



ТЕХНИЧЕСКИЙ ТРЕНИНГ
РУССКИЙ

LineMiss™



- 1 Гид по установке**
- 2 Гид по скрытому меню**
- 3 Гид по техническому обслуживанию**



LINE MISS 800 – 600 SERIES

Dynamic

ТЕХНИЧЕСКИЙ ТРЕНИНГ

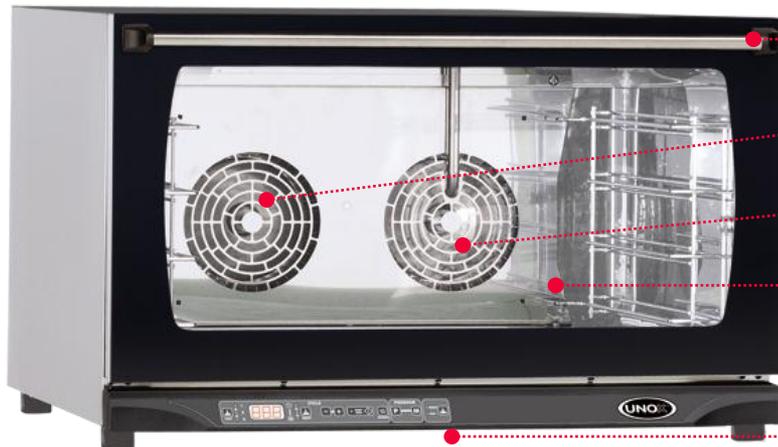
Русский

Уважаемые специалисты,
Вашему вниманию предлагается
технический тренинг по установке и
обслуживанию конвекционных печей
Unox серии Line Miss моделей 800-600.

Для нормального функционирования
печей Line Miss , а также обеспечения
надежности и долговечности их работы
крайне важно правильно осуществить
инсталляцию печей перед началом их
использования. На следующих слайдах
Вы найдете пошаговое описание
действий по инсталляции печей
LineMiss.

Томас Фракассо
Технический специалист

UNOX серия LineMiss Ovens - характеристики



Простое и безопасное открытие

AIR.Bake

Вентиляторы с высокой скоростью вращения и автоматическим реверсом

STEAM.Bake

Постоянное парообразование в камере при температуре от 90 °C

Чистка камеры

Камера из нержавеющей стали с закругленными углами

Легкое извлечение системы направляющих

Виды панелей управления:

Dynamic, Classic, Matic and Manual

Уплотнительная резинка

Изготовлена из специального материала, обеспечивает герметичное закрытие двери

Освещение

Галогеновые лампы с длительным сроком службы

Микропереключатель для безопасности работы

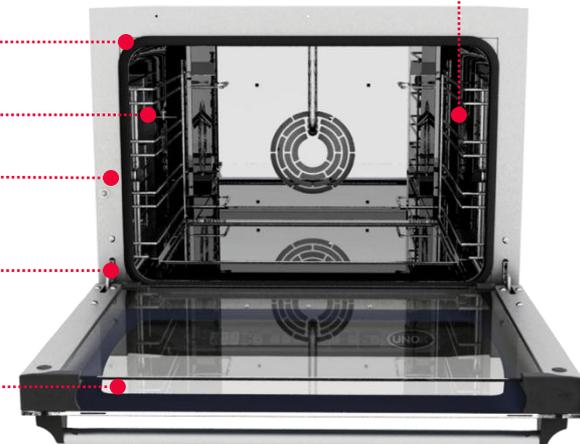
Дверные петли с хорошей балансировкой и мягким закрытием. Рассчитаны на 10000 открытий/закрытий

Protek.SAFE™

Двойное стекло на дверце обеспечивает приемлемую температуру наружного стекла во время работы печи.

Температура внутреннего стекла в процессе работы 260 °C

При этом температура внешнего стекла 60°C



UNOX серия LineMiss – свойства панелей управления

Dynamic



Matic



- | | | | |
|-----|---|-------|--|
| 1 - | выбор шага готовки | 8 - | изменение значения параметра |
| 2 - | индикатор шага готовки | 9 - | старт/стоп процесса готовки |
| 3 - | дисплей для визуализации параметров готовки | 10 - | ручная подача пара в камеру |
| 4 - | индикатор времени готовки | 11 - | вход в программное меню |
| 5 - | индикатор температуры готовки | 12 - | запоминание программы |
| 6 - | индикатор влажности процесса | 13a - | выбор единицы управления (печь, расстойка) |
| 7 - | выбор параметра (температуры, времени, влажности) | 13b - | блокировка открытия двери |

Classic



- | | | | |
|----|---|----|------------------------------|
| 1- | дисплей для визуализации параметров готовки | 5- | изменение значения параметра |
| 2- | индикатор времени готовки | 6- | старт/стоп процесса готовки |
| 3- | индикатор температуры готовки | 7- | вход в программное меню |
| 4- | выбор параметра (время, температура) | 8- | запоминание программы |

Manual



- | | |
|----|-------------------------------|
| 1- | установка времени готовки |
| 2- | установка температуры готовки |
| 3- | индикатор работы печи |
| 4- | ручная подача пара в камеру |

AIR.Plus

Воздух – это среда для теплопередачи и в этой среде происходит процесс выпечки.

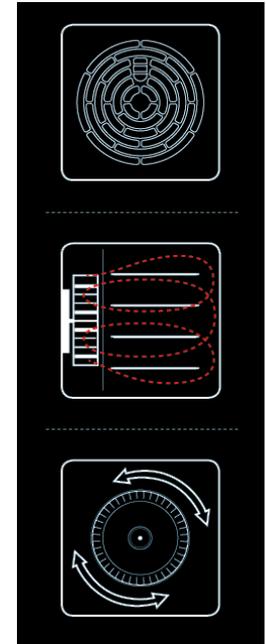
Движение воздушных потоков в камере готовки имеет решающее значение для достижения равномерности колера изделий как в пределах одного противня, так и на всех уровнях.

По этой причине организация движения воздушных потоков играет главную роль в разработке дизайна печей UNOX серии LineMiss.

Технология **AIR.Plus** разработанная для печей UNOX обеспечивает прекрасное равномерное распределение воздушных потоков и тепла в камере готовки.

По окончании готовки благодаря технологии **AIR.Plus** продукция имеет равномерный колер и консистенцию, которая сохраняется в течение нескольких часов.

Технология **AIR.Plus** гарантирует равномерный колер изделий как в пределах одного противня, так и на всех противнях – от верхнего до нижнего.



Редуктор движения воздушных потоков:

Для достижения оптимального результата готовки изделий с легкой массой – таких как профитроли и меренги- нужно предотвратить их повреждение потоками воздуха в камере готовки. Для этих целей UNOX разработан специальный редуктор, снижающий интенсивность движения воздушных потоков.



STEAM.Plus

Увлажнение часто используется в процессах приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

Пароувлажнение в первые минуты процесса готовки обеспечивает правильное формирование внутренней структуры дрожжевых изделий и образование золотистой корочки.

Технология **STEAM.Plus** дает возможность иметь пароувлажнение в камере готовки как при низких температурах от 90° , так и при высоких до 260 °С.

В печах **LineMiss™** с панелью *Dynamic* пароувлажнение может быть задано автоматически (на определенном этапе готовки) или вручную при помощи кнопки.

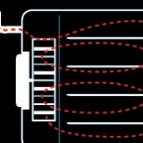
В печах **LineMiss™** с панелью *Manual* подача влажности в камеру осуществляется ручным нажатием кнопки.

DRY.Plus

Присутствие влаги в камере на последних шагах приготовления дрожжевых изделий может отрицательно сказаться на результате.

Технология **DRY.Plus** обеспечивает быстрое извлечение из камеры готовки влажности, как в случае, если она была выделена продуктом, так и в случае, если она была создана на предыдущем шаге, используя технологию **STEAM.Plus** .

Технология **DRY.Plus** позволяет получать изделия с правильной внутренней текстурой и хрустящей корочкой.





1 Гид по установке

- 1.1 Вступление
- 1.2 Позиционирование
- 1.3 МАХУ.Link – установка 2 и более печей и аксессуаров в колонну
- 1.4 Комплект для установки печей одна на другую МАХУ.Link
- 1.5 Подключение к электричеству печей моделей 600
- 1.6 Подключение к электричеству печей моделей 800
- 1.7 Проверка электрических соединений
- 1.8 STEAM.Маху – качество воды на входе
- 1.9 STEAM.Маху – подключение к воде
- 1.10 Отвод пара из камеры готовки
- 1.11 Установка зонта UNOX с конденсатором пара

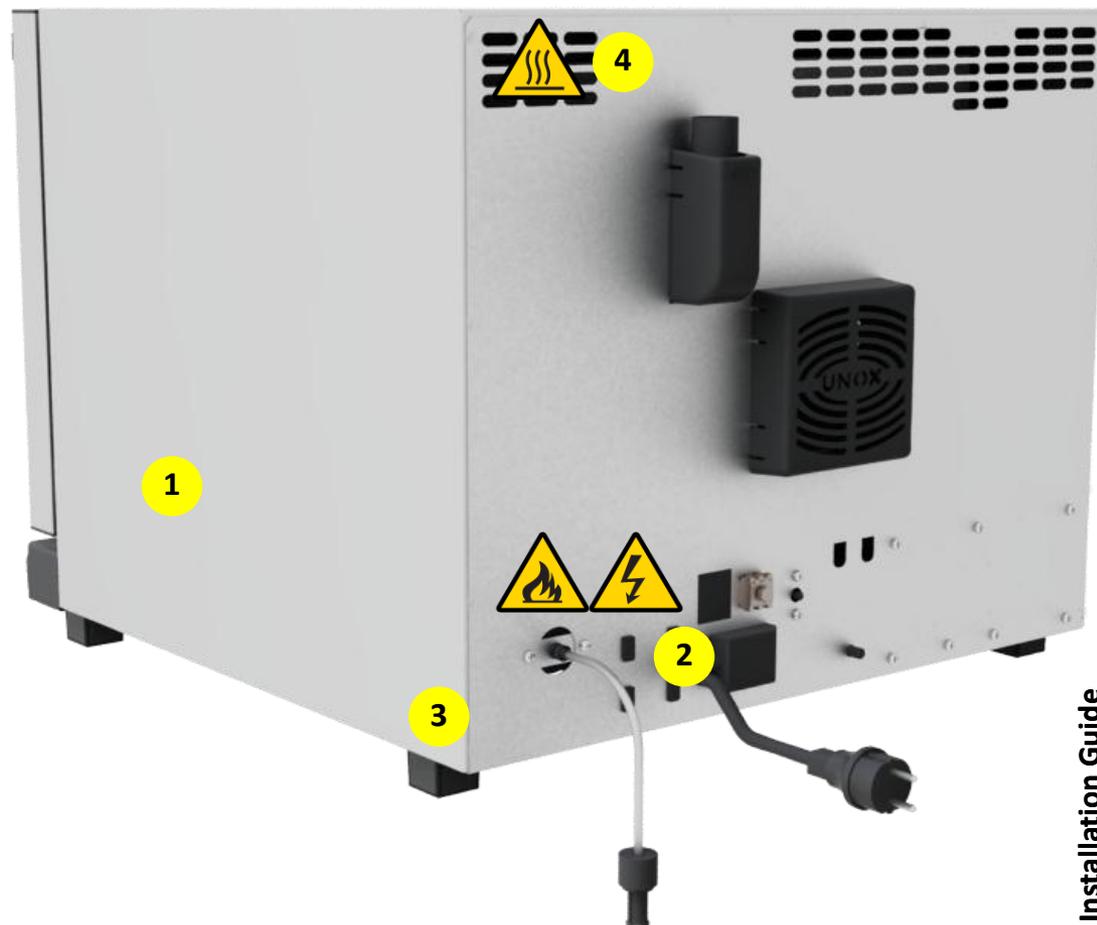
ТЕХНИЧЕСКИЙ ТРЕНИНГ

Русский

1.1 Вступление

Инсталляция печей
состоит из 4 этапов:

