





BEDIENUNGSANLEITUNG NAF PIZZA AUTOMAT



HERAUSGEBER

 NAF-NEW AGE OF FOOD UG
OBERE STRASSE 3, 09599 FREIBERG,
OT HALSBACH

 015228387141

 INFO@NAF-HALSBACH.DE

 WWW.NAF-HALSBACH.DE

ÜBERSICHT DER MASCHINE

Die NAF Pizza Automat mit integrierten Ofen

ist eine innovative Lösung für den automatisierten Pizzaverkauf. Sie bietet folgende Vorteile:

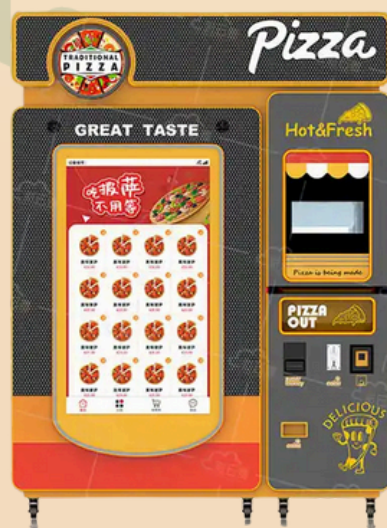
- 24/7 Verfügbarkeit: Frische Pizza jederzeit.
- Kompakte Größe: Nur 2 m² Platzbedarf, ideal für viele Standorte.
- Große Kapazität: Bis zu 72 Pizzaboxen.
- Effiziente Temperaturkontrolle: Kühlen und Erwärmen durch umweltfreundliche Luftzirkulation.
- Flexible Zahlungsmöglichkeiten: QR-Code, Bargeld, Karte, Münzen und Token.
- Einfache Verwaltung: Intuitives Menü für Parameter, Lagerbestand und Wartung.

Technische Daten:

- Abmessungen: 180 × 112 × 240 cm
- Gewicht: 500 kg
- Bildschirm: 32 oder 55 Zoll
- Leistung: 110–220V, 6800W

Einsatzmöglichkeiten:

Geeignet für Flughäfen, Bahnhöfe, Einkaufszentren und andere hochfrequentierte Orte. Die Maschine bietet eine schnelle, hygienische und bequeme Möglichkeit, frische Pizza zu genießen.



INHALTSVERZEICHNIS

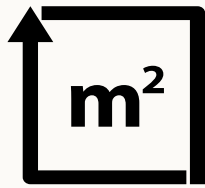
Inhalt

- **Produkteinführung**
- **Maschinenparameter**
- **Vorsichtsmaßnahmen vor der Nutzung**
- **Hardwareeinführung**
- **Hardware-Einrichtung**
- **Parametertests**
- **Passwort ändern**
- **Reinigung und Wartung**
- **Fehleranalyse und Problemlösung**
- **Nachverkaufsservice**
- **Garantiebedingungen**
- **Anleitung zur Nutzung der Maschine**

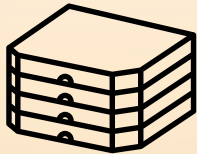


PRODUKT EIGENSCHAFTEN

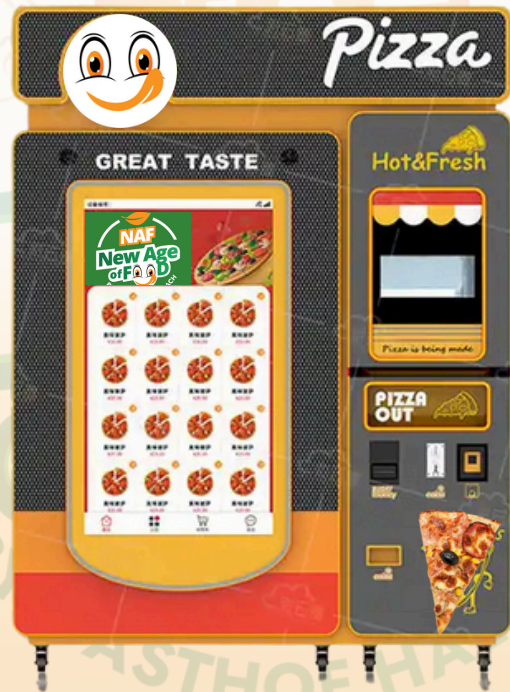
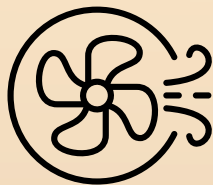
2



60STK.



