

# Конвекционная печь

## Модель: YXD-8A



### Руководство по эксплуатации

Благодарим за то, что Вы приобрели наши продукты. Внимательно и полностью прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации, чтобы правильно выполнить монтаж и должным образом вести эксплуатацию оборудования.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы было достигнуто соответствие Европейскому Стандарту EN 61000-3-11, данный продукт следует подключать только к такому источнику электрической энергии, у которого полное внутреннее сопротивление  $|z_{sys}| = 0,34$  Ом или менее. До начала работ по подключению оборудования к электросети, обязательно получите консультацию у представителя местной электросети, чтобы гарантировать, что используемая электросеть соответствует вышеуказанному требованию.

#### А. Общие сведения

##### 1.1. Введение

Работа данной электрической конвекционной печи основана на циркуляции горячего воздуха, поэтому температура быстро нарастает и нагрев происходит равномерно. Печь снабжена таймером и регулятором температуры, поэтому пользователь может, при необходимости, отрегулировать продолжительность и температуру тепловой обработки. В печи имеется устройство для пароувлажнения, так что при обработке пищевых продуктов оператор может добавить пар. Смотровое стекло дверцы состоит из двух слоёв, в результате чего обеспечивается не только прекрасная видимость внутри, но и теплоизоляция. Дверца снабжена микровыключателем. Когда дверцу открывают, вентилятор останавливается. Это позволяет избежать ожогов горячим воздухом. Данная печь выполнена таким образом, чтобы ею можно было пользоваться в супермаркетах и ресторанах быстрого питания на виду у посетителей.

## 1.2. Технические характеристики

- размеры: 834 x 796 x 572 мм;
- напряжение: 230 В, 50 Гц;
- мощность: 6,4 кВт;
- давление воды: 50 ... 200 кПа

## 1.3. Техника безопасности

1. Печь следует поставить на ровную поверхность, и обе боковые стороны печи должны находиться на расстоянии не менее 10 см от горючих материалов. Для того, чтобы обеспечить нормальное обслуживание, пользователь должен смонтировать подходящий электрический выключатель и устройство защитного отключения поблизости от машины. Обеспечьте свободный доступ к этому электрическому выключателю, чтобы им было легко пользоваться.

2. Все пользователи должны выполнять требования техники безопасности. Перед использованием убедитесь в том, что напряжение источника электрической энергии соответствует величине, указанной на табличке номинальных данных, а также проверьте заземление.

3. Пользуйтесь печью только в безопасных условиях. При обнаружении неисправности, её следует немедленно устранить.

4. Проверьте печь перед использованием.

5. Работы по монтажу и обслуживанию поручайте только техническим специалистам. До начала любых работ по обслуживанию отсоедините оборудование от источника электрической энергии и подождите, чтобы оборудование остыло.

6. Во избежание ожогов, не прикасайтесь к печи во время пользования.

## В. Монтаж


### 2.1. Подключение к источнику электрической энергии

1. Подключение к источнику электрической энергии должно быть выполнено в соответствии со стандартом.

2. До начала работ по монтажу убедитесь в том, что напряжение источника электрической энергии соответствует величине, указанной на табличке номинальных данных.

3. Между оборудованием и источником электрической энергии смонтируйте двухполюсный электрический выключатель, который должен быть доступен после монтажа, а также обеспечьте хорошее заземление.

4. На задней стенке оборудования имеется клемма для подключения к

эквипотенциальному контуру, обозначенная символом . Выполните необходимое подключение в соответствии с требованиями.

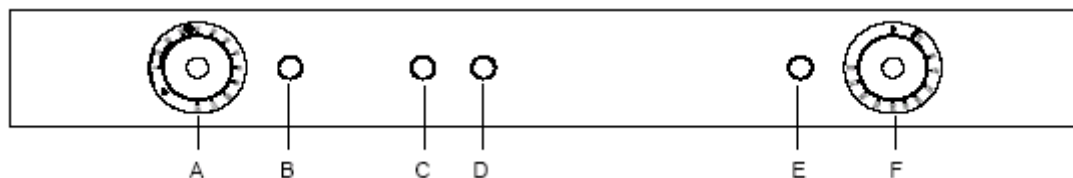
### 2.2. Подключение к водопроводу

1. С помощью трубы диаметр 4 дюйма (10,16 см) подключите водопровод к магнитному клапану и надёжно уплотните соединения во избежание утечек воды.

