

metos

ПЛИТА

FUTURA RP4, RP6

Аксессуары
CHEF 200, CHEF 220, CHEF 240

3751993, 3751997, 3752004, 3752008

Руководство по эксплуатации



Оглавление

1. Общие положения	3
1.1 Условные символы, используемые в настоящем руководстве	3
1.2 Условные символы, используемые на изделии	3
1.3 Как заказать руководство в случае его утери	3
2. Требования безопасности	4
2.1 Безопасное использование прибора	4
2.2 Утилизация изделия после окончания срока эксплуатации	4
3. Функциональное описание	5
3.1 Назначение устройства.....	5
3.1.1 Использование в других целях.....	5
3.2 Конструкция и принцип работы.....	5
4. Работа	6
4.1 Подготовка к работе	6
4.1.1 Выбор посуды	6
4.2 Порядок работы.....	6
4.2.1 Работа с плитой	6
4.3 Уход и обслуживание	8
4.3.1 Чистка	8
4.3.2 Прочие рекомендации	8
5. Установка	9
5.1 Общие положения.....	9
5.2 Транспортировка и распаковка	9
5.3 Установка плиты на месте.....	9
5.4 Подключение к сети питания.....	9
5.5 Пробное включение	10
6. Возможные неисправности и их устранение	11
8. Техническая спецификация	12

1. Общие положения

Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством, так как оно содержит необходимую информацию о том, как правильно устанавливать, эффективно использовать и обслуживать изделие.

Храните руководство в надлежащем месте, чтобы при необходимости всегда можно было им воспользоваться.

Монтаж изделия должен производиться в соответствии с требованиями местной законодательной и нормативной документации и требованиями изготовителя, изложенными в настоящем руководстве. Подключение изделия к электрическому питанию и водоснабжению должно выполняться только квалифицированным персоналом.

Рабочий персонал должен быть специально обучен правильному обращению с изделием.

В случае отказа или аварии немедленно отключите изделие от сети. Обслуживание изделия должно выполняться квалифицированным персоналом, имеющим авторизацию изготовителя. В случае выхода из строя отдельных элементов используйте только оригинальные запасные части.

Несоблюдение вышеизложенных требований не гарантирует безопасную эксплуатацию изделия.

1.1 Условные символы, используемые в настоящем руководстве



Настоящий символ предупреждает о потенциально опасных ситуациях. Следуйте инструкциям, чтобы избежать опасности.



Настоящий символ сообщает о том, что надо делать, чтобы избежать повреждения изделия, опасности для оператора и плохих результатов.



Настоящий символ дает рекомендации, как достичь максимального эффекта при использовании изделия.

1.2 Условные символы, используемые на изделии



Настоящий символ предупреждает о том, что за ним находятся элементы под высоким напряжением. К обслуживанию допускаются только лица, имеющие соответствующую квалификацию по обслуживанию и ремонту электрического оборудования.

1.3 Как заказать руководство в случае его утери

В случае утери настоящего руководства можно заказать его дубликат с завода-изготовителя или в организации, занимающейся продажей продукции изготовителя. При заказе необходимо указать серийный номер изделия. Серийный номер изделия указан на заводской табличке.

2. Требования безопасности

2.1 Безопасное использование прибора



Так как плита является нагревательным прибором, поверхность которого в процессе эксплуатации становится горячей, то во избежание ожогов следует соблюдать следующие правила и рекомендации.

При продолжительной работе нагревается даже внешняя рама плиты.

Конфорки остаются горячими длительное время после выключения.

При работе с посудой используйте термозащитные перчатки.

Не оставляйте плиту без контроля на длительное время.

2.2 Утилизация изделия после окончания срока эксплуатации

После окончания срока эксплуатации изделие должно быть утилизировано в соответствии с действующим законодательством страны местонахождения изделия.

3. Функциональное описание

3.1 Назначение устройства

Плита Futura предназначена для приготовления различных блюд с использованием наплитной посуды.

3.1.1 Использование в других целях



Использование устройства в других целях, помимо обозначенных выше, запрещается.

Приготовление пищи непосредственно на конфорках без посуды запрещено.

Запрещается закрывать фольгой зазоры между конфорками и верхней рамой.



Производитель не несет ответственности за ситуации, которые могут возникнуть в случае несоблюдения изложенных в настоящем руководстве правил.

3.2 Конструкция и принцип работы

В зависимости от модели плита оснащается четырьмя или шестью конфорками.

Каждая конфорка оснащена 7-позиционным выключателем для регулировки нагрева. Зеленый индикатор для каждой конфорки указывает, что конфорка включена.

Для облегчения ежедневной чистки конфорки можно повернуть и приподнять. Дополнительно, плита оснащена съемным поддоном для грязи.

4. Работа

4.1 Подготовка к работе



Для защиты на время транспортировки и хранения конфорки покрывают тонким слоем масла. При первом нагреве плиты возможно появление дыма и легкого запаха металла. Это нормальное явление, и запах пропадает при дальнейшем нагревании плиты.

4.1.1 Выбор посуды

Всегда используйте посуду с плоским, ровным дном - это позволит достичь хорошей теплопередачи и продлит срок службы конфорок. Не ставьте холодную или мокрую посуду на раскаленную конфорку – такие термические перепады значительно сокращают срок службы конфорок.

Для получения максимально хороших результатов от плиты и посуды соблюдайте следующие правила:

- Используйте качественную посуду с ровным дном.
- Дайте посуде остыть перед тем, как опустить ее в холодную воду.
- Перед готовкой убедитесь, что дно посуды чистое и сухое.
- Убедитесь, что ручки посуды расположены не над горячей поверхностью.
- Всегда используйте крышку за исключением поджаривания.
- Помните, что хорошая посуда хорошо удерживает тепло и позволяет использовать минимальный или средний уровень нагрева.

4.2 Порядок работы

4.2.1 Работа с плитой



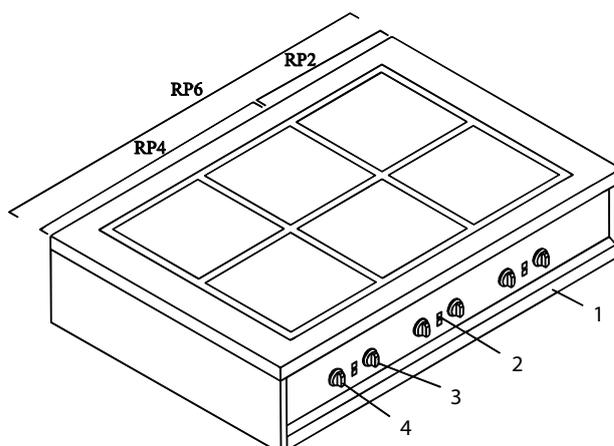
Отключите устройство от сети в случае его повреждения или нарушений в работе. Вызовите представителя сервисной службы. При замене используйте только оригинальные запчасти.



Плиты, используемые на корабельных камбузах, должны быть оснащены специальными ограждениями для кастрюль. Использование плиты без ограждений запрещается.

Убедитесь, что главный выключатель включен ON (обычно устанавливается на стене рядом с плитой).

Управление плитой осуществляется с помощью регуляторов мощности и сигнальных индикаторов.



Панель управления

1. Поддон для грязи
2. Сигнальный индикатор, конфорка включена
3. Регулятор мощности передней конфорки
4. Регулятор мощности задней конфорки

Каждая конфорка оснащена 7-позиционным регулятором мощности. Зеленый индикатор для каждой конфорки сигнализирует о том, что конфорка включена.

Процесс приготовления начинается с установки регулятора мощности в положение 6. После того, как блюдо закипит, уровень можно понизить. Обычно используется слабый или средний нагрев.



Не оставляйте конфорку пустой. В этом случае конфорка перегревается и срок ее службы сокращается. Выключив не используемую в данный момент конфорку, вы сэкономите энергию и уменьшите вредное воздействие на окружающую среду.



В случае длительного сбоя электроэнергии установите регуляторы мощности всех конфорок в положение «0». Это позволит избежать самопроизвольного включения плиты после устранения сбоя в сети.

4.3 Уход и обслуживание

4.3.1 Чистка



В процессе чистки запрещается помывка устройства струей воды из шланга или водой под давлением.



Не следует протирать внутренние части открытых для чистки конфорок мокрыми тряпками, так как стекающая вода впитывается изоляционным материалом и может вызвать короткое замыкание.



При чистке конфорок помните, что они остаются горячими в течение долгого времени. Когда конфорки находятся в приподнятом для чистки положении, придерживайте их одной рукой для предотвращения неожиданного возвращения в рабочее положение.



Будьте внимательны при вытаскивании поддона для грязи – он может содержать горячий жир.

Чистка будет требовать гораздо меньше усилий, если ее производить сразу после готовки. Сахар и сахаросодержащие массы следует вытирать немедленно, иначе после высыхания их удаление будет очень трудоемким.

При очистке любых компонентов предпочтительнее химическая чистка, чем механическая. Используйте мягкие щелочные средства (pH 8-10), разведенные водой в соответствии с инструкцией производителя.



После чистки всегда высушивайте конфорки путем нагревания.

Чистые конфорки передают тепло на посуду более эффективно. Время приготовления сокращается и срок службы конфорок продлевается.

Поддон для грязи необходимо вытащить и очистить. Внешние поверхности следует протереть мягкой влажной тканью, затем вытереть насухо.

4.3.2 Прочие рекомендации



В устройстве не имеется каких-либо узлов и составных частей, требующих периодического обслуживания пользователем. Обслуживание должно производиться только уполномоченной сервисной службой.

5. Установка

5.1 Общие положения

Монтаж и установка выполняются в соответствии с требованиями настоящего руководства и местными нормативными актами. Настоящее руководство используется вместе с монтажным чертежом.



Подключение устройства к электросети должно производиться только квалифицированным персоналом.

5.2 Транспортировка и распаковка

Транспортировку устройства к месту его непосредственной установки рекомендуется производить в упакованном виде. В случае необходимости освобождения устройства от упаковки, оно поднимается за нижнюю раму с использованием деревянных распорок. Запрещается использовать плиту в качестве опоры в процессе монтажа.

5.3 Установка плиты на месте



Так как температура включенной конфорки без посуды может достигать 550°C, при установке плиты необходимо строго следовать местным правилам пожарной безопасности.

