

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ серия Classic

ПЭИ-1Н/L1
ПЭИ-1Н
ПЭИ-1Н/W1
ПЭИ-1Н/G1

ПЭИ-2/L1
ПЭИ-2/L2
ПЭИ-2
ПЭИ-2/G1
ПЭИ-2/G2

ПЭИ-4/L1...4
ПЭИ-4
ПЭИ-4/G1...4

ПЭИ-6/L1...6
ПЭИ-6
ПЭИ-6/G1...6

ПЭИ-1К
ПЭИ-2К



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	9
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	10
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.....	11
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ	13
9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	14
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	15
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	22

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Плита электрическая индукционная серии Classic (далее по тексту – плита, оборудование) 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, котловое исполнение.

Пример условного обозначения:

ПЭИ-1 Н / G1

комплектация (буква – мощность конфорки, цифра – количество конфорок указанной мощности на плите): **нет символа** – конфорка мощностью 3,5 кВт, **L** – конфорка мощностью 2,5 кВт, **G** – конфорка мощностью 5 кВт, **W** – конфорка WOK

вид плиты: **нет символа** – исполнение на подставке, **H** – настольное исполнение, **K** – котловая плита

количество конфорок: **1** – одна, **2** – две, **4** – четыре, **6** – шесть

тип оборудования: **ПЭИ** – плита электрическая индукционная

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 конфорки, а сама посуда. Нагрев посуды начинается сразу после включения конфорки. Остывание плиты без посуды происходит в течение примерно 5-6 мин. Поверхность плиты, свободная от посуды, всегда остается холодной.

Плиты (кроме котлового исполнения) могут комплектоваться конфорками различного типа – конфорками с плоской рабочей поверхностью мощностью 2,5; 3,5 или 5 кВт и конфорками WOK мощностью 3,5 кВт. Комплектация и расположение конфорок на плите определяется при заказе.

Для регулировки устойчивости и горизонтального расположения рабочей поверхности плиты оснащены регулируемые по высоте опоры (3).

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.

Рабочая поверхность плиты (1) выполнена из стеклокерамики. Металлические элементы корпуса выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430.



а) внешний вид одноконфорочной настольной плиты



б) внешний вид одноконфорочной котловой плиты



в) внешний вид двухконфорочной котловой плиты



г) внешний вид двухконфорочной плиты на подставке



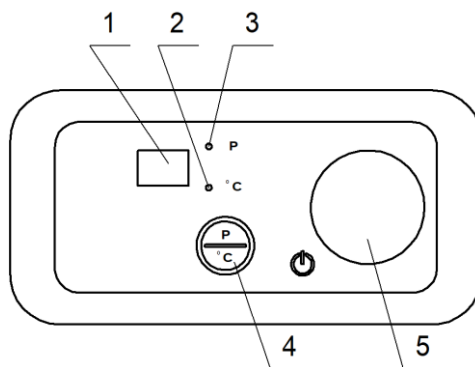
д) внешний вид четырехконфорочной плиты на подставке



е) внешний вид шестиконфорочной плиты на подставке

Позиция	Наименование
1	Рабочая поверхность
2	Панель управления
3	Регулируемые опоры
4	Подставка

Рисунок 1. Общий вид плит.



Позиция	Наименование
1	Индикатор режима работы
2	Световой индикатор включения режима поддержания заданной температуры
3	Световой индикатор включения режима мощности
4	Кнопка переключения режима работы конфорки
5	Ручка 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!

Комплектация плит, модификация подставки определяются при заказе.

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры оборудования приведены в таблицах №№1-5.

