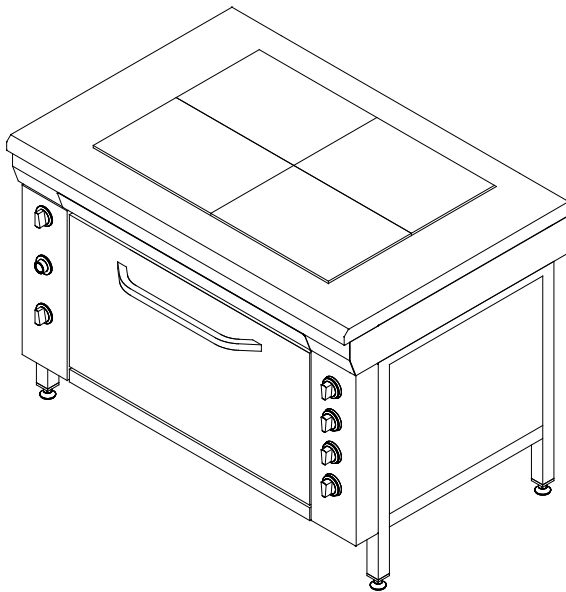


Україна
ТОВ "Еталон"

ЕЛЕКТРИЧНІ ПЛИТИ КУХОННІ МОДЕЛЕЙ ЕПК

Керівництво з експлуатації



м. Запоріжжя

Дійсне керівництво з експлуатації поширюється на електричні плити кухонні ЕПК з 2, 3, 4 і 6 конфорками, що також можуть бути укомплектовані жарильним блоком.

Керівництво з експлуатації призначено для вивчення обслуговуючим персоналом і працівниками ремонтних і налагоджувальних підприємств.

У зв'язку з постійною роботою по вдосконаленню конструкції плити, що підвищує її надійність в експлуатації, до конструкції можуть бути внесені зміни, які не відображені в цьому виданні й не можуть бути підставою для претензій.



032

Електричні плити кухонні моделей “ЕПК-2”, “ЕПК-2-Ш”, “ЕПК-3”, “ЕПК-3-Ш”, “ЕПК-4”, “ЕПК-4-Ш”, “ЕПК-6” і “ЕПК-6-Ш” сертифіковані Органом із сертифікації продукції ДП Запорізького РДЦСМС.

Не слід користуватися плитою до уважного вивчення керівництва з експлуатації!

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| 1. Призначення | 4 |
| 2. Технічні дані. | 4 |
| 3. Будова і принцип роботи | 5 |
| 4. Порядок встановлення | 6 |
| 5. Правила експлуатації | 7 |
| 6. Вказівки по техніці безпеки | 8 |
| 7. Технічне обслуговування, ремонт. | 8 |
| 8. Характерні несправності та методи їх усунення | 9 |
| 9. Комплект поставки | 9 |
| 10. Гарантійні зобов'язання | 10 |
| 11. Зберігання | 10 |
| 12. Транспортування | 10 |
| 13. Відомості про продаж | 10 |
| 14. Утилізація | 10 |
| | |
| Додаток А. | 11 |
| Додаток Б. | 12 |
| Додаток В. | 13 |

1. ПРИЗНАЧЕННЯ

1.1 Плити електричні кухонні моделей ЕПК (далі — плити) призначені для приготування гарячих страв у наплитній посуді, а так само жарення, запікання і випічки кулінарних і кондитерських виробів у жарильному блоці на підприємствах суспільного харчування.

1.2 Плити випускаються у виконанні УХЛ 4 за ГОСТ 15150-69 для експлуатації в приміщеннях при наступних умовах:

- температура навколишнього середовища від плюс 10°C до плюс 40°C;
- відносна вологість навколишнього середовища до 80% при температурі плюс 25°C ;
- атмосферний тиск від 84 до 107 кПа (від 630 до 800 мм рт. ст.);
- напруга живильної мережі змінного струму 380 В або 220 В при відхиленні від мінус 5% до плюс 10% від номінальної величини з частотою 50±1Гц.

