

Электрическая печь для пиццы марки РЕО
Модели: (РЕО-40х1, РЕО-33х3, РЕО-33х6)
Компания: ERGO (Корея)

Руководство по эксплуатации



Табличка номинальных данных:

Характеристика Наименование	ПЕЧЬ для пиццы PEO-40x1 ERGO	ПЕЧЬ для пиццы PEO-33x3 ERGO	ПЕЧЬ для пиццы PEO-33x6 ERGO
Габариты:			
длина	710	1330	1330
ширина	600	600	1030
высота, мм.	330	330	330
Напряжение, В.	220	220/380	220/380
Частота, Гц.	56-60	56-60	56-60
Мощность, кВт.	4,3кВт	6кВт	9,3кВт
Температура выпекания, °С	300-400	300-400	300-400
Вес, кг.	33	98	171
Возможно одновременное выпекание полуфабрикатов пиццы, d330мм.(PEO-40x1 d400мм), шт.	1	3	6

Упаковка

Блок и принадлежности упакованы в прочный гофрированный картон, помещенный на достаточно прочную паллету для внешней защиты. Внутри этой упаковки блок защищён прозрачной плёнкой из поливинилхлорида (PVC).

В соответствии со стандартами UNI, на наружной стороне упаковки размещены защитные символы, позволяющие грузчику распознать характер содержимого. Применяются следующие согласованные символы:

- ВЕРХ, не переворачивать;
- ХРУПКОЕ, не класть никакого груза на эту коробку;
- поднимать с помощью тросов или использовать вилочный подъёмник автопогрузчика, крепить в указанных местах.

Поскольку изделия обладают значительными размерами и массой, для их подъёма и перемещения следует применять подходящие механические средства.

Категорически запрещено поднимать или перемещать изделие вручную. Обязательно используйте безопасные приёмы работы и примите все меры предосторожности, предусмотренные для перемещения громоздких грузов.

Подходящие зоны крепления для подъёма отмечены на упаковке с помощью черных треугольников, с вершиной, направленной вниз.

Тросы или клеть подъёмной машины следует разместить в тех и только в тех местах, которые указаны треугольниками, и только после этого можно прикладывать усилие.

В момент доставки блока в присутствии доставщика тщательно проверьте груз и убедитесь в отсутствии повреждения упаковки, прежде чем подпишете транспортные документы.

Если будет обнаружено, что упаковка повреждена, то очень внимательно проверьте, не повреждён ли блок.

Разрежьте ленты, стягивающие коробку, извлеките блок из картонной упаковочной коробки и снимите с блока защитную плёнку.

Опишите причинённый ущерб в письменном виде и предложите доставщику подписать этот документ; если это не будет сделано, то Вы не получите никакой компенсации за ущерб. Поставьте блок на проставки, имеющиеся в углах основания конструкции. Это делается для того, чтобы блок был немного приподнят над землёй так, чтобы его можно было поднять с помощью вилочного подъёмника или клетки, которая должна иметь подходящую длину. С помощью этих средств поставьте блок в рабочее положение либо на несущую поверхность, либо на прочную металлическую раму. Извлеките картонки, которые положены внутри печи для защиты огнеупорных плиток во время транспортировки.

При выбрасывании мусора, такого как упаковочные материалы, соблюдайте принятые правила: укладывайте мусор в соответствующие мусорные бункеры, чтобы не загрязнять окружающую среду.

Любые остатки, образовавшиеся в процессе изготовления блока, также следует поместить в соответствующие мусорные бункеры, чтобы избежать загрязнений, связанных с использованием этого блока. Этот блок почти полностью собран, необходимо смонтировать только дымовую трубу и подключить блок к источнику энергии, который должен соответствовать техническим характеристикам блока.

Все блоки должны быть подключены к проводу защитного заземления.

