РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ RESTO’ И RESTO’ BIG



СОДЕРЖАНИЕ

1 – ДЕКЛАРАЦИЯ ЕС О СООТВЕТСТВИИ И МАРКИРОВКА
1.1 – МАРКИРОВКА ЕС 3-4

2 – ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
2.1 – Важность руководства 4
2.2 – Статус «Печь выключена» 4
2.3 – Гарантия 4

3 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
3.1 – Технические характеристики печей RESTO’ 5
3.2 - Технические характеристики печей RESTO’ BIG 6
3.3 – Место использования 7
3.4 – Условия использования 7

4 – УСТАНОВКА
4.1 – Указания для пользователя 7
4.2 – Электрическое подключение 8
4.3 – Распределительная коробка 9
4.4 – Уравнивание потенциалов 9

5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ
5.1. – Панель управления 10
5.2 – Первый ввод в эксплуатацию 11
5.3- Включение печи 11
5.4 – Выключение печи 12

6 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
6.1 – Очистка 12

7 – ДЕМОНТАЖ
7.1 – Предупреждения общего характера 12

8 – ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
8.1 – Запасные части для RESTO’ 13
8.2 – Запасные части для RESTO’ BIG 14
8.3 – Запасные части для RESTO’ BIG 15
8.4 – Изображение RESTO’ в разобранном виде 2/40; 2/50 16
8.5 – Изображение RESTO’ BIG 4-6-6L-9 в разобранном виде 17
8.6 – Изображение RESTO’ 44-66; RESTO’ BIG 44-66-66L-99 в разобранном виде 18

9 – ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ
9.1 – Список деталей 19
9.2 – Монтажная схема с 20

ДЕКЛАРАЦИЯ СОТВЕТСТВИЯ ЕС

Соответствует Директиве ЕС по низковольтному оборудованию **2006/95**, Директиве ЕС **2004/108** (Электромагнитная совместимость), Директиве ЕС **2006/42** (Оборудование и механизмы), Директиве ЕС **2002/95** (Ограничение использования опасных веществ), **Положению 1935/2004** (Материал, контактирующий с продуктами питания).

Тип оборудования: ПЕЧЬ МЕХАНИЧЕСКАЯ

Технические характеристики: RESTO' 2/40
RESTO' 2/50
RESTO' 4-44 – RESTO' 6-66
RESTO' BIG 4-44 RESTO' BIG 6-66
RESTO' BIG 6L-66L RESTO' BIG 9-99

В соответствии с действующими правилами безопасности ЕС применяются следующие законы или технические спецификации (маркировка):
Законодательство или другие нормативные
документы: EN 60335-1 EN 60335-2-36
EN 61000-2-3
EN 61000-5-
3 EN 55014.1

Дополнительная информация Я, будучи производителем и/или уполномоченным представителем Компании в ЕС, заявляю
со всей ответственностью, что оборудование соответствует вышеуказанному законодательству.

1 - ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ И МАРКИРОВКА

1.1 – МАРКИРОВКА ЕС

Маркировка ЕС представляет собой серую наклейку на задней стенке печи. На пластинке указаны следующие данные:

- Название производителя;
- Маркировка ЕС;
- Модель (MOD);
- Электрическая мощность (кВт/А);
- «Сделано в Италии»
- Серийный номер (MATR);
- Напряжение и частота (Volt/Hz);
- Год изготовления (ANNO);
- Вес печи (PESO);

2 – ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

2.1 – ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Перед использованием этой печи необходимо полностью прочитать и понять данное руководство.

Это руководство всегда должно быть доступно для «уполномоченных операторов» и должна храниться около печи.

Производитель не несет ответственности за возможные травмы, полученные людьми или животными, и повреждения, вызванные несоблюдением правил, описанных в данном руководстве.

Это руководство является неотъемлемой частью печи и должно храниться до ее окончательного демонтажа.

«Уполномоченные операторы» должны выполнять с печью только те операции, на которые они уполномочены.

2.2 - СТАТУС «ПЕЧЬ ВЫКЛЮЧЕНА»

Перед выполнением каких -либо действий по техническому обслуживанию и / или регулированию необходимо отключить печь от электрической сети, вынув вилку шнура питания из розетки, и убедиться, что печь выключена и охлаждается.

2.3 – ГАРАНТИЯ

Производитель гарантирует, что печи прошли испытание на территории завода-изготовителя. Гарантия на печи составляет **12 (двенадцать) месяцев**.

ПОВРЕЖДЕНИЕ И/ИЛИ ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ НЕОРИГИНАЛЬНЫМИ ЗАПАСНЫМИ ЧАСТЯМИ ПРИВОДИТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.

