

**Печь для выпекания пиццы**

**Серия «Е»**

**Инструкция по установке и  
эксплуатации**

## **Декларация соответствия**

Настоящим подтверждается, что:  
печь (модель E44/AVT)  
года производства: 2005  
серийный номер: 11250

Соответствует требованиям следующих директив:

**«Директива о низком напряжении» 73/23/ЕЕС**

**«Директива электромагнитной совместимости»**

а также отвечает следующим стандартам:

**EN 292-1-2**

(основные принципы безопасности оборудования и основные принципы дизайна)

**EN 60204-1**

(безопасность оборудования и электроснабжение)

## Содержание

<b>1. Декларация соответствия и маркировка.....</b>	<b>стр. 2</b>
<b>1.1 Маркировка «СЕ».....</b>	<b>стр. 5</b>
<b>2. Общие замечания.....</b>	<b>стр. 5</b>
2.1 Важность инструкции.....	стр. 5
2.2 Статус «выключенной печи».....	стр. 5
2.3 Гарантия.....	стр. 5
2.4 Защита прав.....	стр. 6
<b>3. Техническое описание.....</b>	<b>стр. 6</b>
3.1 Обозначение компонентов.....	стр. 6
3.2 Размеры печи и печной камеры.....	стр. 6
3.3 Технические данные.....	стр. 7
3.4 Области применения.....	стр. 7
3.5 Ограничение в использовании.....	стр. 7
<b>4. Перемещение и транспортировка.....</b>	<b>стр. 7</b>
4.1 Спуск и транспортировка.....	стр. 7
4.2 Инструкция на упаковке.....	стр. 8
4.3 Размещение.....	стр. 8
<b>5. Установка.....</b>	<b>стр. 8</b>
5.1 Соединение с дымовым отверстием.....	стр. 8
5.2 Соединение с источником энергоснабжения.....	стр. 9
<b>6. Безопасность.....</b>	<b>стр. 10</b>
6.1 Ссылка на директивы и стандарты.....	стр. 10
6.2 Персональные средства защиты.....	стр. 10
6.3 Прочие риски.....	стр. 10
<b>7. Эксплуатация.....</b>	<b>стр. 10</b>
7.1 Панель управления.....	стр. 10
7.2 Первый пуск в эксплуатацию.....	стр. 11
7.3 Включение печи.....	стр. 11
7.4 Выключение печи.....	стр. 12
<b>8. Техническое обслуживание.....</b>	<b>стр. 12</b>
8.1 Основные мероприятия по техническому обслуживанию...	стр. 12
8.2 Дополнительные мероприятия по техническому обслуживанию.....	стр. 12

<b>9. Разборка.....</b>	<b>стр. 13</b>
9.1 Общие предписания.....	стр. 13
<b>10 .Запасные части.....</b>	<b>стр. 13</b>
Предписания и список запасных частей.....	стр. 13
<b>11.Электрическое оборудование.....</b>	<b>стр. 15</b>
Схемы соединения и список компонентов.....	стр. 15

## **1.1 Маркировка «СЕ»**

Маркировка СЕ нанесена на алюминиевую табличку с шелкографией (чёрного цвета), прикреплённой с помощью двух заклёпок, как показано на рис. 1. В ней указаны следующие данные:

- Название и адрес компании-производителя
- Маркировка СЕ
- Модель
- Электрическая мощность (в кВт)
- Серийный номер
- Электрическое напряжение и частота (Вольт/Гц)
- Год выпуска
- Вес печи

## **2. Общие замечания**

### **2.1 Важность инструкции**

- Перед пуском печи в эксплуатацию следует внимательно прочитать данную инструкцию.
- Инструкцию следует хранить в месте, доступном для операторов.
- Производитель не несёт ответственности за вред, причинённый людям, животным и предметам, возникший в результате несоблюдения предписаний, приведённых в данной инструкции.
- С печью могут работать только операторы, имеющие на это разрешение.

