



С 1952 ГОДА...

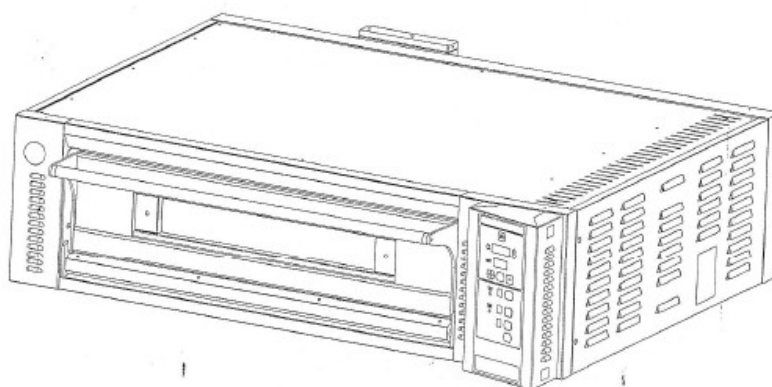
zanussi

Печи и машины для мучных кондитерских изделий, пиццы и хлеба

ООО «Д-р Занюсси», улица Каза Квиндичи, 22 – КАЗЕЛЛЕ ДИ СОММАКАМПАНЫЯ (ВЕРОНА) ИТАЛИЯ,

Тел. +39 0458581500. Факс +39 0458581455 – <http://www.zanussi.it> – E-mail: zanussi@zanussi.it,

П.ИВА 00213620230, № Плательшика НДС ИТ00213620230



Печи для пиццы и мучных кондитерских изделий

TEOREMA POLIS

Руководство по установке, эксплуатации и обслуживанию

Содержание

1. Введение.....	4
2. Как пользоваться настоящим Пособием.....	4
3. Спецификации.....	5
3.1. Идентификация продукта.....	5
3.2. Соответствие Директивам.....	6
3.3. Предполагаемое применение.....	6
3.4. Технические данные.....	7
4. Требования при установке.....	7
4.1. Проверка комплектности поставки.....	7
4.2. Выбор места установки.....	8
4.3. Электрические соединения.....	8
5. Установка.....	9
5.1. Контрольный перечень.....	9
5.2. Выбор места установки печи.....	9
5.3. Перемещение модуля.....	9
5.4. Монтаж модуля.....	10
5.5. Подсоединение пароотводного отверстия.....	10
5.6. Проверки перед пуском аппарата.....	11
6.1. Описание органов управления.....	12
7. Функции.....	13
7.1. Функциональные положения системы.....	13
7.1.1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. режима ожидания.....	13
7.2. Установки.....	13
7.2.1. Установка требуемой температуры.....	13
7.2.2. Установка продолжительности работы верхнего и нижнего нагревательных элементов.....	13
7.2.3. Кнопка экономичного режима.....	14
7.2.4. Кнопка ПУСК/ОСТАНОВКА.....	14
7.2.5. Кнопка освещения печи.....	14
7.2.6. Кнопка с подсветкой для активации дымоотводного зонта. Кнопка с подсветкой для активации парогенератора.....	14
7.3. Программирование.....	15
7.3.1. Установка часов и даты.....	15
7.3.2. Программирование цикла выпечки.....	15
7.3.3. Программирование автозапуска аппарата.....	16
7.3.4. Установка таймера.....	17
7.4. Сигнализация.....	17
7.4.1. Сигналы, подаваемые в случае перегрева.....	17
8. Эксплуатация печи.....	18
8.1. Подготовка к эксплуатации.....	18
8.2. Включение панели управления.....	18
8.3. Настройки.....	18
8.4. Пуск процесса выпечки.....	18
8.5. Загрузка печи.....	18
8.6. Программирование.....	19
8.6.1. Программирование часов.....	19
8.6.2. Программирование настройки температуры.....	19
8.6.3. Программирование времени работы верхних и нижних резисторов.....	19
8.6.4. Программируемое переключение.....	20

8.7. Общие указания к производству качественного процесса выпечки	20
8.8. Выключение.....	21
8.9. Чистка (мойка).....	21
9. Чистка (мойка).....	21
9.1. Чистка (мойка) стеклянных и стальных частей печи.....	21
9.2. Чистка (мойка) огнеупорных (жаростойких) частей печи.....	22
9.3. Чистка (мойка) рабочей камеры печи.....	22
9.4. Чистка (мойка) внешних поверхностей.....	22
10. Техническое обслуживание.....	23
10.1. Плановые работы по техобслуживанию.....	23
10.1.1. Замена лампы освещения.....	23
10.2. Электрические схемы.....	23
10.3. Регулировки под различные напряжения питающего тока.....	23
10.3.1. Монтаж кабельной проводки резисторов.....	24
10.3.2. Монтаж кабельной проводки питания панели управления.....	24
10.3.3. Замена старой таблички новой.....	24
10.4. Покомпонентные изображения и перечень запасных частей.....	24
11. Вывод из эксплуатации и утилизация.....	28

1. Введение

Модульные печи “TEOREMA POLIS” представляют собой новое слово в производстве печей для выпечки традиционных мучных кондитерских изделий. Печи сконструированы и произведены в соответствии с самыми строгими нормами в области механики и электрики и предназначены для долговременной эксплуатации.

Конструктивно “TEOREMA POLIS” отвечают всем потребностям конечного пользователя, **а ассортимент изделий удовлетворит чаяниям самых требовательных мастеров своего дела.**

Производитель выражает благодарность за сделанное Вами предпочтение. Заверяем Вас, что Вы совершили отличный выбор, так как вот уже на протяжении десятилетий мы производим качественную продукцию и никогда не стремимся экономить при выборе действительно качественных материалов.

2. Как пользоваться настоящим Пособием

- Данное Руководство следует хранить близ печи, чтобы в случае необходимости можно было бы легко и быстро устранить все сомнения. Пособие входит в комплект поставки оборудования печи, а потому при передаче печи другому пользователю брошюра также должна быть передана новому хозяину.

Просьба записать для памяти кодовый номер и номер редакции Руководства, которые представлены на последней странице его обложки. В случае утери или же порчи брошюры у Вас есть возможность заказать другой её экземпляр, для чего следует назвать необходимые кодовые номера.

- Пособие разделено на главы. Специалисты-установщики, технический персонал и конечный пользователь обязаны внимательно прочитать их и уяснить содержание в целях **безопасного применения печи** и достижения наилучших результатов при её эксплуатации. Вместе с тем, мы даём ряд полезных советов о том, как быстро найти в главах требуемую информацию.
- Абзацы текста, помеченные таким символом, содержат важные сведения, касающиеся правил техники безопасности. Специалисты-установщики, конечный пользователь и весь его персонал, который, как ожидается, будет работать с печью, обязаны внимательно прочитать изложенную информацию. Производитель не несёт ответственность за какой-либо ущерб, причинённый вследствие невыполнения требований, содержащихся в указанных абзацах.
- Абзацы текста, помеченные этим символом, содержат важные сведения, позволяющие избежать риска повреждения самой печи. В интересах пользователя внимательно прочитать такие абзацы.

В Главе 3 приведено описание сферы применения печей и представлены характеристики и показатели, которые могут потребоваться при выборе, установке и эксплуатации аппарата. Такие сведения служат своего рода справочным материалом при оценке способов размещения и эксплуатационных возможностей печи.

В Главах 4 и 5 говорится о правилах установки аппарата. Необходимо отметить, что Руководство предназначено, в первую очередь, для специалистов, однако конечному


пользователю оно будет полезно с точки зрения подготовки и обустройства помещения всем необходимым для нормального функционирования печи.

В Главе 6 приведены сведения о правилах применения панели управления. Не рекомендуется использовать данную Главу в качестве учебного пособия для обучения работе с печью, что говорится, «с азов».

Глава 7 станет полезной для пользователя, желающего разобраться с эксплуатацией аппарата. Материал Главы подобран так, что он плавно проведёт пользователя по всем важным операциям от включения печи, работы с нею и до её выключения, причём с соблюдением всем правил техники безопасности. Для использования всех возможностей аппарата пользователю необходимо заглянуть также в Главу 6.

