

28.93.15.128

код продукции по ОКПД2

Шкаф  
для хранения продуктов  
Istoma Mini Hold  
**Паспорт**



TM 1697.00.00.000 ПС

## Содержание

Введение .....	3
1 Описание и работа .....	4
1.1 Назначение .....	4
1.2 Технические характеристики (свойства) .....	4
1.3 Состав изделия .....	5
1.4 Устройство и работа .....	5
1.5 Упаковка .....	6
2 Использование по назначению .....	7
2.1 Эксплуатационные ограничения .....	7
2.2 Подготовка изделия к использованию .....	7
2.3 Использование изделия .....	8
2.4 Действия в экстремальных условиях .....	8
3 Техническое обслуживание .....	9
3.1 Общие указания .....	9
3.2 Меры безопасности .....	9
3.3 Порядок технического обслуживания изделия .....	10
3.4 Проверка работоспособности .....	11
3.5 Возможные неисправности и способы их устранения .....	11
4 Срок службы, транспортирование и хранение .....	12
5 Комплект поставки .....	13
6 Гарантийные обязательства .....	14
7 Свидетельство об упаковывании .....	15
8 Свидетельство о приемке .....	16

### Внимание! Особая осторожность!

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.



## ВВЕДЕНИЕ

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

	Знак опасности. Внимание!
	Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

Монтаж, сборка, разборка, подсоединение, работа и обслуживание оборудования должно осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и действующими нормами, правилами в РФ.

## 1 Описание и работа

### 1.1 Назначение

Шкаф для хранения продуктов электрический Istoma Mini Hold предназначен для кратковременного хранения готовых блюд в горячем виде.

### 1.2 Технические характеристики (свойства)

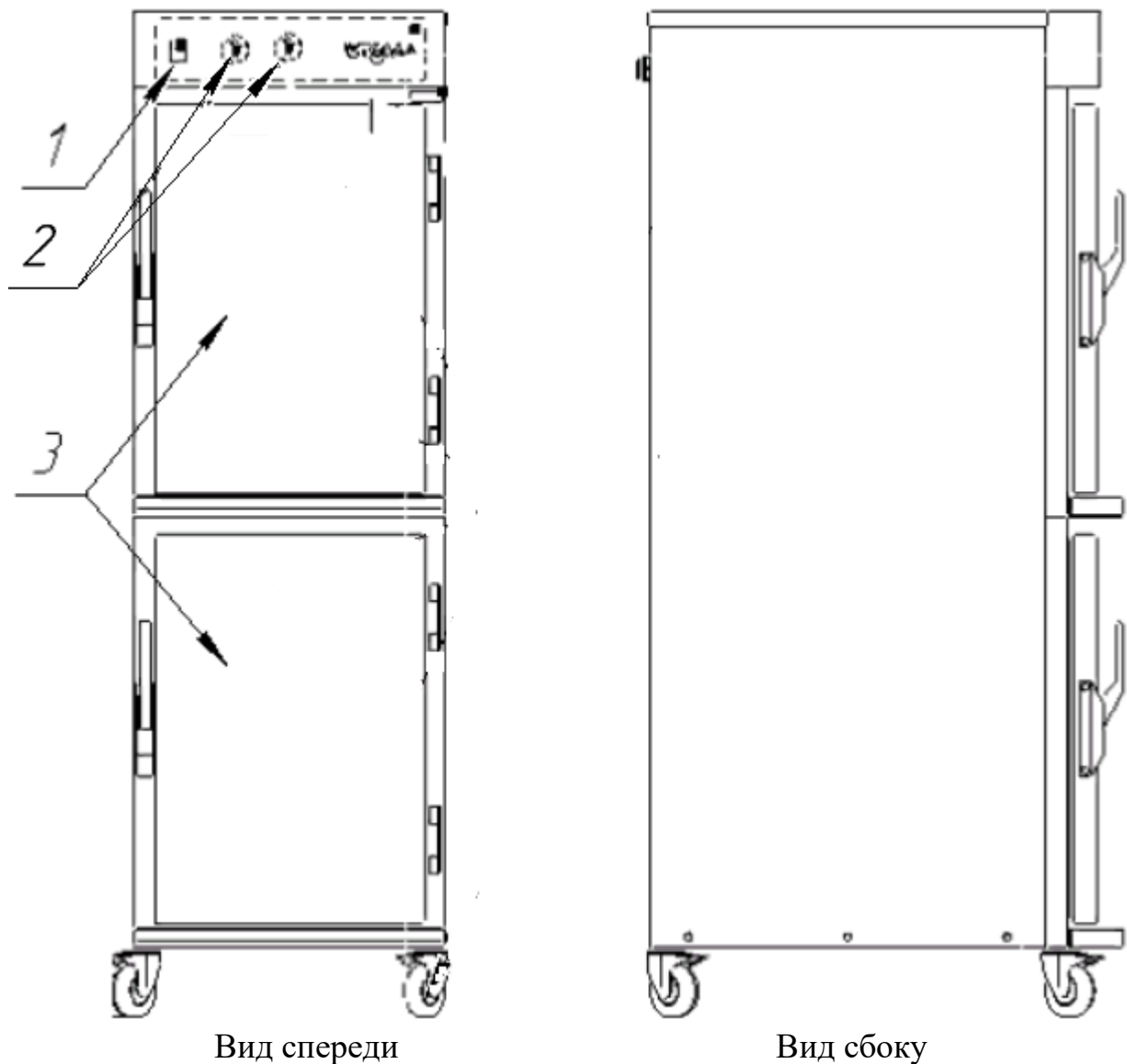
Таблица 1 – Технические характеристики изделия

