

# WLBake ROTOR SLIM EL.40x60

1	Общая информация	ME	
2	Установка	ME	
3	Тестирование Настройки Техническое обслуживание Неполадки	ME	
4	Панель управления Цикл выпекания		
5	Запасные части	ME	
6	Приложения		
	<b>A</b>	Погрузочный лист	29
	<b>B</b>	Технические характеристики	29
	<b>C</b>	Вытяжка пара	A12 – M12
	<b>D</b>	Вращение тележки	G1-P1-S1
	<b>E</b>	Увлажнитель	ME
	<b>F</b>	Электрическая схема	

# Основная информация

		Page
<b>1.1</b>	<b>Предупреждения</b>	<b>3</b>
	Основные предупреждения Предупреждения по безопасности	
<b>1.2</b>	<b>Общие инструкции</b>	<b>5</b>
	Назначение Идентификационная шильда Перемещение Подъём Перевозка Перерыв в эксплуатации Остаточные риски Предотвращение несчастных случаев	
<b>1.3</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>12</b>
	Принцип работы Место установки Данные о технических характеристиках Рабочая зона Соединения Уровень шума	
<b>1.4</b>	<b>Демонтаж</b>	<b>17</b>
<b>1.5</b>	<b>Аксессуары</b>	<b>18</b>
	Тележки Противни	
<b>1.6</b>	<b>Электрооборудование</b>	<b>19</b>
	Описание Электросоединения Электрические тесты Характеристики электроснабжения	
<b>1.7</b>	<b>Электрическая схема</b>	<b>22</b>

### Основные предупреждения

Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью печи и должно храниться под рукой в сухом надёжном месте для обращения по мере надобности. Руководство следует хранить в течение всего срока службы печи. Экземпляр руководства можно получить у производителя на тех же условиях, что и запасные части.



*Руководство обычно прилагается к печи и доставляется прикрепленным к стеклу дверцы.*

Руководство является неотъемлемой частью печи, однако при этом оно никоим образом не может заменить надлежащее обучение необходимое пользователю. Данное руководство содержит необходимые инструкции от установки до утилизации печи, а также всё о правильной и безопасной эксплуатации, техническому обслуживанию и чистке. Линия и размер кабеля должны соответствовать техническим характеристикам, так же как все опции машины.

### СИМВОЛЫ



**ПРИМЕЧАНИЯ:** содержат важную информацию по управлению печью.



**ВНИМАНИЕ:** указывает на процедуры, которые необходимо выполнить. Невыполнение этих операций может привести к ущербу печи.



**ОПАСНО:** указывает на специальные процедуры. Невыполнение этих операций может привести к травмированию оператора.



**ПРИЛОЖЕНИЕ:** содержит ссылку на приложение, обозначенное соответствующей буквой.

### Предупреждения по безопасности

Перед эксплуатации печи внимательно прочитайте данное руководство и неукоснительно выполняйте все правила и рекомендации по безопасности.



**Все, кто, так или иначе, будет работать с печью, в обязательном порядке должны ознакомиться с информацией в данном руководстве.**

### КОМПЕТЕНЦИИ ОПЕРАТОРОВ

Чтобы обеспечить безопасность основной работы с печами, необходимо определить компетенции операторов:

#### КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ

Специалист, имеющий квалификацию для выполнения подключений печи (электрическое, водоснабжения и т.д.), который может выдать необходимые сертификаты.

#### СПЕЦИАЛИСТ МОНТАЖА/СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ

Квалифицированный специалист производителя печи, ответственный за сборку печи, пусконаладку и внеплановое техническое обслуживание.

#### ОПЕРАТОР

Выполняет основную эксплуатацию печи. Оператор загружает печь и контролирует процесс выпечки. Оператор должен знать обо всех опасностях, связанных с эксплуатацией печи, и особенно внимательно прочитать те части руководства, которые относятся необходимым операциям

#### СПЕЦИАЛИСТ ПЛАНОВОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Квалифицированный технический специалист, обученный выполнению планового технического обслуживания печи.

## ОСНОВНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Оператор и все, кто авторизован для работы с машиной, должны внимательно прочитать основные правила и принципы безопасности, изложенные ниже, чтобы избежать ущерба вследствие ненадлежащей эксплуатации печи. Несоблюдение этих правил и/или ненадлежащая эксплуатация печи может привести к несчастным случаям с операторами и другими лицами. Необходимо соблюдать все правила безопасности, указанные в руководстве и на самой печи; следить за исправностью установленных защитных устройств; эксплуатировать печь в соответствии с указаниями производителя. Рекомендуется также придерживаться плана технического обслуживания, указанного в руководстве.



***Одних предупреждений недостаточно, чтобы избежать опасности!***



Все инструкции в данном руководстве относятся как к новым, так и отремонтированным печам. Инструкции и предупреждения не заменяют эффективной техники безопасности, однако обобщают её и способствуют их выполнению.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Строго запрещается допускать к управлению печью операторов, не ознакомившихся с инструкциями по безопасности. Это относится как к операторам печи, так и ко всем остальным пользователям. Следует закрыть доступ к рабочей зоне машины, лицам, не пользующимся печью, а также запретить им использовать и настраивать печь.

Оператору запрещается устранять какие-либо неполадки или менять тип обработки.

Все, кто как-либо участвуют в техническом обслуживании, должны находиться в зоне видимости, чтобы в случае опасности подать сигнал. При выяснении причин неполадок печи и при плановом техническом обслуживании следует принять все возможные меры предосторожности во избежание ущерба находящимся рядом людям и объектам, то есть отключить все соединения (электричество, воду и топливо). По окончании любого внепланового обслуживания, требующего демонтажа защитных устройств, ограничителей и т.п., убедитесь, что все перечисленные устройства установлены обратно, исправны и приведены в состояние готовности. Строго запрещается блокировать, снимать, конструктивно изменять, вмешиваться в работу каких-либо защитных устройств или управления печи (концевые переключатели, защита, кожухи). Все защитные устройства должны быть в идеальном рабочем состоянии. Предупреждающие таблички должны всегда присутствовать на установленных местах, следует поддерживать их читаемость. Не забывайте хорошо затягивать все винты, болты и фиксирующие гайки после регулировки деталей.



***В случае неожиданной опасности, немедленно обесточьте устройство с помощью главного выключателя, расположенного на внешней стороне печи. Это немедленно остановит печь.***

Размещайте печь на плоской термостойкой поверхности, способной выдержать вес печи, вдали от каких-либо воспламеняющихся материалов.

Никогда не помещайте внутрь пекарной камеры воспламеняющиеся вещества, которые могут взорваться или выделять токсичные газы.

Запрещено забираться на печь и складировать на неё какие-либо предметы, так как печь не предназначена для выдерживания грузов. Необходимо регулярно проводить техническое обслуживание печи в соответствии с инструкциями раздела по техническому обслуживанию в данном руководстве. Никогда не мойте стекло водой под давлением. Всегда используйте только запасные части, сертифицированные производителем. Помещение должно хорошо проветриваться с учётом общего числа установленных печей. Проверьте работу заземления. Используйте защитные перчатки для перемещения горячих тележек и противней. Запрещается устанавливать аксессуары, не соответствующие требованиям безопасности. В случае пожара не используйте жидкостные огнетушители, используйте только порошковые. Максимальная рабочая температура не должна превышать 300°C. Вес тележки при полной загрузке не должен превышать значение, указанное в листе технических данных. Запрещается блокировать вентиляционные отверстия печи (передняя стойка, кожух), которые предназначены для надлежащего охлаждения электрических компонентов.

## 1.2 Основные инструкции

### Назначение

Ротационная конвекционная печь предназначена для использования на производстве выпечки и пасты для выпекания составов из пшеничной и иной злаковой муки, воды и других пищевых продуктов.



***Составы, используемые в выпечке, не должны образовывать или выделять воспламеняющиеся и/или взрывоопасные вещества.***

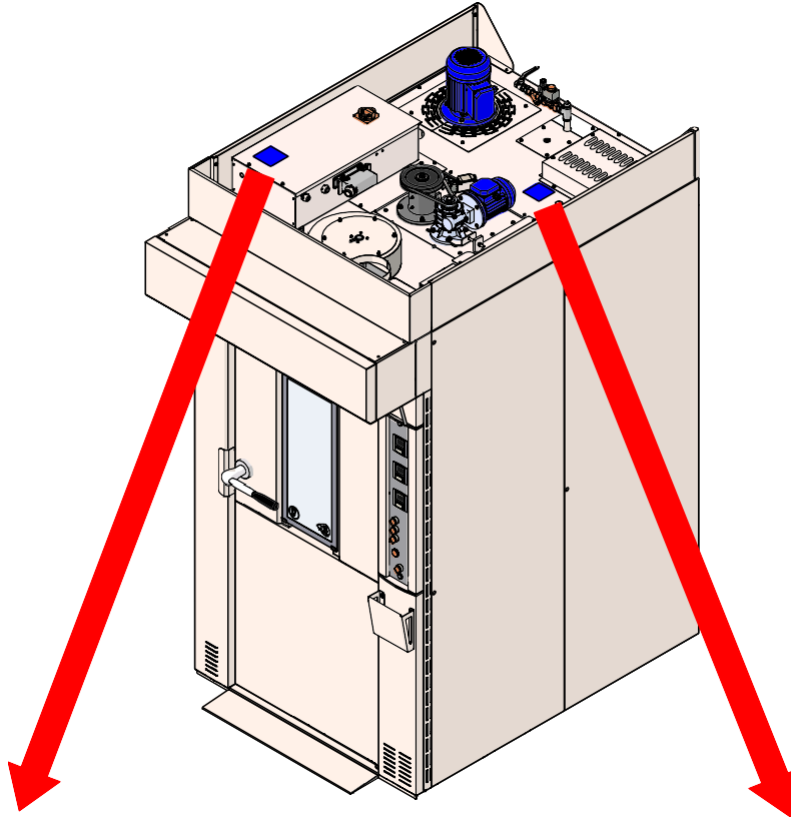
Запрещается использование печи в иных целях, кроме указанных. Любое другое использование требует письменного подтверждения производителя. Производитель не несёт какой-либо ответственности за ущерб, вызванный ненадлежащим и некомпетентным использованием, в том числе:

- Выпеканием в печи непищевых продуктов
- Неправильная эксплуатация печи необученным персоналом
- Неавторизованные изменения или вмешательства
- Использование нефирменных или не соответствующих модели запасных частей
- Несоблюдение инструкций (даже частичное).

## Идентификационная шильда

Рядом с каждым разъёмом питания (электричество, газ/дизель,...) прикреплена табличка с идентификационными данными печи (модель, серийный номер,...), техническими характеристиками и характеристиками электропитания.





FIG.1



MODELLO MODEL MODELE MODELO			
MATRICOLA SERIAL NUMBER NEMERO DE SERIE NUMERO DESERIE		ANNO YEAR ANNEE ANO	
<b>HOT AIR GENERATOR FEATURES</b>			
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION ALIMENTACION			
POTENZIALITA TERMICA - SPESA NOMINALE NOMINAL THERMAL POWER PUISSANCE THERMIQUE NOMINAL POTENCIA TERMICA NOMINAL			
<small>UTILIZZARE BRUCIATORI CONFORMI ALLA NORMA "EN 676" USE BURNERS CONFORM TO STANDARD "EN 676" UTILISER BRULEURS CONFORMES A LA NORME "EN 676" UTILIZAR QUEMADORES CONFORMES A LA RELA "EN 676"</small>			

MODELLO MODEL MODELE MODELO			
MATRICOLA SERIAL NUMBER NEMERO DE SERIE NUMERO DESERIE		ANNO YEAR ANNEE ANO	
<b>ELECTRICAL FEATURES</b>			
TENSIONE VOLTAGE TENSION	FASE PHASE FASE	FREQUENZA FREQUENCY FRECUENCIA	
ASSORBIMENTO A PIENO CARICO FULL LOAD CURRENT COURANT PLEINE CHARGE CORRIENTE A PLENA CARGA			
POTENZA IMPEGNATA POWER USED PUISSANCE ABSORBEE POTENCIA ABSORBIDA			
SCHEMA ELETTRICO ELECTRICAL DIAGRAM SCHEMA ELECTRIQUE ESQUEMA ELECTRICO			

## Хранение

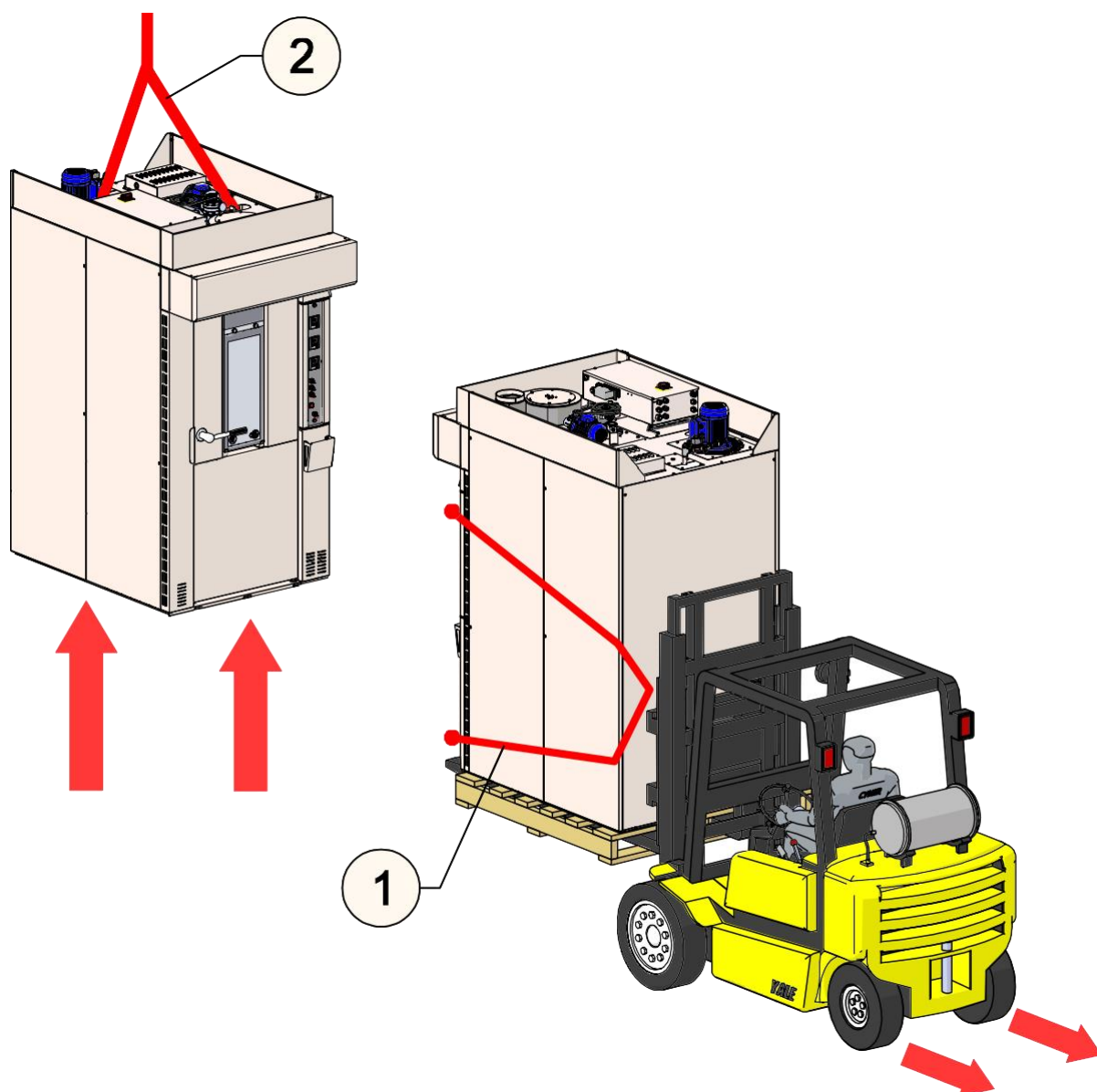
-  Печь в стандартной упаковке нельзя ставить на другие печи или предметы без специальной опоры и/или укрытия во избежание деформации
-  Температура в месте хранения должна быть в диапазоне от  $-5^{\circ}\text{C}$  и  $+60^{\circ}\text{C}$
-  Влажность, вызываемой погодой, ни в коем случае не должна образовывать конденсат.
-  Нельзя подвергать устройство воздействию атмосферных явлений.



## Перемещение

Перемещение, погрузку и разгрузку с грузовика следует выполнять с помощью вилочного автопогрузчика или подъёмного крана с канатами или цепями, который может выдерживать вес устройства.

При перемещении с помощью вилочного погрузчика тщательно прикрепите груз к погрузчику прочными канатами за соответствующие скобы.

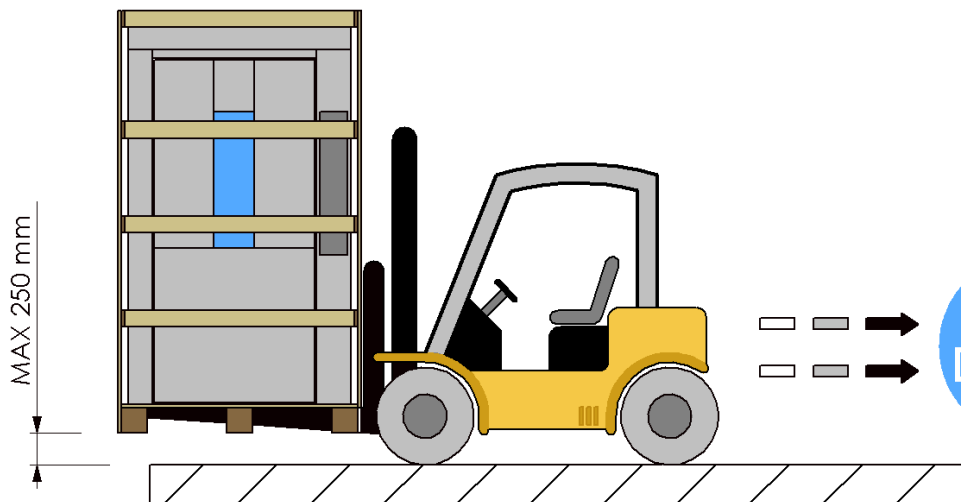
FIG.2



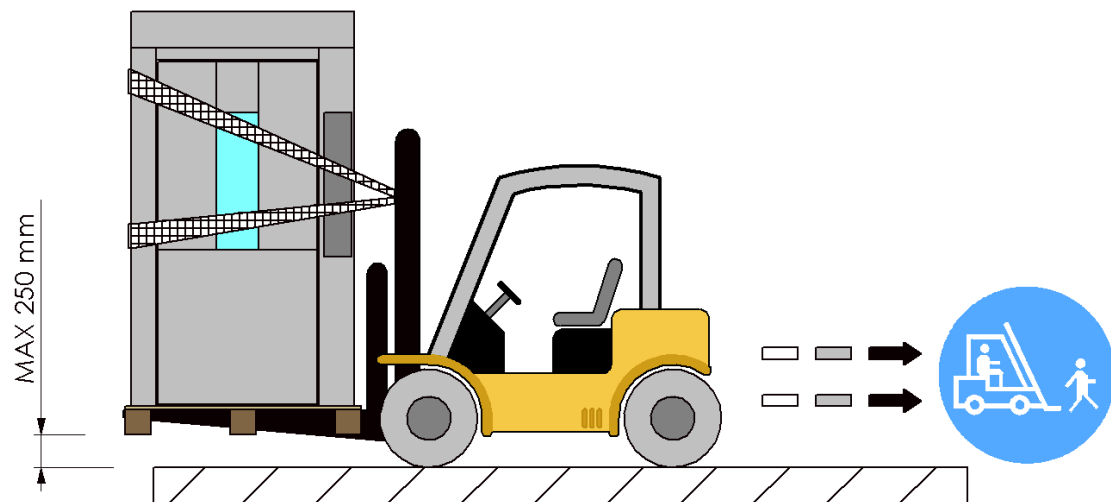
-  Перемещать груз должен только квалифицированный обученный персонал.
-  При перемещении устройства примите все меры предосторожности, чтобы избежать повреждений.



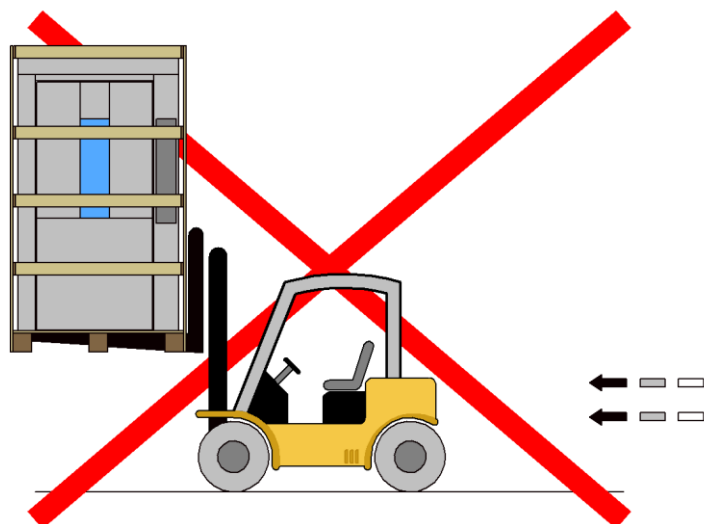
## ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



Для печей в ящике  
или обрешётке



Для печи на паллете



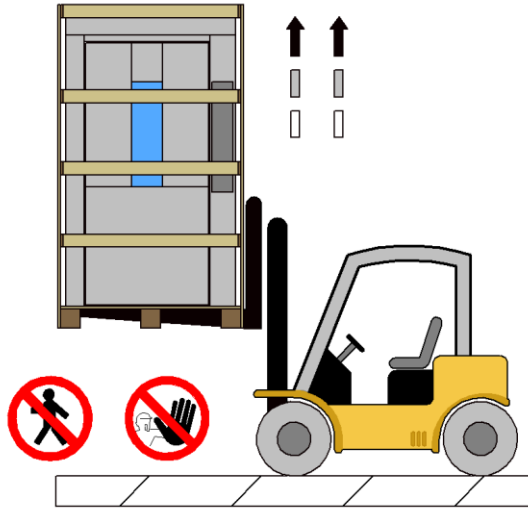
Для любого типа  
упаковки



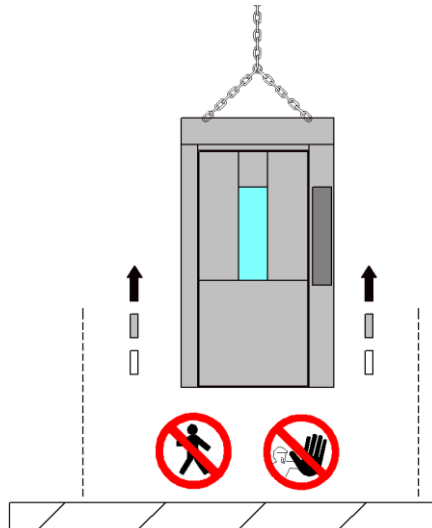
**Внимание !! неуравновешенный груз**



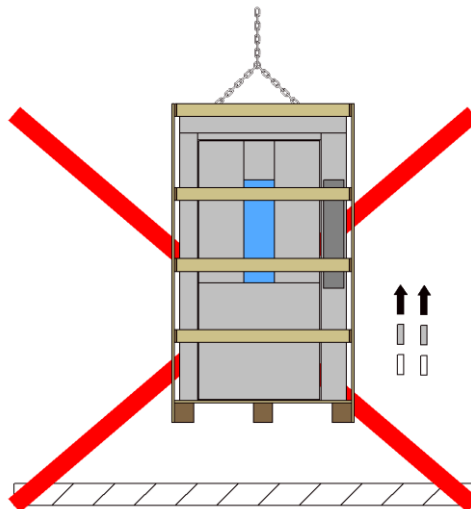
# ПОДЪЁМ



Вилочным  
подъёмником,  
любой тип упаковки



На канатах или  
цепях, без упаковки



На канатах или  
цепях, с  
упаковкой



**Внимание !! неуравновешенный груз**



## Перевозка

Печь, в соответствии с договором, может быть поставлена двумя способами:  
В СОБРАННОМ ИЛИ РАЗОБРАННОМ ВИДЕ.

### В СОБРАННОМ ВИДЕ

Печь поставляется полностью собранной. Только отдельные части демонтированы и поставлены внутрь для перевозки и хранения. См ПРИЛОЖЕНИЕ "А".

### В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

Печь поставляется полностью разобранной. Основные детали скреплены только несколькими винтами. см ПРИЛОЖЕНИЕ "А"

### ПОСТАВКА АКСЕССУАРОВ

Следующие аксессуары не входят в стандартный комплект поставки, однако их можно добавить к основному заказу.

Горелка

Тележка

Противни

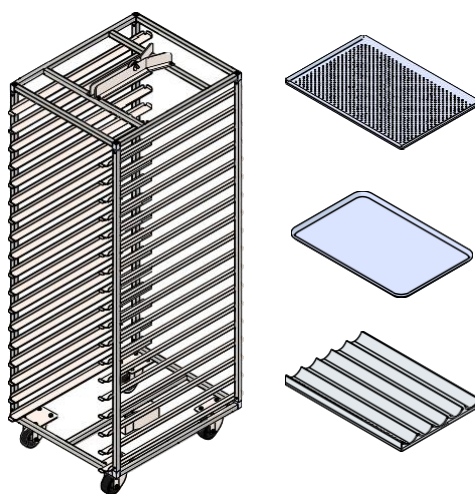


РИС.3

## Неисправность

### ПЕРЕРЫВ В ЭКСПЛУАТАЦИИ

В случае праздников или внепланового технического обслуживания, когда устройство какое-то время не используется, следуйте указаниям ниже:

- Отключите электропитание подачу воды и топлива.
- Оставьте дверцу приоткрытой для вентиляции и предотвращения антисанитарии.
- Рекомендуется поставить рядом с открытой (не более чем на 5 мм) дверцей мышеловку).
- Обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении.

*Каждый 2-3 дня запускайте двигатели устройства примерно на 30 минут. Это необходимо для их исправности и продления срока службы.*

### ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРЕРЫВ В ЭКСПЛУАТАЦИИ

При длительных перерывах сделайте следующее:

- Отключите электропитание подачу воды и топлива.
- Тщательно очистите печь и смажьте все механические части.
- Закройте дверь печи.
- Заверните печь в непромокаемый материал, чтобы уберечь от пыли и животных.
- Поставьте печь в сухом закрытом помещении.

*Обратитесь к квалифицированным специалистам, чтобы снова запустить печь.*

## Остаточные

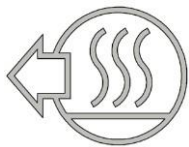
Остаточные риски – это угрозы, которые нельзя частично или полностью исключить и которые могут нанести ущерб оператору при неправильной технологии или работе. Несмотря на все установленные защитные устройства, имеются некоторые остаточные риски:

### Опасность удара

Заходя в пекарную камеру (для чистки или технического обслуживания) будьте осторожны и не ударьтесь о крюк в потолке для вращения тележки.

### Опасность споткнуться

Заходя в пекарную камеру (для чистки или технического обслуживания) будьте осторожны и не ударьтесь о крюк в потолке для вращения тележки не споткнитесь о стержень посередине пола камеры.



### Опасность ожогов

Несмотря на систему, существенно снижающую количество горячего воздуха при отпирании двери, рекомендуется открывать дверь для извлечения тележки осторожно. На стеклянной двери также присутствует предупреждающий знак.



### Угроза ожога

При перемещении горячих тележек и противней пользуйтесь защитными перчатками. Открывайте и закрывайте дверь также в рукавицах. На стеклянной дверце имеется заметный знак, указывающий на обязательность этой процедуры.

Во избежание случайного запираания человека внутри камеры дверца оснащена внутренней аварийной рукояткой.



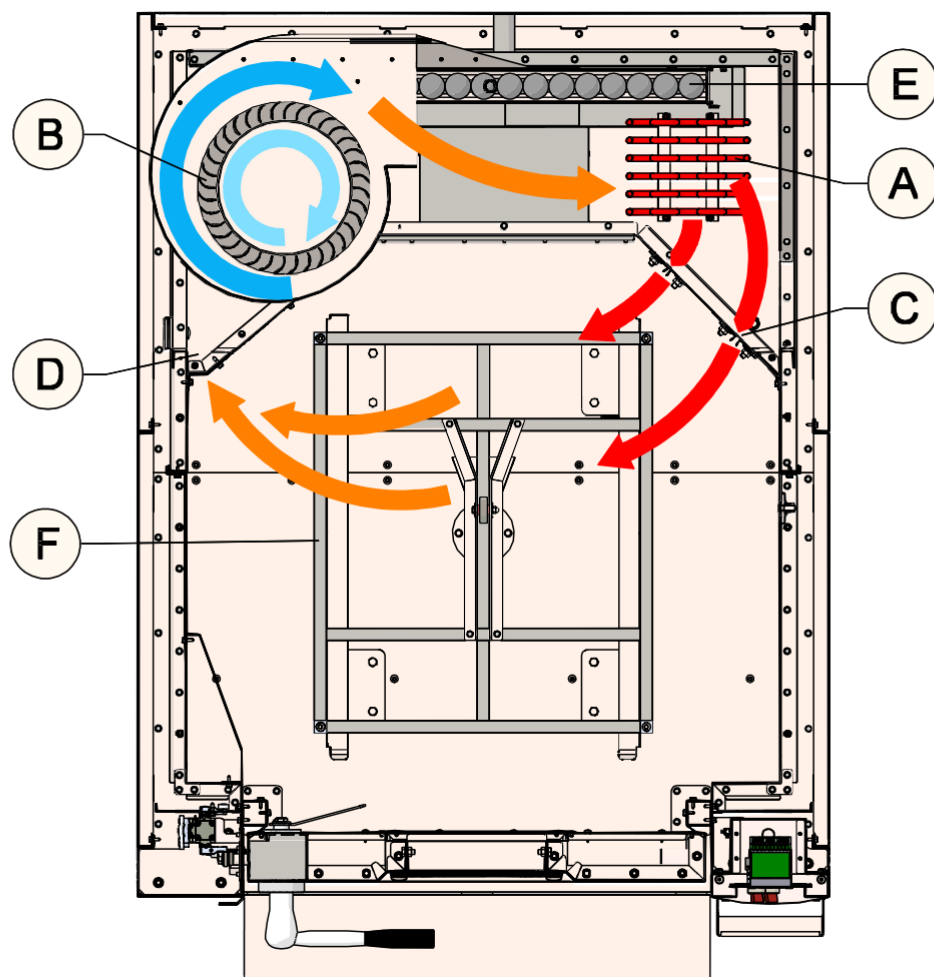
Электрическая система печи разработана и произведена в соответствии с законодательными нормами, чтобы максимально снизить риск поражения электрическим током. Части, находящиеся под напряжением, отмечены соответствующим знаком опасности.

## Предотвращение несчастных случаев

В данном параграфе описаны действия, которые следует выполнять, чтобы снизить риск несчастных случаев.

- Постоянно следите за исправностью защитных устройств, установленных на печи.
- Используйте подходящие защитные перчатки для перемещения тележек и противней и открывания/закрывания двери.
- В случае опасной ситуации или при необходимости технического обслуживания отключите электропитание печи с помощью магнитно-теплового выключателя рядом с печью.
- Никогда не стойте перед дверью во время подачи пара в камеру.
- Следите, чтобы таблички, надписи и знаки на печи оставались читаемыми.
- Периодически приглашайте квалифицированных специалистов для осмотра вытяжной системы.
- Только квалифицированным техническим специалистам разрешается проводить работы на горелке.
- Обеспечивайте надлежащую вентиляцию помещения.
- Регулярно проводите техническое обслуживание.

## Принцип работы



Принцип работы состоит в конвекции тепла к выпекаемым или размораживаемым продуктам с помощью циркуляции нагретого воздуха.


Благодаря комбинации нужной температуры и скорости воздушного потока и равномерному распределению тепла, ротационная конвекционная печь становится идеальным оборудованием для оптимальных результатов. В задней стенке установлен нагреватель (Pos.A) с вентилятором (Pos.B) который равномерно распределяет нагретый воздух среди выпекаемых продуктов с помощью специальных устройств (Pos.C).

Использованный воздух вытягивается через специальные отверстия (Pos.D) возвращается обратно к нагревателю и после повторного нагрева повторяет цикл.

При необходимости в печь может быть установлен увлажнитель (Pos.E) для обработки и конвекции пара под атмосферным давлением к выпекаемому продукту.

Печь поставляется с механическим блоком вращения тележки с верхним подъёмником для ручного подъёма (Pos.F). В качестве альтернативы печь может быть оборудована, вращающейся платформой или подъёмником для автоматического подъёма (это версия рекомендуется для тяжёлых грузов).

#### Данные о технических характеристиках

Все габариты, технические характеристики и возможности печи указаны в прилагаемом листе технических характеристик . См. ПРИЛОЖЕНИЕ "B"

## Место установки

Инструкции производителя по правильной установке не включают в себя требования к месту установки и/или прилегающим территориям. Поэтому рекомендуется проконсультироваться с квалифицированным специалистом, чтобы место установки соответствовало действующим нормам и правилам.

Помещение для установки должно иметь проёмы, достаточные для прохождения самых крупных частей печи (см. технические характеристики). Помещение должно постоянно вентилироваться, чтобы обеспечить постоянный приток воздуха для нагрева и вентиляции в соответствии с требованиями безопасности по нагревательным системам. Определив место установки, проследите, чтобы поверхность в этом месте была ровной, гладкой, термостойкой и на одном уровне с прилегающими поверхностями. Поверхность также должна выдерживать вес печи. Печь следует устанавливать вдали от воспламеняющихся поверхностей. Перед установкой убедитесь, что в помещении имеются все необходимые для печи источники питания и снабжения, указанные на соответствующих схемах.

## Рабочая зона

Важно оставить свободное место шириной не менее 55 см по всему периметру печи, чтобы была возможна работа с горелкой и установка панелей.

Минимум вдвое больше (120-150 см) следует оставить перед печью, чтобы бал возможность с ней работать (загружать/выгружать тележку).

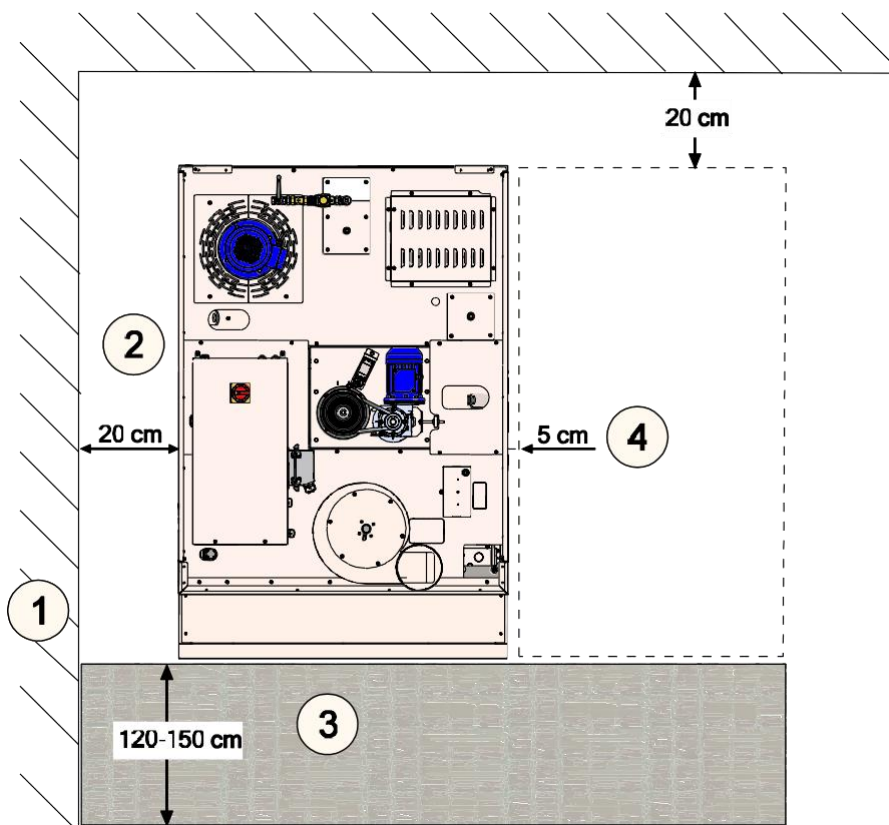


РИС.5

- 1 Стены помещения
- 2 Область для технического обслуживания
- 3 Зона погрузки/разгрузки тележки
- 4 Другие устройства, если имеются

## СОЕДИНЕНИЯ ПЕЧИ

**Подключения электропитания, водоснабжения и топлива следует выполнять в соответствии с действующими нормами.**

**Соединения должны быть выполнены квалифицированным специалистом, который может выдать сертификат соответствия установленного образца.**

**Помещение должно соответствовать всем применимым требованиям, описанным выше, и предусмотренных местным законодательством.**

Больше информации см.в прилагаемой документации на электрические компоненты.

### Электрические соединения

Ответственность и выполнение установки, питания печи, установки дифференциального магнитно-термального переключателя, который должен быть:

- Присоединён к системе заземления
- Установлен на разумном расстоянии от печи
- Видим и легкодоступен

Электрическая система помещения должна быть рассчитана на максимальную мощность, поглощаемую печью (указано на табличке). Сечение кабелей питания печи должно соответствовать максимальной мощности, поглощаемую печью (указано на табличке).

**Для безопасности решающее значение имеет исправность и эффективность системы заземления.**

**Строго запрещается вмешиваться в работу или изменять системы безопасности электроцепей, сделанных производителем.**

### ПИТАНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ

Машину следует присоединять только к центральному водоснабжению, при этом давление должно быть постоянным. Это соединение необходимо для производства пара при нормальном давлении с помощью увлажнителя, находящегося в пекарной камере.

Диаметр трубки снабжения и максимальное/минимальное давления в трубопроводе указаны в листе технических характеристик печи (см. приложение "В").

Если давление в трубе выше, то можно установить на печи клапан (см. рисунок). Если давление ниже, то следует установить насос для закачивания воды.

**Рекомендуется установить на линии водоснабжения водоумягчитель, чтобы предотвратить появление изветсковых отложений.**

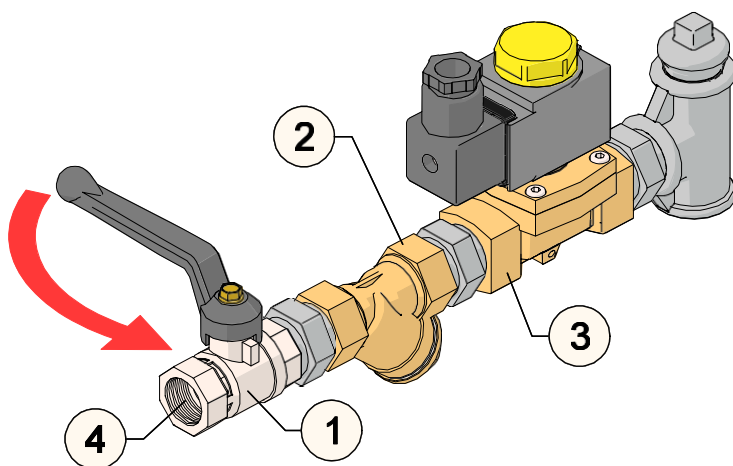


РИС.6

- 1 Клапан
- 2 Фильтр
- 3 Соленоидный клапан
- 4 Водоснабжение

## СЛИВ УВЛАЖНИТЕЛЯ

Избыток воды сливается через трубу, расположенную в нижней части печи слева. Диаметр и точное положение сливной трубы указано в технических характеристиках.

Рекомендуется располагать сливные трубки под некоторым уклоном вниз и длиной не более 2-3 метров.



Чтобы избежать неприятных запахов, установите сифон на соединении с канализацией

Внизу выводной трубки должны быть специальные отверстия для забора проб и осмотра. На каждом поднимающемся элементе сливной трубки должна быть установлена отводная камера для сбора твёрдых продуктов сгорания. Дымоход и выводная трубка должны быть выполнены в соответствии с местными техническими требованиями.

## ВЫТЯЖКА ПАРА

Пар, вытягиваемых из пекарной камеры, выбрасывается в атмосферу через вытяжную трубу, которая должна быть установлена наверху вытяжного вентилятора.



*Трубу вытяжки пара нельзя подсоединять к дымоходу, она должна иметь собственный выход. Этот выход может быть рядом с дымоходом, но не должен с ним сообщаться.*

Рекомендуем сделать трубу как можно более прямой, с минимальным количеством изгибов и длинными прямыми секциями. В основании каждого поднимающегося элемента вытяжного вентилятора должна быть сборная камера с трубкой слива конденсата.

Необходимы также специальные отверстия для осмотра чистки.

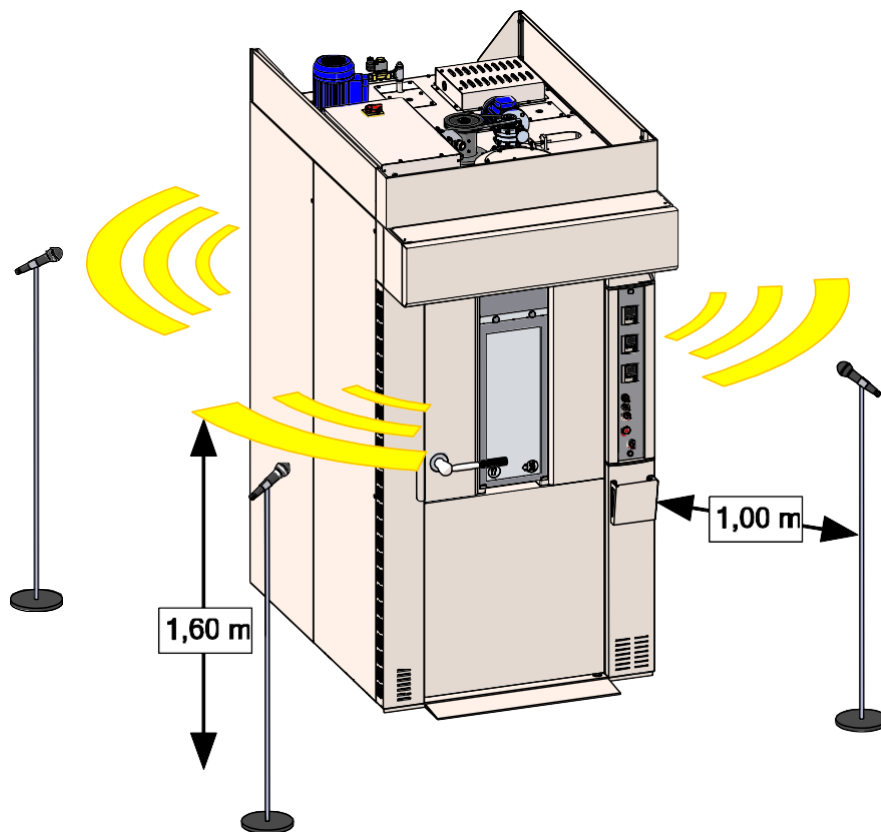


Рекомендуется производителем и более предпочтительно использование выводных труб из нержавеющей стали.



## Уровень шума

Печь сконструирована таким образом, чтобы свести к минимуму риски от шума. Исследования и анализы, проведённые на печах в худших возможных условиях, показали, что A-взвешенный эквивалентный непрерывный уровень звукового давления ниже **70 дБ (А)**.




Замеры проводились на высоте 1,6 м над уровнем пола на расстоянии 1 м от передней стороны печи.

## 1.4 Демонтаж


Когда оборудование больше не используется, все его части следует удалить и утилизировать в соответствии с действующими законами в страны установки. По этой причине следует выполнить следующую процедуру:

 **Для отсоединения линии электропитания водоснабжения и топлива вызывайте только квалифицированных технических специалистов.**

В первую очередь слейте все жидкости. Для разборки печи необходимо выполнить в обратном порядке инструкции главы "Сборка".

 Утилизацию оборудования должна проводить специализированная компания, занимающаяся утилизацией.

Указанная компания должна вывести печь из эксплуатации, разделить и рассортировать все компоненты по типу материала и отправить на окончательную утилизацию. Материал изоляции, содержащийся внутри стенок печи и внутри входной двери, следует собрать в прочные пластиковые пакеты и отправить в специальное место утилизации.

 **Материал изоляции, содержащийся в полостях машины, может раздражать кожу и дыхательные пути.**

 **Рекомендуется надевать средства индивидуальной защиты, в том числе маски и перчатки.**

## РАЗБОРКА ДВЕРИ

Инструкции по разборке двери:

- Открутите гайки и планки петель двери и снимите дверь с печи.
- Снимите внутреннюю рукоятку, открутив крепёжный болт.
- Отсоедините нижний уплотнитель двери.
- Вытащите уплотнители и внешнее стекло.
- Снимите лист металла с двери, вытащив заклёпки. Под металлом находится изоляционный материал.

### Тележки

В конвекционных печах заготовки из теста укладываются на противни, которые загружаются на противни, а затем закатываются в пекарную камеру. Тележка поставляется вместе с подъёмной системой, дополняющей подъёмную систему печи (крюк, платформу или автоматическую подъёмную систему). Все спецификации, касающиеся тележки для выпекания, указаны в разделе по перемещению тележки. Тележки могут быть для 18 (стандартные) или 15 (под заказ) противней.

**Всегда закрепляйте противни на тележке фиксирующей планкой, чтобы не допускать их выскальзывания при загрузке/выгрузке из печи.**

**Мойте тележки горячей водой с добавлением обычного моющего средства.**

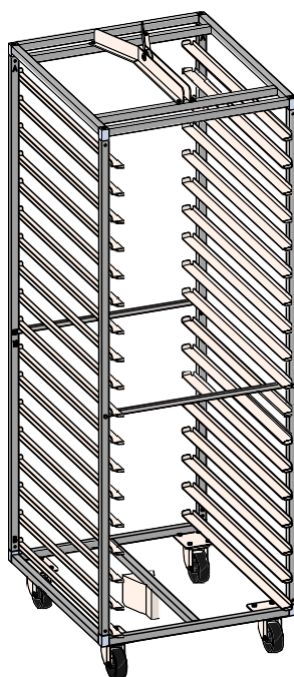


РИС.8

### Противни

На противни выкладываются изделия для выпекания; противни изготавливаются различных форм, из различных материалов и с разным покрытием. Не рекомендуется загружать тележки противнями из разных материалов и/или разной формы, так как отрицательно повлияет на результат выпекания. Верхнюю сторону можно покрыть антипригарным покрытием, чтобы облегчить техническое обслуживание и улучшить санитарию.

**Очищайте противни горячей водой и марлей. Не используйте жёсткие и металлические губки для противней с антипригарным покрытием.**

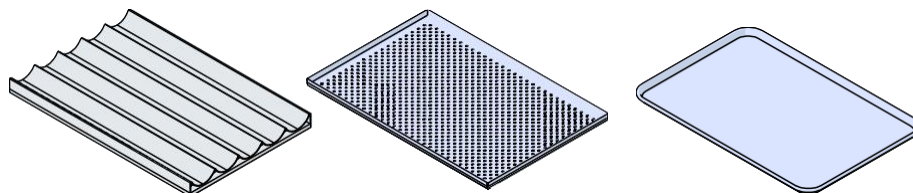


РИС.9

Противни на рисунке выше могут поставляться с антипригарным покрытием и без. Имеются следующие модели противней: плоский с прямыми или скруглёнными углами и перфорированный (по запросу).

**При изнашивании антипригарного покрытия не заменяйте его самостоятельно, а свяжитесь со специализированной компанией или ближайшим авторизованным дилером.**

## 1.6 Электрооборудование

### Описание

Электросистема состоит из следующих компонентов:

#### ШКАФ

Шкаф из окрашенного листового металла с ручным размыкателем с рукояткой; в шкаф помещаются все устройства управления печью. Шкаф со степенью защиты IP54 необходимо прикрепить к печи с помощью прилагающейся опоры.

#### ПУЧОК КАБЕЛЕЙ

Пучок самозатухающих кабелей со стальной оплёткой с жёсткой арматурой. Провода отличаются уровнем защиты IP65.

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления, защищённая шкафом из пластика или листового металла с уровнем защиты IP54.

#### УСТРОЙСТВА

Приспособления, установленные на каркасе печи (двигатели, соленоидный клапан, концевые ограничители) отличаются уровнем защиты IP54.

### Электрическое соединение

Печь оснащена электронным оборудованием и средствами управления в соответствии с директивой ЕС по низковольтному оборудованию и электромагнитной совместимости. Силовая электроника, наличие автотрансформаторов и/или трансформаторов может производить неэффективный ток заземления, однако он всегда будет в пределах, установленных директивой об электромагнитной совместимости. Магнитно-тепловая и/или дифференциальная защита печи должна подходить по размеру и быть протестирована на основе системы заземления TT или TN и соответствующего повреждения петли заземления в месте установки, как изложено в IEC 60364-6-61. Рекомендуем устанавливать устройство с минимальным порогом срабатывания 300 mA для систем заземления TT и 500 mA – 1 A для систем заземления TN. Линия и размер кабеля должны быть выполнены в соответствии с техническими спецификациями печи, указанными на табличке CE.

*Соединения следует делать напрямую с главным прерывателем устройства.*

***Электросоединения должны выполняться квалифицированным специалистом.***

Мы напоминаем, что клиент несёт ответственность за электропитание печи до клеммной колодки; инструкции по подсоединению даны в электросхеме. Клиенту не следует изменять уровень защиты электрической панели просверливанием дополнительных отверстий; следует всегда устанавливать кабельные втулки или



## Тестирование электросистемы

Ниже перечислены основные требования к электрическим устройствам в соответствии с IEC 60204-1:

- a) Убедитесь, что электрооборудование соответствует требованиям, указанным в технической документации
- b) Непрерывность цепи защиты
- c) Тестирование сопротивления изоляции
- d) Тестирование напряжения
- e) Функциональные тесты

Тестирование электрокомпонентов должен проводить квалифицированный специалист со специальным, полностью исправным оборудованием, только после установки, но до пуска в эксплуатацию. Результаты тестирования следует вписать в специальную форму, которая затем отправляется производителю. Внутреннее тестирование проводится во время тестирования печи. Если по условиям контракта печь поставляется в разобранном виде и затем собирается клиентом, то клиент должен сам повторить шаги a), b) и e) данной главы. Что касается проверки непрерывности цепи эквипотенциальной защиты, если она не была проведена на фабрике производителя, мы рекомендуем использовать мультиметр, рассчитанный на подачу минимум 200 мА тока. Результаты проведенного тестирования следует задокументировать и направить компании-производителю как подтверждение проведения проверок.

### НЕПРЕРЫВНОСТЬ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ЦЕПИ

Цепь эквипотенциальной защиты следует осмотреть и убедиться, что она соответствует нормам. Проверьте также, насколько туго затянуты соединения в заземляющих проводниках. Сопротивление каждой цепи эквипотенциальной защиты на участке между клеммной колодкой РЕ и соответствующими точками каждой цепи эквипотенциального соединения должно быть замерено с током не менее 0.2 Аmp от электрически отделённого источника. Не рекомендуется использовать БСНН, поскольку это может привести к неверным результатам. Измеренное сопротивление должно быть ниже 0.1Ω.

### СОПРОТИВЛЕНИЕ ИЗОЛЯЦИИ

При проведении измерения сопротивления изоляции, сопротивление изоляции, измеренное при 500 V постоянного тока между проводниками силовой цепью и цепью эквипотенциальной защиты, должно быть не ниже 1 МΩ. Тест можно провести на отдельных секциях всей электрической установки.

### ТЕСТИРОВАНИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

Макс тестировочное напряжение должно вдвое превышать значение номинального напряжения питания оборудования или 1000 V при выборе максимального значения. Максимальное тестировочное напряжение должно быть подано между проводниками силовой цепи и цепью эквипотенциальной защиты примерно на 1 сек.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТЕСТЫ

Необходимо протестировать функции электрического оборудования (концевые переключатели, термостат, и т.д.). См. раздел “Функциональное тестирование” для более подробных инструкций по проведению тестов. Функции электрических защитных цепей (защита двигателя, магнитно-тепловой выключатель и т.д.).

## ПОВТОРНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

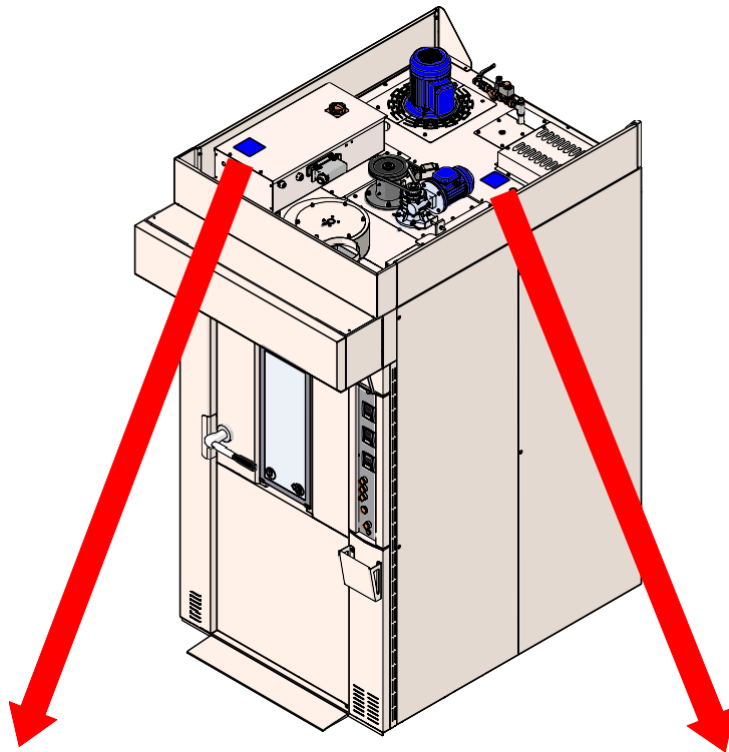
Когда часть машины и относящиеся к ней фитинги заменяются или изменяются, их необходимо протестировать повторно в соответствии с требованиями, изложенными в этой главе.

## Электрические характеристики

### ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК

На табличке указан номинальные характеристики, касающиеся напряжения, фаз, частоты, поглощаемого тока, мощности.

РИС.10



MODELLO MODEL MODELE MODELO			
MATRICOLA SERIAL NUMBER NUMERO DE SERIE NUMERO DESERIE		ANNO YEAR ANNEE ANO	
<b>HOT AIR GENERATOR FEATURES</b>			
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY ALIMENTATION ALIMENTACION			
POTENZIALITA TERMICA - SPESA NOMINALE NOMINAL THERMAL POWER PUISSANCE THERMIQUE NOMINAL POTENCIA TERMICA NOMINAL			
<small>UTILIZZARE BRUCIATORI CONFORMI ALLA NORMA "EN 676" USE BURNERS CONFORM TO STANDARD "EN 676" UTILISER BRULEURS CONFORMES A LA NORME "EN 676" UTILIZAR QUEMADORES CONFORMES A LA RELA "EN 676"</small>			

MODELLO MODEL MODELE MODELO			
MATRICOLA SERIAL NUMBER NUMERO DE SERIE NUMERO DESERIE		ANNO YEAR ANNEE ANO	
<b>ELECTRICAL FEATURES</b>			
TENSIONE VOLTAGE VOLTAGE TENSION	FASE PHASE PHASE FASE	FREQUENZA FREQUENCY FREQUENCY FRECUENCIA	
ASSORBIMENTO A PIENO CARICO FULL LOAD CURRENT COURANT PLEINE CHARGE CORRIENTE A PLENA CARGA			
POTENZA IMPEGNATA POWER USED PUISSANCE ABSORBEE POTENCIA ABSORBIDA			
SCHEMA ELETTRICO ELECTRICAL DIAGRAM SCHEMA ELECTRIQUE ESQUEMA ELECTRICO			

## ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК

Стандарты электромагнитной совместимости EN 61000-6-2 and EN 61000-6-4	промышленный	
Ожидаемый ток короткого замыкания на точке подвода электропитания	≤10	kA
Заземление электропитания	TN	
Нейтральный выключатель-разъединитель	Св.нет	
Максимальное сопротивление заземляющего устройства в месте установки (систему TN)	2,15	Ω
Оборудование на случай скачков напряжения проводов электроснабжения устройства	Задача клиента	
Температура окружающей среды	+5°C -40°C	°C
Максимальная высота	1000	m/slm
Относительная влажность	< 50% (T <sub>amb</sub> = 30°C) < 95% (T <sub>amb</sub> = 25°C)	
Максимально допустимый внутренний перегрев сверх внутренней 35°C	10	°C
Уровень защиты электрического шкафа	IP54	
Уровень защиты панели управления	IP54	
Уровень защиты проводов	IP65	
Уровень защиты двигателя	IP54	

### 1.7 Электрическая схема

См. ПРИЛОЖЕНИЕ "F"

# Установка


WLBAKE ROTOR SLIM EL.  
40x60 | 50x70




**2.1** **Запуск****3****2.2** **Сборка****4**

Сборка пекарной камеры  
Установка обшивки  
Установка верхней обшивки  
Окончательная сборка

## 2.1 Запуск

 Печь должен устанавливать технический специалист, авторизованный производителем.

Тщательно соблюдайте все требования по предотвращению несчастных случаев.


 Убедитесь, что помещение установки соответствует параметром стабильности и безопасности, указанные выше.

Пол должен быть гладкий, выровненный и термостойкий. Стены рядом с печью должны быть из невоспламеняющегося материала.

Распакуйте печь и проверьте её целостность. В случае сомнений обратитесь к поставщику.

Упаковка (деревянный ящик; картонная коробка; гвозди, скобы, пластиковые пакеты и т.д.) это потенциальный источник опасности и загрязнения, поэтому её следует не выбрасывать на свалку, а хранить в соответствующем месте.

Вытащите все материалы из печи.

 Убедитесь в их целостности.