1.3 Відповідно до заявки замовника плити поставляються з 2, 3, 4 або 6 конфорками; жарильним блоком, що комплектується решітками, піддонами або листами; керівництвом з експлуатації, тарою.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 Плити відповідають вимогам технічних умов ТУ У 29.5-31329329-014:2005 і комплектам технічної документації. Основні параметри й розміри плит відповідають зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1

Основні параметри й розміри плит

| № п/п | Параметри | Одиниці виміру | Величини | | | |
|-------|---|----------------|--------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| | | | ЕПК-2, (ЕПК-2Ш) | ЕПК-3, (ЕПК-3Ш) | ЕПК-4, (ЕПК-4Ш) | ЕПК-6, (ЕПК-6Ш) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Габаритні розміри: довжина ширина висота | мм | 950 600 | 1200 700 | 1200 800 | 1550 800 |
| | | | 850 (за заявкою замовника 900) | | | |
| 2 | Маса | кг | 45 (105) | 70 (140) | 90 (160) | 120 (190) |
| 3 | Кількість конфорок | шт. | 2 | 3 | 4 | 6 |
| 4 | Жарильний блок | шт. | 0 (1) | 0 (1) | 0 (1) | 0 (1) |
| 5 | Електрична потужність: номінальна загальна, номінальна конфорок, номінальна жарильного блоку | кВт | 10,2 6,0 4,2 | 13,8 9,0 4,8 | 16,8 12,0 4,8 | 22,8 18 4,8 |

| № п/п | Параметри | Одиниці виміру | Величини | | | |
|-------|---|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | | | ЕПК-2, (ЕПК-2Ш) | ЕПК-3, (ЕПК-3Ш) | ЕПК-4, (ЕПК-4Ш) | ЕПК-6, (ЕПК-6Ш) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 6 | Площа робочої поверхні конфорок | м ² | 0,246 | 0,369 | 0,492 | 0,738 |
| 7 | Час розігріву конфорок до робочої температури | хв. | 60 | | | |
| 8 | Регулювання потужності конфорок | % номін. | 100, 50, 25 | | | |
| 9 | Корисний об'єм жарильного блоку: довжина глибина висота | мм | 535 370 370 | 660 550 370 | 660 550 370 | 660 550 370 |
| 10 | Температура повітря в жарильному блоці | °С | 100-300 | | | |
| 11 | Нерівномірність температури в жарильному блоці | °С | 20 | | | |
| 12 | Питома витрата потужності в жарильному блоці ненавантаженому для температури (230±2) °С на 1 дм ³ обсягу | Вт•год. | 30 | | | |
| 13 | Регулювання потужності жарильного блоку (окремо верхньої і нижньої секцій) | % номін. | 100; 66,7; 22,4 | | | |

3. БУДОВА І ПРИНЦИП РОБОТИ

3.1 Плита складається з двох функціональних блоків: жарильного блоку і конфоркової плити. На загальному каркасі змонтовані прямокутні конфорки, що утворюють робочий стіл плити. За допомогою регулюючих болтів конфорки можна регулювати по висоті і виставляти в одній площині. Перемикачі, датчик-реле температури і сигнальні лампи змонтовані у відсіку, що розташований під підконфорковим простором. При наявності жарильного блоку виведене електроустаткування розташоване під підконфорковим простором праворуч від жарильного блоку. Для зменшення теплового навантаження на складові частини електроустаткування, відсіки, у яких воно розташовано, відділені від підконфоркового простору теплоізолюючими панелями.

3.2 Кожна конфорка має свій перемикач, за допомогою якого здійснюється переключення потужності, положення „0” – 0%, „1” – 25%, положення „2” – 50%, положення „3” – 100%. Сигналізація наявності напруги на нагрівальних елементах конфорок здійснюється за допомогою сигнальних ламп, розташованих біля ручок перемикачів. Плита має піддон для збору пролітої рідини.

3.3 Жарильний блок має ефективну теплоізоляцію. Електронагрівальні елементи розташовані горизонтально вгорі і внизу камери жарильного блоку. Нижні нагрівачі закриті панелями. Електронагрівальні елементи включені в електричну схему через 2 перемикачі за допомогою яких можна здійснювати роздільне включення верхніх і нижніх електронагрівальних елементів і регулювати їх по потужності окремо, положення “1” – 22,4 %, положення “2” – 66,7%, положення “3” – 100%.