Работы по подключению следует поручать только квалифицированному электромонтажнику, который смонтирует блок и выполнит все необходимые соединения, применяя материалы, разрешенные к применению соответствующими властями; электромонтажник должен выполнить работу профессионально и должен также выдать документ, подтверждающий выполнение работ; этот документ должен храниться по меньшей мере десять лет. Блок следует разместить на твердой, плоской и очень ровной поверхности, которая имеет такие же размеры, как и основание.

Вокруг блока необходимо предусмотреть свободное пространство не менее 50 см для обеспечения должной вентиляции, а также для чистки и обслуживания, когда оно потребуется.

Разместите блок в таком месте, где он будет защищён от воздействия влаги и воды, чтобы никакая водная пыль не попадала на него. На месте монтажа должно быть хорошее освещение, и оператор должен иметь хороший доступ к блоку со всех сторон или, по меньшей мере, с двух боковых сторон. Если блок монтируется на металлической конструкции, эта конструкция не должна быть на колёсиках, чтобы не допустить обрыва электрического кабеля и избежать других возможных повреждений в случае, если блок по неосторожности будет передвинут.

В термоэлектрическом блоке отсутствуют движущиеся части, и продукты только нагреваются внутри печной камеры, которая выложена толстым слоем специального огнеупорного материала. Оператор должен соблюдать особую осторожность, чтобы никакая часть его тела не коснулась горячих поверхностей. Снаружи на блоке имеется желтая треугольная предупреждающая табличка “Hot Surfaces” («Горячие поверхности»), указывающая, что поверхности достигают столь высокой температуры, что прикосновение к ним любой частью тела может вызвать ожог. Всегда носите подходящие теплозащитные перчатки (пять пальцев), чтобы можно было удерживать в руках предметы, когда их нужно передвинуть с места на место. Не пытайтесь брать голыми руками за какие-либо детали или предметы, которые находились внутри печи, пока она прогрелась, или когда велась тепловая обработка продуктов.

Монтаж печи

В том помещении, где Вы желаете смонтировать печь, переместите её вместе с подставкой (если используется подставка) на то место, где её будет легко подключить к источнику электрической энергии, и где легко смонтировать средства для защиты оператора и другое оборудование. Оставьте вокруг блока достаточно свободного места для вентиляции и для чистки. Основание печи и ножки рамы должны находиться на твердой, плоской и очень ровной поверхности. Нет необходимости крепить раму к земле с помощью анкерных болтов. Когда блок установлен на место, выровняйте его положение с помощью винтов M12. Положите уровень на печь; когда печь будет выровнена, сначала вдоль, а затем поперек, затяните винты.

Подключение к источнику электрической энергии

Работы по подключению источнику электрической энергии и по подготовке печи к эксплуатации следует поручить опытному специалисту-монтажнику в соответствии со стандартами и техническими нормами той страны, в которой выполняется монтаж. Проложите электрический кабель вдоль блока так, чтобы он доставал до розетки источника электрической энергии. Для выполнения этого соединения не пользуйтесь удлинителями. Смонтируйте устройство защитного отключения, рассчитанное на подключение данного оборудования.

В зависимости от настройки блока, он может быть рассчитан на использование либо трёхпроводного, либо четырёхпроводного электрического кабеля нужной длины с одним проводом для заземления, который имеет окраску желтую с зеленым. Кабель должен оканчиваться розеткой, выполненной по стандарту ЕЕС. Эта розетка должна соответствовать стандарту СЕI 309-2 «Розетки и вилки промышленного применения» и должна быть рассчитана на напряжение питания блока и на номинальный ток потребления, которые указаны на электрической схеме и в разделе «Технические характеристики». Смотрите характеристики, приведённые на табличке номинальных данных.