В Главе 8 представлены все данные, касающиеся чистки аппарата, то есть все операции, которые пользователю следует проделать в целях безопасной работы печи – особенно с точки зрения соблюдения гигиенических норм – и достижения неизменно наилучших результатов на протяжении всего срока службы аппарата.

В Главе 9 содержится информация, необходимая при проведении обычного и внепланового технического обслуживания, например, при производстве ремонтных работ либо замене узлов и деталей аппарата. В этой же Главе представлено покомпонентное изображение печи, а также перечень запасных частей, что позволяет быстро и просто заказать и заменить любые неисправные детали.

 Все операции по техобслуживанию должны производиться силами только квалифицированного персонала, имеющего соответствующую подготовку.

3. Спецификации

3.1. Идентификация продукта

Настоящее Руководство применимо к следующим модулям выпечки из серии аппаратов Teorema Polis:

T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 и T6 POLIS/MC28

3.2. Соответствие Директивам

На нижеследующие модули выпечки

T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 и T6 POLIS/MC28

установлен обязательный знак



который гарантирует соответствие вышеуказанных модулей требованиям таких Европейских Директив, как:

- ⇒ 89/336 СЕЕ «Об электромагнитной совместимости»;
- ⇒ 2006/95/СЕ «О применении аппаратов низкого напряжения».

3.3. Предполагаемое применение

Такие модули, как

T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 и T6 POLIS/MC28

предназначены для выпечки мучных кондитерских изделий. Модули выпечки

T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 и T6 POLIS/MC28

используются профессиональными кондитерами в пищевой промышленности; эксплуатация таких модулей производится исключительно квалифицированным персоналом.

В число операций при обычной работе с печью входят открывание и закрывание дверей, загрузка в аппарат/выгрузка из рабочей камеры аппарата кондитерских изделий, включение печи, регулировка, выключение и чистка аппарата.

3.4. Технические данные

В нижеследующей таблице приведены технические данные модулей выпечки.

	T2 POLIS MC18 (MC28)	T2S POLIS MC18	T3 POLIS MC18 (MC28)	T4 POLIS MC18 (MC28)	T6 POLIS MC18 (MC28)
Вес					
Габаритные размеры	34x125x87 (46x125x87)	34x102x107	34x166x87 (46x166x87)	34x125x147 (46x125x147)	34x166x147 (46x166x147)
Размеры раб. камеры	18x83x66 (28x83x66)	18x65x85	18x124x66 (28x124x66)	18x83x126 (28x83x126)	18x124x126 (28x124x126)
Кол-во противней 60x40	2	2	3	4	6
Электропитание	Три фазы либо три фазы + нейтраль				
Напряжение	230 или 400 В				
Частота тока	50 либо 60				
Ток при 400 В 50 Гц	8.7	9.2	11.3	14.5	18.8
Ток при 230 В 50 Гц	15	16	19.6	25.1	32.7
Макс. знач. мгновен. тока при 400 В	9.1	10.4	11.8	17.4	22.6
Макс. знач. мгновен. тока при 230 В	15.7	18	20.5	30.1	39.3
Всего эл. мощности	6	6.4	7.8	10	13
Эл. подключение	IP23				
Длина шнура	Шнур с 4 либо 5 проводами без земли				
Сечение проводов	2 мм				
Освещение рабочей камеры					
Тип	галогеновые				
Мощность	60 Вт				
Управление процессом выпечки					
Терморегулирование	Электронный терморегулятор				
Макс. устанавливаемая температура	370 °C				
Предел сраб. защ. пармореле	400 °C				
Управление мощностью	Отдельно для верхней и нижней частей печи				
Условия окружающей среды					
Температура	0 - 40 °C				
Макс. ур. влажности	95% без конденсации				

4. Требования при установке

⚠ ВНИМАНИЕ: Настоящие инструкции по установке предназначены только для персонала, имеющего квалификацию, необходимую для проведения монтажных работ и обслуживания электрических и/или газовых машин. Установка, производимая каким-либо иным лицом, может привести к повреждению аппарата, травмам людей и животных, а также ущербу имуществу.


Кроме того, в случае каких-либо переделок или же внесения изменений в электрические и/или газовые системы помещения, где предполагается установка печи, персонал, производящий такие переделки, должен иметь соответствующий сертификат, подтверждающий качество работ и их соответствие действующим в стране установки стандартам.

4.1. Проверка комплектности поставки

При отсутствии иных условий продукты тщательно пакуются в крепкие деревянные ящики и оборачиваются блистерным листом нейлона для защиты от механических ударов и влаги при транспортировке и доставляются компании-перевозчику в отличном состоянии.

Однако мы рекомендуем произвести проверку упаковки по прибытии груза на предмет обнаружения видимых следов повреждений. При наличии таких следов следует указать их природу в транспортной накладной; при этом факт повреждений удостоверяет своей подписью также и представитель компании-перевозчика.


После распаковки аппарата необходимо проверить его на наличие повреждений. Следует удостовериться также в наличии всех незакреплённых на аппарате деталей, входящих в комплект поставки. При обнаружении повреждений и/или отсутствия каких-либо комплектных деталей строго в течение 15 суток со дня доставки известите об этом компанию-перевозчика. Помните, что производитель не несёт ответственность за какие-либо повреждения продукта во время транспортировки. Тем не менее, наша компания готова оказать Вам всевозможную помощь в подаче претензий.

 При обнаружении повреждений не пытайтесь использовать аппарат – свяжитесь со специалистами, имеющими соответствующую квалификацию.


4.2. Выбор места установки


Устойчивая, безопасная и долговременная работа печи зависит также от места её установки; поэтому рекомендуется тщательно подобрать соответствующее помещение ещё до доставки аппарата. Устанавливать его следует в сухом месте, одинаково удобном с точки зрения эксплуатации, чистки и технического обслуживания. По периметру печи необходимо оставить свободное пространство. В частности, совершенно недопустимо загораживать охлаждающие отверстия (Иллюстрация 15).

В любом случае печь следует устанавливать на расстоянии не менее 20 см от стен помещения и другого оборудования.

 Наконец, необходимо проследить за тем, чтобы температура и степень относительной влажности в месте установки аппарата не превышали максимальные и минимальные значения, указанные в разделе технических характеристик (см. Главу 3). В частности, при превышении максимальных значений температуры и относительной влажности печь может быстро и непредсказуемым образом выйти из строя либо получить повреждения электрической части, что способно создать опасную ситуацию.

4.3. Электрические соединения

 Аппарат поставляется со шнуром электропитания, имеющим провод заземления. Во исполнение действующих стандартов техники безопасности **необходимо подключить провод заземления (жёлто-зелёного цвета) к эквипотенциальной системе, эффективность которой следует тщательно проверить на предмет соответствия действующим нормам.**

 Перед производством любых электроподключений удостоверьтесь в том, что характеристики сети питания в месте установки аппарата соответствуют требуемым по его техническим характеристикам (см. Главу 3 и табличку с техническими данными, находящуюся на печи).

Точное положение выхода силового шнура см. поз. 1, Илл. 5-3.

На шнуре устанавливается вилка, по своим характеристикам подходящая панели электропитания с соответствующей розеткой и дифференциальным терромагнитным выключателем.

Соединение «вилка-розетка» должно обеспечивать подключение к системе заземления в первую и отключение от неё в последнюю очередь; должны быть выдержаны также и правильные размеры – длина и сечение проводов – под номинальное значение тока (см. Главу 3).

Подходящие вилки и розетки – промышленного типа СЕЕ 17, соответствующие Европейскому Стандарту EN 60309.

Терминальное предохранительное устройство следует настроить на полный номинальный ток, магнитное предохранительное устройство – на максимальный мгновенный ток (для печей – это чуть выше номинального значения; для комплексных блоков – это пиковое значение тока для двигателя с самыми высокими мощностными характеристиками). Дифференциальное устройство, при этом, настраивается на ток 30 мА (см. Главу 3).

Производитель не несёт ответственность за какой-либо ущерб, ставший следствием несоблюдения вышеизложенных нормативных требований.

5. Установка

5.1. Контрольный перечень

Какие-либо узлы и детали, поставляемые отдельно, отсутствуют.

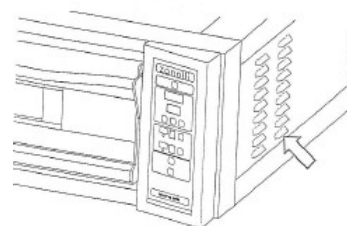
5.2. Выбор места установки печи

Не загромождайте вентиляционные отверстия, находящиеся на правой стороне модуля (Иллюстрация 5.1).

