



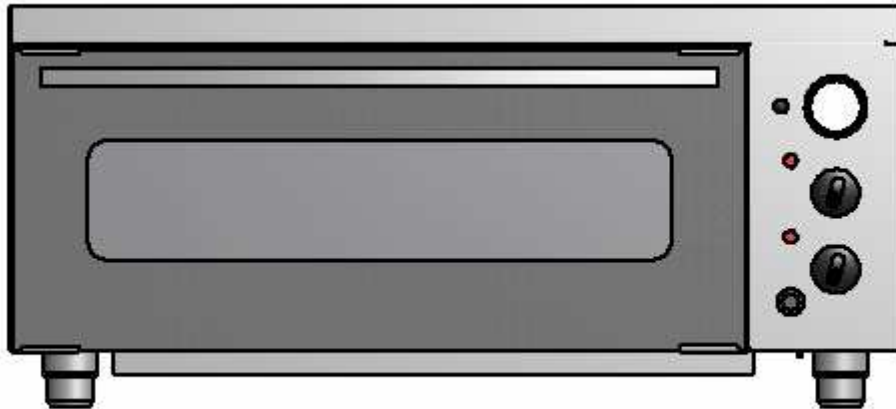
**ПАСПОРТ**

**УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ**

**«ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ»**

«ппэ/1

ппэ/2»



**«ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ»**  
*ппэ/1, ппэ/2*

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации печи для пиццы ппэ/1, ппэ/2. Данный паспорт в течение всего срока эксплуатации изделия должен находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

**Содержание РЭ:**

1.	Назначение	2
2.	Общие указания	3
3.	Технические характеристики секции	4
4.	Комплектность	4
5.	Подготовка к работе	4
6.	Устройство и порядок работы	5
7.	Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	6
8.	Техническое обслуживание на месте	6
9.	Возможные неисправности и способы их устранения	7
10.	Правила хранения и транспортировки	7
11.	Гарантии изготовителя	8
12.	Утилизация изделия	9
13.	Приложение 1. Схема электрическая принципиальная	10
14.	Свидетельство о приемке	11
15.	Талон на гарантийное обслуживание	13

**1. Назначение.**

Печи для пиццы имеют в комплекте своего технологического оборудования каждое предприятие общественного питания независимо от его размера, будь это небольшое кафе или столовая с большой пропускной способностью.

Печи для пиццы имеют достаточно простую и надежную конструкцию. В зависимости от модели печи могут иметь одну или две секции. Печь ппэ/2 состоит из двух секций, аналогичных ппэ/1. Секции являются съемными, что позволяет устанавливать их одну на другую при монтаже. При этом секции могут работать в разных режимах и использоваться для приготовления различных видов пиццы.

Каждая секция представляет собой жарочную камеру, ее нагревание и поддержание заданной температуры внутри производится при помощи нагревателей (ТЭН). Эффект равномерного нагрева всего объема жарочной камеры достигается благодаря равномерному распределению ТЭНов в верхней и нижней части камеры.

Температура внутри камеры задается регуляторами температуры, группы верхних и нижних нагревательных элементов имеют индивидуальную регулировку. Каждая жарочная камера снабжена шибером, позволяющим осуществить отвод излишнего пара, образовавшегося в камере.

Жарочная камера печи заключена в металлический корпус и изолирована слоем теплоизоляционного материала. Внешняя поверхность корпуса изготавливается из нержавеющей стали или углеродистой стали, в зависимости от желания покупателя. При изготовлении из углеродистой стали на поверхность наносится специальное покрытие. Дверца имеет стеклянную вставку, благодаря этому можно контролировать процесс выпечки.

Приобретая оборудование, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Предприятие «Гриль-мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект оборудования, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

## **2. Общие указания.**

- 2.1 Печь работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 380В, и предназначена для эксплуатации в отапливаемом помещении при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции.
- 2.2 Печь устанавливается на устойчивом несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов и подключается квалифицированным специалистом с группой допуска не менее 3 группы и согласно «Правилам устройства электроустановок».
- 2.3 Оберегайте печь от ударов и небрежного обращения.
- 2.4 Стекло дверцы, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.
- 2.5 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать печь от сети электроснабжения.
- 2.6 Перед использованием убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

2.7 При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, установка гарантийному ремонту не подлежит.