Описание оборудования

Для удовлетворения разнообразных потребностей наших клиентов, которые являются профессионалами своего дела, мы выпускаем различные модели электрических печей для приготовления пиццы, отличающиеся размерами:

- детали печи, находящиеся снаружи, выполнены полностью из нержавеющей стали;
- под печи выполнен из огнеупорного материала, применение которого разрешено в контакте с пищевыми продуктами (для варианта исполнения “ТОР” из этого огнеупорного материала выполнены также все стенки и свод печи);
- для выпуска пара и испарений, образующихся в процессе тепловой обработки продуктов, предусмотрен круглый фланец, к которому следует присоединить подходящую трубу (не поставляется), выходящую в дымоход;
- общая изоляция тепловой камеры печи выполнена из керамического волокна, защищенного с двух сторон слоем алюминия;
- упрочненные электрические нагревательные элементы выполнены в соответствии с техническими стандартами СЕI из высококачественного материала, рассчитанного на длительный срок службы;
- электрический выключатель находится на передней стенке блока;
- регулятор температуры позволяет задавать и поддерживать внутри печи температуру до 400°С;
- отдельный защитный термостат защищает оборудование от перегрева, который может произойти во время работы;
- печь может быть рассчитана на подключение либо к однофазному источнику электрической энергии 220 В, либо к трёхфазному источнику электрической энергии 380 В, частота 50/60 Гц;
- адекватное внутреннее освещение позволяет следить за процессом тепловой обработки продуктов.

Главные органы управления

местоположение которых показано на рис. 1, перечислены ниже:

- 1 - ручка регулятора температуры, позволяющая задать температуру печи, верхние тэны;
- 2 - ручка включения-выключения.
- 3 - ручка регулятора температуры, позволяющая задать температуру печи, нижние тэны;
- 4 - выключатель освещения тепловой камеры;
- 5 - дверца;



Рис. 1

Подготовка печи к работе

Перед использованием печи для тепловой обработки продуктов следует должным образом прогреть тепловую камеру печи.

С помощью регулятора температуры задайте температуру приблизительно 250°С и выдерживайте печь при этой температуре в течение приблизительно одного часа.

В процессе прогрева печи появится неприятный запах. Это является результатом окисления поверхности упрочнённых нагревательных элементов.

После завершения первого цикла состояние металла стабилизируется, и неприятный запах больше не образуется. Лично контролируя состояние печи, откройте переднюю дверцу печи и держите её открытой в течение нескольких минут, чтобы обмен воздуха произошел быстрее, затем закройте дверцу.

После завершения предварительного прогрева все металлические и огнеупорные элементы тепловой камеры печи достигают стабильной температуры, и теперь можно использовать печь обычным образом.

При последующем пользовании печью нет необходимости снова проводить вышеописанный цикл предварительного прогрева.

Периодическое пользование печью

Перед использованием печью выполните следующие проверки и подготовительные операции.

Вставьте вилку электрического кабеля в розетку источника электрической энергии.

Убедитесь в том, что выключатель находится в положении ONN (включено).

С помощью регулятора температуры задайте желаемую температуру.

Дождитесь, когда в печи будет достигнута желаемая температура. Это происходит, когда выключается световой индикатор.

Когда достигнута желаемая температура, откройте дверцу печи и поставьте пиццу в печь. Можно положить пиццу непосредственно на огнеупорный материал печи, а не в контейнеры или на противни.

Поверхность этих печей, предназначенная для тепловой обработки продуктов, выполнена из специального нетоксичного огнеупорного материала, который может контактировать с пищевыми продуктами.

Когда дверца печи открывается, горячий воздух выходит наружу, и в результате этого быстро падает температура в тепловой камере, где готовится пицца.

Рекомендуется открывать дверцу печи только тогда, когда это действительно необходимо, и держать её открытой лишь столько времени, сколько требуется для того, чтобы положить в печь или вынуть из печи пиццу или другие продукты: это позволит уменьшить расход электроэнергии и избежать резких изменений температуры внутри тепловой камеры печи.

Когда цикл приготовления продукта завершается, выключите печь: для этого переведите электрический выключатель печи в положение OFF (выключено).