При выборе места размещения модулей выпечки

T2 POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T2S POLIS/MC18, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 и T6 POLIS/MC28

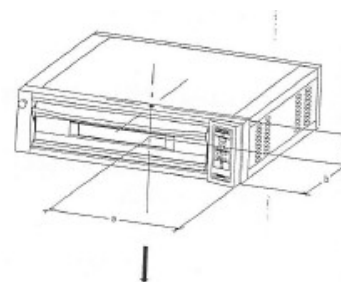
следует учитывать и то обстоятельство, что они могут комплектоваться также и другими модулями и аксессуарами соответствующих серий, как то: дымоотводными зонтами, расстойными шкафами и так далее.



Илл. 5.1. Вентиляционные отверстия


5.3. Перемещение модуля

При разгрузке и перемещении запечатанного модуля следует применять вилочный автопогрузчик или подъёмник для перемещения транспортных стеллажей, имеющих грузоподъёмность не ниже веса модуля. Вилки погрузчика необходимо вводить в специально для этого предназначенные зоны в нижней части упаковки.



Илл. 5.2. Центр тяжести

При перемещении незапакованного модуля вилки погрузчика следует вводить в верхнюю камеру. Транспортировать модуль можно также с помощью двух крюков, доступ к которым осуществляется со стороны отверстий в верхней части аппарата.

 В любом случае во избежание неожиданных движений аппарата всегда учитывайте положение его центра тяжести (Иллюстрация 5.2 и Таблица 5.1).

	a см	b см	c см
T2 MC 18	70	42	17
T2 MC 28	70	42	23
T2S MC 18	51	53	17
T3 MC 18	90	42	17
T3 MC 28	90	42	23
T4 MC 18	70	74	17
T4 MC 28	70	74	23
T6 MC 18	90	74	17
T6 MC 28	90	74	23

Таблица 5.1. Центры тяжести

- Кроме того, во избежание повреждений модуля между вилками и корпусом аппарата поместите какой-нибудь защитный материал.

5.4. Монтаж модуля

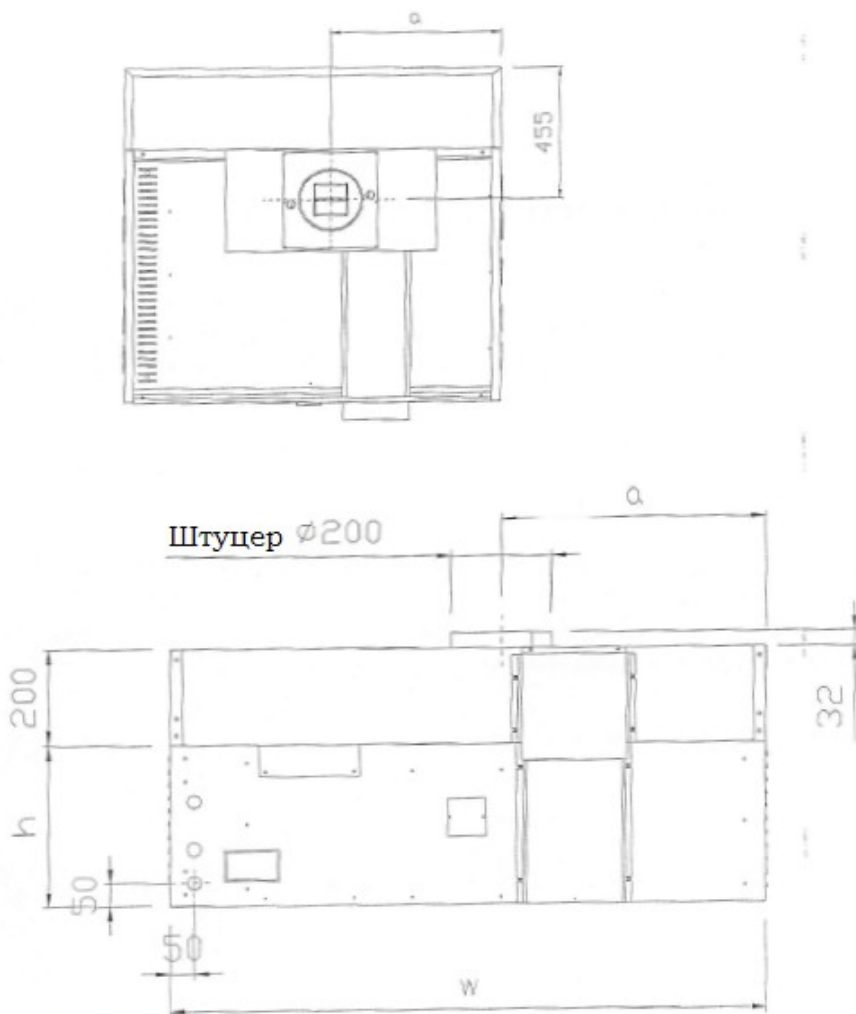
Расположите модули один поверх другого в правильном порядке (то есть, расстойная камера или база, модуль для выпечки, дымоотводной зонт) и закрепите их с помощью имеющихся в комплекте поставки крюков и винтов.

5.5. Подсоединение пароотводного отверстия

Пароотводное отверстие следует подсоединить посредством патрубка на дымоотводном зонте (см. инструкции).

- Не допускайте возникновения протяжённых участков паро- и дымопроводов, расположенных горизонтально: на их стенках может образоваться конденсат с последующим его просачиванием и капанием.
- Не устанавливайте вытяжные вентиляторы, так как они, создавая слишком низкое давление, удаляют тепло из рабочих камер даже если клапаны полностью перекрыты.

Правильное положение соединений см. Иллюстрацию 5.3.






Илл. 5.3. Положение входа силового шнура, паротводного отверстия и пластины


	$a_{\text{сш}}$	$h_{\text{сш}}$	$w_{\text{сш}}$
T2MC18	56	34	125
T2MC28	56	46	125
T2SMC18	44	34	102
T3MC18	76	34	166
T3MC28	76	46	166
T4MC18	56	34	125
T4MC28	56	46	125
T6MC18	76	34	166
T6MC28	76	46	166



5.6. Проверки перед пуском аппарата

Подайте напряжение на главный распределительный щит.

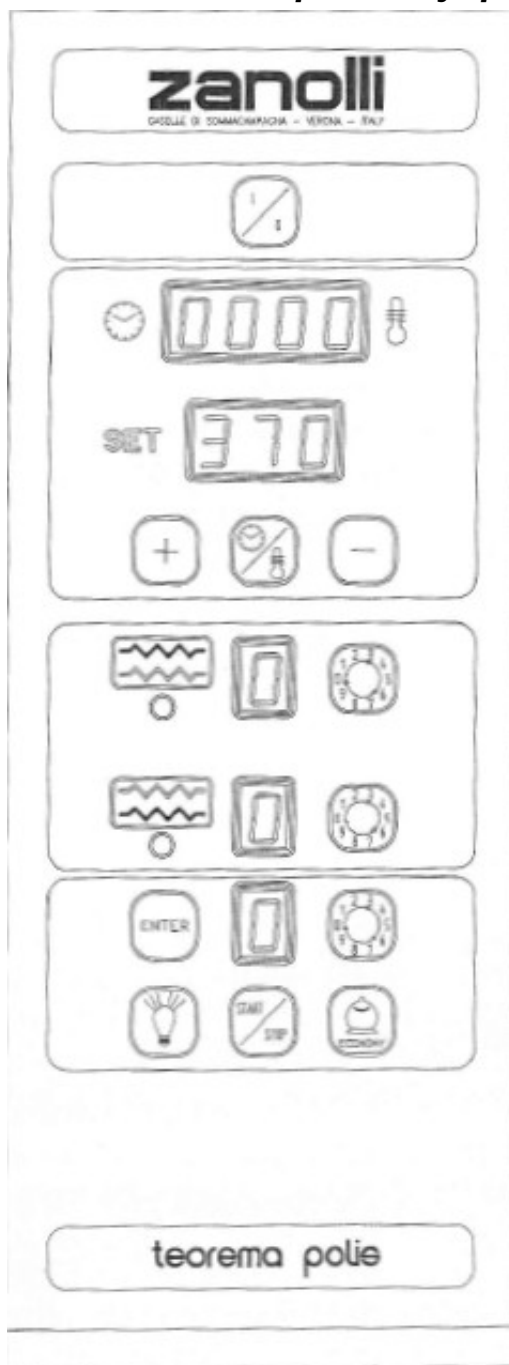
Включите кнопку сетевого питания  (1/0), выставьте температуру выше 200°C, установите оба регулятора мощности  в положение «9» и включите кнопку  ПУСК/ОСТАНОВКА.

