



**Электрическая плита-гриль
теппан-яки тип ETP**

**Руководство по монтажу,
эксплуатации
и техническому обслуживанию**

EAC

г. Рязань

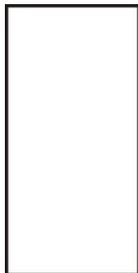
Мы благодарим Вас за оказанное доверие. Пожалуйста, внимательно прочтите настоящее руководство перед эксплуатацией и техническим обслуживанием устройства.

Содержание

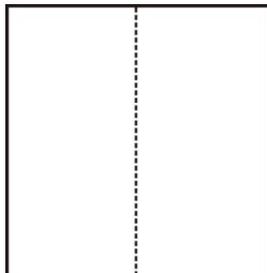
Модели устройства.....	4
1. Общие положения.....	5
2. Технические данные.....	5
3. Инструкция по монтажу.....	8
4. Инструкция по эксплуатации.....	10
5. Гигиена и безопасность.....	12
6. Техническое обслуживание и ремонт.....	13
7. Правила транспортировки и хранения	15
8. Гарантийные обязательства	15
9. Рекомендации по безопасной утилизации	15
10. Сведения о приемке и отгрузке	16

Модели устройства

ETP1



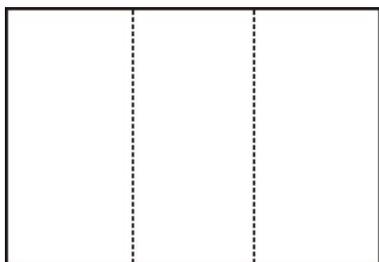
ETP2



На подставке

**На закрытом
кабинете**

ETP3



**На закрытом
кабинете с дверями**

1. Общие положения

- Электрическая плита-гриль предназначена для жарки широкого ассортимента продуктов (мясо, рыба, овощи и т.д.) на предприятиях общественного питания.
- Устройство предназначено для использования только профессионально подготовленным персоналом.
- Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения по усовершенствованию конструкции устройства без отражения их в «Руководстве по эксплуатации» данного изделия.

2. Технические данные

2.1. Технические характеристики

Таблица 1

Характеристики грилей теппан-яки

Технические данные	Тип оборудования
ЕТР1	
Модель	«Йосино» («Агано»)
Внешние габариты (шхгхв), мм	652x700x325(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	1
Рабочая зона, мм	548x540
Мак температура жарочной поверхности, °С	260
Шаг установки температуры, °С	10
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	6
Масса, кг	85 (93-125) ²
ЕТР2	
Модель	«Симанто» («Тенрю»)
Внешние габариты (шхгхв), мм	800x700x325(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	2
Рабочая зона, мм	696x540
Мак температура жарочной поверхности, °С	260
Шаг установки температуры, °С	10
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	9
Масса, кг	104 (117-147) ²

¹ – Высота устройства на подставке (напольный вариант).

² – Вес устройства на подставке и закрытом кабинете.

Технические данные	Тип оборудования
ЕТР2	
Модель	«Кисо» («Могами»)
Внешние габариты (шхгхв), мм	1000x700x325(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	2
Рабочая зона, мм	896x540
Мах температура жарочной поверхности, °С	260
Шаг установки температуры, °С	10
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	12
Масса, кг	158 (214-240) ²
ЕТР3	
Модель	«Якумо» («Абукума»)
Внешние габариты (шхгхв), мм	1200x700x325(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	3
Рабочая зона, мм	1096x540
Мах температура жарочной поверхности, °С	260
Шаг установки температуры, °С	10
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	13,5
Масса, кг	166 (178-263) ²
ЕТР3	
Модель	«Амаги» («Касаги»)
Внешние габариты (шхгхв), мм	1500x700x325(850) ¹
Количество зон нагрева, шт.	3
Рабочая зона, мм	1396x540
Мах температура жарочной поверхности, °С	260
Шаг установки температуры, °С	10
Напряжение	3L+N+PE~50 Гц 380 В
Общая потребляемая мощность, кВт	18
Масса, кг	194 (222-317) ²

¹ – Высота устройства на подставке (напольный вариант).

