

**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ**









**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ**

Mod. MS1/MS1+1



РУССКИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ.....	1
 1. Маркировка «CE».....	4
1.1- Маркировка "CE".....	4
 2. Сведения общего порядка.....	4
2.1. Значимость Руководства.....	4
2.2. Положение «печь выключена».....	4
2.3. Гарантии.....	5
 3. Техническое описание.....	5
3.1. Технические характеристики печей класса MS.....	5
3.2. Предназначение аппарата.....	5
3.3. Ограничения эксплуатации.....	6
 4. Установка.....	6
4.1. Инструкции для пользователя.....	6
4.2. Электрические соединения.....	7
4.3. Клеммная коробка.....	8
4.4. Эквипотенциальное устройство.....	8
 5. Эксплуатация и функционирование.....	8
5.1. Панель управления.....	8
5.2. Пусконаладка.....	10
5.3. Включение аппарата.....	11
5.4. Выключение аппарата.....	11
 6. Техническое обслуживание.....	12
6.1. Чистка аппарата.....	12
 7. Утилизация.....	12
7.1. Требования общего порядка.....	12
 8. Запасные части.....	13
8.1. Запасные части.....	13

8.2. Покомпонентный вид аппарата.....	14
---------------------------------------	----



9. Электрооборудование.....	14
9.1. Перечень компонентов аппарата.....	14
9.2. Схема электрооборудования.....	15

1. Маркировка «CE»

1.1- Маркировка "CE"

Маркировка "CE" представляет собой этикетку серого цвета, прикреплённую на тыльную панель печи.

На табличке с техническими данными несмываемой краской нанесены следующие данные:

- наименование производителя;
- маркировка CE;
- модель (MOD);
- электрическая мощность (kW/A=кВт/А);
- "Made in Italy" («Сделано в Италии»)
- серийный номер (MATR);
- напряжение и частота тока (Volt/Hz=Вольт/Гц);
- год выпуска (ANNO);
- вес печи (PESO);



2. Сведения общего порядка

2.1. Значимость Руководства

Перед эксплуатацией печи необходимо внимательно прочитать настоящее Руководство и уяснить все представленные в нём положения.

Авторизованный персонал должен иметь постоянный доступ к данному Руководству, а, значит, брошюру следует хранить рядом с аппаратом.

Производитель не несёт ответственность за какой-либо ущерб, персоналу и имуществу, ставший следствием несоблюдения инструкций и мер предосторожности, представленных в настоящем Руководстве.

Данное Руководство представляет собой неотъемлемую часть комплекта поставки печи и должно храниться вплоть до момента утилизации аппарата.

Лица, получившие статус «авторизованных операторов», имеют право только на объём работ, выполнению которых они были обучены.

2.2. Положение «печь выключена»

Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию (ТО) и/или регулировок печь необходимо обесточить, для чего вытащить вилку силового шнура из розетки электропитания, после чего убедиться в том, что аппарат действительно обесточен и охладился до комнатной температуры.

2.3. Гарантии

Производитель заявляет о том, что все выпускаемые им аппараты проходят эксплуатационные испытания на его предприятии. Гарантийный срок равен 12 месяцам и исчисляется со дня выставления счёта-фактуры.



ВМЕШАТЕЛЬСТВО В РАБОТУ АППАРАТА И/ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕОРИГИНАЛЬНЫХ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИ ЗАМЕНЕ ЕГО ДЕТАЛЕЙ И УЗЛОВ ПРИВЕДЁТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ВСЕХ СВОИХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО ГАРАНТИЙНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ.



3. Техническое описание

3.1. Технические характеристики печей класса MS

	MS1	MS1+1			
Рабочая температура, °C	50 320	50 320			
Электропитание, В	230	230			
Рабочая камера, количество	1	2			
Мощность, кВт	1,6	2,4			
Мощность верхних ТЭНов, Вт	800x1	800x2			
Мощность нижних ТЭНов, Вт	800x1	800x1			
Внешние габаритные размеры, см	Д 56,8	Д 56,8			
	Ш 50,0	Ш 50,0			
	В 28,0	В 43,0			
Внутренние размеры, см	Д 41,0	Д 41,0			
	Ш 36,0	Ш 36,0			
	В 9,0	В 9,0			

3.2. Предназначение аппарата

Печь сконструирована и произведена исключительно для нижеследующих целей:



ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ И/ИЛИ ТЁРТОМ СЫРЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ФОРМАХ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.



