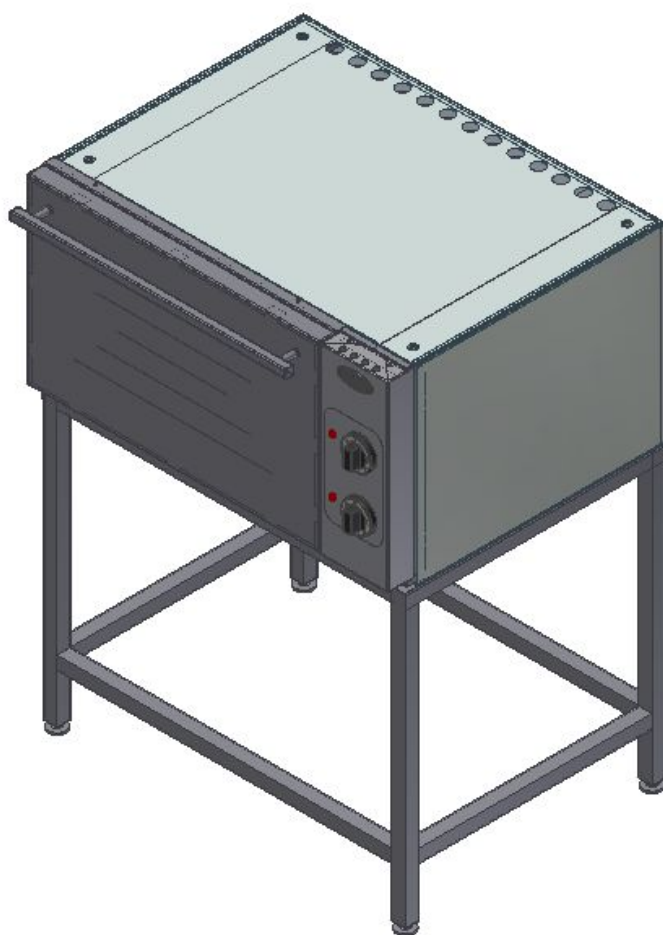




Шкаф жарочный шжэ/1 0

Шкаф жарочный шжэ/2 0

Шкаф жарочный шжэ/3 0



## «Шкаф жарочный»

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации Шкафа жарочного модели шжэ/1,шжэ/2 (двухкамерный шкаф), шжэ/3(трехкамерный шкаф). Данный паспорт в течение всего срока эксплуатации шкафа должен находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

### Содержание РЭ:

1. Общие указания	3
2. Технические характеристики	4
3. Комплектность	5
4. Устройство прибора	5
5. Инструкция по установке	7
6. Подготовка к работе	8
7. Порядок работы	8
8. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	9
9. Техническое обслуживание	10
10. Возможные неисправности и способы их устранения	11
11. Правила транспортировки и хранения	12
12. Гарантии изготовителя	12
13. Утилизация изделия	14
14. Свидетельство о приемке	15
15. Талон на гарантийное обслуживание	16
Приложение 1. Схема электрическая принципиальная	18

