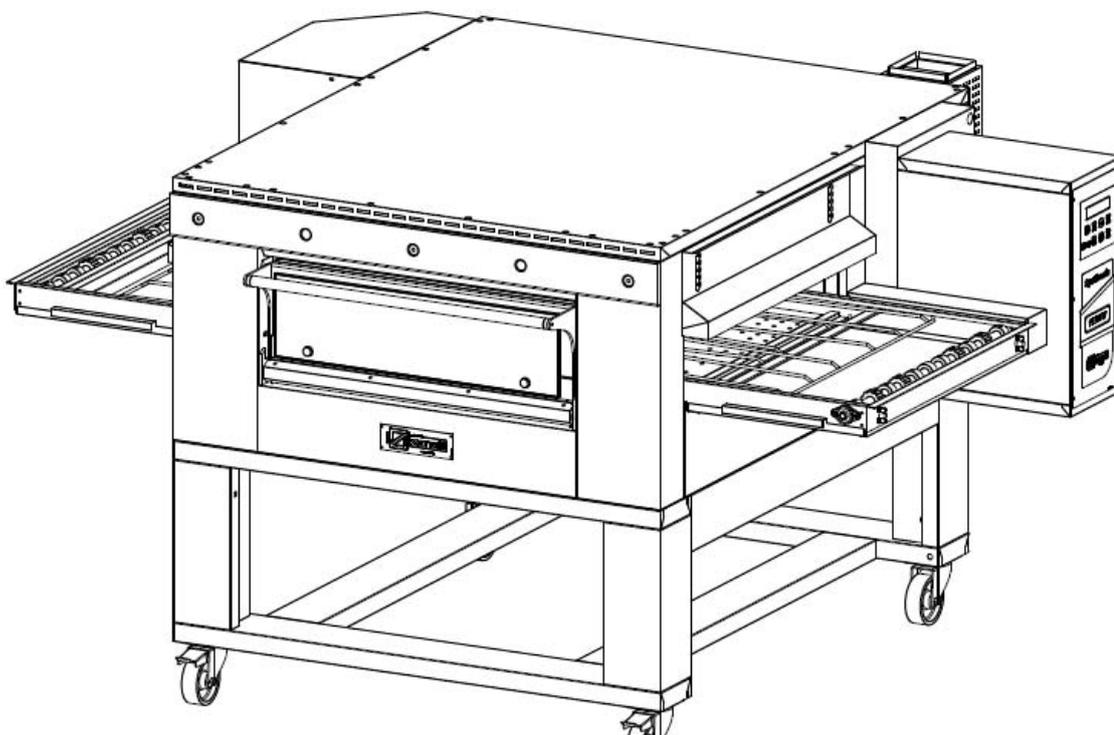




DR. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel +39 045 8581500 (r.a.)
Fax +39 045 8581455
Web: www.zanolli.it · e-mail: zanolli@zanolli.it



SYNTHESIS 11/65V GAS

Газовая тоннельная конвекционная печь

Установка, эксплуатация и техническое обслуживание

1. ВВЕДЕНИЕ

Газовые конвейерные печи модели **SYNTHESIS 11/65V GAS** предназначены, главным образом, для автоматического выпекания пиццы и аналогичных продуктов. Особенностью таких аппаратов является то, что они позволяют делать замечательную выпечку без всякого над тем контроля извне. Именно поэтому с печами могут работать и неквалифицированные операторы.

Модель относится к семейству конвейерных печей. Ещё одной важной инновацией является то, что **SYNTHESIS 11/65V GAS**, благодаря своей системе вентиляции, способна производить отличную и единообразную выпечку. Это означает, что поток горячего воздуха окружает продукт, удаляя, тем самым, барьер более холодного воздуха, который обычно изолирует выпекаемый продукт. Это обеспечивает однородное дозированное распределение тепла, что гарантирует защиту выпечки от чрезмерного высыхания и придаёт ей неповторимый аромат. Наконец, **SYNTHESIS 11/65V GAS** особо ценен для пользователей, проживающих в районах, проблемных с точки зрения подачи электроэнергии. Кроме того, конвейерные печи подобного типа отличаются низкими эксплуатационными расходами.

Спасибо за сделанный Вами выбор. Мы заверяем Вас, что Вы сделали абсолютно правильный выбор: ведь мы уже на протяжении нескольких десятилетий выпускаем качественную продукцию и стремимся и далее наращивать её качество, применяя для её изготовления самые лучшие материалы.

2. КАК ПРИМЕНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО



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



Этот символ, расположенный на разных частях печи, указывает пользователю на возможность опасности: "внимание: горячая поверхность"



Этот символ, расположенный на разных частях печи, указывает пользователю на возможность "опасного напряжения"



Разделы, обозначенные таким символом, содержат важную информацию, которую можно использовать в целях предотвращения возможного ущерба оборудованию. В интересах самого пользователя внимательно прочитать содержащиеся в указанных разделах сведения.



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



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

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

Глава 3 содержит описание характеристик санкционированного применения печи и все технические данные, которые могут потребоваться при её выборе, установке и эксплуатации.

В Главе 4 представлены все сведения, требуемые для правильной установки печи. Они, конечно, написаны для специалистов, однако конечный пользователь может также их прочитать в целях заблаговременной подготовки и организации места размещения оборудования.

В Главах 5 и 6 конечному пользователю даются необходимые инструкции о том, как безопасно включать, работать и выключать печь.

В Главу 7 включены все рекомендации по чистке (мойке) аппарата, то есть описание всех операций, которые необходимо проделать в целях обеспечения безопасной работы с машиной (с точки зрения гигиенических требований) и получения наилучших конечных результатов.

В Главе 8 даётся информация, необходимая для проведения периодического техобслуживания аппарата, а также внеплановых работ, связанных с ремонтом и заменой узлов и деталей. В этой главе можно также найти перечень запасных частей, что облегчает заказ необходимых узлов и деталей для последующей замены ими повреждённых или вышедших строя.

В Главе 9 представлены указания по выводу аппарата из эксплуатации и его утилизации.



Такие операции должны производиться только специально подготовленным персоналом.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Идентификация продукта

Настоящее Руководство предназначено для работы с конвейерными печами модели **SYNTHESIS 11/65V GAS**.

Сфера допустимого применения

Газовые конвейерные печи модели **SYNTHESIS 11/65V GAS** предназначены для приготовления пиццы и подобных продуктов. Аппараты предполагаются к **профессиональной эксплуатации подготовленным персоналом** в системе предприятий общественного питания (ресторанах, пиццериях и так далее).

В число операций, предусматривающих обычную эксплуатацию, входят загрузка в и разгрузка продуктов с конвейера, включение, регулировка, выключение и чистка (мойка) аппаратов.

Технические характеристики

В нижеследующих Таблицах приведены все технические характеристики газовых конвейерных печей.