Характеристика	Значение
Номинальное напряжение, В	220
Мощность, кВт	3,4
Частота, Гц	50
Масса, кг	100
Габаритные размеры, мм	460x710x1450
Гастроёмкости (в комплект не входят)	GN1/1
Объём камеры, л	200
Максимальная загрузка, кг	30
Количество мест под гастроёмкости	10
Температура хранения, °С	30 - 95

Шкаф имеет интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает термостат хранения.

В каждой камере установлено 10 пар направляющих под гастроёмкость.  
Высота с учетом колес – 1450 мм.

### 1.3 Состав изделия



Вид спереди

Вид сбоку

Рисунок 1:

- 1 - Тумблер включения с подсветкой;
- 2 - Терморегуляторы верхней и нижней камер; 3 - Дверцы.

### 1.4 Устройство и работа

Изделие выполнено в виде подвижного шкафа на колесах и состоит из двух духовых камер с открывающимися дверцами и панели управления с тумблером включения и ручками установки температуры термостатов хранения для верхней и нижней камер (рисунок 1). В каждой камере установлено по 10 пар направляющих под гастроремкость GN1/1 с шагом 40мм.

Шкаф для хранения оснащен системой нагрева 3D Surround Heat.

Особенность этой системы в размещении нагревательных элементов по периметру духовой камеры, что даёт в результате равномерность термической обработки продуктов, позволяет не использовать нагнетающие вентиляторы для

распределения тепла, иссушающие блюда.

Подобный способ готовки также сохраняет естественную влажность продуктов, даёт возможность обойтись без дополнительного пароувлажнения.

В верхней и нижней части дверцы сделаны специальные отверстия, увеличивающие вентиляцию. Их открывают в случаях максимальной загрузки камер для хранения.

В духовую камеру по бокам устанавливаются кронштейны для гастрорёмокостей.

В нижней части шкафа ставится поддон, собирающий стекающий жир с приготовляемых блюд.