Таблица №1. Технические характеристики плит настольного исполнения

Наименование показателя	Значение показателя для модели			
	ПЭИ-1Н/L1	ПЭИ-1Н	ПЭИ-1Н/W1	ПЭИ-1Н/G1
Номинальное напряжение, В	220			
Номинальная частота, Гц	50			
Род тока	переменный			
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм ²	3x2,5			
Количество конфорок, шт.	1			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,5	3,5		5,0
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм	380x360	380x360	370x390 (ø300)	380x360
Нагрузка на конфорку, не более, кг	50			
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (°C)			
Уровни режима мощности (P)	1-10			
Уровни режима поддержания температуры (°C), °C	60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240			

Наименование показателя	Значение показателя для модели			
	ПЭИ-1Н/L1	ПЭИ-1Н	ПЭИ-1Н/W1	ПЭИ-1Н/G1
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта, мощности конфорки)	от 2,5 и выше			
Габаритные размеры плит, мм: - длина - ширина - высота	455 480 185			
Масса плиты нетто, не более, кг	20	20	18	20

Таблица №2. Технические характеристики двухконфорочных плит

Наименование показателя	Значение показателя для модели				
	ПЭИ-2/L1	ПЭИ-2/L2	ПЭИ-2	ПЭИ-2/G1	ПЭИ-2/G2
Номинальное напряжение, В	380				
Номинальная частота, Гц	50				
Род тока	переменный				
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм ²	4x2,5				
Количество конфорок, шт.*: - мощностью 2,5 кВт - мощностью 3,5 кВт - мощностью 5 кВт	1 1 -	2 - -	- 2 -	- 1 1	- - 2
Номинальная потребляемая мощность, кВт*	6,0	5,0	7,0	8,5	10
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм	380x360				
Нагрузка на конфорку, не более, кг	50				
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (°C)				
Уровни режима мощности (P)	1-10				
Уровни режима поддержания температуры (°C), °C	60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240				
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта, мощности конфорки)	от 2,5 и выше				
Габаритные размеры плит, мм: - длина - ширина - высота	445 900 860				
Масса плиты нетто, не более, кг	40				
* по требованию клиента может быть изготовлена модель плиты, имеющая комплектацию, отличающуюся от стандартной (приведенной в настоящей таблице). При этом номинальная потребляемая мощность плиты рассчитывается по формуле: $P=L \times 2.5 \text{ кВт} + B \times 3.5 \text{ кВт} + G \times 5 \text{ кВт},$ где L – количество конфорок мощностью 2,5 кВт, B – количество конфорок мощностью 3,5 кВт, G – количество конфорок мощностью 5 кВт. Количество и расположение конфорок, входящих в состав плиты вносится производителем в условное обозначение модели.					

Таблица №3. Технические характеристики четырехконфорочных плит

Наименование показателя	Значение показателя для модели								
	ПЭИ-4/L1	ПЭИ-4/L2	ПЭИ-4/L3	ПЭИ-4/L4	ПЭИ-4	ПЭИ-4/G1	ПЭИ-4/G2	ПЭИ-4/G3	ПЭИ-4/G4
Номинальное напряжение, В	380								
Номинальная частота, Гц	50								
Род тока	переменный								
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм ²	5x2,5				5x4			5x6	
Количество конфорок, шт.*: - мощностью 2,5 кВт - мощностью 3,5 кВт - мощностью 5 кВт	1 3 -	2 2 -	3 1 -	4 - -	- 4 -	- 3 1	- 2 2	- 1 3	- - 4
Номинальная потребляемая мощность, кВт*	13,0	12,0	11,0	10,0	14,0	15,5	17,0	18,5	20,0
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм	380x360								
Нагрузка на конфорку, не более, кг	50								
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (°C)								
Уровни режима мощности (P)	1-10								
Уровни режима поддержания температуры (°C), °C	60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240								
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта, мощности конфорки)	от 2,5 и выше								
Габаритные размеры плит, мм: - длина - ширина - высота	805 900 860								
Масса плиты нетто, не более, кг	55								
* по требованию клиента может быть изготовлена модель плиты, имеющая комплектацию, отличающуюся от стандартной (приведенной в настоящей таблице). При этом номинальная потребляемая мощность плиты рассчитывается по формуле: $P=L \times 2.5 \text{ кВт} + V \times 3.5 \text{ кВт} + G \times 5 \text{ кВт}$, где L – количество конфорок мощностью 2,5 кВт, V – количество конфорок мощностью 3,5 кВт, G – количество конфорок мощностью 5 кВт. Количество и расположение конфорок, входящих в состав плиты вносится производителем в условное обозначение модели.									

