

515129

istoma-oven.ru

ПАСПОРТ

Печь низкотемпературного приготовления
с функцией копчения и термощупом
69510 LTO-190ES ISTOMA-E



1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА ПЕЧИ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печь ISTOMA предназначена для деликатного приготовления и хранения. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока.

Печь имеет опцию копчения и позволяют осуществлять как горячее, так и холодное копчение. Процесс копчения в печи происходит за счет заполнения рабочей камеры дымом от тлеющей натуральной щепы, ТЭН генератора дыма включается независимо от ТЭНов нагрева рабочей камеры.

2.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Установочная мощность, Вт	2800
Номинальное напряжение, В	220
Максимальная температура в камере, град	180
Внутренние размеры камеры, мм	650x520x660
Объем камеры, л	190
Вместимость камеры GN 2/1, шт	6
Габаритные размеры, мм	680x800x800
Масса, кг	80

1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Печь низкотемпературного приготовления ISTOMA	1 шт.
Полка-решетка	2 шт.
Контейнер для щепы	1 шт.
Поддон	1 шт.
Съемный жироборник	1 шт.
Эксплуатационная документация	1 экз.

1.4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Общий вид печи показан на рисунке 1. Внутренний размер камеры 650x520x660мм. В камере установлены 6 пар направляющих под GN2/1 с шагом 65мм.