В зависимости от выбора при заказе печь может быть поставлена:

- В СОБРАННОМ ВИДЕ

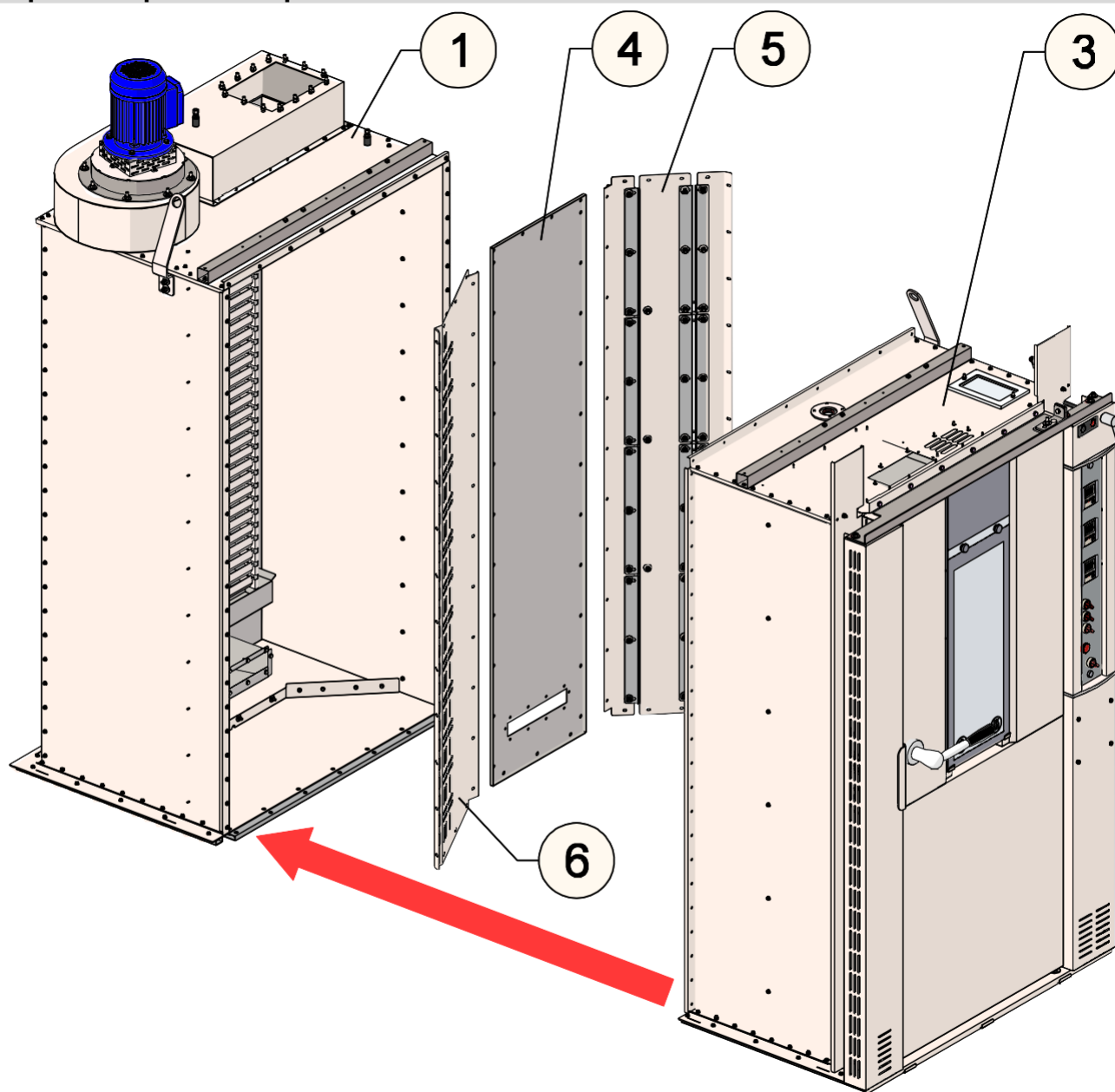
Полностью собранная печь. Только некоторые части демонтированы для удобства перемещения. Чтобы завершить сборку, обратитесь к ПОСЛЕДНЕЙ части данного руководства.

- В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ

Печь поставляется собранной только частично. Это позволяет разделить её на три части, чтобы упростить установки.

## Сборка пекарной камеры

РИС.1

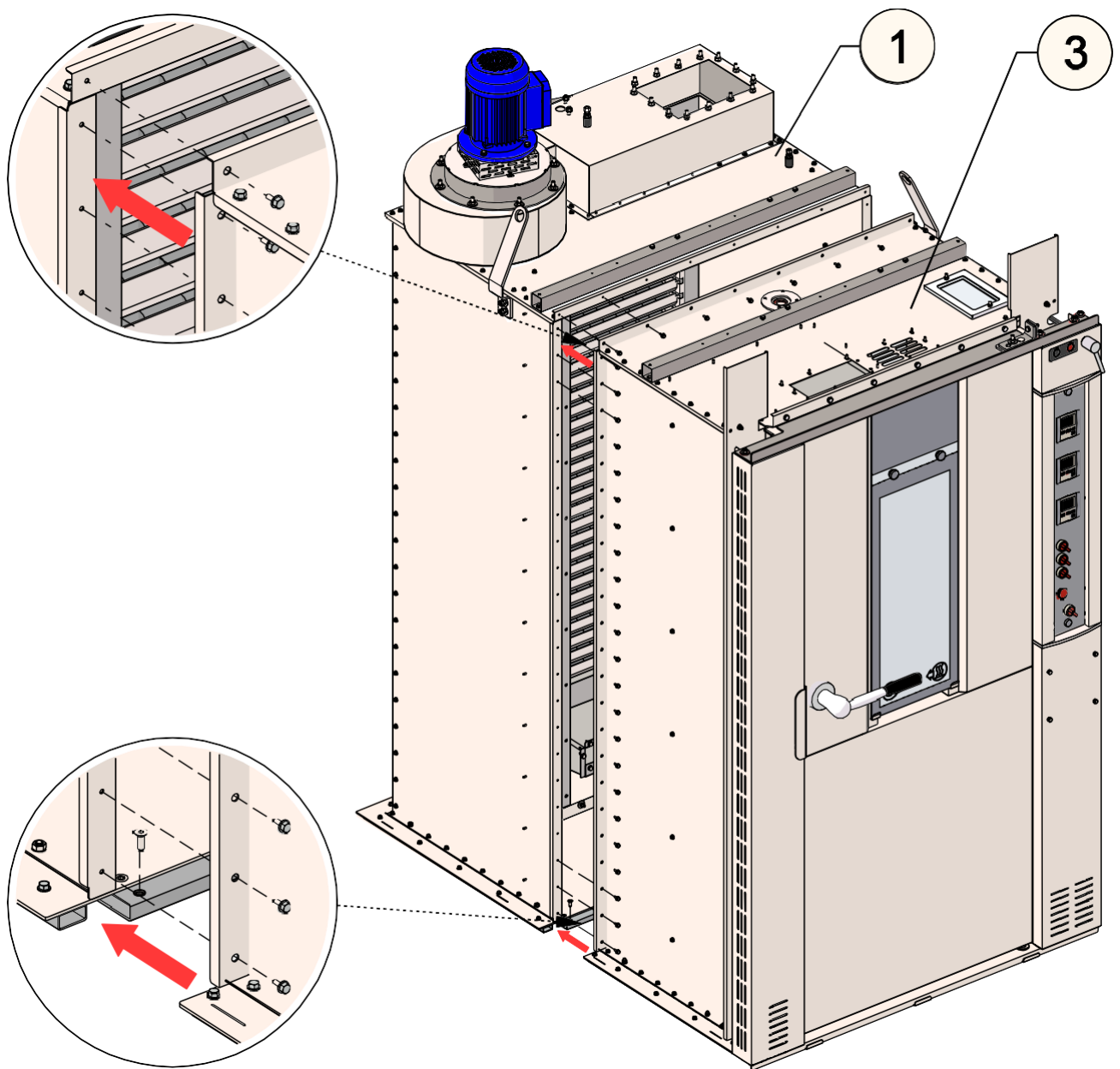


 При перемещении частей, которые предстоит собрать, надевайте защитные перчатки.

Снимите нижнюю панель обшивки парогенератора (Pos.4).

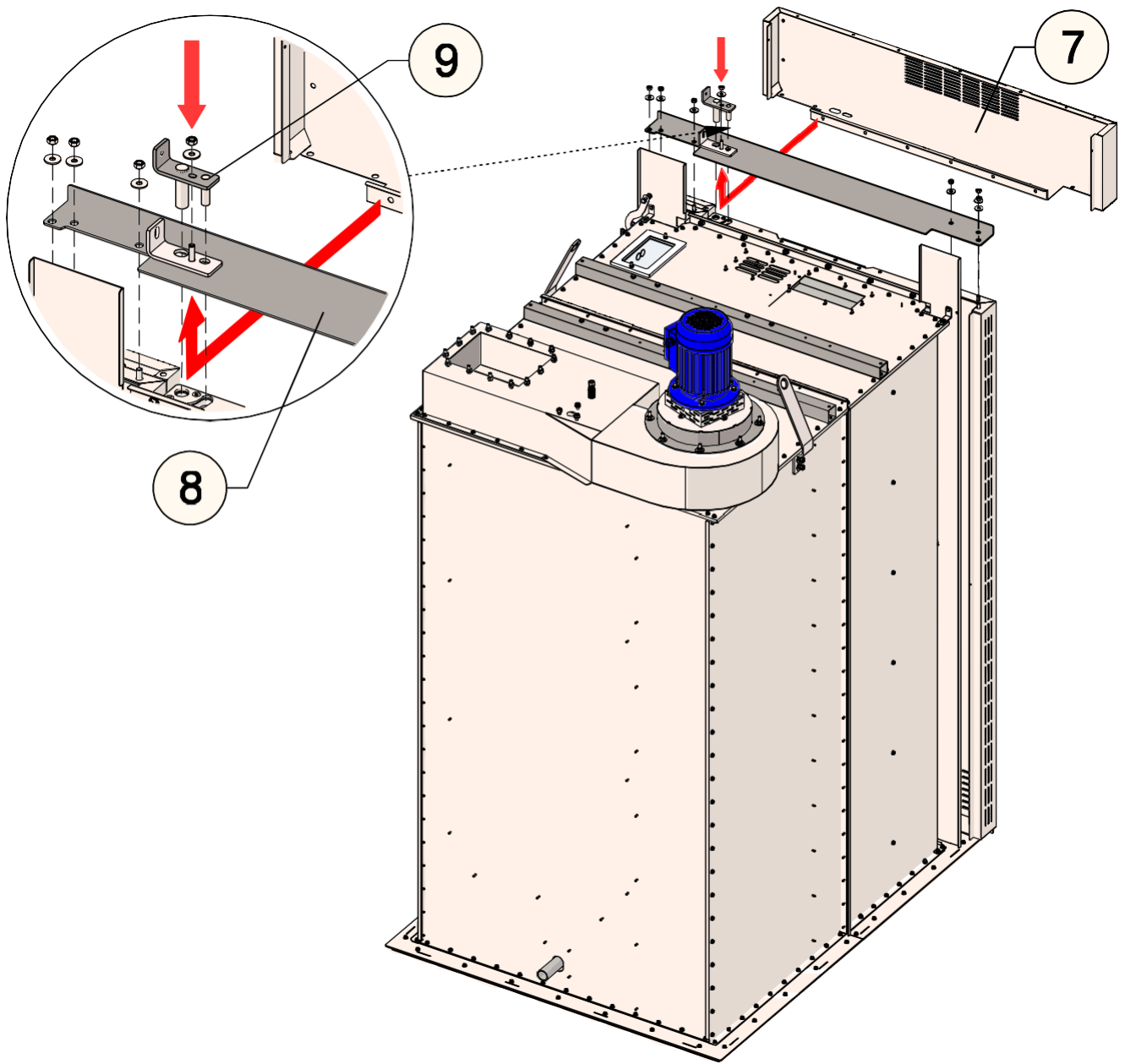
Снимите щели внутренней циркуляции воздуха (выпускающая панель Pos.5 и панель возврата воздуха Pos.6) .

Разделите две основные части печи (заднюю Pos.1 и переднюю Pos.3), которые скреплены несколькими винтами. Открутите их, чтобы разделить эти части.



Поставьте заднюю часть печи в место установки. (Pos.1)

- ⚠
 Проложите герметик по периметру соединяющей основы, боковых стенок и потолка. Установите переднюю часть (Pos.3) и соедините её с задней с помощью саморезов, (По станкам и потолку) и винтами М6 (по основанию). Выровняйте и затяните.



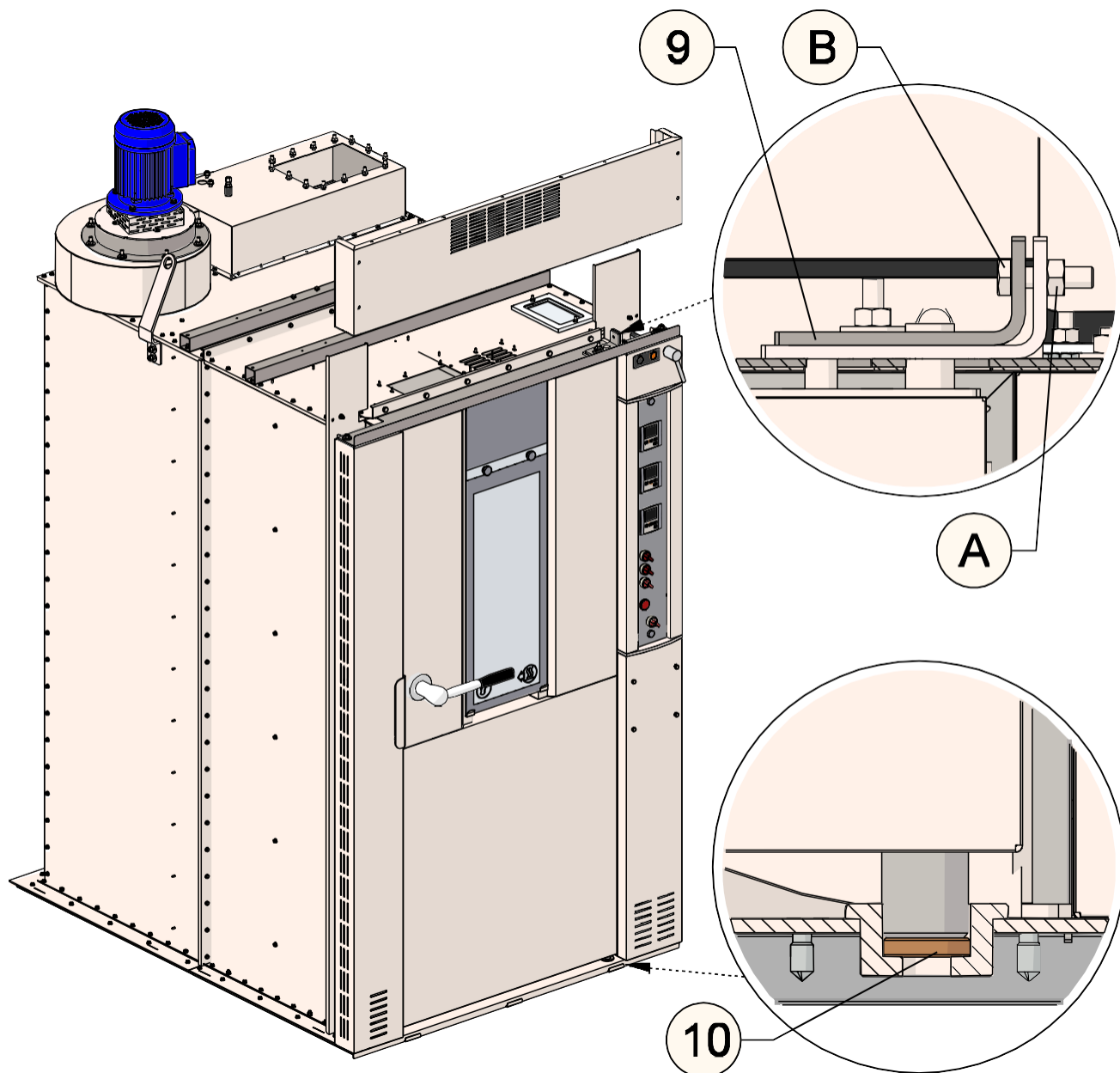
**Проверьте устойчивость печи.**

Временно снимите усиливающую планку двери (Pos.8) и верхнюю петлю двери (Pos.9), они поддерживают дверь во время транспортировки, но при установке панели их необходимо снять.

Установите панель (Pos.7)

Установите усиливающую планку обратно (Pos.8)

Выровняйте и затяните.



Установите дверь и закрепите её с помощью верхней петли (Pos.9).



**Проверьте устойчивость двери во всех позициях.**



*Если нужно отрегулировать раму двери, используйте регулировочный винт в верхней петле двери.*

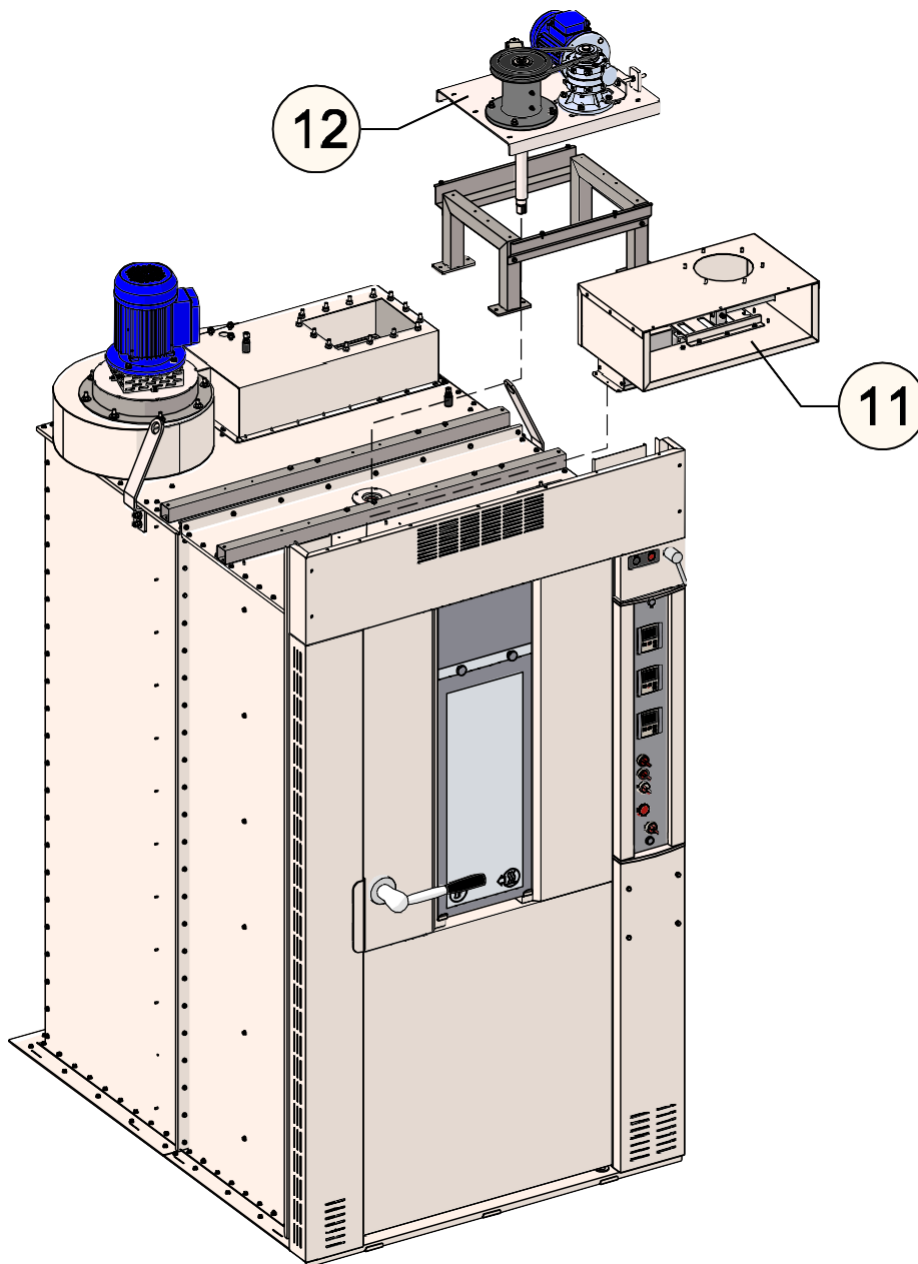
Ослабьте заднюю гайку (Pos.A)

Отрегулируйте винт (Pos.B), чтобы поставить раму, как нужно.


Хорошо зафиксируйте, затянув гайку (Pos.A)


Проверьте бронзовую втулку (Pos.10) под нижним шарниром двери.

Эта втулка имеет большое значение для уменьшения износа нижнего шарнира.

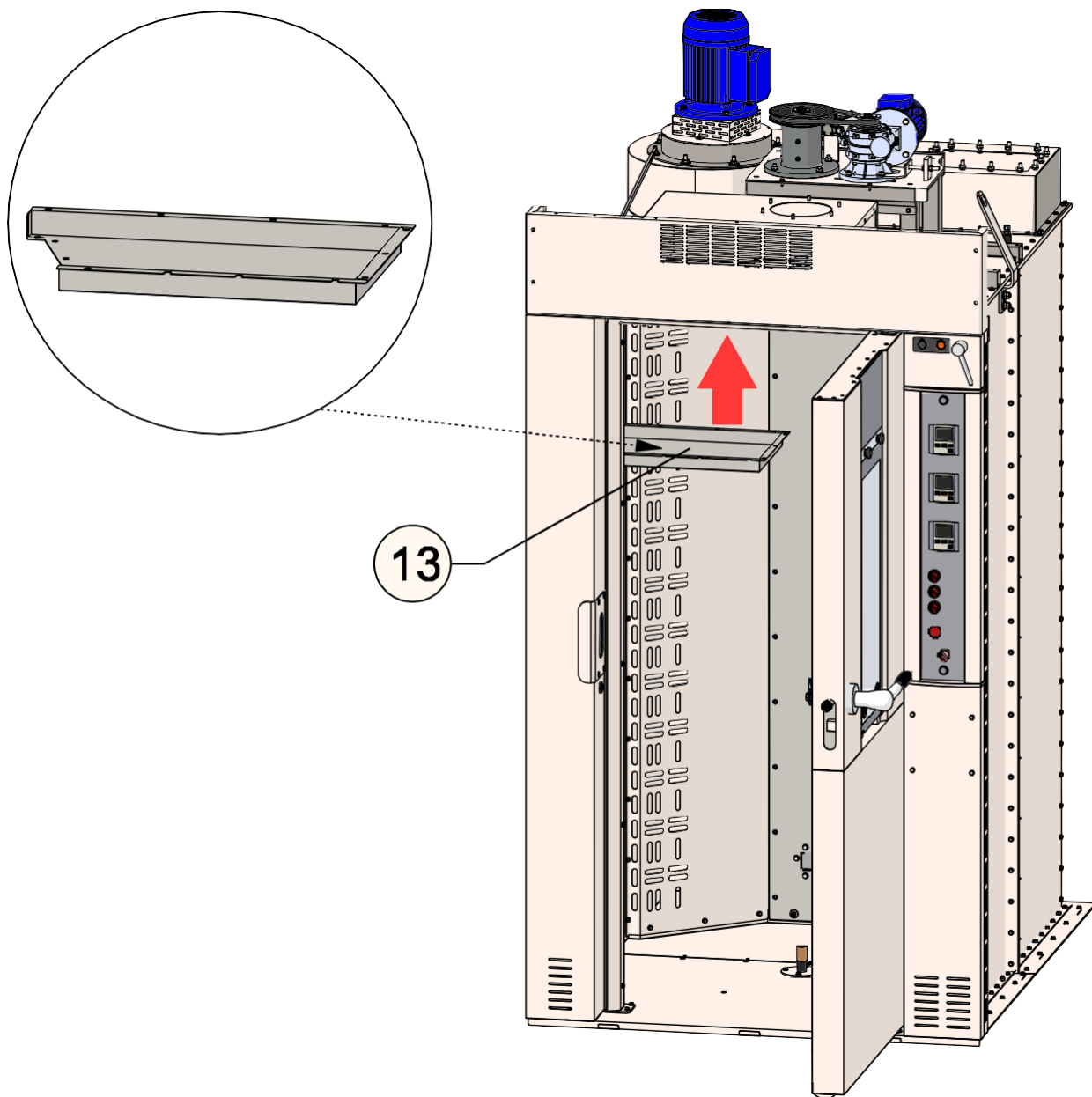


Наложите герметик на край коробки вытяжки пара. Установите коробку (Pos.11) и зафиксируйте соответствующими саморезами.

- 

Более подробную информацию по вытяжной системе см. в приложении “С”  
Установите устройство вращения тележки (Pos.12). Поместите её на имеющиеся на потолке опоры и зафиксируйте прилагающимися гайками.  
Разомните и уплотните термоизолирующий материал *в пространстве между потолком печи и вращающим устройством, чтобы предотвратить изнашивание вращающих шестерен.*
- 

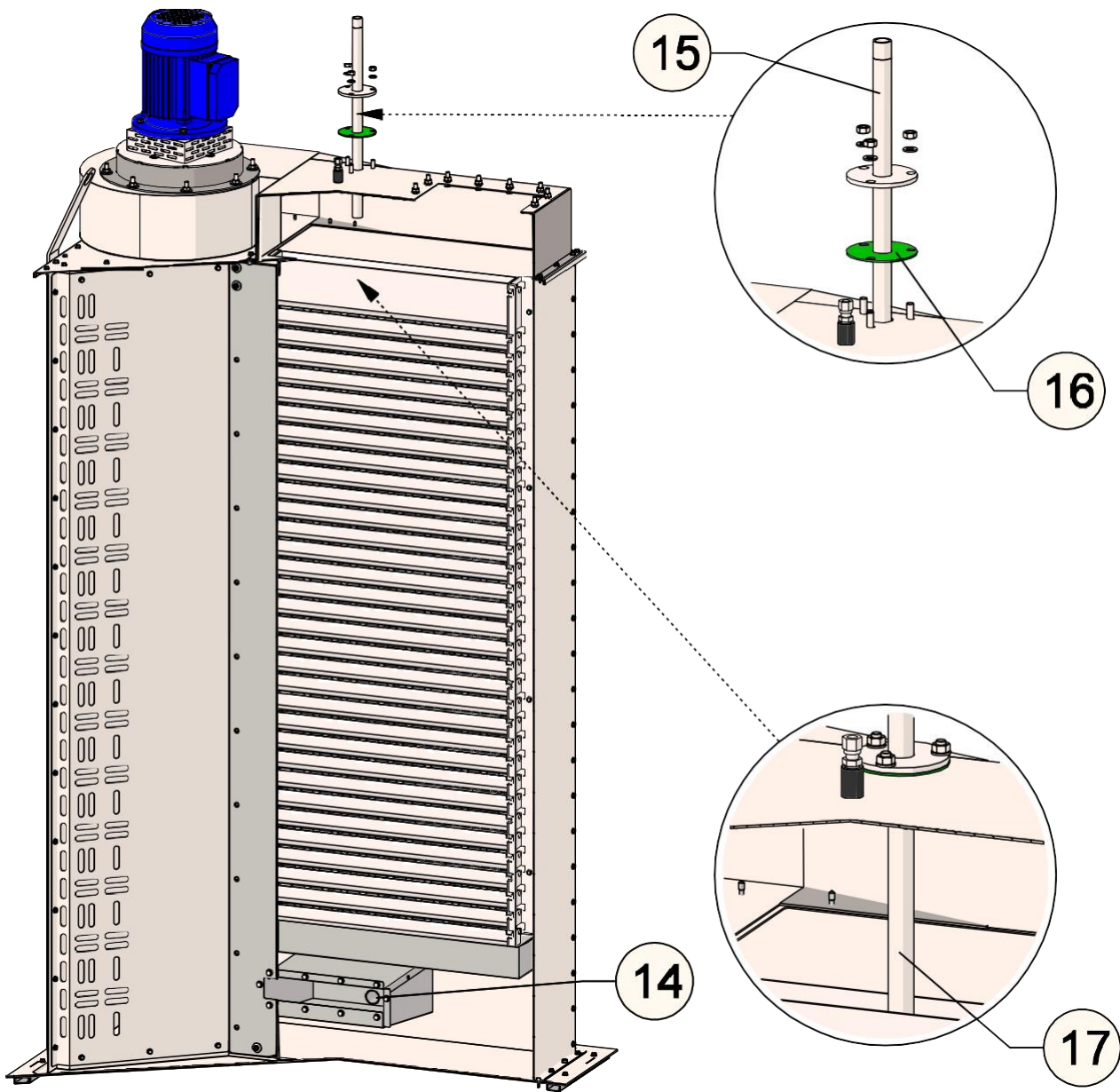
Более подробную информацию по системе вращения см. в приложении “D”



Установив коробку вытяжки пара, установите металлическую панель, закрывающую пекарную камеру изнутри (Pos.13).

Тщательно загерметизируйте эту панель, нанеся капли термостойкого силикона по всему периметру соединения.





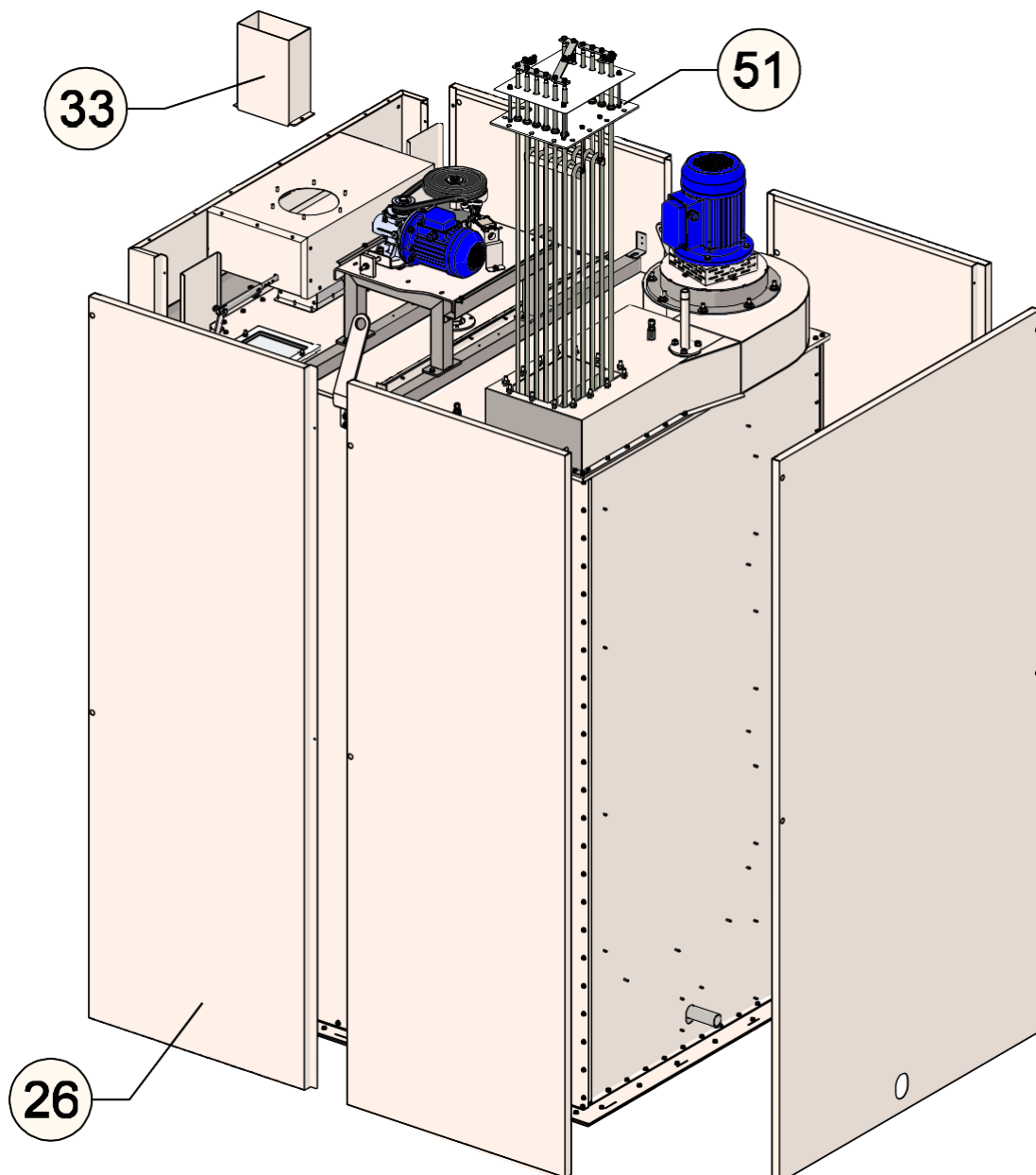
Даже при сборке на заводе рекомендуем проверить правильность установки системы увлажнения.

Проверьте положение и крепление трубок слива воды (Pos.14)

В задней части потолка камеры, установите фланцевую трубку впуска воды (Pos.15); используйте прокладки идёт в комплекте (Pos.16).

Убедитесь, что трубка вставлена в верхнее отверстие (Pos.17) парогенератора. В завершение сборки камеры установите три щели для циркуляции воздуха.

Инструкцию по сборке, тестированию и техническому обслуживанию увлажнителя см. в приложении "Е".



Установите внешние панели (Pos.26) вставляя между ними и стенками печи термоизолирующий материал.

Продолжайте установку, не забывая прокладывать стенки термоизоляцией.



Схема в приложении "А", в дополнение ко всем габаритам различных панелей, содержит правильную последовательность, которую следует соблюдать при установке панелей.

В соответствии с положением стекла установите трубку, ограничивающую изоляцию (Pos.33).



*Оставшимися пакетами каменной ваты продолжайте изолировать верхнюю часть печи. Вдавливайте термоизоляцию во все пустоты.*

Вставьте нагреватели (Pos.51) в нагревательную камеру, аккуратно нанеся на край силикон.

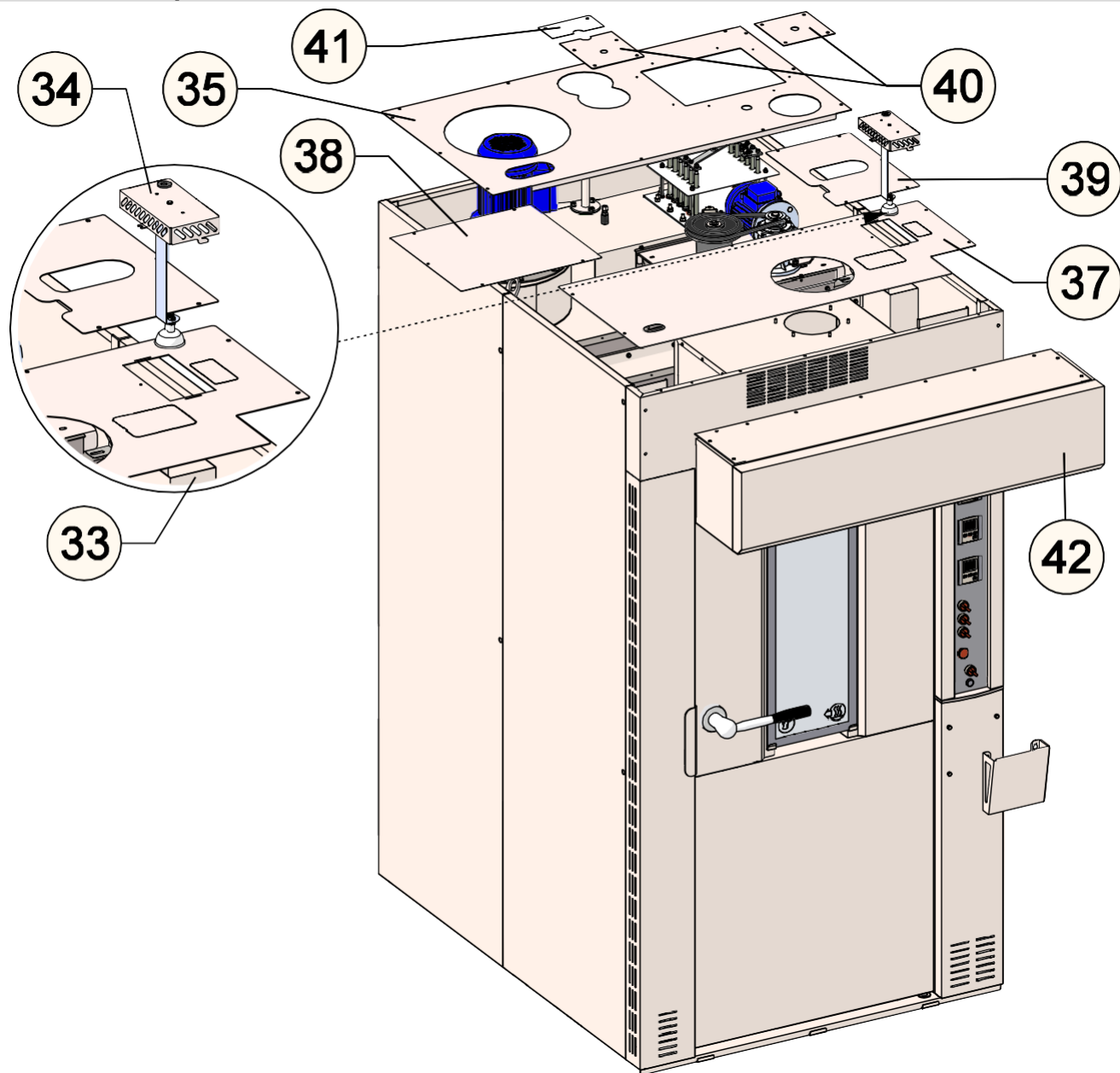


РИС.10-Е

Сначала установите крышку камеры сгорания (Pos.35), затем крышку пекарной камеры (Pos.37)

Затем установите оставшиеся детали верхней обшивки: правую верхнюю (Pos.39) и левую верхнюю панель (Pos.38).

Установите детали в следующей последовательности: камера сгорания (Pos.35); задняя крышка (Pos.36); передняя крышка (Pos.37); левая и правая панели (Pos.38-39).

Крышки датчиков (Pos.40) прикрепляются к верхней обшивке после протягивания их соединений через отверстие и размещения в имеющемся гнезде.

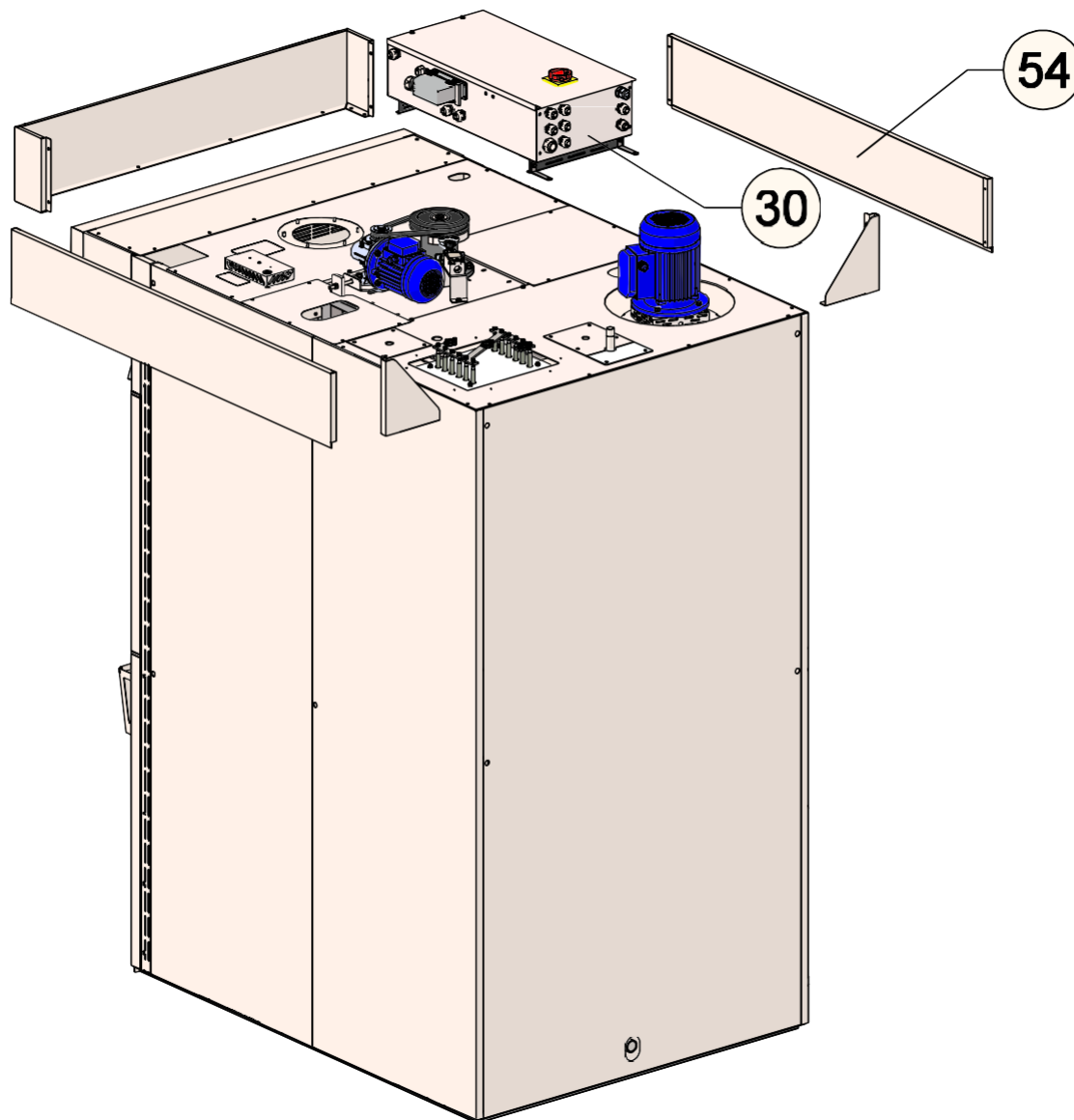
Зафиксируйте крышку водопускной трубки (Pos.41). Установите лампу пекарной камеры (Pos.34) на соответствующей скобе.

В схеме в приложении "А" указаны размеры каждой части верхней обшивки.

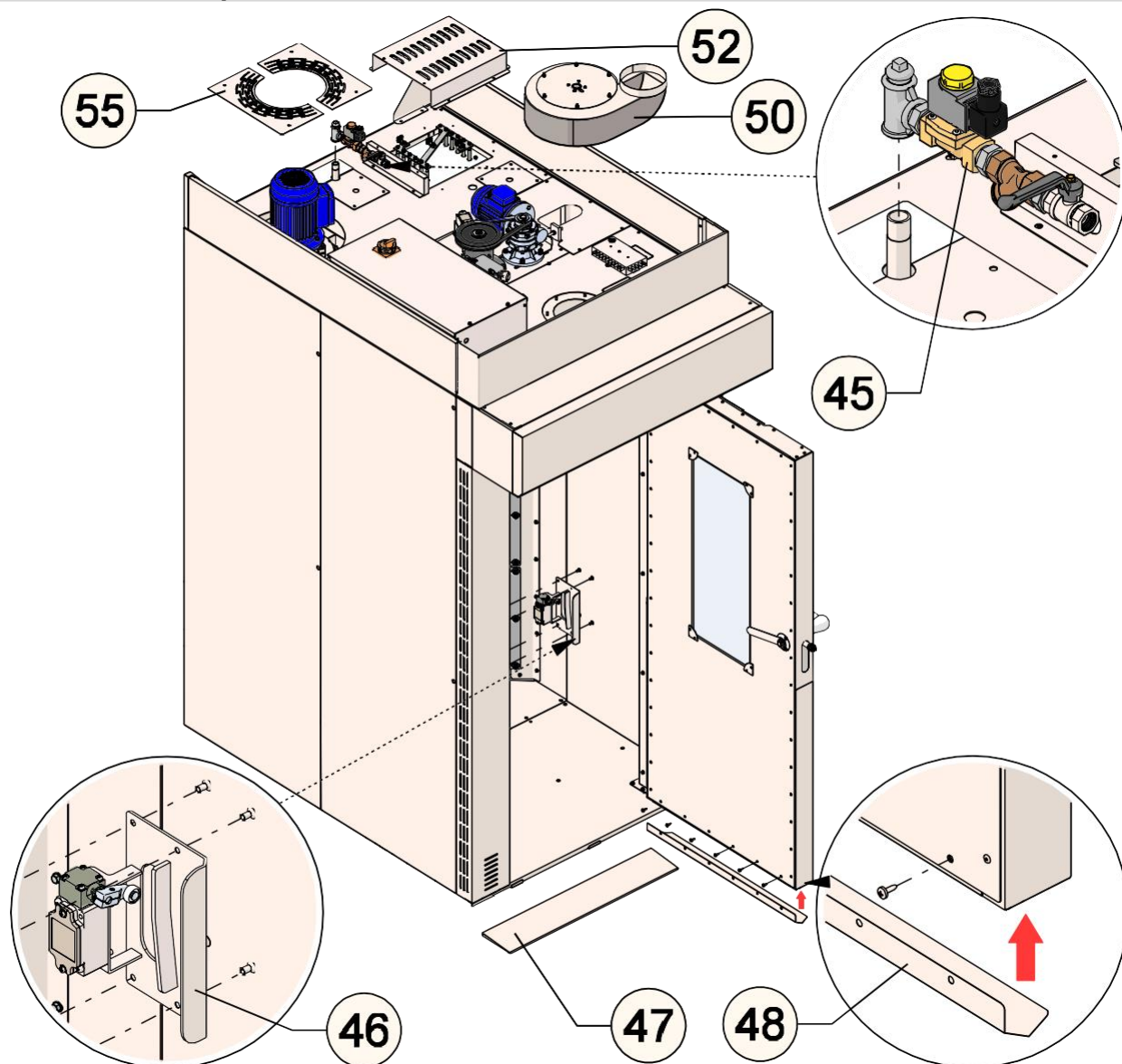
См. схему выше, чтобы определить и правильно установить различные детали обшивки.

Установите колпак (Pos.42) и прикрепите его к каркасу.

Зафиксируйте электрические провода на обшивке с помощью прилагающихся скоб.



Поместите электрическую коробку (pos.30) на верх печи.  
 Зафиксируйте переднюю и боковые панели на обшивке (pos.54)



Присоедините деталь водоснабжения (Pos.45) состоящую из соленоидного клапана, фильтра и вентиля, к водовпускной трубке.

Установите и закрепите вытяжку пара (Pos.50).

Установите крышку нагревателей (Pos.52).

В соответствии с электрической схемой (Приложение "F") подключите электромеханизмы (моторы, соленоидный клапан, освещение и т.д.).

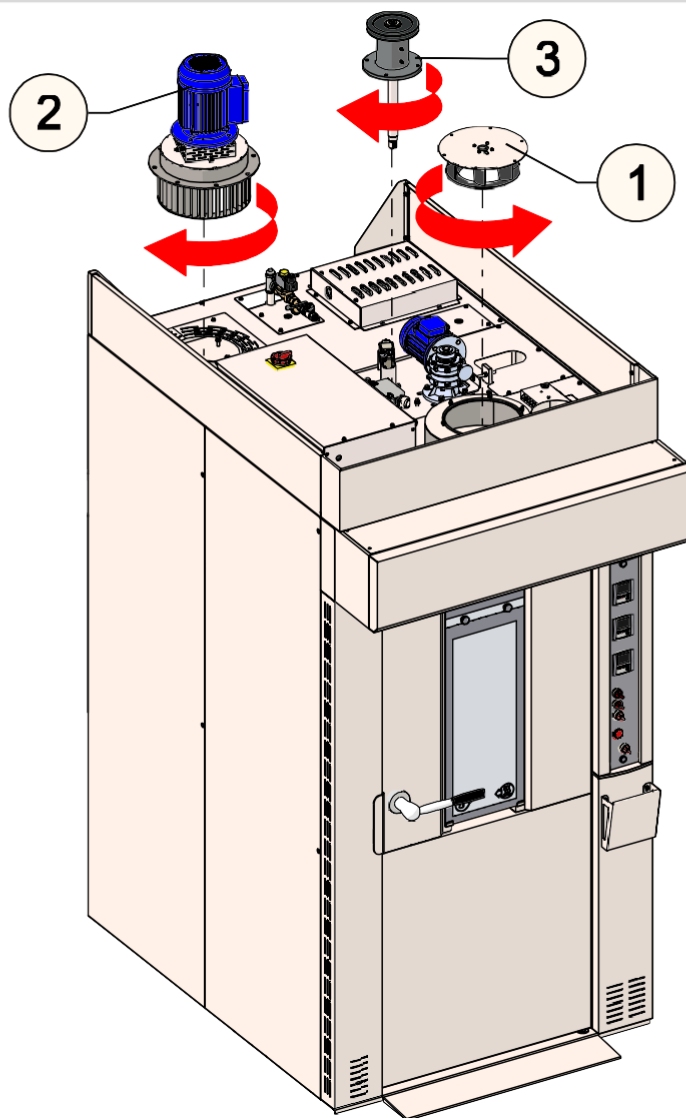
Снимите защитную пластинку (Pos.46) на колонне печи, чтобы добраться до концевого переключателя. Подвесьте въездную рампу (Pos.47). Аккуратно удалите защитные плёнки с окрашенных поверхностей из нержавеющей стали. Закройте периметр соединения основы и пола герметизирующим ободом. Установите идентификационные шильды. Установите и закрепите нижний уплотнитель двери (Pos.48) самонарезающими винтами. Уплотнитель следует проложить между внутренней панелью двери и собственно дверью. Уложив уплотнитель, при необходимости загерметизируйте внутреннюю клёпку двери. Убедитесь, что все соединения печи выполнены правильно и в соответствии с техническими характеристиками, указанными в руководстве по эксплуатации.

Тестирование  
Настройки  
Техническое обслуживание  
Неполадки

<b>3.1</b>	<b>Проверки функций</b>	<b>3</b>
	Вращение мотора	
	Контур водоснабжения	
	Таймер выпекания	
	Поддержание температуры	
<b>3.2</b>	<b>Проверки безопасности</b>	<b>4</b>
	Защитный термостат	
	Защита двери	
	Выгрузка тележки	
<b>3.3</b>	<b>Регулирование потока воздуха</b>	<b>6</b>
<b>3.4</b>	<b>Калибровка защитного термостата</b>	<b>9</b>
<b>3.5</b>	<b>Окончательные проверки</b>	<b>10</b>
	Нагрев печи	
	Проверка выпекания	
<b>3.6</b>	<b>Техническое обслуживание</b>	<b>11</b>
	Еженедельное техническое обслуживание	
	Техническое обслуживание каждые полгода	
	Чистка резиновых вставок двери	
	Замена лампы	
	Замена ремня трансмиссии	
<b>3.7</b>	<b>Неполадки</b>	<b>14</b>
<b>3.8</b>	<b>Поддержка</b>	<b>15</b>

## Вращение мотора

РИС.1



Поставьте терморегулятор на ноль.

Закройте дверь и запускайте различные устройства

Вытяжку пара (Pos.1)

Вентилятор (Pos.2)

Вращение тележки (Pos.3)

И убедитесь, что направление вращения моторов соответствует указанному на рисунке.

Если какой либо мотор вращается в обратном направлении, немедленно отключите машину и измените направление вращения мотора.

#### Контур водоснабжения

Проверьте контур водоснабжения с холодным увлажнителем

Поток воды не должен останавливаться и допускать появление известкового налёта и других отложений.



Подробную информацию см. в приложении "Е"

#### Таймер

Проверьте работу сигнала в конце выпечки, установив время выпекания на 5 минут.

Запустите отсчёт.

Через 5 минут включится сигнал.

Выключите сигнал соответствующей кнопкой.



## Поддержание температуры

Способность печи регулировать работу системы нагрева (горелку или нагреватели) в соответствии с заданной Вами температурой выпечки. Закройте и закройте дверь и закройте ручную заслонку паровой коробки (Pos. 4).

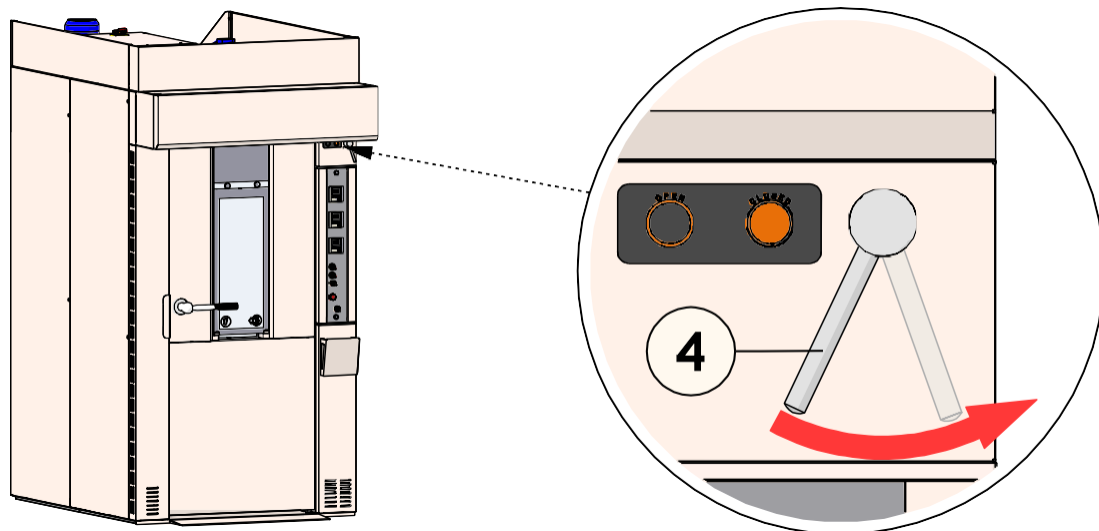


РИС.2

Установите температуру терморегулятора на 60°C.

Система нагрева заработает и через несколько минут выключится, как только будет достигнута заданная температура.

Теперь установите температуру на 120°C.

Если система нагревания запустится снова, то поддержание температуры работает правильно.

## 3.2 Проверки безопасности

### Защитный термостат

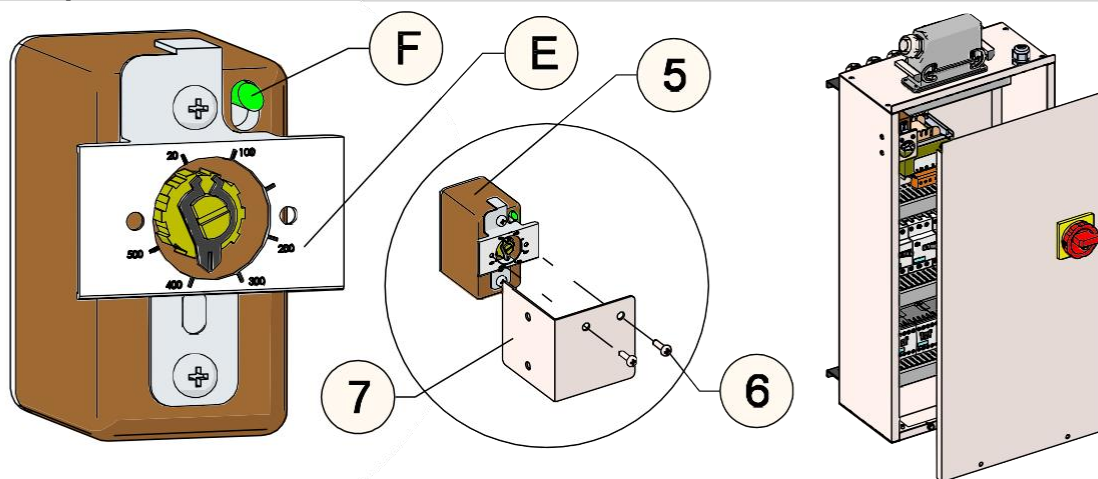


РИС.3

Снимите термостат (Pos.5), вытащив два фиксирующих винта (Pos.6)

Во избежание постороннего вмешательства, термостат специально установлен так, чтобы его можно было настроить, только сняв с крепления (Pos.7).

Настройте защитный термостат на 200 °C (Pos.E), закройте и закройте дверь.

Установите на терморегуляторе температуру 250°C.

Включится система нагрева. Терморегулятор зафиксирует подъем температуры.

Подождите несколько минут, чтобы убедиться, что система нагревания отключится до того, как терморегулятор достигнет заданной температуры. В этом случае защитный термостат считается исправным. Подождите, пока температура упадет до значения, заданного на защитном термостате.

 **Отключите машину и перезапустите защитный термостат, нажав зелёную кнопку (Pos.F).**

Проверив защитный термостат, не забудьте правильно его настроить.

### **Защита двери**

Запустите пустую печь (не загружая тестовые заготовки) как при обычном цикле:


 **Отпирайте дверь осторожно!**

При этом немедленно должна прекратиться работа системы нагрева и вентилятор циркуляции воздуха.

Должен также закрыться соленоидный клапан подачи воды к увлажнителю и запуститься вентилятор пара.

 **Откройте дверь**

При открывании двери вращение тележки сразу останавливается.

 **Закройте и запирайте дверь.**

Закрытие и запирание двери позволяет перезапустить операции, остановленные при открывании.

Если указанные функции срабатывают, то защитные функции двери считаются исправными.

### **Выгрузка тележки**

- **ПОДВЕШИВАЮЩАЯ ПЛАТФОРМА**

Тележка останавливается автоматически, если дверь открыта, но не отперта. При отпирании двери тележка вращается до тех пор, пока не встанет в положение для выгрузки

При открывании двери вращение останавливается немедленно.

- **АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЪЁМ**

Тележка вращается автоматически, при этом она опускается в позицию для выгрузки.

Проверьте и, при необходимости, настройте с помощью держателя систему вращения, чтобы тележка останавливалась в положении для выгрузки.

### 3.3 Регулирование потока воздуха

Настройка потока воздуха имеет решающее значение для равномерного пропекания всех противней.

Убедитесь, что у всех заслонок отверстия потока воздуха направлены в центр пекарной камеры и расположены в центре щели.

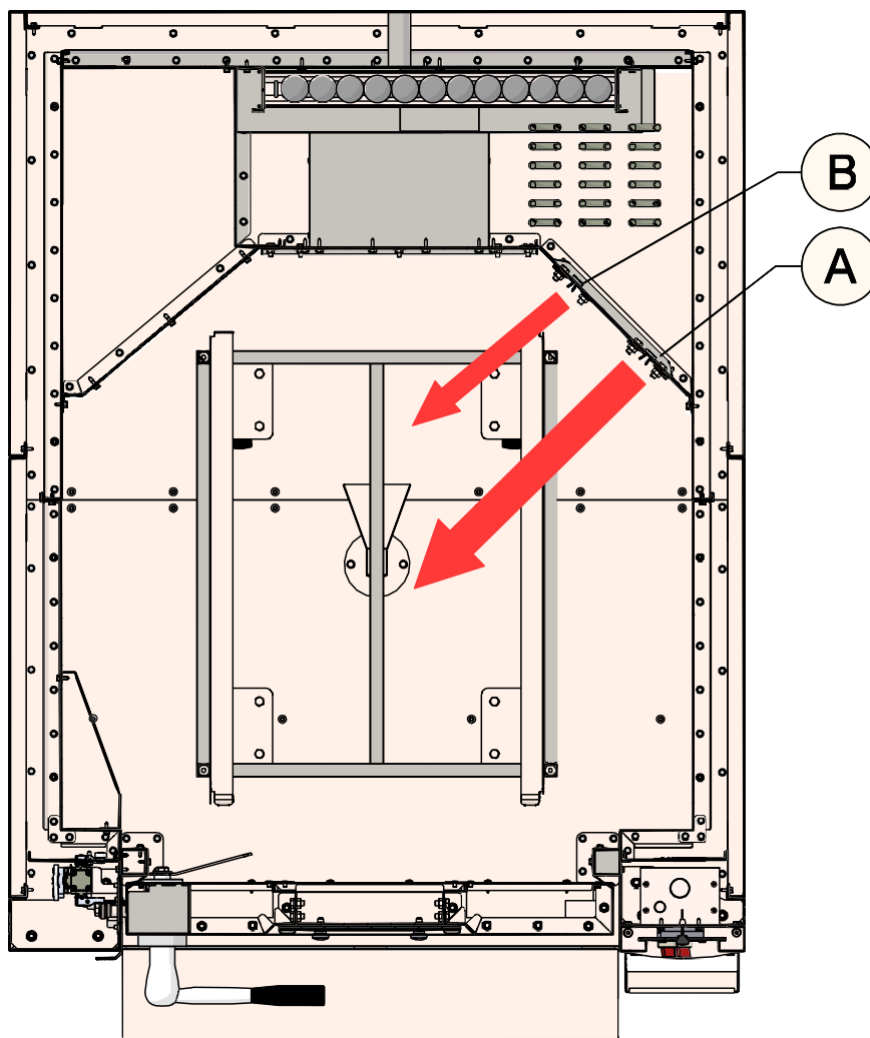


РИС.4

Щель А настраивает выпекание в центре противней; остальные щели обеспечивают выпекание периферии.

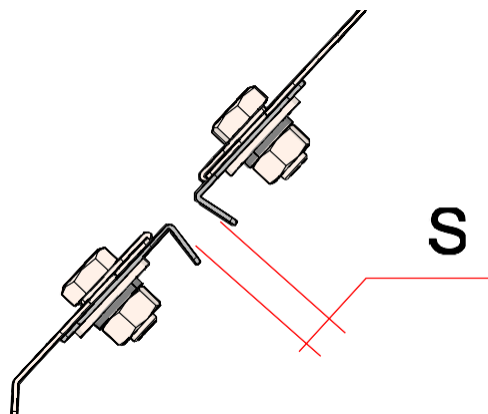


РИС.4А

Заслонки загнуты под прямым углом, поэтому стандартная регулировка, показанная на рисунке, должна выполняться в самой узкой части (сечение "S").

