



Піч для піци

PIZZA GROUP ENTRY

Інструкція з експлуатації

Уважно вивчіть цей посібник і зберігайте його в доступному місці!

ЗМІСТ

1. ВВЕДЕННЯ	3
2. ПРИЗНАЧЕННЯ	3
3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦІЯ	3
5. ТРАНСПОРТУВАННЯ	3
6. ВСТАНОВЛЕННЯ	4
7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	7
8. ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД	10
7. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	11
8. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	12
ДОДАТОК	13

Виробник на власний розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд та технічні характеристики моделі.

1. ВВЕДЕННЯ

1.1. Даний посібник з експлуатації призначений для ознайомлення з конструкцією, принципом дії, технічним обслуговуванням печей для піци PIZZA GROUP.

1.2. Перш ніж приступити до роботи, уважно ознайомтеся зі справжнім керівництвом.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

2.1. Професійна електрична піч для піци PIZZA GROUP ENTRY призначена для випікання піци. Піч для піци PIZZA GROUP ENTRY надає абсолютно нові технології у приготуванні різних страв. Застосовується у кафе, піцеріях.

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ENTRY4	ENTRY6	ENTRY8	ENTRY9	ENTRY12	ENTRY6L	ENTRY12L	ENTRY18
Кількість теплових камер, шт.	1	1	2	1	2	1	2	2
Максимальна температури, °C	450	450	450	450	450	450	450	450
Діаметр піци, мм	300	300	300	300	300	300	300	300
Кільк. піц., шт	4	6	8	9	12	6	12	18
Параметри електромережі, В/Гц/кол. фаз	380/50/3	380/50/3	380/50/3	380/50/3	380/50/3	380/50/3	380/50/3	380/50/3
Потужність, кВт	5,6	7,2	11,2	11,4	14,4	8,04	16,08	22,8
Габарити, мм	980x930x420	980x1210x420	980x930x750	1305x1210x420	980x1210x750	1305x920x420	1305x920x750	1305x1210x750
вага, кг	88	115	152	153	218	122	232	274

4. КОМПЛЕКТАЦІЯ

Найменування	Кількість, шт.)
Керівництво	1
Піч для піци серії PIZZA GROUP ENTRY	1

5. ТРАНСПОРТУВАННЯ

Піч для піци (далі за текстом - обладнання) доставляється в закритій картонній упаковці на дерев'яному піддоні, який можна пересувати за допомогою вилкових навантажувачів або інших вантажно-розвантажувальних засобів. У комплекті з обладнанням доставляються всі необхідні комплектуючі, що упаковані в закритій упаковці,

прикріплений до дерев'яного піддону. Уникайте різких рухів. Переконайтеся, що параметри вантажно-розвантажувальних засобів дозволяють здійснювати транспортування обладнання.

6.УСТАНОВКА

ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ОБЛАДНАННЯ.



- Забороняється здійснювати підключення до електромережі за допомогою тимчасового чи неізовованого кабелю.
- Перед підключенням перевірте заземлення електричної системи.
- Використовуються індивідуальні запобіжники та інші пристрої захисту.

ПІДГОТОВКА ДО УСТАНОВКИ ОБЛАДНАННЯ.



Обладнання має бути розміщене на рівній, міцній поверхні. Операції з монтажу та демонтажу обладнання повинні проводитись фахівцями сервісного центру.

Перед монтажем обладнання необхідно:

- Не виконувати монтаж/демонтаж обладнання у несприятливих умовах.
- Перед встановленням обладнання необхідно перевірити роботу всіх запобіжних пристроїв.
- Використовувати спеціальні захисні рукавички та взуття.
- Користуватись електрично ізовованими робочими інструментами.

РОЗМІЩЕННЯ ОБЛАДНАННЯ.

Переконайтеся, що обладнання розташоване на рівній та міцній поверхні. Після розпакування обладнання, розмістіть його на підготовлену поверхню, беручи до уваги мінімальні відстані (рис.2). Зніміть захисну упаковку та плівку (F) (рис.1). Не рекомендується використовувати інструменти, здатні пошкодити поверхню устаткування.