3 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

3.1 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ RESTO’

Модель		RESTO 2/40	RESTO 2/50T	RESTO 4	RESTO 44	RESTO 6	RESTO 66
Рабочая температура	°C	50 / 320 °C	50 / 500 °C				
Электроснабжение	В	230	230 / 400				
Камера	шт.	2	2	1	2	1	2
Мощность	кВт	2,4	7,5	4,7	9,4	7,2	14,4
Мощность верхних нагревательных элементов	Вт	800x2	2500x2	2350x1	2350x2	1200x3	1200x6
Мощность нижних нагревательных элементов	Вт	800x1	2500x1	2350x1	2350x2	1200x3	1200x6
Наружные размеры	д х ш х в, см	56x50,5x39	92x66x53	98x93x41	94x93x75	98x122x41	98x122x75
Внутренние размеры	д х ш х в, см	41x36x9	62x50x12	66x66x14	66x66x14	66x99x14	66x99x14
Размер упаковки	д х ш х в, см	60x55x49	97x77x67	100x98x54	100x98x88	126x101x54	126x101x88
Объем	м	0,16	0,50	0,52	0,86	0,69	1,12
Вес нетто	кг	38	89	89	135	116	180
Вес брутто	кг	44	103	105	145	134	190

3 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

3.2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ RESTO' BIG

Модель		RESTO BIG 4	RESTO BIG 44	RESTO BIG 6	RESTO BIG 66
Рабочая температура	°C	50 / 500 °C			
Электроснабжение	В	230 / 400			
Камера	шт.	1	2	1	2
Мощность	кВт	6	12	9	18
Мощность верхних нагревательных элементов	Вт	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
Мощность нижних нагревательных элементов	Вт	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6
Наружные размеры	д х ш х в, см	101x85x42	101x85x75	101x121x42	101x121x75
Внутренние размеры	д х ш х в, см	72x72x14	72x72x14	72x108x14	72x108x14
Размер упаковки	д х ш х в, см	109x104x58	109x104x93	109x140x58	109x140x93
Объем	м	0,66	1,06	0,89	1,42
Вес нетто	кг	115	200	165	300
Вес брутто	кг	123	210	175	312

3 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

3.3 - МЕСТО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Печь была разработана и изготовлена для:

НАЗНАЧЕНИЕ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ, ЗАПЕКАНИЕ ПРОДУКТОВ И ПОДОГРЕВ ПРОДУКТОВ НА ПРОТИВНЯХ.

ПЕЧЬ МОЖЕТ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНО ОБУЧЕННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ДАННЫЙ ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, НЕ ИМЕЮЩИМИ ОПЫТА И НАВЫКОВ, ЕСЛИ ОНИ НЕ ПОЛУЧИЛИ УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА СО СТОРОНЫ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.

ПРИБОР НЕ ДОЛЖЕН НАХОЛДИТЬСЯ В ЗОНЕ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.

3.4 – УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Эта печь для пиццы была разработана и изготовлена только для использования, описанного в п. 3.3, таким образом, любой другой тип использования строго запрещен с целью обеспечения безопасности уполномоченных операторов, а также эффективности самой печи.

4 – УСТАНОВКА

4.1 - УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Место, где будет установлена печь, должно иметь следующие экологические характеристики:

• Сухость;
• Источники воды на безопасном расстоянии;
• Достаточная вентиляция и освещение, соответствующие требованиям гигиены и безопасности и законодательству.

ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА УСТАНАВЛИВАТЬСЯ В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ (ДЕРЕВО, ПЛАСТИК, ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ, ГАЗ И Т.Д.). НЕОБХОДИМО ИЗБЕГАТЬ КОНТАКТА ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ВЕЩЕСТВ С ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ ПЕЧИ. ВСЕГДА ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНА ПРОТИВОПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ. ВОКРЕГ ПЕЧИ ВСЕГДА ДОЛЖНО БЫТЬ СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО МИНИМУМ 30 СМ.

Убедитесь, что электрическая установка соответствует техническим характеристикам, указанным в п. 3.1, 3.2, и табличке технических данных, расположенной на задней стенке печи. Характеристики электрического разъема должны быть совместимы с вилкой, установленной на кабеле.

4 – УСТАНОВКА

4.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К СЕТИ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО СПЕЦИАЛИСТОМ (ЭЛЕКТРИКОМ), КВАЛИФИКАЦИЯ КОТОРОГО СООТВЕТСТВУЕТ ТЕХНИЧЕСКИМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ, УКАЗАННЫМ ПОЛОЖЕНИЯМИ, ДЕЙСТВУЮЩИМИ В СТРАНЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ, И ЭТОТ СПЕЦИАЛИСТ ДОЛЖЕН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ СООТВЕТСТВИЯ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ.

