# ПАСПОРТ

| | |
|---|---|
| Наименование оборудования | **ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ** |
| | **GASTRORAG** |
| Серия | **EPZ** |

# ВВЕДЕНИЕ

## *УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!*

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

# НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для выпечки пиццы, хлебобулочных и кондитерских изделий на противнях или непосредственно на керамическом поду.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| **Модель** | **EPZ-4** | **EPZ-6** | **EPZ-8** | **EPZ-12** |
|---|---|---|---|---|
| **Описание** | Настольная | | | |
| **Габаритные размеры, мм** | 975x945x415 | 975x1230x415 | 975x945x745 | 975x1230x745 |
| **Установочная мощность, кВт** | 4,50 | 6,90 | 9,00 | 13,80 |
| **Параметры электросети** | 380/50/3 | | | |
| **Материал корпуса** | Нерж.сталь | | | |
| **Количество камер** | 1 | 1 | 2 | 2 |
| **Размеры камеры, мм** | 660x660x135 | 660x990x135 | 660x660x135 | 660x990x135 |
| **Вместимость камеры** | 4 пиццы Ø 300 мм | 6 пицц Ø 300 мм | 4 пиццы Ø 300 мм | 6 пицц Ø 300 мм |
| **Максимальная рабочая температура, ºС** | 450 | 450 | 450 | 450 |
| **Тип панели управления** | Электромеханическая | | | |

# КОМПЛЕКТАЦИЯ

Печь 1 шт.

Паспорт 1 шт.

# ПОРЯДОК РАБОТЫ

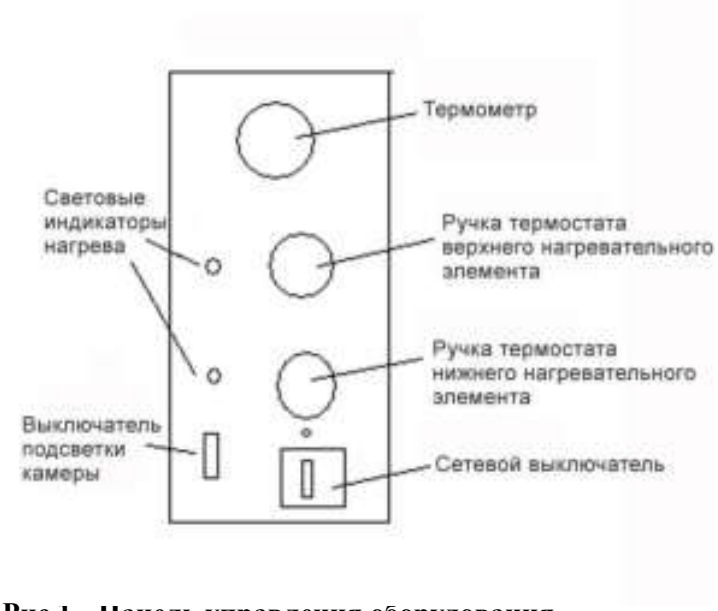


**Рис.1. Панель управления оборудования**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
3. При помощи ручек термостатов верхнего и нижнего нагревательных элементов задайте температуру 200ºС и прогрейте камеру до полного исчезновения пара, дыма и неприятных запахов, которые могут возникать при нагревании и стабилизации нагревательных элементов и отделочных материалов. В процессе предварительного прогрева рекомендуется несколько раз открыть и закрыть дверцу камеры в целях ускорения воздухообмена.

## ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите электропитание при помощи автоматического выключателя.
2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (см.рис.1).
3. Задайте нужное значение температуры при помощи ручек термостатов верхнего и нижнего нагревательных элементов. При этом должны загореться световые индикаторы нагрева, оповещающие о том, что включены нагревательные элементы. По достижении заданной температуры термостаты отключат нагревательные элементы и световые индикаторы нагрева погаснут. В процессе работы термостаты будут по мере необходимости включать и выключать нагревательные элементы.
   **Независимая регулировка температуры верхних и нижних нагревательных элементов обеспечивает большую гибкость и более высокое качество выпечки.**
4. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры.
   **Температуру в камере можно отслеживать по показаниям термометра.**
5. Откройте дверцу и поместите продукты в камеру.
   **Поскольку при открывании дверцы температура в камере быстро понижается, дверцу рекомендуется открывать только на короткое время при загрузке и выгрузке продуктов. Для наблюдения за процессом выпечки в дверце предусмотрено смотровое окно. При необходимости можно включить подсветку камеры при помощи соответствующего выключателя.**

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
2. Отключите электропитание при помощи автоматического выключателя.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

**Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.**

**Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.**

**Поверхности корпуса и внутренние поверхности камеры (кроме керамических)** следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной губкой и вытереть насухо.

**Очистка керамического пода.** Осторожно, чтобы не повредить керамический под, удалите пригоревшие остатки пищи при помощи скребка или мягкой металлической щетки, после чего сметите их щеткой или удалите при помощи отсасывающего устройства. **Влажная очистка керамического пода с применением моющих средств не допускается.**

**Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.**

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения трехфазного оборудования должна использоваться пятипроводная схема с заземлением. Параметры электросети должны соответствовать параметрам, приведенным на шильдике оборудования.
3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, под вентиляционными зонтами.
5. Помещение должно быть сухим, источники воды должны находиться на безопасном расстоянии от оборудования.
6. Не допускается складирование горючих и легковоспламеняющихся предметов и материалов (дерево, пластик, газовые баллоны) в непосредственной близости от оборудования. Следите за тем, чтобы горючие и легковоспламеняющиеся предметы не касались горячих поверхностей оборудования.
7. Расстояние между оборудованием и стеной и иными прилегающими конструкциями должно составлять не менее 50 см.
8. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
10. Для загрузки и выгрузки продуктов рекомендуется использовать специальные лопаты с длинной ручкой.
11. Не касайтесь переключателей панели управления мокрыми руками.
12. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
13. Максимальная длительность непрерывной работы оборудования – 12 ч. После каждых 12 ч непрерывной работы необходимо дать оборудованию остыть в течение 3 ч.
14. Перед проведением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание при помощи автоматического выключателя.
15. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
16. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром.
17. Не пытайтесь разбирать и ремонтировать оборудование самостоятельно. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.