На странице показано рекомендуемое положение заслонок.  
Значения указаны ориентировочно, так как различные методы обработки могут требовать иных настроек.

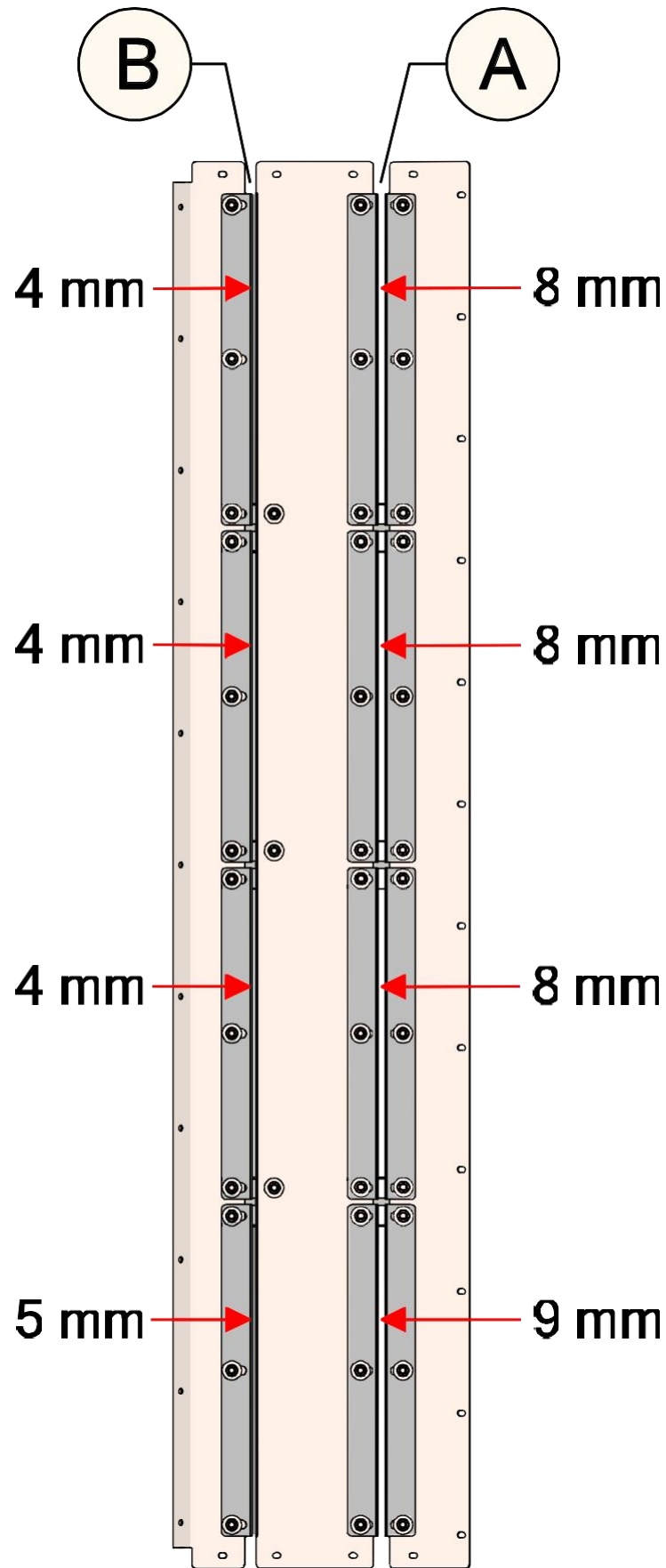


РИС.4В



Не следует открывать щели более чем на 10мм.

## Регулировка



Все нижеописанные процедуры следует выполнять на холодной печи.

Отрегулируйте заслонки в соответствии со значениями, указанными на рисунке. Используйте соответствующий переключатель, чтобы включить вентиляторы циркуляции воздуха.

Зайдите в пекарную камеру и закройте дверь. Изнутри убедитесь, что поток воздуха из заслонок направлен в центр печи, на ось вращения тележки.

Если это не так, передвигайте щели вправо или влево, как нужно, чтобы поток воздуха шёл в центр тележки.



При перемещении щелей нельзя изменять их ширину, она должна оставаться стандартной.

### Примеры регулировки

После стандартной регулировки, если продукты после выпекания становятся:

#### **Белыми в центре на всех или некоторых противнях**

Действия:

Перемещайте заслонки вправо или влево, чтобы направить воздух в центр тележки. Если результат неудовлетворительный на всех противнях, перемещайте все щели Pos.A; если плохо пропечены только некоторые противни, перемещайте только соответствующие щели.

#### **Перепечёнными в центре на всех или некоторых противнях:**

Действия:

Перемещайте заслонки вправо или влево, чтобы направить воздух в центр тележки. Если перепекание наблюдается на всех противнях move перемещайте все щели Pos.A; если перепекание только на некоторых, перемещайте только соответствующие щели.

Эту процедуру нужно выполнить на обоих рядах, при этом ширина должна быть неизменной..

#### **Белыми по сторонам на всех противнях**

Действия:

Увеличьте ширину щели Pos.B

Регулировка потока воздуха выполняется преимущественно на заслонках Pos.A



**При перемещении щелей при каждой регулировке перемещайте щели не более, чем на 1 мм за раз.**

### 3.4 Калибровка защитного термостата

#### **Перед открыванием электрической коробки, сделайте электроизоляцию машины**

Калибровка проводится при установке и тестировании на основе максимальных рабочих температуры.

Эта процедура защищает операторов от перегрева машины.

Определив максимальную рабочую температуру (max. 300° C), на которую будет устанавливаться терморегулятор панели управления, отрегулируйте защитный термостат в электрической коробке и установите значение на 50° C больше определённой рабочей температуры.

Пример:

Выпекание теста типа А

Рабочая температура 220°С

Выпекание теста типа В


Рабочая температура 260°С

Выпекание теста типа С

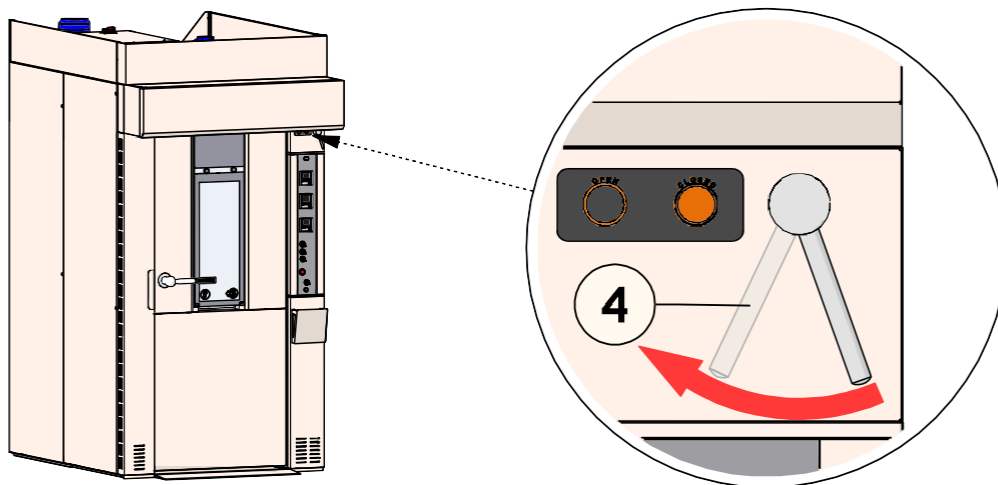
Рабочая температура 250°С

Выберите самую высокую температуру (260°С) и прибавьте к ней 50°С; термостат нужно установить на получившееся значение – в данном случае это 310°С (260°+50°).

#### **Использование печи при температуре выше 300° C (триста градусов Цельсия) возможно только с письменного разрешения производителя.**

 Все температуры указаны в градусах Цельсия.

## Нагрев печи



Полностью откройте заслонку пара (Pos.4).

Закройте и запиrite дверь.

Включите вытяжку пара.

Установите терморегулятор.

Запустите первичный нагрев

Поэтапно разогревайте печь, с шагом в 60° C, 15 минут каждый этап, пока температура не достигнет 240° C; этот этап должен длиться 30 минут.

Эта процедура устранит все неприятные запахи и пары, появившиеся из-за высыхания изоляции и загрязнений, оставшихся на панелях.

## Проверка выпекания

**Убедитесь, что все проверки электросистемы, указанные в соответствующем разделе, выполнены как положено, и технический специалист заполнил и подписал соответствующую форму.**

- Проверьте настройку защиты мотора (она не должна превышать значения, указанные на табличке).
- Настройте таймер вентилятора, чтобы он остановился через 30 паровых обработок
- Сделайте калибровку защитного термостата
- Проверьте правильности настройки воздушных заслонок.

Подготовьте тележку, заполненную заготовками из теста, для первого цикла выпекания. Следуйте инструкциям в Главе 4.1.

В конце цикла проверьте равномерность пропекания теста.

Откорректируйте поток воздуха, если это необходимо, с помощью заслонок рядом с подносами (см. раздел "регулировка потока воздуха").

Повторяйте проверку и регулировку до тех пор, пока не получите идеально равномерное пропекание.

**Заполните все графы соответствующей формы проверки и отправьте её производителю.**

**Обучите пользователей правильной эксплуатации печи.**

Убедитесь, что они изучили информацию руководства по эксплуатации.

### 3.6 Неполадки

Для идеальной работы машины при соблюдении техники безопасности следует проводить следующие процедуры чистки и технического обслуживания:

#### Еженедельное техническое обслуживание

Пользователь обязан проводить еженедельное техническое обслуживание в соответствии с требованиями безопасности, указанными в данном руководстве.



#### **Обесточьте печь**

Пылесосом с жёсткой щёткой удалите пыль с моторов, деталей трансмиссии и панели управления. Для трудных загрязнений используйте жёсткую щётку. Для всех остальных частей печи используйте пылесос.

Очищайте переднюю часть печи подходящими неабразивными средствами, доступными в магазинах (средства для чистки кастрюль и других изделий из нержавеющей стали).

То же самое повторите на внутренних поверхностях пекарной камеры.

При стойких загрязнениях используйте тёплый уксус.

Окрашенные и хромированные панели следует очищать тканью, смоченной в водном растворе некоррозионного жидкого моющего средства.

Не используйте хлорсодержащие моющие средства (отбеливатель и т.д.).



#### **Никогда не очищайте стеклянные детали, пока они горячие.**

#### Техническое обслуживание раз в полгода

Каждые полгода с помощью технического специалиста по установке следует проводить следующие действия и проверки:

Проверка исправности всех функций печи

Проверка исправности всех защитных устройств

Чистка крыльчатки и спирали вытяжки пара

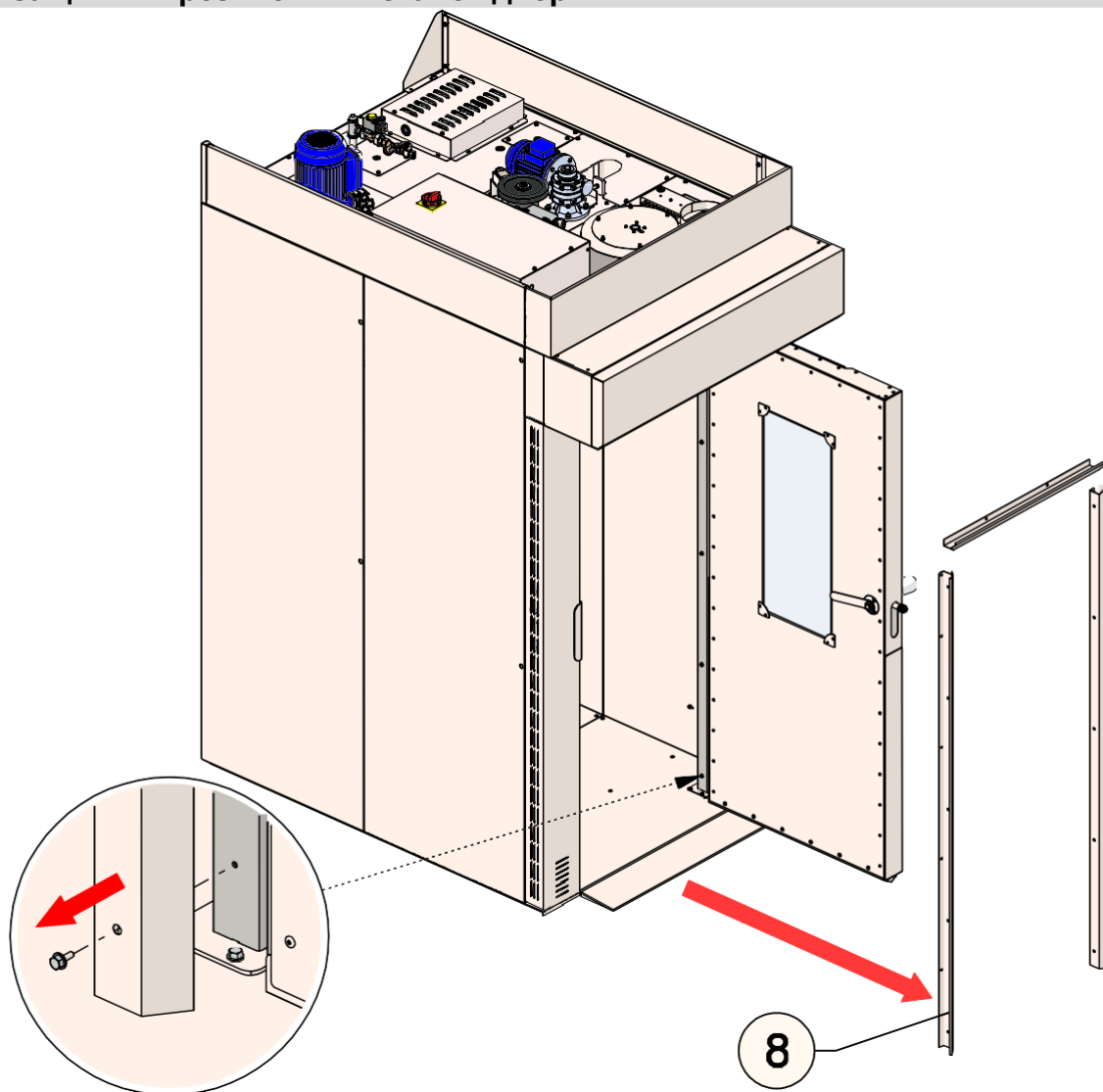
См. приложение “С”

Проверка гидравлической системы

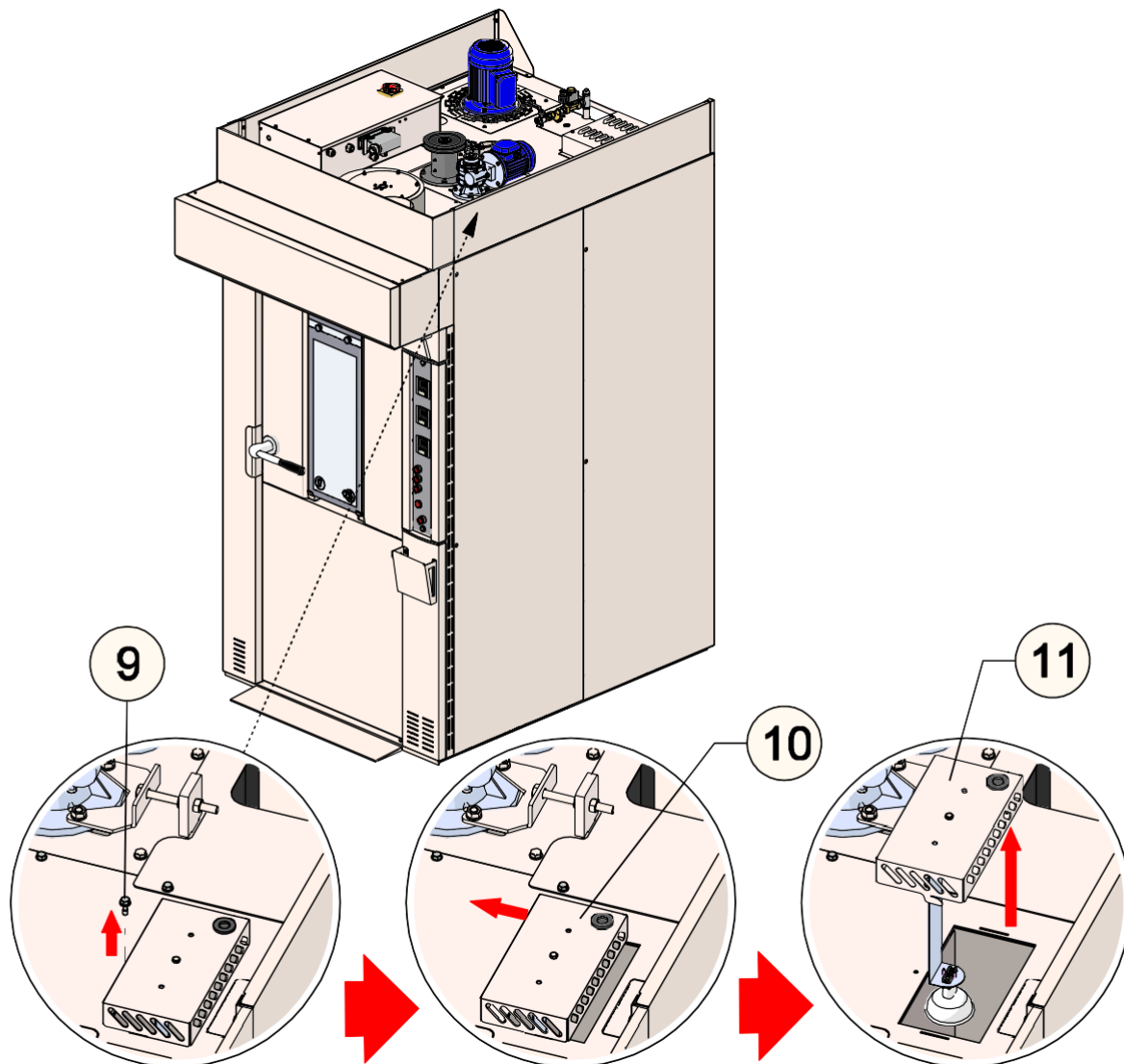
См. приложение “Е”

Чистка уплотнителей двери





Снимите уплотнители (8), прикреплённые саморезами к краю двери. Почистите их и удалите скопления грязи (если имеются) с двери и её края обычным средством для мытья посуды. Соберите снова.



**Обесточьте печь**

Чтобы добраться до лампы:

- Вытащите фиксирующий винт (Pos.9) защиты (Pos.10)
- Снимите защитный кожух (см. по стрелке)
- Поднимите кожух и вытащите крепление с лампочкой (Pos.11).
- Замените лампочку новой с теми же параметрами.
- Установите обратно снятые части.

**Замена ремня трансмиссии**



Полное описание процедуры см. в приложении "D"

### 3.7 Неисправности



**Любые работы на электрических и электронных компонентах печи разрешается выполнять только квалифицированному специалисту, знающему функции электрических частей и как обращаться с ними, чтобы предотвратить травмирование себя и других сотрудников.**



#### Неисправности



Возможные причины



Решение



#### Недостаточное всасывание вытяжки пара



См. приложение "С"



#### Недостаточное увлажнение



См. приложение "Е"



#### Подтекает вода рядом с увлажнителем



См. приложение "Е"



#### Тележка не останавливается в положении для извлечения



См. приложение "D"



#### Не запускается вентилятор циркуляции воздуха



- 1) С панели управления включён протектор мотора.
- 2) Концевой переключатель двери неисправен или установлен неправильно



- a) Переустановите автоматический переключатель на панели управления
- b) Проверьте концевой переключатель двери и его положение



#### Тележка не вращается



См. приложение "D"



#### Не включаются нагреватели



- 1) Не включается вентилятор циркуляции воздуха.
- 2) Не работает терморегулятор (на терморегуляторе отображается --- )
- 3) Сработал защитный термостат.
- 4) Не работает датчик терморегулятора (на терморегуляторе отображается eee )




- a) См. следующий параграф "проблемы с включением вентилятора"
- b) Замените терморегулятор
- c) Сбросьте термостат с помощью соответствующей кнопки.
- d) Проверьте соединения датчика и, при необходимости, замените его.


 **Горячая жидкость подтекает из-за закрытой двери**

 *Изношена защита.*


 Замените защиту двери


 **Неравномерное пропекание**

 1) *Вентилятор циркуляции воздуха вращается против часовой стрелки*  
2) *Щели, регулирующие направление воздуха, направлены неправильно.*

 а) Восстановите правильное направление вращения мотора  
б) Отрегулируйте щели так, как необходимо

 **Хлеб после выпечки матовый и жёсткий**

 1) *Недостаточное увлажнение*  
2) *Хлеб не смачивается при увлажнении, необходимо скорректировать рецептуру.*

 а) См. предыдущий параграф “проблемы увлажнения”  
б) Проверьте тесто

### **3.8 Поддержка**

#### **Сервисное обслуживание печи**

Если причина в неисправности печи, обратитесь к авторизованному дилеру, у которого Вы приобрели печь и который может предоставить информацию о широком ассортименте продуктов и соответствующей сервисной поддержке.

Мероприятия по необходимому ремонту должны соответствовать неисправности. В случае планового технического обслуживания работы будут запланированы на ближайшее время.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПРОГРАММАМИ ВЫПЕКАНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ PRO

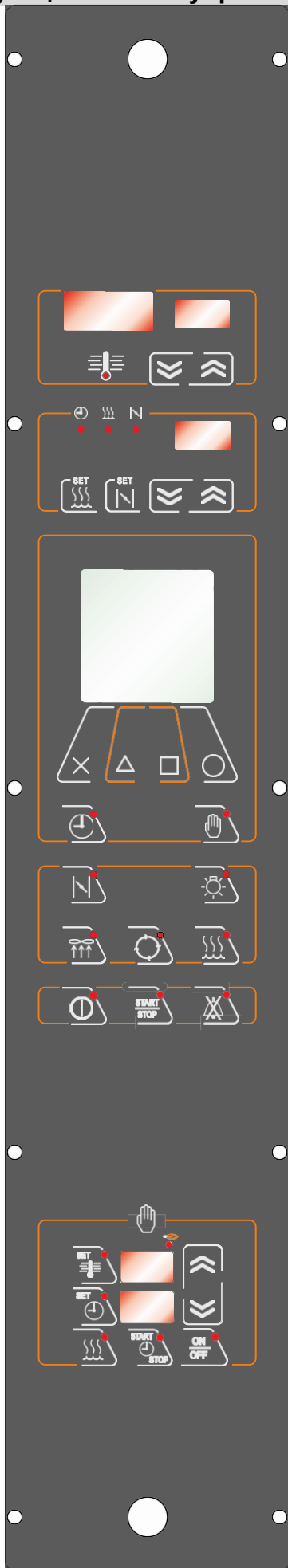
**LCD**

REV.0-0

**RUS**

		Стр.
<b>4.1</b>	<b>Функции панели управления</b>	<b>3</b>
<b>4.2</b>	<b>Автоматическая работа</b>	<b>4</b>
	Панель управления	
	Дисплеи	
	Кнопка	
	Начальный экран ЖК-дисплея	
	Выбор активной программы	
	Просмотр списка программ	
	Создание и изменение программ	
	Список параметров	
	Копирование имеющейся программы	
	Настройки	
	Часы	
	Отсроченный старт	
	Диагностика параметров	
	Сервисное меню	
	Счётчики	
	Инфо	
	Старт автоматического цикла выпекания	
	Поствентиляция	
	Аварийные сигналы	
	Запрограммированный запуск	
<b>4.3</b>	<b>Полуавтоматическая работа</b>	<b>29</b>
	Запуск полуавтоматического цикла выпекания	
<b>4.4</b>	<b>Ручное управление</b>	<b>32</b>
	Ручной запуск цикла выпекания	
	аварийные сигналы	
<b>4.5</b>	<b>Полезная информация</b>	<b>35</b>

РИС.1



**Полуавтоматическая работа**

Гибридный режим, позволяющий вручную управлять несколькими параметрами выпекания, а также некоторыми функциями автоматической работы.

**Автоматическая работа**

Интуитивно понятные кнопки и бесчисленные функции новой электронной панели управления с ЖК-экраном расположены в центральной части панели.

**Ручное управление**

Управляет только основными функциями печи. В случае неисправности панели автоматической работы может использоваться для управления печью, пока не будет восстановлена автоматическая панель.

Панель управления

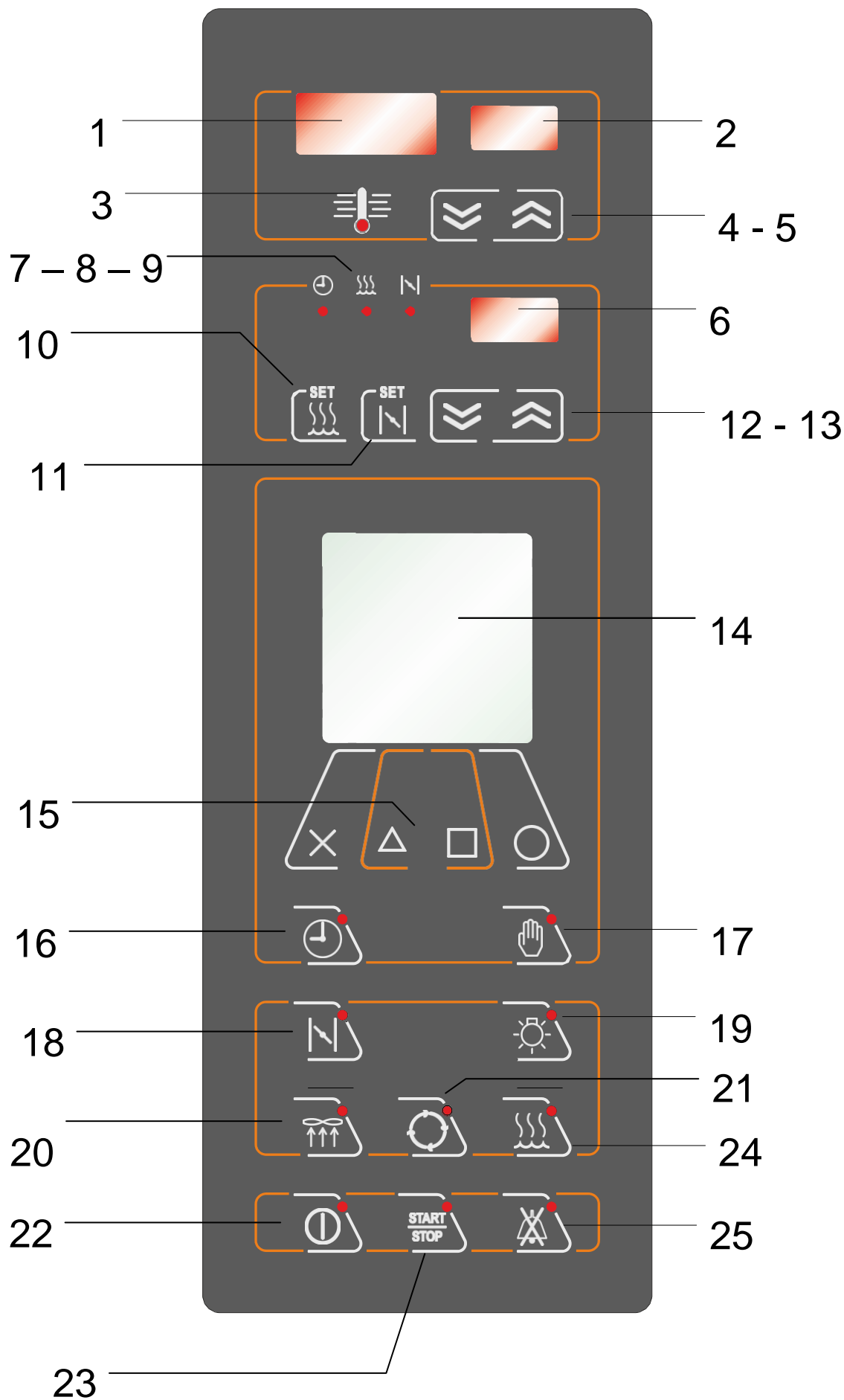





















РИС. 2



1	ДИСПЛЕЙ	ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
2	ДИСПЛЕЙ	ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЫПЕКАНИЯ
3		ИНДИКАТОР РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ
4 - 5		УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕКАНИЯ
6	ДИСПЛЕЙ	ТАЙМЕРЫ
7		ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ
8		ВРЕМЯ ПАРООБРАБОТКИ
9		ВРЕМЯ ОТКРЫВАНИЯ КЛАПАНА
10		УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПАРООБРАБОТКИ
11		УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТКРЫВАНИЯ КЛАПАНА
12 - 13		УСТАНОВКА ТАЙМЕРОВ
14	ДИСПЛЕЙ	ЖК-ДИСПЛЕЙ
15	   	ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ ЖК-ДИСПЛЕЯ
16		ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ
17		ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА
18		КЛАПАН ВЫТЯЖКИ ПАРА
19		ПОДСВЕТКА ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ
20		ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖКИ ПАРА
21		ВРАЩЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ
22		ВКЛ/ВЫКЛ
23		НАЧАЛО ЦИКЛА ВЫПЕКАНИЯ
24		УВЛАЖНЕНИЕ
25		ОСТАНОВКА СИГНАЛА

## Дисплей

№.

### 1 Дисплей – ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ

Показывает фактическую измеряемую температуру в пекарной камере.

### 2 Дисплей – ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ

Показывает заданную температуру в камере

### 6 Дисплей – ТАЙМЕРЫ

Показывает время, заданное в рецепте.

Дисплей может показывать время: выпекания, увлажнения и открытия клапана вытяжки пара

### 14 Дисплей – "ЖК-ДИСПЛЕЙ"

Показывает все функции, настройки, предупреждения и диагностические сообщения, предусмотренные интерфейсом.

### 3 Индикатор - ИНДИКАТОР РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Отображает состояние нагревателя:

индикатор горит = нагреватель работает

индикатор мигает = отключение нагревателя из-за открывания двери

индикатор выключен = нагревательный элемент отключен



### 7 Индикатор – ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ



Если индикатор горит, то время на дисплее "ТАЙМЕР" (Pos.6) – это время выпечки и его можно изменить соответствующими стрелками (Pos. 12-13).



### 8 Индикатор – ВРЕМЯ ПАРООБРАБОТКИ



Если индикатор горит, то время на дисплее "ТАЙМЕР" (Pos.6) – это время обработки паром, его можно изменить соответствующими стрелками (Pos. 12-13).



### 9 Индикатор – ВРЕМЯ ОТКРЫВАНИЯ КЛАПАНА



Если индикатор горит, то время на дисплее "ТАЙМЕР" (Pos.6) – это время открывания клапана, и его можно изменить соответствующими стрелками (Pos. 12-13).



## Кнопки

№.

**10** ВРЕМЯ ПАРООБРАБОТКИ



Позволяет изменить время увлажнения. При нажатии кнопки включается индикатор (поз.8), на дисплее б отображается текущее значение, а стрелки (Pos. 12-13) могут это значение изменить.

**12** ВРЕМЯ ОТКРЫВАНИЯ КЛАПАНА



Позволяет изменять время открытия клапана. Нажатие этой кнопки включает соответствующий индикатор (поз.9), на дисплее б отображается текущее значение, а стрелки (позиция 12-13) могут это значение изменить.

**15** ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ ЖК-ДИСПЛЕЯ



**16** Функциональные клавиши активируют команды в нижней строке ЖК-дисплея. В зависимости от обозначений на дисплее, эти кнопки реализуют различные функции (см. последующие разделы)

**17** ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ



Включает/выключает функцию отложенного старта

**18** ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Включает полуавтоматический режим работы

**19** КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА



Ручное управление клапаном выпуска пара

**20** ПОДСВЕТКА ПЕЧКИ



Ручное включение и выключение подсветки пекарной камеры

**21** ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖКИ ПАРА



Ручное включение и выключение вытяжки пара

**22** ВРАЩЕНИЕ ТЕЛЕЖКИ



Ручное включение и выключение вращения тележки

**23** ВКЛ/ВЫКЛ



Включает и выключает печь

**24** НАЧАЛО ВЫПЕКАНИЯ



Запускает цикл выпекания

**25** УВЛАЖНЕНИЕ



Во время цикла выпекания позволяет сделать дополнительную подачу пара.

**25** ОСТАНОВКА СИГНАЛА



Останавливает сигнал, звучащий в конце заданного времени выпекания.

## Начальный экран ЖК-дисплея

Убедитесь, что переключатель AUTOMATIC - MANUAL (АВТОМАТИЧЕСКИЙ – РУЧНОЙ), находящийся на электрической коробке управления, установлен на AUTOMATIC

Включите плату соответствующей кнопкой.

После включения дисплей покажет следующее:



### ВРЕМЯ

Текущая температура в камере

Заданное программой время выпекания

Номер программы  
Название программы

Этап программы

Температура, заданная в программе

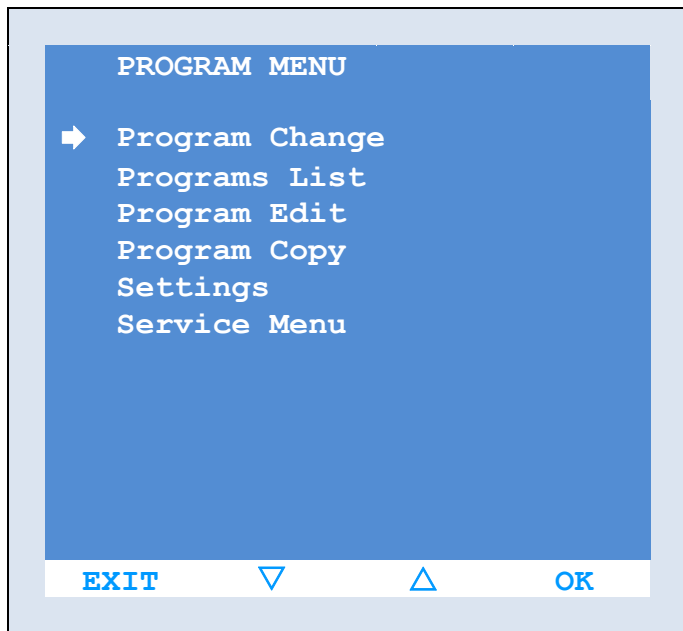
Общая длительность паровой обработки

Время выпекания, заданное в программе

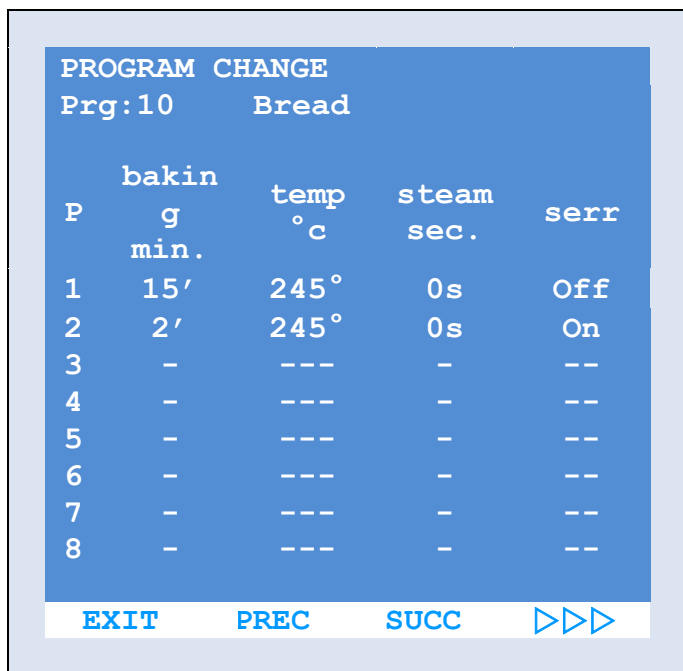
Опции, доступные для функциональных кнопок

Кнопка INFO позволяет просмотреть все характеристики включённой программы  
Кнопками PRG- и PRG+ можно прокрутить список программ  
Кнопка MENU позволяет открыть все имеющиеся функции платы.

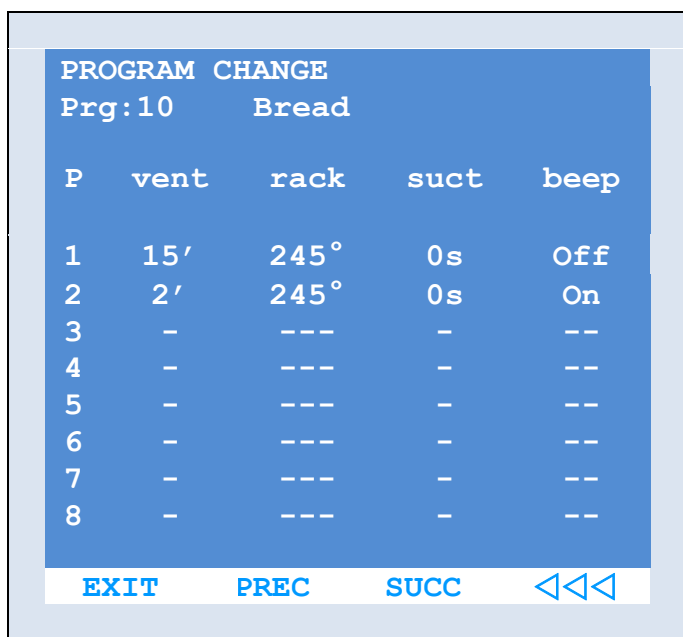
## Выбор активной программы



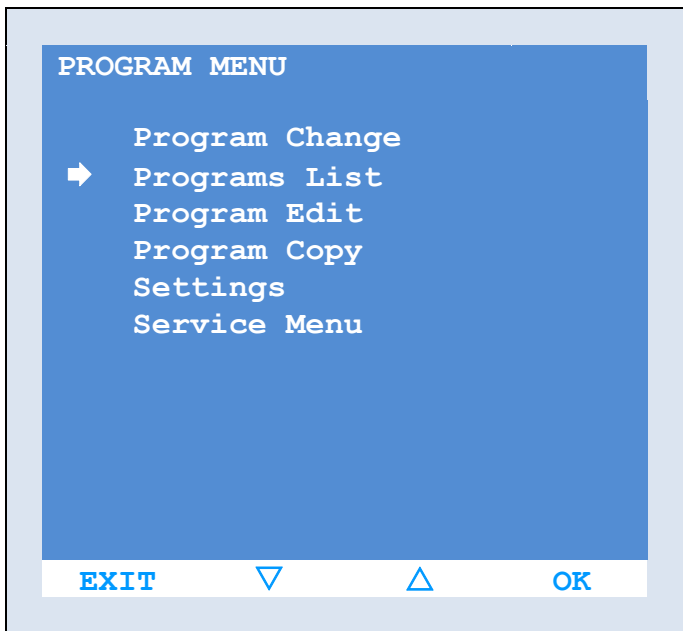
Если программы выпекания уже настроены, выберите нужную программу. Выберите функцию MENU и войдите в "PROGRAM MENU" (МЕНЮ ПРОГРАММ). Стрелками ▲ ▼ переместите курсор "→" на строчку "Change Program" (Изменить программу) и подтвердите выбор кнопкой OK.



Прокрутите список программ с помощью функций PREV и NEXT. С помощью стрелок ▶▶▶ и ◀◀◀ проверьте также другие параметры выбранной программы. Выбрав программу, нажимайте кнопку EXIT, чтобы вернуться к исходному окну; в окне "Change Program" (Изменение программы) отобразится последняя активная программа.



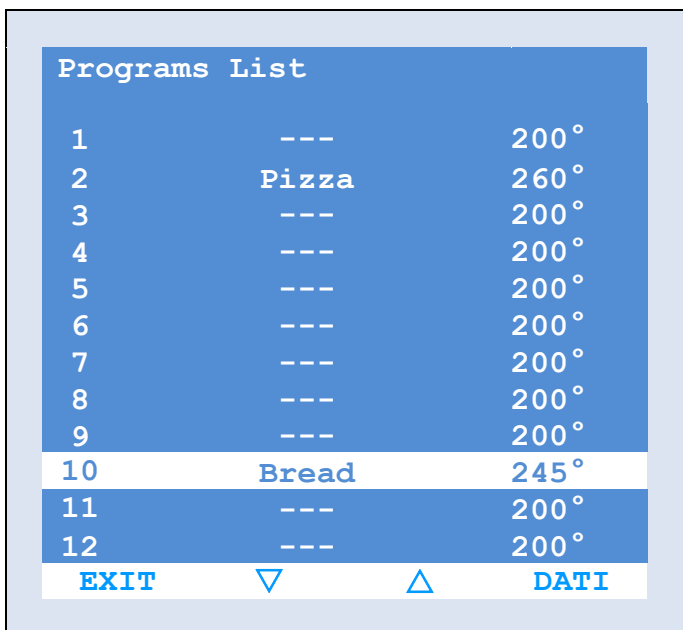
Программу можно выбрать быстрее, просто выбрав её из главного окна, для этого следуйте процедуре раздела "как запустить цикл выпекания".



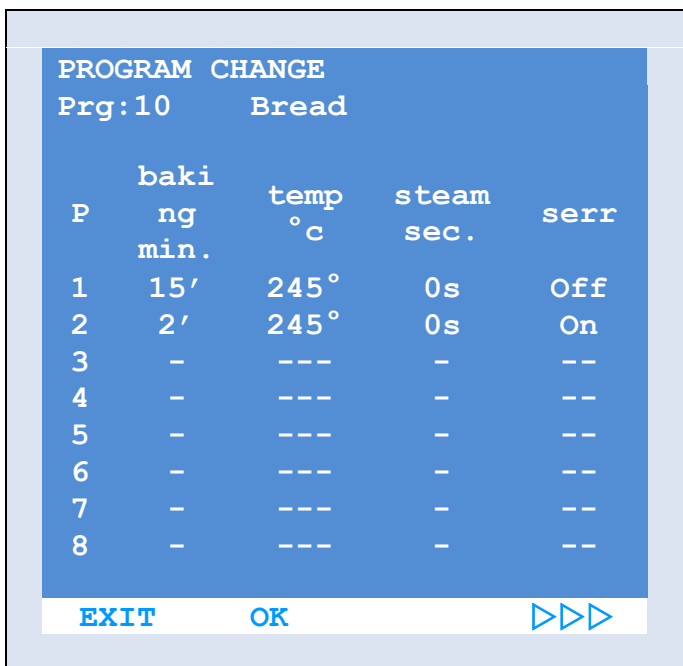
Следующая функция показывает список всех 100 программ, которые можно установить на карте.

Выберите функцию MENU и войдите в окно "PROGRAM MENU".

С помощью стрелок ▲ ▼ переместите курсор "→" на строчку "Program List" (Список программ) и подтвердите выбор, нажав ОК.

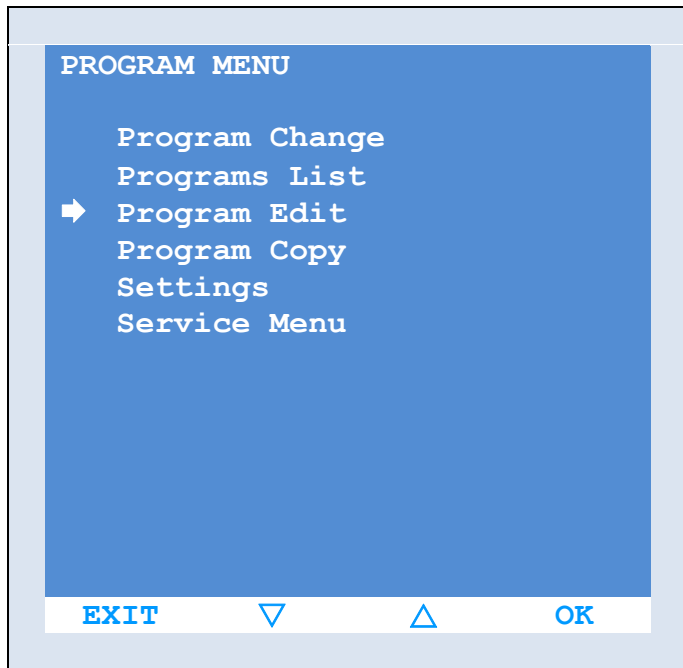


Следующее окно позволяет прокручивать список программ функциональными кнопками ▲ ▼, при этом функция DATA отображает параметры выбранной программы.



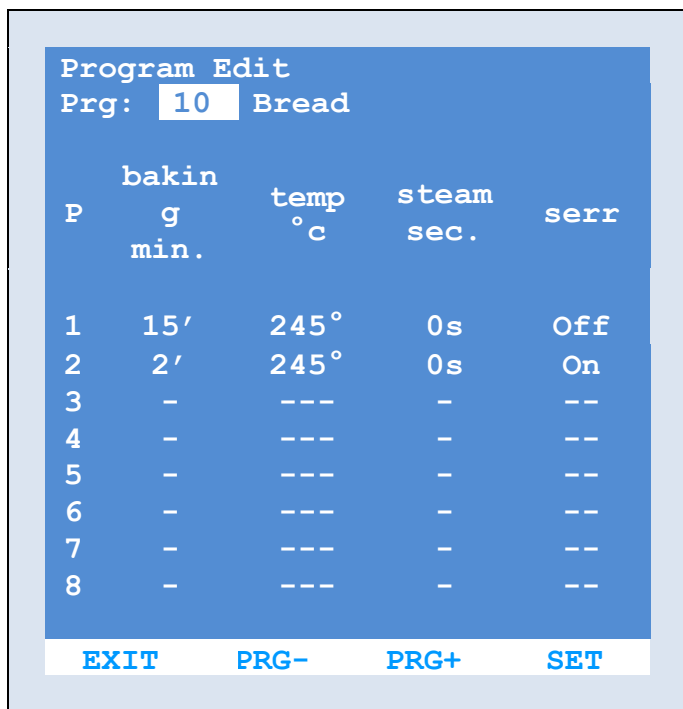
Данные (DATA) программы отображаются в двух окнах. Переключайтесь между окнами с помощью стрелок ►►► и ◀◀◀.

Подтвердите выбор программы, нажав ОК, и программа будет установлена как активная в главном окне, или нажмите функцию EXIT чтобы вернуться к окну "Programs List" (Список программ).



Выберите функцию MENU и войдите в окно "PROGRAM MENU".

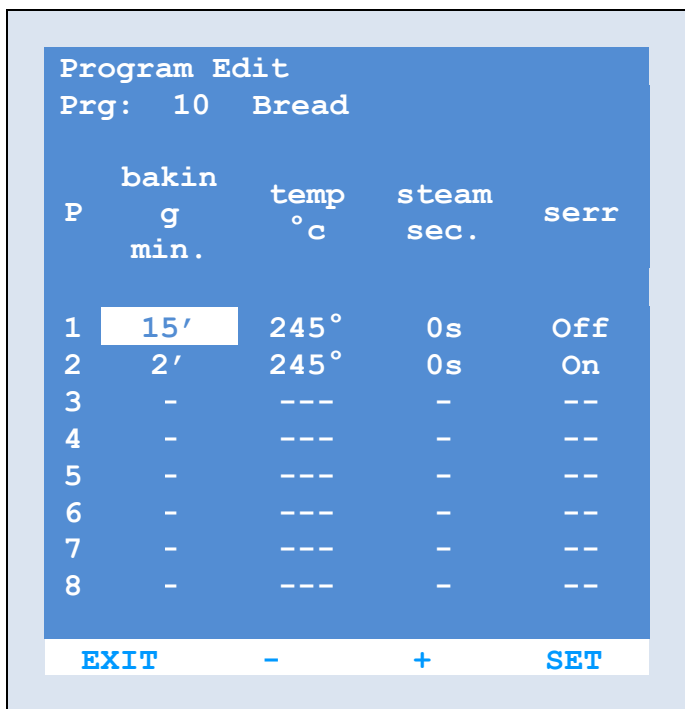
С помощью стрелок ▲ ▼ переместите курсор "→" на строчку "Change Program" (Изменить программу) и подтвердите выбор, нажав ОК.



В следующем окне с помощью функций PRG- и PRG+, прокрутите список 100 имеющихся программ и выберите ту, которую нужно изменить.

Номер программы показывается выделением в левом верхнем углу, рядом с ним может быть короткое описание.

Строчки ниже отображают ранее установленные параметры программы (если редактируется имеющаяся программа) либо просто оставлены пустыми (при создании новой программы). Чтобы выбрать программу и перейти к установке параметров и редактированию функций, нажмите функциональную кнопку SET.



При выборе программы для редактирования (функция SET), курсор перемещается на параметры. Первый выделенный параметр – это время выпекания первого этапа цикла выпекания.

С помощью функций PREV и NEXT можно прокрутить все параметры. После первого списка параметров (строчка 1), курсор автоматически переместится на второй этап цикла выпекания (строчка 2). Вы можете установить до 8 различных этапов для каждого цикла.

Если добавлять дополнительные этапы выпекания не нужно, то достаточно оставить "0" в параметре времени выпекания ненужных этапов, при этом остальные параметры этих этапов автоматически удалятся.



Чтобы изменить значение параметра, поставьте на него курсор и нажмите функциональную кнопку SET (УСТАНОВИТЬ). При нажатии кнопки SET активируются функции + и -, которыми можно изменить значение параметра.

Снова нажмите SET, чтобы вернуться в предыдущее окно и перейти к другому параметру.

Чтобы изменить название программы, просто нажимайте кнопку BACK (НАЗАД) пока курсор не дойдёт до текущего названия программы, затем нажмите кнопку SET и с помощью + и - выбирайте буквы для названия.

Чтобы вернуться в главное окно, несколько раз нажмите кнопку EXIT (ВЫХОД).



## Список параметров

При программировании цикла выпекания можно изменять следующие параметры:

Название параметра	Описание параметра	Ед. измерения	Возможные значения	примечания / характеристики
baking min.	Время выпекания	минуты	1÷120	---
temp °c	Температура выпекания	градусы	20÷330	Температура по умолчанию устанавливается в градусах Цельсия, но можно изменить внутренний параметр так, чтобы температура отображалась в градусах Фаренгейта.
steam sec.	Время паровой обработки	секунды	0÷99	----
serr	Работа заслонки вытяжки пара	---	on – off	on – заслонка открыта off – заслонка закрыта
vent	Работа вентилятора	---	on – off	on – вентилятор включён off – вентилятор отключён
rack	Работа тележки	---	on – off	on – вращение включено off – вращение выключено
suct	Работа вытяжки	---	on – off	on – вытяжка включена off – вытяжка выключена
beep	Работа сигнала	---	off – end - strt	off – сигнал отключён end – сигнал в конце цикла выпекания strt – сигнал в начале цикла выпекания

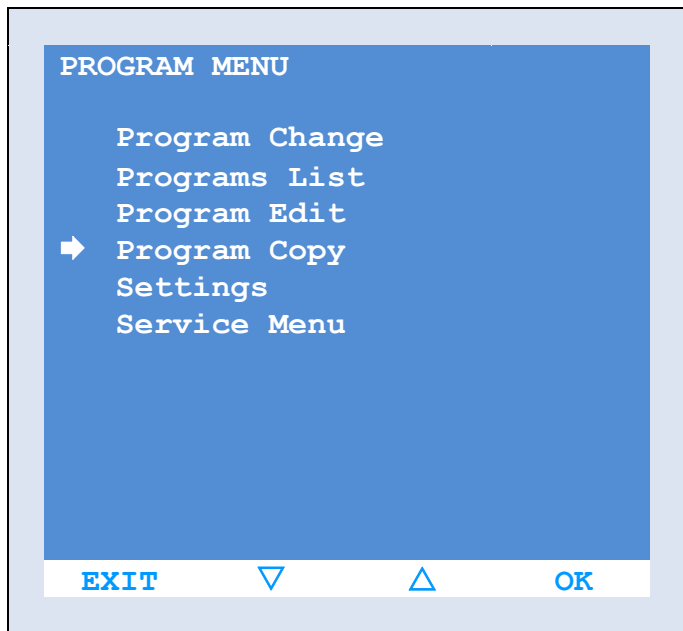
off – сигнал отключён

end – сигнал в конце цикла выпекания

strt – сигнал в начале цикла выпекания

\* при включении специального внутреннего параметра, плату можно настроить на работу 2-х скоростным вентилятором или инвертором.

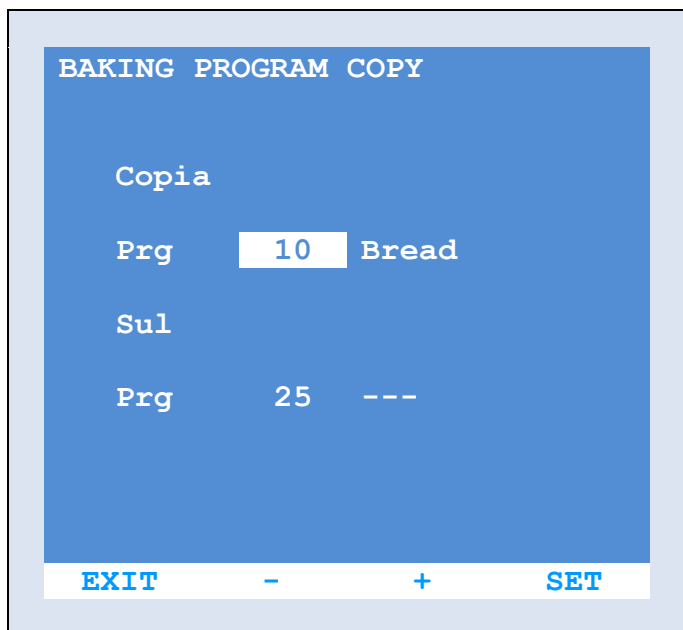
При 2-х скоростном моторе новые значения параметра "vent" будут: 1 – первая скорость мотора вентилятора 2 – скорость мотора вентилятора Off – вентилятор выключен. Если установлен инвертор: 1÷9 – шкала от 1 до 9 соответствует возрастающей скорости вентилятора Off – вентилятор отключён 9 – максимальная скорость мотора вентилятора.



Иногда необходимо скопировать имеющуюся программу, чтобы создать похожую, отличающуюся только несколькими параметрами.

Выберите функцию MENU и войдите в окно "PROGRAM MENU".

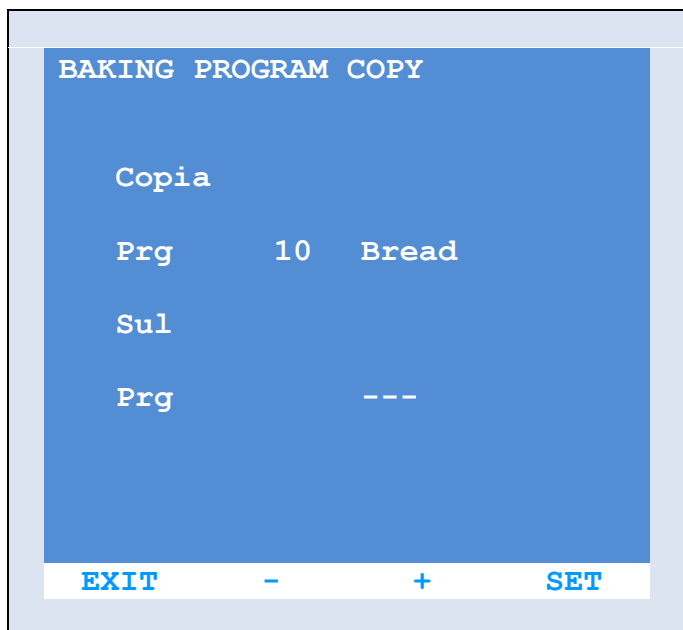
С помощью стрелок ▲ ▼ переместите курсор "→" на строчку "Change Program" (Изменить программу) и подтвердите выбор, нажав OK.



В следующем окне выберите программу, которую нужно скопировать. Прокручивайте список программ с помощью кнопок + и – до нужной программы.

Подтвердите кнопкой SET.

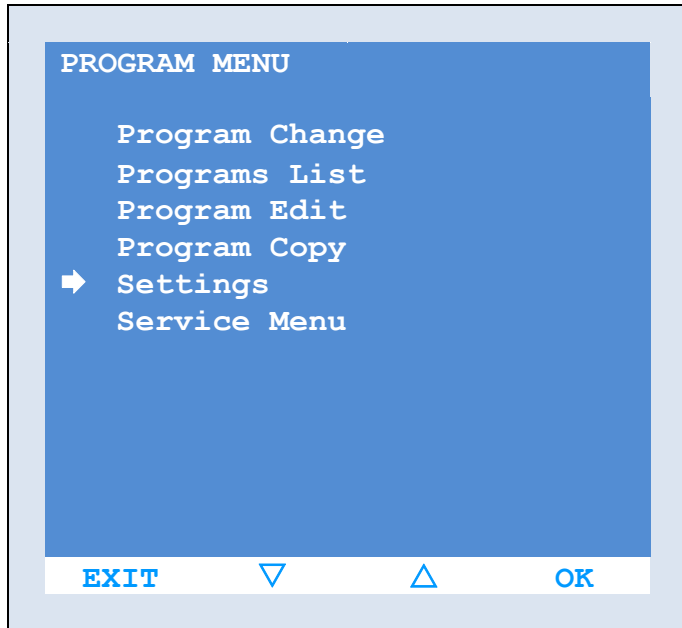
Курсор перейдёт на номер, НА который копируется программа, в этом случае также прокрутите список до номера, на который нужно скопировать исходную программу.



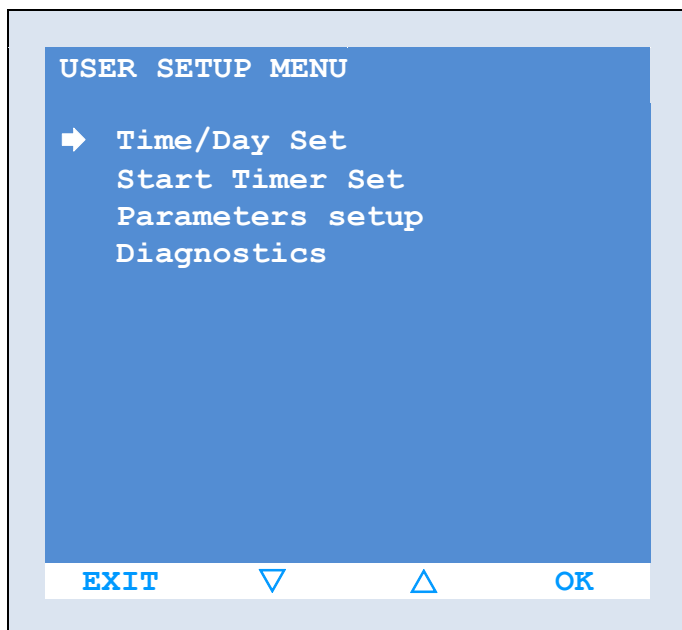
Подтвердите кнопкой SET.

С помощью функции COPY (КОПИЯ) вы получите точную копию исходной программы. Нажав кнопку SET, вы вернётесь к выбору программ.

