

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МОНТАЖУ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ТИП	ШИФР
EZ-T40K	53427
EZ-T40J	53428
EZ-T40L	53429
EZ-T40R	53435

Содержание

1.	НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА	3
2.	РИСКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	3
2.1	Риски	3
2.2	Предупреждения о безопасности.....	3
3.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
4.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ	4
5.	ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ	5
6.	МОНТАЖ.....	6
6.1	Особенные требования при проектировании электрического прибора	6
6.2	Установка прибора.....	6
6.3	Подключение прибора	7
6.3.1	Электрическое подсоединение.....	7
6.3.2	Присоединение для выравнивания потенциала	8
6.4	Контроль работы	8
6.5	Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию.....	8
7.	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
7.1	Подготовка прибора перед первой эксплуатацией	9
7.2	Ежедневная эксплуатация	9
8.	ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	10
8.1	Очистка	10
8.2	Техобслуживание.....	11
8.3	Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации	11
9.	ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА	12
10.	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ.....	12
11.	ДРУГОЕ.....	13

1. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Электрическая жарочная поверхность применяется для поджаривания пищи (наприм., котлетов, рыбы, шницелей, стеков) в больших кухонных цехах. Поверхность плиты, на которой пища поджаривается, изготовлена из хромированной стали (тип –К), обычной стали (тип –J) или серого чугуна (тип –L (гладкая поверхность) и –R (ребристая поверхность)).

Инструкция содержит общие сведения, которые следует учитывать при установке, использовании и обслуживании.

Перед подключением и использованием прибора прочитайте пожалуйста внимательно эту инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации прибора.

Всегда держите эту инструкцию под рукой и при необходимости обращайтесь к ней.

2. РИСКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Риски

- а) Опасность высоких температур. Рабочая поверхность и другие внешние поверхности могут быть очень горячими, что может привести к ожогам.
- б) Опасность поражения электрическим током. Внутри прибора находятся компоненты, находящиеся под напряжением. Прибор может быть открыт только квалифицированным специалистом по обслуживанию.
- в) Риск порезов. Края из нержавеющей стали внутри прибора острые. Прибор может быть открыт только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

2.2 Предупреждения о безопасности



Внимание!

Во время работы электрического прибора рабочая поверхность и другие внешние поверхности могут очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!

Предупреждения!

- Данная инструкция по монтажу, эксплуатации и обслуживанию содержит все необходимые предупреждения для правильного и безопасного применения прибора.
- Прибор должен применяться только квалифицированным и профессионально обученным лицом.
- Работа электрического прибора должна всегда находиться под контролем.
- Прибор предназначен только для применения в больших кухнях и не должен применяться для других намерений.
- Прибор нельзя применять для обогрева помещений.
- Под прибором или в приборе нельзя сохранять предметы, чувствительные к температуре (напр. моющие средства, распылители).
- Изготовитель прибора не берет на себя никакой ответственности или гарантийных обязательств в случае появления повреждений из-за несоблюдения данной инструкции, технических нормативов, нормативов о безопасности или в случае несоответствия подключения, указанного в инструкции.
- При неправильном применении прибора ответственность носит пользователь.
- Если прибор из-за реконструкции технически изменится, то мы не можем гарантировать безопасность прибора, и гарантийные условия не будут действительны.
- Предупреждения, указанные в данной инструкции, не возмещают никаких нормативов и не влияют на действительность законодательства.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Приборы:	EZ-T40K EZ-T40J	EZ-T40L EZ-T40R
Размеры:		
ширина	400 мм	400 мм
глубина	600 мм	600 мм
высота с ножками	310 мм	310 мм
высота без ножек	270 мм	270 мм
Размеры жарочной плиты:	393 x 453 мм	380 x 460 мм
Номинальная мощность:	4,5 кВт	
Электроподводка:	400В 3N 50Гц (или 220В 50Гц)*	
Сила тока:	6,5 А (электроподводка 400В 3N 50Гц) 19,6 А (электроподводка 230В 50Гц) *	

