

GASTRORAG

ПАСПОРТ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Модель: YXD-EB-4F



1. Общие положения

1.1 Краткое введение

Конвекционная печь использует режим циркуляции горячего воздуха, что позволяет быстро и равномерно наращивать температуру. Также, печь оснащена таймером и термостатом, что позволяют устанавливать температуру и время. Печь имеет функцию парообразования, и пользователь может использовать данный режим для приготовления пищи на пару. Стеклопанель двери состоит из двух слоев, что выполняет сразу две функции – это эстетично, а также защищает от высокой температуры. Дверца печи имеет встроенный миниатюрный датчик-выключатель. Когда дверца открывается, вентилятор автоматически выключается. Подобная функция позволяет избежать контакта пользователя с горячим воздухом тепловой камеры.

1.2 Технологические параметры

Габариты: 595x600x580мм
Напряжение: 220-240В,50/60Гц
Мощность: 2.67 кВт

1.3 Безопасность

Печь должна быть установлена на ровной поверхности, а края – минимум на 10 см отдалены от легковоспламеняющихся материалов. Чтобы обеспечить корректную работу и техническое обслуживание аппарата, необходимо установить соответствующий выключатель электропитания и автомат защиты в непосредственной близости. Выключатель должен быть легко доступным.

Все пользователи должны следовать стандартам безопасности пользования электроприборами. Перед использованием убедитесь, что напряжение питания соответствует тому, что указано на табличке, а также, необходимо выполнить надлежащее заземление.

Пользоваться печью можно только при условиях соблюдения безопасности. В случае возникновения проблем, необходимо обратиться к квалифицированному специалисту.

Перед использованием, аппарат необходимо проверить.

Перед выполнением какого-либо вида технического обслуживания, необходимо отключить электропитание и подождать, пока устройство остынет.

Во время выполнения технических работ, не прикасайтесь к духовке во избежание ожога.

2. Эксплуатация

1. Подсоедините питание, поверните таймер в режим ручной регулировки, и установите регулятор температуры на значение 200 °С, нагревайте печь на протяжении 10 минут; (При первом пуске печи, вымойте термокамеру горячей водой. Нагревайте печь на протяжении 30 минут до температуры 200 °С, чтобы избавиться от посторонних запахов);

2. Откройте дверцу, затем поместите пищу в термокамеру, и закройте дверцу. Установите необходимую температуру и требуемое время. (Когда помещаете пищу в камеру, оставьте как минимум 40 мм между противнями для циркуляции воздуха.)

3. Печь выключится автоматически по истечении заданного времени, затем можно достать пищу.

Важно : Во время эксплуатации печи, пожалуйста, пользуйтесь перчатками во избежание ожога.

3. Транспортировка и хранение

Необходимо осторожно производить транспортировку печи. Нельзя переворачивать печь вверх дном. Складское помещения для хранения печи должно быть хорошо вентилируемым и не содержать коррозионных газов. Если возникает необходимость временного хранения оборудования под открытым небом, необходимо принять меры на случай дождя.

4. Чистка и техническое обслуживание

1. Во время чистки, пожалуйста, отключите питание, и дождитесь, пока печь остынет.
2. Откройте печь, вытащите стальную решетку, и очистите ее водой и специальным моющим средством.
3. Не используйте для очистки поверхности средства, которые могут привести к коррозии. Не очищайте печь струей воды во избежание попадания влаги на электрические компоненты.
4. Используйте сухое полотенце для очистки печи.
5. После завершения чистки, подключите электроэнергию, поверните регулятор температуры до отметки 80 °С, и отключите печь после того, как она просохнет.