

Зип.Общепит
РОССИЯ

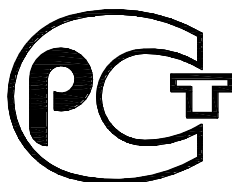
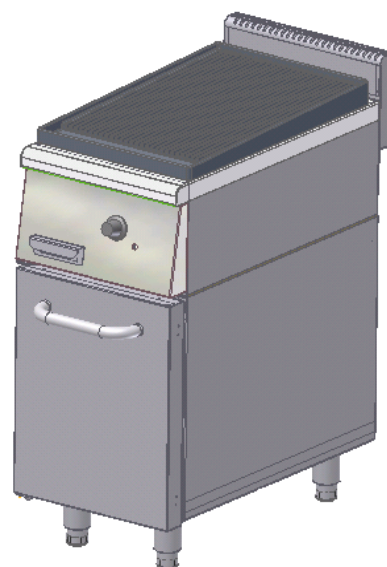
ЗАО "РАД" vsezip.ru

+7(812)987-08-81



Поверхности жарочные электрические типа «ПЖЭС»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ME51

Данные для идентификации

Тип и обозначение	Поверхность жарочная электрическая <i>Модель: ПЖЭС-СГ-4/7Н</i> Поверхность жарочная электрическая <i>Модель: ПЖЭС-СГ-4/7Н</i> Поверхность жарочная электрическая <i>Модель: ПЖЭС-СК-8/7Н</i>
Наименование и адрес изготовителя	ЗАО «РАДА», 430904, Республика Мордовия, г.Саранск, п.Ялга, ул.Пионерская, д.10
Телефон	+7 (342) 48-30-86
Е-mail:	
<i>Сервисный центр</i>	sales@suharevka.ru
Информация о продукции	<u>http://www.rada2000.ru</u>

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПЖЭС-СР-4/7Н; ПЖЭС-СГ-4/7Н; ПЖЭС-СК-8/7Н

сертифицирован официальным представителем ГОССТАНДАРТА России

Сертификат соответствия:	№ РОСС RU.ME51.B01015
Сертификат соответствия выдан:	30.12.2007
Сертификат соответствия действителен	Партия 1100шт.
Модели ПЖЭС-СР-4/7Н; ПЖЭС-СГ-4/7Н; ПЖЭС-СК-8/7Н соответствуют требованиям нормативных документов:	ГОСТ 12.2.092-94 ГОСТ 27570.036-92
Модели ПЖЭС-СР-4/7Н; ПЖЭС-СГ-4/7Н; ПЖЭС-СК-8/7Н соответствуют санитарно-эпидемиологическим нормам:	
Заключение №:	№ 77.ТУ.01.515.П.001706.10.05
Выдано:	Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту
Дата выдачи:	25.10.2005

Уважаемый покупатель!

Спасибо Вам за выбор продукта компании «РАДА» – **ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ** – для предприятий общественного питания.

Хотя **ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ** для предприятий общественного питания сложный инструмент, ее работоспособности хватит на длительный период, и она полезна, если ее правильно использовать.

ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ изготовлена по современным технологиям и в соответствии с мерами по обеспечению качества, безопасности и требованиями эксплуатации.

Пожалуйста, прочитайте Руководство тщательно и всегда храните его в пределах легкой доступности.

Мы надеемся, что работа с **ПОВЕРХНОСТЬЮ ЖАРОЧНОЙ** для предприятий общественного питания доставит Вам радость.

ЗАО «РАДА»
Саранск, Россия

© ЗАО «РАДА», 2007 г.

Настоящее Руководство защищено авторскими правами ЗАО «РАДА». В соответствии с законом об авторских правах, настоящее Руководство не может быть воспроизведено в любой форме, полностью или частично, без предварительного письменного согласия ЗАО «РАДА».



Наименование и логотип "РАДА" и являются торговой маркой.

готип

принадлежат ЗАО

Технические решения защищены патентами.

ВНИМАНИЕ!

Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском **ПОВЕРХНОСТЕЙ ЖАРОЧНЫХ** в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование **ПОВЕРХНОСТЕЙ ЖАРОЧНЫХ**, их установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Внимательно прочтите указания и правила обеспечения безопасности, приведенные в данном Руководстве.

Запрещается приступать к работе с **ПОВЕРХНОСТЯМИ ЖАРОЧНЫМИ** до тех пор, пока полностью не прочтете и изучите материал, содержащийся в данном Руководстве и другой поставляемой документации.

Использование всех рекомендованных в Руководстве мер по обеспечению безопасности обязательно.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте.

Наряду с мерами, указанными в Руководстве, следует соблюдать закон "Об основах охраны труда" и правила по предотвращению несчастных случаев и охране окружающей среды, в соответствии с действующим законодательством.

Безопасность должна быть поставлена на первое место при использовании **ПОВЕРХНОСТЕЙ ЖАРОЧНЫХ**.