3.4 Особливістю роботи жарильного блоку є те, що на “3” режимі роботи нижніх електронагрівальних елементів при досягненні заданої температури, виставленої терморегулятором відбувається відключення всіх нагрівальних елементів, крім середнього, працюючого так званому черговому режимі за рівнем потужності 33,3% від потужності нижніх нагрівальних елементів.

3.5 Сигналізація про наявність напруги на нагрівальних елементах жарильного блоку здійснюється за допомогою 2 сигнальних ламп окремо для верхніх і нижніх нагрівальних елементів.

3.6 Принципові електросхеми плит ЕПК-п и ЕПК-п-Ш подані у додатку Б, В (п - кількість нагрівачів для конфорок).

4. ПОРЯДОК ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 Розпакування, установку плити та її випробування повинні здійснювати фахівці з монтажу і ремонту торгівельно-технологічного обладнання.

4.2 Необхідно обов'язково видалити антикорозійне змащення.

4.3 Перед установкою плити витягти транспортувальні пластини по периметру конфорок.

4.4 Встановлення плити виконується в наступному порядку:

4.4.1 Вирівняти плиту за допомогою регульованих опір так, щоб робоча поверхня займала горизонтальне положення.

4.4.2 Надійно заземліть плиту, приєднавши дріт, що заземляє, до кронштейна за допомогою гайки.

4.5 Для забезпечення можливості проведення технічного обслуговування і ремонту плити варто установити на відстань до 600 мм від стіни. Після установки провести пуск і нагрівши плиту в продовж 60 хвилин із включеною вентиляцією приміщення.

4.6 Здача в експлуатацію змонтованого виробу оформляється актом, що підписується представником ремонтно-монтажної організації і підприємства суспільного харчування.

5. ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

5.1 Перед початком роботи перевіряють санітарний стан жарильного блоку і бокової поверхні плити, а також піддона і камери жарильного блоку, надійність заземлення, справність пакетних перемикачів. Наплитний посуд заповнюється рідиною не більше, ніж на 80% її обсягу. Це зменшує розкльопування рідини і попереджає розтріскування поверхні конфорок.

5.2 Наплитний посуд повинен мати товсте рівне дно, що щільно прилягає до поверхні плити. Рідину на піддоні видаляють, тому що випаровуючись, вона воложить ізоляцію конфорок, що приводить до швидкого її перегорання.

5.3 Роботу проводять у наступному порядку: увімкніть конфорки на повну потужність (положення „3”) за 25...30 хвилин до початку роботи, щоб до початку роботи вони прогрілися до температури 250-300°C; завантажте конфорки ємностями з приготовленим продуктом; установіть ручки перемикачів відповідно до технології готування продукту; установіть ручки перемикачів, що не завантажені ємностями, у положення „1”, це дозволить зберегти температуру конфорок не нижче 200°C і охоронить їх від перегріву і передчасного виходу з ладу; не допускайте охолодження конфорок водою.

При смаженні ромштексів, котлет, біфштексів і т.і. конфорки включають на сильне нагрівання за 60 хвилин до початку роботи. Смаження роблять при „слабкому” або „середньому” нагріванні.

5.4 Підготовку до роботи жарильного блоку проводять у наступному порядку: установіть необхідну температуру повітря в камері за допомогою лімба датчика-реле температури за 40...50 хвилин до початку роботи і включіть електронагрівачі перемикачами, установивши їх ручки в положення „3”; після того як згасне сигнальна лампа біля датчика-реле температури, завантажуйте лист із підготовленим продуктом у камеру жарильного блоку. Переведіть ручки перемикачів відповідно до технології готування продукту.

