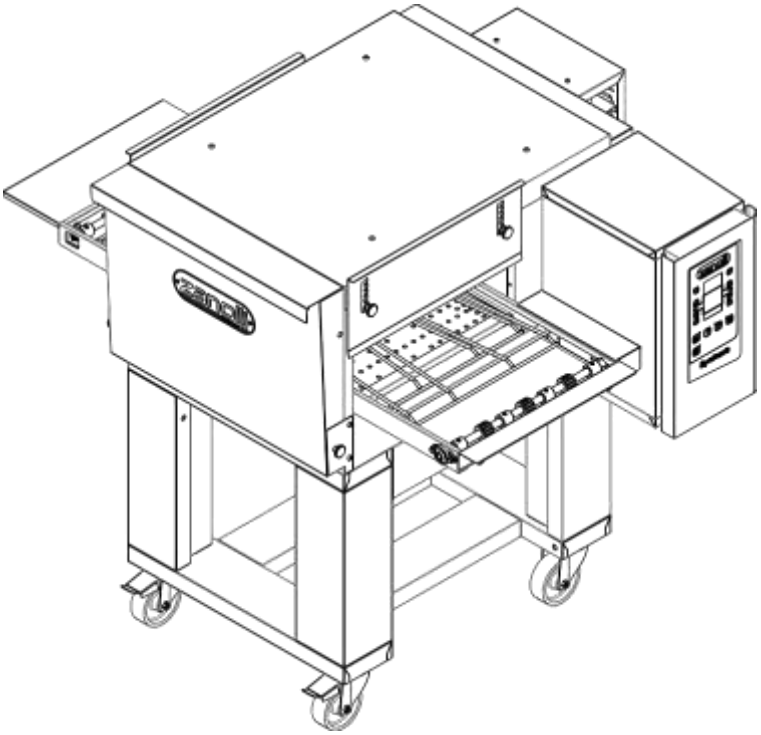
SYNTHESIS 06/40 E

ВНИМАНИЕ:
Перед использованием оборудования
ознакомьтесь с инструкциями

Руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



SYNTHESIS 06/40 E

⚠

Электропитание печи должно осуществляться через электрический щит с распределением всех полюсов.

⚠

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен уполномоченным специалистом.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ 5
2. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РУКОВОДСТВОМ 6
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8
3.1. Идентификация изделия 8
3.2. Соответствие директивам 8
3.3. Предполагаемый спектр применения 8
3.4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 9
4. УСТАНОВКА 10
4.1. Проверка в момент доставки 10
4.2. Выбор места для установки 10
4.3. Перемещение устройства 11
4.4. Размещение устройства на его основание 12
4.5. Размещение устройств штабелем 12
4.6. Электрическое соединение 12
4.7. Выхлопные газы, образующиеся при сгорании 13
4.8. Проверка перед началом работы 14
5. Эксплуатация 15
5.1. Панель управления 15
5.2. Неактивный режим «OFF» 16
5.2.1. Настройки часов, дня недели и языка 17
5.2.2. Сброс системы 17
5.3. Активный режим «ON» 18
5.3.1. Программные настройки 18
5.3.2. Настройки запрограммированного запуска 21
5.3.3. Клавиша запуска/остановки конвейера 23
5.3.4. Функция экономии 23
5.4. Оповещения 24
5.4.1. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры ... 24
5.4.2. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры TEMP 1 - Только для модели 12/100 24
5.4.3. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры TEMP 2 - Только для модели 12/100 25
5.4.4. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры TEMP - только для модели 12/100 25
5.4.5. «BELT» или не работает лента 25
5.4.6. Сигнал оповещения об отключении электропитания 26
5.4.7. Аварийное выключение печи 27
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 28
6.1. Подготовка к эксплуатации и перед включением 28
6.1.1. Включение панели управления 28
6.1.2. Настройки и начало приготовления 28
6.1.3. Как выключить печь 29
7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 30
7.1. Запрещенные действия и обязанности по предотвращениюнесчастных случаев 30
7.1.1. Предупреждения для установщиков 30

7.1.2. Предупреждения для пользователей 30
7.1.3. Предупреждения для специалиста по техобслуживанию 31
8. ОЧИСТКА 32
8.1. Очистка съемных деталей 32
8.2. Очистка наружных деталей 33
8.3. Очистка пекарных камер 33
9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 34
9.1. Индикатор ошибок 34
9.2. Предохранительный термостат 34
9.3. Плановое техническое обслуживание 35
9.3.1. Пекарная камера 35
9.3.2. Дверца пекарной камеры 37
9.3.3. Каркас стойки 37
9.3.4. Панель управления - панель мотора вентилятора 37
9.4. Замена деталей и проверки 39
9.4.1. Замена основного вентилятора 39
9.4.2. Замена нагревательных элементов 41
9.4.3. Замена датчиков температуры 42
9.4.4. Замена предохранительного термостата 45
9.4.5. Настройка предохранительного термостата 46
9.4.6. Замена / настройка сетевого мотора 47
9.4.7. Замена аккумулятора 49
10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ДЕМОНТАЖ 50

Технические приложения
A. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
B. Соединения
C. Электрические схемы
D. Схемы с разнесенными элементами и список запасных частей

1. ВВЕДЕНИЕ

Электрические конвейерные печи мод. **SYNTHESIS** были разработаны главным образом для автоматического приготовления пиццы и аналогичных продуктов. Это конвейерные печи. Преимуществом таких печей является то, что в них можно готовить превосходную выпечку без необходимости ее контролировать. По этой причине пользоваться печью может даже неквалифицированный персонал.

Печи **SYNTHESIS** относятся к семейству конвейерных печей. Еще одним важным нововведением является то, что благодаря системе вентиляции печи **SYNTHESIS** обеспечивают превосходное и равномерное выпекание. Фактически, поток горячего воздуха окружает продукт, устраняя барьер из более холодного воздуха, который обычно его изолирует. Это обеспечивает равномерное распределение тепла в соответствующей дозировке, чтобы предотвратить чрезмерное высыхание продукта и придать ему надлежащий вкус.

Благодарим вас за оказанное нам предпочтение. Мы можем с уверенностью заверить вас в правильности вашего выбора, поскольку наша компания много десятилетий занимается производством качественных изделий, не прибегая к ненужным ограничениям в выборе лучших материалов.

Чтобы максимально эффективно использовать вашу новую печь, внимательно ознакомьтесь с информацией, содержащейся в данном руководстве.

2. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РУКОВОДСТВОМ



Параграфы, отмеченные этим символом, содержат указания, важные для обеспечения безопасности. Все они должны быть прочитаны установщиками, конечным пользователем и любыми сотрудниками, которые используют машину. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб или травмы, возникшие в результате игнорирования критериев безопасности, изложенных в этих параграфах.



Этот символ, нанесенный на разные поверхности машины, показывает, что они могут нагреваться до очень высоких температур и к ним ни в коем случае нельзя прикасаться без принятия необходимых мер предосторожности.



Этот символ, нанесенный в разных точках устройства, служит для предупреждения пользователя о наличии неизолированной «опасности высокого напряжения» внутри корпуса устройства, мощность которого достаточна для возникновения пожара или поражения человека электрическим током.



Параграфы, отмеченные этим символом, содержат важную информацию, позволяющую избежать повреждения устройства. В интересах самих пользователей внимательно изучить эти параграфы.



Рекомендуется хранить данное руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию в непосредственной близости от оборудования, чтобы к нему можно было легко и быстро обратиться. Руководство должно прилагаться к оборудованию, если оно перепродается, поскольку без руководства оно не может считаться комплектным и безопасным.

Если данная копия будет утеряна, уничтожена и/или если потребуется цифровая копия, ее можно запросить по электронной почте по адресу: zanolli@zanolli.it с указанием регистрационного номера и модели машины.



Данное руководство состоит из нескольких глав. Они должны быть полностью изучены как установщиками, так и обслуживающим персоналом, а также конечными пользователями, чтобы обеспечить **безопасность эксплуатации** и получить от данного устройства наилучшие результаты.

Ниже приведены некоторые полезные указания для обращения к каждой главе.

В Главе 3 приведены справочные характеристики печи и указания по ее правильному использованию.

Глава 4 содержит всю информацию, необходимую для установки устройства. Эти главы в основном предназначены для специализированного персонала, но должны быть заранее прочитаны и конечным пользователем, чтобы подготовить условия, в которых будет устанавливаться и эксплуатироваться машина.

Главы 5, 6 и 7 предназначены для пользователя, который должен научиться эксплуатировать устройство. Они служат руководством по основным операциям включения, использования и выключения машины в безопасных условиях.

В Главе 8 приведена вся информация, необходимая для очистки оборудования - все те операции, которые должен выполнять пользователь для обеспечения того, чтобы оно продолжало функционировать в безопасных, гигиенических условиях и продолжало обеспечивать наилучшие результаты.

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

⚠ **Данные операции по техническому обслуживанию должны выполняться специализированным персоналом.**

В Главе 10 приведены инструкции по демонтажу машины.

Технические приложения содержат характеристики, относящиеся к конкретной модели печи, а также все значения, которые могут потребоваться для выбора, установки и эксплуатации. Эту главу следует использовать в качестве ориентира для проверки того, что способ, которым владелец намеревается ее использовать, соответствует способу, для которого машина была спроектирована, и для обеспечения того, чтобы информация о точном значении какого-либо параметра или допуска оборудования была под рукой всякий раз, когда это необходимо.

В этой главе также приводится описание электрооборудования, входящего в комплект поставки машины, иллюстрированная схема оборудования и список запасных частей с целью облегчения заказа и замены любых поврежденных деталей.

⚠ Производитель оставляет за собой право обновлять производственную серию и руководства по эксплуатации без обязательства обновлять предшествующую производственную серию и ранее выпущенные руководства по эксплуатации.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1. Идентификация изделия

Данное руководство относится к конвейерной печи **SYNTHESIS E**.

3.2. Соответствие директивам

Печи **SYNTHESIS** несут на себе CE обязательный знак, гарантирующий их соответствие следующим европейским директивам:

Директива о малоамперных токах 2014/35/CE;
Директива об электромагнитной совместимости 2014/30/CE; Директива о машинном оборудовании 2006/42/CE;
Директива 2 об ограничении содержания вредных веществ 2011/65/CE;
Правила относительно объектов, контактирующих с пищевыми продуктами 1935/2004/CE.

3.3. Предполагаемый спектр применения

Электрическая конвейерная печь мод. Synthesis предназначена для приготовления пиццы или аналогичных продуктов.

Данный тип оборудования предназначен для использования в коммерческих целях – кухни ресторанов, столовые, больницы и коммерческие предприятия, такие как пекарни, мясные лавки и т.д., но не предназначен для непрерывного массового производства продуктов питания.

Обычными операциями являются загрузка и выгрузка продуктов с конвейера, включение, регулировка, выключение и очистка устройства.

⚠ Виды применения устройства указаны выше, а конфигурации, предусмотренные для данного оборудования, являются единственными, которые разрешены Производителем. **Не используйте данные устройства каким-либо иным образом, кроме указанного в прилагаемых инструкциях.**

Печь Synthesis:

- предназначена для профессионального применения;
- не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточными опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность;
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостаточными опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы

или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим риски;
- За детьми необходимо следить, чтобы они не играли с устройством;
- Дети не должны производить очистку и пользовательское техническое обслуживание без наблюдения.

⚠ Использование по назначению допустимо только для оборудования, находящегося в хорошем конструктивном, механическом и электрическом состоянии.

⚠ Печь не оборудована штекером.

Средства для отключения от сети электропитания, которые имеют разъединение контактов на всех полюсах и обеспечивают полное отключение при перенапряжении III категории, должны быть включены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.

3.4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики приведены в следующих технических приложениях в конце данного руководства:

A. Технические характеристики
B. Соединения
C. Электрические схемы
D. Схемы с разнесенными элементами и список запасных частей

4. УСТАНОВКА

⚠ **ВНИМАНИЕ! Данные инструкции по установке предназначаются исключительно для персонала, имеющего квалификацию по установке и техническому обслуживанию электрооборудования, предназначенного для профессионального использования в сфере общественного питания. Установка, выполняемая неквалифицированными специалистами, может привести к ущербу для устройства, людей, животных или имущества.**

⚠ **ВНИМАНИЕ! Производите установку в соответствии с нормами, которые действуют в стране, где она выполняется.**

Кроме того, в тех случаях, когда необходимо внести изменения или коррективы в электрические системы здания, в котором будет установлено устройство, тот, кто осуществляет такие изменения, должен подтвердить, что эти работы были выполнены в соответствии с текущими «передовыми практиками».

4.1. Проверка в момент доставки

Если не согласовано иное, устройства тщательно упаковываются в прочную деревянную конструкцию и обертываются нейлоновой пузырчатой пленкой, обеспечивающей защиту от ударов и влаги во время транспортировки. Они передаются транспортному оператору в наилучшем состоянии.

Однако мы рекомендуем вам по прибытии проверить упаковку на наличие каких-либо признаков повреждений. Если произошло повреждение, укажите это в квитанции, которая должна быть подписана водителем.

После распаковки оборудования убедитесь, что оно не пострадало. Также проверьте наличие всех отсоединенных деталей.

В случае повреждения оборудования и/или недостающих деталей имейте в виду, что транспортный оператор может принять претензии только в течение 15 дней с момента доставки и что производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный его устройствам во время их доставки. Однако мы готовы помочь вам в предъявлении претензии.

⚠ **В случае повреждения не пытайтесь пользоваться оборудованием и проконсультируйтесь с профессиональным квалифицированным специалистом.**

4.2. Выбор места для установки

Эффективное, безопасное и долговечное функционирование устройства также зависит от положения, в котором оно установлено. По этой причине рекомендуется тщательно продумать, где установить оборудование, прежде чем оно будет доставлено.

Устанавливайте устройство в сухом и легкодоступном месте с целью как облегчения его использования, так и проведения очистки и технического обслуживания.

⚠ **Устройство должно быть установлено на расстоянии не менее 20 см от стен помещения или от другого оборудования, чтобы не загораживать вентиляционные отверстия, расположенные по бокам печи.**

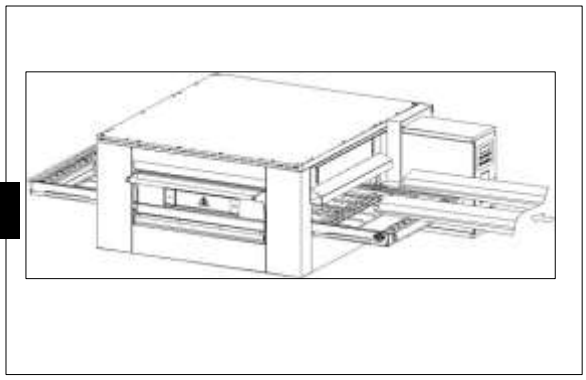
Во время работы кухонное оборудование выделяет пар и запахи, которые нарушают чистоту здоровой рабочей среды.

⚠ Необходимо убедиться, что температура и относительная влажность в любой момент времени не превышают максимальных и минимальных значений, указанных в технических характеристиках (см. Приложение А), даже когда машина или другие устройства в помещении работают.

Превышение этих значений, особенно температуры или максимальной относительной влажности, может легко и неожиданно привести к повреждению электрооборудования, создавая опасные ситуации.

4.3. Перемещение устройства

Для разгрузки и транспортировки устройства используйте тележку для перевозки поддонов или гидравлический подъемник грузоподъемностью, по крайней мере, равной массе устройства. Поднимите дверцы входа и выхода из печи в максимально открытое положение. Вставьте вилку погрузчика в пекарную камеру через тоннельный вход или выход (Рис.1).



1

⊘ **Во избежание повреждений поместите защитный материал между вилкой и устройством.**

⚠ Убедитесь, что грузоподъемность подъемного оборудования превышает массу груза.

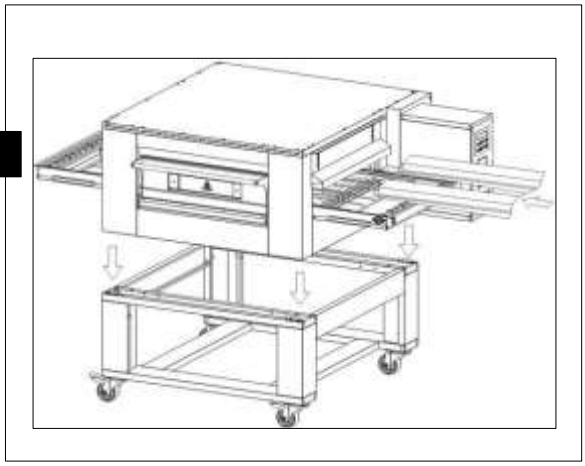
Вся ответственность в отношении подъема грузов лежит на человеке, выполняющем подъем.

⚠ При любых обстоятельствах, чтобы избежать непредсказуемого движения, учитывайте положение центра масс оборудования.

⚠ **Следите за тем, чтобы дети не играли с упаковочными материалами (например, пластиковой пленкой и пенополистиролом): существует опасность удушения!**

4.4. Размещение устройства на его основание

Разместите печь, задвинув ее в четыре угла основания (Рис.2).



2

4.5. Размещение устройств штабелем

⚠ СВЕДЕНИЯ ОБ УСТРОЙСТВАХ, КОТОРЫЕ МОЖНО РАЗМЕЩАТЬ ДРУГ НА ДРУГА, ПРИВЕДЕНЫ В ПРИЛОЖЕНИИ B.

После установки первой печи на основание (см. предыдущий параграф) последовательно размещайте
второй и третий модули так, чтобы совпадали дымоходы для отвода пара и совмещались внешние боковые стенки печей.

4.6. Электрическое соединение

⚠ Перед выполнением любых подключений убедитесь, что технические характеристики источника электропитания, к которому должно быть подключено оборудование, соответствуют техническим характеристикам источника электропитания, требуемого самим устройством (см. Приложение A).

⚠ Устройства поставляются оснащенными электрическим соединением с кабелем заземления для подключения прибора к электросети в соответствии с требуемыми параметрами электропитания (см. Приложение A).

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

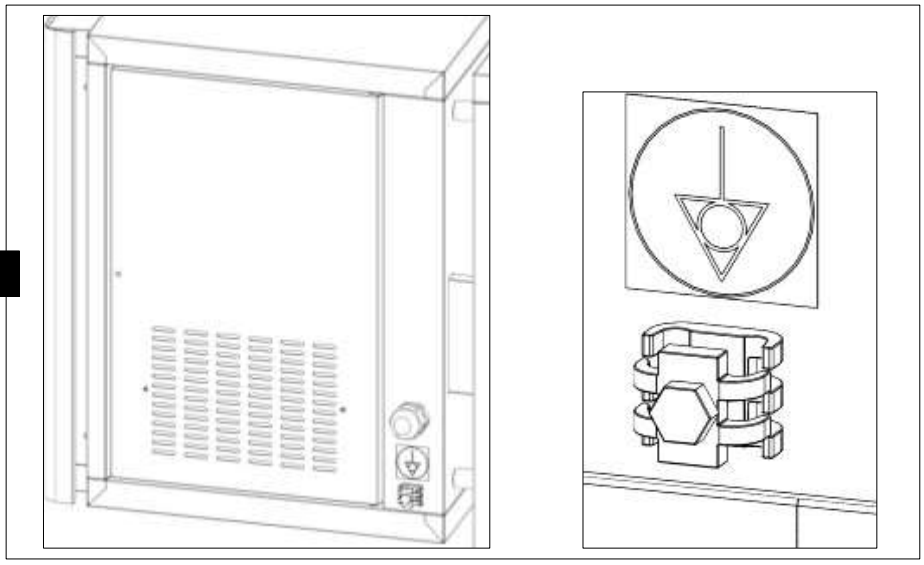
Печь оснащена кабелем питания без штекера.
По этой причине, чтобы обеспечить полное отключение в условиях перенапряжения III категории, устройство должно быть оснащено средствами отключения, встроенными в стационарную проводку, в соответствии с такими правилами подключения (например, с помощью магнитно-термовыключателя).

Только для Австралии и Новой Зеландии: печь должна подключаться к стационарной электропроводке в соответствии с правилом AS/NZS 3000.

⚠ В комплект поставки оборудования не входит штекер питания.

На рисунке ниже (Рис.3) показано положение на печи зажима уравнивания потенциалов и его обозначение:

3



Стационарная проводка для отключения печи от электросети должна быть легкодоступна и не должна требовать дополнительного расположения после установки оборудования. Расстояние между оборудованием и стационарной проводкой помещения должно быть таким, чтобы избежать растяжения кабеля питания.

Расположение электрических соединений указано в Приложении B.

⚠ **Кабель электропитания ни в коем случае не должен попадать под ножки или колеса оборудования.**

⚠ **Если кабель электропитания поврежден, он должен быть заменен службой поддержки клиентов или квалифицированным сервисным инженером во избежание какого-либо риска.**

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в силу несоблюдения вышеуказанных норм.

