

**WLB**AKE

MiniROTOR

EL.40x60

**Инструкция по  
эксплуатации**



Indice Generale		Содержание		
	ГЛАВА			СТР.
<b>GENERALITA'</b>	<b>1.0</b>	<b>ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>		
AVVERTENZE GENERALI	1.1	ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ		4
DATI PER L'IDENTIFICAZIONE	1.2	ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ШИЛЬДА		5
MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO	1.3	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ		6
FUORI SERVIZIO	1.4	ПЕРЕРЫВ В ЭКСПЛУАТАЦИИ		7
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	<b>2.0</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
DESCRIZIONE	2.1	ОПИСАНИЕ		10
REQUISITI DEL LOCALE	2.2	МЕСТО УСТАНОВКИ		10
INGOMBRO E COLLEGAMENTI FORNO	2.3	ГАБАРИТЫ И СОЕДИНЕНИЯ ПЕЧИ		11
CARATTERISTICHE FORNO ELETTRICO	2.4	ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ		12
ALLACCIAMENTI AL FORNO	2.5	СОЕДИНЕНИЯ СНАБЖЕНИЯ		13
<b>MESSA IN FUNZIONE</b>	<b>3.0</b>	<b>УСТАНОВКА</b>		
INSTALLAZIONE	3.1	УСТАНОВКА		17
PROVE ELETTRICHE	3.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТЫ		20
REGOLAZIONE DEL FLUSSO	3.3	РЕГУЛИРОВКА ПОТОКА ВОЗДУХА		22
TARATURA TERMOSTATO DI SICUREZZA	3.4	КАЛИБРОВКА ЗАЩИТНОГО ТЕРМОСТАТА		24
COLLAUDO FUNZIONALE	3.5	ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТЕСТЫ		25
<b>ISTR. PER USO E MANUTENZIONE</b>	<b>4.0</b>	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХ. ОБСЛУЖИВАНИЮ</b>		
CICLO PRODUTTIVO	4.1	ЦИКЛ ВЫПЕКАНИЯ		30
INFORMAZIONI UTILI	4.2	ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ		31
OPERAZIONI DI MANUTENZIONE	4.3	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ		32
INTERVENTI DI MANUTENZIONE	4.4	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ		34
<b>ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>5.0</b>	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК</b>		
MALFUNZIONAMENTI E PROBABILI CAUSE	5.1	НЕИСПРАВНОСТИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ		36
RICHIESTA DI ASSISTENZA	5.2	ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС		37
<b>AVVERTENZE PER LA SICUREZZA</b>	<b>6.0</b>	<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>		
DIVIETI ED OBBLIGHI	6.1	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА		39
<b>PARTICOLARI DI RICAMBIO</b>	<b>7.0</b>	<b>ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ</b>		
AVVERTENZE	7.1	ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ		42
DESCRIZIONE TECNICA	7.2	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ		43
<b>ACCESSORI</b>	<b>8.0</b>	<b>АКСЕССУАРЫ</b>		
TEGLIE	8.1	ПРОТИВНИ		48
<b>EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO</b>	<b>9.0</b>	<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ</b>		
DESCRIZIONE	9.1	ОПИСАНИЕ		50

CAPITOLO 1.0

ГЛАВА 1.0

Generalità

Общая информация

Avvertenze	<b>1.1</b>	Основные предупреждения
Dati per l'Identificazione	<b>1.2</b>	Идентификационная шильда
Movimentazione e Immagazzinamento	<b>1.3</b>	Хранение и перемещение
Fuori Servizio	<b>1.4</b>	Перерыв в эксплуатации

## Avvertenze generali

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.

Il manuale istruzioni va conservato fino allo smantellamento finale del forno.

Un nuovo manuale istruzioni può essere richiesto al costruttore o al rivenditore mantenendo invariate le condizioni di vendita di un normale pezzo di ricambio.

Il forno rotativo a convezione è concepito per essere usato nell'industria e nei laboratori artigiani di: "panifici, pasticceria e pastifici, 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.**

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.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità per danni causati da imperizia e negligenza, come per esempio:

- 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.

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

## 1.1

## Основные предупреждения

Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью печи и должно храниться в безопасном сухом месте рядом с печью, чтобы к нему можно было обратиться в случае необходимости.

Руководство следует хранить всё время, пока печь эксплуатируется, вплоть до её списания.

Новый экземпляр руководства можно заказать у производителя или продавца на тех же условиях, что и запасные части.

Ротационная конвекционная печь предназначена для использования в промышленных и небольших пекарнях для производства хлеба, пирожных и пасты, для выпекания теста, содержащего муку из пшеницы и другого зерна, воду и другие пищевые ингредиенты". **Тесто, используемое для выпечки, не должно вызывать либо производить какие-либо горючие и/или взрывоопасные выделения.**

Запрещается использовать печь в каких либо иных целях, кроме указанных. Любое другое использование требует однозначного письменного одобрения производителя.

Производитель не несёт ответственности за какой-либо ущерб, вызванный некомпетентностью или небрежностью, в том числе:

- Ненадлежащей эксплуатацией машины необученным персоналом;

- Модификациями и неавторизованным вмешательством;

- Использованием нефирменных запасных частей или частей, не предназначенных именно для этой модели;

- Полным или частичным несоблюдением инструкций руководства по эксплуатации.

Производитель оставляет за собой право улучшать продукт и руководства, однако не обязан обновлять ранее произведённые устройства и руководства, за исключением особых случаев.

## Convenzioni

Nella stesura di questo manuale sono state adottate le seguenti convenzioni:

Le **NOTE** contengono importanti informazioni sulla gestione del forno.

I messaggi di **AVVERTENZA** contengono delle procedure la cui mancata osservanza può causare danni alle apparecchiature.

messaggi di **ATTENZIONE** indicano le particolari

## 1.1.1

## Условные обозначения

В руководстве используются следующие условные обозначения:

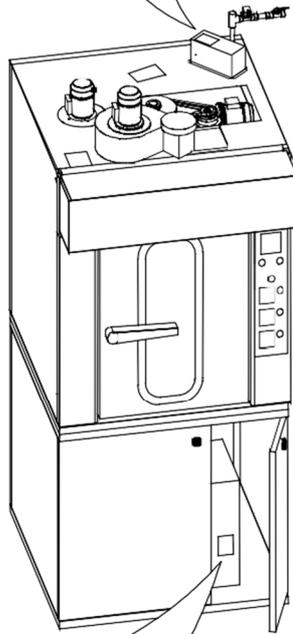
**ПРИМЕЧАНИЯ** содержат важную информацию по эксплуатации

**ВНИМАНИЕ** – указывает на обязательные операции. Их невыполнение может привести к поломке устройства.

**ОПАСНО** указывает на особые процедуры, которые следует выполнять. Их невыполнение может создать угрозу для оператора.



MODELLO MODEL		
N. MAT. CODE N.	ANNO FABB. MANUF. YEAR	
GENERATORE DI ARIA CALDA		
ALIMENTAZIONE KW	CATEGORIA Kcal/h	
POTENZIALITA' TERMICA    SPESA NOMINALE-65n		



MODELLO		
		SE/
N. MATRICOLA	ANNO FABB.	INDICE
VOLT	AMP.	HZ
TENSIONE NOMINALE	CORRENTE PIENO CARICO	FREQUENZA
KW		AMP.
POTENZA IMPIEGATA	N. FASI	CORR. CARICO MAGGIORE

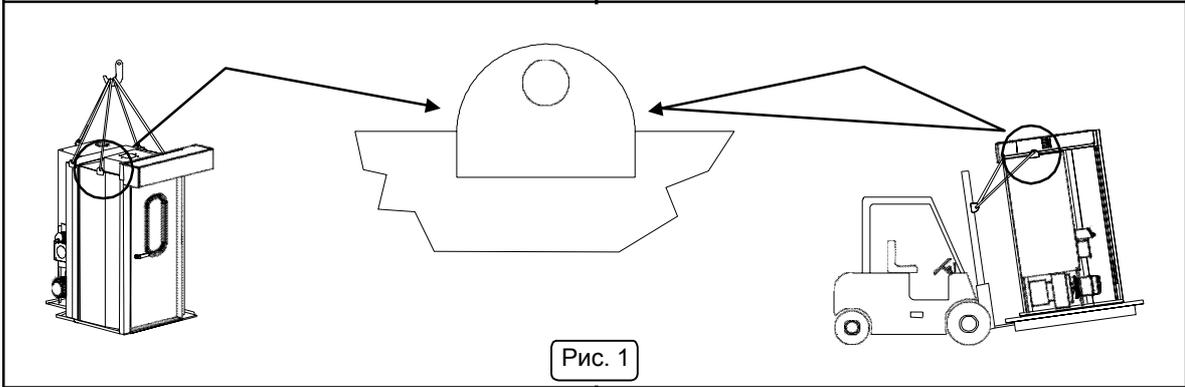
### Movimentazione

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. 2.4**.

### 1.3

### Перемещение

Перемещение, погрузка и снятие печи с транспортного средства можно выполнять с помощью вилочного погрузчика (**Рис.1**) или подъёмного устройства с тросами и цепями, рассчитанными на вес устройства (см. **Главу 2.4**)



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

*Il trasporto della macchina deve essere effettuato adottando tutte le precauzioni necessarie al fine di evitare danni di qualsiasi natura*

При перемещении устройства с помощью вилочного подъёмника его следует жёстко зафиксировать на подъёмнике, продев тросы в имеющиеся скобы. *Примите все меры предосторожности, чтобы избежать повреждения устройства при перемещении*

### Immagazzinamento

**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.**

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

*Le condizioni climatiche riguardanti l'umidità non devono in alcun modo creare situazioni di condensa*

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

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

### 1.3.1

### Хранение



**Устройство в стандартном комплекте поставки, нельзя ставить на другие печи или устройства без соответствующих опор (или подходящего покрытия для предотвращения какой-либо деформации).**



*Температура в месте хранения должна быть от -10°C до +70°C*



*Условия окружающей среды, в том числе влажность, не должны вызывать како-либо конденсации.*



*Берегите устройство и его детали от атмосферных явлений.*



*Общий уровень защиты устройства эквивалентен IP44.*

<b>Fuori Servizio</b>	<b>1.4</b>	<b>Перерыв в эксплуатации</b>
<b>Sosta Prolungata</b>	<b>1.4.1</b>	<b>Длительные перерывы</b>

In situazioni di ferma quali ferie, manutenzione straordinaria etc. procedere come di seguito:  
 Disattivare l'alimentazione dell'energia elettrica, del combustibile e dell'acqua.  
 Socchiudere la porta accesso forno per consentire un minimo giro d'aria ed evitare così la formazione di muffe all'interno della camera di cottura.  
 Nel procedere a quanto sopra, considerare l'opportunità di installare in prossimità dell'apertura della porta una barriera anti topo. La più piccola apertura di questa non deve essere superiore a 5mm.  
 Prevedere per quanto possibile una buona aerazione del locale.

*Ogni 2-3 giorni far girare i motori della macchina per circa 30'. Questa operazione è di notevole importanza per la durata e il buon funzionamento degli stessi.*

Когда устройство не эксплуатируется в течение длительного периода, например, в летние каникулы, внеплановое техническое обслуживание и т.д., сделайте следующее: Отключите электричество снабжение водой и топливом.

Оставьте дверцу печи приоткрытой для циркуляции воздуха и предотвращения появления плесени.

Так как дверца будет приоткрыта, может потребоваться экран от мышей, с отверстиями не более 5 мм.

Обеспечьте максимально возможное проветривание помещения.



*Каждые 2-3 дня запускайте моторы примерно на 30 минут. Это абсолютно необходимо для их исправности.*

<b>Smantellamento</b>	<b>1.4.2</b>	<b>При демонтаже</b>
-----------------------	--------------	----------------------

In situazioni di ferma quali demolizione, procedere come di seguito:

**L'alimentazione elettrica, idraulica e del combustibile deve essere disattivata stabilmente a cura di personale qualificato.**

La procedura per lo smontaggio del forno viene eseguita, di massima, seguendo a ritroso le istruzioni descritte nel **Cap. "Istruzioni per il montaggio"**. 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. 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.  
 Per estrarre la porta dal suo alloggiamento (**Fig.3**), togliere il dado **Pos.1**, e la piastra **Pos.2**. Svitare ruotando in senso antiorario la maniglia interna; smontare la guarnizione inferiore; togliere cornici, guarnizioni e vetro porta.  
 Staccare la lamiera interna porta ed accedere al materiale isolante come da **Fig.4**.

**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.**

При отключении машины для демонтажа, сделайте следующее:



**Подключение к электричеству, водоснабжению и топливу должен отключить квалифицированный специалист.**

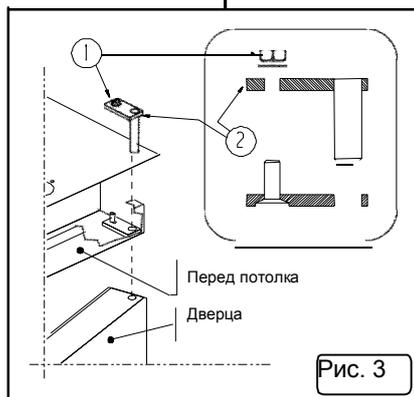


Рис. 3

Для демонтажа печи следуйте Инструкциям по установке в обратном порядке. Демонтаж печи должен выполняться компанией, авторизованной для утилизации мусора. Компания демонтирует машину,

рассортирует материалы по типу и организует их доставку на пункт утилизации. Изоляционный материал, содержащийся в стенках

внутри машины и дверце следует

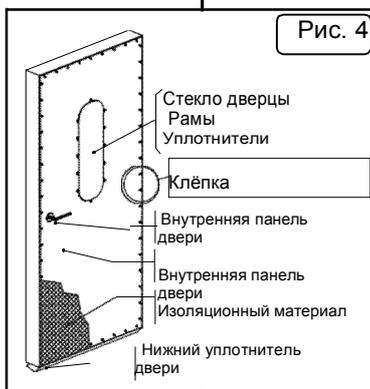


Рис. 4

собрать в прочные пластиковые пакеты и отправить в специальные пунктах утилизации.

Чтобы снять дверцу (**Рис. 3**), Открутите винт **1** и вытащите пластинку **2**. Открутите внутреннюю рукоятку, поворачивая её против часовой стрелки; снимите нижний уплотнитель; отделите рамы и вытащите уплотнитель и стекло из двери.

Отделите внутреннюю панель от двери и вытащите изоляционный материал, как показано на рис. 4.



