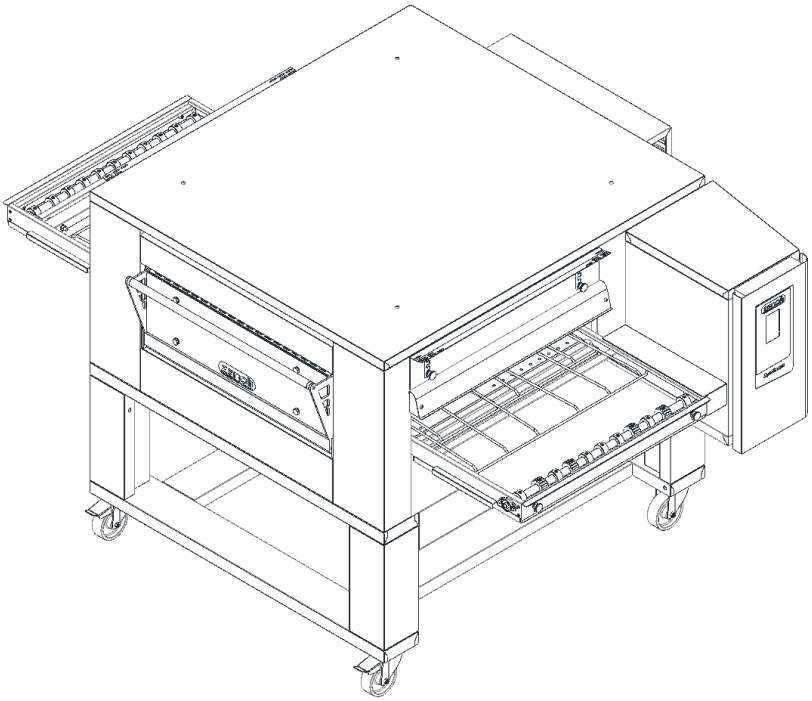
SYNTHESIS 11/65 E TOUCH IoT

ВНИМАНИЕ:

Прочитайте инструкции перед использованием оборудования

Руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ



SYNTHESIS 11/65 E TOUCH IoT

⚠

Питание печи должно быть подключено к электрическому щиту с распределением всех полюсов.

⚠

При повреждении кабеля питания его замена должна производиться уполномоченным персоналом.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ 3
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 при доставке 10
4.2 Выбор места для установки 10
4.3 Перемещение устройства 11
4.4 Размещение устройства на основании 12
4.5 Штабелирование устройств 12
4.6 Электрические соединения 12
4.7 Выхлопные газы, образующиеся при сгорании 13
4.8 Переключатель направления сетчатой конвейерной ленты и его использование 14
4.9 Проверка перед началом работы 14
5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ 15
5.1 Панель управления 15
5.2 Неактивное состояние OFF 17
5.2.1 Установка языка 18
5.2.2 Установка температуры в режиме Eco 19
5.2.3 Установка формата часов (12/24 ч) 20
5.2.4 Установка времени (часы и минуты) 21
5.2.5 Установка единицы измерения температуры (°C/°F) 22
5.2.6 Установка даты и дня недели 23
5.2.7 Активация/деактивация конвейерной ленты в режиме Eco 24
5.2.8 Настройка функции автоматического отключения питания 25
5.2.9 Загрузка программных изображений через USB 26
5.2.10 Активация точки доступа Wi-Fi (IoT) 27
5.2.11 Предварительная настройка системы 28
5.3 Активный режим ON 29
5.3.1 Настройки программы 30
5.3.2 Программирование включения питания 33
5.3.3 Кнопка пуска/остановки сетки 36
5.3.4 Включение/отключение функции экономии 36
5.4 Сигналы тревоги 37
5.4.1 Сигнал тревоги о неисправности датчика температуры 37
5.4.2 Сигнал тревоги TEMP 1 – только для Syntesis 12/100 37
5.4.3 Сигнал тревоги TEMP 2 – только для Synthesis 12/100 37
5.4.4 Сигнал тревоги TEMP – только для Synthesis 12/100 38
5.4.5 Сигнал тревоги сетки 38
5.4.6 Сигнал оповещения об отключении электропитания 39
5.4.7 Ненормальное отключение печи 39
6 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 40

6.1 Подготовка к использованию и перед включением 40
6.1.1 Включение панели управления 40
6.1.2 Настройки и начало приготовления 40
6.1.3 Как выключить печь 41
7 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ 42
7.1 Запрещенные действия и обязательства по предотвращению несчастных случаев 42
7.1.1 Предупреждения для установщиков 42
7.1.2 Предупреждения для пользователей 42
7.1.3 Предупреждения для оператора технического обслуживания 43
8 ОЧИСТКА 44
8.1 Очистка съемных деталей 44
8.2 Очистка наружных деталей 45
8.3 Очистка пекарной камеры 45
9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 46
9.1 Индикатор ошибок 46
9.2 Предохранительный термостат 46
9.3 Плановое техническое обслуживание 47
9.3.1 Пекарная камера 47
9.3.2 Дверца пекарной камеры 49
9.3.3 Рама стойки 49
9.3.4 Панель управления – панель мотора вентилятора 49
9.4 Замена частей и проверка 51
9.4.1 Замена основного вентилятора 51
9.4.2 Замена нагревательных элементов 53
9.4.3 Замена температурных датчиков 54
9.4.4 Замена предохранительного термостата 57
9.4.5 Настройка предохранительного термостата 58
9.4.6 Замена/настройка – двигатель сетки 59
9.4.7 Замена батареи 62
10 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ДЕМОНТАЖ 63

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

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

1 ВВЕДЕНИЕ

Электрические конвейерные печи модели **SYNTHESIS** были разработаны главным образом для автоматического приготовления пиццы и других подобных продуктов. Данные печи являются оборудованием конвейерного типа. Основным преимуществом является возможность приготовления выпечки без необходимости контроля процесса. По этой причине печь может использоваться неквалифицированным персоналом.

SYNTHESIS относятся к семейству конвейерных печей. Еще одна важная инновация заключается в том, что благодаря системе вентиляции **SYNTHESIS** обеспечивает оптимальное и равномерное пропекание. Фактически, поток горячего воздуха окружает продукт, устраняя барьер из более холодного воздуха. Это обеспечивает равномерное распределение тепла и правильную дозировку, чтобы предотвратить чрезмерное высыхание продукта и придать ему надлежащий аромат.

Спасибо за оказанное нам предпочтение. Мы можем с уверенностью заверить вас в правильности вашего выбора, ведь наша компания уже несколько десятилетий занимается производством качественных изделий, не ограничиваясь в выборе лучших материалов.

Чтобы получить максимальную пользу от приобретенной печи, внимательно прочитайте информацию, содержащуюся в этом руководстве.

2 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РУКОВОДСТВОМ

Параграфы, отмеченные этим символом, содержат указания, необходимые для обеспечения безопасности. С этой информацией должны ознакомиться установщики, конечные пользователи и все сотрудники, использующими оборудование. Производитель не несет ответственности за ущерб или травмы, возникшие в результате игнорирования правил безопасности, изложенных в этих параграфах.



Этот символ, нанесенный на различные поверхности оборудования, показывает, что они могут нагреваться до очень высоких температур, и к ним нельзя прикасаться без соблюдения необходимых мер предосторожности.



Этот символ, нанесенный на различные точки оборудования, служит для предупреждения пользователя о наличии неизолированного высокого напряжения внутри корпуса оборудования, при этом мощность достаточна для возникновения пожара или поражения человека электрическим током.



В параграфах, отмеченных этим символом, содержится важная информация, которая позволит избежать повреждения оборудования. В интересах самих пользователей внимательно ознакомиться с этими параграфами.

Рекомендуется хранить данное руководство по установке, эксплуатации и обслуживанию в непосредственной близости от оборудования, чтобы можно было легко и быстро обратиться к нему. Руководство должно прилагаться к оборудованию при его последующей продаже, так как без него устройство не может считаться полным и безопасным.

Если данная копия утеряна, уничтожена и/или требуется цифровая версия, сделайте запрос на электронную почту zanolli@zanolli.it. указав регистрационный номер и модель устройства.

Данное руководство состоит из нескольких глав. Они обязательны к ознакомлению как для установщиков, так и для обслуживающего персонала, а также для конечного пользователя, что позволяет обеспечить **безопасность использования** и получить наилучшие результаты от данного изделия.

Ниже приведены некоторые полезные указания для ознакомления с каждой главой.

Глава 3 содержит эталонные стандарты печи и указания по их соблюдению.

Глава 4 содержит всю информацию, необходимую для установки оборудования. Данные сведения предназначены в основном для специализированного персонала, но конечный пользователь должен ознакомиться с ними заранее, чтобы подготовить среду для установки и эксплуатации оборудования.

Главы 5, 6 и 7 предназначены для пользователя, которому предстоит освоить работу с устройством. Они служат руководством по выполнению основных операций включения, эксплуатации и выключения устройства в безопасных условиях.

Глава 8 содержит всю информацию, необходимую для очистки оборудования: все операции, которые должен выполнить пользователь, чтобы гарантировать соблюдение безопасных, гигиенических и санитарных условий и обеспечивать наилучшие результаты.

В **Главе 9** содержится вся информация, необходимая для периодического или внеочередного технического обслуживания, например ремонта или замены частей оборудования.

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

В Главе 10 приведены указания по демонтажу устройства.

Технические приложения содержат характеристики, относящиеся к конкретной модели печи, и все сведения, которые могут быть необходимы для выбора, установки и эксплуатации. Данную главу следует использовать в качестве справочного материала, чтобы убедиться в том, что способ, которым владелец собирается использовать оборудование, соответствует его конструкции, а также обеспечить наличие информации о точном значении того или иного параметра или допуска оборудования, если есть такая необходимость.

В главе также приводится описание электрооборудования, входящего в комплект поставки, его сборочная схема и список запасных частей, чтобы облегчить заказ и замену поврежденных деталей.

⚠Производитель оставляет за собой право обновлять производственные серии и руководства по эксплуатации без обязательства обновлять предыдущие производственные серии 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** имеют обязательный знак CE, гарантирующий их соответствие следующим европейским директивам:

2014/35/CE Директива по низковольтному току;

2014/30/CE Директива об электромагнитной совместимости;

2006/42/CE Директив о машинном оборудовании;

2011/65/CE Директива 2 об ограничении содержания вредных веществ;

1935/2004/CE Регламент о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.3 Предполагаемый спектр применения

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

Этот тип оборудования предназначен для использования в коммерческих целях, включая кухни ресторанов, столовые, больницы и коммерческие предприятия, такие как пекарни, мясные лавки и т.д. но не рассчитан на непрерывное массовое производство продуктов питания.

Обычные операции — это загрузка и выгрузка продуктов на конвейер, включение, регулировка, выключение и очистка устройства.

⚠Вышеуказанное использование изделия, а также предусмотренные для него конфигурации являются единственными, разрешенными производителем. **Не используйте оборудование каким-либо образом, отличным от указанного в прилагаемых инструкциях.**

Печь Synthesis:

- предназначена для профессионального использования;
- не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не были проинструктированы или не находятся под надзором лица, ответственного за их безопасность;
- данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под надзором или получили инструктаж по безопасному использованию устройства и понимают связанные с ним опасности;

- дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с устройством;
- очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

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

⚠ Печь не имеет вилки.

Средства отключения от питающей сети с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающие полное отключение при перенапряжении категории III, 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! Данная инструкция по установке предназначена исключительно для персонала, имеющего квалификацию для установки и обслуживания электрооборудования, которое предназначено для профессионального использования в сфере общественного питания. Установка, выполненная неквалифицированными специалистами, может привести к повреждению устройства, травмам у людей и животных или ущербу имуществу.**

⚠**ВНИМАНИЕ! Выполняйте установку в соответствии с действующими в стране нормами.**

Кроме того, в случае необходимости внесения изменений или адаптации электрических систем здания, в котором будет установлено оборудование, лицо, осуществляющее такие изменения, должно подтвердить, что работы были выполнены в соответствии со стандартами передовой практики.

4.1 Проверка при доставке

Если не оговорено иное, изделия тщательно упаковываются в прочную конструкцию из дерева с нейлоновой пузырчатой пленкой, обеспечивающей защиту от ударов и влажности во время транспортировки. Изделия передаются грузовому оператору в наилучшем состоянии.

Однако мы рекомендуем вам при получении проверить упаковку на наличие следов повреждений. Если произошел ущерб, попросите отметить это в квитанции, которую должен подписать водитель.

После распаковки оборудования проверьте его на наличие повреждений. Также убедитесь в наличии всех сборных компонентов.

В случае повреждения оборудования и/или недостающих деталей имейте в виду, что грузовой оператор может принять претензии только в течение 15 дней с момента доставки и что производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные его продукции во время доставки. Однако мы готовы помочь вам в оформлении официальной претензии.

⚠ **В случае повреждения не пытайтесь использовать оборудование и обратитесь к квалифицированному персоналу.**

4.2 Выбор места для установки

Эффективное, безопасное и долговечное функционирование устройства также зависит от того, в каком положении оно установлено. По этой причине рекомендуется тщательно продумать место установки оборудования еще до его доставки.

Устанавливайте устройство в сухом и легкодоступном месте, чтобы облегчить его использование, а также проведение очистки и обслуживания.

Окружающее пространство должно оставаться свободным; в частности, вентиляционные отверстия, расположенные по бокам, не должны быть заблокированы.

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

Во время работы пекарное оборудование выделяет пар и запах, что создает определенные угрозы для здоровой рабочей среды.

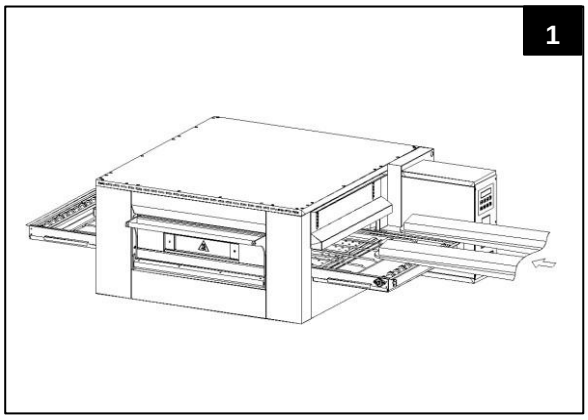
Хотя это и не обязательно, мы рекомендуем устанавливать электрические печи под вытяжкой, чтобы улучшить санитарно-гигиенические условия труда и избежать повреждений, вызванных маслянистостью или высокой температурой производимого пара.

⚠Необходимо следить за тем, чтобы температура и относительная влажность воздуха никогда не превышали максимальных и минимальных значений, указанных в технических характеристиках (см. Приложение A), даже при работе устройства или прочего оборудования.

Превышение этих значений, особенно температуры или максимальной относительной влажности, может легко и неожиданно повредить электрооборудование, что создает опасные ситуации.

4.3 Перемещение устройства

Для разгрузки и транспортировки устройства используйте паллетную тележку или подъемник с грузоподъемностью не менее массы устройства. Поднимите дверцы на входе и выходе печи до положения максимального открытия. Вставьте вилки погрузчика в пекарную камеру через вход или выход (рис. 1).



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

⚠Убедитесь, что грузоподъемность подъемного оборудования больше веса устройства.

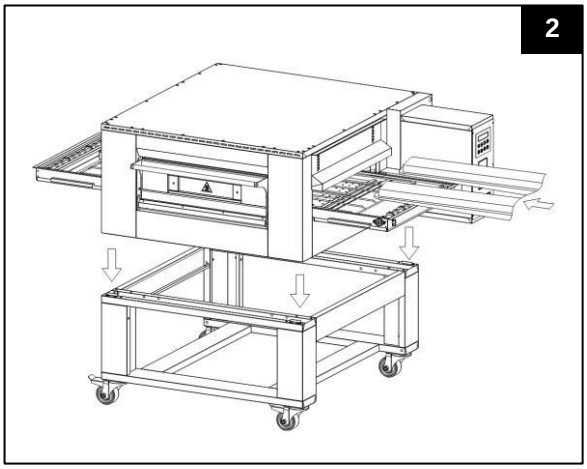
Вся ответственность за подъем грузов лежит на лице, выполняющем подъем.

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

⚠Во избежание непредсказуемых движений при любых обстоятельствах учитывайте положение центра массы оборудования.

4.4 Размещение устройства на основании

Установите печь, поместив ее в четыре угла основания (рис. 2).


2

4.5 Штабелирование устройств

⚠**УСТРОЙСТВА, КОТОРЫЕ МОЖНО СТАВИТЬ ОДНО НА ДРУГОЕ, СМ. В ПРИЛОЖЕНИИ B.**

После установки первой печи на основание (см. предыдущий параграф) последовательно установите второй и третий модули друг на друга, чтобы они соответствовали вытяжной системе и внешним боковым стенкам печей.

4.6 Электрические соединения

⚠Перед подключением убедитесь, что характеристики электросети, к которой должно быть подключено оборудование, соответствуют характеристикам электропитания, требуемого для самого устройства (см. Приложение A).

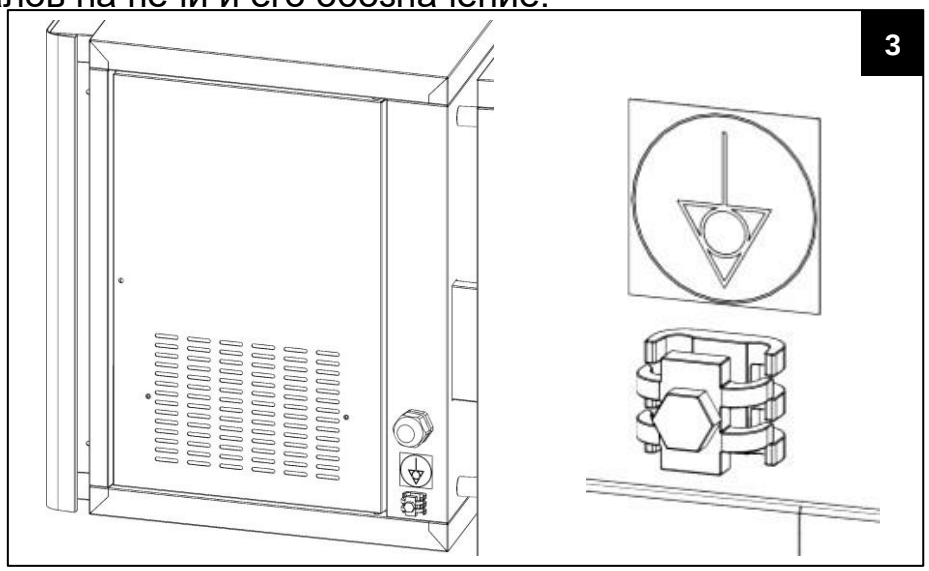
⚠Устройства поставляются с электрическим соединением с кабелем заземления для подключения к электросети в соответствии с требуемым питанием (см. Приложение A).

Соблюдайте действующие нормы безопасности. **Обязательно подключите кабель заземления (желто-зеленый) к системе заземления с той же рассеивающей способностью, как и у самого устройства. Эффективность системы должна быть проверена в соответствии с действующими нормами.**

Печь оснащена сетевым кабелем без вилки.
Поэтому для обеспечения полного отключения в условиях перенапряжения категории III должны быть предусмотрены средства отключения, встроенные в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа (например, с помощью магнитотермического выключателя).

⚠**Оборудование поставляется без вилки питания.**

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



Стационарная проводка для отключения печи от сети питания должна быть легкодоступной и не требовать дальнейшего поиска после установки оборудования. Расстояние между оборудованием и стационарной проводкой помещения должно быть достаточным, чтобы избежать натяжения кабеля питания.

Расположение электрических соединений см. в Приложении В.

⚠**Избегайте попадания кабеля питания под ноги персонала или колеса оборудования.**

⚠**Если кабель питания поврежден, обратитесь для его замены в службу поддержки или к квалифицированному сервисному инженеру во избежание возможных рисков.**

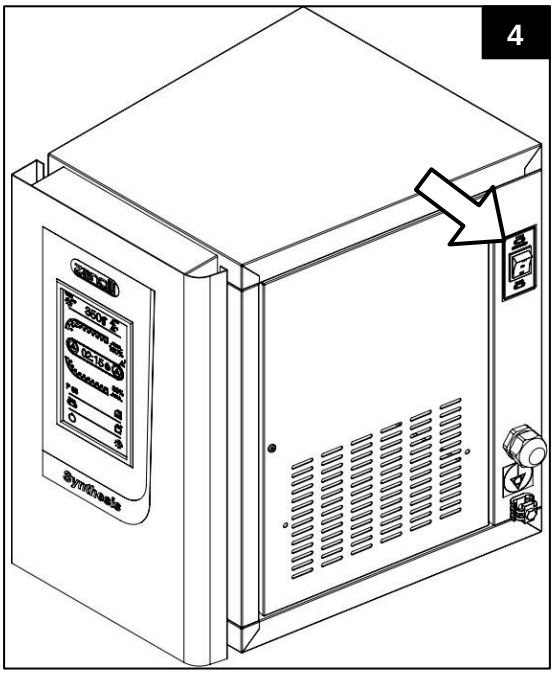
⚠**Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением вышеуказанных рекомендаций.**

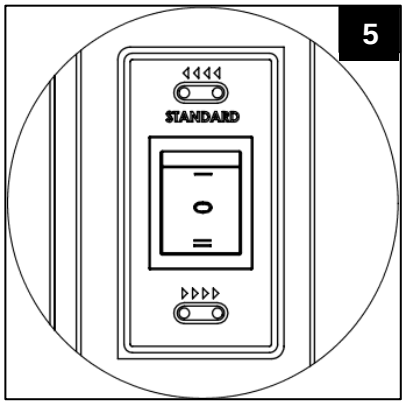
4.7 Выхлопные газы, образующиеся при сгорании

⚠**ВНИМАНИЕ! Выполняйте установку печи в соответствии со стандартами, действующими для данного типа оборудования в стране, где производится установка. Для получения дополнительной информации обратитесь к соответствующим нормативным актам.**

⚠**Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный игнорированием вышеупомянутых норм, а также информации, содержащейся в данном руководстве.**

4.8 Переключатель направления сетчатой конвейерной ленты и его использование





Переключатель направления сетчатой конвейерной ленты (рис. 4) предназначен для использования исключительно во время установки печи и зависит от планировки помещения, в котором установлена печь. Его всегда следует использовать только при выключенном оборудовании.

Примечание. <u>Данный переключатель не следует использовать в качестве вспомогательного средства на обычных этапах</u> приготовления.

