

Пицца-печь

HEP



Руководство по эксплуатации

**GRC**

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

**ВНИМАТЕЛЬНО** изучите данное руководство и храните его в доступном месте

## **Содержание**

1. Общая информация
2. Техническая спецификация
3. Установка оборудования
4. Транспортировка и хранение
5. Эксплуатация
6. Техническое обслуживание и чистка
7. Электрические схемы
8. Неполадки и их устранение
9. Комплектация
10. Гарантийные обязательства

## **Уважаемые Господа !**

Благодарим за выбор нашей продукции:

Мы производим профессиональное оборудование. Они все экологически безопасны, имеют отличный дизайн. Высокая технологичность экономит энергию, полноценное функционирование, удобство эксплуатации. Продукция FD более конкурентоспособна, чем аналогичная линейка товаров на международном рынке.

### **1.ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Печь электрическая для пиццы НЕР предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления на предприятиях общественного питания.

Печь для пиццы состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, и панели управления. Камера состоит из оцинкованного короба, жаропрочной плиты («Пода»), ТЭНов верхних и нижних. Отвод паров из рабочего объема камеры осуществляется через дымоход. Камера с наружной стороны обложена базальтовым теплоизоляционным материалом, снабжена двумя терморегуляторами для автоматического регулирования температуры внутри, причем один из которых установлен под подами, аварийным термовыключателем и лампой освещения. Значение рабочей температуры нагрева отображается на стрелочном термометре.

Установка или ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированным персоналом или тем, кто имеет лицензию на установку оборудования, или был уполномочен на это производителем.

При установке или техническом обслуживании, пожалуйста, соблюдайте тщательно следующие инструкции, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию данной печи. Пожалуйста, сохраните это руководство для будущего использования или передайте его следующему пользователю. Снимите упаковку, чтобы убедиться, что ни одна из деталей не повреждена и не пропала. Если у вас есть какие-либо сомнения по поводу печи, не используйте её и проконсультируйтесь со специалистами. Держите упаковочный материал в местах, недоступных детям, чтобы избежать несчастных случаев (особенно, пластиковые

мешки, винты и т.д.) Данное оборудование может эксплуатироваться только персоналом, знакомым с принципами его работы. Когда не используете аппарата или во время отсутствия специалиста, пожалуйста, выключите питание, чтобы избежать случайных травм или повреждений. Когда оборудование нуждается в ремонте, обратитесь к специалисту и используйте только оригинальные запасные детали. Несоблюдение данного требования представляет опасность. Данный аппарат предназначен для коммерческого использования, иначе, это может быть опасно. Не мойте печь под проточной водой. Периодически чистите поверхности, используя соответствующие чистящие средства, во избежание повреждения вследствие окисления или иной химической реакции.

## 2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение	Потребляемая мощность	Габаритные размеры	Количество уровней
НЕР-1	380В	4.2 кВт	890*790*430 мм	1
НЕР-01-1	220В	3,0 кВт	870*600*340 мм	1

Завод оставляет за собой право изменять вышеуказанные технические параметры в любое время без предварительного уведомления.

Печи бывают одноуровневого, двухуровневого и трехуровневого типа, каждый уровень имеет независимое управление; они могут использоваться одновременно или по отдельности.

Температурный диапазон может регулироваться от 20 до 300 градусов Цельсия, автоматическое поддержание постоянной температуры. Аппарат оборудован термическим прерывателем сети без автоматической переустановки на случай нестандартной ситуации, чтобы обеспечить безопасную работу духовки. Рабочая температура прерывателя нагрева без автоматической переустановки составляет 280 градусов Цельсия. Высококачественная электрическая духовка с таймером имеет систему передачи поверхностного тепла.

