

Grill S M O L E N master

«ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ»

Паспорт
и
руководство по эксплуатации.

Ф2ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)

Ф4ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)

Ф4ЖТЛпэ (на стенде с нейтральной полкой)

Ф6ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)

Ф2ЖТЛПДЭ (с духовкой)

Ф4ЖТЛПДЭ (с духовкой)

Ф4ЖТЛпдэ (с духовкой)

Ф6ЖТЛПДЭ (с духовкой)

Ф2ПДКЭ (с конвекцией)

Ф4ПДКЭ (с конвекцией)

Ф4Пдкэ (с конвекцией)

Ф6ПДКЭ (с конвекцией)

«ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ»

Данное «Руководство по эксплуатации» распространяется на плиты электрические промышленные

- двух – четырех – шести конфорочные на стенде с нейтральной полкой (Ф2ЖТЛПЭ, Ф4ЖТЛПЭ, Ф6ЖТЛПЭ)
- двух – четырех – шести конфорочные с духовкой (Ф2ЖТЛПДЭ, Ф4ЖТЛПДЭ, Ф6ЖТЛПДЭ)
- двух – четырех – шести конфорочные и духовка с конвекцией (Ф2ПДКЭ, Ф4ПДКЭ, Ф6ПДКЭ)

Содержание РЭ:

1.	Общие указания	2
2.	Назначение изделия	3
3.	Технические характеристики	3
4.	Комплектность	3
5.	Устройство и принцип работы	3
6.	Требование по технике безопасности и пожарной безопасности	4
7.	Подготовка к работе	5
8.	Порядок работы	6
9.	Техническое обслуживание	7
10.	Возможности неисправности и способы их устранения	7
11.	Правила транспортировки и хранения	8
12.	Гарантии изготовителя	8
13.	Утилизация изделия	9
14.	Свидетельство о приеме	10
15.	Талон на гарантийное обслуживание	11
	Приложение 1 Схемы электрические принципиальные	13
	Приложение 2. Технические характеристики плиты	18
	Приложение 3. Комплект поставки	19

1. Общие указания.

- 1.1. Изделие работает от электросети переменного тока 50 Гц, напряжением 380В, и в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от +10°C до +30°C и относительной влажности воздуха 80% при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции.
- 1.2. Электроплита подключается к сети специалистами, имеющими допуск для работы с электроустановками.
- 1.3. Плита и духовка должны включаться в электросеть от отдельного автоматического выключателя.
- 1.4. При покупке плиты требуйте проверку комплектности.
- 1.5. Плита устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.
- 1.6. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать плиту от сети электропитания.
- 1.7. Оберегайте плиту от ударов и небрежного обращения.
- 1.8. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, ремонт не подлежит.
- 1.9. Плита изготовлена в климатическом исполнении УХЛ-4 ГОСТ 15150.

2. Назначение изделия.

- 2.1. Плита предназначена для тепловой обработки продуктов: варку, жарение, тушение, и т.д.
- 2.2. Все корпусные элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать плиту в системе общественного питания.
- 2.3. Приобретая нашу плиту, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и используйте его в Вашей профессиональной деятельности.
- 2.4. Предприятие «Гриль-Мастер» постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения качества.

3. Технические характеристики изделия.

Технические характеристики плиты представлены в таблице 1 приложение 2 стр.18

4. Комплект поставки.

Комплект поставки плит указан в таблице 2 приложение 3 стр. 19.

5. Устройство и принцип работы.

5.1. Плита изготовлена в модульном варианте, то есть состоит из верхнего рабочего модуля модуля стенда с нейтральной полкой (для Ф2ЖТЛПЭ, Ф4ЖТЛПЭ, Ф4ЖТЛпэ, Ф6ЖТЛПЭ) (для Ф2ЖТЛПДЭ, Ф4ЖТЛПДЭ, Ф4ЖТЛпдэ, Ф6ЖТЛПДЭ), или нижнего модуля – для Ф4ПДКЭ, Ф4пдкэ, Ф6ПДКЭ).