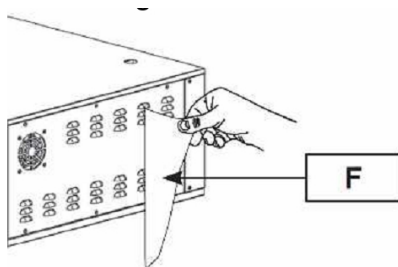


Рис.1

На рис.2 показані мінімальні відстані між обладнанням та іншими об'єктами. Слід враховувати те, що ці відстані необхідні для чищення, технічного обслуговування та правильної експлуатації.

! Відстань між обладнанням та стіною чи іншими об'єктами має становити не менше 20 см.

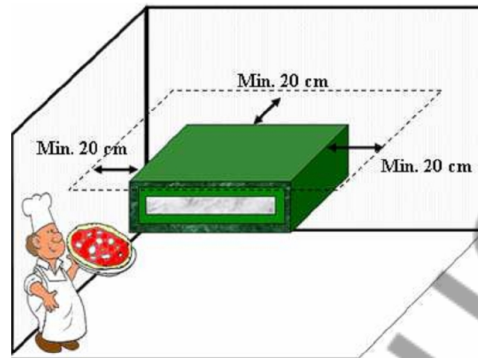


Рис.2

ПІДКЛЮЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.

Дане обладнання не оснащено кабелем живлення. При підключенні до електромережі автоматичний вимикач повинен мати зазор між контактами 3 мм. Підключаючи обладнання до електромережі, виконайте такі дії:

- Підніміть кришку сполучної коробки.
- Підключіть силовий кабель до з'єднувальної коробки. Силовий кабель повинен мати необхідний поперечний переріз.

Одна теплова камера

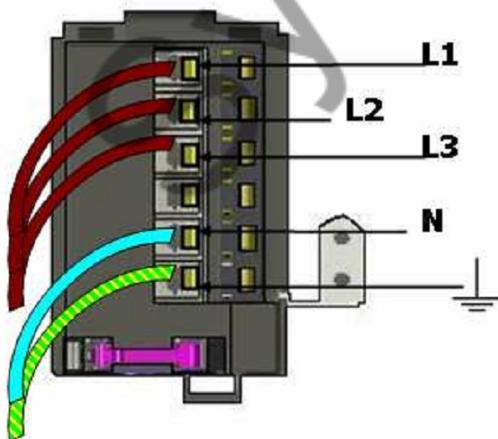


Рис.3

Дві теплові камери

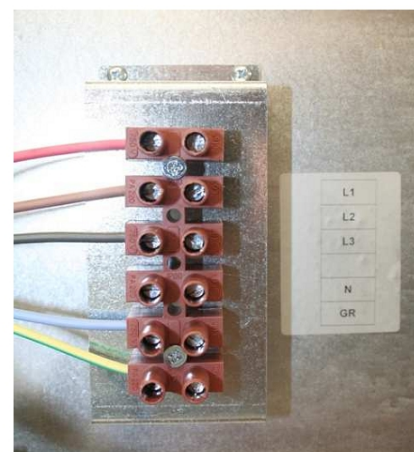


Рис.4

Електрична розетка повинна знаходитись у легкодоступному місці.



Електрична вилка також має бути легкодоступною.

Дотримуйтесь необхідної відстані між обладнанням і розеткою, щоб уникнути виникнення напруги в силовому електрокабелі.



У разі пошкодження силового кабелю кваліфікований фахівець має замінити його на новий.

Заземлення обладнання.



Електрична схема обладнання обладнана заземленням. Обладнання має бути частиною еквіпотенційної системи. Підключення має здійснюватись на клемі зі спеціальним символом. Площа перетин еквіпотенційного дроту має бути 10 мм².



Еквіпотенційний символ позначений таким чином

7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ ОБЛАДНАННЯ.



Приміщення, в якому зберігається та експлуатується обладнання, повинно мати такі характеристики:

- Приміщення має бути сухим.
- Вентиляція та освітлення до приміщення повинні відповідати стандартам гігієни та безпеки.
- Поверхня підлоги в приміщенні має бути плоскою та міцною.
- Забороняється розміщувати будь-які предмети поблизу обладнання, що перешкоджає його вентиляції.

При експлуатації обладнання необхідно:

- Дотримуватися вказівок цієї інструкції.
- Не видаляти та не проводити самостійно заміну запобіжних пристроїв.
- Не залишайте обладнання без нагляду під час роботи.
- Приділяти увагу запобіжним заходам та повідомленням, що виникають на дисплеї обладнання.

Написи на устаткуванні, що попереджають про виникнення можливих неполадок, повинні бути доступними.

- Після закінчення робочого циклу, перед чищенням та технічним обслуговуванням, необхідно знеструмити обладнання.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

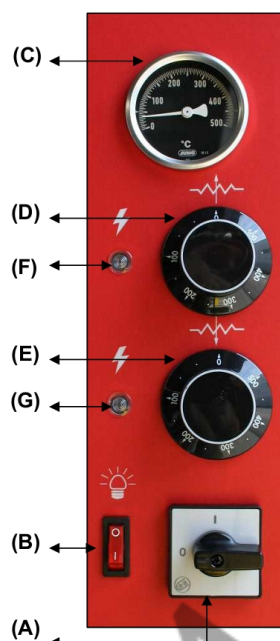


Рис.5

- (A) – Головний перемикач.
- (B) - Перемикач освітлення у робочій камері.
- (C) – Аналоговий контрольний термометр.
- (D) – Термостат для регулювання верхньої зони.
- (E) – Термостат для регулювання нижньої зони.
- (F) – Світловий індикатор верхніх нагрівальних елементів.
- (G) – Світловий індикатор нижніх нагрівальних елементів.

ПЕРШЕ ВКЛЮЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ.

Під час першого включення обладнання рекомендується прогріти обладнання для того, щоб позбутися неприємних запахів, викликаних випарами вогнетривких каменів та внутрішніми металевими комплектуючими.

АЛГОРИТМ ДІЙ:

- Відкрийте повітряний клапан.
- Перевірте підключення обладнання до мережі та встановіть головний перемикач на позицію "1".
- Увімкніть порожнє обладнання приблизно на 8:00 при температурі 300 °C.

АЛГОРИТМ ВКЛЮЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ.

Після підключення обладнання до мережі встановіть головний перемикач на позицію «1». Дисплей аналогового контрольного термометра відображає фактичну середню температуру теплової камери обладнання. Повертайте регулятори термостата (D) та (E) для досягнення необхідної температури. У цьому випадку верхні та нижні нагрівальні елементи знаходяться у робочому стані, відповідні світлові індикатори активні.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ.

Не рекомендується встановлювати точні параметри температури та часу через різні особливості та характеристики продуктів.
Як правило, час і температура приготування піци та інших продуктів залежить від товщини та форми тіста, кількості та якості інших інгредієнтів. Перед експлуатацією рекомендується приготувати пробну випічку для діагностики характеристик обладнання.



Оптимальний вибір температури та часу приготування піци більшою мірою залежить від досвіду оператора.

Виробник рекомендується випікати піцу за середньої температури 310 °C за 3 хвилини. Для досягнення кращого результату та оптимальної експлуатації обладнання дотримуйтесь наступних рекомендацій:

1). Перед експлуатацією обладнання має прогрітися протягом однієї години за наступних температур:

Верхні нагрівальні елементи → 300 °C.

Нижні нагрівальні елементи → 250 °C.

2). Під час першого випікання піци дотримуйтесь вище вказаних параметрів.

3). Після приготування першої піци встановіть наступні параметри температури:

Верхні нагрівальні елементи → 320 °C.

Нижні нагрівальні елементи → 300 °C.

