



Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ/1 ☐

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением и
конвекцией ШЖЭ/1К ☐

Шкаф жарочно-пекарский с вулканическим подом ШЖЭ/1Г ☐

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ/3 ☐

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ/2 ☐



«Шкаф жарочно-пекарский »

Данное « Руководство по эксплуатации» распространяется на жарочно-пекарские шкафы как простые, так и оборудованные системами конвекции и пароувлажнения.

Содержание РЭ:

1. Общие указания	2
2. Назначения изделия	3
3. Технические характеристики	4
4. Комплектность	6
5. Устройство и принцип работы	6
6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	6
7. Подготовка к работе	7
8. Порядок работы	8
9. Техническое обслуживание	9
10. Возможные неисправности и способы их устранения	10
11. Правила транспортировки и хранения	10
12. Гарантии изготовителя	11
13. Утилизация изделия	12
14. Свидетельство о приемке	13
15. Талон на гарантийное обслуживание	14
16. Акт ввода в эксплуатацию.	15
Приложение 1-5. Схема электрическая принципиальная	16
Приложение 6. Устройство изделия	20

1. Общие указания.

1.1. Шкаф жарочно-пекарский работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 220В, или от трехфазной сети напряжением 380В (см. приложение 1-5) и предназначен для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от +10 до +35°C, относительной влажности воздуха 80% при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции.

1.2 Изделие устанавливается на устойчивом несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов и подключается квалифицированным специалистом с группой допуска не менее 3 группы и согласно «Правилам устройства электроустановок».

1.3 Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.

1.4 Стекло дверцы, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.

1.5 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.

1.6 Перед использованием убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

1.7 При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, установка гарантийному ремонту не подлежит.

1.8 Срок службы изделия – 8 лет.

2. Назначение изделия

Шкафы жарочно-пекарские являются наиболее распространенным видом теплового оборудования. Шкафы жарочно-пекарские имеют в комплекте своего технологического оборудования каждое предприятие общественного питания независимо от его размера, будь это небольшое кафе или столовая с большой пропускной способностью. Благодаря большому ассортименту шкафов, можно подобрать подходящую модель, соответствующую любым потребностям любого предприятия общепита, от самого малого до самого большого. Шкафы жарочно-пекарские применяются при выпечке кулинарных изделий и для жарки полуфабрикатов, рыбы, мяса, овощей и т.д.

Шкафы жарочно-пекарские имеют достаточно простую и надежную конструкцию. В зависимости от модели могут иметь разное количество секций и называться односекционный, двухсекционный или трехсекционный. Секции могут быть разборными, что позволяет их монтировать одну на другую или цельные. При этом жарочно-пекарские секции могут работать в разных режимах и использоваться для приготовления разных блюд. Предприятие также выпускает модели с принудительной конвекцией, пароувлажнением и вулканическим подом.

Предлагаем Вам шкафы жарочно-пекарские большого модельного ряда, который удовлетворит любого покупателя. Односекционные, двухсекционные и трехсекционные модели, разборные и неразборные, из нержавеющей или углеродистой стали, позволяющие остановить свой выбор на модели, которая наилучшим образом будет подходить под предъявляемые требования, для различного ассортимента блюд.

Приобретая оборудование, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, что поможет Вам успешно его использовать.

Предприятие «Гриль-мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект оборудования, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

3. Технические характеристики изделия

№ п/п	Изделие (исполнения)	Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более	Количество нагревателей, шт	Пределы регулиро вания температ уры °С	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), мм, не более	Номинальное напряжение электросети, В	Масса, кг, не более
1	ШЖЭ/1 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	5,4	12	50-280	1230х935х520	220	100
2	ШЖЭ/1К 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	6,7	8	50-280	1230х935х570	380	110
3	ШЖЭ/1Г 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	8,7	12	50-280	1230х935х520	380	120
4	ШЖЭ/2 с 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	10,8	24	50-280	1230х935х950	380	220
5	ШЖЭ/2К 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	12,1	20	50-280	1230х935х1000	380	230
6	ШЖЭ/2Г* 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	14,1	24	50-280	1230х935х950	380	240
7	ШЖЭ/3 с 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	16,2	36	50-280	1230х935х1370	380	310
8	ШЖЭ/3К с 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	17,5	32	50-280	1230х935х1410	380	290
9	ШЖЭ/3Г с* 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	19,5	36	50-280	1230х935х1370	380	300
10	ШЖЭ/3 ц 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	16,2	36	50-280	1230х935х1300	380	280

11	ШЖЭ/3К ц 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	17,5	32	50-280	1230x935x1350	380	290
12	ШЖЭ/3Г ц* 1- черный металл 2-нержавеющий металл 3-комбинированный	19,5	36	50-280	1230x935x1300	380	300

К - модели с принудительной конвекцией;

Г - модели с вулканическим подом;

с- модели с разборными секциями ;

ц- модели с неразборными секциями;

* - по желанию заказчика вулканическим подом могут комплектоваться все секции модели

- Конвекция в моделях ШЖЭ/2 и ШЖЭ/3 устанавливается только в верхней секции.
- По желанию заказчика в модели устанавливается термометр.