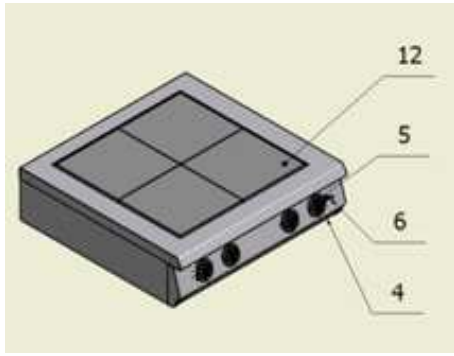
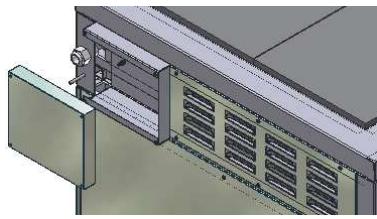


Рисунок 1



5.6. На духовке с
Рисунок 2

включения
5.7. Для плит с
конструкция
только на
5.8. Ручки
(верхнего и
нагревания,
требуемой

5.2. Верхняя рабочая часть модуля (рис.1) представляет собой конструкцию, внутри которой устанавливается каркас с отражателями и электрические конфорки 12, поддон 4 служит для стока воды с поверхности (на примере 4-х конфорочной плиты).

5.3. Для подключения электропроводки к плитам (рис.2) с задним доступом крышка. Спереди на панели управления находятся ручка включения лампы 6. Установкой ручек в положение «1» .. «4» регулируется мощность конфорок и соответственно степень нагрева: «1» .. «4».

конфорки производится установкой ручки переключателя.

5.4. Нижняя подставка плит Ф2ЖТЛПЭ, Ф4ЖТЛПЭ, Ф4ЖТЛпэ, Ф6ЖТЛПЭ с нейтральной полкой представляет собой сварную конструкцию, в которую установлен верхний модуль. Нейтральная полка предназначена для установки нижнего модуля.

5.5. Нижний модуль плит с духовкой Ф2ЖТЛПДЭ, Ф4ЖТЛПДЭ, Ф4ЖТЛпдэ, Ф6ЖТЛПДЭ представляет собой конструкцию, в которую вмонтирована духовка.

которую вмонтирована духовка с камерой, на правой стороне которой расположены ручки управления освещением камеры и ручка управления таймером.

освещения камеры. Ручка управления таймером (рис.3) и ручка управления освещением камеры (рис.4) Ф2ПДЭ, Ф4ПДЭ, Ф4пдэ, Ф6ПДЭ нижнего модуля выполнены в виде панели, на которой установлена кнопка включения лампы (рис.5) и ручки управления (верхнего и нижнего) ТЭНа и ручки управления температурой (рис.6).



Рисунок 3

- 5.9. Отключение ТЭНов производится установкой ручки управления в «0» положение.
- 5.10. Терморегулятор служит для автоматического поддержания заданной температуры.
- 5.11. Сигнальные лампы показывают наличие напряжения на ТЭНах. При достижении объема жарочной камеры нагреватели автоматически отключаются и лампы гаснут. По истечении заданной, нагреватели включаются и цикл повторяется.
- 5.12. При выпечке не рекомендуется часто открывать дверь жарочной камеры, чтобы не нарушить процесс выпечки.
- 5.13. Кнопка управления вентилятором служит для включения вентилятора и создания э

6. Требование по технике безопасности и пожарной безопасности

- 6.1. К обслуживанию плиты допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации.
- 6.2. Плиты выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу I ГОСТ 27055-87 14254-IP33.

Рисунок 4



- 6.3. Общие требования безопасности к электрическим машинам по ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных машин и оборудования продовольственного назначения» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственного назначения».

- 6.4. После распаковывания, перед включением в сеть, духовка должна быть выдержана при температуре окружающей среды не менее 24 часов.
- 6.5. Во избежание ожогов будьте осторожны при перемещении наплитной посуды, не дотрагивайтесь к горячей поверхности плиты жира и других жидкостей.
- 6.6. Перед санитарной обработкой переключатели плиты установите в положение «0» и отключите от сети.
- 6.7. При обнаружении неисправностей выключите плиту и вызовите электрика.
- 6.8. Корпус плиты и духовки должен быть заземлен. Место заземление обозначено специальным значком.
- 6.9. Перед включением плиты убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация плиты с поврежденным кабелем.