Плита устанавливается на место и выставляется горизонтально с помощью регулируемых ножек.



После того как плита установлена на свое место и выставлена горизонтально, необходимо прикрепить ножки к полу. Для наземных моделей – две задние ножки, для камбузных – 4 ножки.

5.4 Подключение к сети питания



При обслуживании устройства со снятыми защитными крышками не касайтесь подвижных частей и элементов, находящихся под напряжением.



В целях облегчения обслуживания и повышения безопасности установите около устройства отдельный выключатель. Выключатель, в случае необходимости, должен полностью отключить устройство от сети.

Вход для кабеля питания находится на задней стенке плиты (в нижнем правом углу). Для подключения к сети правую боковую панель надо снять.

5.5 Пробное включение



Перед включением внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации изделия. Приборы, находящиеся под варочной поверхностью, имеют собственные руководства.

После подключения к сети проверьте работу плиты.

Проверьте, что:

- при включении плиты каждая конфорка нагревается и загорается соответствующий зеленый индикатор
- внутри нет зажатых проводов

Установите внешние панели на место.

6. Возможные неисправности и их устранение

Если изделие не работает, удостоверьтесь в том, что:

- оно используется в соответствии с руководством по эксплуатации
- все съемные части на месте
- главный выключатель (обычно на стене или в непосредственной близости от изделия) включен
- предохранители на щитке не перегорели. Для проверки предохранителей обращайтесь к квалифицированному специалисту.

Если приведенных рекомендаций окажется недостаточно, следует обратиться в сервисную службу.

8. Техническая спецификация

Схема управления T02119 B3

Схема управления T02120 B3

Схема управления T02121 B3

Схема управления T02122 B3

Схема управления T02123 B3

Схема управления T02124 B3

Схема управления T02130 B3

Схема управления T02131 B3

Схема управления T02132 B3

Схема управления T02146 A3

Монтажный чертеж T02194 B3

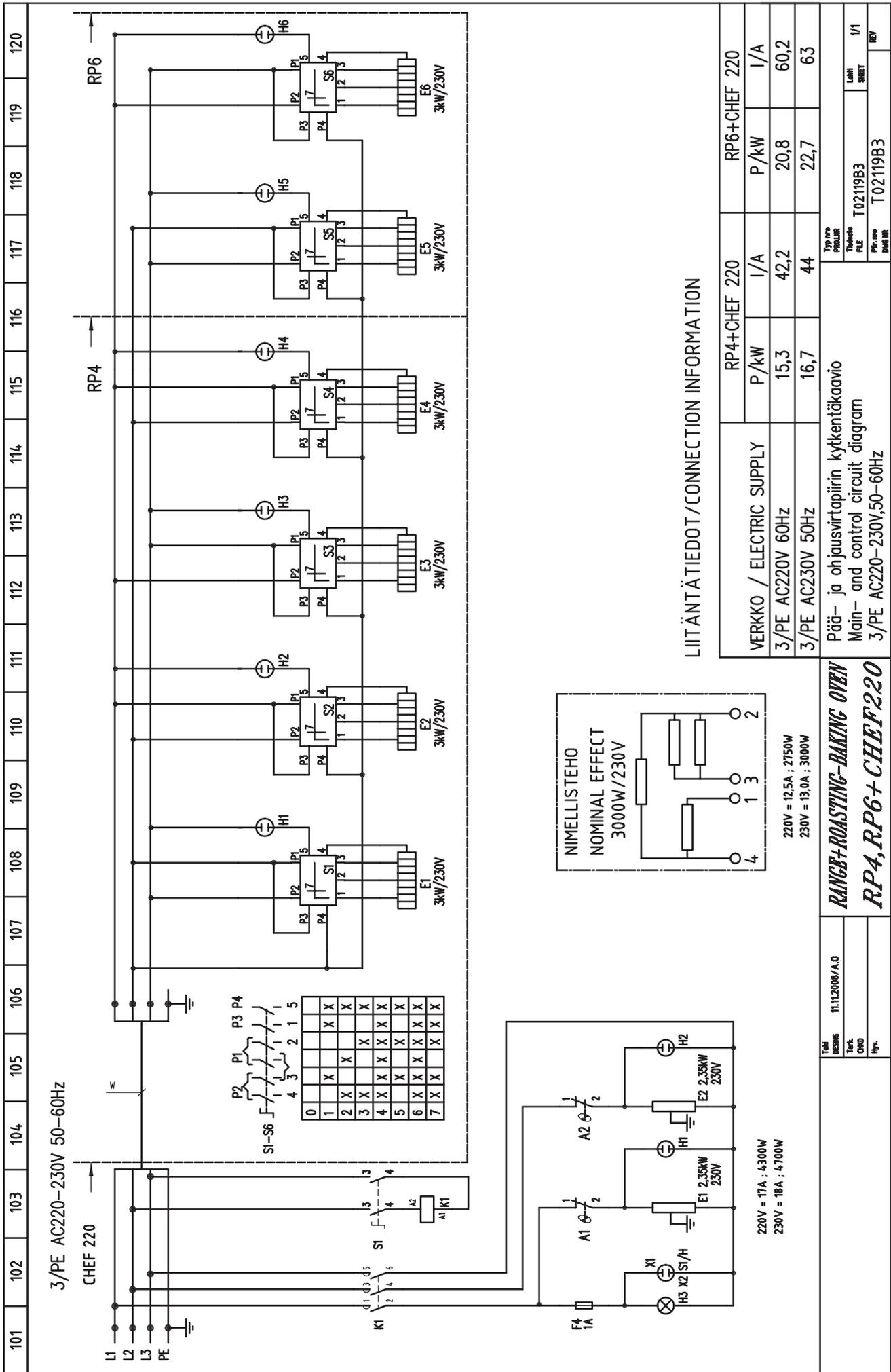
Монтажный чертеж T02195 B3

Монтажный чертеж T02196 B3

Монтажный чертеж T02197 B3

Монтажный чертеж T02198 B3

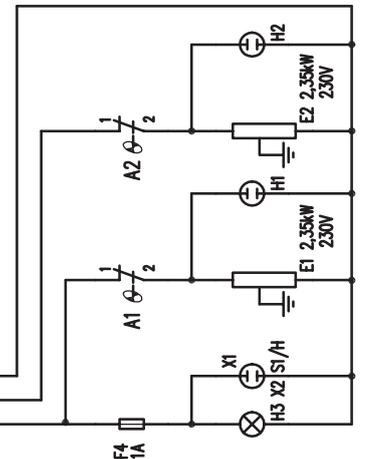
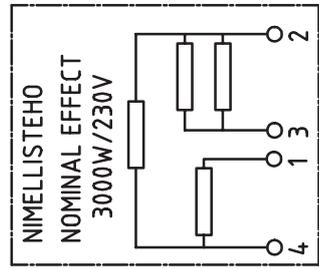
Монтажный чертеж T02199 B3



LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 220	RP6+CHEF 220
3/PE AC220V 60HZ	P/kW 15,3	P/kW 20,8
3/PE AC230V 50HZ	44	44
	1/A	1/A
	42,2	60,2
	16,7	22,7
	63	63

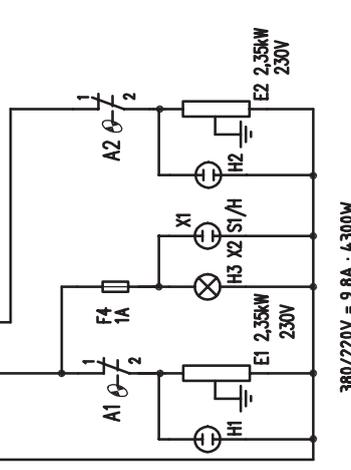
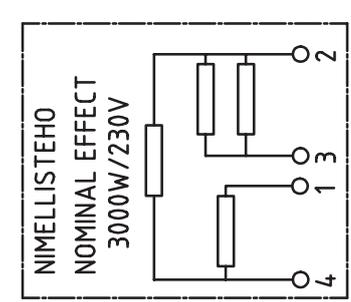
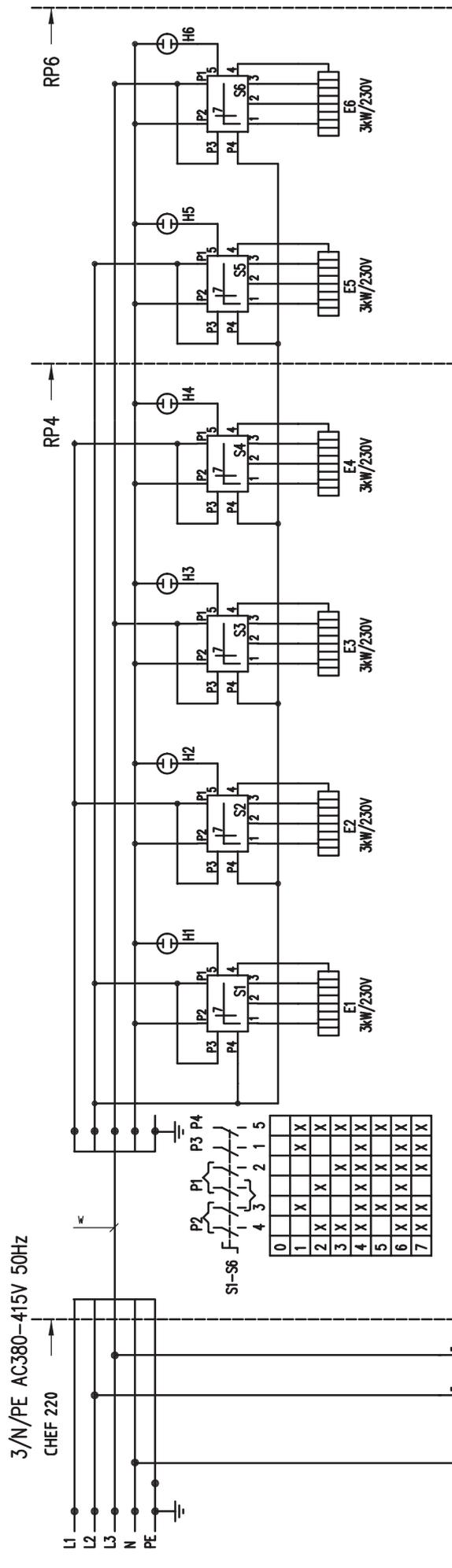
Pää- ja ohjauksvirtapiirin kytkentäkaavio Main- and control circuit diagram 3/PE AC220-230V,50-60Hz		Type and Product	RP6+CHEF 220
Technical FILE	T02119B3	Technical SHEET	1/1
File no Date in	T02119B3	File no REV	T02119B3



RANGE+ROASTING-BAKING OVEN
RP4, RP6+CHEF220

Rev	11.11.2008/A.O
Techn. CHD	
Rev.	

