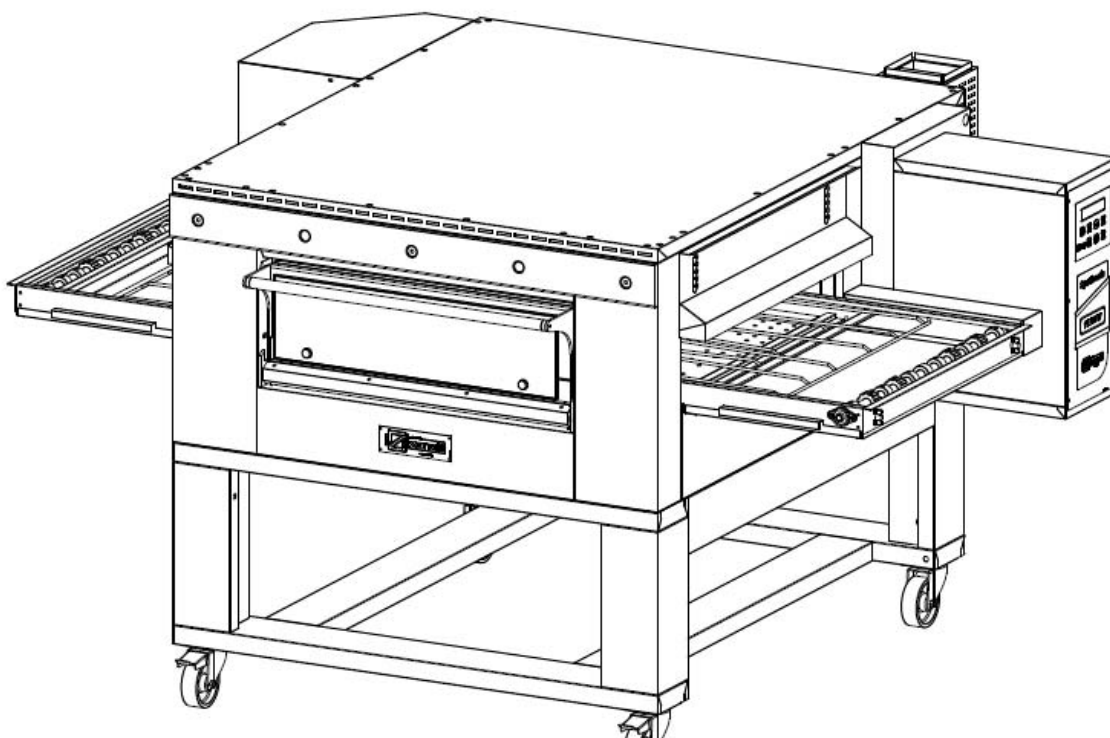




DR. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel +39 045 8581500 (r.a.)
Fax +39 045 8581455
Web: www.zanoli.it · e-mail: zanoli@zanoli.it



SYNTHESIS 11/65V E

Электрическая тоннельная конвекционная печь

Установка, эксплуатация и техническое обслуживание

1. ВВЕДЕНИЕ

Электрические конвейерные печи модели **SYNTHESIS 11/65V** 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.

Ещё одной важной инновацией является то, что **SYNTHESIS 11/65V**, 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.

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**.

Сфера допустимого применения

Конвейерные печи модели **SYNTHESIS 11/65V** 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 Таблице приведены все технические характеристики электрических конвейерных печей.

	SYNTHESIS 11/65V	Единицы измерения
Вес	215	кг
Общие габариты	1400x1995x550	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	трехфазная	
Напряжение	400/230	VAC
Частота	50-60	Гц
Общая электрическая мощность	18 + 0.44	kW
Электрический	31,5 / 49	A
Электрическое соединение	5-ти жильный кабель без штепсельной вилки	
Длина кабеля	2	м
Сечение провода	10	мм ²
Контроль выпечки	Электронный компьютеризированный	
Единицы измерения температуры	°C	
Максимально возможная температура	320	°C
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.

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.

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.

