iterma

TM05

Плиты электрические с духовкой.







ПАСПОРТ

1500.000.000 ПС

ООО «Итерма»
Ярославль

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Электрические плиты относится к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначены для приготовления пищи. Верхняя часть электроплиты оборудована электрическими конфорками, на которые устанавливается посуда. Пищу можно варить в кастрюлях, либо жарить и тушить на сковородках. Нижняя часть электроплиты оборудована духовкой, в которой можно жарить и выпекать различные блюда. В 6-ти конфорочных плитах имеется боковой шкаф куда можно помещать гастроёмкости с продуктами или пустые.

Плиты имеют возможность разборки на верхний модуль и подставку, что облегчает их транспортировку, в том числе в узких дверных проёмах и коридорах. Все наружные поверхности плит выполнены из нержавеющей стали , что положительно сказывается на внешнем виде и сроке эксплуатации изделия.

Электроплита работает от четырехпроводной электрической сети напряжением 380В±10% переменного трехфазного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

Плита предназначена для установки в помещении с температурой не ниже 0°С.

Нормальные условия эксплуатации – температура окружающего воздуха +20°С и относительная влажность 60%.

Перед применением внимательно ознакомьтесь с паспортом на изделие.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование параметра	Ед. изм.	Тип плиты		
		ПКЭ-4КВ	ПКЭ-4ПР	ПКЭ-6ПР
Количество конфорок	шт.	4	4	6
Площадь рабочей поверхности конфорки	м	0,09	0,12	0,12
Электрическая потребляемая мощность	кВт	14,5	16,5	22,5
Мощность электроконфорки	кВт	2,5	3	3
Габаритные размеры	мм	840x850x860	1070x850x860	1475x850x860
Масса	кг	160	180	230

Внимание! Предприятие - изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию изделия, не влияющие на его эксплуатационные характеристики, без уведомления потребителя.

3. УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ.

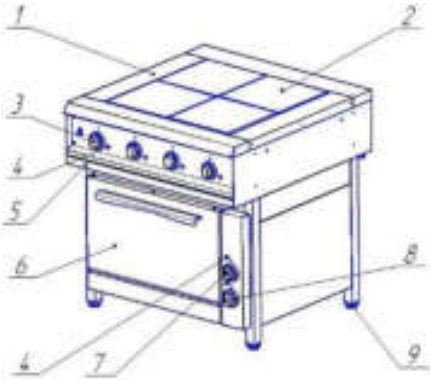

Рис.1 Общий вид плит 4КВ

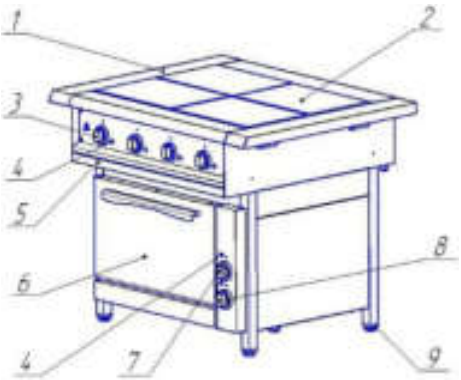

Рис.2 Общий вид плит 4ПР

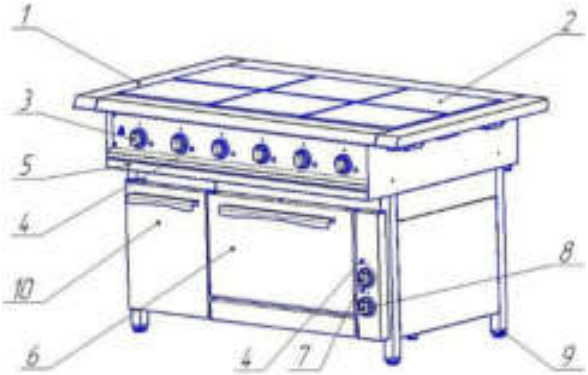

Рис.3 Общий вид плит 6ПР

1	Рабочая поверхность плиты
2	Электроконфорка
3	Ручка термостата
4	Лампа сигнализации
5	Поддон
6	Духовой шкаф
7	Ручка термостата верхнего ТЭНа
8	Ручка термостата нижнего ТЭНа
9	Опора регулируемая

10	Боковой шкаф (только для 6-ти конф. плит)

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- плита - 1шт;
- опора регулируемая - 4 шт;
- паспорт - 1 шт.

4. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ПУСКУ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Требования к месту размещения плиты

- помещение должно быть сухим, чистым, и оборудовано проточно-вытяжной вентиляцией;
- расстояние до ближайших легковоспламеняющихся материалов должно быть не менее 1 м;
- при установке плиты необходимо учитывать удобства ее обслуживания слесарем ремонтной службы.

4.2 Указание мер безопасности

4.2.1 Доставку плиты на место монтажа и монтаж плиты следует производить с соблюдением всех правил такелажных работ, кантовать изделие запрещается.

Распаковка, установка и наладка плиты производится специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

4.2.2 Подключение плиты к электросети должно выполняться квалифицированным специалистом-электриком с соблюдением действующих правил и норм, а также правил безопасности.

4.3 **Подготовка плиты к монтажу.**

4.3.1 Перед распаковкой плиту необходимо выдержать в помещении с температурой 18...25°C в течение не менее 7 час.

4.3.2 После распаковки плиты произвести технический осмотр:

- проверить комплектность;
- убедиться в отсутствии механических повреждений изделия.

4.4 **Монтаж плиты**

4.4.1 Снять защитную пленку с деталей.

4.4.2. Установить плиту на предусмотренное место в помещении.

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора в непосредственной близости стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной облицовки и т.д. выполняется с условием, что они изготовлены из негорючего материала. При отсутствии данного условия перечисленные элементы необходимо обшить негорючим термоизоляционным материалом.

Не загораживайте вентиляционные отверстия, расположенные в корпусе изделия.

4.4.3 С помощью регулируемых опор придать плите горизонтальное положение.

4.4.4 Произвести подсоединение питающего кабеля от распределительного щита через автоматический выключатель к клеммнику, согласно схеме монтажной (Приложение 1).

Для этого необходимо снять заднюю панель плиты, клеммник расположен на боковой стенке слева.

Подключение плиты к сети производить медным проводом с сечением не менее 4 мм^2.

Подключение плиты к электросети выполняется посредством постоянной подводки при помощи заземляющего зажима.

Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания. Ток нагрузки выключателя - 40 А.

4.4.5 Произвести заземление корпуса плиты через шпильку заземления, расположенную на боковой стенке рядом с клеммником, в соответствии с действующими правилами устройства электроустановок.

Место заземления обозначено специальным значком.

Сопротивление между зажимами заземляющих проводов и любыми нетоковедущими металлическими частями плиты не должно превышать 0,1 Ом.

4.4.6 Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоподводящим частям без употребления инструмента, был невозможен.

4.5 Пуск плиты

4.5.1 Во время первого пуска в эксплуатацию уполномоченный специалист должен проверить следующее:

- Работу конфорок;
- Работу сигнальных ламп;
- Выключение конфорок.

4.5.2 Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителями ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания.

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

5.1. Перед началом эксплуатации необходимо удалить с поверхности прибора защитную пленку, что выполняется с применением моющего средства для стали Cr/ Ni. Очищенную поверхность следует протереть сухой тряпкой.

Прибор выключен - если кнопка главного выключателя духовки и переключатели конфорок находятся в положении “0”.

5.2. Работа конфорок

5.2.1. Конфорка включается посредством поворота ручки термостата в направлении по ходу часовой стрелки.

Поворачивая Ручку термостата, регулируем уровень разогрева отдельной конфорки. Самый высокий уровень разогрева конфорка достигает тогда, когда ручка термостата находится в положении “3”, а самый низкий - когда ручка термостата находится в положении “1” (рис. 4).

При включении конфорки загорается соответствующая сигнальная лампа, а при выключении конфорки - лампочка гаснет.