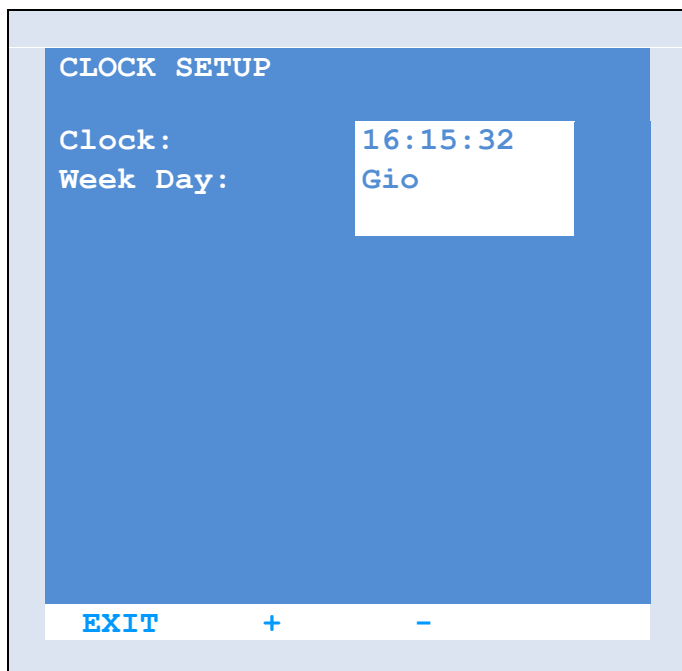
Теперь, чтобы изменить только что созданную программу, следуйте инструкциям раздела "Как создать или изменить программу".



Пункт "Settings" (Настройки) в "PROGRAM MENU" (МЕНЮ ПРОГРАММ) позволяет установить некоторые параметры работы.



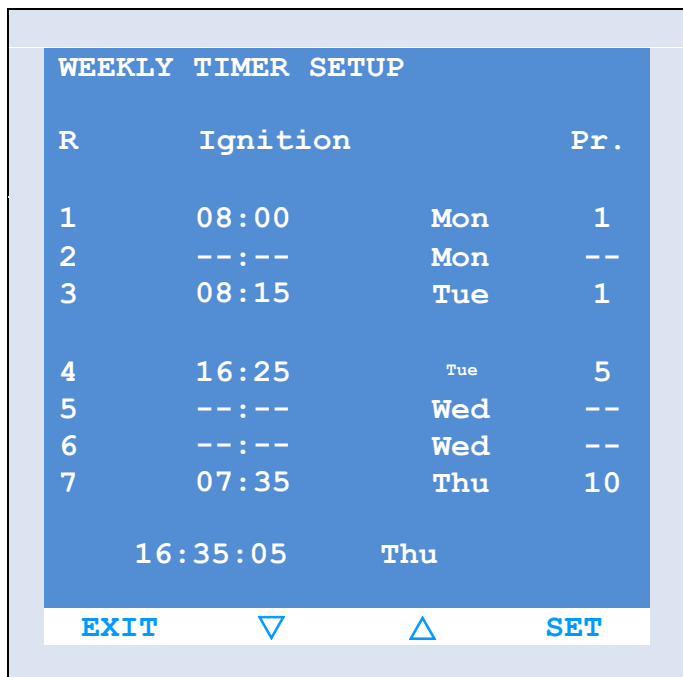
Нажав функцию "Settings" (перемещайтесь с помощью ▲ ▼ и нажмите OK, чтобы подтвердить), вы перейдете в следующее окно, где можно установить следующие параметры.



### Часы – Установка даты и времени

Кнопками + и – установите верное время и день недели.

Правильная установка этих параметров необходима для установки отсроченного старта печи.

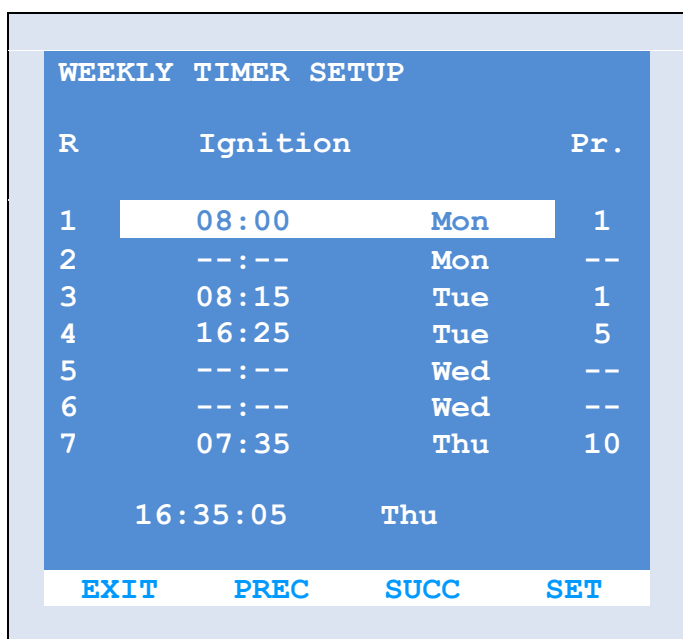


### Отложенный старт – “установка времени

Еженедельный таймер позволяет установить для каждого дня недели два разных времени старта и соответствующую программу для каждого времени старта.

Для правильной работы таймера необходимо сначала установить верные дату и время.

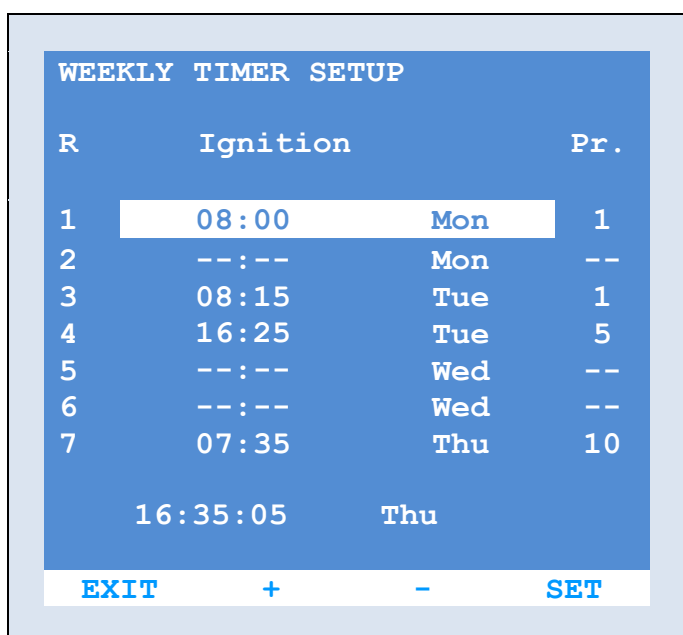
Стрелками ▲ ▼ можно прокручивать два окна с установленными сроками включения.



Чтобы изменить время, нажмите кнопку SET.

Курсор окажется на первом дне недели; перемещайтесь между днями недели функциями PREV и NEXT.

Поставив курсор на нужный день, снова нажмите SET, при этом активируются функции + и –, с их помощью можно установить время включения печи.



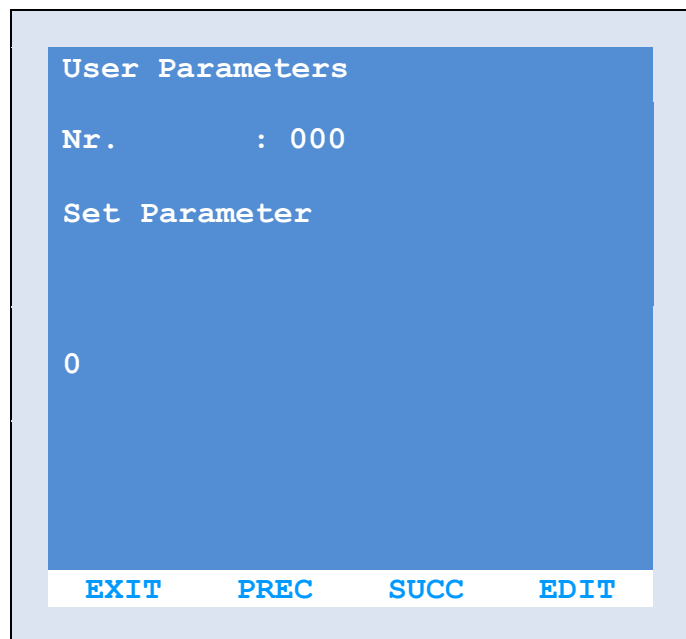
Подтвердите кнопкой SET.

На каждое время можно назначить определённую программу выпекания.

С помощью функций PREV и NEXT перейдите в столбик Pr. (Программа) желаемого дня и нажмите кнопку SET, при этом активируются функции + и –, с их помощью можно установить нужную программу.

Последняя активная программа перед выключением печи устанавливается, если не указывать никакую программу (--).

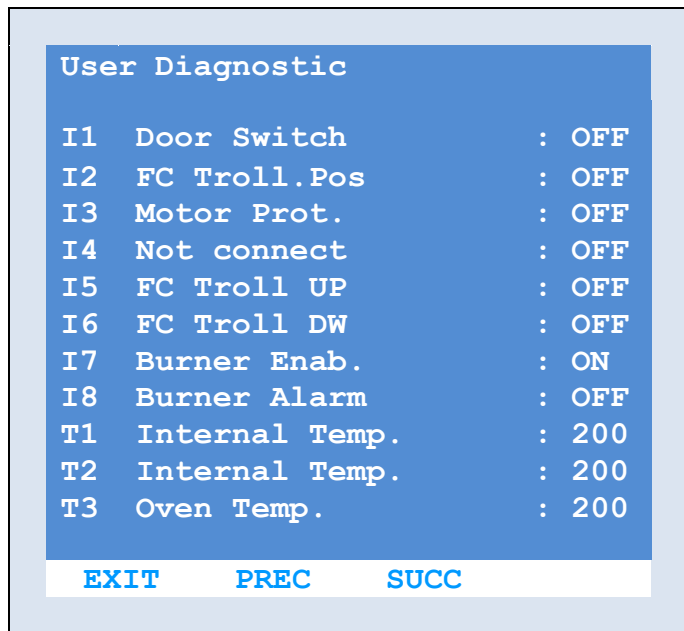
Для включения отложенного старта см. специальный раздел.



Установка следующих параметров позволяет изменить некоторые параметры работы печи. Прокрутите список параметров с помощью функций PREV и NEXT  
 Чтобы изменить параметр, нажмите EDIT (РЕДАКТИРОВАТЬ)  
 Измените параметр с помощью + и –.  
 Подтвердите изменение кнопкой SET или отмените кнопкой EXIT.

Nr.	Обозначение на экране	Подробное описание	Диапазон значений	Значение по умолчанию
000	not used	Неприменимый системный параметр		
102	Language (Язык)	Язык интерфейса	0/4 ita-ing-ted-spa	0 - итальянский
111	Inform.1	Вводная информация по ПОДДЕРЖКЕ		
112	Inform.2	Вводная информация по ТЕХ. ОБСЛУЖИВАНИЮ		
320	Banner Speed (выделить скорость)	Скорость прокрутки текста выделяется светящейся строкой	1/16 секунд	3
322	Banner Progr. Name (Выделить названия прогр.)	Название программы тоже выделяется светящейся строкой	Включено/отключено	Включено
404	Gradi Mode	Единица измерения температуры	Градус Цельсия / F	Цельсия
405	Beep on Temper. (сигнал температуры)	Сигнал при достижении заданной температуры (только в первый раз)	Включено/отключено	Включено
406	Vent. & Carr. Stop End	В конце цикла остановка тележки в положении для выгрузки и остановка вентилятора	Включено/отключено	Включено
408	Post Ventilator Time (вр. поствентиляции)	Время вентиляции после отключения печи	0/10 минут	3

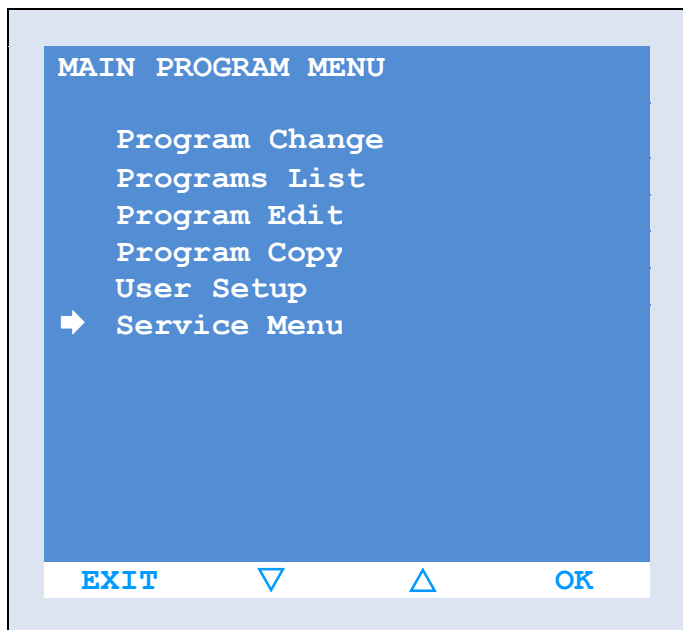
<b>409</b>	Ventilator Speed (скор. вентилятора)	Скорость вентилятора при отсутствии активной программы (только для печи с инвертором)	5/10	10
<b>412</b>	Aspir. on serr.	При открывании заслонки включается вытяжка пара	Включено/отключено	Включено
<b>426</b>	Carr.FC check	Проверка наличия концевой переключателя тележки	Включено/отключено	Включено
<b>441</b>	Delay Vent. Vap.	Отсрочка начала вентиляции после впуска пара	0/120 секунд	25
<b>446</b>	Time Beep Msg	Длительность сигнала в конце выпекания и при достижении температуры	0/20 секунд	2
<b>448</b>	Time Manual Vapor	Длительность ручного впуска пара	1/20 секунд	3
<b>451</b>	Time Beep Man Cook	В полуавтоматическом режиме заранее предупреждает об окончании цикла	0/99 минут	3
<b>453</b>	Timer Lamp ON	Время подсветки	0/600 секунд	60
<b>508</b>	Diff.Temp. OK 1	Разница между заданной и фактической температурами	0.5/50.0 °C	2.5
<b>F07</b>	Release	Версия программы		
<b>F08</b>	Save & Exit	Сохранение и выход из программирования		
<b>F09</b>	Exit	Выход из программирования без сохранения		



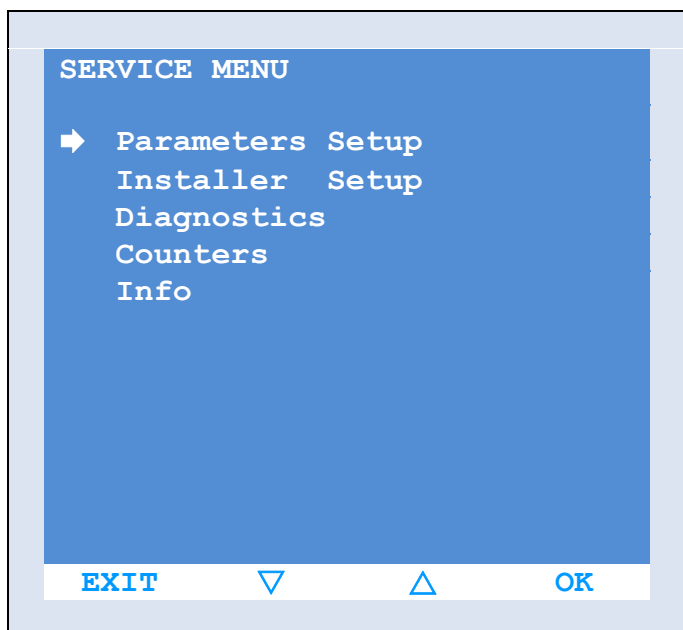
Меню диагностики позволяет:  
Протестировать различные вводы платы (концевые переключатели, датчики, защиту двигателя и т.д.) чтобы убедиться в их исправности

Код	Название ввода	Описание ввода	Текущее состояние ввода
I1	Door Switch	Концевой переключатель двери	OFF
I2	FC Troll.Pos	Концевой переключатель тележки	OFF
I3	Motor Prot.	Автоматические переключатели	OFF
I4	Not connect	-----	OFF
I5	FC Troll UP	Концевой переключатель подъёма тележки	OFF
I6	FC Troll DW	Концевой переключатель опускания тележки тележки	OFF
I7	Burner Enab.	Включение горелки	ON
I8	Burner Alarm	Аварийный сигнал горелки	OFF
T1	Internal Temp.	Датчик температуры платы питания	200
T2	Internal Temp.	Датчик температуры платы дисплея	200
T3	Oven Temp.	Датчик температуры печи	200

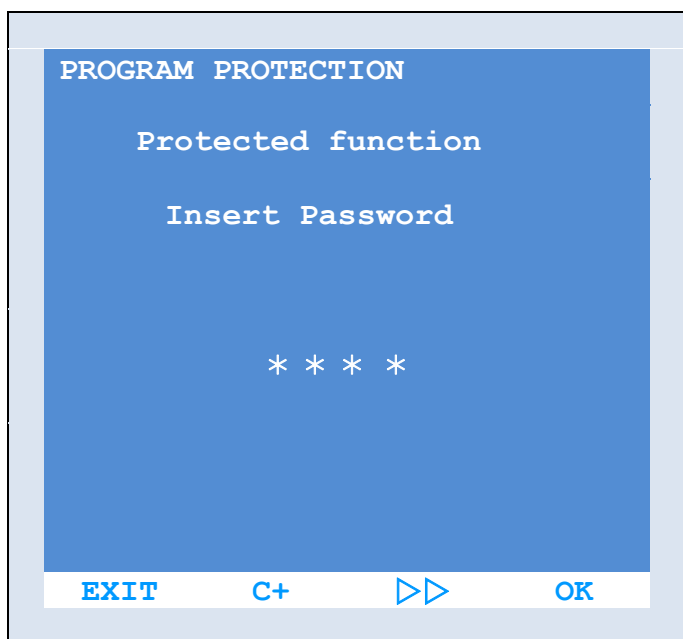
Вручную меняя состояние вводов, можно проверять их функционирование на экране, то есть, открывая и закрывая дверь, можно сразу увидеть на экране изменения состояния ввода "I1" и, соответственно, проверить исправность концевого переключателя двери.



"Service Menu" (Сервисное меню) в "PROGRAM MENU" (МЕНЮ ПРОГРАММ) позволяет установить параметры главной операционной платы.



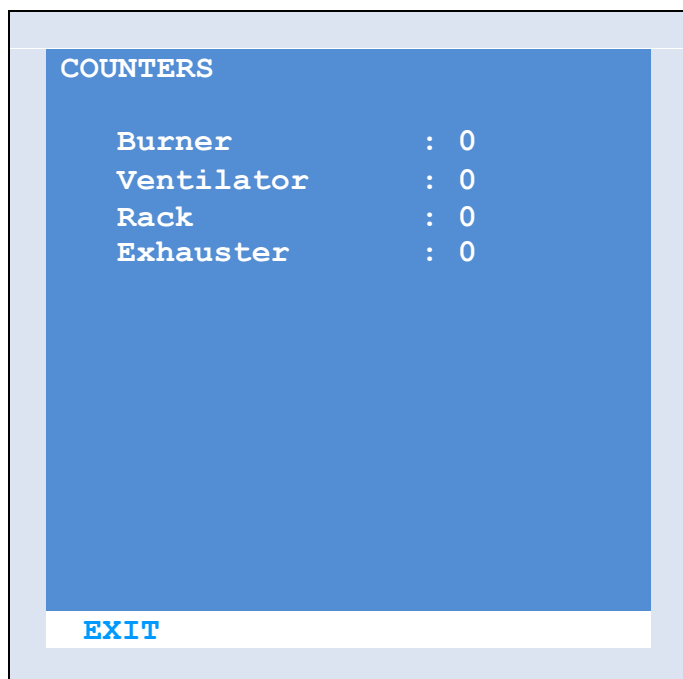
"Setup parameters" (Параметры установки), "Setup Installer" (Установщик) и "Diagnostics" (Диагностика) – это функции, неверная настройка которых может нанести вред, как машине, так и пользователю (т.е. отключение защитных устройств).



Эти функции защищены паролем, поэтому недоступны неавторизованному персоналу.



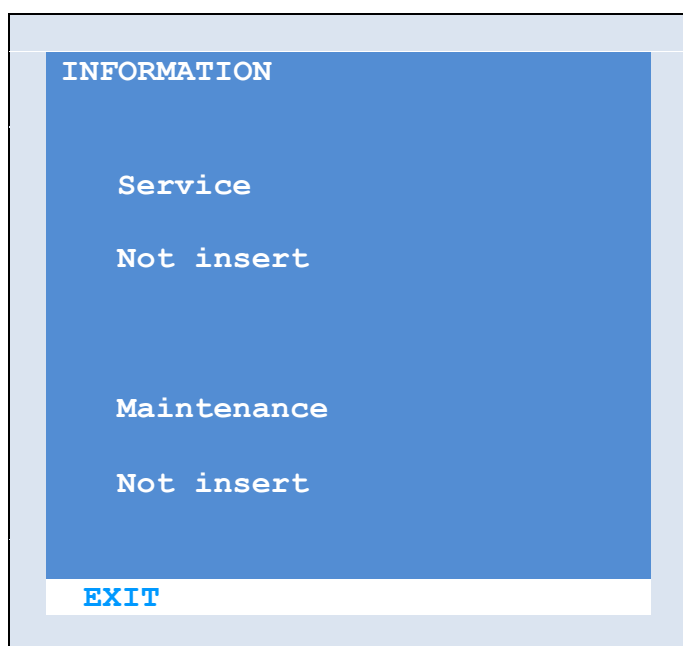
Доступны только два пункта меню:



### Счётчики

Окно «Счётчики» оказывает время (в часах), отработанное различными устройствами печи.

С учётом реального времени устройств печи необходимо оценить возможный износ и спланировать тех. обслуживание.



### Инфо

Если этот пункт был правильно заполнен при установке, то Вы найдёте в нём информацию об авторизованном сервисном центре в вашем регионе.

Чтобы ввести данные или изменить существующие, измените параметры "111" и "112".

## Запуск автоматического цикла выпекания

Чтобы запустить автоматический цикл выпекания по существующей программе, сделайте следующее: убедитесь, что переключатель AUTO - MANUAL на электрической коробке установлен на AUTO



Включите плату соответствующей кнопкой



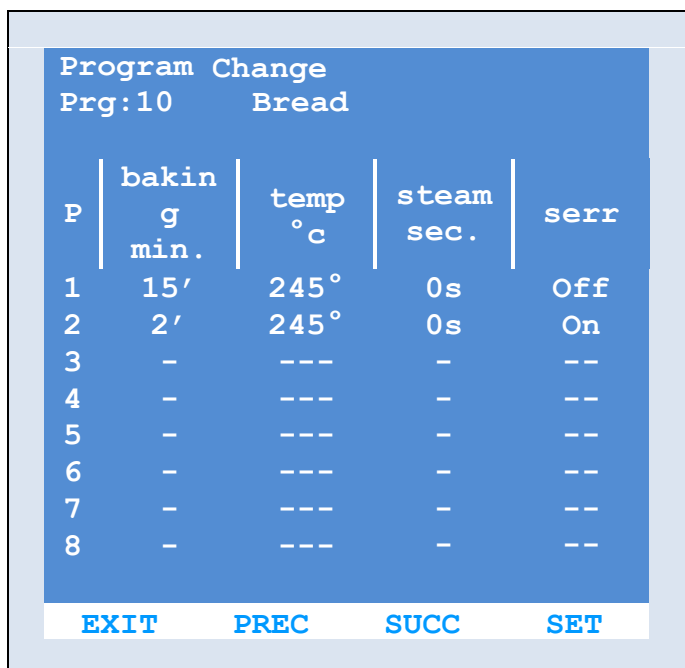
Откройте дверь печи (при этом автоматически включится вытяжка пара).

При открытии двери индикатор температуры начнёт мигать, указывая, что нагревательный элемент (горелка / нагреватели) не может работать.

Выберите желаемую программу кнопками PRG- и PRG+ (установить можно до 100 различных программ).



При прокручивании списка программ, дисплей кроме названия программы, показывает дополнительную информацию о ней. Предусмотренные программы представляют собой пустой трек, который нужно откорректировать и настроить в соответствии с потребностями и/или знаниями.



При нажатии на INFO на дисплее отображаются все детали программы.

Закройте дверь.

При закрытии двери включаются горелка и терморегулятор печи.  
 Дождитесь, пока печь разогреется до заданной в программе температуры. (Текущая температура отображается на ЖК-дисплее и дисплее сверху).



Когда температура достигнет заданного значения, индикатор погаснет.

Теперь откройте дверь, вкатите уже загруженную тележку и закройте дверь.



Нажмите кнопку "START-STOP", чтобы активировать программу.

Программа начинает отсчёт времени первого этапа цикла выпекания, применяя на этом этапе все заданные параметры времени и температур.

По окончании времени первого этапа, программа переходит ко второму (если установлен). Установить можно до 8 этапов одного цикла выпекания.

На каждом этапе можно установить следующие параметры (см. раздел "Создание и изменение программ"):

Название параметра	Описание параметра	Примечания / характеристики
baking min.	Время выпекания	Позволяет установить время соответствующего этапа. Время можно установить от 1 до 120 минут.
temp °c	Температура выпекания	
steam sec.	Время парообработки	Устанавливает время парообработки. В начале соответствующего этапа в камеру впускается пар; длительность впуска пара можно установить от 0 секунд (нет пара) до 99 секунд (максимальная парообработка)
serr	Управление заслонкой вытяжки пара	Определяет положение заслонки паровой вытяжки в начале этапа рабочего цикла. ON – заслонка открыта OFF – заслонка закрыта
vent	Управление вентилятором	Управляет вентилятором в начале этапа рабочего цикла. ON – Вентилятор включён OFF – Вентилятор выключен
rack	Управление тележкой	Если параметр установлен на ON, то тележка автоматически начинает вращаться в начале этапа выпекания. Если установлен на OFF, вращение нужно запустить автоматически.
asp	Управление вытяжкой	Управляет работой вытяжки на начале определённого этапа рабочего цикла. ON – вытяжка включена OFF – вытяжка выключена
beep	Управление сигналом	Управляет работой сигнала OFF – сигнал отключён STRT – сигнал в начале этапа выпекания END – сигнал в конце этапа выпекания

Во время выпекания значения температуры и времени отображаются как на ЖК-дисплее, так и на разделённом красном дисплее верхней части панели. Эти дисплеи больше и ярче, поэтому лучше читаются с расстояния.

По завершении всего цикла выпекания раздаётся сигнал (если это задано в программе).



Остановите сигнал соответствующей кнопкой

Если во время выпекания необходимо изменить температуру или временные параметры, это можно сделать напрямую стрелками вверх панели рядом с красными дисплеями. Это удобно тем, что изменения можно сделать моментально и в процессе выпечки, но неудобно тем, что изменения не сохраняются. Чтобы сохранить их, после окончания выпекания внесите изменения как указано в разделе "Создание и изменение программ".



Если по окончании цикла требуется дополнительное время, удерживайте кнопку несколько секунд, и к последнему этапу цикла добавится дополнительное время (3 минуты; это время предустановлено на плате; чтобы изменить это значение, после активации дополнительного времени измените время двумя стрелками вверх).



Если нужно, чтобы печь автоматически выключилась в конце рабочего цикла, то в начале цикла удерживайте 3÷4 секунды кнопку START / STOP. На дисплее появится сообщение "AUTO SWITCHING OFF" (АВТОВЫКЛЮЧЕНИЕ).



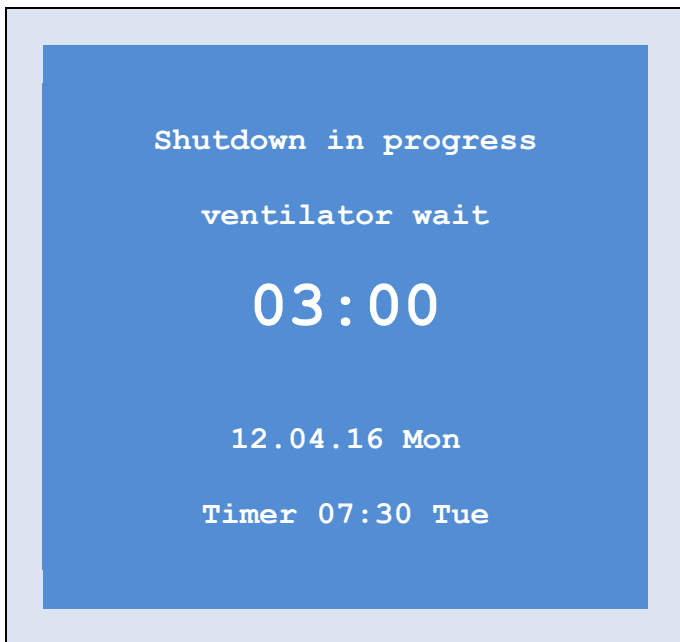
Время подсветки печи установлено по умолчанию; свет автоматически выключается через 60 секунд (это можно изменить параметром "453").

## Поствентиляция

Для защиты структуры и компонентов печи предусмотрена функция поствентиляции. При выключении печи (после нажатия кнопки или при автоматическом выключении) на 3 минуты включается вентиляция воздуха внутри камеры.



При нажатии выключателя печи дисплей показывает отсчёт времени поствентиляции, после которого печь выключится окончательно.



Время – 3 минуты – поствентиляции устанавливается параметром "408". Чтобы изменить его, измените значение параметра, см. раздел "Настройки – пользовательские параметры".

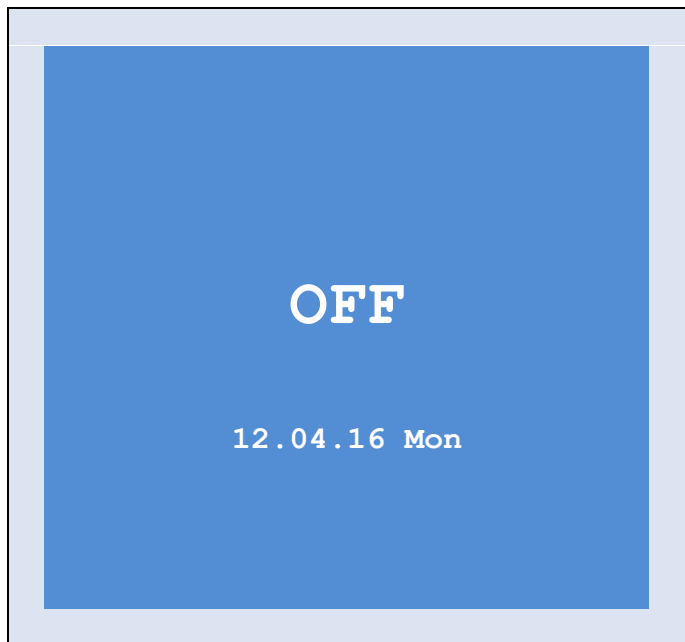


### Аварийный сигнал

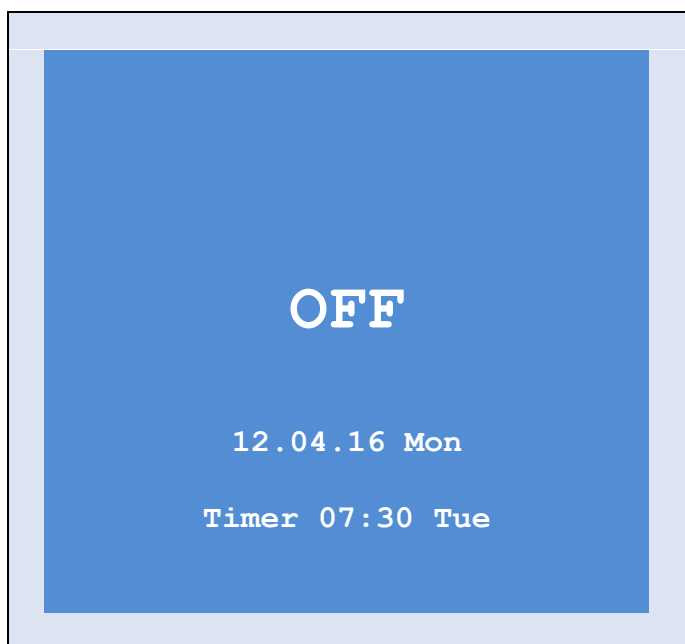
Все аварийные сигналы и предупреждения для пользователя отображаются в верхней строчке ЖК-дисплея.

СООБЩЕНИЕ	ТИП	ФУНКЦИЯ	ДЕЙСТВИЯ
COMMUNICATION ALARM	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Нет соединения между платой питания и платой дисплея	Убедитесь, что провода соединяющие платы, подсоединены правильно
POWER CARD TEMP. ALARM	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Превышена максимальная рабочая температура платы	Удалите все объекты, загораживающие вентиляционные отверстия на корпусе и крыше печи
TEMPERATURE 1 ALARM	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Неполадка датчика температуры	Проверьте соединения и целостность датчика температуры.
DOOR OPEN	ПОДСКАЗКА	Указывает, что дверь открыта	
BURNER ALARM	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Заблокирована горелка	Снова включите горелку, нажав кнопку на её устройстве. Если проблема повторяется, обратитесь в сервисный центр.
THERMAL ALARM	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Сработал автоматический переключатель, защищающий один из моторов.	Откройте электрическую коробку и верните в исходное положение сработавший прерыватель цепи. Если проблема повторяется, проверьте исправность мотора.

СООБЩЕНИЕ	ТИП	ФУНКЦИЯ	ДЕЙСТВИЯ
RACK POS. ERROR	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	При неправильном вращении тележка не вызывает срабатывания концевого переключателя. Это может быть вызвано сбоем выключателя или нежелательной остановкой тележки.	Проверьте работу концевого переключателя или правильность вращения, проверяя возможное наличие каких-либо препятствий или поломок во вращающем двигателе (мотор-редуктор).
RACK LIFT ERR.	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Тележка при подъёме не вызывает срабатывания переключателя. Это может быть вызвано неисправностью концевого переключателя или блокировкой тележки (ТОЛЬКО ПРИ АВТОМАТИЧЕСКОМ ПОДЪЁМЕ).	Проверьте исправность концевого переключателя или присутствие возможных препятствий подъёма тележки
RACK DESCENT ERR.	ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ	Тележка во время спуска не вызвала срабатывания. Это может быть вызвано неисправностью концевого переключателя или блокировкой тележки (ТОЛЬКО ПРИ АВТОМАТИЧЕСКОМ ПОДЪЁМЕ).	Проверьте исправность концевого переключателя или присутствие возможных препятствий спуска тележки
AUTO-SWITCHING OFF	ПОДСКАЗКА	Предупреждает пользователя, что активировано автоматическое отключение.	



На рисунке слева показан экран при выключенной плате без какого-либо запрограммированного отложенного старта. Чтобы установить отложенный старт сделайте следующее: в соответствии с инструкциями раздела "Отложенный старт", введите время для всех стартов и соответствующие программы выпекания.



Убедитесь, что на плате установлены правильные дата и время.

Выключите плату соответствующей кнопкой.

Теперь, при выключенной плате удерживайте кнопку "DELAYED IGNITION" (ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК) (Pos.16) несколько секунд.

Над кнопкой загорится индикатор, а на дисплее появится дата и время ближайшего автоматического запуска печи.

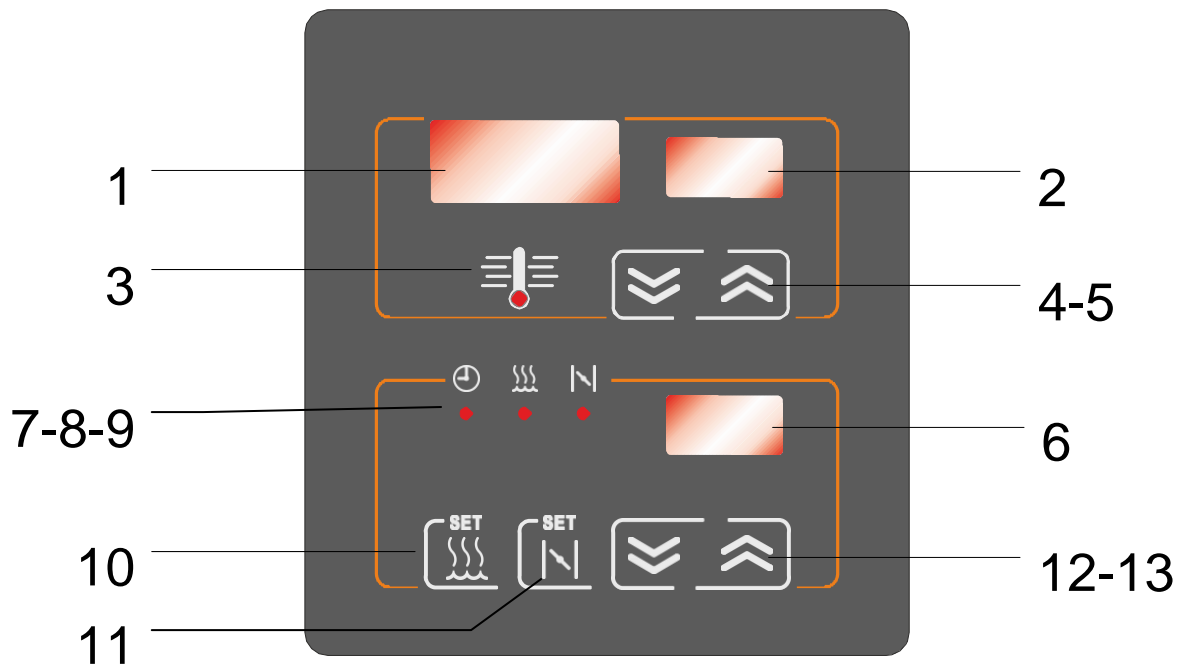


Чтобы отменить операцию, обязательно выключив плату, удерживайте ту же кнопку (ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК) несколько секунд. Индикатор погаснет, а надпись "TIMER" без какого-либо времени подтвердит отмену.



## 4.2 ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Чтобы включить ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ режим, необходимо, чтобы переключатель AUTOMATIC - MANUAL на электрической коробке был поставлен на AUTO



Чтобы войти в ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ режим, нажмите соответствующую кнопку.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ режим позволяет управлять всеми функциями печи кнопками панели управления.

Пользователь управляет процессом, вручную устанавливая значения времени и температуры.

Все настройки программ выпекания отключены, пользователь свободно управляет всеми функциями.

Этот режим удобен, когда для выпекания нет времени или необходимости вводить специальную программу.

Убедитесь, что переключатель AUTOMATIC - MANUAL на электрической коробке установлен на AUTO.



Включите плату.



Войдите в SEMI-AUTOMATIC (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ) режим.



Откройте дверь печи (при открытии двери автоматически включится вытяжка пара). При открытии двери индикатор температуры начнёт мигать, указывая, что нагревательный элемент (горелка / нагреватели) не может работать.

Установите температуру с помощью стрелок вверху, два верхних дисплея показывают соответственно фактическую температуру в камере и заданную температуру выпекания.

Теперь установите время выпекания и, при необходимости, время парообработки и открывание заслонки клапана пара. Для установки используйте две стрелки внизу. Включённый индикатор показывает, какое время введено или отображается на соседнем с ним дисплее.



Время выпекания отображается постоянно и его можно изменять напрямую с помощью стрелок



Чтобы задать время парообработки, сначала нажмите кнопку.



Загорится соответствующий индикатор; отображаться на дисплее и, соответственно, изменяться будет время парообработки.



Чтобы установить время открывания клапана вытяжки пара, также используйте соответствующую кнопку.



Загорится соответствующий индикатор; отображаться на дисплее и, соответственно, изменяться будет время открывания клапана вытяжки пара.

Закройте дверь.

После этого сразу включатся горелка и регулятор температуры печи. Дождитесь, пока температура достигнет заданного значения.



Температура в камере отображается в верхнем разделённом дисплее.  
Индикатор температуры отключится, когда будет достигнута указанная температура.

Теперь откройте дверь, вкатите уже загруженную тележку и закройте дверь.



Запустите вращение тележки



Нажмите кнопку "START-STOP", чтобы начать отсчёт времени выпекания.

Если было установлено заранее, в начале времени выпекания плата также выполняет выпуск пара в течение заданного времени.



Сигнал оповестит об окончании времени выпекания. Отключите соответствующей кнопкой.

Все прямые команды, работающие в АВТОМАТИЧЕСКОМ режиме, такие как:



вентилятор вытяжки пара,



подсветка,

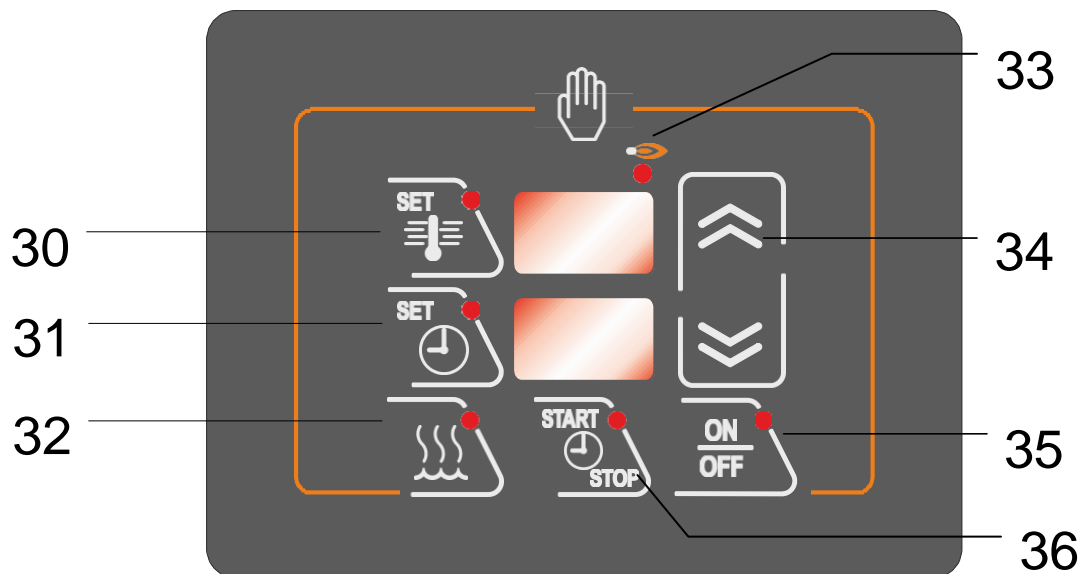


вращение тележки

доступны также в ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ режиме.

### 4.3 Ручное управление

Чтобы включить РУЧНОЙ режим, необходимо, чтобы переключатель AUTOMATIC - MANUAL на электрической коробке был установлен на MANUAL (РУЧНОЙ).



В случае отказа платы ЖК-дисплея ручной режим предоставляет временную, но эффективную альтернативу управления печью.

Ручное управление допускает только самые основные параметры (температура время выпекания) однако имеет все функции, необходимые для обычного цикла выпекания.



**Внимание!!! Отключение платы ЖК-дисплея также отключает некоторые функции безопасности, а также автоматические процессы, выполняемые во время цикла выпекания (увлажнение, автоматический клапан...).**

По этой причине ручной режим следует активировать только в чрезвычайных обстоятельствах и только как кратковременную замену на время починки платы.

## Запуск цикла выпекания в ручном режиме



Убедитесь, что переключатель AUTOMATIC - MANUAL на электрической коробке установлен на MANUAL (РУЧНОЙ)

Включите плату кнопкой ON-OFF.

При этом включится подсветка печи

Откройте дверь



При открытии двери индикатор температуры начнёт мигать, указывая, что нагревательный элемент (горелка / нагреватели) не может работать.



Нажмите кнопку установки температуры и с помощью стрелок установите нужное значение.



Нажмите кнопку "SET TIME" (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ) выпекания и с помощью стрелок установите нужное значение.



Чтобы установить время паровой обработки, нажмите кнопку "SET TIME" (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ) и, удерживая её нажатой, нажмите кнопку

"HUMIDIFICATION" (УВЛАЖНЕНИЕ). С помощью стрелок измените время паровой обработки.



Закройте дверь

После этого сразу включатся горелка и регулятор температуры печи.

Дождитесь, пока температура достигнет заданного значения.

Индикатор температуры отключится, когда будет достигнута указанная температура.

Теперь откройте дверь, вкатите уже загруженную тележку и закройте дверь.



Нажмите кнопку "START-STOP TIMER", чтобы начать отсчёт времени выпекания.



Впуск пара в начале этапа не автоматический, а выполняется вручную нажатием кнопки увлажнения.

Сигнал оповестит об окончании времени выпекания.

## Аварийный сигнал

В случае аварийного сигнала, дисплей попеременно показывает параметры программы и аварийное сообщение.

СООБЩЕНИЕ	ТИП	ФУНКЦИЯ	ДЕЙСТВИЯ
<ALL>	< >	В случае сигнала на дисплее отображается (<ALL> <>), после которого следует одно или более последовательных сообщений обо всех имеющихся ошибках.	
<A.01>	<t.in>	Превышена максимальная рабочая температура платы	Удалите все объекты, загораживающие вентиляционные отверстия на корпусе и крыше печи
<A.02>	<tc1>	Неисправен датчик температуры	Проверьте соединения и целостность датчика температуры.
<A.03>	<tc2>	Неисправен датчик температуры	Проверьте соединения и целостность датчика температуры.
<A.04>	<brn>	Заблокирована горелка	Снова включите горелку, нажав на её устройстве. Если проблема повторяется, обратитесь в сервисный центр.

#### 4.4 Полезная информация

Внимательно наблюдайте за первыми циклами выпекания и зафиксируйте полученные результаты: выпекая одинаковое тесто при одних и тех же условиях вы получите стабильный результат.

Температура, необходимая для приготовления теста зависит от его вида, состава и процента жидкости. В особенности время приготовления варьируется в зависимости от вида теста, его однородности и количества.

Установив одинаковую температуру выпекания, вы можете выпекать различные изделия одновременно, вне зависимости от их расположения на полках, а также выпекать небольшие партии с великолепным результатом.

Если хлеб не впитывает пар, остаётся матовым и жёстким после выпекания, убедитесь, что продукт увлажняется в процессе выпекания. Если дело в этом, необходимо скорректировать рецептуру теста. Помните, что результат будет хорошим только в том случае, если тесто не слишком влажное, когда его отправляют в печь. По этой причине важно перед перемещением теста из расстоечного шкафа в печь дать ему постоять на воздухе 1-2 минуты.

Следите, чтобы дверь печи открывалась только для погрузки и разгрузки.

Открытие двери на слишком долгий период приводит снижению температуры в пекарной камере, то есть приводит к неэффективному расходу топлива или энергии.

Как следствие погрузки/выгрузки температура, отображаемая на терморегуляторе, снижается примерно на 30°. Температурная разница компенсируется максимум за 8/10 минут. Это довольно малое время по сравнению с первоначальным теплообменом между тестом и горячим воздухом, из-за которого происходит заметное понижение температуры циркулирующего воздуха.

# Запасные части

WLBAKE ROTOR SLIM EL.  
40x60 | 50x70



		Стр.
5.1	<b>Описание</b>	<b>3</b>
5.2	<b>Запасные части</b>	<b>4</b>
	Обшивка	
	Верхняя обшивка	
	Задняя часть	
	Вентилятор	
	Нагревательные элементы	
	Увлажнитель	
	Блок водоснабжения	
	Центральная секция	
	Передняя секция	
	Перед	
	Дверь	
	Замок двери	

## 5.1 Описание

При замене каких-либо частей всегда используйте только оригинальные запасные части. Чтобы заказать запасные части, укажите модель и серийный номер, указанный на паспортной табличке печи.

Укажите раздел, расположение, обозначение и описание части, которую нужно заменить, как указано в данной инструкции.

Для электрических компонентов, смотрите также описания в разделе "информация об электрокомпонентах" данного руководства по эксплуатации.

Сообщите авторизованному продавцу или нашей сервисной службе описание детали и желаемое количество. Получив Ваш запрос, мы предоставим Вам всю необходимую информацию и запросим подтверждение поставки.

В случае если необходимая деталь не указана в разделе запасных частей, обратитесь в нашу сервисную службу.

Модель

Серийный номер

Год производства

Код запасной части

Название

Количество

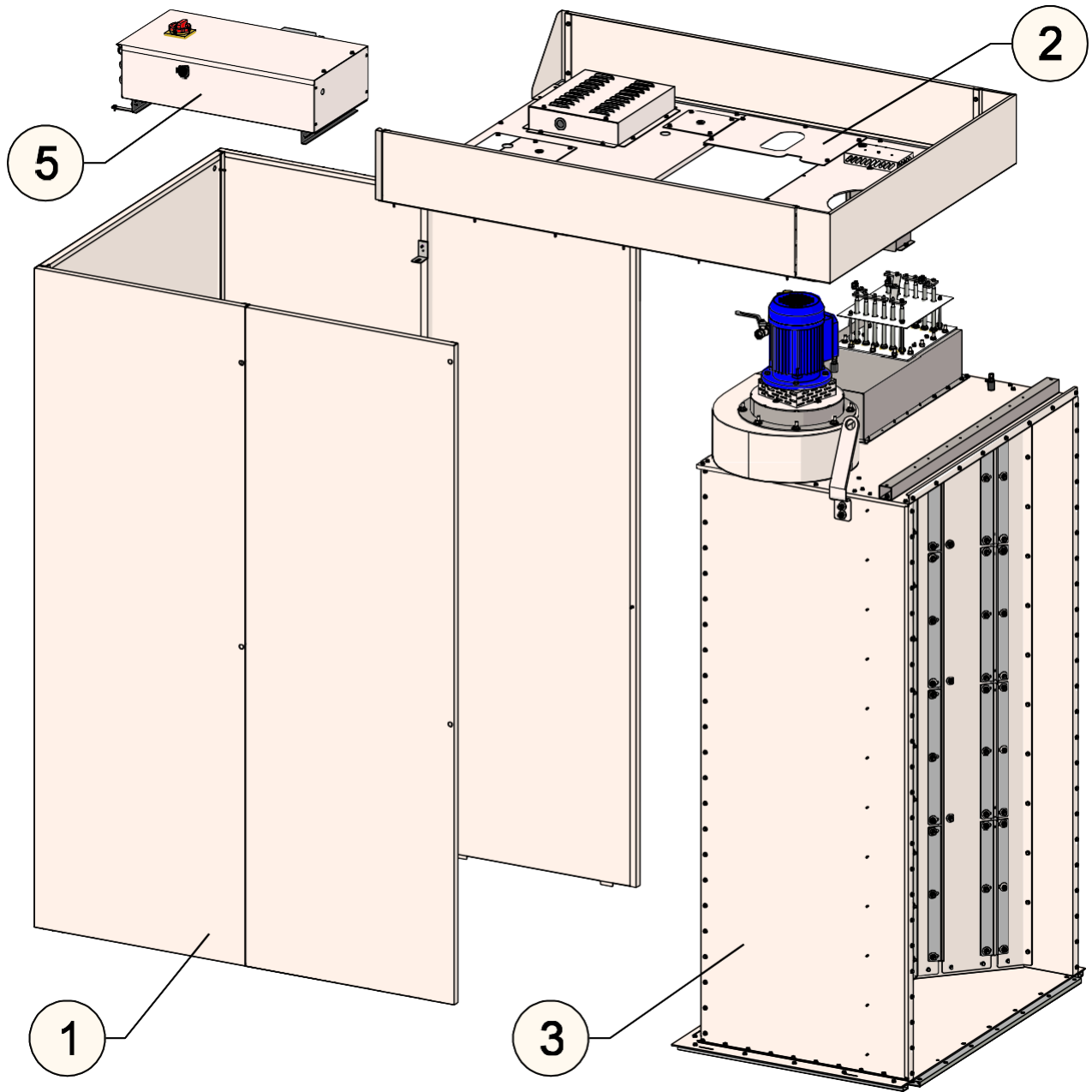


FIG.0

- 1** Обшивка
- 2** Верхняя обшивка
- 3** Задняя секция
- 4** Увлажнитель
- 5** Электрический щит (секция питания)

Стр. 6

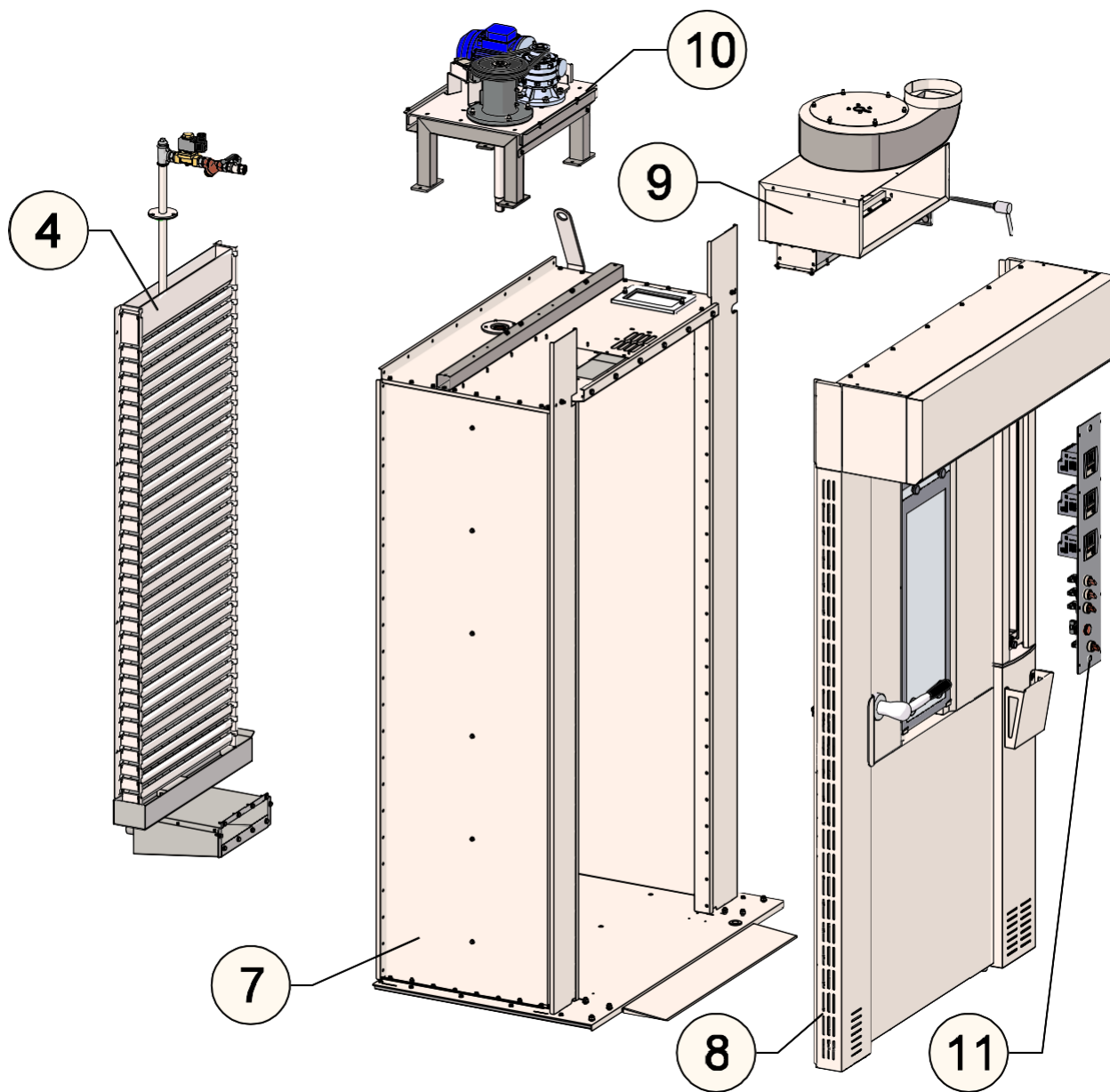
Стр. 7

Стр. 8

Стр. 11

См. приложение F



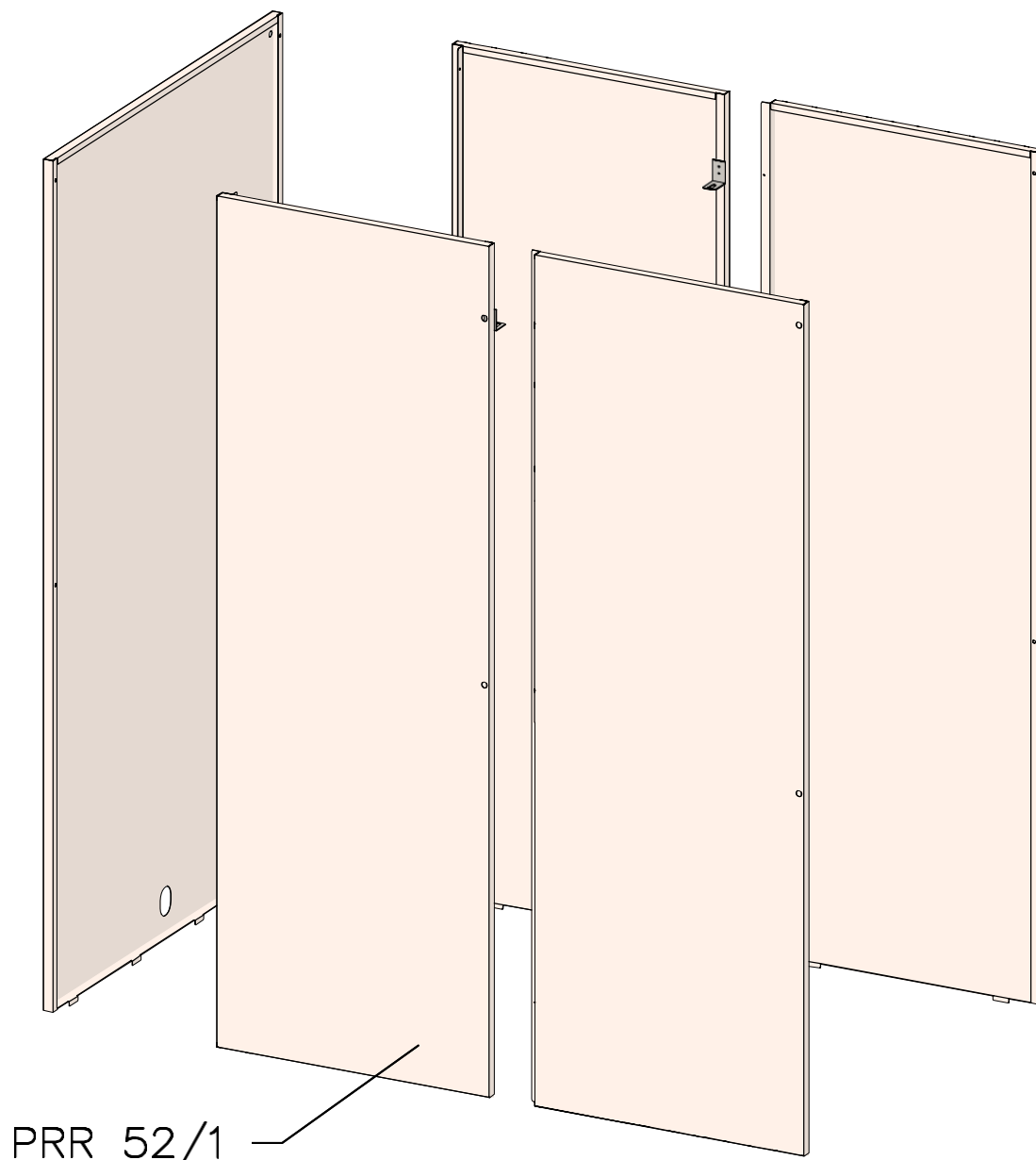


- 6**
- 7** Передняя секция
- 8** Перед
- 9** Вытяжка пара
- 10** Система вращения тележка
- 11** Электрический щит (панель управления)

- Стр. 13
- Стр. 14
- См. приложение **C**
- См. приложение **D**
- См. приложение **F**