ПЕЧЬ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО АВТОРИЗОВАННЫМИ ОПЕРАТОРАМИ (ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМИ).



ДАнный АППАРАТ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЛИЦАМИ – ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ – С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ТАКТИЛЬНЫМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ЛИБО НЕ ИМЕЮЩИМИ ОПЫТА И ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД НАДЗОРОМ ИЛИ ЖЕ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ДЕТЬМИ И НЕ ДОПУСКАТЬ ИХ ИГРЫ С АППАРАТОМ.

3.3. Ограничения эксплуатации

Печь сконструирована и произведена только для целей, описание которых приведено в Разделе 3.3. Поэтому любое иное применение аппарата категорически запрещено во избежание травм авторизованных операторов и повреждения самого аппарата.



4. Установка

4.1. Инструкции для пользователя

Место установки печи должно отвечать следующим условиям:

- Сухая площадка;
- Источники воды на безопасном расстоянии;
- Вентиляция и освещение площадки, отвечающие действующим требованиям безопасности и гигиены.



НЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ ПЕЧЬ ВБЛИЗИ ОГНЕОПАСНЫХ МАТЕРИАЛОВ: ДЕРЕВЯННЫХ И ПЛАСТИКОВЫХ ПАНЕЛЕЙ, ЁМКОСТЕЙ С ГОРЮЧИМИ ЖИДКОСТЯМИ, ГАЗОМ И Т.Д. НЕ ДОПУСКАЙТЕ СОПРИКОСНОВЕНИЯ ОГНЕОПАСНЫХ ПРЕДМЕТОВ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ПЕЧИ. ОБЕСПЕЧЬТЕ НАДЁЖНУЮ ПОЖАРОБЕЗОПАСНОСТЬ. ПО ПЕРИМЕТРУ АППАРАТА ОСТАВЬТЕ НЕ МЕНЕЕ 30 СМ СВОБОДНОГО ПРОСТРАНСТВА.

Убедитесь в том, что характеристики системы электропитания в месте установки соответствуют показателям, нанесённым на табличку с техническими данными и представленным в разделах 3.1 и 3.2 технических характеристик. Характеристики электрической розетки должны соответствовать техническим данным вилки силового шнура.

4.2. Электрические соединения





ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО СИЛАМИ АВТОРИЗОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО СПЕЦИАЛИСТА (ЭЛЕКТРИКА) ЧЬИ ТЕХНИЧЕСКИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ДЕЙСТВУЮЩИХ В СТРАНЕ УСТАНОВКИ РЕГУЛИРУЮЩИХ НОРМ. ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТ ТАКОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ ОБЯЗАН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ СООТВЕТСТВИЯ.



В СООТВЕТСТВИИ С МЕСТНЫМИ И НАЦИОНАЛЬНЫМИ РЕГУЛИРУЮЩИМИ НОРМАМИ В ЛИНИЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО ВРЕЗАТЬ УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ В ВИДЕ ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ/ПРЕРЫВАТЕЛЯ ЦЕПИ, СВЯЗАННОГО С УСТАНОВКОЙ ОБЩЕЙ СИСТЕМЫ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.

Для соединения аппарата с электрической сетью проделайте нижеследующие операции:

- 1) подключите провода к клеммам L1—L2—L3—N —  силового шнура типа H07RNF 3G X "x" мм² со снятием экранирующей оболочки с помощью линейки;
- 2) соедините другой конец шнура и вилку, разберитесь с полярностью и контактами с учётом цвета изоляции проводов (различие между фазой и нейтралью должно быть очевидным);
- 3) для подключения печи к однофазной сети напряжением 230 В достаточно соединить клеммы L1-L2-L3 мостом с помощью специальных пластин, находящихся в клеммной коробке.