4.Комплектность

4.1 Комплект поставки шкафа жарочно-пекарского приведен в табл.2

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.	Прим.
Шкаф жарочно-пекарский	1	
Руководство по эксплуатации	1	
Сертификат соответствия	1	
Поддон на 1 камеру	3	

По желанию заказчика секции могут комплектоваться:

- противнями размерами 465мм х 680мм, вместимость секции – 2 противня.
- вулканическим подом.

5.Устройство и принцип работы

Состав изделия приведен в приложении 5.

5.1. Каждый жарочно-пекарский шкаф представляет собой жарочную камеру, ее нагревание и поддержание заданной температуры внутри производится при помощи нагревателей (ТЭН). Эффект равномерного нагрева всего объема жарочной камеры достигается благодаря равномерному распределению ТЭНов в верхней и нижней части камеры. Температура внутри задается регуляторами температуры, группы верхних и нижних нагревательных элементов имеют индивидуальную регулировку.

5.2. Жарочная камера шкафа заключена в металлический корпус жарочного шкафа, и изолирована слоем теплоизоляционного материала. Внешняя поверхность корпуса, в зависимости от желания покупателя, изготавливается из нержавеющей или углеродистой стали, в этом случае на поверхность наносится специальное покрытие. Движение нагретого воздуха внутри камеры, в зависимости от исполнения, осуществляется естественным или принудительным образом. Дверца имеет стеклянную вставку, благодаря этому можно контролировать процесс выпечки.

5.3. В случае, если шкаф оборудован системой пароувлажнения, на правой наружной стенке будет окно для заливки воды.

6.Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

6.1. Источником опасности в изделии является напряжение питающей электрической сети 220В или 380В, нагретые поддоны и продукты при извлечении их из камеры, а также передняя поверхность двери секции.

6.2. Изделие по типу защиты от поражения электрическим током эксплуатирующего персонала соответствует требованиям ГОСТ Р 51350 по классу защиты 1.

6.3. Присоединение розетки к сети и проверку сопротивления заземления осуществляется аттестованным специалистом, допущенным к работе с электроустановками напряжением до 1000В.

6.4. Запрещается:

- работа без заземления корпуса.
 - использовать в качестве заземления тепловую, газовую, канализационную систему и т.д.
 - включать в сеть изделие при наличии видимых повреждений розетки, вилки, или соединительного шнура.
 - производить любые ремонтные работы не отключив изделие от сети.
- 6.5. Нельзя охлаждать шкаф холодной водой.
- 6.6. При перемещениях изделия на новое место необходимо отключать его от электросети и заземления.
- 6.7. В случае возникновения в работе неисправности, связанной с появлением электрического треска, задымления и т.п., следует немедленно отключить изделие от электрической сети.
- 6.8. При возникновении пожара следует немедленно отключить изделие от электрической сети, принять меры к тушению пожара и вызвать пожарную службу.
- 6.9. Срок службы изделия 5 лет, по истечении срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасную работу изделия.
- 6.10. Персонал, эксплуатирующий и обслуживающий изделие, перед началом работы должен изучить данный документ.

7. Подготовка к работе.

- 7.1. После доставки изделия к потребителю должна проводиться приемка от транспортной организации, при которой производится внешний осмотр упаковки на отсутствие повреждений упаковочного ящика в процессе транспортирования и хранения транспортной организацией. В случае, если обнаружено повреждение упаковки, то составляется коммерческий акт, а при доставке автотранспортом делается отметка на товарно-транспортной накладной или составляется акт.
- 7.2. При отсутствии повреждений упаковки распаковать изделие после выдержки его в условиях, указанных п.1.1 настоящего руководства не менее 4 часов. После вскрытия упаковки проверяется комплектность в соответствии с разделом 4 настоящего руководства и производится внешний осмотр на отсутствие механических повреждений.
- 7.3. Изделие следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от боковых стенок и 500мм. от задней стенки до рядом стоящего оборудования.
- 7.4. Снять заднюю стенку приборного отсека поз.6 прилож.5 и через кабельный зажим подключить изделие к электросети, (секционные шкафы подключаются индивидуально каждая секция) согласно эл. схемы (см приложение 1-4)
- 7.5. Закрепить заднюю стенку в исходное положение.
- 7.6. Подсоединить заземление корпуса к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87
- 7.7. Перед началом эксплуатации изделие необходимо прожечь для удаления технологической смазки, для этого: включить изделие, установив по часовой стрелке ручки регуляторов температуры на 200°C. За начало отсчета берется

