

WLBAKE

Модульные подовые печи
серии DECK

**Инструкция по
эксплуатации**

Indice Generale	Основное содержание		
	ГЛ.		СТР.
GENERALITÀ	1.0	ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	
AVVERTENZE GENERALI	1.1	ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
DATI PER L'IDENTIFICAZIONE	1.2	ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	5
MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO	1.3	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	6
FUORI SERVIZIO	1.4	ПЕРЕРЫВ В ЭКСПЛУАТАЦИИ	7
CARATTERISTICHE TECNICHE	2.0	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
INGOMBRO E COLLEGAMENTI FORNO	2.1	ГАБАРИТЫ И СОЕДИНЕНИЯ ПЕЧИ	10
CARATTERISTICHE FORNO	2.2	ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ	11
ALLACCIAMENTI AL FORNO	2.3	СОЕДИНЕНИЯ СНАБЖЕНИЯ	13
REQUISITI DEL LOCALE	2.4	ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ	14
MESSA IN FUNZIONE	3.0	УСТАНОВКА	
INSTALLAZIONE	3.1	УСТАНОВКА	16
ISTRUZIONI PER IL COLLAUDO	3.2	ТЕСТИРОВАНИЕ	18
PROVE ELETTRICHE	3.3	ТЕСТИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОКОМПОНЕНТОВ	19
ISTRUZIONI STRUMENTO ELETTRONICO	4.0	ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРОННОМУ КОНТРОЛЛЕРУ	
FUNZIONAMENTO E PROGRAMMAZIONE	4.1	ФУНКЦИИ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ	22
COLLEGAMENTI RESISTENZE	5.0	СОЕДИНЕНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕЙ	
COLLEGAMENTI MODULAR 2-3 TEGLIE	5.1	СОЕДИНЕНИЯ ПЕЧИ MODULAR НА 2-3 ПРОТИВНЯ	28
COLLEGAMENTI MODULAR 4-6 TEGLIE	5.2	СОЕДИНЕНИЯ ПЕЧИ MODULAR НА 4-6 ПРОТИВНЕЙ	29
PARTICOLARI DI RICAMBIO	6.0	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	
PARTI DI RICAMBIO	6.1	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	32
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	7.0	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE	7.1	ПРОЦЕДУРЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	36
SOSTITUZIONE DELLE LAMPAD E NON FUNZIONANTI	7.2	ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ	38

CAPITOLO 1.0




ГЛАВА 1.0

Generalità

Общая информация

Avvertenze	1.1	Общие предупреждения
Dati per l'Identificazione	1.2	Идентификационная шильда
Movimentazione e Immagazzinamento	1.3	Перемещение и хранение
Fuori Servizio	1.4	Перерыв в эксплуатации

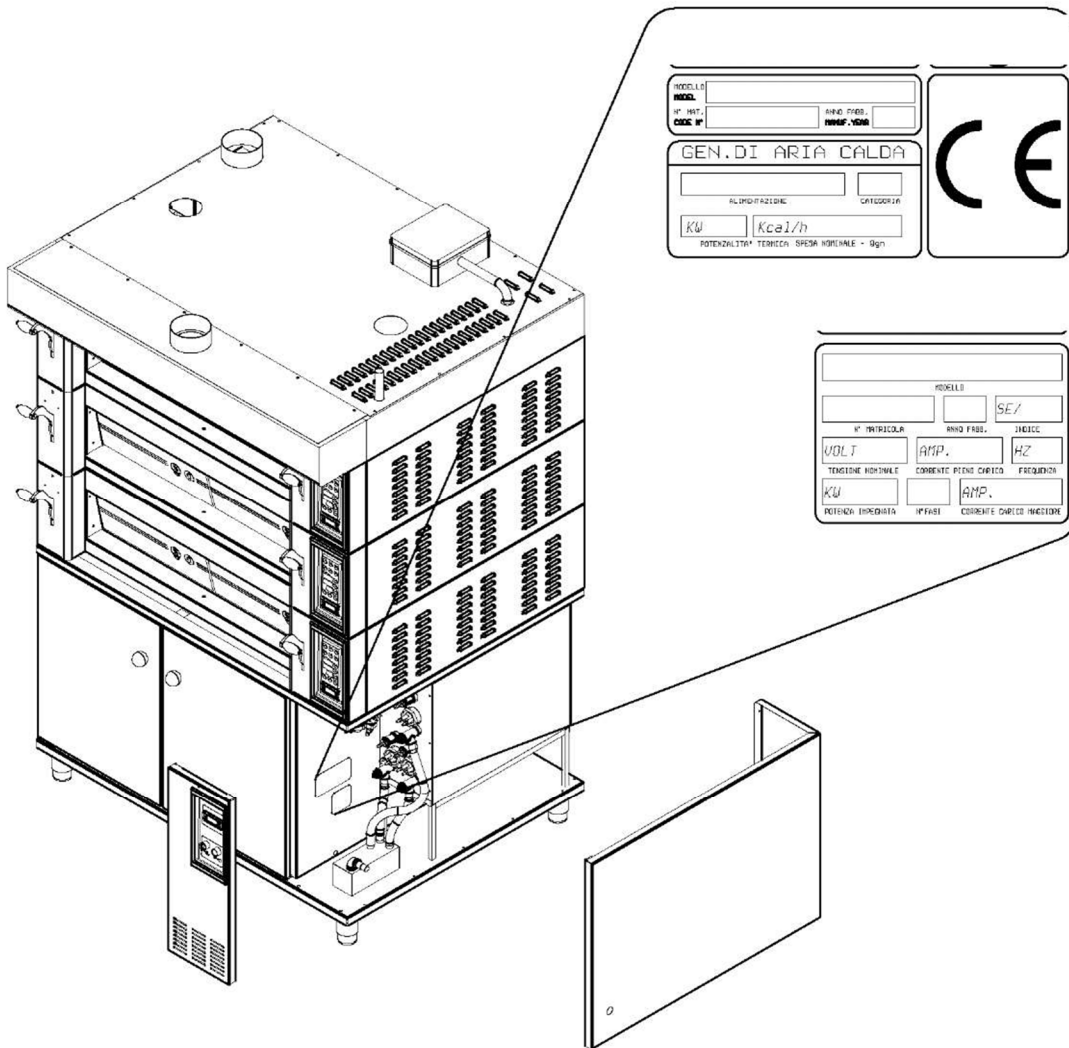
Avvertenze generali	1.1	Основные предупреждения
<p>Il manuale istruzioni è parte integrante del forno e deve essere conservato in luogo protetto, asciutto e presso la macchina, per eventuali consultazioni e/o riferimenti.</p> <p>Il manuale istruzioni va conservato fino allo smantellamento finale del forno.</p> <p>Un nuovo manuale istruzioni può essere richiesto al costruttore o al rivenditore mantenendo invariate le condizioni di vendita di un normale pezzo di ricambio.</p> <p>Il forno rotativo a convezione è concepito per essere usato nell'industria e nei laboratori artigiani di: "panifici, pasticceria e pasticci, per la cottura di composti contenenti farina di grano e/o altri cereali, acqua e altri additivi destinati all'alimentazione umana." I composti usati nella cottura non devono provocare o rilasciare miscele esplosive e/o infiammabile.</p> <p>Non è ammesso altro uso del forno se non quello per il quale è stato concepito. Quant'altro deve essere legittimato dall'esplicita autorizzazione scritta del costruttore.</p> <p>Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità per danni causati da imperizia e negligenza, come per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato; - Modifiche o interventi non autorizzati; - Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello; - Inosservanza anche parziale delle istruzioni. <p>Il costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali</p>		<p>Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью печи и должно храниться в надёжном сухом месте недалеко от печи, чтобы к нему можно было обратиться при необходимости.</p> <p>Руководство следует хранить в течение всего срока службы печи.</p> <p>При необходимости у производителя можно приобрести новое руководство на тех же условиях, что и для запасных частей.</p> <p>Ротационная конвекционная печь предназначена для использования в промышленных и небольших пекарнях для производства хлеба, пирожных и пасты, выпекания теста с пшеничной и другой зерновой мукой. Выпекаемое тесто не должно выделять взрывчатые и/или горючие вещества.</p> <p>Не разрешается использовать печь в иных целях, чем те, для которых она предназначена. Любое другое использование возможно только с письменного однозначного разрешения производителя.</p> <p>Производитель не несёт ответственности за ущерб, вызванный отсутствием знаний и небрежностью, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ненадлежащее использование необученными сотрудниками; - Модификации и неавторизованное вмешательство; - Использование нефирменных или не подходящих для Вашей модели запасных частей; - Полное или частичное невыполнение инструкций. <p>Производитель оставляет за собой право улучшать продукт и инструкции, но не обязан обновлять предыдущую продукцию и инструкции, за исключением особых случаев.</p>

Convenzioni	1.1.1	Условные обозначения
<p>Nella stesura di questo manuale sono state adottate le seguenti convenzioni:</p> <p>Le NOTE contengono importanti informazioni sulla gestione del forno.</p> <p>I messaggi di AVVERTENZA contengono belle procedure da cui mancata osservanza può causare danni alle apparecchiature.</p> <p>I messaggi di ATTENZIONE indicano le particolari procedure la cui mancata osservanza può recare danno all'operatore.</p>	  	<p>При составлении данного руководства были использованы следующие условные обозначения:</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: содержит важную информацию об эксплуатации печи.</p> <p>ВНИМАНИЕ: содержит указания, которые необходимо выполнить. Невыполнение этих указаний может привести к повреждению печи.</p> <p>ОПАСНО: описывает особые процедуры, которые необходимо выполнить. Невыполнение этих процедур может создать опасность для оператора.</p>

Dati per l'Identificazione

1.2

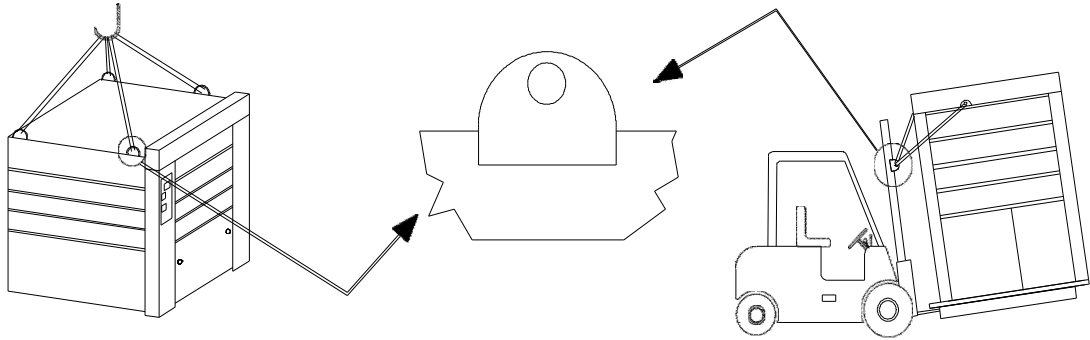
Идентификационная табличка



Movimentazione	1.3	Перемещение
-----------------------	------------	--------------------

Lo spostamento, il carico e lo scarico dal mezzo di trasporto può essere effettuato con carrello elevatore (Fig.1) oppure con sollevatori a funi o a catena di portata adeguata al peso riportato nel Cap. 2.

Перемещение, погрузку и выгрузку печи с транспортного средства можно выполнять с помощью вилочного погрузчика (Рис.1) или подъемного крана со стропами или цепями, способного выдержать вес машины (указан в Разделе 2).



Nel movimentare la macchina con carrello elevatore, la stessa deve essere assicurata al carrello mediante robuste funi inserite nelle predisposte staffe.

При перемещении с помощью вилочного подъемника, необходимо прочно прикрепить груз к подъемнику прочными тросами, вставив их в имеющиеся скобы.

Il trasporto della macchina deve essere effettuato solo con le precauzioni necessarie al fine di evitare danni di qualsiasi natura

Будьте очень осторожны и не повредите печь при перемещении.



Immagazzinamento	1.3.1	Хранение
-------------------------	--------------	-----------------

La macchina, così come fornita, non può essere accatastata né su altri forni né su altre merci senza prevedere un adeguato sostegno e/o riparo adatto ad evitare deformazioni di qualsiasi natura.

Печь в поставляемой комплектации нельзя ставить на другие печи или оборудование без надлежащей опоры и/или соответствующего чехла для предотвращения какой-либо деформации.

La temperatura nei luoghi di immagazzinamento deve rientrare in valori compresi tra -10° C e +70° C

Температура в месте хранения должна быть не ниже -10° C и не выше +70° C.

Le condizioni climatiche riguardanti l'umidità non devono in alcun modo crearsi. Lezioni di condensa

Климатические условия, в том числе влажность, должны быть такими, чтобы не появлялся конденсат.




La macchina e le sue parti non devono essere esposte alle intemperie

Печь и её части должны быть защищены от атмосферных явлений.

Il forno in generale ha un grado di protezione pari a IP44.

Общий уровень защиты печи эквивалентен IP44.



