

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

# **ПЕЧЬ ПИЦЦЕРИЙНАЯ**

**Изготовитель: “Kocateq” (Южная Корея)**  
**Продавец: ООО “ТЕХНОЛОГИИ ПИТАНИЯ”**

**МОДЕЛИ EP-1, EP-2, EP-1-1, EP-2-1**

**ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ ООО «ТЕХНОЛОГИИ ПИТАНИЯ» НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ), ДАННАЯ ИНСТРУКЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ПЕРЕВОДОМ ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО СОВМЕСТНО С ОРИГИНАЛОМ, Т.К. В ПЕРЕВОДЕ МОГУТ СОДЕРЖАТЬСЯ ССЫЛКИ НА СХЕМЫ И ДИАГРАММЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ОРИГИНАЛЕ.**

## **УВАЖАЕМЫЕ КЛИЕНТЫ!**

Вы приобрели высококачественную пиццерийную печь **EP-1, EP-2, EP-1-1, EP-2-1** фирмы **Kocateq (Юж. Корея)**, сертифицированную на соответствие требований директив ISO 9001, нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим Вас за выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Вашим запросам и ожиданиям.

Просим Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием печи.

### **Важные положения и предупреждения**

Эта инструкция является составляющей частью пиццерийной печи и должна храниться в надлежащих условиях. Обязательно ознакомьте Вашего менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции. При смене персонала не забывайте знакомить Ваших новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнить эту просьбу также при передаче этого аппарата в другую организацию или при повторной установке его в другом подразделении Вашей организации).

На момент включения печи Вам следует выделить лицо, ответственное за печь, наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации печи. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала, особенно при установке печи - это позволит Вам использовать в дальнейшем печь с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов печи из строя.

Перед установкой и использованием печи, внимательно изучите все положения этой инструкции. Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам печи, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.

Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой печи, обязательно отключите печь от основной электрической сети.

В случае, если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.

### **ВНИМАНИЕ!**

Ваша печь может быть подключена только высококвалифицированным персоналом в строгом соответствии с действующими требованиями гигиены и электробезопасности. Рекомендуется регулярное обслуживание квалифицированным персоналом, что позволит Вам значительно продлить срок службы Вашей печи и предотвратит преждевременный выход из строя. Установка должна быть произведена только квалифицированным персоналом нашей организации, в случаях установки сторонними организациями или Вашим персоналом гарантийные обязательства аннулируются. Факт установки подтверждается актом приемки-сдачи работ, который мы рекомендуем хранить

вместе с этой инструкцией. Некорректная установка может привести к повреждениям печи, животных, людей. Ответственность за любые последствия установки печи сторонними организациями несет Ваша организация.

Эксплуатация печи может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются составными частями машины и должны находиться в месте установки печи, доступном для персонала, обслуживающего и рабочего персонала.

## **УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ**

На Ваш аппарат распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие 1 год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.

Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием аппарата. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов аппарата, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

Условия действия гарантийных обязательств содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- аппарат должен быть введен в эксплуатацию представителями нашей организации;
- обслуживание аппарата должно проводиться представителями нашей организации;
- аппарат должен эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции

Невыполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.

Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении аппарата вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний, содержащихся в настоящей инструкции);
- частей и компонентов аппарата, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации аппарата;

- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции аппарата, аппарат в целом;
- любых работ по ремонту и обслуживанию аппарата, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- частей и деталей аппарата, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
- прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией аппарата или неправильной установки аппарата.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий, изложенных выше. Аппарат, гарантия на который аннулирована, может быть отремонтирован нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

Печь для пиццы предназначена для выпечки пиццы и других продуктов выпекаемых в статической печи. Печь позволяет получить великолепную классическую пиццу выпекаемую непосредственно на керамическом поде печи.. Использование печи для пиццы для любых других целей ЗАПРЕЩАЕТСЯ и может привести к ее полной поломке.

