

## ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ серия PRO

ICD9 - 1 PRO  
ICD9 - 2 PRO  
ICG9 - 2 PRO  
ICG9 - 4 PRO

ICD7 - 1 PRO  
ICD7 - 2 PRO  
ICG7 - 2 PRO  
ICG7 - 4 PRO

ICD9 - 1 PRO+  
ICD9 - 2 PRO+  
ICG9 - 2 PRO+  
ICG9 - 4 PRO+

ICD7 - 1 PRO+  
ICD7 - 2 PRO+  
ICG7 - 2 PRO+  
ICG7 - 4 PRO+



### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (совмещённое с паспортом)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
2. ОПИСАНИЕ .....	3
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ .....	5
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	5
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ .....	6
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.....	9
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	14
9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	16
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ .....	17
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ .....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 .....	23

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Плита электрическая индукционная серии PRO (далее по тексту - плита) предназначена для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов в специально разработанных для индукционных плит функциональных емкостях на предприятиях общественного питания.

Руководство по эксплуатации содержит: общие характеристики, указания по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию, условия транспортирования и хранения, сведения об утилизации оборудования, гарантии изготовителя, свидетельство о приемке.

---

### ВНИМАНИЕ!

Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики оборудования могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

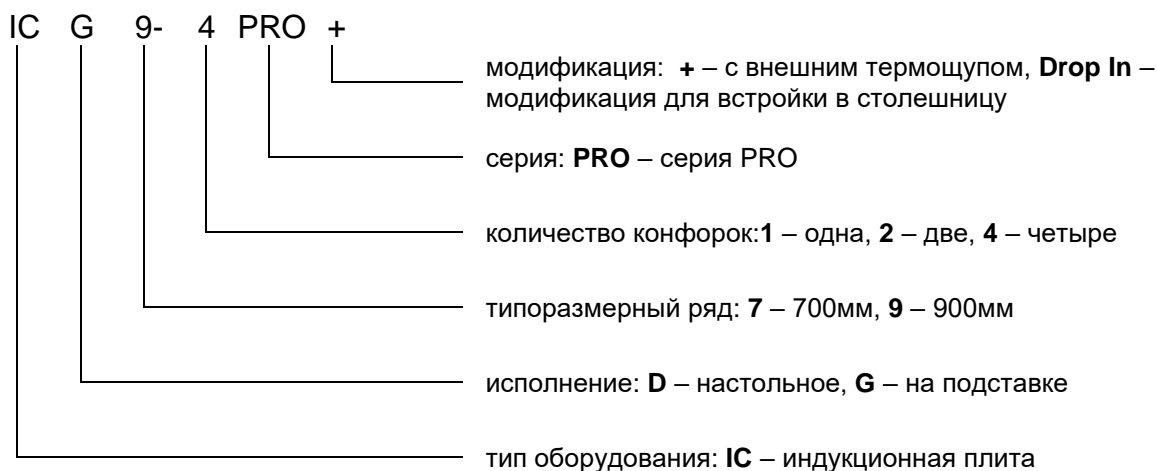
---

## 2. ОПИСАНИЕ

Плиты различают по исполнению, типоразмеру и комплектации.

В линейке плит имеются одно-, двух- и четырехконфорочные плиты. Плиты могут иметь настольное исполнение, исполнение на подставке.

Пример условного обозначения:



Общий вид плит настольного исполнения и исполнения на подставке представлены на рисунке 1. На рисунке 2 представлен общий вид панели управления.

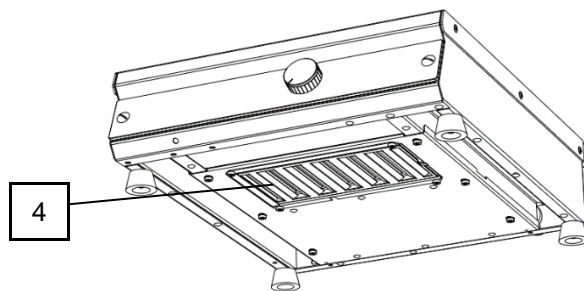
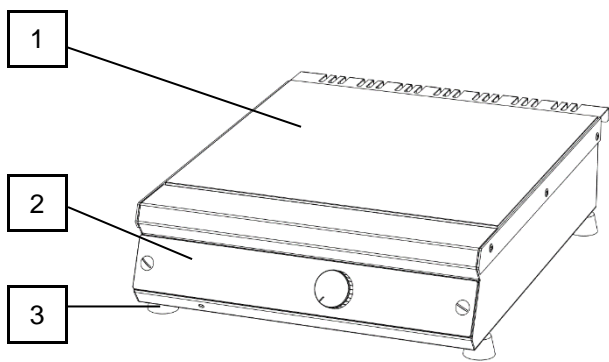
Работа плит основана на принципе электромагнитной индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите, так как нагревается не поверхность конфорок, а сама посуда. Нагрев посуды начинается сразу после включения конфорок. Остывание плиты без посуды происходит в течение примерно 5-6 мин. Поверхность плиты, свободная от посуды, всегда остается холодной.

Для регулировки устойчивости и горизонтального расположения рабочей поверхности плиты оснащены регулируемые по высоте опорами.

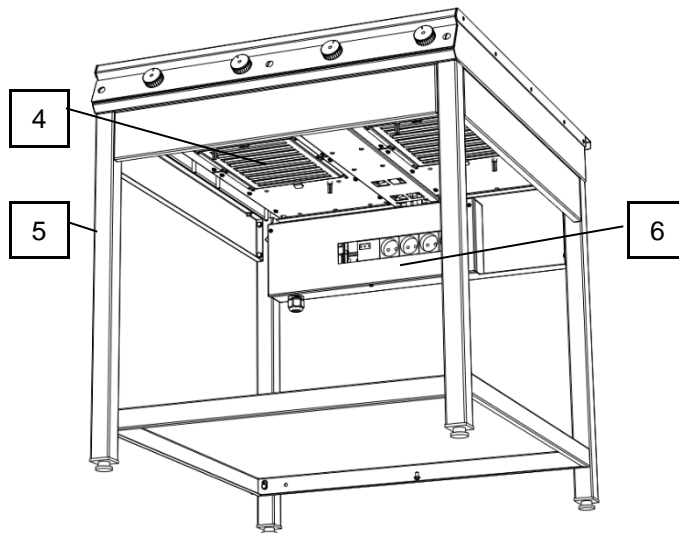
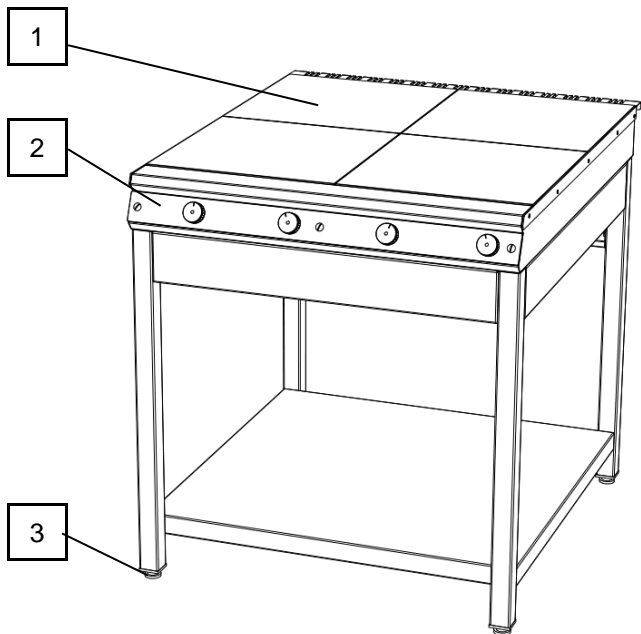
Подставка плит может иметь три исполнения: стандартное исполнение с полкой в нижней части подставки (см. рисунок 1), исполнение с дополнительной полкой, закрытая подставка с дверками. Вариант исполнения определяется при заказе.

