Apach Made in Italy	**Руководство по эксплуатации** Профессиональная электрическая печь мод. AMS/AMS ECO	Составлено 08 – 2014 г.	CE

ВВЕДЕНИЕ

ПЕРЕД СНЯТИЕМ УПАКОВКИ И УСТАНОВКОЙ НАСТОЯЩЕГО ИЗДЕЛИЯ НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ ВСЕ РУКОВОДСТВО.

Уважаемый покупатель,

Благодарим вас за приобретение одного из наших высококачественных изделий.



AMS1 ECO

Основной принцип, лежащий в основе нашего производства, - строгий контроль качества каждой детали для гарантии надежности и эффективной работы в течение длительного времени. Благодаря продуманной конструкции и отлаженному производственному процессу обеспечивается надежность и высококачественная работа механических, электротехнических и электронных компонентов.

Использование неоригинальных деталей может привести к неисправностям в работе или повреждению изделия. Поэтому, для поддержания идеального рабочего состояния изделия запасные детали следует закупать у официальных дилеров.

В производстве всех устройств применяются современные испытанные технологии и системы. Мы постоянно следим за соблюдением стандартов и норм, действующих в отношении механических изделий, в частности стандартов UNI и CEI для электрического и электронного оборудования. Устройства, описанные в настоящем руководстве, как и все наши изделия, производятся согласно требованиям рекомендованных технологических практик, а также в строгом соответствии с европейскими директивами и соответствующими нормами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА, СВЯЗАННЫЕ С ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Необходимо внимательно ознакомиться с предупреждениями, которые приводятся в тексте настоящего руководства по эксплуатации, поскольку в них содержатся важные сведения касательно безопасной установки, эксплуатации и обслуживания устройства. Это позволит избежать возникновения опасных ситуаций.

После снятия упаковки убедиться, что устройство не имеет повреждений. Во избежание возможных рисков замена поврежденного шнура питания должна осуществляться изготовителем или официально представляющей его организацией технического обслуживания, либо квалифицированным специалистом.

Перед подключением печи необходимо сверить данные на паспортной табличке с параметрами электросети. Если напряжение в сети отличается от указанного, устройство может получить повреждения. В случае несовместимости имеющейся розетки с штепселем печи, необходимо произвести замену, для выполнения которой привлекается профессионально подготовленный специалист. Помимо прочего такой специалист проверит,

соответствует ли сечение кабеля, к которому крепится штепсель, мощности, потребляемой печью.

Общим правилом является отказ от использования переходников, разветвителей и (или) удлинителей. В том случае, если их использование нельзя исключить, необходимо устанавливать самые простые переходники или разветвители и удлинители в соответствии с правилами обеспечения безопасности электрооборудования. Не допускается превышать предельное значение потребляемой мощности, обозначенное на переходнике или удлинителе. Также не превышать максимальное значение потребляемой мощности, обозначенное на разветвителе.

Запрещается пользоваться устройством при наличии признаков повреждения кабеля питания или штепселя.

Не использовать устройство после зафиксированного случая необычного функционирования. В этом случае следует отключить устройство и не пытаться отремонтировать его самостоятельно. Для проведения ремонта обращаться в авторизованный центр технического обслуживания Apach и использовать исключительно оригинальные запчасти, в противном случае возможно нарушение безопасности устройства. Устройство надлежит использовать только для целей, для которых оно было разработано. Любые прочие варианты использования считаются ненадлежащими и, соответственно, опасными. Производитель не несет ответственности за фактический ущерб, который является следствием ненадлежащего, ошибочного или неразумного использования. Настоящее устройство предназначено только для профессионального использования.

Запрещается помещать устройство, кабель, штепсель или другие части печи в воду или иные жидкости, поскольку это может стать причиной удара электрическим током! Запрещается использовать устройство в присутствии взрывоопасных или легко воспламеняющих веществ, горючего газа или открытого пламени.

Запрещается пользоваться устройством детям или людям с ограниченными возможностями в отсутствие надлежащего надзора. Оператор должен постоянно контролировать работу печи, чтобы обеспечить ее надлежащее использование. В обязательном порядке следить за действиями детей и не позволять им играть с устройством.

Не допускается эксплуатация печи на расстоянии ближе 5 м от других устройств, например, жаровен или другого оборудования, работающего с маслом, мукой или похожими продуктами.

Не прикасаться к устройству мокрыми руками или находясь в сырой обуви.

Не пользоваться без причины аксессуарами иных производителей, кроме Apach, поскольку они могут стать серьезным фактором опасности.

Не использовать печь рядом с душем, ванной или вблизи источника воды, которая является потенциальным фактором опасности. Запрещается тянуть за кабель или само устройство для извлечения штепселя из розетки электросети. Не оставлять свисающий кабель.

Не оставлять устройство в местах, где оно может подвергнуться воздействию атмосферных осадков в виде дождя, снега, града или сильного ветра. Запрещается использовать устройство вне помещений, даже под навесом или укрытием. На время, пока устройство не используется или производится его чистка, извлечь штепсель из розетки. Дождаться, пока печь остынет, прежде чем помещать или извлекать из нее любые предметы или производить чистку.

Не помещать внутрь блюда чрезмерного размера или металлические инструменты: это может вызвать возгорание или удар электротоком.

Пицца, хлеб и другие виды продуктов могут гореть. Запрещается устанавливать печь рядом со шторами или другими горючими материалами.

Вокруг печи следует оставить свободное пространство порядка 15-20 см, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха с левой и с правой стороны, над печью и под ней.

Не помещать внутрь работающей печи никакие посторонние предметы. Если печь укрыта или соприкасается с горючими материалами (включая шторы, ткани, настенное покрытие или др. материалы) во время работы, это может привести к возгоранию.

Запрещается помещать внутрь печи такие материалы, как картон, пластмасса, бумага или аналогичные им, поскольку они могут гореть; допускается использовать только такие материалы, которые явно предназначены для использования при высоких температурах.

Не хранить никакие материалы внутри выключенной печи.

Устройство отключается полностью только после извлечения штепселя из розетки питания.

Внимание! Печь следует размещать таким образом, чтобы обеспечить удобное открытие дверцы. Убрать любые предметы, которые мешают свободному движению дверцы.

Не брызгать холодной водой на внутреннее стекло дверцы после ее открытия, поскольку стекло может треснуть. Избегать любых резких перепадов температуры.

В обязательном порядке носить перчатки с термостойким покрытием при помещении или извлечении предметов из горячей печи.

Рекомендуется устанавливать настольную модификацию на горизонтальной поверхности на высоте не менее 85 см от пола, вне досягаемости детей. Помимо этого печь должна находиться на расстоянии минимум 15 см от мебели и окружающих стен. Не использовать в качестве подставки для устройства никакие материалы, кроме нержавеющей стали и (или) мрамора.

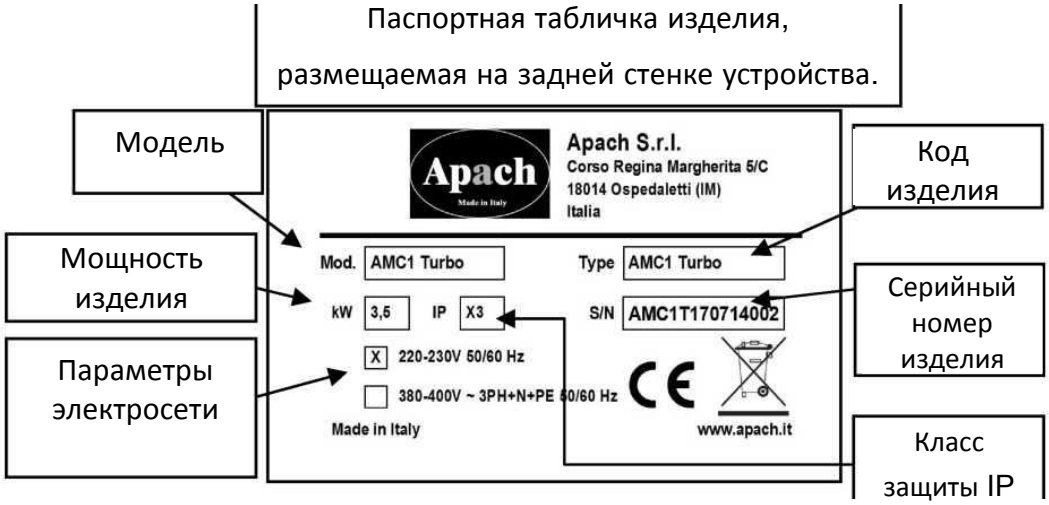
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Данное изделие представляет собой специализированную электрическую печь для приготовления пиццы, которая изготовлена с использованием огнеупорного камня, рассчитанного на приготовление продуктов. Основным преимуществом такого материала является создание однородного теплового потока, поглощение влаги из теста в ходе выпекания, что позволяет получить в домашних условиях хрустящую пиццу, которая ничем не хуже приготовленной в известных пиццериях.