2. Дайте возможность, чтобы вытекло некоторое количество воды, достаточное для очистки стока. Жесткость воды должна находиться в пределах от 0,5 °F до 5 °F (это требуется, чтобы уменьшить образование накипи), а давление воды должно оставаться в пределах от 50 кПа до 200 кПа.

## С. Работа

### 3.1. Панель управления



### 3.2. Описание функций панели управления

1. «А» - «Таймер», служит для управления подачей электропитания и продолжительностью тепловой обработки;
2. «В» - световой индикатор «Мощность» отображает состояние источника электрической энергии;
3. «С» - световой индикатор «Пар» отображает состояние устройства подачи пара;
4. «D» - переключатель «Пар» при нажатии подаёт пар, а при отпускании прекращает подачу пара;
5. «Е» - световой индикатор «Нагрев» отображает состояние нагревательного элемента;
6. «F» - регулятор «Температура» отображает температуру в пекарной камере, и имеет предел регулирования 300 °С

### 3.3. Работа

1. Подключите оборудование к источнику электрической энергии, поверните регулятор «Таймер» в положение «Ручное управление» и поверните регулятор «Температура» на «200 °С», прогревайте в течение приблизительно 10 минут.

Если оборудование применяется впервые, вымойте пекарную камеру горячей водой. Нагревайте в течение приблизительно 30 минут при 200 °С для того, чтобы устранить запахи от теплоизоляции.

2. Откройте дверцу, поместите пищевой продукт внутрь пекарной камеры и закройте дверцу. С помощью регулятора «Температура» задайте нужную температуру, и с помощью регулятора «Таймер» задайте нужную продолжительность тепловой обработки.

При размещении пищевого продукта в пекарной камере оставляйте не менее 40 мм между соседними противнями, чтобы происходила циркуляция воздуха.

3. Если для выпечки пищевого продукта требуется поддержание некоторой влажности, то пользователь может нажать на выключатель «Пар», чтобы добавить некоторое количество пара.

4. Когда пройдёт время, заданное таймером, печь автоматически прекратит работу, и тогда пользователь может вынуть пищевой продукт.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- 1) во избежание ожогов при работе с печью пользуйтесь перчатками;
- 2) обеспечьте достаточное расстояние между кусками пищевого продукта при работе с грилем. Для того, чтобы внутри пекарной камеры происходила должная циркуляция воздуха, не кладите куски слишком близко. Максимальная нагрузка печи составляет 10 кг пищевого продукта.

#### Д. Транспортировка и хранение

Во время транспортировки обращайтесь с изделием осторожно. Не переворачивайте изделие верхней стороной вниз.

Храните изделие в хорошо проветриваемом помещении, в атмосфере которого отсутствуют коррозионно-активные газы. Если необходимо временно хранить на открытом воздухе, примите меры для защиты от дождя.

#### Е. Чистка и обслуживание

1. Во время чистки отсоедините оборудование от источника электрической энергии и дождитесь, когда оборудование остынет.

2. Откройте печь, извлеките стальной гриль и очистите его водой и чистящим средством.

3. Для чистки печи применяйте увлажненное полотенце, не добавляя коррозионно-активные вещества. Во избежание повреждения электрических элементов оборудования не разрешается использовать струи воды.

4. Не разрешается протирать печь сухим полотенцем, поскольку при этом на поверхностях печи появятся царапины.

5. После чистки подключите печь источнику электрической энергии, с помощью регулятора «Температура» задайте приблизительно 80 °С, и выключите печь, когда она высохнет.

- - - - -

#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

1. До начала работ по осмотру, чистке или обслуживанию изделия обязательно выключите электрический выключатель и отсоедините изделие от источника электрической энергии, так как в противном случае возможно поражение электрическим током из-за короткого замыкания.

2. Содержите печь в чистоте и ежедневно выполняйте чистку внутри печи.

1. Выключите электрический выключатель и отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии.

2. Откройте дверцу и подождите не менее 10 минут, чтобы понизилась температура внутри печи.

3. Протрите печь влажной тканью.

