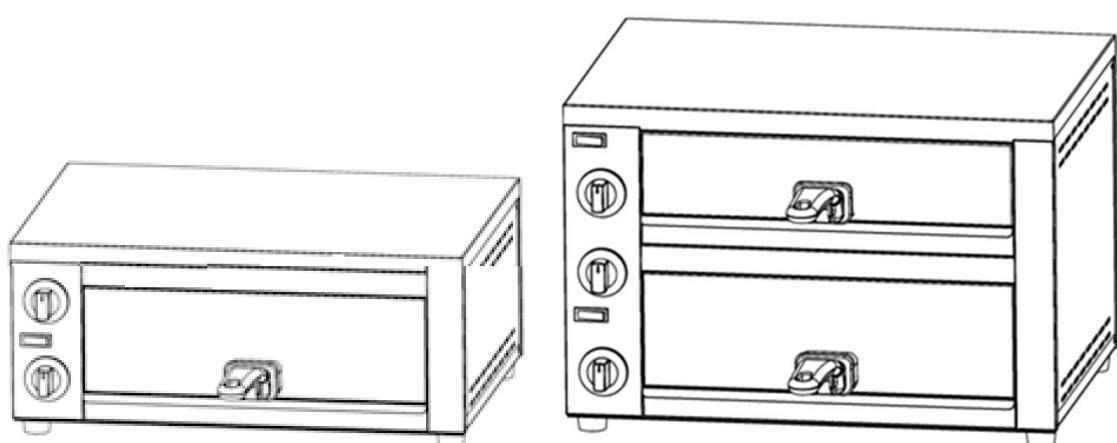




# ПАСПОРТ

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

**Модель:** HKN-MD05, HKN-MD0505



EAC

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания

## **УСТАНОВКА**

1. Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным инженером с соблюдением всех норм безопасности.
2. Убедитесь, что резиновые ножки устройства хорошо закреплены.
3. Печь должны быть размещена в хорошо вентилируемом помещении, на твердой горизонтальной поверхности. Расстояние до стен и других предметов должно быть не менее 10 см. Не допускается хранение рядом никаких горючих материалов. Рядом должен находиться огнетушитель.
4. Удалите упаковочную пленку с поверхности устройства.
5. Шнур питания должен быть подсоединен согласно действующим стандартам безопасности. Убедитесь, что напряжение и частота соответствуют рабочим характеристикам печи. Погрешность напряжения в сети не должна превышать  $\pm 10\%$ . Устройство должно быть заземлено!

## **ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Перед первым использование печи:

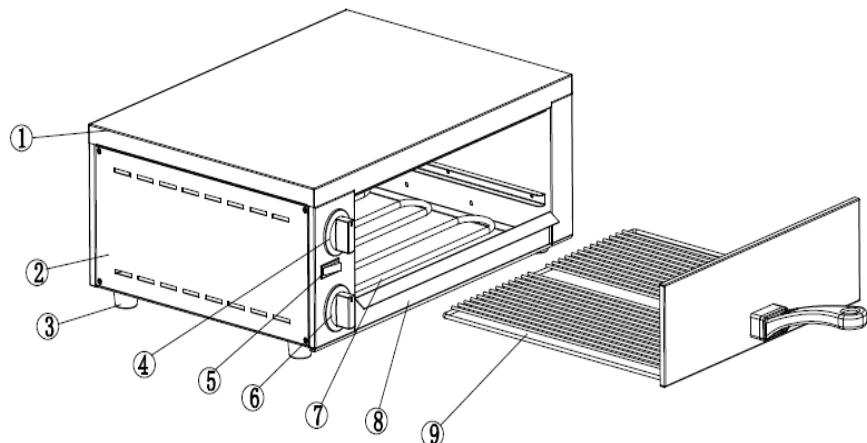
1. протрите ручку, противень, решетку с помощью влажной салфетки и слабого раствора мыльной воды;
2. слегка протрите влажной салфеткой внутренние стенки печи;
3. для очистки можно добавить немного моющего средства, но нельзя использовать спреи или абразивные моющие средства;
4. не касайтесь электрических нагревательных элементов и не погружайте печь в воду;

Процедура отжига:

5. Вставьте решетку в печь.
6. Разогрейте печь до максимального значения, для этого выставьте терmostat на максимальную температуру и подождите 5 минут. Данную процедуру необходимо провести лишь 1 раз перед первым использованием.
7. Отключите питание. Откройте печь и дайте выйти наружу всем скопившимся внутри газам. Проветрите помещение.

## ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ И КОМПОНЕНТЫ

### Модель HKN-MD05



- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Кожух верхний         | 6. Таймер                 |
| 2. Панель боковая        | 7. Нагревательный элемент |
| 3. Ножка                 | 8. Поддон для крошек      |
| 4. Термостат             | 9. Поддон для продуктов   |
| 5. Переключатель питания |                           |

### Модель HKN-MD05



- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Нижний отсек                 | 6. Верхний термостат             |
| 2. Верхний отсек                | 7. Верхний переключатель питания |
| 3. Нижний термостат             | 8. Кожух верхний                 |
| 4. Нижний переключатель питания | 9. Панель боковая                |
| 5. Таймер                       | 10. Ножка                        |

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**! Для обращения с приготовленными продуктами используйте специальные перчатки или прихваты.**

### Индикатор питания и температуры

После подключения к сети питания поверните ручку термостата на необходимое значение.

Далее переведите переключатель питания в положение «Включено» - индикатор питания загорится, печь перейдет в режим приготовления.

### **Таймер**

Диапазон работы таймера составляет 0-15 минут. Таймер не имеет соединения с электрической частью, поэтому не отключает питание, а лишь информирует о завершении цикла приготовления. Во время приготовления таймер может быть заново установлен на требуемое значение согласно требованиям.

### **Ручка управления температурой/компонент защиты**

С помощью данной ручки производится контроль температуры внутри печи. Когда температура достигает выставленного значения, разогрев прекращается, а индикатор температуры гаснет. Через некоторое время разогрев опять включается. Таким образом, поддерживается необходимая температура внутри печи. Установленный компонент защиты срабатывает и обесточивает печь при перегреве.

## **ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Перед тем, как начать обслуживание, отсоедините печь от сети электропитания. После того, как она остынет, можно приступить к процессу очистки.
2. Для ежедневного ухода используйте сухую тряпку. Запрещено промывать духовку под струей воды.
3. Рекомендуется осуществлять проверку печи сертифицированным электромонтажником один раз в месяц.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможное решение
Отсутствует разогрев	<ol style="list-style-type: none"><li>Проверьте все подсоединения.</li><li>Поверните ручку термостата и выставьте требуемую температуры.</li><li>Убедитесь, что выключатель соответствует требуемым характеристикам.</li><li>Обратитесь в сервисный центр.</li></ol>
Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр
Неравномерная выпечка	Отрегулируйте термостаты для каждого нагревательного элемента, проследите за их работой. Если термостаты работают исправно, то обратитесь в сервисный центр для диагностики нагревательных элементов, возможно, они нуждаются в замене.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-MD05	HKN-MD0505
Температурный диапазон, °C	60-300°C	60-300°C
Внешние размеры, мм	470x395x188	485x 380x331
Напряжение, В	220-240	220-240
Мощность, кВт	1,13	2,26
Масса, кг	8.2	15