РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Профессиональные электрические печи модели MSE4 – MSE44



СОДЕРЖАНИЕ **Стр.**

1. Введение 2
2. Замечания 3
3. Важные указания 3
4. Упаковка 3
5. Установка печи 4
6. Информация по электроустановке 4
7. Подсоединение к электросети 5
8. Описание 6
9. Указания по использованию 6
10. Подготовка к первоначальному использованию 6
11. Обычное использование печи 7
12. Выпечка пиццы 7
13. Ремонт и обслуживание 7
14. Неправильное использование оборудования 7
15. Гарантия 9
16. Технические характеристики 9

1 - ВВЕДЕНИЕ

ДО РАСПАКОВКИ И УСТАНОВКИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Уважаемый покупатель,
Спасибо Вам за то, что выбрали наш товар.
Наше высокотехнологичное производство руководствуется принципом строжайшего контроля качества всех составляющих оборудования, чтобы гарантировать, что наши товары будут эффективно служить Вам в будущем. Механические, электрические и электронные составляющие были разработаны и произведены таким образом, чтобы гарантировать надежность и высокое качество исполнения.
Использование комплектующих не оригинального производства может стать причиной проблем с работой оборудования или даже нанести вред самому оборудованию. Поэтому, всегда запрашивайте запасные части только у авторизованных дилеров, чтобы оборудование снова работало слажено и без перебоев.
Все изготавливаемое нами оборудование произведено с использованием современных технологий и систем проверенной надежности. Мы систематически проверяем текущие стандарты и положения по изготовлению механического оборудования, в частности, стандарты Итальянского института

стандартизации и стандарты Инспекции по оценки соответствию для электрического и электронного оборудования. Оборудование, о котором идет речь в данном руководстве, как и вся наша продукция, произведено в соответствие с добросовестной практикой и в строжайшем соответствии с директивами и нормами ЕС.

2 - ЗАМЕЧАНИЯ

Оборудование, которое изображено или описано в данном руководстве, может отличаться от Вашего оборудования по каким-либо коммерческим или техническим причинам, в зависимости от стандартов и правил безопасности, принятых в различных странах Европы или в мире. Технические характеристики, размеры, описанные функции не являются обязательными и могут быть изменены без предварительного уведомления, что не влечет за собой дополнительной ответственности. Рисунки показывают лишь общий сегмент для наглядности. Производитель ITPIZZA оставляет за собой право производить электрические, технические и эстетические изменения в данном устройстве и/или заменять составляющие части без предварительного уведомления для того, чтобы предложить Вам лучший, надежный, долгосрочный и более продвинутый товар.

3 – ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Разместите устройство в месте, защищенном от источников влаги и вдали от кранов с водой для того, чтобы исключить попадание на него водных брызг. Область установки должна быть хорошо освещена и достаточно просторна, чтобы пользователю устройства хватало пространства с обеих сторон устройства. Если устройство размещено на каком-либо поддерживающем металлическом каркасе, данный каркас не должен быть на колесах для того, чтобы исключить попадание под колеса кабеля и чтобы не был нанесен вред, если устройство случайно соскользнет.



4 - УПАКОВКА

Упаковка данного устройства и его аксессуаров произведена из прочного гофрированного картона, а также размещена на достаточно устойчивой паллете. Внутри упаковки устройство защищено ударопрочным полистиролом.
В соответствие со стандартами Итальянского Института стандартизации, на внешней стороне упаковки нанесены знаки защиты, которые указывают на содержимое данной упаковки. Принятые символы: HIGH – не переворачивать вверх дном, FRAGILE - не размещать другие грузы на данную коробку.
В зависимости от размеров и массы, данные устройства необходимо поднимать и перемещать исключительно правильными механическими средствами. Не поднимайте и не перемещайте вручную. Производитель не несет ответственности за неправильное или несоответствующее перемещение устройства. Всегда используйте безопасные методы перемещения и примите все необходимые меры для перемещения подобных грузов.
Когда устройство будет доставлено до места назначения, в присутствие грузополучателя, внимательно проверьте, что упаковка не нарушена до того, как подпишите какие-либо отгрузочные документы.