### 3. УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Характеристики используемого сетевого питания должны соответствовать техническим параметрам по электричеству, указанных на шильдике самого аппарата, и соответствовать принципам схемы электрической проводки. Печь постоянно подключена к фиксированной сетевой линии, завод поставляет прибор в комплекте с сетевым шнуром, сетевой провод подключен к выключателю с защитой от замыкания и подсоединяется к заземлению. Пожалуйста, не используйте штепсель. Если сетевой шнур поврежден, вы должны использовать специальный провод или специальные элементы от производителя или отдела по техническому обслуживанию для замены. В случае повреждения сетевого кабеля, чтобы избежать электроудара, он должен заменяться представителем завода-изготовителя, отдела по техническому обслуживанию или аналогичным квалифицированным персоналом.

Установка и ввод духовки в производство должен осуществляться квалифицированным персоналом.

Задняя стенка духовки должна располагаться на расстоянии, по крайней мере, 50 см от стены. Пользователь может установить свою собственную вытяжку, чтобы защититься от исходящего от духовки дыма. Одновременно, верхняя часть духовки, ее правая и левая сторона не должны быть загромождены, чтобы не допустить перегрева духовки и образования дыма.

Духовка не может храниться и использоваться в открытом состоянии, особенно она не может использоваться во влажных местах или местах с водяными брызгами. Перед использованием должна быть установлена и зафиксирована защита.

Корпус духовки и другие потенциальные соединительные разъемы места могут использоваться для повторного заземления. Персонал на месте решает, делать ли подсоединение.

Подключение питания должно проводиться профессиональным электриком. Детали дверки аппарата относятся к классу 1 по категории нахождения под напряжением, мы должны оставить большой зазор (расстояние между контактами 3 мм), отключение всех полюсов переключателя защиты от замыкания установлено на линию подачи электропитания. Зеленая/желтая линия в силовом кабеле – это провода заземления, которые должны быть надежно подсоединены к защитному разъему заземления в соответствии с государственными требованиями по электробезопасности.

Задняя панель аппарата имеет маркированный разъем эквипотенциального соединения, если имеется место у другого электрического оборудования и необходимо эквипотенциальное соединение с использованием медных проводов номинального поперечного сечения около 2.5 мм, это будет надежный эквипотенциальный разъем для местного эквипотенциального разъема и иного оборудования.

И применение другого потенциального знака "  ": для различных устройств, например те, что связаны с каждой частью устройства или системы, чтобы получить такой же потенциал

разъема, который необязательно является разъемом заземления, типа местных линий соединений.

Предупреждение: строго запрещено подсоединять провод заземления к водопроводным, газовым трубам и трубам отопления, поскольку это может привести к аварии.

Предупреждение: во время установки не ставьте аппарат на определенные поверхности, стены, перегородки, кухонное оборудование и аналогичные материал, если только они не сделаны из невоспламеняющегося материала или имеют покрытие из невоспламеняющегося термоизоляционного материала, так же обратите внимание на правила относительно влагонепроницаемости.

#### **4. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ**

При транспортировке необходимо быть очень осторожным, не допускать сильную вибрацию. Печь в упаковке не должна оставаться под открытым воздухом в течение длительного времени. Она должна быть помещена в соответствующее место хранения с некоррозийной средой. Нельзя переворачивать оборудование дном вверх. Если необходимо хранить его вне помещения, она должна иметь водонепроницаемую защиту.

#### **5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

5.1 Включите питание с помощью переключателя. Загорится красный индикатор контроля температуры на приборной панели, к духовке начнет поступать питание.

5.2 Отрегулируйте термостат, установите кнопку на заданную температуру, в это время загорится зеленый индикатор, и духовка начнет нагреваться.

5.3 Когда при горящем зеленом индикаторе загорается красный индикатор, духовка достигла заданной температуры. Вы можете выпекать блюдо. Духовка будет автоматически поддерживать постоянную температуру.

5.4 Каждый день после работы отключайте питание духовки.

5.5 Если есть необходимость использовать таймер, нажмите кнопку таймера, установите время; таймер начнет работать (отсчитывать) время работы, раздастся звуковой сигнал и подача питания будет выключена, звуковой сигнал остановится.

#### **6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

##### **6.1 ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.**

Необходимо чистить оборудование после окончания каждого рабочего цикла.

Протрите огнеупорные камни влажной тканью.