Приготовление любой пиццы, в том числе Неаполитанской, занимает примерно 4/5 минут, причем можно использовать как тесто домашнего приготовления, так и купленное в магазине. Можно использовать любой вид теста или готовые пиццы (замороженные, полуфабрикатные и т.д.). В последнем случае использование нашей печи для пиццы сокращает время приготовления продукта, указанное на упаковке.

При использовании электрической розетки вблизи оборудования следует убедиться, что кабель не касается печи или других нагревающихся компонентов оборудования. Отдельные детали оборудования нагреваются во время выпекания и остаются теплыми в течение

достаточно продолжительного времени после выключения. Следует проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов внутри устройства. После окончания работы с устройством убедиться, что выключатель переведен в положение OFF (выключено). При открытии дверцы печи во время выпекания или по его завершении следует проявить осторожность, поскольку из печи в этот момент вырывается поток горячего воздуха.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Подключение к электрической сети и ввод устройства в эксплуатацию осуществляется квалифицированным и опытным специалистом с соблюдением технических норм и положений в стране установки.

Розетка питания должна быть расположена рядом с оборудованием таким образом, чтобы стандартный кабель из комплекта дотягивался до разъема. При подключении к сети не допускается использование удлинителей. Инструмент раскладывать на специальной ленте. Подключение устройства к сети осуществляется с помощью кабеля H05RN -F с маслостойким покрытием (входит в комплект). На паспортной табличке изделия показаны параметры мощности и характеристики сети питания, которые следует учитывать при подключении. Профессиональный установщик должен убедиться, что место установки отвечает действующим нормам в стране эксплуатации оборудования:

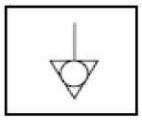
-Кабель H05RN -F 3x1, сечением 5 мм^2 с подходящим штепселем (в комплекте);

-Сетевой выключатель/расцепитель и розетка подходящего типа;

-Термический расцепитель и автомат цепи, характеристики чувствительности которого соответствуют параметрам тока нагревательных элементов. Данные компоненты устанавливаются под ответственность пользователя недалеко от места установки оборудования.

Устройство подключается к достаточно эффективной системе заземления. Необходимо провести визуальную и инструментальную проверку состояния и характеристик системы заземления и при необходимости устранить недостатки.

-**В модели AMS используется кабель H05RN-F сечением 3x1,5 мм^2 с маслостойким покрытием и соответствующим штепселем стандарта schuko 220/230 В.**



Устройство должно быть подключено к системе уравнивания потенциалов, эффективность которой подлежит проверке в соответствии с действующими нормами. Подобное подключение выполняется для различных устройств с использованием подходящего разъема, отмеченного символом, который показан на рисунке. Оборудование должно быть подсоединено к проводу заземления электрической сети. Сечение провода должно быть не меньше 2,5 мм^2. Разъем шины выравнивания потенциалов находится на задней стенке печи.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Протереть внутренние поверхности печи влажной тканью и полностью высушить.
Ознакомиться с разделом ЧИСТКА ПЕЧИ.

Перед первым использованием следует оставить оборудование в рабочем режиме в пустом виде минимум на 30 минут для удаления запаха «нового» изделия и устранения небольшого количества дыма, который обычно образуется при первом включении нагревательных элементов. В течение этого времени обеспечить проветривание помещения.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ

После подключения штепселя в электрическую розетку и проверки параметров электропитания с учетом мощности печи и остального подключенного оборудования, включить печь с помощью кнопки на панели управления и установить термостат на необходимую температуру, в случае с выпеканием пиццы такой температурой является 320℃, т.е. практически максимум. По истечении примерно 20 минут, отводимых на предварительный нагрев, который производится при закрытой дверце, устройство достигнет необходимой для выпекания пиццы температуры. Для размещения или перемещения пиццы на плоскости огнеупорных камней рекомендуется воспользоваться специальной лопаткой, предварительно посыпанной мукой. После перемещения пиццы необходимо достать из печи лопатку.

