

515129

Печь низкотемпературного приготовления
электрическая
«Истома»
ПАСПОРТ



istoma-oven.ru

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Параметр	LTO-190S ISTOMA	LTO-190 ISTOMA LIGHT	HC-190 ISTOMA HOLD
1	Установочная мощность, кВт	2,8кВт	2,55кВт	1,7кВт
2	Номинальное напряжение, В	220	220	220
3	Частота, Гц	50	50	50
4	Масса, кг	80	80	80
5	Габаритные размеры, мм	Длина 680 Ширина 800 Высота 800		

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки входят:

- печь, собранная согласно конструкторской документации;
- Полка-решетка длинная – 2 шт.
- контейнер для щепы – 1 шт. (не входит в комплект для **LTO-190 ISTOMA LIGHT** и **HC-190 ISTOMA HOLD**)
- Поддон – 1 шт.
- съемный жироборник – 1 шт.

- эксплуатационная документация (паспорт или инструкция по эксплуатации).

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 Печь низкотемпературного приготовления электрическая рис .1, вместимость 6GN2/1, объём камеры 190л. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. 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 имеет интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает таймер приготовления на 12 часов поз.2, термостат приготовления (от 60 до +180С) поз. 3, термостат хранения (от 30С до +90С) поз. 4, таймер копчения на 1 час поз. 5. Печь позволяет осуществлять горячее и холодное копчение. Внутренний размер камеры 650x520x660мм. В камере установлены 6 пар направляющих под GN2/1 с шагом 65мм.