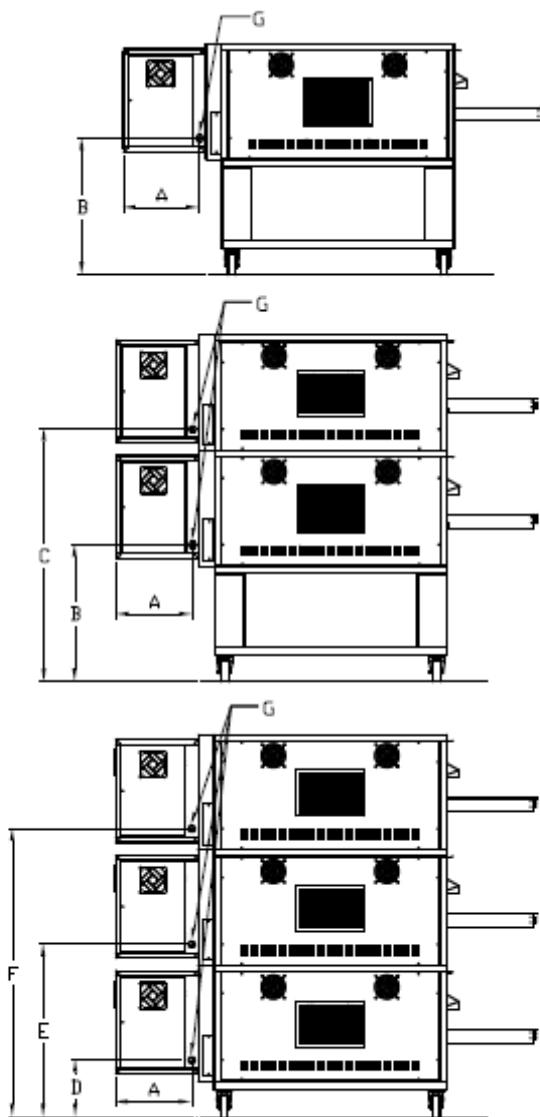
Пара вилка-розетка должна быть такой, чтобы провод заземления замыкался в первую очередь и размыкался в последнюю очередь; она должна иметь параметры, соответствующие указанным номиналам силы тока.

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).

Расположение подсоединений См. Рис.5-1



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
11/65V	360	651	1201	271	821	1371

G = внешнее электроснабжение

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

Перед запуском панели управления

- 1 – Проверьте электропроводку
- 2 – Проверьте 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 – Передвиньте внешние шлюзы / настройте печь в соответствии с желаемым результатом
- 5 – Проверьте наличие предметов на сетевом трафике
- 6 – Проверьте 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

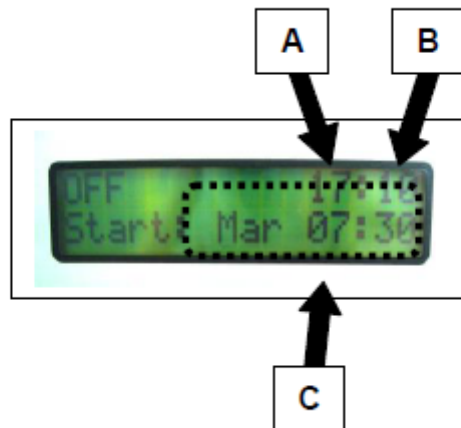


Кнопка автоматического включения-выключения

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

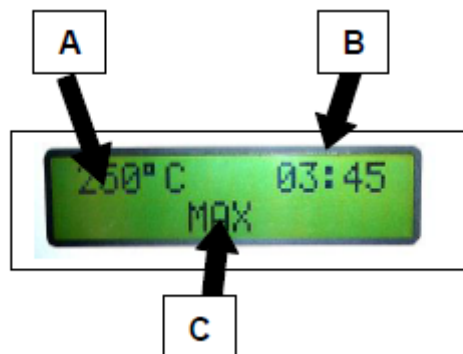
Четверг

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

В - Время приготовления в минутах и секундах

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

5.3 НАСТРОЙКИ

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».

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.

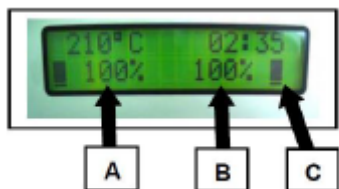
Настройка верхнего и нижнего подогрева

Чтобы разогреть печь, регулируйте розжиг в верхних и нижних элементах подогрева в соответствии с выбранным процентом мощности, как описано ниже. Регулирование заключается в розжиге элементов подогрева в течение установленного промежутка времени, который длится 45 секунд.