Далі при подальшому приготуванні піци дотримуйтесь цих параметрів.

4). Якщо температуру в обладнанні потрібно просто підтримати (без випікання піци), встановіть параметри температури, зазначені в пункті 1).

5). Для налаштування режиму приготування піци виконайте алгоритм дій, починаючи з пункту 2).



Для досягнення оптимального результату залишайте 20% поверхні печі (вогнетривкого каміння) вільними. Це покращує випаровування води, що виникає під час запікання. Також для кращого випаровування водних мас можна відкрити випускний клапан.



Для досягнення кращого результату при приготуванні їжі рекомендується періодично змінювати місце розташування піци на вогнетривкому камені. Це дозволяє вогнетривким каменям висихати.

РОБОЧИЙ ЦИКЛ.

Під час робочого циклу налаштування температури обладнання може бути змінено. Процес приготування піци може контролюватись за допомогою внутрішнього освітлення печі (В).

Після того, як температура в печі досягла необхідної, можна поставити піцу для приготування в обладнання, виконуючи наступні дії:

- Відкрийте дверцята обладнання за допомогою ручки.
- Для підсвічування камери печі встановіть кнопку освітлення на позицію «1».
- Поставте піцу в обладнання.
- Закрийте дверцята теплової камери за допомогою ручки. Контролюйте процес приготування через скло дверцят.

- Після закінчення приготування, відкрийте дверцята обладнання за допомогою ручки та вийміть готовий продукт.

 Відкриваючи дверцята теплової камери під час роботи печі, тримайтеся на безпечній відстані, щоб уникнути опіків.

 Уникайте опіків, використовуючи відповідні пристрої для переміщення піци в теплову камеру обладнання та назад.

 Не залишайте дверцята відчиненими під час робочого циклу - це може спричинити зниження температури в камері.

 Уникайте потрапляння олії та жиру на нижню поверхню печі: внаслідок високої температури олія може спалахнути.

ВИКОРИСТАННЯ ПОВІТРЯНОГО КЛАПАНУ.

У разі потреби скористайтесь повітряним клапаном. За допомогою повітряного клапана оператор може регулювати рух повітряних потоків у камері печі, не відкриваючи дверцята камери та зберігаючи потрібну температуру. Рекомендується закривати повітряний клапан під час прогрівання обладнання. У цьому випадку потрібна температура встановлюється в короткий термін.

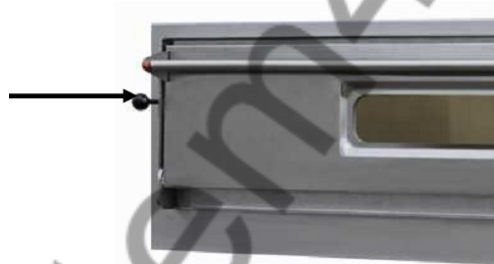


Рис.6

ВИКЛЮЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ.

Щоб вимкнути обладнання, встановіть головний перемикач (А) на позицію «0».

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.

Несправність.	Можливі причини.	Усунення несправності.
Устаткування не нагрівається, незважаючи на те, що температура встановлена коректно. Світлові індикатори нагрівальних елементів неактивні.	Головний перемикач вимкнено (встановлений на позицію "0").	Встановіть головний перемикач на позицію "1".
Устаткування не нагрівається, незважаючи на те, що температура встановлена коректно і головний перемикач знаходиться на позиції «1». Світлові індикатори нагрівальних елементів неактивні.	Напруга в мережі відсутня.	Перевірте загальний контактор, розетку, вилку та живильний електрокабель.
Аналоговий термометр не фіксує збільшення температури, незважаючи на те, що нагрівальні елементи функціонують коректно.	Аналоговий термометр несправний.	Перевірте та в разі потреби замініть термометр.
Лампочка у тепловій камері не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку.
Лампочка у тепловій камері не працює.	Вмикач лампочки несправний.	Замініть вмикач лампочки.
Лампочка у тепловій камері не працює.	Лампочка не підключена до електрики.	Перевірте напругу в електричній лампочці.
Дверцята обладнання закриті, але випаровування виходять з печі.	Повітряний клапан закритий.	Відкрийте повітряний клапан та перевірте його функціонування.
Теплова камера не нагрівається.	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть температуру коректно.
Теплова камера обладнання не нагрівається, незважаючи на те, що температура встановлена коректно.	Один чи кілька нагрівальних елементів пошкоджено.	Замініть несправні нагрівальні елементи
Температура в обладнанні вище за встановлену.	Датчик термостату або контакти термостата несправні.	Перевірте та в разі потреби замініть термостати.
Дверцята обладнання не закриваються коректно.	Пружина на дверцятах ослабла.	Зніміть ліву частину панелі та замініть пружину.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД

! Перед здійсненням технічного обслуговування та чищення обладнання дотримуйтеся наступних запобіжних заходів:

- Переконайтеся, що обладнання відключено від електромережі та охолоджено.
- Переконайтеся, що обладнання не може раптово увімкнутися, вийміть вилку з розетки.
- Здійснюючи технічне обслуговування, користуйтеся спеціальними пристроями та пристроями.
- Після завершення технічного обслуговування підключіть обладнання до електромережі.

ПЕРІОДИЧНЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Для досягнення оптимального результату та з метою продовження експлуатаційного терміну обладнання регулярно чистіть обладнання.

! Забороняється використовувати хімічні речовини, які не призначені для чищення кухонного обладнання, а також абразивні та корозійні речовини. Не рекомендується чистити обладнання під прямим струменем води, за допомогою жорстких та абразивних інструментів (сталева стружка), здатних пошкодити поверхню обладнання.

ЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ КАМЕРИ ПЕЧІ.

Потрібно чистити обладнання після закінчення кожного робочого циклу. Перед початком чищення обладнання нагрійте піч до 350 °C протягом 60 хвилин (верхні та нижні нагрівальні елементи – 350 °C) – це посилить шлакову карбонізацію. Потім вимкніть піч, дочекайтеся доки температура впаде до 100 °C (оптимальна температура для чищення). Далі знеструмте обладнання. У рукавичках та захисному одязі прочистіть поверхню камери за допомогою щітки з натурального волокна. Від'єднайте щіткою, що пригоріла, з вогнетривких каменів, а потім видаліть шлак з печі за допомогою пилососа. Протріть вогнетривкі камені вологою тканиною.

ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ ПЕЧІ.

Чищення зовнішньої поверхні печі (панель керування, скляні дверцята тощо) повинні проводитися при знеструмленому, охолодженому обладнанні. Скористайтеся м'якою губкою, змоченою у воді або нейтральним миючим засобом.

Забороняється використовувати хімічні речовини, не призначені для чищення кухонного обладнання, абразивні та корозійні речовини. Не рекомендується чистити обладнання під прямим струменем води – це може пошкодити елементи електричної схеми.

! Якщо обладнання не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно відключити його від електромережі та ретельно очистити.

! Якщо протягом гарантійного терміну обладнання вийшло з ладу, зверніться до сервісного центру.

9. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

При підключенні обладнання перевірте відповідність параметрів зовнішньої електромережі та обладнання.

УВАГА: обладнання має бути заземлене!

Не тягніть за електричний кабель, інакше може статися коротке замикання.

Не залишати увімкнене обладнання без нагляду.

Забороняється проводити роботи з обслуговування обладнання, не відключивши його від електромережі.

Не допускається використання обладнання за призначенням.

При роботі з обладнанням рекомендується носити спеціальний робочий одяг. У разі виникнення будь-яких несправностей слід звертатися до фахівців сервісного центру.

10. ГАРАНТІЙНІ ОBOB'ЯЗКИ

Устаткування підключається спеціалістами сервісного центру.