GESUNDE
UND
UMWELTFREUNDLICHE
LUFTZIRKULATION

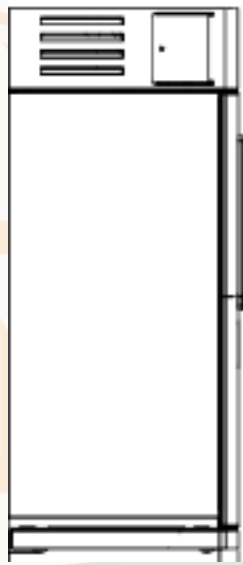


PRODUKT GRÖSSEN

FORDER SEITE



RÜCKSEITE



PRODUKTPARAMETER



2400MM

1100MM

2400MM

1800MM

1100MM

1800MM

ABNEHMBARE
WERBETAFEL

LED LICHERBAND

55 NCH LCD SCREEN

FESTINSTALIERTE
ROLLEN



PIZZA OFEN

ESSENS
AUSGABEBEREICH

NAYAX
BEZAHLSYSTEM

PRODUKT PARAMETER



Beschreibung	VPM-001
Größe:	Höhe 1800 mm Breite 1120mm Tiefe 2400mm
Maschinenfarbe	Standard-Orange
Nettogewicht	ca. 500kg
Lagermenge	60 Stück (abhängig von der Größe der Ware) 25 cm oder 30 cm Pizzas
Temperaturbereich	Kühlung: -20°C up to +25°
Nennleistung/Spannung	110-220 V 6800 W verteilt auf 2 Schukosteckdosen/ 2 Stromkreise werden benötigt
Bildschirm	32 inch & 55 inch Bildschirm
Bezahl Funktion	per Kreditkarte/per Ec Karte mobile Bezahlfunktionen



HINWEISE

Vorsichtsmaßnahmen:



1. Vermeidung von Verbrennungen:

Vermeiden Sie hohe Temperaturen, um Verbrühungen oder Verbrennungen zu verhindern.



2. Stromschlag vermeiden:

Berühren Sie keine Bereiche mit Warnhinweisen für elektrischen Schlag, um Verletzungen zu vermeiden.



3. Zerlegen der Maschine:

Zerlegen Sie die Maschine nicht ohne fachliche Anleitung oder als Nicht-Fachperson.

Hinweis des Herstellers:

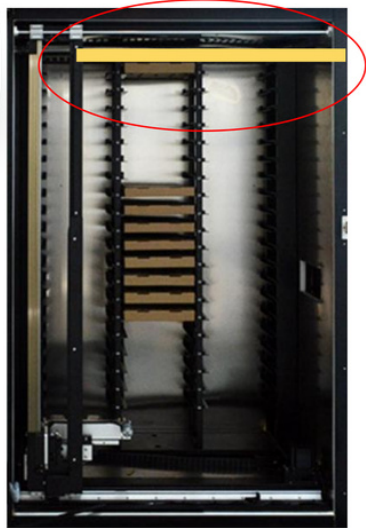
Vielen Dank, dass Sie sich für die Marke NAF Pizza Automat entschieden haben.

Um Ihre Interessen zu schützen, wenden Sie sich im Falle von Fehlfunktionen bitte an einen Elektriker oder den NAF Wartungstechniker. Melden Sie das Problem zeitnah, und unser Unternehmen wird es so schnell wie möglich lösen.

Wichtige Hinweise:

- Zerlegen oder ersetzen Sie keine Teile der Maschine ohne Genehmigung eines autorisierten Technikers.
- Die Maschine enthält einen Kompressor. Nach dem Erhalt der Maschine muss diese 24 Stunden ruhen, bevor sie eingeschaltet wird.
- Mindestabstand: Halten Sie mindestens 30 cm Platz um die Maschine frei, um eine korrekte Belüftung und Funktion zu gewährleisten.
- Bitte wählen Sie keine ungeeigneten Pizza Automaten Boxen, sondern nur die von uns empfohlenen Größen.

