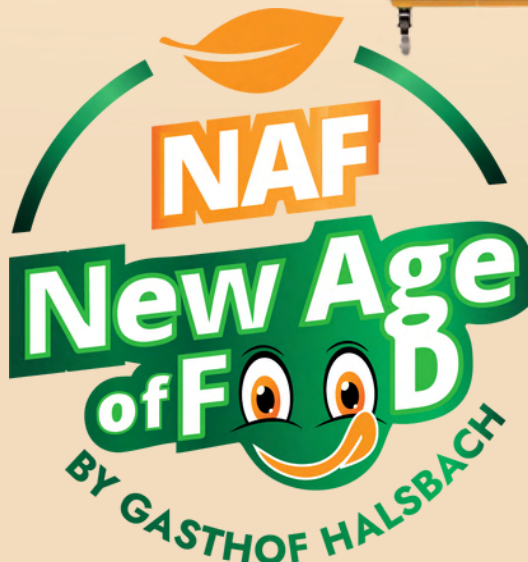








MONTAGE ANLEITUNG BEDIENUNGSANLEITUNG NAF PIZZA AUTOMAT CYJ-PIZZA-P08

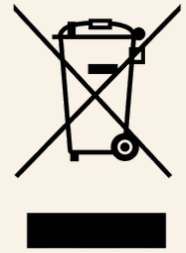
AUF WEBSEITE EINSEHBAR
WWW.NAF-HALSBACH.DE

GEM. NEUER MASCHINENVERORDNUNG (EU 2023/1230), DIE SCHON ANGEWENDET WERDEN DARF, IST EINE AUSSCHLIESSLICHE DIGITALE BEREITSTELLUNG DER ANLEITUNG UND SONSTIGEN RELEVANTEN UNTERLAGEN GEM. PUNKT (40) ZULÄSSIG.



HERAUSGEBER

-  NAF-NEW AGE OF FOOD UG
OBERE STRASSE 3, 09599 FREIBERG,
OT HALSBACH
-  0152/28387141
-  INFO@NAF-HALSBACH.DE
-  WWW.NAF-HALSBACH.DE



Pizza Automat



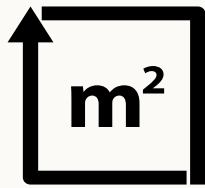
Typ/Modell: CYJ-Pizza-P08
Nennspannung: 110-240V, 50/60Hz
Nennleistung: 7500 W
Nettogewicht: 600 kg
Kältemittel: R290
Schutzklasse: I
(Schutzleiteranschluss)



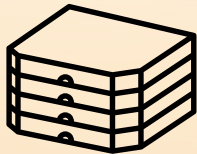
Importeur:
NAF-NEW AGE OF FOOD UG
Obere Straße 3, 09599
Freiberg, OT Halsbach
Telefon: 0049(0) 152/28387141
0049(0) 162/1638005

PRODUKT EIGENSCHAFTEN

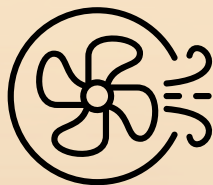
2



60STK.



GESUNDE
UND
UMWELTFREUNDLICHE
LUFTZIRKULATION

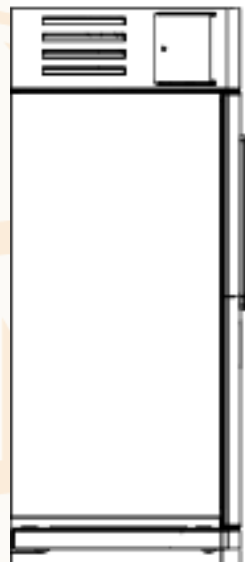


PRODUKT GRÖSSEN CYJ-PIZZA-P08

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. 600kg
Lagermenge	60 Stück (abhängig von der Größe der Ware) 25 cm oder 30 cm Pizzas
Temperaturbereich	Kühlung: +2-6 °C
Bildschirm	32 inch & 55 inch Bildschirm
Bezahl Funktion	per Kreditkarte/per Ec Karte mobile Bezahlfunktionen



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 60 Pizzaboxen.
- Effiziente Temperaturkontrolle: Kühlen und Erwärmen durch umweltfreundliche Luftzirkulation.
- Flexible Zahlungsmöglichkeiten: QR-Code, Bargeld, Karte,
- Einfache Verwaltung: Intuitives Menü für Parameter, Lagerbestand und Wartung.

