



**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ,
МОНТАЖУ И
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЖАРОЧНАЯ
ПЛИТА**

ТИП	КОД	ШИФР
<i>EZ-47/P-L</i>	<i>2101.0.001</i>	<i>20774</i>

Инструкция: код 111.2.983, шифр 84396

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

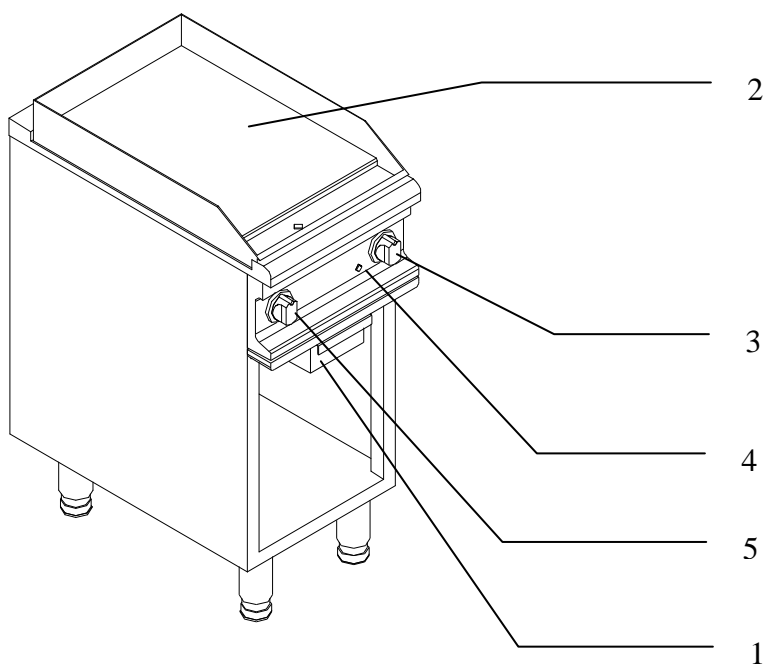
Электрическая жарочная плита применяется для приготовления пищи (напр. отбивных, рыбы, ...). Верхняя поверхность жарочной плиты хромированная и предназначена только для применения в больших кухнях. Применение прибора для других целей не допускается.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры:	
ширина	400 мм
глубина	700 мм
высота	875 мм
Размеры жарочной плиты:	395 x 610 мм
Номинальная мощность:	6 кВт
Электроподводка:	400 V 3N 50 Гц
Сила тока:	8,7 А
Масса:	54 кг

Уровень звука создаваемый прибором - не более 70 дБ (А).

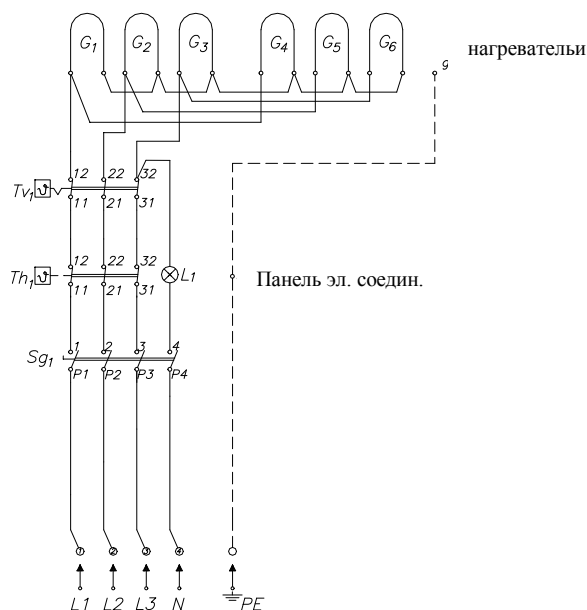
3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



ЛЕГЕНДА:

1. Ящик для стекания масла
2. Жарочная плита
3. Кнопка термостата
4. Контрольная лампочка
5. Кнопка гл. выключателя

Рис. 1: Электрическая жарочная плита



ЛЕГЕНДА:

G₁- G₆ нагреватель

Th₁ - термостат

Tv - предохранитель термический

Sg₁ - главный выключатель

L₁ контрольная лампочка

Рис.2: Схема электросоединений

4. МОНТАЖ

4.1 Установка прибора

Перед установкой прибора на предусмотренное место необходимо удалить защитную пленку.

Электрическую жарочную плиту можно разместить отдельно или в сочетании с другими кухонными элементами. Прибор устанавливается на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении – по возможности под воздухоочищающим зонтом.

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 термоизо-ляционным материалом.

Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

Устанавливается прибор в горизонтальном положении (для выравнивания предусмотрены регулировочные ножки) и эргономической высоте в 875 мм.

