования и края датчика (2 - рис. 13) предохранительного термостата крепятся с помощью винтов в специальных гнездах, на стенке подачи воздуха в правом углу, внутри камеры выпекания. Датчики должны заходить в гильзы по крайней мере на 45 ÷ 50 мм.

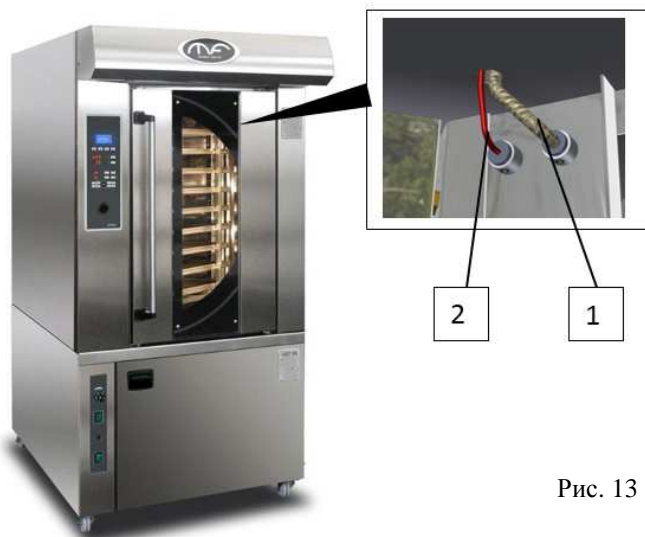


Рис. 13

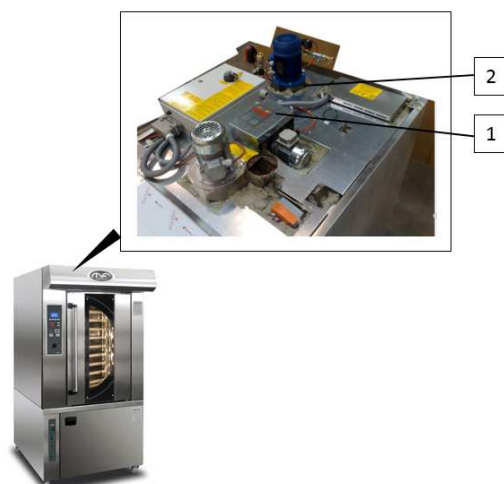
4.3 Расположение неподвижных защитных ограждений печи

Перед вводом печи в эксплуатацию необходимо проверить наличие всех защитных устройств, и что они правильно расположены и закреплены. Проверку необходимо проверять как минимум один раз в полгода, как это предусмотрено в графике техобслуживания печи.

Рис. 14

Защитные ограждения подвижных органов

- узел вращения над печью защищен металлическим картером (1 - рис. 14), закрепленным винтами;
- узел вентиляции рециркуляции воздуха готовки имеет муфту передачи движения от двигателя к крыльчатке, которая защищена картером (2 - рис. 14).



Перевод оригинальных инструкций

4.4 Включение печи Slim 9T

- a) Замкните настенный автоматический дифференциальный выключатель;
- b) Замкните главный выключатель печи, расположенный на электрощите над печью (переведите его в положение "1");
- c) Замкните выключатель, расположенный с торцевой части, на левой колонке (переведите его в положение "1");
- d) откройте дверь печи;
- e) активируйте панель управления, нажав на соответствующую кнопку (обратитесь к руководству панели управления);
- f) задайте с панели управления температуру, ниже температуры окружающей среды (обратитесь к руководству панели управления);
- g) закройте дверь и проверьте исправность концевого выключателя взаимной блокировки двери. Затем запустите механизм вращения тележки;
- h) **Проверьте, чтобы двигатель циркуляционного вентилятора вращался в правильном направлении. Направление вращения должно быть против часовой стрелки, если смотреть на двигатель сверху печи (см. рис. 15).** В случае неправильного направления вращения, после отключения напряжения питания (воспользуйтесь автоматическим дифференциальным выключателем на стене), поменяйте местами фазы питания двигателя.



ВНИМАНИЕ!

неправильное направление вращения вентилятора циркуляции воздуха готовки может негативно отразиться на качестве выпекания и на целостности батареи электрических нагревательных элементов, генерирующих тепло.

- i) проверьте правильное направление вращения тележки внутри камеры выпекания. Направление вращения должно быть **по часовой стрелке**, если смотреть сверху (см. рисунок 15). В случае неправильного направления вращения, после отключения напряжения питания (воспользуйтесь автоматическим дифференциальным выключателем на стене), поменяйте местами фазы питания двигателя.
- l) проверьте, что при открытии двери тележка внутри камеры выпекания останавливается в правильном положении для загрузки и разгрузки противней. При необходимости отрегулируйте положение кронштейна привода концевого выключателя тележки на узле вращения (см. параграф **8.3 Регулировка кронштейна привода концевого механического выключателя остановки тележки**);
- m) запустите устройство всасывания паров согласно инструкциям, приведенным в руководстве панели управления, и проверьте направление вращения двигателя (см. рисунок 13). Направление вращения должно быть **по часовой стрелке**, если смотреть на двигатель сверху печи. В случае неправильного направления вращения, после отключения напряжения питания (воспользуйтесь автоматическим дифференциальным выключателем на стене), поменяйте местами фазы питания двигателя;



Рис. 15

- p) при наличии пароуловителя проверьте, чтобы вентилятор, предназначенный для улавливания пара (большой из двух) работал при активации панели управления, и чтобы второй вентилятор активировался при включении устройства всасывания паров;
- o) активируйте вывод паров, следуя инструкциям, приведенным в руководстве панели управления, и проверьте исправность клапана вывода паров;
- p) подайте вводу в парогенератор (если есть), следуя инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации панели управления, и проверьте исправность электроклапана воды и, при наличии, счетчика литров. Проверьте также отток воды из слива печи;
- q) проверьте лампы;
- r) приняв необходимые меры предосторожности, проверьте, что предохранительное сцепление узла вращения тележки срабатывает в случае помех вращения, и что сила для остановки тележки не превышает 150 Н (см. параграф 8.4 Регулировка сцепления узла вращения);
- s) установите температуру 50 °С, для этого обратитесь к руководству по эксплуатации панели управления;
- t) проверьте, что печь нагревается;

**ВАЖНО:**

помещение, в котором установлена печь, должно иметь одно или более отверстий для притока воздуха, необходимого для вентиляции и вытяжки паров.

**ВНИМАНИЕ!**

во время первого включения, из печи выходит пар. Во избежание интоксикации: проветривайте помещение и отойдите от печи.

- u) Проверьте, что при достижении заданной температуры происходит выключение нагревательных элементов;
- v) Проверьте исправность работы панели управления (смотрите руководство по эксплуатации панели управления).



4.5 Первый нагрев печи

Первое включение печи должно осуществляться постепенно, в соответствии со следующими инструкциями:

- откройте клапан вывода пара;
- включите устройство всасывания пара;
- проверьте помещение (откройте двери и окна);
- нагрейте печь до температуры 100°C
- поддерживайте температуру в течение 1-2 часа;
- по истечении этого времени установите температуру 200°C. Затем оставьте эту температуру еще на 1-2 часа.



ВНИМАНИЕ! Не превышать ни в коем случае 300°C в камере выпекания.



ВНИМАНИЕ! во время первого включения, из печи выходит пар. Во избежание интоксикации: проветривайте помещение и отойдите от печи.

4.6 Завершение эксплуатации печи

По завершении эксплуатации печи рекомендуется закрыть водяной кран (если печь оснащена парогенератором), и, если не используется автоматическое зажигание, отключить напряжение питания с помощью главного выключателя.

4.7 Первое включение камеры

Выполните в указанном порядке следующие операции:

- а) тщательно очистите внутреннюю часть камеры;
- б) подключите электропитание и водоснабжение, если камера оснащена увлажнителем;
- в) переведите в положение "I" главный выключатель, расположенный на панели управления камеры;
- д) установите на термостате панели управления камеры температуру 35±40°C;
- е) проверьте, что:
 - камера нагревается;
 - правильно работает электровентилятор внутри камеры;
 - нагревательный элемент отключается по достижении заданной температуры;
- ф) если камера оснащена увлажнителем, перевести в положение "I" выключатель пара, расположенный на панели управления камеры;
- г) проверьте, что внутри камеры образуется пар.

Рекомендуется запустить камеру на несколько часов, не вводя продукт, и открывать периодически дверцу, чтобы выпустить запахи, свойственные для первого нагрева.

По завершении эксплуатации камеры рекомендуется закрыть водяной кран (если камера оснащена увлажнителем) и отключить электрическое напряжение с помощью главного выключателя.

5 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Инструкции по эксплуатации панели управления печи Slim 9T

Инструкции по эксплуатации панели управления печи Slim 9T даны в отдельном руководстве, поставляемом вместе с данным документом в комплектации печи.

Для эксплуатации печи Domino 2T 6040, при наличии, обратитесь к соответствующему руководству.

5.2 Инструкции по эксплуатации панели управления камеры Slim 9T

Инструкции по эксплуатации панели управления камерой



Рис. 16

Экспликация

1. Главный выключатель
2. Термостат управления температурой камеры
3. Выключатель для включения/выключения выработки влаги (только для версий с увлажнителем)
4. предохранитель

Используйте выключатель (1- рис. 16) для включения или выключения камеры. Установите терморегулятор (2 - рис. 16), чтобы задать желаемую температуру в отсеке камеры. Используйте выключатель (3 - рис. 16), чтобы включить или выключить выделение пара (только в случае камер с увлажнителем).

Перевод оригинальных инструкций



6 ПРИМЕЧАНИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ

Информация, содержащаяся в данной главе, предназначена исключительно для пользователя/оператора.

Ежедневное включение

Чтобы получить хорошие результаты в плане качества выпекания, рекомендуется включить печь примерно на 30 минут перед началом готовки. Это время нагрева необходимо для того, чтобы печь достигла терморежима заданной температуры. После включения печь нагревается до заданной температуры, а затем поддерживает её, включая по необходимости электрические нагревательные элементы.

Загрузка в печь, выпекание, выгрузка из печи.

Чтобы получить хорошие результаты в плане качества готовки, рекомендуется:

- загружать в печь полную тележку. Если это невозможно, рекомендуется вставить один пустой противень сверху над противнем с продуктом;
- загружать в печь такое количество противней, чтобы оставалось 2-3 см между готовым продуктом и верхним противнем;
- программировать рецепты с закрытым клапаном выпуска паров при загрузке, чтобы получить максимальную эффективность на этапе генерации пара;
- выполнять операции по загрузке в печь и выгрузке из печи как можно быстрее;
- не загружать в печь продукт, если температура ниже желаемой. Для равномерного выпекания рекомендуется загружать в печь только после того, как печь достигла заданной температуры;
- не открывать и не закрывать дверцу печи во время выпекания;
- использовать клапан выпуска паров только в течение времени, необходимого для сушки продукта.

Устройство всасывания паров (факультативно)

Печь оснащена устройством всасывания паров, которое расположено в верхней части печи и служит для вывода паров в специальную трубу (она необходима только для печей без уловителя паров). В устройство всасывания паров поступает пар из отсека дверцы, когда она открывается, и из камеры выпекания через клапан вывода пара и трубу сверхдавления. Устройство всасывания паров включается автоматически при открытии дверцы и при открытии клапана выпуска паров. Активация устройства всасывания паров во время выпекания, когда клапан выпуска пара закрыт, может привести к выводу пара и уменьшению уровня влажности в камере выпекания. Длительная активация устройства всасывания пара вне фазы выпуска паров может стать причиной неравномерного выпекания.

Парогенератор (при наличии)

Для правильного использования парогенератора рекомендуется подавать только необходимое количество пара для выпекания продукта, таким образом, чтобы предотвратить чрезмерное охлаждение парогенератора и, как результат, увеличение времени восстановления. В среднем время подачи пара составляет около 4-6 секунд.

7 РЕГУЛИРОВКИ

7.1 Регулировка заслонок подачи воздуха



ВНИМАНИЕ: проверьте, что вращение вентилятора печи происходит “против часовой стрелки”, если смотреть на вентилятор со стороны двигателя. Работы на электрооборудовании могут привести к изменению направления вращения.

Далее можно увидеть предполагаемые размеры (в мм) заслонок для подачи воздуха для получения равномерной выпечки. В случае необходимости, например, для особых продуктов, можно отрегулировать подачу воздуха в камеру выпекания, изменив сечение выходного отверстия воздуха. Два ряда заслонок указаны на рис. 17 буквами А и В с вращением по часовой стрелке, начиная с парогенератора.

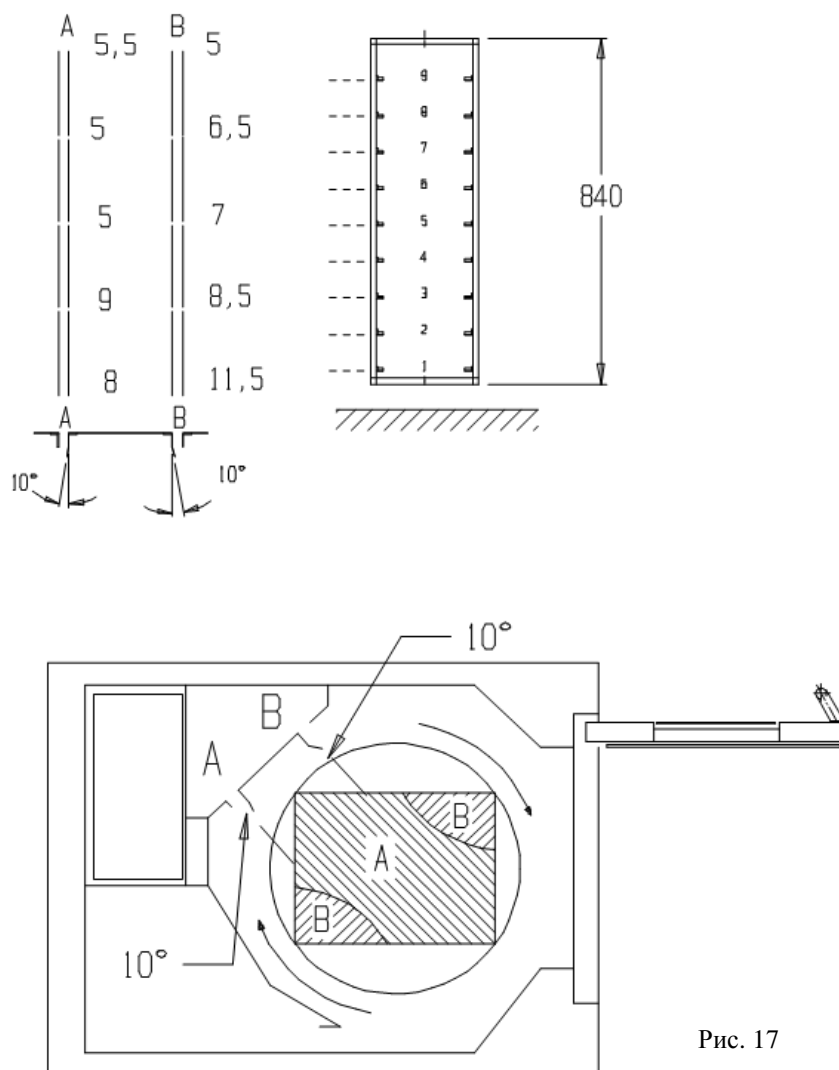


Рис. 17

ПРИМЕЧАНИЕ. Регулировки, указанные в таблице, являются ориентировочными; они связаны с результатами лабораторных испытаний, выполненных с 9 противнями 40x60 и булочками по 100 г.