Схема управления T02119 B3



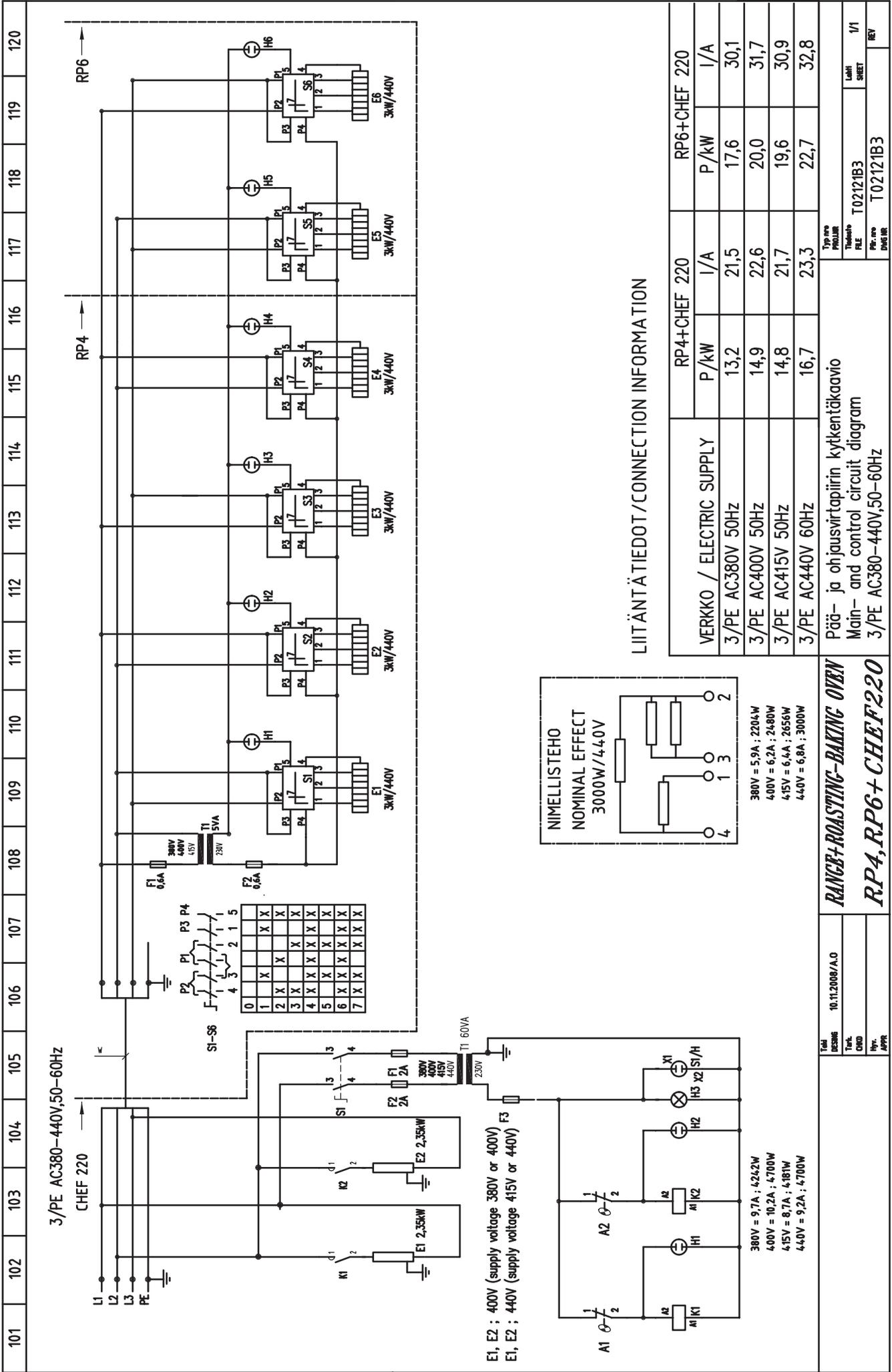
LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 220		RP6+CHEF 220	
	P/kW	I/A	P/kW	I/A
	3/N/PE AC380V 50Hz	15,3	20,8	34,8
3/N/PE AC400V 50Hz	16,7	26	22,7	36,2
3/N/PE AC415V 50Hz	18,1	27,2	24,6	38

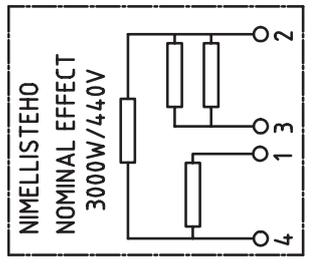
Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/N/PE AC380-415/220-240V,50Hz

RANGE+ROASTING+BAKING OVEN
RP4, RP6+CHEF220

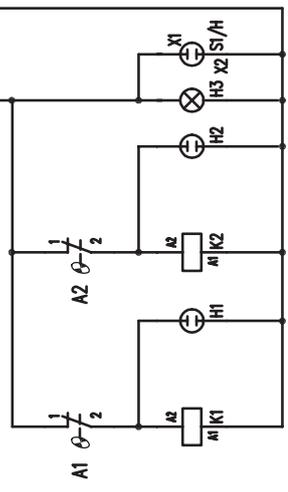
Model	11.11.2008/A.0
Rev.	
Drawn	
Appr.	
Scale	
Sheet	1/1
File	T02120B3
Proj. no	T02120B3
Drawn	
Rev	



E1, E2 : 400V (supply voltage 380V or 400V)
 E1, E2 : 440V (supply voltage 415V or 440V)



380V = 5.9A ; 2205W
 400V = 6.2A ; 2480W
 415V = 6.4A ; 2656W
 440V = 6.8A ; 3000W



380V = 9.7A ; 4242W
 400V = 10.2A ; 4700W
 415V = 8.7A ; 4181W
 440V = 9.2A ; 4700W

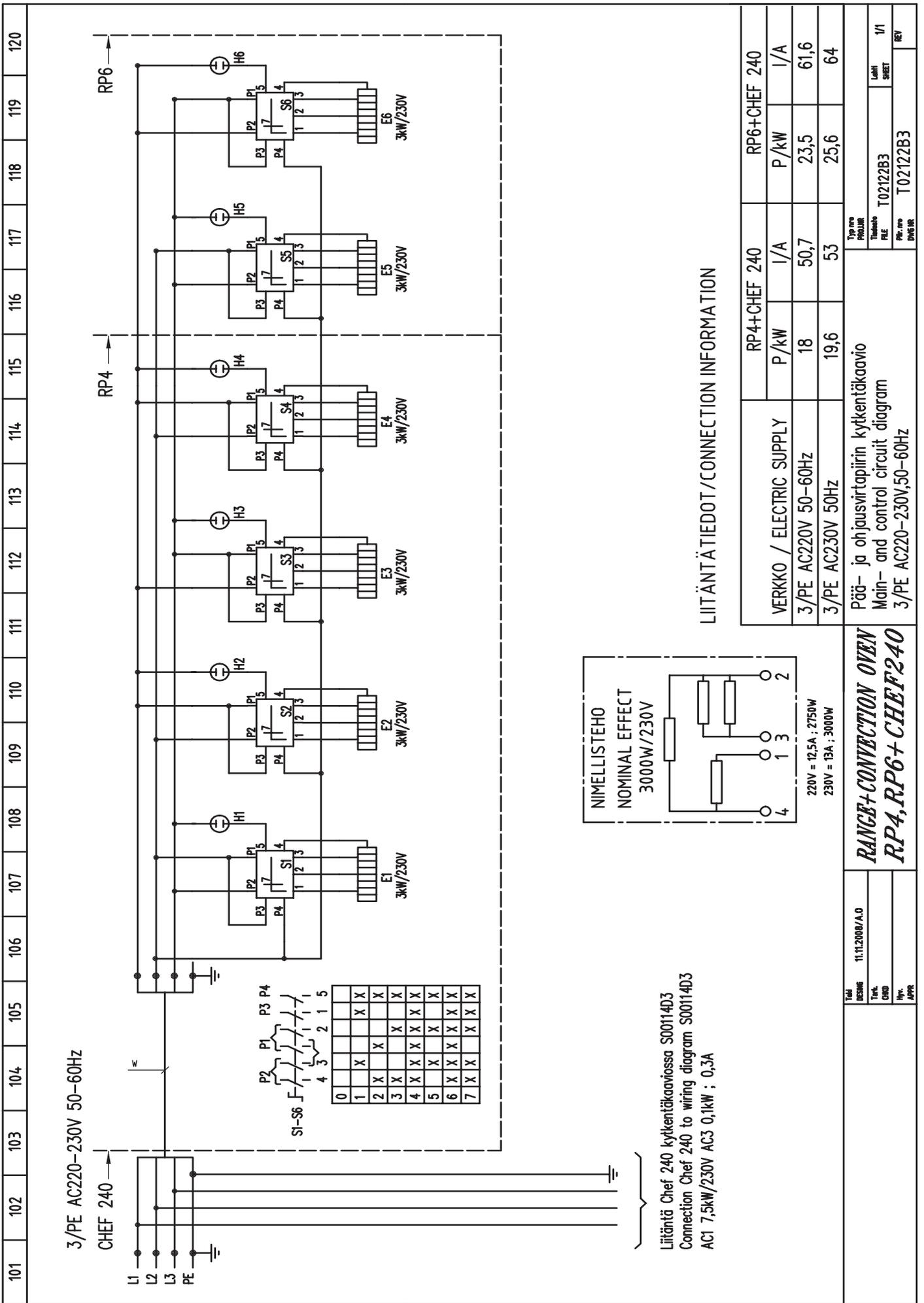
LIITÄNTÄTIEDOT / CONNECTION INFORMATION

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 220	RP6+CHEF 220			
	P/kW	P/kW			
	I/A	I/A			
	3/PE AC380V 50Hz	3/PE AC400V 50Hz			
3/PE AC400V 50Hz	3/PE AC415V 50Hz	3/PE AC440V 60Hz			
	13,2	14,9	14,8	16,7	23,3
	21,5	22,6	21,7	22,7	
	30,1	31,7	30,9	32,8	

