

## ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

**МОДЕЛИ: HV 45/1 Ghibli, HV 45/2 Ghibli, HV 45/3 Ghibli**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**Изготовитель: “OEM” (Италия)**

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

## Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	4
3. Техника безопасности	4
4. Технические характеристики	6
5. Хранение и транспортировка оборудования	8
6. Сборка оборудования	9
7. Подключение оборудования	10
8. Расположение оборудования	12
9. Первое включение	12
10. Изменение направления движения конвейера	13
11. Установка опций	14
12. Эксплуатация оборудования	14
13. Обслуживание оборудования	23
14. Условия гарантии	26

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

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

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием подогревателя, именуемого в дальнейшем машина или оборудование.

## 1. Важные положения и предупреждения.

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

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

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

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

### Предупреждения:

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

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

## 2. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

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

## 3. Техника безопасности.

- Электрические соединения: В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживание электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Наши монтажники дают гарантию хорошего выполнения работы. Демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.
- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам. После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.  
**НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.**
- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- После завершения пользования оборудованием обязательно убедитесь в том, что ручки управления установлены на 0 (выключено).
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования в соответствии с приведенными ниже указаниями. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно отремонтировать оборудование.
- **Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом.** Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.
- Не пытайтесь ремонтировать электрооборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.
- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.

- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

**Внимательно прочтите следующие предупреждения:**

При использовании аппарата необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

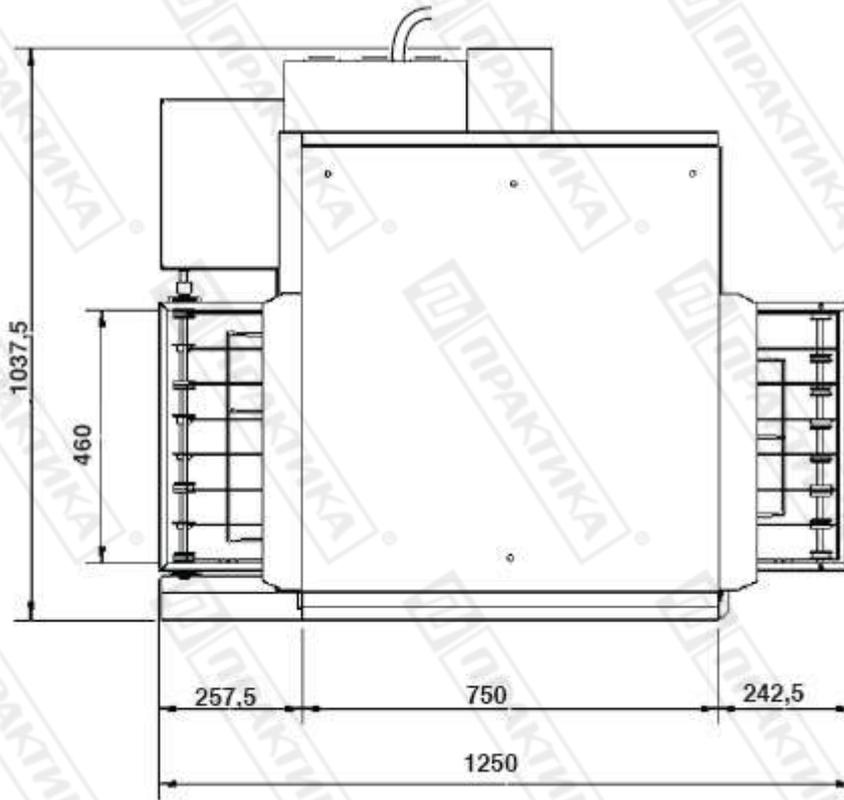
- помните, что лицевые панели печи, под, вынимаемые противни, пицца имеют высокую температуру и могут вызвать серьезные ожоги;
- не прикасайтесь к аппарату руками, если они и/или ноги влажные/мокрые;
- не используйте аппарат, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать аппарат в помещениях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

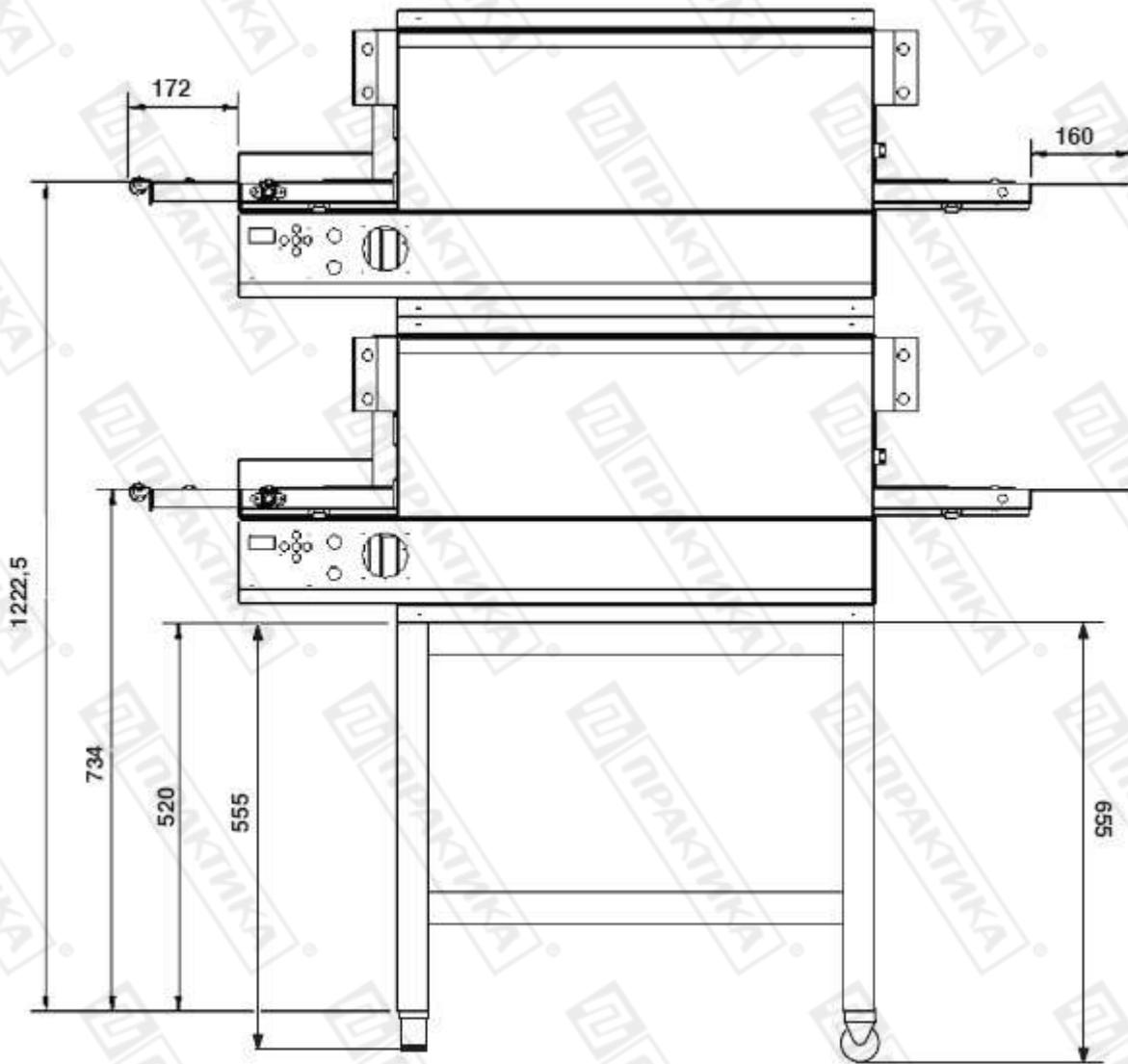
В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу печи, немедленно отключите печь от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