**Изоляционный материал в стенках машины может вызвать раздражение кожи и дыхательных путей при контакте. Надевайте защитную одежду, в том числе респиратор и перчатки.**

Questa pagina è lasciata intenzionalmente vuota

Эта страница оставлена пустой намеренно

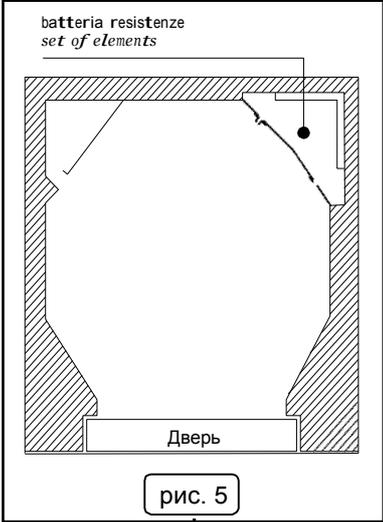
CAPITOLO 2.0

ГЛАВА 2.0

## Caratteristiche Tecniche

## Технические характеристики

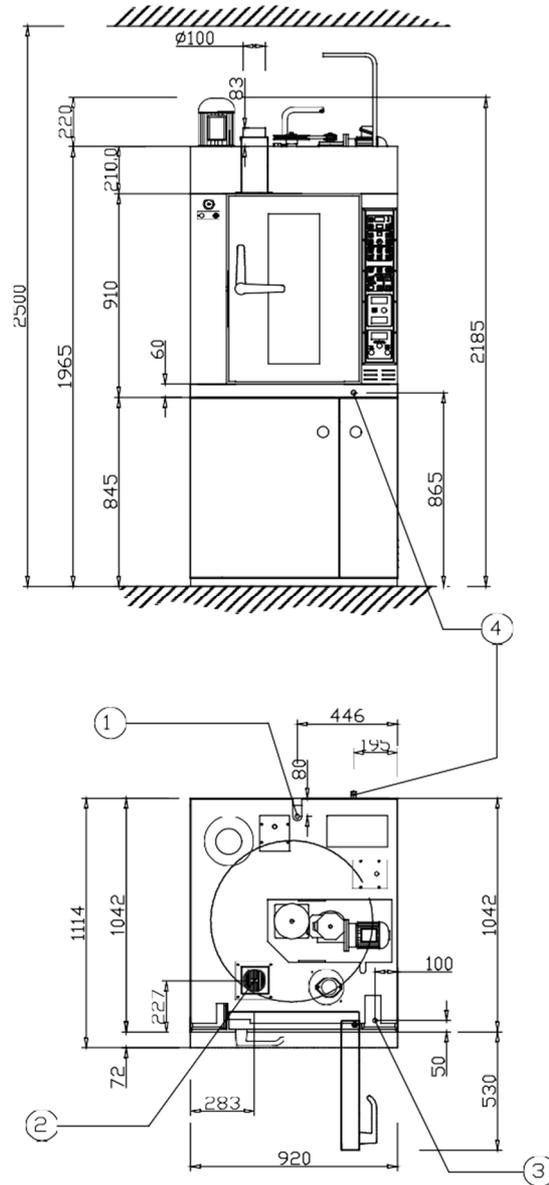
Descrizione	<b>1.1</b>	Описание
Requisiti del Locale	<b>1.2</b>	Место установки
Ingombro e Collegamenti forno Elettrico	<b>2.3</b>	Габариты и подключение электрической печи
Caratteristiche forno Elettrico	<b>2.4</b>	Характеристики электропечи
Allacciamenti al forno	<b>2.5</b>	Соединения снабжения

Descrizione	2.1	Описание
<p>Il principio di funzionamento consiste nel trasmettere il calore ai cibi in fase di cottura o di scongelamento attraverso l'aria preriscaldata fatta circolare forzatamente</p> <p>. Le corrette temperature e la corretta velocità dell'aria, unite alla uniforme distribuzione del calore, consentono un ottimale sfruttamento del forno rotativo a convezione. Sulla parete posteriore (<b>Fig.5</b>) è installata una sorgente di calore del tipo a combustione, oppure elettrica abbinata ad un ventilatore il quale distribuisce uniformemente, per mezzo di speciali dispositivi, l'aria riscaldata al composto da trasformare. Esaurita la sua funzione, l'aria esausta viene aspirata attraverso apposite fessure e ricondotta all'interno della sorgente di calore per essere rigenerata termicamente e quindi riflussa in ciclo.</p> <p>Il forno è provvisto di umidificatore adatto, se necessario al fine di una buona cottura, alla produzione e al trasferimento di acqua vaporizzata a pressione atmosferica, al composto da trasformare</p>	 <p>рис. 5</p>	<p>Прицип работы состоит в передаче тепла к запекаемому или размораживаемому продукту с помощью нагретого воздуха, циркулирующего по печи</p> <p>Правильная температура и скорость потока воздуха, в сочетании с равномерным распределением тепла позволяют оптимально использовать ротационную конвекционную печь. Нагреватель установлен в задней стенке (рис. 5). Нагревание может быть газовым или электрическим; вентилятор равномерно распределяет горячий воздух с помощью специальных устройств. Затем воздух вытягивается через имеющиеся отверстия и возвращается назад в нагреватель для повторного нагрева, после чего снова отправляется в печь.</p> <p>Печь оснащена увлажнителем, который производит и распределяет по камере пар при атмосферном давлении, когда это необходимо по технологии.</p>
Requisiti del Locale	2.2	Место установки
<p>Nel fornire le indicazioni per una corretta installazione, il costruttore non dà garanzia sull'idoneità del locale di installazione del forno e/o luoghi adiacenti. Al riguardo si consiglia di ricorrere alla consulenza di un tecnico professionista per l'osservanza anche di leggi e/o regolamentazioni locali.</p> <p>L'insieme dei locali deve avere aperture tali da permettere il passaggio delle parti più ingombranti della macchina. (VEDI CARATTERISTICHE E DATI TECNICI)</p> <p>La base di appoggio del forno, (PAVIMENTO) nella sua locazione definitiva deve essere liscia, piana, (IN BOLLA) e a pari livello della zona circostante; inoltre deve, con margini di sicurezza adeguati, sostenere il peso della macchina.</p> <p>All'installazione della macchina, il locale deve essere predisposto con tutti i collegamenti al forno indicati negli appositi schemi.</p> <p>Per quanto possibile deve essere assicurato uno spazio =&gt; di 60cm attorno al forno o comunque uno spazio sufficiente all'installazione della pannellatura.</p> <p>Uno spazio doppio circa 120-150cm, deve essere disponibile sulla facciata del forno per permettere un agevole svolgimento delle operazioni di cambio lavorazione (CARICO/SCARICO).</p>		<p>Приводя указания по правильной установке, производитель не гарантирует, что место установки и прилегающая территория будут пригодны для установки печи. В связи с этим рекомендуется проконсультироваться со специалистом, в том числе в вопросах норм и стандартов.</p> <p>Помещение должно иметь проёмы, через которые могут пройти крупные детали устройства (см. характеристики и технические данные).</p> <p>Поверхность, на которую окончательно устанавливается печь (ПОЛ), должна быть гладкой, ровной (проверить с помощью уровня) и вровень с окружающей поверхностью; кроме того, поверхность, с соответствующим защитным расстоянием, должна выдерживать вес печи.</p> <p>Перед установки печи место установки необходимо подготовить, обеспечив все необходимые соединения, указанные в схемах.</p> <p>Со всех сторон печи необходимо оставить расстояние не менее 60 см; необходимо, чтобы было достаточно места для работы с горелкой и установки обшивки.</p> <p>Минимум вдвое большее расстояние (120-150 см) должно остаться перед печью, чтобы обеспечить необходимое рабочее пространство(ПОГРУЗКА/ВЫГРУЗКА).</p>

Ingombro e Collegamenti Forno  
Elettrico

2.3

Габариты и подключения  
электрической печи



ENOMINAZIONE	POS.	НАЗВАНИЕ
ARRIVO ACQUA VAPORIERA	1	ТРУБКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ ДЛЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА
TUBAZIONE SCARICO VAPORE	2	ТРУБКА ВЫПУСКА ПАРА Ø120
ARRIVO ENERGIA ELETTRICA	3	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
SCARICO ECCEDEENZA VAPORIERA	4	ВЫПУСК ИЗБЫТКА ПАРА

**Caratteristiche Forno Elettrico**

**2.4**

**Свойства электрической печи**

DESCRIZIONE	ОПИСАНИЕ	U.M.	VALORE/ No	ПРИМЕЧАНИЯ
Peso	Вес	Кг	350	
Imgombro maggiore	Внешние габариты	мм	1000x920	
Larghezza max. carrello	Макс. Ширина тележки	мм	400	
Diagonale max. carrello	Макс. Диагональ тележки	мм	720	
Teglia	Противень	см	40x60	
Carico max. carrello	Максимальная нагрузка тележки	Кг	25	
Superficie di cottura	Поверхность для выпечки	м <sup>2</sup>	1,9	Тележка 8 противней 40x60
Superficie di cottura	Поверхность для выпечки	м <sup>2</sup>	1,5	Тележка 6 противней 40x60
Produzione oraria (indicativa)	Производительность в час	Кг	25	
Temperatura max. d'esercizio	Максимальная рабочая температура.	°C	300	
Gradiente salita temperatura	Скорость повышения температуры	°C/мин	12	Пустая печь
Gradiente salita temperatura	Скорость повышения температуры	°C/мин	6	Полная загрузка
Intervallo di umidificazione	Интервалы увлажнения	мин	20	Температура печи 250°C
Ventilatore scarico vapori	Вентилятор вытяжки пара	dm <sup>3</sup> /S	300	
Potenza elettrica installata	Установленная мощность	кВт	9	
C.M.G. energia elettrica	С.М.Г. электроэнергия	кВт	5	Индикативно

<p><b>Allacciamenti al Forno</b></p> <p><i>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.**</i></p>	<p><b>2.5</b></p> 	<p><i>Подключения электричества, водоснабжения и топлива должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Их должен выполнять квалифицированный специалист, уполномоченный на выдачу сертификата соответствия, предусмотренного местным законодательством.</i></p>
<p><b>Allacciamento elettrico</b></p> <p>L'alimentazione elettrica deve giungere al forno da interruttore magnetotermico differenziale il quale deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- essere collegato ad impianto di messa a terra</li> <li>- essere installato ad una ragionevole distanza dal forno</li> <li>- essere ben visibile e in posizione facilmente accessibile</li> </ul> <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 e nel <b>Cap. 2.3-2.5</b>.</p> <p><b>È di primaria importanza verificare l'efficacia dell'impianto di messa a terra in quanto fondamentale requisito di sicurezza.</b></p> <p><b>È fatto oggetto di divieto: modificare e/o manomettere i sistemi di sicurezza e i circuiti elettrici predisposti dalla casa costruttrice</b></p> <p>L'allacciamento idraulico della macchina comprende:</p>	<p><b>2.5.1</b></p>  	<p><b>Подключение к электричеству</b></p> <p>Печь должна быть подключена к электричеству через магнитно-термический переключатель, который должен быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заземлён</li> <li>- установлен на подходящем расстоянии от печи</li> <li>- находиться на видимом легкодоступном месте.</li> </ul> <p>Провода должны соответствовать максимальной поглощаемой мощности печи; особое внимание следует уделить размеру кабелей, который должен соответствовать максимальной поглощаемой мощности печи, указанной на идентификационной шильде и в <b>Главе 2.3-2.5</b></p> <p><b>Крайне необходимо обеспечить качество заземляющей системы, так как это одно из основных требований безопасности.</b></p> <p><b>Запрещается изменять или нарушать работу защитных устройств и электрический контур, установленный производителем.</b></p>
<p><b>Alimentazione Umidificatore</b></p> <p>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><i>L'installazione di un addolcitore d'acqua sulla linea di alimentazione riduce le dannose formazioni di calcare.</i></p>	<p><b>2.5.2</b></p> 	<p><b>Снабжение увлажнителя</b></p> <p>Подсоединение печи к водоснабжению состоит из входа для чистой воды под давлением 1.5-2 бар, через ГАЗОВУЮ трубку 1/2" Ø.</p> <p>Это подключение обеспечивает производство пара под атмосферным давлением с помощью увлажнителя в пекарной камере.</p> <p><i>Установка водоумягчителя на линии водоснабжения уменьшит образование опасных кальциевых отложений.</i></p>
<p><b>Scarico Umidificatore</b></p> <p>L'acqua eccedente il processo di umidificazione viene scaricata attraverso un tubo Ø 1/2" GAS posto nella parte posteriore del forno.</p> <p><i>Completare lo scarico alla rete fognaria o pozzetto con l'inserimento di apposito sifone.</i></p>	<p><b>2.5.3</b></p> 	<p><b>Слив увлажнителя</b></p> <p>Избыток воды от процесса увлажнения сливается через ГАЗОВУЮ трубку 1/2" Ø, расположенную в задней части машины.</p> <p><i>Другой конец слива соедините со канализацией или сточным колодезем.</i></p>

**Scarico Vapori**

Il vapore in uscita dalla camera di cottura viene emesso nell'atmosfera mediante apposito canale vapore. Il canale vapore va installato sulla bocca premente dell'aspiratore (**Fig.7**). Lo scarico vapori deve essere separato dal canale da fumo e dal camino ad uso scarico prodotti della combustione.

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.

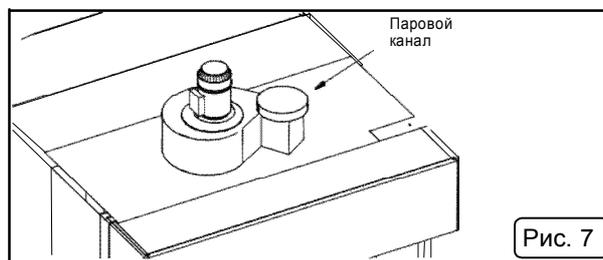
*L'uso di tubazioni in materiale inossidabile è da preferire.*

**2.5.4****Вытяжка пара**

Пар, который выходит из пекарной камеры, выбрасывается в атмосферу через специальный паровой канал диаметром 200. Паровой канал следует устанавливать на отверстии под давлением на вытяжном устройстве (**рис. 7**). Выпускное отверстие пара должно быть отделено от выпускного отверстия для дыма и побочных продуктов сгорания.

В основании каждого восходящего пути трубы должна быть сборная камера с трубкой слива конденсата. Там также должно быть отверстие для осмотра и чистки.

*Рекомендуется использовать неокисляющиеся материалы и трубки.*



CAPITOLO 3.0

Глава 3.0

Messa in  
Funzione

Установка

Installazione	<b>3.1</b>	Установка
Prove Elettriche	<b>3.2</b>	Проверки электросети
Regolazione del Flusso d'Aria	<b>3.3</b>	Регулировка потока воздуха
Taratura Termostato di Sicurezza	<b>3.4</b>	Калибровка защитного термостата
Collaudo Funzionale	<b>3.5</b>	Функциональные проверки

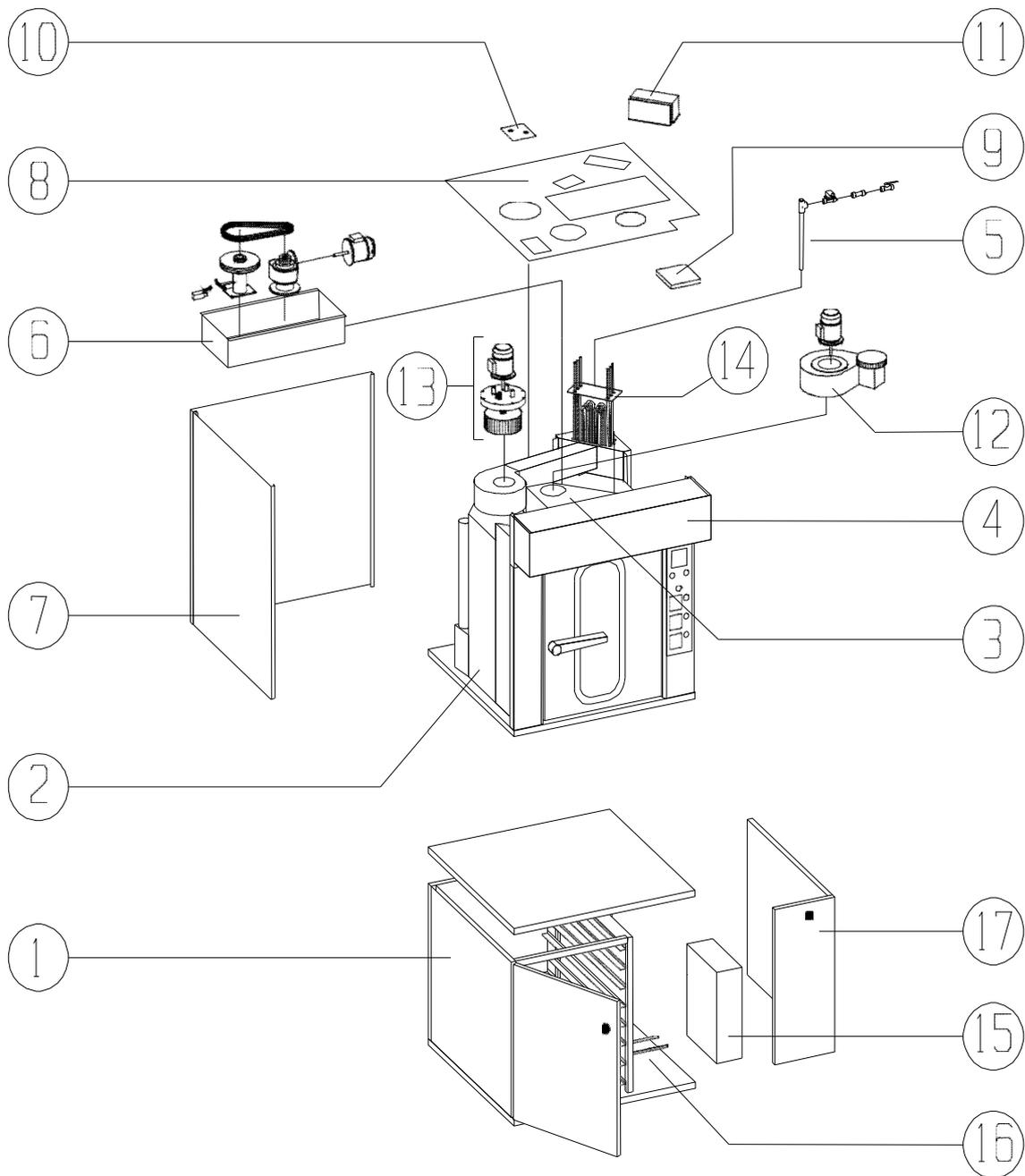


Рис. 8

<b>Installazione</b>	<b>3.1</b>	<b>Установка</b>
<b>Preliminari</b>	<b>3.1.1</b>	<b>Предварительные меры</b>

Dopo aver tolto ogni imballaggio, assicurarsi dell'integrità del contenuto.  
**In caso di dubbio rivolgersi al fornitore.**  
 -Gli elementi dell'imballaggio (GABBIA DI LEGNO; SCATOLA DI CARTONE; CHIODI; GRAFFE; SACCHETTI DI PLASTICA ECC.) non devono essere abbandonati, in quanto potenziali fonti di pericolo e inquinamento, ma vanno depositati in luogo predisposto allo scopo.