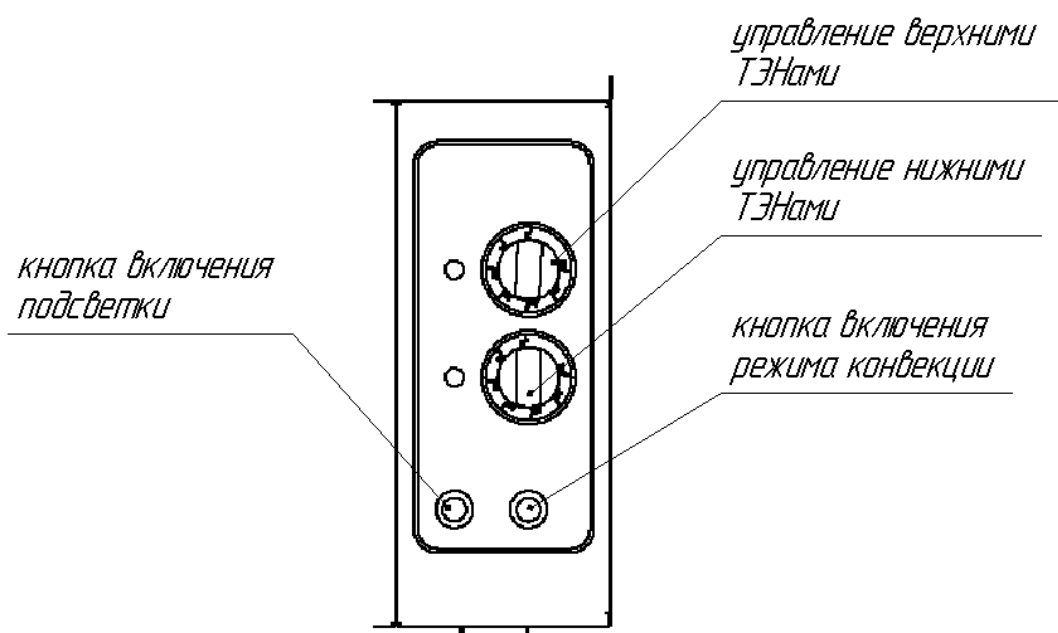
нахождение в горизонтальном положении риски на регуляторе температуры, при его крайнем левом положении.

7.8. После набора заданной температуры (сигнальный индикатор погаснет), выдержать изделие в течение 2-х часов, отключить, открыть двери, проветрить, изделие готово к работе. При необходимости провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами, и вытереть насухо.

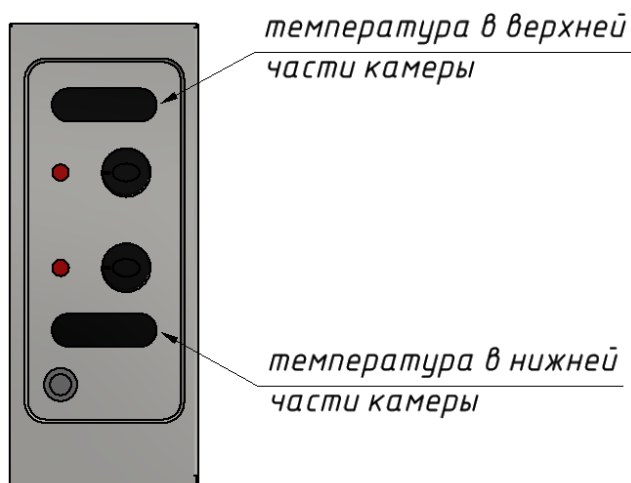
ВНИМАНИЕ: Если изделие укомплектовано вулканическим подом, то чистку дна камеры производить только ветошью с растительным маслом. Запрещается применять металлические предметы или любые другие могущие повредить поверхность камня.

8.Порядок работы

Элементы управления.



ВНИМАНИЕ: Кнопка включения конвекции установлена только в шкафах оборудованных системой конвекции.



ВНИМАНИЕ! Электронные дисплеи терморегуляторов и окна с закрывающимися шторками для пароувлажнения установлены не во всех моделях.