Руководство не отражает незначительных конструктивных изменений в **ПОВЕРХНОСТЯХ ЖАРОЧНЫХ**, внесенных изготовителем после подписания к выпуску в свет данного Руководства, а также изменений по комплектующим изделиям. Это лишь означает, что **ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ** усовершенствованы для более полного удовлетворения Ваших требований.

ВНИМАНИЕ!

Действующее Руководство распространяется на **ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ** с полной комплектацией всеми деталями.

Цель настоящего Руководства заключается в предоставлении всей информации, необходимой для транспортирования, ввода в эксплуатацию, эксплуатации и текущего обслуживания **ПОВЕРХНОСТЕЙ ЖАРОЧНЫХ**.

Если в процессе эксплуатации **ПОВЕРХНОСТЕЙ ЖАРОЧНЫХ** у Вас возникнут какие-либо вопросы, которые Вы не можете решить сами, мы рекомендуем Вам сначала ознакомиться с документацией, инструкциями. Кроме этого, Вы всегда можете получить ответ на свой вопрос в службе технической поддержки компании ЗАО «РАДА» по телефону +7 (495) 510-50-05 и по электронной почте сервис-центра sales@suharevka.ru.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на поверхности жарочные электрические (далее изделия или поверхности жарочные), предназначенные для обжаривания различных блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания как самостоятельных изделий, а также в составе технологических линий.

1.2 В настоящее время выпускаются следующие исполнения поверхностей жарочных:

ПЖЭС-СР-4/7Н – поверхность жарочная электрическая стационарная, со стальной рифленой рабочей поверхностью, шириной 400 мм, глубиной 700 мм

ПЖЭС-СГ-4/7Н – поверхность жарочная электрическая стационарная, со стальной гладкой рабочей поверхностью, шириной 400 мм, глубиной 700 мм

ПЖЭС-СК-8/7Н – поверхность жарочная электрическая стационарная, со стальной комбинированной рабочей поверхностью, шириной 800 мм, глубиной 700 мм

1.3 Вид климатического исполнения УХЛ-4 по ГОСТ 15150.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические характеристики изделий указаны в таблице 1.

Таблица 1- Технические характеристики поверхностей жарочных

Параметр	Данные	
	ПЖЭС-СР-4/7Н ПЖЭС-СГ-4/7Н	ПЖЭС-СК-8/7Н
Номинальная суммарная потребляемая мощность (не более), кВт	4,6	9,2
Тип питающей сети	3/Н/РЕ~400/230В	
Рабочая температура поверхности, °С	От 100 до 260	
Время разогрева поверхности до максимальной температуры, мин.	Не более 10	Не более 13
Размеры рабочей поверхности, мм Ширина Глубина	390 530	790 530
Габариты изделия ДхШхВ, мм	400x826x955	800x826x955
Высота до рабочей поверхности, мм	880	
Масса изделия, кг	75	92
Степень защиты от внешних воздействий (IP)	20	20
Объем упаковки, м ³	0,45	0,9

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Изделия комплектуются согласно таблицы 2.

Таблица 2- Комплектность поверхностей жарочных

Комплектующие	Количество на исполнение, шт	
	ПЖЭС-СР-4/7Н ПЖЭС-СГ-4/7Н	ПЖЭС-СК-8/7Н
Арматура светосигнальная АСН1-220-1-1-2	1	1
Уголок (для крепления двери)	2	-
Эксплуатационная документация		
Руководство по эксплуатации	1	1

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Изделие соответствует общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.092.

4.2 По способу защиты человека от поражения электрическим током изделие относится к I классу защиты по ГОСТ Р МЭК 335-1, что подразумевает наличие защитного провода в шнуре питания, а не отдельно.

4.3 При работе с изделием необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

4.3.1 Перед подключением изделий к электрической сети необходимо осмотреть вилку, розетку, кабель и убедиться в их исправности.

4.3.2 Все сборочно-разборочные работы с изделиями должны выполняться только при отключенном электропитании.

4.3.3 Работа с изделиями должна производиться при наличии местной вытяжной вентиляции или в хорошо проветриваемом помещении.

4.3.4 Изделия должны быть установлены на расстоянии не менее одного метра от стен покрытых легко-возгораемым материалом.

4.3.5 Персонал, допущенный к работе, обязан получить инструктаж по технике безопасности в соответствии с инструкциями, разработанными на основании Руководства по эксплуатации, типовых инструкций по охране труда.

4.3.6 Персонал, допущенный к работе, обязан внимательно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации.

4.3.7 Не допускается включать изделие без заземления.

4.3.8 Не допускается включенные изделия оставлять без присмотра.

4.3.9 Во избежание ожога соблюдать осторожность, не прикасаться к греющей поверхности имеющей высокую температуру.

4.3.10 Не допускается появление чада (задымления) в помещении, при этом необходимо отключить изделие от сети.

4.3.11 Необходимо производить санитарную обработку только в обесточенном изделии, для чего выключить автомат в сети.