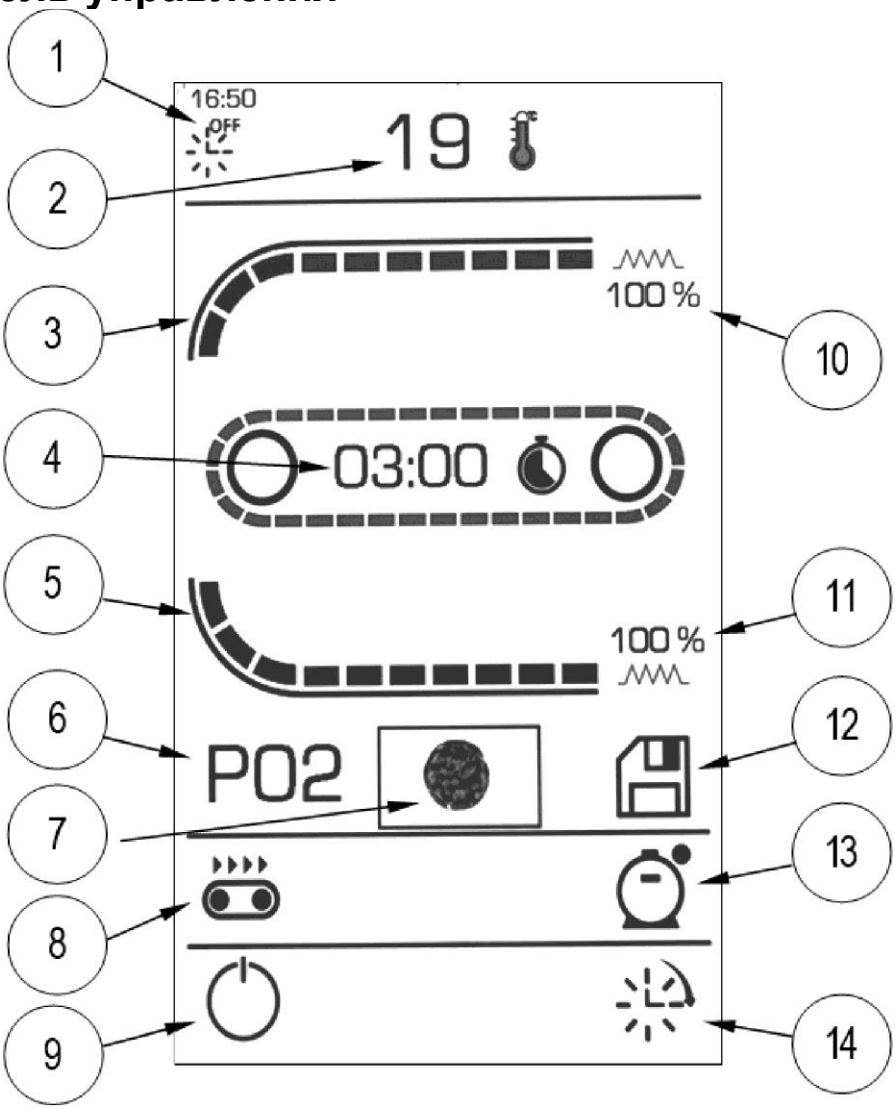
Переключатель может быть установлен в положение I - O - II (рис. 5):
I = стандартный ход сетчатой ленты (продукт выходит со стороны панели управления);
O = сетчатая лента остановлена (в этом положении активируется сигнализация ленты, см. § 5.4.5);
II = сетчатая лента движется в направлении, противоположном стандартному.

4.9 Проверка перед началом работы

После завершения установки устройства необходимо выполнить ряд проверок, перечисленных ниже:
- Проверьте, что все компоненты были собраны.
- Проверьте кабель питания.
- Убедитесь, что панель управления работает.
- Проверьте, достаточно ли отверстий для вентиляции помещения.
- Проверьте, работает ли вентиляционная вытяжка (при наличии).

5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

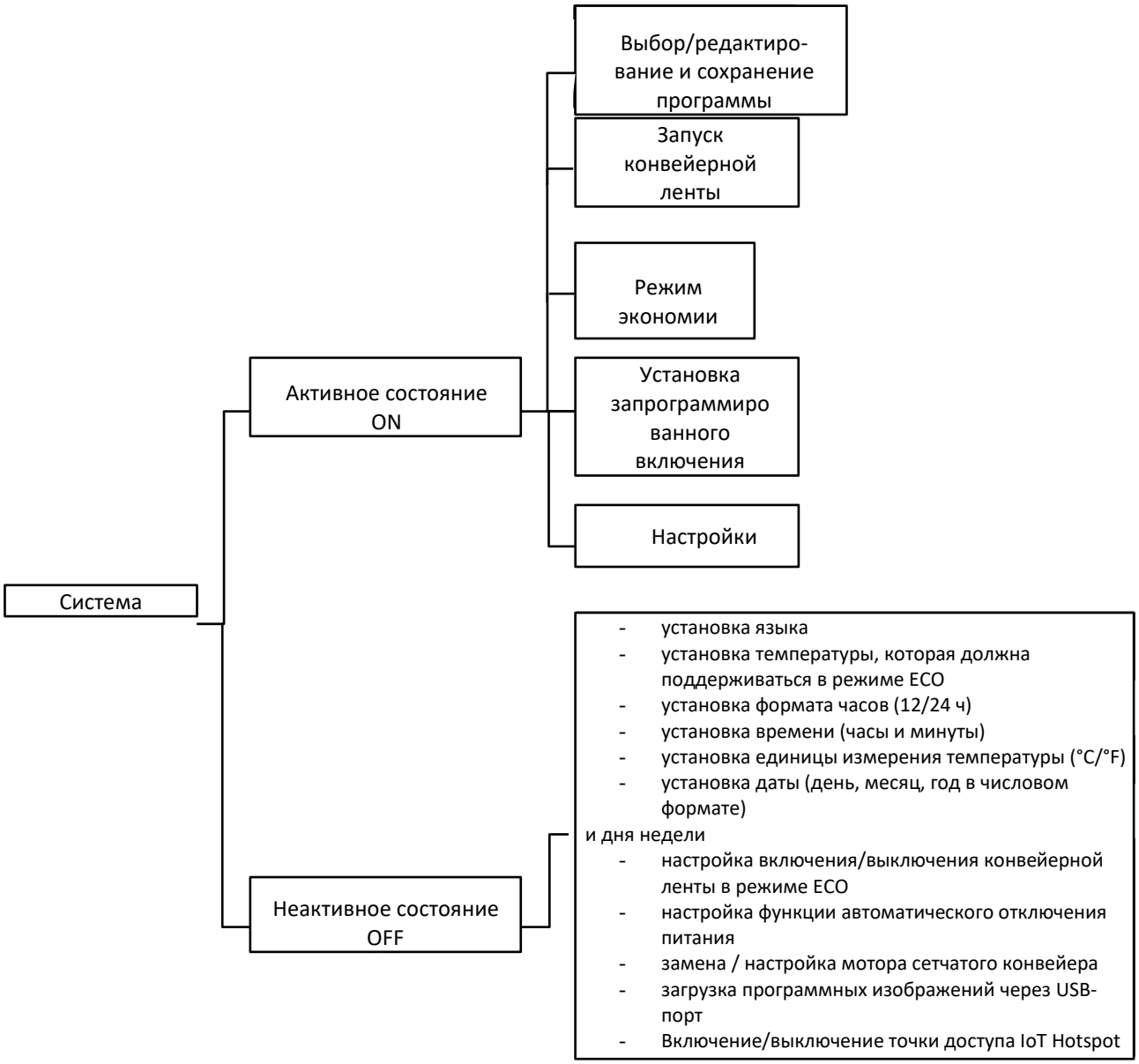
5.1 Панель управления



1. Состояние функции автоматического отключения (ON-OFF)
2. Температура в камере печи
3. График, показывающий процент использования верхних нагревательных элементов
4. Таймер печи
5. График, показывающий процент использования нижних нагревательных элементов
6. Номер используемой программы
7. Изображение используемой программы
8. Состояние движения конвейера (включено/выключено)
9. Общее включение/выключение
10. Мощность верхних нагревательных элементов
11. Мощность нижних нагревательных элементов
12. Сохранить параметры программы
13. Функция экономии
14. Настройка запрограммированного включения

Панель управления оснащена интуитивно понятным сенсорным дисплеем, который позволяет активировать/деактивировать функции, изменять и сохранять настройки и задавать программы, непосредственно касаясь значков.

Сводная диаграмма системы:



5.2 Неактивное состояние OFF

В неактивном режиме OFF панель включена, но ни одна из рабочих функций системы не может быть активирована. На дисплее отображается OFF, текущее время и день, значок общего включения/выключения и стрелка в правом нижнем углу меню настроек.

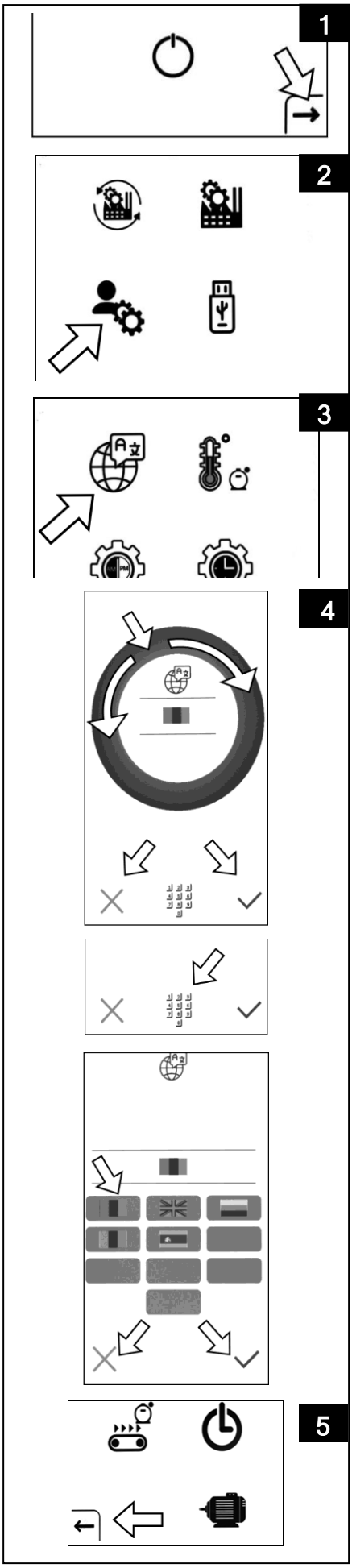


В неактивном режиме OFF вы можете:

- **установить язык;**
- **установить температуру, которая будет поддерживаться в режиме ECO**
- **установить формат часов (12/24 ч);**
- **установить время (часы и минуты);**
- **установить единицы измерения температуры (°C/°F);**
- **установить дату (день, месяц, год в числовом формате) и день недели;**
- **настроить конвейерную ленту на включение/выключение в режиме ECO;**
- **настроить функцию автоматического отключения питания;**
- **загрузить программные изображения через USB-порт;**
- **включить/выключить точку доступа IoT Hotspot;**
- **выполнить предварительную настройку системы.**

5.2.1 Установка языка

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея *(рис. 1)*. На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите на значок «Настройки языка» *(рис. 3)*. Теперь система отобразит экран редактирования *(рис. 4)*; нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить язык. Кроме того, нажатие на символ клавиатуры перенаправит вас на экран для прямого выбора флага, соответствующего выбранному языку.
На обоих экранах подтвердите выбор, нажав на галочку или флажок. Нажмите X, чтобы отменить.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу (рис. 5), пока система не вернется в исходное состояние OFF.



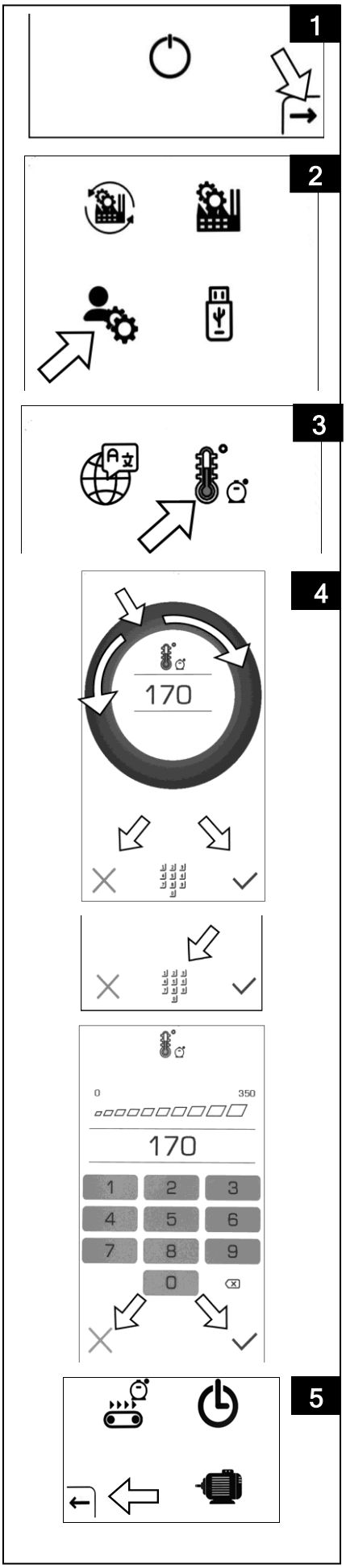
5.2.2 Установка температуры в режиме Eco

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея *(рис. 1)*. На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите на значок термометра с копилкой *(рис. 3)*.
Теперь система отобразит экран редактирования *(рис. 4)*; нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить температуру. Кроме того, нажатие на символ клавиатуры приведет вас к экрану для прямого выбора желаемой температуры, которая будет активирована в режиме ECO.

⚠Рекомендуем устанавливать температуру на 50 °C ниже обычной температуры приготовления.

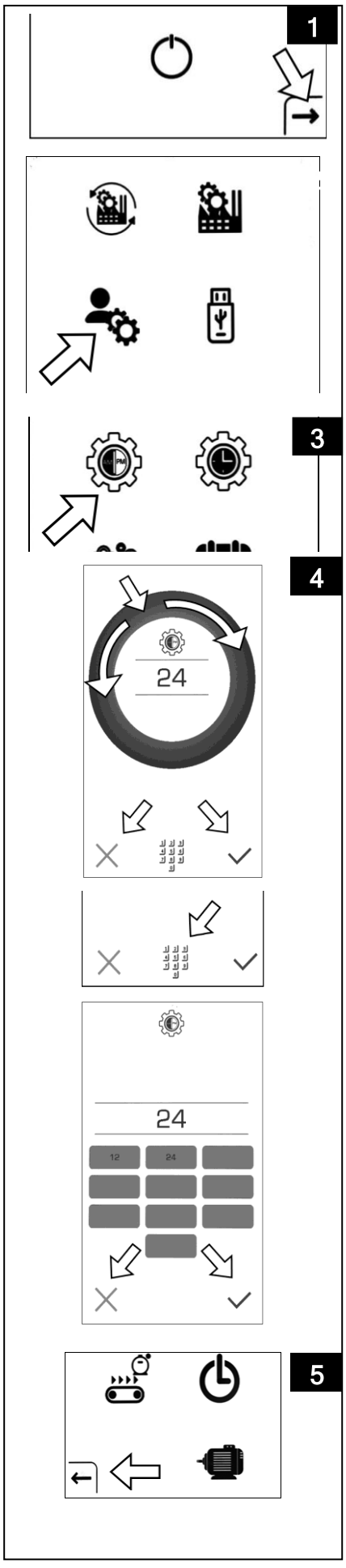
На обоих экранах подтвердите выбор, нажав на галочку или флажок. Нажмите X, чтобы отменить.

Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу *(рис. 5)*, пока система не вернется в исходное состояние OFF.



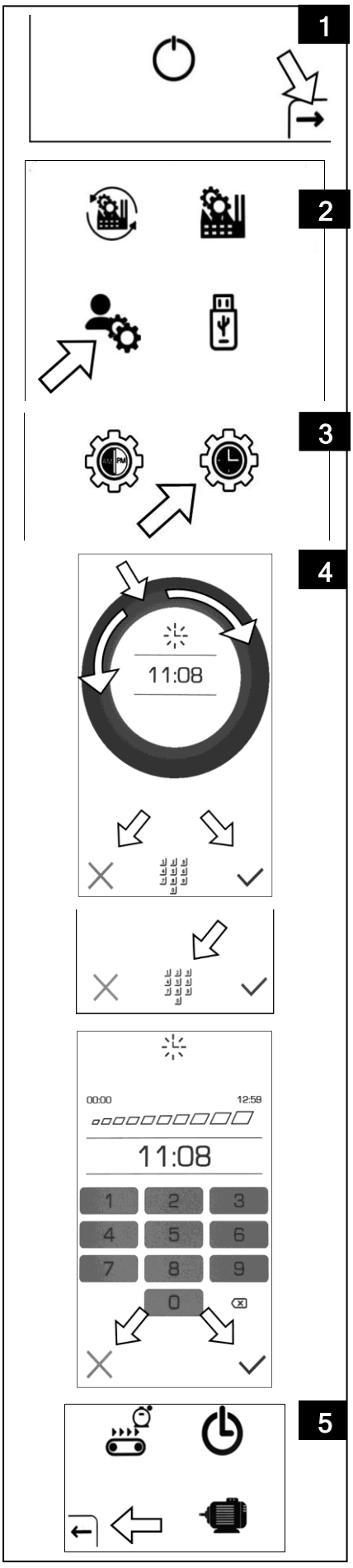
5.2.3 Установка формата часов (12/24 ч)

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея *(рис. 1)*. На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*.
На втором экране нажмите на значок «Формат часов» *(рис. 3)*.
Теперь система отобразит экран редактирования (*рис. 4*); нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку. Кроме того, нажатие на символ клавиатуры откроет экран для прямого выбора значения.
Подтвердите нажатием на галочку или флажок; чтобы отменить, нажмите X.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу (рис. 5), пока система не вернется в исходное состояние OFF.



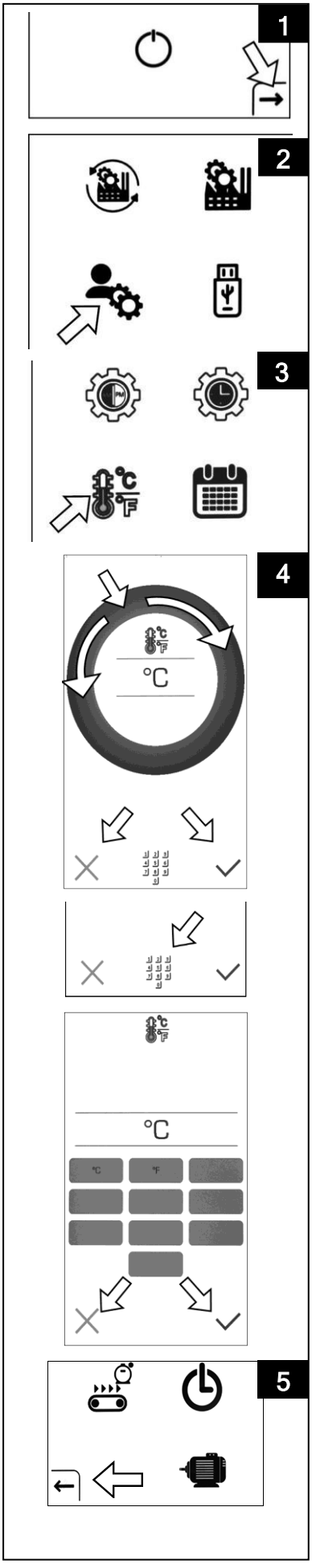
5.2.4 Установка времени (часы и минуты)

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (*рис. 1*). На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите на значок «Часы» *(рис. 3)*. Теперь система отобразит экран редактирования (*рис. 4*); нажмите и прокрутите диск по часовой или против часовой стрелке, чтобы изменить настройку.
Кроме того, нажатие на символ клавиатуры откроет экран для прямого выбора значения.
Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу (рис. 5), пока система не вернется в исходное состояние OFF.



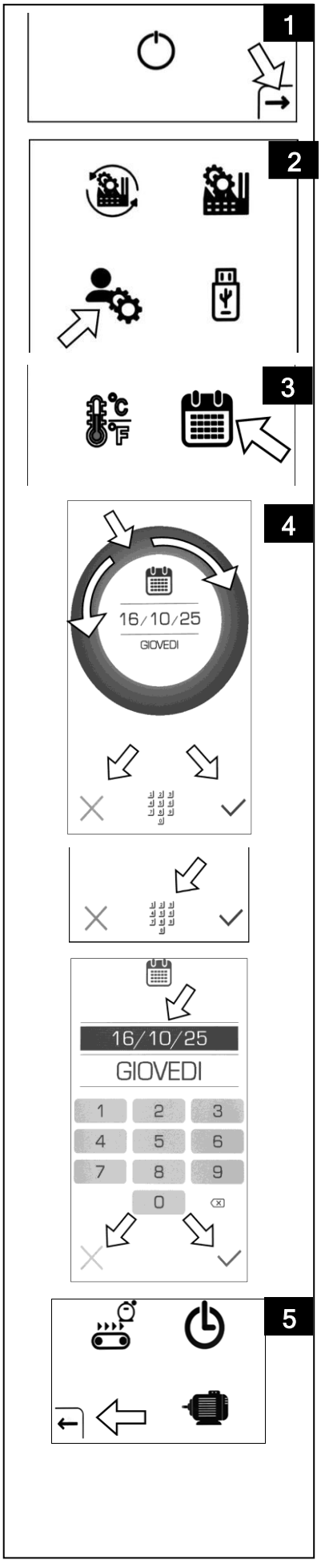
5.2.5 Установка единицы измерения температуры (°C/°F)

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (*рис. 1*). На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите
на значок «Единицы измерения температуры» *(рис. 3)*. Теперь система
отобразит экран редактирования (*рис. 4*); нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку.
Кроме того, нажатие на символ клавиатуры
откроет экран для прямого выбора значения.
Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу *(рис. 5)*, пока система не вернется в исходное состояние OFF.



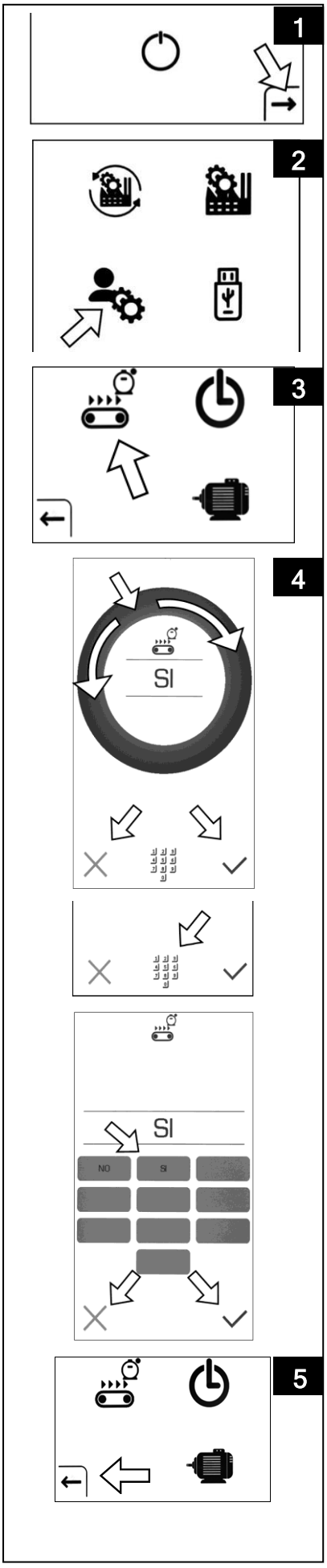
5.2.6 Установка даты и дня недели

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (*рис. 1*). На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите на значок «Календарь» *(рис. 3)*. Теперь система отобразит экран редактирования (*рис. 4*); нажмите и прокрутите диск по часовой или против часовой стрелке, чтобы изменить настройку.
Кроме того, нажатие на символ клавиатуры откроет экран для прямого выбора значения.
Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу (рис. 5), пока система не вернется в исходное состояние OFF.