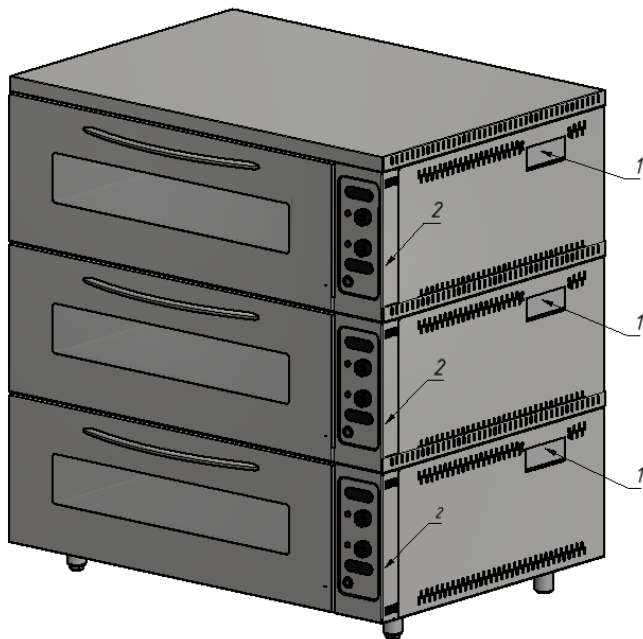


Рис. 1

- Задать необходимую температуру в рабочей камере поворотом ручек управления ТЭНами.
- После набора заданной температуры загрузить выпекаемый продукт в камеру.
- Если камера с подовым камнем, то выпечку можно проводить прямо на поверхности камня, предварительно смазав его растительным маслом.
- Если в данном исполнении установлены электронные терморегуляторы (рис. 1, поз. 2) и режим увлажнения, то при необходимости можно залить в систему пароувлажнения не более 200мл. воды, также установлены шторки для предотвращения попадания мусора и засорению трубки подачи воды.
- Если в данном исполнении секции предусмотрен режим увлажнения, то при необходимости можно залить в систему пароувлажнения не более 200мл. воды.
- По окончании работы изделие отключить от электросети, провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами и вытереть насухо.

9. Техническое обслуживание

9.1. Соблюдая простые рекомендации, Вы добьетесь наиболее эффективной работы секции, а это в итоге найдет отражение в качестве готовых блюд, безопасной и бесперебойной работы изделия.

9.2. При приготовлении блюда соблюдайте требуемый температурный режим в камере, указанный в технологических инструкциях. Для этого пользуйтесь регулировочными рукоятками температуры на панели управления жарочного шкафа.

9.3. Распределяйте приготавливаемое блюдо внутри секции таким образом, чтобы загрузка жарочных поверхностей была полной и равномерной.

9.4. Перед любыми работами по обслуживанию изделия отключайте его от электросети

9.5. Внешние части и поверхности очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо.

9.6. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами, не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.

9.7. Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

9.8. Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы шкафа. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой.

9.9. При чистке вулканического пода применять ветошь с растительным маслом. Запрещается использовать металлические предметы

9.10. Для замены ламп подсветки необходимо вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Выверните лампу и замените ее новой, мощностью 15Вт, тип E14. Поместите обратно стеклянную крышку.

9.11 Блоки шарниров смазывать раз в месяц высокотемпературной смазкой.

10. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Не работает подсветка	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку
Недостаточная температура в камере	Перегорел один или несколько ТЭНов Неисправен блок-регулятор температуры	Заменить неисправные ТЭНы Заменить.

11. Правила транспортировки и хранения.

11.1. До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°C до +40°C при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

11.2. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

11.3. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ15150-69.

11.4. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

12.Гарантии изготовителя.

- Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

- На товар устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев за исключением подового камня, чугунных комплектующих, горелки газовой, электронагревательных элементов, на которые устанавливается гарантийный срок 3 (три) календарных месяца, на петли, блоки шарниров устанавливается гарантийный срок 6 (шесть) месяцев. Гарантийный срок хранения изделия 6 (шесть) месяцев.

- Гарантийный срок эксплуатации исчисляется с момента передачи товара Покупателю.
- Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого товар не мог использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.
- Гарантия не распространяется на следующие комплектующие товара: стекло закаленное, лампы накаливания, сигнальные индикаторы, плавкие вставки, шампуры, противни, гастроремкости, уплотнительную резину.
- Продавец производит гарантийный ремонт изделия в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента получения рекламации.

- Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

- не предусмотренного настоящим руководством применения;
- выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;
- механического повреждения изделия
- подключения в электросеть с параметрами, не соответствующими указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

- Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара в течение гарантийного срока.

- **Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:**

- заводской номер изделия;
- дата получения изделия с предприятия-изготовителя и номер документа, по которому он был получен;
- дата ввода в эксплуатацию;
- описание внешнего проявления поломки

—какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.

- **К рекламации следует приложить:**

- заполненный гарантийный талон;

- акт о поломке;

- заполненный акт ввода в эксплуатацию.

- Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии **не принимаются**.

- Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту не, предприятием-изготовителем и его официальными дилерами не рассматриваются и **не удовлетворяются**.

13. Утилизация изделия

13.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно, или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

13.2. Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

код продукции

Шкаф жарочно-пекарский

ПАСПОРТ

ШЖЭ/ _____

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ/ _____ № _____
заводской номер изделия

Дата выпуска _____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей
технической документацией и признано годным для эксплуатации

Мастер ОТК

М.П. _____

Регистрационный талон

Организация _____

Адрес _____

Руководитель _____

Контактный тел./факс _____

Где было приобретено оборудование _____

КОРЕШОК ТАЛОНА

На гарантийный ремонт электрического аппарата

Модели ШЖЭ/ _____

Талон изъят « ____ » _____ 20 ____ г.

