

Арарh

BAKERY *line*

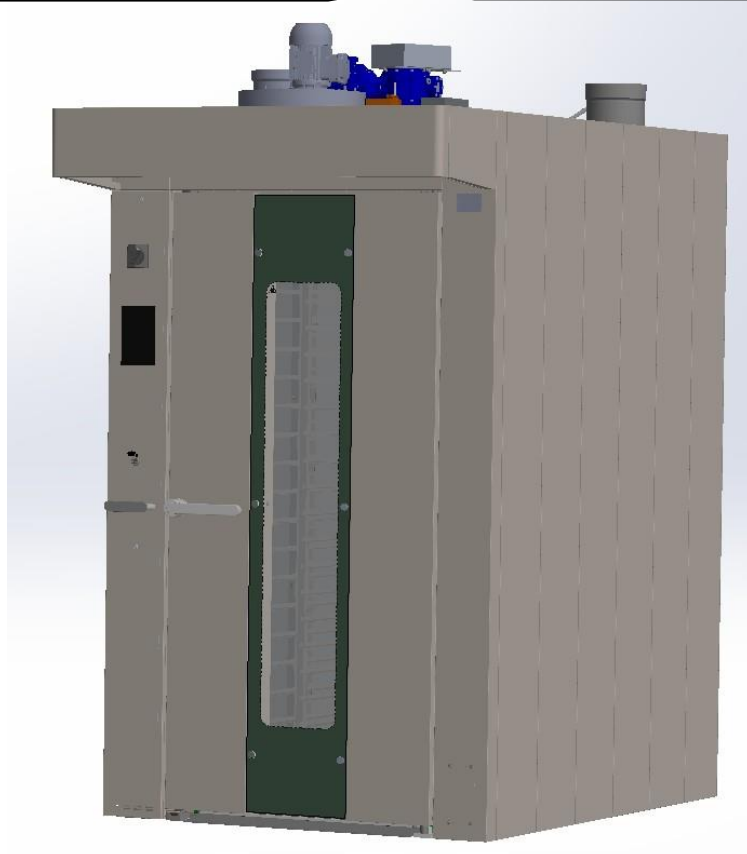
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

GT_R/F

ГОД ВЫПУСКА

2024

НОМЕР



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ОБСЛУЖИВАНИЮ**

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ДАННЫЕ УСТРОЙСТВА

Наименование: Ротационная печь с тележкой

Модель GT

Серийный номер: см. обложку.

Год изготовления: см. обложку.

СПИСОК ЦЕНТРОВ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

ВВЕДЕНИЕ

Целью настоящего документа является предоставление заказчику и ответственному персоналу возможности эксплуатировать печь в соответствии с действующим законодательством, обеспечить безопасность и защиту самого персонала, а также добиться максимальной производительности при минимальном потреблении энергии и минимальном износе печи.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА.....	7
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ “ЕС”	9
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	10
СИМВОЛ ОПЕРАТОРА И СПЕЦИАЛИСТА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ОБОРУДОВАНИЯ	10
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРОФИЛАКТИКИ.....	11
Дополнительные указания для печей горения.....	12
Дополнительные указания для газовых печей	13
УКАЗАНИЯ ПО ПОГРУЗКЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ	13
УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	13
УКАЗАНИЯ ПО РЕГУЛИРОВКЕ	13
УКАЗАНИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	14
УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ	14
УКАЗАНИЯ ПО ЗВУКОВОМУ ДАВЛЕНИЮ	14
УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ И БЕЗОПАСНОСТИ	15
СИМВОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ.....	15
ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, НАНЕСЕННЫЕ НА ПЕЧЬ.....	15
ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ	19
ОПИСАНИЕ.....	21
ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ	21
ВРАЩЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ	24
НАПРАВЛЕНИЕ ВРАЩЕНИЯ МОТОРОВ	24
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ	25
ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ	25
ПЕЧИ ГОРЕНИЯ	25
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА	25
ПОДГОТОВКА ДЫМОХОДА.....	25
ПОДГОТОВКА ГАЗОВОЙ ПОДВОДКИ	25
ПОДГОТОВКА К ПОДВОДКЕ ДИЗЕЛЬНОГО ТОПЛИВА.....	25
СОЕДИНЕНИЯ ВЫВОДНЫХ ТРУБ.....	25
ПРИНЯТЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ И КОНСТРУКТОРСКИЕ НОРМЫ.....	26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ GT_ R 6080	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ GT_ F 6080.....	28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
ПРЕДУСМОТРЕННОЕ И НЕПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	29
СЛУЧАИ, В КОТОРЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЬ СЧИТАЕТ СЕБЯ ОСВОБОЖДЕННЫМ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.....	29
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	30
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ УПАКОВАННОЙ ПЕЧИ	30

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ БЕЗ УПАКОВКИ	32
ТРАНСПОРТИРОВКА	33
СКЛАДСКОЕ ХРАНЕНИЕ	33
ПОДГОТОВКА ПОМЕЩЕНИЯ.....	34
УСТАНОВКА	34
РАЗМЕЩЕНИЕ.....	34
ДОПУСТИМЫЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	34
МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ	34
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	34
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ	34
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ЭНЕРГИИ, ВЫВОДНЫМ ТРУБАМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	35
GT68 R GT68 F	36
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ.....	37
ДИЗЕЛЬ (для моделей, работающих на дизельном топливе).....	37
ГАЗ (для моделей, работающих на газе)	37
ВОДА.....	37
ВЫВОД ПАРА.....	38
ДЫМОХОД	38
ТРУБА ДЛЯ ВЫВОДА ПАРА	38
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПЕЧИ	39
ПЕРВЫЙ ЗАПУСК.....	39
ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ДИЗЕЛЬНОЙ И ГАЗОВОЙ ЦЕПИ	39
ПОНИЖЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ В КАМЕРЕ ГОРЕНИЯ.....	39
ДЛИНА ПЛАМЕНИ	39
ТЯГА ДЫМОХОДА	39
ЭФФЕКТИВНОСТЬ УСТРОЙСТВ БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
РАСПОЛОЖЕНИЕ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
КАМЕРНЫЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ С РУЧНЫМ СБРОСОМ	40
ТЕРМОСТАТ ДЫМОБЕЗОПАСНОСТИ С РУЧНЫМ СБРОСОМ.....	40
ВНУТРЕННЯЯ РУЧКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРИ	41
МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ	41
СИСТЕМА СЦЕПЛЕНИЯ РОТАЦИОННОЙ ТЕЛЕЖКИ	41
ОБУЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОГО ПЕРСОНАЛА	41
ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ДИЗЕЛЬНОГО И ГАЗОВОГО КОНТУРА	41

ДАВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ГОРАНИЯ	41
ДЛИНА ПЛАМЕНИ	41
ТЯГА ДЫМОХОДА	41
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	42
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	42
ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ УСТРОЙСТВА.....	42
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	42
ВКЛЮЧЕНИЕ, ОСТАНОВКА, РЕГУЛИРОВКА	44
ВКЛЮЧЕНИЕ И НАЧАЛО ВЫПЕКАНИЯ	44
ЗАВЕРШЕНИЕ ВЫПЕКАНИЯ	44
ЗАКРЕПЛЕНИЕ И ОТКРЕПЛЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ.....	45
КОНТРОЛЬ ГОРЕНИЯ	45
УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ.....	45
РЕГУЛИРОВКА ВЫПЕКАНИЯ.....	46
ЧИСТКА	48
СПОСОБЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ: ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ.....	48
ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ	48
МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ.....	48
СПОСОБ ЧИСТКИ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ	48
ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	48
ГРАФИК ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	49
ГРАФИК СМАЗКИ	49
КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПЧАСТИ	49
ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ	50
ПРОСТОЙ ПЕЧИ	51
ВРЕМЕННЫЙ ПРОСТОЙ	51
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ.....	51
ПРОДАЖА.....	51
УТИЛИЗАЦИЯ.....	51
ИНФОРМАЦИЯ О ЗВУКОВОМ ДАВЛЕНИИ	51
ПРИЛАГАЕМАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	52
ГАРАНТИЯ	52
КОПИЯ ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ ЕС.....	53
ПАНЕЛИ КОНТРОЛЯ.....	54
ПАНЕЛИ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ	54
ВКЛЮЧЕНИЕ	55

ИНФОРМАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ..... 61

ПРОГРАММИРОВАНИЕ 65

ФАЗЫ ПЕЧИ 70

РУЧНОЙ РЕЖИМ..... 76

АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ 83

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Руководство содержит все указания, информацию и инструкции, необходимые для операторов, по разным операциям, от установки до утилизации печи, в особенности по ее правильному и безопасному использованию, включая техническое обслуживание и чистку.

Поэтому настоящее руководство необходимо рассматривать как неотъемлемую часть устройства, предназначенного для профессионального использования, с учетом чего оно никогда не заменит соответствующую подготовку и опыт пользователя.

Рекомендуется хранить данный документ в сухом и доступном для персонала месте, желательно защищенном от пыли, влаги и света, чтобы обеспечить его длительную сохранность до момента демонтажа устройства.

Обращаться с устройством следует осторожно во избежание его повреждения; запрещено удалять, переписывать или иным образом изменять страницы и их содержимое.

Храните копию данного руководства рядом с печью, чтобы все операторы (установщик, специалист по подключению, пользователь, обычный техник, техник по внеплановому техническому обслуживанию) могли легко и быстро найти в нем необходимую информацию.

В случае утери или порчи можно запросить новую копию руководства у производителя или импортера.

Руководство отражает уровень техники на момент продажи печи и не может считаться устаревшим только потому, что впоследствии оно было обновлено на основе нового опыта или технических решений.

Все права на воспроизведение данного руководства защищены. Воспроизведение, в том числе частичное, без письменного разрешения производителя запрещено.

При разработке документа были учтены указания следующих норм:

- Директива по машинному оборудованию 2006/42/ЕС от 17 мая 2006 г.
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС.
- Регламент ЕС 1935/2004 Европейского парламента и Совета от 27 октября 2004 г. относительно материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Директива 2009/142/ЕС относительно газовых приборов (только для печей, работающих на газообразном топливе)

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

- Руководство — это неотъемлемая часть комплекта поставки печи.
- Это важный инструмент для использования, эксплуатации и обслуживания печи.
- Оно должно храниться в хорошем состоянии в течение всего срока службы печи и может быть уничтожено только после утилизации печи.
- Руководство должно быть обновлено, если для его обновления предоставлена документация.
- Руководство должно быть передано покупателю печи, если она продана другому пользователю.
- Электрические схемы и инструкции к пультам управления прилагаются к руководству (отдельное руководство).

РУКОВОДСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ СЛЕДУЮЩИХ ЛИЦ:

- Транспортные работники
- Монтажники по сборке устройства (авторизованный техник компании)
- Монтажный персонал по подключению устройства к вспомогательным коммуникациям (вода, электричество, топливо, вывод продуктов горения, отвод сточных вод и т. д.)
- Персонал, ответственный за функциональное тестирование и обучение персонала
- Оперативный персонал
- Работники по техническому обслуживанию
- Рабочие по окончательной утилизации

ИНФОРМАЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯСЯ В РУКОВОДСТВЕ

- Общие указания по безопасности
- Описание и технические данные
- Предусмотренное и непредусмотренное использование
- Погрузка и транспортировка деталей, сборка и разборка.
- Подготовка помещения, в котором установлена печь.
- Установка и подключение вспомогательных услуг
- Тестирование и обучение пользовательского персонала.
- Использование

- Техническое обслуживание и/или ремонт.
- Способы заказа запасных частей
- Окончательная утилизация

Пользователь обязан проверить соответствие места установки печи стандартам, установленным национальным и местным законодательством. Чтобы убедиться в этом, обратитесь к специализированному технику или в торговую ассоциацию.

Производитель не гарантирует технико-юридическую пригодность помещения для установки и службы поддержки печи, хотя и предоставляет все инструкции по правильному подключению в соответствующем разделе данного руководства.

Что касается данного аспекта, пользователю рекомендуется обратиться за советом к профессиональному специалисту, который является экспертом в этом вопросе, чтобы также соблюдать любые местные законы и правила.

Производитель напоминает пользователю об обязанности соблюдать местное законодательство в отношении безопасности и гигиены труда на рабочем месте.

Производитель оставляет за собой право обновлять производственные и сопутствующие руководства без обязательства обновлять предыдущую продукцию и руководства, за исключением особых случаев.

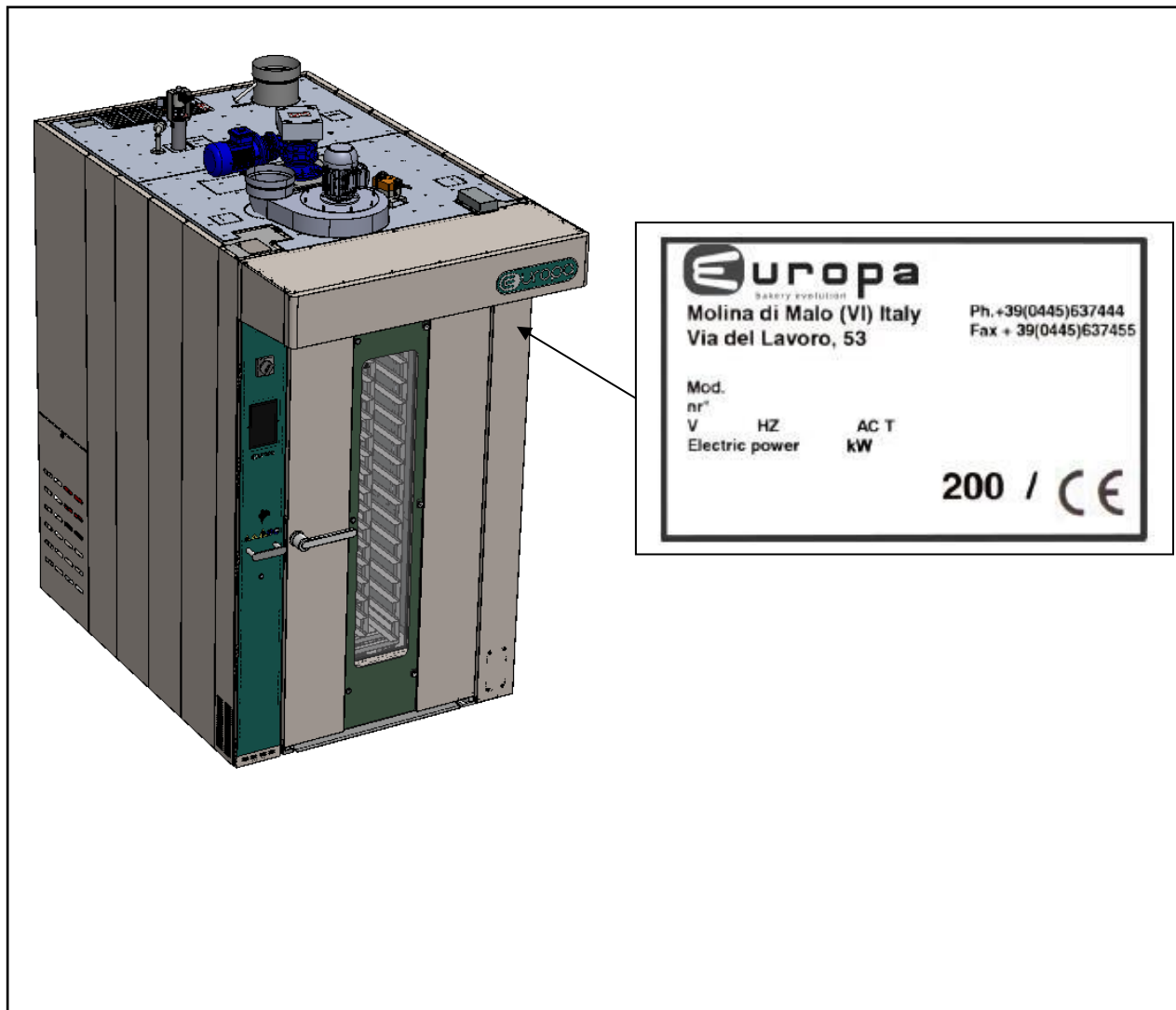
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ «ЕС»

Табличка, прикрепленная к передней части печи GT NEW, содержит информацию, необходимую для «МАРКИРОВКИ ЕС» (с 2006/42CE):

- а) Название производителя и его адрес
- б) маркировка ЕС
- в) Модель аппарата
- г) Год выпуска аппарата



Запрещается снимать или заменять табличку маркировки «ЕС». Если табличка повреждена или удалена, обязательно сообщите об этом производителю.



ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Каждое взаимодействие между оператором и печью на протяжении всего ее жизненного цикла было исчерпывающе и тщательно проанализировано компанией-производителем на этапах проектирования и составления настоящего руководства.



В соответствии с Директивой 2006/42ЕС и последующими поправками приняты следующие определения:

ОПАСНЫЕ ЗОНЫ: любая зона внутри и/или рядом с печью, в которой присутствие незащищенного человека представляет угрозу безопасности и здоровью этого человека.

ЛИЦО, ПОДВЕРГАЮЩЕЕСЯ РИСКУ: любое лицо, которое полностью или частично находится в опасной зоне.

ОПЕРАТОР: лицо(а), ответственное(ые) за эксплуатацию, регулирование, проведение планового технического обслуживания или чистку.

СИВОЛ ОПЕРАТОРА И СПЕЦИАЛИСТА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ОБОРУДОВАНИЯ



Оператор печи:

неквалифицированный персонал (т.е. не имеющий специальных навыков), способный выполнять только простые задачи, т.е. управлять печью с помощью органов управления, расположенных на панели управления; а также погрузочно-разгрузочные работы продукции, с использованием средств активной защиты и индивидуальных средств защиты (перчаток)



Оператор горелки:

квалифицированный техник производителя горелки или его представитель; является единственным лицом, уполномоченным осуществлять установку, наладку, тестирование и техническое обслуживание горелки.



Техник производителя: квалифицированный специалист, уполномоченный производителем на выполнение сложного ремонта в особых ситуациях по согласованию с заказчиком.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРОФИЛАКТИКИ



Несоблюдение этих указаний и/или любое вмешательство в работу устройств безопасности освобождает производителя от любой ответственности при несчастных случаях, повреждениях или отклонениях в работе устройства.

Перед запуском печи важно, чтобы оператор печи хорошо знал расположение и работу всех органов управления. Он также должен знать, как выполнять все операции, описанные в данном руководстве, ясно понимать правила техники безопасности и правильно их применять во время использования и обслуживания печи.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- **Заказчик обязуется доверять устройство исключительно квалифицированному и обученному персоналу.**
- **Заказчик обязан принять все необходимые меры для предотвращения доступа посторонних лиц в рабочую зону устройства.**
- Персонал должен строго соблюдать положения, изложенные в следующем документе, и соблюдать общие правила ЕС и национальные правила с целью предотвращения несчастных случаев.
- Заказчик обязуется надлежащим образом информировать свой персонал о применении и соблюдении настоящих требований безопасности. С этой целью он обязуется следить за тем, чтобы каждый, кто выполняет свои обязанности, знал ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ДЕЙСТВУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.
- Персонал должен всегда использовать средства индивидуальной защиты, предусмотренные обязательными директивами в данной сфере; а также следовать указаниям данного руководства.
- Персонал должен соблюдать все знаки опасности и предостережения, нанесенные на печь.
- Персонал не должен по собственной инициативе выполнять операции или вмешательства, которые не входят в его компетенцию.
- Сотрудники обязаны сообщать своему начальнику о любых проблемах или опасных ситуациях, которые могут возникнуть.
- Персонал, проходящий обучение, всегда должен получать поддержку со стороны опытного персонала.
- Печь GT спроектирована и изготовлена в соответствии с современными нормами техники безопасности и обеспечивает безопасную эксплуатацию. Печь тестировалась только с поставляемым оборудованием. Сборка деталей других марок или любые модификации могут изменить характеристики устройства и, следовательно, поставить под угрозу его эксплуатационную безопасность. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, который может возникнуть из-за использования неоригинальных запчастей.
- Печь GT разрешается использовать только по назначению.
- Запрещается эксплуатировать печь со снятыми защитными ограждениями.

Основные общие инструкции по безопасности перечислены ниже:

- Не касайтесь печи и тем более не пользуйтесь ею с влажными или мокрыми руками или ногами.
- Носите только одежду, одобренную для предотвращения несчастных случаев в соответствии с действующими нормами.
- Не позволяйте использовать оборудование несовершеннолетним или непрофессиональным пользователям.
- Не используйте печь для сушки других продуктов, кроме продуктов питания.
- Установите печь на ровную поверхность, подходящую для выдерживания ожидаемой нагрузки.
- Осуществляйте доступ к пекарной камере для операций по обслуживанию и чистке только тогда, когда печь имеет комнатную температуру.
- Не включайте печь, если она не подсоединена к дымоотводу и выводу пара. Чтобы исключить возможный контакт с подвижными частями (крыльчаткой), необходимо предусмотреть жестко закрепленный и ударопрочный участок трубы длиной не менее 1500 мм для отвода пара из печи.
- Не помещайте в пекарную камеру печи продукты, содержащие спиртовые растворы, а также легковоспламеняющиеся или вредные для здоровья продукты.
- Используйте тележки и противни, предусмотренные для имеющейся модели печи.
- Для перемещения противней и/или тележек из печи используйте СИЗ в соответствии с действующими нормами.
- Обращайте внимание на горячие поверхности печи, такие как: дверь рабочей камеры, стекло, внутренние части печи (например, внутренняя поверхность двери на этапах загрузки и извлечения).
- Обращайте внимание на поток пара и тепла при открытии двери пекарной камеры, открывайте ее осторожно и внимательно, чтобы не попасть под поток пара. Необходимо действовать в два этапа: открыть ручку с выпуском паром и только потом полностью открыть дверь;

- Не вставляйте инструменты или другие предметы между ограждениями или подвижными частями.
- Не используйте спички, зажигалки и открытое пламя рядом с устройством.
- Обращайте максимальное внимание на предупреждающие таблички на приборе каждый раз, когда собираетесь работать с устройством или вблизи него.
- Пользователь обязан сохранять все предупреждающие таблички разборчивыми, при необходимости меняя их положение, чтобы они были полностью видны оператору.
- Пользователь также обязан заменять все предупреждающие знаки, которые по какой-либо причине пришли в негодность или плохо читаются, запросив новые в Службе запасных частей.
- Не мойте печь струей воды и т.п.
- Убедитесь, что все устройства предотвращения несчастных случаев (барьеры, защиты, короб, микропереключатели и т. д.) не подвергались несанкционированному вмешательству и что они полностью работоспособны. В противном случае организуйте их ремонт.
- Не снимайте защитные устройства или защитные приспособления, которыми оборудована печь (например, панели по периметру, вращающийся короб, короб двигателя вентиляционной установки).
- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- В случае неисправности и/или ненадлежащего функционирования печи закройте газовый кран (для газовых печей), проветрите ее перед отключением электроэнергии, отключите подачу воды и воздержитесь от любых попыток ремонта или прямого вмешательства. Необходимо обращаться исключительно к квалифицированному и авторизованному персоналу.
- Не применяйте аксессуары, не соответствующие правилам безопасности и/или не предусмотренные производителем.
- Проводите периодическое техническое обслуживание, предусмотренное в данном руководстве.
- Не вмешивайтесь в работу защитных устройств, таких как предохранительный термостат. В частности, не используйте микровыключатель, управляемый закрытием двери при открытой двери.
- Отключите питание перед тем как осуществить доступ к электрической панели.
- Располагайте печь на достаточном расстоянии от легковоспламеняющихся или нетермостойких поверхностей.
- Запрещено чистить, смазывать или регулировать движущиеся элементы аппарата.
- Не ставьте ничего на печь или вытяжку и не наступайте на них.
- Пространство над печью должно вентилироваться, а температура в помещении не должна превышать 50°C, во избежание повреждения электрических деталей.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке или техническому обслуживанию отключите печь от источников питания.
- Любой ремонт, регулировка, блокировка или наладивание работы механических частей должны выполняться только после физического и визуального отключения электропитания, чтобы предотвратить запуск печи, даже случайно, другими лицами.
- При выполнении работ или ремонта в местах, куда невозможно добраться непосредственно с пола, используйте лестницы или подъемное оборудование, соответствующее национальным правилам техники безопасности.
- При ремонте устройства убедитесь, что в нем нет деталей, которые могут начать функционировать; а также в отсутствии каких-либо нестабильных частей, расположенных на устройстве или вблизи него; не выполняйте действия вручную вместо использования подходящих инструментов для управления устройством.
- Не пытайтесь остановить подвижные элементы частями тела или предметами.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ПЕЧАМ ГОРЕНИЯ:

- не загораживайте и тем более не закрывайте вентиляционные отверстия помещения. Они необходимы для правильной работы горелки и воздухообмена в аспираторе пара, чтобы предотвратить образование вредных для здоровья персонала газов и взрывчатых веществ.
- установка других печей или устройств горения и/или электрических вентиляторов в помещении должна включать повторную оценку вентиляционных отверстий, а также проверку правильного горения в существующих устройствах.
- При работе на жидком топливе не запускайте печь до тех пор, пока установщик горелки не убедится, что форсунка соответствует техническим характеристикам (диаметр отверстия и угол открывающегося конуса), прилагаемым к данному руководству.
- Необходимо обращаться только к квалифицированному персоналу.
- Периодически, два раза в год, проверять специализированным персоналом работоспособность, состояние и отсутствие засоров в трубах вывода дыма и пара. Закупорка дымоотводной трубы может привести к неравномерной работе горелки с образованием вредных для здоровья и взрывоопасных газов. Не используйте печь, если она не подключена к дымоходу, подходящему для отвода продуктов горения (см. соответствующий параграф).

- Не выполняйте самостоятельно ремонт или регулировку горелки. Обращайтесь только к квалифицированному и авторизованному персоналу.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ:

- Если вы чувствуете запах газа, не пользуйтесь электрическими выключателями, телефонами или другими приборами, которые могут вызвать искры. Закройте центральный газовый кран, немедленно откройте двери и окна, чтобы проветрить помещение, затем запросите срочную помощь специализированного персонала.

