



www.kiy-v.pro

Інструкція з експлуатації

Шафа пекарська

ШП-1

ШП-2

ШП-3

ШП-1-1К

ШП-2-1К

ШП-2-2К

ШП-3-1К

ШП-3-2К

ШП-3-3К

УВАГА. Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу. Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресом: м Київ, вул. Гарматна, 6.

Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.

7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Пекарська шафа є промисловим обладнанням і призначена для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих поверхонь приладу;
 - допускати дітей до пристрою;
 - занурювати виріб у воду;
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат;
 - мити прилад струменем води.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ШП-1 (к)	ШП-2 (к, 2к)	ШП-3 (к, 2к, 3к)
Потужність, кВт	6	12	18
Напруга, В	400		
Діапазон регулювання температури шафи, °C	50-300		
Місткість хлібних форм Л7, шт	24	48	72
Внутрішні розміри камери, мм, д/ш/в	975/760/245		
Габарити, мм.: довжина	1230		
ширина	960		
висота	430	860	1240
Маса, кг	108	234	342
Придбаний виріб (відмітка)			

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Виріб (рис.1) складається з корпусу, жарочної камери з верхніми і нижніми нагрівальними елементами (ТЕНами), панелі управління. (Конвекція встановлюється на індивідуальну вимогу і в інструкції з експлуатації відображається буквою «К»).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
- 3.4. Для початку роботи підготуйте робоче місце. Встановіть пристрій на горизонтальну поверхню.
- 3.5. На панелі управління перемикач і регулятори повинні бути виставлені в нульове положення.
- 3.6. На панелі управління увімкніть загальне живлення, при цьому повинен засвітитися індикатор мережі, і за допомогою регуляторів виставте необхідну температуру для випікання. Верхній регулятор встановлює температуру верхнього ТЕНа, згідно з нанесеним градуюванням на рукоятці. Нижній регулятор встановлює температурою нижнього ТЕНа. Коли ТЕН включений - загоряється індикатор нагріву. Набравши задану температуру індикатор гасне. Духовка виходить в робочий режим приблизно через 40 хвилин. Для зволоження продукту можна використовувати отвір для заливання води, що розташований у верхній лівій частині шафи. Підливати воду можна не більше 200 мл в процесі випікання згідно з вашим рецептом.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця.
При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці.

Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.

- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.
- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Встановлюйте пристрій на термостійку поверхню.
- 4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.10. Внутрішня частина шафи виготовляється з вуглецевої сталі (виготовлення з нержавіючої сталі тільки за індивідуальним замовленням). Внутрішню частину духовки категорично забороняється мити миючими засобами. Очищення проводиться тільки сухим способом.

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Шафа пекарська | 1 шт. |
| • Інструкція з експлуатації | 1 шт. |
| • Упаковка | 1 шт. |

Деко виготовлений з вуглецевої сталі

6=-+