АКТ ПУСКА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен "___" _____ г.

владельцем оборудования _____
(наименование и адрес организации,

_____
должность, фамилия, имя, отчество)
и представителем специализированной организации

_____
(наименование организации)

_____
(должность, фамилия, имя, отчество, № удостоверения)

_____

в том,что изделие _____заводской номер _____

Дата выпуска "___" _____ г.

пущено в эксплуатацию "___" _____ г. электромехаником

_____
(наименование специализированной организации)

_____
фамилия, имя, отчество)
удостоверение на право монтажа и обслуживания торгово-технологического оборудования
№ ___ ,выданное "___" _____ г.

_____
(наименование организации,выдавшей удостоверение)
Изделие принято на обслуживание механиком

_____
(наименование организации)

_____
(фамилия,имя,отчество)
удостоверение на право монтажа и обслуживания торгово-технологического оборудования

№ ___, выданное "___" _____ г.

_____
(наименование организации)

Владелец (подпись) Ф.И.О.

Представитель
спецорганизации (подпись) Ф.И.О.

Электромеханик (подпись) Ф.И.О.
М.П.

АО "Тулаторгтехника"
300004, Россия, г. Тула, ул. Марата, 63
тел./факс: (4872) 25-34-10,
25-18-52
тел: (4872) 57-20-02
www.torgtech.com
E-mail: torgtech.com@yandex.ru
sales@torgtech.com

Плита
кухонная, электрическая
ПЭ-0,72М
(с жарочным шкафом)

ПАСПОРТ
и руководство по эксплуатации
(ПС и РЭ)

Н

ПС и РЭ является неотъемлемой частью изделия и должен храниться в доступном месте, в течение всего срока эксплуатации. Табличка, со знаком обращения изделия на территории ТС, наименованием изготовителя, наименованием изделия, параметрами подключения к электросети, заводским номером и датой выпуска изделия должна сохраняться в течение всего срока эксплуатации изделия.

Производитель настоятельно рекомендует внимательно изучить и соблюдать указания, требования и рекомендации, изложенные в настоящем руководстве, до установки на место и начала эксплуатации изделия.

ВНИМАНИЕ!

1. Для удобства переноски и установки предусмотрена возможность отсоединения плиты от жарочного шкафа. Для этого необходимо:

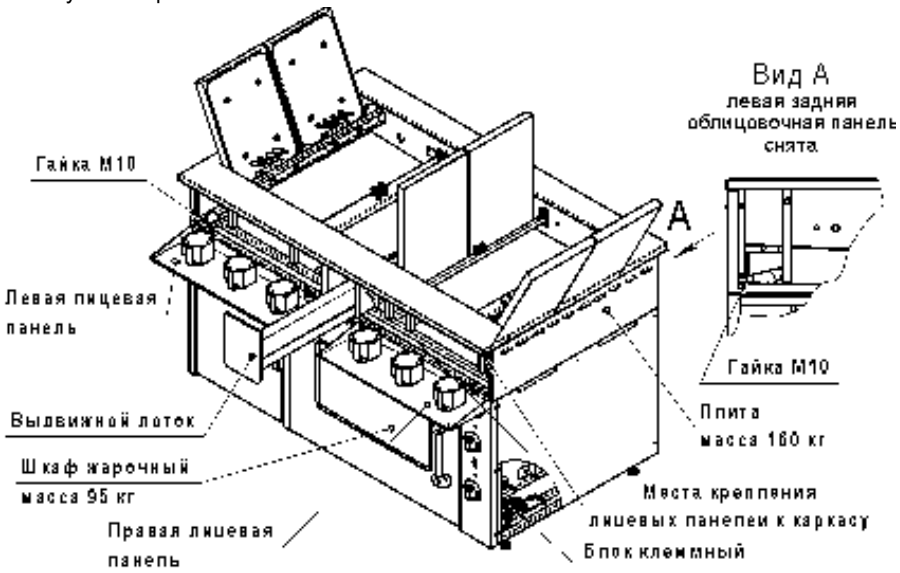
1. 1 Отвернуть 2 гайки М10,

- одна - с левой стороны за приборной панелью плиты,
- другая - за съемной (левой) задней облицовочной панелью плиты.

Чтобы открыть левую приборную панель плиты, необходимо вывернуть винты крепления панели к каркасу плиты.

Чтобы снять левую, заднюю облицовочную панель плиты, необходимо вывернуть 4 винта.

1. 2 Снять правую облицовочную панель шкафа жарочного (далее это необходимо для подключения плиты, см. п. 6.9) и отсоединить от блока клеммного и болта заземления маркированные концы проводов (фазный, нейтральный и провод заземления), соединяющие плиту со шкафом.



В связи с систематически проводимыми работами по совершенствованию конструкции выпускаемых изделий, возможны некоторые расхождения между данным ПС и РЭ и поставляемыми изделиями, не влияющие на условия монтажа, эксплуатации, обслуживания и утилизации этих изделий.

13. Гарантии изготовителя

13.1 Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев со дня ввода плиты в эксплуатацию, при условии, что срок хранения плиты на складе покупателя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки плиты изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

13.1.1 Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 4 (Ж2) ГОСТ15150. Хранение – на складах, не более чем в два яруса.