Для регулировок выпекания следуйте данным инструкциям:

- ослабьте винты крепления заслонок, затем увеличьте или ограничьте пространство прохода воздуха для готовки. Выполняйте небольшие изменения по чуть-чуть (по миллиметрам);
- для регулировки интенсивности выпекания по центру противня необходимо отрегулировать заслонки ряда А рис. 17;
- для регулировки интенсивности выпекания по периметру противня необходимо отрегулировать заслонки ряда В рис. 17;
- для увеличения интенсивности выпекания - расширить соответствующую заслонку в зоне, где необходимо изменить выпекание;
- для уменьшения интенсивности выпекания - закрыть соответствующую заслонку в зоне, где необходимо изменить выпекание;

7.2 регулировка заслонки канала сверхдавления

В концевой части канала сверхдавления (1 - рис. 18) в углу справа от камеры выпекания рядом с дверцей находится заслонка (2 - рис. 18), которая регулируется снизу или сверху. Заслонка крепится на заводе-изготовителе в среднем положении. Сместите заслонку вниз, если необходимо удерживать больше пара внутри камеры выпекания, наоборот, сместите заслонку вверх, если необходимо создать менее влажную атмосферу в камере выпекания. Положение заслонки зависит от загруженного продукта, от цикла готовки, но также и от тяги трубы вывода паров.

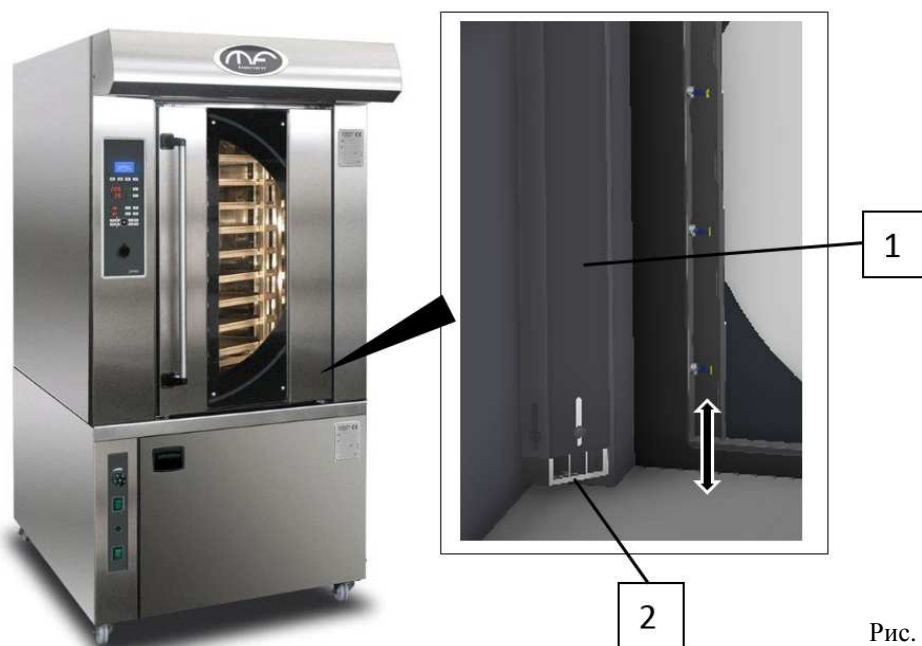


Рис. 18



7.3 Регулировка кронштейна, который воздействует на механический концевой выключатель остановки тележки

Узел вращения (8 - рис. 3) оснащен кронштейном (1 - рис. 19), который воздействует на механический концевой выключатель тележки для противней (2 - рис. 3), таким образом, что при открытии дверцы (12 - рис. 3) тележка-держатель противней останавливается в положении загрузки/выгрузки противней.

Для регулировки кронштейна привода механического концевого выключателя тележки для листов выполните в указанном порядке следующие операции, сверяясь с рис. 19, если не указано по другому:

1. поверните ручную тележку таким образом, чтобы она находилась в положении для загрузки и выгрузки противней;
2. отвинтите винты, которыми крепится неподвижное ограждение (2);
3. удалите защитную крышку (2);
4. ослабьте контргайку M14 (3) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
5. ослабьте гайку M14 (4) кронштейна привода механического концевого выключателя (5) тележки для листов;
6. поверните кронштейн (1), который воздействует на механический концевой выключатель тележки для противней таким образом, что тележка останавливается с направляющими для противней перпендикулярно передней части машины в положении загрузки/выгрузки противней;
7. затяните гайку M14 (4) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
8. проверьте регулировку кронштейна привода механического концевого выключателя, выполняя в указанном порядке следующие операции:
 - 8.1 замкните настенный автоматический дифференциальный выключатель;
 - 8.2 поверните выключатель на электрощите над печью, чтобы подать напряжение питания;
 - 8.3 поверните выключатель на торцевой части, чтобы подать напряжение питания;
 - 8.4 включите панель управления (10 – рис. 3) как описано в соответствующем руководстве;
 - 8.5 установите на панели управления значение температуры ниже температуры окружающей среды, согласно соответствующему руководству;
 - 8.6 запустите вращение узла вращения (8 – рис. 3), сверяясь с инструкциями панели управления;
 - 8.7 откройте дверь (12 – рис. 3)
 - 8.8 выключите панель управления;
 - 8.9 разомкните настенный автоматический дифференциальный выключатель;
 - 8.10 если тележка для листов не находится в положении закладки/извлечения, перейдите к п. 5;
9. затяните контргайку M14 (3) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
10. установите на место защитную крышку (2);
11. затяните винты, которыми крепится неподвижное ограждение (2).

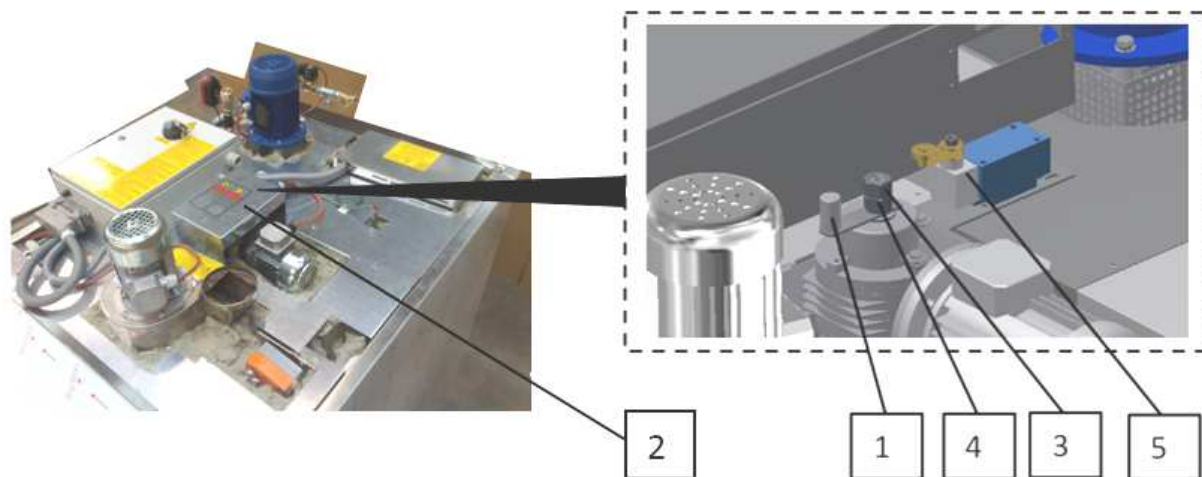


Рис. 19

7.4 Регулировка сцепления узла вращения

Для регулировки муфты узла вращения (8 – рис. 3) выполните в указанном порядке следующие операции, сверяясь с рис. 20, если не указано по другому:

1. расположитесь вблизи узла вращения на верхней части машины;
2. отвинтите винты, которыми крепится неподвижное ограждение (1);
3. удалите защитную крышку;
4. удалите контргайку M14 (2) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
5. удалите гайку M14 (3) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
6. вытяните кронштейн (4)
7. удалите пластмассовое желтое защитное приспособление (5)
8. поверните кольцо по часовой стрелке (6) для увеличения усилия нажима на диски (7);
9. поверните кольцо против часовой стрелки для уменьшения усилия нажима на диски;



ВНИМАНИЕ!

Фрикционная муфта узла вращения никогда не должна блокироваться.

После каждого проведения обслуживания необходимо проверять, чтобы усилие остановки вращения тележки с листами было менее 150 Н.

10. проверьте регулировку муфты узла вращения, выполнив в указанном порядке следующие операции:
 - 10.1 замкните настенный автоматический дифференциальный выключатель;
 - 10.2 поверните выключатель на электрощите над печью, чтобы подать напряжение питания;
 - 10.3 поверните выключатель на торцевой части, чтобы подать напряжение питания
 - 10.4 включите панель управления (10 – рис. 3) как описано в соответствующем руководстве;
 - 10.5 установите на панели управления значение температуры ниже температуры окружающей среды, согласно соответствующему руководству.

- 10.6 закройте дверь;
- 10.7 запустите вращение узла вращения, сверяясь с инструкциями панели управления;
- 10.8 проверьте, чтобы вращение крюка было плавным, без проскальзывания;
- 10.9 откройте дверь (12 – рис. 3)
- 10.10 установите динамометр на высоте руки, на одной из стоек тележки для листов;
- 10.11 ухватитесь за другой край динамометра;
- 10.12 приложите усилие в направлении приложения тяги рукой так, чтобы перпендикулярная линия проходила по центру вращения тележки для листов и чтобы тележка начинала движение;
- 10.13 проверьте на динамометре, чтобы прилагаемое усилие было менее 150 Н;
- 10.14 разомкните настенный автоматический дифференциальный выключатель;
- 10.15 откройте дверь;
- 10.16 в случае неправильной регулировки муфты узла вращения, перейдите к п. 4;
11. установите на место пластмассовое желтое защитное приспособление (5)
12. установите на место гайку М14 (3) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
13. установите на место контргайку М14 (2) кронштейна привода механического концевого выключателя тележки;
14. установите на место кронштейн (4);
15. отрегулируйте кронштейн (4) привода механического концевого выключателя тележки для листов, сверяясь с **7.3 Регулировка кронштейна воздействия на механический концевой выключатель тележки;**
16. установите на место защитную крышку (1);
17. привинтите винты, которыми крепится неподвижное ограждение (1).

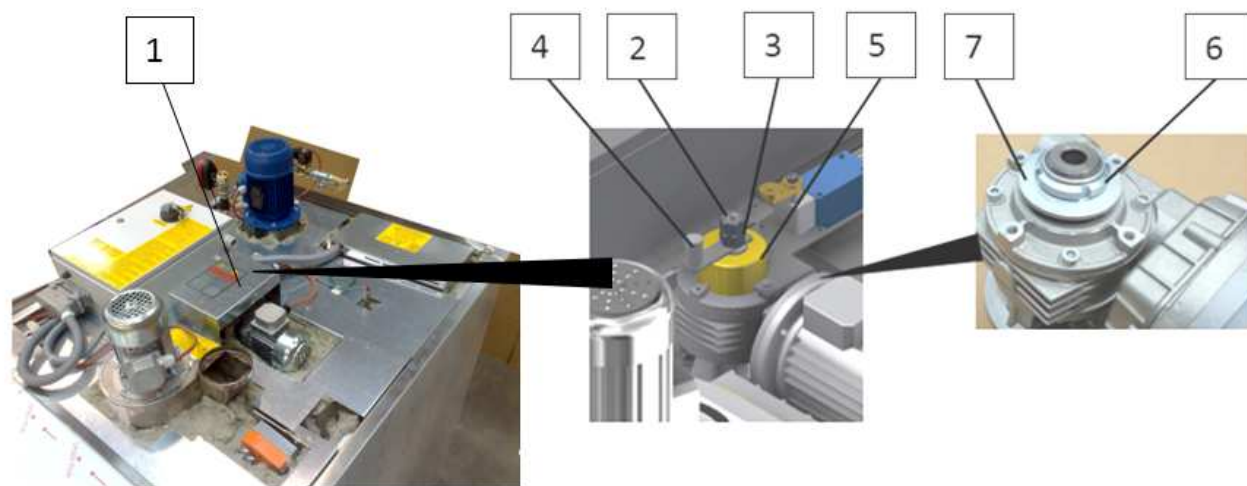


Рис. 20



8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ (причины и способы их устранения)

Далее перечислены некоторые возможные неисправности, которые могут случиться во время работы печи или камеры.

Любое обслуживание печи должно всегда производиться высококвалифицированными специалистами.



ВАЖНО:

для исправной работы печи в течение долгого времени следуйте инструкциям, данным в руководстве и выполняйте техобслуживание, как указано в параграфе 9 **Плановое техническое обслуживание.**

8.1 Разрешение проблем печи Slim 9T

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 1 Панель управления не включается (не включен никакой СИД)	Нет напряжения питания печи	Проверьте настенный автоматический дифференциальный выключатель и электрическую линию питания печи.
	Выключатель электрощита (16 - рис. 3) над печью	Проверьте, чтобы выключатель электрического щита над печью был в положении "1". Проверьте, чтобы выключатель электрощита не был сломан, в обратном случае следует его заменить на новый с такими же характеристиками.
	Выключатель на торцевой части	Проверьте, чтобы выключатель на торцевой части был в положении "1" Проверьте, чтобы выключатель не был сломан, в обратном случае следует его заменить на новый с такими же характеристиками.
	Защитный предохранитель трансформатора	Проверьте целостность предохранителя на входе трансформатора, если поврежден, заменить на новый с такими же характеристиками.
	Трансформатор	Проверьте работу трансформатора, если поврежден, замените на новый с такими же характеристиками.
	Предохранитель на вторичной обмотке 12В трансформатора	Проверьте целостность предохранителя на вторичной обмотке трансформатора, если поврежден, заменить на новый с такими же характеристиками.
	Электронная плата панели управления	Проверьте исправную работу электронной платы панели управления, если повреждена, замените.

Перевод оригинальных инструкций



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 1 Панель управления не включается (не включен ни один СИД)	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - выключатель электрощита над печью - выключатель на торцевой части - трансформатор - патрон предохранителя вторичной обмотки трансформатора - плата панели управления.
	Слишком высокое или слишком низкое напряжение питания	Из-за слишком высокого или низкого напряжения питания плата панели управления не работает.
	Электрическое подключение двух щитов	Проверьте электрическое подключение силового щита к щиту управления.
№ 2 Панель управления включается, дверь закрыта, но печь не работает.	Активация механического концевого выключателя двери	Проверьте, что штифт, расположенный с внутренней стороны, эффективно нажимает на механический концевой выключатель двери. Если этого не происходит, измените положение концевого выключателя.
	Предохранитель линии 220 В	Проверьте целостность предохранителя для защиты линии 220В, если прерван, замените его на новый с такими же характеристиками.
	Силовое реле	Проверьте исправность силового реле, если повреждено, замените.
	Концевой выключатель двери	Проверьте исправность концевого выключателя двери, если поврежден, замените.
	Электронная плата реле (ERR 044)	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле, в случае повреждения замените.
	Связь электронной платы реле с платой панели управления (ERR 044)	Проверьте последовательное подключение между электронной платой реле и электронной платой панели управления.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - электронной плате реле - патрону предохранителя линии 220В - силовое реле - концевой выключатель двери.
№ 3 Печь не нагревается, дверь закрыта, и вентилятор рециркуляции воздуха работает	Заданная температура ниже температуры в камере выпекания	Температура, заданная на электронной плате панели управления должна быть выше температуры внутри камеры выпекания.
	Отключите электрические нагревательные элементы с панели управления	Проверьте состояние кнопки активации/отключения электрических нагревательных элементов на панели управления. Если электрические нагревательные элементы отключены, включите их.
	Предохранители нагревательных элементов силового щита	Проверьте предохранители линии питания электрических нагревательных элементов, если повреждены, замените на модели с такими же характеристиками.
	Контактор питания электрических нагревательных элементов	Проверьте состояние контактора, который питает узел нагревательных элементов, в случае повреждения замените.



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 3 Печь не нагревается, дверь закрыта, и вентилятор рециркуляции воздуха работает	Предохранительный термостат (ERR 034)	Проверьте, не сработал ли предохранительный термостат и не сломан ли он.
	Температурный датчик	Проверьте, что датчик температуры правильно расположен в своем гнезде и что он не поврежден.
	Электронная плата реле	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле, в случае повреждения замените.
	Электрические нагревательные элементы	Проверьте исправность электрических нагревательных элементов, в случае повреждения элемента замените его.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - держатель предохранителей питания электрических нагревательных элементов - контактор узла нагревательных элементов - электрические нагревательные элементы - предохранительный термостат - электронной плате реле - реле термостата - контактор нагрева.
№4 Устройство всасывания паров не работает	Сработал термоманитный выключатель устройства всасывания паров (ERR 033)	Восстановите термоманитный выключатель устройства всасывания паров. Если снова сработает, проверить электросистему, которая питает двигателя. Если термоманитный выключатель неисправен, замените его.
	Электрический контактор устройства всасывания паров неисправен	Проверьте правильность работы электрического контактора, который подает питание на вытяжку паров, в случае повреждения замените.
	Электродвигатель устройства всасывания паров неисправен	Проверьте исправность двигателя, если поврежден, замените.
	Плата панели управления дефектна	Проверьте исправную работу электронной платы панели управления, если повреждена, замените.
	Электронная плата реле неисправна	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле, в случае повреждения замените.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - контактор/термоманитный выключатель устройства всасывания паров - электродвигатель - электронная плата реле.



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№5 Вентилятор рециркуляции воздуха не работает, дверь закрыта, и узел вращения вращается	Сработал терромагнитный выключатель вентилятора воздуха выпекания (ERR 033)	Восстановите терромагнитный выключатель вентилятора рециркуляции воздуха. Если снова сработает, проверить электросистему, которая питает двигателя. Если терромагнитный выключатель неисправен, замените его.
	Электрический контактор вентилятора воздуха выпекания.	Проверьте исправность электрического контактора, который питает двигатель рециркуляции воздуха выпекания, при повреждении замените.
	Электродвигатель вентилятора рециркуляции воздуха выпекания.	Проверьте исправность двигателя, если поврежден, замените.
	Электронная плата реле неисправна	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле, в случае повреждения замените.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - контактор/терромагнитный выключатель устройства всасывания паров - электродвигатель - электронная плата реле.
№ 6 Тележка для противней не вращается, в то время как вентилятор рециркуляции воздуха работает.	Не была нажата кнопка включения вращения тележки или кнопка активации рабочего цикла	При включении панели управления печи тележка не вращается в целях безопасности. Нажать на специальную кнопку запуска вращения тележки или активировать цикл выпекания.
	Помеха вращению тележки для противней	Проверьте, чтобы не было помех вращению тележки для противней, которые могут находиться внутри камеры выпекания или над печью, где расположен механизм вращения.
	Фрикционная муфта вращения ослаблена или изношена	Проверьте, что предохранительная муфта вращения, расположенная на вале вращения тележки для противней, не ослаблена или не изношена; в обратном случае необходимо затянуть её с помощью ключа или заменить. Важно: при каждом вмешательстве на муфте узла вращения обязательно проверять, что усилие остановки тележки менее 150 Н. В обратном случае следует ослабить муфту.
	Сработал терромагнитный выключатель вращения тележки (ERR 033)	Восстановите терромагнитный выключатель двигателя вращения. Если сработает снова, проверьте электросистему и двигатель вращения. Если терромагнитный выключатель неисправен, замените его.
	Электрический контактор вращения тележки	Проверьте правильность работы электрического контактора, который подает питание на двигатель вращения, в случае повреждения замените.
	Мотор-редуктор вращения неисправен	Проверьте исправность мотор-редуктора вращения, в случае неисправности замените.
Плата панели управления дефектна	Проверьте исправную работу платы панели управления, если повреждена, замените.	

Перевод оригинальных инструкций



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 6 Тележка для противней не вращается, в то время как вентилятор рециркуляции воздуха работает.	Электронная плата реле неисправна	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле, в случае повреждения замените.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - контактор/термомагнитный выключатель двигателя узла вращения - электродвигатель - электронная плата реле.
№ 7 Тележка для противней не останавливается, когда открывается дверца, или останавливается в неправильном положении для выгрузки или загрузки противней	Концевой выключатель вращения неисправен или вне положения	Проверьте, что концевой выключатель вращения, расположенный на узле вращения, нажимается кулачком, прикрепленным к валу вращения тележки. Проверьте, что в момент нажатия на концевой выключатель тележка находится в правильном положении для выгрузки или загрузки противней. Проверьте, что концевой выключатель хорошо затянут и не поврежден. Если поврежден, замените его.
	Фрикционная муфта вращения ослаблена	Проверьте, что предохранительная муфта, расположенная на вале вращения тележки для противней, не ослаблена или не изношена; в обратном случае необходимо затянуть её с помощью ключа или заменить. Важно: при каждом вмешательстве на муфте узла вращения обязательно проверять, что усилие остановки тележки менее 150 Н. В обратном случае следует ослабить муфту.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - концевой выключатель вращения тележки - плата панели управления - электронная плата реле.
№ 8 Внутреннее освещение камеры не работает	Кнопка активации освещения не нажата	Убедитесь, что кнопка лампы на панели управления нажата; если это не так, нажать ее.
	Перегорела лампочка	Замените перегоревшую лампочку на новую с теми же характеристиками.
	Плата панели управления дефектна	Проверьте исправную работу платы панели управления, если повреждена, замените.
	Электронная плата реле неисправна	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле, в случае повреждения замените.



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 8 Внутреннее освещение камеры выпекания не работает	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - свет. Проверьте электросистему питания ламп печи, в частности кабель, входящий в дверь. Снимите боковой правый картер двери и проверьте наличие напряжения на клемме соединения держателей ламп. - плата панели управления - электронная плата реле.
№ 9 Печь слишком сильно вибрирует	Отложение посторонних частиц на крыльчатке вентилятора рециркуляции воздуха выпекания	Отключите напряжение питания печи, затем снимите стенку всасывания воздуха изнутри камеры. Устраните посторонние частицы с крыльчатки. Более тщательная очистка крыльчатки и канала может быть выполнена посредством снятия вентилятора с верхней части печи. Посторонние частицы могут отложиться, например, когда используется промасленная бумага или подобные продукты для покрытия противней. Операция устранения посторонних частиц должна выполняться чаще во избежание повреждения подшипников двигателя.
	Износ подшипников двигателя вентилятора рециркуляции воздуха выпекания	Замените двигатель.
№ 10 Неравномерное выпекание.	Неправильная тепловая мощность	Проверьте, что потребление электрического тока нагревательными элементами соответствует номинальной тепловой мощности печи.
	Вентилятор воздуха выпекания вращается в неправильном направлении	Проверьте, что двигатель вентилятора рециркуляции воздуха выпекания вращается против часовой стрелки, если смотреть на двигатель с верхней части печи.
	Неправильные регулировки заслонок подачи воздуха	Проверьте, что заслонки подачи воздуха отрегулированы, как указано в данном руководстве.
	Засорен контур рециркуляции воздуха выпекания	Проверьте воздушный контур на предмет засорения, в частности, проверьте, что нет кусочков бумаги для выпекания в каналах подачи и всасывания вентилятора.



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 11 Утечка пара через уплотнение двери	Дверца неправильно расположена	Когда дверца закрыта, проверьте, что со стороны петель она идеально упирается на прокладку. В случае чрезмерного зазора между дверью и прокладкой, проверьте: <ul style="list-style-type: none">- опорные кронштейны петель- упоры с внутр.резьбой на двери если повреждены или изношены, замените
	Затяжка ручки	Когда дверь закрыта, проверьте, что она идеально прилегает к прокладке со стороны ручки. В случае чрезмерного зазора между дверью и прокладкой, проверьте: <ul style="list-style-type: none">- крюки узла ручки- штифты упора крюков ручки если повреждены или изношены, замените
	Уплотнительная прокладка двери изношена и/или повреждена	Проверьте степень износа и целостность уплотнений двери. Если уплотнительная прокладка повреждена, сдавлена, изношена, укорочена или недостаточна мягкая, замените её. Если прокладка плохо зафиксирована, заблокируйте её с помощью силикона, подходящего для высоких температур.
№ 12 Вода внутри камеры выпекания (печь с парогенератором)	Трубопровод вывода воды засорен	Проверьте состояние слива парогенератора и системы вывода воды. В случае заторов восстановите правильную работу.
	Чрезмерное количество воды на стадии парообразования	Уменьшите количество воды, подаваемой на стадии парообразования.
	Счетчик литров (если есть, ERR 037)	Проверьте правильность функционирования счетчика литров. Если поврежден, замените его.
	Электроклапан парогенераторов поврежден или засорен	Проверьте исправность электроклапана парогенератора. Проверьте правильность закрытия, если неисправен, замените.
	Электронная плата реле	Проверьте исправность электронной платы реле, в частности, время открытия водяного электроклапана.
№ 13 Печь не производит пар (печь с парогенератором)	На машину не поступает вода (ERR 037, если имеется счетчик литров)	Проверьте, что кран подачи воды открыт и что вода поступает на входе электроклапана.
	Фильтр засорен (ERR 037если есть счетчик литров)	Очистить фильтр, расположенный на входе водяного электроклапана.
	Водяной электроклапан засорен или неисправен (ERR 037если есть счетчик литров)	Убедитесь, что электроклапан воды правильно работает и не засорен. Если неисправен, замените.



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 13 Печь не производит пар (печь с парогенератором)	Трубопровод подачи парогенератора засорен (ERR 037 если есть счетчик литров)	Проверьте состояние трубопровода, который подает воду парогенератору, если засорен, даже частично, очистите или замените его. В частности, проверьте состояние трубы распылителя.
	Парогенератор с известковыми отложениями	Проверьте состояние парогенератора, в случае известковых отложений очистите или замените его.
	Счетчик литров засорен или неисправен (ERR 037) (если есть)	Проверьте состояние счетчика литров и правильность его работы (мигающий светодиод во время подачи воды). Если засорен или неисправен, замените.
	Электросистема (ERR 037 если имеется счетчик литров)	Проверьте электросистему, питающую электроклапан и счетчик литров (если есть). Проверьте наличие напряжения на катушке электроклапана воды на этапе образования пара. Проверьте, что счетчик литров питается (сид на счетчике горит).
	Электронная плата реле неисправна (ERR 037 если имеется счетчик литров)	Убедитесь в правильности работы электронной платы реле. В частности, проверьте - закрытие реле управления электроклапаном воды в момент образования пара - и если есть, питание счетчика литров и импульсного счетчика.
№ 14 Затрудненный вывод паров	Устройство всасывания паров не работает	См. неисправность №4.
	Труба ввода паров засорена (в случае отсутствия пароуловителя)	Проверьте тягу трубы отвода паров, а также на наличие засора.
	Неисправность клапана отвода паров	Проверьте исправность клапана вывода паров.
	Засор трубы сверхдавления	Убедитесь в отсутствии засоров.
	Не работает серводвигатель, который приводит в действие клапан отвода паров	Проверьте: - исправность серводвигателя, который приводит в движение клапан отвода паров - электропроводку серводвигателя - плавкий предохранитель линии 220 В - правильность функционирования электронной платы реле
	Speed dry (при наличии) не работает	Проверьте: - исправность speed dry - кабелепроводку speed dry - плавкий предохранитель линии 220 В - правильность функционирования электронной платы реле



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 15 Клапан отвода паров не работает	На панели управления рабочим циклом не предусмотрено открытие	Введите время открытия клапана отвода паров, как указано в руководстве панели управления.
	Не работает серводвигатель, который приводит в действие клапан отвода паров	Проверьте: - исправность серводвигателя, который приводит в движение клапан отвода паров - электропроводку серводвигателя - плавкий предохранитель линии 220 В - правильность функционирования электронной платы реле
	Серводвигатель, который приводит в действие клапан работает, но не работает клапан отвода паров	Проверьте: - что зажим серводвигателя хорошо зажат на валу управления клапана отвода паров - что кинематический механизм серводвигателя клапана отвода паров правильно работает.
№ 16 Сработал предохранительный термостат	Предохранительный термостат	Проверьте правильность функционирования предохранительного термостата.
	Электронная плата реле	Проверьте правильность функционирования электронной платы реле
	Датчик температуры	Проверьте: - что датчик температуры правильно расположен на своем месте - чтобы датчик температуры был исправен.
	Силовой контактор системы блока электрических нагревателей	Проверьте правильность функционирования контактора мощности системы питания блока электронагревателей.



8.2 Разрешение проблем камеры Slim 9T

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 1 Камера нагревается недостаточно нагревается	В камеру не поступает напряжение питания	Проверьте настенный автоматический дифференциальный выключатель и электрическую линию питания камеры.
	Главный выключатель панели управления камеры	Проверьте исправность главного выключателя панели управления камеры; если неисправен, замените на новый с такими же характеристиками.
	Терморегулятор	Проверьте: - что заданная температура не превышает температуру в камере - что терморегулятор правильно работает; если неисправен, замените его на новый с такими же характеристиками.
	Электрический нагревательный элемент	Проверьте исправность электрического нагревательного элемента, если неисправен, замените на новый с такими же характеристиками.
	Вентилятор рециркуляции воздуха	Проверьте исправность вентилятора рециркуляции воздуха внутри камеры. Если неисправен, замените его на новый с такими же характеристиками.
	Предохранитель панели управления камерой	Проверьте плавкий предохранитель в держателе на панели управления, если поврежден, замените на модель с такими же характеристиками.
	Засор в каналах вентиляции внутри камеры	Проверьте на отсутствие засоров в вентиляционных каналах внутри камеры.
	Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - главный выключатель панели управления - предохранитель панели управления - терморегулятор - электрический нагревательный элемент - вентилятор рециркуляции воздуха.



НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
№ 2 Камера не производит пар, но нагревается (модель с увлажнителем)	Вода не поступает в камеру	Проверьте, что кран подачи воды открыт и что вода поступает на входе электроклапана.
	Выключатель пара панели управления камерой	Проверьте исправность главного выключателя пара; если неисправен, замените на новый с такими же характеристиками.
	Электроклапан воды засорен или неисправен	Убедитесь, что электроклапан воды правильно работает и не засорен. Если неисправен, замените.
	Электрический нагревательный элемент, погруженный в воду	Проверьте исправность электрического нагревательного элемента, погруженного в воду, если неисправен, замените на новый с такими же характеристиками.
	Реле уровня	Проверьте исправность реле уровня, которое проверяет уровень воды в ёмкости. Если неисправно, замените его на новый с такими же характеристиками.
	Реле управления нагревательным элементом в воде	Проверьте исправность реле управления нагревательным элементом в воде. Если неисправно, замените его на новый с такими же характеристиками.



9 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Далее приведенная информация предназначена как для пользователя, так и для обслуживающего персонала



ВНИМАНИЕ: выбирайте наиболее жесткие требования между периодом и количеством часов работы, рекомендуемыми между одним обслуживанием и последующим.

9.1 Общие правила техники безопасности

Пожалуйста, обратитесь к разделу Общие правила безопасности в параграфе 1.6) и **Предупреждение несчастных случаев/ остаточных рисков (пункт 11)** для обеспечения полной безопасности при проведении технического обслуживания.

Строго запрещается снимать защитные панели (например: панели печи и камеры расстойки, картер механизма вращения) и предохранительные устройства (например: защитный термостат) при проведении обычного обслуживания. Производитель не несет ответственности за несчастные случаи при несоблюдении правил техники безопасности.



ВАЖНО: Все операции очистки и техобслуживания должны осуществляться после:

- отключения напряжения питания печи и/или камеры расстойки;
- закрытия водопроводного крана.

9.2 Операции по чистке

9.2.1 Правила правильной чистки поверхности печи из нержавеющей стали.

Для обеспечения долговечности и целостности частей из нержавеющей стали, которые имеются в печи и камере, важно проводить эффективную и постоянную чистку, прежде всего частей, которые часто контактируют с веществами, считающимися агрессивными для самой нержавеющей стали.

В общем достаточно проводить мойку водой с мылом, протирая тщательно мокрой тряпкой и вытирая в конце насухо.

