



GoodFood
PREMIUM QUALITY

UA

Інструкція з експлуатації

Професійна промислова піч конвекційна



GXF003 ROBERTA



GXF023 ANNA

Шановний користувачу!

Ми глибоко вдячні Вам за вибір обладнання GoodFood!

Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, оскільки воно містить важливу інформацію щодо безпечної та ефективної встановлення, використання та обслуговування обладнання. Це збереже Ваш час і дозволить з легкістю отримувати найкращі результати за допомогою обладнання GoodFood.

Ознайомтеся і збережіть цю інструкцію по експлуатації !!!

Застосування продукції

Професійна промислова піч конвекційна дозволяє виконувати безліч процесів теплової обробки. За допомогою циркуляції гарячого повітря і пара виконує смаження, варіння на пару, випікання, припуск, запікання, гасіння. Піч конвекційна поєднує в собі відразу кілька інструментів професійної кухні - жаровню, духову шафу, сковороду, конвекційну піч, фритюрницю та ін. Дозволяє заощадити на придбанні безлічі кухонного обладнання. Призначена для випікання або розігрівання борошняних виробів (круасанів, булочок з шоколадом, бріюші), кондитерських виробів (тістечок, печива), готових страв (лазанья, печеної картоплі), свіжих, заморожених або попередньо витриманих у шафі ситних закусок, піци, пироги з начинкою).

Електрична конвекційна піч використовує режим гарячої циркуляції повітря, тому температура розподіляється швидко та рівномірно. Піч також має таймер і термостат, тому користувач може самостійно налаштувати час і температуру. Піч має парову функцію, оператор може додати пару під час приготування. Дверцята мають два шари скла - це красиво та може ізолювати тепло. Існує мікроактивний перемикач поруч із дверима. Коли Ви відчиняєте двері, вентилятор перестає обертатися. Це дозволить уникнути витоків гарячого повітря. Професійна промислова конвекційна піч можна розмістити в на об'єктах громадського харчування (НЕ для побутового використання), супермаркетах та ресторанах.

Безпека роботи приладу гарантована лише при користуванні його за призначенням. Всі технічні втручання, в тому числі монтаж і ремонт, робляться виключно кваліфікованими фахівцями сервісної служби.

УВАГА!!! Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і / або інше використання приладу заборонено і є користуванням не відповідно до прямим призначенням. Претензії будь-якого роду до виробника і / або його представнику з приводу завданих збитків в результаті користування приладом не за призначенням виключені. За весь збиток при користуванні приладом не за призначенням відповідає сам споживач.

Запобіжні заходи

УВАГА!!! Щоб зменшити ризик отримання травм, при користуванні електричним обладнанням неухильно дотримуйтеся основні норми і правила техніки безпеки, в тому числі викладені в даному посібнику.

1. Розпакуйте і повністю видалити пакувальний матеріал.
2. Встановіть прилад на рівному, стабільному місці, яке витримає його вагу і є сухим.
3. Ніколи не ставте прилад на легко займисту основу (наприклад, скатертину або килим і т. п.).
4. Протріть внутрішню та зовнішню частину печі вологою тканиною. Потім витріть сухою тканиною.

5. Вийміть лоток із корпусу та вимийте його.
6. Не встановлюйте прилад поблизу відкритих вогнищ, електropечей, печей або інших джерел тепла. Потрібно встановлювати на міцному і чистому місці. Не ставте його на місця, де він може перегрітися або намокнути. Не ставте його поблизу приладів, які створюють сильне електромагнітне поле.
7. Необхідний зазор між піччю та стінкою 10 см.
8. Обладнання слід поміщати у місці, яке добре вентилується.
9. Підключайте обладнання тільки до заземленої розетки.
10. Користуватися адаптерами і перехідними пристроями забороняється.
11. Користуватися електричним подовжувачем забороняється.
12. Під час роботи обладнання важливо, щоб ви стояли в правильному положенні. Ставайте так, щоб частини вашого тіла не знаходилися в безпосередньому контакті з обладнанням під час його роботи.
13. Ніколи не мийте обладнання під проточною водою.
14. Під час відключення обладнання не тягніть за провід.
15. Перед здійсненням чистки і технічного обслуговування, переконайтеся, що обладнання від'єднано від джерела струму.
16. Чи не дозволяється користуватися обладнанням, якщо пошкоджений електричний кабель або вилка кабелю, а також якщо обладнання несправне чи пошкоджене.
17. У разі пошкодження кабелю живлення, зверніться в сервісний центр для технічного обслуговування.
18. Виробник відмовляється нести відповідальність в разі неправильного використання обладнання.

