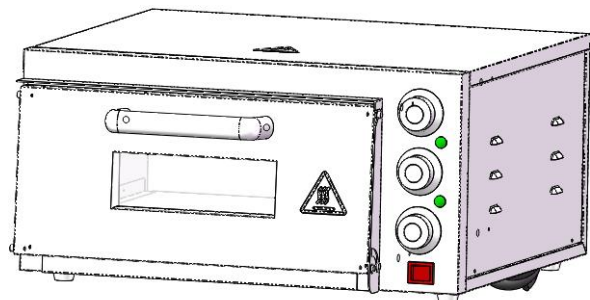
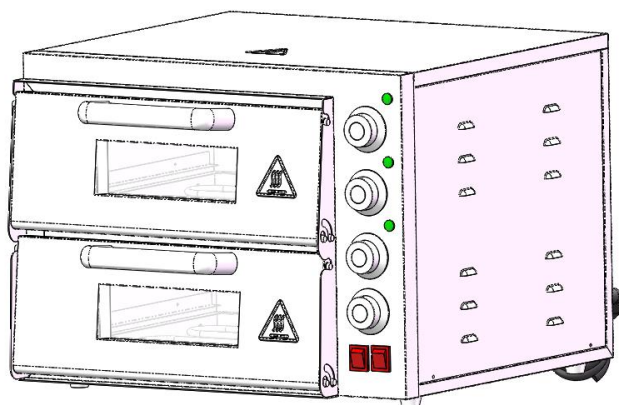




Печь для пиццы VA-PO1ST

Печь для пиццы VA-PO2ST



Руководство по эксплуатации

(Просьба внимательно прочесть эту инструкцию перед
использованием изделия)

Эта серия изделий соответствует производственным стандартам GB4706.1 - 2005, GB4706.52 - 2008, наш завод производит профессиональные печи дальнего инфракрасного излучения для продуктов. К преимуществам серии электрических печей относится заводской дизайн, идеальное оборудование для приготовления всех видов китайских и западных блюд.

1.Характеристики производительности

- 1 Печи делятся на одно-, двух- и трехуровневые, каждый уровень управляется независимо, может использоваться одновременно, а также отдельно. В печи для пиццы VA-PO1ST 2 тэна. 1-й регулятор температуры предназначен для управления верхним тэном. 2-й регулятор температуры предназначен для управления нижним тэном. Необходимо настроить два регулятора температуры на одинаковую температуру одновременно.В печи для пиццы VA-PO2ST три нагревательных элемента. Если Вы хотите использовать только верхнюю зону, нужно включить 1-й и 2-й регулятор и таймер. Если Вы хотите использовать только нижнюю зону, то необходимо включить 2-й и 3-й регуляторы и таймер. Если Вы хотите использовать обе зоны, необходимо включить все регуляторы.
- 2 Низовое пламя, отдельное управление уровнем таймера.
- 3 Можно регулировать температуру в диапазоне 20-300°C, автоматическое поддержание постоянной температуры.
- 4 Машина оснащена термовыключателем с неавтоматическим сбросом, для обеспечения безопасной работы печи.
- 5 Рабочая температура термовыключателя с неавтоматическим сбросом - 280.
- 6 Электрическая печь класса люкс с таймером, теплопроводящая сеть низового пламени (эта опция присутствует только в машинах BND1-2A, 2-4A, 3-6A)

2.Установка и меры предосторожности

- 1 Используемое электропитание должно соответствовать параметрам на табличке изделия и принципиальной электрической схеме.
- 2 Эта печь постоянно подключена к стационарной проводке прибора, машина имеет силовой кабель, силовой кабель подключен к выключателю, защищающему от утечки тока, и подключен к проводу заземления. Не используйте вилку питания.
- 3 Если сетевой шнур поврежден, следует использовать специальные шнуры или специальные компоненты от производителя или отдела обслуживания для покупки нового на замену.
- 4 При повреждении сетевого шнура, во избежание рисков, он должен быть заменен производителем и отделом обслуживания или персоналом с аналогичной квалификацией.
- 5 Установка и пуск в эксплуатацию печи должны проводиться профессиональными специалистами.
- 6 Следует размещать печь минимум в 50 см от стен, пользователи могут установить собственную вытяжную трубу. Исключите препятствия сверху и с боков печи, чтобы они не загорались вытяжку и отвод тепла.

5.Обслуживание

- 1 Регулярное обслуживание и осмотр неисправностей должен проводиться профессионалами.**
- 2 Общая разбивка (см. таблицу)**

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	Решение
1. Закройте выключатель питания, индикаторная лампа не горит	1. Нажмите выключатель выбора режима работы 2. Неисправность выключателя питания; 3. Неисправность предохранителя; 4. Разорвана фаза.	1. Нажмите выключатель выбора режима работы 2. Замените выключатель питания; 3. Замените сердечник предохранителя; 4. Использованный тест.
2. Цвет запекаемых продуктов неравномерен, температура повышается медленно, время запекания больше обычного	1. Разорвана нагревательная трубка за пределами соединительного трубопровода; 2. Сгорела проводка электрического нагрева в нагревательной трубке; 3. Неисправность разъема переменного тока; 4. Деформация противня для пирогов или донного противня печи; 5. Ослаблен сетевой шнур или отсутствует фаза.	1. Подключено к нагревательному трубопроводу; 2. Замена нагревательного трубопровода; 3. Замена разъема переменного тока; 4. Исправление формы противня для пирогов или донного противня; 5. Переподключите сетевой шнур.
3. Отсутствует автоматическое управление (автоматически не меняются красный и зеленый индикаторы)	неисправность термостата	Неисправный датчик и термоконтроллер термостата следует вернуть на завод для ремонта или ремонта или замены термостата печи.

6. Меры предосторожности

1. Отключайте питание перед очисткой и обслуживанием печи.
2. При очистке и обслуживании печи не используйте струи воды.
3. Очистку и обслуживание печи следует проводить при нормальной температуре печи.
4. Вентиляционные отверстия сверху и с боков печи протирайте влажной тканью, стараясь, чтобы капли не попадали внутрь.