Хорошие результаты достигаются в том числе при мойке поверхности из нержавеющей стали теплой водой с мягким моющим средством для посуды.

Возможно проводить фазу ополаскивания в том числе и пропитывая тряпку водным раствором пищевой соды и за несколько проходов, участков требующих обработки. Операции по чистке должна завершаться чистовой промывкой мокрой мягкой тряпкой с водой и финальной протиркой насухо (особенно важна фаза для мест, где вода имеет повышенную жесткость и оставляет известковые остатки).

Перевод оригинальных инструкций



ВНИМАНИЕ!

Для предупреждения проблем с преждевременным ухудшением состояния и износа частей из нержавеющей стали, связанных с возникновением коррозии важно соблюдать далее перечисленные пункты:

- не используйте металлические мочалки, щетки или абразивные губки изготовленные из других металлов или сплавов (например, обычной стали, алюминия, латуни и пр.) или же инструменты, которыми до этого обрабатывали или чистили другие металлы или сплавы, которые кроме царапания поверхности, вызывают их загрязнение с последующими неэстетическими пятнами. Мочалки или щетки из нержавеющей стали являются совместимыми, поскольку не загрязняют поверхность, но в любом случае необходимо использовать их с осторожностью для предупреждения царапин.
- не используйте соляную, серную кислоту и галоидозамещённые органические кислоты. Рекомендует избегать контакта с парами соляной кислоты, образующихся, например, при мойке полов. В целом целесообразно применять напрямую на поверхностях из нержавеющей стали моющие хлоридосодержащие средства, если только не предусмотрены короткий и обильное финальное ополаскивание.
- не используйте моющие средства с абразивным порошком, которые могут повлиять на эстетический вид и в целом на качество отделки поверхностей (например, сатинирование или scotch brite).
- не используйте моющие средства для серебра и прочих сплавов.



ВНИМАНИЕ: категорически запрещается мыть печь и/или расстойку водой под напором.

9.2.2 Очистка торцевой стороны печи и камеры

В конце каждой рабочей смены очищать торцевую сторону печи и камеры (факультативно). Что касается продуктов и методов очистки, обратитесь к разделу 9.2.1 "Инструкции по правильному выполнению очистки деталей из нержавеющей стали".



ВНИМАНИЕ!

- отключить напряжение питания печи и камеры
- наденьте перчатки
- категорически запрещено мыть струёй воды
- выполните очистку, когда печь остынет до температуры окружающей среды
- не применяйте растворители или прочие воспламеняемые продукты

9.2.3 Очистка камеры выпекания печи и расстоечной камеры

По завершении ежедневного использования печи и камеры (факультативно), устранять возможные остатки продукта внутри камеры печи и расстоечной камеры. Использовать для этого пылесос.

Как минимум раз в неделю, но в зависимости от использования печи и камеры, а также от типа продукта, очищать внутренние поверхности камеры печи и расстоечной камеры.

Для этого выполните инструкции, приведенные в параграфе 9.2.1 "Инструкции по правильному выполнению очистки деталей из нержавеющей стали", также указываются:

- продукты для выполнения очистки: ткань, смоченная в теплой воде (30° - 40°) и нейтральные моющие средства, не абразивные, для снятия налета и жира с поверхностей из нержавеющей стали.
- методы очистки: очищать с помощью ткани или губки и подходящих продуктов
- дезинфекция: избегать использование веществ, которые могут ухудшить органолептические характеристики пищевых продуктов. Не применяйте растворители или прочие воспламеняемые продукты.
- ополаскивание: ткань или губка, смоченные в воде. **Не применять струи воды под напором.**



ВНИМАНИЕ!

- отключить напряжение питания печи и камеры (факультативно)
- наденьте перчатки
- категорически запрещено мыть струёй воды
- выполнить очистку, когда камеры выпекания остынет до температуры окружающей среды
- не применяйте растворители или прочие воспламеняемые продукты

9.2.4 Очистка периметра печи и камеры

Ежедневно очищать, или каждые 80 часов работы, периметр печи или камеры (факультативно) Что касается продуктов и методов очистки, обратитесь к разделу 9.2.1 "Инструкции по правильному выполнению очистки деталей из нержавеющей стали". В частности, уделять внимание на этапе сушки, чтобы устранить любые следы воды между щелями панелей и основания этих панелей.



ВНИМАНИЕ!

- отключить напряжение питания печи и камеры
- наденьте перчатки
- категорически запрещено мыть струёй воды
- выполните очистку, когда печь остынет до температуры окружающей среды
- не применяйте растворители или прочие воспламеняемые продукты

9.2.5 Чистка дверных стёкл печи

У печи два дверных стекла: внутреннее и наружное.

Каждый день очищать наружную часть обоих стёкол двери по завершении эксплуатации.

Для этой цели предоставляются указания на:

- продукты для выполнения очистки: ткань, смоченная в теплой воде (30° - 40°) и нейтральные моющие средства, не абразивные, для снятия налета и жира с поверхностей (специальные для очистки стекол). Не применяйте растворители или прочие воспламеняемые продукты.
- методы очистки: очищать с помощью ткани или губки и подходящих продуктов, затем очистить.

Очищать внутреннюю часть обоих стекол раз в неделю, или каждые 80 часов работы.

Продукты и методы очистки те же, что в случае очистки внешней поверхности стекла.

Доступ к внутренней стороне стекла обеспечивается открытием внешнего втекла (А) дверцы. С этой целью необходимо отвинтить винты (В) крепления внешнего стекла со стороны ручки, затем открыть, как книгу, стекло (А) на угол максимум до 70°. После тщательной чистки, вернитесь к начальным условиям. Работайте осторожно с внешним стеклом.

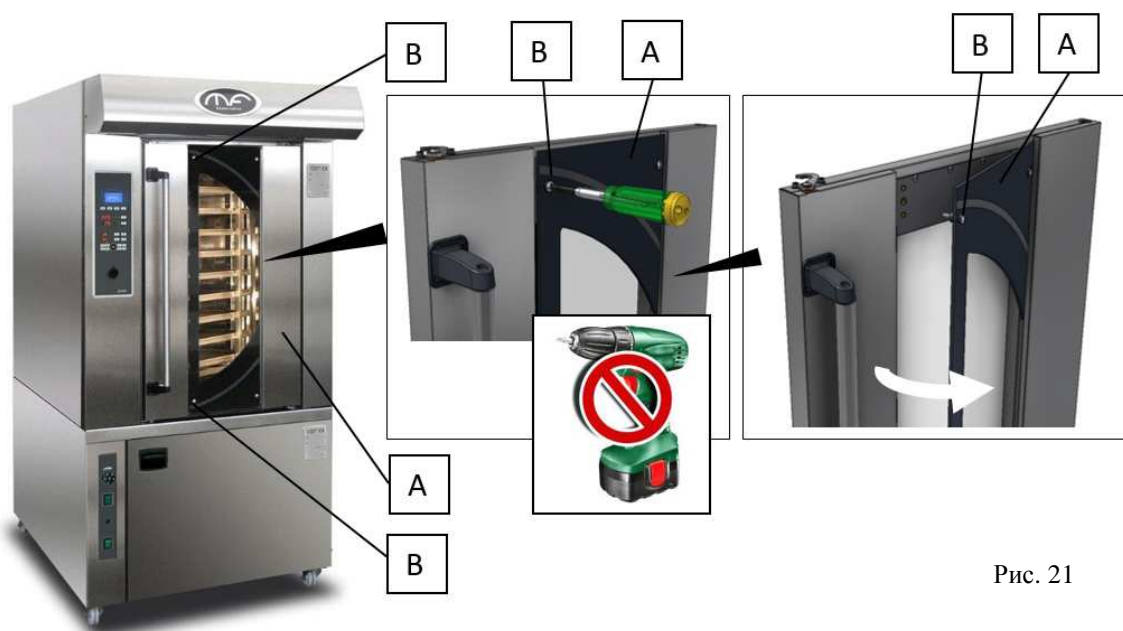


Рис. 21

Примечание. На рисунке изображена дверца с петлями с правой стороны. Что касается дверцы с петлями с левой стороны, операции остаются теми же с небольшими изменениями.

**ВНИМАНИЕ!**

- отключить напряжение печи перед выполнением описанных операций
- наденьте перчатки
- стекло боится холодной воды, которая может вызвать образование трещин, взрыв или кристаллизацию
- категорически запрещено мыть струёй воды
- внешнее стекло открывается только частично (макс. на 70°).
- выполните очистку, когда печь остынет до температуры окружающей среды
- не используйте электрический шуруповерт для откручивания винтов “В”

9.2.6 Чиста противней

Очищать противни в конце каждой рабочей смены и, если необходимо, после каждого цикла выпекания.

Для чистки листов используйте горячую воду (максимум 60 °С) и тряпку. Можно использовать щелочные растворители низкой концентрации и среднего пенообразования, при условии, что они не содержат коррозионные субстанции и подходят для чистки пищевого оборудования. Важно в этом случае хорошо промыть их водой и протереть. **Не рекомендуется использовать пар для их чистки.**

Если износилось антипригарное покрытие, листы можно снова покрыть им на специализированной фирме.



ВНИМАНИЕ! для работы и техобслуживания противней, и, в частности, с антипригарным покрытием, рекомендуется следовать указаниям производителя или дилера.

9.3 Очистка водяного фильтра (для печи, оснащенной парогенератором)

Один раз в шесть месяцев, или через 650 часов работы, частота зависит от интенсивности использования парогенератора и от качества воды, очищать фильтр (А), расположенный над печью на входе гидравлической системы. Закройте водопроводный кран и отключите напряжение питания печи. Отвинтите заглушку (В) и выньте сетчатый фильтр (С). Уделяйте внимание выходу воды, примите соответствующие меры, чтобы не замочить печь. Помойте фильтр (С) проточной водой, устраняя любые отложения, затем установите все на место.

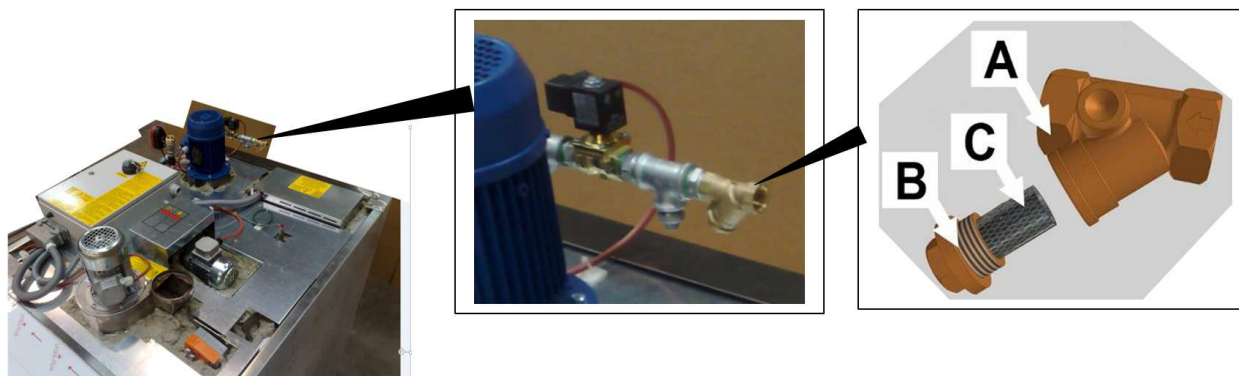


Рис. 22



ВНИМАНИЕ! - выключите главный выключатель печи

- перекройте вентиль воды перед входом в печь

- наденьте перчатки

- выполняйте операции, когда печь остынет до температуры окружающей среды

9.4 Смазка петель и крюков закрытия двери (печь и камера)

Один раз в два месяца, или через 650 часов работы, смазывайте петли (А) двери печи и петли (В) камеры и крюки (С) закрытия системы ручки дверцы печи. Используйте консистентную смазку для высоких температур (например, Piros).



Рис. 23

Примечание. На рисунке изображена дверца с петлями с правой стороны. Что касается дверцы с петлями с левой стороны, операции остаются теми же с небольшими изменениями.

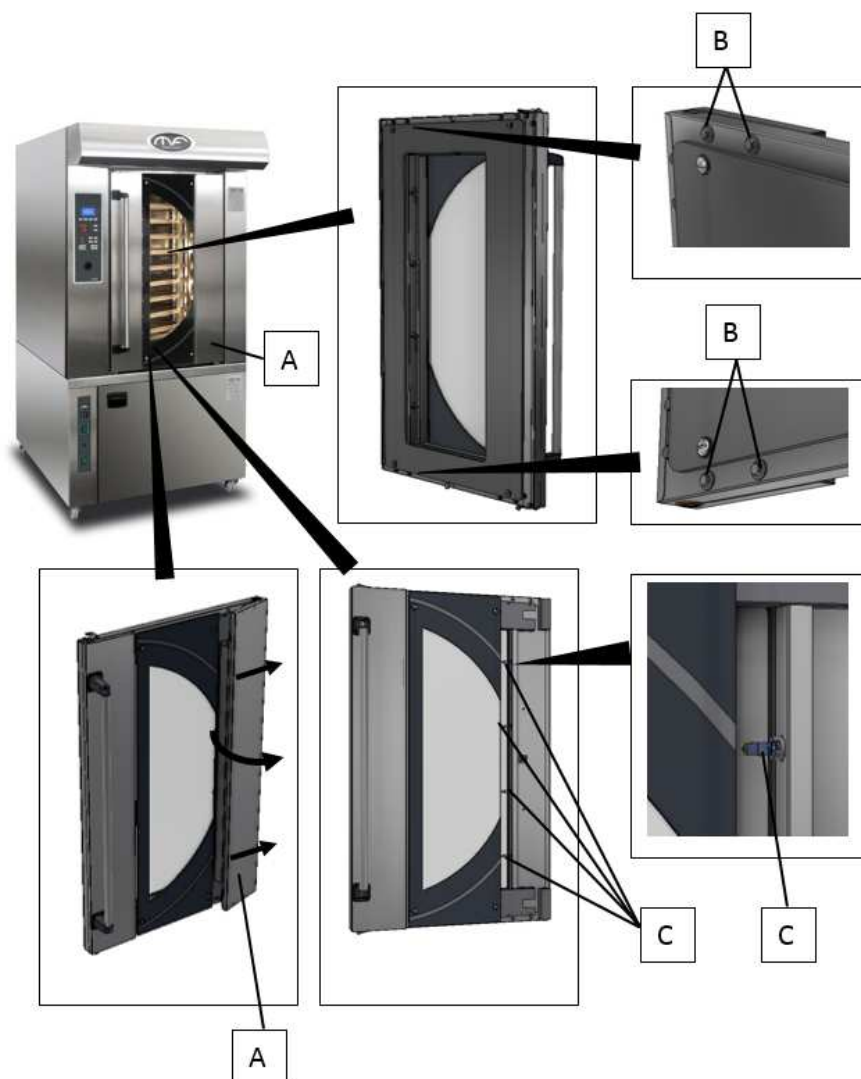


- ВНИМАНИЕ!**
- выключите главный выключатель печи
 - выполняйте операцию, когда печь остынет до температуры окружающей среды
 - наденьте перчатки

9.5 Замена лампочек печи

Чтобы заменить лампочки в зоне выпечки, сделайте следующее:

- 1) отключите напряжение печи с помощью автоматического дифференциального настенного выключателя;
- 2) снимите профиль (пол. А) из нержавеющей стали с правой стороны дверцы. Для выполнения этой операции откройте дверцу, выньте четыре винта (пол. В), которыми закреплен профиль (пол. А).
- 3) замените перегоревшую лампочку/лампочки (пол. С) на исправные лампочки с теми же характеристиками. Соблюдайте осторожность, не трогайте непосредственно пальцами стекло лампочки;
- 4) выполните все действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

- выключите главный выключатель печи
- выполняйте операции, когда печь остынет до температуры окружающей среды
- наденьте перчатки

Рис. 24

Перевод оригинальных инструкций

10 ЧАСТОТА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Чтобы поддерживать печь и камеры (факультативно) в эффективном рабочем состоянии, и чтобы гарантировать условия безопасности, необходимо выполнять техническое обслуживание, проверки и очистку, как указано далее.