##### **6.2 ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.**

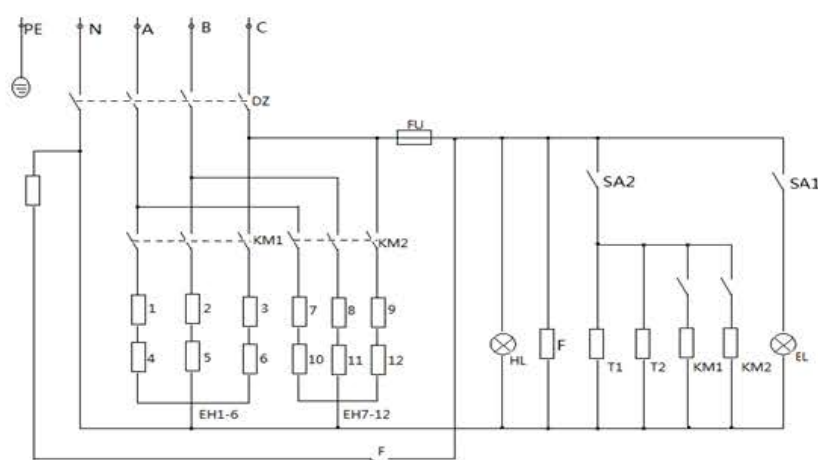
Чистка внешней поверхности печи (панель управления, стеклянная дверца и т.д.) должны проводиться при обесточенном, охлажденном оборудовании. Воспользуйтесь мягкой губкой, смоченной в воде или профессиональным моющим средством. Запрещается использовать

химические вещества, не предназначенные для чистки кухонного оборудования, абразивные и коррозионные вещества. Не рекомендуется чистить оборудование под прямыми струями воды это может повредить элементы электрической схемы.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке и тщательно очистить.

## 7. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

### Схема электрического подсоединения



Выбор электрического компонента

DZ - срабатывание переключателя

F - плавкий предохранитель неавтоматической  
переустановки

EL - лампа индикатора

FU - предохранитель

KM1 - контактор пламени

KM2 - контактор запала

T1 - регулятор температуры поверхностного тепла

T2 - термостат запала

SA1 - переключатель подсветки

SA2 - переключатель питания

HL - лампа индикатора питания

EH-12 - нагревательный элемент

## 8. НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение
При нажатии переключателя питания, лампа индикатора не загорается	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. нажать переключатель выбора режима работы</li> <li>2. дефект переключателя питания;</li> <li>3. дефект предохранителя;</li> <li>4. нарушена фаза.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. нажмите переключатель выбора режима работы;</li> <li>2. замените переключатель питания;</li> <li>3. замените предохранитель;</li> <li>4. протестируйте.</li> </ol>
Цвет запеченных продуктов неравномерный, температура поднимается медленно, время выпечки длиннее обычного	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. нарушено внешнее соединение нагревательного элемента;</li> <li>2. электрические провода нагрева в нагревательном элементе сгорели;</li> <li>3. дефект АС контактора;</li> <li>4. деформация нижнего поддона духовки или сковороды для выпечки;</li> <li>5. плохое соединение сетевого шнура или отсутствует фаза.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. подсоедините провод нагревательного элемента;</li> <li>2. замените провода нагревательного элемента;</li> <li>3. замените АС контактор;</li> <li>4. исправьте деформацию нижнего поддона духовки или сковороды;</li> <li>5. надежно подсоедините сетевой кабель.</li> </ol>
Отсутствует автоматический контроль (красный и зеленый индикаторы автоматически не переключаются)	Отказ термостата	Контроллер температуры термостата и дефектный датчик необходимо вернуть на завод для ремонта или замены термостата.

## 9. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	<u>НЕР-1</u>	<u>НЕР-01-1</u>
Руководство по эксплуатации	1	1
Пицца печь	1	1



## 10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 10.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.
- 10.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.
- 10.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.
- 10.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.
- 10.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.
- 10.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:
- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
  - кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
  - резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
  - нагревательные элементы.
- 10.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.
- 10.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00