



Via A.Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
(Виа Антонио Меуччи, 4, Мондольфо (Пезаро-э-Урбино), ИТАЛИЯ)
Тел.: +39-0721-96161 – Факс: +39-0721-9616299
http://www.morettiforni.com E-mail: info@morettiforni.com

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ СЕ

Производитель **MORETTI FORNI S.P.A.** (акционерное общество «Моретти Форни»)

Адрес производителя:

**Via A. MEUCCI N. 4
61037 MONDOLFO (PU)**

ЗАЯВЛЯЕТ, ЧТО

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F45E	X50L - X100L	F-S KX
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F50E-F55E-F100E-F105E	M90L - M130L	NEAP KX
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M	R14E	P60L UM-P80L UM-P120L UM	X KX
iD 60.60-72.72-65.105-105.65105.105/D	T64E - T75E – TT96E – TT98E	F30L UM	
NEAPOLIS 6 - NEAPOLIS 9	T97E	F60-80L UM	MODULO HI-TECH AC
P60E-P80E	LINK – LINK H	F45-50-100L UM	RIALTO HI-TECH BCD
P120E A-B-C		F55-105L UM	AMALFI HI-TECH ABC
AMALFI A-B-C-D	L72.72-65.105-105.105-105.65	S50L UM - S100L UM – S105L UM –	BAKY 5TE
S50E - S100E – S105E – S120E– S125E	L60.60 - LU60.60	S120L UM - S125L UM	AHL-MHL-RHL
S50R - S100R – S105R – S120R – S125R	NEAPOLIS 6L - NEAPOLIS 9L		AHL UM - MHL UM - RHL UM
X50E - X100E	AMALFI L-P60L-P80L-P120L	KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	F60-80L
M90E A-C	P110L – P150L	P60KX-P80KX-P120KX	ANKX MNKX RHKX
M130E A-B-C	S50L - S100L – S105L – S120L –	AMALFI KX	iB 5TE
F30E-F60E-F80E	S125L	M90KX - M130KX	

соответствуют директивам:

- Директиве о низковольтных устройствах 2014/35/EU с последующими изменениями
- Директиве об электромагнитной совместимости 2014/30/EU с последующими изменениями

Мондольфо, 1 октября 2022 г.

Марио Моретти
Руководитель компании Moretti Forni S.p.A.
(подпись)

Ответственно заявляем, что продукты, к которым относится настоящая декларация, отвечают следующим стандартам <>, соответствующим положениям директив <>.

СОДЕРЖАНИЕ

01	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
02	УСТАНОВКА	2
03	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	4
04	ОЧЕРЕДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	7
05	ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
06	СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	10

Поздравляем с покупкой эксклюзивного устройства, произведённого в Италии. Вы выбрали прибор, в котором оптимальные технические свойства сочетаются с максимальным удобством использования. Желаем вам приятной работы.

ВНИМАНИЕ:

Настоящее руководство составлено на шести различных языках: оригинал на итальянском языке и перевод на английский, французский, немецкий, испанский и русский.

Для удобства понимания руководства доступно издание в нескольких отдельных частях; для заказа по почте обращайтесь к производителю.

ГАРАНТИЯ

Стандарты и правила

Гарантия включает в себя только бесплатную (за счёт производителя) замену деталей, сломанных или повреждённых в результате материальных или производственных дефектов. Гарантия не распространяется на повреждения, причинённые действиями сторонних перевозчиков, неправильным обслуживанием или уходом, небрежностью или халатностью при использовании или вмешательством третьих лиц. На стеклянные детали, крышки, лампочки, огнеупорные/керамические/гранитные поверхности, прокладки и все детали печи и аксессуаров, подверженные износу, гарантия не распространяется; так же в стоимость гарантии не входит стоимость труда персонала, занятого в гарантийном ремонте.

Гарантия утрачивает силу в случае неуплаты, а также в случае ремонта, изменения или демонтажа деталей печи без предварительного письменного согласия. Для технического обслуживания в течение гарантийного срока направляйте письменные заявки официальному продавцу или непосредственно в наш отдел продаж.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Это слово обозначает опасность и используется во всех случаях, когда речь идёт об безопасности оператора.

ВНИМАНИЕ

- Это слово служит для предупреждения и используется для привлечения внимания к действиям, имеющим первоочередное значение для длительной и бесперебойной работы устройства.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Прежде чем приступать к использованию печи, прочтите руководство.

В целях безопасности оператора защитные приспособления устройства всегда должны находиться в рабочем состоянии.

Настоящее руководство предназначено для описания работы с устройством и его обслуживания. В связи с этим оператору рекомендуется соблюдать приведённые ниже инструкции.

Производитель сохраняет за собой право вносить изменения в продукт и текст руководства, но не обязан обновлять ранее выпущенные продукты и руководства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Приведённые инструкции направлены на обеспечение вашей безопасности.
2. Внимательно прочтите их, прежде чем приступать к установке и использованию устройства.
3. Храните руководство в надёжном месте, чтобы операторы могли им воспользоваться.
4. Установка выполняется в соответствии с указаниями производителя силами квалифицированного и лицензированного персонала.
5. Печь должна использоваться только по целевому назначению, а именно для выпечки пиццы и аналогичных продуктов. Устройство предназначено для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, закусочных, больниц и коммерческих предприятий (пекарни, мясные кулинарии и т.д.), но не для непрерывного массового производства продуктов питания. Запрещается выпекать изделия, содержащие спирт. Любой другой способ использования считается нецелевым.
6. Устройство предназначено исключительно для профессионального применения и только квалифицированным персоналом, прошедшим соответствующий инструктаж. К использованию устройства не допускаются лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или без соответствующего опыта или подготовки. Следите за детьми и не позволяйте им играть с устройством.
7. Для проведения ремонта обращайтесь только в аккредитованные сервисные центры Производителя и заказывайте запасные части от производителя.
8. Несоблюдение указанных правил может нарушить безопасность устройства.
9. В случае поломки или неисправности обязательно отключите печь от сети и не пытайтесь самостоятельно исправлять или ремонтировать неполадки.
10. Если устройство будет продано или передано другому владельцу или если владелец намерен установить устройство в другом помещении, обязательно проследите, чтобы руководство прилагалось к устройству, чтобы новый владелец и/или лицо, проводящее установку, могли им воспользоваться.
11. В целях предотвращения рисков, если соединительный кабель повреждён, заменять его должен технический специалист, аккредитованный Производителем.
12. Если во время установки произойдёт нарушение работы другого устройства, подключённого к тому же источнику питания, убедитесь, что индуктивное сопротивление в точке подключения является допустимым (Z_{max} для модели 6P = 0,25 Ом, Z_{max} для модели 9P = 0,14 Ом) и что допустимая токовая нагрузка обеспечивает уровень эмиссии устройства, предусмотренный стандартами EN 61000-3-11 и EN 61000-3-12 с последующими изменениями.

1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.1 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Устройство состоит из нескольких модулей, расположенных один на другом:

- Пекарная камера в комплексе с вытяжкой;
- Расстойная камера.

Пекарная камера оборудована электронным регулятором температуры и защитным термостатом; внутренняя поверхность камеры изготовлена из огнеупорного материала.

Расстойная камера представляет собой конструкцию из стального каркаса и панелей и снабжена направляющими для противней и термостатом для контроля нагрева.

1.2 ПРИМЕНИМЫЕ ДИРЕКТИВЫ

Настоящее устройство соответствует следующим директивам:

- Директива о низковольтных устройствах 2014/35/EU (согласно Директиве 2006/95/EC)
- Директива об электромагнитной совместимости 2014/30/EU (согласно Директиве 2004/108/CE)

1.3 РАБОЧЕЕ МЕСТО

Для программирования устройства оператор использует коммутационные панели на передней стороне устройства, за которыми необходимо следить во время работы. Дверцы расстойной камеры расположены с передней стороны устройства.

1.4 МОДЕЛИ

В ассортименте доступны следующие модели:

- NEAPOLIS 6
- NEAPOLIS 9

1.5 РАБОЧИЕ ГАБАРИТЫ И ВЕС (см. таблицу)

1.6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (см. таблицу)

1.7 ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Если вы обращаетесь к производителю или в сервисный центр, обязательно укажите СЕРИЙНЫЙ НОМЕР устройства, который находится на паспортной табличке, расположенной, как показано на рис. 1.

1.8 МАРКИРОВКА

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Существует риск ожогов о поверхность устройства из-за высокой температуры деталей. Прежде чем выполнять любые процедуры или операции, дайте устройству остыть до комнатной температуры и обязательно используйте соответствующие средства индивидуальной защиты (перчатки, очки и т.д.).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасный уровень напряжения. Прежде чем приступить к обслуживанию устройства, отключите питание, повернув выключатели с внешней стороны устройства и/или расстойной камеры, и дайте устройству остыть до комнатной температуры. Обязательно используйте соответствующие средства индивидуальной защиты (перчатки, очки и т.д.).

1.9 АКССЕСУАРЫ

В комплект устройства входят следующие аксессуары:

Модель	Аксессуары
Стационарная печь NEAPOLIS	ВЫТЯЖКА
	РАССТОЙНАЯ КАМЕРА С ПОДОГРЕВОМ

Если в комплект не входит подставка, производитель обязан гарантировать устойчивость устройства при любых условиях. Кроме того, старайтесь не оставлять открытыми все вентиляционные отверстия в нижней части печи.

1.10 УРОВЕНЬ ШУМА

Устройство относится к техническому рабочему оборудованию, и в норме порог уровня шума на рабочем месте оператора не превышает 70 дБ(А).

2 УСТАНОВКА

2.1 ПЕРЕВОЗКА

Устройство, как правило, поставляется в разобранном виде на деревянных поддонах и перевозится наземным транспортом (рис. 3).

Категорически запрещается перевозить и передвигать устройство на колёсиках, входящих в комплект; оно всегда должно находиться на поддоне, а колёсики – в свободном положении, слегка приподнятыми над землёй. Используйте соответствующую технику для погрузки и перевозки (автопогрузчик, вилочный погрузчик и т.д.).

Отдельные детали упакованы в полимерную плёнку, картонные коробки или деревянные ящики.

2.2 РАЗГРУЗКА

ВНИМАНИЕ: При получении устройства рекомендуется проверить его состояние и качество.

ВНИМАНИЕ: Если панель управления расстойной камеры с ТЕРМОРЕГУЛЯЦИЕЙ находится на панели управления печи, т.е. если печь и расстойная камера должны быть автономными, выполните следующие действия:

** Снимите правую панель печи (рис. 5, пункт Н)

- Отключите клеммную панель печи от клеммной панели расстойной камеры (рис. 5А, пункты I и L)

- Откройте дверцы расстойной камеры, снимите направляющие для противней, снимите защитный колпак дистанционного термостата (рис. 5А, пункт N) и выньте термостат из гнезда (рис. 5А, пункт M)

- Закончив работу, повторите все действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте подходящую погрузочную технику.

Поднимайте устройство исключительно в точках, показанных на рис. 4В (для печи) и 4Е (для расстойной камеры); при необходимости можно воспользоваться крючками (рис. 4А, пункт F), но сперва снимите обе боковые панели пекарной камеры (рис. 5, пункт Н), а затем закрепите каждый из 4 крючков 6 крепёжными винтами, как показано на рис. 4А.

При необходимости вместо 4 отверстий для крючков используйте для подъёма 2 длинных стальных перекладины (код 72016150, стальные трубы размером 60x30x3 мм и длиной 3 м, дополнительные погрузочные аксессуары), вставив их, как показано на рис. 4С, пункт D или E (по обстоятельствам).

Закончив работу, отвинтите 4 подъёмных крюка и установите обе боковые панели (рис. 5, пункт Н). Если вы перевозите расстойную камеру с помощью вилочного погрузчика, **ОБЯЗАТЕЛЬНО УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЕС РАСПРЕДЕЛЁН РАВНОМЕРНО and ВИЛКИ ПОГРУЗЧИКА С ОБРАТНОЙ СТОРОНЫ ВЫСТУПАЮТ ДО УПОРА** (рис. 4D)

2.2.1 НАКЛОН ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ

Если необходимо наклонить печь, чтобы пронести её через проём шириной не менее 68 см, выполните следующие действия:

ВНИМАНИЕ: Керамическая огнеупорная поверхность идеально подходит для выпечки, но она хрупкая и требует крайне осторожного обращения; если во время переноски пекарную камеру нужно наклонить, сначала извлеките керамические поверхности, пометив каждую из них так, чтобы вернуть на прежнее место по окончании установки.

- Снимите детали в следующем порядке (сверяясь с рис. 4А): передний вытяжной колпак (G), боковые панели (рис. 5, пункт Н), если они есть, верхние защитные панели (Н), переднюю стенку (I), отвинтив также винты с внутренней стороны устья печи, задний пароотвод (L), заднюю панель (А) и заднюю стенку (M).

- Закрепите подъёмные крюки (рис. 4А, пункт F) и наклоните печь, чтобы перенести её; закончив процедуры, повторите все действия в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ: Печь можно наклонять не более чем на 90°, если вы пронесите её через узкий проём и затем ставите в горизонтальное положение. **НИКОГДА НЕ ПЕРЕВОЗИТЕ ПЕЧЬ НАКЛОНЁННОЙ.**

2.3 ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОЧЕЙ СРЕДЫ

Чтобы обеспечить нормальную работу печи, рекомендуется соблюдать следующие предельные значения:

Рабочая температура: +10°C÷+40°C

Относительная влажность: 15% - 95%

2.4 МЕСТО ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ, СБОРКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время размещения, сборки и установки печи необходимо соблюдать следующие условия:

- Действующие законы и стандарты установки электрического оборудования.
- Директивы и инструкции, выпущенные поставщиком электроэнергии.
- Местные законы о строительстве и пожарной безопасности.
- Положения о предотвращении несчастных случаев.
- Действующие нормативные акты, изданные государственной корпорацией по контролю качества энергоснабжения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройство устанавливается на прочную, тщательно выровненную поверхность. Ни в коем случае не допускайте контакта устройства с легковоспламеняющимися или горючими материалами.

ВНИМАНИЕ: Размещайте печь так, чтобы не допускать сквозняков вблизи дверцы пекарной камеры, т.к. это может помешать выпечке.

Отдельные модули, из которых состоит печь, ставятся один на другой, как показано на рис. 5, при этом ножки верхнего модуля вставляются в отверстия на нижнем модуле (рис. 5, пункт А).

Кроме того, печь устанавливается в хорошо проветриваемом помещении, оставив вокруг левой и задней стенки не менее 10 см свободного пространства, а вокруг правой – не менее 50 см (рис. 6). Расстояние в 50 см обязательно, чтобы обеспечить доступ к печи во время обслуживания и вентиляции деталей.

Обратите внимание, что некоторые операции по уходу/обслуживанию требуют больше места, чем указано выше, поэтому стоит предусмотреть возможность передвижения печи для выполнения таких операций.

Основные защитные панели корпуса расстойной камеры поставляются в разобранном виде для удобства перемещения камеры на колёсиках; поэтому заднюю и переднюю защитные панели (рис. 5, пункты В и С) устанавливайте в первую очередь, убедившись, что их цвет соответствует цвету мест крепления.

- Установите заднюю защитную панель (рис. 5, пункт В) на место и закрепите винтами (по 2 на каждую сторону), вставив их в специальные скобы (рис. 5, пункт Е), затем закрепите 2 задних винта, входящих в комплект (рис. 5, пункт Р).

- Установите переднюю защитную панель (рис. 5, пункт С) **СНАЧАЛА С ПРАВОЙ СТОРОНЫ, ПОТОМ С ЛЕВОЙ**, и установите 2 магнита (рис. 5, пункт R), прикрепив их к скобам (рис. 5, пункт N) 3 винтами справа и 2 винтами слева.

- Установите печь на место, убедившись, что доступ к тормозам на передних колёсиках свободен; заблокируйте тормозами 2 передних колёсика камеры, сдвинув отвёрткой фиксатор СТОП (рис. 4Е, надпись «СТОП»); затем установите 2 боковых подвижных панели (рис. 5, пункт F). Закрепив каждую двумя винтами (рис. 5, пункт G); боковые защитные панели являются подвижными для удобства ухода и доступа к 2 передним колёсикам, которые необходимо заблокировать после установки печи. О подключении к электросети см. в разделе 2.5.2.2.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если необходимо передвинуть печь, сперва поднимите 2 подвижных боковых панели (рис. 5, пункт F) и **РАЗБЛОКИРУЙТЕ ТОРМОЗА НА 2 ПЕРЕДНИХ КОЛЁСИКАХ КАМЕРЫ**, сдвинув отвёрткой фиксатор (рис. 4Е, надпись «ХОД»). Поставив печь на место, заблокируйте тормоза. Колёсики служат **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для перемещения по цеху или кухне после уборки, а также для минимальных перемещений в ходе техобслуживания. В остальных случаях катить печь на колёсиках категорически запрещается. Если печь необходимо передвинуть, используйте соответствующую технику для погрузки и перевозки (автопогрузчик, вилочный погрузчик и т.д.). Если печь необходимо передвинуть, она всегда должно находиться на поддоне, а колёсики – в свободном положении, слегка приподнятыми над землёй.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если печь устанавливается на подставку от другого производителя, обязательно используйте уплотнительное кольцо (рис. 18) для обеспечения надлежащей вентиляции деталей. Прежде всего установите уплотнительное кольцо таким образом, чтобы сторона с шлифованной поверхностью (такой же, как и нижняя панель печи) находилась **СПЕРЕДИ**, а отверстие (рис. 18, пункт S) – **сверху**. **НАДЁЖНО ЗАКРЕПИТЕ** уплотнительное кольцо сверху, используя отверстия Ø12 (рис. 18, пункт F) и системы крепления, совместимые с подставкой. Они должны быть прочными и обеспечивать устойчивость устройства в любое время (например, анкерные штифты и/или болты, которые не поставляются производителем). Поставьте печь наверх, как показано на рис. 18, вставив каждую из 4 ножек (рис. 18, пункт А) в соответствующее отверстие на уплотнительном кольце.

2.5 СОЕДИНЕНИЯ

2.5.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВЫТЯЖКЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Подключать устройство к вытяжке может только специалист.

Вытяжку, входящую в комплект печи (рис. 7, пункт А), вставляют в гнездо в верхней части печи, как показано на рис. 7.

ВНИМАНИЕ: Соедините вытяжку со шлангом или выведите наружу; рекомендуем использовать шланг диаметром 200 мм (не менее 150 мм – в этом случае используйте специальный адаптер в верхней части для соединения диаметром 200 мм).

Шланг (рис. 7, пункт В) вставляют внутрь муфты (рис. 7, пункт А). Дополнительные секции устанавливайте, вставляя верхнюю часть внутрь нижней.