13.1.2 Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов – лёгкие (Л) ГОСТ23170.

13.2 В течение гарантийного срока, АО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов, АО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

13.3 Гарантийные обязательства не распространяются на арматуру светосигнальную и лампу подсветки камеры (см. схему электрическую, принципиальную – HL1… HL9 и EL1).

13.4 Гарантийные обязательства не распространяются на случаи выхода плиты из строя по вине покупателя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации.

14. Сведения о рекламациях

Рекламации изготовителю предъявляются покупателем в порядке и в сроки, установленные российским законодательством.

Рекламации рассматриваются только в случае предоставления АО «Тулаторгтехника» вышедших из строя комплектующих изделий, узлов или деталей и документов, перечень которых приведён ниже.

Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

1. Копия свидетельства о приёмке (из паспорта плиты).
2. Акт пуска плиты в эксплуатацию.
3. Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание плиты, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией.
4. Акт рекламации.

11. Свидетельство о приёмке

Плита ПЭ-0,72М

конфорки КЭ-0,12 (ч)
(корпус чугунный, спирали, Р=2,5кВт) №_____

конфорки КЭ-0,12 (чт)
(корпус чугунный, ТЭНы, Р=3,0кВт) №_____

соответствует требованиям ТУ5151-002-01438786-03 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска: _____

Изделие принял: _____

12. Свидетельство о консервации и упаковке

Плита ПЭ-0,72М №_____

Упакована и подвергнута консервации (консервация для конфорок КЭ-0,12 (ч) и КЭ-0,12 (чт)) на АО «Тулаторгтехника», согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата консервации и упаковки _____

Изделие принял: _____

1. Назначение и основные сведения об изделии

Плита кухонная, электрическая ПЭ-0,72М (далее по тексту «плита») предназначена для эксплуатации на кухнях предприятий общественного питания, в качестве универсального электротеплового аппарата, используемого для тепловой обработки различных продуктов как в наплитной посуде, так и в рабочей камере (далее по тексту «камера») жарочного шкафа.

Использование плиты не по назначению запрещено. Производитель не несёт ответственности за последствия использования плиты не по назначению.

Декларация о соответствии плиты требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств». Регистрационный номер: ТС № RU Д-RU.АТ15.В.00331, срок действия с 20.10.2014 по 19.10.2019 г.

2. Технические характеристики

Таблица 1

№	Наименование параметров	Значение
1	Параметры подключения к электросети *	3N 220В ~
2	Количество конфорок, шт.	6
3	Площадь рабочих поверхностей конфорок, м^2	0,72
4	Номинальные размеры конфорки, мм	417х290
5	Номинальная потребляемая мощность жарочного шкафа, кВт	6,0
6**	Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, (6 конфорок со спиральными нагревательными элементами, мощностью 2,5кВт)	21,0
6.1**	Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, (4 конфорки с ТЭНами, мощностью 3,0кВт)	24,0
7	Мощность конфорки со спиральными нагревательными элементами / мощность конфорки с ТЭНами на различных режимах работы, кВт I I I I I I	 0,63 / 0,75 1,25 / 1,5 2,5 / 3,0
8	Максимальная температура рабочих поверхностей конфорок, ^{0}С, не менее	400
9	Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин, не более	30
10	Внутренние размеры камеры жарочного шкафа, мм длина ширина (глубина) высота	 675 595 375
11	Объём камеры шкафа, дм^3	150
12	Мощность нижних и верхних ТЭНов шкафа на различных режимах работы, кВт I I I I I I	 0,75 1,5 3,0
13	Время нагрева воздуха в камере до 270 ^{0}С, мин., не более	25
14	Габаритные размеры плиты, мм, не более длина ширина (глубина) высота	 1385 860 860
15	Масса плиты, кг, не более	220

*3N 220В ~ однофазная, четырёх проводная система с тремя фазовыми проводниками и нулевым рабочим проводником, ток переменный, частота 50Гц.

** мощность и тип нагревательных элементов конфорок указывается при заказе плиты.

3. Комплект поставки

Таблица 2

№	Наименование	Количество, шт.
1	Плита кухонная, электрическая ПЭ-0,72М (с жарочным шкафом)	1
2	Опора регулируемая	4
3	Приспособление для откидывания конфорок	1
4	Противни (650х530мм, глуб. 30мм)	2
5	Ручка терморегулятора	1
6	Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ)	1
7	Пакет полиэтиленовый	1
8	Упаковка	1

4. Устройство плиты

4.1 Общий вид плиты представлен на рисунке 1:

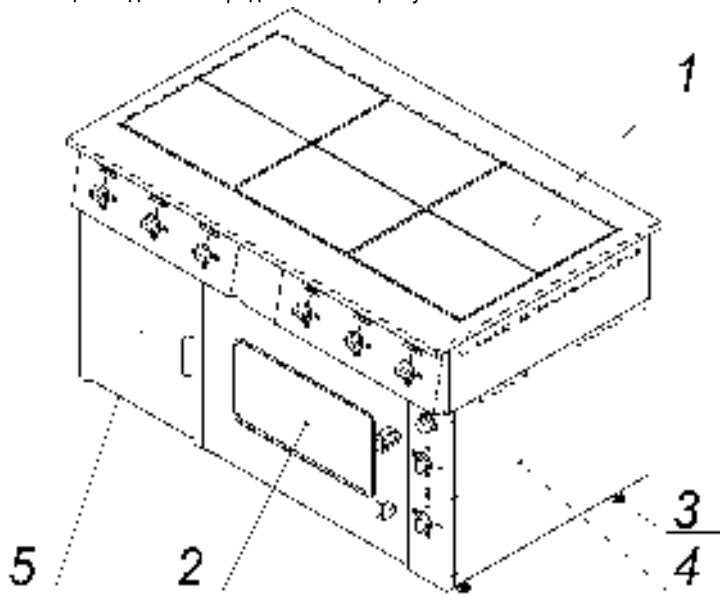


Рис.1

1 – плита с конфорками; 2 – шкаф жарочный;

3 – опора регулируемая; 4 – правая облицовочная панель

5 – технологическая тумба; шкафа жарочного.

4. 2. Опоры (поз. 3) позволяют производить регулировку:

- рабочей поверхности плиты в горизонтальной плоскости;
- высоты рабочей поверхности плиты в диапазоне от 850 до 880 мм.

4.3 Собственно плита (рис.2) установлена на жарочный шкаф (рис.1. поз.2) и состоит из каркаса (поз.1), с закрепленными на нём конфорками (поз. 2), столом (поз.3), облицовочными (поз.11) и приборными панелями (поз.5).

9. Назначенные срок службы, ресурсы и срок хранения

9.1. Срок службы плиты – 5 лет, со дня ввода плиты в эксплуатацию, при эксплуатации в 1 смену.

9.2. Ресурс между периодическим техническим обслуживанием (ПТО) не более 1 месяца в течение срока службы.

9.3. Срок хранения на складе покупателя – не более 6 месяцев со дня отгрузки плиты изготовителем для действующих и не более 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий хранения, приведённых в п.п. 13.1.1 и 13.1.2 настоящего ПС и РЭ.

9.4 По истечении назначенных сроков службы или хранения, плита выводится из эксплуатации и принимается решение об утилизации, или проверке, или ремонте, с установлением новых назначенных сроках службы, хранения и ресурсов.

В случае принятия решения об утилизации, необходимо привести плиту в состояние, которое исключит возможность использования плиты как по назначению, так и не по назначению.

10. Рекомендации по безопасной утилизации

При подготовке к отправке плиты на утилизацию необходимо:

- снять конфорки, демонтировать из них нагревательные элементы;

- демонтировать нижние и верхние ТЭНы из шкафа;

- демонтировать электропроводку;

- снять приборы управления (содержание серебра в 1 переключателе режимов работы конфорки и ТЭНов шкафа – 0,64656 г) и сигнальные лампы;

- снять и разобрать дверку шкафа;

- разобрать и рассортировать составные части плиты по материалам, из которых они изготовлены.

Схема электрическая, принципиальная.