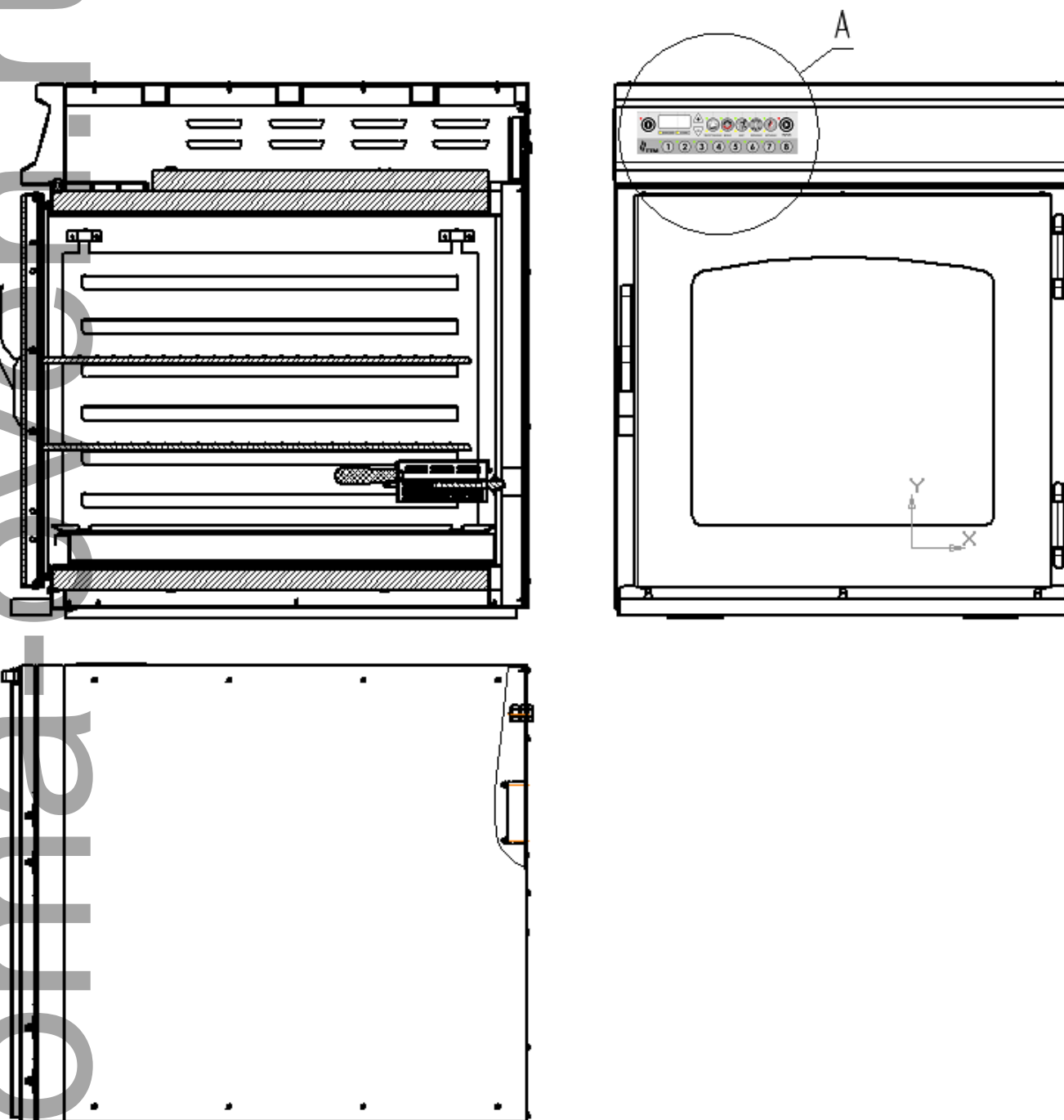


Рис. 1 Общий вид печи

Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение

пароувлажнения. Печь не требует установки вытяжного зонта.

Печь имеет электронное управление, 8 программируемых кнопок меню для занесения в память комбинаций температуры и времени приготовления, хранения, копчения. Печь позволяет готовить по установленному времени или с помощью датчика-термошупа, который измеряет температуру в готовящемся продукте. При достижении заданных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость.
- Не оставляйте горячую печь без присмотра с открытой дверцей.
- Отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если печь не используется, а также перед чисткой. Для того, чтобы отсоединить, установите переключатель в положение «Выкл.». Выньте вилку из розетки. Дайте остыть, прежде чем начнёте класть внутрь печи или вынимать из неё какие-либо части.
- Не разрешается эксплуатация любого оборудования, у которого повреждены электрический кабель или вилка.
- Пользование приспособлениями, не рекомендованными заводом-изготовителем оборудования, может привести к травме.
- Не допускайте, чтобы электрический кабель свисал с кромки стола или касался горячих поверхностей.
- Будьте особенно внимательны при перемещении оборудования, в котором находится горячий жир или другая горячая жидкость.
- Не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по прямому назначению.
- В данном оборудовании не разрешается использовать такое топливо, как брикеты древесного угля.

- Во избежание поражения электрическим током подключайте только к заземлённой розетке.
- Для чистки данного изделия не применяйте порошковые чистящие средства.
- Обслуживание данного изделия должен выполнять сервисный центр.

2.2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распакуйте печь, проверьте комплект поставки.

Удалите защитную пленку с металлических поверхностей.

2.3 ПРИНЦИП РАБОТЫ

Включение печи

Для включения печи необходимо подключить печь к электросети. При этом на дисплее появится надпись «OFF». На рисунке 2 показана панель управления печью.



Рис. 2 Панель управления

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЫТОВЫЕ ИСТОЧНИКИ НАПРЯЖЕНИЯ.

ПОДКЛЮЧАТЬ СЛЕДУЕТ ТОЛЬКО ЧЕРЕЗ УСТРОЙСТВО ЗАЩИТНОЕ ОТСЕКАЮЩЕЕ (УЗО), ИЛИ АВТОМАТ, РАССЧИТАННЫЙ НА НАГРУЗКУ ДО 20 А.

Режим «Хранение»

Нажать и удерживать в течение 3 секунд клавишу «Вкл./выкл.». Раздастся звуковой сигнал, печь перейдет в режим хранения. На дисплее будет отображаться установленная температура хранения. В данном режиме печь можно эксплуатировать в качестве теплового шкафа.

Для изменения температуры хранения необходимо нажать кнопку «Хранение» и при помощи кнопок «Больше/меньше» установить нужную температуру.

При нажатии на кнопку «Хранение» загорится соответствующий желтый индикатор, что говорит о том, что можно изменять параметры данного режима. Если не воспользоваться в течение 3 секунд кнопками «Больше/меньше», то печь перейдет в режим ожидания.

При удерживании кнопок «Больше/меньше» параметр изменяется с шагом в 5 единиц, при дискретном нажатии на данные клавиши шаг равняется 1.