4.3.12 Запрещается лить холодную воду на горячую поверхность.

4.3.13 Запрещается держать изделие включенным без загрузки продуктами.

4.3.14 Необходимо периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства.

4.3.15 Необходимо при обнаружении неисправностей вызывать специалиста сервисной службы.

4.3.16 Необходимо включать изделие только после устранения неисправностей.

4.3.17 Необходимо избегать телесного контакта с горячими частями корпуса изделий.

4.3.18 Необходимо регулярно проводить техническое обслуживание и текущий ремонт изделий.

4.3.19 Необходимо содержать рабочее место в чистоте и не допускать его загромождения.

4.3.20 Соблюдать санитарно-гигиенические правила, принятые на предприятиях общественного питания.

4.3.21 Персонал, допущенный к работе, должен быть внимательным, не допускать на рабочее место лиц, не имеющих отношения к работе, не позволять им пользоваться изделиями.



ВНИМАНИЕ! Запрещается:

Проводить наружную и внутреннюю обработку изделия струей воды.

Запрещается обработка поверхности изделия жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Включать изделие в сеть оголенными проводами.

Включать изделие в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими требуемым.

Производить техническое обслуживание или санитарную обработку изделия, не отключенного от электрической сети.

Проверять наличие напряжения в цепях на «искру».

Использовать изделия без заземления сетевой розетки источника питания.

При включенных изделиях проводить любые виды технического обслуживания.

5 УСТРОЙСТВО

5.1 Внешний вид поверхностей жарочных показан на рисунке 1.

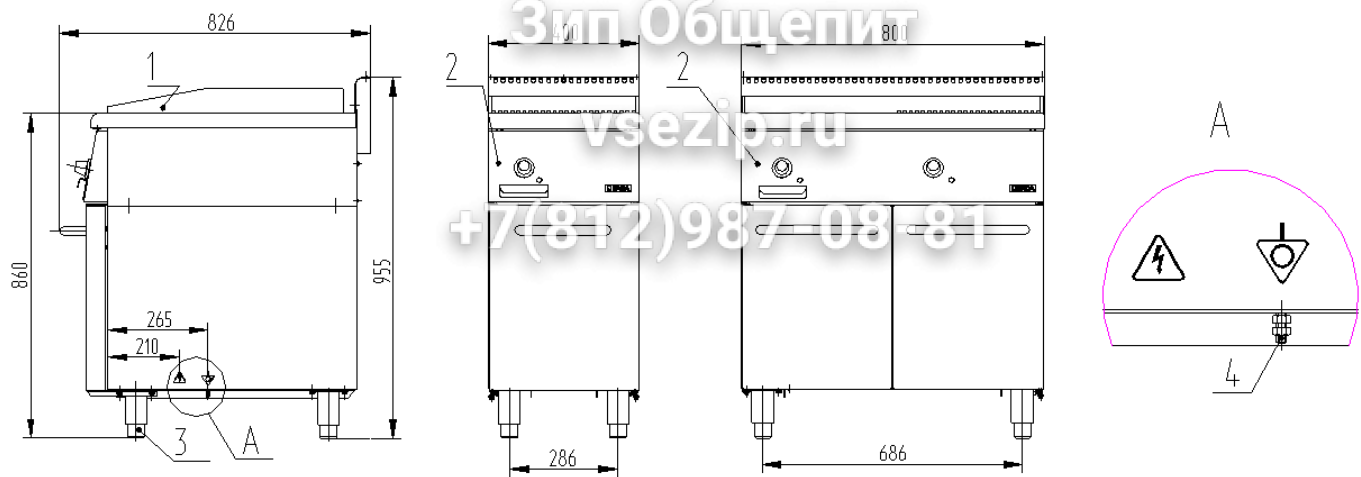


Рисунок 1 – Внешний вид поверхностей жарочных

- 1- Поверхность жарочная (рабочая); 2- Панель управления; 3- Опоры регулируемые; 4- Зажим эквипотенциального заземления

Поверхность жарочная, рисунок 1, выполнена в бескаркасном варианте. К основанию крепятся регулируемые опоры (3), которые позволяют выставить изделие в положение, обеспечивающее оптимальное распределение жира на поверхности жарочной (1) с одновременным стоком излишков масла (жира) и соуса через отверстие, в предназначенную для слива емкость. Кроме того, опоры, позволяют изменять высоту изделия (не более 30 мм), а так же компенсировать неровности пола.

Поверхность жарочная (рабочая) с трех сторон имеет невысокий оградительный бортик из нержавеющей стали, для предотвращения разбрызгивания масла (жира). Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстолистого материала, что создает равномерность распределения температуры.

Нагрев жарочной поверхности осуществляется ТЭНами, расположенными под ней и закрытым защитным кожухом с теплоизоляцией.

Для подключения изделия к сети предусмотрен блок зажимов (за панелью управления), питающий кабель к которому подводится через кабельный ввод и трубу, расположенную в секции нижней.