Убедитесь в том, что ток на каждой фазе соответствует значению, указанному в Главе 3 для требуемого напряжения питания.

Установите оба регулятора мощности  в положение «5» и удостоверьтесь в том, что их контрольные лампы работают в проблесковом режиме.


Выключите кнопку  ПУСК/ОСТАНОВКА и кнопку сетевого питания  (1/0) и отключите рубильник на главном распределительном щите.


6.1. Описание органов управления




Илл. 6.1. Панель управления


На Илл. 6.1 представлена панель управления со всеми органами.


 Кнопка сетевого питания аппарата ВКЛ/ВЫКЛ.


 Температура в печи и дисплей времени.


  Дисплей установленной температуры.


 Кнопка программной установки с возрастанием значений.


 Кнопка дисплея «Таймер» - «Температура в печи» - «Установка часов».


 Кнопка программной установки с убыванием значений.


 Индикатор установки мощности верхнего нагревательного элемента.


 Контрольный дисплей верхнего нагревательного элемента.


 Регулятор ступенчатого увеличения мощности верхнего нагревательного элемента.


 Индикатор установки мощности нижнего нагревательного элемента.

 Контрольный дисплей нижнего нагревательного элемента.

 Регулятор ступенчатого увеличения мощности нижнего нагревательного элемента.

 Кнопка программирования таймера.


 Дисплей цикла выпечки.


 Ручка увеличения цикла выпечки.

 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. освещения печи

 Кнопка ПУСКА/ОСТАНОВКИ процесса выпечки.

 Кнопка экономичного режима.



 Кнопка с подсветкой для дымоотводного зонта.



 Кнопка с подсветкой для парогенератора.



7. Функции


7.1. Функциональные положения системы

7.1.1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. режима ожидания

Режим ожидания означает, что на панель управления подаётся напряжение, однако системные функции аппарата не активированы. Дистанционный переключатель общего назначения выключен, на дисплее установленной температуры  индицируется сообщение «OFF» («ВЫКЛ.»), а на дисплее  - текущее время с мерцающей точкой секунд (между показателем секунд и третьей цифрой; режим: полсекунды включена, полсекунды выключена).

Все кнопки на панели деактивированы за исключением кнопки  (система активирована) и кнопки , нажатие которой переводит систему в режим установки часов (см. раздел «Программирование»).

Нажатие кнопки  активирует системные функции печи; на дисплее установленной температуры  появляется значение температуры,

ЗАПРОГРАММИРОВАННОЙ и УСТАНОВЛЕННОЙ в последний раз, а на дисплее  индицируется показатель цикла, который действовал на момент выключения аппарата.


7.2. Установки

7.2.1. Установка требуемой температуры

Для установки требуемой температуры используются кнопки  и . Их следует нажимать до тех пор, пока на дисплее  не появится значение необходимой для выпечки температуры.

7.2.2. Установка продолжительности работы верхнего и нижнего

нагревательных элементов

Посредством манипуляций с регуляторами  меняется время, в течение которого нагревательные элементы печи остаются включёнными. Каждое нажатие регулятора увеличивает указанный интервал на единицу и так вплоть до максимального значения «9».

ПРИМЕЧАНИЕ. Каждая единица, отражённая на обоих регуляторах, соответствует 5 секундам работы нагревательного элемента. Всё остальное время элементы пребывают выключенными. Общее время продолжительности цикла равно 45 секундам.

Время функционирования двух элементов можно менять в любой момент – даже в ходе цикла выпечки. Верхние нагревательные элементы работают на протяжении первой части цикла, в то время как нижние включаются в работу во время второй. К примеру, установка режимов работы верхних элементов в положение «6», а нижних – в положение «5» приводит к следующему результату:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Верх.	ЕКА.					ВЫКА.				
Нижн.	ВЫКА.					ЕКА.				

Следует отметить, что при такой установке на протяжении первых 20 секунд работают только верхние элементы, то есть в печи задействуется только половина полной мощности. В течение последующих 10 секунд активированы как верхние, так и нижние нагревательные элементы, что позволяет говорить о функционировании аппарата на полную мощность. На протяжении оставшихся 15 секунд работают только нижние элементы, иными словами, в печи снова используется половинная мощность.

7.2.3. Кнопка экономичного режима

Нажатие этой кнопки возвращает мощностные характеристики печи к предустановленным их значениям (выше 5 и ниже 3), что приводит к нижеследующим результатам:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Верх.	ЕКА.					ВЫКА.				
Нижн.	ВЫКА.					ЕКА.				

Следует отметить, что при такой установке на протяжении первых 25 секунд работают только верхние элементы, то есть в печи задействуется только половина полной мощности. В течение последующих 5 секунд все элементы как вверху, так и внизу выключены. На протяжении оставшихся 15 секунд действуют только нижние элементы, иными словами, в печи снова используется половинная мощность. Всё это означает, что в ходе всего цикла в аппарате не применяется более половины его мощности, а на протяжении 5 секунд потребление энергии вообще равно нулю.

Аналогичных показателей можно достичь и при установке мощностных характеристик вручную, если сумма периодов функционирования верхних и нижних нагревательных элементов не превышает верхнего предела, обозначенного показателем «9».

7.2.4. Кнопка ПУСК/ОСТАНОВКА

Нажатие этой кнопки активирует цикл выпечки в соответствии с предшествующими установками.

7.2.5. Кнопка освещения печи

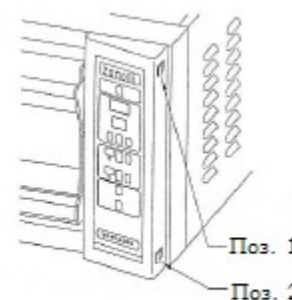
Посредством данной кнопки включается освещение аппарата. Для выключения нажмите кнопку снова.

7.2.6. Кнопка с подсветкой для активации дымоотводного зонта.

Кнопка с подсветкой  для активации парогенератора.

Кнопка с подсветкой для управления работой дымоотводного зонта находится на боковой стороне панели управления в верхней её части (Поз. 1 Илл. 7.1). Для активации переведите кнопку в положение «1»; для деактивации – в положение «0».

На боковой же стороне панели управления, но в нижней её части расположена кнопка с подсветкой для активации/деактивации парогенератора, если











Илл. 7.1


аппарат оснащён такой функцией (см. Поз. 2 Илл. 7.1).

7.3. Программирование

7.3.1. Установка часов и даты


Время и дату можно устанавливать только, если система находится в режиме ожидания, то есть тогда, когда на дисплее  индицируется сообщение «OFF».

Нажатие кнопки  и удержание её в таком положении в течение 3 секунд вызывает на дисплее  индикацию времени разряда часов, представленного двумя цифрами в проблесковом режиме работы. Правильное значение часа выставляется с помощью кнопок  и . Для ввода новых значений часов и перехода к установке минут нажмите кнопку  снова. На дисплее в проблесковом режиме появится разряд минут; установка производится аналогично выставлению требуемого значения часов. Перед повторным нажатием кнопки  с помощью кнопки регулятора ступенчатого увеличения мощности верхнего нагревательного элемента  установите день недели. Цифра,






соответствующая дню недели, отобразится на контрольном дисплее  верхнего нагревательного элемента.

Например:

- 1 Понедельник
- 2 Вторник
- 3 Среда
- 4 Четверг
- 5 Пятница
- 6 Суббота
- 7 Воскресенье

Для ввода новых значений времени и даты в память снова нажмите кнопку . После установки точка между разрядами часов и минут переходит в мерцающий режим работы, а обозначение даты исчезнет.

