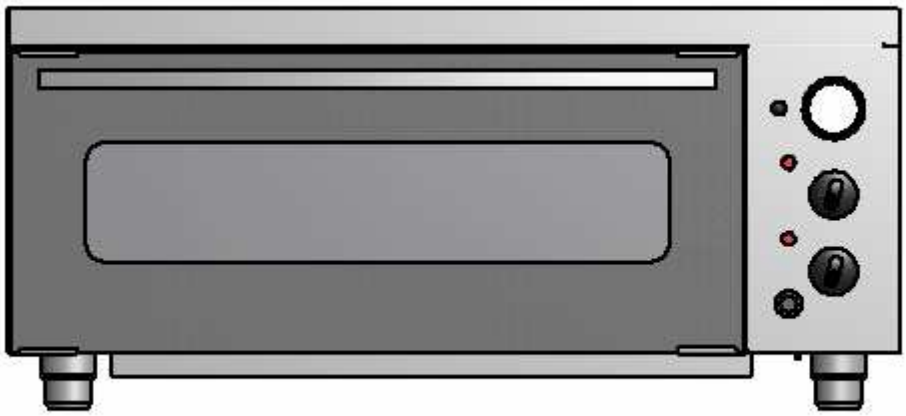
УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ»

«ппэ/1 ☐

ппэ/2» ☐

ПАСПОРТ



«ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ»
ппэ/1, ппэ/2

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации печи для пиццы ппэ/1, ппэ/2. Данный паспорт в течение всего срока эксплуатации изделия должен находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

Содержание РЭ:

1.	Назначение	2
2.	Общие указания	3
3.	Технические характеристики секции	4
4.	Комплектность	4
5.	Подготовка к работе	4
6.	Устройство и порядок работы	5
7.	Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	6
8.	Техническое обслуживание на месте	6
9.	Возможные неисправности и способы их устранения	7
10.	Правила хранения и транспортировки	7
11.	Гарантии изготовителя	8
12.	Утилизация изделия	9
13	Приложение 1. Схема электрическая принципиальная	10
14.	Свидетельство о приемке	11
15.	Талон на гарантийное обслуживание	13

1. Назначение.

Печи для пиццы имеют в комплекте своего технологического оборудования каждое предприятие общественного питания независимо от его размера, будь это небольшое кафе или столовая с большой пропускной способностью.

Печи для пиццы имеют достаточно простую и надежную конструкцию. В зависимости от модели печи могут иметь одну или две секции. Печь ппэ/2 состоит из двух секций, аналогичных ппэ/1. Секции являются съемными, что позволяет устанавливать их одну на другую при монтаже. При этом секции могут работать в разных режимах и использоваться для приготовления различных видов пиццы.

Каждая секция представляет собой жарочную камеру, ее нагревание и поддержание заданной температуры внутри производится при помощи нагревателей (ТЭН). Эффект равномерного нагрева всего объема жарочной камеры достигается благодаря равномерному распределению ТЭНов в верхней и нижней части камеры.

Температура внутри камеры задается регуляторами температуры, группы верхних и нижних нагревательных элементов имеют индивидуальную регулировку. Каждая жарочная камера снабжена шибером, позволяющим осуществить отвод излишнего пара, образовавшегося в камере.

Жарочная камера печи заключена в металлический корпус и изолирована слоем теплоизоляционного материала. Внешняя поверхность корпуса изготавливается из нержавеющей стали или углеродистой стали, в зависимости от желания покупателя. При изготовлении из углеродистой стали на поверхность наносится специальное покрытие. Дверца имеет стеклянную вставку, благодаря этому можно контролировать процесс выпечки.

Приобретая оборудование, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Предприятие «Гриль-мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект оборудования, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

2. Общие указания.

2.1 Печь работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 380В, и предназначена для эксплуатации в отапливаемом помещении при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции.

2.2 Печь устанавливается на устойчивом несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов и подключается квалифицированным специалистом с группой допуска не менее 3 группы и согласно «Правилам устройства электроустановок».

2.3 Оберегайте печь от ударов и небрежного обращения.

2.4 Стекло дверцы, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60ºС.

2.5 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать печь от сети электроснабжения.

2.6 Перед использованием убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

2.7 При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, установка гарантийному ремонту не подлежит.

3. Технические характеристики секции.