<p>Fuori Servizio Sosta Prolungata</p>	<p>1.4 1.4.1</p>	<p>Перерыв в эксплуатации Длительный период</p>
<p>In situazioni di ferma quali ferie, manutenzione straordinaria etc. procedere come di seguito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disattivare l'alimentazione dell'energia elettrica, del combustibile e dell'acqua. - Prevedere per quanto possibile una buona aerazione del locale. <p>Ogni 2-3 giorni far girare i molli della macchina per circa 30. Questa operazione è di notevole importanza per la durata e il buon funzionamento degli stessi.</p>	<p></p>	<p>Если печь не будет использоваться в течение длительного периода времени, например, во время летних каникул, ремонта и т.д., выполните следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отключите электропитание, энерго- и водоснабжение. - Обеспечьте максимальную вентиляцию помещения <p>Каждые 2-3 дня запускайте моторы примерно на 30 минут. Это крайне необходимо для правильной работы и сохранения их исправности.</p>
<p>Smantellamento</p>	<p>1.4.2</p>	<p>Демонтаж</p>
<p>In situazioni di ferma quali demolizione, procedere come di seguito:</p> <p>L'alimentazione elettrica, idraulica e del combustibile deve essere disattivata stabilmente a cura di personale qualificato.</p> <p>La procedura per lo smontaggio del forno viene eseguita, di massima, seguendo a ritroso le istruzioni descritte nel Cap. "Istruzioni per il montaggio".</p> <p>La demolizione del forno deve essere eseguita da società autorizzate allo smaltimento dei rifiuti. La società incaricata provvederà allo smantellamento del forno, curerà la separazione dei materiali per tipologia e li invierà alla destinazione finale.</p> <p>Il materiale isolante contenuto nelle intercapedini della macchina e all'interno della porta d'accesso al forno deve essere raccolto in robusti sacchi di plastica e stoccato in apposite discariche.</p> <p>Il materiale isolante contenuto nelle intercapedini della macchina può provocare irritazione al contatto con l'epidermide e nell'apparato respiratorio. Si consiglia l'uso di indumenti protettivi tra cui mascherina e guanti.</p>	<p> </p>	<p>При выведении печи из эксплуатации сделайте следующее:</p> <p>Квалифицированный специалист должен полностью отсоединить электропитание, топливо и водоснабжение.</p> <p>Чтобы разобрать печь, выполните инструкции по сборке в обратном порядке.</p> <p>Демонтаж печи должен производиться компанией, авторизованной для утилизации отходов. Компания демонтирует печь, сортирует материалы по типу и отправит на окончательную утилизацию.</p> <p>Изолирующий материал, находящийся в стенках печи, следует упаковать в прочные пластиковые пакеты и отправить на специальный пункт утилизации.</p> <p>Изолирующий материал в стенках при контакте может раздражать кожу и дыхательные пути. Рекомендуем надевать средства индивидуальной защиты, в том числе маску и перчатки.</p>

Questa pagina è lasciata intenzionalmente vuota

Эта страница оставлена пустой намеренно

CAPITOLO 2.0

ГЛАВА 2.0

Caratteristiche Tecniche

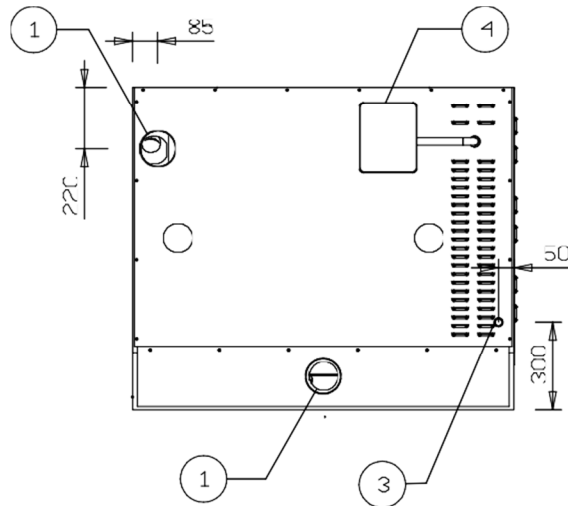
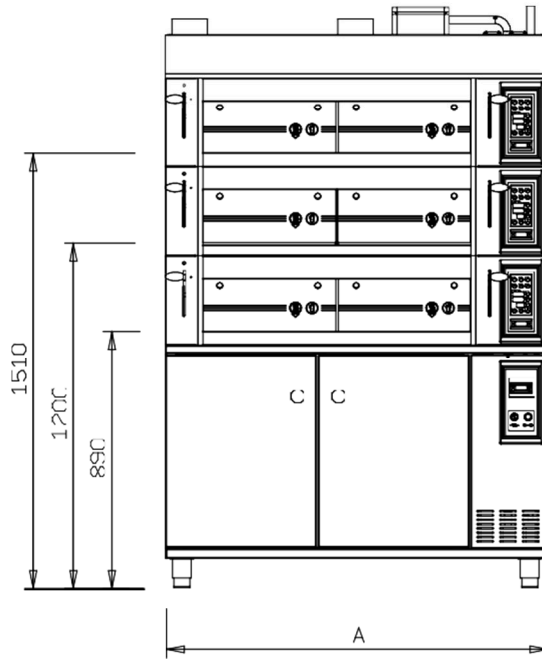
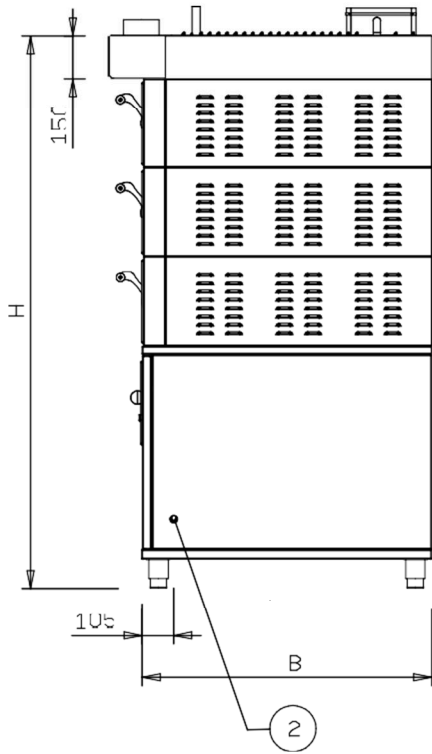
Технические характеристики

Ingombro e collegamenti	2.1	Габариты и подключения
Caratteristiche forno	2.2	Характеристики печи
Allacciamenti al forno	2.3	Соединения снабжения
Requisiti del Locale	2.4	Требования к месту установки

Ingombro e collegamenti forno

2.1

Габариты и соединения



DENOMINAZIONE	POS.	ОБОЗНАЧЕНИЯ
TUBAZIONE SCARICO VAPORE	1	ТРУБКА ВЫТЯЖКИ ПАРА Ø120
SCARICO ECCEDEZZA VAPORIERA	2	СЛИВ ИЗБЫТКОВ ИЗ УВЛАЖНИТЕЛЯ
ARRIVO ACQUA VAPORIERA	3	ТРУБКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ ДЛЯ УВЛАЖНИТЕЛЯ
ARRIVO ENERGIA ELETTRICA	4	СОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Caratteristiche del Forno Forno modular 2 o 3 teglie	2.2	Параметры печи			
	2.2.1	Модульная печь на 2 или 3 противня			

PER FORNI CON TECLIE DA 46x66 - ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ПРОТИВНЯМИ 46x66

Camere di cottura	Пекарная камера	n°	2	3	2	3
Dimensioni teglie	Размер противня	cm	46x66	46x66	46x66	46x66
Superficie di cottura	Пекарная поверхность	m ²	1,2	1,8	1,8	2,7
A	A	cm	132	132	180	180
B	B	cm	100	100	100	100
Altezza	Высота	cm	180	200	180	200
Peso	Вес	kg	300	450	380	570
Teglie per camera	Противни для камеры	n°	2	2	3	3
Dimensioni camera	Размеры камеры	cm	93x67	93x67	141x67	141x67
Produzione oraria	Производительность в час	Kg	12	18	18	27
Potenza elettrica	Электрическая мощность	Kw	10	15	14	21
Potenza installata per camera	Установ. мощность 1 камеры	Kw	4	4	6	6
Consumo medio per singola camera	Среднее потребление 1 камеры	Kw/h	2	2	3	3
Passaggio minimo forno smontato	Минимальный размер проёма для перемещения разобранной печи	cm	105x40	105x40	105x40	105x40
Potenza installata per cella	Установ. Мощность расст. камеры	Kw	1,2	1,2	1,2	1,2
Consumo medio cella	Ср. потребление расст. камеры	Kw	0,6	0,6	0,6	0,6

Potenza installata umidificatore per singola camera Kw 1 - Электрическая мощность парогенератора 1 камеры Kw 1

PER FORNI CON TECLIE DA 46x76 - ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ПРОТИВНЯМИ 46x76

MODELLO	МОДЕЛЬ		2Cx2T	3Cx2T	2Cx3T	3Cx3T
Camere di cottura	Пекарная камера	n°	2	3	2	3
Dimensioni teglie	Размер противня	cm	46x76	46x76	46x76	46x76
Superficie di cottura	Пекарная поверхность	m ²	1,4	2,1	2,1	3,1
A	A	cm	132	132	180	180
B	B	cm	110	110	110	110
Altezza	Высота	cm	180	200	180	200
Peso	Вес	kg	350	530	450	680
Teglie per camera	Противни для камеры	n°	2	2	3	3
Dimensioni camera	Размер пекарной камеры	cm	93x77	93x77	141x77	141x77
Produzione oraria	Производительность в час	Kg	14	21	21	31
Potenza elettrica	Электрическая мощность	Kw	10	15	14	21
Potenza installata per camera	Установ. мощность 1 камеры	Kw	4	4	6	6
Consumo medio per singola camera	Среднее потребление 1 камеры	Kw/h	2	2	3	3
Passaggio minimo forno smontato	Минимальный размер проёма для перемещения разобранной печи	cm	115x40	115x40	115x40	115x40
Potenza installata per cella	Установ. Мощность расст. камеры	Kw	1,2	1,2	1,2	1,2
Consumo medio cella	Ср. потребление расст. камеры	Kw	0,6	0,6	0,6	0,6

Potenza installata umidificatore per singola camera Kw 1 - Электрическая мощность парогенератора 1 камеры Kw 1

Forno modular 4 o 6 teglie

2.2.2

Модульная печь на 4 или 6 противней

PER FORNI CON TECLIE DA 46x66 - ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ПРОТИВНЯМИ 46x66

MODELLO	MODEL		2Cx2T	3Cx2T	2Cx3T	3Cx3T
Camere di cottura	Пекарная камера	n°	2	3	2	3
Dimensioni teglie	Размер противня	cm	46x66	46x66	46x66	46x66
Superficie di cottura	Пекарная поверхность	m ²	2,4	3,6	3,6	5,4
A	A	cm	132	132	180	180
B	B	cm	167	167	167	167
Altezza	Высота	cm	180	200	180	200
Peso	Вес	kg	400	600	500	750
Teglie per camera	Противни для камеры	n°	4	4	6	6
Dimensioni camera	Размер камеры	cm	93x134	93x134	141x13	141x134
Produzione oraria	Производительность в час	Kg	24	36	36	54
Potenza elettrica	Электрическая мощность	Kw	18	27	25	37
Potenza installata per camera	Установ. мощность 1 камеры	Kw	8	8	12	12
Consumo medio per singola camera	Среднее потребление 1 камеры	Kw/h	4	4	6	6
Passaggio minimo forno smontato	Минимальный размер проёма для перемещения разобранной печи	cm	170x40	170x40	170x40	170x40
Potenza installata per cella	Установ. Мощность расст. камеры	Kw	2,4	2,4	2,4	2,4
Consumo medio cella	Ср. потребление расст. камеры	Kw	1,2	1,2	1,2	1,2
Potenza installata umidificatore per singola camera Kw 1 - Электрическая мощность парогенератора 1 камеры Kw 1						

PER FORNI CON TECLIE DA 46x76 - ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ПРОТИВНЯМИ 46x76

MODELLO	МОДЕЛЬ		2Cx2T	3Cx2T	2Cx3T	3Cx3T
Camere di cottura	Пекарная камера	n°	2	3	2	3
Dimensioni teglie	Размер противня	cm	46x76	46x76	46x76	46x76
Superficie di cottura	Пекарная поверхность	m ²	2,8	4,2	4,2	6,3
A	A	cm	132	132	180	180
B	B	cm	187	187	187	187
Altezza	Высота	cm	180	200	180	200
Peso	Вес	kg	450	680	550	830
Teglie per camera	Противни для камеры	n°	4	4	6	6
Dimensioni camera	Размер камеры	cm	93x154	93x154	141x15	141x154
Produzione oraria	Производительность в час	Kg	28	42	42	63
Potenza elettrica	Электрическая мощность	Kw	18	27	25	37
Potenza installata per camera	Установ. мощность 1 камеры	Kw	8	8	12	12
Consumo medio per singola camera	Среднее потребление 1 камеры	Kw/h	4	4	6	6
Passaggio minimo forno smontato	Минимальный размер проёма для перемещения разобранной печи	cm	190x40	190x40	190x40	190x40
Potenza installata per cella	Установ. Мощность расст. камеры	Kw	2,4	2,4	2,4	2,4
Consumo medio cella	Ср. потребление расст. камеры.	Kw	1,2	1,2	1,2	1,2
Potenza installata umidificatore per singola camera Kw 1 - Электрическая мощность парогенератора 1 камеры Kw 1						