7.3.2. Программирование цикла выпечки

Для программирования цикла выпечки печь должна быть включена. Нажмите кнопку  сетевого питания аппарата ВКЛ./ВЫКЛ. С дисплея  исчезнет надпись «OFF» и вместо неё появится индикация установленной температуры. После этого, выбрав требуемый цикл с помощью ручки  цикла выпечки и выведя его на дисплей  для ввода в память, нажмите кнопку программирования таймера  и удерживайте её в таком положении в течение, как минимум, 3 секунд.

На дисплеях отобразится следующая информация:

- Дисплей температуры в печи и времени
- Дисплей установленной температуры
- Контрольный дисплей верхнего нагревательного элемента





Prog (Прог.)



Cic (Цикл)








Off (Выкл.)








- Контрольный дисплей нижнего нагревательного элемента  Off (Выкл.)
- Дисплей выбора цикла выпечки  № цикла






По истечению 2 секунд параметры выпечки можно изменить по желанию.

На дисплеях отобразится следующая информация:



- Дисплей температуры в печи и времени  Off (Выкл.)
- Дисплей установленной температуры  Пред. уст.
- Контрольный дисплей верхнего нагревательного элемента  Пред. уст.
- Контрольный дисплей нижнего нагревательного элемента  Пред. уст.
- Дисплей выбора цикла выпечки  № цикла






Изменяемые параметры:



- 1) установленной температуры – посредством кнопок  и ;
- 2) значений мощности верхних и нижних нагревательных элементов – с помощью соответствующих органов управления ;
- 3) таймера выпечки; эти параметры можно вывести на дисплей , нажав кнопку  и затем изменить с помощью кнопок  и .


При необходимости изменения установленной температуры нажмите кнопку ; на дисплее  отобразится соответствующее значение текущей установленной температуры. Оно меняется посредством кнопок  и . После выведения на дисплей требуемого значения его следует ввести в память системы, для чего нажмите кнопку . По окончании операций панель вернётся в нормальное активированное состояние.

7.3.3. Программирование автозапуска аппарата

Для программирования автоматического пуска печь должна быть включена. Нажмите кнопку  сетевого питания аппарата ВКЛ./ВЫКЛ. С дисплея  исчезнет надпись «OFF» и вместо неё появится индикация установленной температуры.



Нажмите кнопку  и удерживайте её в таком состоянии, как минимум, 3 секунды. На дисплее  появятся четыре горизонтальные прерывистые линии типа “----”. С помощью кнопок  и  вместо первых двух линий выставьте нужный час. Для ввода полученного значения и перехода к установке минут нажмите кнопку  снова. Разряд минут перейдёт в проблесковый режим, после чего их повторите вышеприведённую операцию.



Перед повторным нажатием кнопки  с помощью кнопки регулятора ступенчатого увеличения мощности верхнего нагревательного элемента  установите день недели.


Цифра, соответствующая дню недели, отобразится на контрольном дисплее  верхнего нагревательного элемента.

Например:






- 1 Понедельник
- 2 Вторник
- 3 Среда
- 4 Четверг
- 5 Пятница
- 6 Суббота
- 7 Воскресенье




Повторным нажатием кнопки  осуществляется ввод в память системы времени и дня недели автоматического включения (пуска) аппарата. После этого дисплей  возвращается к индикации текущего времени; точка между разрядами часов и минут, при этом, работает в проблесковом режиме. Точка правее разряда минут указывает на факт установки времени автозапуска аппарата.

Для автоматического пуска в установленное для этого время печь должна находиться в режиме ожидания (то есть кнопка  сетевого питания активирована, а на дисплее  индицируется установленная температура).

В целях проверки правильности введения в систему необходимых установок удостоверьтесь в наличии светящейся точки в правом нижнем углу дисплея .

7.3.4. Установка таймера


При работе печи, то есть, когда её нагревательные элементы активированы с помощью кнопки , таймер в любое время можно запустить посредством кнопки . На дисплее  отобразятся часы и минуты таймера в сторону их уменьшения, а между разрядами часов и минут будет мерцать точка. Значения, индицируемые на дисплее, можно менять с помощью кнопок  и ; отсчёт новых значений начинается спустя 2 секунды после их установки.


В конце установленного времени в течение 10 секунд подаётся звуковой сигнал, а на дисплее  в мерцающем режиме отображаются четыре нуля до тех пор, пока печь не будет выключена с помощью кнопки , или же пока таймер не будет перенастроен посредством двойного нажатия .

При активном таймере на дисплее  при нажатии кнопки  станут отображаться либо оставшееся до выключения время, либо текущая температура в печи.

7.4. Сигнализация

7.4.1. Сигналы, подаваемые в случае перегрева

Если в случае неисправности температура внутри печи поднимается выше 400°C, система немедленно останавливает выполнение текущего цикла. Дистанционный переключатель общего назначения деактивируется вместе со всеми функциями аппарата. С дисплея  пропадает сообщение «OFF» и заменяется надписью «ALLO».

Для сброса сигнала и перезагрузки системы нажмите кнопку . Если печь активировать повторно до того, как температура опустится ниже 400°C, подача аварийного сигнала возобновится. В любом случае перед продолжением эксплуатации аппарата свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом для устранения причины, вызвавшей срабатывание сигнализации.

8. Эксплуатация печи

8.1. Подготовка к эксплуатации


В случае если аппарат установлен совсем недавно или же не использовался в течение нескольких дней, то перед закладкой пищевых продуктов для приготовления его необходимо промыть в строгом соответствии с инструкциями, представленными в Главе 9, удалить остатки фабричной смазки, пыли и иные загрязнения, способные попасть в приготавливаемые блюда.

Важно! При первом пуске печи необходимо произвести её разогрев.

Перед первой выпечкой компоненты нового аппарата – дно из жаростойкого камня и металлические детали – необходимо подвергнуть предварительному нагреву. При включении печи в первый раз следует РАЗОГРЕВАТЬ ЕЁ ПОСТЕПЕННО НА ПРОТЯЖЕНИИ 5-6 ЧАСОВ (1-ый час - 100°C; 2-3-ый час - 150°C; 4-ый час - 200°C; 5-ый час - 250°C; 6-ой час - 300°C). Максимальная температура достигается в конце периода разогрева.


Данная процедура носит абсолютно обязательный характер: она позволяет предотвратить повреждения каких-либо узлов и деталей печи.

8.2. Включение панели управления


Нажмите кнопку сетевого питания . Активируется панель управления; настройки можно произвести при отключённой рабочей камере.

8.3. Настройки



С помощью кнопок  и  установите требуемую температуру.

Посредством регулятора  установите мощность нагревательных элементов верхней и подовой частей печи.

8.4. Пуск процесса выпечки



На этом этапе включите кнопку ; по прошествии некоторого времени температура в рабочей камере начнёт расти. Если установлена максимальная температура, печь выйдет на неё через 40-45 минут.




8.5. Загрузка печи



 **Внимание!** По достижении аппаратом рабочей температуры стеклянные и металлические части дверцы и некоторые окружающие её детали разогреваются до высоких температур, что чревато ожогами при прикосновении к ним. Во избежание несчастных случаев такие места обозначены символом .

8.6. Программирование




8.6.1. Программирование часов



Программирование часов производится только при включённом аппарате (на дисплее индицируется сообщение «OFF»). Нажатие кнопки  и удержание её в таком положении на протяжении, как минимум, 3 секунд приводит к появлению на дисплее  индикации времени с цифрами в проблесковом режиме.

С помощью кнопок  и  установите требуемое время. Для ввода в память системы нового значения часа в течение 5 секунд снова нажмите кнопку . Цифры на дисплее перестанут мерцать, что будет означать их успешный ввод в память. При этом в мерцающий режим перейдут показатели разряда минут, которые можно изменить, проделав операцию, аналогичную вышеописанной.

Таким образом, последнее нажатие кнопки  приводит к записи в память нового значения часов и минут (секунды при установке времени всегда сбрасываются на нуль), которое и будет индицироваться на дисплее. При этом часы отделены от минут мерцающей светящейся точкой, обозначающей секунды. Затем дисплей  выключается. Если в момент внесения изменений в показания часов происходит обесточивание аппарата, то после возобновления подачи электропитания на дисплее отображается последнее введённое в память значение.