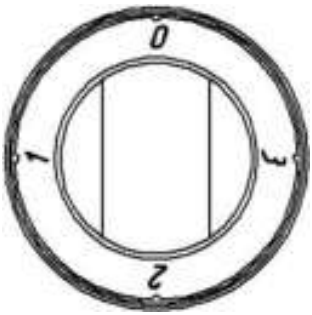

Рис.4: Ручка термостата конфорки

5.2.2. Для снижения расхода электроэнергии, ускорения процесса приготовления пищи и увеличения срока службы электроконфорок, рекомендуется пользоваться кухонной посудой, имеющей ровное и плоское дно диаметром равным или несколько большего размера электроконфорки.

5.2.3. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности нагревателей. После закипания или несколько раньше необходимо переключить нагреватели на минимальную или среднюю мощность в зависимости от объема посуды.

5.2.4. По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы плиты.

ВНИМАНИЕ

Эксплуатировать плиту с включенными конфорками без емкостей только при установке ручки термостата в положении не более 2 -го (см. рис. 5)



Рис. 5 Положение ручки термостата без нагрузки.

5.2.5. Ручку термостата необходимо поворачивать без усилий на угол не более 310 градусов. Проворачивание рукоятки термостата на угол более 310 градусов приводит к выходу прибора из строя.

5.3. Работа духовки.

5.4. Включение духовки выполняется при повороте ручек термостатов из положения 0, отключение при установке ручек в положение 0. Поворачивая ручку термостата верхних нагревателей (рис. 1,2,3; поз.7) в направлении часовой стрелки настраиваем заданную температуру в верхней части духовки, а поворачивая ручку термостата нижних нагревателей (рис. 1,2,3; поз.8) в направлении часовой стрелки - настраиваем заданную температуру в нижней части духовки. О работе нагревателей сигнализируют контрольные лампочки расположенные на панели управления духовки (рис. 1,2,3; поз. 4). Когда температура в верхней части духовки достигает заданной величины, то термостат выключает верхние нагреватели. В это время гаснет контрольная лампочка верхних нагревателей.

Такой же процесс происходит и в нижней части духовки. В тот момент, когда температура в нижней части духовки достигает заданной величины, термостат выключает нижние нагреватели. Одновременно гаснет контрольная лампочка нижних нагревателей. По окончании выпечки кондитерского изделия осторожно открываем духовку.



Рис.5: Термостат ТЭНов духовки

0 - термостат выключен
50°C - начальная (миним.) температура разогрева
300°C - предельная (максим.) температура выпечки

ВНИМАНИЕ!
Противень или посуда извлекается из духовки с применением защитных рукавиц, в противном случае горячий воздух или водяной пар могут повредить кожу.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка электроплиты с духовкой выполняется ежедневно в следующем порядке:

- Прибор необходимо обесточить и подождать до полного охлаждения;
- Опорожнить и очистить уловитель под панелью электросоединений;
- Поверхности электроплиты и духовки очищаются с применением мокрой тряпки, смоченной в теплой воде или моющем растворе.Пролитую на верхнюю часть плиты во время варки жидкость следует сразу же осторожно вытереть мокрой тряпкой;
- Перед повторной эксплуатацией поверхности прибора и духовки необходимо тщательно осушить.

ВНИМАНИЕ!
- **Не допускается очистка электроплиты и духовки водяной струей или с применением моющей машины под высоким давлением;**
- **Внутреннюю часть духовки ни в коем случае нельзя поливать водой;**
- **Во время очистки электроплиты и духовки не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток или других абразивных приспособлений.**

Периодически, раз в два года, необходимо провести испытание и осмотр прибора.

7. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В том случае, если замечена неисправность или ненормальная работа электроплиты или духовки, следует немедленно отключить главный выключатель духовки и кнопки переключателей конфорок и вызвать уполномоченного работника сервиса.

8. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1. Изготовитель гарантирует соответствие изделий техническим условиям при соблюдении условий транспортирования, хранения, эксплуатации и сборки, изложенных в паспорте.

8.2. Гарантийный срок эксплуатации изделий – 12 месяцев со дня продажи.

8.3. Гарантийный срок хранения изделий – 12 месяцев со дня изготовления.

