



«ПЛИТА ГАЗОВАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ

Паспорт
и
руководство по эксплуатации.

Ф5ЖТЛПДГ (с духовкой 2 горелки)

Ф6ЖТЛПДГ (с духовкой 2 горелки)

«ПЛИТА ГАЗОВАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ»

Данное «Руководство по эксплуатации» распространяется на плиты газовые промышленные

- четырех – шести конфорочные с духовкой моделями Ф5ЖТЛПДГ и Ф6ЖТЛПДГ.

Содержание РЭ:

1.	Общие указания	2
2.	Назначение изделия	3
3.	Технические характеристики	3
4.	Комплектность	3
5.	Устройство и принцип работы	3
6.	Инструкция по установке	6
7.	Требование по технике безопасности и пожарной безопасности	7
8.	Порядок работы	8
9.	Техническое обслуживание	10
10.	Возможности неисправности и способы их устранения	10
11.	Правила транспортировки и хранения	11
12.	Гарантии изготовителя	11
13.	Утилизация изделия	12
14.	Талон на гарантийное обслуживание	13
15.	Свидетельство о приеме	15
	Приложение 1 Схемы электрические принципиальные	17
	Приложение 2. Технические характеристики плит	20
	Приложение 3. Комплект поставки	21

1. Общие указания.

- 1.1. Изделие выпускается для работы на природном газе, подключение к газовым сетям и перевод изделия на сжиженный газ по ГОСТ 20448 производится специалистом газовой службы, имеющим допуск для работы с газовым оборудованием.
- 1.2. Розжиг горелок работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 220В.
- 1.3. Плита и духовка подключаются к электросети аттестованным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием напряжением до 1000В.
- 1.4. При покупке плиты требуйте проверку комплектности.
- 1.5. Плита устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.
- 1.6. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать плиту от сети электроснабжения и газа.
- 1.7. Оберегайте плиту от ударов и небрежного обращения.
- 1.8. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, плита гарантийному ремонту не подлежит.
- 1.9. Общий кран подачи газа к плите должен находиться на видном и легкодоступном месте
- 1.10. Плита изготовлена в климатическом исполнении УХЛ-4 ГОСТ 15150.

2. Назначение изделия.

- 2.1. Плита предназначена для тепловой обработки продуктов: варку, жарение, тушение, и т.п.
- 2.2. Духовка предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов на профессиональных кухнях.
- 2.3. Духовка рассчитана на применение функциональной емкости 650x530 мм, 530x325 мм, что соответствует стандарту ГОСТ 28116-95.
- 2.4. Все корпусные элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данную установку в системе общественного питания.
- 2.5. Приобретая нашу плиту, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашей профессиональной деятельности.
- 2.6. Предприятие «Гриль-Мастер» постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

3. Технические характеристики изделия.

Технические характеристики плит представлены в таблице приложение 2 стр.18

4. Комплект поставки.

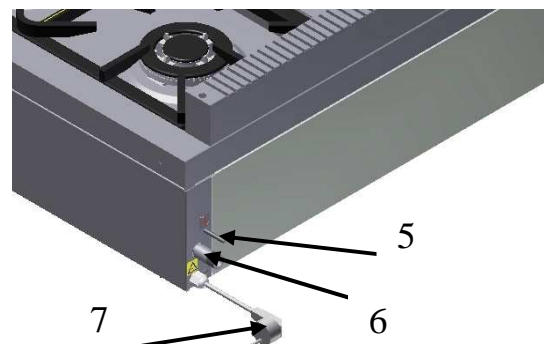
Комплект поставки плит указан в таблице приложение 3 стр. 20.

5. Устройство и принцип работы.

- 5.1. Плита изготовлена в модульном варианте, то есть состоит из верхнего рабочего модуля плиты газовой (Ф4ЖТЛПГ, Ф6ЖТЛПГ) и нижнего модуля с духовкой с двумя газовыми горелками.
- 5.2. Основные части плиты газовой указаны на рис.1 и перечислены в таблице.1. (на примере 4-х конфорочной плиты).