Секция нижняя представляет собой нейтральный шкаф. Со стороны обслуживающего персонала на нижней секции установлены двери. Внутренний объем нижней секции предназначен для хранения кухонного инвентаря.

5.2 Панель управления.

Органы управления поверхностями жарочных изображены на рисунке 2.

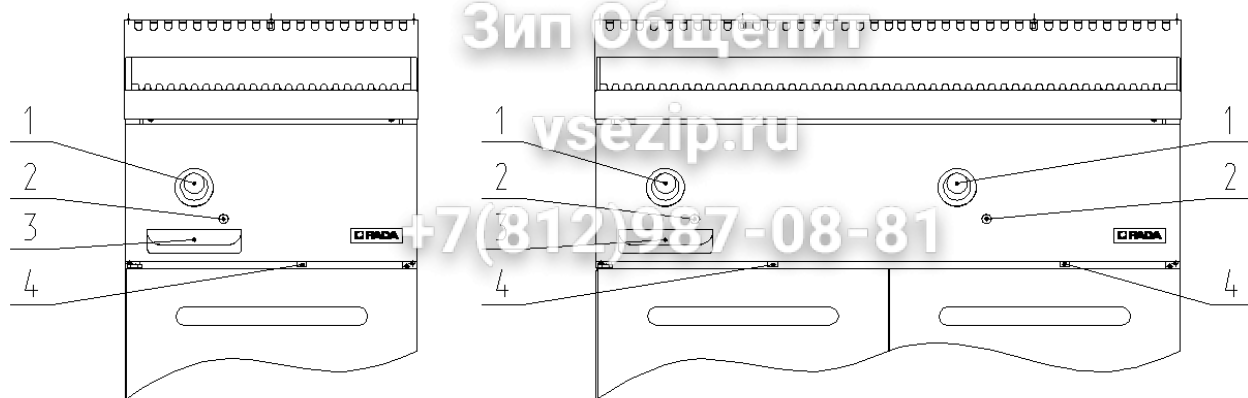


Рисунок 2- Органы управления поверхностей жарочных

1 - Ручка терморегулятора; 2 - Арматура светосигнальная;
3 - Емкость для излишков жира; 4 - Кнопка возврата аварийного термовыключателя

Арматура светосигнальная (2) показывает наличие напряжения на ТЭНах, сигнализируя о готовности изделия к работе.

Контроль температуры поверхности жарочной (рабочей) осуществляется терморегулятором. Регулировка температуры осуществляется ручкой терморегулятора (1), рисунок 2, установленной на панели управления.

Для предотвращения перегрева рабочей поверхности свыше 285 °С и выхода из строя ТЭНов в схеме установлен аварийный термовыключатель. Кнопка возврата аварийного термовыключателя (4), рисунок 2, находится с нижней стороны панели управления и необходима для включения ТЭНов изделия, после аварийного отключения при перегреве.

На панели управления предусмотрено окно для установки емкости для слива излишков жира (3).

	Для сигнализации о работе изделий на панели управления находится арматура светосигнальная, сообщающая о наличие напряжения на ТЭНах. Пренебрежение этой информацией ведет к увеличению риска появления всех видов опасностей.
---	---

Изделие имеет устройство заземления и подключается к сети переменного тока напряжением 400/230 В.

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распаковка и установка изделия должна производиться специалистами по монтажу оборудования для предприятий общественного питания.

После проверки состояния упаковки распаковать изделие, произвести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. При осмотре проверьте, отсутствие поломок, вмятин и других дефектов. Если в процессе осмотра выявлены несоответствие комплектации или дефекты, то представители монтажной организации и предприятия, где монтируется оборудование, оформляют актрекламацию.

Установку изделия производить в следующем порядке:

6.1 Перед установкой изделия необходимо удалить защитную пленку со всех поверхностей.

6.2 Изделие устанавливается в производственных помещениях отдельно или в составе технологических линий.

Предусматривается свободная не жесткая установка на ровном полу с уклоном не более 2° в любую сторону.

6.3 Подключить к электросети согласно действующего законодательства и нормативов. Изделие необходимо подключать к сети трехфазного переменного тока с напряжением 400 В, с нейтральным проводом. Электрические схемы представлены на рисунках 4, 5.

6.3.1 Монтаж и подключение должны быть выполнены таким образом, чтобы исключить доступ к токопроводящим частям без применения специального инструмента.

6.3.2 Подключение выполнять гибким кабелем с медными жилами сечением не менее $2,5 \text{ мм}^2$; КГ 5х2.5, ВВГ 5х2.5 или аналогичными, через автоматический выключатель с током уставки 16А и реле тока утечки на 9,2мА, для ПЖЭС-СК-8/7Н и автоматический выключатель с током уставки 10А и реле тока утечки на 4,6мА для ПЖЭС-СР-4/7Н и ПЖЭС-СГ-4/7Н. Автоматический выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания изделия, и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах.