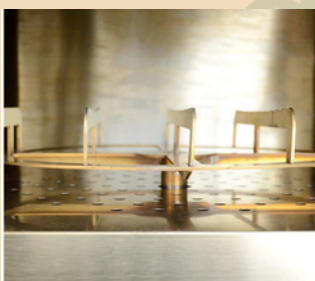
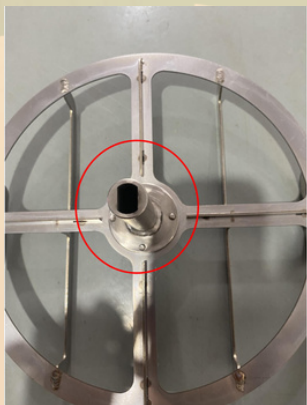
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM START



1. Anti-Bewegungsvorrichtung entfernen:

Während des Transports ist die Maschine mit einer Anti-Bewegungsvorrichtung gesichert, um den Überkopfkrahn zu stabilisieren.

Bitte entfernen Sie diese Vorrichtung nach Erhalt der Maschine.



2. Ofenblech installieren:

- Setzen Sie den Backblechhalter an die vorgesehene Stelle.

- Platzieren Sie das Backblech im Ofen und drehen Sie es nach links und rechts, um es korrekt mit den Ofenlöchern auszurichten.

VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM START



MAX.
KAPAZITÄT
60 BOXEN



PIZZA
BOXEN
LIFT

PIZZA
OFEN



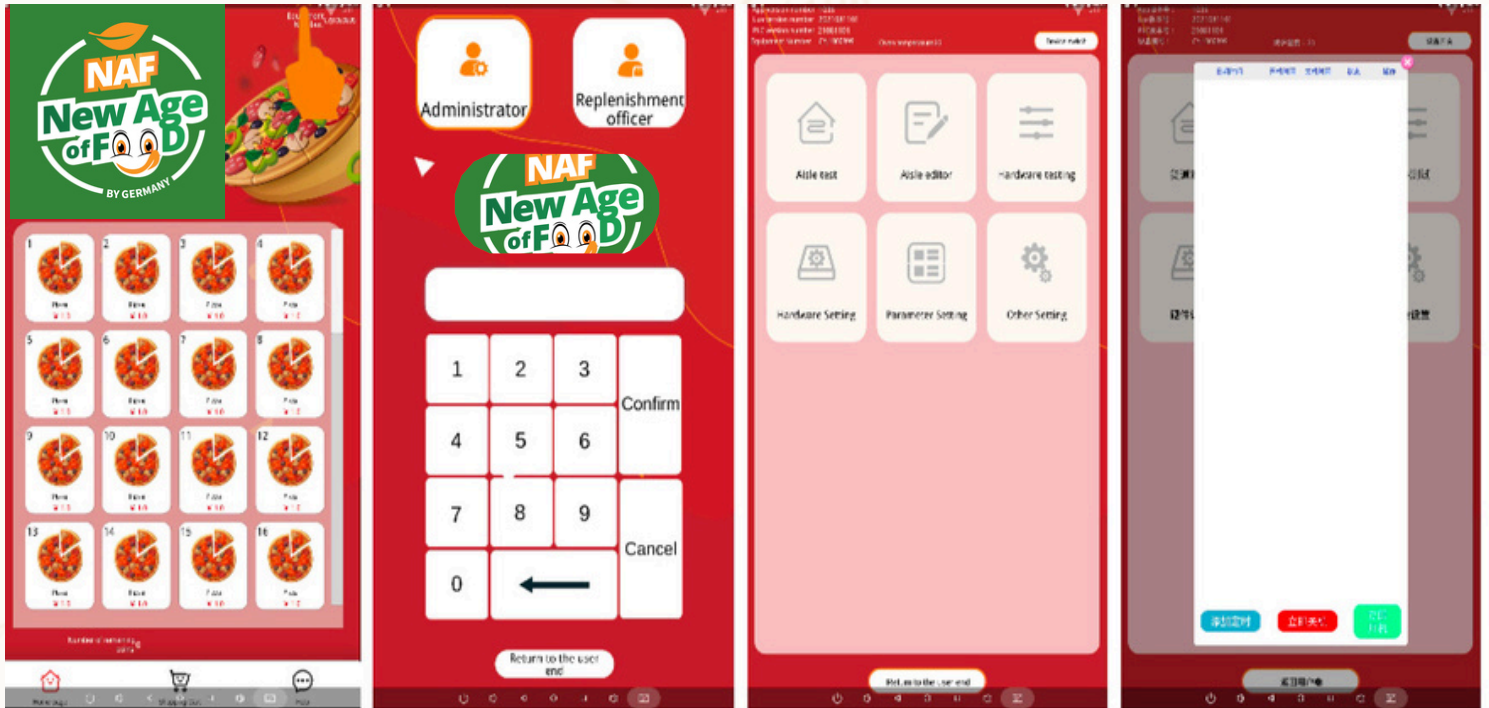
GITTERROST



PIZZA
ÖFFNER



MASCHINENVERWALTUNG



Hintergrundzugang und Passwort:

• Drücken Sie die obere rechte Ecke des Bildschirms, um das Hintergrundmenü zu öffnen.

