ЧЕЛЯБ ТОРГТЕХНИКА
Оборудование для торговли и профессиональной кухни 1950

Плита электрическая индукционная

ПЭИ-1К; ПЭИ-2К



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (РЭ)

ПЭИ 07-09-06

Уже сегодня вы сами можете оценить достоинства и преимущества индукционной плиты, а также несравненное качество и скорость приготовления пищи с применением новых технологий!

Экономичность. Индукционная плита потребляет в несколько раз меньше электроэнергии, чем обычная электрическая, за счет того, что конфорка автоматически подстраивается под диаметр дна посуды и нагревает только необходимую площадь. Она экономит не только энергию, но и ваше время. За счёт большой мощности индукционная плита быстро нагревается и постоянно поддерживает необходимую температуру, что значительно сокращает время приготовления пищи.

Безопасность. В индукционной плите нет открытого огня или раскаленной конфорки. Кроме того, плита включается только при наличии подходящей посуды. Если посуда не обладает ферромагнитными свойствами или вообще отсутствует на конфорке, то плита автоматически отключается. Всё это снижает вероятность получения ожогов и возникновения пожара.

Комфорт. При использовании индукционной плиты не бывает дыма и чада, ведь пища, случайно попавшая на стеклокерамическую поверхность, не пригорает. Все загрязнения легко устраняются с помощью влажной тряпки. Поскольку сама конфорка практически не нагревается, то даже при длительном её включении, температура в помещении не повышается, что снижает необходимость постоянного кондиционирования или проветривания.

Удобство. Управление индукционной плитой легко и понятно, оно осуществляется с помощью цифрового дисплея, сенсорных кнопок и плавного регулятора на передней панели. Для разных видов приготовления пищи можно установить точную температуру или мощность.

Дизайн. Благодаря современному элегантному дизайну, индукционная плита - это не только незаменимая помощница на кухне, но и её стильное украшение.

ВНИМАНИЕ: Во избежании сколов не катайте кастрюли по стеклокерамической поверхности плиты, не допускайте ударов по ней.

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание плит электрических индукционных: с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1 Назначение изделия

Плита электрическая индукционная предназначена для тепловой обработки полуфабрикатов в специально разработанных для индукционных плит функциональных многолитровых емкостях (варки, жарки, тушения и пассировки) на предприятиях общественного питания.

2 Описание работы

Работа индукционных плит основана на принципе индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите, так как нагревается не поверхность конфорки, а сама посуда. Нагрев посуды начинается сразу после включения конфорки в рабочий режим. Остывание плиты без посуды происходит в течение примерно 6 мин. Поверхность индукционной плиты свободная от посуды всегда остается холодной.

Посуда, подходящая для использования на индукционной плите должна удовлетворять нескольким условиям. Материал посуды должен обладать феромагнитными свойствами (свойства притягивать магнит). Дно такой посуды должно быть, достаточно толстым, поскольку именно в нем происходит генерация тепла. На коробках с посудой или на самом дне посуды, которая может использоваться на индукционной плите, стоит специальная маркировка .

3 Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице №1

Таблица №1

Наименование параметра	**Обозначение модели**	
Условное обозначение	ПЭИ-1К	ПЭИ-2К
Номинальное напряжение, В	220	220
Номинальная частота тока, Гц	50	50
Род тока	Переменный, однофазный	
Сила тока, А	22,7	
Мощность одной конфорки, кВт	5,0	
Количество конфорок, шт	1	2
Номинальная мощность, кВт	5,0	10,0
Площадь рабочих поверхностей кон-	0,2304	0,4608
Уровни мощности	1,2,3,4,5,6,7,8	
Время разогрева посуды до установленной температуры, мин	1-5	
Рабочий ток, А -максимальный -минимальный	63,6 15,9	
Габаритные размеры, мм - длина -ширина - высота	645 560 510	965 560 510
Масса плиты не более, кг	24±1,0	41±1,0

4 Указания мер безопасности

4.1 К обслуживанию плиты допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.
4.2 Запрещается подключение индукционной плиты в сеть через штепсельный разъем.
4.3 Установку плиты производить на расстоянии не менее 1м от легко-возгораемых материалов.
4.4 Во избежание опасности возникновения сколов, запрещается перемещать посуду по поверхности плиты волоком. Защищайте конфорку от ударов.
4.5 Не оставляйте в кастрюле кухонные предметы (ложки, черпаки и т.п) во время приготовления пищи.
4.6 Запрещается эксплуатация плиты без установки дефлектора (заднего бортика).
4.7 При работе с плитой следует соблюдать следующие правила безопасности:
- не допускать эксплуатацию конфорок с трещинами;
- при замыкании электропроводки на корпус, немедленно отключить плиту от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей;
- перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить плиту от электрической сети**;**
- при обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Внимание! Тепло от посуды передается керамической поверхности, которая после приготовления пищи некоторое время остается горячей!

Категорически Запрещено!

Работать с плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!

Работать с плитой людям с ограниченными возможностями!

Перекрывать вентиляционные отверстия плиты!

Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты предприятия-изготовителя или специализированная организация, имеющая договор с предприятием-изготовителем и лицензией на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и группу допуска по электробезопасности не ниже III.

5 Подготовка к работе и порядок работы

5.1 После хранения плиты в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры (18…20°С) в течение 6 часов.

5.2 После проверки состояния упаковки, распаковать плиту.

5.3 Распаковка, установка и проверка работоспособности плиты должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

5.4 Плиту следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным или вытяжным зонтом.

5.5 Установить плиту на место и произвести выравнивание ее положения с помощью регулируемых опор.

5.6 Подключение плиты к электросети должно быть выполнено согласно действующего законодательства и нормативов. Электроподключение должно производится только уполномоченной специализированной службой.

5.7 Панель управления конфоркой приведена на рис.1.

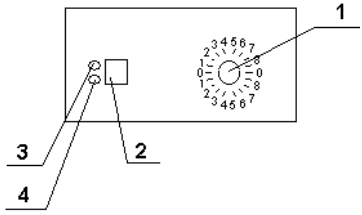


Рис.1

1) регулировочное колесо.
2) дисплей.
3) световой индикатор включения конфорки красного цвета.
4) световой индикатор работы конфорки синего цвета.

5.8 Включение конфорок происходит путем поворота регулировочного колеса (1) по часовой либо против часовой стрелке до щелчка на заданные режимы мощности от 1÷8, при этом загорается световой индикатор синего цвета.

5.9 Выключение конфорок производится вращением регулировочного колеса (1) до положения «0», световой индикатор синего цвета гаснет.

После выключения конфорок вентилятор охлаждения должен работать еще около минуты, затем он автоматически отключится.
5.10 После окончания приготовления пищи посуду с варочной поверхности желательно убрать для дальнейшего автоматического охлаждения конфорки.
5.11 Без наличия на варочной поверхности посуды, либо нахождении на ней посуды, не предназначенной для индукционной плиты, конфорка включаться не будет. При этом подаются короткие звуковые сигналы.

6 Условия эксплуатации

6.1 Используйте посуду, которая имеет основание днища диаметром не менее 20 см.
6.2 Используйте посуду, дно которой должно плотно прилегать к керамической поверхности конфорки.
6.3 Посуда должна быть размещена в центре конфорки.
6.4 Индукционная плита эффективно работает с посудой, предназначенной для индукционно-варочных панелей, также может применяться посуда, которая обладает феромагнитными свойствами (имеет свойство притягивать магнит).
6.5 Совместимая посуда: эмалированная, чугунная, из нержавеющей стали (феромагнитной) с плоским гладким дном. На посуде должна стоять специальная маркировка.
6.6 Не ставьте на одну конфорку посуду весом более ***50 кг.***
6.7 **Перемещение посуды по плите только в приподнятом состоянии**, не допускаются удары о поверхность конфорки.
6.8 Температура эксплуатации от 10°С до 38°С., влажность ≤90%.

