

**ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ  
ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Руководство по эксплуатации**

г. Харьков

**ВНИМАНИЕ!** В связи с постоянной работой по совершенствованию изделия, повышающей его надежность и улучшающей качество, в конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в данном руководстве.

Прежде чем приступить к работе внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации. Изготовитель не принимает претензий при нарушении правил подготовки к работе, эксплуатации и обслуживания изделия.

## **Введение**

Перед началом работы с электропечью конвекционной для выпекания кондитерских изделий (далее по тексту “печь”) внимательно изучите данное руководство и в первую очередь правила техники безопасности. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание электропечи, что послужит гарантией его долгой, надежной и безотказной работы.

При покупке печи требовать проверки ее комплектности и работоспособности. Проверить наличие свидетельства о приемке и продаже. Убедится, что в нем отмечены дата выпуска и продажи.

После транспортирования при отрицательной температуре перед вводом электропечи в эксплуатацию необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение 6 часов.

Печь соответствует климатическому исполнению УХЛ, категория 4, и предназначена для эксплуатации в следующих климатических условиях:

- температура окружающего воздуха от плюс 1 до плюс 35°С;
- относительная влажность воздуха не более 65% при температуре плюс 20°С;
- атмосферное давление от 86 до 106 кПа.

Перед тем как включить электропечь, внимательно ознакомьтесь с элементами управления.

При обнаружении неисправности после включения, немедленно выключить устройство и вызвать специалиста для ремонта. **Для предотвращения серьезной поломки не прибегать к повторному включению до отыскания и устранения неисправности!**

# 1 Описание и работа

## 1.1 Назначение изделия

1.1.1 Электрическая конвекционная печь, номинальной мощностью 2,9 кВт, предназначена для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий. Может быть использована для приготовления различных блюд кулинарии в кафе, барах, ресторанах.

1.1.2 Применяется в комплексе с электрошкафом для расстойки тестовых заготовок «МИНИ 1» 1,5 кВт, 220 В.

## 1.2 Технические характеристики

1.2.1 Номинальная мощность, кВт	2,9
1.2.2 Напряжение сети переменного тока, В	220±10%
1.2.3 Частота тока, Гц	50±1
1.2.4 Диапазон установки температуры, °С	0...300
1.2.5 Диапазон настройки таймера, мин.	5...90
1.2.6 Частота вращения вентилятора, об/мин.	2400
1.2.7 Производительность вентилятора, м <sup>3</sup> /ч	200
1.2.8 Количество противней размером 460x330 мм, шт.*	4
1.2.9 Внутренние размеры жарочной камеры, мм, не более	
• ширина	474
• глубина	355
• высота	344
1.2.10 Габаритные размеры электропечи, мм, не более	
• ширина	618
• глубина	605
• высота	580
1.2.11 Масса электропечи, кг, не более	30

\* Противни в комплект поставки не входят и поставляются за дополнительную плату.

## 1.3 Состав изделия, устройство и работа

Электропечь (рис.1) состоит из наружной обшивки (1), рабочей камеры (2), стеклянной двери (3), пульта управления (4), а также полуавтоматической системы увлажнения (5). В рабочей камере размещен нагревательный элемент (6). Сама камера покрыта теплоизоляционным материалом (7). На задней стенке установлен электродвигатель с вентилятором (8), что позволяет производить равномерную выпечку.