ДЛЯ ПРЯМОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СЕТИ ВЫ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ УСТРОЙСТВО С КОНТАКТНЫМ ЗАЗОРОМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЕ ПОЛНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПЕРЕНАПРЯЖЕНИИ КАТЕГОРИИ III, В СООТВЕТСТВИИ С ПРАВИЛАМИ УСТАНОВКИ.

Для подключения прибора к электрической сети выполните следующее:

1) Подключите провода к терминалам L1 – L2 – L3 – N - ⏚ силового кабеля типа H07RNF 3G X "x" мм2;
2) Соедините другой конец кабеля с вилкой, которая является нормализованной и поляризованной (различие между фазой и нейтралью должно быть четко определено).
3) Подключения печи к однофазной сети на 230 В достаточно, чтобы сделать мост между L1-L2-L3 и специальными пластинами, расположенными в распределительной коробке

L1	Клемма № 1
L2	Клемма № 2
L3	Клемма № 3
N	Клемма № 4 или № 5
⏚	Клемма № 6

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЯ СПЕЦИАЛИСТ (ЭЛЕКТРИК)

ДОЛЖЕН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ, ПОДТВЕРЖДАЮЩУЮ ИЗМЕРЕНИЯ ПОСТОЯНСТВА СИСТЕМЫ УРАВНИВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛОВ.

ПРИБОР ПОСТАВЛЯЕТСЯ С УСТРОЙСТВОМ ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ (УЗО), ИМЕЮЩИМ НОМИНАЛЬНЫЙ РАБОЧИЙ ТОК НЕ ВЫШЕ 30 МА

4 – УСТАНОВКА

4.3 - РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА

Распределительная коробка расположена снаружи на задней стороне печи.

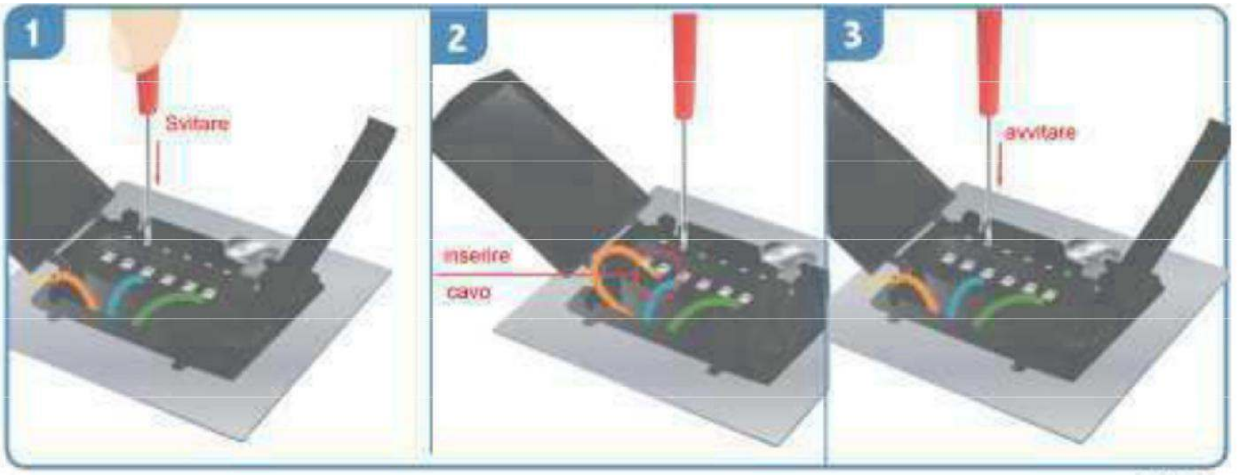


РИС. A

Модель	Количество проводов	Сечение ($мм^2$)
RESTO’ 4-44 RESTO’ 6-66	5	4
RESTO’ BIG 4-44 RESTO BIG 6-6L-66-66L RESTO’ BIG 9-99	5	4

4.4 – УРАВНИВАНИЕ ПОТЕНЦИАЛОВ

Оборудование должно быть подключено к системе уравнивания потенциалов. Терминал подключения расположен рядом с распределительной коробкой. Соединительный провод должен иметь минимальное сечение 10 $мм^2$.

5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

5.1 – ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления установлена на передней панели печи, как показано на РИС. 1.