Тягу можно регулировать с помощью клапана с ручным управлением, расположенным под колпаком (см. раздел 3.4); как правило, он должен быть полностью открыт, но, если в трубе сильная тяга, её стоит отрегулировать, закрывая клапан, пока не достигнете оптимального баланса.

2.5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Подключать устройство к электросети может только специалист в соответствии с действующими нормативными актами, изданными государственной корпорацией по контролю качества энергоснабжения.

Прежде чем приступать к подключению, убедитесь, что устройство снабжено системой заземления в соответствии с европейскими стандартами EN.

Прежде чем приступать к подключению, убедитесь, что основной переключатель источника питания, к которому подключается печь, переведён в положение «выкл».

Паспортная табличка содержит всю информацию, необходимую для подключения.

2.5.2.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Каждый модуль печи должен быть оборудован основным 4-полюсным переключателем с предохранителями или автоматическим переключателем, параметры которого соответствуют указанным в табличке, чтобы отключать устройство от сети питания и обеспечить полное отключение питания при перенапряжении III категории.

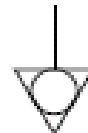
ВНИМАНИЕ: Выбранный источник питания должен находиться в непосредственной близости от устройства и в свободном доступе.

Пекарная камера поставляется с характеристиками, указанными на паспортной табличке (рис. 1).

Чтобы подключить устройство к электросети, снимите защитную панель с задней стороны пекарной камеры (рис. 8, пункт А). Соединительный кабель поставляется электромонтёром. Для подключения к сети необходимо установить стандартную штепсельную вилку.

Вставьте кабель соответствующего поперечного сечения (см. технические характеристики) в короб, входящий в комплект (рис. 8, пункт В), и подключите его к клеммной панели, как показано на рис. 9 и 10 соответственно.

Кроме того, подключите устройство к эквипотенциальной системе: соответствующий терминал находится на задней стенке устройства (рис. 8, пункт С). Он помечен следующим символом «ТЕРМИНАЛ ДЛЯ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ».



Завершив работу, убедитесь, что напряжение питания во время работы устройства не расходится со значением в табличке более чем на ±5%.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Гибкий кабель для подключения к источнику питания должен иметь параметры, как минимум соответствующие модели, резиновую изоляцию H07RN-F и номинальное поперечное сечение, соответствующее максимальному поглощению тока (см. технические характеристики).

ВНИМАНИЕ: **** УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ФАЗЫ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ РАСПОЛОЖЕНЫ ПРАВИЛЬНО, ПРОВЕРЬТЕ ПРАВИЛЬНОСТЬ НАПРАВЛЕНИЯ ТОКА.**

2.5.2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ РАССТОЙНОЙ КАМЕРЫ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Панель управления расстойной камеры находится на панели управления печи, поэтому для подключения печи с расстойной камерой выполните следующие действия:

- Снимите правую боковую панель печи (рис. 5, пункт Н).
- Соедините клеммную панель печи с клеммной панелью расстойной камеры (рис. 5А, пункты I и L).
- Откройте дверцы камеры, снимите направляющие для противней с правой стороны, вставьте дистанционный термостат в гнездо (рис. 5А, пункт М) и установите на место защитный колпак термостата (рис. 5А, пункт N)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Камера должна быть оборудована основным 2-полюсным переключателем с предохранителями или автоматическим переключателем, параметры которого соответствуют указанным в табличке.

ВНИМАНИЕ: Выбранный источник питания должен находиться в непосредственной близости от устройства и в свободном доступе.

Расстойная камера поставляется со следующими характеристиками: 230 В, 1 нейтраль, 50/60 Гц – как указано на паспортной табличке (рис. 1).

Чтобы подключить устройство к электросети, снимите защитную панель с задней стороны камеры (рис. 8, пункт D).

Соединительный кабель поставляется электромонтёром.

Для подключения к сети необходимо установить штепсельную вилку, соответствующую действующим стандартам и регламентам.

Вставьте кабель соответствующего поперечного сечения (см. технические характеристики) в короб, входящий в комплект (рис. 8, пункт E), и подключите его к клеммной панели, как показано на рис. 11.

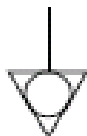
Завершив работу, убедитесь, что напряжение питания во время работы устройства не расходится со значением в табличке более чем на $\pm 5\%$.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Гибкий кабель для подключения к источнику питания должен иметь параметры, как минимум соответствующие модели, резиновую изоляцию **HO7RN-F** и номинальное поперечное сечение, соответствующее максимальному поглощению тока (см. технические характеристики).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройство должно быть надлежащим образом заземлено.

Для этого на соединительной клеммной панели предусмотрен специальный терминал заземления (рис. 9-10-11). Он помечен символом заземления, к нему подключается провод заземления.

Кроме того, подключите устройство к эквипотенциальной системе: соответствующий терминал находится на задней стенке устройства (рис. 8, пункт F). Он помечен следующим символом «ТЕРМИНАЛ ДЛЯ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ».



2.5.2.3 УСТАНОВКА ВЫТЯЖНОГО ВЕНТИЛЯТОРА (дополнительная опция)

Для удобства перевозки вытяжной вентилятор поставляется в разобранном виде, внутри расстойной камеры. В этом случае необходимо установить вентилятор (рис. 7, пункт E), используя входящие в комплект винты (рис. 7, пункт G): вставьте соединительную панель (рис. 7, пункт P) (чёрная прокладка, соединённая с панелью, должна находиться между панелью и сводом печи) и подключите к электросети, как показано на прилагаемой электрической схеме (см. таблицу С). Наденьте защитный колпак на вентилятор (рис. 7, пункт F).

ВНИМАНИЕ: Выведите клапан для отвода пара наружу, используя шланг диаметром не менее 120 мм и вставьте шланг для вывода пара с внутренней стороны в муфту вытяжки (рис. 7, пункт H).

Дополнительные секции устанавливайте, вставляя верхнюю часть внутрь нижней.

Тяга при **ВКЛЮЧЁННОЙ ВЫТЯЖКЕ** (см. раздел 3.4) регулируется с помощью клапана с ручным управлением, расположенного под колпаком (см. раздел 3.4); как правило, он должен быть полностью открыт, но, если в трубе сильная тяга, её стоит отрегулировать, закрывая клапан, пока не достигнете оптимального баланса. **КАК ТОЛЬКО ЭТОТ БАЛАНС БУДЕТ ДОСТИГНУТ, ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ ВЫТЯЖКУ, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ ТРЕБУЕМУЮ ЦИРКУЛЯЦИЮ ВОЗДУХА.**

Если вытяжка подключается к печи уже после установки, её устанавливают на место крепления (рис. 7, пункт А). Панель управления камеры (рис. 13а) следует заменить соответствующей панелью управления (рис. 13b) с выключателем для включения вытяжки (рис. 13b, пункт 4), который соединяется с кабелем питания вытяжки (см. таблицу С «Электрическая схема печи NEAPOLIS»); контакт светового индикатора необходимо заменить (рис. 13а), т.к. его функции выполняет новый световой индикатор (рис. 13b, пункт 1).

Снимите корпус (рис. 5, пункт H, и рис. 8, пункты А и G) и подключите кабель питания вытяжки, проложив его, как показано на рис. 7, пункт I, и следя, чтобы между выключателем и мотором кабель не контактировал с расклеванными или острыми деталями. Соедините кабель со скобой с помощью зажима (рис. 7, пункт H), убедившись, что он не соприкасается с паровым клапаном (рис. 7, пункт L).

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для бесперебойной работы устройства при низкой температуре окружающей среды может потребоваться защитный термостат. Прежде чем включить термостат, проверьте, не нужно ли его перезапустить.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прежде чем приступать к включению и программированию печи, обязательно убедитесь, что: - все электрические контакты правильно подключены и заземлены.

- все соединения для отвода пара исправны.

ВНИМАНИЕ: После установки, прежде чем включить печь, установите огнеупорные поверхности так, чтобы расстояние между ним в центре было минимальным.

Все операции по проверке должны проводиться техническим специалистом, имеющим действующую лицензию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Во время работы печь всегда должна находиться под наблюдением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В случае повреждения любой стеклянной детали, входящей в комплект, немедленно прекратите использование устройства, выбросьте все свежеспечённые и недопечённые продукты и тщательно вымойте печь, чтобы избежать попадания осколков в пищу.

ВНИМАНИЕ: Не используйте устройство, если стеклянный защитный колпак лампы повреждён или отсутствует.

- Во время работы поверхности печи, в частности стеклянные, сильно нагреваются; не прикасайтесь к ним, чтобы избежать ожогов.

- Открывая дверцу, стойте на безопасном расстоянии, чтобы избежать воздействия горячего пара, выходящего из пекарной камеры.

- Никогда не подпускайте к печи посторонних лиц.

Для более равномерного пропекания рекомендуем не превышать температуру, рекомендованную для приготовления продуктов.

3.2 ПОДГОТОВКА ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ К РАБОТЕ

На панели управления находится QR-код со ссылкой на **ВИДЕОУРОК**, где объясняются функции электронного модуля управления: рекомендуем просмотреть его, прежде чем использовать устройство.

1. Две панели управления расположены на передней стенке пекарной камеры с правой стороны, как показано на рис. 12.
2. Основной переключатель (ВКЛ./ВЫКЛ.)
3. Защитный термостат (перезагрузка)
4. Регулятор температуры (+ вверх/- вниз)
5. Дисплей настройки температуры (значение в °C)
6. Регулятор питания потолка
7. Дисплей регулятора питания потолка
8. Регулятор питания пола
9. Дисплей регулятора питания пола
10. Кнопка включения/выключения нагревательных элементов
11. Экономия/Нагрев
12. Кнопка включения/выключения пекарной камеры (со светодиодом)
13. Дисплей внутренней температуры пекарной камеры
14. Ручное управление/Очистка
15. Кнопка P (программирование)
16. Кнопка таймера

ВНИМАНИЕ: Электронные средства управления обеспечивают более точный и быстрый контроль печи. Однако они не так прочны, как обычные приборы. Чтобы поддерживать их в рабочем состоянии, рекомендуем нажимать кнопки на панели управления лёгким движением пальца, без чрезмерного усилия.

Переведите основной переключатель (рис. 12, пункт 1) на центральной панели управления в положение ВКЛ. Осветятся сам переключатель и электронная панель справа.

Модуль управления позволяет использовать печь в **РУЧНОМ** режиме или воспользоваться **ПРОГРАММАМИ**, выбрав одну из программ выпечки, сохранённых в памяти.

Кнопки «М» (ручное управление, рис. 12, пункт 13) и «Р» (программы, рис. 12, пункт 14) расположены на пирометре; нажимая их, вы можете переключаться из одного режима в другой. Светодиод на соответствующей кнопке показывает, какой режим выбран в данный момент.

Когда печь выключается, пирометр возвращается к прежним настройкам, действовавшим на момент последнего выключения (светодиод показывает, какой выбран режим – «Ручной» или «Программы»).

3.2.1 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Если вы включаете устройство в первый раз или после длительного простоя, обязательно разогрейте печь, выполнив следующие действия:

- Задайте температуру 100°C (212°F) и оставьте камеру нагреваться в течение 1 часа. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар, и снова закройте дверцу.
- Увеличьте температуру до 200°C (392°F) и оставьте камеру нагреваться в течение 2 часов. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар, и снова закройте дверцу.
- Увеличьте температуру до 300°C (572°F) и оставьте камеру нагреваться в течение 1 часа. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар, и снова закройте дверцу.
- Увеличьте температуру до 400°C (752°F) и оставьте камеру нагреваться в течение 1 часа. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар, и снова закройте дверцу.
- Увеличьте температуру до 450°C (842°F) и оставьте камеру нагреваться в течение 1 часа. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар, и снова закройте дверцу.
- Увеличьте температуру до 510°C (950°F) и оставьте камеру нагреваться в течение 1 часа. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар, и снова закройте дверцу.
- Дождитесь, пока печь остынет до комнатной температуры, прежде чем снова включать её. Если в камере образуется много пара, откройте дверцу на несколько минут, чтобы выпустить пар.

Эта процедура позволит избавиться от конденсата, скопившегося внутри печи во время производства, хранения и перевозки.

ВНИМАНИЕ: Во время описанных выше операций устройство может испускать неприятные запахи. Проветрите помещение. Внутри пекарной камеры при первом и последующих включениях может образовываться белый налёт, который при необходимости удаляют щёткой; если печь холодная, сотрите белый налёт со стёкол влажной салфеткой, чтобы освещение в камере не тускло. С чугунных деталей устья печи налёт удаляют только влажной салфеткой, когда печь остынет, чтобы не повредить дверцу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Приступайте к выпечке только после выполнения описанных выше процедур, которые абсолютно необходимы для её бесперебойной работы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не приступайте к выпечке сразу после включения печи в первый раз или после длительного простоя.

ВНИМАНИЕ: При последующих включениях печи, чтобы продлить срок службы деталей (огнеупорных поверхностей), избегайте слишком резкого нагрева печи. Каждый раз, прежде чем нагреть печь до температуры, нужной для выпечки, поддерживайте температуру от 120°C (250°F) до 160°C (320°F) не менее 40 минут.

3.2.2 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

- Установите желаемую температуру выпечки с помощью кнопок (рис. 12, пункт 3). Значение показывается на светящемся дисплее с правой стороны (рис. 12, пункт 4).
- Отрегулируйте нагрев потолка (рис. 12, пункт 5) и пола (рис. 12, пункт 7). Значения от 0 (отключение нагрева) до 9 (максимальный нагрев) появляются на светящихся дисплеях (рис. 12, пункт 6, и рис. 12, пункт 8 соответственно). Активность нагревательных элементов пола и потолка обозначается точкой в правом нижнем углу дисплеев (рис. 12, пункт 6, и рис. 12, пункт 8). Когда точка загорается или гаснет, это означает соответственно, что нагревательные элементы расходуют или не расходуют энергию.

Автономная настройка температуры потолка и пола позволяет более точно настраивать печь и параметры выпечки.

- Включите питание камеры, нажав кнопку включения питания (рис. 12, пункт 9); загорится красный светодиод в верхнем правом углу.
- Когда температура внутри пекарной камеры (рис. 17, пункт 12) достигнет заданного значения (4), питание отключится, а световой индикатор (рис. 17, пункт 6, и рис. 17, пункт 8) погаснет. Когда температура пекарной внутри камеры опускается ниже заданного значения (рис. 17, пункт 12), питание автоматически снова включается, а световой индикатор снова загорается.
- В системе управления печи предусмотрен режим экономии энергии, который может включаться автоматически или вручную.

e.1 Автоматическое включение режима экономии

Когда сумма значений нагрева, заданных для потолка (рис. 12, пункт 6) и пола (рис. 12, пункт 8), меньше или равна 9, автоматически включается режим экономии и загорается красный светодиод в верхнем правом углу кнопки (рис. 12, пункт 10).

Это значит, что питание нагревательных элементов пола и потолка никогда не включается одновременно, поэтому печь расходует примерно вдвое меньше энергии.

e.2 Ручное включение режима экономии

Когда сумма значений нагрева, заданных для потолка (рис. 12, пункт 6) и пола (рис. 12, пункт 8), больше 9, питание нагревательных элементов соответствует заданным параметрам.

В этом случае можно включить режим экономии вручную, нажав кнопку «Экономия/Нагрев» (рис. 12, пункт 10).

Красный светодиод в верхнем правом углу кнопки начнёт мигать, и значения, заданные для потолка (рис. 12, пункт 6) и пола (рис. 12, пункт 8), уменьшатся пропорционально заданным значениям, пока их сумма не станет меньше или равна 9. Таким образом, потребление энергии печью снизится примерно вдвое. Чтобы отключить режим экономии, просто снова нажмите кнопку «Экономия/Нагрев» (рис. 12, пункт 10): красный светодиод погаснет, и значения, заданные для потолка (рис. 12, пункт 6) и пола (рис. 12, пункт 8), вернуться к прежним.

Если режим экономии уже включён вручную (красный светодиод на кнопке 10 мигает), а параметры потолка (рис. 12, пункт 5) и пола (рис. 12, пункт 7) будут изменены с помощью кнопок, режим экономии снова автоматически отрегулирует эти значения, пока их сумма не будет меньше или равна 9.

Когда ручной режим экономии отключается, на дисплее показываются значения, введённые при последней настройке.

Включение режима экономии вручную чрезвычайно полезно при низкой нагрузке на устройство или в перерывах, если не требуется максимальный нагрев во в печи нужно поддерживать определённую температуру, чтобы быстро вернуться к нормальному режиму работы.

ВНИМАНИЕ: Режим экономии выключается при переключении из режима ручного управления в режим программ и обратно, а также при переключении с одной программы на другую и/или при сохранении программы.

Если во время выпечки переключиться в меню программ или в меню редактирования программы, режим экономии ненадолго отключается и затем включается автоматически, когда программа возвращается в меню температуры печи.

- Температура пекарной камеры (рис. 12, пункт 4) установлена на максимальное значение 510°C (950°F). Если в случае неисправности этот порог будет превышен, включается защитный термостат (рис. 12, пункт 2) и блокирует работу печи, выключая её.

Все световые индикаторы в нижней части панели управления начнут мигать, подавая аварийный сигнал. Дождитесь, пока печь остынет.

Отвинтите колпак защитного термостата (рис. 12, пункт 2), нажмите кнопку под ним, чтобы перезапустить термостат, индикаторы нижней панели начнут мигать, и печь перезапустится в нормальном режиме.

Верните защитный колпак (рис. 12, пункт 2) на место над защитным термостатом, чтобы не допустить его поломки, которая может нарушить работу печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если выполнить указанные действия прежде, чем печь остынет, перезапустить защитный термостат вручную не удастся.

Если проблема будет повторяться, обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.

- Кнопка «Подсветка» (рис. 12, пункт 11) используется для включения и выключения света внутри пекарной камеры.

- Чтобы выключить печь, просто выключите основной переключатель (рис. 12, пункт 1).

Когда печь снова включается, панель управления окажется в том же состоянии, в каком была на момент выключения.

l) Функция НАГРЕВА

При необходимости можно сразу установить максимальный нагрев нагревательных элементов печи, нажав и удерживая кнопку «ЭКОНОМИЯ/НАГРЕВ» в течение нескольких секунд; нагрев потолка и пола достигнет максимального значения 9, и красный светодиод на кнопке (рис. 12, пункт 10) начнёт мигать. Снова нажмите кнопку «ЭКОНОМИЯ/НАГРЕВ», чтобы отключить функцию НАГРЕВА и вернуться к прежним значениям.

Если вручную повысить параметры до 9 и 9, светодиод на кнопке (рис. 12, пункт 10) горит ровно, означая, что функция НАГРЕВА включена. Чтобы отключить функцию НАГРЕВА, уменьшите хотя бы одно из двух значений нагрева: светодиод на кнопке погаснет.

