АКТ ПУСКА В ЭКСПЛІУАТАЦИЮ Настоящий акт составлен "____" _____г. владельцем оборудования (наименоваеме и адрес организации, должность, фамилия, имя, отчество) и представителем специализированной организации (наименование организации) (должность, фамилия, имя, отчество, и удостоверения) Пата выпуска "___" ____ г. пущено в эксплуатацию "__" г. электромехаником (наименование специализированной организации) фамилия, имя, отчество) удостоверение на право монтажа и обслуживания торгово-технологического оборудования (наименование организации, выдавшей удостоверение) Изделие принято на обслуживание механиком (наименование организации) (фамилия, имя, отчество) удостоверение на право монтажа и обслуживания торгово-технологического оборудования (наименование организации) Ф.И.О. Владелец (подпись) Представитель Ф.И.О. спецорганизации (подпись) Ф.И.О. Электромеханик (подпись) 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

Сковороды электрические, секционные, модулированные, с наклоняемой чашей, типа СЭСМ

ПАСПОРТ и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ)

EAC

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.

В связи с систематически проводимыми работами по совершенствованию конструкции выпускаемых изделий, возможны некоторые расхождения между данным паспортом и поставляемым изделием, не влияющие на условия монтажа и эксплуатации этого изделия.

1. Назначение и основные сведения об изделии

Сковороды электрические типа СЭСМ (далее по тексту "сковороды") предназначены для эксплуатации на кухнях предприятий общественного питания, в качестве универсального электротеплового аппарата, используемого для жаренья основным способом и во фритюре, для тушения, припускания, пассерования, а также для приготовления на пару мясных, рыбных, овощных блюд и кулинарных изделий.

Использование сковороды не по назначению запрещено. Производитель не несёт ответственности за последствия использования сковороды не по назначению. Декларация о соответствии сковороды 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.AT15.B.00330. срок действия с 20.10.2014 по 19.10.2019 г

14. Гарантии изготовителя

- 14.1 Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня ввода сковороды в эксплуатацию, при условии, что срок хранения сковороды на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки сковороды изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.
- 14.1.1 Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 4 (Ж2) ГОСТ15150. Хранение на складах, не более чем, в два яруса.
- 14.1.2 Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов лёгкие (Л) ГОСТ23170.
- 14.2 В течение гарантийного срока, АО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя, частей, в том числе и покупных.

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

14.3 Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда сковорода вышла из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации.

15. Сведения о рекламациях

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

Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

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

12. Свидетельство о приёмке

Сковорода СЭСМ	N₂
соответствует требовани эксплуатации.	иям ТУ5151-007-01438786-02 и признана годной для
Дата выпуска:	
Изделие принял:	
13. Свидете	ельство о консервации и упаковке
Консервации подлежат то	олько чаши сковород, отлитые из чугуна.
Сковорода СЭСМ	N <u>e</u>
	консервации на АО «Тулаторгтехника», согласно гренным конструкторской документацией.
Дата консервации и упакс	ОВКИ

Изделие принял:

2. Технические характеристики

Таблица 1

	Наименование	Значение для типоразмеров сковород		
Nº	параметров	СЭСМ-0,3Н	СЭСМ-0,25ЛЧ	СЭСМ-0,5ЛЧ
1	Площадь пода чаши, м2	0,3	0,25	0,5
2	Полезный номинальный объем чаши, дм3	40	40	75
3	Мощность, кВт	6	6	12
4	Параметры подключения к электросети*	3N 220B ~		
5	Напряжение на нагревательных элементах, В	220		
6	Диапазон регулирования температуры пода °C	От 50 до 300		
7	Время разогрева пода до 220°С, мин, не более	25 35		35
	Габаритные внутренние размеры чаши, мм:			
8	длина ширина (глубина) высота от пода до метки	680 525 120	660 495 125	1230 495 125
	Габаритные размеры сковороды, мм:			
9	длина ширина (глубина) высота**	800 845 940	800 845 940	1370 845 940
10	Масса, кг, не более	80	125	225

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

Примечание:

- 1. СЭСМ-0,25 ЛЧ, СЭСМ-0,5ЛЧ чаши сковород отлиты из чугуна.
- 2. СЭСМ-0,3Н чаша сковороды выполнена из нержавеющей стали.
- 3. Дно чаши сковороды СЭСМ-0,3Н имеет технологический прогиб.