Каждая конфорка на входе системы вентиляции имеет фильтр-жироуловитель.

Рабочая поверхность плиты выполнена из стеклокерамики. Металлические элементы корпуса выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430.



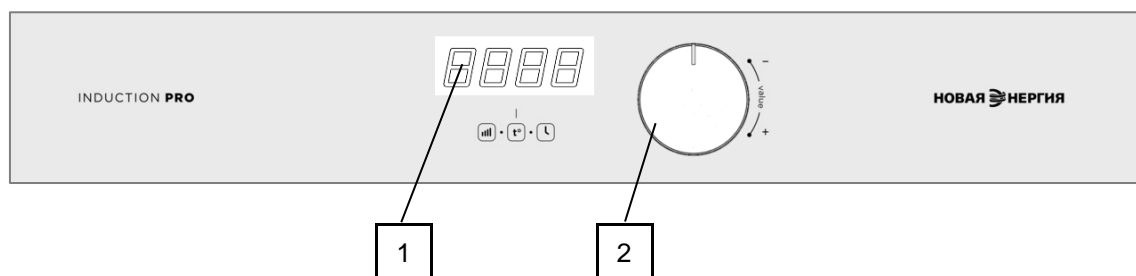
а) внешний вид одноконфорочной настольной плиты



б) внешний вид четырехконфорочной плиты на подставке

Позиция	Наименование
1	Рабочая поверхность
2	Панель управления
3	Регулируемые опоры
4	Фильтр-жироуловитель
5	Подставка
6	Электрическая панель

Рисунок 1. Общий вид плит.



Позиция	Наименование
1	Индикатор режима работы
2	Ручка селектора/регулятора режима работы

Рисунок 2. Общий вид панели управления.

### 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки определяется заказчиком и может иметь дополнительные опции. Состав дополнительных опций определяется при оформлении заказа.

В стандартный комплект поставки входит:

Наименование комплектующих	Количество, шт.
Плита в упаковке	1
Подставка в упаковке (для исполнения на подставке)	1
Руководство по эксплуатации	1

#### ВНИМАНИЕ!

Модификация подставки определяется при заказе.

### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры оборудования приведены в таблице №1.

Таблица №1

Наименование показателя	Значение показателя для модели							
	ICD7 - 1 PRO ICD9 - 1 PRO	ICD7 - 2 PRO ICD9 - 2 PRO	ICG7 - 2 PRO ICG9 - 2 PRO	ICG7 - 4 PRO ICG9 - 4 PRO	ICD7 - 1 PRO+ ICD9 - 1 PRO+	ICD7 - 2 PRO+ ICD9 - 2 PRO+	ICG7 - 2 PRO+ ICG9 - 2 PRO+	ICG7 - 4 PRO+ ICG9 - 4 PRO+
Номинальное напряжение, В	220	380		220		380		
Номинальная частота, Гц	50							
Род тока	переменный							
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм <sup>2</sup>	3x2,5	4x2,5		3x2,5		4x2,5		
Количество конфорок, шт	1	2	2	4	1	2	2	4
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5	7	7	14	3,5	7	7	14
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм, для плит типоразмера: - 700 - 900	280x380 380x380							
Нагрузка на конфорку, не более, кг	100	50		100		50		
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - таймер (A).				- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (t); - таймер (A); - поддержание температуры по термощупу (d); - отключение плиты при достижении заданной температуры (S).			
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта)	от 2,0 и выше							
Наличие реле напряжения, перекося и последовательности фаз (РНПП)	нет		да		нет		да	
Габаритные размеры плит типоразмера 700, мм: - длина - ширина - высота - высота с подставкой	390 420 175 -	770 440 175 -	390 710 150 860	770 710 150 860	390 420 175 -	770 440 175 -	390 710 150 860	770 710 150 860
Габаритные размеры плит типоразмера 900, мм: - длина - ширина - высота - высота с подставкой	385 525 130 -	765 535 130 -	465 905 105 860	850 905 150 860	385 525 130 -	765 535 130 -	465 905 105 860	850 905 150 860

Наименование показателя	Значение показателя для модели							
	ICD7 - 1 PRO ICD9 - 1 PRO	ICD7 - 2 PRO ICD9 - 2 PRO	ICG7 - 2 PRO ICG9 - 2 PRO	ICG7 - 4 PRO ICG9 - 4 PRO	ICD7 - 1 PRO+ ICD9 - 1 PRO+	ICD7 - 2 PRO+ ICD9 - 2 PRO+	ICG7 - 2 PRO+ ICG9 - 2 PRO+	ICG7 - 4 PRO+ ICG9 - 4 PRO+
Масса нетто плит типоразмера 700, не более, кг:								
- без подставки	10	16	17	32	10	16	17	32
- с подставкой	-	-	25	48	-	-	25	48
Масса нетто плит типоразмера 900, не более, кг:								
- без подставки	10	17	18	34	10	17	18	34
- с подставкой	-	-	26	50	-	-	26	50

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

**Категорически запрещено работать с конфорками людям с кардиостимулятором!**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Керамическая поверхность конфорки нагревается в процессе работы. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагретой поверхностью конфорки!**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Не устанавливайте на устройство посторонние предметы. Не кладите металлические, намагниченные или электронные устройства на поверхность плиты или рядом с ней во время работы. Электромагнитное поле может повредить их содержимому. Металлические предметы могут сильно нагреваться.**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Не устанавливайте устройство вблизи газовых, электрических плит и духовых шкафов. Располагайте плиту на твердой, устойчивой, ровной, ненагреваемой поверхности вдали от источников тепла.**

При вводе в эксплуатацию, эксплуатации и техническом обслуживании оборудования необходимо обязательно соблюдать требования «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей», и требования Стандартов безопасности труда.