Таблица №4. Технические характеристики шестиконфорочных плит

Наименование показателя	Значение показателя для модели										
	ПЭИ-6/L1	ПЭИ-6/L2	ПЭИ-6/L3	ПЭИ-6/L4	ПЭИ-6/L6	ПЭИ-6	ПЭИ-6/G1	ПЭИ-6/G2	ПЭИ-6/G3	ПЭИ-6/G4	ПЭИ-6/G6
Номинальное напряжение, В	380										
Номинальная частота, Гц	50										
Род тока	переменный										
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм ²	5x6				5x6			5x10			
Количество конфорок, шт.*: - мощностью 2,5 кВт - мощностью 3,5 кВт - мощностью 5 кВт	1 5 -	2 4 -	3 3 -	4 2 -	6 - -	- 6 -	- 5 1	- 4 2	- 3 3	- 2 4	- - 6
Номинальная потребляемая мощность, кВт*	20,0	19,0	18,0	17,0	15,0	21,0	22,5	24,0	25,5	27,0	30

Наименование показателя	Значение показателя для модели										
	ПЭИ-6/L1	ПЭИ-6/L2	ПЭИ-6/L3	ПЭИ-6/L4	ПЭИ-6/L6	ПЭИ-6	ПЭИ-6/G1	ПЭИ-6/G2	ПЭИ-6/G3	ПЭИ-6/G4	ПЭИ-6/G6
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм	380x360										
Нагрузка на конфорку, не более, кг	50										
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (°C)										
Уровни режима мощности (P)	1-10										
Уровни режима поддержания температуры (°C), °C	60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240										
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта, мощности конфорки)	от 2,5 и выше										
Габаритные размеры плит, мм: - длина - ширина - высота	1165 900 860										
Масса плиты нетто, не более, кг	70										
* по требованию клиента может быть изготовлена модель плиты, имеющая комплектацию, отличающуюся от стандартной (приведенной в настоящей таблице). При этом номинальная потребляемая мощность плиты рассчитывается по формуле: $P=L \times 2,5 \text{ кВт} + B \times 3,5 \text{ кВт} + G \times 5 \text{ кВт}$, где L – количество конфорок мощностью 2,5 кВт, B – количество конфорок мощностью 3,5 кВт, G – количество конфорок мощностью 5 кВт. Количество и расположение конфорок, входящих в состав плиты вносится производителем в условное обозначение модели.											

Таблица №5. Технические характеристики котловых плит

Наименование показателя	Значение показателя для модели	
	ПЭИ-1К	ПЭИ-2К
Номинальное напряжение, В	220	380
Номинальная частота, Гц	50	
Род тока	переменный	
Рекомендуемое сечение питающего кабеля, мм ²	5x4	
Количество конфорок, шт.	1	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5	10
Размер рабочей поверхности одной конфорки, мм	480x480	
Нагрузка на конфорку, не более, кг	50	
Режимы работы плиты	- режим мощности (P); - режим поддержания температуры (°C)	
Уровни режима мощности (P)	1-10	
Уровни режима поддержания температуры (°C), °C	60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240	
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта, мощности конфорки)	от 2,5 и выше	
Габаритные размеры плит, мм: - длина - ширина - высота	565 635 455	1045 635 455
Масса плиты нетто, не более, кг	25	42

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.

ВНИМАНИЕ!

Включать плиту без заземления категорически запрещается!

Запрещается нагружать конфорку весом более указанного в соответствующей модели плиты таблице технических характеристик (таблицы №№ 1-5).

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 устанавливайте 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°C до +30°C.