Technische Daten:

Nennspannung: 400/230V

Absicherung: C32 A

Max Leistung im Betrieb: ca 7,6 KW

Nettogewicht: 600 kg

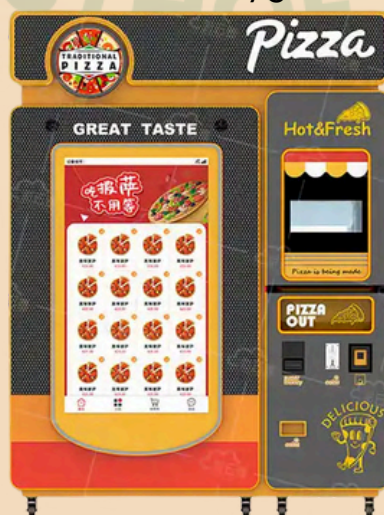
Kältemittel: R290

Schutzklasse: I

(Schutzleiteranschluss)

Einsatzmöglichkeiten:

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



ÜBERSICHT DER MASCHINE

1. Einführung

1.1 Produktname und Typbezeichnung:

Der Pizza-Automat trägt die Typenbezeichnung CYJ-Pizza-P08 Die genaue Typenbezeichnung ist auf dem Typenschild der Maschine zu finden und entspricht den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

1.2 Angaben zum Hersteller/Inverkehrbringer:

Der Inverkehrbringer ist NAF New Age of Food.

Hersteller: Vedilife

1.3 Zielgruppe:

Diese Anleitung richtet sich an geschultes Fachpersonal und Betreiber, die mit dem Betrieb und der Wartung des Pizza-Automaten vertraut sind.

2. Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch:

Der Pizza-Automat ist ausschließlich für die Ausgabe von gekühlten Pizzen vorgesehen.

2.2 Vorhersehbare Fehlanwendung:

Die Nutzung des Automaten für andere Speisen oder Materialien als Pizza ist untersagt.

ÜBERSICHT DER MASCHINE

2.3 Symbole und Hinweise:

Symbole auf dem Automaten kennzeichnen Warnhinweise, elektrische Gefahren und Bedienungselemente

2.4 Sicherheitshinweise:

- Maschine nur mit zugelassener Spannung betreiben 110–240 V, 50/60 Hz.
- Vor Reinigung oder Wartung vom Stromnetz trennen.

2.5 Hinweisschilder an der Maschine:

Die Hinweisschilder umfassen: Typenschild, Spannungshinweise und Hygieneanweisungen.

2.6 Persönliche Schutzausrüstung:

Bei Wartungsarbeiten sind geeignete Handschuhe und Schutzkleidung zu tragen.

ÜBERSICHT DER MASCHINE

2.8 Spezielle Sicherheitshinweise:

- 2.8.1 Transport, Montage, Inbetriebnahme: Nur von Fachpersonal durchführen lassen.
- 2.8.2 Betrieb: Bedienung nur nach vorheriger Einweisung.
- 2.8.3 Reinigung, Wartung, Instandhaltung: Nach Herstellervorgaben.
- 2.8.4 Außerbetriebnahme, Demontage, Entsorgung: Fachgerechte Entsorgung beachten.

2.9 Verhalten im Notfall:

- Maschine sofort abschalten.
- Stromzufuhr unterbrechen.
- Fachpersonal von NAF informieren.

2.10 Sorgfaltspflicht des Betreibers:

Regelmäßige Wartung und Kontrolle der Maschine durch das NAF Team durchführen.

2.11 Sorgfaltspflicht des Nutzers:

Maschine gemäß Anleitung bedienen .

ÜBERSICHT DER MASCHINE

3. Produktbeschreibung

3.1. Allgemeine Funktion der Maschine

Der Pizza Automat lagert, erhitzt und gibt Pizzen vollautomatisch aus.

3.2. Komponenten

Lagerbereich für max. 60 Boxen

Heizelement

Ausgabebereich

Bedienfeld

- **Schaltpanel zur Steuerung**

- **Hauptschalter**

3.3 Stellteile und ihre Funktion:

- Schaltpanel zur Steuerung

- Hauptschalter

3.4 Technische Daten:

- Typenschild:

- Maße und Gewicht:

- Elektrik: Starkstrom Anschluss

- Mechanik: Automatische Fördermechanik

- Kühltemperatur: +1 °C bis +5 °C

4. Transport, Verpackung und Lagerung

4.1 Anforderungen an das auszuführende Personal:

Transport nur durch geschultes Personal.

ÜBERSICHT DER MASCHINE

5. Aufstellung und Montage

5.1 Anforderungen an das auszuführende Personal:

Nur Fachpersonal darf die Montage durchführen.

5.2 Anforderungen an den Aufstellort:

- Fester Untergrund
- Zugang zu Stromanschlüssen (2 Steckdosen auf 2 Stromkreisen verteilt)

5.3 Montage der Maschine:

- Sicherstellung der korrekten Spannung.
- Verbindung der Maschine mit den Steckdosen.

ÜBERSICHT DER MASCHINE

6. Inbetriebnahme

6.1 Anforderungen an das auszuführende Personal:

Nur geschultes Fachpersonal darf die Inbetriebnahme durchführen.

6.2 Ein-/Ausschalten der Maschine:

- Hauptschalter auf „ON“ stellen.
- Not-Halt deaktivieren.

6.3 Berechtigungen:

Nur autorisiertes Personal des Pizza Automat Betreiber darf die Maschine bedienen.

7. Betrieb

7.1 Anforderungen an das auszuführende Personal:

Einweisung erforderlich.

7.2 Hinweise für den sicheren Betrieb:

- Keine Modifikationen vornehmen.
- Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.