FIG.1



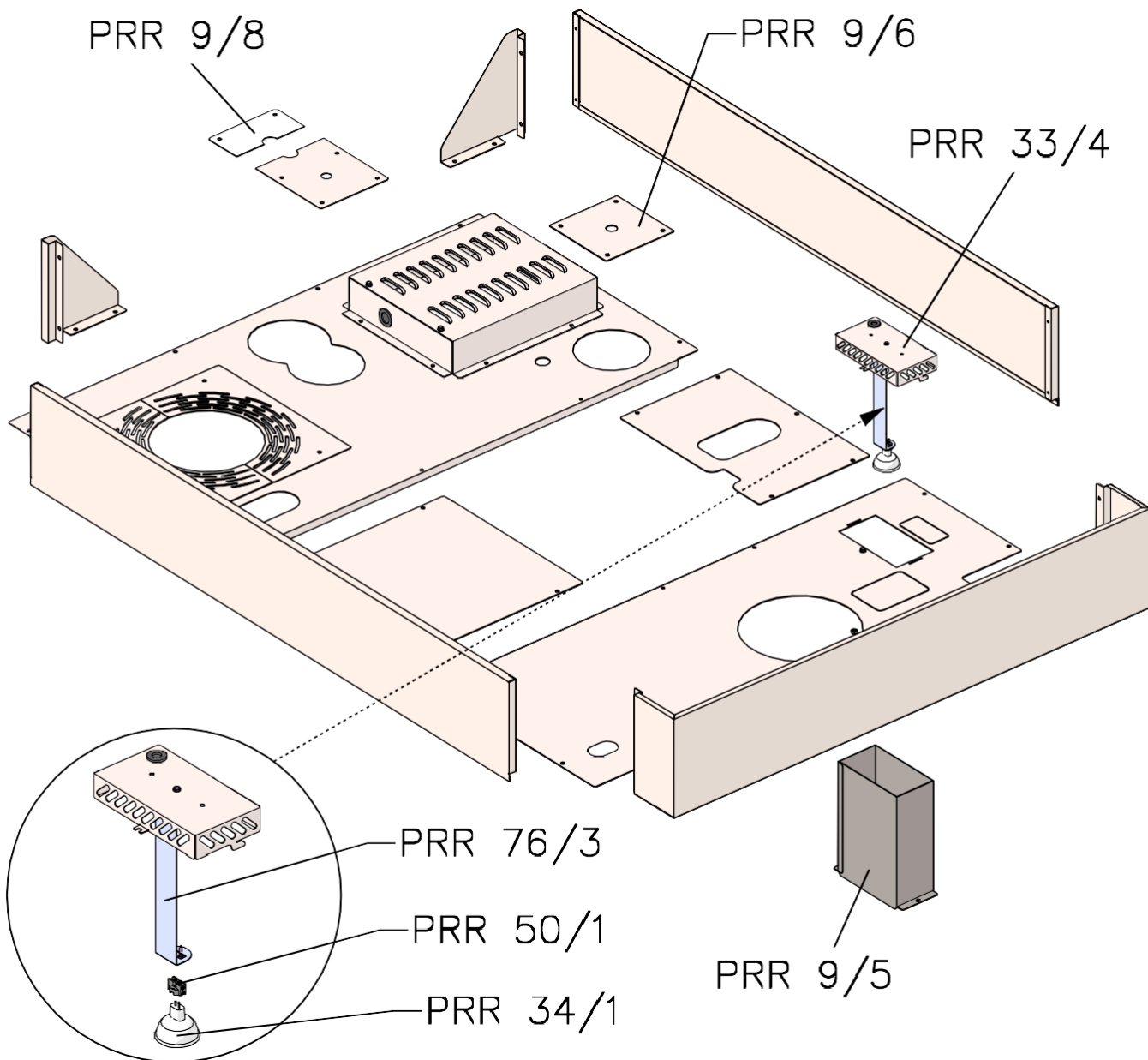
PRR 52/1

code

**PRR 52/1**

**EXTERNAL FACING PANEL**

FIG.2



code

<b>PRR 9/6</b>	COVER FOR FEELER HOLE
<b>PRR 9/8</b>	COVER FOR WATER INLET PIPE HOLE
<b>PRR 9/5</b>	INSULATING CONTAINMENT FOR OVEN ILLUMINATION UNIT
<b>PRR 33/4</b>	COMPLETE OVEN ILLUMINATION UNIT
<b>PRR 76/3</b>	BRACKET FOR HALOGENOUS LAMP HOLDER
<b>PRR 50/1</b>	LAMP HOLDER FOR HALOGENOUS LAMP
<b>PRR 34/1</b>	OVEN ILLUMINATION HALOGENOUS LAMP

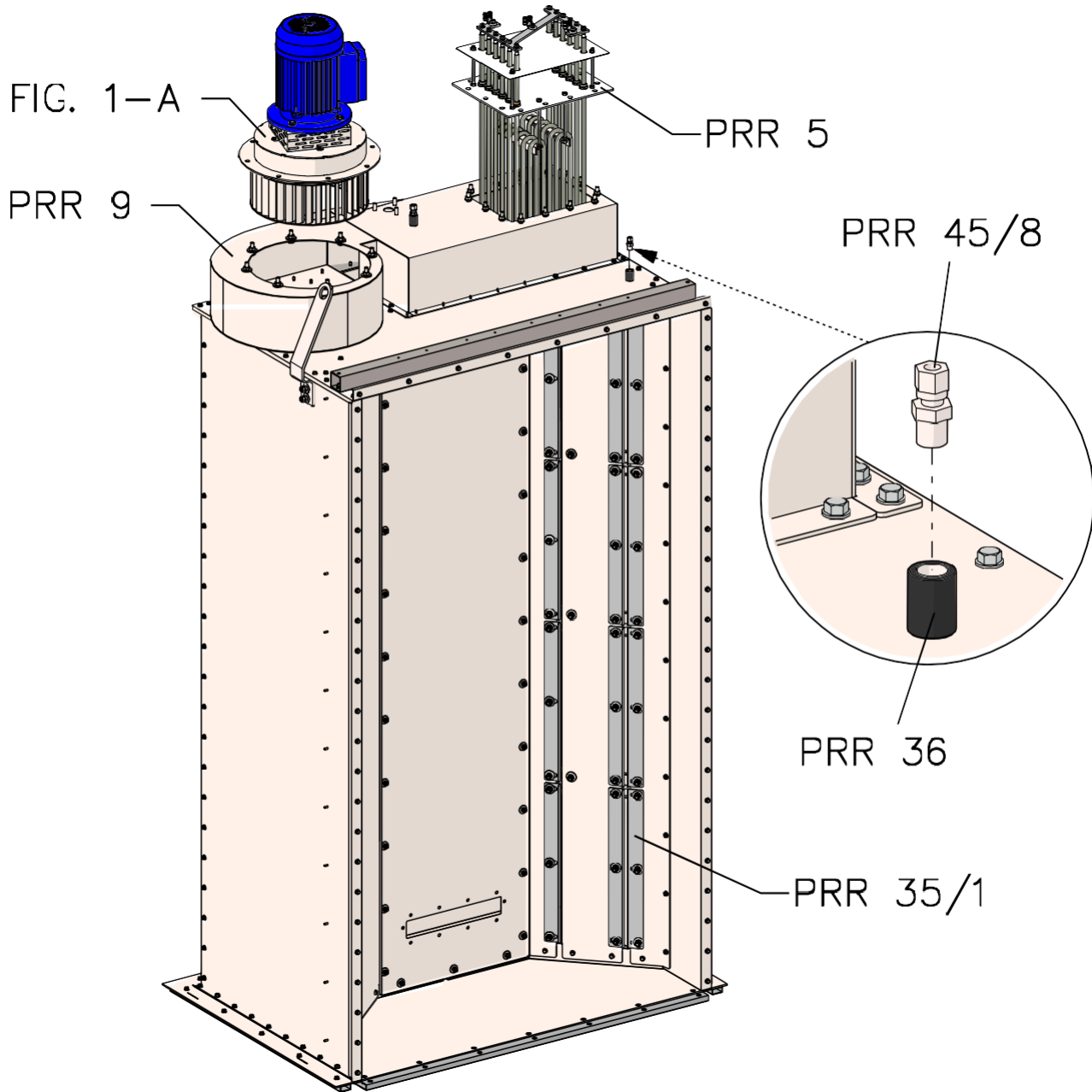
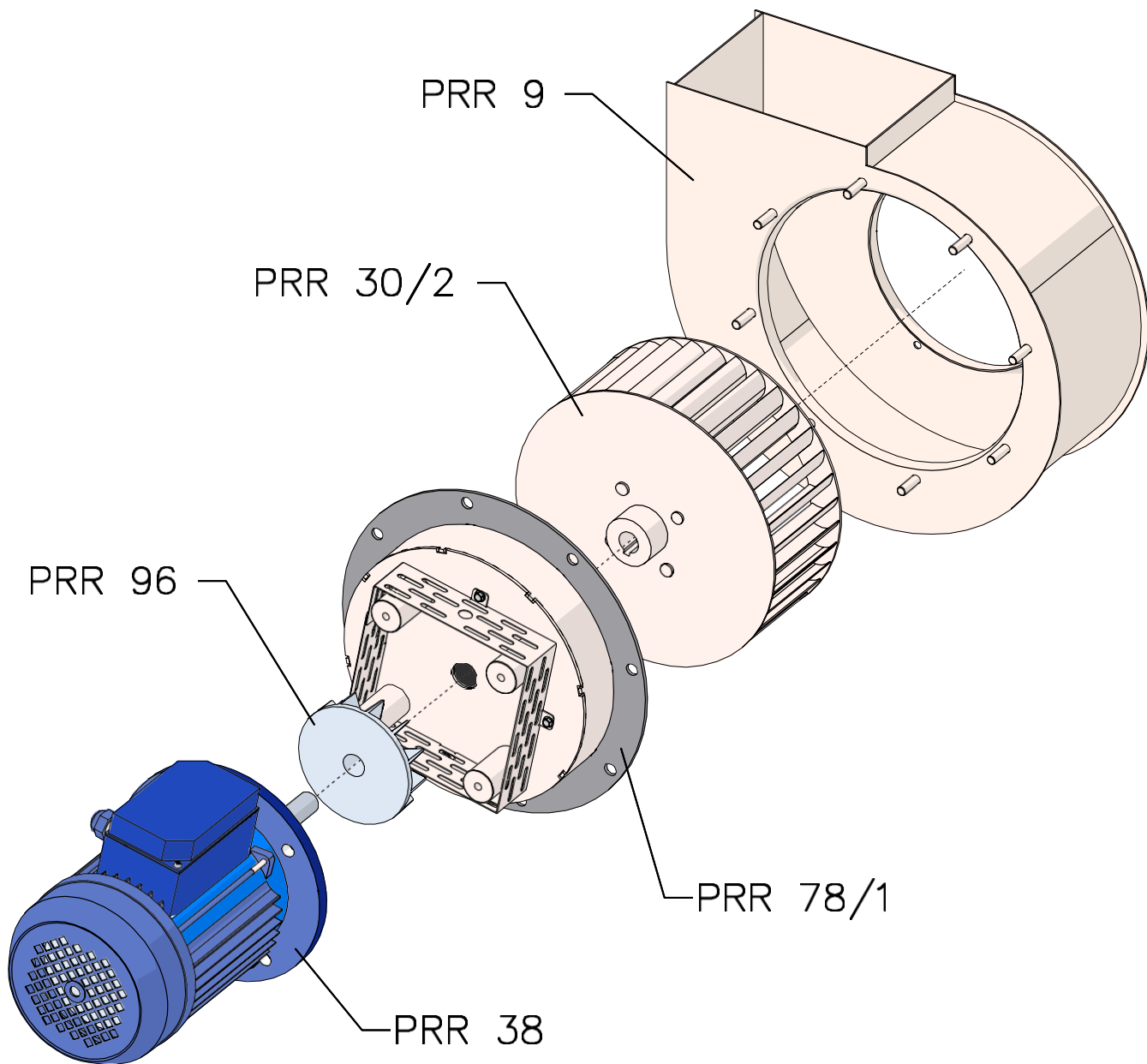


FIG.3-E

code

<b>PRR 5</b>	HEATING ELEMENTS SET
<b>PRR 9</b>	VENTILATOR HOUSING
<b>PRR 45/8</b>	CABLE CLAMP
<b>PRR 36</b>	SLEEVE FOR FEELER HOLDER
<b>PRR 35/1</b>	AIR FLOW ADJUSTING SLOT

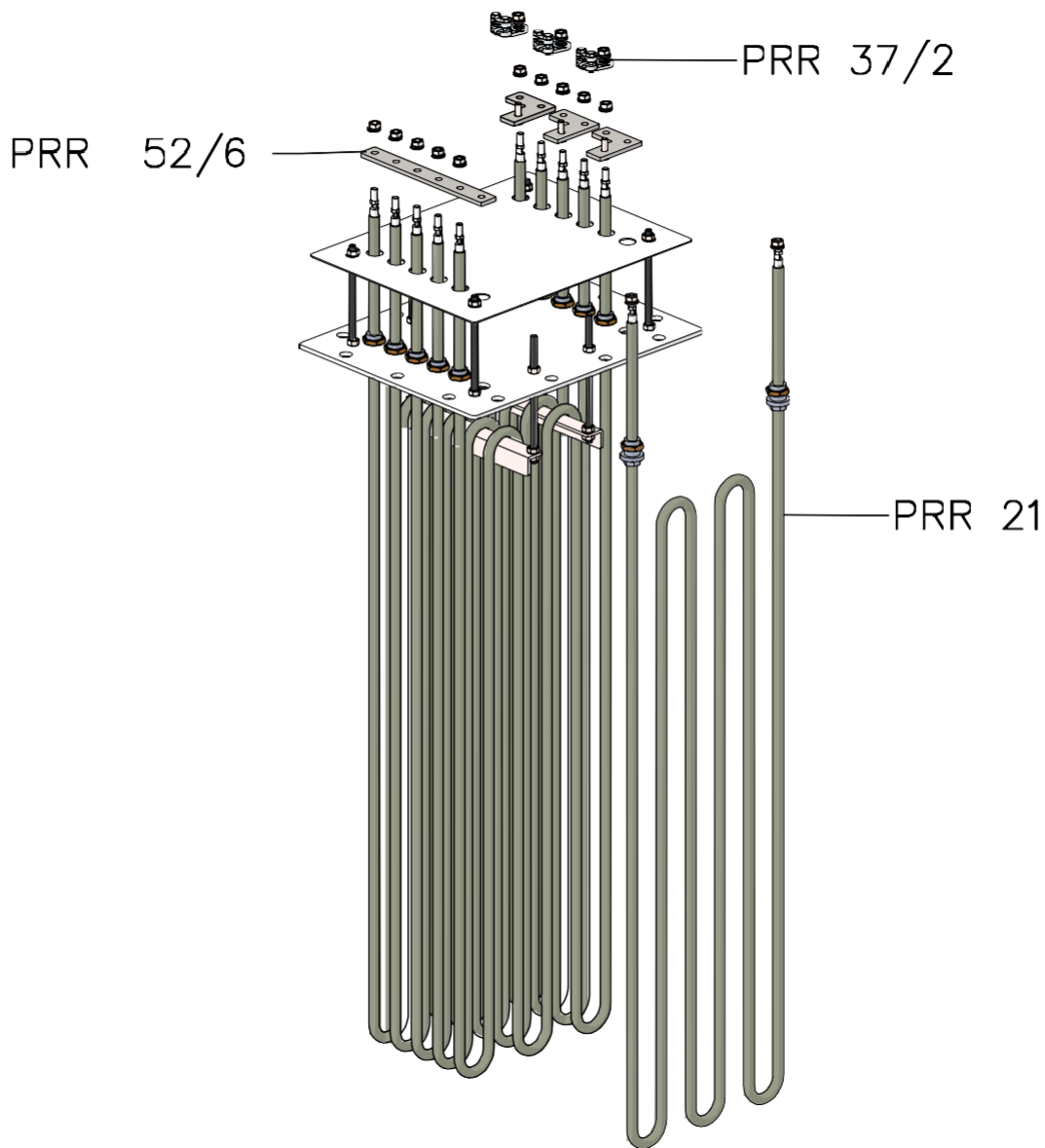
FIG.1-A



code

<b>PRR 9</b>	VENTILATOR HOUSING
<b>PRR 30/2</b>	IMPELLER FOR VENTILATOR
<b>PRR 78/1</b>	MOUNTING PLATE FOR BLOWER - ROTATIVE OVEN
<b>PRR 96</b>	COOLING FAN
<b>PRR 38</b>	VENTILATOR MOTOR FOR ROTATIVE OVENS



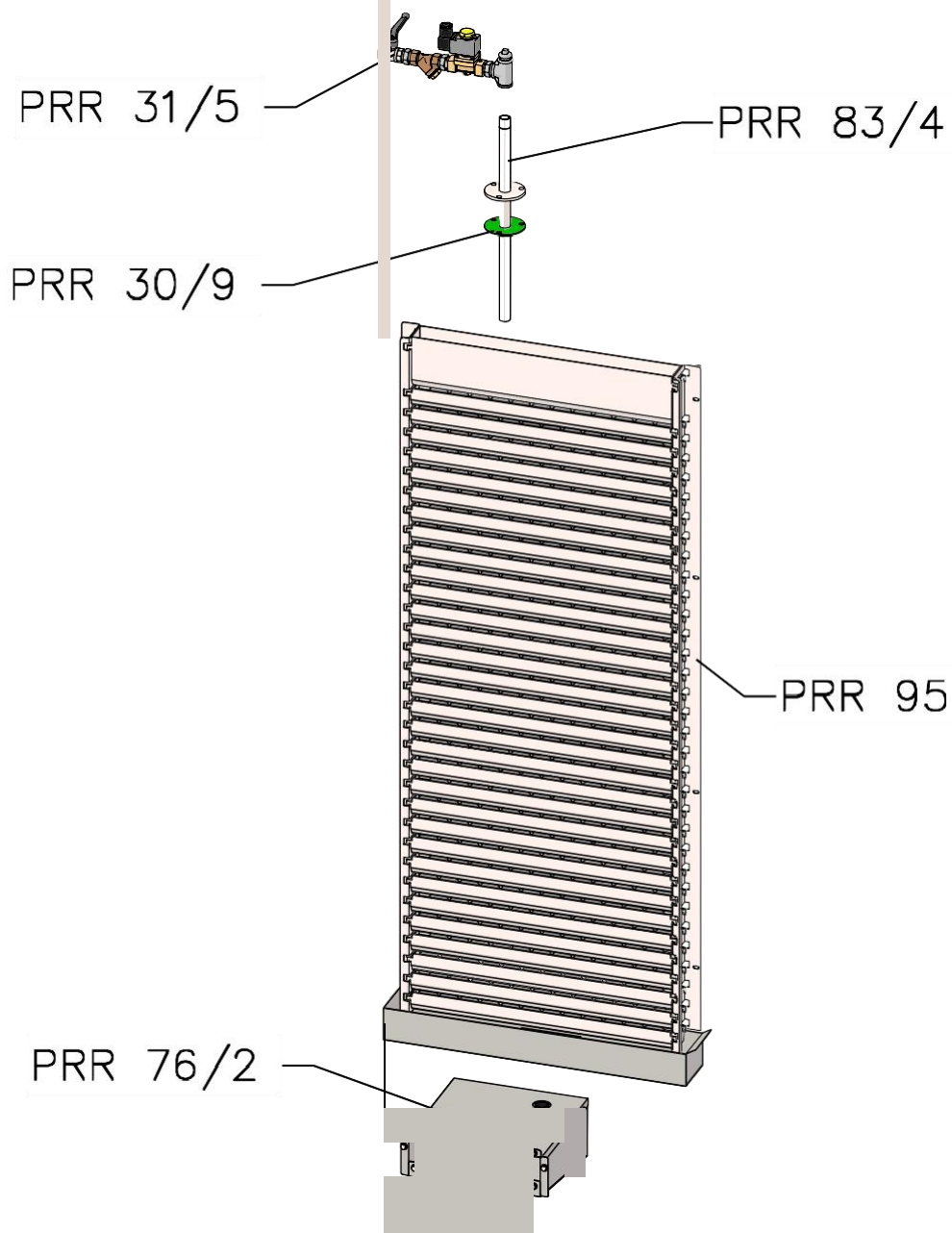


PRR 5

code

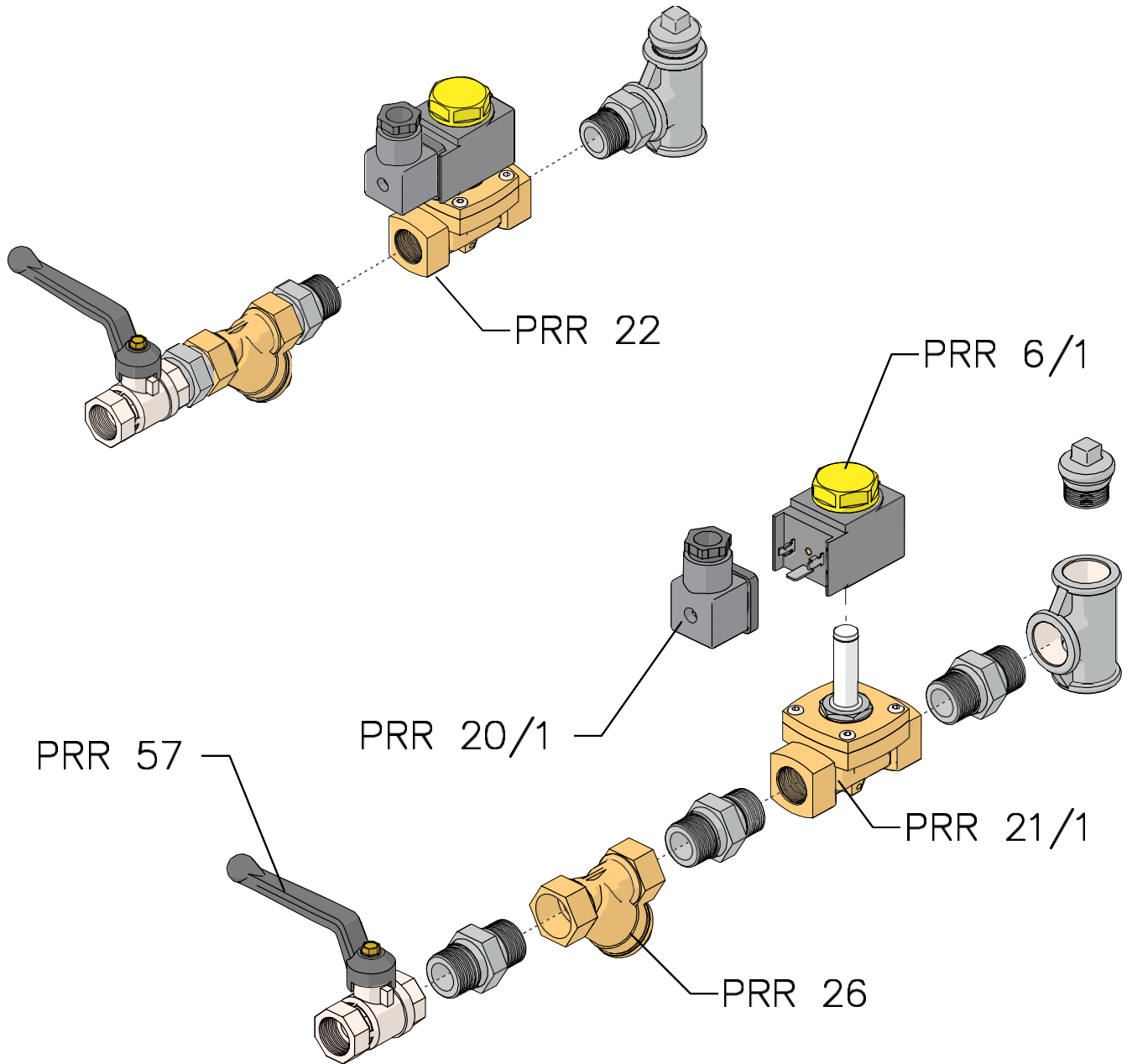
<b>PRR 21</b>	HEATING ELEMENT
<b>PRR 52/6</b>	BRIDGE FOR HEATING ELEMENTS
<b>PRR 37/2</b>	TERMINAL FOR HEATING ELEMENTS CONNECTION

FIG.4



code

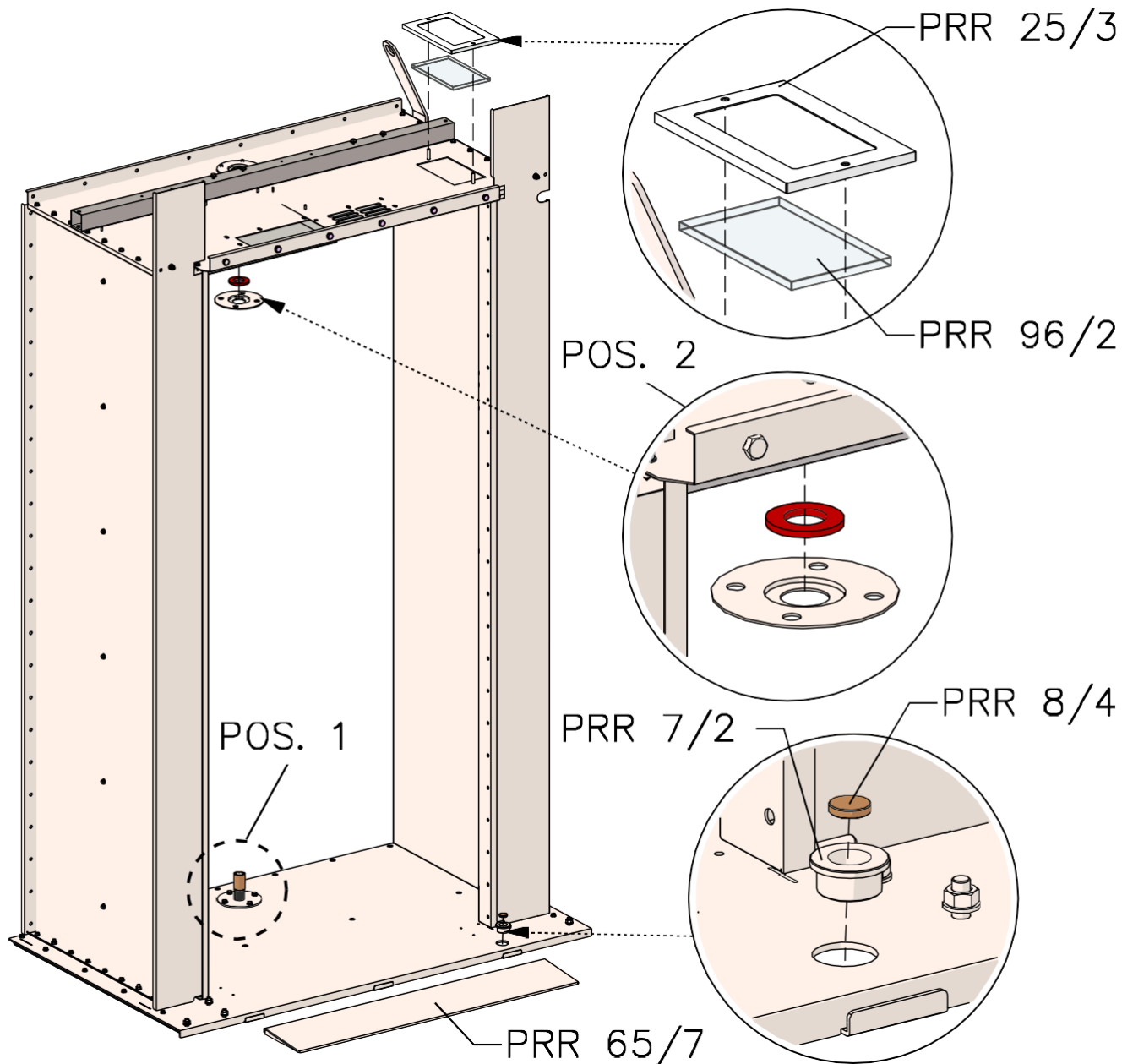
<b>PRR 31/5</b>	WATER INLET COMPLETE UNIT
<b>PRR 83/4</b>	WATER INLET PIPE
<b>PRR 30/9</b>	WATER INLET GASKET
<b>PRR 95</b>	STEAM GENERATOR
<b>PRR 76/2</b>	CONDENSATE DRAINAGE BOX



code

<b>PRR 6/1</b>	SOLENOID VALVE COIL
<b>PRR 20/1</b>	CONNECTOR FOR WATER VALVE
<b>PRR 57</b>	WATER INLET SHUTTER
<b>PRR 26</b>	WATER SOLENOID VALVE FILTER
<b>PRR 21/1</b>	WATER SOLENOID VALVE (ONLY VALVE)
<b>PRR 22</b>	WATER SOLENOID VALVE - COMPLETE

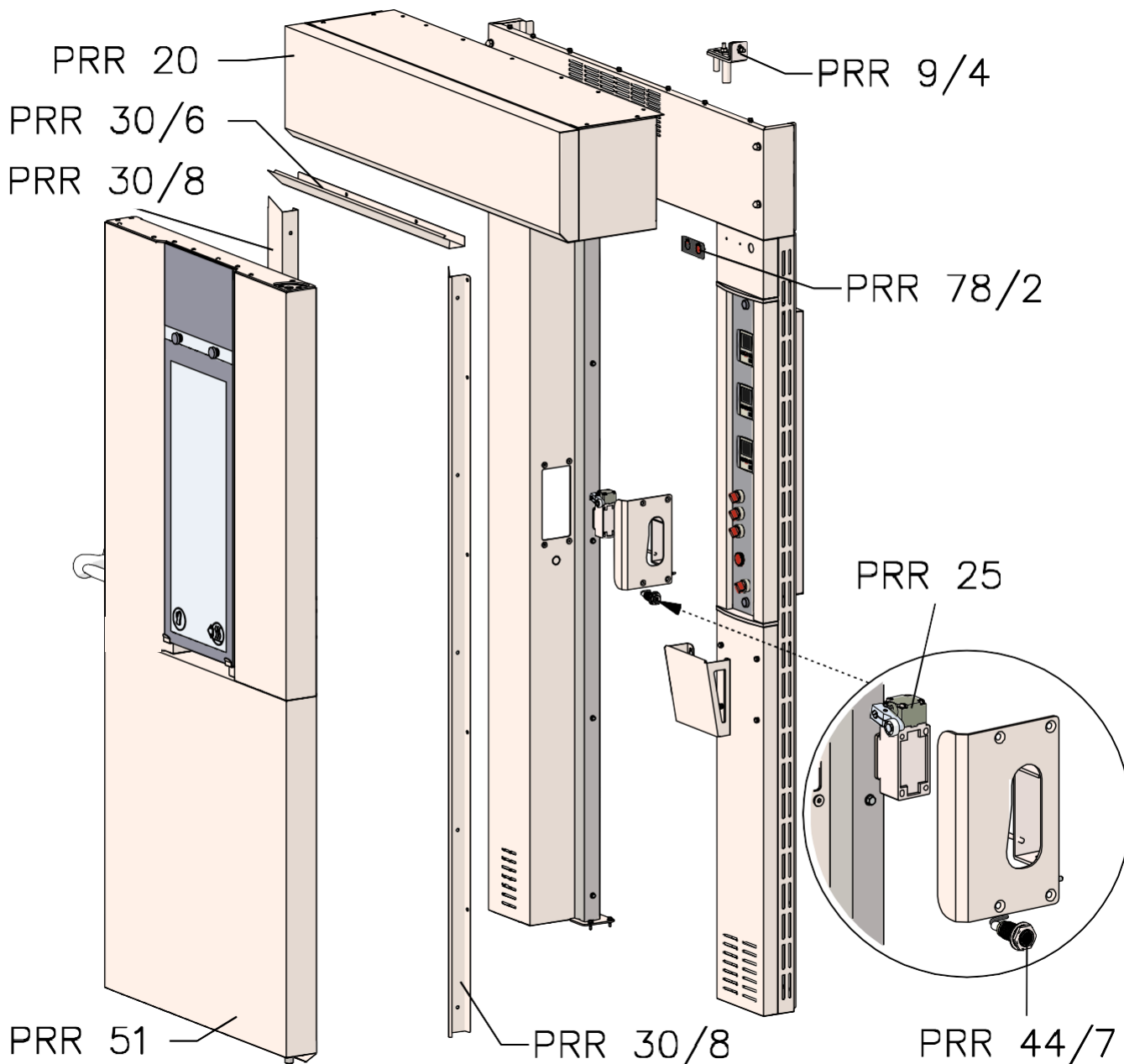
FIG.6



code

<b>PRR 65/7</b>	RAMP FOR RACK ENTRY
<b>PRR 8/4</b>	BRASS BUSHING FOR UNDERDOOR
<b>PRR 7/2</b>	STEEL BUSHING FOR DOOR
<b>PRR 25/3</b>	FLANGE FOR LAMP GLASS
<b>PRR 96/2</b>	LIGHT GLASS
<b>POS.1</b>	SEE ANNEX "D"
<b>POS.2</b>	SEE ANNEX "D"

FIG.7



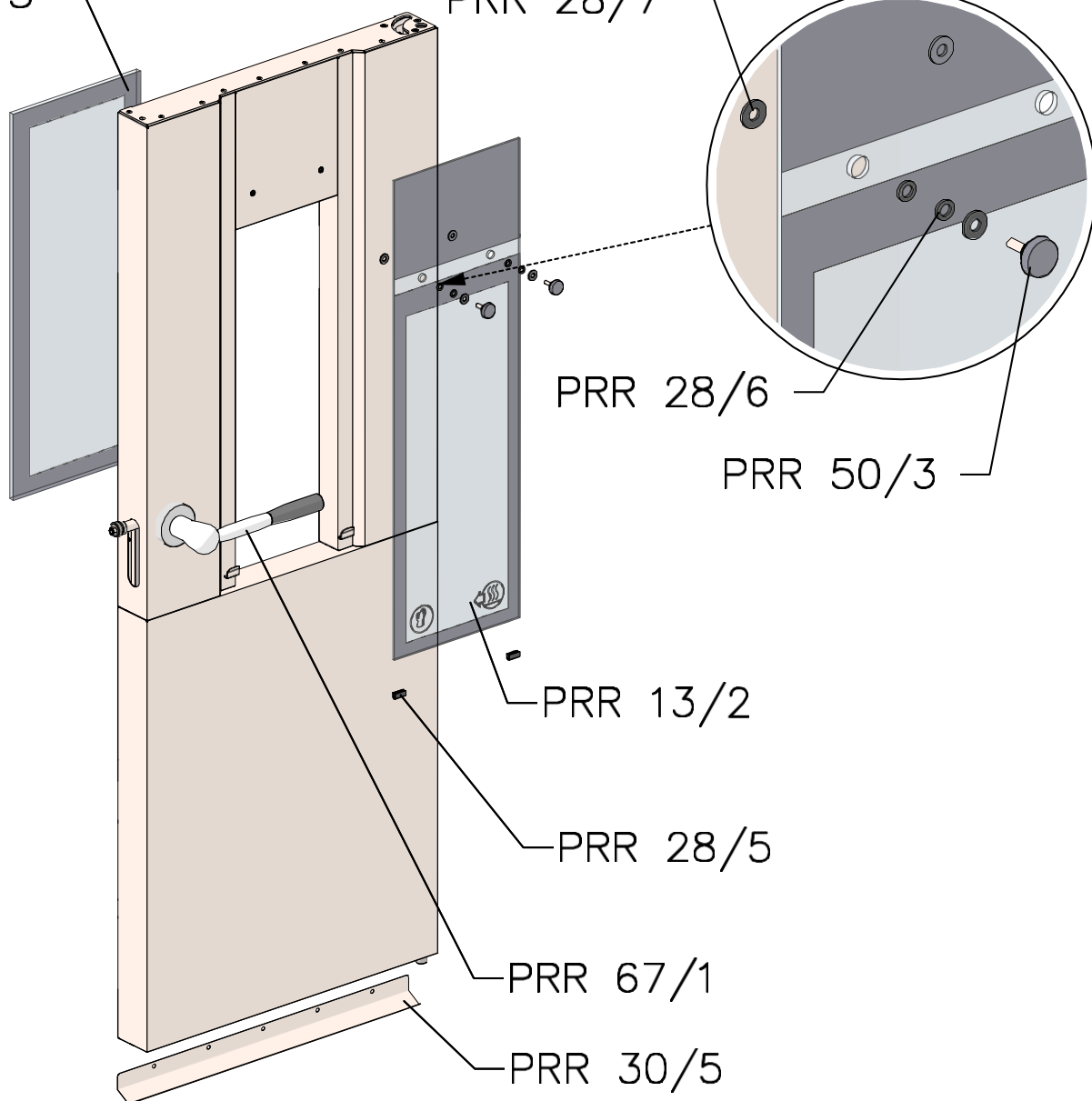
code

<b>PRR 51</b>	DOOR FOR ROTATIVE OVEN
<b>PRR 30/8</b>	DOOR GASKET "LATERAL" - STAINLESS STEEL
<b>PRR 30/6</b>	DOOR GASKET "UPPER" - STAINLESS STEEL
<b>PRR 78/2</b>	PLATE "OPEN-CLOSED"
<b>PRR 9/4</b>	UPPER DOOR HINGES
<b>PRR 25</b>	LIMIT SWITCH
<b>PRR 44/7</b>	PROXIMITY
<b>PRR 20</b>	HOOD FOR ROTATIVE OVEN

PRR 51

PRR 13

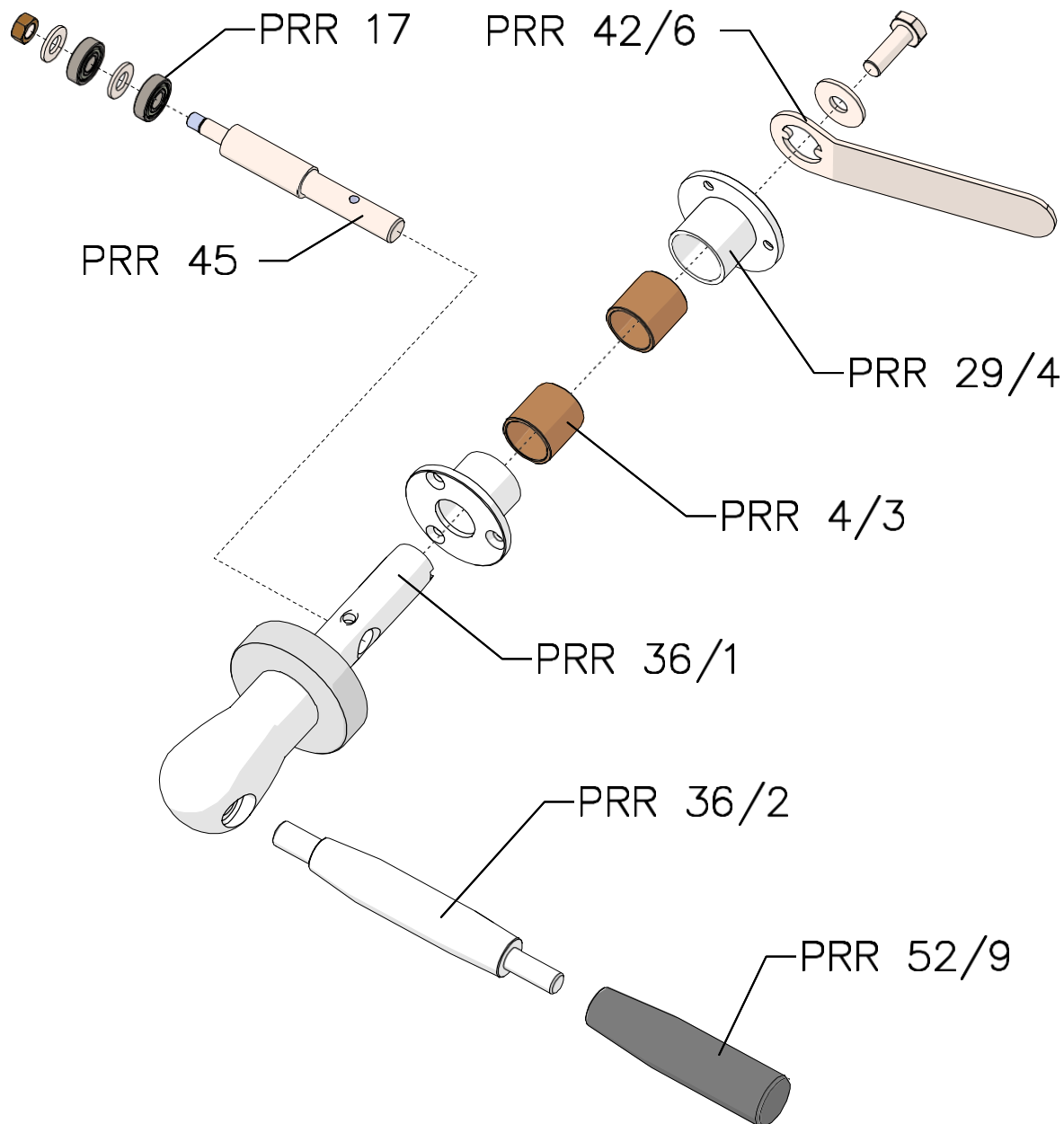
PRR 28/7



code

<b>PRR 67/1</b>	DOOR LOCK
<b>PRR 13</b>	DOOR GLASS - INTERNAL - FOR DOOR WITH SHORT WINDOW
<b>PRR 13/2</b>	DOOR GLASS - EXTERNAL - FOR OVEN WITH SHORT WINDOW
<b>PRR 30/5</b>	DOOR GASKET "BOTTOM" - STAINLESS STEEL
<b>PRR 50/3</b>	SCREW WITH BLACK KNOB
<b>PRR 28/5</b>	LOWER GLASS SUPPPORT GASKET
<b>PRR 28/6</b>	GLASS FIXING LITTLE ROUND GASKET
<b>PRR 28/7</b>	GLASS FIXING LARGE ROUND GASKET

## Замок двери



PRR 67/1

code

<b>PRR 17</b>	BEARING FOR DOOR LOCK
<b>PRR 45</b>	PIN FOR DOOR HANDLE
<b>PRR 52/9</b>	DOOR HANDLE, BLACK BAKELITE HILT
<b>PRR 36/2</b>	DOOR HANDLE - HILT IN CHROMIUM-IRON
<b>PRR 36/1</b>	DOOR HANDLE - CENTRAL PART WITH PIVOT
<b>PRR 4/3</b>	BUSHING FOR DOOR HANDLE
<b>PRR 29/4</b>	RING NUT FOR DOOR HANDLE SUPPORT
<b>PRR 42/6</b>	INTERNAL DOOR HANDLE

# Погрузочный лист



A.1

**Собранная печь****3**

A.2

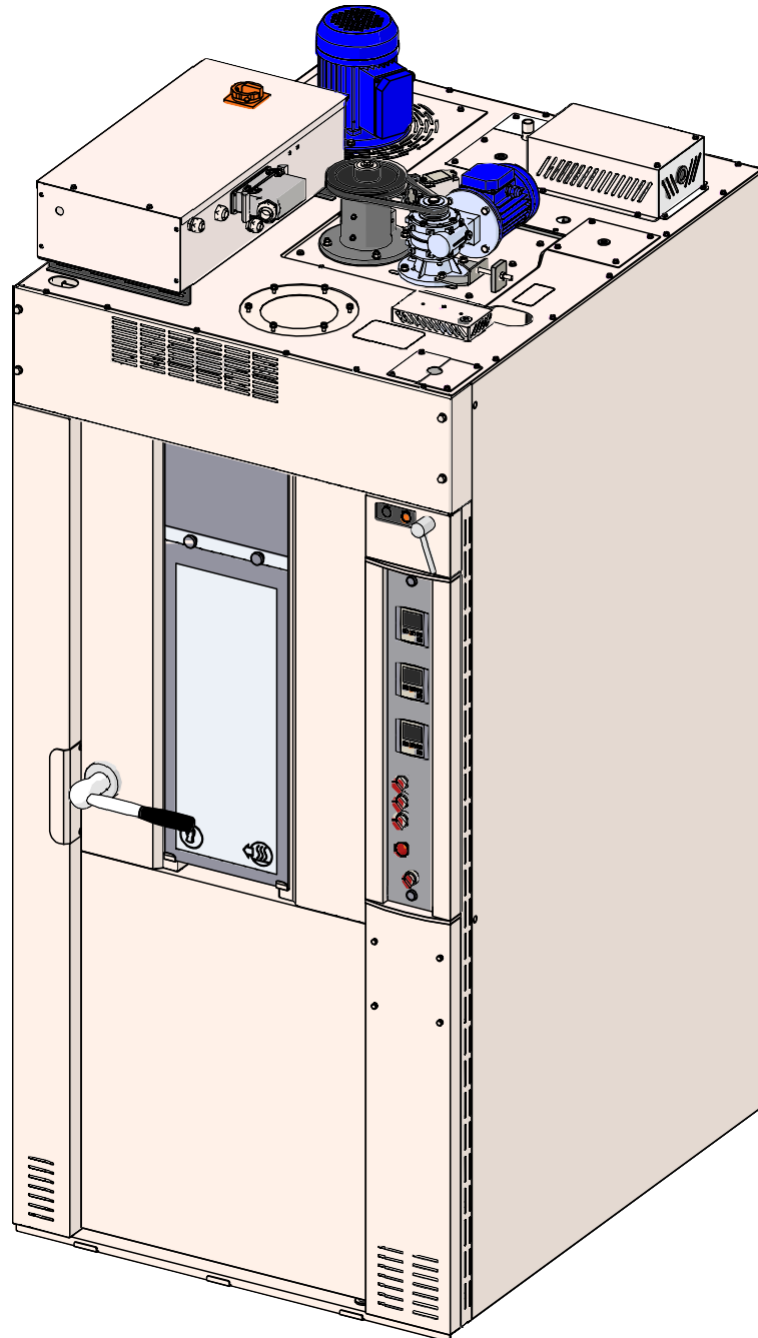
**Разобранная печь****5**

Схема покрытия

Схема обшивки

Схема дверных уплотнителей

Собранная рама платформы



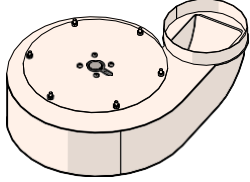



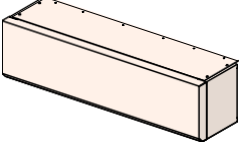
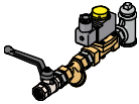
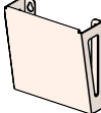
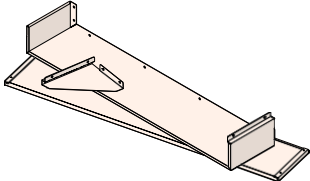
Печь поставляется со следующими предустановленными элементами

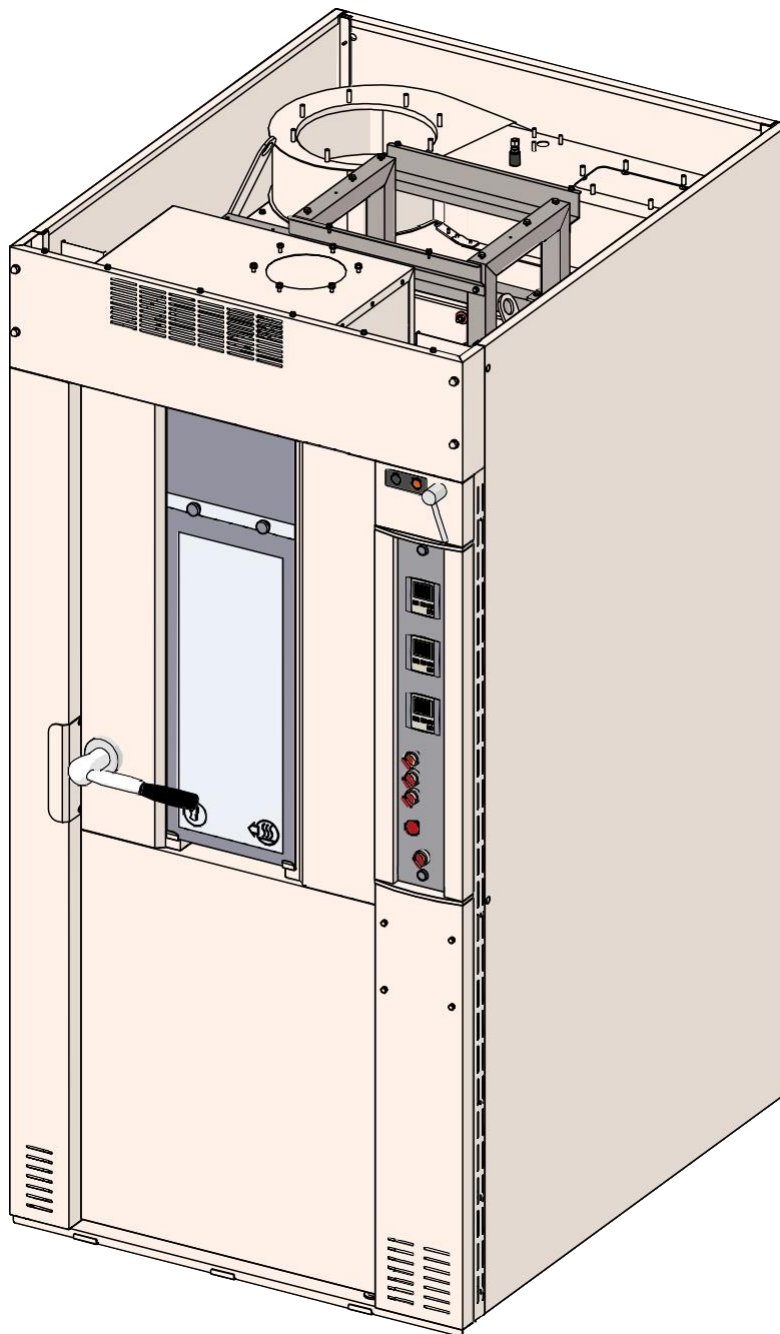
- Электрическая система
- Обшивка
- Верхние панели
- Изоляционный материал
- Увлажнитель
- Дверь
- Система вращения тележки
- Блок водоснабжения
- Теплообменник / блок ТЭНов
- Мотор вентилятора

Фланцы соединений уже загерметизированы и закреплены имеющимися винтами.

Компоненты, которые нельзя сразу установить, находятся в пекарной камере

В таблице ниже указаны вышеперечисленные компоненты.

Кол-во		
1	Вытяжка пара	
1	Подкатная рампа	
1	Руководство по эксплуатации	
1	Пара перчаток для загрузки тележки в печь	
1	Вытяжной колпак	
1	Блок водоснабжения	
1	Держатель для инструментов	
1	Металлическая обшивка	



Для упрощения транспортировки (с учётом высоты печи) или установки (в случае небольших проёмов, узких коридоров и т.д.) печь можно доставить в разобранном виде

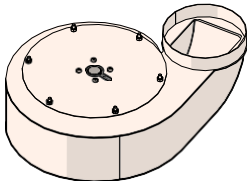



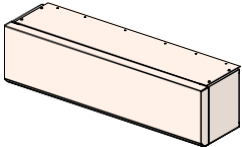

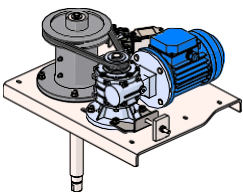
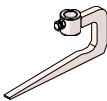

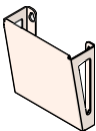
Основная рама печи доставляется только частично собранной. Она соединена по центральной линии несколькими винтами, линия соединения не загерметизирована.

Если габариты печи слишком велики, просто выкрутите указанные винты и разделите печи на меньшие блоки.