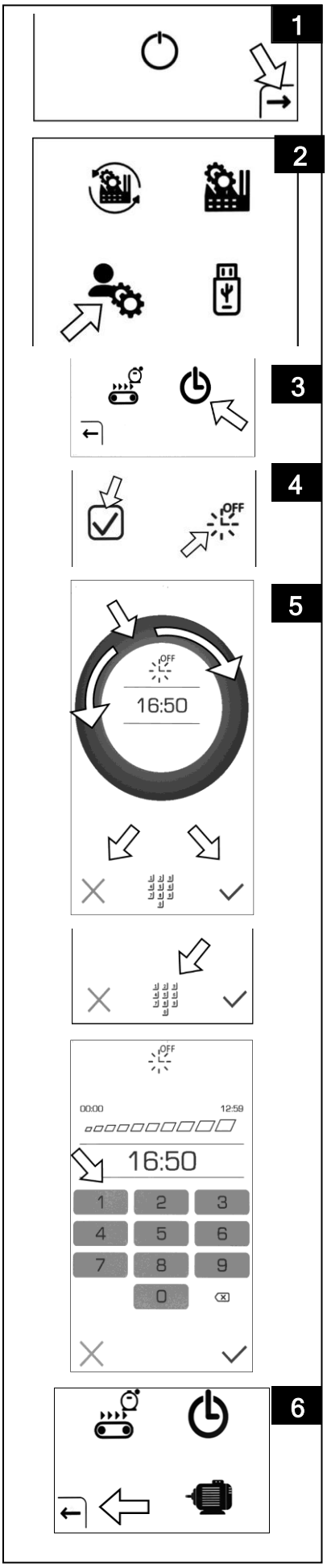
5.2.7 Активация/деактивация конвейерной ленты в режиме Eco

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (*рис. 1*). На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите на значок с конвейерной лентой рядом с копилкой (*Рис. 3*). Теперь система отобразит экран редактирования (*рис. 4*); нажмите и прокрутите диск по часовой или против часовой стрелке, чтобы изменить настройку. Кроме того, нажатие на символ клавиатуры откроет экран для прямого выбора значения. Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу *(рис. 5)*, пока система не вернется в исходное состояние OFF.

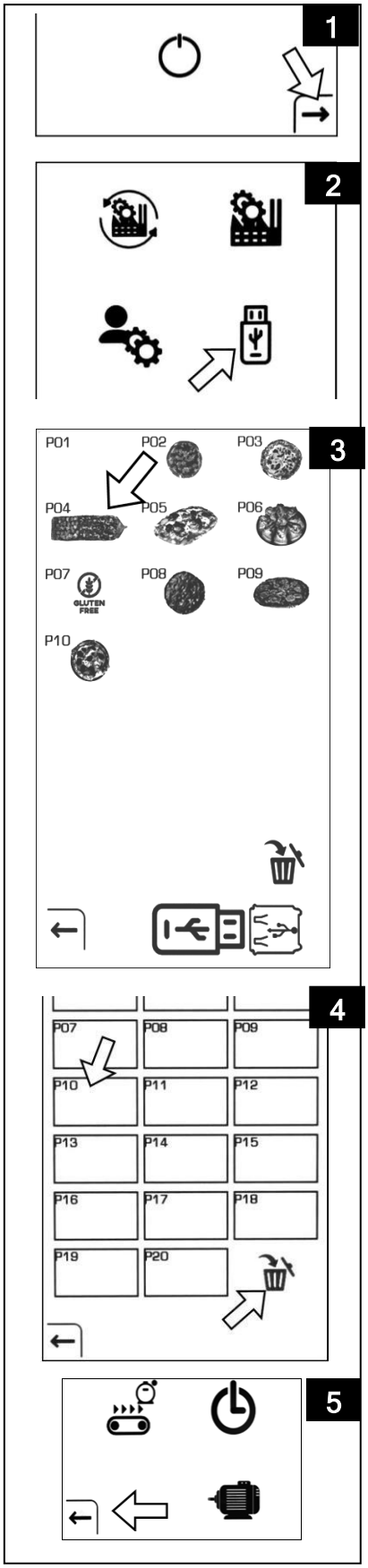


5.2.8 Настройка функции автоматического отключения питания

Эта функция позволяет автоматически выключать печь в установленное время каждый день недели. Печь будет выключаться в заданное время ежедневно. Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (*рис. 1*). На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*. На втором экране нажмите на значок «Автоматическое выключение» *(рис. 3)*. Активируйте галочку слева и нажмите на символ справа *(рис. 4)*. Теперь система отобразит экран редактирования (*рис. 5*); нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку; подтвердите выбранную настройку нажатием на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить.
Чтобы вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу (рис. 6), пока система не вернется в исходное состояние OFF.



5.2.9 Загрузка программных изображений через USB



Система позволяет загружать и назначать изображение для каждой программы печи.
Изображение должно иметь то же название, что и программа, с которой оно будет связано, например P03.
Оно также должен обладать следующими характеристиками: размер в пикселях 140x80, сохранено в 24-битном формате BMP.
Для этого откройте изображение с помощью программы (например,
Paint) и:
измените формат до 140x80 пикселей;
сохраните под соответствующем именем в 24-битном формате BMP.
Сохраните все изображения в описанном выше формате на USB-накопителе, затем выполните следующие действия:
В состоянии OFF нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (рис. 1);
на первом экране нажмите на значок USB (рис. 2), и система отобразит экран с изображениями (рис. 3);
вставьте флеш-накопитель в порт USB на боковой стороне панели управления и дождитесь появления изображений на дисплее;
затем дождитесь, пока символ USB станет зеленым, прежде чем извлекать флеш-накопитель.

***Примечание**. Вы можете удалить изображения, которые вам больше не нужны, следующим образом: нажмите на значок корзины (рис. 4) и, когда он станет зеленым, выберите изображение для удаления, затем снова нажмите на значок корзины.*
Подождите, пока изображение будет удалено.

Чтобы выйти и вернуться к предыдущим меню, нажимайте на стрелку в левом нижнем углу, пока система не вернется в исходное состояние OFF *(рис. 5)*.

5.2.10 Активация точки доступа Wi-Fi (IoT)

Коснитесь стрелки в правом нижнем углу дисплея *(рис. 1)*.

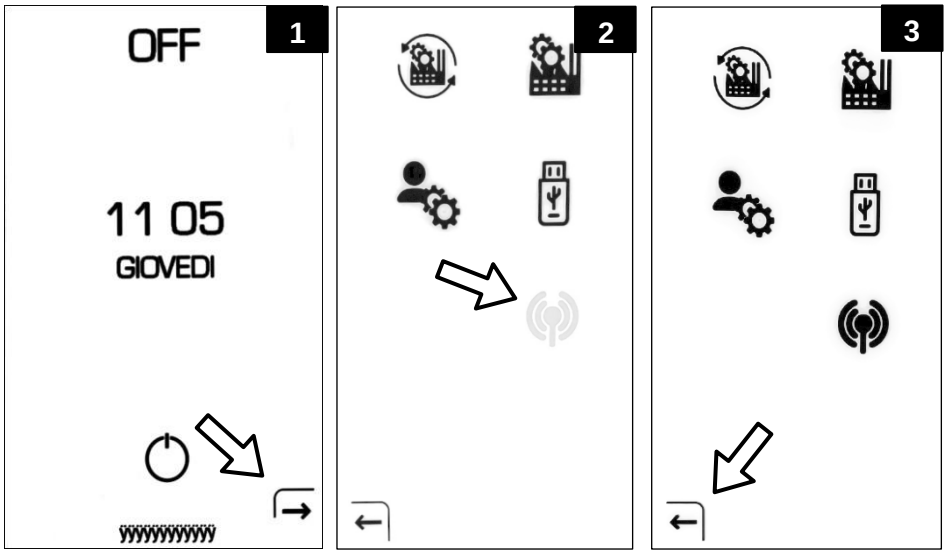
Чтобы активировать точку доступа Wi-Fi (необходимую для доступа к функциям IoT), нажмите на затененный значок в виде антенны, как показано на *рис. 2*.

Точка доступа активируется, когда значок загорается. *(Рис.3)*

Чтобы отключить точку доступа Wi-Fi, коснитесь значка в виде антенны, который снова станет серым *(рис. 2)*.

Чтобы выйти из меню и вернуться к предыдущим разделам, нажимайте стрелку в левом нижнем углу, пока система не вернется в исходный неактивный режим OFF (рис. 3).

Следуйте специальной процедуре для конфигурации IoT, которую необходимо запросить у производителя.

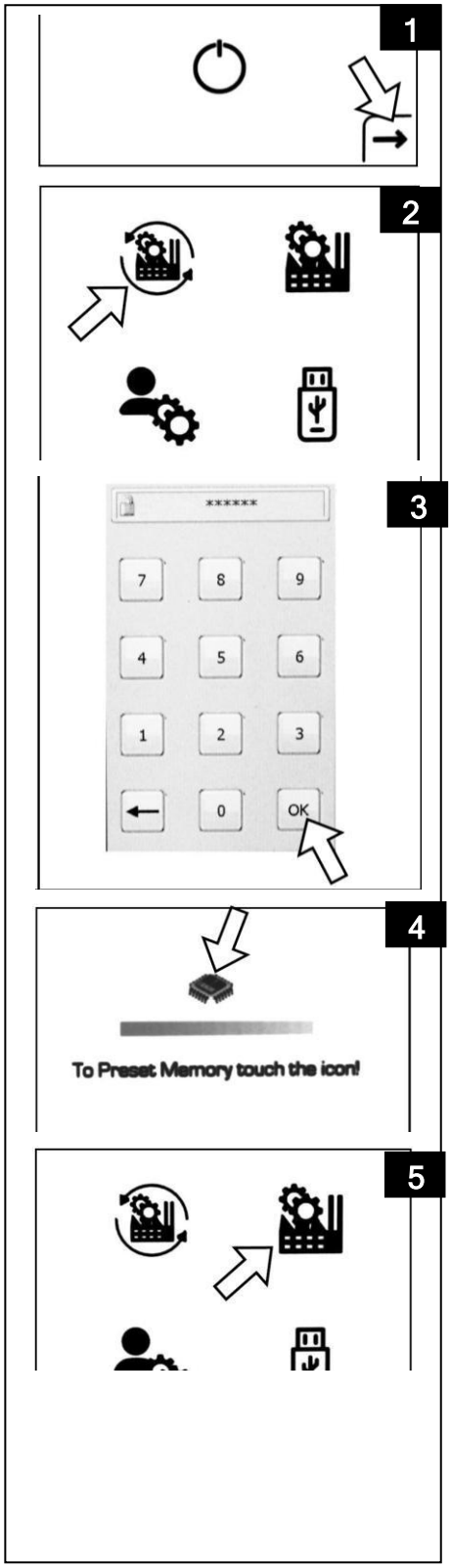


5.2.11 Предварительная настройка системы

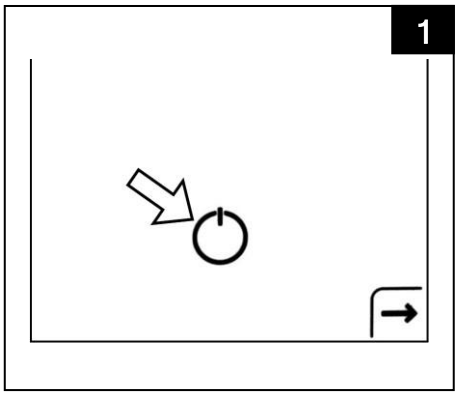
⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЭТОЙ ПРОЦЕДУРЫ ВСЕ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ДАННЫЕ БУДУТ ПОТЕРЯНЫ И ЗАМЕНЕНЫ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМИ ЗНАЧЕНИЯМИ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРОГРАММНЫХ ИЗОБРАЖЕНИЙ, КОТОРЫЕ ОСТАЮТСЯ В СИСТЕМЕ.**

Нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея (*рис. 1*). На первом экране нажмите на значок «Предварительная настройка системы» *(рис. 2)*. Вам будет предложено ввести пароль; введите 040322 и подтвердите ввод нажатием OK *(рис. 3)*. Затем нажмите на значок в верхней части экрана *(рис. 4)*, чтобы выполнить сброс системы и вернуться в состояние OFF.

***Примечание**. Значок на (рис.5) относится к «заводским настройкам», которые защищены паролем и предназначены только для использования производителем.*



5.3 Активный режим ON



Нажмите на значок включения/выключения (рис. 1) примерно на 2 секунды; система переходит в активный режим ON, на дисплее отображается торговая марка производителя и версия программы в течение примерно 3 секунд, после чего на дисплее отображаются настройки программы, использовавшаяся до последнего выключения.

В активном режиме ON вы можете:

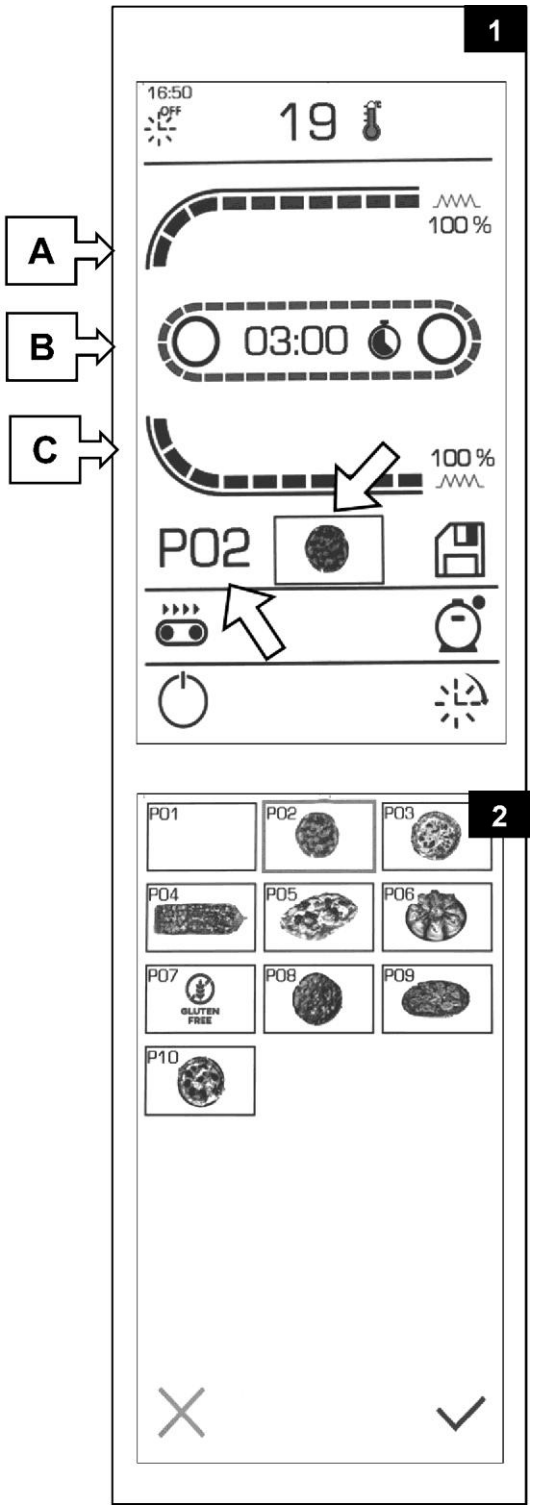
- **Редактировать все настройки и программы;**
- **Запустить циклы работы печи;**
- **Выбрать, редактировать и сохранить программы приготовления;**
- **Остановить/перезапустить конвейерную ленту**
- **Включить/отключить функцию экономии (только во время цикла работы печи).**

5.3.1 Настройки программы

Система включает 10 программ (P01-P10), включая 1 «ручную» программу (P01), для каждой из которых вы можете задать *(рис. 1)*:

A = мощность верхних нагревателей
B = таймер
C = мощность нижних нагревателей

Выберите номер программы, которую вы хотите установить, нажав на соответствующий значок или изображение (*рис. 1*); откроется меню редактирования; нажмите на изображение, чтобы выбрать программу и подтвердите выбор, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X для отмены *(рис. 2)*.



- Программа P01 (РУЧНАЯ)

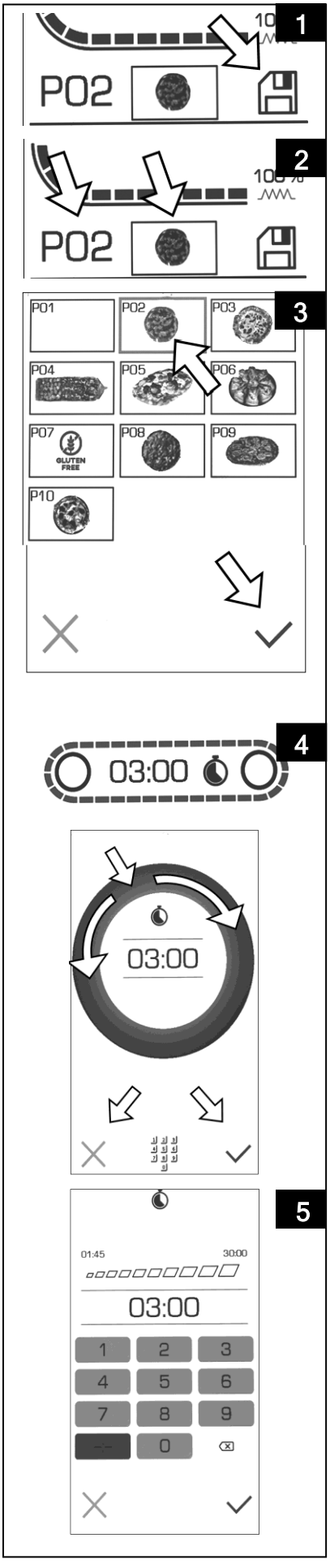
Программа P01 допускает «ручное» управление.
С помощью этой программы указанные выше значения можно изменить в любой момент, даже во время цикла работы печи.

***Примечание**. Эти значения автоматически сохраняются системой.*

- Программы от P02 до P10
Вы можете установить значения для каждой из этих программ, нажав на соответствующий значок.
Чтобы сохранить, нажмите и удерживайте значок «Сохранить» в течение 5 секунд *(рис. 1)*.
Во время процесса сохранения значок становится зеленым, а затем после завершения снова становится белым.
Длинный звуковой сигнал означает, что сохранение прошло успешно.

Пример приведен ниже:
1) Выберите номер программы, которую вы хотите установить, нажав на значок или изображение *(рис. 2)*; откроется меню редактирования; нажмите, чтобы выбрать программу, и подтвердите выбор, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить *(рис. 3).*

2) Установите время работы печи, нажав на значок (*рис. 4*); откроется меню редактирования; нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку. Кроме того, нажатие на символ клавиатуры откроет экран для прямого выбора значения. Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите кнопку «-:-» на цифровой клавиатуре, чтобы установить время на максимальное значение, т.е. 30 минут.
Нажмите X, чтобы отменить. *(рис. 5)*.



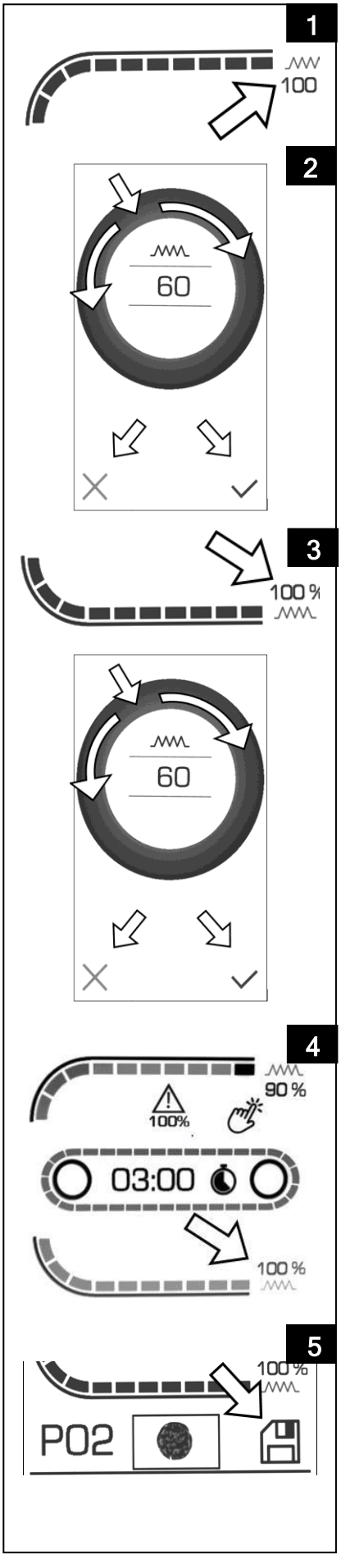
3) Установите мощность верхних нагревателей, нажав на значок *(рис. 1)*; откроется меню редактирования; нажмите на диск и прокрутите его по часовой или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку.
Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить. *(рис. 2)*.

4) Установите мощность нижних нагревателей, нажав на значок (рис. 3); откроется меню редактирования; нажмите и прокрутите диск по часовой или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку, затем подтвердите выбор, нажав на галочку или флажок. Нажмите X для отмены *(рис. 3)*.

Программирование мощности варьируется от 50% до 100%.

Примечание. *Хотя бы одно из двух значений мощности (верхние или нижние нагреватели) должно оставаться на уровне 100%.*
Поэтому нельзя снижать мощность ниже 100% одновременно при настройке верхних и нижних нагревателей; на дисплее появляется предупреждающий значок (рис. 4).

5) По окончании сохраните новые настройки, нажав на значок «Сохранить» и дождавшись звукового сигнала *(рис. 5)*.



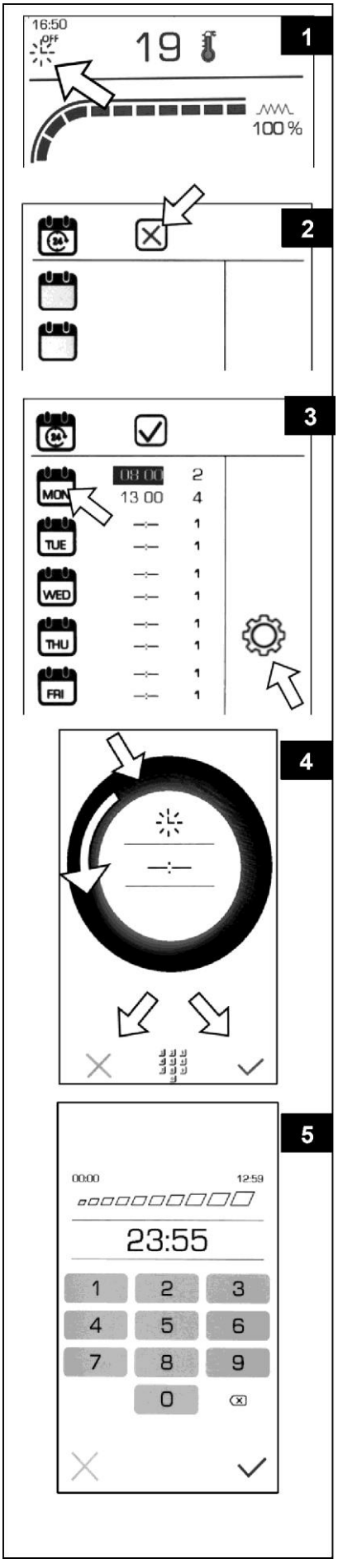
5.3.2 Программирование включения питания

***Примечание**. Вы можете запрограммировать не более двух включений в день с интервалом в один час.*

***Примечание**. Чтобы запрограммировать включение по таймеру, устройство должно находиться в состоянии ON.*

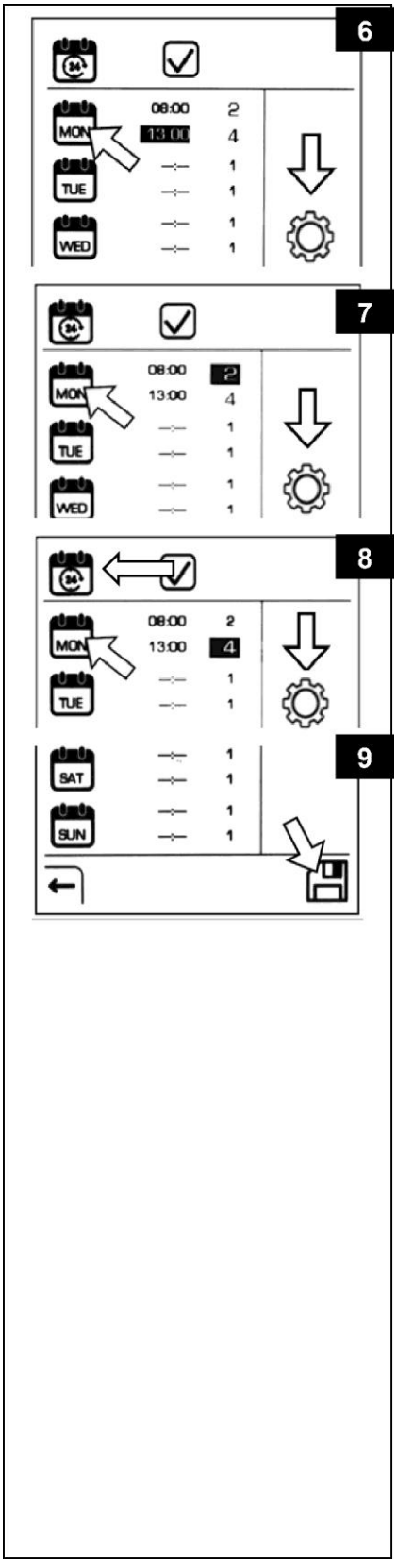
Нажмите на значок «Часы» *(рис. 1)* в течение 4 секунд.
На дисплее появится экран редактирования программы *(рис. 2)*.
Нажмите на значок «X» вверху, чтобы активировать программирование.
На дисплее отображается значок «V».
Коснитесь значка дня недели, для которого вы хотите продолжить программирование.
Редактируемая настройка выделена *(рис. 3)*.
Нажмите на значок «шестеренка», чтобы изменить значения часов и минут для первого включения в выбранный день.
Как и в случае с каждым редактируемым элементом, при нажатии на значок «шестеренка» открывается меню редактирования. Нажмите и прокрутите диск против часовой стрелки, чтобы изменить настройку, начиная с 23:59 и уменьшая значение *(рис. 4)*. Если вы хотите выбрать время, которое значительно отличается от отображаемого, нажмите на символ клавиатуры, чтобы перейти к экрану для прямого выбора нужного значения *(рис. 5)*. Подтвердите, нажав на галочку или флажок.
Нажмите X, чтобы отменить.