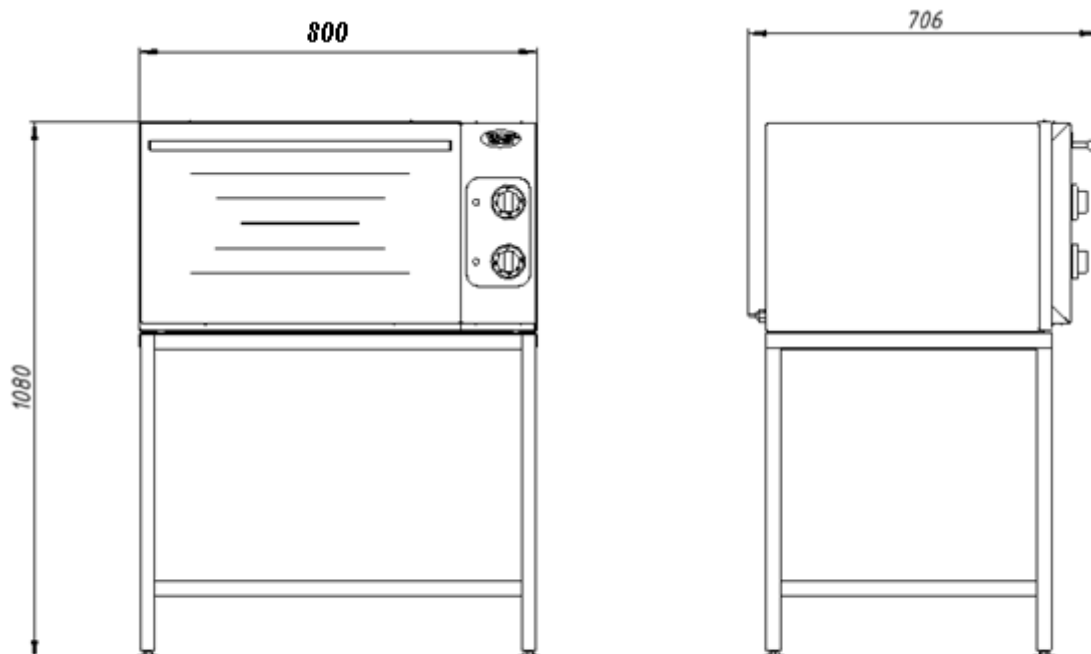
## 1. Общие указания.

- 1.1. Шкаф жарочный электрический предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.
- 1.2. Шкаф жарочный готовит в горячей среде. Нагрев жарочной камеры осуществляется ТЭНами общей мощностью 4,5 кВт. Нагреватели жарочной камеры расположены таким образом, чтобы осуществлять равномерный нагрев всего объёма камеры. Температура внутри задается регулятором температуры, верхний и нижний нагревательный элемент имеют индивидуальную регулировку.
- 1.3. Изделие работает от электросети переменного тока частотой  $50 \pm 0,4\%$  Гц, напряжением  $220\text{В} \pm 10\%$ , и предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от  $+10^\circ\text{C}$  до  $+35^\circ\text{C}$ , относительной влажности воздуха 80% и наличии вытяжной вентиляции и атмосферном давлении 84,0 до 106,7 кПа (от 630 до 800 мм рт.ст.).
- 1.4. Шкаф жарочный подключается к электросети аттестованным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием напряжением до 1000 В.
- 1.5. Шкаф жарочный должен включаться в электросеть от отдельного автоматического выключателя с током нагрузки не менее 50 А, согласно эл.схеме см.приложение 1.
- 1.6. Вид климатического исполнения УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69.
- 1.7. При покупке изделия требуйте проверку комплектности.
- 1.8. Изделие устанавливается на полу.
- 1.9. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.
- 1.10. Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.
- 1.11. Шкаф жарочный обслуживается только обученным квалифицированным персоналом.

- 1.12. Стекло дверцы шкафа, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.
- 1.13. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.
- 1.14. Приобретая наш шкаф, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашей профессиональной деятельности.
- 1.15. Предприятие «Гриль-Мастер» постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств

## 2. Технические характеристики

№ п/п	Наименование параметра	Ед.изм.	шжэ/1	шжэ/2	шжэ/3
1.	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), не более	мм	800x706x1080	800x706x1505	800x706x1505
2.	Количество нагревательных элементов	шт.	2	4	6
3.	Потребляемая электрическая мощность, не более	кВт	4,5	9,0	13,5
4.	Пределы регулирования температуры	°С	50-320	50-320	50-320
5.	Номинальное напряжение электросети	В	220	220	220
6.	Частота тока	Гц	50	50	50
7.	Количество уровней	шт.	4	8	12
8.	Шаг уровней	мм	65	65	65
9.	Масса установки, не более	кг	70	125	172



### 3. Комплектность.

Наименование	шжэ/1	шжэ/2	шжэ/3
1. Шкаф жарочный ( 1секция)	1	2	3
2. Поддон ( 530x470мм)	3	6	9
3. Подставка	1 (800x576x655)	1 (800x576x655)	1 (800x576x228)
4. Руководство по эксплуатации	1	1	1
5. Сертификат соответствия	1	1	1

### 4 Устройство прибора.

Панель управления с элементами управления указаны на рис.1. Основные части изделия указаны на рис.2 и перечислены в таблице 1.