УКАЗАНИЯ ПО ПОГРУЗКЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Транспортировка и сборка должны выполняться под наблюдением технических специалистов производителя.
- Инструкции по погрузке и транспортировке печи содержатся в настоящем документе.
- Операции по погрузке и транспортировке печи должны выполняться квалифицированным персоналом.
- Заказчик и его сотрудники обязуются заранее прочитать и следовать вышеуказанным инструкциям.
- Заказчик обязан снабдить свой персонал соответствующими средствами индивидуальной защиты и надлежащим оборудованием, прежде чем приступить к операциям по обращению с печью.
- Используйте специальное подъемное оборудование в соответствии с действующими нормами и положениями данного руководства.
- Избегайте одновременной нескоординированной работы с устройством нескольких человек, так как это может привести к опасным ситуациям.
- Проверьте размеры и вес упаковок и используйте для их подъема вилочный погрузчик или кран соответствующего тоннажа.
- Использование неподходящего подъемного оборудования может нанести ущерб людям и печи.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, помимо веса печи и ее частей, должна выбираться с учетом максимально допустимого колебания.
- Используйте подъемные ремни только в том случае, если к ним прикреплена этикетка со всеми данными производителя и четко видна грузоподъемность.
- Проверяйте ремни перед каждым подъемом: не используйте их, если они повреждены, порезаны или изношены, поскольку их разрыв может привести к повреждению печи и возможным травмам персонала.
- Не перекручивайте и не завязывайте ремни и следуйте инструкциям по использованию, указанным поставщиком ремней.
- Те же указания необходимо соблюдать при использовании цепей.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Пол вокруг печи всегда должен быть чистым и свободным.
- Ежедневно перед запуском печи убедитесь, что все выключатели, предохранительные устройства и другие элементы управления находятся в исправном состоянии.
- Запускайте печь только после проверки отсутствия внутри нее посторонних предметов.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими обязательными директивами; также следуйте тому, что указано в настоящем руководстве.
- В случае возникновения опасных ситуаций (непосредственной или реальной опасности) нажмите красную грибовидную аварийную кнопку.
- В конце каждой рабочей смены отключайте электричество, воду и топливо.
- Произведите чистку печи.

УКАЗАНИЯ ПО РЕГУЛИРОВКЕ

- Все операции по регулировке, контролю и чистке должны выполняться при выключенной печи и с главным выключателем в положении «0».
- **Любая операция, выполняемая с электрической системой под напряжением, может привести к серьезным несчастным случаям, в т.ч. с летальным исходом.**
- При снятии коробов или устройств безопасности, убедитесь, что они правильно установлены в обратном порядке, прежде чем снова использовать печь.
- Любая электрическая регулировка должна выполняться квалифицированным специалистом с использованием подходящих инструментов.
- Регулировки с отключенными устройствами безопасности или без защиты должны выполняться одним человеком; во время данной операции необходимо запретить доступ посторонних лиц к печи.

- Не кладите инструменты или другие предметы на работающую или остановленную печь, так как в случае падения они могут нанести вред людям или предметам.
- Операции по регулировке должны выполняться одним человеком и во время их выполнения необходимо запретить доступ к печи посторонних лиц.
- Не используйте струи воды для чистки печи.

УКАЗАНИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

- Все операции по регулировке, контролю и чистке должны выполняться при выключенной печи и с главным выключателем в положении «0».
- **Любая операция, выполняемая с электрической системой под напряжением, может привести к серьезным несчастным случаям, в т.ч. с летальным исходом.**
- Операции по техническому обслуживанию или ремонту должны выполняться персоналом, имеющим квалификацию для выполнения данных операций.
- Во время технического обслуживания или ремонта персонал, не выполняющий данные операции, должен оставаться на безопасном расстоянии от печи.
- По окончании операций по техническому обслуживанию и ремонту, перед повторным запуском аппарата, технический менеджер должен убедиться, что работы завершены и устройства безопасности снова активированы.
- Оператор не должен по собственной инициативе выполнять манипуляции или операции по техническому обслуживанию, которые не входят в его ответственность.

УКАЗАНИЯ ПРИ УТИЛИЗАЦИИ

- Если производственный цикл печи истек и принято решение о ее утилизации, ее детали должны быть утилизированы в соответствии с действующими правилами.

УКАЗАНИЯ ПО ЗВУКОВОМУ ДАВЛЕНИЮ

- **Печь GT создает уровень звукового давления менее 70 дБ(А).**
- Персонал, работающий с аппаратом, не должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты органов слуха, за исключением случаев, когда этого требует экологическая ситуация.

УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ И БЕЗОПАСНОСТИ



Печь GT сконструирована таким образом, что все движущиеся части и части, находящиеся под воздействием высоких температур, обезвреживаются за счет установки специальных систем безопасности. Производитель по данной причине снимает с себя любую ответственность в случае ущерба, вызванного вмешательством в эти устройства.

- Дверь оснащена внутренней ручкой, предотвращающей застревание оператора или кого-либо еще внутри.
- Если дверь открывается при работающей печи, микро-выключатель останавливает вращение тележки, работу вентилятора и горелки или резисторов и активирует паротвод.
- Дверь оснащена двойным защитным стеклом.
- Органы вращения тележки защищены ограждениями.
- Все высокотемпературные части изолированы минеральной ватой или изоляцией, не содержащей асбеста.
- Электрооборудование обеспечивает защиту персонала от электрических разрядов при прямом и непрямом контакте, как того требуют стандарты CEI EN 60204-1. Кроме того, оно соответствует требованиям, предъявляемым к газовым системам.
- Все электрические части под сильным и опасным напряжением находятся в электрошкафу, в соответствии со стандартами CEI EN 60204-1
- Панель управления соответствует стандарту CEI EN 60204-1.

СИМВОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ



Символ опасности:
«ОБРАТИТЬ ОСОБОЕ
ВНИМАНИЕ»



Предписывающий символ:
«ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ»



Символ опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



Предписывающий символ:
«ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНУЮ
ОБУВЬ»



Предписывающий указатель:
«ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНУЮ
КАСКУ»

ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ, НАНЕСЕННЫЕ НА ПЕЧЬ



Знак опасности:
«ОБРАТИТЬ ОСОБОЕ
ВНИМАНИЕ»



Предписывающий знак:
«ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ»



Знак опасности:
«ОПАСНОСТЬ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА»



Знак опасности:
«НЕ СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЕ
УСТРОЙСТВА И УСТРОЙСТВА
БЕЗОПАСНОСТИ»



Знак опасности:
«ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ»



Знак опасности: «ЗАПРЕЩЕНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬ И РЕМОНТИРОВАТЬ
РАБОТАЮЩИЕ МЕХАНИЗМЫ»

GT_R



Предупреждение о напряжении



Предупреждение о подвижных механизмах



Предупреждение о тепловой опасности



Предупреждение о напряжении



Предупреждение об опасности пара



Обязательное использование перчаток



Необходимость обращения к инструкциям руководства

Требования к подключению электрического кабеля

ATTENZIONE:

PER GARANTIRE UN CORRETTO FUNZIONAMENTO I CAVI DI LINEA COLLEGATI AL QUADRO ELETTRICO DEVONO ESSERE DI SEZIONE MAGGIORE OD UGUALE A QUELLA PRESCRITTA DAL COSTRUTTORE

WARNING: FOR A CORRECT FUNCTIONING, MAKE SURE THAT THE SECTION OF THE LINE CABLES CONNECTED TO THE ELECTRIC BOARD IS GREATER OR EQUAL TO THE ONE PRESCRIBED BY THE MANUFACTURER.

ACHTUNG: UM EINEM STÖRUNGSFREIEN BETRIEB ZU GEWÄHRELEN, MÜSSEN DIE AN DIE SCHALTAFEL ANGESCHLOSSENEN LEITUNGSKABEL EINEN QUERSCHNITT HABEN, DER GRÖßER IST ODER ZUMINDEST DEM VOM HERSTELLER VORGESCHRIEBENEN ENTSPRICHT.

ATTENTION: POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT, LES CABLES DE LIGNE RACCORDES AU TABLEAU ELECTRIQUE DOIVENT AVOIR UNE SECTION SUPERIEURE OU EGALE A CELLE INDIQUEE PAR LE CONSTRUCTEUR

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΕΤΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΚΑΛΩΜΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΣΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΠΙΝΑΚΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΔΙΑΤΟΜΗ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ Ή ΊΣΗ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΙΚΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Внимание: для обеспечения надлежащей работы кабели линии, подключенные к электрическому щитку, должны иметь сечение большее или равное сечению, предписанному производителем.

Табличка с техническими данными / маркировка ЕС

Предупреждение о запрете использования в камере горения жидкостей с алкоголем

ATTENZIONE

È VIETATO INTRODURRE IN CAMERA DI COTTURA PRODOTTI CONTENENTI SOLUZIONI ALCOLICHE CHE EVAPORANDO A CAUSA DELLA TEMPERATURA ELEVATA POTREBBERO CAUSARE LO SCOPPIO DEL FORNO.

ATTENTION

IL EST INTERDIT D'INTRODUIRE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON DES PRODUITS CONTENANTS DES SOLUTIONS ALCOLOLIQUES QUI, EN EVAPORANT A CAUSE DE LA HAUTE TEMPERATURE, PEUVENT PROVOQUER L'EXPLOSION DU FOUR.

ATENCIÓN

ES PROHIBIDO INTRODUCIR EN LA CÁMERA DE COCCIÓN PRODUCTOS CONTENENTES SOLUCIONES ALCOLÓLICAS. ÉSTAS PODRIAN EVAPORAR POR LA TEMPERATURA MUY ALTA Y CAUSAR LA EXPLOSIÓN DEL HORNO.

WARNING

IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE PRODUCTS CONTAINING ALCOHOLIC SOLUTIONS INSIDE THE BAKING CHAMBER DUE TO THE HIGH TEMPERATURE, THESE SOLUTIONS MAY EVAPORATE CAUSING THE BURST OF THE OVEN.

ACHTUNG

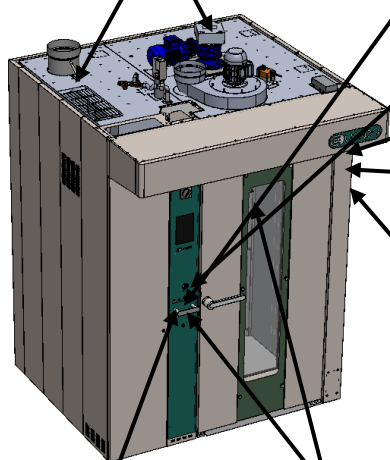
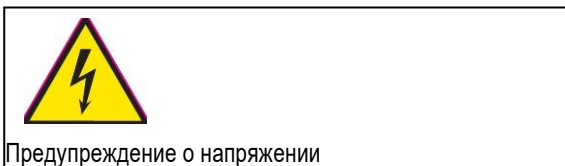
ES IST VORBOTEN, IN DIE KAMMER PRODUKTE EINZUFÜHREN, DIE ALCOLISCHE LÖSUNGEN ENTHALTEN. SIE KÖNNEN WEGEN DER HILZE VERDAMPFEN UND DAS PLATZEN DES OFENS VERURSACHEN.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟ ΝΑ ΒΑΖΑΕΤΕ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΒΑΛΛΟΜΟ ΗΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΛΥΜΑΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΞΑΠΝΩΝΤΑΙ ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΥΠΕΡΘΕΡΜΟΚΡΑΖΙΑΣ ΚΑΙ ΓΙΝΤΑΙ ΜΕΤΟΧΗΝ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΤΗΝ ΕΚΡΗΝ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Внимание: Запрещено класть в пекарную камеру продукты, содержащие спиртовые растворы, которые испаряясь при высокой температуре могут привести к взрыву в печи.

GT_F



Требования к подключению электрического кабеля

ATTENZIONE:
PER GARANTIRE UN CORRETTO FUNZIONAMENTO I CAVI DI LINEA COLLEGATI AL QUADRO ELETTRICO DEVONO ESSERE DI SEZIONE MAGGIORE O UGUALE A QUELLA PRESCRITTA DAL COSTRUTTORE

WARNING: FOR A CORRECT FUNCTIONING, MAKE SURE THAT THE SECTION OF THE LINE CABLES CONNECTED TO THE ELECTRIC BOARD IS GREATER OR EQUAL TO THE ONE PRESCRIBED BY THE MANUFACTURER.

ACHTUNG: UM EINEN STÖRUNGSFREIEN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN DIE AN DIE SCHALTTADEL ANGESCHLOSSENEN LEITUNGSKABEL EINEN ZU GENÜGEND Hohen DER GRÖßER IST ODER ZUMINDEST DEM VOM HERSTELLER VORGESCHRIEBENEN ENTSpricht.

ATTENTION: POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT, LES CABLES DE LIGNE RACCORDES AU TABLEAU ELECTRIQUE DOIVENT AVOIR UNE SECTION SUPERIEURE OU EGALE A CELLE INDIQUEE PAR LE CONSTRUCTEUR

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΕΓΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΚΑΘΑΡΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΗΟΥ ΣΙΝΑΙ ΣΥΝΕΣΑΜΕΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΗΜΕΤΕΡΗΚΗ ΠΙΝΑΚΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΩΝ ΑΥΤΟΜΗ ΜΕΤΑ-ΑΥΤΕΡΗ Η ΙΣΗ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΗΟΥ ΥΠΟΕΚΚΥΝΕ-ΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Внимание: для обеспечения надлежащей работы кабеля линии, подключенные к электрическому щитку, должны иметь сечение большее или равное сечению, предписанному производителем.

Табличка с техническими данными / маркировка EC

Предупреждение о выступающей крючке

ATTENZIONE:
GANCIO DI ROTAZIONE SPORGENTE

WARNING: PROJECTING ROTATING HOOK

ACHTUNG: VORSTEHENDER DREHNÄGEL

ATTENTION: CROCHET DE ROTATION SAILLANT

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΟΥΑΝΤΟΖ (ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ ΠΡΟΕΞΕΧΕΙ)

Azionare la valvola di scarico vapore prima di aprire la porta con la dovuta cautela
Activate the steam exhaust valve before opening the door with due caution
Actionner la soupape de décharge vapeur avant d'ouvrir la porte avec précaution
Accionar la válvula de descarga vapor antes de abrir la puerta con la debida cautela
Die Abampfventil anlassen, bevor die Tür mit Vorsicht öffnen

Внимание: выступающий вращающийся крючок. Включить клапан выпуска пара перед открытием двери с должной осторожностью.

Предупреждение о тепловой опасности

Предупреждение о напряжении

Предупреждение об опасности пара

Обязательное использование перчаток

Необходимость обращения к инструкциям руководства

Предупреждение о запрете использования в камере горения жидкостей с алкоголем

ATTENZIONE:
E' VIETATO INTRODURRE IN CAMERA DI COTTURA PRODOTTI CONTENENTI SOLUZIONI ALCOLICHE CHE EVAPORANDO A CAUSA DELLA TEMPERATURA ELEVATA POTREBBERO CAUSARE LO SCOPPIO DEL FORNO.

WARNING:
IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE PRODUCTS CONTAINING ALCOHOLIC SOLUTIONS INSIDE THE BAKING CHAMBER, DUE TO THE HIGH TEMPERATURE, THESE SOLUTIONS MAY EVAPORATE CAUSING THE BURST OF THE OVEN.

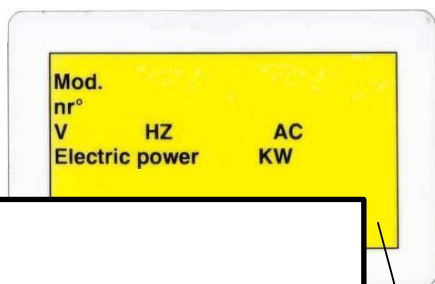
ATTENTION:
IL EST INTERDIT D'INTRODUIRE DANS LA CHAMBRE DE CUISON DES PRODUITS CONTENANTS DES SOLUTIONS ALCOLIQUES QUI, EN EVAPORANT A CAUSE DE LA HAUTE TEMPERATURE, PEUVENT PROVOQUER L'EXPLOSION DU FOUR.

ACHTUNG:
ES IST VERBOTEN IN DIE KAMMER PRODUKTE EINZUFÜHREN, DIE ALCOLISCHE LÖSUNGEN ENTHALTEN. SIE KÖNNEN WEGEN DER HILTZE VERDAMPFEN UND DAS PLATZEN DES OFENS VERURSACHEN.

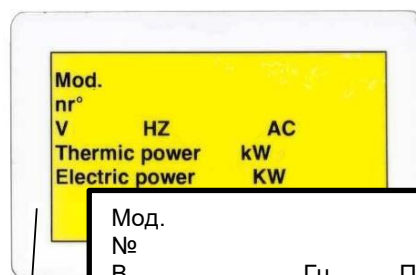
ΠΡΟΣΟΧΗ:
ΕΣ ΠΡΟΗΒΙΔΟ ΙΝΤΡΟΔΥΡΕΙΝ ΕΝ ΛΑ ΚΑΜΕΡΑ ΔΕ ΚΟΟΙΩΝ ΠΡΟΔΥΤΟΙΣ ΚΟΝΤΕΝΕΝΤΕΣ ΣΟΛΥΤΙΟΝΕΣ ΑΛΚΟΟΛΙΚΑ. ΕΣΤΑΙ ΠΟΙΒΙΔΙΑΝ ΕΒΑΠΟΡΑΙΝΕΙΝ ΠΟΡ ΤΑ ΤΕΜΠΕΡΑΤΟΥΡΑ ΜΟΤ ΑΥΤΑ Υ ΚΑΥΣΑΙΝ ΤΑ ΕΚΠΛΟΣΙΩΝ ΔΕΛ ΗΟΜΟ.

ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΟ ΝΑ ΒΑΖΕΤΕ ΜΕΣΑ ΑΤΤΟ ΒΑΛΑΜΟ ΗΜΑΤΟΙΣ ΠΡΟΔΥΤΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΟΙΚΟΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΥΜΑΤΑ ΤΑ ΟΥΟΙΑ ΕΛΑΤΜΙΖΟΝΤΑΙ ΑΔΟ ΤΗ ΒΕΡΝΟΚΡΑΙΔΙΑ ΚΑΤΙ ΑΥΤΟ ΜΕΤΟΡΟΤΑ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΤΗΝ ΕΚΡΗΞΗ ΤΟΥ ΚΟΥΡΝΟΥ

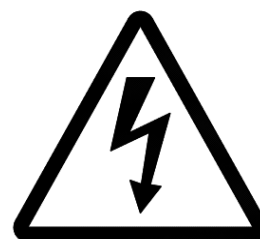
Внимание: Запрещено класть в пекарную камеру продукты, содержащие спиртовые растворы, которые испаряясь из-за повышенной температуры могут привести к взрыву в печи



Мод.
№
В Гц Пер. ток
Электрическая мощность кВт



Мод.
№
В Гц Пер. ток
Тепловая мощность кВт
Электрическая мощность кВт



ВНИМАНИЕ:
ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
НАДЛЕЖАЩЕЙ РАБОТЫ
КАБЕЛИ ЛИНИИ,
ПОДКЛЮЧЕННЫЕ К
ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ШИТКУ,
ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ СЕЧЕНИЕ
БОЛЬШЕЕ ИЛИ РАВНОЕ
СЕЧЕНИЮ, ПРЕДПИСАННОМУ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

ATTENZIONE:
PER GARANTIRE UN CORRETTO FUNZIONAMENTO
I CAVI DI LINEA COLLEGATI AL QUADRO ELETTRICO DEVONO ESSERE
DI SEZIONE MAGGIORE OD UGUALE A QUELLA PRESCRITTA DAL COSTRUTTORE

WARNING: FOR A CORRECT FUNCTIONING, MAKE SURE THAT THE SECTION OF THE LINE CABLES CONNECTED TO THE ELECTRIC BOARD IS GREATER OR EQUAL TO THE ONE PRESCRIBED BY THE MANUFACTURER.

ACHTUNG: UM EINEM STÖRUNGSFREIEN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSSEN DIE AN DIE SCHALTFADEL ANGESCHLOSSENEN LEITUNGSKABEL EINEN QUERSCHNITT HABEN, DER GRÖßER IST ODER ZUMINDEST DEM VOM HERSTELLER VORGESCHRIEBENEN ENTSPRICH.

ATTENTION: POUR ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT, LES CABLES DE LIGNE RACCORDES AU TABLEAU ELECTRIQUE DOIVENT AVOIR UNE SECTION SUPERIEURE OU EGALE A CELLE INDIQUEE PAR LE CONSTRUCTEUR

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΝΑ ΕΓΑΣΦΑΛΙΣΕΤΕ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΚΑΛΩΔΙΑ ΤΗΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΠΙΝΑΚΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΔΙΑΤΟΜΗ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ Ή ΙΣΗ ΜΕ ΑΥΤΗΝ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

В печи GT присутствуют следующие остаточные риски, то есть те риски, которые невозможно полностью устранить при определенных условиях эксплуатации.

1) МЕХАНИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ, ВЫЗВАННАЯ ФОРМОЙ (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005; UNI EN ISO 12100- 2:2005)

Опасность представляют следующие части печи:

- А. Форма крючка вращения тележки

Опасность существует при выполнении следующих операций с печью:

- В. Загрузка и выгрузка тележки из пекарной камеры
- С. Чистка пекарной камеры
- Д. Обслуживание пекарной камеры
- Е. Оператор, назначенный для выполнения данных операций, должен соблюдать осторожность при входе в пекарную камеру, так как существует риск:
- Ф. Ударов, порезов или любых травм головы

Рекомендуем использовать СИЗ в соответствии с действующим законодательством, соблюдать осторожность и находиться на расстоянии от печи во время погрузки и разгрузки тележки.

2) МЕХАНИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ, ВЫЗВАННАЯ ОТНОСИТЕЛЬНЫМ ПОЛОЖЕНИЕМ (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005; UNI EN ISO 12100-2:2005)

Опасность представляют следующие части печи:

- А. Положение крюка вращения тележки.

Опасность существует при выполнении следующих операций с печью:

- В. Загрузка и выгрузка тележки из пекарной камеры
- С. Чистка пекарной камеры
- Д. Обслуживание пекарной камеры
- Е. Оператор, назначенный для выполнения этих операций, должен соблюдать осторожность при входе в пекарную камеру, так как существует риск:
- Ф. Ударов, порезов или любых травм головы

Рекомендуем использовать СИЗ в соответствии с действующим законодательством.

3) ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ ИЛИ РАССЕЧЕНИЯ (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005; UNI EN ISO 12100-2:2005)

Опасность представляют следующие части печи:

- А. Крюк вращения тележки

Опасность существует при выполнении следующих операций с печью:

- В. Загрузка и выгрузка тележки из пекарной камеры.
- С. Чистка пекарной камеры
- Д. Обслуживание пекарной камеры
- Е. Оператор, назначенный для выполнения данных операций, должен соблюдать осторожность при входе в пекарную камеру, так как существует риск:
- Ф. Ударов, порезов или любых травм головы

Рекомендуем использовать СИЗ в соответствии с действующим законодательством.

4) ОПАСНОСТЬ УДАРА (из UNI EN ISO 12100-1:2005; UNI EN ISO 12100-2:2005)

Опасность представляют следующие части печи:

- А. Крючок вращения тележки

Опасность существует при выполнении следующих операций с печью:

- В. Загрузка и выгрузка тележки из пекарной камеры.
- С. Чистка пекарной камеры
- Д. Обслуживание пекарной камеры
- Е. Оператор, назначенный для выполнения данных операций, должен соблюдать осторожность при входе в пекарную камеру, так как существует риск:
- Ф. Ударов, порезов или любых травм головы

Рекомендуем использовать СИЗ в соответствии с действующим законодательством.

5) ОПАСНОСТЬ СПОТЫКАНИЯ И ПАДЕНИЯ (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005; UNI EN ISO 12100-2:2005)

Опасность представляют следующие части печи:

- A. От поворотного фиксатора тележки, расположенного в основании печи

Опасность возникает во время следующих операций, выполняемых с печью:

- B. Загрузка и выгрузка тележки из пекарной камеры
- C. Чистка пекарной камеры
- D. Обслуживание пекарной камеры
- E. Оператор, назначенный для выполнения данных операций, должен соблюдать осторожность при входе в пекарную камеру, так как существует риск:
- F. Ударов, порезов или любых травм головы

Рекомендуем использовать СИЗ в соответствии с действующим законодательством.

6) ТЕРМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ (da UNI EN ISO 12100-1:2005)

Опасность представляют следующие части печи:

- A. Опасная температура (свыше 70°C), достигнутая в пекарной камере
- B. Температура, достигаемая дверью и стеклом печи
- C. Опасная температура (выше 70°C), достигаемая конструкцией тележки

Опасность возникает во время следующих операций, выполняемых с печью:

- D. Загрузка и выгрузка тележки из пекарной камеры
- E. Чистка пекарной камеры сразу после остановки, не дожидаясь снижения температуры
- F. Техническое обслуживание пекарной камеры и печи сразу после остановки, не дожидаясь снижения температуры

Оператор, выполняющий данные операции, должен соблюдать осторожность при входе в пекарную камеру или при доступе к частям печи сразу после остановки, так как существует риск:

- G. Ожогов и других контактных травм рук и верхних конечностей в целом

Рекомендуем использовать СИЗ в соответствии с действующим законодательством.

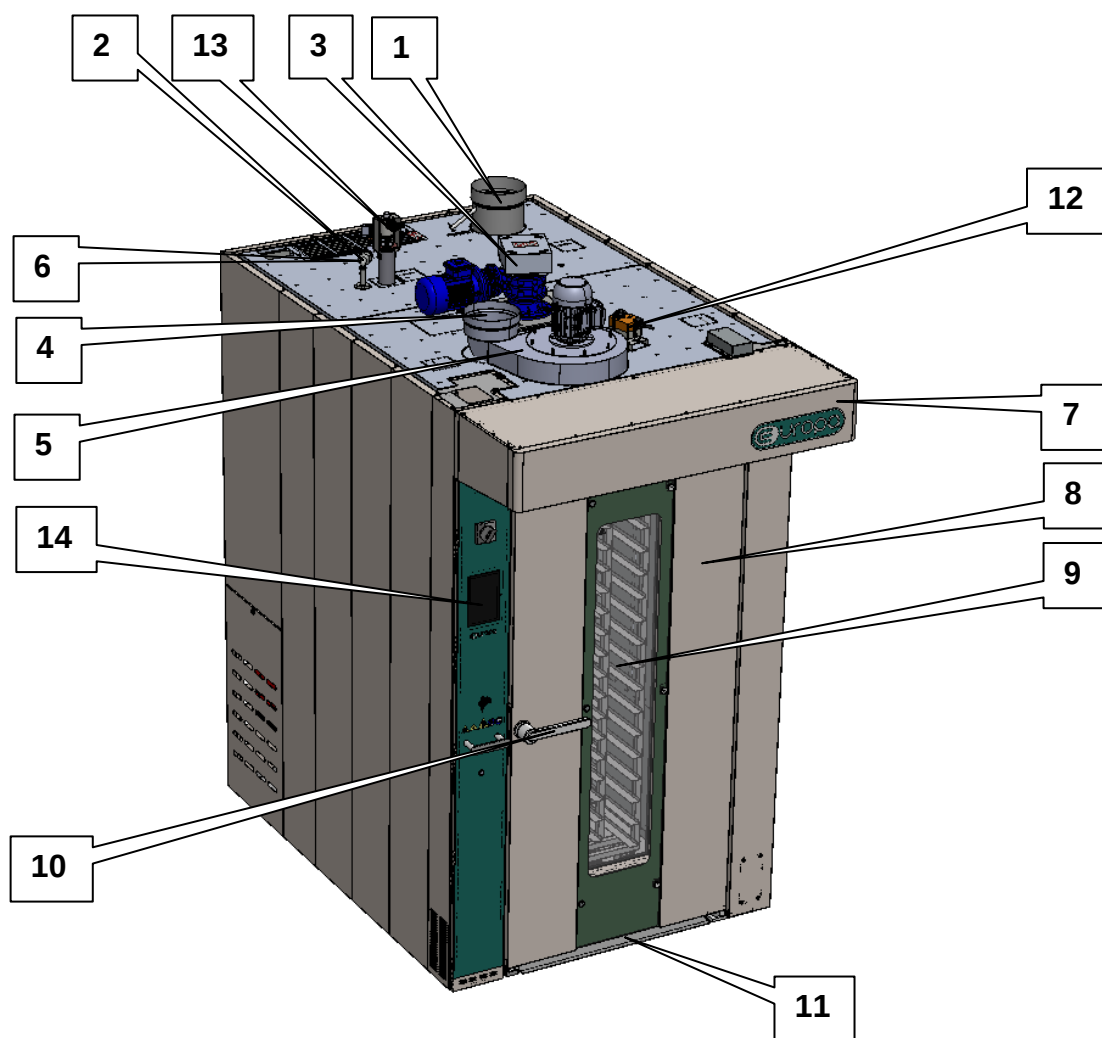
7) ОПАСНОСТЬ, ВЫЗВАННАЯ НЕИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ (согласно UNI EN ISO 12100-1:2005)

Используйте средства индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами, знаками, нанесенными на печь и символами в настоящем документе.