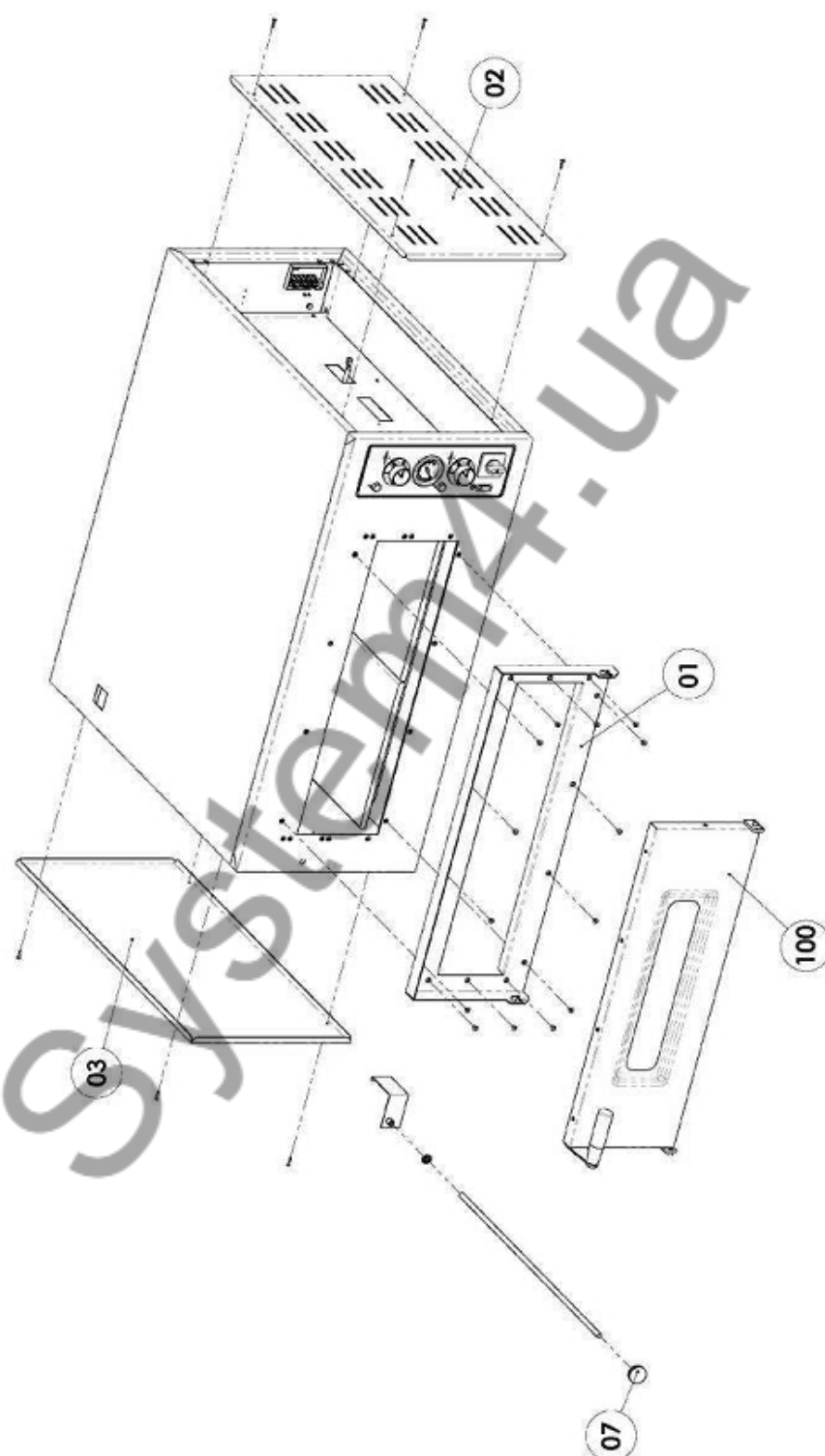
Фірма-виробник обладнання гарантує надійну якість виробу за умови дотримання технічних та експлуатаційних вимог, викладених у цьому посібнику.

