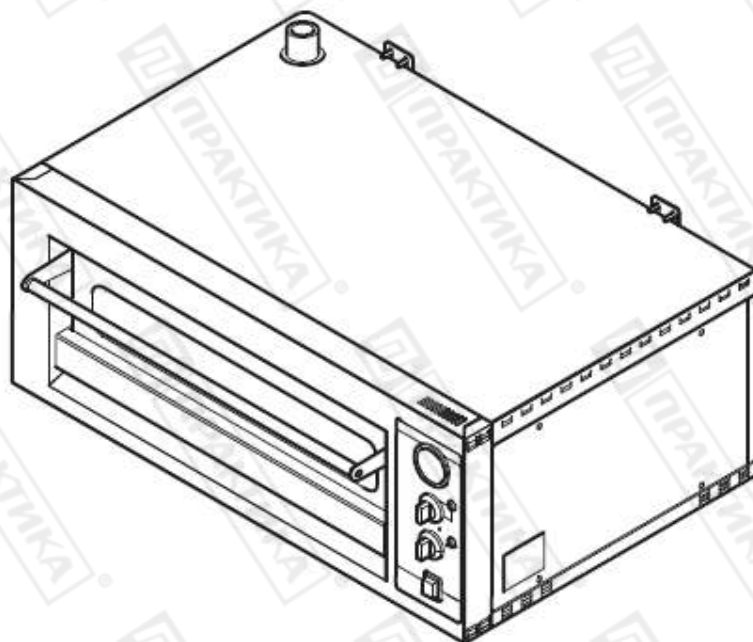


ПЕЧЬ ПОДОВАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

МОДЕЛИ: C641EM Pratico, C642EM Pratico, C643EM Pratico

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: “*OEM*” (Италия)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ КОМПАНИИ «ПРАКТИКА» НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	4
3. Описание оборудования	4
4. Техника безопасности	4
5. Технические характеристики	7
6. Хранение и транспортировка оборудования	9
7. Сборка, установка и подключение	13
8. Элементы защиты печи	18
9. Эксплуатация печи	20
10. Обслуживание и очистка оборудования	30
11. Условия гарантии	36
12. Электрические схемы	37

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “ОЕМ” (Италия), сертифицированное на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием печи, именуемой в дальнейшем оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашей печи и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой печи в другую организацию или при повторной установке печи в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения печи Вам следует выделить лицо, ответственное за печь. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации печи. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке печи - это позволит Вам использовать в дальнейшем печь с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов печи из строя.

Перед установкой и использованием печи, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам печи, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой печи, обязательно отключите печь от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство печи, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Печь является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование печи может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Печь предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к печи, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Печь предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

Предупреждения:

- Не разрешается использовать данное оборудование в целях обогрева.
- Не разрешается оставлять упаковочные материалы без присмотра в домашних условиях. Рассортируйте упаковочные материалы и сдайте их в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- В том случае, когда Вы будете выбрасывать само оборудование, сдайте его в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не затрудняйте доступ к вентиляционным отверстиям и к прорезям, предназначенным для отвода тепла.

- Табличка данных, на которой приведены технические данные, регистрационный номер и торговая марка, находится на видном месте на стенке оборудования.
Не разрешается снимать эту табличку.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

2. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты. Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!
Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

3. Описание оборудования.

PRATICO линейка профессиональных статических печей для выпечки пиццы. Идеальный выбор для сетевых проектов. Размер пода оптимизирован для пиццы диаметром 35 см. Модульная конструкция, позволяющая увеличивать число камер печи. Класс heavy-duty, для очень интенсивной эксплуатации. Уникальная система распределения тепловых потоков позволяет выпекать пиццу без промежуточного поворачивания на поде. Высокая производительность. Встроенный в каждую камеру вентиляционный канал предотвращает попадание продуктов термического разложения в воздух пиццерии. Конструкция из нержавеющей стали. Интуитивно понятная панель управления для простой установки базовых параметров выпечки. Подсветка для равномерного освещения камеры в сочетании с панорамным остеклением двери облегчает визуальный контроль степени приготовления. Специальные рассеиватели тепловых потоков для уникально равномерной выпечки. Регулировка тепловых потоков верхнего и нижнего источников нагрева. Специальный массивный под увеличенной толщины нивелирует разницу температур при загрузке продукта, дополнительная гарантия равномерности выпечки пиццы непосредственно на поде. Максимальная температура +400 Градусов Цельсия. Каждая камера может быть укомплектована модулем вытяжки, стендом или расстоечным шкафом. Возможна комплектация колесами для простого перемещения печи.

4. Техника безопасности.

- Электрические соединения: В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживания электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Данный вид работ должен выполняться квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск. **Факт ввода оборудования в эксплуатацию подтверждается актом приемки-сдачи работ. Копия этого акта должны быть предоставлена поставщику оборудования в случае выхода печи из строя в гарантийный период для принятия решения о наступлении/ненаступлении гарантийного случая.** Демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.

- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам.
После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.
НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.
- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- После завершения пользования оборудованием обязательно убедитесь в том, что ручки управления установлены на 0 (выключено).
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования в соответствии с приведенными ниже указаниями. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно ремонтировать оборудование.
- **Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом.** Не разрешайте детям и недееспособным лицам находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.
- Не пытайтесь ремонтировать электрооборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.
- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании печи необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- помните, что лицевые панели печи, под, вынимаемые противни, пицца имеют высокую температуру и могут вызвать серьезные ожоги;
- не прикасайтесь к печи руками, если они и/или ноги влажные/мокрые;
- не используйте печь, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать печь в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе;
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении печи из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться печью для пиццы детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты печи;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке печи;
- запрещается разбирать печь, чистить печь до момента ее полного остывания и отключения от электрической сети.

В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу печи, немедленно отключите печь от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

В случае повреждения электрического кабеля обратитесь в сервисную организацию для его замены.

Очень внимательно относитесь к предупредительным символам, нанесенным на печь. Особенно в процессе очистки, работ по обслуживанию и ремонту печи.

- Оператор печи обязан следить за состоянием предупредительных символов. При необходимости, разрешено смещать символы для лучшего обзора оператором.
- Если предупредительные символы плохо читаемы или повреждены необходимо связаться с авторизованным сервисным центром для их замены во избежание возможных повреждений персонала и оборудования в процессе его эксплуатации.

Строго запрещено проводить работы по ремонту и обслуживанию печи до ее отключения от основной электрической сети.

Описание предупредительных символов, используемых в данном руководстве.

Для того, чтобы исключить возможные несчастные случаи при работе с печью необходимо внимательно прочитать все предупреждения и правила безопасности, описанные в этом руководстве. Для идентификации этих важных сообщений, они будут специально помечены следующими символами:



Опасность!

Данный символ используется в предлагаемом руководстве для обозначения опасных ситуаций или возможности получения серьезных травм и/или смерти персонала при несоблюдении тех или иных правил безопасности.



Внимание!

Данный символ используется в предлагаемом руководстве для обозначения опасных ситуаций или возможности получения небольших или умеренных повреждений персонала при несоблюдении тех или иных правил безопасности.

Этот символ также используется при описании правил техники безопасности, несоблюдение которых может привести к повреждению печи.



Важно!

Данный символ используется в предлагаемом руководстве для обозначения ряда действий персонала, которые могут значительно сократить срок службы печи. Также данным символом обозначаются важней для пользователя сообщения.



Внимание! Для целей более детального описания ряда процессов, происходящих в печи, некоторые иллюстрации в данном руководстве показывают печь без защитных панелей и структур. Никогда не используйте печь без защитных панелей и структур.

Действия при возникновении пожара.

- При возникновении пожара немедленно отключите печь от основной электрической сети.
- Погасите пожар, используя подходящие для этого средства.



Внимание! Если печь находится под напряжением ни в коем случае не пытайтесь тушить пламя при помощи воды.

Опасность взрыва.

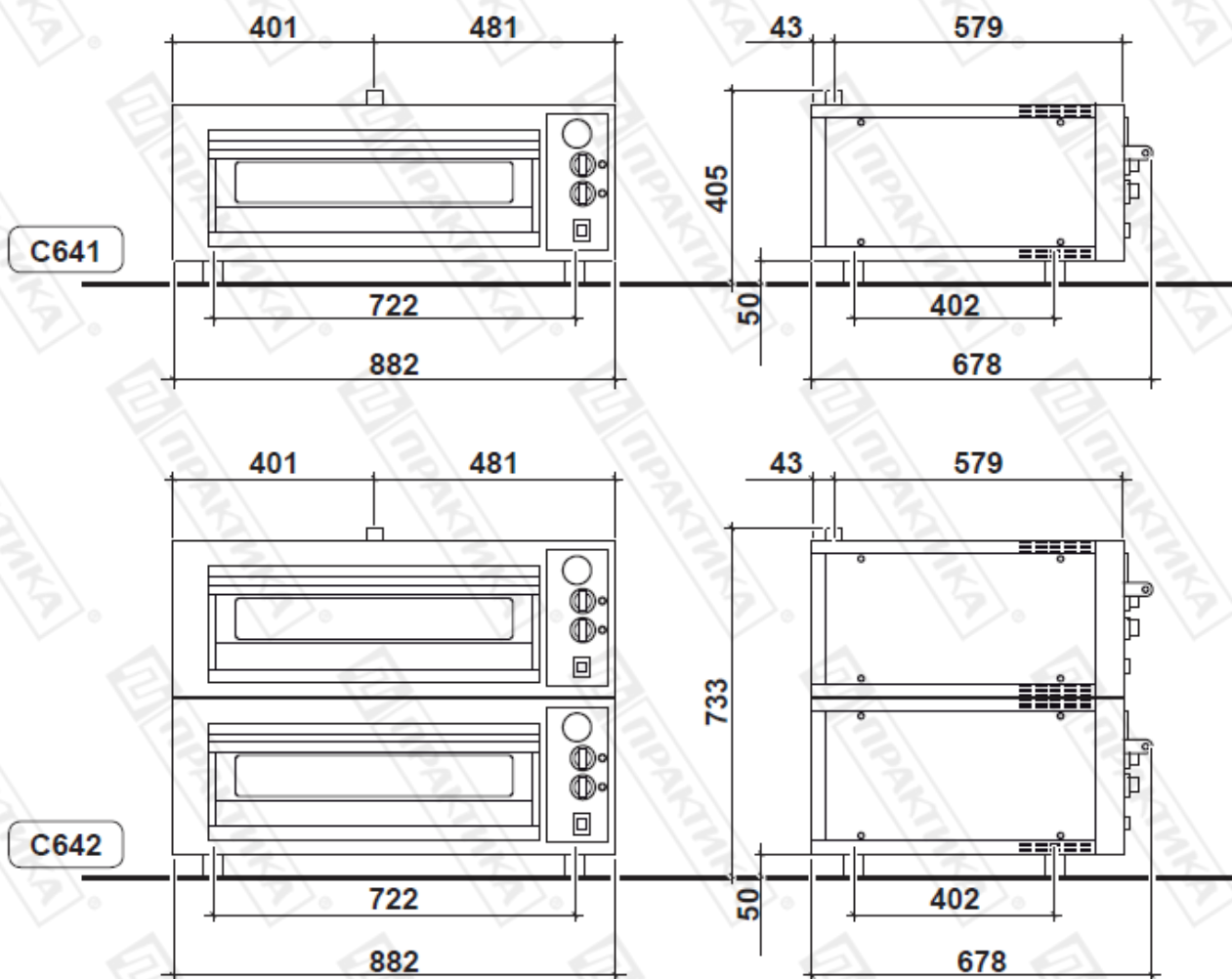
Печь не предназначена для эксплуатации в небезопасных внешних условиях.

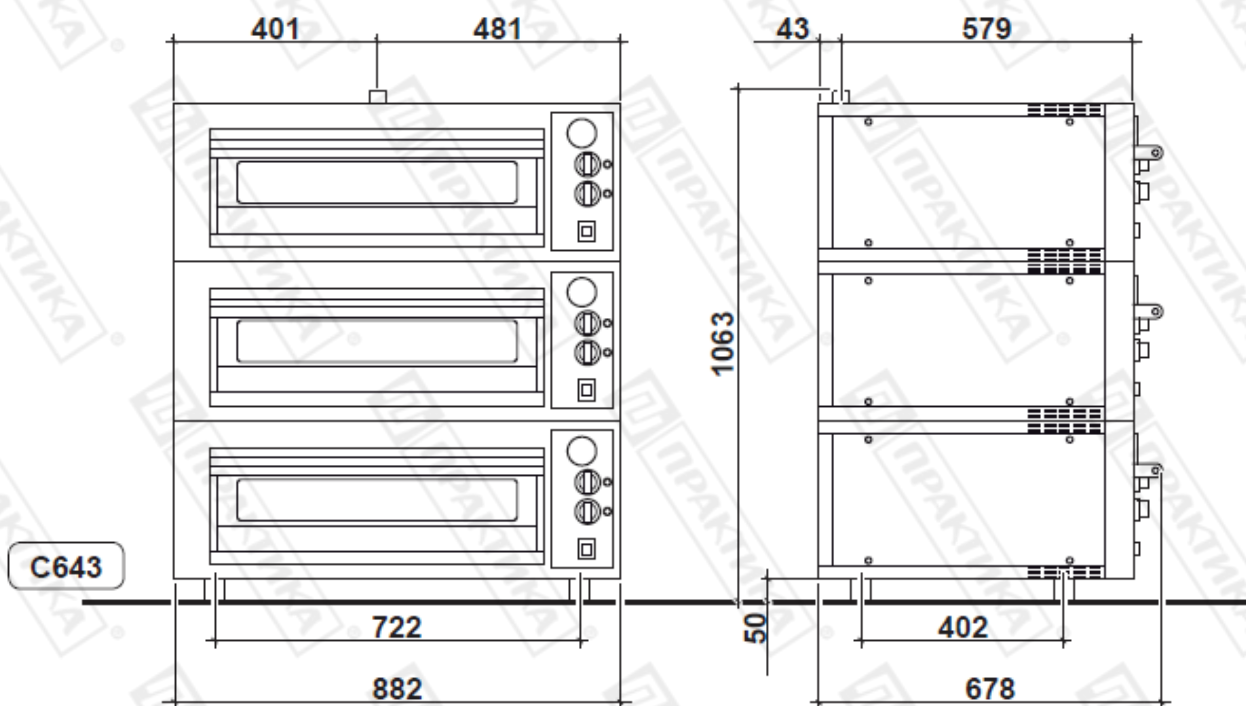
Уровень шума.