***Примечание.** Между значениями 23 (11 pm) и 01 (01 am) можно увидеть две горизонтальные линии «-:-». Если подтвердить это значение для выбранного дня, то запрограммированного включения не будет.*

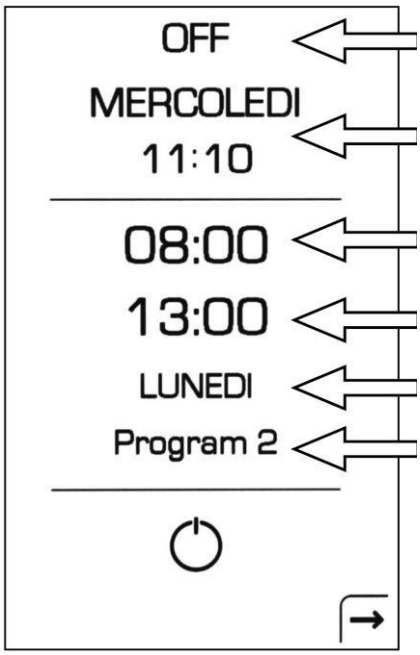


Снова нажмите на значок дня; программирование перейдет к значениям часов и минут, которые необходимо установить для второго ежедневного включения *(рис. 6)*.
Нажмите на значок «шестеренка», чтобы ввести/отредактировать/сохранить значения, как описано выше.
Нажмите на значок дня еще раз, чтобы установить НОМЕР ПРОГРАММЫ для первого включения в выбранный день *(рис. 7)*.
Нажмите на значок «шестеренка», чтобы ввести/изменить/сохранить значения для задания НОМЕРА ПРОГРАММЫ.
Нажмите на значок дня еще раз, чтобы установить НОМЕР ПРОГРАММЫ для второго включения в выбранный день *(рис. 8)*.
Нажмите на значок «шестеренка», чтобы ввести/изменить/сохранить значения для задания НОМЕРА ПРОГРАММЫ.
Повторите описанные выше операции, чтобы установить второй день запрограммированного включения, если необходимо, и так далее.
Вы можете настроить включение по таймеру на каждый день недели.

Чтобы сохранить, нажмите и удерживайте значок «Сохранить» в течение 5 секунд; во время сохранения он станет зеленым, а затем снова станет белым по завершении сохранения *(рис. 9)*. Длинный звуковой сигнал означает, что сохранение прошло успешно.
Чтобы выйти из режима программирования и вернуться в режим ON, коснитесь стрелки в левом нижнем углу *(рис. 9)*.



ПРИМЕЧАНИЕ. При переводе системы в неактивный режим OFF, когда настройки запрограммированного запуска включены, загорается индикатор «Часы» (рис.6) и отображается следующий экран**:**



Система в режиме OFF

Часы: день, часы и минуты

Первое запрограммированное время запуска не мигает

Второе запрограммированное время запуска не мигает

Запрограммированный день начала

Название и номер выбранной программы

5.3.3 Кнопка пуска/остановки сетки

***Примечание**. <u>При включении печи сетка неподвижна, значок белый, пунктирный символ, обозначающий движение сетки на дисплее, неподвижен, а значение таймера мигает.</u>*

Чтобы начать движение сетки, нажмите кнопку «Старт/Стоп» *(рис. 1)*.

Как только сетка начнет двигаться, значок станет зеленым, а на дисплее активируется пунктирный символ (*Рис. 2*), обозначающий движение сетки, в то время как значение таймера печи остается фиксированным.

Сетку можно запустить или остановить в любой момент с помощью соответствующей кнопки.

5.3.4 Включение/отключение функции экономии

***Примечание**. <u>Режим экономии (ECO) может быть активирован только во время цикла приготовления</u>.*

⚠Функция экономии позволяет поддерживать температуру печи ниже рабочей, когда она не используется.

Это позволяет экономить энергию, а значит, и средства.

Помимо контроля температуры в печи, вы также можете управлять движением сетки.

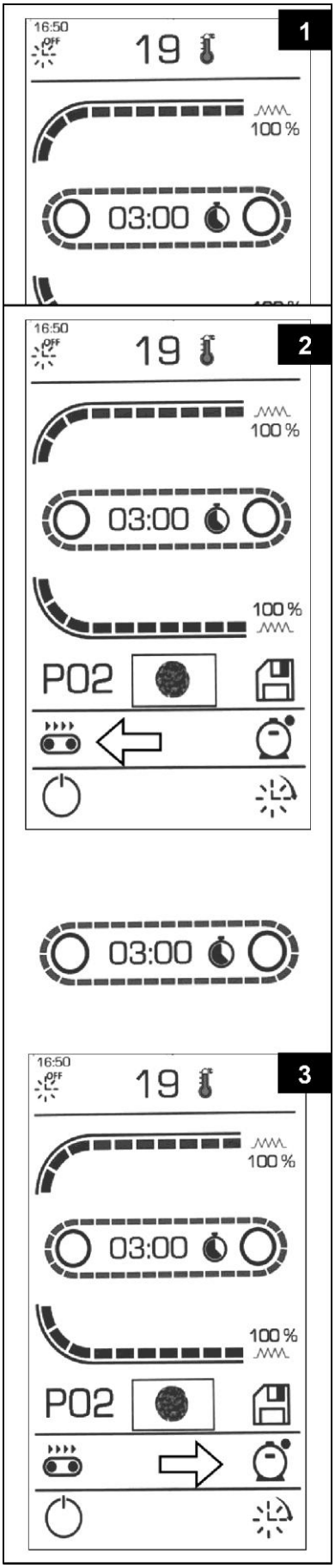
Процедура настройки температуры, поддерживаемой в режиме ECO, описана в разделе 5.2.2.

⚠**Рекомендуем устанавливать температуру на 50 °C ниже обычной температуры приготовления.**

Чтобы активировать функцию, нажмите на значок «Копилка» (рис. 3).

На дисплее под символами температуры появляется слово ECO, а значок «Копилка» становится зеленым.

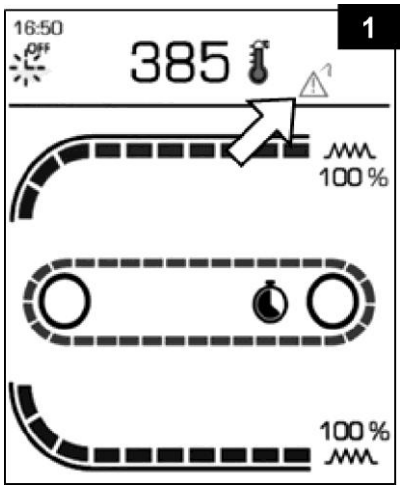
После отключения значок становится белым, слово ECO исчезает, и восстанавливаются нормальный режим работы/температура.



5.4 Сигналы тревоги

Работа печи постоянно контролируется, при возникновении неисправности включается сигнал тревоги.

5.4.1 Сигнал тревоги о неисправности датчика температуры



При неисправности датчика на дисплее активируется сигнал тревоги с символом (рис. 1) и периодически звучит звуковой сигнал.

⚠ Для восстановления работоспособности необходимо вызвать специализированный персонал.

5.4.2 Сигнал тревоги TEMP 1 — только для Syntesis 12/100

При неисправности датчика включается сигнал тревоги, на дисплее появляется сообщение TEMP 1 с символом (рис. 1) и периодически звучит звуковой сигнал.

Печь продолжает работать, используя только датчик 2 для измерения температуры.

Кроме того, заданная температура автоматически снижается на 40 °C.

Это изменение данных о температуре производится для корректировки единственного значения, измеренного в самой горячей точке печи, и моделирования значения, приближенного к фактическому, которое было рассчитано ранее путем вычисления среднего значения между самой горячей и самой холодной точками.

Это позволит вам продолжать пользоваться печью даже при неисправности датчика.

5.4.3 Сигнал тревоги TEMP 2 — только для Synthesis 12/100

При неисправности датчика включается сигнал тревоги, на дисплее появляется сообщение TEMP 2 с символом (рис. 1) и периодически звучит звуковой сигнал.

Печь продолжает работать, используя только датчик 1 для измерения температуры.

Кроме того, температура контроля автоматически повышается на 40 °C.

Это изменение данных о температуре производится для корректировки единственного значения, измеренного в самой холодной точке печи, и моделирования значения, приближенного к фактическому, которое было рассчитано ранее путем вычисления среднего значения между самой горячей и самой холодной точками.

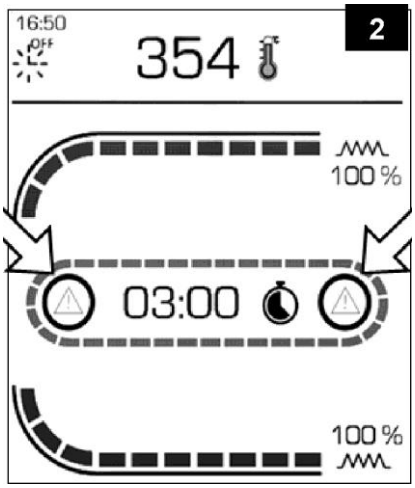
Это позволит вам продолжать пользоваться печью даже при неисправности датчика.

5.4.4 Сигнал тревоги TEMP — только для Synthesis 12/100

Если температура, измеренная одним из двух температурных датчиков, превышает 490°C, на дисплее появляется сигнал тревоги в виде слова TEMP и символа (рис. 1), а также периодически звучит звуковой сигнал.

⚠ Для восстановления работоспособности необходимо вызвать специализированный персонал.

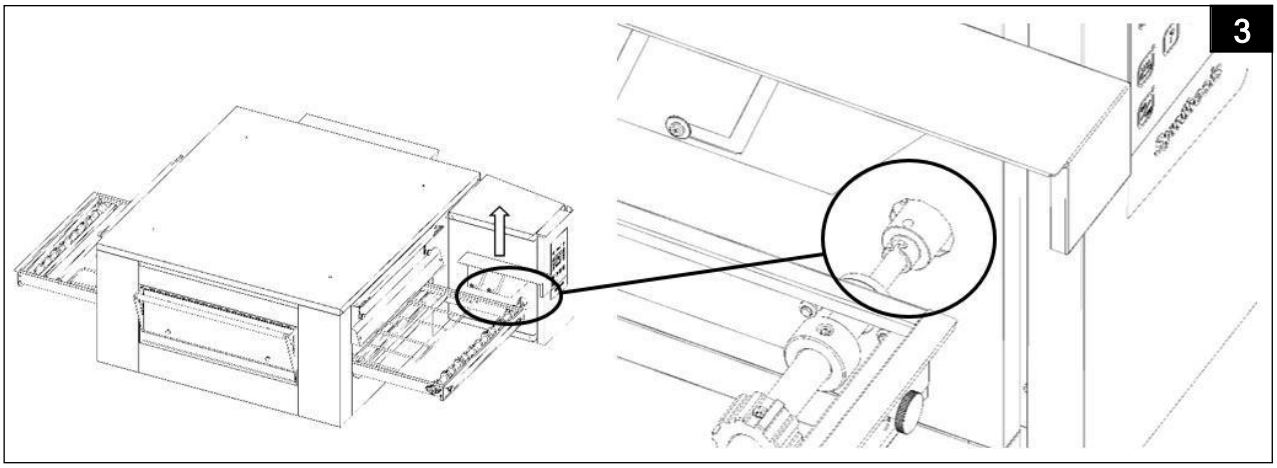
5.4.5 Сигнал тревоги сетки



Если двигатель привода сетки неисправен или на плату поступают неправильные сигналы, на дисплее активируется сигнал тревоги с мигающими символами (рис. 2), и периодически звучит звуковой сигнал.
Это означает, что время приготовления не соответствует заданному, и необходимо вызвать специалистов для восстановления функциональности.
Чтобы снова активировать все функции системы, необходимо
после выявления неисправности выключить систему, а затем снова включить ее с помощью кнопки ON/OFF.

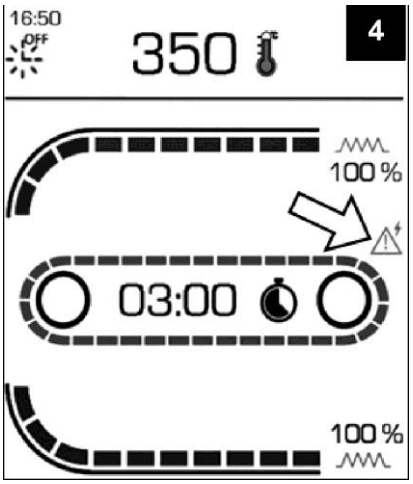
Примечание. Всегда проверяйте, чтобы переключатель направления сетки не был установлена в положение 0, так как это приведет к срабатыванию сигнала тревоги сетки (§ 4.8).

Если же сетка не двигается, а печь не выдает никаких сигналов, проверьте, правильно ли подсоединена муфта привода сетки под крышкой (рис. 3). При необходимости восстановите соединение.



5.4.6 Сигнал оповещения об отключении электропитания

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



- во время обычного цикла работы печи:
при восстановлении питания на дисплее появляется сигнал тревоги с символом (рис. 4), сопровождаемый прерывистым звуком зуммера.
Чтобы сбросить сигнал тревоги, выключите и снова включите систему с помощью кнопки ON/OFF.

- во время программирования:
при возобновлении подачи питания система возвращается в режим ON.

- в режиме ON:
при возобновлении подачи питания система возвращается в режим ON.

- в режиме OFF:
при возобновлении подачи питания система возвращается в режим OFF.

5.4.7 Ненормальное отключение печи

Если по какой-либо причине, без какого-либо сигнала тревоги, печь внезапно отключается ненормально, это может быть вызвано следующими причинами:

- предохранительный термостат:
активируется, когда температура в камере превышает 500 °C, полностью отключая систему (см. раздел 9.2).

- отключение электроэнергии:
Система полностью отключается из-за отключения электроэнергии.

6 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠Во время или в конце приготовления пищи некоторые поверхности печи нагреваются до опасных температур. Символ предупреждает об этой опасности. Никогда не прикасайтесь к этим поверхностям и используйте только соответствующую ручку.

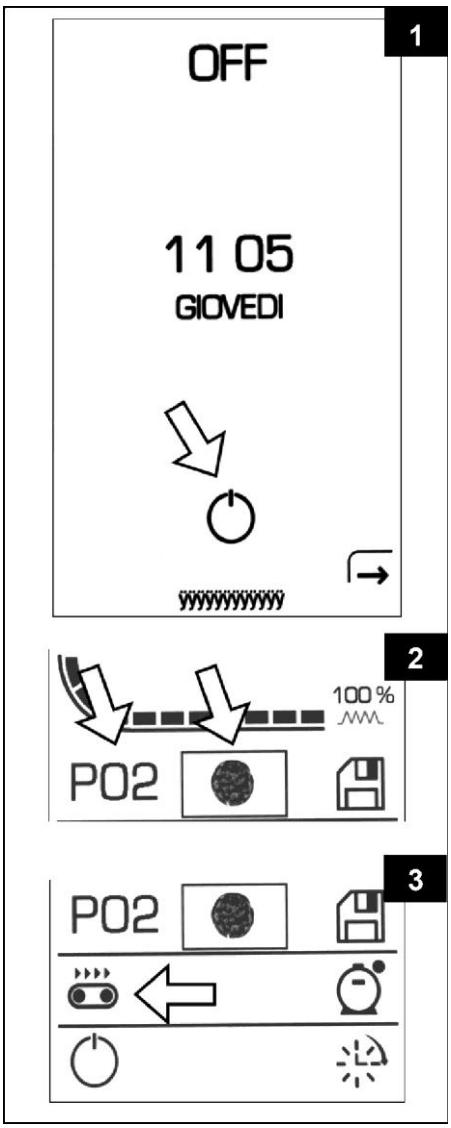
6.1 Подготовка к использованию и перед включением

Если устройство только что установлено или не использовалось в течение нескольких дней, прежде чем использовать его для работы, необходимо выполнить полную очистку, как описано в главе «Очистка», чтобы удалить производственные отходы, скопления пыли или другие вещества, которые могут загрязнить пищу. .

6.1.1 Включение панели управления

Нажмите и удерживайте кнопку ON/OFF (рис.1) в течение (примерно)
2 секунд, система вернется в активный режим ON, на экране появится торговая марка производителя и версия программы (примерно) на 3 секунды, после чего на экране отобразятся параметры, использовавшиеся до последнего выключения.
Нагревательные элементы и вентиляторы включаются.
Сетка перестает двигаться.
Печи требуется около 20–25 минут, чтобы достичь нужной температуры.
В активном режиме ON вы можете:

- Редактировать все настройки и программы;
- Запускать циклы работы печи;
- Выбирать, редактировать и сохранять программы приготовления
- Останавливать/перезапускать конвейерную ленту
- Включать/выключать функцию экономии (только во время цикла работы печи);

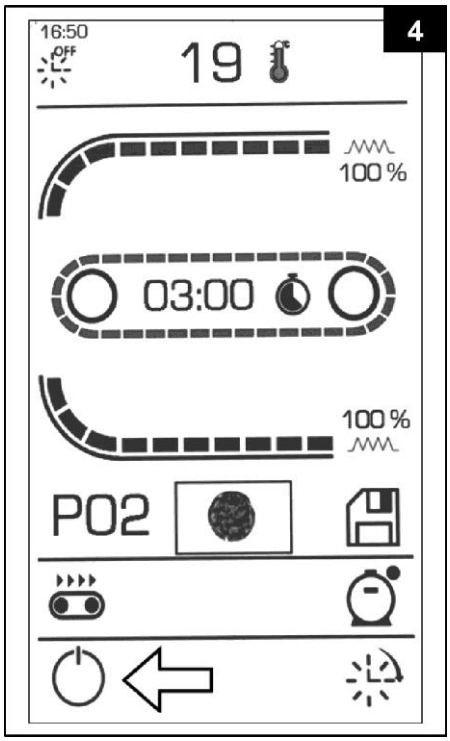


6.1.2 Настройки и начало приготовления

Выберите нужную программу приготовления с помощью кнопок (рис. 2). О программировании см. раздел 5.3.1.

После установки желаемого времени и температуры приготовления перейдите к активации движения ленты с помощью кнопки (рис. 3).

6.1.3 Как выключить печь



В конце каждого рабочего дня нажимайте кнопку ON/OFF (рис. 4). Если запрограммированный запуск не был активирован, на дисплее отображается OFF без подсветки, а затем текущий день и время. Если запрограммированный запуск активирован, на дисплее отображается информация о запрограммированном запуске

Нагрев отключается, а вентилятор и рециркуляция ленты, если они активированы, продолжают работать до тех пор, пока температура не опустится ниже 140 °C, после чего печь автоматически выключится.

ОСТОРОЖНО. Никогда не отключайте печь от электросети до окончания цикла естественного охлаждения.

Во время этой процедуры «остывания» появляется слово OFF. На этом этапе вы все еще можете включить печь или настроить ее.

Чтобы избежать нежелательного запуска, убедитесь, что на дисплее отображаются точные дата и время желаемого включения или, если вы не хотите использовать автоматический запуск, что отображается слово OFF.

Если печь не используется в течение длительного времени (например, производство закрыто на праздники), только дождавшись выключения вентиляторов камеры можно отключить выключатель на главном щите электропитания.

7 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 Запрещенные действия и обязательства по предотвращению несчастных случаев

⚠ **Внимательно прочитайте предупреждения, перечисленные в этой главе. Они предоставляют важные указания по безопасности.**

Запрещается устанавливать принадлежности, не соответствующие стандартам безопасности.

Чтобы гарантировать вашу безопасность, регулярно проверяйте устройство у квалифицированного техника.

7.1.1 Предупреждения для установщиков

Убедитесь, что подготовка к размещению устройства соответствует местным национальным и европейским нормативам.

- Следуйте всем указаниям данного руководства
- Не выполняйте каких-либо воздушных электрических соединений с использованием временных или неизолированных кабелей.
- Убедитесь, что данное электрооборудование заземлено должным образом.
- Всегда используйте средства индивидуальной безопасности и другие средства защиты, предусмотренные законом.

7.1.2 Предупреждения для пользователей

Условия окружающей среды в месте установки устройства должны соответствовать следующим характеристикам:

- участок должен быть сухим;
- удаленность от источников тепла или воды;
- достаточные вентиляция и освещение, соответствующие нормам гигиены и безопасности, предусмотренным действующим законодательством;
- пол должен быть ровным и плотным, чтобы облегчить тщательную уборку;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: пол рядом с оборудованием может быть скользким!

- в непосредственной близости не должно быть каких-либо препятствий, которые могли бы нарушить нормальную вентиляцию рабочей зоны.

Кроме того, пользователь должен:

- следить за тем, чтобы дети не приближались к оборудованию во время его работы;
- соблюдать правила, изложенные в данном руководстве;
- использовать устройство строго по назначению;
- не снимать и не вмешиваться в работу механизмов безопасности

оборудования;
- поддерживать системы безопасности в исправном состоянии;
- всегда быть предельно внимательным;
- использовать защитные термостойкие перчатки или плоскогубцы для поднятия или опускания дверей печи, избегая прямого контакта с руками;
- соблюдать инструкции и предупреждения, которые сопровождаются специальными знаками на оборудовании. Эти знаки предназначены для предотвращения несчастных случаев и всегда должны быть идеально читаемы. Таблички являются средствами предотвращения несчастных случаев, поэтому они всегда должны быть идеально читаемыми.