- **Standard-Passwort: 123456**

Frachtweg-Test:

- Schalten Sie die Frachtwegen ein oder aus.
- Bearbeiten Sie Produktinformationen wie Namen, Preis und Lagerbestand.

Hardwaretests:

- Grün zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.

Parametereinstellungen

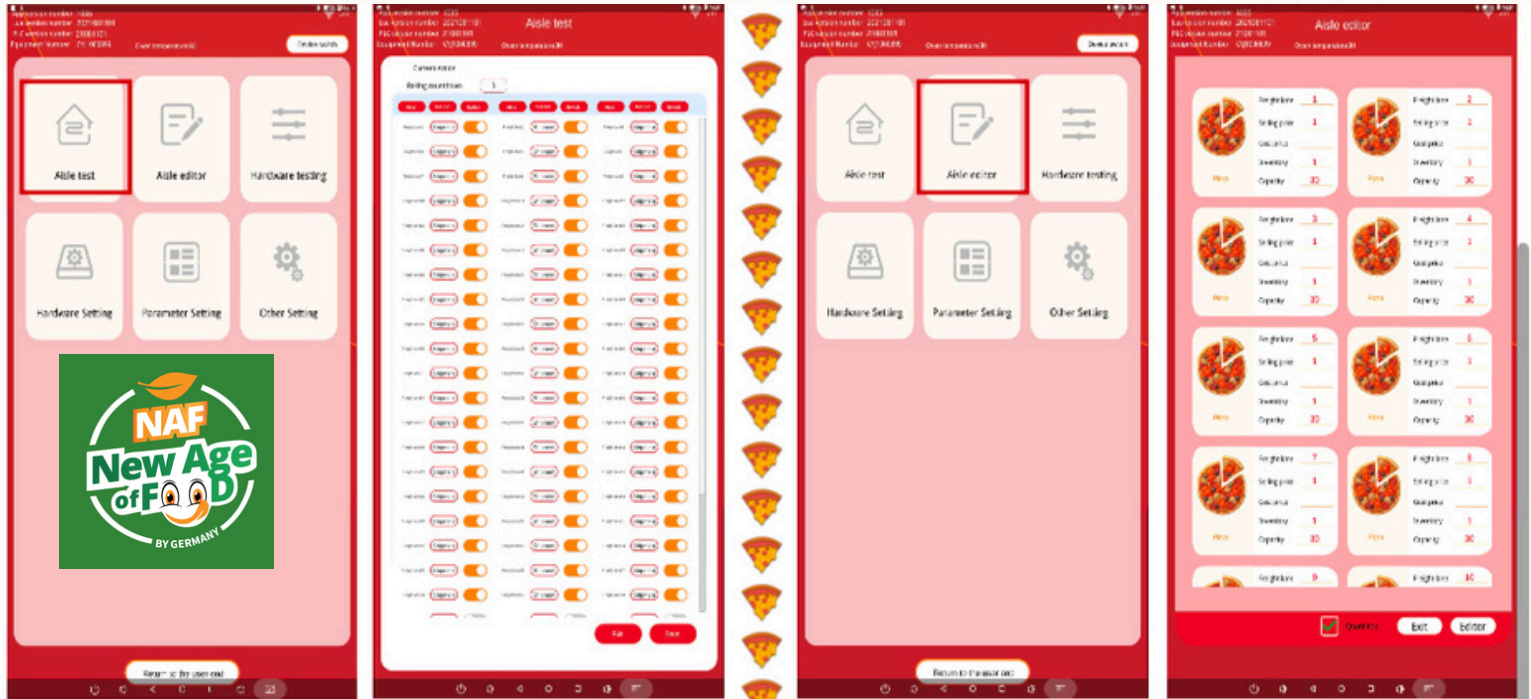
Passen Sie Maschinenparameter wie Temperatur und Zeit an.

