

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ
Модели: EP2P, EP2S, EP2PT, EP2ST

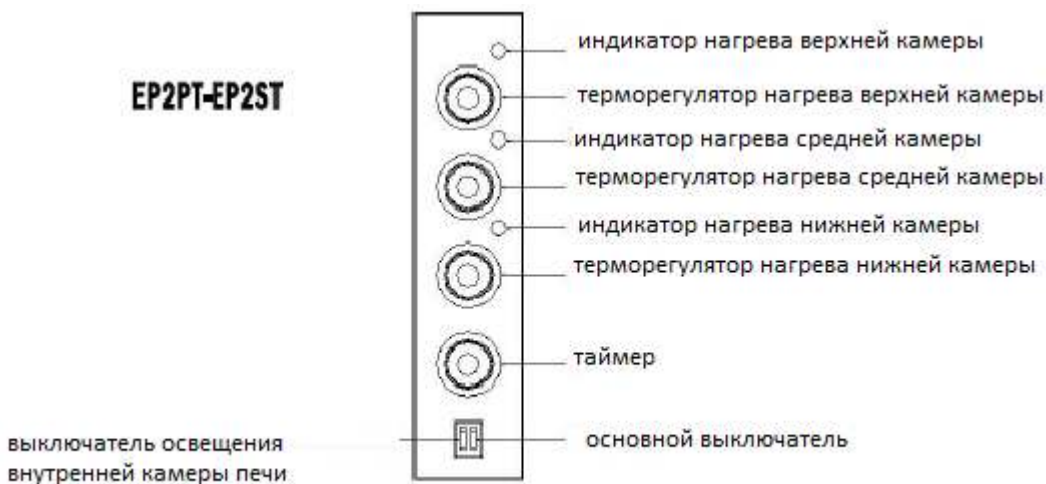
Руководство по эксплуатации

Содержание

- I. Панель управления
- II. Функциональные характеристики
- III. Схема устройства оборудования
- IV. Перечень деталей печи
- V. Инструкция по установке печи
- VI. Инструкция по эксплуатации
- VII. Меры безопасности
- VIII. Чистка и уход
- IX. Устранение неисправностей
- X. Технические параметры
- XI. Электрическая схема

1. Панель управления





1. Инструкция по управлению контрольной панели

- 1.1 Выключатель слева для включения освещения в камере печи.
- 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.

II. Функциональные характеристики.

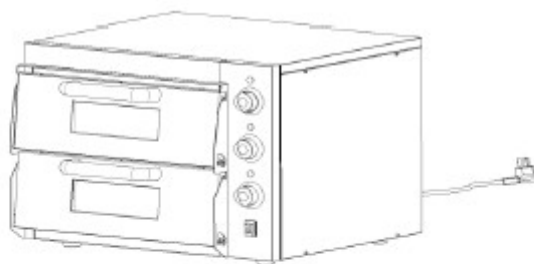
1. Быстрый нагрев. Печь оснащена терморегулятором 350° С, работая на печи, экономится время приготовления.
- 1.2 Печь оснащена камнем для выпечки, что позволяет разогреть пищу более равномерно.
- 1.3 Два отдельных терморегулятора нагревают по отдельности верхние и нижние камеры печи. Вы можете с легкостью регулировать каждый нагревательный элемент.

Назначение печи.

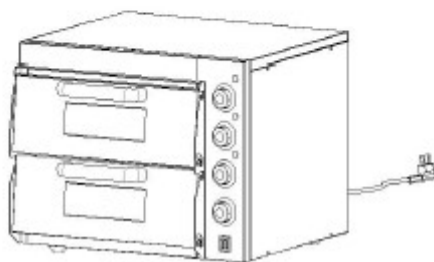
- 2.1 Печь пригодна для выпекания свежих и замороженных хлебобулочных и мучных изделий.
- 2.2 Пригодно для запекания свежих и замороженных мясных изделий.