Механик _____

(фамилия)

(подпись)

Россия, г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт электрического аппарата

Заводской номер _____ и модель ШЖЭ/ _____

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Продан _____

(наименование торгующей организации)

Дата продажи « ____ » _____ 20 ____ г.

Владелец и его адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

« ____ » _____ 20 ____ г. Механик _____

(подпись)

Владелец _____

(подпись)

АКТ
ввода в эксплуатацию

Изделие

« Шкаф жарочно-пекарский _____ »

Заводской номер _____

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Место установки _____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию « ____ » _____ 20 ____ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию

Представитель владельца изделия

(подпись)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

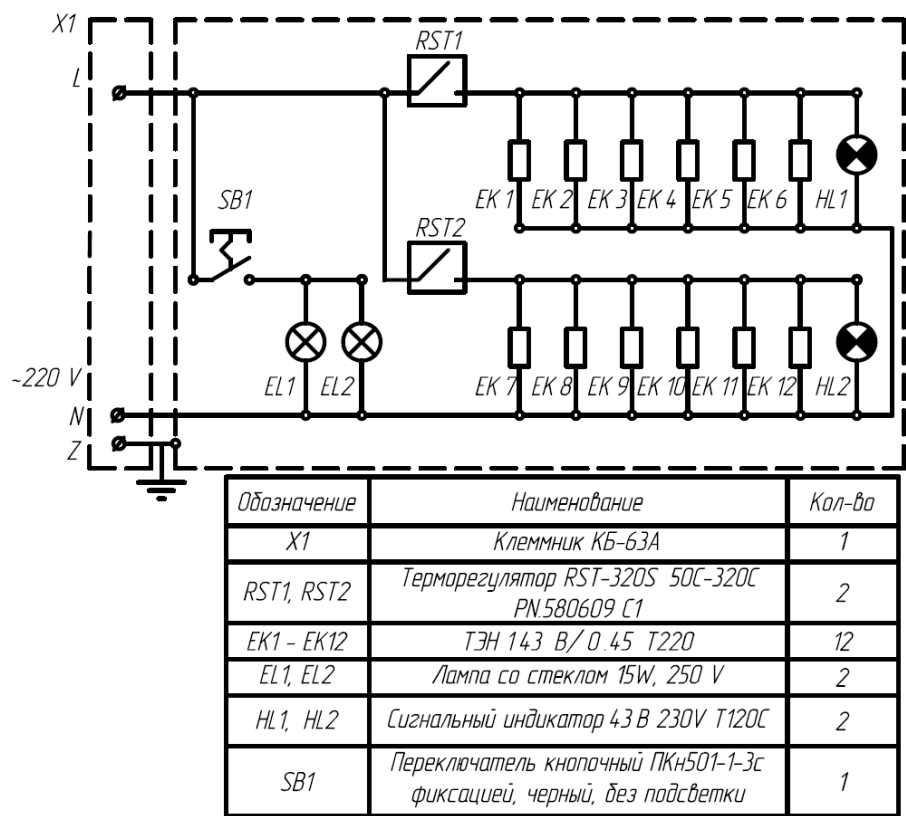
(инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » _____ 20 ____ г.

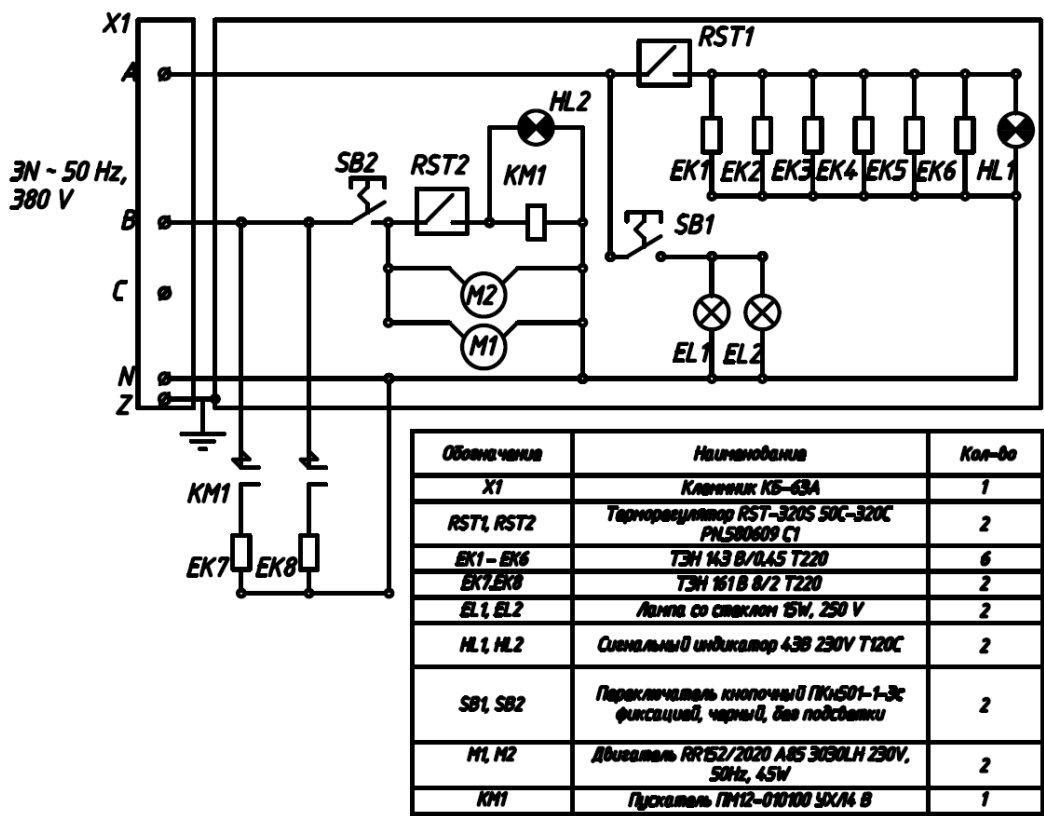
Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ/1