  Если они повреждены или нечитаемы, их необходимо заменить, запросив оригинальную деталь у производителя;
- отключать электропитание после использования устройства, перед проведением чистки или технического обслуживания;
- не использовать и не хранить легковоспламеняющиеся материалы рядом с устройством;
- не распылять аэрозоли вблизи устройства во время его работы;
- не вносить изменения в устройство;
- не класть предметы на устройство или вплотную к нему.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во избежание ожогов не используйте загруженные контейнеры с жидкостями или кулинарными изделиями, которые становятся жидкими при нагревании, на уровнях, где наблюдение затруднено.

⚠**ВНИМАНИЕ! Во время работы устройства запрещается снимать защитное ограждение, так как его части находятся в движении. Это может привести к травмам рук.**

⚠В случае пожара не используйте жидкие огнетушащие средства, а только порошковые.

7.1.3 Предупреждения для оператора технического обслуживания

⚠Отключите электропитание, прежде чем приступать к работе с электрическими или электронными деталями или соединениями.

- Всегда используйте средства индивидуальной безопасности и другие средства защиты.
- Перед началом любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что оборудование остыло, если оно только что использовалось.
- Если одно из защитных устройств не работает или настроено неправильно, оборудование следует считать вышедшим из строя.

8 ОЧИСТКА

⚠ **Очистку следует проводить при выключенном оборудовании и комнатной температуре, приняв меры предосторожности по отключению электропитания.**

Еженедельное техническое обслуживание может выполняться оператором оборудования при условии соблюдения им правил техники безопасности, изложенных в данном руководстве. Простая, но регулярная и тщательная очистка гарантирует эффективную работу и нормальное функционирование этого оборудования.

⚠ Всегда используйте средства индивидуальной защиты и инструменты, подходящие для обслуживания.

⊘ Не направляйте струи воды на оборудование для очистки, так как они могут проникнуть в электрическую систему и повредить ее, что может привести к поражению электрическим током и неожиданному запуску оборудования.

⊘ Не используйте пароочистители.

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

⊘ Не используйте моющие средства, содержащие хлор.

⚠**После проведения технического обслуживания или ремонта установите все средства физической защиты и активируйте все устройства безопасности, прежде чем снова вводить устройство в эксплуатацию.**

8.1 Очистка съемных деталей

⚠ Чтобы в некоторых местах не скапливалась грязь или остатки моющего средства, которые могут загрязнить обрабатываемые продукты, используйте тупые инструменты или маленькие щетки.

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

Очистку ящиков на входе и выходе следует проводить каждые 4 часа работы.

8.2 Очистка наружных деталей

⚠ Кристаллы особенно чувствительны к резким изменениям температуры, которые могут привести к их расколу на мелкие фрагменты. Не обрабатывайте кристаллы и не допускайте их контакта с водой, пока они не достигнут комнатной температуры.

⚠ Для очистки внешних поверхностей из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей используйте мягкую влажную губку с легким неабразивным моющим средством.

8.3 Очистка пекарной камеры

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

1. Отключите электропитание печи, выключив питание на главном выключателе. Используйте переключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите ящики на входе и выходе проволочной сетчатой конвейерной ленты (см. рис. 1A, параграф 9.3.1).
3. Снимите кожух, закрывающий шарнир передачи конвейерной ленты, отсоединив его от крепления движением вверх (см. рис. 1A, параграф 9.3.1).
4. Поворачивайте сетчатый конвейер до тех пор, пока шарнир приводного вала не совпадет с вырезом шарнира трансмиссии.
5. Сдвиньте шарнир в сторону панели управления, отсоединив его от приводного вала конвейера (см. рис. 1B, параграф 9.3.1).
6. Поднимите створки на входе и выходе до точки максимального открытия (см. рис. 2, параграф 9.3.1).
7. Поднимите сетчатую конвейерную ленту с обоих концов и снимите ее в направлении элементов управления (см. рис. 2, параграф 9.3.1).
8. Откройте боковой люк и отвинтите гайки с помощью ключа № 10. Надев прочные защитные перчатки, чтобы избежать царапин от острых металлических углов, выньте диффузоры (см. рис. 3, параграф 9.3.1).
9. Для очистки съемных частей следуйте инструкциям, приведенным в параграфе 8.1.
10. Для очистки внутри пекарной камеры удалите остатки пищи с помощью совка и щетки или пылесоса, а затем очистите металлические поверхности губкой, смоченной водой и неабразивным или некоррозийным моющим средством, после чего 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 была в эксплуатации более 200 часов.

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Данное руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию предназначено только для персонала, имеющего квалификацию для установки и технического обслуживания электрооборудования. Обслуживание другими лицами может привести к повреждению оборудования и имущества, а также к травмам людей и животных.**

⚠ В большинстве случаев необходимо снять фиксированные ограждения для проведения ремонта и проверок. Это также обеспечивает доступ к силовым кабелям.

Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что штекер питающего кабеля оборудования отключен от распределительного щита. Поместите штекер в такое место, где оператор по обслуживанию мог бы легко убедиться, что питание отключено во время всех работ, выполняемых со снятыми защитными ограждениями.

9.1 Индикатор ошибок

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

9.2 Предохранительный термостат

Предохранительный термостат срабатывает, когда температура в камере превышает 500 °C, и отключает резисторы. Предохранительный термостат сбрасывается вручную и находится внутри панели управления (см. параграф 9.4.4).

Чтобы устранить ошибку, отключите питание от электрического щитка 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, прежде чем снова запускать печь.

9.3 Плановое техническое обслуживание

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

9.3.1 Пекарная камера

- Регулярная очистка пекарной камеры заключается в очистке поверхности компонентов пекарной камеры (сетки и поверхности верхних диффузоров) и проверке чистоты наружной поверхности нижних диффузоров;

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

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

Снятие диффузоров:
1. Отключите электропитание печи, выключив питание на главном выключателе. Используйте переключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите ящики на входе и выходе сетчатой конвейерной ленты (рис. 1A).
3. Поднимите соединение корпуса, перемещая его вверх (рис. 1A).
4. Поворачивайте сетчатый конвейер до тех пор, пока шарнир приводного вала не совпадет с вырезом шарнира трансмиссии.
Сдвиньте шарнир в сторону панели управления, отсоединив его от приводного вала конвейерной ленты (рис. 1B).

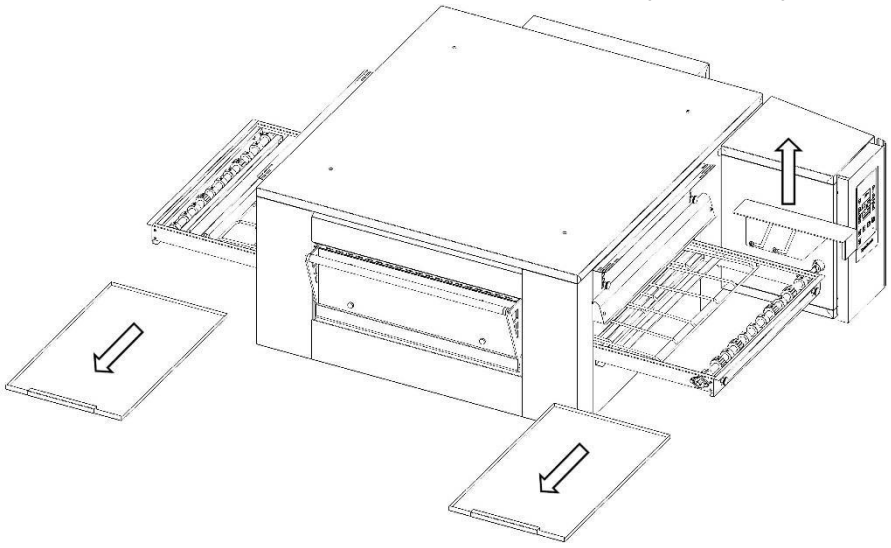


Рис.1A

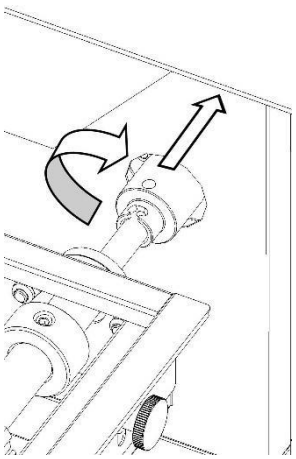


Рис.1B

5. Поднимите створки на входе и выходе до точки максимального открытия (рис. 2).
6. Поднимите сетчатую конвейерную ленту с обоих концов и снимите ее в направлении элементов управления (рис. 2).

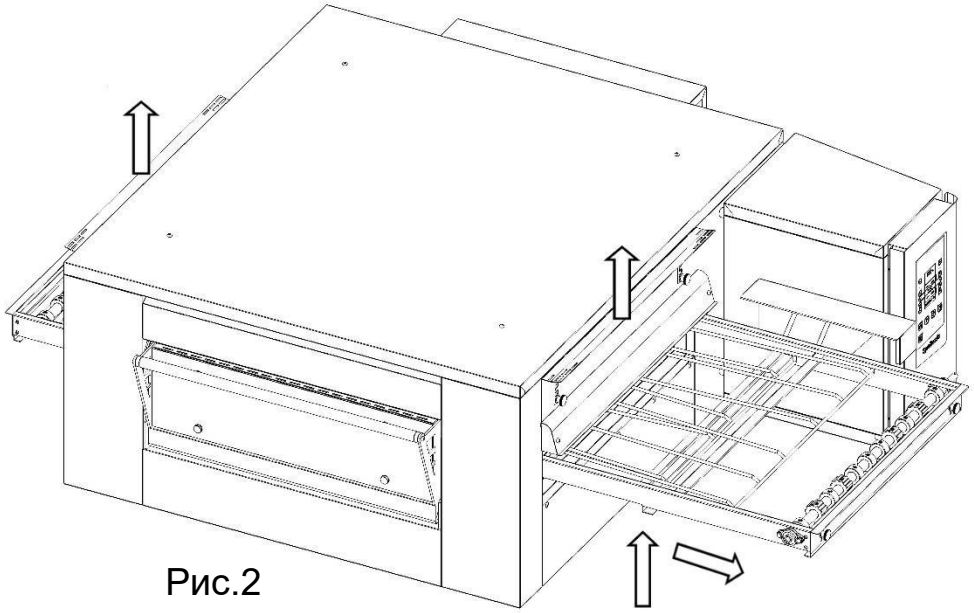


Рис.2

7. Откройте боковой люк и отвинтите гайки с помощью ключа № 10 (рис. 3). Только для модели 11/65V: снимите боковую дверцу и открутите крепежные болты с помощью ключа № 10.
8. Обязательно наденьте пару плотных перчаток, чтобы избежать царапин от острых металлических углов, и извлеките диффузоры, как показано на рис. 3, следуя последовательности 1-2-3-4.

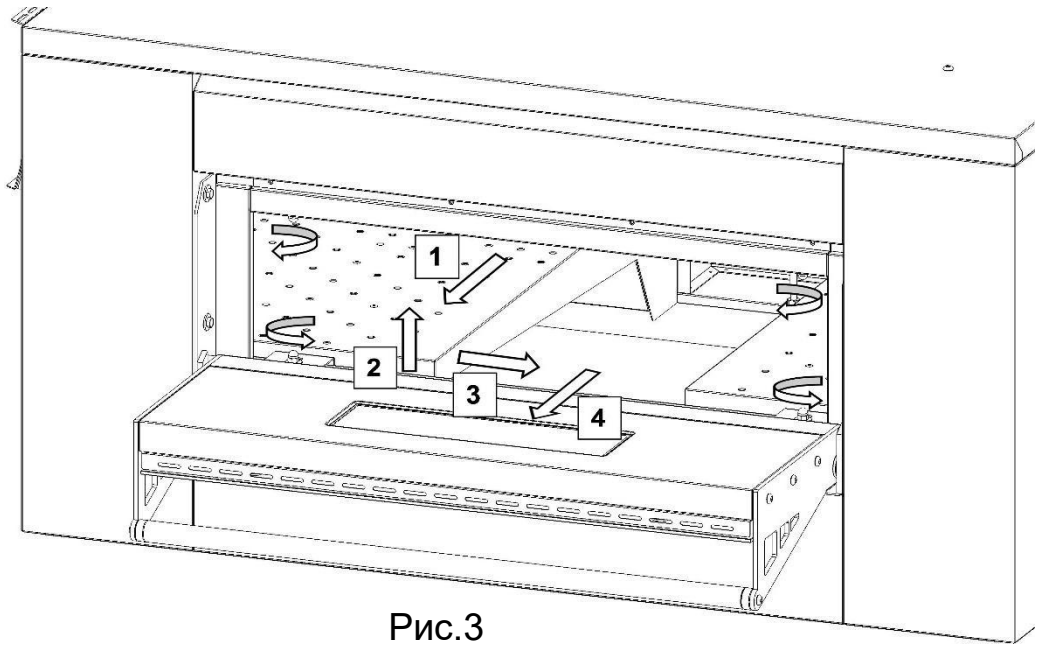


Рис.3

Очистка съемных деталей:
Для очистки съемных частей следуйте инструкциям, приведенным в параграфе 8.1. Для очистки внутри пекарной камеры удалите остатки пищи с помощью совка и щетки или пылесоса, затем очистите

металлические поверхности губкой, смоченной водой и неабразивным или некоррозийным моющим средством, после чего 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 оснащена дверцей (рис. 4 зона A), проверьте, правильно ли она открывается и закрывается.
Если дверь шумит и двигается рывками, удалите щеткой грязь, скопившуюся между втулками и кронштейнами на внешней стороне двери; затем смажьте латунные подшипники.
Проверьте целостность стекла, работу пружин и зазор латунных подшипников.

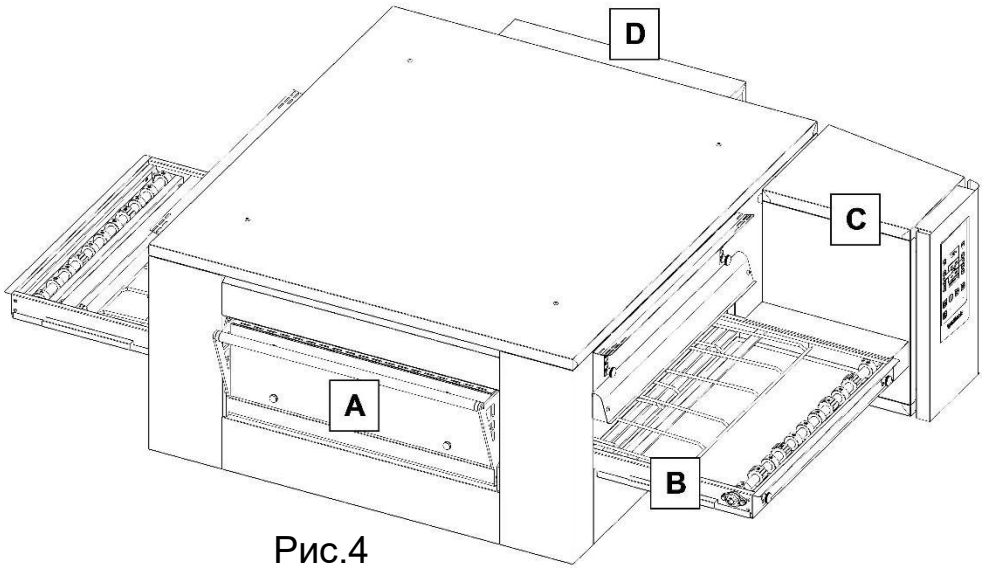


Рис.4

9.3.3 Рама стойки

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

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 осмотреть область и очистить ее с помощью вытяжного вентилятора и/или сжатого воздуха. Используйте мягкую щетку, чтобы очистить более сложные участки.

Также проверьте:
- убедитесь, что крепежные винты силовых соединений всех контакторов и электрических клемм не ослаблены. При необходимости затяните их;
- износ угольных щеток мотор-редуктора с реечной передачей;
- работу/чистоту вентиляторов охлаждения;
- в области мотора вентилятора (рис. 4, зона D): проверьте и очистите моторы.

9.4 Замена частей и проверка

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

9.4.1 Замена основного вентилятора

Для замены основного вентилятора выполните следующие действия:

1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
2. Снимите заднюю панель и отсоедините электрические соединения вентиляторов охлаждения, расположенных в верхней части панели. (рис. 5).
3. Отсоедините электрический штекер вентиляционного двигателя (рис. 5, область 3).
4. Отсоедините проводку нагревательных элементов внутри командного блока.

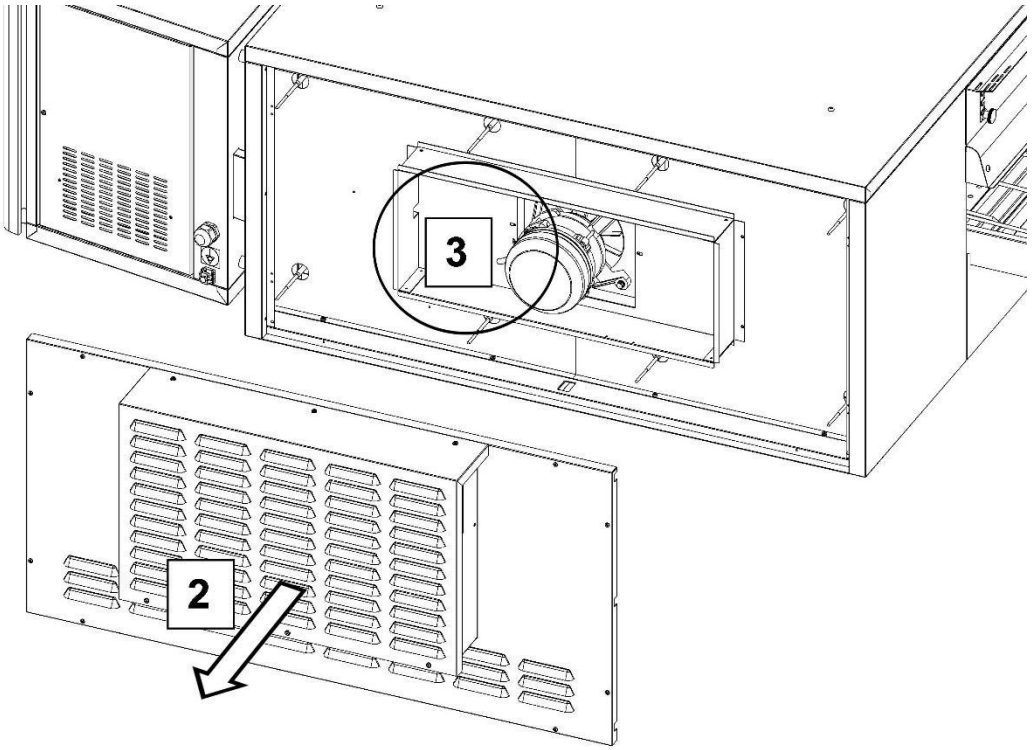


Рис.5

5. Снимите удерживающие пластины и изоляционный материал (рис. 5).
6. Снимите панель двигателя (рис. 6).

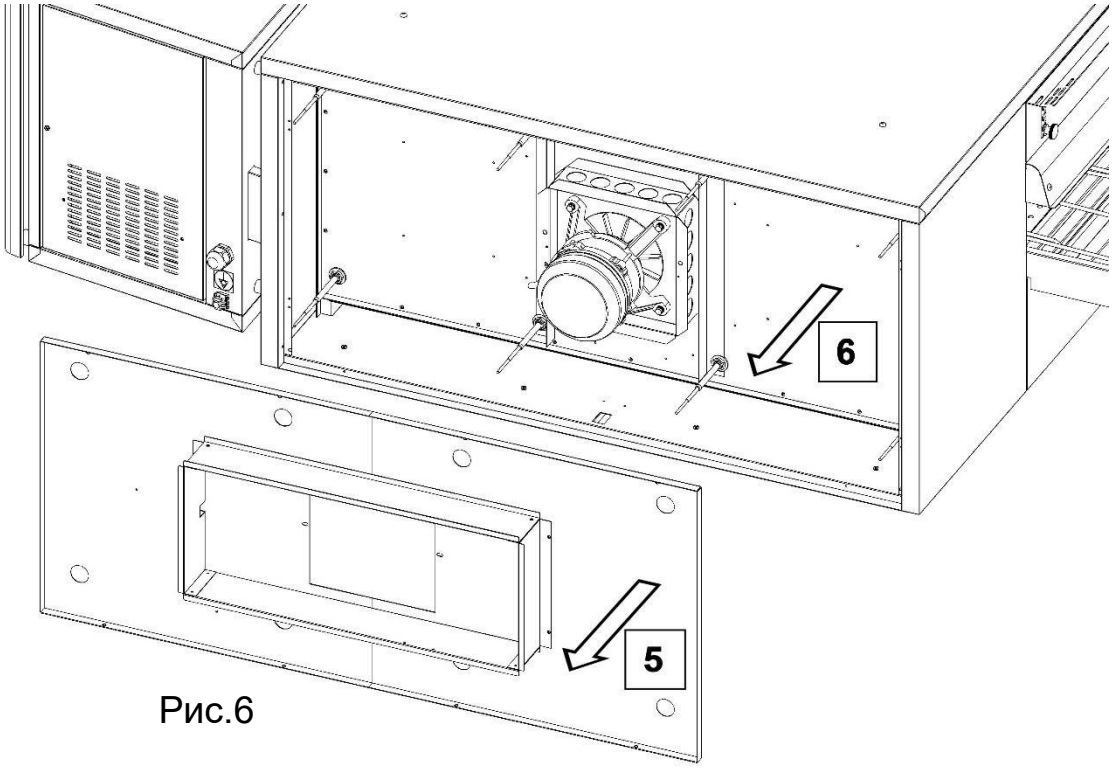


Рис.6

7. Снимите предохранительный штифт и болт, крепящий вентилятор (рис. 7).

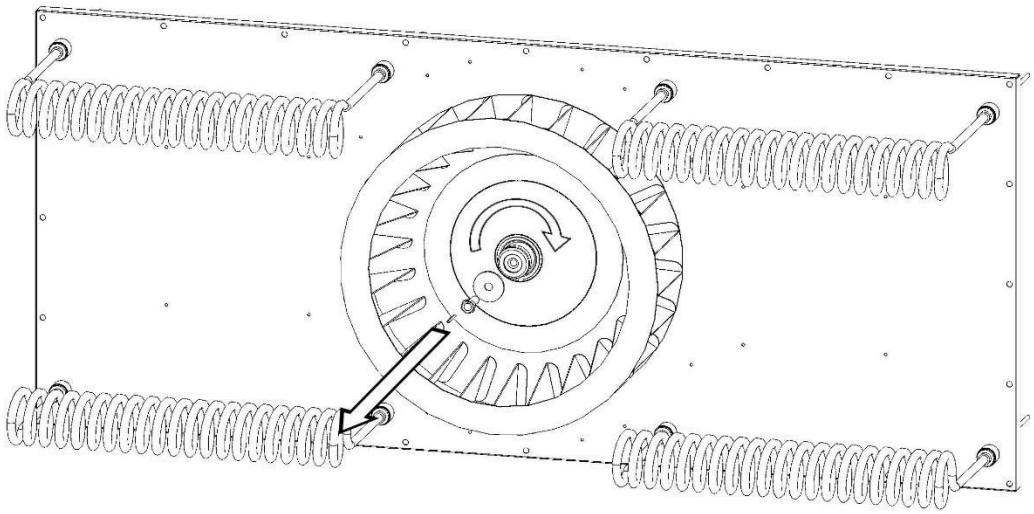


Рис.7

8. С помощью горелки нагрейте область ступицы вентилятора и извлеките ее с помощью экстрактора.

