Real Forni s.r.i.

Via Casalveghe, 34 - 37040 Gazzolo d'Arcole (VR) Tel. (045) 6182033 - 6182015 - Fax (045) 6182019 Web site: www.realforni.com - E-mail: realforni@realforni.com

Инструкция по эксплуатации Версия 01/01/EN

Ротационная печь SP Цифровая, электрическая





Перед использованием печи внимательно ознакомьтесь с инструкциями данного руководства.

Содержание

- 1. Введение
 - 1.1 Гарантии
 - 1.2 Описание печи
 - 1.3 Идентификация печи
 - 1.4 Таблички и предупреждающие знаки
 - 1.5 Технические данные
 - 1.6 Уровень шума
- 2. Общие правила техники безопасности и предупреждение несчастных случаев
 - 2.1 Одежда
 - 2.2 Экология и загрязнение
 - 2.3 Безопасная эксплуатация печи
 - 2.4 Безопасное техобслуживание печи
- 3. Транспортировка и разгрузка
- 4. Монтаж
 - 4.1 Сборка печи
 - 4.2 Электрическое подключение
 - 4.3 Подсоединение вытяжки пара
 - 4.4 Гидравлическое подключение
- 5. Использование печи
 - 5.1 Установка печи
 - 5.2 Ежедневное использование печи
 - 5.3 Управление паром
 - 5.4 Выключение печи
 - 5.5 Рабочие параметры
- 6. Защитные устройства
- 7. Техобслуживание
 - 7.1 Периодическое техобслуживание
 - 7.2 Внеплановое техобслуживание
 - 7.2.1 Замена лампочек освещения печи
 - 7.2.2 Выход из строя электронной панели
 - 7.2.3 Регулировка выпечки
- 8. Заменяемые детали
 - 8.1 Детали электрической панели управления
 - 8.2 Внутренние детали электрической панели управления
 - 8.3 Различные материалы
- 9. Возможные проблемы
- 10. Чертежи
 - 10.2 Электрические схемы

Компания REAL FORNI обладает всеми правами на данное руководство, его несанкционированное копирование запрещено.

1. Введение

В данном руководстве приведены характеристики и технические данные, процедуры монтажа и запуска в работу, а также обычного техобслуживания роторной печи SP. Далее в тексте роторная печь SP будет называться просто печь.

В руководстве приведены также правила техники безопасности, рабочие чертежи, инструкции по транспортировке и разгрузке, список заменяемых деталей и таблица поиска и устранения возможных неисправностей.

Чтобы достичь оптимальных характеристик печи, эффективной ее работы в течение длительного срока эксплуатации, внимательно прочитайте и осознайте данное руководство и тщательно следуйте директивам по эксплуатации и техобслуживанию.

Обязательно следуйте приведенным в руководстве инструкциям, так как в противном случае REAL FORNI снимает с себя всю ответственность за любой причиненный вред людям, животным или другим объектам

Печь создана в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны здоровья, содержащимися в Директиве 89/392/СЕЕ, и любые дальнейшие ее модификации обозначены знаком <CE>.

1.1 Гарантии

Компания гарантирует, что поставка печи, оборудования и затребованных принадлежностей полная и правильная. О любой недостаче необходимо уведомить компанию в письменном виде в течение 8 дней с даты поставки.

Компания гарантирует качество материала в течение одного полного года с даты поставки и обязуется ремонтировать или заменять любые части, которые в этот период времени выйдут из строя из-за дефектов в материале или при изготовлении, но не отвечает за убытки, прямо или косвенно связанные с неисправностями.

Гарантия обусловлена нормальными обязательствами, исполняемыми должным образом, и соответствующим техобслуживанием. Гарантия не распространяется на детали, вышедшие из строя из-за естественного износа в процессе эксплуатации, неопытности, небрежности, неисполнения инструкций, форс-мажора, неисправности электропитания, неподходящих горелок или топлива, а также из-за качества воды. Гарантия теряет силу, если покупатель не исполняет обязательства контракта.

