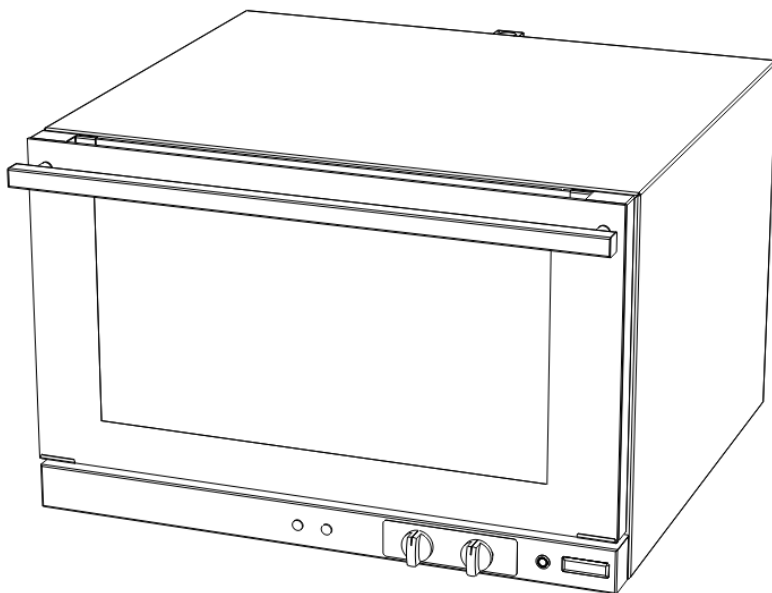


**Печь конвекционная
Stillag Prima 4**



**ПАСПОРТ
и руководство по эксплуатации**

ООО «Стиллаг»
Санкт-Петербург



1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печь конвекционная Stillag Prima 4, предназначена предприятиям общественного питания:

- для тепловой обработки и подогрева продуктов питания (приготовления овощных, рыбных и мясных блюд в условиях интенсивной эксплуатации). Время приготовления блюд зависит от толщины, качества начального продукта. Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жаренных блюд;

- для выпечки определенного типа кондитерских изделий (печенья, песочного теста, слоек, круассанов), мучнистых кондитерских изделий,

- для выпечки мелкоштучной хлебобулочной продукции.

Выпечка х/булочных изделий хорошего качества возможна при определенных профессиональных навыках и знаниях (знание параметров выпечки). При отсутствии такого опыта рекомендуем приобрести печи с регулируемой конвекцией и пароувлажнением в камере, программируемые (с установленными отработанными программами выпечки).

Для получения высокого качества выпечки из дрожжевого теста, необходимо использовать профессиональный расстоечный шкаф для тестовых заготовок. Недопустимо для увлажнения камеры в печи лить воду на дно камеры.

Перед работой печь необходимо предварительно разогреть до нужной температуры в течении 20-30 мин, для равномерного прогрева камеры.

Печь конвекционная Stillag Prima 4 (далее – печь) используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линий приготовления пищи.

Печь изготавливается в климатическом исполнении УХЛ - 4 ГОСТ 15150.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра
1 Номинальное напряжение, В	230
2 Род тока	1N ~
3 Частота тока, Гц	50
4 Номинальная потребляемая мощность печи, кВт, не более	6,5
5 Номинальная мощность электродвигателя вентилятора, Вт	200
6 Номинальная мощность ТЭНов рабочей камеры, кВт	3,0
7 Количество ТЭНов, шт.	1
10 Номинальная мощность лампы освещения, Вт	15
11 Освещенность в камере печи, ЛК, не менее	300
12 Время разогрева печи до температуры плюс (t)°С, мин., не более: -в режиме сухого нагрева (240°С);	8
13 Расход электроэнергии для поддержания температуры плюс (t)°С, кВт · ч, не более: -в режиме сухого нагрева (240°С);	2
15 Количество термовыключателей/терморегуляторов, шт.	1/1
16 Количество уровней печи для функциональных емкостей, шт.	4
17 Габаритные размеры, мм, не более длина ширина высота	800 830 510
18 Масса, кг, не более	55
19 Применяемые функциональные емкости, мм.	460x330

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия изменения, не ухудшающие его эксплуатационные характеристики.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Кол-во, шт.
Печь конвекционная Stillag Prima 4	1
Паспорт	1
Упаковка	1
Противень	4
Опора винтовая	4

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Регулировка мощности ТЭНа осуществляется установкой ручки терморегулятора. Сигнальная лампа показывает наличие напряжения на ТЭНе.