Таблица 1

№	Наименование	№	Наименование
1	Корпус плиты	6	Штуцер трубы подачи газа
2	Поддон	7	Эл.вилка с проводом
3	Ручки крана горелок	8	Решетка
4	Горелки газовые мощностью 4,5 кВт		
5	Шпилька заземления		



5.3. Плита изготовлена для работы на природном газе (метан), оснащена электророзжигом всех горелок и автоматическим контролем горения газа. При внезапном прекращении горения газа термореле автоматически подает газ к горелке.

5.4. Нижний модуль плит с духовкой Ф5ЖТЛПДГ, Ф6ЖТЛПДГ представляет собой конструкцию коробчатой формы, в которую вмонтирована духовка. Панель управления духовки с элементами управления указаны на рисунке 1. Основные части изделия указаны на рис.2, 3 и перечислены в таблице 2.

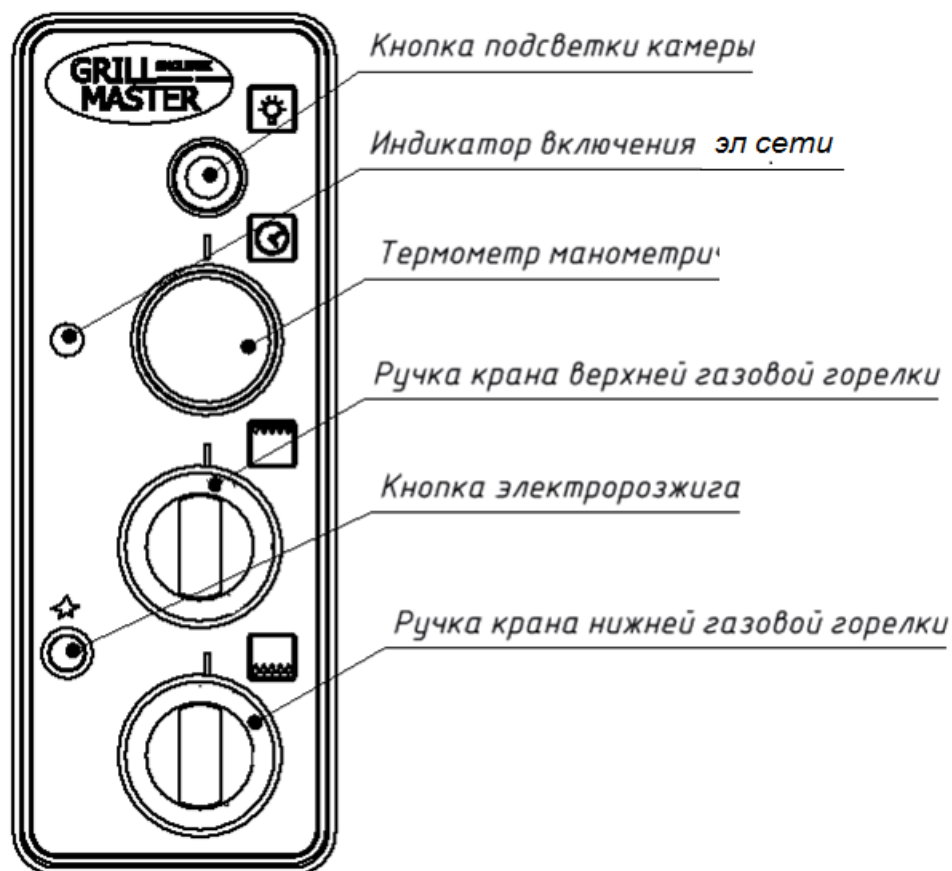
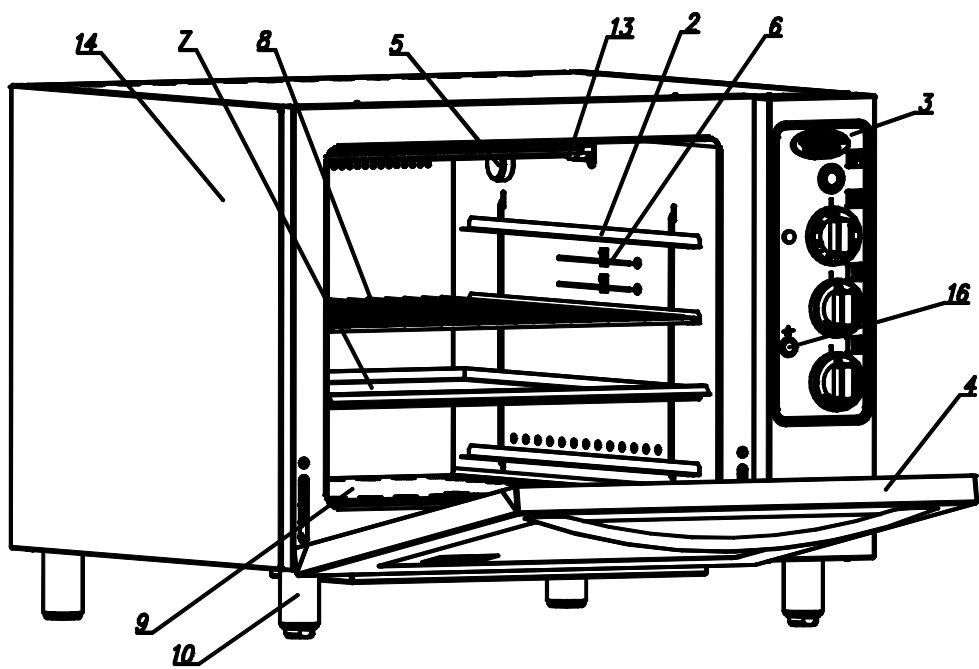
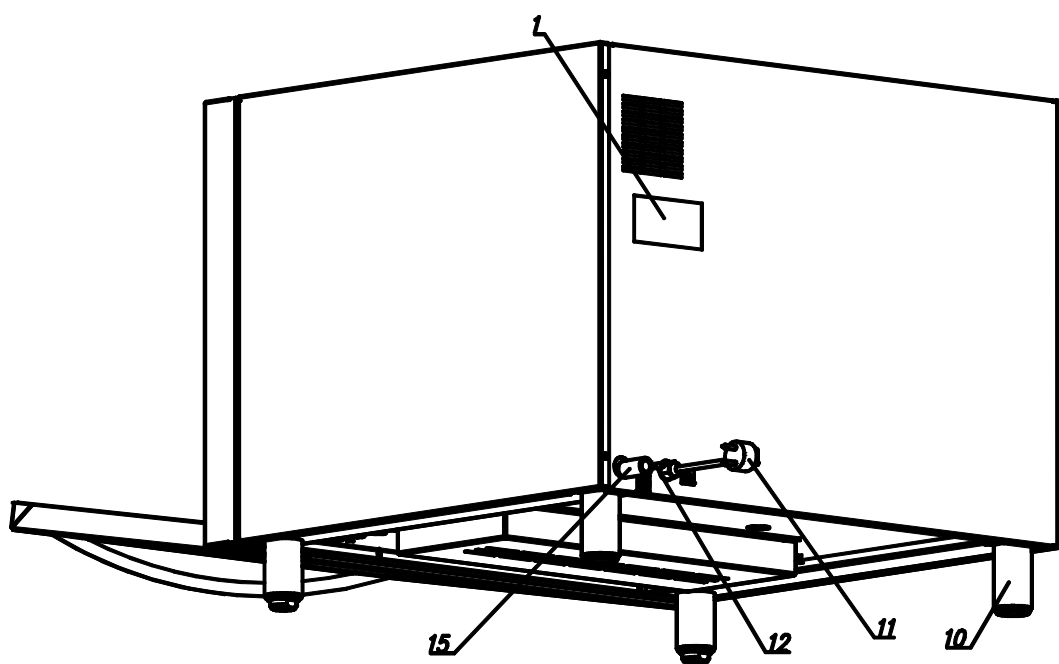