Кроме вышеупомянутых условий, которые отмечены в контракте, гарантия теряет силу и в случаях:

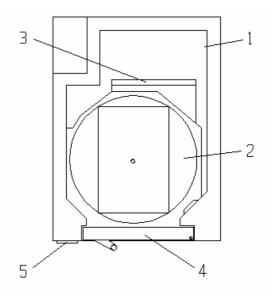
- Когда ошибка вызвана действиями оператора, что подтверждено документально.
- Когда неисправность возникла в результате неправильного техобслуживания.
- Когда пользователь ремонтировал печь без разрешения REAL FORNI, или когда печь была повреждена или модифицирована вследствие использования неоригинальных летапей.
- Когда не исполнялись инструкции данного руководства.

1.2 Описание печи

Печь состоит пекарной камеры, нагреваемой электрическими резисторными нагревателями. В камеру помещается тележка, которая через верхнюю подвеску или плиту (как вариант) приводится во вращение редукторным двигателем, расположенным над печью.

Печь полностью изготовлена из нержавеющей стали и имеет теплоизоляцию из стекловаты, покрывающей все оборудование. Ее основные узлы:

1) Армированный вентилируемый резисторный нагреватель, способный быстро нагревать воздух.



2) Пекарная камера, изготовленная полностью из толстой нержавеющей стали с подвеской для тележки, расположенной верху, что облегчает чистку основания печи.

Рисунок 1

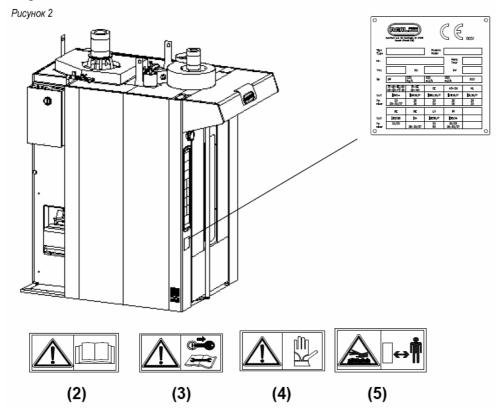
- 3) Парогенераторы, расположенные на выходе воздуха, вырабатывающие необходимое количество пара.
- 4) Дверь пекарной камеры из нержавеющей стали с двойным термостойким съемным остеклением.
 - 5) Электронная панель, позволяющая выполнять каждую пекарную операцию.

1.3 Идентификация печи

На каждой печи имеется металлическая идентификационная табличка (рис. 2), на которой указаны:

- Торговая марка
- Название и адрес производителя
- Номер модели
- Серийный номер
- Год выпуска
- Знак <CE>

Эти данные необходимо указывать всегда при обращении к производителю с каким-либо вопросом.



1.4 Таблички и предупреждающие знаки

Печь имеет табличку с торговой маркой и предупреждающие знаки, указывающие на опасности, которые могут встретиться на печи.



Этот знак располагается на опасных местах печи. Он всегда должен быть чистым, его необходимо немедленно менять, если он частично испорчен или утерян.

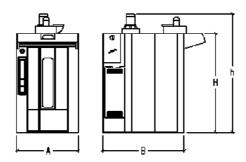
Знаки имеют следующее значение:

- 2) Внимательно прочитайте инструкции в данном руководстве, прежде чем начинать работу на печи (на лицевой стороне печи).
- 3) Всегда отключайте сетевое питание до начала выполнения операций по чистке или техобслуживанию, внимательно читайте инструкции в данном руководстве по выполнению предполагаемых операций (на электрической силовой коробке).
- 4) Рекомендуется использовать теплоизоляционные рукавицы, в противном случае можно сильно обжечь руки (на лицевой стороне печи).
- 5) Запрещено приближаться или касаться рукой или другими частями тела горячих областей печи. Запрещено вставлять руки в печь при ее загрузке или разгрузке выпекаемыми изделиями. Рекомендуется находиться как можно дальше от горячих поверхностей (на лицевой стороне печи).

1.5 Технические данные

Технические характеристики печи указаны в номере модели на металлической идентификационной табличке (рис.2).

