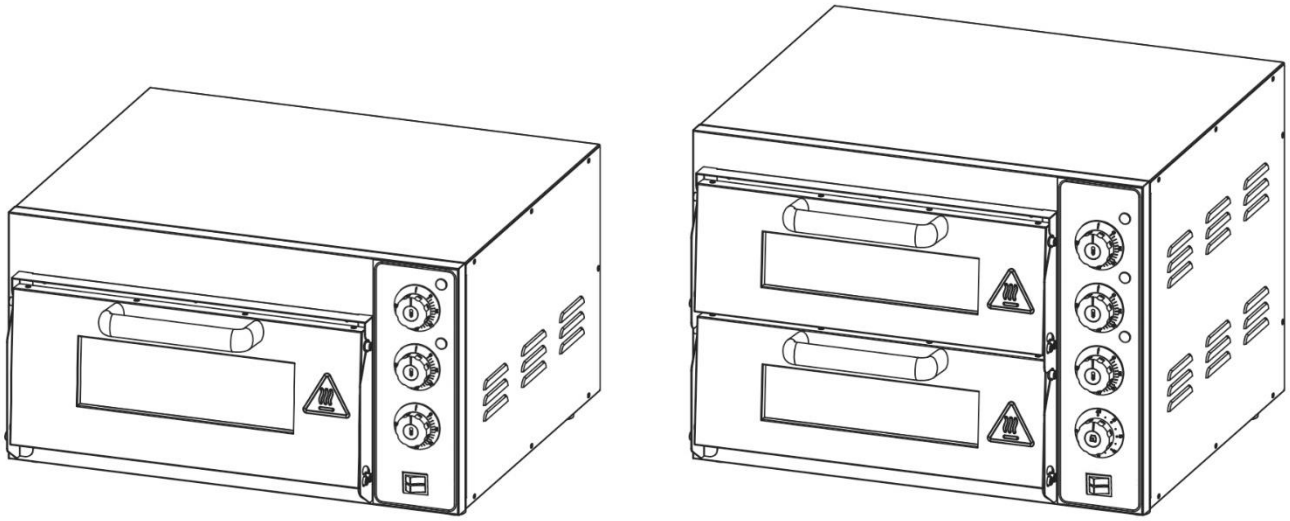
HOPERT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печи для пиццы электрические

Модели: PRO OP-1S и PRO OP-2S



1. Технические характеристики

		
Модель	**PRO OP-1S**	**PRO OP-2S**
Напряжение	220-240 В ~ 50/60 Гц	220-240 В ~ 50/60 Гц
Мощность	2 кВт	3 кВт
Количество камер	1	2
Температурный диапазон	от 50 до 350 °C	от 50 до 350 °C
Рекомендуемая температура	300 °C	300 °C
Таймер	120 минут	120 минут
Размер камня	400x400x12 мм	400x400x12 мм (2 шт)
Максимальный диаметр пиццы	36 см	36 см
Размер смотрового окна	265x65 мм	265x65 мм
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Габариты	560x570x280 мм	560x570x440 мм
Вес	24 кг	33 кг

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 12 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;

- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.



Обратите внимание! Прямая заводская гарантия на оборудование составляет 12 месяцев с даты покупки.

Сообщения о неисправности оборудования принимаются по адресу: service@hopert.ru. К сообщению о неисправности оборудования необходимо приложить документ, подтверждающий покупку.

3. Монтаж и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- **Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Погрешность напряжения не должна превышать ±10%, иначе возможны проблемы с недостаточным нагревом печи или быстрым выходом из строя нагревательных элементов.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Аппарат следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Установите печь на ровной поверхности на расстоянии более 10 см от любых предметов, а задняя стенка – от стены или других легковоспламеняющихся

