



Электрическая печь для пиццы



Модели: SB4 - SB6 - SB6G - SB9
SB44 - SBD44 - SBT44 - SB66 - SB66G - SB99

Инструкции по инсталляции и эксплуатации

Введение

Прочтите это руководство перед распаковкой и установкой данного продукта.

Уважаемый покупатель,

Благодарим за выбор качества произведенного нами продукта.

Мы придерживаемся принципа строгого контроля качества каждого компонента, чтобы гарантировать эффективную работу нашего оборудования в будущем. Все механические, электрические и электронные составляющие разработаны и произведены с гарантией надежности и высококачественного функционирования.

Использование не оригинальных запасных частей может привести к проблемам в работе и порче продукта. Поэтому приобретайте запасные части только у авторизированных дилеров, чтобы гарантировать качественное функционирование и продлить срок службы продукта.

Все машины производятся с использованием современных технологий и систем контроля качества. Мы систематически ссылаемся на действующие стандарты и нормативы, в частности на стандарты UNI и CEI для электрического и электронного оборудования. Устройства, описанные в этом руководстве, также как и все другие продукты, производятся исходя из многолетнего опыта и в строгом соответствии с европейскими директивами и связанными с ними регламентами.

Примечание:

Описанное и изображенное здесь устройство может отличаться от Вашего устройства по техническим и коммерческим соображениям, в зависимости от стандартов и норм безопасности, действующих в разных странах Европы и мира. Технические параметры и габаритные размеры, описание процесса работы и другие характеристики устройства могут не соответствовать аналогичным данным Вашего устройства. Цифры описывают устройство в иллюстративных целях.

Перед использованием устройства, внимательно прочтите техническую инструкцию, являющуюся частью данного руководства, и четко следуйте описанным действиям.



Храните это руководство и все приложенные документы легкодоступном месте, известном всем пользователям (операторам и техническому персоналу).



Содержание

Раздел 1: Основная информация - Инструкции

- 1.1– Введение и рекомендации по обеспечению безопасности
 - 1.1.1 – Остаточные риски
- 1.2 – Характеристики оборудования и их использование
 - 1.2.1 – Область применения
- 1.3– Декларация Соответствия ЕР
- 1.4 – Технические характеристики
- 1.5- Описание машины
- 1.6- Упаковка. Стандарты упаковывания.
 - 1.6.1 – Возможные аксессуары под запрос
- 1.7 – Устройства безопасности
 - 1.7.1 – Безопасность оператора
 - 1.7.2 – Устройства безопасности электрических компонентов- Монтажная схема
 - 1.7.3 – Устройства безопасности механических компонентов

Раздел 2: Инсталляция оборудования

- 2.1 - Распаковка
- 2.2 – Позиционирование в помещении
 - 2.2.1 – Сборка стенда
- 2.3 – Подключение к электричеству
- 2.4 – Предварительные требования к установке
 - 2.4.1 - Техническая информация для квалифицированных специалистов

Раздел 3: Предполагаемое использование машины

- 3.1 – Описание панели управления
- 3.2 – Ввод машины в эксплуатацию
- 3.3 – Периодическое использование машины
- 3.4 – Чистка машины
- 3.5 – Регулярное техническое обслуживание
- 3.6 - Неисправности
- 3.7 – Хранение машины
- 3.8 - Утилизация

Раздел 4: Запасные части – Электрическая схема

- 4.1 – Список запасных частей
- 4.2 – Схема подключения

Приложение

Условия гарантии

Раздел 1



Основная информация - инструкции.

RUS

1.1 Введение и рекомендации по обеспечению безопасности

Это руководство по эксплуатации и обслуживанию предназначено для операторов и квалифицированного персонала с целью описания правильного использования машины.

Чтобы упростить понимание содержания данной инструкции, мы приводим список используемых терминов и обозначений:

Термин-Обозначение	Описание
<i>Опасная зона</i>	Любая зона внутри или рядом с устройством, находясь в которой незащищенный объект подвергается риску для здоровья и безопасности
<i>Незащищенный объект</i>	Любой человек, полностью или частично находящийся в опасной зоне
<i>Оператор</i>	Человек, ответственный за установку, эксплуатацию, настройку, обслуживание и чистку машины
	Идентифицирует важную информацию
	Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может возникнуть, если описанные операции выполняются неправильно, и привести к повреждению машины и/или серьезной травме оператора

Предупреждения о мерах предосторожности и безопасности в этом руководстве приведены для напоминания оператору и обслуживающему персоналу об опасности, которая может возникнуть в случае неправильного использования машины.

Инструкции и предупреждения нужны для обоснования необходимости их соблюдения для безопасной работы.



Предупреждение об опасности не устраняет ее.

Несоблюдение рекомендаций и неправильное использование устройства приводит к риску возникновения несчастных случаев с оператором и другими людьми.