4.7. Выхлопные газы, образующиеся при сгорании

⚠ **ВНИМАНИЕ! Производите установку печи в соответствии со стандартом, определенным нормами, действующими для данного типа оборудования в стране, в которой оно устанавливается. Для получения дополнительной информации обратитесь к соответствующим нормам.**

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

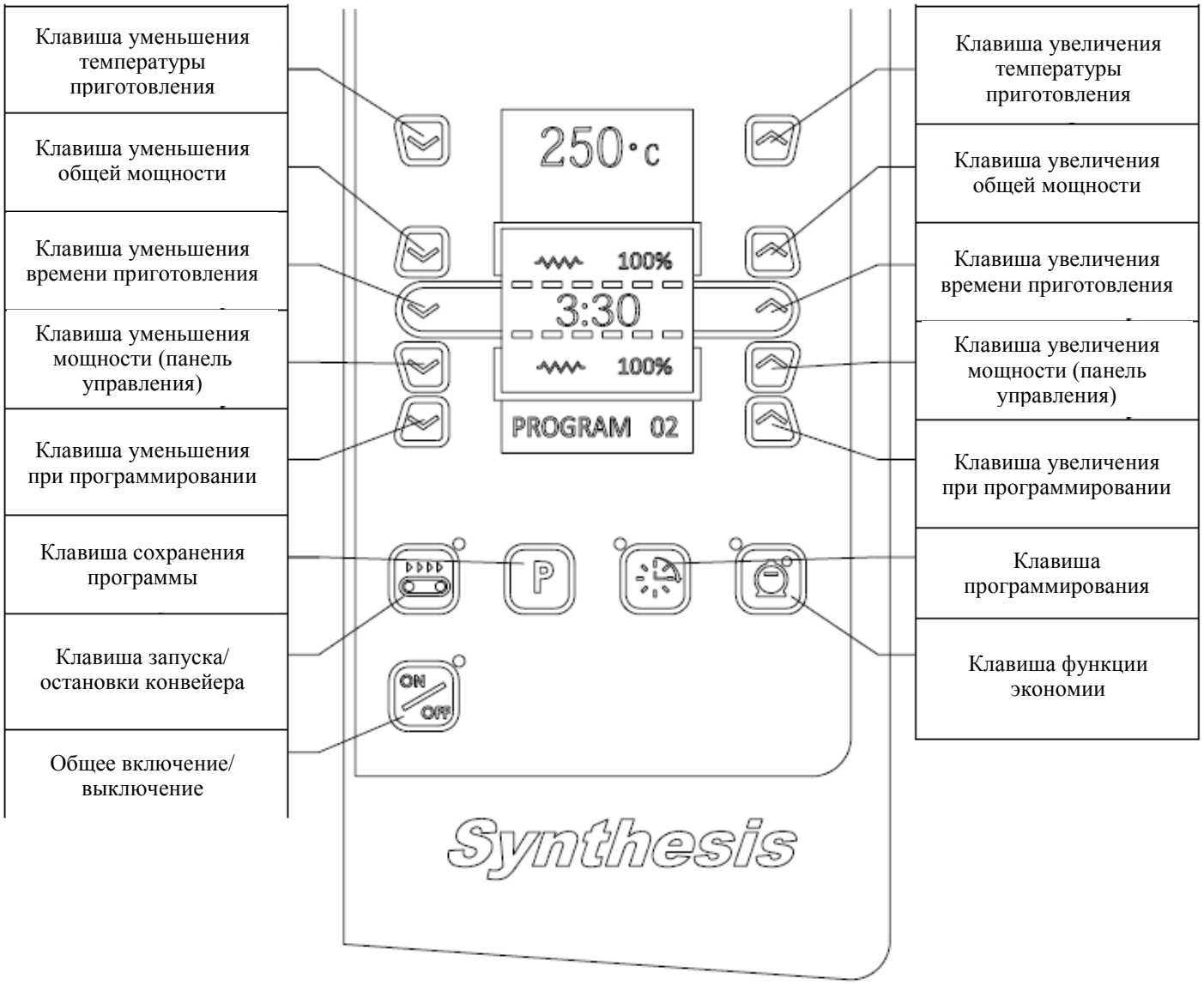
4.8. Проверка перед началом работы

После завершения установки устройства необходимо выполнить ряд перечисленных ниже проверок:

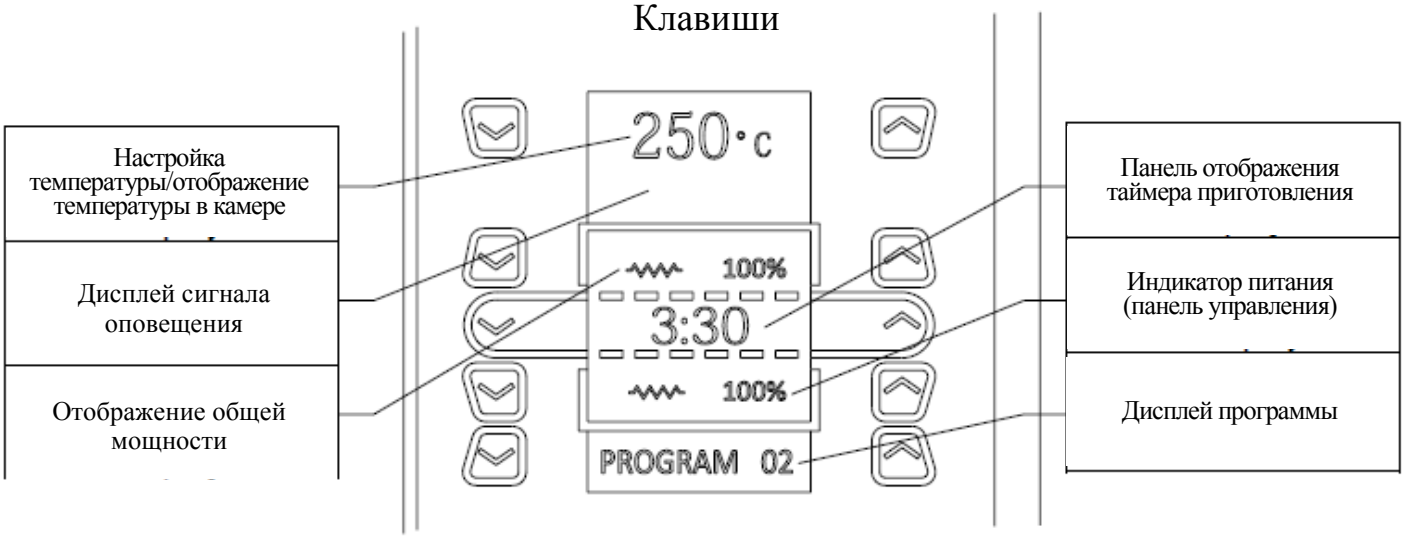
- Убедитесь, что все отсоединенные детали были подсоединены.
- Проверьте кабель электропитания.
- Убедитесь, что панель управления работает.
- Убедитесь, что отверстия для вентиляции помещения достаточны.
- Проверьте, работает ли вентиляционная вытяжка, если таковая имеется.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5.1. Панель управления

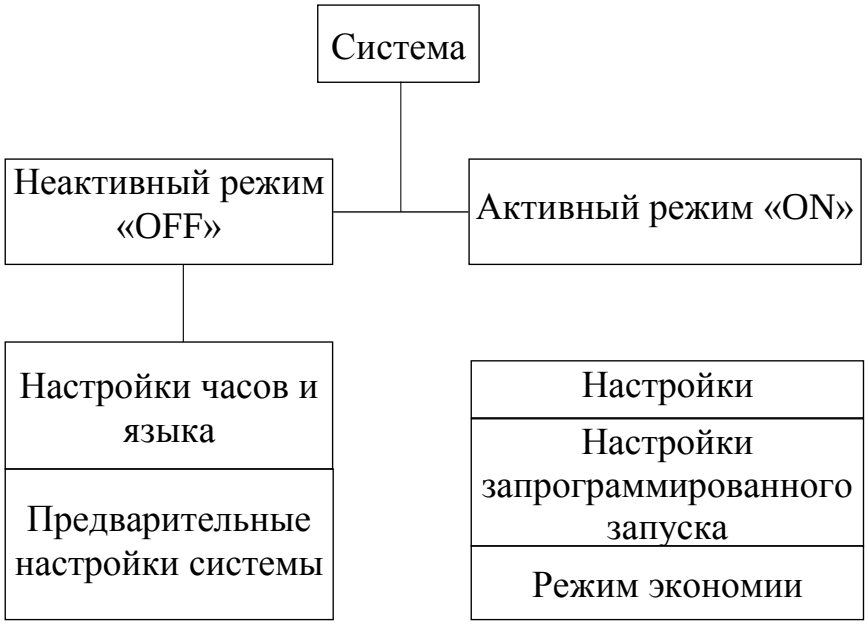


Клавиши



Дисплей

Сводная диаграмма системы:



5.2. Неактивный режим «OFF»

Во время неактивного режима «OFF» электронная карта включена, но ни одна из функций, необходимых для функционирования системы, не будет активирована, пока не будет включен общий пускатель. Дисплей не имеет подсветки, и на нем отображается надпись «OFF», за которой следуют текущие дата и время.

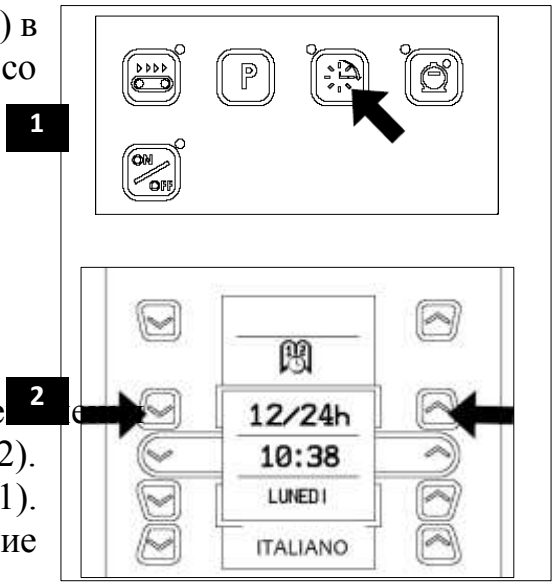
В неактивном режиме «OFF» вы можете:

- **установить часы (режим 12/24 часа, время, день) и язык;**
- **выполнить сброс системы.**

5.2.1. Настройки часов, дня недели и языка

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

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

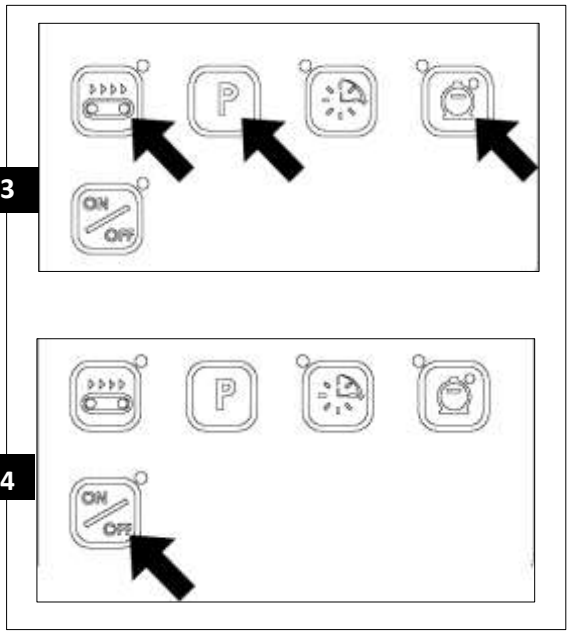


Далее используйте клавиши увеличения и уме[illegible] для значений, которые вы хотите изменить (Рис. 2). Для сохранения нажмите клавишу «часы» (Рис. 1). Затем система вернется в неактивное состояние “OFF”.

5.2.2. Сброс системы

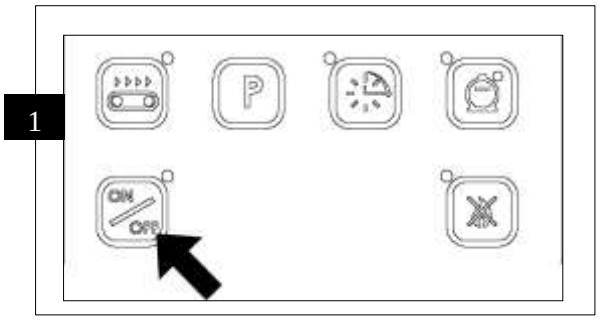
Чтобы сбросить систему, нажмите и удерживайте клавиши «Конвейер», «P» и «Экономия» (Рис.3) одновременно до тех пор, пока на экране не появится знак «рука», за чем последует звуковой сигнал.

Затем нажмите клавишу «on/off» (Рис. 4), чтобы сбросить настройки системы.



⚠ ВНИМАНИЕ: ЗАПУСК ПРОЦЕССА УДАЛИТ И ЗАМЕНИТ ВСЕ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ДАННЫЕ/НАСТРОЙКИ НА СИСТЕМНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ.

5.3. Активный режим «ON»

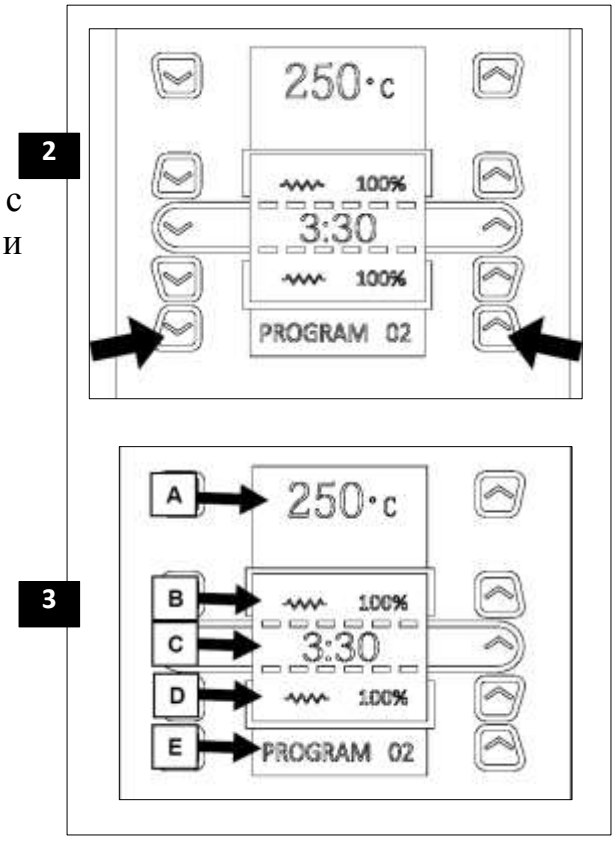


Нажав и удерживая клавишу «on/off» в течение 2 секунд (Рис. 1), вы переведете систему в режим «ON», экран с торговым знаком производителя и версией программы будет отображаться в течение 3 секунд, после чего на экране появятся параметры, относящиеся к программе, которая использовалась перед последним выключением. Это приводит в действие общий пускатель, включается вентилятор и включает нагрев духовки.

Во время активного режима «ON» вы можете (или это возможно):

- **Запускать все настройки и программы;**
- **Активировать/деактивировать функцию/режим экономии;**

5.3.1. Программные настройки



Система содержит 10 программ.

Выберите номер программы для запуска с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений (Рис. 2), где:

A = заданная температура B = максимальная мощность (%)
C = таймер приготовления
D = минимальная мощность (%)
E = наименование и № программы

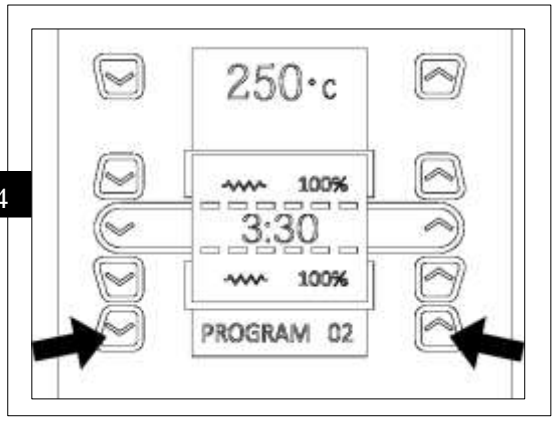
- Программа № 01 (РУЧНАЯ)

Программа № 01 имеет «ручной» режим. С помощью данной программы вы можете изменять температуру, время приготовления, в том числе во время цикла приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные значения сохраняются системой автоматически.

- Программы с № 2 до № 10

Каждая из этих программ может быть изменена и сохранена в системе путем задания предпочтительных температурных значений, максимальной и минимальной мощности, времени приготовления.
См. следующий пример:



4

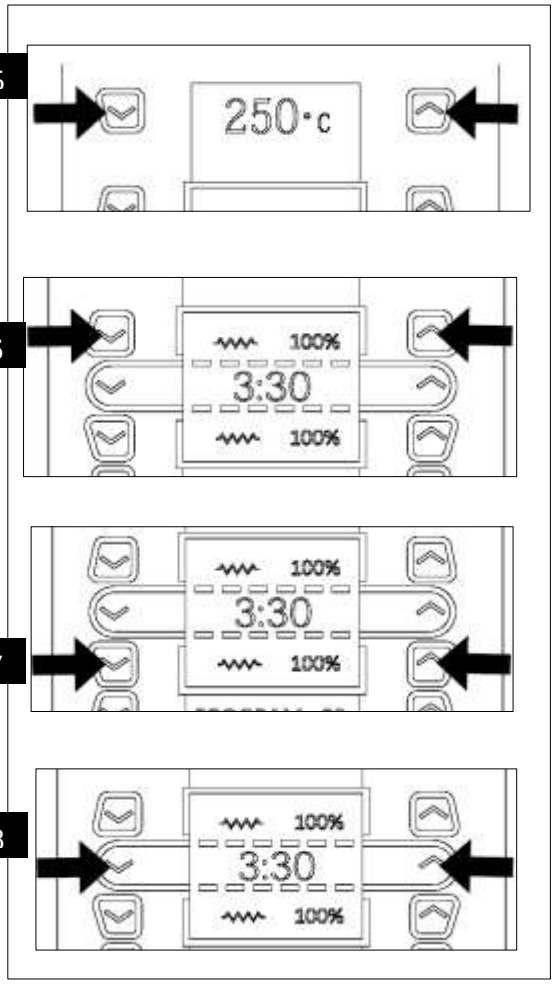
1) Выберите номер программы, которую вы хотите настроить (Рис. 4).

2) Измените температуру с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений (Рис. 5).

3) Измените значения максимальной мощности (Рис. 6) или минимальной мощности (Рис. 7) с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений.

Диапазон установок мощности варьируется от 50% до 100%.

Примечание: Невозможно установить, как максимальную, так и минимальную мощность менее чем на 100%. После изменения значения максимальной мощности будет невозможно изменить значение минимальной мощности и наоборот.

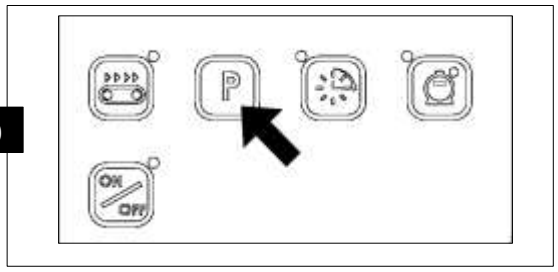


5
6
7
8

4) Измените время приготовления с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений (Рис. 8).

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

5) По завершении настройки сохраните данные, нажав и удерживая клавишу “P” в течение 10 секунд, пока (вы не услышите) звуковой сигнал (Рис. 9).



9

- Переименование программ

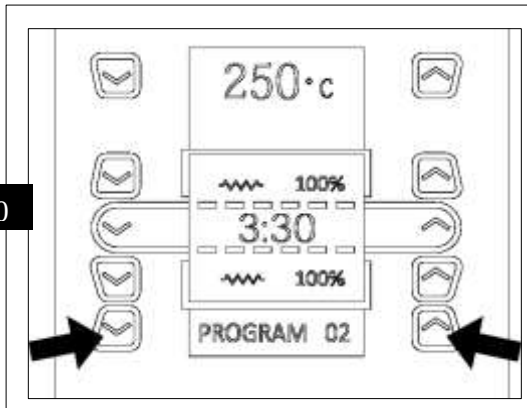
Вы можете переименовать каждую программу в диапазоне от 01 до 10.

Выберите номер программы, который вы хотите переименовать. Нажмите и удерживайте клавишу увеличения или уменьшения значений до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать первая цифра наименования (Рис. 10). Выберите букву с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений. Нажмите и удерживайте клавишу «P» в течение 1 секунды для сохранения (Рис. 11).

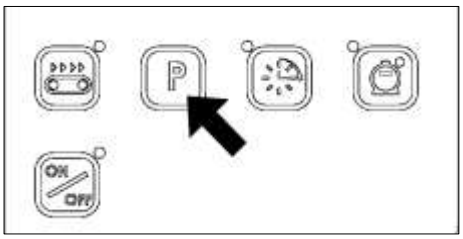
Повторяйте до тех пор, пока фраза не будет завершена.

Для выхода (из процесса) нажмите и удерживайте клавишу «P» в течение 10 секунд, пока (вы не услышите) звуковой сигнал.

10

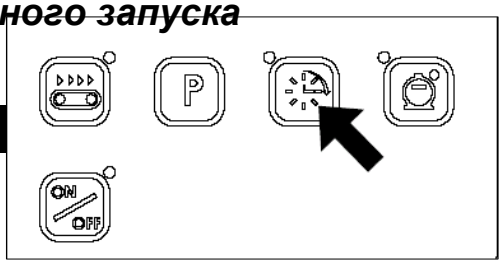


11



5.3.2. Настройки запрограммированного запуска

ПРИМЕЧАНИЕ: ВЫ МОЖЕТЕ НАСТРОИТЬ ДО ДВУХ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ ЗАПУСКОВ В ДЕНЬ С РАЗНИЦЕЙ В 1 ЧАС



1

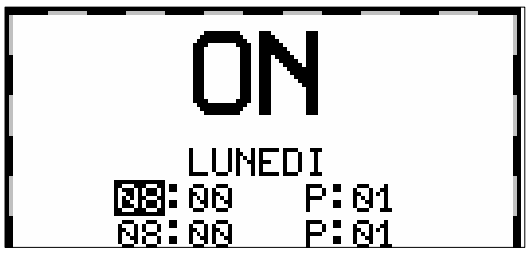
Примечание: Для установки запрограммированного запуска требуется активный режим «ON».