	SYNTHESIS 11/65V ГАЗ тип А	Единицы измерения
Вес	250	кг
Общие габариты	1554*1995*550	мм
Ширина конвейера	650	мм
Длина конвейера	1875	мм
Длина камеры	1100	мм
Производительность в час	25 (100-110 пицц/час Ø 30 см)	Кг/час
Электрическая мощность	однофазная	
Напряжение	230	VAC
Частота	50-60	Гц
Общая электрическая мощность	450	Ватт
Электрический ток при 230В 50Гц	2	А
Электрическое соединение	Vi-polar кабель без штепсельной вилки	
Длина кабеля	2	м
Сечение провода	1,5	мм ²
Тип горелки	Всасывающий	
Тип	II2H3+	
Диаметр инжектора в соответствии с газом и давлением		
G20 - 20 mbar	2,15	мм
G25 - 25 mbar	2,15	мм
G25 - 20 mbar	2,15	мм
G30 - 28...30 mbar	1,20	мм
G30 - 50 mbar G31 - 30...37 mbar G31 - 50 mbar	1,20	мм

Минимальное давление и инжектор в соответствии с газом и давлением		
G20 - 20 mbar	3,2	mbar
G25 - 25 mbar	4,8	mbar
G25 - 20 mbar	4,8	mbar
G30 - 28...30 mbar	9,0	mbar
G30 - 50 mbar	9,0	mbar
G31 - 30...37 mbar		
G31 - 50 mbar		
G20 - 20 mbar	3,2	mbar
G25 - 25 mbar	4,8	mbar
Максимальное давление и инжектор в соответствии с газом и давлением		
G20 - 20 mbar	10	mbar
G25 - 25 mbar	15	mbar
G25 - 20 mbar	15	mbar
G30 - 28...30 mbar	-	mbar
G30 - 50 mbar	-	mbar
G31 - 30...37 mbar	-	mbar
Подключение газа	ISO 7 - (резьба конусообразной (сужающийся) трубы)	
Ø Труба	<u>1/2</u>	

Потребление	SYNTHESIS 11/65V ГАЗ тип А	Единицы измерения
Максимальная мощность горелки	24	kW
Потребление G20	2,540	m ³ /h
Потребление G25	2,954	m ³ /h
Потребление G30	1,893	Kg/h
Потребление G31	1,864	Kg/h
Минимальная мощность горелки	13,5	kW
Потребление G20	1,43	m ³ /h
Потребление G25	1,66	m ³ /h
Потребление G30	1,056	Kg/h
Потребление G31	1,049	Kg/h
Подсоединение воздухоотводной трубы (дымохода)		
Тип	A	
Воздухообмен		
	48	m ³ /ч

Контроль пламени	Электронное без клапана	
Безопасное время	<5	сек
Разжигание пламени	Горячая поверхность	
Контроль выпечки	Электронный компьютеризированный	
Единицы измерения температуры	°C	
Максимально возможная температура	320	°C
Контроль мощности пламени	Автоматическое или ручное	
Индикатор ошибок	При помощи дисплея передается звуковой сигнал	
Окружающая среда		
Температура	0 - 40	°C
Максимальная влажность	95% без конденсации	

4. УСТАНОВКА



WARNING (ОСТОРОЖНО): Данные инструкции по монтажу предназначены только для персонала, имеющего квалификацию для работ по установке и техническому обслуживанию электрических и/или газовых установок. Монтаж либо сервисное обслуживание силами других лиц может привести к повреждениям оборудования, нанесения вреда людям, животным или другому имуществу. Более того, там, где должно быть установлено оборудование, возможно, необходимо произвести какие-либо переделки или дополнительные доработки сетей электропитания; эти работы должны быть сертифицированы, как соответствующие установленной практике.

ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ

Хорошая, безопасная и долговечная работа оборудования зависит также от места, на котором оно устанавливается; поэтому рекомендуется внимательно оценить его прежде, чем там будет размещено оборудование. Устанавливайте оборудование в сухом месте, обеспечивая легкий доступ к нему как для эксплуатации его, так и для очистки и технического обслуживания. Зона вокруг оборудования должна быть свободна от помех и загромождений. В особенности вам необходимо помнить, о том, что нужно избегать загромождения отверстий естественной циркуляции воздуха для охлаждения и вытяжки для продуктов горения.

В любом случае оборудование должно быть установлено не менее, чем в 20 см. между стенами помещения, другим оборудованием и конвейерной печью.

Любое газовое оборудование должно быть установлено в хорошо вентилируемом помещении. Помещение, в котором установлено газовое оборудование, должно быть обеспечено воздухоприёмной трубой на уровне пола и напрямую соединенную с внешней средой. Площадь поперечного сечения этого воздухоприемника должна быть, по крайней мере, 6 см² на каждый KW максимальной мощности, вырабатываемой горелкой, минимально 100 см².

В качестве конечной задачи необходимо обеспечить, чтобы температура и относительная влажность места, на котором устанавливается оборудование, не превышали максимальные и минимальные величины, указанные в разделе технических характеристик. В частности, если максимальная температура и относительная влажность превышаются, оборудование может легко и непредсказуемо выйти из строя или получить повреждения в электрической части, создавая, таким образом, опасную ситуацию.

ГАЗОВОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Прежде чем производить какие-либо подключения оборудования, проверьте идентификационную маркировку и удостоверьтесь, что тип газа и давление вашего оборудования соответствуют газу трубопровода.

Газовое оборудование оснащено выходным отверстием для газовой трубы со штырьковой частью разъёма 1/2 конической трубной резьбой. Подсоединение к газопроводу должен производиться при помощи стальных (чугунных) покрытых цинком либо покрытых медью труб. Оборудование должно быть подсоединено к газопроводу посредством отсечного клапана. Соединение между трубами и оборудованием должно производиться при помощи трех металлических соединительных элементов, чтобы позволить легко разобрать (произвести демонтаж). Уплотнение с резьбовыми соединениями должны быть изготовлены из материала, заявленного производителем как специально подходящим также для LPG газа.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Оборудование поставляется с кабелем для электрического подключения с заземляющей жилой. В соответствии с действующими нормативами по электрической безопасности обязательным является **подключение кабеля заземления (желто-зеленый) к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна быть надлежащим образом проверена на соответствие действующим требованиям.**

Прежде, чем производить какие-либо подключения, проверьте, что характеристики источников питания, к которым должно быть подключено оборудование, соответствовали электрическим характеристикам самого оборудования.

Кабель электропитания должен комплектоваться вилкой, которая соединяет панель электропитания с соответствующей розеткой и дифференциальным магнито-термическим выключателем.

Пара вилка-розетка должна быть такой, чтобы провод заземления замыкался в первую очередь и размыкался в последнюю очередь; она должна иметь параметры, соответствующие указанным номиналам силы тока.

Приемлемыми могут быть вилки и розетки промышленного типа CEE17, которые соответствуют европейскому нормативу EN 60309. Термо-предохранительное устройство должно быть рассчитано на номинальный ток, магнитное предохранительное устройство должно быть рассчитано на мгновенную максимальную силу тока (в случае с печами это ненамного выше величины номинала, для машин с отправной величиной тока – наиболее мощный двигатель), в то время, как дифференциальное устройство должно быть установлено на 30 мА.