Уровень шума, производимый печью в процессе ее эксплуатации, не превышает 70дБ.

5. Технические характеристики.

Габаритные размеры.





Подключение					
Модель	Вместимость	Подключение	Мощность, Вт	Сила тока, А	Сечение кабеля
С641	2 пиццы Ø30см 1 противень 600х400мм	400V 3NT 50/60Hz	3500	15,5	1 кабель 5х2,5мм ²
		230V 3T 50/60Hz	3500	15,5	1 кабель 4х2,5мм ²
		230V 1T 50/60Hz	3500	15,5	1 кабель SCHUKO 3х2,5мм ²
С642	4 пиццы Ø30см 2 противня 600х400мм	400V 3NT 50/60Hz	7000	30,5	2 кабеля 5х2,5мм ²
		230V 3T 50/60Hz	7000	30,5	2 кабеля 4х2,5мм ²
		230V 1T 50/60Hz	7000	30,5	2 кабеля 3х2,5мм ²
С643	6 пицц Ø30см 3 противня 600х400мм	400V 3NT 50/60Hz	10500	45,5	3 кабеля 5х2,5мм ²
		230V 3T 50/60Hz	10500	45,5	3 кабеля 4х2,5мм ²
		230V 1T 50/60Hz	10500	45,5	3 кабеля 3х2,5мм ²

Нагревательные элементы							
Модель	Верхние нагревательные элементы			Нижние нагревательные элементы		Макс. мощность кВт	Код ТЭНа
	Кол-во камер	Мощность каждой камеры, Вт	Кол-во	Кол-во камер	Мощность каждой камеры, Вт		
С641	1	1750	2	1	1750	3,5	OM20.00055
С642	2	1750	4	2	1750	7	OM20.00055
С643	3	1750	6	3	1750	10,5	OM20.00055

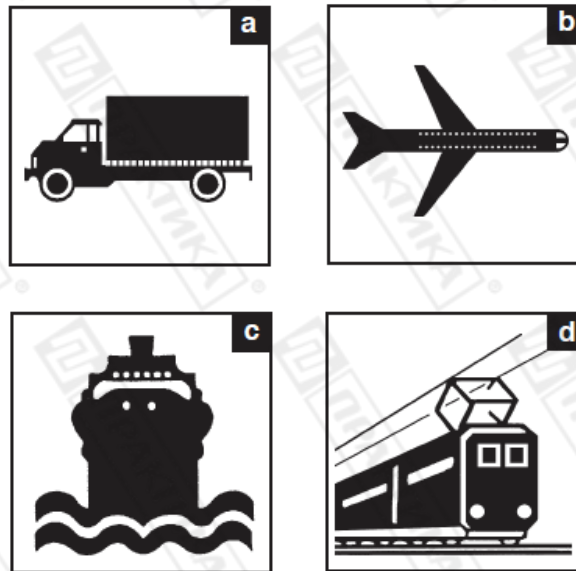
6. Хранение и транспортировка оборудования.

Транспортировка.

Печь поставляется на паллете внутри картонной коробки.

Допускается транспортировать печь одним из следующих способов:

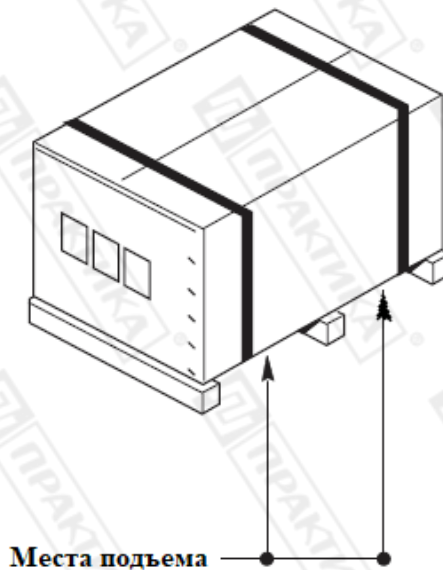
- a) Машинная перевозка.
- b) Воздушный транспорт.
- c) Морской транспорт.
- d) Железнодорожный транспорт.



Тип перевозки определяется договором, заключенным между поставщиком и заказчиком.

Перемещение.

Перемещение печи необходимо осуществлять с максимальной осторожностью. Для перемещения печи используйте специальные подъемные устройства, рассчитанные на вес оборудования, например, электрокар. Места для применения вил электрокара показаны на рисунке ниже.





Внимание! Все операции по перемещению печи должны осуществляться квалифицированными специалистами, имеющими разрешение на эксплуатацию специальных подъемных устройств и машин. Поставщик не может взять на себя ответственность за любые повреждения оборудования и персонала, возникшие в результате нарушения региональных правил по перемещению грузов.

Хранение.



Важно! Печь в упаковке должна храниться в хорошо вентилируемых закрытых складских помещениях. Категорически запрещено помещать любые предметы на печь.

Приемка печи.

При приемке печи убедитесь в том, что упаковка печи не повреждена. Удалите упаковку так, как это описано в разделе ниже.

При обнаружении любых дефектов и повреждений упаковки выполните следующие действия:

- a) Немедленно проинформируйте транспортную компанию о наличии повреждений упаковки.
- b) Проинформируйте вашего дилера о наличии повреждений упаковки.

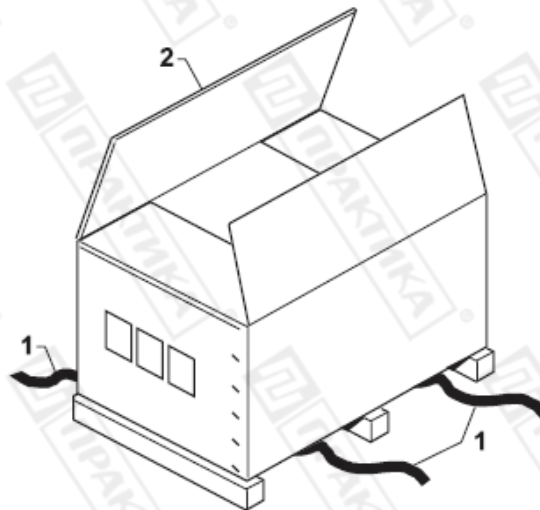


Важно! Печь состоит из трех компонентов: стенд, печь и вытяжной колпак. Все эти компоненты поставляются отдельно в индивидуальных упаковках.

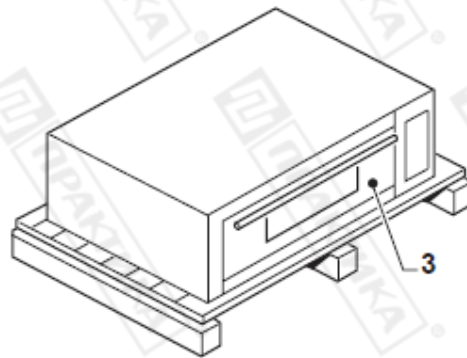
Распаковка.

Для распаковки печи выполните следующие действия:

- Разрежьте ленты (1), стягивающие коробку.



- Откройте коробку (2), предварительно удалив металлические скобы.
- Удалите коробку (2).
- Внимательно осмотрите печь и убедитесь в отсутствии внешних повреждений.
- Откройте дверь печи (3) и удалите картон, фиксирующий керамический под.



Внимание! Упаковочные материалы, такие как картон, пленка следует хранить в месте, не доступном для детей. Если необходимо выбросить упаковочный материал, сдайте его в ближайший центр рециклирования отходов. Адрес центра Вы можете уточнить у вашего дилера.

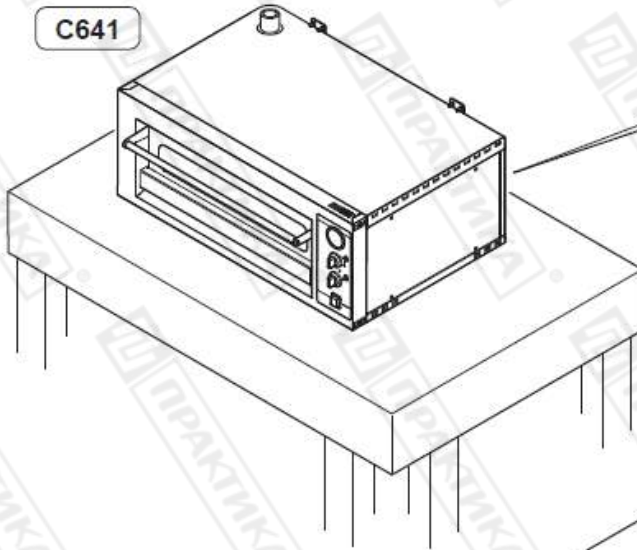


Важно! Если при осмотре печи обнаружены любые повреждения необходимо немедленно проинформировать об этом вашего дилера в письменной форме.



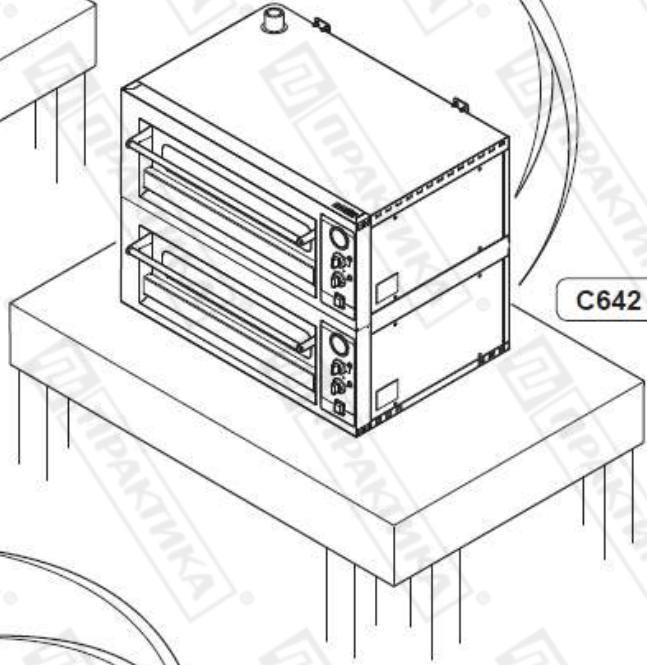
Важно! Каждый раз при обращении в сервисный центр для консультации или заказа запасных частей обязательно указывайте серийный номер печи, который написан на информационной табличке, прикрепленной к оборудованию.

C641

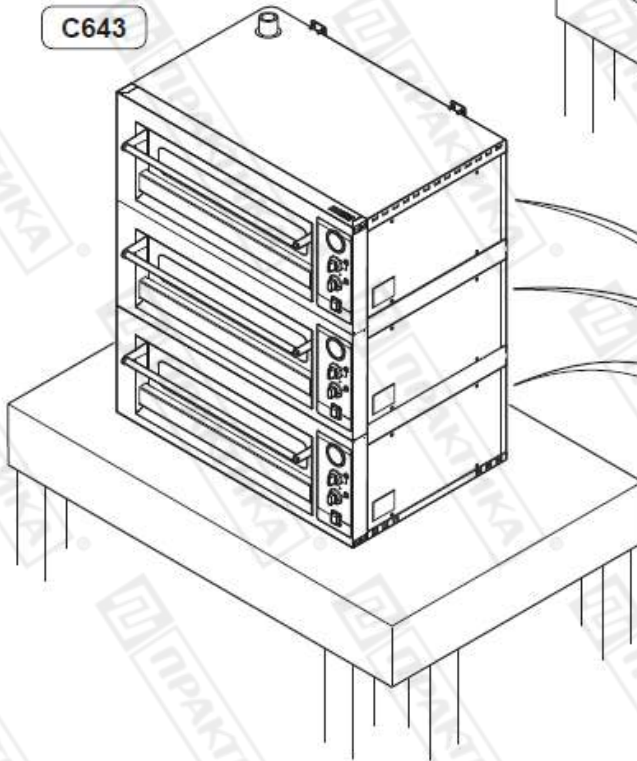


oem OEM ALU Group S.r.l. a Soelo Unieco Viale Lombardia, 33 30020LO	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>	Volt
	<input type="text"/>	A	<input type="text"/>	Hz
CE	<input type="checkbox"/>	Type	<input type="text"/>	
	Nr <input type="text"/>			

C642



C643



oem OEM ALU Group S.r.l. a Soelo Unieco Viale Lombardia, 33 30020LO	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>	Volt
	<input type="text"/>	A	<input type="text"/>	Hz
CE	<input type="checkbox"/>	Type	<input type="text"/>	
	Nr <input type="text"/>			

7. Сборка, установка и подключение.

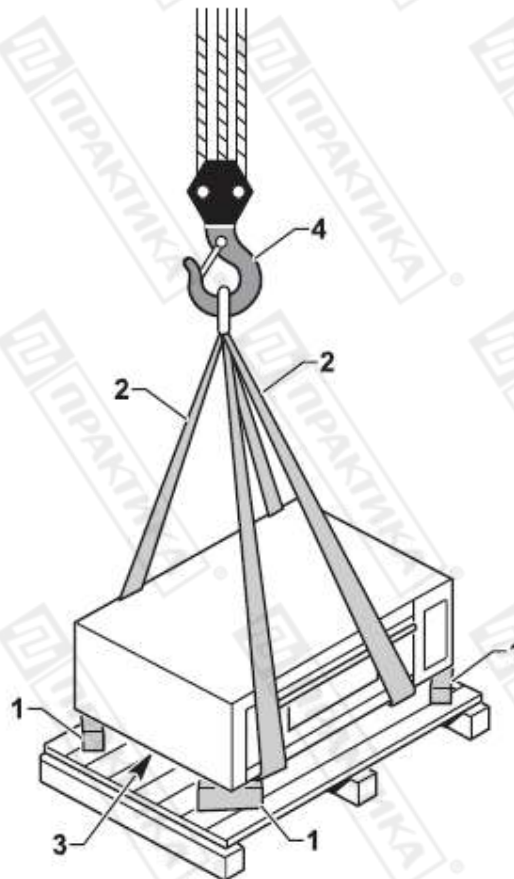


Внимание! Все процедуры, описанные в данном разделе, должны выполняться квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск.

Подъем печи.

Подъем печи должен осуществляться при помощи специальных устройств, например, тали следующим образом:

- Необходимо немного приподнять печь. Убедитесь в том, что панели печи не повреждаются при подъеме. Затем подложить под печь деревянные бруски (1) так, как это показано на рисунки ниже.



- Проденьте два ремня (2) необходимой длины и прочности под основание печи (3) и соедините их с крюком (4) подъемного механизма.



Внимание! Не используйте металлические ремни или цепи для целей подъема печи. Они могут повредить печь.