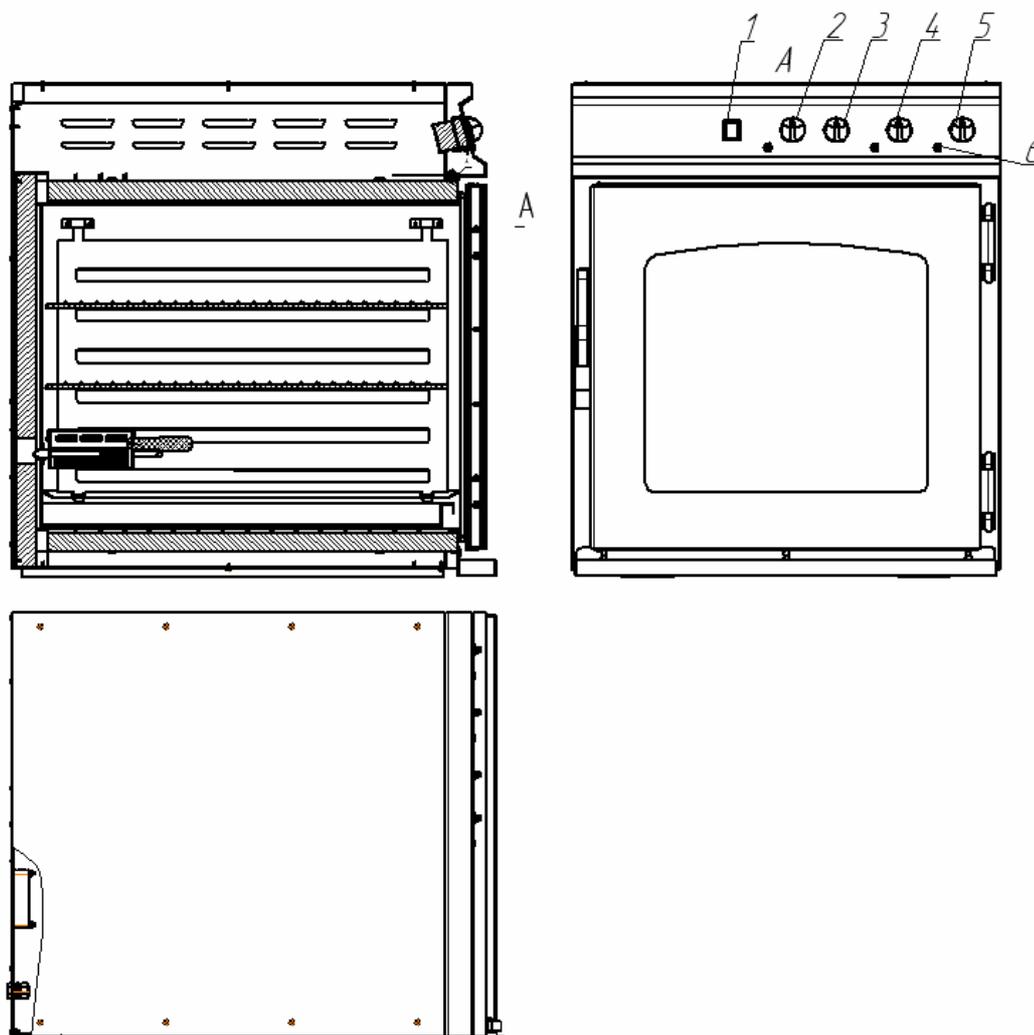


Рис. 1 **LTO-190S ISTOMA**

На рис. 2 представлена печь **LTO-190 ISTOMA LIGHT**. Отличие состоит в том, что в ней нет функции копчения. Соответственно управление печи включает таймер приготовления на 12 часов поз.2, термостат приготовления (от 60 до +180С) поз. 3, термостат хранения (от 30С до +90С) поз. 4.