Рис. 1

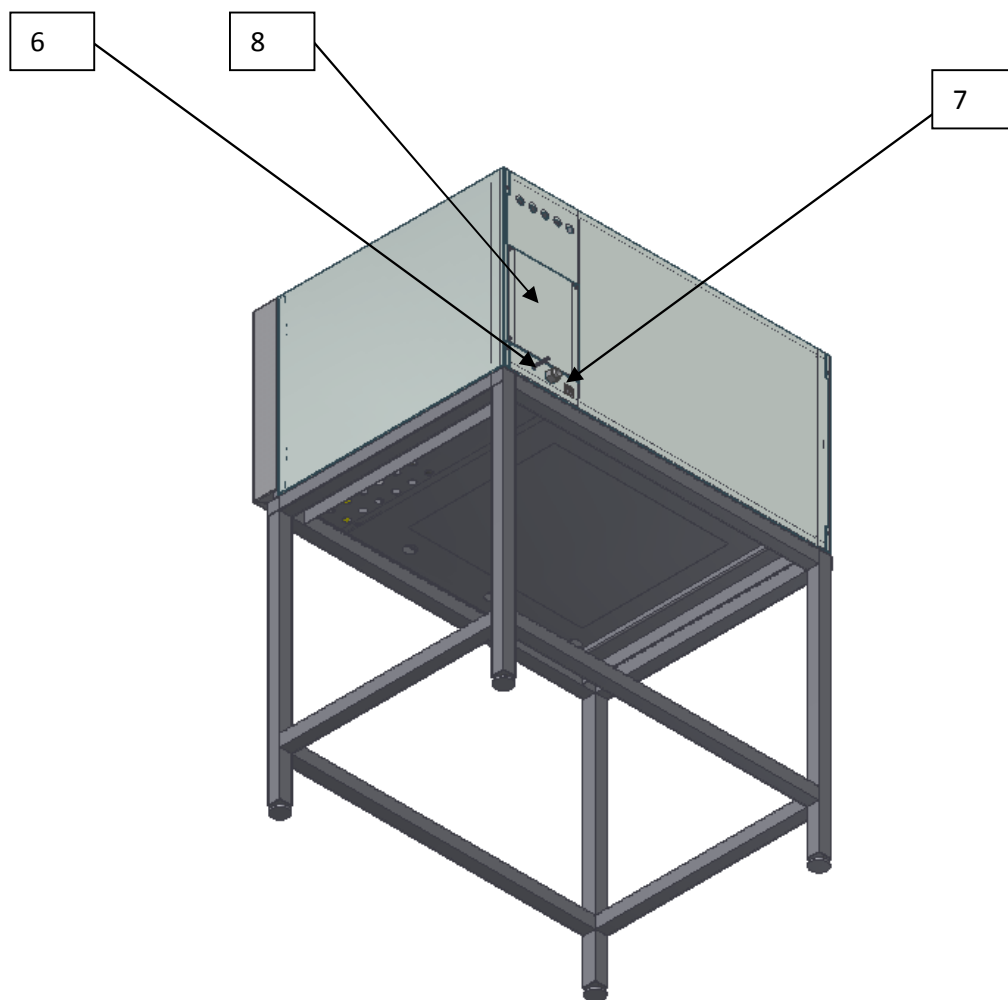
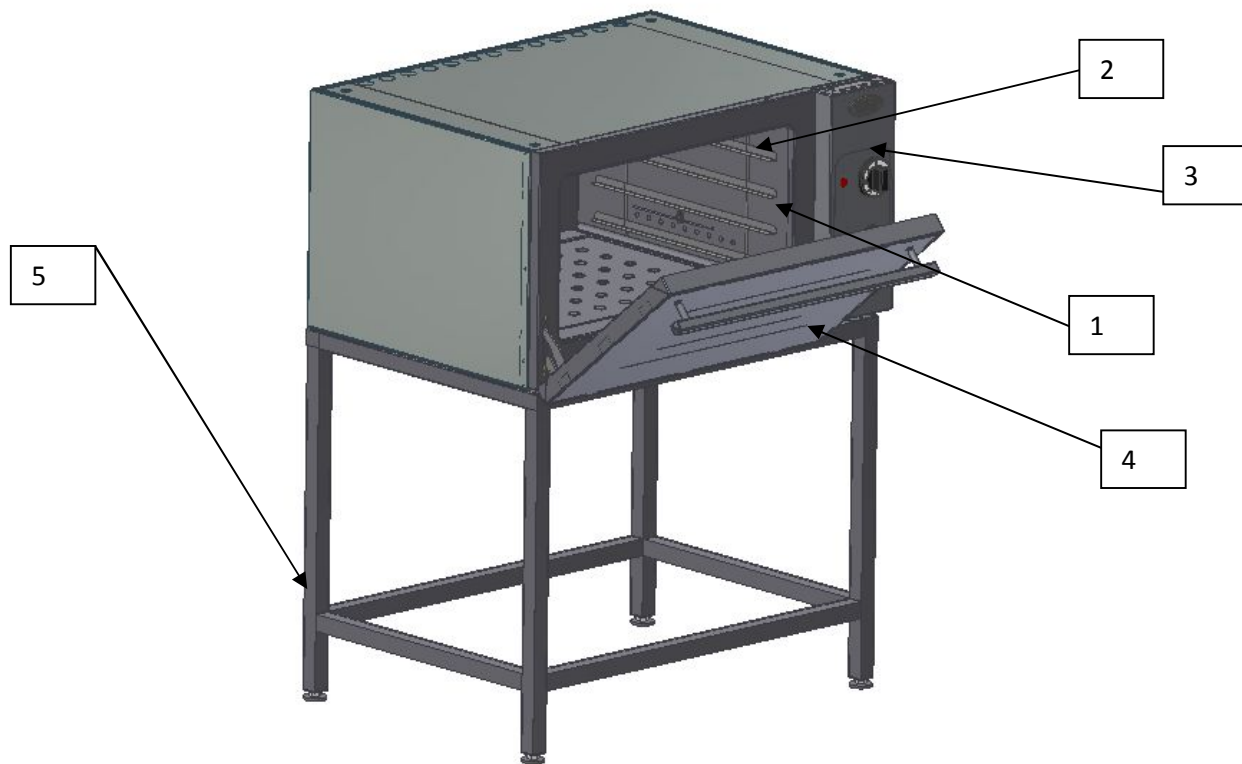