8.6.2. Программирование настройки температуры

Программирование настройки температуры можно производить в любом режиме системы, за исключением, разумеется, положения, когда она деактивирована. Настройки температуры можно изменять, используя для этого кнопки  и . Ввод нового значения в память производится автоматически по истечению 10 секунд после последнего нажатия одной из вышеуказанных кнопок либо при нажатии кнопки .




Нажатие и удержание одной из кнопок  или  в течение более 2 секунд приведёт к ускорению изменений соответствующих значений примерно на 9 единиц в секунду против одной в обычном режиме. Такая возможность позволяет произвести большие изменения величин в более сжатое время.



Если в ходе программирования произойдёт сбой в энергопитании, то в момент повторного включения аппарата на дисплее отобразится показатель, введённый последним перед аварией.


8.6.3. Программирование времени работы верхних и нижних резисторов




Программирование этого типа возможно, когда аппарат находится в любом активном режиме. Нажатие кнопок регулировки  верхних и нижних резисторов приводит к увеличению значения, представленного на дисплее, на единицу до, максимум, 9 единиц, после чего происходит сброс индицируемых показаний на нуль.

8.6.4. Программируемое переключение

Нажатие кнопки  и удержание её в таком положении в течение, как минимум, 3 секунд приведёт к появлению на дисплее D2 четырёх пунктирных линий, что является подтверждением перехода в режим программирования. В течение 5 секунд – тайм-аут режима программирования – нажмите одну из кнопок  или , после чего на дисплее вместо четырёх пунктирных линий появятся четыре цифры, из которых первые две будут представлены в мерцающем режиме.

Каждое нажатие кнопки  или  приведёт к увеличению или же снижению значения часа (проблесковых цифр), в то время как остальные показатели будут отображаться как нули («00»).

По достижению нужного значения часа его следует ввести в память системы, нажав кнопку  ещё раз. После этого в мерцающий режим перейдёт разряд минут.

Выставление минут происходит аналогичным образом с применением тех же кнопок  и . Каждый раз при нажатии кнопки значение будет возрастать или убывать на единицу (цифры, при этом, находятся в проблесковом режиме), в то время как разряд часов останется неизменным на установленном до того показателе. По достижению нужного значения минут нажмите кнопку  ещё раз, введя, тем самым, настройку в память системы.

Последняя операция зафиксирует все показатели времени, после чего между разрядами часов и минут появится мерцающая точка-разделитель, указывающая на активацию режима времени. По истечению 5 секунд на дисплее вновь отобразится текущее время.

8.7. Общие указания к производству качественного процесса выпечки

Совершенно невозможно дать какие-либо универсальные рекомендации по объёмам часов и конкретным температурам, которые применимы к приготовлению тех или иных блюд: ведь существует огромное количество нюансов, которые в решающей степени воздействуют на качество кулинарного искусства.

В том, что касается мучных кондитерских и им аналогичных изделий, время и температура приготовления зависят от формы и толщины теста, а также объёма добавленных в него ингредиентов. Именно поэтому мы советуем провести несколько пробных выпечек – это особо рекомендуется тем операторам, у которых нет никакого опыта работы с печами подобных моделей.


Итак, работу следует начинать с температуры 250°C и сразу принять во внимание следующее:

- 1) чем ниже температура, тем более качественное и аппетитное выходит блюдо; печь не подвергается излишним нагрузкам и служит дольше, хотя времени на приготовление приходится затрачивать больше;
- 2) чем выше температура, тем труднее добиться однородного пропекания продукта, хотя времени на его приготовление уходит меньше;
- 3) нормальным считается падение температуры в печи на 20-30°C сразу после её загрузки. Это не считается недостатком конструкции аппарата, так как в начале процесса выпечки вследствие испарения воды из сырого теста образуется много пара, что забирает большой объём тепла. Между тем, вполне возможно установить


несколько более высокую температуру с тем, чтобы печь достигла требуемой после загрузки. В любом случае, если аппарат эксплуатируется в пределах своей максимальной производительности, температура начнёт расти снова по мере приближения окончания времени выпечки;

- 4) печь имеет максимальную производительность, индикативно выраженную в килограммах продукта в час (см. Главу 3). При превышении этого показателя температура в рабочей камере упадёт более чем на 20-30°C. В таком случае излишек продукта необходимо удалить и выждать, пока требуемый уровень температуры в рабочей камере не восстановится, после чего – по необходимости – возобновить загрузку печи;
- 5) при сохранении паротводящего клапана закрытым пар выходит из-под загрузочной дверцы; продукты, при этом – особенно это касается пиццы – впитывают чрезмерный объём влаги. Если же паротводящий клапан открыть полностью, продукты станут чрезмерно сухими, а производительность печи упадёт. Поэтому при приготовлении той же пиццы паротводящий клапан рекомендуется открыть примерно на треть.

8.8. Выключение


В конце каждого рабочего дня выключайте аппарат, нажав кнопку . Перед длительными периодами простоя – например, перед праздниками – рекомендуется печь полностью обесточить, выключив рубильник на щите электропитания.

8.9. Чистка (мойка)


 В конце каждого рабочего дня – либо, по возможности, чаще – следует произвести тщательную чистку варочной поверхности, всех узлов и деталей печи, соприкасавшихся с пищевыми продуктами в ходе их приготовления, в целях удаления остатков таких продуктов.

Процедура чистки (мойки) регулируется инструкциями, изложенными в Главе 9.

9. Чистка (мойка)

 Чистку (мойку) следует производить на полностью обесточенном аппарате при комнатной температуре.

9.1. Чистка (мойка) стеклянных и стальных частей печи

 Стекло очень чувствительно к резким перепадам температур: в этом случае появление трещин в стеклянных деталях и даже их уничтожение практически неизбежно. **Ни при каких обстоятельствах не позволяйте горячим стеклянным деталям аппарата вступать в контакт с водой, пока они не охладятся до комнатной температуры.**

- Не рекомендуется также применять какие-либо абразивные чистящие материалы: они способны повредить поверхности стальных и стеклянных деталей печи. Мы советуем промывать съёмные части аппарата ещё до того, как остатки пищевых продуктов засохнут.

9.2. Чистка (мойка) огнеупорных (жаростойких) частей печи

Для удаления с огнеупорных (жаростойких) частей печи остатков пищевых продуктов используйте щётку. При наличии прилипших остатков осторожно и тщательно счистите их с помощью лопаточки.

⚠ При чистке огнеупорных (жаростойких) частей не применяйте какие-либо жидкости – и особенно моющие вещества – так как поверхность огнеупорного материала пористая, что не даёт возможности полностью удалить химические составляющие жидкостей и в дальнейшем может привести к загрязнению ими приготовляемых блюд.

⊘ Не следует также применять какие-либо чистящие инструменты с абразивным эффектом, так как огнеупорный материал хрупок и подвержен растрескиванию и даже раскалыванию.

9.3. Чистка (мойка) рабочей камеры печи

Для чистки (мойки) стальных и алюминиевых поверхностей рабочей камеры используйте мягкую губку, смоченную в растворе нейтрального неабразивного моющего средства. Будьте при этом осторожны, избегайте попадания капель жидкости на поверхность огнеупорного материала. При наличии достаточно толстых жировых отложений перед началом мойки удалите их с помощью лопаточки.

⊘ Не применяйте моющие средства с абразивами или же вещества, способные стать причиной коррозии: они могут вызвать потемнение стальных поверхностей и удалить с них защитное алюминиевое покрытие, что быстро приведёт к появлению ржавчины.

⚠ При мойке не применяйте шланги, из которых вода подаётся под давлением: влага может попасть внутрь распределительного щита, повредить электросхемы, вызвать короткое замыкание либо привести к поражению персонала током или же к неконтролируемому пуску аппарата.

9.4. Чистка (мойка) внешних поверхностей

Для чистки (мойки) внешних поверхностей аппарата, сделанных из нержавеющей и/или из покрытой защитным слоем стали, используйте мягкую губку, смоченную в растворе нейтрального неабразивного моющего средства.

⊘ Не применяйте моющие средства с абразивами или же вещества, способные стать причиной коррозии: они могут вызвать потемнение стальных поверхностей и удалить с них защитное покрытие, что быстро приведёт к появлению ржавчины.

⚠ При мойке не применяйте шланги, из которых вода подаётся под давлением: влага может попасть внутрь распределительного щита, повредить электросхемы, вызвать короткое замыкание либо привести к поражению персонала током или же к неконтролируемому пуску аппарата.