L1	Клемма N. 1
L2	Клемма N. 2
L3	Клемма N. 3
N	Клемма N. 4 или N. 5
	Клемма N. 6



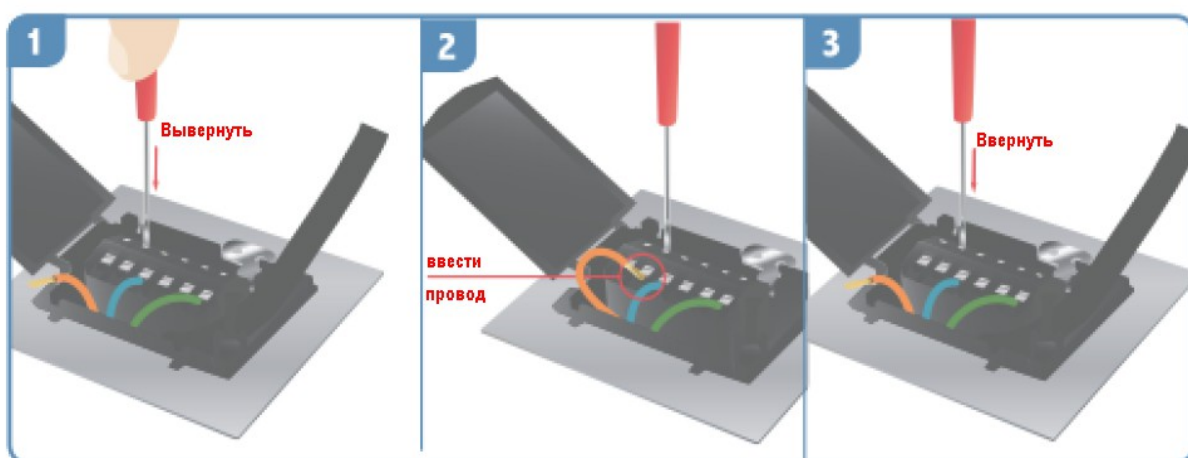
ПО ЗАВЕРШЕНИЮ РАБОТ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ АППАРАТА АВТОРИЗОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ (ЭЛЕКТРИК) ОБЯЗАН ВЫДАТЬ ДЕКЛАРАЦИЮ С ПОДТВЕРЖДЕНИЕМ ЦЕЛОСТНОСТИ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОГО ЗАЩИТНОГО КОНТУРА.



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ АППАРАТА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧЕРЕЗ УСТРОЙСТВО ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ (УЗО), НАСТРОЕННОЕ НА НОМИНАЛЬНЫЙ ОСТАТОЧНЫЙ РАБОЧИЙ ТОК, НЕ ПРЕВЫШАЮЩИЙ 30 МА.

4.3. Клеммная коробка

Клеммная коробка располагается на внешних креплениях на задней стенке печи.



Илл. А

Модель	Количество проводов	Сечение (мм ²)
MS1; MS1+1	3	2,5

4.4. Эквипотенциальное устройство

Аппарат следует подключить через эквипотенциальное устройство. Соединительная клемма находится рядом с клеммной коробкой. Поперечное сечение соединительного провода должно составлять не менее 10 мм².



5. Эксплуатация и функционирование

5.1. Панель управления

Панель управления располагается на лицевой стороне печи, см. Илл. 1, 2.

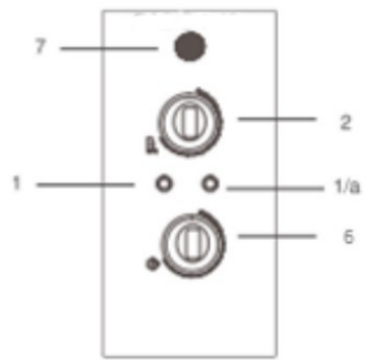


Рис.1 Панель MS1

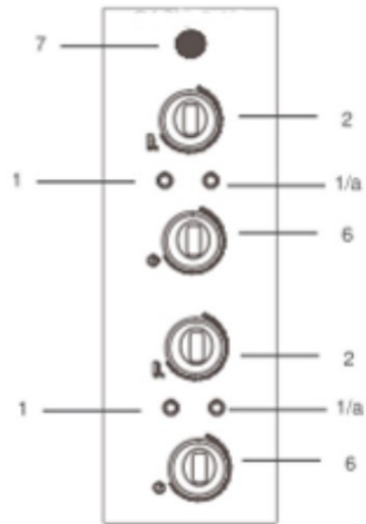


Рис.2 Панель MS1+1

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ИЛЛ. 1 - ИЛЛ. 2		
ПОЗ.	НАИМЕНОВАНИЕ	ФУНКЦИЯ
1	Сигнальный индикатор	Если горит, активны нагревательные элементы.
1/a	Сигнальный индикатор	Если горит, активен таймер.
2	Термореле	• Поз. 0: нагревательные элементы выключены. • Поз. 50-320°C: регулировка температуры.
6	Таймер	Настройка времени приготовления..
7	Сетевой выключатель	Включение/выключение всего аппарата.