² – Вес устройства на подставке и закрытом кабинете.

2.2. Общее описание

Плита-гриль тэппан-яки – это электрический прибор с рабочей поверхностью, разделенной на несколько зон нагрева (от 1 до 3). Гладкая стальная жарочная поверхность со специальным износостойким покрытием 2 (рис.1) располагается над нагревательными элементами. В жарочной поверхности присутствуют 1 или 2 (в зависимости от модели гриля) сливных отверстия 5 (рис.1), под которым располагается выдвижной поддон 6 (рис.1) для сбора жира и отходов, образующихся при приготовлении блюд.

Интенсивность нагрева рабочей зоны регулируется ручками 3 (рис.1), расположенными на лицевой панели устройства 1 (рис.1). Температура нагрева той или иной рабочей зоны отображается на соответствующем дисплее 7 (рис.1). Все зоны устройства могут работать одновременно и по отдельности. Важно помнить, что, так как рабочая зона единая, то независимо от того, включена конкретная зона нагрева или нет, она все равно нагревается от работающих соседних зон. В зависимости от модели устройство может быть настольным, напольным или встраиваемым. Напольные версии выполняются на открытом стенде или закрытом кабинете с дверями и без, на регулирующихся ножках или колесах. При необходимости тэппан можно дополнить защитным бортом.

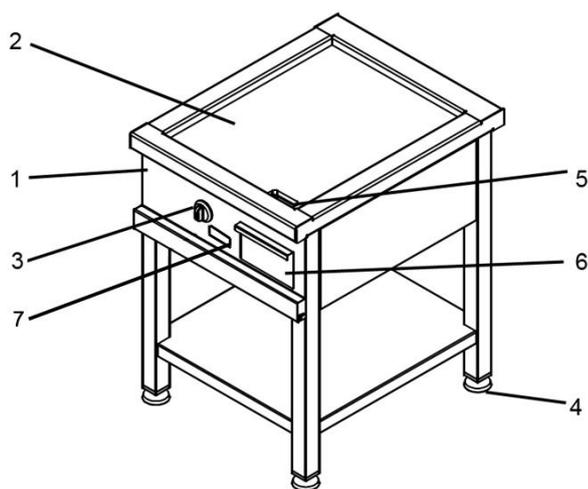


Рис. 1 Общее устройство электрической плиты-гриля тэппан-яки
1 – лицевая панель; 2 – жарочная поверхность; 3 – регулятор температуры;
4 – регулирующиеся ножки; 5 – сливное отверстие; 6 – поддон-мусоросборник; 7 – дисплей.

Устройство состоит из:

- Корпус – нержавеющая сталь.
- Стальная жарочная поверхность с износостойким покрытием.
- Нагревательная система – нагревательные элементы (с высокой скоростью набора температуры) и регуляторы температуры.
- Система охлаждения, автоматически срабатывающая при достижении критической температуры внутри корпуса прибора.
- Электропитание 3L+N+PE~50 Гц 380 В.
- Воздушный фильтр для сбора жира и пыли.
- Регулируемые по высоте ножки.
- Плавные регуляторы температуры нагрева.

Регуляторы температуры аппарата позволяют плавно регулировать подачу электроэнергии на нагревательные элементы, тем самым позволяя быстро добиваться требуемой температуры.

3. Инструкция по монтажу

Установка и подключение устройства должны производиться только специалистами имеющими допуск к данному виду работ.

Устройство должно эксплуатироваться в отапливаемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С. При этом помещение должно отвечать следующим условиям:

- Соответствующее электропитание и электрозащита;
- Соответствующая вентиляция;
- Хорошее освещение.

