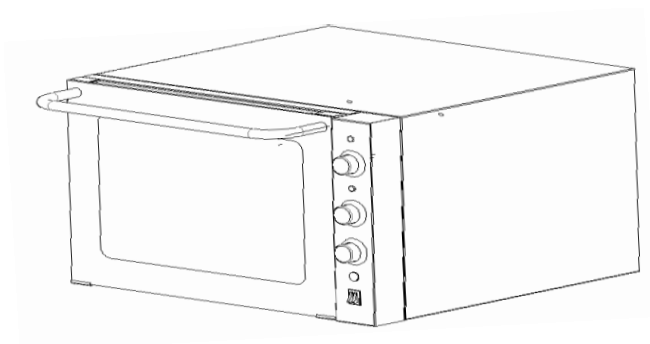




РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ



МОДЕЛИ:

CP-EC01DF	CP-EC04FS	CP-EC07FSR
CP-EC02DF	CP-EC05TBHS	CP-EC10FS
CP-EC03DFS	CP-EC06THS	

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы и т.п. и выпечки различных хлебобулочных изделий.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п. Разместите оборудование в хорошо проветриваемом помещении на горизонтальной и устойчивой поверхности. Расстояние до стен или других предметов должно быть не меньше 10см.

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. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Подключение должен осуществлять инженер с соответствующим образованием и допуском. Перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению, максимально допустимое отклонение напряжения составляет $\pm 10\%$;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;
- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования;
- оборудование заземлено;

ВАЖНО!

Подключение к воде должно производиться через систему фильтрации.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-EC01DF	CP-EC02DF	CP-EC03DFS	CP-EC04FS	CP-EC05TBHS	CP-EC06THS	CP-EC07FSR	CP-EC10FS
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220	220	220
Общая мощность, кВт	2,5	2,5	4,5	4,5	4,5	2,5	4,5	6
Мощность нагрева сверху, кВт	-	-	2	2	1	0,5	2	-
Мощность нагрева снизу, кВт	-	-	-	-	1	-	-	-
Мощность нагрева конвекционного потока, кВт	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2	2,5	6
Количество вентиляторов, шт	2	2	2	1	2	1	1	1
Количество уровней	4	4	4	4	4	2	4	4
Температура, °C	0-350	0-350	0-350	0-350	0-350	0-350	0-350	0-350
Пароувлажнение	нет	нет	да	да	да	да	да	да
Таймер, мин.	0-120	0-120	0-120	0-120	0-120	0-120	0-120	0-120
Размеры камеры, мм	460×370×350	460×370×350	460×370×350	460×370×350	460×370×350	460×370×350	460×370×350	620×420×450
Размеры противня, мм	318×440×8	318×440×8	318×440×8	318×440×8	318×440×8	318×440×8	318×440×8	580×400×15
Габаритные размеры, мм	670×650×470	590×569×545	670×650×470	670×650×470	670×650×470	670×650×395	590×650×560	880×800×595
Масса, кг	36,5	36,5	36,5	36,5	36,5	32	36,5	65

*Модель CP-EC07FSR также имеет вращающуюся тарелку для прогрева приготавливаемой еды со всех сторон.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



- (1) установка температуры верхнего нагревательного элемента
- (2) установка температуры нижнего нагревательного элемента
- (3) таймер
- (4) включение низкотемпературного режима "ферментация" (38-40 °C)
- (5) включение режима "пароувлажнение"

1. Эксплуатация с таймером (при использовании таймера следует иметь ввиду, что он работает как переключатель питания, замыкая сеть и подавая электричество на термостаты и ТЭНы, поэтому, перед тем как его включить, убедитесь, что переключатель питания печи установлен в положение «Выкл.»-«OFF»).
- 1.1. Время приготовления может быть установлено в пределах от 0 до 120 минут. В момент, когда печь начнет разогреваться, индикатор работы станет светиться.
- 1.2. Установите необходимое время приготовления с помощью ручки таймера, повернув ее по часовой стрелке.
- 1.3. После установки таймер начнет обратный отсчет и по достижении нулевого значения печь автоматически выключится, произведя соответствующий звуковой сигнал. В это же время индикатор работы погаснет.
- 1.4. Время приготовления зависит от количества загружаемой еды. Чем ее больше, тем дольше она готовится.
2. Управление нагревом сверху (при наличии).
- 2.1. Верхний нагревательный элемент управляется соответствующим термостатом и таймером.
- 2.2. Установите необходимое время с помощью ручки таймера, повернув ее по часовой стрелке и поверните ручку соответствующего термостата, выбрав необходимую температуру. Одновременно загорится индикатор, отвечающий за верхний нагревательный элемент.
- 2.3. Когда температура достигнет заданного значения, индикатор погаснет, и нагревательный элемент перестанет работать. Когда температура упадет ниже заданного значения, нагревательный элемент опять включится, а индикатор загорится. Данный цикл является автоматическим и повторяется, пока не закончится время на таймере.
3. Управление нагревом снизу (при наличии).
- 3.1. Нижний нагревательный элемент управляется соответствующим термостатом и таймером.
- 3.2. Установите необходимое время с помощью ручки таймера, повернув ее по часовой стрелке и поверните ручку соответствующего термостата, выбрав необходимую температуру. Одновременно загорится индикатор, отвечающий за нижний нагревательный элемент.
- 3.3. Когда температура достигнет заданного значения, индикатор погаснет, и нагревательный элемент перестанет работать. Когда температура упадет ниже заданного значения, нагревательный элемент опять включится, а индикатор загорится. Данный цикл является автоматическим и повторяется, пока не закончится время на таймере.
4. Управление нагревом конвекционного потока (при наличии).
- 4.1. Функция нагрева потока воздуха, который поступает с вентилятора контролируется соответствующим термостатом и таймером.
- 4.2. Установите необходимое время с помощью ручки таймера, повернув ее по часовой стрелке.
- 4.3. Поверните ручку термостата, выбрав необходимую температуру. Одновременно загорится индикатор, отвечающий за температуру конвекционного потока.
- 4.4. Когда температура достигнет заданного значения, индикатор погаснет, и нагревательный элемент перестанет работать. Когда температура упадет ниже заданного значения, нагревательный элемент опять включится, а индикатор загорится. Данный цикл является автоматическим и повторяется, пока не закончится время на таймере.
5. Функция пароувлажнения (при наличии).
- 5.1. Функция пароувлажнения работает только совместно с режимом работы, когда идет нагрев потока воздуха с вентилятора (режим работы, описанный в п.4). В этот момент распыляемая вода превращается в пар.
- 5.2. Функция пароувлажнения может использоваться, только когда температура в камере

превысила отметку в 120°C.

5.3. Нажмите кнопку пароувлажнения, вода в виде спрея через вентилятор начнет разбрызгиваться и попадать на нагревательный элемент, в результате чего в камере образуется пар.

5.4. Объем образующегося пара будет зависеть от того, насколько долго Вы будете нажимать кнопку пароувлажнения. Но, нажимать и удерживать ее более 5 секунд – запрещено! Перед следующим нажатием подождите, пока нагревательный элемент снова нагреется.

5.5. Необходимое количество пара зависит от рецепта и еды, которую Вы готовите.

ВАЖНО!

Функцию пароувлажнения можно использовать только когда включен таймер и работает термостат, управляющий нагревом конвекционного потока!

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 проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.