

GASTRORAG

ПАСПОРТ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: YXD-EN-40



Перед использованием оборудования внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное устройство предназначено для:

- 1) Выпечки всех видов свежего и замороженного хлеба и других мучных изделий.
- 2) Жарки всех видов изделий из свежего и мороженого мяса.
- 3) Приготовления еды с любыми продуктами питания по рецепту.

Использование устройства не по назначению не допускается!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	3,2 кВт
Рабочая температура, °C	0-300
Таймер, мин	0-120
Вместимость	4 противня

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Оборудование не предназначено для установки на открытом воздухе.
2. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
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, по возможности под вентиляционными зонтами.
5. Оборудование следует размещать на устойчивой подставке высотой 600 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
6. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
7. Настольное оборудование следует устанавливать на огнеупорной поверхности.
8. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не деформируйте шнур и не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Во избежание поражения электрическим током не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
9. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
10. К эксплуатации оборудования не могут быть допущены лица с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями (включая детей), а также лица без должной подготовки, если только они не находятся под контролем или не

проинструктированы о правильном использовании оборудования лицом, ответственным за их безопасность.

11. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не касались нагревательных элементов в процессе работы.
12. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
13. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.
14. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
15. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду и иную жидкость.
16. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

УСТАНОВКА

1) Установка пластмассовых ножек

- 1.1) Установите пластмассовые ножки на устройство. Эксплуатация изделия без установленных пластмассовых ножек не допускается.
- 1.2) Закрепите пластмассовые ножки на устройстве.

2) Место для установки

- 2.1) Изделие необходимо установить на твердую поверхность в соответствии с требованиями инструкции.
- 2.2) Изделие следует устанавливать в месте, обеспечивающем легкое подсоединение кабелей и нормальные условия для обслуживания.
- 2.3) Рекомендуется размещать изделие на расстоянии 10 см от стен или любых других предметов.
- 2.4) Все печи устанавливают на устойчивый стол или стеллаж.
- 2.5) Если изделие должно быть установлено возле стены, следует убрать от него все легковоспламеняющиеся предметы.
- 2.6) Данное изделие следует устанавливать в месте с хорошей вентиляцией, оборудованном достаточным количеством огнетушителей.

- 3) Перед началом эксплуатации изделия необходимо снять пленку, находящуюся на его поверхности.

4) Подключение электроприбора

4.1) Подсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с нормами безопасности для электрической техники.

4.2) Проверьте соответствие напряжения и частоты тока данным, указанным в характеристиках изделия.

4.3) Между изделием и кабелем установите переключатель с двумя электродами.

Погрешность напряжения при работающем устройстве не должна превышать $\pm 10\%$.

(Изделие необходимо надлежащим образом заземлить.)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

(Проверьте соответствие характеристик и соблюдение требований инструкции по установке; только удостоверившись, что все сделано правильно, можно переходить к эксплуатации изделия.)

1) Регулировка температуры.

1.1) При включении переключателя питания горит индикатор питания.

1.2) Регулировка автоматического регулятора постоянной температуры возможна в пределах 50-300°C.

1.3) Поверните таймер по часовой стрелке и задайте требуемую температуру, когда горит индикатор температуры.

1.4) Когда температура достигает требуемого уровня, индикатор гаснет, и можно начинать работу. (Эта процедура автоматически периодически повторяется.)

(Устройство поддержания постоянной температуры должно использоваться вместе с устройством управления по времени. Его использование возможно только при включенном таймере.)

2) Установка таймера.

2.1) Таймер может управлять временем приготовления пищи в пределах 120 минут.

2.2) Установите таймер на определенное время поворотом его по часовой стрелке. (При выполнении этой операции управления возможно непрерывное вращение. Максимальное время – 120 минут.) При этом и индикатор времени, и лампочка в печи одновременно горят.

2.3) Таймер может отсчитывать время назад. Когда время запекания истекает, таймер может автоматически вернуться назад в нулевое положение, а индикатор времени включения питания при этом гаснет сам. Печь издает звуковой сигнал в течение 1-5 секунд, и в это же время гаснет индикатор времени.

2.4) Требуемое время определяется в зависимости от объема еды. Для большего количества еды потребуется больше времени и наоборот.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

1. Выньте из камеры решетки и противни и вымойте их отдельно.
2. Очистите внутренние поверхности камеры слегка влажной мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Удалите остатки раствора чистой влажной губкой и вытрите насухо.
3. Протрите внешние поверхности корпуса чистой влажной губкой или тканью.
4. По завершении чистки включить питание, установить температуру 80°C, а когда печь полностью высохнет – выключить питание.

Если оборудование не будет эксплуатироваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование