

GASTRORAG

**ПАСПОРТ
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ
МОДЕЛЬ: EPZ-02**



Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	EPZ-02
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	1450 Вт
Количество полок	1
Вместимость	1 пицца размером 30 см
Температурный режим	max 250 °С
Габаритные размеры	480x400x188 мм

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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Удалите все упаковочные материалы. Удалите защитную пленку с поверхностей нержавеющей стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
3. Поместите продукт в печь и установите желаемое время приготовления. Температурный режим в печи будет установлен автоматически.
4. Рекомендуемое время запекания – 8-12 минут. Для активации таймера необходимо задать время более 2 минут. Вне зависимости от выбранного времени, камера печи автоматически нагреется до максимальной температуры.
5. В процессе запекания необходимо периодически открывать печь и проверять готовность продукта. При необходимости продукт можно поворачивать для обеспечения равномерной обработки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Все работы по очистке и обслуживанию оборудования должны проводиться после отключения оборудования от сети питания.
2. После того, как оборудование остынет, протрите внутренние стенки камеры влажной тканью или губкой.
3. 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.
4. Не заливайте камеру устройства водой или другими жидкостями и не промывайте струей воды.

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 ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.