



# ПАСПОРТ

**ПЕЧЬ КОНВЕЕРНАЯ**

**Модель: HKN-SYN8/50**



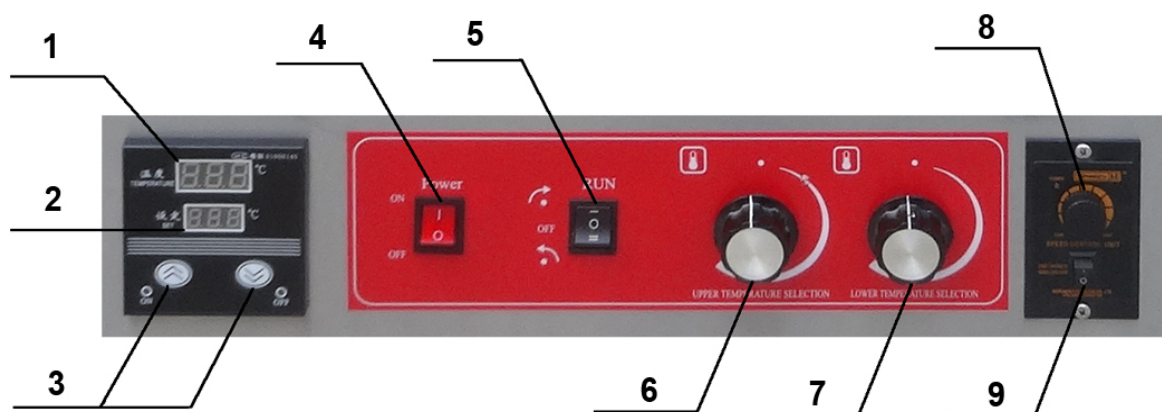
**EAC**

Спасибо, что Вы выбрали продукт нашей торговой марки. Для обеспечения безопасности и максимального срока эксплуатации устройства, пожалуйста, прочитайте данное руководство. Настоятельно рекомендуем сохранять его весь срок эксплуатации изделия.

## **Содержание**

1. Контрольная панель управления
2. Установка
3. Инструкция по использованию
4. Меры безопасности
5. Уход и обслуживание
6. Устранение неполадок
7. Технические характеристики

## 1. Контрольная панель управления



1. Дисплей с текущей температурой печи
2. Дисплей с заданной температурой печи
3. Кнопки установки температуры в печи
4. Кнопка включения/выключения
5. Кнопка выбора направления движения конвейера
6. Ручка управления температурой верхнего ТЭНа
7. Ручка управления температурой нижнего ТЭНа
8. Ручка управления скоростью конвейера
9. Кнопка включения/выключения конвейера

## 6. Установка

- a. Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным инженером с соблюдением всех норм безопасности.
- b. 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 предметов и материалов. Рядом должен находиться огнетушитель.
- c. Удалите упаковочную пленку с поверхности устройства.
- d. Шнур питания должен быть подсоединен согласно действующим стандартам безопасности. Убедитесь, что напряжение и частота соответствуют рабочим характеристикам печи. Установите двухполюсный выключатель до подсоединения. Погрешность напряжения в сети не должна превышать  $\pm 10\%$ . Устройство должно быть заземлено!

## **7. Инструкция по использованию**

- a. Включите питание.
- b. Конвейер уже настроен на заводе, но если в процессе эксплуатации появляется необходимость его подстроить, то для этого предусмотрен болт подстройки. Используйте его, если это необходимо.
- c. Выдвиньте оба лотка.
- d. Чтобы выпечка могла свободно перемещаться по конвейеру, используйте подстроечный болт для регулирования высоты зазора. После подстройки болт должен быть зафиксирован.
- e. Когда все подготовлено, включите питание, загорится световой индикатор. Задайте необходимую температуру с помощью регуляторов. При достижении заданной температуры разогрев отключится, далее температура будет автоматически поддерживаться.
- f. Диапазон заданных температур может варьироваться от 50 до 300°C. Температура верхних и нижних нагревательных элементов может отличаться. Используйте нужный Вам режим для приготовления.
- g. Включите и настройте необходимую скорость конвейера. Далее можно выкладывать на него подготовленную еду. Заготовки будут поступать в печь и выходить с обратной стороны. Если выпечка не пропеклась, то можно переключить конвейер в обратную сторону и завершить процесс выпечки.
- h. Время приготовления зависит от количества продуктов. На большее количество продуктов требуется большее количество времени. Рекомендуемая температура для выпечки 210°C.
- i. Отключите питание, если печь не используется.

## **8. Меры безопасности**

- a. При необходимости очистки, починки или перемещения печи сначала отключите аппарат от сети электропитания.
- b. Не прикасайтесь мокрыми руками к штекеру или розетке.
- c. Запрещено мыть аппарат под струей воды. Будьте внимательны, не допускайте попадания влаги на выключатель.
- d. Не разрешайте детям дотрагиваться или пользоваться устройством.
- e. Печь должна быть заземлена. Проверьте все соединения, если проводилось обслуживание.

## 9. Уход и обслуживание.

- а. Перед тем, как начать обслуживание, отсоедините печь от сети электропитания. После того, как печь остыла, можно приступить к процессу очистки.
- б. Для ежедневного ухода используйте сухую тряпку. Запрещено промывать духовку под струей воды. 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 приготовляемой пищи.
- с. Советуем осуществлять проверку печи сертифицированным электромонтажником один раз в месяц.

## 10. Устранение неполадок

Неполадка	Возможное решение
Отсутствует разогрев	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверьте все подсоединения.</li><li>2. Поверните ручку термостата и выставьте требуемую температуру.</li><li>3. Убедитесь, что выключатель соответствует требуемым характеристикам.</li><li>4. Обратитесь в сервисный центр.</li></ol>
Наличие неприятного запаха гари	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.

## 11. Технические характеристики

Модель	HKN-SYN8/50
Температурный диапазон, °C	50~300
Внешние размеры, мм	1560x750x360
Размеры камеры, мм	500x1450 (высота настраиваемая)
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	10,3
Масса, кг	96