Если упаковка нарушена, осторожно проверьте, не повреждено ли устройство внутри. Внимательно опишите характер повреждения в письменном виде, чтобы документ подписал перевозчик. Разрежьте ленту, которой скреплена коробка, достаньте устройство из коробки и выньте защитный полистирол.
Откройте дверь печи и выньте защитный полистирол, который защищает жаропрочные камни во время транспортировки.
Должным образом утилизируйте все отходные материалы, такие как упаковка, поместив их в соответствующие контейнеры для отходов, чтобы избежать загрязнения окружающей среды.
Любые отходы, которые стали следствием производства данного устройства, также должны быть утилизированы в контейнерах для отходов для того, чтобы избежать различных загрязнений. Устройство практически полностью собрано, и необходимо лишь установить устройства для выхлопа дыма и включить устройство в розетку, электрическая сеть должна соответствовать характеристикам устройства. Устройство должно быть надежно заземлено.
Подсоединение печи должно осуществляться только специализированным установщиков, который установит данное устройство и произведет все необходимые подключения, используя разрешенные материалы; он должен произвести данную установку профессионально и должен составить акт выполненных работ по установке, который необходимо хранить, как минимум, десять лет. Устройство должно быть установлено на прочной, ровной поверхности большей, чем само основание печи. Вокруг печи должно оставаться как минимум 25 см свободного пространства, чтобы обеспечить должную вентиляцию, а также доступ для обслуживания и необходимого ремонта. Не используйте открытое пламя вблизи устройства, а также в нем.
Пожалуйста, убедитесь, что в камере не находятся любые пластиковые, картонные или любые другие предметы, чтобы избежать повреждений или возгорания. Необходимо также проверить и под огнеупорным камнем.
ПАЛЛЕТА НЕ ШТАБЕЛИРУЕТСЯ И НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ДЕФОРМАЦИИ

5 – УСТАНОВКА ПЕЧИ

Установите устройство с подставкой (если устройство комплектуется таковой) в помещении, где вам необходимо установить печь, обращая внимание на выбор положения, при котором устройство может быть легко подсоединено к сети питания, а также для удобства использования. Оставьте вокруг устройства достаточно пространства для должной вентиляции и для очистки. Основание печи и ножки опоры должны располагаться на прочной, ровной поверхности. Опору нет необходимости прикреплять к поверхности. Когда устройство будет размещено, проверьте ровность расположения, разместив его на печи сначала вдоль, затем поперек. Если необходимо, привинтите или раскрутите ножки печи.

- ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭЛЕКТРОУСТАНОВКЕ

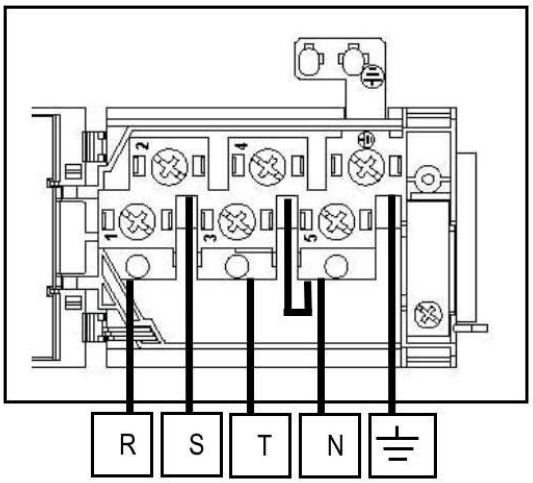
6 - ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭЛЕКТРОУСТАНОВКЕ

Электрические компоненты печи следующие:
- 2 термостата для регулировки и контроля за температурой выпечки;
- оранжевый переключатель для внутреннего света камеры выпекания;
- индикационная лампа по функционированию регуляционного термостата:
- армированные электронагревательные элементы;
- внешняя электрическая клеммная колодка, расположенная с задней стороны устройства;
- общая соединительная проводка электронной схемы устройства, в которой имеются кабели, которые могут подвергаться условиям напряженной работы или адекватного уровня перенапряжения.