1.1.1 Остаточные риски

Безопасность, насколько это возможно, интегрировалась при разработке и производстве машины, однако остаются некоторые риски, от возникновения которых операторы должны быть особенно защищены во время обслуживания, установки, эксплуатации и чистки:

- Не помещайте руки или другие оголенные части тела на горячие участки печи или около дверей камер выпечки.
- Не помещайте руки или другие части тела внутрь печи. Открывайте дверь только с помощью изолированной ручки.
- Не кладите в печь продукты в упаковке, например, запаянные в металлические банки или другие материалы, так как это, под воздействием высокой температуры, может привести к серьезным последствиям как для машины, так и для оператора.

1.2 Характеристики оборудования и их использование

Руководство включает в себя инструкции для электрических печей для пиццерий мод. SB4, SB6, SB6G, SB9, SB44, SBD44, SBT44, SB66, SB66G, SB99.



Наши электрические печи для пиццы разработаны для выпечки пиццы и подобных продуктов простым и быстрым способом при правильной температуре, обеспечивая аромат, который ранее был прерогативой только традиционных дровяных печей.

Информационная таблица (шильда), расположенная сзади печи, включает в себя следующую информацию:

47813 Bellaria - Igea Marina (ITALY)			
Model: _____			
Serial Nr. 1055/04895		Year 2010	
___ Volt	_ N~	___ kW	
50 Hz		___ Kg	

1.2.1 Область применения

Мы производим электрические печи с различными размерами, чтобы удовлетворить потребности клиентов, таких как:

- Кухни ресторанов, учебных заведений, кафе, пиццерий и т.д.
- Там, где необходимо готовить изделия из муки, подобные по текстуре и форме пицце.

1.3 Декларация Соответствия EC

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / CERTIFICATE OF COMPLIANCE
DECLARATION DE CONFORMITÉ / KONFORMITÄT SERLÄRUNG
DECLARACION DE CONFORMIDAD**

CE

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE / MASCHINENSCHREIBUNG /
DESCRIPCION DE LA MÁQUINA:

FORNO ELETTRICO PER PIZZA / ELECTRIC PIZZA-OVEN / FOUR ELECTRIQUE A PIZZA / ELEKTRISKE PIZZAOFEN / FORNO ELETTRICO PARA PIZZA

MARCA / MAKE / MARQUE / MARKE / MARCA :
GAM INTERNATIONAL SRL - Via Euz. 28/30 - z. artigianale - 47014 Bellaria Igea Marina (RN) - ITALY

Il Sig. Lorenzo Giovagnoli (Via Euz. 28/30 - 47014 Bellaria Igea Marina (RN) è autorizzato a compilare il fascicolo tecnico pertinente.
Mr. Lorenzo Giovagnoli (Via Euz. 28/30 - 47014 Bellaria Igea Marina (RN) is authorized to compile the technical file according to Annex VII A.
Monsieur Lorenzo Giovagnoli (Via Euz. 28/30 - 47014 Bellaria Igea Marina (RN) est autorisé à constituer le dossier technique.
Her. Lorenzo Giovagnoli (Via Euz. 28/30 - 47014 Bellaria Igea Marina (RN) ist bevollmächtigt, die technischen Unterlagen zusammenzustellen.
El Sr. Lorenzo Giovagnoli (Via Euz. 28/30 - 47014 Bellaria Igea Marina (RN) posee el poder para completar la documentación técnica.

TIPO / MODEL / TYPE / TYPE / TIPO :

ALIMENTAZIONE ELETTRICA/ POWER SUPPLY / ALIMENTATION ELECTRIQUE / VERSORUNDUNG / ALIMENTACION ELECTRICA

NUMERO DI SERIE / SERIAL NUMBER / NUMERO DE SERIE / SERIENNUMMER / NUMERO DE SERIE (S/N) :

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / AÑO DE FABRICACION :

DIRETTIVE DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI / REFERENCE DIRECTIVES AND SUBSEQUENT UPDATES /
DIRECTIVES DE REFERENCE ET MODIFICATIONS ULTERIEURES / DELTENE RICHTLIJNEN EN SPÄTERE ÄNDERUNGEN
/ DIRECTIVAS DE REFERENCIA Y SUCESIVAS ACTUALIZACIONES :