### **2.2 Статус «Выключенной печи»**

Перед тем, как проводить мероприятия по техническому обслуживанию и другие виды вмешательства в структуру печи, следует выключить её и отключить от источника энергоснабжения.

### **2.3 Гарантия**

Гарантия на печь – 12 месяцев.

Замена запасных частей на не оригинальные аннулирует гарантию.

### **2.4 Защита прав**

Все права производителя на данную инструкцию защищены.  
Воспроизведение её полностью или частично запрещено.

### 3. Техническое описание

#### 3.1 Наименование компонентов

См. рис. оригинала.

- 1 – ручка дверцы
- 2 – отверстие для выпуска пара
- 3 – освещение печной камеры
- 4 - кабель энергоснабжения (без вилки)
- 5 - отверстие для вентиляции
- 6 -панель управления
- 7 - маркировка СЕ
- 8 - смотровое стекло
- 9 - печная дверца

#### 3.2 Размеры печи и печной камеры

Модели	Размеры					
	Внешние			Печной камеры		
	А	В	С	Д	Е	Ф
Микро	555	460	290	405	405	110
Мини	780	600	530	500	510	110
Е4	900	735	750	610	610	140
Е44	900	735	750	610	610	140
Е6	900	1020	420	610	915	140
Е66	900	1020	750	610	915	140
Е6/60	1150	735	420	910	610	140
Е66/60	1150	735	420	910	610	140
Е9	1150	1020	420	910	910	140
Е99	1150	1020	750	910	910	140

#### 3.3 Технические данные

Модели	Печная камера (качество)	Вес (кг)	Электрическое напряжение	Частота	Мощность	Рабочая температура (°C)	Поверхность
Микро	1	27	200/230/400	50/60	2,2	50-500	Огнестойкий камень
Мини	2	78,5			6		
E4	1	93			4,2		
E44	2	163			8,4		
E6	1	126			7,2		
E66	2	218			14,4		
E6/60	1	130			6,4		
E66/60	2	230			12,8		
E9	2	175			9,6		
E99	2	320			19,2		

### 3.4 Области применения

Применяется для выпекания пиццы, жарки продуктов и разогрева пищи в специальных ёмкостях.

С печью могут работать только специалисты, имеющие на это разрешение.

### 3.5 Ограничения в использовании

Печь предназначена для целей, описанных в предыдущем параграфе. Любое другое использование считается неправильным.

## 4. Перемещение и транспортировка

Во время транспортировки и перемещения печи убедитесь в том, что поблизости нет людей, животных или предметов, которые могут быть повреждены.

Используйте погрузчики, способные выдержать вес печи.

Опускайте печь аккуратно, без встрясок.

Во время перемещения и установки печи категорически запрещается резко менять направление движения, тормозить, встряхивать печь.

Проверьте, чтобы печь не была повреждена во время транспортировки. В случае обнаружения повреждений сообщите в транспортную компанию. Проверьте наличие всех деталей. В течение 8 дней можно написать жалобу производителю.

Для облегчения транспортировки печь упакована в картонную коробку на деревянной основе и закреплена ремнями. Также печь упакована в нейлоновую упаковку. После того, как Вы установили печь, снимите упаковку.

## **4.2 Инструкция на упаковке**

См. главу 12 – Приложения

## **4.3 Размещение**

Процедура установки печи (а также электрическое соединение) производится только специалистами, имеющими на это разрешение.

Расстояние от правой стенки до печи должно быть не менее 5 см, такое же – от левой стенки до печи (см. рис. 5).

# **5. Установка**

## **5.1 Соединение с дымовым отверстием**

При выпекании пиццы не формируется большое количество дыма. Однако рекомендуется использовать дымовое отверстие.

Следует установить для этих целей трубу. Труба должна быть сделана из специальных материалов.

Не используйте тягу дыма под давлением.

## **5.2 Соединение с источником энергоснабжения**

Печь оснащена кабелем без розетки, расположенным в её задней части. Электрические характеристики указаны в табличке маркировки CE.