Все работы, связанные с подключением плиты к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием, знающим его конструкцию и изучившим данное Руководство по эксплуатации.

К монтажу, эксплуатации и обслуживанию допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и не имеющие противопоказаний к работе, знающие правила применения средств защиты и оказания доврачебной помощи пострадавшим.

Плита выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 12.2.007.0, степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, не ниже IP 21 по ГОСТ 14254.

Требования к электрической безопасности по ГОСТ 12.2.007.0 и ГОСТ 22789.

Для предотвращения выхода плиты из строя при циклической нестабильности питающего напряжения в схеме используется реле напряжения, перекося и последовательности фаз (РНПП). РНПП настроено таким образом, чтобы отключать питание при перекося фаз более 30В (верхний предел отключения питания - 250В, нижний предел - 180В). После отключения питания, при последующей стабилизации напряжения в сети РНПП восстановит питание. Модели плит, на которых установлено РНПП, указаны в таблице 1.

---

## **ВНИМАНИЕ!**

**Включать плиту без заземления категорически запрещается!**

---

Запрещается нагружать конфорку весом более 50 кг. Настольные одноконфорочные плиты не более 100кг.

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а также от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием общепита.

При работе с плитой следует соблюдать следующие правила безопасности:

- не допускать эксплуатацию конфорок с нарушенной целостностью стеклокерамической рабочей поверхности;
- во избежание сколов не перемещайте кастрюли по стеклокерамической поверхности конфорок, не допускайте ударов по ней;
- не устанавливать на конфорку пустую посуду;
- перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить плиту от электрической сети;
- при обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования;
- при воспламенении масла или жира, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой и выключите конфорку.

### **Меры пожарной безопасности:**

Конструкция плиты и схемные решения электрооборудования обеспечивают ее пожарную безопасность (в том числе и в аварийных режимах работы).

Мероприятия пожарной безопасности в составе объекта эксплуатации обеспечивает потребитель в соответствии с действующими стандартами.

## **6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Плита изготовлена в климатическом исполнении – УЗ согласно ГОСТ 15150-69, для работы при температуре окружающего воздуха от +12°С до +30°С.

При эксплуатации плиту необходимо устанавливать на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.).

---

## **ВНИМАНИЕ!**

**Над индукционной плитой должна быть установлена вытяжка.**

---

## **ВНИМАНИЕ!**


**Не перекрывать вентиляционные отверстия! Это может привести к поломке плиты.**

---

## Требования к посуде:

---

### **ВНИМАНИЕ!**

Посуда, применяемая при работе оборудования должна быть предназначена для использования с индукционными плитами (иметь соответствующую маркировку  ). Будьте внимательны, при использовании несоответствующей посуды возможны отклонения в режиме работы плиты или выход плиты из строя!

---

Система управления конфоркой оснащена устройством распознавания наличия посуды на плите. Если снять посуду с плиты, она через установленный промежуток времени автоматически отключается. Если установить посуду обратно на плиту, рабочая зона включается снова. Более подробно алгоритм распознавания посуды описан в таблице 3.

Посуда, стоящая на соседних работающих зонах нагрева, не должны касаться друг друга.

Посуда должна быть размещена в центре конфорки.

Посуда должна соответствовать требованиям таблицы 2.

**ВАЖНО:** Распознавание посуды зависит не только от диаметра, но и от конструктивных особенностей дна посуды (многослойное, сварное, штампованное, монолитное и т.д.), а также от качества материалов, из которых оно изготовлено. Поэтому одинаковая по диаметру дна посуда разных производителей будет распознаваться плитой по-разному, т.е. возможны ситуации, когда соответствующая критерию минимального диаметра посуда не будет определяться конфоркой и может частично ограничивать максимальную мощность.






**ВАЖНО:** Принцип работы индукционной плиты основан на явлении электромагнитной индукции, в котором дно посуды выступает активным компонентом и создает единый колебательный контур с индуктором конфорки. В связи с этим качество и характеристики посуды напрямую влияют на безопасность и энергоэффективность работы плиты.

Некачественная посуда может приводить к перегреву электронных компонентов плиты (платы генератора) и существенно снижать срок их службы, одновременно снижая энергоэффективность конфорки (при одной и той же мощности нагрева время нагрева одного литра воды будет выше, чем на качественной посуде).

**Наша плита разработана по концепции максимальной защиты ее силовой части с целью обеспечения максимальных сроков ее безаварийной эксплуатации, а также ориентирована на достижение максимальной эффективности нагрева. В связи с этим при обнаружении посуды, которая оказывает негативное воздействие на электронные компоненты плиты, плита будет ограничивать мощность, подаваемую на такую посуду. Это не является неисправностью, следует заменить посуду.**

Такой же эффект может быть выявлен на посуде, которая в процессе эксплуатации подвергалась перегреву, что привело к нарушению конструкции дна (что может быть незаметно визуально).

**ВАЖНО:** для защиты Вашей посуды от перегрева работа конфорки настроена таким образом, что мощность нагрева для посуды с диаметром дна от 12 до ориентировочно 16-18 см (в зависимости от материала и конструкции дна) ограничена, это связано с тем, что дно посуды из-за теплопроводности продукта не может передать всю температуру и начинает перегреваться.

Может использоваться	Не может использоваться
<ul style="list-style-type: none"> <li>- посуда из нержавеющей стали, в том числе с многослойным дном;</li> <li>- эмалированная посуда;</li> <li>- стальная, чугунная посуда.</li> </ul> <p>Посуда должна быть специально разработана для плит с индукционным нагревом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- посуда из алюминия и меди;</li> <li>- посуда из термостойкого стекла;</li> <li>- керамическая посуда.</li> </ul> <p>Посуда из алюминия с неоднородным стальным дном может определяться плитой как подходящая для использования, но ее применение может оказывать негативное влияние на компоненты плиты, в связи с чем мощность будет автоматически ограничена.</p>
 <p>Посуда с плоским дном, полностью прилегающим к варочной поверхности</p>	 <p>Посуда на ножках</p>
	 <p>Посуда с деформированным (выпуклым или вогнутым) дном</p>
 <p>Посуда с диаметром дна от 12</p>	 <p>Посуда с диаметром дна менее 12 см не будет определяться конфоркой</p>
<p><b>Примечание:</b> Легкая проверка: если ко дну притягивается магнит – посуда подходит.</p>	

## 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

### Подготовка к использованию:

Работы по подключению плиты к электрической сети должны выполняться в соответствии с действующими нормами безопасности.