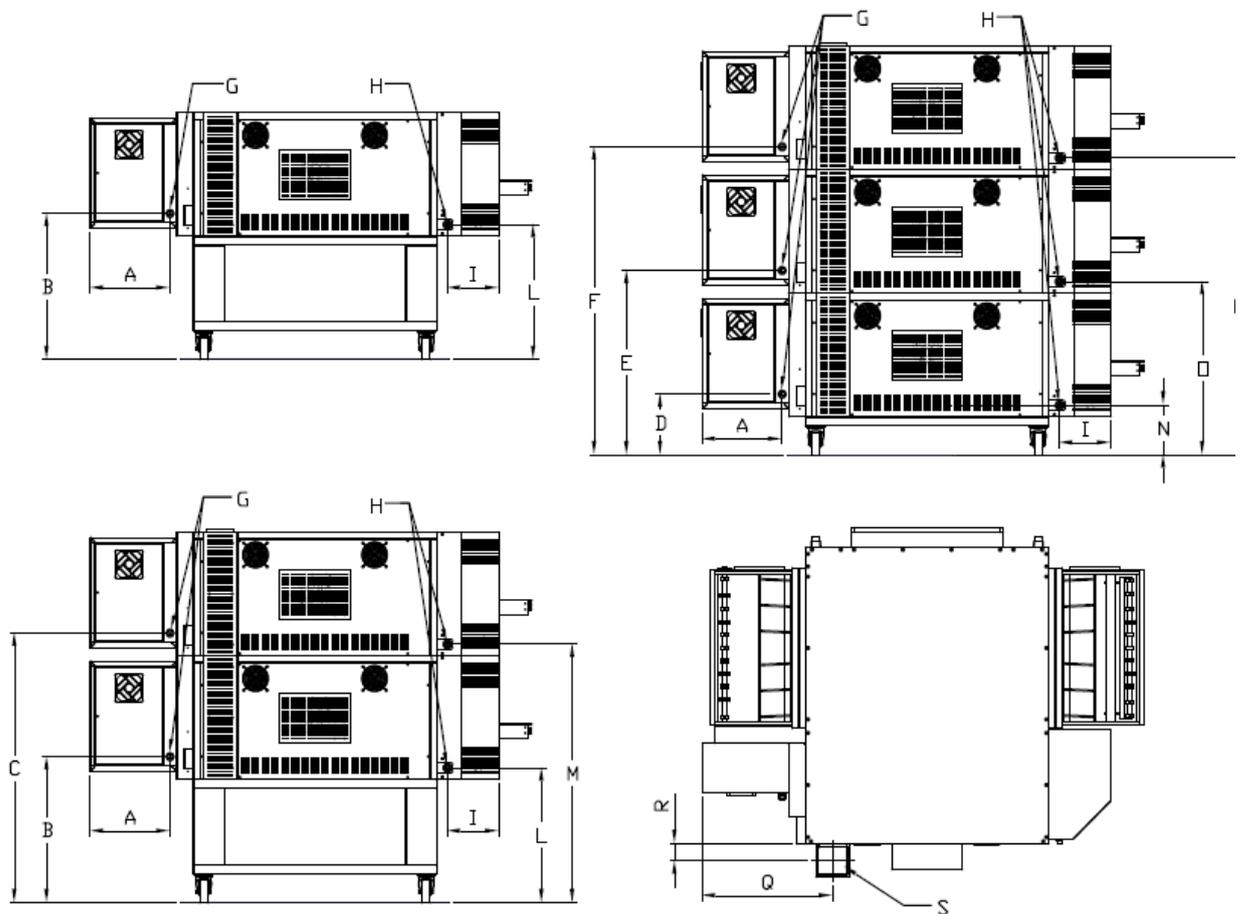
Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникающие в результате несоблюдения выше изложенных нормативов (требований).

ВЫТЯЖКА ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

УСТАНОВКА ВЫТЯЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТИПА "А" МОЩНОСТЬЮ БОЛЕЕ 14 КВТ

Для того, чтобы установить оборудование типа "А" с общей мощностью более 14 кВт, необходимо соблюдение следующих требований: вентиляция в помещении и вытяжка продуктов горения. Помещение, где оборудование будет установлено, должно иметь отверстие, сделанное прямо в стене на уровне пола и соединенного с внешней средой. Это отверстие должно быть защищено решеткой с полезным сечением 6 кв.см. на каждый используемый кВт и минимально 100 кв.см. Уровень между объемом помещения и установленной тепловой мощностью должен быть выше, чем 1,5 кв.м./кВт. Данное устройство должно быть размещено под вытяжным зонтом, имеющим минимальные размеры 1800 x 1300 мм с минимальным объемом 2 м³./час на каждый кВт. Этот зонт должен быть соединен с одной дымовой трубой либо выходить напрямую наружу при помощи вытяжного канала (трубы) и силы тяги. Вытяжной зонт должен комплектоваться устройством контроля силы тяги, которое сможет автоматически остановить подачу электрического питания или газа; оно (устройство) должно размещаться перед печью в случае, если тяга недостаточна для вытяжки продуктов горения.

См. Рис.5-1



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	I (mm)	L (mm)	M (mm)	N (mm)	O (mm)	P (mm)	Q (mm)	R (mm)
11/65V gas	360	651	1201	271	821	1371	233	602	1152	222	772	1322	590	75.5

G = внешнее электроснабжение

H = внешнее топливное газоснабжение

S = горение отработанных газов

Рис. 5-1 – схема электроснабжения, газоснабжения и подачи отработанных газов для одноуровневой печи и трехуровневой печи (как максимально возможной комбинации уровней)

КОНТРОЛЬ РАБОТЫ

- 1 – Проверить электропроводку
- 2 – Проверить возможные утечки в трубах газоснабжения и трубах, выводящих отработанные газы
- 3 - Перед первым запуском печи, проверьте, чтобы конвейерный вал был хорошо зафиксирован к конвейерному приводному валу
- 4 – Передвинуть внешние шлюзы / настроить печь в соответствии с желаемым результатом
- 5 – Проверить наличие предметов на сетевом трафике
- 6 – Проверить рабочее состояние панели управления

5. УПРАВЛЕНИЕ

5.1 Панель управления



Кнопки включения-выключения печи



Кнопка уменьшения величины параметра



Кнопка доступа к программированию.



Кнопка увеличения величины параметра



Кнопка старт/стоп ленты транспортера



Кнопка автоматического включения-выключения

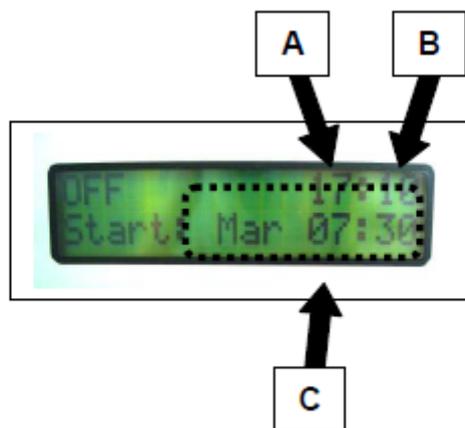


Кнопка перегрузки (переустановки) параметра

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СОСТОЯНИЯ СИСТЕМЫ

5.2 Главный выключатель вкл/вкл (on/off)

В выключенном положении к системе подведено питание, но ни одна из конкретных функций не работает, поскольку контакты деактивированы. Обесточены все выводы, кроме тех, которые связаны с программированием. Дисплей показывает ВЫКЛ "OFF", реальное время и очередной день и время автоматического включения печи.