Pää- ja ohjauksvirtapiirin kytkentäkaavio
 Main- and control circuit diagram
 3/PE AC380-440V, 50-60Hz

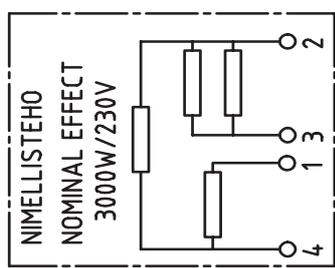
RANGE+ROASTING-BAKING OVEN
RP4, RP6+CHEF220

Rev	10.11.2009/A.0
Decide	
Task	
Drawn	
Appr	
Type and PROJUM	
Technical FILE	T02121B3
Rev. no	
Drawn	
Sheet	1/1
REV	



LIITÄNTÄTIEDOT / CONNECTION INFORMATION

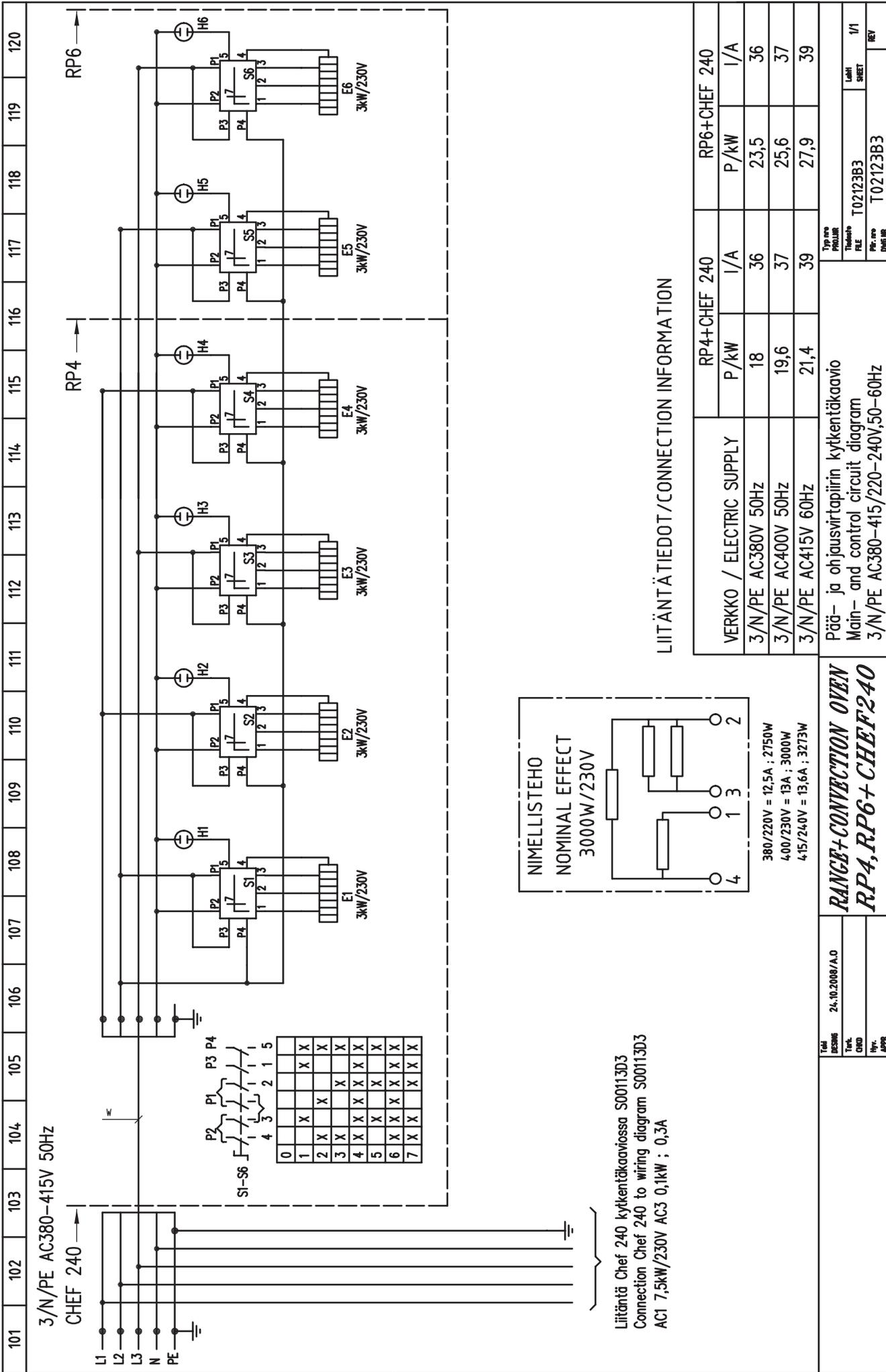
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 240	RP6+CHEF 240
	P/kW	I/A
3/PE AC220V 50-60Hz	18	50,7
3/PE AC230V 50Hz	19,6	53
Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio Main- and control circuit diagram		
3/PE AC220-230V,50-60Hz	23,5	61,6
	25,6	64
Type and PROJOUR		
Title FILE T02122B3		
No. and DATE		
1/1		
REV		



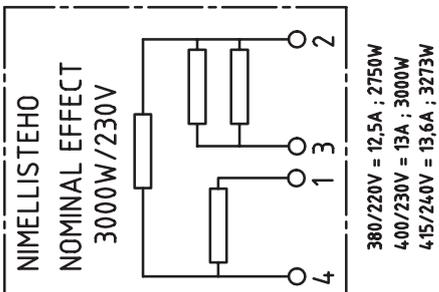
RANGE+CONVECTION OVEN
RP4, RP6+CHEF240

Tek. DESING	11.11.2008/A/O
Tek. CHD	
Hyv. APPR	

Liitäntä Chef 240 kytkentäkaaviossa S00114D3
Connection Chef 240 to wiring diagram S00114D3
AC1 7,5kW/230V AC3 0,1kW ; 0,3A



Liitännä Chef 240 kytkentäkaaviossa S00113D3
 Connection Chef 240 to wiring diagram S00113D3
 AC1 7.5kW/230V AC3 0,1kW ; 0,3A



LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION

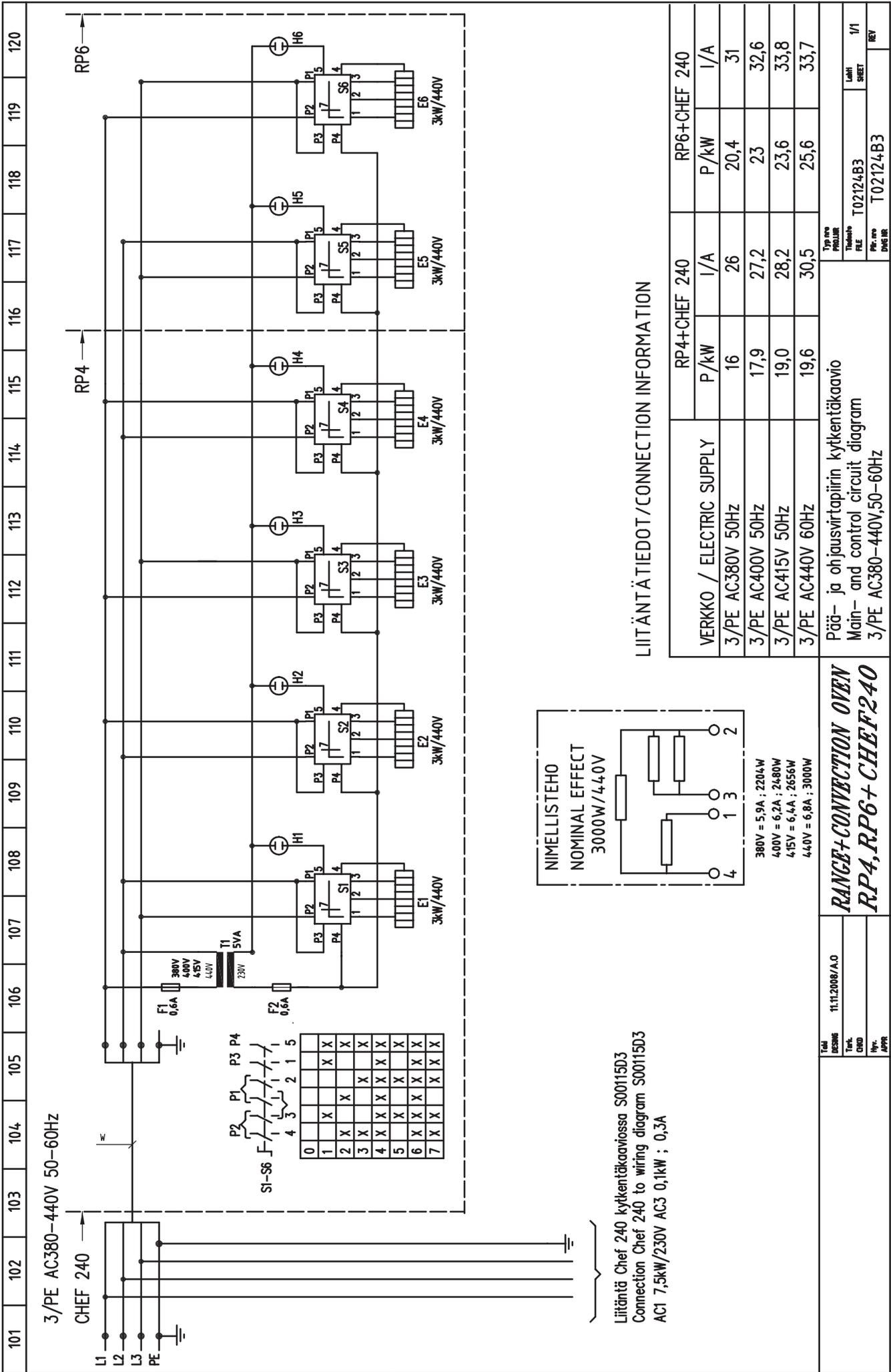
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 240	RP6+CHEF 240
	P/kW	P/kW
	I/A	I/A
3/N/PE AC380V 50Hz	18	23,5
3/N/PE AC400V 50Hz	19,6	25,6
3/N/PE AC415V 60Hz	21,4	27,9