Данные для каждой модели приведены в таблице ниже:



Таблина 1

Модель	Габариты		ель Габариты Кол-в		Кол-во	Размеры	Поверхность	Производитель	Macca
					лотков	лотков, см	выпечки, м ²	ность, кг/час	
MINI	1.12	1.60	2.10	2.50	12/15	60x40	2.9/3.6	44/54	
						60x45	3.2/4.0	48/60	1150
						65x45	3.5/4.4	53/66	
PLUS	1.22	1.70	2.30	2.70	16/18	40x80	5.2/5.8	78/87	1350
						50x70	5.6/6.3	84/95	
MEDIO	1.42	1.90	2.30	2.76	16/18	60x70	6.7/7.6	101/114	
						60x80	7.7/8.6	116/129	1500
						65x80	8.3/9.4	125/141	
						60x90	8.6/9.7	129/14	
SUPER	1.62	2.10	2.30	2.80	16/18	80x80	10.2/11.5	153/173	
						80x90	11.5/13.0	173/195	1700
						75x100	12.0/13.5	180/203	
						80x100	12.8/14.4	192/216	
MAXI	1.92	2.40	2.30	2.90	16/18	60x80x2	15.4/17.3	231/260	2000
						60x90x2	17.3/19.5	260/293	

Таблица 2

Модель	Мощность	Напряжение	Размер лотков,	Мощность	Общее	Потребляя
	двигателя,	питания, В	СМ	нагревателя	потребление	мощность в час,
	кВт			(стандарт.верс	(стандарт.вер	кВт. ч
				ия), кВт	сия), кВт	
MINI	1.5	380	60x40			12
			60x45	21	22.5	13
			65 x 45			14
PLUS	1.5	380	40x80	31.5	33	15
			50x70			16
MEDIO	3	380	60x70			22
			60x80	40.5	43.5	23
			65 x 8 0			24
			60x90			25
SUPER	3	380	80x80			28
			80x90	54	57	30
			75x100			32
			80x100			33
MAXI	4	380	60 x 80 x 2	72	76	38
			60 x 9 0 x 2			44

1.6 Уровень шума

Уровень акустических шумов печи измерялся при работающих агрегатах с помощью прецизионного измерителя шума. Он соответствует нормам EN ISO 3746/1996.

Результаты измерений приведены в таблице ниже

Средний эквивалентный уровень акустического давления в атмосфере, Lpam, дБ(А)	70,1
Средний эквивалентный уровень акустического давления в месте управления, Lpa, дБ(А)	60,7
Уровень обычной акустической мощности, Lwa, дБ(A)	88,2

2. Общие правила техники безопасности и предупреждения несчастных случаев

Будьте внимательны и обращайте внимание на предупреждающий знак в данном руководстве и на самой печи.



Знак опасности имеет три уровня:

DANGER (опасность)

Этот знак предупреждает, что описанные операции, выполняемые с несоблюдением инструкции, вызвают серьезные повреждения, смерть или являются опасными для вашего здоровья.

WARNING (предостережение)

Этот знак предупреждает, что описанные операции, выполняемые с несоблюдением инструкции, могут вызвать серьезные повреждения, смерть или являются опасными для вашего здоровья.

CAUTION (предупреждение)

Этот знак предупреждает, что описанные операции, выполняемые с несоблюдением инструкций, могут вызвать повреждения печи.



Внимательно прочитайте следующие нормативные законы. Их несоблюдение может привести к серьезным повреждениям, причинить вред человеку, животным или имуществу. REAL FORNI снимает с себя любую ответственность за повреждения, вызванные неправильным использованием печи и/или ее несанкционированной модификацией.

2.1 Одежда

Не рекомендуется надевать широкую одежду с болтающимися деталями; они могут быть затянуты в печь.

Обязательно используйте теплозащитные рукавицы, поставляемые с печью.

Если нормативные акты страны, где установлена печь, требуют, чтобы оператор надевал защитную одежду, например, очки, соответствующую обувь и т.д., то это необходимо выполнять.

2.2 Экология и загрязнения

Печь нельзя использовать для выпечки непищевых продуктов.

Соблюдайте законы страны, где установлена печь, используйте и захороняйте согласно этим законам вещества, для чистки и техобслуживания печи, используйте только вещества, рекомендованные производителем.

2.3 Безопасное использование печи

Данное руководство является составной частью печи и должно храниться около нее в легкодоступном месте.

Строго запрещено работать на печи лицам, которые полностью не освоили и инструкции, изложенные в данном руководстве.

Печь предназначено для выпечки исключительно пищевых изделий, более точно для выпечки хлеба и кондитерских изделий, и должна эксплуатироваться согласно инструкциями производителя. Любое другое использование печи считается неправильным и, следовательно, неразумным.