4.2 Подключение прибора

Электрическая жарочная плита подключается к электросети посредством изоляционного электропровода 245 IEC 57 (гармонизированное обозначение H07RN-F) 5G2,5 мм². Электроподводка: 400 В 3N 50 Гц.

Внимание:

Подключение настоящего прибора к электросети должно выполняться только уполномоченными и квалифицированными лицами – согласно действующих законов, правил, нормативов и предписаний с учетом маркировок на табличке с обозначениями, а также с соблюдением правил по технике безопасности, которые распространяются на ток утечки (1 мА/кВт).

Электрическая жарочная плита подключается к электросети посредством неподвижного подключения с зажимом для заземления. Во время подключения прибора к системе заземления необходимо учитывать технические нормативы, распространяющиеся на электрооборудование в здании.

Монтаж и подключение должны быть произведены так, что бы после завершения работ по монтажу и подключению, доступ к токоподводящим частям без употребления инструмента, был невозможен !

Для плавких предохранителей в постоянном электрооборудовании необходимо предусмотреть силу тока в 16 А!

В постоянное электрооборудование должен быть установлен главный выключатель, который разделяет все поля от сети посредством 3-х мм расстояния между открытыми контактами, а также имеет возможность блокировки в выключенном положении. Присоединительное место для выравнивания потенциалов соединяется проводом, сечение которого составляет 10 мм².

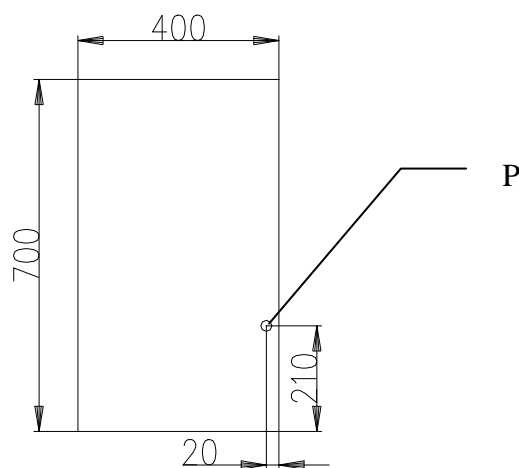


Рис. 3: Положение электроприсоединения на приборе

4.3 Контроль работы

Прибор применяется согласно инструкции изложенной в пункте 5.

После подключения элемента, сервисер должен проверить следующее:

- работу электронагревателей,
- правильную работу термостатов;
- работу выключателя.

Уполномоченный специалист должен провести инструктаж с пользователем электрической жарочной плиты о работе и применении данного прибора.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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.

Включение прибора выполняется посредством поворота кнопки гл.выключателя (рис.1;поз.5) в положение 1, а также настройкой кнопки термостата (рис.1;поз.3) на заданную температуру. После достижения жарочной плитой (рис.1;поз.2) заданной температуры нагреватели автоматически отключаются. Включение и выключение нагревателей сигнализируется контрольной лампочкой (рис.1;поз.4).

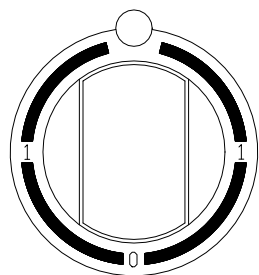


Рис. 4: Кнопка главного выключателя

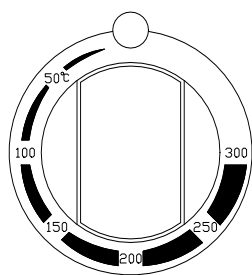


Рис. 5: Кнопка термостата

Нагреватели выключены в том случае, если кнопка гл.выключателя (рис.1;поз.5) находится в положении 0. Кроме термостата в электроконтур встроен также термический предохранитель, который при перегреве (360°) выключает нагреватели. После того, как терм.предохранитель выключит электроконтур и температура на плите в определенном промежутке времени снизится ниже 360°C , нагреватели больше не включаются. В таком случае поступаем с прибором так, как изложено в инструкции в случае обнаружения неисправности на приборе (п.7).

6. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Необходимо выполнять ежедневную очистку прибора согласно следующей последовательности:

- Выключить жарочную плиту и подождать до ее охлаждения.
- Очистить жарочную плиту применяя скребок. Специальный скребок для очистки жарочной плиты можно заказать в нашей фирме.
- После того, как поверхность жарочной плиты охлаждена, следует очистить ее мокрой тряпкой смоченной в теплой воде или в растворе воды и детергента. Таким же образом очистить другие поверхности прибора.
- Опорожнить и очистить ящик для жира.
- Перед повторной эксплуатацией прибора его поверхности необходимо тщательно осушить.

Внимание!