7.3 Warnsignale an der Maschine:

Optische und akustische Signale bei Störungen.

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:

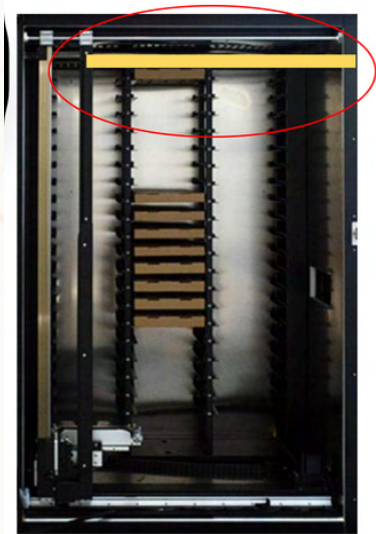
Vielen Dank, dass Sie sich für die Marke NAF Pizza Automat entschieden haben.

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.

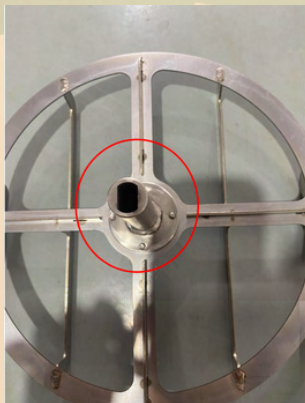
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM START



1. Anti-Bewegungsvorrichtung entfernen:

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

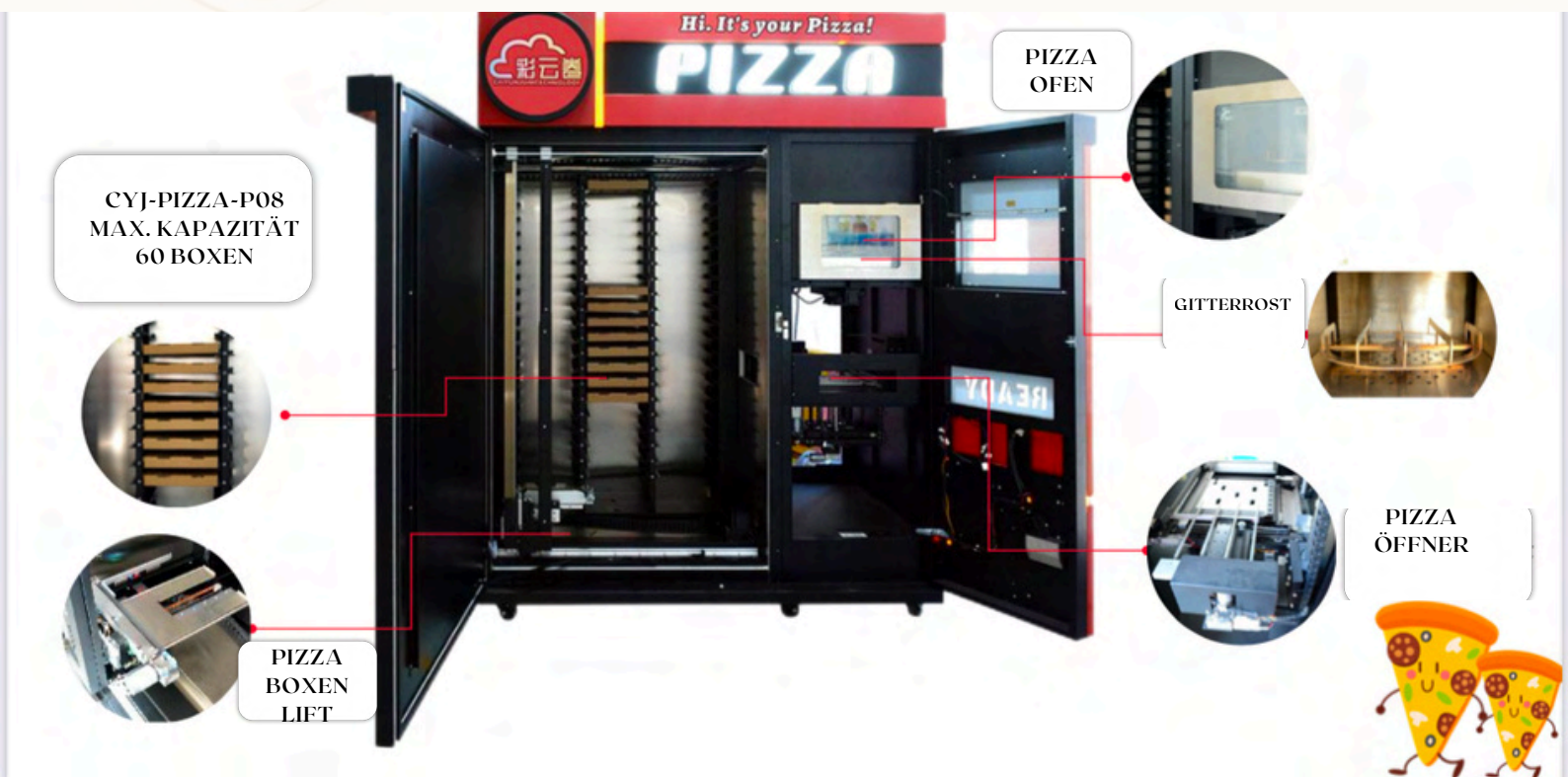
Bitte entfernen Sie diese Vorrichtung nach Erhalt der Maschine.



