РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

СОДЕРЖАНИЕ

A	**ОБШАЯ ИНФОРМАЦИЯ**	**2**
A1	ОПИСАНИЕ	3
A2	ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
A3	ПЕРЕВОЗКА	3
A4	РАСПАКОВКА	4
B	**ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ**	**4**
C	**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**	**5**
D	**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**	**6**
E	**УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**	**8**
F	**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**	**9**
G	**ЗАПЧАСТИ**	**10**
H	**СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ**	**12**

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

A ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед установкой оборудования, прочитайте эксплуатации и техническому обслуживанию внимательно. Неправильная установка или изменения части, может привести к повреждению на устройстве или может привести к повреждению на людей, в таких ситуациях производитель не несет ответственность. Повредить устройство преднамеренно, халатность или ущерб из-за игнорирования указаний и правилы, или неправильно соединение не лежит в ответственности нашей компании и лишает гарантии . Неавторизованная вмешательства для устройства лишает гарантии. Обязательно ознакомьтесь с данной инструкцией. В случае несоблюдения настоящей инструкции, производитель не несет ответственность. Работы по техническому обслуживанию и ремонту машины должны осуществляться только авторизованным обслуживающим персоналом.

1. Пожалуйста сохраните это документ для будущей использования.

2. Установка должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с постановлениями и законами безопасности этой страны.

3. Данный прибор должен использоваться обученным персоналом.

4. Пожалуйста, отключите прибор немедленно в случае неисправности или ошибок. Устройства должны быть отремонтированы только сервисном персоналом. Пожалуйста требуйте оригинальные запчасти.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

A1 ОПИСАНИЕ

*Этот профессиональный прибор, который обеспечивает высокую эффективность была разработана для использования в промышленных кухонь.

Код	Размеры (mm)	Вес (kg)	Размеры Упаковки (mm)
EMP.SPO.01	1400x1200x1980	330	1380x1600x2250

A2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

КОД	Производительность	Электрический Вход (V)	Кабель (mm^2)	Мощность (KW)	Предохранитель (A)
EMP.SPO.01	Ø300 mm x 6 pieces Pizza 75 Pizza / H	380	5x4	16	3*32 A 1*10 A

A3 ПЕРЕВОЗКА

*Данный прибор не может быть перемещен вручную. Это должен быть перемещен над поддоне с вилочным погрузчиком

A4 РАСПАКОВКА

*Пожалуйста, распаковка и уничтожите пакеты должны быт сделан в соответствии с кодами и ордонансами страны пребывания (уничтожение пакетов должно быть сделано в соответствии с законами). Части, которые в контакте с пищевыми продуктами, произведенные из нержавеющей стали. Все пластиковые детали отмечаются значком материала.

*Пожалуйста, будьте уверены, что все части устройства полностью пришел, и они не повреждены во время транспортировки

B ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

*Пожалуйста, разместите продукт плоское и прочное место, пожалуйста принять необходимые меры против возможности переворота.

*Техник, который будет служить для установки и обслуживания прибора должна быть профессиональной по этому вопросу и у технического персонала должен есть лицензии для монтажа сервисному обслуживания от компанией.

*Подключение к Электроснабжение должно быть сделано авторизованном персоналом.

*Пожалуйста, убедитесь, что напряжение подключается к устройству должен быть равным напряжению, который находится на этикетке приборы.

⚠ Этот прибор должен быть подключен к заземленной розетке в соответствии с правилами и стандартами безопасности.

*Заземление прибора должен быть подключен к заземляющим линии на панели, которая расположена ближайший к электрической установки.

*Подключение к основной предохранитель и утечек тока предохранителя должно быть сделано в соответствии с действующими законами
*Connection to the main fuse and leak current fuse must be done in accordance with the current regulations.

*Для легкой чистки и технического обслуживания оборудования,должно быть не менее 50 см пространства на правой и левой стороне аппарата. Прибор должен эксплуатироваться под вытяжкой.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

C ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



*Не используйте прибор в недостаточной освещенной месте



*Всегда отсоединяйте от электропитания в конце работы или перед очисткой и во время очистки.



*Не прикасайтесь к движущимся вложений когда прибор работает



*Не устанавливайте прибор в присутствии горючих и взрывоопасных материалов.



*Не используйте прибор, когда пуста.



*Не загружайте меньше или больше, чем вместимости



*Запрещается Эксплуатировать оборудование без подходящих защитных средств.



*С каким-то причинам при возникновении пожара или блики пламени,
Где прибор используется,выключите все клапаны газовые и электрические контактора быстро и использовать огнетушитель . Никогда не используйте воду для тушения пожара.