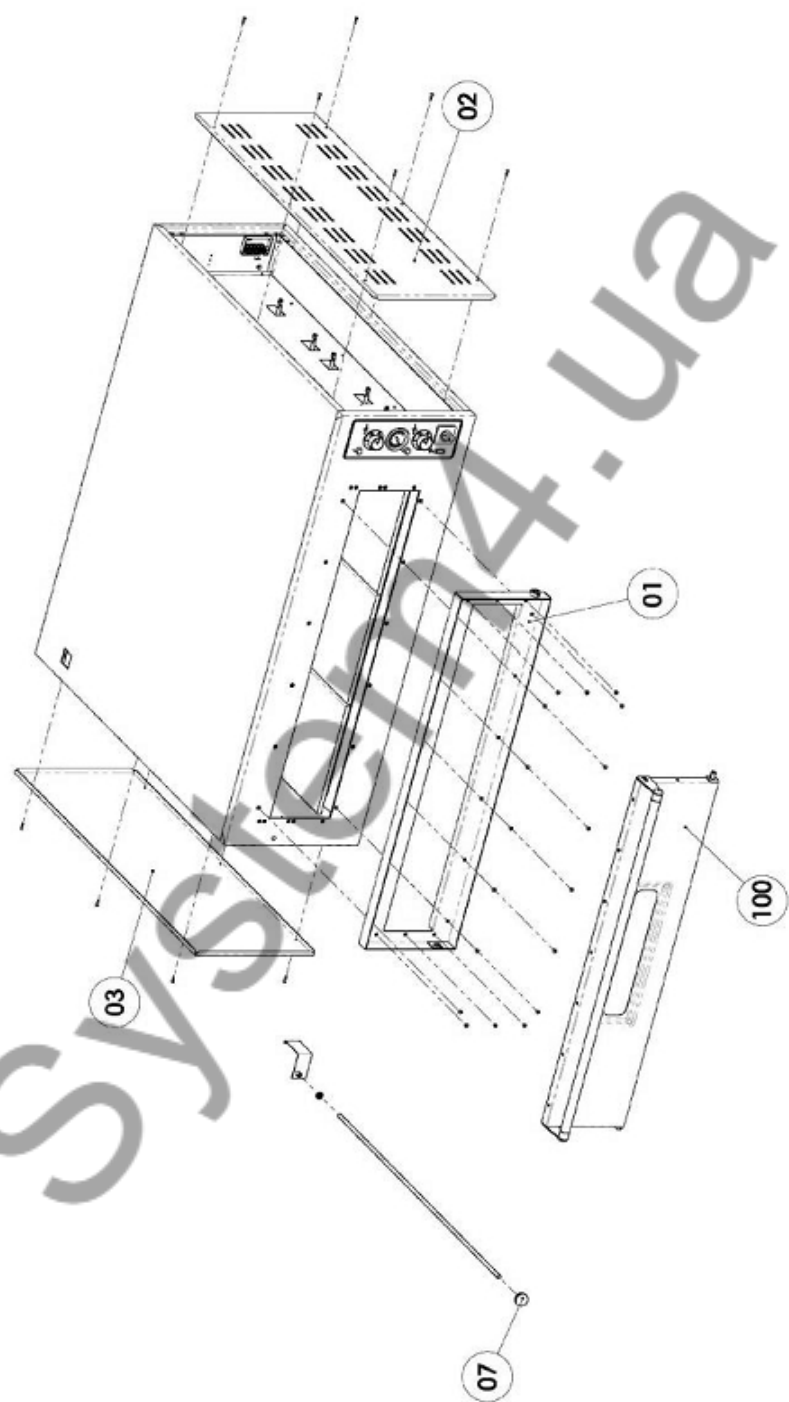
Гарантія на обладнання діє протягом 1 року.