3.1. Распаковка

- Удалите защитную пленку и упаковочные материалы из всех отсеков устройства.
- Убедитесь в том, что устройство не было повреждено во время транспортировки. Если у вас возникли сомнения, обратитесь к специалистам, прежде чем начать эксплуатацию прибора.
- Внимательно прочтите информацию, указанную на шильдике, расположенном на корпусе устройства и настоящее руководство по эксплуатации.
- Вымойте корпус, жарочную поверхность и поддоны-мусоросборники теплой водой с моющим средством, чтобы удалить консервирующие вещества (см. п.5).

3.2. Установка

Установка оборудования производится квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности:

- Устройство можно использовать как отдельно, так и в линейке другого профессионального оборудования.
- Устройство должно быть установлено на твердой, горизонтальной, негорючей поверхности. С помощью регулируемых по высоте ножек оно устанавливается горизонтально с наклоном стола не более 5°.
- Аппарат должен быть установлен таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к лицевой панели. Расстояние от устройства до любых горючих веществ должно быть не менее 1 м.
- При установке устройства должны соблюдаться правила пожарной безопасности.
- Никакие конструктивные изменения аппарата не допустимы.
- Силовой кабель ни в коем случае не должен соприкасаться с раскаленными поверхностями устройства.

3.3. Подключение

При подключении устройства соблюдайте следующие условия:

- правила пожарной безопасности;

- правила техники безопасности, охраны здоровья и окружающей среды во время работы;
- нормативы электропитания.

Персонал, устанавливающий оборудование должен:

- Ознакомиться с настоящим руководством и информацией на шильдике, расположенном на корпусе устройства.
- Проверить правильность функционирования всех элементов устройства.
- Ознакомить конечного пользователя с руководством по эксплуатации.

3.3.1. Вентиляция

Установка данного вида оборудования разрешена только в хорошо проветриваемых помещениях:

- Помещение должно иметь соответствующую вентиляцию.
- Над аппаратом может быть установлена местная вытяжная вентиляция. Размеры зонта вытяжной вентиляции должны минимум на 10 см превышать габариты аппарата, как по ширине, так и по глубине. Зонт должен размещаться на высоте не более 1-го метра от верхней плоскости устройства.
- Производительность местной приточно-вытяжной вентиляции должна определяться расчетом, исходя из санитарных требований к воздушной среде помещения, в котором устанавливается устройство и, учитывая его технические характеристики (см. таблицу 1).
- Воздуховоды и фильтры должны регулярно чиститься.

Недостаточная вентиляция помещения может привести к удушью. Запрещается загромождать вентиляционные каналы и отдушины в помещениях, где установлено тепловое оборудование.

3.3.2. Электроподключение

Электрическая плита-гриль со стандартным электропитанием 3L+N+PE~50Гц 380В имеет кабель 5x2,5 мм² длиной 1,5 м со штепселем 3L+N+PE 32А.

При подключении устройства к электросети:

- Убедитесь, что в подводящей электропроводке соответствующее напряжение (см. табл. 1 или информацию на шильдике, расположенном на корпусе прибора).
- Убедитесь, что розетка соответствует штепселю.
- Проверьте наличие заземления в розетке.
- Убедитесь, что кабель устройства не соприкасается с его горячими частями.
- Вставьте штепсель аппарата в розетку.

Вилка электрической плиты-гриля:

Трехфазное напряжение $U=380\text{В}$ с одним нейтральным (N) и одним заземляющим (PE) проводом 380В 3~50Гц.

Сетевой кабель: 5x2,5 мм².

Предохранитель: 32 А.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Производитель оборудования не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения правил и норм техники безопасности при подключении устройства к сети электропитания.

4. Инструкция по эксплуатации

Устройство должно эксплуатироваться в отопляемом и проветриваемом помещении с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С.

4.1. Эксплуатация устройства

Включение

- Вставьте штепсель аппарата в розетку. При этом на дисплее 7 (рис.1) отобразиться текущая температура рабочей поверхности.
- Плавно поверните регулятор температуры 3 (рис.1) соответствующей зоны нагрева **по/против часовой стрелки** и установите желаемую температуру.

Внимание! Во избежание случайного включения устройства, режим установки мощности запускается только при вращении ручки по/против часовой стрелки, более чем на треть оборота.

