



АГРО
РЕСУРС

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

Паспорт

Печь конвекционная электрическая серии ЕО-07/08

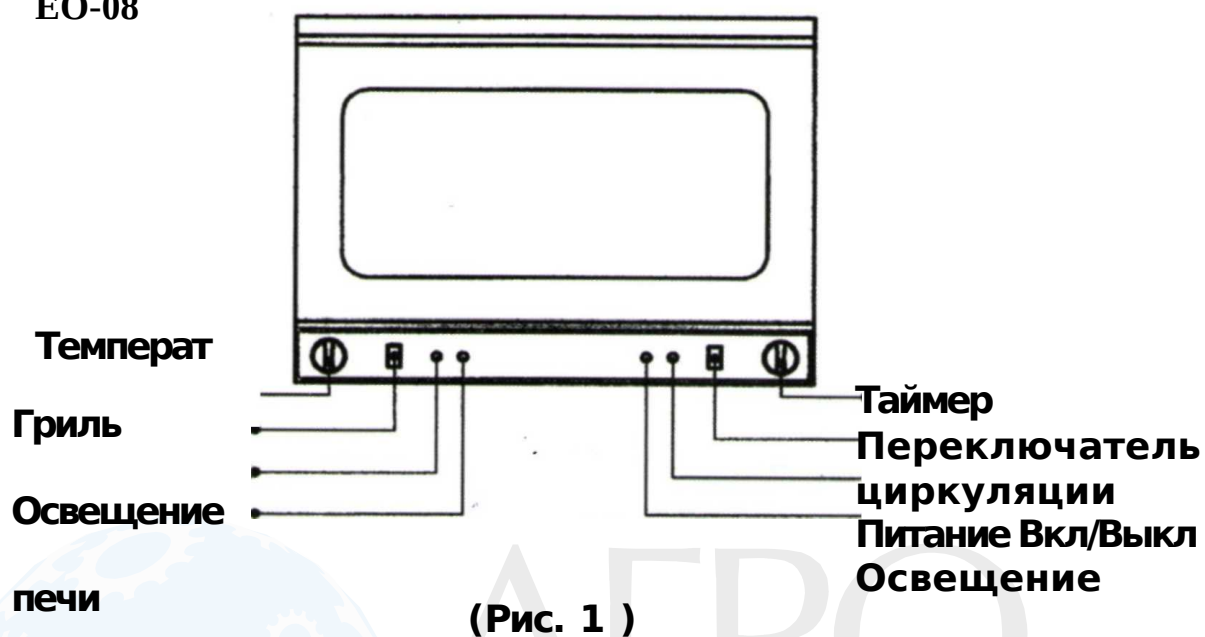


Агроресурс
454036, Россия, г. Челябинск, Свердловский тракт, 12
т. : 8-800-5555-905
✉ agro74@agro74.ru
www.agrozavod.ru

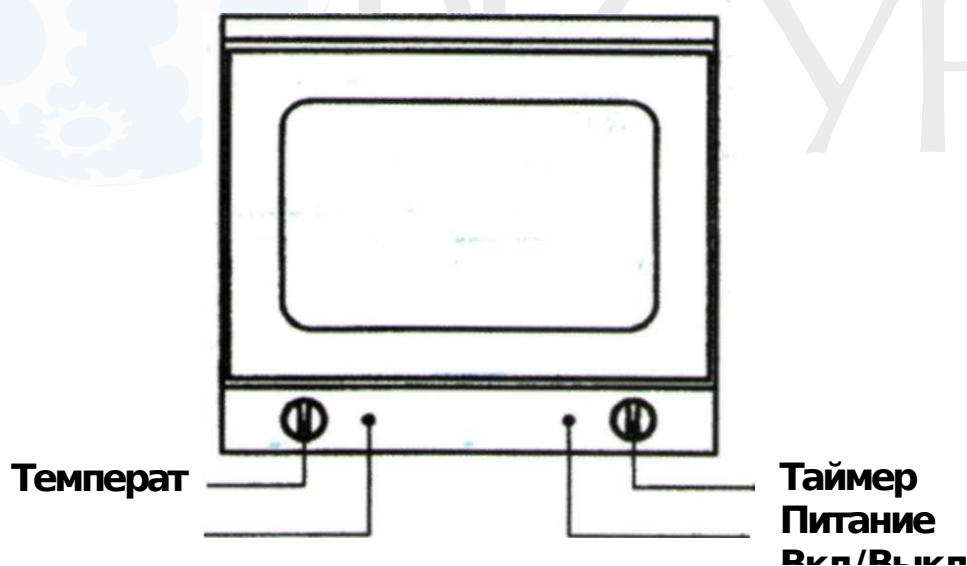


I. Иллюстрации

ЕО-08



ЕО-07





II. Описание печи

Вы только что приобрели ЕО-08 / или ЕО-07 конвекционную печь.