Соединение с источником энергоснабжения должны производить только специалисты, имеющие на это разрешение, в соответствии с правилами и предписаниями данной страны.

Производитель не несёт ответственности за вред, причинённый людям, животным и вещам, возникший в результате неправильного присоединения печи к источнику энергоснабжения.

Чтобы осуществить соединение с источником энергоснабжения, следует присоединить автоматический или ручной переключатель подходящей мощности, с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Следует заземлить печь. Провод заземления не должен прерываться. Напряжение источника энергоснабжения не должно варьироваться более чем на 10%.

Схема электрического соединения приведена в параграфе 11.

После того, как электрическое соединение было произведено, специалисты должны издать декларацию, подтверждающую измерения в равнопотенциальной системе, соответствующие стандартам данной страны.

## 6. Безопасность

Печь была разработана в соответствии с новейшими требованиями безопасности, директив ЕЕС и стандартов EN:

73/23/ЕЕС «Директива Низкого Напряжения»

89/336/ЕЕС «Электромагнитная совместимость»

EN 60204-1 «Безопасность оборудования. Электрическое оборудование»

EN 292-1-2 «Основные положения безопасности оборудования и основные принципы дизайна»

### 6.2 Персональные средства защиты

При работе с данной печью следует надевать защитные перчатки и одежду.

### 6.3 Прочие риски

Опасность ожогов: при случайном контакте с горячими поверхностями печи (внешние: дверца, передняя панель, внутренние: печная камера, резистор), а также с горячими сковородками.

## 7. Эксплуатация

### 7.1 Панель управления

Панель управления расположена в передней части печи. У разных моделей панели управления различаются (см. рис. 7).

Обозначение	Функция
Зелёная аварийная лампочка	Если она загорается, значит включается резистор
Термостат	Поз. 0: отключает резистор Поз. 50-500: включает резистор
Переключатель резисторов	Поз. 1: включение резистора Поз. 0: выключение резистора
Термометр	Показывает температуру в печной камере
Переключатель лампы печной камеры	Поз. 1: зажигание лампы в печной камере Поз. 0: выключение лампы в печной камере

### 7.2 Первый пуск в эксплуатацию

Первый пуск в эксплуатацию осуществляется только операторами, выполняющими эксплуатацию и техническое обслуживание.

Пуск в эксплуатацию осуществляется только после предъявления декларации соответствия.

Процедура пуска в эксплуатацию:

- 1) Протрите переднюю часть печи чистой мягкой тряпочкой, чтобы удалить загрязнения.
- 2) Соедините печь с источником энергоснабжения
- 3) Активируйте резисторы, установив термостаты на температуру 150°C.
- 4) Дайте печи поработать 1 час.
- 5) Отключите резисторы.
- 6) Откройте дверь печи на 15 минут для того, чтобы выветрить испарения и запах.
- 7) Закройте дверь и снова активируйте резисторы, установив термостаты на температуру 400°C.
- 8) Дайте печи поработать 1 час.
- 9) Отключите термостаты.
- 10) Выключите печь, как описано в параграфе 7.4

### **7.3 Включение печи**

- 1) Соедините печь с источником энергоснабжения
- 2) Поверните переключатель на позицию 1.
- 3) Активируйте резисторы, установив термостаты на желаемую температуру (для модели Мини поверните термостат на позицию “Г”)
- 4) Когда будет достигнута желаемая температура печи, можно помещать в печь пиццу.
- 5) Откройте дверцу печи с помощью специальных рукояток.
- 6) Для освещения внутренней части нажмите переключатель для лампочки.
- 7) Поместите пиццу в печную камеру. Не оставляйте дверь открытой надолго.
- 8) Закройте дверь и следите за выпеканием через стекло дверцы.
- 9) Температура выпекания бывает разной, в зависимости от того, выпекается пицца на камне или в сковороде (противне). В первом случае внизу рекомендуют устанавливать 280°C, вверху 320°C. Во втором случае – наоборот: 320°C внизу и 280°C вверху.
- 10) По окончании выпекания откройте дверь, извлеките пиццу и закройте дверь.

