

1. Рекламации не принимаются в случаях:
- обнаружения некомплектности или механических повреждений изделия после продажи;
  - нарушения правил эксплуатации духовки электрической, указанных в данном паспорте и приведших к выходу из строя изделия;
  - производства ремонта изделия потребителем в течение гарантийного срока.



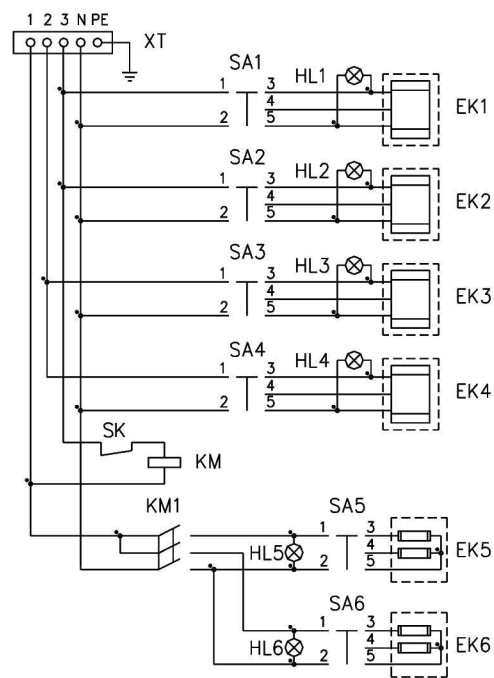
## 8. СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ

Изделие № \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Схема электрическая принципиальная.



№п/п	Обозначение	Наименование
1.	XT	Колodka клемная
2.	SA1...SA6	Переключатель ТПКП
3.	SK	Терморегулятор
4.	KM	Пускатель магнитный
5.	EK1...EK4	Нагревательные элементы конфорок
6.	EK5	ТЕНы духовки верхние
7.	EK6	ТЕНы духовки нижние

# ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ

ПЭД-4

ТУ У29.5-25288344.006-2000

## ПАСПОРТ

### 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 1.1 Плита предназначена для приготовления блюд методом термической обработки в наплитной посуде и противнях.
- 1.2 Плита соответствует требованиям ТУ У29.5-25288344.006-2000.
- 1.3 При эксплуатации изделия необходимо дополнительно руководствоваться «Правилами технической эксплуатации электроустановок».
- 1.4 Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений в конструкцию с целью улучшения характеристик изделия, которые могут быть не отображены в настоящем паспорте.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование параметра	ПЭД-4
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17
Род тока / номинальное напряжение, В / частота тока, Гц	Трехфазный, переем./ 380 / 50
Номинальная мощность конфорки, кВт	3,0
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более	500
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт, не более	5
Внутренние размеры жарочной камеры, мм (ш/в/г)	560x560x290
Время разогрева жарочной камеры до 250°С, мин, не более	15
Диапазон регулирования температуры, °С	20-330
Предельные отклонения максимальной температуры, °С	±20

Габаритные размеры, мм	
длина	965
ширина	775
высота	850
Масса, кг	160

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Наименование	Кол-во
Плита ПЭД-4, шт.	1
Противень, шт.	2
Паспорт, шт.	1
Упаковка, шт.	1

Составляющие подключения изделия к электросети – провод ПВС 5x4, вилка ВП 32А/5 3Р+N+Р, гнездо ГС 32А/5 3Р+N+РЕ, в комплект поставки не входят.

### 4. УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 4.1 Плита (рис.1) состоит из корпуса (1), конфорок (2), духовки (3), панелей управления конфорками (4) и духовкой (5). Под панелью управления конфорками плиты предусмотрен выдвигающийся поддон (6) для удаления пролитых остатков приготовления блюд и санитарной обработки верхней части плиты.
- 4.2 Включение конфорок плиты производится переключателями на панели управления (4). Отношение переключателей к конфоркам отмечено стрелками (рис 1). В изделии предусмотрено ступенчатое регулирование мощности нагревательных элементов, режимы которого отображены в таблице.
- 4.3 Включение, регулировка температурного режима духовки производится переключателями на панели управления (5). Во избежание изгиба противня под воздействием высокой температуры («пропелерности»), рекомендуется помещать в жарочную камеру противень загруженным полуфабрикатами. Панель управления духовкой (рис.2) предусматривает раздельное включение верхних и нижних ТЭНов духовки. Наличие напряжения на ТЭНах характеризуется включенной светосигнальной арматурой (10). После включения ТЭНов духовки, ручкой терморегулятора (9) установите необходимую температуру, соответствующую технологическому процессу приготовления продукта. Процесс вывода и поддержания заданной температуры внутри камеры происходит автоматически. После выхода жарочной камеры на заданный температурный режим, который характеризуется автоматическим отключением ТЭНов и гашением светосигнальной арматуры, поместите в нее полуфабрикат.