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

#### 4. Технические характеристики.

##### Габаритные размеры.





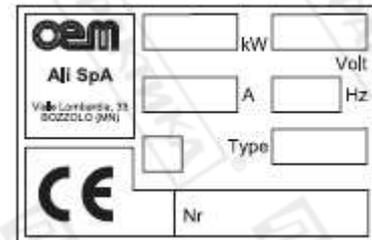
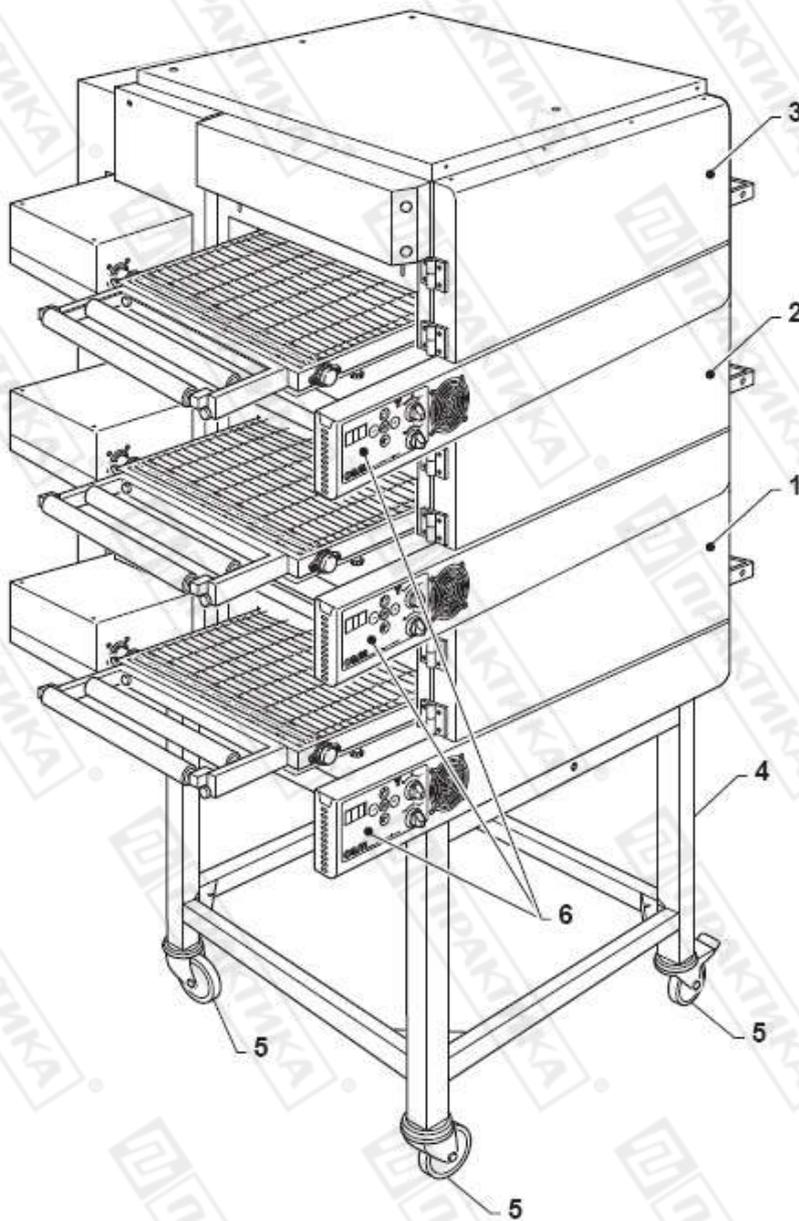
Модель	HV45/1	HV45/2	HV45/3
Электрическое подключение	230V 1~ 230V 3~ 400V 3~ 50Hz	230V 1~ 230V 3~ 400V 3~ 50Hz	230V 1~ 230V 3~ 400V 3~ 50Hz
Мощность, kW	12	24	36
Сечение кабеля	3x10 mm <sup>2</sup> 230V - 1	3x10 mm <sup>2</sup> 230V - 1	3x10 mm <sup>2</sup> 230V - 1
	4x2,5 mm <sup>2</sup> 230V - 3	4x2,5 mm <sup>2</sup> 230V - 3	4x2,5 mm <sup>2</sup> 230V - 3
	5x2,5 mm <sup>2</sup> 400V - 3	5x2,5 mm <sup>2</sup> 400V - 3	5x2,5 mm <sup>2</sup> 400V - 3
Вес нетто, кг	129	258	387
Относительная влажность, %	10÷80		

Модель	Верхние нагревательные элементы	Нижние нагревательные элементы	Максимальная мощность
HV45/1	3x2000 W	3x2000 W	12
HV45/2	6x2000 W	6x2000 W	24
HV45/3	9x2000 W	9x2000 W	36

### 5. Хранение и транспортировка оборудования.

Во время транспортировки печь не должна подвергаться тряске. Печь не должна храниться на открытом воздухе. Хранение должно осуществляться в вентилируемых складских помещениях. Печь нельзя переворачивать.

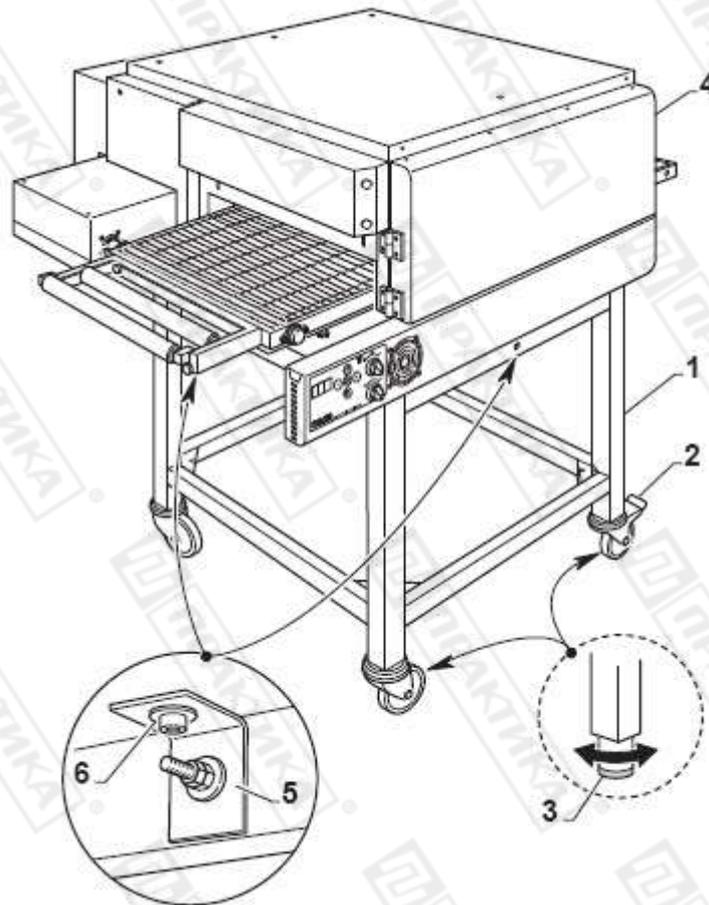
#### Идентификация компонентов машины.



1. Печь 1 – G45/1.
2. Печь 2 – G45/2.
3. Печь 3 – G45/3.
4. Стенд.
5. Колеса (опция).
6. Панель управления.
7. Шильдик.

