

Grill SMOLENSK master

Секция хлебопекарная с пароувлажнением ШЖЭ/1

Секция хлебопекарная с пароувлажнением и конвекцией ШЖЭ/1К

Секция хлебопекарная с гранитным подом ШЖЭ/1Г

Три секции хлебопекарных с пароувлажнением ШЖЭ/3

Две секции хлебопекарных с пароувлажнением ШЖЭ/2



«СЕКЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ»

Данное «Руководство по эксплуатации» распространяется на Секции хлебопекарные 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	5
5. Устройство и принцип работы	5
6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	5
7. Подготовка к работе	6
8. Порядок работы	7
9. Техническое обслуживание	7
10. Возможные неисправности и способы их устранения	8
11. Правила транспортировки и хранения	8
12. Гарантии изготовителя	9
13. Утилизация изделия	10
14. Примеры режимов работы	10
15. Талон на гарантийное обслуживание	11
16. Свидетельство о приемке	13
Приложение 1-4. Схема электрическая принципиальная	14

1. Общие указания.

1.1. Секция хлебопекарная работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 220В, или от трехфазной сети (см. приложение 1-4) и предназначена для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от +10 до +35°С, 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°С.

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

Секции хлебопекарные имеют в комплекте своего технологического оборудования каждое предприятие общественного питания независимо от его размера, будь это небольшое кафе или столовая с большой пропускной способностью. Секции хлебопекарные, или пекарские шкафы, являются наиболее распространенным видом теплового оборудования. Благодаря большому ассортименту шкафов, можно подобрать подходящую модель, соответствующую любым потребностям любого предприятия общепита, от самого малого до самого большого. Секции хлебопекарные применяются при выпечке хлебобулочных изделий, таких как булочки или пирожки, печенье и кексы.

Секции хлебопекарные 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 при монтаже или демонтаже. При этом секции могут работать в разных режимах и использоваться для приготовления разных блюд. Предприятие также выпускает секции с принудительной конвекцией, пароувлажнением и гранитом.

Предлагаем Вам секции хлебопекарные большого модельного ряда, который удовлетворит любого покупателя. Односекционные, двухсекционные и трехсекционные модели, разборные и неразборные, с разным объемом пекарской камеры, из нержавеющей или углеродистой стали, позволяющие остановить свой выбор на модели, которая наилучшим образом будет подходить под предъявляемые требования, вырабатываемый ассортимент 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	Наименование параметра	<i>ШЖЭ/1</i>	<i>ШЖЭ/1К</i>	<i>ШЖЭ/1Г</i>	<i>ШЖЭ/3</i>	<i>ШЖЭ/2</i>
1	Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более	5,4	6,7	8,7	16,2	10,8
2	Количество нагревателей, шт	12	8	12	36	24
3	Пределы регулирования температуры °С	50-320	50-320	50-320	50-320	50-320
4	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм, не более	870x1230x520	870x1230x570	870x1230x520	870x1230x1460	870x1230x950
5	Номинальное напряжение электросети, В	220	380	380	380	380
6	Масса, кг, не более	100	110	120	280	220
7	Схема электрическая, приложение	1	2	3	4	1

4.Комплектность

4.1 Комплект поставки секции хлебопекарной приведен в табл.2

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.	Прим.
Секция хлебопекарная	1	
Руководство по эксплуатации	1	
Сертификат соответствия	1	
Санитарно-эпидемиологическое заключение	1	

По желанию заказчика секции комплектуются:

- противнями размерами 680мм. х 465мм., вместимость секции – 2 противня.
- гранитными плитами, размерами 720мм. х 300мм.

5.Устройство и принцип работы

5.1.Каждая секция 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 секция оборудована 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:

-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 5лет, 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 и через кабельный зажим подключить изделие к электросети,(секционные шкафы подключаются индивидуально каждая секция) согласно эл. схемы (см приложение)

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°С. 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 течении 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

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. 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. 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 E14. Поместите обратно стеклянную крышку.

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.

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 гарантийный талон
- акт о поломке.

12.8. Если в течении гарантийного 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.

14. Примеры режимов работы секции хлебопекарной.

Продукт	Количество продукта на 1 противень*	Тип режима	Температура режима °С	Время выпечки, мин
Пирог из дрожжевого теста	2шт. по2кг	Конвекция, пароувлажнение за 10мин. до готовности	180	30
Пирожки яблочные	20шт	Выпечка	170	20
Хлеб белый(0,7кг)	8шт	Выпечка, пароувлажнение за 10 мин. до готовности	170	40
Булочки	30шт	Выпечка	170	15
Сдобное песочное тесто, печенье	48шт	Выпечка	180	12

Указанные данные ориентировочны и при приготовлении должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта

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)

код продукции

СЕКЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

ПАСПОРТ

ШЖЭ/_____

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Секция хлебопекарная 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. _____