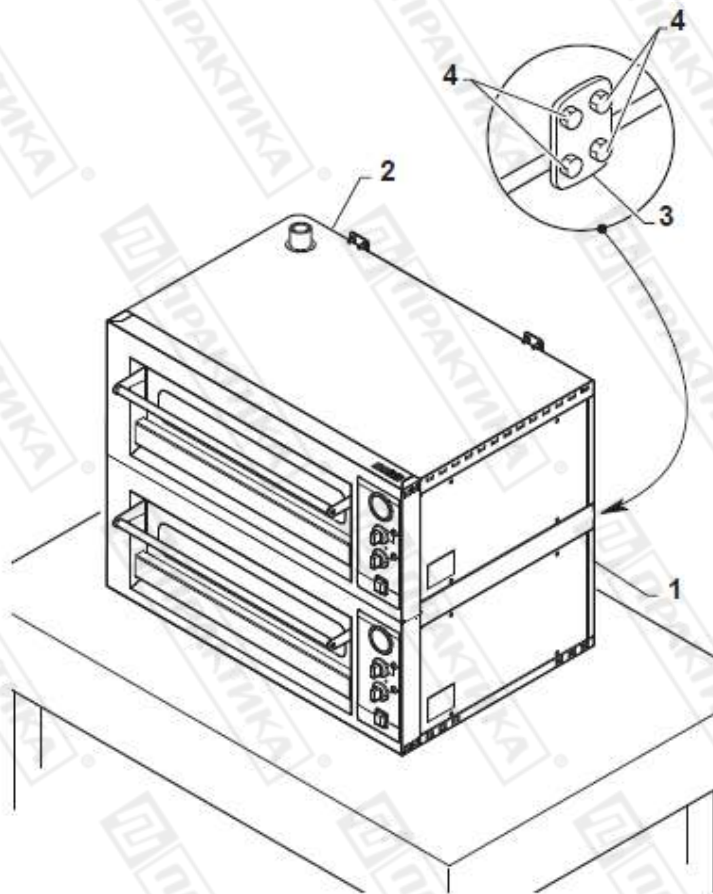
Сборка печи.



Важно! При сборке стенда, вытяжного колпака и иных компонентов печи используйте соответствующие руководства, предоставляемые совместно с данными компонентами.

Для сборки двух- и трехкамерных печей проделайте следующие шаги:

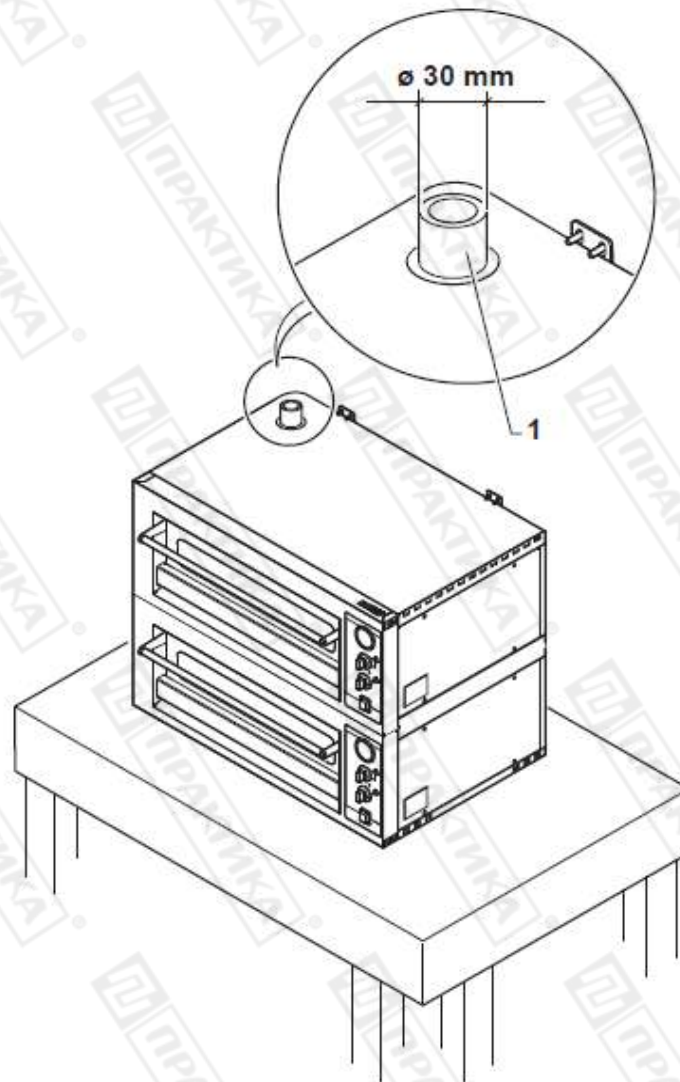
- Для сборки двухкамерной печи поместите вторую печь (2) поверх первой печи (1) и зафиксируйте ее с помощью специальной пластины (3) и винтов (4), входящих в комплект поставки печи.



- Для сборки трехкамерной печи поместите третью печь поверх второй и проделайте описанные выше шаги по ее фиксации.

Удаление дыма из печи происходит через шибер диаметром 30мм, расположенный на верхней панели печи. Соединение шибера с дымоходом в месте установки печи может быть выполнено с помощью гибкой подводки (не входит в комплект поставки).

При установке вытяжного колпака использование гибкой подводки не обязательно.



Подключение к электрической сети.



Внимание! Электрическая безопасность вашей печи неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на вашей организации. Примите во внимание, что наш персонал подключает аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из Вашей электрической сервисной компании). Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют +/- 10%.

В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки (в комплект поставки не входят), схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в

электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен не менее 3 мм) и автоматический выключатель.

Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина подводящего провода достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.

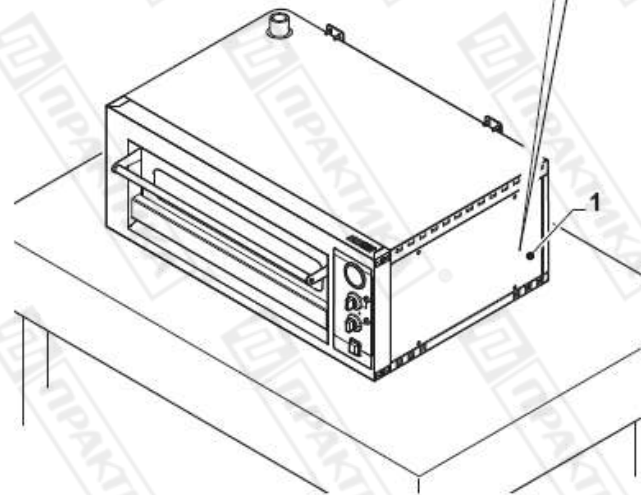
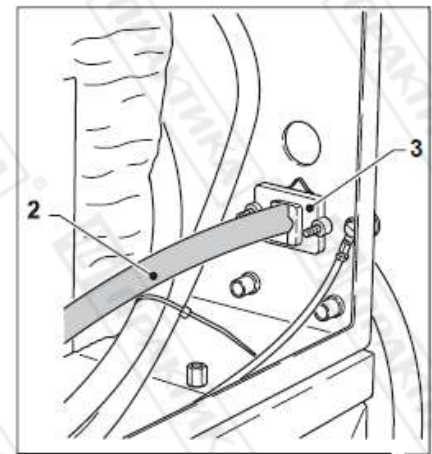
Схема подключения печи должна содержать отдельный автоматический выключатель (в комплект поставки не входит) параметры которого должны соответствовать параметрам вашей печи. Подключение печи к общему автоматическому выключателю или автоматическому выключателю несоответствующего номинала категорически запрещается - это может привести к серьезной аварии и поломке печи, что не покрывается гарантийными обязательствами завода-изготовителя.

- Для получения доступа к электрическим компонентам печи удалите ее правую панель (1).
- Подсоедините электрический кабель (2) необходимой длины к клеммной колодке: три фазы должны быть подключены к клеммам **F1-F2-F3**, нейтраль – к клемме **N**, земля к клемме **T**.
- Вставьте кабель (2) в специальный фиксатор кабеля (3) и подключите его к основному выключателю печи.

Основной выключатель должен находиться в легкодоступном месте.

- Установите правую панель (1) на место.

В случае подключения двух- и трехкамерных печей, каждая печь должна быть подключена к своему основному выключателю. Запрещено использовать один основной выключатель для двух и более печей.

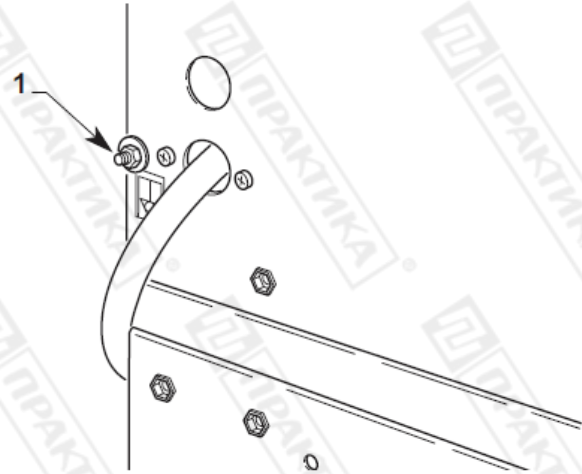


Подключение вентиляционного колпака.

Для подключения вентиляционного колпака воспользуйтесь соответствующей инструкцией, поставляемой вместе с колпаком.

Эквипотенциальное подключение.

- Оборудование должно быть интегрировано в эквипотенциальную систему, эффективность которой должна быть регламентирована в соответствии с местными требованиями и нормами.
- Все печи должны быть объединены в единый каскад через винт (1), расположенный на тыльной стороне печи.

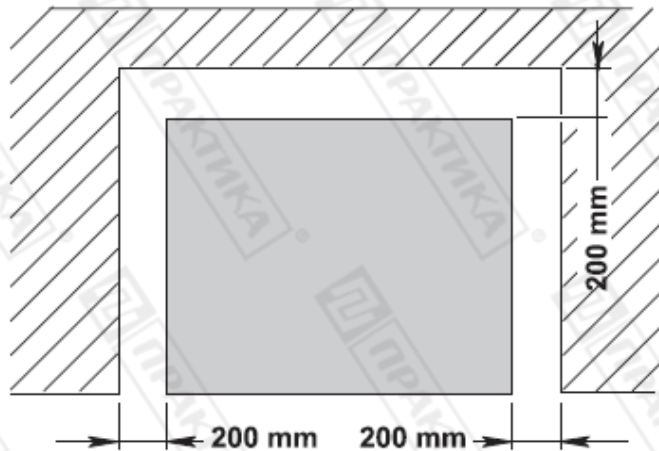


Расположение печи.



Внимание! Печь должна быть установлена вдали от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, пластиковые перегородки и т.д. Свободное расстояние до задней стенки печи должно быть не менее 20 сантиметров. Основание, на котором установлена печь не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов.

- Расположите печь в выбранном месте, согласно рекомендациям, приведенным на рисунке. Обозначенные расстояния являются минимальными расстояниями, необходимыми для нормальной работы печи.
- Зафиксируйте положение печи, активировав стопы на колесах (опция).



Первое включение.



Внимание! После установки и подключения печи проведите тщательную очистку ее камеры, в том числе ее керамического пода так, как это описано в соответствующем разделе данного руководства.

Запрещено хранить внутри камеры печи посторонние предметы, особенно легковоспламеняющиеся материалы.

- Включите печь, следуя указаниям, описанным в соответствующем разделе данного руководства и установите температуру верхних и нижних нагревательных элементов на 300°C. Убедитесь в

том, что температура в печи достигла заданной температуры. Убедитесь в том, что все системы печи работают корректно.

8. Элементы защиты печи.

Использование печи.



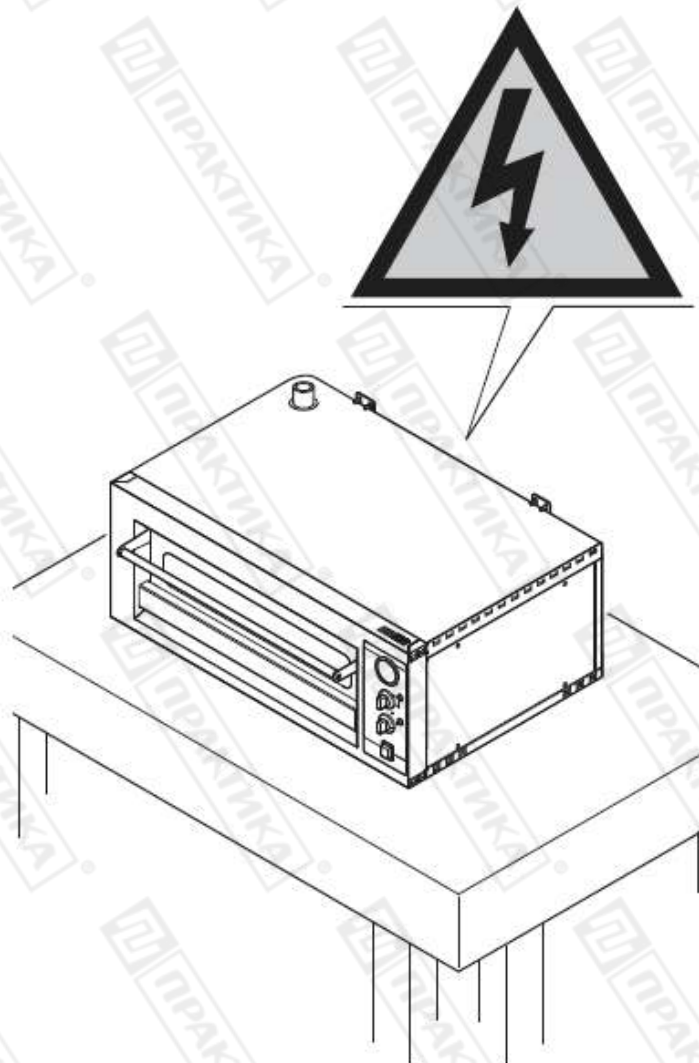
Важно! Печи серии PRATICO являются профессиональным оборудованием, предназначенным для приготовления пиццы и аналогичной продукции. Любое иное применение печи считается ненадлежащим. Любые поломки печи, связанные с ее ненадлежащим использованием, не покрываются гарантийными обязательствами завода изготовителя.

Предупредительные таблички.

На элементах печи, которые могут нести оператору травмы, прикреплены предупредительные таблички с соответствующими символами.