Для каждой операции указан специалист, который должен выполнять конкретные работы.

**ВАЖНО:**

операции технического обслуживания на электрической системе должны выполняться наладчиком, прошедшим специальную подготовку и обладающим необходимыми профессиональными навыками.

**ВНИМАНИЕ:**

выбирайте наиболее жесткие требования между периодом и количеством часов работы, рекомендуемыми между одним обслуживанием и последующим.

Ежедневные операции/проверки

не требуется квалифицированный персонал (пользователь или обычный наладчик)

- проверка исправности работы печи:
 - остановка тележки печи при открытии дверцы
 - включение устройства всасывания паров при открытии дверцы
 - активация вращения тележки при закрытии дверцы
 - нагрев печи при установке температуры выше температуры окружающей среды
 - выключение нагревательных элементов по достижении заданной температуры



ВАЖНО: не используйте печь, если перечисленные выше условия не наблюдаются

- очистка камеры выпекания и расстоечной камеры (смотрите параграф 9.2.3 Очистка камеры выпекания печи и расстоечной камеры)
- очистка торцевой стороны печи (см. параграф 9.2.2 Очистка торцевой стороны печи и камеры)
- очистка тележки и противней (см. параграф 9.2.6 Очистка противней)



Еженедельные операции/проверки, или через 80 часов работы

не требуется квалифицированный персонал (пользователь или обычный наладчик)

- очистка стёкол дверцы (см. параграф 9.2.5 Чистка дверного стекла печи)
- очистка камеры выпекания и расстоечной камеры (смотрите параграф 9.2.2 Очистка торцевой стороны печи и камеры)
- очистка периметра (см. параграф 9.2.4 Очистка периметра печи и камеры)
- смазка штифта нижней направляющей тележки

Операции/проверки, проводимые каждые два месяца или через каждые 650 часов работы

не требуется квалифицированный персонал (пользователь или обычный наладчик)

- очистка водного фильтра (см. параграф 9.2.7 Очистка водяного фильтра)
- смазка петель и крюков дверцы (см. параграф 9.2.8 Смазка петель и крюков закрытия двери)

Операции/проверки, проводимые каждые шесть месяцев или через 2000 часов работы

требуется квалифицированный специалист (наладчик, ответственный за проведение внепланового техобслуживания)

Печь:

- проверка эффективности электроклапана воды (открытие и герметичность в закрытом состоянии) (печь с парогенератором)
- контроль состояния гидравлической системы питания парогенераторов и очистка по необходимости (печь с парогенератором)
- проверка состояния засора парогенераторов (печь с парогенератором)
- проверка системы слива не выпаренной воды и очистка по необходимости (печь с парогенератором)
- проверка эффективности концевого выключателя дверцы и штифта, приводящего его в действие
- проверка эффективности концевого выключателя вращения
- проверка целостности и эффективности электрической системы (кабели, двигатели, электрические компоненты: термомагнитные выключатели, контакторы, разъединители и пр.)
- проверка состояния предохранительного термостата и правильности расположения датчика внутри камеры выпекания
- проверка исправности панели управления
- исправность и правильное расположение угловых профилей для опоры противней
- проверка эффективности и правильного расположения датчика контроля температуры
- проверка правильной работы и хорошего состояния устройства всасывания паров (печь без пароуловителя)
- проверка эффективности и хорошего состояния узла вращения тележки

Перевод оригинальных инструкций



- проверка хорошего состояния и крепления защитных картеров подвижных частей (картер механизма вращения, картер узла рециркуляции воздуха, стенка всасывания воздуха в камере выпекания)
- проверка целостности и эффективности уплотнительной прокладки дверцы
- проверка исправности системы закрытия дверцы
- проверка эффективности и хорошего состояния узла вентиляции и рециркуляции воздуха готовки
- проверка исправной работы печи на всех этапах работы
- очистка двигателей и внутренней части электрощита
- проверка уплотнительной прокладки электрощита, расположенной в левой колонке печи. Если ухудшилась, замените.
- проверка исправной работы и хорошего состояния клапана выпуска паров

Камера:

- проверка эффективности электроклапана воды (открытие и герметичность в закрытом состоянии) (камера с увлажнителем)
- контроль состояния гидравлической системы питания ёмкости для увлажнения и очистка по необходимости (камера с увлажнителем)
- проверка состояния засора ёмкости для увлажнения (камера с увлажнителем)
- проверка системы слива воды и очистка по необходимости (камера с увлажнителем)
- проверка целостности и эффективности электрической системы (кабели, двигатели, электрические компоненты: реле, реле уровня и пр.)
- проверка исправности панели управления
- проверка эффективности и правильного расположения датчика контроля температуры
- проверка целостности и эффективности уплотнительной прокладки дверцы
- проверка исправности системы закрытия дверцы
- проверка эффективности и хорошего состояния вентилятора и рециркуляции воздуха готовки
- проверка исправной работы камеры на всех этапах работы
- очистка технического отсека с задней стороны камеры

Операции/ проверки, выполняемые каждые шесть месяцев

требуется квалифицированный специалист (наладчик, ответственный за проведение внепланового техобслуживания)

- проверка эффективности фрикционной муфты сцепления узла вращения (остановка тележки при усилии не более 150 Н)
- проверка эффективности и хорошее состояние трубы вывода паров (печь без пароуловителя)

11 ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Информация, приведенная далее, предназначена для наладчика, ответственного за проведение внепланового техобслуживания. Он должен зарегистрировать операцию в соответствующем параграфе.



ВНИМАНИЕ: выбирайте наиболее жесткие требования между периодом и количеством часов работы, рекомендуемыми между одним обслуживанием и последующим

11.1 Очистка электрощита и двигателей

Один раз в шесть месяцев, или каждые 2000 часов работы, выполнять очистку внутренней части электрощитов и двигателей. Выполнять операции, предварительно отключив напряжение.

Чтобы открыть электрощит сзади левой колонки, на торцевой стороне печи, выполните следующие шаги:

- поверните зонт (A) (если есть) вверх;
- убедитесь, что разъединитель-блокиратор дверцы (B) находится в положении "ВЫКЛ"
- выньте винт (C) крепления панели (D);
- поднимите и переместите панель (D).



Рис. 25

Откройте электрощит над печью с помощью специального инструмента, предварительно переведя в положение "ВЫКЛ" разъединитель-блокиратор дверцы.

Используйте пылесос для очистки внутренней части электрощитов.

Всегда используйте пылесос для удаления пыли с двигателей механизма вращения, устройства всасывания паров, рециркуляции воздуха готовки, системы управления клапаном выпуска паров, двигателя пароуловителя (при наличии)



ВНИМАНИЕ! - выключите главный выключатель печи

- наденьте перчатки
- выполняйте операции, когда печь остынет до температуры окружающей среды
- используйте только пылесос
(не используйте сжатый воздух)
- не используйте мокрую ткань и тем более струю воды
- старайтесь не тянуть за кабели, которыми панель управления подключена с шиту

11.2 Очистка трубы распылителя, парогенератора, системы подачи и слива воды (печь с парогенератором)

Периодически проверяйте, желательно каждые шесть месяцев или каждые 2000 часов работы, но частота зависит от интенсивности использования парогенераторов и от жёсткости воды:

- трубы (А) питания парогенератора свободны от известковых отложений;
- слив (В) не засорен;
- парогенератор (С) не покрыт известковыми отложениями, которые могут негативно сказаться на его работе.

С этой целью необходимо выполнить следующее:

- 1) отключить напряжение питания печи и закрыть водопроводный кран;
- 2) вынуть тележку (D) с противнями их камеры выпекания. Для этого поднять её, отцепить от нижнего штифта и потянуть к себе;
- 3) вынуть из камеры выпекания панель (E) для покрытия парогенератора. Для этого снять 7 гаек (F);
- 4) отвинтить гидравлический фитинг (G) на трубе залива воды;
- 5) снять гайку (H) крепления сопла распылителя (I);
- 6) снять сопло распылителя (I);
- 7) удалить имеющуюся накипь внутри сопла распылителя с помощью инструмента (сверло, отвертка, жёсткий металлический проволочный датчик), воды и продуктов для удаления накипи. Хорошо ополоснуть перед повторной установкой. Замените сопло распылителя, если оно повреждено или не поддается очистке;
- 8) проверьте, что трубы (А) подачи воды находятся в хорошем состоянии и не засорены. При необходимости очистите их или замените;
- 9) очистить фильтр (L), расположенный на рампе воды, следуя указаниям, приведенным в параграфе **9.2.7 Очистка водяного фильтра**;
- 10) проверьте состояние слива (В) парогенератора. Удалите любые загрязнения. Снимите гидравлические фитинги (M), чтобы демонтировать трубы. Очистите и при необходимости замените трубы;
- 11) налейте воды в нижнюю часть парогенератора и проверьте, что вода протекает без проблем. В обратном случае проверьте систему слива воды и, в частности, на предмет засора сифона (N), расположенного с задней стороны печи. Очистите или замените сифон, если необходимо;

Перевод оригинальных инструкций

- 12) проверьте наличие отложений на направляющих (O) стекания воды парогенератора (C);
Если необходимо, замените. Чтобы снять парогенератор, необходимо удалить накрывающую стенку (E), часть подачи воздуха (P) и канал воздуха готовки (Q).
Отвинтить гидравлические фитинги (G) и (M), затем удалить парогенератор (C).
Заменить парогенератор на оригинальные запчасти.
- 13) установить все обратно, выполнив действия в обратном порядке.

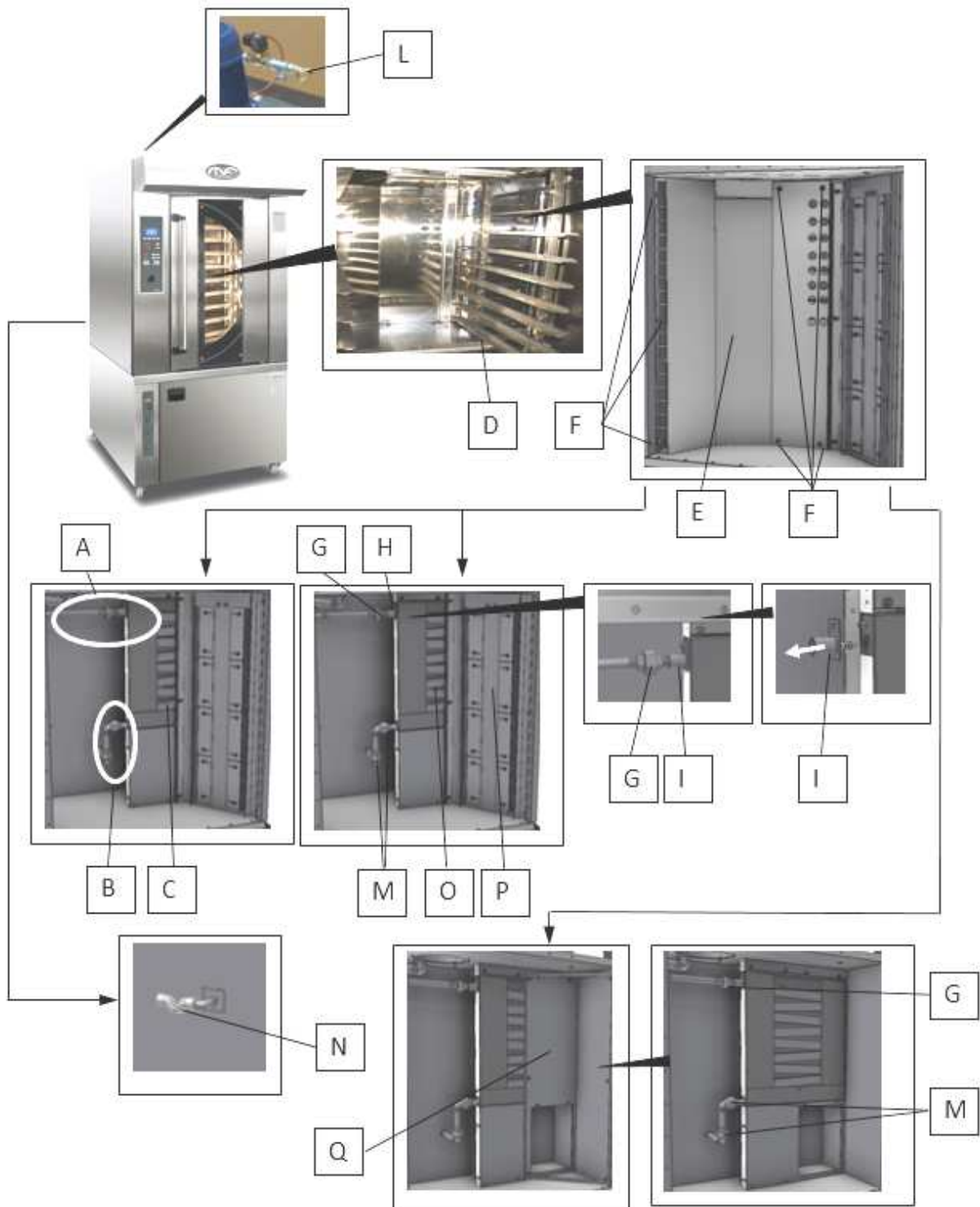


Рис. 26

**ВНИМАНИЕ!**

- выключите главный выключатель печи
- закройте водопроводный кран
- наденьте перчатки
- выполняйте операцию, когда печь остынет до температуры окружающей среды

11.3 Замена уплотнительной прокладки дверцы печи

Периодически проверяйте, желательно каждые шесть месяцев или каждые 2000 часов работы, но частота зависит от интенсивности использования печи, состояние уплотнительной прокладки (А) дверцы. В случае, если заметны утечки пара и прокладка повреждена, разорвана, потрескалась и стала жёсткой, необходимо ее заменить. Выполнять операции, когда температура печи достигла температуры окружающей среды, и использовать защитные перчатки. Снять изношенную прокладку (А), взяв её с центральной части дверцы со стороны петель. Прокладка просто вставлена в металлическую направляющую (В) и зафиксирована силиконом. Выньте остатки силикона со дна металлической направляющей. Нанесите слой силикона, пригодного для высоких температур (250°C) в металлическую направляющую, выполняя зигзагообразные движения. Вставить и надавить на новую прокладку. Начинать с середины дверцы со стороны петель. Около углов (С) с помощью ножниц, выстричь кусочек прокладки с внутреннего края. Посмотрите, как это сделано на старой прокладке. Вставьте прокладку до достижения точки начала укладки. Отрежьте прокладку как минимум на два сантиметра длиннее, чем требуется. Затем вставьте её в седло. Загерметизируйте с помощью силикона углы между силиконовой прокладкой и металлическим профилем.



Рис. 27

11.4 Замена уплотнительной прокладки дверцы камеры

Периодически проверяйте, желательно каждые шесть месяцев или каждые 2000 часов работы, но частота зависит от интенсивности использования камеры, состояние уплотнительной прокладки дверцы. В случае, если заметны утечки пара и прокладка повреждена, разорвана, потрескалась и стала жёсткой, необходимо ее заменить. Для замены прокладки выполните инструкции, предоставленные в параграфе 11.3 Замена уплотнительной прокладки дверцы печи.

11.5 Восстановление предохранительного термостата



КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ - Обслуживающий механик

Функции по возобновлению работы после неисправности, за исключением восстановления предохранительного термостата, являются компетенцией **Обслуживающего механика**.



ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ КОМПАНИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

В случае неисправности из-за срабатывания предохранительного термостата (**1 – рис. 28**) после устранения неисправности необходимо восстановить предохранительный термостат. Операции по перезапуску предохранительного термостата являются компетенцией **Специалиста компании Изготовителя или его уполномоченного лица** или **Специалиста Дилера/Дистрибьютора**.