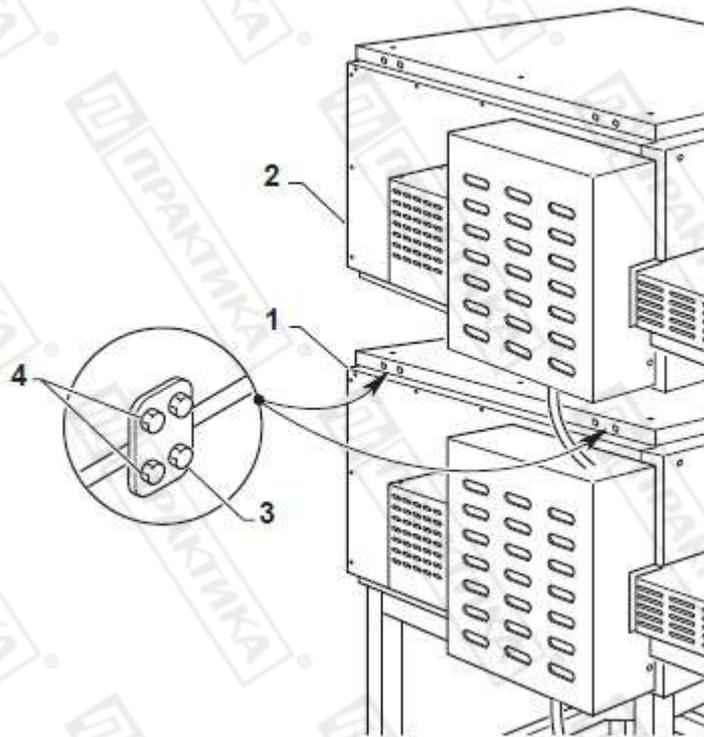
Серийный номер и другие данные машины выбиты на шильдике (7), который прикреплен на основании машины. Запрещается снимать шильдик. При обращении в сервисный центр и при заказе запасных частей обязательно предоставляйте данные с шильдика.

### 6. Сборка оборудования.



Поставьте стенд (1) в том месте, где предположительно должна размещаться печь. Зафиксируйте стопы на колесах с фиксацией (2) (опция) или выровняйте стенд с помощью выкручивающихся ножек (3).

Аккуратно поставьте печь (4) на стенд (1), обращая внимание на то, чтобы отверстия на дне печи совместились с отверстиями входящих в комплект уголков (5). Зафиксируйте печь (4) на стенде (1) с помощью винтов и шайб (6), входящих в комплект поставки.

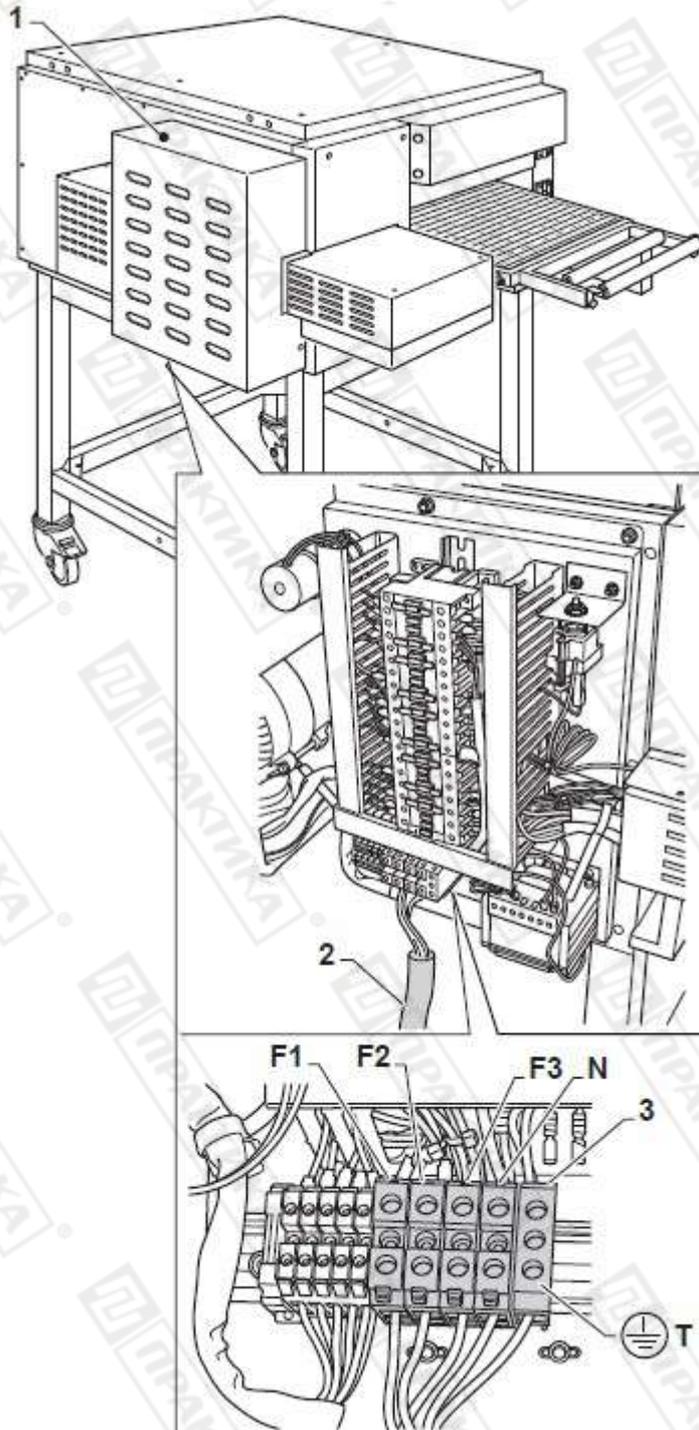


Для установки 2-х или 3-х камер поместите вторую камеру (2) поверх камеры (1) и зафиксируйте обе камеры с помощью скоб (3) и винтов (4).

При монтаже третьей камеры поместите ее на вторую и зафиксируйте так, как описано выше.

## 7. Подключение оборудования.

- Электрическая безопасность Вашей печи неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на вашей организации. Примите во внимание, что наш персонал подключает аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из Вашей электрической сервисной компании). Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют +/- 10%.
- В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки (в комплект поставки не входят), схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.
- Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина подводящего провода (в комплект поставки не входит) достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.
- Схема подключения печи для пиццы должна содержать отдельный автоматический выключатель (в комплект поставки не входит) параметры которого должны соответствовать параметрам Вашей печи. Подключение печи для пиццы к общему автоматическому выключателю или автоматическому выключателю несоответствующего номинала категорически запрещается - это может привести к серьезной аварии и поломке печи, что не покрывается гарантийными обязательствами.



- Удалите боковую панель (1), чтобы получить доступ к электрическим компонентам печи.
- Подсоедините электрический кабель (2) необходимой длины к клеммам (3): три фазы должны быть подключены к клеммам F1-F2-F3, нейтраль – к клемме N, земля к клемме T.
- Поместите кабель (2) в специальное направляющее устройство и подсоедините его к прямому выключателю, который находится в верхней части печи.

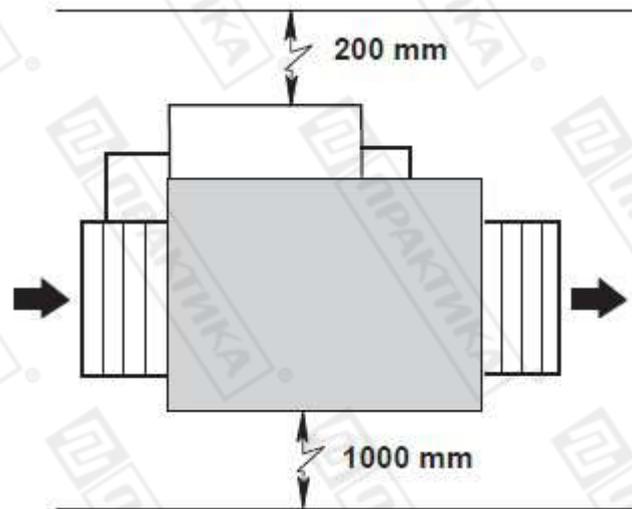
Прямой выключатель, размещенный в верхней части печи, должен быть легко доступен.

- Установите боковую панель (1) обратно.

В случае подключения 2-х и 3-х камер печи каждая камера должна иметь свой собственный прямой выключатель. Запрещается подключать к одному прямому выключателю более одной печи.