Внимание! На панелях печи нанесены предупредительные таблички с инструкциями по безопасности выполнение которых обязательно для всего обслуживающего персонала. Производитель печи не может взять на себя ответственность за несоблюдение инструкций и предупреждений, содержащихся в данных табличках.



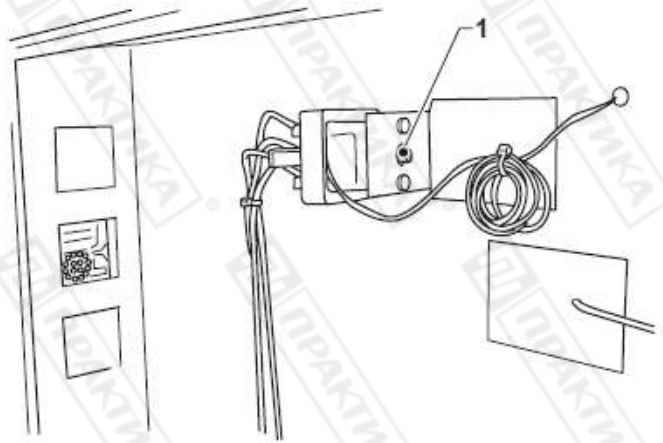
Опасность: машина под напряжением.



- Запрещено выполнять любые манипуляции с машиной, когда она находится под напряжением.

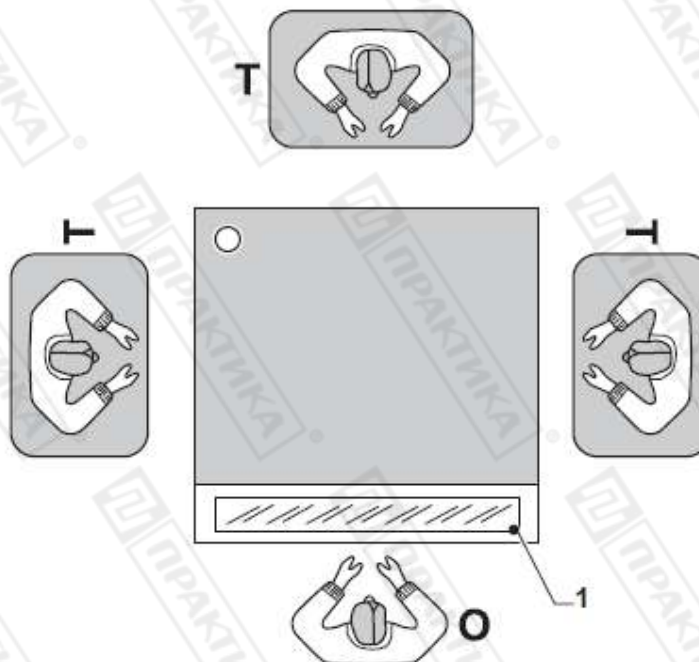
Элементы защиты печи.

- Все элементы печи, которые могут нанести вред персоналу, закрыты и зафиксированы винтами.
- Каждая печь снабжена защитным термостатом (1), расположенным за правой панелью, который срабатывает в случае перегрева печи. Печи с электронной панелью управления снабжены защитным термостатом, который обесточивает печь, если температура платы достигает 85°C



Зоны эксплуатации печи.

В процессе эксплуатации печи оператор должен находиться перед печью для того, чтобы осуществлять операции по закладке пиццы в печь, контролю за ее приготовлением (через стекло двери) и последующим извлечением пиццы из печи («O» положение).



При проведении технического осмотра печи и ее ремонта положение оператора может быть, как сбоку печи, так и с ее тыльной стороны («Т» положение).

Зоны остаточной опасности печи.

Зоны остаточной опасности – это те зоны, от которых не может быть полностью защищен оператор из-за особенностей производства продукта. Это зона двери печи и зона внутренней камеры печи. Будьте очень внимательны. Существует риск получить ожог.

9. Эксплуатация печи.

Печи с аналоговой панелью управления.

Описание элементов панели управления печи.

1. Основной выключатель.

Позволяет ввести печь в работу и делает активными все элементы управления печи. При нажатии основного выключателя загорается лампа внутри камеры печи.

2. Термостат нижних нагревательных элементов.

Отвечает за регулирование температуры нижних нагревательных элементов.

3. Индикатор работы нижних нагревательных элементов.

Световой индикатор горит, когда на ТЭНы подается напряжение. По достижении заданной температуры ТЭНы отключаются, световой индикатор гаснет.

4. Термостат верхних нагревательных элементов.

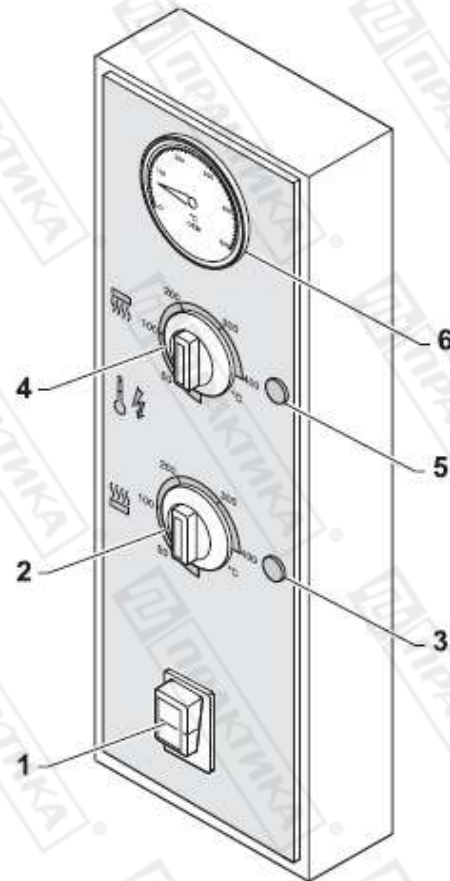
Отвечает за регулирование температуры верхних нагревательных элементов.

5. Индикатор работы верхних нагревательных элементов.

Световой индикатор горит, когда на ТЭНы подается напряжение. По достижении заданной температуры ТЭНы отключаются, световой индикатор гаснет.

6. Аналоговый термометр.

Показывает текущую температуру в камере печи.



Печи с электромеханической панелью управления.

Описание элементов панели управления печи.

1. Основной выключатель.

Позволяет ввести печь в работу и делает активными все элементы управления печи.

2. Дисплей.

На дисплее отображаются заданные и текущие значения температуры в камере печи.

3. Ручка регулировки мощности нижних нагревательных элементов.

Вращение рукоятки (3) по часовой стрелке позволяет увеличить мощность ТЭНов. Вращение рукоятки против часовой стрелки позволяет уменьшить мощность ТЭНов. Изменение мощности происходит в % от номинальной мощности.

4. Ручка регулировки мощности верхних нагревательных элементов.

Вращение рукоятки (4) по часовой стрелке позволяет увеличить мощность ТЭНов. Вращение рукоятки против часовой стрелки позволяет уменьшить мощность ТЭНов. Изменение мощности происходит в % от номинальной мощности.

5. Кнопка увеличения параметра.

Позволяет увеличить значение температуры.

6. Кнопка уменьшения параметра.

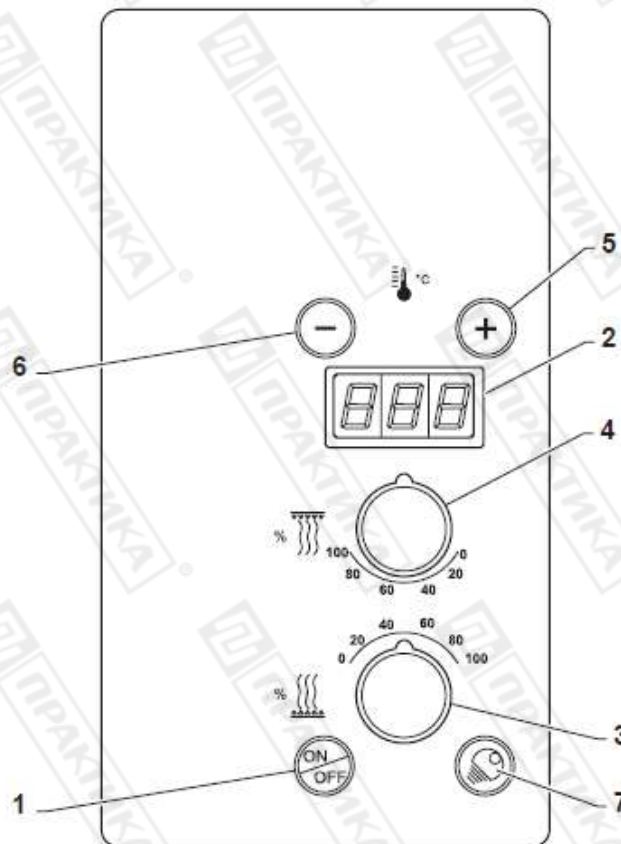
Позволяет уменьшить значение температуры.

7. Освещение в камере.

Для включения освещения в камере печи нажмите данную кнопку. Повторное нажатие приведет к выключению освещения.

Установка температуры.

Текущая температура в камере печи отображается на дисплее (2). Для изменения температуры одновременно нажмите кнопки ⊕ и ⊖, при этом на дисплее отобразится заданное значение температуры. Для изменения значения температуры используйте кнопки ⊕ и ⊖. По окончании процесса настройки температуры подождите 10 секунд. При этом сохранится новое значение заданной температуры. На дисплее снова будет отображаться текущее



значение температуры в камере печи.

Печи с цифровой панелью управления.

Описание элементов панели управления печи.

1. Основной выключатель.

Позволяет ввести печь в работу и делает активными все элементы управления печи.

Для включения освещения в камере печи в процессе ее работы нажмите и удерживайте нажатой кнопку (1). Для выключения освещения в камере печи еще раз нажмите и удерживайте кнопку (1).

2. Дисплей.

На дисплее отображаются

- заданные и текущие значения температуры в камере печи;
- мощность нижних и верхних нагревательных элементов.

3. Кнопка установки мощности верхних нагревательных элементов.

При нажатии кнопки (3) на дисплее отображается текущее значение мощности верхних ТЭНов. Для увеличения мощности нажмите кнопку (4), для уменьшения мощности, нажмите кнопку (5).

4. Кнопка увеличения параметра.

Позволяет увеличить значение изменяемого параметра.

5. Кнопка уменьшения параметра.

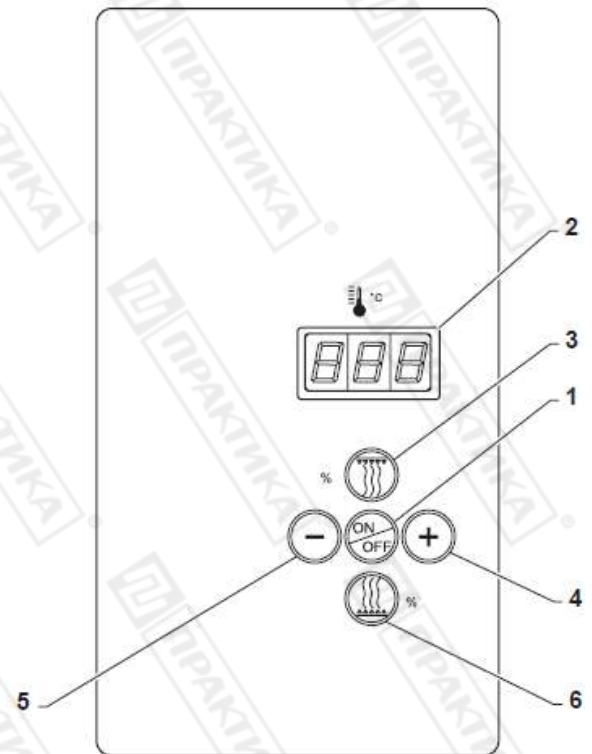
Позволяет уменьшать значение изменяемого параметра.

6. Кнопка установки мощности нижних нагревательных элементов.

При нажатии кнопки (6) на дисплее отображается текущее значение мощности нижних ТЭНов. Для увеличения мощности нажмите кнопку (4), для уменьшения мощности, нажмите кнопку (5).

Установка температуры.

Текущая температура в камере печи отображается на дисплее (2). Для изменения температуры одновременно нажмите кнопки ⊕ и ⊖, при этом на дисплее отобразится заданное значение температуры. Для изменения значения температуры используйте кнопки ⊕ и ⊖. По окончании процесса настройки температуры подождите 10 секунд. При этом сохранится новое значение заданной температуры. На дисплее снова будет отображаться текущее значение температуры в камере печи.



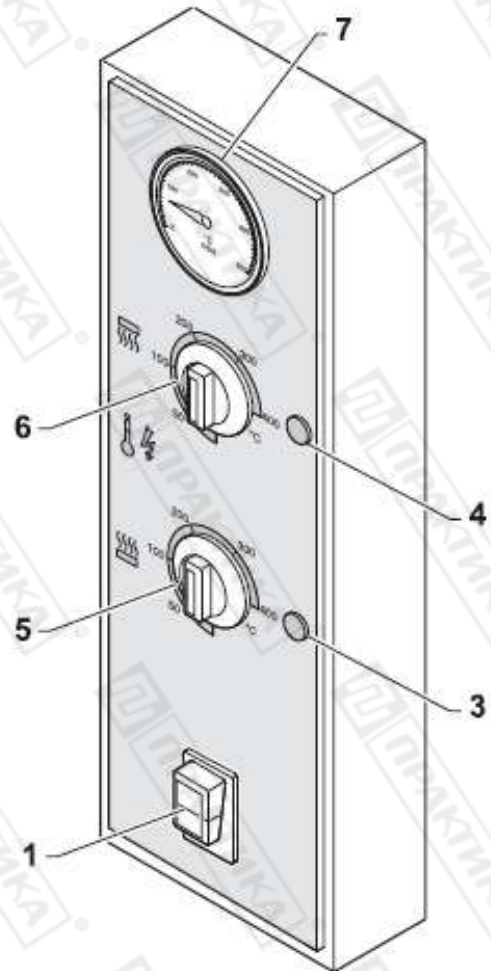
Подготовка печи.

Пицца может выпекаться как непосредственно на керамическом поде, так и на скрине. Ниже представлены ряд рекомендуемых параметров при выпекании пиццы этими двумя способами.

Включение печи с аналоговой панелью управления.

