GASTRORAG

ПАСПОРТ

Электрическая печь

для пиццы



EP-1ST

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

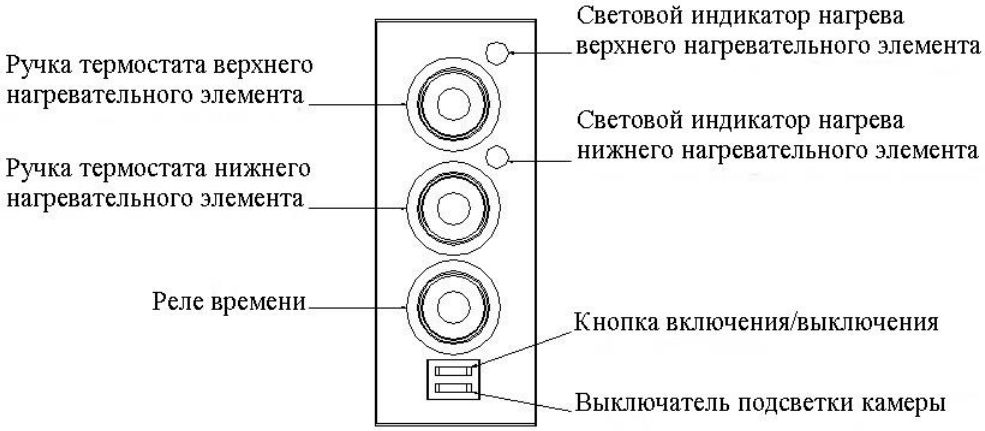
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	ПАРАМЕТРЫ ЭЛЕКТРОСЕТИ	МОЩНОСТЬ
EP-1ST	0~350 ℃	220 В, 50 Гц	2 кВт

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка включения/выключения отвечает за контроль всех элементов печи. Использование термостатов возможно только после нажатия этой кнопки. Световые индикаторы отключатся, когда печь нагреется до необходимой температуры.

Если кнопка включения/выключения нажата, реле времени нельзя использовать. Если вам необходимо воспользоваться реле времени, выключите печь. В таком случае реле возьмет на себя функции кнопки включения/выключения.

Каждый из термостатов отвечает за соответствующий ему нагревательный элемент (верхний или нижний).

ОСОБЕННОСТИ ДАННОЙ МОДЕЛИ

- Быстрый нагрев. Печь нагревается до 350 ℃, что позволяет существенно сэкономить время приготовления.
- Печь оборудована пекарским камнем, с помощью которого можно добиться равномерного распределения температуры для каждого продукта.
- Два термостата позволяют контролировать нагрев верхнего и нижнего нагревательных элементов по отдельности.
- Подходит для всех видов выпечки, включая замороженную.
- Подходит для запекания свежего и замороженного мяса.

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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Включите электропитание при помощи автоматического выключателя.
2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя.
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.
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.

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 следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной губкой и вытереть насухо.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!