- 1 **Позиционирование**
- 2 **Подключение к электричеству**
- 3 **Подключение к воде**
- 4 **Подключение к вытяжке**



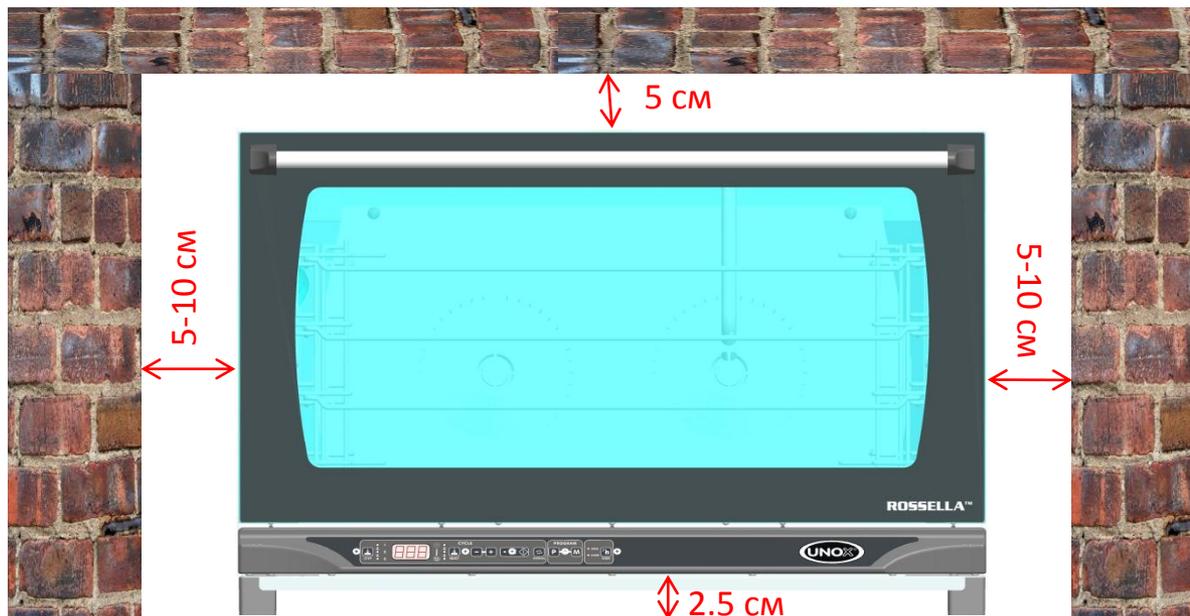
1.2 Позиционирование

- Печи Line Miss не являются встраиваемым оборудованием.

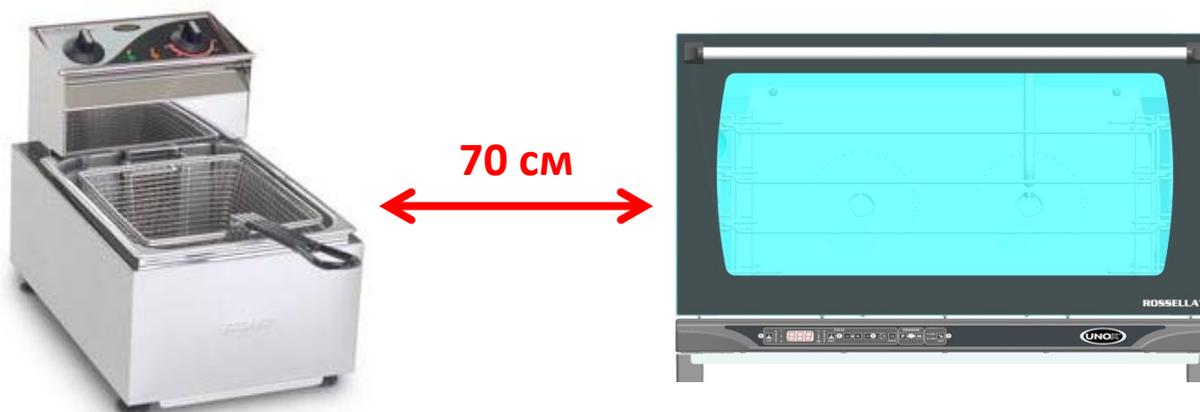
Расстояния:

- Обязательно оставлять по 5 см (а при возможности желательно 10см) свободного пространства между печью и стеной для циркуляции воздуха.
- Обязательно соблюдать расстояние не менее 70 см между печью и источниками капель горячих жидкостей, такими как **фритюрницы** и подобные им устройства.

Расстояние от печи до стены



Расстояние от печи до фритюрницы



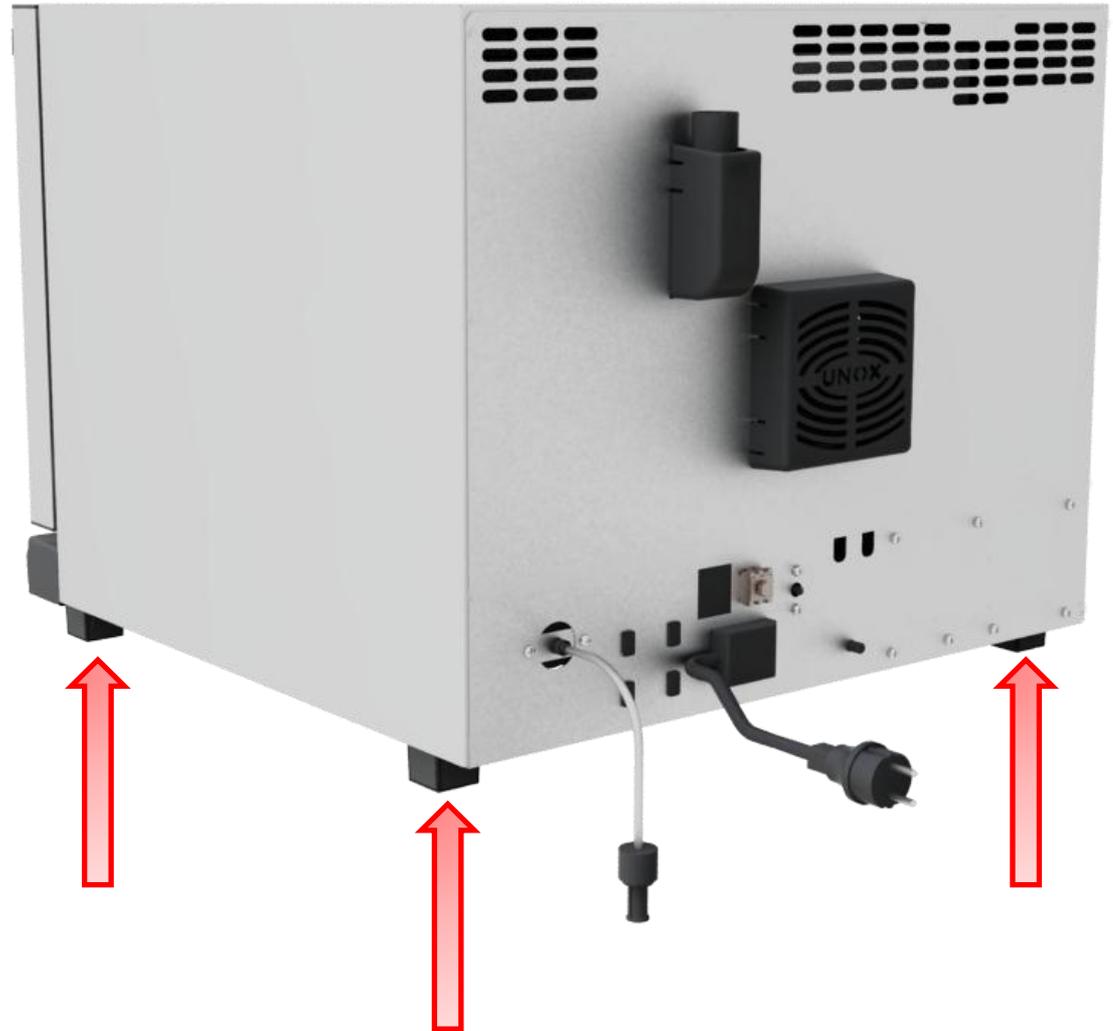
- Стены, перегородки и кухонные шкафы, рядом с которыми находится печь, должны быть выполнены из негорючих материалов либо покрыты сверху слоем теплоизоляции для соблюдения требований противопожарной безопасности.

- **В случае невозможности соблюдения нужной дистанции нужно устанавливать защитные перегородки между печью и фритюрницей.**

1.2 Позиционирование

- Аккуратно удалите защитную пленку с наружной поверхности печи, не допуская наличия остатков клея на поверхности. В случае необходимости удалите клей, используя растворитель.
- Внутри устройства Вы найдете ножки, которые необходимо установить в нижней части печи. Никогда не эксплуатируйте печь без ножек, поскольку отсутствие свободного пространства для циркуляции воздуха в нижней части печи приведет к перегреву электронных компонентов и выходу печи из строя.

Ножки

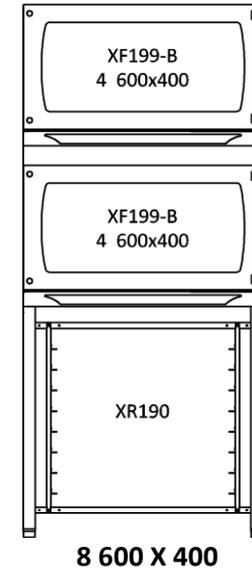
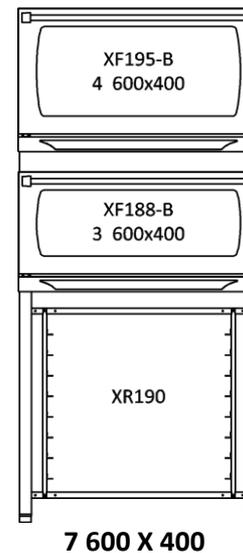
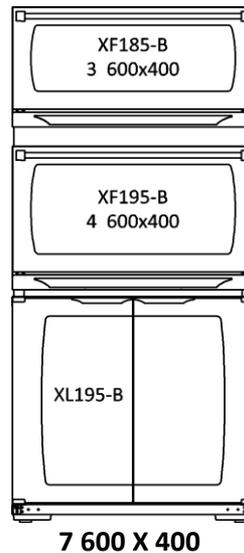
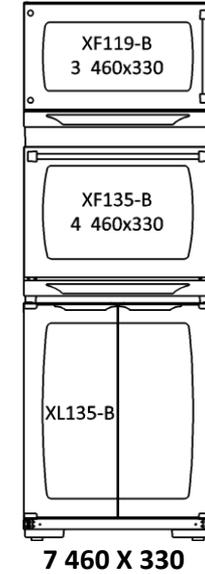
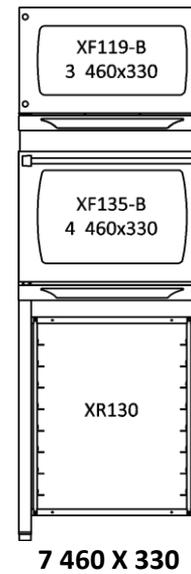
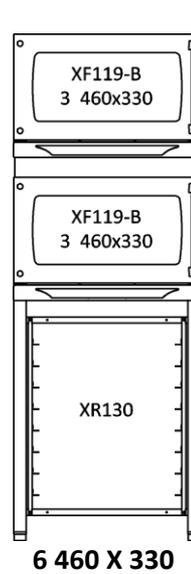