Рисунок 1



Puc 2



Puc 3

№ п/п	Наименование	Кол- во	№ п/п	Наименование	Кол- во
1	Этикетка	1	9	Дно	1
2	Направляющая съёмная	2	10	Ножка	4
3	Панель управления	1	11	Кабель с евровилкой	1
4	Дверь стеклянная	1	12	Шпилька заземления	1
5	Лампа освещения камеры	1	13	Горелка газовая	2
6	Термодатчик газового крана	2	14	Корпус с камерой	1
7	Поддон	1	15	Штуцер подключения газа	1
8	Решетка	1	16	Кнопка электророзжига	1

6. Инструкция по установке.

- 6.1. Подготовку изделия к работе после транспортирования при отрицательных температурах следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие не распакованным в течении 3-6 часов в этих условиях.
- 6.2. Изделие следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от задней стенки духовки до стены и не менее 800мм от боковых стенок установки до рядом стоящего оборудования.
- 6.3. Изделие установить на ровной поверхности. Проверить горизонтальность уровнем.
- 6.4. Евровилки плиты и духовки подключить в евросетку с электропитанием 220 В, 50Гц. с наличием заземляющего вывода.
- 6.5. Подсоединить заземление корпуса плиты и духовки к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87.
- 6.6. Подключение плиты и духовки к газу производится квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами.
- 6.7. Газовая труба присоединяется к выводам плиты и духовки с наружной резьбой G1/2. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие национальным стандартам. После подключения удостоверьтесь, что труба не касается движущихся предметов и не пережата.
- 6.8. Выполнив подключение газа, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Запрещается использовать для проверки пламя.
- 6.9. После распаковывания и установки изделия удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку плиты и внутренней поверхности камеры духовки с помощью стандартных средств очистки.
- 6.10. Перед включением изделия в сеть убедитесь в целостности электрошнура, наличии заземления корпуса плиты и духовки.
- 6.11. Духовка первый раз должна быть использована без загрузки при максимальной температуре для удаления остаточных продуктов обработки. Чтобы вывести запах

изоматериала при первом использовании нагревайте духовку примерно в течение часа. Закрыв дверь духовки, установите максимальный температурный режим. В процессе работы духовки образуется дым и неприятные запахи. По истечении времени отключите духовку. Дать духовке остыть.

7. Требование по технике безопасности и пожарной безопасности.

- 7.1. Общие требования безопасности к газовой установке в соответствии с «Правилами безопасности в газовом хозяйстве» утвержденным Госгортехнадзором России и по ГОСТ 12.2.003-91.
- 7.2. Проверить целостность изоляции шнура с вилкой и электропроводки. Сетевой кабель и шланг подвода газа не должны касаться задней стенки аппарата и находится в зоне выхода горячего воздуха (над дымоходом).
- 7.3. После распаковывания, перед включением в сеть, изделие должно быть выдержано при комнатной температуре в течение 2 часов.
- 7.4. Корпус плиты и духовки должен быть заземлен. Место заземление обозначено специальным знаком.
- 7.5. Периодически (один раз в день) проверяйте состояния шланга подвода газа и электрошнура. При обнаружении каких – либо дефектов (трещин, порезов, следов оплавления, затвердения материала шланга и утраты им начальной упругости) немедленно обращайтесь в ремонтную службу.
- 7.6. В случае подключения плиты от баллона со сжиженным газом, на баллон со сжиженным газом установить понижающий редуктор через прокладку, входящую в комплект редуктора.
 - Соединить газовый баллон с установкой резиновым напорным рукавом (шлангом) с текстильным каркасом ГОСТ 18698-79 нужного диаметра при помощи хомутов червячных соответствующего диаметра.
 - Запрещается вместо хомутов использовать проволоку.
- 7.7. Помещение, где эксплуатируется установка, оснастить огнетушителем.
- 7.8. Перед использованием духовки убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.
- 7.9. Изделие относится к приборам, работающим под надзором.
- 7.10. Открывая дверцу духовки, держитесь за центральную часть ручки.
- 7.11. Не беспокойтесь если во время приготовления пищи на внутренних стенках и на дверце духовки, образуется конденсат. Это не влияет на ее функциональные качества.
- 7.12. Открывая дверцу духовки, будьте осторожны, поскольку можно обжечься горячим паром.
- 7.13. Чтобы ставить и вынимать из духовки посуду пользуйтесь специальными рукавицами или тряпками.
- 7.14. Запрещается промывать камеру духовки струей воды.
- 7.15. Для исключения повреждения стекла, **запрещается** ставить предметы на открытую дверь духовки.
- 7.16. Все работы по устранению неисправностей и ремонту духовки должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения их от сети.
- 7.17. При появлении в помещении запаха газа:

- погасить открытый огонь;
- закрыть общий газовый кран. Открыть окна и проветрить помещение;
- вызвать аварийную газовую службу;
- до устранения утечек газа не проводить работ, связанных с искрообразованием, не зажигать огонь.

7.18. **Запрещается** эксплуатировать изделие в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы.

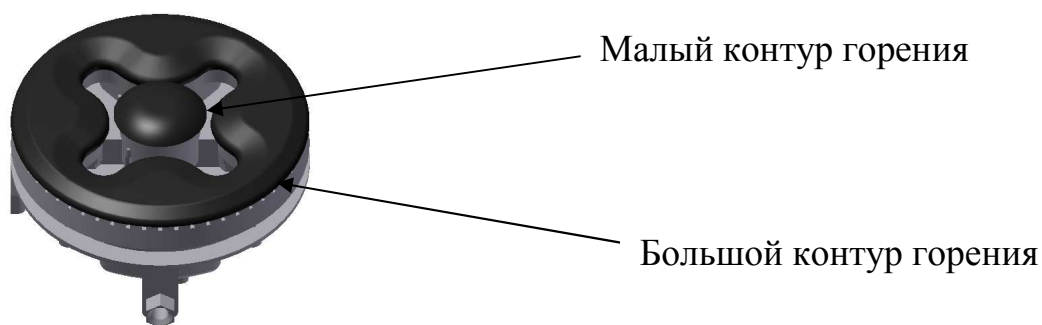
7.19. **Запрещается:**

- Оставлять без надзора плиту с включенными горелками;
- Держать вблизи включенной плиты легковоспламеняющиеся вещества и предметы;
- Во избежание пожара использовать плиту для обогрева помещения;
- Длительная работа плиты с включенными горелками без нагрузки.

8. Порядок работы.

8.1 Порядок работы с газовой плитой.

1. Включить вилку в розетку с напряжением 220В.
2. Плита оснащена двухконтурной горелкой. Каждый контур имеет свой электроподжиг. Горелка может работать в двух режимах:
 - режим работы только малого контура горения,
 - режим работы малого и большого контура горения одновременно.



3. Для поджига малого контура горения необходимо:
 - нажать ручку газового крана и повернуть ее против часовой стрелки на 90° и удерживать ее несколько секунд;
 - убедитесь в устойчивом горении пламени горелки. Если пламя не горит верните ручку в исходное положение и повторите операцию поджига;
4. После того как осуществлен поджиг малого контура, можно включать большой контур. Для этого необходимо:
 - Еще раз нажать ручку газового крана и повернуть его еще на 90° против часовой стрелки (суммарно 180° от нулевого положения);
 - Регулировка пламени осуществляется вращением ручки газового крана
5. Остальные горелки зажигаются аналогично.

6. Плита оснащена функцией газ – контроля, которая позволяет прекратить подачу газа в случае угасания огня.
7. Для выключения изделия необходимо:
 - Нажать ручку газового крана и повернуть ее по часовой стрелке на 90° - работает только малый контур, при повторном нажатии и повороте ручки газового крана на 90° (положение «0») полностью отключается плита.
 - Вынуть вилку из розетки.