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

Посуда должна быть размещена в центре конфорки.

Посуда должна соответствовать требованиям таблицы 6.

Может использоваться	Не может использоваться
<ul style="list-style-type: none"> - посуда из нержавеющей стали, в том числе с многослойным днищем; - эмалированная посуда; - стальная, чугунная посуда. <p>Посуда должна быть специально разработана для плит с индукционным нагревом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - посуда из алюминия и меди; - посуда из термостойкого стекла; - керамическая посуда. <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.</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 до 26 см (для всех плит кроме котловых); - от 12 до 32 (для котловых плит).</p>	 <p>Посуда с диаметром дна менее 12 см. Посуда может быть не определена конфоркой, нагрева или не будет или он будет очень слабым</p>
<p>Примечание: 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.

ВНИМАНИЕ!

Если Вы приобрели плиту, комплектация (модель) которой отличается от указанной в Таблицах №№1-5, при выборе автоматического выключателя произвести расчет мощности плиты в соответствии с формулой, указанной в примечании к соответствующей таблице!

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°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 указанного в соответствующей модели плиты таблице технических характеристик (таблицы №№ 1-5), 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 конфорок производится путем поворота ручки регулятора режима работы (5) соответствующей конфорки (см. рисунок 2) по часовой стрелке до щелчка. Конфорка включается в режиме мощности, после включения должен загореться световой индикатор включения режима мощности (3).

Выключение конфорок производится вращением ручки регулятора режима работы соответствующей конфорки против часовой стрелки до щелчка. После выключения световой индикатор режима работы должен погаснуть. Вентилятор охлаждения конфорки продолжает работать еще около минуты после выключения конфорки.

Работа в режиме мощности:

При включении конфорка по умолчанию начинает работать в режиме мощности. Переключение между режимами работы плиты производится нажатием на кнопку переключения режима работы конфорки (4). При переключении в режим мощности загорается световой индикатор включения режима мощности (3). Уровень мощности регулируется путем вращения ручки регулятора режима работы (5) соответствующей конфорки по часовой стрелке. Выбранный режим работы отображается на экране индикатора (1).

Работа в режиме поддержания заданной температуры:

При включении конфорка по умолчанию начинает работать в режиме мощности. Переключение между режимами работы плиты производится нажатием на кнопку переключения режима работы конфорки (4). При переключении в режим поддержания температуры загорается световой индикатор включения режима поддержания заданной температуры (2). Значение температуры регулируется путем вращения ручки регулятора режима работы (5) соответствующей конфорки по часовой стрелке. Выбранное значение температуры отображается на экране индикатора (1).

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;
- 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;
- протянуть клеммные соединения;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрощита до клеммной коробки;
- при необходимости, устранить неисправности соединительной и светосигнальной арматуры;
- 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 7.

Таблица 7

Код ошибки	Возможная причина неисправности	Способы устранения ошибки
E0	- отсутствует посуда; - несоответствующая посуда	использовать соответствующую посуду
E1	перегрев электронных компонентов конфорки	отключить питание, дайте конфорке остыть, если ошибка сохранилась - связаться с изготовителем или сервисной службой
E2	перегрев посуды	проверить наличие продукта в посуде
E3	некорректное питающее напряжение	проверить параметры питающей сети

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 оборудование, если внутри него обнаружены продукты жизнедеятельности насекомых, мышей и т.п.;

- 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.