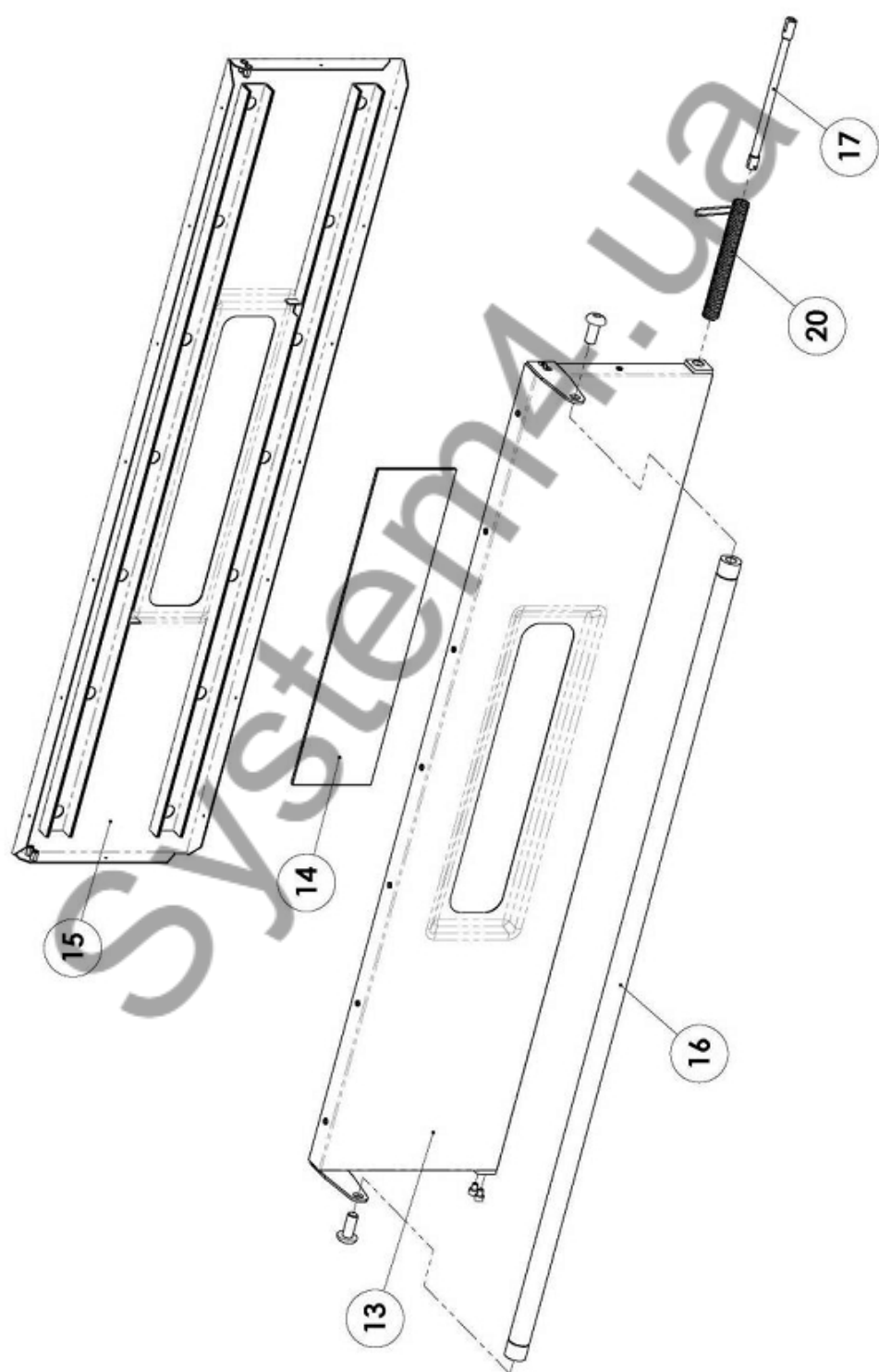
Негарантійний ремонт провадиться за розцінками сервісного центру.

Фірма-постачальник не несе відповідальності за несправність обладнання, що виникло з вини користувача.

КОМПЛЕКТУЮЧІ ОБЛАДНАННЯ







System4.ua

