



# Пицца печь F4/44/50



Mod. F4



Mod. F44

Инструкция по эксплуатации

## **Содержание:**

1. Вступление
2. Советы по использованию:
3. Установка оборудования
4. Информация о электрических зап частях:
5. Подключение к электрической сети:
6. Описание оборудования:
7. Перед первым использованием
8. Эксплуатация
9. Выпечка пиццы:
10. Техобслуживание
11. Гарантийные условия:
12. Технические параметры

## **Вступление:**

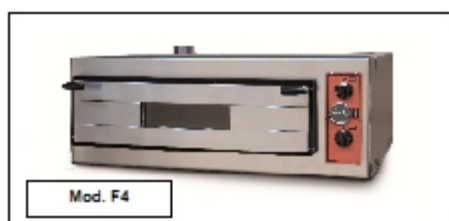
**Перед распаковкой, установкой и использованием обязательно прочтите внимательно инструкцию.**

Дорогой покупатель, спасибо за выбор нашего продукта.

Наше производство работает под принципом руководства — строжайший контроль качества каждого компонента.

Следовательно мы гарантируем что наша продукция долговечна.

Оборудование нашего производства сделано, используя новые технологии.



## **Советы по использованию:**

Внимательно прочтите предостережения, которые изложены в данной инструкции.

После распаковки оборудования, убедитесь, что прибор в хорошем состоянии. Если кабель питания поврежден, то должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом. Перед подключением, сверьте напряжение оборудования и вашей розетки.

Использование адаптера, тройников, удлинителей нежелательно.

В случае использования обратите внимание на соответствие мощности на источнике питания и адаптере.

Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля или вилки.

Не используйте прибор в случае неисправного функционирования. Отключите и не пытайтесь отремонтировать самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту.

Оборудование должно использоваться только в предназначенных ему целях.

Производитель не несет ответственность за поломки в следствие неправильного использования.

Оборудование предназначено для профессионального использования.

Ни в коем случае не опускайте кабель в воду или другие жидкости кабель т.к. это может привести к поражению электрическим током.

Не ставьте рядом с оборудованием горючие, взрывчатые и воспламеняющиеся вещества.

Не допускайте к эксплуатации детей и неквалифицированных специалистов.

Оборудование должно быть установлено на расстоянии не менее 5 м от других устройств.

Не используйте аксессуары другой фирмы, это может привести к поломке.

Не устанавливайте печь рядом с душем, ванной и раковиной.

Никогда не тяните за кабель или сам прибор, чтобы отсоединить оборудование из сети.

Не устанавливайте оборудование в местах, подверженных воздействию атмосферных явлений. Не используйте его вне даже под навесом или прикрытием.

Когда прибор уже не используется или во время чистки отключите его из сети.

Подождите пока прибор охладится, перед установкой или извлечением объектов,

А так же перед чисткой.

Пицца или хлеб могут воспламенятся, во избежание несчастных случаев, не устанавливайте прибор вблизи занавесок и других горящих материалов.

Оставьте не менее 15 — 20 см по окружности печи для доступа воздуха со всех сторон.

Во время работы печи не размещайте посторонние предметы на поверхности оборудования.

Используйте только материалы, которые предназначены для работы при высокой температуре.

Перед включением печи не забудьте проверить наличие посторонних предметов внутри.

Прибор считается выключенным только после того, как он отключен от сети.

Внимание! Установите печь так, чтобы посторонние предметы не мешали при эксплуатации.

Не ставьте холодную воду на внутреннее стекло дверцы, когда она открыта.

Для введения и удаления пищи всегда используйте перчатки, которые предназначены для работы с горячими предметами.

### **Идентификация продукта**

**Расположена на задней стороне устройства.**



## **Установка оборудования:**

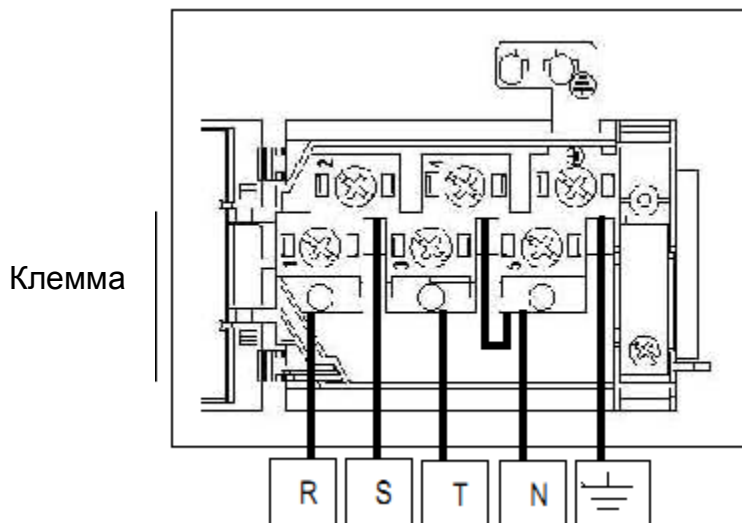
Установите оборудование в комнате, где необходимо установить печь, обратите внимание, чтобы место позволяла легко подключиться к электропитанию, а также неподалеку от устройства защиты. Оставьте достаточно пространства вокруг устройства для вентиляции и для очистки. База печи и ножки должны опираться на твердую, ровную поверхность. При необходимости вы можете отвинтить ножки печи.

## **Информация о электрических зап частях:**

- 2 термостата для регуляции и контроля температуры
- Оранжевый выключатель для включения света в камере
- Детектор света для регулировки термостата
- Элементы нагрева
- Наружный электрический блок — терминал, размещен на задней стороне прибора
- Общая проводка
- Печи моделей F можно подключить через 5x5 мм<sup>2</sup>.

