

# **GASTRORAG**

## **ПАСПОРТ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ**



**EPZ-03**



**EPZ-04**

**Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	EPZ-03	EPZ-04
Параметры электросети	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц
Мощность	2260 Вт	1130 Вт
Количество полок	2	1
Размер противня	360x335 мм	360x335 мм
Температурный режим	65-300 °С	65-300 °С
Габаритные размеры	485x380x331 мм	485x380x188 мм
Вес нетто	15 кг	8,3 кг

**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.

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

1. Удалите все упаковочные материалы. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж. стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
3. При помощи ручек термостатов задайте температуру 200 °С 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.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

1. После подключения устройства к сети питания, задайте необходимую температуру с помощью поворотного переключателя. После этого нажмите кнопку включения, загорится световой индикатор и печь начнет работу.
2. Временной диапазон работы 0-15 минут. В процессе работы устройства можно задать новое время, повернув переключатель и установив его на нужную позицию.
3. Устройство оборудовано термостатом, в процессе работы которого будет гореть соответствующий световой индикатор. Кроме того, устройство оборудовано системой защиты от перегрева. Если температура устройства выйдет за пределы рабочего диапазона, работа будет приостановлена.

## **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.