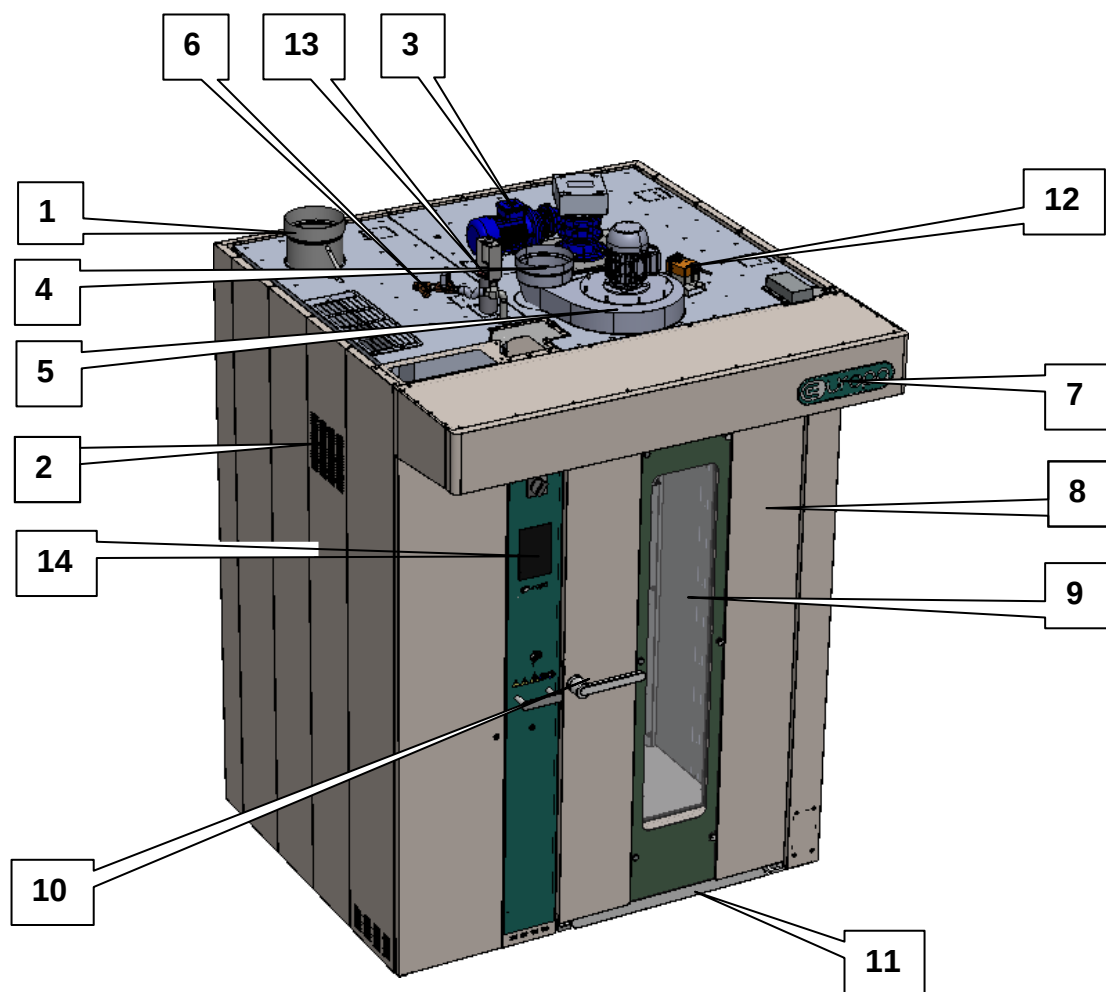
ОПИСАНИЕ

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Конвекционная печь, в которую помещается многополочная тележка с противнями для размещения приготавливаемых продуктов. Тележка поддерживается и вращается вокруг своей оси с помощью электромеханической системы, расположенной в печи. Выпекание происходит путем пропускания воздуха, нагреваемого за счет горения/электричества. Воздух, перемещаемый вентилятором, касается теплообменника и затем подается в пекарную камеру через регулируемые вертикальные отверстия, расположенные на задней стенке камеры, которые направляют его в сторону тележки. На противоположной стороне камеры воздух засасывается через другое отверстие, также с помощью вентилятора, и направляется в теплообменник. Таким образом, воздух для выпекания выполняет замкнутый цикл, независимо от цикла дыма. Вращающаяся группа имеет крючок на конце вращающегося вала в пекарной камере для удержания тележки. Для тяжелых тележек можно использовать электромеханическую автоматическую подъемную систему или вращающуюся платформу.



1. ДЫМОВАЯ ТРУБА (ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ГОРЕЛКОЙ)
2. ВЕНТИЛЯТОР
3. МОТОР-РЕДУКТОР ТЕЛЕЖКИ
4. ТРУБА ВЫВОДА ПАРА
5. АСПИРАТОР ПАРА
6. ПОДАЧА ВОДЫ
7. ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПАРА
8. ДВЕРЬ
9. ДВОЙНОЕ СТЕКЛО ДВЕРИ
10. ДВЕРНАЯ РУЧКА
11. ВЪЕЗДНОЙ ЖЕЛОБ ТЕЛЕЖКИ
12. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПАРОВЫПУСКНОЙ КЛАПАН
13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН БЫСТРОЙ СУШКИ (ОПЦИЯ)
14. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДЫМОВАЯ ТРУБА (ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ГОРЕЛКОЙ)
2. ВЕНТИЛЯТОР
3. МОТОР-РЕДУКТОР ТЕЛЕЖКИ
4. ТРУБА ВЫВОДА ПАРА
5. АСПИРАТОР ПАРА
6. ПОДАЧА ВОДЫ
7. ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПАРА
8. ДВЕРЬ
9. ДВОЙНОЕ СТЕКЛО ДВЕРИ
10. ДВЕРНАЯ РУЧКА
11. ВЪЕЗДНОЙ ЖЕЛОБ ТЕЛЕЖКИ
12. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПАРОВЫПУСКНОЙ КЛАПАН
13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН БЫСТРОЙ СУШКИ (ОПЦИЯ)
14. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ФАСАД:

выполнен из нержавеющей стали, включает в себя: передние стойки, панель управления, расположенную в передней части печи, внешний короб и толстую дверь, изолированную соответствующим изоляционным материалом, оснащенную защитной ручкой внутри.

ПЕКАРНАЯ КАМЕРА:

Полностью изготовлена из нержавеющей стали, гарантирует равномерное распределение воздуха для выпекания и облегчает чистку камеры. Пол оборудован желобами, которые обеспечивают легкий доступ тележки в пекарную камеру. Освещение камеры обеспечивает хороший обзор продукта. Клапан вывода пара из пекарной камеры при необходимости оснащается системой ручного или автоматического открытия.

ЗАЩИТНЫЙ КОРОБ

полностью из нержавеющей стали, оснащен аспиратором пара для удовлетворения повышенных требований.

ВАПОРИЗАТОР:

Расположен на стыке пекарной камеры и теплообменника, имеет большую площадь поверхности и массу для удовлетворения повышенных требований. Вапоризация может быть ручной или автоматической и управляется с панели управления путем открытия электромагнитного клапана, расположенного в верхней части печи.

ТЕПЛООБМЕННИК:

а) внутреннего горения, состоит из следующих частей:

Камера горения из нержавеющей стали, настроенная для работы с горелкой, работающей на природном газе, сжиженном углеводородном газе или дизельном топливе;

б) электрический, состоит из следующих частей:

Батарея защищенных электрических резисторов, обеспечивающая отличные тепловые характеристики. Батарея резисторов разделена двухступенчатым дифференцированным включением, что обеспечивает равномерную работу печи.

ОБЛИЦОВКА:

состоит из закрытых панелей. Изоляция двойными жесткими плитами с поперечными соединениями из длинноволокнистой минеральной ваты высокой плотности гарантирует низкое рассеивание тепла.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЩИТОК:

Состоит из панели управления, расположенной на передней части печи, и короба с электрооборудованием, расположенного за панелью управления.

ПОДВИЖНАЯ И НЕПОДВИЖНАЯ ЗАЩИТА:

Печь оснащена дверью (подвижная защита) с концевым выключателем, боковыми панелями (неподвижная защита) и коробом для защиты подвижных частей.

ВРАЩЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ

Состав

- A. Мотор-редуктор для вращения тележки, расположенный над крышей пекарной камеры.
- B. Регулируемый ограничитель крутящего момента
- C. Остановка кулачка в фазе
- D. Вал вращения
- E. Осевой подшипник
- F. Основание мотор-редуктора тележки
- G. Крючок для подъема тележки с наклонной поверхностью скольжения и упорным пазом

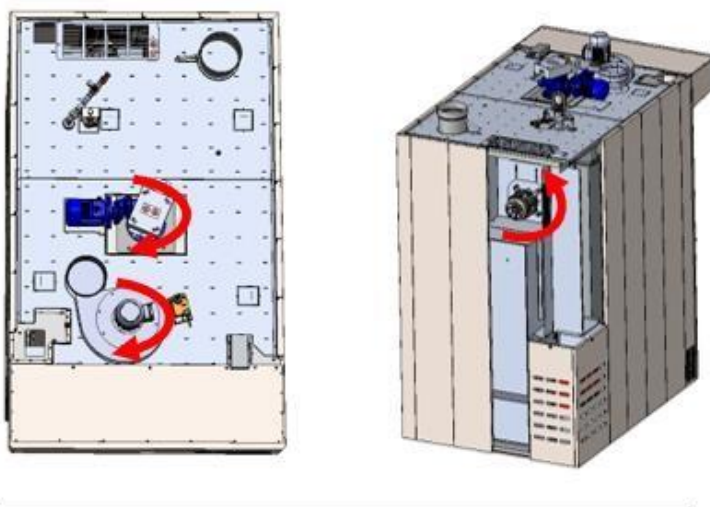
НАПРАВЛЕНИЕ ВРАЩЕНИЯ МОТОРОВ

После электрического подключения печи необходимо проверить правильность направления вращения мотора-редуктора вращения тележки, вентилятора аспиратора пара и вентилятора печи.

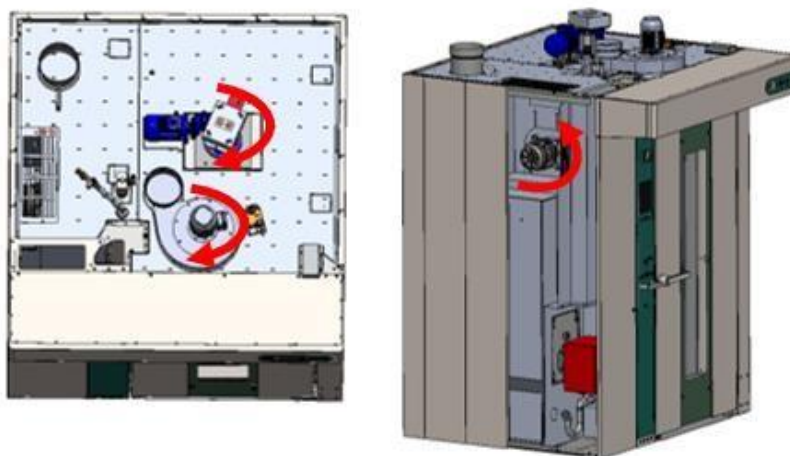
ОПАСНОСТЬ:

После проверки направления вращения, если необходимо поменять местами фазные провода, отключите напряжение, поместив главный выключатель печи в положение OFF.

Giotto R



Giotto F



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ

ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ

Покупатель должен подготовить опорную поверхность для печи, как указано в главе по установке.

ПЕЧИ ГОРЕНИЯ

Помещение, в котором установлена печь, должно хорошо вентилироваться в соответствии с требованиями, действующими в стране использования.

Для горения печи требуется воздух, а помещение, в котором она установлена, нуждается в воздухообмене для обеспечения комфортных условий тем, кто в нем работает, поэтому размер вытяжной системы должен соответствовать нормам, действующим в стране установки печи.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА

Система электроснабжения должна соответствовать требованиям действующих местных национальных норм и должна быть оборудована эффективным заземлением.

Установите всеполюсное, автоматическое и дифференциальное устройство на линии электропитания перед печью.

Электрические силовые кабели должны выбираться в соответствии с максимальным током, необходимым для печи, чтобы общее падение напряжения при полной нагрузке составляло менее 2%.

ПОДГОТОВКА ДЫМОХОДА

Необходимо подготовить дымоход для вывода продуктов горения (газовые печи) и трубу для вывода пара, образующегося при выпекании; их характеристики должны соответствовать нормам, действующим в стране установки печи.

ПОДГОТОВКА ГАЗОВОЙ ПОДВОДКИ

Система газоснабжения должна соответствовать требованиям действующих национальных норм в месте установки печи.

Установите одобренный запорный кран, расположенный перед печью на линии подачи газа, чтобы перекрыть подачу газа после завершения использования печи и в случае необходимости. В случае с газовым питанием предпочтительно обеспечить доступ к печи при помощи подвода трубы сверху.

ПОДГОТОВКА К ПОДВОДКЕ ДИЗЕЛЬНОГО ТОПЛИВА

Система подачи дизельного топлива должна соответствовать требованиям действующих национальных правил в месте установки печи. Дизельное топливо предпочтительно подвести с пола через шланг.

СОЕДИНЕНИЕ ВЫВОДНЫХ ТРУБ

- Вывод пара находится на полу, рядом с термической группой. Он состоит из трубы, которую необходимо подсоединить к водоотводной трубе.
- Дым, выделяемый печью в версии с камерой горения, должен отводиться через трубу, расположенную над камерой, к специальному дымоходу (оплачивается заказчиком).
- Дымоход должен быть соединен к дымоходу, выходящему за пределы помещения.
- Пары направляются из пекарной камеры к специальной трубе для вывода пара (оплачивается заказчиком) с помощью аспиратора, поставляемого в комплекте с печью.
- Запрещается подавать дым в трубы для вывода пара; в противном случае могут образовываться вредные газы, а также нарушаться тяга как в дымоходе, так и в трубе для вывода пара.
- Запрещается подавать дым в дымоходы, куда поступает дым от других печей или других устройств горения.
- Дымоотвод должен быть подсоединен к дымоходу, выходящему за пределы помещения.
- Пары направляются из пекарной камеры к специальной трубе для вывода пара (оплачивается заказчиком) с помощью вытяжного вентилятора (аспиратора), поставляемого в комплекте с печью.
- Запрещается подавать дым в трубы для вывода пара; в противном случае могут образовываться вредные газы, а также нарушаться тяга как в дымоходе, так и в трубе для вывода пара.
- Запрещается подавать дым в дымоходы, куда поступает дым от других печей или других приборов горения.

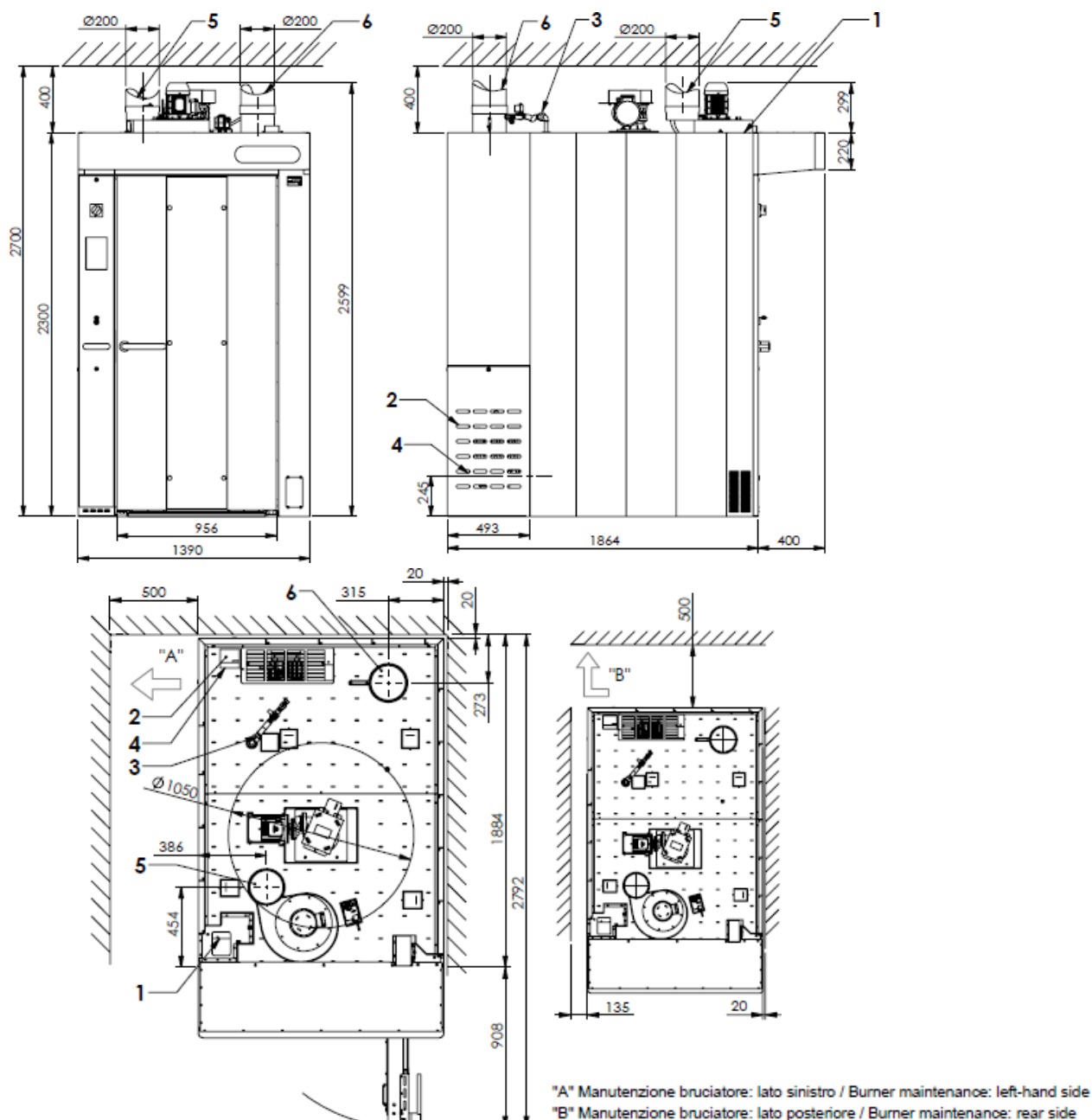
- Данные типы печей представляют собой устройства с принудительной тягой, в которых удаление продуктов горения происходит с помощью механического устройства (вентилятора), входящего в состав горелки. Приток воздуха для внутреннего горения происходит из помещения, в которой находится печь.
- Дымоотвод печи должен быть подсоединен к дымоходу, выходящему за пределы помещения.
- Дымоход должен возвышаться над крышей здания, как указано в действующих нормах страны использования, и должен на конце должен быть оборудован подходящим дымником для защиты от ветра. Для подключения труб от печи к трубе рекомендуется использовать трубы из нержавеющей стали, которые имеют длительный срок службы и имеют соответствующую изоляцию, чтобы избежать вредного конденсата, шума и чрезмерных температур. Кроме того, они должны быть оборудованы подходящим коробом с лючком для периодической чистки и трубой, подсоединенной к сливу конденсата.

ПРИНЯТЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ И КОНСТРУКТОРСКИЕ НОРМЫ

Все электрические системы, установленные в печи, соответствуют стандарту CEI EN 60204-1.

Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, требуемых действующими нормами в данной сфере.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ GT_R 6080



“А” Обслуживание горелки: левая сторона
“В” Обслуживание горелки: задняя сторона

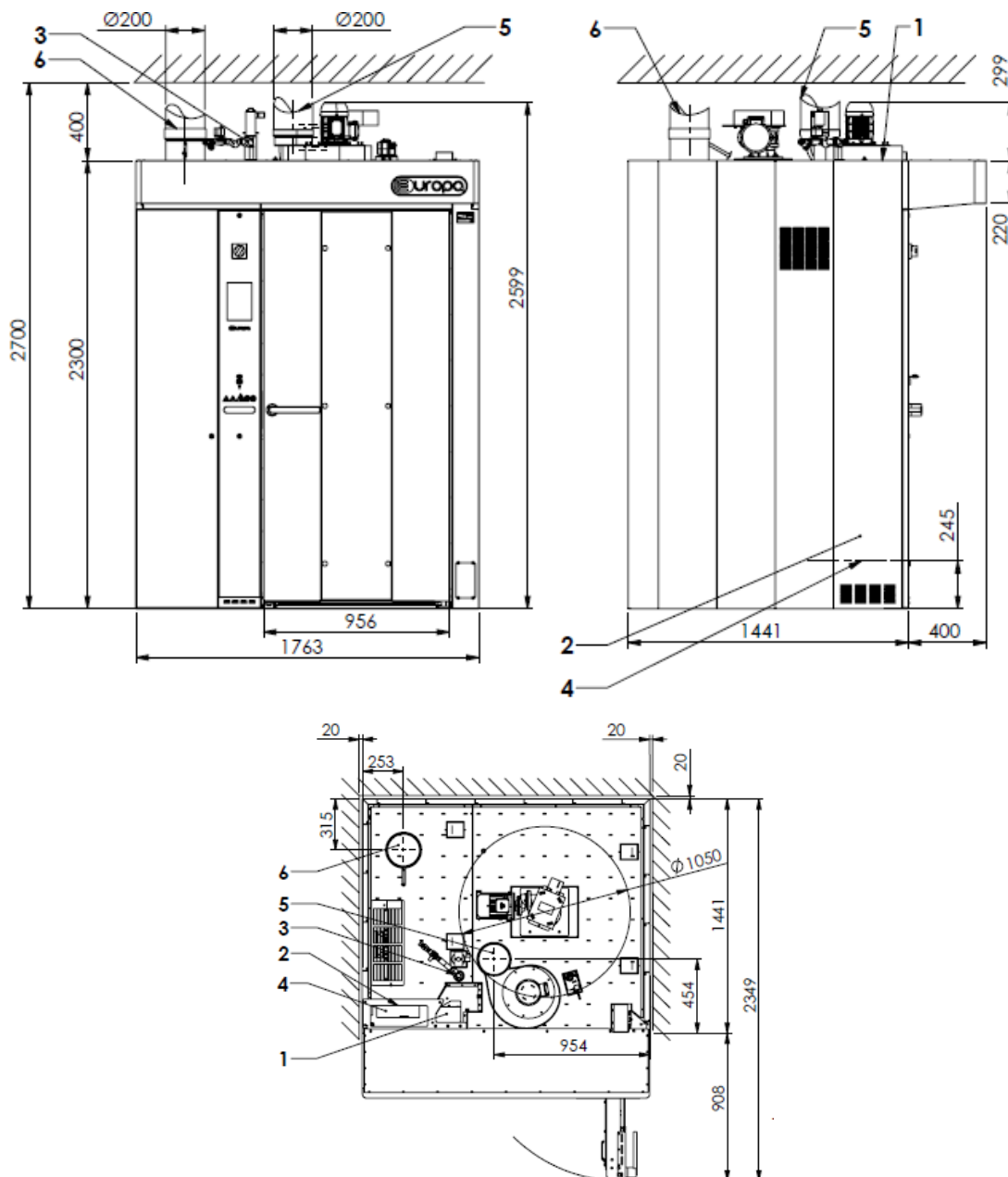
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная тепловая мощность	64 кВт
- Диапазон температур	50° ÷ 300 °C
- Общий вес (*)	1300 кг
- Тип класса устройства	B23
- Максимальный диаметр вращения тележки	1050 мм
- Максимальная ширина тележки (**)	665 мм
- Максимальная нагрузка на платформу	400 кг
- Максимальный размер одного компонента	1050x2160x505 мм

* фактический вес зависит от характеристик печи

** 100 мм составляют дистанцию безопасности между тележкой и любой дверной рамой пекарной камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ GT_F 6080



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная тепловая мощность	64 кВт
- Диапазон температур	50° ÷ 300 °С
- Общий вес (*)	1300 кг
- Тип класса устройства	B23
- Максимальный диаметр вращения тележки	1050 мм
- Максимальная ширина тележки (**)	665 мм
- Максимальная нагрузка на платформу	400 кг
- Максимальный размер одного компонента	1050x2160x505 мм

* фактический вес зависит от характеристик печи

** 100 мм составляют дистанцию безопасности между тележкой и любой дверной рамой пекарной камеры.

ПРЕДУСМОТРЕННОЕ И НЕПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Печь GT подходит для выпечки хлеба и кондитерских изделий, не содержащих летучих и/или легковоспламеняющихся веществ.

Любое иное использование запрещено, если не разрешено в письменной форме производителем.

Используйте печь в соответствии с прилагаемой технической инструкцией.



**ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВО ВЗРЫВООПАСНОЙ СРЕДЕ.
В ТАКИХ УСЛОВИЯХ ЕЕ УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАПРЕЩЕНЫ.**

Печь не имеет маркировки АТЕХ и должна устанавливаться в «невзрывоопасных» зонах в соответствии с **Нормами EN 60079-10-1 и EN 60079-10-2.**

СЛУЧАИ, В КОТОРЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСВОБОЖДАЕТ СЕБЯ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильным и ненадлежащим использованием, таким как, например:

- Электропитание с использованием топлива, напряжения и частоты, отличных от указанных на табличке печи.
- Установка неподходящих горелок, не соответствующих действующим нормам и не отрегулированных по мощности, необходимой для данного типа печи.
- Подключение к неподходящим системам, не соответствующим действующим нормам, с вредным воздействием на печь.
- Установка в помещениях, непригодных или не соответствующих действующим нормам.
- Использование в нарушение конкретных национальных или местных норм.
- Использование печи для приготовления непищевых продуктов.
- Ненадлежащее использование неподготовленным персоналом.
- Несанкционированные модификации или вмешательства.
- Серьезные недостатки в плановом техническом обслуживании.
- Использование неоригинальных или неспецифичных для модели запчастей.
- Несоблюдение, в том числе частичное, инструкций.
- Исключительные события.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Проверьте размеры и вес упаковки, для подъема используйте вилочный погрузчик или кран соответствующего тоннажа. Использование неподходящего подъемного оборудования может привести к травмам персонала и повреждению печи.
- Грузоподъемность подъемного оборудования, помимо веса печи и ее частей, должна выбираться с учетом максимально допустимого колебания.
- Используйте подъемные ремни только в том случае, если к ним прикреплена этикетка со всеми данными производителя и четко видна грузоподъемность.
- Проверяйте ремни перед каждым подъемом: не используйте их, если они повреждены, порезаны или изношены, поскольку их разрыв может привести к повреждению печи и возможным травмам персонала.
- Не перекручивайте и не завязывайте ремни и следуйте инструкциям по использованию, указанным поставщиком ремней.
- Те же указания необходимо соблюдать при использовании цепей.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ УПАКОВАННОЙ ПЕЧИ

Необходимое оборудование:

- Кран (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 1.
- Вилочный погрузчик (минимальная грузоподъемность 2500 кг) № 1.
- Ремни с кольцами на каждом конце (минимальная нагрузка 2500 кг) № 2 – длина 12 м.

Запрещается забираться на ящики, стоять и/или проходить под ними во время подъема.

Количество и квалификация операторов



1 «квалифицированный оператор, отвечающий за подъемник»



1 «неквалифицированный оператор»

Средства индивидуальной защиты



использовать защитные ботинки



использовать защитные перчатки



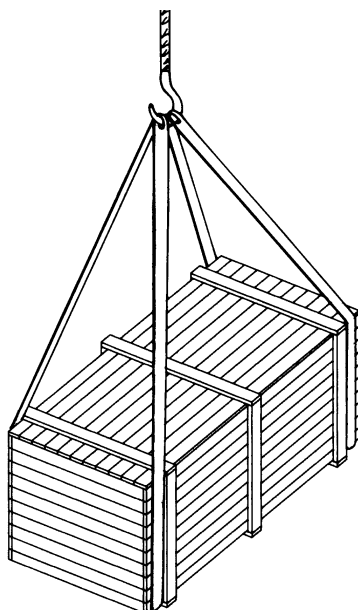
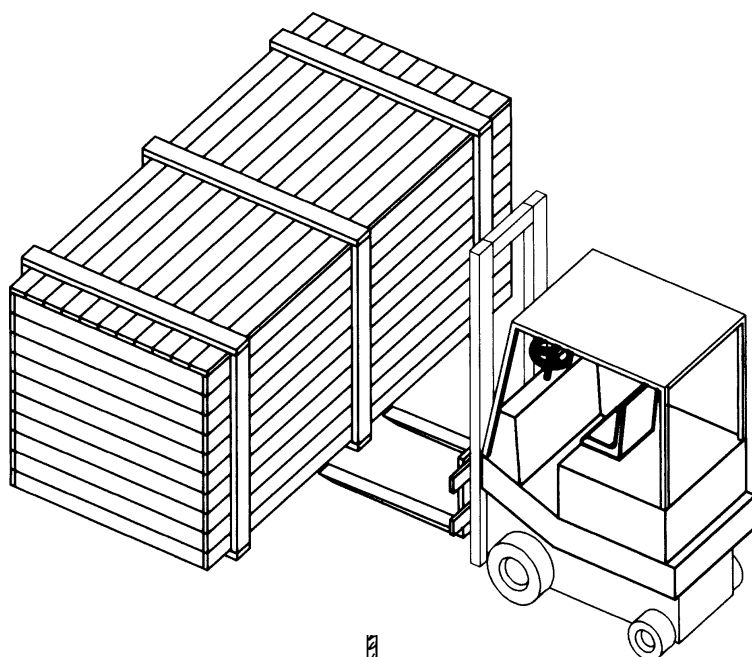
использовать защитную каску

Для разгрузки и перемещения краном действуйте следующим образом:

- A. Пропустите ремни под ящик или упаковку.
- B. Проденьте петли ремня в подъемный крюк крана.
- C. Поднимайте крюк крана, пока ремни не натянутся.
- D. Медленно поднимите ящик ровно настолько, чтобы его можно было перемещать.
- E. Поместите ящик на место, предназначенное для установки.

Для разгрузки и перемещения с помощью вилочного погрузчика действуйте следующим образом:

- A. Поместите вилы под ящик или упаковку.
- B. Медленно поднимите ящик ровно настолько, чтобы его можно было перемещать.
- C. Поместите ящик на место, предназначенное для установки.



ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ БЕЗ УПАКОВКИ

Необходимое оборудование (для печи в собранном или разобранном виде):

- Кран (минимальная грузоподъемность 2500 кг) – 1 шт.
- Цепи или веревки с крючками на каждом конце (минимальная грузоподъемность 2500 кг) – 2 шт., длина 5 м
- Ремни с кольцами на каждом конце (минимальная грузоподъемность 2500 кг) – 2 шт., длина 12 м.

Запрещается забираться на печь, стоять и/или проходить под ней во время подъема.

Количество и квалификация операторов:



1 «квалифицированный оператор, отвечающий за подъемник»



1 «неквалифицированный оператор»

Средства индивидуальной защиты



использовать защитные ботинки



использовать защитные перчатки.



использовать защитную каску

При транспортировке и погрузочно-разгрузочных работах действуйте следующим образом:

- Вставьте крючок одного конца цепи в соответствующий кронштейн.
 - Повторите операцию для всех кронштейнов.
 - Пропустите цепи через подъемный крюк крана.
 - Поднимайте крюк крана до тех пор, пока цепи не натянутся.
 - Медленно поднимите печь ровно настолько, чтобы ее можно было перемещать.
 - Установите печь на место, предназначенное для установки.
 - Если детали не закреплены, их можно переместить с помощью ремней или вручную.
- Проверьте веса перед подъемом.

Вся территория, задействованная в перемещении печи, включая зону стоянки транспортных средств (грузовика) и зону установки печи, должна быть заранее определена и осмотрена на предмет обнаружения «опасных зон».

ТРАНСПОРТИРОВКА

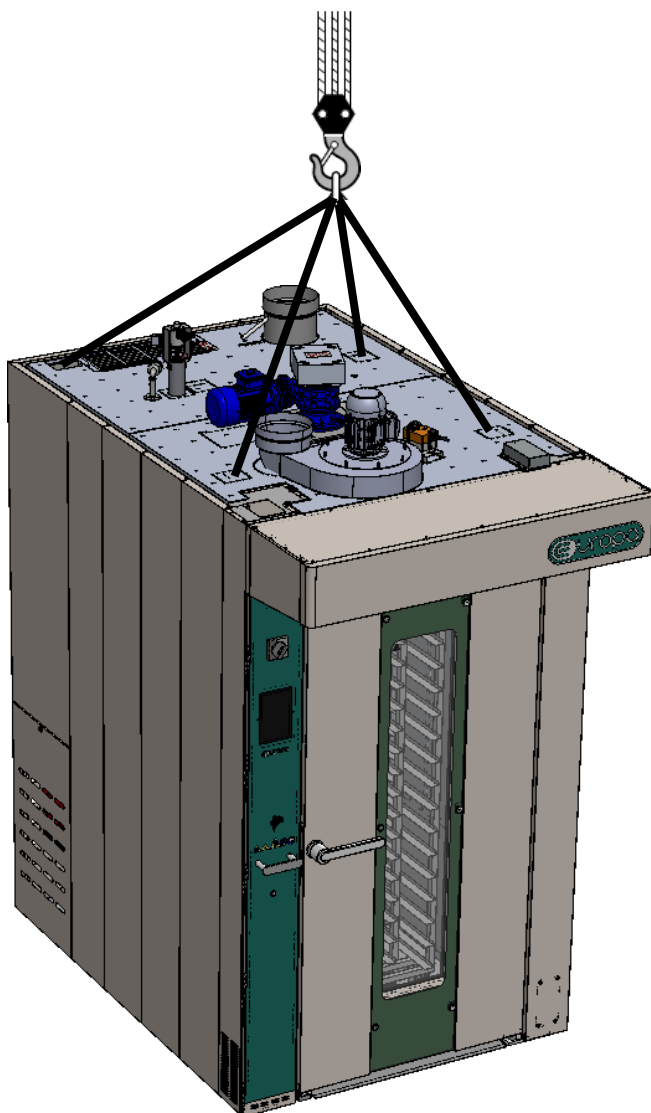
Печь можно транспортировать как в собранном, так и в разобранном виде. Транспортировка может осуществляться любыми транспортными средствами, если они имеют достаточные размеры и вместимость. В случае прикрепления коробок к транспортному средству крепление должно осуществляться на упаковке, а не на ее содержимом.

Чтобы загрузить печь на транспортное средство, действуйте, как это предусмотрено в параграфе «Перемещение и транспортировка».

СКЛАДСКОЕ ХРАНЕНИЕ

Следующие положения относятся как к упакованной, так и к неупакованной печи. В отношении горелки обратитесь к соответствующему руководству.

- Храните печь в закрытом сухом месте.
- Если печь распакована, закройте сливные отверстия, чтобы предотвратить попадание в них посторонних предметов, затем накройте ее тканью, чтобы предотвратить скопление пыли и грязи.
- Убедитесь, что место хранения не имеет резких перепадов температуры (стр. 24).
- Поместите картонные коробки с принадлежностями на поддон и накройте их тканью.



ПОДГОТОВКА ПОМЕЩЕНИЯ

Помещение для установки печи должно соответствовать обязательным нормам и правилам с целью предотвращения несчастных случаев, а также должно иметь входную дверь и минимальную высоту, указанную в ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ.

Система отвода продуктов горения должна быть выполнена по обязательным нормативам.

Пол должен быть несущим, без впадин и ровным, сделанным (как и стены) из негорючих материалов; также должны соблюдаться правила, действующие для данного вида деятельности.

Помещение должно соответствовать обязательным и конкретным правовым нормам страны установки.

В помещении не должно быть неподходящих для пекарни значений температуры, влажности и запыленности, и, следовательно, оно должно соответствовать экологическим и гигиеническим нормам, действующим для данной деятельности.

УСТАНОВКА

РАЗМЕЩЕНИЕ

Необходимо оставить минимальное пространство около 10 см вокруг печи для нормальной вентиляции, во избежание образования конденсата, и обеспечения ее использования и обслуживания в безопасных условиях (из UNI EN ISO 12100-2:2005). По этой причине проверьте минимальные расстояния, требуемые действующими правилами.

Освещение рабочего места должно соответствовать действующим нормам: данная ответственность лежит на пользователе.

В зависимости от типа печи пользователю необходимо подготовить приточные и вытяжные патрубки в установленных местах, чтобы обеспечить легкое подключение (см. план подключения).

ДОПУСТИМЫЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Допустимые экологические значения для нормальной работы устройства (из UNI EN ISO 12100-2:2005)

Температура: от 5 до 40°C в среднем не более 35°C в течение 24 часов;

Относительная влажность: 50% при максимальной температуре +40°C;

Более высокая относительная влажность может допускаться при более низких температурах.

Высота: до 1000 м от уровня моря.

МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ

Если печь поставляется в разобранном виде, сборку осуществит авторизованный специалист производителя.

Закупку, сборку, регулировку (согласно UNI EN ISO 12100-2:2005) и проверку следующих деталей должен обеспечить пользователь:

- Горелка (регулировка только при наличии)
- Дымовая труба
- Труба вывода пара.
- Водопроводные сооружения
- Система отвода сточных вод
- Топливная система
- Внешняя электрическая система

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

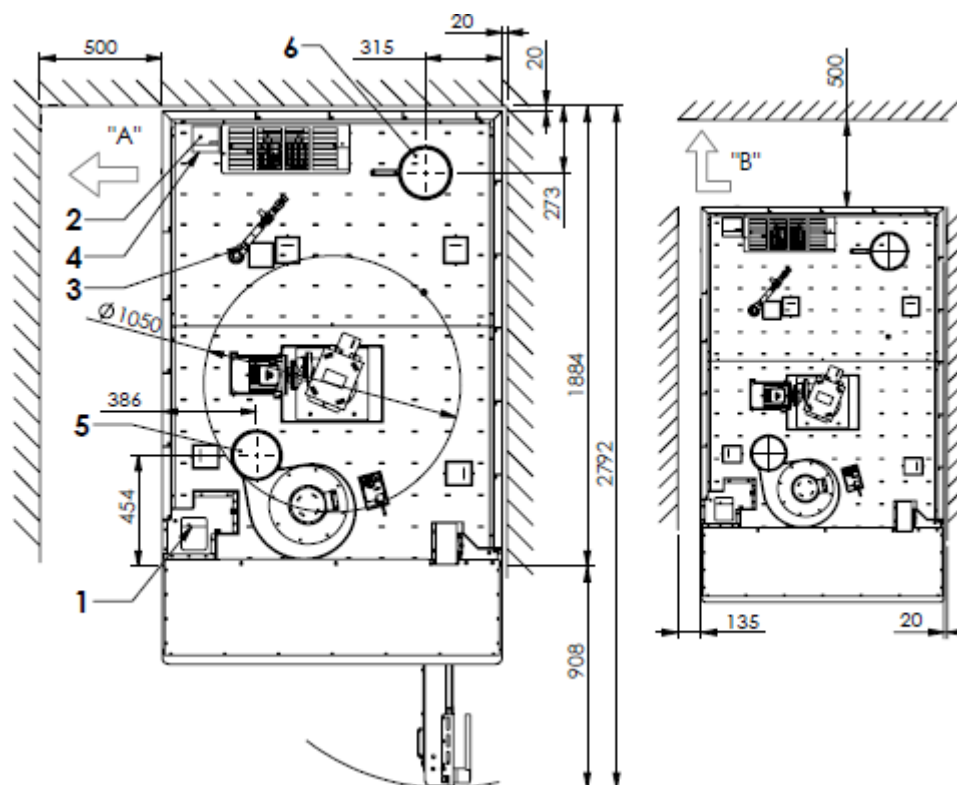
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ

Сначала убедитесь, что печь не была повреждена во время транспортировки и погрузочно-разгрузочных работ; в противном случае сообщите об этом продавцу или производителю, а также перевозчику или лицу, организовавшему транспортировку, в течение восьми дней с момента доставки.

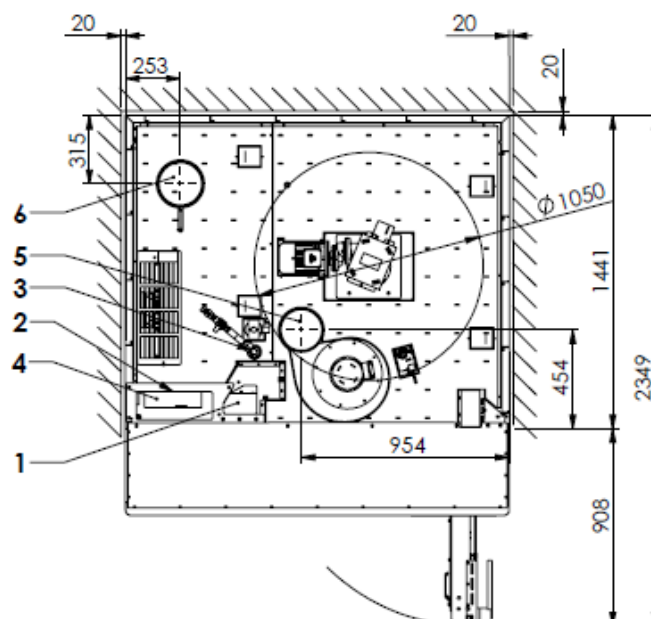
Проверьте на табличке печи, что указанные характеристики соответствуют требуемым. Тщательно очистите печь, удалив пыль и посторонние вещества.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ЭНЕРГИИ, ВЫВОДНЫМ ТРУБАМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

GT_R



GT_F



GT68 R GT68 F

Требования к установке

- Положение 1

Электрическая энергия (***)
Стандарт 400 В 3 фазы + нейтраль

2.5 кВт

- Положение 2

Топливное соединение
Природный газ (G20)
Сжиженный углеводородный газ
Дизель

64 кВт

максимальное потребление 6,8 Нм³/ч
максимальное потребление 5,0 кг/ч
максимальное потребление 5,2 кг/ч
Сопло 1,25 гал/ч 80° (12 бар)

- Положение 3

Подключение к водопроводу Ø ½”
Давление 1.5 ÷ 3.5 мбар (150 ÷ 350 кПа)
Качество воды – химический анализ
pH при 20°C 7.5 ÷ 8.5 pH
жесткость 6 ÷ 12° F (франц.)
Проводимость 50 ÷ 200 мСм
Магний, Mg < 0,03 мг/мл
Кальций, Ca 20 ÷ 200 мг/л
Хлориды < 10 мг/л

- Положение 4

Вывод Ø 1”
Горячей воды 100 °C

- Положение 5

Труба вывода пара (****) Ø 200 мм

- Положение 6

Труба вывода продуктов горения (дыма) Ø 200 мм
Тяга - 20 Па максимум
Требуемая тяга для дымовой трубы 94 Нм³/ч

- Минимальная высота лаборатории 2700 мм

*** Автоматический дифференциальный выключатель клиента должен быть класса В для печи с инвертором

**** Клиент должен предусмотреть выводы согласно местным действующим нормам

ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ

- Перед выполнением электрического подключения убедитесь, что СЕТЕВОЙ РАЗЪЕДИНИТЕЛЬ отключен (линия обесточена).
- Электрическая сеть должна иметь эффективную систему заземления в соответствии с действующими в стране электротехническими нормами: данная ответственность лежит на покупателе.
- Данные, относящиеся к линии электропитания, должны соответствовать данным, указанным на идентификационной табличке, а также данным, указанным в таблице технических характеристик, с которой можно ознакомиться во вводной части данного руководства.
- Рекомендуется установить в электрической сети распределительную коробку с клеммной колодкой (также оснащенную главным выключателем с защитными предохранителями или автоматическим выключателем), к которой можно подключить силовой кабель печи, расположенный в легкодоступном месте.
- Электрическое подключение должно выполняться с учетом действующих положений.
- Подключение и электрическая панель должны быть выполнены квалифицированным специалистом.
- Для соединения электрического шкафа с сетью электропитания используйте кабель стандарта IEC, сечение которого соответствует мощности печи и другим ее электрическим характеристикам (см. схему подключения и технические характеристики).
- Ответственность за подключение и материал для его выполнения лежит на пользователе, а выполнение должно быть осуществлено квалифицированным специалистом

ДИЗЕЛЬ (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ДИЗЕЛЬНЫМ ТОПЛИВОМ)

- Проверьте положение подключения согласно плану подключения.
- Точное сечение подводящих труб должно определяться исходя из расстояния между баком и горелкой, разницы в высоте и мощности горелки, а также на основании действующих норм.
- Всегда устанавливайте быстрозакрывающийся клапан.
- Поручите подключение квалифицированному специалисту.

ГАЗ (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ГАЗОВЫМ ТОПЛИВОМ)

- Значения калибровки горелки см. в инструкции по эксплуатации горелки.
- Проверьте положение подключения согласно плану подключения.
- Свяжитесь со специалистом в данной отрасли, который, исходя из мощности горелки и длины подключаемого участка трубы, подберет подходящий диаметр.
- Всегда устанавливайте быстрозакрывающийся клапан.
- Поручите подключение квалифицированному специалисту.

ВОДА

Перед подключением к печи подготовленного заказчиком водопровода желательно спустить немного воды, чтобы очистить трубы от загрязнений и не допустить засорения ими электромагнитного клапана печи.

- Точка подключения предусмотрена на высоте от земли, видимой на плане подключения.
- Диаметр трубы $\frac{1}{2}$ для газа или эквивалентное внутреннее сечение.
- Установите задвижку для быстрого закрытия.
- При высокой жесткости воды (высокая концентрация известкового налета) рекомендуется установить смягчитель воды, чтобы избежать образования накипи и повреждения системы испарения, а также гарантировать лучшую эффективность продукта.
- Давление в замкнутом контуре: 2-3 атм; расход: 25-30 литров/мин. Если давление выше, установите редуктор давления.
- В случае изменений давления установите подходящий регулятор давления.
- Общая жесткость воды, потребляемой vaporизатором печи, никогда не должна превышать 12° F (французские градусы), 6,5 dH (немецкие градусы) или 8,4° (градусы Кларка). Использование умягчителей с ионообменными смолами снижает временную жесткость воды, но в то же время снижает ее pH. Значения pH ниже 7 указывают на кислую и, следовательно, агрессивную воду. Кислотность можно нейтрализовать добавлением полифосфатов при помощи соответствующих дозаторов. Всегда рекомендуется поручить анализ воды специализированным специалистам, чтобы избежать повреждения парогенераторов и системы водоснабжения.

Внимание: неправильное, недостаточное обслуживание или отсутствие применения каких-либо смягчителей может привести к попаданию жесткой или кислой воды, что может привести к повреждению печи. Поэтому всегда соблюдайте инструкции производителя смягчителя.

ВЫВОД ПАРА

- В положении, указанном на плане подключения.
- Минимальный диаметр трубы $\frac{3}{4}$ для подключения газа или эквивалентное внутреннее сечение
- Шланг для слива неиспаренной воды, подготовленный заказчиком, должен выдерживать температуру 100°C и не должен иметь сужений или уменьшений диаметра.
- Минимальный уклон должен составлять 4°, а длина трубы не должна превышать 2 метра.
- Целесообразно подготовить сифон в месте ввода трубы в канализационную систему во избежание подъема паров с неприятным запахом.

ДЫМОВАЯ ТРУБА

- Используется для удаления дымов горения.
- Информация о материалах и мерах предосторожности приведена в действующих нормах страны установки.
- Минимальная высота розетки от земли указана на плане подключения.
- Соединительные каналы должны быть герметизированы и изолированы, чтобы избежать охлаждения дыма на пути его вывода (образование конденсата).
- Участок дымохода, который оказывает наименьшее сопротивление прохождению дыма, должен быть круглым.
- Тяга зависит от атмосферных условий (влажность и температура) и высоты (атмосферное давление).
- **Диаметр дымохода: 200 мм для всех моделей.**
- Дымоотвод должен быть подсоединен к дымоходу, выходящему за пределы помещения.
- Данные типы печей относятся к классу B23, т. е. устройствам с принудительной тягой, в которых удаление продуктов горения происходит с помощью механического устройства (вентилятора), входящего в состав горелки. Приток воздуха для горения осуществляется из среды, в которой находится печь. Дымоотвод печи должен быть подсоединен к дымоходу, выходящему за пределы помещения.
- Дымоход должен возвышаться над крышей здания, как указано в действующих нормах страны использования, и должен быть оборудован подходящим дымником от ветра.
- Для подключения труб от печи к дымоходу рекомендуется использовать трубы из нержавеющей стали, обеспечивающие длительный срок службы и соответствующим образом изолированные во избежание образования вредного конденсата, шума и чрезмерных температур. Кроме того, они должны быть оборудованы подходящим коробом с лючком для периодической очистки и трубой, подсоединенной к сливу конденсата.
- Дымоход, к которому подсоединяется дымоотвод, должен соответствовать нормам, действующим в стране использования печи.
- Запрещается подавать дым в трубы для вывода пара; могут образовываться вредные газы, а также может нарушиться тяга как в дымовой трубе, так и в трубе для вывода пара.
- Запрещается подавать дым в дымоходы, в которые поступает дым от других печей или других приборов горения.
- По возможности избегайте установки с изгибами и уклонами менее 5°.

ВНИМАНИЕ:

Дымоотводная труба, подсоединенная к печи, всегда должна обеспечивать разрежение давления 0,1–0,3 мбар в камере горения при включенной горелке.

ТРУБА ДЛЯ ВЫВОДА ПАРА

- Используется для удаления излишков пара, образующегося при выпекании; имеет те же характеристики, что и дымовая труба
- **Диаметр трубы: 200 мм для всех моделей.**
- Труба должна возвышаться над крышей здания, как указано в действующих нормах страны использования, и должна быть оборудована подходящим дымником для защиты от ветра.
- Для подключения труб от печи к трубе вывода пара рекомендуется использовать трубы из нержавеющей стали, обеспечивающие длительный срок службы и соответствующим образом изолированные во избежание образования вредного конденсата, возникновения шума и чрезмерных температур. Кроме того, они должны быть оборудованы подходящим коробом с лючком для периодической чистки и трубой, подсоединенной к сливу конденсата.
- Дымоход, к которому подсоединяется дымоотвод, должен соответствовать нормам, действующим в стране использования печи.
- Запрещается подавать дым в трубу для отвода пара; могут образовываться вредные газы, а также может нарушиться тяга как в дымовой трубе, так и в трубе для вывода пара.
- Запрещается подавать дым в дымоходы, в которые поступает дым от других печей или других устройств горения.
- По возможности избегайте установки с изгибами и уклонами менее 5°.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПЕЧИ

- Убедитесь, что все соединения выполнены качественно.
- Убедитесь, что напряжение в сети электропитания соответствует напряжению, указанному на заводской табличке печи.
- Убедитесь, что тип топлива соответствует указанному на табличке горелки (для печей горения).
- Убедитесь, что датчики термостата хорошо установлены на своих местах.
- Для автоматического режима работы перепускной шаровой клапан должен быть закрыт (в моделях, где он предусмотрен).
- Направление вращения вентилятора, мотор-редуктора тележки и aspirатора должно совпадать с указанным стрелкой, расположенной рядом с устройством (по часовой стрелке).

ПЕРВЫЙ ПУСК

- А. Замкните Главный выключатель
- В. Нажмите кнопку пуска.
- С. Полностью закройте ручку двери печи.
- Д. Нажмите кнопку цикла и проверьте правильность направления вращения вентилятора по часовой стрелке, а также направление вращения тележки, если смотреть сверху.
- Е. Отрегулируйте терморегулятор до температуры 180÷200°C. В этот момент горелка или резисторы должны запуститься. После того, как печь достигнет данной температуры, дайте ей установиться примерно в течение 20 минут.
- Ф. Доведите температуру до 250°C и дайте печи установиться еще в течение 20 минут.
- Г. Нажмите кнопку пуска aspirатора и убедитесь, что направление вращения aspirатора, установленного над вытяжкой, осуществляется по часовой стрелке

ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ГАЗОВОГО И ДИЗЕЛЬНОГО КОНТУРА

Проверку должен выполнять специалист, который осуществил подключение.

РАЗРЕЖЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ В КАМЕРЕ ГОРЕНИЯ

Проверка должна выполняться авторизованным техническим специалистом Riello (см. «Технические данные»).