№п/п	Наименование	Ед.изм	ппэ/1	ппэ/2
3.1	Габаритные размеры (длина х ширина х высота) не более	мм	935х560х420	935х560х740
3.2	Количество нагревательных элементов	шт.	8	16
3.3	Номинальная электрическая мощность, не более	кВт	6,4	12,8
3.4	Пределы регулирования температуры	°С	50-400(500)	50-400(500)
3.5	Номинальное напряжение электросети	В	380	380
3.6	Частота тока	Гц	50	50
3.7	Внутренние размеры камеры (длина х ширина х высота)	мм	640х400х135	640х400х135
3.8	Объем камеры не менее	дм. куб.	35	35
3.9	Масса не более	кг	50	95

4. Комплектность

№ п/п	Наименование	Шифр	Количество ППЭ/1	Количество ППЭ/2
1	Печь для пиццы	ппэ/1.00.00.000 ппэ/2.00.00.000	1	1
2	Паспорт	ппэ/1.00.00.000ПС ппэ/2.00.00.000ПС	1	1
3	Сертификат соответствия		1	1
4	Санитарно-эпидемиологическое заключение		1	1
5	Санитарно-эпидемиологическое заключение на гранитную плиту		1	1

5. Подготовка к работе.

5.1 Печь следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от боковых стенок и 500мм. от задней стенки до рядом стоящего оборудования.

5.2 Снять крышку коробки клемника и через кабельный зажим подключить пятижильным кабелем с жилами сечением не менее 2,5 кв.мм каждая электропитание 380В к клеммнику.

5.3 Установить крышку в исходное положение.

5.4 Подсоединить заземление корпуса к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87.

5.5 Перед началом эксплуатации печь необходимо прожечь для удаления технологической смазки, для этого: включить печь, установив по часовой стрелке ручки регуляторов температуры на 200°С.

5.6. После набора заданной температуры (сигнальный индикатор погаснет), выдержать печь в течении 2-х часов, отключить, открыть двери, проветрить, печь готова к работе. При необходимости провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами, и вытереть насухо.

ВНИМАНИЕ: Печь для пиццы укомплектована гранитным камнем, чистку дна камеры производить только ветошью с растительным маслом. Запрещается применять металлические предметы или любые другие, которые могут повредить поверхность камня.

6. Устройство и порядок работы.

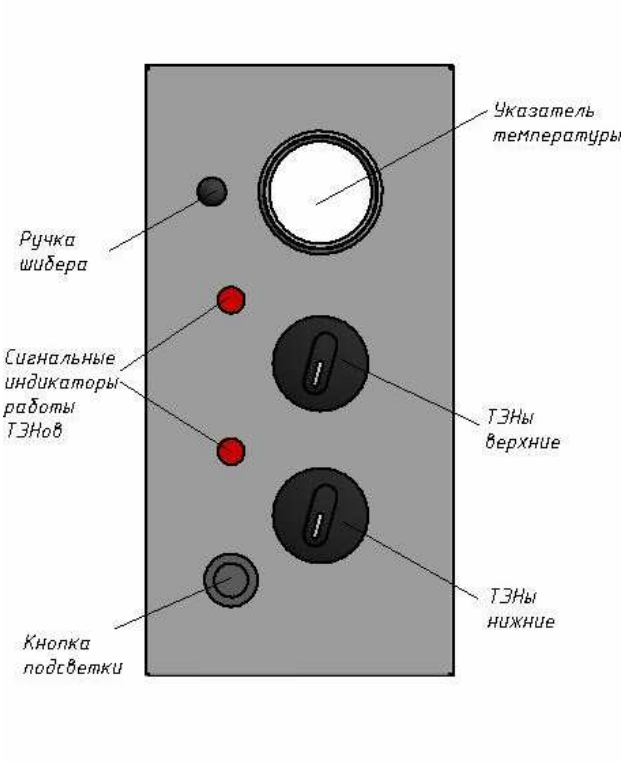
Порядок работы:

Элементы управления

- Задать необходимую температуру в рабочей камере поворотом ручек управления ТЭНами. Работа ТЭНов сигнализируется включением соответствующих сигнальных индикаторов.

- После набора заданной температуры загрузить выпекаемый продукт в камеру, используя для удобства кнопку подсветки для ее включения в камере.

- В процессе приготовления продукта, при необходимости, для отвода излишнего пара



выдвинуть ручку шибера.

- По окончании работы печи выключить включатель электросети, провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами и вытереть насухо.

7. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

7.1 Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».

7.2 Запрещается работа без заземления корпуса.