Например, если выбрана мощность 20%, то элементы подогрева будут получать питание циклично в течение 9 секунд каждый 45 секунд. Чтобы элементы подогрева не включались одновременно, верхние элементы включаются в начале данного периода, а нижние - в конце.

Например, если для верхних элементов подогрева выбрана мощность 30%, а для нижних элементов подогрева - мощность 20%, рабочий цикл будет происходить следующим образом:

На дисплее указан процент розжига элементов подогрева (A%=верхние элементы подогрева, слева / B%=нижние элементы подогрева, справа)

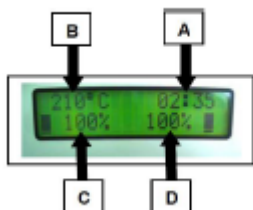


Когда элементы подогрева включены, на дисплее отображается индикатор (C). Если выбрано значение 0%, рабочие элементы подогрева не включаются.

Чтобы установить параметры мощности верхних и нижних элементов подогрева и время приготовления, см. пункт "Программирование".

5.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Программируемыми параметрами, устанавливаемыми пользователями, являются следующие параметры:



где:

A- время приготовления (минуты: секунды),

B- устанавливаемая температура (C)

C- процент нагрева верхних элементов (%)

D - процент нагрева нижних элементов (%)

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.



и



Во время программирования кнопки и не активированы.

Порядок программирования следующий:


- 1) Время приготовления,
- 2) Температура

3) Верхние нагревательные элементы

4) Нижние нагревательные элементы

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

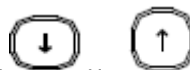
E- минуты

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:



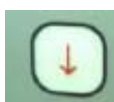
Произведите настройку и подтвердите, следуя той же процедуре, которая используется для настройки часов. Введя подтверждение, производится выход из режима программирования и возврат к предыдущему режиму.


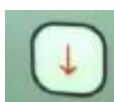
5.4.3 Программирование процедуры включения

Для получения доступа к функции запрограммированного включения нажмите и немедленно




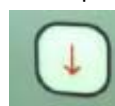
отпустите кнопку в режиме включенной или выключенной печи. Сначала на дисплее появляется обозначение состояния автоматического включения АВТОСТАРТ: ВКЛ или ВЫКЛ (AUTOSTART : ON or OFF).


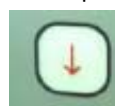


Нажмите кнопки  или  для активации или деактивации запрограммированного режима.



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.

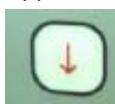
Если нет необходимости включения печи в определенный день (например, в выходной день),



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 конвейера или на панель управления подаются неправильные сигналы, то на дисплее появляется слово “RETE” (“CONVEYOR” / “MESH” - 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 мигающий сигнал с надписью «Батарея» (“BATTERY”), а также прерывистый звуковой сигнал. Руководство по замене батареи см. в пункте 8.3.

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 и нагревательных элементов.

6.1.2 Настройки и начало приготовления

Перед подключением печи к сети электропитания убедитесь в том, что сетевой выключатель находится в положении “OFF” («ВЫКЛ.»).

Переведите выключатель в положение “ON” («ВКЛ.»); начнёт работу вентилятор. Нажатием кнопки ENTER выберите нужное время приготовления, затем отрегулируйте его с помощью кнопок  и . После этого снова нажмите кнопку ENTER и выберите предпочитаемую температуру, для чего используйте кнопки  и ; подтвердите выбор.

Выберите ENTER для управления мощностью верхних нагревательных элементов печи, используя кнопки  и ; подтвердите выбор.

Выберите ENTER для управления мощностью нижних нагревательных элементов печи, используя кнопки  и ; подтвердите выбор.

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.



Когда печь не используется для выпечки и в тоже время вы хотите поддерживать температуру в камере, вы можете использовать мощность верхних и нижних элементов на 50%. Поступая таким образом, особенно если температура выше 300C, температура будет уменьшаться понемногу. Вы легко можете решить эту проблему ,увеличивая снова мощность на 100%.В таком случае печь немедленно вернется к установленной температуре и будет готова к работе.

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

ржавению. 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 дезактивирует 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.

