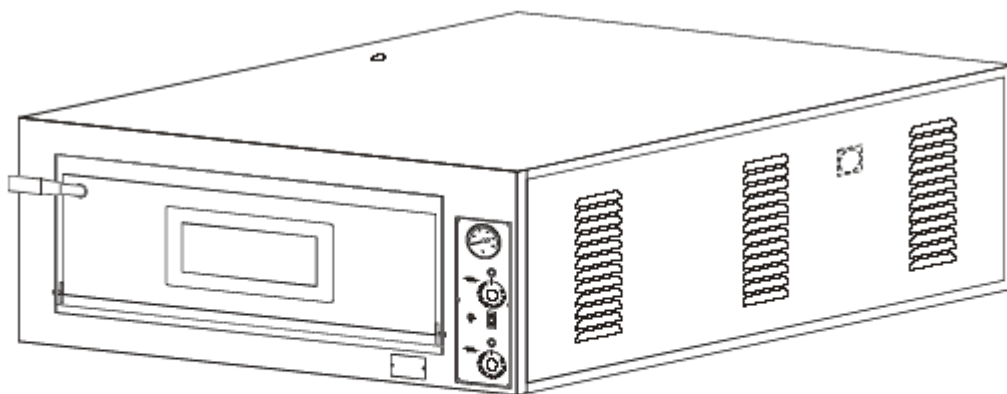


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ СЕРИИ “Е”



РУССКИЙ

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ДИРЕКТИВАМ ЕС

--

Настоящим декларируется, что печь

Модель:

--	--	--	--	--	--

Год выпуска:

--	--	--

Серийный номер:

--	--	--	--	--	--

соответствует требованиям директив:

“Директива об устройствах низкого напряжения” 73/23/ЕЭС

(Совета Европы, от 19 февраля 1973, по сближению правовых норм Стран-членов ЕЭС в отношении электрического оборудования, предназначенного для использования в данных пределах напряжения)

“Директива об электромагнитной совместимости” 89/336/ЕЭС

(по сближению правовых норм Стран-членов ЕЭС в отношении электромагнитной совместимости)

а также декларируется, что применяются следующие гармонизирующие стандарты:

EN 292-1-2

(основная концепция безопасности машин и основные принципы конструирования)

EN 60204-1

(Безопасность машин. Электрооборудование машин)

Фамилия, имя: GIACOMINI ERNESTO..... Дата:/...../.....

Печать и подпись:

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

.....	с. 5
1- ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ И МАРКИРОВКА “СЕ”	
1.1- Маркировка “СЕ”.....	с. 6
2- ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ	
2.1- Важность инструкции.....	с. 6
2.2- Статус “выключенной печи”.....	с. 7
2.3- Гарантия.....	с. 7
2.4- Сохранение прав	с. 7
3- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ	
3.1- Наименование деталей	с. 7
3.2- Габариты печи и пекарной камеры.....	с. 8
3.3- Технические данные	с. 9
3.4- Назначение и применение.....	с. 9
3.5- Ограничения к применению.....	с. 9
4- ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	
4.1- Транспортировка и подъем.....	с. 10
4.2- Листок инструкции, прикрепленный к упаковке.....	с. 11
4.3- Размещение.....	с. 12
5- УСТАНОВКА	
5.1- Подсоединение к вытяжке.....	с. 12
5.2- Подключение к сети.....	с. 12
6- БЕЗОПАСНОСТЬ	
6.1- Упомянутые директивы и стандарты.....	с. 13
6.2- Личная защитная экипировка (PPE).....	с. 13
6.3- Другие риски.....	с. 13
7- ПРИМЕНЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ	
7.1- Панель управления.....	с. 14
7.2- Первый пуск.....	с. 15
7.3- Включение печи.....	с. 15
7.4- Выключение печи.....	с. 16
8- ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	
8.1- Текущее техобслуживание.....	с. 16
8.2- Дополнительное техобслуживание.....	с. 16
9- УТИЛИЗАЦИЯ	
9.1- Общее предупреждение.....	с. 17
10- ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ	
Предупреждения.....	с. 17
Таблицы и схемы запасных деталей.....	с. 18
11- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	
Монтажные схемы и детали.....	с. 20
12- ПРИЛОЖЕНИЕ	
12.1- Инструкция по транспортировке, прикрепленная к упаковке.....	с. 22

1.1- МАРКИРОВКА “CE”

Маркировка CE – это алюминиевая табличка с трафаретным оттиском черного цвета, прикрепленная с помощью двух заклепок, как показано на **РИС. 1**. На табличке содержатся следующие данные в удобочитаемом виде, нанесенные способом, исключающим стирание:

- | | |
|---|-----------------------------|
| - Название и адрес производителя; | - Модель (MOD); |
| - Серийный номер (MATR); | - Год изготовления (ANNO); |
| - Символ CE; | - Энергопотребление (kW/A); |
| - Электрическое напряжение и частота (Volt/Hz); | - Вес печи (PESO). |

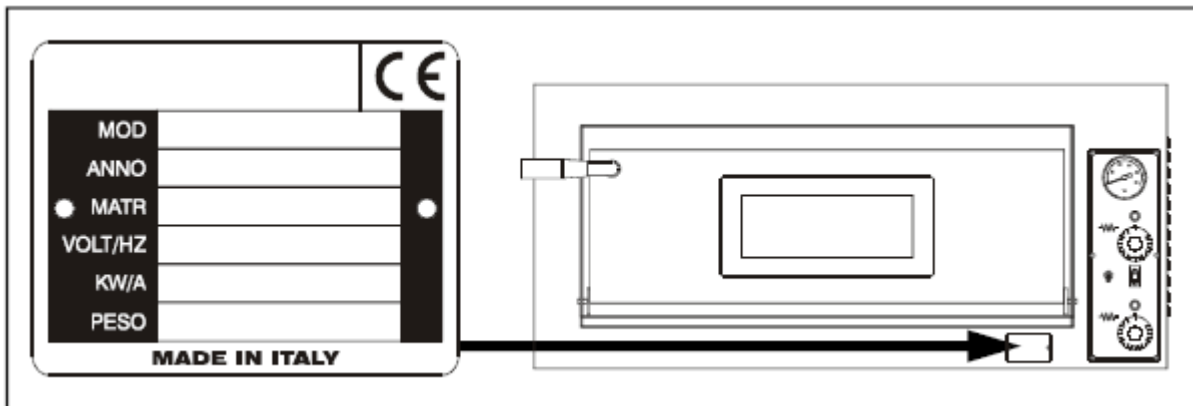


РИС.1 (Маркировка CE)

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ -2

2.1– ВАЖНОСТЬ ИНСТРУКЦИИ



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ И ПОНЯТЬ ВСЕ ЧАСТИ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ.