Строго запрещено работать на печи неквалифицированному персоналу, некомпетентному или при плохом состоянии здоровья.

До начала использования печи необходимо проверить работоспособность ее защитных устройств и структур.

Не помещайте в пекарную камеру воспламеняемые или вредные для здоровья продукты, не используйте печь для сушки изделий, кроме пищевых. В частности, запрещено сушить не прилипающие покрытия лотков или форм.

До начала работы необходимо ознакомиться с командами управления и их функциями.

Необходимо во время загрузки и перемещения выпекаемых изделий использовать соответствующие средства и следовать инструкциям данного руководства.

Строго запрещено заходить в камеру, пока она не остыла.

Необходимо подождать достаточное время, прежде чес приступать к чистке или техобслуживанию горячих деталей печи, необходимо убедиться, что из температура упала до комнатной, чтобы избежать ожогов. На этом этапе необходимо надевать защитную одежду.

Строго запрещено устанавливать печь в неподходящем помещении.

Строго запрещено включать нагреватели в сеть, параметры которой не соответствуют указанным на металлической идентификационной табличке печи.

Печь необходимо устанавливать на ровной и горизонтальной поверхности.

Запрещено монтировать что-либо над печью

Запрещено складировать что-либо на верху печи.

2.4 Безопасное техобслуживание печи

Чтобы техобслуживание печи было безопасным, необходимо придерживаться следующих инструкций:

- Периодически проверяйте плотность затяжки винтов, соединений и разъемов.
- Периодически проверяйте работоспособность защитных устройств.
- Строго запрещено снимать или отключать защитные устройства.
- Осторожно заходите в пекарную камеру, так как у нее на потолке располагается подвеска пля тележки.
- Техобслуживание печи должно проводиться квалифицированным персоналом, строго соблюдающим все инструкции данного руководства, при необходимости поврежденные и изношенные детали должны заменяться.
- При ремонте и техобслуживании печи всегда используйте оригинальные запчасти.

3. Транспортировка и разгрузка

Печь грузится и транспортируется на грузовом автомобиле в собранном или разобранном виде в упаковке.

Если печь разобрана, то ее необходимо разгружать с помощью вильчатого подъемника, предпринимая против опрокидывания.

Если печь собрана, то разгружайте ее помощью крана, крепя стропы за проушины (1), показанные на рис. 3. Печь можно снимать и с помощью вильчатого погрузчика, предусмотрев меры против опрокидывания.

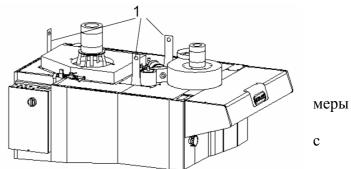


Рисунок 3

4. Монтаж

До начала монтажа необходимо ознакомиться с соответствующими правилами и нормами страны, где будет монтироваться печь. В частности, относительно помещения, где будет располагаться печь.

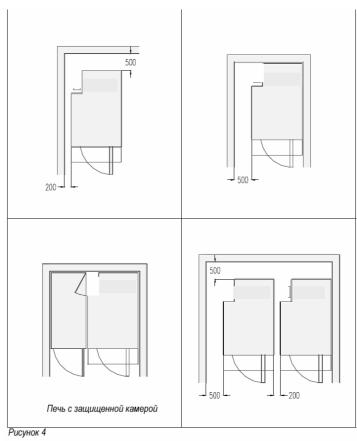


Строго запрещено устанавливать печь в несоответствующем помещении. Электрооборудование печи не приспособлено для работы во взрывоопасных помещениях.

4.1 Сборка печи

Сборка печи должна выполняться инженерами REAL FORNI или санкционированным персоналом.

Когда сборка выполняется персоналом, получившим на это разрешение от REAL FORNI, то она должна выполняться согласно инструкциям по сборке, поставляемых компанией.



При сборке должны соблюдаться следующие нормы:

- действующее законодательство;
- нормы UNI CIG 7722, UNI CIG 7723, UNI CIG 8723;
- директивы и нормы компаний-поставщиков электроэнергии и воды;
- действующие правила предупреждения несчастных случаев.

