



Печь

**F1-11**

**F25-50**

**F4-44 F430-4430**

**F6-66 F630-6630**



Инструкция по эксплуатации

Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией для безопасного использования оборудования.

Сохраните ее для дальнейшего пользования

## **СОДЕРЖАНИЕ**

---

<b>ГЛАВА 1</b>	<b>ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПАНИИ.....</b>	<b>3</b>
<b>ГЛАВА 2</b>	<b>ОЗНАКОМЛЕНИЕ.....</b>	<b>4</b>
<b>ГЛАВА 3</b>	<b>ЧИСТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>7</b>
<b>ГЛАВА 4</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>9</b>
<b>ГЛАВА 5</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>14</b>

## **ГЛАВА 1    ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПАНИИ**

Спасибо за выбор нашего оборудования, мы являемся компанией, которая специализируется в области механической обработки пищи в течение многих лет, основной продукцией являются спиральные миксеры, мясорубки, мясорезки, слайсеры, наполнитель и так далее. Благодаря хорошему качеству и послепродажному обслуживанию, мы завоевали репутацию от клиентов по всему миру.

Механические, электрические и электронные детали были спроектированы и изготовлены для обеспечения надежности и высокого качества функционирования. Все печи изготовлены с использованием современных технологий и проверенных надежных систем. Мы систематически ссылаемся на текущие стандарты и правила для механических изделий.

## ГЛАВА 2 ОЗНАКОМЛЕНИЕ

---

**ВНИМАНИЕ:** ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ПОЛНОСТЬЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД РАСПАКОВКОЙ, УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

### Примечание

Устройство, которое проиллюстрировано или описано, может отличаться от вашего устройства по коммерческим или техническим причинам, в зависимости от стандартов и правил безопасности, действующих в разных странах Европы или мира. Технические характеристики и размеры, описанные функции и любое упомянутое оборудование не являются обязательными и могут быть изменены без предварительного уведомления и без каких-либо обязательств. На рисунках показана общая единица только для иллюстрационного примера. Производитель оставляет за собой право вносить электрические, технические и эстетические изменения в это устройство и/или заменять детали без предварительного уведомления. Это оборудование предназначено для использования в коммерческих целях, например, для ресторанов, больниц, пекарен, и т. д. Прибор не предназначен для непрерывного массового производства продуктов питания.



### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Несмотря на то, что печи оснащены контрольным термостатом, вы должны лично контролировать работу на протяжении всей продолжительности рабочего цикла.

- Хотя печи, которые описанные в этом руководстве, чрезвычайно просты в использовании, мы бы хотели предоставить вам информацию о возможных опасностях, которые могут возникать в ходе неправильного использования.

- Следите за тем, чтобы соблюдались в чистоте и исправности: шнур питания, розетка, блок питания, защитное оборудование распределительного ящика и оборудование для выключателя.

- Надежно защитите кабель электропитания от любых повреждений. При необходимости немедленно замените его, если есть какие-либо проблемы с ним или если он действительно поврежден (даже если он поврежден только на поверхности).

- Каждые 15 дней проверяйте эффективность «защитного» дифференциального выключателя, расположенного в цепи питания духовки нажатием тестовой кнопки.

- Не устанавливайте духовку на открытом воздухе, даже под крышей или под временным навесом.

- Не используйте духовку для согревания или сушки животных или подобных предметов. Не распыляйте воду, горючие жидкости или жидкости любого типа внутри печи или рядом с ней.

- Печи должны использоваться исключительно персоналом, который был обучен использованию электрических приборов. Он должен быть проинформирован о возможных повреждениях, вызванных неправильным использованием или использованием духовки не в соответствии с инструкциями.

- Пользователь должен быть проинструктирован и иметь должный возраст, позволяющий работать с приборами данного типа.

- Не проводите предварительное очищение прибора во время его использования. Перед очисткой поверните выключатель питания в положение 0 / OFF, выньте вилку из розетки. Подождите, пока духовка полностью не остынет, это может занять много времени! Обратите внимание, во время работы или охлаждения духовки тепло и электричество невидимы, поэтому будьте бдительны, чтобы избежать травм.

- Если пользователь болен или находится в плохом физическом состоянии, даже если незначительно, это может снизить уровень его бдительности, ему НЕ следует использовать эти печи или любое другое оборудование. Духовка всегда должна работать под контролем, чтобы обеспечить ее правильное использование.

- Не используйте прибор на расстоянии не менее 5 м от других приборов, таких как фритюрницы или другие устройства, из которых могут выходить масла, мука или подобные вещества.