<p>Allacciamenti alForno</p> <p>L'allacciamento elettrico, idraulico e termico deve essere realizzato nel rispetto delle normative vigenti. Deve essere inoltre eseguito da personale professionalmente qualificato, ed autorizzato a rilasciare la dichiarazione di conformità ai sensi di legge.</p>	<p>2.3</p>	<p>Соединения печи</p> <p>Соединения электропитания, водоснабжения и энергоснабжения должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами и правилами. Их должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выдачу сертификата соответствия установленного образца.</p>
<p>Allacciamento elettrico</p> <p>L'alimentazione elettrica deve giungere al forno da interruttore magnetotermico differenziale il quale deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere collegato ad impianto di messa a terra - essere installato ad una ragionevole distanza dal forno - essere ben visibile e in posizione facilmente accessibile <p>L'impianto deve essere adeguato alla potenza massima assorbita dal forno.</p> <p>Con particolare attenzione alla sezione dei cavi, la quale deve essere idonea alla potenza assorbita dalla macchina indicata in targa.</p> <p>È di primaria importanza verificare l'efficacia dell'impianto di messa a terra in quanto fondamentale requisito di sicurezza.</p> <p>È fatto oggetto di divieto: modificare e/o manomettere i sistemi di sicurezza e i circuiti elettrici predisposti dalla casa costruttrice.</p>	<p>2.3.1</p>	<p>Электропитание</p> <p>На соединении электропитания должен быть установлен магнитно-тепловой дифференциальный переключатель, который должен быть</p> <ul style="list-style-type: none"> - заземлён - установлен на правильном расстоянии от печи - легко виден и доступен <p>электропроводка должна соответствовать максимальной поглотаемой мощности печи, особое внимание следует уделить размеру кабеля, который должен соответствовать максимальной мощности, поглощаемой устройством (указана на паспортной табличке и в разделах. 2.3-2.5</p> <p>Крайне необходимо убедиться в исправности системы заземления, так как это одно из главных условий безопасности.</p> <p>Запрещается изменять или вмешиваться в работу защитных механизмов и электрокомпонентов, установленных производителем.</p>
<p>Alimentazione Umidificatore</p> <p>L'allacciamento idraulico della macchina comprende: l'immissione di acqua potabile alla pressione di 1,5-2 bar, effettuata con tubo Ø 1/2" GAS.</p> <p>Tale allacciamento permette la produzione di vapore a pressione ambiente attraverso l'umidificatore posto in camera di cottura.</p> <p>L'installazione in un abbozzo di acqua sulla linea di alimentazione riduce le dannose formazioni di calcare.</p>	<p>2.3.2</p>	<p>Снабжение увлажнителя</p> <p>Соединение водоснабжения состоит из впуска чистой воды под давлением 1.5-2 бар, через газовую трубку 1/2" Ø.</p> <p>Это соединение обеспечивает производство пара при атмосферном давлении через увлажнитель пекарной камеры.</p> <p><i>Установка на линии водоснабжения водоумягчителя снижает образование опасных известковых отложений.</i></p>
<p>Scarico Umidificatore</p> <p>L'acqua eccedente il processo di umidificazione viene scaricata attraverso un tubo Ø 1/2" GAS posto nella parte anteriore del forno.</p> <p>Completare lo scarico alla rete fognaria o pozze con l'inserimento di appositi sifone.</p>	<p>2.3.3</p>	<p>Слив увлажнителя</p> <p>Избыточная вода от процесса увлажнения сливается через газовую трубку 1/2" Ø, находящуюся в задней части печи.</p> <p><i>Далее подсоедините слив к канализации или сточному колодцу с люком.</i></p>
<p>Scarico vapori</p> <p>Il vapore in uscita dalla camera di cottura viene emesso nell'atmosfera mediante apposito canale vapore avente Ø 120. Il canale vapore va installato sulla bocca premente dell'aspiratore.</p> <p>Lo scarico vapori deve essere separato dal canale da fumo e dal camino ad uso scarico prodotti della combustione.</p> <p>Alla base di ogni tratto ascendente del canale scarico vapore deve essere costituita una camera di raccolta con tubo di drenaggio della condensa. Deve essere inoltre provvista di adeguata apertura per ispezione e pulizia.</p> <p>L'uso di tubazioni in materiale inossidabile è da preferire.</p>	<p>2.3.4</p>	<p>Вытяжка пара</p> <p>Пар, выходящий из пекарной камеры, выводится в атмосферу через специальную трубу диаметром 120. Трубу для пара следует установить на отверстие вытяжки.</p> <p>Вывод пара должен быть отделён от дымохода и трубы для вывода продуктов горения. В основании каждого восходящего тракта трубы должна быть сборная камера со сливной трубкой. Должно быть также соответствующее отверстие для осмотра и чистки.</p> <p>Предпочтительно использование неокисляемых трубок и материалов.</p>

Requisiti del locale

Il pavimento sul quale verrà collocato il forno, dovrà essere piano ed allo stesso livello della zona circostante. L'alimentazione elettrica, a monte del forno dovrà essere comandata da un interruttore magnetotermico (3 fasi + neutro e terra) situato nelle immediate vicinanze del forno stesso ed in posizione facilmente accessibile per consentire una rapida interruzione. La linea di alimentazione elettrica dovrà essere eseguita con del filo di sezione opportuna.

Per lo scarico dei vapori si consiglia l'uso di tubazioni in acciaio inox.

Il cliente dovrà provvedere, al momento dell'installazione del forno, alla reperibilità di un elettricista e di un idraulico che effettuino gli allacciamenti necessari.

Si declina ogni responsabilità per l'uso improprio dell'impianto.

I prodotti, per pane e pasticceria, usati nella cottura, non devono contenere sostanze che provochino composti di miscele esplosive. È vietato manomettere o modificare i sistemi di sicurezza ed i circuiti elettrici predisposti dalla casa costruttrice.

2.4

Требования к месту установки

Пол в помещении установки должен быть полностью ровным и на одном уровне с окружающей поверхностью. Электропитание должно контролироваться магнитно-тепловым переключателем (3 фазы + нейтраль и заземление). Переключатель должен быть расположен рядом с печью и быть легкодоступным, чтобы можно было быстро отключить питание. Линия электропитания должна иметь кабель с соответствующим сечением.



Для вытяжки пара рекомендуется труба из нержавеющей стали.



При установке печи покупатель обязан вызвать электрика и сантехника для выполнения необходимых подключений.



Мы не несём ответственности в случае ненадлежащего использования устройства.

Продукты, используемые для выпечки и пирожных, не должны содержать потенциально взрывоопасных веществ. Запрещается изменять или модифицировать защитные системы и электрические устройства, установленные производителем.

CAPITOLO 3.0

РАЗДЕЛ 3.0

Messa in
Funzione

Установка

Installazione	3.1	Установка
Operazioni di Collaudo	3.2	Тестирование
Prove Elettriche	3.3	Тестирование электрокомпонентов

Installazione

3.1

Установка

- Posizionare il basamento del forno, cella (pos.1, fig.2) o cavalletto, ad una distanza minima di 30 cm dalle pareti più vicine per consentire il successivo montaggio dei pannelli di rivestimento.
- Appoggiare la prima camera (pos.2, fig.2) sul basamento e far coincidere i fori esistenti sulla camera stessa con quelli presenti sul basamento, quindi fissare con le apposite viti.
- Procedere nell'identica maniera per fissare le camere superiori (pos.3 e 4 fig.2) alla prima camera.
- Collegare con gli appositi tubi flessibili (pos.5 fig.3) le valvole scarico vapori (pos.6 fig.3) con il collettore scarico posto sulla valvola superiore (pos.14 fig.3).
- Controllare che le serrande per lo scarico dei vapori (pos.6, fig.3), comandate dalle leve situate sulle colonne sinistre delle camere funzionino regolarmente.
- Montare i pannelli di rivestimento (pos.7, fig.2) sul fianco sinistro e posteriore delle camere, riempiendo con lana di roccia lo spazio rimanente tra le camere ed i pannelli esterni.
- Assemblare quindi il gruppo cappa (pos.8, fig.2) con le relative viti in dotazione.
- Fissare la copertura (pos.10, fig.2) tenendo presente che le feritoie per il ricircolo dell'aria devono posizionarsi sul lato destro.
- Accertarsi che sulle lamiere di contenimento isolante (pos.11, fig.2) siano posizionati i quadri elettrici. Verificare inoltre il corretto collegamento tra le resistenze (Cap.5).
- Controllare od eventualmente eseguire il collegamento elettrico tra la scatola di derivazione (pos.12, fig.2), posta sulla copertura del forno ed i quadri elettrici.
- Fissare i pannelli con feritoie di aerazione (pos.13, fig.2) sul lato destro del forno.
- Allacciare quindi la linea ai morsetti esistenti nella scatola di derivazione (pos.12, fig.2) facendo attenzione a collegare i cavi ai rispettivi morsetti. (morsetto neutro - filo blu, morsetto terra - filo giallo-verde).

- Установите опору печи (pos.1 рис. 2 или рис.1) на расстоянии минимум 30 см от ближайшей стены, чтобы затем можно было установить панели обшивки.
- Поставьте первую камеру (pos.2 рис.2) на опору так, чтобы отверстия в ней совпали с отверстиями в основании; закрепите соответствующими винтами.
- Точно так же установите и закрепите верхние камеры (pos.3-4 рис.2) поверх первой.
- Присоедините специальные гибкие трубы (входят в комплект) (pos.5 рис.3) клапаны для вытяжки пара (pos.6 рис.3) с коллектором вытяжки, расположенным на верхнем клапане (pos.14 рис.3).
- Убедитесь, что заслонки вытяжки пара (pos.6 рис.3), управляемые рукоятками слева от пекарных камер, работают правильно.
- Установите панели обшивки (pos.7 рис.2) на левую и заднюю стороны и заполните каменной ватой пустоты между камерами и внешними панелями.
- Затем соберите вытяжной навес (pos.8 рис.2) и закрепите винтами, прилагающимися к печи.
- Установите верхнюю панель (pos.10 рис.2), следя, чтобы вентиляционные щели были справа.
- Установите панели управления на изолирующие защитные панели (pos.11 рис.2), проверьте также точность соединений между нагревательными элементами (Cap.5).
- проверьте или выполните электрические соединения между распределительной коробкой (pos.12.рис.2), расположенной на верхней панели печи и электрощитами панелей.
- Установите панели с вентиляционными щелями (pos.13.рис.2) на правой стороне печи
- Присоедините линию к имеющимся зажимам (pos.12.рис.2) в распределительной коробке. Будьте внимательны, чтобы подключить кабели к правильным зажимам (Нейтральный зажим – синий провод, зажим заземления – жёлто-зелёный провод).