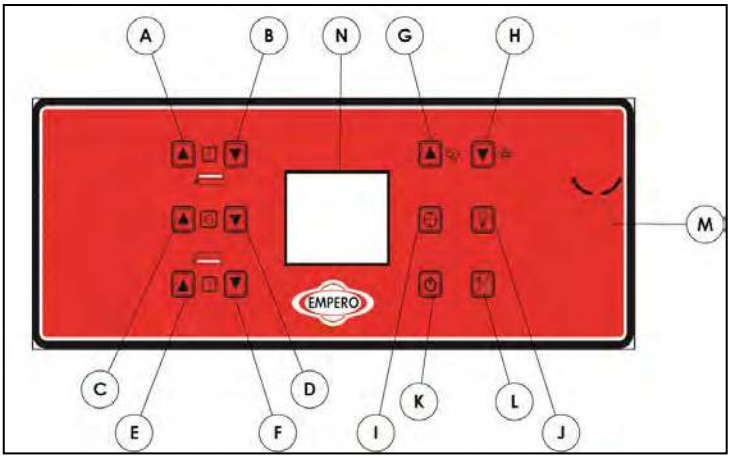
*Все ущербы из-за отсуствия заземляющего устройства не будет на гарантии



*Запрещается работать или очистить без защитных инструментов.

D ЭКСПЛУАТАЦИЯ

***Панель Управления:**



A : ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КНОПКА (ВЕРХНЯЯ)
B : СНИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КНОПКА (ВЕРХНЯЯ)
C : КНОПКА ТАЙМЕРА (ВВЕРХ)
D : ТАЙМЕР КНОПКА (ВНИЗ)
E : ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КНОПКА (ВНИЗУ)
F : СНИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КНОПКА (ВНИЗУ)
G : РОТАЦИОННАЯ БАЗА УВЕЛИЧЕНИЕ СКОРОСТИ КНОПКА
H : РОТАЦИОННАЯ БАЗА СНИЖАЯ СКОРОСТИ КНОПКА **I** : TIMER ACTIVE BUTTON
J : ВНУТРЕННИЙ СВЕТ КНОПКА
K : КНОПКА ON/OFF
L : УСТРОЙСТВО СТАРТ / СТОП
M : ДЖОЙСТИК (ДВИГАТЕЛЬ СКОРОСТЬ РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ)
N : ИНДИКАТОР

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ)

***Эксплуатация;**

- Перед первой эксплуатация очищайте с влажной тканью внутреннюю и внешнюю поверхности и затем высушите.
- Вставьте вилку в электрическую источник и нажмите на кнопку
- Нажмите START .
- В первом эксплуатации может быть запах и туман из-за изоляционного материала или нагревательных частей. Поэтому перед первой эксплуатацой регулируйте нижнюю и верхнюю термостат на 360 ° C и эксплуатируйте им в течение 30 мин, когда она пуста.
- Для лучшего приготовления пищи, держать печь на градусов вы хотите приготовить, в течение 5-10 минут, прежде чем вставлять что-нибудь внутри.
- Задайте время с помощью кнопки таймера по времени приготовления.
- Для приготовления пиццы необходимо отрегулировать температуру и вы можете использовать приведенную ниже таблицу.
- Можно регулировать скорости ротационной столы, нажмите " вверх - вниз" кнопки.
- Вы также можете использовать джойстик для управления вручную.
- Чтобы увидеть продукт во время приготовления, нажмите на внутреннюю освещения кнопка, и не открывать крышку.
- Когда вы закончите, нажмите кнопку OFF, чтобы выключить его.

КОД	ПИЦЦА
EMP.SPO.01	1. Альтернатива ТЕМПЕРАТУРА ВНИЗУ: 300ºC ТЕМПЕРАТУРА ВЕРХНЕГО : 280ºC ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 7-8 minute 2.ALTERNATIVE BUTTOM DEGREE: 350ºC UPPER DEGREE : 320ºC COOKİNG TİME : 5-6 minute

E УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- **Уборка И Техническое Обслуживание после кождого использования:**
  - Выключите прибор и отсоединяйте от электропитания прежде уборки.
  - Не используйте абразивные химикаты очистки, поскольку они могут оставить вредных остатков.
  - Очистите внутренние поверхности печи с мягкой тканью с помощью спрей масла растворителем, прежде чем прибор остынет точно.
  - Не распыляйте воды непосредственно на прибор, в противном случае электродвигатель может быть поврежден.
  - Не очищайте прибор с материалами, которые могут повредить хром материал.

- **Периодическая Уборка И Техническое Обслуживание**
  - Техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным персоналом.
  - Периодическая уборка: на15 дней
  - Проверьте лампу в соответствии с частотой использования.

F УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор Не Работает	1. Проверте если прибор включен в сети 2. Проверьте электрические соединения и напряжения. 3. Проверьте передохранитель 4. Проверьте резистанс.

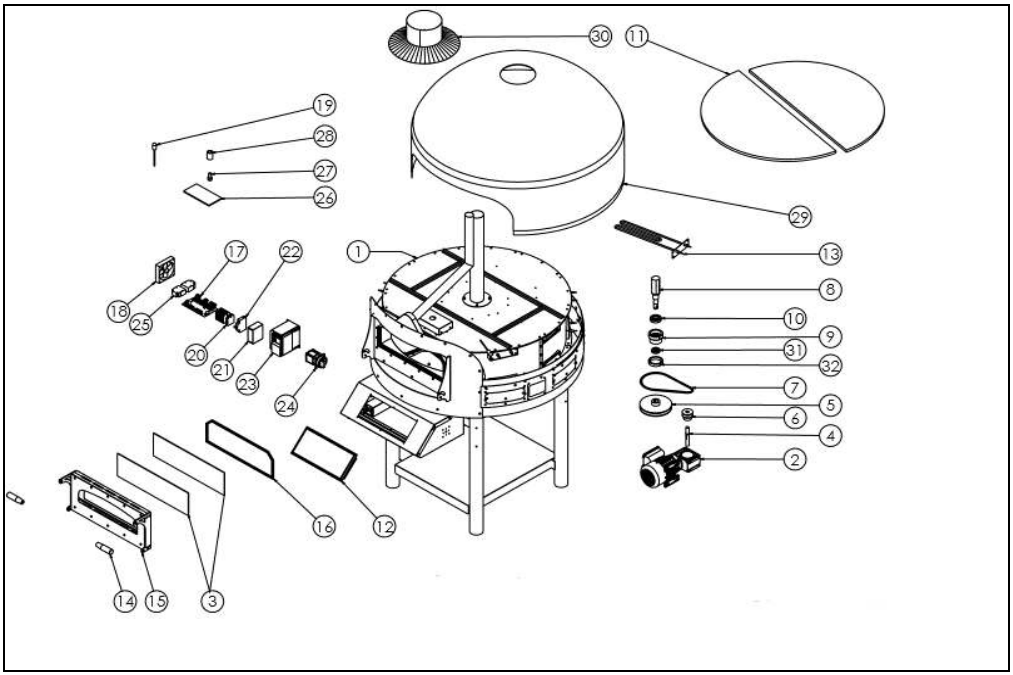
ПРИБОР НЕ ХОРОШО ГОТОВИТЬ	1. Проверьте настройки тепла. 2. Не перегружайте.

Прибор Останавливается При Работе	1. Прибор может остановиться из-за низкого напряжения. В этой ситуации проверьте напряжение. 2. Когда духовка Рабочая температура больше, чем Максимальная температура печи будет переключаться в положение " STOP автоматически..

- Если прибор не работает в подходящем качестве,
- Если функции безопостности не правильно работает
  - ➢ Не исползуйте прибор.