предметов на расстоянии более 20 см. Не ставьте на печь легковоспламеняющиеся предметы (например, полотенце, одежду и т. д.).
- Не открывайте дверцу во время работы печи, чтобы извлечь пиццу, во избежание возникновения аварийной ситуации. (Делайте это после отключения питания.)
- На задней панели устройства находится заземляющий болт. Подключите заземляющий провод в соответствии с правилами техники безопасности, используя медный кабель сечением не менее 2 мм². Перед использованием убедитесь, что все соединения выполнены, напряжение в норме, а заземление надежно.
- Отключайте питание во время чистки устройства. Не используйте для чистки устройства полотенца с едкими моющими средствами. Не мойте устройство струей воды.
- Пользователь должен установить подходящий выключатель питания и автоматический выключатель рядом с печью.
- Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 350 °C. Рекомендуемая температура 300 °C.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы рядом с печью.
- Установка печи должна осуществляться специалистами.
- Не помещайте посторонние предметы в передний переключатель для удобства эксплуатации.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Для размещения аппарата требуется хорошо вентилируемое помещение, рекомендуется наличие вытяжного зонта над печью.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 300 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников, а также другого теплового оборудования.
- Не следует устанавливать печь в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов (деревянных и пластиковых панелей, емкостей с горючими жидкостями, газом и т.д.). Не допускайте контакта легковоспламеняющихся предметов с горячими поверхностями печи.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхностей все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.
- При первом запуске проведите процедуру обжига шамотного камня. Включите аппарат, установите термостаты на 150℃ и проводите нагрев в течение 1 часа. Откройте дверцу печи на 15 минут, за это время из камеры выветрятся пар, дым и запах. Далее повторите операцию в течении часа при температуре 250℃. Данная процедура необходима для первичной подготовки шамотного камня к работе – она удалит остаточную влагу из пор камня, которая может влиять на качество выпечки.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- Эксплуатация данного оборудования должна осуществляться квалифицированными поварами или специалистами.
- Не переделывайте его! Переделка данного изделия может привести к серьёзным травмам.
- Вода проводит электричество, поэтому изделие может стать причиной поражения электрическим током вследствие утечки тока.
- Высокая температура может вызвать ожоги. Во время использования устройства, а также до или после его использования не прикасайтесь к дверце и внутренним частям устройства напрямую из-за высокой температуры.
- Не используйте другой источник питания с другим напряжением.
- Не используйте главный выключатель, не соответствующий правилам техники безопасности.
- Во время грозы или молнии следует выключать главный выключатель, чтобы избежать повреждения прибора ударом молнии.
- Не используйте твердые и острые предметы, чтобы не повредить поверхность корпуса печи и поверхности резервуара для масла.
- После использования, пожалуйста, выключайте главный выключатель.
- Установка и обслуживание электрической цепи должны выполняться специалистами.
- Если шнур питания поврежден, то для предотвращения опасности пользователю следует обратиться к производителю, в отдел технического обслуживания или к специализированным специалистам для его замены.
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- **Не прикасайтесь к нагретой поверхности голыми руками и запястьями! Это приведёт к ожогам!** Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами, а также соответствующим кухонным инвентарем – лопатки, щипцы и т.д.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.

- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

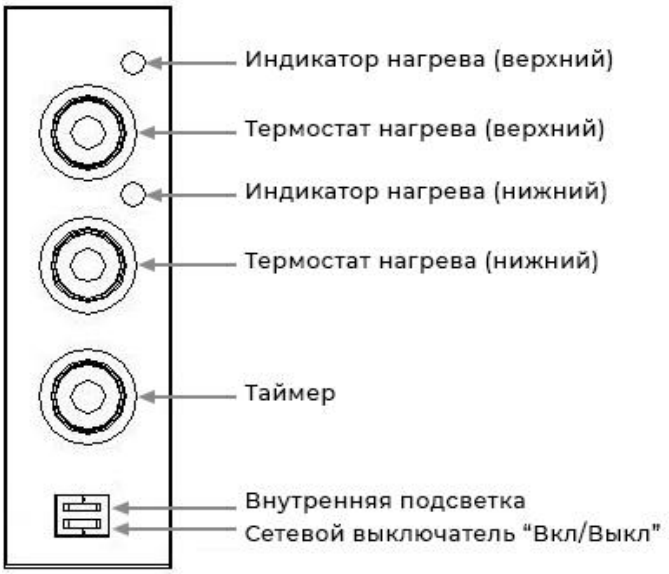
Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