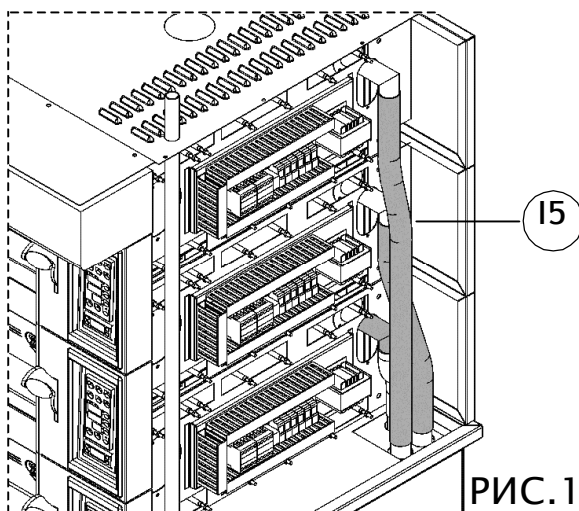


РИС.1

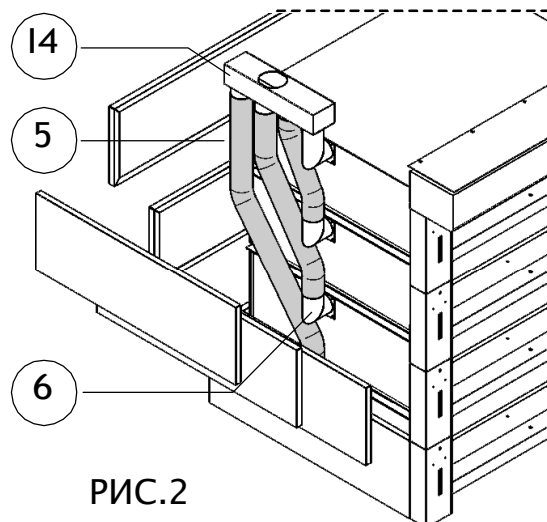
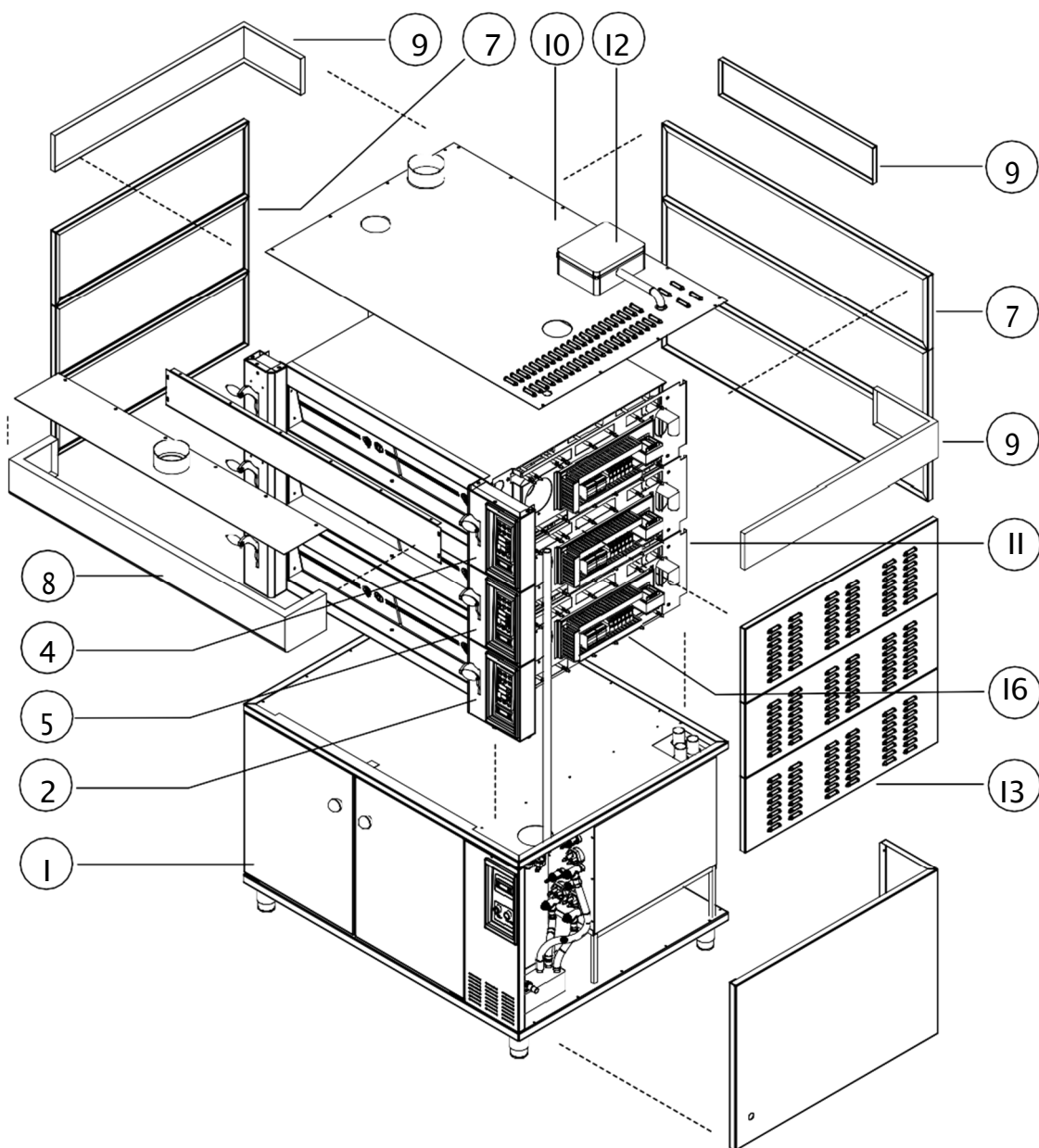


РИС.2

РИС.3



- Se il forno è completo di vaporiera, collegare ogni camera alla relativa vaporiera con l'apposito tubo in gomma (pos. 15 fig.1).
- Effettuare i collegamenti elettrici come indicato sullo schema elettrico
- Attenzione rispettare la corrispondenza tra la vaporiera e la relativa camera.
- Collegare la tubazione scarico vapori della camera e della cappa ad una condotta per espellere i vapori.
- A questo punto il forno è pronto per essere messo in funzione.

- Если в комплект входит парогенератор, соедините каждую камеру с соответствующим парогенератором с помощью соответствующей резиновой трубы. (pos. 15 рис. 1)
- Выполните электрические соединения, как указано в электрической схеме.
- Внимание: каждую камеру нужно подключить именно к соответствующему ей парогенератору.
- Присоедините воздуховод вытяжки камеры и вытяжного навеса к дренажу для вывода пара.
- Печь готова к вводу в эксплуатацию

Operazioni di collaudo e funzionamento

ATTENZIONE: Alla prima accensione avere l'accortezza di mettere dei pesi sui piani di cottura, in modo da evitare che questi si possano incurvare irreparabilmente.

-Accendere lo strumento (Pos.1 Fig.4)

- Impostare al cielo e alla platea della camera una temperatura di circa 200°C (Pos.1, Fig.4) (vedi par. 4.1)

- A questo punto si constaterà il graduale aumento della temperatura all'interno della camera.
È buona norma prima di iniziare la cottura del prodotto far funzionare il forno a vuoto almeno 4-5 ore in modo da far asciugare la vernice con cui sono rivestite tutte le pareti in ferro.
Questo per evitare che i prodotti cotti prendano cattivi odori.

ATTENZIONE: Tra una infornata e l'altra non devono passare più di 5-10 minuti con il forno in temperatura, altrimenti si possono verificare bruciature al suolo.

Quando si sa che la successiva infornata viene pronta dopo circa mezz'ora aver estratto il prodotto bisogna abbassare il termostato di circa 30°C e riportarlo in temperatura di cottura solo 10 minuti prima di infornare.

Ogni camera del "Modular" è provvista di un termostato (Pos.2, Fig.4) che regola la temperatura di una resistenza supplementare situata nei primi 20cm della camera. Questo termostato si regola, normalmente, alla stessa temperatura di quella impostata sul termoregolatore, che regola la temperatura della platea. Nel caso si riscontrasse poco calore nella parte anteriore del forno, nonostante la regolazione effettuata precedentemente, si provveda ad aumentare tale temperatura agendo sul termostato (per le istruzioni riguardanti il termostato suddetto vedi 4.2).

3.2

Тестирование



При первом запуске печи положите груз на пекарную поверхность, чтобы избежать непоправимого изгиба поверхности.

Включите регулятор (pos.4.рис.4).

Установите на регуляторе температуру примерно 200°C (pos.1,рис.4)

Температура в пекарной камере начнёт повышаться.

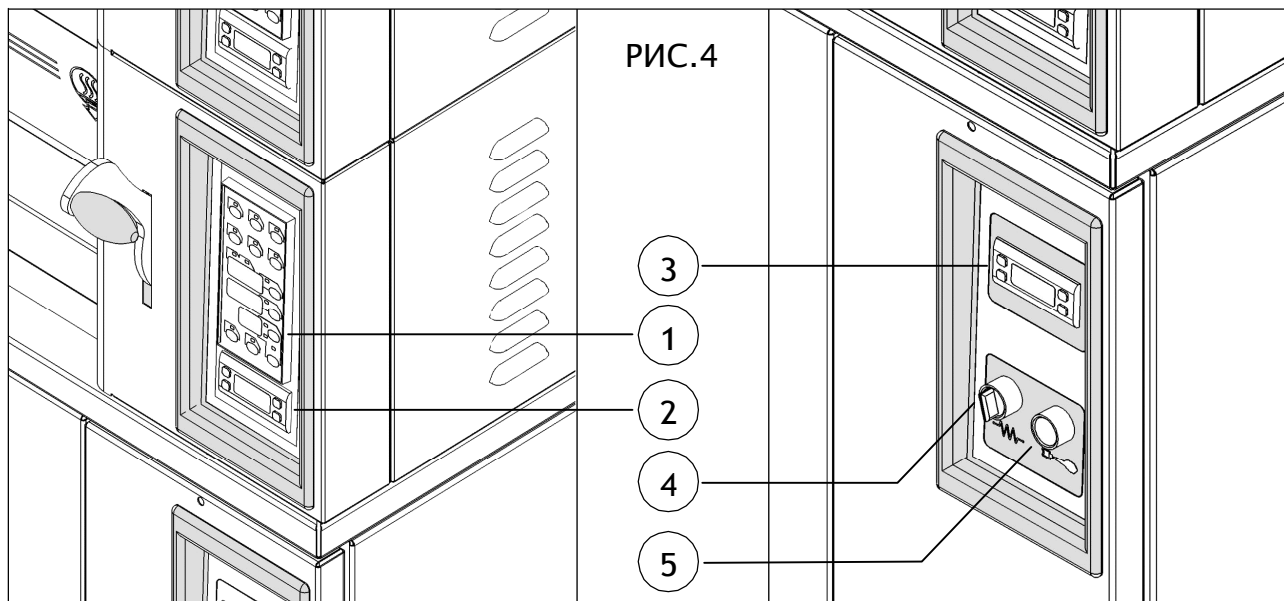
Рекомендуется включить пустую печь на 4- 5 часов, чтобы высохла краска, которой покрыты все железные части.
Это предотвратит появление неприятного запаха у выпечки.



ВНИМАНИЕ: Перерыв между циклами выпекания, когда печь поддерживает рабочую температуру, не должен превышать 5-10 минут, иначе на поде может образоваться нагар.

Если известно, что следующий цикл будет запущен примерно через полчаса, снизьте температуру примерно на 30°C, и увеличьте её снова до рабочего значения только за 10 минут до загрузки теста в печь.

Каждая камера модульной печи оснащена одним термостатом (pos.2.рис.4), который регулирует температуру дополнительного нагревательного элемента, расположенного в первых 20 см камеры. Термостат обычно устанавливается на ту же температуру, что и температура термостата пода.
Если, несмотря на предыдущую регулировку, не хватает жара в передней части камеры, можно увеличить температуру с помощью термостата.



Collaudo Cella

Accendere la cella tramite l'apposito selettore (pos.4 fig.4)
Impostare sul termostato (pos.3 fig.4) la temperatura a cui si desidera far lavorare la cella.

Per la regolazione dello strumento vedi . 4.2

La lampada spia (pos.5 fig.4) indica il funzionamento della resistenza di riscaldamento della cella
Per ottenere vapore, versare un po' d'acqua nella vaschetta posta sopra la resistenza della cella di lievitazione

3.2.1

Тестирование расстоечной камеры

Включите расстоечную камеру с помощью селектора (pos. 4 рис. 4)
Установите нужную температуру расстойки на терmostате (pos. 3 рис. 4)



Чтобы отрегулировать управление см. 4.2.

Индикатор (pos. 5 рис. 4) показывает работу нагревателей расстоечной камеры.
Чтобы получить пар, налейте воду в резервуар сверху нагревательных элементов.

Prove elettriche

Le prove oggetto del capitolo sono

- Continuità del circuito di protezione
- Prove di resistenza dell'isolamento
- Prove di tensione

Le prove elettriche elencate devono essere eseguite ad installazione ultimata e comunque prima della messa in funzione.

Le stesse devono essere effettuate da tecnici professionalmente qualificati e con l'ausilio di specifici strumenti tenuti in perfetta efficienza.

Il riscontro e l'esito delle prove effettuate deve essere riportato sul predisposto modulo di collaudo, il quale deve essere compilato in ogni sua parte e quindi spedito alla società costruttrice.

3.3

Тестирование электрокомпонентов

Описываемые в данной главе тесты

- **Целостность защитного контура**
- **Сопrotивление изоляции**
- **Тестирование напряжения**

Указанные тесты электрокомпонентов необходимо выполнить, когда установка завершена, но перед эксплуатацией печи.

Тестирование должны проводить квалифицированные специалисты с использованием специального, полностью исправного, оборудования

Наблюдения и результаты тестов следует внести в прилагаемую форму тестирования, которую следует полностью заполнить и отправить производителю..

Apparecchiatura di prova

Il trasformatore ad alta tensione deve essere provvisto di un dispositivo sensibile alla corrente (DISPOSITIVO DI SOVRACORRENTE) che, se attivato, indica "inaccettabile".
Quando caricato fino alla corrente di scatto, il trasformatore, deve comunque fornire la tensione prescritta.

3.3.1

Тестировочное оборудование

Трансформатор высокого напряжения должен быть оборудован реле перенапряжения, которое при срабатывании показывает "неприемлемо".
При заряде до напряжения срабатывания трансформатор должен, тем не менее, давать предписанное напряжение.

Continuità del circuito equipotenziale

Il circuito di protezione equipotenziale deve essere esaminato a vista per la conformità alle norme. Deve essere inoltre effettuata una verifica del serraggio delle connessioni dei conduttori di protezione. In aggiunta, la continuità del circuito di protezione deve essere verificata facendo passare una corrente di almeno 10A a 50Hz derivata da una sorgente PELV per un periodo di almeno 10 s. Le prove devono essere effettuate tra il morsetto PE e i vari punti che fanno parte del circuito di protezione equipotenziale. La tensione misurata tra il morsetto PE e i punti di prova non deve superare i valori riportati in tabella.

(mm)	(V)
1,0	3,3
1,5	2,6
2,5	1,9
4,0	1,4
6,0	1,0

Целостность эквипотенциальной цепи

Эквипотенциальную цепь защиты следует осмотреть и убедиться, что она соответствует нормам. Следует также проверить соединения выводов защиты и убедиться, что они прочно закреплены. Кроме того, непрерывность цепи защиты следует проверить, подав ток не менее 10А при частоте 50 Гц полученного из источника PELV в течение минимум 10 сек. Тесты следует проводить между клеммой PE и различными точками эквипотенциальной цепи.

Напряжение, измеренное между клеммой PE и тестируемыми точками, не должно превышать значения, указанные в таблице ниже.

Минимальное сечение нетто провода эквипотенциальной защиты тестируемой части	Максимальное измеренное падение напряжения
(mm)	(V)
1,0	3,3
1,5	2,6
2,5	1,9
4,0	1,4
6,0	1,0

Prove di resistenza dell'isolamento

La resistenza di isolamento misurata a 500 V in c.c. tra i conduttori del circuito di potenza e il circuito di protezione equipotenziale non deve essere minore di 1M Ω.