*При окончательной сборке необходимо помнить, что следует тщательно загерметизировать центральное соединение и зафиксировать раму всеми прилагающимися винтами.*

## Список неустановленных частей

Кол-во		
1	Вытяжка пара	
1	Коробка с болтами и гайками	
1	Подкатная рампа	
1	Руководство по эксплуатации	
1	Вытяжной навес	
3	Пакеты с каменной ватой	
1	Блок вращения	
1	Крюк для тележки ** только для печей с подъемом тележки	
1	Трубка слива воды	
1	Держатель для инструментов	

1	Электрический ящик: электропитание	
1	Верхние панели защиты	
1	Вентилятор для ротационных печей	
1	Блок электронагревателей	
1	Комплект панелей обшивки	PAG.8
1	Комплект панелей верхней обшивки	PAG.10
1	Комплект уплотнителей двери	PAG.11
1	Собранная рама платформы * только для печей с платформой	PAG.12

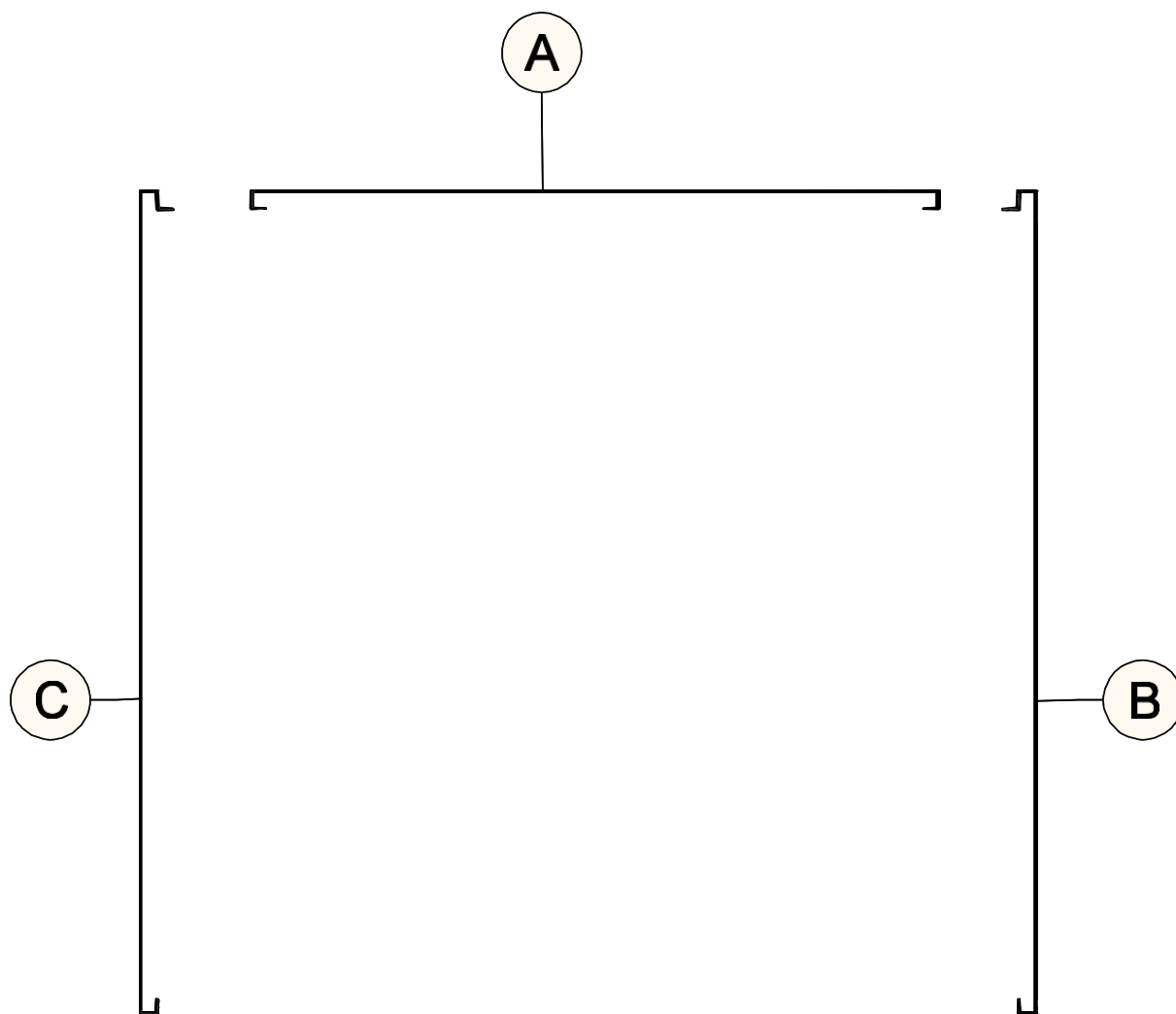
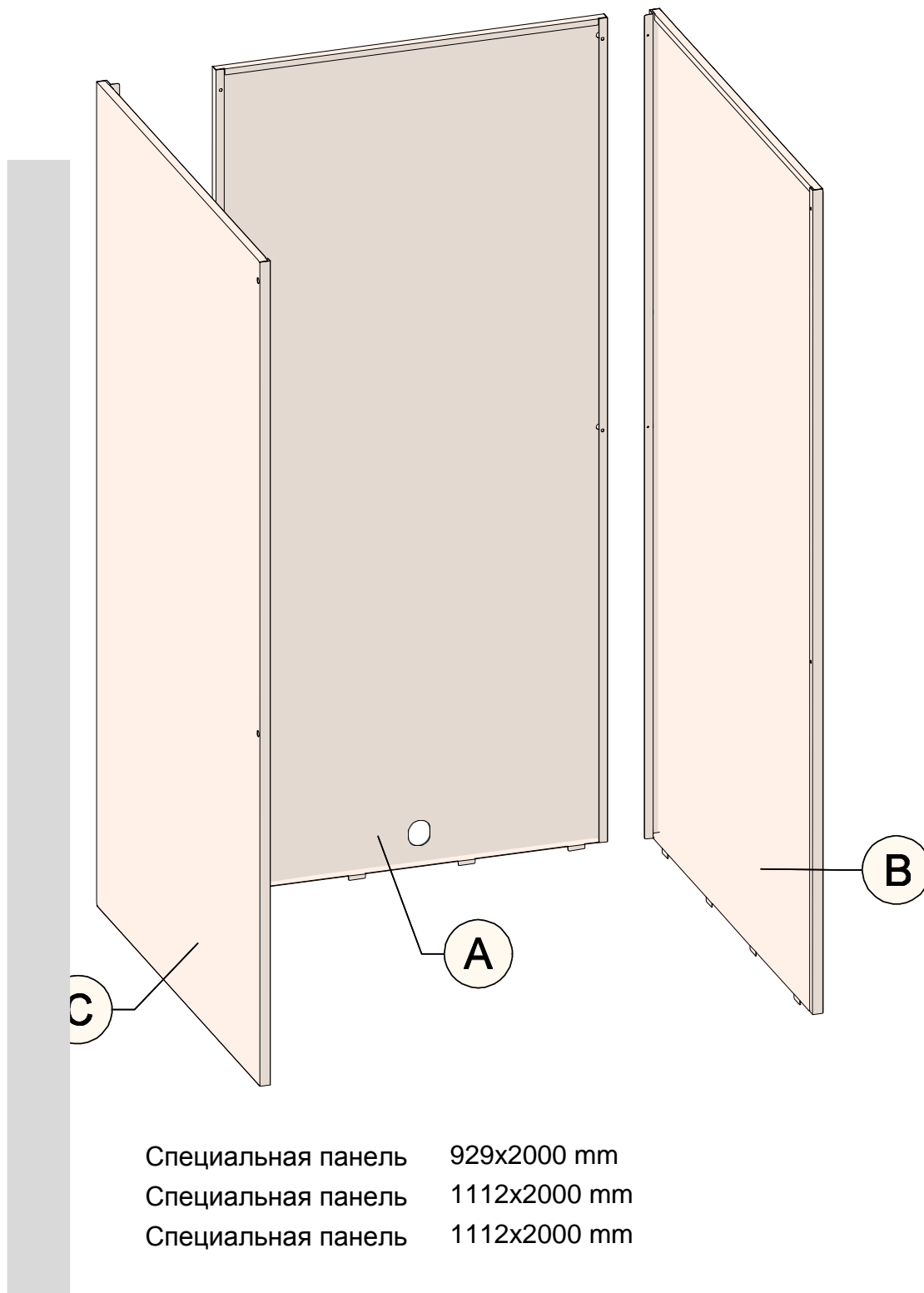
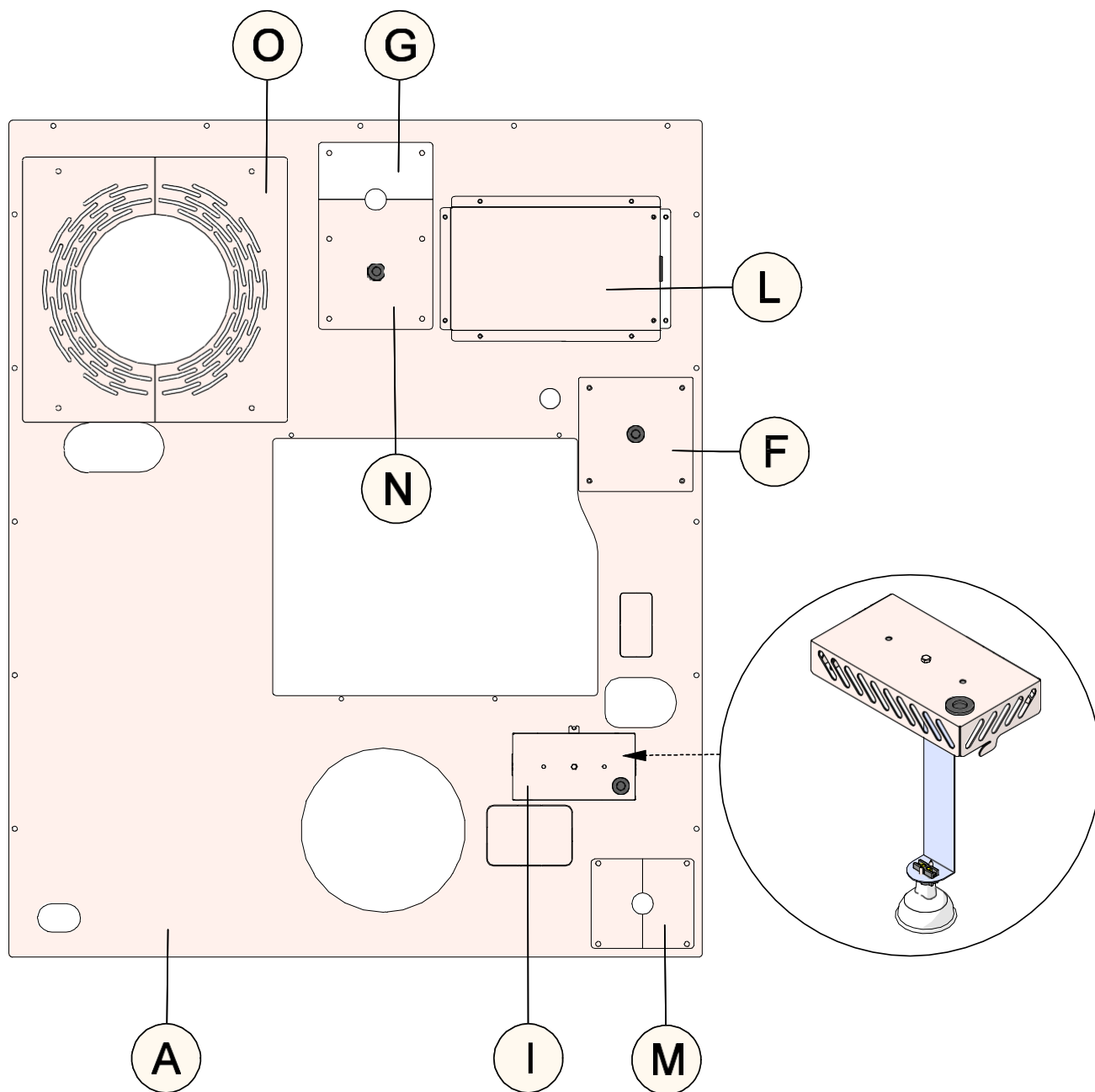


РИС.3 А

РИС.3 В



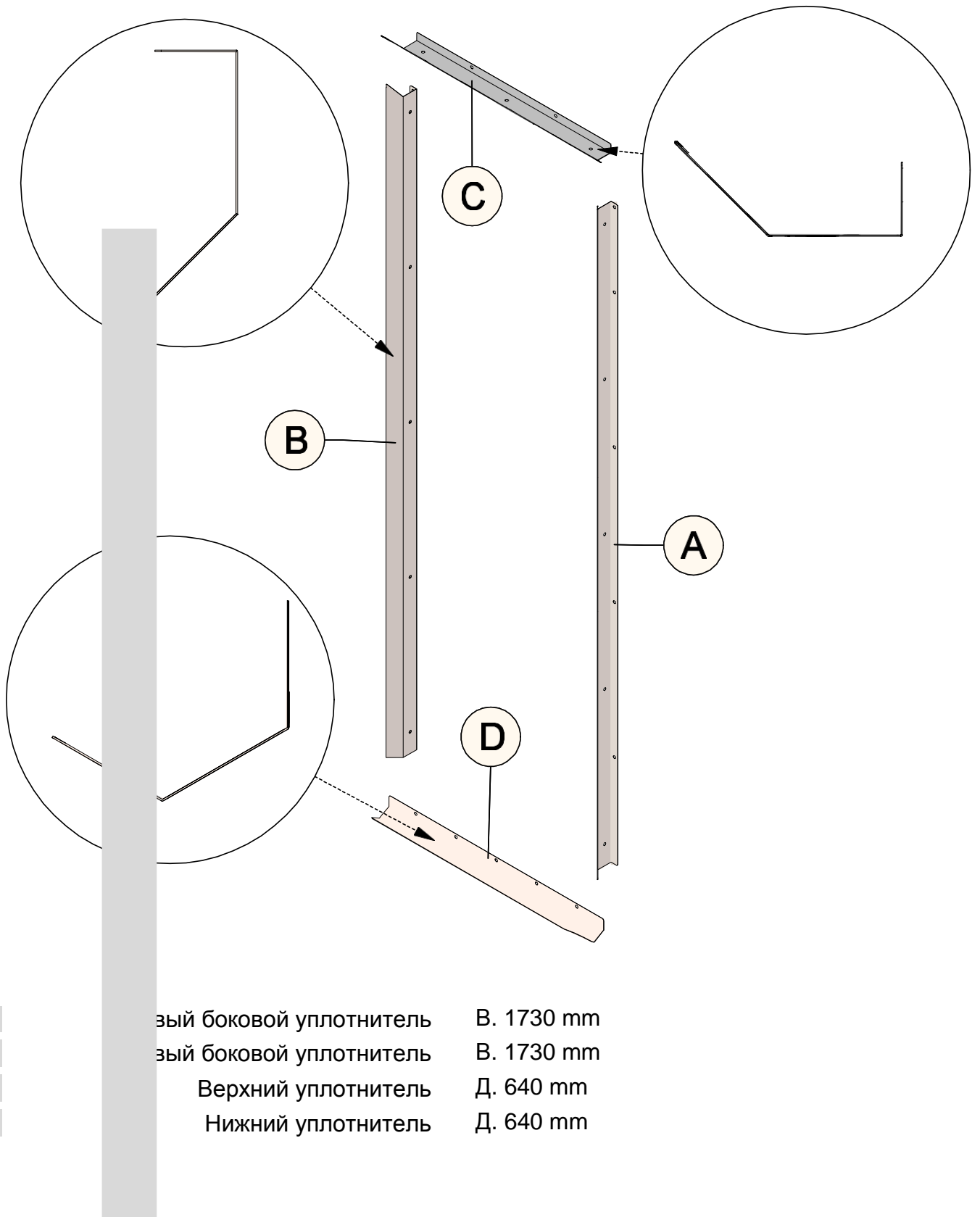




A  
F  
G  
I  
L  
M  
N  
O

Передняя крышка	970x1172 mm
Компенсирующая крышка датчика	160x160 mm
Крышка трубки водоснабжения	80x160 mm
Крышка лампы	
Крышка нагревательных элементов	
Крышка проводов электрической платы (панель управления)	Nr.02 - 72x125 mm
Компенсирующая крышка датчика	160x182 mm
Крышка мотора вентилятора	Nr.02 – 185x370 mm

РИС.5



- |          |                            |            |
|----------|----------------------------|------------|
| <b>A</b> | Левый боковой уплотнитель  | В. 1730 mm |
| <b>B</b> | Правый боковой уплотнитель | В. 1730 mm |
| <b>C</b> | Верхний уплотнитель        | Д. 640 mm  |
| <b>D</b> | Нижний уплотнитель         | Д. 640 mm  |

## Собранная рама платформы

\* только для печей с платформой

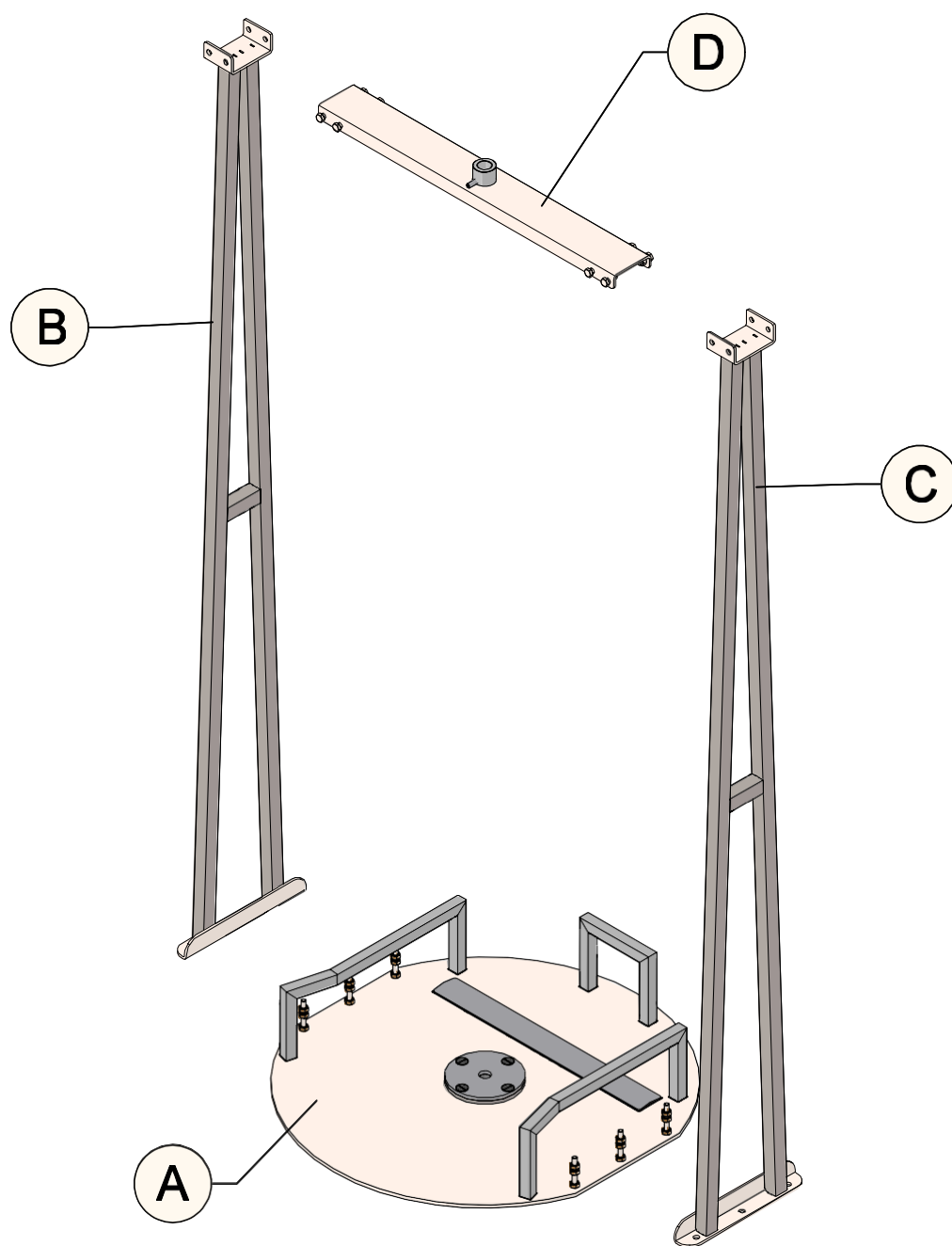


РИС.6

A  
B  
C  
D

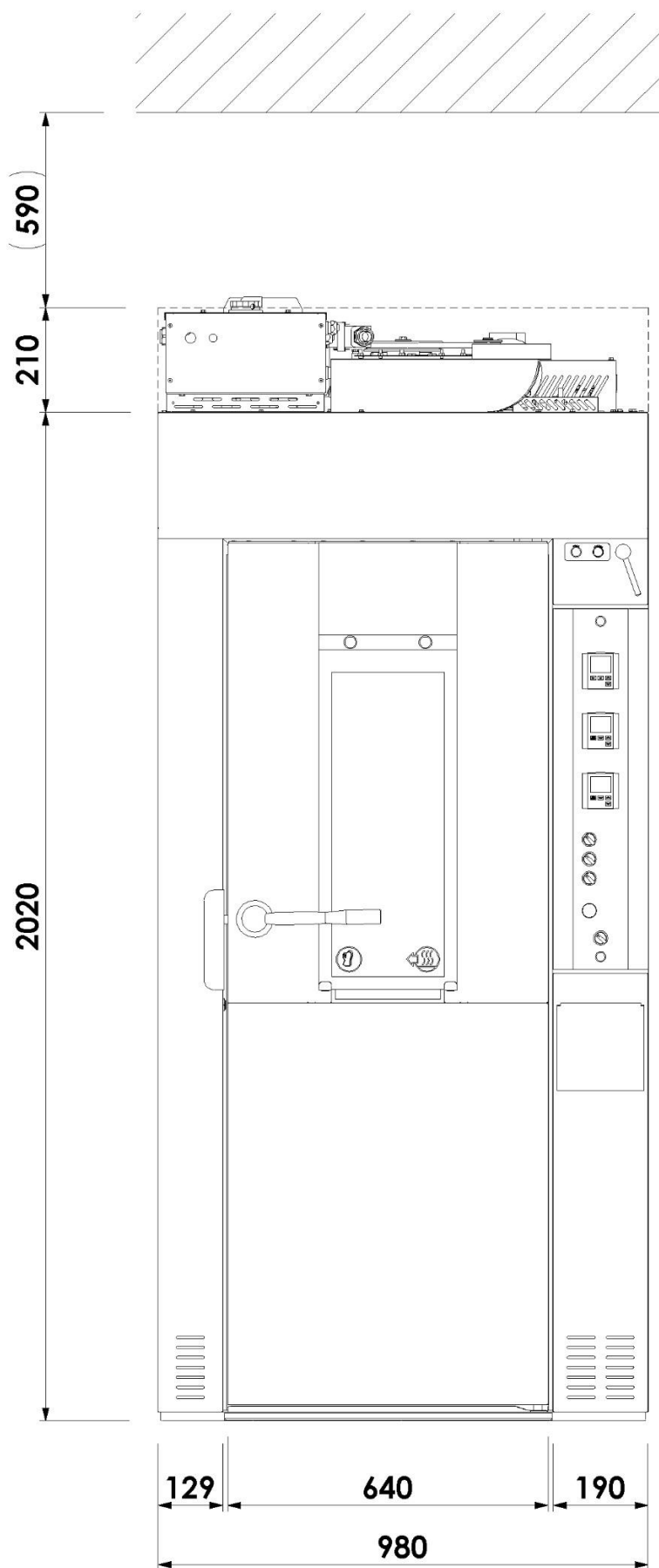
Металлическое основание Ø 660

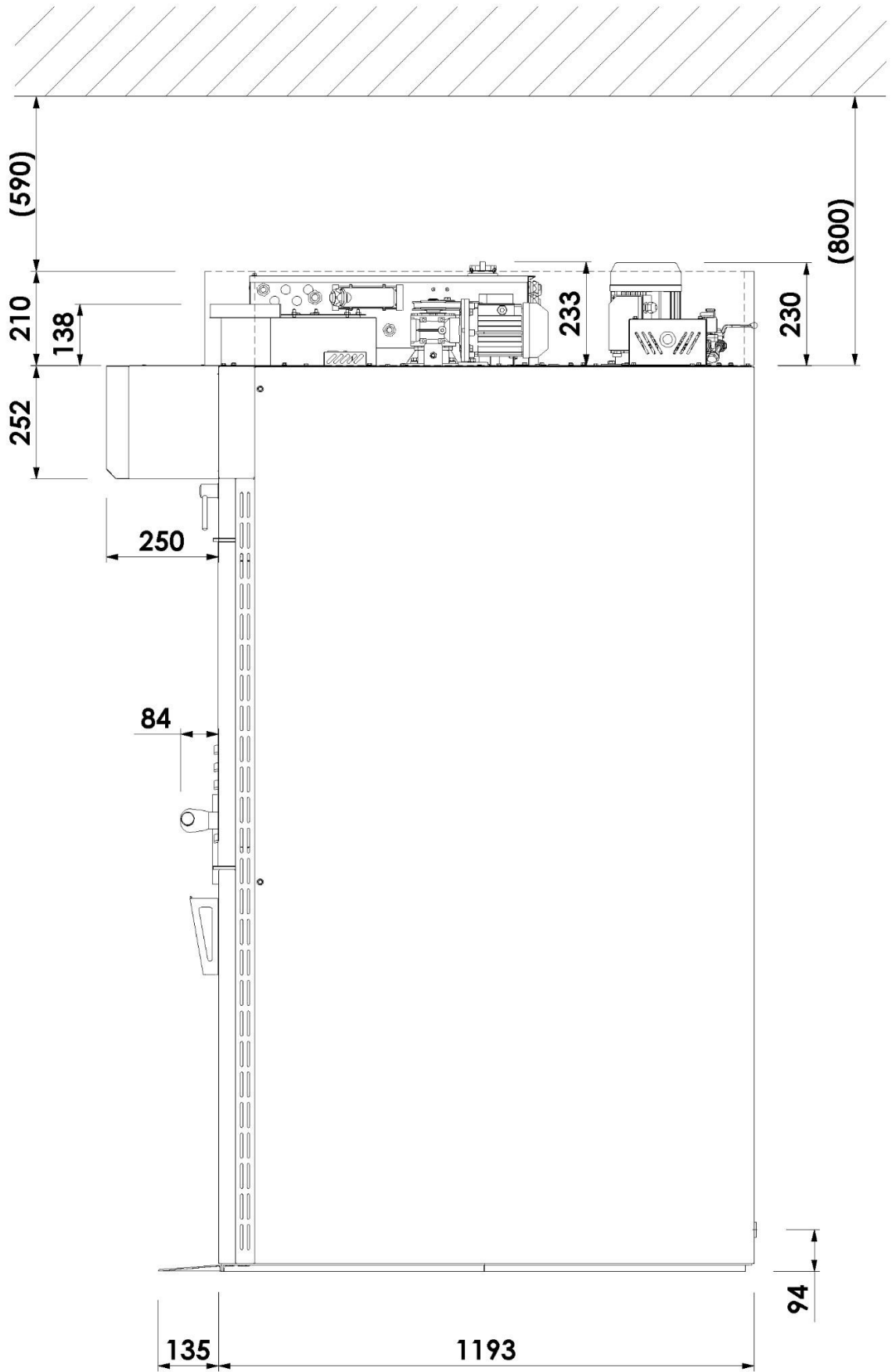
Левая направляющая

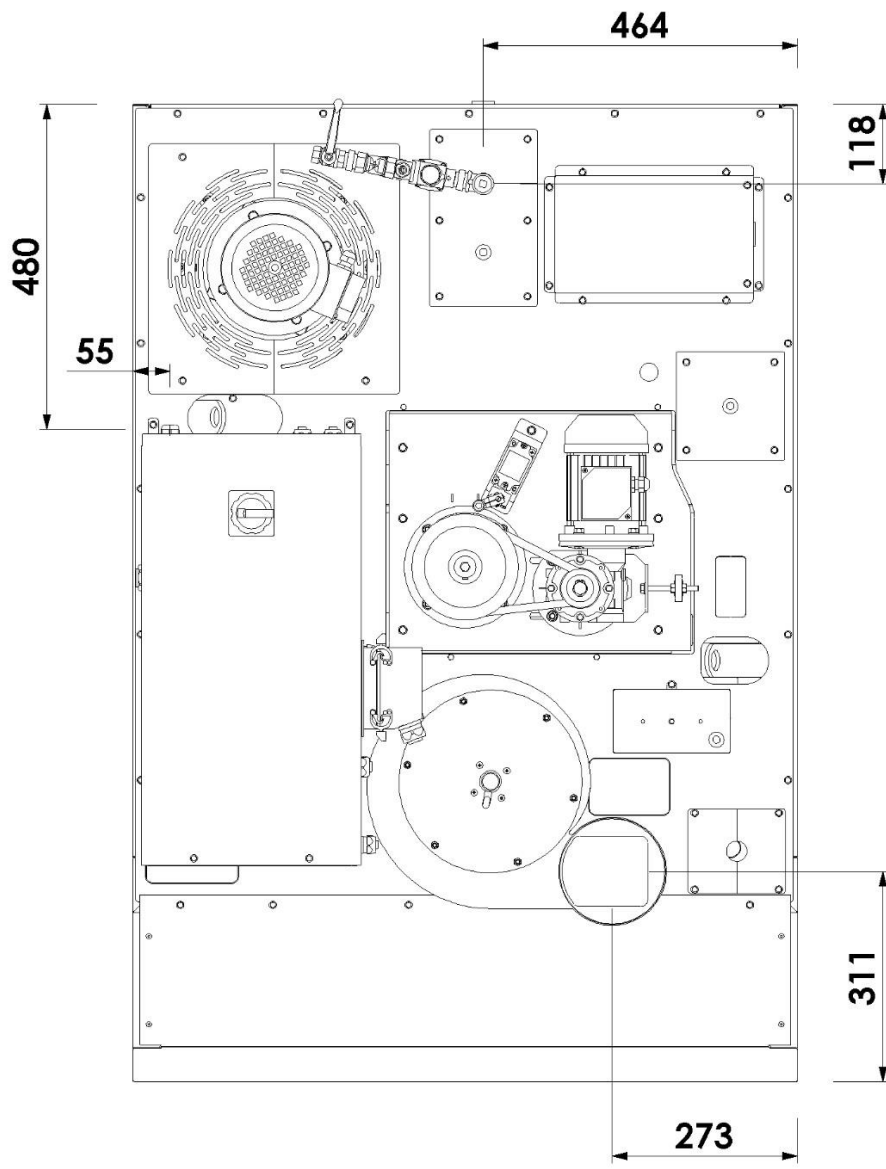
Правая направляющая

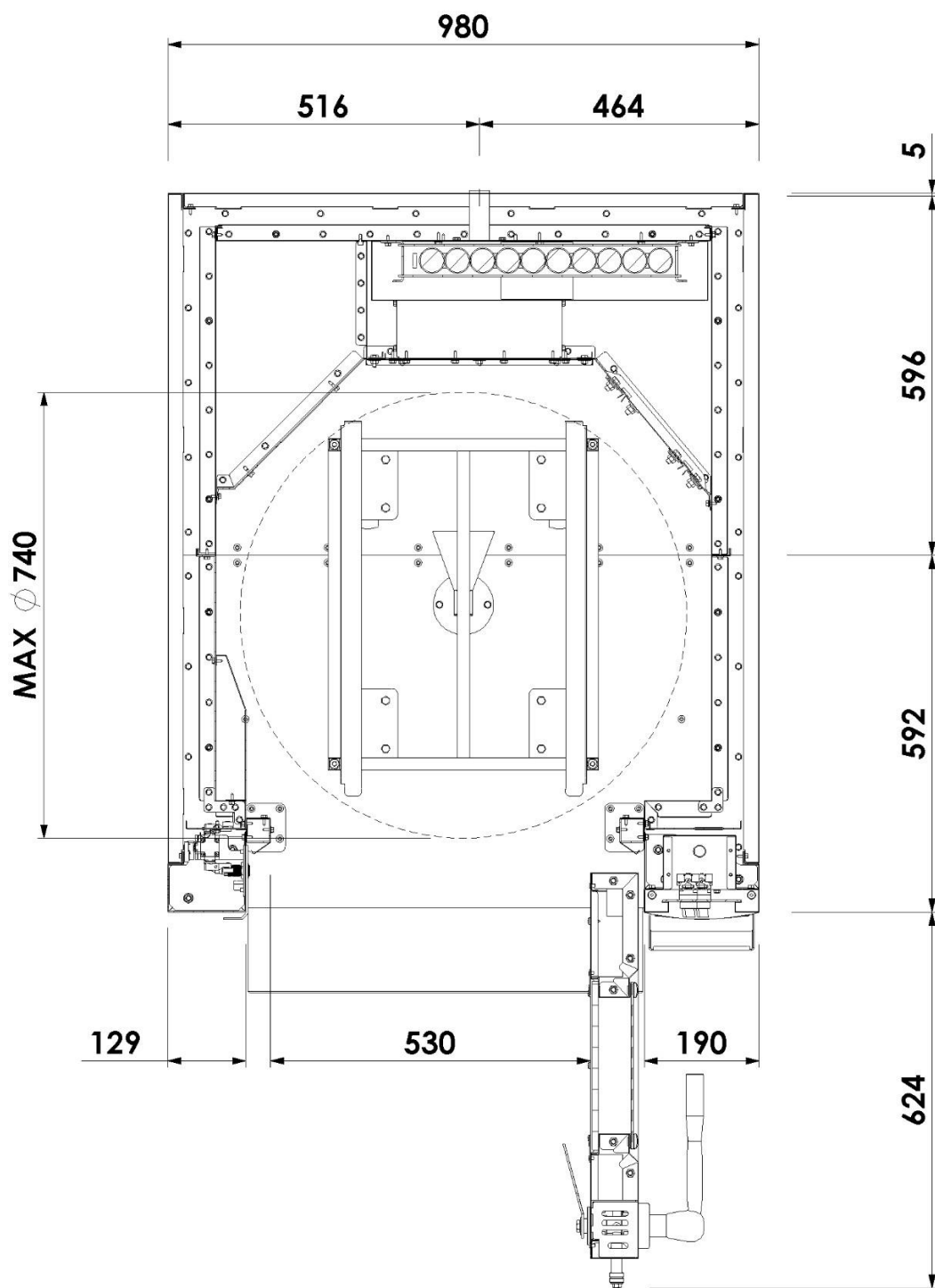
Верхняя перекладина

# Технические данные

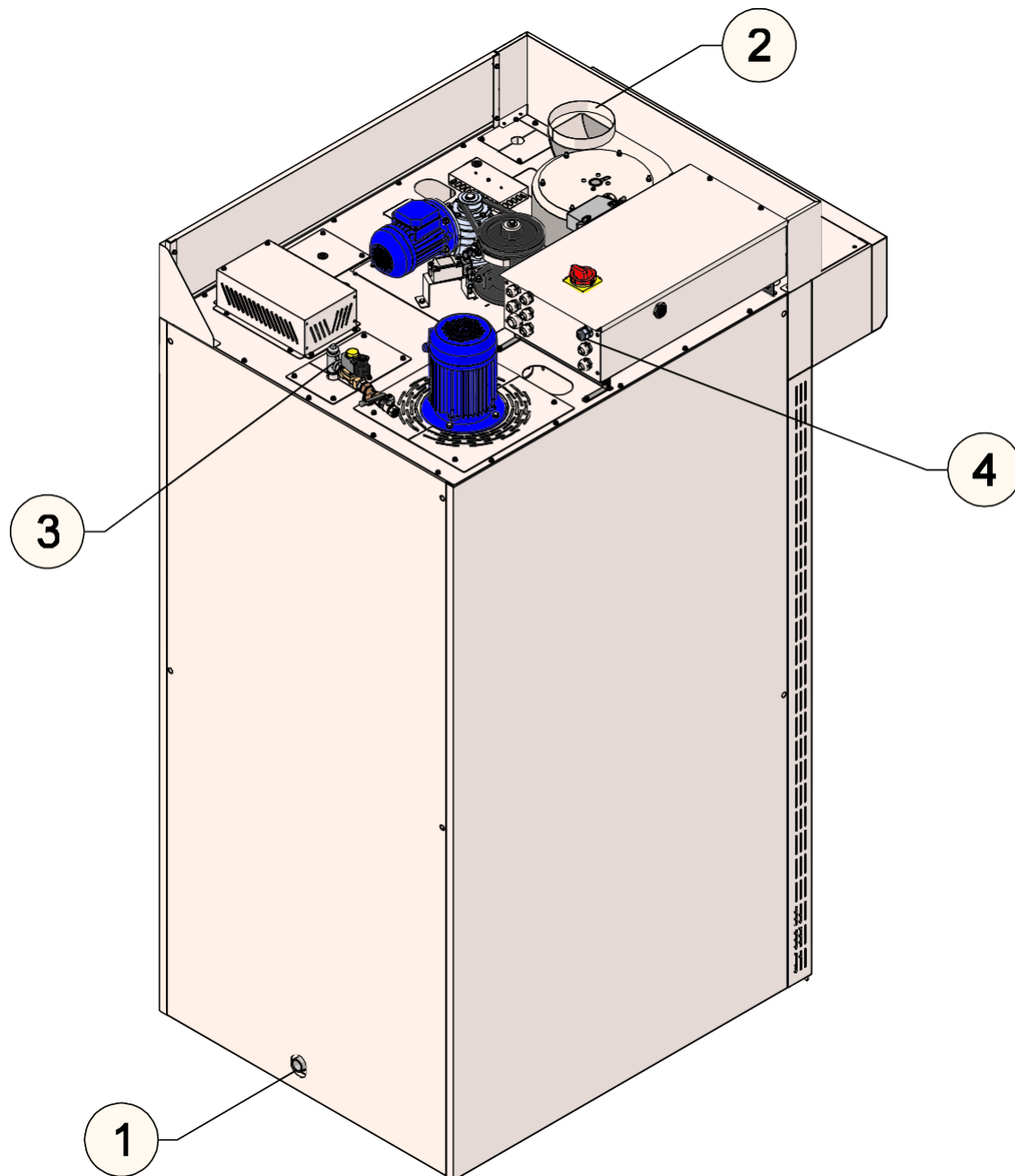












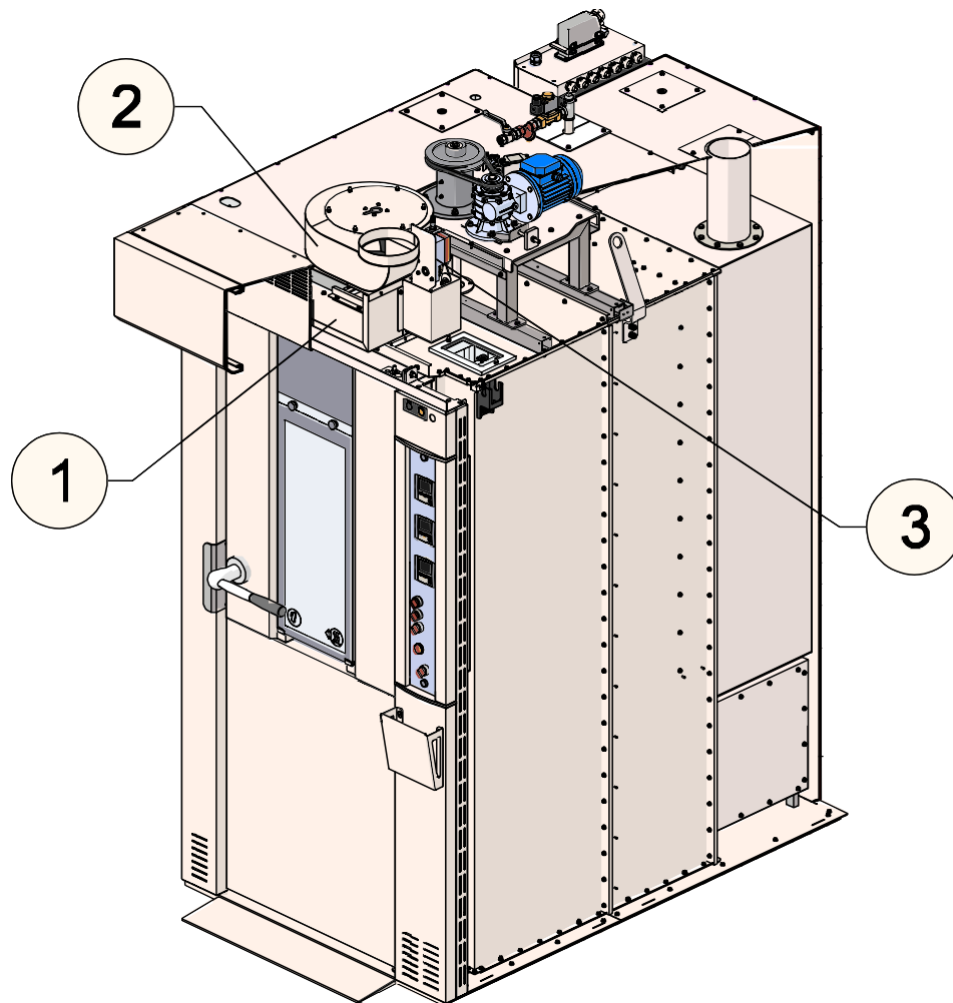
- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Слив воды</p> <p><b>2</b> Труба вытяжки пара</p> <p><b>3</b> Водоснабжение парогенератора</p> <p><b>4</b> Электропитание</p> | <p>Ø 1"</p> <p>Ø 150 mm</p> <p>Ø 1/2"</p> <p>23,5 kW</p> |
|--|--|

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОПИСАНИЕ	ЕД. ИЗМ.	ЗНАЧЕНИЕ
<b>Конструктивные характеристики</b>		
Вес	кг	550
Общие габариты (наибольшая часть)	мм	980x630
МИНИМАЛЬНОЕ НЕОБХОДИМОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ РАЗОБРАННОЙ ПЕЧИ		
Макс. Ширина тележки	мм	450
ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ТЕЛЕЖКОЙ И РАМОЙ ДВЕРИ: 40 мм		
Максимальная диагональ тележки	мм	740
ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ТЕЛЕЖКОЙ И СТЕНКАМИ КАМЕРЫ: 30 мм		
Максимальная загрузка тележки	кг	70
<b>Технические характеристики</b>		
Пекарная поверхность	м <sup>2</sup>	3,6
15 ПРОТИВНЕЙ 40x60		
Производительность в час	кг	50
Максимальная рабочая температура	°С	300
Градиент подъема температуры	°С/мин	12
НА ПУСТОЙ ПЕЧИ		
Градиент подъема температуры	°С/мин	6
НА ПЕЧИ С ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКОЙ		
<b>Характеристики вентилятора</b>		
Поток воздуха	м <sup>3</sup> /мин	14÷32
MOD. ECB 260		
Мощность мотора	Л.с. (кВт)	0,75 (0,55)
1400 RPM - MOD. H80A4VE/B5		
<b>Характеристики вентилятора вытяжки</b>		
Поток воздуха	м <sup>3</sup> /мин	8÷20
MOD. R2E 225 RA92-09		
Мощность мотора	кВт	0,15
Диаметр трубы вытяжки пара	мм	150
<b>Характеристики парогенератора</b>		
Интервал увлажнения	мин	20
для печи при 250 °С		
Давление водоснабжения	бар	1,5
Диаметр трубы водоснабжения	дюймы	1/2 "
Диаметр дренажной трубы	дюймы	1"
<b>Установленная мощность</b>		
Электрическая мощность	кВт	23,5
<b>Потребление</b>		
Среднее суточное потребление	кВт/ч	12 ÷ 19
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ЗНАЧЕНИЕ, ВЫЧИСЛЕННОЕ ЗА 8 ЧАСОВ РАБОТЫ		

# Вытяжка пара

Сар.		стр
<b>С.1</b>	<b>Описание</b>	<b>1</b>
<b>С.2</b>	<b>Установка</b>	<b>3</b>
<b>С.3</b>	<b>Техническое обслуживание</b>	<b>5</b>
<b>С.4</b>	<b>Неисправности</b>	<b>6</b>
<b>С.5</b>	<b>Запасные части</b>	<b>7</b>



Вытяжка предназначена для удаления из камеры избыточного водного пара. Система состоит из:

(Pos.1) коробки, собирающий избыточный пар.

(Pos.2) Винта вытяжки с внутренней резьбой с электроприводом, вытягивающей возможные утечки пара из двери печи.

(Pos.3) Клапан, позволяющий сбросить избыточный пар из камеры. Вытяжка требуется в следующих ситуациях:

**Избыточная выработка пара увлажнителем на первом этапе цикла выпекания.**

Избыточный пар, генерируемый увлажнителем, выводится в воздуховод, затем в короб сбора пара, откуда затем выводится наружу.

**Необходимость уменьшить концентрацию пара в соответствии с технологией приготовления.**

В процессе приготовления вода, содержащаяся в тесте, испаряется и образовавшийся концентрируется в пекарной камере.

Если необходимо снизить концентрацию пара, просто используйте клапан внутри коробки вытяжки.

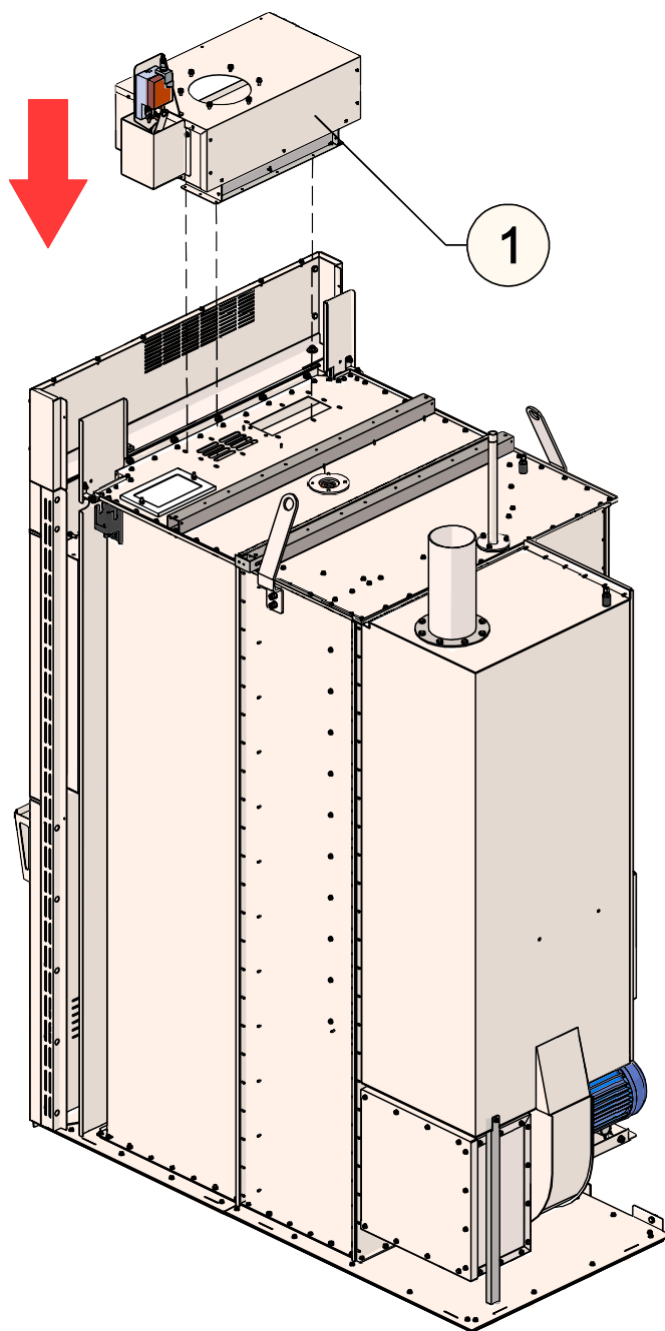
Открытие этой заслонки позволяет пару попадать из камеры сразу в сборный короб.

**Защита оператора от горячего пара при открывании двери.**

При открывании двери остаточный пар внутри камеры выходит, собираясь под навесом печи.

Система вытяжки пара оборудована моторизованным винтом с углублением, который включается при открывании двери.

Вытяжка напрямую вытягивает пар, выходящий из двери, предотвращая неприятное скопление пара под навесом.



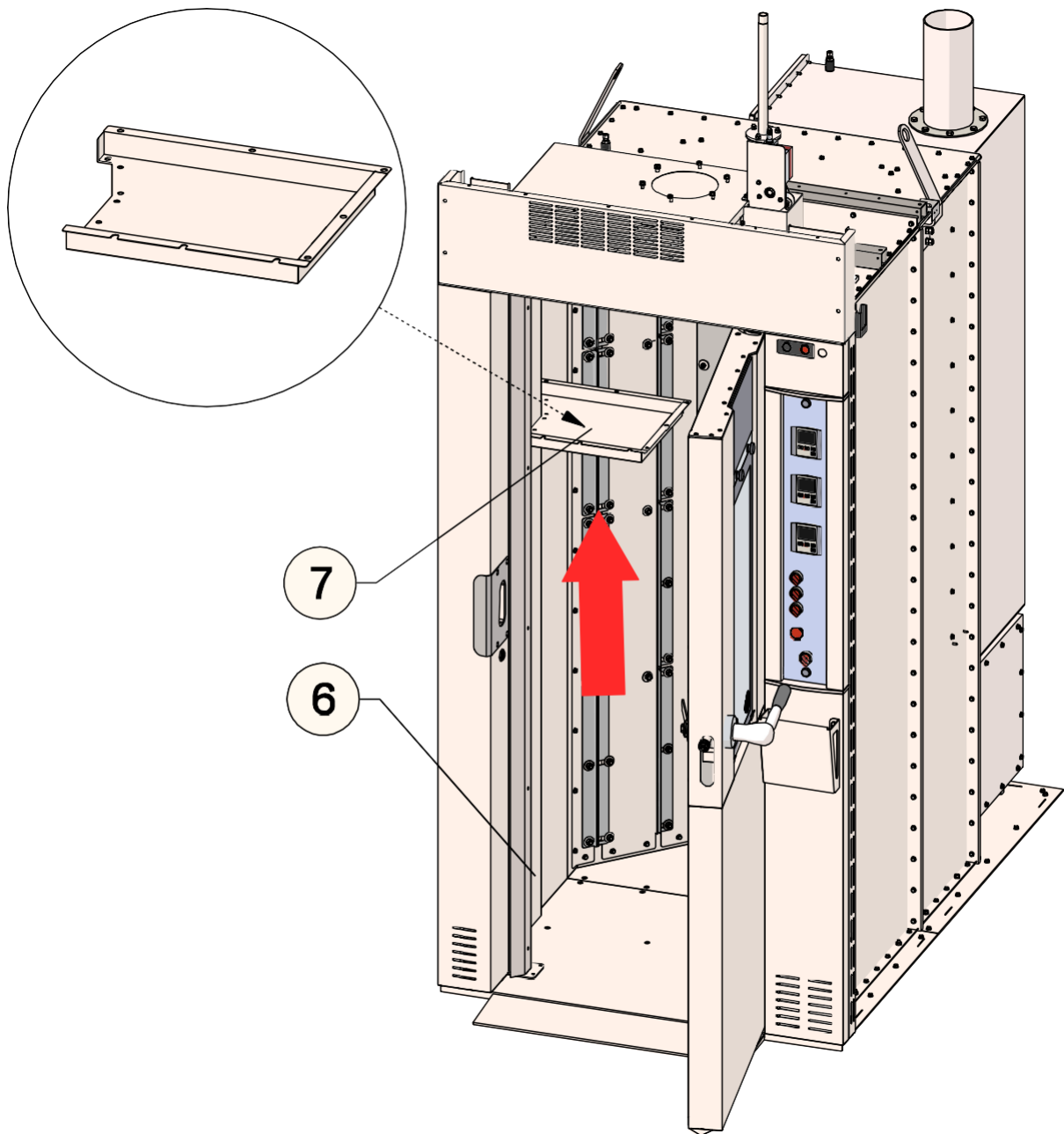
Положите уплотнитель на фланец коробки вытяжки пара. Установите коробку (Pos.1) и закрепите соответствующими винтами саморезами.

Загерметизируйте все возможные места утечки пара.

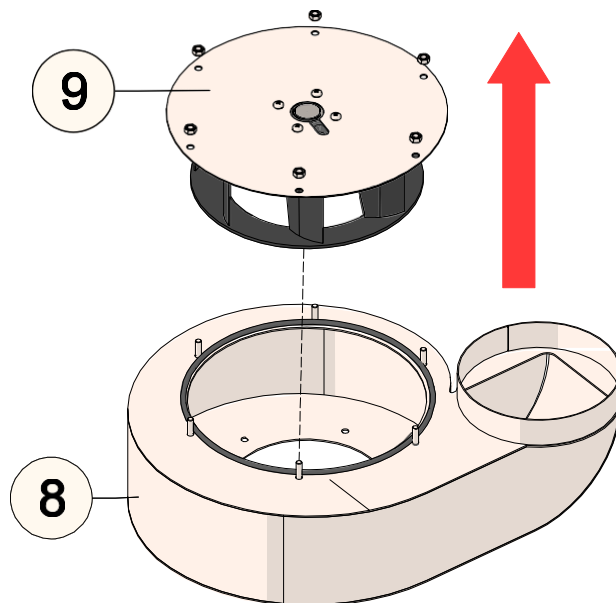
Клапан вытяжки управляется серводвигателем (Pos.10), установленным на коробке вытяжки. Проверьте и аккуратно установите его.

*Обязательно следует положить и уплотнить изоляционный материал с внешней стороны коробки сбора пара.*





убедитесь, что внутри печи имеется канал вывода избытка пара (Pos.6).  
Установите панель внутренней обшивки камеры (Pos.7).  
Тщательно загерметизируйте панель, положив термостойкий силиконовый герметик по периметру соединения.



**Обесточьте печь**

Корпус остаётся прикреплённым к печи.

Вытащите фиксирующие винты, не снимая кожух с проводов мотора, и поднимите, как показано стрелкой.

Вытащите крыльчатку вентилятора.

Положите мотор на навес печи и почистите лопасти вентилятора пылесосом. В сильнозагрязнённых местах пользуйтесь жёсткой щёткой.

Помойте спираль обычным средством для мытья посуды из нержавеющей стали. Закончив чистку, выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

**С.4 Неисправности**

*Любые работы на электрических и электронных компонентах печи разрешается выполнять только квалифицированному специалисту, знающему функции электрокомпонентов и меры предосторожности для предотвращения травм и угрозы безопасности окружающих.*

**Не работает вытяжка пара**

С панели управления активирована защита мотора.

Верните в исходное положение переключатель в электрическом ящике.

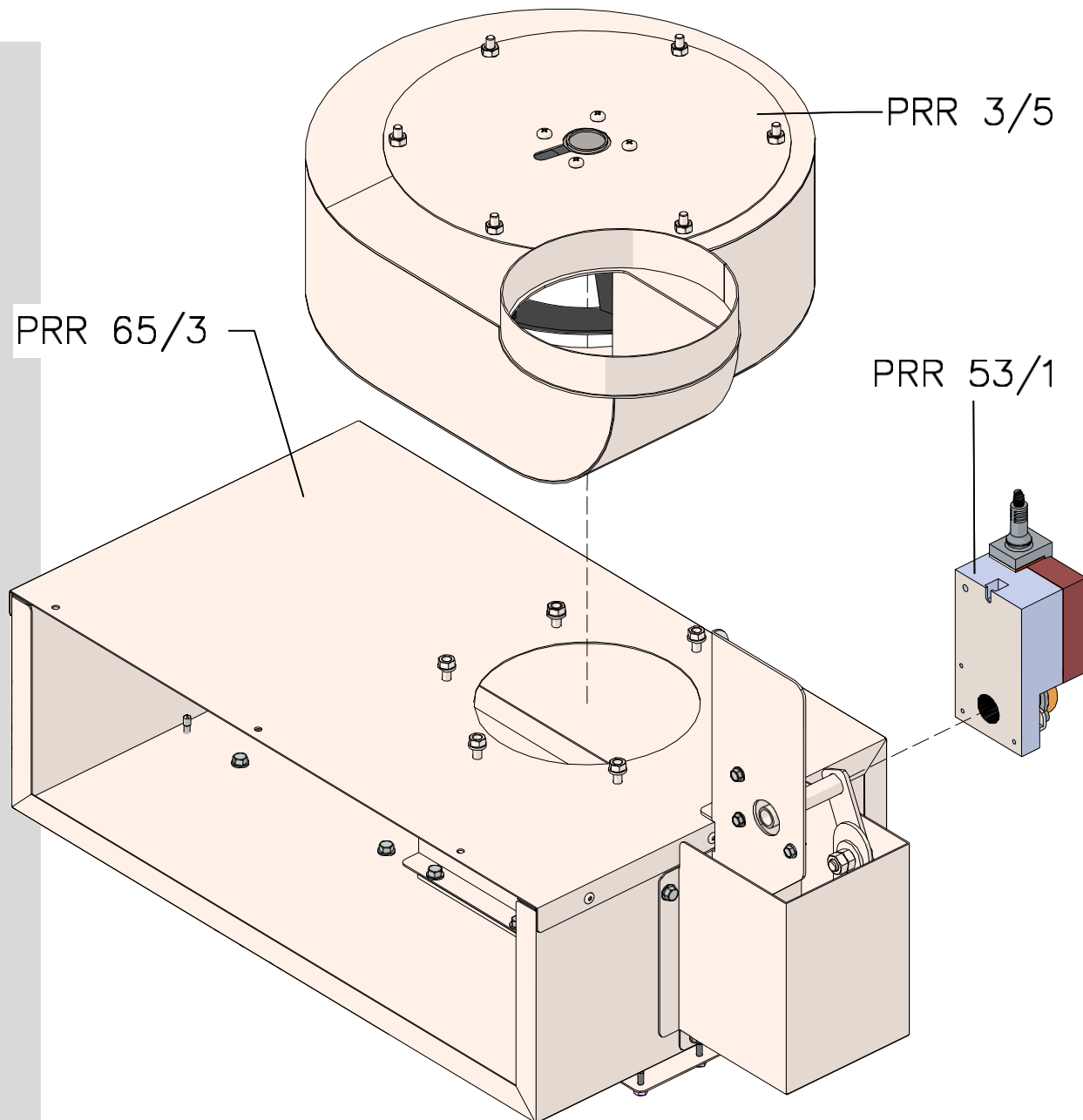
**Недостаточно эффективное вытягивание пара**

- 1) Вентилятор вытяжки вращается по часовой стрелке
- 2) Решётка вытяжки загорожена
- 3) забита дренажная труба

- a) Восстановите правильное направление вращения мотора
- b) Очистите решётку вытяжки внутри камеры и под навесом
- c) Проверьте дренажную трубу



РИС.5



КОД

**PRR 3/5**

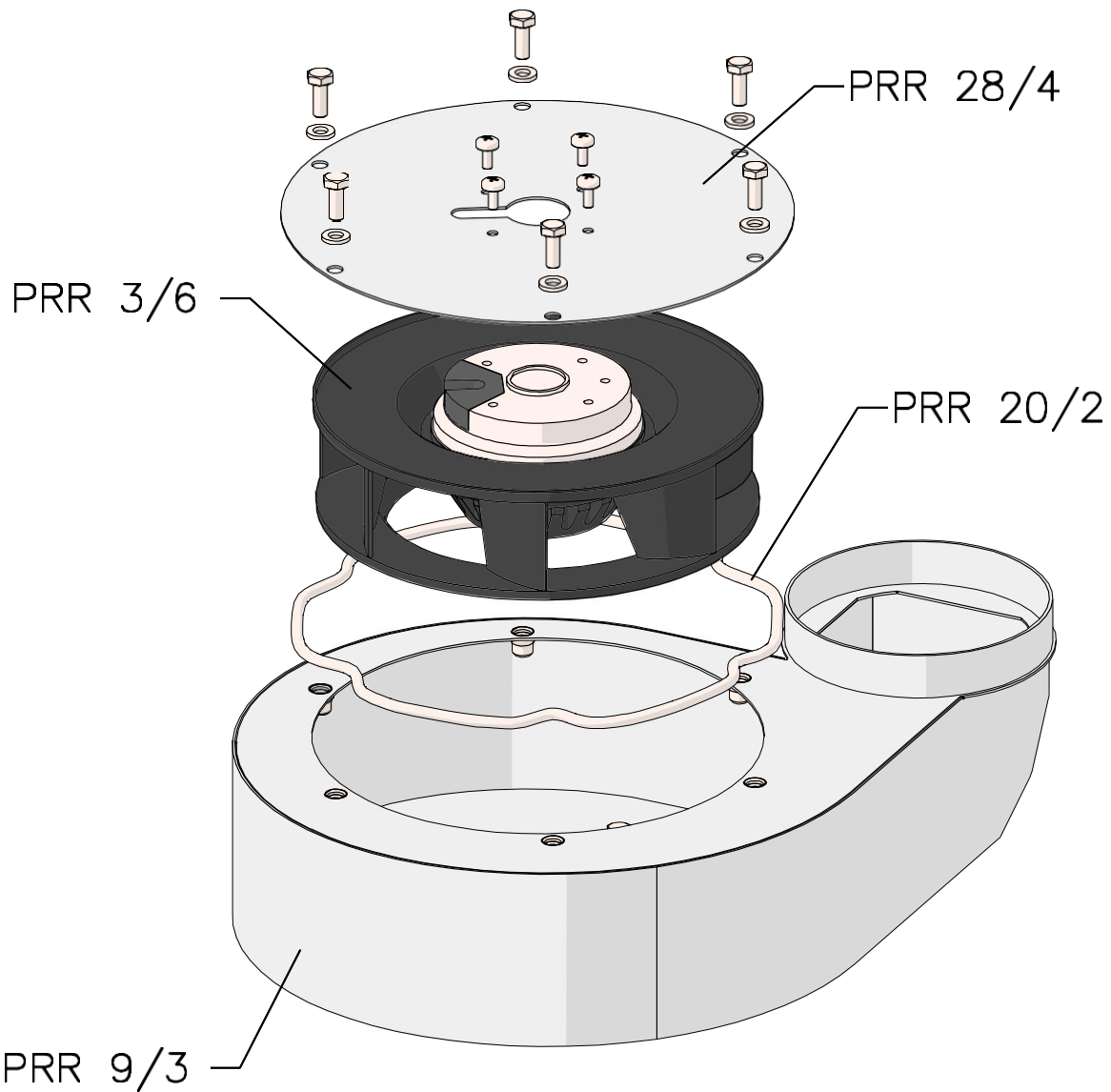
**ВЕНТИЛЯТОР ВЫТЯЖКИ - СОБРАННЫЙ - ЗАНИЖЕННЫЙ**

**PRR 65/3**

**КОРОБКА ВЫТЯЖКИ ПАРА ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ**

**PRR 53/1**

**СЕРВОМОТОР BELIMO**



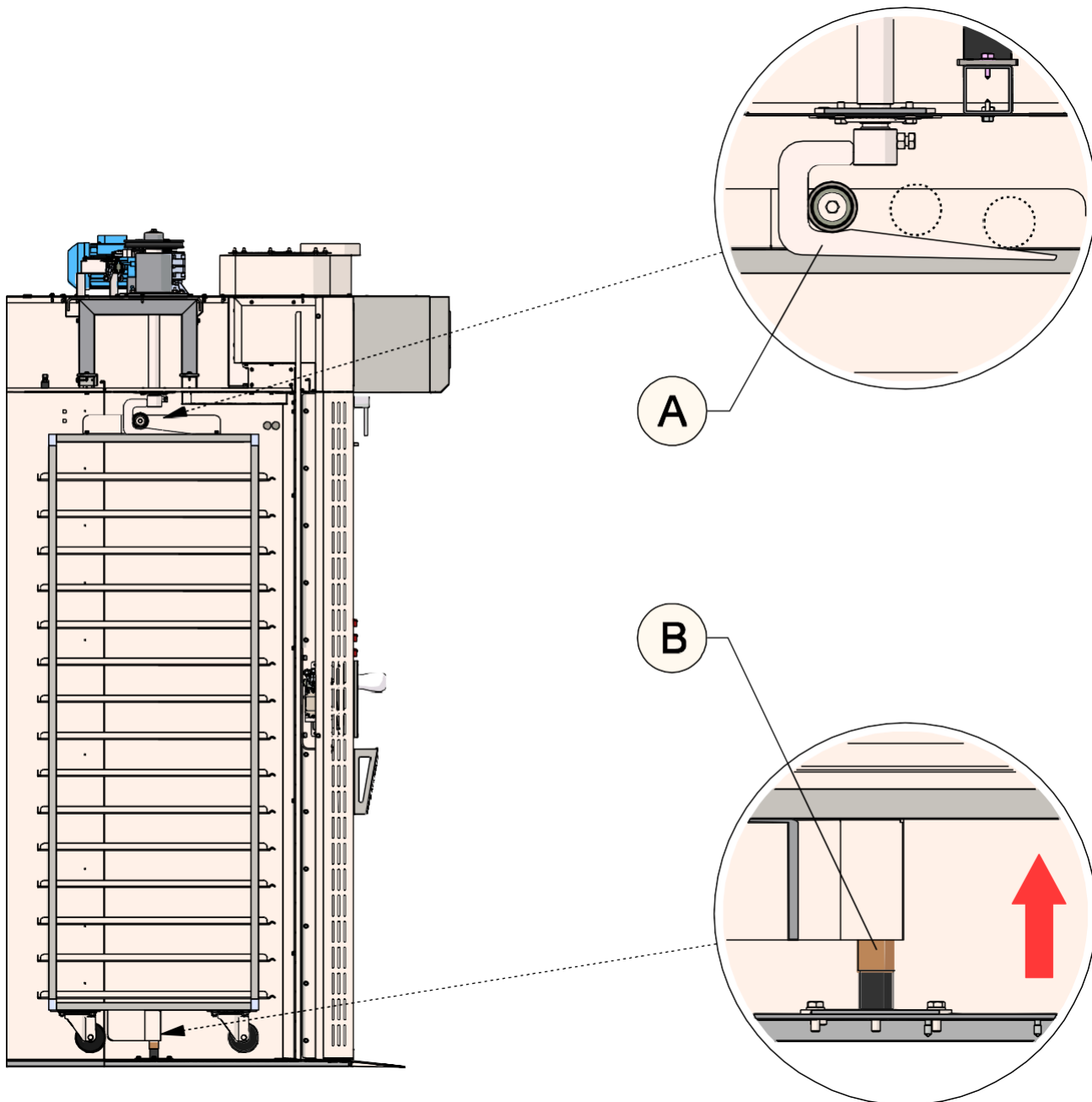
КОД

<b>PRR 9/3</b>	КОРПУС ВЕНТИЛЯТОРА ВЫТЯЖКИ – НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ - Пониженный – для внутреннего двигателя
<b>PRR 20/2</b>	ШНУР ИЗ СТЕКЛОВОЛОКНА Ø5
<b>PRR 3/6</b>	МОТОР (ОДНОФАЗНЫЙ) С КРЫЛЬЧАТКОЙ для заниженного вентилятора вытяжки
<b>PRR 28/4</b>	ЗАКРЫВАЮЩИЙ ФЛАНЕЦ для заниженного корпуса вытяжки

# Устройство вращения тележки

		Стр.
<b>D.</b>	<b>Описание</b>	<b>3</b>
<b>D.2</b>	<b>Установка</b>	<b>4</b>
	Настройка концевого переключателя	
<b>D.3</b>	<b>Техническое обслуживание</b>	<b>7</b>
	Еженедельное техническое обслуживание	
	Тех. обслуживание раз в полгода	
	Замена ремня трансмиссии	
<b>D.</b>	<b>Неисправности</b>	<b>9</b>
<b>D.5</b>	<b>Тележки</b>	<b>10</b>
	Описание	
	Сборка разборной тележки	
<b>D.6</b>	<b>Запасные части</b>	<b>12</b>
	Запасные части устройства вращения тележки	
	Запасные части тележки	

РИС.1



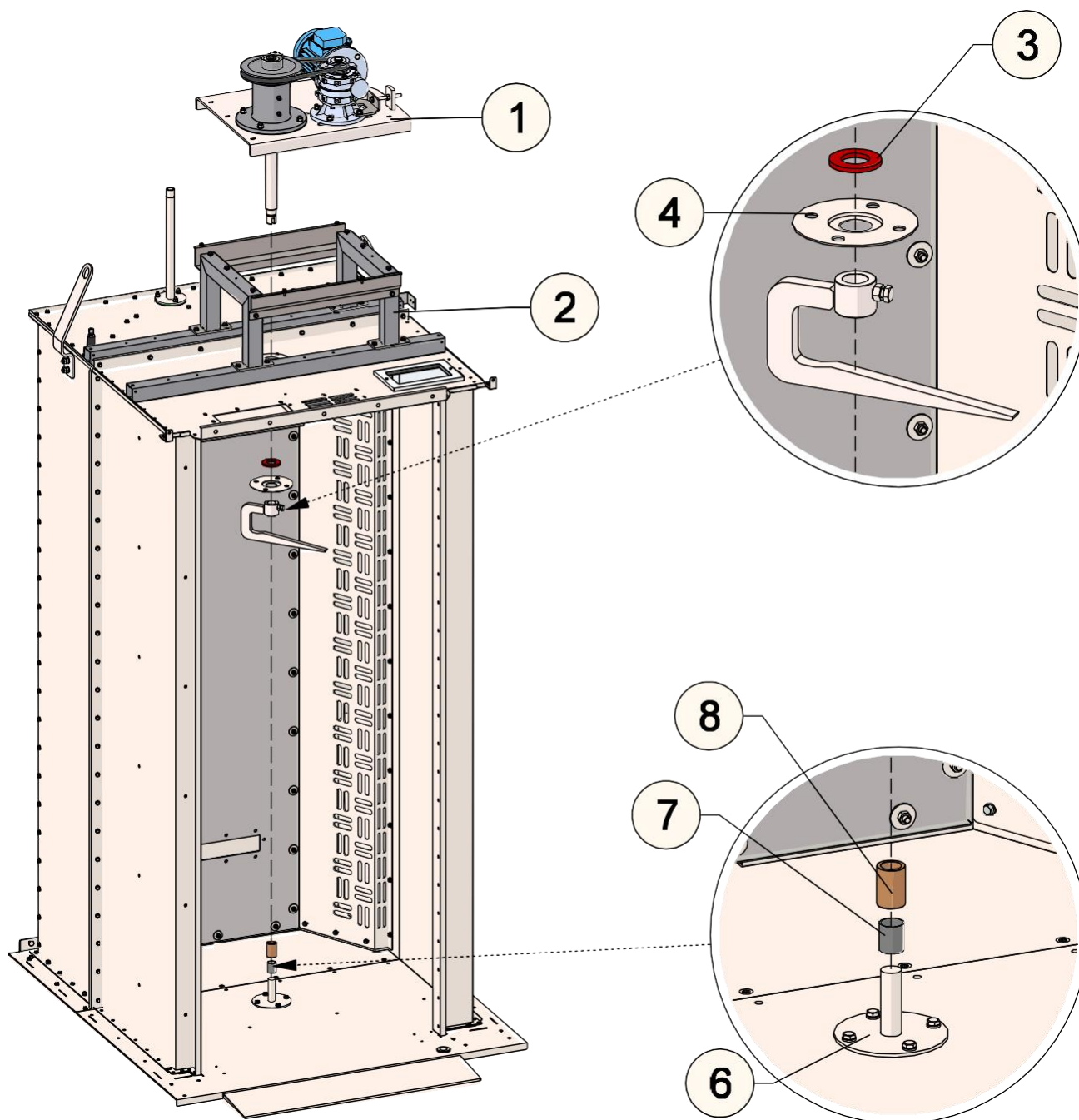
Ручная система загрузки оснащена крюком вверху пекарной камеры.