Конвекционная печь состоит из из металлического каркаса с дверкой, ТЭНа с электродвигателем, расположенных сзади внутри печи, и съемных решеток с направляющими. Для уменьшения потерь тепла корпус шкафа обернут теплоизоляцией и алюминиевой фольгой.

Решетки боковые с направляющими предназначены для установки противней на желаемом уровне. В нижней части расположена панель управления. Термоограничитель расположен на задней стенке корпуса снизу.

Аварийный термоограничитель служит для отключения шкафа в случае выхода из строя регулировочного терморегулятора, то есть превышения температуры печи свыше 350°C во избежание выхода из строя (перегрева) ТЭНов.

Для восстановления работы шкафа необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термоограничителя и нажать на две его черные кнопки. Аварийный термоограничитель расположен на задней стенке корпуса.

Сигнальная лампа показывает наличие напряжения на ТЭНе и электродвигателе при достижении заданной температуры погаснет, сигнализируя о готовности печи к работе.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током плита относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.

К обслуживанию шкафа допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

При работе со шкафом соблюдайте следующие правила безопасности:

- во избежание ожогов будьте осторожны при перемещении посуды, не допускайте проливания на горячую поверхность жира и других жидкостей;
- перед санитарной обработкой переключатели установите в положение «О» и отключите от сети;
- при обнаружении неисправностей вызовите электрика;
- включайте шкаф только после устранения неисправностей.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе шкафа;
- искусственно охлаждать поверхности водой либо другими жидкостями;
- держать включенными на полной мощности в холостую;
- работа без заземления;
- работа без внешней защиты.

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ПУСКУ ИЗДЕЛИЯ

Требования к месту размещения печи

- помещение должно быть сухим, чистым, и оборудовано проточно-вытяжной вентиляцией;
- расстояние до ближайших легковоспламеняющихся материалов должно быть не менее 1 м;
- при установке печи необходимо учитывать удобства его обслуживания слесарем ремонтной службы.

Указание мер безопасности

- доставку печи на место монтажа и монтаж плиты следует производить с соблюдением всех правил такелажных работ, кантовать изделие запрещается.
- распаковка, установка и наладка печи производится специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Подготовка печи к монтажу:

- перед распаковкой печь необходимо выдержать в помещении с температурой 18...25⁰С в течение не менее 7 час.
- после распаковки печи произвести технический осмотр:
 - проверить комплектность;
 - убедиться в отсутствии механических повреждений изделия.

Монтаж печи

- снять защитную пленку с деталей.
- установить на предусмотренное место в помещении.
- с помощью регулируемых опор придать плите горизонтальное положение.

- Подключить печь к однофазной электрической сети 230В.

Пуск печи

- Во время первого пуска в эксплуатацию уполномоченный специалист должен проверить следующее:
 - Работу ТЭНа печи;
 - Работу электродвигателя;
 - Работу сигнальных ламп;
 - Выключение ТЭНа;

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Средний срок службы печи 12 лет

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Работу проводить в следующем порядке:

- проверить целостность и надежность заземления печи;
- включить печь и задать необходимый режим в соответствии с алгоритмом работы.
- отключить печь от сети.

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Приготовление пищи в конвекционной печи

Перед приготовлением пищи печь необходимо прогреть до нужной температуры приготовления конкретного продукта. Управление температурой в жарочном шкафу осуществляется регулировкой температуры ТЭНа, путём настройки на панели управления. Температура устанавливается согласно технологии приготовления конкретного блюда.

9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

1. Запрещается нагревание изделия (противень, пекарский лист) в холостую (исключение – подготовка к эксплуатации).
2. Избегайте резкого перепада температуры во время эксплуатации (противень, пекарский лист). Рекомендуется использовать постепенный нагрев.
3. Запрещается искусственно охлаждать водой нагреваемые поверхности (внутреннюю поверхность духового шкафа, противни и пекарские листы).
4. Хранить изделия из металла (противень, пекарский лист) необходимо в сухом, вентилируемом месте.

ВНИМАНИЕ!!! При эксплуатации изделия, на поверхностях подверженных воздействию высокой температуры, возможно появление пятен или изменение цвета. Помните, что появление пятен или незначительное окрашивание в процессе эксплуатации не является производственным браком.

ВНИМАНИЕ!!! Во избежание получения ожогов рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты, такие как прихватки или специальные рукавицы.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка печи выполняется ежедневно в следующем порядке:

- Прибор необходимо обесточить и подождать до полного охлаждения;
- Поверхности печи очищаются с применением мокрой тряпки, смоченной в теплой воде или моющем растворе;
- Перед повторной эксплуатацией поверхности прибора необходимо тщательно осушить;
- Периодически, раз в два года, необходимо провести испытание и осмотр печи.

