



Печь для пиццы F11



Инструкция по эксплуатации

Содержание:

1. Вступление
2. Советы по использованию
3. Перед использованием
4. Первое включение
5. Эксплуатация
6. Техническое обслуживание
7. Упаковка и утилизация
8. Гарантийные условия

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 вследствие 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, 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 воспламениться, 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.

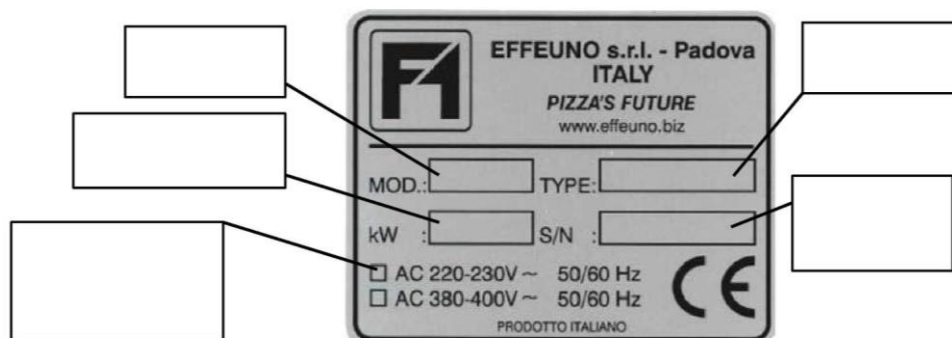
Для введения и удаления пищи всегда используйте перчатки, которые предназначены для работы с горячими предметами.

Перед использованием:

Эта электрическая печь предназначена для изготовления выпечки, сделана из пищевой стали. Главное преимущество этого материала - в том, что он дает равномерное тепло и впитывает влагу из теста во время выпечки, поэтому полученный результат - хрустящая, вкусная пицца. Время приготовления примерно 4 - 5 минут, в зависимости от типа пиццы. Возможно использование любого вида теста для выпекания в этой печи.

Оборудование нагревается во время выпечки и остается теплым еще некоторое время после. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри прибора, после использования оборудования.

Идентификация продукта
расположена на задней стороне устройства.



Первое включение:

Очистите фронтальную сторону печи сначала влажной, а потом сухой тканью. Перед первым использованием, дайте оборудованию поработать впустую в течении 30 мин, для устранения запаха.

Печь оснащена задней трубой для выхода дыма. Ни в коем случае не закрывайте трубу, оставьте пространство для свободного выхода дыма. Это поможет избежать образования накопления паров, которые в противном случае могут выходить во время открытия дверцы, во время выпечки.

Во время приготовления для проветривания открывайте окна.

Эксплуатация:

После подключения штекера к электрической розетке убедитесь, что установленная электрическая мощность достаточна для питания печи вместе с другим возможно подключённым оборудованием, включите печь с помощью кнопки на панели управления и установите термостат на желаемую температуру, максимальная

температура внутри печи 320°C. Печь оснащена ручным таймером, можно задавать время. При закрытой двери примерно через 20 минут печь разогреется до нужной температуры для выпечки пиццы. Чтобы положить пиццу на огнеупорные камни предлагается использовать адаптированные лопаты, которые рекомендуется усыпать небольшим количеством муки. Как только пицца была перенесена, не забудьте вынуть лопату.

В случае выпечки замороженных готовых пицц, предварительно достаньте пиццу из морозильной камеры, чтобы она приобрела комнатную температуру (в течение примерно 10-15 минут), прежде чем приступить к выпечке. Каждые 4-5 минут это оборудование будет печь ароматные и вкусные пиццы, как в лучших пиццериях.

ВАЖНО! Не допускать падения (протекания) вниз ингредиентов пиццы, которые вы собираетесь запекать (масло, помидоры, сыр, и т.п.) на огнеупорную сталь, так как она будет поглощать жидкую часть этих ингредиентов. Приправы не должны сыпаться на камень. Важно также помнить, что основная характеристика выпечки в нашей печи заключается в огнеупорном камне, огнеупорный камень поглощает тепло, затем выходит с воздухом, поглощая влажность теста. Только соблюдая эти правила при непосредственном контакте с огнеупорным камнем можно получать пиццу каждые 4-5 минут, и в то же время сохранить все ее питательные ценности.

Наша печь для пиццы может быть использована для выпечки других продуктов (рыбы, овощей, курицы и т.д.). В этом случае необходимо использовать соответствующие контейнеры для печи, они легкодоступны, продаются в магазинах и супермаркетах, использовать их можно только после того, как вы проверили, что они пригодны для еды и устойчивы к высоким температурам.

Мы советуем печь пиццу на бумажных дисках, которые подходят для высоких температур (всегда проверять в инструкции) и соответствуют размерам пиццы. Если не допускать контакта продуктов с огнеупорным камнем, камень будет приносить пользу, следовательно, более длительный срок службы и печь будет чистой. Избегайте использовать бумагу большего, чем пицца, размера, так как остаточная бумага будет чернеть, и давать неприятный запах во время выпечки. Не допускайте попадания муки на огнеупорный камень, так как это может вызвать много дыма и пожар.

Печь мод. F11, имеет 2 отдельные камеры, верхнюю, обозначенную буквой "А", а нижнюю, буквой "Б". F11 имеет отдельный выключатель для каждой камеры для приготовления пищи. Термостаты на печи F11 достигают температуры в 350°C. Для правильного приготовления пищи, мы рекомендуем вам никогда не превышать температуры в 350°C, для того, чтобы избежать подгорания пищи или не оставить ее сырой внутри. Свет в печи всегда должен гореть во время ее работы.



Техническое обслуживание:

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.

Упаковка и утилизация:

Все материалы, используемые для упаковки, совместимы с окружающей средой и могут быть переработаны. Правильно утилизируйте любые отходы, такие как упаковочные материалы, размещая их в нужные мусорные баки, для того чтобы избежать загрязнения окружающей среды. Сохраните, пожалуйста, упаковочную коробку. Пожалуйста, внесите свой вклад в сохранение окружающей среды.

Откажитесь от приборов, которые более не используются или не годны к использованию. С помощью экологической утилизации, различные материалы, используемые в производстве оборудования, могут быть восстановлены. Перед утилизацией вашего оборудования необходимо отрезать кабель питания. Перед отрезанием кабеля отключите вилку от питания.

Гарантийные условия:

Устройство находится на гарантии сроком на один год от 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: F11: 230V-240V ~ 50/60Hz;

Электропитание: F11 —3500W;

Длина провода: 1,65 m wire for F11; 5x4mm;

Габариты (W x P x H): F11 520x350x580;

Размеры камер: (W x P x H): F11 350x80x410;

Вес: F11 25 Kg