Таблица 1: Технические данные

* изготовление на заказ

Прибор	Плита	Масса
EZ-T40K	Хромированная поверхность	37 кг
EZ-T40J	Обычная сталь	37 кг
EZ-T40L	Серый чугун – гладкая поверхность	38 кг
EZ-T40R	Серый чугун – ребристая поверхность	38 кг

Таблица 2: Материал плит и массы

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

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

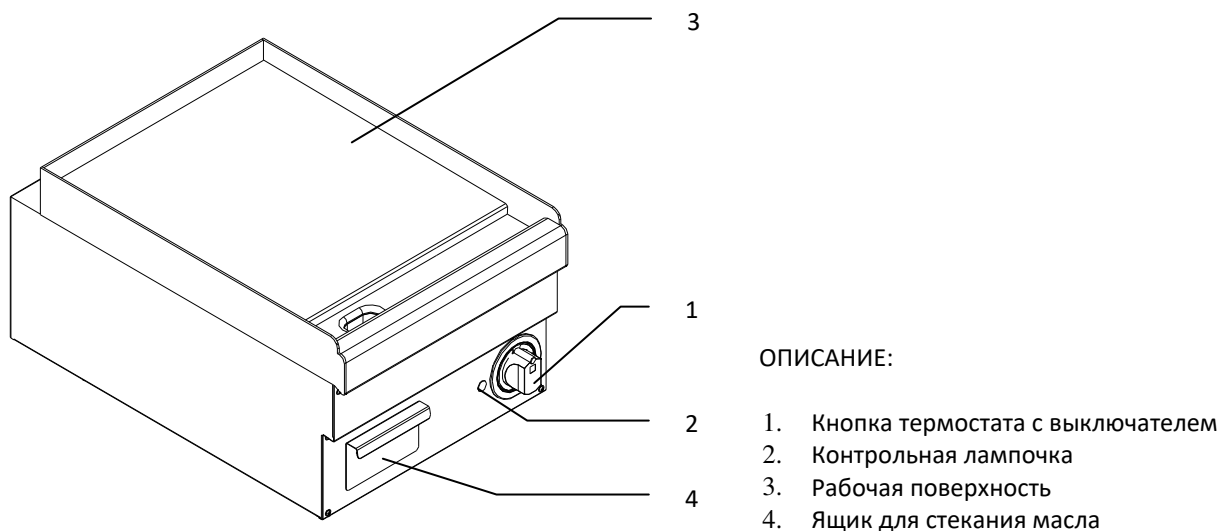


Рис. 1: Электрическая жарочная поверхность

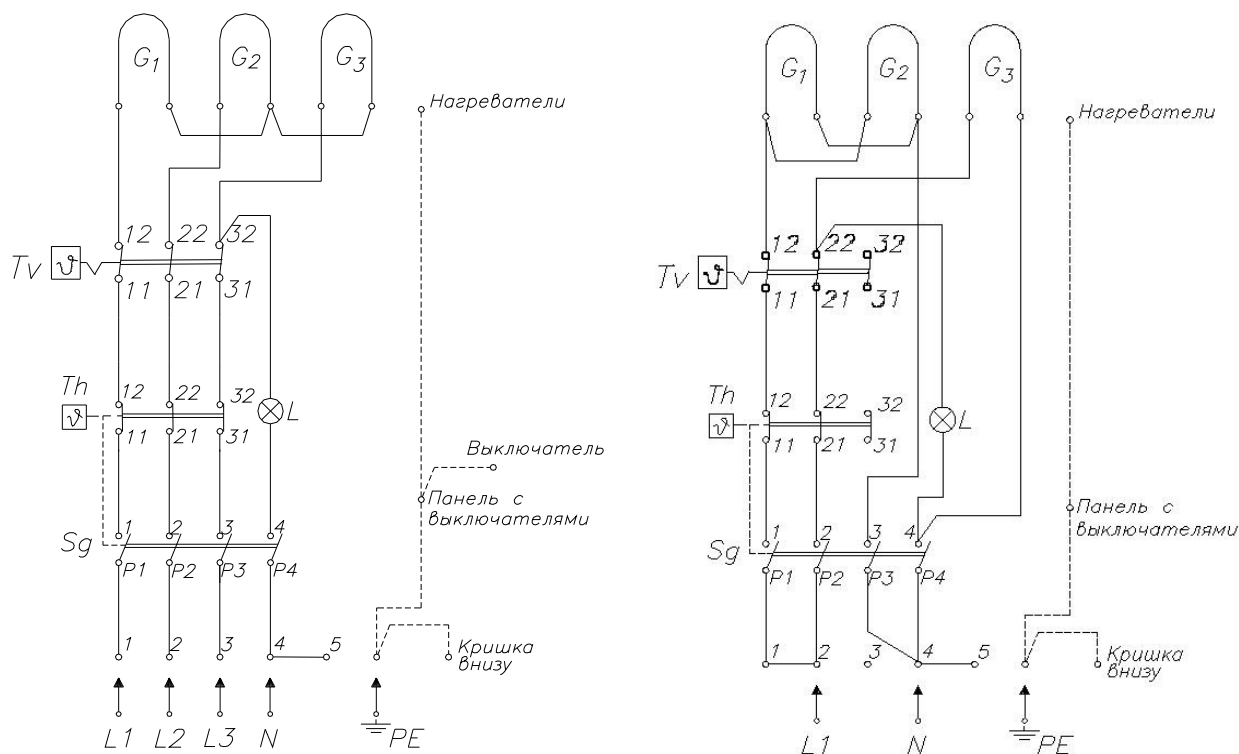
Жарочные поверхности изготовлены из нержавеющей стали АiSi 304.

Рабочая поверхность типа EZ-T40-K изготовлена из толстой полированной и хромированной плиты, обеспечивает хорошую теплопроводность и очень равномерный нагрев. Благодаря низкому коэффициенту излучения, на плите исключается прилипание пищи к поверхности.

Рабочая поверхность типа EZ-T40-J изготовлена из обычной стали.

Рабочие поверхности типов EZ-T40-L и EZ-T40-R изготовлены из серого чугуна. Эти плиты отличаются хорошей теплопроводностью и простым обслуживанием. Рабочие поверхности – гладкие (тип EZ-T40-L) или ребристые (тип EZ-T40-R).

Нагрев жарочных поверхностей происходит при помощи соответствующих электрических нагревателей, расположенных под рабочей поверхностью. Термостат обеспечивает температурную регулировку нагрева рабочей поверхности в диапазоне от 100 до 300°C. Контрольная лампочка на панели управления свидетельствует о работе электрических нагревателей.