III. Схема устройства оборудования

EP2P-EP2S

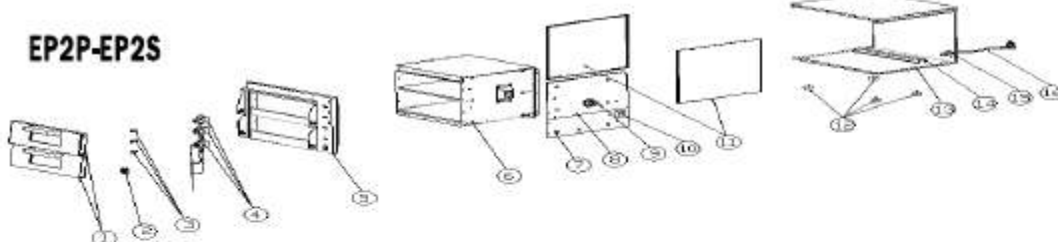


EP2PT-EP2ST

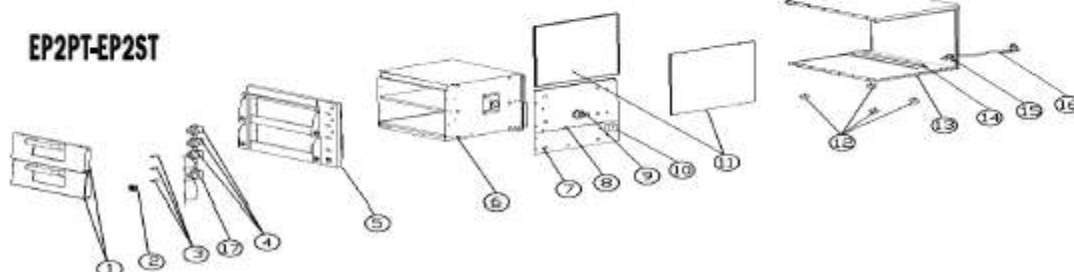


Корпус печи:

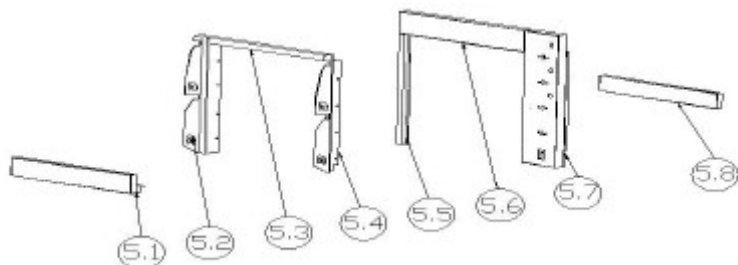
EP2P-EP2S



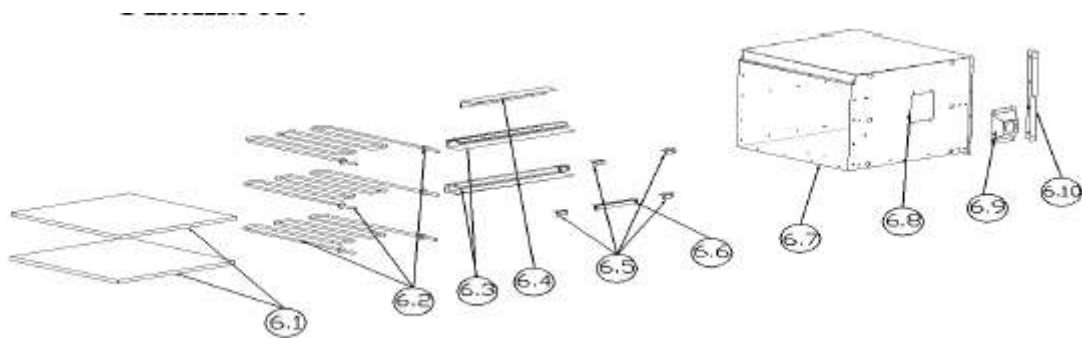
EP2PT-EP2ST



Передняя панель:



Рабочая камера:



IV. Перечень деталей печи EP2PT-EP2S

№	№ детали	Описание	Кол-во
1	EP2-001	Дверца	1
2	EP2-002	Двухрядный выключатель	1
3	EP2-003	Индикатор	2
4	EP2-004	терморегулятор	2
5	EP2-005	Передняя панель	1
5.1	EP2-005-001	Нижняя рейка	1
5.2	EP2-005-002	Левая скоба	1
5.3	EP2-005-003	Верхние скобы	1
5.4	EP2-005-004	Правые скобы	1
5.5	EP2-005-005	Левая вертикальная планка	1
5.6	EP2-005-006	Верхняя рейка	1
5.7	EP2-005-007	Контрольная панель	1
5.8	EP2-005-008	Средняя рейка	1
6	EP2-006	Камера	1
6.1	EP2-005-001	Камень для выпечки	1
6.2	EP2-005-002	Нагревательный элемент	2
6.3	EP2-005-003	Левая поддерживающая скоба	1
6.4	EP2-005-004	Верхнее крепление для нагревательного элемента	2
6.5	EP2-005-005	Правая поддерживающая скоба 1	2
6.6	EP2-005-006	Правая поддерживающая скоба 2	1
6.7	EP2-006-007	Главная панель камеры пиццы	1

6.8	EP2-006-008	Крышка платы камеры	1
6.9	EP2-006-009	Фиксирующая панель пироксилина	1
6.10	EP2-006-010	Плафон	1
7	EP2-007	Нижняя крепежная панель для пироксилина	1
8	EP2-008	Верхняя крепежная панель для пироксилина	1
9	EP2-009	Термостойкая лампа	1
10	EP2-010	Зажимной винт	1
11	EP2-011	Боковая стенка	2
12	EP2-012	Резиновые опоры	4
13	EP2-013	Кожух камеры	1
14	EP2-014	поддерживающая скоба	1
15	EP2-015	PG13.5 Кабельная втулка	1
16	EP2-016	Кабель питания	1