- GESTIONE RIFIUTI RAEE / WASTE MANAGEMENT RAEE / GESTION RESUT RAEE / ABFALLBETUNG RAEE / GESTION BASURAS RAEE 2002/96/CE
- DIRETTIVA RAEE / DIRECTIVE RAEE / DIRECTIVE RAEE / RICHTLIJNE / DIRECTIVA RAEE 2002/96/CE
- MACCHINE / MACHINERY / MACHINES / MASCHINENRICHTLINE / MÁQUINAS 2006/42/CE (94/82/EEC)
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA / ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNETICA 2004/10/CE
- BASSA TENSIONE / LOW TENSION / BASSES TENSION / NIEDERSPANNUNG / BAJA TENSION 2006/95/CE
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES / MIT LEBENSMITTEL IN BERÖHRUNG GELANGENDE MATERIALIEN / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS 1831/2004/CE
- SICUREZZA IGIENE ALIMENTARE / FOOD HYGIENE SAFETY / SECURITE HYGIENE ALIMENTAIRE / LEBENSMITTEL-HYGIENESICHERHEIT / SEGURIDAD HIGIENE ALIMENTARIA 853/2004/CE

TENUTO CONTO DI QUANTO ESPOSTO NELLE "ISTRUZIONI PER L'USO", DICHIARO SOTTO LA MIA ESCLUSIVA
RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA SOPRA IDENTIFICATA COME SOGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE È
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DELLE DIRETTIVE CE SOPRAELENCATE / IN CONSIDERATION OF THE CONTENTS OF THE
"INSTRUCTIONS FOR USE", I DECLARE UNDER MY OWN SOLE RESPONSABILITY THAT THE MACHINE IDENTIFIED ABOVE AS
THE OBJECT OF THE CERTIFICATE COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF THE ABOVE QUOTED CE DIRECTIVES / SUR
LA BASE DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, JE SOUSCRIS UNE "NOTICE D'UTILISATION" DECLARE SOUS MON ENTIERE
RESPONSABILITE QUE LA MACHINE SPECIFIE CI-DESSUS FALSANT L'OBJET DE LA PRESENTE DECLARATION EST
CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DES DIRECTIVES SUSMENTIONNEES / AUFGRUND DER IN DER BETRIEBSANLEITUNG
ENTHALTENEN ANGABEN ERKLÄRE ICH AUF EIGENE VERANTWORTUNG, DASS DIE VORGENANNT E MASCHINE ALS
GEGENSTAND DER VORLIEGENDEN KONFORMITÄT SERLÄRUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN IN DEN AUFGEFÜHRTEN
RICHTLIJNEN KONFORM IST / CONSIDERANDO LO ESPOSTO EN LAS "INSTRUCCIONES PARA EL USO", DECLARO BAJO MI
EXCLUSIVA A RESPONSABILIDAD QUE LA MÁQUINA ANTES IDENTIFICADA COMO OBJETO DE LA PRESENTE DECLARACION
SE AJUSTA A LO DISPUESTO POR LAS NORMAS DE LA DIRECTIVAS PRECEDENTEMENTE SEÑALADAS.

Bellaria - Igea Marina (RN)

GAM International srl

Amministratore / Managing Director / Administrateur / Geschäftsführer / Administrador


FORNO ELETTRICO PER PIZZA / ELECTRIC PIZZA-OVEN / FOUR ELECTRIQUE A PIZZA / ELEKTRISKE PIZZAOFEN / FORNO ELETTRICO PARA PIZZA

Электрическая печь для пиццы – Модели: “SB”



RUS

1.4 Технические характеристики

Модель		SB4	SB6	SB6G	SB9	SBD44
Подключение к напряжению	В	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
Рабочая температура	°C	60-450	60-450	60-450	60-450	60-450
Внутренние размеры камеры	мм	A 700 B 700 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 1050 B 700 C 145	A 1050 B 1050 C 145	A 620 B 620 C 145
Внутренние размеры камеры TOP	мм	A 670 B 685 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1020 B 1035 C 145	/ / /
Внешние размеры	мм	A 1010 B 1120 C 430	A 1010 B 1470 C 430	A 1360 B 1120 C 430	A 1360 B 1470 C 430	A 900 B 930 C 770
Мощность	кВт	4,8	7,2	7,2	10,8	8,8
Вес нетто	кг	80	97	105	121	130
Вес нетто TOP	кг	98	122	130	156	/
Габариты стенда	мм	A 1010 B 850 C 910	A 1010 B 1200 C 910	A 1360 B 850 C 910	A 1360 B 1200 C 910	A 900 B 770 C 910
Размеры упаковки	мм	A 1150 B 1240 C 540	A 1150 B 1590 C 540	A 1500 B 1240 C 540	A 1500 B 1590 C 540	A 1040 B 1050 C 870

