

КЕДР
П Л Ю С

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ

ШЖ - 0,625 / 220



ME 71

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ШЖ-0,620/220 соответствует требованиям безопасности ТУ 24.07.050-90, ГОСТ Р МЭК 335-2-9-96.

Предприятие-производитель гарантирует надежную и безаварийную работу жарочного шкафа в течение 24 месяцев со дня приобретения при условии соблюдения правил эксплуатации и хранения.

Без даты продажи и штампа магазина гарантийный срок исчисляется со дня выпуска.

В случае неисправности шкафа в течение гарантийного срока потребитель должен обратиться в магазин, продавший шкаф или непосредственно на завод-изготовитель, для отправки его на завод с целью замены или возврата его стоимости.

С неисправным шкафом предъявляется руководство по эксплуатации с гарантийным талоном.

При обращении на завод-изготовитель по вопросам эксплуатации шкафа обязательно укажите дату выпуска и фамилию (шифр штампа) упаковщика.

С претензиями на недостаток комплекта, указанного в разделе 3, потребитель-требователь должен обратиться к торгующей организации, в которой приобретен шкаф.

Предприятие-производитель не несет ответственности по гарантии:

- а) при отсутствии товарного чека и печати продавца;
- б) при несоблюдении правил хранения и технического обслуживания изделия;
- в) при механическом повреждении (небрежном отношении, хранении и транспортировке как потребителем, так и торгующими организациями);
- г) а также другие неисправности возникшие не по вине завода-изготовителя.

Адрес: 152900, г. Рыбинск, Ярославской обл., ул. Луговая, 7
ООО «КЕДР плюс»

г. Москва ОС ЭИ АНО ЭТ РОСС RU 0001 11 ME71
Сертификат соответствия № РОСС RU ME71 B00778 Действителен до 27.05.2013

ООО «КЕДР плюс»

152900, г. Рыбинск

Ярославская обл., ул. Луговая, 7

ТАЛОН № 1

на гарантийный ремонт

(на техническое обслуживание)

жарочного шкафа ШЖ-0,625/220

Продан магазином _____

наименование и номер _____

магазина и его адрес _____

Дата продажи _____

Выполнение работы _____

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт
г. Исполнитель _____

ЛИНИЯ ОТРЕЗА

20

ИЗДАТЬ « _____ »

г. Исполнитель _____

Владелец

подпись

Исполнитель

МП _____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнявшего ремонт

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Вы приобрели жарочный шкаф типа ШЖ - 0,625 / 220, предназначенный для выпечки в домашних условиях различного рода изделий из теста и приготовления других видов продуктов.

ВНИМАНИЕ !

При покупке жарочного шкафа необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуется от продавца проверки в Вашем присутствии исправности, работоспособности и комплектности жарочного шкафа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение, В	220
Род тока	переменный
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,625
Класс защиты	0
Внутренние размеры, мм, не более:	
длина	315
ширина	205
высота	205
Время разогрева до температуры 250°C, мин, не более:	20
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	405
ширина	255
высота	310
Масса, кг, не более:	7
Вероятность возникновения пожара на один прибор в год, не более	10 ⁻⁶
Установленный срок службы (лет не менее)	10

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Шнур соединительный	1 шт.
Шкаф жарочный ШЖ - 0,625 / 220 в сборе	1 шт.
Противни	1 шт.
Упаковочная коробка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением жарочного шкафа в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки. Все работы по ремонту и чистке производите только при отключении от сети жарочного шкафа. После окончания работы электроприбор необходимо отсоединить от питающей сети. Запрещается: оставлять без надзора включенной в сеть жарочный шкаф, держать вблизи включенного шкафа легковоспламеняющиеся вещества, использовать жарочный шкаф для обогрева, ставить шкаф вплотную к стене.

УСТРОЙСТВО ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Жарочный шкаф состоит из следующих основных узлов :

жарочная камера,
дверца,
электронагревательные элементы,
наружный кожух.

Жарочная камера является основным узлом шкафа. К ней крепятся подпружиненная дверь, электронагреватели и наружный кожух. Внутри камеры имеются две съемных направляющих для установки на них верхнего противня.

Дверца состоит из лицевой и задней стенок, между которыми проложена теплоизоляция. Электронагреватели представляют собой две пары параллельно подключенных следопластовых электронагревательных элементов, закрепленных на нижней и верхней сторонах жарочной камеры.

Каждая пара состоит из последовательно соединенных элементов, токоведущие части которых изолированы, что обеспечивает соблюдение правил электробезопасности.

Жарочная камера в сборе с нагревателями обрабатывается по боковой и задней поверхностям листами из алюминиевой фольги, после чего окончательно собирается и регулируется механизм открытия дверцы и одевается наружный кожух.

В связи с постоянными работами по совершенствованию жарочного шкафа, повышающими его надежность и улучшающими эксплуатацию, в конструкции шкафа могут быть внесены изменения, не отраженные в настоящем руководстве по эксплуатации.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед приготовлением изделий внутреннюю камеру и противни протрите с удаления консервирующей смазки.

Вставьте соединительный шнур в окно задней стенки.

Включите шкаф и проведите обжиг для полного удаления смазки. Обжиг осуществляется в хорошо проветриваемом помещении. Появление дыма в процессе обжига не является признаком неисправности изделий.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед включением жарочного шкафа в сеть проверьте соответствие напряжения, указанного в маркировке на шкафу.

Включите шкаф и прогрейте его в течении 30 минут.

В нормальных условиях можно устанавливать для выпечки одновременно два противня - на и под направляющие.

При больших падениях напряжения в сети рекомендуется устанавливать в жарочную камеру шкафа только один противень.

Через 15-20 минут после установки противней с тестом их нужно поменять местами и развернуть на 180°.

При выпечке не рекомендуется часто открывать дверцу шкафа, чтобы не охлаждать его.

Еще через 10-15 минут выпечка будет закончена.

Точное время выпечки для различного рода теста определяется опытным путем.

После 5-10 минут дополнительного разогрева можно производить следующую выпечку.

Если установке посуды (кастрюли, утятницы) мешают направляющей жарочной камеры, то их нужно снять-вынуть из переднего, а потом заднего гнезда.

Установку производить в обратном порядке.

Непрерывное время работы не более 4-х часов.

Энергоэффективность шкафа жарочного
Изготовитель: ООО "КЕДР плюс" Модель ШЖ-0,625

Максимально эффективный



Минимально эффективный

Расход электроэнергии 0,625 кВт/ч

0,625 / 220

Энергоэффективность шкафа жарочного

Изготовитель: ООО "КЕДР плюс" Модель ШЖ-0,625

Максимально эффективный

Минимально эффективный

Расход электроэнергии 0,625 кВт/ч

0,625 / 220

Энергоэффективность шкафа жарочного

Изготовитель: ООО "КЕДР плюс" Модель ШЖ-0,625

Максимально эффективный

Минимально эффективный

Расход электроэнергии 0,625 кВт/ч

0,625 / 220

Энергоэффективность шкафа жарочного

Изготовитель: ООО "КЕДР плюс" Модель ШЖ-0,625

Максимально эффективный

Минимально эффективный