Модель ЕО-07: Воздух, нагреваемый независимым нагревательным элементом с помощью вентилятора, распространяется равномерно и обеспечивает однородный нагрев и приготовление на 1-4 уровнях.

Модель ЕО-08: Известная в пищевой промышленности более чем 30 лет, технология инфракрасного кварцевания обеспечивает приготовление без дыма для рыбы, птицы, и выпечки, возможно использование древесного угля. Впервые эта технология в сочетании с конвекцией.

Конвекционное приготовление:

Эта технология обеспечивает соответствующее приготовление, потому что тепло распространяется равномерно по всей духовке. Это способ одновременно приготовления нескольких блюд, даже разных типов, без передачи вкуса и запаха от одного к другому.

Она также идеально подходит для нежного размораживания потоком теплого воздуха, непрерывный поток горячего воздуха вокруг еды предлагает быстрее готовить при более низкой температуре, чем в традиционной печи. Кроме того, более низкая температура позволяет сохранить натуральный вкус и естественный вид вашей еды, не создавая никакого дыма.

Кварцевое инфракрасное приготовление:

Тепло передается в пищу от излучения кварцевых трубок, достигающих температуры 250 °C и испускает излучение той же длины волны, как угли.

Эта технология позволяет достигать 250 °C менее чем за пять минут, обходясь без необходимости предварительного нагрева, соответственно позволяя значительно экономить энергию. Вентиляция обеспечивает отличное распределения тепла. Функция идеально подходит для приготовления на гриле, копчения блюд.

Этот режим приготовления сохраняет питательные качества пищи, а также вкус, без потери веса.

III. Подробная информация о функциях

Модель: ЕО-08 (рисунок 1)

Выбор приготовления:

Положение 0:выкл

Положение 1: конвекция.

Нижний элемент работает на полную мощность и кварцевые трубки регулируются термостатом. Вентилятор распространяет тепло равномерно.

Положение 2: конвекция

Кварцевая трубка из передней части и нижнего элемента регулируются термостатом и вентилятор распространяет тепло равномерно.

Положение 3: конвекция

Кварцевая трубка из передней части регулируется термостатом и вентилятором



распространяет тепло равномерно.

Положение 4: конвекция

Кварцевая трубка из задней части и нижнего элемента регулируются термостатом и вентилятором распространяет тепло равномерно.

Положение 5: конвекция

Нижний элемент регулируется термостатом и вентилятором распространяет тепло равномерно

Положение 6: конвекция

Кварцевая трубка из задней части регулируется термостатом и вентилятором распространяет тепло равномерно

Таймер: 120 минут с установкой для безостановочного использования.

Зеленый индикатор: Духовка и холодная конвекции включены.

Красный индикатор: Отопление конвекции включено.

Оранжевый индикатор: кварцевая трубка включена.

Термостат: от 100 до 300 °C

Модель: E0-07 (рисунок 2)

Таймер: 120 минут с установкой для безостановочного использования.

Зеленый индикатор: Энергия включена.

Красный индикатор: Отопление конвекции включено.

Термостат: от 100 до 300 °C

IV. Информация о работе

Конвекция:

Тепло идет от задних нагревательных элементов - части вентиляционной системы. Она распространяется отлично на протяжении всего объема печи и регулируется очень точно с помощью термостата. Воздух постоянно обновляется и не застаивается в духовке, убедитесь, что он не передает никаких запахов. Этот параметр может быть использован для приготовления несколько блюд одновременно, а также идеально подходит для утепления, отопления и бережной разморозки.

Вентилируемые печи E0-08:

На этой обстановке, нижний элемент работает на полную мощность и не регулируется термостатом.

Это идеальное место для приготовления пищи соленых или сладких пирогов или хлеба, или начать приготовления тортов, которые должны расти. Вы можете использовать кварцевую трубку в конце приготовления пищи, регулируется термостатом, до коричневого, глазури или кристаллизации или хрустящей корочки. Вентиляция позволяет лучше распределять температуру, а также более высокую точность регулирования.

Модель: E0-08

В этих условиях, дно и кварцевые трубки функционируют одновременно и термостат регулируется. Ваш печь работает так же, как обычной духовке. Пицца готовится из нижней части, по нижнего элемента, а коричневого цвета сверху, с помощью кварцевой трубки. Вентиляция позволяет лучшее распределение температуры, а также более высокую



точность регулирования.

