

# **GASTRORAG**

## **ПАСПОРТ**

### **ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ**

**МОДЕЛИ: YXD-EN-50 (220V) / YXD-EN-50 (380V)**



**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**

Модель	YXD-EN-50 (220V)	YXD-EN-50 (380V)
Параметры электросети	220 В, 50 Гц, 1 фаза	380В, 50 Гц, 3 фазы
Мощность	6,4 кВт	6,4 кВт
Вместимость	4 противня	4 противня
Рабочая температура, °С	0-300	0-300
Таймер, мин	120	120
Давление воды	50-200 кПа	50-200 кПа

## **ОСОБЕННОСТИ ДАННОЙ МОДЕЛИ**

В электрической конвекционной печи используется режим циркуляции горячего воздуха, благодаря чему температура поднимается быстро, а тепло равномерно распределяется по камере. Печь также имеет таймер и термостат, с помощью которых пользователь может устанавливать требуемые время и температуру по своему желанию. У печи есть функция пара, и оператор может добавлять пар в процесс приготовления блюд. Стекло дверцы – двойное, оно обеспечивает теплоизоляцию. За дверцей находится миниатюрный активный выключатель. При открытии дверцы вентилятор выключается, что защищает пользователя от возможных ожогов из-за воздействия горячего воздуха. Печь предназначена к установке в супермаркетах и ресторанах быстрого питания.

## **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**

### **Подключение электропитания**

1. Подключение к сети электропитания должно осуществляться в соответствии с требованиями норм безопасности.
2. Перед установкой необходимо убедиться в том, что напряжение сети соответствует указанному на табличке технических данных.

## Панель управления:



### Описание функций панели управления

1. «А» Таймер. Осуществляет контроль времени и управляет питанием.
2. «В» Индикатор питания. Отображает состояние включения питания.
3. «С» Индикатор пара. Отображает состояние включения пара.
4. «D» Переключатель пара. Нажать для начала подачи пара, отпустить для остановки подачи пара.
5. «Е» Индикатор работы. Отображает состояние электрического элемента.
6. «F» Регулятор температуры. Отображает температуру в камере; температура – 300°C.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
2. Установите оборудование на устойчивой подставке с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
3. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
4. Прогревайте печь около 10-30 минут при 200°C для удаления постороннего запаха, вызванного сгоранием остатков защитной смазки.
5. Дайте оборудованию остыть до комнатной температуры. Оборудование готово к работе.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Включите электропитание при помощи автоматического выключателя (или вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
2. Поверните ручку таймера в положение, соответствующее требуемому времени приготовления (0 – 120 мин). При этом должен загореться световой индикатор сети, оповещающий о том, что оборудование включено.

3. Затем поверните регулятор температуры, установив его на 200°C. Прогревайте печь около 10 минут.
4. Откройте дверцу, поставьте еду в камеру и закройте дверцу. Установите регулятор температуры на требуемое значение, а на таймере выставьте требуемое время. (При размещении еды в камере, следует оставлять расстояние между соседними противнями не менее 40 мм для обеспечения циркуляции воздуха.)
5. Если при запекании продуктов необходимо поддерживать определенный уровень влажности, следует использовать переключатель пара для добавления в камеру пара.
6. Печь автоматически отключится при достижении заданного времени, после чего пользователь может достать из печи приготовленную еду.

**Примечание: Во время работы необходимо надевать рукавичку для предотвращения ожогов.**

## **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.