Pää- ja ohjauvirtapiiriin kytkentäkaavio
 Main- and control circuit diagram
 3/N/PE AC380-415/220-240V,50-60Hz

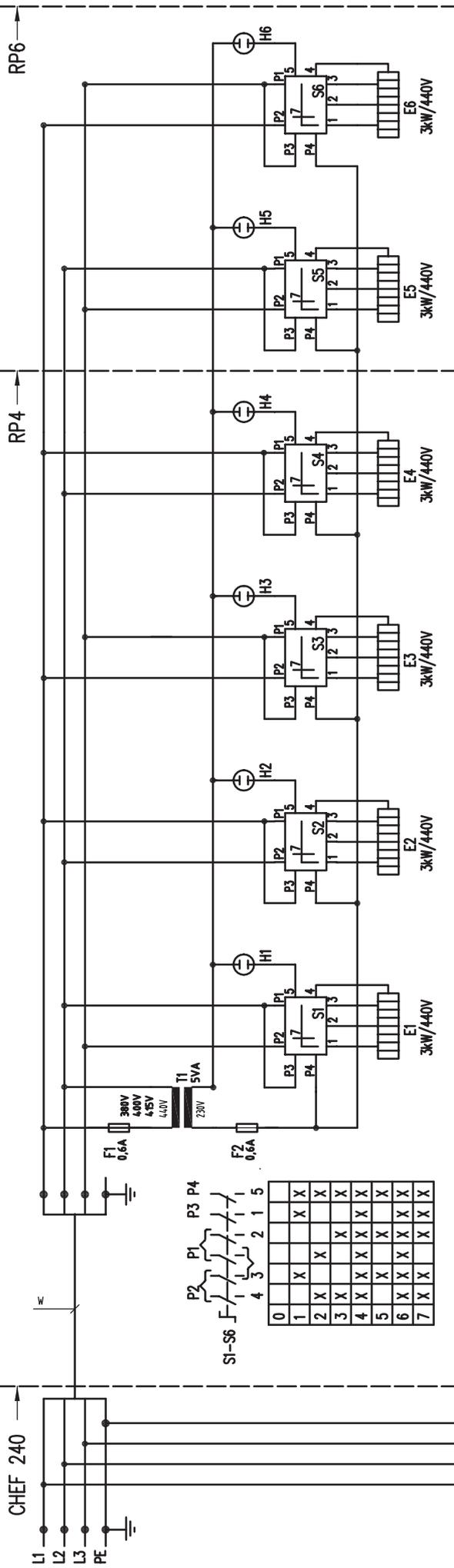
RANGE+CONVECTION OVEN
RP4, RP6+CHEF240

Tuotenumero	24-10-2008/A.O
Tuotenumero	
Yht.	
Yht.	

Typ. no	T02123B3	Lehti	1/1
Part. no	T02123B3	Sivu	REV

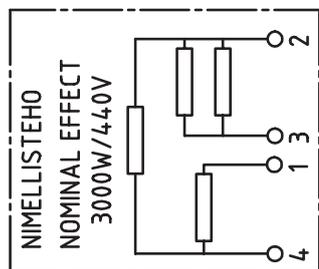


3/PE AC380-440V 50-60Hz
CHEF 240



	P1	P2	P3	P4
0				
1	X	X	X	X
2	X	X	X	X
3	X	X	X	X
4	X	X	X	X
5	X	X	X	X
6	X	X	X	X
7	X	X	X	X

Liitäntä Chef 240 kytkentäkaaviossa S00115D3
Connection Chef 240 to wiring diagram S00115D3
AC1 7,5kW/230V AC3 0,1kW ; 0,3A



380V = 5,9A ; 2204W
400V = 6,2A ; 2480W
415V = 6,4A ; 2656W
440V = 6,8A ; 3000W

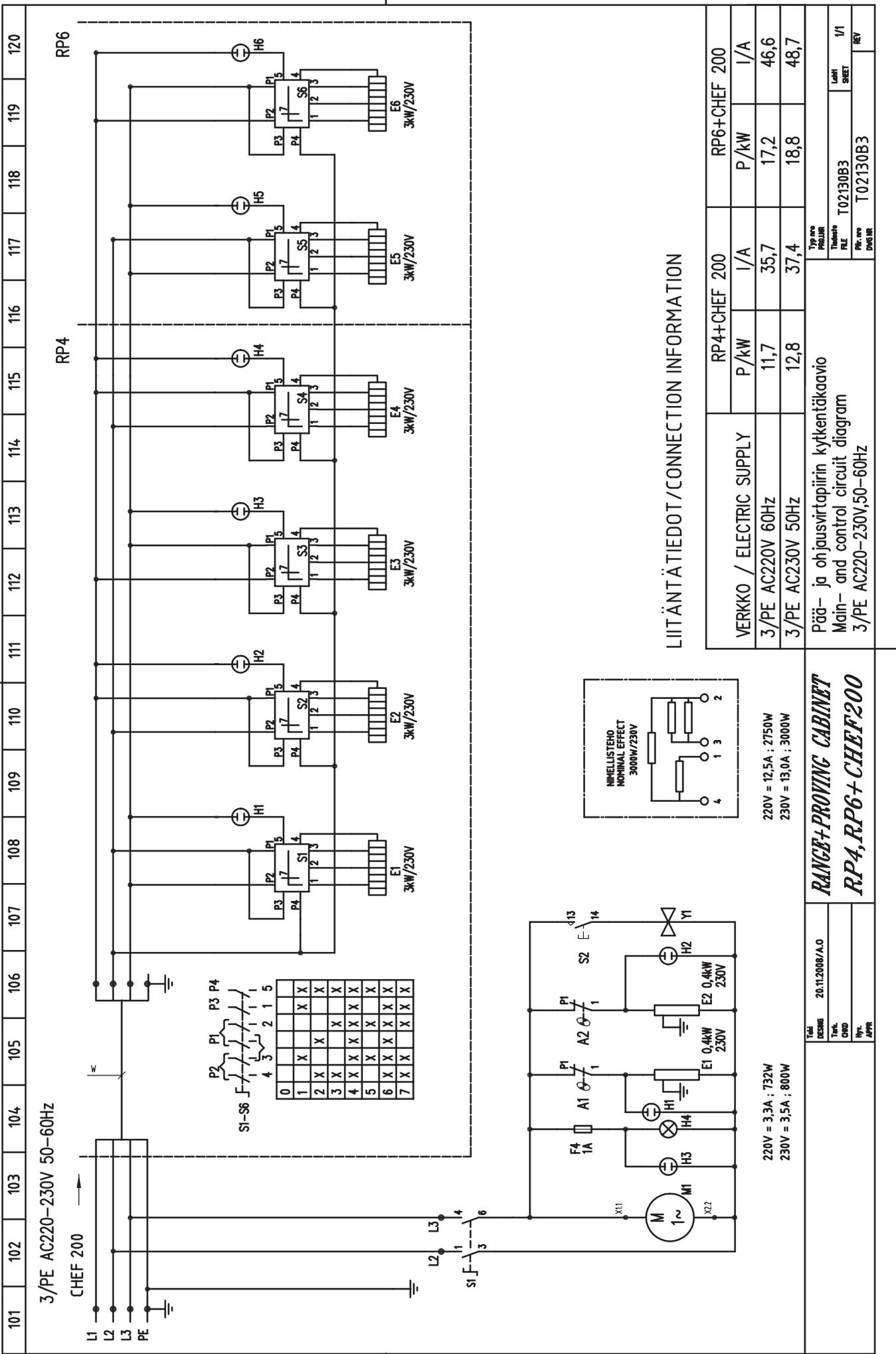
LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 240		RP6+CHEF 240	
	P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/PE AC380V 50Hz	16	26	20,4	31
3/PE AC400V 50Hz	17,9	27,2	23	32,6
3/PE AC415V 50Hz	19,0	28,2	23,6	33,8
3/PE AC440V 60Hz	19,6	30,5	25,6	33,7

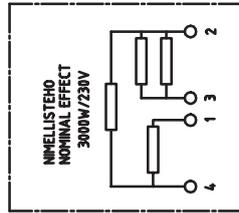
Pää- ja ohjauvirtapiiriin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC380-440V,50-60Hz

RANGE+CONVECTION OVEN
RP4,RP6+CHEF240

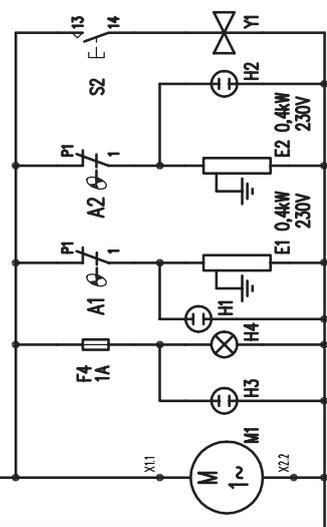
Task	11.11.2008/A.O	Type	PROJOUR
Task		File	T02124B3
Task		File name	T02124B3
Task		File name	T02124B3
Task		File name	T02124B3
Task		File name	T02124B3



	P1	P2	P3	P4	
0					
1	X	X	X	X	X
2	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X
6	X	X	X	X	X
7	X	X	X	X	X