5.5 Якщо в процесі роботи необхідно перейти від високої температури до більш низької, виключіть електронагрівачі за допомогою перемикачів, перевівши їх ручки в положення „0”. Дайте шафі охолонути і тільки після цього установіть лімб датчика-реле на потрібну температуру.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ УСТАНОВКИ БІЛЬШ НИЗЬКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ, НЕ ОСТУДИВШИ КАМЕРУ ЖАРИЛЬНОГО БЛОКУ!

Відключення і включення електронагрівачів жарильного блоку робіть тільки за допомогою перемикачів, ні в якому разі не використовуйте для цього датчик-реле температури.

5.6 Закінчивши роботу, виключіть конфорки та жарильний блок за допомогою пакетних перемикачів і відключають плиту від мережі живлення. Після остигання плити її очищають від пригорілої їжі і протирають вологою тканиною; піддон промивають содовим розчином і просушують.

6. ВКАЗІВКИ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ

6.1 Установка, експлуатація, технічне обслуговування і ремонт плит повинні виконуватися при строгому дотриманні заходів безпеки згідно “Правил безопасной эксплуатации электроустановок потребителей” (ПБЭЭП), “Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей” (ПТЭ), “Правил устройства электроустановок” (ПУЭ).

6.2 При виникненні екстремальних умов, аварійних і пожежних ситуацій дії персоналу обслуговування визначаються діючими на підприємстві інструкціями і схемами евакуації.

6.3 ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- експлуатувати плиту без заземлення;
- залишати включену плиту без догляду;
- доторкатися до гарячих поверхонь плит;
- допускати неповнолітніх до роботи.

6.4 До обслуговування плити допускаються особи, що пройшли технічний мінімум за правилами експлуатації і догляду за устаткуванням.

6.5 При роботі з плитою дотримуйтеся наступних правил: щоб уникнути опіків будьте обережні при установці на плиту посуду з продуктом, що готується, і установці і витягу листів з камери жарильного блоку, не допускайте проливання рідини на поверхню конфорок і камери жарильного блоку. Пам'ятайте, що температура поверхні плити може досягати 450°C. Відключайте плиту від електромережі при зупинці на ремонт і санітарну обробку; при виявленні несправностей вимкніть плиту і викличте слюсаря-електрика.

6.6 КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ гасити водою плиту, що знаходиться під напругою.

6.7 У кожному конкретному випадку питання експлуатації плит узгоджуються з територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.

6.8 При установці і витягу листів з камери жарильного блоку необхідно застосовувати захисні рукавиці, у протилежному випадку гаряче повітря чи водяний пар можуть зашкодити шкірі.

6.9 Не допускається очищення плити і жарильного блоку водяним струменем або із застосуванням миючої машини під високим тиском.

7. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕМОНТ

7.1 Технічне обслуговування і ремонт плит проводять слюсарі-ремонтники 3-5 розрядів, що мають кваліфікаційну групу по електробезпечності не нижче III. Технічне обслуговування і ремонт роблять за наступною структурою ремонтного циклу 5”ТО” – 1”ТР”, де „ТО” – технічний огляд, „ТР” – поточний ремонт.

7.2 „ТО” проводиться один раз на місяць у перервах між роботою або в процесі роботи плити.

7.3 „ТР” – проводиться один раз у півроку на місці експлуатації плити.

7.4 При „ТО” проводяться наступні роботи:

- виявіть несправності плити опитуванням обслуговуючого персоналу;

- підтягніть кріпильні з'єднання облицювань, лімбів датчика-реле температури жарильного блоку, ручок перемикачів;
- перевірте роботу завіс дверей жарильного блоку і при необхідності проведіть їхнє регулювання.

7.5 Під час одного з „ТО” міжремонтного періоду підтягніть контактні з'єднання датчика-реле температури, перемикачів електронагрівників. При цьому відключіть плиту від електромережі зняттям плавких запобіжників або вимиканням автоматичного вимикача цехового електрощита і повісьте на рукоятці комутуючої апаратури плакат „НЕ ВКЛЮЧАТИ! ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!”. Від'єднайте при необхідності провід електроживлення плити і заізолюйте їх.

Контактні з'єднання повинні бути щільними і забезпечувати надійність електричного контакту в умовах перемінного температурного режиму плити.