- Не допускается горячую жарочную плиту поливать водой.
- Не допускается очистка жарочной плиты с применением водяной струи или высоконапорной чистящей машины.
- При очистке жарочной плиты не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток или других абразивных средств.

Если прибор длительное время не будет в употреблении, то жарочную плиту следует смазать растительным маслом. В случае возобновления применения плиты необходимо протереть ее сухой тряпкой.

Периодически, раз в два года, следует провести испытание и осмотр прибора – согласно предписаниям в акте по безопасности.

7. ДЕЙСТВИЯ В ЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае установления неисправности или необычной работы жарочной плиты, следует выключить термостат и главный выключатель, а также вызвать уполномоченного сервисного работника.

8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Деталь	Код	Шифр
Нагреватель трубный 1000 W	TS-0688	72260
Термостат	TS-1030	72519
Переключатель 4р.	TS-1011	73454
Лампочка контрольная	TS-1093	76575
Стекло сигн. лампочки - желтое	TS-1096/2	76577
Кнопка синяя	TS-1156/4	83353
Предохранитель термический	TS-1074	72583

Сохраняем за собой право на внесение изменений, связанных с техническими усовершенствованиями !

КОНТРОЛЬНЫЙ ПРОТОКОЛ ОСМОТРА И ИСПЫТАНИЙ

№_контракта		Дата		Kovinastroj Gastronom a.o.		
Тип изделия	EZ-47/P-L	Монтер				
Серийный №	20774	Контролер				
№ серии						
Вид энергии	Электроток	Газ	Пар			
Напряжение (В)	3N – 230/400/440 В; 230/ 240 В фазного или меж фазного напряжения					
Давление (мбар)	Жидк.нефт. газ 30, 50	Прир. газ 20, 25	Газ из гор. сети 8			
ЭЛЕМЕНТ	КОД	ШИФР	ФУНКЦ. ИСПЫТАНИЯ - газ			
Нагреватель трубный 1000 W	TS-0688	72260	1	Непропускаемость		
Термостат	TS-1030	72519	2	Горение		
Переключатель 4р.	TS-1011	73454	3	Небольшой пламень		
Лампочка контрольная	TS-1093	76575	4	Контр. Устр.		
Стекло сигн. лампочки - желтое	TS-1096/2	76577	5	Возвращ. пламени		
Кнопка синяя	TS-1156/4	83353				
Предохранитель термический	TS-1074	72583	ФУНКЦ. ИСПЫТ. – электр.			
			1	Высок. Вольт. испытания		
			2	Испытания защиты		
			3	Испытания изоляции		
			4	Ток утечки мА		
			ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ			
			1	Размеры		
			2	Зачистка заусенцев		
			3	Внешний вид		
			4	Дверцы		
			5	Прочность соединен.		
Измеренный ток	Амп.	Амп.	Амп.	ПРИМЕЧАНИЯ:		
Устройство	кВт	L1	L2			L3
Жарочная плита	6					
Инструмент						
Резерв. Форсун.						
Инструкция						

КОНТРОЛЬНЫЙ ПРОТОКОЛ ОСМОТРА И ИСПЫТАНИЙ

N°_контракта		Дата		Kovinastroj Gastronom a.o.		
Тип изделия	EZ-47/P-L	Монтер				
Серийный N°	20774	Контролер				
N° серии						
Вид энергии	Электроток	Газ	Пар			
Напряжение (В)	3N – 230/400/440 В; 230/ 240 В фазного или меж фазного напряжения					
Давление (мбар)	Жидк.нефт. газ 30, 50	Прир. газ 20, 25	Газ из гор. сети 8			
ЭЛЕМЕНТ	КОД	ШИФР	ФУНКЦ. ИСПЫТАНИЯ - газ			
Нагреватель трубный 1000 W	TS-0688	72260	1	Непропускаемость		
Термостат	TS-1030	72519	2	Горение		
Переключатель 4р.	TS-1011	73454	3	Небольшой пламень		
Лампочка контрольная	TS-1093	76575	4	Контр. Устр.		
Стекло сигн. лампочки - желтое	TS-1096/2	76577	5	Возвращ. пламени		
Кнопка синяя	TS-1156/4	83353				
Предохранитель термический	TS-1074	72583	ФУНКЦ. ИСПЫТ. – электр.			
			1	Высок. Вольт. испытания		
			2	Испытания защиты		
			3	Испытания изоляции		
			4	Ток утечки мА		
			ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ			
			1	Размеры		
			2	Зачистка заусенцев		
			3	Внешний вид		
			4	Дверцы		
			5	Прочность соединен.		
Измеренный ток	Амп.	Амп.	Амп.	ПРИМЕЧАНИЯ:		
Устройство	кВт	L1	L2			L3
Жарочная плита	6					
Инструмент						
Резерв. Форсун.						
Инструкция						