6.3.3 Соединить провода электросети согласно маркировки на блоке зажимов, в соответствии с электросхемой.

Примечание. Блок зажимов расположен за панелью управления. Перед соединением провода электросети необходимо развинтить два винта снизу панели управления и снять ее, обеспечив доступ к блоку зажимов.

6.3.4 При использовании изделия в составе технологических линий, необходимо соединить его с другими элементами линии с помощью зажима эквипотенциального заземления, расположенного на дне изделия с правой стороны, обозначенного специальным знаком, указанным на рисунке 3.



Рисунок 3 – Знак эквипотенциального заземления

6.3.5 Проверить уровнем горизонтальное положение изделия, при необходимости, с помощью опор произвести регулировку по высоте.

6.3.6 Удалить с рабочей поверхности консервационное масло чистой ветошью. Дважды промыть поверхность ветошью, смоченной горячим мыльно-содовым раствором, просушить на воздухе и смазать растительным маслом.

6.3.7 После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо просушить ТЭНы в течении 1,5 – 2 часов, при температуре 100 ° С. После просушки проверить ток утечки и сопротивление изоляции.

Ток утечки на корпус поверхностей жарочных ПЖЭС-СР-4/7Н; ПЖЭС-СГ-4/7Н не должен превышать 4,5 мА. Ток утечки на корпус поверхности жарочной ПЖЭС-СР-8/7Н не должен превышать 9,0 мА.

Сопротивление изоляции электрических цепей поверхностей жарочных относительно ее корпуса должно быть не менее 2 МОм.

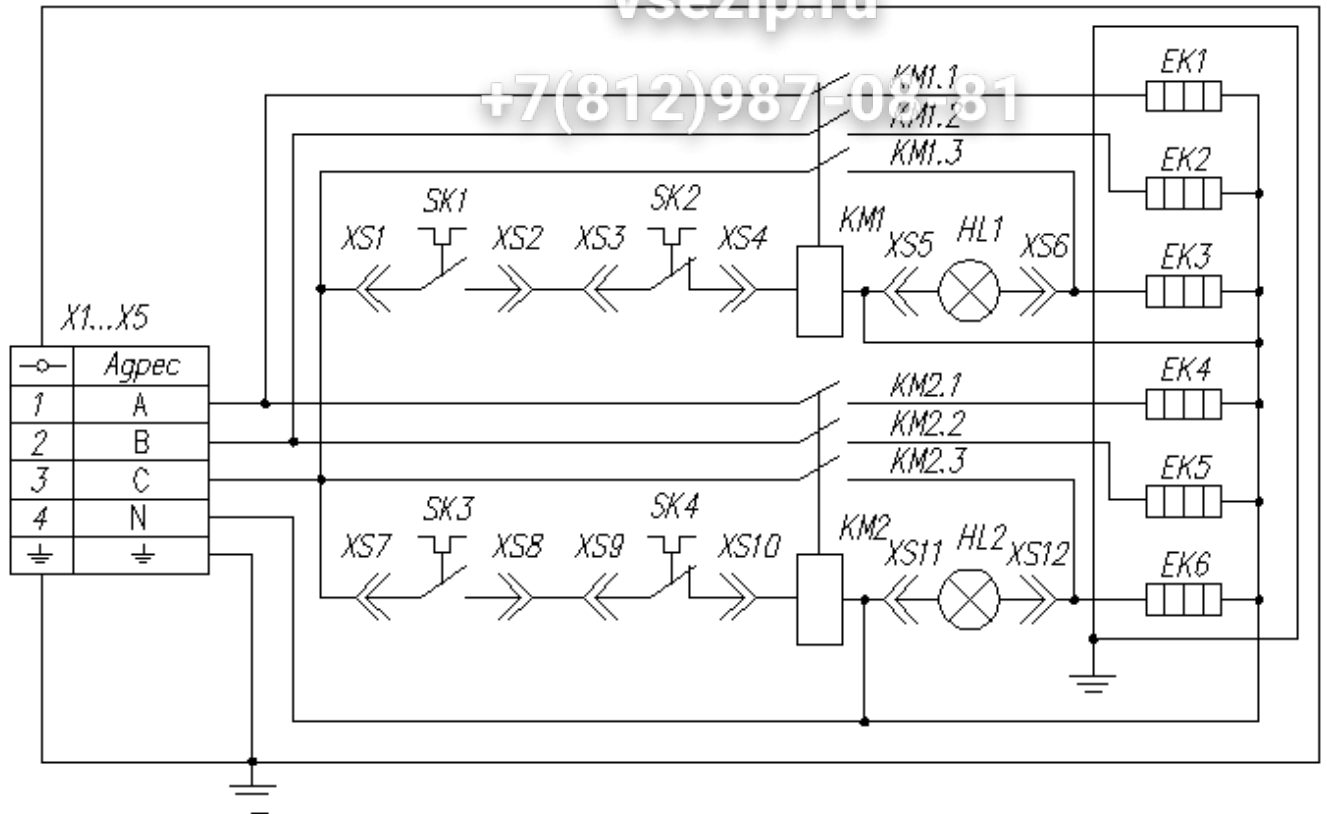
6.4 В комплект поставки поверхностей жарочных ПЖЭС-СР-4/7Н, ПЖЭС-СГ-4/7Н входят два уголка, предусмотренные для переустановки положения двери.