- Печи не должны использоваться для каких-либо целей, которые не указаны в данном руководстве.

- Засохший и грязный мусор, который прилип на стенах или на дне духовки можно удалить с помощью не режущего инструмента или проволочной щетки. Используйте защитные перчатки для выполнения этой операции. Если нагар на огнеупорных камнях толстый и их трудно удалить обычными средствами, замените их другими оригинальными огнеупорными камнями.

- Пользователь не должен ремонтировать самостоятельно печь, разбирать ее части, работать с электрическими шнурами и не вносить никаких изменений в устройство. Только специально обученный технический персонал может обслуживать устройство.

- Не садитесь и не забирайтесь на духовку.

- Не допускайте, чтобы духовка использовалась детьми или недееспособными людьми без специального наблюдения. Духовка всегда должна работать под контролем, чтобы обеспечить ее правильное использование. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Не кладите руки или другие часть тела в духовку.

- Не используйте духовку для каких-либо других целей, кроме приготовления пиццы и подобных продуктов.

- Не кладите в духовку запечатанные продукты, например как металлические банки или банки из других материалов. Высокая температура в печи может привести к их взрыву, что приведет к серьезным последствиям для печи и пользователя.

**- Никогда не погружайте прибор в воду; прибор нельзя мыть под проточной водой или пароочистителем. Это может поставить под угрозу электробезопасность духовки !!!!**

- Расстояние между духовкой и мебелью/стенами должно быть **не** менее 20 см. Всегда используйте ровную поверхность для устойчивости прибора.

## ГЛАВА 3 ЧИСТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВАЖНО

Поместите устройство в защищенном месте от источников влаги или водопроводных кранов, чтобы предотвратить попадание воды на устройство. Зона установки должна быть хорошо освещена и достаточно большой, чтобы пользователь мог располагать достаточным пространством вокруг устройства или, как минимум, с двух сторон. Если устройство установлено на опоре с металлической конструкцией, эта опора не должна иметь колес, чтобы предотвратить серьезную опасность разрыва силового кабеля, а также другие возможные повреждения.



### УПАКОВКА

Упаковка изготовлена из прочного гофро-картона, помещенного на поддон. Внутри этой упаковки устройство защищено ударопрочным полистиролом. В соответствии со стандартами UNI на упаковке изображены защитные символы, которые обозначают содержимое. Принятые символы: - *BEPX* не переворачивать. - *Хрупкий*, осторожно, избегайте любых нагрузок на эту коробку.

В зависимости от размеров и массы эти приборы должны подниматься и перемещаться исключительно с механическими средствами. Ни в коем случае, не поднимайте и не перемещайте устройство вручную. Производитель не несет ответственности за неправильные или неадекватные перемещения. Всегда используйте безопасные методы работы и учитывайте все меры предосторожности указанные для перемещения громоздких грузов.

Когда устройство доставлено, в присутствии грузоотправителя, перед подписанием товаросопроводительных документов тщательно проверьте, чтобы не было повреждений на упаковке.

Если обнаружено, что упаковка повреждена, тщательно проверьте устройство и удостоверьтесь в том, что оно не повреждено. Опишите со вниманием письменное повреждение, которое перевозчик должен подписать; без этого подписанного документа ущерб не будет, возвращается.

Разрежьте ремешок, используемый для закрытия коробки, выньте устройство из картонной коробки, использованной для упаковки, и снимите защитные полистирольные формы.

Откройте дверцу духовки и удалите полистирольные формы, которые защищают огнеупорные камни во время транспортировки.

Правильно утилизируйте любые отходы, такие как упаковочные материалы, поместив их в соответствующие мусорные баки, чтобы избежать загрязнения окружающей среды.

Любые остатки, полученные в результате изготовления устройства, также должны быть помещены в мусорные баки во избежание любое загрязнение, связанное с использованием устройства. Блок почти полностью собран и требует только установки и подключения к источнику питания, который должен соответствовать технические характеристики. Все устройства должны быть подключены к безопасной розетке.

Сборка должна выполняться только специализированным специалистом, который установит устройство, и выполнить все необходимые подключения с использованием нужных материалов. Устройство должно быть размещено на твердой, плоской и хорошо выровненной поверхности большого размера. Вокруг устройства должно быть не менее 25 см свободного пространства, для обеспечения требуемой вентиляции и доступ для очистки или любого необходимого обслуживания. Не кладите открытый огонь рядом с прибором и не используйте его внутри печь или рядом с ней.

Пожалуйста, убедитесь, что в камере не должно быть пластиковых либо других посторонних предметов, чтобы избежать опасности или пламя. Вы должны проверить также под огнеупорным камнем.