7.3 Не загромождайте подходы к печи.

7.4 Нельзя охлаждать печь холодной водой

7.5 При перемещениях печи на новое место необходимо отключать ее от электросети и заземления.

8. Техническое обслуживание на месте.

8.1 Соблюдая простые рекомендации, Вы добьетесь наиболее эффективной работы печи, а это в итоге найдет отражение в качестве готовых блюд, которые будут вкуснее и привлекательней выглядеть, безопасной и бесперебойной работе.

8.2 При монтаже печи для пиццы устанавливаются в горизонтальном положении.

8.3 При приготовлении блюда соблюдайте требуемый температурный режим в камере, необходимый для данного продукта. Для этого пользуйтесь регулировочными рукоятками температуры на панели управления.

8.4 Распределяйте приготавливаемое блюдо внутри секции таким образом, чтобы загрузка жарочных поверхностей была полной и равномерной.

8.5 Перед любыми работами по обслуживанию печи отключайте ее от электросети

8.6 Внешние части и поверхности очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо.

8.7 Трудноудалимые пятна очищайте специальными средствами, не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.

8.8 Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

8.9 Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы печи. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой.

8.10 При чистке гранитного камня применять ветошь с растительным маслом. Запрещается использовать металлические предметы

8.11 Для замены ламп подсветки необходимо вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Выверните лампу и замените ее новой, мощностью 15Вт, тип Е14. Заверните обратно стеклянную крышку.

9. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Не работает подсветка	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку
Недостаточная температура в камере	Перегорел один или несколько ТЭНов Неисправен термостат	Заменить неисправные ТЭНы Заменить

10. Правила хранения и транспортировки.

10.1. До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°С до +40°С при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

10.2. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

10.3. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ15150-69.

Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений. Изделие может транспортироваться всеми видами

транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на транспорте соответствующего вида.

11. Гарантии изготовителя.

11.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

11.2. Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня продажи. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

11.3. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт. Изготовитель гарантирует, что оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с требованиями данного руководства.

11.4. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

11.4.1. не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;

11.4.2. повреждения изделия за счет удара или падения;

11.4.3. подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;

11.4.4. повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;

11.4.5. транспортировки изделия в не правильном положение с нарушением правил перевозки;

11.4.6. выход из строя деталей, подверженных нормальному износу.

11.5. Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае, если поломка произошла по вине завода-изготовителя в период гарантийного срока.

11.6. Рекламация, полученная предприятием-изготовителем, рассматривается в десятидневный срок. О принятых мерах письменно сообщается потребителю.

11.7. Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:

11.7.1. заводской номер изделия;

11.7.2. дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торгующей организации и номер документа, по которому он был получен;

11.7.3. дата ввода в эксплуатацию;

11.7.4. описание внешнего проявления поломки;

11.7.5. какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.;

11.8. К рекламации следует приложить:

11.8.1. заполненный гарантийный талон;

11.8.2. акт о поломке.

11.9. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине потребителя, то претензии предприятием-изготовителем не принимаются.

11.10. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием-изготовителем не рассматриваются и не удовлетворяются.

11.11. В случае поломки изделия после окончания срока гарантии предприятие-изготовитель осуществляет ремонт по взаимной договоренности.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.

12. Утилизация изделия.

12.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

12.2. Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, извлечь гранитную плиту, обрезать шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

_____
код продукции

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ
ПАСПОРТ
ппэ/___.00.00.000ПС

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Печь для пиццы ппэ/____.00.00.000 № _____
заводской номер изделия

Дата выпуска _____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей технической документацией и признано годным для эксплуатации

Мастер ОТК

М.П._____ _____

Регистрационный талон

Организация _____
Адрес_____
Руководитель_____
Контактный тел./факс_____
Где было приобретено оборудование_____

КОРЕШОК ТАЛОНА
На гарантийный ремонт электрического аппарата
Модели ппэ/__
Талон изъят «___»_____20_____г.
Механик_____
(фамилия) (подпись)

Россия. г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН
на гарантийный ремонт электрического аппарата
Заводской номер и модель ппэ/_
Дата выпуска «___»_____20___г.
Продан_____
_____
(наименование торгующей организации)
Дата продажи «_____»_____20_____г.
Владелец и его
адрес_____
_____
_____
Подпись_____
Выполнены работы по устранению неисправностей
_____
_____
_____
«_____»_____20____г. Механик_____
(подпись)
Владелец_____
(подпись)