### 8. Расположение оборудования.

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



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

### 9. Первое включение.

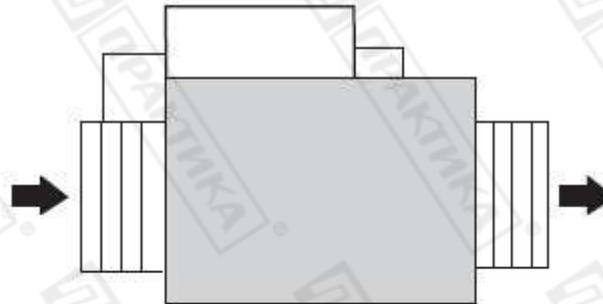
По окончании установки печи и перед ее включением тщательно очистите внутреннее пространство камеры, убедитесь в отсутствии в камере посторонних легковоспламеняющихся предметов.

- Включите печь, так как описано в главе «Эксплуатация оборудования». Убедитесь в том, что печь набирает заданную температуру и все опции работают корректно.

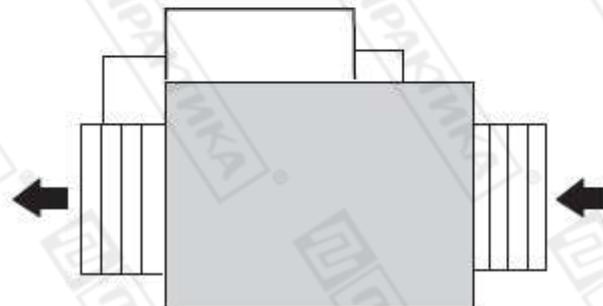
## 10. Изменение направления движения конвейера.

Перед проведением данной процедуры отключите печь от основной электрической сети.

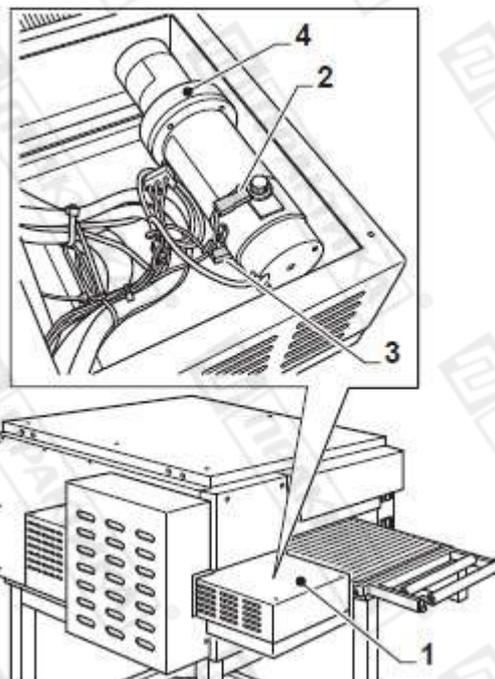
Стандартное направление движения



Инвертированное направление движения



По умолчанию движение конвейера установлено таким образом, чтобы продукт входил с левой стороны печи и выходил с правой стороны. Но существует возможность изменить направление движения конвейера и изменения входа/выхода продукта, соответственно. Для этого необходимо проделать следующие действия:

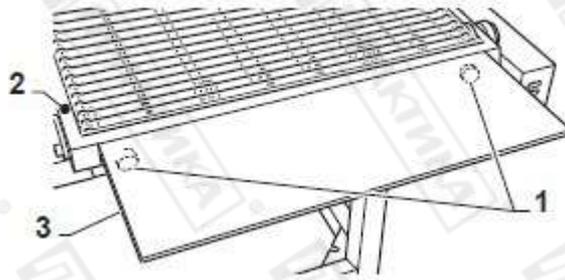


- Снимите панель (1), открутив фиксирующие винты.
- Отсоедините 2 (2) и (3) провода с двигателя (4) и поменяйте их положение.
- Установите панель (1) обратно и проверьте направление движения конвейера.

## 11. Установка опций.

### Установка несущей поверхности.

Существует возможность установки несущей поверхности, которая облегчает операции загрузки и выгрузки продукта.



- Открутите ручки (1) на ролике конвейера (2).
- Установите поверхность (3) и зафиксируйте ее с помощью ручек (1).
- Существует возможность выравнивания поверхности (3) по высоте путем ослабления ручек (1). Как только желаемое положение выбрано, зафиксируйте поверхность (3), закрутив ручки (1).

### Установка дополнительного узла с роликами.

Существует возможность установки дополнительного узла с роликами, как на входе, так и на выходе конвейера для облегчения процесса загрузки/выгрузки продукта.



- Открутите ручки (1) на ролике конвейера (2).
- Установите узел с роликами (3) и зафиксируйте ее с помощью ручек (1).
- Существует возможность выравнивания узла (4) по высоте путем ослабления ручек (5). Как только желаемое положение выбрано, зафиксируйте узел (4), закрутив ручки (5).

## 12. Эксплуатация оборудования.

### Неправильное использование.

Печь G45 разработана для приготовления пиццы и других подобных изделий, любое другое применение считается ненадлежащим и может привести к повреждению оборудования и травмам персонала. Запрещено использовать печь:

- Операторам без проведения предварительного инструктажа по правилам работы на печи и правилам техники безопасной работы.
- Для нагревания жидкостей и других веществ и изделий.
- Для хранения в ней различных предметов.
- Для воспламенения материалов.

### Предупредительные таблички.

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

**Опасность. Машина под напряжением!**

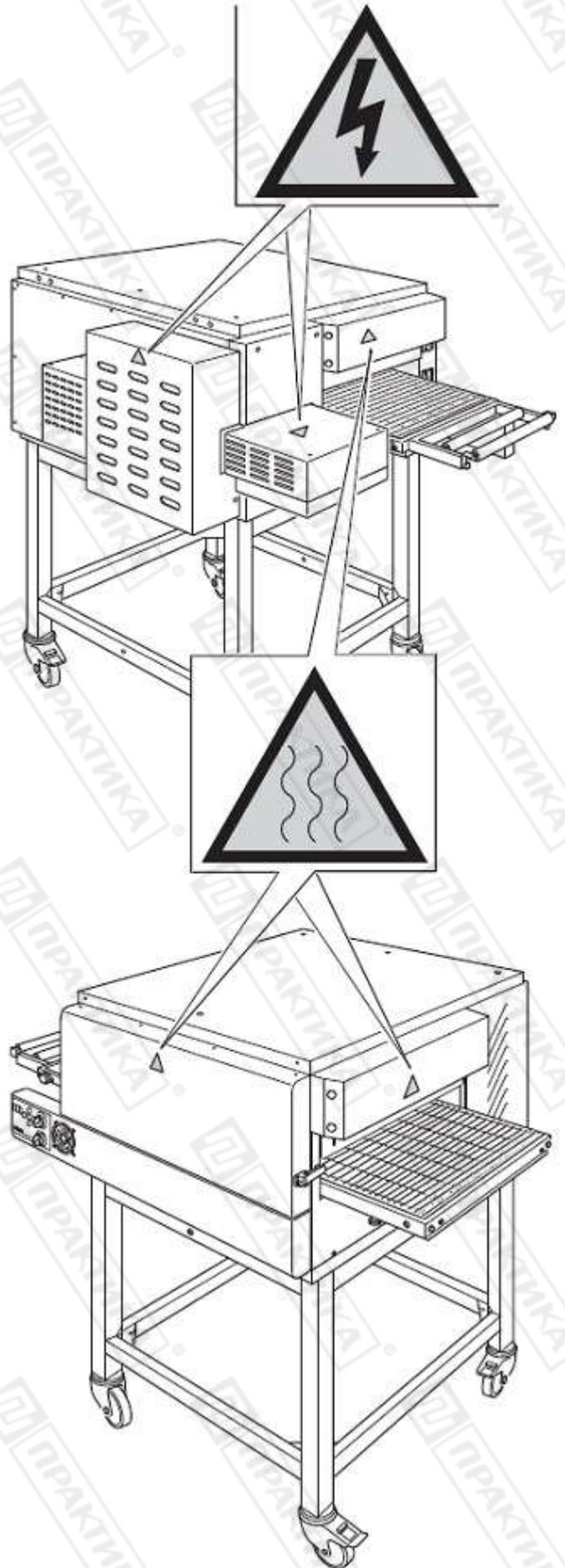


- Запрещается работать с элементами, помеченными данной табличкой, когда машина находится под напряжением.