ВНИМАНИЕ: функция «Нагрев» выключается при переключении из режима ручного управления в режим программ и обратно, а также при переключении с одной программы на другую и/или при сохранении программы.

m) Функция ОЧИСТКИ

ВНИМАНИЕ: во время очистки дверь должна быть плотно закрыта. По окончании очистки рекомендуется открыть клапан и сбросить пар.

Эта функция позволяет избавиться от остатков пищи на внутренних стенках камеры путём карбонизации. При выборе этой функции запускается программа с самым высоким значением температуры в течение заданного производителем времени. Когда программа завершится и печь снова остынет до комнатной температуры, достаточно убрать сгоревшие остатки щёткой или пылесосом, в зависимости от обстоятельств.

Чтобы включить функцию очистки, нажмите и удерживайте кнопку «РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ/ОЧИСТКА» в течение нескольких секунд (рис. 12, пункт 13), на дисплее появится надпись «clean run» [«идёт очистка»], а подсветка камеры, если она включена, выключится автоматически.

По окончании программы печь перейдёт в режим ОСТАНОВКИ, питание нагревательных элементов отключится, и звуковой сигнал предупредит оператора, что очистка завершена. Нажмите «ОК», чтобы выйти из режима и перейти к выключению устройства, как описано в разделе 3.9.

Нажмите кнопку ПУСК/СТОП (рис. 12, пункт 9), чтобы завершить программу очистки

ВНИМАНИЕ: Функцию ОЧИСТКИ можно включить по окончании рабочего дня, даже если активирован таймер включения, как описано в разделе 3.7.5. По окончании процедуры очистки на дисплее снова появится меню таймера включения.

3.2.3 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ В РЕЖИМЕ ПРОГРАММ

С панели управления можно сохранить 20 различных программ выпечки; для каждой программы можно задать значение температуры, нагрев потолка, нагрев пола и таймер выпечки. Когда программа в целом сохранена, при её повторной загрузке заданные параметры выпечки загрузятся автоматически

СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1) Нажмите кнопку «Р» (рис. 12, пункт 14). На дисплее слева появится номер последней использованной программы; на дисплеях справа появятся заданные значения температуры, нагрева пола и потолка для этой программы (снова нажмите кнопку «Р» для перехода к следующей программе и так далее, пока не просмотрите все 20 сохранённых программ).
- 2) Выбрав номер требуемой программы (например, №5), выполните указания пунктов 3.2.а и 3.2.с, чтобы изменить параметры температуры и уровень нагрева потолка и пола.
- 3) Удерживайте кнопку «Р» (рис. 12, пункт 14) не менее 2 секунд, пока не услышите краткий звуковой сигнал; теперь новая программа сохранена в памяти.
- 4) Кроме того, для программы можно установить таймер выпечки; чтобы настроить таймер, нажмите кнопку «Таймер» (рис. 12, пункт 15), и на дисплее слева появится значение «ВЫКЛ.», а на дисплее справа – время выпечки в формате: МИНУТ (запятая) СЕКУНД. Время можно изменить с помощью кнопок под дисплеем (стрелки «вверх» и «вниз»). Нажмите кнопку «Таймер» (рис. 12, пункт 15) во второй раз, чтобы сохранить время включения. Нажмите кнопку «Таймер» в третий раз, чтобы вернуться к нужной программе.
- 5) Удерживайте кнопку «Р» (рис. 12, пункт 14) не менее 2 секунд, пока не услышите ГУДОК; теперь новая программа, включая таймер выпечки, сохранена в памяти.

ВНИМАНИЕ: Если запущена общая программа, для которой предусмотрено время выпечки, для запуска таймера повторите процедуру для ручного управления, описанную в разделе 3.7.4.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1) Нажмите кнопку «Р» (рис. 12, пункт 14) несколько раз, пока не появится нужная программа выпечки.
- 2) Включите питание камеры с помощью кнопки нагрева (рис. 12, пункт 9): загорится светодиод в правом верхнем углу.

ВНИМАНИЕ: Дисплей слева вместо номера программы показывает действующую температуру печи и мигает, пока печь не нагреется до заданной температуры. (4 гудка означают, что нужная температура достигнута).

Зелёный светодиод рядом с кнопкой «Р» продолжает гореть, показывая, что используется одна из программ.

Чтобы просмотреть номер используемой программы во время работы, нажмите кнопку «Р». Нажмите кнопку «Пуск», чтобы вернуться к основному дисплею.

3.2.4 ЗАВОДСКИЕ ПРОГРАММЫ:

P01 ПОДЪЁМ ТЕМПЕРАТУРЫ/НИЗКАЯ НАГРУЗКА

Программа P01 – это программа, заданная производителем для оптимизации нагрева печи до заданной рабочей температуры для выпечки пищи по-неаполитански. Выберите программу P01, как описано в разделе 3.2.3. В начале программы на дисплеях нагрева показывается буква Н, означающая, что печь находится в процессе нагревания (англ. «Heating») и степень нагрева изменить нельзя. Только когда будет достигнуто заданное значение температуры, вместо буквы Н появятся значения нагрева, предусмотренные программой.

P02 СРЕДНЯЯ НАГРУЗКА

Программа P02 – это программа, заданная производителем для средней нагрузки при заданной рабочей температуре для выпечки пищи по-неаполитански. Выберите программу P02, как описано в разделе 3.2..

PROGRAMS P03 – P20 ОБЩИЕ ПРОГРАММЫ

Программы P03 – P20 – это заводские программы выпечки при более низких температурах, чем для пищи по-неаполитански. Выберите желаемую программу, как описано в разделе 3.2.3.

ВНИМАНИЕ: Все программы можно редактировать, как описано в разделе 3.2.3. Программа P01 – единственная программа, оптимизированная для подъёма температуры, в которой невозможно установить степень нагрева в начале программы (дисплей, обозначенные на рис. 12, цифрами 6 и 8, показывают букву Н)

3.3 ВКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Вытяжка снабжена мощным мотором для отвода пара, образующегося при выпечке. Основной переключатель вытяжки, расположенный спереди на панели управления (рис. 13В, пункт 4), запускает вытяжку пара (основной переключатель (рис. 12, пункт 1) должен быть включён); пока печь работает, рекомендуется держать вытяжку включённой, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха. Чтобы выключить вытяжку, переведите выключатель (рис. 13В, пункт 4) в положение 0.

3.4 СБРОС ПАРА

Пар, образующийся внутри пекарной камеры, выходит через дверцу и попадает в передний колпак, откуда поступает в вытяжку. Клапан, позволяющий регулировать тягу (рис. 14), находится под передним колпаком. Клапан фиксируется в нужном положении с помощью ручки А; если ручка находится в положении О, то клапан будет полностью ОТКРЫТ и уровень тяги максимален; если ручка находится в положении С, то клапан будет полностью ЗАКРЫТ и уровень тяги минимален; промежуточные положения позволяют регулировать уровень.

Обычно клапан открывают полностью, но при наличии трубы с сильной тягой его нужно отрегулировать, частично закрыв для достижения оптимального баланса, чтобы из пекарной камеры не уходило лишнее тепло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Клапан и ручка А во время работы нагреваются, поэтому регулировать тягу можно, только когда печь остынет. В исключительных случаях, если придётся регулировать тягу, выполняйте эту операцию в огнеупорных защитных перчатках, чтобы избежать ожогов.

3.5 ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ

- Выключите подсветку и плотно закройте ДВЕРЦУ.
- Установите температуру в печи от 430°C до 485°C, выставьте нагрев потолка 8, нагрев пола 3 и включите печь.
- Когда печь нагреется до заданной температуры, откройте дверцу, держа её только за специальную ручку (рис. 7, пункт С), и поставьте на специальную подставку (рис. 7, пункт D)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ДВЕРЦА И ПОДСТАВКА ДЛЯ ДВЕРЦЫ НАГРЕВАЮТСЯ ДО ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ПОЭТОМУ БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И НЕ КАСАЙТЕСЬ ИХ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОЖОГОВ; ДЕРЖИТЕ ИХ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ, НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ТРЕТЬИХ ЛИЦ (ДЕТЕЙ И Т.Д.), И НИКОГДА НЕ СТАВЬТЕ РЯДОМ С ГОРЮЧИМИ МАТЕРИАЛАМИ.

Печь сконструирована по принципу, аналогичному конструкции дровяной печи, поэтому пекарная камера сильнее всего нагревается сзади, в центре нагрев достигает среднего значения, а в передней части, куда поступает воздух снаружи, температура ниже всего; например, при выпечке пиццы противни сначала ставят в центре, а потом к задней стенке, а переднюю часть (устье печи) используют для выпечки кальцоне и т.д.

- Начинаяте выпечку при СРЕДНЕМ уровне нагрузки и уровне нагрева пола 5/6.
- Если нагрузка увеличивается, увеличьте уровень нагрева потолка и пола, при необходимости установив соответственно 9 и 9 (если нажать и удерживать кнопку «ЭКОНОМИЯ/НАГРЕВ» в течение нескольких секунд, печь нагреется до максимальной температуры, как если бы нагрев пола и потолка составлял 9 и 9 соответственно).

После выпечки первой партии проверьте, подходит ли температура для выпечки теста: чтобы тесто пропеклось, оно должно быть достаточно влажным и достаточно хорошо подняться (если в тесте для пиццы мало воды или на лопате много муки, нижняя корочка быстрее подгорит); соответственно, уменьшите или увеличьте температуру (чтобы быстро нагреть печь при минимальном расходе электричества, плотно закройте дверцу печи и не открывайте, пока не нагреется до нужной температуры).

ВНИМАНИЕ: Печь оборудована нагревательными элементами (резисторами), встроенными в огнеупорные поверхности потолка и пола, которые нагреваются до очень высокой температуры. СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ СМАЧИВАТЬ ОГНЕУПОРНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДАЖЕ ВЛАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ, ТАК КАК ПЕРЕПАД ТЕМПЕРАТУР ПРИЧИНЯЕТ КЕРАМИКЕ НЕПОПРАВИМЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ; если требуется очистить поверхность, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ФИЛЬТР-ПРЕССНЫЙ ОСАДОК. Чтобы чистить печь во время работы, используйте мягкую щётку соответствующей длины. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СТУЧАТЬ ПО ОГНЕУПОРНОЙ КЕРАМИКЕ СКРЕБКОМ, ЧТОБЫ ОНА НЕ ТРЕСНУЛА. Старайтесь не бить по задним/боковым огнеупорным панелям: любое усилие может повредить их, однако в этом случае работа печи не нарушится; огнеупорные поверхности могут трескаться, но это не влияет на функции печи.

- В случае длительных перерывов в работе рекомендуется плотно ЗАКРЫТЬ дверцу печи, нажать кнопку «Экономия» и выключить подсветку; расход энергии будет минимальным, но при этом печь в любой момент будет готова к работе. По окончании работы выключите печь, оставьте дверцу открытой примерно на 15 минут, чтобы скопившийся внутри конденсат испарился, затем снова ПЛОТНО ЗАКРОЙТЕ дверцу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если во время выпечки продукты непроизвольно загорятся (например, из-за растительного или животного жира в составе), закройте и загерметизируйте дверцу, чтобы погасить огонь, но не лейте воду в пекарную камеру.

ВНИМАНИЕ: При необходимости дверцу ЗАКРЫВАЮТ ГЕРМЕТИЧЕСКИ: ДЛЯ ЭТОГО УСТАНОВИТЕ ДВЕРЦУ НА ЧУГУННУЮ ПОДСТАВКУ В УСТЬЕ ПЕЧИ (рис. 7, пункт С). НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДВЕРЦУ ПОЛУОТКРЫТОЙ, ЧТОБЫ НЕ ДОПУСТИТЬ ПЕРЕГРЕВА И ПОЯВЛЕНИЯ ТРЕЩИН НА ГРАНИТНОЙ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ. Старайтесь не бить и не царапать гранитную поверхность колёсиками, хлебной лопатой и т.д. чтобы не повредить её.

3.6 ВКЛЮЧЕНИЕ РАССТОЙНОЙ КАМЕРЫ

Панель управления расстойной камеры расположена слева, под передней откидной дверцей пекарной камеры, как показано на рис. 13А (для печи с вытяжкой см. рис. 13В).

1. Световой индикатор (ВКЛ/ВЫКЛ).
2. Выключатель подсветки (чтобы включить его, необходимо запустить термостат).
3. Выключатель и регулятор термостата.
 - a) Включите расстойную камеру, повернув термостат в положение I (пункт 3), загорится световой индикатор (пункт 2).
 - b) Настройте нужную температуру, не превышающую 65°C (150°F).
 - c) Чтобы выключить расстойную камеру, переведите термостат (пункт 3) в положение 0.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Избегайте контакта с нагревательными элементами (резисторами), расположенными внутри расстойной камеры, чтобы избежать ожогов.

3.7 ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО МОДУЛЯ УПРАВЛЕНИЯ С ТАЙМЕРОМ

Электронная панель управления снабжена кнопкой «Таймер» (рис. 12, пункт 15).

Модуль управления позволяет настроить 3 таймера выпечки (с обратным отсчётом), а также текущее время и время ежедневного запуска (рис. 12).

3.7.1 НАСТРОЙКА ТРЁХ ТАЙМЕРОВ ВЫПЕЧКИ

- При однократном нажатии кнопки «Таймер» (рис. 12, пункт 15) на дисплее появляется сообщение «OFF 000» («ВЫКЛ. 000») (рис. 12, пункты 4 и 12), а на дисплее нагрева потолка – цифра 1 (рис. 12, пункт 6). Это означает, что можно настроить первый таймер выпечки с помощью кнопок «Вверх» и «Вниз» (рис. 12, пункт 3).
- При втором нажатии кнопки «Таймер» (рис. 12, пункт 15), а на дисплее нагрева появляется второй таймер выпечки (рис. 12, пункт 6), который можно настроить таким же образом.
- Третье нажатие кнопки позволит настроить третий таймер выпечки.

3.7.2 УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- При четвёртом нажатии кнопки «Таймер» (рис. 12, пункт 15) на дисплее появляется сообщение «h 00 00» (или текущее время) (рис. 12, пункты 4 и 12); первые два разряда означают часы, вторые два – минуты.
- Нажмите кнопку «Вверх», чтобы задать часы, и кнопку «Вниз», чтобы задать минуты (рис. 12, пункт 3).

3.7.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ЗАПУСКА

- При пятом нажатии кнопки «Таймер» (рис. 12, пункт 15) на дисплее появляется сообщение «o 00 00» (или текущее время) (рис. 12, пункты 4 и 12); первые два разряда означают часы, вторые два – минуты.
- Нажмите кнопку «Вверх», чтобы задать часы, и кнопку «Вниз», чтобы задать минуты (рис. 12, пункт 3).
- Нажмите кнопку «Таймер» в шестой раз, чтобы выйти из режима настройки таймера.

ВНИМАНИЕ: Если вы не начнёте настройку таймера в течение 10 секунд после входа в режим настройки, модуль управления автоматически выйдет из этого режима, и на дисплее снова появятся значения температуры и нагрева (рис. 12, пункты 4 и 12).

3.7.4 ВКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА ВЫПЕЧКИ РУЧНОЙ РЕЖИМ

- Чтобы запустить таймер выпечки, войдите в режим настройки таймера и одновременно нажмите кнопки «Пуск/Стоп» (рис. 12, пункт 9) и «Таймер». Светодиод таймера (рис. 12, пункт 15) начнёт мигать, показывая, что таймер выпечки активен.
- Если нажать кнопку «Таймер» (рис. 12, пункт 15), таймер включается, и на дисплее показывается оставшееся время.
- Как только время таймера истечёт, все дисплеи погаснут, светодиод таймера (рис. 12, пункт 15) загорится, и послышится звуковой сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» (рис. 12, пункт 15), чтобы вернуться в обычный режим.

ВНИМАНИЕ: Таймеры выпечки не связаны с параметрами выпечки в печи.

3.7.5 ВКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА ПРИ ЕЖЕДНЕВНОМ ПРОГРАММИРУЕМОМ ЗАПУСКЕ

- Чтобы включить программируемый запуск, необходимо задать требуемую температуру и параметры нагрева пола и потолка, затем войти в режим настройки времени запуск (нажмите кнопку «Таймер» (рис. 12, пункт 15) пять раз в ручном режиме или один раз в режиме программ), проверить заданное время и затем одновременно нажать кнопки «Пуск/Стоп» (рис. 12, пункт 9) и «Таймер».

Светодиод таймера (рис. 12, пункт 15) начнёт мигать, показывая, что таймер активен; печь выключится, а на дисплее появится время включения (рис. 12, пункты 4 и 12). В указанное время печь включится.

- После включения таймера запуска нажмите кнопку «Таймер» (рис. 12, пункт. 15), чтобы просмотреть заданную температуру и нагрев.

ВНИМАНИЕ: Чтобы отключить таймеры и функцию запуска до того, как они сработают, просто нажмите одновременно кнопки «Пуск/Стоп» (рис. 12, пункт 9) и «Таймер».

3.8 ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРНОЙ ШКАЛЫ

- Если одновременно нажать и удерживать кнопки «Подсветка» (рис. 12, пункт 11) и «+ вверх» (рис. 12, пункт 3) в течение примерно 6 секунд, появится текущая шкала измерения температуры («С» или «F»).
- Снова удерживайте обе кнопки в течение 6 секунд, чтобы переключиться на другую шкалу.

3.9 ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Выключите основные переключатели печи (рис. 12, пункт 1), расстойной камеры (рис. 13А-13В, пункт 3) и вытяжки (рис. 13В, пункт 4), переведя их в положение 0.
- Отключите питание, выключив основные переключатели питания с внешней стороны устройства.

3.10 ВНУТРЕННИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ЗАСЛОНКИ

Печь оборудована двумя направляющими заслонками, расположенными на потолке пекарной камеры (рис. 15, пункт А); они минимизируют рассеяние, нормируют тепловой поток и поддерживают нужный уровень влажности для выпекания продукта. При необходимости заслонки можно открыть (рис. 15, пункт В); для этого поверните заслонку вперёд с помощью хлебной лопаты, поднимите и направьте в сторону устья печи, чтобы два боковых фиксатора удерживали её.

Внутренние заслонки могут оказаться в наклонном полуоткрытом положении из-за деформации стали, вызванной высокой температурой под сводом пекарной камеры. Достаточно вернуть заслонки в исходное положение с помощью хлебной лопаты.

4 ОЧЕРЕДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прежде чем выполнять операции по обслуживанию, отключите питание устройства, повернув выключатели с внешней стороны печи и/или расстойной камеры, и дайте устройству остыть до комнатной температуры. Обязательно используйте соответствующие средства индивидуальной защиты (перчатки, очки и т.д.).