Электроподводка: 400В 3N 50Гц

Электроподводка: 230В 50Гц

ОПИСАНИЕ:

G₁₋₃ - Нагреватель 1,5 кВт
Sg - Главный выключатель
Th - Термостат

Tv - Термический предохранитель
L - Контрольная лампочка

Рис. 2: Схема электросоединений

5. ПОСТАНОВЛЕНИЯ, ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ДИРЕКТИВЫ

Прибор сконструирован в соответствии с набором европейских стандартов EN 60335.

Во время подключения прибора следует учитывать:

- действительные постановления, технические нормативы и директивы,
- санитарно-гигиенические нормативы для кухонь,
- нормативы о строительстве объектов и противопожарной безопасности,
- директивы для предупреждения несчастных случаев,
- нормативы для электрических подключений и электрических приборов в больших кухнях; требования о безопасности,
- требования или правила ответственного за электрическую сеть,
- другие нормативы.

6. МОНТАЖ

6.1 Особенности требования при проектировании электрического прибора

Прибор устанавливается на предусмотренное место в хорошо проветриваемом помещении.

На месте установки прибора должно быть предусмотрено электрическое присоединение.

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.

Плавкие предохранители в электрической установке должны быть предусмотрены для соответствующей силы тока (см. таблицы 3 и 3а).