## **Подключение к электрической сети:**

- Установка электрического подключения должна выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте удлинители, для данного канала. Установите коробку.
- Необходимо установить следующие компоненты в соответствии с действующими стандартами в стране, в которой устройство будет использоваться:
  - Проводка кабеля с подходящей электрической розеткой и втулка;
  - Отключение выключателя;
  - Тепловые нагрузки и дифференциальный выключатель, чувствительность которого подходит к утечке тока из нагревательных элементов.
- Это ответственность пользователя для установки этих компонентов вблизи места, где аппарат должен быть установлен. Устройство должно быть заземлено. Тщательно проверьте условия и особенности заземления. При необходимости устраните неисправность. Выполните подключение в соответствии с указанными техническими процедурами, последовательности подключения фаз и цвета проводов:
  - L1 - фаза R Позиции на клеммный блок: 1
  - L2 - сдвиг фазы S на клеммной колодке: 2
  - L3 - фаза T Позиции на клеммный блок: 3
  - N - Нейтральная - светло-голубой цвет. Позиция на клеммный блок: 4-5 связана мостом.
  - Заземление - желтый / зеленый цвет.



### Описание оборудования:

Наши электрические профессиональные печи для пиццерий доступны различных размеров.

- Внешнее строение печи полностью выполнено из нержавеющей стали и с полимерным покрытием;
- Варочная поверхность изготовлена из огнеупорного материала.
- Снабжено соединителем кругового диаметра.
- Полную изоляция камеры выпечки - керамическое волокно, защищенное от внешних сторон слоем алюминия;
- Нагревательные элементы сделаны по техническими стандартами CEI
- Термостат для контроля и регулирования температуры регулируется до 450 · C (320 ° C в стандартной версии);

### Перед первым использованием:

Очистите фронтальную сторону печи сначала влажной, а потом сухой тканью. Перед первым использованием, дайте оборудованию поработать впустую в течении час, для устранения запаха.

Во время работы печи предварительного нагрева, она будет производить пар с неприятным запахом. Это происходит из-за окисления поверхности нагревательных элементов и остаточной влажности лавовых камней. Откройте переднюю дверь и держите ее открытой в течение нескольких минут для смены воздуха в духовке, затем закройте дверь.

### Эксплуатация:

Перед использованием печи, выполните следующее:

- Вставьте вилку в розетку, расположенную на коробке шунта
- Убедитесь, что магнито-термический и дифференциальный выключатели на коробке шунта.
- Поверните переключатель отключения розетки на I / ON

- Поверните ручку термостата и установите желаемую температуру, температура может быть проверена также через пирометр (или через градуированную шкалу)
- Подождите, пока печь не достигнет нужной температуры.
- Когда желаемая температура достигнута, откройте дверь и покладите пиццу в духовку. Можно даже разместить непосредственно на лавовые камни.
- Открывать духовку только в необходимых случаях, чтобы температура внутри камеры выпечки не падала.

### **Выпечка пиццы:**

Для выпечки пиццы непосредственно на лавовых камнях, предлагается установить температуру печи от 320 ° C до 330 ° C, с температурой верхнего нагревательного элемента на 10% выше, нижнего нагревательного элемента.

Для выпечки пиццы с помощью сковородки предлагается установить температуру 300°C-350°C, с температурой верхнего нагревательного элемента на 10% выше, нижнего нагревательного элемента.

### **Техобслуживание:**

Если печь грязная внутри, время выпечки может быть дольше, чем обычно. Частая очистка позволяет избежать образования дыма и неприятных запахов во время выпечки. Перед любой очисткой всегда вынимайте вилку из розетки. Никогда не погружайте прибор в воду и не мойте его под струей воды. Для очистки внешней поверхности всегда используйте влажные губки. Избегайте использования абразивных продуктов, которые могут повредить лак. Обратите внимание, что вода или жидкое мыло не проникают внутри печи в амбразуры. Для очистки внутренней стороны печи никогда не используйте разъедающие продукты (спреи, моющие средства), не царапать стены острыми или режущими предметами.

**ВАЖНО:** Для Вашей безопасности необходимо проводить очистку ВСЕГДА холодной духовки.

### **Гарантийные условия:**

Устройство находится на гарантии сроком на один год с даты покупки. Срок действия гарантии всегда должен быть подкреплен фискальными документами (фискальный документ покупки, транспортные документы или счет-фактура) и охватывать исключительно все компоненты, которые приводят к дефектам. поставки.

Следовательно все части, которые вы получили с повреждениями или другие дефекты, вытекающие из не профессионального использования прибора, очистки и ремонта огнеупорного камня (огнеупорный камень никогда не рассматриваются в рамках гарантии), небрежность в использовании или в обслуживании, транспортные повреждения и все другие повреждения, образовались непосредственно не по вине компании. Ремонтные работы должны осуществляться одним из центров технической помощи компании.

### **Технические параметры:**

Рабочее напряжение: 380V-400V ~ 50/60Hz ;

Электрическая мощность: F4 - 5400W 16A Plug; F6 - 8100W вилка 16A; F44 - 10800W

вилка 32А; F66 - 16200W вилка 32А; F25 - 3000W вилка 16А 220V F50 - 6000W 16А вилка

Таймер: отсутствует

Внешние размеры: 935x900x330 F4 - F6 935x1250x330 - 935x900x600 F44 - F66 935x1250x600, F50-700x600x500.

Размеры камеры: F4 / 44 700x700x140 каждой камере - F6 / 66 1050x700x130 каждой камере - F50 520x520x110 каждой камере