Все меры безопасности обязательны для поддержания печи в исправном состоянии; несоблюдение их может повлечь за собой серьёзные повреждения, которые аннулируют гарантию и могут подвергнуть пользователя риску.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если необходимо передвинуть печь, сперва поднимите 2 подвижные боковые панели корпуса (рис. 5, пункт F) и **РАЗБЛОКИРУЙТЕ ТОРМОЗА НА ДВУХ ПЕРЕДНИХ КОЛЁСИКАХ КАМЕРЫ**, сдвинув отвёрткой фиксатор (рис. 4Е, надпись «ХОД»). Поставив печь на место, заблокируйте тормоза.

4.2 ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД

Выполнив операции, описанные в разделе 4.1, очистите устройство следующим образом:

ВНИМАНИЕ: Для очистки огнеупорной поверхности используйте функцию **ОЧИСТКИ** методом терморедукции (раздел 3.2.2., пункт k) или аккуратно сметите грязь достаточно длинной мягкой щёткой. **СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ СМАЧИВАТЬ ОГНЕУПОРНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДАЖЕ ВЛАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ, ТАК КАК ПЕРЕПАД ТЕМПЕРАТУР ПРИЧИНЯЕТ КЕРАМИКЕ НЕПОПРАВИМЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СТУЧАТЬ ПО ОГНЕУПОРНОЙ КЕРАМИКЕ СКРЕБКОМ, ЧТОБЫ ОНА НЕ ТРЕСНУЛА.**

ВНИМАНИЕ: Старайтесь не бить по задним/боковым огнеупорным панелям: любое усилие может повредить их, однако в этом случае работа печи не нарушится; огнеупорные поверхности могут трескаться, но это не влияет на функции печи. Внутри пекарной камеры нередко образуется белый налёт, который при необходимости удаляют щёткой; если печь холодная, сотрите белый налёт с защитных колпаков лампочек влажной салфеткой, чтобы освещение в камере не тускнело. С чугунных деталей устья печи налёт удаляют только влажной салфеткой, когда печь остынет, чтобы не повредить дверцу.

Каждый день по окончании работы, дав устройству остыть, аккуратно удалите со всех деталей печи, кроме огнеупорной поверхности, остатки пищи, скопившиеся за время выпечки, с помощью влажной губки или салфетки, при необходимости с мыльной водой. Сполосните и вытрите детали; поверхности с глянцевой отделкой вытирайте в направлении отделки. Тщательно вымойте все доступные детали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Каждый день аккуратно удаляйте следы жира и грязи, скапливающиеся во время готовки, так как они могут стать источником возгорания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никогда не мойте устройство водной струёй или парочистителем. Обязательно следите, чтобы вода и моющие средства не попадали на электрические детали.

Категорически запрещено использовать токсичные или вредные моющие средства.

ВНИМАНИЕ: Не используйте растворители, моющие средства, содержащие агрессивные вещества (соединения хлора, кислоты, едкие вещества, абразивы и т.д.), царскую водку или инструменты, которые могут повредить поверхности. Прежде чем снова запускать устройство, убедитесь, что внутри не осталось приспособлений для уборки.

4.3 ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

Если устройство не использовалось в течение длительного периода:

- Отключите устройство от источника питания.
- Накройте его, чтобы защитить от пыли.
- Время от времени проветривайте помещение.
- Вымойте устройство, прежде чем снова его использовать.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ, ПОСВЯЩЁННЫЕ «ВНЕОЧЕРЕДНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ», АДРЕСОВАНЫ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТАМ, КОТОРЫЕ ИМЕЮТ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ЛИЦЕНЗИЮ И АККРЕДИТОВАНЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

5 ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Все операции по обслуживанию и ремонту проводятся с использованием необходимых средств для предотвращения несчастных случаев и с привлечением лицензированных технологов, аккредитованных производителем.

Прежде чем выполнять операции по обслуживанию, отключите питание устройства, повернув выключатели с внешней стороны печи и/или расстойной камеры, и дайте устройству остыть до комнатной температуры. Все меры безопасности обязательны для поддержания печи в исправном состоянии; несоблюдение их может повлечь за собой серьезные повреждения, которые аннулируют гарантию и могут подвергнуть пользователя риску.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если необходимо передвинуть печь, сперва поднимите 2 подвижные боковые панели корпуса (рис. 5, пункт F) и **РАЗБЛОКИРУЙТЕ ТОРМОЗА НА ДВУХ ПЕРЕДНИХ КОЛЁСНИКАХ КАМЕРЫ**, сдвинув отвёрткой фиксатор (рис. 4E, надпись «ХОД»). Поставив печь на место, заблокируйте тормоза.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Время от времени (не реже одного раза в год), а также всякий раз после возникновения неисправностей во время работы технический специалист проводит проверку печи, а именно осматривает состояние печи, проверяет внутреннее устройство электрической панели и шланг для вывода пара, а также вытирает пыль. Кроме того, необходимо осмотреть все съёмные отсеки – верхние, нижние, передние и задние, и аккуратно стереть пыль или следы муки.

5.2 ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА

Выполнив операции, описанные в разделе 5.1, очистите устройство следующим образом.

Регулярно проводите генеральную уборку.

ВНИМАНИЕ: Для очистки огнеупорной поверхности используйте функцию **ОЧИСТКИ** методом терморедукции (раздел 3.2.2., пункт k) или аккуратно сметите грязь достаточной длиной щёткой. **СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ СМАЧИВАТЬ ОГНЕУПОРНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ДАЖЕ ВЛАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ, ТАК КАК ПЕРЕПАД ТЕМПЕРАТУР ПРИЧИНЯЕТ КЕРАМИКЕ НЕПОПРАВИМЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.**

ЗАПРЕЩАЕТСЯ СТУЧАТЬ ПО ОГНЕУПОРНОЙ КЕРАМИКЕ СКРЕБКОМ, ЧТОБЫ ОНА НЕ ТРЕСНУЛА.

ВНИМАНИЕ: Старайтесь не бить по задним/боковым огнеупорным панелям: любое усилие может повредить их, однако в этом случае работа печи не нарушится; огнеупорные поверхности могут трескаться, но это не влияет на функции печи. Внутри пекарной камеры нередко образуется белый налёт, который при необходимости удаляют щёткой; если печь холодная, сотрите белый налёт с защитных колпаков лапчечек влажной салфеткой, чтобы освещение в камере не тускло. С чугунных деталей устья печи налёт удаляют только влажной салфеткой, когда печь остынет, чтобы не повредить дверцу.

Дав устройству остыть, аккуратно удалите со всех внутренних и внешних деталей печи, кроме керамических поверхностей, скопившиеся за время выпечки остатки пищи с помощью влажной губки и, при необходимости, мыльной воды. Сполосните и вытрите детали; поверхности с глянцевой отделкой вытирайте в направлении отделки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Регулярно и аккуратно удаляйте следы жира и грязи, скапливающиеся во время готовки, так как они могут стать источником возгорания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В зависимости от характера использования устройства рекомендуется время от времени извлекать огнеупорные поверхности, как описано в разделе 5.3.5, и удалять скопившиеся под ними остатки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никогда не мойте устройство водной струёй или пароочистителем. Обязательно следите, чтобы вода и моющие средства не попадали на электрические детали.

Категорически запрещено использовать токсичные или вредные моющие средства.

ВНИМАНИЕ: Не используйте растворители, моющие средства, содержащие агрессивные вещества (соединения хлора, кислоты, едкие вещества, абразивы и т.д.), царскую водку или инструменты, которые могут повредить поверхности. Прежде чем снова запускать устройство, убедитесь, что внутри не осталось приспособлений для уборки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При наличии вытяжки периодически тщательно чистите решётки в отверстиях для притока воздуха и при необходимости снимайте их, чтобы проверить, не скопилось ли грязь внутри и на вентиляторе.

5.3 ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ

5.3.1 ЗАМЕНА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЛАМПОЧКИ

Учитывая существенную рабочую нагрузку на электрические лампочки, время от времени их необходимо заменять.

ВНИМАНИЕ: НОВАЯ ЛАМПОЧКА ДОЛЖНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ; НЕ КАСАЙТЕСЬ ЕЁ ГОЛЫМИ РУКАМИ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕРЧАТКИ ИЛИ ПРИХВАТКИ, ЧТОБЫ НЕ ПОВРЕДИТЬ ЕЁ.

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ СТЕКЛЯННЫЕ КОЛПАКИ ВНУТРИ КАМЕРЫ БЫЛИ НА МЕСТЕ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ПОД ДЕЙСТВИЕМ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР ЛАМПОЧКА БЫСТРО ПЕРЕГОРИТ.

Выполните операции, описанные в разделе 5.1.

Если печь остыла, лампочку можно заменить непосредственно изнутри камеры:

- Отвинтите панель (рис. 16, пункт A) и извлеките лампочку (рис. 16, пункт B);
- С помощью зеркала установите новую лампочку и закрепите панель. Если печь нагрета:
- Снимите верхнюю боковую панель печи с той стороны, где находится перегоревшая лампочка (рис. 5, пункт H).
- Извлеките из отсека для лампочки контейнер с минеральной ватой, расположенный с передней стороны печи, сдвинув вниз фиксатор (рис. 16A, пункт F) и вытянув контейнер наружу.
- Станет видна скоба для крепления лампочки (рис. 16, пункт D): отвинтите два винта, удерживающие её, снимите скобу и замените лампочку.
- Прикрепите на место скобу и аккуратно вставьте контейнер с минватой назад в гнездо, **ЗАТЕМ ПОДНИМИТЕ ВВЕРХ ФИКСАТОР** (рис. 16A, пункт F), **ЧТОБЫ КОНТЕЙНЕР С МИНВАТОЙ ПЛОТНО СИДЕЛ В ГНЕЗДЕ.**
- Верните на место наружную боковую панель печи

5.3.2 ЗАМЕНА ПИРОМЕТРА

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены пирометра:

- Откройте сдвижную дверцу и отвинтите оба крепёжных винта;
- Отсоедините ножевые клеммы термостата;
- Замените пирометр (таблица A, пункт 20);
- Повторите описанные выше действия в обратном порядке, обращая внимание на правильную полярность клемм.

5.3.3 ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены термопары:

- Снимите боковую панель (рис. 5, пункт H);
- Отвинтите гайку, которой закреплена термопара;
- Отсоедините два провода питания термопары;
- Замените термопару (рис. 16, пункт E);
- Повторите описанные выше действия в обратном порядке, **ОБРАЩАЯ ВНИМАНИЕ НА ПРАВИЛЬНУЮ ПОЛЯРНСТЬ КЛЕММ.**

5.3.4 ЗАМЕНА ЗАМЫКАТЕЛЕЙ

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены замыкателя:

- Снимите заднюю панель (рис. 8, пункт А);
- Отсоедините провода от замыкателя и замените его;
- Повторите описанные выше действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место.

5.3.5 ЗАМЕНА ТРАНСФОРМАТОРА

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены трансформатора:

- Снимите переднюю нижнюю панель (рис. 8, пункт G);
- Отключите провода трансформатора и замените его (таблица А, пункт 18);
- Повторите описанные выше действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место.

5.3.6 ЗАМЕНА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ: Керамическая огнеупорная поверхность идеально подходит для выпечки, но она хрупкая и требует крайне осторожного обращения; если во время переноски пекарную камеру нужно наклонить, сначала извлеките керамические поверхности, пометив каждую из них так, чтобы вернуть на прежнее место по окончании установки.

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены замыкателя:

- Используя лопату в качестве рычага, поднимите и снимите две керамических панели в устье печи (рис. 5, пункт I);
- Снимите керамические панели: для тех, до которых не можете дотянуться руками, используйте хлебную лопату;
- Верните панели на место, повторив все действия в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ: После замены установите огнеупорные поверхности так, чтобы расстояние между ним в центре всегда было минимальным.

5.3.7. ЗАМЕНА ЗАЩИТНОГО ТЕРМОСТАТА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Регулярно проверяйте исправность защитного термостата.

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены термостата:

- Откройте сдвижную дверцу и отвинтите оба крепёжных винта панели, к которой крепится термостат (рис. 12, пункт 2);
- Отсоедините ножевые клеммы термостата;
- Снимите боковую панель (рис. 5, пункт H);
- Снимите изоляционную панель, расположенную возле стенки печи (рис. 16, пункт C), и сдвиньте слой минваты под ней;
- Ослабьте два винта скобы и вытяните датчик термостата (рис. 16, пункт H);
- Замените термостат (таблица А, пункт 19), и верните детали на место в обратном порядке, при необходимости заменив снятый изоляционный материал.

5.3.8 ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены нагревательного элемента:

- Снимите левую и правую боковые панели (рис. 5, пункт H);
- Снимите боковые скобы, удерживающие слой минваты;
- Снимите левую и правую изоляционные панели;
- Отключите провода питания нагревательного элемента, который собирается заменить;
- Уберите лопаткой часть минваты вокруг заменяемого элемента;
- Отвинтите крепёжные винты и снимите слева и справа обе скобы, удерживающие нагревательные элементы;
- Вытяните нагревательный элемент из-под огнеупорной поверхности, запомнив его расположение, чтобы вставить новый элемент в то же гнездо;
- Верните детали на место в обратном порядке, при необходимости заменив снятый изоляционный материал.

5.4 ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ РАССТОЙНОЙ КАМЕРЫ

5.4.1 ЗАМЕНА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЛАМПОЧКИ

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены лампочки и/или колпака изнутри расстойной камеры:

- Отвинтите колпак (рис. 17, пункт А) и замените лампочку (рис. 17, пункт В) и/или сам колпак.
- Верните колпак на место.

5.4.2 ЗАМЕНА ДВЕРНОЙ РУЧКИ

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены дверной ручки:

- Откройте дверцы расстойной камеры (рис. 5, пункт L);
- Снимите две пластмассовые заглушки с внутренней стороны;
- Отвинтите крепёжные болты (рис. 5, пункт M), следя, чтобы они не провалились внутрь дверцы;
- Замените дверную ручку и повторите все действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место.

5.4.3 ЗАМЕНА ТЕРМОСТАТА

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены термостата:

- Откройте сдвижную дверцу и отвинтите оба крепёжных винта панели, к которой крепится термостат (рис. 13А – 13В, пункт 3);
- Отсоедините ножевые клеммы термостата;
- Снимите защёлкивающийся диск термостата;
- Отвинтите стопорную кольцевую гайку термостата;
- Откройте дверцы камеры, снимите направляющие для противней с правой стороны, снимите защитный колпак дистанционного термостата (рис. 5А, пункт N) и выньте термостат из гнезда (рис. 5А, пункт M);
- Снимите переднюю нижнюю панель (рис. 8, пункт G);
- Снимите правую боковую панель (рис. 5, пункт H) и извлеките термостат;
- Замените термостат (таблица В, пункт 7) и его датчик;
- Повторите действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место.

5.4.4. ЗАМЕНА СВЕТОВОГО ИНДИКАТОРА И ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены светового индикатора и выключателя:

- Откройте сдвижную дверцу и отвинтите оба крепёжных винта панели управления камеры (рис. 13А – 13В);
- Отсоедините ножевые клеммы индикатора и/или выключателя;
- Замените световой индикатор (рис. 13А – 13В, пункт 1);
- Замените выключатель (рис. 13А – 13В, пункт 2);
- Повторите действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место

5.4.5 ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Выполнив операции, описанные выше в разделе 5.1, выполните следующие действия для замены нагревательного элемента:

- Откройте дверцы камеры, снимите направляющие для противней и защитные панели нагревательного элемента;
- Отвинтите крепёжные винты скобы, удерживающей нагревательный элемент (рис. 5А, буква Р);
- Отключите провода питания нагревательного элемента;
- Замените нагревательный элемент (рис. 5А, буква R);
- Повторите действия в обратном порядке, чтобы вернуть детали на место.

5.5 УТИЛИЗАЦИЯ

При демонтаже устройства или его запасных частей детали сортируют в зависимости от вида материала и утилизируют в соответствии с местными законодательными и нормативными актами.



Символ перекрещенного мусорного бака означает, что в пределах Европейского Союза электрические детали по окончании срока службы подлежат отдельному сбору. Указанный стандарт применяется не только к настоящему устройству, но и ко всем аксессуарам с такой маркировкой. Не утилизируйте устройство вместе с бытовыми отходами.