ДАННАЯ ИНСТРУКЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЮ ПЕЧИ И ДОЛЖНА СОХРАНЯТЬСЯ ДО ЕЕ ПОЛНОЙ УТИЛИЗАЦИИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ БЕРЕТ НА СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И ТРАВМЫ ЛЮДЕЙ, ЖИВОТНЫХ И ПРЕДМЕТОВ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ.

ДАННАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОСТОЯННО ДОСТУПНА "АВТОРИЗОВАННЫМ ОПЕРАТОРАМ" И ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ПЕЧИ.

"АВТОРИЗОВАННЫЕ ОПЕРАТОРЫ" ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ТАКИЕ ДЕЙСТВИЯ С ПЕЧЬЮ, В КОТОРЫХ ОНИ КОМПЕТЕНТНЫ.

2– ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ



2.2- СТАТУС “ВЫКЛЮЧЕННОЙ ПЕЧИ”

Перед выполнением любого техобслуживания и/или регулировки, необходимо отсоединить источник питания, вынуть шнур питания из розетки и убедиться, что печь действительно выключена и остыла.

2.3- ГАРАНТИЯ

Производитель гарантирует, что печи протестированы на предприятии.

Гарантия на печь – **12 (двенадцать) месяцев**.

ПОРЧА И/ИЛИ ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЗАПАСНЫМИ ДЕТАЛЯМИ НЕ ОРИГИНАЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРИВОДИТ К ПОТЕРЕ ПРАВ ПО ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ВСЯКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.

2.4- СОХРАНЕНИЕ ПРАВ

Производитель сохраняет за собой права на данное техническое руководство, "Инструкцию по эксплуатации и обслуживанию". Никакая часть данной инструкции не может быть воспроизведена и опубликована любыми средствами воспроизведения без предварительного письменного разрешения Производителя.

Все упоминаемые торговые марки принадлежат соответствующим владельцам.

3– ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

3.1 НАМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

На **РИС. 2** показаны и описаны наименования деталей печи.

3.2– ГАБАРИТЫ ПЕЧИ И ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ

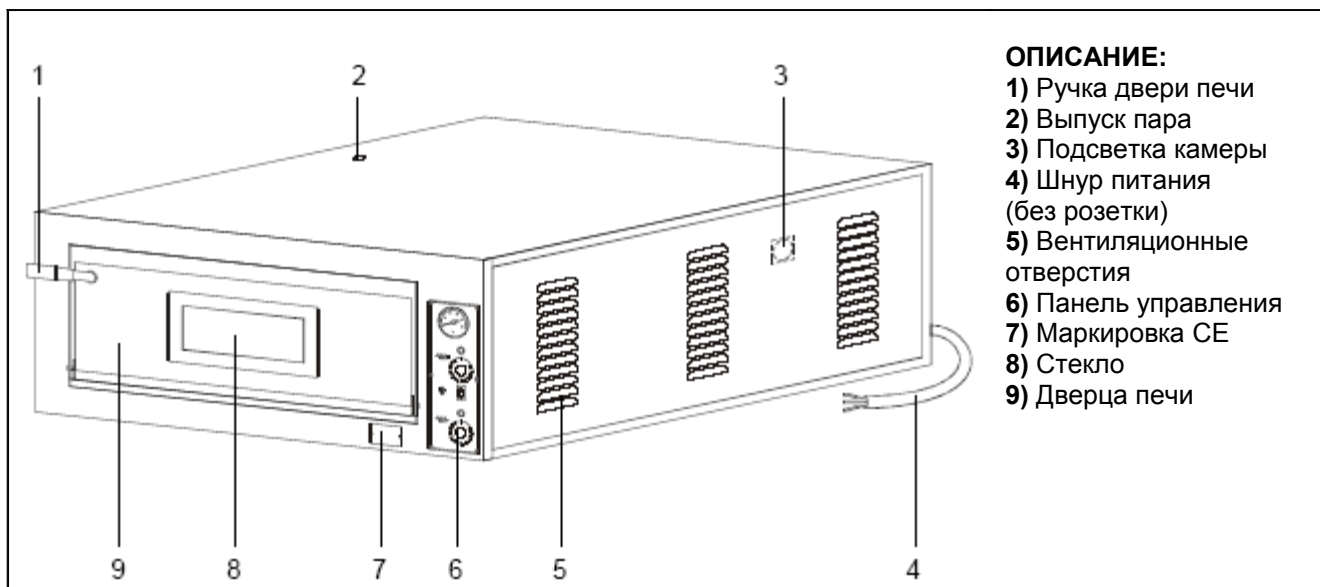


РИС. 2 (Наименование деталей)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ - 3

На РИС. 3 и в ТАБЛИЦЕ 1 приведены габариты печи и пекарной камеры.

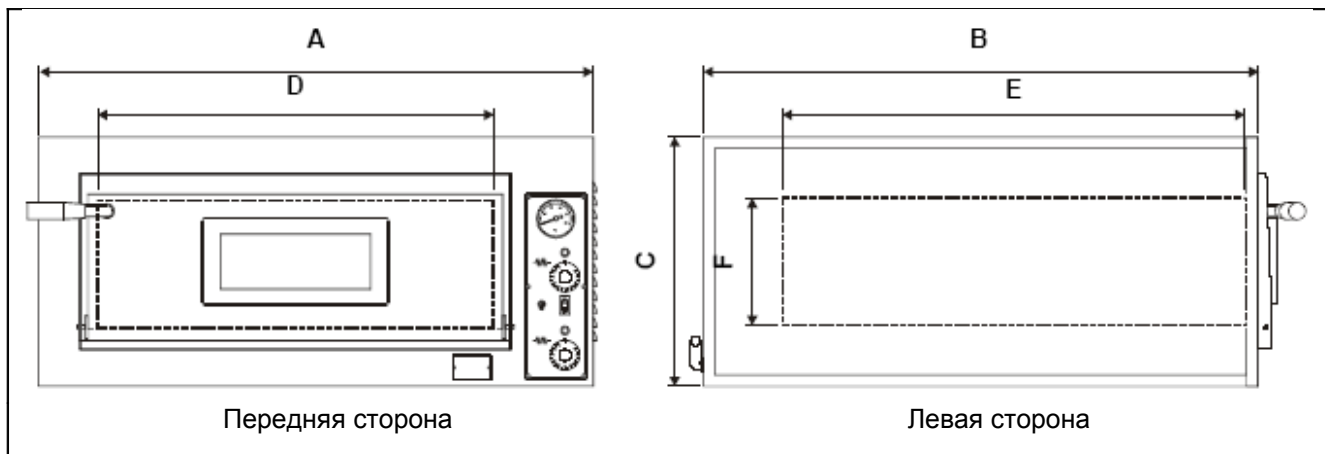


РИС.3 (Габариты печи и пекарной камеры)