Для обеспечения исправной работы электрооборудования необходимо, чтобы качество электрической энергии в питающей сети соответствовало требованиям ГОСТ 32144. Отклонения напряжения питающей сети от номинального значения не должно превышать  $\pm 10\%$ . Подключение оборудования к электрической сети должно осуществляться через отдельный автоматический выключатель с электромагнитным расцепителем (характеристика отключения «В»), который является главным выключателем, а также обеспечивает защитное автоматическое отключение питания оборудования при сверхтоках и повреждении изоляции.

Ток отключения автоматического выключателя выбирается исходя из значения потребляемой мощности, указанной в таблице параметров.

Для целей защитного заземления предусмотрен специальный контакт, к которому должен быть подключен заземляющий провод питающего кабеля или отдельный проводник защитного заземления.

Перед включением в сеть, в случае хранения плиты в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры ( $18...20^{\circ}\text{C}$ ) в течение 6 часов.

Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей. Перед чисткой удостовериться, что плита обесточена.

Следует избегать применения абразивных средств и растворителей, которые могут испортить поверхность плиты, также следует избегать попадания воды и моющих средств на части плиты, находящиеся под электрическим напряжением.

Для мытья плиты использовать нейтральные моющие средства.

Во избежание коррозии металлических поверхностей, после обработки моющим средством, очищенные поверхности обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

---

### **ВНИМАНИЕ!**

**Для мытья плиты не использовать абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, щелочи, растворители!**

---

После проверки состояния упаковки, распаковать плиту.

Осуществить сборку плиты (в случае использования исполнения на подставке) с подставкой в соответствии с инструкцией в Приложении 4.

Установить плиту на место эксплуатации, выровнять положение рабочей поверхности с помощью уровня и регулируемых опор.

Подключить плиту к сети, номинальное поперечное сечение жил кабеля питания должно быть не менее 2,5 мм<sup>2</sup>, при длине кабеля более 5 метров, номинальное поперечное сечение жил должно быть увеличено.

### **Ввод плиты в эксплуатацию:**

Плита должна быть установлена и смонтирована квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области.

---

### **ВНИМАНИЕ!**

**Монтаж плиты, подготовка к эксплуатации, ввод в эксплуатацию должны осуществляться только представителями авторизованных сервисных служб!**

---

Фактическая передача плиты в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию (форма Акта приведена в Приложении 2 к настоящему руководству).

### **Порядок работы:**

Плиту следует включать только после подготовки ее к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.

Включение плиты производится путем длительного нажатия на ручку селектора режима работы (см. рисунок 2) соответствующей конфорки. Описание порядка включения режимов и режима работы приведены в таблицах 3.1, 3.2. Логические схемы навигации по режимам плит PRO и PRO+ приведены на рисунках 3, 4.





---

### **ВНИМАНИЕ!**

**Эксплуатация плиты без фильтров-жироуловителей запрещена!**

---

Таблица 3.1. Режимы работы плит PRO

Индикация	Режим	Включение и описание режима
	Ожидание	Конфорка переходит в режим ожидания при подключении к электросети или после длительного (около 3 секунд) нажатия на ручку селектора (Рисунок 2) из любого режима. Для выхода из режима ожидания произвести длительное нажатие на ручку селектора.
	Ошибка распознавания посуды	Плита имеет функцию проверки наличия и пригодности используемой посуды. Ошибка распознавания посуды отображается если: <ul style="list-style-type: none"> <li>• убрать посуду с плиты,</li> <li>• сместить посуду слишком далеко относительно центра,</li> <li>• поставить на конфорку слишком маленькую посуду или посуду из неподходящего материала.</li> </ul> Дополнительно к индикации плита издаст звуковой сигнал. После выявления ошибки, система управления произведет шесть попыток запуска с интервалом 5 секунд. Если успешного обнаружения не будет, то произойдет переход в режим «Ожидание».
	Мощность	Для перехода в режим мощности из режима ожидания необходимо включить конфорку длительным (около 3 секунд) нажатием на ручку селектора, переход в режим мощности из другого режима осуществляется последовательными короткими нажатиями на ручку селектора, режим мощности включится после режима таймера. Значение текущей мощности изменяется вращением ручки селектора, значения в диапазоне от 0 до 9. Плавный поворот по часовой стрелке увеличивает мощность нагрева, плавный поворот против часовой стрелки уменьшает мощность нагрева; при выставленном значении мощности «0» конфорка не греет посуду. Если плита распознала посуду как нежелательную (см. п.3.2), то точка возле символа «Р» начнет мигать, максимальная мощность нагрева будет ограничена.
	Таймер	Переход в режим работы по таймеру осуществляется коротким нажатием на ручку селектора после режима «Температура». Время обратного отсчета задается в минутах. При переходе в режим работы по таймеру отключается нагрев, установленный в других режимах. Для нагрева в режиме контроля мощности или температуры установите таймер, затем перейдите к требуемому режиму короткими нажатиями на ручку селектора и выберите необходимые параметры. Если таймер был установлен, то в рабочих режимах на экране будет периодически отображаться оставшееся время.