- На дисплее 7 (рис.1) отобразиться желаемая температура рабочей поверхности, затем после появления команды «SET» на дисплее будет отображаться текущая температура рабочей поверхности прибора. Как только она достигнет желаемой, на дисплее будет отображаться температура, соответствующая ранее выставленной.

Важно! Во время эксплуатации при нагреве устройства допускается прогиб рабочей поверхности из расчета 3 мм на 1 м длины. Это никак не влияет на работоспособность устройства.

Выключение

Переведите регулятор температуры 3 (рис.1) в положение «0».

При значении «0» на дисплее аппарата нагревательные элементы отключены, но устройство подключено к электрической сети.

Пока рабочая поверхность устройства остывает, на экране 7 (рис.1) будет отображаться значение «hot», как только оно остынет, экран погаснет.

4.2. Рабочий процесс

ВНИМАНИЕ Рабочие поверхности и корпус устройства нагреваются во время эксплуатации. Во избежание травм не прикасайтесь к нагретым частям устройства.

Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра!

Непрерывно следите за процессом жарки. В случае воспламенения ни в коем случае не лейте воду на горящий жир. Для прекращения доступа кислорода к очагу возгорания необходимо накрыть его любым негорючим материалом, оказавшимся под рукой, например, металлической крышкой. При этом устройство должно быть немедленно обесточено.

Важно! При ремонте и обслуживании устройства (смена фильтров, мойка гриля) необходимо отключать устройство от электрической сети.

4.3. Приготовление блюд

Продукты кладутся непосредственно на жарочную поверхность. Никакой дополнительной посуды не требуется.

Рекомендуется вытирать продукты насухо перед тем, как положить на рабочую поверхность, это исключит их прилипание к ней.

Следует регулярно (несколько раз в день) удалять жир, масло и остатки пищи из жиросборников по мере их наполнения. По окончании рабочего дня тщательно прочищайте жиросборники. Уровень жира можно отслеживать через специальное смотровое отверстие в поддоне.

При работе с плитой рекомендуется использовать лопатки со скругленными углами из мягкой стали. Использование лопаток с острыми углами может привести к повреждению рабочей поверхности устройства.

Запрещено при работе с устройством бить и скрести по рабочей поверхности острыми предметами.

4.4. Порядок действий по окончании работы

- Установите регулятор температуры в значение «0». Через некоторое время устройство окончательно отключится, и экраны дисплеев погаснут, но продолжит работать система охлаждения – будет работать вентилятор.

Важно! Нельзя отключать устройство от электросети, пока не перестанет работать система охлаждения. Это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Дождитесь, пока устройство **остынет**.
- Удалите жир и остатки пищи из жиросборника. Промойте его.
- Жарочную поверхность и корпус вымойте водой с моющим средством, не содержащим хлор. После этого вытрите насухо тканью или бумажным полотенцем.
 - Для удаления с жарочной поверхности присохших остатков пищи следует тереть поверхность мягкой губкой, часто смачивая водой: круговые движения губкой и сухие частицы пищи могут повредить стальную поверхность.
 - Запрещается использовать для чистки стальных поверхностей железные щетки, мочалки и другие инструменты, поскольку они могут повредить стальную поверхность, которая после повреждения подвержена более быстрому загрязнению и действию коррозии.
 - Из-за высокой температуры на стальной поверхности могут появиться темные пятна, которые не являются повреждением материала и могут быть удалены.

Важно! Запрещается чистить рабочую поверхность ребром скребка, поскольку это может ее повредить, что в последствие затруднит ее очистку и нанесет ущерб функциональности.

- Протрите воздушный фильтр, располагающийся на дне устройства. При сильном загрязнении фильтр можно снять и промыть в посудомоечной машине без использования моющих средств.

Для извлечения воздушного фильтра:

- Приподнимите устройство (в случае настольной версии) и вставьте руку под корпус, как показано на рис. 2.
- Возьмитесь за ручку-выемку на фильтре (рис. 2б), потяните вниз, а затем с усилием потяните на себя.