**Риск получить ожог.**



- Запрещается дотрагиваться руками до поверхностей, помеченных данной табличкой.

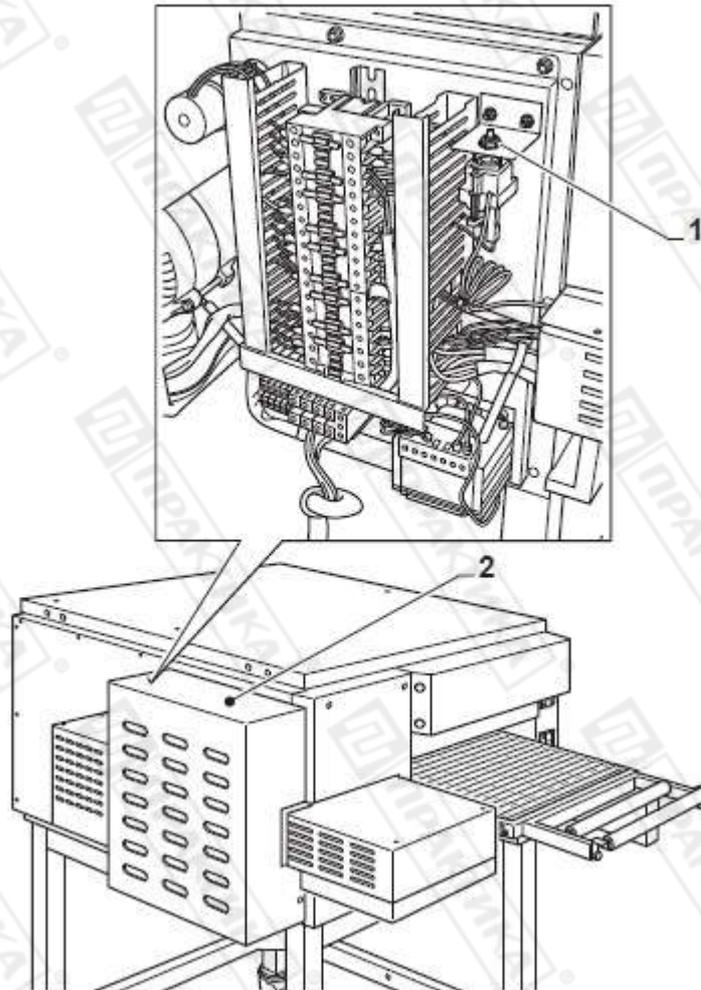


**Элементы защиты печи.**

Печь снабжена следующими защитными элементами:

1. Все элементы печи, которые могут нанести вред персоналу, закрыты и зафиксированы винтами.
2. Каждая печь снабжена защитным термостатом (1), который срабатывает в случае перегрева печи.

Для восстановления работы сработавшего защитного термостата, снимите панель (2) и нажмите соответствующую кнопку на термостате. **Внимание! Эта операция должна проводиться только после отключения печи от основной электрической сети.**



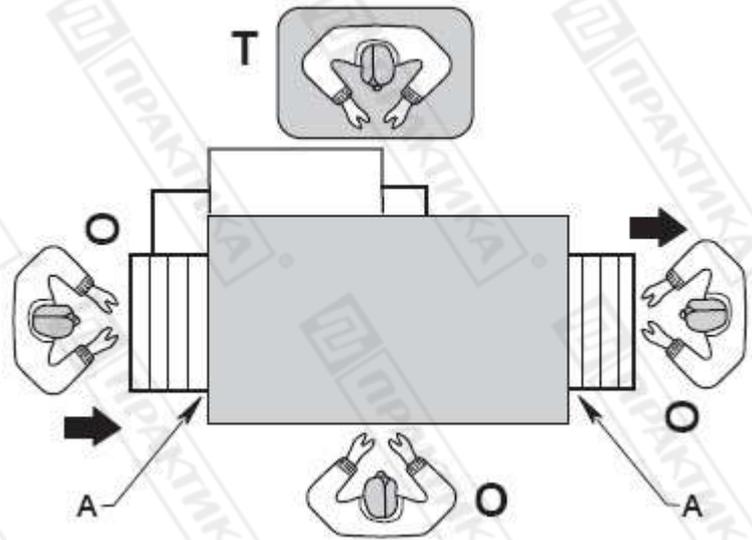
**Зоны эксплуатации печи.**

**Зоны работы оператора.**

Во время работы печи оператор должен находиться в следующих зонах:

- В зоне загрузки пиццы в печь.
- В зоне выхода пиццы из печи.
- В центральной зоне для контроля процесса приготовления пиццы с помощью панели управления (зона «0»).

Для осуществления операций обслуживания и ремонта печи специалист должен находиться в зоне доступа к электрическим компонентам печи (зона «Т»).

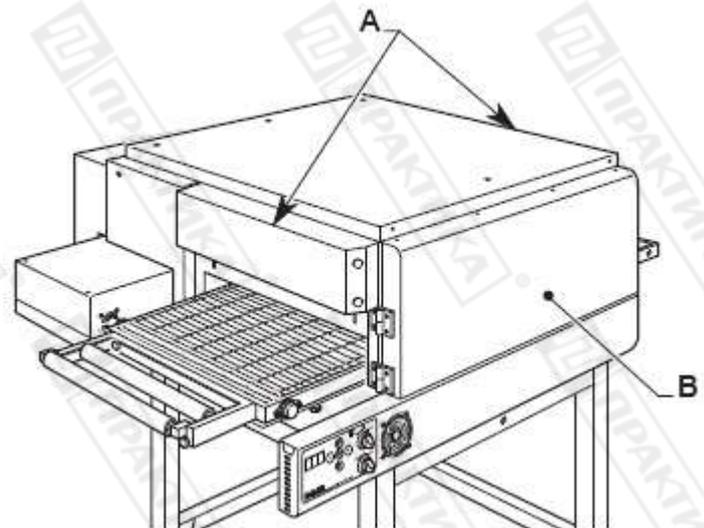


**Зоны остаточной опасности.**

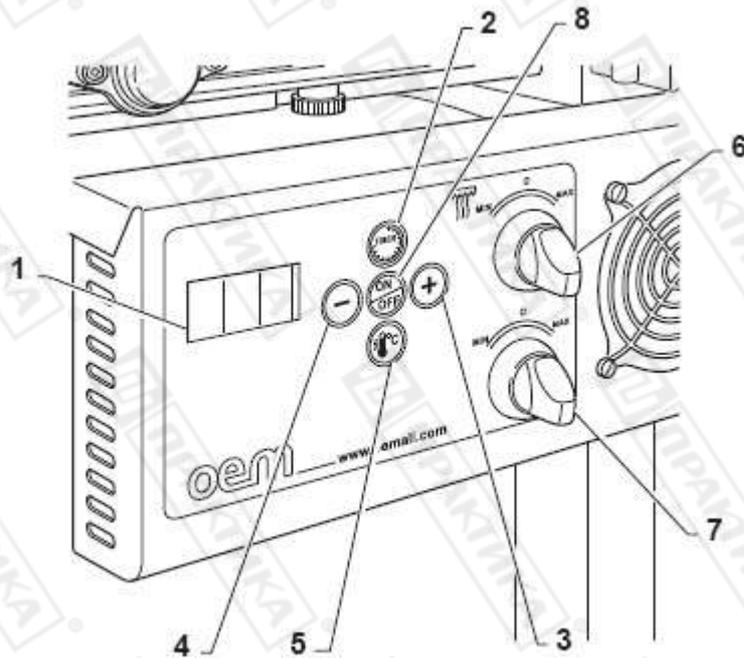
Зоны остаточной опасности – это те зоны, от которых не может быть полностью защищен оператор из-за особенностей производства продукта:

**Зона А** – зона входа и выхода продукта – опасность ожога.

**Зона В** – открывающаяся панель – опасность ожога.



**Описание элементов платы управления.**



**1. Дисплей.**

На дисплее отображается текущая температура в камере, заданная температура и время приготовления.

