



**KAYMAN**

Шкаф жарочно-pekарский с пароувлажнением ШЖЭ-3-1

Шкаф жарочно-pekарский с пароувлажнением ШЖЭ-3-2

Шкаф жарочно-pekарский с пароувлажнением ШЖЭ-3-3

Шкаф жарочно-pekарский с пароувлажнением ШЖЭ-2-2



## **«Шкаф жарочно-pekарский »**

**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	9
11. Правила транспортировки и хранения	10
12. Гарантии изготовителя	10
13. Утилизация изделия	11
14. Свидетельство о приемке	12
15. Талон на гарантийное обслуживание	13
Приложение 1-4. Схема электрическая принципиальная	15
Приложение 5. Устройство изделия	18

### **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 1-4) 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.

## **2.Назначение изделия**

Шкафы жарочно-pekарские являются наиболее распространенным видом теплового оборудования. Шкафы жарочно-pekарские 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-pekарские применяются при выпечке кулинарных изделий и для жарки полуфабрикатов, рыбы, мяса, овощей и.т.д.

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

Предлагаем Вам шкафы жарочно-pekарские большого модельного ряда, который удовлетворит любого покупателя. 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 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 о нагревателей, шт	Пределы регулирования температуры °C	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм, не более	Номинальное напряжение электросети, В	Масса, кг, не более	Секции
1	ШЖЭ-3-1	16,2	36	50-320	1230x935x1370	380	325	3 разборные секции
2	ШЖЭ-3-2	16,2	36	50-320	1230x935x1370	380	309	3 разборные секции
3	ШЖЭ-3-3	16,2	36	50-320	1230x935x1370	380	336	3 неразборные секции
4	ШЖЭ-2-2	10,8	24	50-320	1230x935x950	380	230	2 разборные секции

Первая цифра- конфигурация	Кол-во секций
Вторая цифра - исполнение	1-нержавеющий металл 2-комбинированный 3- крашеный металл

По желанию заказчика в модели устанавливается термометр.

## **4.Комплектность**

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

Таблица 2

<b>Наименование</b>	<b>Количество, шт.</b>	<b>Прим.</b>
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. x 680мм., вместимость секции – 2 противня.
- гранитными плитами, размерами 720мм. x 300мм.

## **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., 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:**

- работка 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

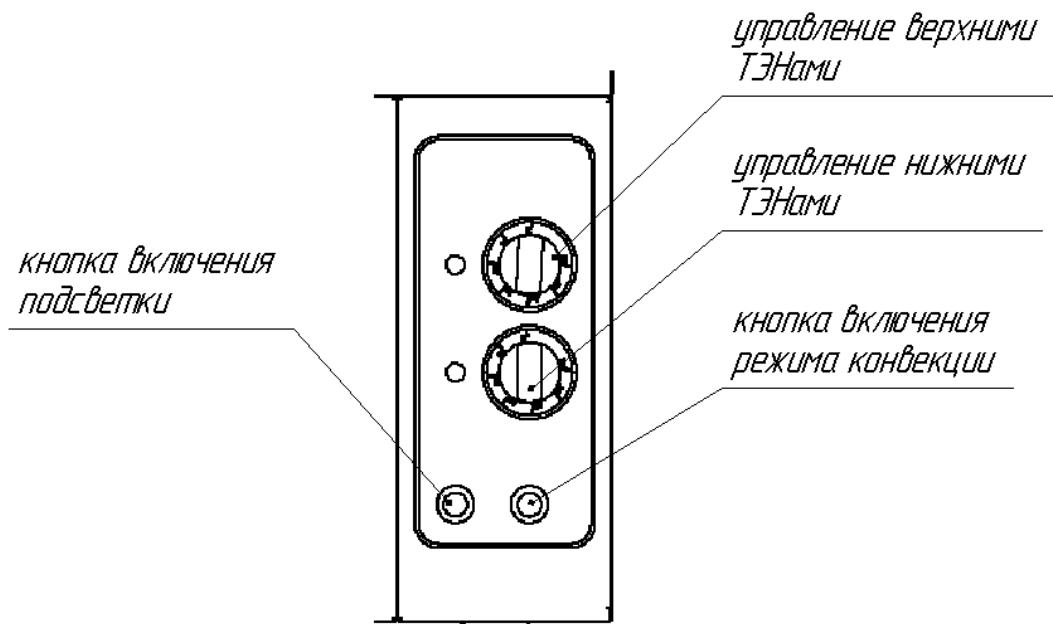
7.7. Перед началом эксплуатации изделие необходимо прокалить для удаления технологической смазки, для этого: включить изделие, установив по часовой стрелке ручки регуляторов температуры на 200°C. За начало отсчета берется нахождение в горизонтальном положении риски на регуляторе температуры, при его 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 гранитным камнем, 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.**