Модель		SB44	SB66	SB66G	SB99	SBT44
Подключение к напряжению	В	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE
Рабочая температура	°C	60-450	60-450	60-450	60-450	60-450
Внутренние размеры камеры	мм	A 700 B 700 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 1050 B 700 C 145	A 1050 B 1050 C 145	A 860 B 625 C 145
Внутренние размеры камеры TOP	мм	A 670 B 685 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1020 B 1035 C 145	/ / /
Внешние размеры	мм	A 1010 B 1120 C 770	A 1010 B 1470 C 770	A 1360 B 1120 C 770	A 1360 B 1470 C 770	A 1180 B 1020 C 770
Мощность	кВт	9,6	14,4	14,4	21,8	13,2
Вес нетто	кг	150	198	200	227	130
Вес нетто TOP	кг	186	248	250	297	/
Габариты стенда	мм	A 1010 B 850 C 910	A 1010 B 1200 C 910	A 1360 B 850 C 910	A 1360 B 1200 C 910	A 1020 B 860 C 910
Размеры упаковки	мм	A 1150 B 1240 C 870	A 1150 B 1590 C 870	A 1500 B 1240 C 870	A 1500 B 1590 C 870	A 1320 B 1140 C 870

Все модели имеют рабочую температуру в диапазоне от 60 ° P до 450 ° P.



Технические характеристики, размеры, производительность, аксессуары и другие данные, представленные в этой публикации и деловой документации носят ориентировочный характер и не обязательны для производителей и, следовательно, могут быть изменены без предварительного уведомления и каких-либо обязательств.

1.5 Описание машины

Печь состоит из основных частей:

1. **Панель управления**
2. **Внутренняя поверхность для выпечки**
3. **Дверь + ручка**
4. **Клапан для отвода пара**



Основные особенности:

Внешняя поверхность выполнена полностью из нержавеющей стали. Под печи выполнен из огнеупорного материала, подходящего для использования в пищевом производстве. Вентиляционное отверстие общеобменной вентиляции на кухне подводится с помощью соответствующих труб(они не прилагаются) к дымовой трубе снаружи. Изоляция камеры выполнена из материала, устойчивого к высоким температурам. Электрические армированные нагревательные элементы выполнены из прочных качественных материалов. Однофазное(230В) или трехфазное (400В) подключение к источнику питания с частотой 50/60 Гц в соответствии с директивой PEI 8-6 of 3 / 1990. Внутреннее освещение для визуализации процесса выпечки. Дверь оснащена шарнирами на пружинах, с помощью которых дверь можно легко снять для очистки или обслуживания.

1.6 Упаковка. Стандарты упаковывания.

Для того, чтобы избежать любых поломок во время транспортировки, машины поставляются с :

Тип упаковки	Назначение
Коробка из плотного гофрокартона	Защита от ударов и небрежного перемещения
Антистатическая упаковка из ПВХ	Защита от пыли
Защитная упаковка из полужесткого пенополистирола	Внутренняя устойчивость и защита от ударов

Упаковка всех моделей осуществляется с использованием деревянного поддона(паллеты), поэтому они прекрасно транспортируются с использованием подъемных средств/транспорта.

В стандартную комплектацию всех моделей входят следующие позиции:

- ▶ Руководство по эксплуатации и обслуживанию
- ▶ Взрыв-схема и список запасных частей
- ▶ Гарантийный талон
- ▶ Декларация соответствия ЕР



Только прайс-лист и подтверждающие Ваш заказ документы удостоверяют фактическую конфигурацию машины, включающую стандартные компоненты и аксессуары.

1.6.1 Доступные аксессуары под запрос.

Аксессуар	Изображение
Стенд(см. п.2.2.1 по сборке). Предназначен для поддержки печи для пиццы. Может быть оснащен колесами для удобства передвижения.	
Направляющие для противней	

Вытяжной зонт	
Расстоечная камера	

1.7 Устройства безопасности

Для того, чтобы соответствовать требованиям основ безопасности и требованиям по охране здоровья (ESHRS), все наши машины соответствуют следующим европейским директивам:

- ▶ Директива электробезопасности (2006/95/EP).
- ▶ Директива по электромагнитной совместимости (2004/108/EP).
- ▶ Машинная директива (2006/42/EP).

и включают критерии и соответствующие устройства, которые обеспечивают все положения.



Все устройства для защиты и безопасности, присутствующие в оборудовании, которые распознают опасность и дают соответствующие сигналы и рекомендации, должны содержаться в хороших условиях и в предназначенных для них местах.



Любая фальсификация, модификация или замена элементов машины и устройств безопасности относятся к мошенническим действиям и влекут за собой гражданскую и уголовную ответственность за прямой или косвенный ущерб, нанесенный людям, животным, объектам и окружающей среде.

1.7.1 Безопасность оператора

Операторы должны:

- Достичь возраста, предусмотренного социальными законами,
- Быть компетентными, способными управлять оборудованием, точными;



- Пройти хорошую техническую и практическую подготовку (обучение) с опытным оператором;
- Знать об опасностях, которые вытекают из неправильного использования оборудования или неправильно выполняемых предписаний данного руководства;
- Носить персональные средства защиты (перчатки, очки, маски и тд) в соответствие с Законодательством по безопасности и правилами, действующими в стране эксплуатации оборудования, как это описано в приложенной к руководству Директиве 89/391/ЕЕР.