**2. Таймер.**

При нажатии на кнопку (2) на дисплее отображается установленное значение времени приготовления. Используя кнопки (3) и (4), возможно выбрать необходимое время приготовления от минимум 30 секунд до максимум 30 минут с шагом 0,1 минута.

Если установленное время приготовления соответствует 0 минут, то конвейер не запустится.

**3. Кнопка увеличения параметра.**

Данная кнопка используется для увеличения значения устанавливаемого параметра.

**4. Кнопка уменьшения параметра.**

Данная кнопка используется для уменьшения значения устанавливаемого параметра.

**5. Температура.**

При нажатии на кнопку (5) на дисплее отображается установленное значение температуры приготовления. Используя кнопки (3) и (4), возможно выбрать необходимую температуру приготовления. Диапазон температуры – от 20°C до 400°C.

**6. Верхние нагревательные элементы.**

Переключатель имеет 3 позиции: min – 0 – max. Если переключатель находится в положении min. или max, то во время работы печи загорается соответствующая индикаторная лампа, свидетельствующая о том, что верхние нагревательные элементы работают.

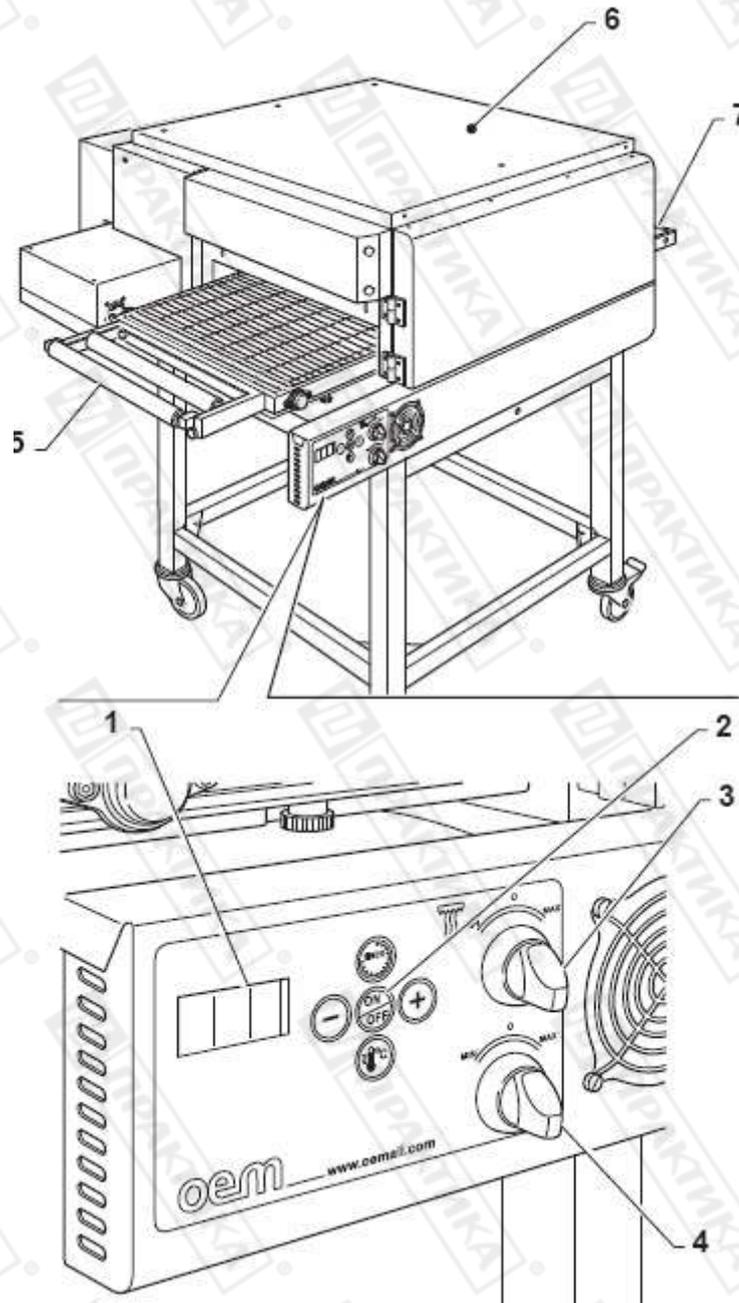
### 7. Нижние нагревательные элементы.

Переключатель имеет 3 позиции: min – 0 – max. Если переключатель находится в положении min. или max, то во время работы печи загорается соответствующая индикаторная лампа, свидетельствующая о том, что нижние нагревательные элементы работают.

### 8. Кнопка включения/выключения.

При нажатии на кнопку (8) печь начинает работу, кроме того сразу включается вентилятор.

### Запуск работы печи.



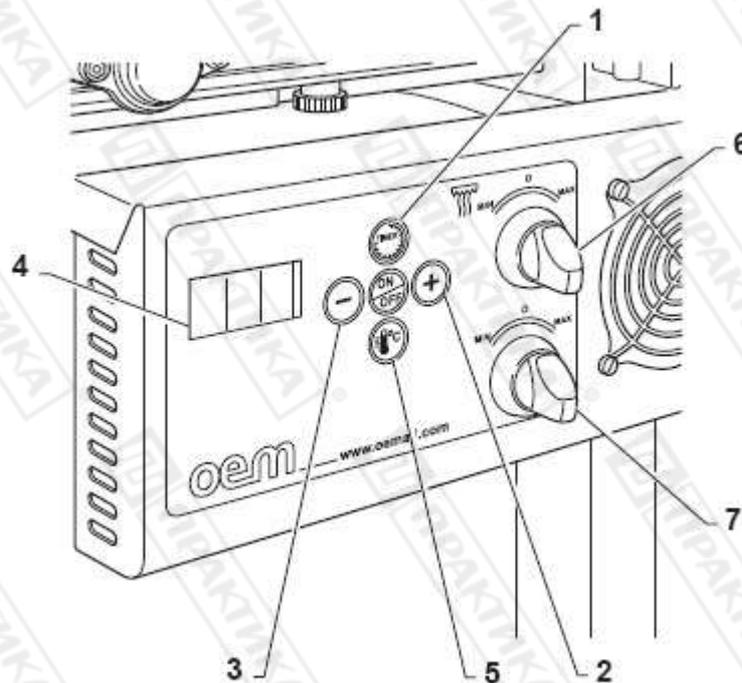
- Включите основной выключатель. На дисплее (1) замигает точка, что свидетельствует о том, что печь подключена к основной электрической сети.
- Включите печь нажатием кнопки (2) – конвейер и вентилятор начнут работу. На дисплее появится индикация, соответствующая текущей температуре в камере печи.

- Активируйте верхние и нижние нагревательные элементы поворотом соответствующих переключателей (3) и (4). После поворота переключателя из положения «0» загорается соответствующая индикаторная лампа.
- Дождитесь, пока температура в камере достигнет заданной, прежде чем начинать процесс приготовления пиццы. По достижении заданной температуры на дисплее (1) появится соответствующая индикация, индикаторные лампы переключателей (3) и (4) при этом погаснут.
- Поместите пиццу на конвейер (5). Пицца будет перемещена в камеру (6) и, спустя заданное время, появится на выходе конвейера печи (7).

**Внимание!** Снимайте готовую пиццу с конвейера очень осторожно, используя соответствующие защитные приспособления. Пицца очень горячая.