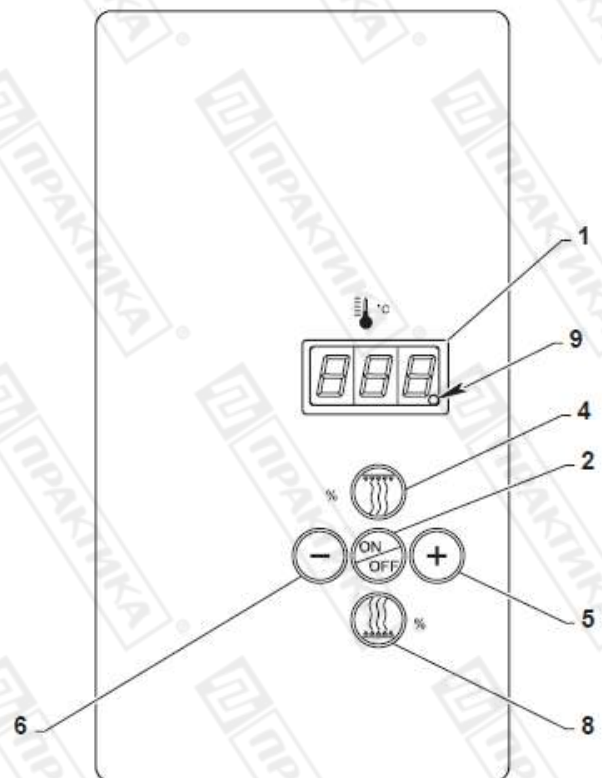
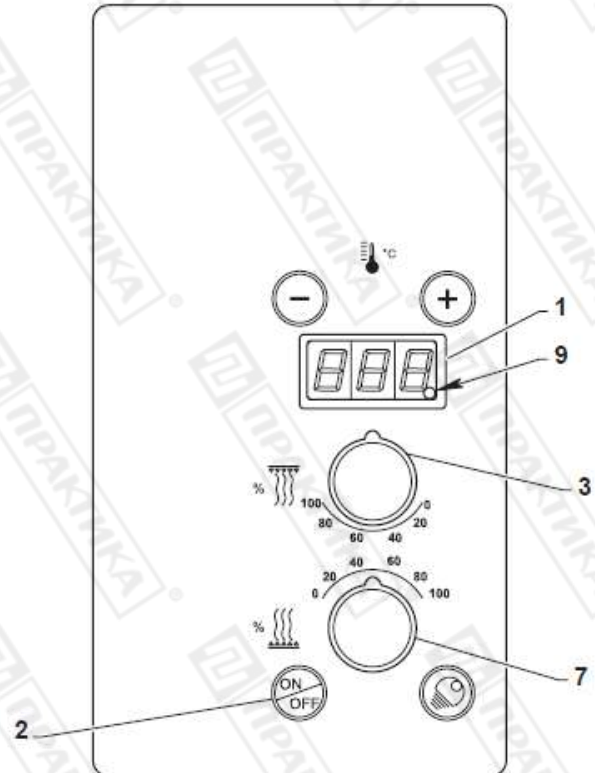
Важно! При включении печи не выставляйте мощность верхних и нижних нагревательных элементов на 100%. В этом случае реальная температура в камере печи будет на 50-60°C выше заданной, и пицца может сгореть.

- Включите печь нажатием основного выключателя (1). При этом загорятся индикаторные лампы (3) и (4) для нижних и верхних нагревательных элементов соответственно.
- Убедитесь в том, что ручки термостатов верхних и нижних нагревательных элементов выставлены на необходимые температуры.
- Дождитесь пока температура в камере печи достигнет заданного значения. Об этом будет свидетельствовать выключение индикаторных ламп (3) и (4).



Включение печи с электромеханической и цифровой панелями управления.

- Нажмите основной выключатель (2). При этом активируется дисплей (1).
- На дисплее (1) отображается текущая температура в камере печи.
- Установите необходимую температуру приготовления. Для этого одновременно нажмите кнопки \oplus и \ominus . На дисплее при этом отобразится заданное значение температуры. Используя кнопки \oplus и \ominus , выберите необходимую температуру.
- Выберите необходимую мощность для верхних нагревательных элементов, используя ручку (3) для печи с электромеханической панелью управления и кнопку (4) с последующим выбором мощности с помощью кнопок (5) и (6) для печи с цифровой панелью управления.
- Выберите необходимую мощность для нижних нагревательных элементов, используя ручку (7) для печи с электромеханической панелью управления и кнопку (8) с последующим выбором мощности с помощью кнопок (5) и (6) для печи с цифровой панелью управления.
- Дождитесь, пока температура в камере достигнет заданного значения. Об этом свидетельствует включение индикатора (9).



Настройка таймера.

- Одновременно нажмите и удерживайте нажатыми в течение 20 секунд кнопки \oplus и \ominus . При этом на дисплее отобразятся настройки таймера. Используя кнопки \oplus и \ominus , выберите необходимо время приготовления. Если в течение 3-4 секунд ни одна кнопка панели управления нажата не будет, на дисплее снова отобразится текущее значение температуры в камере печи. При этом настройки времени будут сохранены. Диапазон возможных настроек таймера – от 30 секунд до 9 минут 55 секунд.

Программирование автоматического запуска печи (для моделей с электромеханической и цифровой панелями управления).

- Существует возможность запрограммировать автоматический пуск печи с предустановленными настройками процесса приготовления. Для активации этой функции проделайте следующие шаги:
 - При выключенной печи нажмите и удерживайте нажатой кнопку (2). Это позволит войти в режим программирования автоматического запуска печи.

X=0 Автоматический пуск печи выключен.

X=1 Автоматический пуск печи включен.

Используйте кнопки (5) и (6) для выбора необходимого значения параметра X.

Если в течение 3-х секунд ни одна кнопка панели управления нажата не будет, параметры автоматического пуска будут сохранены и дисплей выключится.

Основные положения при выпекании пиццы непосредственно на поде.

- Перед началом приготовления прогрейте печь в течение 1 часа 15 минут.
- Перед началом приготовления пиццы выставьте следующие параметры:
 - Температура приготовления 290° ÷ 350°.
 - Мощность верхних нагревательных элементов 75%.
 - Мощность нижних нагревательных элементов 5%.
- Для выпекания первой пиццы установите температуру 320°.
- Если предполагается высокая интенсивность работы печи установите мощность нижних нагревательных элементов на 40%.



Внимание! Не солите поверхность керамического пода. Категорически запрещено быстро охлаждать под, применяя к его поверхности влажную ткань. Все это может привести к повреждению и разрушению керамического пода.

Основные положения при выпекании пиццы на скрине.

- Перед началом приготовления прогрейте печь в течение 1 часа 15 минут.
- Перед началом приготовления пиццы выставьте следующие параметры:
 - Температура приготовления 300° ÷ 350°.
 - Мощность верхних нагревательных элементов 40%.
 - Мощность нижних нагревательных элементов 60%.



Важно! При включении печи не выставляйте мощность нижних и верхних нагревательных элементов на 100%. В этом случае, даже если после начала приготовления мощности будут снижены, температура в камере печи будет на 50-60°C выше необходимого значения и пицца сторит.



Важно! Параметры, указанные выше, имеют рекомендательный характер и не могут быть приняты как руководство к деятельности. Вам самостоятельно необходимо выбрать оптимальный режим приготовления пиццы в зависимости от толщины теста, его состава и состава топпинга.

Приготовление пиццы в печах с аналоговой панелью управления.



Внимание! Температура внутри печи очень высокая. Используйте индивидуальные средства защиты как при размещении пиццы внутри печи, так и при ее извлечении из печи.

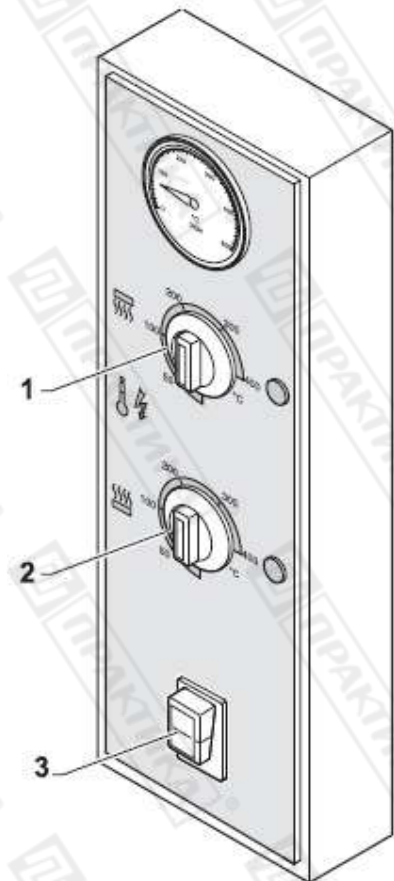
- Включите вытяжной колпак нажатием соответствующего выключателя.
- В процессе приготовления оператор может менять температуру верхних и нижних нагревательных элементов поворотом соответствующих ручек термостатов.
- После того как приготовление пиццы завершено, откройте дверь печи и извлеките пиццу из камеры.

Цикл самоочистки печи.

- Цикл самоочистки печи необходимо проводить, когда печь непрерывно эксплуатировалась в течение нескольких часов, в конце каждого рабочего дня, перед выключением печи.
- Установите температуру верхних и нижних нагревательных элементов равной 400°C с помощью ручке термостатов (1) и (2).
- Оставьте печь работать в таком режиме примерно на 20 минут. Затем отключите печь и дайте ей остыть.
- Вентиляционный колпак должен работать в течение всего цикла самоочистки печи.

Выключение печи.

В конце каждого рабочего дня отключайте печь нажатием основного выключателя (3).



Приготовление пиццы в печах с электромеханической и цифровой панелями управления.

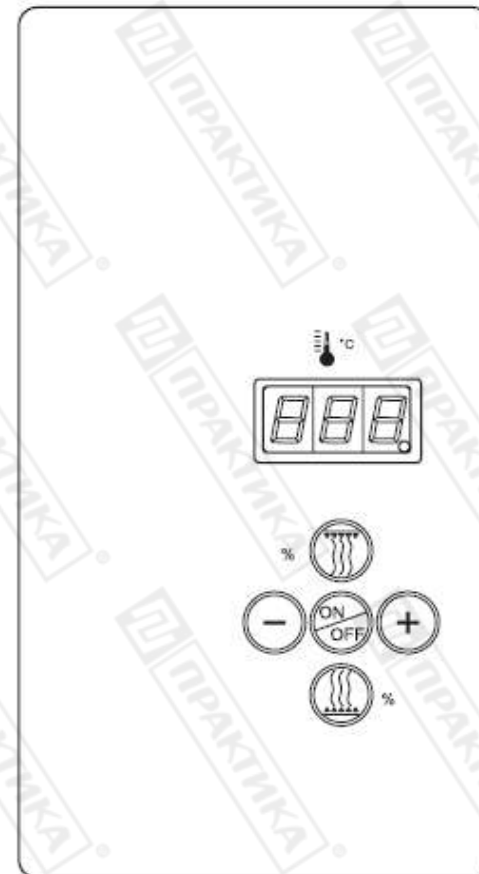
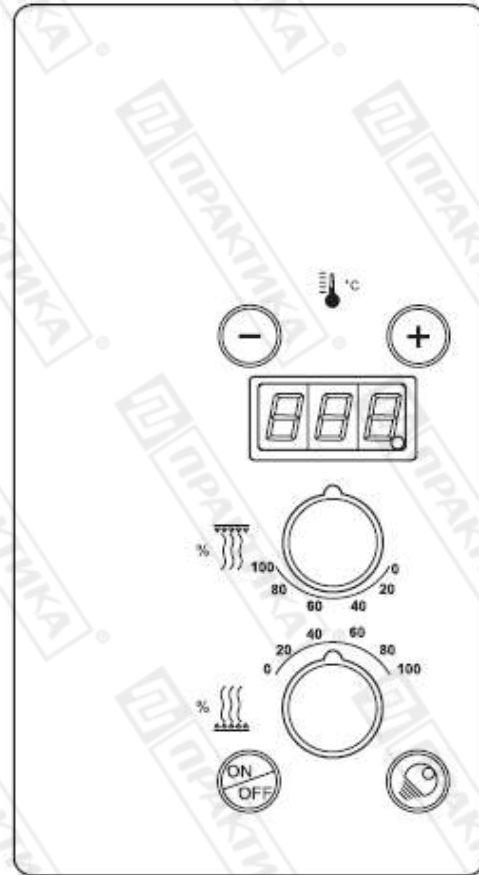


Внимание! Температура внутри печи очень высокая. Используйте индивидуальные средства защиты как при размещении пиццы внутри печи, так и при ее извлечении из печи.

- Когда температура в камере печи достигла заданного значения, откройте шибер, переместив ручку в положение $\left| \phi \right|$, откройте дверь печи и поместите пиццу в печь.
- Включите вытяжной колпак нажатием соответствующего выключателя.
- В процессе приготовления оператор может менять температуру и мощность верхних и нижних нагревательных элементов нажатием соответствующих кнопок.
- После того как приготовление пиццы завершено, откройте дверь печи и извлеките пиццу из камеры.

Выбор времени приготовления пищи.

- Одновременно нажмите и удерживайте нажатыми в течение 20 секунд кнопки \oplus и \ominus . При этом на дисплее отобразятся настройки таймера. Используя кнопки \oplus и \ominus , выберите необходимо время приготовления. Если в течение 3-4 секунд ни одна кнопка панели управления нажата не будет, на дисплее снова отобразится текущее значение температуры в камере печи. При этом настройки времени будут сохранены. Диапазон возможных настроек таймера – от 30 секунд до 9 минут 55 секунд.
- Для запуска таймера одновременно нажмите кнопки \oplus и \ominus . При этом на дисплее отобразится обратный отсчет времени. По окончании времени приготовления плата издаст 5 акустических сигналов.



Сигналы об ошибках.

В случае возникновения какой-либо неисправности в процессе работы печи на ее дисплее возникают соответствующие сигналы, описанные ниже.

- Если датчик температуры печи неправильно подсоединен или неисправен на дисплее отображаются ошибки **AL1** или **AL2**.
- В этом случае прекращается подача питания на печь, и она отключается.