В случае выпекания готовой замороженной пиццы следует предварительно выдержать ее в течение 10-15 минут при комнатной температуре, и затем выполнить описанные выше действия по выпеканию. Каждые 4/5 минуты с помощью данного устройства можно выпекать ароматную, вкусную пиццу, которая ничем не отличается от продукции лучших пиццерий. ВНИМАНИЕ! Не допускать попадания выложенной на тесто начинки (масло, томаты, сыр и т.д.) на огнеупорные камни, поскольку они впитывают содержащуюся в этих ингредиентах жидкость. Заправка должна приготавливаться таким образом, чтобы оставаться на пицце и не падать на камень.

Также следует помнить, что основным компонентом печи является огнеупорный камень, спроектированный специалистами Apach. Камень поглощает тепло и затем отдает его в виде однородного теплового излучения, испаряя содержащуюся в тесте влагу. Только таким способом, при прямом контакте с огнеупорным камнем, можно выпекать пиццу за 4/5 минут, и при этом сохранить ее питательные свойства.

Печь для пиццы можно также использовать для выпекания других изделий (рыбы, овощей, птицы и т.д.). В этом случае необходимо в обязательном порядке использовать подходящие противни для печи с покрытием из алюминиевой фольги, которые продаются в любом супермаркете, убедившись предварительно, что они пригодны для приготовления пищевых продуктов и способны выдержать высокую температуру.

Не следует использовать бумажные круги размером больше диаметра пиццы, поскольку незанятая бумага почернеет и во время выпекания будет издавать неприятный запах. Не посыпать огнеупорные камни мукой, поскольку это приведет к образованию дыма или огня.

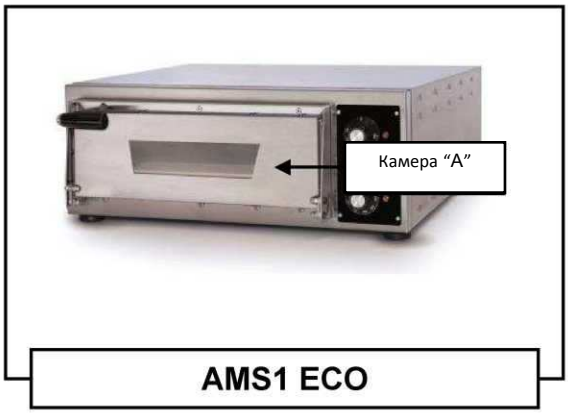
МОДЕЛИ ПЕЧЕЙ AMS1 И AMS2

Печи AMS1 и AMS2 рассчитаны на установку в узком пространстве. Модификация ECO отличается только внешним видом, который несколько проще, чем у стандартной версии.

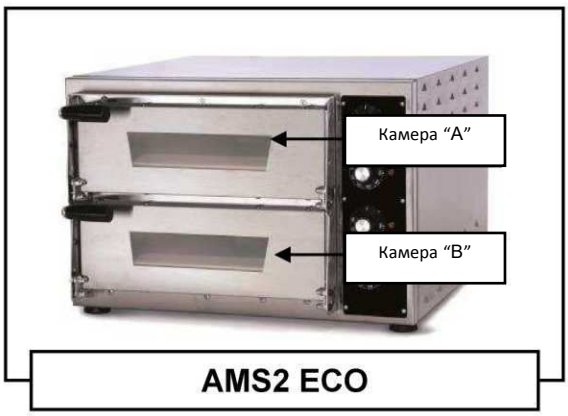
У обеих моделей отдельные термостаты для управления каждым блоком нагревательных элементов.