Рис. 2

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Кол-во	№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Камера	1	5	Подставка	1
2	Направляющая съёмная	2	6	Заземление	1
3	Панель управления	1	7	Кабельный зажим	1
4	Дверь	1	8	Крышка коробки клеммника	1

## 5. Инструкция по установке

- 5.1. При распаковке Шкафа убедиться в ее сохранности
- 5.2. Шкаф следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от задней стенки духовки до стены и не менее 800мм от боковых стенок установки до рядом стоящего оборудования.
- 5.3. Снять крышку (8) рис.2 коробки клеммника и через кабельный зажим (7) рис.2 на задней стенке подключить электропитание 220 В с нулем к клеммнику установки согласно эл.схеме (см.приложение1). Кабель должен быть с жилами сечением не менее 2,5мм<sup>2</sup> каждый.
- 5.1. Подсоединить заземление корпуса шкафа (6) рис.2 к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87.
- 5.2. Закрепить крышку коробки клеммника в исходное положение.
- 5.3. Каждая секция шкафа жарочного (шжэ/2, шжэ/3) подключается отдельно согласно эл.схеме (см.приложение1).

## 6. Подготовка к работе

- 6.1. После распаковывания и установки изделия удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку внутренней поверхности камеры с помощью стандартных средств очистки.
- 6.2. Первый раз установка должна быть использована без загрузки, при

максимальной температуре для удаления остаточных продуктов обработки. Чтобы вывести запах изоматериала стекловаты- при первом использовании нагревайте шкаф примерно в течении часа. Закрыв дверь шкафа, установите максимальный температурный режим. В процессе работы шкафа образуется дым и неприятные запахи. После истечение времени отключить шкаф. Дать шкафу остыть.