1.3 MAXI.Link

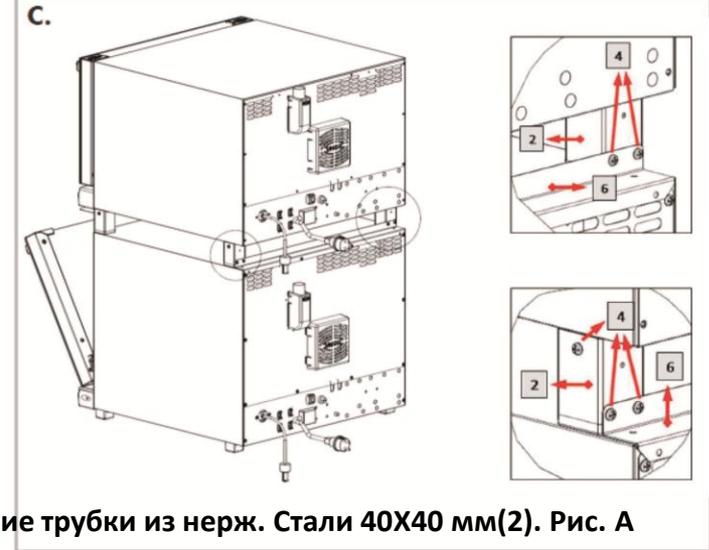
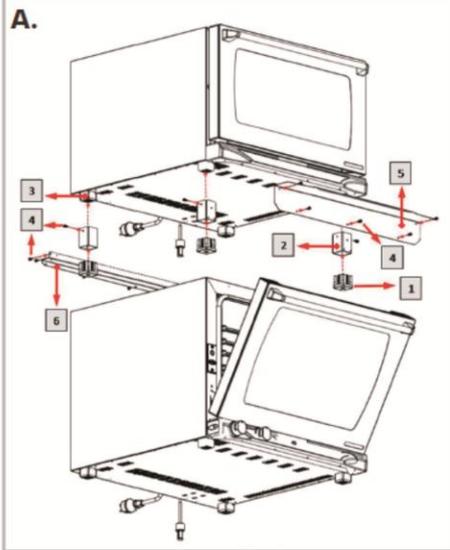
установка 2 и более печей и аксессуаров в колонну

- Обязательно используйте комплект для стыковки печей
- Этот комплект содержит все необходимые элементы для установки печей в колонну

Стыковочный комплект
XR 615 LineMiss 460 x 330
XR 646 LineMiss 600 x 400



1.4 MAXY.Link – комплект для установки печей одна на другую



Шаг 1. Вставьте черные колпачки(1) в нижние трубки из нерж. Стали 40X40 мм(2). Рис. А

Шаг 2. Зафиксируйте 4 трубки из нержавеющей стали для ножек верхней печи(3), используя специальные болты(4). Рис. А

Шаг 3. Установите печь с 4 зафиксированными трубками над нижней печью. Рис. А

Шаг 4. Поместите теплозащитный экран(5) в передней верхней части нижней печи и зафиксируйте при помощи саморезов(4). Рис.А

Шаг 5. Поместите фиксирующую пластину(6) в задней части нижней печи и закрепите при помощи саморезов(4) с двух сторон в указанных местах. Рис. А

Шаг 6. Закрепите теплозащитный экран (5) в передней части с двумя трубками в передней части (2), используя соответствующие болты (4). Рис.В-С

Шаг 7. Закрепите фиксирующую пластину(6) с двумя трубками в задней части (2), используя соответствующие болты(4). Рис. С

Step 1. Insert the black caps (1) on the bottom of the 40 x 40 mm stainless steel tubes (2). Picture A.

Step 2. Fix the 4 stainless steel tubes to the upper oven feet (3) by using the proper screws (4). Picture A.

Step 3. Place the oven with the fixed 4 tubes over the lower oven. Picture A.

Step 4. Place the front heat-guard plate (5) on the front upper side of the lower oven then fix it with the supplied self-threading screws (4). Picture A.

Step 5. Place the fixing plate (6) on the back side of the lower oven, and fix it with the self-threading screws (4) on both sides of the indicated positions. Picture A.

Step 6. Fix the front heat-guard plate (5) to the 2 front tubes (2) with the 2 proper screws (4). Picture B-C.

Step 7. Fix the fixing plate (6) to the 2 back tubes (2) with the 4 proper screws (4). Picture C.

1.5 Подключение к электричеству печей моделей 600

- Все электрокомпоненты, такие как моторы, клапан подачи воды, плата мощности, датчики, ТЭНы имеют напряжение 220В
- Подключение печей к электричеству должно осуществляться с соблюдением соответствующих внутренних норм и требований местного законодательства
- Перед подсоединением печи убедитесь, что значения напряжения и частоты, указанные в документации к устройству соответствуют реальным значениям используемой электросети.
- Установите промежуточный выключатель между устройством и сетью (розетку) так, чтобы он был легко доступен после инсталляции
- Каждое устройство должно иметь свой выключатель. Никогда не подключайте несколько печей к одной розетке.
- Печь обязательно должна быть подключена к заземляющему проводу электросети
- Устройство должно быть включено в эквипотенциальную систему, эффективность которой должна быть надлежащим образом проверена в соответствии с действующим законодательством. Это соединение между разными единицами оборудования должно быть сделано через переходник, отмеченный эквипотенциальным символом и имеющим сечение 10мм²

Однофазная модель –подключение к электричеству



Электроподключение

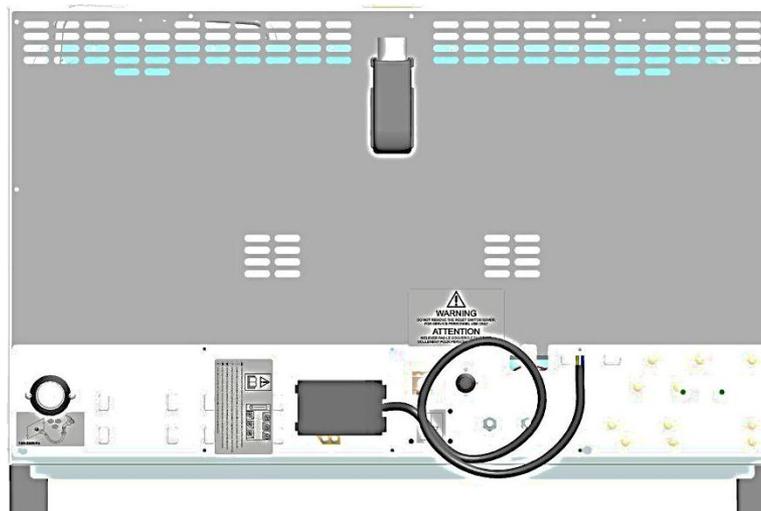


Главный распределительный щиток



1.6 Подключение к электричеству печей моделей 800

Трехфазная модель – подключение к электричеству



Электроподключение



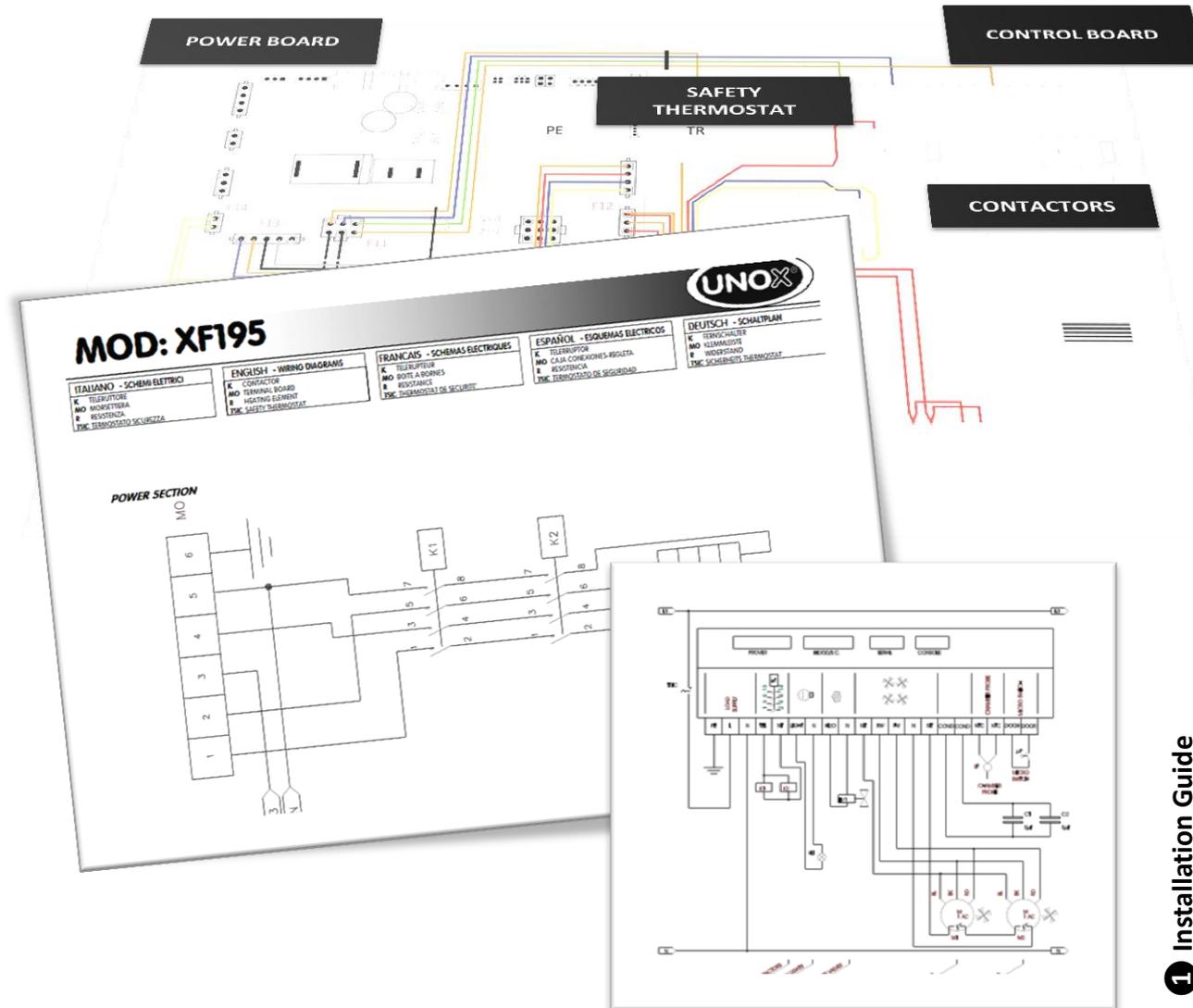
Главный распределительный щиток



1.7 Проверка электрических соединений

1. Проверьте, чтобы фактическое потребление тока на каждой фазе соответствовало данным, указанным в техническом листе.
2. Проверьте отсутствие утечки электричества
3. Проверьте подключение устройства к заземляющему проводу
4. Для проведения этой операции рекомендуется использовать цифровой мультиметр.
5. Перед отгрузкой устройства проводится тест, чтобы гарантировать безопасность печи. Но рекомендуется проводить эти проверки и при инсталляции печи для обеспечения безопасности.

Technical Data Sheet



- Для производства пара системой STEAM.Plus в печах LineMiss необходимо их подключение к водоснабжению.