ВНИМАНИЕ!

- **Не допускается очистка печи водяной струей или с применением моющей машины под высоким давлением;**
- **Внутреннюю часть духовки ни в коем случае нельзя поливать водой;**
- **Во время очистки печи не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток или других абразивных приспособлений.**

11. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются только специалистами.

Таблица 3

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Конвекционная печь не нагревается, терморегуляторы включены, лампы не горят.	Отсутствует напряжение в сети. Ослабло крепление проводов на вводных клеммах блока. Не исправна панель управления. Сработал аварийный термоограничитель.	Подать напряжение. Закрепить провода на вводных клеммных блоках. Заменить неисправные детали. Включить аварийный термоограничитель.
Конвекционная печь нагревается слабо.	Не исправен терморегулятор. Не исправны ТЭНы.	Заменить терморегулятор. Заменить ТЭНы.
При включении не работает индикация панели управления.	Не исправна панель управления. Обрыв в проводах подачи напряжения на панель управления.	Заменить панель управления. Устранить обрыв проводов.
Неплотное прилегание дверцы печи.	Износились прокладки.	Заменить прокладки.

12. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей печи, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

Гарантия не распространяется на случаи, когда печь вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и руководстве по эксплуатации.

Время нахождения печи в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную печь.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю печи для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера печи, срока изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего печь.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 г. и 30.12.2001 г., Гражданским кодексом РФ (части первая, вторая, третья) с изменениями и

дополнениями от 20.02.1996 г. и 24.10.1997 г., 08.07.1999 г., 17.12.1999 г., 16.04.2001 г., 15.05.2001 г., 26.11.2001 г., 21.03.2002 г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размеров, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями и дополнениями от 06.02.2002 г.

13. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Хранение печи должно осуществляться в транспортной таре предприятия – изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35°С.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец печи обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованную печь следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозок на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в частности воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка печи из транспортных средств должна производиться осторожно не допуская ударов и толчков

14. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ.

Рисунок 1. Схема электрическая Ргма 4.