## **7. Порядок работы**

- 7.1. Перед началом эксплуатации необходимо предварительно нагреть камеру. Предварительный разогрев около 100°C в течение 10 мин. существенно важен и должен осуществляться каждый раз перед началом эксплуатации.
- 7.2. Включение верхних и нижних нагревателей жарочной камеры производится двумя соответствующими ручками рис.1, расположенными в средней части панели управления.
- 7.3. Для включения шкафа необходимо установить ручку (ручки) рис.1 переключателя в положение, соответствующее требуемой температуры, при этом загорается соответствующая сигнальная лампа рис.1.
- 7.4. При достижении заданной температуры рабочего объема жарочной камеры нагреватели автоматически отключаются и лампы гаснут. При уменьшении температуры ниже заданной, нагреватели включаются и циклы повторяются.
- 7.5. При выпечке не рекомендуется часто открывать дверь жарочной камеры, чтобы не охладить ее.
- 7.6. По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы шкафа.

## **8. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.**

- 8.1. Шкаф устанавливается на полу, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов.



- 8.2. Шкаф выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254-IP33.
- 8.3. Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».
- 8.4. После распаковывания, перед включением в сеть, шкаф должен быть выдержан при комнатной температуре в течение 2 часов.
- 8.5. Корпус установки должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.
- 8.6. Не загромождайте подходы к шкафу .
- 8.7. Перед включением шкафа убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация шкафа с поврежденным кабелем.
- 8.8. Перед использованием шкафа убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.
- 8.9. Следите за тем, чтобы направляющие (2) рис.2 были установлены надежно в рабочей камере после чистки и техобслуживания
- 8.10. Не оставляйте шкаф без присмотра во время приготовления пищи.
- 8.11. Открывая дверцу, держитесь за центральную часть ручки
- 8.12. Не беспокойтесь если во время приготовления пищи на внутренних стенках и на дверце шкафа, образуется конденсат. Это не влияет на его функциональные качества.
- 8.13. Открывая дверцу шкафа , будьте осторожны поскольку можно обжечься горячим паром.
- 8.14. Чтобы ставить или вынимать из шкафа посуду пользуйтесь специальными рукавицами или тряпками.
- 8.15. Когда Вы ставите или вынимаете блюда из шкафа , следите за тем, чтобы приправа не попадала в значительных количествах на дно шкафа (растительное масло и жиры легко воспламеняются).
- 8.16. После использования шкафа убедитесь, что все ручки находятся в выключенном положении.

- 8.17. Запрещается промывать камеру струей воды.
- 8.18. При перемещениях шкафа на новое место необходимо отключать его от электросети и заземления.
- 8.19. Все работы по устранению неисправностей и ремонту шкафа должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения шкафа от сети.

### 9. Техническое обслуживание.

- 9.1. Перед любыми работами по обслуживанию шкафа отключите его от электросети.
- 9.2. Внешние части и поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью. Для очистки внутренних стенок камеры надо вынуть поддон и снять направляющие (поз.2рис.2) движением вверх. Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.
- 9.3. Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы установки. Просушивайте рабочую камеру. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой. Аккуратное и бережное обращение с установкой и соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

### 10. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
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.**

- 12.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.
- 12.2. Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня продажи. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.
- 12.3. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт. Изготовитель гарантирует, что оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с требованиями данного руководства.
- 12.4. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:
  - 12.4.1. не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;