220V = 12,5A ; 2750W
230V = 13,0A ; 3000W



220V = 3,3A ; 732W
230V = 3,5A ; 800W

LIITÄNTÄTIEDOT/CONNECTION INFORMATION

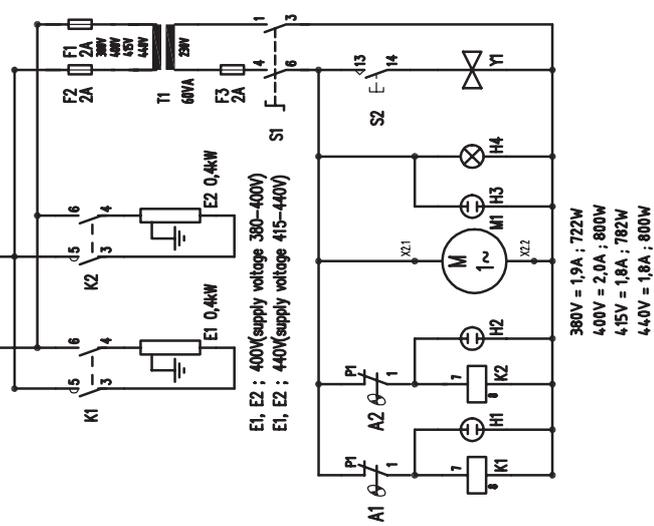
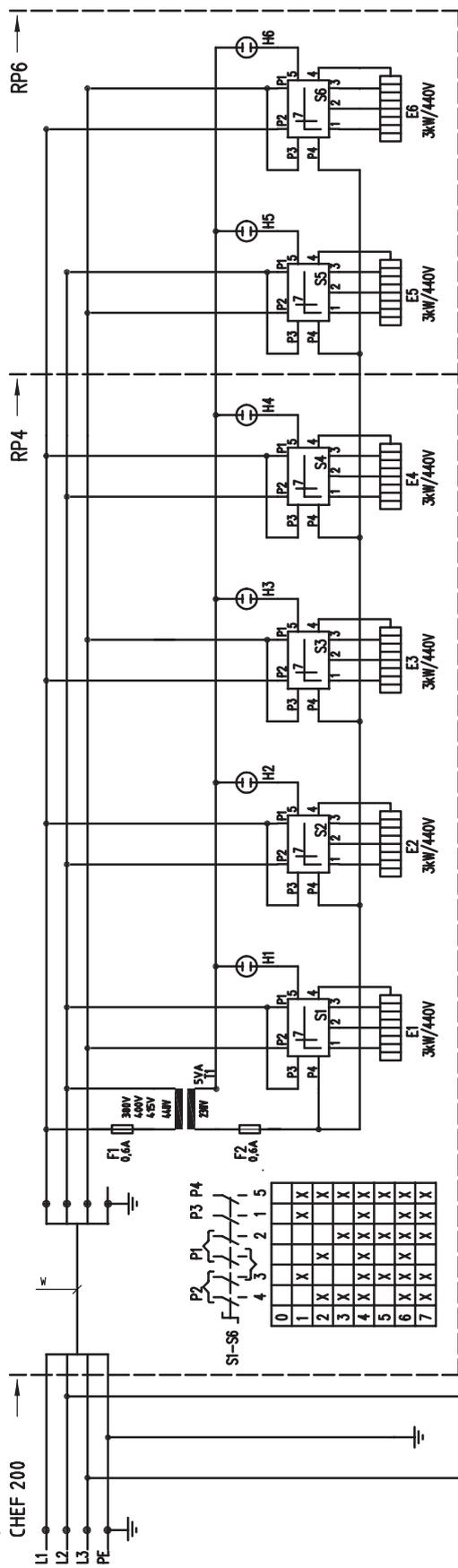
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 200	RP6+CHEF 200
	P/kW	I/A
3/PE AC220V 60Hz	11,7	35,7
3/PE AC230V 50Hz	12,8	37,4
Pää- ja ohjauksvirtapiiriin kytkentäkaavio Main- and control circuit diagram		
3/PE AC220-230V,50-60Hz		17,2
		18,8
		46,6
		48,7
Type no PROJUR		
Tiedosto T02130B3		
Pää- ja ohjauksvirtapiiriin kytkentäkaavio Main- and control circuit diagram		1/1
3/PE AC220-230V,50-60Hz		T02130B3
		REV

RANGE+PROVING CABINET
RP4, RP6+CHEF200

Tekn. DESING	20.11.2008/A.O
Tekn. CHD	
Rev. APP	

Схема управления T02130 B3

3/PE AC380-440V 50-60Hz
CHEF 200



E1, E2 : 400V (supply voltage 380-400V)
E1, E2 : 440V (supply voltage 415-440V)

380V = 1,9A ; 722W
400V = 2,0A ; 800W
415V = 1,8A ; 782W
440V = 1,8A ; 800W

LIITÄNTÄTIEDOT / CONNECTION INFORMATION

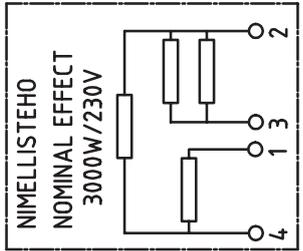
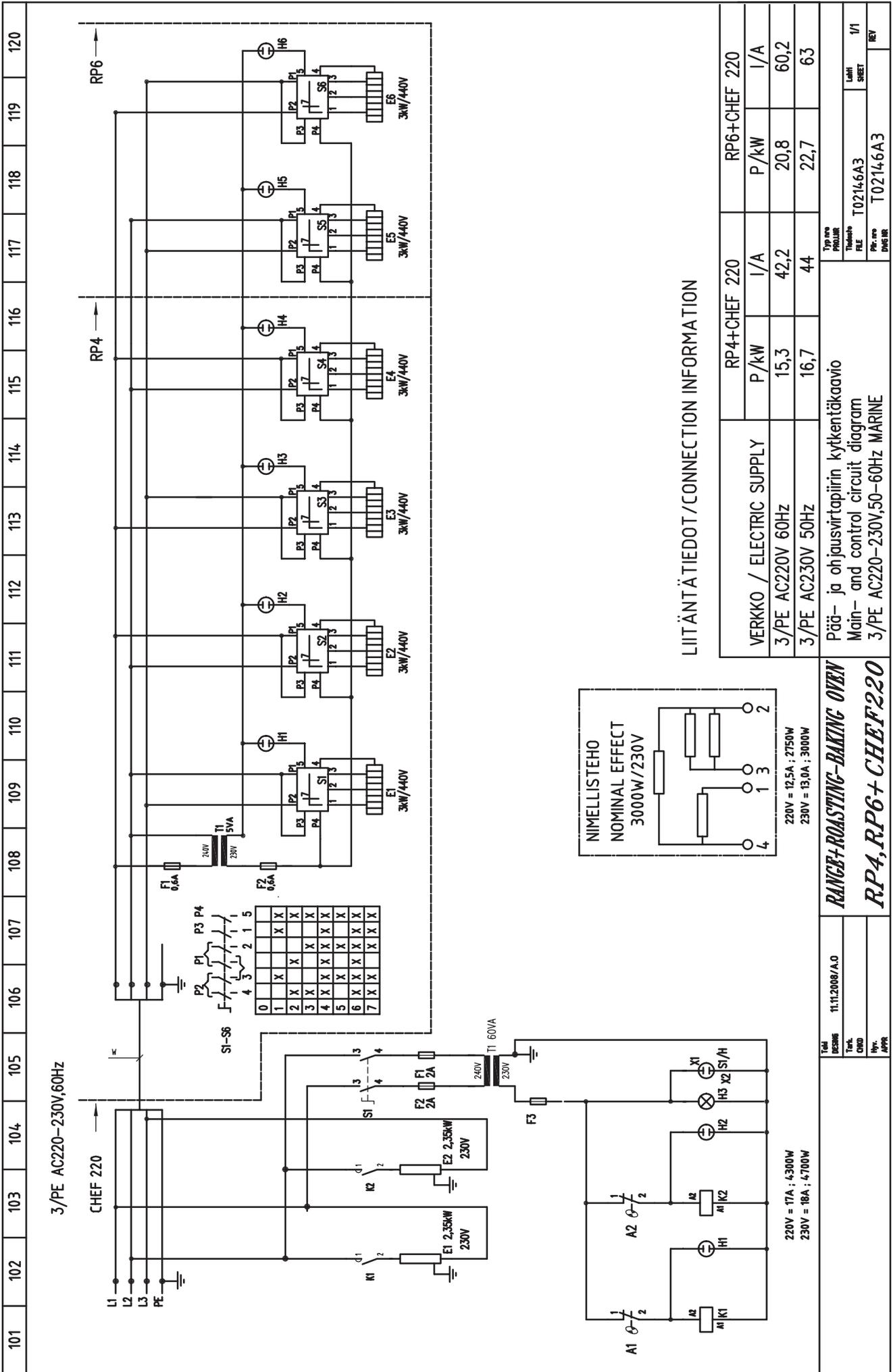
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 200		RP6+CHEF 200	
	P/kW	I/A	P/kW	I/A
3/PE AC380V 50Hz	9,7	17,2	14,1	22,3
3/PE AC400V 50Hz	11,0	18,1	16,2	23,5
3/PE AC415V 50Hz	11,4	18,5	16,2	24
3/PE AC440V 60Hz	12,8	19,5	18,8	25,4

Pää- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC380-440V, 50-60Hz

RANGE-PROVING CABINET
RP4, RP6+CHEF200

Rev	20.11.2008/A.O
Trnk	
ChD	
Wp.	
Appr	

Type and model	
Titleblock FILE	T02132B3
File name	T02132B3
DWG OR	
Sheet	V1
REV	



LIITÄNTÄTIEDOT / CONNECTION INFORMATION

VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	RP4+CHEF 220	RP6+CHEF 220
	P/kW	I/A
3/PE AC220V 60Hz	15,3	42,2
3/PE AC230V 50Hz	16,7	44
	20,8	60,2
	22,7	63

Päg- ja ohjauvirtapiirin kytkentäkaavio
Main- and control circuit diagram
3/PE AC220-230V,50-60Hz MARINE