3. Комплект поставки

Таблица 2

Nº	Наименование	Количество, шт.
1	Сковорода СЭСМ-	1
2	Опора регулируемая	4
3	Ручка терморегулятора	1
4	Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ)	1
5	Пакет полиэтиленовый	1
6	Упаковка	1

^{**} размер регулируемый



Рис.1

1 - чаша; 2 - рама; 3 - крышка; 4 - механизм наклона чаши; 5 - правая лицевая панель чаши; 6 - терморегулятор; 7 - лампа "сеть"; 8 – лампа "работа"; 9 - винт крепления лицевой панели чаши; 10 - опора регулируемая

4.2 Сковорода представляет собой прямоугольную чашу (рис.1, поз.1), боковые цапфы которой шарнирно закреплены на раме (рис.1, поз.2).

Нагрев чаши осуществляется ТЭНами, установленными под подом чаши. ТЭНы вставлены и закреплены с тыльной стороны чаши. Обслуживание и замена ТЭНов производится при открытой крышке, наклонённой в крайнее положение чаше и снятом кожухе (рис.2, поз. 1), для чего необходимо вывернуть 4 винта (рис.2, поз.2), крепящие кожух к чаше.

Сковорода оборудована терморегулятором (рис.1, поз.6) температуры пода чаши и сигнальными лампами (рис.1 поз.7, 8), установленными на правой лицевой панели (рис.1, поз. 5) чаши.

Таблица 5

Обозначение	Наименование	Кол. шт.
X1	Клеммная колодка	1
K1	Контактор КМ1-1501	1
K2	Катушка контактора	1
SQ1	Микропереключатель	1
B1	Терморегулятор капиллярный	1
E1E6	TЭH 269A 8,5/2,0 T230	6
HL1, HL2	Арматура светосигнальная	2

10. Назначенные срок службы, ресурсы и срок хранения

- 1. Срок службы сковороды -5 лет, со дня ввода сковороды в эксплуатацию, при эксплуатации в 1 смену.
- 2. Ресурс между периодическим техническим обслуживанием (ПТО) не более 1 месяца в течение срока службы.
- 3. Срок хранения на складе потребителя не более 6 месяцев со дня отгрузки сковороды изготовителем для действующих и не более 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий хранения, приведённых в п.п. 14.1.1 и 14.1.2 настоящего ПС и РЭ.
- 4. По истечении назначенных сроков службы или хранения, сковорода 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 сковороду в состояние, которое исключит возможность использования сковороды как по назначению, так и не по назначению.

11. Рекомендации по безопасной утилизации

При подготовке к отправке сковороды на утилизацию необходимо:

- снять чашу, демонтировать из чаши нагревательные элементы;
- демонтировать электропроводку;
- демонтировать механизмы опрокидывания чаши и подъема крышки;
- снять приборы управления и сигнальные лампы;
- разобрать и рассортировать составные части сковороды по материалам, из которых они изготовлены.

Схема электрическая, принципиальная для сковород СЭСМ-0,25ЛЧ и СЭСМ-0,3Н (мощность 6кВт)

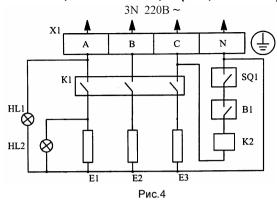
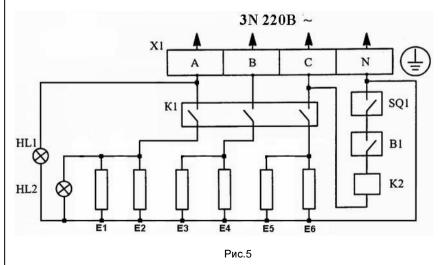


Таблица 4

Обозначение	Наименование	Кол. шт.
X1	Клеммная колодка	1
K1	Контактор КМ1-1201	1
K2	Катушка контактора	1
SQ1	Микропереключатель	1
B1	Терморегулятор капиллярный	1
E1E3	TЭH 269A 8,5/2,0 T230	3
HL1, HL2	Арматура светосигнальная	2

Схема электрическая, принципиальная для сковороды СЭСМ-0,5ЛЧ (мощность 12кВт)



Лампа «сеть» (рис.1,поз.7) сигнализирует о включении сковороды в электросеть.

Лампа "работа" (рис.1, поз. 8) сигнализирует о подаче напряжения на ТЭНы.

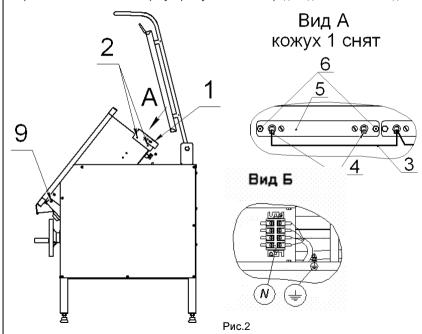
Лампа "работа" также служит меткой, напротив которой устанавливается лимбом датчика-реле необходимая температура пода чаши.

Для удобства обслуживания, правая лицевая панель (рис.1,поз.5) может быть откинута на петлях, для чего необходимо вывернуть 2 винта (рис.1, поз.9 и рис.2, поз.9), крепящие панель к чаше.

Чаша накрывается откидной крышкой (рис.1, поз.3), снабженной пружинным механизмом, который обеспечивает легкий подъем и фиксацию крышки в открытом положении.

Слева, на раме, размещен механизм наклона чаши (рис.1, поз.4). Наклон чаши, для выгрузки продукта, осуществляется, при открытой крышке, вращением маховика по направлению стрелки "наклон". Возврат чаши в рабочее положение осуществляется вращением маховика в противоположную сторону. При наклоне чаши, с включенными ТЭНами, на угол более 12° от горизонтали, ТЭНы автоматически выключаются.

Регулируемые опоры (рис.1, поз.10) позволяют производить регулировку сковороды в горизонтальной плоскости и регулировку высоты сковороды в диапазоне от 840 до 860 мм.



- 1 кожух; 2 винты крепления кожуха; 3 шины; 4 винты крепления шин и проводов
- к контактным шпилькам ТЭНа; 5 планка; 6 винты крепления планок;
- 9 винт крепления лицевой панели чаши

5. Меры безопасности

- 5.1 Сковорода относится к приборам класса защиты 1 от поражения электрическим током. Код IP20.
- 5.2 Установка, техническое обслуживание и ремонт сковороды должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово технологического оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3, и соответствующее удостоверение.
- 5.3 Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования данного руководства по эксплуатации.

Сковорода 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.

- 5.4 Не допускается установка сковороды ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.
- 5.5 При монтаже сковороды должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения. перегрузки. самопроизвольного включения.
- 5.6 Присоединение сковороды к электросети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.
- 5.7 Не допускается использование сковороды в пожароопасных и взрывоопасных зонах:
- 5.8 При установке сковороды 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.

5.9 Запрещается:

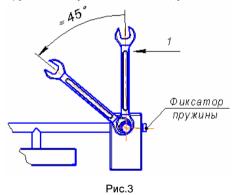
- использовать сковороду не по назначению;
- включать сковороду в электросеть без заземления и защитного отключения;
- охлаждать сковороду водой, либо другими жидкостями;
- мыть сковороду струей воды;
- эксплуатировать неисправную сковороду;
- производить санитарную обработку, ТО и ТР включенной в электросеть сковороды;
- нагревать незагруженную сковороду до температуры пода чаши более 150°,
- оставлять включенной незагруженную сковороду;
- эксплуатировать сковороду вблизи легковоспламеняющихся предметов.

ВНИМАНИЕ! Крышка и борта чаши во время работы значительно нагреваются. Будьте осторожны при загрузке и разгрузке чаши продуктами, а так же, при открывании крышки во время работы сковороды. 9.4.1 Для доступа к ТЭНам, необходимо снять кожух (рис.2, поз.1), вывернув 4 винта (рис.2, поз.2).