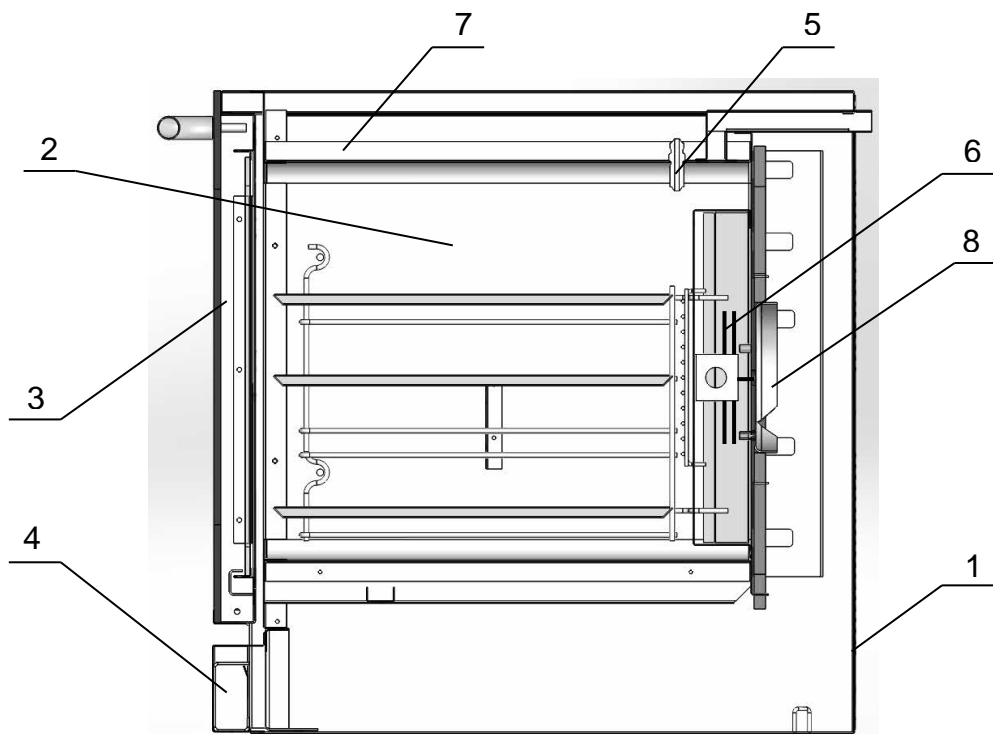


Рисунок 1. Электродуховка конвекционная в разрезе.

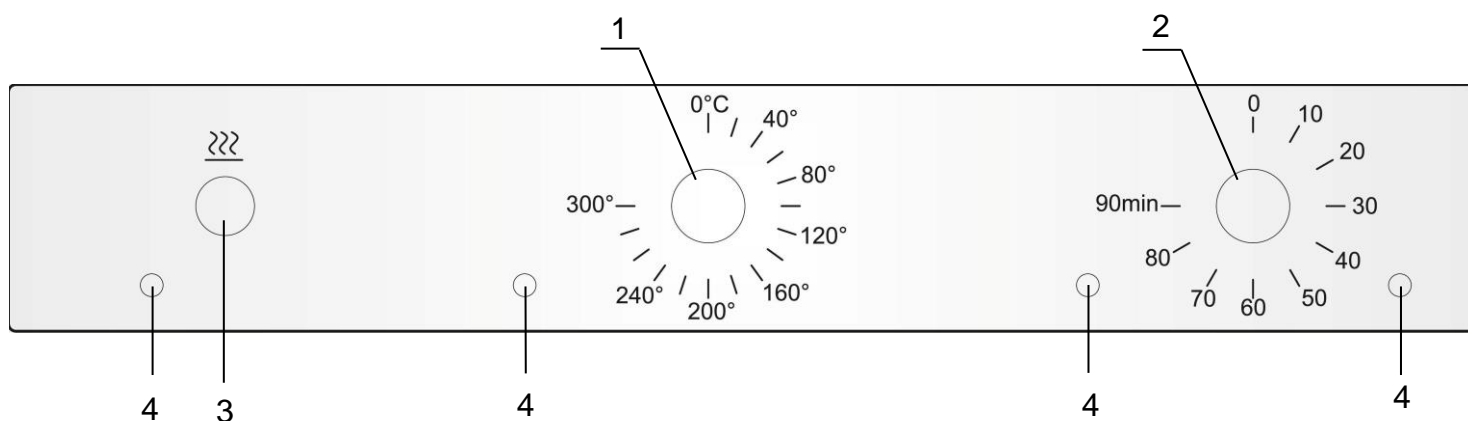


Рисунок 2. Пульт управления электродуховкой.

На пульте управления (рис.2) расположены:

1. Регулятор температуры от 0 до 300 °С.
2. Таймер на 90 минут.
3. Кнопка включения увлажнения.
4. Сигнальные лампочки.

## **2 Использование изделия по назначению**

### **2.1 Меры безопасности**

2.1.1 Электродуховка по типу защиты от поражения электрическим током соответствует изделиям класса I по ГОСТ 12.2.007.0-75.

2.1.2 Степень защиты, обеспечиваемая оболочками электродуховки, не ниже IP20 по ГОСТ 14254-96.

2.1.3 При эксплуатации устройства необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с печью

допускаются лица, изучившие устройство, принцип его действия, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

2.1.4 **ЭЛЕКТРОПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕНА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ЧЕРЕЗ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.**

2.1.5 При установке электропечи должно быть обеспечено надежное ее заземление в соответствии с “Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок”.

2.1.6 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатировать устройство без защитного заземления и при механических повреждениях соединительного кабеля.