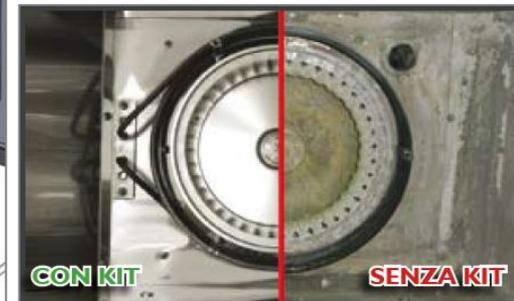
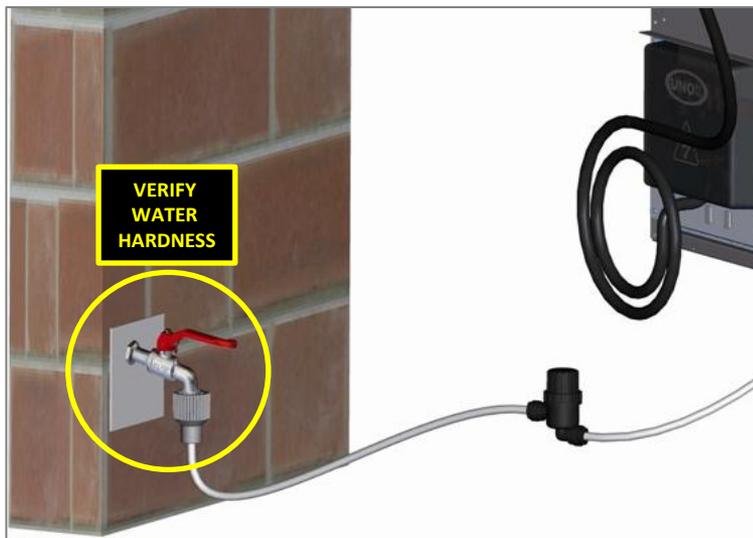
- Перед подключением шланга для подачи воды к печи, необходимо прочистить его от механических предметов, которые могут повредить клапаны подачи воды внутри системы STEAM.Plus.

• Проверка жесткости воды:

- это значение не должно быть выше, чем $150\mu\text{S}/\text{cm}$.
- Если уровень жесткости воды выше, необходимо устанавливать водоумягчитель.

- Вполне возможно, что некоторые примеси железа растворяются в воде и могут способствовать образованию ржавчины в камере. Эффективная система для удаления этих примесей из воды – система реверсивного осмоса.
- Рекомендуется использовать осмотические мембраны во избежание попадания известняковых и / или других примесей внутрь камеры и обеспечения максимальной долговечности самого устройства.

Подключение к воде



Последствия подачи некачественной воды



1.9 STEAM.Maxi™ подключение к воде

- Давление воды на входе должно быть не выше 2 бар и не ниже 1,5 бар.
- Для печей серии LM 800 в случае, если давление воды на входе слишком низкое, замените соленоидный клапан подачи воды помпой kit XC665.
- Помпа XC665 может использоваться и тогда, когда нет подключения к водоснабжению. Помпа может быть установлена на печь и качать воду из резервуара. Максимальная мощность насоса составляет 14 л/ч.

LineMiss 600: оснащены трубкой

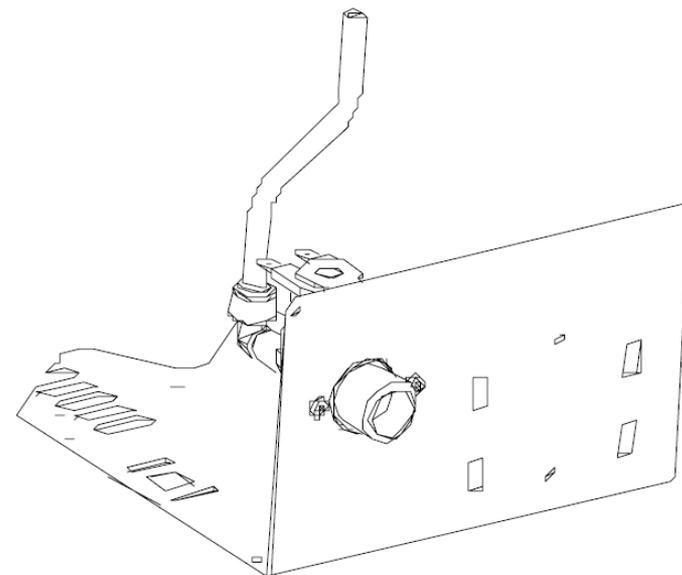
LineMiss 800: оснащены невозвратным клапаном

Как трубка, так и невозвратный клапан доступны для печей LineMiss с противнями 460x330 и 600x400

Трубка для подачи воды поставляется по умолчанию с печами серии LM 600



3/4 невозвратный соленоидный клапан поставляется по умолчанию с печами серии LM 800

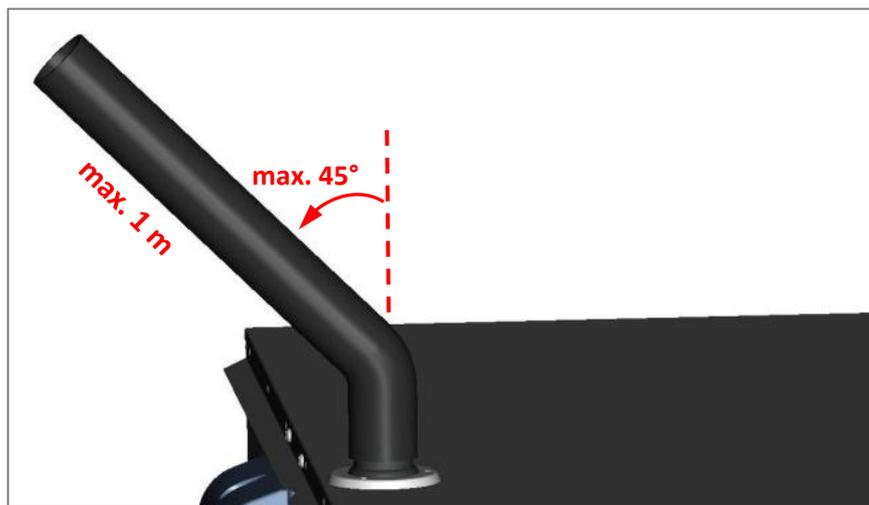


1.10 Выхлопная труба печи

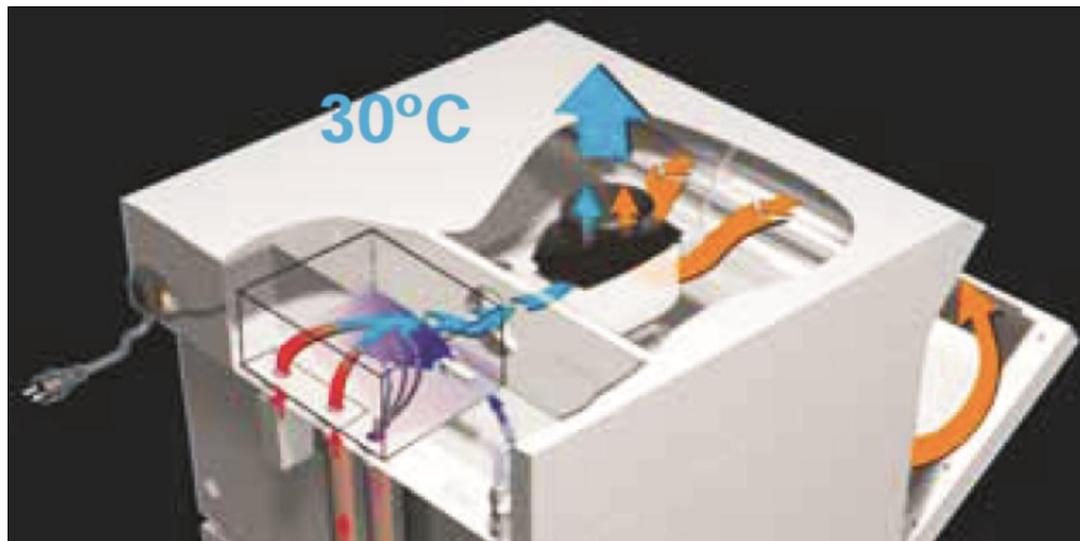
Выхлопная труба

- Выхлопная труба диаметром 30 мм расположена в задней верхней части печи.
- По возможности необходимо избегать построения систем для вывода пара с использованием простых прямых труб. Когда избежать этого не удастся, следует выводить пар через трубку Upox, код ТВ1520А0, не создавая сильных изгибов трубы. Все они должны иметь максимальный наклон 45 ° по отношению к вертикальному положению. (Изображение А)
- Убедитесь, что отверстие выхлопной трубы хорошо вентилируется и поблизости нет предметов или материалов, которые могут быть повреждены паром. Длина выхлопной трубы должна быть не более 1 м, чтобы избежать конденсации пара и его возвращения в камеру. (Изображение А)
- Также можно установить печь под вытяжным зонтом или под вентилируемым зонтом UNOX с конденсатором пара. (Изображение В)

А



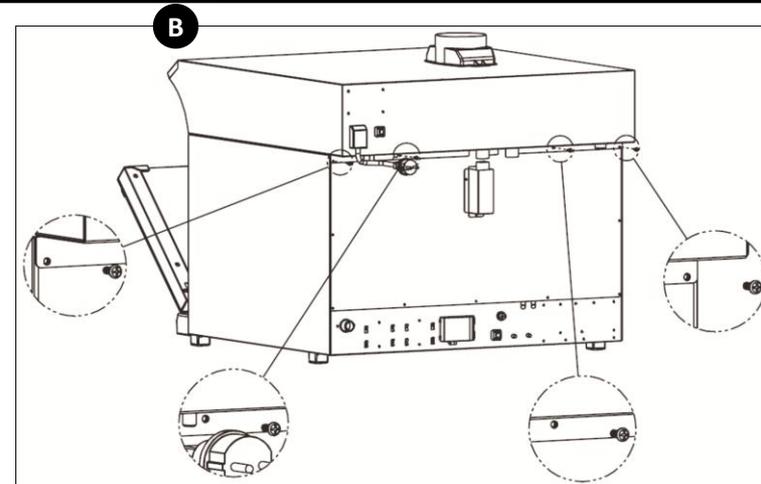
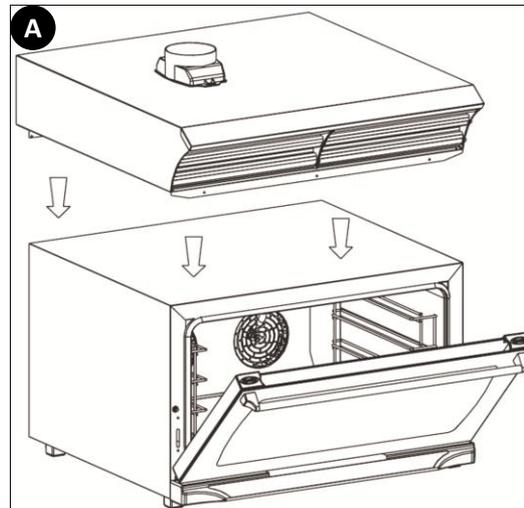
В



1.11 Упox установка зонта с конденсатором пара

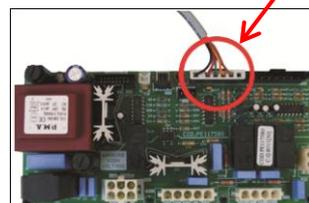
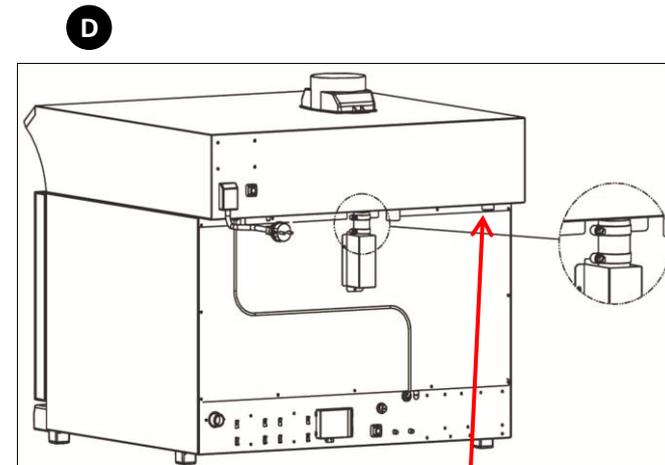
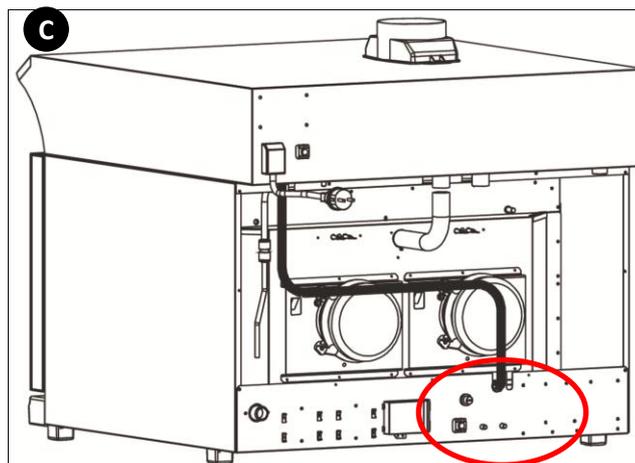
Установка:

- Установите зонт сверху печи и зафиксируйте при помощи шурупов (А).
- Чтобы зафиксировать переднюю часть козырька, используйте саморезы, которые вы найдете на верхней части передней панели печи (В).
- Чтобы зафиксировать заднюю часть козырька, используйте саморезы, которые вы найдете в верхней части задней панели печи. (В)



Подключение к электричеству: козырек необходимо подключить к однофазной розетке на 230-250В с заземлением.