ДЛИНА ПЛАМЕНИ

Проверка должна выполняться авторизованным техническим специалистом Riello (см. «Технические данные»). В любом случае пламя никогда не должно касаться ни днища, ни стенок камеры горения.

ТЯГА ДЫМОХОДА

Проверку должен проводить специалист, устанавливавший трубу.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ УСТРОЙСТВ БЕЗОПАСНОСТИ

Проверка проводится авторизованным техническим специалистом производителя.

ПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

Знание положения органов, управляющих функциями печи, необходимо при проведении любых работ по техническому обслуживанию или ремонту.

КАМЕРНЫЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ С РУЧНЫМ СБРОСОМ

ВНИМАНИЕ:

Если сработал предохранительный термостат, обратитесь к обычному специалисту по техническому обслуживанию.

Предохранительный термостат, расположенный над печью с левой стороны, с датчиком, расположенным внутри пекарной камеры, срабатывает, когда температура достигает примерно 310° C.

При активации нагрев печи прекращается. Для сброса термостата выполните следующие действия:

- Переведите дифференциальный переключатель устройства в положение ВЫКЛ.
- Переведите главный выключатель, если он имеется, в положение ВЫКЛ.
- Найдите и устраните причину, из-за которой сработал термостат.
- Отвинтите крышку термостата и плотно нажмите кнопку сброса. Затем действуйте в обратном порядке, чтобы перезапустить печь.

ТЕРМОСТАТ ДЫМОБЕЗОПАСНОСТИ С РУЧНЫМ СБРОСОМ

ВНИМАНИЕ:

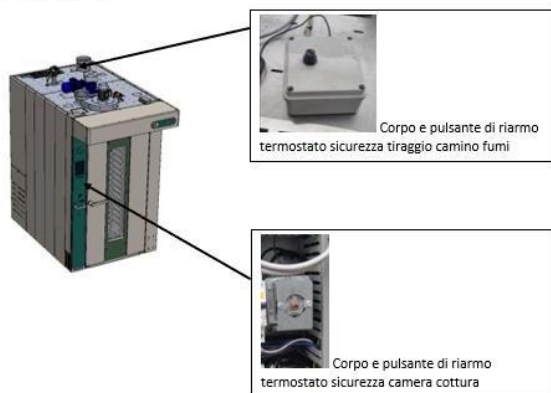
Если сработал предохранительный термостат, обратитесь к обычному специалисту по техническому обслуживанию.

Предохранительный термостат, расположенный над печью с левой стороны, с датчиком, расположенным внутри пекарной камеры, срабатывает, когда температура достигает примерно 310° C.

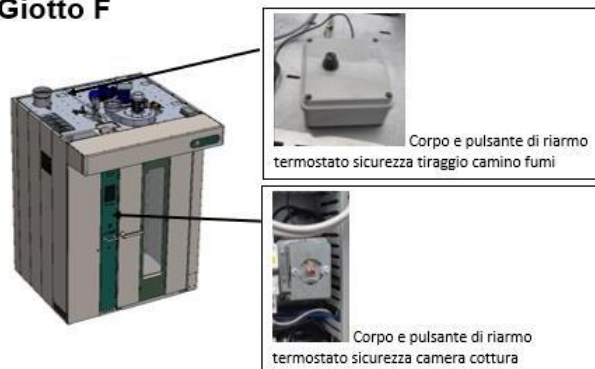
При активации нагрев печи прекращается. Для сброса термостата выполните следующие действия:

- Переведите дифференциальный переключатель устройства в положение ВЫКЛ.
- Переведите главный выключатель, если он имеется, в положение ВЫКЛ.
- Найдите и устраните причину, из-за которой он сработал.
- Отвинтите крышку термостата и плотно нажмите кнопку сброса. Затем действуйте в обратном порядке, чтобы перезапустить печь.

Giotto R



Giotto F



GT_R

Корпус и кнопка сброса термостата безопасности дымохода

Корпус и кнопка сброса термостата безопасности камеры выпекания

GT_F

Корпус и кнопка сброса термостата безопасности дымохода

Корпус и кнопка сброса термостата безопасности камеры выпекания

ВНУТРЕННЯЯ РУЧКА ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ДВЕРИ

Внутри печи на двери предусмотрена ручка, позволяющая разблокировать дверь, если дверь закрыта, а оператор находится внутри.

Чтобы открыть дверь, поверните ручку вниз.

МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ

Когда дверь закрыта, нажимается микровыключатель, активирующий работу печи; при открытии двери во время выпекания микровыключатель отпускается и включается работа рециркуляционного вентилятора, происходит нагрев, выработка пара и включается вытяжка для пара.

ВНИМАНИЕ: Тележка вращается до тех пор, пока не достигнет положения для извлечения.

СЦЕПЛЕНИЕ СИСТЕМЫ ВРАЩЕНИЯ ТЕЛЕЖКИ

В верхней части печи в системе вращения тележки установлена предохранительная муфта, откалиброванная в соответствии с действующими нормами, которая блокирует вращение тележки при столкновении с препятствием, оказывающим сопротивление более 150 N.

ОБУЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Печь предназначена для профессионального использования, и оператор должен доказать свою пригодность к использованию устройств средней сложности и уметь читать и понимать инструкции по эксплуатации.

Технический специалист производителя (или другое ответственное лицо) проинструктирует персонал, отвечающий за эксплуатацию печи.

Он удостоверится, что данные инструкции и то, что изложено в настоящем руководстве, ему понятны, после чего он подписывает документ, подтверждающий, что обучение было проведено и что ответственному оператору полностью понятно то, чему его обучили.

ГЕРМЕТИЧНОСТЬ ГАЗОВОЙ ИЛИ ДИЗЕЛЬНОЙ ЦЕПИ

Проверку должен выполнять специалист, выполнявший подключение.

ДАВЛЕНИЕ В КАМЕРЕ ГОРЕНИЯ

Проверку должен выполнять специалист, выполнявший сборку и регулировку горелки (см. главу 5 «Технические данные»).

ДЛИНА ПЛАМЕНИ

Проверку должен проводить специалист, выполнявший монтаж и регулировку горелки. При этом пламя никогда не должно касаться дна камеры горения.

ТЯГА ДЫМОХОДА

Проверку должен проводить специалист, устанавливавший трубу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Строго соблюдайте положения, изложенные в следующем документе, и соблюдайте общие правила ЭЭС и национальные правила, с целью предотвращения несчастных случаев.
- Запрещается эксплуатировать печь со снятыми защитными ограждениями.
- Запрещается снимать предохранительные устройства и защиту, установленные на печи.
- Персонал должен соблюдать все знаки опасности и предосторожности, нанесенные на печь.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты, требуемые общими директивами ЕС и национальными директивами по предотвращению несчастных случаев; также следуйте тому, что указано в настоящем руководстве.
- Оператор не должен по собственной инициативе выполнять операции или вмешательства, которые не входят в его компетенцию.
- Сотрудники обязаны сообщать своему руководству о любых проблемах или опасных ситуациях, которые могут возникнуть.
- Пол вокруг печи всегда должен быть чистым и не загроможденным.
- Ежедневно перед пуском печи проверяйте, что все выключатели, предохранительные устройства и прочие элементы управления находятся в исправном состоянии.
- Производите пуск печи только после того, как убедитесь, что внутри нет посторонних предметов или персонала.
- В конце каждой рабочей смены отключайте подачу электричества, воды и топлива.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

См. конкретные инструкции, в зависимости от панели управления, в соответствующих параграфах.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ УСТРОЙСТВА

- Печь используется для выработки тепла для выпекания хлеба и выпечки или пищевых продуктов в целом.
- Тепло вырабатывается за счет сгорания дизельного топлива, газа или работы электрических резисторов.
- В случае с печью горения: пламя образуется внутри очага, занимая его центральную часть.
- Дымовые газы из-за температурного градиента могут подниматься и выходить через дымовые каналы в сторону дымохода.
- Выпекание осуществляется путем подачи воздуха, нагретого при контакте с внешними стенками камеры горения или за счет работы резисторов, в пекарную камеру с помощью центробежного вентилятора, расположенного над теплообменником.
- В пекарной камере, помимо датчика предохранительного термостата с ручным сбросом для контроля максимальной температуры, имеется датчик терморегулятора, который контролирует время работы горелки или резисторов и правильную выработку тепла для поддержания предписанной температуры выпекания.
- Внутри корпуса печи и в системе циркуляции горячего воздуха находится vaporizator, на который можно подавать питьевую воду, посредством соответствующего управления, для производства пара, необходимого для выпечки хлеба.
- Для обеспечения надлежащего выпекания излишки пара должны быть отведены за пределы печи. По этой причине в печи имеется насадка для подключения к каналу для вывода пара.
- Продукт готовится путем его укладки на противни, которые необходимо разместить в соответствующих направляющих тележки.
- Тележка оснащена колесами для перемещения и введения в пекарную камеру. Тележка должна быть соединена с подъемным крючком, который толкает ее до тех пор, пока не произойдет зацепление.
- После загрузки тележки необходимо закрыть дверь, повернув ручку до упора, и продолжить управление пуском печи с помощью органов управления, расположенных на передней панели.
- Печь оснащена системой контроля времени выпекания. Как только таймер будет установлен, он активирует звуковой сигнал.
- При нажатии кнопки остановки цикла тележка автоматически переходит в положение ожидания для выгрузки продукта, процесс выпекания которого завершен.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Для получения однородности и качества выпекания и одновременно оптимизации общей работы печи рекомендуется следовать приведенным ниже инструкциям:

- Включите печь как минимум за 40 минут до помещения в нее первой партии продукта, чтобы печь достигла оптимальных температурных условий.

- Отдавайте предпочтение перфорированным алюминиевым лоткам с боковыми краями, не превышающими 2 см.
- Используйте несколько противней, оставляя 2 см свободного пространства между выпекаемым продуктом и верхним противнем.
- Поместите в печь полностью загруженную тележку; если это невозможно, рекомендуем разместить пустой лоток на полку над лотком с продуктом.
- Выпекайте только после того, как печь достигнет заданной температуры.
- Выполняйте погрузочно-разгрузочные работы в кратчайшие сроки.
- Не открывайте и не закрывайте дверь печи во время выпекания.
- Не превышайте часовую производительность на единицу поверхности 10÷12 кг/ (м² ч) выпекаемого изделия.
- Держите выпускной клапан пара закрытым на этапе выпечки, чтобы получить максимальную эффективность на этапе выпекания на пару.
- Используйте клапан выпуска пара только на время, необходимое для сушки продукта.
- Включение вывода пара во время выпекания, при закрытом клапане вывода пара, в любом случае предполагает вывод пара при снижении уровня влажности в пекарной камере. Длительная активация аспиратора пара вне фаз вывода пара может привести к неравномерному выпеканию.
- Рекомендуется подавать только то количество пара, которое необходимо для выпекания, чтобы избежать чрезмерного охлаждения вапоризатора и, следовательно, длительного времени восстановления. В среднем время выпекания на пару составляет около 6–8 секунд.

ВКЛЮЧЕНИЕ, ОСТАНОВКА, РЕГУЛИРОВКА

ВКЛЮЧЕНИЕ И НАЧАЛО ВЫПЕКАНИЯ

- A. Нажмите кнопку старт/стоп.
- B. В первый день выпекания установите на терморегуляторе нужную температуру.
- C. Чтобы отрегулировать терморегулятор, см. инструкции, относящиеся к типу панели.
- D. Полностью закройте дверную ручку.
- E. Нажмите кнопку пуска цикла.
- F. После того, как печь достигла желаемой температуры, подождите около десяти минут, чтобы установилась вся масса.
- G. Установите желаемое время выпекания на таймере.
- H. Установите желаемое время подачи пара на таймере.
- I. Проверив на терморегуляторе, что температура печи соответствует желаемой, откройте дверь пекарной камеры и введите тележку с продуктом, зацепите тележку за поворотный крюк, убедитесь, что зацепление произошло устойчиво, закройте дверь, нажав ручку вниз до упора.
- J. При использовании пара перед пуском цикла нажмите соответствующую кнопку, подождите несколько секунд, пока пар осядет на продукте, затем нажмите кнопку, чтобы запустить цикл выпекания. Запустите таймер выпекания.



Звуковой сигнал окончания выпекания предупредит вас об окончании цикла (окончании выпекания).

ОКОНЧАНИЕ ВЫПЕКАНИЯ

- Отключите звуковой сигнал соответствующей кнопкой.
- Откройте заслонку выпуска пара или ознакомьтесь с соответствующими инструкциями, касающимися автоматического клапана.
- Нажмите кнопку пуска aspirатора, чтобы запустить aspirатор для удаления пара.
- Нажмите кнопку завершения цикла и подождите, пока тележка остановится.
- Надев термперчатки, поднимите ручку, чтобы слегка приоткрыть дверь, и подождите несколько секунд, пока остатки паров в пекарной камере не будут выведены наружу без риска причинения вреда персоналу.
- Полностью откройте дверь и выкатите тележку.
- Установите новую тележку и запустите цикл заново, не забывая закрыть клапан выпуска пара и остановить aspirатор.
- Aspirатор запускается автоматически при открытии двери.
- При нескольких последовательных сменах выпекания держите двери как можно больше времени закрытой, сводя к минимуму время загрузки и выгрузки.
- Между вытеканиями всегда закрывайте паровыпускной клапан.
- По окончании работы для выключения печи доведите температуру на терморегуляторе до НУЛЯ, откройте паровыпускной клапан, нажмите кнопку пуска aspirатора и слегка приоткройте дверь.
- Через несколько минут вы можете полностью выключить печь, нажав кнопку «Пуск/Стоп».
- Любые настройки выпекания должны выполняться авторизованным техническим специалистом.

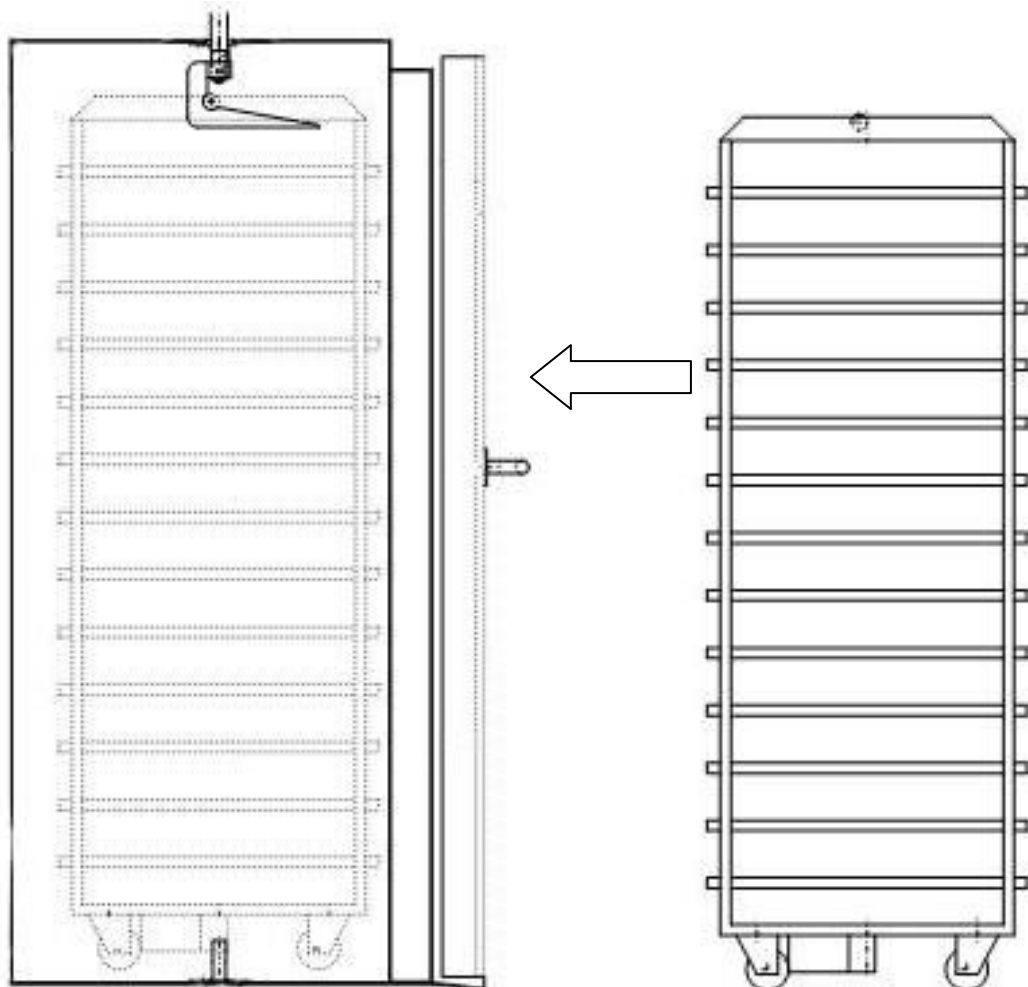


Прежде чем полностью выключить печь, подождите не менее 20 минут при работающем вентиляторе и выключенной горелке, чтобы камера горения остыла. Печь будет готова к работе на следующий день.

ПРИКРЕПЛЕНИЕ И ОТКРЕПЛЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ

Как установить тележку в печь:

- 1) Тележку следует установить в печь так, чтобы стыковочные направляющие были направлены к центру печи.
- 2) Когда верхняя направляющая тележки коснется верхнего крюка печи, подтолкните тележку так, чтобы она зашла за наклонную часть крюка, пока направляющая не займет положение, в котором она будет надежно зафиксирована.
- 3) На данном этапе нижняя направляющая также шарнирно зацепляется за фиксатор на полу.



КОНТРОЛЬ ВНУТРЕННЕГО ГОРЕНИЯ

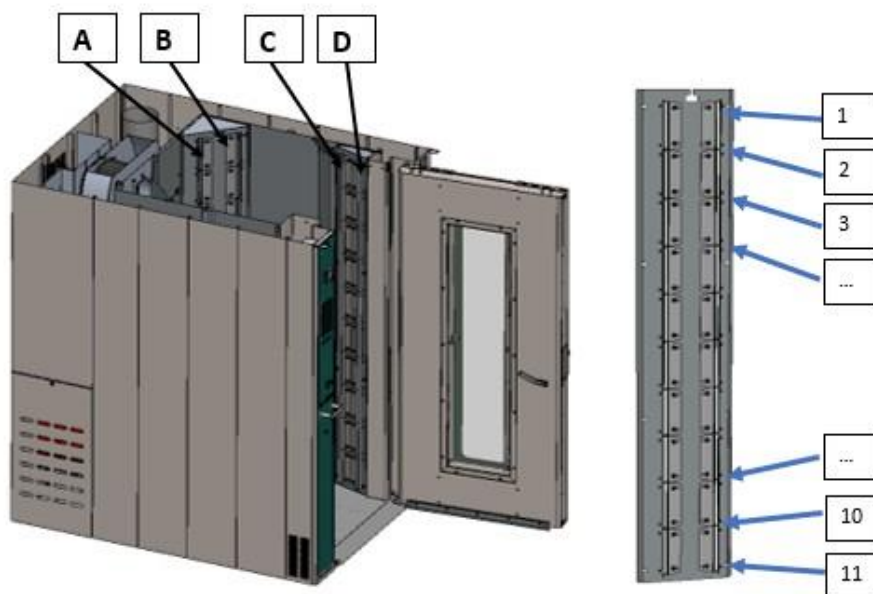
Проверку должен выполнять специалист, проводивший сборку, регулировку и проверку горелки.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

При открытии двери происходит блокировка: производства тепла (горелка или резисторы), вентиляции, вращения тележки, подачи воды в вапоризатор, а также автоматически включается аспиратор пара, расположенный над вытяжкой.

РЕГУЛИРОВКА ВЫПЕКАНИЯ

Giotto R



Regolazioni per carrello alto 1955 mm

Combustione				
Posizione	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
1	5	5	3	3
2	6	6	3	3
3	6	6	3	3
4	6	6	4	4
5	8	7	7	6
6	8	7	7	6
7	10	7	6	6
8	12	10	8	8
9	10	8	9	9
10	8	8	9	9
11	8	6	6	6

Regolazioni per carrello alto 1810 mm

Combustione				
Posizione	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
1	3	3	0	0
2	6	4	3	3
3	6	4	3	3
4	6	6	4	4
5	8	7	7	6
6	8	7	7	6
7	10	7	6	6
8	12	10	8	8
9	10	8	7	7
10	8	8	7	7
11	8	8	6	6

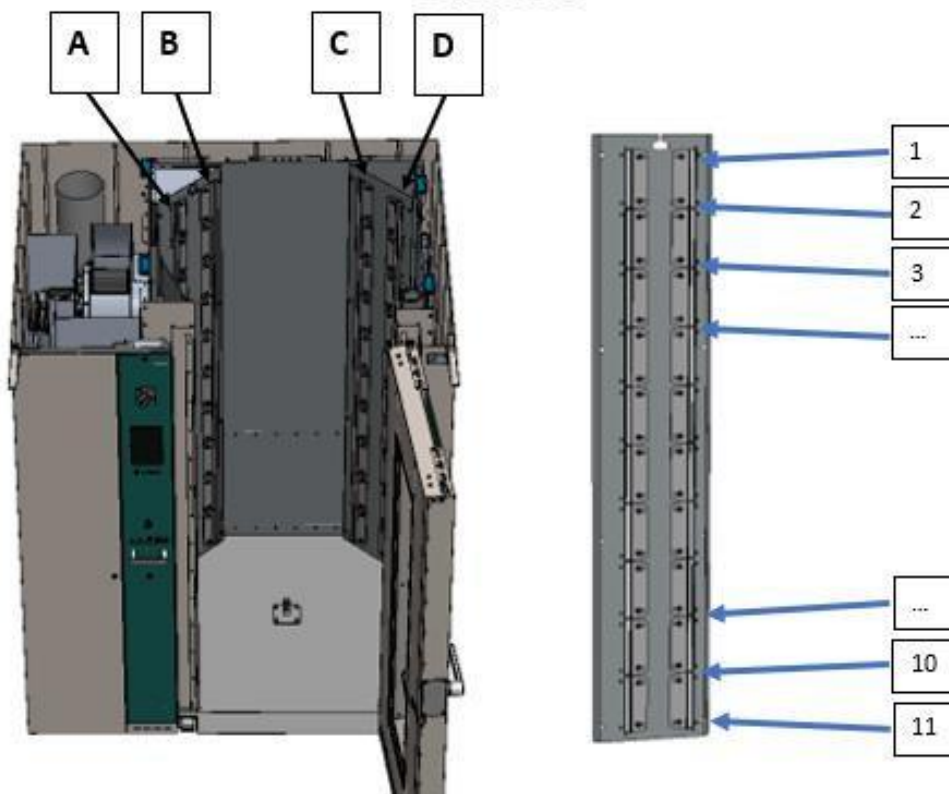
Aumentare l'intensità di cottura allargando la feritoia di passaggio dell'aria distanziando le serrande

Diminuire l'intensità di cottura riducendo la feritoia di passaggio dell'aria avvicinando le serrande

Le serrande delle file "A" e "C" condizionano maggiormente la cottura del bordo della teglia mentre le serrande delle file "B" e "D" agiscono maggiormente sulla cottura del centro della teglia.

Регулировка для тележки высотой 1955 мм					Регулировка для тележки высотой 1810 мм				
Горение					Горение				
Положение	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	Положение	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
Увеличить интенсивность выпекания можно путем увеличения отверстия для впуска воздуха за счет приоткрытия заслонки.									
Уменьшить интенсивность выпекания можно путем уменьшения отверстия для впуска воздуха за счет прикрытия заслонки.									
Заслонки рядов «А» и «С» в наибольшей степени влияют на выпекание по краям противня, а заслонки рядов «В» и «D» влияют большей степени на выпекание по центру противня.									

Giotto F



Regolazioni per carrello alto 1955 mm

Combustione				
Posizione	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
1	3	3	3	3
2	5	5	3	3
3	6	6	3	3
4	6	6	5	5
5	6	6	6	6
6	6	8	6	6
7	9	8	7	7
8	9	8	9	9
9	9	9	8	8
10	8	9	7	7
11	6	7	6	6

Aumentare l'intensità di cottura allargando la feritoia di passaggio dell'aria distanziando le serrande

Diminuire l'intensità di cottura riducendo la feritoia di passaggio dell'aria avvicinando le serrande

Le serrande delle file "A" e "C" condizionano maggiormente la cottura del bordo della teglia mentre le serrande delle file "B" e "D" agiscono maggiormente sulla cottura del centro della teglia.

Регулировка для тележки высотой 1955 мм

Горение				
Положение	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
				Увеличить интенсивность выпекания можно путем увеличения отверстия для впуска воздуха за счет приоткрытия заслонки. Уменьшить интенсивность выпекания можно путем уменьшения отверстия для впуска воздуха за счет прикрытия заслонки. Заслонки рядов «А» и «С» в наибольшей степени влияют на выпекание по краям противня, а заслонки рядов «В» и «D» влияют большей степени на выпекание по центру противня.

ЧИСТКА

Любую операцию по чистке можно выполнять только при выключенном главном выключателе, выключенной горелке и закрытой водяной заслонке; кроме того, печь необходимо выключить на несколько часов, чтобы не сохранять внутри высокую температуру.

Несоблюдение данных правил может причинить вред персоналу или предметам, а также освобождает от ответственности производителя.

СПОСОБЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ: ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

ОКРАШЕННАЯ СТАЛЬ:	Используйте для протирки воду, денатурированный спирт или другие чистящие средства с аналогичными характеристиками и чистую тряпку.
ДВЕРНОЕ СТЕКЛО:	Производите чистку водой или спиртом только после полного остывания.
ДВЕРНЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ:	Производите чистку уплотнителя, особенно в нижней части, чтобы предотвратить образование нароста, который может привести к его повреждению.
МОТОРЫ И ВЕНТИЛЯТОРЫ:	Периодически производите чистку пылесосом (не используйте сжатый воздух) .
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:	Производите чистку мягкой сухой тканью.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ:	Производите чистку с помощью пылесоса.
ТЕЛЕЖКА:	Протирайте спиртом и чистой тряпкой.

ЧАСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЕЖЕДНЕВНО:	Пекарная камера, тележка и противни.
ЕЖЕНЕДЕЛЬНО:	Дверь и соответствующее стекло, уплотнитель и панель управления.
ЕЖЕМЕСЯЧНО:	Двигатели и вентиляторы, электрические детали, внешние части печи.

МАТЕРИАЛЫ И УСТРОЙСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Не используйте агрессивные химикаты, растворители, токсичные, небioresлагаемые продукты, согласно действующим нормам.

СПОСОБЫ ЧИСТКИ пекарной камеры

Используйте пылесос, а для чистки стен достаточно тряпки, смоченной водой.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ



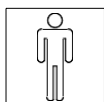
Несанкционированное вмешательство в предохранительные устройства освобождает производителя от любой ответственности в случае несчастных случаев, повреждений или неисправностей устройства.