## **УСТАНОВКА**

Поместите прибор в нужном месте, с легким доступом к электросети, а так же в удобном/доступном месте для работы пользователя.

Оставьте достаточное место вокруг блока для его вентиляции и для уборки.

Основание духового шкафа и ножки рамы должны опираться на твердую, плоскую поверхность, рама не требует закрепления на земле.

Когда прибор установлен, немного подвигайте его вдоль и поперек, чтобы удостовериться, ровно ли он установлен. При необходимости прикрутите или открутите ножки духовки.

# ГЛАВА 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТАХ

Электрические части духовки следующие:

- 2 термостата для регулирования и контроля температуры;
- оранжевый выключатель внутреннего освещения печи;
- детектор света для функционирования регулятора термостата;
- бронированные электрические нагревательные элементы;
- внешняя электрическая клеммная колодка расположена на задней стороне прибора;
- общая проводка подключения устройств по шнуру прибора, используется с помощью кабелей, подходящих для сложных условий эксплуатации работы и адекватный предел перенапряжения.

Все печи F могут быть подключены через провод 5x2,5 мм<sup>2</sup> или 5,4 мм<sup>2</sup>.

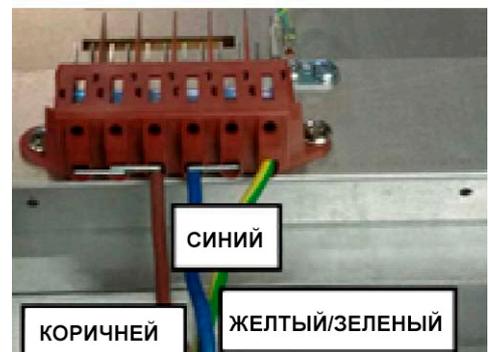
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !!

Для того, чтобы получить существенную эффективность, продление срока действия регламента термостата, мы настоятельно рекомендуем вернуть индекс регулирования в нулевое положение когда печь холодная.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Подключение к электрической сети и ввод в эксплуатацию устройства должно быть сделано специализированным и опытным техником, следуя техническими нормативным положениям страны установки. Не используйте удлинительные кабели. Установите коробку на установочном устройстве. Прибор должен быть подключен к сетевому источнику питания через трехфазный кабель, нейтральным и соответствующей длины, с желтой / зеленой линией заземления. Но конце должна быть установлена унифицированная розетка СЕЕ, в соответствии с стандартом IEC 309-2 «Розетки и вилки для промышленного использования» тип подходит для питающего напряжения и для номинального тока, поглощаемого устройством, как указано на электрической схеме и в разделе "Технические характеристики". Обратитесь за информации, к таблице с техническими данными.

### ОДНОФАЗНЫЙ



Специализированный техник должен установить следующие компоненты в соответствии с

действующими стандартами страны, в которой будет использоваться прибор:

- подключать провод только к подходящей розетке;
  - подсоединять через автоматический выключатель;
  - тепловой разъединитель и дифференциальный выключатель, его чувствительность должна подходить для утечки тока из нагревательных элементов.
- Специалист по установке несет ответственность за правильную установку прибора, в нужном месте. Устройство обязательно должно быть подключено к заземлению.



Тщательно проверьте условия и особенности наземной системы как визуально, так и с помощью инструментов.

Ремонт при необходимости.

Выполняйте подключение в соответствии с указанными техническими процедурами; сохранять циклическую последовательность соединения фаз и цветовых кодов проводов:

Клеммная колодка размещена на задней стороне прибора

- L1 - Положение фазы R на клеммной колодке:
- L2 - Фаза S Положение на клеммной колодке: 2
- L3 - Положение фазы T на клеммной колодке: 3
- N - нейтральный - светло-голубой цвет. Положение на клеммной колодке: 4-5 соединены мостом

- Земля = защитный провод - зачищен желтый / зеленый цвет.

Для моделей F допускается провод 5x2,5 мм<sup>2</sup>.

Для F66 / F66305x4 мм<sup>2</sup> допускается.

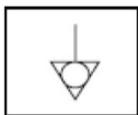
Тип печи	Количество кабелей	Секции, ммг
однофазный, один изгиб	3	4
однофазный, два изгиба	3	6
трехфазный, один и два изгиба	5	2,5

Когда вы закончили подключение оборудования, для защиты электропитания сделайте тест с использованием инструмента для тестирования эффективности дифференциального выключателя.