где:

A = реальное время: часы

B = минуты реального времени

C = день, час и минуты, когда печь автоматически включится.

День пишется следующим образом:

Понедельник

Вторник

Среда

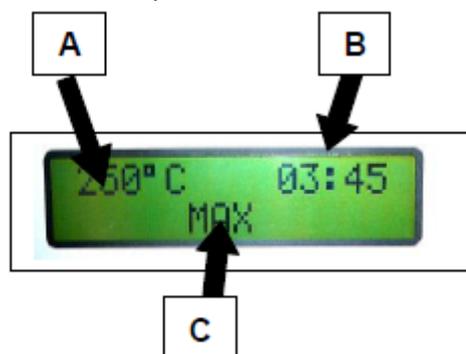
Четверг

Пятница

Суббота

Воскресенье

Когда печь выключается, задняя подсветка дисплея также выключается. Оно включается, когда начинается программирование. В положении ВКЛ (ON) главный контактор активирован, включается вентилятор, и печь нагревается. Дисплей подсвечивается сзади и показывает следующее:



где:

A- Температура приготовления

B - Время приготовления в минутах и секундах

C - Рабочее состояние горелки (Max = высокое пламя, Min = низкое пламя, --- = пламя выключено).

5.3 НАСТРОЙКИ

Настройка температуры

Температура печи может быть настроена только при включенной печи. Печь нагревается и остается в режиме установленной температуры до тех пор, пока она не будет выключена.

Когда печь включена, показывается фактическая температура камеры приготовления;



нажмите кнопку увеличения параметра и установленная температура будет выведена на дисплей.

Смотрите параграф «Программирование» для изучения способов установки необходимой температуры. Интенсивность пламени варьируется автоматически и регулируется в соответствии с условиями функционирования в положениях Max (максимально), Min (минимально) или ---, отображаемых на дисплее.

Настройка времени приготовления

Желаемое время приготовления устанавливается непосредственно пользователем и напрямую связано с соответствующей скоростью конвейера, которое автоматически контролируется электронным блоком (панелью). Когда печь включена, конвейер находится в неактивном состоянии, а показание времени приготовления выводится на дисплей в



мигающем режиме. Для активации конвейера нажмите кнопку старт/стоп

Движение ленты транспортера можно активировать или деактивировать в любое время



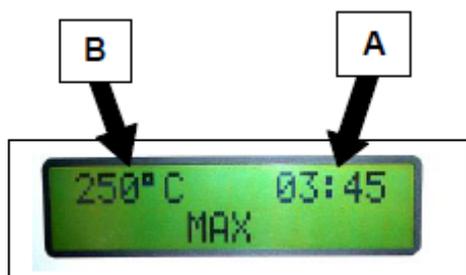
нажатием кнопки . Когда конвейер не активен, показание времени приготовления видно на дисплее в мигающем режиме. При включенной печи ленту транспортера можно



отрегулировать вручную для достижения максимальной скорости нажатием кнопки на 4 секунды. Для возврата в прежний режим нажмите ту же кнопку еще раз. Для установки времени приготовления смотрите параграф «программирование».

5.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Программируемыми параметрами, устанавливаемыми пользователями, являются следующие параметры:



где:

A- время приготовления (минуты: секунды),

B- устанавливаемая температура

Эти параметры обычно отражаются на дисплее при включенной печи и могут быть введены в программу, когда печь находится во включенном или выключенном состоянии. Нажмите



кнопку доступа к программированию (ENTER) для входа в режим программирования и переходите от одного параметра к следующему. Вводимый в программу параметр выведен на дисплей в мигающем режиме на горизонтальной линии внизу. Для изменения величин используйте кнопки для увеличения и для уменьшения. Удерживая кнопку в нажатом состоянии, скорость изменения вводимых данных увеличивается.

Если в течение более, чем 5 секунд, нажатия на кнопку не производятся, то выведенные на дисплей данные вводятся в память, и печь автоматически выходит из режима программирования.



Во время программирования кнопки и не активированы.

Порядок программирования следующий:

- 1) Время приготовления,
- 2) Температура.

5.4.1 Установка реального времени

Текущее время может быть установлено пользователем как при выключенной печи, так и при



включенной. Нажмите кнопку на 3 последовательных секунды, чтобы войти в режим установки текущего времени.

Дисплей показывает следующее:



где:

A- день

B- месяц

C- год

D- час

E- минуты

Курсор указывает на величину, которая может быть изменена.



Нажимая кнопку ENTER вы выбираете, что хотите изменить (год, месяц, день). Величина

может быть скорректирована нажатием кнопок  и .

Затем введите подтверждение нажатием кнопки ENTER и переходите к следующей позиции данных.

После установки дня, месяца, года, часа и минут нажмите кнопку ENTER для перехода к программированию текущего дня недели.



На дисплее появляется следующее изображение где:

F- текущий день недели

5.4.2 Настройка языка

Язык дисплея может быть выбран из следующих имеющихся опций.

Для настройки языка войдите в режим программирования часов (см. «установку текущего времени») и подтвердите введенные до этого данные:



Произведите настройку и подтвердите, следуя той же процедуре, которая используется для настройки часов. Введя подтверждение, производится выход из режима программирования и возврат к предыдущему режиму.

5.4.3 Программирование процедуры включения

Для получения доступа к функции запрограммированного включения нажмите и немедленно



отпустите кнопку в режиме включенной или выключенной печи. Сначала на дисплее появляется обозначение состояния автоматического включения АВТОСТАРТ: ВКЛ или ВЫКЛ (AUTOSTART : ON or OFF).



Нажмите кнопки  или  для активации или деактивации запрограммированного режима.



После активации с помощью кнопки , нажмите кнопку ENTER, и на дисплее появится день и время. Для выбора времени включения переместите мигающий курсор под значение



времени, используя ENTER и затем нажмите кнопки  или  для установки величины.

Если нет необходимости включения печи в определенный день (например, в выходной день),



выберите опцию выкл. между 23 и 00 при установке времени, используя кнопки  или



. Нажмите кнопку ENTER снова для перехода к минутам и нажмите кнопку ENTER еще раз для перевода курсора обратно ко дню недели. Для перехода к следующему или



предыдущему дню нажмите кнопки  или .

Когда настройка будет завершена, нажмите кнопку ENTER снова и подождите порядка двух секунд. Данные будут автоматически введены в память, и печь вернется в предыдущий режим функционирования. Когда печь будет выключена, день и время включения появятся на дисплее, показывая, что эта функция включена. Слово выкл. ("off") появится вместо дня и времени, если эта функция не активирована.