3.3.3 Проверка сопротивления изоляции

Сопротивление изоляции, измеренное при 500 V постоянного тока между проводами силовой цепи и эквипотенциальной цепи защиты, должно быть не ниже 1M Ω.

Prove di tensione

L'equipaggiamento elettrico deve sopportare una tensione di prova applicata per un periodo di almeno 1s tra i conduttori di tutti i circuiti, esclusi quelli destinati a funzionare alle tensioni PELV o inferiori e il circuito di protezione equipotenziale.

La tensione di prova deve:

- Avere un valore doppio della tensione di alimentazione nominale dell'equipaggiamento, o di 1000 V, scegliendo il valore più elevato
- Essere a una frequenza di 50 Hz
- Essere fornita da un trasformatore di potenza nominale minima di 500 VA

I componenti che non sono dimensionati per superare questa prova devono essere sconnessi durante la prova.

3.3.4 Проверка напряжения

Электрическая система должна выдерживать тестовое напряжение, поданное минимум на 1 секунду на провода всех цепей, кроме тех, которые должны работать на напряжении PELV или ниже, и эквипотенциальной цепи защиты.

Тестовое напряжение должно быть:

- Вдвое больше номинального входного напряжения оборудования, или 1000 V, (в зависимости от того, какой больше).
- При частоте 50 Гц.

- Подано трансформаторов с минимальной номинальной мощностью 500 VA.

Элементы, параметры которых не рассчитаны на выдерживание такого теста, на время проверок следует отключить.

Ripetizione delle prove

Quando una parte della macchina e i suoi equipaggiamenti associati vengono sostituiti o modificati, tale parte deve essere riprovata conformemente a quanto in capitolo.

3.3.5 Повторные проверки

При замене или изменении какой-либо части печи или устройства, присоединённого к ней, эту часть или устройство следует протестировать снова, как указано выше.

CAPITOLO 4.0

ГЛАВА 4.0

I struzioni
strumento
elettronico


Эксплуатация
электронного
контроллера

Funzionamento e programmazione

4.1





Функции и программирование




Funzionamento e programmazione

La pressione del tasto  per almeno un secondo, determina l'accensione ("ON") o lo spegnimento ("STAND-BY") dello strumento.
Ad ogni riaccensione verranno riproposte le ultime impostazioni memorizzate.

Impostazione e visualizzazione delle temperature di lavoro


Nello stato di "ON" gli indicatori della temperatura del "Cielo" [DY 1] e della "Platea" [DY 2] indicano le temperature rilevate dalle rispettive sonde.

Premere e rilasciare il tasto  per visualizzare sul display [DY 1] il valore del setpoint attualmente impostato sul regolatore "Cielo": l'indicatore luminoso posto alla destra del display [DY 1] lampeggia ad indicare che è in corso una procedura di impostazione del setpoint del regolatore "Cielo"; per modificarne il valore agire sui tasti  o  entro 4 secondi dalla pressione del tasto .



Per visualizzare e modificare il setpoint del regolatore "Platea", procedere analogamente a quanto descritto per il regolatore "Cielo", ma agendo sul tasto  e impostando i valori sul display [DY 2].
L'uscita dalla procedura di impostazione della temperatura di lavoro si può ottenere non premendo alcun tasto della tastiera per almeno 4 secondi oppure premendo e rilasciando il tasto  (o ).

Il setpoint è impostabile fra i 0° Cei 350° C (valore massimo ammesso)


Funzione "Economy"

Premendo il tasto  viene attivata la funzione "Economy" intesa per realizzare la limitazione della potenza assorbita nel caso in cui siano attivate entrambe le uscite "Cielo" e "Platea": in queste condizioni, tali uscite sono attivate alternativamente per il 50% del tempo del ciclo impostato (il valore impostato è di 80 secondi), evitando in tal modo la sovrapposizione dei due periodi di attivazione dei gruppi riscaldanti; viceversa, se uno solo dei due regolatori chiede potenza, la rispettiva uscita è sempre attiva mentre l'altra è disattivata.

Funzione "Estrattore"


Premendo il tasto  viene attivato l'estrattore vapori. L'estrattore resta attivato fino a quando non viene premuto nuovamente tasto .

Funzione "Lucecamera"

Premendo il tasto  viene accesa luce all'interno della camera di cottura, fino a quando non viene premuto nuovamente tale tasto.

4.1





Функции и программирование


Удерживайте кнопку  не менее секунды, чтобы включить ("ON") или выключить ("STAND-BY") регулятор.
При следующем запуске перчь включится с теми же параметрами.



4.1.1

Рабочая температура

При статусе "ON" индикаторы температуры верха "Top" [DY 1] и пода "Floor" [DY 2] показывают значения, полученные соответствующими датчиками.

Нажмите и отпустите кнопку , чтобы на [DY 1] отобразилось текущее заданное значение регулятора верха "Top": индикатор справа от дисплея [DY 1] мигает, указывая, что включено программирование значение регулятора "Top"; измените значение кнопками   в течение 4 секунд после нажатия кнопки .

Чтобы отобразить и изменить значение верхнего регулятора "Floor" , сделайте то же самое, что и для верхнего.

Чтобы выйти из настроек рабочей температуры просто не нажимайте никаких кнопок в течение 4 секунд или нажмите и отпустите кнопку  (или ).



Значение на регуляторе можно устанавливать от 0°С до 350°С.


4.1.2

Функция энергосбережения

Чтобы включить функцию энергосбережения, нажмите кнопку ; при этом ограничится мощность, потребляемая, когда оба вывода включены "Top" и "Floor" (верх и низ): в этих условиях выходы попеременно включаются на 50% от запрограммированного времени включения, чтобы избежать одновременной работы двух групп нагревателей; если питания требует только один из двух регуляторов, соответствующий выход всё время включён (100% времени цикла), а другой выключен.


4.1.3

Функция вытяжки

Вытяжка пара включается и выключается кнопкой .






4.1.4


Подсветка камеры


Подсветка камеры включается и выключается кнопкой .

Impostazione e Visualizzazione del tempo di cottura

La funzione "Timer di cottura" è disponibile durante lo stato "ON" dello strumento e permette l'impostazione di un tempo in minuti e l'attivazione di un conteggio a decremento; il timer non ha nessun effetto sulla termoregolazione del forno.


Premere e rilasciare il tasto  per visualizzare sul display [DY 3] il tempo in minuti impostato: il led "min" lampeggia ad indicare che è in corso una procedura di impostazione del timer di cottura; per modificarne il valore agire con i tasti  o  entro 4 secondi dalla pressione del tasto  (il timer è impostabile da 1 a 99 minuti).
L'uscita dalla procedura di modifica del tempo di cottura si può ottenere non premendo alcun tasto della tastiera per almeno 4 secondi oppure premendo e rilasciando il tasto .




Per attivare il timer premere il tasto  per almeno un secondo: il led "start" si accende e il display [DY 3] visualizza il conteggio a decremento del tempo; al termine del conteggio, il display [DY 3] visualizza uno "0" lampeggiante ed il buzzer viene attivato a suono continuo.

Premere il tasto  per almeno un secondo per riportare il timer in "STOP" e predisporlo per un nuovo ciclo.


Impostazione e visualizzazione del tempo di vapore


La funzione "Timer di vapore" è disponibile durante lo stato "ON" dello strumento e permette l'impostazione di un tempo in secondi e l'attivazione di un conteggio a decremento.

Premere e rilasciare il tasto  il led "min" lampeggia ad indicare che è in corso una procedura di impostazione.

Premere e rilasciare il tasto  il led posto sopra questo tasto lampeggia ad indicare che è in corso l'impostazione del tempo di vapore. Il valore impostato viene visualizzato sul display [DY 3] e può essere modificato agendo sui tasti  o .

L'uscita dalla procedura di modifica del tempo di vapore si può ottenere non premendo alcun tasto della tastiera per almeno 4 secondi.





Per attivare il timer premere il tasto : il relativo led si accende e il conteggio inizia.


NOTA: Durante il conteggio del tempo di vapore il led posto sopra il tasto  resta acceso e si spegne solo al termine del conteggio (Att. Il decremento del tempo di vapore non viene visualizzato da nessun display).


4.1.5


Функция «таймер»

Функция таймера доступна только в режиме ВКЛ ("ON") и позволяет установить время в минутах и включить обратный отсчёт; таймер не влияет на настройки температуры печи.


Нажмите и отпустите кнопку , чтобы отобразить на индикаторе [DY 3] запрограммированное время в минутах: индикатор "min" мигает, указывая, что включено программирование таймера; значение можно изменить кнопками  или  в течение 4 секунд после нажатия кнопки  (на таймере можно устанавливать значение 1 до 99 минут).

Чтобы выйти из программирования времени, просто не нажимайте никаких кнопок в течение 4 секунд или нажмите и отпустите кнопку .

Чтобы активировать таймер, удерживайте кнопку  не менее одной секунды: загорится индикатор "start", и дисплей [DY 3] покажет обратный отсчёт; По окончании обратного отсчёта на дисплее [DY 3] мигает цифра "0" и сигнал активируется на время, заданное соответствующим параметром.

Удерживайте кнопку  не менее секунды, чтобы сбросить таймер на "STOP" и запрограммировать новый цикл.







Звуковой сигнал в конце отсчёта отключается кнопкой .


4.1.6


Таймер пара

Функция таймера доступна только в режиме ВКЛ ("ON") и позволяет установить время в секундах и включить обратный отсчёт.






Нажмите и отпустите кнопку ; индикатор "min" мигает, указывая, что идёт изменение параметра.



Нажмите и отпустите кнопку ; индикатор над кнопкой мигает, указывая, что идёт настройка времени пара. Заданное значение отображается [DY 3] и изменяется кнопками  или . Чтобы выйти из настройки времени пара, не нажимайте никаких кнопок в течение 4 секунд.


Чтобы активировать таймер нажмите кнопку : загорится соответствующий индикатор и начнётся отсчёт.

N.B.: во время отсчёта времени пара индикатор на кнопке  будет гореть и погаснет только когда закончится отсчёт. (Att. Отсчёт времени таймера пара не отображается на дисплеях).

La du **Funzione “Accensione differita”**





Premere e rilasciare il tasto  per visualizzare sul display [DY 3] il tempo in ore impostato : il led “h” lampeggia ad indicare che è in corso una procedura di impostazione del timer per l'accensione ritardata del forno; per modificarne il valore agire con i tasti  o  entro 4 secondi dalla prima pressione del tasto  (il timer è impostabile da 1 a 99 ore).
L'uscita dalla procedura di modifica del timer per l'accensione ritardata si può ottenere non premendo alcun tasto della tastiera per almeno 4 secondi oppure premendo e rilasciando il tasto .



Per attivare il timer premere il tasto  per almeno un secondo: il led “start” si accende, il led  lampeggia ed il display [DY 3] visualizza il conteggio a decremento del tempo; al termine del conteggio, lo strumento si porta automaticamente allo stato “ON” rispettando le impostazioni stabilite in precedenza.
Se durante questa funzione si verifica la mancanza di alimentazione per un intervallo di tempo, al ritorno della stessa il conteggio riprenderà con un errore pari all'intervallo in cui è mancata la tensione ± 15 minuti.


Premere il tasto  per un secondo per riportare il Timer in “STOP” e predisporlo per un nuovo ciclo.

4.1.7 Отсроченный запуск


Функцию отложенного запуска можно включить в режиме ожидания (“STAND-BY”) на регуляторе.


Нажмите и отпустите кнопку ; на индикаторе [DY 3] отобразится запрограммированное время отсрочки в часах: замигает индикатор “h”, показывая, что идёт программирование таймера отложенного запуска; измените значение с помощью кнопок  или  в течение 4 секунд после нажатия кнопки .
Чтобы выйти из программирования времени отложенного запуска, не нажимайте никаких кнопок в течение 4 секунд или нажмите кнопку .


Чтобы активировать таймер, удерживайте кнопку  не менее секунды; загорится индикатор “start”  и дисплей [DY 3] отобразит обратный отсчёт; в конце отсчёта регулятор автоматически перейдёт в состояние “ON” в соответствии с предварительным программированием.
В случае временного отключения энергии во время работы таймера, при включении энергии отсчёт возобновится с ошибкой, соответствующей перерыву в электроснабжении ± 15 minutes.

Удерживайте кнопку  не менее секунды, чтобы сбросить таймер на “STOP” и запрограммировать новый цикл.



Funzione “Vapore” e “Immissione vapore”


Premendo il tasto  si abilita la funzione vapore e si attiva la relativa uscita ; l'apparecchio è predisposto per poter accettare comandi di iniezione vapore ad impulso/permanenza.

Ovvero premendo il tasto  si abilita l'uscita dell'immissione vapore per tutto il tempo in cui tale tasto viene premuto. La durata minima dell'iniezione è di 1 secondo.

Premendo invece il tasto  e rilasciandolo subito si

4.1.8 Функция пара и паропереработки

Функция «Пар» активируется кнопкой ; устройство воспринимает как разовые импульсы и постоянное нажатие: при нажатии кнопки  пар идёт до тех пор пока нажата кнопка (минимальное время 1 секунда).

Но кратковременное нажатие кнопки  включает подачу пара на предварительно заданное время.