7.6 Для перевірки затягування контактних з'єднань необхідно зняти бічні і передню облицювання, тепловий екран.

7.7 У „ПР” входять усі роботи, виконувані при „ТО”, а також перевірка працездатності електронагрівників жарильного блоку і конфорок, а при необхідності проводиться їхня заміна.

8. ХАРАКТЕРНІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Характерні несправності і методи їхнього усунення подані у таблиці 2.

Таблиця 2

Характерні несправності плит і методи їхнього усунення

| Характерні несправності | Можлива причина | Метод усунення |
|--|------------------------------------|----------------------|
| При установці лімба датчика-реле температури на задану величину й установці перемикачів у положення відмінне від „0” сигнальні лампи не горять, камера жарильного блоку і конфорки не нагріваються | На введенні плити відсутня напруга | Подайте напругу |
| Не горить сигнальна лампа | Перегорів світлодіод | Замініть світлодіод |
| Недостатнє нагрівання конфорок і жарильного блоку, одна конфорка і жарильний блок не включаються, сигнальні лампи горять „у напівнакала” | Обрив нульового проводу | Усуньте обрив |
| Погано працюють засувки дверей жарильного блоку | Порушилося регулювання засувки | Відрегулюйте засувки |

9. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Склад комплекту поставки плити представлений у таблиці 3.

Таблиця 3

Склад комплекту поставки плити

| № п/п | Найменування | Кількість | Примітка |
|--|----------------------------|-----------|----------|
| 1 | Плита в зборі | 1 | |
| 2 | Керівництво з експлуатації | 1 | |
| Примітка. Листи і гастроємності постачаються за вимогою замовника. | | | |

10. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін роботи плити – 24 місяців із дня введення в експлуатацію, але не пізніше 15 місяців з дня відвантаження виробником. Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виготовлювача, усуваються за його рахунок. Це правило не поширюється на випадки, коли виріб вийшов з ладу з вини споживача в результаті порушення правил експлуатації, зазначених у дійсному керівництві з експлуатації; при ремонті виробу споживачем.

Гарантійна майстерня знаходиться за адресою: 69068, м. Запоріжжя, вул. Брюллова, 11, тел. (0612) 227-00-92, 227-00-93.

11. ЗБЕРІГАННЯ

11.1 Плити повинні зберігатися у критих приміщеннях із змістом корозійно-активних агентів у повітрі не більше, ніж це вказано для повітря типу II по ГОСТ 15150 — 12 місяців.

11.2 Зовнішня консервація плит повинна відповідати одним з варіантів протикорозійного захисту II-1 по ГОСТ 9.014.

12. ТРАНСПОРТУВАННЯ

12.1 Плити повинні транспортуватися у зібраному вигляді згідно комплектації у відповідності з конструкторською документацією.

12.2 Транспортування плит повинно проводитися згідно з правил перевезення вантажів, дійсних на даному виді транспорту.

12.3 При вантажно-розвантажувальних роботах і транспортуванні падіння плит не припускається.