6 СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Список таблиц

Таблица А Модуль пекарной камеры NEAPOLIS

Таблица В Модуль расстойной камеры

Таблица С Электрическая схема печи NEAPOLIS

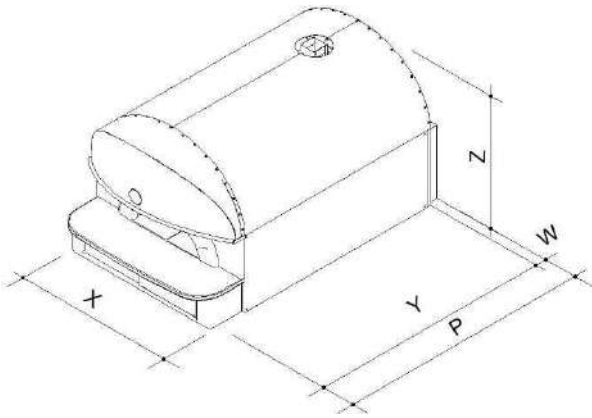
Таблица D Электрическая схема расстойной камеры

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАКАЗУ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

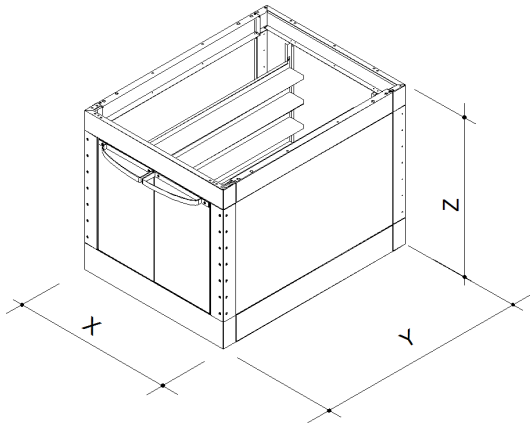
В заказе о запасных частях указывайте следующую информацию:

- Модель устройства
- Серийный номер устройства
- Наименование деталей
- Требуемое количество

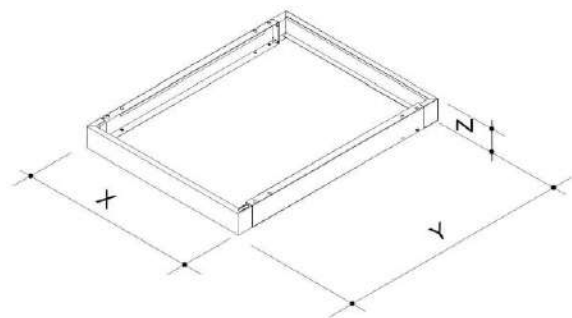
NEAPOLIS



	NEAP6 C	NEAP9 C
X	109	147
Z	94	94
Y	174	179
W	5	5
P	179	184
kg	400	560



	NEAP6 L	NEAP9 L
X	104	141
Z	105	105
Y	137	137
kg	125	165



	NEAP6 AD	NEAP9 AD
X	104	141
Z	13	13
Y	137	137
kg	13	15

	NEAP6 C		NEAP9 C		NEAP6 L	NEAP9 L
Максимальная мощность (кВт)	14,7		21,9		1,5	1,5
Номинальное поглощение (кВт*ч)	6,5		6,8		0,75	0,75
Номинальное напряжение (пер. ток)	V400 3N	V230 3	V400 3N	V230 3	V230 1N	V230 1N
Частота	50/60 Гц		50/60 Гц		50/60 Гц	50/60 Гц
Модель соединительного кабеля H07 RN-F	5x6 мм ² / 18 А	4x10 мм ² / 36 А	5x6 мм ² / 18 А	4x10 мм ² / 36 А	3x2,5 мм ² / 7 А	3x2,5 мм ² / 7 А
Оптимальная теплота (кДж/ч)	13230		19710		/	/
Скрытая теплота (кДж/ч)	8467		12614		/	/
Максимальная нагрузка продукта (кг)	5,5		8,25		/	/