Funzione “riscaldamento bocca”

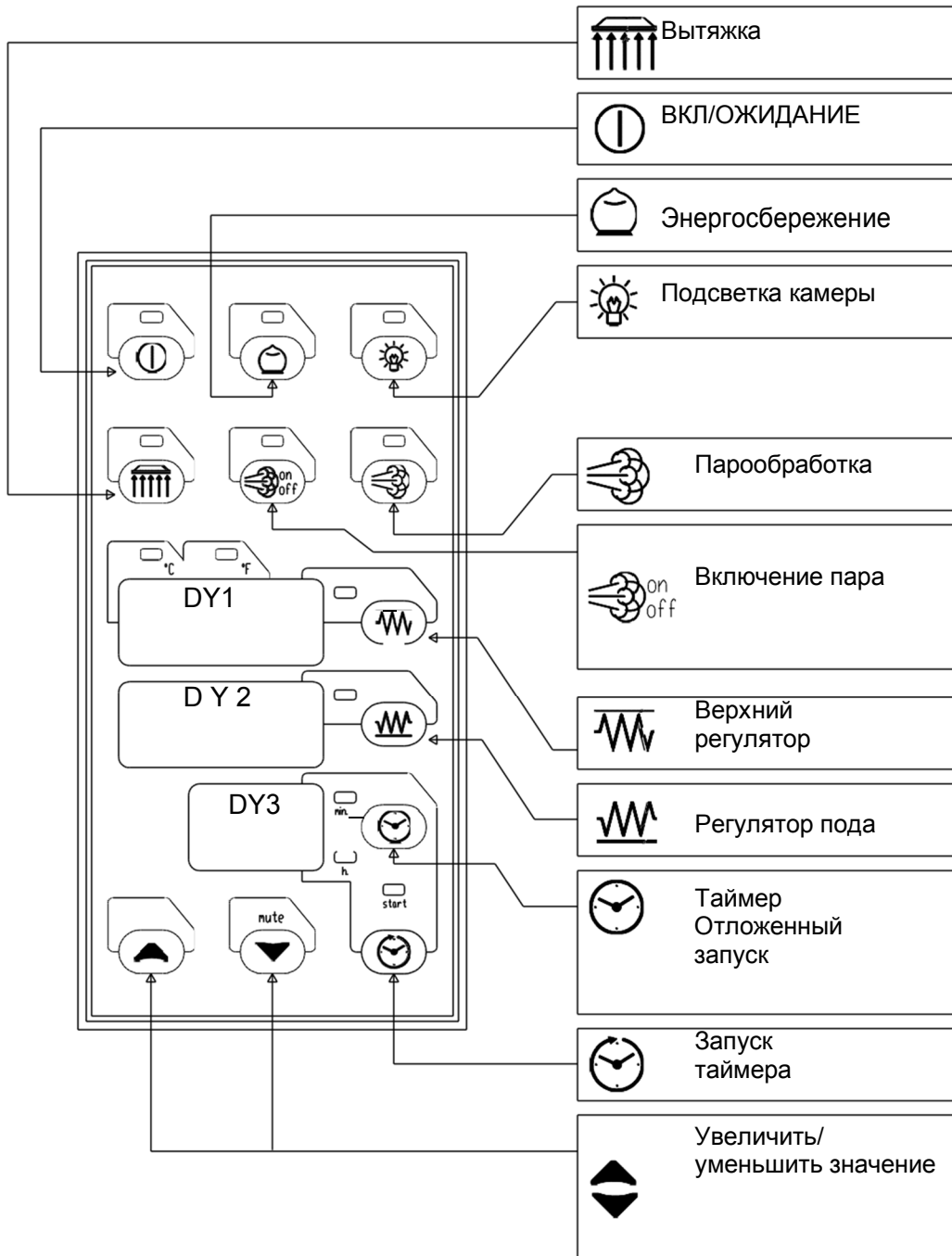
4.1.7

Il quadro elettronico è provvisto di un termostato manuale atto a regolare la temperatura nella parte anteriore della camera di cottura.
Il suddetto comando permette di effettuare cotture con portine semi-aperte in modo da poter sopperire alle perdite di calore.
Questo comando è attivo solo con lo strumento in stato “ON”, altrimenti non funziona.

4.1.9 Разогрев «устья печи»

Электронная плата оборудована ручным термостатом для регулирования температуры переднего сегмента пекарной камеры. Этот термостат позволяет готовить с приоткрытой дверцей, компенсируя потерю тепла.
Термостат работает только когда устройство в режиме “ON”, в противном случае передний нагревательный элемент не работает.

I



Regolazione termostato
“riscaldamento bocca”

4.2

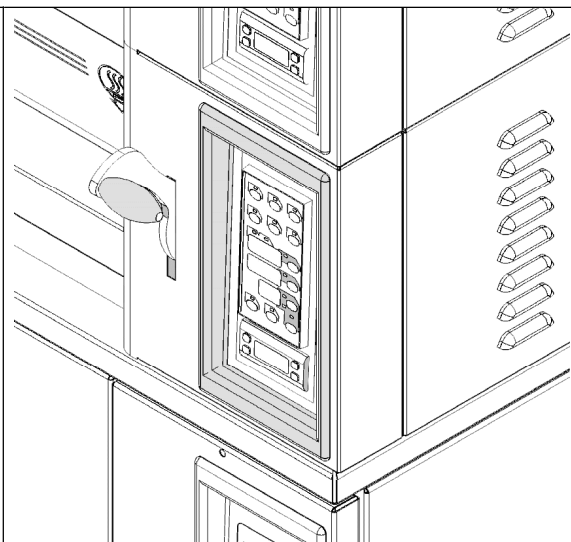
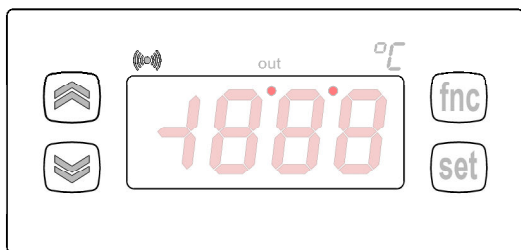
Настройка термостата
“нагрев устья печи”

All'accensione il termostato effettua un breve controllo dei propri parametri e sul display viene visualizzata la scritta “LOD”.

Durante questo periodo non premere alcun tasto

При включении термостат проверяет параметры, при этом на дисплее “LOD”.

В это время не нажимайте никаких кнопок.



Scompare la scritta “LOD”, sul display viene visualizzata la temperatura rilevata dallo strumento, nella parte anteriore della camera di cottura

Per impostare il valore della suddetta temperatura eseguire le seguenti operazioni :

- premere il tasto “ ” (sul display appare la scritta “ 1” ad indicare che si è entrati nella modalità di programmazione)
- premere nuovamente il tasto “ ” (sul display appare il corrente valore di temperatura impostato)
- modificare il valore agendo sui due tasti freccia
- uscire dalla programmazione premendo due volte il tasto “ ”

In fase di programmazione, sul display, appare un punto in alto tra la prima e la seconda cifra. Questo punto indica solo che si stanno modificando dei parametri, non è un punto decimale.

Durante il normale funzionamento del termostato, l'accensione di un secondo punto in alto tra la seconda e la terza cifra del display, indica solo l'accensione della resistenza anteriore

Il tasto “ ” va premuto due volte e subito rilasciato. Non mantenerlo premuto in quanto si rischia di entrare in una diversa e più delicata modalità di programmazione, la cui non corretta impostazione rischia di compromettere il funzionamento del termostato

Per l'impostazione del termostato cella attenersi alle stesse operazioni sopra descritte in quanto i due termostati sono analoghi.

Когда надпись “LOD” исчезнет, на дисплее появится температура устройства в передней части камеры.

Чтобы установить значение вышеуказанной температуры, выполните следующее:

- нажмите кнопку “SET” (на дисплее отобразится “sp1”, это значит, что термостат в режиме программирования)
- снова нажмите “SET” (надисплее появится текущее значение температуры)
- Измените значение стрелка
- Чтобы выйти из программирования, дважды нажмите кнопку “FNC”

Во время программирования на дисплее появляется точка между первой и второй цифрой. Она означает только, что параметр редактируется, это не десятичная точка.

Горение второй точки между второй и третьей цифрой вверху при нормальной работе термостата показывает, что включены нагреватели.

Необходимо дважды нажать кнопку “SET”. Не удерживайте кнопку, так как вы можете случайно перейти в режим сложного программирования, которое при неправильной настройке изменяет работу термостата.



При установке значения термостата расстойной камеры следуйте инструкциям выше.

CAPITOLO 5.0

ГЛАВА 5.0

**Collegamenti
resistenze**

**Соединения
нагревателей**

Collegamenti resistenze
per Modular a 2 o 3 teglie
Collegamenti resistenze
per Modular a 4 o 6 teglie

5.1

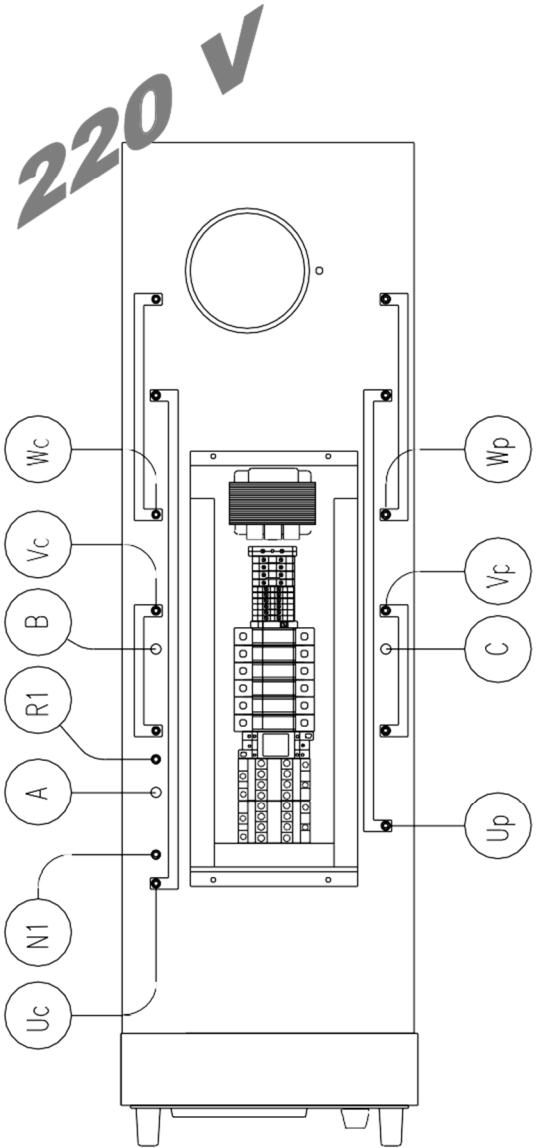
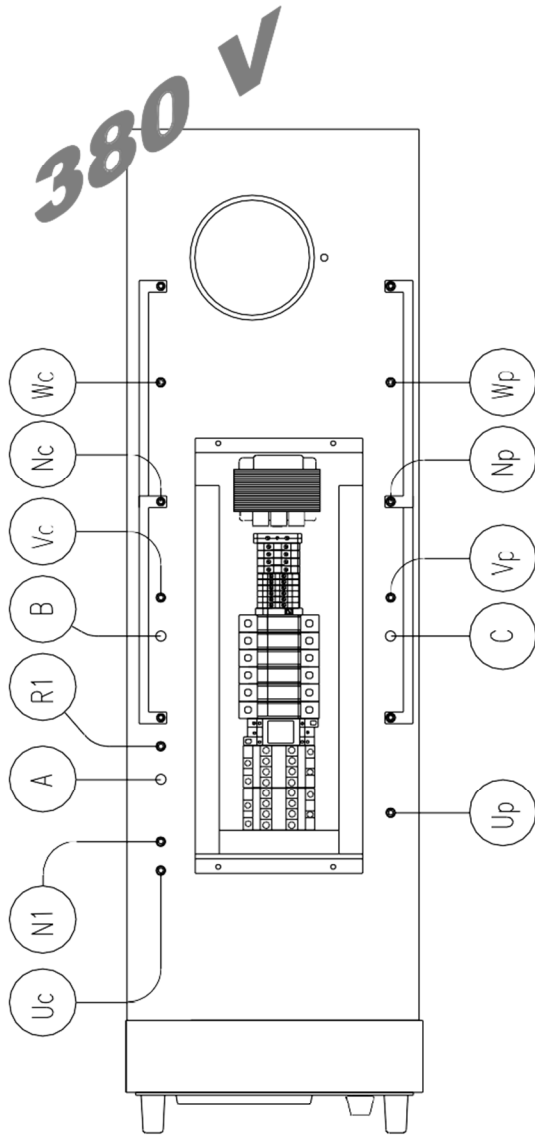
5.2

Соединения нагревателей
печи на 2 или 3 противня
Соединения нагревателей
печи на 4 или 6 противней