2

Нажмите и удерживайте клавишу «часы» (Рис. 1) в течение 5 секунд. Появится экран (Рис. 2). Параметр, который можно изменить, тот, чей значок отображается «в негативе». Воспользуйтесь клавишами увеличения и уменьшения значений, чтобы активировать (ON) или деактивировать (OFF) запрограммированный запуск.

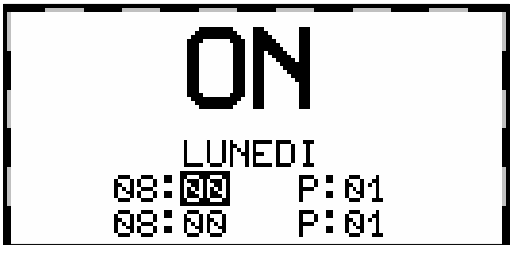
Если вы выберете OFF и будете удерживать клавишу «часы» (Рис. 1) в течение 5 секунд, система вернется в первоначальный активный режим «ON».



3

Если вы выберете «ON» и нажмете клавишу «часы» (Рис. 1), режим программирования переключится на настройку «ЧАСЫ» первого запуска в (день) LUNEDI (MONDAY) (Рис. 3) с отображением выбранного параметра «в негативе».

Используйте клавиши увеличения и уменьшения значений, чтобы установить «ЧАСЫ». Когда вы достигнете нужного значения, нажмите клавишу «часы» (Рис. 1), чтобы сохранить.



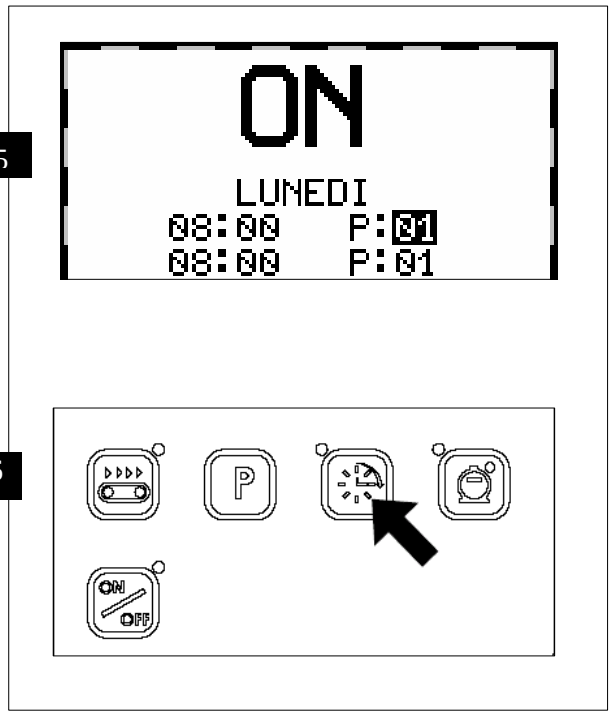
4

Программирование переключится при установке «МИНУТЫ» (Рис. 4).

Используйте клавиши увеличения и уменьшения значений, чтобы установить «МИНУТЫ».

Когда вы достигнете нужного значения, для сохранения нажмите клавишу «часы» (Рис. 1).

Программирование переключится к Установке НОМЕРА ПРОГРАММЫ (PROGRAM NUMBER) (Рис. 5). Используйте клавиши увеличения и уменьшения значений, чтобы задать НОМЕР ПРОГРАММЫ (Рис. 5). Когда вы достигнете нужного значения, нажмите клавишу «часы» (Рис. 6) для сохранения и перехода к настройкам параметров второго запрограммированного запуска дня.



Повторите описанные выше действия, чтобы установить второй запрограммированный запуск, если это необходимо.

Вы можете установить запрограммированные запуски на каждый день недели. После сохранения последнего параметра (Sunday) система снова выделит первоначальные данные включенного или отключенного запрограммированного запуска.

Для выхода и возврата в активный режим «ON» нажмите и удерживайте клавишу «часы» в течение 5 секунд (Рис. 6).

ПРИМЕЧАНИЕ: При переводе системы в неактивный режим «OFF», когда включен запрограммированный запуск, индикатор клавиши «часы» горит (Рис. 6) и отображается следующий экран:

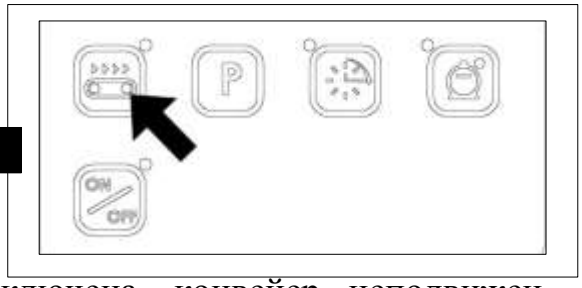


5.3.3. Клавиша запуска/остановки конвейера

Нажмите клавишу запуска/остановки конвейера, чтобы активировать конвейер (Рис. 7).

Конвейер можно запустить или остановить в любое время с помощью клавиши (Рис. 12).

Когда конвейер неподвижен, время приготовления мигает.



7

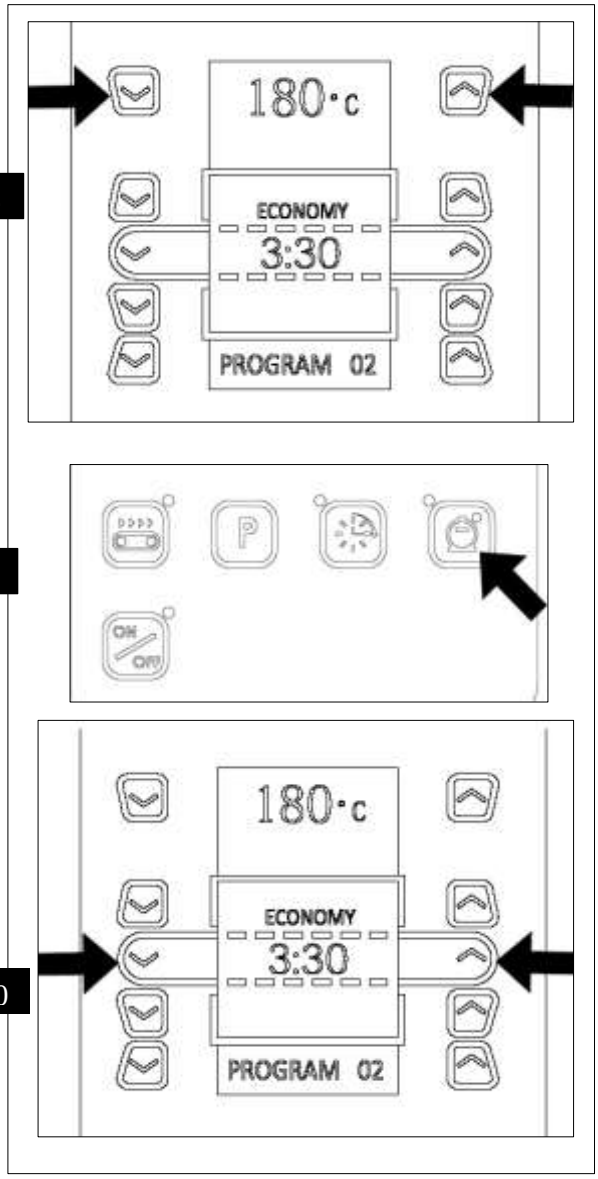
Обратите внимание: когда печь включена, конвейер неподвижен, индикатор кнопки выключен, значки, отображающие движение конвейера, не двигаются, а значение времени приготовления мигает.

5.3.4. Функция экономии

⚠ Функция экономии позволяет поддерживать в печи, когда она пустая, более низкую температуру, чем когда она используется.

Это экономит энергию и, следовательно, деньги.

Помимо регулирования температуры печи, функция может определять, движется конвейер из проволочной сетки или нет.



8

9

10

⚠ **Рекомендуется устанавливать температуру на 50° ниже подходящей для приготовления.**

Получение доступа к программированию Функции экономии: при включенной печи удерживайте нажатой клавишу «экономия» в течение 5 секунд (Рис. 9).

Измените температуру с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений (Рис. 8).

Выберите ON для включения конвейера или OFF для отключения конвейера (Рис. 10) с помощью клавиш увеличения и уменьшения значений.

После завершения настройки сохраните данные,

нажав и удерживая клавишу «экономия» (Рис. 9) в течение 5 секунд, пока (вы не услышите) звуковой сигнал.

Чтобы активировать Функцию экономии, нажмите клавишу «экономия» (Рис. 9).

Ее индикатор загорится, после чего на экране появится надпись «ECONOMY» (Рис. 10).

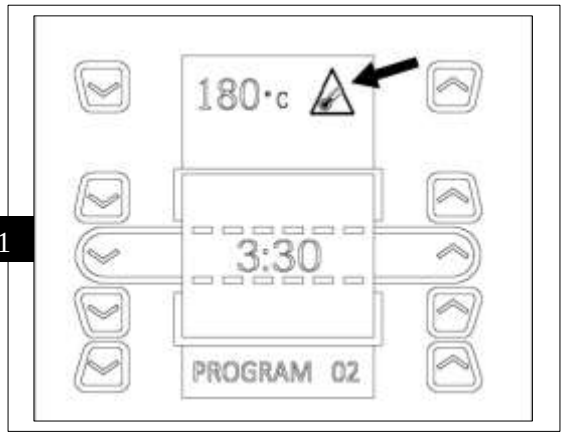
Чтобы отключить Функцию экономии, снова удерживайте клавишу «economy» (Рис. 9) до тех пор, пока надпись «ECONOMY» не исчезнет с экрана и значения текущей программы не будут сброшены.

5.4. Оповещения

Работа печи постоянно проверяется. При возникновении каких-либо неисправностей включается процедура оповещения.

5.4.1. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры

Если измеренная датчиком температура превышает 350°C или датчик выходит из строя, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающего символа (Рис. 1) и звучит предупреждение в виде прерывистого сигнала.

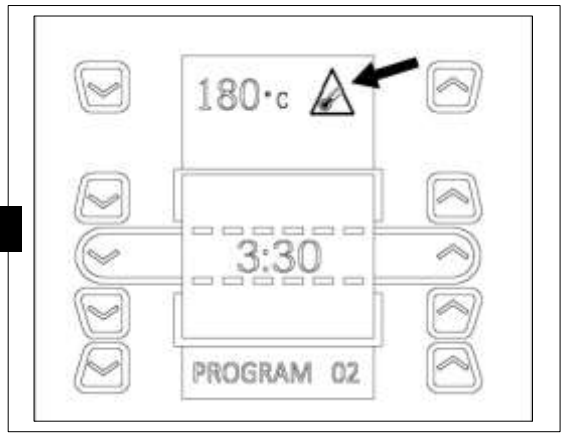


1

⚠ Необходимо вызвать специалистов для восстановления функциональности.

5.4.2. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры TEMP 1 - Только для модели 12/100

Если измеренная датчиком 1 температура превышает 370°C или датчик выходит из строя, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающего символа (Рис. 2) и звучит предупреждение в виде прерывистого сигнала.

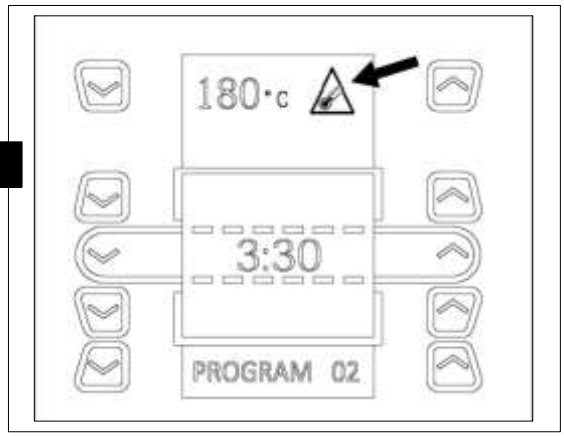


2

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

Это изменение значения температуры выполняется для корректировки единственного значения, замеряемого в самой горячей части печи, и для симуляции значения, близкого к реальному, который получался ранее путем вычисления среднего значения между самой горячей и самой холодной точками. Это позволяет использовать печь даже при поломке датчика 1.

5.4.3. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры TEMP 2 - Только для модели 12/100



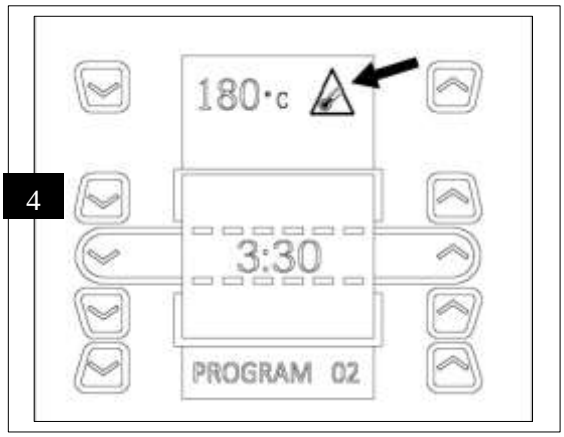
3

Если измеренная датчиком 2 температура превышает 490°C или датчик выходит из строя, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающего символа (Рис. 3) и звучит предупреждение в виде прерывистого сигнала.

Печь продолжает работать, и для измерения температуры используется только датчик 1. Контрольная температура автоматически повышается на 40°C.

Это изменение значения температуры выполняется для корректировки единственного значения, замеряемого в самой холодной части печи, и для симуляции значения, близкого к реальному, который получался ранее путем вычисления среднего значения между самой горячей и самой холодной точками. Это позволяет использовать печь даже при поломке датчика 2.

5.4.4. Сигнал оповещения о неисправности датчика температуры TEMP - только для модели 12/100

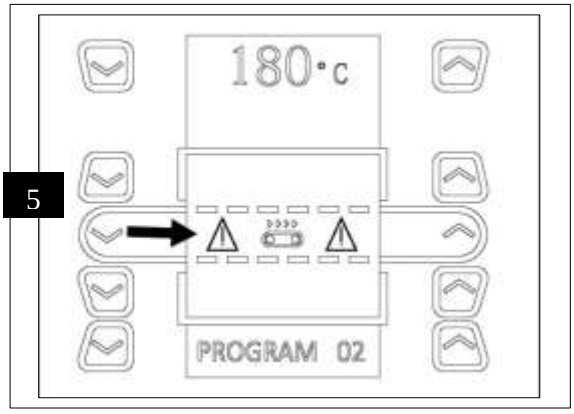


4

Если измеренная датчиком 1 температура превышает 370°C, и в то же время показатель датчика 2 превышает 490°C, на экране активируется сигнал оповещения в виде мигающего символа (Рис. 4) и звучит предупреждение в виде прерывистого сигнала.

⚠ Необходимо вызвать специалистов для восстановления функциональности.

5.4.5. «ЛЕНТА» или не работает лента



5

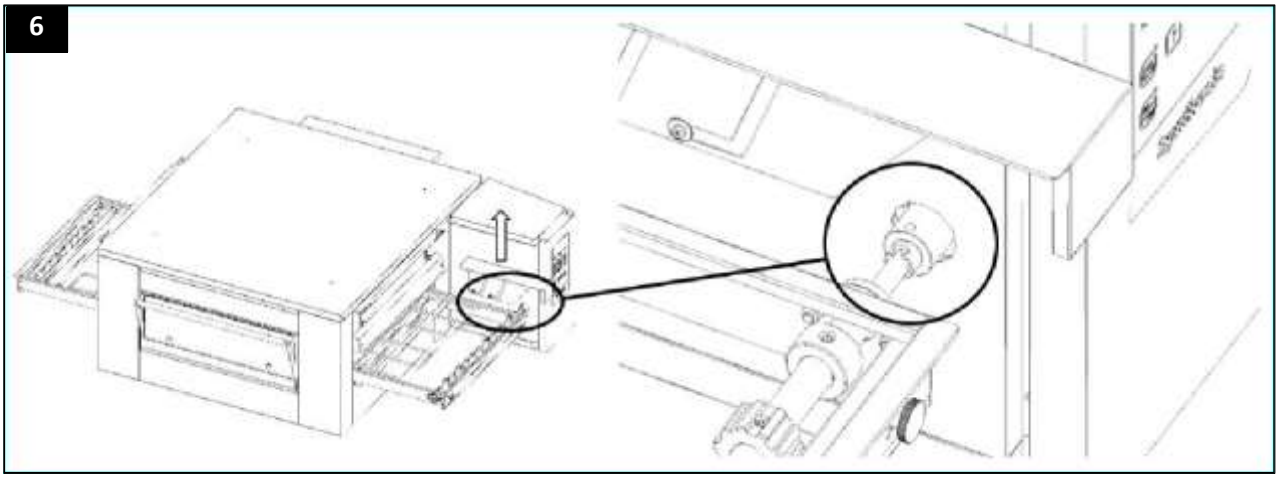
Когда мотор конвейера неисправен или он посылает неправильные сигналы на главную плату, на дисплее активируется сигнал оповещения в виде мигающих символов (Рис. 5) и звучит предупреждение в виде прерывистого сигнала.

Это означает, что время приготовления не соответствует заданному значению и что для восстановления функций печи требуется специализированный персонал.

После выявления неисправности необходимо включить и выключить систему с помощью клавиши «on/off», чтобы восстановить все функции системы.

Если лента не вращается и печь не подает никаких сигналов оповещения, проверьте место соединения двигателя и ленты под защитным кожухом (Рис. 6). При необходимости установите на место металлическое соединение.

6

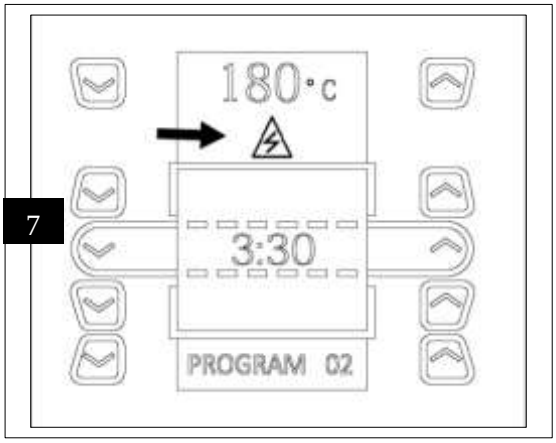


5.4.6. Сигнал оповещения об отключении электропитания

Если по какой-либо причине отключается питание от электросети, система ведет себя следующим образом:

- во время цикла приготовления:
когда электрическое напряжение восстанавливается, на дисплее активируется сигнал оповещения в виде мигающих символов (Рис. 7), звучит предупреждение в виде прерывистого сигнала.
Чтобы сбросить сигнал оповещения, необходимо выключить и включить печь, нажав кнопку «On/Off».

7



- во время этапа программирования:
Когда питание восстанавливается, система переходит в активное состояние ON.

- В активном состоянии ON:
Когда питание восстанавливается, система переходит в активное состояние ON.

- В неактивном состоянии OFF
Когда питание восстанавливается, система переходит в неактивное состояние OFF

5.4.7. Аварийное выключение печи

Если по какой-либо причине печь внезапно выключается при отсутствии сигнала оповещения на дисплее, этому могут быть следующие причины:

- Срабатывание предохранительного термостата:

предохранительный термостат срабатывает/вмешивается, отключая систему (полностью), когда температура в камере (печи) превышает 500°C (см. параграф 9.2).

- Сбой электропитания:

в случае сбоя электропитания система полностью отключается.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Во время приготовления или в конце приготовления некоторые поверхности печи достигают опасных температур. Данный символ предупреждает о такой опасности. Никогда не прикасайтесь к этим поверхностям и используйте только соответствующую рукоятку.

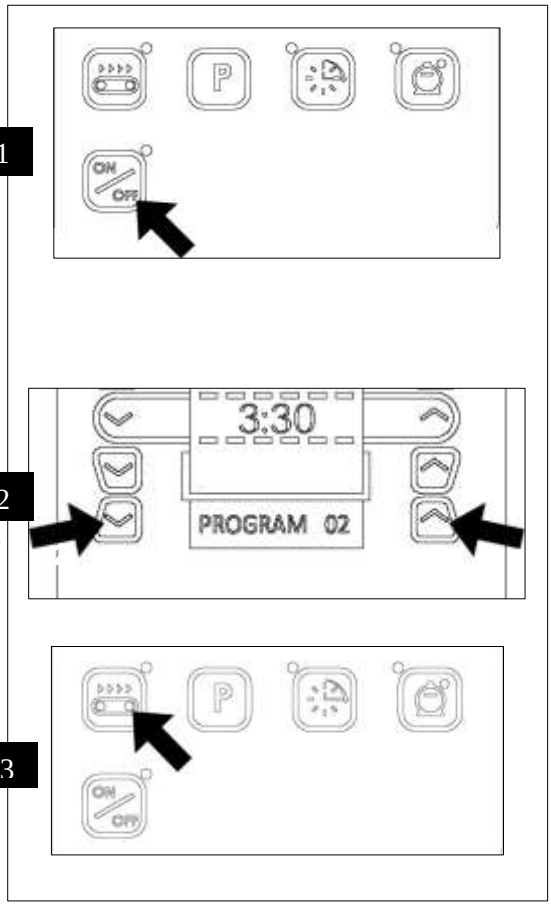
6.1. Подготовка к эксплуатации и перед включением

Если устройство было только что установлено или им не пользовались в течение нескольких дней, перед началом работы необходимо полностью очистить его от пищевых продуктов, как это описано в главе «Очистка», чтобы устранить производственные отходы, скопления пыли или других веществ, которые могут загрязнить пищевые продукты.