- Hinweis: Änderungen sollten nur unter Anleitung eines Technikers vorgenommen werden.

Weitere Einstellungen:

- Konfigurieren Sie zusätzliche Optionen wie Sprache, Zahlungsmethoden und weitere Funktionen.

MASCHINENVERWALTUNG



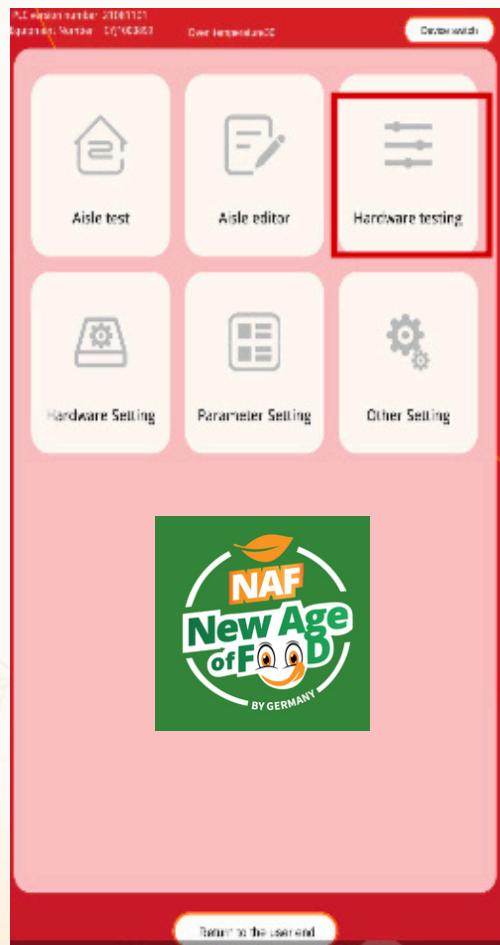
Frachtweg-Test:

- Schalten Sie die Frachtweg ein oder aus.

Frachtweg-Test:

- Bearbeiten Sie Produktinformationen wie Namen, Preis und Lagerbestand.

