



**АГРО  
РЕСУРС**

Торговая компания  
Пищевое и упаковочное оборудование  
HoReCa

agrozavod@agrozavod.ru

Россия (бесплатно):  
**8 800 55 55 905**

Челябинск:  
**+7 351 202 01 35**

## **Печь ярусная электрическая серии YXD**

### **Инструкция по эксплуатации**



## **Описание**

В 2012 году наша компания начала производство новой усовершенствованной электрической печи YXD. Она была разработана лучшими техниками нашей компании в соответствии с государственными стандартами.

Данная модель является более модернизированной, удобной в применении, быстро нагревается, долго держит температуру, безопасна в использовании, надежна в эксплуатации, энергосберегающая. Используется в пищевой промышленности, ресторанах, супермаркетах, местах общественного питания.

### **Основные характеристики**

1. Печь разделена на ярусы (двух- и трёхъярусные), каждый ярус контролируется самостоятельно и может использоваться одновременно.
2. На каждый ярус можно устанавливать отдельную температуру.
3. Температура нагревания может быть от 20°C до 300°C.

### **Внимание!**

1. Напряжение электросети в помещении должно соответствовать тем параметрам, которые указаны на табличке.
2. После окончания работы выключите прибор из электросети, в целях избегания электрического замыкания и утечки газа.
3. Перед использованием убедитесь, что оборудование хорошо заземлено.
4. Установка и эксплуатация оборудования должна осуществляться специалистами.
5. Расстояние от стены до духовой печи должно быть не менее 50см.
6. Эксплуатация и хранение оборудования не возможно в помещении с повышенной влажностью.

### **Технические характеристики**

Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Номинальная площадь поперечного сечения силового кабеля (мм)

380	<10	1.5
	>10-16	2.5
	>16-21	4
	>21-26	6
220	<3.5	1.5
220/380	<7	1.5-4

### Эксплуатация

1. Включите оборудование в розетку.
2. Установите определенную температуру в печи: отрегулируйте ручку термостата до заданной температуры. Зеленый индикатор обозначает повышение температуры, красный индикатор постоянную температуру. Данное оборудование самостоятельно регулирует уровень температуры.
3. Установите таймер: во время использования своевременного контроля температуры, сначала нажмите таймер. Поставьте ручку таймера на определенное время, а затем отрегулируйте ручку термостата до заданной температуры.
4. В зависимости от того, какой результат Вы хотите получить, регулируйте температуру от «Макс.температура» и «Мин. температура», чтобы продукт приобрел золотистый оттенок.
5. Используйте огонь не равномерно, отдельно для каждой пластины.

### Уход и техническое обслуживание

1. Во время технического обслуживания оборудование следует отключить из электросети. Ни в коем случае не используйте обычное моющее средство для промывания машины.
2. Обслуживание печи должно производиться квалифицированными специалистами.

	Неполадки	Причины неполадок	Способы их решения
1	После включения	1. Переключатель не	1. Нажмите кнопку

	оборудования, индикатор не загорается	работает 2. Сломался переключатель 3. Сломался предохранитель	селектора работы. 2. Замените переключатель 3. Замените предохранитель
2	Неравномерный золотистый цвет хлебобулочных изделий, время выпекания больше, чем обычно	1. Тепловая труба подключена не в соответствии со схемой 2. Порвались электрические провода внутри тепловой трубы 3. Деформация пластины пирога 4. Шнур питания плохо подсоединен	1. Подключите тепловую трубу в соответствии с электрической схемой 2. Замените проводки внутри тепловой трубы 3. Замените пластину 4. Переподключите шнур питания
3	Не может самостоятельно контролировать температуру (зеленый и красный индикаторы не могут самостоятельно меняться)	Сломался контролер температуры	Необходимо отправить обратно на завод датчики и термостаты, чтобы их починили профессионалы
4	Деформация двери	После определенного периода использования, дверь может деформироваться, что может стать причиной утечки газа.	Необходимо прибегнуть к помощи специалиста.

# Схема электрической цепи