МОДЕЛИ	ГАБАРИТЫ (мм)					
	ВНЕШНИЕ			ПЕКАРНАЯ КАМЕРА		
	A	B	C	D	E	F
MICRO	555	460	290	405	405	110
MINI	780	600	530	500	510	110
E4	900	735	420	610	610	140
E44	900	735	750	610	610	140
E6	900	1020	610	420	915	140
E66	900	1020	750	610	915	140
E6/60	1150	735	420	910	610	140
E66/60	1150	735	750	910	610	140
E9	1150	1020	420	910	610	140
E99	1150	1020	750	910	610	140

ТАБЛИЦА 1 (Габариты печи)



3– ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

3.3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

В ТАБЛИЦЕ 2 приведены технические данные, характеризующие разные модели печей.

МОДЕЛИ	ПЕКАРНАЯ КАМЕРА (q.ty)	ВЕС (кг)	НАПРЯЖЕНИЕ (В)	ЧАСТОТА (Гц)	МОЩНОСТЬ (кВ)	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ (материал)
MICRO	1	27	200/230/400	50/60	2,2	50 ÷ 500	Огнеупорный камень
MINI	2	78,5			6		
E4	1	93			4,2		
E44	2	163			8,4		
E6	1	126			7,2		
E66	2	218			14,4		
E6/60	1	130			6,4		
E66/60	2	230			12,8		
E9	2	175			9,6		
E99	2	320			19,2		

ТАБЛИЦА 2 (Технические данные)

3.4 – НАЗНАЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Данная печь разработана и произведена для следующего предусмотренного назначения:

ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ: ВЫПЕКАНИЕ ПИЦЦЫ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ГРИЛЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ В ФОРМАХ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.

ПЕЧЬЮ МОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО АВТОРИЗОВАННЫЕ ОПЕРАТОРЫ (ПОЛЬЗОВАТЕЛИ).

3.5- ОГРАНИЧЕНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

Данная печь была разработана и произведена исключительно для применения, описанного в разделе 3.4, следовательно, любые другие способы использования строго запрещены в целях обеспечения безопасности авторизованных операторов, а также производительности самой печи.



4.1- ТРАНСПОРТИРОВКА И ПОДЪЕМ

ВО ВРЕМЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПЕЧИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО В ДИАПАЗОНЕ ВАШИХ ДЕЙСТВИЙ НЕТ ЛЮДЕЙ, ЖИВОТНЫХ ИЛИ ПРЕДМЕТОВ, БЕЗОПАСНОСТЬ КОТОРЫХ МОЖЕТ ОКАЗАТЬСЯ ПОД УГРОЗОЙ.

НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СРЕДСТВА И СИСТЕМЫ ДЛЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕМЕЩЕНИЯ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВЕСА И РАЗМЕРА ПЕЧИ (СМ. РАЗДЕЛЫ 3.2-3.3).

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВИЛОЧНОГО ПОГРУЗЧИКА ДЛЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕМЕЩЕНИЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ЕГО ВИЛКА РАЗМЕЩЕНА ПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ИСКЛЮЧИТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ СТОЛКНОВЕНИЯ С ГРУЗОМ (РИС. 4).

ВО ВРЕМЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПЕЧИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕЗКО ТОРМОЗИТЬ, ПОВЫШАТЬ СКОРОСТЬ И/ИЛИ РЕЗКО МЕНЯТЬ НАПРАВЛЕНИЕ ДВИЖЕНИЯ.

В МОМЕНТ ДОСТАВКИ ПРОВЕРЬТЕ, НЕ ПОЛУЧИЛА ЛИ ПЕЧЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ. В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ НЕМЕДЛЕННО СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ПЕРЕВОЗЧИКУ В ПИСЬМЕННОЙ ФОРМЕ НА ТРАНСПОРТИРОВОЧНОМ ДОКУМЕНТЕ. КРОМЕ ТОГО, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ ПОСТАВКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, А ТАКЖЕ ЗАКАЗАННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ДЕТАЛЕЙ. ЛЮБЫЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРЕТЕНЗИИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ В ПИСЬМЕННОЙ ФОРМЕ ВАШИМ ДИЛЕРОМ В ТЕЧЕНИЕ И НЕ ПОЗДНЕЕ 8 (ВОСЬМИ) ДНЕЙ.

Для облегчения транспортировки и процедуры погрузки и разгрузки печь упакована в картонную коробку на деревянном основании типа поддона и прикреплена к нему обвязочной лентой. Кроме того, печь покрыта прозрачным нейлоновым покрытием. После транспортировки и установки печи в правильном рабочем положении, распакуйте ее, разрезав обвязочную ленту, картонную коробку и нейлоновое покрытие.

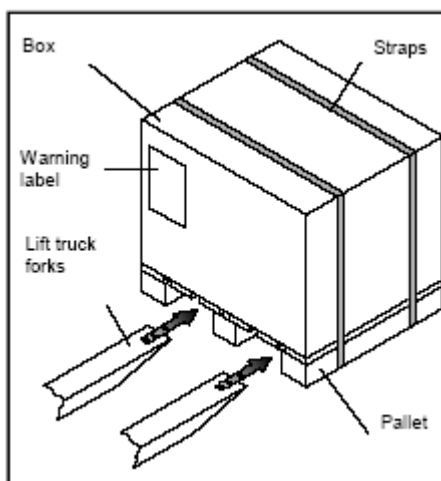


РИС.4 (Вставка вилочного погрузчика)

4– ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

4.2- ЛИСТОК ИНСТРУКЦИИ, ПРИКРЕПЛЕННЫЙ К УПАКОВКЕ

Снаружи на упаковке прикреплен листок инструкции для транспортировки (См. главу 12 - ПРИЛОЖЕНИЕ).

4.3- РАЗМЕЩЕНИЕ

ВСЕ ПРОЦЕДУРЫ УСТАНОВКИ ПЕЧЕЙ (РАЗМЕЩЕНИЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ) ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ, В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАННЫМИ ТЕХНИЧЕСКИМИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И НОРМАТИВАМИ, ДЕЙСТВУЮЩИМИ В СТРАНЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ.

Размещение печи следует производить, соблюдая минимальные расстояния (мм), показанные на **РИС. 5**. Она должна располагаться на подходящей поверхности, способной выдержать ее вес и высокую температуру.

Рекомендуется оставить правую сторону печи свободной для облегчения доступа к панели в случае необходимости.