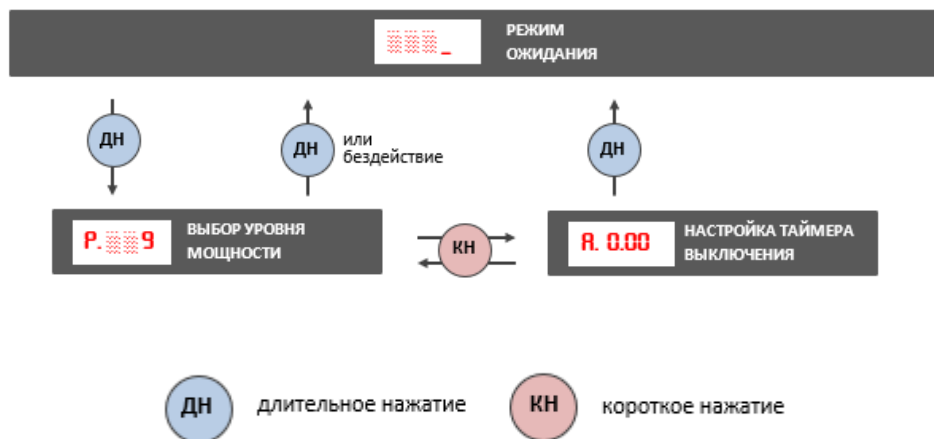

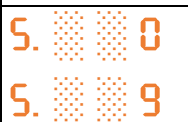



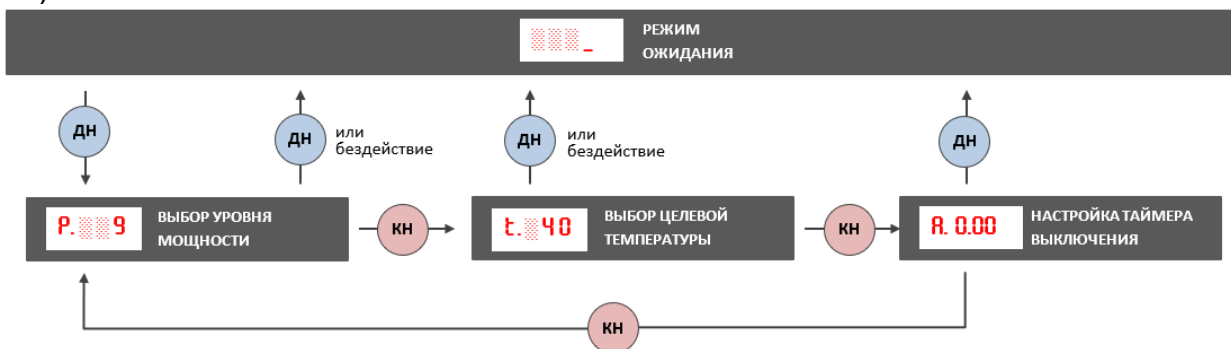
Рисунок 3. Логическая схема навигации по режимам плит PRO.

Таблица 3.2. Режимы работы плит PRO+

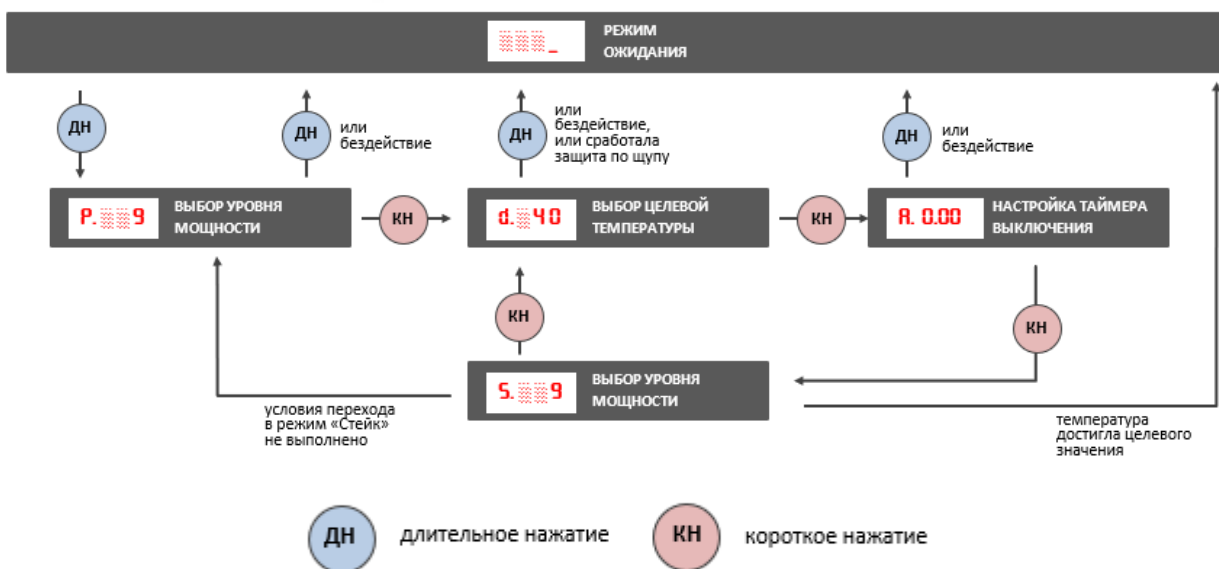
Индикация	Режим	Включение и описание режима
	Ожидание	Конфорка переходит в режим ожидания при подключении к электросети или после длительного (около 3 секунд) нажатия на ручку селектора (Рисунок 2) из любого режима. Для выхода из режима ожидания произвести длительное нажатие на ручку селектора.
	Ошибка распознавания посуды	Плита имеет функцию проверки наличия и пригодности используемой посуды. Ошибка распознавания посуды отображается если: <ul style="list-style-type: none"> <li>• убрать посуду с плиты,</li> <li>• сместить посуду слишком далеко относительно центра,</li> <li>• поставить на конфорку слишком маленькую посуду или посуду из неподходящего материала.</li> </ul> Дополнительно к индикации плита издаст звуковой сигнал. После выявления ошибки, система управления произведет шесть попыток запуска с интервалом 5 секунд. Если успешного обнаружения не будет, то произойдет переход в режим «Ожидание».
	Мощность	Для перехода в режим мощности из режима ожидания необходимо включить конфорку длительным (около 3 секунд) нажатием на ручку селектора, переход в режим мощности из другого режима осуществляется последовательными короткими нажатиями на ручку селектора, режим мощности включится после режима таймера. Значение текущей мощности изменяется вращением ручки селектора, значения в диапазоне от 0 до 9. Плавный поворот по часовой стрелке увеличивает мощность нагрева, плавный поворот против часовой стрелки уменьшает мощность нагрева; при выставленном значении мощности «0» конфорка не греет посуду. Если плита распознала посуду как нежелательную (см. п.3.2), то точка возле символа «Р» начнет мигать, максимальная мощность нагрева будет ограничена.
	Температура	Переход в режим работы по заданной температуре осуществляется коротким нажатием на ручку селектора после режима «Мощность». В этом режиме работы конфорка поддерживает заданную температуру в диапазоне от 40 °С до 200 °С, при этом мощность настраивается автоматически. Шаг изменения температуры 5 °С.

Индикация	Режим	Включение и описание режима
		<p>Время достижения установленной температуры будет зависеть от диаметра посуды и объема помещенного в нее продукта. Действительная температура посуды может отличаться от заданной в диапазоне <math>\pm 7</math> °С, это обусловлено тем, что датчик, контролирующий температуру, установлен под стеклом конфорки.</p> <p>Если в режиме «Температура» подключить щуп, то плита перейдет в режим «Ожидание».</p>
	Температура с контролем по температурному щупу	<p>При подключении температурного щупа в гнездо разъема режим «Температура» заменяется на режим «Температура с контролем по температурному щупу» - поддержание уровня температуры по показаниям внешнего датчика.</p> <p>Использование внешнего датчика позволяет увеличить скорость нагрева и повысить точность регулирования.</p> <p>Если в процессе работы отключить щуп, то плита перейдет в режим «Ожидание».</p> <p>Предусмотрена защита при отсутствии щупа в посуде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при отсутствии увеличения температуры (например, если щуп не установлен в продукт), плита перейдет в режим «Ожидание»,</li> <li>• если температура щупа резко снизится (например, если щуп извлечен из продукта или температура продукта резко изменилась), то плита перейдет в режим «Ожидание».</li> </ul>
	Набор заданной температуры (Стейк)	<p>Для перехода в режим «Стейк»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подключить щуп</li> <li>• перейти в режим «Температура с контролем по температурному щупу» и выставить целевую температуру (она обязательно должна быть больше, чем текущая температура щупа)</li> <li>• перейти в режим «Стейк».</li> </ul> <p>После перехода в режим «Стейк» устанавливается мощность нагрева.</p> <p>После выхода на установленную мощность и набора заданной температуры, контролируемой температурным щупом, прозвучит звуковой сигнал, и плита перейдет в режим «Ожидание».</p> <p>На экране периодически будет выводиться текущая температура щупа.</p>
	Таймер	<p>Переход в режим работы по таймеру осуществляется коротким нажатием на ручку селектора после режима «Температура». Время обратного отсчета задается в минутах.</p> <p>При переходе в режим работы по таймеру отключается нагрев, установленный в других режимах. Для нагрева в режиме контроля мощности или температуры установите таймер, затем перейдите к требуемому режиму короткими нажатиями на ручку селектора и выберите необходимые параметры.</p> <p>Если таймер был установлен, то в рабочих режимах на экране будет периодически отображаться оставшееся время.</p>