- 6.10. Перед использованием духовки убедитесь в исправности дверцы в рабочей камере.
- 6.11. Не оставляйте плиту без присмотра во время приготовления пищи.
- 6.12. Открывая дверцу духовки держитесь за центр ручки.
- 6.13. Не беспокойтесь если во время приготовления пищи на внутренней поверхности дверце духовки, образуется конденсат. Это не влияет на качество приготовления пищи.

- 6.14. Открывая дверцу духовки, будьте осторожны, поскольку можно обжечься горячим воздухом.
- 6.15. Чтобы ставить и вынимать из духовки посуду пользуйтесь специальными рукавицами.
- 6.16. Запрещается промывать камеру духовки струей воды.
- 6.17. Для исключения повреждения стекла, **запрещается** ставить предметы на открытую дверцу духовки.
- 6.18. Все работы по устранению неисправностей и ремонту духовки должны выполняться только квалифицированными специалистами. Ремонт электроприборов и только после отключения их от сети.

7. Подготовка к работе.

7.1. После распаковывания и установки изделия удалить защитную пленку, произвести очистку поверхности камеры с помощью стандартных средств очистки.

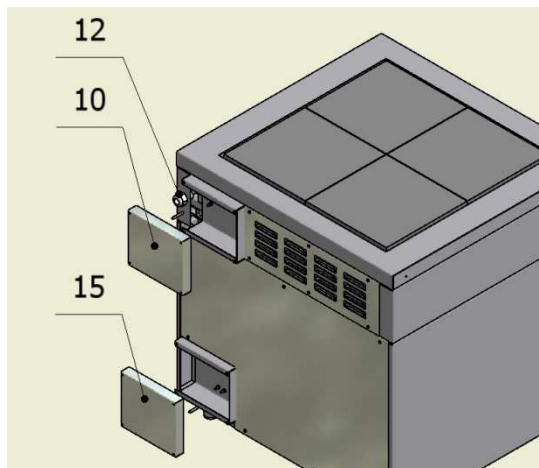


Рисунок 5

7.2. Снять крышки 10 (плиты) и 15 (духовки или духовки с конвекцией) к клеммнику. Через кабельный зажим на задней стене плиты и духовке (духовке с конвекцией) к клеммнику подсоединить провод согласно приложению 1.

7.3. Присоединить заземление корпуса плиты и духовки к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 13150-97.

7.4. Закрепить крышки коробки клемника в исходное положение.

7.5. Духовка первый раз должна быть использована при температуре для удаления остаточных продуктов горения изомаериала при первом использовании нагревайте духовку до максимальной температуры. Закрыв дверь духовки, установите максимальный режим работы духовки образуется дым и неприятный запах. После окончания работы духовки образуется дым и неприятный запах отключите духовку. Дать духовке остыть.

8. Порядок работы.

Включить питающий автомат, загорится сигнальная лампа.

Порядок работы плиты электрической.

8.1. Для включения электрической конфорки необходимо повернуть ручку переключателя соответствующее требуемой мощности см.табл.3

Положение переключателя	0	1	2	3
Мощность, Вт	0	750	1500	3000

8.2. Приготовление пищи рекомендуется начинать на максимальной мощности конфорки, раньше необходимо переключить конфорки на минимальную или среднюю мощность в зависимости от количества посуды.

8.3. Для выключения изделия необходимо:

8.4. Установить ручки переключателей температуры конфорок в положение «0»;

8.5. Отключить питающий автомат, при этом сигнальная лампа (б) должна погаснуть.

Порядок работы духовки.

8.6. Перед приготовлением пищи духовку необходимо прогреть. Для этого ручку терморегулятора установить на 150-180°C. Включение верхних и нижних нагревателей духовой камеры производится (см.рис.3,4) расположенными на панели управления духовкой. По достижении установленной температуры отключает нагреватели, о чем свидетельствует первое отключение сигнальной лампы. При необходимости уточнить рекомендуемую температуру и при последующем приготовлении установить на более высокую или низкую температуру, если качество первой было неудовлетворительным.

8.7. При выпечке для удобства можно использовать таймер. Для включения таймера нажать кнопку таймера поз.3 рис.3 или поз. 4 рис.4 по часовой стрелке до нужного времени выключения. Сигнализатор включения таймера поз.2 рис.3 или поз.3 рис.4, по истечении установленного времени погаснет, Лампа сигнализатор погаснет, ТЭНы при этом останутся включенными.

Внимание! Таймер издает только звуковой сигнал, при этом нагрев духовки не отключается.

Порядок работы духовки с конвекцией.

- 8.8. Включение циркуляции воздуха внутри духовки необходимо для равномерного распределения объема духовки при выпечке мало штучных изделий. Для этого необходимо нажать на кнопку (рис.4), в остальном духовка с конвекцией работает аналогично обычной духовке.
- 8.9. После окончания приготовления установить ручку терморегулятора в положение 0°C, а таймер в положение «0».
- 8.10. По окончании работы отключить плиту от сети.

9. Техническое обслуживание.

- 9.1. Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разряда. Работы по технике безопасности не ниже третьей.
- 9.2. Техническое обслуживание осуществляется 1 раз в месяц.
При техническом обслуживании плиты проделайте следующие работы:
- 9.3. Выявите неисправность плиты путем опроса обслуживающего персонала;
- 9.4. Подтяните, при необходимости, крепления датчиков-реле температуры, сигнальной арматуры;
- 9.5. Подтяните и зачистите, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей;
- 9.6. Перед проверкой контактных соединений, крепления датчиков-реле температуры и сигнальной арматуры от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя повесьте на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работа正在进行», а при необходимости, провода электропитания плиты и изолируйте их.
- 9.7. Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите насухо.
- 9.8. Для замены ламп подсветки духовки необходимо вывернуть стеклянную крышку с держателем лампы и заменить ее новой лампой мощностью 15Вт, тип E14. Завернуть обратно стеклянную крышку.
- 9.9. Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы установки. Просушивайте камеру после перерыва в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой. Аккуратное и бережное соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать духовку.

10. Возможные неисправности и способы их устранения

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Нет нагрева конфорок	Перегорела конфорка (и)	Заменить неисправные конфорку (и)
	Не включено питание	Включить автомат
Не горит сигнальная лампа	Перегорела сигнальная лампа	Заменить сигнальную лампу
	Не включен автомат	Включить автомат
Недостаточная температура в духовой камере	Перегорел один или несколько ТЭНов	Заменить неисправные ТЭНы
	Неисправен блок – регулятор температуры	Заменить блок-регулятор температуры
Нет конвекции в духовой камере	Не работает вентилятор	Заменить неисправный вентилятор

11. Правила транспортировки и хранения.

До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемом помещении при температуре от +1°C до +40°C при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии конденсата.

- 11.1. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.
- 11.2. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ 17530-80.
- 11.3. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

12. Гарантии изготовителя.

- 12.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующим нормативным документам при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации в соответствии с эксплуатационной документацией.
- 12.2. Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня продажи. Гарантийный срок эксплуатации 6 месяцев со дня продажи.
- 12.3. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт оборудования, если оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, использованных при функционировании после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ, выполненных в соответствии с данным руководством.
- 12.4. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:
- не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;
 - повреждения изделия за счет удара или падения;
 - подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также не соответствующими требованиям безопасности;
 - повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
 - транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил транспортировки;
 - выход из строя деталей, подверженных нормальному износу.
- 12.5. Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае, если потребитель обнаружит дефект изделия изготовителя в период гарантийного срока.
- 12.6. Рекламация, полученная предприятием-изготовителем, рассматривается в десятидневный срок со дня ее получения и письменно сообщается потребителю.
- 12.7. Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором указывается:
- заводской номер изделия;
 - дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торговой организацией, от которой оно было получено;
 - дата ввода в эксплуатацию;
 - описание внешнего проявления поломки;

- какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.;
- 12.8. К рекламации следует приложить:
- заполненный гарантийный талон;
 - акт о поломке.
- 12.9. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине потребителя, претензии изготовителем не принимаются.
- 12.10. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием и не удовлетворяются.
- 12.11. В случае поломки изделия после окончания срока гарантии предприятие-изготовитель несет ответственность в соответствии с условиями взаимной договоренности.
- 12.12. **Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.**

13. Утилизация изделия.

- 13.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно, в том числе в качестве вторичного сырья.
- 13.2. Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав лишние детали, в соответствии с действующим законодательством.

код продукции

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ

«_____»

ПАСПОРТ

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Плита электрическая промышленная «_____»

№ _____
заводской номер изделия

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей технической документацией на эксплуатацию.

Мастер ОТК

М.П. _____

Приложение Технические характеристики плит

Наименование Модель	2-х конфорочные плиты серия 800			4-х конфорочные плиты серия 800			4-х конфорочные плиты серия 800	
	Ф2ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)	Ф2ЖТЛПДЭ (с духовкой)	Ф2ПДКЭ (с конвекцией)	Ф4ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)	Ф4ЖТЛПДЭ (с духовкой)	Ф4ПДКЭ (с конвекцией)	Ф4ЖТЛПэ (на стенде с нейтральной полкой)	Ф4ЖТЛПлэ
Рабочее напряжение плиты, В/Hz	380/50-60							
Рабочее напряжение духовки, В/Hz		220/50-60			220/50-60			
Масса, кг	45	65	65	130	190	190	90	
Размеры плиты, мм	800x800x900			1180x800x900			900x	
Размер рабочей камеры духовки, мм	-	658x547x437			658x547x437			
Полная мощность плиты, кВт	6	10,5	10,7	12	16,5	16,7	12	
Мощность духовки, кВт	-	4,5	4,7		4,5	4,7		
Количество конфорок	2			4				
Тип конфорки	КЭ-0,12/3,0							
Размер эл. конфорки, мм	415x295							
Мощность эл. конфорки, кВт	3,0							
Пределы регулирования температуры поверхности конфорок, С°	0-400							
Диапазон рабочих температур жарочного шкафа, С°	-	50-300			50-300			
Подсветка камеры духовки	-	+	+		+	+		
Наличие терморегулятора духовки	-	+	+		+	+		
Наличие конвекции в духовке	-	-	+	-	-	+	-	
Время непрерывной работы не более, час	8							

Комплектность

Наименование	2-х конфорочные плиты серия 800			4-х конфорочные плиты серия 800			4-х конфорочные плиты серия 800	
	Ф2ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)	Ф2ЖТЛПДЭ (с духовкой)	Ф2ПДКЭ (с конвекцией)	Ф4ЖТЛПЭ (на стенде с нейтральной полкой)	Ф4ЖТЛПДЭ (с духовкой)	Ф4ПДКЭ (с конвекцией)	Ф4ЖТЛПэ (на стенде с нейтральной полкой)	Ф4ЖТЛПдэ
Плита электрическая 2-х конфорочная (1шт)	+							
Плита электрическая 4-х конфорочная (1шт)	-			+				
Плита электрическая 6-х конфорочная (1шт)	-							
Поддон плиты (длина x ширина x высота) мм – количество шт.	798x710x29 – 1 шт			1174x700x29 – 1 шт			896x700	
Духовка (габариты), мм (1шт)	-	800x800x645		-	800x800x645		-	-
Поддон духовки (1шт)	-	+		-	+		-	-
Решетка духовки (1шт)	-	+		-	+		-	-
Стенд с 2-я нейтральными полками (1шт)	+	-		+	-		+	-
Подставка с 2-я нейтральными полками (1шт)	-	-	-	-	+	+	-	-
Количество противней духовки типоразмера GN2/1 (650x530), шт*	-	1		-	1		-	-
Руководство по эксплуатации (1шт)							+	
Сертификат соответствия (1шт)							+	
Санитарно – эпидемиологическое заключение (1шт)							+	

*По согласованию с заказчиком допускается комплектовать духовки 2 противнями с размерами G1/1 (3