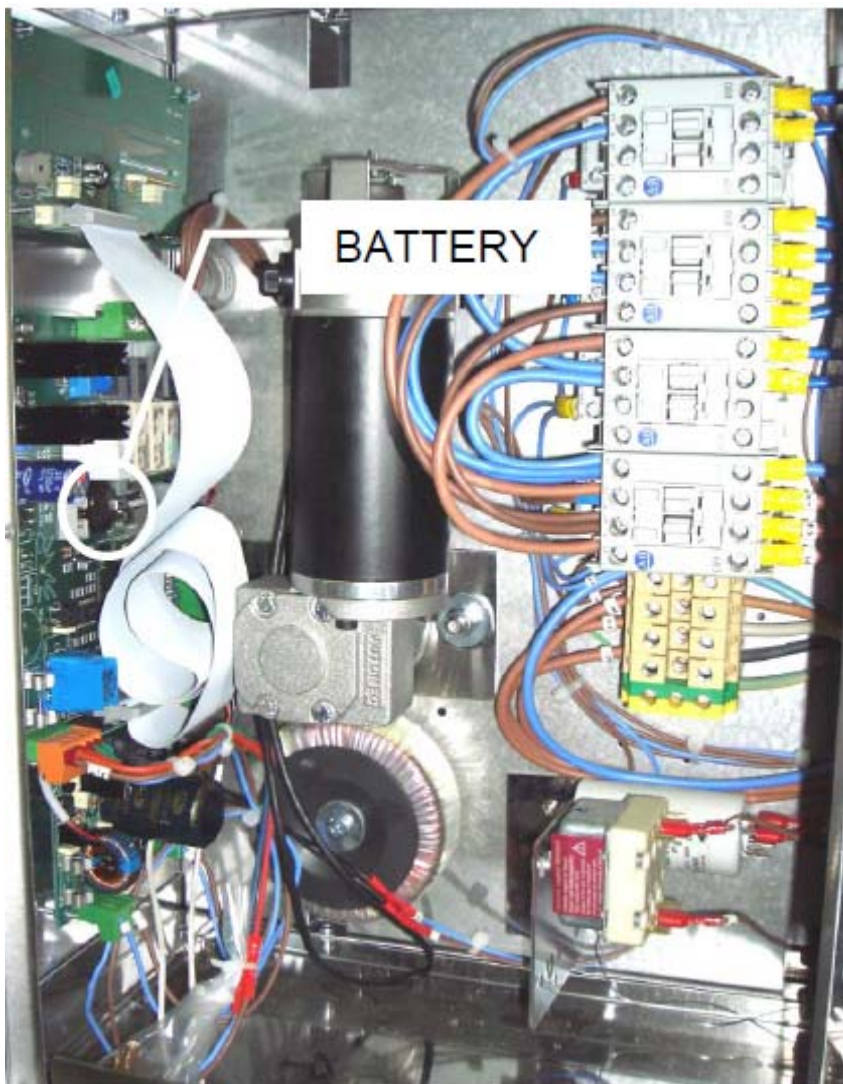


Предупреждающий сигнал можно отключить клавишей «вниз».