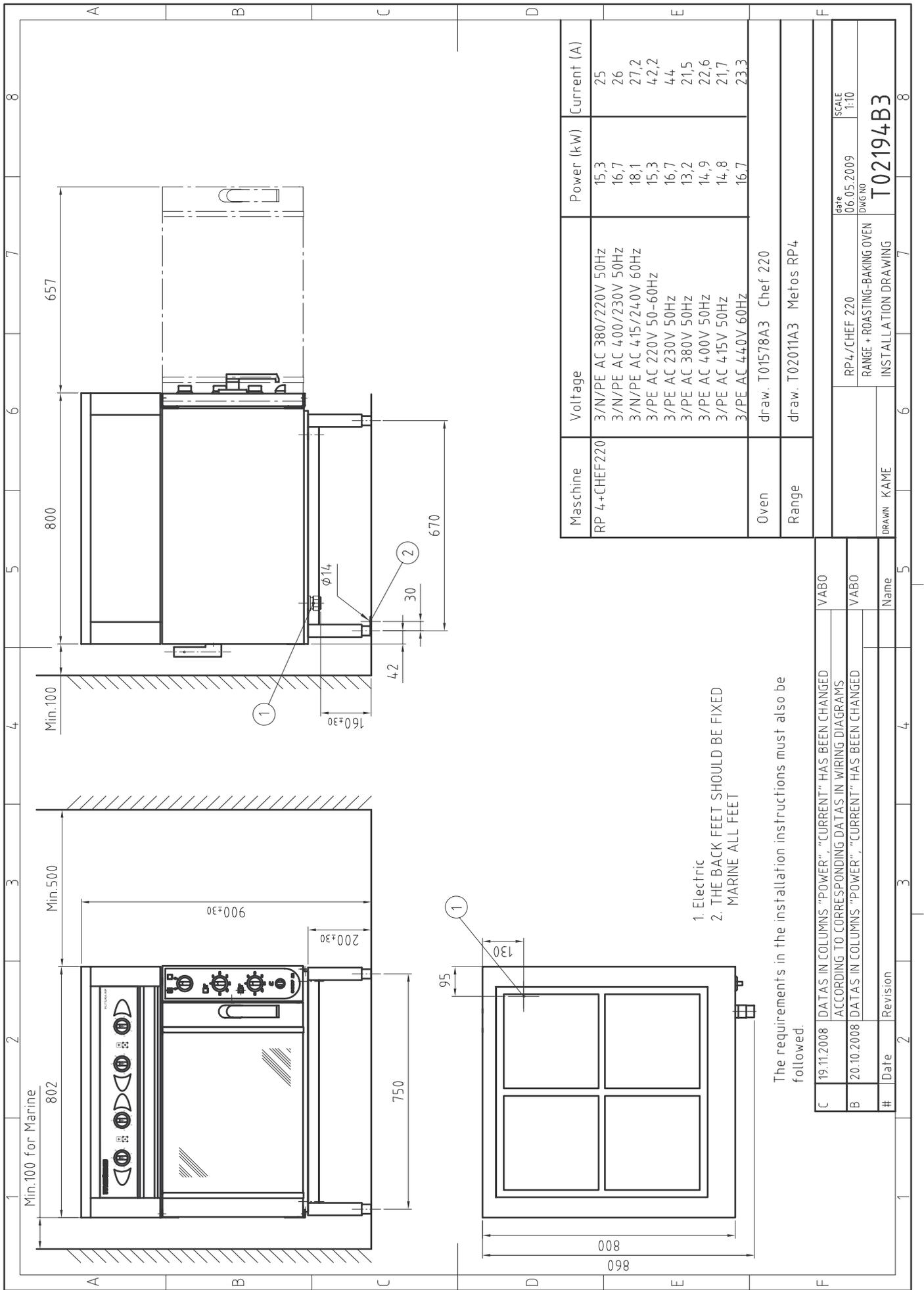
RANGE+ROASTING-BAKING OVEN
RP4, RP6 + CHEF 220

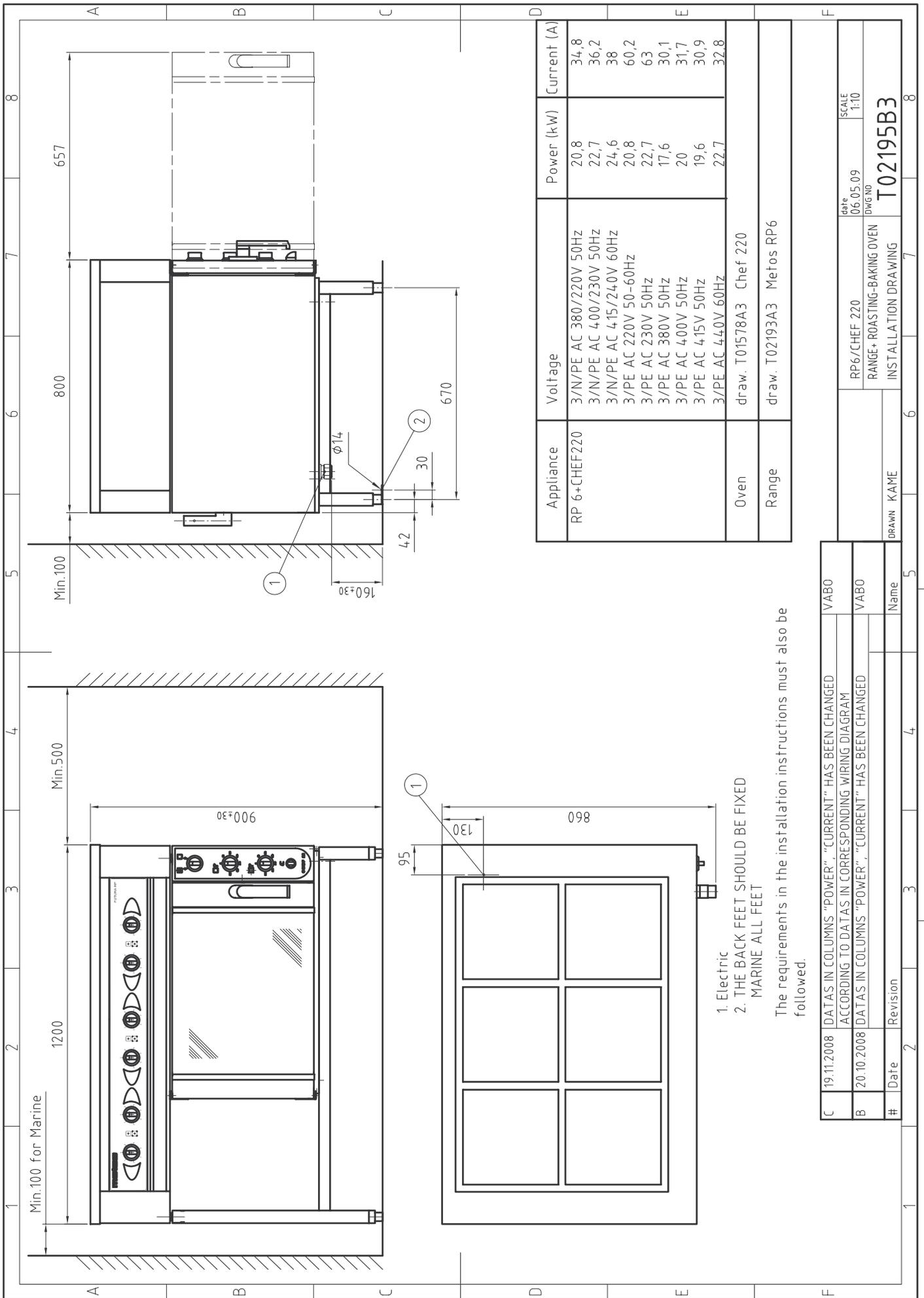
TEK. DESIINI	11.11.2008 / A.O
TEK. CHD	
HYV. APPR	

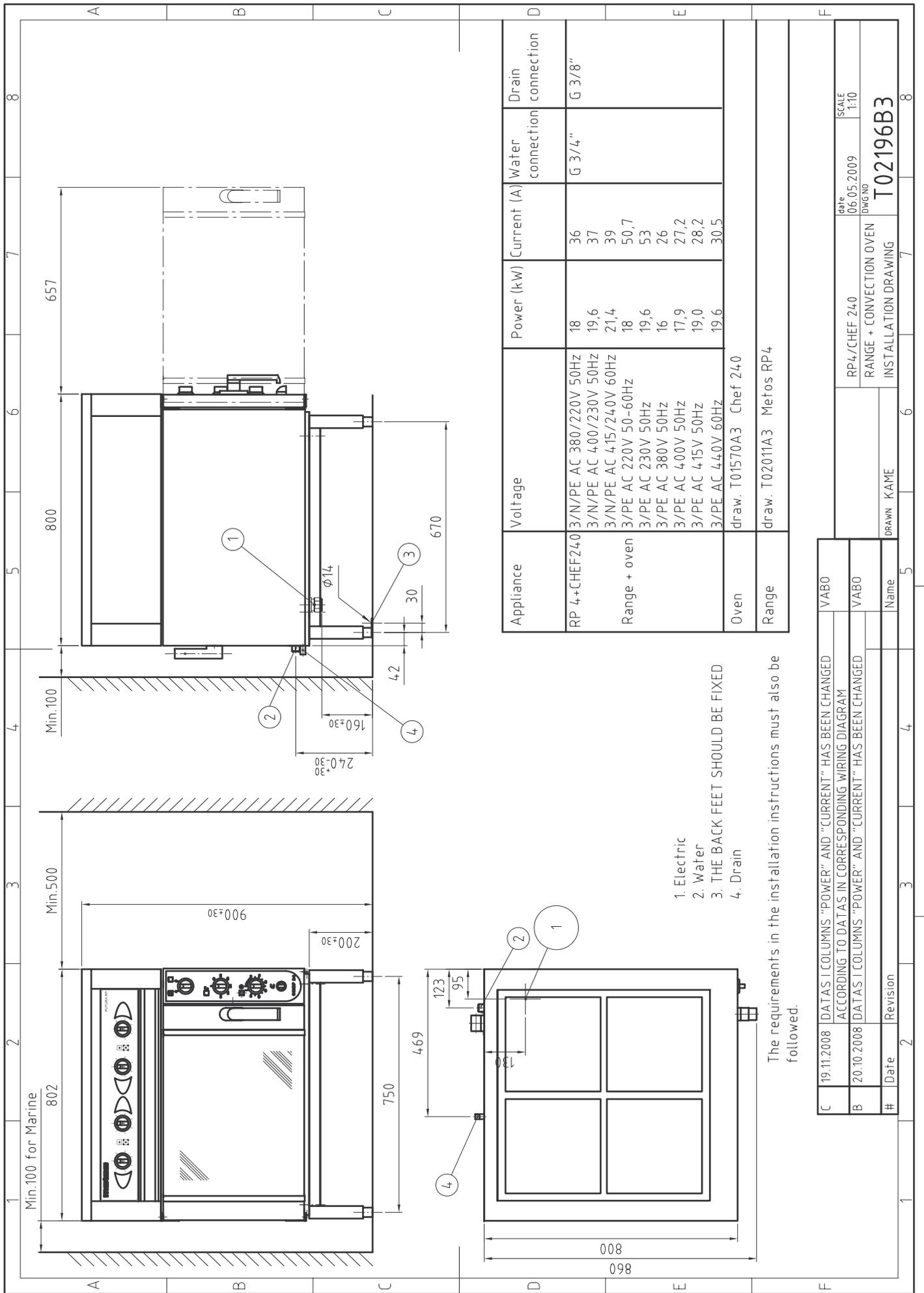
TEK. DESIINI	11.11.2008 / A.O
TEK. CHD	
HYV. APPR	