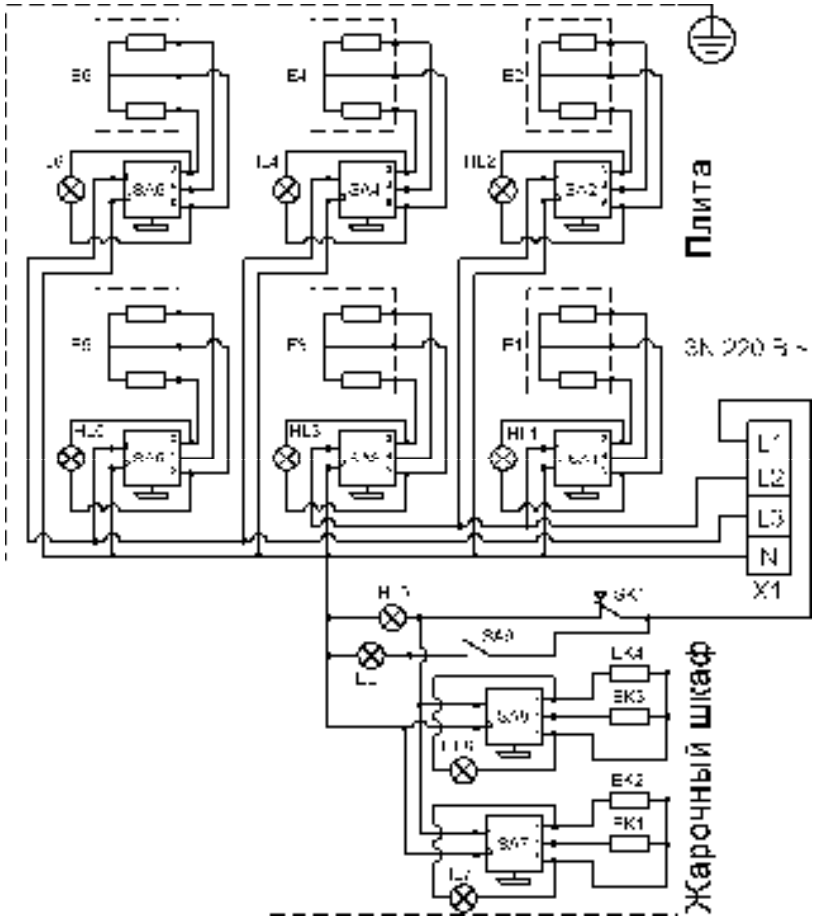


Рис.8

Таблица 5

Обозначение	Наименование	Кол.
XI	Блок клеммный	1
SA1… SA6	4-х позиционный переключатель мощности конфорки (ТПКП-25)	6
SA7	4-х позиционный переключатель мощности нижних ТЭНов (ТПКП-25)	1
SA8	4-х позиционный переключатель мощности верхних ТЭНов (ТПКП-25)	1
SK1	Терморегулятор	1
E1… E6	Конфорка КЭ-0,12(чт) или КЭ-0,12(ч) U=220В P=3,0кВт P=2,5кВт	6
EK1, EK2	ТЭНы нижние ТЭН 188-8-8,5/1,5 Т 220 (наружный) ТЭН 225-8-8,5/1,5 Т 220 (внутренний)	1 1
EK3, EK4	ТЭНы верхние ТЭН 188-8-8,5/1,5 Т 220 (наружный) ТЭН 225-8-8,5/1,5 Т 220 (внутренний)	1 1
HL1… HL9	Арматура светосигнальная	9
EL1	Лампа освещения камеры шкафа	1
SA9	Переключатель лампы освещения камеры шкафа	1

Стол, приборные панели плиты и шкафа, лицевая панель дверки и боковые облицовочные панели изготовлены из листовой нержавеющей стали, задние облицовочные панели и выдвижные поддоны изготовлены из листовой оцинкованной стали.

Боковые облицовочные панели плиты и шкафа могут быть изготовлены из листовой оцинкованной стали. Это исполнение указывается при заказе плиты.

Места крепления конфорок универсальны, что позволяют устанавливать на плиту конфорки со спиральными нагревательными элементами или конфорки с нагревательными элементами в виде ТЭНов.

4.3.1 Регулировка конфорок (поз. 2) по высоте и в горизонтальной плоскости осуществляется

- вращением опорных винтов (поз. 10);
- вращением регулировочных гаек (поз. 12) узлов крепления конфорок на осях;

<u>Примечание:</u> по окончании регулировки по п.4.3.1 контргайки конфорок (поз.13) и контргайки опорных винтов должны быть затянуты.

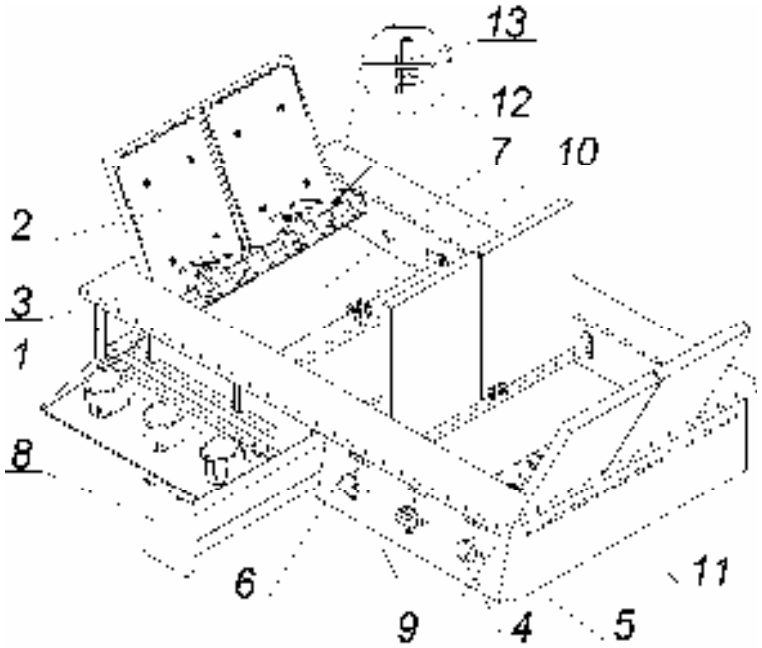


Рис. 2

1 – каркас;
2 – конфорка;
3 – стол;
4 – 4-х позиционный переключатель режимов работы (мощности) конфорки;
5 – приборная панель
6 – сигнальные лампы;
7 – поддон;
8 – выдвижной лоток;
9 – винты крепления приборной панели;
10 – опорные винты конфорок;
11 – Облицовочная панель;
12 – опорные гайки конфорок;
13 – контргайки конфорок.

4.3.2 Каждая конфорка (поз.2) снабжена 4-х позиционным переключателем режимов работы (мощности) (поз.4) и лампой (поз.6), сигнализирующей о включении конфорки, которые установлены на приборных панелях (поз.5).

Ступенчатое регулирование мощности конфорки осуществляется установкой ручки переключателя (поз.4) в фиксированные положения, обозначенные на приборных панелях символами **I, II и III,** что соответствует режимам нагрева конфорки: слабый, средний и сильный. При этом изменяется мощность конфорки (см. раздел 2, табл.1, п. 7). Отключение конфорки производится установкой ручки переключателя в положение «0» (напротив сигнальной лампы).

4.3.3 Для обслуживания и санитарной уборки, плита оборудована (см. рис.2) поддоном (поз.7) и выдвижным лотком (поз.8), так же обеспечен (см. рис.2) свободный доступ к внутренним поверхностям плиты:

- конфорки (поз.2) могут быть откинуты до упора в боковые части стола (поз.3);

<u>Примечание:</u> рекомендуем поднимать конфорки вместе попарно (2 левые и 2 правые), так как они установлены на общих осях.

