

**Расстоечные шкафы**

**модели**

**0С1264М, 0С1064М**



**ПАСПОРТ**

**ELETTO**

**СОДЕРЖАНИЕ**

---

**НАЗНАЧЕНИЕ**

**КОМБИНАЦИИ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ И ДУХОВОК**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

**УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ**

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

**ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ**

**ЭКСПРЕСС ТАБЛИЦА ПОДБОРА РЕЖИМОВ РАССТОЙКИ**

**ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

## НАЗНАЧЕНИЕ

Шкафы расстоечные тепловые: 0С1264М, 0С1064М (далее по тексту – шкафы) предназначены для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Шкафы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

## КОМБИНАЦИИ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ И ДУХОВОК

Код расстоечного шкафа	Размер расстоечного шкафа	Уровни расстоечного шкафа	Код духовки
0С1264М	920x680x940mm	10 – 600x400	L0464М/Е; L0564М/Е
0С1064М	920x680x750mm	10 – 600x400	L1064М/Е
0Н1211М	920x680x940mm	10 – GN 1/1	L0411М/Е; L511М/Е
0С1264М	920x680x940mm	10 – 600x400	L0664М/Е; L0764М/Е
0Н1211М	920x680x940mm	10 – GN 1/1	L0611М/Е; L0711М/Е
0С1011М		10 – GN 1/1	L1011М/Е

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение	Частота	Мощность	Кабель
0С1264М – 0С1064М	1N-220/240 V	50-60 Hz	0,7 кВт	1,5 м кабель
0Н1264М – 0Н1064М	1N-220/240 V	50-60 Hz	1,4 кВт	1,5 м кабель

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Наименование	0С1264М, 0С1064М
Расстоечный шкаф	1 шт.
Паспорт	1 шт.

## УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

**Предупреждение:** Расстоечный шкаф должен быть установлен квалифицированным профессиональным электриком. Это устройство должно быть защищено от разветвленной цепи с надлежащей амперной нагрузкой в соответствии с электрической схемой, приведенной в данном руководстве, или этикеткой на боковой стороне шкафа. Расстоечные шкафы должны быть установлены в месте, которое позволит устройству функционировать по назначению. Мы предлагаем обеспечить достаточный зазор для вентиляции, надлежащей очистки и технического обслуживания. Неправильная установка, техническое обслуживание, ремонт, чистка или модификации устройства могут привести к повреждению, травме или конечной неисправности. Любое другое использование не предназначено и поэтому считается опасным.

Подключите расстоечный шкаф к электрической линии через клеммную колодку в задней части шкафа. Снимите сервисную панель для доступа к клеммной колодке и подключите шнур в соответствии с указаниями на панели. Расстоечный шкаф подключается на заводе для однофазного или трехфазного обслуживания, как указано в первоначальном заказе. Входное напряжение и фаза должны соответствовать напряжению и фазе шкафа, как указано на этикетке боковой стороны шкафа.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

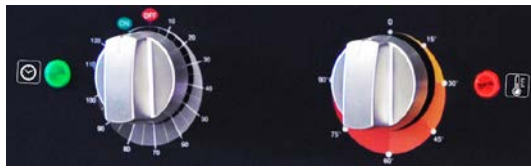
После установки расстоечный шкаф готов к использованию. Это устройство предназначено для использования в коммерческих учреждениях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и связанными с этим прибором опасностями. Этот прибор предназначен для расстойки или хранения продуктов с целью последующего потребления человеком. Никакое другое использование этого устройства не разрешено и не рекомендовано. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны быть прочитаны и понятны всеми операторами и пользователями.

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ:** Внутренние поверхности шкафа должны быть очищены для удаления поверхностных масел. Некоторый запах может появиться во время первого использования расстоечного шкафа. Шкафы проверяются, тестируются и очищаются перед коммерциализацией, поэтому остаточные масла от производства минимальны.

1. Протрите все проволочные полки, боковые стойки и весь корпус шкафа чистой влажной тканью.
2. Закройте дверцу шкафа, установите таймер в положение ВКЛ (ON), а термостат на 90 ° C.
3. Дайте шкафу поработать примерно 2 часа или пока не перестанет исходить запах.

**Предварительный прогрев:** Всегда предварительно прогревайте холодный шкаф в течение как минимум 20 минут, перед процессом расстойки или хранения продукта. Следуйте инструкциям по эксплуатации, указанным на следующих нескольких страницах данного руководства.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Установите ТАЙМЕР (ручка слева) в положение ВКЛ (ON).
2. Установите ТЕМПЕРАТУРУ (ручка справа), вращая ручку до желаемой температуры; когда шкаф достигает заданной температуры, оранжевый свет гаснет, и вы можете загружать противни.
3. Поверните ручку ТАЙМЕРА до желаемого времени расстойки или хранения. В конце установленного времени зеленый свет и зуммер погаснут.

## КАК ПРОВОДИТЬ ПРОЦЕСС РАССТОЙКИ

После установки и после завершения запуска, шкаф готов к использованию.