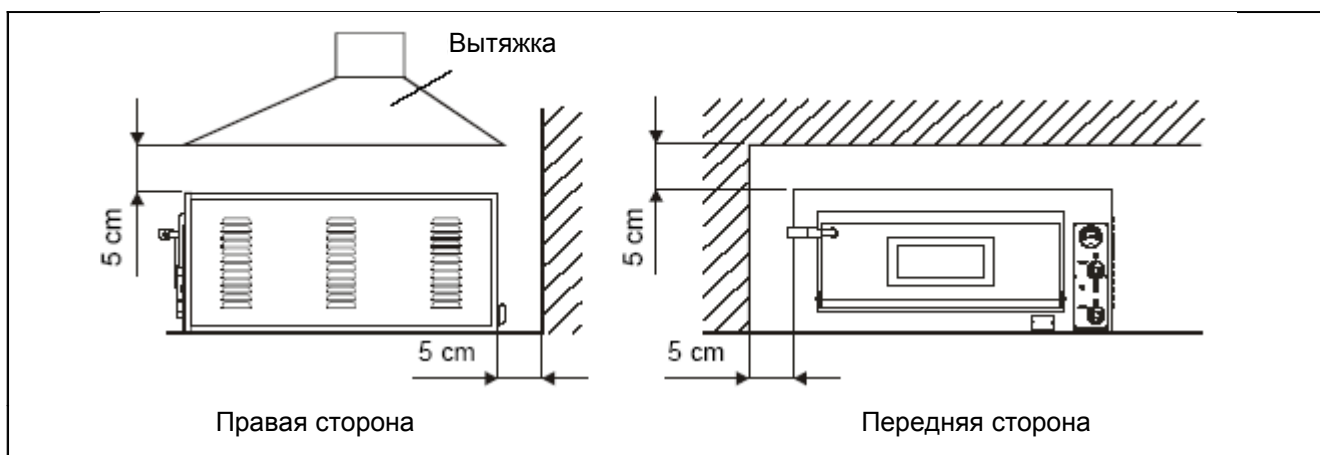


РИС.5 (Размещение)

5 – УСТАНОВКА

5.1 - ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВЫТЯЖКЕ

При выпекании пиццы не выделяется много пара, однако рекомендуется использование вытяжки. Если вытяжка с принудительным всасыванием, она никогда не должна находиться в прямом контакте с печью и следует соблюдать минимальные расстояния, приведенные на **РИС. 5**.

С печами поставляются патрубки для выпуска пара, которые можно подсоединять к трубе для вывода наружу пара и дыма. Труба должна быть сделана из подходящего материала и иметь подходящее сечение, а также короткий участок подъема без сужения и резких изменений траектории.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ВСАСЫВАНИЕ ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ СЛИВА ДЛЯ ПАРА К ТРУБЕ, ПОСКОЛЬКУ ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ ИЗ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ БУДЕТ ВЫХОДИТЬ СЛИШКОМ БЫСТРО КАК С ОТКРЫТОЙ, ТАК И С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ, ЧТО ПОВЛИЯЕТ НА ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ И ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫСИТ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.

5.2- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Вместе с печью поставляется шнур питания, расположенный сзади и не имеющий розетки (РИС. 6 - № 1).

Электрические характеристики приведены на табличке с маркировкой СЕ (РИС.1).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К СЕТИ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ТЕХНИК (ЭЛЕКТРИК), С КВАЛИФИКАЦИЕЙ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ТЕХНИЧЕСКИМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ДЕЙСТВУЮЩИХ В СТРАНЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ ПОЛОЖЕНИЙ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ВЫДАТЬ СЕРТИФИКАТ НА ВЫПОЛНЕННУЮ РАБОТУ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ БЕРЕТ НА СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ И ТРАВМЫ ЛЮДЕЙ, ЖИВОТНЫХ И ПРЕДМЕТОВ, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К СЕТИ.

Подключение к сети должно выполняться путем вставления **автоматического или ручного выключателя подходящей мощности**, в котором расстояние между контактами составляет как минимум 3 мм.

Кабель заземления должен быть проложен свободно.

Напряжение при подаче питания действующей печи не должно отличаться от значения номинального напряжения +/- 10%.

Обязательно подсоедините устройство к земле.

Монтажная схема печи – см. глава 11.

ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ТЕХНИК (ЭЛЕКТРИК) ДОЛЖЕН ВЫДАТЬ СЕРТИФИКАТ ОБ ИЗМЕРЕНИИ НЕПРЕРЫВНОСТИ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ СХЕМЫ ЗАЩИТЫ.

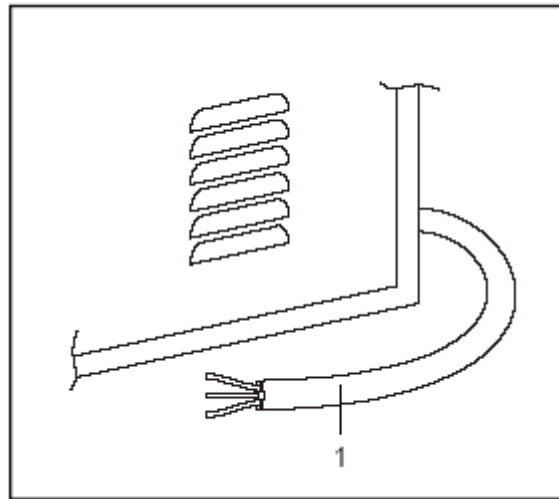


РИС.6 (Шнур питания)



6 – БЕЗОПАСНОСТЬ

6.1- УПОМИНАЕМЫЕ ДИРЕКТИВЫ И СТАНДАРТЫ

Данная машина была разработана и произведена в соответствии с оценками, полученными путем тщательного анализа рисков и пытается достичь, учитывая текущее состояние техники, цели, поставленные основными требованиями безопасности и здоровья, предусмотренные в **"Директиве о новом приближении"**. В **ТАБЛИЦЕ 4** приведены Директивы ЕЭС, гармонизированные стандарты (EN), которые здесь упоминаются:

73/23/ЕЕС	"Директива об устройствах на низком напряжении" ("Low voltage directive")
89/336/ЕЕС	"Электромагнитная совместимость" ("Electromagnetic compatibility")
EN 60204-1	"Безопасность оборудования: Электрооборудование машины" ("Safety of machinery. Electric equipment of the machine")
EN 292-1-2	"Базовые концепции безопасности машин и основные принципы конструирования" ("Basic concepts for the safety of the machines and main principles for the design")

ТАБЛИЦА 4 (Упоминаемые директивы и стандарты)

6.2- ЛИЧНАЯ ЗАЩИТНАЯ ЭКИПИРОВКА (PPE)



АВТОРИЗОВАННЫЕ ОПЕРАТОРЫ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖАРОЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ, А ТАКЖЕ ЗАЩИТНУЮ ОДЕЖДУ, ЧТОБЫ ОБЕЗОПАСИТЬ СЕБЯ ВО ВРЕМЯ ЗАГРУЗКИ И ВЫНИМАНИЯ ФОРМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.