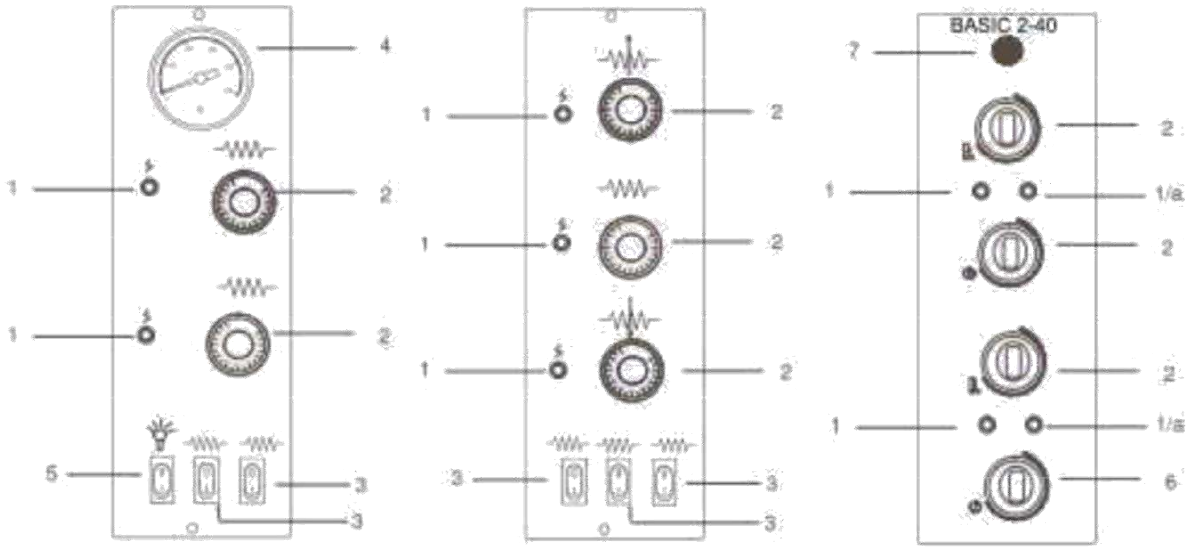


РИС. 1 Панель управления RESTO’ РИС. 2 Панель управления RESTO’ 2/50 РИС. 3 Панель управления RESTO’ 2/40

ОБОЗНАЧЕНИЯ РИС. 1 – РИС. 2 – РИС. 3		
№ п/п	**ОБОЗНАЧЕНИЕ**	**ФУНКЦИЯ**
1	Световой сигнал	Если горит, то резистор активен
1/a	Световой сигнал	Если горит, то таймер активен
2	Термореле	• **Поз. 0**: деактивация резистора • **Поз. 50 – 500 °C (50-350 °C для печи 2/40)**: активация резистора и установка необходимой температуры.
3	Включение нагревательного элемента	• **Поз. 1**: активация резистора • **Поз. 0**: деактивация резистора.
4	Термометр	Указывает температуру пекарной камеры.
5	Сигнальная лампа камеры (1-0)	• **Поз. 1**: включение сигнальной лампы камеры; • **Поз. 0**: выключение сигнальной лампы камеры.
6	Таймер	Установка времени приготовления.
7	Общий выключатель	Активация работы всех элементов.

5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

5.2. – ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед включением печи снимите защитную пленку без применения инструментов, которые могут повредить поверхности.

НЕСМОТРЯ НА ТЕРМИЧЕСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ, ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПЕЧЬЮ, С ЦЕЛЬЮ БЕЗОПАСНОСТИ МАКСИМАЛЬНАЯ РАЗРЕШЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА СОСТАВЛЯЕТ 500 °C И МОЖЕТ БЫТЬ ВЫБРАНА С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРОВ.

ВВОД ПЕЧИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ УСТАНОВКИ И ВЫДАЧИ СПЕЦИАЛИСТОМ ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ.

Первый ввод в эксплуатацию должен производиться следующим образом:

