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

ВВЕДЕНИЕ

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

Уважаемый покупатель,

Благодарим за приобретение одного из наших изделий, которые отличаются высочайшим качеством.

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 для 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.

ПРИМЕЧАНИЕ

Устройство, изображенное на рисунках или описанное в руководстве, может отличаться от заказанного устройства по коммерческим или техническим причинам, в зависимости от стандартов и норм безопасности, действующих в разных странах Европы или мира. Указанные технические характеристики и размеры, описанные функции и какое-либо оборудование могут быть изменены без уведомления и наложения каких-либо обязательств. На рисунках исключительно для иллюстрации изображено типовое изделие. 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.



ВАЖНО

Поместить устройство в место, защищенное от источников влаги и вдали от водопроводных кранов, чтобы на него не попадали брызги воды. Место установки должно хорошо освещаться и быть достаточно просторным, чтобы оператор мог свободно перемещаться вокруг установки или по крайней мер вдоль двух сторон. Если печь устанавливается на металлической опоре, эта опора не должна иметь колес, чтобы избежать серьезных повреждений кабеля питания, а также других повреждений, в случае неосторожного перемещения печи.



УКАЗАТЕЛЬ

10 УПАКОВКА УСТРОЙСТВА

20 УСТАНОВКА ПЕЧИ

30 ДАННЫЕ ПО ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ

40 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

50 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

60 ИНДИКАТОРЫ УСТРОЙСТВА

70 ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

80 НАДЛЕЖАЩАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

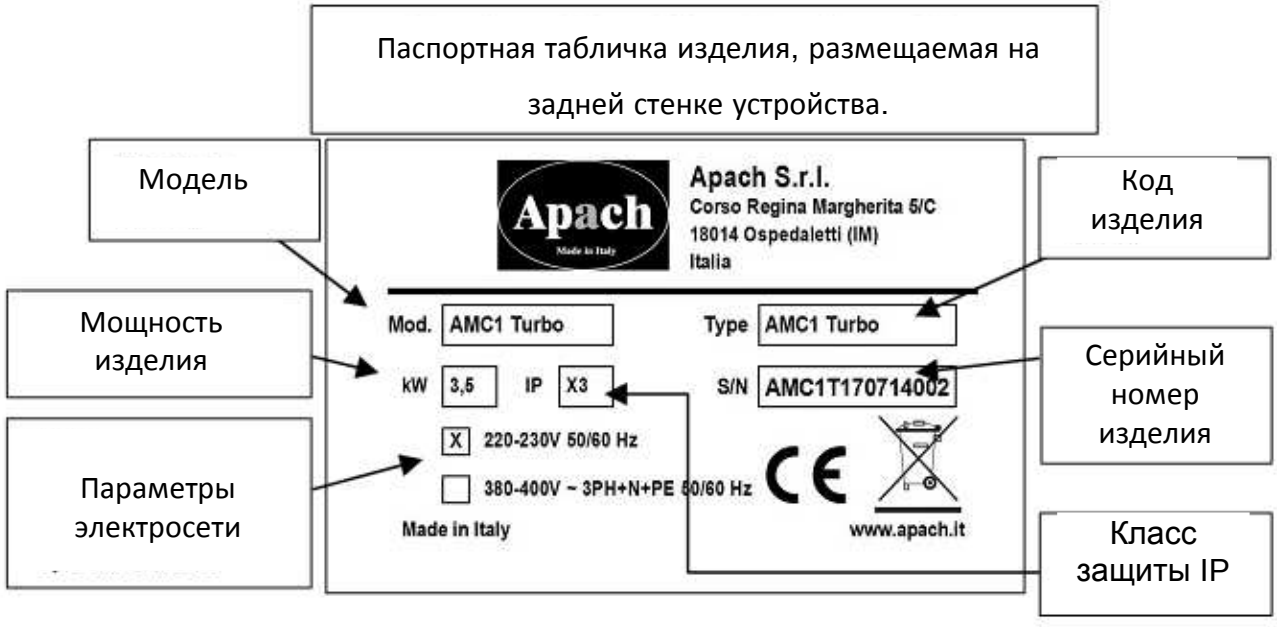
90 ВЫПЕКАНИЕ ПИЦЦЫ

100 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

110 ИНФОРМАЦИЯ О РИСКАХ, СВЯЗАННЫХ С НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ

120 ГАРАНТИЯ

130 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ



10 - УПАКОВКА УСТРОЙСТВА

Упаковка устройства и аксессуаров изготавливается из жесткого гофрированного картона и для защиты от внешнего воздействия помещается на достаточно жесткую паллету. Внутри упаковки устройство защищается ударостойким полистиролом.

В соответствии со стандартами UNI на внешнюю поверхность упаковки наносятся предупредительные знаки, обозначающие содержимое упаковки для перевозчиков. К общепринятым знакам относятся: - ВЕРХ – не кантовать. – ХРУПКОЕ – не ставить тяжести поверх коробки.

В зависимости от размеров и веса, для подъема и перемещения устройства используются только специальные механизированные средства. Запрещается поднимать или перемещать устройство вручную. Изготовитель не несет ответственности за запрещенные или несоответствующие требованиям действия. Следует применять безопасные методы работы и принимать все меры предосторожности, необходимые для перемещения больших грузов.

После доставки устройства и до подписания отгрузочных документов в присутствии перевозчика внимательно проверить упаковку на наличие повреждений. Если упаковка повреждена, внимательно проверить целостность устройства. Подробно письменно указать повреждения и отдать на документ подпись перевозчику. При отсутствии подписанного перевозчиком документа компенсация не выплачивается.

Перерезать ленту, с помощью которой закрыта коробка, извлечь устройство из картонной упаковки и освободить его от защитных блоков полистирола. Открыть дверцу печи и вынуть блоки полистирола, защищающие огнеупорные камни во время транспортировки.

Надлежащим образом утилизировать все отходы, например, упаковочный материал, выбросив их в соответствующие мусорные баки, чтобы не загрязнять окружающую среду. Производственный мусор, оставшийся внутри, также необходимо выбросить в мусорные баки, чтобы не загрязнять окружающую среду отходами эксплуатации печи. Устройство практически полностью собрано, необходимо только собрать дымоход и подключить

электропитание, с учетом характеристик устройства. Все устройства в обязательном порядке подключаются к защитному проводу заземления.

Установку и подключение устройства выполняет только квалифицированный специалист по монтажу с помощью материалов, сертифицированных органами, ответственными за технику безопасности. Специалист квалифицированно выполняет подключения и выдает ведомость о выполненных работах, которую необходимо хранить как минимум десять лет. Устройство устанавливается на твердую, гладкую и выровненную поверхность, которая совпадает по площади с основанием устройства. **Для обеспечения нормальной вентиляции и доступа для чистки, а также технического обслуживания свободное пространство вокруг устройства должно составлять минимум 25 см.** Не допускается разжигание открытого пламени рядом с устройством, использование его внутри печи или рядом с ней.

20 - УСТАНОВКА ПЕЧИ

Поместить устройство вместе с опорой, если она предусмотрена, в помещении так, чтобы печь можно было легко подключить к электросети, а также чтобы она находилась рядом со средствами защиты оператора и устройства. Предусмотреть свободное пространство вокруг печи для вентиляции и чистки. Основание печи и ножки рамы устанавливают на твердую, ровную поверхность. Крепить раму к поверхности не требуется. После размещения устройства проверить правильность установки с помощью уровня, поставив его на печь сначала вдоль, а затем поперек. При необходимости подвинтить или открутить ножки печи.