- Задать необходимую температуру в рабочей камере поворотом ручек управления ТЭНами.
- После набора заданной температуры загрузить выпекаемый продукт в камеру.
  - Если камера с гранитным камнем, то выпечку можно проводить прямо на поверхности камня, предварительно смазав его растительным маслом.
  - 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.Распределите 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.Трудно удалимые 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 гранитного камня 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 Е14. Поместите обратно стеклянную крышку.

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

<b>Наименование неисправности</b>	<b>Вероятная причина</b>	<b>Методы устранения</b>
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.**

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 течении 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:

-данное обязательство включает в себя стоимость запасных частей и затраты на работу при условии пуска оборудования в эксплуатацию квалифицированным персоналом с группой допуска не менее 3 группы и согласно «Правил устройства электроустановок».

- на нагревательные элементы(ТЭНЫ) гарантия 12 месяцев.

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

- не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;
- выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;
- повреждения изделия за счет удара или падения;
- подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте , а также отсутствия заземления изделия;
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- транспортировки изделия в не правильном положении с нарушением правил перевозки.

12.5. Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае, если поломка произошла по вине завода-изготовителя в период гарантийного срока.

12.6. Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:

- заводской номер изделия

- дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торгующей организации 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.

12.7. К рекламации следует приложить:

- заполненный гарантыйный талон
- акт о поломке.

12.8. Если в течении гарантого срока изделие вышло из строя по вине потребителя, то претензии предприятием-изготовителем не принимаются.

12.9. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием-изготовителем не рассматриваются и не удовлетворяются.

12.10. 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 жарочно-pekарский

ПАСПОРТ

ШЖЭ-\_\_\_\_\_

**1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**

Шкаф жарочно-pekарский 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 \_\_\_\_\_