1.7.2 Устройства безопасности электрических компонентов – Монтажная схема

Электрические компоненты машины, разработанные и изготовленные в соответствии со стандартами EN – PEI, о которых уже упоминалось как о классе I, имеют следующую конфигурацию:

- Панель управления для программирования и контроля температуры в камере выпечки: армированные нагревательные элементы, запаянные в трубку из нержавеющей стали AISI 321, с нейтральной зоной 10 мм для снижения передачи тепла опорам. Нагревательные элементы обладают хромоникелевой (80/20. MgO) керамической изоляцией.
- Ввод и вывод, установленные внутри панели управления, основная схема подключения устройств к блоку питания состоит из кабелей, рассчитанных на жесткие условия эксплуатации и соответствующий диапазон напряжения.

Электрическая схема разработана в соответствии со стандартными инструкциями, применяемыми для промышленного электрического оборудования.



Копия монтажной схемы находится в приложении к данному руководству.

1.7.3 Устройства безопасности для механических компонентов

Для обеспечения максимальной степени безопасности и надежности, механические устройства безопасности интегрированы в структуру машины и не могут быть повреждены:

- Система шарниров позволяет за несколько секунд снять дверь для чистки и/или необходимого обслуживания.

РАЗДЕЛ 2

Инсталляция оборудования

2.1 Распаковка

RUS

Правильная распаковка включает:

Шаг	Действие	
1	Удалите ремень для закрепления с картонной коробки и деревянной подставки (паллеты), используя подходящие инструменты (ножницы, нож и т. д.)	
2	Установите отвертку в месте между картоном и элементами крепления нижней части упаковки и удалите их, потянув наружу.	
3	Удалите верхнюю часть картонной упаковки	
4	Удалите антистатическую упаковку из ПВХ и элементы из пенополистирола	
5	Отвинтите "L" –образные элементы по периметру машины	
6	Полностью откройте упаковку, поместите веревки и подъемные ленты под станину с обоих концов (убедитесь, что веревки способны выдержать вес машины). Отрегулируйте веревки и ремни таким образом, чтобы исключить возможность соскальзывания или нарушения баланса машины в процессе подъема.	
7	Осторожно поднимите машину, уделяя особое внимание тем ее частям, которые имеют прямой контакт с удерживающими веревками и ремнями.	
8	Снимите машину с деревянного основания (паллеты) и переместите ее в отведенное место на земле.	


9	При необходимости используйте мягкую и сухую ткань, чтобы протереть наружные части машины.
10	Удалите из камеры панели из полистирола, защищающие поверхность из огнеупорного материала от повреждений.




Машина должна быть снята с деревянного основания только подготовленным персоналом, знакомым с возможными рисками процедуры распаковки и перемещения машины. Подъем и перемещение оборудования должно производиться только с помощью механических устройств. Подъем и перемещение вручную категорически запрещены.

2.2 Позиционирование в помещении

Позиционирование печи в помещении состоит из следующего:

Шаг	Действие	
1	Поместите машину в подходящем месте, защищенном от влияния атмосферных факторов, учитывая размеры машины и пространство, необходимое для размещения контейнеров для сырья и готовой продукции; в хорошо освещенном и достаточном большом месте, защищенном от источников воды и влаги.	
2	Располагайте печь так, чтобы с каждой стороны оставалось не менее 50 см свободного пространства для вентиляции, чистки и обслуживания.	
3	Убедитесь, что в непосредственной близости от оборудования есть система, позволяющая подать печи питание (230 В или 400 В)	
4	<p>Установите основание печи и ножки станда на твердую, ровную, хорошо моющуюся поверхность Станд (п. 2.2.1) не требует крепления к полу, его можно отрегулировать при помощи винтов M12:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите уровень на печи сначала продольно, затем поперечно; • Укрепите винты так, чтобы достичь равновесия. 	
5	Печь не требует любых дополнительных устройств для	

	<p>крепления к рабочей поверхности, на которой она стоит. Если печь устанавливается на стелд или расстоечную камеру, убедитесь, что защелки, расположенные в нижней части печи плотно вставлены в отверстия стелда или верхней панели расстоечной камеры.</p>	
<p>6</p>	<p>Приступите к позиционированию вытяжного зонта, если это необходимо.</p>	

2.2.1 Сборка стелда

Список компонентов:

4 планки квадратного сечения - ноги(1, 2, 3, 4)

1 полка (9)

