



ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Модели: НЕР-1ST,
НЕР-2ST,
НЕР-01-1,

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ

ОБСЛУЖИВАНИЮ



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

Назначение печи

Печь предназначена для выпекания свежих и замороженных хлебобулочных и мучных изделий на предприятиях общественного питания.

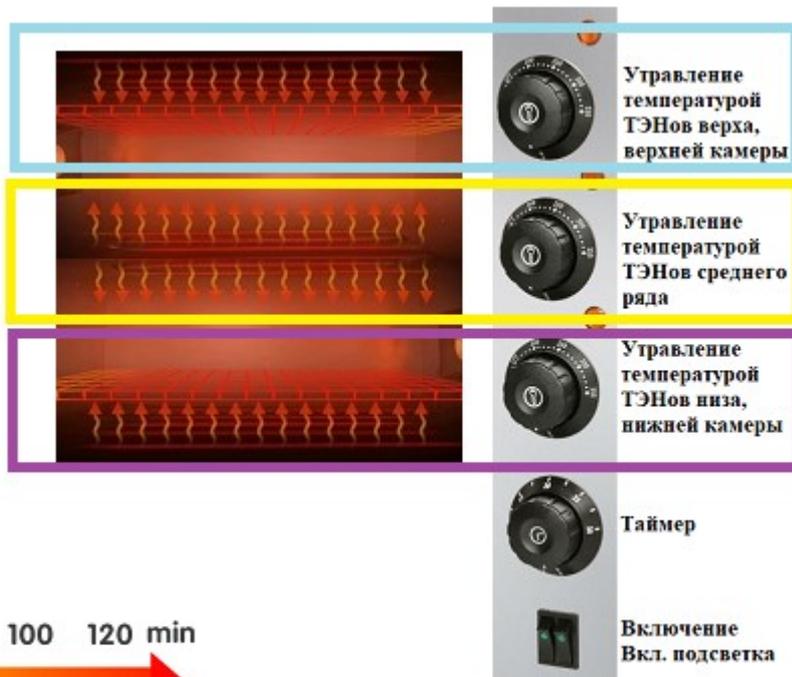
ВНИМАНИЕ: Оборудование должно быть заземлено!!!

Инструкция по управлению контрольной панели

Нагрев печи осуществляется при помощи верхних и нижних нагревательных элементов (далее ТЭНы). Температура верхнего и нижнего ТЭНов регулируется независимо друг от друга при помощи регуляторов температуры, расположенных справа.

Индикаторы, расположенные около регуляторов температуры, включаются при увеличении температуры и отключаются, когда температура достигнет заданной величины.

В двойной печи имеется три терморегулятора. Средний терморегулятор регулирует температуру верхнего ТЭНа нижней камеры и нижнего ТЭНа верхней камеры.



Нижний регулятор – это таймер. Таймер можно использовать в 2х режимах: он или будет контролировать отключение нагрева ТЭНов или нет.

Нижний выключатель предназначен для включения освещения в камере печи и подача питания.

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 печи закреплены надежно.

4. Печь должна быть установлена в хорошо проветриваемом месте, оставляйте расстояние 10 см между печью и стеной. 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 в сети соответствует требованиям оборудования. Печь, в зависимости от мощности, может поставляться с вилкой для подключения к розетке, либо без вилки для подключения непосредственно к блоку автоматических выключателей. Установите розетку с заземлением, либо блок автоматов для печей мощностью, соответствующей печи. При работе погрешность напряжения должна быть ниже $\pm 10\%$.

Убедитесь, что контакты хорошо обжимают провода кабеля. Если подсоединение неправильное, это может вызвать перегрев места подсоединения и привести к сгоранию кабеля.

Функциональные характеристики

Печь имеет максимальную температуру $300^{\circ}\text{C} \pm 5\%$.

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

Технические параметры

Модель	Температурный диапазон	Размеры (мм)	Внутренние размеры (мм)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Число камер
HEP-1ST	0~300°C	560x570x 280	400x400	220	2,0	1
HEP-2ST	0~300°C	560x570x 440	400x400	220	3	2
HEP-01 - 1	0~300°C	870x600x 345	638x430	220	4,2	1



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.

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

Чистка и уход

Перед чисткой отсоедините кабель питания, охладите камеру, затем почистите ее.

Для ежедневного ухода используйте сухую мягкую щетку или другой материал 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**).

Печь должна обслуживаться квалифицированным персоналом раз в квартал.

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.	Включите терморегуляторы для каждого ТЭНа и проконтролируйте их нагрев с помощью термометра. Если они неисправны, обратитесь в сервисный центр для замены ТЭНов.

Комплектация

1. Печь
2. Ручка (1шт — 2 шт в зависимости от модели)
3. Паспорт

Гарантийный талон

Печь модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____

Гарантия на печь 6 мес.

Не подлежит гарантийному ремонту/замене: *плита для выпечки пиццы(камень), лампы, стекла, полотна, датчики, уплотнительные резинки и составляющие из пластмассы.*

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.

Взрыв-схема