***Если эти проблеми продолжается пожалуйста свяжитесь с авторизованном сервисом.**

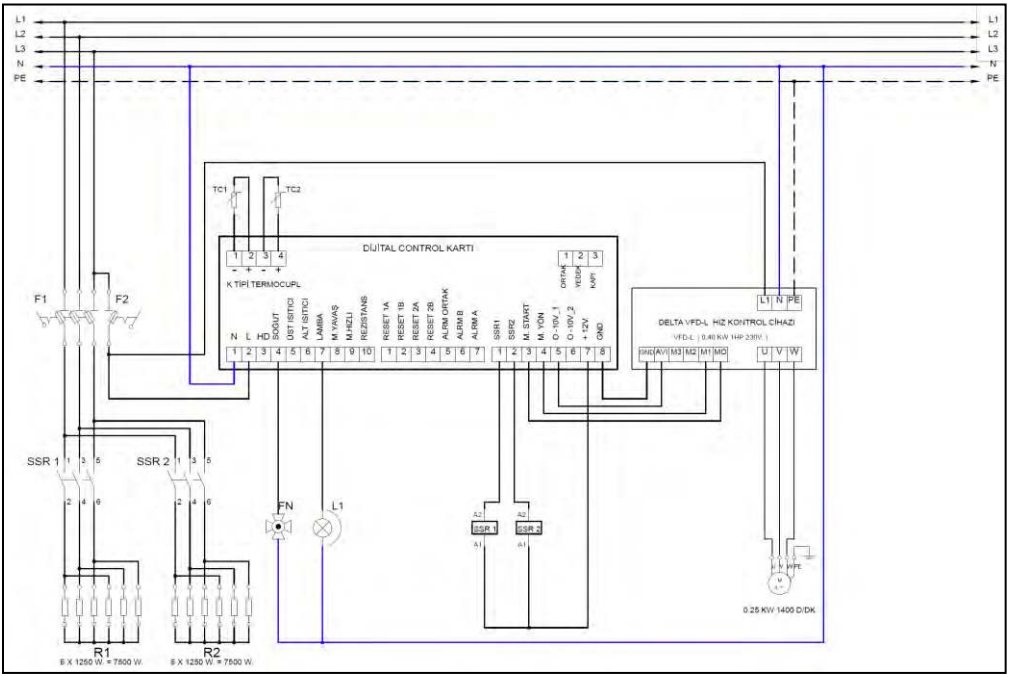
G ЗАПЧАСТИ


30
11
19
28
27
26
29
17
22
1
13
18
25
8
10
20
21
23
24
9
31
32
7
5
6
4
2
16
12
14
15
3

G ЗАПЧАСТИ

КОД ПРОДУКТА: EMP.SPO.01		
NO	**НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**	**КОД ПРОДУКТА**
1	ШАССИ	Y.EMP.SPO.01.1001
2	МОТОР РЕДУКТОРА	Y.EMP.SPO.01.1002
3	СТЕКЛО	Y.EMP.SPO.01.1003
4	ВАЛ РЕДУКТОРА	Y.EMP.SPO.01.1004
5	РОЛИК БЛОКА ПОДШИПНИКА	Y.EMP.SPO.01.1005
6	РОЛИК РЕДУКТОРА	Y.EMP.SPO.01.1006
7	РЕМЕН 17X800	Y.EMP.SPO.01.1007
8	ВАЛ БАРАБАНА	Y.EMP.SPO.01.1008
9	СОЕДИНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО БАРАБАНА	Y.EMP.SPO.01.1009
10	ПОДШИПНИК (6206)	Y.EMP.SPO.01.1010
11	КАМЕНЬ ПИЦЦЫ	Y.EMP.SPO.01.1011
12	ЭКРАН 7"	Y.EMP.SPO.01.1012
13	РЕЗИСТОР	Y.EMP.SPO.01.1013
14	РУЧКА	Y.EMP.SPO.01.1014
15	КПЫШКА	Y.EMP.SPO.01.1015
16	ФИТИЛЬ	Y.EMP.SPO.01.1016
17	ПЛАТА РЕЛЕ ДЛЯ ЭКРАНА	Y.EMP.SPO.01.1017
18	ВЕНТЕЛЯТОР	Y.EMP.SPO.01.1018
19	ТЕРМОПАРА	Y.EMP.SPO.01.1019
20	КЛЕММНЫЙ БЛОК	Y.EMP.SPO.01.1020
21	БЛОК ПИТАНИЕ	Y.EMP.SPO.01.1021
22	ПРЕДОХРОНИТЕЛ (4)	Y.EMP.SPO.01.1022
23	УСТРОЙСТВА НАСТРОЙКИ СКОРОСТИ	Y.EMP.SPO.01.1023
24	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛ 0-1	Y.EMP.SPO.01.1024
25	SSR ТОЛКО РЕЛЕ	Y.EMP.SPO.01.1025
26	СТЕКЛО ЛАМПЫ	Y.EMP.SPO.01.1026
27	ЛАМПА	Y.EMP.SPO.01.1027
28	ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН	Y.EMP.SPO.01.1028
29	ВЕРХНЯЯ ВОЛОКНА	Y.EMP.SPO.01.1029
30	ВЫТЯЖКА ФЛАНЕЦ	Y.EMP.SPO.01.1030
31	ПОДШИПНИК (6005)	Y.EMP.SPO.01.1031
32	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ГАЙКА БАРАБАНА	Y.EMP.SPO.01.1032

H ЭЛЕКТРОСХЕМА



F1	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 3*32 A
F2	БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 1*10 A
SSR 1	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЛЕ 4.32 VDC
SSR 2	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЛЕ 4.32 VDC
TC1	СНИЗУ НАГРЕВАТЕЛЬ ТЕРМОСТАТА (TC.M06-L150-K01K)
TC2	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ ТЕРМОСТАТА (TC.M06-L100-K01K)
FN	ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР 230V
L1	ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ ЛАМПА 230V
M	РОТАЦИОННАЯ БАЗА ДВИГАТЕЛЬ (220V – 380V)
R1	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЗИСТАНС 1250W
R2	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЗИСТАНС 1250W