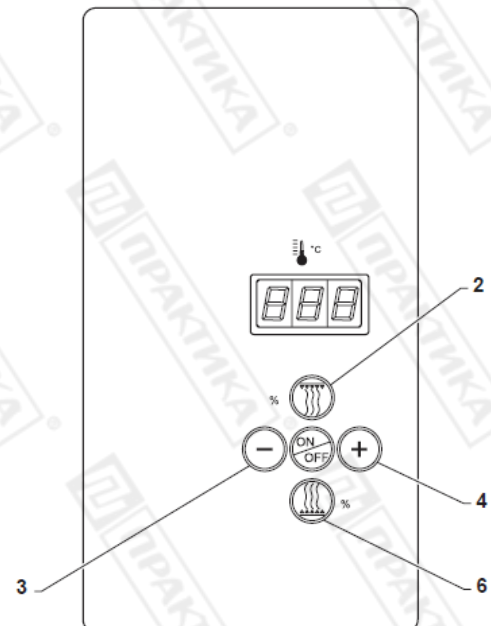
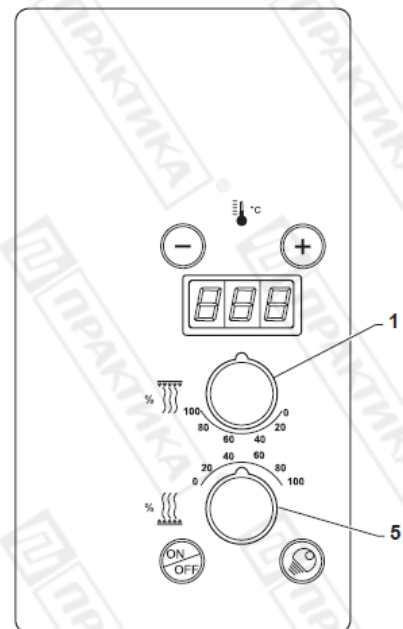
Отключите печь от источника питания, подождите несколько минут и снова ее включите. Если ошибка не исчезла, снова отключите печи и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.

Цикл самоочистки печи.

- Цикл самоочистки печи необходимо проводить, когда печь непрерывно эксплуатировалась в течение нескольких часов, в конце каждого рабочего дня, перед выключением печи.
- Установите температуру верхних и нижних нагревательных элементов равной 400°C с помощью кнопок **+** и **-**.
- Установите мощность верхних нагревательных элементов на 100%, используя ручку (1), для печей с электромеханической панелью управления и кнопку (2) с последующим увеличением мощности с помощью кнопки (4) для печей с цифровой панелью управления.
- Установите мощность нижних нагревательных элементов на 100%, используя ручку (5), для печей с электромеханической панелью управления и кнопку (6) с последующим увеличением мощности с помощью кнопки (4) для печей с цифровой панелью управления.
- Оставьте печь работать в таком режиме примерно на 20 минут. Затем отключите печь и дайте ей остыть.
- Вентиляционный колпак должен работать в течение всего цикла самоочистки печи.

Выключение печи.

В конце каждого рабочего дня отключайте печь нажатием основного выключателя.



Возможные неисправности печи.

Печь не включается	Проверьте правильность подключения печи к основной электрической сети.
	Убедитесь в том, что не сработал защитный термостат.
	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.
Пицца выпекается неравномерно	Поверхность, на которой выпекается пицца, загрязнена. В этом случае произведите очистку поверхности.
	Поверхность, на которой выпекается пицца, повреждена. В этом случае произведите замену поверхности.
	Отрегулируйте температуру выпекания пиццы.
	Убедитесь в том, что вентиляционный колпак работает.
Иные проблемы в работе печи	Не достигнута температура приготовления.
	Неисправны нагревательные элементы.
	Убедитесь в том, что печь была правильно подключена к основной электрической сети.
	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.



Внимание! При возникновении любой неисправности немедленно связывайтесь с авторизованным сервисным центром для консультации.

Восстановление работы защитного термостата.



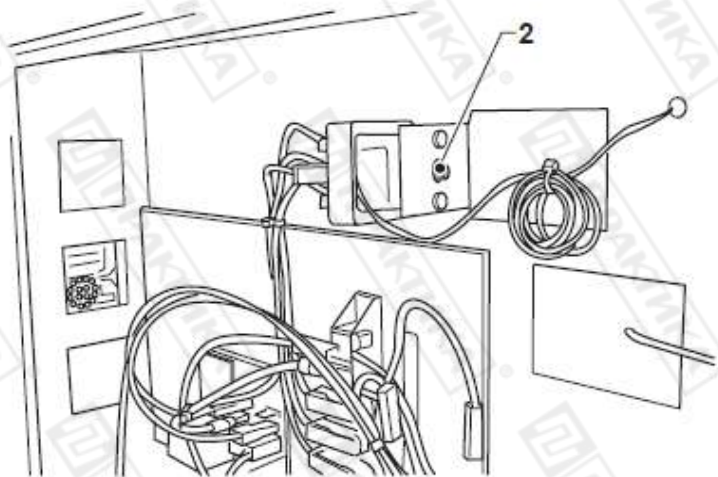
Внимание! Данную процедуру должны выполнять квалифицированные специалисты, имеющие соответствующий допуск. Данная процедура должна выполняться после устранения причины срабатывания защитного термостата.

Для восстановления работы защитного термостата проведите следующие действия:



Внимание! Перед проведением данной процедуры необходимо отключить печь от основной электрической сети. Должен быть обеспечен видимый разрыв цепи.

- Удалите боковую правую панель печи.
- Нажмите красную кнопку (2) на защитном термостате.
- Установите панель обратно на место.



10. Обслуживание и очистка оборудования.



Внимание! Перед проведением операций по обслуживанию и очистке печи произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).

Перед проведением очистки необходимо дождаться полного остывания печи, для этого рекомендуется оставить печь на 1-2 часа.

Операции по обслуживанию оборудования подразделяют на 3 вида:

1. Ежедневное обслуживание – включает все виды работ по поддержанию печи в чистоте.
2. Плановое обслуживание – включает все виды работ, прописанных согласно плану, для поддержания безотказной работы печи.
3. Обслуживание в случае необходимости – включает работы, которые необходимы в данный момент по восстановлению работы оборудования – замена сломанных/изношенных частей и т.п.

Ежедневное обслуживание.

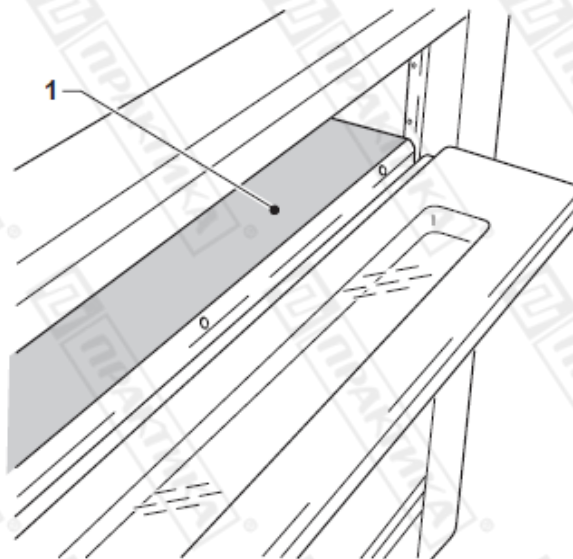


Внимание! В конце каждого рабочего дня проводите тщательную внешнюю очистку печи. Во время очистки запрещается использовать как металлические щетки, скребки так и агрессивные реагенты, которые могут привести к коррозии металла. Запрещается использовать прямые струи воды для очистки печи.

Для внешней очистки печи необходимо использовать влажную ткань, смоченную в слабом мыльном растворе.

Очистка керамического пода (должна проводиться каждый день).

- Убедитесь в том, что печь полностью остыла. Откройте дверь и проведите тщательную очистку пода (1) с помощью специальной щетки (не входит в комплект поставки).



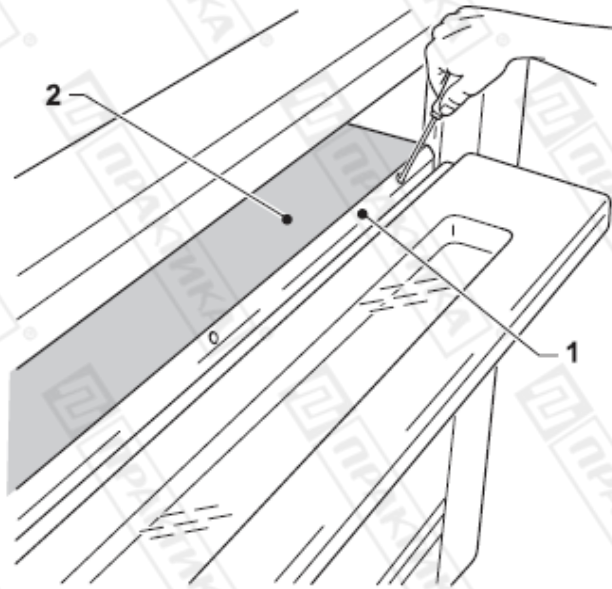
Внимание! Категорически запрещено использовать детергенты для очистки поверхности пода. Поверхность пода пористая и мгновенно поглощает жидкости и запахи. Затем в процессе приготовления, посторонние запахи могут испортить выпекаемую пиццу.

Категорически запрещено мыть поды водой.

Плановое обслуживание.

Через каждые 600 часов необходимо проводить тщательную очистку камеры печи.

- Отключите печь от основной электрической сети и дождитесь ее полного остывания.
- Откройте дверь печи и удалите защитную пластину (1), открутив соответствующие винты.
- Аккуратно извлеките керамический под (2) из камеры печи.
- Удалите все сухие остатки с помощью пылесоса.
- Проведите тщательную очистку пода с использованием специальной щетки (не входит в комплект поставки).



Каждые 2 года необходимо вызывать технического специалиста для проведения диагностики печи с целью выявления и устранения возможных неисправностей.

Обслуживание в случае необходимости.

Замена патрона лампы.



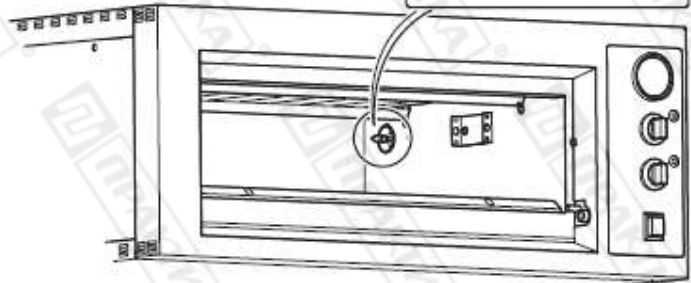
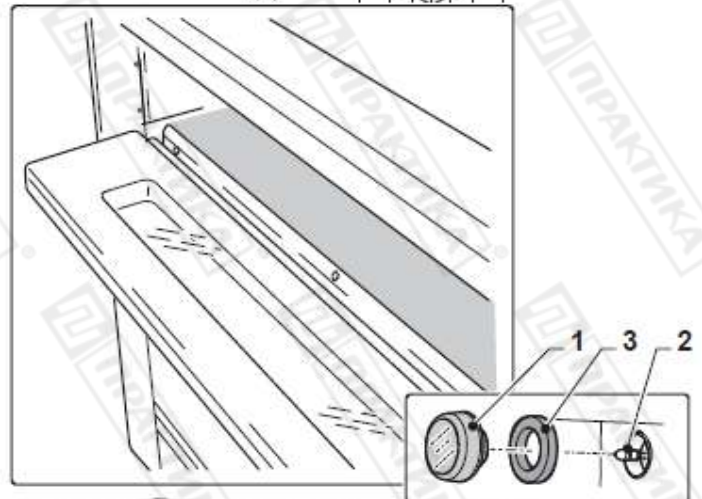
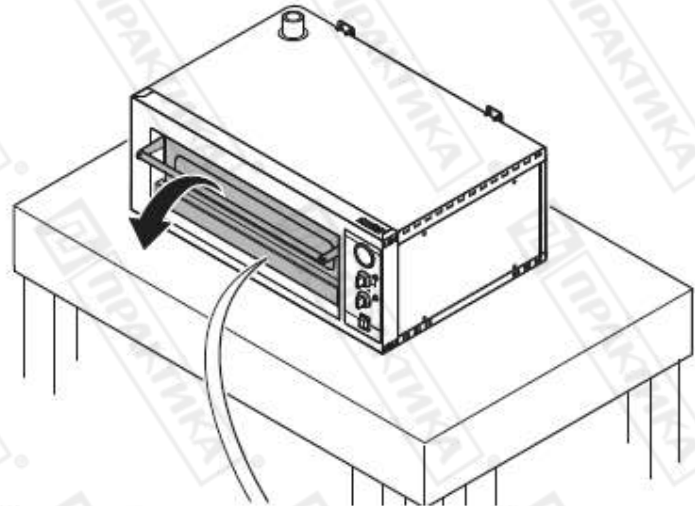
Внимание! Данный вид работ должен выполняться только квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск.

- Откройте дверь печи.
- Открутите стеклянный колпак (1) лампы освещения.
- Замените лампу (2).

Внимание! Лампы, используемые в печи, являются галогеновыми. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками. Все процедуры по замене лампы необходимо проводить в перчатках. Любые следы жира на поверхности лампы приведут к ее быстрому выходу из строя.

- После замены лампы убедитесь в том, что прокладка стеклянного колпака (3) в хорошем состоянии. При необходимости замените прокладку. Затем аккуратно закрутите стеклянный колпак. Не прилагайте излишних усилий, чтобы не повредить колпак.

Настоятельно рекомендуется использовать прокладку (3) и проводить ее периодическую замену. Отсутствие или повреждение прокладки может привести к перегреву и разрушению стеклянного колпака.



Замена нагревательных элементов.



Внимание! Данный вид работ должен выполняться только квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск.

В процессе замены нагревательных элементов возникает необходимость в контакте с теплоизоляционной минеральной ватой. В этой связи обязательно использование индивидуальных средств защиты.

- Для замены нагревательных элементов необходимо обеспечить доступ к тыльной стороне печи. Удалите панель (1), выкрутив соответствующие винты.
- Аккуратно удалите минеральную вату (2). Открутите гайку (3), фиксирующую нагревательный элемент (две гайки на каждый нагревательный элемент).
- Снимите провода с нагревательного элемента.
- Откройте дверь печи.