У модели AMS2 предусмотрено 2 раздельных камеры, верхняя обозначается литерой "A", нижняя "B". У каждой камеры собственное управление температурным режимом, то есть для каждого блока нагревательных элементов предусмотрен свой термостат. У AMS2 для каждой камеры предусмотрен свой выключатель питания, у модели AMS1 имеется 1 главный выключатель. Термостаты печей AMS1 и AMS2 рассчитаны на температуру до 350℃. Для сохранения вкусовых свойств рекомендуется не использовать максимальную температуру 320℃ во избежание подгорания продуктов или непропекания внутренней части под запекшейся коркой. При работе печи внутреннее освещение камеры всегда включено.

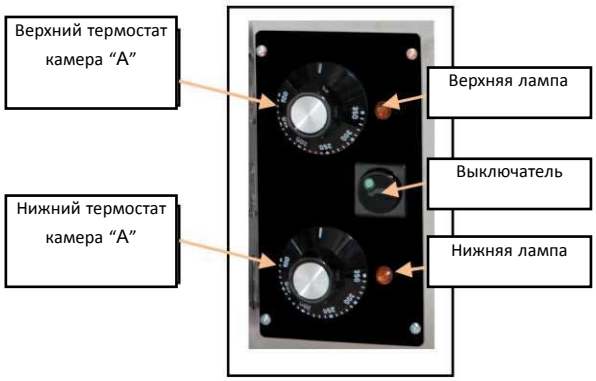
На изображении ниже показана печь AMS2 с панелью управления и соответствующими средствами управления. Верхняя камера обозначена "A", нижняя "B". Для правильной работы AMS1 учитывать только указания касательно камеры "A", поскольку, по сути, это половина модели AMS2.

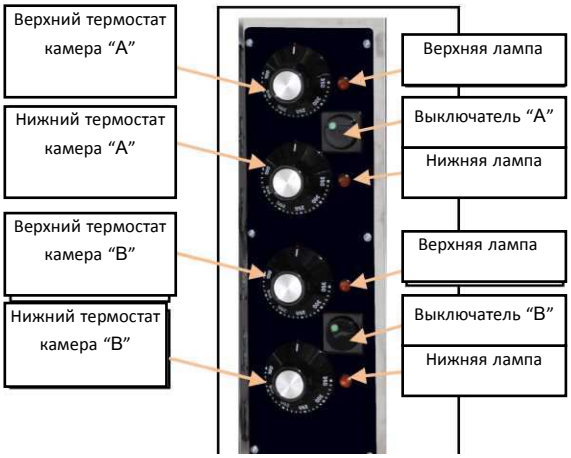


AMS1 ECO



AMS2 ECO





ЧИСТКА ПЕЧИ

Если печь загрязнилась изнутри, время выпекания может оказаться дольше обычного. Периодическая чистка позволяет избежать образования дыма и неприятных запахов при выпекании. Перед любой операцией по чистке в обязательном порядке достать штепсель из розетки питания. **Запрещается погружать устройство в воду ил промывать под струей воды, поскольку это может повредить электрические компоненты печи!!!!** Для чистки наружной поверхности следует использовать влажную губку. Не допускается использование абразивных веществ, которые могут повредить наружное покрытие. Следить за тем, чтобы вода или жидкий мыльный раствор не попал внутрь печи через отверстия. Для чистки внутренней части печи запрещается использовать материалы, способные вызвать коррозию (распыляемые моющие средства), а также царапать стенки острыми или режущими предметами. Запрещается чистить нагревательные элементы. ВАЖНО: В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ЧИСТКУ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК ПЕЧЬ ОСТЫНЕТ!

УПАКОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ

Все материалы, использованные при упаковке, являются экологически безопасными и подлежат вторичной переработке. Надлежащим образом утилизировать все отходы, например, упаковочный материал, выбросив их в соответствующие мусорные баки, чтобы не загрязнять окружающую среду.