а)



б)



ДН — длительное нажатие      КН — короткое нажатие

Рисунок 4. Логическая схема навигации по режимам плит PRO+:  
 а) при неподключенном щупе  
 б) при подключенном щупе.

## 8. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисное обслуживание проводится для поддержания оборудования в исправном состоянии и готовности к работе. Проведение сервисного обслуживания обязательно.

Сервисное обслуживание включает:

- ежедневное техническое обслуживание;
- регламентированное техническое обслуживание.

Ежедневное техническое обслуживание проводится 1 раз в день владельцем оборудования. При ежедневном техническом обслуживании провести следующие работы:

- наблюдение за исправной работой органов управления, индикаторов, надежностью крепления элементов оборудования;
- наблюдение за целостностью оборудования – отсутствие видимых повреждений;
- проверка состояния фильтра-жироуловителя, при загрязнении фильтра произвести очистку фильтра в посудомоечной машине;
- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;
- санитарную обработку рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и других загрязнений с поверхности. Санитарную обработку производить с учетом требований раздела «Использование по назначению».
- очистить стеклокерамическую поверхность можно при помощи салфетки, смоченной специальным средством для очистки стеклянных поверхностей; после чистки

поверхность следует вытереть насухо чистой тканевой салфеткой. Запрещается чистить стеклокерамическую поверхность, пока она не остыла.

Регламентированное техническое обслуживание проводится не реже 1 раза в месяц специализированной сервисной организацией. При регламентированном техническом обслуживании провести следующие работы:

- проверить внешним осмотром оборудование на соответствие требованиям техники безопасности;
- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства оборудования;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электроплита до клеммной коробки;
- при необходимости, устранить неисправности соединительной и светосигнальной арматуры;
- очистка фильтров-жироуловителей: чистить фильтры необходимо в посудомоечной машине или в горячей воде с использованием моющих средств, разлагающих жиры и масла, после мойки просушить фильтры и установить на место;
- произвести чистку оборудования изнутри (не реже 1 раза в 6 месяцев - проверить состояние внутренних компонентов агрегата, удалить грязь, накопившуюся внутри агрегата, проверить и прочистить вентиляционные отверстия);
- при необходимости, провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

---

### **ВНИМАНИЕ!**

**В случае прекращения функционирования плиты необходимо незамедлительно остановить эксплуатацию и вызвать представителя сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием оборудования.**

---

### **Перечень возможных ошибок и аварийных состояний:**

При неправильной эксплуатации индукционных конфорок может срабатывать защита конфорок. При сработке защитных алгоритмов, на дисплее пульта управления конфоркой отображается код ошибки. Коды ошибок с указанием возможной причины неисправности приведены в таблице 4.

Таблица 4

<b>Код ошибки</b>	<b>Расшифровка кода ошибки</b>	<b>Возможные неисправности</b>
<b>E1</b>	Превышение тока	Неисправны силовые элементы Проблема в цепи измерения тока или тактирования измерений Неисправна цепь тактирования измерений
<b>E2</b>	Перегрев транзисторов	Неисправен вентилятор, работающий на охлаждение радиатора силовых элементов Затруднено прохождение воздуха Неисправность в цепи управления вентиляторами Неисправность в цепи измерения температуры транзистора Проблема с передачей тепла от транзистора к радиатору Неисправна цепь тактирования измерений
<b>E3</b>	Перегрев поверхности плиты	Перегрев стекла Плохой тепловой контакт между датчиком температуры стекла и стеклом Неисправность цепи определения температуры стекла Неисправна цепь тактирования измерений
<b>E4</b>	Ошибка определения температуры транзисторов	Неисправность в цепи измерения температуры транзисторов Неисправность датчика температуры транзисторов Неисправна цепь тактирования измерений

Код ошибки	Расшифровка кода ошибки	Возможные неисправности
<b>E5</b>	Ошибка определения температуры плиты	Неисправность в цепи измерения температуры плиты Датчик температуры стекла не подключен к плате генерации Неисправность датчика температуры стекла Неисправна цепь тактирования измерений
<b>E6</b>	Нет связи между платами управления и генерации	Неисправен кабель Неисправна цепь передачи данных на плате генерации или управления
<b>E7</b>	Ошибка определения частоты в сети питания	Проблема в сети питания Неисправна цепь тактирования измерений
<b>E8</b>	Превышение допустимого напряжения питания	Действующее напряжение в сети больше 250 вольт Утеря контакта с линией «нуля» Ошибка подключения питания Неисправность цепи замера напряжения Неисправна цепь тактирования измерений
<b>E9</b>	Перегрев микроконтроллера	Неисправен вентилятор, работающий на внутренний объем плиты Неисправна цепь управления вентиляторами Неисправен микроконтроллер
<b>E10</b>	Авария силовой части	Неисправен один из транзисторов Неисправна цепь управления силовой части Неисправны шунтирующие резисторы Данная ошибка может также возникать при использовании ненадлежащей посуды (см. п.3.2). Если после перезапуска плиты и смены посуды ошибка не повторяется, исключите такую посуду.
<b>E11</b>	Низкое напряжение питания	Действующее напряжение в сети ниже 180 вольт Утеря контакта с линией «нуля» Ошибка подключения питания Неисправность цепи замера напряжения Неисправна цепь тактирования измерений

## 9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования не должны допускаться толчки и удары, которые могут сказаться на работоспособности оборудования.

Условия транспортирования и хранения оборудования - по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°С.

Плита должна храниться у Потребителя в упакованном виде в складских помещениях. Хранение на открытых площадках не допускается. При транспортировании следует предохранять оборудование от осадков. Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

## 10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Плита электрическая индукционная, модель \_\_\_\_\_ признана годной для эксплуатации.