**Внимание!** Не открывайте печь во время работы или пока она не остыла. Печь очень горячая. Неосторожное обращение может привести к ожогам.

### Установка параметров.

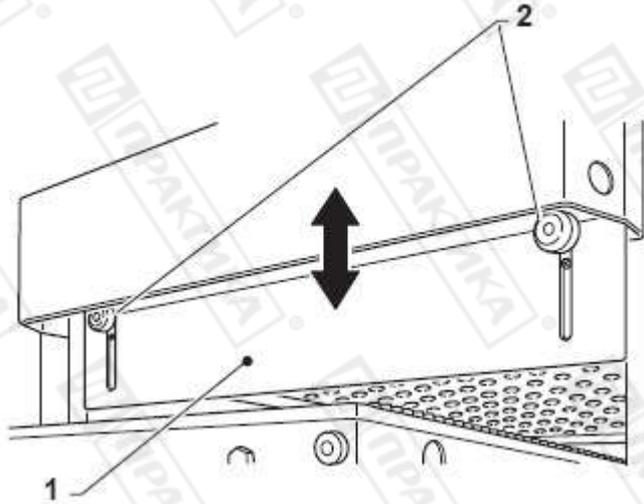


Изменять можно следующие параметры:

- Время приготовления – соответствует скорости перемещения конвейера. Для установки времени приготовления нажмите кнопку (1), затем, используя кнопки (2) и (3), установите необходимое время. Установленное время будет отображаться на дисплее (4).
- Температура. Для установки температуры нажмите кнопку (5), затем, используя кнопки (2) и (3), установите необходимую температуру. Установленная температура будет отображаться на дисплее (4).

Кроме того, возможно интенсифицировать или замедлить приготовление пиццы сверху или снизу путем перемещения переключателей (6) или (7) в положение min или max соответственно.

### Регулировка высоты задвижки.



Данные манипуляции должны проводиться при выключенной печи. Печь должна полностью остыть.

Для повышения производительности печи возможно варьировать высоту задвижки (1) как на входе в камеру, так и на выходе из нее. Мы советуем устанавливать задвижку (1) на высоте 1-2 см выше продукта, помещенного в печь.

Для регулировки высоты задвижки (1) ослабьте ручки (2). После установки задвижки на желаемой высоте закрутите ручки (2).

### Тревожные сигналы.

В процессе работы печи на дисплее могут отображаться следующие тревожные сигналы:

#### **Поломка/отсоединение датчика температуры.**

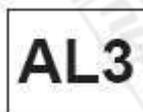
В случае возникновения данной неисправности на дисплее отображается следующая индикация:



- Автоматически прерывается подача питания на нагревательные элементы.
- Отключите печь от основной электрической сети и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.

#### **Неисправность двигателя конвейера.**

В случае возникновения данной неисправности на дисплее отображается следующая индикация:



Данная индикация означает, что возникли проблемы в двигателе конвейера, конвейер при этом останавливается.

- Отключите печь от основной электрической сети и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.

**Перегрев.**

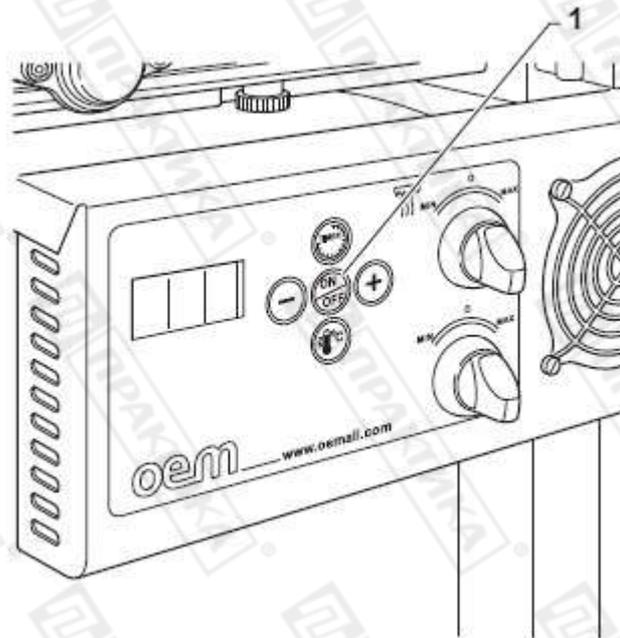
В случае возникновения данной неисправности на дисплее отображается следующая индикация:

**AL4**

Данная индикация возникает при нагреве печи до 430°C.

- Автоматически прерывается подача питания на нагревательные элементы.
- Отключите печь от основной электрической сети и свяжитесь с авторизованным сервисным центром для консультации.

**Выключение печи.**



- В конце рабочего дня выключите печь нажатием кнопки (1).
- Конвейер остановится, питание на нагревательные элементы перестанет подаваться. Вентилятор при этом продолжит работу до тех пор, пока печь не остынет до 60°C.
- При последующем включении печи все заданные ранее настройки сохраняются. Не выключайте основной выключатель до тех пор, пока работает вентилятор.

**Неисправности, вероятные причины и способы устранения.**

<p><b>Печь не включается</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверьте, корректно ли подключена печь к основной электрической сети.</li> <li>– Проверьте, чтобы основной выключатель был включен.</li> <li>– Обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>
<p><b>Пицца готовится неравномерно</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Измените время приготовления.</li> <li>– Измените температуру приготовления.</li> </ul>
<p><b>Установленная температура не достигается</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Не работают нагревательные элементы.</li> <li>– Проверьте, корректно ли подключена печь к основной электрической сети.</li> <li>– Обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>

При возникновении любых других проблем необходимо связываться с авторизованной сервисной службой для консультации.

### 13. Обслуживание оборудования.

- **Перед проведением операций по обслуживанию и очистке печи для пиццы произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).**
- **Перед проведением очистки необходимо дождаться полного остывания печи, для этого рекомендуется оставить печь на 1-2 часа.**

Операции по обслуживанию оборудования подразделяют на 3 вида:

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

#### **Ежедневная внешняя очистка.**

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

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

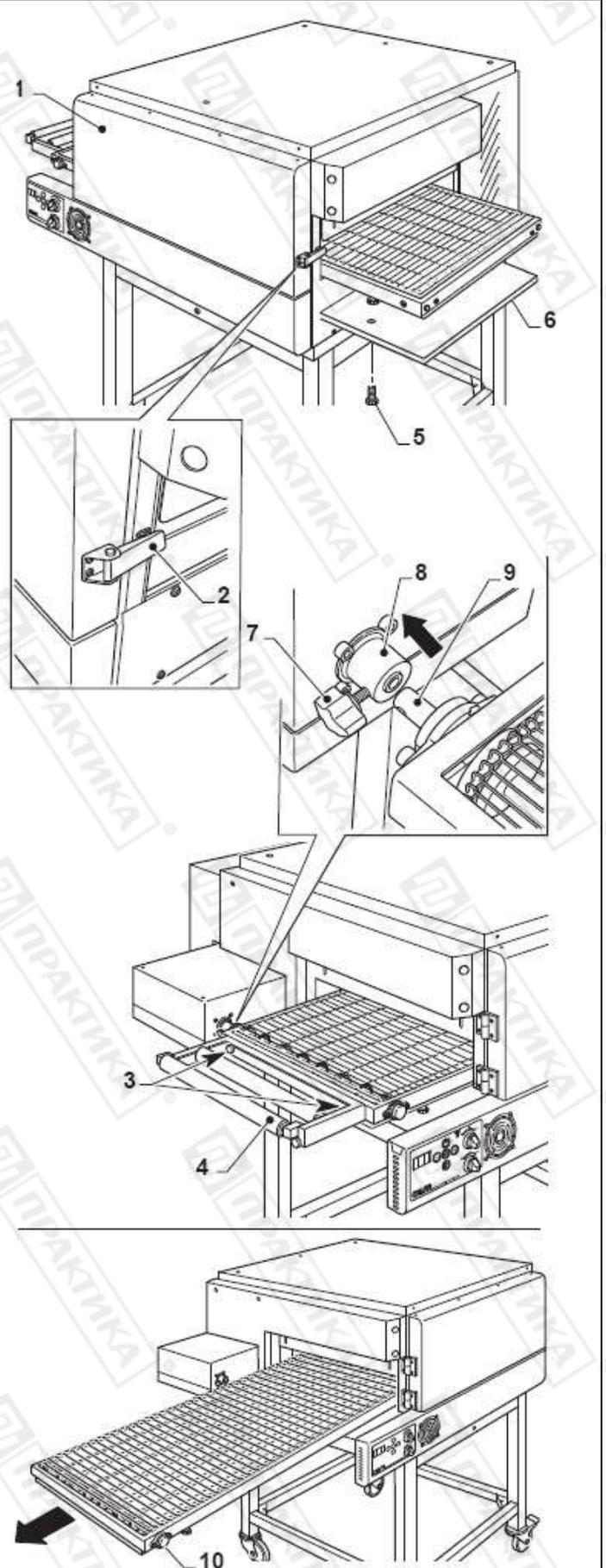
### Еженедельная внутренняя очистка печи.

