



KAYMAN

125993, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 2 +7 495 234-00-33 www.kayman.center

УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN»

Паспорт и руководство по эксплуатации

ПЭ-1К А (настольный вариант) □

ПЭ-2К А (настольный вариант) □

Плита электрическая КАУМАН

*Благодарим Вас за покупку нашей линии.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Плита электрическая КАУМАН

предназначена для приготовления горячих блюд в условиях малой кухни.

Плита изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации.

Имея в эксплуатации плиту электрическую КАУМАН можно в условиях ограниченного пространства малой кухни иметь возможность готовить широкий ассортимент блюд, обеспечивая потребности малого кафе, ресторана или закусочной.

Приобретая плиту электрическую КАУМАН внимательно ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Бренд КАУМАН постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации плиты электрической КАУМАН

1. Общие указания

1.1. Плита работает от электрической сети напряжением 220 В±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

1.2. При установке электрической плиты КАУМАН должен быть обеспечен подвод воздуха к задним стенкам модулей для вентиляции.

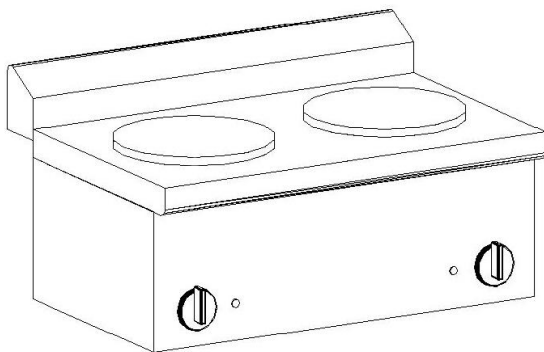
1.4. Подключается к сети самим потребителем.

1.5. Оберегайте от небрежного отношения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей.

2. Технические характеристики

№	Наименование	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм	Номинальная мощность, кВт	Рабочая температура, °С	Ток нагрузки, А, (не более)
1 4 2 5	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАУМАН ПЭ-1К А	300x440x330	2,0	На поверхност и 20-400°С	9,1
	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАУМАН ПЭ-2К А	600x440x330	4,0	На поверхност и 20-400°С	18,2

2.1. ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАУМАН ПЭ-1К А, ПЭ-2К А



Электроплита предназначена для приготовления и разогрева емкостей с различными продуктами питания.

Плита электрическая ПЭ-1К А имеет одну конфорку, у плиты электрической ПЭ-2К А - две конфорки.

Выпускаются электроплиты с конфорками диаметром 180 мм, мощностью 2,0 кВт.

Ступенчатый регулятор температуры электроплиты позволяет устанавливать температуру в пределах 100÷500°С.

Для включения электроплиты, нужно установить ручку терморегулятора в соответствующую позицию (от 1 до 6).

№ позиции	Т°С
1	110

2	185
3	290
4	380
5	465
6	515

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Электроплита выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP33.

3.2. Внимание! Поверхности плиты имеют высокую температуру. Не допускать прикосновения открытыми участками тела к электрическим конфоркам.

3.3. Запрещается работать на плите с неисправными электрическими элементами.

3.4. Запрещается держать вблизи включённой электроплиты легковоспламеняющиеся вещества.

3.5. Запрещается эксплуатация с включёнными нагревательными элементами без нагрузки.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Проверить прямолинейность установки модулей линии. Задние стенки должны стыковаться друг с другом без ступенек.

4.2. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние плиты. Все поверхности должны иметь чистый вид.

4.3. Включить электроплиту соответствующими электрическими выключателями. Время выхода на режим не более 20 минут.

4.4. После выхода на режим, произвести закладку продуктов. Плита готова к работе.

4.5. Порядок отключения. После окончания работы установите выключатели в положение «0» («Выключено»). Произведите очистку модулей.

4.6. Внимание! Для того, чтобы конфорки электрической плиты служили долго, не оставляйте их во включенном состоянии без установленных на них емкостей, во избежание их перегрева.

5. Обслуживание электрической плиты

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети линии.

5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

5.3. Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку от остатков пищи, конденсата, жира и др. Очистку производить после остывания до безопасной температуры нагретых поверхностей. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки протрите все поверхности сухими тканями. Обращайте внимание не только на чистоту плиты, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю, при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;

- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

6.3. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления.

В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

6.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

6.5. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте производителя в разделе СЕРВИС: <http://atesy.ru/service/>

7. Полный комплект поставки

№	Наименование	Кол-во
1	Плита электрическая КАУМАН	1

8. Сведения о приемке

Плита электрическая
КАУМАН _____,

заводской номер _____, соответствует техническим
условиям и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Принято ОТК.

МП