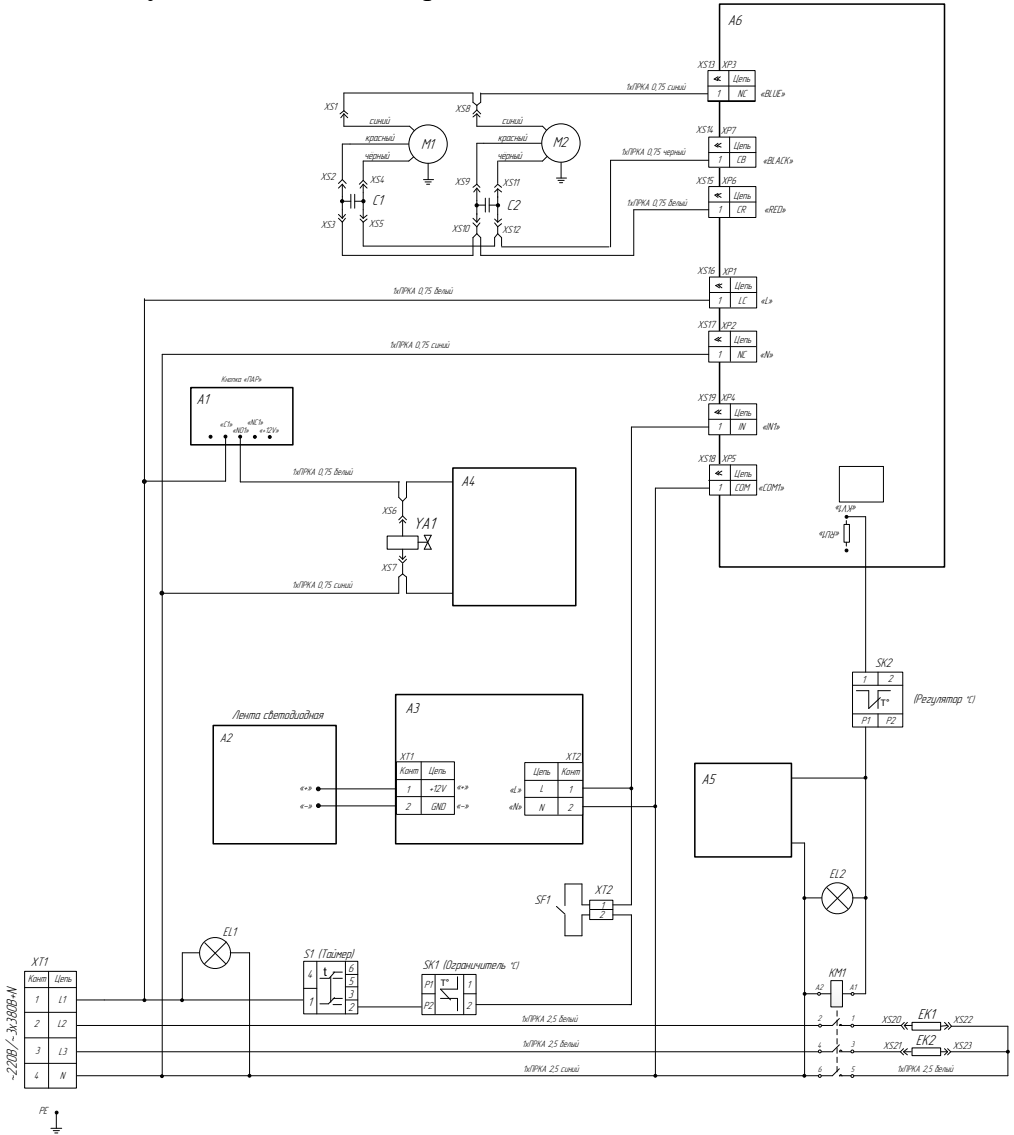


Таблица 4

Поз. обозн.	Наименование	Кол.	Примечания
EL1, EL2	Индикатор напряжения	2	
C1, C2	Конденсатор, 5uF, 400V	2	
EK1, EK2	Элемент нагревательный 3000Вт, 230В	2	
KM1	Контактор	1	
M1, M2	Двигатель	2	
S1	Таймер	1	
SK1	Температурный ограничитель	1	
SK2	Терморегулятор	1	
SF1	Датчик двери	1	
QF1	Выключатель автоматический	1	
XT1	Колодка карболитовая	1	
XT2	Колодка клеммная	1	
YA1	Клапан электромагнитный	1	
A1	Кнопка тактовая (без фиксации)	1	
A2	Лента светодиодная	1	
A3	Блок питания светодиодов	1	
A4,A5	Ограничитель перенапряжений	2	
A6	Блок реверса БР-01 (STILLAG)	1	

15. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты от поражения электрическим током изделие относится к 1 классу по гост 12.2.007.0

К обслуживанию модуля допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

Категорически запрещается

- производить чистку и устранять неисправности при работе печи
- работа без заземления
- установка изделия ближе 1 м от легковоспламеняющихся и взрывоопасных материалов

Внимание! Для очистки изделия не допускается применение водяной струи и абразивных материалов.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Конвекционная печь Stillag Prima 4 номер

Предприятие-изготовитель

ООО "Стиллаг"

188676, Ленинградская область,

Всеволожский район, производственная зона

г. Всеволожск, ул. Индустриальная, д. 1, лит.А

Тел./факс +7 (813) 704-31-23

E-mail: info@stillag.ru

Http://www.stillag.ru

Дата изготовления

Отметка ОТК

16. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 г. и 30.12.2001 г., Гражданским кодексом РФ (части первая, вторая, третья) с изменениями и дополнениями от 20.02.1996 г. и 24.10.1997 г., 08.07.1999 г., 17.12.1999 г., 16.04.2001 г., 15.05.2001 г., 26.11.2001 г., 21.03.2002 г., а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размеров, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями и дополнениями от 06.02.2002 г., 12.07.2003г.,01.02.2005г.,27.03.2007г.,27.01.2009г.

Рекламации направлять по адресу:

ООО "Стиллаг"

188676, Ленинградская область,

Всеволожский район, производственная зона

г. Всеволожск, ул. Индустриальная, д. 1, лит. А

Тел./факс +7 (813) 704-31-23

Е-mail: info@stillag.ru

<http://www.stillag.ru>

Благодарим за выбор и приобретение продукции STILLAG

Зарегистрировав на нашем сайте приобретенное
и установленное оборудование, вы получаете
дополнительную гарантию производителя на него
+2 месяца к основной гарантии.

Вы можете перейти на форму регистрации по QR-
коду

или введя ссылку:

<http://stillag.ru/support/reg>



+7 (81370) 4-31-25
WWW.STILLAG.RU