*Svuotare il forno di tutto il materiale sistemato al suo interno. Assicurarsi dell'integrità del contenuto.*

После распаковывания убедитесь, что все компоненты исправны и в хорошем состоянии. В случае сомнений обратитесь к поставщику. Упаковочные материалы (деревянный ящик, картонную коробку, гвозди, скобы, пластиковые пакеты и т.д.) нельзя выбрасывать на свалку. Они потенциально опасны для окружающей среды и требуют правильной утилизации.



*Вытащите все материалы, сложенные внутри печи, и убедитесь, что все элементы в хорошем состоянии.*

<b>Assemblaggio (FIG.8)</b>	<b>3.1.2</b>	<b>Сборка (рис. 8)</b>
-----------------------------	--------------	------------------------

Per la manipolazione degli elementi da assemblare usare guanti protettivi.

Posizionare nella sua locazione definitiva la cella di lievitazione (**Pos.1**) Collocare il gruppo forno rotativo (**Pos.2**) sopra la cella di lievitazione dopo aver interposto due strati di lana di roccia in dotazione con il forno. Fissare le parti usando VTE M8 L.20. Stringere e bloccare a fondo.

Verificare lo stato del piano del forno

**Verificare la stabilità della porta (IN QUALSIASI POSIZIONE LA PORTA DEVE ESSERE STABILE)**

Il forno all'occorrenza può essere oggetto di piccoli spostamenti in fase di posizionamento. Procedere ad inserire eventuali attrezzi come da **Fig.9**.  
 -Stendere un cordolo di sigillante in corrispondenza della presa aspirazione vapore all'esterno della camera di cottura (**Fig.10**). Posizionare la cassetta aspirazione vapore (**Pos.3**) avendo cura di fissarla al cielo tramite le apposite viti. Completare il fissaggio unendo con viti autofilettanti la cappa aspirazione (**Pos.4**).

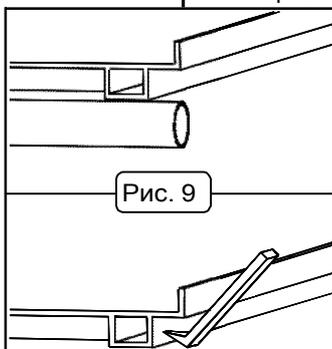
Raccordare il tubo (troppopieno) in uscita dal cielo e il tubo in entrata sulla cassetta aspirazione vapore con tubo flessibile inox. Sigillare ogni possibile fuoriuscita di vapore. (**Fig.11**)

Для сборки компонентов надевайте защитные перчатки.

Разместите расстоечную камеру печи на окончательное место установки (**pos. 1**).

Перед установкой блока ротационной печи (**Pos.2**) на расстоечную камеру, проложите между ними два слоя стеклопластика (входят в комплект). Прикрепите части друг к другу винтами VTE M8 L.20 из нержавеющей стали. Затяните и зафиксируйте винты.

Убедитесь, что печь стоит ровно.



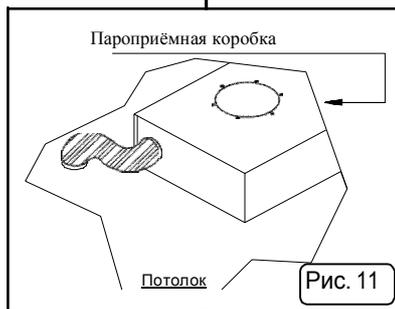
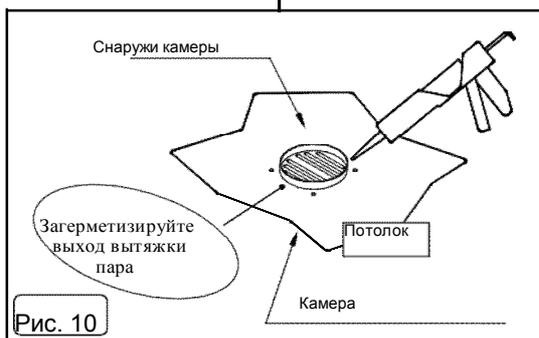
**Внимание: проверьте стабильность двери. Она должна быть устойчивой в любом положении.**

При необходимости, печь можно двигать, чтобы лучше разместить. Используйте инструменты, показанные на **рис. 9**.

Выдавите каплю герметика вокруг выхода вытяжки пара снаружи пекарной камеры (**Рис. 10**). Установите пароприёмную коробку на место (**Pos. 3**) и прикрепите к потолку с помощью винтов VTE M8 L.16 из нержавеющей стали. Завершите операцию, закрепив пароприёмную коробку (**Pos. 4**) с помощью винтов-саморезов.

Соедините перепускную трубку, выступающую из верхней части (потолка), и впускную трубку на паровсасывающей коробке гибким шлангом из нержавеющей стали.

Загерметизируйте все паровыводящие отверстия (**Рис. 11**)

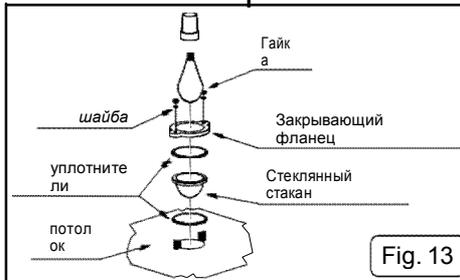


Installare su manicotto flangiato il gruppo immissione acqua (**Pos.5**) seguendo le indicazioni riportate su **Fig12**



Установите блок впуска воды на втулку с фланцем (**Pos.5**) как показано на **Рис. 12**.

Фиксировать стекло с чашкой на потолке печи. (**Fig.13**)



Закрепите стеклянный стакан на потолке печи (**Рис. 13**)

Controllare che il gruppo predisposto per la movimentazione del carrello (**Pos.6**) sia montato correttamente. Proseguire l'assemblaggio agganciando il carrello girevole con l'apposita ghiera al gancio di traino che fuoriesce dal cielo del forno. Ricordarsi di fissare la bronzina in dotazione sul basamento del carrello.

Убедитесь, что зубчатая передаточная каретка установлена правильно (**Pos.6**). Присоедините вращающуюся каретку специальным металлическим кольцом с двумя крюками на потолке. Не забудьте установить имеющиеся в комплекте подшипники на корпус каретки.

Sistemare il materiale termoisolante contenuto nei sacchi, avendo cura di compattarlo e pressarlo, anche nelle intercapedini create dalla struttura del forno.

Заполните пространство в стенках печи изолирующим материалом в пакетах, осторожно приминая его для более компактного распределения.

Questa operazione è di estrema importanza al fine di assicurare una coibentazione e isolamento ottimale.

Эта операция очень важна для обеспечения максимальной изоляции.

Installare la pannellatura di rivestimento (**Pos.7**) tenendo presente che tra le lamiere interne ed i pannelli devono essere interposti due materassini di lana di roccia. Tutti gli altri punti ed il cielo devono essere ben isolati con lana di roccia sfusa.

Установите внешние панели (**Pos.7**); помните, что между внутренними и внешними панелями необходимо проложить два слоя стеклопластика. Другие участки и потолок необходимо изолировать неплотным стеклопластиком.

-Posizionare in corrispondenza del vetro a coppa il tubo contenimento isolante luce; stendere per uno spessore di circa 15 cm uno strato di materiale isolante.

Поместите трубку со светоизолирующим материалом рядом со стеклянной крышкой и нанесите изолирующее покрытие примерно в 15 см.

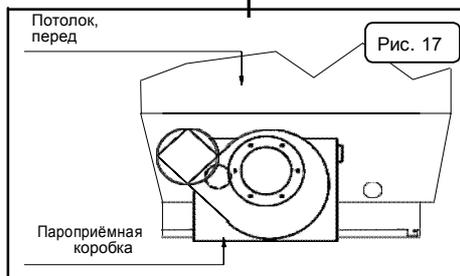
Installare la copertura predisposta isolando la parte superiore e fissando i pannelli sagomati di copertura (**Pos.8**) con le apposite viti in dotazione.

Установите детали корпуса, изолирующие верхнюю часть, и установите формованные внешние панели с помощью прилагающихся шурупов-саморезов.

-La protezione della luce (**Pos.9**) e i coprisonda (**Pos.10**) vengono fissati alla copertura dopo aver fatto passare i rispettivi collegamenti attraverso l'apposito foro e posizionati negli alloggiamenti previsti.

Светозащиту (**Pos.9**) и крышку датчиков (**Pos.10**) следует прикрепить к корпусу, протянув перед этим их провода в имеющиеся в отверстия и установив в гнезда.

Posizionare (**Fig.17**) e fissare l'aspiratore vapori (**Pos.12**) sulla scatola scarico vapori facendo una guarnizione in treccia isolante.



- Установите на место блок вытяжки пара (**Pos. 12**) и закрепите, как показано на **рис. 17**, оплетите изолирующей прокладкой.

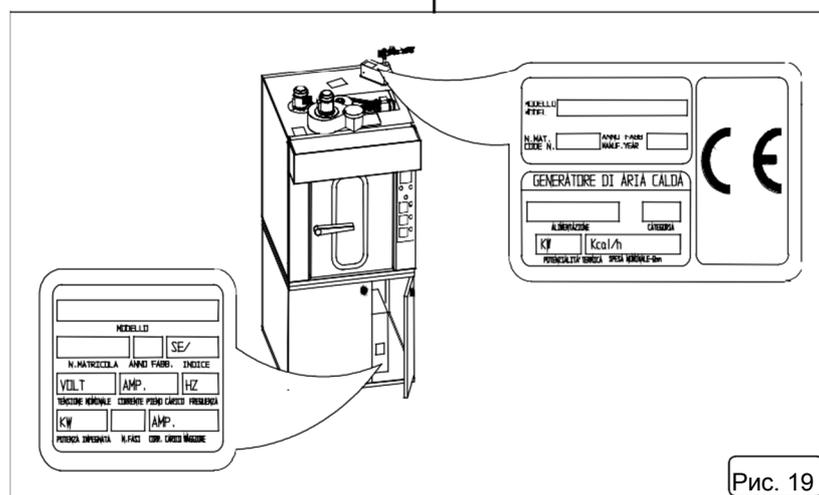
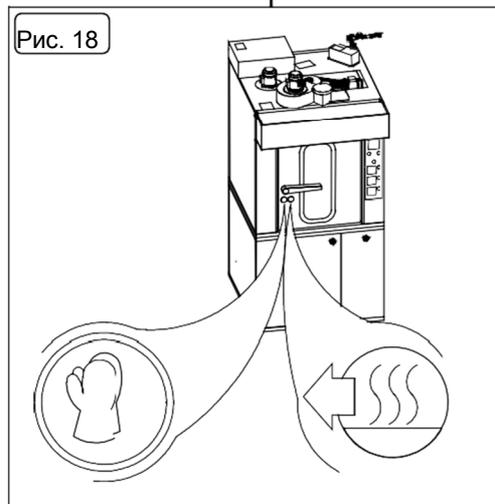
- Montare il ventilatore ricircolo dell'aria e il collettore di mandata sulla apposita flangiatura (**Pos.13**). È molto importante che la guarnizione sul collettore di mandata aria sia eseguita bene altrimenti può causare seri problemi determinanti per la durata del forno nel tempo.

Установите вентилятор циркуляции воздуха и выхлопной коллектор на специальный фланец (**Pos.13**). Очень важно проложить хорошее прокладочное кольцо на выхлопном коллекторе, в противном случае возможны серьезные проблемы, которые могут вывести печь из строя.

- Inserire il gruppo resistenze (**Pos.14**) fissandolo all'apposita flangiatura con i dadi in ottone in dotazione. Controllare che i bulloni dei ponti fra i terminali delle resistenze siano stretti bene onde evitare l'arco elettrico. Eseguire anche in questo caso una buona guarnizione sulla flangiatura.
- Inserire il quadro elettrico (**Pos.15**) nell'apposito vano sul lato destro della cella di lievitazione dopo aver collegato la resistenza della cella di lievitazione (**Pos.16**).
- Eseguire i necessari allacciamenti: elettrici, idraulici e termici descritti nell'apposito paragrafo.
- Fissare le guaine dell'impianto elettrico all'involucro del forno attraverso le staffe in dotazione.
- Chiudere il perimetro di contatto basamento / terra con cordolo di sigillante.
- Installare e fissare la guarnizione sottoporta con viti autofilettanti Ø 6,3 L.19.
- Togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva dalle lamiere inox e preverniciate.
- Posizionare le targhette di identificazione e dei segnali di avvertimento come da **Figure 18-19**.
- Controllare se eseguita, ed eventualmente chiudere con sigillante, la rivettatura interna della porta di accesso al forno.
- Assicurarsi che tutti gli allacciamenti al forno siano effettuati correttamente secondo le specifiche fornite dal manuale istruzioni.

Вставьте группу нагревательных элементов (**Pos.14**) и зафиксируйте их на специальном фланце латунными колпачковыми данными (прилагаются). Тщательно проверьте, чтобы болты шунтов между клеммами сопротивлений были хорошо затянуты во избежание возникновения электрической дуги. На фланец установите хорошее прокладочное кольцо. Установите электрическую панель (**Pos.15**) в гнездо, на правой стороне расстойки, после подсоединения резисторов расстойки (**Pos.16**).

- Выполните необходимые подключения: электричество, водоснабжение и топливоподачу, как описано.
- Закрепите футляр электрической системы на корпусе печи с помощью с помощью прилагающихся планок.
  - Загерметизируйте контактный периметр основы герметиком.
  - Установите и закрепите прокладку под дверцей саморезами Ø 6.3 L. 19.
  - Аккуратно снимите защитную плёнку с панелей из неокрашенной нержавеющей стали.
  - Прикрепите идентификационную шильду и предупреждающие знаки, показанные на **рис. 18 - 19**.
  - Убедитесь, что в дверце печи сделана клёпка и при необходимости загерметизируйте герметиком.
  - Убедитесь, что все подключения сделаны правильно и в соответствии с параметрами, указанными в руководстве по эксплуатации.



### 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.

### 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.

### 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.

SEZIONE MINIMA EFFETTIVA DEL CONDUTTORE DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE DELLA PARTE IN PROVA	CADUTA DI TENSIONE MASSIMA MISURATA
(MM)	(V)
1,0	3,3
1,5	2,6
2,5	1,9
4,0	1,4
6,0	1,0

## 3.2

### Тестирование электросистемы

В этой главе описываются тесты для:

- **Целостности защитного контура**
- **Сопrotivления изоляции**
- **Тестирования напряжения**

Пересчисленные электрические тесты следует выполнить по завершении установки ДО эксплуатации печи.