2.1.7 При работе с электропечью соблюдать следующие правила безопасности:

- **ОТКЛЮЧАТЬ** электропечь перед санобработкой и остановкой на ремонт;
- **НЕ ДОПУСКАТЬ** включение электропечи в электросеть, параметры которой выходят за пределы указанных в руководстве допусков;
- **НЕ ОСТАВЛЯТЬ** включенной электропечь без надзора персонала;

2.1.8 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** поручать ремонт электропечи случайным лицам!

2.1.9 Во избежание ожогов пользоваться специальными перчатками при загрузке и выгрузке печи.

## **2.2 Подготовка к работе и порядок работы**

2.2.1 Разместить электропечь в соответствии с планом размещения оборудования. Установить ее на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 500 мм от стен помещения (для удобства работы и обслуживания).

2.2.2 Провести осмотр электропечи, проверить комплектность. Произвести ее надежное заземление.

2.2.3 Подключить электропечь к сети с помощью розетки с заземляющим контактом.

2.2.4 Перед началом работы электропечь должна быть прогрета в течение 30 минут. Для этого необходимо:

- ручку таймера выставить на отметку 30;
- рукоятку температуры повернуть в положение 200 °С;

**ВНИМАНИЕ:** в начальный период прогрева печи возможно кратковременное (15...20 мин.) выделение газообразных продуктов сгорания маслосодержащих веществ, предназначенных для консервации печи.

2.2.5 Перед началом работы противни из черного металла следует промыть и протереть. Смазать растительным маслом и прожарить в рабочей камере в течение 15...20 минут при максимальной температуре. После чего их вынуть, охладить, промыть и насухо протереть. Затем вторично смазать маслом и повторить процесс прожарки.

Это обеспечит получение на поверхности качественной пленки, предохраняющей их от ржавчины, и улучшит качество выпечки.

2.2.6 После прожарки противней оба переключателя установите в положение «0», откройте дверцу и проветрите рабочую камеру.

2.2.8 Печь подготовлена к работе.

### 3 Техническое обслуживание

#### 3.1 Порядок технического обслуживания

3.1.1 Ежедневно перед началом работы проверять надежность заземления.

3.1.2 Ежедневно после окончания работы выключать электропечь, отключать ее от электросети.

3.1.3 Печь следует очищать после каждого приготовления пищи. Перед чисткой ручки переключателей установить в положение «0», а шнур питания отключить от сети.

#### 3.2 Перечень возможных неисправностей

Таблица 1

Наименование неисправности и ее внешнее проявление	Возможные причины	Способ устранения
1 Электропечь не включается	Неисправен кабель, вилка.	Заменить неисправный элемент
2 Низкая температура внутри электропечи	Вышел из строя ТЭН или неисправен датчик-реле температуры	Заменить неисправный элемент
3 Электропечь не нагревается	Вышел из строя нагреватель	Заменить неисправный элемент

## **4 Хранение**

4.1 Хранить электропечь у потребителя в части воздействия климатических факторов внешней среды должны соответствовать группе 2 (С) ГОСТ 15150-69.

4.2 Хранить электропечь следует в упакованном виде в вертикальном положении, в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от минус 50 до плюс 50°С и относительной влажности воздуха – 80% при температуре плюс 15°С.

4.3 В воздухе не должно быть паров кислот, щелочей, а также других примесей, вызывающих коррозию.

4.4 Условия хранения электропечи у потребителя должны соответствовать группе 2 (С) по ГОСТ 15150.

## **5 Транспортирование**

5.1 Условия транспортирования электропечи в части воздействия климатических факторов внешней среды должны соответствовать группе 5 (ОЖЧ) ГОСТ 15150 производится всеми видами транспорта в вертикальном положении в один ярус. При транспортировании должно быть исключено их перемещение и удары друг о друга или о какие-либо предметы.

## **6 Комплектность**

В комплект поставки входят:

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| • электропечь                 | 1 шт. |
| • держатель противней         | 2 шт. |
| • руководство по эксплуатации | 1 шт. |

***Противни в комплект поставки не входят и поставляются за отдельную плату.***

## **7 Гарантии изготовителя**

7.1 Изготовитель гарантирует нормальную работу электропечи при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки в течение 12 месяцев со дня продажи.

## **Свидетельство о приемке и продаже**

Печь конвекционная электрическая для выпекания хлебобулочных и  
кондитерских изделий \_\_\_\_\_

Дата выпуска « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ г.

Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ г.