6.3- ДРУГИЕ РИСКИ

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА: случайный контакт с деталями печи при высокой температуре (снаружи: дверца печи и передняя панель; внутри: дверца печи, пекарная камера и верхний резистор, а также с формами для выпечки и горячей пищей. При загрузке и вынимании форм для выпечки и/или когда авторизованные операторы производят неправильные, запрещенные или не объяснимые здравым смыслом действия.

ПРИМЕНЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ -7

7.1- ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления установлена на передней стороне печи и изменяется в зависимости от модели, как показано на **РИС. 7**.

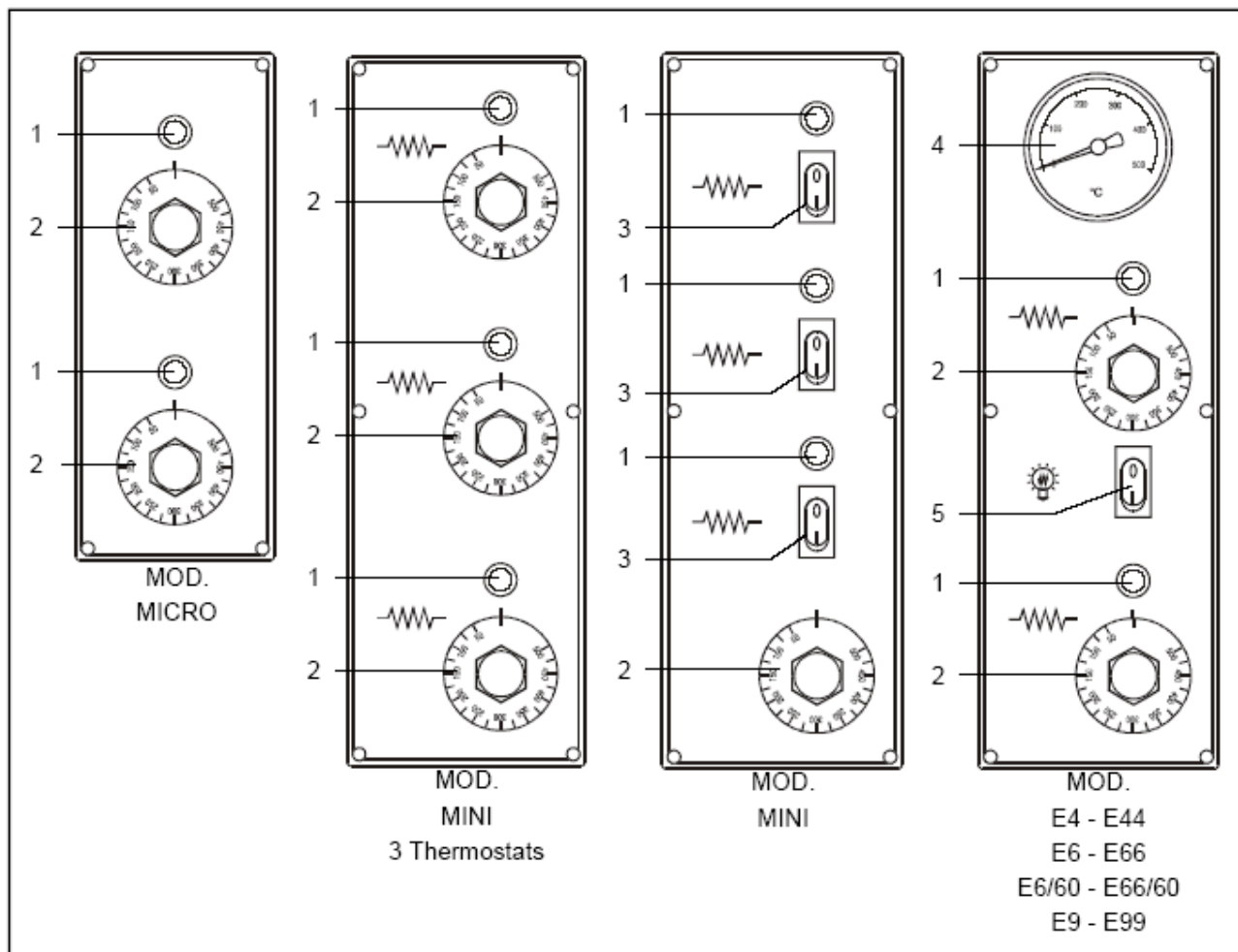


РИС.7 (Панель управления)

ПОЯСНЕНИЕ К РИС.7		
№	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
1	Предупреждающая зеленая лампочка	Если она горит, это означает, что резистор работает.
2	Термостат	• Положение 0: останавливает работу резистора (в моделях без выключателя резистора); • Положение 50 ÷ 500 °C: Позволяет включать резистор и устанавливать желаемую температуру.
3	Выключатель резистора	• Положение I: Позволяет включать резистор; • Положение 0: Останавливает работу резистора .
4	Термометр	Показывает температуру в камере печи.
5	Переключатель подсветки камеры (I-0)	• Положение I: Включает свет в камере печи; • Положение 0: Выключает свет в камере печи.

7- ПРИМЕНЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ

7.2– ПЕРВЫЙ ПУСК

Первый пуск следует выполнять следующим образом:

ПЕРВЫЙ ПУСК, ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО ОПЕРАТОРЫ, ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ.

ВВОД ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ МОЖНО ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ УСТАНОВКИ И ПОЛУЧЕНИЯ ОТ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ТЕХНИКОВ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.