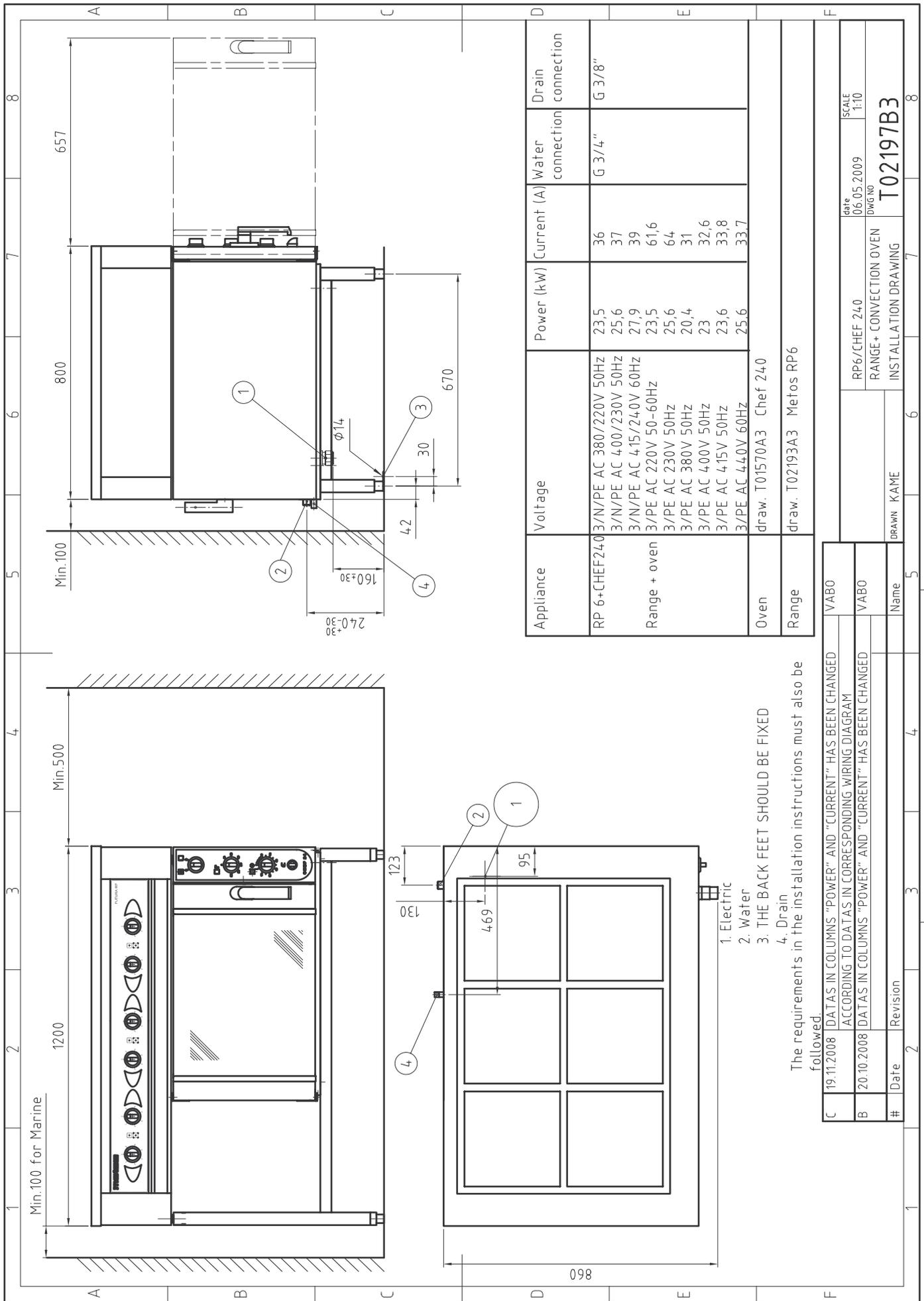
TEK. DESIINI	11.11.2008 / A.O
TEK. CHD	
HYV. APPR	

Схема управления T02146 A3

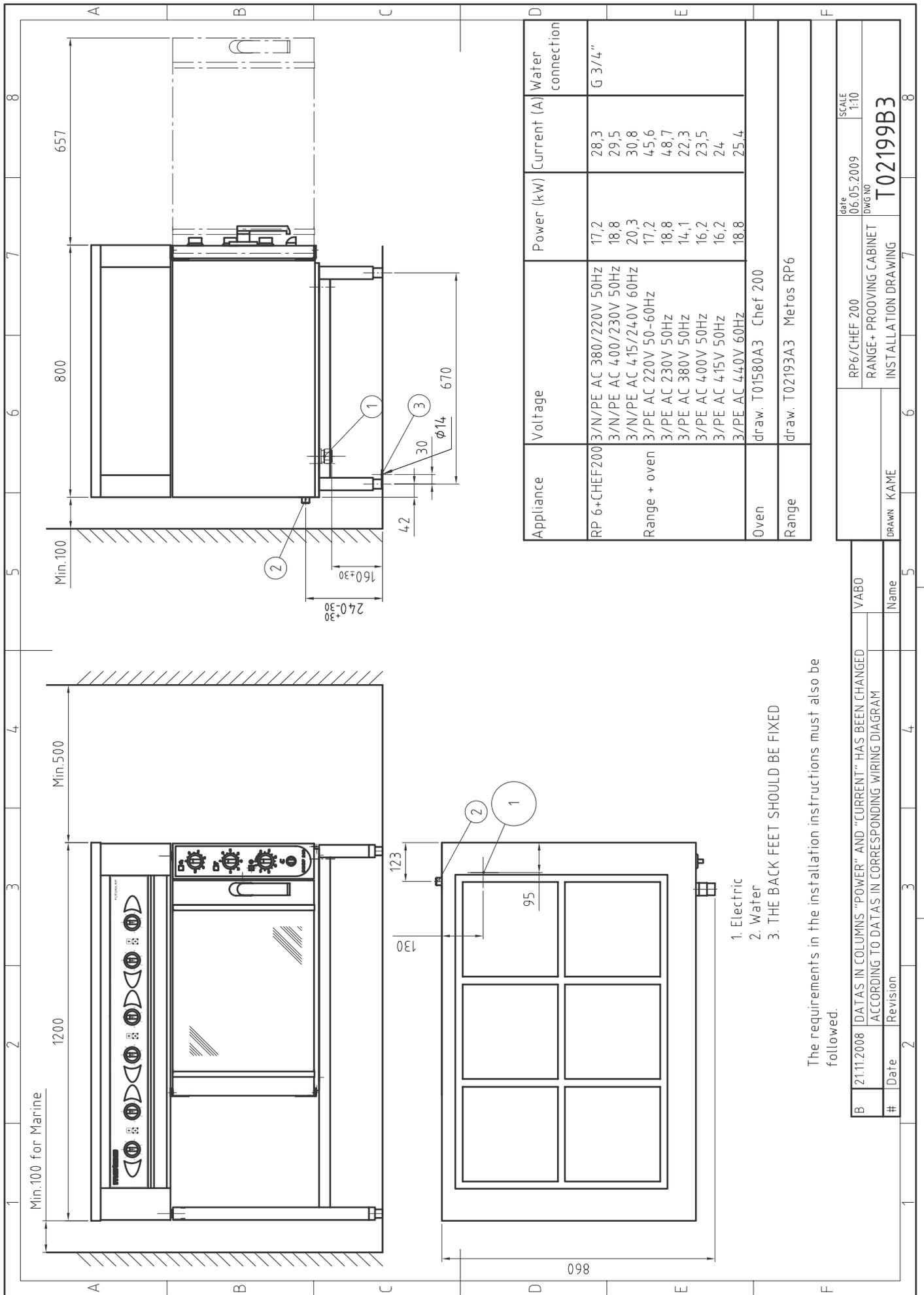








Монтажный чертеж T02197 B3



#	Date	Revision	Name
B	21.11.2008		VABO
DATAS IN COLUMNS "POWER" AND "CURRENT" HAS BEEN CHANGED ACCORDING TO DATAS IN CORRESPONDING WIRING DIAGRAM			

DATE	SCALE
06.05.2009	1:10
DWG NO	
T02199B3	
DRAWN	KAME
INSTALLATION DRAWING	
RANGE + PROOVING CABINET	
RP6/CHEF 200	

Позиция	Модель	Тип	Аксессуары	Спецификация
Наружные размеры ШхГхВ	RP	4		800 x 800 x 900 мм
Наружные размеры ШхГхВ	RP	6		1200 x 800 x 900 мм
Конфорки	RP	4		4
Конфорки	RP	6		6
Регулировка мощности	RP			7-позиционный регулятор, индикатор для каждой конфорки
Материал	RP			Конфорки из литейного чугуна. Все наружные поверхности из нержавеющей стали.
Вес с упаковкой	RP	4	200	прибл. 160 кг
Вес с упаковкой	RP	4	220	прибл. 160 кг
Вес с упаковкой	RP	4	240	прибл. 170 кг
Вес с упаковкой	RP	6	200	прибл. 210 кг
Вес с упаковкой	RP	6	220	прибл. 210 кг
Вес с упаковкой	RP	6	240	прибл. 220 кг
Вес без упаковки	RP	4	200	прибл. 125 кг
Вес без упаковки	RP	4	220	прибл. 125 кг
Вес без упаковки	RP	4	240	прибл. 135 кг
Вес без упаковки	RP	6	200	прибл. 155 кг
Вес без упаковки	RP	6	220	прибл. 155 кг
Вес без упаковки	RP	6	240	прибл. 165 кг
Размеры упаковки ШхГхВ		4		860 x 920 x 1050 мм
Размеры упаковки ШхГхВ		6		1260 x 920 x 1050 мм
Электроподключение				См. монтажный чертеж
Рабочие условия				Нормальные условия для коммерческой кухни, температура выше 0°C.

metos
kitchen intelligence®