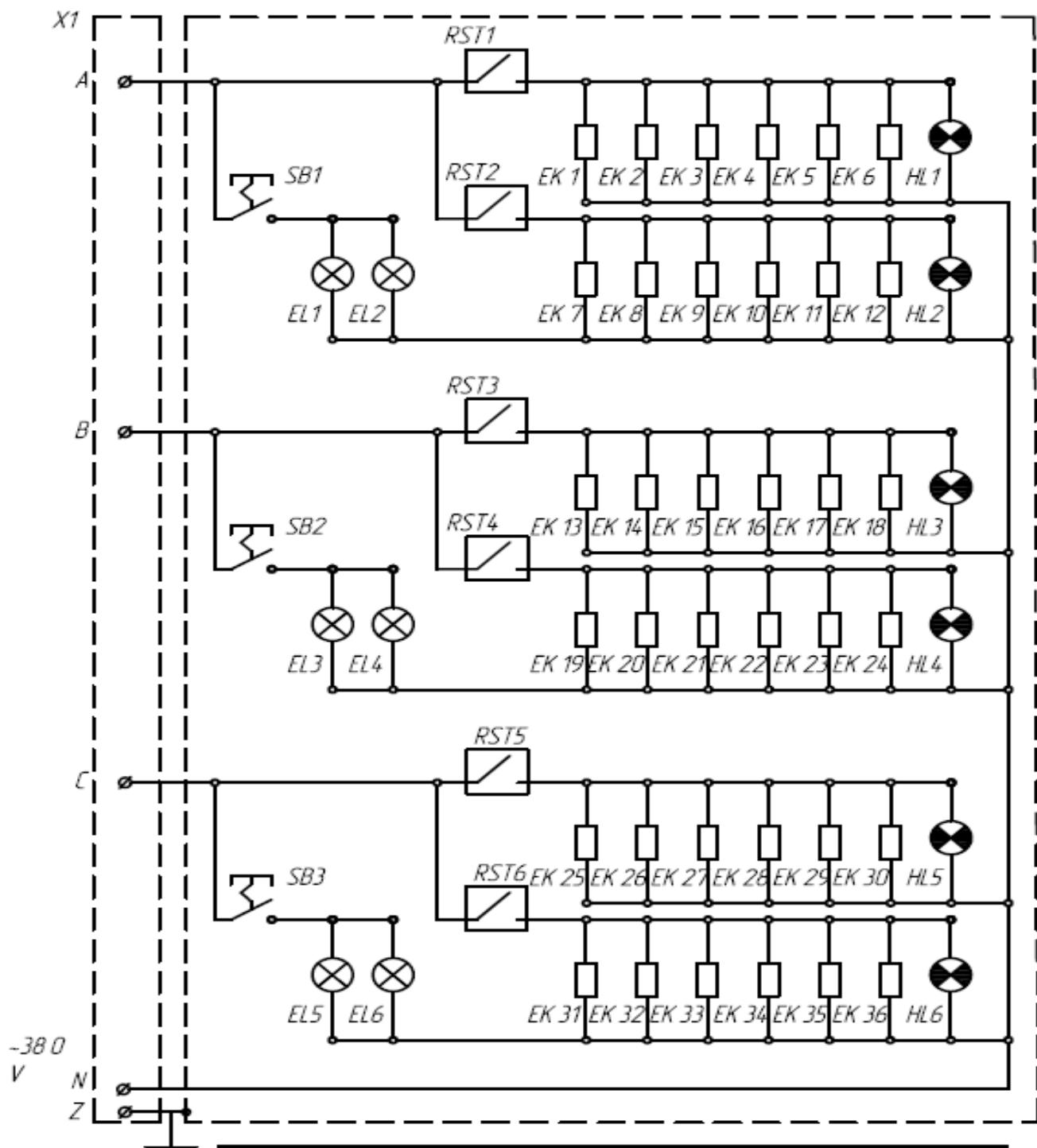
(подпись)

Владелец \_\_\_\_\_

(подпись)

# Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ-3

## Приложение 1



Обозначение	Наименование	Кол-во
X1	Клеммник КБ-63А	1
RST1-RST6	Терморегулятор RST-320S 50E-320C PN 580609 L1	6
EK1-EK36	ТЭН 143 В/0.45 T220	36
EL1-EL6	Лампа со стеклом 15W, 250 V	6
HL1-HL6	Сигнальный индикатор 43 В 230V T120C	6
SB1-SB3	Переключатель кнопочный ПКн501-1-3 с фиксацией, черный, без подсветки	3

## Перечень основных деталей

№	Наименование	Кол.
1	Корпус	1
2	Внтр. края	1
3	Дверь	1
4	Стекло наружное	2
5	Крыша	1
6	Стекло заднее	1
7	Панель приборов	1
8	Поддон	3
9	Выключка	1
10	ТЭН 143 В \ 0.45 Т 220	12
11	Клеммник К5-63-3	1
12	Сигнальная лампа 43В 220V TL20 С	2
13	Переключатель ПКН 501-1-3	2
14	Переключатель RST-320 S	2
15	Лента со скотчем	2

Схема сборки секции хлебопекарной