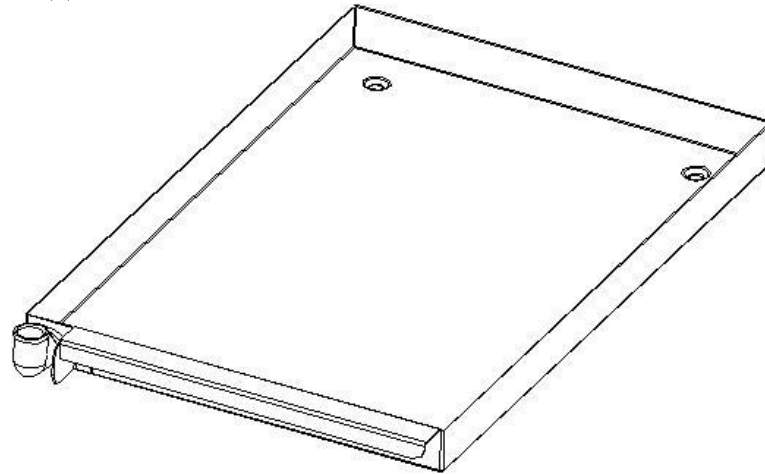


Рисунок 2

## 1.5 Упаковка

Изделие упаковывается индивидуальную упаковку обеспечивающую защиту продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также обеспечивающую условия хранения и транспортировки.

## 2 Использование по назначению

### 2.1 Эксплуатационные ограничения

2.1.1 Температура воздушной среды в помещении при эксплуатации должна быть от +5 °С до +40 °С и относительной влажности не более 50 % при температуре 40 °С. Понижение температуры взаимосвязано с возможным повышением влажности (например, возможна температура 20 °С при наибольшей относительной влажности до 90 %). Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

2.1.2 Степень защиты электрооборудования от пыли и влаги соответствует уровню IP20 (согласно классификации по ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529-2013)).

2.1.3 Изделие должно быть подключено к розеткам, оснащенными заземляющими контактами в соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1).



**Внимание!**  
Оборудование должно быть заземлено.

### 2.2 Подготовка изделия к использованию

2.2.1 Установите шкаф для хранения на ровную поверхность. Снимите защитную пленку, предохраняющую печь от повреждений при транспортировке и монтаже. Протрите поверхности печи сухой ветошью.

2.2.2 Установите колеса в отверстия под днищем шкафа. Для этого нужно вставить шток, выходящий из крепления каждого колеса, в одно из четырех имеющихся отверстий под шкафом.

2.2.3 Установите кронштейны для гастроремкоестей по бокам духовой камеры.

2.2.4 Вставьте поддон в нижнюю часть духовой камеры.

2.2.5 Установите съёмный жироборник на полочку под дверцей.

2.2.6 Шкаф оснащен кабельной вилкой C/3 черная IP20 250V 16A (рисунок 3). Для подключения к сети необходимо использовать соответствующую розетку.

2.2.7 Подключить шнур электропитания печи к электросети.



Рисунок 3



**Внимание!**  
Запрещено использовать бытовые розетки. Подключать следует только через устройство, защитное отсечкающее (УЗО), или автомат, рассчитанный на нагрузку до 20 А. (С20)


## 2.3 Использование изделия


### 2.3.1 Запуск шкафа для хранения

Поместите готовые блюда в гастроёмкости и положите их в духовые камеры.

Включите тумблер включения в верхней части шкафа.

Установите температуру хранения с помощью ручки, изображённой на рисунок 1 поз. 2.

	<p style="text-align: center;"><b>Внимание!</b> Будьте внимательны при перемещении оборудования, в котором находятся горячие жиры и жидкости.</p>
---	---

	<p style="text-align: center;"><b>Внимание!</b> Во время работы печь нагревается. Будьте внимательны к горячим поверхностям.</p>
---	--

### 2.3.2 Завершение работы

Выключите питание тумблером рисунок 1 поз.1.

Достаньте готовые блюда из духовки.

## 2.4 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.



### 3 Техническое обслуживание

#### 3.1 Общие указания

Техническое обслуживание – это действия, выполняемые на аппарате по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долгую службу изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.



#### Внимание!

При возникновении неисправностей **в гарантийный период** обязательно необходимо **обращаться в сервисную службу.**

Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.

**В постгарантийный период** рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не менее раза в год.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры предосторожности.

Техническое обслуживание изделия производится до и после использования и включает в себя осмотр и очистку изделия от загрязнений, жира и копоти.

#### 3.2 Меры безопасности

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

- не допускать попадания значительного количества воды или жидких чистящих средств на оборудование, это может привести к выходу его из строя;
- очистку поверхностей необходимо производить слегка влажной ветошью; допускается использование нейтрального моющего средства. После влажной чистки необходимо вытереть поверхность насухо;
- убедиться в отключении автомата электропитания на щитке.