- Все операции по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться при остановленном устройстве и с главным выключателем в положении «0».
- **Любая операция, выполняемая с электрической системой под напряжением, может привести к серьезным несчастным случаям, вплоть до летального исхода. Также отключите подачу воды и топлива. Кроме того, печь необходимо выключить на несколько часов, чтобы не поддерживать внутри высокую температуру.**
- Используйте кнопки пуска с особым вниманием и после проверки отсутствия опасности для персонала или предметов.
- Если коробка или системы защиты сняты, убедитесь, что они правильно установлены обратно, прежде чем снова использовать устройство.
- Операции по техническому обслуживанию или ремонту должны выполняться персоналом, имеющим квалификацию для их выполнения.

- Во время операций по техническому обслуживанию или ремонту персонал, не задействованный в их выполнении, должен оставаться на безопасном расстоянии от устройства.
- По окончании операций по техническому обслуживанию и ремонту, перед повторным пуском устройства, технический руководитель должен убедиться, что работа завершена, предохранительные устройства снова активированы и что все операторы отошли от устройства на безопасное расстояние или в любом случае покинули опасную зону.

ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Задействованные операторы:



Технический специалист, ответственный за горелку



Квалифицированный технический специалист

При выполнении минимальных плановых процедур, которые служат для поддержания технических, производственных условий и условий безопасности, установленных производителем, печь сможет функционировать в течение длительного времени, не доставляя проблем.

ЕЖЕМЕСЯЧНО: проверьте исправность всех аварийных электрических частей.

Раз в полгода: поручите чистку и регулировку горелки квалифицированному специалисту.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ: ОБЫЧНЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

При возникновении неисправности обратитесь к разделу «Техническое обслуживание и ремонт», выясните, требует ли степень повреждения вмешательства специалиста, или достаточно незначительных знаний и навыков и информации, изложенной в настоящем руководстве.

ГРАФИК СМАЗКИ

ЕЖЕМЕСЯЧНО: смазывайте элементы дверной ручки и петель аэрозольным маслом.

КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для заказа запасных частей укажите следующее:

- Модель печи
- Тип печи
- Номер жетона
- Год выпуска
- Тип источника питания

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, КОТОРЫЕ МОЖНО ОБНАРУЖИТЬ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
На панели управления отсутствует световая индикация (2)	Сработал автоматический выключатель защиты.	Перезапустите автоматический выключатель.
Двигатели не запускаются	Сработал соответствующий автоматический выключатель.	Перезапустите соответствующий автоматический выключатель.
Вентиляторы и тележка не запускаются (2)	Концевой выключатель двери заблокирован или поврежден, другое.	Разблокируйте или замените концевой выключатель двери.
Тележка не останавливается в правильном положении (2)	Кулачок на валу сместился или концевой выключатель тележки сдвинулся	Правильно расположите и полностью затяните винты концевого выключателя.
Непрерывный выход воды из выпускного отверстия парогенератора	Загрязненный или неисправный электромагнитный клапан.	Очистите или замените.
Световой индикатор блокировки горелки	- Недостаток дизельного топлива. - Загрязненный фотоэлемент. - Загрязненное сопло горелки и каналы.	- Проверьте магистрали и резервуары. - Очистите фотоэлемент, сопло воздуховода. - Вызовите специалиста по горелкам.
Горелка или резисторы не запускаются	- Сработал предохранительный термостат. - Подробная информация о схеме контроля неисправностей.	- Сбросьте предохранительный термостат. - Замените поврежденные детали.
Недостаточное производство пара	- Низкая температура печи. - Мало воды (время-давление). - Частый выпуск пара подряд. - Образование известкового налета на распылительных элементах и каналах.	- Увеличьте температуру. - Увеличьте давление пара и время. - Уменьшите количество испарений. - Очистите и устранили засоры.
Не включается освещение камеры (2)	- Сработал соответствующий автоматический выключатель. - Перегорела лампа. - Неисправные компоненты или соединения.	- Перезапустите соответствующий автоматический выключатель. - Замените аналогом. - Проверьте и замените при необходимости.
Некоторые индикаторы не загораются	- Перегорела лампа. - Неисправный компонент.	Замените аналогами с такими же характеристиками.

(2) См. схему подключения.

ПРОСТОЙ ПЕЧИ

Если печь не используется, необходимо принять следующие меры предосторожности. Что касается горелки, обратитесь к ее руководству.

Если печь никогда не использовалась, никаких мер предосторожности не требуется, кроме как поместить ее в сухое место.

ВРЕМЕННЫЙ ПРОСТОЙ

- Целесообразно, в случае временного простоя, очистить дымовые трубы и весь отопительный агрегат.
- Также произведите тщательную чистку пекарной камеры.
- Опорожните водопроводные трубы.

ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ

- Целесообразно, в случае длительного простоя, очистить дымовые трубы и весь отопительный агрегат.
- Произведите тщательную чистку пекарной камеры.
- Опорожните водопроводные трубы.
- Закройте сливные отверстия, чтобы предотвратить попадание посторонних предметов.
- Поставьте печь в сухое место, накройте ее тканью, чтобы предотвратить скопление пыли и грязи, и оставьте дверь приоткрытой.

ПРОДАЖА

В случае продажи покупатель имеет право быть проинформированным о любых вмешательствах, проводимых с печью, а также проинструктирован по ее использованию и обслуживанию; Ему также необходимо передать всю документацию и декларацию соответствия.

УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании мероприятия печь можно будет утилизировать. В этом случае операция должна проводиться в соответствии с местным законодательством по утилизации, а также положениями законов сообщества по охране окружающей среды.

Директива ЕЭС 75/442 (и последующие поправки), касающаяся утилизации обычных отходов; Директива ЕЭС 75/439 (и последующие поправки), касающаяся утилизации отработанных масел.

ИНФОРМАЦИЯ О ЗВУКОВОМ ДАВЛЕНИИ

Печи модели GT были созданы для поддержания эквивалентного уровня непрерывного взвешенного звукового давления ниже 70 дБ (А).

Измерение проводилось на высоте 1,6 м над землей и 1 м от фасада.

Может случиться так, что шум, исходящий от дымохода, превысит значение перепада во внешней среде по сравнению с остаточным шумом в помещении.

ПРИЛАГАЕМАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

СХЕМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ

ГАРАНТИЯ

- ✓ На печь распространяется гарантия сроком 12 месяцев с даты отгрузки. Она ограничена теми частями, которые имеют производственные дефекты, за исключением электрических частей (контакторы, реле, предохранители, лампочки...).
- ✓ Замена частей в течение гарантийного срока не продлевает гарантию.
- ✓ Гарантия не распространяется на части, поврежденные в результате некачественного и/или ненадлежащего обслуживания, несоблюдения инструкций или отсутствия навыков надлежащей эксплуатации, а также на все части, подверженные естественному износу и/или поломке в ходе эксплуатации (уплотнители, стекло, противни для выпекания и т. д.).
- ✓ В случае замены по гарантии, не позднее 60 дней (с момента отгрузки запчастей), заказчик обязан отправить замененную часть (без увеличения затрат для производителя) предприятию-производителю. В случае невозврата замененной части производитель выставит обычный счет-фактуру на отправленную часть.
- ✓ Производитель проверит предположительно бракованную часть. Если проведенные проверки покажут, что изделие находится в исправном рабочем состоянии, производитель вышлет обычный счет-фактуру.
- ✓ Гарантия действительна только для первоначального покупателя и ни в коем случае не включает замену устройства.
- ✓ Гарантия аннулируется, если устройство подверглось несанкционированному вмешательству, модификациям или ремонту персоналом, не уполномоченным производителем.
- ✓ Компания-производитель не несет ответственности за любой ущерб, прямой или косвенный, причиненный персоналу, животным или предметам в результате неисправности устройства или в результате вынужденной приостановки его использования.
- ✓ Ремонт или замена неисправных деталей осуществляется по адресу местонахождения потребителя, при этом расходы на проезд, питание и проживание персонала, направляемого для ремонта или замены деталей, оплачиваются потребителем.
- ✓ Если по усмотрению технических специалистов невозможно провести ремонтные работы на объекте заказчика, заказчик должен собственными силами отправить устройство производителю, который после ремонта организует его возврат с оплатой за доставку.
- ✓ Клиент, не своевременно осуществляющий платежи, не сможет воспользоваться гарантийным правом.

КОПИЯ ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ ЕС

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

(Приложение IIA к Директиве 2006/42/СЕ)

Производитель

заявляет, что печь:

Коммерческое название: GT	Модель:
Серийный номер:	Год выпуска:
Тип: ротационная печь	
Назначение: выпекание хлеба, кондитерских изделий и продукции для пиццерии	

соответствует директивам

Директива 2006/42/СЕ Директива о станках
Директива 2014/30/UE Директива об электромагнитной совместимости
Директива 2014/35/UE Директива о низком напряжении
Директива 2009/142/СЕ Директива об аппаратах, работающих на газе. Только в части, относящейся к горелке, если ее поставляет наша компания.
Регламент (ЕС) № 2023/2006 о надлежащей производственной практике производства материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами

Ссылки на гармонизированные нормы:

EN 12100-1; EN 12100-2; EN 60204-1 (там, где они применимы)

и разрешает

составить техническое описание

Мало, 14.09.2021 г.

Управляющий

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ TOUCH SCREEN

Контроллер оснащен 7-дюймовым емкостным сенсорным TFT-дисплеем со светодиодной подсветкой и разрешением 800x480 пикселей (Рисунок 1):

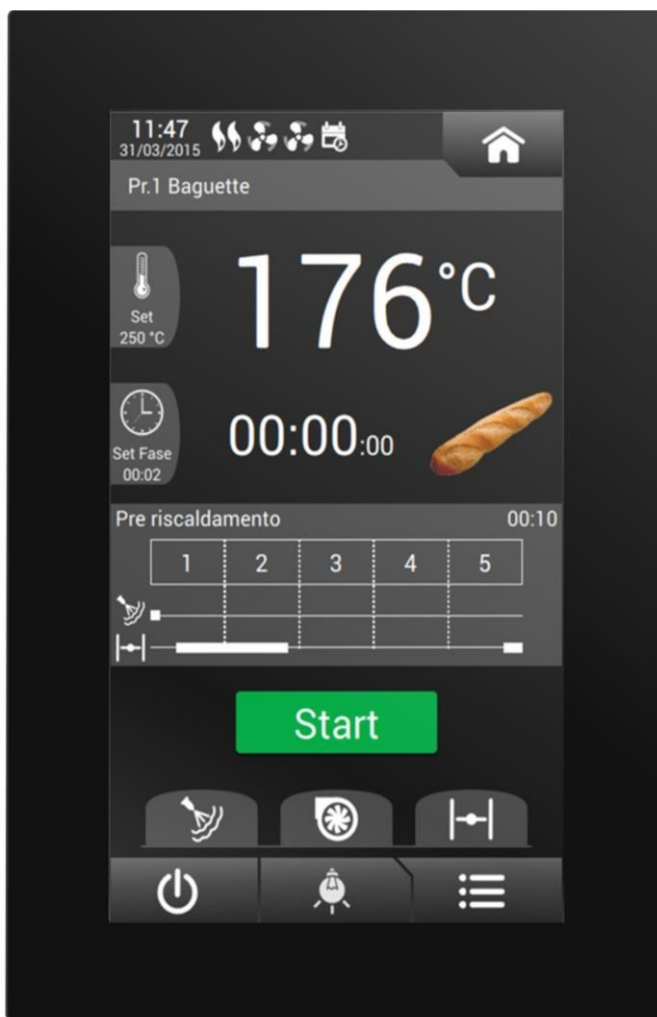


Рисунок 1

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Рабочая температура: 0 ÷ 55°C;
- Влажность: 0 ÷ 95% non-condensante;
- Потребляемая мощность: 30VA;

ВКЛЮЧЕНИЕ

При включении контроллер выполняет процедуру самодиагностики, на которой появляется индикатор выполнения, показывающий загрузку различных настроек (см. (Рисунок 4); после завершения данной фазы контроллер переходит в режим предварительного нагрева (Рисунок 5) или в состояние ВЫКЛ., если он был выключен (Рисунок 6).

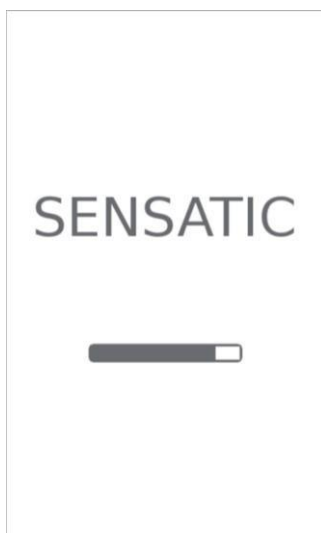


Рисунок 4



Рисунок 5

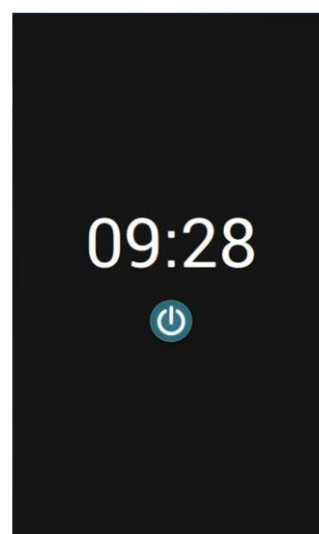


Рисунок 6

Если устройство выключено, нажатие кнопки  запускает фазу предварительного нагрева (Рисунок 7), температура, используемая для термостатирования, равна температуре последней запущенной программы перед ее выключением.



Рисунок 7

1. Панель состояния
2. Кнопка домашней страницы
3. Информационная панель
4. Кнопка установки температуры.
5. Кнопка установки фазы
6. Индикатор температуры
7. Индикатор времени фазы
8. Детали цикла
9. Кнопка «Старт»
10. Кнопка аспирации
11. Кнопка пара
12. Кнопка заслонки
13. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
14. Кнопка освещения
15. Кнопка меню

ПАНЕЛЬ СОСТОЯНИЯ

Панель состояния, помимо отображения текущей даты и времени, показывает активацию различных нагрузок с помощью специальных символов. Строка состояния позволяет пользователю видеть активацию загрузок даже при просмотре различных страниц.



Обозначения загрузок



Первый этап нагрева



Второй этап нагрева



Низкая скорость вентиляторов



Высокая скорость вентиляторов / единая скорость в случае установки одной скорости



Запланированное включение пламени



Аварийный сигнал

Указатель информации



- Статус подключения к облаку (если оно активировано установщиком)
- Отображение температуры печи, когда открыты страницы общих настроек (Рецепты, Программа установки).

191°C

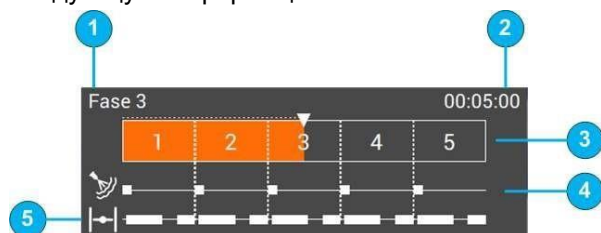
ИНФОРМАЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

На информационной панели отображается номер и название выполняемой программы выпекания, кроме того, коснувшись ее, вы попадаете на страницу со списком соответствующих программ, который позволяет быстро выбрать программу для выполнения.

Pr.1 French bread 25gr

ДЕТАЛИ ЦИКЛА

На странице, посвященной деталям цикла (Рисунок 8), отображаются некоторые данные о состоянии устройства. Во время выполнения программы выпекания можно прочитать следующую информацию:



1. Номер текущей фазы
2. Общее время выпекания
3. На каком этапе находится фаза
4. Активация пара
5. Открытие заслонки

Рисунок 8

МЕНЮ

Нажатие кнопки  позволяет получить доступ к главному меню и выбрать следующие параметры. (Рисунок 9):



Рисунок 9



- Список рецептов
- Руководство
- Типы автоматического включения
- Пользовательские настройки
- Параметры установщика

УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

В главном меню  выберите пункт **НАСТРОЙКИ**  (Рисунок 10).



Рисунок 10

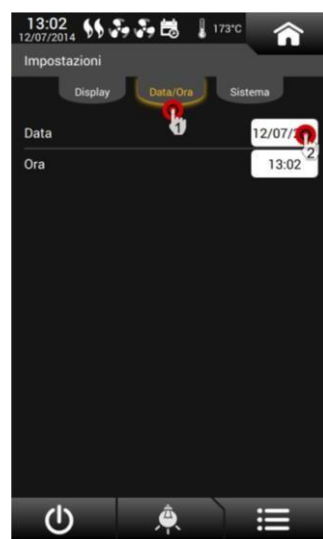


Рисунок 11

На следующей странице (Рисунок 11) нажмите кнопку **ДАТА/ВРЕМЯ**, чтобы получить доступ к соответствующему разделу. При касании строки с датой или временем появится цифровая клавиатура (Рисунок 12), после ввода даты нажмите **ОК**, чтобы сохранить изменения, или **НАЗАД**, чтобы отменить.



Рисунок 12

После завершения настроек нажмите кнопку , чтобы вернуться к предварительному нагреву.

НАСТРОЙКИ ДИСПЛЕЯ

В главном меню  выберите пункт **НАСТРОЙКИ**  (Рисунок 10).

ВЫБОР ГРАФИЧЕСКОЙ ТЕМЫ

Нажмите кнопку **ДИСПЛЕЙ**, и на данном этапе вы можете выбрать желаемую графическую тему из пяти доступных; нажатие кнопки **ДИСПЛЕЙ** приведет вас на соответствующую страницу (Рисунок 13), где при нажатии на соответствующее поле откроется список доступных тем (Рисунок 14).

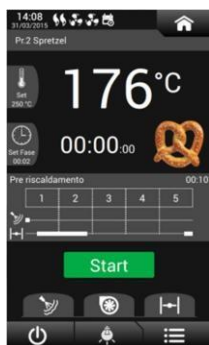


Рисунок 13



Рисунок 14

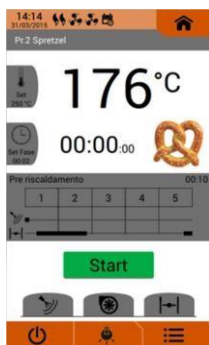
Доступные графические темы:



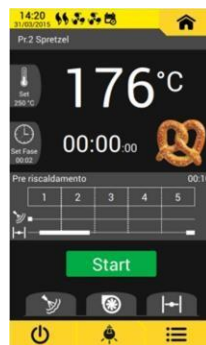
Тема 1



Тема 2



Тема 3



Тема 4



Тема 5

ФОРМАТ ДАННЫХ

Позволяет выбрать формат даты для отображения на верхней панели из двух доступных:

- o - ДД/ММ/ГГГГ
- o - ГГГГ-ММ-ДД
- o -

НОРМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ЯРКОСТИ

Позволяет установить уровень яркости дисплея во время нормального функционирования.

УРОВЕНЬ ЯРКОСТИ ЭКРАННОЙ ЗАСТАВКИ

Позволяет установить уровень яркости дисплея в режиме энергосбережения.

ВРЕМЯ НЕАКТИВНОСТИ ДЛЯ АКТИВАЦИИ ЗАСТАВКИ В РЕЖИМЕ ВЫКЛ.

Позволяет установить время в минутах, после чего (при выключенном устройстве) яркость дисплея значительно снижается при отображении времени и даты (Рисунок 15). Если включено автоматическое включение, появляется специальный значок (Рисунок 16).

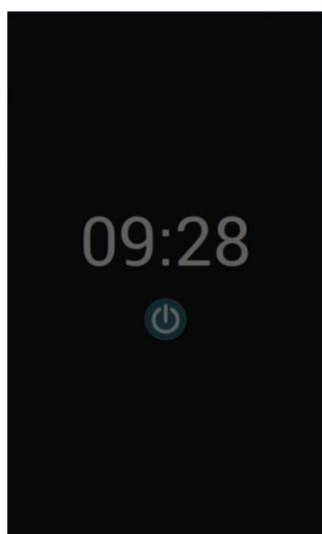


Рисунок 15

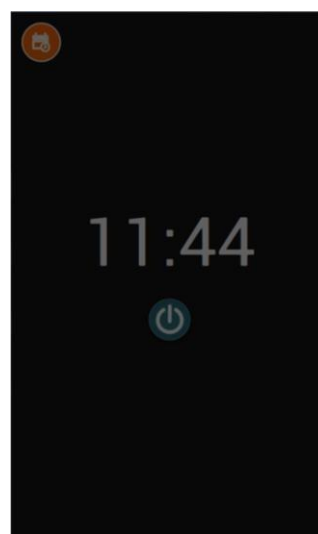


Рисунок 16

ВРЕМЯ АКТИВАЦИИ / ДЕАКТИВАЦИИ ЯРКОСТИ ЗАСТАВКИ

Позволяет установить время снижения яркости и время возврата к нормальной яркости при включенном устройстве. Для отключения данной функции просто установите одинаковое время в обоих полях. Данный тип, в отличие от первого, только снижает яркость дисплея, но при этом позволяет видеть состояние печи (Рисунок 17). По истечении установленного времени дисплей автоматически снова активируется. Снижение яркости активируется через 1 минуту после последнего нажатия кнопки.

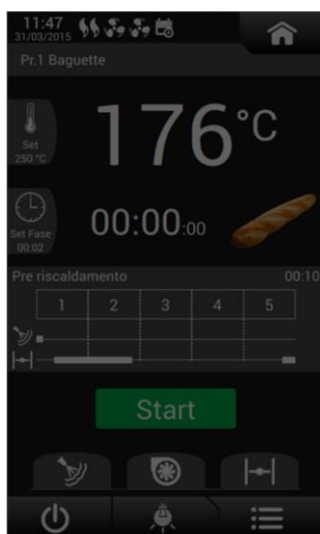


Рисунок 17

ВНИМАНИЕ!

Включение режима энергосбережения существенно увеличивает срок службы светодиодных лампочек на дисплее.

ИНФОРМАЦИЯ И КОМАНДЫ СИСТЕМЫ

В главном меню  выберите пункт **НАСТРОЙКИ**  (Рисунок 10).

Затем выберите кнопку **СИСТЕМА**, и на данном этапе появится экран (Рисунок 18) с пятью разделами:

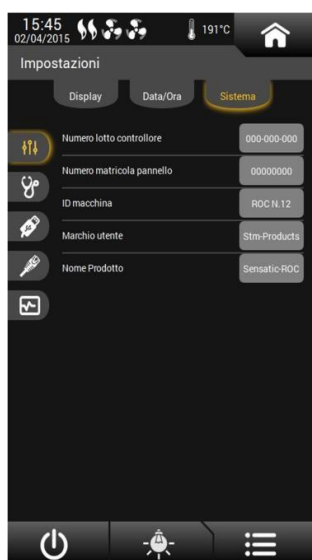


Рисунок 18



ИДЕНТИФИКАЦИЯ: в данном разделе вы можете просмотреть номер партии и заводской номер контроллера, идентификационные данные устройства, марку пользователя и название устройства.



МОДЕЛИ: в данном разделе вы можете просмотреть модели устройства целиком, панели, контроллера и системных файлов.



USB: В данном разделе можно обновить программное обеспечение контроллера через USB-ключ и возможность перезапуска только панели без необходимости вмешательства в ее электропитание.



ETHERNET: В этом разделе вы можете получить информацию о сетевых IP-адресах панели, включая внутренний адрес сетевой карты Ethernet.

Кроме того, можно проверить, включены ли система контроля и статические IP-адреса, если они были установлены установщиком.



МОНИТОР СИСТЕМЫ: использование процессора и его и внутренняя температура, полезная информации о внутреннем рабочем состоянии панели, количестве ошибок связи между платой панели и платой контроллера/исполнительных устройств; каждый счетчик может быть сброшен индивидуально (он перезагружается с нуля при каждом запуске панели) и свободное место внутренней памяти панели.

ВЫБОР РЕЦЕПТА

Выбрать рецепт можно двумя способами:

первый способ – из главного меню выбрать настройки **РЕЦЕПТЫ** (Рисунок 19) для доступа к списку используемых программ (Рисунок 20).



Рисунок 19

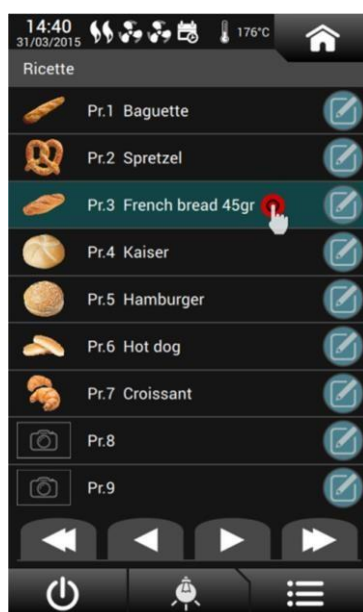


Рисунок 20

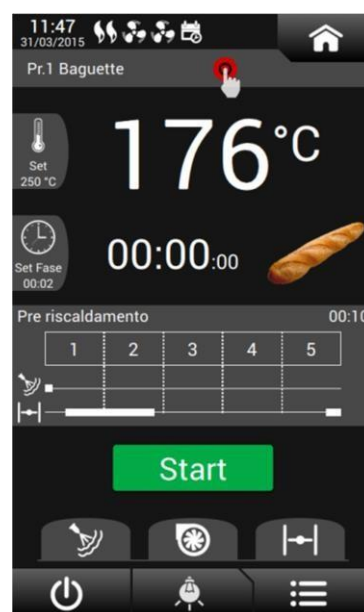


Рисунок 21

Второй способ — достаточно коснуться информационной панели (Рисунок 21). В данном случае вы также получаете доступ к списку программ (Рисунок 20).

Максимальное количество программ, которые можно сохранить, — 99. Чтобы выбрать рецепт для выполнения, просто коснитесь строки в списке, и вы вернетесь на экран предварительного нагрева только что выбранной программы.

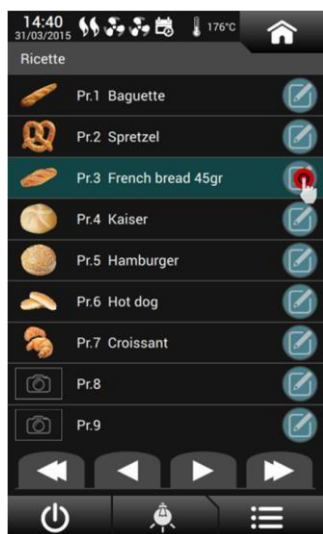


Рисунок 22



Рисунок 23

Нажав кнопку **РЕДАКТИРОВАТЬ** рецепта (Рисунок 22) вы можете просмотреть его различные настройки (Рисунок 23).

ВВЕДЕНИЕ ПАРОЛЯ

При наличии пароля программ для входа в раздел изменения значений полей программы-рецепта

(см. параметры установщика) нажмите кнопку **ЗАМОК**  (Рисунок 23). Автоматически появится цифровая клавиатура, позволяющая ввести пароль (Рисунок 24).