EP2PT-EP2S

№	№ Детали	Описание	Кол-во
1	EP2T-001	Дверца	2
2	EP2T-002	Двухрядный выключатель	1
3	EP2T-003	Индикатор	3
4	EP2T-004	терморегулятор	3
5	EP2T-005	Передняя панель	1
5.1	EP2T-005-001	Нижняя рейка	1
5.2	EP2T-005-002	Левая скоба	1
5.3	EP2T-005-003	Верхние скобы	1
5.4	EP2T-005-004	Правые скобы	1
5.5	EP2T-005-005	Левая вертикальная планка	1
5.6	EP2T-005-006	Верхняя рейка	1
5.7	EP2T-005-007	Контрольная панель	1
5.8	EP2T-005-008	Средняя рейка	1
6	EP2T-006	Камера	1
6.1	EP2T-006-001	Камень для выпечки	1
6.2	EP2T-006-002	Нагревательный элемент	3
6.3	EP2T-006-003	Левая поддерживающая	1

		скоба	
6.4	EP2T-006-004	Верхнее крепление для нагревательного элемента	2
6.5	EP2T-006-005	правая поддерживающая скоба 1	2
6.6	EP2T-006-006	правая поддерживающая скоба 2	1
6.7	EP2T-006-007	Главная панель камеры пиццы	1
6.8	EP2T-006-008	Крышка платы камеры	1
6.9	EP2T-006-009	Фиксирующая панель пироксилина	1
6.10	EP2T-006-010	плафон	1
7	EP2T-007	Нижняя крепежная панель для пироксилина	1
8	EP2T-008	Верхняя крепежная панель для пироксилина	1
9	EP2T -009	Термостойкая лампа	1
10	EP2T -010	Зажимной винт	1
11	EP2T -011	Боковая стенка	2
12	EP2T -012	Резиновые опоры	4
13	EP2T -013	Кожух камеры	1
14	EP2T -014	поддерживающая скоба	1
15	EP2T -015	Кабельная втулка	1
16	EP2T -016	Кабель питания	1
17	EP2T-017	Таймер	1

V. 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.

VI. 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 зажжется.

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.

VII. 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.

VIII. 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.

IX. Устранение неисправностей.

Неисправность	Решение
Не нагревается печь	<ol style="list-style-type: none">1. Проверьте, чтобы соединение электрической цепи не ослабло.2. Установите терморегулятор на желаемую температуру3. Проверьте, чтобы параметры подключения соответствовали параметрам в печи4. Обратитесь в сервисный центр
Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправности
Не работает освещение камеры	<ol style="list-style-type: none">1. Вытащите кабель питания и охладите камеру2. 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

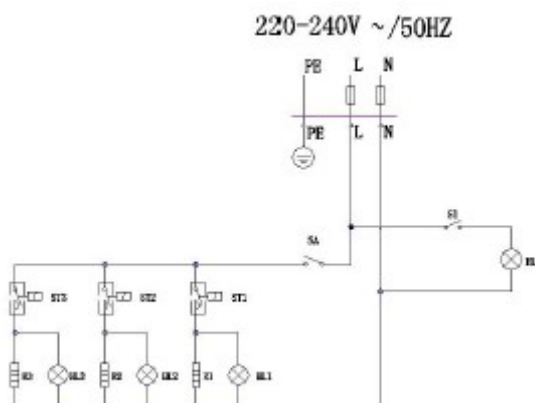
X. Технические параметры

Модель	Температурный диапазон	Размеры (мм)	Внутренние размеры (мм)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)
EP2P-EP2S	0~350°C	560x570x440	415x400x120x2 шт.	220-240	2,4
EP2PT	0~350°C	560x570x440	415x400x120x2 шт.	220-240	3

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм

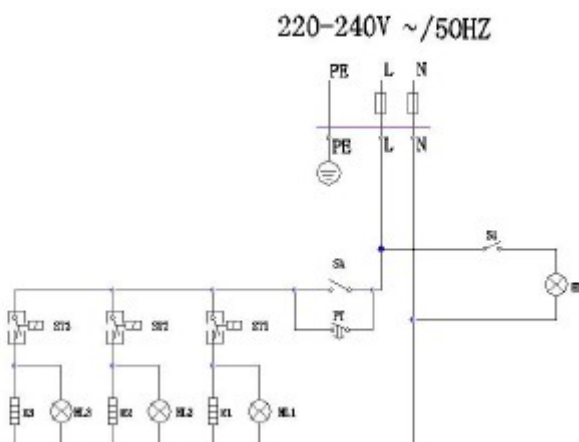
Внимание: печь должна быть заземлена!!!!!!!

XI. Электрическая схема EP2PT/EP2S



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

EP2PT/EP2ST



ST1 ST2 ST3 - Терморегулятор
 HL1 HL2 HL3 – индикаторная лампа

R1R2R3 нагревательный элемент
SA – основной выключатель
S1 - выключатель внутреннего освещения
HL – освещение камеры

Товар соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

Заводской номер №_____