

# **VIATTO™**

## **ПАСПОРТ**

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ**



**EPZ-2 / EPZ-218**



**EPZ-2M**

## 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-2	EPZ-218	EPZ-2M
Описание	Настольная		
Габаритные размеры, мм	585x570x430	685x675x430	480x470x360
Установочная мощность, кВт	2,40	3,00	1,8
Параметры электросети	220/50/1		
Материал корпуса	нерж.сталь + крашеный метал		
Под	керамический		
Количество камер	2	2	1 с двумя подами
Размеры камеры, мм	400x400x115*2	500x500x115*2	330x330x205
Вместимость камеры	2 пиццы Ø 300 мм	2 пицц Ø 450 мм	2 пиццы Ø 300 мм
Максимальная рабочая температура, °С	350	350	350
Таймер, минут	-	-	0~60
Тип панели управления	Электромеханическая		

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы. Удалите защитную пленку.
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 при помощи сетевого выключателя.

### EPZ-2 / EPZ-218:

3а. 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.**

4а. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры.

**Температуру в камере можно отслеживать по показаниям термометра.**

5а. 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.**

### EPZ-2M:

3б. Задайте нужное значение температуры при помощи ручки термостата. При этом должен загореться световой индикатор нагрева, оповещающий о том, что включен нагревательный элемент. По достижении заданной температуры термостат отключит нагревательный элемент и световой индикатор нагрева гаснет. В процессе работы термостат будет по мере необходимости включать и выключать нагревательный элемент.

4б. Отрегулируйте таймер. Диапазон настройки времени для данного устройства составляет 0~60 минут.

5б. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры.

6б. 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.**

### 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 однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная 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.