Рис. 1

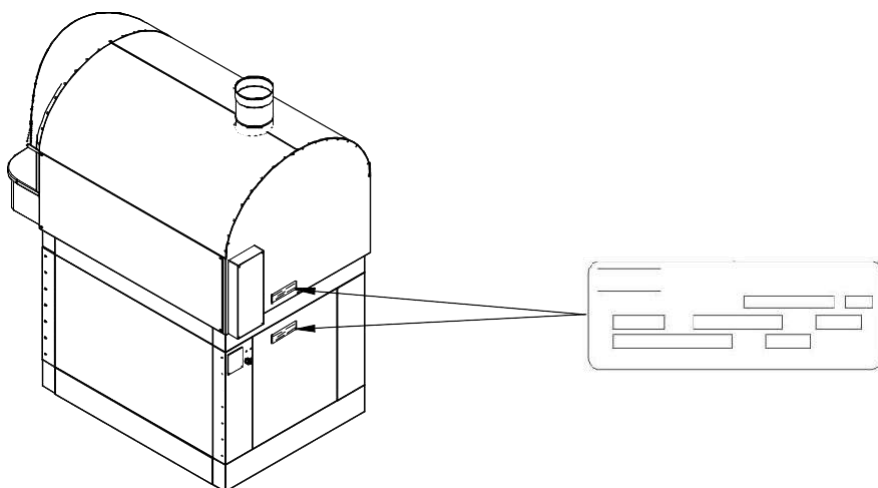


Рис. 2

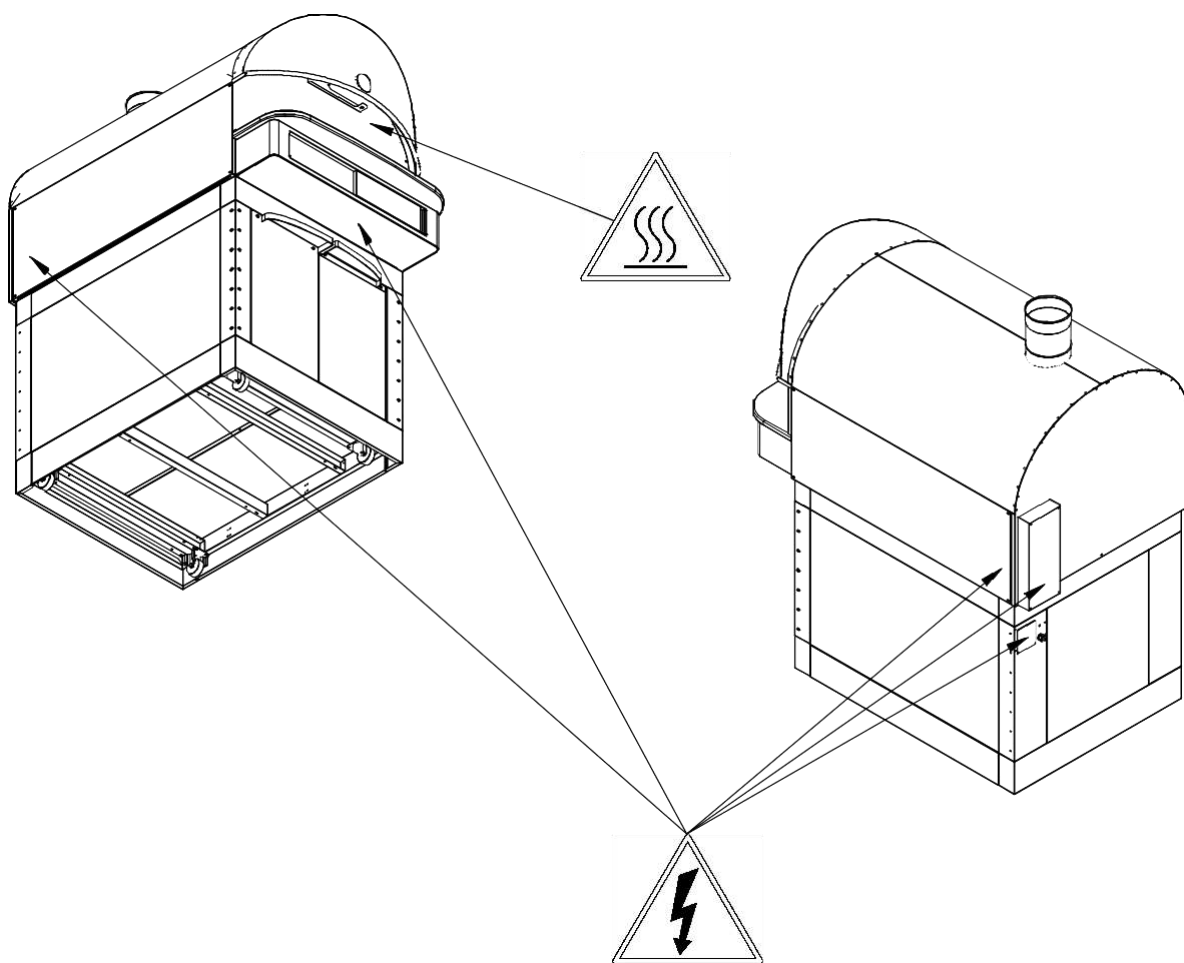


Рис. 3

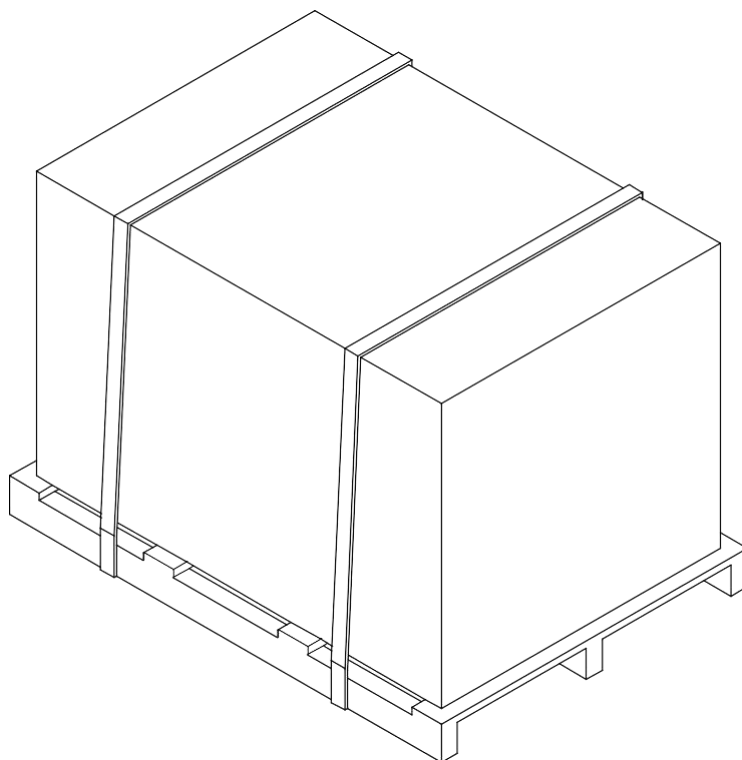


Рис. 4А

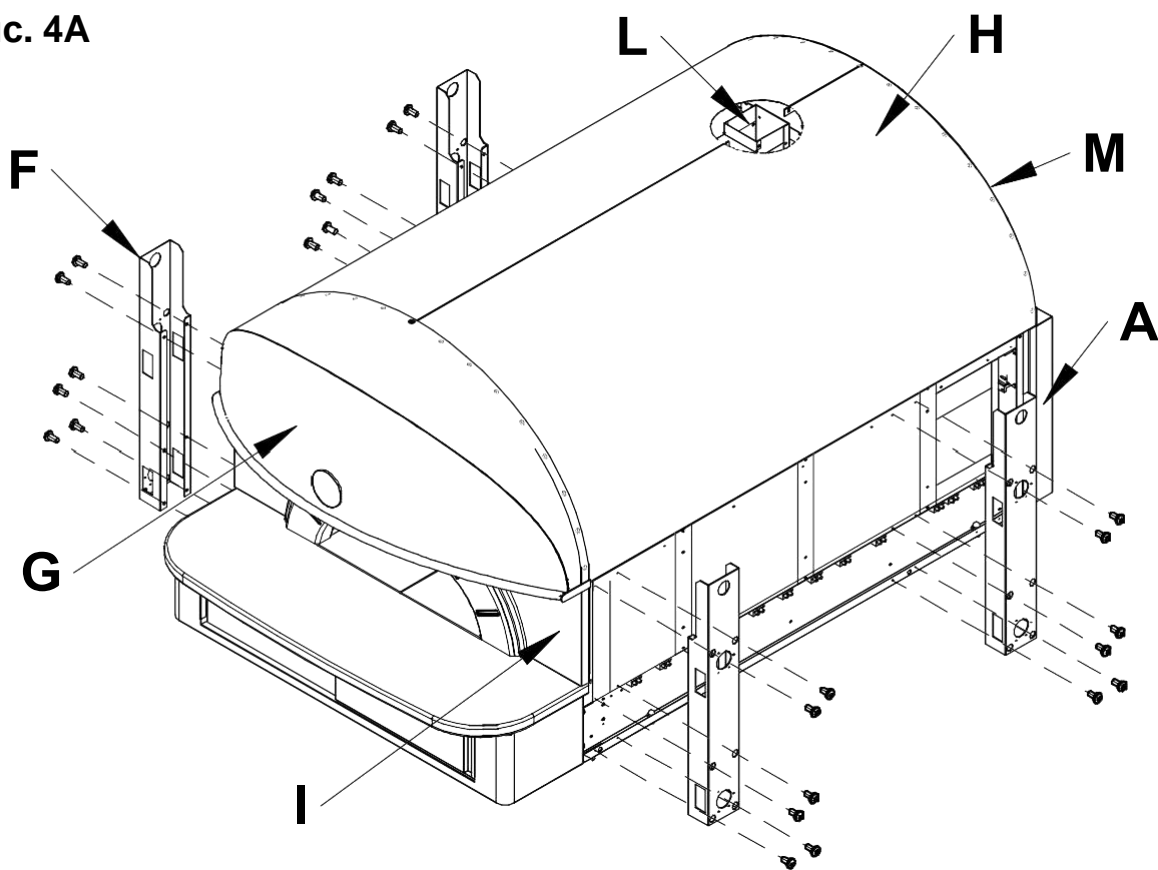


Рис. 4В

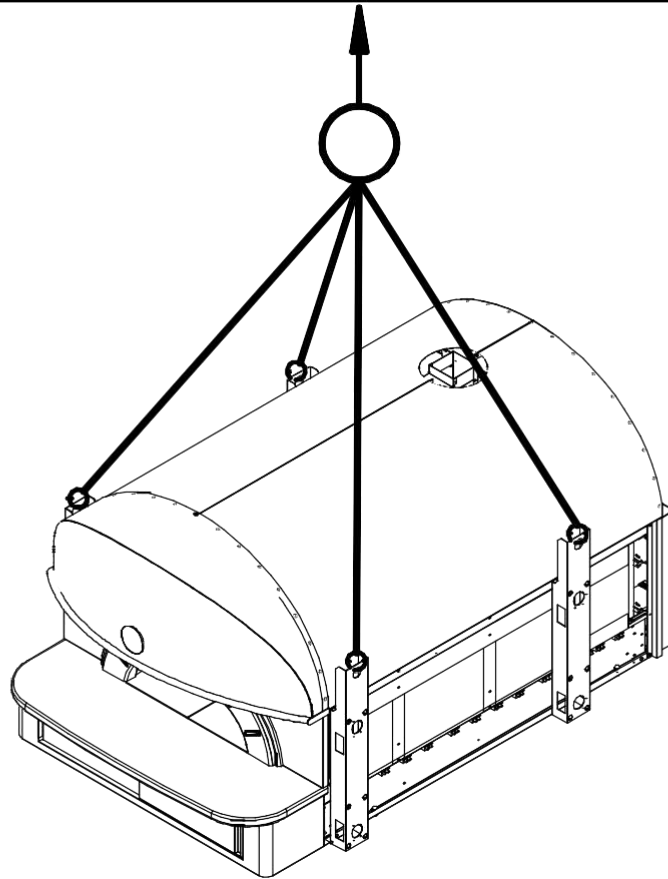


Рис. 4С

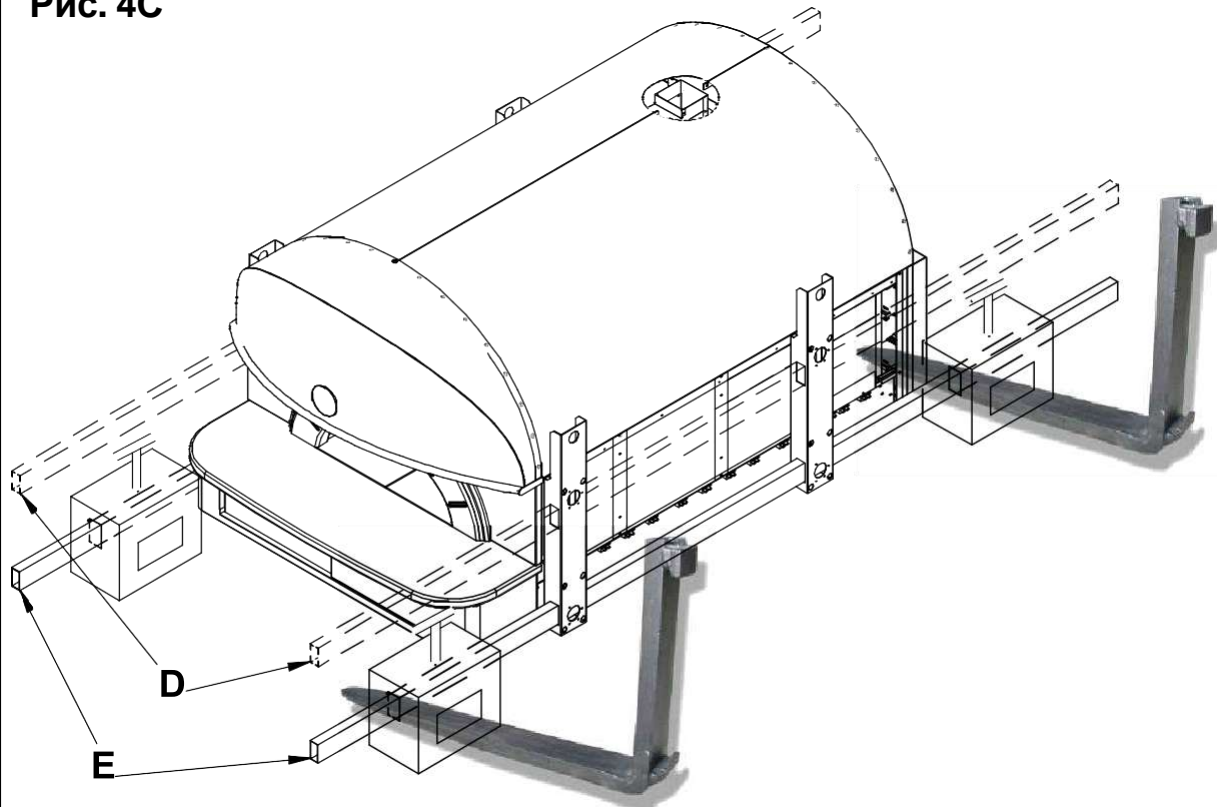


Рис. 4D

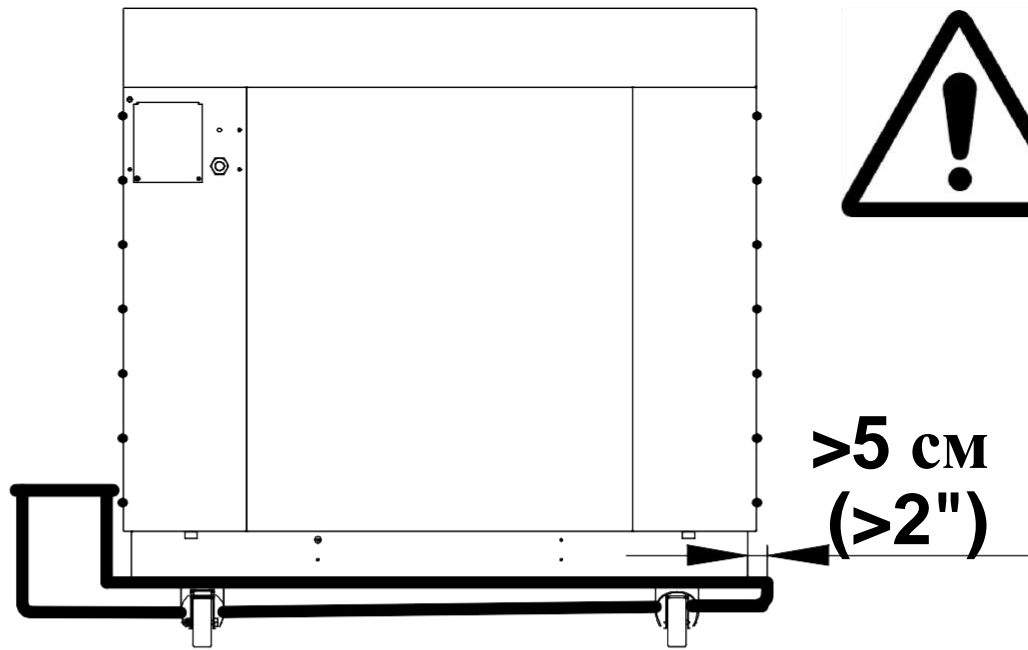


Рис. 4E

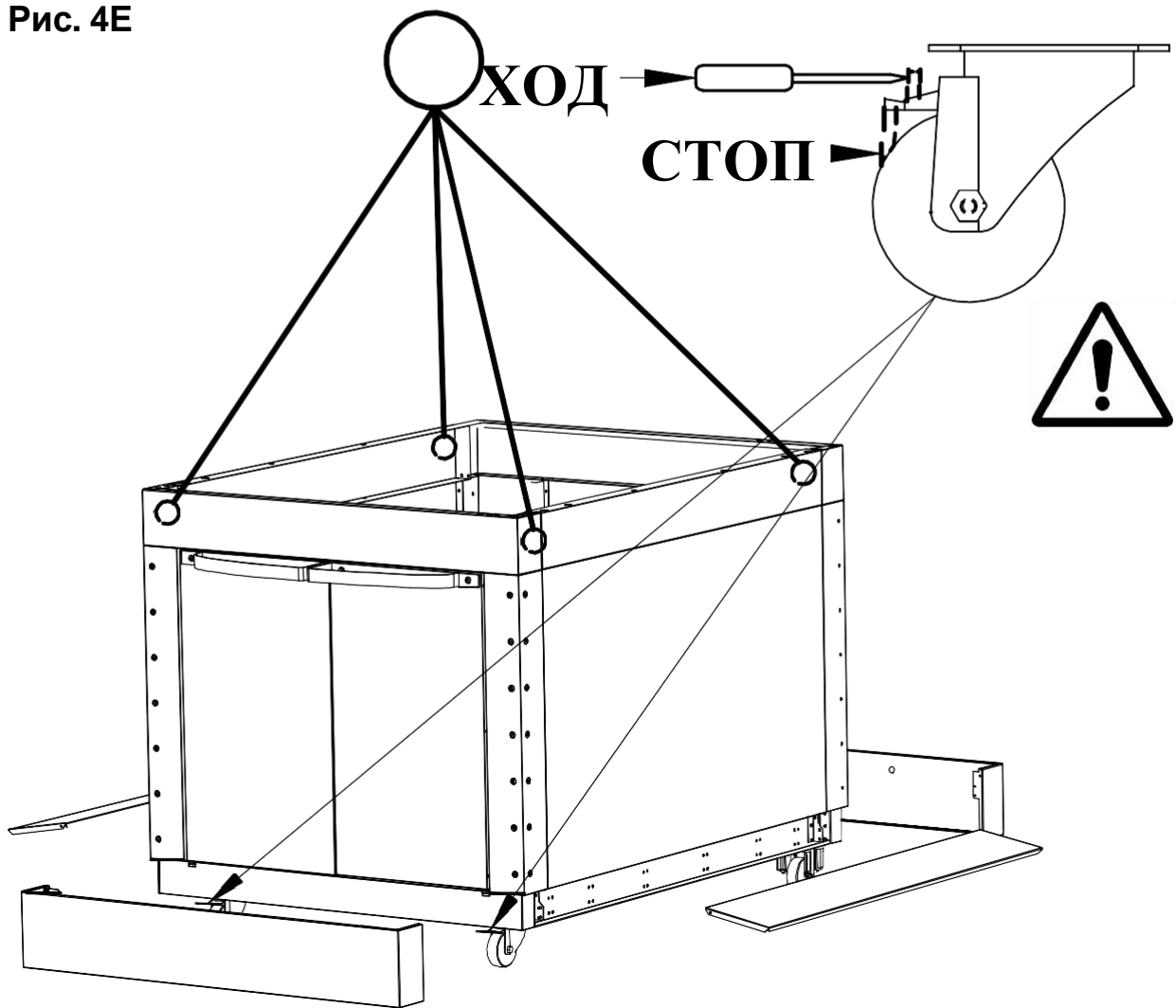


Рис. 5

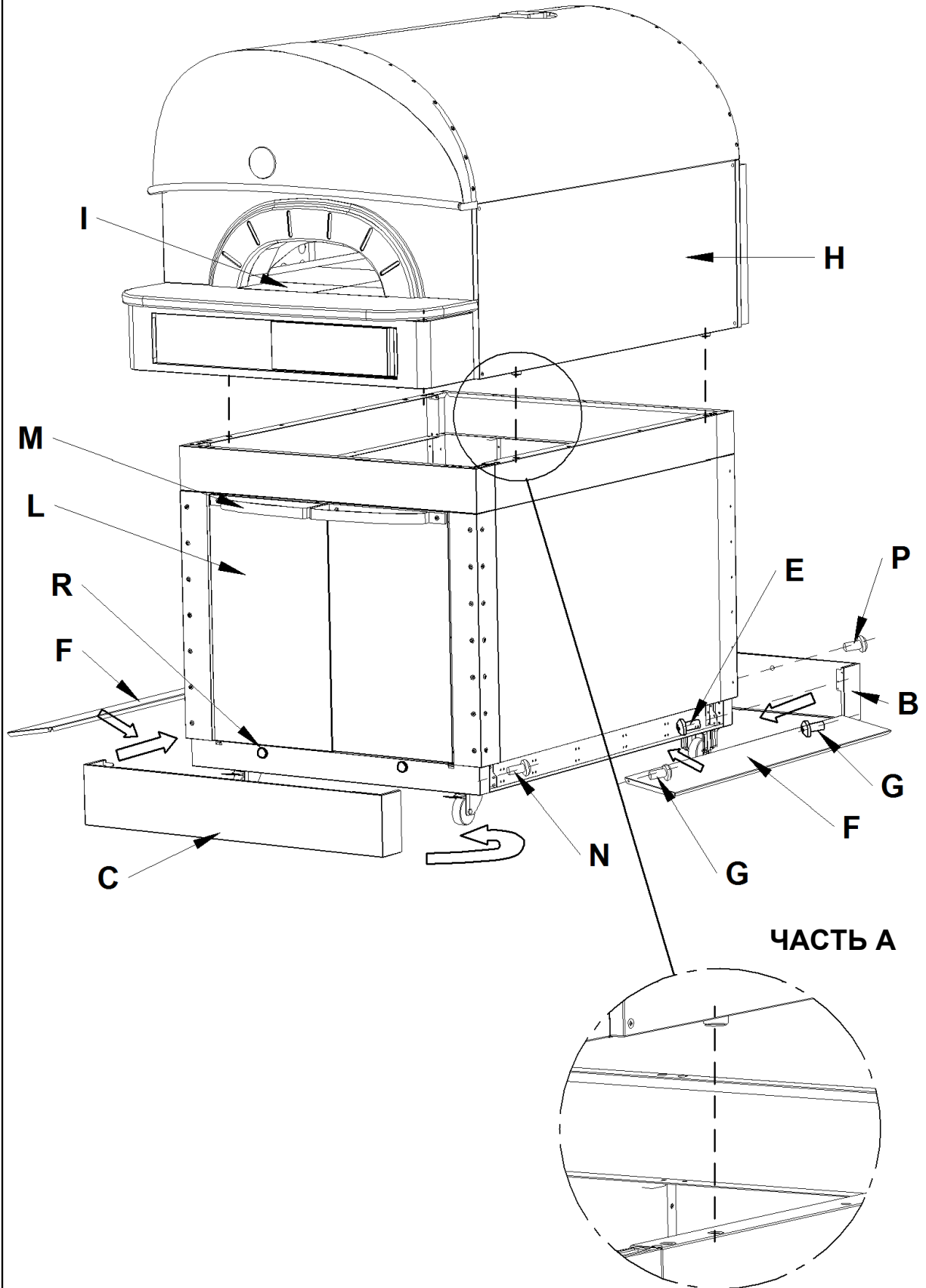


Рис. 5А

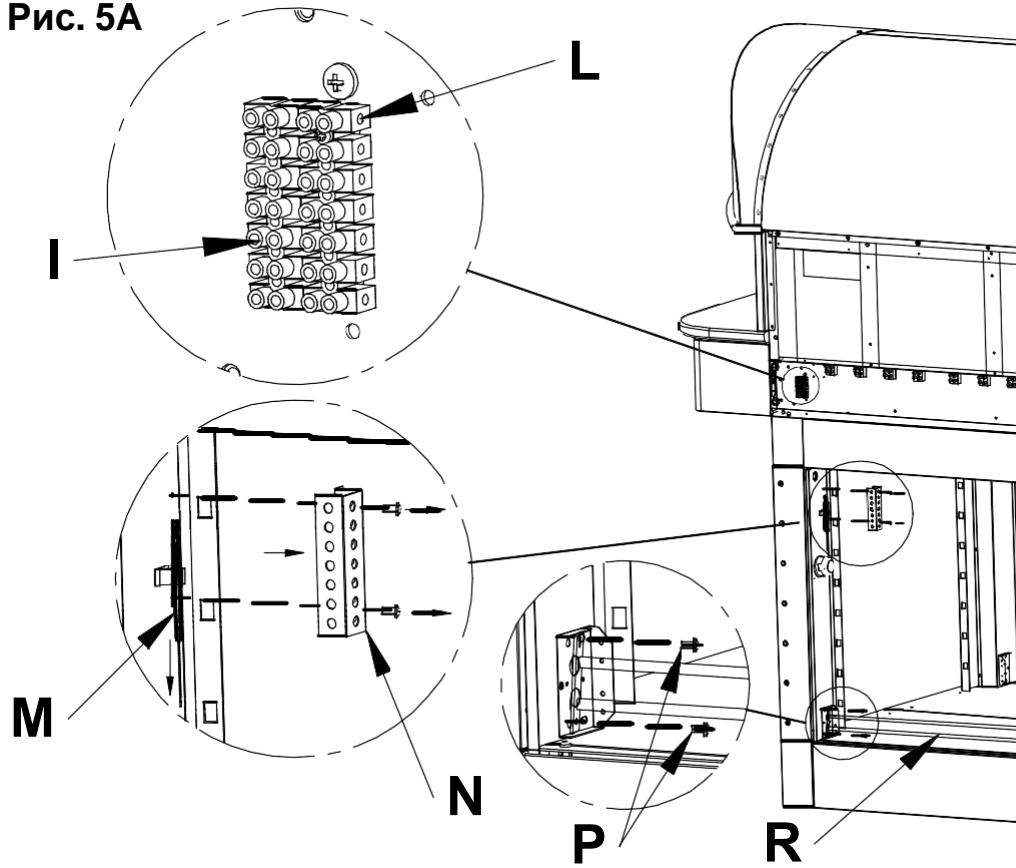


Рис. 6

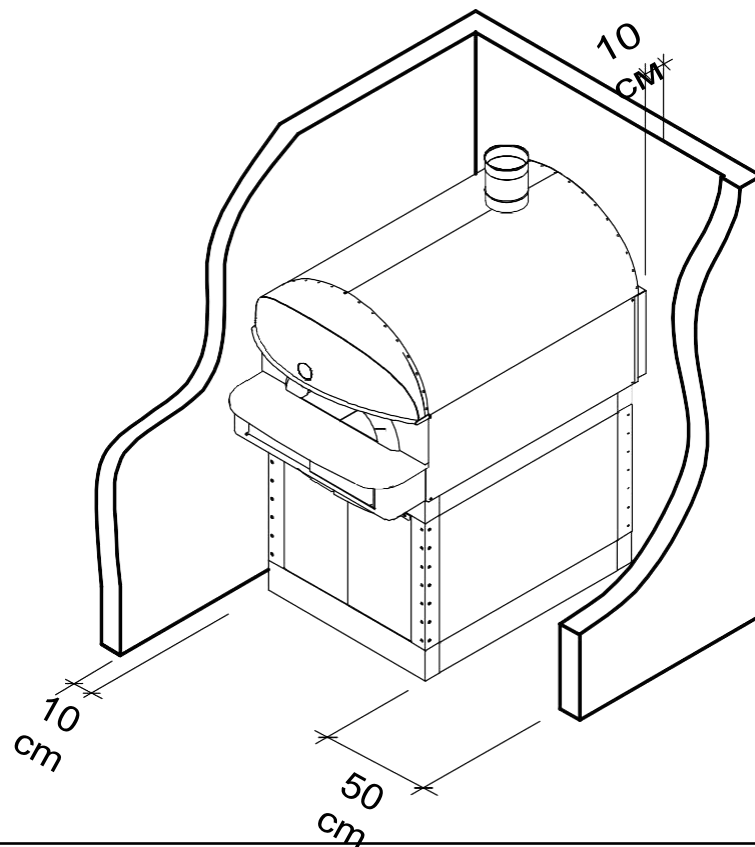


