

~ 1 ~

РОССИЯ

## **Шкаф жарочный (ШЖ)**

### **Паспорт и руководство по эксплуатации**



**Профессиональное кухонное оборудование  
из нержавеющей стали**

*Московская обл., Ногинский р-н,  
г. Старая Купавна, а/я №1171  
тел. (495) 702-98-78*

2017г.

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Шкаф жарочный (ШД) предназначен для жарки полуфабрикатов мяса, рыбы, овощей, мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания. Относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Является как самостоятельным изделием, так и дополнением (подставкой) к индукционной плите. Кронштейны на крышке шкафа служат для фиксации индукционной плиты.

Корпус шкафа выполнен из нержавеющей стали.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

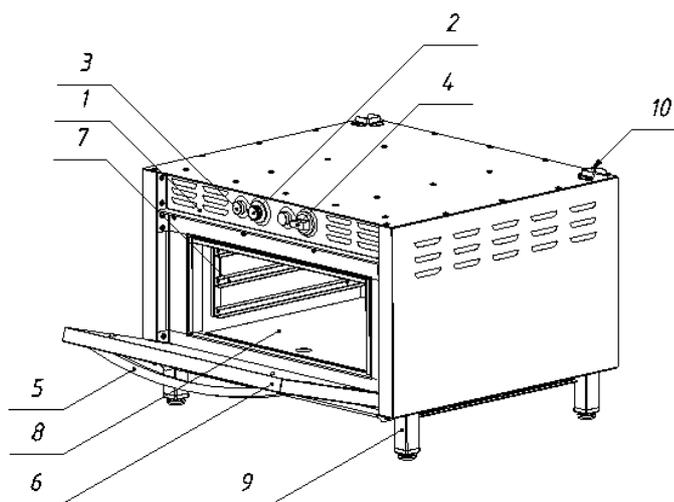
Наименование параметра	ШД-807	ШД-908
Напряжение, В (50Гц) ±10%	220	220
Количество нагревательных элементов (ТЭН), шт.	2	2
Максимальная потребляемая мощность, кВт	2,4	2,4
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, мин	30	30
Пределы регулирования температуры в камеры, °С	50-270	50-270
Общая нагрузка, кг	130	150
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	800х700х550	900х840х550
Внутренние размеры камеры (ДхШхВ), мм	590х535х230	590х535х230
Масса, кг	55	75

Варианты размещения стандартных gastronorm-емкостей (без крышек) в камере шкафа:

1. GN 1/1 – 150 – 1шт.
2. GN 1/1 – 65 – 2шт.
3. GN 1/1 – 65 – 1шт. + GN 1/1 – 100 – 1шт.
4. GN 1/1 – 65 – 2шт. + GN 1/1 – 20 – 1шт.
5. GN 1/1 – 40 – 2шт. + GN 1/1 – 20 – 1шт.
6. GN 1/1 – 20 – 3шт.

Также в шкафу жарочном могут использоваться стандартные противни 525х480х30мм 3 шт.

## 3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ



- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Лицевая панель               | 2. Ручка терморегулятора |
| 3. Лампа сигнальная             | 4. Ручка переключателя   |
| 5. Ручка двери                  | 6. Дверь                 |
| 7. Направляющая противня        | 8. Поддон                |
| 9. Нога (с регулируемой опорой) | 10. Кронштейн            |

Жарочный шкаф состоит из одной жарочной камеры. Камера, в свою очередь, состоит из стального короба, съёмных направляющих для противней, поддона, ТЭНов верхнего и нижнего.

Шкаф снабжен пакетным переключателем для ступенчатого регулирования мощности и терморегулятором для автоматического поддержания в камере заданного температурного режима.

Рабочая камера имеет дверь, плотность закрывания которой обеспечивается усилием пружины и уплотнительной прокладкой.

Сигнальные лампы показывают наличие напряжения и сигнализируют о набранной температуре.

В нижней части камеры расположен защитный поддон. Поддон предназначен для защиты ТЭНа от попадания на него посторонних предметов.

#### **4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ**

Полуфабрикаты уложите на смазанный маслом противень или гастроемкость.

Поверните ручку терморегулятора по часовой стрелке до отметки температуры, соответствующей технологии приготовления (должны загораться сигнальные лампы).

Включите шкаф, установив ручку переключателей в положение 1(вправо) , 2(вниз) или 3(влево) в зависимости от необходимой мощности приготовления пищи. Положение 1 (вправо) переключателя означает одновременную работу верхнего и нижнего ТЭНа на минимальной мощности. При положении переключателя 2 (вниз), отключается нижний ТЭН, при этом верхний ТЭН работает на максимальной мощности. Положение 3 (влево) переключателя задействует оба ТЭНа на максимальной мощности.

Когда лампы погаснут (свидетельство достижения заданной температуры в шкафу) - откройте дверь и загрузите противни с продуктами.

#### **5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

По способу защиты человека от поражения электрическим током изделие относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0.

К обслуживанию данного изделия допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работе на торговом технологическом оборудовании.

