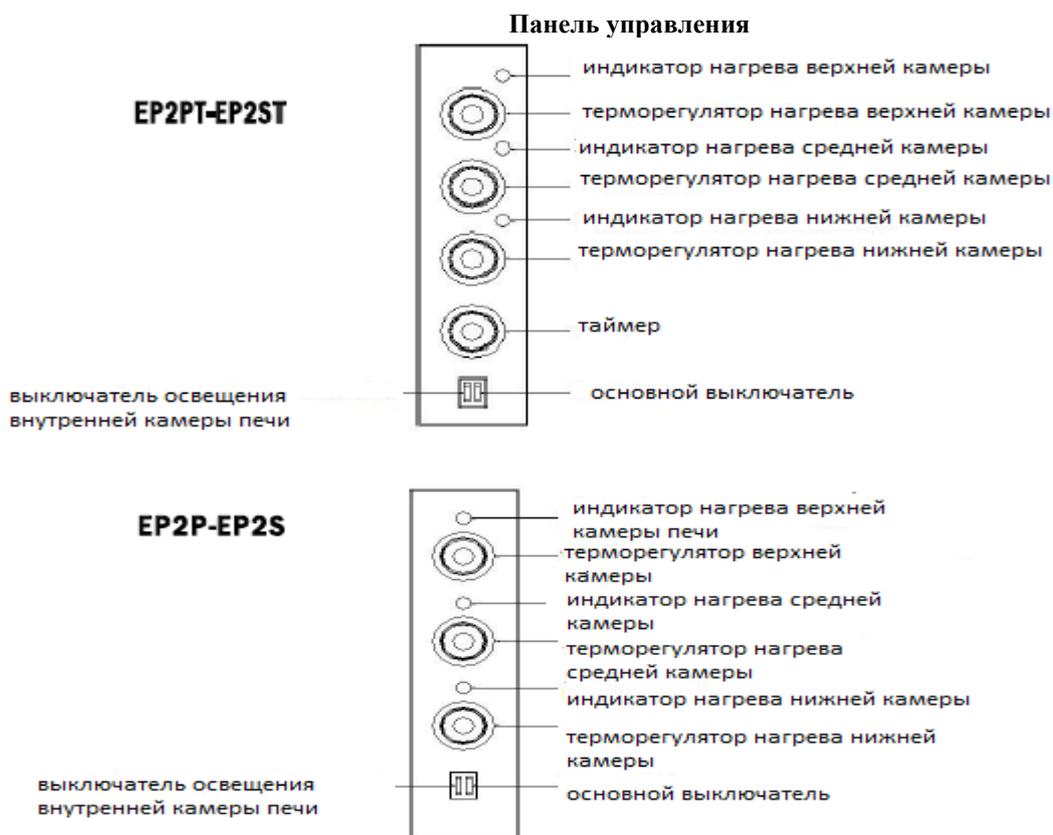




ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ **Модель: EP2PT**

Руководство по эксплуатации





1. Инструкция по управлению контрольной панели

- 1.1. Выключатель слева для включения освещения в камере печь.
- 1.2. Выключатель справа регулирует работу нагревательных элементов. Включите его, чтобы регулировать температуру при помощи терморегуляторов. Индикаторы выключатся, когда температура в нагревательных элементах достигнет установленной температуры.
- 1.3. Три терморегулятора помогают регулировать каждую камеру печи отдельно.

2. Инструкция по управлению контрольной панели

- 2.1. Выключатель слева для включения освещения в камере печи.
- 2.2. Выключатель справа регулирует работу нагревательных элементов. Включите его, чтобы регулировать температуру при помощи терморегуляторов. Индикаторы выключатся, когда температура в нагревательных элементах достигнет установленной температуры.
(Если основной выключатель включен, таймер должен быть в положении «выключен». Если нужно использовать функцию таймера, сначала выключите основной выключатель, теперь таймер выполняет функцию выключателя).
- 2.3. Три терморегулятора помогают регулировать отдельно каждую камеру отдельно.

Функциональные характеристики.

- 1.1. Быстрый 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.

Назначение печи.

- 2.1. Печь пригодна для выпекания свежих и замороженных хлебобулочных и мучных изделий.
- 2.2. Пригодно для запекания свежих и замороженных мясных изделий.

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 напряжение погрешность должна быть ниже $\pm 10\%$.

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.

Инструкция по эксплуатации

1. Включите печь.

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

1.2. Поверните таймер по часовой стрелке на желаемое время, затем индикаторная лампочка зажжется и нагревательные элементы начнут греть. Когда температура достигнет установленной уровня индикаторная лампа выключится. Когда температура упадет, нагревательные элементы начнут греть заново, индикаторная лампа начнет снова зажгется.

1.3. Внутреннее освещение помогает следить за процессом приготовления.

1.4. Время выпекания зависит от количества пищи.

1.5. Отключите от источника питания, если печь не используется.

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.

Чистка и уход

1. Перед чисткой вытащите кабель питания, охладите камеру, затем почистите ее.

2. Для ежедневного 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, ополасните 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.

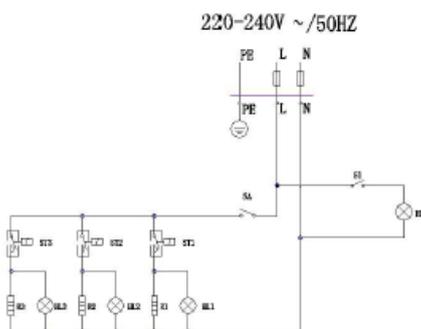
Устранение неисправностей.

Неисправность	Решение
Не нагревается печь	Проверьте, чтобы соединение электрической цепи не ослабло. Установите терморегулятор на желаемую температуру Проверьте, чтобы параметры подключения соответствовали параметрам в печи 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 для возможности замены нагревательных элементов

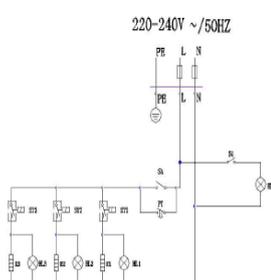
Технические параметры

Модель	Температурный диапазон	Размеры (мм)	Внутренние размеры (мм)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)
EP2PT	0~350°C	560x570x440	415x400x120x2 шт.	220	3

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



ST1 ST2 ST3 - Терморегулятор
 HL1 HL2 HL3 – индикаторная лампа
 R1R2R3 нагревательный элемент
 SA – основной выключатель
 S1 - выключатель внутреннего освещения
 HL – освещение камеры



ST1 ST2 ST3 - Терморегулятор
 HL1 HL2 HL3 – индикаторная лампа
 R1R2R3 нагревательный элемент
 SA – основной выключатель
 S1 - выключатель внутреннего освещения
 HL – освещение камеры

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия Д-СН.АЛ16.В.44655 от 18.12.2014
2. Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай
3. 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
4. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	тел. +7 (988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. +7 (831) 424-20-15, 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