6.1.1. Включение панели управления

Нажмите и удерживайте клавишу «on/off» (Рис.1) в течение (около) 2 секунд, система перейдет к активному режиму «ON», и на экране будут отображаться товарный знак производителя и версии программы в течение (примерно) 3 секунд, после чего на экране появятся параметры, использовавшиеся перед последним выключением.

Включаются нагревательные элементы и вентилятор.

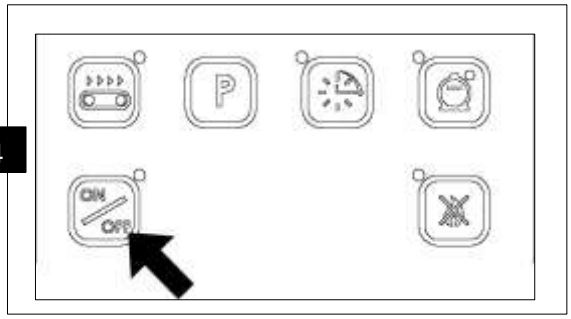


6.1.2. Настройки и начало приготовления

Выберите нужную программу приготовления с помощью клавиш (Рис. 2). Инструкции по программированию см. в разделе 5.3.1.

После установки желаемого времени приготовления и температуры переходите к активации движения ленты с помощь кнопки (Рис.3).

6.1.3. Как выключить печь



4

В конце каждого рабочего дня нажимайте клавишу «on/off» (Рис.4). Если запрограммированный запуск не был активирован, дисплей показывает «OFF» без подсветки с отображением текущего дня и времени. Если запрограммированный запуск был активирован, на дисплее отображается информация о запрограммированном запуске.

Нагрев отключается, в то время как работа вентилятора и вращение ленты, если они активированы, будут продолжаться до тех пор, пока температура не упадет ниже 140 °C, после чего печь выключится сама.

Во время этой процедуры «охлаждения» мигает надпись OFF. На этом этапе вы все еще можете включить печь и запустить или остановить движение ленты.

Чтобы избежать нежелательного запуска, убедитесь, что на дисплее указаны точная дата и время желаемого запуска, или, если вы не хотите использовать автоматический запуск, что на нем появилась надпись «START: OFF».

Если печь не используется в течение длительного времени (например, два дня), закройте газовый кран.

При более длительном периоде бездействия (например, в праздничные дни) рекомендуется отключить главный выключатель на электрическом щите, но только после остановки вентиляторов камеры.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Запрещенные действия и обязанности по предотвращению несчастных случаев

⚠ **Внимательно прочтите предупреждения, перечисленные в данной главе. Они дают важные указания, касающиеся безопасности.**

Запрещается устанавливать аксессуары, которые не соответствуют стандартам безопасности.

Регулярно подвергайте устройство проверке квалифицированного специалиста, чтобы гарантировать вашу безопасность.

7.1.1. Предупреждения для установщиков

Убедитесь, что подготовка к установке устройства соответствует местным национальным и европейским нормам.

- Следуйте всем указаниям данного руководства
- Не выполняйте никаких висящих электрических подключений с использованием временных или неизолированных кабелей.
- Убедитесь, что электрооборудование надежно заземлено.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие меры безопасности, предусмотренные законом.

7.1.2. Предупреждения для пользователей

Условия среды в месте установки устройства должны соответствовать следующим характеристикам:

- место должно быть сухим;
- находиться вдали от источников тепла или воды;
- иметь достаточную вентиляцию и освещение, соответствующие нормам гигиены и безопасности, которые предусмотрены действующим законодательством;
- пол должен быть ровным и сплошным, чтобы облегчить тщательную уборку; **ВНИМАНИЕ: пол рядом с оборудованием может быть скользким!**;
- в непосредственной близости не должно быть никаких препятствий любого рода, которые могли бы нарушить нормальную вентиляцию окружающей зоны.

Помимо этого, пользователь должен:

- следить за тем, чтобы дети не приближались к оборудованию во время его работы;
- соблюдать правила, изложенные в данном руководстве;
- избегать использования устройства ненадлежащим образом и неукоснительно придерживаться того назначения, для которого оно было предназначена;
- не демонтировать и не вмешиваться в работу механизмов безопасности оборудования;

- поддерживать системы безопасности в исправном состоянии;
- выполнять все рабочие процедуры;
- поднимать и опускать дверцы печи с помощью защитных термических перчаток или щипцов, избегая прямого контакта с руками;
- соблюдать инструкции и предупреждения, указанные на табличках на оборудовании. Эти знаки предназначены для предотвращения несчастных случаев и всегда должны быть идеально читаемыми. Всякий раз, когда они повреждаются или становятся неразборчивыми, обязательно замените их, запросив оригинальную деталь у производителя;
- отключать электропитание после использования устройства, прежде чем проводить чистку или техническое обслуживание;
- не использовать и не хранить легковоспламеняющиеся материалы рядом с данным устройством;
- не распылять аэрозоли вблизи данного устройства во время его работы;
- не модифицировать устройство;
- не помещать какие-либо предметы на устройство или рядом с ним.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание ошпаривания не используйте наполненные емкости с жидкостями или кулинарными изделиями, которые становятся жидкими при нагревании, на температурных уровнях, более высоких, чем те, которые легко контролировать.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Во время работы устройства запрещается снимать защитное ограждение, если его детали движутся. Это может привести к травмам рук.**

⚠ В случае пожара используйте не жидкие средства огнетушения, а только порошкообразные.

7.1.3. Предупреждения для специалиста по техобслуживанию

⚠ Отключите источник электропитания перед началом работы с электрическими или электронными деталями или соединениями.

- Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие меры безопасности.
- Перед началом любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что оборудование остыло, если оно только что использовалось.
- Если хотя бы одно из предохранительных устройств не работает или установлено неправильно, устройство следует считать неисправным.

8. ОЧИСТКА

⚠ **Очистку следует проводить при выключенном оборудовании и при комнатной температуре, предварительно отключив электропитание.**

Оператор оборудования может проводить еженедельное техническое обслуживание при условии соблюдения им правил техники безопасности, изложенных в данном руководстве. Простая, но регулярная и тщательная очистка гарантирует эффективную работу и нормальное функционирование данного оборудования.

⚠ Всегда применяйте средства индивидуальной защиты и всегда используйте подходящие для технического обслуживания инструменты.

⊘ Не направляйте для очистки струи воды на оборудование, так как они могут проникнуть в электрическую систему и повредить ее, с последующим риском поражения электрическим током и неожиданного запуска оборудования.

⊘ Не используйте пароочистители.

⊘ Не используйте абразивные инструменты (абразивные губки и т.д.), поскольку это приведет к тому, что детали из нержавеющей стали и стекла станут непрозрачными, а также довольно быстро удалит защитный слой листовой стали с алюминиевым покрытием, после чего она начнет ржаветь.

⊘ Не используйте моющие средства, содержащие хлор.

⚠ **После выполнения технического обслуживания или ремонта установите на место все элементы физической защиты и заново активируйте все предохранительные устройства, прежде чем снова вводить машину в эксплуатацию.**

8.1. Очистка съемных деталей

⚠ Чтобы в некоторых местах не скапливалась грязь или остатки моющего средства, которые могут загрязнить обрабатываемые продукты, пользуйтесь неострыми инструментами или маленькими щетками.

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

Очистку входных и выходных лотков следует производить через каждые 4 часа работы.

8.2. Очистка наружных деталей

⚠ Кристаллы особенно чувствительны к резким перепадам температуры, которые могут привести к их раскалыванию на мелкие фрагменты. Не прикасайтесь к кристаллам и не подвергайте их воздействию водой до тех пор, пока они не достигнут комнатной температуры.

⚠ Используйте мягкую влажную губку с легким неабразивным моющим средством для очистки наружных поверхностей из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей.

8.3. Очистка пекарных камер

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

1. Отсоедините электропитание печи, отключив ее от сети. Используйте выключатель на основном блоке предохранителей.
2. Снимите лотки на входе и выходе конвейерной ленты из проволочной сетки (см. Рис.1A, параграф 9.3.1).
3. Снимите кожух, закрывающий передаточный узел конвейерной ленты, освободив его от крепления движением вверх (см. Рис.1A, параграф 9.3.1).
4. Вращайте конвейер из проволочной сетки до тех пор, пока поворот оси приводного вала не совпадет с пазом шарнира передаточного узла.
5. Сдвиньте шарнир в сторону панели управления, освободив его от вала привода конвейерной ленты (см. Рис.1B, параграф 9.3.1).
6. Поднимите заслонки на входе и выходе на максимальную величину (см. Рис.2, параграф 9.3.1).
7. Поднимите конвейерную ленту из проволочной сетки с обоих концов и снимите ее в направлении панели управления (см. Рис.2, параграф 9.3.1).
8. Откройте боковой проем и открутите гайки с помощью гаечного ключа № 10. Обязательно надев пару сверхпрочных перчаток, чтобы не поцарапаться об острые металлические углы, извлеките диффузоры (см. Рис.3, параграф 9.3.1).
9. Чтобы очистить съемные детали, следуйте инструкциям, содержащимся в параграфе 8.1.
10. Для очистки внутри пекарной камеры удалите остатки пищевых продуктов с помощью совка и щетки или пылесоса, прежде чем протирать металлические поверхности губкой, смоченной в воде с неабразивным и неагрессивным моющим средством, затем вымойте эти поверхности губкой, смоченной в чистой воде.
11. После очистки оборудования соберите все компоненты, следуя приведенным выше инструкциям, в обратном порядке.

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

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ! Данные инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию предназначены только для персонала, имеющего квалификацию по установке и техническому обслуживанию электрооборудования. Техническое обслуживание другими лицами может привести к ущербу для оборудования, людей, животных или имущества.**

⚠ В большинстве случаев для осуществления ремонта и проверок необходимо снять установленные защитные устройства. Это также делает доступными кабели напряжения.

Перед выполнением каких-либо операций по техническому обслуживанию убедитесь, что штекер питающего кабеля оборудования отсоединен от распределительного щита. Поместите штекер в такое место, где специалист по техническому обслуживанию может легко убедиться, что он был отсоединен во время всех выполняемых работ со снятыми защитными устройствами.

9.1. Индикатор ошибок

Электронный терморегулятор может обнаруживать различные неисправности, подробнее см. 5.4.

9.2. Предохранительный термостат

Предохранительный термостат сработает, когда температура в камере поднимается выше 500°C, и деактивирует резисторы. Предохранительный термостат сбрасывается вручную и находится на внутренней стороне панели управления (см. параграф 9.4.4).

Чтобы сбросить ошибку, отключите питание от электрического щита и подождите, пока камера остынет.

Снимите панель управления, открутив 4 крепежных винта, и нажмите кнопку сброса предохранительного термостата. Сброс произойдет только тогда, когда температура в камере опустится ниже 500°C.

⚠ Поскольку предохранительный термостат срабатывает только при серьезных неисправностях, тщательно проверьте работу печи и при необходимости отремонтируйте ее перед повторным запуском.

9.3. Плановое техническое обслуживание

Ниже мы приводим ряд инструкций по плановому осмотру и техническому обслуживанию оборудования, которые необходимо периодически проводить в зависимости от использования и состояния чистоты печи.

9.3.1. Пекарная камера

- Обычная очистка пекарной камеры состоит из очистки поверхности компонентов пекарной камеры печи (сетки и поверхности верхних диффузоров) и проверки чистоты наружной поверхности нижних диффузоров;

- Глубокая очистка пекарной камеры заключается в очистке всей пекарной камеры с удалением всех внутренних элементов камеры (каркаса стойки и диффузоров).

Рекомендуется выполнять очистку пекарной камеры через каждые 150/200 часов работы в зависимости от использования и степени загрязнения.

Извлечение диффузоров:
1. Отсоедините электропитание печи, отключив ее от сети. Используйте выключатель на основном блоке предохранителей.
2. Снимите лотки на входе и выходе конвейерной ленты из проволочной сетки (Рис.1A).
3. Поднимите соединение кожуха, переместив его вверх (Рис.1A).
4. Вращайте конвейер из проволочной сетки до тех пор, пока поворот оси приводного вала не совпадет с пазом шарнира передаточного узла.

Сдвиньте шарнир в сторону панели управления, освободив его от вала привода конвейерной ленты (Рис.1B).

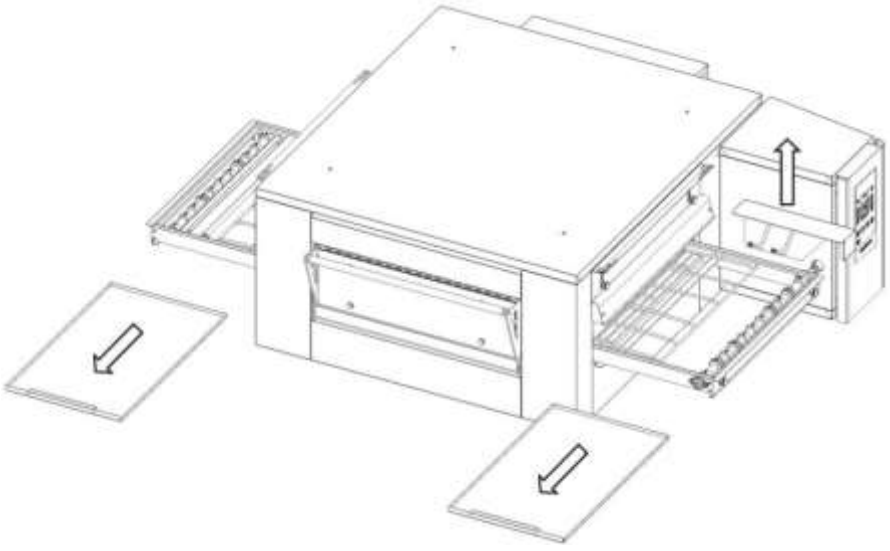


Рис. 1A



Рис. 1B

5. Поднимите заслонки на входе и выходе на максимальную величину (Рис.2).
6. Поднимите конвейерную ленту из проволочной сетки с обоих концов и снимите ее в направлении панели управления (Рис.2).

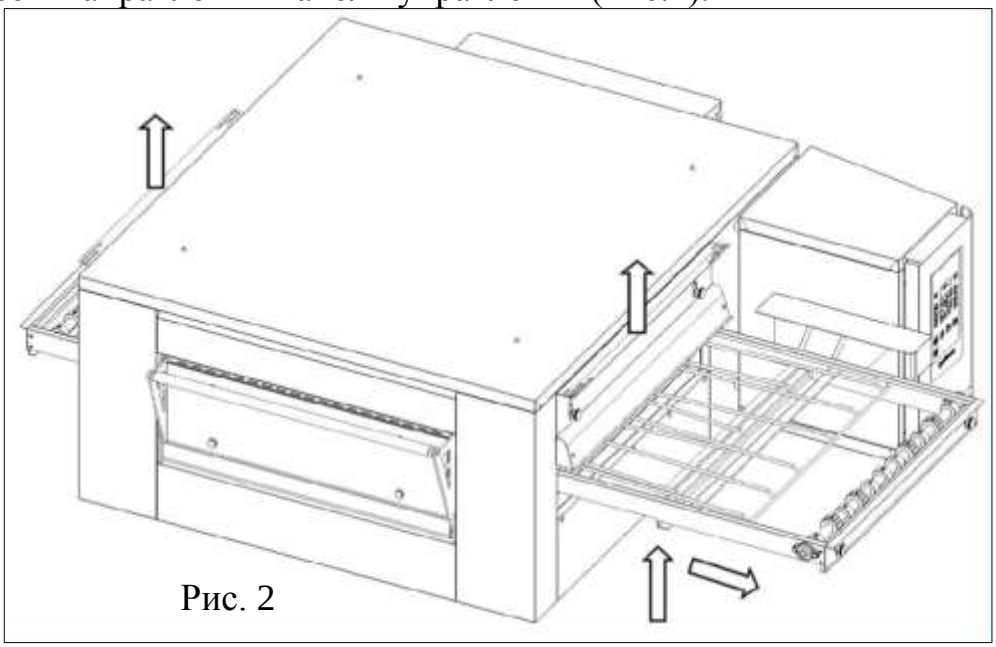


Рис. 2

7. Откройте боковой проем и открутите гайки с помощью гаечного ключа № 10 (Рис.3). Только для модели 06/40V: снимите боковую дверцу и открутите крепежные болты гаечным ключом № 10.
8. Обязательно наденьте пару сверхпрочных перчаток, чтобы не поцарапаться об острые металлические углы, и извлеките диффузоры, как показано на Рис.3, соблюдая последовательность 1-2-3-4.

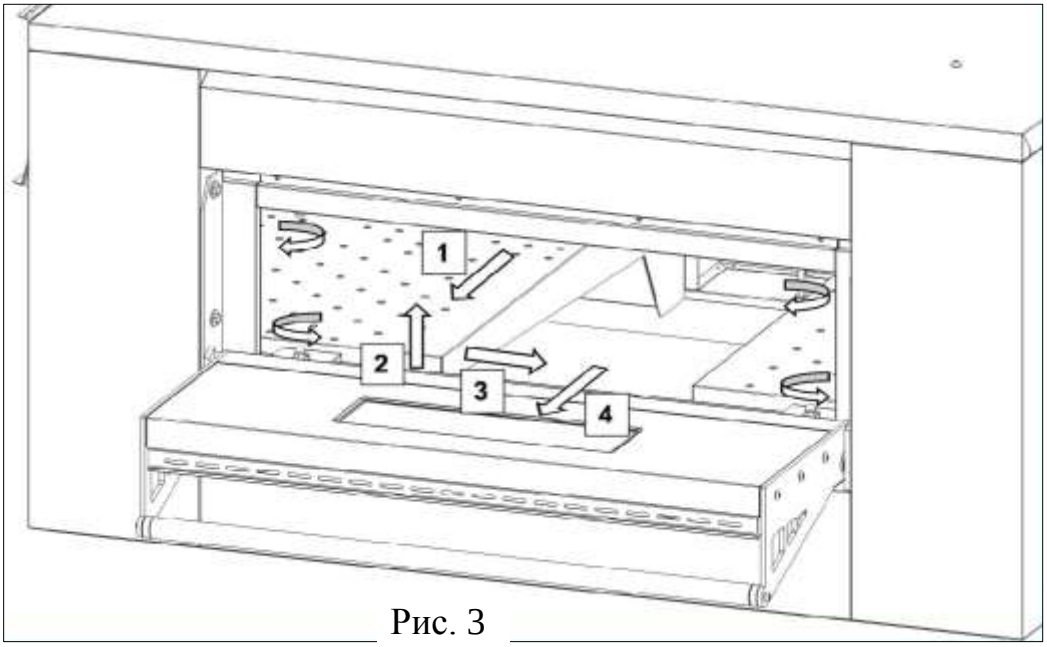


Рис. 3

Очистка съемных деталей:
Чтобы очистить съемные детали, следуйте инструкциям, содержащимся в параграфе 8.1. Для очистки внутри пекарной камеры удалите остатки пищевых продуктов с помощью совка и щетки или пылесоса, прежде чем протирать металлические поверхности губкой, смоченной в воде с неабразивным и

неагрессивным моющим средством, затем вымойте эти поверхности губкой, смоченной в чистой воде.

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

9.3.2. Дверца пекарной камеры

Если печь оборудована дверцей (Рис. 4, зона A), убедитесь, что она надлежащим образом открывается и закрывается.
Если дверца издает шум и движется рывками, удалите щеткой всю грязь, скопившуюся между втулками и кронштейнами с внешней стороны дверцы; затем смажьте латунные подшипники.
Далее проверьте целостность стекла, работу пружин и зазор латунных подшипников.

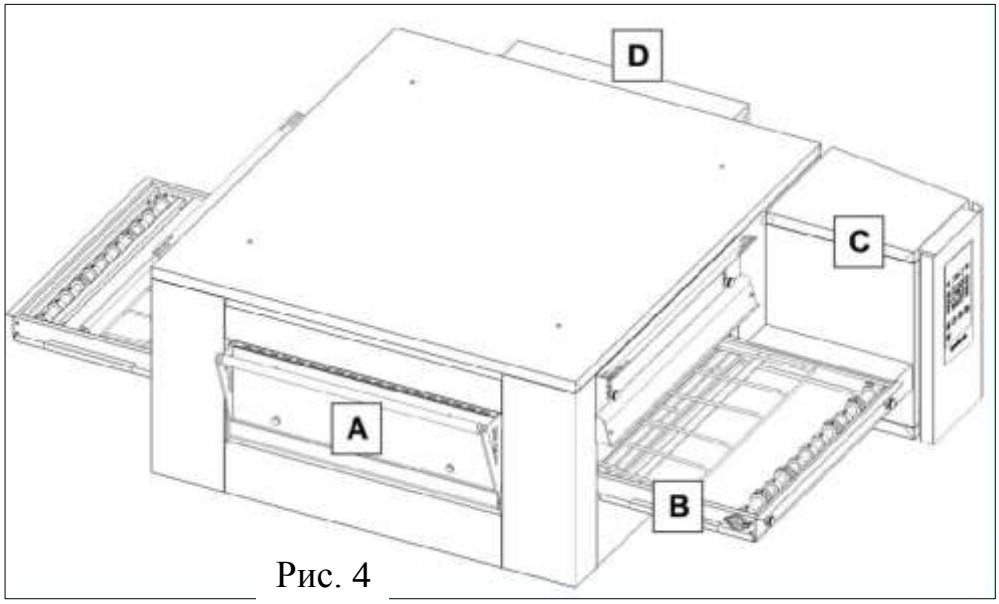


Рис. 4

9.3.3. Каркас стойки

Проверьте натяжение стойки (Рис. 4, зона B), ее износ и центровку и, при необходимости, отрегулируйте ее с помощью натяжителей стойки, расположенных у входа в печь.
Осмотрите и очистите стойку.
Проверьте степень износа втулок вала натяжителя стойки (вход в печь).
Смажьте втулки вала натяжителя стойки (вход в печь) и подшипники вала стойки конвейера.