При работе с изделием соблюдать следующие правила техники безопасности:

- при монтаже изделия должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- присоединение изделия к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземления;
- при обнаружении неисправностей вызвать электрика;
- включать изделие только после полного устранения неисправностей;
- по пожарной безопасности изделие должен соответствовать ГОСТу 12.1.004;

#### **6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

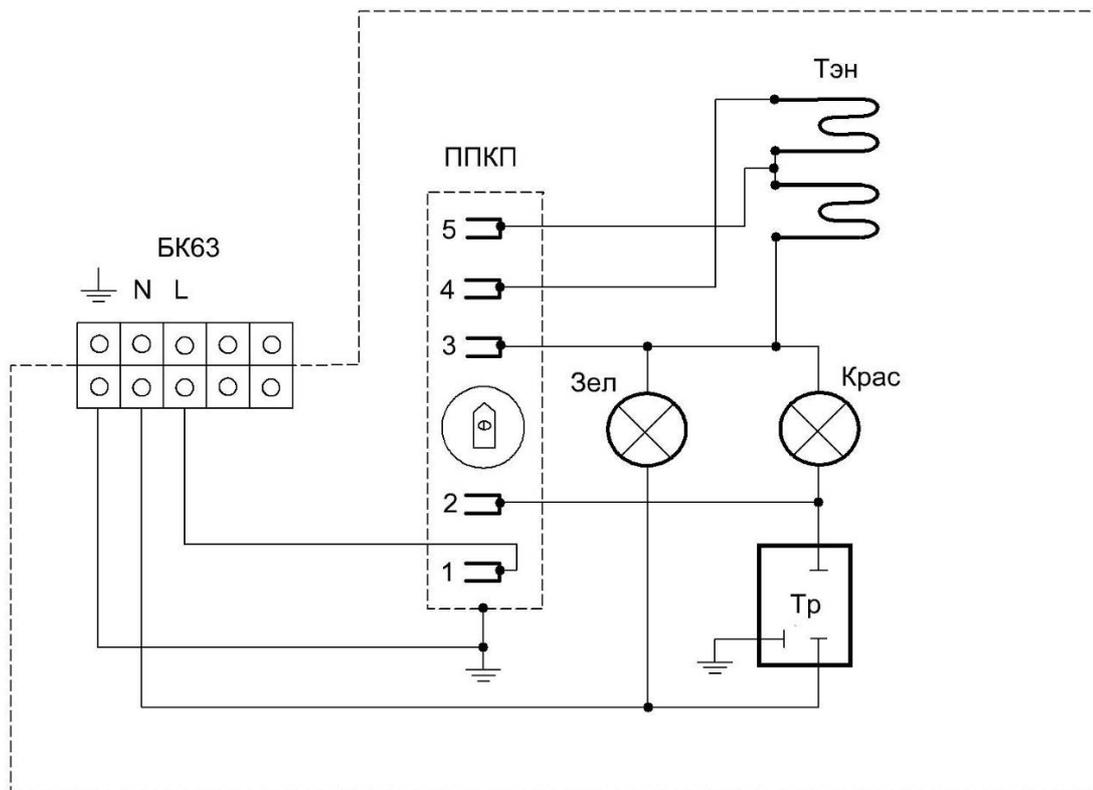
Техническое обслуживание и ремонт жарочного шкафа производят электромеханик 3-4 разрядов, имеющие квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

При техническом обслуживании духового шкафа проводятся следующие работы:

- проверить внешним осмотром жарочный шкаф на соответствии правилам техники безопасности;

- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства жарочного шкафа;
- подтянуть (при необходимости) контактные соединения токоведущих частей изделия;
- проверить изделие в рабочем режиме.
- в конце рабочего дня необходимо производить тщательную очистку жарочного шкафа от остатков пищи, конденсата, жира, используя для этого стандартные средства очистки.

Схема электрическая:



**Изделие необходимо заземлить. Без заземления пользоваться жарочным шкафом ЗАПРЕЩЕНО!**

### 7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации жарочного шкафа 18 месяцев со дня продажи его через торговую сеть. Гарантии производителя и продавца подтверждаются разделом 10 настоящего паспорта.

После проведения пуско-наладочных работ должен быть заполнен раздел 10 паспорта.

Необходимо также ежемесячно проводить планово-предупредительный, профилактический осмотр изделия.

**Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:**

- отсутствие в паспорте отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних), вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;

- при повреждениях вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях вызванных самостоятельными попытками ремонта оборудования;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

### **8.СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ**

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. и 30.12.2001г., Гражданским кодексом РФ (части первая, вторая, третья) с изменениями и дополнениями от 20.02.1996г. и 24.10.1997г., 08.07.1999г., 16.04.2001г., от 19.01.1998г. №55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» изменениями и дополнениями от 06.02.2002г.

Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- товарно-финансовые документы, подтверждающие факт покупки изделия;
- паспорт изделия с отметкой о приемке изделия с производства, о продаже, о проведении пуско-наладочных работ, заверенных печатями;
- акт о выявленных недостатках (унифицированная форма – ОС №16);
- договор с организацией осуществлявшей пуско-наладочные работы и лицензию этой организации на осуществление таких работ.

**По вопросу рекламаций обращаться в организацию, в которой оборудование было приобретено.**

### **9.СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ**

Комплектация:

1. Шкаф жарочный – 1шт.
2. Паспорт – 1шт.

Продукция соответствуют техническим условиям

ТУ-5151-013-49889137-08;

и признана годной к эксплуатации.

Продукция сертифицирована.

№ партии

Дата выпуска

Штамп О.Т.К.

Производитель

М.П. Производителя