ВНИМАНИЕ!!!

Для того, чтобы добиться надежной и стабильной работы регуляционного термостата, мы настоятельно рекомендуем вам вернуть регуляционную стрелку назад в положение "0" только тогда, когда печь полностью остынет.

7 – ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ТРЕХТАКТНОЕ СОЕДИНЕНИЕ



Подсоединение к электросети и запуск устройства в работу должны быть осуществлены специализированным техническим специалистом, с соблюдением технических и нормативных положений, принятых в данной стране. Подготовьте возле оборудования линейный блок, чтобы устанавливаемый кабель мог достигнуть розетки. Не используйте переходники. Установите коробку, содержащую установочные приборы. Устройство должно быть подключено к сети питания через трехконтактный питающий кабель, обычной длины, с желтым/зеленым полюсом заземления. В крайнем случае, может быть установлена розетка, общая для стран Центральной и Восточной Европы, в соответствие со стандартами МЭК 309-2 «розетки и вилки для промышленного использования» особого вида, подходящего под раздающее напряжение и номинальной силе тока, потребляемого устройством, как указано на электрической диаграмме и в разделе «Технические Характеристики». См. информацию, указанную на табличке технических данных.

Специализированный установщик обязан установить следующие компоненты в соответствие с текущими стандартами страны, в которой оборудование будет использоваться:

- проводной кабель с электрической розеткой и вилкой;
- выключатель;
- термический выключатель и дифференциальный выключатель, чей уровень чувствительности к утечке тока из нагревательных элементов будет достаточным. Обязанностью пользователя является установка данных компонентов вблизи места, где будет установлено устройство. Внимательно проверьте все условия и показатели системы заземления, визуально и с помощью приборов. Если необходимо, отремонтируйте. Произведите подсоединение в соответствие с указанными техническими процедурами; соблюдите циклическую последовательность подсоединения фаз и цветовых кодов:

Тип печи	Количество кабелей	Секция (mmq)
Одна фаза, одна камера	3	4
Одна фаза, две камеры	3	6
Три фазы, одна и две камеры	5	2,5

(tab. 1)

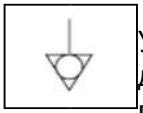
-

L1 – фаза R клемной колодки: - L2 – фаза S клемной колодки: 2

- **L1 – фаза R клемной колодки: - L2 – фаза S клемной колодки: 2**
- **L3 – фаза T клемной колодки:**
- **N – Нейтраль – светло-голубой. Положение на клемной колодке: 4-5**
- **земля = защитный провод – желто-зеленая полоска**

Когда вы закончили подключение оборудования к защите источника питания печи, произведите тестирование с использованием инструмента для тестирования эффективности дифференциального переключателя.

Проверьте, чтобы в печи полностью не было каких-либо возгораемых или других объектов. Проверьте, что печь можно активировать для предварительного тестирования. Не убирайте защитное ограждение с печи. Убедитесь, что главный переключатель питания на стене не находится в положении O/OFF. Поверните рукоятку термостата, чтобы установить среднюю температуру около 150° C. Убедитесь, что подаваемый ток полностью поглощается, и что все установленные нагревательные элементы правильно функционируют. Подождите, пока электрическая цепь не будет прервана термостатом, и верните главный переключатель питания в нулевое положение. Вы произвели проверку функционирования печи. После подсоединения оборудования, и после проведения функционального тестирования, установщик должен выписать соответствующий акт о том, что его работа была выполнена качественно.