### 3. Технические характеристики секции.

№п/п	Наименование	Ед.изм	ппэ/1	ппэ/2
3.1	Габаритные размеры (длина х ширина х высота) не более	мм	935x560x420	935x560x740
3.2	Количество нагревательных элементов	шт.	8	16
3.3	Номинальная электрическая мощность, не более	кВт	6,4	12,8
3.4	Пределы регулирования температуры	°С	50-400(500)	50-400(500)
3.5	Номинальное напряжение электросети	В	380	380
3.6	Частота тока	Гц	50	50
3.7	Внутренние размеры камеры (длина х ширина х высота)	мм	640x400x135	640x400x135
3.8	Объем камеры не менее	дм. куб.	35	35
3.9	Масса не более	кг	50	95

### 4. Комплектность

№ п/п	Наименование	Шифр	Количество ППЭ/1	Количество ППЭ/2
1	Печь для пиццы	ппэ/1.00.00.000 ппэ/2.00.00.000	1	1
2	Паспорт	ппэ/1.00.00.000ПС ппэ/2.00.00.000ПС	1	1
3	Сертификат соответствия		1	1
4	Санитарно-эпидемиологическое заключение		1	1
5	Санитарно-эпидемиологическое заключение на гранитную плиту		1	1

### 5. Подготовка к работе.

5.1 Печь следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от боковых стенок и 500мм. от задней стенки до рядом стоящего оборудования.

- 5.2 Снять крышку коробки клемника и через кабельный зажим подключить пятижильным кабелем с жилами сечением не менее 2,5 кв.мм каждая электропитание 380В к клеммнику.
- 5.3 Установить крышку в исходное положение.
- 5.4 Подсоединить заземление корпуса к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87.
- 5.5 Перед началом эксплуатации печь необходимо прожечь для удаления технологической смазки, для этого: включить печь, установив по часовой стрелке ручки регуляторов температуры на 200°C.
- 5.6. После набора заданной температуры (сигнальный индикатор погаснет), выдержать печь в течении 2-х часов, отключить, открыть двери, проветрить, печь готова к работе. При необходимости провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами, и вытереть насухо.

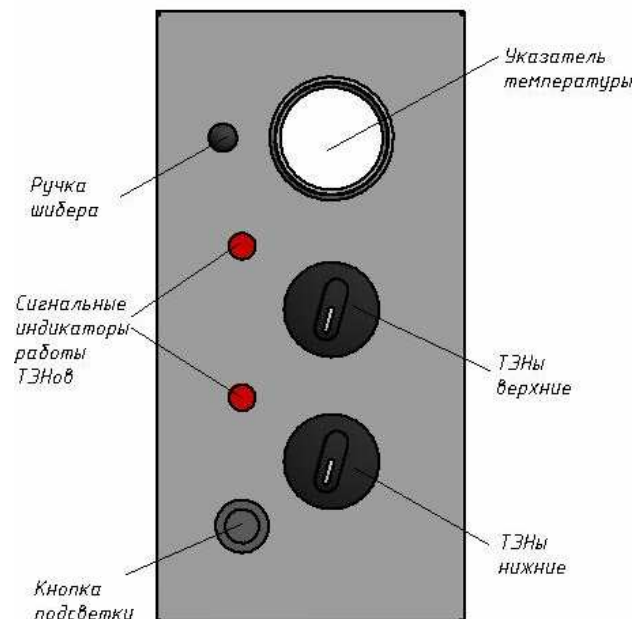
**ВНИМАНИЕ:** Печь для пиццы укомплектована гранитным камнем, чистку дна камеры производить только ветошью с растительным маслом. Запрещается применять металлические предметы или любые другие, которые могут повредить поверхность камня.

## 6. Устройство и порядок работы.

### *Порядок работы:*

#### Элементы управления

- Задать необходимую температуру в рабочей камере поворотом ручек управления ТЭНами. Работа ТЭНов сигнализируется включением соответствующих сигнальных индикаторов.
- После набора заданной температуры загрузить выпекаемый продукт в камеру, используя для удобства кнопку подсветки для ее включения в камере.
- В процессе приготовления продукта, при необходимости, для отвода излишнего пара



выдвинуть ручку шибера.

- По окончании работы печи выключить включатель электросети, провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами и вытереть насухо.

## **7. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.**

- 7.1 Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».
- 7.2 Запрещается работа без заземления корпуса.
- 7.3 Не загромождайте подходы к печи.
- 7.4 Нельзя охлаждать печь холодной водой
- 7.5 При перемещениях печи на новое место необходимо отключать ее от электросети и заземления.