- **Подключение к воде :**
- Необходимо устанавливать механические фильтры и запорный клапан между козырьком и водопроводной сетью.
- В соответствии с законодательством, козырек оборудован 2х метровой трубкой для подачи воды с патрубком (3/4") с обратным клапаном и механическим фильтром.
- Перед подключением козырька к водопроводной трубе необходимо убедиться, что труба прочищена от механических предметов.



3/4 дюймовый
соленоидный клапан

1.12 Система реверсивного осмоса UnoX

Установка

Набор для реверсивного осмоса:

- 1 Механический фильтр (1)
→ Удаляет примеси и песок
- 1 Фильтр с активированным углем (2)
→ удаляет Cl, Ca
- 1 насос
→ Обеспечивает постоянное давление
- 2 осмотические мембраны (3 или 4)
→ Удаляют другие соли

Давление воды на входе:

- От 2 до 6 бар

Благодаря регулируемому клапану, возможно регулировать процесс очистки и подачи воды для 5 групп нагревательных элементов + вентиляторов .

Кол-во вентиляторов	Кол-во оборотов винта
4	4
5	2

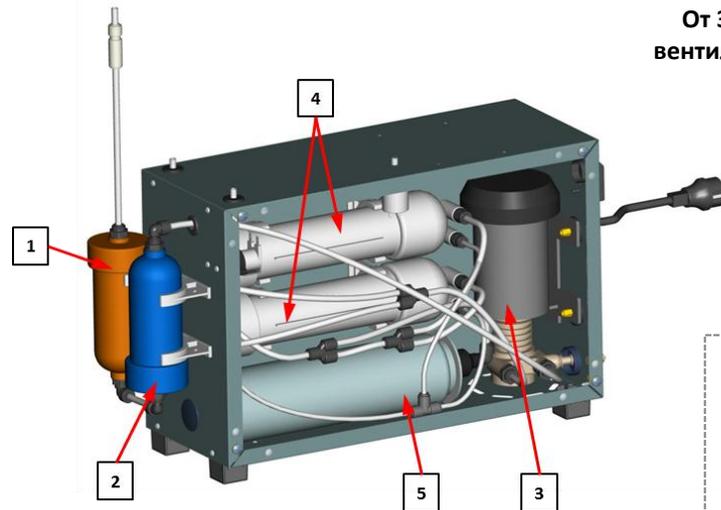
Запасные части:

- Долговечность осмотической мембраны
→ 25.000 литров
- Механические и угольные фильтры
→ Меняются раз в год

Очистка воды

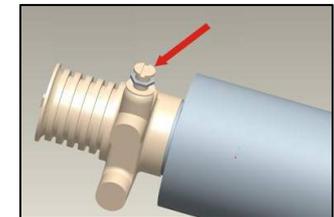


Фильтры



Мощность

От 3 до 5 вентиляторов



- 1 → механический фильтр
- 2 → Угольный фильтр
- 3 → Насос
- 4 → осмотическая мембрана
- 5 → Резервуар

Установка

Подключение к электричеству: такое же, как и у печей.

Подключение к воде (подача воды):

- Необходимо установить запорный клапан между системой и водопроводом.
- Отсоединить трубу от печи и подсоединить ее к входной трубе системы реверсивного осмоса (в комплекте вы найдете трубку диаметром $\varnothing 8$ мм для быстрого подсоединения к системе реверсивного осмоса).
- Перед тем, как соединить трубу для подачи воды к водопроводу, необходимо проверить ее внутри на отсутствие посторонних предметов
- В случае давления воды ниже 4 бар установите редуктор давления, настроенный на 2 бар.

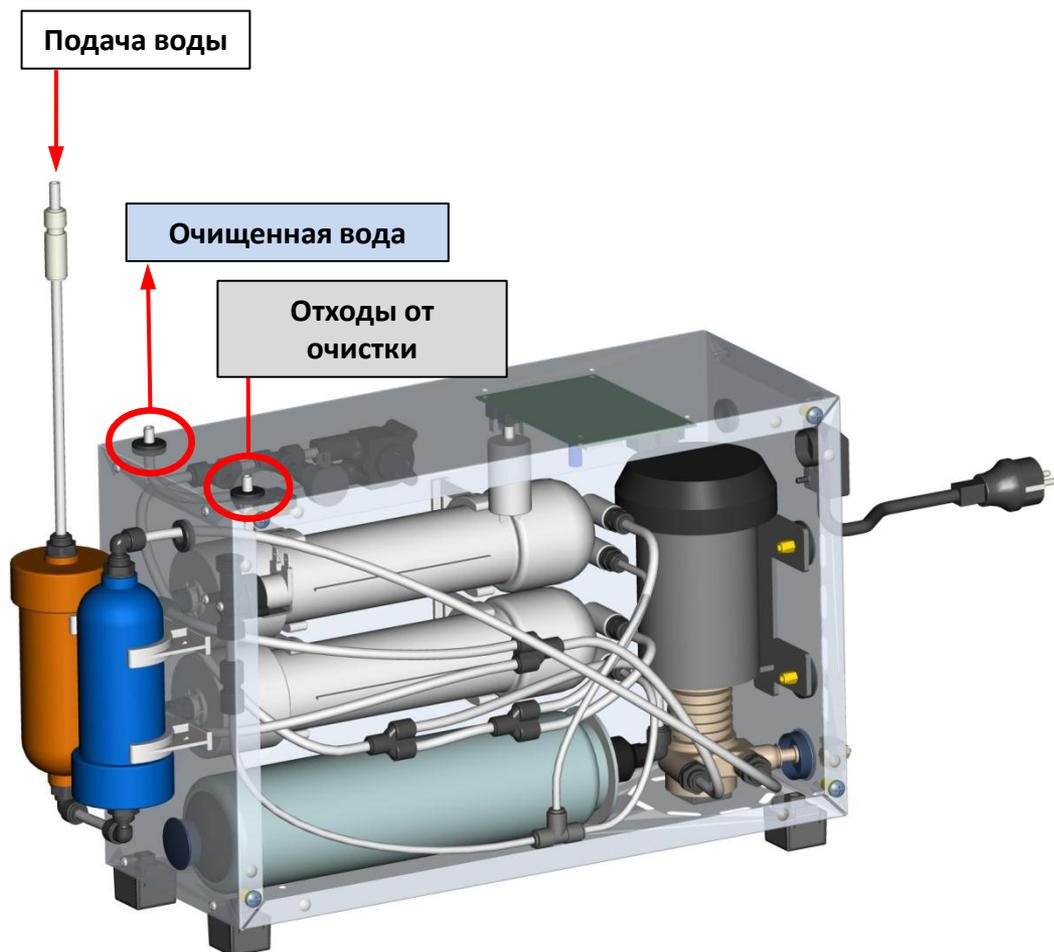
Подключение к воде(слив воды):

- Подключите выходную трубку с очищенной водой ("TREATED WATER") к печи, используя соединительную трубку с $\varnothing 8$.
- Выходная труба с отходами от очистки ("WASTE WATER") должна быть подключена к канализации при помощи соединительной трубки с $\varnothing 6$ мм.
- Из-за внезапного изменения давления, трубка слива в канализацию может двигаться: по этой причине она должна быть надежно соединена с канализационной трубой.

Подключение к печи:

- Система реверсивного осмоса подключается к печи при помощи кабеля RJ45.

Подключение к воде





2 Гид по скрытому меню

2.1 Скрытое меню платы управления

2.1 Скрытое меню платы управления

Dynamic



LineMiss™

- Для входа в скрытое меню нажмите и удерживайте одновременно кнопки   в течение 5 секунд.
- После входа в скрытое меню на дисплее Вы увидите REL /206, затем используйте кнопку SELECT для перехода от одного параметра к другому
- Используя кнопки «+» и «-» можно изменять значения параметров
- Для сохранения изменений нажимайте кнопку SELECT, чтобы пролистать все остальные параметры и выйти из скрытого меню.
- Внимание:** Для вступления изменений в настройках в действие – перезагрузите печь: отсоедините от источника питания и через 10 секунд снова включите.

Обозначение	Описание	Возможные значения	Задано по умолчанию	Параметры
VER	Версия программного обеспечения	//	//	Не меняется
t0	Смещение значения датчика температуры	-8 / +8 °C	//	Это число прибавляется к реальной температуре в камере печи
t1	Смещение значения датчика температуры	-8 / +8 °C	//	Это число прибавляется к реальной температуре в камере расстойки
d1	Гистерезис активации нагревательных элементов	0 / +8 °C	2	Не меняется
DEG	Измерение температуры в градусах по шкале Цельсия или Фаренгейта	CEL / FAR	CEL	CEL =шкала Цельсия FAR =шкала Фаренгейта
RES	Активация нагревательных элементов	off / on	on	off = ТЭНы отключены on = ТЭНы включены
H2O	Настройка платы мощности на работу с соленоидным клапаном или помпой	0 / 1	0 для печей с помпой, 1 для печей с клапаном	0 = помпа 1 = клапан
LOC	Блокировка программ готовки	0 / 1	0	0 = в программы с 51 по 70 можно вносить изменения 1 = в программы с 51 по 70 нельзя вносить изменения
MOD	Модель работы печи	0 / 1	0	0 = нормальное функционирование 1 = по окончании цикла готовки в камере постоянно поддерживается температура 180°C
doo	Настройка открытия двери	0 / 1	0 для печей с боковым открытием 1 для печей с верхним открытием	0 = боковое открытие (Matic) 1 = верхнее открытие (все остальные печи)
LMP	Освещение в камере готовки	0 / 1	1	0 = свет не включается никогда 1 = свет включается на 1 минуту



3 Гид по обслуживанию

- 3.1 Таблица по устранению неисправностей
- 3.2 Замена двери
- 3.3 Замена петель
- 3.4 Замена внутреннего стекла
- 3.5 Замена платы управления
- 3.6 Замена платы мощности
- 3.7 Замена предохранителей
- 3.8 Замена соленоидного клапана
- 3.9 Замена уплотнительной резинки
- 3.10 Замена держателя петель и микропереключателя на двери
- 3.11 Замена вентилятора
- 3.12 Замена мотора
- 3.13 Замена нагревательных элементов
- 3.14 Замена датчиков температуры в камере
- 3.15 Нужные инструменты