13. ВІДОМОСТІ ПРО ПРОДАЖ

Електрична плита кухонна ЕПК-_____ заводський № _____ виготовлена

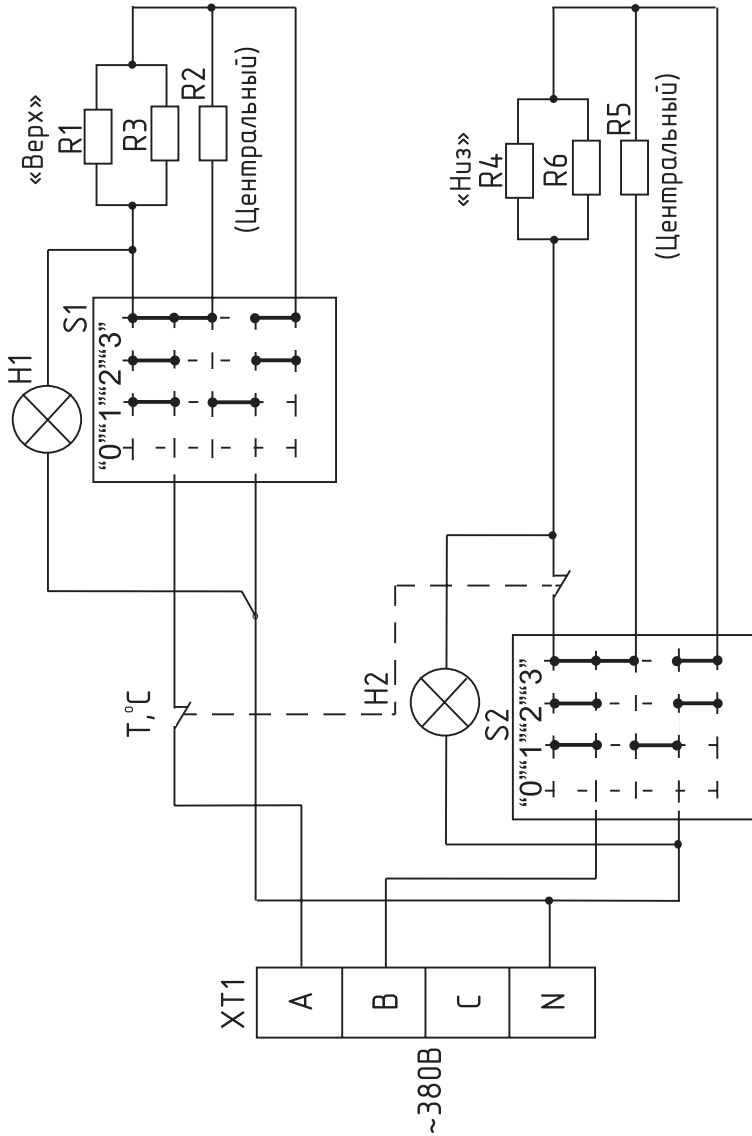
_____ .
Дата продажу _____ .

Штамп торговельної організації:

14. УТИЛІЗАЦІЯ

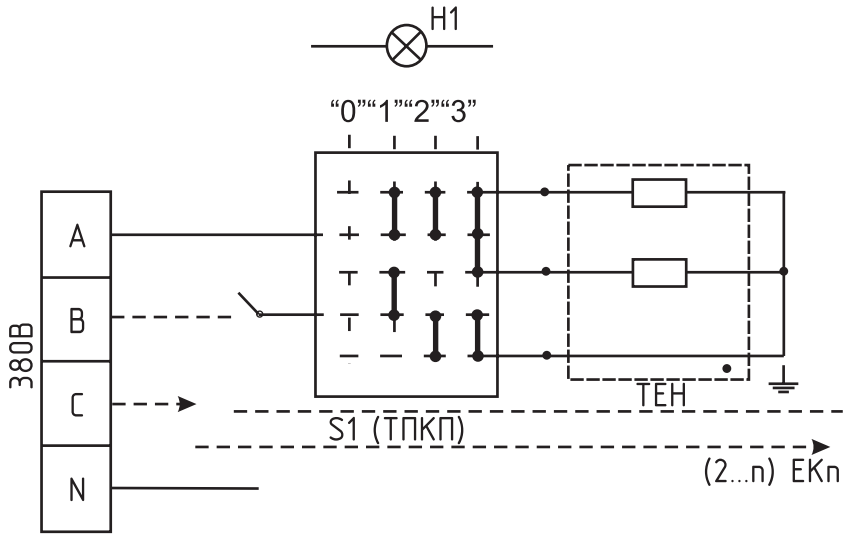
Утилізація плити проводиться за загальними правилами переробки вторинної сировини.

Схема електрична принципова блоку жарильного



T°C – датчик-реле температури; R1...R6 – трубчастий електронагрівач (ТЕН);
H1, H2 – арматура світлосигнальна; XT1 – колодка клемна; S1, S2 – перемикач.

Електрична схема включення конфорок



ХТ1 – колодка клемна; ЕК1...ЕКп – конфорка; Н1...Нп – арматура світлосигнальна;
S1...Sn – перемикач; ТЕН – нагрівальний елемент.