Обслуживание печи

Для того чтобы выполнить чистку тепловой камеры печи, дождитесь, когда печь полностью остынет. Отсоедините вилку электрического кабеля от розетки источника электрической энергии. Дождитесь, пока печь полностью остынет; на это потребуется много часов! Повесьте знак, указывающий, что ведутся работы – «Не включать! Работают люди».

Огнеупорные плитки можно чистить увлажненной тряпкой из прочной ткани, либо щеткой из стальной проволоки. Для чистки печи не разрешается применять какие-либо моющие средства, растворители или другие химические продукты.

Поскольку в печи достигается очень высокая температура, стерилизация всего, что находится внутри печи, происходит автоматически. Прочный налёт или нагар пищевых продуктов можно удалить с огнеупорного материала путём соскабливания с поверхности с помощью подходящего инструмента, такого как лопаточка со стальным лезвием и с защитной ручкой. При выполнении этой операции надевайте рабочие перчатки из прочного материала. Наружные поверхности печи, выполненные как из нержавеющей стали, так и из окрашенного листового материала, можно чистить с помощью мягкой увлажнённой губки и моющего средства, содержащего поверхностно-активные вещества, имеющего нейтральную реакцию pH, на 90% разлагающегося в окружающей среде и не содержащего фосфора, фосфатов и хлора. Не пользуйтесь моющими пастами, в которых содержатся абразивные вещества, и которые могут необратимо повредить поверхность.

ВНИМАНИЕ! Для чистки печи не разрешается использовать струи воды.

Если повреждён электрический кабель, отсоедините печь от источника электрической энергии и немедленно обратитесь в службу поддержки потребителей или к квалифицированному техническому специалисту.

Информация об опасности неправомерного применения

Несмотря на то, что в печах имеется защитный термостат и регулятор температуры, не разрешается оставлять печь без присмотра в течение всего времени, пока происходит рабочий цикл.

Печи, описание которых приведено в настоящем руководстве, чрезвычайно простые, и мы хотели бы предоставить Вам сведения об опасностях, которых не удаётся избежать с помощью средств защиты, принятых разработчиками, а также сведения об опасностях, которые могут возникнуть вследствие неправомерного применения печи, а также при использовании некоторых принадлежностей.

В идеальном состоянии необходимо поддерживать следующее: электрический кабель печи и всё оборудование, предназначенное для защиты источника электрической энергии и электрического распределительного щита, к которому подключена печь, а также устройства, служащие для отключения печи.

Примите необходимые меры для защиты электрического кабеля от повреждения; немедленно замените электрический кабель в случае его повреждения (даже если повреждение только поверхностное).

По меньшей мере один раз в 15 дней проверяйте эффективность срабатывания дифференциальной защиты (дифференциальное устройство защитного отключения находится в источнике электрической энергии, от которого питается печь; для проверки дифференциального устройства защитного отключения следует нажать на нём кнопку "TEST" (контроль).

Не разрешается монтировать печь вне помещений, под навесом или под временной кровлей.

Печь предназначена для работы внутри гражданских или промышленных зданий.

Не разрешается пользоваться печью для согревания или просушивания животных и для других подобных целей.

Не разрешается разбрызгивать внутри печи воду, горючие жидкости или какие-либо другие жидкости.

Пользоваться печами должны только лица, обученные пользованию электрическим оборудованием. Им следует сообщить об опасностях, которые могут возникнуть вследствие неправомерного пользования или вследствие использования с нарушением указаний, приведённых в настоящем руководстве, а также из-за небрежности.

Пользователю должны быть известны все необходимые сведения о блоке, и он должен достичь требуемого по закону минимального возраста, в соответствии с законами той страны, где печь эксплуатируется.

Не разрешается выполнять какие-либо работы по чистке или обслуживанию печи в то время, когда печь работает, или пока она остывает: тепло и электричество являются невидимыми!