Прибор	Плавкие предохранители
EZ-T40K	16 A
EZ-T40J	
EZ-T40L	
EZ-T40R	

Таблица 3: Плавкие предохранители (электроподводка 400В 3N 50Гц)

Прибор	Плавкие предохранители
EZ-T40K	25 A
EZ-T40J	
EZ-T40L	
EZ-T40R	

Таблица 3а: Плавкие предохранители (электроподводка 230В 50Гц)

Предупреждение!

Центральный электрический выключатель должен быть вмонтирован вблизи прибора и свободно доступен!

6.2 Установка прибора

Когда упаковка устранена, следует прибор осмотреть. Если на приборе заметны повреждения, покупатель должен об этом немедленно сообщить продавцу. Поврежденный прибор не допускается подключать к электрической сети.

Затем удалить с поверхности защитную пластмассовую пленку. При этом нельзя использовать острые предметы, чтобы не повредить поверхность. При быстром удалении защитной пленки на поверхности могут остаться следы клея.

Предупреждение!

Упаковку следует удалить в соответствии с действующими нормативами.

Упаковочные остатки обычно разделяются и их получают местные центры для собирания мусора.

Прибор можно поставить отдельно или в блоке кухонных элементов в сочетании с другими приборами.

Жарочная поверхность устанавливается в хорошо проветриваемом помещении, а если имеется возможность - то под кухонным воздухоочистителем.

Прибор устанавливается на эргономической высоте в 900 мм от уровня пола. При помощи регулировочных ножек прибор можно отрегулировать в горизонтальное и стабильное положение!

Прибор можно прикрепить к подставке, которую можно заказать в нашей фирме. Если прибор устанавливается отдельно, то его следует прикрепить.

Внимание!

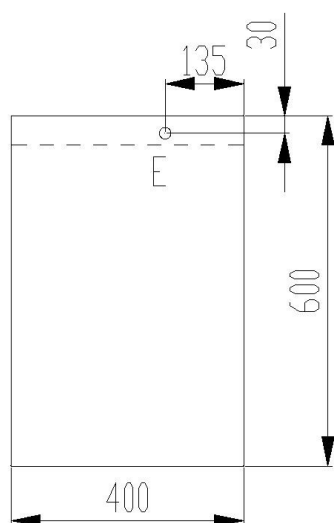
Закрывать отверстия на нижней стороне прибора не разрешается. Устройство может перегреться!

Предупреждения!

- Прибор должен быть подключен в соответствии с действующими нормами в хорошо проветриваемом помещении. Прочтите инструкцию перед подключением и использованием устройства!
 - 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 термоизоляционным материалом.
- Необходимо обеспечить также выполнение всех требований по противопожарной защите.

6.3 Подключение прибора

Вид сверху:



ОПИСАНИЕ:

Е - Электроподключение

Кабельный ввод на высоте 95 мм
(без ножек: 55 мм)

↑
Передняя сторона прибора

Рис. 3: Положение электроприсоединения на приборе

6.3.1 Электрическое подсоединение

Предупреждения!

- Подключение прибора допускается выполнять только уполномоченным и квалифицированным лицам согласно действующего законодательства, нормативов, рекомендаций и обозначений на наклеенной табличке, а также при учете указаний по технике безопасности распространяющихся на ток утечки (1 мА/кВт).
- Перед началом подключения прибора квалифицированный специалист должен проверить соответствие электрического подсоединения техническим данным, указанным на этикетке.

Электрическая жарочная поверхность подключается к электросети посредством изоляционного энергопровода 245 IEC 57 (гармонизированное обозначение: H07 RN-F).

Электроподводка: 400В 3N 50Гц., Кабель 5G2,5 мм²

Электроподводка: 230В 50Гц, Кабель 3G4 мм²



Внимание!

В случае неправильной установки прибор может вызвать травмы.

Подключение прибора к электросети выполняется посредством фиксирующего ввода при помощи заземляющего зажима.

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 таблицы 3 и 3а.

