



Інструкція з експлуатації

Плита електрична

**ПЕД-2
ПЕД-2-Нж
ПЕД-4
ПЕД-6
ПЕД-4-К
ПЕД-6-К
ПЕД-4-КР
ПЕД-6-КР
ПЕД-4-КР-К**

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50 С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Встановлюйте пристрій на термостійку поверхню.
- 4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.10. Рекомендується засипати в піддон будь-який не запальний гігроскопічний матеріал (пісок, сіль) - це полегшить чистку піддону.

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Плита електрична 1 шт.
- Піддон 1 шт.
- Інструкція з експлуатації 1 шт.
- Упаковка 1 шт.

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу.

Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресом: м Київ, вул. Гарматна, 6.

Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Найменування параметра	ПЕД-2 (Нж)	ПЕД-4 (К)	ПЕД-6 (К)	ПЕД-4-КР (К)	ПЕД-6-КР
Напруга, В	400	400	400	400	400
Потужність, кВт	10,8	16,8	23	15,2	20,4
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт	2	4	6	4	6
Габаритні розміри, мм					
Довжина	830	930	1350	810	910
Ширина	700	700	700	700	700
Висота	850	850	850	850	850
Маса, кг	102	141	198	87	95
Придбаний виріб (відмітка)					

1.1. Плита електрична є промисловим обладнанням і призначена для приготування страв методом термічної обробки.

1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.

1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».

1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.

1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C

1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.

1.7. Забороняється:

- експлуатувати установку без заземлення;
- залишати ввімкнену установку без нагляду;
- проводити ремонт під напругою;
- торкатися гарячих поверхонь приладу;
- допускати дітей до пристрою;
- мити прилад струменем води, проливати рідину на гарячу конфорку, залишати олію в піддоні;
- залишати на тривалий час включену плиту без посуду;
- ставити об'ємний посуд на розпечену конфорку з холодною рідиною (ставиться на холодну конфорку і тільки тоді включається нагрів);
- підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

3.1. Плита складається з корпусу (1), конфорок (2), панелей управління (3), духовки (4). Під конфорками передбачений висувний піддон

- (5). (Див. Рис 1). (Конвекція встановлюється на індивідуальну вимогу і в інструкції з експлуатації відображається буквою «К»).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
 - 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
 - 3.4. Увімкнення конфорок плити проводиться перемикачами на панелі управління. Передбачено поетапне регулювання потужності нагрівальних елементів. У верхній і нижній частині духовки розташовані ТЕНи. Регулювання температури ТЕНів плавне і не залежить один від одного. Щоб уникнути деформації листа під впливом температури в працюючу духовку встановлювати деко потрібно тільки із завантаженими продуктами.
 - 3.5. Обов'язково перед першою експлуатацією просмажити плиту 30 – 60 хвилин.



Рис.1 Плита

1 – корпус; 2 – конфорки; 3 – перемикачі; 4 – духовка; 5 – піддон.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ САНІТАРНИХ НОРМ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням.

Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця.

При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці.

Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.

- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.
- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.