5.5. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ



Для выключения печи нажмите кнопку .

Нагревание прекратится в то время, как вентилятор и сетка будут продолжать работу далее, пока температура не упадет ниже 150°C. После этого главная контактная группа отключает подачу питания, оставляя запитанным только цепь панели для питания часов и запрограммированные функции включения. В ходе фазы выключения остается включенным заднее освещение и надпись ВЫКЛ ("OFF") на дисплее в мигающем режиме. В ходе этой фазы печь может быть включена обратно, а сетка может быть запущена или выключена. В целях предотвращения случайного включения печи убедитесь, что на дисплее точно показан день и час включения или, если режим автоматического включения нежелателен, то должна появиться надпись «пуск: выкл.» ("start: off").

5.6 СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Функционирование печи находится под постоянным контролем; в случае возникновения неисправностей активируется аварийный сигнал (звуковое или визуальное предупреждение).

5.6.1 Состояние “ТЕМП 1”

Если температура, измеряемая датчиком 1, выходит за пределы 350°C, или если происходит поломка датчика, то вывод показания температуры на дисплее заменяется фразой “ТЕМП 1” в мигающем режиме и немедленно включается прерывистый звуковой сигнал.

Звуковой сигнал уведомления об ошибках можно отключить нажатием кнопки



Печь продолжает работать, а температура измеряется только датчиком 2. Контрольная температура также автоматически снижается на 40°C.

Это колебание температуры корректирует только величину, считываемую на самой жаркой части печи, и воспроизводит приблизительное отношение к величине фактической температуры, которая была первоначально установлена вводом разницы средних величин наиболее горячих и холодных точек. Это позволяет продолжать эксплуатацию печи даже при неисправном датчике.

5.6.2 Состояние “ТЕМП 2”

Если температура, измеряемая датчиком 2, выходит за пределы 450°C, или если происходит поломка датчика, то вывод показания температуры на дисплее заменяется фразой “ТЕМП 2” в мигающем режиме и немедленно включается звуковой сигнал оповещения об ошибках.

Звуковой сигнал уведомления об ошибках можно отключить нажатием кнопки



Печь продолжает работать, а температура измеряется только датчиком 1. Критическая температура также автоматически повышается на 40°C.

Это колебание температуры корректирует только величину, считываемую на самой холодной части печи, и воспроизводит приблизительное отношение к величине фактической температуры, которая была первоначально установлена вводом разницы средних величин наиболее горячих и холодных точек. Это позволяет продолжать эксплуатацию печи даже при неисправном датчике.

5.6.3 Состояние “ТЕМП”

Если температура, измеряемая датчиком 1, выходит за пределы 350°C, а температура, измеряемая датчиком 2 выходит за пределы 450°C, в одно и тоже время, то вывод показания температуры на дисплее заменяется фразой “ТЕМП” в мигающем режиме и немедленно включается прерывисто звучащий сигнал тревоги. Звуковой сигнал уведомления

об ошибках можно отключить нажатием кнопки



5.6.4 Конвейер (“CONVEYOR”)

Если произошла поломка мотора привода конвейера или на панель управления подаются неправильные сигналы, то на дисплее появляется слово “RETE” (“CONVEYOR” - конвейер) ” в мигающем режиме и немедленно включается прерывисто звучащий сигнал уведомления об ошибках. Это означает, что время жарки не соответствует установленной величине, и что необходимо привлечение специалиста для повторной настройки функций печи.

5.6.5 Батарея

По истечению срока службы буферной батареи, установленной на главной электропанели, на дисплее отображается я мигающий сигнал с надписью «Батарея» ("BATTERY"), а также прерывистый звуковой сигнал. Руководство по замене батареи см. в пункте 8.3.

5.6.6. НЕСООТВЕТСТВУЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Если регулятор давления неисправен (дает сбой в работе) в течение 5 следующих секунд, когда вентилятор активен, значение температуры на дисплее заменяется мигающим словом “VEN” (вентилятор), звуковой сигнал подается прерывно (периодически) и нагревание печи отключается (если в активном состоянии). Предупреждающий сигнал автоматически отключается, когда контакт регулятора давления возвращается в прежнее положение или печь отключена (после фазы отключения). Правильное функционирование регулятора давления должно затем проверяться. Пока издается звуковой сигнал, вентилятор и конвейер (если активен) остаются



во включенном состоянии. Звуковой сигнал может быть отключен нажатием кнопки

5.6.7. Сбои в работе регулятора давления

Если регулятор давления отсутствует (перед тем, как включить вентилятор), слово ВЫКЛ (OFF) заменяется мигающим словом “PRESS”, звуковой сигнал подается прерывисто и процедура включения завершается. Чтобы перезагрузить функционирование печи, проверьте, что регулятор давления работает должным образом. Для того, чтобы сделать, проверьте, что трубы соединены без каких-либо перетяжек. Если необходимо, произведите градуировку (калибровку) при помощи винта, расположенного в центре регулятор давления. Звуковой сигнал может быть отключен



нажатием кнопки

5.6.8 ОТСУТСТВИЕ ПЛАМЕНИ

Если центр газового контроля не может определить (обнаружить) пламя, пока горелка включена либо её только будут включать, звуковой сигнал подается на дисплей посредством мигающего слова "FIAMMA" ("FLAME", пламя), одновременно с прерывистым звуковым сигналом. Печь прекращает работать. Нажмите кнопку ENTER для того, чтобы попытаться и разжечь горелку. В случае ошибки, звуковой сигнал начинает подаваться снова. Звуковой сигнал может быть



отключен нажатием кнопки

Если, после нажатия кнопки перезагрузки, печь не включается, проверьте газовое подключение (например, если клапан трубы подачи газа открыт) и что детектор пламени находится в контакте с пламенем вовремя зажигания.

При первом разжигании этот звуковой сигнал может часто появляться из-за присутствия воздуха в трубе подачи газа. Попробуйте зажечь повторно до тех пор, пока воздух полностью не выйдет из трубы.

6.ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Во время или в конце приготовления некоторые поверхности печи нагреваются до опасной температуры. Значок  предупреждает об опасности. Ни в коем случае не прикасайтесь к этим поверхностям и используйте только специальные держатели.

6.1 Подготовка к использованию и перед включением

Если устройство было только что установлено или не использовалось несколько дней перед эксплуатацией, его следует полностью очистить, как описано в главе «Очистка», чтобы устранить производственные отходы, накопления пыли и других веществ, которые могут попасть в пищу.

6.1.1 Управление панелью розжига

Нажмите вкл / выкл (on/off), часть вентилятора. Спустя 20 секунд на дисплее появится надпись «Огонь» ("Flames") и прозвучит сигнал.

6.1.2 Настройки и начало приготовления

Выберите желаемое время приготовления, нажав кнопку Enter, затем настройте его, нажимая



кнопки «вверх»

и «вниз»



Теперь нажмите кнопку Enter и выберите необходимую температуру при помощи кнопок «вверх» и «вниз» и подтвердите выбор.