Сдача в эксплуатацию смонтированного изделия оформляется актом в установленной форме.



ВНИМАНИЕ !

Перед началом эксплуатации изделия следует прокалить рабочую поверхность, предварительно обработанную рафинированным маслом, в течение одного часа при температуре 150 ° С.



EK1, EK3			
EK4, EK6	Трубчатый электронагреватель		
	ТЭН-106А8,5/1,5Т220 ГОСТ 13268-88	4	
EK2, EK5	Трубчатый электронагреватель		
	ТЭН-172А8,5/1,5Т220 ГОСТ 13268-88	2	
HL1, HL2	Арматура светосигнальная АСН1-220-1-1-2		
	ТУ3469-004-17148161-99	2	зеленая
KM1, KM2	Пускатель 100С16KF10/16А	2	импорт
SK1, SK3	Терморегулятор	2	100°...260°С, импорт
SK2, SK4	Термовыключатель	2	аварийный, импорт
XS1-XS12	Клемма ножевая розетка SG57650 (ФАСТОН)	12	
X1...X5	Зажим наборный ЗН24-16П63-В/В УХ Л4		
	ТУ 16-91 ИГФР.687222.035	5	

Рисунок 5 – Схема электрическая принципиальная ПЖЭС-СК-8/7Н

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы внешним осмотром проверить состояние изделия.

Работу производить в следующей последовательности:

7.1 Смазать пищевым маслом (жиром) поверхность жарочную (рабочую).

7.2 Включить изделие поворотом ручки терморегулятора (1), рисунок 2, по часовой стрелке из положения «0» и установить лимб ручки терморегулятора в положение, соответствующее требованиям обработки продукта.

7.3 Загорание арматуры светосигнальной (2), рисунок 2, показывает включение ТЭНов.

Примечание. Когда температура поверхности жарочной достигнет необходимой величины, арматура светосигнальная должна погаснуть, можно приступить к работе.

7.4 Загрузить продукты для жарки на поверхность жарочную (рабочую).

7.5 По окончании работы в высокотемпературном режиме установить ручку терморегулятора на слабую или среднюю степень нагрева в зависимости от технологических требований обработки продукта.

7.6 Сливать остатки масла (жира) из емкости для слива по мере ее заполнения.

Примечание. Не используйте для утилизации канализацию, это может привести к засорению.

7.7 После окончания работы отключить изделие от сети, повернув ручку терморегулятора против часовой стрелки и установить в положение «0».

ВНИМАНИЕ !



Термовыключатель обеспечивает автоматическое отключение ТЭНов при нагреве поверхности жарочной свыше температуры 285°C.

7.8 Отключить изделие от сети автоматическим выключателем.

ВНИМАНИЕ !



Не следует включать изделие или оставлять его включенным после окончания жарки, если на поверхности жарочной (рабочей) нет пищевого масла (жира). Несоблюдение этого требования может привести к обгоранию поверхности, а также к преждевременному выходу из строя ТЭНов.

8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ

8.1 Рекомендации по выбору масла

Для жарки на поверхности жарочной подходит растительное масло или жиры животного происхождения.



ВНИМАНИЕ !

При жарке на поверхности жарочной запрещается :

- допускать смешивания различных сортов масла – они требуют разного времени для нагрева до определенной температуры;*
- допускать смешивания использованного масла со свежим, так как это отразится на вкусовых качествах продукта;*
- использовать старое масло.*

8.2 Рекомендации по приготовлению продуктов

При приготовлении продуктов следует учитывать:

8.2.1 Продукты для жарки должны быть по возможности сухими.

8.2.2 Замороженные продукты охлаждают разогретое масло, к тому же, при их оттаивании образуется вода, что отразится на вкусовых качествах продукта.

8.2.3 Для достижения лучшего результата необходим правильный выбор температурного режима. Если масло недостаточно нагрелось, продукты могут впитать слишком много жира. Поэтому лучше загружать продукты для жарки на поверхность жарочную (рабочую) по окончании периода нагрева. Если масло горячее, чем требуется, корочка будет образовываться слишком быстро, а внутри продукт останется не прожаренным.

8.2.4 Извлечение продуктов с поверхности надо производить сразу же после окончания приготовления, так как масло обладает большой тепловой инерцией, и продукты могут подгореть.

8.3 Меры предосторожности

8.3.1 Используйте изделие только строго по назначению.

8.3.2 Никогда не садитесь и не вставайте на открытую дверь изделия, так как оно может опрокинуться.

8.3.3 Следите и сливайте масло из емкости для слива по мере заполнения.