8.2 Порядок работы с духовкой

1. Перед началом эксплуатации необходимо предварительно нагреть камеру, включив нижнюю горелку на 10 мин. при максимальной температуре. Это необходимо осуществлять каждый раз перед началом эксплуатации.
2. Включение нижней газовой горелки производится при открытой двери духовки. Нажать кнопку розжига (16), не отпуская ее, нажать и повернуть против часовой стрелки ручку крана нижней горелки на наибольшее значение, удерживать ее нажатой не менее 10сек, для включения в работу термопары газового крана. Визуальный контроль розжига горелки осуществляется через отверстия в дне поз.9 рис.2. Если пламя погасло необходимо повторить цикл розжига. Для того чтобы установить необходимую температуру в камере надо повернуть ручку **без нажима** до нужной отметки. Контроль температуры осуществляется по термометру. В минимальном положении (~100°С) ручка фиксируется. Для выхода из этого режима работы ручку **с нажимом** повернуть против часовой стрелки до необходимого значения. Для отключения горелки ручку газового крана повернуть **с нажимом** по часовой стрелке до упора (положение «0»).
3. Включение верхней газовой горелки производится аналогично нижней после предварительного нагрева камеры нижней горелкой до 150° С и выше ручкой крана верхней горелки см. рис.1 при открытой двери духовки. При использовании верхней горелки нужно применять перфорированный поддон, который обеспечивает доступ кислорода к верхней горелке, необходимый для ровного горения.
4. Освещение камеры производится кнопкой подсветки камеры см. рис.1.
5. При выпечке не рекомендуется часто открывать дверь жарочной камеры, чтобы не охладить ее.

6. После окончания работ отключить краны, утопить ручку крана и повернуть в положение 0.

Внимание!

7. Работа одновременно верхней и нижней горелки недопустима.

9. Техническое обслуживание.

- 9.1 Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.
- 9.2 Техническое обслуживание осуществляется 1 раз в месяц.
- 9.3 Подтяните, при необходимости, крепления датчиков температуры, сигнальной арматуры, двери, облицовок;
- 9.4 Выявите неисправность плиты путем опроса обслуживающего персонала;
- 9.5 Перед проверкой контактных соединений, крепления датчиков-реле температуры и сигнальной арматуры, отключите плиту от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, и повесьте на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоедините, при необходимости, провода электропитания плиты и изолируйте их.
- 9.6 Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.
- 9.7 Для замены ламп подсветки духовки необходимо вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Вывернуть лампу и заменить ее новой лампой мощностью 15Вт, тип E14. Завернуть обратно стеклянную крышку.
- 9.8 Ежедневная чистка рабочей камеры духовки увеличит срок службы установки. Просушивайте рабочую камеру. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой. Аккуратное и бережное обращение с установкой и соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

10. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Не работает подсветка духовки	Перегорела лампочка	Заменить лампочку
	Не исправна кнопка подсветки	Заменить кнопку подсветки
Нет поджога газовой горелки	Неисправен блок розжига	Заменить блок розжига
	Недостаточное время удерживается нажатой ручки подачи газа	Выполнить розжиг согласно данному руководству

11. Правила транспортировки и хранения.

До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°C до +40°C при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

- 11.1 Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.
- 11.2 Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ 15150-69.
- 11.3 Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

12. Гарантии изготовителя.

- 12.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении потребителем условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.
- 12.2 Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня продажи. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.
- 12.3 В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт. Изготовитель гарантирует, что оборудование не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с требованиями данного руководства.
- 12.4 Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:
 - не предусмотренного применения или чрезмерного использования изделия;
 - повреждения изделия за счет удара или падения;
 - подключения в электросеть с параметрами не указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
 - повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
 - транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки;
 - выход из строя деталей, подверженных нормальному износу.
- 12.5 Претензии в адрес предприятия-изготовителя предъявляются в случае, если поломка произошла по вине завода-изготовителя в период гарантийного срока.
- 12.6 Рекламация, полученная предприятием-изготовителем, рассматривается в десятидневный срок. О принятых мерах письменно сообщается потребителю.
- 12.7 Для определения причин поломки потребитель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:
 - заводской номер изделия;
 - дата получения изделия с предприятия-изготовителя или торгующей организации и номер документа, по которому он был получен;
 - дата ввода в эксплуатацию;

- описание внешнего проявления поломки;
- какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.;

12.8 К рекламации следует приложить:

- заполненный гарантийный талон;
- акт о поломке.