Для замены вышедшего из строя ТЭНа, необходимо:

- отвернуть винты (рис. 2, поз. 4) и снять с ТЭНа шину и фазный провод (рис.2, поз.3);
- отвернуть винты (рис. 2, поз. 6) и снять вынуть из панели планку (рис.2, поз. 5), с закрепленным на ней ТЭНом, заменить ТЭН:
- сборку произвести в обратной последовательности.
- 9.4.2 Для доступа к терморегулятору и сигнальным лампам, необходимо вывернуть два винта (рис.1, поз.9 и рис.2, поз. 9) и откинуть правую лицевую панель чаши (рис.1, поз. 5) на петлях.
- 9.4.3 Для доступа к контактору и микропереключателю необходимо снять заднюю облицовочную панель сковороды.
- 9.4.4 При эксплуатации сковороды, возможно незначительное снижение упругости пружины, которая помогает поднимать и фиксировать крышку в открытом положении.

Для регулировки пружины следует выполнить следующие действия (см. рис.3):



- 1. Вывернуть фиксатор пружины кручения на 4...5мм, компенсируя усилие пружины при помощи ключа на «17», в направлении «1».
- 2. Натянуть пружину, повернув ключом ось пружины на угол $\approx 45^{\circ}$
- 3. Удерживая ключ в этом положении, завернуть фиксатор пружины на 4...5мм так, чтобы он вошёл в отверстие фиксирующей втулки.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при регулировке пружины. Усилие на ключе может достигать 17...20кг.

- 9.3 Перечень работ, входящих в ПТО:
- проверка технического состояния сковороды (внешний осмотр);
- смазка винта механизма наклона чаши консистентной смазкой.
- проверка работы пружинного механизма фиксации крышки сковороды и, при необходимости, его регулировка (п.9.4.4, рис.3);
 - проверка прилегание нажимного флажка на концевик микроперекльчателя;
- 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 сковороды, которые, в результате нарушения электроизоляции, могут оказаться под напряжением;
 - 9.4 Указания по устранению отказов и повреждений:

<u>Все отказы и повреждения устраняются только специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.</u>

Таблица 3

Nº	Наименование	Возможная причина	Указания по устранению
1	Под сковороды медпенно или неравномерно нагревается	Неисправны ТЭНы	Заменить неисправные ТЭНы (п.9.5.1)
2	При включении сковороды в электросеть лампа "сеть" не горит	Нет напряжения в сети, либо неисправна лампа	Подать напряжение на вход сковороды, либо заменить лампу (п.9.5.2)
3	При включении датчика- реле температуры лампа "работа" не горит	Неисправен датчик- реле, либо лампа	Заменить неисправны е приборы (п.9.5.2.)
4	При выключении датчикареле либо при наклоне чаши сковороды лампа "работа" горит	Неисправны пускатель, либо микровыключа- тель или датчик-реле	· -
5	Крышка не фиксируется в открытом положении	Ослабла пружина	Отрегулировать(п.9.5.4)
6	Затруднен наклон чаши сковороды	Отсутствует смазка на винте механизма наклона	Смазать винт консистентной смазкой

6. Монтаж, сборка и подготовка сковороды к эксплуатации

- 6.1 Проверить состояние упаковки.
- 6.2 Распаковать сковороду.
- 6.3 Ознакомиться с ПС и РЭ.
- 6.4 Проверить комплектность.
- 6.5 Удалить консервационную смазку (касается только сковород с чашами, отлитыми из чугуна).

<u>Примечание:</u> Наружные поверхности сковороды, 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 средства для чистки нерж. стали (например - 3M Stainless Steel Cleaner или аналогичным).

- 6.6 Произвести визуальный осмотр сковороды.
- 6.7 Ввернуть регулируемые опоры (рис. 1, поз. 10) в резьбовые отверстия, расположенные в ножках рамы.
- 6.8 Заземлить сковороду отдельным проводом. Зажим заземления расположен рядом с клеммной колодкой (рис. 2, вид Б).

6.9 Проверить сопротивление изоляции сковороды, которое должно быть не менее 2 МОм.

- 6.10 Проверить ток утечки, который не должен превышать 2 мА на 1кВт потребляемой сковородой мощности.
- 6.11 Подключить клеммную колодку (рис. 2, вид Б) к электросети U = 380В согласно маркировке.

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

Рекомендуем, подвод электропитания к сковороде производить, скрытой в полу, трубной разводкой. Диаметр трубы — не мене 1/2" (Ø=22мм).