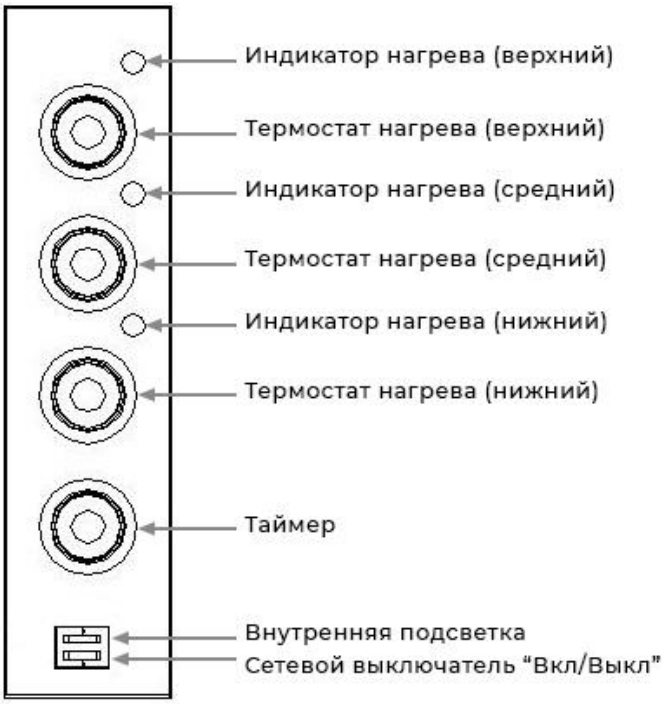
5. Порядок работы

- Данная печь предназначена для термической обработки пищевых продуктов, а именно: выпечка пиццы и хлебобулочных изделий, термообработка гастрономических продуктов с использованием посуды, приготовление выпечки в специальных формах для выпечки.
- При работе с печью не используйте острые предметы и аксессуары - они могут повредить поверхность шамотного камня. Царапины на поверхности камня могут привести к ухудшению качества изготавливаемой продукции.
- После включения печи подождите 30 минут для прогрева шамотного камня. Это необходимо для равномерного выпекания пиццы и хлебобулочных изделий.
- В процессе работы избегайте длительного открытие дверцы пода. Это приведет к остыванию передней части шамотного камня и может ухудшить качество изготавливаемой продукции.
- Таймер печи не отключает нагрев. Он служит в качестве оповещения о готовности в случае, если было задано время приготовления.
- Если продукт выпекается неравномерно, измените установленные температуры для каждого нагревательного элемента. Для разных видов продукции технологии приготовления могут сильно отличаться, и подбирать нужную температуру следует индивидуально. Общая рекомендация: попробуйте установить температуру верхнего нагревательного элемента на 20°C выше нижнего.
- Внутренняя подсветка может быть включена отдельно и не связана с работой нагревательных элементов. Она служит для лучшего визуального контроля

5.1. Описание панели управления



Модель PRO OP-1S



Модель PRO OP-2S

5.2. Порядок работы

Шаг 1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).

Шаг 2. Поверните ручки термостатов в положение, соответствующее требуемому значению температуры. При этом должен загореться световой индикатор, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, когда температура начнет опускаться, тем самым контролируя температуру. При этом световой индикатор будет загораться и гаснуть.

Шаг 3. После первичного нагрева и отключения сигнальной лампы подождите 30 минут для равномерного прогрева камеры и шамотного камня.

Шаг 4. При необходимости установите таймер на нужное значение времени, также можно включить подсветку. Подсветка включается и выключается путем перевода кнопки (см. описание панели управления) в положение «Вкл» или «Выкл».

Шаг 5. Завершив работу, переведите термостаты на минимальное значение, переведите таймер на значение «0», выключите подсветку.

Шаг 6. Отключите оборудование от сети электропитания.

Обратите внимание! Нарушение правил эксплуатации приведет к поломкам аппарата вплоть до полной его непригодности без возможности восстановления.

6. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
- Проводите очистку шамотного камня по мере загрязнения, а поверхностей – после использования аппарата в конце смены.
- Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань. После очистки вытрите корпус насухо.
- Для очистки остывшей камеры (исключая шамотный камень) используйте полусухую или сухую мягкую губку или ткань без добавления моющих средств. После очистки протрите камеру насухо.
- Чистку шамотного камня возможно проводить двумя способами, в зависимости от степени загрязнения. Первый способ служит для текущей очистки, второй – при сильном загрязнении.
  1) Проводить на горячем аппарате. Нагрейте камеру до температуры порядка 300°С, затем выключите печь откройте дверцу и очистите поверхность камня с помощью щётки со щетиной из растительного волокна (не жёсткой). Щётка должна иметь длинную ручку, чтобы избежать контакта рук и частей тела с горячими поверхностями печи.
  2) Проводить на холодном аппарате. Для очистки камня выньте его из печи, почистите поверхность мягкой щеткой, ополосните водой и высушите. Не используйте для очистки камня никаких моющих средств, т.к. они могут впитаться и впоследствии повлиять на вкусовые характеристики приготавливаемой пищи. После естественной сушки поместите камень в печь и нагревайте 1 час при температуре 250°С для полного удаления влаги из камня.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «Выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.

- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Раз в 3 месяца произведите проверку натяжения ремней и цепей, а также проверку смазки цепей.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «Выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена!

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

8. Перечень возможных неисправностей и способы их устранения

Неисправность	**Причина**	**Способ устранения**
После подключения печи к электросети и включения, индикатор питания горит, но не нагревается.	1. Термостат сломан. 2. Сгорел нагревательный элемент.	1. Замените термостат на новый. 2. Замените нагревательный элемент на новый.
После включения термостата, температура поднялась, но ее невозможно контролировать.	Термостат вышел из строя.	Замените термостат на новый.
Индикатор не горит и не греется.	1. Неисправность электропитания; питание не поступает. 2. Перегорел предохранитель.	1. Проверьте электропитание и подключение проводов, чтобы убедиться в его исправности. 2. Замените предохранитель на новый.