12.9 Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине потребителя, то претензии предприятием-изготовителем не принимаются.

12.10 Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту потребителем, предприятием-изготовителем не рассматриваются и не удовлетворяются.

12.11 В случае поломки изделия после окончания срока гарантии предприятие-изготовитель осуществляет ремонт по взаимной договоренности.

12.12 **Настоящая гарантия не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.**

13 Утилизация изделия.

13.1 Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

13.2 Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

Регистрационный талон

Организация _____

Адрес _____

Руководитель _____

Контактный
тел./факс _____

Где было приобретено оборудование _____

<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА</p> <p style="text-align: center;">На гарантийный ремонт плиты электрической промышленной</p> <p style="text-align: center;">«_____» _____ 20__ г.</p> <p style="text-align: center;">«_____» _____ 20__ г.</p> <p style="text-align: center;">Механик _____ (фамилия) (подпись)</p>
--

Россия г.Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

На гарантийный ремонт плиты газовой промышленной

Заводской номер «_____» и модель «_____»

Дата выпуска «_____» _____ 20__ г.

Продан _____

Наименование торгующей организации

Дата продажи «_____» _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

«_____» _____ 20__ г. Механик _____

Владелец _____

код продукции _____

*Отметка газовой службы
о регистрации.*

Дата " _____ " _____ 20__ г.

Механик _____ (_____)

ПЛИТА ГАЗОВАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ

« _____ »

ПАСПОРТ

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Плита газовая промышленная « _____ »

№ _____ Дата изготовления: _____
заводской номер изделия

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей
технической документацией и признано годным к эксплуатации.

Мастер ОТК

М.П. _____

Технические характеристики плит

Наименование		Модель	4 - х конфорочные плиты	6 - х конфорочные плиты
			Ф5ЖТЛПДГ (с духовкой)	Ф6ЖТЛПДГ (с духовкой)
Рабочее напряжение, В/Гц		220В / 50-60Гц		
Электрическая мощность, кВт		0,01		
Газовая мощность плиты, кВт		18,0	27	
Горелка	2,5 кВт, шт	-	-	
	3,8 кВт, шт	-	-	
	4,5 кВт, шт	4	6	
Газовая мощность духовки, кВт		две по 4,5		
Суммарный расход газа, м ³ /ч	природного	2,18	2,7	
	сжиженного	1,54	1,8	
Автоподжиг		+		
Газконтроль		+		
Подключение газа		Труба 1/2"		
MIN давление газа. mbar		13 mbar		
Габариты, мм		800x800x900	1800x800x900	
Масса, кг		130	175	

Техническая характеристика духовки

№п/п	Наименование	Ед.изм.	Параметры	
1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота) не более	мм	800x830x650	
2	Нагревательные элементы: газовая горелка	шт.	2	
3	Расход газа, не более	м ³ /ч	Природного	0,78
			сжиженного	0,54
4	Потребляемая электрическая мощность, не более	Вт	20	
5	Пределы регулирования температуры	°С	70-270	
6	Номинальное напряжение электросети	В	220	
7	Частота тока	Гц	50	
8	Полезный объем камеры (длина x ширина x высота)	мм, л ³	658x547x437 157	
9	Количество уровней	шт	4	
10	Шаг уровней	мм	93	

Комплектность

Наименование Модель	4 - х конфорочные плиты	6 - х конфорочные плиты
	Ф5ЖТЛПДГ (с духовкой)	Ф6ЖТЛПДГ (с духовкой)
Плита газовая 4 –х конфорочная	+	
Плита газовая 6 –х конфорочная		+
Поддон плиты, мм	738x670	1114x700
Духовка *	+	
Паспорт	+	+
Санитарно – эпидемиологическое заключение	+	+
Сертификат соответствия	+	+

*Комплектуется поддоном, решеткой и поддоном с перфорированной кромкой.