Підключення води (тільки для моделі GXF023)

Підключення печі до мережі водопостачання:

- Підключіть трубопроводи підведення декальцинованої води, розташовані ззаду духовки, до окремої мережі водопостачання через механічні фільтри та відсічний вентиль.
- Перш ніж підключити фільтри, пропустить кілька води через піч, щоб очистити її водяний контур від залізної окалини.
- Вода повинна мати жорсткість 0,5 - 5°F, щоб послаблювати утворення вапняних відкладень, і значення тиску 0,5 - 2 бара.
- Кількість води, призначена для випарювання в пекарній камері, має регулюватися за допомогою крана, розташованого в задній частині печі.
- Відрегулюйте краник, щоб вода на вентилятор подавалась лише тонким струмком або краплями. Надлишок води може призводити до великої кількості конденсату та заливати пекарну камеру.

Злив конденсаційної води:

- Труба зливу парового конденсату, розташована в задній частині духовки, повинна бути з'єднана з твердою трубою або шлангом, що відводить конденсат у відкритий водосток. Діаметр труби, що відводить, або шланга не повинен бути менше труби зливу, а довжина – не більше одного метра.
- Шланг, що відводить, повинен бути принаймні на 20 см нижче труби зливу, щоб забезпечити низхідний потік.
- Уникайте перетискань шлангів або крутих вигинів металевих труб по всій довжині зливу.

Використання

Загальні положення

- Зверніть увагу, що функція «Конвекційне приготування їжі» (приготування за допомогою переміщення нагрітого повітря) та функція «Приготування їжі з використанням верхнього нагрівача – гриля» працюють незалежно. Не можна використовувати обидві функції одночасно.
- Відкрийте двері, покладіть продукт у камеру та зачиніть двері. Відрегулюйте температуру до потрібного рівня та виставте таймер на потрібний час (залишіть відстань не менше 40 мм між ємністю та стінками обладнання для циркуляції повітря).
- Якщо продукт, що готується, повинен містити трохи вологості, потрібно відкрити перемикач пара і додати пару (натисніть SPRAY).
- Перед очищенням вимкніть духовку. Додавати масло в шарнір потрібно не рідше одного разу на рік. Піч повинна регулярно перевірятися і обслуговуватись сервісними фахівцями.
- Лотки, поміщені всередині духовки, повинні розташовуватися один з одним інтервалом 4 см. Їжа на кожному лотку не повинна бути надто великою для найкращої циркуляції гарячим повітрям.

Налаштування таймера

- Встановіть регулятор часу на число, що відповідає часу приготування, залежно від продукту, який Ви збираєтесь приготувати.
- Увімкніть таймер, повернувши його рукоятку за годинниковою стрілкою. Піч вимкнеться автоматично після закінчення заданого часу, і задзвонить дзвінок.
- Піч можна вимкнути вручну під час приготування їжі, повернувши рукоятку таймера проти годинникової стрілки у положення "0".
- Таймер може контролювати час приготування протягом 120 хвилин. У той час як таймер підраховує час у зворотному напрямку, час обсмажування збільшується, таймер може автоматично повернутися на нуль, а індикатор часу живлення відключається сам собою.
- Зазначений час визначається обсягом їжі, чим більше їжі, тим потрібно більше часу та навпаки.

Конвекційне приготування їжі (переміщенням нагрітого повітря)

- Увімкніть живлення печі.
 - Встановіть регулятор температури на потрібне значення (0-300°C).
 - Встановіть ручку таймера на потрібний час (0-120 хв).
- Індикаторна лампочка температури, індикаторна лампочка таймера та лампа внутрішнього освітлення засвітяться.
- Індикаторна лампочка температури згасне, як тільки температура досягне заданого значення. Потім вона знову запалиться, якщо температура знизиться. Цей процес повторюватиметься автоматично.

Використання функції пари (тільки для моделі GXF023)

- Увімкніть живлення печі.
 - Встановіть регулятор температури на потрібне значення (0-300°C).
 - Встановіть ручку таймера на потрібний час (0-120 хв).
- Індикаторна лампочка температури, індикаторна лампочка таймера та лампа внутрішнього освітлення засвітяться.

