

***VIATTO***™

**ПАСПОРТ**

**ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

**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

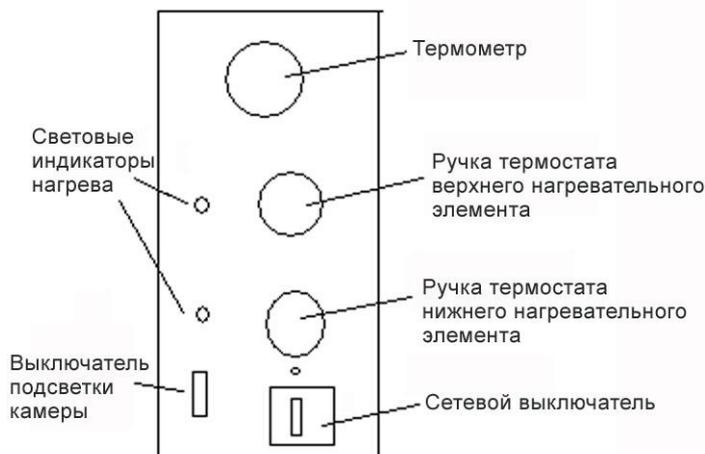
Модель	EPZ-4	EPZ-6	EPZ-8	EPZ-12
Описание	Настольная			
Габаритные размеры, мм	975x945x415	975x1230x415	975x945x745	975x1230x745
Установочная мощность, кВт	4,50	6,90	9,00	13,80
Параметры электросети	380/50/3			
Материал корпуса	Нерж.сталь			
Количество камер	1	1	2	2
Размеры камеры, мм	660x660x135	660x990x135	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, °С	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 200°C 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 перчатками.
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.