Откройте газовый кран и поверните переключатель горелки  в положение ON.



Если через 40-50 секунд на дисплее появится надпись "FLAME" (FIAMMA), проверьте, правильно ли подключена газовая труба и открыт ли газовый кран. Во время первого включения возможны неполадки в связи с наличием воздуха в газовых трубах.



Подождите 5 минут и снова нажмите кнопку сброса reset , чтобы активировать горелку.

После установки времени приготовления и желаемой температуры необходимо приступить к



активации конвейера при помощи кнопки

6.1.3 Как выключать печь

В конце каждого рабочего дня нажимайте кнопку вкл / выкл (on / off)



. Подогрев печи будет выключен до тех пор, пока вентилятор и рециркуляция сети, в случае, если они включены, продолжают работать, пока температура не достигнет отметки ниже 150° C, после чего обычно отключается контактор и продолжает работать только щиток, запускающий часы и функции программирования. Во время выключения продолжает гореть лампа подсветки и мерцает надпись «выкл» ("OFF"). На этом этапе еще можно включить печь и запустить или остановить движение сети. Чтобы избежать нежелательного розжига, убедитесь, что на дисплее отображается точная дата и время, либо, если вы не хотите использовать функцию автоматического розжига, появляется надпись "start: off". Когда печь долгое время не используется (например, на вторые сутки после использования), необходимо привести переключатели ON/OFF в выключенное положение и закрыть газовый кран.

В случае более долгих перерывов в эксплуатации (например, во время выходных), рекомендуется выключать главный переключатель на электропанели, но лишь в тот момент, когда вентиляторы в камерах остановлены.

6.2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ (РЕКОМЕНДАЦИИ) ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Невозможно указать конкретные промежутки времени и температуры для различных продуктов; этот вопрос является предметом бесчисленного множества вариантов. Что касается пиццы и аналогичных продуктов в частности, промежуток времени и температура приготовления зависят от толщины теста и количества ингредиентов, добавленных к нему. В связи с этим мы советуем провести несколько тестовых прогонов, в особенности, если вы не работали с этой моделью печи до этого момента, начать с температуры 290-310°C, принимая во внимание следующие факторы:

1. по сравнению со статическими печами с тем же временем приготовления обычно требуется значительно более низкая температура;
2. обычно при низких температурах получается более высокое качество и более усваиваемый продукт; печь не подвергается напряженным состояниям и дольше служит, хотя время жарки становится больше;
3. при более высоких температурах труднее достичь более равномерной выпечки, но время приготовления сокращается;
4. печь имеет максимальную производительность, которая указывающим образом выражается в кг. продукции в час. Если (в целях повышения производительности) загрузка превышает, то температура камеры выпечки может снизиться даже ниже 10-20°C. Если это происходит, удалите избыточные количества и подождите, пока температура не поднимется; прежде, чем закладывать новую порцию в печь.



Иногда возникают ситуации, когда продукты для выпечки отсутствуют, однако Вам необходимо поддерживать требуемую температуру. В таких случаях мы рекомендуем снизить температуру на 30°C.

7. ОЧИСТКА

Очистка должна производиться при выключенном оборудовании, при комнатной температуре и после выключения электропитания кнопкой на панели подачи питания.

7.1 ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ

После мытья съемных деталей необходимо также воспользоваться водяной струей для промывки участков, в которых они контактируют с оборудованием, и соответствующих опорах, чтобы предотвратить накопление грязи или остатков моющих средств, которые могут попасть в продукт.

Также рекомендуется избегать использования абразивных и коррозивных материалов (абразивные губки и тому подобное), поскольку по прошествии времени они могут привести к затуманиванию поверхностей из нержавеющей стали или стекла. Различные съемные детали лучше всего мыть, пока остатки продуктов не засохли.

7.2 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

Для очистки деталей из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей и панели управления используйте мягкую губку, намоченную водой и небольшим количеством моющего вещества.

Избегайте использования абразивных или коррозионно-активных материалов, так как они могут повредить поверхности из нержавеющей стали или окрашенные поверхности и привести к ржавлению. Не применяйте струи воды, так как они могут проникнуть в электропанели и создать опасность поражения током и/или внезапного запуска оборудования.

7.3 ОЧИСТКА КАМЕРЫ ВЫПЕЧКИ

Для очистки камеры выпечки следуйте инструкциям, изложенным в пункте 7.2. Для того чтобы добраться до внутренних деталей камеры выпечки, прежде всего, выключите печь, а затем выполните следующее.

Удалите входной и выходной ящики из рамы конвейера . Извлеките вставленный вкладыш, выдвигая его вверх. Поверните конвейер вручную, пока штифт вала не совпадет с соединительной выемкой . Ослабьте прежде контрирующую гайку, а затем крепежный болт соединения с помощью ключа на 10; передвиньте соединение по направлению к площадке и выведите соединенные детали из зацепления.

Поднимите вверх нижние входной и выходной рассеиватели до максимального раскрытия. Поднимите площадку конвейера с обеих сторон и подвиньте ее по направлению к контрольной стороне. Откройте трафаретную панель и, используя пару прочных перчаток, чтобы избежать несчастных случаев, отсоедините рассеиватели от суппортов, которые находятся возле дверцы, поворачивая их вверх; затем переместите рассеиватели по направлению к центру дверцы и извлеките их.

По вопросу очистки демонтированных деталей смотрите главу 7.1; для очистки камеры выпечки изнутри удалите скопления грязи с помощью метелки и совка для мусора или используйте пылесос; металлические поверхности очищайте с помощью губки с водой или неабразивными и коррозионно-безопасными моющими веществами, а затем ополосните эти поверхности влажной губкой.

По окончании очистки установите все демонтированные элементы в обратной последовательности в соответствии с выше изложенными описаниями.

Рекомендуется производить очистку жарочной камеры после каждых 200 часов эксплуатации.

8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

WARNING (ОСТОРОЖНО): данные инструкции по эксплуатации и техобслуживанию предназначены только для персонала, достаточно квалифицированного для монтажных работ и техобслуживания электрического и газового оборудования. Техобслуживание силами других лиц может вызвать повреждение оборудования, людей, животных или имущества.

В большинстве случаев бывает необходимо удалять закрепленные оградительные элементы для того, чтобы выполнить ремонтные и смотровые работы. Это также касается доступности электрокабелей.

Прежде, чем выполнять какие-либо операции по техобслуживанию, проверьте, отсоединена ли вилка кабеля питания оборудования от панели подачи питания. Положите вилку в такое место, на котором работник техобслуживания на протяжении всего периода своей работы будет уверен в том, что эта вилка отсоединена.

8.1 СИГНАЛ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТИ

Электронные средства контроля и управления способны выявить некоторые несрабатывания; для подробного ознакомления смотрите параграф 5-6.

8.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ

Предохранительное термореле вмешивается в работу в случаях, когда температура в жарочной камере поднимается выше 500°C, и деактивирует резисторы. Предохранительное термореле расположено с внешней стороны панели включения под конвейерной лентой.