9.3.4. Панель управления - панель мотора вентилятора

Пыль, мука и грязь в целом могут скапливаться внутри панели управления (Рис. 4, зона C), где расположены электрические компоненты. В связи с этим рекомендуется осматривать эту зону и производить очистку с помощью вытяжного вентилятора и/или сжатого воздуха. Используйте мягкую щетку, чтобы очистить наиболее труднодоступные участки.
Также проверьте:

- Что крепежные винты электрических соединений всех пускателей и электрических клемм не ослабли. При необходимости затяните их;
- Износ угольных щеток реечного редукторного двигателя;
- Работу/чистоту охлаждающих вентиляторов;
- В моторной зоне вентилятора (Рис.4, зона D) проверьте и очистите моторы.

9.4. Замена деталей и проверки

Ниже мы приводим ряд инструкций по замене и контролю некоторых компонентов.

9.4.1. Замена основного вентилятора

Для замены основного вентилятора выполните следующие действия:

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Снимите заднюю панель и отсоедините электрические соединения вентиляторов охлаждения, расположенные в верхней части панели. (Рис. 5).
3. Отсоедините электрический штекер мотора вентилятора (Рис. 5, область 3). 4. Отсоедините провода нагревательных элементов внутри блока управления.

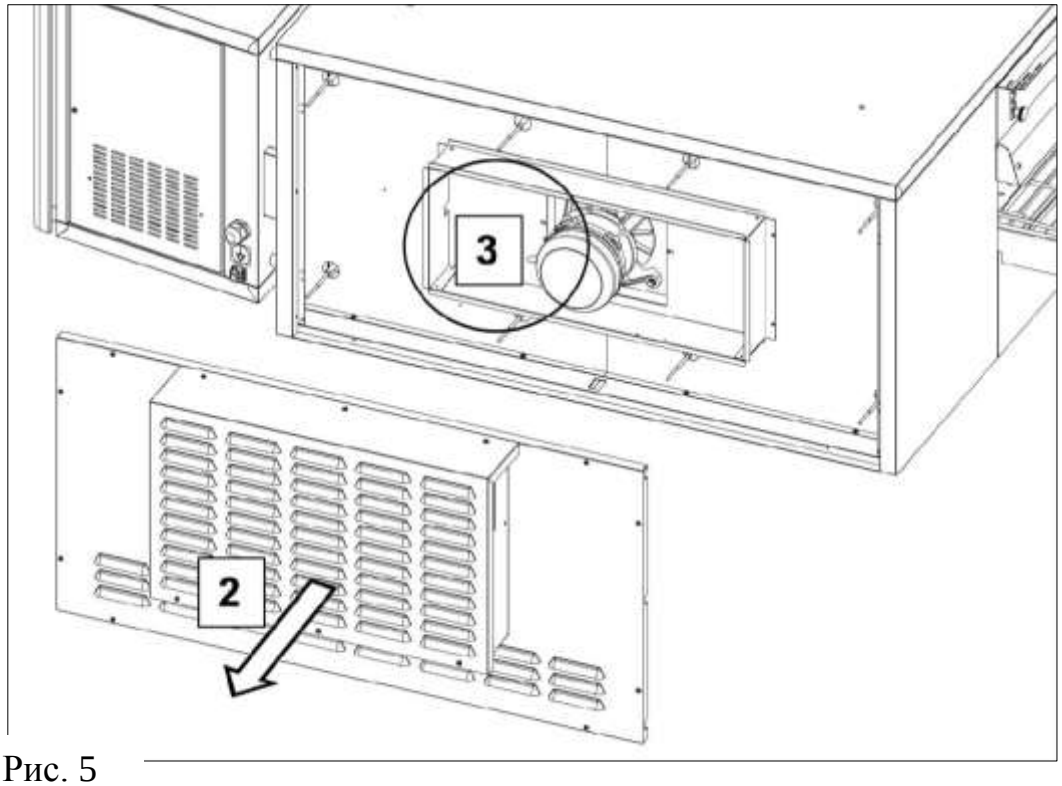


Рис. 5

5. Снимите защитные пластины и изоляционный материал (Рис. 5).

6. Снимите панель мотора (Рис. 6).

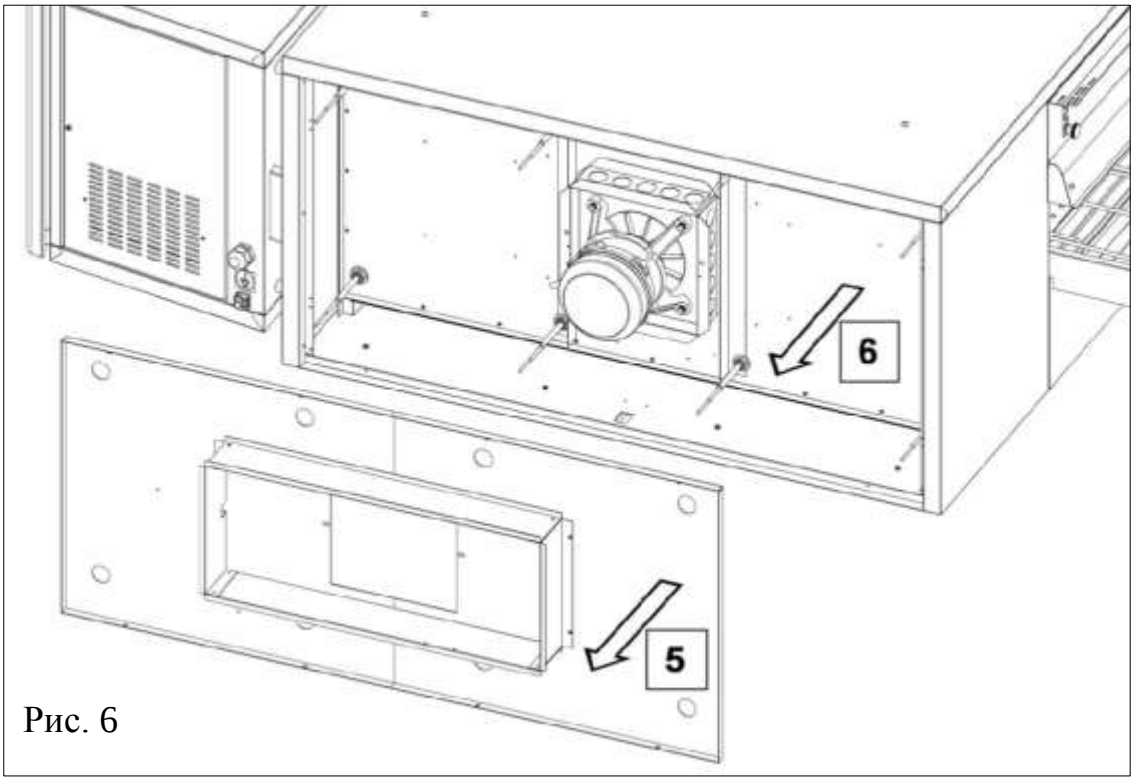


Рис. 6

7. Снимите предохранительный штифт и болт крепления вентилятора (Рис. 7).

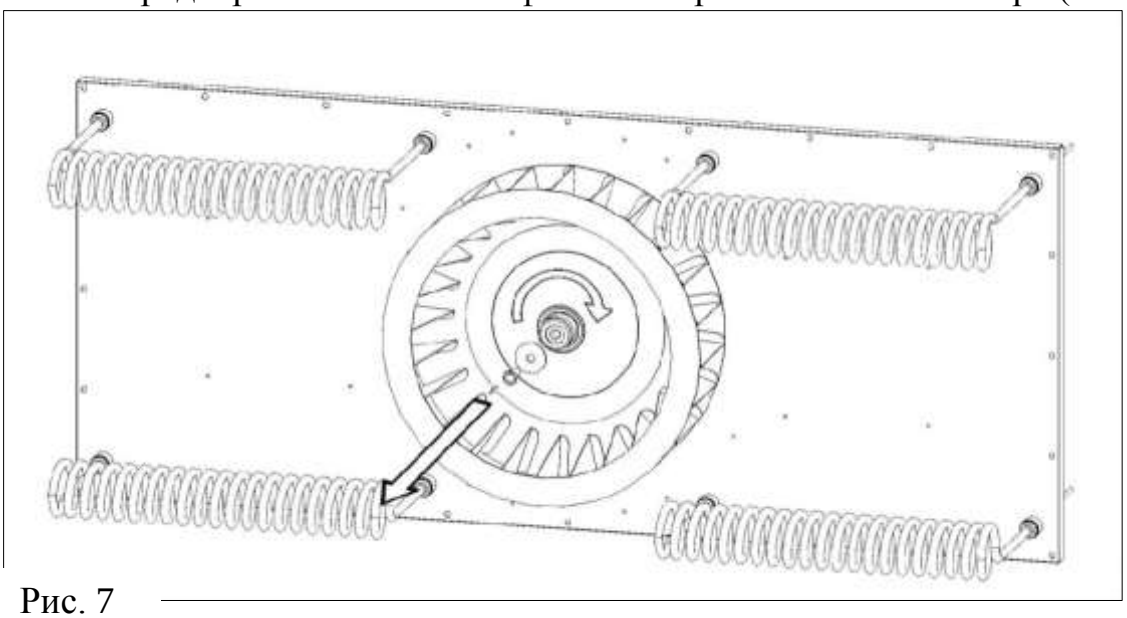


Рис. 7

8. Используйте горелку, чтобы нагреть область ступицы вентилятора, и извлеките ее с помощью щипцов.

9.4.2. Замена нагревательных элементов

Чтобы заменить нагревательные элементы, выполните действия, описанные в главе 9.4.1, шаги с 1 по 6, а затем выполните следующие инструкции:

1.Открутите гайки, которыми крепятся нагревательные элементы, и выньте их вперед (Рис. 8).

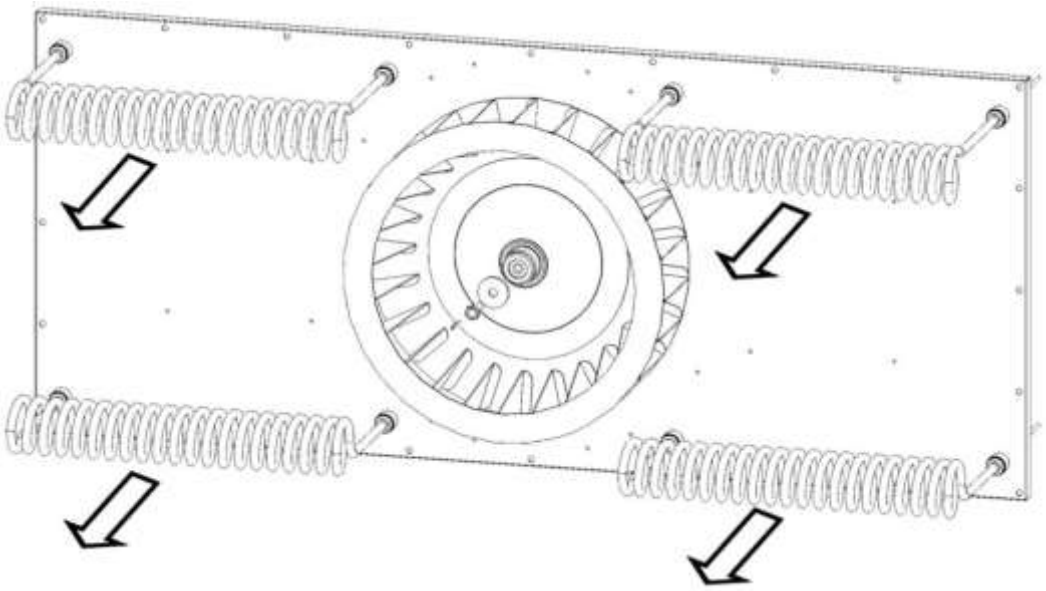


Рис. 8

9.4.3. Замена датчиков температуры

Для замены датчиков температуры выполните следующие действия:

Модели 06/40 - 08/50 - 11/65 - 12/80

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
3. Отсоедините электрические соединения основной платы (Рис. 9A). 4. Выполните действия, указанные в пунктах 2-6, чтобы снять конвейер, как это описано в параграфе 9.3.1.
5. Снимите заднюю панель, как описано в пункте 2 параграфа 9.4.1, для доступа к кабелю датчика.
6. Откройте боковую дверцу, чтобы получить доступ внутрь пекарной камеры. Только для моделей 06/40: снимите боковую панель, чтобы получить доступ внутрь пекарной камеры.
7. С помощью гаечного ключа № 12 ослабьте крепежную гайку опоры и извлеките датчик (Рис. 9B).

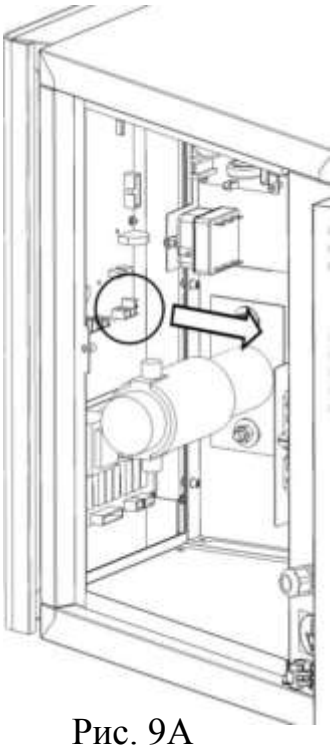


Рис. 9A

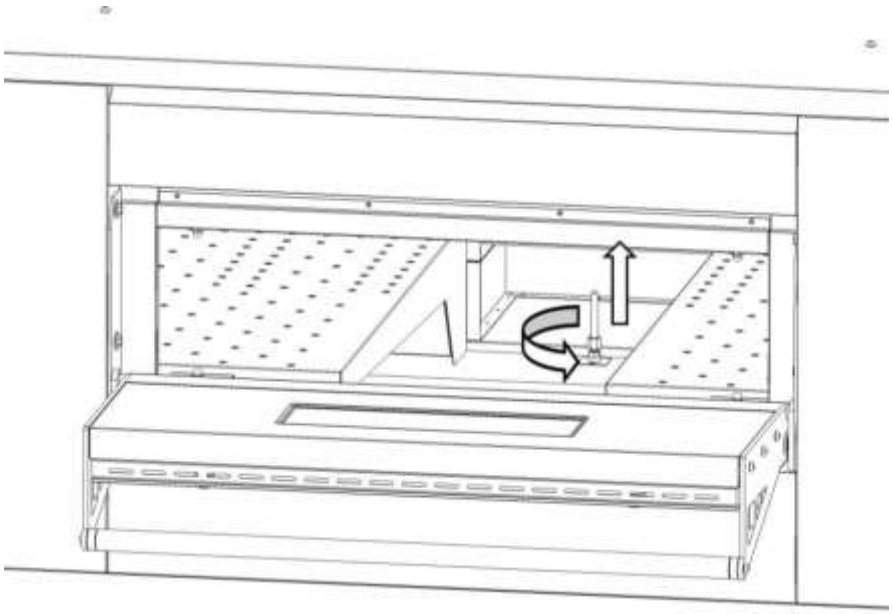


Рис. 9B

Модели 12/100

Датчик мин. температуры (TEMP 1):

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
3. Отсоедините электрические соединения основной платы (Рис. 10A). 4. Снимите защитный кожух датчика (Рис. 10B).
4. С помощью гаечного ключа № 12 ослабьте крепежную гайку опоры и извлеките датчик (Рис. 10B).

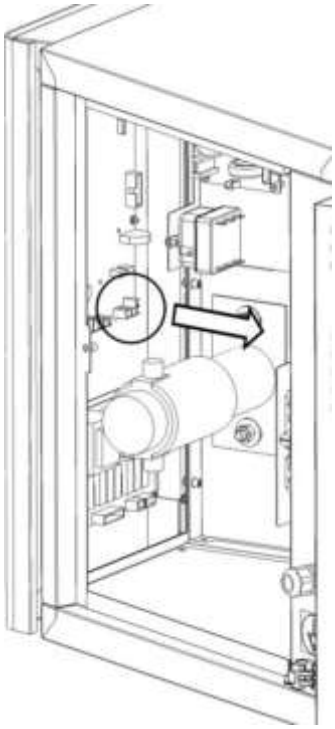


Рис. 10A

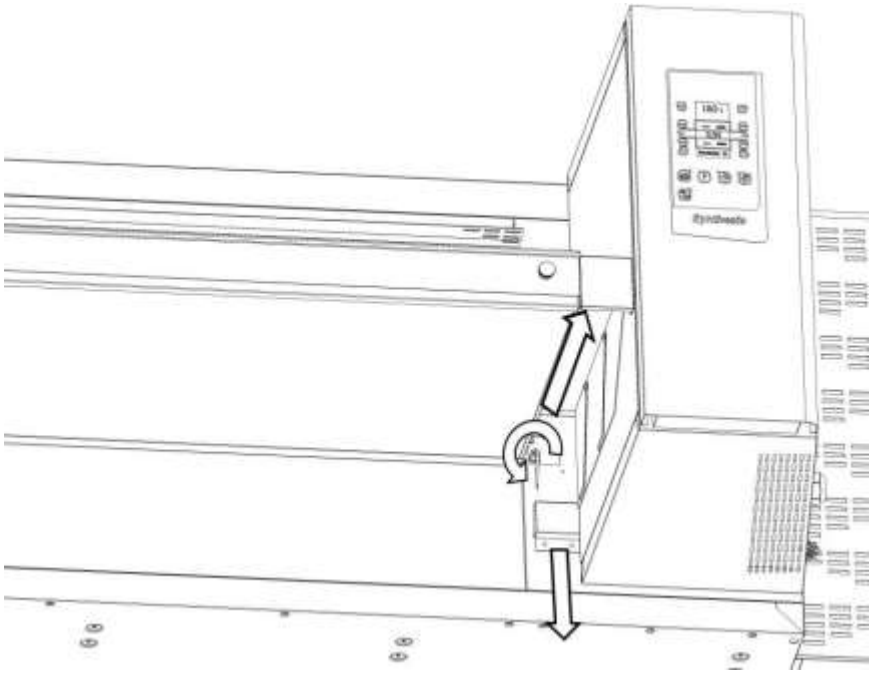


Рис. 10B

Датчик макс. температуры (TEMP 2):

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
3. Отсоедините электрические соединения основной платы (Рис. 11A).
4. Снимите заднюю панель, как это описано в пункте 2 параграфа 9.4.1, чтобы получить доступ к зоне датчика.
5. С помощью гаечного ключа № 12 ослабьте крепежную гайку опоры и извлеките датчик (Рис. 11B).

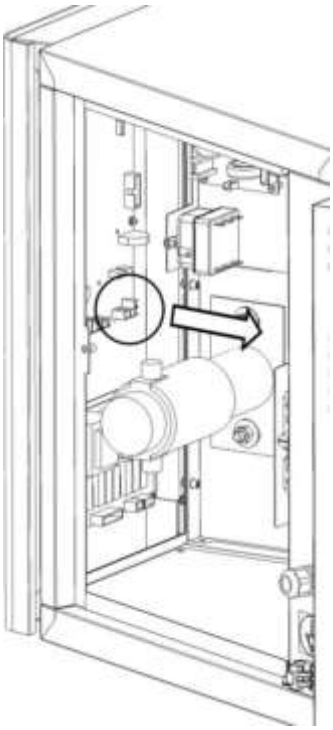


Рис. 11A

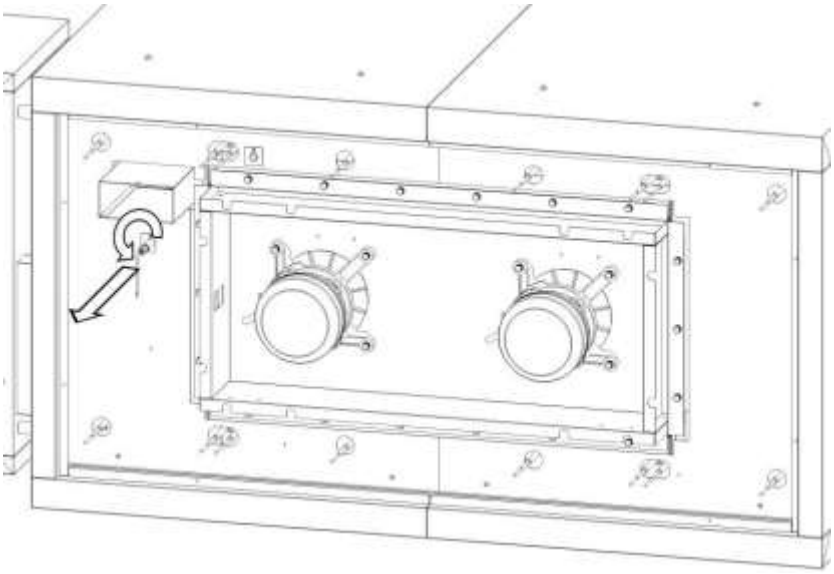


Рис. 11B

9.4.4. Замена предохранительного термостата

Для замены предохранительного термостата выполните следующие действия:

Модели 06/40 - 08/50 - 11/65 - 12/80

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ к передней панели и снять ее. 3. Отсоедините электрические соединения термостата (Рис. 12).
4. Снимите силиконовое уплотнение датчика и извлеките колбу, ослабьте винты и замените термостат (Рис. 12).