Для восстановления состояния готовности предохранительного термостата (1 – рис. 28) выполните в указанном порядке следующие операции, сверяясь с рис. 28, если не указано по другому:

1. открутите заглушку (2) против часовой стрелки;
2. удалите заглушку;
3. нажмите с усилием на кнопку (3) до щелчка;
4. установите заглушку на место;
5. закрутите заглушку по часовой стрелке.

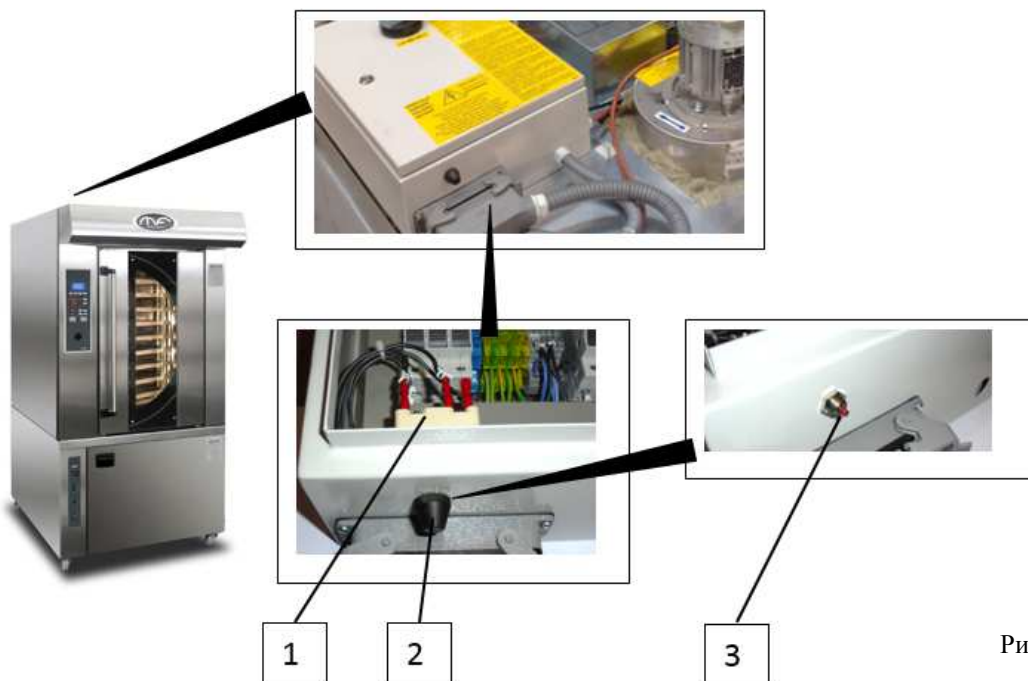


Рис. 28

11.6 Регулировка цикла выпекания

Если равномерность готовки тележек неудовлетворительна, следуйте указаниям, предоставленным в параграфе **7.1 Регулировки заслонок подачи воздуха**.



11.7 Бланки проведения обслуживания

1	Дата проведения работ _____ Тех.Специалист _____
	Описание операции

Замененные материалы	_____

2	Дата проведения работ _____ Тех.Специалист _____
	Описание операции

Замененные материалы	_____

3	Дата проведения работ _____ Тех.Специалист _____
	Описание операции

Замененные материалы	_____

12 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ / ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

В данном разделе содержится необходимая информация для безопасной работы оборудования и предотвращения несчастных случаев (печь и расстоечная камера были сконструированы и изготовлены в соответствии с европейскими стандартами безопасности и других стран, если это особо оговорено).

Анализ рисков, которые упоминаются в последующих параграфах, основан:



- на знании нормальных условий эксплуатации печи и расстойки, четко определенных в настоящем руководстве;
- исходя из того, что печь предназначена для выпекания продуктов хлебопечения и кондитерских изделий. Таким же образом расстоечная камера выполнена исключительно для расстаивания теста для хлеба и кондитерских изделий;
- исходя из того, что работники были подготовлены соответствующим образом и ознакомлены с рисками, которые могут возникнуть на рабочем месте;
- исходя из того, что доступ к рабочему месту в любом случае запрещен или ограничен для не подготовленных лиц и прежде всего детям;
- исходя из того, что в случае проявления необходимости проведения мероприятий по обслуживанию и/или ремонту, работа выполняется соответствующим образом подготовленным персоналом и в любом случае после консультаций с производителем, и также с использованием оригинальных запасных частей, поставленных производителем.

12.1 Безопасность, меры предосторожности и остаточные риски

Печь и расстоечная камера оснащены соответствующими предохранительными устройствами, обеспечивающими безопасность оператора и обслуживающего персонала.

12.1.1 Описание остаточных рисков

В соответствии с Директивой ЕЭС 2006/42/СЕ далее перечислены опасные участки и остаточные риски, которые не было возможности устранить без снижения функциональности машины.

	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Опасный участок 1: вращение тележки с противнями (2 – рис. 3) внутри камеры выпекания (7 – рис. 3) во время работы машины.</p> <p>Лицо, подвергающееся опасности: Оператор.</p> <p>Характер риска: ожог в результате контакта частей тела и/или травматическая ампутация, застревание, удар верхних конечностей о вращающуюся или движущуюся внутри камеры выпекания тележку для листов (2 – рис. 3).</p>
	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Опасный участок 2: рама и/или внутренняя поверхность двери (12 – рис. 3) во время операций по загрузке и выемке противней.</p> <p>Лицо, подвергающееся опасности: Оператор.</p> <p>Характер риска: ожоги частей тела вследствие контакта с рамой и/или внутренней поверхностью двери.</p>

Перевод оригинальных инструкций

	ВНИМАНИЕ! Опасный участок 3: участок перед дверцей (12 – рис. 3) машины и вытяжным козырьком (11 – рис. 3) во время подачи пара и открытия дверцы. Лицо, подвергающееся опасности: Оператор. Характер риска: ожоги частей тела.
	ВНИМАНИЕ! Опасная зона 4: противни во время операции загрузки и выемки тележки для противней (6 – рис. 3) внутри камеры выпекания печи. Лицо, подвергающееся опасности: Оператор. Характер риска: ожоги и/или удары при контакте верхних и нижних конечностей.
	ВНИМАНИЕ! Опасная зона 5: крыльчатка устройства всасывания паров перед подсоединением печи к трубе вывода паров или с подсоединением, которое не соответствует инструкциям, данным в этом руководстве. Лицо, подвергающееся опасности: Установщик или наладчик. Характер риска: порез, ампутация верхних конечностей.
	ЗАПРЕТ! Запрещается использовать машину мокрыми или влажными конечностями.

Во время эксплуатации и обслуживания машины обязательно использовать далее перечисленные СИЗ (Средства индивидуальной защиты).

	СРЕДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Обязательно использовать защитные перчатки , подходящие для высоких температур.
	СРЕДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Обязательно использовать защитную обувь .

12.1.2 Характерные элементы защиты

Со ссылкой на рис. 3, если не указано иное, машина имеет следующие защитные системы.

- Выключатель электрического щита для подачи и снятия напряжения на электрический щит (16) и предупреждения его открывания под напряжением.
- Предохранительный замок металлического ящика, внутри которого располагается электрический щит.
- Выключатель панели управления (10), который является главным выключателем для подачи и снятия напряжения на машину.
- Винт закрытия крышки (левая колонка, 9) электрощита (15) в колонке
- Предохранительный термостат с ручным восстановлением, расположенный в электрощите (16) над печью, для остановки блока электрических нагревателей (3) при превышении температуры 325 °С внутри камеры выпекания (7).



Перевод оригинальных инструкций



- Датчик (2 – рис. 13) предохранительного термостата.
- Датчик (1 – рис. 13) температуры для терморегулирования камеры выпекания.
- Дверца (12) с окном камеры выпекания.
- Механический концевой выключатель двери (12) для остановки блока электронагревателей (3) при открытии двери, подачи воды для генерирования пара внутри камеры выпекания (7) и для одновременного запуска вытяжки паров или вытяжки конденсатора пара (21); остановка тележки для листов (2) происходит после открытия дверцы (12), когда тележка для листов достигнет положение закладки/извлечения.
- Муфта узла вращения (8) для предохранения тележки и листов от возможных заклиниваний и одновременно снижения рисков получения порезов, захватов частей тела, ударов в случае контакта верхних конечностей с тележкой для листов, ограничивая усилия остановки вращения при значениях ниже 150 N.
- Защитная крышка узла вращения (8).
- Всасывающие отверстия на стенке всасывания (13) для предотвращения доступа к вентилятору (4) со стороны системы циркуляции воздуха.
- Всасывающие отверстия для предотвращения доступа к вытяжке паров (при наличии) со стороны системы выпуска пара.
- Система контроля узла вращения (8), которая останавливает вращение при включении панели управления (10).
- Система управления и сигнализации ошибок на дисплее панели управления (10).
- Фиксированная защита электрического подключения блока электрических нагревателей (3).
- Фиксированные защитные панели для вентиляторов конденсатора пара (21) (при наличии).

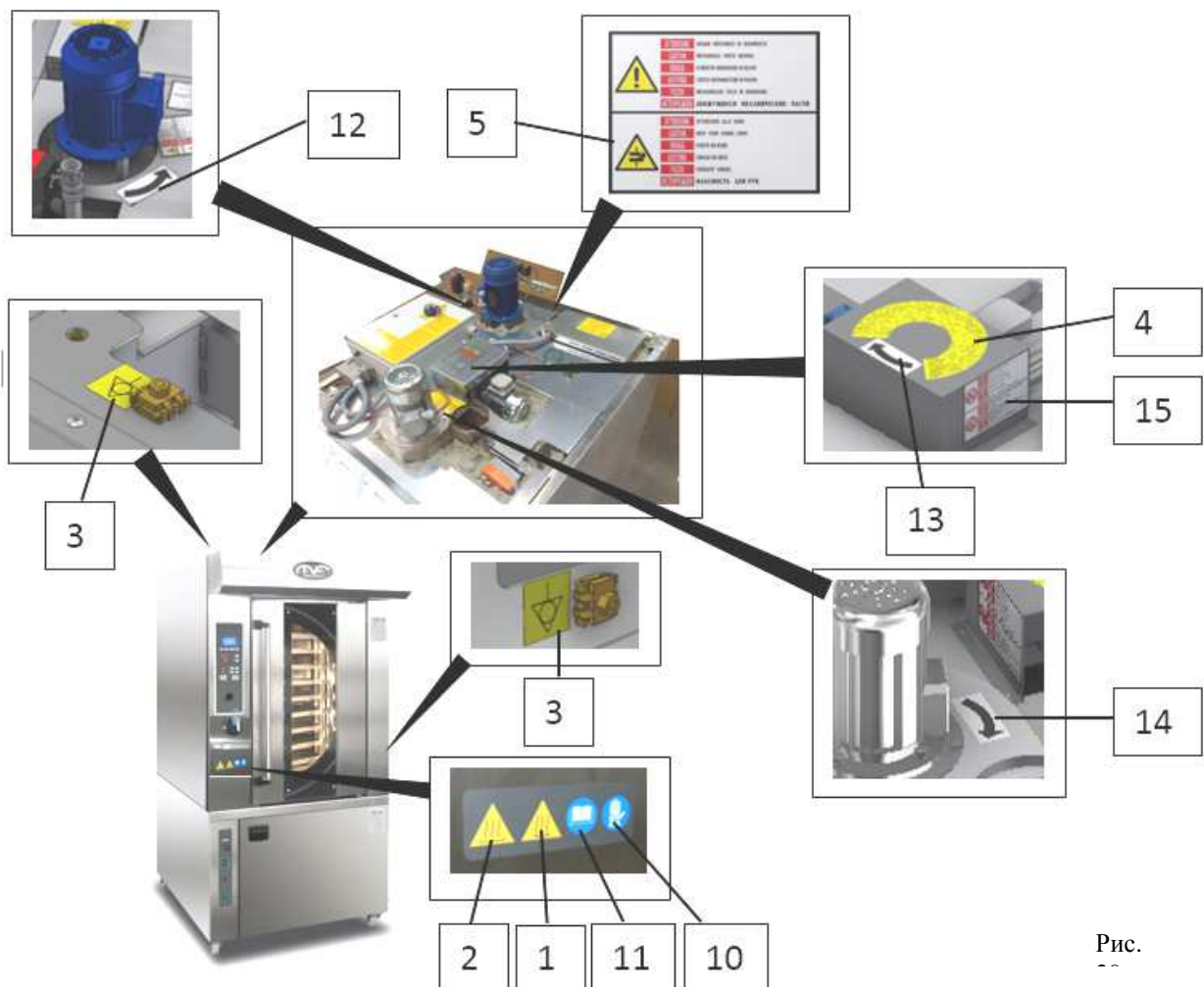
12.1.3 Используемые информация и предупреждения

Машина (печь и камера) снабжена соответствующими самоклеящимися наклейками, как показано на (рис. 29) и (рис. 30), на которых приведены информация и предупреждения. Эти этикетки не заменяют информацию и предупреждения, содержащиеся в настоящем Руководстве, а также не могут считаться единственными указаниями, которые требуется соблюдать.

	ЗАПРЕТ! Запрещается удалять, повреждать или делать нечитаемыми приведенные на машине предупреждения и информацию.
	ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО Ответственное лицо должно проверять сохранность этикеток, установленных на машине. При малейшем износе оно должно незамедлительно обеспечить их замену путем запроса компании Изготовителя, согласно процедуре, описанной в прилагаемом каталоге запчастей.

Этикетки (рис. 29) и (рис. 30), на желтом фоне, с черным рисунком и черной рамкой:

- этикетка (1), которая сигнализирует опасность пара;
- этикетка (2), которая сигнализирует опасность ожогов;
- этикетка (3), которая обозначает клемму для подключения машины к эквипотенциальному контуру;
- этикетка (4), которая сигнализирует запрет трогать муфту узла вращения (8 – рис. 3);
- этикетка (5), которая сигнализирует опасность движущихся органов и раздавливания верхних конечностей;
- этикетка (6), которая сигнализирует опасность электрических ударов;
- этикетка (7), которая сигнализирует запрет помещения спиртовых или других воспламеняющихся растворов в камеру выпекания (7- рис. 3);
- этикетка (8), которая сигнализирует опасность механических двигающихся органов;
- этикетка (9), которая предписывает обеспечить заземление машины.
-



На машине имеются следующие этикетки (рис. 28) с белым рисунком на голубом фоне и черной рамкой:

- этикетка (10), которая предписывает применение защитных перчаток, подходящих для работы с высокими температурами;
- этикетка (11), которая предписывает ознакомление с инструкциями по монтажу, эксплуатации и обслуживанию.

На машине имеются следующие этикетки (Рис. 28) и (Рис. 29), на сером фоне с черным рисунком и рамкой:

- этикетка (12), которая показывает направление вращения вентилятора (4 – рис. 3);
- этикетка (13), которая показывает направление вращения узла вращения (8 – рис. 3);
- этикетка (14), которая показывает направление вращения вытяжки паров.

На машине имеются следующие этикетки (рис. 28) на сером фоне с черным и красным рисунком и рамкой:

- этикетки (15), которые сигнализируют запрет на удаление характерных элементов защиты и на выполнение мероприятий по чистке и обслуживанию машины, когда она работает.