Режим «Приготовление по таймеру»

Нажмите кнопку «Приготовление» на дисплее отобразится предустановленная температура приготовления. При помощи кнопок «Больше/меньше» установить нужную температуру в камере. Затем нажмите кнопку «Время» и установите требуемое время приготовления. Также на данном этапе можно скорректировать температуру для режима «Хранения», нажав соответствующую кнопку.

После того как все параметры заданы нажмите кнопку «Пуск». Запустится режим приготовления по таймеру. При этом на дисплее будут попеременно отображаться текущая температура в камере и оставшееся время приготовления.

Индикатор разогрева будет гореть до тех пор, пока температура в камере не сравняется с установленной температурой для данного режима. Только после этого начнется отсчет таймера приготовления.

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор «Готово», и печь перейдет в режим хранения. В режиме хранения печь будет находиться до тех пор, пока вы ее не отключите или не зададите новый режим приготовления.

Режим «Приготовление по температуре внутри продукта»

Нажмите кнопку «Приготовление» на дисплее отобразится предустановленная температура приготовления. При помощи кнопок «Больше/меньше» установить нужную температуру в камере. Затем нажмите кнопку «Щуп и установите требуемую температуру внутри продукта».

После того как все параметры заданы нажмите кнопку «Пуск». Запустится режим приготовления по температуре внутри продукта. При этом на дисплее будут попеременно отображаться текущая температура в камере и температура внутри продукта.

Когда действительная температура внутри продукта сравняется с установленной, раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор «Готово», и печь перейдет в режим хранения.

Для приостановления процесса приготовления необходимо нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку «Пуск». Печь перейдет в режим хранения.

Режим «Горячее копчение»

Режим горячего копчения можно подключить на любом этапе приготовления.

Для этого вовремя приготовления необходимо нажать кнопку «Копчение», при помощи кнопок «Больше/меньше» установить время копчения и нажать кнопку «Пуск». При этом параллельно будут происходить приготовление и копчение. По истечению времени копчения печь продолжит процесс приготовления.

Также горячее копчение можно включить на этапе установки параметров приготовления. Для этого перед тем как нажимать кнопку «Пуск» необходимо нажать кнопку «Копчение», установить время копчения. И только после этого нажать «Пуск». Процесс копчения запустится сразу же вместе с процессом приготовления.

Режим «Холодное копчение»

Для включения режима холодного копчения необходимо в режиме хранения нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку «Копчение». При этом температура в камере установится равной нулю. С помощью кнопок «Больше/меньше» установить время копчения и нажать кнопку «Пуск».

Сохранение заданных параметров (программируемые кнопки)

На панели управления расположены 8 кнопок (1, 2, 3 и т. д.) позволяющих записывать в память часто используемые режимы приготовления.

Для записи параметров в память необходимо сначала установить соответствующие параметры приготовления при помощи кнопок «Приготовление», «Время», «Щуп», «Хранение» и «Копчение». Затем нажать и удерживать кнопку «Больше (плюс)» и сразу же нажать любую из цифровых кнопок, например, кнопка «1». Набор установленных параметров приготовления закрепится за данной кнопкой.

Для вызова сохраненных параметров необходимо в режиме хранения нажать соответствующую цифровую кнопку.

Можно многократно перезаписывать программу на одну и ту же кнопку. Последовательность действий при этом аналогична процедуре сохранения параметров в первый раз.

Отключение звуковых сигналов при нажатии клавиш

Для отключения звуковых сигналов при нажатии клавиш необходимо сразу после включения печи (кнопка «Вкл./выкл.») нажать кнопку «Меньше (минус)». Для того, чтобы заново включить звуковой сигнал необходимо сразу после включения печи нажать кнопку «Больше (плюс)».

3. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Печь может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Печь в упаковке может храниться в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ15150.

4. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

LTO-190ES – ISTOMA-E ТМ 635.00.00.000 №

(Наименование)

(Обозначение)

(Заводской номер)

изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.

Инженер ОТК

МП

Личная подпись

Расшифровка подписи

число, месяц, год

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу печи 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Предприятие-изготовитель не несет ответственности в случае повреждения печи произошедшего по вине потребителя.