Для облегчения доступа к печи при обслуживании и возможном ремонте необходимо оставлять достаточное расстояние между печью и стенами помещения или другими машинами, как показано на рис.4.

4.2 Электрическое подключение

Линия электропитания должна идти над печью и быть готовой для подключения к печи.

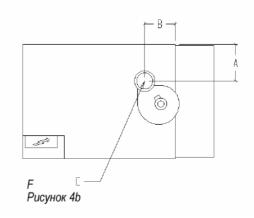
Обязательно установите главный выключатель с термомагнитной защитой, он должен располагаться за несколько шагов до печи.

4.3 Подсоединение вытяжки пара

Подсоединение вытяжной трубы должно быть выполнено в строгом соответствии с нормами и законами страны, где устанавливается печь.

Так как существует необходимость отвода пара, образующего в пекарной камере, то необходимо обеспечить трубу для его отвода.

МОДЕЛЬ	A (mm)	B (mm)	C Ø (mm)
MINI	410	300	150
PLUS	470	300	150
MEDIO	455	380	200
SUPER	555	380	200
MAXI	705	380	200



4.4 Гидравлическое подключение

Питающая сеть подсоединяется снизу (рис. 5). Давление воды должно быть 2...2,5 бар. Если давление воды в сети превышает это значение, то необходимо установить редуктор с регулятором давления на 2...2,5 бар.



Чтобы обеспечить длительный срок службы гидравлической системы и парогенератора, рекомендуется установить умягчитель воды. При этом исключается отложение накипи в парогенераторе и увеличивается срок его службы.

Модель	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	Н Вход воды	Н Выход выоды
MINI	660	160	480	160	2200	300
PLUS	760	200	480	200	2400	300
MEDIO	960	200	480	200	2400	300
SUPER	1160	200	480	200	2400	300
MAXI	1460	200	480	200	2400	300

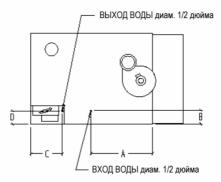
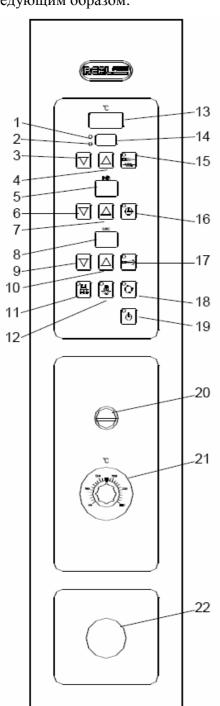


Рисунок 5

5. Использование печи

5.1 Первая установка печи

Первую установку печи необходимо проводить следующим образом:



- полностью откройте клапан вытяжки (1, рис. 8)
- включите главный выключатель на щитке питания (1, рис. 6)

Рисунок 6

- включите печь, нажав кнопку включения (19, рис 7)
- нажмите кнопку нагрева (15, рис. 7), загорится зеленый индикатор;

1

- нажмите кнопку вытяжки (11, рис. 7), чтобы вытяжка работала в ручном режиме
- нажмите кнопки 3 и 4, рис. 7, чтобы включить постепенный нагрев печи, пропустив 60°С для техобслуживания в течение 15 минут, пока температура не поднимется до 240°С, это займет 30 минут.

5.2 Ежедневное использование печи

Включение/выключение печи

Включите главный выключатель (1, рис. 6), нажмите кнопку 19, рис. 7, на панели управления, для выключения печи снова нажмите кнопку эту же кнопку. В действительности после выключения печи вентилятор будет еще работать несколько минут, охлаждая горячие детали печи, после чего выключится. Время охлаждения можно менять, изменяя рабочий параметр (см. §5.5).

Регулировка температуры

Нажмите кнопку 15, рис. 7, включатся нагреватели, и загорится зеленый индикатор. Если этот индикатор начинает светиться ярче, то блокирован один из электродвигателей. Нажмите кнопки 3 и 4, рис. 7, чтобы установить температуру на дисплее, 14, и вывести на

дисплей температуру в камере, 13. Когда нагреватели включены, горит красный индикатор (1, рис. 7).