5.2. Пусконаладка

Перед первым включением снимите с аппарата защитную плёнку. Не применяйте какие-либо инструменты: это может повредить поверхность корпуса.



НЕСМОТЯ НА ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ САМОЙ ПЕЧИ, ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, С УЧЁТОМ МЕР ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ МАКСИМАЛЬНАЯ ДОПУСТИМАЯ РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА СОСТАВЛЯЕТ 320°C. ЕЁ МОЖНО ВЫБРАТЬ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА.



ПУСКОНАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ УСТАНОВКИ, КОГДА АВТОРИЗОВАННЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИАЛИСТЫ ВЫДАДУТ ДЕКЛАРАЦИЮ О СООТВЕТСТВИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАМ И ПРАВИЛАМ.

Пусконаладочные работы выполняются следующим образом:

- 1) в целях удаления каких-либо загрязнений с помощью чистой мягкой тряпки очистите лицевую часть аппарата;
- 2) включите вилку в розетку электропитания;
- 3) переведите селектор нагревательных элементов в положение "i"; на аппаратах моделей MS1 и MS1+1: нажмите сетевой выключатель (Илл.1; 2-поз.7);
- 4) запустите нагревательные элементы, переведя термореле (Илл.1; 2 -поз.2) в положение, отмеченное температурой 150°C. Загорятся сигнальные индикаторы красного цвета, подтверждающие включение нагревательных элементов;
- 5) оставьте печь в положении разогрева примерно на 1 час;
- 6) переведя селектор в положение "0", выключите нагревательные элементы; сигнальные индикаторы погаснут; на аппаратах моделей MS1 и MS1+1: нажмите сетевой выключатель и выключите нагревательные элементы;
- 7) откройте дверцу и оставьте её в таком положении примерно на 15 минут, за это время выветрятся пар, дым и запах;
- 8) закройте дверцу и повторите процедуру, описанную в п. 4), переведите термореле (Илл.1; 2-поз.2) в положение 320°C;
- 9) оставьте печь в положении разогрева примерно на 1 час;
- 10) переведя селектор в положение "0", выключите нагревательные элементы; на аппаратах моделей MS1 и MS1+1: нажмите сетевой выключатель и выключите нагревательные элементы;

- 11) выключите печь, следуя инструкции, представленной в разделе 5.4.;
- 12) при необходимости можно отрегулировать время приготовления, установив минуты с помощью таймера (Илл.1; 2-поз.6); по истечению установленного времени нагревательные элементы отключатся автоматически. Для продолжения режима приготовления просто поверните ручку таймера (Илл.1; 2-поз.6) влево до положения "on" («включено»).

5.3. Включение аппарата

- 1) Включите вилку силового шнура в розетку электропитания.
- 2) Переведите селектор нагревательных элементов в положение "i"; на аппаратах моделей MS1 и MS1+1: нажмите сетевой выключатель (Илл.1; 2-поз.7).
- 3) Запустите нагревательные элементы, переведя термореле (Илл.1; 2-поз.2) в положение нужной температуры, отмеченной на рукоятке. Загорятся соответствующие сигнальные индикаторы красного цвета, подтверждающие включение нагревательных элементов.
- 4) По достижению требуемой температуры в рабочую камеру укладывается пицца.
- 5) С помощью рукояток вручную откройте дверцу аппарата.
- 6) Посредством подходящих устройств внесите пиццу/пиццы. Не допускайте длительного открытия дверцы: это неизбежно приведёт к снижению температуры внутри рабочей камеры.
- 7) Закройте дверцу.
- 8) Температура выпечки варьируется в зависимости от того, поместили ли Вы продукт непосредственно на огнеупорный камень или же в противень. В первом случае рекомендуется установить температуру выпечки, равную 280°C, в нижней части рабочей камеры и 320°C – в верхней. Во втором случае установите 320°C внизу и 280°C наверху.
- 9) По завершению процесса выпечки откройте дверцу, извлеките пиццу/пиццы и закройте дверцу.