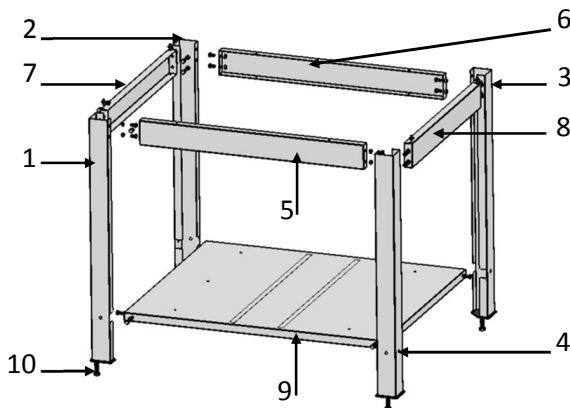
2 передних планки(5, 6)

24 крепежных винта, М 8 x 15

2 боковые планки (7, 8)

4 подъемных винта, М12 x 50

24 гайки, М 8



- Временно скрепите ножки стенда (1, 2, 3, 4) к металлическому листу –полке, помещая винты (А) в нижние отверстия, как показано на рисунке, затем закрепите винты гайками, не привинчивая их полностью.
- Присоедините короткие планки (5, 6) к ножкам, помещая винты в верхние отверстия.
- Присоедините длинные боковые планки(7, 8) к ножкам с помощью соответствующих винтов.
- Зафиксируйте 4 уровневых винта на концах ножек (В) так, чтобы нивелировать неровности пола.
- Окончательно затяните шурупы, проверив при помощи уровня, что ножки перпендикулярны полу и полка установлена ровно. Затяните все шурупы очень хорошо.

2.3 Подключение к электричеству.

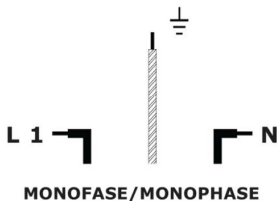


Электрическое подключение к источнику питания и операции, связанные с этим, должны производиться в соответствии с законам, только квалифицированным специалистом. Специалист должен предварительно проверить при помощи соответствующих средств и инструментов эффективность заземляющего кабеля, к которому будет подключаться оборудование.

При установке за пределами государства необходимо строго следовать правилам, действующим в той стране, где будет эксплуатироваться оборудование.

Установите соединение, следуя техническому алгоритму, учитывая циклическую последовательность фаз и цветовую кодировку контакторов.

- ▶ L1 – fase
- ▶ L2 – fase
- ▶ L3 – fase
- ▶ N/MP – Neutro (colore AZZURRO)
- ▶ PE/Terra = Conduttore di protezione (colore GIALLO/VERDE a strisce)





Защита от перегрузки и перепадов напряжения должна быть установлена против тока подсоединенного оборудования пользователем.

2.4 Предварительные требования к установке

Установить машину только после того, как вы проверили, что:

- ▶ Напряжение, указанное на шильде, соответствует напряжению сети, к которой будет подключена машина;
- ▶ Напряжение и потребляемая мощность, указанные в характеристиках каждой модели (п. 1.4) подходят для имеющегося напряжения и мощности;
- ▶ Система подачи питания снабжена эффективной заземляющей системой и защитным выключателем.

Все компоненты и материалы, необходимые для данного подключения, должны быть сделаны в соответствии с действующим Законодательством и требований Директивы по низкому напряжению и Директивы по электромагнитной совместимости.



Содержите в отличном состоянии и защищайте от повреждений кабель, разъем печи и все средства защиты и изоляции электрического соединения печи.

2.4.1 Техническая информация для технических специалистов.



Следующая информация предназначена только для квалифицированного технического персонала.

Специалист, производящий установку оборудования, обязательно должен проверить около места установки:

- Установите силовой кабель рядом с оборудованием так, чтобы кабель дотягивался до розетки (не используйте удлинители для установления связи между печью и розеткой);
- Установите подходящую розетку промышленного типа;
- Установите выключатель ;
- Установите компонент, защищающий от перегрева, и стабилизирующий переключатель, чья чувствительность соответствует утечке тока от нагревательных элементов.



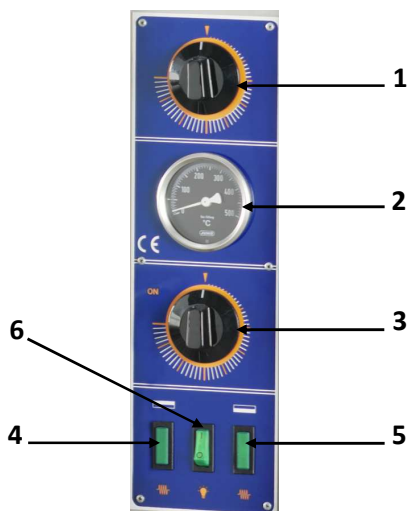
Как только операция проверки закончена, инсталлятор должен выдать декларацию о соответствии условиям акта 46/90

Раздел 3

Эксплуатация машины

3.1 Описание панели управления

Электромеханическая панель управления располагается в передней части печи в эргономичной позиции, и включает в себя:



1. Ручка – регулятор температуры верхней камеры.
2. Дисплей температуры
3. Ручка-регулятор температуры нижней камеры.
4. Лампа-индикатор верхней камеры
5. Лампа-индикатор нижней камеры
6. Переключатель освещения в камерах.