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.

6.3.2 Присоединение для выравнивания потенциала

Присоединительные места для выравнивания потенциалов соединяются проводом, сечение которого составляет 10 мм². Присоединения находятся на нижней левой и правой стороне, и они обозначены соответствующей этикеткой.

6.4 Контроль работы

Первая эксплуатация прибора выполняется согласно порядку, изложенному в инструкции по эксплуатации (п. 7).

Во время первой эксплуатации необходимо проверить следующее:

- работу электронагревателей;
- правильную работу термостата;
- работу выключателя.

6.5 Конечная проверка прибора и выпуск в эксплуатацию

Процесс:

- а. Защитную пластмассовую пленку следует устранить с внешних стен электрического прибора.
- б. Подключение электрического прибора должно осуществляться в соответствии с действующими нормативами, а электрический прибор должен работать в соответствии с описанием в инструкции.
- в. При установке и подключении прибора следует учитывать все нормативы о безопасности, постановления, технические нормативы и директивы.
- г. Проверить работу электрического прибора, как указано в пункте 6.4.

Квалифицированное и уполномоченное лицо должно ознакомить пользователя с работой и эксплуатацией настоящего прибора.

Перед пуском прибора в эксплуатацию, уполномоченный сервисный персонал должен соблюдать протокол о подключении. Во время пуска прибора в эксплуатацию, протокол подписывается сервисным работником и потребителем. С этого момента начинается гарантийный срок.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

7.1 Подготовка прибора перед первой эксплуатацией

Электрические жарочные поверхности с плитами из серого чугуна (типы –L и –R):



Внимание для газовых жарочных поверхности с плитами из серого чугуна (типы –L и –R)!
Плита, сделана из серого чугуна на заводе защищена черной защитной смазкой.
Перед первым использованием черную защитную смазку необходимо удалить с помощью проволочной щетки и проволочной губки.
После этого верхнюю рабочую поверхность необходимо тщательно вымыть горячей водой и средством для мытья посуды вручную. Затем поверхность протирается насухо с помощью мягкой ткани.
Любые пятна на верхней рабочей поверхности прибора являются из-за технологического процесса производства и не возникли из-за ржавления.

С других поверхностей прибора при помощи моющего средства для нержавеющей стали необходимо удалить защитное покрытие. Потом поверхность очистить мокрой салфеткой и протереть еще сухой.

Другие электрические жарочные поверхности (типы –K и –J):

Перед первой эксплуатацией при помощи моющего средства для нержавеющей стали необходимо удалить защитное покрытие с поверхностей прибора. Потом поверхности очистить мокрой салфеткой и протереть еще сухой.

7.2 Ежедневная эксплуатация



Внимание!
Прибор выключен, если кнопка термостата с выключателем (рис. 1; поз. 1) находится в положении «0».



Внимание!

- Прикосновение горячей рабочей поверхности руками и другими частями тела не допускается.
- Рабочая поверхность и другие внешние поверхности могут очень нагреться, поэтому осторожность при применении прибора необходима (опасность ожогов)!
- Из-за серебряной поверхности горячая хромированная поверхность излучает очень мало тепла. Несмотря на то, что поверхность горячая - пользователь не ощущает тепло (опасность ожогов!).
- Во время извлечения и выгрузки ящика для стекания масла (рис.1, поз.4) пользователь должен быть осторожным, чтобы не просыпать содержимое в ящике.

Предупреждения!

- Перед использованием удалите все легковоспламеняющиеся предметы в непосредственной близости от прибора (например: пластиковая посуда, бумага, бутылки содержащие легковоспламеняющиеся смеси).
- Перед эксплуатацией прибора поверхности должны быть чистыми и сухими.
- Пустую рабочую плиту нельзя нагревать в течение длительного времени.
- Не допускается горячую жарочную поверхность поливать водой! Плита может треснуть.
- Перегретый жир может быстро зажечься. Поэтому следует еду с жиром или маслом готовить внимательно и под постоянным контролем.