## **8. Техническое обслуживание на месте.**

- 8.1 Соблюдая простые рекомендации, Вы добьетесь наиболее эффективной работы печи, а это в итоге найдет отражение в качестве готовых блюд, которые будут вкуснее и привлекательней выглядеть, безопасной и бесперебойной работе.
- 8.2 При монтаже печи для пиццы устанавливаются в горизонтальном положении.
- 8.3 При приготовлении блюда соблюдайте требуемый температурный режим в камере, необходимый для данного продукта. Для этого пользуйтесь регулировочными рукоятками температуры на панели управления.
- 8.4 Распределяйте приготавливаемое блюдо внутри секции таким образом, чтобы загрузка жарочных поверхностей была полной и равномерной.
- 8.5 Перед любыми работами по обслуживанию печи отключайте ее от электросети
- 8.6 Внешние части и поверхности очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо.
- 8.7 Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами, не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.

- 8.8 Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.
- 8.9 Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы печи. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой.
- 8.10 При чистке гранитного камня применять ветошь с растительным маслом. Запрещается использовать металлические предметы
- 8.11 Для замены ламп подсветки необходимо вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Выверните лампу и замените ее новой, мощностью 15Вт, тип E14. Заверните обратно стеклянную крышку.

## 9. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Не работает подсветка	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку
Недостаточная температура в камере	Перегорел один или несколько ТЭНов	Заменить неисправные ТЭНы
	Неисправен термостат	Заменить

## 10. Правила хранения и транспортировки.

- 10.1. До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°C до +40°C при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.
- 10.2. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.
- 10.3. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ15150-69.

Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений. Изделие может транспортироваться всеми видами

транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на транспорте соответствующего вида.

## **11. Гарантии изготовителя.**

- 11.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.
- 11.2. Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня продажи. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.
- 11.3. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт. Изготовитель гарантирует, что оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с требованиями данного руководства.
- 11.4. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:
  - 11.4.1. не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;
  - 11.4.2. повреждения изделия за счет удара или падения;
  - 11.4.3. подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
  - 11.4.4. повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
  - 11.4.5. транспортировки изделия в не правильном положение с нарушением правил перевозки;
  - 11.4.6. выход из строя деталей, подверженных нормальному износу.
- 11.5. Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае, если поломка произошла по вине завода-изготовителя в период гарантийного срока.



- 11.6. Рекламация, полученная предприятием-изготовителем, рассматривается в десятидневный срок. О принятых мерах письменно сообщается потребителю.
- 11.7. Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:
- 11.7.1. заводской номер изделия;
  - 11.7.2. дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торгующей организации и номер документа, по которому он был получен;
  - 11.7.3. дата ввода в эксплуатацию;
  - 11.7.4. описание внешнего проявления поломки;
  - 11.7.5. какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.;
- 11.8. К рекламации следует приложить:
- 11.8.1. заполненный гарантийный талон;
  - 11.8.2. акт о поломке.
- 11.9. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине потребителя, то претензии предприятием-изготовителем не принимаются.
- 11.10. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием-изготовителем не рассматриваются и не удовлетворяются.
- 11.11. В случае поломки изделия после окончания срока гарантии предприятие-изготовитель осуществляет ремонт по взаимной договоренности.

**Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.**

## **12. Утилизация изделия.**

- 12.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.
- 12.2. Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, извлечь гранитную плиту, обрезать шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.



\_\_\_\_\_

код продукции

**ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ**

**ПАСПОРТ**

ппэ/\_\_\_\_.00.00.000ПС

**1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**

Печь для пиццы ппэ/\_\_\_\_.00.00.000 № \_\_\_\_\_  
заводской номер изделия

Дата выпуска \_\_\_\_\_

**2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ**

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей  
технической документацией и признано годным для эксплуатации

**Мастер ОТК**

**М.П.** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Регистрационный талон

Организация \_\_\_\_\_  
 Адрес \_\_\_\_\_  
 Руководитель \_\_\_\_\_  
 Контактный тел./факс \_\_\_\_\_  
 Где было приобретено оборудование \_\_\_\_\_

<b>КОРЕШОК ТАЛОНА</b>	
На гарантийный ремонт электрического аппарата	
Модели ппэ/___	
Талон изъят «___» _____ 20___ г.	
Механик _____	
(фамилия)	(подпись)

Россия. г. Смоленск, ул. Шевченко 79	
<b>ТАЛОН</b>	
на гарантийный ремонт электрического аппарата	
Заводской номер _____ и модель <u>ппэ/</u> _____	
Дата выпуска «___» _____ 20___ г.	
Продан _____	
(наименование торгующей организации)	
Дата продажи «_____» _____ 20___ г.	
Владелец и его	
адрес _____	
Подпись _____	
Выполнены работы по устранению неисправностей	
_____	
«_____» _____ 20___ г. Механик _____	
(подпись)	
Владелец _____	
(подпись)	