Время выпечки

Нажмите кнопки 6 и 7, рис. 7, чтобы изменить времени выпечки в минутах, и кнопку 16, чтобы включить таймер. На дисплее 5 будут высвечиваться минуты, оставшиеся до конца выпечки, когда время выпечки закончится, зазвучит зуммер, и загорится красный индикатор. Чтобы выключить зуммер, откройте дверь или нажмите кнопку 16, рис. 7, в этом случае время выпечки автоматически пролиться на 3 минуты.

Рисунок 7

Пар

Нажмите кнопку 9 и 7, рис. 10, чтобы изменить время пара на дисплее 8, и нажмите кнопку 17, чтобы пар начал выходить, как задано рабочими параметрами (см. §5.5)

Вытяжка

Нажмите кнопку 11, рис. 7, чтобы включить или выключить вытяжку, индикатор будет показывать, работает ли она или не нет. Вытяжка автоматически включается при открывании двери. Если горит красный индикатор (2, рис.7), то требуется вмешательство в термореле. (Термореле отключает вытяжку или вентилятор).

Освещение пекарной камеры

Нажмите кнопку 12, рис. 7, чтобы включить или выключить внутреннее освещение печи, индикатор будет показывать, включено ли освещение или выключено.

Вращение тележки

Когда дверь закрыта, и тележка вращается, то индикатор на кнопке 18, рис. 7, будет светиться. При нажатии на эту кнопку индикатор начинает светиться ярче, пока тележка не вернется в исходное положение (положение для извлечения из печи), когда тележка станет в это положение, индикатор погаснет.



Когда нагреватель работает, присутствие оператора обязательно, не пользуйтесь электрической панелью для техобслуживания или для разогрева печи.



Никогда не оставляйте включенными обогреватели накануне.

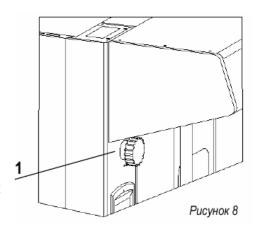
5.3 Управление паром

Автоматический цикл пара управляется электронной панелью, он объяснен в предыдущем параграфе, более подробное описание приведено в параграфе параметров.

Чтобы удалить пар из камеры, поверните ручку (1, рис. 8) вправо, чтобы открыть клапан. Чтобы закрыть клапан, поверните ручку влево до упора.

5.4 Выключение печи

В конце выпечки выключите нагреватели (15, рис. 7) и печь, нажав кнопку включения/выключения (19, рис. 7). При этом включится таймер охлаждения (см. § 5.5, как изменить



время охлаждения), когда охлаждение закончится, выключите общий выключатель на электрическом щитке (1, рис. 6). Через минут 10 .. 15 закройте клапан вытяжки пара (1, рис. 8).

5.5 Рабочие параметры

Электронная панель позволяет изменять некоторые параметры, которые влияют на работу печи.



Изменение рабочих параметров должен осуществлять только квалифицированный персонал.

Когда электронная панель выключена, нажмите кнопку включения нагревателя (5, рис. 7), чтобы получить доступ к этим параметрам, и на дисплее температуры появится аббревиатура параметра. Значение параметров можно изменять с помощью кнопок 3 и 4, рис. 7, для перехода к следующему параметру нажимайте кнопку включения нагревателя. Поочередно будут выводиться следующие параметры:

- а) tF1 время выключения вентилятора с момента включения подачи пара (0 .. 99 секунд). При нажатии на кнопку пара (17, рис. 7) пар в пекарную камеру будет поступать с задержкой, раной установленному значению. За это время вентилятор успеет остановиться, что позволит пару задержаться в пекарной камере.
- b) tF2 время задержки включения вентилятора после окончания времени подачи пара (0 .. 250 секунд). За это время пар успеет воздействовать на выпекаемые изделия.
- с) tOF время задержки выключения вентилятора после отключения электроники (0..60 минут). Когда электронная панель включена, то после нажатия кнопки включения/выключения (19, рис. 7) включается время охлаждения, вентилятор продолжает работать в течение этого времени, после чего печь выключается полностью. Хорошее охлаждение залог долгой службы печи.

6. Защитные устройства

Кольцевая печь оборудована защитными устройствами согласно Директиве 89/393/СЕЕ и ее последующим редакциям.