Технический тренинг

Русский

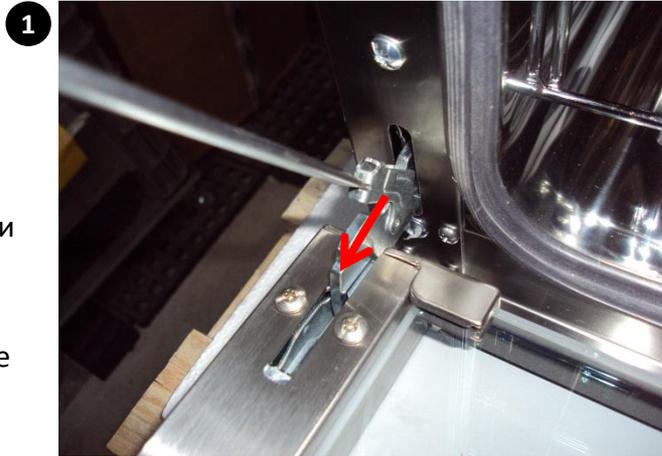
LI000A0

3.1 Таблица по устранению неисправностей

Тип ошибки	Описание ошибки	Влияние на работу печи	Возможные причины	Возможные решения
Электрика/электроника	Сообщение об ошибке EE1	Печь прекращает работу. На дисплее сообщение об ошибке.	Датчик температуры отсоединен от платы мощности	Подсоединить датчик температуры
			Датчик температуры неисправен	Заменить датчик температуры
			Провод датчика температуры неисправен	Заменить датчик температуры
			Плата мощности неисправна	Заменить плату мощности
Электрика/электроника	Отсутствует звуковой сигнал (зуммер не активен)	Печь не подает звуковой сигнал по окончании цикла готовки	Зуммер, встроенный в плату управления, поврежден	Заменить плату управления
Электрика/электроника	Невозможно задать параметры на панели управления	Невозможно записать рецепт, использовать существующие рецепты, управлять расстойкой	Повреждена защитная мембрана панели управления, жидкость попала внутрь	Заменить плату управления и защитную мембрану
Электрика/электроника	Дисплей полностью выключен	Невозможно осуществлять работу с дисплеем	Сгорел предохранитель из-за высокого электрического разряда от основного электрического источника.	Замените предохранитель проверьте напряжение в розетке
			Потеря электропитания от розетки	Проверьте кабель, розетку, проводку
Электрика/электроника	Вентиляторы вращаются постоянно	Невозможно остановить вентиляторы печи	Плата мощности повреждена из-за высокого электрического разряда от основного источника	Замените плату мощности
Электрика/электроника	Мотор работает слишком медленно	Мотору требуется много времени для достижения максимальной скорости	Один или оба конденсатора неисправны	Замените конденсатор/ы
Электрика/электроника	Потеря функции образования пара	Вода не поступает в камеру через соленоидный клапан	Доступ воды заблокирован из-за загрязнения внутренней мембраны соленоида	Замените соленоидный клапан подачи воды и установите водоумягчитель с механическим фильтром
Механика	Мотор работает очень шумно	При работе на высокой скорости мотор издает много шума	Мотор и вентилятор разбалансированы за счет образовавшейся на них накипи	Замените мотор и вентилятор
/	Неравномерное приготовление за счет утечки пара и тепла из камеры через дверь.	В процессе готовки пар и тепло уходят через дверь, приводя к медленной готовке и неравномерности пропекания	Повреждена уплотнительная резинка	Замените уплотнительную резинку
			Повреждены дверные петли. Дверь не плотно прилегает к камере	Замените дверные петли.

3.2 Замена двери

1. Отключите печь от электросети
2. Разблокируйте две дверные петли (1)
3. Потяните дверь вниз(2) и снимите две петли с держателей(3)



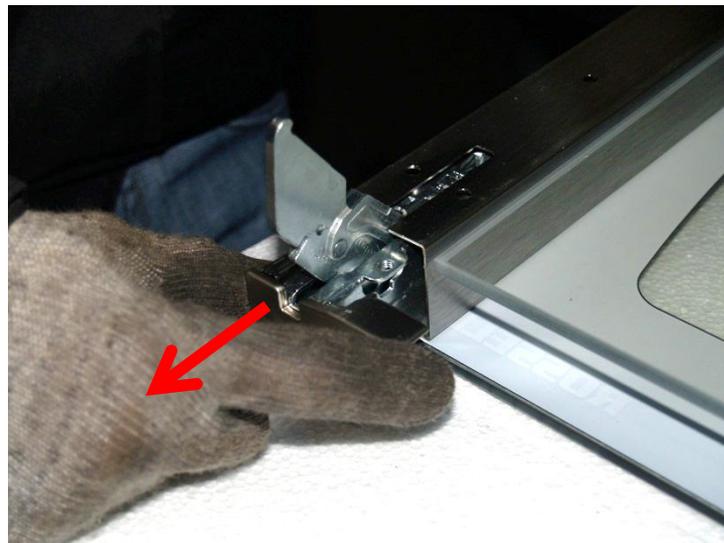
3.3 Замена петель

- Удалите 3 болта, фиксирующие петли на раме двери(1)
- Удалите с дверной рамы петлю и алюминиевый уголок(2)

1

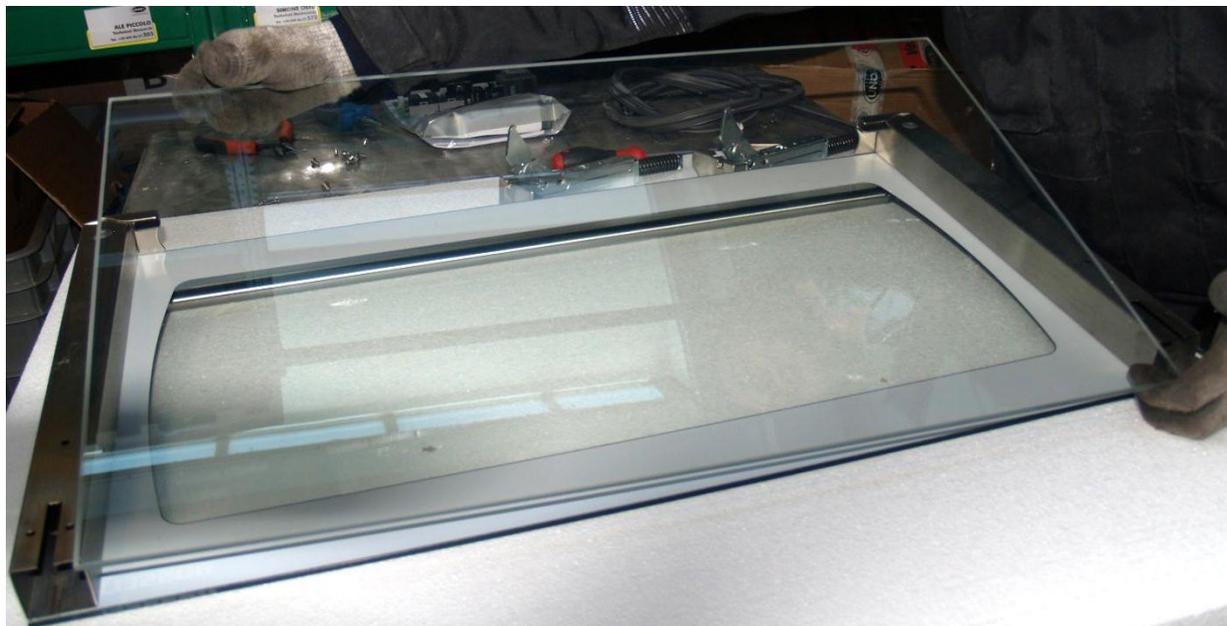


2



3.4 Замена внутреннего стекла

- Осуществите операцию по снятию петель
- Снимите внутреннее стекло с алюминиевых уголков(1)
- Полностью извлеките внутреннее стекло (2)

1**2**

3.5 Замена платы управления

- 1. Отключите печь от источника питания.
- 2. Удалите крепежные винты с блока управления в передней части печи(1) (2).
- 3. Потяните блок управления вниз и потяните его, чтобы извлечь плату управления
- 4. Используйте плоскогубцы для извлечения платы управления(4).

1



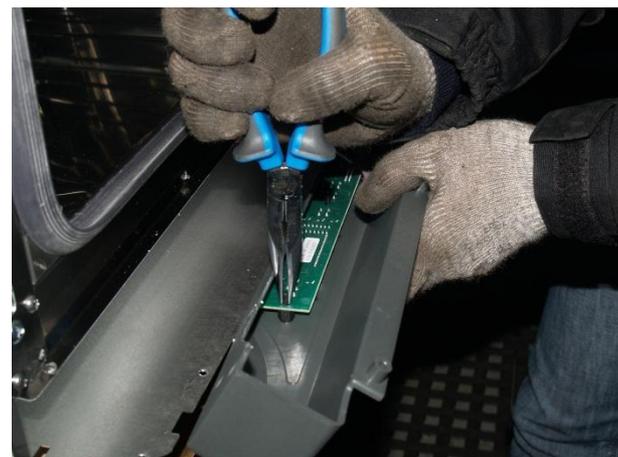
2



3



4



3.5 Замена платы управления

- Извлеките плату управления из серого блока управления (5)
- Отсоедините кабель платы управления от платы мощности, находящейся в задней части печи (6)

5



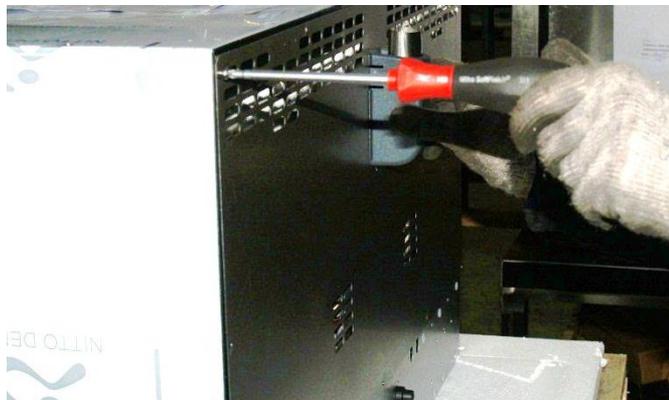
6



3.6 Замена платы мощности

- Отключите печь от источника питания
- Удалите заднюю крышку печи для доступа к соединительным проводам(1) (2).
- Отсоедините все провода(3) (4)