Тестирование должны проводить квалифицированные специалисты с помощью специального, полностью исправного оборудования.

Наблюдение за тестами и их результаты должны быть зафиксированы в специальной прилагающейся форме, которую следует полностью заполнить и отправить производителю.

### 3.2.1 Проверочное оборудование

Трансформатор высокого напряжения должен быть оборудован чувствительным к напряжению устройством (реле перенапряжения), которое при срабатывании подаёт сигнал "unacceptable" («неприемлемо»).

При напряжении срабатывания, трансформатор должен, тем не менее, давать необходимый ток.

### 3.2.2 Целостность эквипотенциального контура

Контур эквипотенциальной защиты следует осмотреть и убедиться, что он соответствует нормам и стандартам. Соединения защитных проводов также следует проверить, чтобы убедиться, что они надёжно закреплены.

Кроме того, целостность защитного контура можно проверить, подав напряжение не менее 10А при 50Гц для источника **ЗСНН** не менее чем на 10 секунд.

Тестирование следует проводить между клеммой заземления и различными точками, составляющими цепь эквипотенциального соединения.

Напряжение, измеренное между клеммой заземления и точками тестирования, не должны превышать значения, указанные в таблице ниже.

МИНИМАЛЬНОЕ ЭФФЕКТИВНОЕ СЕЧЕНИЕ ПРОВОДА ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НА ТЕСТИРУЕМОМ УЧАСТКЕ	МАКСИМАЛЬНОЕ ИЗМЕРЕННОЕ ПАДЕНИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В ЛИНИИ
(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 1MΩ.

### 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.*

### 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.

### 3.2.3

### Тест сопротивления изоляции

Сопротивление изоляции, измеренное при постоянном токе 500 V, между проводами цепи тока и цепью эквипотенциальной защиты должно быть не ниже 1MΩ.

### 3.2.4

### Проверка напряжения

Электрическая система должна поддерживать испытательное напряжение, поданное минимум на 1 секунду на провода всех цепей, кроме тех, которые должны функционировать при напряжениях ЗСНН или ниже, и защитной эквипотенциальной печи  
Испытательное напряжение должно быть:

- Вдвое больше номинального входного напряжения оборудования или 1000 V, в зависимости от того, какой выше.

- С частотой 50 Hz.

- Подаваться трансформатором с минимальной номинальной мощностью 500 VA.



*Элементы, чьи характеристики не рассчитаны на такой тест, необходимо отключить на время тестирования.*

### 3.2.5

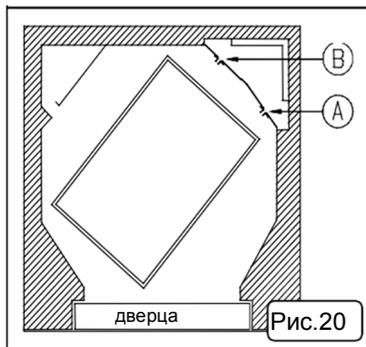
### Повторные тестирования

При замене какой-либо части печи и замене или изменении какого-либо подключённого к печи устройства, эту часть следует снова протестировать, как указано выше.

### Regolazione del Flusso d'Aria

Controllare che tutte le serrandine abbiano le alette di flusso rivolte verso l'interno della camera di cottura e siano posizionate al centro della feritoia (**Fig 21**)  
 Essendo le serrandine inclinate (**Fig.20**), la misura di regolazione standard riportata in **Fig.22** deve essere rilevata nella parte più stretta. (SEZIONE REALE)  
 Le serrandine **Pos.A Fig.20** regolano la cottura del composto nella zona centrale delle teglie; quelle in **Pos.B** regolano la cottura nella zona laterale.  
 La **Fig.22**, vista dall'interno della camera di cottura, riporta i valori standard di regolazione delle serrandine

*La massima apertura delle serrandine di flusso non deve essere, alla reale, superiore a 8mm.*



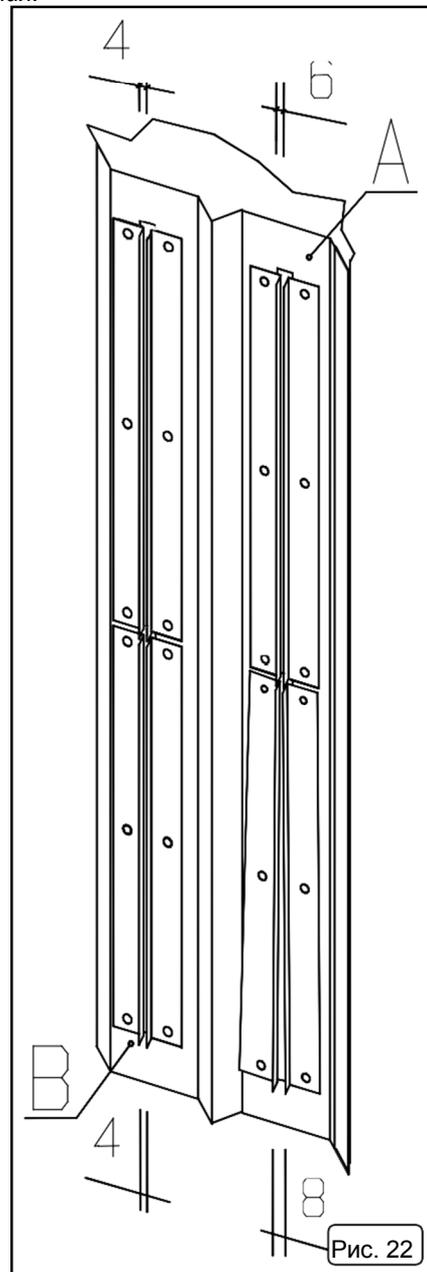
### 3.3

### Настройка потока воздуха

Убедитесь, что у всех воздушных заслонок рёбра повернуты внутрь пекарной камеры и размещены в центре щели (**рис. 210**). Так как воздушные заслонки наклонены (**рис. 20**), то измерение стандартной настройки, показанное на рис. 22 следует делать в самой узкой части (ФАКТИЧЕСКОЕ СЕЧЕНИЕ).  
 Воздушные заслонки (**Pos. a рис. 20**) влияют на выпекание теста в центральной части противней; заслонки Pos. b – на выпекание по краям.  
 На **рис. 22**, показаны стандартные цифры настройки для воздушных заслонок, вид изнутри пекарной камеры.



*Максимальный проём для потока воздуха не должен превышать 10 мм фактического сечения.*



## Procedimento di regolazione

**Tutte le operazioni di seguito descritte devono essere eseguite a forno freddo**

Regolare le serrande rispettando i valori standard riportati in **Fig.22**.

Azionare, tramite l'apposito selettore, il ventilatore ricircolo aria.

Entrare in camera di cottura e chiudere la porta

Dall'interno del forno controllare che il flusso d'aria in uscita dalle serrande passi esattamente per il centro di rotazione del carrello.

Se questo non dovesse verificarsi spostare le serrandine del **gruppo A**, secondo il caso, a destra o a sinistra in modo da centrare il flusso d'aria sul centro del carrello.

*Nello spostare le serrande, non si deve modificarne l'apertura, che resta quella standard di **Fig.22**.*

## Esempi di Regolazione

Effettuata la regolazione standard, il composto, dopo la cottura si presenta:

### -Bianco al centro su tutte o alcune teglie

Intervento:

-Spostare verso destra o verso sinistra le serrandine in modo da centrare il flusso d'aria sul centro del carrello.

Se la cottura non è soddisfacente su tutte le teglie spostare tutte le serrandine **Pos.A Fig.22**, mentre se le teglie che non cuociono sono solo una parte, spostare solo le serrandine in corrispondenza delle teglie non cotte

### -Troppo cotto al centro su tutte o alcune teglie:

Intervento:

-Spostare verso destra o verso sinistra le serrandine in modo da centrare il flusso d'aria sul centro del carrello. Se la cottura è eccessiva su tutte le teglie spostare tutte le serrandine **Pos.A Fig.22**, mentre se le teglie che cuociono troppo sono solo una parte, spostare solo le serrandine in corrispondenza delle teglie troppo cotte.

**ATT.** Tale spostamento deve essere eseguito su tutte due le serrandine, mantenendo quindi invariata l'apertura.

### -Bianco ai lati su tutte le teglie

Intervento:

- Aumentare l'apertura sulle serrandine **Pos.B Fig.22**

La regolazione del flusso d'aria viene eseguita principalmente sulle serrandine **Pos.A Fig.21**

**N.B.** Lo spostamento delle serrandine non deve essere maggiore di 1mm per ciclo di regolazione.

## 3.3.1

## Настройка печи



**Все следующие операции следует выполнять на выключенной и охлажденной печи.**



Щели следует настроить в соответствии со стандартными значениями, указанными на **рис. 22**

Включите вентилятор циркуляции воздуха, нажав специальный выключатель.

Войдите в пекарную камеру и закройте дверцу.

Изнутри печи убедитесь, что воздух, выходящий из щелей, направлен точно в центр вращающейся тележки.

Если это не так, сдвиньте щели **группы А** вправо или влево соответственно, чтобы поток воздуха шёл точно в центр тележки.



*При перемещении щелей стандартное отверстие не должно изменяться (см. **рис. 22**)*

## 3.3.2

## Примеры настройки

При стандартных настройках тесто:

### - Белое в центре на некоторых или на всех противнях.

*Настройка:*

- Передвигайте щели вправо или влево, чтобы направить поток воздуха в центр тележки. Если дефект наблюдается на всех противнях, измените положение всех щелей (**Pos.A рис.22**). Если недостаточно пропекаются только некоторые противни, передвиньте те щели, которые находятся рядом с этими противнями.

### Тёмное в центре на некоторых или на всех противнях.

*Настройка:*

- Передвигайте щели вправо или влево, чтобы направить поток воздуха в центр тележки. Если пропекание слишком сильное на всех противнях, измените положение всех щелей (**Pos.A Рис.22**). Если чрезмерно пропекаются только некоторые противни, передвиньте только те щели, которые находятся рядом с этими противнями.

**ВНИМАНИЕ:** Эту настройку следует проводить с обеими щелями, не изменяя отверстий.

### Белое по краям противней

*Настройка:*

-Увеличьте отверстие щелей (**Pos.B Рис.22**)

Настройку потока воздуха следует проводить преимущественно с помощью щелей. (**Pos.A Рис.21**)

**N.B.:** Щели следует перемещать не более, чем на 1 мм за один цикл настройки.

**Taratura Termostato di Sicurezza**

**Prima di accedere al quadro di potenza isolare elettricamente la macchina.**

In luogo di installazione e collaudo viene eseguita una taratura specifica in funzione della massima temperatura di esercizio.  
Lo scopo principale di questa operazione è finalizzato a salvaguardare la sicurezza degli operatori da eventuale eccessivo surriscaldamento della macchina.

-Dopo aver acquisito la temperatura d'esercizio (MAX.300°C) da impostare sul termoregolatore del pannello comando (**Fig.23**), tarare il termostato di sicurezza posto nella scatola di derivazione esterna al quadro di potenza e situata sopra il forno, ad un valore di 50°C superiore alla massima temperatura d'esercizio acquisita.

**Esempio:**

cottura composto **A** ⇒ temperatura d'esercizio 220°C

cottura composto **B** ⇒ temperatura d'esercizio 260°C

cottura composto **C** ⇒ temperatura d'esercizio 250°C

Scegliere fra le temperature d'esercizio, la massima (260°C) ed aumentarla idealmente di 50°C; a questo punto la taratura del termostato di massima sarà di 310°C (260°+50°)

*L'uso del forno con temperature superiori a 300°C (TRECENTO GRADI CENTIGRADI) deve essere legittimata dall'esplicita autorizzazione scritta del costruttore.*

Tutte le temperature indicate sono espresse in gradi centigradi

**3.4**

**Калибровка защитного термостата**



**Перед проведением каких-либо работ на панели электропитания, обесточьте устройство.**

- Во время установки и тестирования специально устанавливают и калибруют максимальную рабочую температуру. Основная цель этой операции – защитить операторов от возможного перегрева печи.

- Установив рабочую температуру (Max. 300°C) на панели управления с помощью настройки температуры (Рис. 23), откалибруйте защитный термостат на панели электропитания на значение на 50°C выше максимальной настройки рабочей температуры.

**Пример:**

Тип теста **A** ⇒ температура выпекания 220°

тип теста **B** ⇒ температура выпекания 260°

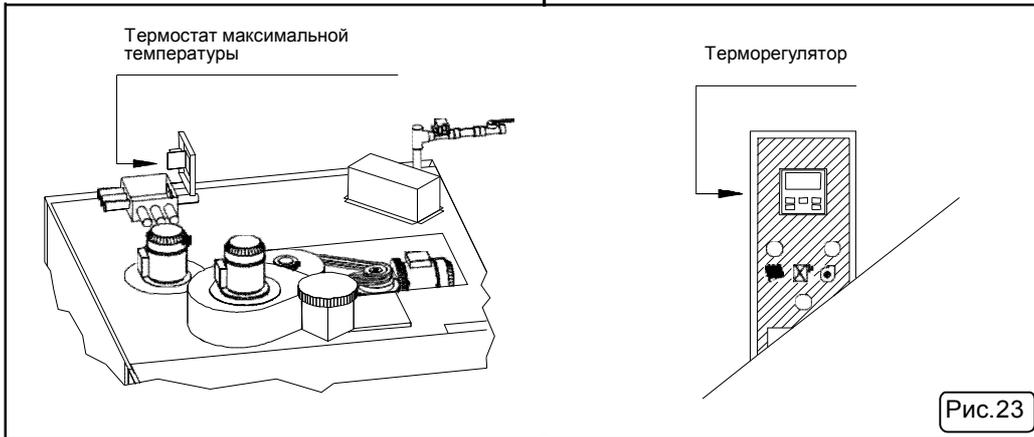
Тип теста **C** ⇒ температура выпекания 250°

Возьмите самую высокую температуру выпечки (260°C) и добавьте 50°C. Откалибруйте термостат на максимальную температуру 310°C (260°+50°).



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

Все указанные температуры выражены по шкале Цельсия.



<b>Collaudo funzionale</b>	<b>3.5</b>	<b>Функциональные проверки</b>
<b>Forno isolato elettricamente</b>	<b>3.5.1</b>	<b>Электроизоляция печи</b>

**Assicurarsi che le prove elettriche illustrate nell'apposito paragrafo siano state eseguite e che il tecnico abbia compilato e firmato l'apposito modulo.**

La garanzia della macchina non ha corso se il modulo di avvenute prove elettriche non è compilato in ogni sua parte ed inviato al costruttore.

- Controllare la taratura dei salvamotori. (NON DEVE ESSERE MAGGIORE DEI VALORI DI TARGA).
- Regolare (SOLO PER FORNI CON PULSANTERIA ELETTROMECCANICA) il temporizzatore della sosta ventilatore dopo la vaporizzazione con il tempo di 30 secondi.
- Regolare la taratura del termostato di sicurezza a 200°C ( SOLO PER COLLAUDO)
- Controllare la corretta installazione delle serrandine di regolazione flusso



**Убедитесь, что все электротестирования, описанные в отдельном параграфе выше, выполнены как следует, а технический специалист заполнил и подписал имеющуюся специальную форму.**

Гарантия на печь недействительна, если сертификат электрического тестирования не заполнен и не выслан производителю.

- Проверьте калибровку выключателя перегрузки. (ОНА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ ЗНАЧЕНИЕ, УКАЗАННОЕ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ.)
- Если модель печи с кнопочной электромеханической панелью, установите таймер паузы вентилятора после вдувания пара на 30 сек.
- Откалибруйте защитный термостат на 200°C (только для ТЕСТИРОВАНИЯ).
- Проверьте правильность установки заслонок.

