



УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

«ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

с конвекцией ФЖШ/1»

«ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ФЖШ/1»

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации, распространяется на шкафы жарочные электрические ФЖШ/1. Данный паспорт в течение всего срока эксплуатации шкафа должен находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

Содержание РЭ:

1. Общие указания	2
2. Назначения изделия	3
3. Технические характеристики	4
4. Комплектность	5
5. Устройство и принцип работы	5
6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	7
7. Подготовка к работе	8
8. Порядок работы	9
9. Техническое обслуживание	13
10. Возможные неисправности и способы их устранения	14
11. Правила транспортировки и хранения	14
12. Гарантии изготовителя	15
13. Утилизация изделия	16
14. Свидетельство о приемке	18
15. Талон на гарантийное обслуживание	19
Приложение 1. Схема электрическая принципиальная	21
Приложение 2. Схема подключения воды	23
Приложение 3. Устройство изделия	24

1. Общие указания.

1.1. Изделие работает от 3-х фазной электросети переменного тока частотой $50 \pm 0,4\%$ Гц, напряжением $380\text{В} \pm 10\%$, 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.).

- 1.2. Жарочный шкаф подключается к электросети аттестованным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием напряжением до 1000 В.
- 1.3. Жарочный шкаф должен включаться в электросеть от отдельного автоматического выключателя с током нагрузки не менее 80 А, согласно эл.схеме см.приложение1.
- 1.4. Вид климатического исполнения УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69.
- 1.5. Шкаф подключается к водопроводной сети давлением до 5 атмосфер, через редуктор, отрегулированный на давление 1,2 атм. через патрубок см. рис.3.
- 1.6. При покупке изделия требуйте проверку комплектности.
- 1.7. Изделие устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.
- 1.8. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения и перекрывать подачу воды.
- 1.9. Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.
- 1.10. Жарочный шкаф обслуживается только обученным квалифицированным персоналом.
- 1.11. Стекло дверцы шкафа, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.
- 1.12. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

2. Назначение изделия.

- 2.1. Установка «Шкаф жарочный электрический» предназначена для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях жарения, тушения и пассивирования, для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.
- 2.2. Жарочный шкаф может готовить как с естественной циркуляцией воздуха, так и с принудительным перемешиванием воздуха, без потерь веса и передачи запаха от одного продукта к другому при одновременном приготовлении различных продуктов в камере. Оба режима могут

осуществляться с добавлением необходимого количества пара для ускорения процесса приготовления.

2.3. Камера шкафа изготовлена из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данную установку в системе общественного питания.

2.4. Приобретая наше оборудование, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно его использовать в Вашей профессиональной деятельности.

2.5. 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.

3. Технические характеристики изделия.

№ п/п	Наименование	Ед.изм.	Параметры
3.1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота) не более	мм	950x770x660
3.2	Количество нагревательных элементов	шт.	8
3.3	Потребляемая электрическая мощность, не более	кВт	11,3
3.4	Пределы регулирования температуры	°С	50-320
3.5	Номинальное напряжение электросети	В	380
3.6	Частота тока	Гц	50
3.7	Полезный объем камеры (длина x ширина x высота)	мм, л ³	570x720x350 180
3.8	Количество уровней	шт	3
3.9	Шаг уровней	мм	80
3.10	Масса установки не более	кг	90

4. Комплектность.

Наименование	Кол-во
1.Шкаф жарочный	1
2.Руководство по эксплуатации	1
3.Сертификат соответствия	1
4.Санитарно-эпидемиологическое заключение	1
5.Манометр	1
6.Водяной редуктор	1
7. Противень 650х530мм*	2

* возможна комплектация противнями 600х400 мм

5. и принцип работы.

5.1. Элементы управления указаны на рис.1. Основные части изделия указаны на рис.2 и перечислены в таблице 1.