8.4. В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение дефектов устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

8.5. Гарантия не распространяется на лампы освещения установленные на изделий или проставляемые в комплекте с изделием.

8.6. Гарантия не распространяется на уплотнения в случае применения агрессивных и абразивных средств чистки изделия.

8.7 Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть возвращены заводу-изготовителю для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления. Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующей изделия с указанием номера изделия, даты изготовления, даты установки и подключения, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копию удостоверения механика, обслуживающего изделие.

8.8 Рекламации предприятию изготовителю направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. С изменениями и дополнениями от 17.12.1999 и 30.12.2001. Гражданским кодексом РФ (части первая, вторая, третья) с изменениями и дополнениями от 20.02.1996, 24.10.1997, 08.07.1999, 17.12.1999, 16.04.2001, 15.05.2001, 26.11.2001, 21.03.2002, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 №55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки и (или) комплектации" с изменениями и дополнениями от 06.02.2002г.

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Плита _____,
номер _____ соответствует ТУ 5151-003-55319869-2011
и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска_____

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Плита упакована ООО «Итерма» согласно требованиям, предусмотренным технической документацией.

Упаковку произвел _____м.п.
(дата, подпись)

Изделие принял _____м.п.
(дата, подпись)

11. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ООО «Итерма»

_____
(тип, заводской номер изделия и дата изготовления изделия)

владельцем _____
(наименование и адрес организации)

_____
(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____
(наименование организации)

_____

механиком_____
(должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____
(номер диплома, удостоверения специалиста)

и удостоверяет, что:
- нагревательные элементы оборудования исправны.
- плита пущена в эксплуатацию и принята на обслуживание в соответствии с договором № _____ от "____"_____ 20___г. между владельцем оборудования и специализированной организацией_____
_____

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования	**Представитель специализированной организации**
(подпись)	(подпись)
М.П.	М.П.

"____"_____ 20 ___ г.