10. Техническое обслуживание

⚠ ВНИМАНИЕ! Настоящие инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию предназначены исключительно для персонала, имеющего специальную подготовку и квалификацию в области установки и обслуживания электрического и газового оборудования. Обслуживание, производимое иными лицами, может стать причиной повреждения оборудования, травм физических лиц и животных, а также ущерба имуществу.

⚠ В большинстве случаев для производства ремонтных работ и технических осмотров необходимо удаление с аппарата предохранительных щитов. При этом доступной становится вся проводка, находящаяся под напряжением. Поэтому **перед началом работ по техобслуживанию удостоверьтесь в том, что печь полностью обесточена (вилка силового шнура вынута из розетки питающей сети). Поместите вилку в место, находящееся под постоянным вниманием специалиста, производящего работы, чтобы исключить любую возможность неконтролируемой подачи электропитания на аппарат.**

10.1. Плановые работы по техобслуживанию

10.1.1. Замена лампы освещения

Удалите вилку из розетки питающей сети.

⚠ Лампа находится в той части печи, которая не имеет теплоизоляции. Это означает, что внешний корпус блока освещения при работе аппарата приобретает высокую температуру. **Именно поэтому работы по замене лампы освещения должны производиться только на холодной печи либо с применением защитных рукавиц.**

Удалите винты, крепящие опору патрона лампы к стенке аппарата, и снимите внешнюю дверцу лючка блока освещения. Ввиду того, что патрон лампы прикреплен к этой дверце, будьте осторожны, не дергайте проходящие здесь электрические провода. Старая лампа меняется на новую с аналогичными характеристиками мощности.

Верните дверцу лючка на место; обратите, при этом, внимание на правильность положения проводов.

10.2. Электрические схемы

На Иллюстрации 10-3 приведена схема под напряжение 400 В переменного тока. На Иллюстрации 10-4 приведена схема под напряжение 230 В переменного тока.

10.3. Регулировки под различные напряжения питающего тока

⚠ ВНИМАНИЕ! Для того, чтобы аппарат работал при наличии напряжений питающего тока, отличных от тех, что указаны в табличке базовых настроек, необходимо внести три типа изменений, а именно, в:

- 1) монтаж кабельной проводки резисторов;
- 2) монтаж кабельной проводки питания панели управления;
- 3) и заменить старую табличку новой.

Все перечисленные изменения произвести с особой тщательностью; в противном случае дальнейшая эксплуатация аппарата может стать небезопасной.

10.3.1. Монтаж кабельной проводки резисторов

Отключите вилку от розетки на электрической панели. Снимите предохранительный щит с коммутационной панели и отключите все провода, идущие с резисторов дистанционных переключателей, и подключите их снова с учётом напряжения.

10.3.2. Монтаж кабельной проводки питания панели управления

Отсоедините ГОЛУБОЙ провод, идущий с нижнего дистанционного переключателя, и подключите его снова с учётом напряжения.

10.3.3. Замена старой таблички новой

Снимите старую табличку с пластинки, находящейся с тыльной стороны аппарата, протрите поверхность тряпочкой, смоченной керосином, и прикрепите новую табличку.

10.4. Покомпонентные изображения и перечень запасных частей

В случае необходимости производства более сложных работ или же при наличии неисправных узлов и деталей просьба связаться с нами.

В любом случае в целях упрощения задачи поиска причин отказов и замены неисправных узлов и деталей мы представляем нижеследующий перечень запасных частей, а также покомпонентные изображения аппаратов, на которых показаны все включённые в перечень части.

Приведены покомпонентные изображения модуля T4 POLIS MC18, однако обозначения действительны также и для других версий.

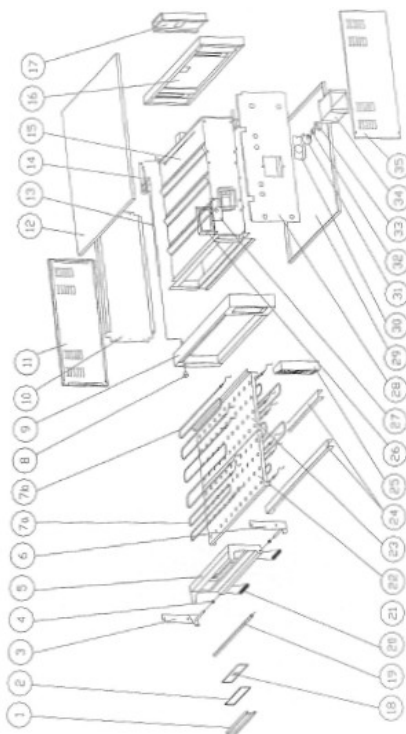


Иллюстрация 10-1. Покомпонентное изображение

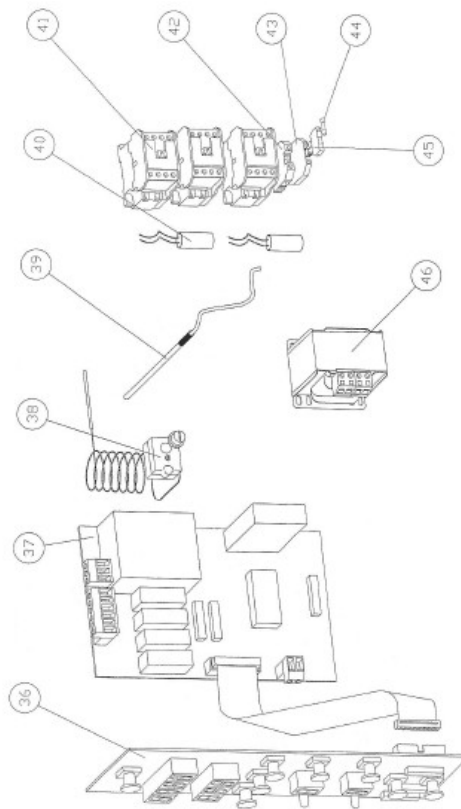


Иллюстрация 10-2. Покомпонентное изображение электрической части

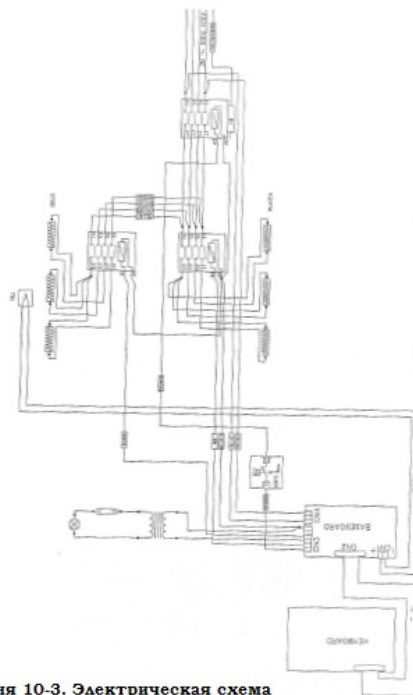


Иллюстрация 10-3. Электрическая схема (400 В)

keyboard = кнопочная панель
 baseboard = объединительная панель

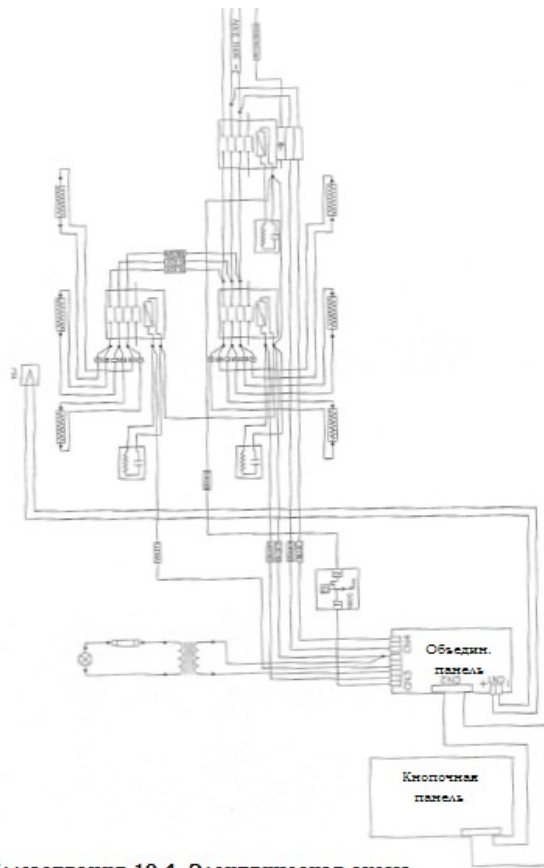


Иллюстрация 10-4. Электрическая схема
(230 В)