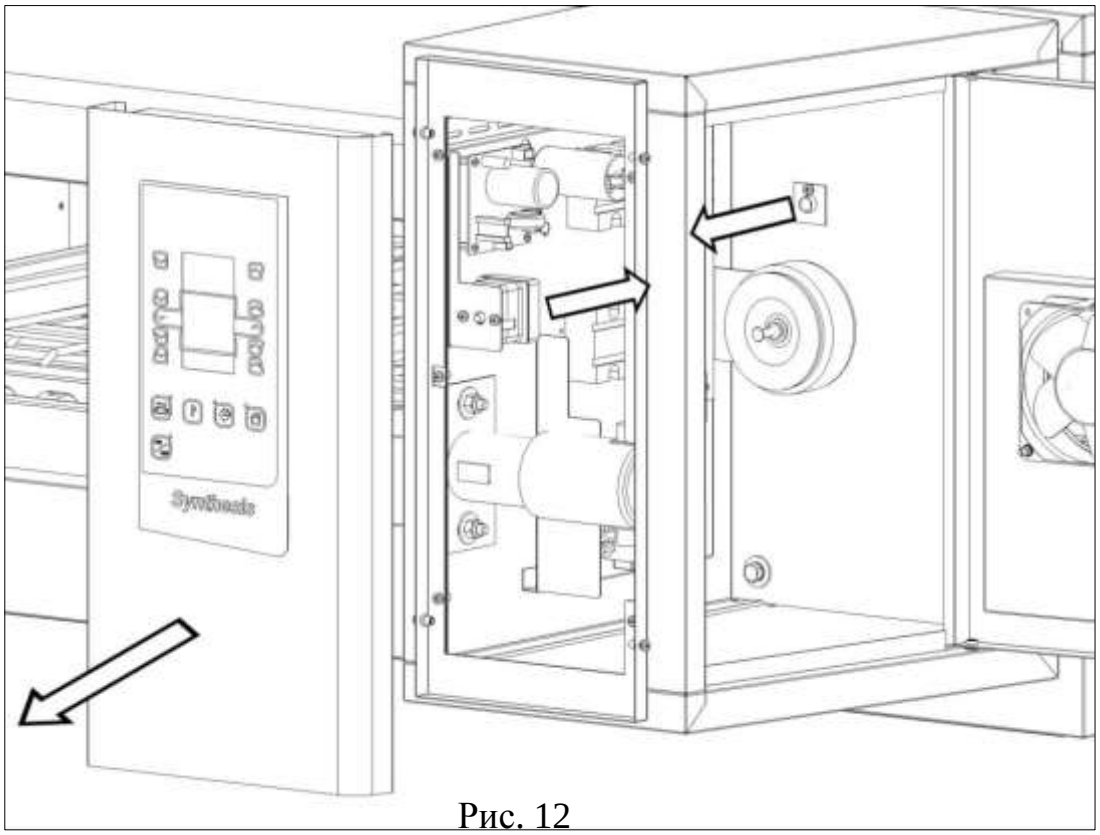


Рис. 12

Порядок сброса предохранительного термостата после его срабатывания см. в параграфе 9.2.

Модели 12/100

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ к передней панели и снять ее. 3. Отсоедините электрическое соединение термостата и отвинтите опору. (Рис. 13A).
4. Снимите заднюю панель, как описано в пункте 2 параграфа 9.4.1, чтобы получить доступ к задней области.
5. Снимите силиконовое уплотнение датчика, снимите колбу (Рис. 13B), ослабьте винты и замените термостат (Рис. 13A).

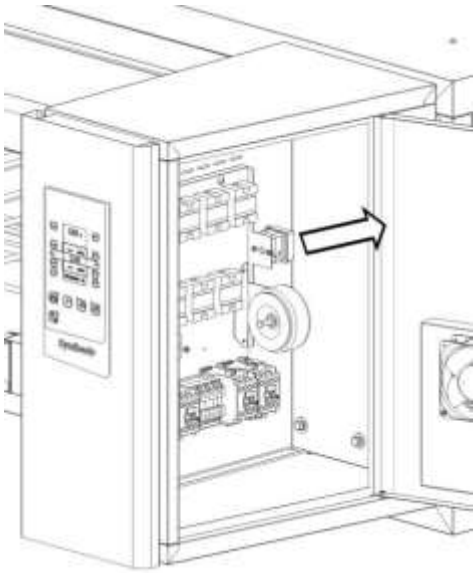


Рис. 13A

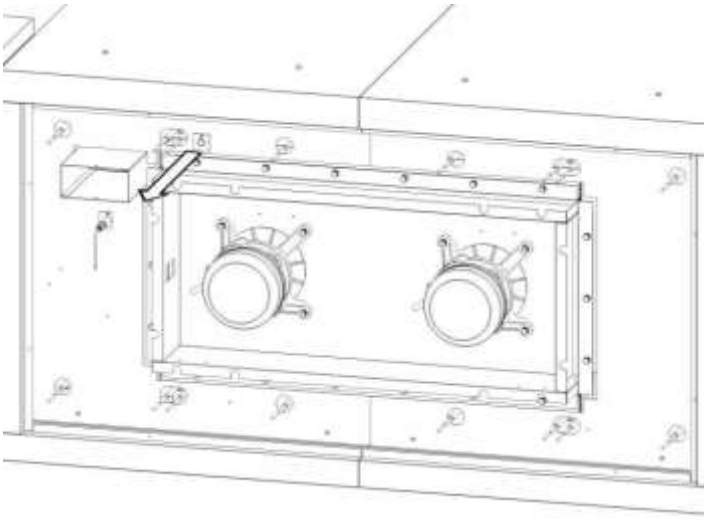


Рис. 13B

Порядок сброса предохранительного термостата после его срабатывания см. в параграфе 9.2.

9.4.5. Настройка предохранительного термостата

Невозможно выполнить настройку температуры для устройства защиты от перегрева.

9.4.6. Замена / настройка сетевого мотора

Следуйте следующим инструкциям по замене и настройке сетевого мотора:

1. Отключите печь от напряжения, воспользовавшись выключателем общего источника электропитания.
2. Отсоедините передаточный узел, как описано в пункте 4 параграфа 9.3.1.
3. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
4. Отсоедините электрические соединения основной платы (Рис. 14A). 5. Отвинтите болты, которыми мотор крепится к опоре, извлеките и замените его (Рис. 14B).

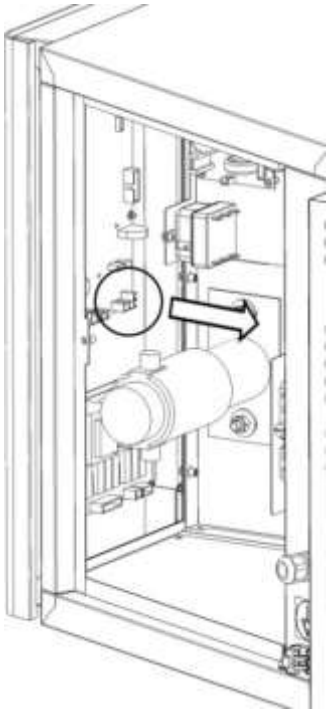


Рис. 14A

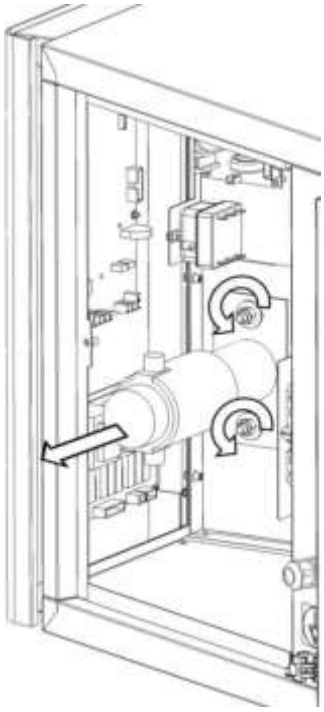


Рис. 14B

6. Выполните настройку для нового сетевого мотора в зависимости от типа используемого мотора, как описано ниже:

- В неактивном режиме печи «OFF» нажмите и удерживайте в течение 3 секунд обе клавиши увеличения и уменьшения значений (Рис. 15), на дисплее отобразятся (Рис. 16):

A = параметр коррекции скорости (0÷10%); B = тип мотора (1-2-3-4).

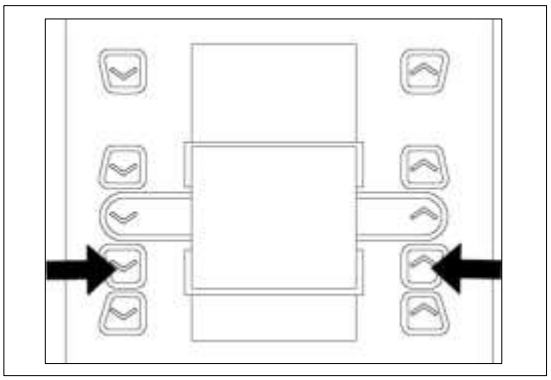


Рис. 15

- С помощью клавиш увеличения и уменьшения установите желаемое значение, затем нажмите кнопку P для запоминания и выхода из процедуры настройки (Рис. 16).

Перейдите на вкладки с типом мотора и соответствующими параметрами, которые необходимо установить во время процедуры.

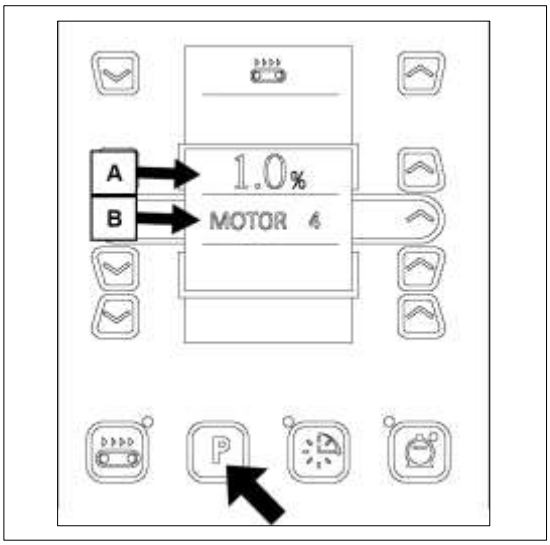


Рис. 16

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

Параметры скорости:

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

9.4.7. Замена аккумулятора

Для замены аккумулятора необходимо снять установленные защитные устройства на электрическом щите**.**

⚠ Перед выполнением каких-либо операций по техническому обслуживанию убедитесь, что оборудование отключено от электросети.

Аккумулятор расположен в центре электронной панели, см. Рис. 17; для замены аккумулятора внимательно следуйте инструкциям, перечисленным ниже:

- выключите печь и отключите ее от электросети;
- снимите защитные устройства электрического щита;
- замените старый аккумулятор на новый;
- подключите печь к источнику электропитания и включите ее;
- установите текущее время (см. параграф 5.2.1);
- снова выключите печь и отключите ее от электросети;
- подключите печь к источнику электропитания и снова включите ее.

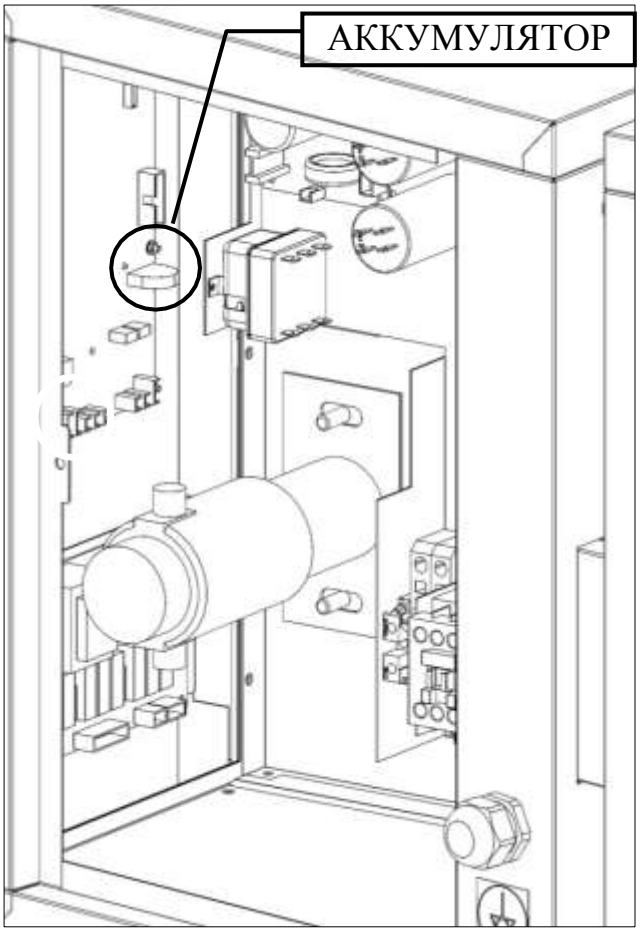


Рис. 17 Электронная панель, положение АККУМУЛЯТОРА.

10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ДЕМОНТАЖ

Прежде чем приступить к выводу из эксплуатации, отключите электропитание оборудования и все другие соединения, а затем переместите модули с помощью подходящих средств, таких как вилочные погрузчики, подъемники и так далее.

Устройства изготавливаются из следующих материалов: нержавеющая сталь, сталь с покрытием, стекло, керамические материалы, минеральная вата и электрические детали.

Поэтому в целях демонтажа эти материалы должны быть разделены в соответствии с нормами, действующими в месте демонтажа устройства.



Раздельный сбор отходов. Данное изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Местные нормы RAEE могут предусматривать раздельный сбор такого рода материалов.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE

Noi
We / El que suscribe / Nous / Wir

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna, VR

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura
declare under our responsability that the equipment / declara bajo su propria responsabilidad que l'equipo / déclarons sous notre responsabilité que l'appareil / erklären in alleiniger

Marca — Dr. ZANOLLI s.r.l.
Manufactured by / Marca / Marque de fabrique / Bezeichnung

Modello — XXXXXXXXXXXXX
Model / Modélo / Model / Modell

N° di serie — XXXXXXXX
Serial number / N° de serie / N° de série / Seriennummer

Anno di costruzione — XXXX
Year of construction / Año de construcción / Année de construction / Baujahr

è in conformità con le seguenti direttive europee
is in conformity with the following European Directives / es conforme con las siguientes Directivas europeas / est conforme aux suivantes Directives européennes / auf das sich diese Erklärung

- 2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione
Low Tension Directive / Directiva Baja Tension / Directive Basse Tension / Niederspannungsrichtlinie

- 2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
Electromagnetic Compatibility Directive / Directiva Compatibilidad Electromagnetica / Directive Compatibilité Electromagnétique / Elektromagnetische Verträglichkeit

- 2006/42/CE Direttiva Macchine
Machines Directive / Directiva Maquinas / Directive Machines / Maschinenrichtlinie

- 1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari
Regulation for Equipment intended to come into Contact with Foodstuffs / Normativa para Equipos destinados a entrar en Contacto con Alimentos / Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits Alimentaires / Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

- 2011/65/CE Direttiva RoHS 2 *RoHS 2 Directive / Directiva RoHS 2 / Directive RoHS 2 / Richtlinie RoHS 2*

e con le norme cogenti alle direttive.
and with the compulsory regulations of the Directives / y con las normas ineludibles de las Directivas / et aux normes inéluctables des Directives / und mit den Zwangsvorschriften der Richtlinien, übereinstimmt

Il fascicolo tecnico è custodito dal Legale Rappresentante
The technical dossier is retained by the Legal Representative / El expediente técnico está conservado por el Representante Legal / Le dossier technique est conservé par le Représentant Légal / Die technischen Unterlagen werden von dem gesetzlichen Vertreter

FAC SIMILE

Caselle di Sommacampagna
11.10.2022

Cristiano Zanolli
Legale Rappresentante
Legal Representative / Representante legal / Représentant légal / gesetzlicher Vertreter

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici n. 22
37066 Caselle di Somm. (VR)
ITALY

1952 • ITALY
Dr. Zanolli s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. +39 045 8581500
Fax. +39 045 8581455
www.zanolli.it - zanolli@zanolli.it

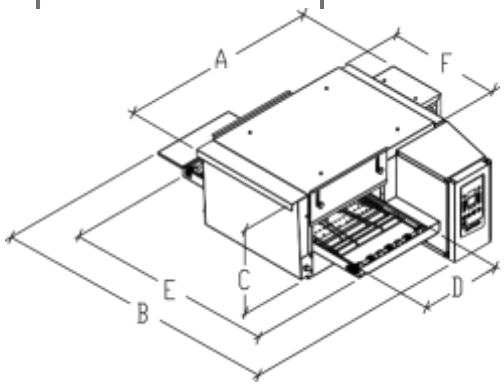
Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N.3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011
Codice Univoco Fatturazione 2LCMINU

SYNTHESIS 06/40 E

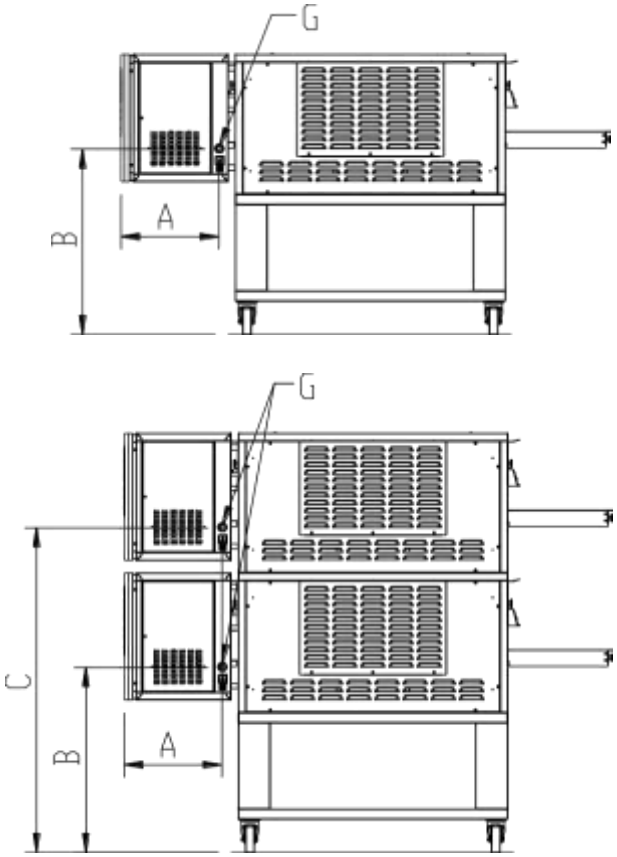
Технические приложения

A. Технические характеристики Synthesis 06/40 E

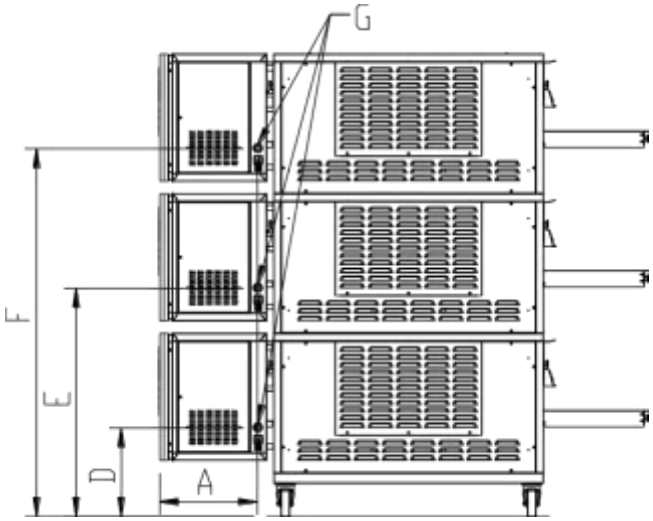
РУССКИЙ			
Масса			105 кг
Габаритные размеры (AxBxC)			1000x1310x440 мм
Ширина конвейера (D)			400 мм
Длина конвейера (E)			1070 мм
Длина камеры (F)			580 мм
Полезная область камеры			95 мм
Производительность в час			10-8,5 (30-25 пицц в час ø 30 см) кг/ч
Время выпекания (мин.)			1,45 мин.
Время выпекания (макс.)			30 мин.
Электропитание			**Трехфазное**
Напряжение			230/400 В, переменный ток
Частота			50 - 60 Гц
Synthesis 06/40 E			
Общая электрическая мощность			7,9 кВт
Сила тока при 230 В			22,6 А
Сила тока при 400 В			13 А
Synthesis 06/40 E, Нормальная			
Общая электрическая мощность			6,5 кВт
Сила тока при 230 В			18 А
Сила тока при 400 В			10,5 А
Электрическое соединение			**Пятижильный кабель без штекера**
Длина кабеля			2 м
Сечение провода			4/10 мм ^{2}
Контроль температуры			**Электронный компьютеризированный**
Единицы измерения температуры			°C
Максимально возможная температура			320°C
Индикатор ошибок			**С помощью дисплея и звукового оповещения**
Окружающая среда			
Температура			0 – 40°C
Максимальная влажность			95% **без конденсата**
Уровень шума			< 70 децибел