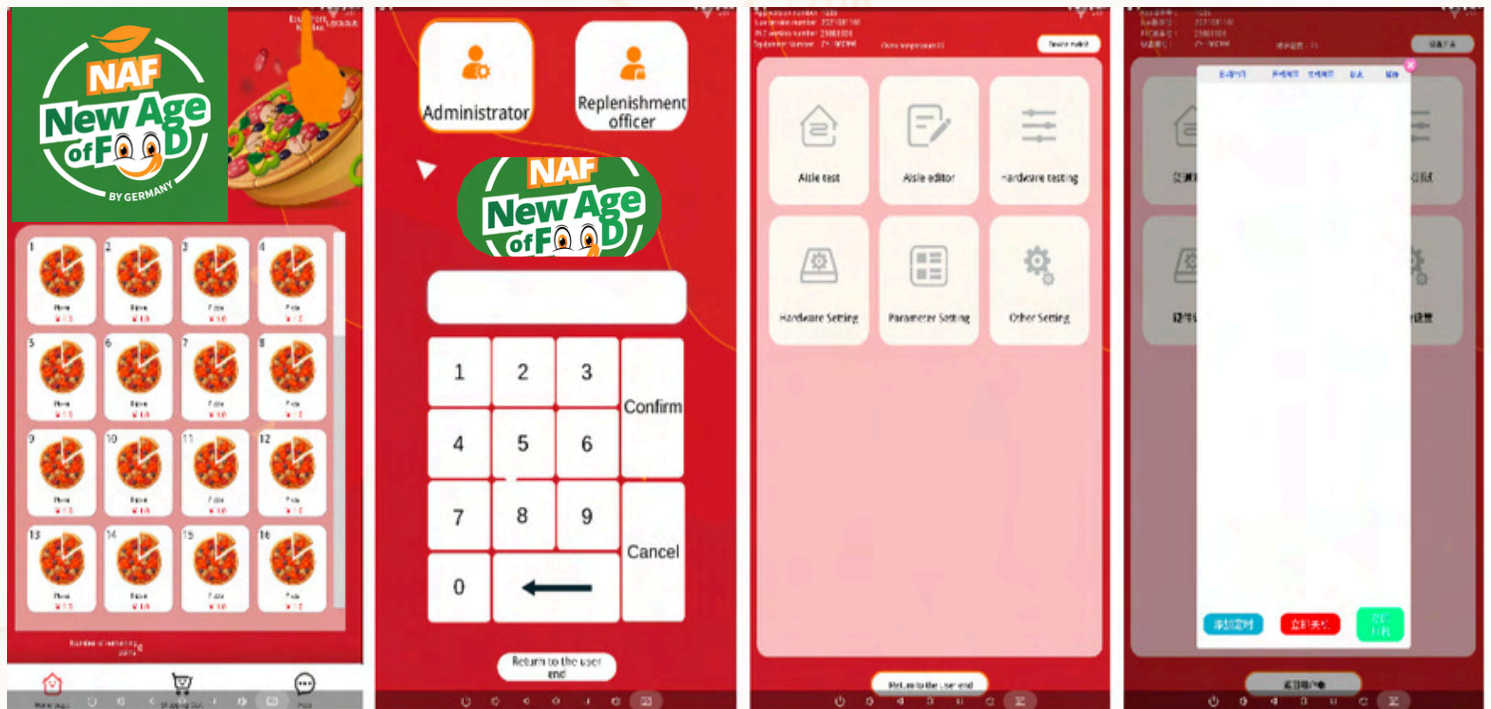
2. Ofenblech installieren:

- 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 CYJ-PIZZA-P08



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 Frachtweg ein oder aus.
- Bearbeiten Sie Produktinformationen wie Namen, Preis und Lagerbestand.

Hardwaretests:

- Grün zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.