8.3.4 Не используйте для утилизации масла канализацию, это может привести к засорению.

8.3.5 Очищайте поверхность жарочную регулярно.

8.3.6 Избегайте контакта горячего масла с кожей, это может вызвать ожоги.

9 ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

Перед тем как мыть, обязательно отключите изделие от сети и подождите, пока поверхность рабочая полностью остынет. Только после этого приступайте к очистке.

Очистку изделия производить в следующей последовательности:

9.1 После остывания поверхности жарочной (рабочей) очистить ее от остатков продукта. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным предметом.

9.2 Вымойте поверхность рабочей горячей водой с жидким моющим средством, тщательно сполосните и протрите ее тканью.

9.3 Просушите поверхность жарочную (рабочую), затем после просушки смажьте пищевым жиром.

9.4 Корпус изделия протрите влажной тканью без ворса.

ВНИМАНИЕ!

Запрещается обработка изделия жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.



9.5 Пользуясь мягкой и влажной тканью, удалите мелкие брызги и возможные мелкие следы масла или конденсата.

10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением ремонта или тщательного осмотра изделие следует отключить от сети



10.1 Техническое обслуживание и ремонт изделия должны проводить лицензированные специалисты, имеющие, допуск к ремонту электротехнического оборудования, квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание и ремонт изделия осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла: ТО-ТР, где:

ТО – техническое обслуживание; ТР - текущий ремонт.

ТО проводится один раз в месяц, ТР – проводится один раз в шесть месяцев.

10.2 При техническом обслуживании изделия провести следующие работы:

10.2.1 Выявить неисправность изделия опросом обслуживающего персонала.

10.2.2 Проверить внешним осмотром на соответствии правилам техники безопасности.

10.2.3 Проверить исправность защитного заземления.

10.2.4 Проверить исправность электропроводки и надежность крепления контактных соединений. При этом изделие должно быть отключено от электросети.

10.2.5 Проверить работоспособность изделия в рабочем режиме.

10.2.6 Перед проверкой контактных соединений, крепления датчиков терморегулятора, термовыключателя и арматуры светосигнальной, следует отключить изделие от сети выключением автоматического выключателя цехового щита и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат «**Не включать – работают**

люди», отсоединить при необходимости провода электропитания изделия и изолировать их.

10.2.7 Провести дополнительный инструктаж работников персонала обслуживания при нарушении ими правил эксплуатации аппарата.

10.3 При текущем ремонте провести работы, входящие в техническое обслуживание, кроме того, при необходимости, произвести замену комплектующих изделий и проверить работу в рабочем режиме.

10.3.1 При проведении технического обслуживания использовать только оригинальные запчасти изготовителя.

10.3.2 Запрещается производить изменения в конструкции изделия, в противном случае безопасность не гарантируется.

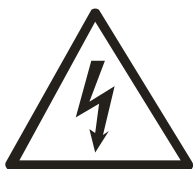
Все работы, приведенные в разделе «Техническое обслуживание», должны производиться регулярно. Пользователю следует обратиться в Специализированный сервисный центр для оформления заказа на выполнение необходимых работ. В случае ущерба из-за повреждений вследствие невыполненных работ по техническому обслуживанию, ответственность несет пользователь. К таким повреждениям, кроме прочего, относятся:

- Повреждения из-за неправильного хранения;
- Повреждения из-за применения неоригинальных запчастей;
- Повреждения вследствие работ по техническому обслуживанию, которые производились не в Специализированных сервисных центрах.



ВНИМАНИЕ!

Не забывайте, что ремонт изделия должен проводить только специалист. Неквалифицированный ремонт может привести к значительным повреждениям имущества и возникновению опасности травмирования.



Работу по обслуживанию Поверхностей жарочных должен проводить **подготовленный специалист**, имеющий:

Элементарные познания в общей электротехнике.

Знание Поверхностей жарочных и порядка их технического обслуживания.

Право на работу на предприятиях общественного питания.

Знание общих правил техники безопасности, в том числе правил допуска к работе, правил пользования и испытаний средств защиты и специальных требований, касающихся выполняемой работы.

Умение обеспечить безопасное ведение работы и вести надзор за работающими в электроустановках.

Знание правил освобождения пострадавшего от действия электрического тока, оказания первой медицинской помощи и умение практически оказывать ее пострадавшему.

Нахождение посторонних лиц в зоне обслуживания Поверхностей жарочных **не допускается**.

Перед включением после монтажа, ремонта или технического обслуживания Поверхностей жарочных, или после длительного перерыва в работе необходимо убедиться в **исправности заземления**.

Несоблюдение указанных требований может повлечь за собой нанесение вреда!