- 1- Включите расстоечный шкаф, повернув ручку ТАЙМЕР (TIMER) в зеленое положение для продолжительного подогрева.
- 2- Установите ТЕМПЕРАТУРУ, повернув ручку до 50 °С для предварительного прогрева;
- 3- Когда шкаф достигнет установленной температуры, оранжевый свет погаснет, для завершения предварительного прогрева;
- 4- Откройте двери шкафа и залейте воду в емкость для воды на 3/4 для расстойки;
- 5- Установите ТАЙМЕР на 20 минут работы.
- 6- В конце времени предварительного прогрева, когда зуммер выключается, загрузите противни как можно быстрее и закройте двери;
- 7- Поверните ручку ТЕМПЕРАТУРА до желаемого уровня для расстойки;
- 8- Поверните ручку ТАЙМЕР (TIMER) до желаемого времени расстойки. В конце установленного времени зеленый свет и зуммер гаснут.

## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Оборудование Eletto обеспечит наилучшие результаты и максимально возможный срок службы благодаря реализации следующих рекомендаций.

1. Убедитесь, что вы предварительно прогрели расстоечный шкаф перед загрузкой продуктов.
2. Залейте воду в емкость для воды не более чем на 3/4 для расстойки.
3. Быстро положите противни на подставку, чтобы предотвратить быстрое падение заданной температуры.
4. Всегда кладите необходимое количество теста для каждой емкости. Большое количество может привести к плохим результатам.
5. Проверьте уровень воды для долгого времени расстойки;
6. Если вы не используете все уровни, вы можете расположить их, оставляя пустыми между емкостями.
7. Убедитесь, что между емкостями всегда достаточно места для равномерного распределения воздуха по всему шкафу.

8. После использования шкафа дождитесь, пока компоненты остынут, прежде чем чистить. НИКОГДА не распыляйте и не используйте холодную воду на горячих поверхностях, особенно на дверном стекле.
9. Снимите стойки и поддон для воды и протрите корпус мягкой тканью. Не используйте абразивные губки.
10. Очистите корпус с помощью неагрессивного моющего средства.

### ЭКСПРЕСС ТАБЛИЦА ПОДБОРА РЕЖИМОВ РАССТОЙКИ

<b>Свежеиспеченное тесто</b>	<b>Температура</b>	<b>Таймер</b>	<b>Рекомендации</b>
Булочки	35°C	55 мин	Начинать, когда продукт достигает комнатной температуры
Багеты	30°C	45 мин	Начинать, когда продукт достигает комнатной температуры
Круассаны	24°C	30 мин	Начинать, когда продукт достигает комнатной температуры
<b>Замороженное и охлажденное тесто</b>	<b>Температура</b>	<b>Таймер</b>	<b>Рекомендации</b>
Булочки	35°C	70 мин	Начинать, когда продукт достигает комнатной температуры
Багеты	30°C	60 мин	Начинать, когда продукт достигает комнатной температуры
Круассаны	24°C	40 мин	Начинать, когда продукт достигает комнатной температуры

### ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Чистка должна проводиться в конце каждого рабочего дня. Это предотвратит коррозию поверхности из нержавеющей стали и продлит срок службы вашего оборудования.
2. Перед началом любой чистки убедитесь, что шкаф остыл и выключен.
3. Снимите все съемные элементы, такие как боковые стойки, поддон для воды и очистите их отдельно специальным моющим средством для поверхностей из нержавеющей стали.
4. Удалите остатки пищи с внутренних поверхностей. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СКРЕБКИ, НОЖИ ИЛИ ЩЕТКИ ИЛИ ЛЮБОЙ ВИД АБРАЗИВНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА НЕРЖАВЕЮЩИХ СТАЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ.**
5. Протрите внутренние металлические поверхности шкафа мягкой тканью или бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки пищи.
6. Используйте воду и тряпку для очистки внутренних поверхностей и, при необходимости, используйте только специальное моющее средство для поверхностей из нержавеющей стали.
7. **НИКОГДА** не распыляйте средство прямо на горячие поверхности, особенно на дверное стекло.
8. Оставьте дверь открытой до полного высыхания салона.
9. Установите на место боковые стойки, полки и поддон для воды.
10. Очистите наружное стекло специальным средством для стекла.
11. **ОЧИСТИТЕ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯГКОЙ ТРЯПКИ И ЧИСТОЙ ВОДЫ.** Другие внешние поверхности можно чистить с помощью тех же средств, что и внутренние поверхности.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Тип неполадки	Возможная причина
<b>Шкаф не включается</b>	- Отключен основной источник питания; - поврежден шнур и/или вилка; - поврежден таймер;
<b>Шкаф не нагревается</b>	- Повреждены нагреваемые элементы; - Поврежден термостат

### ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия на оборудование действует в течение 12 месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

Гарантия не предоставляется на расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара

Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00