Parametereinstellungen

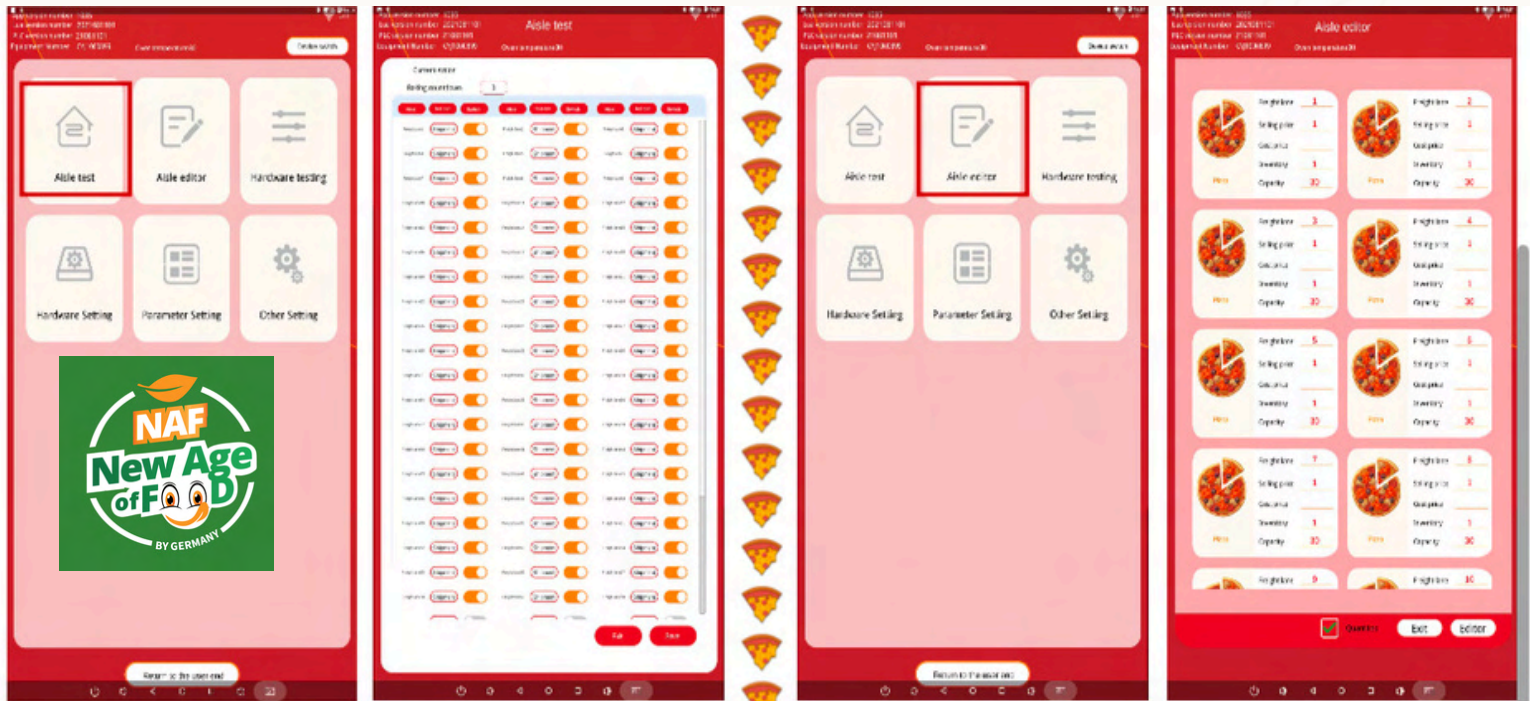
Passen Sie Maschinenparameter wie Temperatur und Zeit an.

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

Weitere Einstellungen:

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

MASCHINENVERWALTUNG



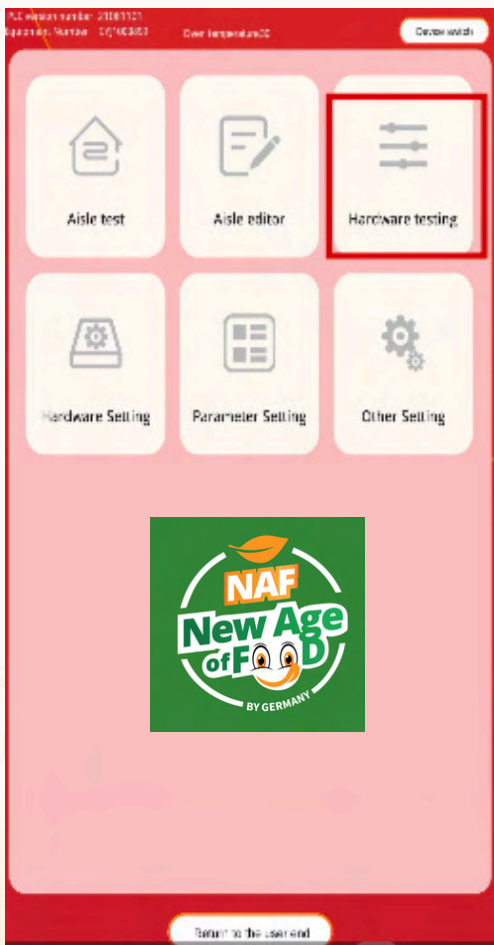
Frachtweg-Test:

- Schalten Sie die Frachtwege ein oder aus.

Frachtweg-Test:

- Bearbeiten Sie Produktinformationen wie Namen, Preis und Lagerbestand.