9.4.2 Замена нагревательных элементов

Для замены нагревательных элементов выполните действия, описанные в главе 9.4.1 с шага 1 по шаг 6, а затем выполните следующие инструкции:

1. Открутите гайки, фиксирующие нагревательные элементы, и извлеките их спереди (рис. 8)

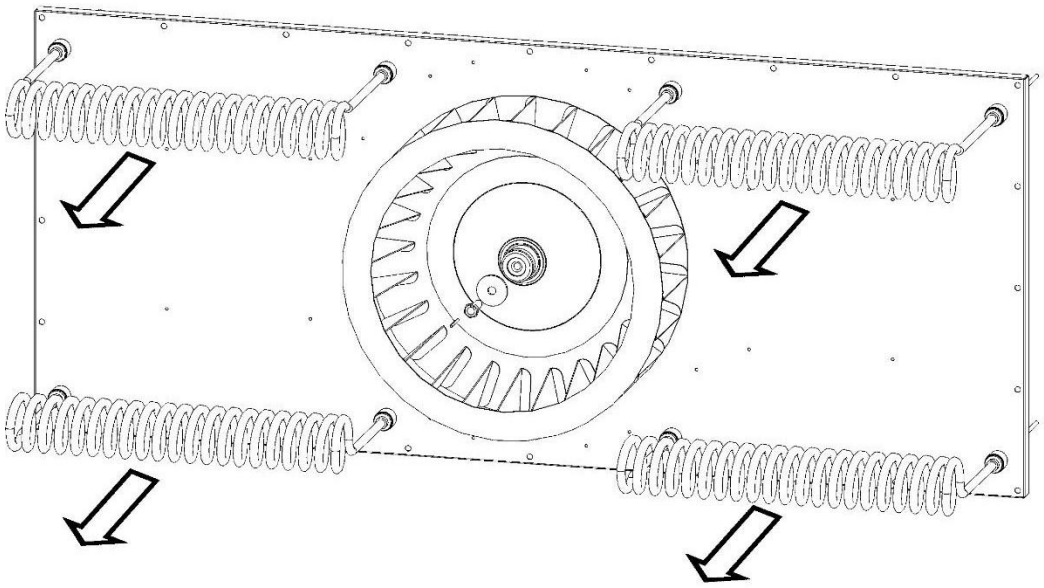


Рис. 8

9.4.3 Замена температурных датчиков

Для замены температурных датчиков выполните следующие действия:

Модели 11/65 - 11/65 - 11/65 - 12/80

1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
3. Отсоедините электрические соединения от базовой платы (рис. 9A).
4. Выполните операции из пунктов 2–6, чтобы снять конвейер, как описано в пункте 9.3.1.
5. Снимите заднюю панель, как описано в пункте 2 параграфа 9.4.1, чтобы получить доступ к кабелю датчика.
6. Откройте боковую дверцу, чтобы получить доступ внутрь пекарной камеры. Только для моделей 11/65: снимите заднюю панель, чтобы получить доступ к внутренней части варочной камеры.
7. С помощью ключа № 12 ослабьте крепежную гайку опоры и снимите датчик (рис. 9B).

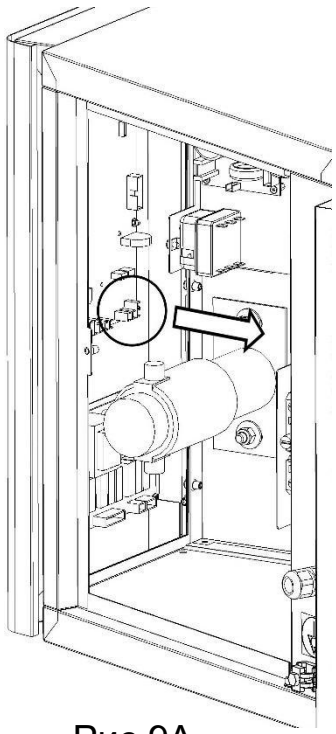


Рис.9A

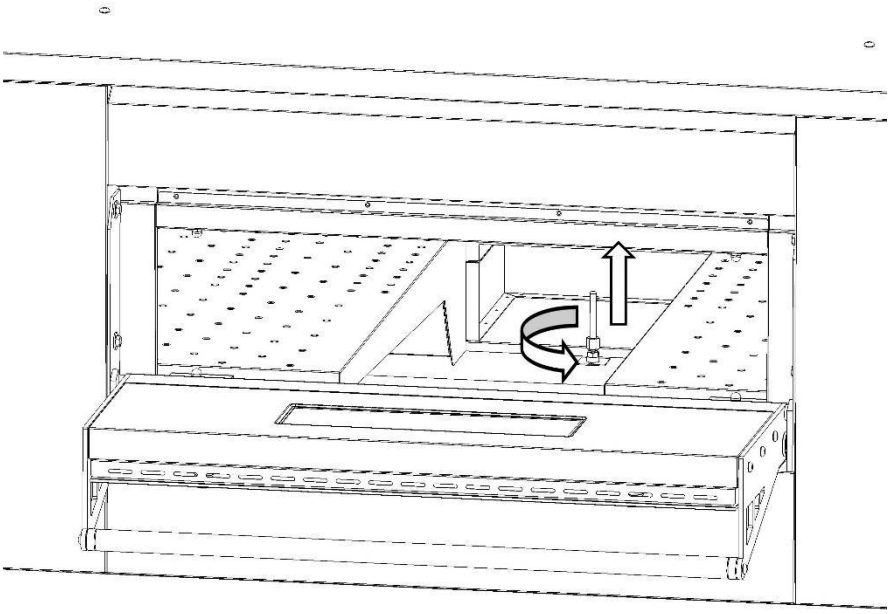


Рис.9B

Модели 12/100

Датчик мин. температуры (TEMP 1):
1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
3. Отсоедините электрические соединения от базовой платы (рис. 10A).
4. Снимите защитный картер датчика (рис. 10B).
4. С помощью гаечного ключа № 12 ослабьте крепежную гайку опоры и снимите датчик (рис. 10B).

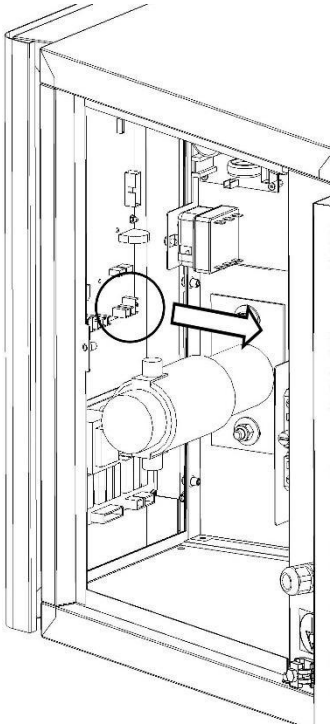


Рис.10A

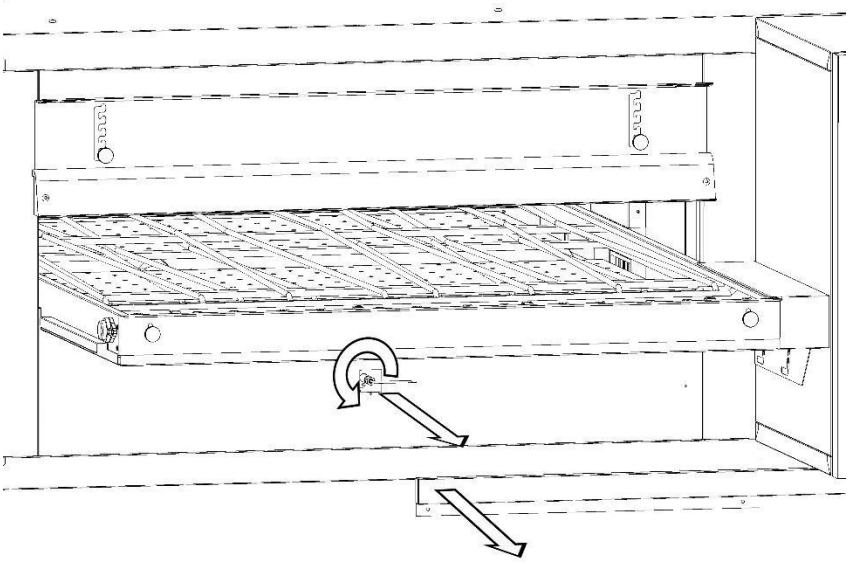


Рис.10B

Датчик макс. температуры (TEMP 2):

1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ.
3. Отсоедините электрические соединения от базовой платы (рис. 11A).
4. Снимите заднюю панель, как 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 снимите датчик (рис. 11B).

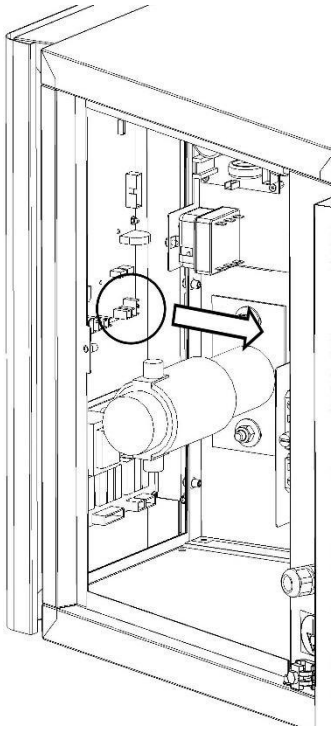


Рис.11A

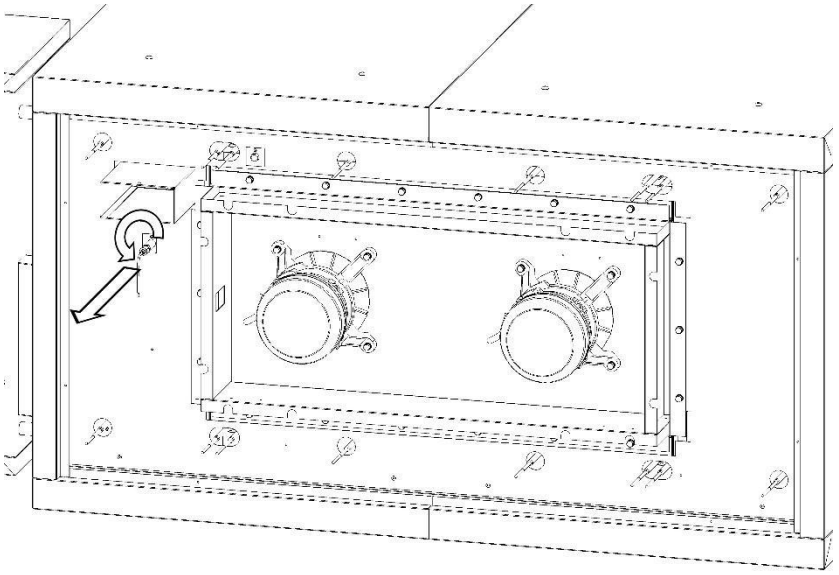


Рис.11B

9.4.4 Замена предохранительного термостата

Для замены предохранительного термостата выполните следующие действия:

Модели 11/65 - 11/65 - 11/65 - 12/80

1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ к передней панели и снять ее.
3. Отсоедините электрические соединения на термостате (рис. 12).
4. Снимите силиконовое уплотнение датчика и извлеките колбу, ослабьте винты и замените термостат (рис. 12).

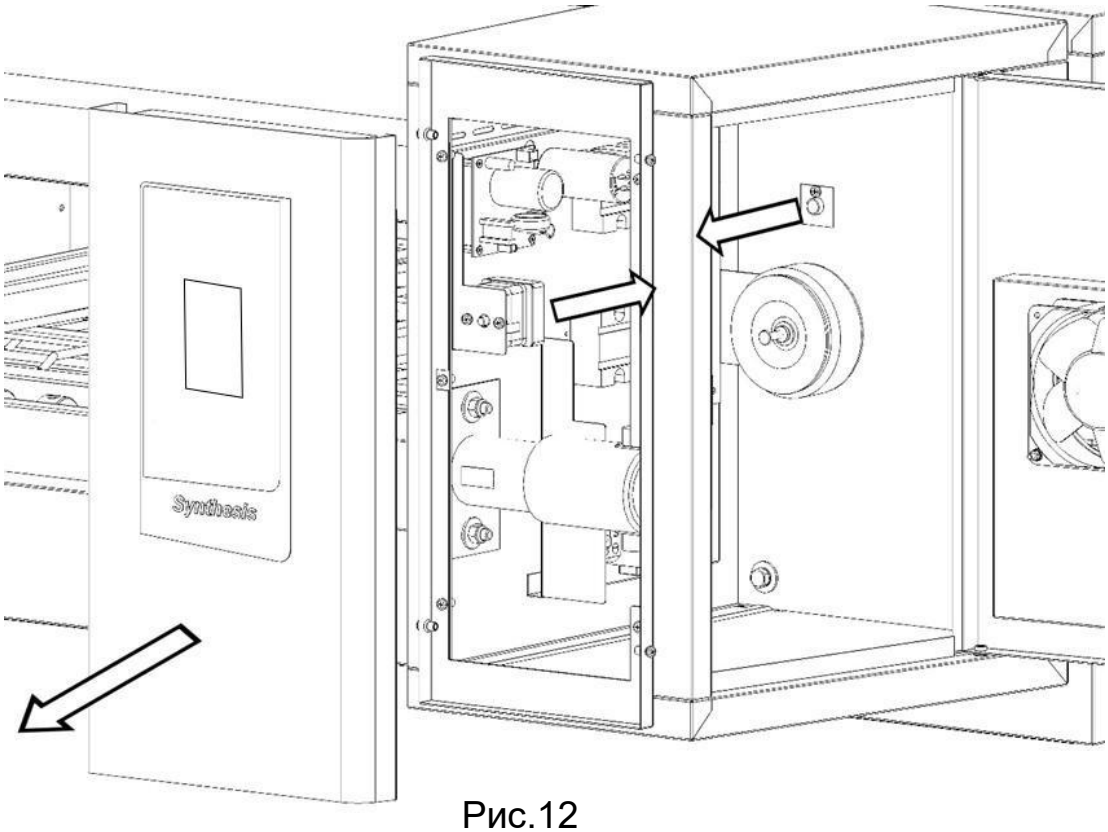


Рис.12

О восстановлении предохранительного термостата после его активации см. в параграфе 9.2.

Модели 12/100

1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
2. Откройте дверцу панели управления, чтобы получить доступ к передней панели и снять ее.
3. Отключите 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 зоне.
5. Снимите силиконовое уплотнение датчика, извлеките колбу (рис. 13B), ослабьте винты и замените термостат (рис. 13A).

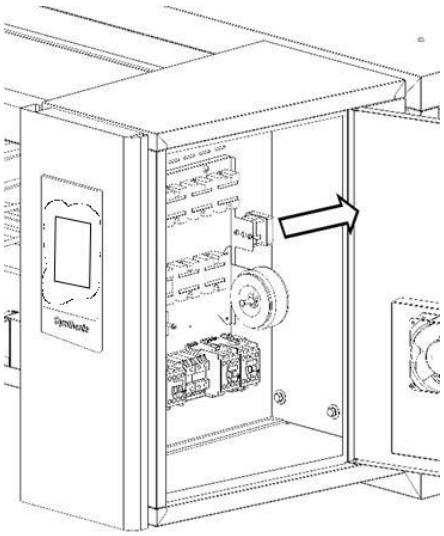


Рис.13A

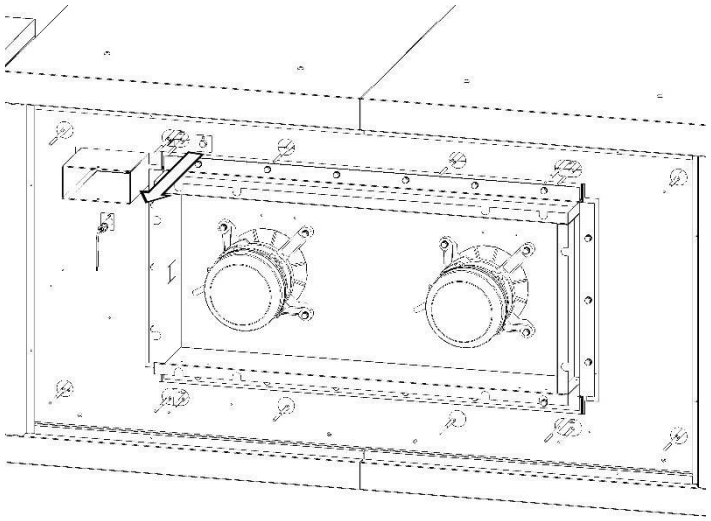


Рис.13B

О восстановлении предохранительного термостата после его активации см. в параграфе 9.2.

9.4.5 Настройка предохранительного термостата

Выполнить настройку температуры предохранительного устройства невозможно.

9.4.6 Замена/настройка — двигатель сетки

Следуйте инструкциям, чтобы заменить и настроить двигатель сетки:

1. Отключите питание печи с помощью главного выключателя питания.
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 от базовой платы (рис. 14A).
5. Открутите болты, крепящие двигатель к опоре, извлеките и замените его (рис. 14B).

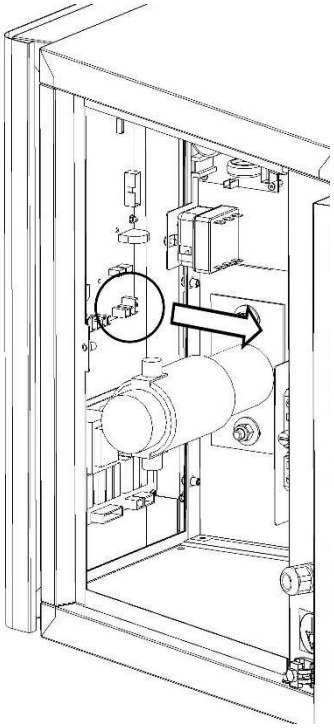


Рис.14A

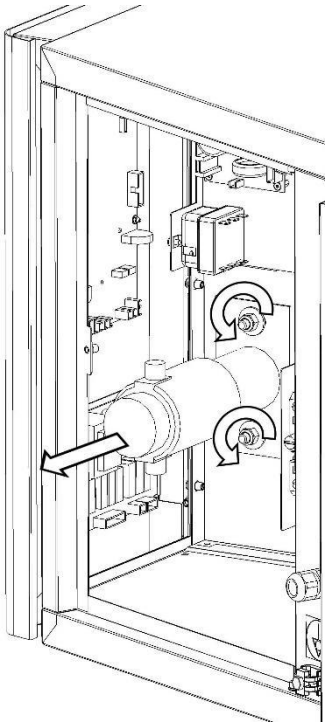


Рис.14B

6. Выполните настройку нового двигателя сетки в зависимости от типа используемого двигателя, как описано ниже:

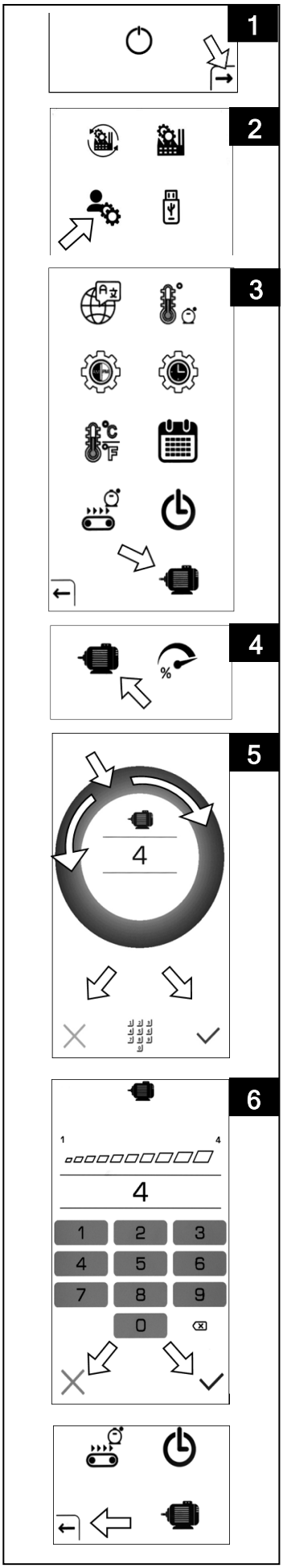
- Когда печь выключена (OFF), нажмите на стрелку в правом нижнем углу дисплея *(рис. 1)*. На первом экране нажмите на значок «Настройки пользователя» *(рис. 2)*.
На следующем экране выберите значок «Двигатель» (рис. 3).

На следующем экране (рис. 4) система попросит вас выбрать тип двигателя (нажмите на значок двигателя) или изменить его настройки (нажмите на значок спидометра с процентами)

Нажатие на значок «Двигатель» (рис. 4) открывает меню для изменения типа двигателя (1-2-3-4). Нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку (рис. 5).
Подтвердите, нажав на галочку или флажок.

Кроме того, нажатие на символ клавиатуры приведет вас к экрану для непосредственного выбора значения (рис. 6). Подтвердите нажатием на галочку или флажок; чтобы отменить, нажмите X.

Нажмите стрелку в нижнем левом углу, чтобы вернуться в предыдущее меню.



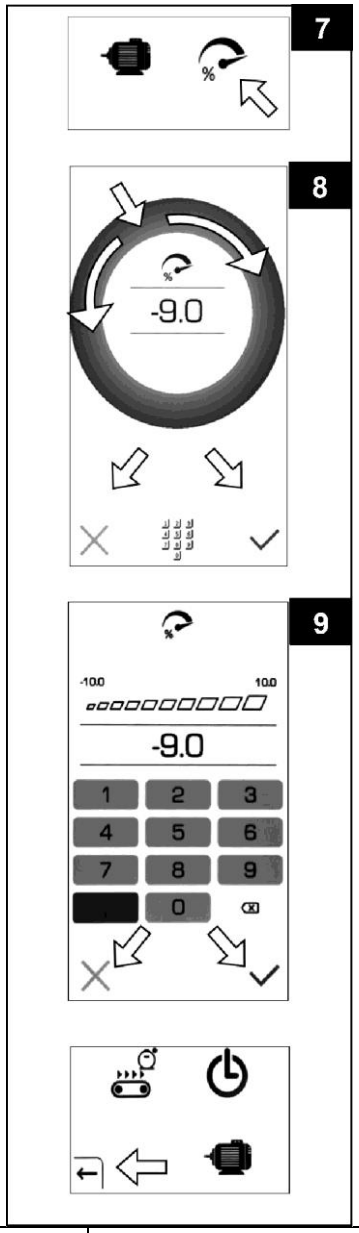
Нажатие на значок «Процентный спидометр» (рис. 7) открывает меню для редактирования настройки коррекции частоты вращения двигателя (±0–10%). Нажмите и прокрутите диск по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы изменить настройку (рис. 8).

Кроме того, нажатие на символ клавиатуры приведет вас к экрану для непосредственного выбора значения (рис.9). Подтвердите нажатием на галочку или флажок; чтобы отменить, нажмите X.

Настройки скорости:

- + 1% — для Synthesis 11/65, 11/65, 11/65 и 12/100;
- - 9% — для Synthesis 12/80.

Нажмите стрелку в нижнем левом углу, чтобы вернуться в предыдущее меню.



9.

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

9.4.7 Замена батареи

Для замены батареи необходимо снять фиксированные ограждения на электрической панели**.**

⚠Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что оборудование отключено от электросети.