- приборные панели (поз.5) с переключателями (поз.4) и сигнальными лампами могут быть открыты, для чего необходимо вывернуть винты, крепящие приборные панели к каркасу плиты.

4.4 Жарочный шкаф состоит из тепловой (рабочей) камеры (рис.3 поз.1), закрываемой дверкой (рис.3, поз.2) и приборной панели (рис.3, поз.3).

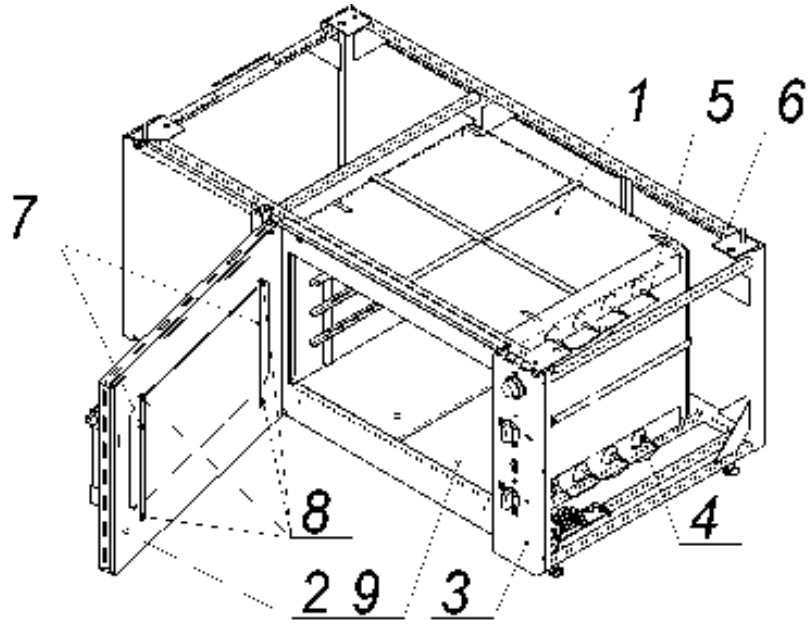


Рис.3

8.4.3 Для замены лампы подсветки камеры шкафа, необходимо:

- Снять правую облицовочную панель шкафа;
- Отогнуть пружинные фиксаторы лампы;
- Выдвинуть лампу вместе с корпусом в камеру шкафа;
- Заменить лампу;

Установка лампы производится в обратной последовательности.

8.4.4 Для регулировки прилегания дверки к лицевой панели камеры, необходимо (см. рис.7):

- Снять панель управления (рис.3, поз.3) или правую облицовочную панель (рис.1, поз.4);
- Ослабить гайки (2шт.), крепящие ответную часть замка к кронштейну, отрегулировать прилегание дверки;
- Затянуть гайки.

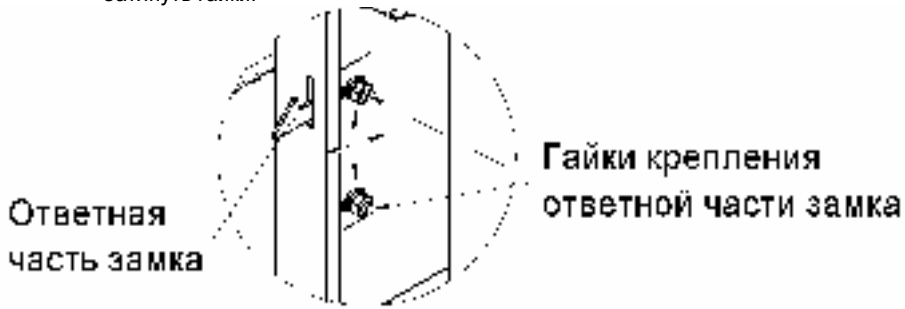


Рис.7

8.4 Указания по устранению возможных отказов и повреждений:

Все отказы и повреждения устраняются только специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Таблица 4

Наименование отказов	Возможная причина	Устранение
1. Переключатели мощности конфорок включены - конфорки не нагреваются	Отсутствует напряжение в электросети.	Подать напряжение
2. Камера шкафа не нагревается, терморегулятор и переключатели мощности верхних и нижних ТЭНов включены, лампы не горят.	Отсутствует напряжение в сети. Выключен автоматический выключатель или перегорели плавкие предохранители. Ослабли контакты токоведущих частей. Неисправны терморегулятор или переключатели мощности ТЭНов	Подать напряжение. Включить выключатель или заменить предохранители. Подтянуть контакты. Заменить повреждённые провода. Проверить и заменить неисправные электроприборы.
3. Одна из конфорок не нагревается при включении	Неисправен переключатель мощности конфорки.	Проверить и заменить переключатель.
4. Конфорка, включенная на сильный нагрев, плохо нагревается	Неисправны одна из спиралей или ТЭН	Проверить и заменить неисправные нагревательные элементы.
5. Камера шкафа нагревается медленно и слабо	Неисправны ТЭНы или переключатели мощности верхних и нижних ТЭНов	Проверить и заменить ТЭНы или переключатели.