- Натисніть кнопку пара (SPRAY). Пара подається в пекарню камеру імпульсами вручну. Індикаторна лампочка пари запалиться.

Примітка:

- Не натискайте на кнопку довго.
- Частина надлишку пари може скидатися через зливну трубу ззаду духовки.

Використання верхнього нагрівача для приготування їжі (тільки для моделі GXF023)

- Увімкніть живлення печі.
 - Встановіть регулятор температури верхнього нагрівача на потрібне значення (0-300°C).
 - Встановіть ручку таймера на потрібний час (0-120 хв).
- Індикаторна лампочка верхнього нагрівача, індикаторна лампочка таймера та лампа внутрішнього освітлення засвітяться.
- Індикаторна лампочка верхнього нагрівача згасне, як тільки температура досягне заданого значення. Потім вона знову запалиться, якщо температура знизиться. Цей процес повторюватиметься автоматично.

Технічні характеристики

Модель	GXF003 ROBERTA	GXF023 ANNA
Потужність, кВт	2,6	2,6 + 2,0
Напруга, В	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Габарити, мм	595×530×570	595×530×570
Кількість рівнів, шт	4	4
Функції пари	ні	так
Функція верхнього нагрівача	ні	так
Розміри листів/решіток, мм	435×320	
Температурний діапазон, °С	0-300	
Таймер, хв	120	