ВНИМАНИЕ:

- При работе конфорки на одном заданном режиме мощности более 3х часов, конфорка отключается автоматически.
- При циклической нестабильности питания (скачки напряжения в электросети) конфорка может выйти из строя.
- Индукционнная плита данной мощности должна иметь отдельный подвод электроэнергии!!!

7 Техническое обслуживание

7.1 Техническое обслуживание включает: техническое обслуживание при использовании, регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт.

7.2 Техническое обслуживание при использовании выполняется ежедневно, оно заключается в санитарной обработке рабочих поверхностей конфорок, удаления жира и др. загрязнений с поверхности.

7.3 Регламентированное техническое обслуживание должен производить электромеханик 3-4 разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

7.4 Регламентированное техническое обслуживание проводиться один раз в три месяца.

Содержание работ приведены в таблице 2.

Таблица № 2

Наименование	**Метод проверки**	**Технические требования и параметры**
Техническое состояние креплений конфорок, облицовки каркаса	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима плиты.
Состояние рабочих поверхностей конфорок	Визуальный осмотр	Рабочие поверхности конфорок должны быть чистыми и не иметь сколов и трещин

8 Возможные неисправности и методы их устранения

Таблица №3

Наименование неисправности	**Возможная причина**	**Способ устранения**
Отсутствие нагрева Индикатор работы не работает Отсутствует звуковой сигнал	Нет соединения с электрической цепью	Проверьте подключение к электрической сети, автоматические выключатели должны быть в положении «ON»
	Регулировочное колесо находится в положении «0»	Поверните регулировочное колесо в положение от 1÷8
	Слишком маленькая посуда, диаметр ее основания менее 12 см	Используйте посуду (кастрюлю) подходящего размера.
	Кастрюля не помещена в центр зоны нагрева (оборудование не может обнаружить кастрюлю)	Поместите кастрюлю в центр зоны нагрева
	Кастрюля не подходит	Выберите кастрюлю, которая рекомендуется для индукционной плиты
	Плита не исправна	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Слабый нагрев, Индикатор работы включен горит синий цвет	Используемая кастрюля не лучшее решение	Используйте кастрюлю, которая рекомендована для индукционной плиты
	Слишком высокая температура окружающей среды (система охлаждения не способна удержать плиту в нормальных режимах эксплуатации).	Добейтесь снижения температуры окружающей среды. Температура всасываемого воздуха должна быть ниже, чем 38°C.
	Неисправная плита	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети

Отсутствует реакция оборудования на поворот регулировочного колеса	Неисправен пульт управления	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Процесс нагрева выключается и включается неоднократно в течении нескольких минут (кроме режима работы «1») . Вентилятор ра-	Полностью или частично перекрыты входные или выходные отверстия для воздуха.	Уберите предметы от входных или выходных отверстий для воздуха.
Процесс нагрева выключается и включается неоднократно в течении нескольких минут. Вентилятор не	Поломка вентилятора Неисправен датчик контроля вентилятора	Запросите сервисную службу фирмы – поставщика.
Трещины на рабочей поверхности конфорок	Растрескивание конфорки в результате неправильной эксплуатации	Заменить конфорку

8.1 Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина неисправности
«-»	- на плите нет кастрюли; - используемая кастрюля из неподходящего металла (алюминий, силумин).
E2/2	- перегрев электронных компонентов плиты.
E3/3	- кастрюля пустая; - температура кастрюли очень высокая.
E4/4	- неправильное напряжение питания.
E5/5	- не работает термостат.
E6/6	- низкое напряжение в сети
E7/7	- высокое напряжение.
E8/8	- перегрев индукционной катушки.
E9/9	- короткое замыкание.
EA/A	- катушка не работает.
EB/B	- конфорка не работает.