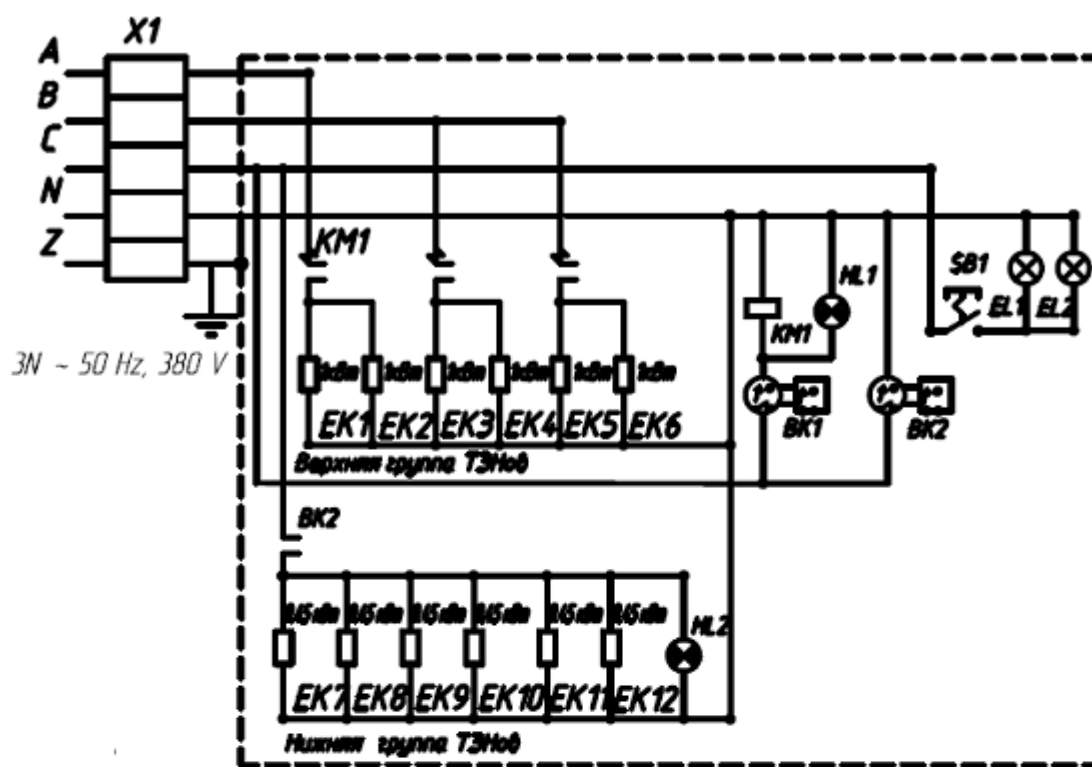
Приложение 1



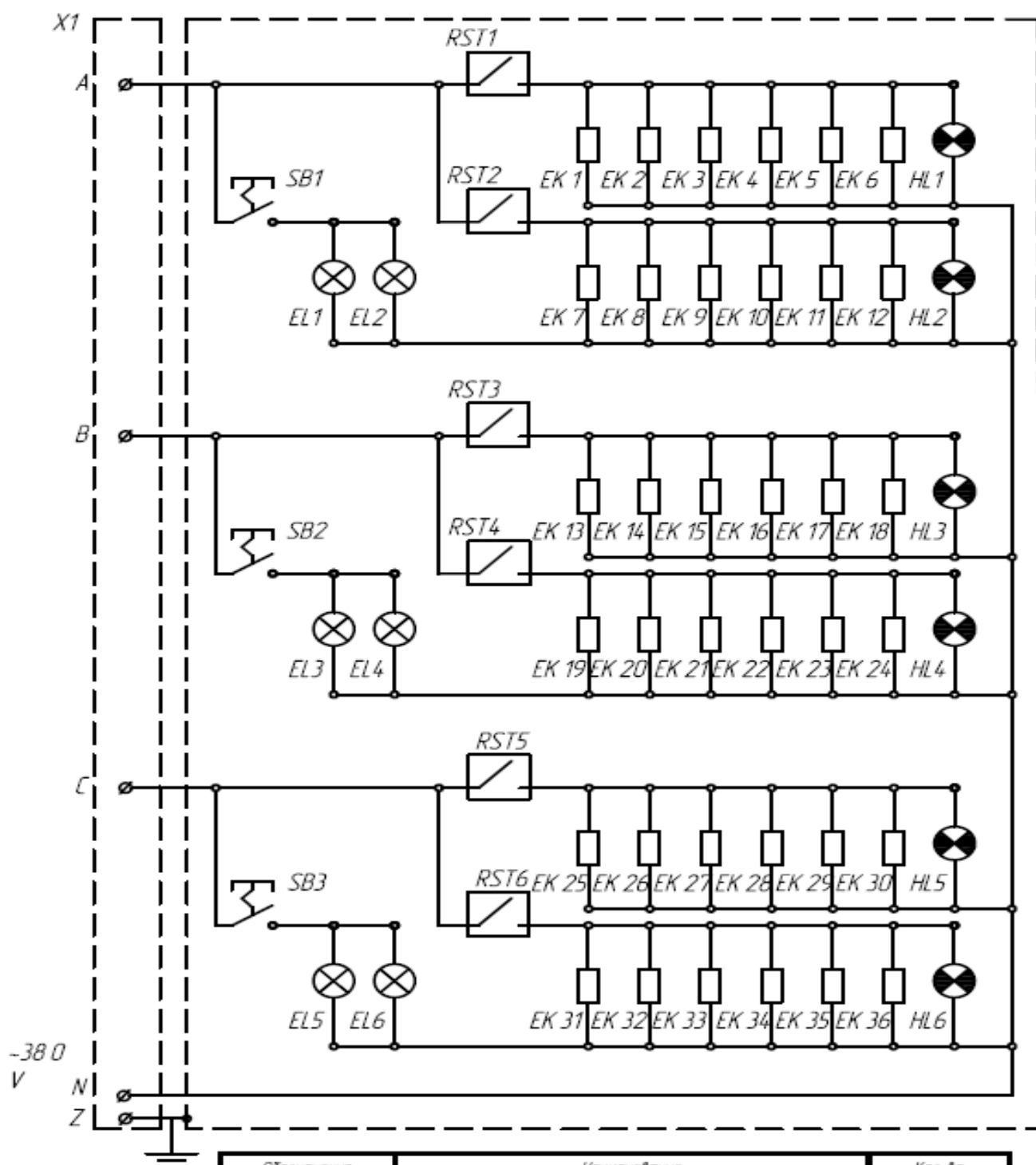
Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением и конвекцией ШЖЭ/1К