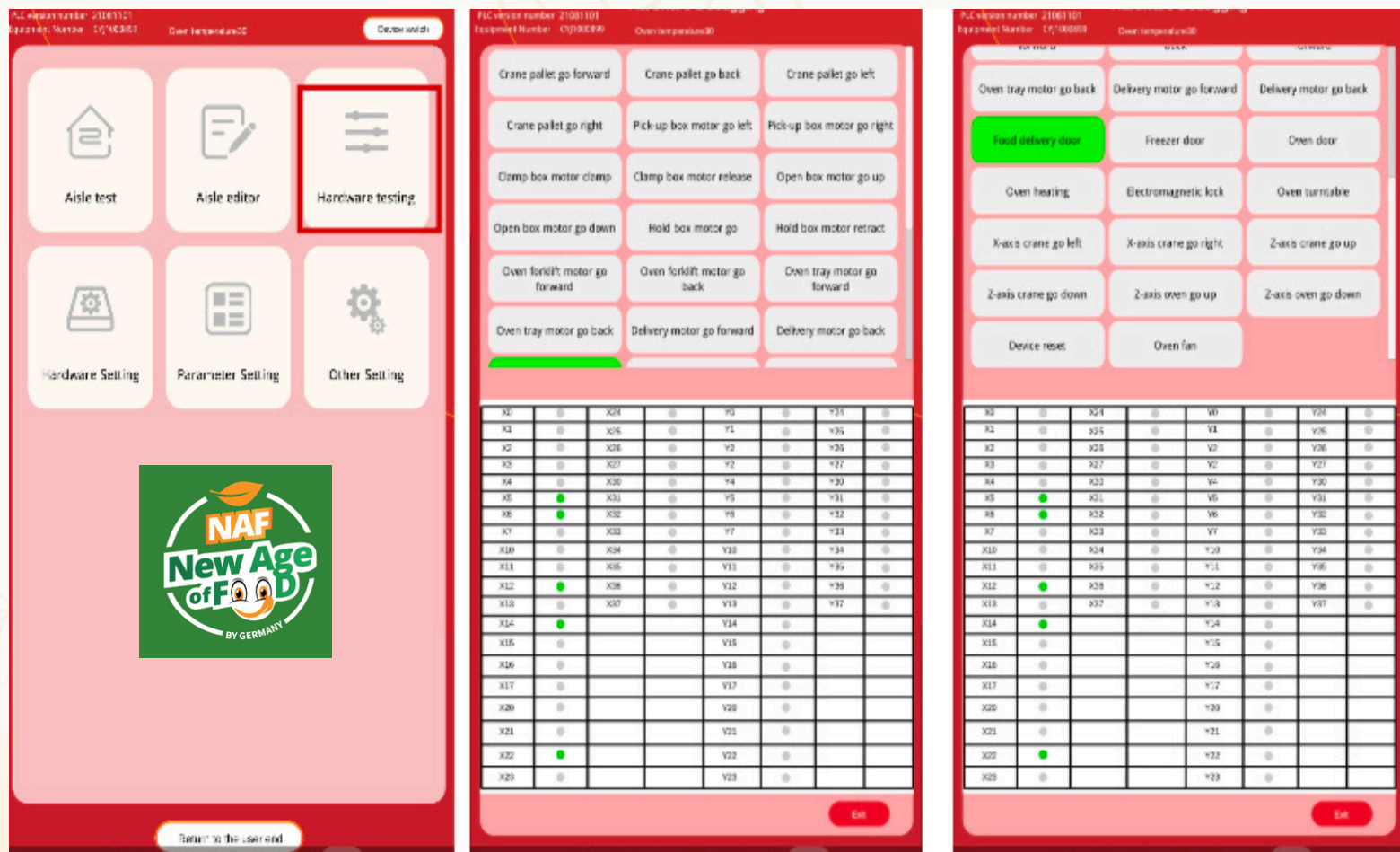
MASCHINENVERWALTUNG



Hardwaretests:

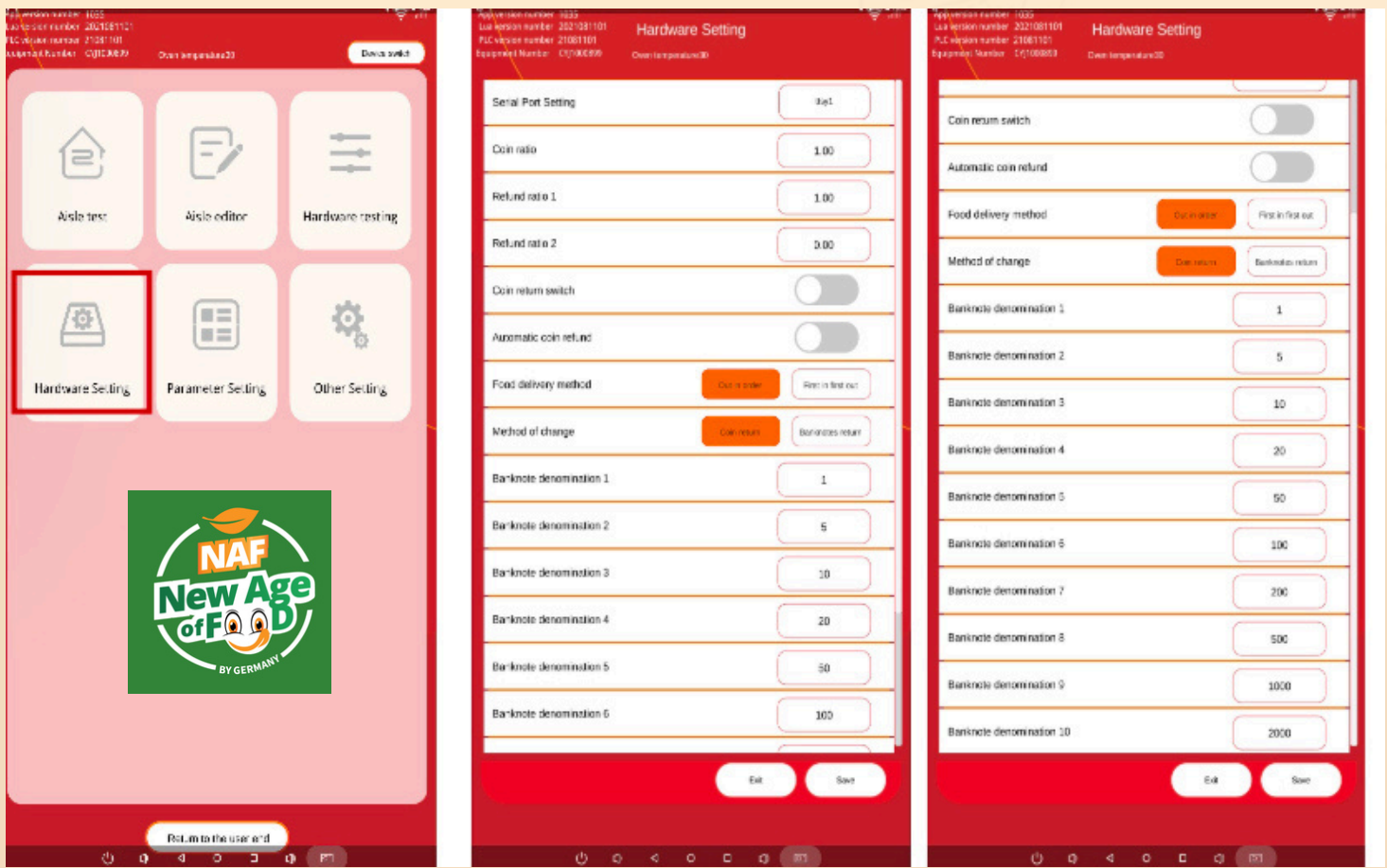
- Grün zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.