Схема деталей

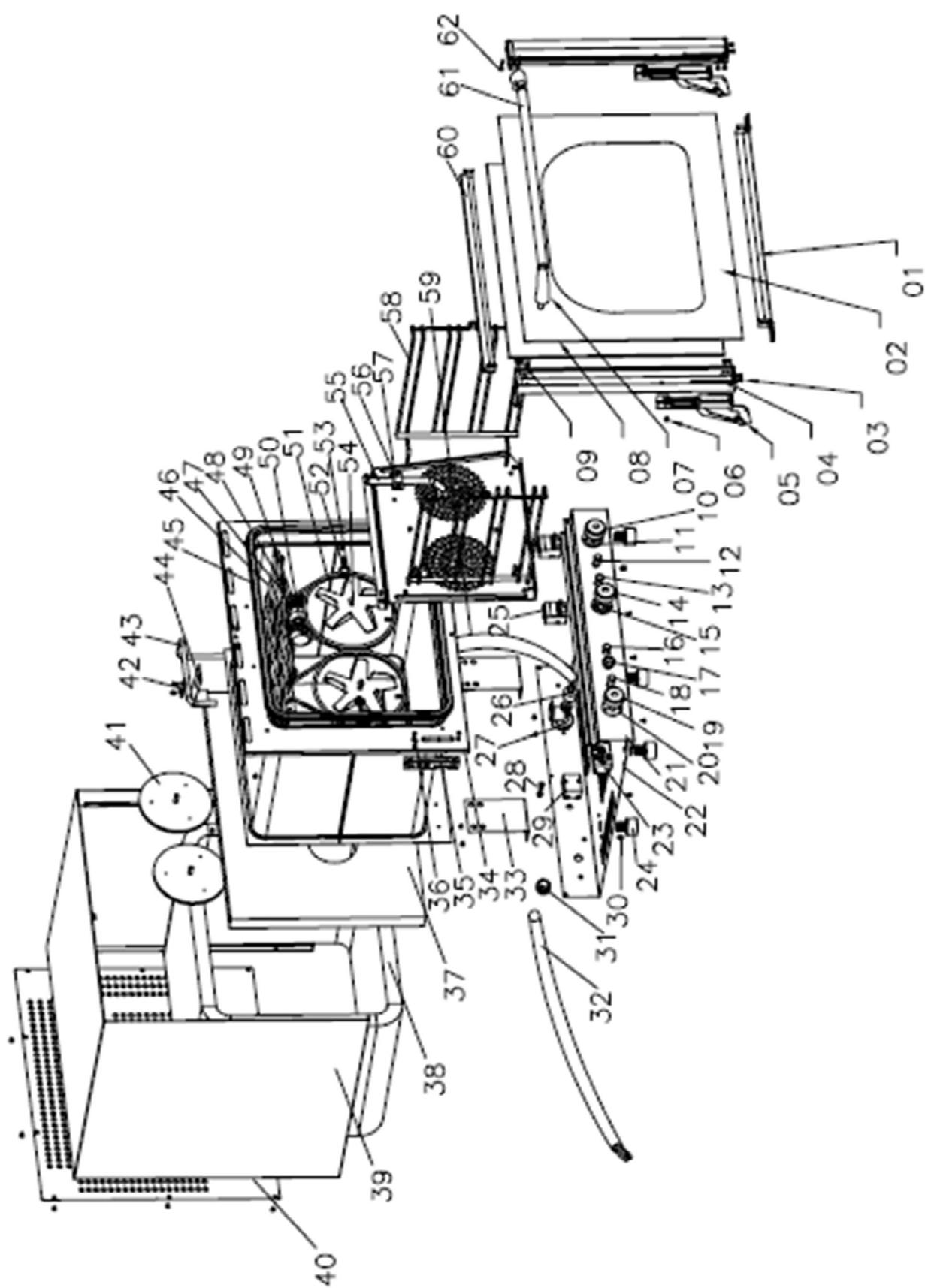
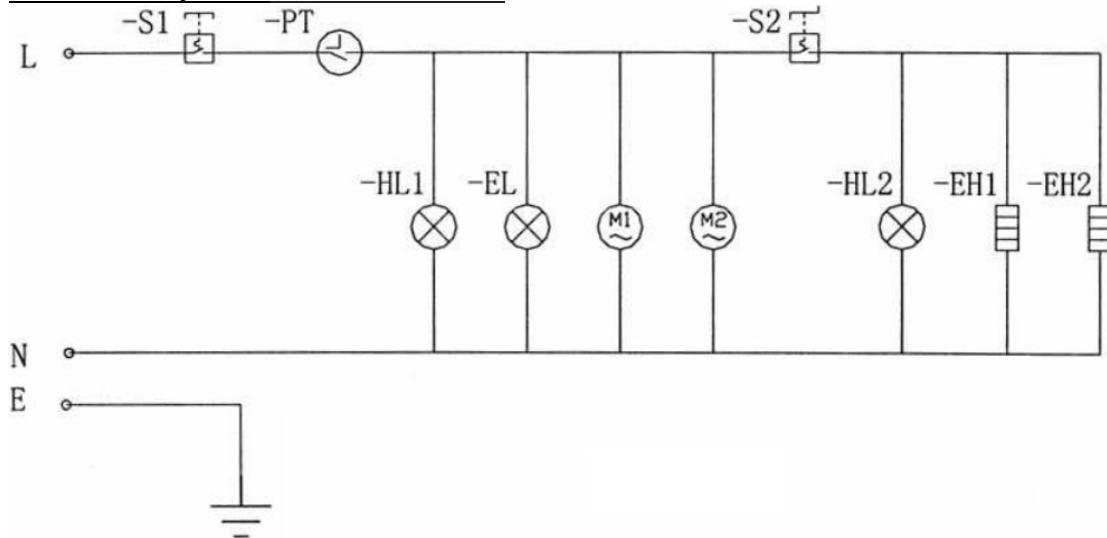
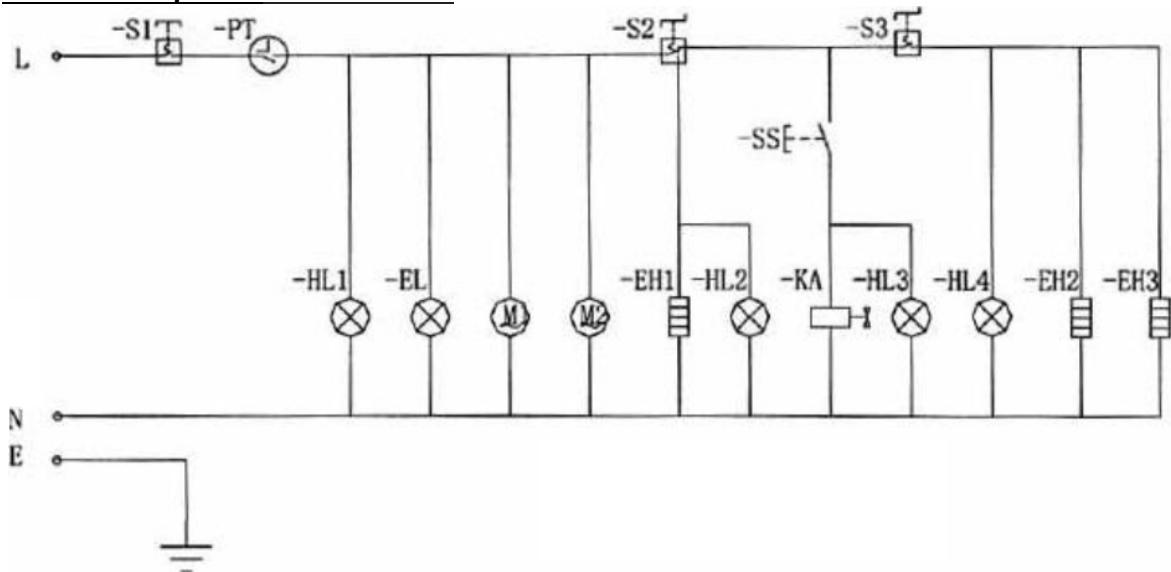