Предприятие-изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию печи

6. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170040, г. Тверь, проспект 50 лет Октября, д. 45.

ООО «НПО Тверьторгмаш».

Тел.: +7 (4822) 448-914

ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРЕДСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»

Москва

Адрес: 125319, г. Москва, Черняховского ул., 5, к. 1
Тел.: +7 (495) 956-4000
8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)
Факс: +7 (495) 956-3776
E-mail: trapeza@busrus.ru

Владивосток

Адрес: 690068, г. Владивосток, ул. Проспект 100-летия Владивостоку, 155
Тел.: +7 (4232) 316-128, 243-117, 316-058 315-810
E-mail: regions@busrus.ru

Волгоград

Адрес: 400074, г. Волгоград, ул. Майкопская, д. 5
Тел.: +7 (8442) 900-200, 900-318
Факс: +7 (8442) 900-759
E-mail: regions@busrus.ru

Екатеринбург

Адрес: 620219, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 66 ГСП 502
Тел.: +7 (343) 251-7537, 251-7547, 251-7560
E-mail: regions@busrus.ru

Казань

Адрес: 420104, г. Казань, ул. Рихарда Зорге, д. 34
Тел./факс: +7 (843) 224-4141
E-mail: regions@busrus.ru

Калининград

Адрес: 236010 г. Калининград, ул. Камская 63
Тел.: +7 (4012) 777-009
E-mail: regions@busrus.ru

Киров

Адрес: 610001, г. Киров, Р. Люкембург, д. 77

Тел.: +7 (8332) 364-848

Факс: +7 (8332) 360-551

Е-mail: regions@busrus.ru

Краснодар

Адрес: 350012, г. Краснодар, ул. Красных Партизан, КНИИСХ им. Лукьяненко, центральная усадьба

Тел.: +7 (861) 222-2928, 222-7503

Факс: +7 (861) 222-6865

Е-mail: regions@busrus.ru

Нижний Новгород

Адрес: 603002, г. Нижний Новгород, ул. Литвинова, д. 74Б, офис 506

Тел./факс: +7 (8312) 729-757

Е-mail: regions@busrus.ru

Новосибирск

Адрес: 630007, г. Новосибирск, ул. Коммунистическая, 7

Тел.: +7 (383) 291-2238, 218-3707, 213-44-30

Факс.: +7 (383) 210-2238

Е-mail: regions@busrus.ru

Омск

Адрес: 644073, Омск, ул. И.Багнюка, д.17

Тел.: +7 (3812) 50 31 33

Факс: +7 (3812) 43 39 75

Е-mail: regions@busrus.ru

Ростов-на-Дону

Адрес: 344019, г. Ростов-на-Дону, ул.14-я Линия, 50 офис 803

Тел./факс: +7 (863) 295-5365, 295-5442, 291-4426

Е-mail: regions@busrus.ru

Самара

Адрес: 443030, г. Самара, ул. Речная, 9

Тел.: +7 (8462) 707-260, 707-259, 707-258, 763-544

Факс: +7 (8462) 707-261

E-mail: regions@busrus.ru

Санкт-Петербург

Адрес: 194044, г. Санкт-Петербург, Большой Сампсониевский пр-т, д. 45

Тел.: +7 (812) 740-5400

Факс: +7 (812) 542-2041

E-mail: regions@busrus.ru

Сочи

Адрес: 354000, Сочи, ул.Аллея Челтенхема 4

Тел.: +7 (8622)670236

E-mail: regions@busrus.ru

Уфа

Адрес: 450053, Уфа, ул. К.Маркса, д. 53.

Тел.: +7 (3472)507967, 510768

Факс: +7 (3472)507967

E-mail: regions@busrus.ru

Хабаровск

Адрес: 680006, г. Хабаровск, ул. Краснореченская, д. 92

Тел.: +7 (4212) 331-123, 368-080

E-mail: regions@busrus.ru

Челябинск

Адрес: 454119, Челябинск, ул. Нахимова, дом 20-п, к. 2

Тел.: +7 (351) 223-90-23

E-mail: regions@busrus.ru