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. Диаграммы

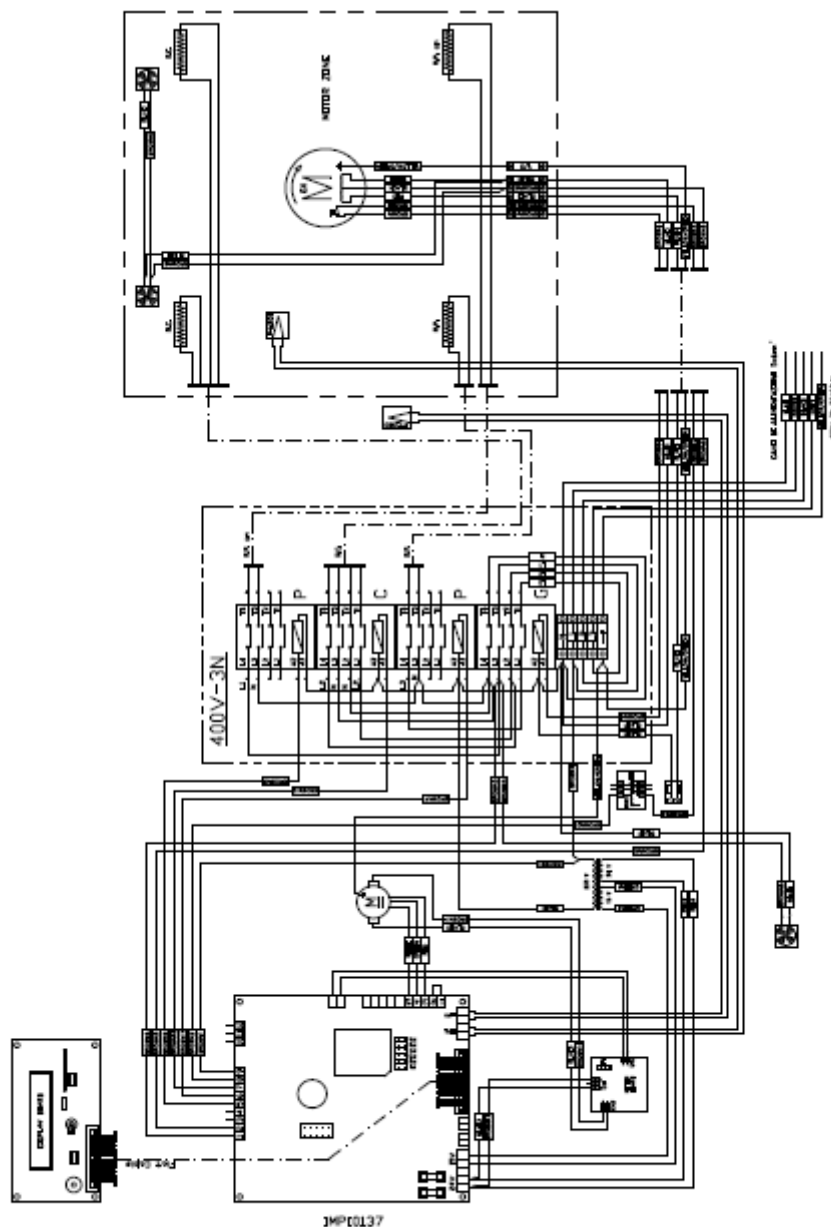


Fig. 10-1 Wiring diagram Synthesis 11/65 - 400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz

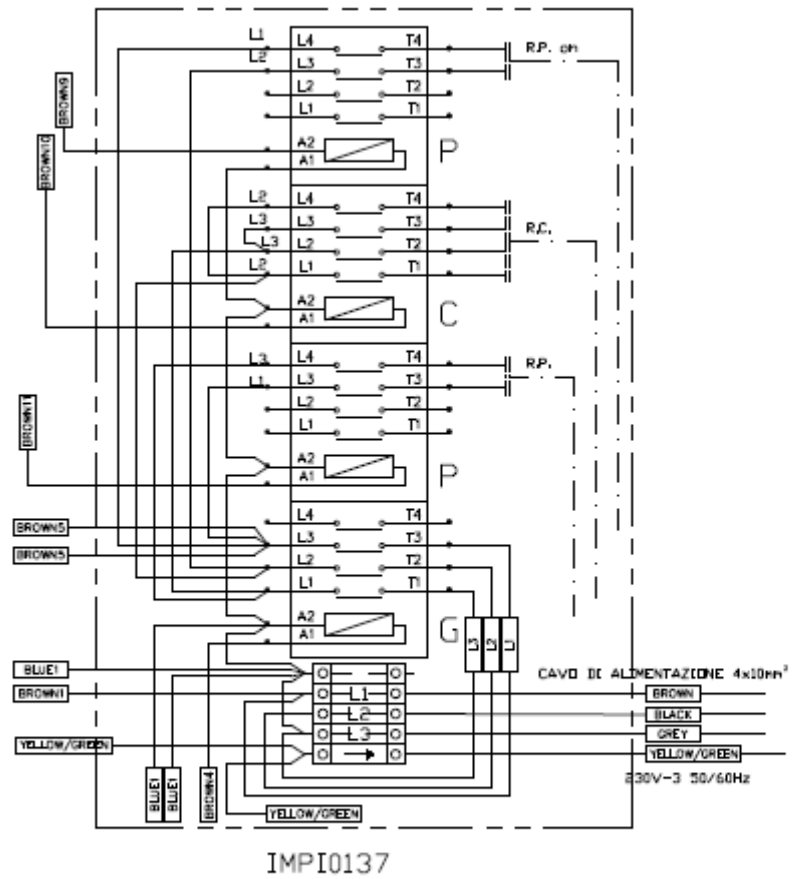


Fig. 10-2 Wiring diagram Synthesis 11/65 -230 Vac. ~ 3 - 50-60Hz

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.