30 - ДАННЫЕ ПО ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ

К электротехническим деталям печи относятся:

- 2 термостата для регулирования и контроля температуры в пекарной камере;

- оранжевый выключатель освещения внутри пекарной камеры;

- датчик с подсветкой, показывающий включен или отключен регулирующий термостат;

- армированные электронагревательные элементы;

- наружная клеммная колодка на задней стенке устройства;

- общая соединительная проводка электрических компонентов устройства, выполненная с помощью кабелей, пригодных к эксплуатации в тяжелых условиях и отличающихся высокой стойкостью к перегрузкам по напряжению. Все печи AMM могут подключаться с помощью провода 5x4 мм^2.

40 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Подключение к электросети и ввод устройства в эксплуатацию выполняет квалифицированный специалист в соответствии с техническими требованиями и нормами страны, в которой устанавливается печь. Рядом с оборудованием должна находиться розетка питания, чтобы стандартный кабель из комплекта дотягивался до разъема. При подключении к сети не допускается использование удлинителей. Использовать отдельную распределительную коробку для монтируемых устройств. Устройство подключается к сети посредством трехфазного питающего кабеля соответствующей длины с нулевым проводом и полосатым желто-зеленым проводом заземления. В конце устанавливается унифицированная розетка типа CEE в соответствии со стандартом IEC 309-2 «Розетки и штепселя для промышленного использования». Тип розетки должен соответствовать

напряжению питания и номинальной силе тока, потребляемой устройством, как указано на электросхеме и в разделе «Технические характеристики». См. данные, приведенные на пластине с техническими характеристиками.

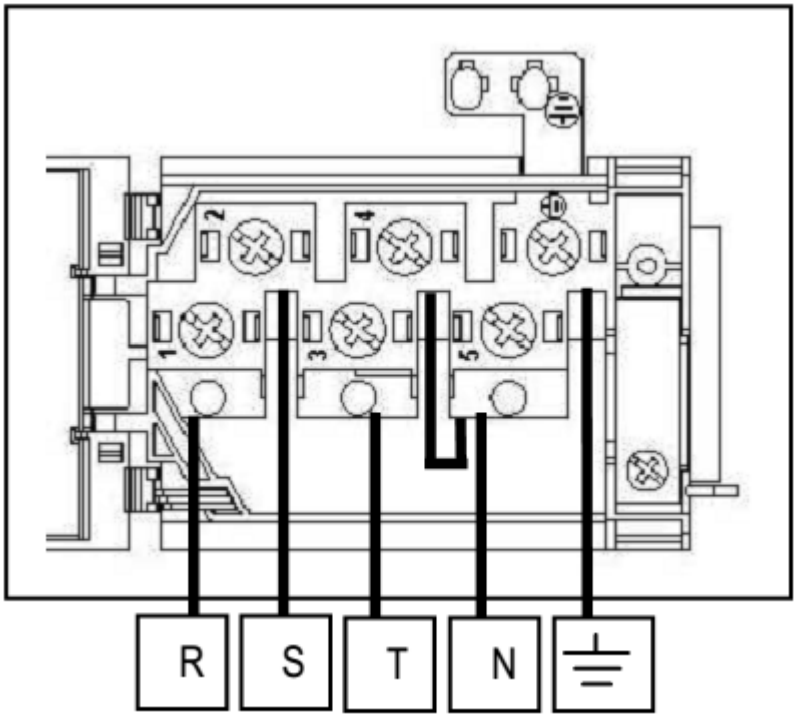
Перечисленные ниже детали устанавливает квалифицированный специалист в соответствии со стандартами, действующими в стране, в которой будет эксплуатироваться устройство:

- электрический кабель с соответствующей розеткой и штепселем;

- выключатель питания;

- термовыключатель и дифференциальное реле с чувствительностью, соответствующей утечке тока от нагревательных элементов. Пользователь несет ответственность за установку перечисленных выше деталей рядом с местом установки устройства. Устройство подключается к заземлению надежным способом. Необходимо внимательно проверить состояние и характеристики заземления как визуально, так и посредством приборов. Отремонтировать при необходимости.

Клеммная колодка на задней стенке устройства



.