8.4.1 Для замены вышедших из строя нижних ТЭНов шкафа, необходимо:

- Снять панель управления (рис.3, поз.3) или снять правую облицовочную панель (рис.1, поз.4);
- Отсоединить наконечники э/проводов от контактных шпилек ТЭНов;
- Открыть дверку и вынуть из камеры подовые короба (рис.3, поз.9);
- Аккуратно сдвинуть неисправный ТЭН внутрь камеры.

Установка ТЭНов производится в обратной последовательности.

8.4.2 Для замены вышедших из строя верхних ТЭНов шкафа необходимо:

- Снять панель управления (рис.3, поз.3) или снять правую облицовочную панель (рис.1,поз.4);
- Отсоединить наконечники э/проводов от контактных шпилек ТЭНов;
- Отогнуть пластины, фиксирующие кронштейны верхних ТЭНов (расположены вверху камеры, возле дверного проёма);
- Аккуратно снять кронштейны верхних ТЭНов и сдвинуть неисправный ТЭН внутрь камеры.

Установка ТЭНов производится в обратной последовательности.

1 – камера;
2 – дверка;
3 – приборная панель;
4 – нижние ТЭНы;
5 – верхние ТЭНы;
6 – каркасная рама;
7 – планки крепления внутреннего стекла;
8 – винты крепления планок;
9 – подовые короба.

Все внутренние поверхности камеры и внутренняя панель дверки изготовлены из нержавеющей листовой стали.

4.4.1 Внутри камеры (поз.1), установлены нижние и верхние ТЭНы (поз.4 и 5). Нижние ТЭНы накрыты коробчатыми подами из листового металла.

Камера, с наружной стороны, обёрнута теплоизоляционными материалами.

4.4.2 В камеру, на поды или в направляющие, могут быть установлены стандартные гастрономические ёмкости GN2/1(650х530мм, глубиной от 20 до 200мм).

4.4.3 Дверка шкафа (поз.2) застеклена термоустойчивыми стёклами, что, при включённой лампе подсветки, установленной внутри камеры, позволяет, при закрытой дверке, визуально контролировать, в процессе приготовления, состояние продуктов.

4.5 Приборы управления и светосигнальная арматура размещены (рис.4) на приборной панели (рис.3 поз.3), которая расположена с правой стороны шкафа.

Для обслуживания или ремонта панель можно снять.

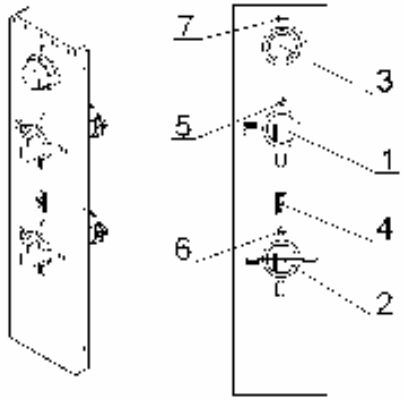


Рис.4

1 – 4-х позиционный переключатель верхних ТЭНов;
2 – 4-х позиционный переключатель нижних ТЭНов;
3 – терморегулятор;
4 – клавишный переключатель лампы подсветки камеры;
5 – сигнальная лампа наличия напряжения на верхних Тэнах;
6 – сигнальная лампа наличия напряжения на нижних Тэнах;
7 – сигнальная лампа наличия напряжения на переключателях верхних и нижних ТЭНов (лампа горит), а также сигнализирующая о достижении заданной температуры воздуха в камере (лампа погасла);

4.5.1 Ступенчатое регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов осуществляется установкой ручек переключателей (поз.1 и 2) в фиксированные положения, обозначенные на приборной панели символами **I, II и III,** что соответствует режимам нагрева ТЭНов: слабый, средний и сильный. При этом, изменяется мощность ТЭНов (см. раздел 2, табл.1, п.12). Отключение ТЭНов производится установкой ручек переключателей в положение «0» (напротив сигнальных ламп рис.4, поз.5 и 6).

Установка и автоматическое поддерживание необходимой температуры (от 50 до 300^{0}С) в камере осуществляется терморегулятором (рис.4, поз.3).

Переключатели верхних и нижних ТЭНов, а также терморегулятор снабжены сигнальными лампами (рис.4, поз.5, 6 и 7).

4.6 Для обслуживания электроприборов и ТЭНов необходимо снять либо приборную панель, либо правую облицовочную панель шкафа.

5. Меры безопасности

5.1 Установка, монтаж, подключение, техническое обслуживание и ремонт плиты должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово - технологического оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3, и соответствующее удостоверение.

5.2 Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования данного руководства по эксплуатации.

Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании плиты лицом, ответственным за их безопасность.

5.3 Не допускается установка плиты ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

5.4 При монтаже плиты должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

5.5 Присоединение плиты к электросети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

5.6 Не допускается использование плиты в пожароопасных и взрывоопасных зонах;

5.7 При установке плиты в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты негорючим теплоизолирующим материалом.

5.8 При работе шкафа дверка, выдвижные поддоны и верхняя панель (столешница) значительно нагреваются. Будьте осторожны. Не размещайте на плите легковоспламеняющиеся предметы и материалы – это может привести к возгоранию и пожару.