Когда пользователь нездоров или плохо себя чувствует, даже при незначительном недомогании не разрешается пользоваться печами, также как и любым другим оборудованием, поскольку даже незначительное недомогание приводит к потере бдительности.

Эти печи разработаны и изготовлены для одной конкретной цели: для тепловой обработки пиццы или мучных пищевых продуктов подобного типа, формы и консистенции, предназначенных для питания людей.

Данные блоки не следует использовать для каких-либо других целей, кроме явно указанных в настоящем руководстве.

Нагар, образующийся на стенках и на дне печи вследствие обугливания пищевых продуктов, можно удалить с помощью незаостренного инструмента или проволочной щётки. При выполнении этой операции надевайте защитные перчатки.

Если на огнеупорных плитках образовались толстые отложения, которые затруднительно удалить обычными средствами, замените эти плитки новыми такими же огнеупорными плитками.

Пользователь не должен сам ремонтировать печь, работать с электрическими схемами или вносить какие-либо изменения в блок. Обслуживанием блока должны заниматься только специально обученные технические специалисты.

Не становитесь на верх печи и не влезайте на неё или на раму печи.

Не разрешайте детям находиться вблизи печи, даже когда печь не работает.

Не вводите руки или другие части тела внутрь печи.

Не пользуйтесь печью ни для каких других целей, кроме тепловой обработки пиццы и подобных пищевых продуктов.

Содержите в чистоте пол окружающее пространство вблизи печи, убирайте посторонние предметы.

Не разрешается притрагиваться голыми руками к горячим частям печи или к местам печи, находящимся вблизи дверцы тепловой камеры.

Для того чтобы открыть дверцу, возьмитесь за ручку, которая изготовлена из теплоизоляционного материала.

Не разрешается класть в печь продукты в герметизированной упаковке, например, в металлических банках или в банках, изготовленных из других материалов. Когда в печи поднимается температура, банка может взорваться, и это может иметь серьёзные последствия, как для печи, так и для оператора.

Технические характеристики, размеры, эксплуатационные качества, стандарты, принадлежности и любые другие сведения, включенные в настоящую публикацию и в коммерческую документацию, приводятся только для сведения и не являются обязательными для изготовителя. Поэтому они могут быть изменены без предварительного уведомления и не влекут за собой никаких обязательств.

Гарантия (действует в течение 6 месяцев)

1) Данная гарантия приобретает юридическую силу только после возврата гарантийного сертификата по указанному адресу. На сертификате должна стоять печать продавца и должна быть приложена копия квитанции или счёта-фактуры с указанием даты приобретения.

2) Гарантируется отсутствие в продукте неисправностей и дефектов материала и (или) изготовления на период действия данного сертификата. Право на преимущества, предоставляемые данной гарантией, должно быть показано в соответствии с приведённым выше описанием.

Гарантия заключается в замене или ремонте неисправных деталей продукта.

3) Поэтому гарантия ограничена бесплатной заменой или ремонтом деталей, которые розничный продавец или изготовитель признают дефектными. Гарантия не распространяется на детали, подвергающиеся износу.

4) Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие в результате неправильного или неправомерного монтажа или пользования или в результате какого-либо другого невыполнения указаний, приведённых в настоящем руководстве, или из-за использования неоригинальных принадлежностей, или в связи с обстоятельствами, не имеющими отношения к обычной работе продукта.

5) Ремонт или замена по гарантии выполняются продавцом, у которого был приобретён продукт, или изготовителем. Ответственность за организацию перевозок, а также риски и транспортные расходы относятся на счёт покупателя.

6) Гарантия становится недействительной, если продукт был усовершенствован или подвергнут ремонту лицами, не имеющими должным образом оформленного разрешения на выполнение работ.

7) Данная гарантия заменяет собой и исключает все и любые другие гарантийные обязательства, которые могли бы быть предъявлены продавцу по закону или по контракту, и определяет все права покупателя в отношении неисправностей, дефектов и (или) недостатков качества приобретённого продукта.