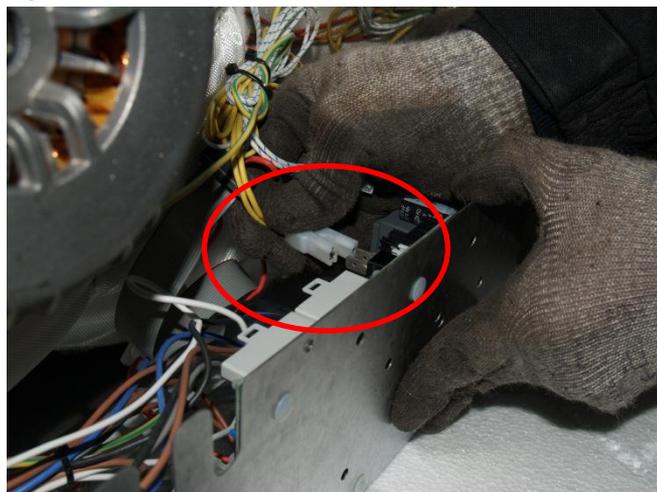
1



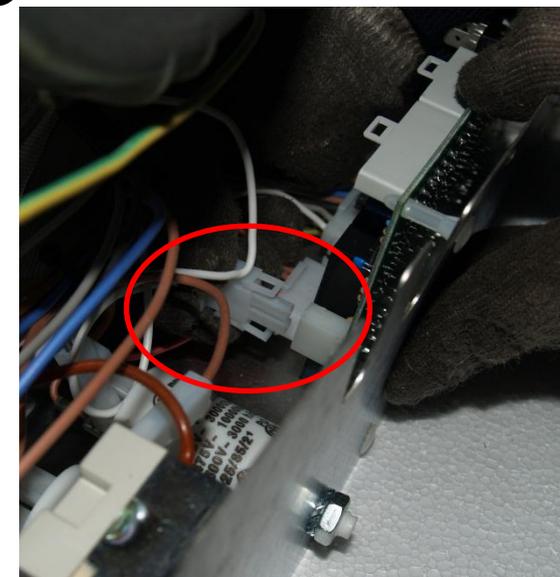
2



3



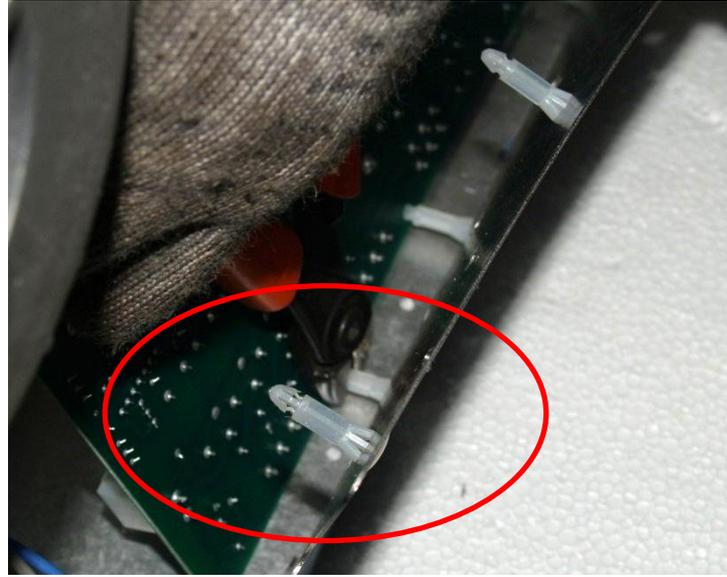
4



3.6 Замена платы мощности

- Отрежьте черный держатель платы и установите новый, поставляемый с платой для замены (5).

5

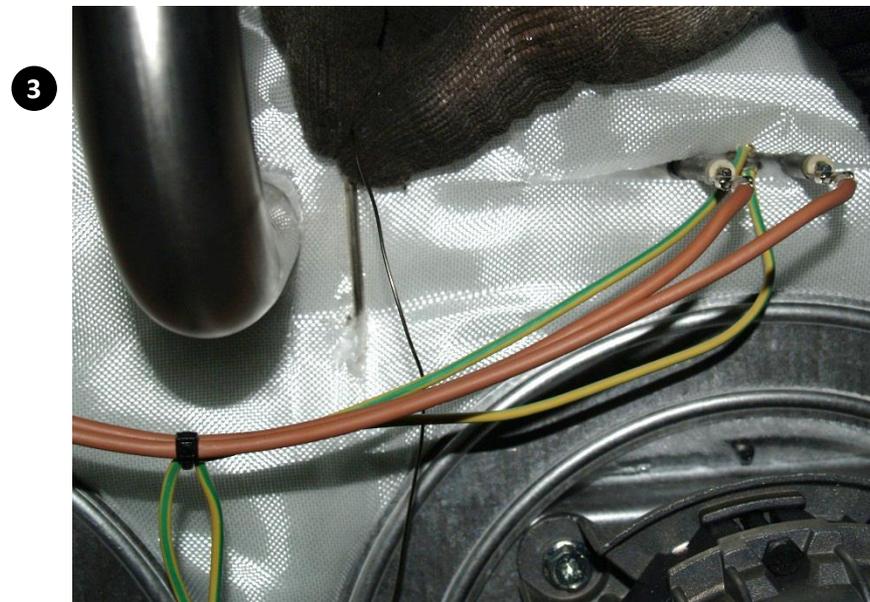
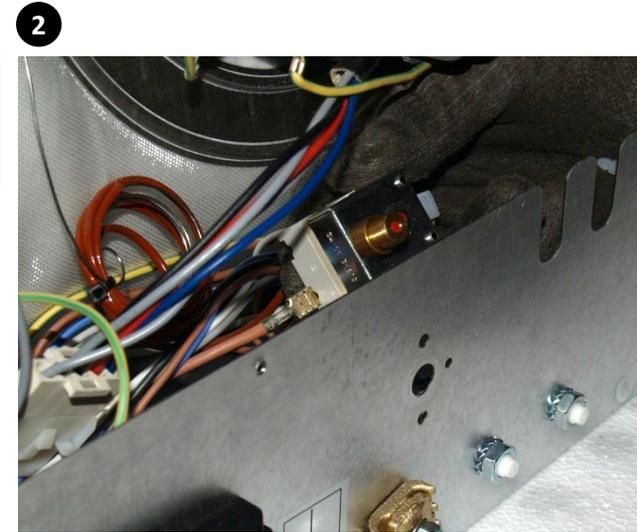
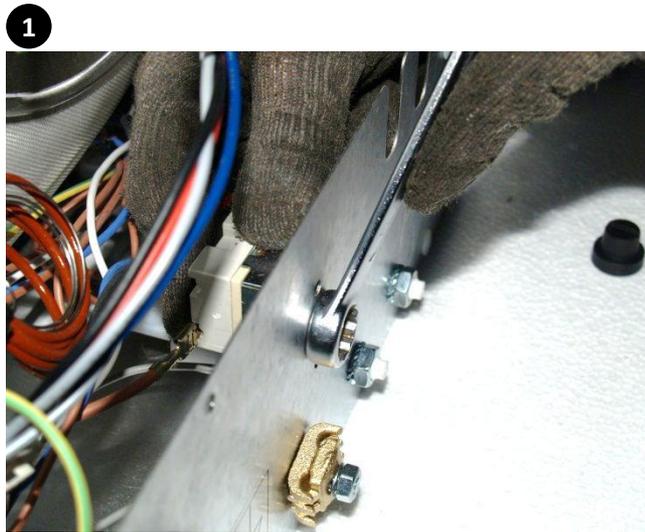


6



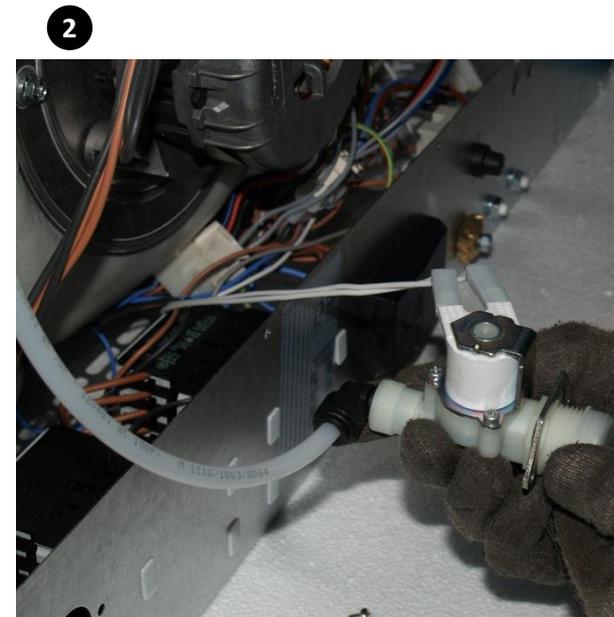
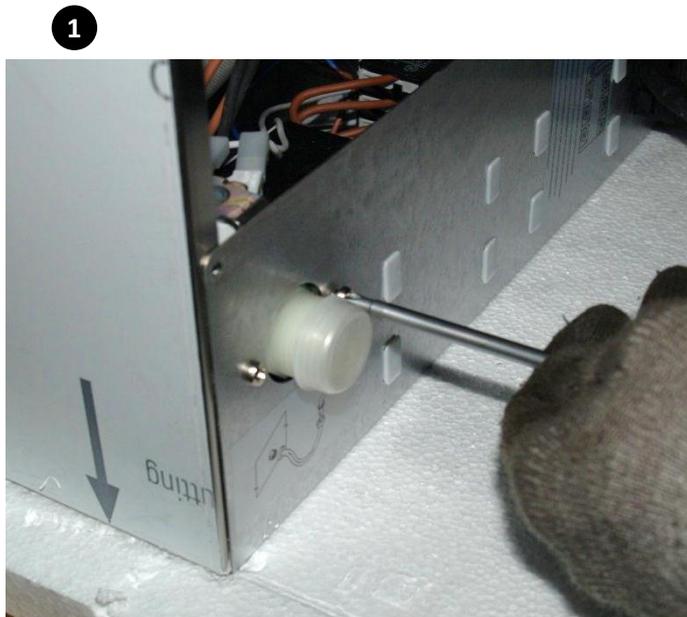
3.7 Замена предохранителей

- Открутите гайку и извлеките предохранитель(1) (2).
- Извлеките предохранитель из задней части камеры, скрытой за теплоизоляцией (3).



3.8 Замена соленоидного клапана

- Удалите 2 шурупа, фиксирующих соленоидный клапан в задней части печи(1)
- Извлеките соленоидный клапан(2)
- Отсоедините 2 провода подачи питания и извлеките клапан(3)



3.9 Замена уплотнительной резинки

- Потяните на себя и удалите старую резинку(1)
- Тщательно и аккуратно закрепите новую резинку(2)
- На углах нужно сначала закрепить резинку снаружи, а потом изнутри(3)
- Заклейте концы резинки с правой или левой стороны(4)

1



2



3



4



3.10 Замена держателя петель и микропереключателя на двери

- Удалите фиксирующие шурупы по бокам, а также в верхней и нижней части камеры(1) (2) (3)
- Откройте боковую часть печи(4)

1**2****3****4**

3.10 Замена держателя петель и микропереключателя на двери

- Удалите шурупы, фиксирующие держатели петель
- Извлеките держатель петель

5



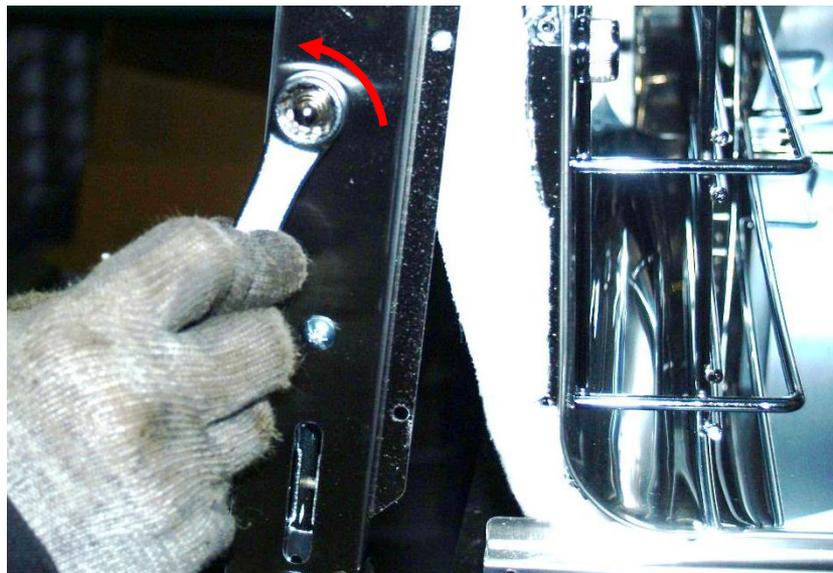
6



3.10 Замена держателя петель и микропереключателя на двери

- Удалите блокировку микропереключателя(7)
- Извлеките микропереключатель(8)