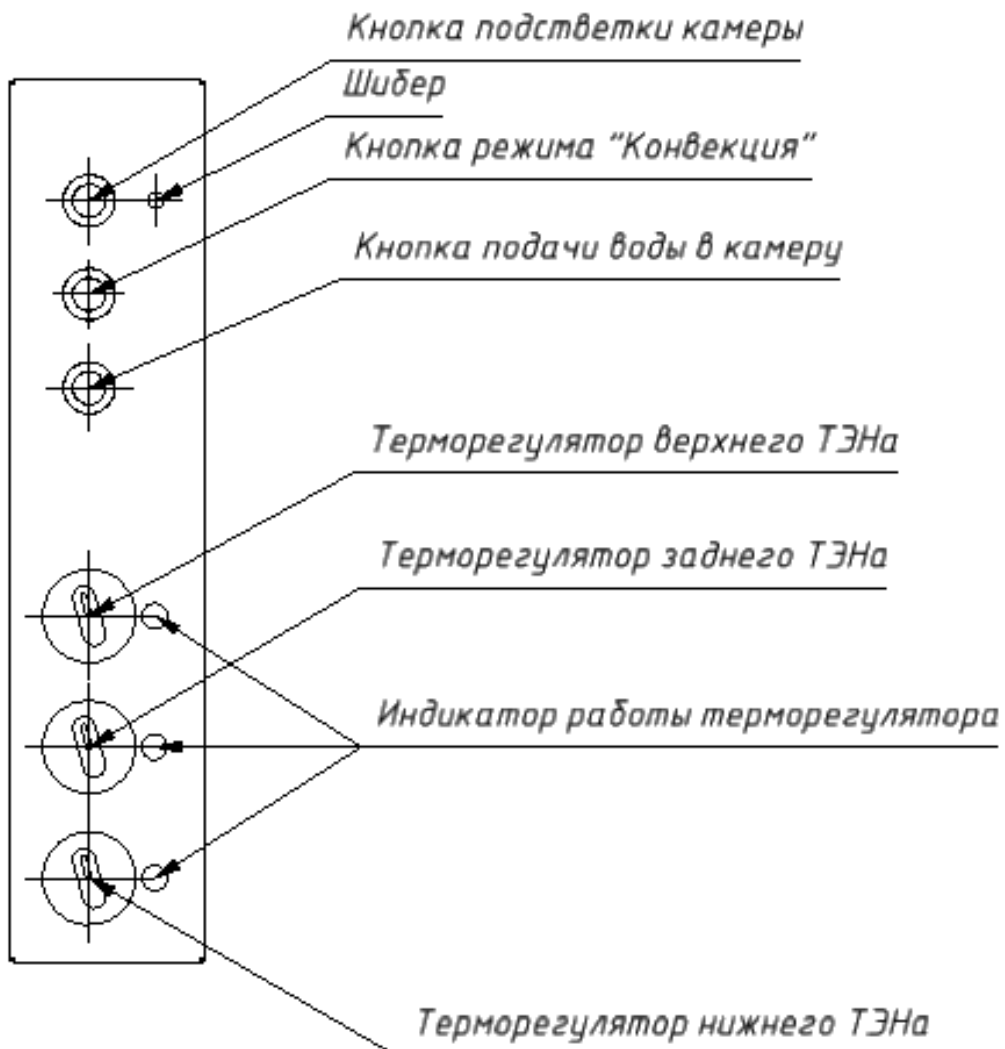


Рис. 1

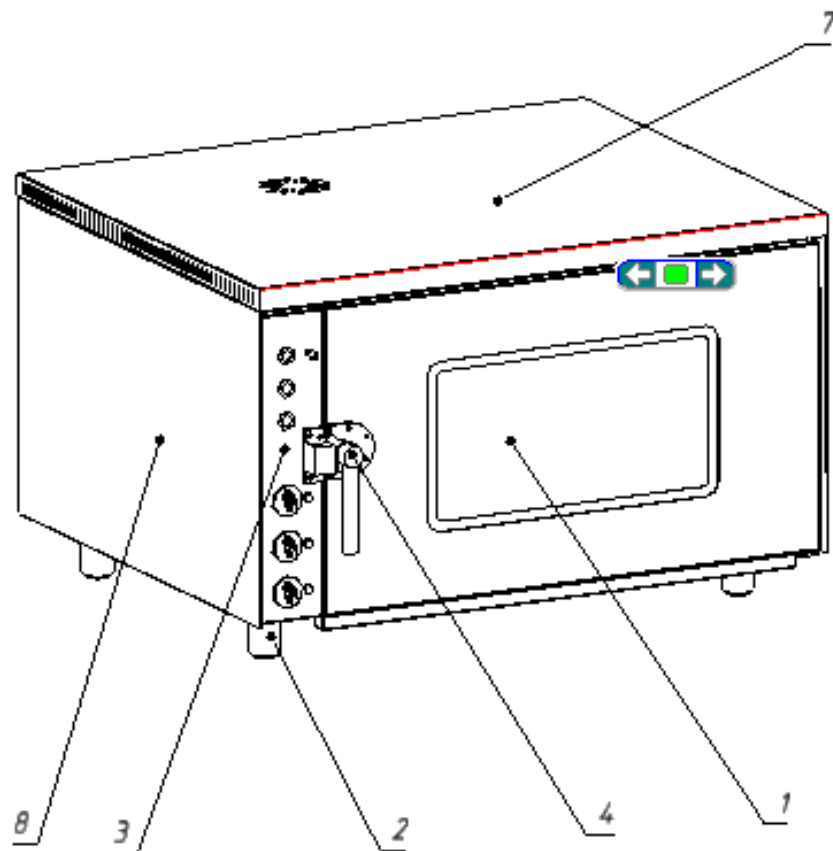


Рис. 2

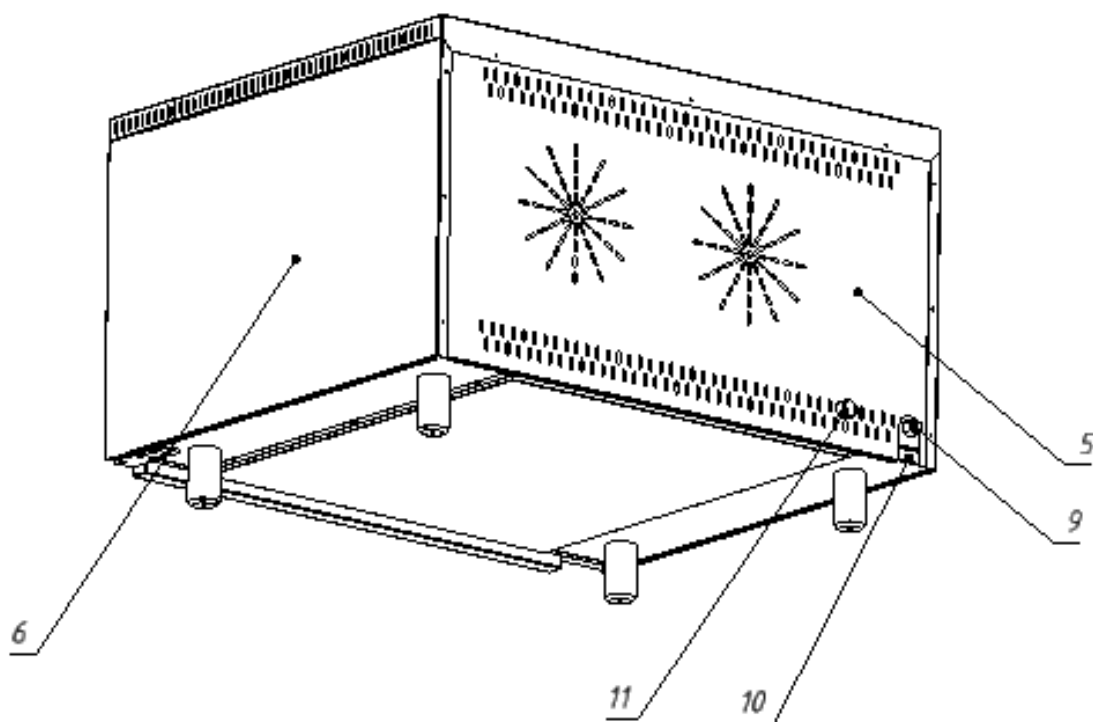


Рис. 3

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Кол-во	№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Дверь со стеклом	1	7	Облицовка	1
2	Ножки/ловители*	4	8	Стенка приборного отсека	1
3	Панель управления	1	9	Ввод электрокабеля (зажим)	1
4	Ручка двери	1	10	Заземление	1
5	Стенка задняя	1	11	Патрубок для подвода воды 1/2"	1
6	Стенка боковая	1			

*Возможные исполнения при заказе позиции Расстоечная печь РПК5(6)

6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

- 6.1. К обслуживанию допускаются лица, прошедшие технический минимум по правилам эксплуатации и ухода за оборудованием.
- 6.2. Установка «Шкаф жарочный электрический с конвекцией» выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254-IP33.
- 6.3. 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».
- 6.4. Корпус установки должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.
- 6.5. Не загромождайте подходы к установке.
- 6.6. Запрещается промывать камеру, нагретую свыше 50 градусов, холодной водой.
- 6.7. При перемещениях установки на новое место необходимо отключать ее от электросети, заземления, водопровода.
- 6.8. Перед включением установки убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация установки с поврежденным кабелем.