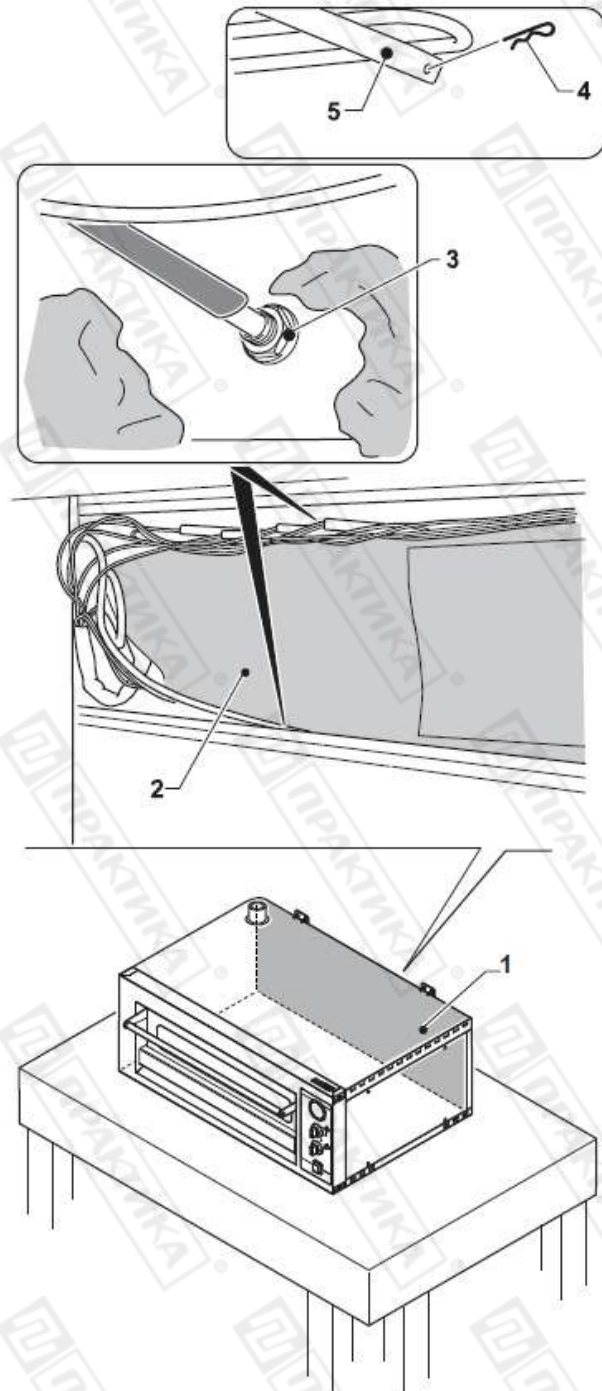
Нижние нагревательные элементы.

- Аккуратно извлеките керамические поды. Затем выньте неисправные нагревательные элементы через открытую дверь печи. Установите новые нагревательные элементы. Верните поды на место.

Верхние нагревательные элементы.

- Удалите скобы (4) рейки (5), поддерживающей нагревательные элементы. Удалите рейку (5). После этого аккуратно извлеките неисправные нагревательные элементы через открытую дверь печи. Установите новые нагревательные элементы. Установите рейку (5) обратно и зафиксируйте ее с помощью скоб (4).

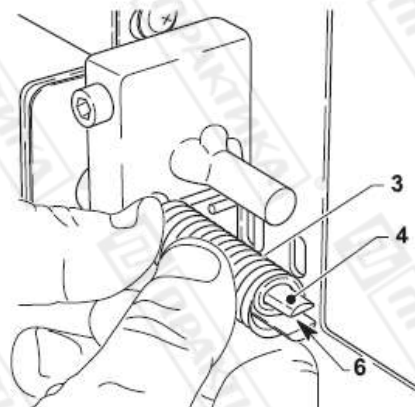
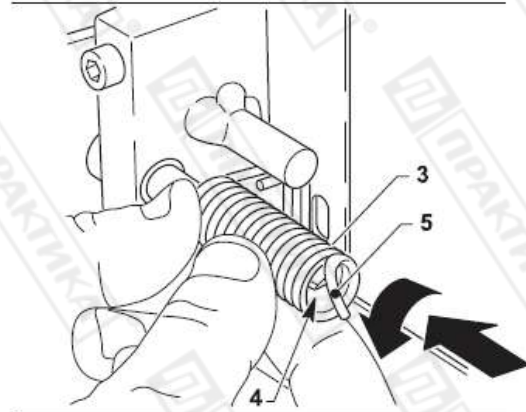
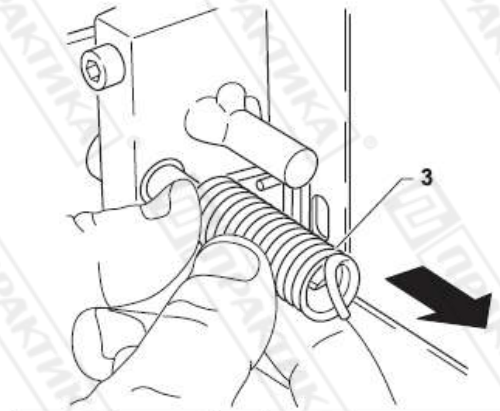
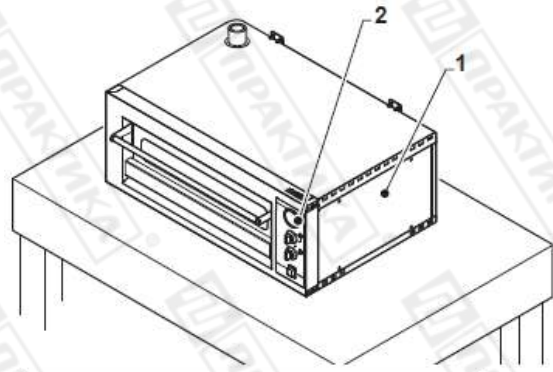
- Подключите нагревательные элементы. Верните минеральную вату (2) на место и установите обратно тыльную панель (1).



Замена пружины двери.

Данный вид работ должен выполняться только квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск.

- Удалите правую боковую панель (1), открутив соответствующие винты.
- Удалите панель управления (2), открутив соответствующие винты.
- Освободите пружину (3) и замените ее.
- Посадите пружину (3) на штифт (4), поверните ее и обмотайте один ее виток (5) вокруг торцевой части штифта (4).
- Установите обратно панель управления (2) и боковую панель (1).

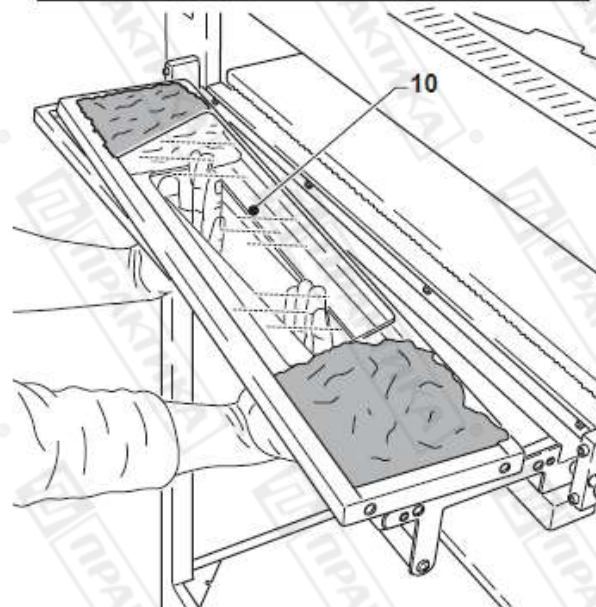
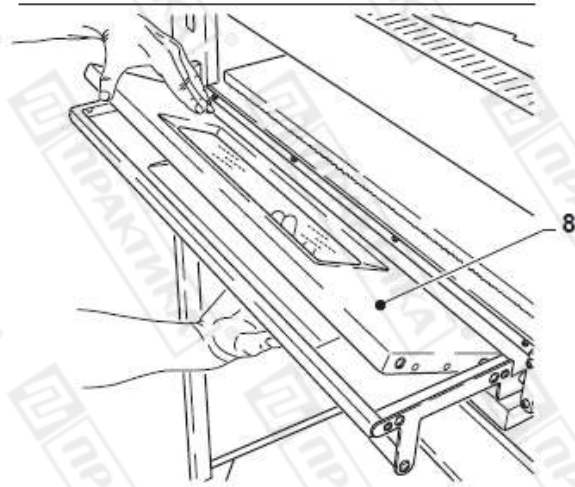
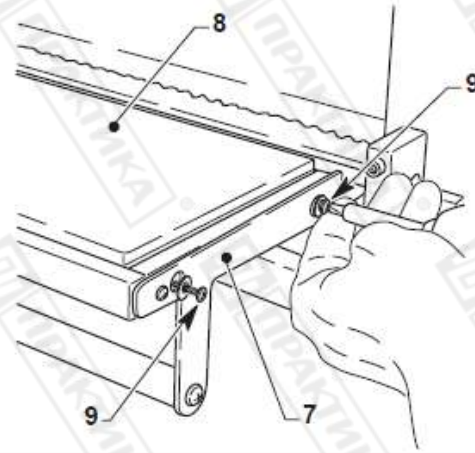


Замена стекла двери.



Внимание! Данный вид работ должен выполняться только квалифицированными специалистами, имеющими соответствующий допуск.

- Откройте дверь (7) и удалите внутреннюю панель (8), открутив соответствующие винты (9).
- Замените стекло (10) и соберите элементы двери в обратной последовательности действий, описанных выше.



11. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.

Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
- обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;
- оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции

Невыполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств. Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий некомпетентных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний, содержащихся в настоящей инструкции);
- частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
- любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
- прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установкой оборудования.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.

Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

12. Электрические схемы.

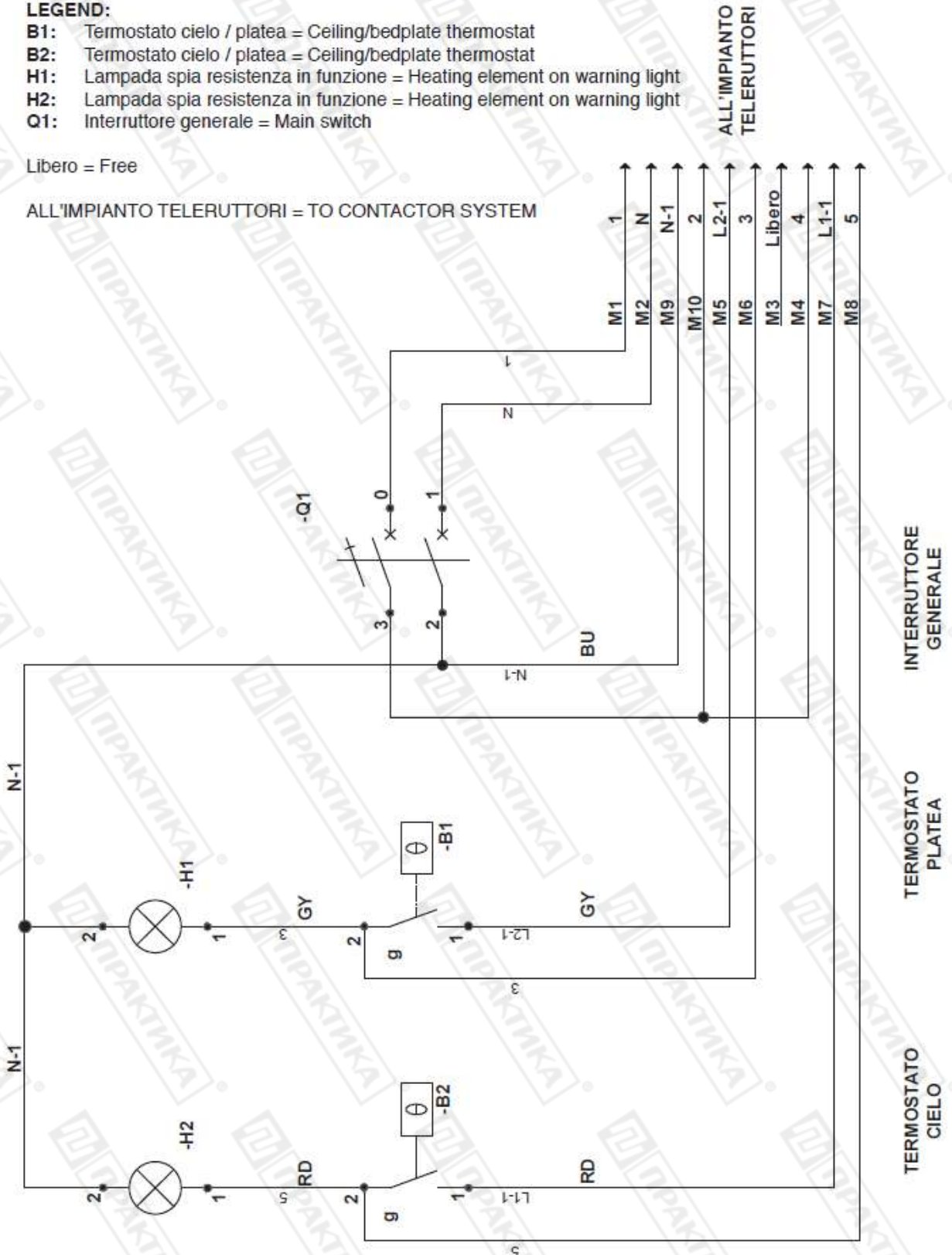
Печи с аналоговой панелью управления.