### Alimentare elettricamente il Forno

**-Azzerare il termoregolatore**, chiudere la porta, azionare nell'ordine i selettori:

- On - Off
- Aspiratore

### 3.5.2

### Включение электричества

**Поставьте терморегулятор на ноль**, закройте дверцу, работайте с выключателями в следующем порядке

- ON-OFF
- Вытяжка

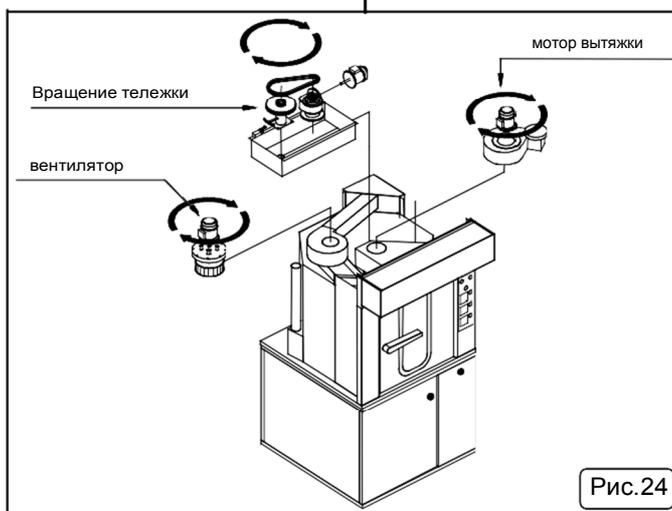


Рис.24

e verificare l'esatto senso di rotazione come da **Fig.24**

- Se la rotazione si svolge in senso contrario occorre **togliere immediatamente tensione** alla macchina e procedere al corretto assetto della rotazione.
- Verificare l'accensione dei rispettivi indicatori luminosi.
- Controllare il funzionamento della luce in camera di cottura agendo sul selettore On - Off
- Verificare il funzionamento dell'avvisatore acustico di fine ciclo impostando un tempo di cottura di 5 minuti. Azionare il selettore . Dopo 5 minuti l'avvisatore acustico entrerà in funzione. Tacitarlo disattivando il selettore .

И убедитесь в правильном направлении вращения, которое показано на **рис. 24**.

- Если направление вращения неправильное, то немедленно отключите питание и исправьте.
- Убедитесь, что все световые индикаторы работают правильно.
- С помощью выключателя света ON-OFF проверьте исправность внутренней подсветки. Проверьте работу звукового сигнала в конце выпекания, поставив цикл в 5 минут. Включите ; через 5 минут сигнал должен сработать. Выключите сигнал с помощью выключателя .

-Controllare il circuito acqua (Fig.25) con umidificatore freddo. Regolare l'apertura della serranda manuale al 50% come da Fig.26.

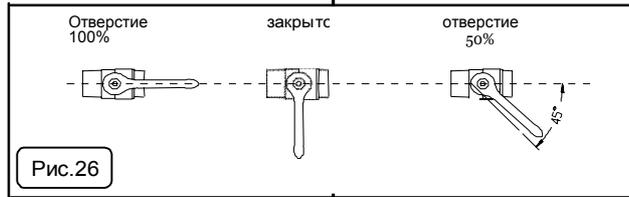
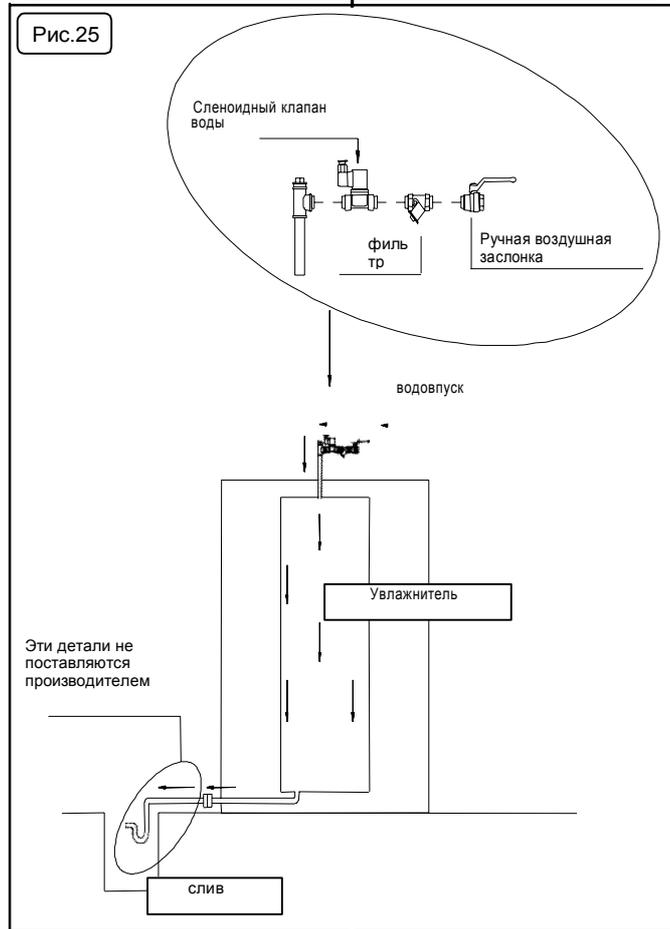


Рис.26

- Проверьте водную систему (рис. 25) с холодным увлажнителем. Настройте отверстие ручной воздушной заслонки на 50%, как показано на рис. 26

-Impostare sul temporizzatore di umidificazione un tempo di 10 secondi. Azionare il pulsante. La spia di controllo si accende, l'acqua inizia ad entrare nel circuito. Dopo alcuni secondi devono defluire attraverso l'apposito scarico. Trascorso il tempo precedentemente impostato il flusso d'acqua s'interrompe automaticamente disattivando la spia di controllo ed azzerando il temporizzatore.



- Установите таймер увлажнителя на 10 секунд и нажмите кнопку. Включится индикатор, и вода начнёт заливаться в систему. Через несколько секунд она должна снова вытечь наружу через слив.  
- По окончании заданного времени, поток воды остановится автоматически, и индикатор погаснет, сбрасывая таймер.

**Prima di rimuovere il carter fisso di protezione al sistema di traino togliere tensione al forno.**



**Обесточьте печь, перед тем, как снимать кожух с двигателя тележки.**

-Verificare, ed eventualmente correggere attraverso l'apposita staffa fissata al sistema di traino (Fig.27), l'arresto del carrello in posizione di sgancio-estrazione.

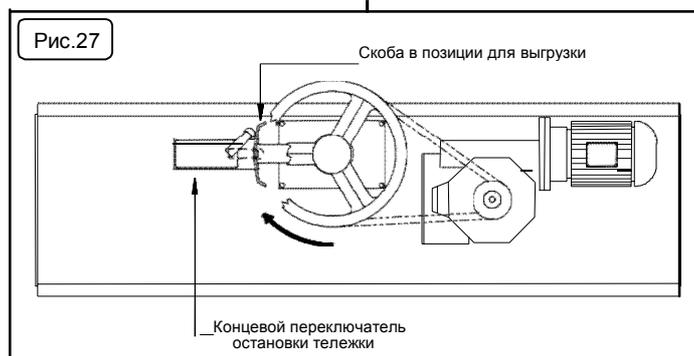


Рис.27

- проверьте блокировку тележки при снятии с крюка и разгрузке, при необходимости исправьте с помощью скобы, закреплённой на двигательной системе (рис. 27).

**Prima di ridare tensione al forno ripristinare la protezione fissa al sistema di traino.**



**Перед включением печи установите обратно защитный кожух, снятый с двигателя тележки.**

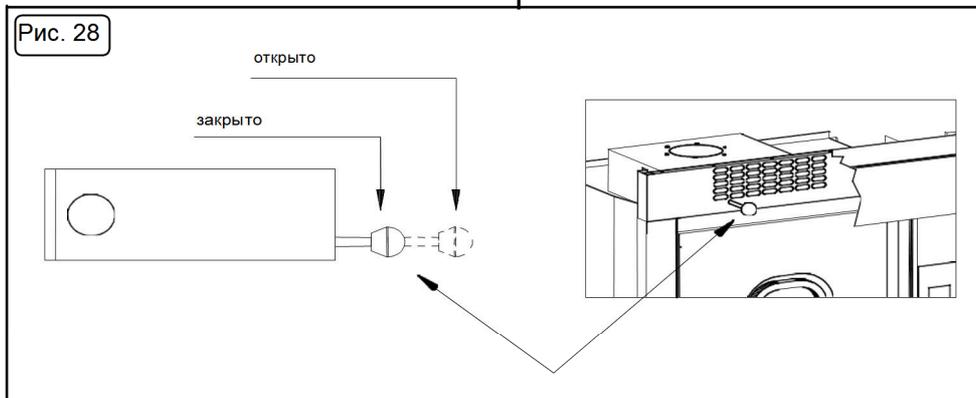
### Riscaldamento Forno

3.5.3

### Нагревание печи

Aprire completamente la serranda manuale scatola vapori (**Fig.28**), chiudere e bloccare la porta. Attivare il selettore aspiratore vapore ☉. Attivare il selettore generale On-Off 🏠.

Откройте ручную заслонку на паровой коробке (**рис. 28**), закройте и заprite дверь, включите ☉ вытяжку пара и главный 🏠 выключатель ON-OFF.



Agire sul termoregolatore ed effettuare la prima accensione.

-Eseguire un graduale riscaldamento del forno, con passaggi di 60°C per un tempo di mantenimento di 15 minuti, fino al raggiungimento di una temperatura di 240°C che verrà mantenuta per 30 minuti.

Tale operazione permette di eliminare quegli odori e fumi sgradevoli prodotti dall'asciugatura dell'isolamento e dai residui grassi di lavorazione delle lamiere.

Задайте температуру нагрева, чтобы запустить печь в первый раз.

Постепенно нагревайте печь, с шагом в 60°, задерживаясь на 15 минут на каждом этапе, доведя температуру до 240°C. Удерживайте эту температуру 30 минут.

Это удалит любые запахи и дым, образовавшиеся при сушке изоляции, и любые загрязнения, оставшиеся на металлических частях.

### Verifica di funzionamento del Termoregolatore

3.5.4

### Проверка терморегулятора

Chiudere e bloccare la porta; chiudere la serranda manuale scatola vapori (**Fig.28**). Impostare una temperatura di 60°C sul termoregolatore, azionare il selettore generale On-Off 🏠. Il gruppo resistenze inizia a funzionare, dopo qualche minuto, raggiunta la temperatura prevista lo stesso deve spegnersi. Impostare quindi una temperatura di 120°C. Se il gruppo resistenze riparte, il termoregolatore è da considerare efficiente.

Закройте и заprite дверь; закройте ручную задвижку паровой коробки (**Рис. 29**); установите температуру на 60°C и поверните 🏠 главный выключатель ON-OFF 🏠. Включится группа нагревателей; через несколько минут, достигнув заданной температуры, она должна отключиться. Установите температуру на 120°. Если группа нагревателей включится снова, значит, механизм регулировки нагрева работает исправно.

### Verifica del funzionamento del Termostato di Sicurezza

Tarare il termostato di sicurezza a 200 °C.  
Chiudere e bloccare la porta; chiudere la serranda manuale scatola vapori.  
Impostare una temperatura di 250°C sul termoregolatore, azionare il selettore generale On-Off

Il gruppo resistenze inizia a funzionare. Il termoregolatore registra l'aumento della temperatura. Attendere ancora qualche minuto e verificare l'arresto del gruppo resistenze prima che il termoregolatore abbia raggiunto la temperatura impostata. In questo caso il termostato di sicurezza è da considerare efficiente.

-Attendere che la temperatura scenda sotto la soglia del valore impostato sul termostato di sicurezza.

**-Togliere tensione alla macchina e riarmare manualmente il termostato di sicurezza agendo sul pulsante verde.**

Dopo aver verificato il funzionamento del termostato di sicurezza eseguire la corretta taratura come da **Cap. 3.4**

3.5.5

### Проверка работы защитного термостата

-Установите защитный термостат на 200°C  
- Закройте и закройте дверь; закройте ручную заслонку на паровой коробке.  
Установите температуру на 250°C на терморегуляторе, поверните главный выключатель.  
Включится группа нагревателей.  
Терморегулятор фиксирует повышение температуры.  
Подождите несколько минут и убедитесь, что группа нагревателей выключается раньше, чем терморегулятор достигнет заданной температуры.  
Это значит, что защитный термостат работает правильно.

- Дождитесь, пока температура опустится ниже настройки защитного термостата.

**Внимание: обесточьте устройство и сбросьте значение защитного термостата с помощью зелёной кнопки.**  
После проверки работы термостата откалибруйте его, как описано в **Разделе 3.4**.



### Collaudo della Cottura

Predisporre alcune teglie di composto da trasformare ed eseguire una prima cottura.

Eseguire le istruzioni del ciclo produttivo riportate nel **Cap. 4.1**.

Al termine del ciclo verificare l'uniformità di cottura del composto trasformato.  
Modificare, se necessario, il flusso d'aria ,agendo sulle serrandine di regolazione in corrispondenza delle teglie (vedi **Cap. "Regolazione del flusso d'aria"**).

-Rifare le prove e le successive regolazioni, fino al raggiungimento della completa uniformità di cottura.

*Compilare in tutte le sue parti l'apposito modulo di collaudo ed inviarlo alla casa costruttrice.*

**Istruire l'utilizzatore sul corretto uso del forno.**

Accertarsi che abbia preso conoscenza del contenuto del presente manuale d'istruzione

3.5.6

### Пробное выпекание

Приготовьте несколько противней теста и запекайте их.

- Следуйте инструкциям с разделе **Сap. 4.1**.

- В конце пекарного цикла, убедитесь, что тесто пропеклось равномерно.  
- При необходимости откорректируйте поток воздуха, настроив заслонки, как показано в параграфе "**Настройка потока воздуха**".  
- Выполните последовательные проверки и настройки, пока не достигните постоянного результата.

*Заполните все части форму проведения тестов и отошлите его производителю.*



**Проинструктируйте пользователей по правильной эксплуатации печи.**

Убедитесь, что все операторы прочитали руководство по эксплуатации.

### Collaudo Cella

-Impostare la temperatura desiderata (circa 40°C) s ul termostato della cella .

-Ruotare il selettore di marcia della cella  : a questo punto la temperatura comincia a salire.

-Per ottenere vapore, versare un pò d'acqua nell'apposito contenitore posto sopra la resistenza della cella di lievitazione.

3.5.7

### Тестирование расстойки

-Установите на термостате требуемую температуру (около 40°C) 

Включите выключатель  : температура начнёт подниматься.  
Чтобы получить пар, налейте немного воды в специальный контейнер над блоком сопротивлений секции расстойки.

CAPITOLO 4.0

Глава 4.0

Istruzioni per  
l'Uso e la  
Manutenzione

Инструкции по  
эксплуатации и  
техническому  
обслуживанию

Ciclo Produttivo	<b>4.1</b>	Цикл выпекания
Informazioni Utili	<b>4.2</b>	Полезная информация
Descrizione delle operazioni di manutenzione	<b>4.3</b>	Операции по техническому обслуживанию
Interventi di manutenzione	<b>4.4</b>	Техническое обслуживание

<b>Ciclo Produttivo</b>	<b>4.1</b>	<b>Цикл выпекания</b>
<b>Messa in Funzione</b>	<b>4.1.1</b>	<b>Запуск устройства</b>

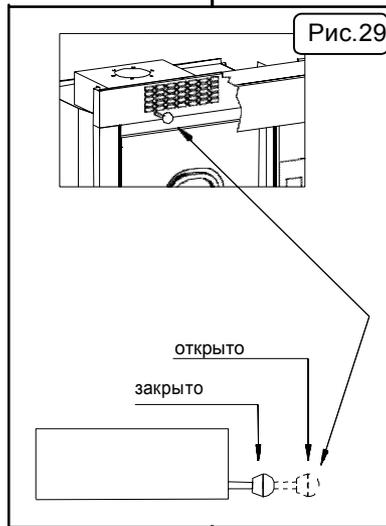
Attivare le alimentazioni del forno (ENERGIA ELETTRICA; ACQUA)  
 Verificare che la porta sia chiusa e bloccata.  
 Verificare che la temperatura impostata sul termoregolatore sia quella desiderata.  
 Azionare il selettore generale On-Off .  
 Attendere circa 30 minuti permettendo così al forno e all'umidificatore di raggiungere la temperatura desiderata.