Батарея расположена в центре платы электронного дисплея (см. рис. 9.1); для замены батареи выполните следующие действия:

- выключите печь и отсоедините ее от основной сети;
- снимите защитные ограждения электронной панели;
- замените старую батарею на новую;
- подсоедините печь к электросети и включите ее;
- установите текущее время (см. параграф 5.2.1);
- снова выключите печь и отсоедините ее от основной сети;
- подсоедините печь к электросети и снова включите ее.

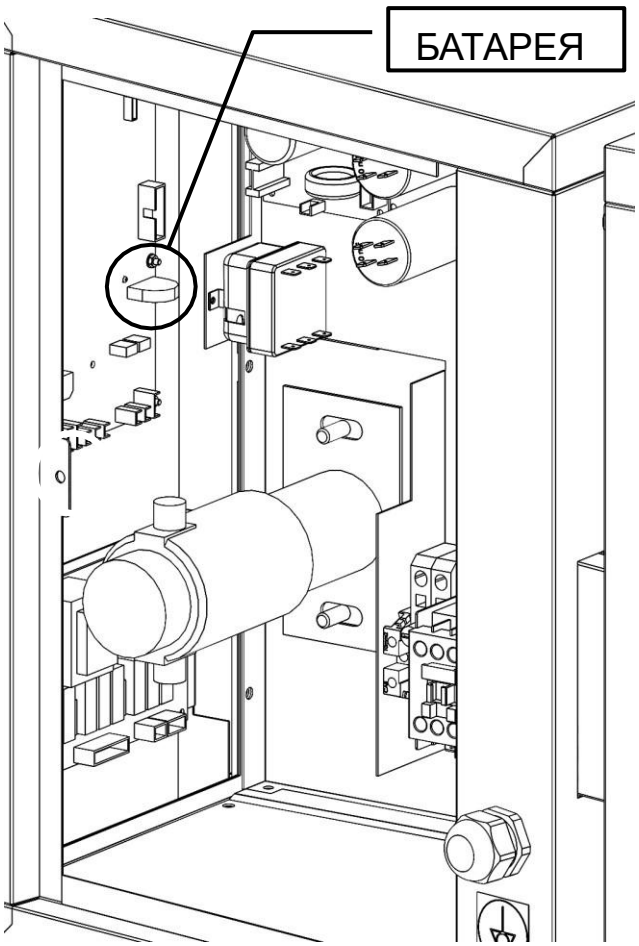


Рис. 9.1 Электронная панель, положение БАТАРЕИ.

10 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ДЕМОНТАЖ

Перед тем как приступить к выводу из эксплуатации, отключите электропитание оборудования и любые другие соединения, а затем переместите модули с помощью подходящих средств, таких как вилочные погрузчики, подъемники и т. д.

Устройства состоят из следующих материалов: нержавеющая сталь, сталь с покрытием, стекло, керамический материал, минеральная вата и электрические детали.

Поэтому для целей демонтажа материалы должны быть разделены в соответствии с действующими нормами.



Раздельный сбор. Устройство нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Местные правила утилизации отходов могут предусматривать раздельный сбор такого рода продукции.

⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: всегда соблюдайте действующие в стране, где вы работаете, правила утилизации материалов и, при необходимости, сообщайте о такой утилизации.**

Zanolli Forni s.r.l.
Viale del Lavoro 18 S
37069. Виллафранка ди Верона (VR).
Италия
+39 045 8581500
C.F./PIVA: 00213620230 - SDI: 2LCMINU
www.zanolli.it

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

CE

Мы *ZANOLLI FORNI s.r.l.*
Viale del Lavoro, 18 S
37069 Виллафранка ди Верона, (VR)

заявляем под нашу ответственность, что оборудование

изготовленное	*ZANOLLI FORNI s.r.l.*
Модель	*xxxxxxxxxxxxxxxxx*
Серийный номер	*2XXXXXXXX*
Год изготовления	*20XX*

соответствует следующим европейским директивам

- *2014/35/CE Директива по низковольтному току*
- *2014/30/CE Директива об электромагнитной совместимости*
- *2006/42/CE Директива о машинном оборудовании*
- *1935/2004/CE Регламент о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами*
- *2011/65/CE Директива 2 об ограничении содержания вредных веществ*

и с обязательными предписаниями Директив

Техническое досье хранится у юридического представителя

Виллафранка ди Верона (VR)

/штамп: Zanolli Forni s.r.l. * Viale del Lavoro, 18S 37069 * Виллафранка ди Верона (VR) Италия/

Уставный капитал: 93 600,00 евро - Номер в реестре предприятий 3367 - Общий код ЕС IT00213620230 - Номер в торгово-промышленном реестре Вероны 57706 - Экспортный код M. VR005011

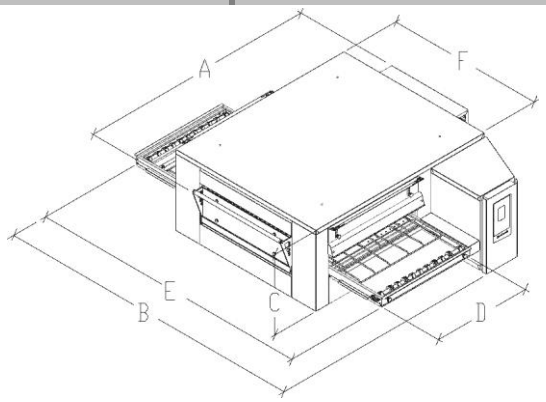
/текст подложки: FAC-SIMILE/

SYNTHESIS
11/65 E

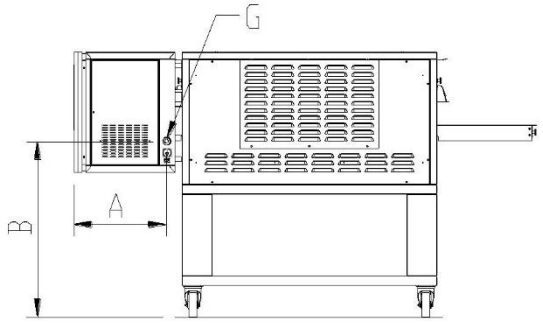
Технические приложения

A. Технические характеристики Synthesis 11/65 E

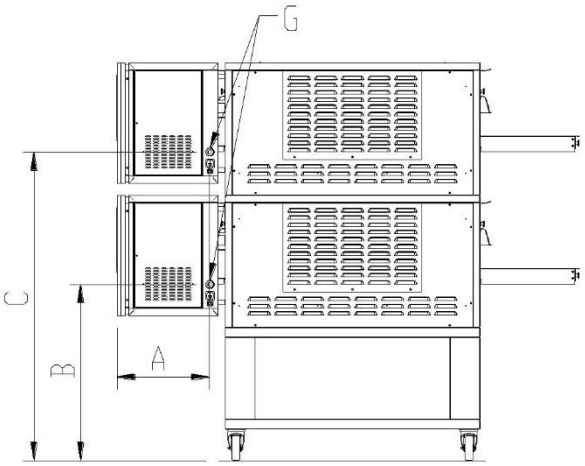
АНГЛИЙСКИЙ	
Вес	222 кг
Габаритные размеры (AxBxC)	1400x1995x550 мм
Ширина конвейера (D)	650 мм
Длина конвейера (E)	1920 мм
Длина камеры (F)	1100 мм
Зона использования камеры	100 мм
Производительность в час	25 (100-110 пицц/ч, ø30 см) кг/ч
Время выпечки (МИН)	2,20 мин.
Время выпечки (МАКС)	30 мин.
Электропитание	*Трехфазное*
Напряжение	230/400 В переменного тока
Частота	50 – 60 Гц
Общая электрическая мощность	18,5 кВт
Ток при 230 В-3	49 A
Ток при 400 В-3N	31,5 A
Электрические соединения	Пятижильный кабель без штекера -
Длина кабеля	2 м
Сечение провода	10 мм^2
Контроль температуры	Электронный компьютеризированный
Блок измерения температуры	°C
Максимально возможная температура	320 °C
Индикатор ошибок	С помощью дисплея и звуковой сигнализации
Температура	0 - 40 °C
Максимальная влажность	95% без конденсации
Уровень шума	< 70 децибел

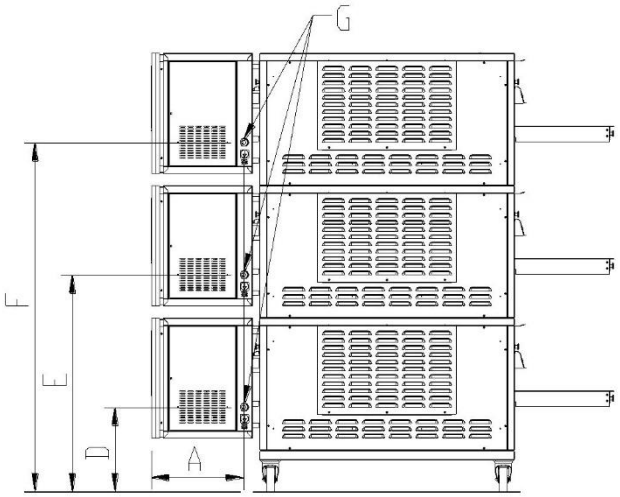


B. Подключение электропитания для одной печи и максимум трех печей, установленных одна над другой



	мм
A	397
B	730
C	1280
D	350
E	900
F	1450

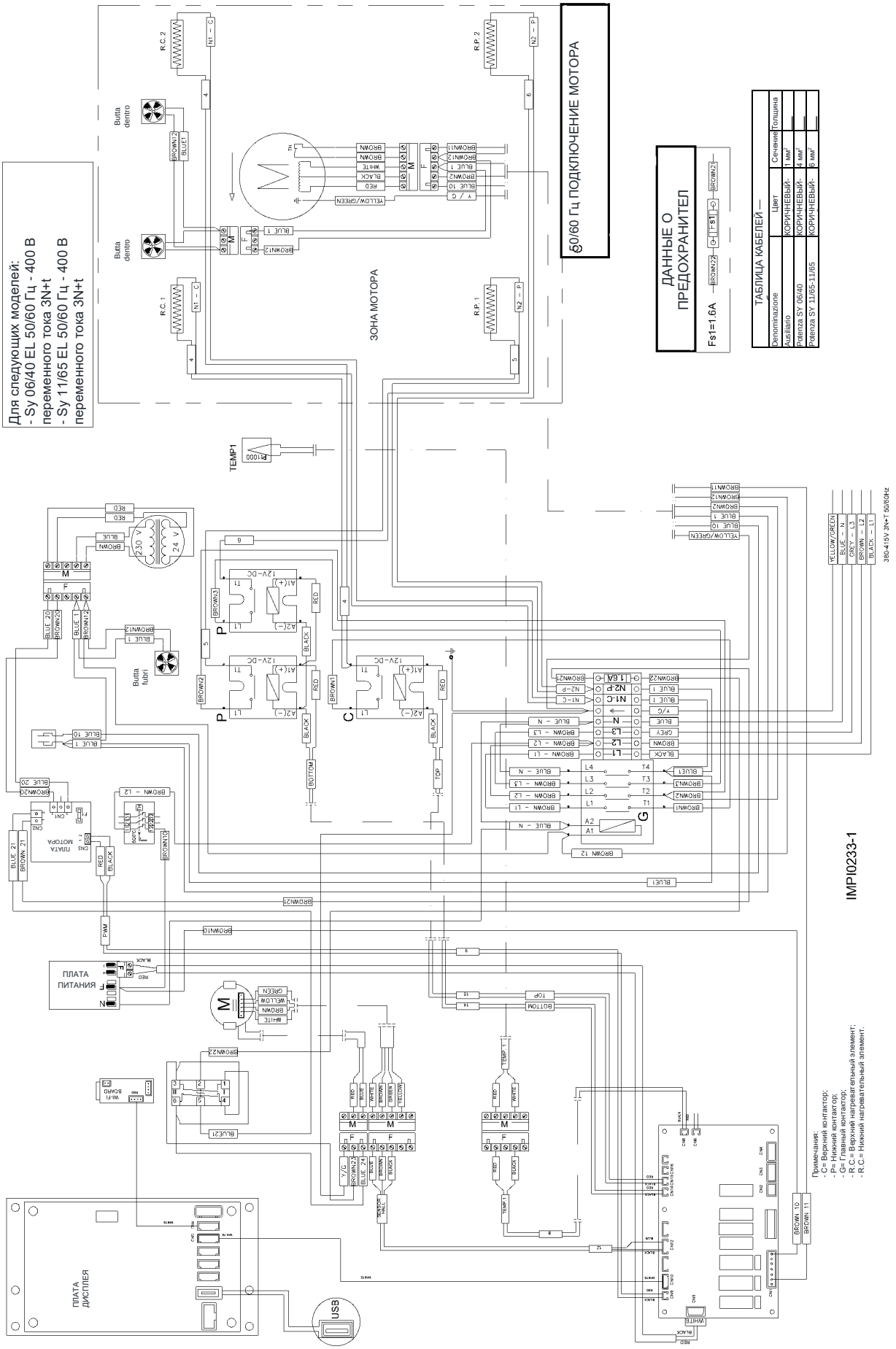




G	**I**	Точка входа для электропитания			

C.1. Электрическая схема Synthesis 11/65 E
(400 В перем. тока ~ 3+N 50-60 Гц)
C.2. Подключение мотора конвейера 50/60 Гц
(230 В перем. тока ~ 1+N 50-60 Гц)
C.3. Вариант подключения питания Synthesis 11/65 E
(230 В перем. тока ~ 3 50-60 Гц)

C.1.


Для следующих моделей:
- Sy 06/40 EL 50/60 Гц - 400 В переменного тока 3N+t
- Sy 11/65 EL 50/60 Гц - 400 В переменного тока 3N+t
ЗОНА МОТОРА
50/60 Гц ПОДКЛЮЧЕНИЕ МОТОРА
ДАННЫЕ О ПРЕДОХРАНИТЕЛ
Fs1=1.6A
ТАБЛИЦА КАБЕЛЕЙ
Denominazione
Ausiliario
Potenza SY 06/40
Potenza SY 11/65-11/65
Цвет
КОРИЧНЕВЫЙ-
Сечение
Толщина
1 мм²
4 мм²
6 мм²
TEMP1
Butta dentro
Butta fubri
R.C. 1
R.C. 2
R.P. 1
R.P. 2
ПЛАТА ПИТАНИЯ
ПЛАТА ДИСПЛЕЯ
USB
МОТОРА
IMPI0233-1
Примечания:
- C= Верхний контактор;
- P= Нижний контактор;
- G= Главный контактор;
- R.C.= Верхний нагревательный элемент;
- R.C.= Нижний нагревательный элемент.

C.2.



IMPI0233-2

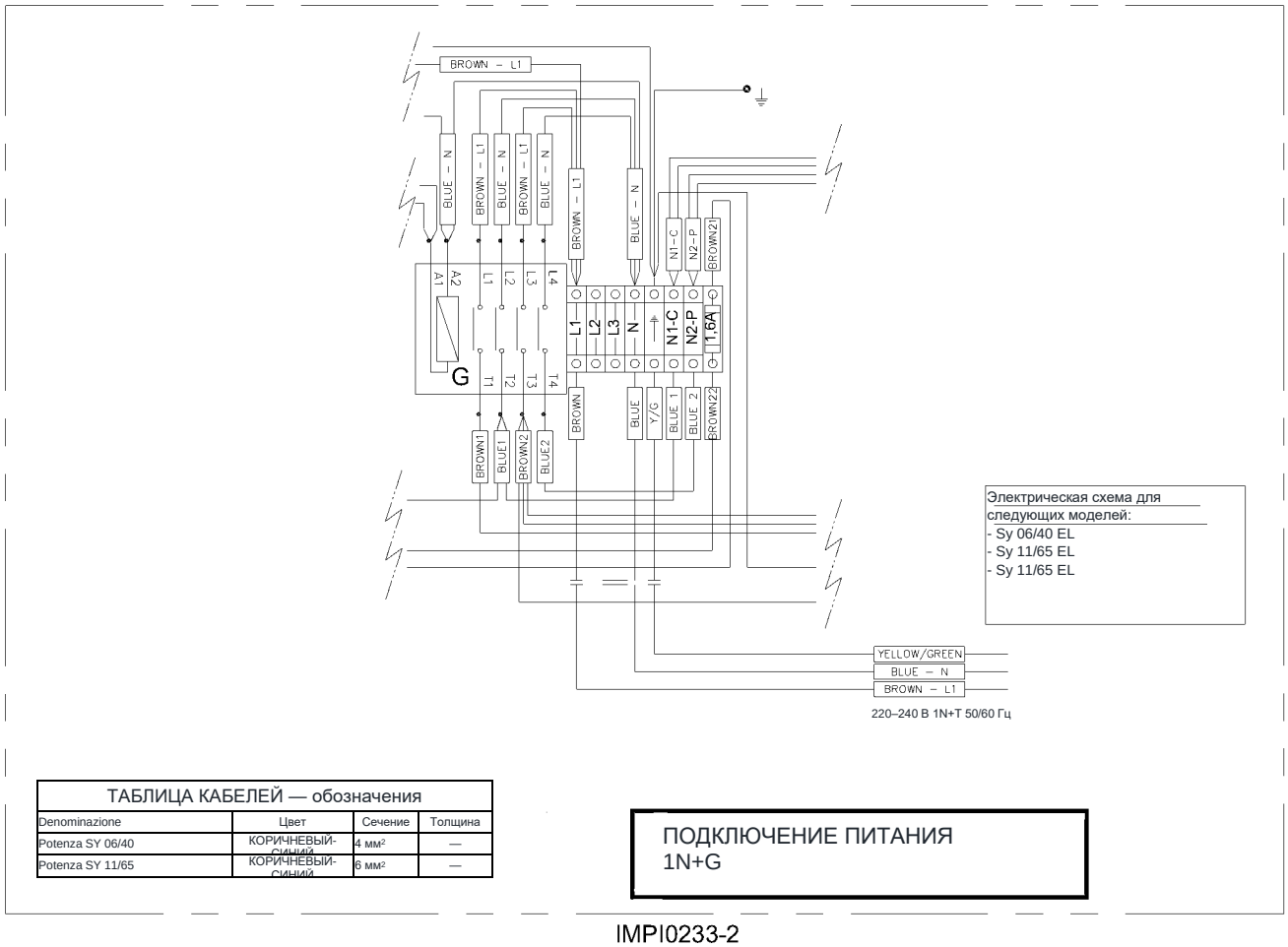
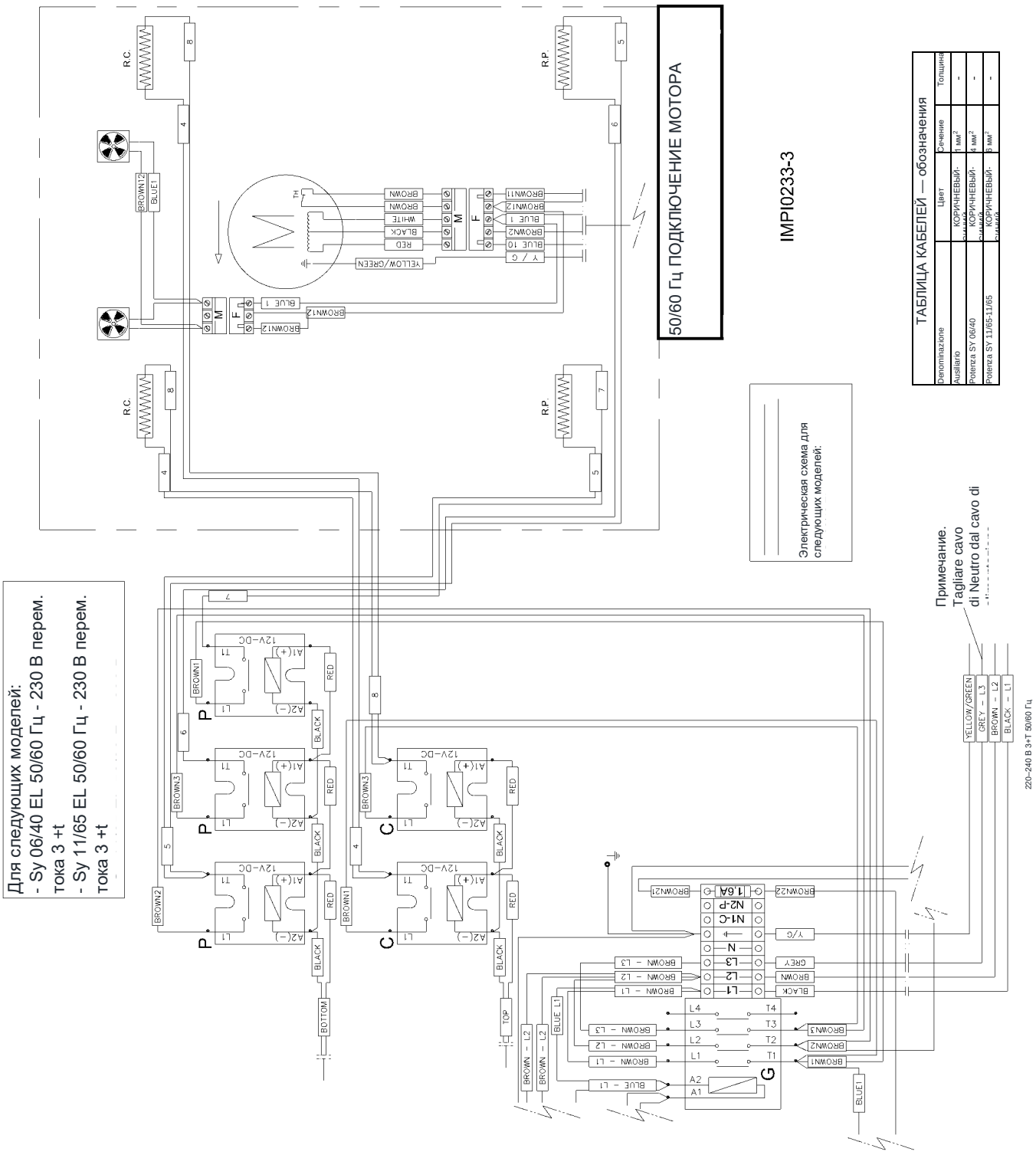


ТАБЛИЦА КАБЕЛЕЙ — обозначения			
Denominazione	Цвет	Сечение	Толщина
Potenza SY 06/40	КОРИЧНЕВЫЙ-СИНИЙ	4 мм²	—
Potenza SY 11/65	КОРИЧНЕВЫЙ-СИНИЙ	6 мм²	—

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ
1N+G

IMPI0233-2

C.3.