Для исправления неисправности отсоедините питание панели подачи и подождите до тех пор, пока камера остынет.

Отвинтите крышку кнопки сброса предохранительного термореле и нажмите кнопку. Сброс невозможен до тех пор, пока температура в камере не опустится ниже 500°C.

Поскольку предохранительное термореле вмешивается в работу только, когда где-то возникают серьезные неисправности, внимательно контролируйте работу печи и производите ремонт, если это необходимо, прежде чем снова запускать печь в работу.

8.3 Замена батареи

Предупреждающий сигнал "BATTERY" говорит о том, что срок службы буферной батареи электропанели закончился и ее необходимо заменить.

Сообщение на дисплее сопровождается прерывистым сигналом.

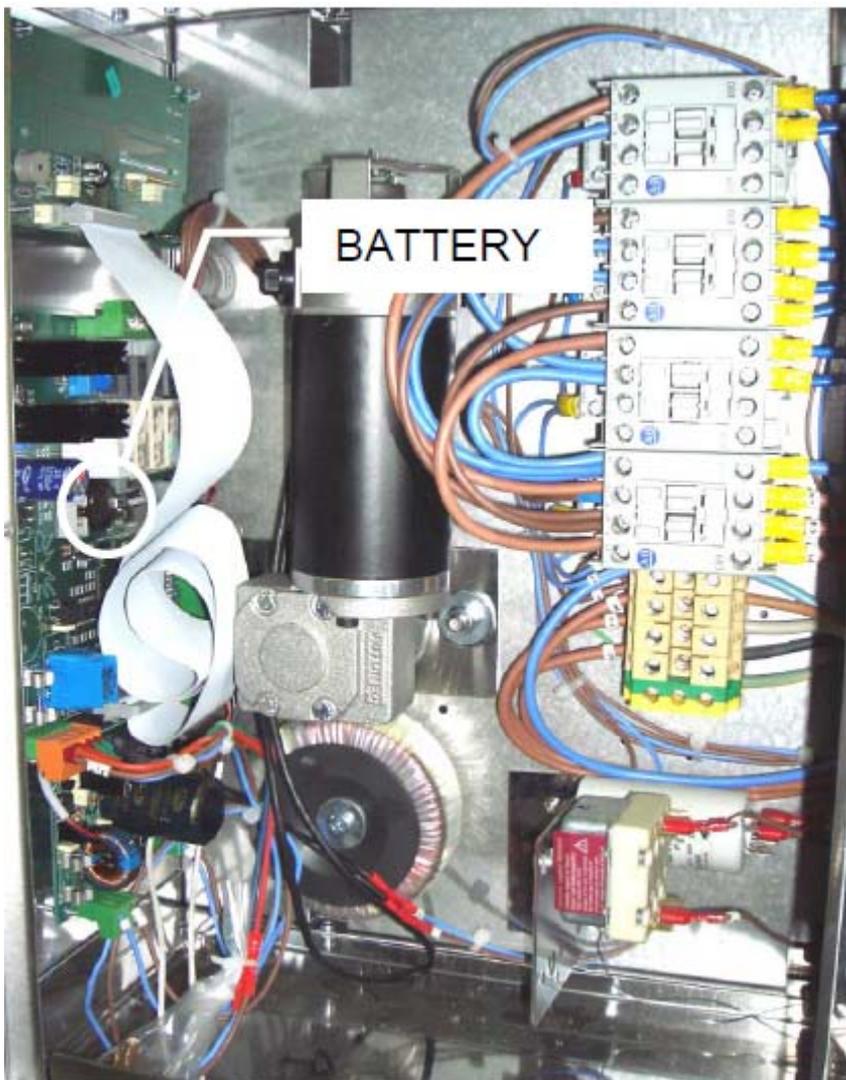


Предупреждающий сигнал можно отключить клавишей «вниз».

Для того чтобы заменить батарею, необходимо передвинуть предохранительные устройства, закрепленные на электропанели.

Перед любым техническим обслуживанием убедитесь, что вилка главного кабеля отключена от сети.

Батарея находится в центре электропанели, см. рис.



для того чтобы заменить батарею, пожалуйста, выполните следующие действия:

- выключите печь и отсоедините ее от основной сети;
- передвиньте предохранительные устройства на электропанели;
- замените старую батарею новой;
- подсоедините печь к сети и включите ее;
- настройте текущее время (см. пункт 5.4.1);
- снова выключите печь и отключите ее от основной сети;
- подсоедините печь к сети и снова включите ее.

Если всё сделано правильно, батарея не будет издавать каких-либо сигналов, и можно продолжать работу.

В случае, если после замены батареи сигнал “BATTERY” остается, пожалуйста, не забудьте установить время на панели (см. пункт 5.4.1). Затем отсоедините печь от основной сети и снова подключите ее.

Эта процедура позволяет перезагружать панель и удалять из ее памяти какие-либо предупреждающие сигналы.

