Пищевые технологии
ГРУППА ПРЕДПРИЯТИЙ

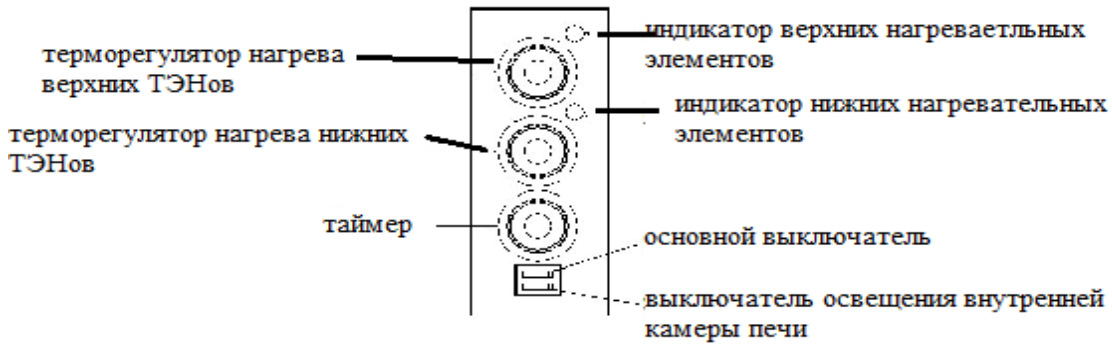
Roal
professional equipment

Печь для пиццы
Модели: HEP-1

Руководство по эксплуатации



I. Панель управления



Инструкция по управлению контрольной панели

1.1 Выключатель нижний для включения освещения в камере печи.

1.2 Выключатель верхний регулирует работу нагревательных элементов.

1.3 Два терморегулятора помогают регулировать каждый нагревательный элемент по отдельности.

II. Функциональные характеристики.

1. 1Быстрый нагрев. Печь оснащена терморегулятором 350° С, работая на печи, экономится время приготовления.

1.2 Печь оснащена камнем для выпечки, что позволяет разогревать пищу более равномерно.

1.3 Два отдельных терморегулятора нагревают по отдельности верхние и нижние камеры печи. Вы можете с легкостью регулировать каждый нагревательный элемент.

1.4 Таймер выполняет функцию оповещения.

Назначение печи.

2.1 Печь пригодна для выпекания свежих и замороженных хлебобулочных и мучных изделий.

2.2Пригодно для запекания свежих и замороженных мясных изделий.

III. Инструкция по установке печи

1. **Все электрические части и электрическая цепь должна быть подключены электриком согласно требованиям безопасности!**
2. Электрическое подключение должно соответствовать требованиям оборудования.
3. Убедитесь, что резиновые опоры закреплены надежно.
4. Печь должна быть установлена в хорошо проветриваемом месте, оставляйте расстояние 10см со стороны печи и стены. Следите, чтобы рядом не было горючих и взрывоопасных веществ.
5. Удалите защитную пленку с оборудования.
6. Кабель питания должен быть подключен согласно требованиям безопасности. Убедитесь, чтобы напряжение и частота в сети соответствовали требованиям оборудования. Установите розетку с двойным размыканием перед подключением. При работе напряжении погрешность должна быть ниже ±10%.

Оборудование должно быть заземлено!!!

7. Соедините кабель питания с источником питания, закрутив при помощи отвертки согласно схеме соединения, затем ослабьте винт внутри силовой установки, вставьте розетку в штепсель. Убедитесь, что медные прутья хорошо сжимают провода кабеля. Если подсоединение неправильное, это может вызвать перегрев места подсоединения и привести к сгоранию кабеля.

IV. Инструкция по эксплуатации

1. Включите печь.

1.1 Температуру печи может регулироваться от 0~350°C.

1.2 Внутреннее освещение помогает следить за процессом приготовления.

1.3 Время выпекания зависит от количества пищи.

1.4 Отключите от источника питания, если печь не используется.

V. Меры безопасности

1.Если планируете чистить, ремонтировать, или передвинуть машину, отключите от источника питания.

2. Не касайтесь выключателя или кабеля мокрыми руками.

3.Нельзя мыть печь прямым потоком воды, избегайте попадания воды на выключатель во время чистки.

4. Не позволяйте детям касаться или пользоваться печью.

5. Провод заземления должен быть подключен, после чистки и ухода, нужно выполнить все подсоединения заново.

VI. Чистка и уход

1. Перед чисткой вытащите кабель питания, охладите камеру, затем почистите ее.
2. Для каждодневного ухода используйте сухую материю для чистки поверхности от жира, не мойте камеру водой напрямую!! Для чистки пекарного камня вытащите его, используйте меховую щетку для ее чистки, ополосните ее, и высушите (**не используйте моющее средство для чистки камня, так как камень быстро впитывают влагу, поэтому чистящее средство так же может впитаться, что может повлиять на запах пищи).**
3. Печь должна быть осмотрена квалифицированным персоналом раз в месяц.

VII. Технические параметры

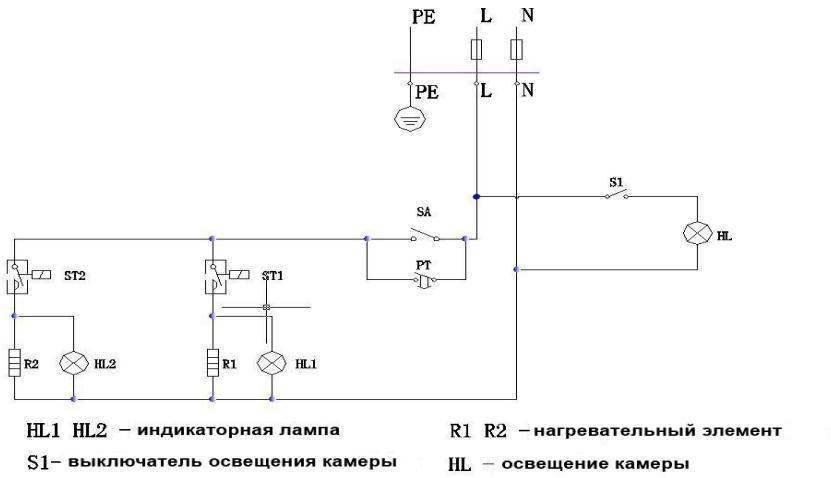
Модель	Температурный диапазон	Размеры	Напряжение (В)	Мощность (кВт)
НЕР-1	0~350°C	560x570x280	220	2

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм. Внимание: печь должна быть заземлена!

VIII. Устранение неисправностей.

Неисправность	Решение
Не нагревается печь	1.Проверьте, чтобы соединение электрической цепи не ослабло. 2.Установите терморегулятор на желаемую температуру 3.Проверьте, чтобы параметры подключения соответствовали параметрам в печи 4. Обратитесь в сервисный центр
Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправности
Не работает освещение камеры	1.Вытащите кабель питания и охладите камеру 2.Замените лампочку
Запах гари	Обратитесь в сервисный центр, возможная причина- короткое замыкание.
Неравномерное выпекание	Переключите терморегуляторы для каждого нагревательного элемента и посмотрите как они работают. Если они исправны, обратитесь в сервисный центр

VII. Электрическая схема НЕР-1



Условия гарантии указаны в гарантийном талоне

Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT TRADING CO, LTD, Китай
Продавец, импортёр: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	(861) 272-47-19, 271-37-05, (903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-98-31, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21 www.pteh.biz
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	(978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	Тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-9831, (861) 241-17-00