



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

МОДЕЛИ:
CP-POL01, CP-POL11

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	4
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала. Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для выпечки пиццы и других хлебобулочных изделий.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!

Никогда не оставляйте на верхней части оборудования никаких посторонних предметов!

Никогда не загораживайте и не перекрывайте вентиляционные отверстия!

Оборудование не предназначено для встраивания!

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;
- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-POL01	CP-POL11
Напряжение, В	220-240	220-240
Мощность, кВт	2	3
Количество уровней	1	2
Температура, °C	0-350	0-350
Размеры камеры, мм	415x400x120	415x400x120 x 2
Размеры подового камня, мм	400x400 x 1шт	400x400 x 2шт
Габаритные размеры, мм	560x570x280	560x570x440

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключите питание. При первом включении поверните регулятор температуры по часовой стрелке, выбрав максимальное значение. Произведите процедуру отжига в течение 20-30 минут. В течение этого времени должны сгореть и испариться все технические составы, нанесенные на элементы изделия. Выключите оборудование и проветрите помещение. Для приготовления пиццы заново включите оборудование. Подберите требуемую температуру исходя из особенностей приготавливаемого продукта. Всегда контролируйте процесс приготовления для получения наилучшего результата.

По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым поддерживая заданную температуру. Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: запрещается промывать оборудование под струей воды, строго запрещена его очистка с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхностей.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

7.2 Дайте оборудованию остыть.

7.3 Протрите рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов. Изделия в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, их следует поместить на хорошо проветриваемом складе, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.