- 6.12 Установить сковороду на место, произвести выравнивание чаши по высоте и в горизонтальной плоскости по уровню, при помощи регулируемых опор (рис. 1, поз. 10).
- 6.13 Протереть чашу и крышку сковороды влажной салфеткой с моющим средством и просушить.
- 6.14 После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо прокалить сковороду в течение 30 мин при температуре пода 125°C.

7. Порядок работы

- 7.1 Налить в чашу растительное масло или положить жир, закрыть крышку (рис. 1, поз. 3).
- 7.2 Подключите сковороду к электросети, включив автоматический выключатель, при этом должна загореться сигнальная лампа "сеть" (рис. 1, поз. 7).
- 7.3 Установить лимбом терморегулятора (рис. 1, поз. 6) температуру пода чаши, соответствующую требованиям технологии обработки продукта, при этом должна загореться сигнальная лампа "работа" (рис. 1, поз. 8).
- 7.4 После того, как лампа "работа" погаснет, открыть крышку и загрузить продукт, затем крышку закрыть.
- 7.5 После окончания приготовления продукта отключить напряжение, подаваемое на нагревательные элементы, установив лимб терморегулятора в положение "ОТКЛ".
- 7.6 Отключить сковороду от электросети (погаснет лампа "сеть") и открыть крышку.
- 7.7 Выгрузить готовый продукт, вращая маховик механизма наклона чаши (рис. 1, поз. 4) по стрелке "наклон".
- 7.8 Очистить чашу от остатков продукта.

Примечание: Во избежание царапин на рабочих поверхностях чаши из нержавеющей стали, не применяйте при чистке металлические ножи, скребки, щетки и т. п.

- 7.9 Дать чаше остыть, затем произведите санитарную обработку чаши, крышки и другие загрязненные поверхности сковороды, с использованием моющего средства и протрите их насухо.
- 7.10 Опустить чашу в рабочее положение, вращая маховик механизма наклона чаши в направлении обратном стрелке "наклон", просушить чашу, включив ТЭНы на 8..10 мин, закрыть крышку.

8. Рекомендации по эксплуатации сковороды

- 8.1 Не допускайте перегрева сковороды и подгорания масла. Помните, что температура кипения масла 160 180°C.
- 8.2 Разогревайте холодную сковороду при установке температуры пода не более 200°C, с переключением, после загрузки, на температуру, предусмотренную технологией приготовления продукта.
- 8.3 Учитывайте, что после отключения сковороды в конце процесса приготовления, под сковороды сохраняет рабочую температуру в течение 10-15 минут, в зависимости от количества приготавливаемого продукта.

8.4 При санитарной обработке чаш из чугуна, для предотвращения возникновения коррозии, рекомендуем удалить с поверхностей чаши, при помощи абразива (наждака, крупной соли и т. п.) грязь и ржавчину, промыть тёплой водой с мылом, без промедления насухо вытереть, высушить, при температуре более 100°С (чтобы остатки влаги испарились), покрыть тонким слоем растительного масла и прокалить при температуре порядка 200°С. Рекомендуем наносить до 5-6 тонких слоев высыхающего растительного масла с поочередной просушкой. После этого на поверхностях образуется тонкая пленка, предохраняющая их от ржавчины. Как правило, на правильно обработанных поверхностях коррозия не возникает, а приготавливаемые продукты не прилипают.

ВНИМАНИЕ:

- При санитарной обработке чугунных чаш, не рекомендуется использовать активные, кислородосодержащие или хлорсодержащие моющие средства (такие, как средства для мытья посуды или средства для чистки кухонных поверхностей).

9. Техническое обслуживание

- 9.1 В процессе эксплуатации необходимо выполнять следующие виды работ по техническому обслуживанию и ремонту сковороды:
- техническое обслуживание при использовании (TO) 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 (TP) 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 торговотехнологического оборудования;
- TP по мере необходимости, выполняется специалистами по монтажу и ремонту технологического оборудования.
 - 9.2 Перечень работ, входящих в ТО:
- эксплуатация сковароды в соответствие требованиям руководства по эксплуатации;
 - ежедневная санитарная уборка и обработка сковороды.