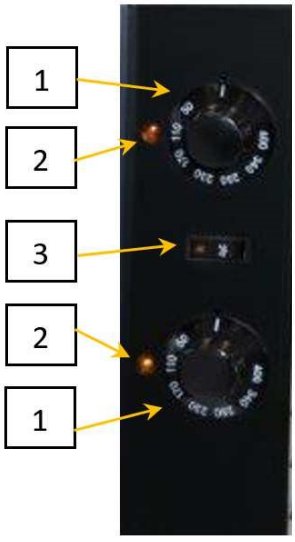
Устройство должно быть подсоединено к эквипотенциальной системе, чья эффективность должна быть проверена в соответствие с действующими положениями. Данное подсоединение должно быть произведено между разными устройствами, используя соответствующий терминал, который обозначен данным значком. Оборудование должно быть подсоединено к линии заземления энергосети. Провод защитного соединения должен иметь сечение как минимум 2,5мм2. Эквипотенциальный терминал расположен с задней стороны печи.

8 - ОПИСАНИЕ

Наши профессиональные электрические печи для пиццерий могут быть различных моделей различных размеров, чтобы обеспечить потребность многих профессиональных клиентов.

- внешняя оболочка печей полностью состоит из нержавеющей стали и нержавеющей стали с полимерным покрытием;
- поверхность приготовления изготовлена из жаропрочного материала, пригодного для пищевых целей;
- оснащены трубой для выхода испарений и дыма, необходимо соединение с соответствующей трубой (не входит в комплект) и дымовым каналом;
- полная изоляция пекарской камеры покрыта керамическим волокном, защищена с наружных сторон алюминиевым слоем;
- армированные электрические нагревательные элементы исполнены в соответствие с техническими стандартами Инспекции по оценке соответствия с использованием высококачественных и долгосрочных материалов;
- термостаты для контроля и регуляции внутренней температуры, доходящей до 400·C;
- сеть электроснабжения должна быть трехконтактной 400 Вольт с нейтралью, переменный ток до 50/60 Hz.
- соответствующая внутренняя подсветка позволяет проверять цикл приготовления;

ПРИМЕЧАНИЕ: защита от перегрузки по току и дифференциальная защита должны быть установлены до подачи электропитания на оборудование (это зависит от пользователя).



9 – УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Основная панель управления печи следующая:

1 – Рукоятка термостата для контроля температуры печи (2 термостата в каждой камере);

2 - Сигнальные лампы, оповещающие о функционировании нагревательных элементов каждый камеры (1 сигнальная лампа на термостат);

3 –Переключатель для включения света в камере.

10 – ПОДГОТОВКА К ПЕРВОНАЧАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

До начала процесса приготовления, необходимо предварительно разогреть камеру выпечки.

Прокрутите термостаты камеры выпечки, чтобы установить температуру примерно 250° C, и поддерживайте данную температуру около часа. Пока печь будет постепенно подогреваться, она будет производить пар с неприятным запахом. Происходит это вследствие поверхностного окисления нагревательных элементов и остаточной влажности жаропрочных камней. Откройте переднюю дверцу и подержите ее открытой несколько минут, чтобы воздух циркулировал быстрее, затем закройте дверцу. После фазы предварительного нагрева, все компоненты будут готовы, и вы можете в нормальном состоянии использовать печь.
Для дальнейшего использования печи, Вам нет необходимости производить заново цикл предварительного нагрева.

11 – ОБЫЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

До использования печи, произведите следующую проверку и приготовления:

- Вставьте вилку в розетку
- Убедитесь, что магнито-тепловой переключатель и дифференциальный переключатель включены.
- Поверните переключатель штепсельной розетки в положение I/ON
- Поверните рукоятку термостата и выберете желаемую температуру; также температуру можно проверить через пирометр (или через градуированную шкалу в моделях печи без пирометра)
- Подождите, пока печь не прогреется до желаемой температуры, индикационная лампа работы термостата выключится
- Когда печь прогреется до нужной температуры, откройте дверцу и положите пиццу в печь. Возможно, даже положить пиццу на жаропрочные камни напрямую, не используя контейнеры или пекарские листы.
- Рекомендуется открывать дверцу печи только на время, когда необходимо заменить или вытащить пиццу или другую еду, чтобы сократить потребление электроэнергии и избежать падения температуры в камере выпекания.