Это следующие устройства:

- <u>Предохранительное термореле</u>. В случае выхода из строя термореле на панели управления предохранительное термореле будет отключать нагреватели, когда температура превысит порог 350°C. Если это произойдет, то дальнейшие действия необходимо предпринимать согласно §7.2.2.
- <u>Концевой выключатель рукоятки двери.</u> При открывании двери немедленно останавливается вращение тележки.
- Решетка на вытяжной трубе предохраняет попадание руки в лопасти вентилятора.
- <u>Кнопка аварийного останова (1, рис. 7).</u> Выключает печь и немедленно останавливает двигатели.

7. Техобслуживание

Чтобы сохранить характеристики и работоспособность различных узлов печи в течение длительного срока эксплуатации, необходимо правильно проводить чистку и периодическое техобслуживание печи.



Указанная периодичность проведения техобслуживания рассчитана на средние работу и условия эксплуатации. В случае интенсивной эксплуатации интервал между операциями техобслуживания необходимо сократить.



При чистке печь необходимо обязательно отключить от сети с помощью общего выключателя, установленного перед печью.

7.1 Периодическое техобслуживание

Еженедельное

- **Чистка дверного остекления.** Стекло необходимо чистить теплой водой (30 .. 40°С) и моющим раствором, чтобы удалить следы смазки или наслоений.
 - <u>Внимание:</u> не используйте холодную воду для закаленного стекла, так оно может треснуть.
- **Чистка внешних деталей печи и камеры.** Для чистки внешних металлических поверхностей используйте аэрозольные баллончики со средством для чистки нержавеющей стали, при использовании которого не только удаляются загрязнения, но и полируется поверхность.

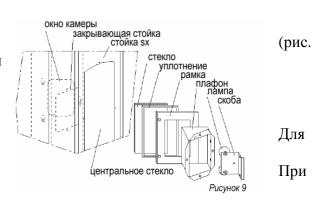
Каждые 6 месяцев

- Очистите фильтр и проверьте уплотнение электромагнитного клапана
- Проверьте вход и выход пара
- Очистите парогенератор
- На холодной печи проверьте работу гидравлической цепи
- Проверьте натяжение ремня узла вращения
- Смажьте узел вращения
- Проверьте работу термореле
- Очистите вентилятор и вытяжку пара
- Очистите уплотнения двери

7.2 Внеплановое обслуживание

7.1.1 Замена лампочки освещения печи

Снимите электронную панель с левой стойки 9), чтобы получить доступ к плафону, где находится лампочка; вывинтите два винта из стойки. Электрические провода достаточно длинные, чтобы вытащить держатель. Затем вытащите лампочку. Вставляя новую, не касайтесь пальцами ее баллона. замены закаленного стекла снимите крышку, затем рамку, которая закреплена тремя винтами в камере. замене стекла будьте аккуратны при замене уплотнения.



7.2.2 Выход из строя электронной панели

Когда выходит из строя электронная панель, то возможны две ситуации:

- нагрев немедленно прекращается;
- нагрев продолжается, пока не сработает предохранительное термореле.

В первом случае необходимо нажать на кнопку термореле (20, рис. 7), чтобы продолжить работу с резервным термореле (21, рис. 7), пока не будет заменено основное.

Во втором случае пока не сработало предохранительное термореле, необходимо нажать на кнопку термореле (20, рис. 7), чтобы продолжить работу с резервным термореле (21, рис. 7), пока не будет заменено основное.

Если же предохранительное реле успело сработать или периодически срабатывает, то необходимо возвратить его в исходное состояние, отыскав и устранив неисправность электронной панели, в противном случае печь не включится.

Предохранительное термореле, расположенное сверху печи, снабжено зеленым рычагом, который необходимо толкнуть, чтобы вернуть его в исходное положение, после чего можно будет включить нагреватели.

7.2.3 Регулировка выпечки

При тестировании печи поток воздуха регулируется так, чтобы получить однородное пропекание изделий. Если выпечка неравномерная, то отрегулируйте щели воздухозаборников, расположенные на правой стороне пекарной камеры.

Есть три ряда щелей: боковые регулируют нагрев внешней стороны лотков, а центральные – внутреннюю часть лотков.

Цифры (рис. 10) указывают на раскрытие щелей в миллиметрах, установленное на заводе, которое обеспечивает однородность выпечки.