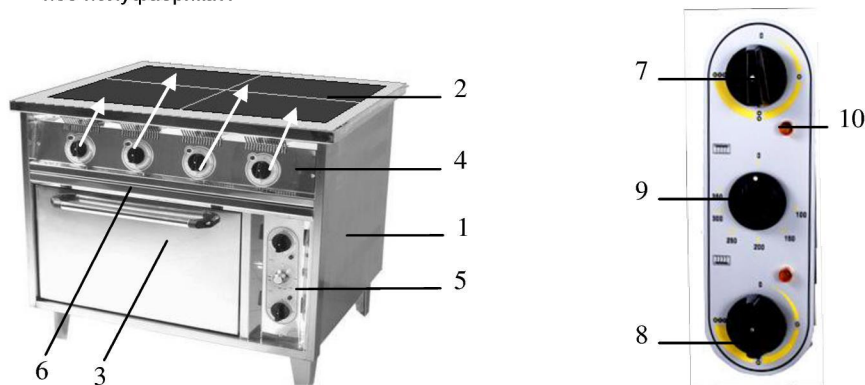
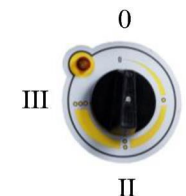


Рис. 1

Рис. 2

- 1 – корпус; 2 – конфорки ; 3 – жарочная камера; 4 - панель управления конфорками; 5 - панель управления духовкой; 6 – поддон; 7 – переключатель верхних ТЭНов; 8 - переключатель нижних ТЭНов; ; 9 – ручка терморегулятора; 10 – светосигнальная арматура.

Положение переключателя	Режим работы конфорок, ТЭНов духовки
0	выключено
I	25% от номинальной мощности
II	50% от номинальной мощности
III	100% номинальной мощности



### 5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 5.1 Монтаж, установка, подключение и испытание изделия должны производиться специалистами по монтажу и электромеханиками торгово-технологического оборудования III - V разрядов, имеющих квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.
- 5.2 Подключение изделия к сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормативами и осуществляться с учетом допустимой нагрузки на электросеть.
- 5.3 Электропитание на клемную колодку должно подводиться через автоматический выключатель на ток 32 А.
- 5.4 Для подключения к клемной колодке требуется снять боковую крышку со стороны панели управления духовкой и произвести подсоединение изделия к электросети посредством провода ПВС 5x4 и с учетом маркировок на табличке, относящейся к клемной колодке.
- 5.5 Надежно заземлить изделие.
- 5.6 Проверить сопротивление изоляции изделия, которое должно быть не менее 2 Мом.
- 5.7 Произвести ревизию соединительных устройств электрических цепей.

### 6. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 6.1 К обслуживанию плиты электрической допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.
- 6.2 Перед санитарной обработкой плиты и жарочного шкафа установить все переключатели панелей управления в положение «0» и отключить изделие от электросети.
- 6.3 Устранение неисправностей производится исключительно электромеханиками (см. п.5.1).
- 6.4 Категорически запрещается:
- производить загрузку и разгрузку жарочного шкафа без средств индивидуальной защиты рук (температура в камере в режиме максимальной мощности  $330 \pm 20^\circ\text{C}$ );
  - производить чистку и устранять неисправности в процессе работы плиты и до ее полного остывания;
  - производить чистку конфорок, обрамления, корпуса и духовки посредством водяной струи – исключительно влажной ветошью;
  - допускать выливание жидкой составляющей блюда на поверхность конфорки в ходе приготовления или установки посуды на конфорку;
  - эксплуатировать плиту после санитарной обработки до ее полного высыхания;
  - искусственно охлаждать конфорки или жарочную камеру водой;
  - длительно оставлять конфорки и духовку на полной мощности без загрузки;
  - эксплуатировать изделие без защитного заземления и внешней защиты.
- 6.5 Не допускается установка плиты ближе 1,5 м от легковоспламеняющихся материалов.
- 6.6 Не допускается использование изделия в пожароопасных и взрывоопасных зонах.
- 6.7 При монтаже плиты должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая пожаробезопасность в случае возникновения следующих факторов: короткое замыкание, перенапряжение, перегрузка сети.

## **7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

- 7.1 При покупке изделия, проверка на исправность и комплектность проверяется в присутствии покупателя.
- 7.2 Гарантийный срок службы изделия – 12 месяцев со дня продажи.
- 7.3 Неисправности, возникшие по вине изготовителя в течение гарантийного срока, устраняются за счет последнего.
- 7.4 Доставка изделия на гарантийный ремонт осуществляется потребителем.