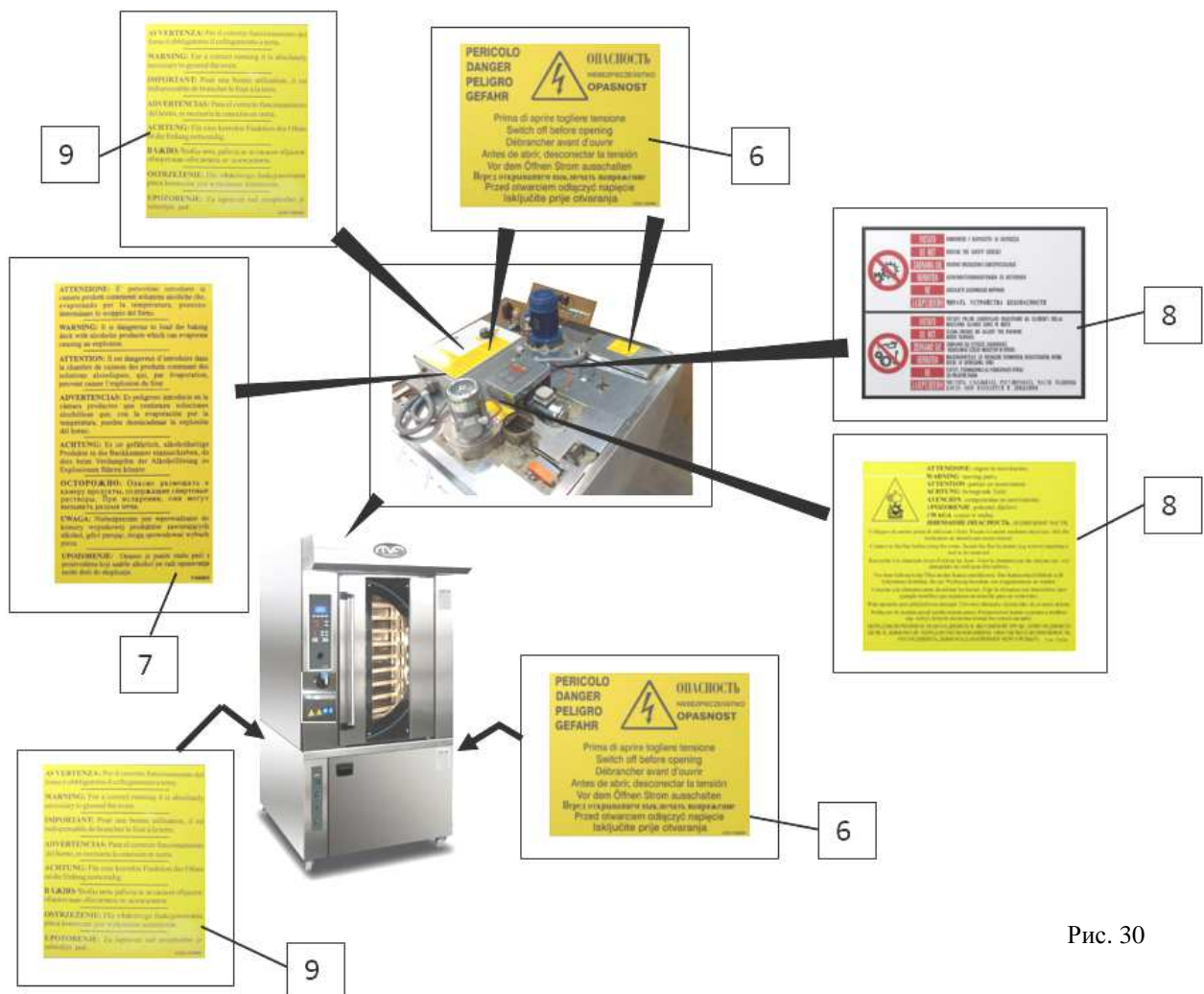



Рис. 30

12.2. Шумовая нагрузка

Машина спроектирована и изготовлена для снижения в источнике уровня звуковой мощности.

	<p>ПРИМЕЧАНИЕ! Указанные далее значения уровня шума являются эмиссионными уровнями и не представляют в обязательном порядке безусловные реальные величины. Несмотря на то, что имеется связь между эмиссионной нагрузкой и уровнем экспозиции, она не может использоваться надежным образом для определения необходимости использования дополнительных мер предосторожности. Факторы, определяющие уровень шума, которому подвергается оператор, включают время воздействия, характеристики рабочего помещения и наличие других источников шума (количество машин, смежные процессы и т.д.). Кроме того, допустимый уровень шума может варьироваться в разных странах. В любом случае, нижеприведенная информация позволит оператору наилучшим образом оценить опасность и риск, которому он подвергается.</p>
---	---

A-взвешенный уровень звукового давления, измеренного во время работы, меньше 70 дБ(А). Значение замерялось на высоте 1,6 м от пола и на расстоянии 1 м от лицевой стороны машины. Машина в нормальных условиях эксплуатации не представляет рисков:

- нанесения ущерба слуху;
- напряжения и/или усталости вследствие шума.

12.3 Предотвращение несчастных случаев

- Не помещайте в печь горючие или опасные для здоровья материалы и не используйте печь для сушки продуктов, отличных от пищевых. В частности, запрещается сушить антипригарное покрытие листов и форм. Также запрещено помещать в камеру выпекания горючие вещества (например, сахар), которые могут создать опасность пожара;
- не трогайте/используйте печь и расстоечную камеру мокрыми руками или ногами;
- не допускайте к оборудованию детей и неквалифицированных операторов;
- не используйте приспособления, которые не отвечают технике безопасности, а также которые не предусмотрены производителем;
- не помещайте отвертки или прочие предметы между защитными элементами и движущимися органами;
- используйте главный выключатель на торцевой части для предотвращения опасных ситуаций;
- не трогайте предохранительные устройства (предохранительный термостат, зажим для вращения стеллажа, дверной выключатель). Не снимайте защитные панели с подвижных частей и электросистемы;
- используйте только противни, пригодные для конкретной модели печи и/или расстоечной камеры;
- не мойте печь струей воды под большим напором;
- отключите напряжение питания оборудования перед выполнением техобслуживания или очистки;
- максимальная температура выпекания составляет 300 °С.

Перевод оригинальных инструкций



Чтобы защитить печь от перегрева в случае неисправности главного термостата или печатной платы, сработает предохранительный термостат. В случае появления аварийного сигнала необходимо, сначала устранить причину неисправности и затем восстановить работу предохранительного термостата. Для восстановления обратитесь к параграфу 11.5 Восстановление предохранительного термостата. Вызовите в любом случае техническую поддержку в случае появления этой проблемы.

- когда печь горячая, будьте осторожны при открытии дверцы. Рекомендуется приоткрыть дверь и обождать в течение небольшого времени для предупреждения контакта с потоком жара и пара;
- будьте осторожны с горячими элементами дверцы. В частности, проявляйте осторожность в моменты загрузки противней и выемки готового продукта;
- надевайте перчатки во время загрузки и выгрузки стеллажа;
- необходимость использовать перчатки, опасность горячих частей и пара соответствующим образом указывается пиктограммами, на табличках, хорошо видимых на лицевой части печи;
- предостерегающие надписи и значки должны быть хорошо читаемы, следует их заменять, если с течением времени они повредились или износились;
- не опирайтесь на печь (она не выдержит вес человека);
- не блокируйте вентиляцию и заслонки, находящиеся над верхней левой колонной печи;
- проводите периодическое техническое обслуживание, рекомендуемое в данном руководстве, в частности следите за эффективностью всех частей, которые подвержены износу и устройства управления и защиты;
- для доступа к движущимся органам не включайте печь, если не подключен выпускной дымоход;
- не затрудняйте и тем более не закрывайте вытяжку паров. Периодически проверяйте, по крайней мере один раз в год, силами подготовленного персонала эффективность, состояние и отсутствие препятствий в дымоходе;
- В случае неисправностей или неправильной работы печи и/или камеры расстойки:
 - отключите электричество;
 - перекройте вентиль воды;
 - не пытайтесь производить самостоятельно ремонт или другие работы. Необходимо обращаться исключительно к квалифицированному и сертифицированному персоналу;
- установка других печей или оборудования, работающих за счет сжигания, и/или электровентиляторов в данном помещении, необходимо пересмотреть достаточность имеющихся вентиляционных отверстий, а также проверить правильное сгорание в существующих установках.

13 СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

13.1 Перечень запчастей - печь -

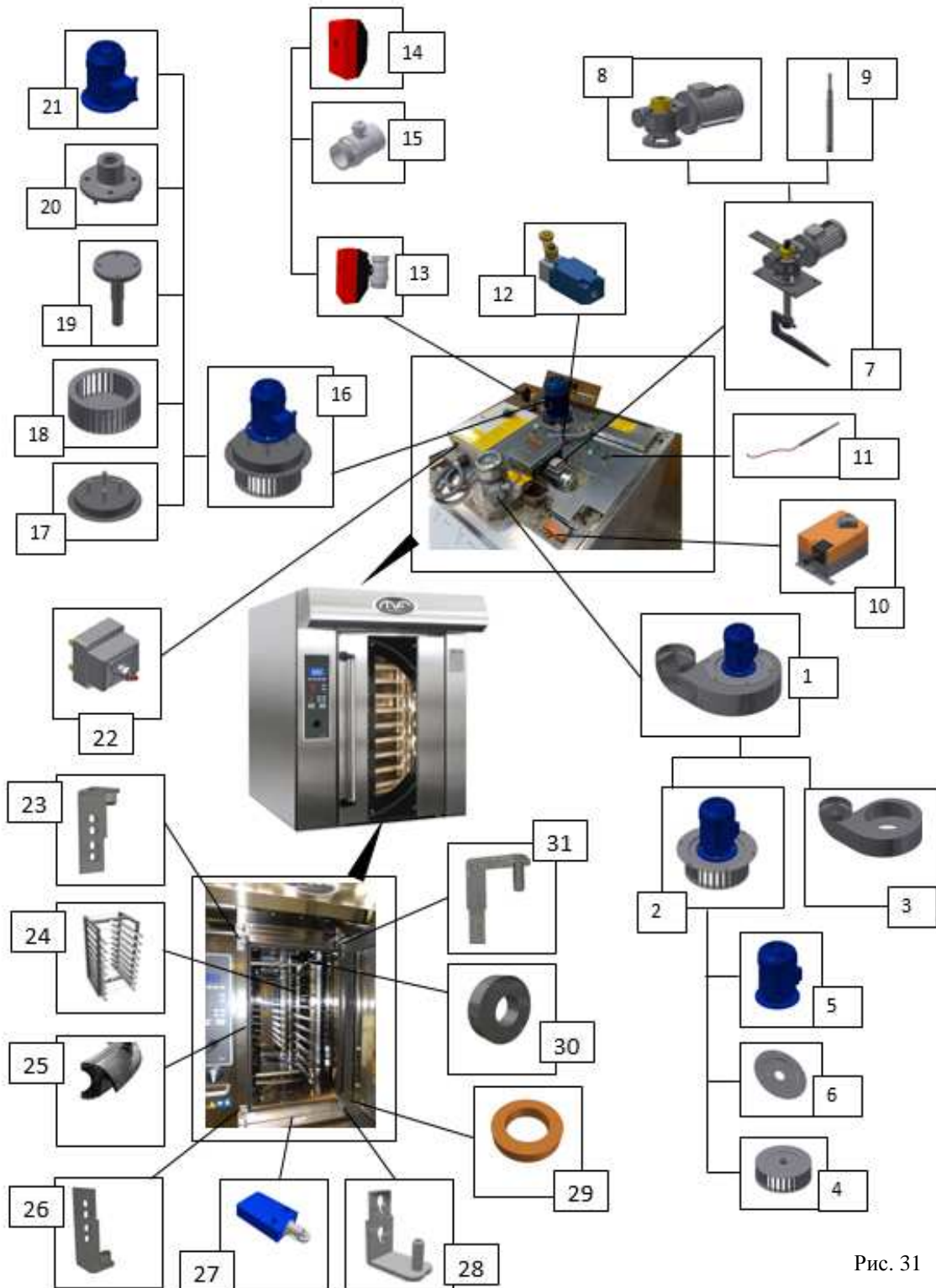














Рис. 31



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
1		704761A	Устройство всасывания паров Н/Ж – в сборе- ВР100М ES5 0,18 кВт 4Р 3ф 50/60 Гц	1	
2		70476100	Блок двигатель + крыльчатка Н/Ж СТАЛЬ для вытяжки паров ВР100М ES5	1	
3		70476101	Шнек Н/Ж СТАЛЬ для устр. всасывания паров ВР100М ES5	1	
4		70476102	Крыльчатка Н/Ж СТАЛЬ для устройства всасывания паров ВР100М ES5	1	
5		704469	Электродвигатель устройства всасывания паров 0.18 кВт 4Р 3ф 220/380В 50-60 Гц	1	
6		70476103	Фланец Н/Ж для устр. всасывания паров ВР100М ES5	1	
7		545651	Узел вращения - в сборе-	1	
8		704709	Мотор-редуктор Bonfiglioli VF R 44 L1 F1 350 S44 B3	1	1
9		545654	Вал вращения	1	
10		704577	Угловой серводвигатель Belimo TF230 AC 230V	1	
11		74160941	Температурный датчик РТ1000 5x50 L=2.5 м	1	1
12		741355	Концевой выключатель вращения тележки	1	



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
13		32765150	Серводвигатель +корпус клапана speed dry	1	
14		710540	Серводвигатель для клапана speed dry	1	
15		710546	Корпус клапана F1"-M 1/4" speed dry	1	
16		545433	Блок вентилятора рециркуляции воздуха -в сборе-	1	
17		545434	Изолированный фланец опоры двигателя вентилятора рециркуляции воздуха	1	
18		545445	Крыльчатка вентилятора рециркуляции воздуха	1	
19		20287072	Полумуфта со стороны крыльчатки вентилятора рециркуляции воздуха	1	
20		527122	Полумуфта со стороны двигателя вентилятора рециркуляции воздуха	1	
21		704199	Электрический двигатель воздушного вентилятора (МОТ кВт0,55 В5 4P 220/380/415В 50/60 Гц)	1	
22		74163200	Предохранительный термостат	1	1
23		545055	Узел верхнего подшипника закрытия дверцы	1	
24		54538520	Тележка для листов	1	



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
25		733013	Уплотнительная прокладка дверцы (ребристый профиль)	3 м	
26		545058	Узел нижнего подшипника закрытия дверцы	1	
27		74135211	Микровыключатель дверцы	1	
28		545050	Нижний шарнир двери	1	
29		32740150	Шайба штифта дверцы	1	
30		32750075	Уплотнительная прокладка вала двигателя	1	
31		545042	Верхний шарнир двери	1	

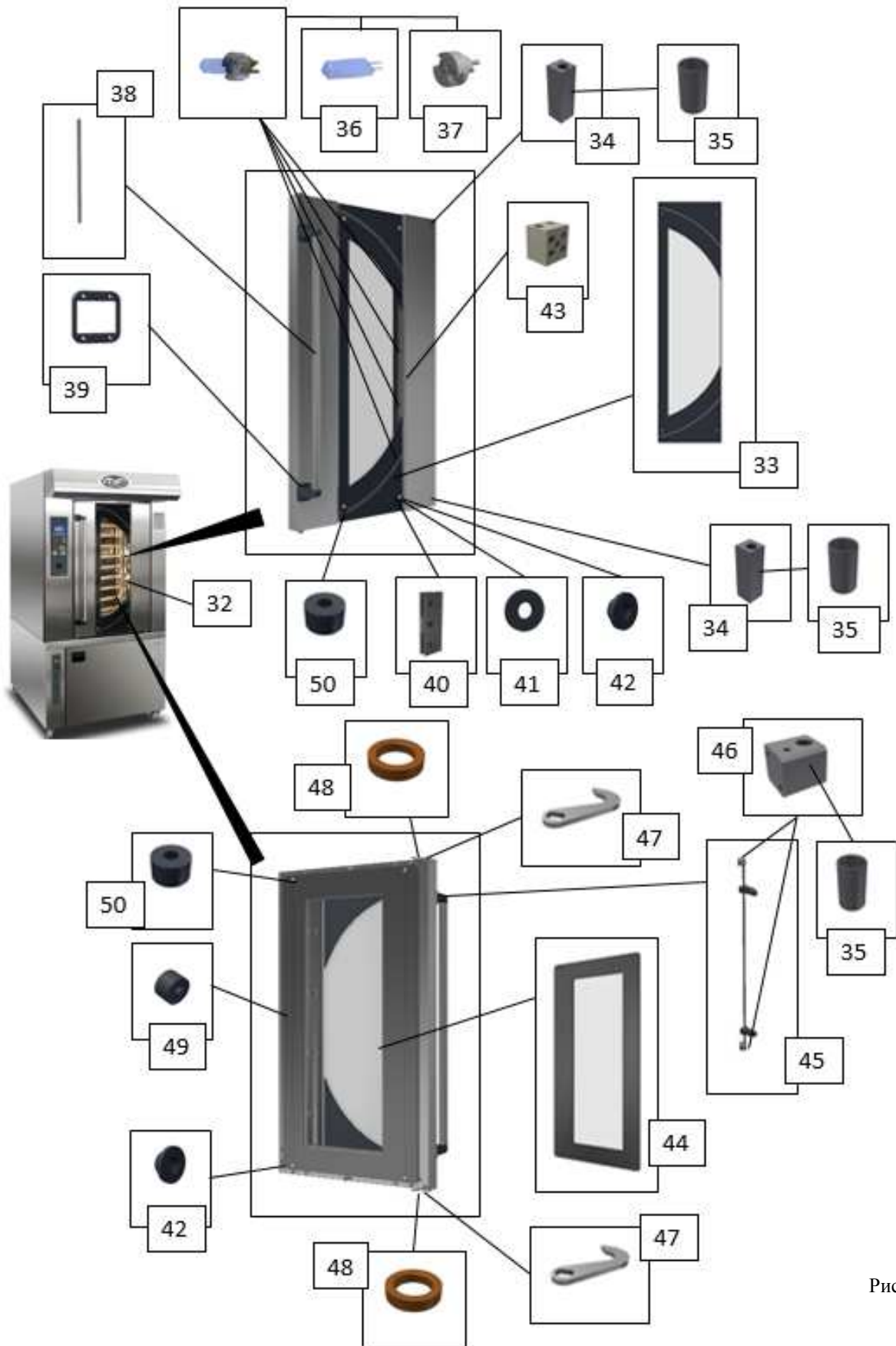
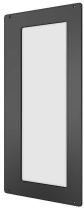








