

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ТК

«__» _____ 2019г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «ПТПЛ»

«__» _____ 2019г

ИНСТРУКЦИЯ **по эксплуатации шкафа жарочно-пекарского**

1. Подключите шкаф к электросети, включив автоматический выключатель.
2. Установите (по часовой стрелке) лимбом термостата температуру, предусмотренную технологией приготовления продукта или выпечки (должна загореться сигнальная лампочка) – секция готова к работе.
3. Установите рукоятки переключателей нижних и верхних ТЭНов в положение 1,2 или 3 (должны загореться сигнальные лампы).
4. Когда, при достижении заданной температуры воздуха в камере сигнальные лампы гаснут. Откройте дверку и загрузите противни или другие емкости с приготавливаемыми продуктами в камеру. Закройте дверку.
5. Переключайте по мере необходимости, режимы работы верхних или нижних ТЭНов, в соответствии с требованиями технологии приготовления продукта.
6. После окончания приготовления продукта отключите напряжение. Подаваемое на нагревательные элементы секции, установив рукоятки переключателей нижних и верхних ТЭНов в положение «0» (сигнальные лампы должны погаснуть).
7. Когда работа всех секций шкафа будет завершена, отключите шкаф от электросети, выключив автоматический выключатель.
8. Дайте шкафу остыть, затем промойте камеры, противни и другие загрязненные поверхности шкафа водой с моющим средством и протрите их насухо. Во избежании царапин на наружных поверхностях шкафа, не применяйте при чистке металлические ножи, скребки, щетки