Рис. 7

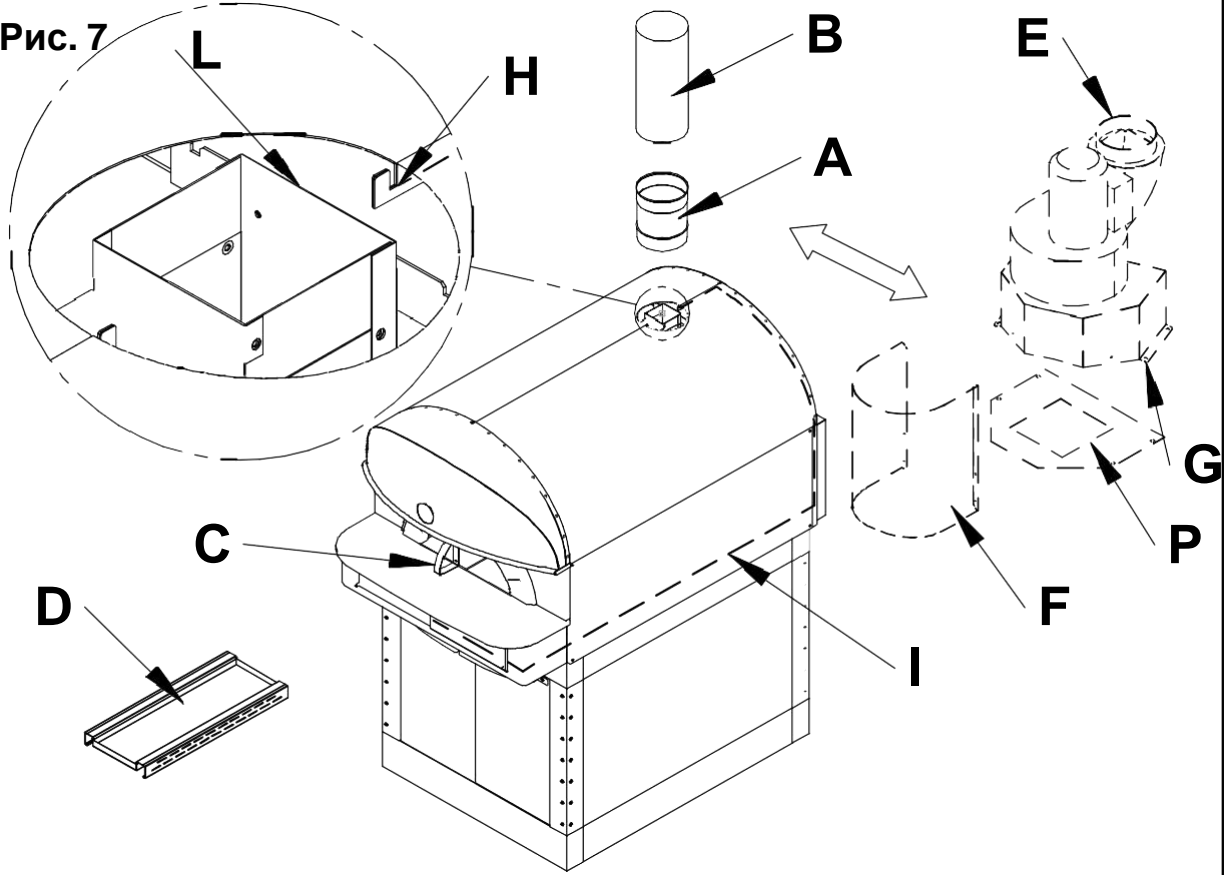


Рис. 8

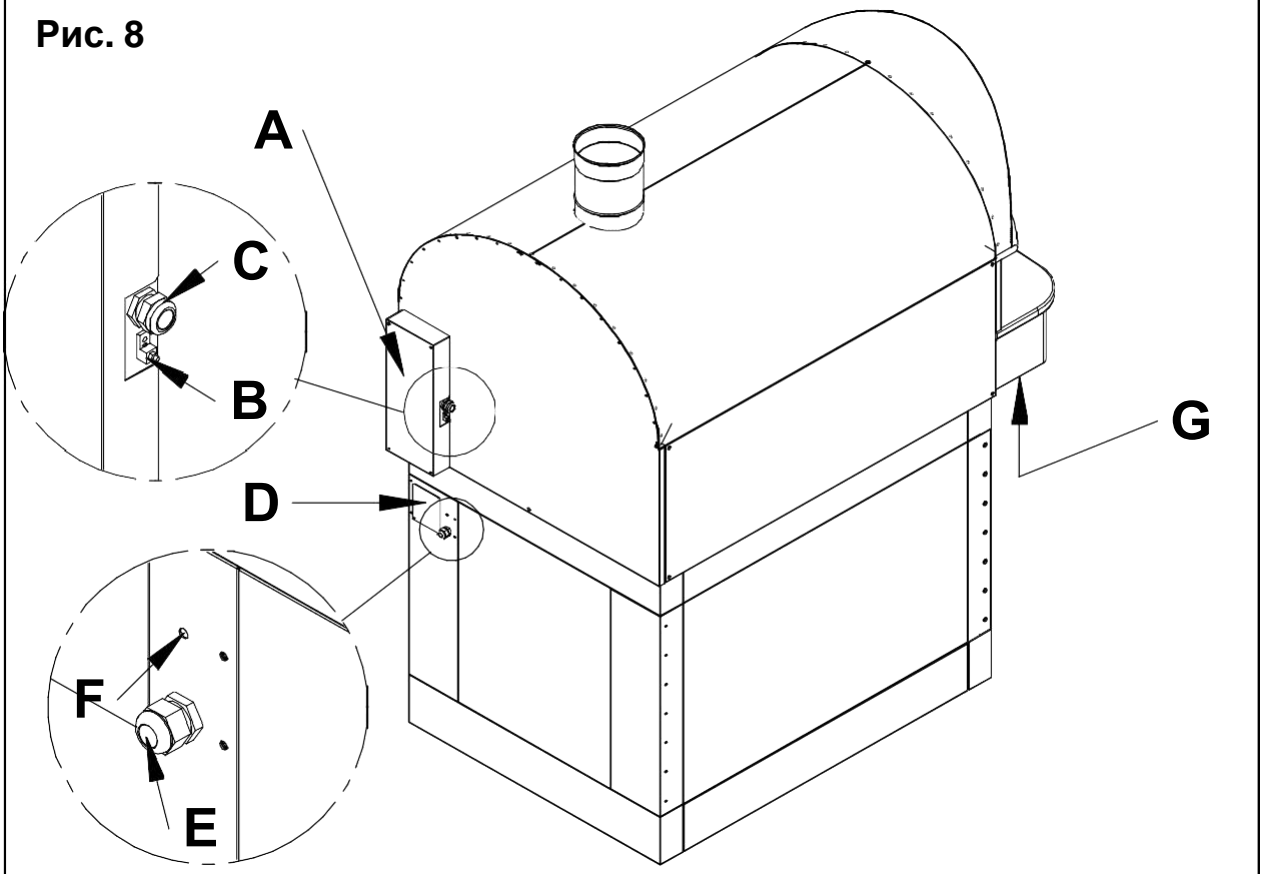


Рис. 9

V400 3N 50/60Hz

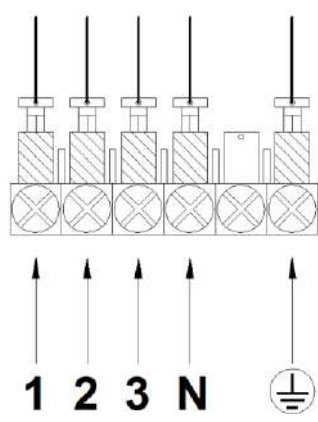


Рис. 10

V230 3 50/60Hz

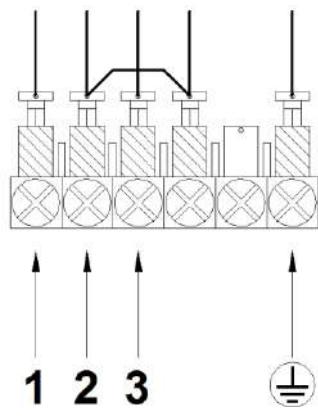


Рис. 11

V230 1N 50/60Hz

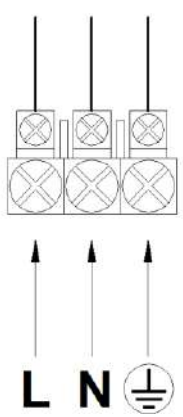


Рис. 12

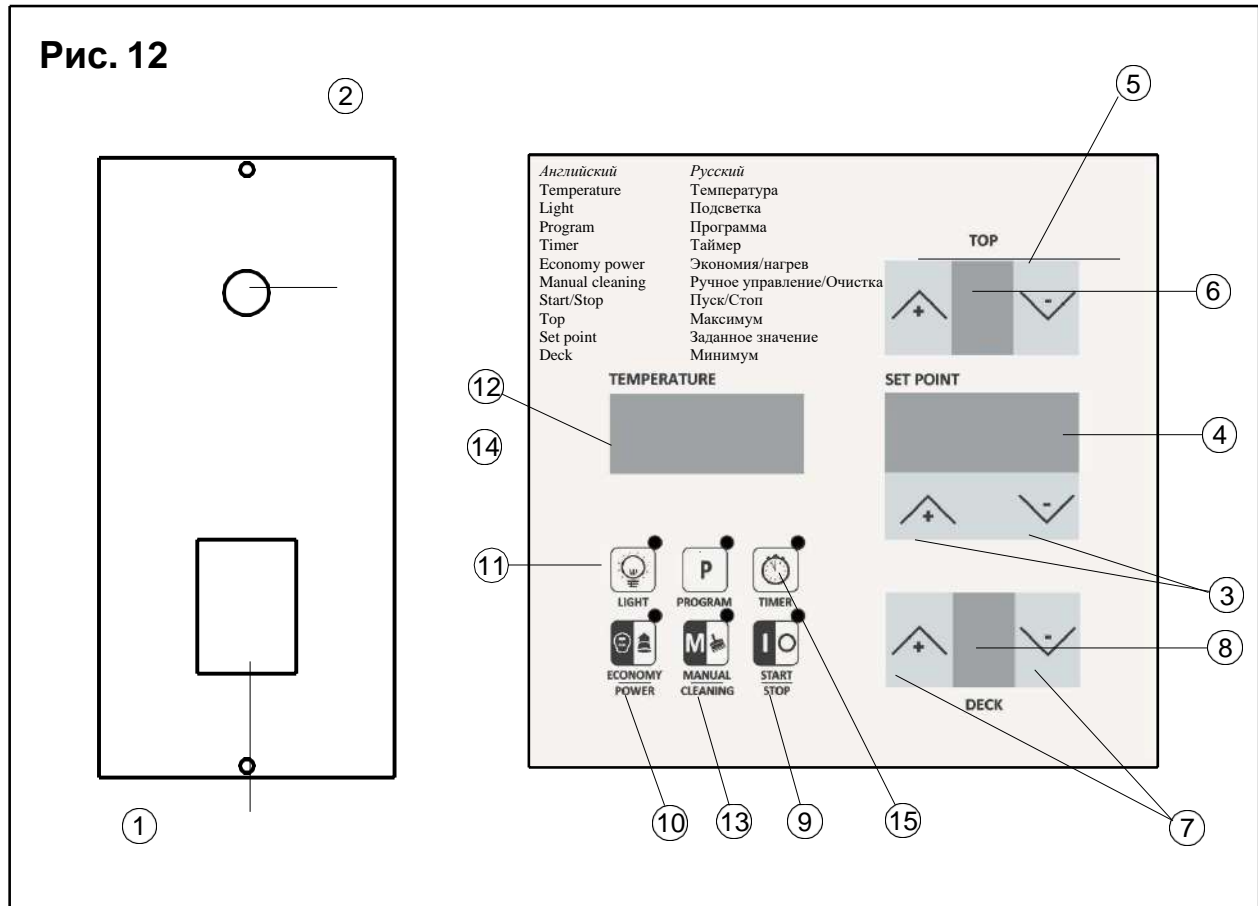


Рис. 13а

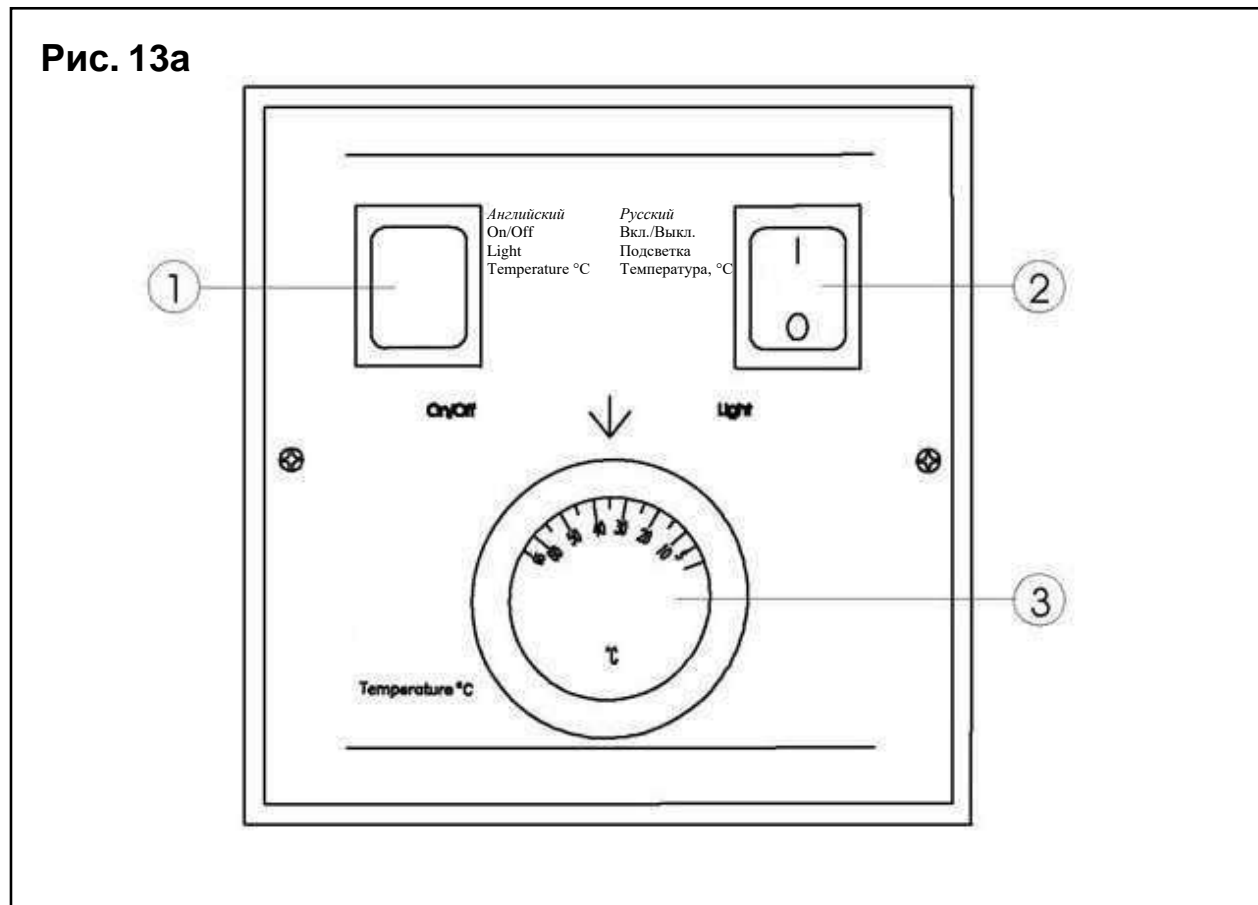


Рис. 13b

Английский
On/Off
Light
Temperature °C

Русский
Вкл./Выкл.
Подсветка
Температура, °C

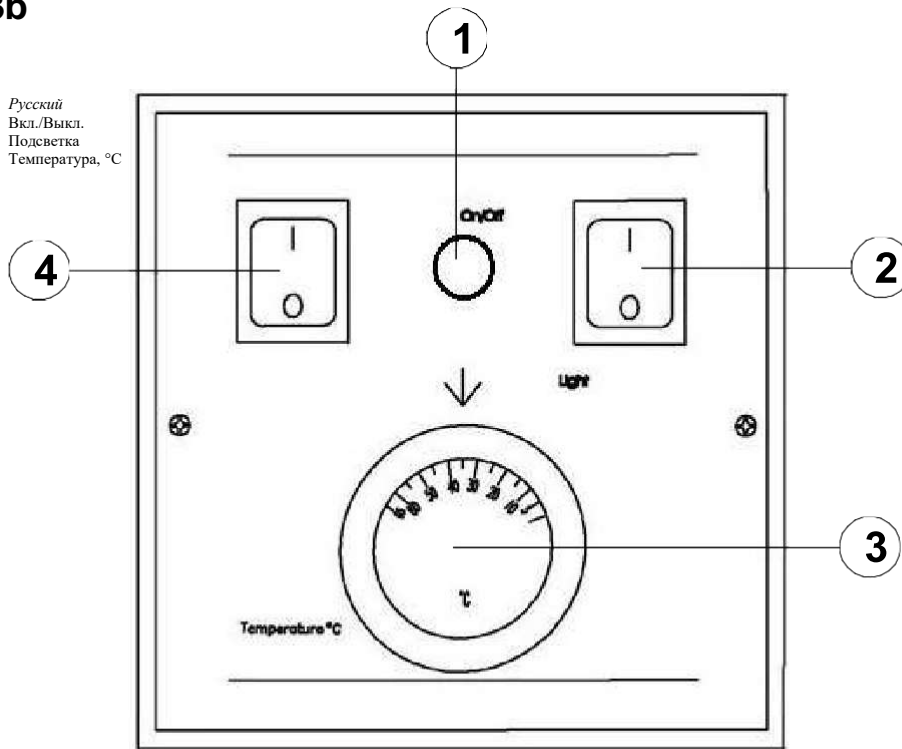


Рис. 14