7



8



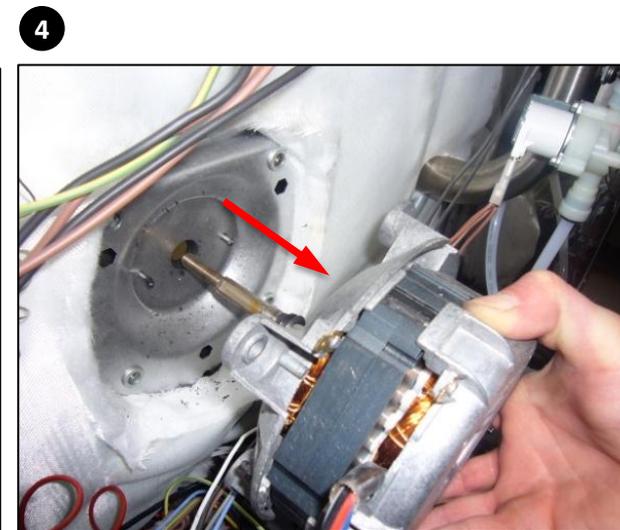
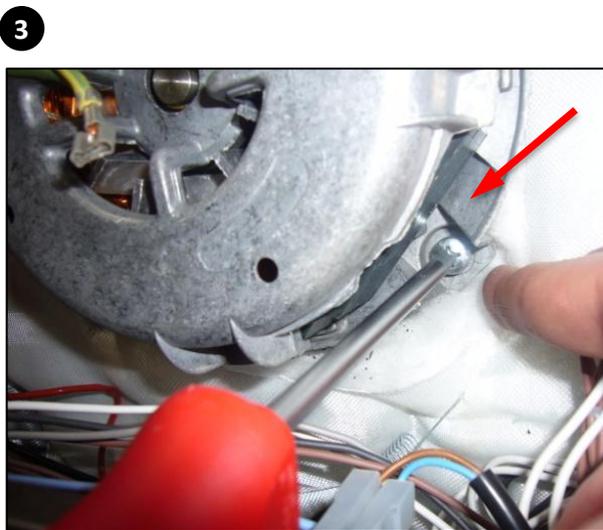
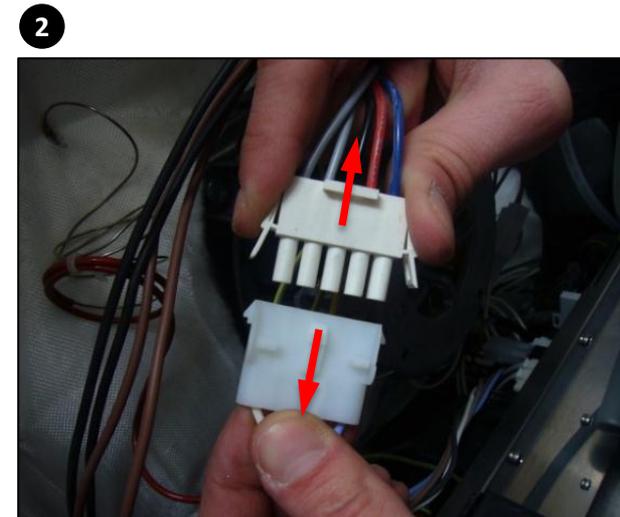
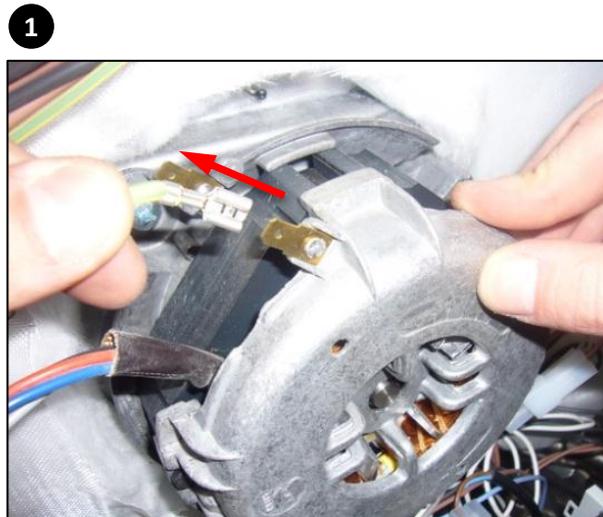
3.11 Замена вентилятора

- Отключите печь от источника питания.
- Открутите 4 болта, удерживающих защитную панель вентилятора(1)
- Открутите гайку, фиксирующую вал двигателя, не касаясь лопастей вентилятора(2)
- Извлеките вентилятор вместе со съемником (3) (4).

1**2****3****4**

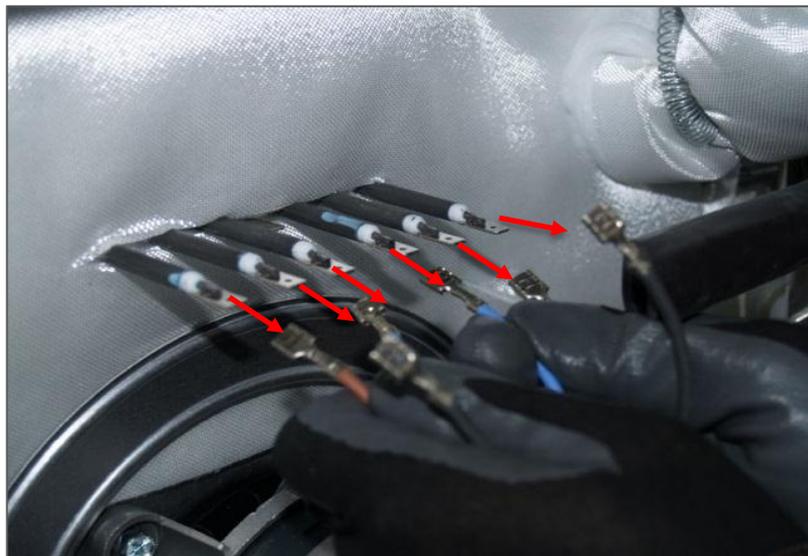
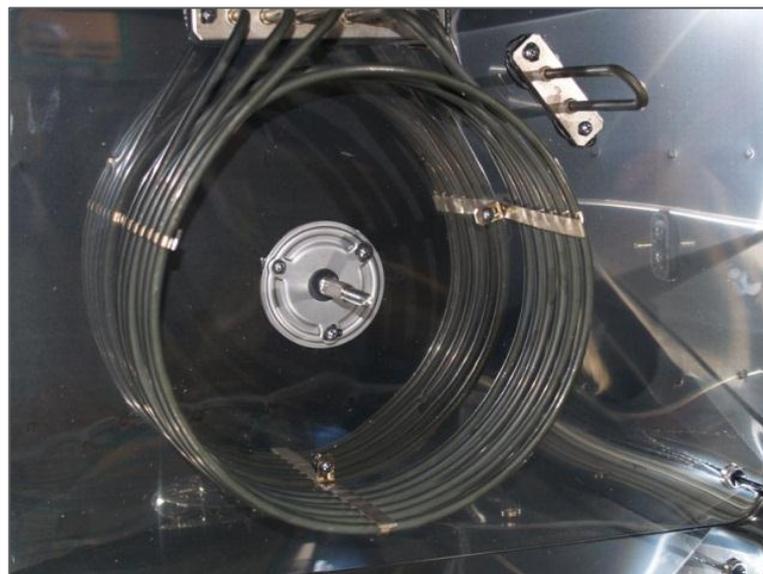
3.12 Замена мотора

- Отключите печь от источника питания
- Выполните процедуру демонтажа вентилятора
- Отсоедините заземляющий провод от статора двигателя(1).
- Отключите питание двигателя, используя 5-полюсный контактор(2).
- Открутите 4 крепежных винта, удерживающих мотор в правильном положении(3).
- Извлеките двигатель (4).



3.13 Замена нагревательных элементов

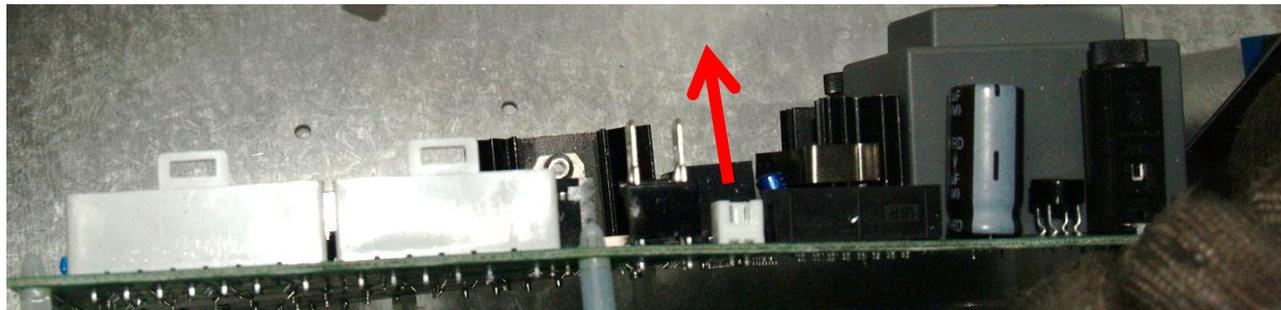
- Отключите печь от источника питания и дайте ей остыть
- Выполните процедуру демонтажа вентилятора
- Отсоедините провода (фазы, нейтраль и заземление) от нагревательных элементов(1)
(2)
- Открутите 5 винтов внутри камеры, удерживающих ТЭНы(2).

1**2**

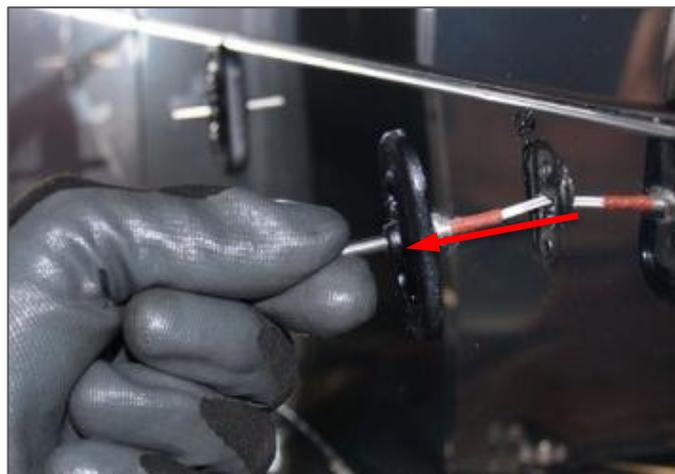
3.14 Замена датчика температуры

- Отключите печь от источника питания
- Отсоедините датчик температуры в задней части печи(1)
- Открутите 2 фиксирующих датчик болта во внутренней части камеры(2)
- Удалите датчик из камеры

1



2



3



3.15 Полезные инструменты

1. **ATR2040A0**: Набор инструментов для тех. обслуживания печей
2. **STR1385A0**: Прибор для измерения электропроводности воды
3. **STR1290A0**: Цифровой мультиметр
4. Монометр для воды
5. **STR1300A0**: Цифровой термометр с датчиком К-типа



3.15 Полезные инструменты

7. **CH1000A0**: Инструмент для резки труб



8. **CH1025A0 / CH1026A0**: Unox J. Гаечный ключ



9. **CH1030A0**: гаечный ключ для вентилятора



10. **CH1015A0**: инструмент для демонтажа вентилятора UNOX





InfoNet

Закрытый раздел сайта UNOX

ДЛЯ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

НАЙДИТЕ И СКАЧАЙТЕ
ВСЮ НЕОБХОДИМУЮ
ИНФОРМАЦИЮ!

Вы уже зарегистрировались?

www.unox.com