B. Соединения для электроснабжения одного пекарного блока и максимум трех пекарных блоков, установленных один на другой



	мм
A	328
B	744
C	1184
D	514
E	954
F	1394

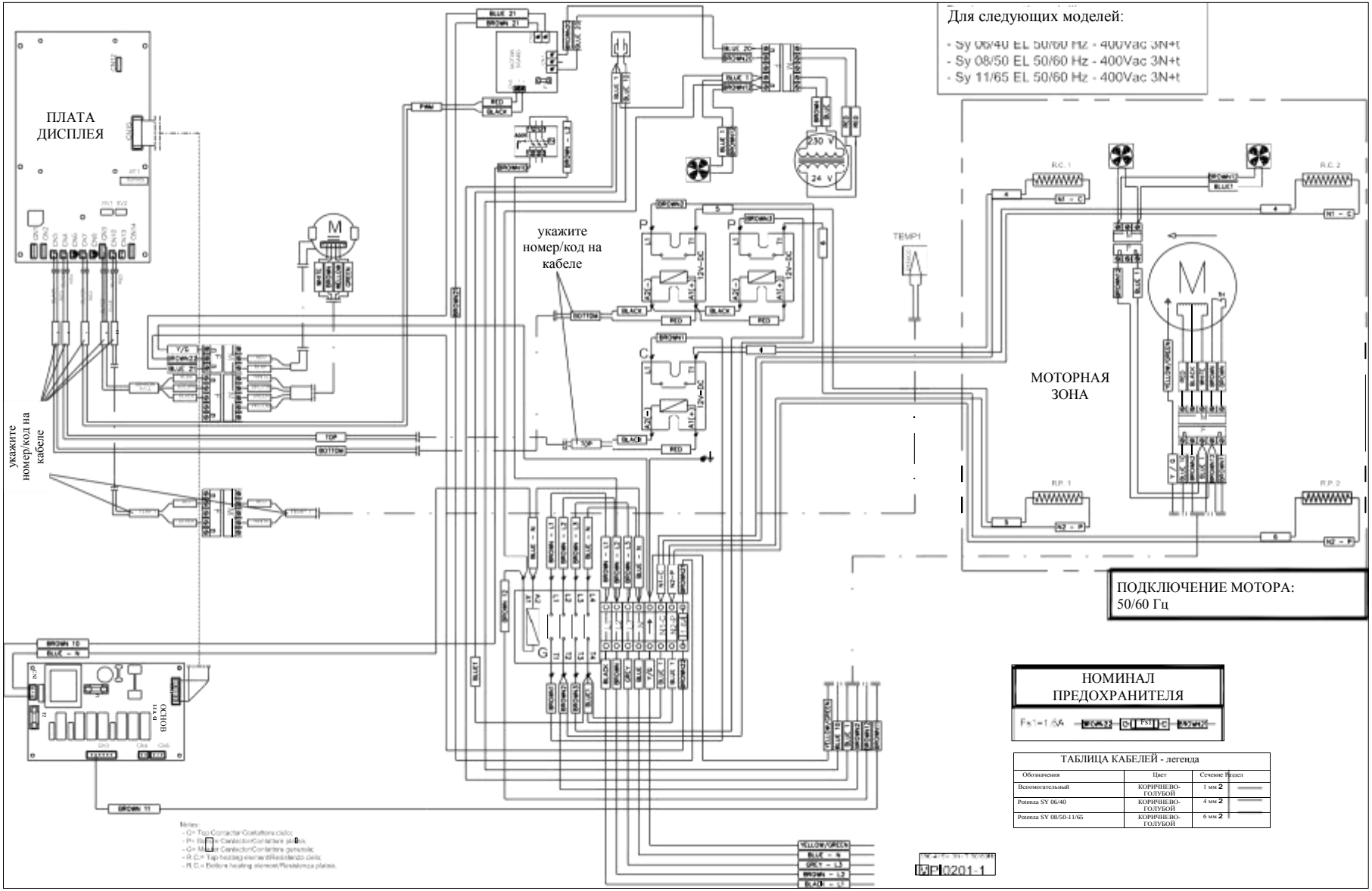


G	**Точка входа для источника электропитания**				

C.1. Электрическая схема Synthesis 06/40 E
(400 В переменного тока ~ 3+N 50-60 Гц)

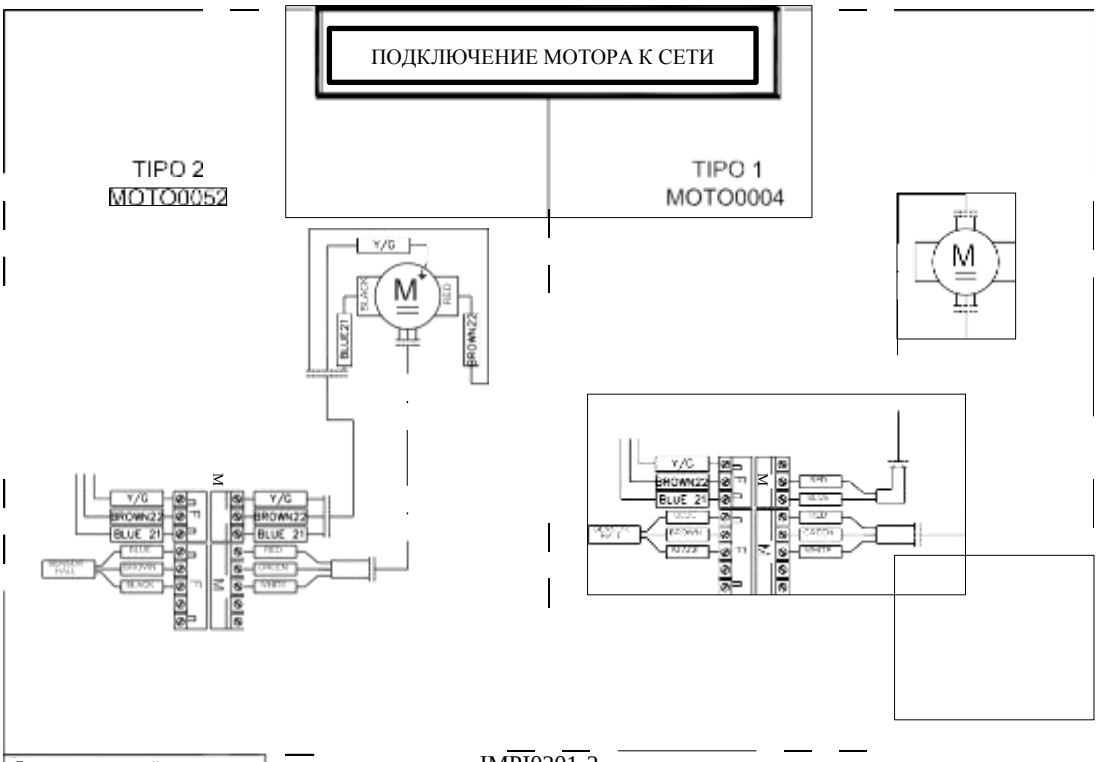
C.2. Подключаемый мотор конвейера 50/60 Гц + Synthesis 06/40 E
(230 В переменного тока. ~ 1+N 50-60 Гц)

C.3. Вариативное подключение электропитания: Synthesis 06/40 E
(230 В переменного тока. ~ 3 50-60 Гц)


Для следующих моделей:
- Sy 06/40 EL 50/60 Hz - 400Vac 3N+t
- Sy 08/50 EL 50/60 Hz - 400Vac 3N+t
- Sy 11/65 EL 50/60 Hz - 400Vac 3N+t
ПЛАТА ДИСПЛЕЯ
укажите номер/код на кабеле
укажите номер/код на кабеле
МОТОРНАЯ ЗОНА
ПОДКЛЮЧЕНИЕ МОТОРА: 50/60 Гц
НОМИНАЛ ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ
ТАБЛИЦА КАБЕЛЕЙ - легенда
Обозначения
Цвет
Сечение Раздел
Вспомогательный
КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ
1 мм 2
Potenza SY 06/40
КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ
4 мм 2
Potenza SY 08/50-11/65
КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ
6 мм 2

C.1.

C.2.



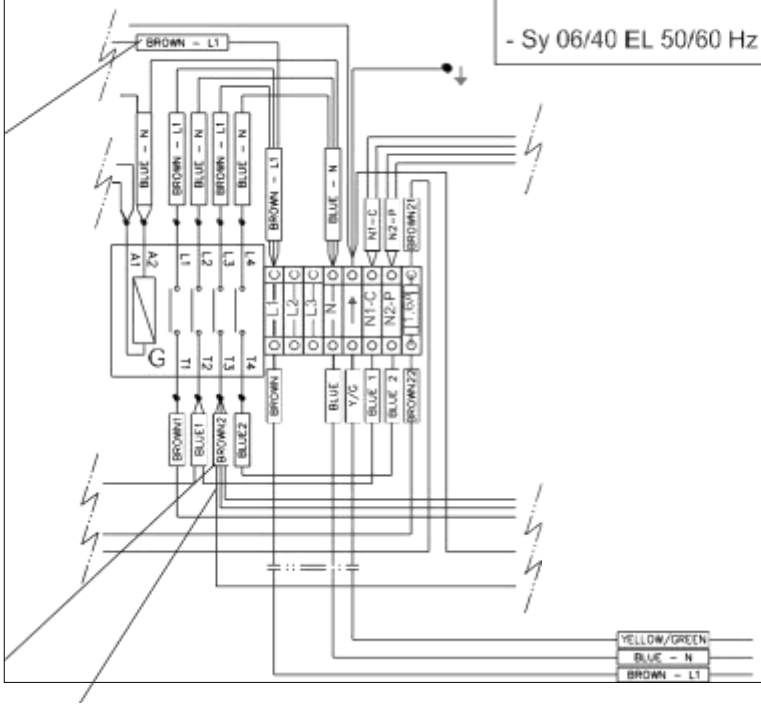
IMPI0201-2

Схема электрической проводки для следующих моделей:

- Sy 08/50 EL
- Sy 11/65 EL

Только для следующих моделей:

- Sy 06/40 EL 50/60 Hz - 230Vac 1N+t



Переименовать с L2 на L1 (также со стороны предохранительного термостата):

Переименовать с Brown 3 на Brown 2 (также со стороны реле):

Переместить Brown 2, мотор вентилятора к третьему контакту.

ТАБЛИЦА КАБЕЛЕЙ - легенда			
Обозначения	Цвет	Сечение	Раздел
Potenza SY 06/40	КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ	4 мм **2**	

IMPI0201-2

C.3.

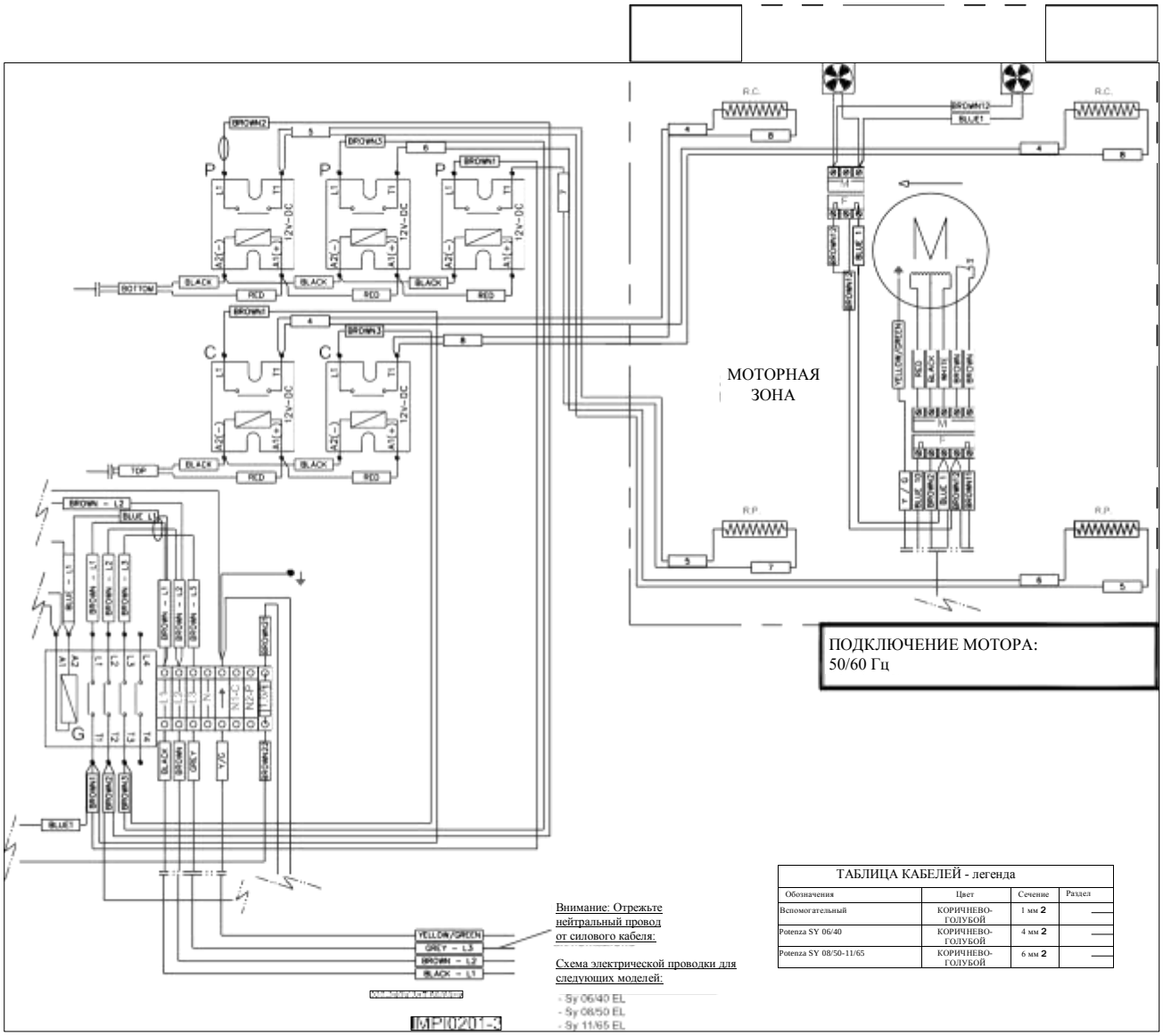


ТАБЛИЦА КАБЕЛЕЙ - легенда			
Обозначения	Цвет	Сечение	Раздел
Вспомогательный	КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ	1 мм **2**	
Potenza SY 06/40	КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ	4 мм **2**	
Potenza SY 08/50-11/65	КОРИЧНЕВО-ГОЛУБОЙ	6 мм **2**	

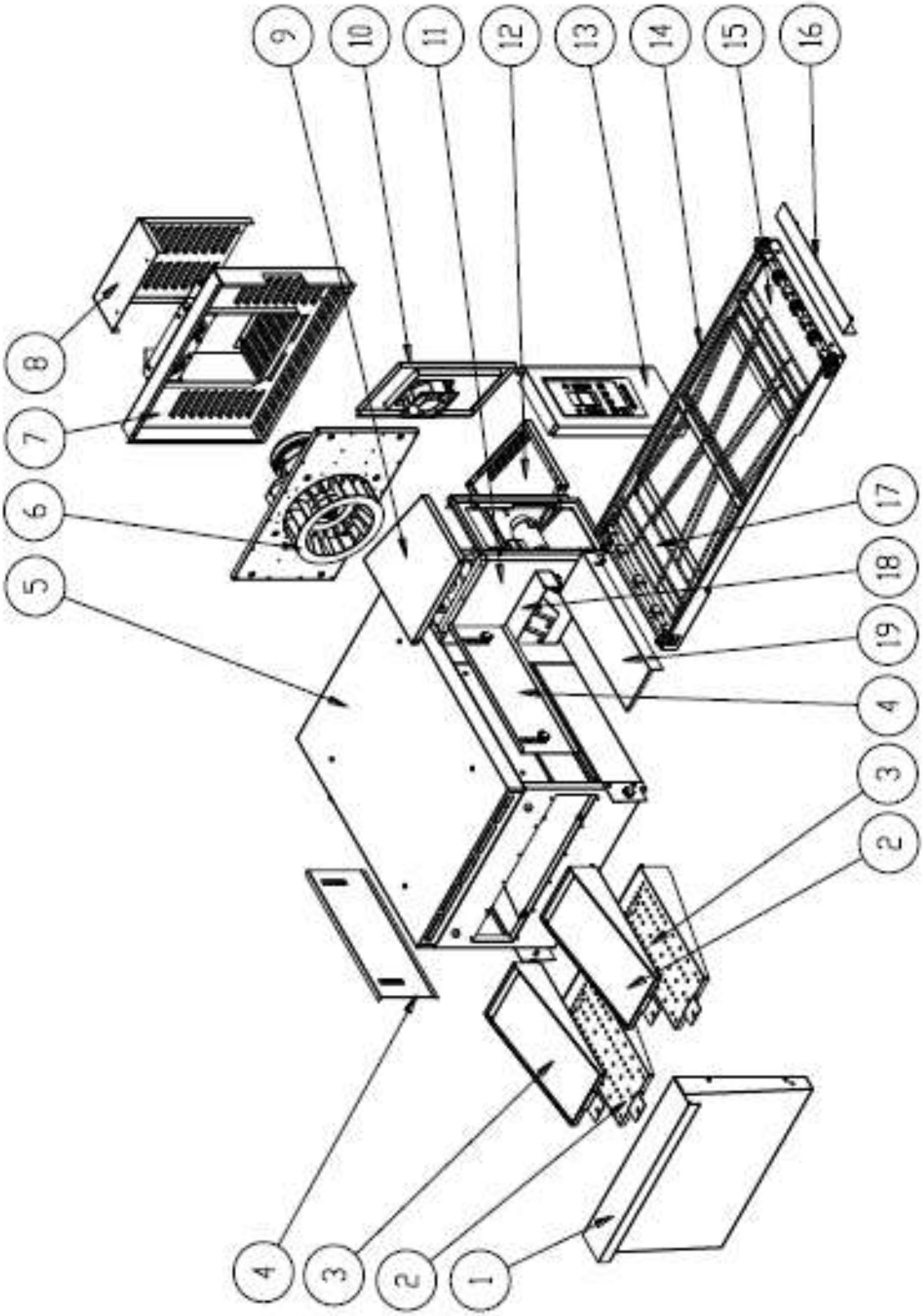
D. СХЕМЫ С РАЗНЕСЕННЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

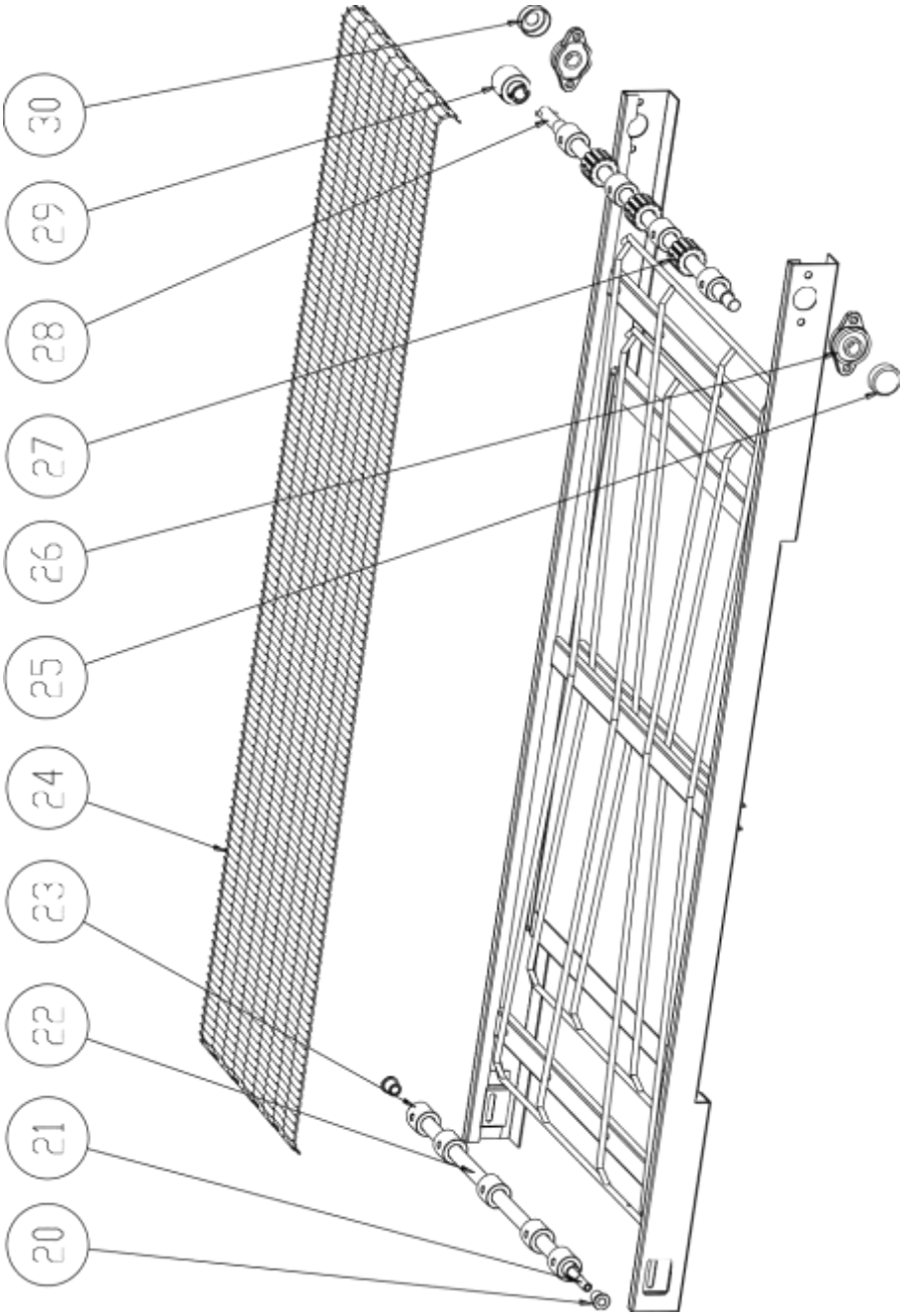
При проведении сложных работ по техническому обслуживанию и в случае поломок мы убедительно просим вас связаться с нами.