1) Очистить переднюю панель печи чистой и мягкой тканью для удаления каких-либо остатков;
2) Включить вилку силового кабеля в розетку;
3) Перевести нагревательные элементы **(РИС. 1; 2 п. 3)** в **поз. 1**; **Для печи 2/40:** нажать кнопку общего выключателя **(РИС. 3 – п. 7);**
4) Активировать работу резисторов путем установки термореле **(РИС. 1; 2; 3 - п. 2)** на температуру 150 °C, которая отображается на ручке. Соответствующие красные сигнальные лампы, означающие работу резисторов, включатся;
5) Оставить печь включенной на **1 час**;
6) Деактивировать работу резисторов путем установки термореле **(РИС. 1; 2; 3 - п. 2)** в поз. 0, соответствующие сигнальные лампы выключаются; Для печи 2/40: нажать на кнопку общего выключателя и выключить нагревательные элементы;
7) Открыть дверцу печи на **15 минут** для выветривания случайных паров и запахов;
8) Закрыть дверцу и повторить процесс, описанный в Разделе **4)**, установив термореле **(РИС. 1; 2 п. 2)** на температуру **400 °C**, которая отображается на ручке; **Для печи 2/40**: установить термореле **(Рис. 3 – п. 2)** на температуру 350 °C.
9) Оставить печь включенной на 1 час;
10) Отключить резисторы путем установки термореле **(РИС. 1; 2; 3 - п. 2) в поз. 0**.
11) Выключить печь, как указано в **п. 6.4**.
12) В печи 2/40 вы можете регулировать время приготовления путем установки на таймере **(РИС. 3 – п. 6)** секунд. По окончании установленного времени нагревательные элементы будут отключены. Для дальнейшего выбора режима приготовления установите ручку таймера **(РИС. 3 – п. 6)** на «ВКЛ» путем поворота влево.

5.3 - ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

1) Включить вилку силового кабеля в розетку;
2) Перевести нагревательные элементы **(РИС. 1; 2 п. 3)** в **поз. 1; Для печи 2/40**: нажать кнопку общего выключателя **(РИС. 3 – п. 7);**
3) Активировать работу резисторов путем установки термореле **(РИС. 1; 2; 3 - п. 2)** на желаемую температуру, которая отображается на ручке. Соответствующие красные сигнальные лампы, означающие работу резисторов, включатся;
4) Как только будет достигнута желаемая температура (см. п. **9)** данного раздела), отображаемая на термометре **(РИС. 1 – п. 4)**, можно закладывать пиццу для выпекания;
5) Открыть дверцу печи вручную с помощью соответствующих ручек;
6) Для освещения внутренней части пекарной камеры нажать выключатель лампы печи **(РИС. 1 – п. 5)**;
7) Поместить пиццу или пиццы в печь с помощью соответствующих приспособлений. Дверца не должна оставаться открытой в течение долгого времени во избежание понижения температуры печи.
8) Закрыть дверцу и проверять состояние выпечки через соответствующее смотровое стекло;
9) Температура выпекания пиццы зависит напрямую от того, где она расположена - на огнеупорном камне или на противне. В первом случае рекомендуется установить температуру выпекания **280 °C** для нижнего элемента и **320 °C** для верхнего элемента. И наоборот, во втором случае нижний элемент должен быть установлен на **320 °C**, а верхний на **280 °C;**
10) По окончании выпекания открыть дверцу и вынуть пиццу и/или пиццы и закрыть дверцу.

5.4 – ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

После окончания использования печи выполните следующее:

1) Выключите печь путем перевода выключателей, которые активируют резисторы **(РИС. 1; 2 – п. 3)**, и ручки регулирования термореле **(РИС. 1; 2 – п. 3)** в **поз. 0**;

Для печи 2/40: нажмите кнопку общего выключателя и выключите нагревательные элементы;

6 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ КАКОГО-ЛИБО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

6.1 – ОЧИСТКА

Очистка должна проводиться после каждого использования печи в соответствии со всеми правилами, чтобы избежать повреждения печи.

Очистка огнеупорной поверхности: эта операция должна проводиться, когда печь горячая. **По достижении температуры 350 °C** выключите печь, откройте дверцу и очистите поверхность с помощью **щетки из растительного волокна, имеющей длинную ручку, чтобы избежать контакта с горячими элементами**.

Наружная очистка печи: (поверхности из нержавеющей стали, смотровое стекло и панель управления): эта операция должна проводиться, когда печь холодная.

ОПЕРАТОРУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ И ОДЕЖДУ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ.

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВОДУ ПОД НАПОРОМ, АБРАЗИВНЫЕ ИЛИ КОРРОЗИОННЫЕ ВЕЩЕСТВА И Т.Д., КОТОРЫЕ МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ДЕТАЛИ, ПОСТАВИТЬ ПОД УГРОЗУ БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДСТАВЛЯТЬ ОПАСНОСТЬ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ГИГИЕНЫ.

При проведении дополнительного технического обслуживания, ремонта и/или замены обратитесь в сервисную службу продавца и/или к специалисту, соответствующему техническим и квалификационным требованиям действующего законодательства.

7 – ДЕМОНТАЖ

7.1 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

При демонтаже печи необходимо строго соблюдать положения действующего законодательства. Все детали должны быть классифицированы по типу материала (пластик, медь, железо и т.д.).