Приложение 2





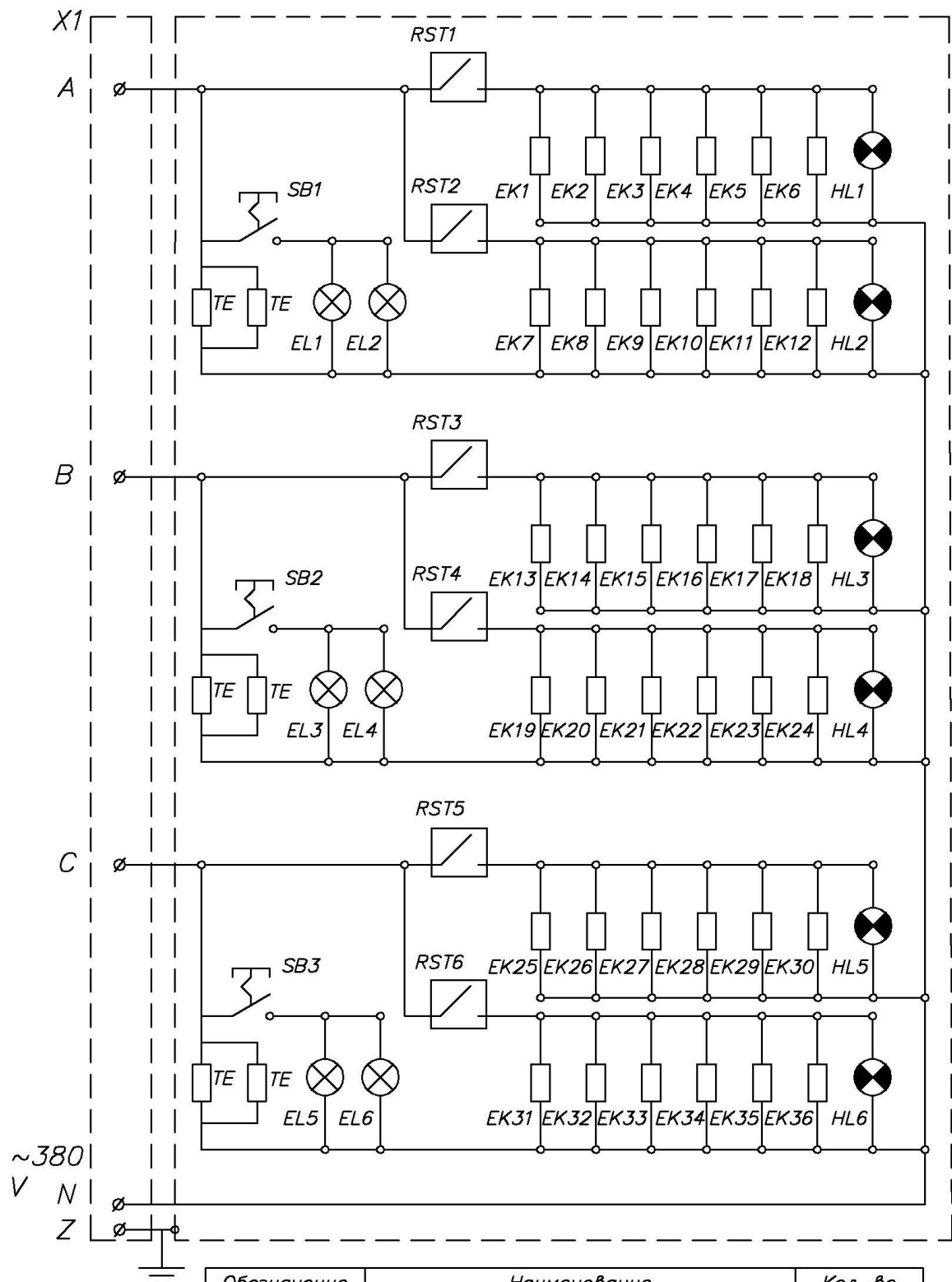
Обозначение	Наименование	Кол-во
X1	Клеммник КБ-63А	1
BK1, BK2	Терморегулятор RST-320S 50С-320С PN.580609 C1	2
KM1	Пускатель ПМ12-010100 УХЛ4 В	1
EK1-EK 6	ТЭН 143 В/1.0 Т220	6
EK 7- EK 12	ТЭН 143 В/0.45 Т220	6
HL1, HL2	Сигнальный индикатор 43 В 230V Т120С	2
EL1, EL2	Лампа со стеклом 15W, 250 V	2
SB1	Переключатель кнопочный ПКн501-1-3 с фиксацией, черный, без подсветки	1



Обозначение	Наименование	Кол-во
X1	Клеммник КБ-63А	1
RST1 - RST6	Терморегулятор RST-320S 50С-320С PN580609 C1	6
EK1 - EK36	ТЭН 143 В/0.45 Т220	36
EL1 - EL6	Лампа со стеклом 15W, 250 V	6
HL1 - HL2	Сигнальный индикатор 43 В 230V T120С	6
SB1...SB3	Переключатель кнопочный ПК-501-1-3 с фиксацией, черный, без подсветки	3

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ/3 с электронными дисплеями

Приложение 5



Обозначение	Наименование	Кол-во
X1	Клеммник КБ-63А	1
RST1- RST6	Терморегулятор RST-320S 50С-320С PN.580609 C1	6
EK1 - EK36	ТЭН 143 В/0.45 Т220	36
EL1 - EL6	Лампа со стеклом 15W, 250 V	6
HL1 - HL2	Сигнальный индикатор 43В 230V Т120С	6
SB1...SB3	Переключатель кнопочный ПКн501-1-3с фиксацией, черный, без подсветки	3
TE	Термометр электронный	6

Перечень основных деталей

№	Наименование	Кол.
1	Корпус	1
2	Внутр. камера	1
3	Дверь	1
4	Стенки наружные	2
5	Крыша	1
6	Стенка задняя	1
7	Панель приборов	1
8	Поддон	3
9	Вентилятор	1
10	ТЭН 143 В \ 0,45 Т 220	12
11	Кремник КБ-63-3	1
12	Сигнальная лампа 438 230V Т120 С	2
13	Переключатель ПКН 501-1-3	2
14	Терморегулятор RST-320 S	2
15	Лампа со стеклом	2

Схема сборки секции хлебопекарной