- 6.9. Установка устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов.
- 6.10. Перед использованием установки убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.
- 6.11. Установка относится к приборам, работающим под надзором.
- 6.12. Все работы по устранению неисправностей и ремонту установки должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения установки от сети.
- 6.13. После распаковывания, перед включением в сеть, установка должна быть выдержана при комнатной температуре в течение 2 часов.

7. Подготовка к работе.

- 7.1. Установка следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от задней стенки установки до стены и не менее 800мм от боковых стенок установки до рядом стоящего оборудования.
- 7.2. При распаковке установки убедиться в ее сохранности.
- 7.3. После распаковывания изделия удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку внутренней поверхности камеры с помощью стандартных средств очистки.
- 7.4. Снять боковую стенку приборного отсека (8) рис.3 и через кабельный зажим (9) рис.3 на задней стенке подключить 3-х фазное электропитание 380 В с нулем к клеммнику установки согласно эл.схеме (см.приложение1). Кабель должен быть с жилами сечением не менее 2,5мм² каждая.
- 7.5. Подсоединить заземление корпуса установки (10) рис.3 к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87.
- 7.6. Закрепить боковую стенку в исходное положение.
- 7.7. Присоединить установку к водопроводной сети рис 3 через редуктор .
- 7.8. Первый раз установка должна быть использована без загрузки, при максимальной температуре для удаления остаточных продуктов обработки
- 7.9.

8. Порядок работы.

Перед началом эксплуатации необходимо предварительно нагреть жарочную камеру. Предварительный разогрев в течение 15-20 мин. существенно важен и должен осуществляться каждый раз перед началом эксплуатации. Для этого:

- 8.1. Включение верхних и нижних нагревателей жарочной камеры производится двумя соответствующими ручками рис.1, расположенные в нижней части пульта управления жарочного шкафа.
- 8.2. Для включения шкафа необходимо установить ручку(ручки) переключателя в положение, соответствующее требуемой температуры, при этом загорается соответствующая сигнальная лампа-индикатор (см. рис. 1).
- 8.3. При достижении заданной температуры рабочего объема жарочной камеры нагреватели автоматически отключаются и индикаторы гаснут. При уменьшении температуры ниже заданной, нагреватели включаются и цикл повторяется.
- 8.4. При необходимости более быстрого и равномерного пропекания можно использовать функцию конвекции, которая включается нажатием кнопки режима конвекции на панели приборов (см. рис. 1). В этом режиме можно регулировать t °С с помощью задних ТЭНов.
- 8.5. Терморегулятор задних ТЭНов включается только при нажатии кнопки режима «Конвекция».
- 8.6. Для получения пара использовать кнопку подачи воды в камеру на панели приборов. Подачу воды рекомендуется производить **ТОЛЬКО ПРИ ВКЛЮЧЕННЫХ ЗАДНИХ ТЭНах** небольшими порциями (время нажатия кнопки 1-2 сек.)
- 8.7. При выпечке не рекомендуется часто открывать дверь жарочной камеры, чтобы не охладить её.
- 8.8. По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы духовки.

9. Техническое обслуживание.

- 9.1. Перед любыми работами по обслуживанию установки отключите ее от электросети и закройте воду.
- 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 решетки и поддоны и снять направляющие движением вверх с винтов. Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.
- 9.3. Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.
- 9.4. Для замены ламп подсветки необходимо снять направляющие и вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Вывернуть лампу и заменить ее новой лампой мощностью 15Вт, тип E14. Завернуть обратно стеклянную крышку.
- 9.5. 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
Из дверцы установки капает вода и выходит пар.	1. Дверца неплотно закрыта. 2. Изношено уплотнение	1. Плотно закрыть дверь. 2. Заменить уплотнение
Переключатели включены, шкаф не нагревается	1. На входе установки отсутствует напряжение 2. Перегорел электронагреватель	1. Подать напряжение 2. Заменить электронагреватель
Не поступает вода в камеру для образования	1. Закрыт кран подачи воды.	1. Открыть кран подачи воды.

пара	2.Засорилась трубка подачи воды. 3. Перегорел клапан подачи воды	2.Снять и очистить трубку подачи воды. 3. Заменить клапан
------	---	--

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°С до +40°С 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 положение 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 торговой 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, изнашивались, 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 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ с конвекцией

ПАСПОРТ

ФЖШ/1.00.00.000ПС

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Шкаф жарочный ФЖШ/1

№ _____

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 ФЖШ/1

Талон изъят « ____ » _____ 20 ____ г.

Механик _____

(фамилия)

(подпись)

Россия. г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт электрического аппарата

Заводской номер _____ и модель _____ ФЖШ/1

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)