9 Комплект поставки

Наименование	**Кол-во, шт.**
Плита электрическая индукционная котловая в сборе	1
Руководство по эксплуатации (РЭ)	1

В комплект поставки штепсельная вилка не входит!!!

10 Правила хранения и транспортировки

Транспортировка плиты возможна всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах. При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения плиты внутри транспортного средства. После транспортировки при отрицательной температуре воздуха выдержать 6 часов при комнатной температуре.

11 Гарантийные обязательства

При соблюдении потребителем правил изложенных в данном руководстве по эксплуатации изготовитель гарантирует бесперебойную работу плиты индукционной в течение 12 месяцев со дня продажи. В течение указанного срока изготовитель за свой счет устраняет выявленные **производственные** недостатки.

Предприятие-изготовитель систематически совершенствует выпускаемые плиты и оставляет за собой право вносить непринципиальные изменения в конструкцию изделия без отражения этого в руководстве.

Гарантия не распространяется при:

- Неправильном подключении плиты
- Неправильной эксплуатации
- Механических повреждений плиты и конфорки.

12 Сведения о приёмке

Плита электрическая индукционная _____ соответствует ТУ 5151-006-01439287-2012 и признана годной для эксплуатации.

Заводской номер _____ Номер заказа _____

Дата изготовления _____20___г.

Принято ОТК_____

Уважаемые покупатели!

Ваши отзывы, замечания и предложения отправляйте по адресу:454007, г. Челябинск, пр. Ленина 2В, ООО «ЧТТ», mail.chtt.ru, po@chtt.ru.

АКТ – РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен представителем организации-потребителя:

_____
(наименование, адрес, Ф.И.О., должность представителя)
_____

и представителя специализированной организации:

_____
(наименование, адрес организации, Ф.И.О., должность представителя организации)

Наименование и марка изделия
_____
Предприятие – изготовитель
_____
Номер изделия
_____

Дата выпуска _____Дата пуска в эксплуатацию _____

Комплектность изделия (да, нет) _____Что отсутствует _____

Данные об отказе изделия:

Дата отказа _____

Перечень дефектов и отклонений
_____
_____
_____
_____

Для устранения причин отказа необходимо:
_____
_____
_____
_____

Представитель
организации-потребителя _____ _____
(подпись)
(Ф.И.О)
М.П.

Представитель
специализированной организации _____ _____
М.П.

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью «ЧТТ». Основной государственный регистрационный номер: 1127452000939.

Место нахождения: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В, Российская Федерация. Фактический адрес: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В. Телефон: 83517750025. Факс: 7750008. Адрес электронной почты: chtt@chtt.ru.

в лице Директора Кондакова Александра Александровича

заявляет, что

Плиты электрические индукционные модели ПЭИ-2; ПЭИ-4; ПЭИ-6; ПЭИ-1Н; ПЭИ-1К; ПЭИ-2К. Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 5151-006-01439287-2012

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «ЧТТ»

Место нахождения: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В, Российская Федерация. Фактический адрес: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В

код ТН ВЭД ТС 8419 81 800 0

Серийный выпуск.

соответствует 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"

Декларация о соответствии принята на основании

протокола испытаний № 303/мм от 30.06.2014 года. Испытательный центр Общество с ограниченной ответственностью «АкадемСиб», аттестат аккредитации регистрационный № РОСС RU.0001.21АВ09 действителен до 01.08.2016 года, фактический адрес: 630024, Российская Федерация, Новосибирская область, город Новосибирск, улица Бетонная, дом 14

Дополнительная информация

Условия хранения продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или эксплуатационной документации.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 12.05.2020 **включительно.**

(подпись) А.А. Кондаков

(инициалы и фамилия руководителя организации-заявителя или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя)

М.П.

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д-RU.АЛ32.В.03773

Дата регистрации декларации о соответствии 13.05.2015