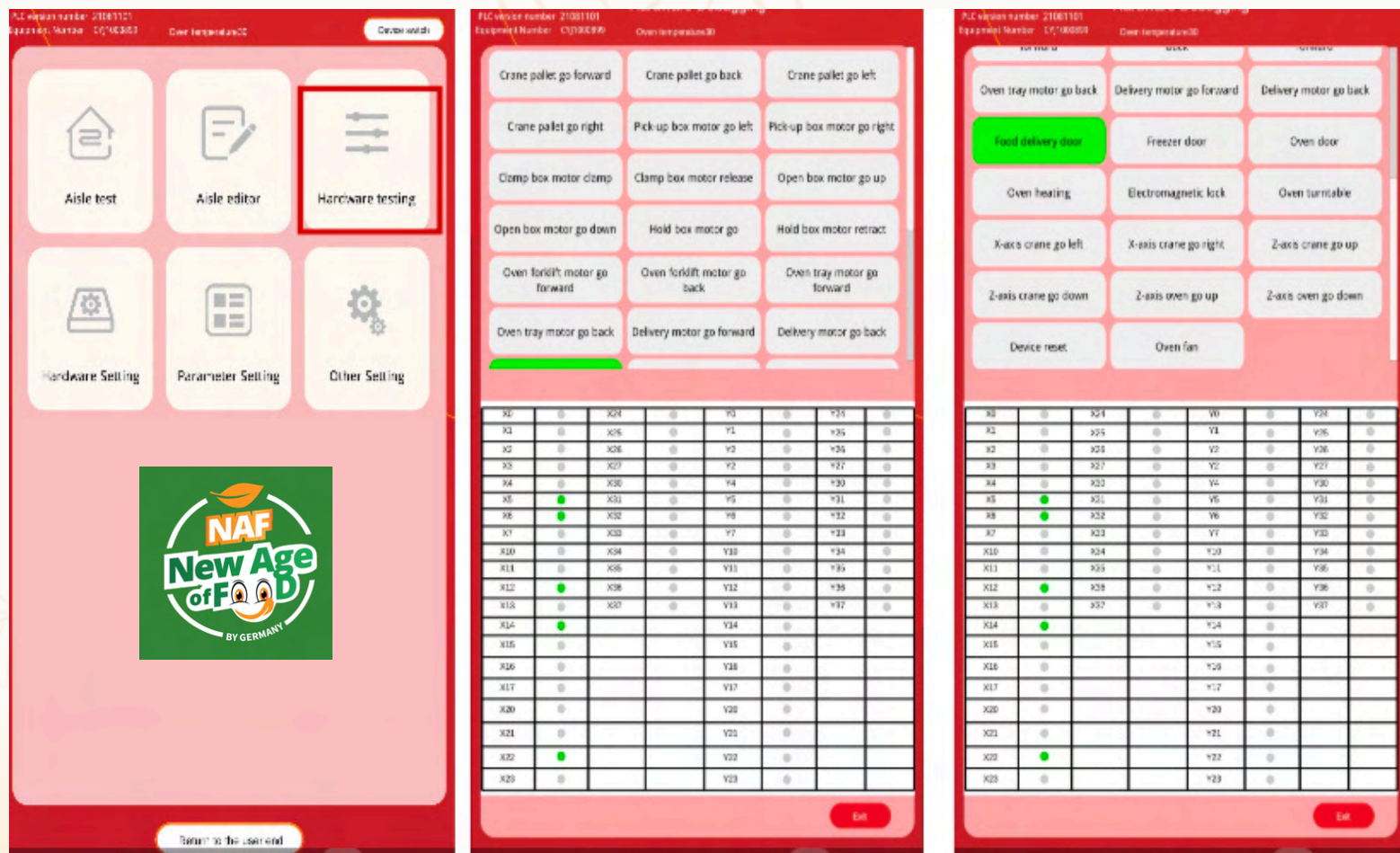
MASCHINENVERWALTUNG



Hardwaretests:

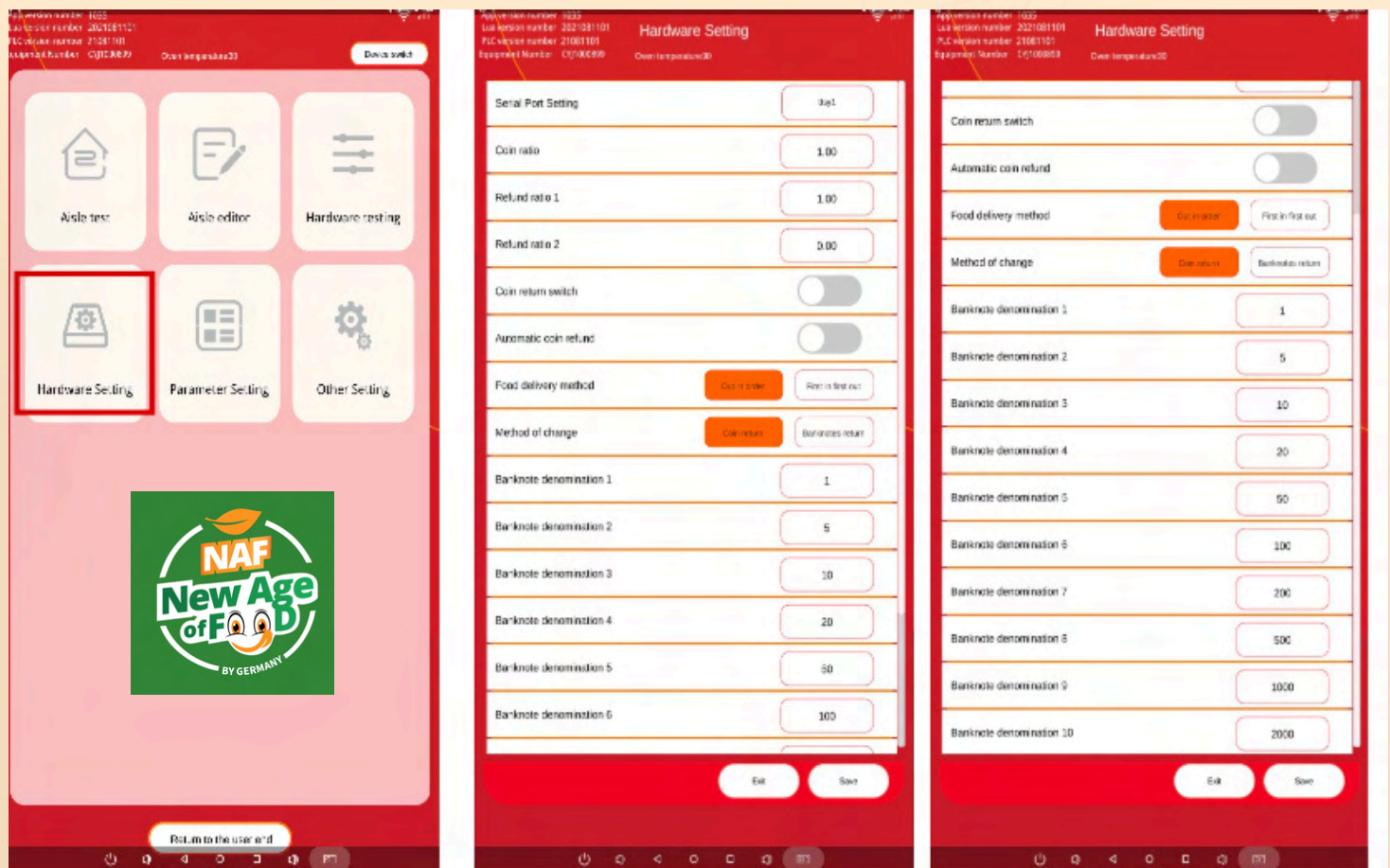
- Grün zeigt an, dass die Funktion aktiv ist.