Collegamenti resistenze
per Modular a 2 o 3 teglie

5.1

Соединения ТЭНов
для печи Modular на 2 или 3 противня

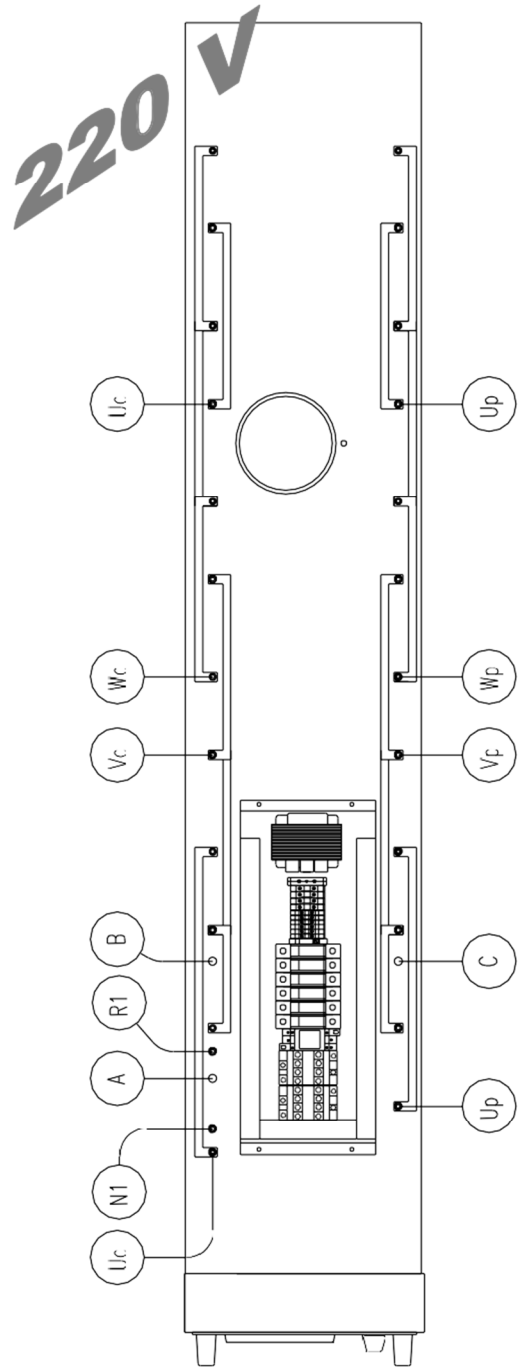
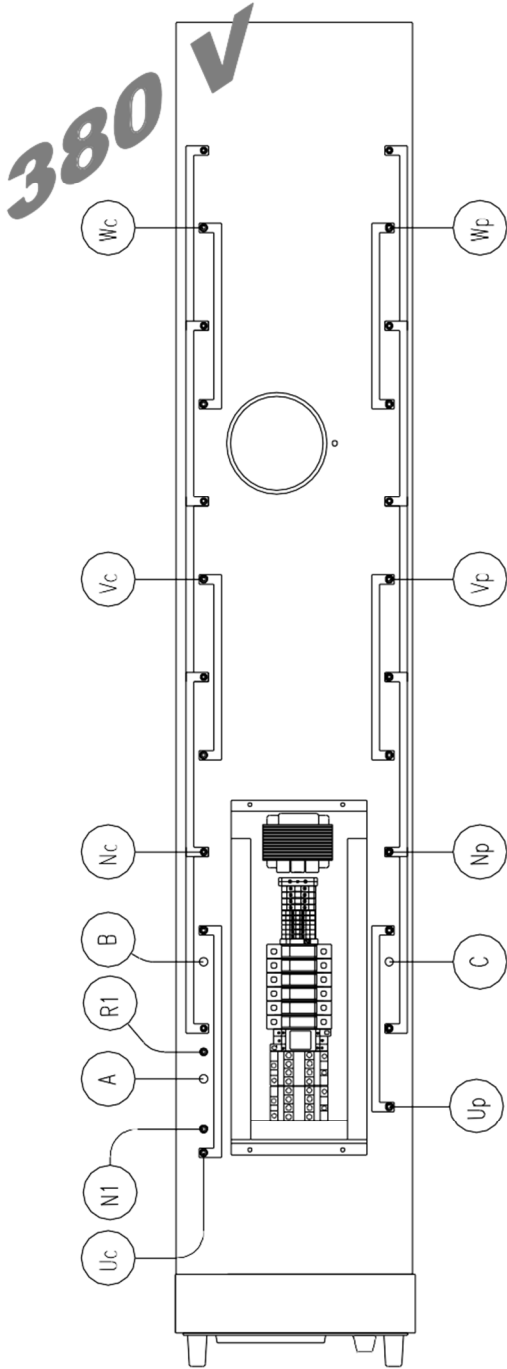


Sonda termostato resistenza anteriore	A	Датчик терморегулятора передних ТЭНов
Sonda termostato resistenza cielo	B	Датчик терморегулятора верхних ТЭНов
Sonda termostato resistenza platea	C	Датчик терморегулятора пода
Resistenza anteriore	R1; N1	Передние ТЭНов
Resistenze cielo	Uc; Vc; Wc; Nc	Верхние ТЭНов
Resistenze platea	Up; Vp; Wp; Np	ТЭНов пода

Collegamenti resistenze per Modular a 4 o 6 teglie

5.2

Соединения ТЭНов для печи Modular на 4 или 6 противней



Sonda termostato resistenza anteriore	A	Датчик терморегулятора передних ТЭНов
Sonda termostato resistenze cielo	B	Датчик терморегулятора верхних ТЭНов
Sonda termostato resistenze platea	C	Датчик терморегулятора пода
Resistenza anteriore	R1; N1	Передние ТЭНов
Resistenze cielo	Uc; Vc; Wc; Nc	Верхние ТЭНов
Resistenze platea	Up; Vp; Wp; Np	ТЭНов пода

Questa pagina è lasciata intenzionalmente vuota

Эта страница оставлена пустой намеренно

CAPITOLO 6.0

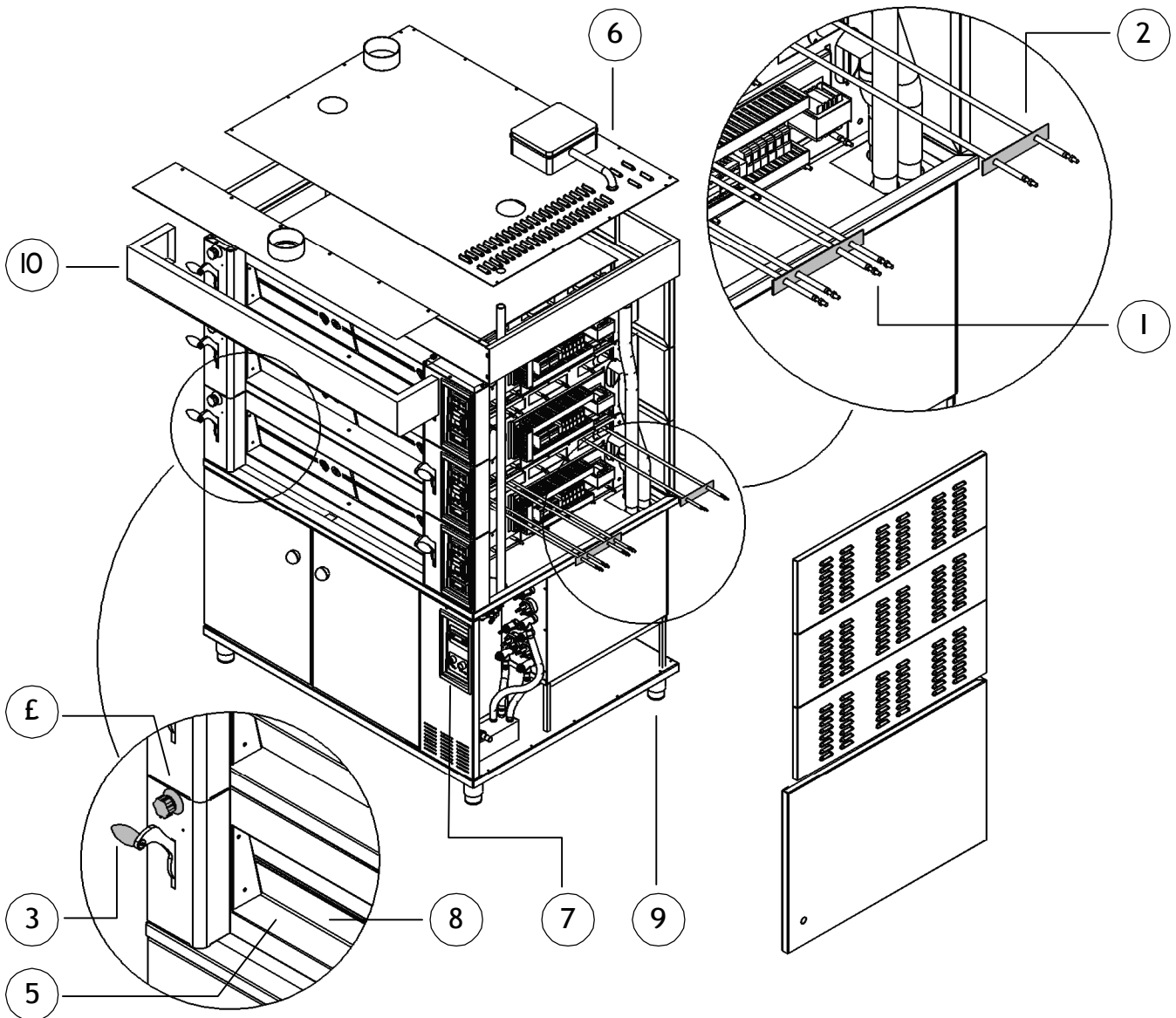
ГЛАВА 6.0

Particolari di
Ricambio

Запасные
части

Parti di Ricambio **6.1** Запасные части

Parti di Ricambio			6.1	Запасные части		
Parti di Ricambio Generiche			6.1.1	Основные запасные части		
1	PRC 15I2	Elemento resistenza largo Heating element size 160		8	PRC 84	Vetro bocca modular Door glass
2	PRC 15I1	Elemento resistenza stretto Heating element size 100		@	---	Piedino sostegno forno Feet for oven support
3	PRC 37I1	Maniglia per portina Door handle		10	---	Cappa Oven hood
4	PRC 36	Maniglia per scarico vapore Handle for steam exhaust		11		
5	PRC 3@	Piano di cottura Baking plate		12		
6	PRC 11I5	Copertura Top covering		13		
7	PRC 48	Quadro el. per cella modular Control box for proofer modular		14		

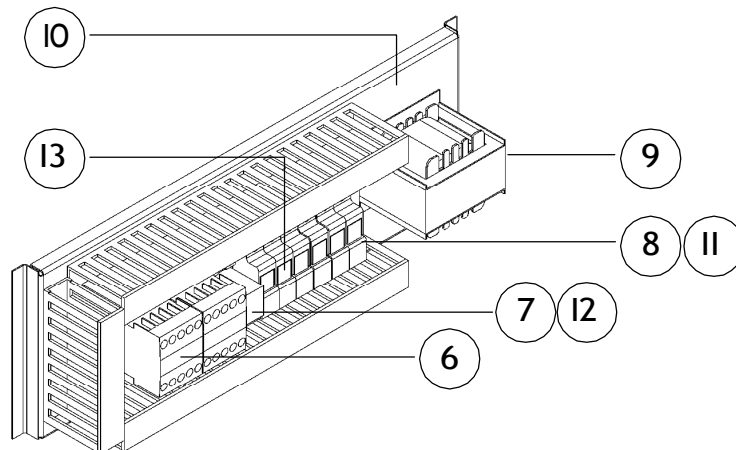
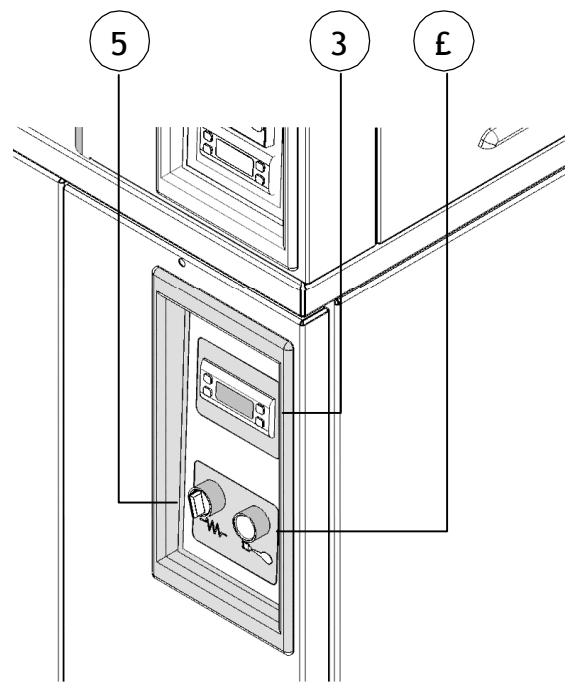
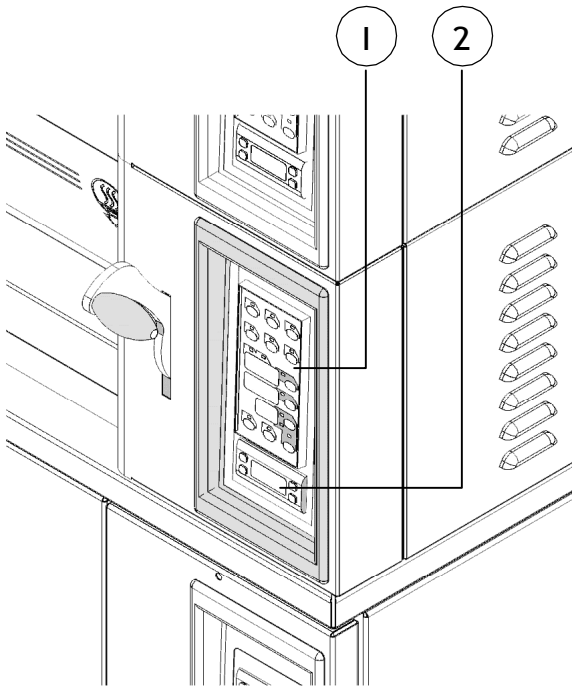