Убедитесь, что в печи нет горючих или других предметов. Проверьте духовку перед предварительным тестированием. Не снимайте защитную доску с духовки. Убедитесь, что главный выключатель питания устройства находится в положении O/OFF. Поверните ручку термостата, чтобы установить среднюю температуру примерно 150°C. Поверните выключатель питания нагревательных элементов в положение I/ON, чтобы нагреть духовку.

Убедитесь, что ток используется и что все установленные нагревательные элементы работают нормально.

Подождите, пока термостат не прервет цепь, и выключите главный выключатель питания до нуля. Теперь функционирование печи проверено. После подключения оборудования и проверки работоспособности печи, установщик должен выдать требуемую декларацию о том, что работа была выполнена в совершенстве.



Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна быть проверена в соответствии с действующими правилами. Эта связь должна быть сделана между различными устройствами, использующие соответствующий терминал, который отмечен символом на рисунке. Оборудование должно быть подключено к линии заземления электросети. Связующий проводник должен иметь минимальное сечение 2,5 кв.мм. Эквипотенциальный терминал расположен на задней панели духовки.

## ОПИСАНИЕ

Наши электрические профессиональные печи для пиццерии доступны в различных моделях и размерах. Это предназначено для удовлетворения многих требований клиента.

- внешняя структура духовок полностью изготовлена из нержавеющей стали и предварительно окрашена /пластифицирована;

- для приготовления пищи поверхность изготовлена из огнеупорного материала, пригодного для пищевых целей.

- снабжен круглым соединителем диаметром 90 мм для выхода паров и испарений варки, он должен быть подключен к соответствующей трубе (не предусмотрено) к дымоходу;

- полная изоляция пекарной камеры выполнена из керамического волокна, защищенного с внешней стороны алюминиевым слоем;

- бронированные электрические нагревательные элементы, выполненные в соответствии с техническими стандартами CEI с использованием высокого качества и долговечного материала;

- термостаты для контроля и регулирования внутренней температуры, регулируемые до 450°C;

- источник электропитания должен быть трехфазным 400 В с НЕЙТРАЛЬНЫМ, переменным током при 50/60 Гц.

- адекватное внутреннее освещение позволяет проверить цикл приготовления;

ПРИМЕЧАНИЕ: защита от перегрузки тока и дифференциальная защита должны быть установлены до подключения к электропитанию, и это до начала использования.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Основные элементы управления духовки, расположены на боковом рисунке:

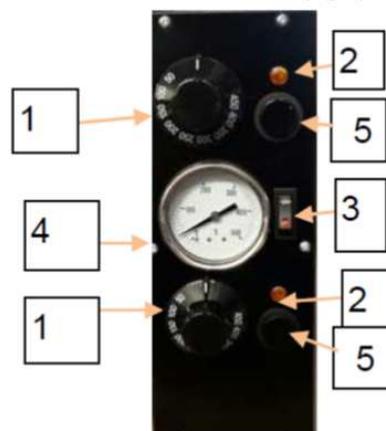
1 - ручка термостата для контроля температуры духовки (2 термостата, для каждого шкафа);

2 - детекторная подсветка, указывающая на функционирование нагревательных элементов каждого шкафа (1 детектор света на термостат);

3 - выключатель для включения света внутри каждого шкафа;

4 - пирометр для проверки температуры в пекарном шкафу;

5 - переключатель включения нижнего и верхнего нагревательных элементов.



## ПОДГОТОВКА ПЕЧИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прежде чем приступить к приготовлению пищи, необходимо предварительно разогреть печь для выпечки.

Поверните термостаты пекарских шкафов, чтобы установить температуру приблизительно 250°C, сохраняйте эту температуру в течение примерно одного часа. Во время разогрева печи, она может производить дым с неприятным запахом. Это связано с окислением поверхности нагревательных элементов и остаточной влажностью огнеупорных камней.

Откройте переднюю дверцу и держите ее открытой в течение нескольких минут, чтобы быстрее циркулировал воздух в духовке, затем закройте дверцу. После фазы предварительного нагрева можно пользоваться печью.

Для дальнейшего использования духовки нет необходимости выполнять вышеуказанный цикл предварительного нагрева очередной раз.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

Перед использованием духовки выполните следующие действия:

- Вставьте вилку в розетку, расположенную на приборе.
- Убедитесь, что магнито-термический выключатель и дифференциальный выключатель на блоке включены.
- Поверните выключатель в разьеме питания в положение I/ON.
- Поверните ручку термостата и установите желаемую температуру; температура может быть проверена также через пирометр (или через градуированную шкалу в версии печи без пирометра).
- Дождитесь, пока духовка не достигнет желаемой температуры, индикатор работы термостата загорится выкл;
- Когда желаемая температура будет достигнута, откройте дверцу и поместите пиццу в духовку. Её можно размещать непосредственно на поде вместо противней или сковородок.
- Рекомендуется открывать дверцу духовки только на время, которое строго необходимо для замены продукта или чтобы вынуть его. Это предназначено для ограничения потребления электроэнергии и для того, чтобы избежать падения температуры в пекарном шкафу.

