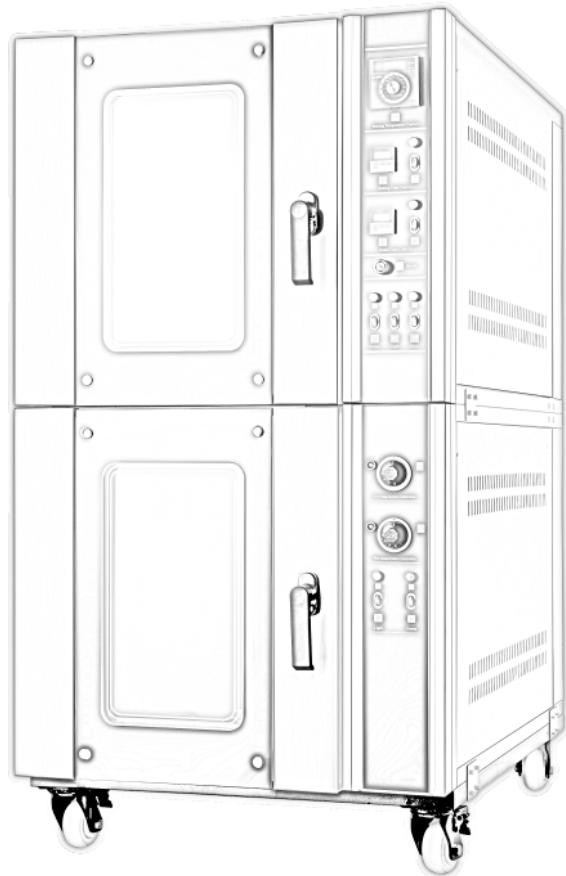




РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ШКАФ ПЕКАРЬСКИЙ

МОДЕЛЬ: CP-WGD5C5F



EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ.....	5
7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕКАРЬСКИМ ШКАФОМ	6
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
9. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	7
10.ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	7

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 $\pm 10\%$;
- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования;
- оборудование заземлено;

Подключение к сети питания следует производить используя диф. автомат и предохранитель.

Для подключения к воде желательно использовать трубу из нержавеющей стали, которая будет выдерживать давление воды на входе.

В нижней части печи предусмотрено сливное отверстие для вывода сконденсированной влаги.

При подключении следует подвести к нему канализационный слив. При подведении канализации убедитесь, что сливная труба находится ниже уровня дна печи.

ВАЖНО!

Подключение к воде должно производиться через систему фильтрации.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-WGD5C5F
Напряжение, В	380
Общая мощность, кВт	9
Мощность пекарского шкафа, кВт	6
Мощность расстоячного шкафа, кВт	3
Количество уровней печи	5
Количество уровней расстоячного шкафа	5
Расстояние между уровнями, мм	100
Температура, °С	0-300
Пароувлажнение	да
Таймер, мин.	0-99
Размеры камеры пекарского шкафа, мм	420x870x600
Размеры камеры расстоячного шкафа, мм	700x750x800
Размеры противня, мм	600x400
Габаритные Размеры печи, мм	900x1290x780
Габаритные Размеры расстоячного шкафа, мм	900x1115x888
Масса печи, кг	120
Масса расстоячного шкафа, кг	68

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ РАССТОЕЧНЫМ ШКАФОМ



Верхний регулятор служит для управления температурой внутри камеры. Нижний регулятор отвечает за интенсивность нагрева воды в емкости, чтобы создать нужный объем пара. Также предусмотрена подсветка, для контроля процесса расставивания теста.

7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕКАРЬСКИМ ШКАФОМ



На панели управления шкафа можно установить необходимую температуру выпечки, задать время выпечки, подать пар и установить время его подачи. По завершению выпечки из динамика раздастся соответствующий звуковой сигнал. Также для удобства контроля выпечки предусмотрена подсветка, а для безопасности при открытии двери работу вентилятора можно отключить, тогда горячий воздух не так сильно будет выходить через открытую дверь.

8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите оборудование к сети питания, на панели управления отразится актуальная температура в печи.
2. Переведите переключатель питания в положение «Включено», печь перейдет в рабочее состояние.
3. Установка температуры:
 - при включенном переключателе питания панель управления температурой показывает текущую температуру в печи. Поверните ручку регулировки на необходимое значение, после этого печь начнет нагреваться, одновременно включится вентилятор.
 - когда температура в печи достигнет требуемого значения, нагрев остановится, и далее будет поддерживаться заданная температура. На контроллере будет отображаться текущая температура в печи.
4. Управление подачей пара:
 - переведите переключатель подачи пара и установите время его подачи. Время подачи пара состоит из времени распыления воды и временного интервала.
 - после установки времени подачи пара, печь в автоматическом режиме будет подавать пар, и в момент подачи будет загораться соответствующий индикатор.
5. Установка времени выпечки:
 - переведите переключатель таймера в положение «Включено» - загорится соответствующий индикатор. Далее установите необходимое время выпечки. Если таймер не использовать, то контролировать время выпечки придется самостоятельно.

9. 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 использовалось, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхностей.

- 9.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
- 9.2 Дайте оборудованию остыть.
- 9.3 Протрите рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

10. 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.