#### **Технические характеристики.**

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В, число фаз	Частота, Гц	Габаритные размеры, мм	Размер камеры, мм	Число камер
EP-1	14,4	380-415, 3N~	50/60	1120x910x750	910x610x140	2
EP-2	8,4	380-415, 3N~	50/60	820x910x750	610x610x140	2
EP-1-1	7,2	380-415, 3N~	50/60	1120x910x430	910x610x140	1
EP-2-1	4,2	380-415, 3N~	50/60	820x910x430	610x610x140	1

#### **Хранение и транспортировка**

Во время транспортировки печь не должна подвергаться тряске. Печь не должна храниться на открытом воздухе. Хранение должно осуществляться в вентилируемых складских помещениях. Печь нельзя переворачивать.

#### **Установка.**

1. Электрическая безопасность Вашей печи для пиццы неразрывно связана с квалифицированным подключением печи для пиццы к электрической сети и ее заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на Вашей организации. Примите во внимание, что наш персонал подключает аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из Вашей электрической сервисной компании). Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют +/- 10%.

2. В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки (в комплект поставки не входят), схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.

3. Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина подводящего провода (в комплект поставки не входит) достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.

4. Схема подключения печи для пиццы должна содержать отдельный автоматический выключатель (в комплект поставки не входит) параметры которого должны соответствовать параметрам Вашей печи. Подключение печи для пиццы к общему автоматическому выключателю или автоматическому выключателю несоответствующего номинала категорически запрещается - это может привести к серьезной аварии и поломке печи, что не покрывается гарантийными обязательствами.

### **Внимательно прочтите следующие предупреждения:**

При использовании аппарата необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- помните, что лицевые панели печи, под, вынимаемые противни, пицца имеют высокую температуру и могут вызвать серьезные ожоги;
- не прикасайтесь к аппарату руками, если они и/или ноги влажные/мокрые;
- не используйте аппарат, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать аппарат в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе;
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении аппарата из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться печью для пиццы детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты печи;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке печи;
- запрещается вынимать керамический под, разбирать печь, чистить печь до момента ее полного остывания и отключения от электрической сети.

В случае, если в процессе работы Вы заметили какие либо функциональные неполадки или неправильную работу печи, немедленно отключите от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

В случае повреждения электрического кабеля обратитесь к сервисной организации для его замены.

### **Правила эксплуатации**

При первоначальном включении печи:

1. Включите главный выключатель в положение включено.
2. Лампа подачи напряжения включится.
3. Переведите термостат 1 и термостат 3 в положение +300С. Световые индикаторы включатся и будут оставаться во включенном состоянии до момента достижения заданной температуры.
4. Отключите освещение камеры (если оно включено) используя переключатель.
5. Оставьте печь во включенном состоянии на 3 часа, что

позволит полностью удалить остатки масла и других субстанций, которые могут повлиять на вкус готового продукта.

#### **Приготовление пиццы:**

Для визуального контроля за приготовлением пиццы рекомендуется пользоваться смотровым окном и внутренней подсветкой. Для включения\выключения света пользуйтесь переключателем. Во время работы помните, что фронтальные элементы печи, дверь нагреваются до высокой температуры и требуют внимательного и осторожного обращения (рекомендуется использование специальных рукавиц, закрытой одежды с длинным рукавом).

#### **Обслуживание**

Перед проведением операций по обслуживанию и очистке печи для пиццы произведите полное обесточивание печи для пиццы (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!). Перед проведением очистки необходимо дождаться полного остывания печи, для этого рекомендуется оставить печь с открытыми дверями на 1-2 часа. Запрещается использовать для очистки печи для пиццы любые виды органических растворителей. Запрещается использовать для очистки печи для пиццы струи воды, душирующие устройства и т.п. Очистку печи для пиццы необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня. В случае, если Вы выпекаете пиццу на поде печи, то в конце рабочего дня рекомендуется производить выжигание остатков пищи, которые попадают на под. Для этого переведите оба термостата в положение +350С и оставьте печь в таком состоянии на 1 час. После остывания пода аккуратно очистите его, используя щетку с жестким полимерным или натуральным ворсом.