MASCHINENVERWALTUNG

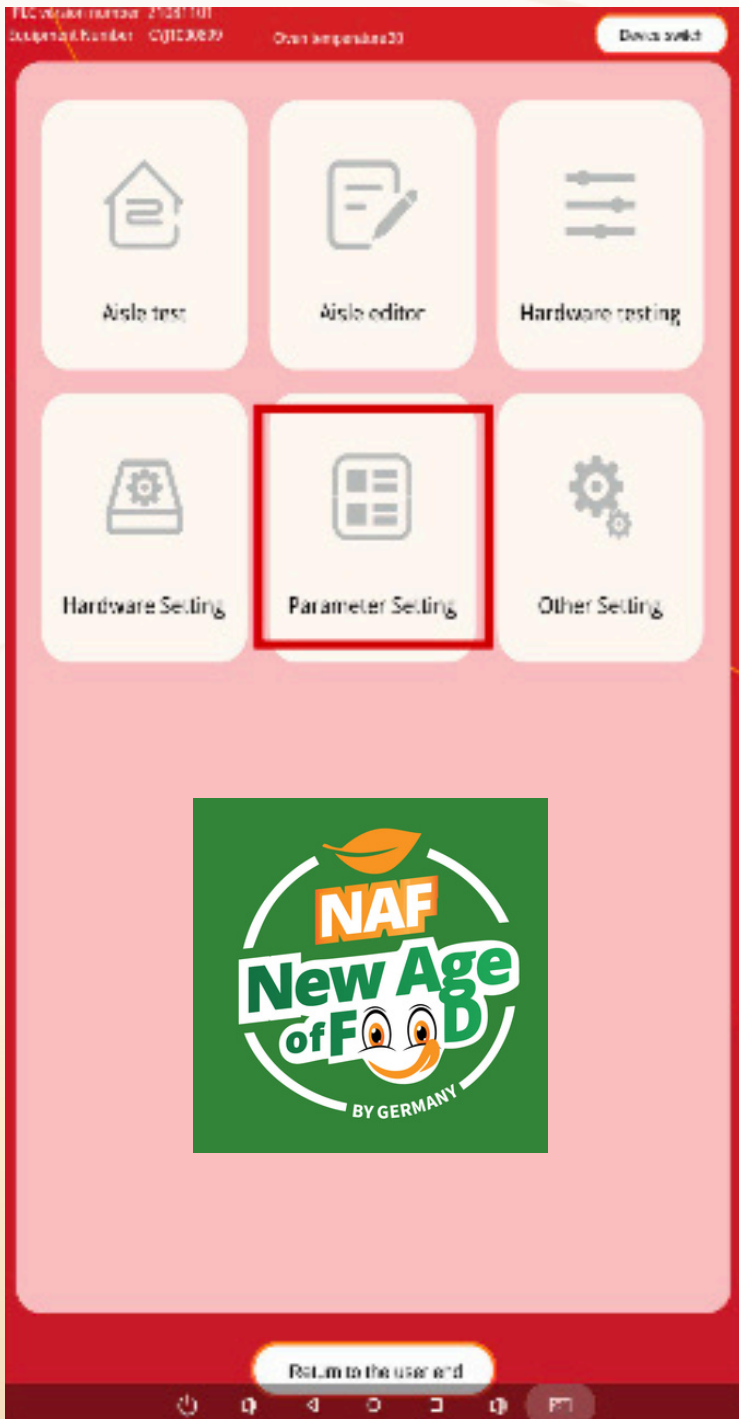


Hardwaretests:

- Grün zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.