8.4. Диаграмма

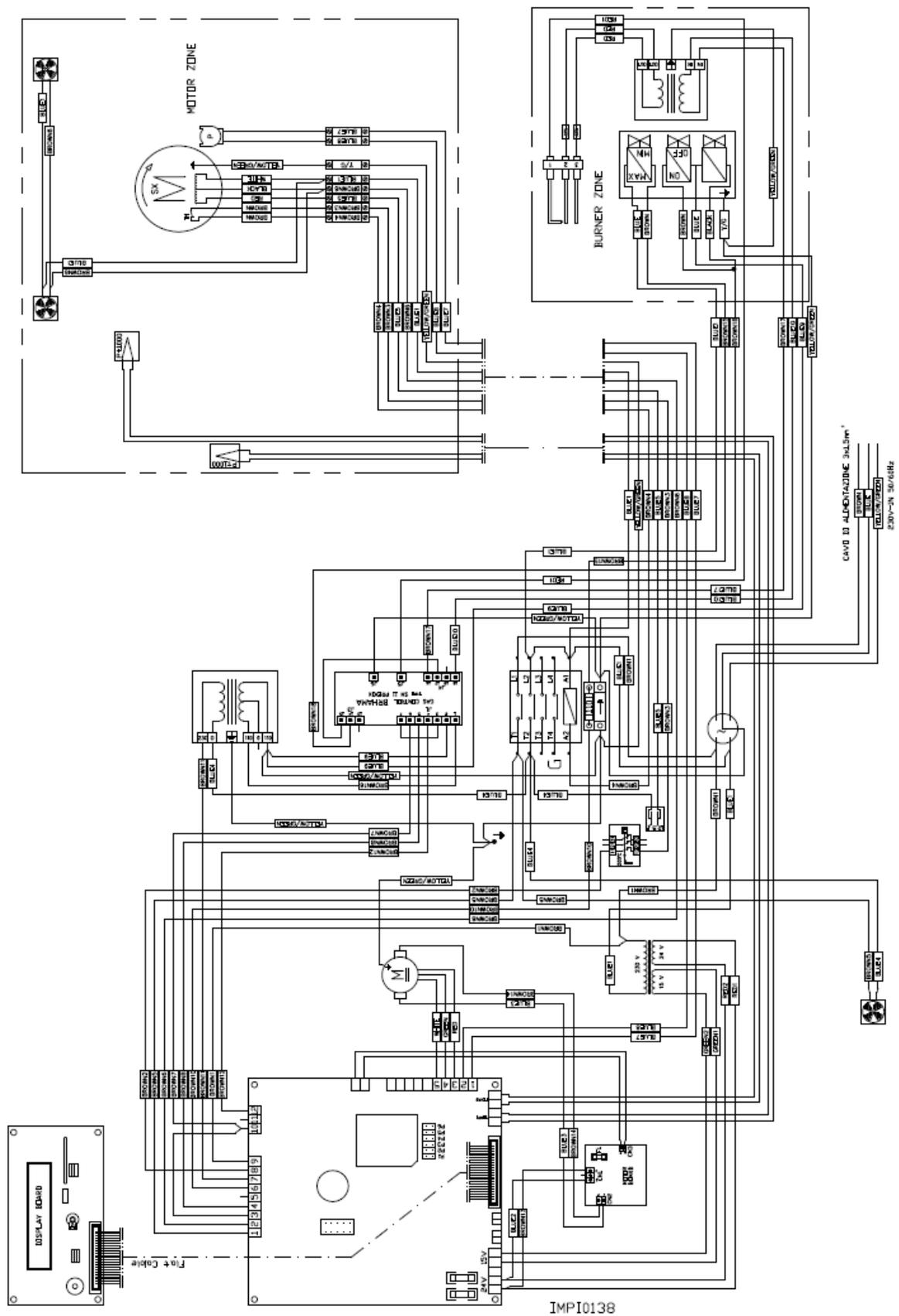


Fig. 10-1 Wiring diagram for synthesis 11/65V gas 230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz

8.5 НАСТРОЙКА К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

Осторожно (Warning)! Три этапа нужно предпринять, чтобы настроить газовую печь с конвейером работать на газе, отличном от указанного на первоначальном техническом шильдике:

- 1) замена форсунок горелки;
- 2) регулировка (настройка) минимальной мощности;
- 4) снятие старого шильдика и использование нового.

Аккуратно произведите все перечисленные шаги, только в этом случае приготовление в печи может расцениваться как безопасное.

8.5.1 Замена форсунок горелки

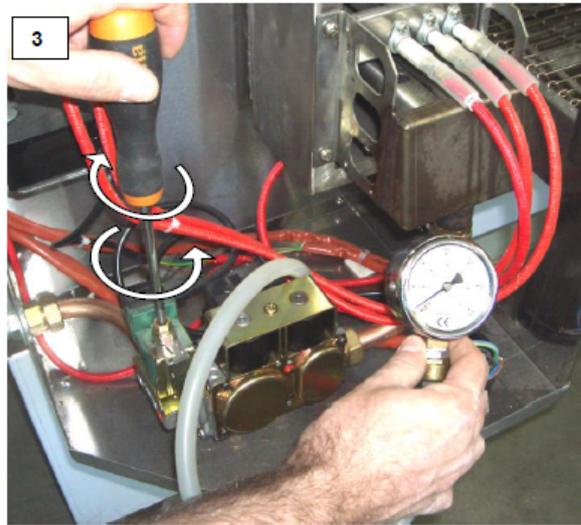
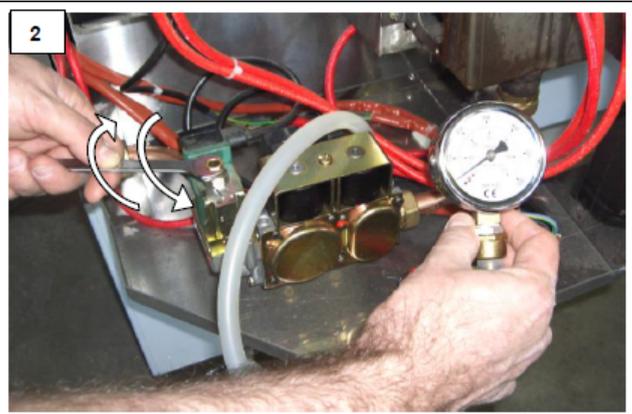
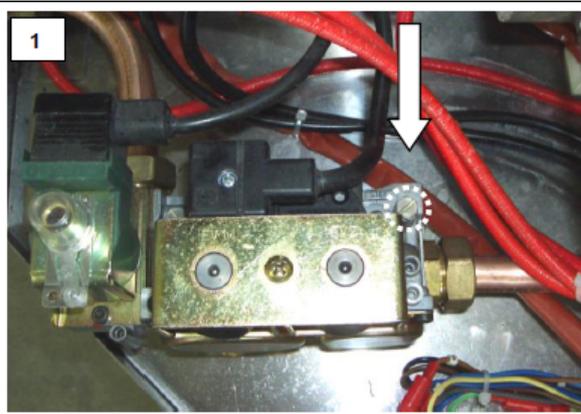
Отсоедините штепсельную вилку из электропанели и закройте газовый кран. Снимите защитную панель отсека горелки. Демонтируйте горелку после того, как отсоединены газовые трубы и электропровода. Раскрутите трубы горелки и затем форсунки, замените их новыми. Повторите выше указанные операции в обратном порядке, проверив тщательно, хорошо ли затянуты патрубки и трубы подачи газа.



8.5.2 НАСТРОЙКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

1. Снимите защитную панель отсека горелки.
2. Выньте (раскрутите) уплотнительные шурупы, располагающиеся до и после газового клапана (рис. 1) и соедините две вертикальные трубки манометра.
3. Выберите ВКЛ (ON) и установите температуру на 200 °С. Когда горелка включена и мощность пламени находится на максимуме, проверьте, что давление, отражаемое на датчике давления (манометре), является давлением, предполагаемым для новой настройки. (рис.2)
4. Установите мощность пламени на минимум и зафиксируйте это положение с помощью винта. (рис.3)

Отсоедините манометр и затяните отверстия при помощи винтов. Поставьте обратно предохранительную панель.



8.5.3 Использование нового шильдика

Снимите старый шильдик сзади конвейерной печи и очистите это место с помощью ткани, смоченной в бензине. Наклейте новый шильдик, на котором указан тип давления газа, для которого печь была изменена (набор для настройки м новым шильдиком, инструкции и форсунки предоставляются в соответствие с типом газа и давлением).

9. ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И РАЗБОРКА

Перед тем, как приступить к прекращению эксплуатации и разборке, отключите все источники питания, и любые другие имеющиеся подводы к оборудованию, а затем производите перемещение модулей, используя соответствующие средства: такие, как вилчатые погрузчики, лебедки и т. д.

Данные печи построены из следующих материалов: нержавеющая сталь, сталь с покрытием, стекло, керамические материалы, шерсть минеральная и электродетали. Таким образом, при разборке материалы должны быть собраны отдельно в порядке соблюдения нормативов, установленных для тех регионов, где производится разборка этой машины.

При любых обстоятельствах не выбрасывайте материалы после разборки в окружающую среду.