ВНИМАНИЕ: НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ УПАКОВОЧНУЮ КОРОБКУ ИЗ-ПОД ПЕЧИ. Не следует пренебрегать возможностью сохранения в чистоте окружающей среды. Устройства, которые более не используются или не могут быть использованы, сохраняют свою ценность. Посредством экологически чистой утилизации можно извлечь различные материалы, которые использовались при производстве оборудования. За информацией касательно возможных вариантов утилизации следует обратиться к своему поставщику или в местную администрацию. Перед утилизацией оборудования отрезать шнур питания и сделать его непригодным для использования. ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОТРЕЗАТЬ ШНУР ПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ ИЗВЛЕЧЬ ШТЕПСЕЛЬ ИЗ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

ГАРАНТИЯ на устройство действует в течение одного года с даты приобретения. Действительность ГАРАНТИИ подтверждается фискальным документом (фискальный документ о покупке, транспортные документы или счет-фактура). ГАРАНТИЯ распространяется только на детали, имеющие признаки производственного брака. Производственный брак, проявившийся в течение шести месяцев с даты доставки, если не доказано обратное или несовместимость брака с видом изделия, считаются существующими на дату доставки.

С учетом вышесказанного, в гарантии не учитываются случайные повреждения деталей или повреждения вследствие естественного износа, повреждения, вызванные эксплуатацией печи на открытом воздухе, чисткой и ремонтом огнеупорных камней (огнеупорные камни, при наличии, не включаются в гарантию), халатностью при эксплуатации или техническом обслуживании, повреждения, причиненные в ходе транспортировки и другие повреждения, напрямую не связанные с Apach.

Устройство ремонтируют только авторизованные специалисты Apach; в случае проведения ремонта специалистами, не сертифицированными компанией Apach, ГАРАНТИЯ аннулируется. Ремонт производит один из авторизованных технических центров Apach.

Если несоответствие изделия Apach заявленному качеству проявится через шесть месяцев с даты доставки, конечному пользователю, имеющему право на гарантию в рамках указанных выше норм, необходимо обратиться к продавцу или в авторизованный технический центр Apach, и представить документы, перечисленные ниже:

- Фискальный документ о покупке, транспортный документ или счет.

- Доказательство того, что повреждение может рассматриваться как брак, который по закону классифицируется как «несоблюдение заявленного качества».

- Доказательство того, что Apach имеет прямое отношение к такому браку.

При отсутствии указанных выше документов ремонт устройства производится за счет пользователя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

Стандартная версия и модификация ECO отличаются внешним видом;

Рабочее напряжение: AMS1 и AMS2 (также модификации ECO): 230 В-240 В ~ 50/60 Гц;

Мощность: AMS1 – 1750 Вт; AMS2 – 3500 Вт; (также модификации ECO)

Длина провода: 1,65 м у AMS1 и AMS2 (также модификации ECO)

Габаритные размеры (Д x Ш x В, мм): AMS1 520x580x210 - AMS2 520x580x350; (также модификации ECO)

Размеры пекарной камеры (Д x Ш x В, мм): AMS1 и AMS2 350x410x75; у AMS2 две камеры одинакового размера; (также модификации ECO)

Вес: AMS1 15 кг - AMS2 30 кг; (также модификации ECO)

Компания-изготовитель Apach S.r.l. имеет право изменять электрические и технические компоненты настоящего устройства, его внешний вид и (или) заменять детали без предварительного уведомления, если они считаются более подходящими, для поддержания надежности, качества, длительности срока службы и технологичности своих изделий.

Декларация соответствия требованиям ЕС

Компания

APACH S.r.l.

CORSO REGINA MARGHERITA 5/C 18014 OSPEDALETTI (IM)

Под свою ответственность настоящим заявляет, что:

Наименование изделия: Печь для пиццы

Обозначение изделия: AMS1 - AMS2 - AMS1 ECO - AMS2 ECO

Соответствует стандартам безопасности, которые предусмотрены европейскими нормами:

98/37/CE от 22/06/98 (заменяет 89/392/CEE из DPR 459/96)

2004/108/CE от 15/12/04 (заменяет 89/336/CEE из D.Lgs 615/96)

2006/95/CE от 12/12/06 (заменяет 73/23/CEE из L. 791/77)

85/374/CEE от 25/07/1985 (из DPR 224/88)

И отвечает требованиям следующих стандартов:

UNI EN 12100-1, апрель 2005 г.

UNI EN 12100-2, апрель 2005 г.

CEI EN 60204-1 4-е изд., 2006 г.

CEI EN 60335-1, июль 2008 г.

Особые нормы: CEI EN 60335-2-36

Оспедалетти, 01-08-2014

(место и дата)