8. Техническое обслуживание

8.1 В процессе эксплуатации необходимо выполнять следующие виды работ по техническому обслуживанию и ремонту плиты:

- техническое обслуживание при использовании (ТО) - техническое обслуживание при подготовке к использованию по назначению, использовании по назначению, а также непосредственно после его окончания;

- периодическое техническое обслуживание (ПТО) - техническое обслуживание, выполняемое через установленные в эксплуатационной документации значения наработки или интервалы времени;

- текущий ремонт (ТР) - ремонт, выполняемый для обеспечения или восстановления работоспособности изделия и состоящий в замене и (или) восстановлении отдельных частей.

Периодичность обслуживания:

ТО – ежедневно, выполняется обслуживающим персоналом;

ПТО – 1 месяц, выполняется специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;

ТР – по мере необходимости, выполняется специалистами по монтажу и ремонту технологического оборудования.

8.2 Перечень работ, входящих в ТО:

- эксплуатация плиты в соответствие требованиям руководства по эксплуатации;

- ежедневная санитарная уборка и обработка плиты.

8.3 Перечень работ, входящих в ПТО:

- проверка технического состояния плиты (внешний осмотр);
- проверка и, при необходимости, подтяжка креплений приборных панелей плиты, панели управления шкафа, электроприборов, нагревательных элементов и т.п.
- проверка, в случае необходимости регулировка замка дверки шкафа;
- проверка состояния изоляции электропроводов, чистка, затяжка или подгибка контактных соединений токоведущих цепей и заземления;
- проверка сопротивления изоляции (не менее 2 МОм);
- проверка сопротивления (не более 0,1 Ом) между зажимом заземления и доступными металлическими частями плиты, которые, в результате нарушения электроизоляции, могут оказаться под напряжением;
- проверка состояния рабочих поверхностей конфорок (должны быть чистыми и не должны иметь сколов и трещин).

7.8 Переключайте, по мере необходимости, режимы работы конфорок, верхних или нижних ТЭНов шкафа, в соответствии с требованиями технологии приготовления продуктов.

7.9 После окончания приготовления продуктов отключите напряжение, подаваемое на нагревательные элементы конфорок и шкафа, установив ручки переключателей конфорок (рис.2, поз.4), ручки переключателей верхних и нижних ТЭНов шкафа (рис.4, поз. 1, 2) и лимб терморегулятора шкафа в положение «0» (сигнальные лампы должны погаснуть).

7.10 Отключите плиту от электросети, выключив автоматический выключатель.

7.11 Дайте конфоркам и камере остыть, затем произведите санитарную обработку плиты (запрещается использовать для очистки металлические ножи, скребки, проволочные сетки, щетки и т. п.), очистите загрязненные поверхности с использованием моющего средства и протрите их насухо.

Во избежание царапин на наружных поверхностях, не применяйте при чистке металлические ножи, скребки, щетки и т. п.

7.12 Выдвиньте лоток (рис.2, поз.8), очистите, затем установите на место.

Примечание:

для доступа к поверхностям под конфорками, необходимо вставить в центральный зазор между двумя конфорками приспособление для откидывания конфорок, развернуть его на угол, равный 90° и, потянув вверх, приподнять края конфорок.

Рукой захватить края приподнятых конфорок (либо левых, либо правых) и откинуть их, придерживая, до упора в стол. Другие конфорки откинуть вручную.

Установка конфорок на место производится в обратной последовательности.

5.9 **Запрещается:**

- использовать плиту не по назначению;
- включать плиту в электросеть без заземления и защитного отключения;
- эксплуатировать неисправную плиту;
- охлаждать конфорки и камеру шкафа водой либо другими жидкостями;
- производить санитарную обработку, ТО и ремонт включенной в электросеть плиты,
- держать включенными на полную мощность (режим III) незагруженные конфорки и камеру шкафа;
- эксплуатировать плиту без выдвижного лотка (рис.2, поз.8);
- эксплуатировать шкаф с приоткрытой или открытой дверкой (приборы управления сильно нагреваются – ручки плавятся);
- мыть плиту струёй воды;
- попадание жидкости на электропроводку и клеммный блок при сан. обработке;
- эксплуатировать плиту вблизи легковоспламеняющихся предметов.

ВНИМАНИЕ! Помните, температура рабочих поверхностей конфорок более 400°С, в камере шкафа до 300°С. Во избежание ожогов и поломок конфорок и шкафа, не допускайте проливание жидкостей на рабочие поверхности конфорок, стёкла дверки и в камере шкафа.

6. Монтаж, подключение и подготовка плиты к эксплуатации

6.1 Проверить состояние упаковки.

6.2 Распаковать плиту.

6.3 Ознакомиться с ПС и РЭ.

6.4 Проверить комплектность, удалить консервационную смазку с конфорок и произвести визуальный осмотр плиты.

6.5 Переместить плиту к месту установки (см. стр.2).

6.6 Ввернуть регулируемые опоры в резьбовые отверстия, расположенные в нижней части шкафа жарочного.

Примечание: ***наружные поверхности плиты, с целью сохранения внешнего вида при транспортировании и монтаже, защищены плёнкой, которую, перед началом эксплуатации необходимо аккуратно удалить.***

После удаления плёнки рекомендуем протереть панели с использованием чистящего средства 3M Stainless & Polish для нерж. стали или аналогичным.