**Внимание!**  
Не прикасайтесь к горячим поверхностям во избежание  
получения ожогов!

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 шкаф без присмотра с открытой дверцей.

Отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если изделие не используется, а также перед чисткой.

Не разрешается эксплуатация любого оборудования, у которого повреждены электрический кабель или вилка. 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 допускайте, чтобы электрический кабель свисал с кромки стола или касался горячих поверхностей.

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 и ремонт данного изделия должен выполнять сервисный центр.

Запрещается снимать лоток с опилками и устанавливать новый лоток на горячий ТЭН.

В случае каких-либо нарушений/проблем выключить оборудование и вызвать обслуживающий персонал соответствующей квалификации.

### **3.3 Порядок технического обслуживания изделия**

3.3.1 Отсоедините печь от электропитания.

3.3.2 Осмотрите шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.


3.3.3 Произведите очистку поверхностей шкафа с помощью мягкой ветоши и чистящих средств. Отмойте дверцы снаружи, откройте их и очистите от загрязнений внутреннюю часть дверок и тепловые камеры.


3.3.4 Достаньте полки-решетки и гастроёмкости, и отмойте их в тёплой воде мягкой ветошью и чистящими средствами.

3.3.5 Очистить от жира и копоти стенки духовых камер. Вернуть полки-решетки на место.

3.3.6 Протрите внешние и внутренние поверхности влажной ветошью с использованием нейтральных чистящих средств.

3.3.7 Удалите следы и разводы от чистящих средств влажной ветошью.

	<b>Внимание!</b> Влага не должна попасть во внутренние части печи и на электронные компоненты.
---	---

	<b>Внимание!</b> Запрещается использовать абразивные чистящие средства (проволочные губки, скребки, щётки и т.п.) при чистке поверхностей, это может привести к образованию ржавчины!
---	--

Допускается использование моющих средств, приведённых в таблице 2:

Таблица 2 – Моющие средства

Описание	Наименование
Средство, моющее усиленного действия для мытья копотильного оборудования и фритюрниц, сильно щелочное	Imnova REMSOOT
Средство, моющее щелочное для печей, плит, грилей, фритюрников	Hollu FF Super

3.3.8 Дождитесь высыхания влажных поверхностей перед дальнейшим использованием печи.

### 3.4 Проверка работоспособности

Убедитесь, что изделие подключено к электросети.

Включите тумблер включения питания. Убедитесь в наличии подсветки тумблера.

Установите температуру хранения 60 °С.

Убедитесь в нагреве духовых камер.

Выключите шкаф хранения.

### 3.5 Возможные неисправности и способы их устранения

Таблица 4 - Возможные неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не включается/нет нагрева	Нет питания в розетке	Проверить тестером наличие напряжения на всех фазах. Обеспечить питание в розетке.
	Поврежден сетевой кабель	Проверить тестером сетевой кабель на обрыв, неисправный кабель заменить.

#### **4 Срок службы, транспортирование и хранение**

Срок эксплуатации (службы) 7 лет.

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей. Изделие в упаковке может храниться в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ15150.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 °С до плюс 50 °С.

**5 Комплект поставки**

Наименование	Кол-во
1 Шкаф для хранения « <i>Istoma Mini Hold</i> », шт.	1
2 Направляющие под полки, шт.	4
3 Лоток под дверь, шт.	2
4 Колеса диаметром 75 мм, шт.	4
5 Поддон, шт.	2
6 Паспорт, экз.	1

## 6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

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

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения изделия произошедшего по вине потребителя.

При соблюдении требований этого руководства производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением руководства по эксплуатации.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «Роболабс»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

## 7 Свидетельство об упаковывании

Шкаф для хранения

продуктов

«Istoma Mini Hold» №

---

наименование изделия

обозначение

заводской номер

Упакован(а) Шкаф для хранения продуктов «Istoma Mini Hold» согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

---

должность

личная подпись

расшифровка подписи

---

год, месяц, число

## 8 Свидетельство о приемке

Шкаф для хранения

продуктов

Istoma Mini Hold

№

наименование изделия

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

М.П.

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число