Крюк установлен на нужную высоту.

Тележка вталкивается на крюк вручную.

При вкатывании на крюк тележка приподнимается на полке печи.

Небольшой спуск в конце крюка (Pos. A) и стержень в полу печи (Pos. B) гарантируют стабильность тележки при вращении.

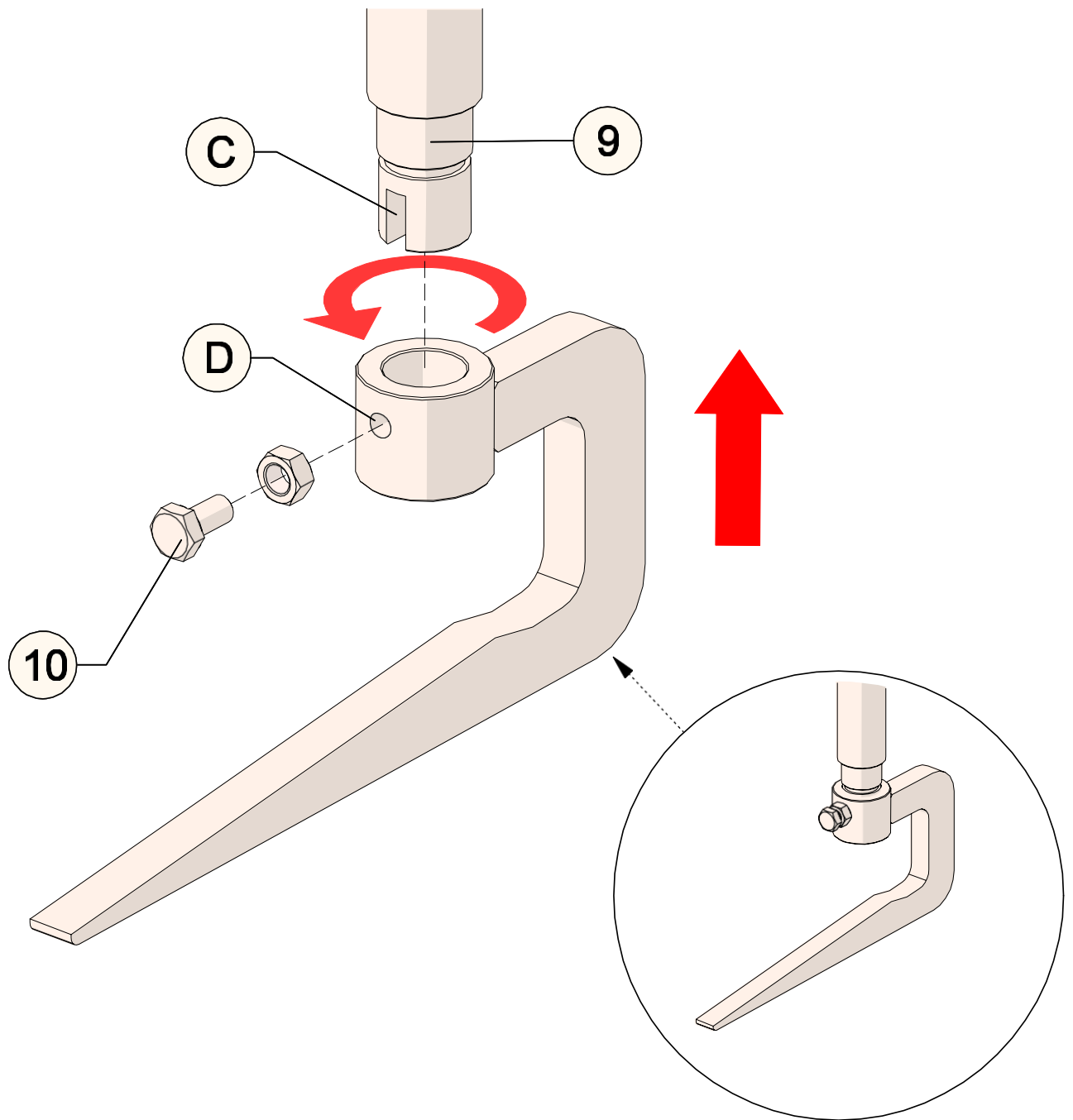


Установите блок вращения тележки (Pos.1). Поставьте его на подставку (Pos.2) на верху печи и закрепите прилагающимися болтами.

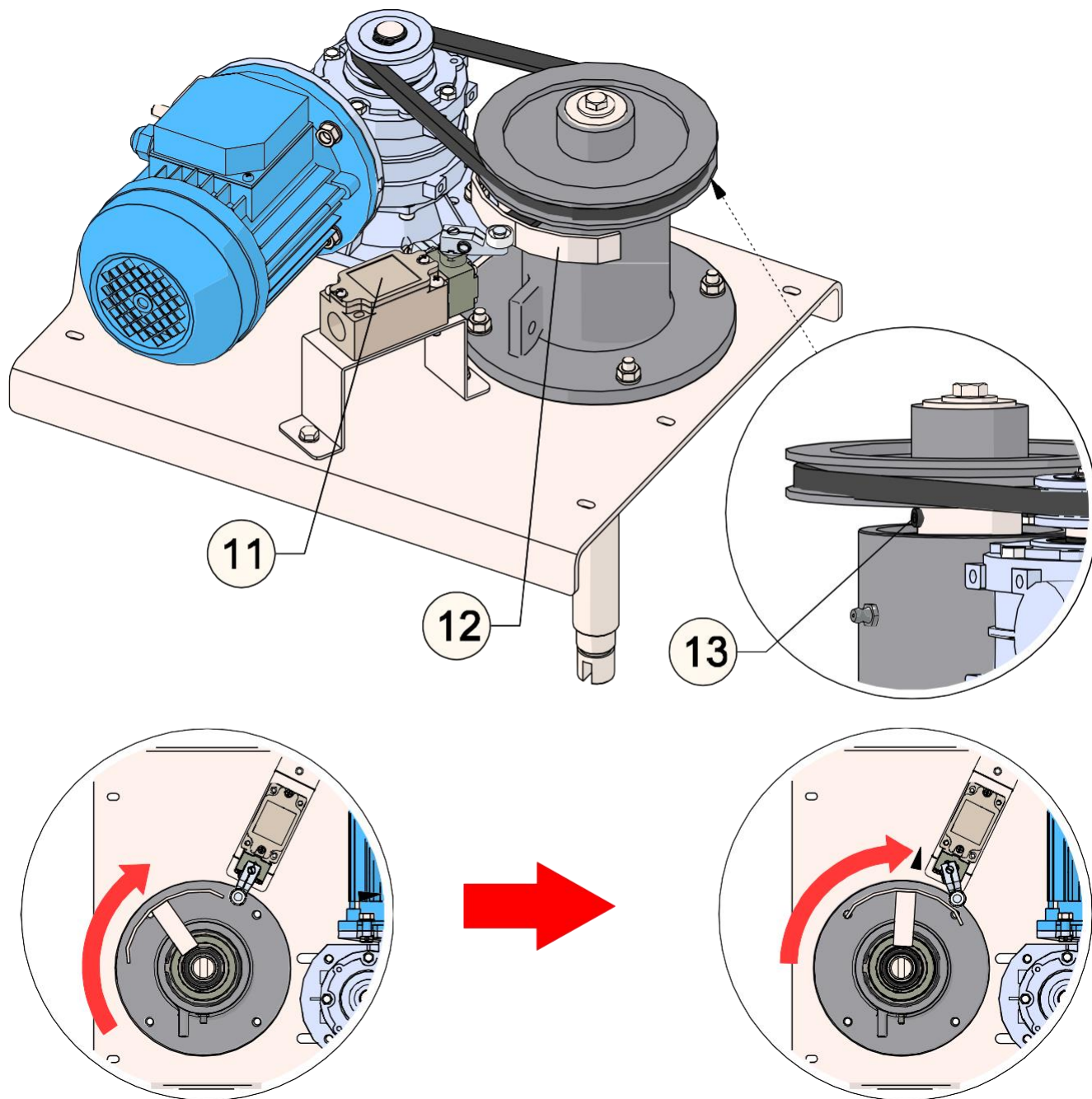
**Во избежание изнашивания деталей, в обязательном порядке следует уплотнить и придавить термоизолирующий материал в пространстве между крышей печи и блоком вращения тележки.**

Изолируйте верхнюю часть печи – вдавите термоизолирующий материал во все пустоты. Внутри пекарной камеры положите термостойкую силиконовую прокладку на стержень вращения (Pos.3) и закрепите фланцем (Pos.4). Зафиксируйте соответствующими гайками.

Убедитесь, что стержень в полу печи, поддерживающий тележку снизу (Pos. 6), установлен правильно; если это не так, вставьте железный разделитель (Pos.7) и центрирующую втулку (Pos.8).



Накрутите крюк для тележки на вращающую ось.  
 Резьбовое соединение позволяет отрегулировать высоту крюка как необходимо  
 Убедитесь, что отверстие (Pos.C) вращающей оси (Pos.9) соответствует отверстию (Pos.D)  
 крутящейся втулки крюка.  
 Вставьте в это отверстие фиксирующий винт (Pos.10).



Система вращения оснащена концевым переключателем (Pos.11), предназначенным для остановки тележки в положении для выгрузки.

Скоба (Pos.12), присоединенная прямо к блоку вращения, активирует концевой переключатель и останавливает тележку.

Если тележка останавливается в неправильном положении, необходимо выровнять скобу (Pos.12). Для этого ослабьте фиксирующий винт (Pos.13) и установите скобу в правильное положение. Убедитесь, что концевой переключатель срабатывает, когда тележка готова к выгрузке.

**Все операции обслуживания на деталях трансмиссии можно выполнять только на обесточенной печи.**





### Еженедельное обслуживание

Еженедельное техническое обслуживание выполняется пользователем при обязательном соблюдении правил безопасности, указанных в данном руководстве.



### Обесточьте печь

Пылесосом с жёсткой щёткой удалите пыль, скопившуюся на моторе и деталях трансмиссии. В сильнозагрязнённых местах пользуйтесь щетинной щёткой. Все остальные части печи чистите пылесосом.

### Обслуживание раз в полгода

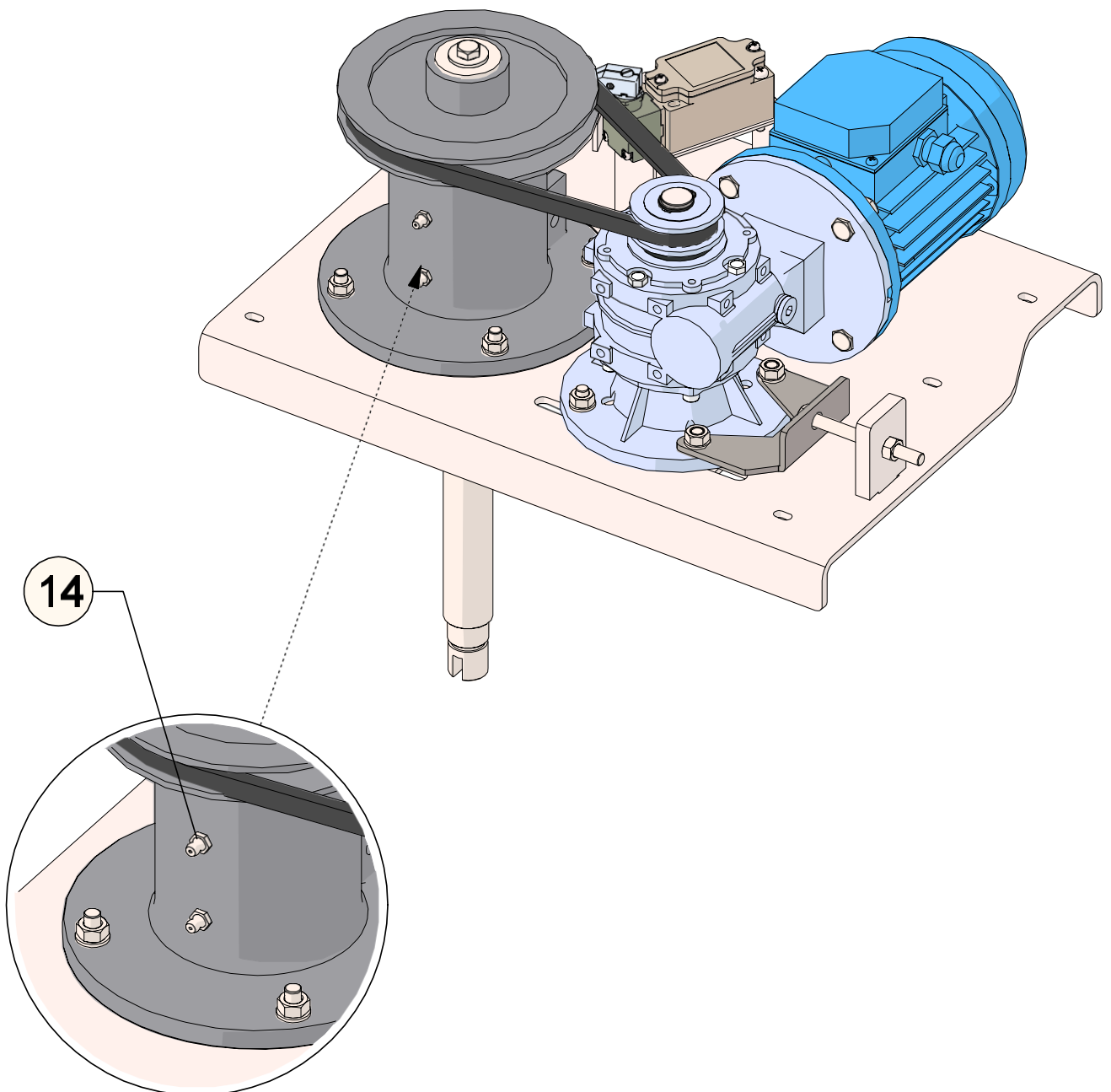
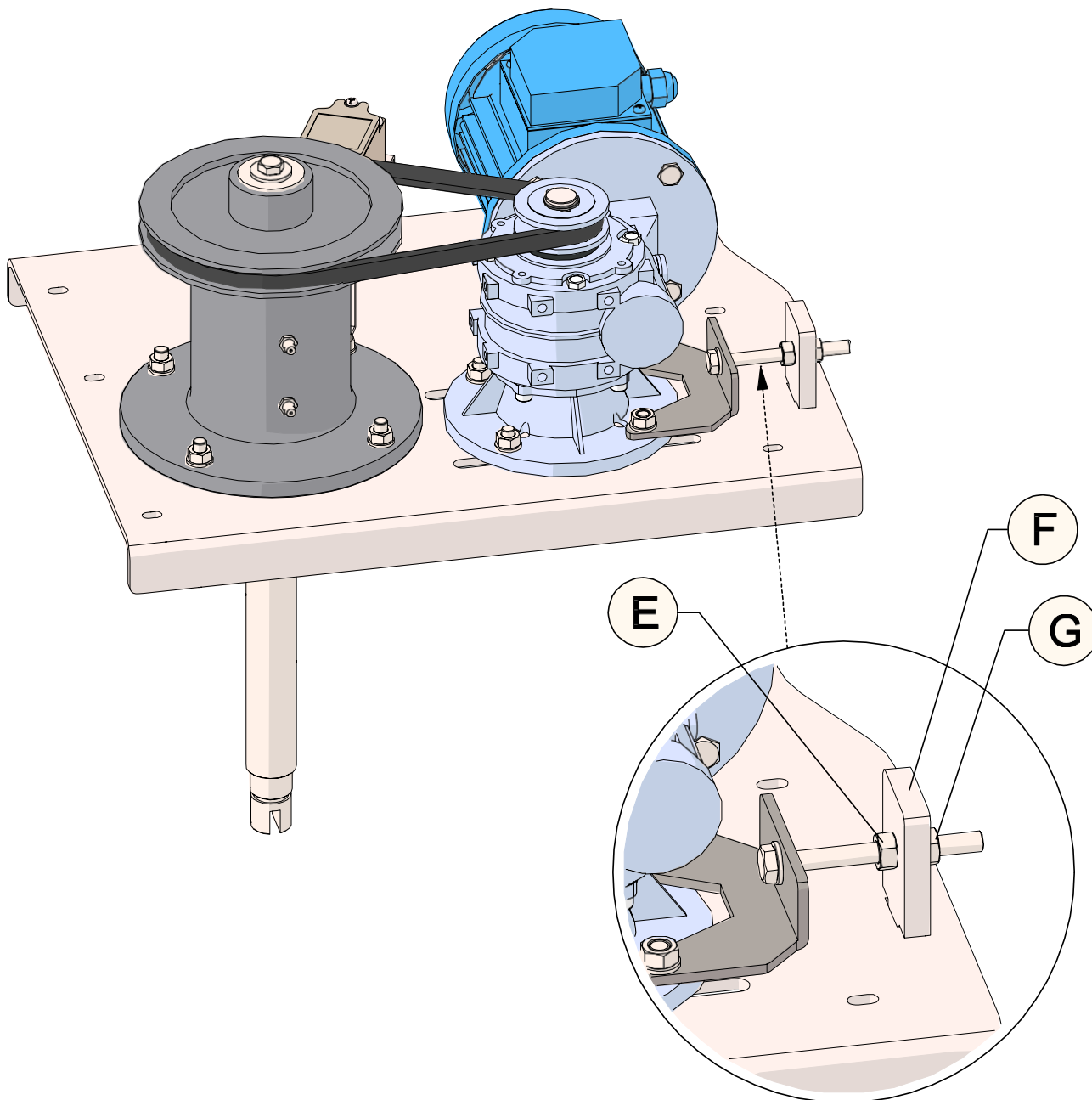


РИС.5

Необходимо, чтобы каждые полгода установщик печи выполнил следующие работы и проверки:


- Проверка натяжения ремней блока вращения
  - Смазывание блока вращения через специальные отверстия (Pos.14)
- редукторы не требуют технического обслуживания.



Ослабьте винты, крепящие редукторный двигатель. Ослабьте гайку "E" на блоке "F"


Вращайте натяжитель "G" против часовой стрелки, чтобы уменьшить расстояние между шкивами. Замените изношенный ремень.

Вращайте натяжитель "G" по часовой стрелке, чтобы увеличить расстояние между шкивами. Затяните гайку "E" на блоке "F". Затяните винты, крепящие двигатель.

 Не натягивайте ремень чрезмерно, чтобы не давать избыточную нагрузку на механизм.

 **Приглашайте специалиста сервисной службы для проверки правильности натяжения ремня.**

#### D.4 Неполадки

 Любые работы на электрических и электронных компонентах печи разрешается выполнять только квалифицированному специалисту, знающему функции электрокомпонентов и меры предосторожности для предотвращения травм и угрозы безопасности окружающих.

#### ? Неполадки

! Возможные причины

💡 Решения

#### ? Тележка не останавливается в положении для выгрузки

! Ослабла скоба положения для выгрузки.

💡 Установите скобу правильно.

#### ? Тележка не вращается

!

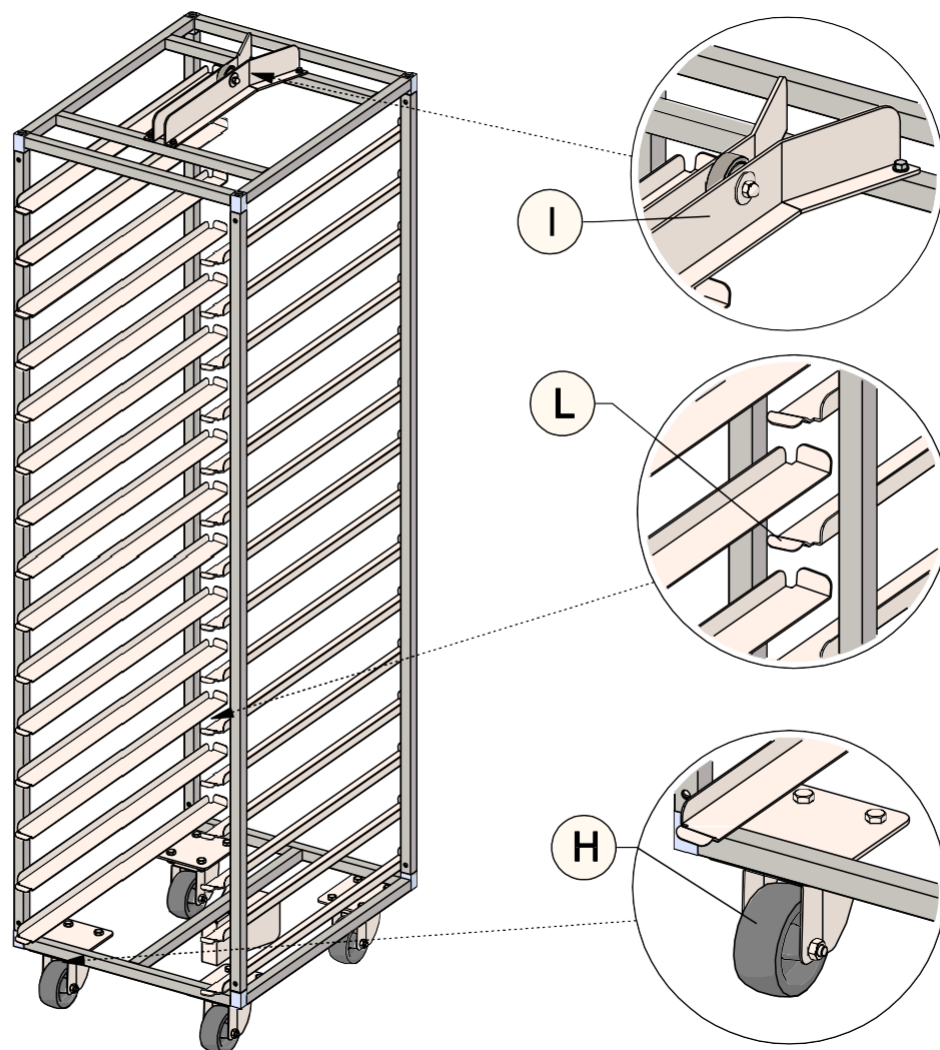
- 1) На панели управления включена защита двигателя.
- 2) Неправильно расположен концевой переключатель рукоятки двери.
- 3) Ослабли ремни трансмиссии.

💡

- a) Установите переключатель на панели управления в исходное положение.
- b) Убедитесь, что концевой переключатель двери исправен и установлен правильно.
- c) Исправьте натяжение ремней.

## Описание

РИС.7



Конвекционная печь снабжена противнями, на которые укладываются изделия, предназначенные для выпекания. Противни вставляются в тележку, которая вкатывается в пекарную камеру.

Тележка оснащена роликом, взаимодействующим с системой, установленной в печи (крюк или платформа).

Расстояние в 50 мм между тележкой и стороной дверной рамы предотвращает травмы рук при погрузке/выгрузке тележки.

В случае если тележка выполнена в другом размере по заказу клиента, риск травм следует предотвратить, используя перчатки.

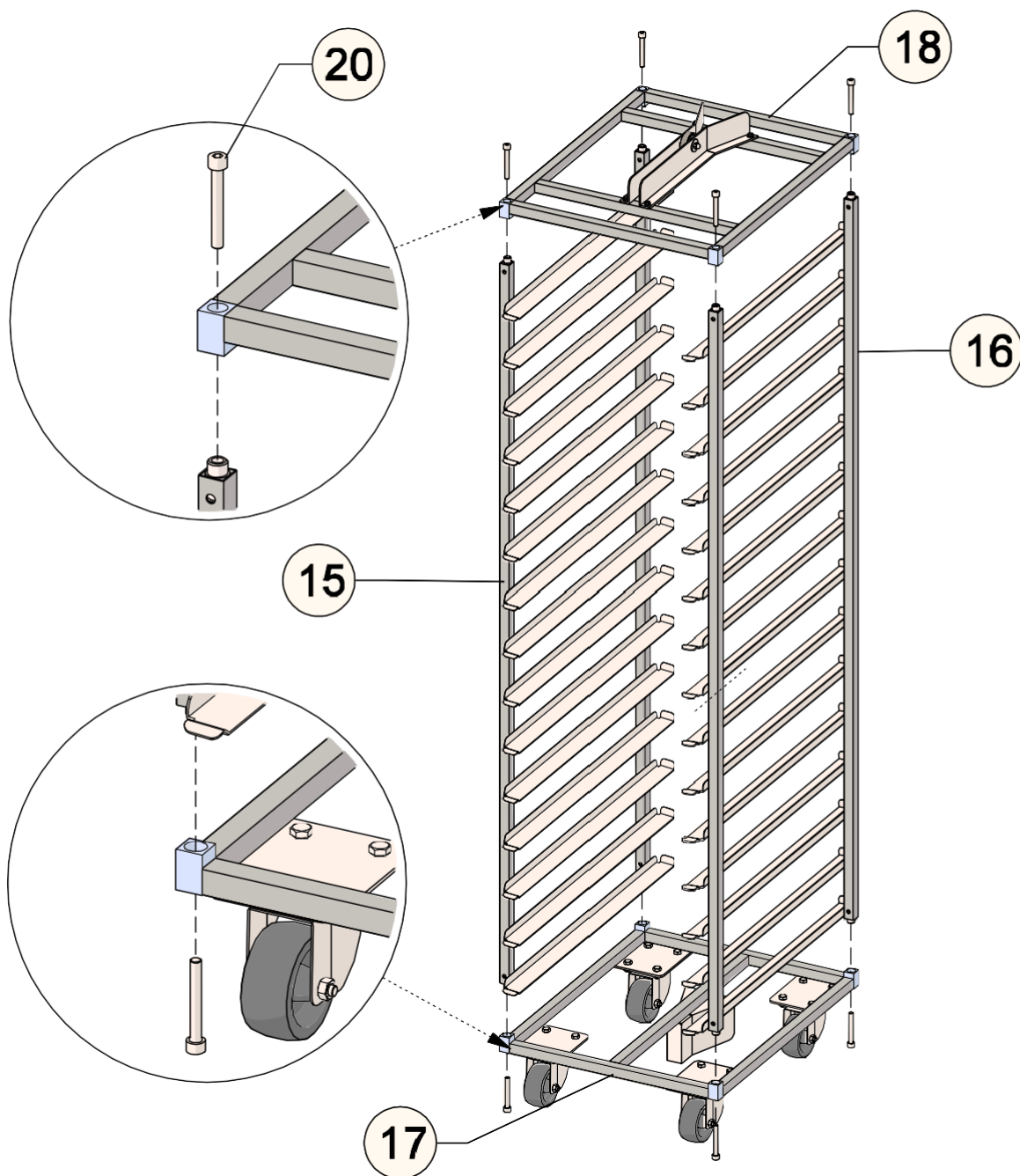
**ПРИ РАБОТЕ С ТЕЛЕЖКАМИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЧАТОК ОБЯЗАТЕЛЬНО**

Противни фиксируются (Pos.L) на тележках, при работе с тележкой они устойчивы.

Тележка опирается на колёсики, сделанные из термостойкого материала, с рамой из нержавеющей стали (Pos.H).

**Всегда проверяйте устойчивость противней, чтобы избежать проливания при погрузке/разгрузке.**

Чистите тележку горячей водой с обычным средством для мытья посуды.

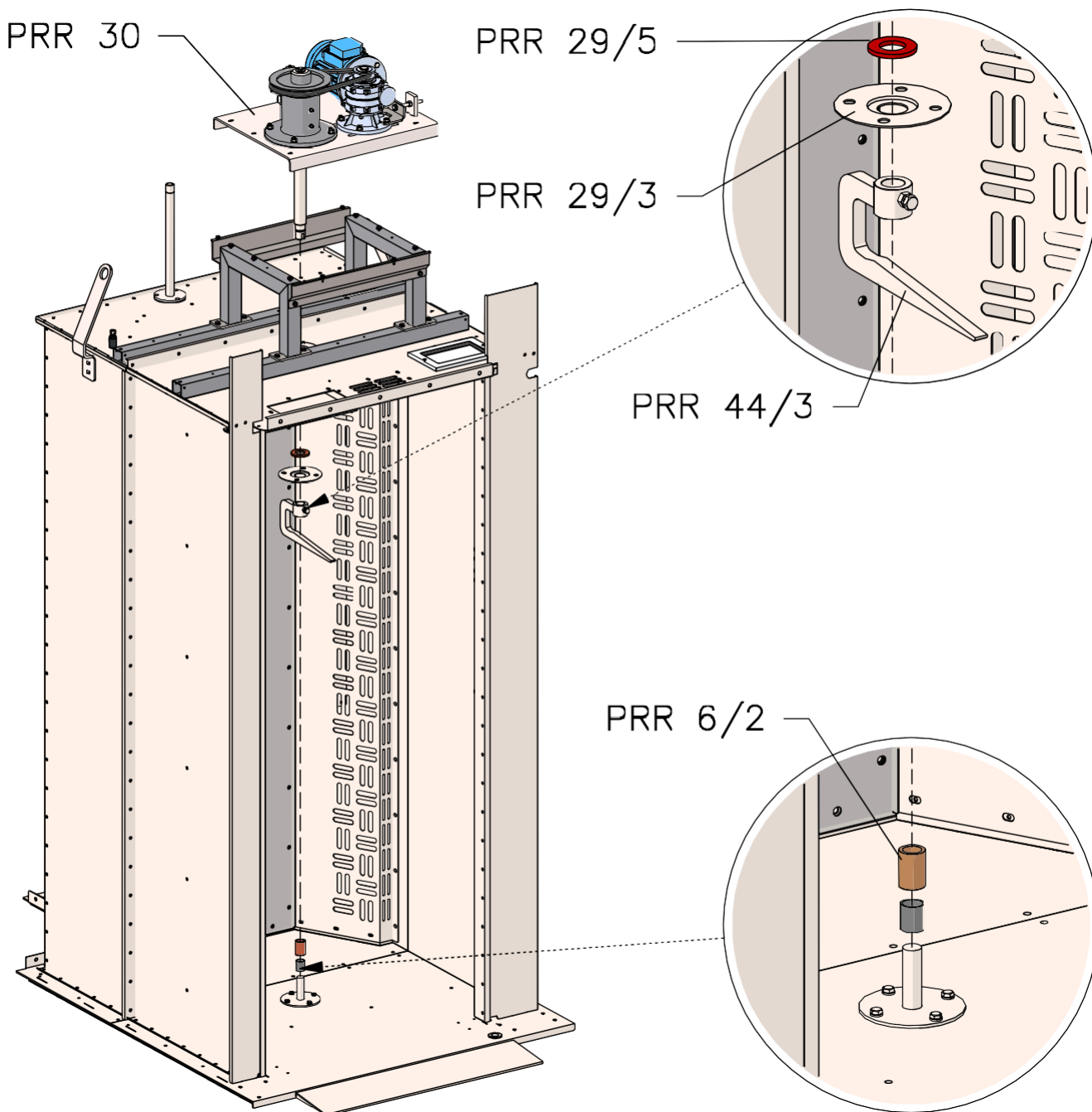


Чтобы собрать тележку, вставьте 2 решётки (Pos.15-16) в гнезда сверху (Pos.18) и внизу тележки (Pos.17).

Зафиксируйте собранную конструкцию соответствующими винтами (Pos.20).

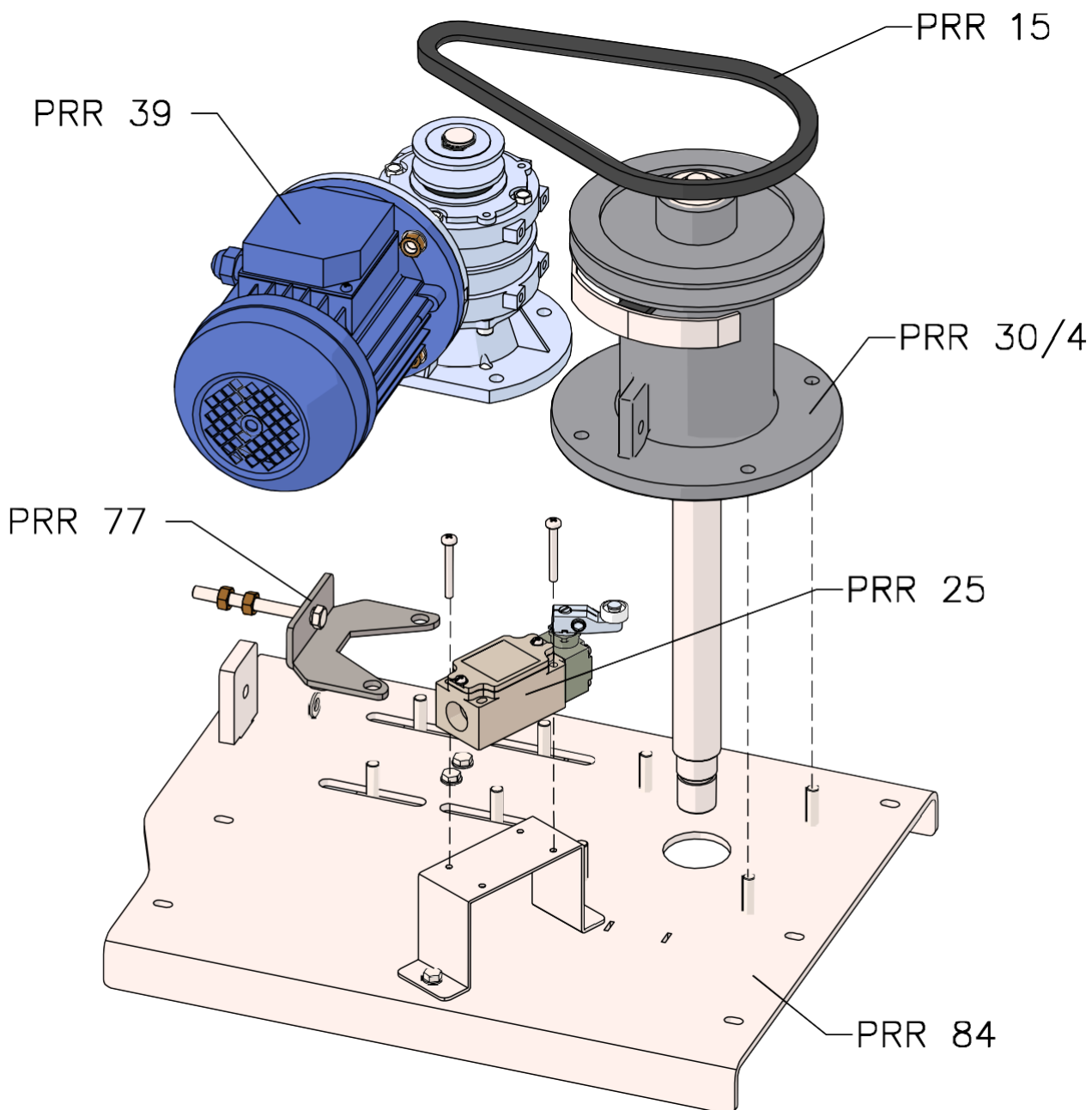
Запасные части блока вращения тележки

РИС. 9



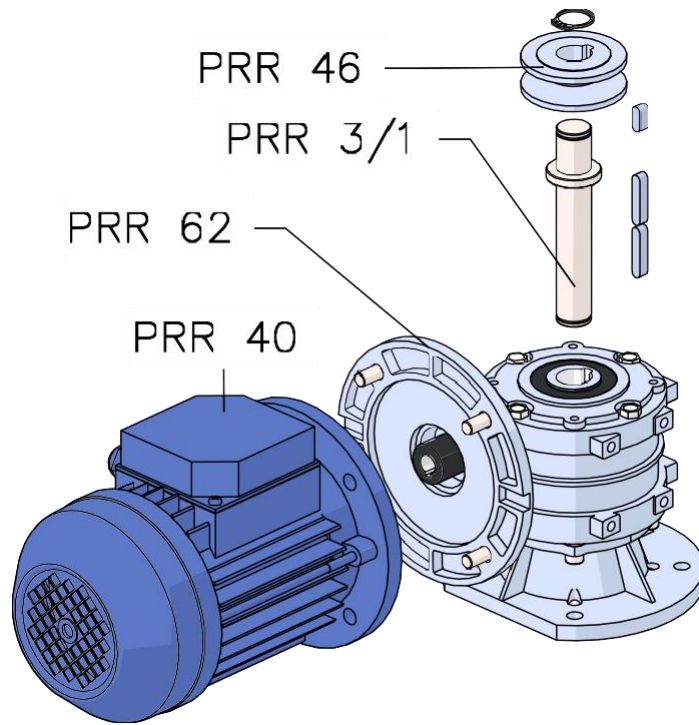
код

PRR 6/2	BRONZE BUSHING FOR BASE PIN
PRR 44/3	RACK COUPLING PROFILE
PRR 29/5	GASKET FOR SHAFT CLOSING FLANGE
PRR 29/3	CLOSING FLANGE FOR SHAFT
PRR 30	ROTATION CROSSPIECE COMPLETE WITH RACK GEAR BOX



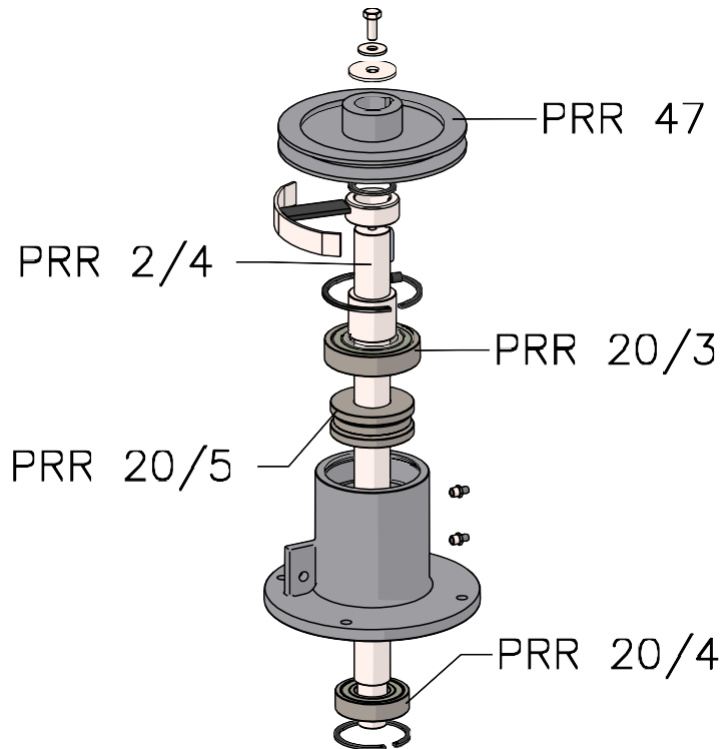
КОД

<b>PRR 15</b>	ROTATION BELT A25
<b>PRR 25</b>	LIMIT SWITCH
<b>PRR 30/4</b>	ROTATION UNIT WITH PULLEY FOR TOP HOOK
<b>PRR 77</b>	BRACKET FOR BELT STRETCHER
<b>PRR 39</b>	RACK GEAR MOTOR COMPLETE WITH SHAFT AND PULLEY
<b>PRR 84</b>	ROTATION CROSS PIECE (WITHOUT GEAR BOX MOTOR AND ROTATION UNIT)



КОД

<b>PRR 46</b>	DRIVING PULLEY FOR RACK ROTATION
<b>PRR 40</b>	RACK GEAR MOTOR
<b>PRR 3/1</b>	SHAFT FOR RACK GEAR REDUCER
<b>PRR 62</b>	RACK GEAR REDUCER

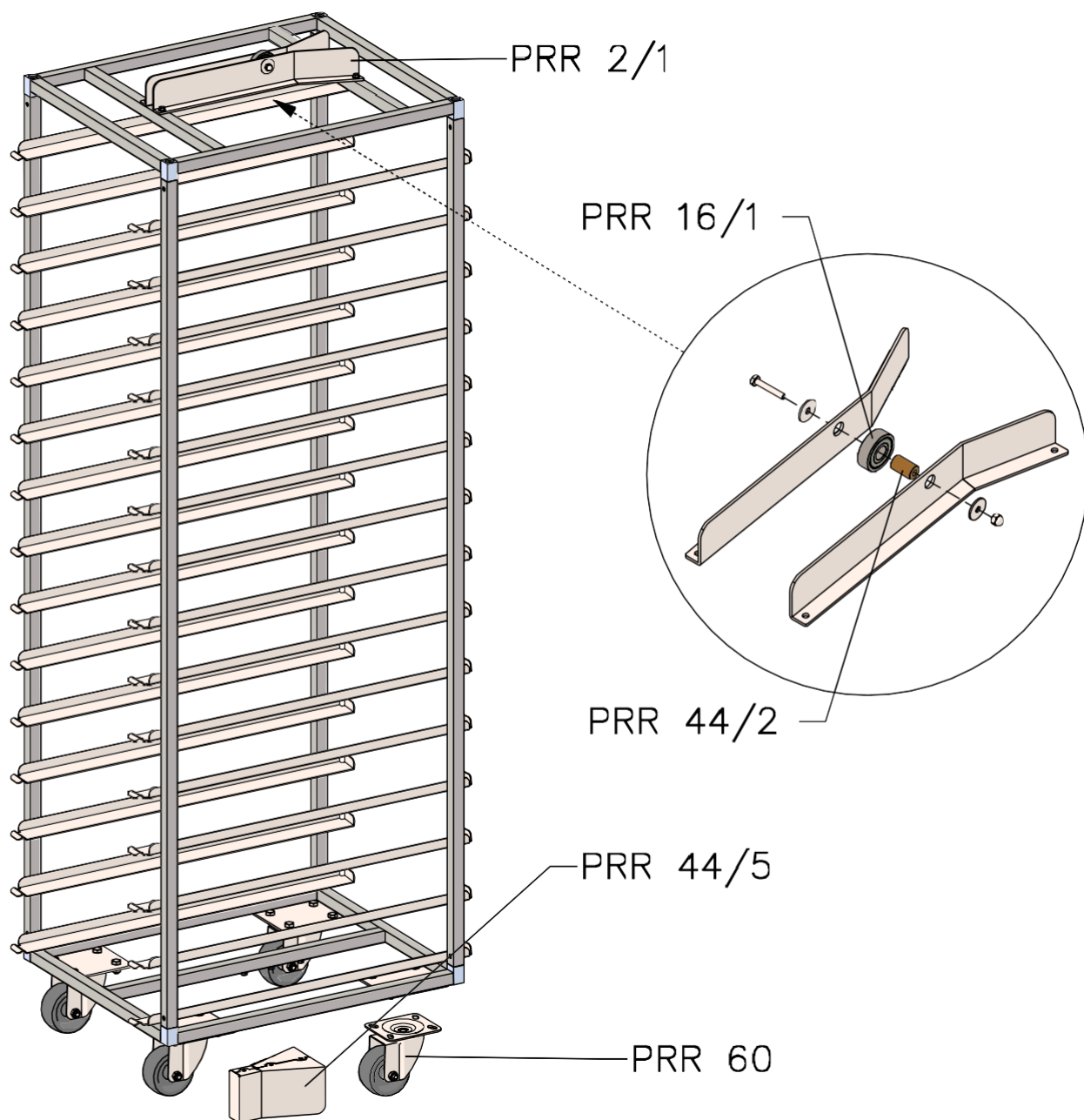


КОД

<b>PRR 47</b>	DRIVEN PULLEY FOR RACK ROTATION
<b>PRR 2/4</b>	ROTATION SHAFT FOR OVEN WITH TOP HOOK
<b>PRR 20/3</b>	BEARING "UPPER" FOR ROTATION UNIT
<b>PRR 20/5</b>	THRUST BEARING FOR ROTATION UNIT
<b>PRR20/4</b>	BEARING "LOWER" FOR ROTATION UNIT



РИС. 9-А



КОД

PRR 2/1	RACK COUPLING
PRR 16/1	BEARING FOR RACK COUPLING
PRR 44/2	BEARING-HOLDER SUPPORT FOR RACK COUPLING
PRR 44/5	LOWER CENTRING FOR RACK COUPLING
PRR 59	RACK WHEEL Ø80

# Увлажнение

WLBALKE ROTOR  
SLIM EL 40x60 | 50x70

<b>Увлажнение</b>		<b>Стр.</b>
<b>E.1</b>	<b>Описание</b>	<b>1</b>
<b>E.2</b>	<b>Установка</b>	<b>4</b>
<b>E.3</b>	<b>Функциональные тесты</b>	<b>6</b>
<b>E.4</b>	<b>Техническое обслуживание</b>	<b>7</b>
	Чистка увлажнителя	
	Чистка соленоидного клапана	
<b>E.5</b>	<b>Неполадки</b>	<b>10</b>

## Е.1 Описание

Когда заготовки из теста загружаются в печь, жар в печи достигает поверхности хлеба (образуя корочку), а затем проникает внутрь теста. Во время этих этапов сначала тесто из-за жара окончательно поднимается, затем начинает готовить тесто. Именно на первом этапе готовки, завершении подъёма, важную роль играет пар.

Процесс подъёма требует, чтобы структура была эластичной, что позволит тесту подняться.

Необходимо, чтобы поверхность хлеба оставалась мягкой, чтобы корочка образовалась не сразу (корочка, будучи жёсткой структурой, не позволит тесту изменяться дальше).

По этой причине хлеб, загружаемый в печь, обрабатывается сильным потоком пара.

Благодаря этому поверхность хлеба долго остаётся мягкой, задерживая образование корочки, и, соответственно, хлеб успеет полностью подняться. В результате готовый хлеб будет пышным, а корочка – блестящей и без трещин.

Система увлажнения требуется для создания большого количества водяного пара, чтобы полностью наполнить пекарную камеру и равномерно покрыть приготавливаемый хлеб.

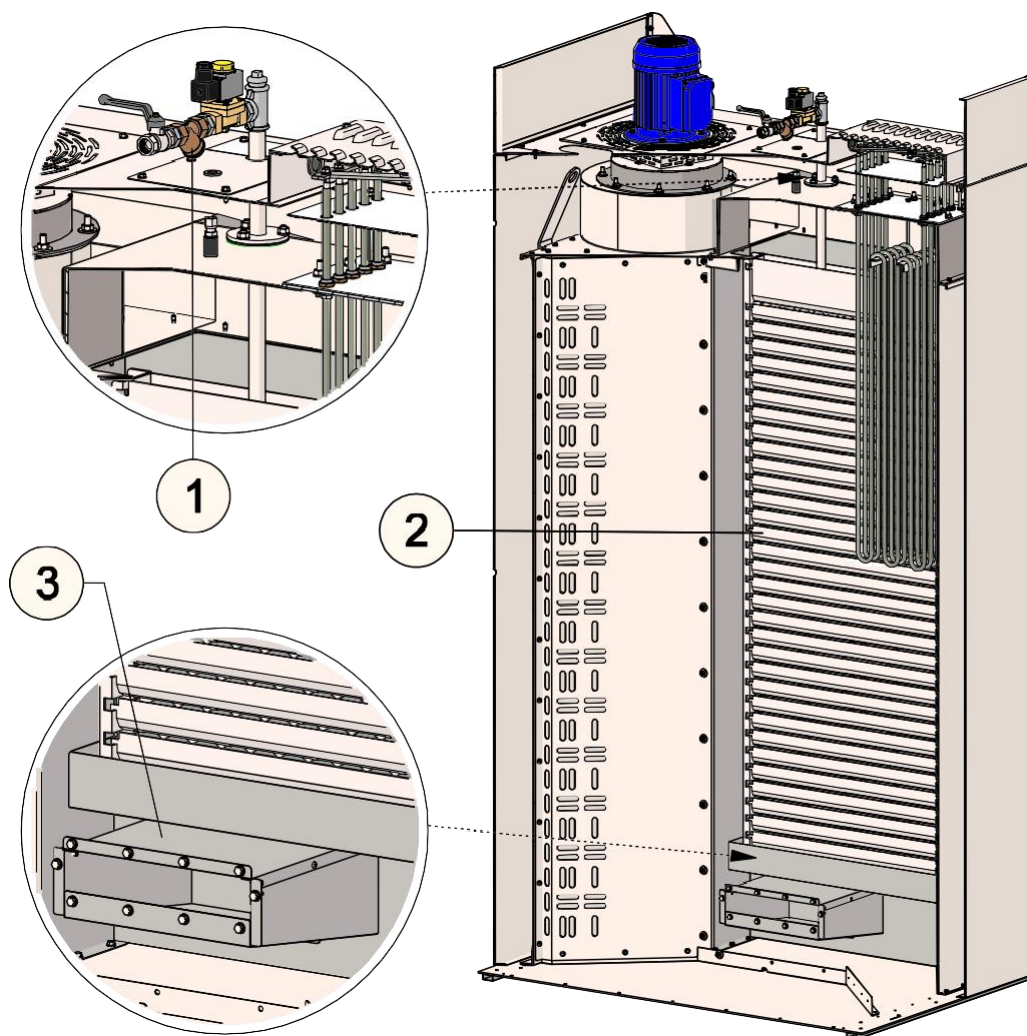


РИС.1

Увлажняющая система состоит из:

- (1) Впускного блока: регулирует поток воды, поступающей в систему.
- (2) Увлажнителя: это основная часть системы, превращающая поступающую воду в пар.
- (3) Сливной резервуар: вся лишняя вода собирается в этот резервуар и затем выводится из печи.

Увлажнители нагреваются тем же горячим воздухом, который нагревает печь. Горячий воздух раскаляет чугунные шары увлажнителя. Для быстрого достижения температуры печи увлажнитель помещён нишу в задней части пекарной камеры.

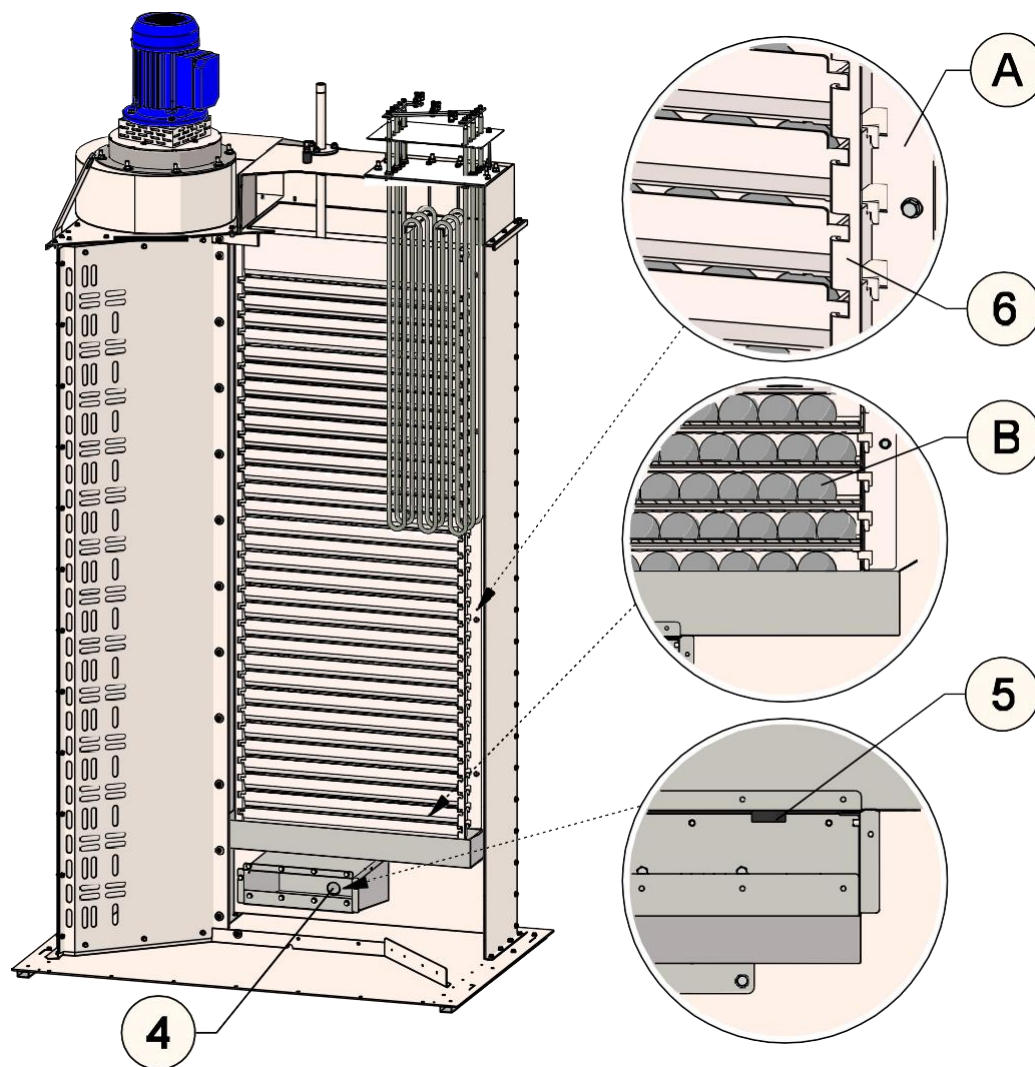
Примерно через 20÷25 минут работы печи увлажнитель нагревается достаточно, чтобы производить пар. При нажатии соответствующей кнопки на панели управления открывается соленоидный клапан, встроенный во впускной блок. Клапан открывается на время, заданное программой, и увлажнитель покрывается потоками воды.

При контакте воды с чугуном сразу образуется большое количество пара, который заполняет камеру и полностью покрывает изготавливаемый хлеб.

Нужное количество воды, подаваемое на увлажнитель, регулируется пользователем в зависимости от потребностей.

Если в системе оказывается слишком много воды, она сливается через соответствующие дренажные трубки.

## Е.2 Установка



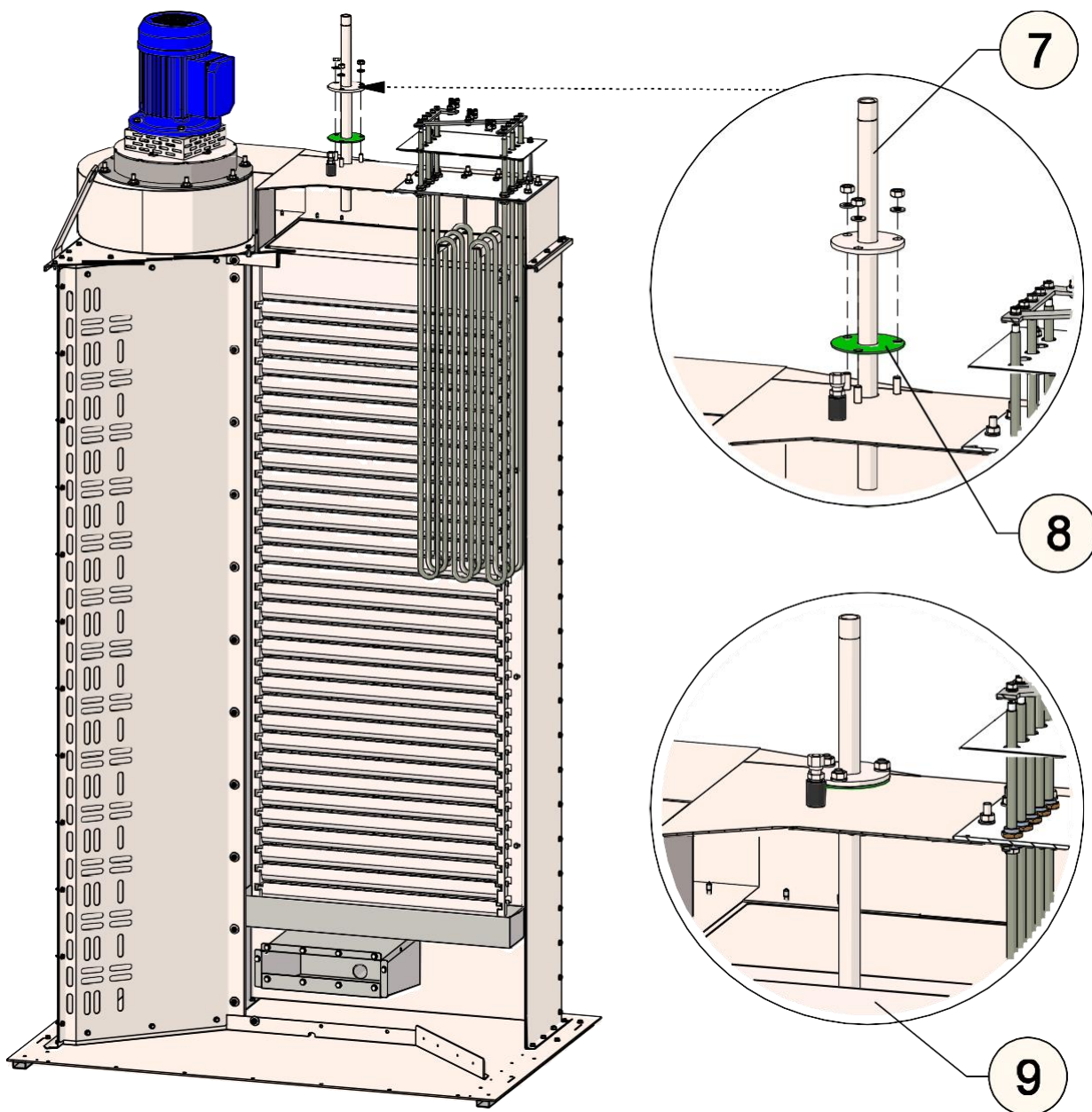
Убедитесь, что увлажнитель надёжно прикреплен к задней стенке печи (A)

Проверьте положение и крепление дренажной трубки (4)

Убедитесь, что верхний и нижний резервуары для слива выровнены (5). Убедитесь, что в все желобки с шарами (6) правильно закреплены в фиксирующих планках.