11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Перечень возможных неисправностей и способы их устранения приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Устранения	Примечание
Изделие не нагревается, терморегулятор включен, арматура светосигнальная не горит	Отсутствует напряжение в сети. Ослабли гайки, подгорели концы проводов на клеммах. Неисправен терморегулятор. Сработал или неисправен аварийный термовыключатель	Подать напряжение. Гайки затянуть. Заменить неисправные провода. Заменить терморегулятор. Включить или заменить аварийный термовыключатель.	Неисправность устраняет специалист по техническому обслуживанию
Не горит арматура светосигнальная при включенном терморегуляторе	Неисправна арматура светосигнальная. Обрыв проводов коммутации арматуры светосигнальной.	Заменить арматуру светосигнальную. Устранить обрыв проводов.	То же
Арматура светосигнальная загорается, рабочая поверхность не греется	Неисправны ТЭНы	Заменить ТЭНы	То же
Температура на рабочей поверхности не регулируется	Неисправен терморегулятор	Заменить терморегулятор	То же
Рабочая поверхность не обеспечивает максимальную температуру	Неисправна часть ТЭНов	Заменить неисправные ТЭНы	То же

12 УПАКОВКА. МАРКИРОВКА. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12.1 Упаковывание изделия производится в собранном виде. Изделие упаковывается в индивидуальную деревянную упаковку.

12.2 Маркировка изделия выполняется табличкой заводской с указанием следующих данных:

- товарный знак предприятия – изготовителя;
- наименование и тип изделия;
- номинальное напряжение (В) и частота (Гц);
- номинальная потребляемая мощность (кВт);

- заводской номер;
- дата выпуска;
- обозначение ТУ;
- сведения о сертификации;
- IP – число, соответствующее степени защиты от внешних воздействий.

12.3 Изделие транспортируется только в вертикальном положении всеми видами транспорта на любые расстояния.

12.4 Хранение изделия допускается в закрытых не отапливаемых помещениях.

12.5 Изделие складывается и отгружается в соответствии с существующими и утвержденными правилами на заводе-изготовителе.

12.6 Изделие при транспортировке устанавливается в один ярус. Допускается устанавливать изделие на второй ярус.

13 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации изделия – один год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения – один год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов, изготовление и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в Руководстве, а также:

- Несоблюдения правил транспортировки и хранения владельцем;
- Разборки и ремонта изделия лицами, не уполномоченными на производство гарантийного ремонта;
- Несоблюдения правил установки и эксплуатации.

Время нахождения изделия в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов на месте, предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие.

Средний срок службы поверхности жарочной составляет 10 лет.

14 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УДАЛЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Необходимо учитывать и соблюдать местные предписания по охране окружающей среды. Опасные для вод вещества не должны попасть в водоемы, в почву, в канализацию.

Решите, пожалуйста, своевременно вопрос по сбору и утилизации без ущерба для окружающей среды (грунтовых вод и почвы) отработанных отходов.

Утилизация должна производиться в соответствии с местными действующими нормами утилизации.

ДЕТЕЛСТВО О ПРИЕ

ПЖЭС-С - /7Н
обозначение

Б-2007 и признана годной для

Контролер ОТК

расшифровка подписи

16 СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Поверхность жарочная электрическая, заводской номер _____

Подвергнута на ЗАО «РАДА» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Наименование и марка консерванта _____

Срок защиты _____

Консервацию произвел _____

Изделие после консервации принял _____

Расконсервацию производить тёплой мыльной водой.

После расконсервации дать изделию обсохнуть в течение 1-1,5 ч.

17 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Поверхность жарочная электрическая ПЖЭС-С - /7Н №

обозначение

Заводской номер

Упакована _____

наименование или код изготовителя

согласно требованиям, предусмотренным в действующей конструкторской документации.

расшифровка подписи

ГОД, МЕСЯЦ, ЧИСЛО

1 Общие указания	5
2 Технические данные.....	5
3 Комплектность	6
4 Требования безопасности	6
5 Устройство	7
6 Подготовка к работе	9
7 Порядок работы	14
8 Рекомендации по работе	14
9 Очистка.....	15
10 Техническое обслуживание	16
11 Возможные неисправности и способы их устранения	18
12 Упаковка. Маркировка. Транспортирование и хранение.....	18
13 Гарантийные обязательства.....	19
14 Рекомендации по удалению и утилизации отходов и защите окружающей среды	19
15 Свидетельство о приемке	20
16 Свидетельство о консервации.....	20
17 Свидетельство об упаковке	20

Зип Общепит

УТВЕРЖАЮ
Руководитель КТО

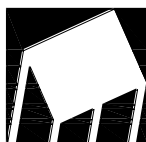
vsezip.ru

Морозов В.А. _____

подпись, дата

+7(812)987-08-81

РОССИЯ
ЗАО "РАДА"



Поверхности жарочные электрические **типа «ПЖЭС»**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЕ 51

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

vsezip.ru

РАЗРАБОТАН

Ведущий инженер - технолог

Г. Д. Абрамова
подпись, дата

ПРОВЕРЕН

Ведущий инженер – конструктор

И.В.Сергеева
подпись, дата

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОМ
«ТехноПромРада»

А. В. Калинин
подпись, дата