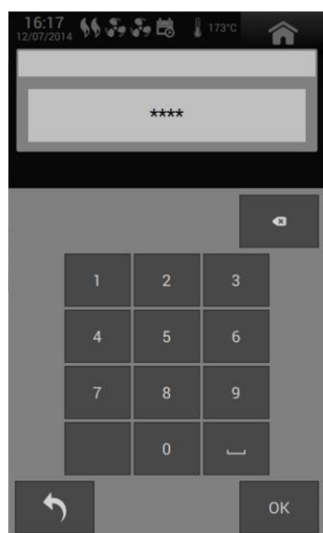


Рисунок 24



Рисунок 25

Введенные цифры заменяются на ****; после ввода правильного пароля при нажатии кнопки «ОК» отображается экран настроек рецепта (Рисунок 25) со всеми редактируемыми полями и символом открытого замка. .

Если пароль отсутствует, с экрана (Рисунок 22) вы перейдете непосредственно на экран (Рисунок 25).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

НАСТРОЙКА ПРОГРАММ

Каждой программе можно присвоить изображение, с тем чтобы ее было легче идентифицировать из списка рецептов (Рисунок 20). В меню редактирования рецепта нажмите кнопку с изображением фотографии (Рисунок 26); следующим шагом будет выбор изображения из списка и нажатие кнопки ДА. (Рисунок 27) таким образом, как это показано (Рисунок 28); мы связали изображение с выбранным рецептом.



Рисунок 26

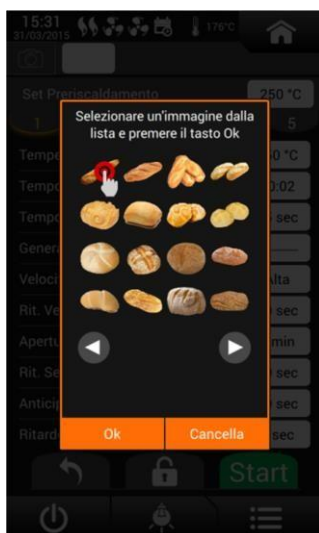


Рисунок 27



Рисунок 28

Каждая программа выпекания состоит из 5 настраиваемых фаз. Чтобы изменить данные программы, просто коснитесь значения, которое необходимо изменить (Рисунок 29); автоматически появится буквенно-цифровая клавиатура (Рисунок 30) для ввода названия программы или цифровая клавиатура для изменения значения (каждое название содержит максимум 18 символов).



Рисунок 29

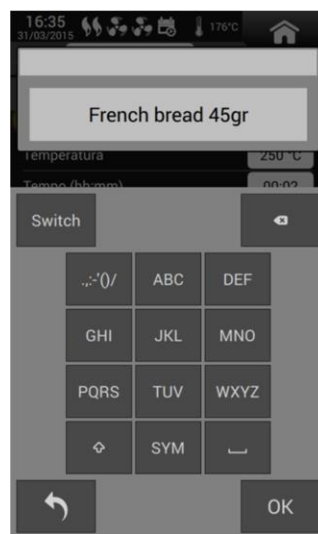


Рисунок 30

В буквенно-цифровой клавиатуре кнопка переключения позволяет переключиться на цифровую клавиатуру и наоборот.

С экрана редактирования рецепта (Рисунок 29) можно запустить программу напрямую, просто нажав кнопку СТАРТ.

Ниже приведены редактируемые значения:

- **ТЕМПЕРАТУРА:** от 0°C до максимального значения, которое можно установить (параметр установщика).
- **ВРЕМЯ:** продолжительность фазы.
- **ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОГО ПАРА:** время генерации пара. Он присутствует, если параметры установщика ТИП ПАРА, КОНТРОЛЬ ПАРА и ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПАРА установлены в АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ, ВРЕМЯ и 0 соответственно.

- **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ИМПУЛЬСНОГО ПАРА:** общая длительность производства пара. Установщик может установить длительность генерации пара и время остановки пара (ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПАРА OFF). Эти данные присутствуют, если ТИП ПАРА АВТОМАТИЧЕСКИЙ, а ВРЕМЯ ПАРА OFF отличается от нуля.
- **ПАРОГЕНЕРАЦИЯ:** позволяет установить момент генерации пара. Имеется 4 различных режима (его нет, если ТИП ПАРА ТОЛЬКО РУЧНОЙ):
 - в начале фазы
 - в конце фазы
 - в начале и конце фазы
 - в начале, середине и конце фазы
- **СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ:** можно установить ВЫСОКУЮ или НИЗКУЮ скорость при отсутствии платы PWM-инвертора, которая не входит в базовую модель (команда поступает с соответствующих релейных выходов) или количество скоростей, равное количеству в настройках установщика, при наличии PWM-инвертора, не входящего в базовую модель. Данная опция отсутствует, если установщик выбирает одну скорость вращения вентиляторов.
- **ЗАДЕРЖКА ВЕНТИЛЯТОРА ПОСЛЕ ПАРА:** (0–250 секунд, по умолчанию 40): позволяет установить задержку перезапуска вентиляторов после окончания генерации пара. Данная опция присутствует, если для параметра РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ ПАРОМ установлено значение «EV + Остановка вентиляторов».
- **ОТКРЫТИЕ ЗАСЛОНКИ В НАЧАЛЕ ФАЗЫ:** Да/Нет, опция присутствует только в том случае, если параметр РЕЖИМ ЗАСЛОНКИ = «Автоматический» и параметр МОМЕНТ ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ = «Начало каждой фазы».
- **ОТКРЫТИЕ ЗАСЛОНКИ %:** установка процента открытия заслонки. Данная опция связана с параметром ВРЕМЯ ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ (время, необходимое для полного открытия заслонки из закрытого положения) и присутствует, если ТИП ЗАСЛОНКИ установлен на ПРОЦЕНТ.
- **ЗАДЕРЖКА ЗАСЛОНКИ ПОСЛЕ ПАРА:** задержка открытия заслонки после генерации пара. Опция присутствует, если параметры АКТИВАЦИЯ ЗАСЛОНКИ ПОСЛЕ ГЕНЕРАЦИИ ПАРА и УПРАВЛЕНИЕ ОТКРЫТИЕМ ЗАСЛОНКИ поставлены на значение ДА и ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ соответственно.
- **ВРЕМЯ ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ:** определяет минуты открытия заслонки. Данная опция присутствует, если присутствует предыдущая опция.
- **ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАСЛОНКА В КОНЦЕ ФАЗЫ:** время опережения открытия заслонки в конце фазы. Опция присутствует, если параметры РЕЖИМ РАБОТЫ ЗАСЛОНКИ и УПРАВЛЕНИЕ ОТКРЫТИЕМ ЗАСЛОНКИ установлены на АВТОМАТИЧЕСКИЕ и ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ПРОГРАММЫ соответственно.
- **ЗАДЕРЖКА ЗАСЛОНКИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ФАЗЫ:** задержка с момента завершения фазы, после которой заслонка закрывается. Данная опция присутствует только в том случае, если присутствует предыдущая опция.

Наличие последних 4 опций, перечисленных выше, зависит от настройки параметров УПРАВЛЕНИЕ ОТКРЫТИЕМ ЗАСЛОНКИ и РЕЖИМ РАБОТЫ ЗАСЛОНКИ. Если они отсутствуют в разделе программирования, их можно установить в разделе установщика.

На этапе программирования выходы управляются обычно. При открытии двери нагрев, вентиляторы и тележка останавливаются и включается вытяжка.

Если в списке рецептов (Рисунок 31) выбрано «Редактирование текущего рецепта», система показывает всплывающее окно «Выберите рецепт для редактирования:», которое позволяет вам выбрать, будет ли выполняться изменение исходных данных архива рецептов либо данных текущего рецепта (Рисунок 32).

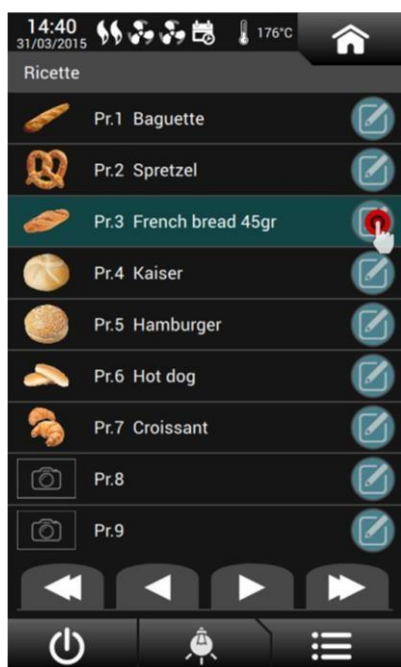


Рисунок 31



Рисунок 32

АВТОЗАПУСК

АВТОЗАПУСК можно привязать к каждому дню недели.

Любой запрос на АВТОЗАПУСК игнорируется, когда печь уже работает. АВТОЗАПУСК позволяет начать предварительный разогрев при заданной программе, даже если печь была выключена.

В главном меню  выбрать настройку **АВТОЗАПУСК**  (Рисунок 33) для доступа к выделенному экрану (Рисунок 34).



Рисунок 33

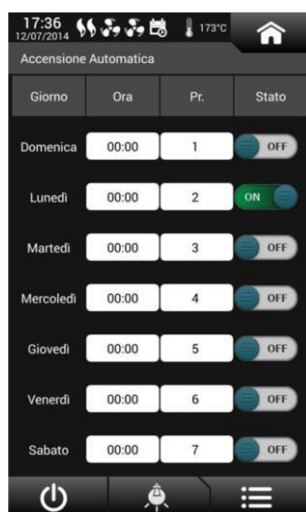


Рисунок 34

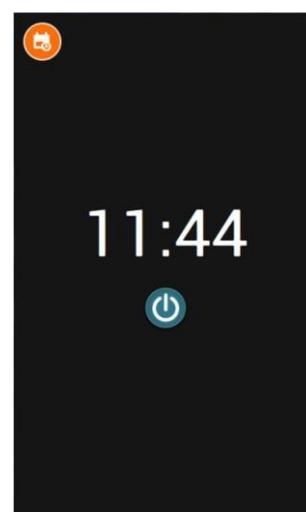


Рисунок 35

На странице, посвященной типам автозапуска (Рисунок 34), можно выбрать день недели, время включения, номер программы для загрузки и разрешить включение или выключение простым касанием соответствующих полей настройки. После установки автозапуска в случае выключения печи появляется значок, показывающий пользователю, что имеется запрограммированный запуск (Рисунок 35).

УПРАВЛЕНИЕ ВЫПЕКАНИЕМ

Если пользователь может изменить управление выпеканием, пользователь может получить к нему доступ из главного меню  выбрав **НАСТРОЙКИ**  (Рисунок 36).



Рисунок 36



Рисунок 37

На следующей странице (Рисунок 37), нажав кнопку «**УПРАВЛЕНИЕ ВЫПЕКАНИЕМ**», пользователь может решить, отключать ли выходы нагрева в конце цикла выпекания.

ВНЕШНЕЕ УПРАВЛЕНИЕ ВКЛЮЧЕНИЕМ И ВЫКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ

Устройство оснащено цифровым входом под названием «Внешний таймер» для управления состоянием включения и выключения печи с помощью внешней системы контроля. Команда имеет высший приоритет:

- при замыкании контакта принудительно запускается фаза охлаждения в любом состоянии, в котором находится устройство (см. Рисунок 38), и после завершения охлаждения печь **ВЫКЛЮЧАЕТСЯ**;
- при размыкании контакта печь возвращается в состояние предварительного нагрева. Если печь **ВЫКЛЮЧЕНА** по команде Внешнего таймера, оператор не сможет запустить печь (см. Рисунок 39).



Рисунок 38



Рисунок 39

ФАЗЫ ПЕЧИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

При включении печи устройство сразу переходит в режим предварительного нагрева (Рисунок 40).

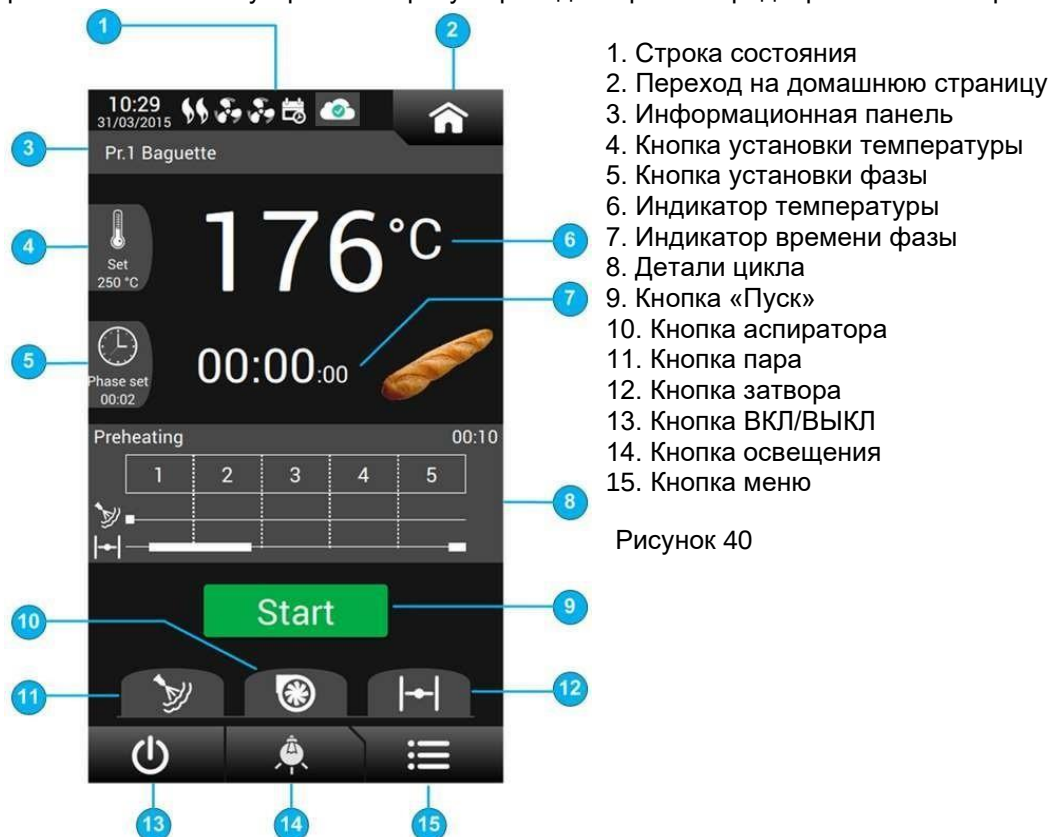


Рисунок 40

Во время предварительного нагрева можно изменить программу, коснувшись информационной панели, таким образом вы получите прямой доступ к списку рецептов (Рисунок 20). Температура предварительного нагрева и продолжительность первой фазы — это значения, которые можно изменить напрямую, нажав соответствующие кнопки 4 и 5.

Прикоснувшись к соответствующим строкам, указывающим детали цикла, можно изменить данные текущей программы; изменения сохраняются во временной памяти до тех пор, пока не будет изменен номер программы или пока не будет выключена печь. При нажатии кнопки СТАРТ запускается автоматический цикл; если дверь открыта, цикл не запускается до тех пор, пока сама дверь не будет закрыта.

При предварительном нагреве нажатием кнопки  можно выключить контроллер (и запустить фазу охлаждения).

Нажатие кнопки  позволяет активировать генерацию пара. При удержании кнопки нажатой генерируется пар, и на дисплее отображается увеличивающееся время подачи пара. Выработка пара мгновенно прекращается при отпускании кнопки или при принудительном достижении максимального времени подачи пара (30 секунд для пара с таймером).

Нажав кнопку , можно вручную контролировать состояние заслонки; открытие обозначается значком . Если заслонка работает в процентном режиме, на дисплее отображается процентное значение открытия заслонки (заслонка работает по данным выполняемой фазы).

Нажатие кнопки  позволяет вручную активировать или деактивировать aspirator.

Значки, отображаемые в строке состояния, показывают состояние наиболее важных выходов.

- Работа вентиляторов:



- o off (без символов) вентиляторы остановлены;
- o низкая скорость: команда от соответствующего релейного выхода или ниже максимальной скорости, устанавливаемая /2, при наличии платы PWM-инвертора, не входящей в базовую модель;
- o высокая скорость/только одна скорость: команда от соответствующего релейного выхода выше заданной максимальной скорости /2 исключена, при наличии платы PWM-инвертора, не входящей в базовую модель;
- o состояние мощности нагрева: off, первая и/или вторая фаза.
- off (без значков) нагревательные выходы выключены;
- o включена первая фаза;
- o включена и вторая фаза.

При предварительном нагреве вентиляторы работают на максимальной заданной скорости, если температура в помещении выше установленного параметра «Температурный предел для низкой скорости вентилятора (не в цикле)»; при падении температуры ниже данного предельного уровня вентиляторы переключаются на минимальную скорость. При наличии платы PWM-инвертора, не входящей в базовую модель, минимальной скоростью считается половина от числа доступных максимальных скоростей вентилятора.

При первом достижении заданной температуры раздается прерывистый звуковой сигнал в течение 15 секунд, и на дисплее появляется сообщение «**ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВАНИЯ ДОСТИГНУТА**». Чтобы удалить сообщение и выключить звуковой сигнал до истечения 15 секунд, нажмите ОК.

Если на этапе предварительного нагрева вы вносите временное изменение в текущую программу на странице, посвященной деталям цикла, а затем получаете доступ к списку рецептов и выбираете тот же номер программы, который используется в данный момент;

при нажатии кнопки РЕДАКТИРОВАТЬ  на экране появится сообщение с вопросом, желаете ли вы навсегда сохранить внесенные изменения. При ответе «ДА» измененная программа сохраняется навсегда; при ответе «НЕТ» временные изменения отменяются, и программа, находящаяся в памяти, перезагружается.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

На следующей странице (Рисунок 41) показаны данные, относящиеся к текущему циклу.

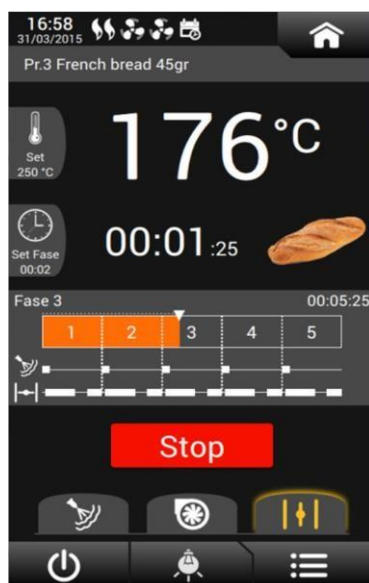


Рисунок 41

Во время выполнения автоматической программы можно в любой момент изменить настройки температуры и времени текущей фазы. Также можно вручную управлять напором пар, аспирантом и заслонкой с помощью специальных кнопок. Ручное управление генерацией пара активируется только по окончании автоматической генерации.

Нажатие кнопки СТОП останавливает цикл и возвращает к фазе предварительного нагрева.

Режим отображения времени выпекания может быть установлен пользователем как для времени определенной фазы, так и для общего времени выпекания.

Альтернативно время фазы может показывать:

- Убывающее значение, указывающее время, оставшееся до конца фазы.
- Возрастающее значение, указывающее время, прошедшее с начала фазы.
- Уменьшающееся значение, указывающее время, оставшееся для завершения цикла.
- Возрастающее значение, указывающее время, прошедшее с начала цикла.

Альтернативно общее время выпекания может показывать:

- Уменьшающееся значение, указывающее время, оставшееся до завершения цикла.
- Фиксированное значение, определяющее общее время выпекания.

Для выбора одной из возможностей выберите опцию, относящуюся к параметру **РЕЖИМ ПОДСЧЕТА ФАЗ** и **ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ** в Таблице общих параметров:

По окончании цикла периодически включается звуковой сигнал в течение времени, установленного установщиком, и появляется сообщение «**ЦИКЛ ЗАКОНЧЕН, ПРОДЛЕНИЕ ВЫПЕКАНИЯ XX**». Чтобы мгновенно выключить звуковой сигнал и убрать сообщение, нажмите **ОТМЕНИТЬ**, таким образом контроллер продолжит терморегуляцию в соответствии с температурой, установленной на последней выполненной фазе. В конце цикла время выпекания не может быть изменено до тех пор, пока дверь не откроется и не закроется, что приведет к переходу печи в состояние предварительного нагрева.

Нажмите  чтобы переключиться с предварительного нагрева на охлаждение. Нажмите **СТАРТ**, чтобы начать цикл заново.

ПРОДЛЕНИЕ ВЫПЕКАНИЯ (EXTRA-BAKING)

В конце цикла время выпекания можно продлить максимум на 9 минут. По истечении времени таймера выпекания автоматически отображается специальное всплывающее окно (Рисунок 42), в котором можно установить желаемое время. При нажатии кнопки ОК выпекание возобновляется с использованием данных последнего выполненного этапа (Рисунок 43). Коснитесь области сведений о цикле, чтобы изменить данные, относящиеся к продлению выпекания.

Если оператор не вмешивается, функция продления выпекания автоматически отменяется через 2 минуты после окончания цикла (Рисунок 44).

В конце цикла нажмите ОТМЕНА, чтобы вручную отменить функцию продления выпекания. Оператор может окончательно прервать цикл, нажав кнопку СТОП или открыв дверь печи.



Рисунок 42



Рисунок 43



Рисунок 44

В том же всплывающем окне запроса продления выпекания (Рисунок 42):



при закрытой двери нажатие кнопки  дает возможность принудительной остановки тележки на 20 секунд при прохождении конечной позиции (положение перед дверью). По истечении 20 секунд тележка автоматически возобновляет вращение до тех пор, пока не будет подана новая команда.

ОХЛАЖДЕНИЕ

На этапе предварительного нагрева нажатием кнопки  переходим к этапу охлаждения в порядке, заданном установщиком, по температуре (Рисунок 45) или по времени (Рисунок 46):

Температура охлаждения



Рисунок 45

Время охлаждения



Рисунок 46

При охлаждении вентиляторы работают на максимальной скорости, если температура в помещении выше настройки параметра «Температурный предел для низкой скорости вентилятора (не в цикле)». При падении температуры ниже данного предельного уровня вентиляторы переключаются на минимальную скорость.

Во время фазы охлаждения невозможно вмешаться вручную, изменив как заданную температуру, так и продолжительность фазы охлаждения.

Нажмите **СТОП**, чтобы остановить охлаждение и вернуться к предварительному нагреву.

По окончании охлаждения (достигнута температура или время истекло) печь выключается.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ

Вы можете настроить контроллер так, чтобы по окончании определенного рецепта печь автоматически отключалась.

Для включения данной функции необходимо получить доступ к параметрам установщика, в

категории  **ТЕМПЕРАТУРА** и включить параметр «**АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ ПО РЕЦЕПТУ**».

При включении данной функции на экране настроек программы появляется шестая вкладка (Рисунок 47).



Рисунок 47



Рисунок 48

Внутри шестой вкладки  присутствует параметр «**ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ**», с помощью которого можно включить данную функцию для текущего рецепта (Рисунок 48). Рецепты с включенным отключением печи отличаются от других

появлением символа  внутри графика на рабочем экране (Рисунок 49).



Рисунок 49



Рисунок 50

В конце последней фазы цикла выпекания печь автоматически выключается после завершения фазы охлаждения, отображая всплывающее предупреждение максимум на 30 секунд, указывающее на окончание цикла (Рисунок 50). Всплывающее окно сопровождается звуковым сигналом, длительность которого регулируется параметром установщика «**ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЗВУКА В КОНЦЕ**

ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ» в категории  **ОБЩИЕ**. При установке времени менее 30 секунд звуковой сигнал звучит в течение времени, установленного в параметре; в противном случае он звучит максимум 30 секунд. Однако можно перенести окончание сигнала вперед, нажав кнопку ОК во всплывающем окне.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

В главном меню  выбрать ручной режим **MANUALE**  (Рисунок 51), для доступа к ручному режиму выпекания (Рисунок 52).



Рисунок 51



Рисунок 52

Затем устройство переключается на ручной предварительный нагрев; нажатие кнопки СТАРТ запускает ручной цикл. С открытой дверью цикл не начнется до тех пор, пока она не будет закрыта. Ручной режим работает как однофазный автоматический цикл: заданную температуру и продолжительность фазы можно изменить непосредственно с экрана ручного управления (Рисунок 52), просто коснувшись соответствующих кнопок.

Данные каждого отдельного цикла можно изменить, коснувшись области, содержащей детали цикла. Все внесенные изменения сохраняются навсегда.

В любой момент можно вручную управлять напором пара, аспирантом и заслонкой с помощью соответствующих кнопок.

По окончании ручного подсчета фаз можно начать период продления выпекания. На этапе

предварительного нагрева нажмите , чтобы активировать охлаждение печи.

При включении печи включается нагрев. Если температура не увеличивается на 50°C в течение времени, установленного в параметре **50°C ДЕЛЬТА Т ЛИМИТ ВРЕМЕНИ**, выходы нагрева отключаются, и раздается специальный сигнал тревоги. Данная проверка не выполняется, если разница между начальной температурой печи и **МАКСИМАЛЬНОЙ ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ** составляет менее 50°C. Проверка прекращается при достижении заданной температуры. Отведенное времени отсчитывается с нуля, когда дверь открывается, а затем снова закрывается.

При открытии двери выходы нагрева отключаются, и вентиляторы останавливаются. Появляется тревожное сообщение. Немедленно активируется аспиратор.

По окончании выпекания мощность нагрева может оставаться включенной до тех пор, пока не будет открыта дверь или не мгновенно не произойдет выключение в соответствии с параметром **ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ** (который присутствует, если параметр **УПРАВЛЕНИЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕМ НАГРЕВА В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ** установлен в режиме УСТАНОВЩИК, в противном случае, если установлен режим НАСТРОЙКИ, выбор перемещается в УПРАВЛЕНИЕ ВЫПЕКАНИЕМ в разделе НАСТРОЙКИ, доступном оператору).

В конце цикла, как и в любой другой рабочей точке (предварительный нагрев, во время цикла...), после открытия двери и остановки вентиляторов, нагрев выключается только по истечении задержки, установленной в параметре **(ЗАДЕРЖКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА ПОСЛЕ ОТКРЫТИЯ ДВЕРИ)**.

В печах с горелками можно установить параметр **ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК ПЕРЕД ВЕНТИЛЯТОРАМИ**, который используется для смещения момента зажигания горелок перед вентиляторами.

После завершения цикла печь также можно автоматически выключить, установив параметр **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ ПО РЕЦЕПТУ** выбором «Да» и в каждом рецепте включить или отключить автоматическое отключение, установив параметр **ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ**, присутствующий в 6-й вкладке рецепта, на «Да».

ПАР

Вы можете выбрать РЕЖИМ ПАР в следующих вариантах:

- a. только фаза 1 (плюс ручная активация);
- b. фазы 1 и 2 (плюс ручная активация);
- c. фазы 1, 2, 3 (плюс ручная активация);
- d. все фазы (плюс ручная активация).