Parti di Ricambio Quadro Elettrico		
1	PRC 551	Strumento ECZ 8-356 Electronic controller ECZ 8-356
2	PRR 80	Termostato per resistenza anteriore Thermostat front heating element
3	PRCE 45	Termoregolatore per cella Thermoregulator for proofer
4	PRR 74	Lampada spia Pilot Lamp
5	PRC 55	Selettore cella Selector for proofer
6	PRR 88	Teleruttore normale Normal contactor
7	PRR 61	Relè Relay

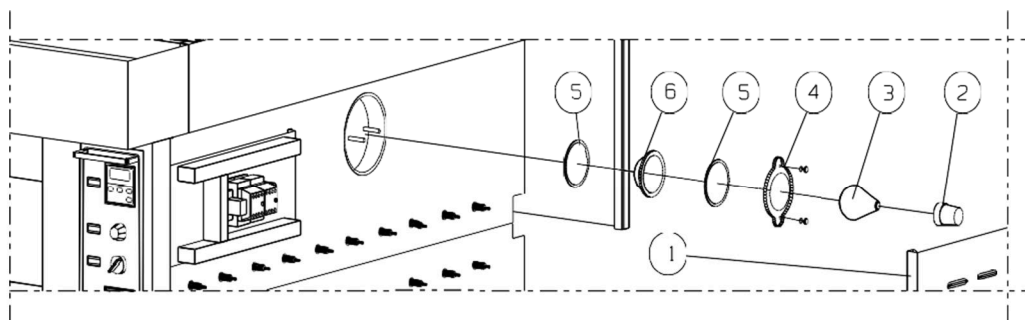
6.1.2

Запасные части
панели управления

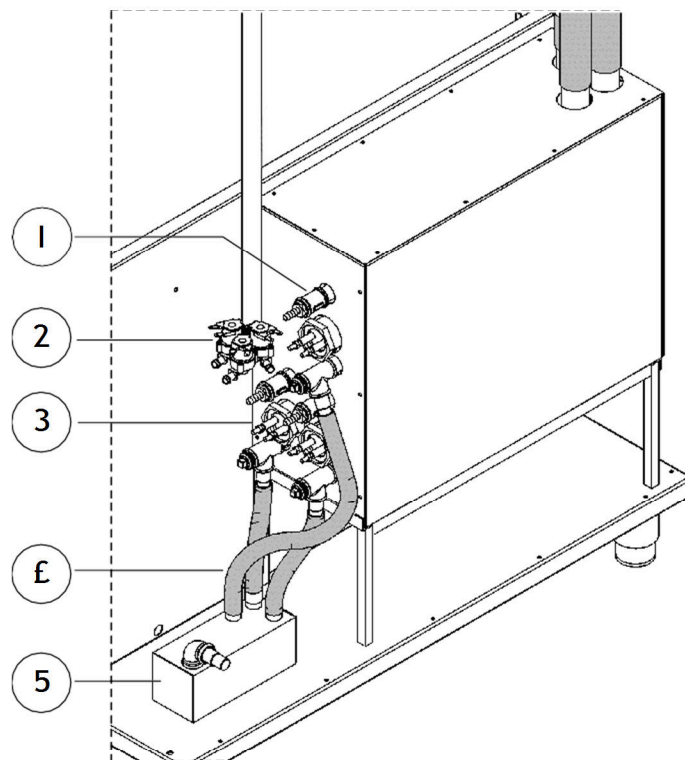
8	PRR 27	Fusibile normale Normal fuse
@	PRR 86	Trasformatore 100VA Transformer 100VA
10	PRC 48	Quadro elettrico completo Control box for oven
11	PRC 47	Portafusibile unipolare Monopolar fuse carrier
12	PRR @8	Zoccolo per relè Relay base
13	PRR 4@13	Portafusibile tripolare Three pole fuse holder
14		



Parti di Ricambio Gruppo Luce			6.1.3	Запасные части подсветки		
1	PRC 44	Pannello laterale con feritoie Panels with air slots		4	PRR 24I2	Flangia luce Flange for Light glass
2	PRR 50	Portalampade Ceramic lamp holder		5	PRR 2@I6	Guarnizione luce Gasket for Light glass
3	PRR 34	Lampada illuminazione forno Oven illumination Lamp		6	PRR 11	Cristallo luce a coppa Light glass



Parti di Ricambio Umidificatore			6.1.4	Запасные части увлажнителя		
1	PRC 62	Spina vaporiera Steam generator pin		4	PRC 77	Tubo acqua Rubber water pipe
2	PRC 15	Elettrovalvola a 3 vie Three way solenoid valve		5	PRC 61	Scatola scarico condensa Condensate exhaust box
3	PRC 50	Resistenza vaporiera Heating element for steam generator				



CAPITOLO 7.0

ГЛАВА 7.0

**I struzioni per la
manutenzione**

**Техническое
обслуживание**

Descrizione delle operazioni di
manutenzione

7.1

Операции технического
обслуживания

Sostituzione delle lampade non
funzionanti

7.2

Замена ламп подсветки

Descrizione delle Operazioni di Manutenzione	7.1	Operazioni tecnico-servizio
<p>Manutenzione settimanale</p> <p>La manutenzione settimanale può essere eseguita a cura dell'utilizzatore comunque sempre nel rispetto di tutte le norme di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni.</p> <p>Togliere tensione al forno.</p> <p>Pulire attraverso un aspiratore con terminale a setole rigide le polveri depositate su: motori, organi di trasmissione e pannello comando. Nei punti più difficili aiutarsi con un pennello a setole rigide. In tutte le altre parti del forno usare aspiratore con terminale rigido. La facciata del forno deve essere pulita con prodotti idonei, non abrasivi, comunemente reperibili in commercio. (DETERSIVI PER LA PULIZIA DI PENTOLE IN ACCIAIO INOX).</p> <p>La medesima procedura è da usare per le zone interne riguardanti la camera di cottura.</p> <p>Nei casi di macchie persistenti si può usare un po' di aceto caldo. Le parti verniciate e cromate devono essere pulite con panno inumidito d'acqua e detersivo liquido, non corrosivo.</p> <p>Dopo la pulizia le parti vanno risciacquate bene con acqua e asciugate con panno pulito e morbido.</p> <p>Sono da escludere sostanze detersive contenenti cloro (VARECCHINA ETC.)</p> <p>-Non pulire le parti in vetro quando sono ancora calde.</p>	<p>7.1.1</p>	<p>Еженедельное</p> <p>Еженедельное обслуживание может выполняться пользователем только в строгом соответствии с правилами безопасности, изложенными в данном руководстве.</p> <p>Отключите питание печи</p> <p>Пылесосом с жёсткой щёткой удалите всю пыль с двигателей, деталей трансмиссии и панели управления. В труднодоступных местах пользуйтесь небольшой жёсткой щёткой. В остальных случаях используйте жёсткую насадку. Переднюю поверхность печи следует мыть подходящими неабразивными средствами (мощными средствами для кухонной утвари из нержавеющей стали).</p> <p>Таким же образом помойте внутреннюю поверхность пекарной камеры.</p> <p>Стойкие пятна можно удалить небольшим количеством горячего уксуса. Оркашенные и хромированные детали следует чистить влажной тканью и неагрессивным моющим средством. После чистки все части следует хорошо прополоскать и насухо вытереть мягкой сухой тканью.</p> <p>Не используйте хлорсодержащие средства.</p> <p>Перед чисткой стеклянных деталей дождитесь, пока они остынут.</p>
<p>Manutenzione semestrale</p> <p>Per un ottimale funzionamento della macchina, in condizioni di sicurezza, è indispensabile eseguire le operazioni di manutenzione e di pulizia descritte in capitolo.</p> <p>Ogni sei mesi devono essere effettuate da un tecnico installatore del forno i seguenti interventi e controlli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia filtro e verifica tenuta elettrovalvola immissione acqua. - Pulizia carico e scarico umidificatore. - Pulizia umidificatore - Controllo funzionale, a freddo, del circuito idraulico. - Verifica funzionale del termoregolatore. - Controllo efficienza di tutte le funzioni del forno. - Controllo efficienza dei dispositivi di sicurezza. - Pulizia chiocciola e girante dell'aspiratore vapori. - Pulire i tubi di entrata e uscita acqua nelle vaporiere facendo attenzione ad eliminare, mediante una punta di ferro, le incrostazioni calcaree presenti sia all'interno dei tubi che sui forellini. 	<p>7.1.2</p>	<p>Раз в полгода</p> <p>Для безопасной и бесперебойной работы печи необходимо проводить чистку и техническое обслуживание, описываемые ниже.</p> <p>Необходимо, чтобы каждые полгода квалифицированные специалисты-установщики проводили следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чистку фильтра и проверку соленоидного клапана впуска воды - Чистку водоснабжения и слива увлажнителя - Чистку увлажнителя - Проверку работы водной системы (на холодной машине) - Проверку работы терморегулятора - Проверку всех функций печи - Проверку состояния защитных устройств - Чистку кожуха и крыльчатки вытяжки пара - Чистку трубок водоснабжения и дренажа парогенератора. Внутри не должно быть никакой извести, все небольшие отверстия должны быть чистыми.



Malfunctionamenti e probabili cause

7.1.3

Неполадки и возможные причины

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
<p><i>Le resistenze del cielo o della platea non funzionano</i> Не нагревается ТЭН потолка или пода</p>	<p><i>Termoregolatore del cielo e della platea guasto</i> Неисправен терморегулятор пода или потолка</p>	<p><i>Sostituire il termoregolatore</i> Замените терморегулятор</p>
<p><i>Il termoregolatore indica tre "E" rovesciate</i> Терморегулятор показывает три перевернутые буквы "E"</p>	<p><i>La sonda del termoregolatore è guasta</i> Неисправен датчик терморегулятора</p>	<p><i>Sostituire la sonda</i> Замените датчик</p>
<p><i>Nessuna produzione di vapore in una o più camere</i> Нет пара в одно или более ярусе</p>	<p><i>La resistenza della vaporiera relativa a quella camera è guasta.</i> Неисправен нагреватель, подключённый к камере.</p>	<p><i>Sostituire la resistenza della vaporiera</i> Замените нагреватель парогенератора.</p>
<p><i>Scarsa produzione di vapore</i> Слишком мало пара в камере</p>	<p><i>Eccessiva richiesta di vapore con conseguente raffreddamento delle vaporiere</i> Слишком частые запросы на паропроработку, из-за чего парогенератор остывает.</p>	<p><i>Eeguire richiesta d'acqua più dilazionata</i> Следует реже делать паропроработку.</p>
	<p><i>Poca immissione d'acqua</i> Недостаточно воды поступает в парогенератор.</p>	<p><i>Aumentare il tempo d'iniezione acqua sul temporizzatore</i> Увеличьте время водоснабжения на таймере.</p>
	<p><i>Spina vaporiera parzialmente in Jassa</i> Детали парогенератора частично забиты</p>	<p><i>Pulire accuratamente le spine vaporiera sia sui forellini nebulizzatori che sul foro di entrata acqua.</i> Тщательно прочистите разбрызгиватели парогенератора – как отверстия спринклеров, так и трубки водоснабжения. Убедитесь, что на разбрызгивателях нет извести.</p>
<p><i>Produzione di vapore abbondante solo al mattino quando si inizia la lavorazione, oppure quando il forno è rimasto parecchio tempo senza che vi siano stati richiesti di vapore</i> Обильное производство пара только утром при начале работы или долго держится нагретой без паропроработки.</p>	<p><i>Scarichi vaporiere intasati dal calcare</i> Выход парогенератора забит известью</p>	<p><i>Pulire gli scarichi vaporiere svitando il tappo di chiusura e frantumando la massa calcarea con una punta metallica.</i> Прочистите резервуар парогенератора. Отвинтите пробку и очистите известь острым металлическим предметом.</p>
	<p><i>Vaschetta raccolta condensa intasata</i> Забит сборник конденсата</p>	<p><i>Pulire e sostituire le vaschette raccolta condensa. Dopo aver eseguito la riparazione controllare che dallo scarico della vaschetta esca l'acqua in eccesso.</i> Прочистите сборник конденсата; после этого проверьте, сливается ли из резервуара лишняя вода.</p>

J

Sostituzione delle lampade non funzionanti

Per l'eventuale sostituzione delle lampade di illuminazione delle camere di cottura si proceda in questo modo:

- Interrompere l'alimentazione elettrica
- Estrarre dal rivestimento laterale, in cui si trovano i terminali delle resistenze, il quarto pannello, contando i pannelli dalla fronte del forno.
- Sostituire la lampada non funzionante con una analoga (60 W, 24V)
- Inserire il pannello estratto.

7.2

Замена ламп

Если необходимо заменить лампы освещения пекарных камер, сделайте следующее:

- Отключите электропитание
- Снимите внешнюю панель, на которой расположены выводы нагревательных элементов (четвертая панель, считая от переда печи).
- Замените неисправную лампочку новой (60W - 24V).
- Установите внешнюю панель.

- Производитель: Zucchelli Forni S.p.A.