Только функция кварцевой трубки. Регулируемый термостат. Радиаторное охлаждения в холодной окружающей среде. Сверхвысокая температура кварцевых трубок требуется готовить на открытом воздухе. Поэтому желательно, оставить дверь полуоткрытой, и вращающиеся жареные продукты должны быть размещены как можно ближе к кварцевым трубкам на максимальном уровне мощности.

V. Принадлежности духовки

Поддержка:

Печь оснащена 2 направляющими предлагая 4 уровня приготовления пищи. Они могут быть удалены для использования внутренней камеры печи.

Жаровни:

Печь может работать с 4 кухонными противнями размером 600x400mm позволяя использовать свою полную высоту.

Внутреннее освещение:

Лампа в духовке включается, как только печь включена, чтобы позволить вам наблюдать за процессом приготовления. Вашей печь достаточно большая, чтобы разместить блюдо пирога размером до 40 см в диаметре, а также прямоугольные блюда размером 60см. Интерьер вашей печи выполнен полностью из нержавеющей стали для легкого обслуживания и длительного срок службы.

Для обеспечения вашей безопасности, дверца духовки с двойным остеклением.

Двойное стекло двери означает, что температура наружного воздуха низкая, даже когда духовка горячая внутри.

VI. Технические характеристики

Модель	ЕО-08	ЕО-07
Внешние размеры	90x81x72см	72x70x70см
Внутренние размеры	64x42x35см	45x35x33см
Масса	48кг	32кг
Мощность конвекции	5700Вт	2200Вт
Мощность кварцевой трубки	1000Вт	/
Мощность низа	1000Вт	/
Энергопотребления кварцевых трубок	Нагрев до 300°C 0,85кВт/Ч	/
	Удержание от 100 до 300 °C 1,50кВт/Ч	/
Энергопотребления конвекции положений	Нагрев до 300°C 0,55кВт/Ч	Нагрев до 300°C 0,60кВт/Ч
	Удержание от 100 до 300 °C 1,70кВт/Ч	Удержание от 100 до 300 °C 1,85кВт/Ч

VII. Уход и меры предосторожности

Техническое обслуживание:



Всегда отключайте духовку и дайте ей остыть, прежде чем начинать обслуживание. Сковородки и опоры можно чистить жидкостью для мытья посуды. Очистите дверь горячей водой и небольшим количеством жидкости для мытья посуды и нижний нагревательный элемент печи.

Меры предосторожности:

Дверца духовки может быть горячей, и вы всегда должны использовать ручку, чтобы открыть печь. Обязательно держите детей подальше от печи. Убирайте быстро конденсат после приготовления. Всегда позволяйте остыть печи с открытой дверью.

Ваша гарантия зависит от соблюдения вами этих инструкций. Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного применения вашей печи.

Предостережения:

Зеленая сигнальная лампа горит постоянно, как только печь включается. Если контрольная лампа будет мигать, это означает, что устройство безопасности печи сработало. В этом случае, отключите духовку и сразу звоните вашему специалисту по послепродажному обслуживанию, прежде чем использовать ее снова.

Продолжительное использование в этом режиме может привести к более серьезной проблеме и нанести непоправимый ущерб.

Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда использовать предоставленные рычаги и ручки. Поставьте печь так, чтобы она была в пределах легкой досягаемости.

Убедитесь, что он всегда находится в хорошо проветриваемом месте, чтобы избежать любого риска перегрева.

Никогда не опускайте печь, шнур питания и вилку в воду.

Проникновение воды может нанести непоправимый ущерб.

Этот продукт используется, чтобы достигнуть высоких температур в использовании, никогда не оставляйте детей без присмотра рядом с оборудованием.

Не используйте эту духовку на открытом воздухе.

Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.

Перед подключением или отключением духовки, убедитесь, что она выключена.

При использовании функции EO-08, убедитесь, что ничто не касается трубок.

Трубки достигают очень высоких температур. Будьте осторожны при перемещении пищи, которая должна быть на гриле или, что уже на гриле.

VIII. Поиск и устранение проблем

Ваша печь не работает:

Проверьте, подключена ли она к сети.

Проверьте, нажата ли кнопка включения.

Проверьте, включен ли таймер.

Проверьте, правильно ли установлен выбор режимов приготовления.

Горит ли индикатор работы?



АГРО РЕСУРС

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

Ваша печь испускает дым:

Температура приготовления пищи, вероятно, слишком высока.

Ваша печь испускает большое дыма:

Не забыли ли вы оставить дверь приоткрытой?

Налейте немного воды в чашку и поместите ее в нижнем уровне.



АГРО РЕСУРС