Заводской номер \_\_\_\_\_ Дата выпуска «\_\_\_» \_\_\_\_\_

Номер заказа \_\_\_\_\_ Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Дата продажи «\_\_\_» \_\_\_\_\_ Штамп магазина \_\_\_\_\_

## 11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу оборудования в течение 18 месяцев со дня продажи при условии наличия оформленного Акта пуска оборудования в эксплуатацию и соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на оборудование, вышедшее из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

- на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы и являющиеся расходными;

- на узлы и детали из стекла;

- на оборудование, поврежденное вследствие механического воздействия, в том числе, но не ограничиваясь, в результате падения, погружения в жидкости, попадания в оборудование посторонних предметов и т.д.;

- на оборудование, которое эксплуатируется с нарушением правил эксплуатации, предписанных настоящим Руководством по эксплуатации;

- на работы по установке, настройке, периодическому обслуживанию оборудования в соответствии с настоящим Руководством по эксплуатации;

- при проведении обслуживания и ремонта оборудования в несертифицированном сервисном центре;

- при внесении конструктивных изменений в оборудование, а также при нарушении целостности конструкции (разборка оборудования) без согласования с производителем.

Время нахождения оборудования в ремонте в гарантийный срок не включается.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

---

### **ВНИМАНИЕ!**

**Гарантия не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.**

---

## 12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

По окончании срока службы оборудования оно должно быть утилизировано. Наше оборудование на 90% изготовлено из металлов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованная сталь, медь, и т.д.), следовательно, возможна их рекуперация и повторное использование.

Перед утилизацией необходимо удалить кабель питания, чтобы агрегат было невозможно включить.

Оборудование не может быть отнесено к бытовым отходам, его утилизация требует соблюдения определенных требований и нормативов, во избежание негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека.

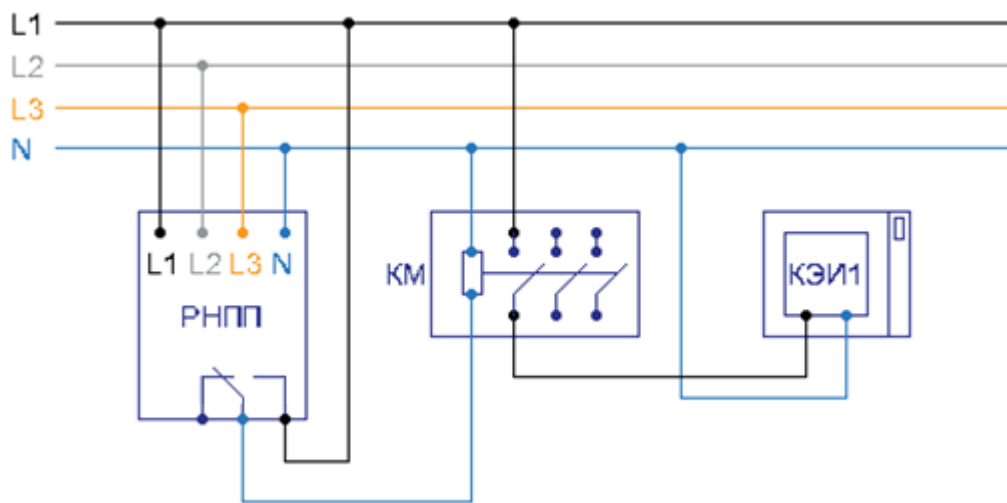
Более подробную информацию по утилизации данного оборудования вы можете запросить у местной организации, регламентирующей переработку отходов.

**Принципиальная электрическая схема подключения**

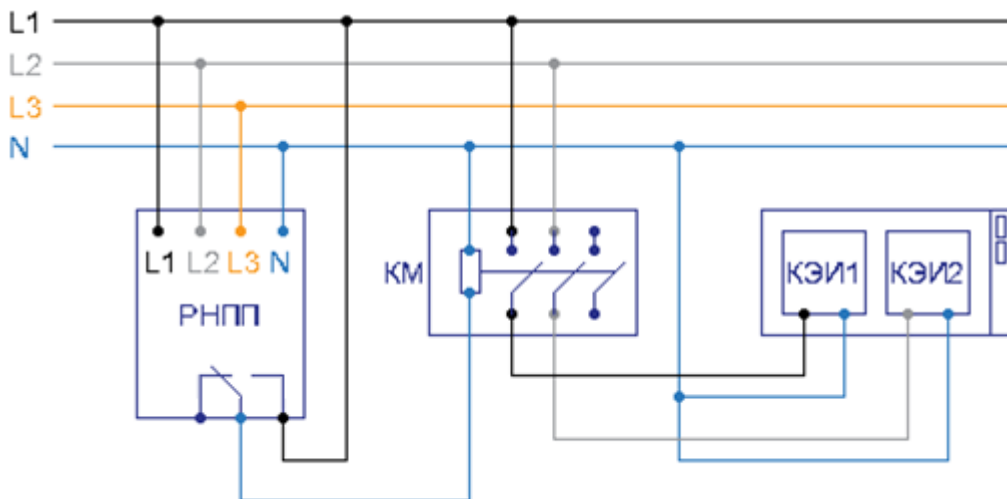
Условные обозначения, принятые в электрических схемах

Обозначение	Наименование
РНПП	реле напряжения, перекоса и последовательности фаз
КМ	контактор модульный КМ63-40М
КЭИ	конфорка электрическая индукционная

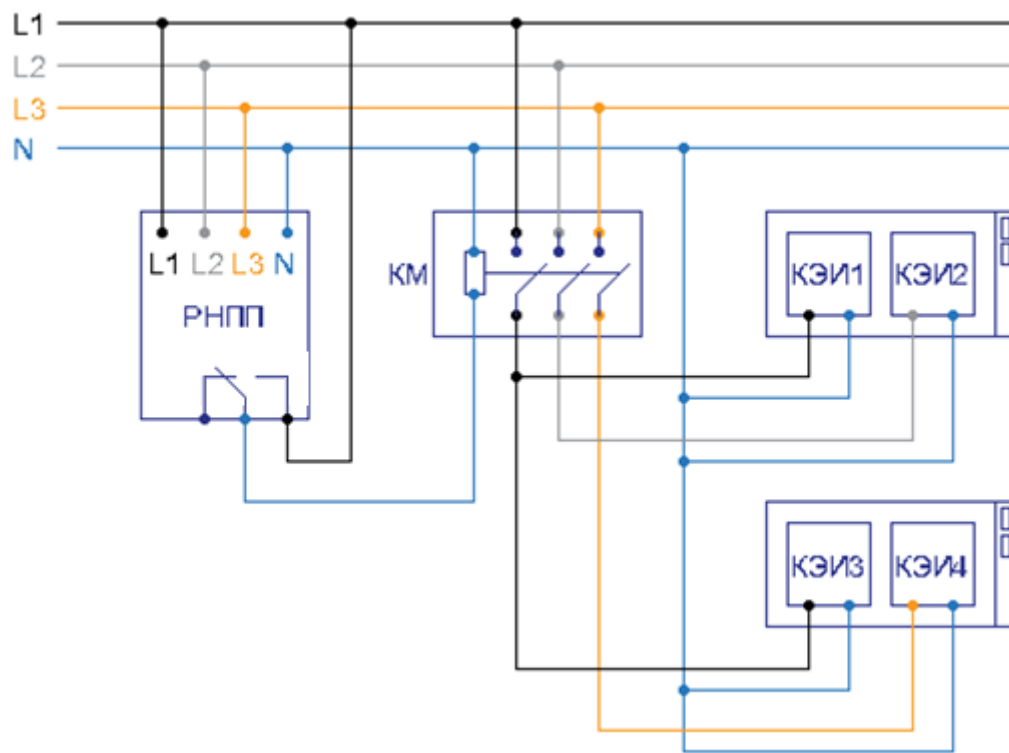
Принципиальная электрическая схема подключения плиты одноконфорочной