5.4. Выключение аппарата

ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ВЫПЕЧКИ ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ОПЕРАЦИИ:

Выключите печь, переведя селекторы нагревательных элементов и ручки термореле (Илл.1; 2-поз.2) в положение "0".

На аппаратах моделей MS1 и MS1+1: нажмите сетевой выключатель и выключите нагревательные элементы.



6. Техническое обслуживание

6.1. Чистка аппарата



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ РАБОТ, СВЯЗАННЫХ С ТО, НЕ ЗАБУДЬТЕ ПОЛНОСТЬЮ ОБЕСТОЧИТЬ АППАРАТ, ВЫТАЩИВ ВИЛКУ СИЛОВОГО ШНУРА ИЗ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

Чистку следует производить после каждого использования аппарата.

ЧИСТКА ОГНЕУПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ: эту операцию следует проводить на горячем аппарате. При температуре в рабочей камере порядка 300°C выключите печь, откройте её дверцу и очистите поверхность жаропрочного камня с помощью щётки, имеющей щетину из растительного волокна и длинную ручку во избежание соприкосновений с горячими частями аппарата.

ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ, ТО ЕСТЬ СТАЛЬНЫХ СТЕНОК, СМОТРОВОГО ОКНА И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ: эту операцию следует проводить на холодном аппарате.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАДЕВАТЬ ЗАЩИТНЫЕ РУКАВИЦЫ И СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ОДЕЖДУ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ПРОТОЧНУЮ ВОДУ, АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА И АГРЕССИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, А ТАКЖЕ ИНЫЕ СРЕДСТВА, СПОСОБНЫЕ ПОВРЕДИТЬ ДЕТАЛИ АППАРАТА, УХУДШИТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ С НИМ И ПОСТАВИТЬ ПОД СОМНЕНИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

Для выполнения любых срочных или аварийных работ, ремонта и/или замены вышедших из строя узлов и деталей свяжитесь с авторизованным дилером, у которого аппарат приобретался либо с авторизованным техническим специалистом, квалификация которого соответствует требованиям, предъявляемым действующими регулирующими нормами к техническим и профессиональным навыкам работников подобного рода.



7. Утилизация

7.1. Требования общего порядка

При разборке аппарата необходимо неукоснительно следовать соответствующим положениям действующих регулирующих норм и правил. Детали и узлы следует разделять по типам материалов, из которых они сделаны, как то: пластмасса, медь, железо и т.д.