MASCHINENVERWALTUNG



Parametereinstellungen

Passen Sie Maschinenparameter wie Temperatur und Zeit an.

- **Hinweis: Änderungen sollten nur unter Anleitung eines Technikers vorgenommen werden.**

MASCHINENVERWALTUNG



Weitere Einstellungen:

- Konfigurieren Sie zusätzliche Optionen wie Sprache, Zahlungsmethoden und weitere Funktionen.

NACH DEM VERKAUF – SERVICEBESCHREIBUNG

1. Garantiebedingungen

- Die Maschine hat eine Garantie von 1 Jahr (keine Abdeckung von nicht natürlichen Schäden). Während der Garantiezeit sind Ersatzteile und der Service kostenfrei, mit Ausnahme von Verschleißteilen. Nach Ablauf der Garantiezeit oder bei nicht natürlichen Schäden fallen Gebühren an, die mit dem Kunden abgesprochen werden.

2. Servicearten

- A. Telefon- und WhatsApp / Telefon-Fernunterstützung:

Nach Eingang einer Serviceanfrage oder einer Störungsmeldung wird der Kunde telefonisch oder über WhatsApp oder per Telefon kontaktiert. Unser Support-Team wird den Kunden anleiten, das Problem zu beheben.

- **B. Vor-Ort-Service:**

Sollte ein Techniker vor Ort benötigt werden, wird

WARTUNGSHINWEISE FÜR DEN KUNDEN

1. Regelmäßige Reinigung der Maschine:

- Alle äußeren und inneren Teile der Maschine sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Langlebigkeit zu gewährleisten. Achten Sie besonders darauf, dass keine Fremdkörper die Sensoren oder Warenkanäle blockieren.

2. Wartung des Kompressors:

- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze des Kompressors nicht blockiert sind und regelmäßig gereinigt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Zusätzliche Hinweise zur Maschinenwartung

1. Überprüfung der Warenkanäle:

- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionalität der Warenkanäle. Stellen Sie sicher, dass keine Störungen durch Schmutz oder blockierte Sensoren vorliegen

SERVICEZEITEN

Telefon- und Fernunterstützung:

Montag bis Samstag von 08:00 bis 18:00 Uhr (außer an gesetzlichen Feiertagen). Außerhalb dieser Zeiten können Kunden unser Support-Team über mobile Kommunikationswege erreichen.

-Vor-Ort-Unterstützung:

Falls telefonische oder Fernunterstützung nicht ausreichend ist, werden unsere Techniker vorOrt erscheinen. Die Reaktionszeit richtet sich nach der Entfernung.

Kontakt für den Kundendienst

Option 1: Rufen Sie die Servicenummer an:

0162/1638005 oder in English 0152/23805013

GARANTIEKARTE

Kundeninformationen:

Produktname: _____
Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Kaufdatum: _____
Installationsdatum: _____
Installationsort: _____
Installationsunterschrift: _____

Kundeninformationen:

Name des Kunden: _____
Adresse des Kunden: _____
Telefonnummer: _____
E-Mail-Adresse: _____

Garantiebedingungen:

Dieses Produkt ist ab dem Kaufdatum für eine Dauer von **1 Jahr** (12 Monate) gegen Material- und Verarbeitungsfehler unter normalen Nutzungsbedingungen abgedeckt. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Wartung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht wurden, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Garantieservice:

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter:

Telefon: 0162/1638005

E-Mail: info@naf-kundendienst.de

Wichtige Hinweise:

1. Bewahren Sie diese Garantiekarte gut auf. Sie benötigen sie für eventuelle Garantieansprüche.
2. Bei Adressänderungen informieren Sie uns bitte umgehend.

Service-Stempel des Verkäufers:

Unterschrift des Verkäufers

Datum: _____

Datum: _____