**ВНИМАНИЕ:** при открытии двери будьте внимательны, горячий пар может выйти на ружу и обжечь.

## Выпечка пиццы

Для выпечки пиццы непосредственно на поде рекомендуется устанавливать температуру в духовке от 320°C до 330°C, при этом температура верхних нагревательных элементов установлена на 10% выше, чем у нижних нагревательных элементов.

Для выпечки пиццы с использованием сковороды рекомендуется устанавливать температуру 300-350°C, с температурой верхние нагревательные элементы установлены на 10% выше, чем нижние нагревательные элементы (средние значения являются ориентировочными).

Для двухуровневых печей нет разницы, так как пекарская камера независима от другой. Это касается как для щитовой панели, так и для системы нагрева.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Прежде чем приступить к чистке духовки, подождите, пока печь полностью не остынет.

Вытащите вилку из розетки и приступайте к следующим действиям.

Противни очистите плотной тканью, смывать только водой или стальной щеткой, за исключением любого типа моющего средства, растворителя или любого химического продукта. Очень высокая температура в печи, обеспечивает автоматическую стерилизацию того, что находится внутри. Стойкая грязь или пища, которая карбонизировалась на противне можно удалить, чистя поверхность с помощью подходящих инструментов, таких как скребок со стальным лезвием и защитой сцепление.

Используйте прочные рабочие перчатки. Внешние поверхности печи можно очистить с помощью мягкой губки с водой, не используйте моющие средства или растворители.

Не используйте моющие средства, содержащие абразивные вещества, это навредит ВСЕМ ПОВЕРХНОСТЯМ.

## **ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ**

Торговая гарантия распространяется в течение одного года с момента покупки.

Срок действия ГАРАНТИИ всегда должен быть подтвержден фискальным документом (фискальный документ покупки, транспортные документы или счет-фактура) и при наличии дефектов, они обязательно должны быть описаны и зафиксированы.

Производственные дефекты, которые проявляются в течение шести месяцев после доставки, считаются гарантийными. Если есть доказательства того, что они не возникли в ходе неправильного использования, халатности или неправильного обслуживания.

Прибор должен ремонтироваться исключительно в сервисном центре и квалифицированным специалистом.

В случае, если дефект появился вовремя доставки, то конечный пользователь, имеет право на гарантию в соответствии с вышеуказанными законами, ему надо обратиться за помощью к продавцу.

Обязательно приложить следующие документы:

- Фискальный документ покупки, транспортный документ или счет-фактура.
- Доказательство того, что ущерб можно считать дефектом, который закон классифицирует в категории «дефекты соответствие».
- Доказательство того, что такой дефект был сделан производителем или во время доставки (не во время использования).

В случае отсутствия вышеперечисленного, восстановление функциональности будет выполнено за плату.

## ГЛАВА 5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Рабочее напряжение	Мощность	Длина провода	Внешние размеры (мм)	Внутренние размеры (мм)	Вес, Кг
F1	~ 220-230V 50/60Hz	1750 W	1,5 м 1,5 мм <sup>2</sup>	350x410 x75	510x590x210	20
F11		3500 W	1,5 м 1,5 мм <sup>2</sup>	350x410 x75	510x590x350	35
F25		3000 W	1,6 м 1,5 мм <sup>2</sup>	703x750 x260	520x520x90	30
F50	~ 380-400V 50/60Hz Трехфазный + Нейтральный и заземление	6000 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	703x750 x460	520x520x90	60
F4		4800 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	935x900 x330	700x700x130	65
F430		4000 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	855x810 x330	620x610x130	60
F44		9600 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	935x900 x600	700x700x130	100
F4430		8000 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	855x810 x600	620x610x130	90
F6		7200 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	935x1250 x330	700x1050 x130	80
F630		6000 W	1,6 м 2,5 мм <sup>2</sup>	855x1110 x330	620x910x130	75
F66		14400 W	1,5 м 4 мм <sup>2</sup>	935x1250 x600	700x1050 x130	160
F6630		12000 W	1,5 м 4 мм <sup>2</sup>	855x1110 x600	620x910x130	155