Выполнить подключение согласно указанному порядку с учетом последовательности подключения фаз и цветовых кодов проводов:

- **L1 - фаза R. Положение на клеммной колодке: 1**

- **L2 - фаза S. Положение на клеммной колодке: 2**

- **L3 - фаза T. Положение на клеммной колодке: 3**

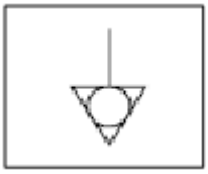
- **N - ноль - голубой. Положение на клеммной колодке: 4-5 с перемычкой**

- **Земля = защитный провод – желто-зеленая полоска. Для всех моделей допускается использование провода 5x4 мм^2.**

После подключения оборудования в целях защиты источника питания печи необходимо провести испытание с помощью прибора для измерения эффективности дифференциального реле.

Убедиться, что в печи отсутствуют горючие материалы или другие посторонние предметы и вещества. Проверить готовность печи к предварительным испытаниям. Не снимать защитную панель с печи.

Убедиться, что сетевой выключатель устройства находится в положение O/OFF (выкл.). Повернуть рукоятку термореле и выставить среднюю температуру приблизительно на 150℃. Для нагрева печи перевести выключатель нагревательных элементов в положение I/ON (вкл). Убедиться, что ток потребляется, и все установленные нагревательные элементы исправны.



Дождаться, пока не сработает термостат, который разомкнет цепь, и переключить сетевой выключатель на ноль. Работа печи проверена. После подключения оборудования и функционального испытания печи специалист по монтажу выдает ведомость об успешном проведении работ.

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.

50 - ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Наши электрические профессиональные печи для пиццерий представлены моделями разного размера, что позволяет удовлетворить многочисленные требования профессиональных заказчиков.

- наружные элементы печей выполнены полностью из нержавеющей стали и предварительно окрашенной/покрытой пластиком нержавеющей стали;

- рабочая поверхность изготовлена из огнеупорного материала, пригодного для работы с пищевыми продуктами;

- оборудована цилиндрическим соединителем диаметром 90 мм для отвода пара и дыма, образующихся при выпекании; соединитель подключается к соответствующей трубе (не поставляется) и дымоходу;

- вся изоляция пекарной камеры выполнена из керамического волокна, защищенного снаружи слоем алюминия;

-армированные электронагревательные элементы изготовлены в соответствии с техническими стандартами CEI из высококачественных и долговечных материалов;

-термостаты для управления и настройки внутренней температуры, максимальное задаваемое значение - 450°C;

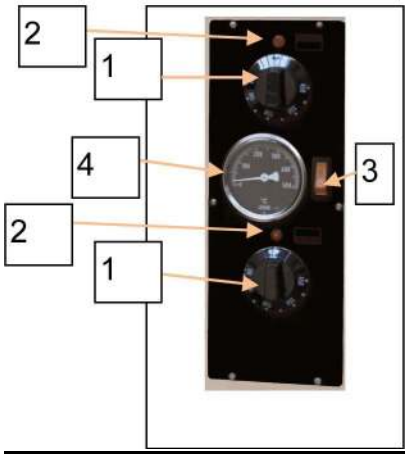
-источник электропитания должен быть трехфазным, 400 В, с НОЛЕМ, ток переменный, частотой 50/60 Гц;

-хорошее внутреннее освещение позволяет следить за процессом приготовления;

ПРИМЕЧАНИЕ: защита от токов короткого замыкания и дифференциальная защита устанавливается перед источником питания устройства, причем эти работы производятся пользователем.

60 - ИНДИКАТОРЫ УСТРОЙСТВА

Ниже приведены главные средства управления печи, расположенные как показано на рисунке справа:
1 Рукоятка термостата для контроля температуры печи (по 2 термостата на каждую пекарную камеру);
2 Датчики с подсветкой, показывающие включены или отключены нагревательные элементы каждой пекарной камеры (1 датчик с подсветкой на каждый термостат);
3 Выключатель освещения внутри пекарной камеры;
4 Пирометр для проверки температуры в пекарной камере;



70 - ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед началом выпекания необходимо предварительно прогреть пекарную камеру.

