

Інструкція з експлуатації

Плита електрична

ПЕД-2

ПЕД-4

ПЕД-6

ПЕД-2В

ПЕД-2-Нж

ПЕД-4-Нж

ПЕД-6-Нж

ПЕД-4-К

ПЕД-6-К

ПЕД-4-КР

ПЕД-6-КР

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Плита електрична 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 при температурі від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - допускати дітей до роботи на установці;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих поверхонь приладу;
 - 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.
- 1.8. Деко виготовлений з вуглецевої сталі. («чорний» метал – чистити сухим способом)
- 1.9. Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, тільки під наглядом чи після інструктажу щодо використання приладу безпечним способом і зрозуміння небезпеки, яка пов'язана з цим.
- 1.10. Зберігайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком до 8 років.
- 1.11. Пристрій не призначений для роботи з підключенням через зовнішні таймери або окремої системи дистанційного керування.

7. 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. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.9. Рекомендується засипати в піддон будь-який не запальний гігроскопічний матеріал (пісок, сіль) - це полегшить чистку піддону.

Підключення плити до мережі проводиться кваліфікованим електриком

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Плита електрична | 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.

- 1.12. Підключення плити до мережі проводиться кваліфікованим електриком або сервісним майстром. (Підключення до електромережі вартість виробу не входить.)

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Найменування параметра	ПЕД-2В	ПЕД-4	ПЕД-6
Напруга, В	400	400	400
Потужність, кВт	9,6	16,8	23
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт.	2	4	6
Габаритні розміри плити (д/ш/в), мм	560x700x850	930x700x850	1350x700x850
Маса, кг	98	144	198
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	590*740*890	970*740*890	1390*740*890
Придбаний виріб (відмітка)			

Найменування параметра	ПЕД-4-К (конвекція)	ПЕД-6-К (конвекція)
Напруга, В	400	400
Потужність, кВт	16,9	23,1
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт.	4	6
Габаритні розміри плити (д/ш/в), мм	930x750x850	1350x750x850
Маса, кг	147	203
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	1000*860*890	1350x750x850 (стреч)
Придбаний виріб (відмітка)		

Умовні скорочення.

Нж – плита з боків та з тильної сторони облицьована нержавіючою сталлю.

К – жарочна шафа з конвекцією.

КР – плита з круглими конфорками.

Найменування параметра	ПЕД-4-КР	ПЕД-6-КР
Напруга, В	400	400
Потужність, кВт	15,2	20,4
Діапазон регулювання температури шафи, °С	50-300	50-300
Кількість конфорок, шт	4	6
Габаритні розміри плити (д/ш/в), мм	810x700x850	910x700x850
Маса, кг	87	95
Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	970*740*890	970*740*890
Придбаний виріб (відмітка)		

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Плита складається з корпусу (1), конфорок (2), панелей управління (3, 4), духовки (5). Під конфорками передбачений висувний піддон (6). (Див. Рис 1).
- 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, які регулюються двома термостатами. 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.
- 3.6. Духовка в середині чиститься тільки сухим способом.



Рис.1 Плита

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.