### **7.4 Выключение печи**

Выбор температуры для выпекания пиццы и регулировка резисторов зависит только от опыта оператора.

- 1) Выключите печь, отключите термостаты и резистор.
- 2) Поверните переключатель на позицию «0».
- 3) Отключите печь от источника энергоснабжения.

## **8. Техническое обслуживание**

### **8.1 Основные мероприятия по техническому обслуживанию**

Основные мероприятия по техническому обслуживанию включают проверки и вмешательства, выполняемые оператором, в зависимости от модели печи.

Перед выполнением любых мероприятий по техническому обслуживанию и вторжения в структуру печи необходимо выключить её и отключить от источника энергоснабжения.

- 1) Мойка поверхности жарочного камня.  
Данное мероприятие проводится, когда печь горячая  
При достижении температуры 350°C выключите печь, откройте дверцу и вычистите внутреннюю поверхность печи с помощью щётки с растительными волокнами на длинной ручке.
- 2) Мойка внешних поверхностей печи – стальной поверхности, смотрового окошка, панели управления.  
Данные мероприятия проводятся, когда печь холодная.

### **8.2 Дополнительные мероприятия по техническому обслуживанию**

По вопросу дополнительных мероприятий по техническому обслуживанию обращаться к дилеру и технологам, имеющим на это разрешение.

## **Техническое обслуживание электрической системы**

Вмешательства допустимы только в случае неполадок в электрической системе.

### **Замена лампы освещения печной камеры**

- 1) Снимите панель с вентиляционным отверстием
- 2) Извлеките лампочку
- 3) Замените её лампочкой, технические характеристики которой совпадают с характеристиками старой
- 4) Поместите панель на прежнее место

## **9. Разборка**

### **9.1 Общие рекомендации**

При разборке печи соблюдайте все действующие предписания. Сортируйте детали по материалам, из которых они изготовлены (пластик, медь, железо, и др.).

## **10. Запасные части**

Категорически запрещается использовать запасные части производства других фирм.

### **Список запасных частей**

Модель E44		
№	Кол-во	Наименование
1	1	Рама для стекла
2	1	Стекло
3	2	Прокладка для стекла
4	2	Дверца
5	2	Рукоятка
6	2	Захват для рукоятки из термопластика
7	2	Комплект для фиксации рукоятки
8	2	Рама для дверцы

9	1	Фасад
10	2	Огнестойкий камень
11	4	Держатель
12	1	Внешнее покрытие
13	6	Опора платы терминала
14	1	Прокладка
15	1	Плата терминала
16	1	Опора платы терминала
17	1	Панель из керамического волокна
18	1	Правая панель с вентиляцией
19	4	Армированные устройства сопротивления
20	2	Отсек для приготовления пищи
21	1	Дымовая труба
22	2	Прокладка для стекла
23	2	Стекло
24	2	Галогеновая лампа
25	2	Держатель для лампы
26	2	Трансформатор
27	2	Лампа
28	2	Держатель
29	2	Держатель дверной лампочки
30	4	Термостат
31	2	Термометр
32	4	Лампочка работы сопротивления
33	4	Кнопка регулирования термостата
34	2	Панель управления (доп.)
35	2	Переключатель освещения комнаты
36	2	Панель управления
37	4	Затвор для дверцы
38	2	Дверная панель

## 11. Электрическое оборудование

### Список компонентов

Обозначение	Описание
ILC	Переключатель освещения
LC	Лампочка
TP	Основной термостат
TC	Верхний термостат
LSP	Основная лампочка
LSC	Верхняя лампочка
RP	Основное устройство сопротивления
RC	Верхнее устройство сопротивления
TR	Трансформатор
PE	Равнопотенциальный впуск