12 – ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ

Для выпекания пиццы непосредственно на жаропрочных камнях, рекомендуется установить температуру печи с 320°C до 330 °C, при температуре верхних нагревательных элементов на 10% выше, чем нижних нагревательных элементов. Для выпекания пиццы с использованием подноса, рекомендуется установить температуру 300°C-350°C, при температуре верхних нагревательных элементов на 10% выше, чем нижних нагревательных элементов (указаны средние значения). Для двухуровневых печей не предусмотрено никакой разницы, так как камеры выпечки независимы друг от друга, касаемо и приборной панели, и системы нагрева.

13 – РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

До чистки данной печи, подождите, пока камера выпекания полностью остынет. Выньте вилку из розетки. Жаропрочные камни можно очищать прочной тряпкой, смоченной лишь водой, или стальной щеткой, без использования какого-либо очищающего средства, растворителя или любой химии. Очень высокая температура печи автоматически стерилизует что-либо, что находится внутри печи. Стойкую грязь, а также остатки еды, которые прилипли к жаропрочным камням, можно удалить очищая поверхность соответствующими инструментами, такими как щетка со стальной лопастью и безопасной рукояткой, также необходимо работать в перчатках. Внешние поверхности печи необходимо очищать губкой, смоченной в простой воде, без использования очистителей или растворителей. Не используйте кремовые очистители, содержащие абразивные частицы, которые навсегда оставят следы и царапины на поверхности.

14 – НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Даже несмотря на то, что данные печи оборудованы контрольным термостатом, пользователь должен постоянно наблюдать за ними во время всего цикла их использования.

- Несмотря на то, что печи, описанные в данном руководстве, достаточно просты в использовании, мы хотим предоставить Вам информацию по поводу того, какую опасность может

нести использование данного оборудования при несоблюдении мер безопасности, которые прописаны производителем, а также информацию об опасности, которая может стать следствием неправильного использования печи и некоторых ее аксессуаров.

- Данные составляющие должны быть в отличном состоянии: кабель печи, вилка кабеля печи, все электрические части, защитное оборудование распределительного шкафа печи, а также переключатель разъединения.
- Берегите кабель питания от повреждений любого типа, замените его сразу же, если вы обнаружите проблемы, или если все-таки он будет поврежден (даже если повреждения будут лишь поверхностные).
- Как минимум каждые 15 дней проверяйте состояние важного дифференциального переключателя, расположенного на силовой цепи печи, нажимая тестовую кнопку
- Не устанавливайте печь внутри тесного помещения, под крышей или под временным укрытием
- Не используйте печь для согрева или сушки животных или для подобного рода предметов
- Не разбрызгивайте воду, возгораемые жидкости, или жидкости любого вида внутри или вблизи печи.
- Печь должна использоваться исключительно сотрудниками, которые прошли обучение по использованию электрических приборов. Они должны быть проинформированы о тех травмах, которые они могут получить при неправильном использовании печи или использовании печи не в соответствие с инструкциями данного руководства или разумной практики.
- Пользователь должен обладать требуемой информацией об устройстве и должен достигнуть требуемого рабочего возраста, который принят в стране использования.
- Не выполняйте любую чистку печи до ее полной очистки, поверните разъединительный рычаг в положение O/OFF, выньте вилку из розетки, и поставьте соответствующий знак о том, что имеет место быть очистка печи. Подождите, пока печь полностью остынет, на это может уйти несколько часов!!!

Пока печь в процессе работы, или пока она остывает, обратите внимание: жар и электричество являются невидимыми для человеческого глаза! Когда пользователь болен или находится в плохом физическом состоянии, даже если слегка, это может снизить уровень его бдительности, он НЕ должен использовать данную печь или любое другое оборудование. Печь всегда должна работать под контролем пользователя, чтобы гарантировать, что она используется корректно.