Для проведения тщательной внутренней очистки печи необходимо удалить конвейер и распределители тепла от нагревательных элементов.

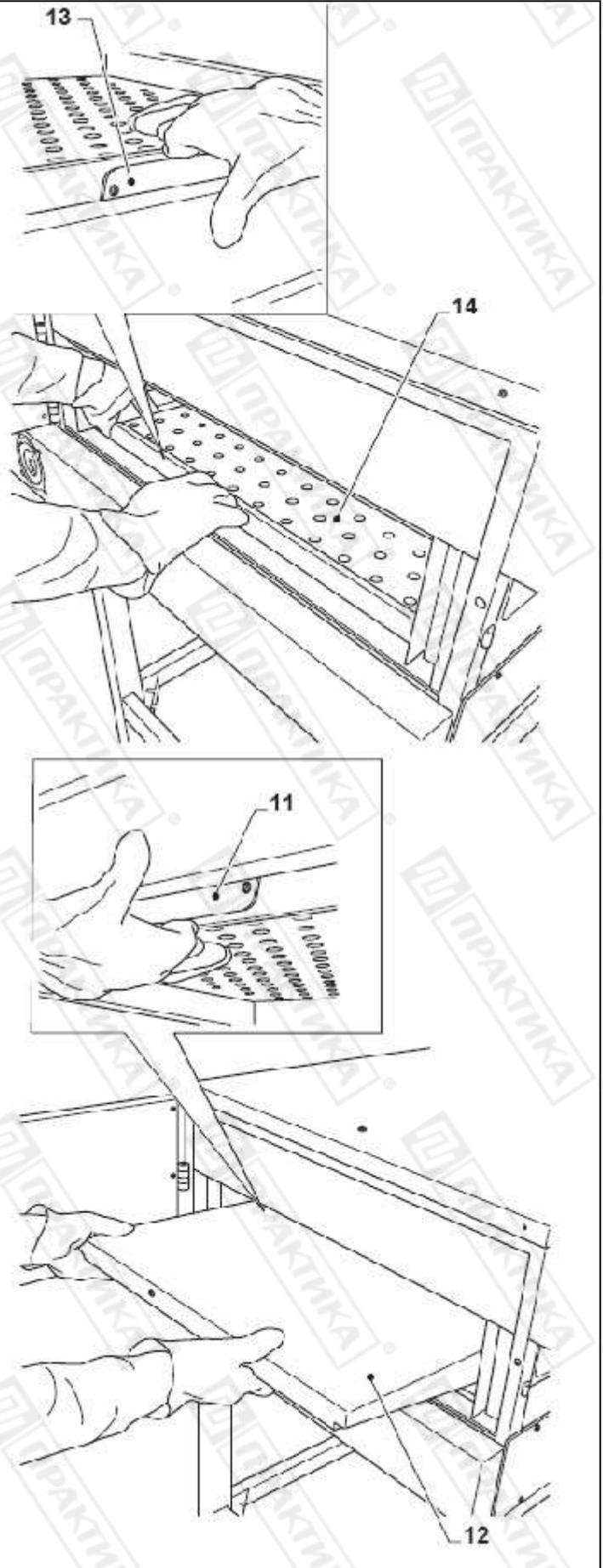
- Откройте дверцу (1) и нажмите на ручку (2).

**Все процедуры по демонтажу должны проводиться в специальных защитных перчатках.**

- Открутите ручки (3) и снимите узел с роликами и/или несущую поверхность (4).
- Открутите ручки (5) и удалите поддоны (6) в местах входа и выхода продукта.
- Ослабьте ручку (7) и снимите узел (8), потянув его по направлению к мотору, отсоедините вал (9) от конвейера.
- Снимите конвейер (10), потянув за него.
- Очистите конвейер от остатков пищи с помощью щетки с жесткой щетиной и промойте его водой.



- Ослабьте пружину (11) и снимите верхний распределитель тепла (12).
- Ослабьте пружинную пластину (13) и снимите нижний распределитель тепла (14).
- Очистите распределитель с помощью пылесоса и протрите его влажной тканью.
- Для удаления остатков пищи из камеры печи используйте пылесос.
- Установите все демонтированные компоненты печи назад.



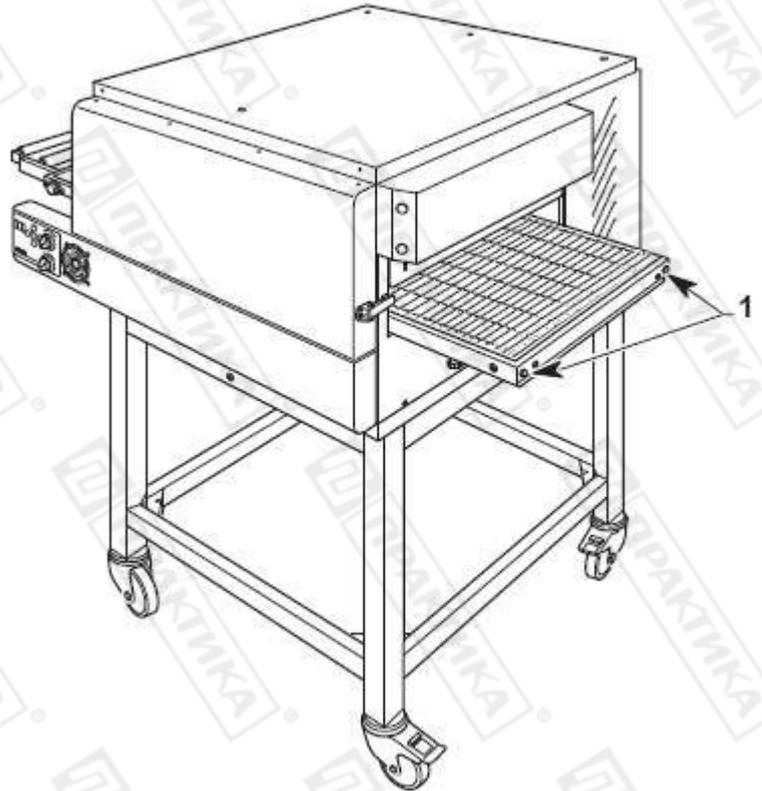
### Плановое обслуживание.

Каждые 2 года необходимо вызывать специалистов сервисной службы для полной диагностики оборудования.

### Обслуживание в случае необходимости.

#### **Натяжение конвейера.**

В случае ослабления конвейера его необходимо натянуть, используя специальные натяжители (1), расположенные на выходе продукта из печи. Для натяжения конвейера поверните натяжители по часовой стрелке, для ослабления – против часовой стрелки. Очень важно при натяжении ремня вращать натяжители синхронно, чтобы ни одна из сторон не была избыточно перетянута.



## **14. Условия гарантии.**

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

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

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

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

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

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

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

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

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

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