MASCHINENVERWALTUNG

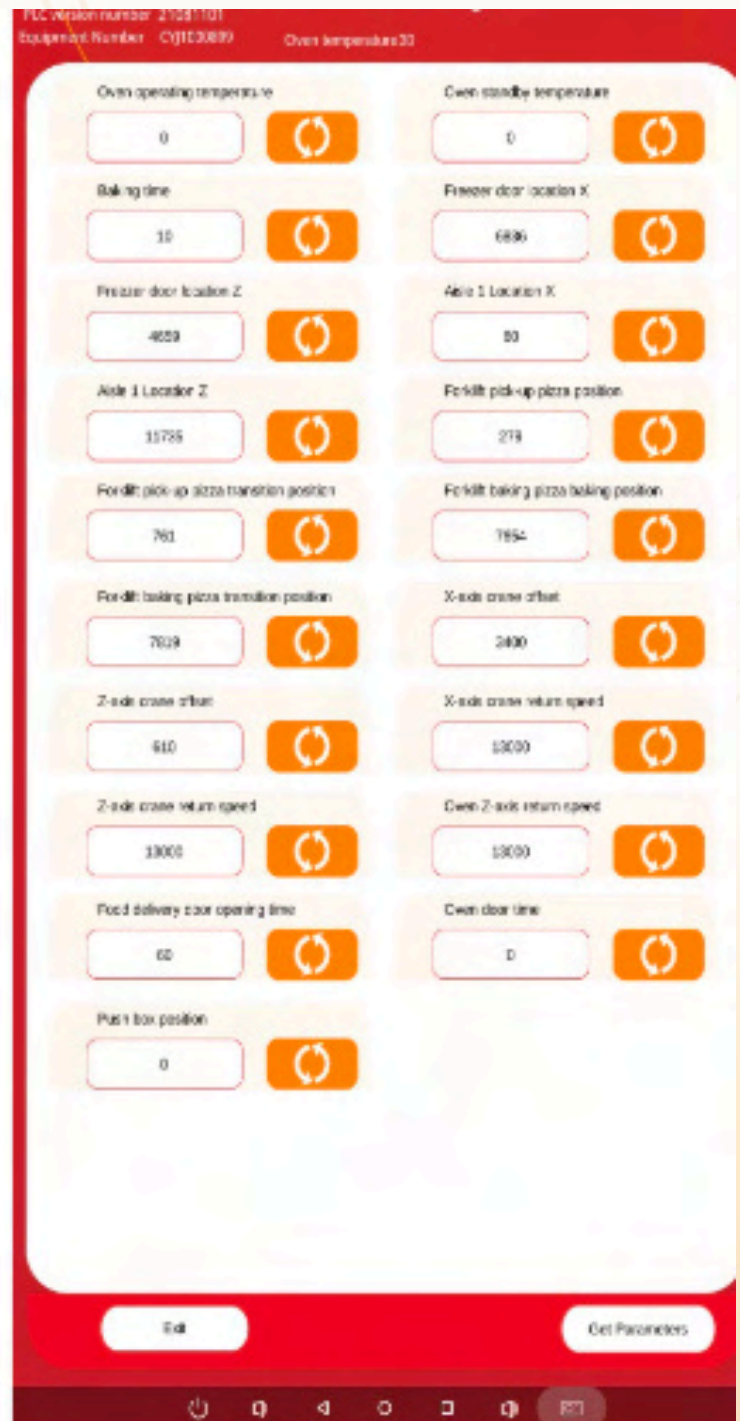
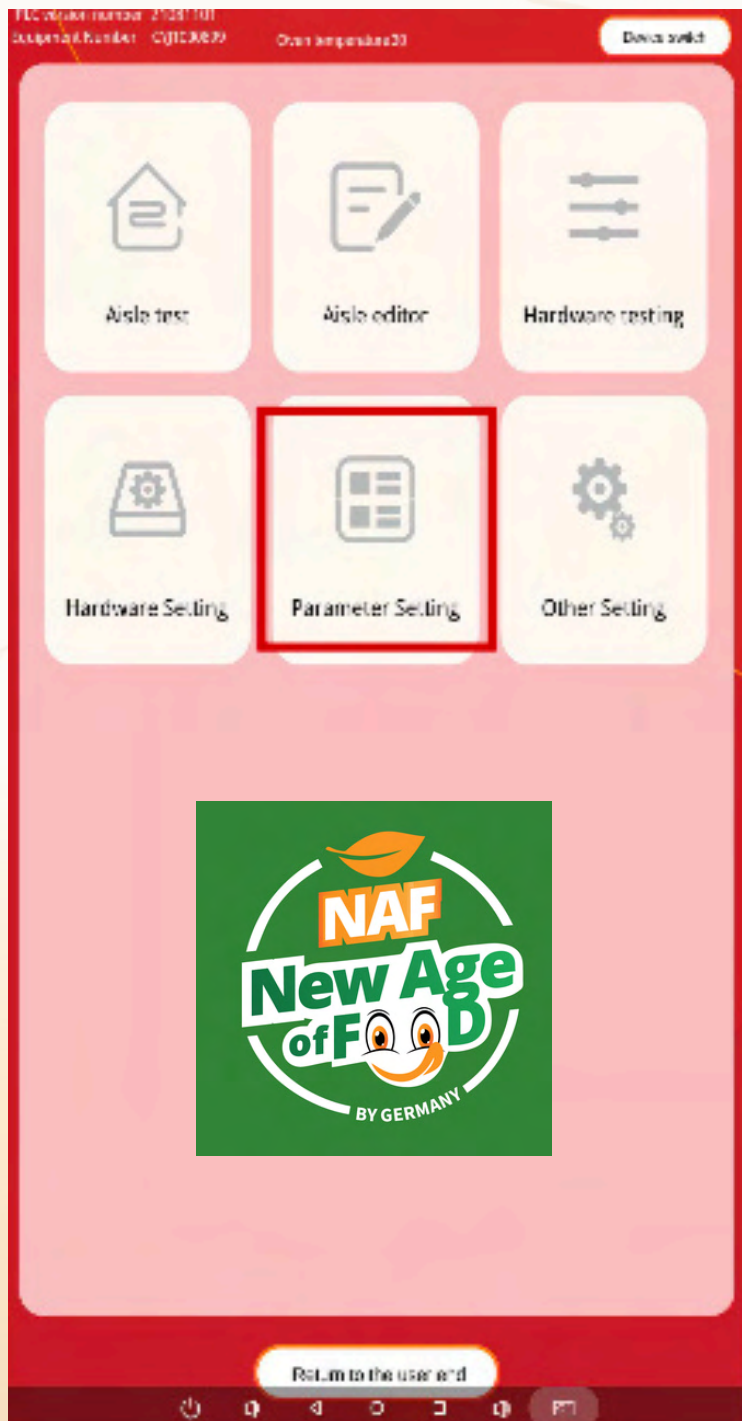


Hardwaretests:

- 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 unser Unternehmen Techniker entsenden. Die Kosten hierfür werden im Vorfeld mit dem Kunden vereinbart.

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: NAF Pizza Maschine
Modellnummer: CYJ-Pizza-P08
Seriennummer: _____
Kaufdatum: _____
Installationsdatum: 2.6.2025
Installationsort: Boxberg
Installationsunterschrift:

Kundeninformationen:

Name des Kunden: Andre Markwitz
Adresse des Kunden:
Zur Strandpromenade 7
Telefonnummer: 0177/2386216
E-Mail-Adresse:
lindenhof-boxberg@t-online.de

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: Freiberg, den

Datum: 2.6.2025