Рис. 32



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
32		545101	Дверца печи	1	
33		545142	Внешнее стекло двери	1	
34		32740049	Шарнирный блок дверцы в сборе	2	
35		703378	Втулка DU 1225	4	
36		740750	Лампа Halostar 300°C 12В 20Вт G4	4	8
37		740752	Держатель для лампочки G4 кабель 0.5 Дл.=1150	4	
38		545125	Ручка дверцы	1	
39		545138	Рамка держателя ручки	2	
40		32740180	Шарнир внешнего стекла двери	2	
41		32740165	Внутренняя втулка крепления внешнего стекла	2	
42		32740160	Внешняя втулка крепления стекла	8	
43		741840	Клемма steatite 6 2 мм 2P E72	1	



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
44		545145	Внутреннее стекло двери	1	
45		545115	Корпус держателя ручки	1	
46		545117	Блок ручки в сборе	2	
47		545140	Крюк закрытия	2	
48		545136	Распорная шайба для крюка	2	
49		32740166	Распорка для внутреннего стекла дверцы	4	
50		32740162	Внутренняя втулка крепления стекла	6	

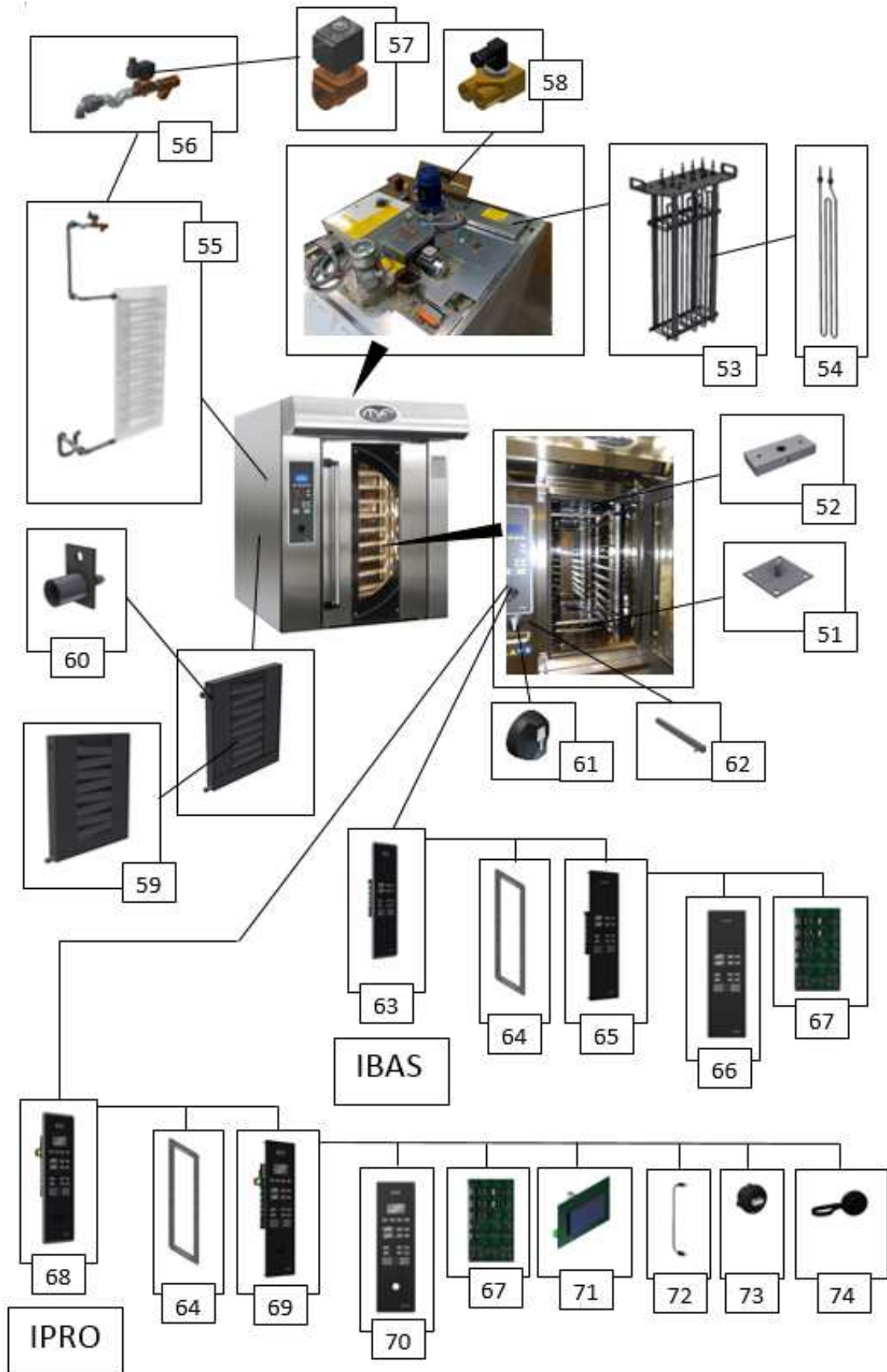







Рис. 33



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
51		545185	Основание центрирования тележки	1	
52		545660	Опорный диск тележки	1	
53		545505	Батарея нагревательных эл. 220В	1	
		545506	Батарея нагревательных эл. 400В		
54		550541	Электрический нагрев. элемент 220В 3750Вт	4	
		550542	Электрический нагрев. элемент 220В 3750Вт		
55		545351	Гидравлическая система питания/разгрузки парогенератора в сборе (без счетчика литров и узла сопла)	1	
56		545365	Гидравлическая рампа питания парогенератора (без счетчика литров)	1	
57		710438 + 710441	Электроклапан ODE 1/2" 21h8kv120 230В + Коннектор	1	
58		710530	Счетчик литров Gicar FMP-C-L с разъемом МРМ	1	
59		545370	Парогенератор без узла сопла в сборе	1	
60		545370	Узел сопла парогенератора	1	
61		74105308	Рукоятка черная	1	
62		545E0950	Ось управления	1	

Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
63		545E1031	Кнопочная панель IBAS в сборе: панель управления + электронная плата + прокладка	1	
64		100E1025	Силиконовая прокладка	1	
65		545E1021	Кнопочная панель IBAS: панель управления + электронная плата	1	1
66		545E1099	Панель управления IBAS	1	
67		74158900	Электронная плата для панели управления	1	
68		545E1032	Кнопочная панель IPRO в сборе: панель управления + электронная плата + ЖК-экран + разъем USB + прокладка	1	
69		545E1022	Кнопочная панель IPRO: панель управления + электронная плата + ЖК-экран + разъем USB	1	1
70		545E1104	Панель управления IPRO	1	
71		74158910	Электронная плата ЖК-экрана	1	
72		590E7911	Соединительный кабель USB 2.0 A/M MM CF701	1	
73		590E7912	Коннектор PX0842/A USB	1	
74		590E7914	Колпачок BX0733	1	

13.2 Список запчастей – камера -

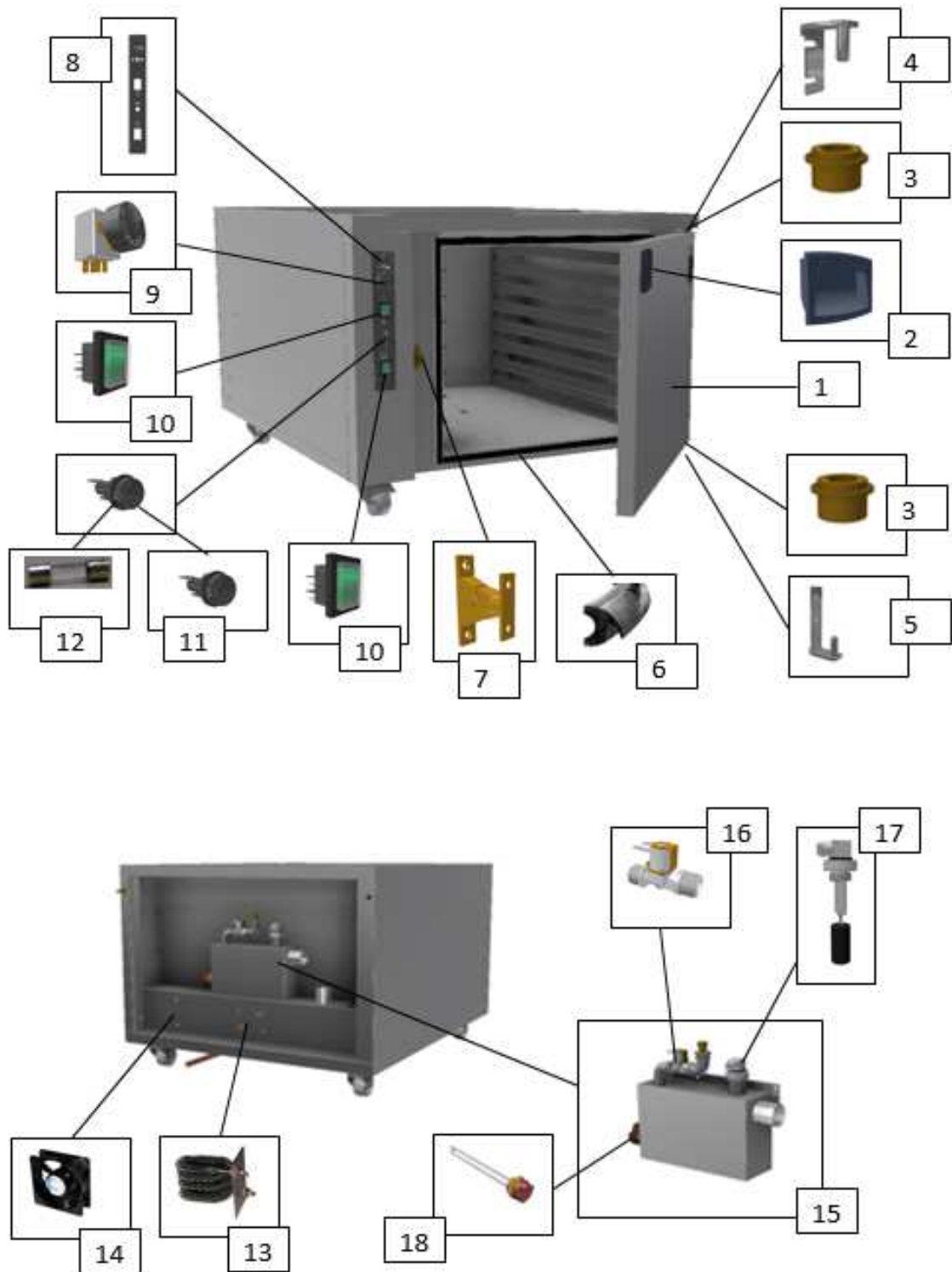






Рис. 34



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
1		54575338	Дверца камеры Slim 9T	1	
2		706317	Скрытая ручка	1	
3		32777350	Втулка для шарнира дверцы камеры	2	
4		32770360	Верхний шарнир двери	1	
5		32770365	Нижний шарнир двери	1	
6		733013	Силиконовое уплотнение двери	2.5 m	
7		728150	Блокиратор двери с пружинным хромированным носиком	1	
8		32770916	Клейкая этикетка элементов управления камеры	1	
9		741627	Термостат рег. 0/40 C lmit TR2 540030	1	
10		740985 + 740986	Световой выключатель 20x29 Molveno + Колпачок выключателя 20x29	2+2	



Поз.	Изображение	Код	Описание	Кол-во	Рекомендуемые запчасти
11		741512	Держатель предохранителя 5x20 Омега 10° 250В	1	
12		741556	Предохранитель стекла 5x20 10А	1	2
13		321097	Нагревательный элемент д/нагрева воздуха 220-240 В 720Вт	1	
14		704816	Вентилятор 924.4014.853 230В 50/60Гц	1	
15		35175200	Узел увлажнения камеры	1	
16		710444	Пластмассовый электроклапан 3/4" – 3/4" 220В	1	
17		741670	Реле уровня камеры RL/G1 1" – S1	1	
18		321095	Нагревательный элемент 1"1/4 230В 600Вт + термостат	1	



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Mondial Forni S.p.a. гарантирует, что поставляемое оборудование является совершенно новым, не имеет дефектов, связанных с использованием неквалифицированной работы и некачественных материалов, и строго соответствует техническим условиям и стандартам качества.

Гарантия предусматривает замену считающихся дефектными материалов в течении, но не позже 12 месяцев, последующих после даты отгрузки.

По материалам, которые считаются дефектными, подтверждается их замена; в любом случае не принимаются к учету кредит-ноты.

Не принимаются к учету расходы по замене поставленных материалов на предприятии клиентов (работа, командировочные, билеты)

Поставка материалов по гарантии считается всегда на условиях франко-завод.

Запрос на детали должен направляться в письменной форме секретарю отдела постпродажного обслуживания. Телефонные обращения рассматриваться не будут.

Заказ на гарантийные детали должен содержать следующую информацию:

- код и описание требуемой детали
- изделие, к которому относятся детали
- серийный номер изделия
- по возможности более точное описание выявленного дефекта

Детали, замененные по гарантии возвращаются на Mondial Forni в течение установленного срока за счет заказчика.

Замененные детали должны возвращаться в течение:

- 30 дней для Италии
- 120 дней для Европы
- 180 дней для остального мира

Перед истечением вышеперечисленных сроков секретарь отдела вышлет вам список деталей, которые должны быть возвращены.

К этому списку будет прилагаться копия вашего запроса на детали по гарантии или же спецификация с указанием данных из собственно заказа.

За детали, которые не будут возвращены клиентом, в соответствии с пунктами соглашения, будет взиматься их полная стоимость

Клиент теряет право на гарантийное обслуживание, если повреждение оборудования было вызвано отсутствием тех. обслуживания, неправильным использованием, не соблюдением указаний технического руководства или любой другой причиной, не относящейся к производству.

Замена материалов не продлевает сроки гарантии на продукцию.

В случае ущерба, нанесенного во время транспортировки, как предусмотрено действующими законами, получатель должен уведомить перевозчика в течение предусмотренного срока и по установленной форме.

Гарантия считается недействительной в случае, если Клиент не вовремя оплачивает счета, и в случае оригинальные таблички и заводская маркировка были удалены.



mondial forni
bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Тел. +39 045 8182511 - Факс +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com