№	Описание	Коды				
		T2 POLIS MC18	T2S POLIS MC18	T3 POLIS MC18	T4 POLIS MC18	T6 POLIS MC18
1	Стороннее стекло для стекла	CARP0110	CARP0545	CARP0111	CARP0110	CARP0111
2	Уплотнитель для стекла	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010
3	Левая петля двери	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
4	Бутылка	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
5	Дверца	PORT0162	PORT0163	PORT0164	PORT0162	PORT0164
6	Прямой петля двери	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
7a	Передний нагревательный элемент	RESI0058	RESI0035	RESI0059	RESI0058	RESI0059
7b	Задний нагревательный элемент	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
8	Ручка	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
9	Передняя декоративная рамка	FIAN0149	FIAN0232	FIAN0151	FIAN0149	FIAN0151
10	Сторонняя панель	CARP0486	CARP1006	CARP0486	CARP0486	CARP0486
11	Левый трансформаторный штифт	FIAN0228	FIAN0235	FIAN0228	FIAN0230	FIAN0230
12	Верхняя панель	CARP0506	CARP1008	CARP0507	CARP0506	CARP0509
13	Тяга управления поворотной рамкой	ASTA0007	ASTA0013	ASTA0007	ASTA0015	ASTA0015
14	Регулятор положения поворотной рамкой	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
15	Корпус рабочей клавиши	CAME0081	CAME0090	CAME0082	CAME0115	CAME0117
16	Задняя панель	FIAN0153	FIAN0233	FIAN0155	FIAN0153	FIAN0155
17	Вентиляционная труба	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046
18	Стекло двери	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0026	CRIS0025	CRIS0028
19	Ручка двери	MANI0057	MANI0060	MANI0058	MANI0057	MANI0058
20	Лев. пруж. закрывателя двери	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009
21	Прав. пруж. закрывателя двери	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
22	Передняя половая планка	PLAM0012	PLAM0024	PLAM0015	PLAM0012	PLAM0015
23	Задняя половая планка	PLAM0013	PLAM0025	PLAM0016	PLAM0013	PLAM0016
24	Объемные половые планки	CARP1208		CARP1209	CARP1208	CARP1209
25	Подложка панели управления	CART0128	CART0128	CART0128	CART0128	CART0128
26	Рамка стекла отрыва лопаты	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046
27	Стекло отрыва лопаты	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
28	Сторонняя панель	CARP0491	CARP1097	CARP0491	CARP1316	CARP1316
29	Нижняя панель	CARP0508	CARP1098	CARP0507	CARP0608	CARP0509
30	Гнездо лопаты	CARP0516	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515
31	Лопата	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
32	Патрон лопаты	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
33	Держатель	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275
34	Блок освещения в сборе	CARP0495	CARP1130	CARP0495	CARP0495	CARP0495
35	Прямой трансформаторный штифт	FIAN0224	FIAN0234	FIAN0224	FIAN0226	FIAN0226
36	Кнопочная панель	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149
37	Сбалансированная панель	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148
38	Трансформаторная терморезистор - 500 град. Ц	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
39	Держатель	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020
40	Противопожарное устройство	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116
41	Управляющий переключатель	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
42	Кнопка вызова	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
43	Палец патрона трансформатора	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058
44	Трансформатор	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204
45	Патрон трансформатора	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040
46	Трансформатор лопаты	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144

Таблица 10.5. Перечень запасных частей (MC 18)

№	Описание	Коды			
		T2 POLIS MC28	T3 POLIS MC28	T4 POLIS MC28	T6 POLIS MC28
1	Отвертка розет для стекла	CARP0110	CARP0111	CARP0110	CARP0111
2	Уплотнитель для стекла	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010	GUAR0010
3	Левая петля двери	SUPP6013	SUPP6013	SUPP6013	SUPP6013
4	Шуруп	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
5	Дверца	PORT6035	PORT6036	PORT6035	PORT6036
6	Правая петля двери	SUPP6014	SUPP6014	SUPP6014	SUPP6014
7a	Передний монтажный элемент	RES0068	RES0069	RES0068	RES0069
7b	Задний монтажный элемент	RES0051	RES0052	RES0051	RES0052
8	Ручка	MAN0009	MAN0009	MAN0009	MAN0009
9	Передняя декоративная розет	FIAN0207	FIAN0208	FIAN0207	FIAN0208
10	Отвертка панель	CARP0774	CARP0774	CARP0773	CARP0773
11	Левый радиоканальный штифт	FIAN0229	FIAN0229	FIAN0231	FIAN0231
12	Штифт радиоканальный	CARP0506	CARP0507	CARP0506	CARP0509
13	Тяга управления поворотной панелью	ASTA0007	ASTA0007	ASTA0015	ASTA0015
14	Регулятор поддона для поворотной панели	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
15	Корпус рабочей камеры	CAME0085	CAME0086	CAMB0116	CAMB0118
16	Задняя панель	FIAN0209	FIAN0210	FIAN0209	FIAN0210
17	Вытяжная труба	TUB00075	TUB00075	TUB00075	TUB00075
18	Стекло двери	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
19	Ручка двери	MAN0057	MAN0058	MAN0057	MAN0058
20	Лев. пруж. окраситель двери	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009
21	Прав. пруж. окраситель двери	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
22	Передняя панель	PLAM0012	PLAM0015	PLAM0012	PLAM0015
23	Задняя панель	PLAM0013	PLAM0016	PLAM0013	PLAM0016
24	Объединительная панель	CARP1208	CARP1209	CARP1208	CARP1209
25	Поддонка панели управления	CART0129	CART0129	CART0129	CART0129
26	Рамка стекла справа лампы	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046
27	Стекло справа лампы	CRIS0006	CRIS0008	CRIS0006	CRIS0008
28	Отвертка панель	CARP0771	CARP0771	CARP1317	CARP1317
29	Нижняя панель	CARP0506	CARP0507	CARP0506	CARP0509
30	Гнездо лампы	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515
31	Лампа	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
32	Патрон лампы	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
33	Дверца	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275
34	Правый радиоканальный штифт	CARP0495	CARP0495	CARP0495	CARP0495
35	Кнопочная панель	FIAN0225	FIAN0225	FIAN0227	FIAN0227
36	Объединительная панель	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149
37	Предохранительное термореле - 500 град. II	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148
38	Двойной	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
39	Противопожарное устройство	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020
40	Управляющий переключатель	ELET0116	ELET0116	ELET0116	ELET0116
41	Кнопка предохранителя	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
42	Кнопка освещения	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
43	Палец патрона предохранителя	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058
44	Предохранитель	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204
45	Патрон предохранителя	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040
46	Трансформатор лампы	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144

Таблица 10.6. Перечень запасных частей (MC 28)

11. Вывод из эксплуатации и утилизация

Перед выводом аппарата из эксплуатации отключите его от сети электропитания и других источников питания; затем вывезите модули, используя для перемещения подходящие средства, такие, к примеру, как вилочные автопогрузчики, лебёдки и так далее. При этом всегда учитывайте положение центра тяжести аппаратов (см. Таблицу 5.1 и Иллюстрацию в Главе 5 «Установка»).

Печи сделаны с применением следующих материалов: нержавеющая сталь, стальные листы с защитным покрытием, стекло, керамика, минеральная вата и электрическая часть.

В целях утилизации компоновочные материалы следует разделить в строгом соответствии с действующими в стране утилизации нормами. Ни при каких условиях не утилизируйте аппарат как обычные бытовые отходы.



Разделите компоновочные материалы. Данное изделие не подлежит утилизации как обычные бытовые отходы. В целях правильного разделения материалов, из которых состоят узлы и детали данного продукта, руководствуйтесь действующими в стране утилизации регулирующими нормами.

dr.Zanoli s.r.l.
via Casa Quindici 22
37060 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230