

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ RK-PO1ST-CST / RK-PO2STCST

# 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 аналогичных конструкций дома и заграницей 1 заводской дизайн, идеальное оборудование для приготовления всех видов китайских и западных блюд

### Характеристики производительности

- 1 Печи делятся на одно- и двухуровневые, каждый уровень управляется независимо, может использоваться одновременно, а также отдельно.
- 2 Низовое пламя, отдельное управление уровнем праймера.
- 3 Можно регулировать температуру в диапазоне 50-360°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.

#### 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 загораживали вытяжку и отвод тепла.
- 7 Запрещено хранить и использовать открытую печь, особенно во влажной среде или там, где капает вода. 8 Перед использованием установите и зафиксируйте печь.
- 9 Корпус печи и другой потенциальный разъем нельзя использовать для заземления повторной выпечки, установочный персонал на месте решает, есть ли подключение.
- 10 Подключение электричества должно осуществляться профессиональным электриком. Машина для прикосновения к подвижным компонентам дверцы должна относиться к 1 классу, следует установить большое расстояние открытия (расстояние между контактами более 3 мм), все выключатели для защиты от утечки с размыканием полюсов следует устанавливать в линии электропитания.
- 11 Зеленый/желтый провода линии электропитания это провода заземления, которые следует надежно подключить к защитному проводнику заземления, соответствующему государственным нормативам по электробезопасности.
- 12 Задняя стенка машины с отмеченным эквипотенциальным разъемом, если есть место в другом электрическом оборудовании и необходимо эквипотенциальное подключение с помощью медных проводов номинальным сечением 2,5 мм -10 мм это будет надежный эквипотенциальный контакт в местном эквипотенциальном потенциале, такие как местные коммутационные линии.
- 13 Другое применение значка потенциала "  $\perp$  " : для различных устройств, подключенных к каждому компоненту устройства или системы для достижения такого же потенциала контакта, который необязательно является потенциалом заземления, такие как местные коммутационные линии.
- 14. Спецификация не применима для людей с физическими, сенсорными или психическими дефектами, отсутствием опыта и знаний, включая детей.

Предупреждение: строго запрещено подключать провод заземления в воде, газе и нагревательных трубках и т.п., или это может привести к несчастным случаям.

Предупреждение: при установке не размещайте приборы на определенные поверхности, стены, перегородки, кухонное оборудование и аналогичные материалы, если только они сделаны из негорючих

материалов или поверхность не покрыта негорючими теплоизолирующими материалами, и уделяйте внимание нормативам по гидроизоляции.

## 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	Нажмите выключатель выбора режима работы     Неисправность выключателя питания;     Неисправность предохранителя;     Неисправна фаза.	1. Нажмите выключатель выбора режима работы 2. Замените выключатель питания; 3. Замените сердечник предохранителя; 4. Использованный тест.
2. Цвет запекаемых продуктов неравномерен, приготовьте студентов, 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.

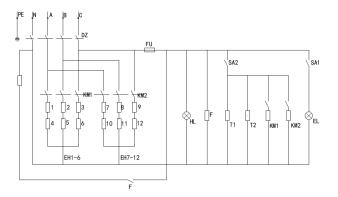
# Обслуживание

- 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.

#### Метод использования

- 1. Включите выключатель питания. Терморегулятор красного индикатора на инструментальной лампе, упомянутая система управления питанием вошла в печь.
- 2. Отрегулируйте термостат, ручка праймера на предустановленной температуре, одновременно, термостат включен, загорается зеленый индикатор, затем печь нагревается.

- 3. Когда индикаторные лампы термостата, красный индикатор горит, вошли в температуру печи, затем можно запекать продукты. Печь автоматически установит постоянную температуру.
- 4. Ежедневно после работы следует отключать все силовые печи.
- 5. При необходимости использовать таймер нажимается кнопка питания таймера, устанавливается время, таймер начинает работать (обратный отсчет) для установки времени работы, машина подаст звуковой сигнал и выключит выключатель питания таймера, звуковой сигнал прекратится. Для установки нового времени работы повторите шаги выше (эта опция доступна не во всех моделях)



Выбор электрических компонентов

DZ — размыкающий выключатель T1—термоконтороллер низового пламени F термопредохранитель с неавтоматическим сбросом T1—термостат праймера EL лампа освещения SA1—выключатель освещения FU предохранитель SA2—выключатель питания

KM1—разъем низового пламени HL—индикаторная лампа питания KM1—контакт праймера EH1-12—нагревательная трубка

#### Электрическая схема (рис. 2)

Модель: BMD1-1 1-2(A)

2-2(A)

Напряжение: 2-220 В