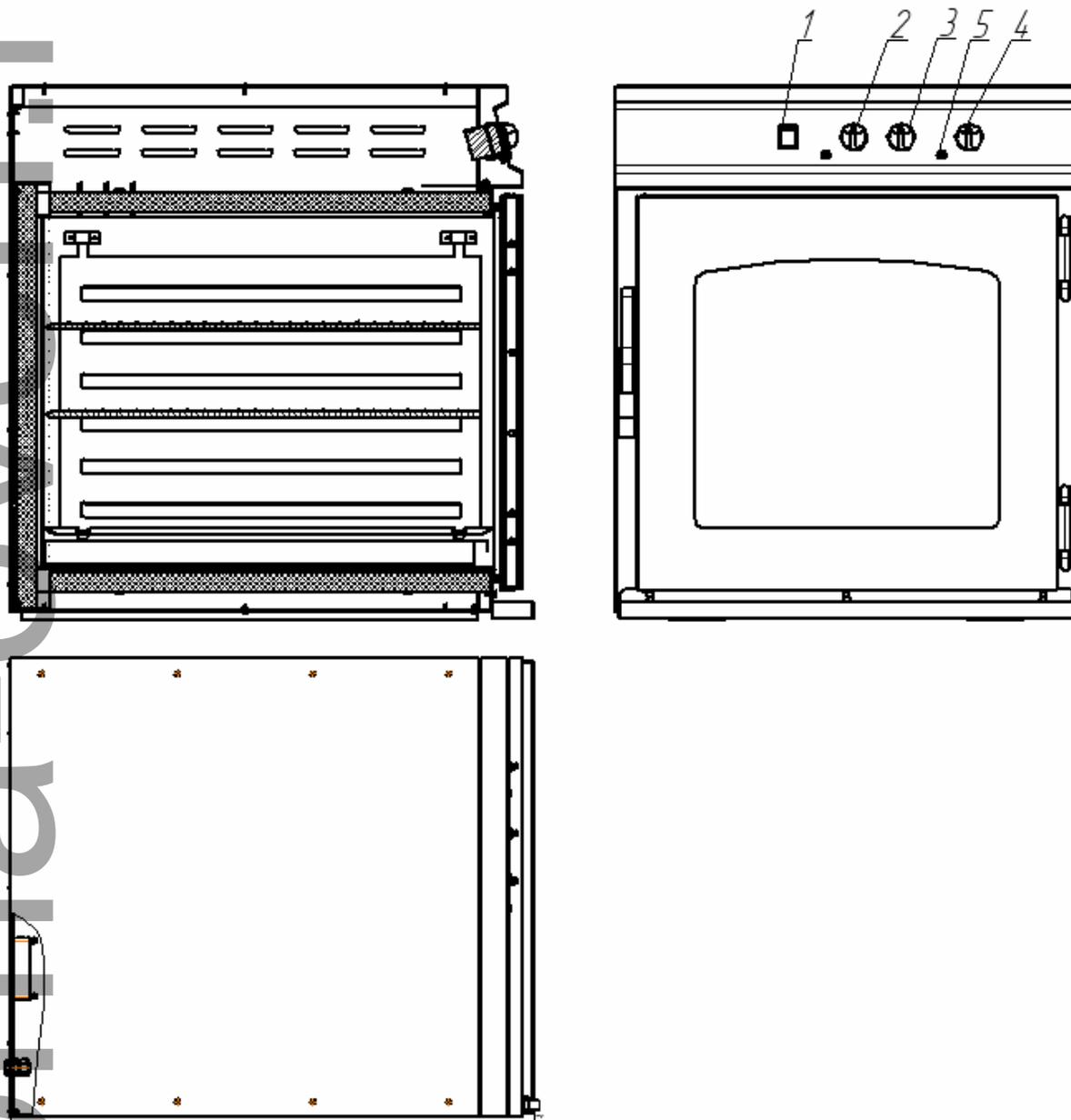


Рис. 2 **LTO-190 ISTOMA LIGHT**

На рис. 3 представлен шкаф **HC-190 ISTOMA HOLD**. Отличие состоит в том, что в ней нет функции копчения и приготовления. Соответственно управление шкафа включает термостат хранения (от 30С до +90С) поз. 2.