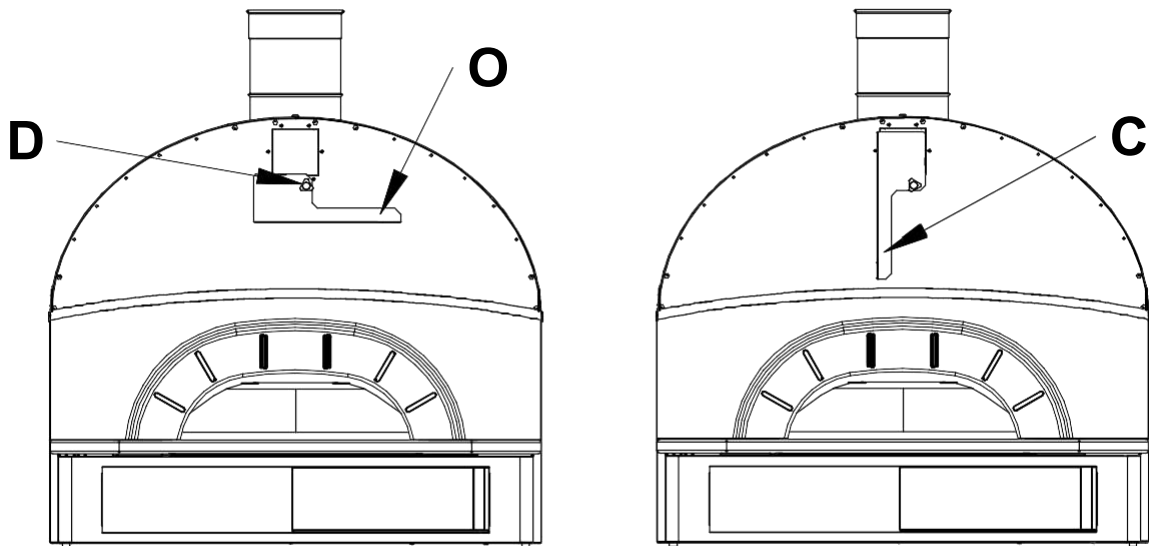


Рис. 15

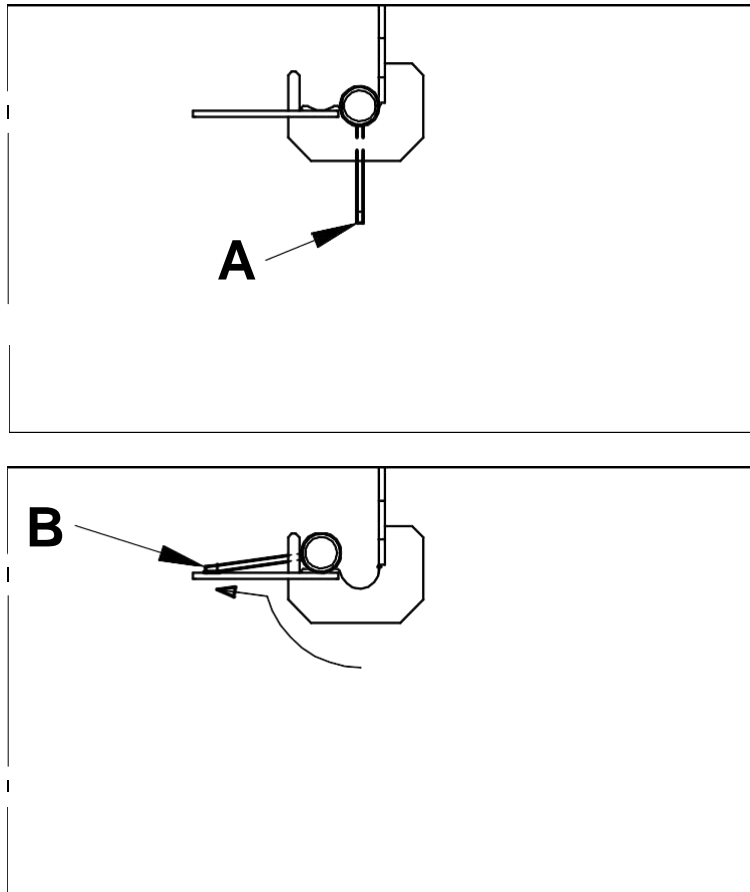


Рис. 16

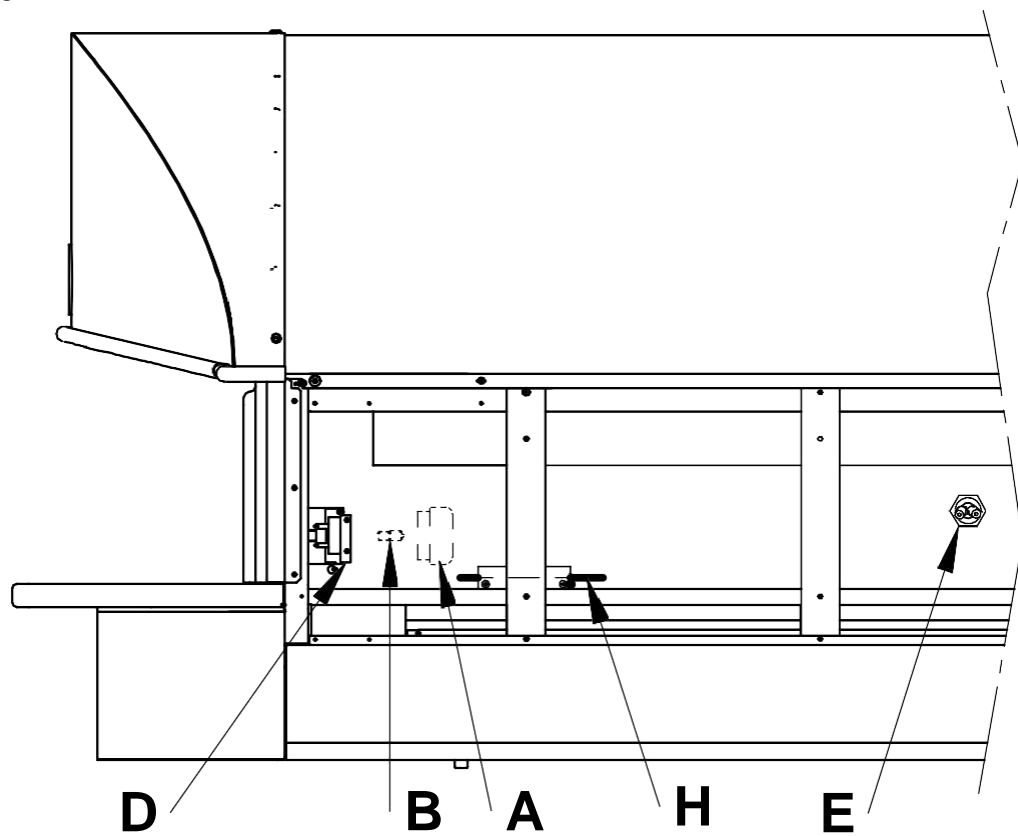


Рис. 16А

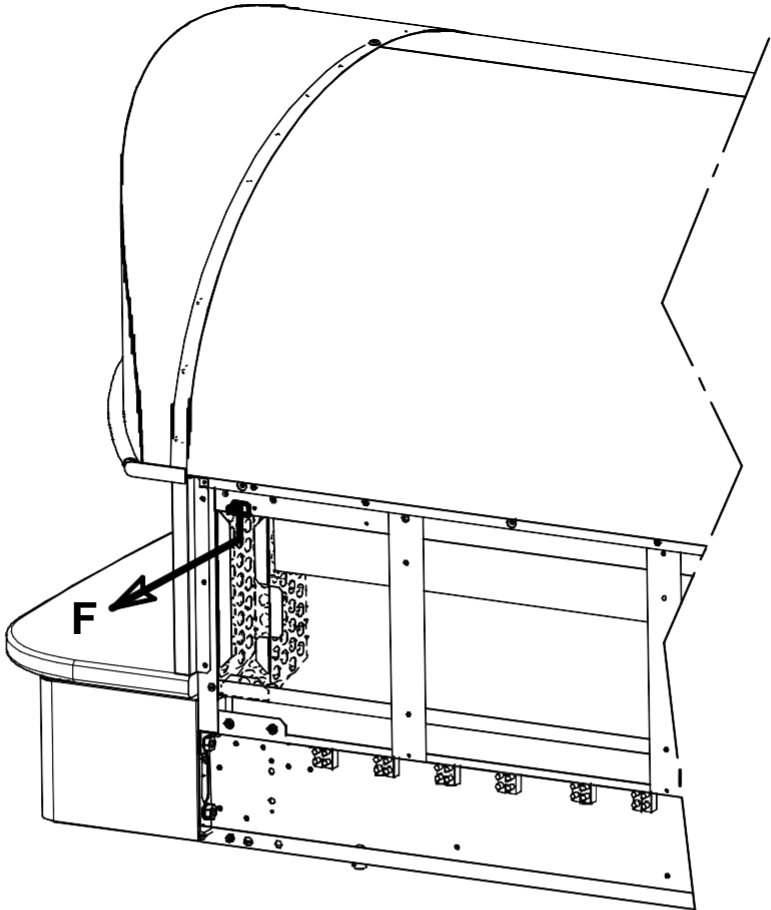


Рис. 17

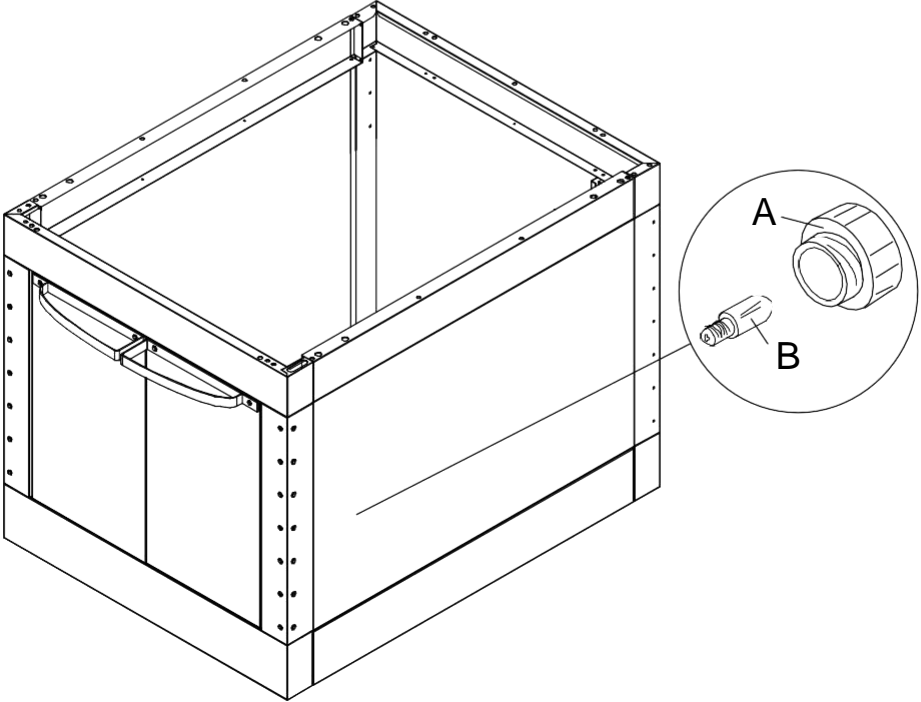
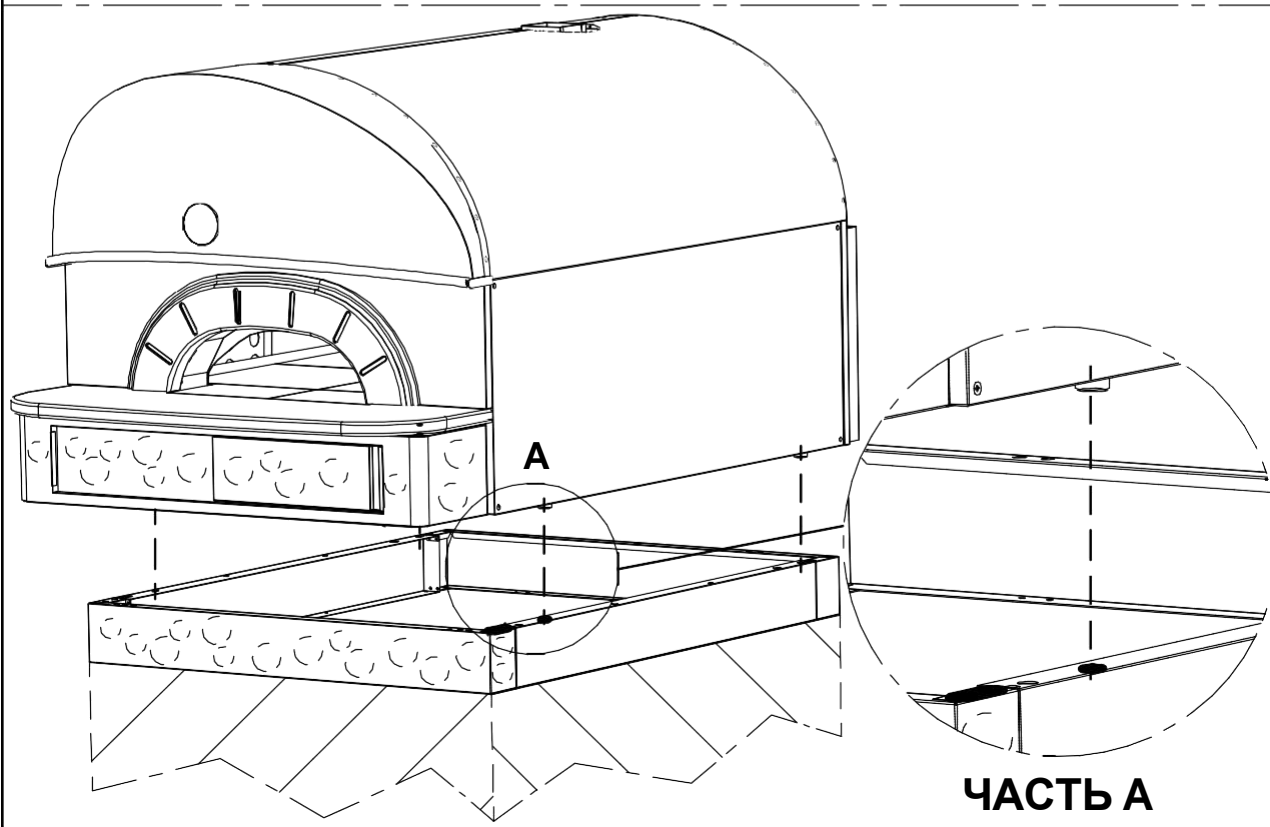
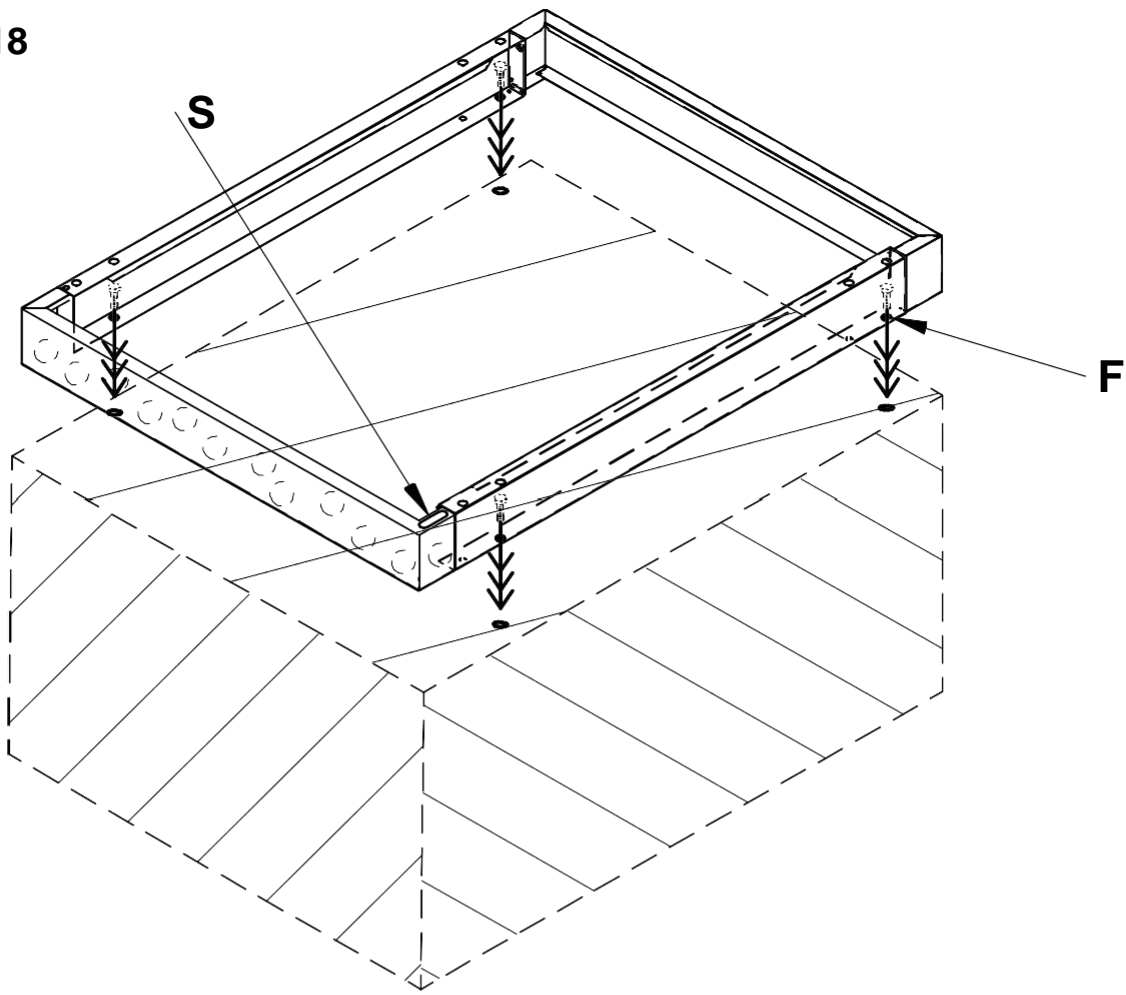
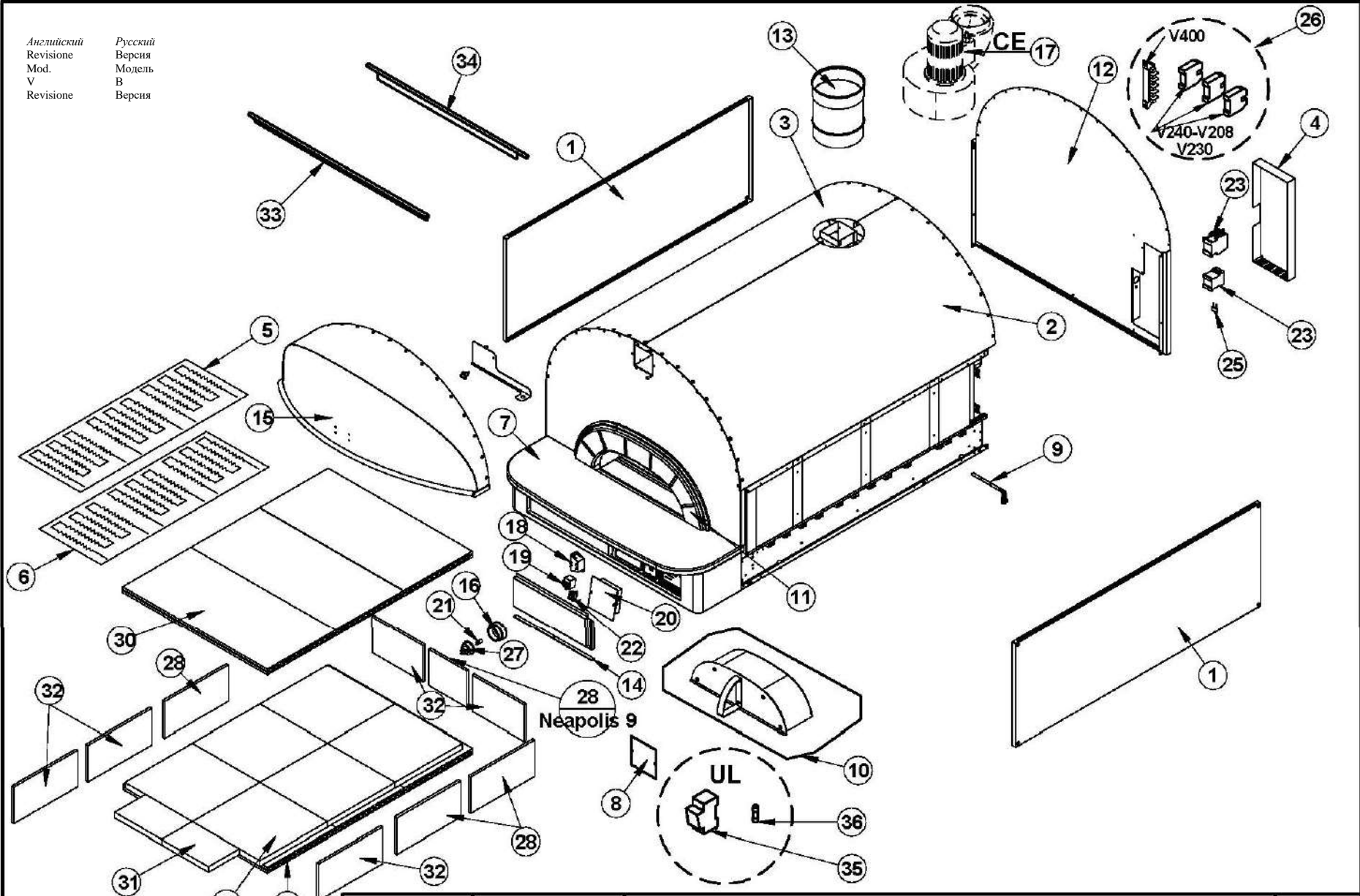


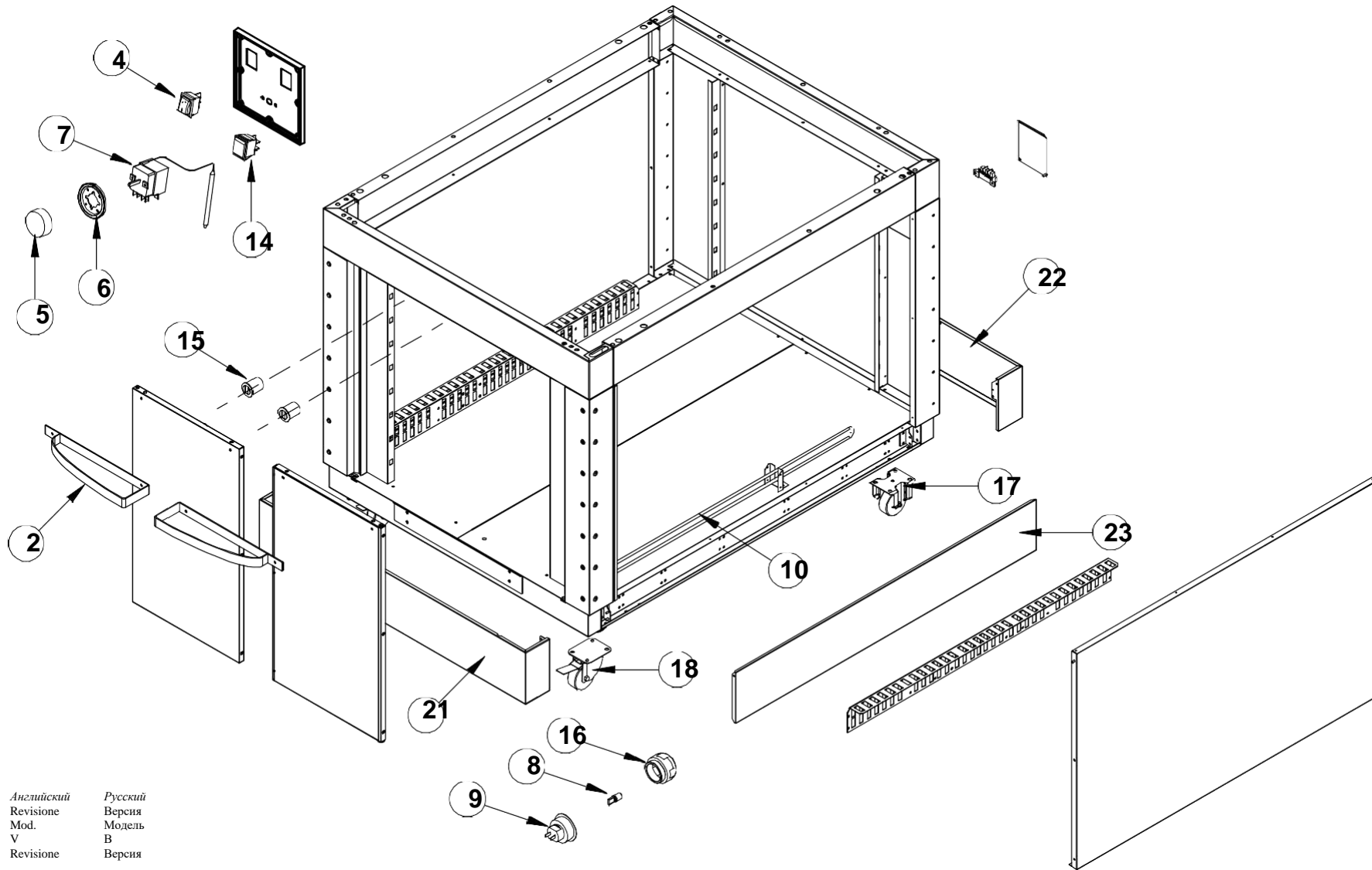
Рис. 18



Английский
 Revisione
 Mod.
 V
 Revisione
 Русский
 Версия
 Модель
 В
 Версия



B



Английский	Русский
Revisione	Версия
Mod.	Модель
V	В
Revisione	Версия