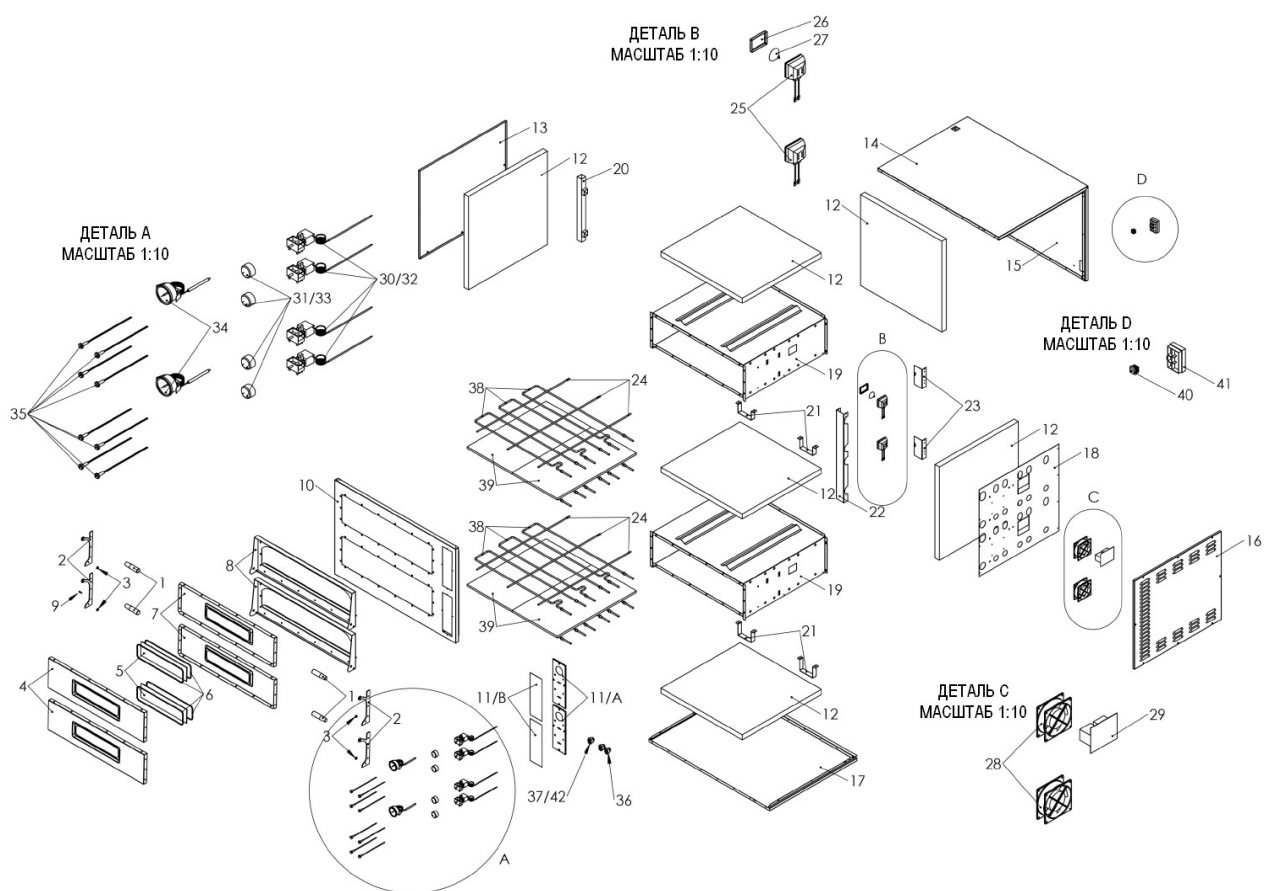
8. Запасные части

8.1. Запасные части

	НАИМЕНОВАНИЕ	MS1	MS1+1
1	Дверная рукоятка	5M200020	5M200020
2/A	Опорная панель дверцы (правая)	4P100041	4P100041
2/B	Опорная панель дверцы (левая)	4P100031	4P100031
4	Дверца	4P050046	4P050046

5	Дверное стекло	-	-
6	Прокладка под дверное стекло	-	-
7	Внутренняя часть дверцы	4C020046	4C020046
8	Дверная рама	4T020048	4T020047
9	Крепёжные винты панели	5V500017	5V500017
10	Крепёжные винты панели	-	-
11/A	Рама панели управления	-	-
11/B	Наклейка на панель управления	5E200581	5E200580
12	Изолирующий материал	5L010001	5L010001
13	Левая облицовочная панель	-	-
14+15	Верхняя/боковая облицовочная панель	4S030091	4S030090
16	Правая облицовочная панель	-	-
17	Нижняя облицовочная панель	4S030096	4S030095
18	Кожух	-	-
19	Рабочая камера	7C010146	7C010145
24	Опорная рама нагревательных элементов	6T400500	6T400500
30	Термореле	5T010005	5T010005
31	Ручка регулятора термореле	5M200006	5M200006
32	Таймер	5T010300	5T010300
33	Ручка регулятора таймера	5M200005	5M200005
35	Сигнальный индикатор нагревательного элемента	5L020017	5L020017
36	Селектор (выключатель) нагревательного элемента	-	-
38	Нагревательный элемент	5R050090	5R050090
39	Огнеупорный камень	5P050100	5P050100
41	Клеммная коробка	5M100005	5M100005
42	Сетевой выключатель	51100010	51100010