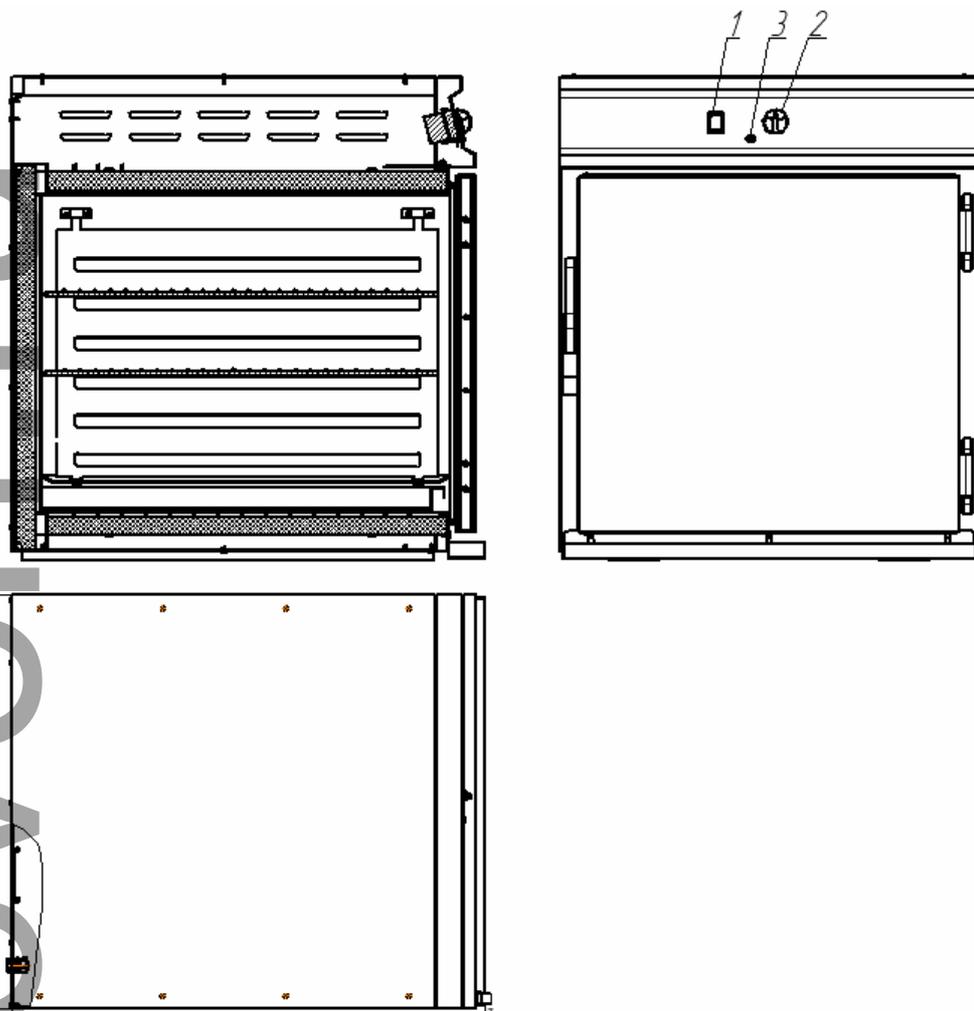


Рис. 3 **HC-190 ISTOMA HOLD**

4.2 Подготовка к работе

- Распакуйте печь, проверьте комплект поставки.

Удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии).

4.3 Принцип работы.

Для LTO-190S ISTOMA:

1. Подключить к сети 220 В.

2. Кнопкой поз.1 включить печь. Существует три режима работы печи, а именно:

1-копчение

2-приготовление

3-хранение

Копчение полностью не зависимо, можно включить в любой момент времени, вместе с любым другим режимом. При включении режима загорится соответствующая сигнальная лампа поз.6

Приготовление. За этот режим отвечает терморегулятор 200 град. поз. 3, таймер на 12 часов поз. 2.

Хранение. За этот режим отвечает терморегулятор 60-90 град поз. 4. Режим хранения включается включаться автоматически, по истечении времени приготовления.

«Т.е. Мы задали 3 часа приготовления при температуре 150 град, задали температуру хранения 60 град. В течение трех часов будет идти готовка при температуре 150 градусов, а затем печь автоматически переключиться на режим хранения при температуре 60 град на неограниченное время, пока мы сами ее не выключим.»

Для LTO-190 ISTOMA LIGHT

1. Подключить к сети 220 В.

2. Кнопкой поз.1 включить печь. Существует два режима работы печи, а именно:

1-приготовление

2-хранение

Приготовление. За этот режим отвечает терморегулятор 200 град. поз. 3, таймер на 12 часов поз. 2.

Хранение. За этот режим отвечает терморегулятор 60-90 град поз. 4. Режим хранения включается включаться автоматически, по истечении времени приготовления.

«Т.е. Мы задали 3 часа приготовления при температуре 150 град, задали температуру хранения 60 град. В течение трех часов будет идти готовка при температуре 150 градусов, а затем печь автоматически переключиться на режим хранения при температуре 60 град на неограниченное время, пока мы сами ее не выключим.»

Для HC-190 ISTOMA HOLD

1. Подключить к сети 220 В.

3. Кнопкой поз.1 включить шкаф.

■ Хранение. За этот режим отвечает терморегулятор 60-90 град поз. 2. Режим хранения включается включаться автоматически, по истечении времени приготовления.

5. УКАЗАНИЕ МЕР 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.
- Не разрешается пользоваться печью, когда она влажная.
- 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.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

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

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
(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 _____ число, месяц, год	_____ Расшифровка подписи	

9. 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 аппарата произошедшего по вине потребителя.

Предприятие-изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию печи.

10.РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170040, г.Тверь, проспект 50 лет Октября, д.45, ООО
«НПО Тверьторгмаш», www.npo-ttm.ru.

Тел. +7 (4822) 44-89-14.

istoma-over.ru