6.7 Рекомендуем, подвод электропитания к плите производить, скрытой в полу, трубной разводкой. Диаметр трубы – не мене 1/2" (Ø=22мм), высота от уровня пола не более 60мм (см. рис.5).

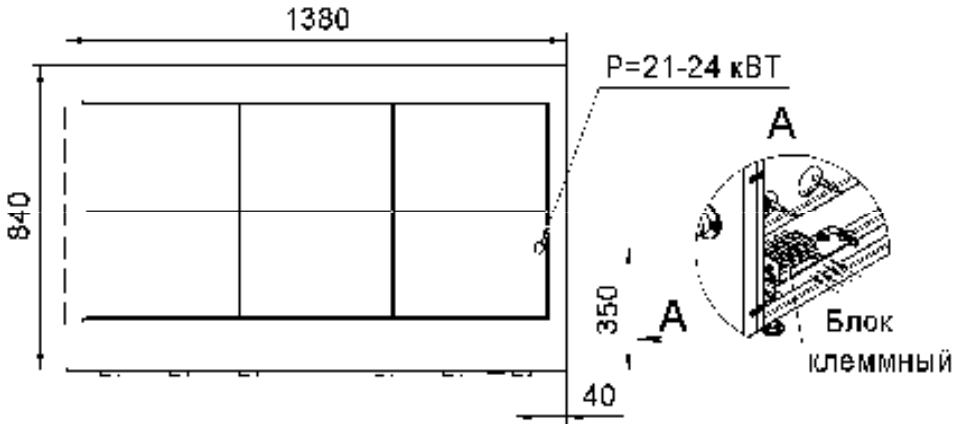


Рис.5

Номинальный ток для плиты, при подключении – 41,0А

Сечение медных жил кабеля электропитания должно быть не менее 4х6,0мм^2 (номинальный ток 4х41А).

6.8 Подвод электропитания к плите произвести через автоматический выключатель типа АЕ, АП или аналогичный.

(при подключении автоматический выключатель должен быть выключен).

Блок клеммный, для подключения плиты к э/сети, расположен за правой облицовочной панелью шкафа, внизу (см. рис.5).

6.9 Снять правую облицовочную панель шкафа.

6.10 Соединить провода подводящего кабеля с зажимами блока клеммного в соответствии с маркировкой на блоке и заземлить плиту отдельным проводом, закрепить провода скобой.

6.11 Проверить и подтянуть или подогнуть, в случае ослабления, контактные соединения токоведущих цепей и заземления;

6.12 Проверить сопротивление изоляции плиты, которое должно быть не менее 2 МОм.

6.13 Установить на место снятые панели.

6.14 Установить плиту на место эксплуатации, выставить поверхности стола и конфорок по высоте и горизонтальному уровню.

6.15 Просушить нагревательные элементы конфорок в течение одного часа при температуре 150…200°С (ручки переключателей в положении I).

7. Порядок работы

ВНИМАНИЕ! Рабочие поверхности стола, конфорок и панель дверки шкафа имеют высокую температуру. Будьте осторожны во избежание ожогов. Не допускайте прикосновения к ним открытыми участками тела!

Плита должна располагаться на расстоянии не менее 1,5м от постоянных рабочих мест.

7.1 Подключите плиту к электросети, включив автоматический выключатель.

7.2 Установите ручки переключателей мощности конфорок (рис.2, поз.4) в положения **I, II** или **III** (должны загореться сигнальные лампы), в зависимости от требований технологии тепловой обработки продуктов.

7.3 Установите посуду с продуктами на конфорки.

7.4 Установите (по часовой стрелке) лимбом терморегулятора (рис.4, поз.3) температуру в камере шкафа, предусмотренную технологией приготовления продукта (должна загореться сигнальная лампа рис.4. поз.7).

7.5 Установите ручки переключателей (рис.4, поз.1 и 2) верхних и нижних ТЭНов в положения **I**, **II** или **III** (должны загореться сигнальные лампы рис.4, поз.5 и 6).

7.6 Когда, при достижении заданной температуры воздуха в камере сигнальные лампы погаснут, откройте дверку, нажав на кнопку (рис.6) и установите противни или другие ёмкости с продуктами на нужный уровень (1 уровень – под камеры; 2, 3, 4 и 5 уровни – на направляющие). Закройте дверку.

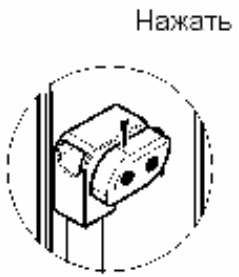


Рис.6

7.7 Для визуального контроля состояния приготавливаемых в камере продуктов, при закрытой дверке, включите клавишей (рис.4, поз.4) лампу подсветки камеры.

Примечание:

- ***включение конфорок и камеры шкафа на максимальные режимы нагрева, если это не предусмотрено технологическими параметрами приготовления продуктов, следует производить только для быстрого разогрева до рабочей температуры;***
- ***запрещается* держать включенными незагруженные конфорки и камеру шкафа;**
- ***с целью продления срока службы лампы подсветки камеры, не включайте лампу на продолжительное время.***