При транспортировке шары могли расшататься и сдвинуться внутри желобов (B).

Проверьте положение шаров и поправьте их, если они сместились.

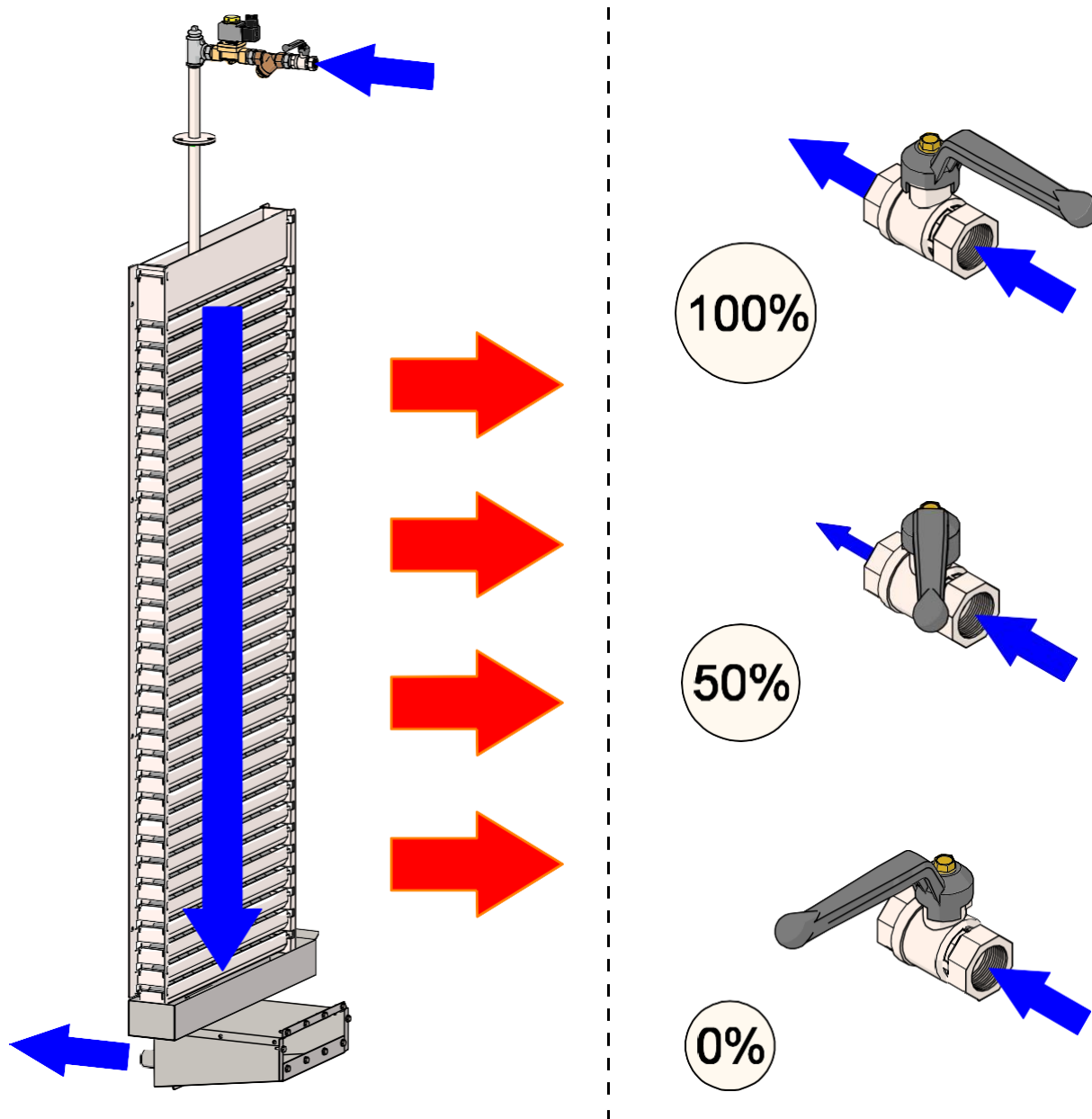


Установите наверху печи трубку с фланцем для впуска воды (7), проложив соединение уплотнителем, входящим в комплект (8).  
 Убедитесь, что трубка хорошо вставлена с верхнюю коробку увлажнителя (9).

### Е.3 Функциональные тесты



Проверьте водную систему на холодном увлажнителе. Отрегулируйте ручной клапан, открыв его на 100%



Установите увлажнение примерно на 10 и запустите.

Соленоидный клапан на впускном блоке откроется и пустит поток воды в водную систему.

Вода должна пролиться через весь увлажнитель, равномерно смачивая шары в желобах. Через несколько секунд вода должна слиться в нижний резервуар. Затем вода должна быть выведена из печи через дренажную трубку.

Когда заданное время закончится, поток воды автоматически прекратится.

### Е.3 Техническое обслуживание

Для безупречной и безопасной работы машины необходимо проводить следующие процедуры чистки и технического обслуживания



**Все процедуры технического обслуживания на деталях передачи можно выполнять только на выключенной печи.**

Каждые полгода необходимо, чтобы специалист-установщик провёл следующие работы:

- Чистка фильтра и проверка герметичности соленоидного клапана.
- Чистка увлажнителя при загрузке и выгрузке.
- Чистка увлажнителя
- Функциональные проверки водной системы на холодной печи.

#### Чистка увлажнителя

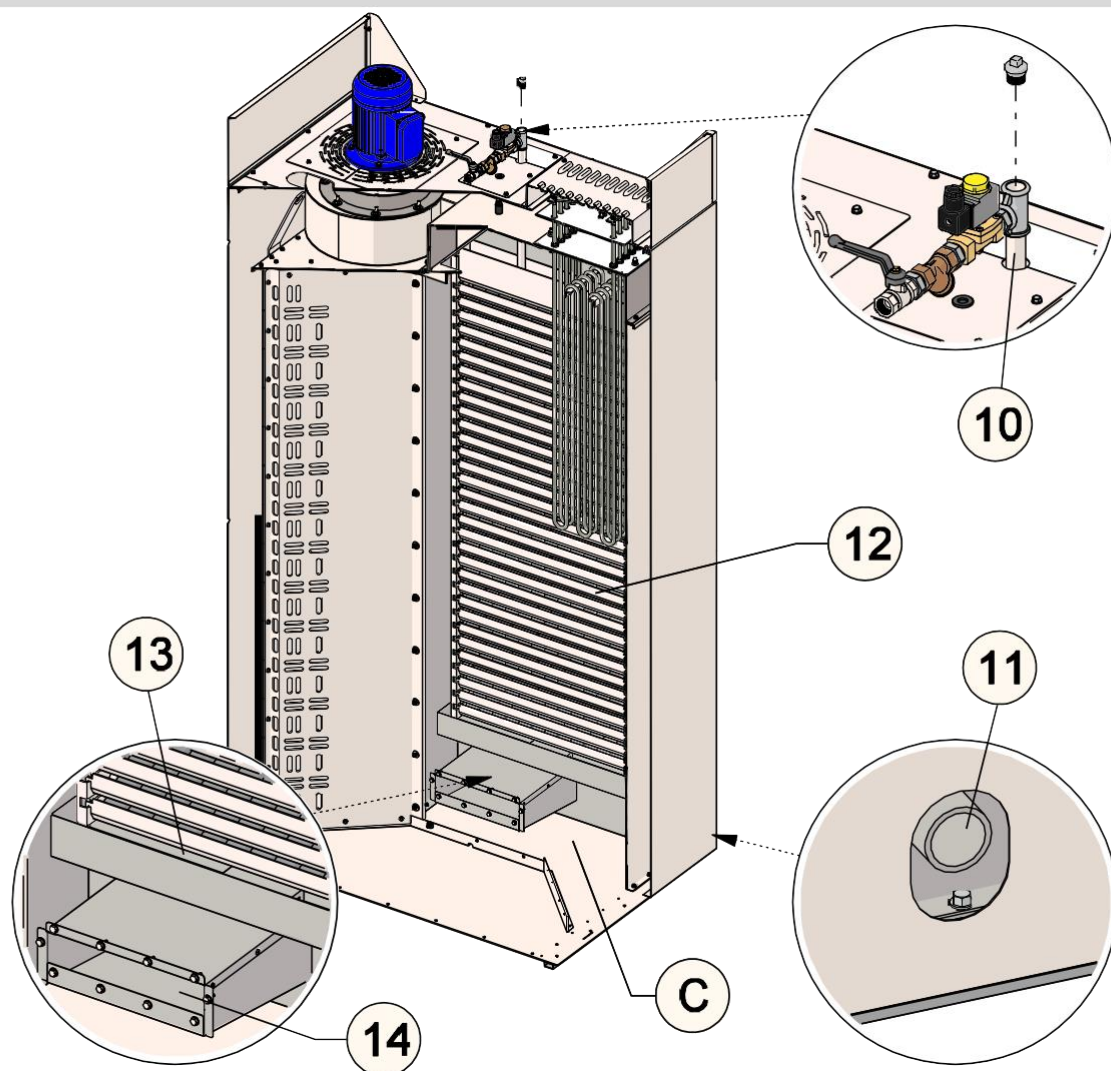


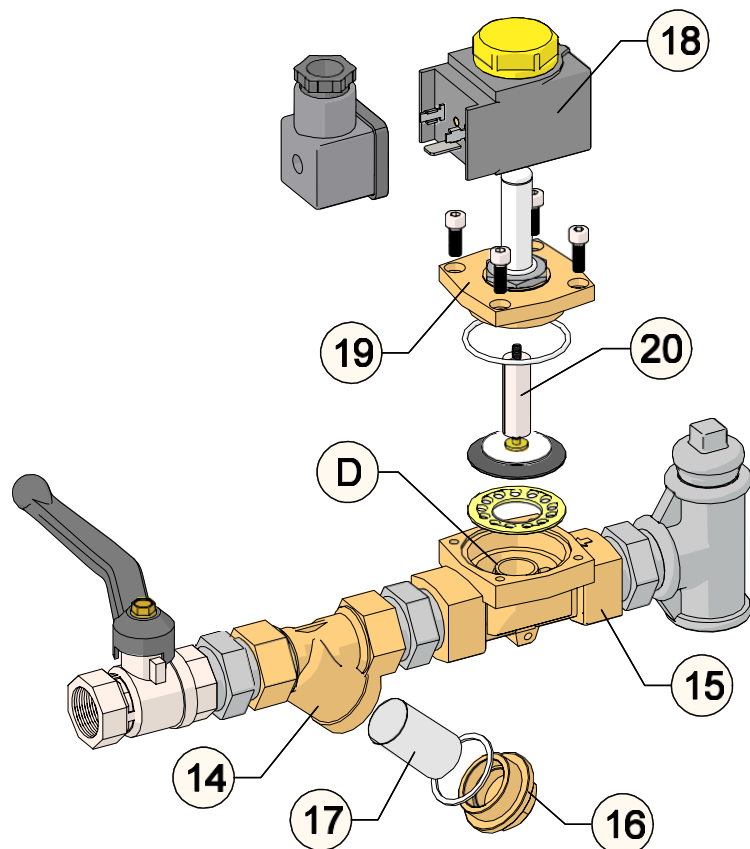
РИС.4

Чистка системы увлажнения в основном состоит в удалении известковых отложений со следующих компонентов:

- (10) Трубки впуска воды
- (11) Сливной трубки
- (12) Желобов увлажнителя
- (13-14) дренажных резервуаров
- (С) основания под испарителем

После чистки проведите функциональную проверку водной системы на холодной печи (как указано в предыдущем разделе «Тестирование»).





Прочистите фильтр (14) и проверьте проходимость соленоидного клапана водовпуска (15). При чистке фильтра вытащите восьмигранную гайку (16) в нижней части фильтра. Вытащите и прочистите цилиндр (17) внутри фильтра. Проверьте проходимость соленоидного клапана, для этого снимите обмотку (18) и верхнюю часть соленоидного клапана (19). Очень осторожно вытащите толкатель (20) из корпуса и очистите внутреннюю часть соленоидного клапана (D) от всех отложений.

#### Е.4 Неполадки



Любые работы на электрических и электронных компонентах машины разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, знающим функции электрокомпонентов и мера предосторожности для предотвращения травмирования себя и окружающих.

#### ? Недостаточное увлажнение

- 1) Недостаточное водоснабжение увлажнителя из-за падения давления воды или забились водная система увлажнителя.
- ! 2) Температура в пекарной камере слишком низкая (идеальное увлажнение возможно при температуре на терморегуляторе не менее 220°C).
- 3) Частый запрос на увлажнение (между 2 циклами увлажнения ждите не менее 20 минут).
  - а) Проверьте водную систему и проверьте клапан.
  - ! б) Установите терморегулятор правильно
  - ! в) Между 2 циклами увлажнения ждите не менее 20 минут

#### ? Протекающая вода рядом с увлажнителем

- ! Посторонний предмет в соленоидном клапане.
- ! Откройте соленоидный клапан и удалите посторонние предметы.

# Электрические схемы

Разд.		Стр.
<b>F.1</b>	<b>Электрическая схема</b>	
<b>F.2</b>	<b>Запасные части</b>	
	Плата питания	
	Панель управления	

код

# RT-5402-EL

модель

## РОТАЦИОННАЯ

питание

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

управление

## LCD

details

С АВТОМАТИЧЕСКИМ КЛАПАНОМ  
ОДНОФАЗНАЯ ВЫТЯЖКА  
С ДАТЧИКОМ ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРИ  
С КРЮКОМ ИЛИ ПЛАТФОРМОЙ

Рабочее напряжение

230-400 Vac

Вспомогательное  
напряжение

24 Vac

частота

50-60 Hz

# CE

редакция

## R-0

Дата производства

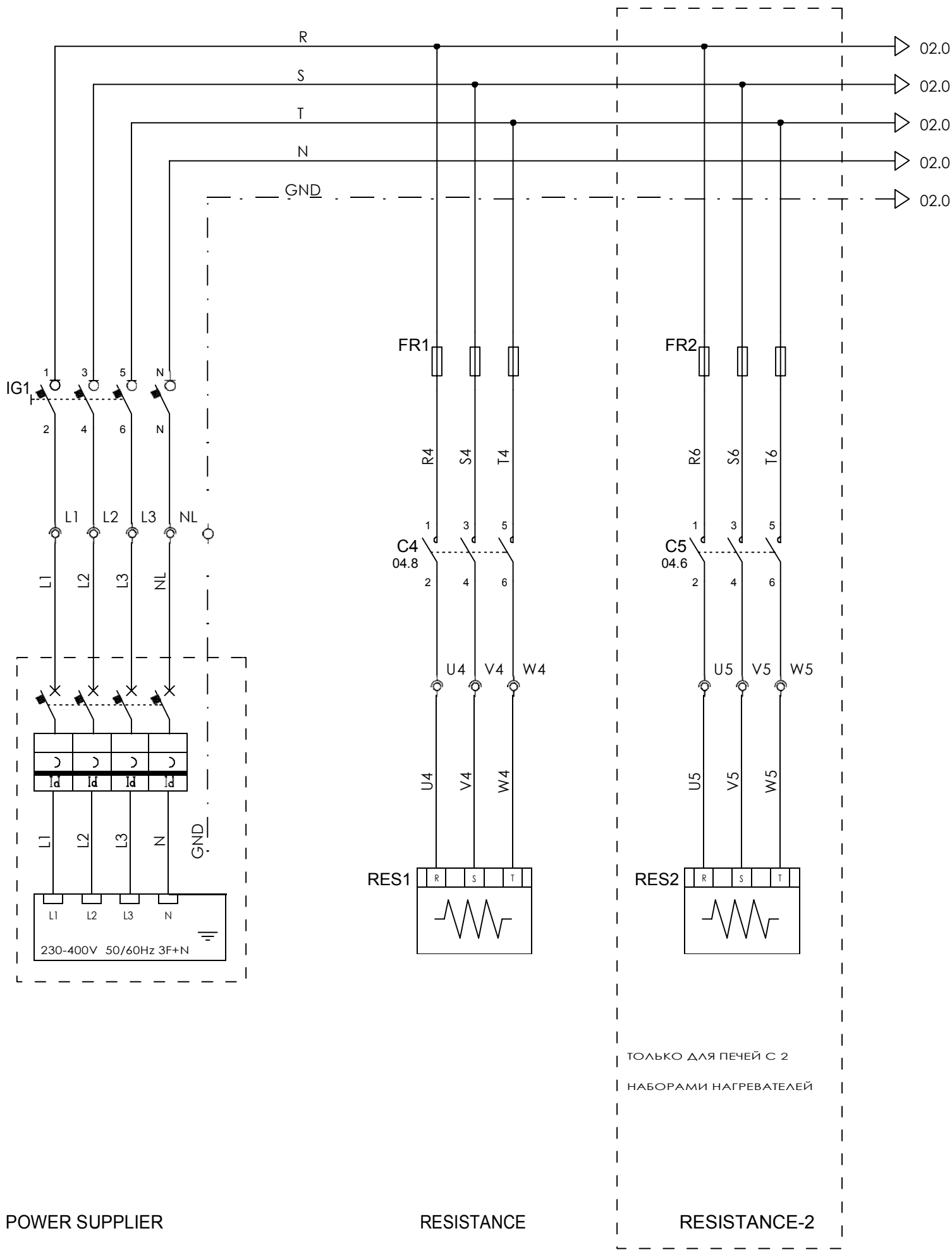
01/09/2016

дата  
редакции

01/09/2016

разработка

DF

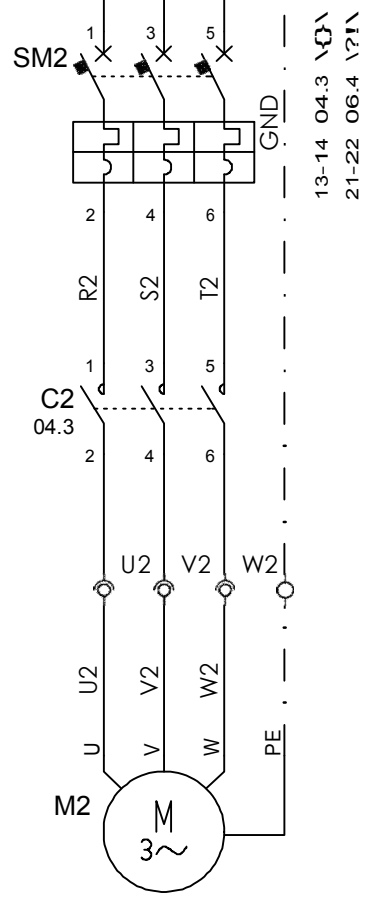
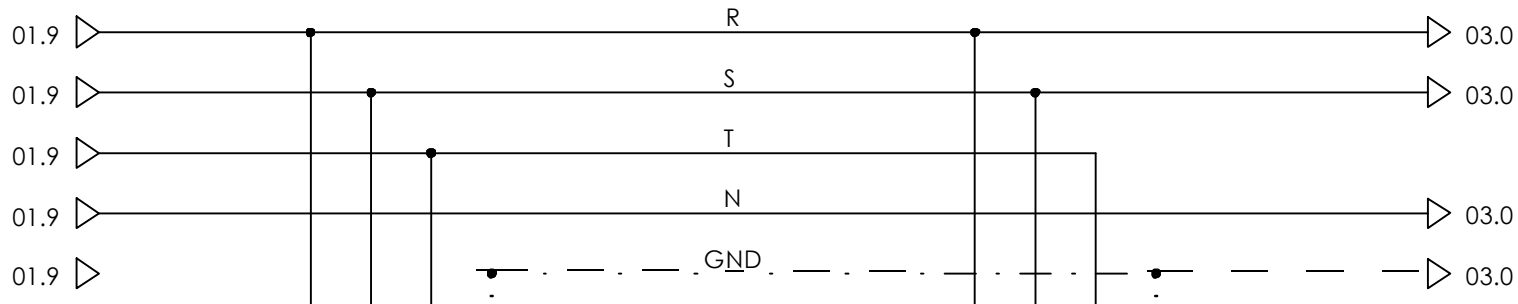


POWER SUPPLIER

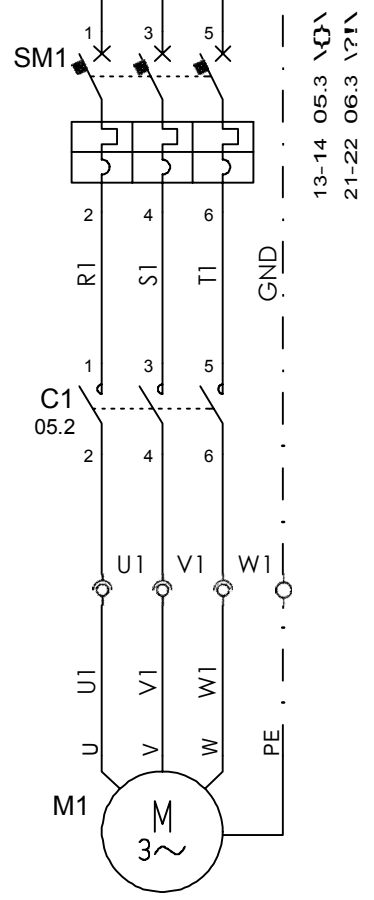
RESISTANCE

RESISTANCE-2

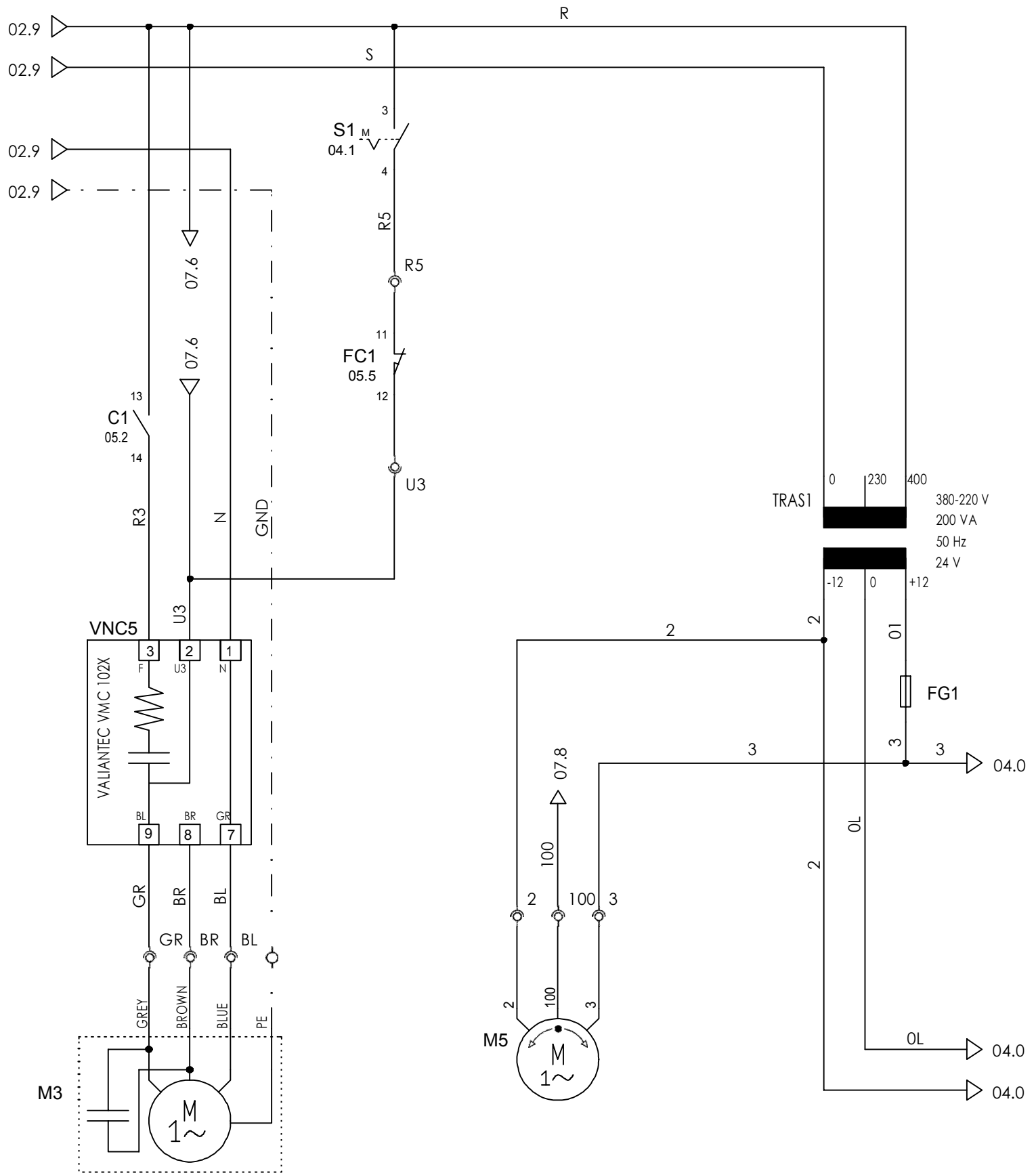
ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕЧЕЙ С 2  
НАБОРАМИ НАГРЕВАТЕЛЕЙ



BLOWER



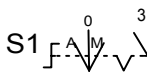
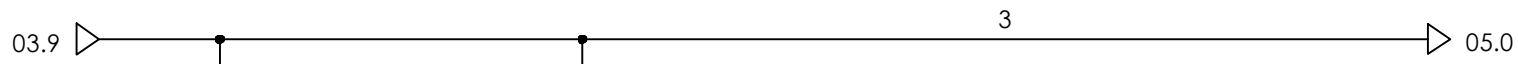
RACK



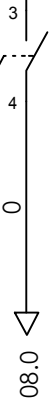
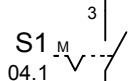
STEAM SUCTIONFAN

STEAM EXHAUST VALVE

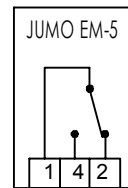
TRANSFORMER



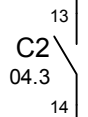
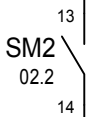
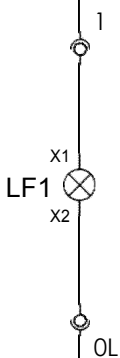
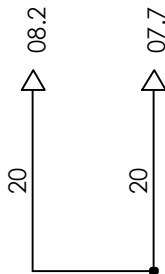
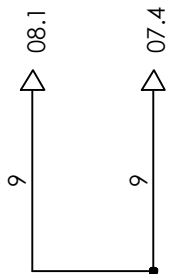
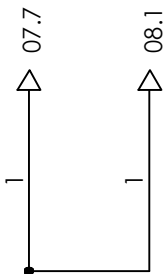
3-4 03.3 \ \ MAN.  
 3-4 04.3 \ \ MAN.



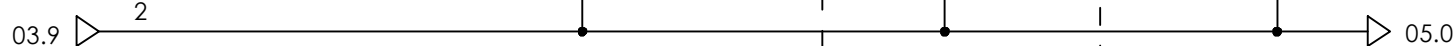
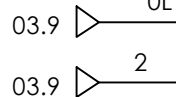
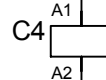
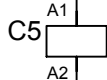
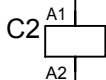
### HI-LIMIT SWITCH



TRM2



26



1	2	02.2
3	4	02.2
5	6	02.2
13	14	04.6

1	2	01.7
3	4	01.7
5	6	01.7
13	14	--

1	2	01.4
3	4	01.4
5	6	01.4
13	14	--

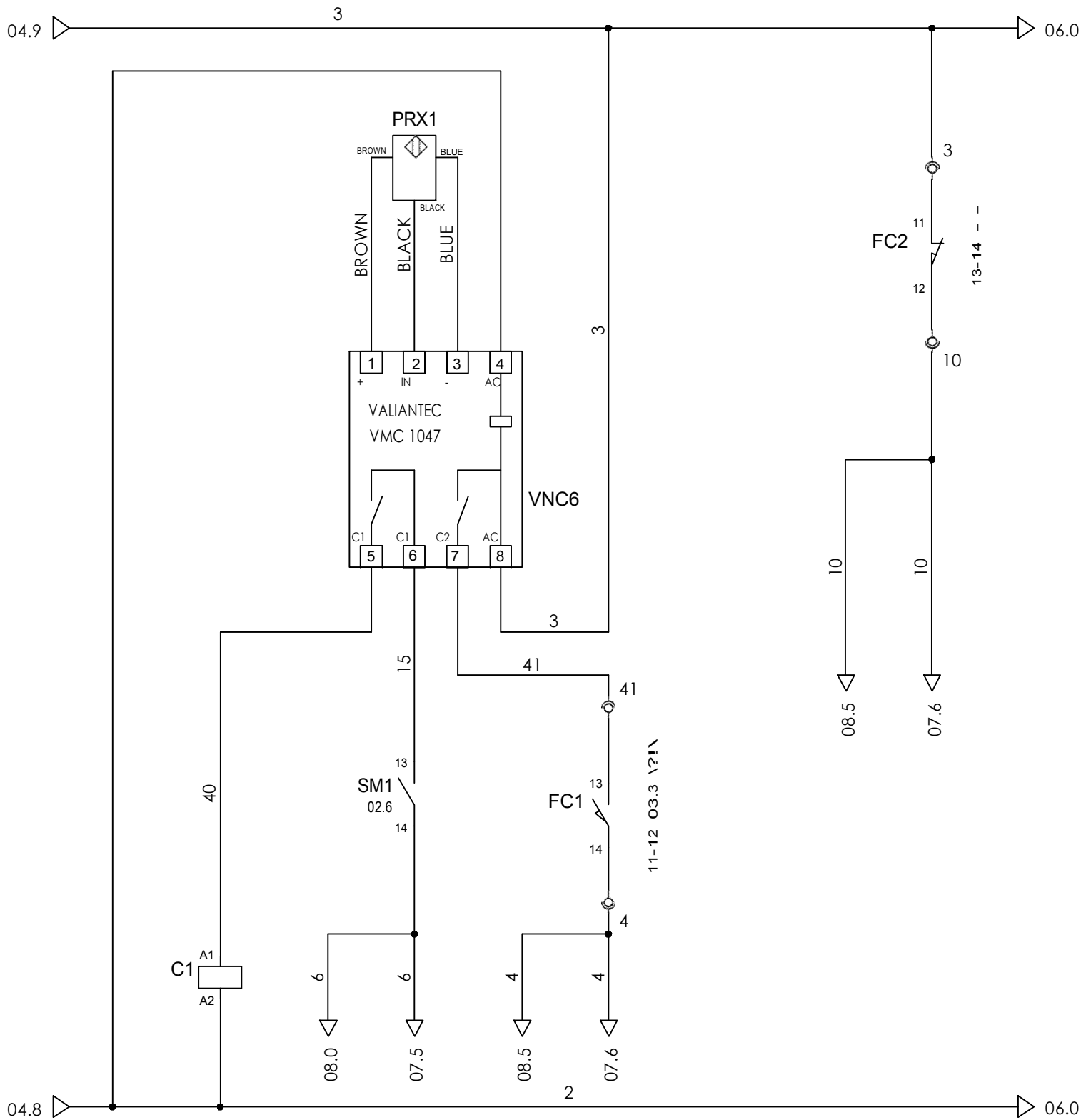
### OVEN LIGHT

### BLOWER

### RESISTANCE-2

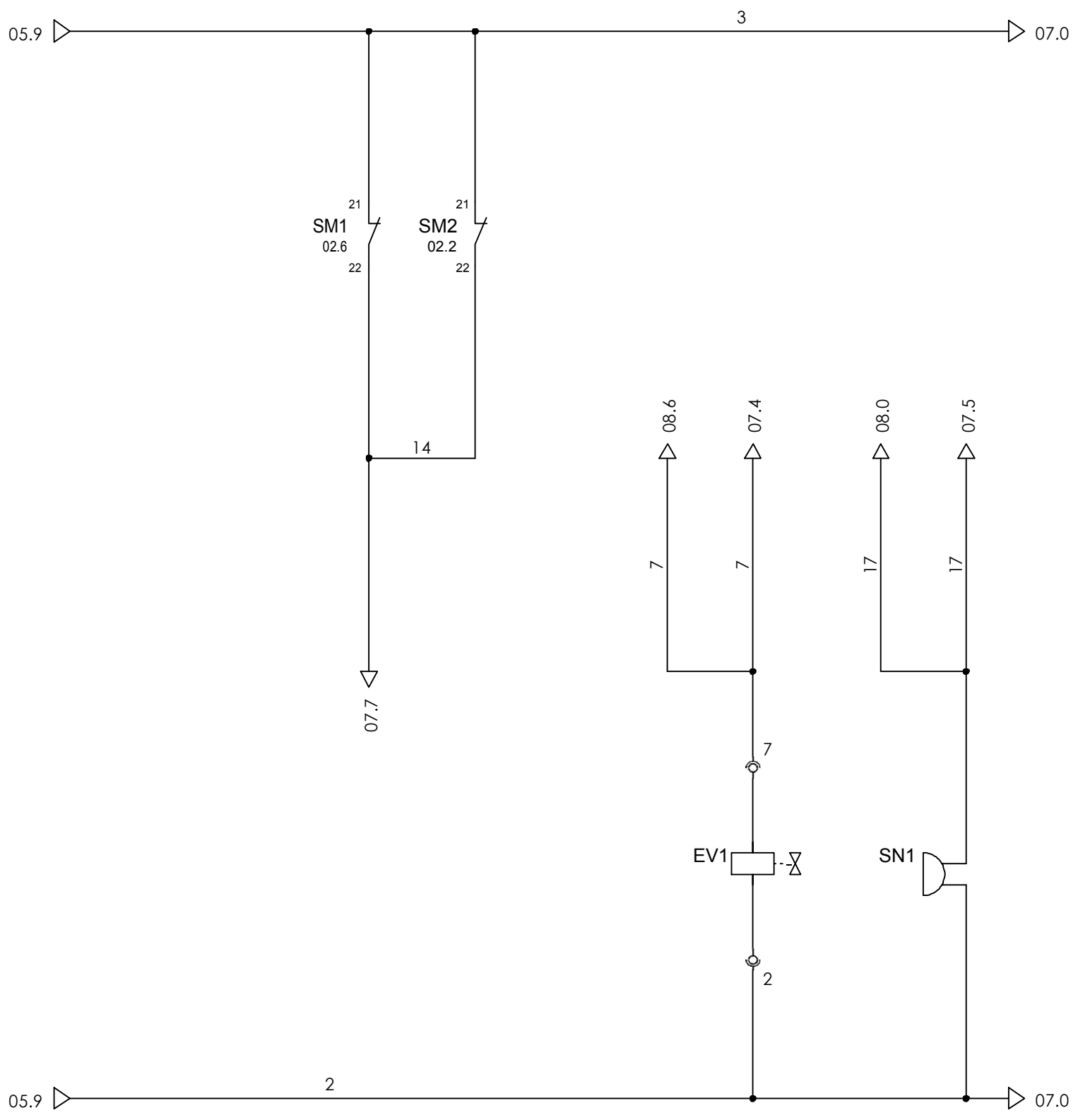
### RESISTANCE



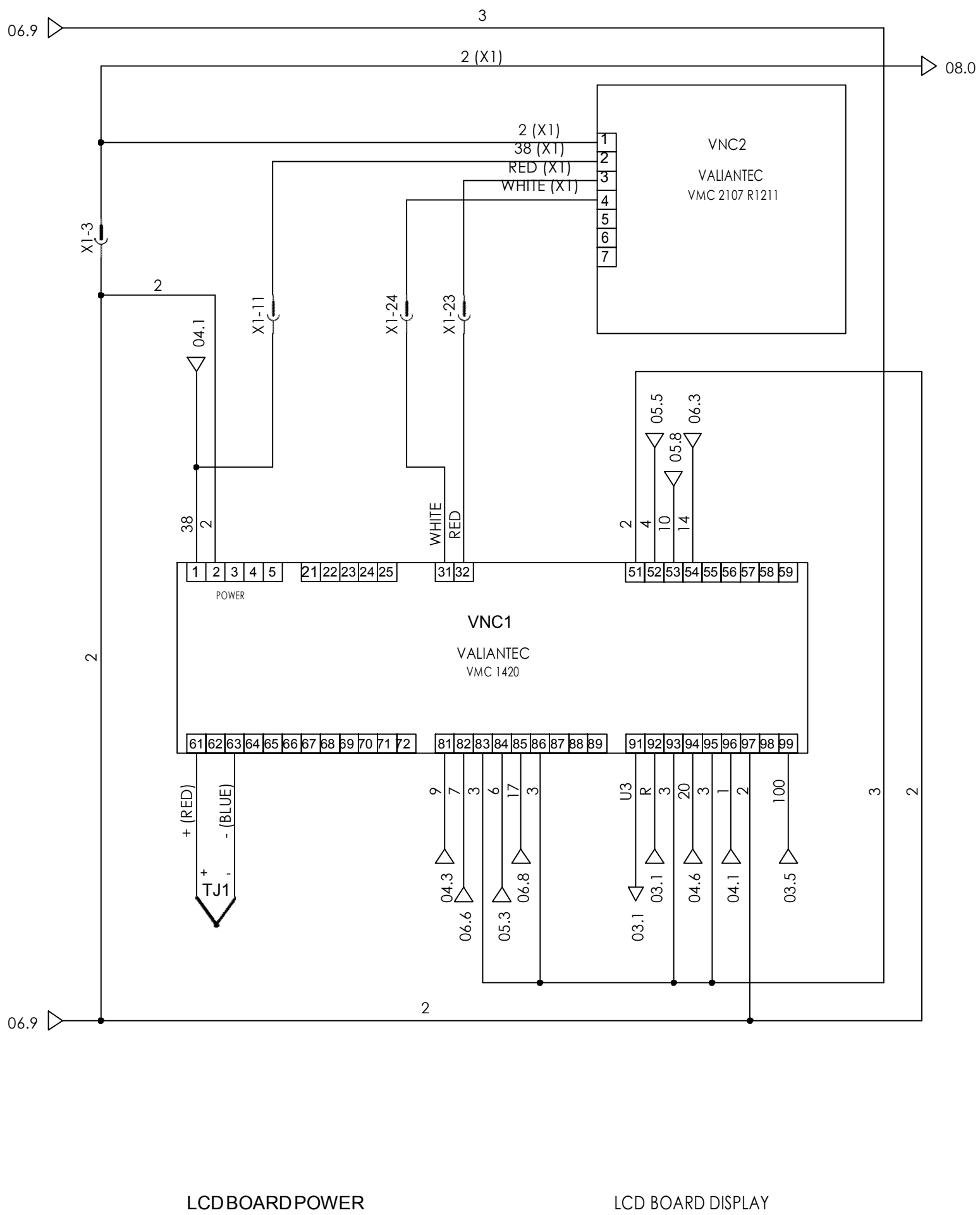


- |    |  |    |      |
|----|--|----|------|
| 1  |  | 2  | 02.6 |
| 3  |  | 4  | 02.6 |
| 5  |  | 6  | 02.6 |
| 13 |  | 14 | 03.1 |

RACK ROTATION

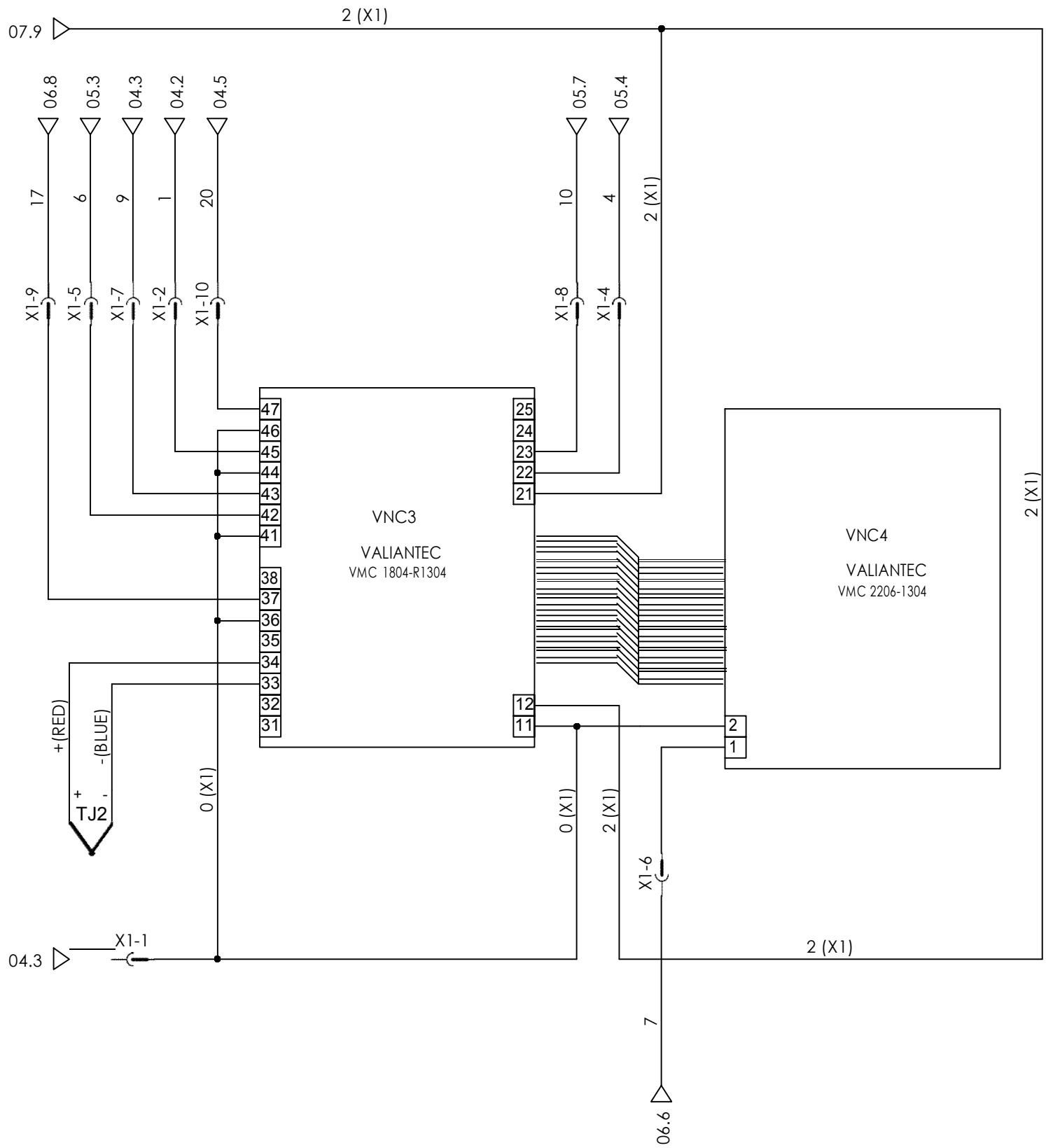


STEAM SOLENOID VALVE BUZZER



LCDBOARD POWER

LCD BOARD DISPLAY



LCD BOARD POWER - MANUAL

LCD BOARD DISPLAY - MANUAL

# CONNECTOR

# X1

WIRE	TERMINALS	POSITION
------	-----------	----------

N° PIN : 24  
PRODUCER : ILME

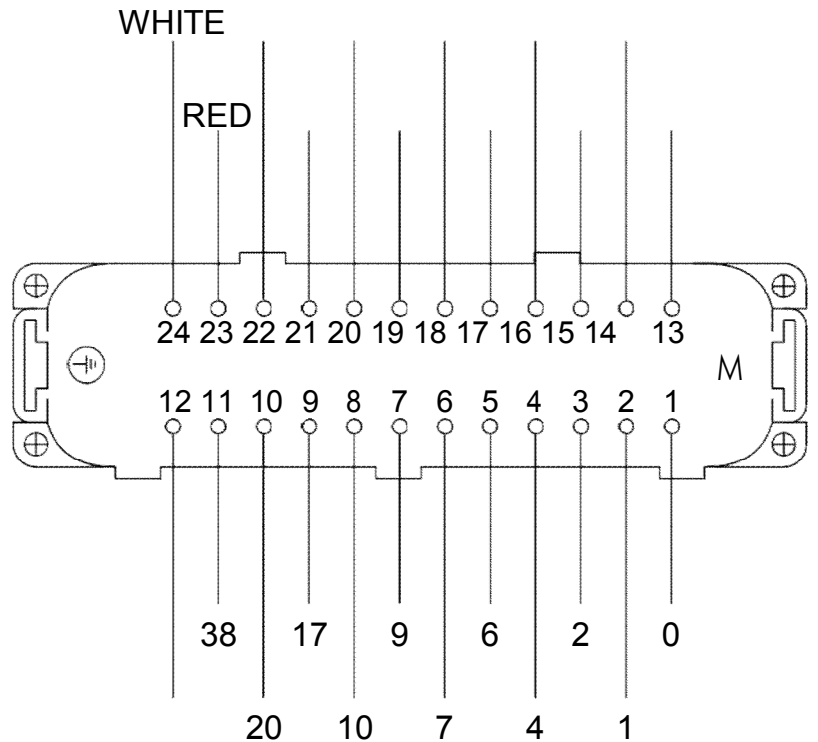
LIST LOCATIONS	
BM	ON UNIT
CP	POWER BOX
QC	CONTROL PANEL

COLUMN PAGE

0	1	1	08
1	2	1	08
2	3	1	07
4	4	5	08
6	5	0	08
7	6	6	08
9	7	1	08
10	8	5	08
17	9	0	08
20	10	2	08
38	11	2	07

12	RESERVE
13	RESERVE
14	RESERVE
15	RESERVE
16	RESERVE
17	RESERVE
18	RESERVE
19	RESERVE
20	RESERVE
21	RESERVE
22	RESERVE

RED	23	4	07
WHITE	24	4	07



# USAGE SUMMARY

## Y1

L1	L2	L3	NL	
----	----	----	----	---


POWER SUPPLIER

U4	V4	W4
----	----	----


RESISTANCE

U5	V5	W5
----	----	----


RESISTANCE-2

U1	V1	W1	
----	----	----	--

RACK ROTATION

U2	V2	W2	
----	----	----	---

BLOWER MOTOR

BL	BR	GR	
----	----	----	--

STEAM SUCTION FAN MOTOR

1	OL
---	----

OVEN LIGHT

4	41	R5	U3
---	----	----	----

DOOR LIMIT SWITCH

3	10
---	----

RACK LIMIT SWITCH

7	2
---	---

STEAM SOLENOID VALVE

2	100	3
---	-----	---

STEAM EXHAUST VALVE

## PARTS LIST

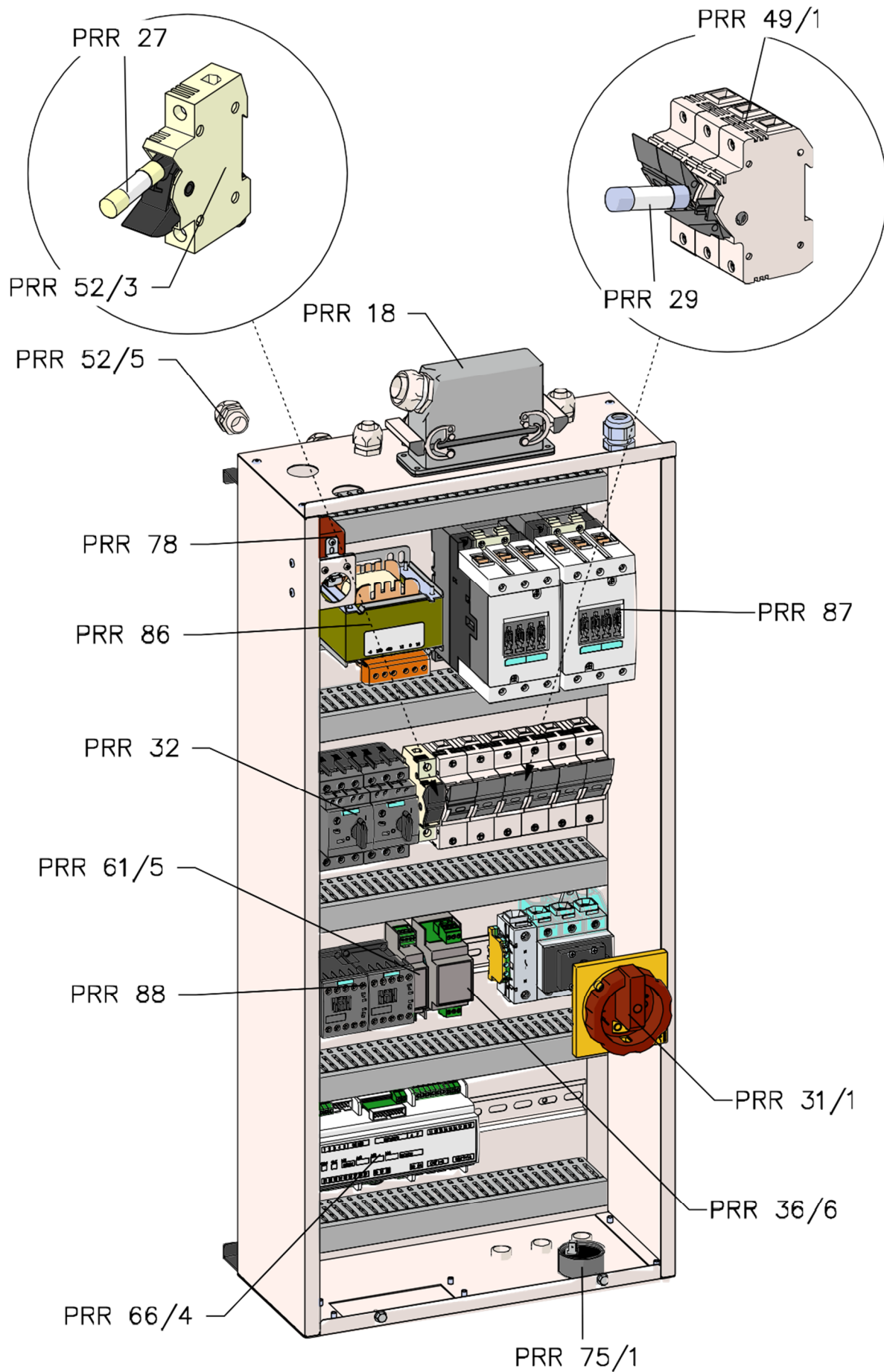
code	DESCRIPTION	SPARE PART	LOCATION	PAGE
<b>C1</b>	RACK ROTATION MOTOR CONTACTOR	PRR 88	CP	05
<b>C2</b>	BLOWER MOTOR CONTACTOR	PRR 88	CP	04
<b>C4</b>	RESISTANCE CONTACTOR	PRR 87	CP	04
<b>C5</b>	RESISTANCE CONTACTOR-2	PRR 87	CP	04
<b>EV1</b>	STEAM SOLENOID VALVE	PRR 22	BM	06
<b>FC1</b>	DOOR LIMIT SWITCH	PRR 25	BM	05
<b>FC2</b>	RACK LIMIT SWITCH	PRR 25	BM	05
<b>FG1</b>	MAIN FUSE	PRR 27 - PRR 52/3	CP	03
<b>FR1</b>	RESISTANCE FUSES	PRR 29 - PRR 49/1	CP	01
<b>FR2</b>	RESISTANCE FUSES-2	PRR 29 - PRR 49/1	CP	01
<b>IG1</b>	MAIN SWITCH	PRR 31	CP	01
<b>LF1</b>	OVEN LIGHT	PRR 34/1	BM	04
<b>M1</b>	RACK ROTATION MOTOR	PRR 40	BM	02
<b>M2</b>	BLOWER MOTOR	PRR 38	BM	02
<b>M3</b>	STEAM SUCTION FAN MOTOR	PRR 3/6	BM	03
<b>M5</b>	STEAM EXHAUST VALVE	PRR 53/1	BM	03
<b>PRX1</b>	PROXIMITY	PRR 44/7	BM	05
<b>RES1</b>	RESISTANCE	PRR 5	BM	01
<b>RES2</b>	RESISTANCE-2	PRR 5	BM	01

## PARTS LIST

code	DESCRIPTION	SPARE PART	LOCATION	PAGE
<b>S1</b>	MAIN SELECTOR	PRR 69	QC	04
<b>SM1</b>	AUTOMATIC SWITCH FOR RACK MOTOR	PRR 32	CP	02
<b>SM2</b>	AUTOMATIC SWITCH FOR FAN MOTOR	PRR 32	CP	02
<b>SN1</b>	BUZZER	PRR 75/1	CP	06
<b>TJ1</b>	TEMPERATURE PROBE	PRR 72	CP	07
<b>TJ2</b>	TEMPERATURE PROBE - MANUAL	PRR 72	QC	08
<b>TRAS1</b>	TRANSFORMER	PRR 86	CP	03
<b>TRM2</b>	HI-LIMIT SWITCH	PRR 78	CP	04
<b>VNC1</b>	LCD BOARD POWER	PRR 66/4	CP	07
<b>VNC2</b>	LCD BOARD DISPLAY	PRR 66/3	QC	07
<b>VNC3</b>	LCD BOARD POWER - MANUAL	PRR 66/5	QC	08
<b>VNC4</b>	LCD BOARD DISPLAY - MANUAL	PRR 66/5	QC	08
<b>VNC5</b>	MODULE - 2 SPEED	PRR 36/6	CP	03
<b>VNC6</b>	PROXIMITY RELAY	PRR 61/5	CP	05
-----				
-----				
-----				
-----				
-----				
-----				
-----				
-----				
-----				
-----				



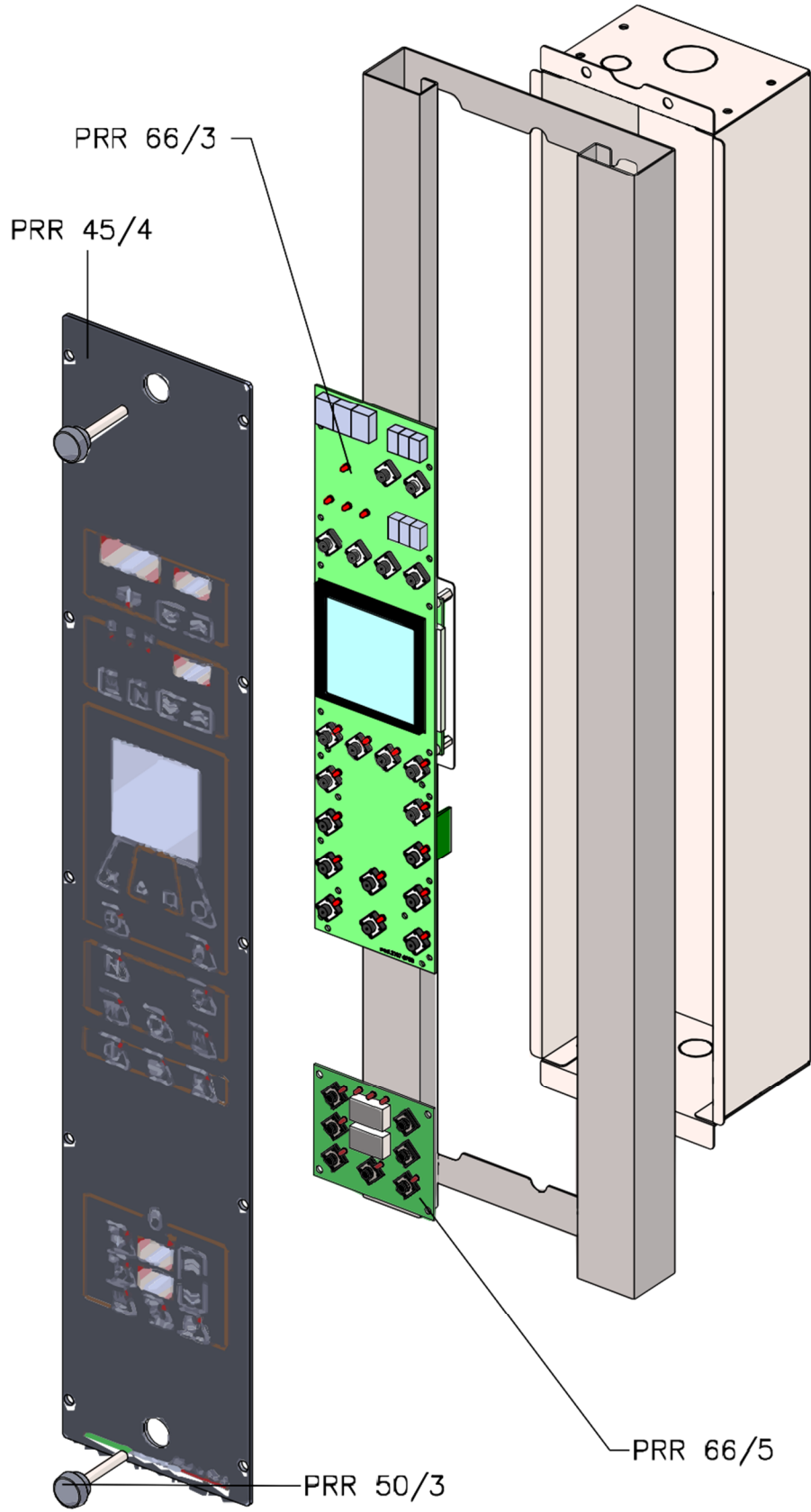
Power board



PRR 53/8

code

<b>PRR 18</b>	Electric board connector completed
<b>PRR 29</b>	Fuse for electric rotary ovens
<b>PRR 31/1</b>	Mains switch for electric rotary ovens
<b>PRR 49/1</b>	Fuse holder for electric rotary ovens (tripolar)
<b>PRR 52/3</b>	Standard fuse holder (single-polar)
<b>PRR 52/5</b>	Straight sheath through
<b>PRR 52/7</b>	Curved sheath through
<b>PRR 61</b>	Relay
<b>PRR 75/1</b>	Two-sound electronic beeper
<b>PRR 78</b>	Max temp. thermostat
<b>PRR 86</b>	200VA transformer
<b>PRR 88</b>	Normal remote-control switch
<b>PRR 36/6</b>	Interface For Steam Suction Fan - Single Phase
<b>PRR 98</b>	Base for relay
<b>PRR 99</b>	Base for Omron H3Y
<b>PRR 61/5</b>	Relay For Proximity
<b>PRR 66/4</b>	Power Card "LCD"
<b>PRR 32</b>	Automatic Switch
<b>PRR 87</b>	Remote-control switch for electric rotary ovens
<b>PRR 27</b>	Standard fuse



**code**

<b>PRR 50/3</b>	Screw With Black Knob
<b>PRR 66/3</b>	Display Card "LCD"
<b>PRR 66/5</b>	Emergency electronic board
<b>PRR 45/4</b>	"LCD" tool holder