- 12.4.2. повреждения изделия за счет удара или падения;
- 12.4.3. подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
- 12.4.4. повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- 12.4.5. транспортировки изделия в не правильном положении с нарушением правил перевозки;
- 12.4.6. выход из строя деталей, подверженных нормальному износу.
- 12.5. Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае, если поломка произошла по вине завода-изготовителя в период гарантийного срока.
- 12.6. Рекламация, полученная предприятием-изготовителем, рассматривается в десятидневный срок. О принятых мерах письменно сообщается потребителю.
- 12.7. Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:
  - 12.7.1. заводской номер изделия;
  - 12.7.2. дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торгующей организации и номер документа, по которому он был получен;
  - 12.7.3. дата ввода в эксплуатацию;
  - 12.7.4. описание внешнего проявления поломки;
  - 12.7.5. какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.;
- 12.8. К рекламации следует приложить:
  - 12.8.1. заполненный гарантийный талон;
  - 12.8.2. акт о поломке.
- 12.9. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине потребителя, то претензии предприятием-изготовителем не принимаются.
- 12.10. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием-изготовителем не рассматриваются и не удовлетворяются.

12.11. В случае поломки изделия после окончания срока гарантии предприятие-изготовитель осуществляет ремонт по взаимной договоренности.

**Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.**

### **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 жарочный  
ПАСПОРТ  
шжэ/\_\_\_\_\_ .00.00.000ПС

### 1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Шкаф жарочный шжэ/\_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

заводской номер изделия

Дата выпуска \_\_\_\_\_

### 2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей  
технической документацией и признано годным к 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 \_\_\_\_\_

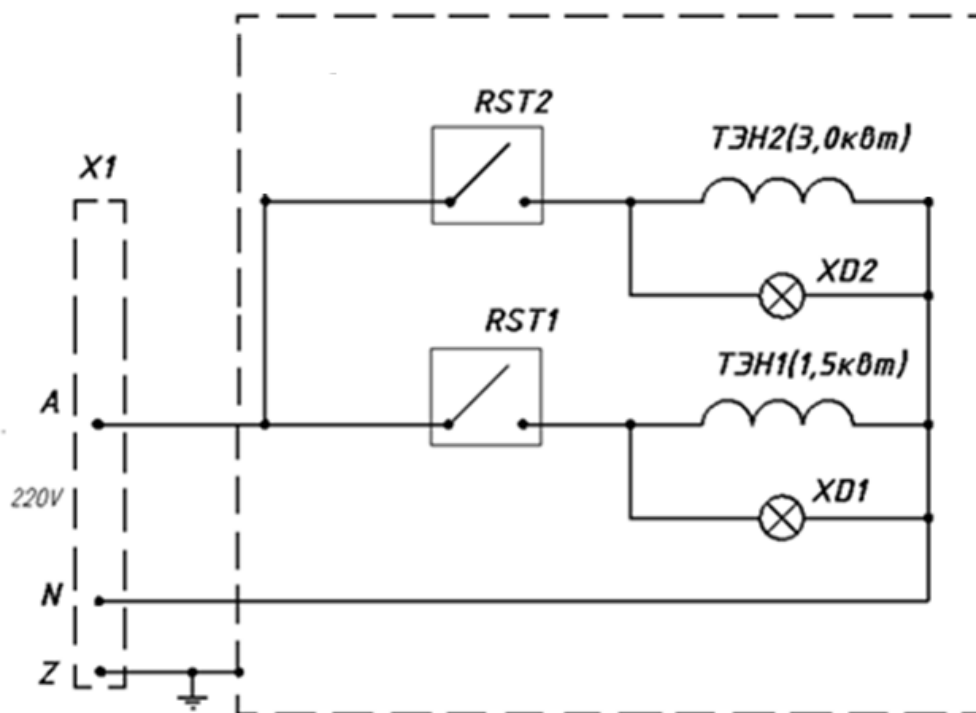
(подпись)

Владелец \_\_\_\_\_ (подпись)





Схема электрическая принципиальная Шкафа жарочного шжэ/1



Перечень элементов

Зона	Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
	X1	Клеммник КБ-63А	1	
	XD1	Сигнальный индикатор, 43в 230V. T120С	2	
	RST1,RST2	Терморегулятор RST-320S 50С-320С PN.580609 С1	2	
	TЭН1	ТЭН 190, А 7,4/1,5 Т220	1	
	TЭН2	ТЭН 290, А 10/3,0 Т220	1	