Если неоднородность плохая, передвиньте заслонки, ослабив три винта, и измените раскрытие щелей. Заслонки при регулировании должны перемещаться не более чем на 1..2 мм. Предостережение. Эту операцию необходимо выполнять только на полностью холодной печи.



8. Заменяемые детали

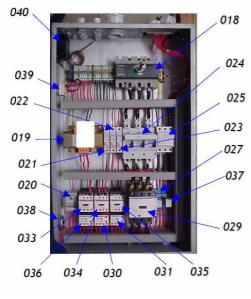
Заказ на заменяемые детали необходимо направлять компании REAL FORNI, и в нем указывать:

- Модель печи, серийный номер и год выпуска. Эти данные находятся на идентификационной табличке печи (рис.2).
- Описание и количество запрашиваемых деталей.
- Способ транспортировки и поставки. Если они не указаны, то REAL FORNI, хотя и отнесется к заказу с полным пониманием, однако, не будет отвечать за любые задержки, вызванные не по ее вине. Оплата поставки, если это не оговорено отдельно, осуществляется за счет заказывающего. Товары с риском для покупателя, даже если проданы на условии КАФ (стоимость груза и фрахта).

8.1 Детали электрической панели управления

РИСУНОК	НАЗВАНИЕ	код
	Аварийная кнопка останов	01
	Электронная панель	
	Резервный терморегулятор	04
	Термореле	06
	Контактный блок термореле	015

8.2 Внутренние детали электрической панели управления



Kon nanesin yupabsicinin	
Название	Код
Общий выключатель	018
Трансформатор	019
Распределительный щит	020
Предохранитель трансформатора	021
Предохранитель 24В	022
Предохранитель освещения	023
Предохранитель нагревателей	024
Предохранитель двигателей	025
Главное и вспомогательное реле	027
Реле сопротивления	029
Термореле вентилятора	030
Термореле вытяжки	031
Выключатель удаленного управления	032
Выключатель удаленного управления вращением	033
Выключатель удаленного управления вентилятором	034
Выключатель удаленного управления вытяжкой	035
Термореле узла вращения	036
Аварийное реле	037
Авария	038
Предохранительное термореле	039
Вентилятор охлаждения	040
<u>*</u>	•

8.3 Различные материалы

о.5 газличные материаль РИСУНОК	НАЗВАНИЕ	код
<u> </u>	Зеркальная лампа	037
	Электромагнитный клапан	038
	Закаленное стекло двери	039
	Внешнее закаленное стекло двери	
	Внутренне закаленное стекло двери	
	Вытяжка	040
0	Датчик иерморегулятора	041
	Кронштейн концевого выключателя двери	042
	Колесо тележки ⊘100	043
	Предохранительное термореле	045
	Электродвигатель вентилятора	046
	Ротор вентилятора	047
	Электродвигатель и ротор вентилятора	048
	Верхний подшипник	049
	Упорный подшипник	050
	Нижний подшипник	051
	Тефлоновая втулка	052
	Датчик узла вращения	053
	Редукторный электродвигатель	054
	Нагреватель 220В	056

9. Возможные проблемы

Проблема	Возможная причина	Устранение
Печь не работает: не	Нет электроэнергии	Найдите причину и устраните
включается	Неправильно установлен общий выключатель	Установите правильно
	Неисправен трансформатор	Замените трансформатор
Нагреватели не	Нет электроэнергии	Найдите причину и устраните
включаются	Сработала защита	Сбросьте термореле
	Сгорел предохранитель нагревателей	Замните предохранитель
Не включается	Нет электроэнергии	Найдите причину и устраните
вентилятор	Сработало защитное устройство	Не полностью закрыта дверь
_	Сработало термореле	Сбросьте термореле
	Задержки пара и вентилятора слишком	Правильно установите
	большие	таймеры
Не включается	Сработало защитное термомагнитное реле	Сбросьте реле
вытяжка		
Тележка не вращается	Сработало защитное устройство	Не полностью закрыта дверь
	Сработало защитное термомагнитное реле	Сбросьте реле
Освещение не	Сгорел предохранитель	Замените предохранитель
включается		
Пар не доходит до	Нет воды	Найдите причину и устраните
камеры	Неисправен электромагнитный клапан	замените