- 1) Очистьте переднюю часть печи чистой и мягкой тканью.
- 2) Включите силовой кабель в розетку.
- 2) Установите выключатель размыкающего устройства в **положение "I"**.
- 3) Включите резисторы, установив термостаты (**РИС. 7-№ 2**) на температуру **150°C**, указанную на ручке.
Только для модели **MINI** – переведите выключатель резистора (**РИС. 7 - № 3**) в **положение "I"**.
Включатся соответствующие зеленые предупреждающие лампы, сигнализирующие о работе резисторов.
- 4) Оставьте печь работать примерно на **1 час**.
- 5) Отключите резисторы, переведя термостаты (**РИС. 7-№ 2**) в **положение "0"**.
Только для модели **MINI** – переведите выключатель резистора (**РИС. 7 - № 3**) в **положение "0"**.
Соответствующие зеленые предупреждающие лампы выключатся.
- 6) Откройте дверцу печи примерно на **15 минут**, чтобы выпустить возможные пары и запахи.
- 7) Снова закройте дверцу и повторите операцию, описанную в пункте **3**), переведя термостаты (**РИС. 7-№ 2**) на температуру **400°C**, указанную на ручке.
- 8) Оставьте печь работать примерно на **1 час**.
- 9) Отключите резисторы, переведя термостаты (**РИС. 7-№ 2**) в **положение "0"**.
Только для модели **MINI** – переведите выключатель резистора (**РИС. 7 - № 3**) в **положение "0"**.
Зеленые предупреждающие лампы выключатся.
- 10) Выключите печь, как описано в **разделе 7.4**.

7.3- ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

- 1) Вставьте шнур питания в розетку.
- 2) Установите выключатель секционирующего устройства в **положение "I"**;
- 3) Включите резисторы, установив термостаты (**РИС. 7-№ 2**) на желаемую температуру, указанную на ручке.
Только для модели **MINI** – переведите выключатель резистора (**РИС. 7 - № 3**) в **положение "I"**.
Включатся соответствующие зеленые предупреждающие лампы, сигнализирующие о работе резисторов.
- 4) После достижения желаемой температуры (см. п. **9**) данного раздела), которая видна на термометре (**РИС. 7-№ 4**), в печь можно ставить пиццу для выпекания.
- 5) Откройте дверцу печи (**РИС. 3-№ 3**) вручную, используя соответствующие ручки (**РИС. 3-№ 1**).
- 6) Для освещения внутренней части пекарной камеры включите лампу печи (**РИС. 7-№ 5**).
- 7) Вставьте в печь пиццу или пиццы для выпекания с помощью подходящих приспособлений. Важно не оставлять дверцу открытой надолго, т.к. выходящий жар снижает температуру в печи.
- 8) Снова закройте дверцу и следите за процессом выпекания через стекло (**РИС. 3-№ 4**);
- 9) Температура выпекания пиццы зависит от того, помещается она непосредственно на огнеупорный камень или на форму для выпекания. В первом случае рекомендуется устанавливать температуру на **280°C** для нижнего уровня и **320°C** для верхнего; во втором случае, наоборот, устанавливайте **320°C** для низа и **280°C** для верха.
- 10) По окончании выпекания откройте дверцу, извлеките пиццу или пиццы и снова закройте дверцу.

ПРИМЕНЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ -7

7.4- ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

ВЫБОР ИДЕАЛЬНОЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ НАСТРОЙКА ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО РЕЗИСТОРОВ ЗАВИСИТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОТ ОПЫТА ОПЕРАТОРА.

По окончании использования печи действуйте следующим образом:

- 1) Выключите печь** путем переключения термостатов (**РИС. 7 - № 2**) и резистора (**РИС. 7- № 3**) **в положение "0"**;
- 2) Переведите выключатель устройства для секционирования в положение "0"**;
- 3) Выньте шнур питания (РИС. 2- № 4) из розетки.**

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ - 8

8.1–ТЕКУЩЕЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Текущее техническое обслуживание состоит из всех проверок и вмешательств, которые может выполнять оператор в соответствии с периодичностью и установленными режимами, для обеспечения эффективной и безопасной работы печи.

ПЕРЕД ЛЮБЫМ ТЕКУЩИМ И/ИЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ВМЕШАТЕЛЬСТВОМ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ШНУР ПИТАНИЯ ПЕЧИ ИЗ РОЗЕТКИ.

- 1) Очистка огнеупорной поверхности:** эту операцию следует выполнять с горячей печью. **При достижении температуры около 350°C**, выключите печь, откройте дверцу и произведите очистку печи с помощью **щетки из растительных волокон на длинной ручке во избежание контакта с горячими деталями печи.**
- 2) Очистка печи снаружи (поверхности из нержавеющей стали, стекло и панель управления):** следует производить с холодной печью.

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ ОПЕРАТОРУ СЛЕДУЕТ НАДЕВАТЬ ПРАВИЛЬНЫЕ ПЕРЧАТКИ И СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ОДЕЖДУ.

8.2– ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Для любого дополнительного техобслуживания, ремонта и/или замены обращайтесь только к авторизованному дилеру, у которого была приобретена печь, и/или к авторизованному техническому специалисту, соответствующему техническим и профессиональным требованиям действующих положений.

8– ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

Возможные вмешательства необходимы только в случае неисправностей электрических деталей. Доступ ко всем электрическим компонентам производится с правой стороны печи путем снятия панели с вентиляционными отверстиями.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ КАМЕРЫ

- 1) Снимите панель с вентиляционными отверстиями.
- 2) Извлеките лампочку.
- 3) Замените ее на лампочку с аналогичными техническими характеристиками.
- 4) Установите на место панель с вентиляционными отверстиями.

9- УТИЛИЗАЦИЯ

9.1- ОБЩЕЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При утилизации печи необходимо соблюдать действующие предписания. Отсортируйте детали печи по различным типам материалов (пластик, медь, железо и т.п.)