3.2 Ввод машины в эксплуатацию

Перед началом использования печи для готовки пищевых продуктов, необходимо предварительно прогреть камеру готовки.

RUS

Шаг	Действие
1	Вставьте вилку в розетку
2	Убедитесь, что установлены термоманитный переключатель и стабилизатор.
3	Поверните переключатель розетки в положение ON.
4	<p>Включите печь (кнопка 2 секц. E), задайте температуру в камере готовки (кнопка 2 и 3 секц. A) около 250 ° F и поддерживайте ее в течение часа.</p> <p>В то время, когда печь будет нагреваться, она будет выделять пар с неприятным запахом. Это связано с окислением поверхности прокаленных нагревательных элементов.</p> <p>В целях обеспечения выхода пара, рекомендуется полностью открыть парциальный клапан путем активации кнопки в секции "F".</p>
5	По завершении первого цикла металл будет стабилизирован, и больше не будет производить неприятных запахов. Тот, кто проводит данные действия, должен открыть дверцу камеры, в течение нескольких минут проветрить ее и затем закрыть дверь.
6	<p>После проведенного этапа предварительного прокаливания все металлические и огнеупорные компоненты камеры выпечки достигают температуры стабилизации и печью можно пользоваться для приготовления пищевых продуктов.</p> <p>При последующей эксплуатации печь не нуждается в предварительном прокаливании.</p>



Печь оборудована на левой передней стороне (см. п. 1.4) регулятор, активирующий клапан отвода пара. Во время процесса выпечки, в зависимости от количества образованного пара, степень открытия данного клапана должна быть откорректирована. Когда Вы нагреваете печь, рекомендуется клапан отвода пара держать полностью закрытым.

3.3 Периодическая эксплуатация печи

Перед использованием печи проведите следующие действия:

Шаг	Действие
1	Вставьте вилку в розетку



2	Убедитесь, что термомангнитный переключатель и стабилизатор включены.
3	Поверните переключатель розетки в положение ON.
4	Включите печь и установите переключатель температуры в камере в нужное положение (обычно от 300 до 330 °P).
5	Дождитесь, когда печь выйдет на рабочую температуру.
6	Когда установленная температура в камере достигнута, откройте дверь и загрузите пиццу в печь. Вы можете класть пиццу непосредственно на под из огнеупорного материала без использования противней и листов.

Чтобы избежать температурного шока камеры и снизить потребление энергии, рекомендуется открывать дверь только для загрузки/выгрузки пиццы или другого продукта.



В конце цикла выпечки, выключите печь при помощи переключателя ON / OFв секции “E” и поверните and поверните переключатель в положение OFF .



Не используйте печь для обогрева или сушки животных и т п. Печь не должна использоваться для других целей, кроме описанных выше.

3.3 Чистка машины

Перед проведением чистки или обслуживания необходимо:

- Повернуть основной выключатель в положение 0/OFF и отсоединить вилку от розетки;
- Прочтите о текущей операции на дисплее;
- Дождитесь, когда печь полностью охладится (это занимает несколько часов)

Операция чистки:

- Поверхность из огнеупорного материала: используйте влажную тряпочку или щетку; исключается использование моющих, растворяющих, химических веществ (высокая температура обеспечивает стерилизацию камеры).
- *Снаружи печи:* используйте мягкую губку с небольшим количеством соответствующего моющего или чистящего средства.



Как только чистка различных частей печи закончена, верните их в исходное положение и убедитесь, что они правильно размещены и надежно закреплены.



Не мойте и/или чистите:

- I. Под струей воды машину или ее компоненты;**
- II. Используя абразивные материалы, чистящие средства с абразивными частицами, растворители.**

3.5 Периодическое обслуживание

Если машина используется, как это предусмотрено в данном руководстве, качественное производство деталей и выбор подходящих материалов позволяют работать оборудованию без сбоев и не требуют технического обслуживания многие годы.

Всякий раз, перед началом технического обслуживания, убедитесь, что оборудование отключено от сети (кабель и световой индикатор печи отключены).

Проверяйте каждые 15 дней эффективность выключателя цепи, нажимая на тестовую кнопку.