Приложение 1

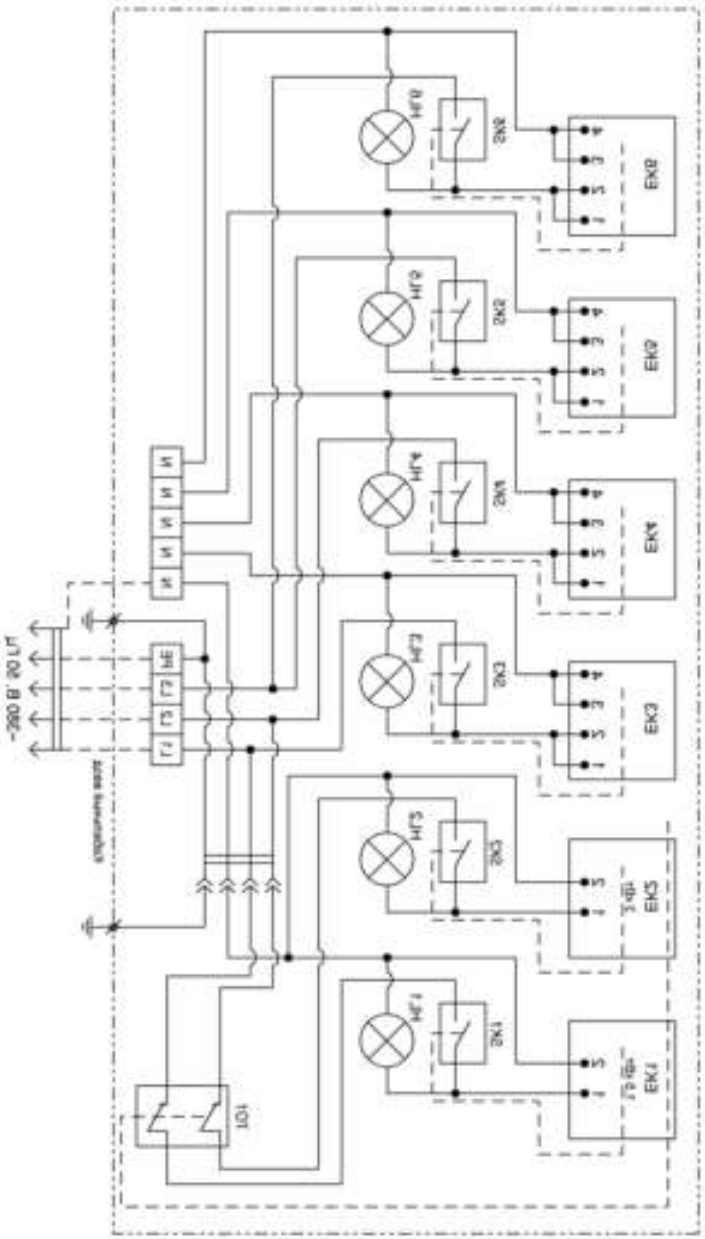

Рис. 6. Схема электрическая принципиальная 4-х конфорочных плит с духовкой.

EK1	*ТЭН верхний*	*1*	*1,5 кВт*
EK2	*ТЭН нижний*	*1*	*3,0 кВт*
HL1…HL6	*Лампа термостойкая красная*	*6*	
SK1,SK2	*Термостат*	*2*	*50-300°C*
TO1	*Термоограничитель*	*1*	*350 °C*
SK3…SK6	*Термостат*	*4*	*50-250 °C*
EK3…EK6	*Конфорка*	*4*	

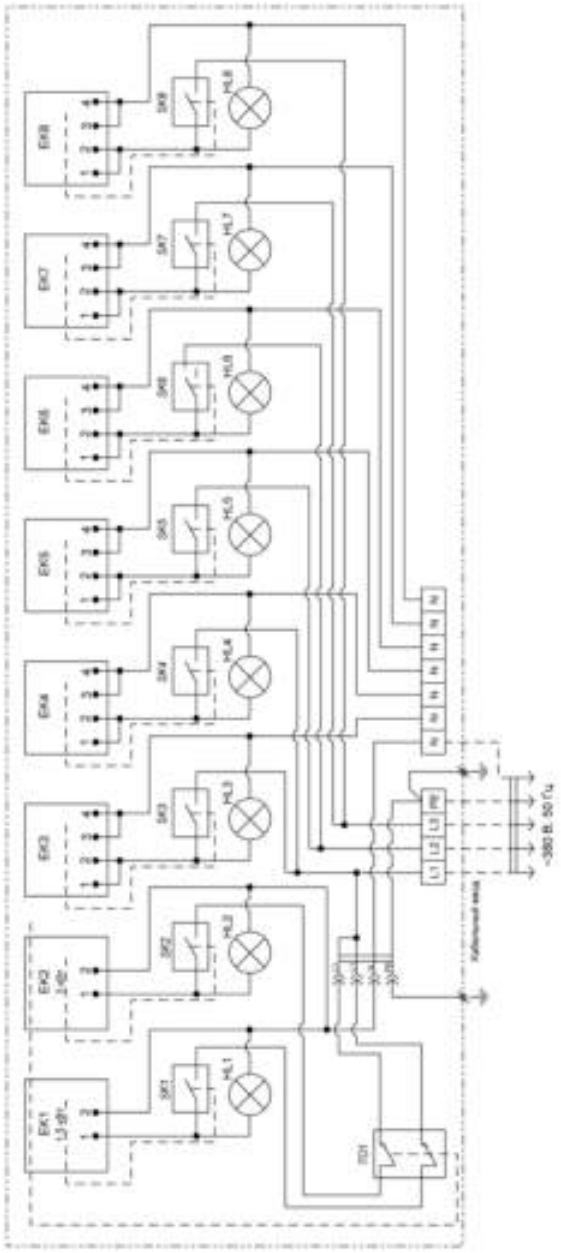

Рис. 6. Схема электрическая принципиальная 6-х конфорочных плит с духовкой.