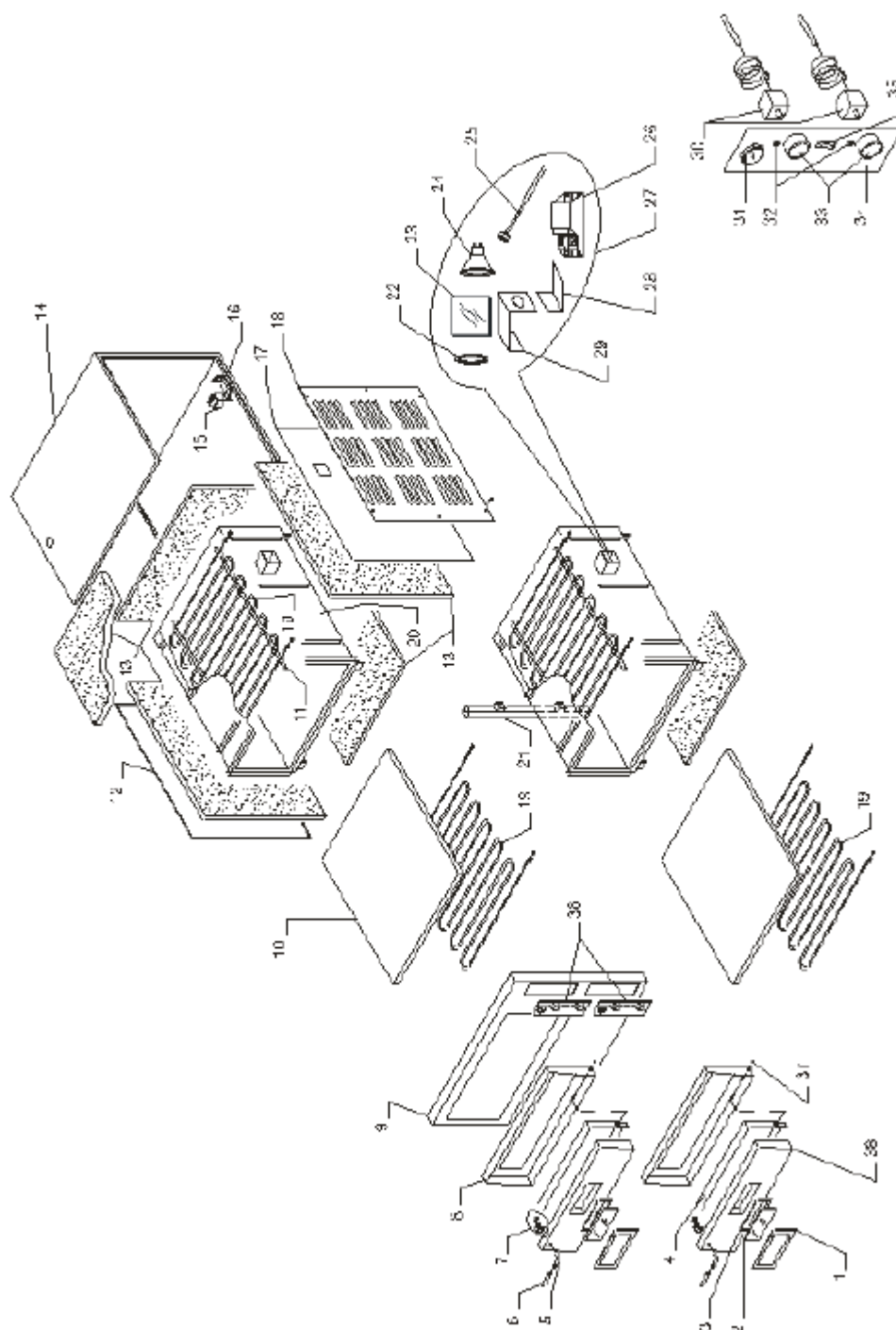
10– ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЕТАЛИ НЕ ОРИГИНАЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА. ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.

ДЕТАЛИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ СМ. В СПИСКЕ ДЕТАЛЕЙ В РАЗДЕЛЕ 11.1 ("СПИСОК ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ").

ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ - 10

ТАБЛИЦА 3		МОДЕЛЬ Е44
№	Кол-во	Наименование
1	2	Рамка для стекол
2	2	Стекло
3	2	Уплотнительная прокладка для стекла
4	2	Дверца
5	2	Ручка
6	2	Зажим ручки из термопластичного материала
7	2	Группа фиксации ручки
8	2	Дверная рама
9	1	Передняя сторона
10	4	Огнеупорный камень
11	4	Круговой элемент для фиксации сопротивления
12	1	Внешняя обшивка
13	6	
14	1	Уплотнительная прокладка
15	1	Выходной (выводной) щиток
16	1	Крепление для выходного (выводного) щитка
17	1	Панель из керамического волокна
18	1	Правая панель с вентиляционными отверстиями
19	4	Армированные/бронированные резисторы
20	2	Камера для готовки
21	1	Пароотвод
22	2	Прокладка для стекла
23	2	Стекло
24	2	Галогенная лампа
25	2	Патрон лампы
26	2	Трансформатор
27	2	Подсветка камеры
28	2	Скоба
29	2	Крепеж для лампы дверцы
30	4	Термостат
31	2	Термометр
32	4	Лампочка для сигнализации об использовании резисторов
33	4	Ручка для настройки термостата
34	2	Панель управления
35	2	Выключатель подсветки камеры
36	2	Панель управления
37	4	Винт для дверцы
38	2	Дверная панель



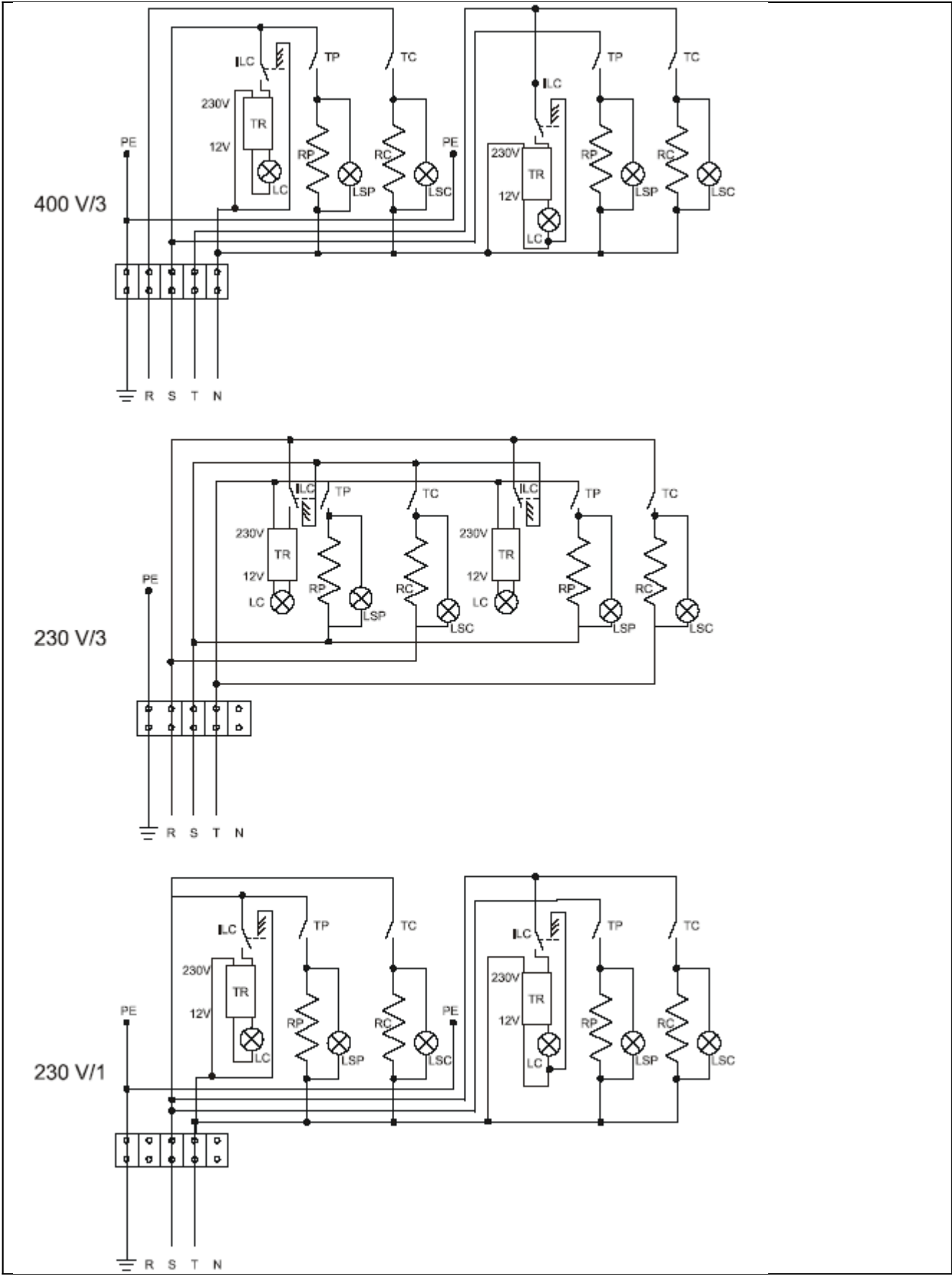
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - 11

МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ И ДЕТАЛИ

МАРКИРОВКА	ОПИСАНИЕ
ILC	Выключатель подсветки камеры
LC	Подсветка камеры
TP	Нижний термостат
TC	Верхний термостат
LSP	Нижняя подсветка
LSC	Верхняя подсветка
RP	Нижнее сопротивление
RC	Верхнее сопротивление
TR	Трансформатор
PE	Эквипотенциальный вход

11 – ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

МОНТАЖНЫЕ СХЕМЫ 7	МОДЕЛЬ E44
--------------------------	-------------------



ПРИЛОЖЕНИЕ - 12

12.1 - ИНСТРУКЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИКРЕПЛЕННАЯ К УПАКОВКЕ

Представляет собой лист в виде наклейки размера A4 (210 x 297 мм) с черно-белой печатью (водонепроницаемый), прикрепленный снаружи на картонную коробку, в которую упакована печь (РИС.8).

ISTRUZIONI PER IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE / INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND HANDLING
INSTRUCTIONS POUR LE LEVAGE ET LE MANÈVEMENT / ANWEISUNGEN ZUM ANNEHMEN UND ZUM HANDLING
INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO

Kg

ITALIANO

PRIMA DI INIZIARE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMPIANTO, IL PORTINAIANTE DEVE LEGGERE ATTENTAMENTE LE INSTRUZIONI IN TUTTE LE LINGUE LEGGIBILI SULLO SCATOLONE E ASSICURARSI CHE SIANO STATE TRADUZZE IN ADEGUATO MODO PER IL PAESE DI DESTINAZIONE. L'IMPIANTO NON DEVE ESSERE USATO SENZA ADEGUATE FORME DI PROTEZIONE.

INGLISH INSTRUCTIONS (FORK LIFT WITH FORK LIFT)

BEFORE OPERATING THE FORK LIFT AND HANDLING THE EQUIPMENT, THE PORTINAIANTE MUST READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS FOR ALL THE LANGUAGES PRINTED ON THE CARTON AND MAKE SURE THEY HAVE BEEN TRANSLATED PROPERLY FOR THE COUNTRY OF DESTINATION. THE EQUIPMENT MUST NOT BE USED WITHOUT PROPER PROTECTION.

MOVING THE EQUIPMENT WITH FORK LIFT

BEFORE OPERATING THE FORK LIFT AND HANDLING THE EQUIPMENT, THE PORTINAIANTE MUST READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS FOR ALL THE LANGUAGES PRINTED ON THE CARTON AND MAKE SURE THEY HAVE BEEN TRANSLATED PROPERLY FOR THE COUNTRY OF DESTINATION. THE EQUIPMENT MUST NOT BE USED WITHOUT PROPER PROTECTION.

MOVING THE EQUIPMENT WITH FORK LIFT

BEFORE OPERATING THE FORK LIFT AND HANDLING THE EQUIPMENT, THE PORTINAIANTE MUST READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS FOR ALL THE LANGUAGES PRINTED ON THE CARTON AND MAKE SURE THEY HAVE BEEN TRANSLATED PROPERLY FOR THE COUNTRY OF DESTINATION. THE EQUIPMENT MUST NOT BE USED WITHOUT PROPER PROTECTION.

ITALIANO

PRIMA DI INIZIARE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMPIANTO, IL PORTINAIANTE DEVE LEGGERE ATTENTAMENTE LE INSTRUZIONI IN TUTTE LE LINGUE LEGGIBILI SULLO SCATOLONE E ASSICURARSI CHE SIANO STATE TRADUZZE IN ADEGUATO MODO PER IL PAESE DI DESTINAZIONE. L'IMPIANTO NON DEVE ESSERE USATO SENZA ADEGUATE FORME DI PROTEZIONE.

INGLISH INSTRUCTIONS (FORK LIFT WITH FORK LIFT)

BEFORE OPERATING THE FORK LIFT AND HANDLING THE EQUIPMENT, THE PORTINAIANTE MUST READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS FOR ALL THE LANGUAGES PRINTED ON THE CARTON AND MAKE SURE THEY HAVE BEEN TRANSLATED PROPERLY FOR THE COUNTRY OF DESTINATION. THE EQUIPMENT MUST NOT BE USED WITHOUT PROPER PROTECTION.

MOVING THE EQUIPMENT WITH FORK LIFT

BEFORE OPERATING THE FORK LIFT AND HANDLING THE EQUIPMENT, THE PORTINAIANTE MUST READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS FOR ALL THE LANGUAGES PRINTED ON THE CARTON AND MAKE SURE THEY HAVE BEEN TRANSLATED PROPERLY FOR THE COUNTRY OF DESTINATION. THE EQUIPMENT MUST NOT BE USED WITHOUT PROPER PROTECTION.

MOVING THE EQUIPMENT WITH FORK LIFT

BEFORE OPERATING THE FORK LIFT AND HANDLING THE EQUIPMENT, THE PORTINAIANTE MUST READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS FOR ALL THE LANGUAGES PRINTED ON THE CARTON AND MAKE SURE THEY HAVE BEEN TRANSLATED PROPERLY FOR THE COUNTRY OF DESTINATION. THE EQUIPMENT MUST NOT BE USED WITHOUT PROPER PROTECTION.

РИС.8 (ЛИСТ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИКРЕПЛЕННЫЙ К УПАКОВКЕ)