Включите питание, топливо и воду. Убедитесь, что дверца закрыта и заперта. Убедитесь, что на терморегуляторе выставлена правильная температура.

Включите выключатель  ON-OFF  
 Подождите 30 минут чтобы дать печи и увлажнителю достигнуть нужной температуры.

<b>Inserimento Teglie</b>	<b>4.1.2</b>	<b>Загрузка противней</b>
---------------------------	--------------	---------------------------

Aprire come da **Fig.29** la serranda manuale scarico vapori.  
 Temporizzare il ciclo di umidificazione. (SE NECESSARIO)  
 Aprire completamente la porta.  
 Introdurre le teglie nel carrello girevole quindi infilare l'asta di sicurezza.  
 Richiudere e bloccare a fondo la maniglia della porta.  
 Azionare il pulsante vaporizzazione  (SE NECESSARIO) per dare inizio all'umidificazione.  
 Temporizzare e attivare il tempo di cottura .



Откройте ручную заслонку пара, как показано на **рис. 29** Установите таймер увлажнителя, если необходимо. Полностью откройте дверцу.  
 Вставьте противни во вращающуюся тележку, затем вставьте защитный стержень.  
 Закройте и заблокируйте ручку дверцы.

Включите выключатель пара   
 Установите таймер печи .

<b>Estrazione Teglie</b>	<b>4.1.3</b>	<b>Извлечение противней</b>
--------------------------	--------------	-----------------------------

Un segnale acustico avverte che il tempo predisposto per la cottura è terminato.  
 Assicurarsi che il composto sia effettivamente pronto per lo sfornamento (SE NON PRONTO IMPOSTARE UN NUOVO TEMPO PER IL COMPLETAMENTO DELLA COTTURA)  
 Avviare la procedura di sfornamento procedendo nell'ordine:  
 Aprire la serranda manuale scarico vapori.  
 Sbloccare e socchiudere la porta per qualche istante permettendo in questo modo al fluido caldo residuo di essere aspirato. (IL CARRELLO CESSA DI RUOTARE)  
 Aprire completamente la porta e con l'ausilio di guanti resistenti alla temperatura estrarre le teglie.  
 Chiudere e bloccare a fondo la maniglia porta.

В конце цикла выпекания раздаётся звуковой сигнал.  
 Убедитесь, что хлеб готов к выгрузке (ЕСЛИ ХЛЕБ НЕ ПРОПЕЧЁН, ПЕРЕСТАВЬТЕ ТАЙМЕР, ЧТОБЫ ЗАВЕРШИТЬ ВЫПЕКАНИЕ).

Извлеките хлеб, для этого выполните указанные действия в указанном порядке:  
 Откройте ручную заслонку пара  
 Разблокируйте и частично откройте дверь, чтобы вытяжка забрала возможные остатки пара (ТЕЛЕЖКА ПРЕКРАТИТ ВРАЩЕНИЕ).  
 Откройте дверь до конца (для этого наденьте термостойкие рукавицы) и вытащите тележку.  
 Закройте и запирайте дверцу.

<b>Spegnimento del Forno</b>	<b>4.1.4</b>	<b>Выключение печи</b>
------------------------------	--------------	------------------------

Azzerare il termoregolatore; disattivare nell'ordine gli attuatori: cottura ; aspiratore vapori  e dopo 20 / 25 minuti il selettore generale On-Off .  
 Interrompere le alimentazioni alla macchina. (ENERGIA ELETTRICA; ACQUA.)

Поставьте терморегулятор на ноль и выключите, по очереди, таймер , вытяжку пара  и, через 20/25 минут, главный выключатель .  
 Отключите электропитание, топливоподачу и водоснабжение.

**Informazioni Utili**

I tempi di cottura, in particolare, possono variare secondo: la natura del composto, la sua omogeneità, il suo volume.

Si consiglia di sorvegliare attentamente la realizzazione delle prime cotture e verificare i risultati delle stesse, poichè realizzando gli stessi composti nelle medesime condizioni si otterranno i medesimi risultati.

Il fabbisogno di calore del composto da trasformare dipende dalla sua composizione, quantità di ingredienti e liquidi.

Considerando quale unica condizione una temperatura di trasformazione comune, è possibile cuocere prodotti diversi contemporaneamente, occupando i ripiani indipendentemente dalla loro posizione. Tale possibilità non esclude quello di cuocere piccole quantità di prodotto con ottimi risultati.

Se il pane non prendesse vapore, cioè al termine della cottura risultasse opaco e ruvido, controllare se durante la vaporizzazione il prodotto si bagna. Se ciò avviene si deve modificare l'impasto. Tenere presente che per ottenere un buon risultato, prima dell'infornamento, il prodotto non deve essere troppo bagnato. A questo scopo è importante quando si estrae il carrello dalla cella di lievitazione, prima di inserirlo nel forno, lasciare riposare il prodotto 1-2 minuti in aria ambiente in modo che si asciughi.

Limitare l'apertura della porta accesso forno, quanto basta per effettuare le operazioni di carico e scarico. Un eccessivo tempo di apertura della porta di accesso al forno, riduce sensibilmente la temperatura in camera di cottura con un'ingiustificato spreco di combustibile o energia.

A seguito dell'operazione carico e scarico, la temperatura visualizzata sul termoregolatore, scende di circa 30°. La differenza termica è ripristinata in un tempo massimo valutato in 8 / 10 minuti. Un tempo sufficientemente breve se si considera lo scambio termico iniziale (COMPOSTO /ARIA CALDA), il quale crea un notevole abbassamento della temperatura dell'aria in circolo.

**4.2****Полезная информация**

Время выпекания варьируется в зависимости от типа теста, его однородности и объёма.

Рекомендуется наблюдать за выпечкой первых партий и делать записи о результатах, так как при одинаковой рецептуре и одинаковом выпекании результат так же будет совпадать.

Нагрев, необходимый для выпекания теста, зависит от его состава: количества ингредиентов и жидкости.

Продукты, которые требуют одинаковой температуры выпекания, можно выпекать одновременно. Даже небольшое количество можно выпекать с прекрасным результатом, независимо от яруса тележки.

Если хлеб при выпечке не обрабатывается паром, а корка на готовом хлебе тусклая и жёсткая, то убедитесь, что тесто увлажняется при паровой обработке. Если это так, что тесто необходимо изменить. Помните, что перед отправкой в печь тесто не должно быть влажным. Поэтому важно дать тесту подсохнуть на воздухе 1-2 минуты после расстойки и перед помещением в печь.

По возможности избегайте открывания дверцы; открывайте её только для загрузки и выгрузки.

Открывание двери на любой период времени значительно снизит температуру в камере и приведёт к чрезмерному расходу топлива или энергии.

После погрузки и выгрузки температура, отображаемая терморегулятором, упадёт примерно на 30°. Разница должна быть преодолена за 8/10 минуты. Это достаточно недолгое время, учитывая, что начальный теплообмен (тесто/горячий воздух) значительно снижает температуру циркулирующего воздуха.

Descrizione delle Operazioni di Manutenzione	4.3	Техническое обслуживание
Manutenzione settimanale	4.3.1	Еженедельное обслуживание
<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><b>Togliere tensione al forno.</b></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.</p> <p>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 pò di aceto caldo.</p> <p>-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 detersivi contenenti cloro (VARECCHINA ETC.)</p> <p><b>-Non pulire le parti in vetro quando sono ancora calde.</b></p>		<p>Еженедельное обслуживание может выполнять пользователь, неукоснительно соблюдая правила безопасности, указанные в данном руководстве.</p> <p><b>Отключение электропитания</b></p> <p>С помощью пылесоса с жёсткой щёткой насадкой удалите пыль с двигателей, деталей передачи, панели управления. В труднодоступных местах используйте небольшую щётку с жёсткой щетиной. Для всего остального используйте жёсткую насадку.</p> <p>Фронтальную часть печи следует очищать с помощью подходящих, неабразивных, средств, имеющихся в продаже (моющие средства для чистки кухонного оборудования из нержавеющей стали).</p> <p>Точно так же очищайте пекарная камера.</p> <p>Стойкие загрязнения можно удалить небольшим количеством нагретого уксуса.</p> <p>Окрашенные и хромированные части следует очищать влажной тканью с мягким жидким моющим средством.</p> <p>После чистки тщательно ополосните части водой и вытрите насухо мягкой тканью</p> <p>Не используйте чистящие средства с хлором.</p> <p><b>Не чистите стеклянные части, пока они горячие.</b></p>
Manutenzione semestrale	4.3.2	Обслуживание раз в полгода
<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><b>Ogni sei mesi devono essere effettuate da un tecnico installatore del forno</b> i seguenti interventi e controlli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pulizia filtro e verifica tenuta elettrovalvola immissione acqua.</li> <li>-Pulizia carico e scarico umidificatore.</li> <li>-Pulizia umidificatore</li> <li>-Controllo funzionale, a freddo, del circuito idraulico.</li> <li>-Controllo tensione cinghie gruppo movimentazione</li> <li>-Lubrificazione del gruppo di movimentazione (1)</li> <li>-Verifica funzionale del termoregolatore.</li> <li>-Controllo efficienza di tutte le funzioni del forno.</li> <li>-Controllo efficienza dei dispositivi di sicurezza.</li> <li>-Pulizia chiocciola e girante dell'aspiratore vapori. (2)</li> </ul>		<p>Для оптимальной и безопасной работы машины необходимо проводить техническое обслуживание и очистку, описываемые в данном разделе.</p> <p><b>Каждые полгода приглашайте квалифицированных специалистов по установке печи для следующих операций:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прочистки фильтра и осмотра герметизации на соленоидном клапане впуска воды</li> <li>- Чистки водовпуска и слива увлажнителя</li> <li>- Чистки увлажнителя</li> <li>- Проверки работы водной системы (на холодной машине)</li> <li>- Проверки натяжения ремней на приводных органах</li> <li>- Смазки приводов (1)</li> <li>- Проверки работы терморегулятора</li> <li>- Проверки всех функций печи</li> <li>- Проверки состояния защитных устройств</li> <li>- Чистки спирали и ротора вытяжки пара (2)</li> </ul>

-Pulizia delle guarnizioni porta. (3)

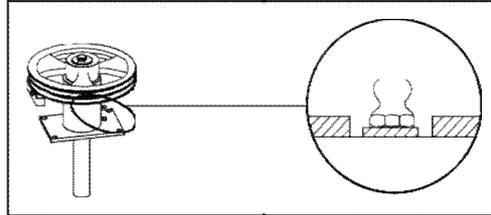
I riduttori preposti alla movimentazione **non necessitano** di manutenzione.

-Lubrificazione dei cuscinetti del supporto albero trasmissione

Чистки уплотнителей двери (3)

Редукторный двигатель приводов не требует какого-либо обслуживания.

(1) Смажьте подшипники на опоре вала трансмиссии.



(2) Disattivare l'alimentazione elettrica al forno



(2) Внимание: Отключите электропитание печи

La chiocciola dell'aspiratore rimane attaccata al forno.

-Togliere le viti di fissaggio (Fig.30) e senza staccare la guaina contenente il cavo di alimentazione del motore, agire nel senso indicato dalla freccia.

-Estrarre il blocco girante-flangia di chiusura-motore. -Appoggiare il motore sulla cappa del forno e pulire le alette della girante con aspiratore.

Nei punti più difficili aiutarsi con un pennello a setole rigide.

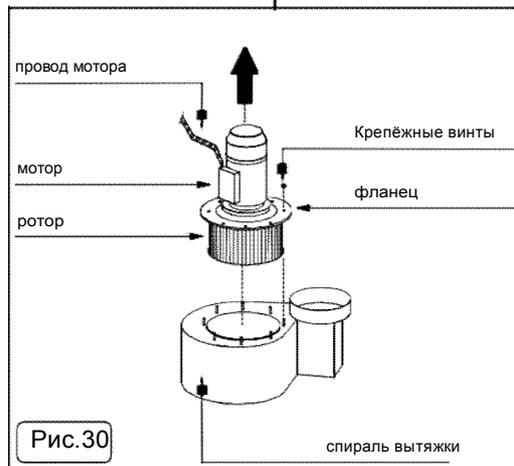
-Pulire la chiocciola con normali detersivi usati per la pulizia di pentole in acciaio inox.

Спираль вытяжного блока остаётся прикреплённым к печи.

- Вытащите крепёжные винты (Рис. 30) и, не отделяя оплётку с электропроводом к мотору, тяните в направлении, указанном стрелкой.

Снимите блок ротора с фланцем и прочистите рёбра ротора пылесосом. В труднодоступных местах используйте жёсткую щётку.

- Очистите спираль с обычным моющим средством для приборов из нержавеющей стали.



-Dopo la pulizia eseguire le operazioni sopra descritte in senso contrario.

(3) -Smontare le guarnizioni fissate con viti autofilettanti alla battuta della porta e alla porta stessa (Fig.31).

-Pulire le guarnizioni e l'eventuale deposito accumulato sulla battuta porta e la porta con normale detersivo per stoviglie.

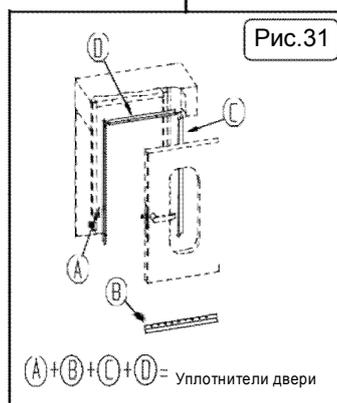
-Rimontare

- После чистки соберите детали в обратном порядке.

(3) – Снимите уплотнители, прикреплённые саморезами к проёму двери и к самой двери (Рис. 31)

- Прочистите уплотнители и очистите проём и дверь обычным средством для мытья посуды.

- Соберите обратно



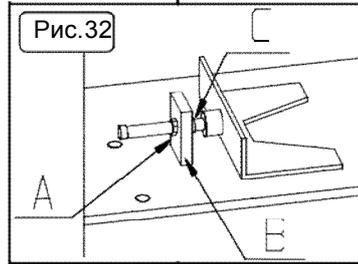
**Qualsiasi intervento sull'impianto elettrico, anche di trascurabile entità, richiede l'intervento di personale professionalmente qualificato**



**Даже незначительные работы на электрической системе требуют профессионального квалифицированного специалиста.**

<b>Interventi di Manutenzione</b>	<b>4.4</b>	<b>Техническое обслуживание</b>
<b>Sostituzione Cinghia di Trasmissione</b>	<b>4.4.1</b>	<b>Замена приводного ремня</b>

- Allentare le viti che fissano il motoriduttore.
- Allentare il dado "A" sul blocchetto "B" (Fig.32)
- Ruotare in senso antiorario il tenditore "C" in modo da ridurre la distanza tra le pulegge.
- Sostituire la cinghia esausta.
- Ruotare in senso orario il tenditore "C" in modo da aumentare la distanza tra le pulegge.
- Stringere il dado "A" sul blocchetto "B".
- Stringere le viti che fissano il motoriduttore.



- Открутите винты, крепящие редукторный двигатель
- Открутите гайку "А" на блоке "В" (рис. 32)
- Вращайте натяжитель "С" против часовой стрелки, чтобы уменьшить расстояние между шкивами
- Замените изношенный ремень
- Вращайте натяжитель "С" по часовой стрелке, чтобы увеличить расстояние между шкивами
- Затяните гайку "А" на блоке "В"
- Затяните винты крепящие двигатель

-Non eccedere nel tensionamento delle cinghie per non provocare sollecitazioni anormali sui cuscinetti.

-Far verificare la tensione delle cinghie dal personale addetto all'assistenza della macchina.

**NB:** il gruppo tenditore (Fig.32) al variare delle versioni del forno varia nella sua dislocazione e quantità, mantenendo comunque la stessa sequenza di registrazione.