8.2. Покомпонентный вид аппарата



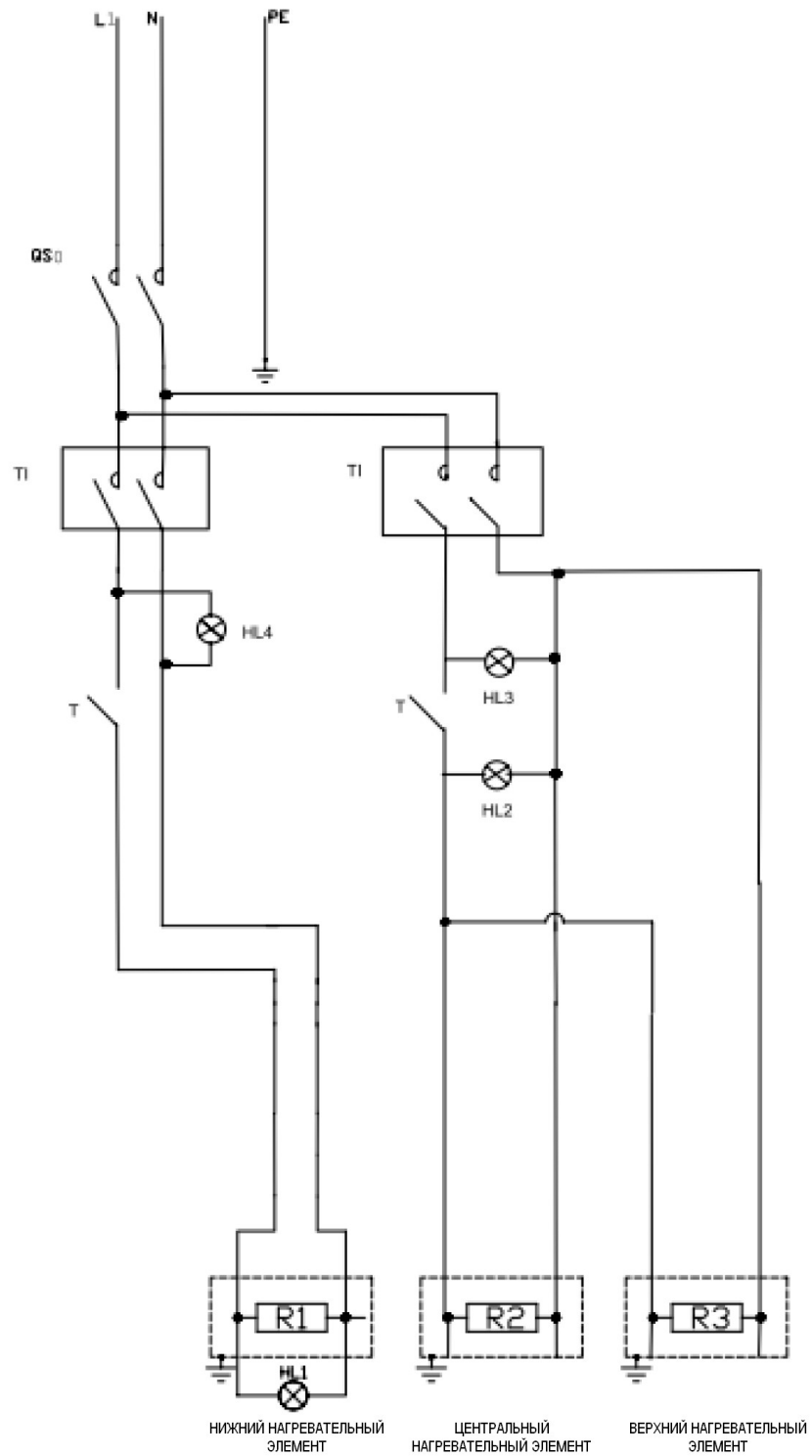
9. Электрооборудование

9.1. Перечень компонентов аппарата

ОТМЕТКА	НАИМЕНОВАНИЕ
T	Одно-(1) полюсное термореле
TT	Трёх-(3) полюсное термореле
QSO	Селектор включения/выключения нагревательных элементов
HL	Сигнальный индикатор нагревательного элемента
QFO/1	Селектор включения/выключения освещения рабочей камеры
K	Контактор
TI	Таймер

9.2. Схема электрооборудования

Модель MS 220 В



Модель MS 380 В