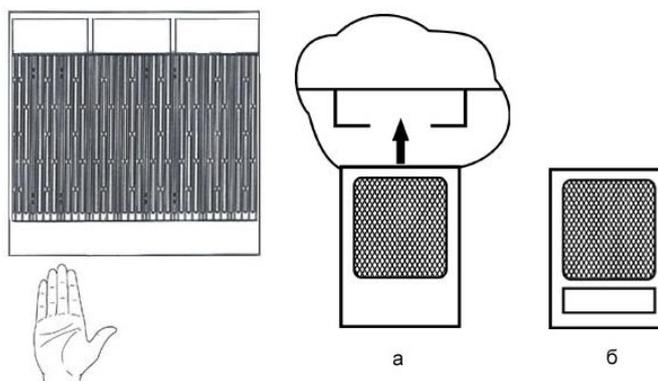


Рис. 2. Извлечение и установка воздушного фильтра.

Для установки фильтра на место:

- Приподнимите устройство (в случае настольной версии) и найдите направляющие для фильтра, располагающиеся под его корпусом.
- Возьмите фильтр, как показано на рис.2а и вставьте его в направляющие.
- Проследите, чтобы фильтр был надежно зафиксирован.

5. Гигиена и безопасность

Перед началом работы с устройством необходимо ознакомиться со следующими правилами:

- Правила безопасного обращения с электрическими приборами;
- Правила работы на кухне;
- Правила оказания первой медицинской помощи.

Особенно важно:

- К установке, техническому обслуживанию, а также переоснащению устройства допускаются только специалисты, допущенные к данному виду работ. Во время ремонта разрешается использовать только оригинальные запчасти.
- Настоящее оборудование принадлежит к разряду профессионального теплового оборудования и разработано специально для приготовления пищи. Любое другое применение устройства будет считаться использованием его не по назначению.
- К эксплуатации устройства допускается только квалифицированный и специально обученный персонал.
- Запрещается оставлять работающее тепловое оборудование без присмотра.
- В случае неисправности или необычной работы устройства необходимо немедленно отключить его от сети электропитания.
- Для правильной работы устройство должно содержаться в чистоте. Не допускайте загрязнения устройства. Чистка производится только после того, как устройство остынет и будет отключено от электросети.

- Запрещается использовать средства, содержащие хлор и соляную кислоту (даже в разбавленном виде) для чистки устройства и поверхности под ним.
- Запрещается использовать для чистки стальных поверхностей устройства металлические щетки, мочалки или скребки.
- Не допускается засыхание жира или остатков пищи на поверхности устройства.
- Запрещается мыть неостывшее устройство, подключенное к электрической сети.
- Запрещается мыть устройство направленной струей воды или паром. Аппарат чистят ежедневно стандартными моющими и чистящими средствами, не содержащими хлор.
- Во избежание ожогов помните, что жарочная поверхность устройства нагревается до высокой температуры.

Важно! Несоблюдение настоящих рекомендаций ведет к аннулированию гарантии, а также крайне отрицательно влияет на безопасность и надежность оборудования.

6. Техническое обслуживание и ремонт

Важно! Чистка, техническое обслуживание и ремонт производится только после полного охлаждения устройства!

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию или чистке аппарата, необходимо отключить подачу электроэнергии, выдернув штепсель устройства из электросети.

6.1. Техническое обслуживание

Данное устройство подлежит периодическому обслуживанию, которое должен осуществлять специалист, допущенный к данному виду работ. Периодическое обслуживание аппарата должно осуществляться не реже 1 раза в 6 месяцев.

При периодическом осмотре необходимо проверять:

- Степень загрязнения воздушных фильтров.

При сильном загрязнении воздушные фильтры устройства можно снять и промыть в посудомоечной машине без использования моющих средств, либо заменить на новые.

- Целостность питающего шнура и вилки и надлежащее состояние контактов.

В случае повреждения – заменить.