LEGEND:

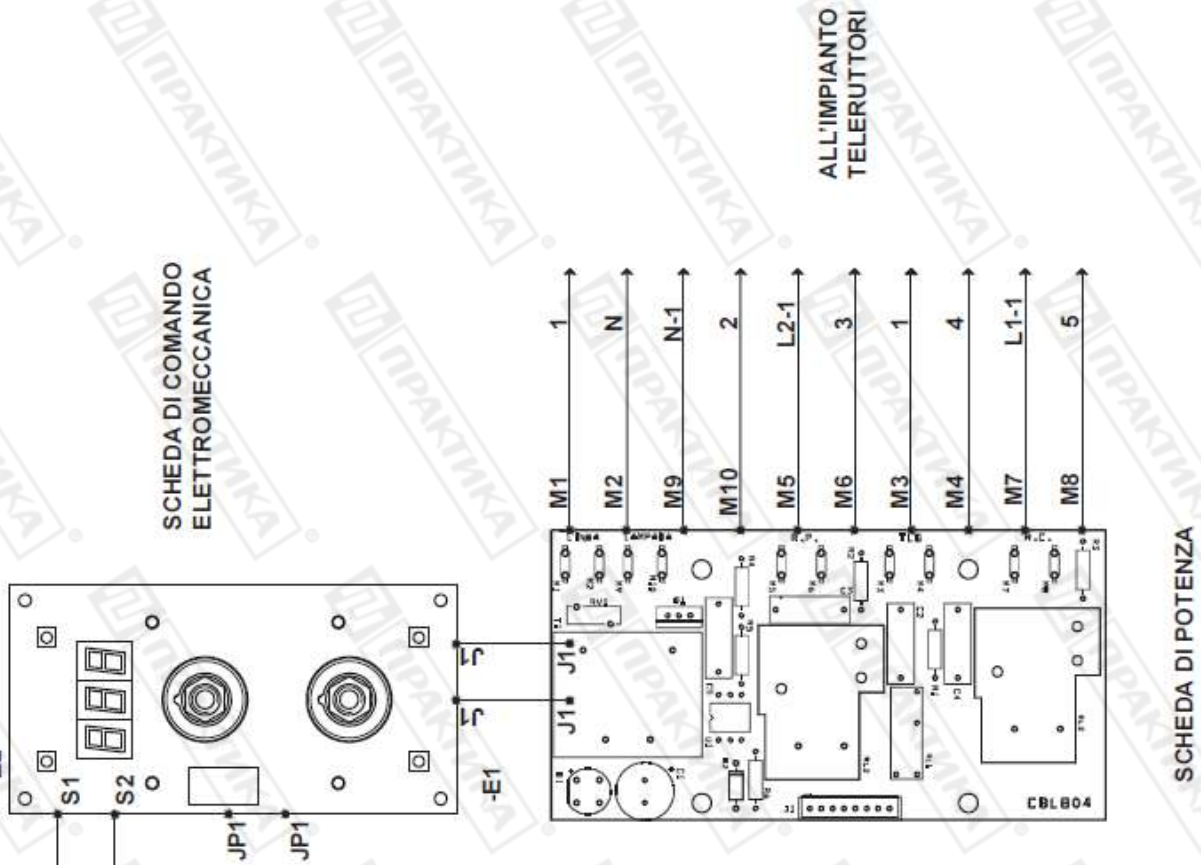
- B1:** Termostato cielo / platea = Ceiling/bedplate thermostat
- B2:** Termostato cielo / platea = Ceiling/bedplate thermostat
- H1:** Lampada spia resistenza in funzione = Heating element on warning light
- H2:** Lampada spia resistenza in funzione = Heating element on warning light
- Q1:** Interruttore generale = Main switch

Libero = Free

ALL'IMPIANTO TELERUTTORI = TO CONTACTOR SYSTEM



Печи с электромеханической панелью управления.

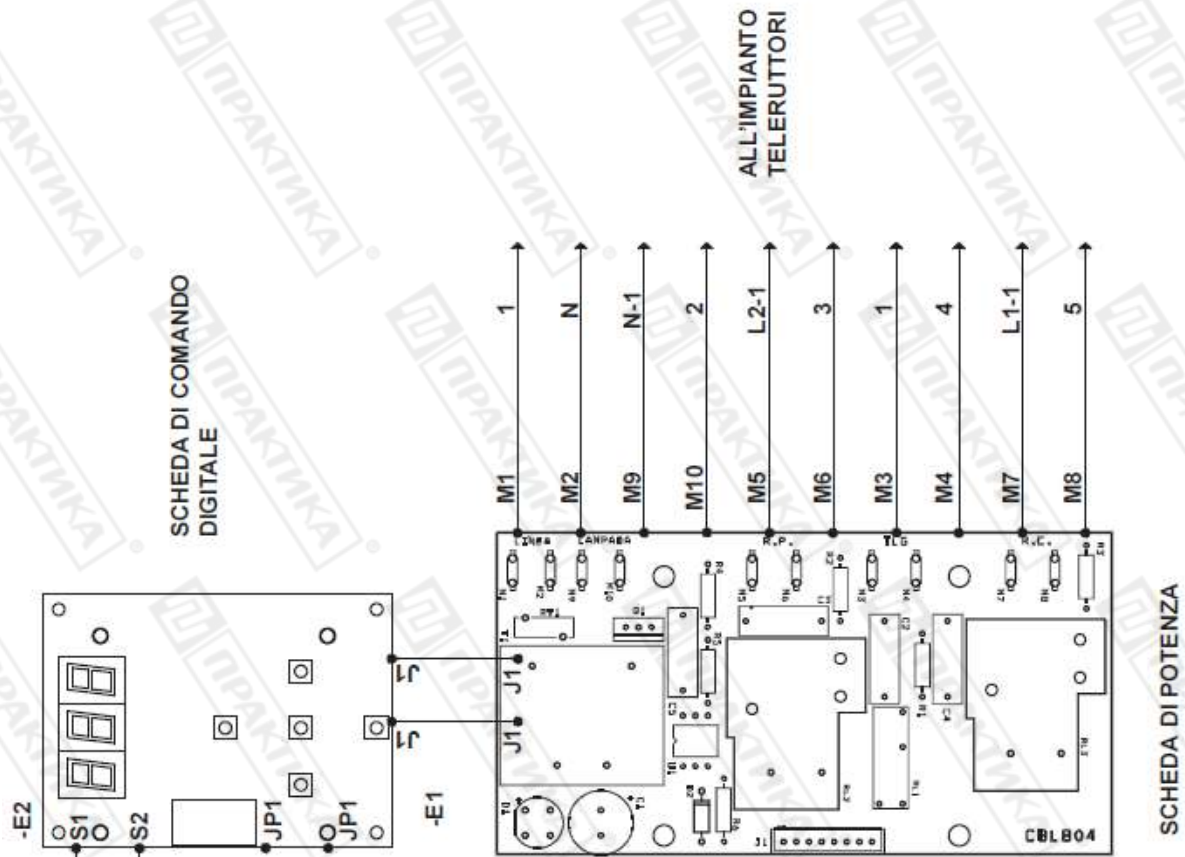


LEGEND:

- E1:** Scheda di potenza = Power board
- E2:** Scheda di comando elettromeccanica = Electromechanical control board
- TC1:** Sonda di temperatura = Temperature sensor

ALL'IMPIANTO TELERUTTORI = TO CONTACTOR SYSTEM

Печи с цифровой панелью управления.

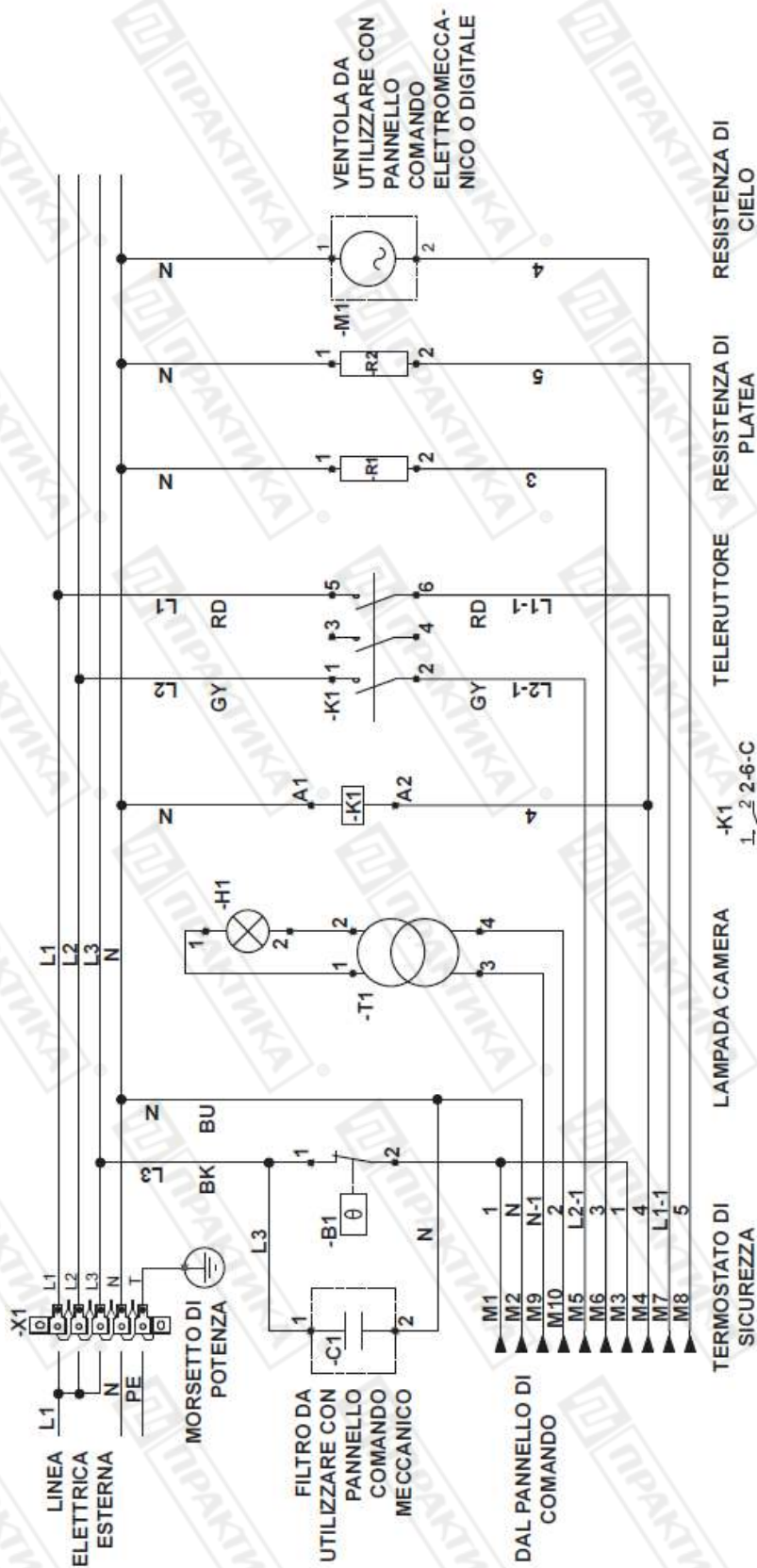


LEGEND:

- E1:** Scheda di potenza = Power board
- E2:** Scheda di comando digitale = Digital control board
- TC1:** Sonda di temperatura = Temperature sensor

ALL'IMPIANTO Teleruttori = TO CONTACTOR SYSTEM

Печи с подключением 64-1 230V – 1NT.



TERMOSTATO DI SICUREZZA LAMPADA CAMERA TELERUTTORE RESISTENZA DI PLATEA RESISTENZA DI CIELO

LEGEND:

- B1: Termostato di sicurezza = Safety thermostat
- C1: Filtro antidisturbo = Anti-jamming filter
- H1: Lampada camera = Chamber light
- K1: Teleruttore = Contactor
- M1: VENTOLA DA utilizzare con pannello comando elettromeccanico/digital oven control panel used with electromechanical/digital oven control panel
- R1: Resistenza di cielo / platea = Ceiling/bedplate heating element
- R2: Resistenza di cielo / platea = Ceiling/bedplate heating element
- T1: Trasformatore = Transformer

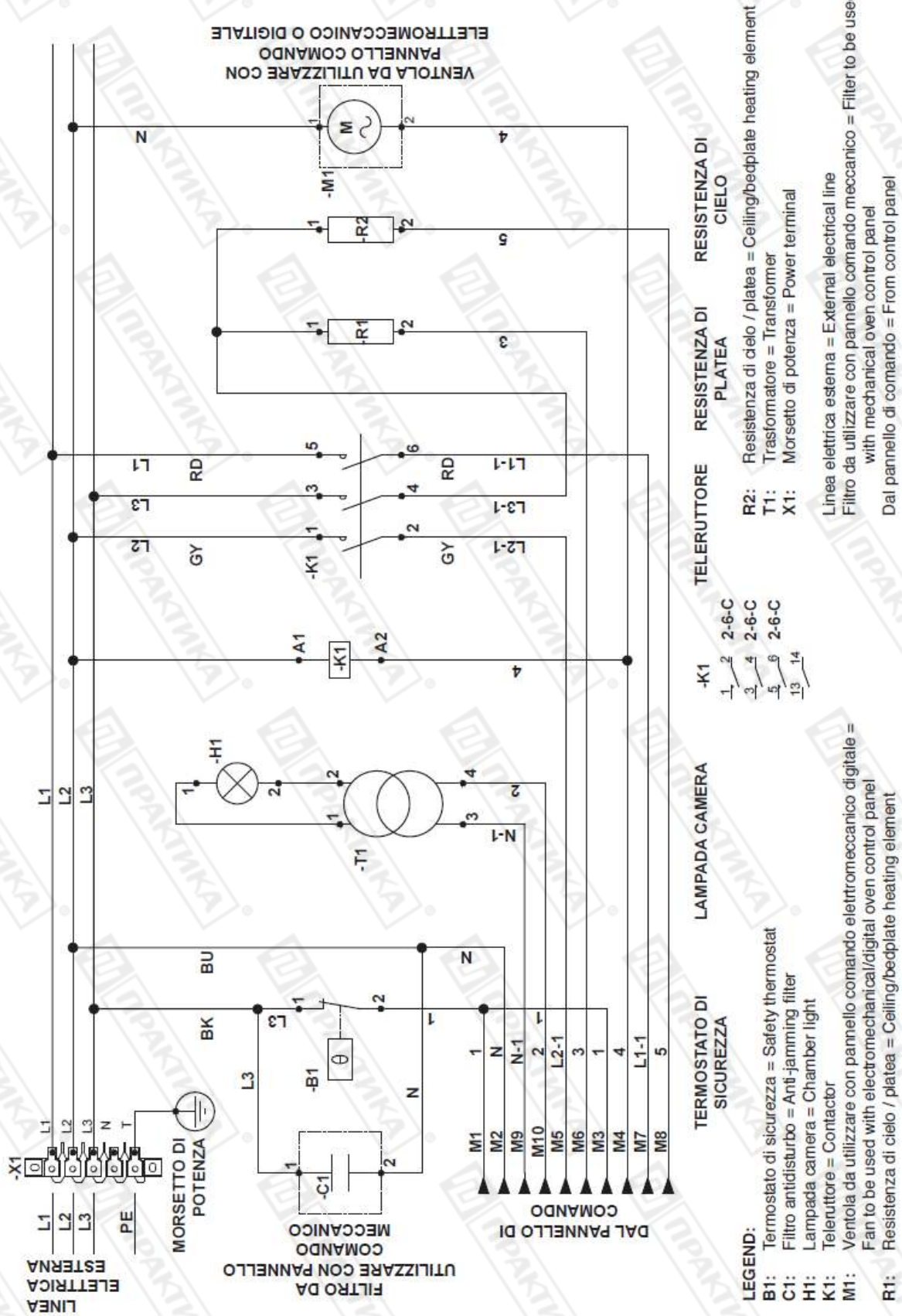
X1: Morsetto di potenza = Power terminal

Linea elettrica esterna = External electrical line
Filtro da utilizzare con pannello comando meccanico = Filter to be used with mechanical oven control panel

Dal pannello di comando = From control panel

Fan to be used

Печи с подключением 64-1 230V – 3Т.



Печи с подключением 64-1 400V – 3NT.