- Не используйте данное устройство на расстоянии, меньшем, чем 5 метров от другого оборудования, такого как жаровня, фритюрница или что-то подобное, из которого могут брызгать и сыпаться масла, мука или прочее.
- Оборудование не должно использоваться для других целей, не обозначенных в данном руководстве.
- Налипания обгоревшей пищи на стенках или основании печи может быть удалено не острым инструментом или жёсткой щеткой. Для выполнения данной очистки, используйте перчатки. Если остатки на жаропрочных камнях толстые и их трудно удалить обычными средствами, замените их на другие оригинальные жаропрочные камни.
- Пользователь не должен производить ремонт печи, разбирать печь на части, работать на электрических сетях, или вносить какие-то изменения в устройство. Только специализированный персонал может обслуживать устройство.
- Не поднимайтесь или не взбирайтесь на печь или основание печи.
- Не позволяйте детям или людям с ограниченными возможностями использовать печь. Печь всегда должна работать под контролем оператора, чтобы гарантировать, что она используется правильно.
- Не помещайте руки или другие части вашего тела в печь.
- Не используйте печь для других целей, кроме как выпечки пиццы или другой еды.
- Не кладите упакованную или запечатанную еду в печь, такую как металлические консервные банки. Из-за высокой температуры они могут взорваться, и нанести серьезные последствия для самой печи и для пользователя.
- **Никогда не погружайте устройство в воду, не мойте его под струей воды, это может навредить электрической безопасности печи!!!**
- Соблюдайте дистанцию как минимум 20 см между печью и мебелью/стенами помещения. В качестве опоры для печи, не используйте никакие материалы, кроме нержавеющей стали и/или мрамора.

15 - ГАРАНТИЯ

На данное устройство распространяется торговая ГАРАНТИЯ на один год с даты покупки. Срок гарантии всегда должен подтверждаться чеком или финансовым документом (чек, транспортные документы или инвойс), и данная гарантия покрывает все компоненты, которые являются бракованными в результате заводского дефекта. Производственные дефекты, найденные в течение шести месяцев с даты поставки, исключая доказательства противного, признаются заведомо существующими на дату поставки.
Поэтому, гарантия не распространяется на все части, случайно поврежденные, на дефекты, ставшие следствием непрофессионального использования оборудования, очистки или ремонта жаропрочных камней (жаропрочные камни, будучи использованы, никогда не заменяются по гарантии), отсутствия бдительности или в процессе ремонта, транспортные повреждения, и все повреждения, напрямую не относящиеся к производителю ITPIZZA.
Ремонт оборудования должен осуществляться непосредственно персоналом ITPIZZA; ремонт, выполненный не специализированным персоналом, автоматически исключает гарантию. Ремонт должен осуществляться одним из обслуживающих технических центров, авторизированных производителем ITPIZZA.
В случае дефекта и несоответствия товара после истечения шести месяцев с даты поставки, конечный пользователь имеет право на гарантию, и он обязан обратиться к розничному продавцу , или в обслуживающий технический центр, авторизованный производителем ITPIZZA, предоставив следующую документацию:

- Чек, транспортный документ или инвойс
- Доказательство того, что повреждение может рассматриваться как дефект, который по закону классифицируется в категории «дефект соответствия»
- Доказательство того, что дефект напрямую относится к производителю ITPIZZA

В случае отсутствия вышеупомянутых документов, восстановление производительности будет осуществлено исключительно на платной основе.

16 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель сохраняет за собой право вносить ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ-ТЕХНИЧЕСКИЕ-ЭСТЕТИЧЕСКИЕ изменения в устройство и/или заменять составляющие без предварительного уведомления, если сочтет их необходимыми, чтобы предложить более надежный, лучший, долгосрочный и высокотехнологичный товар.

	Рабочее напряжение	**Электрическая мощность**	**Длина проводки**	**Внешние размеры (мм)**	**Внутренние размеры (мм)**	**Вес**
MSE4	380M-400M – 50/60 Ря	4800W	1,75 m 1.5 mmq	920x940x330	700x700x140	65 кг
MSE44	Три фазы + нейтраль и земля	9600W	1.6 m 2.5 mmq	920x940x570	700x700x140	100 кг