- Во время употребления хромированной жарочной поверхности не допускается ударять лопаткой по поверхности плиты или по кускам готовящейся еды. На гальваническом покрытии могут возникнуть серьезные механические повреждения.

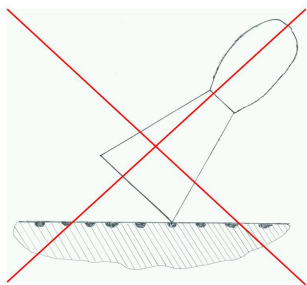


Рис. 4: Неправильное использование шпателя для очистки рабочей поверхности

- Если на поверхность из нержавеющей стали разольется жидкость или упадут капли едких веществ (напр., уксус, сок кислоты), следует жидкость или капли немедленно вытереть сухой салфеткой. Едкие жидкости могут вызвать пятна.
- Куски пищи, содержащие агрессивные вещества, нельзя оставлять на поверхности прибора (напр., кусочки цитрусов).

Включение прибора выполняется путем вращения кнопки выключателя с термостатом (рис. 1; поз. 1) по часовой стрелке. Посредством вращения кнопки устанавливается заданная температура. После достижения заданной температуры нагреватели автоматически отключаются. Включение и выключение нагревателей сигнализируется контрольной лампочкой (рис. 1; поз. 2).

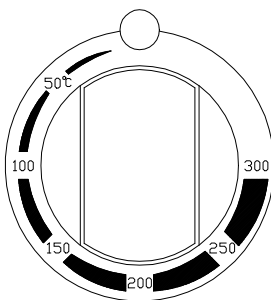


Рис. 5: Кнопка выключателя с термостатом

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.9).

8. ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание!

Во время чистки, технического обслуживания и при замене частей прибор должен быть отключен от источника питания.

8.1 Очистка

- Прибор необходимо обесточить и подождать до полного охлаждения;
- Рабочую поверхность очистить скребком. Специальный скребок для очистки жарочной плиты из хромированной стали (тип –K) можно заказать в нашей компании. Жарочную плиту из серого чугуна (типы –L и –R) или из обычной стали (тип –J) можно очистить с помощью проволочной щетки и проволочной губки.

- в. После того, следует очистить ее мокрой тряпкой смоченной в теплой воде или в растворе воды и deterгента. Таким же образом очистить другие поверхности прибора. Следует применять доступные на рынке средства для чистки, предлагаемые местными поставщиками.
- г. Опорожнить и очистить ящик для жира.
- д. Во время очистки стойких пятен на нержавеющей поверхности, можно в виде исключения применить кухонную губку из нержавеющей стали для полировки (Скотч-брайт), но производить чистку губкой можно только в направлении жести. Во время этой процедуры на поверхности могут появиться постоянные следы чистки.
- е. После этого поверхности прибора полностью осушить.

Предупреждения!

- **Поливание горячей рабочей поверхности холодной водой – не допускается!**
- **Очистка прибора водяной струей или применение моющей машины под высоким давлением не допускается.**
- **Во время очистки жарочной поверхности не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток (исключение - жарочные плиты из серого чугуна и обычной стали) либо других абразивных приспособлений!**
- **Прибор чистится при помощи защитных перчаток.**
- **Очистка оборудования для общественного питания должна быть описана в системе контроля НАССР.**
- **Удалять все винтовые соединения во время очистки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**
- **Очистка прибора применением хлористоводородной кислоты и других мощных химических средств для чистки не допускается.**
- **Пол и керамическую плитку в помещении, где находится кухонное оборудование, никогда не допускается чистить применением средств для чистки, содержащих хлористоводородную (соляную) кислоту.**

Процесс очистки с льдом:

В середину горячей плиты разбросать несколько льда (не разбросать по всей поверхности!).

Лед плавится и возникающая вода испаряется. Во время этого процесса, пригоревший жир отслаивается от поверхности. Этот жир можно легко удалить с помощью скребка. После очистки холодную плиту протереть сухой тряпкой.