50/60 Гц ПОДКЛЮЧЕНИЕ МОТОРА
IMPI0233-3
Электрическая схема для следующих моделей:
Для следующих моделей:
- Sy 06/40 EL 50/60 Гц - 230 В перем. тока 3 +t
- Sy 11/65 EL 50/60 Гц - 230 В перем. тока 3 +t
Примечание.
Tagliare cavo di Neutro dal cavo di
220–240 В 3+Т 50/60 Гц
R.C.
R.P.
TH
M
F
P
C
G
12V–DC
1.6A
N1-C
N2-P
BROWN1
BROWN2
BROWN3
BLUE 1
BLACK
RED
WHITE
YELLOW/GREEN
BOTTOM
TOP
BLUE L1
BROWN – L1
BROWN – L2
BROWN – L3
GREY
BLACK – L1
BROWN – L2
GREY – L3
YELLOW/GREEN
ТАБЛИЦА КАБЕЛЕЙ — обозначения
Denominazione
Ausiliario
Potenza SY 06/40
Potenza SY 11/65-11/65
Цвет
Сечение
Толщина
КОРИЧНЕВЫЙ-СИНИЙ
1 мм²
3 мм²
-

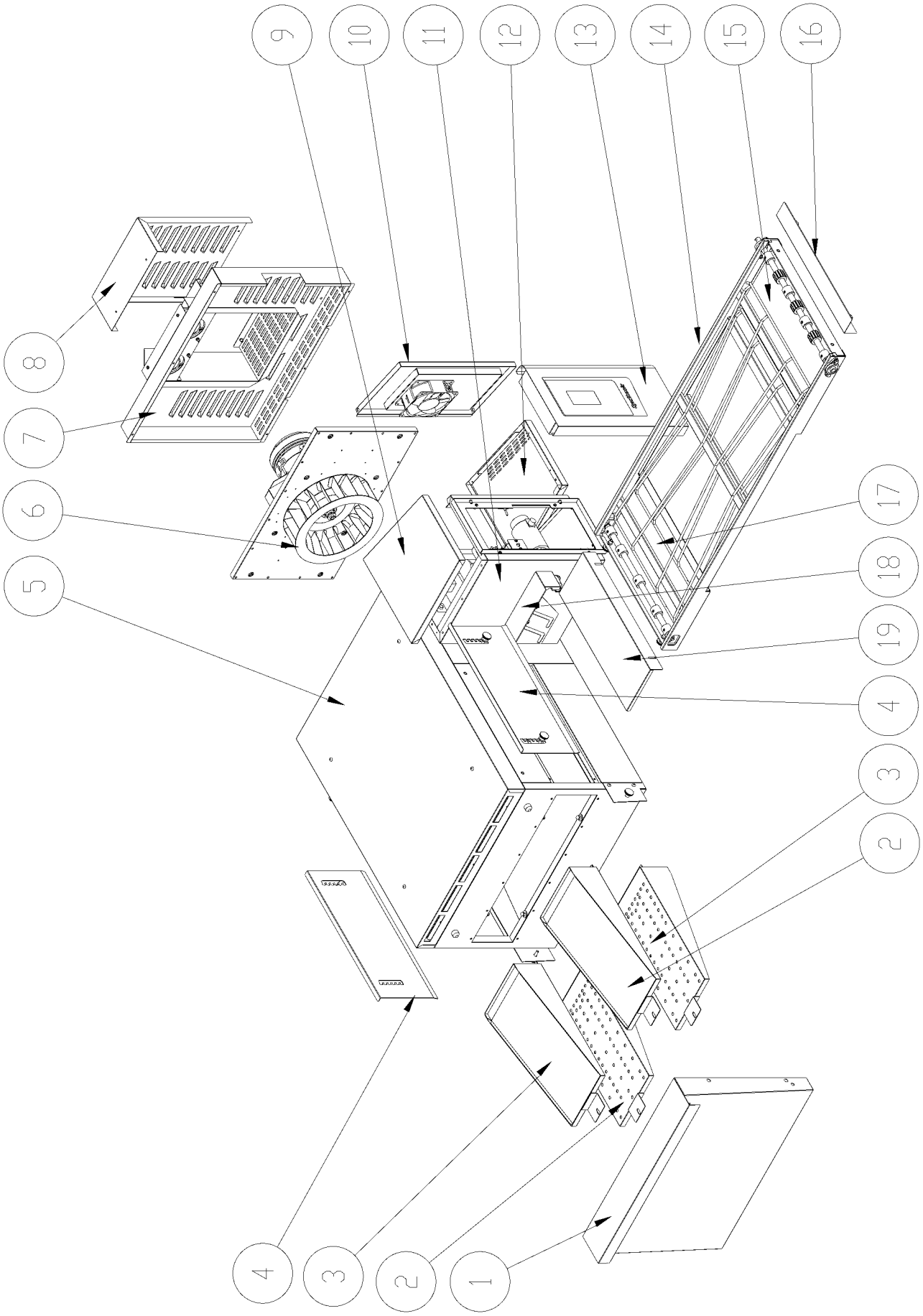
D. Схемы с разнесенными элементами и список запасных частей

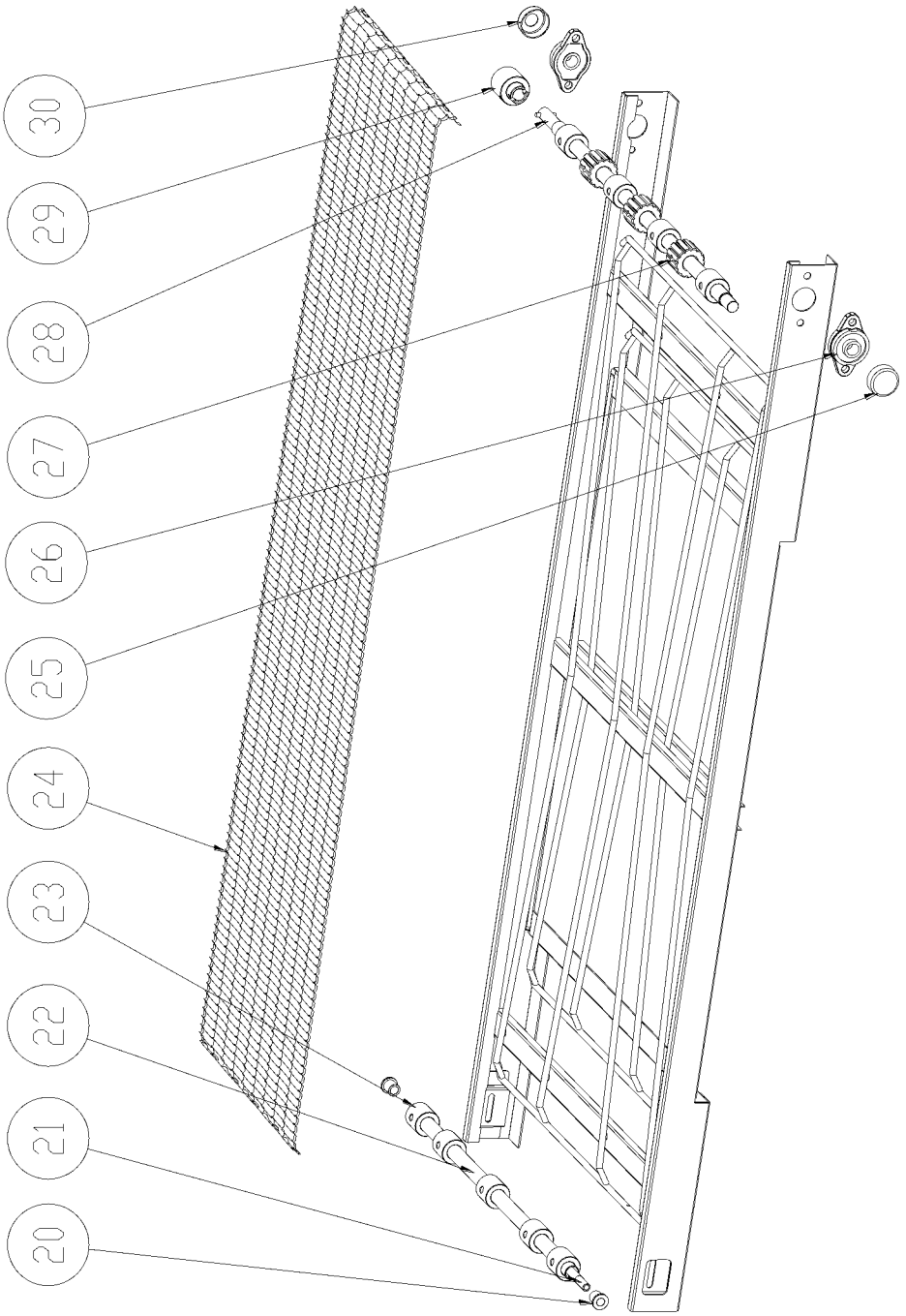
Для проведения сложных работ по техническому обслуживанию и в случае поломок просим вас связаться с нами.

Тем не менее, чтобы упростить поиск неисправностей и возможную замену поврежденных деталей, ниже мы приводим список запасных частей, схем с разнесенными элементами и рисунков со ссылками на каждую указанную партию.

Список запасных частей

	ОПИСАНИЕ	
1	Держатель двери	CARP2541
2	Дверная ручка	MANI0060
3	Муфта для внешней опоры стекла	CARP2543
4	Правая пружина двери	SPRI0009
5	Дверная втулка	BOCC0006
6	Дверная рама	PORT0536
7	Внутренняя дверца	PORT0534
8	Левый кронштейн	SUPP0492
9	Верхний диффузор dx / нижний диффузор sx	CARP1533
10	Нижний диффузор dx / верхний диффузор sx	CARP1532
11	Перемычка	CARP2555
12	Верхняя часть печи	FIAN0775
13	Корпус вентиляционного двигателя	FIAN0780
14	Задняя панель	FIAN0779
15	Основной вентилятор	VENT0015
16	Верхний картер	CART2105
17	Картер панели управления	CART2109
18	Командный блок	CART2282
19	Основание командного блока	CART2106
20	Панель управления	CART2270
21	Конвейер для поддонов	CARP1537
22	Упор	CARP1089
23	Рама выхода конвейера	CARP1541
24	Рама входа конвейера	CARP1541
25	Крышка шарнира	CARP2552
26	Правый кронштейн	SUPP0493
27	Правая дверная пружина	SPRI0010
28	Стеклянная дверца	CRIS0026
29	Внешняя дверца	PORT0535
30	Резиновая шайба для наружного стекла	ROND0023
31	Крышка пружины двери	CARP2554
32	Внешнее стекло дверцы	CRIS0123
33	Винт для внешней опоры стекла	CARP1871
34	Втулка	BOCC0013
35	Вал холостого хода	MECC0469
36	Трубка для натяжения конвейера	MECC0470
37	Распорка конвейера	MECC0855
38	Конвейер	RETE0014
39	Закрытая крышка	CUSC0013
40	Подшипник конвейера	CUSC0022
41	Поворотный конвейер	MECC0858
42	Приводной вал конвейера	MECC0862
43	Закрытая крышка	CUSC0012
44	Втулка конвейерного соединения	MECC0885
45	Головка рамы	PART0642

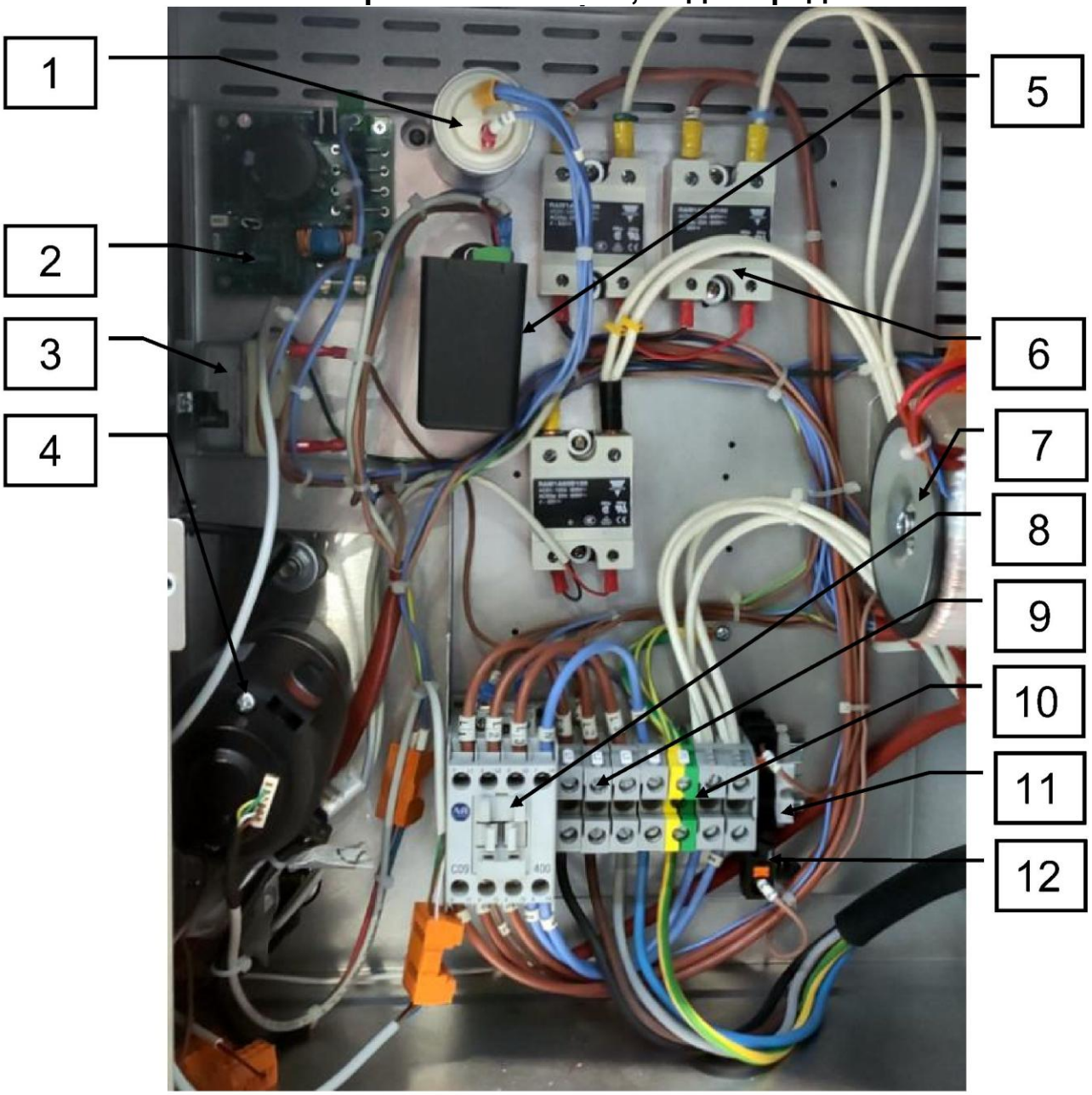

9
10
11
12
13
14
15
16
8
7
6
5
17
18
19
4
3
2
4
3
2
1


30
29
28
27
26
25
24
23
22
21
20

Список частей электрических компонентов

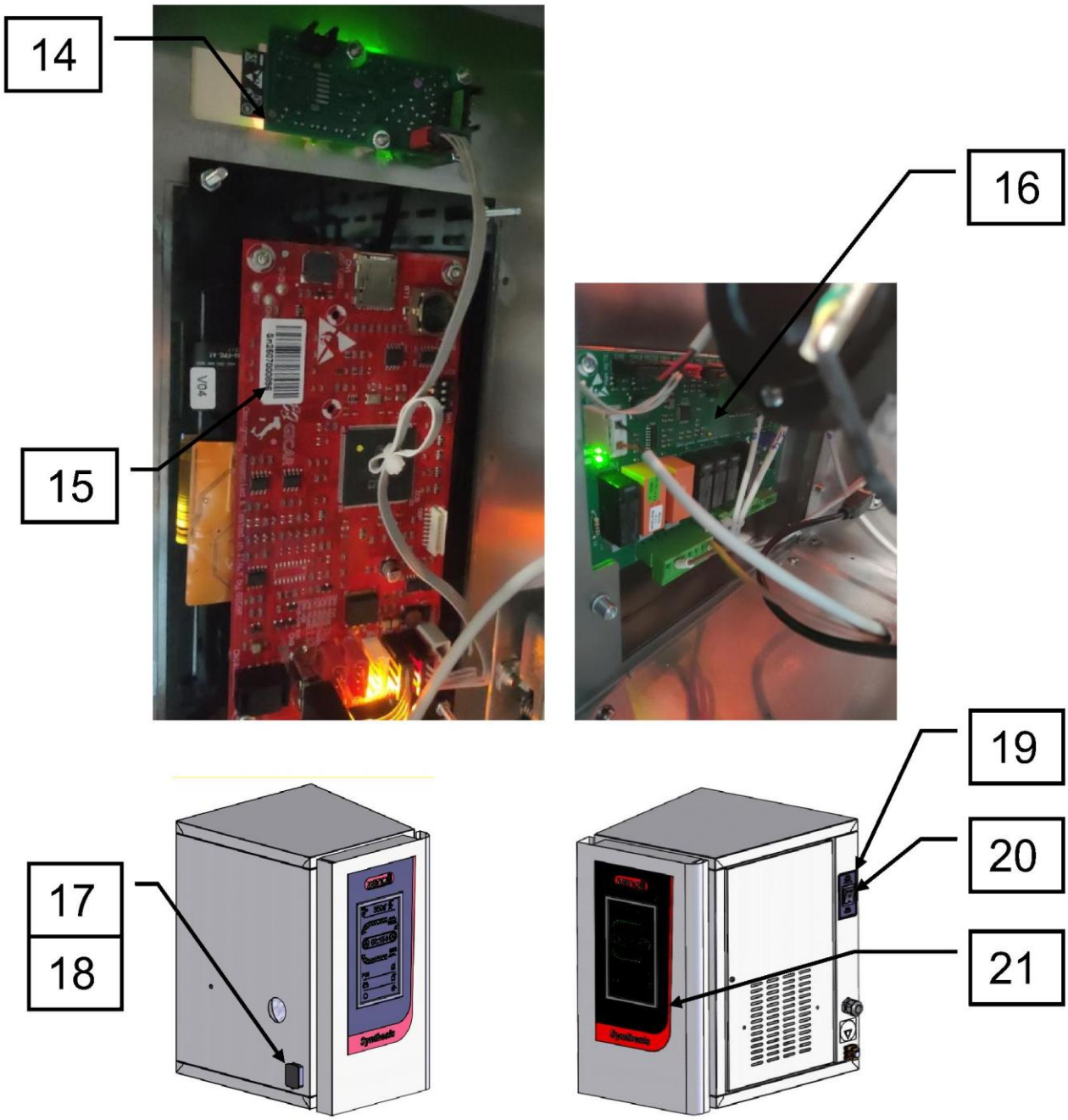
	ОПИСАНИЕ	
1	Конденсатор мотора вентилятора	ELET0350
2	Электронная плата конвейера	ELET0213
3	Предохранительный термостат	TERM0005
4	Мотор конвейера (Transtecno) Мотор конвейера (Automec) Мотор конвейера (Transtecno)	MOTO0052 MOTO0004 MOTO0186
5	Трансформатор	ELET1224
6	Реле 100 A	ELET0917
7	Тороидальный трансформатор для платы дисплея	ELET0985
8	Контактор 32 A (400 В-3N) Контактор 56 A (230 В-3)	ELET0160 ELET0432 ELET0482
9	Клемма 16 мм^2	ELET0438
10	Клемма заземления 16 мм^2	ELET0439
11	Клемма с предохранителем 4 мм^2	ELET0722
12	Предохранитель 1,6 A	ELET0787
13	Термопара PT1000	TERM0080
14	Плата Wi-Fi	ELET1255
15	Плата дисплея	ELET1254
16	Базовая плата	ELET1191
17	USB-порт	ELET1184
18	Крышка USB-порта	ELET1187
19	Рамка с трафаретной печатью для переключателя направления ленты	PANN0807
20	Переключатель направления движения конвейерной ленты	INTE0020
21	Панель с шелкографией	PANN0805
22	Вентилятор охлаждения	VENT0012
23	Верхний нагревательный элемент	RESI0084
24	Нижний нагревательный элемент	RESI0085
25	Бифилярный эквипотенциальный зажим	ELET0743
26	Защитная решетка вентилятора охлаждения	VENT0013
27	Вентилятор охлаждения	VENT0012
28	Мотор вентилятора (50 Гц) Мотор вентилятора (60 Гц)	MOTO0195 MOTO0197

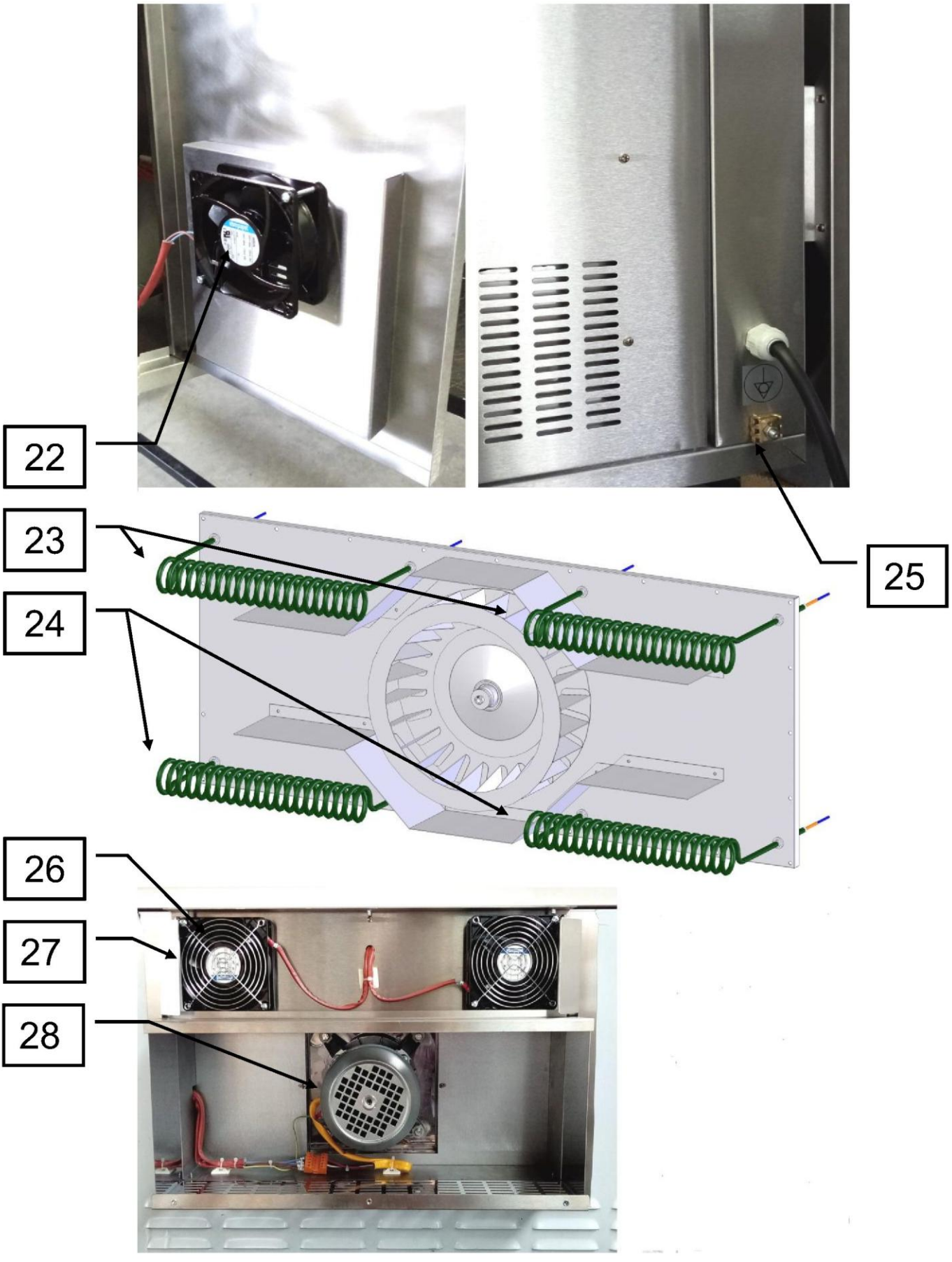
Электрическая панель, вид спереди





Электрическая панель, вид сбоку




22
23
24
25
26
27
28

Zanolli Forni s.r.l.
Viale del Lavoro 18 S
37069 Виллафранка ди Верона (VR) - Италия
Тел. +39-0458581500
www.zanolli.it