Схема електрична GXF003 ROBERTA



- EH1, EH2 – основний нагрівальний елемент;
- EL – лампа внутрішнього освітлення;
- M1, M2 - вентилятор конвекції (переміщення нагрітого повітря);
- S3 – електротеплове реле для основного нагрівача;
- S2 – електротеплове реле для верхнього нагрівача;
- S1 – плавкий запобіжник;
- PT – таймер;
- HL1 ÷ HL4 – індикаторні лампочки.

Схема електрична GXF023 ANNA



- EH1 – верхній нагрівальний елемент;
- EH2, EH3 – основний нагрівальний елемент;
- EL – лампа внутрішнього освітлення;
- M1, M2 - вентилятор конвекції (переміщення нагрітого повітря);
- TT – активний мікроперемикач; KA – електромагнітний клапан;
- S3 – електротеплове реле для основного нагрівача;
- S2 – електротеплове реле для верхнього нагрівача;
- S1 – плавкий запобіжник;
- PT – таймер;
- HL1 ÷ HL4 – індикаторні лампочки.

Очищення та обслуговування

Перед чищенням, будь ласка, від'єднайте обладнання від розетки та зачекайте поки обладнання охолоне.

Відчиніть піч, вийміть сталеву решітку та очистіть її водою з миючим засобом.

Очистити піч вологою губкою без додавання миючих засобів. Не поміщайте пекти під прямий струменем води.

Використовуйте суху губку, щоб не подряпати піч.

Після очищення увімкніть живлення, поверніть температуру на 80 та відключіть живлення після того, як піч висохне.

Упаковка і зберігання.

Не викидайте пакувальний картон вашого приладу. Він може Вам знадобитися для зберігання, при переїзді або якщо Ви в разі можливих пошкоджень будете висилати прилад в нашу сервісну службу. Повністю звільніть прилад перед введенням в дію від зовнішнього і внутрішнього пакувального матеріалу. Прилади зберігати до установки в НЕ розпакованому вигляді, дотримуючись нанесені на зовнішній стороні маркування з установки та зберігання.

Упаковку зберігати виключно за таких умов: не тримати під відкритим небом; зберігати в сухому і вільному від пилу місці; зберігати при агресивних речовин; оберігати від дії сонячних променів; уникати механічних струсів; при тривалому зберіганні (більше 3 місяців) регулярно контролювати загальний стан всіх частин і упаковки.

Транспортування та зберігання. Утилізація

Даний апарат можна транспортувати будь-яким видом транспорту відповідно до запобіжних написів на тарі, а також із правилами, що діють на конкретному виді транспорту.

При завантаженні та транспортуванні апарат не можна кантувати та піддавати ударам.

Переміщати транспортну тару по похилій поверхні, дотримуючись вимог «ВЕРХ» під кутом трохи більше 15%.

Транспортування апарату залізничним та автомобільним транспортом має проводитися у критих транспортних засобах.

Після транспортування апарат повинен бути працездатним та не мати пошкоджень.

Апарат повинен зберігатися у транспортній упаковці у складських приміщеннях, що забезпечують захист від впливу атмосферних опадів та механічних пошкоджень.

Не допускайте трясіння апарата.

Не зберігайте апарат у перевернутому вигляді.

Після припинення експлуатації апарата після закінчення встановленого терміну служби, організації, що здійснює експлуатацію, необхідно передати її особі, відповідальній за утилізацію.

Утилізацію апарату проводити за загальними правилами переробки вторинної сировини в відповідно до нормативних актів країни, де апарат проходить утилізацію.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в конструкцію або дизайн виробів для покращення їх технологічних та експлуатаційних параметрів.

Дякуємо за увагу!