**Внимание:** не затягивайте ремни чрезмерно, чтобы не давать чрезмерную нагрузку на подшипники



**Внимание:** необходимо, чтобы специалист сервисной службы проверил натяжение ремней.

Примечание: натяжитель (Рис. 32) может иметь разное положение и структуру в разных моделях печей, но последовательность натяжения одинаковая.

<b>Sostituzione Lampada</b>	<b>4.4.2</b>	<b>Замена подсветки печи</b>
-----------------------------	--------------	------------------------------

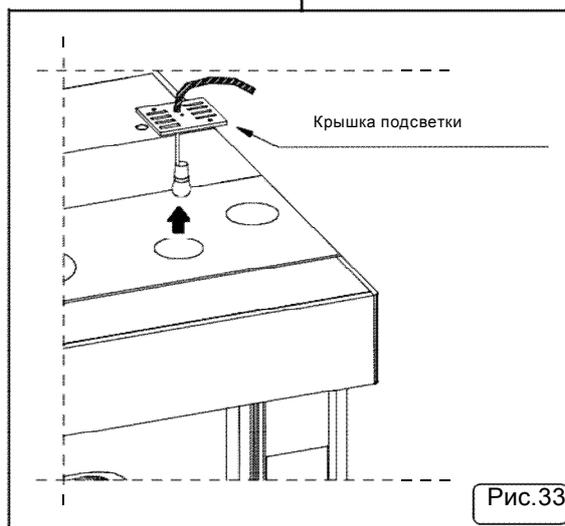
Togliere l'alimentazione elettrica al forno

Dopo aver rimosso, sulla copertura del forno, il coperchio accesso lampada estrarre il gruppo e procedere alla sostituzione della lampada con una di pari tipo. (Fig.33)



Примечание: обесточьте печь

Сняв крышку на внешней стороне печи, вытащите держатель и лампочку и замените лампочку на новую того же типа (Рис.33).



CAPITOLO 5.0

ГЛАВА 5.0

Anomalie di  
Funzionamento

Устранение  
неполадок

Malfunzionamenti e Probabili Cause

**5.1**

Неполадки и возможные  
причины

Richiesta di Assistenza

**5.2**

Обращение в сервис

**Malfunzionamenti e probabili Cause**

Qualsiasi intervento sui componenti elettrici ed elettronici della macchina deve essere eseguito soltanto da personale qualificato con buona conoscenza delle funzioni delle parti elettriche e delle precauzioni necessarie da prendere per manipolarle, al fine di evitare lesioni a se stessi e agli altri.

**- GUASTI E PROBABILI CAUSE -****Il Carrello non si ferma in modo di estrazione:**

- La staffa posizione di estrazione (Fig.27 pag.29) si è allentata

**Il carrello non ruota:**

- È scattato il salvamotore all'interno del quadro comando  
- Il fincorsa maniglia porta è guasto o è posizionato male  
- Le cinghie di trasmissione si sono allentate

**Il Ventilatore riciclo Aria non parte:**

- È scattato il salvamotore all'interno del quadro comando.  
- Il fincorsa maniglia porta è guasto o è posizionato male.

**Le resistenze non scaldano:**

- Il ventilatore riciclo aria non parte (vedi Paragrafo 5.1.3)  
- Il termoregolatore non funziona (IL TERMOREGOLATORE VISUALIZZA ---)  
- Ripristinare il termostato di sicurezza  
- La sonda del termoregolatore non funziona (IL TERMOREGOLATORE VISUALIZZA EEE)

**L'Aspiratore Vapori non funziona:**

- È scattato il salvamotore all'interno del quadro comando.

**L'Aspiratore Vapori aspira poco:**

- L'aspiratore vapori gira in senso antiorario  
- La griglia di aspirazione è ostruita.  
- Il tubo di scarico è ostruito

**Insufficiente Umidificazione:**

- Scarsa immissione d'acqua nell'umidificatore, dovuta ad un abbassamento di pressione in rete o da intasamenti all'interno del circuito idraulico di umidificazione (**Fig.25**)  
- La temperatura in camera di cottura è troppo bassa. (PER UNA BUONA UMIDIFICAZIONE IL TEMOREG. DEVE ESSERE AD UNA TEMPERATURA DI ALMENO 220°C)  
- Frequente richiesta di umidificazione. (ATTENDERE 20' TRA UNA UMIDIFICAZIONE E L'ALTRA)

**Eccessiva fuoriuscita di fluido caldo dalla Porta chiusa:**

- Guarnizioni di tenuta esauste.

**5.1****Неполадки и возможные причины**

Любые работы на электрических и электронных компонентах печи должен проводить только квалифицированный специалист, хорошо знающий как работать с электроприборами и какие надо принимать предосторожности, чтобы избежать травмирования как себя, так и окружающих

**- НЕПОЛАДКИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ -****Тележка не останавливается в положении для разгрузки;**

- Скоба позиции разгрузки (Рис.27) ослаблена (ТОЛЬКО АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЪЁМ)

**Тележка не вращается или не поднимается:**

- Сработала защита от перегрузки на панели управления  
- Концевой переключатель ручки дверцы сломан или смещён  
- Ослабли ремни передачи

**Не запускается вентилятор циркуляции:**

- Сработала защита от перегрузки на панели управления.  
- Концевой переключатель ручки дверцы сломан или смещён

**Не включаются нагреватели:**

- Неисправен вентилятор воздуха (см. п. 5.1.3 выше)  
- Неисправен терморегулятор (НА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ «---»)  
- Сброшено значение защитного термостата  
- Неисправен датчик терморегулятора (НА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ «EEE»)

**Неисправна вытяжка пара:**

- Сработала защита от перегрузки на панели управления

**Плохо работает вытяжка пара:**

- Вытяжка вращается против часовой стрелки  
- Забита решётка вытяжки  
- Забита сливная трубка

**Недостаточное увлажнение:**

- Недостаточно воды в увлажнителе из-за низкого давления водоснабжения или засора в водной системе увлажнителя (Рис. 25)  
- Слишком низкая температура в пекарной камере (для правильной работы увлажнителя ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ДОЛЖЕН БЫТЬ НА ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ МЕНЕЕ 220°C)  
- Слишком часто требуется увлажнение (МЕЖДУ УВЛАЖНЕНИЯМИ ЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ 20)

**Чрезмерный выброс горячей жидкости при закрытой двери:**

- Изношены уплотнители

**Perdite d'Acqua vicino all'Umidificatore:**

- Corpi estranei all'interno dell'elettrovalvola immissione acqua

**Cottura non uniforme:**

- Il ventilatore riciclo aria gira in senso antiorario (CONTRARIO A **Fig.24** pag.28)  
 - Le serrandine di regolazione flusso non sono correttamente orientate. (CONSULTARE **Cap. 3.3**)

**Il Pane al termine della Cottura risulta opaco e ruvido:**

- Insufficiente umidificazione (CONSULTARE **Paragrafo 5.1.7**) –

Il pane non viene bagnato dal processo di umidificazione, in tal caso si deve agire sull'impasto.

**NB:** Nel riscontrare situazioni anomale, non contemplate in casistica, contattare il servizio assistenza.

**Протекает вода рядом с увлажнителем:**

- Инородное тело в клапане впуска воды

**Неравномерное пропекание:**

- Вытяжка вращается против часовой стрелки (обратно направлению на рис **рис. 24**)  
 - Неправильно расположены заслонки, регулирующие поток воздуха (см. **Главу 3.3**)

**Хлеб получается тусклым и грубым:**

- Недостаточное увлажнение (см. **5.1.7**)  
 - Хлеб не увлажняется, необходимо изменить тесто.

**Примечание:** если у Вас возникла неполадка, отсутствующая в списке выше, обратитесь в сервисную службу.

**Richieste di Assistenza**  
**Assistenza relativa al Forno**

**5.2**

**5.2.1**

**Обращение в сервис**  
**Сервис печи**

Se la causa è da collegarsi al malfunzionamento del forno, contattare il rivenditore autorizzato da cui è stata acquistata la macchina. I rivenditori autorizzati sono in grado di fornire informazioni su gran parte dei prodotti commercializzati e dovrebbero essere in condizioni di fornire un servizio di consulenza in relazione ad ogni difficoltà incontrata con il forno.

L'eventuale intervento del servizio assistenza deve essere concordato in relazione alla gravità del malfunzionamento. In caso di manutenzione ordinaria l'intervento sarà programmato a medio termine.

Если причина неисправности связана с печью, свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели печь. Наши авторизованные продавцы предоставляют информацию по большинству продаваемых ими продуктов и должны проконсультировать Вас по любой проблеме, которая возникнет с печью. Все запросы на сервис обрабатываются исходя из серьезности проблемы. В случае рядового технического обслуживания ваш запрос будет считаться среднесрочным и, в соответствии с этим, поставлен в расписание.

Questa pagina è lasciata intenzionalmente vuota

Эта страница оставлена пустой намеренно

CAPITOLO 6.0

ГЛАВА 6.0

**Avvertenze per la  
Sicurezza**

**Рекомендации  
по безопасности**

Divieti ed Obblighi **6.1** Запреты и обязательные правила

## Divieti ed Obblighi per la Prevenzione degli Infortuni

**Leggere attentamente le avvertenze riassunte in questo capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza.**

- Verificare l'efficacia dell'impianto di messa a terra.
- Usare guanti protettivi per la movimentazione di carrelli e teglie calde.
- Non modificare e/o manomettere i sistemi di sicurezza e i circuiti elettrici.
- Mantenere in efficienza i sistemi di sicurezza del forno.
- Divieto di camminamento sulla copertura del forno.
- Divieto di usare la parte superiore del forno quale piano di appoggio e/o piano di stoccaggio.
- Non introdurre nel forno materiali infiammabili od essiccare vernici e solventi.
- Non introdurre nel forno composti che possono rilasciare miscele esplosive e/o infiammabili.
- Divieto di installare accessori che non siano rispondenti alle norme di sicurezza.
- Non usare impropriamente la macchina ma attenersi scrupolosamente all'uso per il quale è stata concepita. (LEGGERE AVVERTENZE GENERALI)

**In luogo di situazioni pericolose arrestare le funzioni del forno con il selettore generale On-Off  e togliere l'alimentazione elettrica intervenendo sul sezionatore di linea.**

- In caso di incendio non usare estinguenti liquidi ma esclusivamente estinguenti a polveri.
- La temperatura massima di esercizio non deve superare i 300°centigradi

## Rischi Residui

- Pur essendo dotato di sistema che riduce notevolmente la fuoriuscita di fluido caldo dalla porta d'accesso, **si raccomanda cautela nell'aprire la porta** del forno all'atto di estrarre il carrello a cottura avvenuta.
- Nel movimentare carrelli o teglie calde, **usare guanti protettivi.**

## 6.1

## Предупреждения для предотвращения травм

**Внимательно прочитайте все предупреждения в этой главе, так как они содержат важные рекомендации по безопасности.**

- Убедитесь, что система заземления исправна.
- Надевайте защитные перчатки при работе с горячими тележками и противнями.
- Не мешайте работе защитных механизмов и электрических цепей и не меняйте их конструкцию.
- Следите за исправностью защитных устройств.
- Не залезайте на крышу печи.
- Не ставьте и не храните ничего на печи.
- Не кладите в печь воспламеняющиеся материалы и не используйте печь для сушки краски и растворителей.
- Не кладите в печь материалы, которые могут выделять горючие или взрывоопасные вещества.
- Не устанавливайте аксессуары, не соответствующие стандартам безопасности.
- Не используйте печь не по назначению (СМ. ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ).

**При возникновении опасных ситуаций, выключите печь главным выключателем ВКЛ-ВЫКЛ  и отключите электропитание прерывателем цепи.**

В случае пожара не использовать жидкостные огнетушители. Используйте только порошковые огнетушители.  
Максимальная рабочая температура не должна превышать 300°C



## 6.11

## Другие риски

Хотя устройство оснащено системой, значительно снижающей выброс горячих жидкостей при открывании двери, мы рекомендуем **открывать дверь для разгрузки осторожно.**

При работе с горячими тележками и противнями **надевайте защитные перчатки.**

CAPITOLO 7.0

ГЛАВА 7.0

Particolari di  
Ricambio

Запасные  
части

Avvertenze **7.1** Предупреждения

Descrizione Tecnica **7.2** Техническое описание

## Avvertenze

Per sostituzioni di componenti utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Per ordinare le parti di ricambio, occorre identificare e citare il modello e il numero di matricola posti sulla targa "CE" del forno. (vedi **Capitolo 1.2**)

Rilevare: paragrafo, posizione, riferimento e descrizione del particolare da sostituire dal presente manuale di istruzioni.

### Esempio di richiesta per n°2 umidificatori:

MODELLO	SERIE	SEZIONE	POSIZIONE	CODICE	NOME	QUANTITÀ
MINICOMBO E	24122	7.2.1	1	PRR 95	UMIDIFICATORE	2

Per i componenti elettrici riferirsi anche alle descrizioni rilevate nella **"documentazione elettrica"** del presente manuale.

Comunicare al rivenditore autorizzato o al nostro ufficio assistenza la descrizione rilevata e la quantità desiderata.

A fronte del ricevimento della comunicazione sarà nostra cura comunicarvi tutte le informazioni inerenti la vostra richiesta non da ultima richiedere la vostra autorizzazione alla spedizione.

Nel caso di particolari non contemplati nel capitolo ricambi, rivolgersi al nostro ufficio assistenza.

## 7.1

## Предупреждения

При замене деталей используйте только фирменные запасные части.

При заказе запасных частей укажите модели серийный номер, указанный на паспортной табличке ЕС (см. **Главу 1.2**)

Укажите раздел, позицию, номер и описание детали, которую нужно заменить, как это показано в данном руководстве.

### Пример запроса на два увлажнителя:

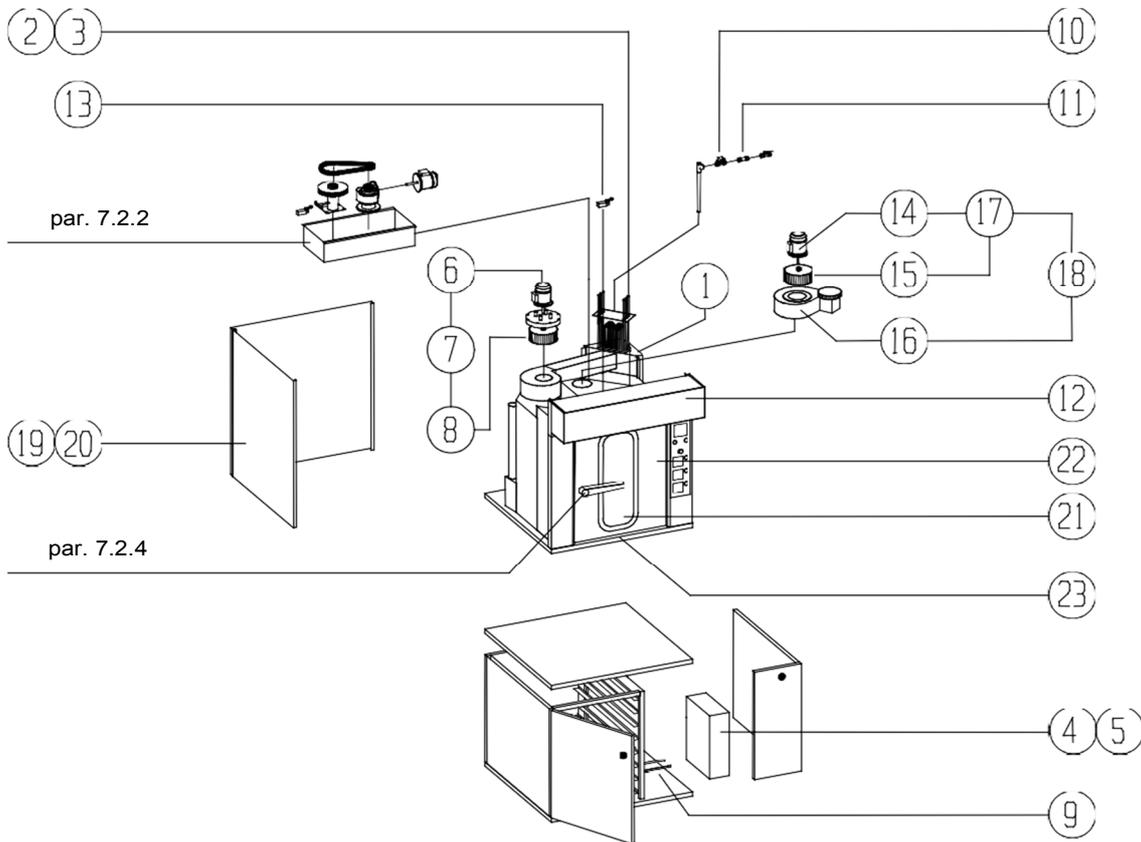
Для электрических компонентов, ссылайтесь также на информацию, содержащуюся в разделе **"Информация об электрокомпонентах"** данного руководства.