Установить температуру на термостатах пекарной камеры приблизительно на 250℃ и поддерживать ее около часа. В ходе предварительного нагрева печи вырабатывается пар с неприятным запахом. Это связано с окислением поверхности нагревательных элементов и наличием остаточной влажности на огнеупорных камнях. Открыть переднюю дверцу на несколько минут, чтобы быстрее проветрить печь, затем закрыть дверцу. После предварительного нагрева все детали готовы к началу обычной эксплуатации печи.

Впоследствии выполнение предварительного нагрева печи не требуется.

80 - НОРМАЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

Перед началом эксплуатации печи необходимо выполнить описанные ниже проверки и действия.

-Вставить вилку в розетку, расположенную на магазине шунтов

- Убедиться, что теплоэлектромагнитный расцепитель и дифференциальное реле на магазине шунтов находятся в положении ON (ВКЛ).

-Перевести выключатель питания в положение I/ON (ВКЛ).

-Повернуть рукоятку термостата и выставить необходимую температуру; температуру можно также проверить с помощью пирометра (или по градуированной шкале в печах без пирометра).

-Дождаться нагрева печи до требуемой температуры, датчик работы термостата с подсветкой отключится;

-После нагрева печи до требуемого значения открыть дверцу и поставить пиццы в печь. Пиццу можно поместить непосредственно на огнеупорные камни, а не на контейнеры или противни.

-Рекомендуется открывать дверцу печи лишь на время, достаточное для замены или выгрузки пиццы или других изделий, чтобы ограничить потребление электропитания и не снижать температуру в пекарной камере.

90 - ВЫПЕКАНИЕ ПИЦЦЫ

В случае выпекания пиццы непосредственно на огнеупорных камнях рекомендуется выставить температуру в диапазоне от 320℃ до 330℃, при этом температура верхних нагревательных элементов должна быть на 10% выше температуры нижних нагревательных элементов.

При выпекании пиццы на противне рекомендуется выставить температуру в диапазоне от 300℃ до 350℃, при этом температура верхних нагревательных элементов должна быть на 10% выше температуры нижних нагревательных элементов (указаны ориентировочные усредненные значения).

Разница в функционировании двухъярусных печей отсутствует, поскольку пекарные камеры независимы друг от друга, как в управлении, так и в нагреве.

100 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

До начала чистки печи дождаться, пока она полностью остынет. Вынуть штепсель из розетки, после чего можно приступать к работам. Чистка огнеупорных камней выполняется с помощью жесткой ткани, смоченной в воде, или стальной щетки, без применения каких-либо видов моющих средств, растворителей или химических веществ.

При максимальной температуре в печах происходит автоматическая стерилизация любых веществ внутри печи. Устойчивые загрязнения или пищевые остатки, обугленные на огнеупорном камне, удаляются от поверхности с помощью соответствующих инструментов, например, лопатки со стальным лезвием и защитной ручкой, с использованием прочных рукавиц.

Наружные поверхности печи чистят с помощью мягкой губки, смоченной в воде; не допускается применение моющих средств или растворителей. Не допускается применение густых моющих средств, содержащих абразивные частицы, которые могут повредить ЛЮБУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

110 - ИНФОРМАЦИЯ О РИСКАХ, СВЯЗАННЫХ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕЧИ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Несмотря на то, что печи оборудованы контрольным термостатом, пользователь должен лично проверять работу печей в течение всего рабочего цикла.

-Хотя печи, описанные в настоящем руководстве, крайне просты, в настоящем разделе приводится информация о рисках, которые не исключаются предусмотренными конструкцией предохранительными устройствами, а также рисках, связанных с применением печи не по назначению или с использованием определенных аксессуаров.

-Детали, описанные ниже, необходимо содержать в идеальном состоянии: кабель питания печи, штепсельное гнездо печи, все источники питания, предохранительное оборудование распределительной коробки и выключатель питания.