Если устройство не планируется эксплуатировать долгое время, то после мойки и сушки необходимо смазать все его поверхности консервирующим маслом.

6.2. Ремонт

Для ремонта устройства привлекайте только квалифицированных технических специалистов. Производитель оборудования не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие несоблюдения норм и правил техники безопасности при подключении устройства к сети электропитания.

Важно! При заказе запасных частей уточняйте тип устройства и его заводской номер. Эти данные указаны в табличке, размещенной на корпусе изделия.

6.3. Список неисправностей и методы их устранения

Признак	Причина	Способ устранения
Устройство не реагирует на вращение ручек управления, дисплей при включении в сеть не светится.	Нет подачи электроэнергии или напряжение в сети недостаточное.	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к ремонтным службам. • Убедитесь, что прибор подключен к электропитанию. • Проверьте наличие электропитания и напряжения в сети. • Проверьте плату блока питания и соединительные провода.
	Сработал термовыключатель вследствие перегрева блока электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Устраните причину перегрева: <ul style="list-style-type: none"> - помойте воздушный фильтр; - проверьте работоспособность вентилятора и термореле; - проверьте соединительные провода между платами, дефектные детали замените. • Введите термовыключатель нажатием кнопки на его корпусе.
После включения регулятора температуры в рабочее положение нет нагрева элементов.	Вышел из строя регулятор мощности.	Замените регулятор мощности.
	Вышли из строя нагревательные элементы.	Обратитесь к ремонтным службам.
Дисплей светится после включения в сеть, но не реагирует на вращение ручки управления.	Неисправность блока управления мощностью.	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к ремонтным службам. • Проверьте разъемы и провода, соединяющие энкодер с платой управления. • Проверьте надежность крепления энкодера к основанию ручки управления. • Замените энкодер и соединительные провода в сборе.
Один или несколько (но не все) дисплеев не светятся после включения устройства в сеть.	Отсутствует питание на платах управления.	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к ремонтным службам. • Проверьте соединительные провода между блоком питания и силовыми платами. • Проверьте соединительный шлейф между силовой платой и платой управления. • Замените дефектные детали.

7. Правила транспортировки и хранения

- Транспортировка производится только в заводской упаковке в вертикальном положении любым видом транспорта.
- Устройство переносится с помощью форклифта, после подведения его лап под устройство с лицевой стороны или сбоку. Будьте осторожны! На дне прибора располагаются фильтры.
- Хранение устройства производится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях с температурой окружающего воздуха от 5 до 40 °С. Среднее значение относительной влажности – до 65% при 20 °С.
- Складирование устройств допускается только в заводской упаковке, не более чем в 1 ярус.

8. Гарантийные обязательства

- Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу устройства при соблюдении условий транспортировки, хранения и эксплуатации.
- Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.
- Гарантийный срок эксплуатации устройства 1 год со дня продажи.
- Гарантийный и послегарантийный ремонт устройства должен производиться предприятием-изготовителем или специалистами, имеющими лицензию на проведение такого рода работ.
- Гарантийный ремонт устройства не производится:
 - при выходе аппарата из строя по вине потребителя;
 - при отсутствии руководства по эксплуатации.
- Срок службы аппарата – 7 лет.

9. Рекомендации по безопасной утилизации

- Устройство после окончания срока службы (при условии невозможности и экономической нецелесообразности восстановления его работоспособности) подлежит снятию с учета и утилизации.
- Утилизация аппарата производится в соответствии с Законом РФ №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха», №2060-1 «Об охране окружающей природной среды», №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями и прочими документами.

10. Сведения о приемке и отгрузке

- Плита-гриль тэппанъяки электрическая «Вулкан-Heidebrenner» тип:

ЕТР1

ЕТР2

ЕТР3

- Аппарат работает от 3-х фазной сети переменного напряжения 380 В частотой 50 Гц.
- Устройство имеет декларацию ЕАЭС № RU Д-RU.MH06.B.02988/20, удостоверяющую соответствие продукции требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Штамп ОТК