3.6 Неисправности

Неисправность	Возможная причина	Рекомендуемое решение
Печь не включается	Нет питания	<ol style="list-style-type: none"> I. Проверьте правильность включения вилки; II. Проверьте терромагнитный переключатель; он должен быть в положении ("ON"); III. Проверьте, что стабилизатор активен (если вы нажмете кнопку "TEST" и рычаг останется в верхнем/поднятом положении, значит питание не поступает); IV. Проверьте, есть ли питание в других точках, близких к печи; V. Обратитесь к техническому специалисту.
Печь не нагревается	Один или более нагревательных элемента вышли из строя	Обратитесь к техническому специалисту



Под или верх камеры не нагреваются	Возможные дефекты термостата	Обратитесь к техническому специалисту
------------------------------------	------------------------------	---------------------------------------



В случае неполадок во время эксплуатации остановите оборудование, отключите его от сети и немедленно вызовите технического специалиста.



Пользователю категорически запрещается вносить изменения в оборудование.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб людям, животным, объектам или окружающей среде:

- ▶ Вмешательством в оборудование;
- ▶ Установкой запасных частей не оригинального происхождения;
- ▶ Изменением систем и средств безопасности;

которые осуществляются пользователем или другим лицом, не уполномоченным производителем.

3.7 Хранение оборудования

Если печь не используется долгое время, необходимо:

- Очистить оборудование
- Защитить ее от пыли, оставить в проветриваемом помещении во избежание образования конденсата и неприятных (избегать синтетических материалов и мешков).

3.8 Утилизация оборудования

При демонтаже и утилизации оборудования или его частей необходимо соблюдать меры предосторожности.

Для облегчения переработки материалов, все компоненты электрической системы, термопластичные компоненты и приводные ремни должны быть разделены.

Информация для пользователя – в соответствии со ст. 13 Директивы № 151 от 25.07.2005г, “Внедрение Директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, направленной на сокращение использования опасных

веществ в электрическом и электронном оборудовании а также размещения их отходов ”.

Оборудование и упаковка маркируются символом с перечеркнутой урной, который означает, что компоненты оборудования должны утилизироваться отдельно от других отходов.



Раздельный сбор отходов для последующей утилизации является важным вкладом в защиту окружающей среды и здоровья, а также способствует переработке и /или повторному использованию компонентов оборудования.

Пользователи, которые распоряжаются отходами несанкционированными способами, несут административную ответственность в соответствии с законодательством.

Регистрация электрических и электронных компонентов производится под **номером: IT0803000004407.**

Условия гарантии

1) Производитель гарантирует оперативность и надежность произведенного им продукта. Эти продукты были изготовлены профессиональным способом и подвергнуты профессиональному тестированию на фабрике согласно спецификации на шильде и в соответствии с теоретически нормальными условиями труда. Эта гарантия действует в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты приобретения, указанной в отгрузочных документах или в чеке, выданном дилером при покупке.

2) Гарантия распространяется на все компоненты устройства, кроме электрических частей, пластиковых и других хрупких частей, кнопок, съемных частей, окрашенных и хромированных пластин и других аксессуаров, поскольку их состояние напрямую зависит от правильного использования и обслуживания. Не гарантийными случаями также являются: все повреждения, вызванные небрежной транспортировкой или переносом продукта, ненадлежащим или некомпетентным использованием машины, неправильной инсталляцией и некорректным техническим обслуживанием, подключением к электросети с неподходящими показателями, работой с устройством некомпетентного персонала, не имеющего соответствующей квалификации, а также любыми другими причинами, не зависящими от производителя.

3) В течение гарантийного периода производитель обязуется через дилера, продавшего машину, согласно условиям, указанным в предыдущих параграфах, заменить или отремонтировать бесплатно те части, которые имеют неисправности из-за изначального дефекта материала или качества изготовления. Если требуется сервисное обслуживание на месте, пользователь должен заплатить фиксированный сбор за звонок специалиста по действующим национальным тарифам. Если требуется ремонт на фабрике, то пользователь отвечает за все транспортные расходы. На ремонт в течение гарантийного периода это не распространяется.

4) Чтобы иметь право на получение гарантийного обслуживания, пользователь должен предъявить гарантийный талон(сертификат) и чек или отгрузочный документ для подтверждения даты покупки машины. Документ должен быть в безукоризненном виде, без исправлений, пометок, подчисток и т. д.

5) Производитель не имеет обязанностей по замене деталей, за исключением тех, которые признаны дефектными по его собственному заключению. Не несет ответственности за повреждения, причиненные клиенту в периоды, когда машина не запущена и в период, который требуется для осуществления сервиса по гарантии.

6) Производитель признает только условия гарантии, указанные в этом сертификате. Никто не имеет право изменять их, а также выпускать другие устные или письменные гарантийные условия.

7) Городской суд производителя будет компетентен в разрешении любого спора в отношении интерпретации и толкования условий гарантии. В отношении всех правовых аспектов будут действовать исключительно итальянские законы.