8.2 Техобслуживание

Периодическую проверку и осмотр изделия следует выполнять каждый второй год. Рекомендуется подписание контракта об обслуживании, с уполномоченным специалистом.

Предупреждения!

- **Присоединительные и обслуживающие работы на приборе могут осуществляться только уполномоченным специалистом. Если в течение гарантийного срока прибор ремонтировал не уполномоченный специалист, гарантия не применяется.**
- **Следует учитывать предписанные сроки для регулярного обслуживания прибора.**
- **В том случае, если присоединительный шнур поврежден, то его следует заменить специальным шнуром, который должен обеспечить производитель либо его сервисная служба.**

В программе сервиса для обслуживания рекомендуется замена использованных частей. Этим способом предупреждаются дефекты или необычная работа прибора.

Также рекомендуется и после истечения гарантийного срока в прибор встраивать оригинальные запасные части.

8.3 Процесс подготовки прибора перед дальнейшим прекращением эксплуатации

- а. Убедится, выключен ли центральный электрический выключатель.
- б. Перед дальнейшим прекращением эксплуатации (напр., каникулы, конец сезонной работы) следует тщательно очистить поверхности прибора.
- в. Рекомендуется смазка поверхности защищающими средствами для нержавеющей стали, получаемыми на рынке.

- г. Поверхность из обычной стали (тип EZ-T40J) и поверхности из серого чугуна (типы EZ-T40L, и EZ-T40R) покрываются растительным маслом. Перед повторной эксплуатацией поверхность протереть сухой тряпкой.
- д. Ящик для стекания масла (рис.1; поз. 4) должен быть чистым и сухим. Ящик оставьте немного открытым.
- е. Позаботится о достаточном проветривании помещения.
- ж. Во время повторной эксплуатации включить главный электрический выключатель в электрической установке и учитывать инструкции, указанные в п.7.

9. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ДЕФЕКТА

В случае неисправности или необычной работы прибора следует выключить выключатель (Рис.1; поз. 1), главный выключатель в электроустановке перед прибором, а также вызвать уполномоченного сервисного работника.

Предупреждения!

- Перед началом ремонта обязательно отключить главный выключатель в электроустановке перед прибором.
- Электрический прибор должен ремонтироваться только уполномоченным специалистом.
- Все важные данные, необходимые для обслуживания прибора, находятся на этикетках.
- Во время заказа сервисных услуг, заказчику рекомендуется сообщить тип прибора, серийный номер и описание неисправности.



Внимание!

- Неопытный электрик никогда не должен открывать и снимать панель управления или другие страницы прибора. Опасность поражения электрическим током!
- Не пытайтесь вскрыть панель управления. Высокое напряжение!

10. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ

Предупреждение!

Нижеуказанные запасные части и аксессуары не поставляются вместе с прибором, их можно заказать дополнительно.

Деталь	Код	Шифр
Трубный нагреватель 1,5 кВт	TS-0551	72050
Термостат	TS-1030	72519
Термический предохранитель	TS-1074	72583
Переключатель	TS-1520	73441
Лампочка контрольная, желтая	TS-1859/2	76573
Кнопка, синяя	TS-1156/4	83353
Защита кнопки	TS-1593	83330
Пластина кнопки переключателя	TS-1155/6	46205
Рессора кнопки	280.2.118	47582

Таблица 4: Запасные части

Деталь	Тип	Шифр
Скребок для очистки хромированной жарочной поверхности (для типа EZ-T40K)	C9X-R	27752
Скребок для очистки ребристой поверхности (для типа EZ-T40R)	ST40LR	35935

Таблица 5: Аксессуары

Запасные части и аксессуары можете приобрести в уполномоченной сервисной службе. Аксессуары не являются частью прибора. Их можно заказать дополнительно.

11. ДРУГОЕ

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



Внимание!

Когда прибор отслужит и будет лишним, следует позаботиться и о окружающей среде. Рекомендуется отдать его уполномоченным собирателям использованного электрического и электронного оборудования.