-Необходимо надлежащим образом защитить силовой кабель от любых повреждений и немедленно заменять его при наличии неисправностей или повреждении (даже если повреждение поверхностное)

-Минимум один раз в 15 суток проверять работу предохранительного дифференциального реле, расположенного в цепи питания печи, нажатием кнопки диагностики

-Не допускается установка печи на открытом воздухе, под крышей или под временным навесом

-Не использовать печь для обогрева или сушки животных, или подобных объектов

-Не распылять воду, горючие или какие-либо другие жидкости внутри печи или рядом с ней.

-Печи должны эксплуатироваться только персоналом, прошедшим обучение работе с электроприборами. Персонал необходимо ознакомить с рисками, которые связаны с халатностью, ненадлежащим использованием печи или несоблюдением указаний, приведенных в настоящем руководстве.

-Пользователь должен ознакомиться с необходимой информацией об устройстве, а его возраст не может быть меньше минимального допустимого рабочего возраста, предусмотренного в стране установки печи

-Не допускается осуществлять чистку или техническое обслуживание перед чисткой, не выполнив предварительно следующие операции: переключить сетевой выключатель и выключатель питания в положение O/OFF (ВЫКЛ.), вынуть штепсель из розетки и повесить табличку о выполнении работ. Дождаться полного охлаждения печи; это займет несколько часов.

Во время работы или охлаждения печи: внимание, тепловое излучение и электричество не видимы глазу.

-Поскольку болезнь или даже легкое недомогание пользователя могут притупить внимание, в таком состоянии не разрешается выполнять работу с печью или другим оборудованием. Оператор должен постоянно контролировать работу печи, чтобы обеспечить ее надлежащее использование.

-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 допускается применение устройств в целях, отличных от назначения, указанного в настоящем руководство.

-Наслоение обугленных пищевых продуктов на стенках или дне печи удаляется не режущим инструментом или металлической щеткой. При выполнении таких работ следует использовать защитные перчатки. Если обильные отложения на огнеупорных камнях сложно удалить обычными средствами, необходимо заменить эти камни другими оригинальными огнеупорными камнями.

-Пользователю запрещается выполнять ремонт печи, демонтаж деталей, работу с электрическими компонентами или вносить в устройство какие-либо изменения. Обслуживание устройства производится только специально обученным техническим персоналом.

- Запрещается вставать на печь или раму печи.

-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 помещать в печь руки или другие части тела.

- Использовать печь только для выпекания пиццы или подобных изделий.

-Запрещается класть в печь закрытые упаковки с пищевыми продуктами, например, металлические банки или банки из других материалов. Ввиду высокой температуры в печи они могут взорваться, серьезно повредить печь и нанести вред здоровью оператора.

- **Запрещается погружать устройство в воду ил промывать под струей воды, поскольку это может повредить электрические компоненты печи!!!!**

-Помимо этого печь должна находиться на расстоянии минимум 20 см от мебели и окружающих стен. Не использовать в качестве подставки для устройства никакие материалы, кроме нержавеющей стали и (или) мрамора.

120 - 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.

130 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

Рабочее напряжение: 380В-400В ~ 50/60 Гц

Три фазы с нолем и землей, всего 5 полюсов;

Электропитание: AMM4 – 4800 Вт, штепсель 16A; AMM6 – 7200 Вт, штепсель 16A; AMM44 – 9600 Вт, штепсель 32A; AMM66 -14400 Вт, штепсель 32A;

Таймер: отсутствует;

Длина провода: отсутствует (для подключения к сети 380 В рекомендуется кабель длиной не более 2 м и сечением 4 мм^2);

Габаритные размеры (Д x Ш x В): AMM4 935x900x330 - AMM6 935x1250x330 - AMM44 935x900x600 - AMM66 935x1250x600

Размеры пекарной камеры (Д x Ш x В): AMM4 / 44 700x700x140 каждая камера - AMM6 / 66 700x1050x130 каждая камера.

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: AMM4 - AMM44 - AMM6 - AMM66

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)