Сообщите авторизованному продавцу или нашей сервисной службе описание и желаемое количество нужной детали.

Получив Ваше сообщение, мы предоставим Вам всю информацию, касающуюся Вашего запроса, и запросим у Вас подтверждение поставки.

Если нужные детали не указаны в разделе запасных частей, свяжитесь с нашим сервисным отделом.

Descrizione tecnica			7.2	Техническое описание		
Parti di Ricambio			7.2.1	Запасные части		
1	PRR 95	Umidificatore Humidifier		13	PRR 25	Finecorsa Porta Door limitswitch
2	PRR 21	Elemento resistenza Resistance element		14	PRR 41	Motore per Aspiratore Vapori Motor for steam suction unit
3	PRR 5	Batteria resistenze Source of heat		15	PRR 30/3	Girante per Aspiratore Vapori Steam suction unit rotor
4	PRR 53	Quadro elettromeccanico per forno elettrico Electromechanical control panel for electric oven		16	PRR 10/1	Chiocciola Aspiratore Vapori Steam suction coil
6	PRR 38	Motore per Ventilatore Fan motor		17	PRR 42	Motore + Girante per Asp. Vapori Steam suction unit motor + rotor
7	PRR 30/2	Girante Ventilatore Fan rotor		18	PRR 1	Aspiratore Vapori completo Complete steam suction unit
8	PRR 37	Motore + Girante per Ventilatore Fan motor + rotor		19	PRR 52/1	Pannello laterale Inox Stainless steel side panel
9	PRCE 33	Resistenza a secco per cella Resistance dry for cell		20	PRR 52/2	Pannello laterale Verniciato Varnished side panel
10	PRR 22	Elettrovalvola Acqua Water solenoid		21	PRR 12	Cristallo Porta ad Oblo' Glass porthole
11	PRR 26	Filtro Elettrovalvola Acqua Water solenoid filter		22	PRR 51	Porta cottura Forno Oven door
12	PRR 20	Cappa per Forno Oven exhaust hood		23	PRR 66	Serie Guarnizioni Porta Door gaskets



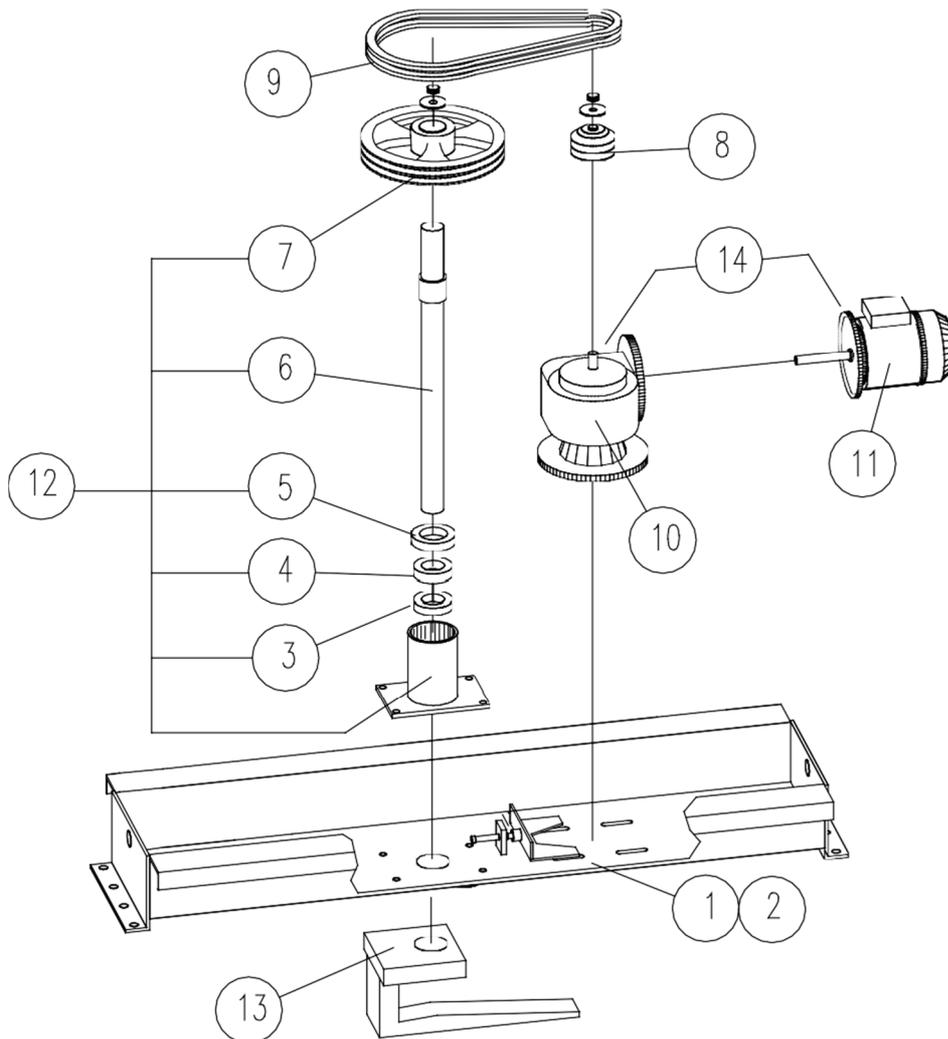
**Parti di Ricambio Gruppo Rotazione Carrello**

**7.2.2**

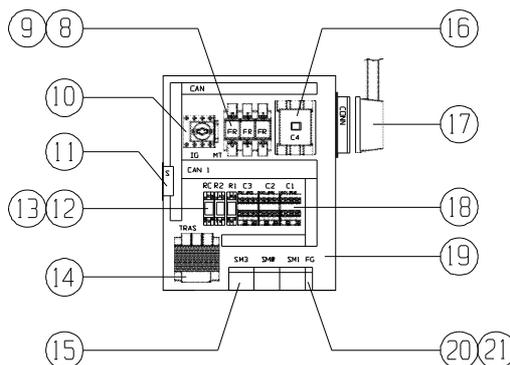
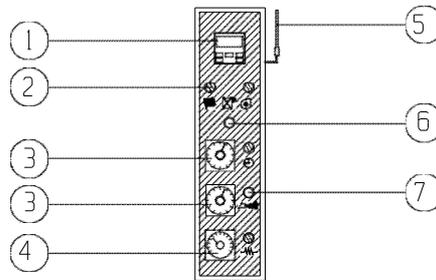
**Запасные части для механизма подвешивания тележки**

1	PRR 30	Traversa completa Complete crosspiece
2	PRR 84	Traversa completa senza motoriduttore Complete crosspiece without gearmotor
3	PRR 20/4	Cuscinetto Bearing
4	PRR 20/5	Cuscinetto Bearing
5	PRR 20/3	Cuscinetto Bearing
6	PRR 2/4	Albero rotazione Rotation shaft
7	PRR 47	Puleggia condotta Conduit pulley

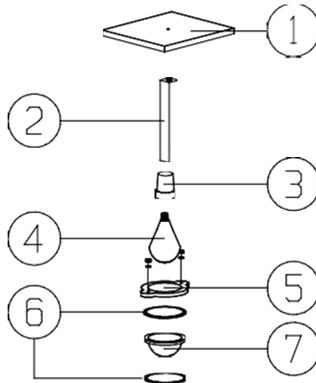
8	PRR 46	Puleggia motrice Drive pulley
9	PRR 15	Cinghie di trasmissione Transmission belts
10	PRR 62	Riduzione rotazione Rotation reducer
11	PRR 40	Motore rotazione Rotation motor
12	PRR 30/4	Gruppo rotazione per aggancio Rotation by hooking unit
13	PRR 2/1	Gancio di trascinamento Drag hook
14	PRR 39	Motoriduttore Gearmotor



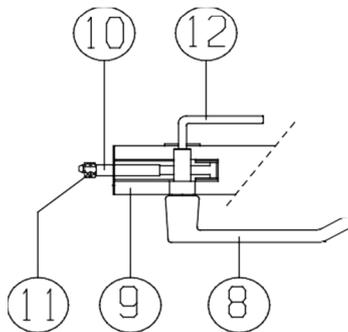
Parti di Ricambio Dispositivi di Comando Elettromeccanici			7.2.3	Запасные части электромеханической панели управления		
1	PRR 79	Termoregolatore Thermoregulator		5	PRR 82	Sonda per termoregolatore Thermoregulator probe
2	PRR 69	Selettore a 2 posizioni Two-position switch		6	PRR 48	Spia luminosa verde Green indicator light
3	PRR 74	Temporizzatore min/sec Min/sec timer		7	PRR 44/4	Pulsante Pushbotton
4	PRR 74	Termostato per cella Thermostat for leavening cell				
8	PRR 52/4	Portafusibile tripolare normale per forno elettrico Tripolar fuse holder		15	PRR 32	Interruttore automatico Automatic circuit breaker
9	PRR 29	Fusibile per forno elettrico Fuse for electric oven		16	PRR 87	Teleruttore per resistenze Heating element contactor
10	PRR 31/1	Interruttore generale per forno elettrico Mains switch for electric oven		17	PRR 18	Connettore Connector
11	PRR 75	Avvisatore acustico Acoustic signalling device		18	PRR 88	Teleruttore Normal contactor
12	PRR 61	Relè Relay		19	PRR 53	Q.E. forno minicombo funzionamento elettrico Complete control box for electric oven
13	PRR 98	Zoccolo per relè Socket for relay		20	PRR 49	Portafusibile unipolare Monopolar fuse holder
14	PRR 86	Trasformatore Transformer		21	PRR 27	Fusibile Fuse



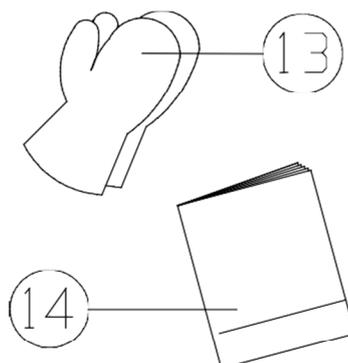
Parti di Ricambio Generiche			7.2.4	Основные запасные части		
1		Copriluce Light cover		5	PRR 24/2	Flangia per vetroluce Flange for light glass
2		Angolino Corner		6		Guarnizione Gasket
3	PRR 50	Portalampana Lightbulb socket		7	PRR 11	Cristallo a coppa * Glass cap *
4	PRR 34	Lampada Lightbulb				



8	PRR 67	Serratura porta completa Complete door lock		11	PRR 17	Cuscinetto per serratura porta Bearing for door lock
9	PRR 43	Maniglia porta * Door handle *		12		Maniglia di sicurezza Safety handle
10	PRR 45	Perno per maniglia porta Hinge for door handle				



13	PRR 30/1	Guanti per infornamento Oven gloves		14	PRR 44	Manuale di istruzioni Instruction book
----	----------	--	--	----	--------	---



CAPITOLO 8.0

ГЛАВА 8.0

Accessori

Аксессуары

Teglie

8.1

Противни

<b>Teglie</b>	<b>8.1</b>	<b>Противни</b>
---------------	------------	-----------------

Predisposte per contenere il composto da trasformare le teglie sono prodotte in vari modelli, materiali, e rivestimenti.

L'informamento di carrelli contenenti teglie di diverso materiale e/o modello è da evitare in quanto non si otterrebbe una cottura omogenea.

È consigliabile rivestire la parte a contatto con il composto con un materiale antiaderente, in quanto elimina laboriose operazioni di manutenzione, a salvaguardia di una più efficace igienicità.

La pulizia delle teglie viene effettuata con acqua calda e canovacci, evitando, per teglie provviste di rivestimento antiaderente, l'uso di pagliette o spugne ruvide.

Il modello di teglia "ondulata", rappresentata in figura, viene fornita **solo in lamiera forata**. La quantità dei canali è stabilita, considerando il volume del composto e la dimensione della teglia.

Предназначены для размещения теста для выпекания; имеются различные модели противней из различных материалов с различными покрытиями.

Не рекомендуется одновременно использовать противни разных моделей и/или материалов в одной тележке, так как пропекание может быть неравномерным.

Рекомендуем покрывать противни антипригарным покрытием везде, где есть контакт с тестом, чтобы исключить трудоёмкое обслуживание и улучшить гигиену.

Очищайте противни горячей водой и тканью. Не очищайте антипригарное покрытие абразивными губками или металлическими мочалками.

Противень для багетов на иллюстрации ниже поставляется только из перфорированного металла. Количество волн зависит от количества теста и размера противня.



Le teglie in figura possono essere fornite con o senza rivestimento antiaderente.

La fornitura del modello: **piana** e **piana a vassoio**, può essere richiesta anche nell'esecuzione lamiera forata.

Nel constatare sulle teglie in uso la naturale usura del rivestimento antiaderente, non provvedere in proprio al ripristino. Affidare l'incarico di rigenerazione a società specializzate o rivolgersi al rivenditore autorizzato.

Противни на иллюстрации ниже доступны с антипригарным покрытием и без него.

Плоские противни с прямыми и со скруглёнными углами пожеланию можно выполнить с перфорацией.

Примечание: если антипригарное покрытие на противнях стало изнашиваться, не заменяйте покрытие самостоятельно. Обратитесь в компанию, предоставляющую такую услугу или к авторизованному продавцу.

CAPITOLO 9.0

ГЛАВА 9.0

Equipaggiamento  
Elettrico

Электрические  
части

Descrizione **9.1** Описание

Descrizione	9.1	Описание
L'equipaggiamento elettrico è costituito da:		Электрооборудование состоит из следующих частей:
<b>Involucro</b> Involucro in lamiera preverniciata, provvisto di sezionatore di linea con maniglia a comando manuale, adatto a contenere i dispositivi di comando e controllo del forno. L'involucro è predisposto per <b>alimentazione trifase</b> ed è costruito con grado di protezione IP 54. Lo stesso deve essere fissato al forno tramite l'apposito supporto.	9.1.1	<b>Шкаф</b> Шкаф из окрашенного листового металла оснащён прерывателем цепи с рукояткой ручного управления и содержит в себе устройства управления печью. Шкаф рассчитан на <b>трёхфазный ввод</b> и сконструирован по стандарту IP 54. Шкаф следует крепить к печи с помощью специальной опоры, входящей в комплект.
<b>Insieme di Cavi</b> Insieme di cavi protetti da guaine in acciaio con rivestimento autoestingente predisposti per l'allacciamento alle utenze della macchina.	9.1.2	<b>Кабели</b> Провода защищены стальной оплёткой с самозатухающим покрытием, готовы для прикрепления к выходам печи.
<b>Pannello di comando</b> Pannello di comando protetto da involucro in lamiera preverniciata, eseguito con grado di protezione IP 54.	9.1.3	<b>Панель управления</b> Панель управления защищена шкафом из окрашенного листового металла, сконструированного по стандарту IP 54. Доступны две версии панели.
<b>Dispositivi di Sicurezza</b> -Termostato di sicurezza a riarmo manuale concepito per impedire situazioni di sovratemperatura. (RIFERIMENTO <b>Paragrafo 3.5.5</b> )	9.1.4	<b>Защитные механизмы</b> - Защитный термостат с ручным сбросом, предназначен для защиты от перегрева (см. <b>параграф 3.5.5</b> ).

Производитель: Zucchelli Forni S.p.A.