Количество автоматических генераций пара на каждой фазе задается пользователем как одно из значений используемой программы.

ВЕНТИЛЯТОРЫ

Во время выпекания вентиляторы работают на скорости, установленной для текущей фазы. Во время предварительного нагрева вентиляторы работают на максимальной скорости.

Во время автоматического генерирования пара вентиляторы работают в соответствии с настройкой параметра **СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА С ПАРОМ**: НЕТ (выключено), НИЗКАЯ и/или ВЫСОКАЯ или на определенной скорости при наличии платы PWM-инвертора, которая не входит в базовый комплект. Данный параметр также применим к ручному пару, если для параметра РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПАРОМ установлено значение EV+ВЕНТИЛЯТОРЫ СТОП.

По окончании автоматической генерации пара вентиляторы останавливаются на время, равное настройке ЗАПОЗДАНИЕ ВЕНТИЛЯТОРОВ ПОСЛЕ ПАРА, присутствующей в данных запущенной программы. Данная настройка также применима к генерации пара в ручном режиме, если для параметра РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПАРОМ установлено значение EV+ ВЕНТИЛЯТОРЫ СТОП.

Когда дверь открыта, вентиляторы останавливаются, а когда дверь закрывается, они запускаются снова после задержки, установленной в соответствующем параметре установщика.

При предварительном нагреве и охлаждении вентиляторы работают на максимальной скорости до тех пор, пока температура в камере не превысит настройку параметра «Предел температуры для низкой скорости вентилятора (не в цикле)». Если температура падает ниже данного предельного уровня, вентиляторы переключаются на минимальную скорость. При наличии платы PWM-инвертора, которая не входит в базовый комплект, минимальной скоростью считается половина числа доступных максимальных скоростей вентилятора.

В конце цикла выпекания, выбрав «Да» в параметре ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРОВ В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ, существует возможность также выключения вентиляторов вместе с выключением горелки, если выбрать «Да» в параметре ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА В КОНЦЕ ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ.

В режиме охлаждения при открытой двери вентиляторы работают со скоростью, заданной в параметре ВЕНТИЛЯТОРЫ ВО ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ.

Настройка ЗАДЕРЖКА ВЕНТИЛЯТОРОВ ПОСЛЕ ПАРА (как ручная, так и автоматическая) присутствует в рецепте для следующих целей:

- включение автоматического пара на данной конкретной фазе (параметр РЕЖИМ ПАРА), и
- значения, принятого параметром установщика РЕЖИМ ЗАДЕРЖКИ ВЕНТИЛЯТОРА ПОСЛЕ ГЕНЕРАЦИИ ПАРА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ:
 - Если установлено значение «Текущая фаза», данная настройка отображается в рецепте на каждой фазе, даже если установщик не включил автоматическую генерацию пара на данной фазе.
 - Если для параметра установлено значение «Фаза 1», данная настройка отображается в рецепте только на Фазе 1 и также имеет значение для остальных фаз (если автоматическая генерация пара включена на последующих фазах, данная опция появляется на различных фазах, и значение, установленное в каждом из них, имеет приоритет над значением, установленным на Фазе 1).

ТЕЛЕЖКА

Во время вращения тележки периодически замыкается микровыключатель.

Монтажник может выбрать тип тележки (одинарная или двойная) и способ остановки тележки при открытии двери:

- **Остановка в конце хода** (тележка вращается до тех пор, пока микровыключатель тележки не замкнется).
- **Мгновенная остановка**, в данном случае при открытии двери тележка мгновенно останавливается, появляется всплывающее окно с надписью «НАЖМИТЕ КНОПКУ ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ТЕЛЕЖКИ». Нажимая указанную кнопку, вы вручную управляете вращением тележки до достижения конечного положения. (Рисунок 56).

Когда дверь закрывается, вращение тележки возобновляется.

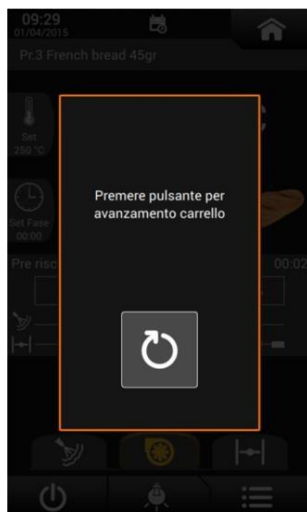


Рисунок 56

При наличии двойной тележки, когда перемещение доходит до конечной позиции, тележка останавливается, но всплывающее окно для ручного перемещения (Рисунок 56) продолжает отображаться, чтобы пользователь мог продолжить вращение до следующей конечной позиции.

Установщик может включить функцию автоматической остановки тележки в конце цикла следующим образом:

- тележка останавливается, даже если дверь закрыта (независимо от того, активны элементы сопротивления печи или нет);
- тележка на этапе окончания выпекания (с отображением всплывающего окна) остается неподвижной, даже если дверь открывается и закрывается;
- тележка возобновляет нормальную работу при нажатии кнопки ОК для запуска режима продления выпекания или кнопки СТОП для возврата к предварительному нагреву.

Можно деактивировать вращение тележки во время предварительного нагрева с помощью соответствующего параметра «ВРАЩЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМ НАГРЕВЕ», чтобы оно было активным только во время циклов выпекания. При запросе режима продления выпекания в том же всплывающем окне есть возможность временно остановить тележку на 20 секунд в конечном положении. Для получения более подробной информации рекомендуем обратиться к параграфу, посвященному режиму продления выпекания (extra-baking).

АСПИРАТОР

Независимо от настроек, аспираном всегда можно управлять вручную с помощью соответствующей кнопки на дисплее.

Аспиратор может работать в трех различных режимах:

- Ручной;
- Автоматический;
- Только конец цикла.

В ручном режиме вентилятор включается и выключается только при открытии и закрытии двери.

В автоматическом режиме вытяжка включается при открытии двери и до окончания цикла; установщик задает время опережения запуска аспираном до окончания цикла (параметр **ОПЕРЕЖАЮЩИЙ ЗАПУСК АСПИРАТОРА В КОНЦЕ ЦИКЛА**) и задержку выключения аспираном после закрытия двери, всегда после окончания цикла (параметр **ЗАДЕРЖКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ АСПИРАТОРА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПОСЛЕ ЗАКРЫТИЯ ДВЕРИ**).

В режиме «Только конец цикла» аспираном больше не активируется автоматически при открытии двери во время предварительного нагрева, во время цикла и в конце цикла; установщик устанавливает время запуска опережающего включения аспираном до окончания цикла (параметр **ОПЕРЕЖАЮЩЕЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА В КОНЦЕ ЦИКЛА**). В конце цикла аспираном может оставаться включенным в течение времени, указанного в настройке параметра **ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕНИЯ АСПИРАТОРА В КОНЦЕ ЦИКЛА**. Вытяжку можно подключить к заслонке. При открытой заслонке она включается, а при закрытой останавливается.

В случае, когда аспираном подключен к затвору, если параметр **ЗАДЕРЖКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ АСПИРАТОРА ПОСЛЕ ЗАКРЫТИЯ ДВЕРИ** в конце цикла больше, чем параметр **ЗАДЕРЖКА ЗАКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ (...)**, после окончания цикла, аспираном выключается по окончании своей же задержки.

Аспираном активируется при первом запросе на включение и выключается при последнем запросе на выключение. Если нажать СТОП во время цикла, аспираном выключится без задержки.

ЗАСЛОНКА

Установщик может установить различные режимы работы:

- а) Ручной или автоматический: в первом случае управление заслонкой осуществляется только через соответствующую кнопку на дисплее. Во втором случае управление заслонкой осуществляется как автоматически, так и вручную.

Если заслонка подключен к автоматической генерации пара и параметр МОМЕНТЫ ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ отличается от «Начало каждой фазы», то пользователь (или установщик) должен установить два дополнительных параметра, чтобы установить ЗАДЕРЖКУ ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ ПОСЛЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГЕНЕРАЦИИ ПАРА и ВРЕМЯ ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ ПОСЛЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГЕНЕРАЦИИ ПАРА.

Заслонка автоматически закрывается при запуске автоматического цикла.

По окончании фазы заслонка закрывается после задержки, установленной установщиком, после закрытия двери.

Заслонка открывается до окончания фазы и закрывается с задержкой после окончания фазы. Во время предварительного нагрева пользователь может открыть заслонку вручную. В данном случае для заслонки используются настройки, установленные для фазы 1.

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В случае падения напряжения сигнал тревоги отображается при сбоях напряжения продолжительностью более 5 минут. Печь возвращается в состояние, в котором она находилась до отключения электроэнергии.

ИНДУСТРИЯ 4.0

Контроллер соответствует принципам индустрии 4.0. Его можно подключить к Интернету, к ОБЛАЧНОЙ системе, и в локальной сети LAN к системе НАДЗОРА (SCADA). Каждая удаленная система:

- получает от контроллера информацию о состоянии печи: номер действующего рецепта, температуру печи, во время цикла, в ожидании, в конце цикла и аварийные сигналы;
- отправляет печи номер запускаемого рецепта (дистанционный запуск не предусмотрен);
- ждет статуса от печи, чтобы проверить, загрузила ли она правильный рецепт;
- в случае положительного ответа он отправляет разрешение на пуск печи (который всегда выполняется оператором). Для включения данных функций необходимо получить доступ к параметрам установщика.

СОХРАНЕНИЕ/ВОССТАНОВЛЕНИЕ

В разделе, посвященном сохранению/восстановлению, можно сохранить весь список программ-рецептов и параметров установщика на USB-накопителе или во внутренней памяти панели, либо выполнить полное сохранение, позволяющее выполнить оба варианта; для восстановления этих сохраненных данных на других контроллерах, а также для восстановления рецептов, параметров или всего устройства до значений по умолчанию.

При нажатии соответствующей кнопки (Рисунок 73) появляется всплывающее окно (Рисунок 74), позволяющее выбрать нужную операцию.



Рисунок 73

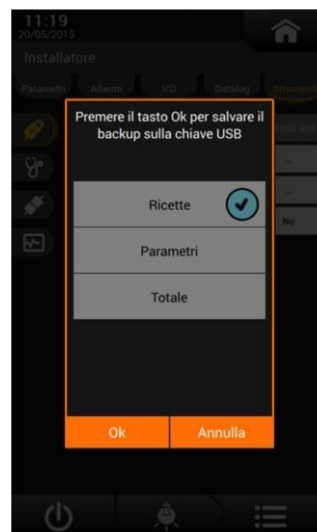


Рисунок 74

Во всплывающем окне вы можете выбрать, выполнять ли операции сохранения и восстановления на USB-накопителе или во внутренней памяти (HD). После выбора одного из действий (Рисунок 73) появляется всплывающее окно (Рисунок 74), которое, в свою очередь, позволяет вам выбрать, что сохранить или что восстановить из рецептов, параметров или все данные.

Файлы резервных копий, сохраненные во внутренней памяти панели, доступны приложению удаленного управления, чтобы можно было управлять сохранением и восстановлением файлов даже с ПК, подключенного к Интернету. С помощью дистанционного управления (доступного через браузер) можно передавать файлы резервных копий с панели на ПК и наоборот.

УПРАВЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯМИ

Опция «Изображение экрана загрузки» позволяет загрузить изображение с USB-накопителя и отображать его при включении устройства. Коснувшись соответствующего поля, вы можете выбрать одно из двух доступных решений: загрузить или удалить изображение (Рисунок 75). Имя файла изображения должно быть Splash.png.

Используя опцию «Изображение выключенной печи», можно загрузить и отобразить изображение, когда контроллер находится в режиме ВЫКЛ. Имя файла изображения должно быть logo.png.

С помощью опции «Изображение технической помощи» можно загрузить и просмотреть изображение компании, ответственной за службу поддержки, из раздела «Настройки системы». Имя файла изображения должно быть service.png.

Чтобы безопасно извлечь USB-устройство, нажмите на опцию «Безопасное извлечение USB», подтвердите свой выбор и нажмите кнопку «ОК» в следующем всплывающем окне.



Рисунок 75

УПРАВЛЕНИЕ ГАЛЕРЕЕЙ ИЗОБРАЖЕНИЙ

В разделе по управлению галереей изображений можно добавить, удалить, сохранить или восстановить всю галерею изображений. При использовании USB-накопителя при нажатии соответствующей кнопки появляется всплывающее окно, позволяющее выбрать нужную операцию.

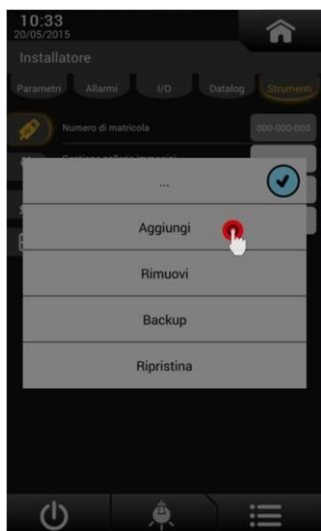


Рисунок 76

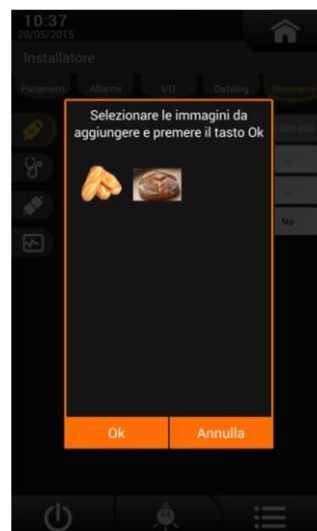


Рисунок 77

При выборе пункта «Добавить» см. (Рисунок 76) появляется всплывающее окно (Рисунок 77), показывающее файлы с изображениями, находящимися внутри подключенного USB-устройства (обратите внимание: файлы должны быть загружены в основную «корневую» папку USB-устройства). Поддерживаются следующие форматы:

Формат	Расширение
JPEG	*.jpg
BITMAP	*.bmp
PNG	*.png

Выбрав изображения, нажмите ОК, и они будут добавлены в галерею. При выборе опции «Удалить» (Рисунок 76) появляется всплывающее окно (Рисунок 78) с изображениями, присутствующими в галерее. После выбора нажатием кнопки «ОК» изображения будут удалены.

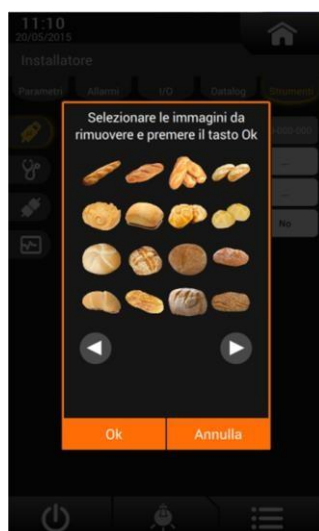


Рисунок 78

При выборе пункта «Сохранить» (Рисунок 76) появляется всплывающее окно (Рисунок 79); при нажатии кнопки ОК вся галерея будет сохранена на USB-накопитель.



Рисунок 79

При выборе пункта «Восстановить» (Рисунок 76) появляется всплывающее окно (Рисунок 80); при нажатии кнопки ОК вся галерея будет восстановлена и перезаписана на контроллере.

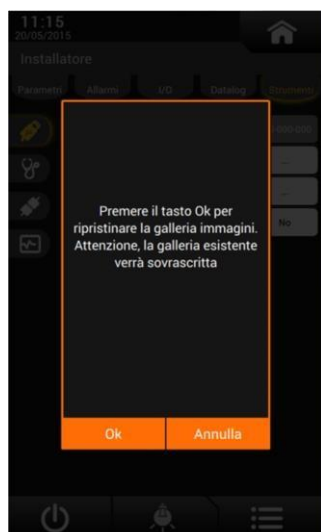


Рисунок 80

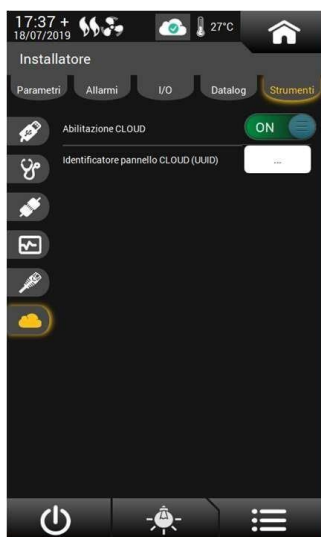


Рисунок 87

АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Аварийные сигналы подаются в любом состоянии, в котором находится устройство, за исключением режима контроля на входе и выключенной печи. Условия тревоги выделяются сообщениями на дисплее и сопровождаются звуковым сигналом (Рисунок 88), звуковой сигнал автоматически прекращается через 30 секунд, а всплывающее окно продолжает отображаться до тех пор, пока не будет нажата кнопка ОК. Можно вручную отключить звуковой сигнал, нажав кнопку «ОК» во всплывающем окне. При этом не только отключится звуковой сигнал, но и исчезнет сообщение.

При удалении сообщения, но не причины, вызвавшей его, сигнал тревоги продолжает отображаться с помощью индикатора сигнала тревоги в строке состояния. При прикосновении к индикатору появляется список, показывающий активные сигналы тревоги (Рисунок 89).

В штатном отображении значения неисправных датчиков заменяются прочерками «- -».

После устранения причины аварийного сигнала печь возвращается в нормальный режим работы. Сигналы тревоги не контролируются при выключенной печи.



Рисунок 88

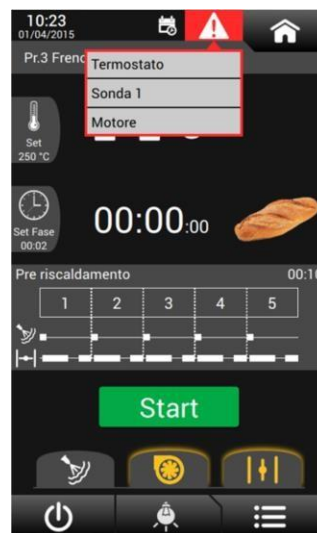


Рисунок 89

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ

Если сигнал при 110 или 230 В переменного тока достигает входа 6, в горелке появляется более чем на 2 секунды аварийный сигнал **АВАРИЙНАЯ СИТУАЦИЯ ГОРЕЛКИ. ДЛЯ ОТМЕНЫ И СБРОСА ГОРЕЛКИ**. Выходы нагрева контролируются в соответствии с настройкой параметра **АВАРИЙНАЯ СИТУАЦИЯ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ**. Для устранения состояния ошибки необходимо перезагрузить горелку (входной сигнал на 6 пропадает). Вход 6 контролируется только в печах с горелками.

ПЕРЕГРЕВ ПЕЧИ

Если температура печи превышает максимально устанавливаемую температуру на 30°C, появляется сообщение **ПЕРЕГРЕВ ПЕЧИ!** Выходы нагрева 1 и 2 отключены. Аварийный сигнал исчезнет, и печь вернется к нормальной работе, когда температура вернется в допустимый диапазон.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

При обнаружении сигнала механического предохранительного термостата (более 2 секунд) появляется сообщение **ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ!** Выходы нагрева 1 и 2 отключены. Выходы затвора и вытяжки активируются, а вентиляторы активируются на максимальной скорости.

ПРОБЛЕМЫ С НАГРЕВОМ

Если после первого включения печи в течение времени, установленного в соответствующем параметре установщика, температура не достигнет значения, равного температуре первоначального включения плюс 50°C, появится сообщение **ПРОБЛЕМЫ НАГРЕВА. ПРОВЕРЬТЕ ИСТОЧНИК ТЕПЛА**. Выходы нагрева отключены. Ошибка устраняется при нажатии кнопки ОК во всплывающем окне. Данный контроль не осуществляется, если достигнута заданная температура или температура включения выше максимально устанавливаемой температуры минус 50°C. Тайм-аут возобновляется, если пользователь открывает и закрывает дверь.

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ДАТЧИКА 1

Если датчик 1 неисправен (более 2 секунд), появляется сигнал тревоги «ОШИБКА ДАТЧИКА 1 ПЕЧИ». Если второй датчик отсутствует или не находится в печи, выходы нагрева 1 и 2 отключаются. Нажмите кнопку ОК во всплывающем окне, чтобы удалить состояние ошибки. Когда датчик снова начинает работать, контроль перегрева активируется с задержкой в 5 секунд.

Если второй датчик находится в печи, печь продолжает работать с использованием датчика 2.

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ДАТЧИКА 2

Если второй датчик находится в печи и неисправен (более 2 секунд), появляется сообщение ОШИБКА ДАТЧИКА 2. Контроллер продолжает работать, как если бы второй датчик отсутствовал. Если датчик 2 установлен в парогенераторе и неисправен (более 2 секунд), температура пара больше не регулируется, а ручная и автоматическая подача пара по-прежнему разрешена. Если датчик не заменить, сообщение ОШИБКА ЗОНДА 2 появится снова после сбоя питания или после повторного включения печи.

ОШИБКА ПАРОГЕНЕРАТОРА

Второй зонд помещается в парогенератор. Если температура парогенератора ниже минимальной температуры для генерации пара, при возникновении запроса на генерацию пара появляется сообщение **ТЕМПЕРАТУРА СЛИШКОМ НИЗКАЯ ДЛЯ ГЕНЕРАЦИИ ПАРА!** Пар не генерируется. (Сообщение появляется снова после сбоя напряжения или после перезапуска.)

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ЗАЩИТЫ МОТОРА

При появлении сигнала на входе защиты мотора (более 2 секунд) выводится сообщение **АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ЗАЩИТЫ МОТОРА. ПРОВЕРЬТЕ, КАКАЯ ЗАЩИТА СРАБОТАЛА.** Все выходы отключены.

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ТЕЛЕЖКИ

Если в течение времени ожидания тележки ни один импульс не достигнет входа тележки, появится аварийный сигнал **АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ВРАЩЕНИЯ ТЕЛЕЖКИ. ПРОВЕРЬТЕ ВРАЩЕНИЕ И МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ.** Выходы нагрева 1 и 2 отключены, и тележка остановилась. При нажатии кнопки «ОК» во всплывающем окне выходы нагрева и тележка снова активируются.

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

Если сбой питания длится более 5 минут, а параметр **АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ОТСУТСТВИЯ НАПРЯЖЕНИЯ** имеет значение ДА, появляется сообщение **ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ 5 МИНУТ.** После сброса аварийного сигнала контроллер возвращается в состояние, в котором он находился до сбоя питания.

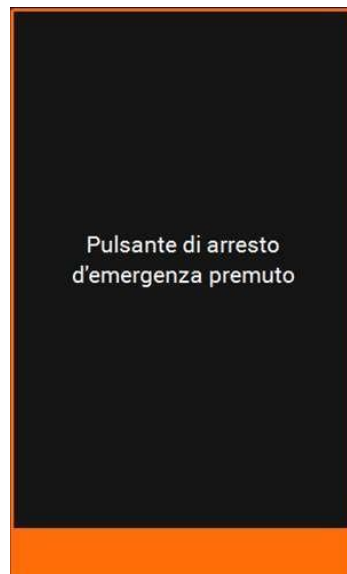
ОТКРЫТАЯ ДВЕРЬ

Если нажать кнопку СТАРТ для запуска цикла при открытой двери, появится сообщение **ДВЕРЬ ОТКРЫТА!**, сопровождаемое коротким звуковым сигналом, и цикл выпекания не активируется. Когда дверь закрыта, цикл запускается без нажатия кнопки СТАРТ. Если во время рабочей фазы (предварительный нагрев, выпекание, не охлаждение) дверь остается открытой в течение времени, превышающего значение параметра **АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ОТКРЫТОЙ ДВЕРИ**, появится сигнал тревоги **ОТКРЫТАЯ ДВЕРЬ!** Сигнализация автоматически отключается при закрытии двери.

ТРЕВОЖНАЯ КНОПКА

Если установлена заслонка по типу ВКЛ-ВЫКЛ (глава ЗАСЛОНКА), входы, относящиеся к микровыключателям, которые управляют конечным положением, освобождаются, таким образом можно использовать вход №4 (микровыключатель заслонки в открытом положении) для подключения аварийной кнопки (гриб). Если данный вход закрыт, отображается всплывающее окно, указывающее на то, что нажата аварийная кнопка (Рисунок 90). При появлении всплывающего окна вмешательство на нагрузку не требуется, звуковой сигнал не возникает и автоматически исчезает при повторном открытии входа.

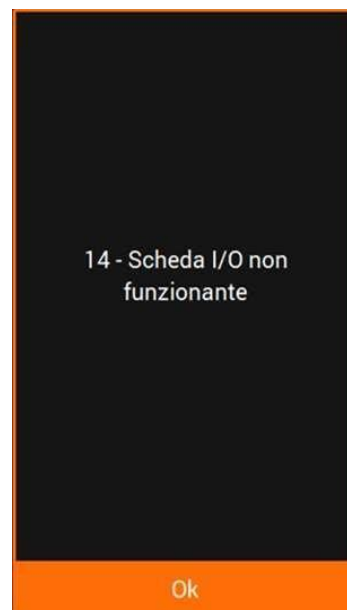
Рисунок 90



АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ СВЯЗИ МЕЖДУ КОНТРОЛЛЕРАМИ

При появлении аварийного сигнала «Неверные данные в памяти» обратитесь к производителю или к авторизованному специалисту. (Рисунок 91):

Рисунок 91



ДАННЫЕ В ПАМЯТИ

При появлении сигнала тревоги «Неверные данные в памяти» обратитесь к производителю или авторизованному специалисту. (Рисунок 92):



Рисунок 92

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ «СЕНСОРНОЙ» ПАНЕЛИ

Контроллер состоит из сенсорного дисплея резистивного типа. При использовании дисплея данного типа для взаимодействия с экраном возможно нажатие пальцами (даже в перчатках), резиновым кончиком карандаша или соответствующими пластиковыми стилусами.

- **Кнопка главной страницы**
Кнопка главной страницы позволяет вернуться на рабочий экран (предварительный нагрев или запуск цикла) с любого экрана, на котором вы находитесь.
- **Заккрытие списка**
Заккрыть список можно тремя способами: коснувшись значения, отличного от выбранного, коснувшись выделенного значения (если вы не хотите его изменять) или просто коснувшись любого места вне списка (Рисунок 93).

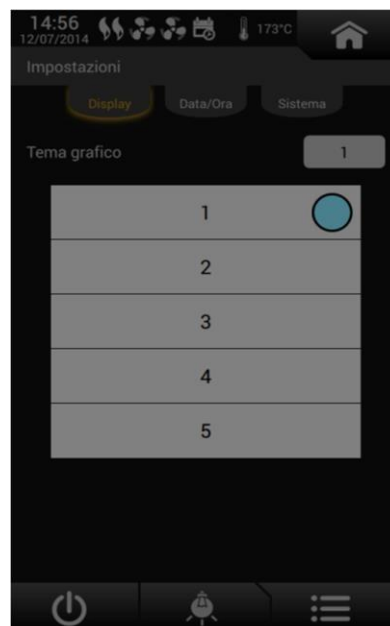


Рисунок 93