Однако, чтобы упростить поиск неисправностей и возможную замену поврежденных деталей, ниже мы приводим список запасных частей, схемы с разнесенными элементами и рисунки с указанием каждой из перечисленных частей.

Список запасных составных частей

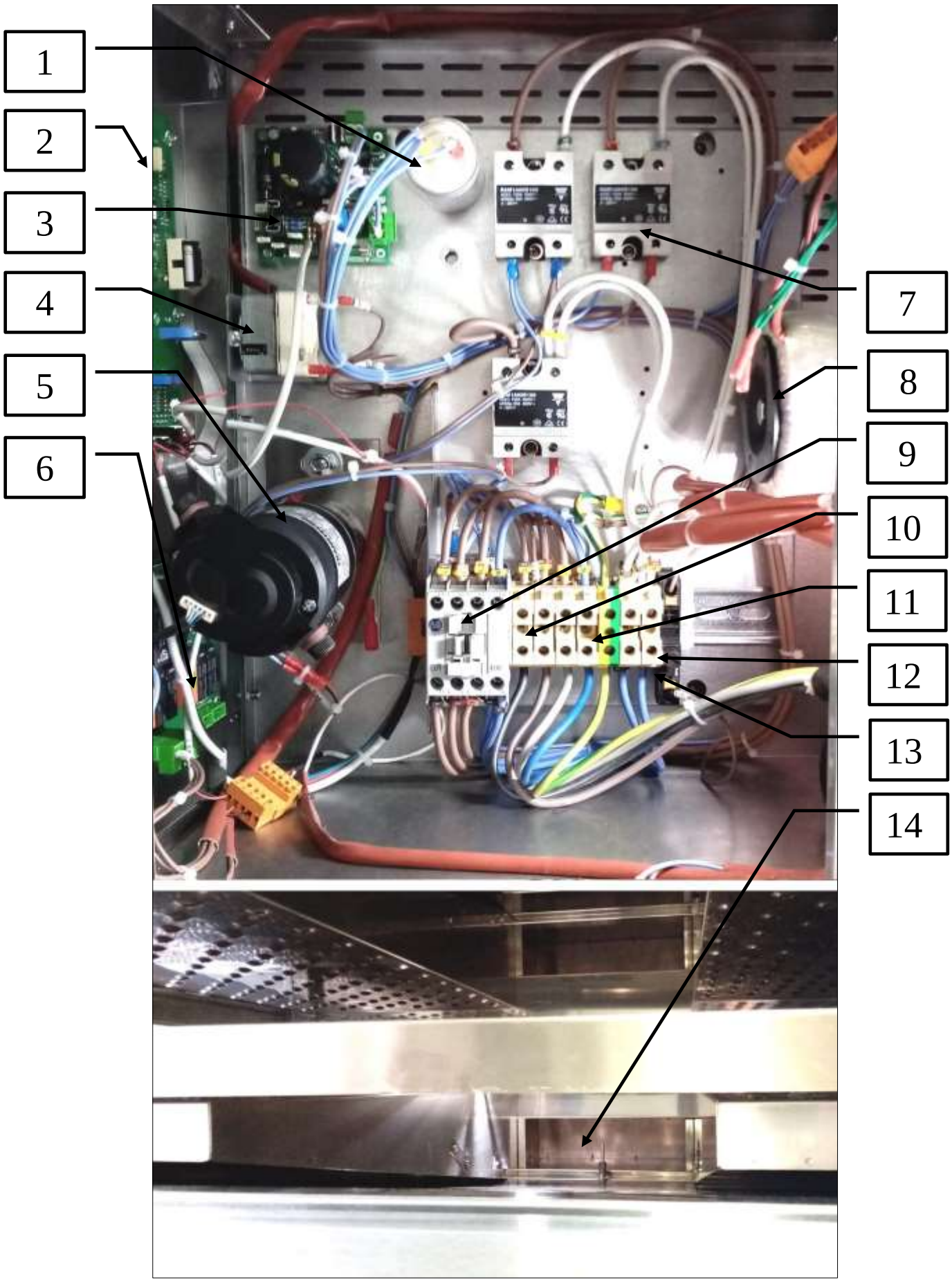
	ОПИСАНИЕ			
1	Наружная дверца			PORT0541
2	Верхний диффузор dx / Нижний sx			CARP2086
3	Нижний диффузор dx / Верхний sx			CARP2086
4	Перемычка			CARP2614
5	Верхняя часть печи			FIAN0804
6	Основной вентилятор			VENT0001
7	Задняя панель			FIAN0808
8	Корпус вентиляционного мотора			FIAN0809
9	Подвесная система управления прижима механизма протяжки			CART2133
10	Управляющая панель прижима механизма протяжки			CART2138
11	Система управления прижима механизма протяжки			CART2135
12	Система управления основания прижима механизма протяжки			CART2134
13	Панель управления			CART2140
14	Плиточный конвейер			CARP2609
15	Рамка выхода формы для выпечки с конвейера			CARP2611
16	Выход Остановить запись			CARP2610
17	Рамка входа формы для выпечки на конвейер			CARP2613
18	Прокладка крышки			CARP2581
19	Вход Остановить запись			CARP2612
20	Втулка			BOCC0016
21	Ведомый вал			MECC0508
22	Подача труб конвейера			MECC0507
23	Распорка конвейера			MECC0854
24	Конвейер			RETE0012
25	Закрытая крышка			CUSC0013
26	Подшипник конвейера			CUSC0022
27	Вращающийся конвейер			MECC0857
28	Приводной вал конвейера			MECC0860
29	Соединительная втулка конвейера			MECC0885
30	Перфорированная крышка			CUSC0012

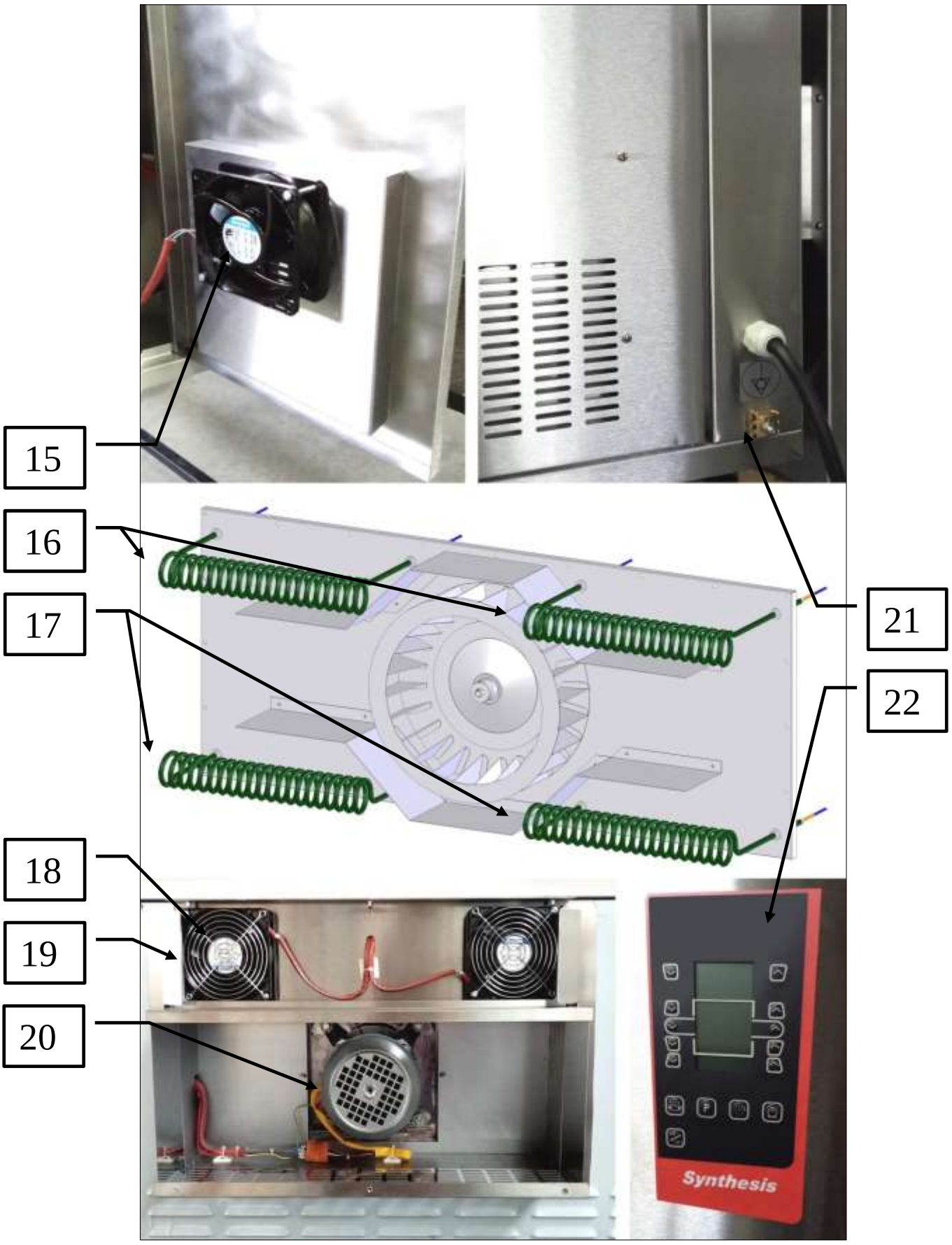

9
10
11
12
13
14
15
16
8
7
6
5
17
18
19
4
3
2
4
3
2
1

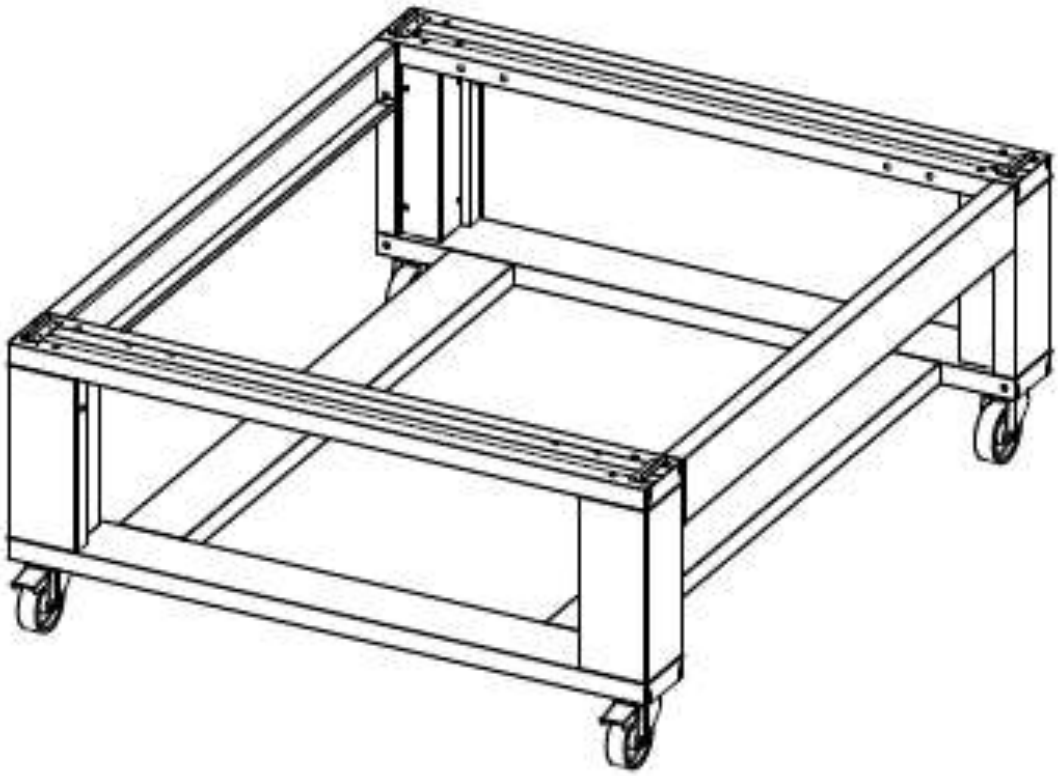

30
29
28
27
26
25
24
23
22
21
20

Список электрических компонентов деталей

	ОПИСАНИЕ			
1	**Конденсатор мотора вентилятора**			ELET0350
2	**Плата дисплея**			ELET0978
3	**Электронная плата конвейера**			ELET0213
4	Предохранительный термостат			TERM0005
5	**Мотор конвейера (Transtecno) Мотор конвейера (Automec) Мотор конвейера (Transtecno)**			MOTO0052 MOTO0004 MOTO0186
6	**Основная плата**			ELET0518
7	**Реле 100A**			ELET0917
8	**Тороидальный трансформатор платы дисплея**			ELET0985
9	**Пускатель 32A**			ELET0160 ELET0432
10	**Клемма 10 мм2**			ELET0463
11	**Клемма заземления 10 мм2**			ELET0462
12	**Клемма предохранителя 4 мм2**			ELET0722
13	**Предохранитель 1,6A**			ELET0787
14	**Термопара PT1000**			TERM0080
15	**Вентилятор охлаждения**			VENT0012
16	**Верхний нагревательный элемент (мощный) Верхний нагревательный элемент (обычный)**			RESI0079 RESI0057
17	**Нижний нагревательный элемент (мощный) Нижний нагревательный элемент (обычный)**			RESI0080 RESI0058
18	**Вентилятор охлаждения**			VENT0042
19	**Защитная решетка вентилятора охлаждения**			VENT0025
20	**Мотор вентилятора (50 Гц) Мотор вентилятора (60 Гц)**			MOTO0196 MOTO0198
21	**Бифилярный зажим уравнивания потенциалов**			ELET0743
22	**Печатная плата**			PANN0645


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14


15
16
17
18
19
20
21
22
Synthesis



SYNTHESIS / BM

Руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Данное руководство относится к основаниям для печей моделей 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100 серии Synthesis.

Вышеупомянутые основания печей были сконструированы таким образом, чтобы поддерживать пекарные блоки.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

Основания отправляются в разобранном виде вместе с комплектом болтов для сборки основания в двух различных конфигурациях:

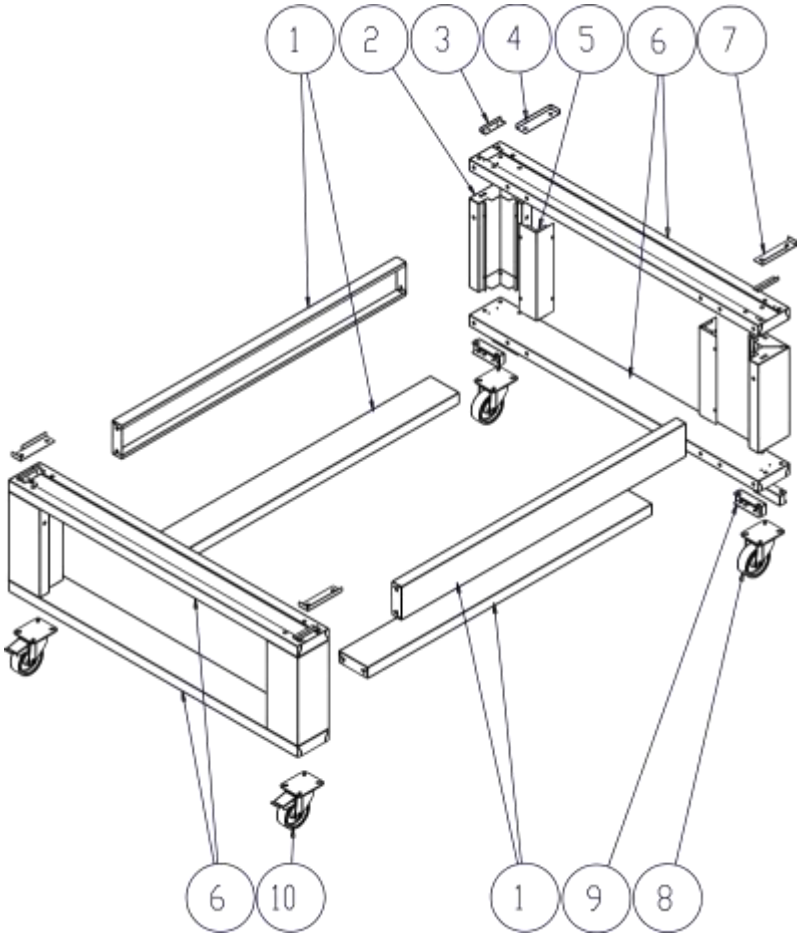
A) основание для одного или двух пекарных блоков, установленных один на другой

B) основание для трех пекарных блоков, установленных один на другой.

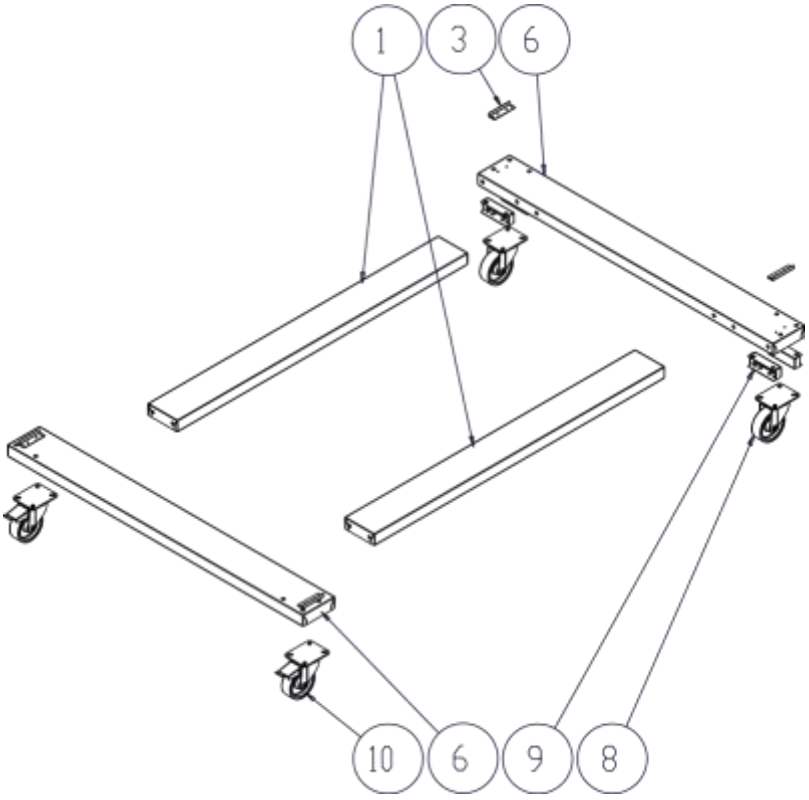
Ниже приведена схема основания с разнесенными элементами, с указанием каждой детали из следующего далее списка деталей.

SYNTHESIS / BM

A.



B.



			06/40 EL BM	06/40 GAS BM	08/50 BM	11/65 EL BM	11/65 GAS BM	12/80 BM	12/100 EL BM	12/100 GAS BM
①	**Крестовины**	БОК.	TRAV0221	TRAV0222	TRAV0166	TRAV0171	TRAV0172	TRAV0216	TRAV0157	TRAV0158
⑥		ФРОНТ.	TRAV0220	TRAV0220	TRAV0167	TRAV0173	TRAV0173	TRAV0215	TRAV0156	TRAV0156
② + ⑤	**Ножки + крышка**	1-2 MC	TRAV0223 CART0266 ---	TRAV0223 CART0266 ---	TRAV0195 CART0218	TRAV0174 CART0210	TRAV0174 CART0210	TRAV0217 CART0252	TRAV0159 CART0179	TRAV0159 CART0179
		2 MC	TPAB0224 CART0267	TPAB0224 CART0267	---	---	---	---	TRAV0208 CART0236	TRAV0208 CART0236
		3 MC			---	---	---	---	---	---
③	**Крепежная стойка**	---	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	---	---
④		---	---	---	---	---	---	---	CARP1218 CARP1219	CARP1218 CARP1219
⑦		---	---	---	---	---	---	---		
⑧	**Заднее колесико без тормоза**	---	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0026	RUOT0026
⑨	**Усиление крестовины**	---	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1120	CARP1120
⑩	**Переднее колесико с тормозом**	---	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0001	RUOT0001

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

⊘ **Не используйте абразивные или агрессивные моющие средства, так как они поцарапают полировку нержавеющей стали.**



Раздельный сбор отходов для вторичной переработки. Данное изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. В зависимости от местных стандартов и условий услуги по раздельному сбору отходов могут предоставляться в центрах, организуемых местным советом.

Dr. Zanolli s.r.l.
Виа Каса Квиндичи, 22
37066 Казелле-ди-Соммакампанья, VR
Тел. +39-0458581500 Факс +39-0458581455
ИНН IT00213620230