Принципиальная электрическая схема подключения плиты двухконфорочной



Принципиальная электрическая схема подключения плиты четырехконфорочной



**АКТ  
Пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

\_\_\_\_\_ (наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

\_\_\_\_\_ (наименование и адрес)

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

и представитель специализированной организации

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. представителя специализированной организации)

удостоверяют, что оборудование

\_\_\_\_\_ (наименование, марка)

пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. между организацией потребителем оборудования и специализированной организацией

\_\_\_\_\_ (наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-  
потребитель оборудования

Представитель  
специализированной организации

\_\_\_\_\_ (М.П. подпись)

\_\_\_\_\_ (М.П. подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!**

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», mail.chtt.ru, [service-zavod@chtt.ru](mailto:service-zavod@chtt.ru).

Организация-заказчик/  
покупатель

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

<b>Дата составления</b>

<b>Дата выхода оборудования из строя</b>

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ о выявленных дефектах оборудования**

Поставленного по договору	№	от
	счет	от
Товарная накладная	№	от
Введенного в эксплуатацию	Дата	

Местонахождение оборудования \_\_\_\_\_

(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель

ООО «Завод «Челябторгтехника»/ «Челябторгтехника-С»

(наименование)

Монтажная организация \_\_\_\_\_

(наименование)

Сервисная организация \_\_\_\_\_

(наименование)

В процессе \_\_\_\_\_ перечисленного ниже оборудования  
(приемки, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)

**обнаружены следующие дефекты:**

Оборудование			Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены
Наименование и модель	Серийный номер	Дата выпуска изделия	
Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	Напряжение в эл. сети.	Частота, Гц	Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Комплектность.

Представитель сервисной организации, тех. службы

Представитель организации-заказчика/покупателя

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)



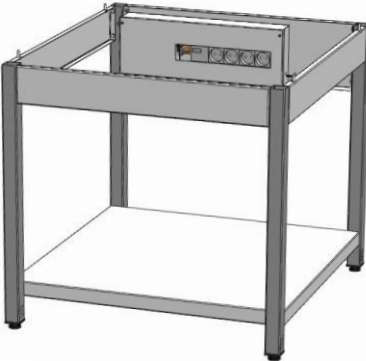
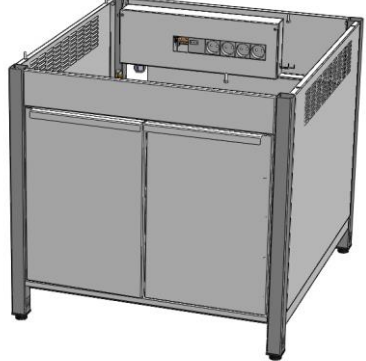
М.П.

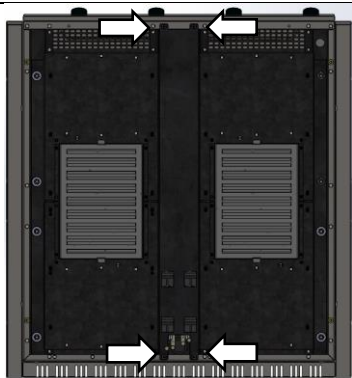

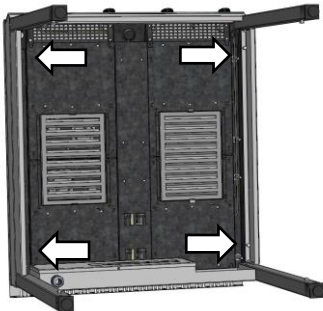
М.П. “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Порядок сборки плиты с подставкой

После проверки состояния упаковки, распаковать подставку. Разложить все детали на сборочную поверхность.

#### Рекомендуемая последовательность сборки:

№ этапа	Описание этапа сборки	Используемый крепеж			Эскиз
		№ п/п	Наименование детали	Кол-во, шт.	
1	Соединить стойки правые (с маркировкой «◆») и левые (с маркировкой «▼») боковыми швеллерами	1	Болт М6х30	4	
		2	Шайба 6	4	
2	Соедините левую и правую стойки между собой при помощи панели лицевой и панели электрической. В случае заказа закрытой подставки с дверцами, лицевая панель устанавливается после установки дверец.	1	Болт М6х30	4	
		2	Шайба 6	4	
3	Установите полку в нижней части подставки. При наличии, аналогично установить дополнительную полку.	1	Болт М6х30	4	
		2	Шайба 6	4	
4	В случае заказа закрытой подставки с дверцами: <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнить сборку боковых стенок со стойками;</li> <li>• установить заднюю панель;</li> <li>• установить дверцы, закрепить дверцы при помощи лицевой панели.</li> </ul>	1	Болт М6х20	12	
		2	Шайба 6	12	

№ этапа	Описание этапа сборки	Используемый крепеж			Эскиз
		№ п/п	Наименование детали	Кол-во, шт.	
5	Снять защитный швеллер, расположенный по центру на основании плиты между фильтрами-жироуловителями, для доступа к вилкам. Для этого открутить четыре винта М4х12 (см. рис. 5), освободить вилки от хомутов-стяжек.	-	-	-	
6	Установить плиту на подставку и зафиксировать ее	1	Болт М6х12	4	 а) установка плиты на подставку   б) вид снизу: места крепления плиты к подставке
		2	Шайба 6	4	
7	Снять крышку с панели электрической, открутив три винта М4х12. Подсоединить кабель питания к клеммному блоку используя схему подключения согласно Приложению 1. Поставить крышку на место. Подключить вилки конфорок к розеткам панели электрической.	-	-	-	
8	Установить плиту на место эксплуатации и произвести выравнивание её положения с помощью регулируемых опор.	-	-	-	