EK1	***ТЭН верхний***	***1***	***1,5 кВт***
EK2	***ТЭН нижний***	***1***	***3,0 кВт***
HL1…HL8	***Лампа термостойкая красная***	***8***	
SK1,SK2	***Термостат***	***2***	***50-300ºС***
TO1	***Термоограничитель***	***1***	***350 ºС***
SK3…SK8	***Термостат***	***6***	***50-250 ºС***
EK3…EK8	***Конфорка***	***6***	

Приложение 2
УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата	Вид технического обслуживания	Замечания о техническом обслуживании	Должность, фамилия и подпись ответственного лица

Для заметок

Для заметок

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
(обязательная сертификация)

№ C-RU.AB02.B.03075 (номер сертификата соответствия) ТР 0881290 (учетный номер бланка)

ЗАЯВИТЕЛЬ (наименование и местонахождение заявителя) ООО «Итерма». Адрес: 150000, г.Ярославль, пр-т Машиностроителей, 83. ОГРН: 1077604008789. Телефон (4852) 79-50-80, факс (4852) 79-50-80.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ (наименование и местонахождение изготовителя продукции) ООО «Итерма». Адрес: 150000, г.Ярославль, пр-т Машиностроителей, 83. ОГРН: 1077604008789. Телефон (4852) 79-50-80, факс (4852) 79-50-80.

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ (наименование и местонахождение органа по сертификации) ООО "ВСЦ МИРАТЕКС". ул. Флотская, д. 5А, ком. 314, г. Москва, Россия 125493, тел. (495) 225-52-70, факс (495) 225-52-70. ОГРН: 1067761261347. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11АВ02 выдан Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ (информация об объекте сертификации, обозначение, обозначение) Оборудование тепловое для предприятий торговли, общественного питания в комплекте с принадлежностями, согласно приложению (бланк № 0125294). Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП)	51 5120
код ЕКПС	
код ТН ВЭД России	8419 81 990 0

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА (ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ) (наименование соответствия регламента (технических регламентов), на соответствие требованиям которого (которых) проведена сертификация) Технический регламент о безопасности машин и оборудования (Постановление Правительства РФ от 15.09.2009 N 753)

ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ Протоколы испытаний № 424-335-0412-433-335-0412 от 26.04.2012 г., выданные ИЛ ООО «Сервистехнопром» (Атт. аккр. № РОСС RU.0001.21МТ82), 119019, г. Москва, Большой Афанасьевский переулок, д. 27, стр. 1а.

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ (документы, представленные заявителем в орган по сертификации в качестве доказательств соответствия продукции требованиям технического регламента (технических регламентов)) Техническая документация изготовителя.

СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ с 27.04.2012 по 26.04.2014

М.П.

Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации (подпись, инициалы, фамилия) В.К. Микориндо

Эксперт (эксперты) (подпись, инициалы, фамилия) В.В.Шильдин

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ
к СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № C-RU.AB02.B.01075

(обязательная сертификация)

ТР 0125294
(учетный номер бланка)

Перечень продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

код ОК 005 (ОКП) / код ТН ВЭД России	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
51 5120 8419 81 990 0	Оборудование тепловое для предприятий торговли, общественного питания в комплекте с принадлежностями:	ТУ-5151-001-55319869-2011
51 5129	пароконвектоматы, модели: Ш(Ж, П), О, шкафы пекарские, модели: Ш (Ж, П), Р, МО, ML, коптильни электрические, модели К(Э, ЭМ), шкафы расстоечные, модели: Ш (Р, Ж, П), РК, L, диспенсеры, модели: Д (Э, С), пиццо-печь, модели: ML, ПЛЭ, Рпцк	
51 5125	капитальники, модели: КЭ, КНЭ, К (П, Э), КНЭМ,	
51 5122	плиты кухонные электрические, модели П (КЭ, К, ЭЖ, Э, Ж, КН),	
51 5127	мармиты электрические, модель: М(Э),	
51 5124	сковороды электрические: модели С (К, КО), фритюрницы, модели: ФР, грили, модель: ГР,	
51 5121	котлы стационарные пищеварочные электрические, модели: К(П,Э),	

Руководитель
(заместитель руководителя)
органа по сертификации
подпись, инициалы, фамилия — В.К. Микориндо

Эксперт (эксперты)
подпись, инициалы, фамилия — В.В.Шильдин