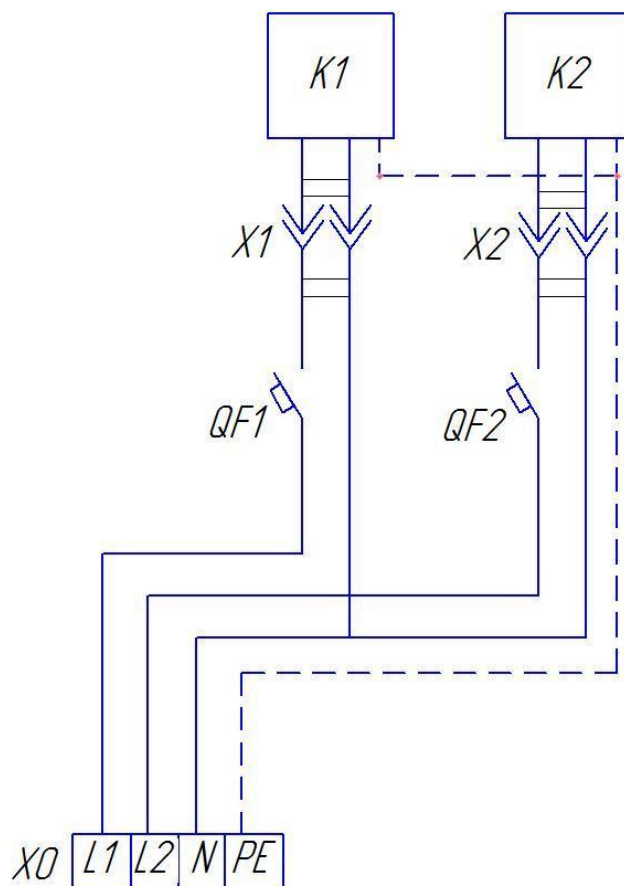
Перед утилизацией необходимо удалить кабель питания, чтобы агрегат было невозможно включить.

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.

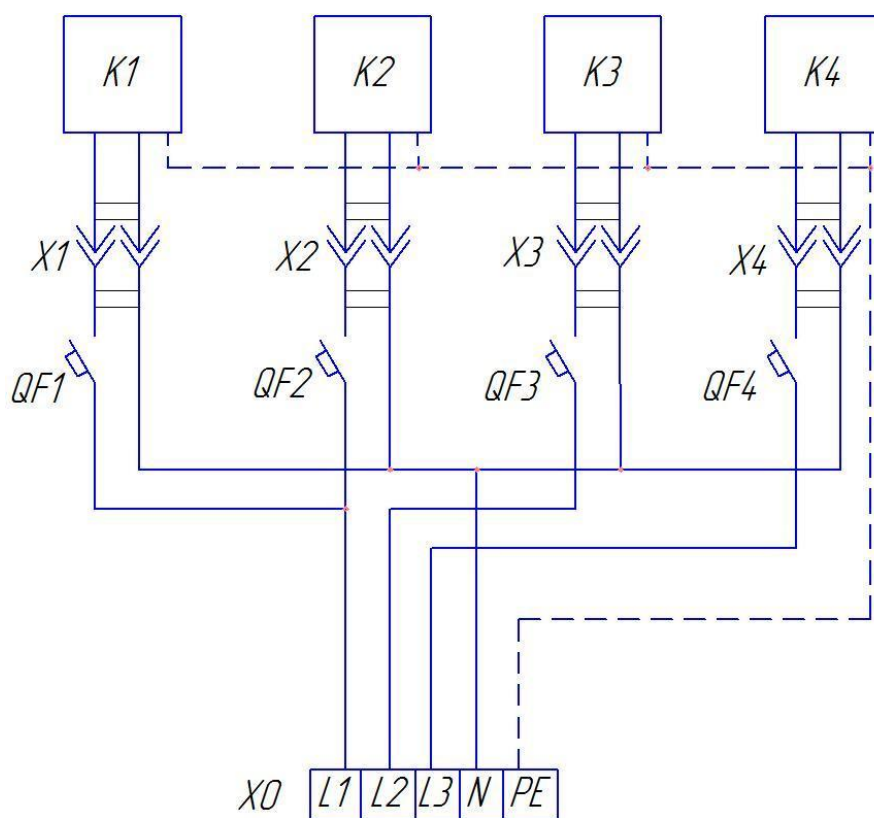
Принципиальная электрическая схема подключения

Схема электрическая принципиальная ПЭИ-2



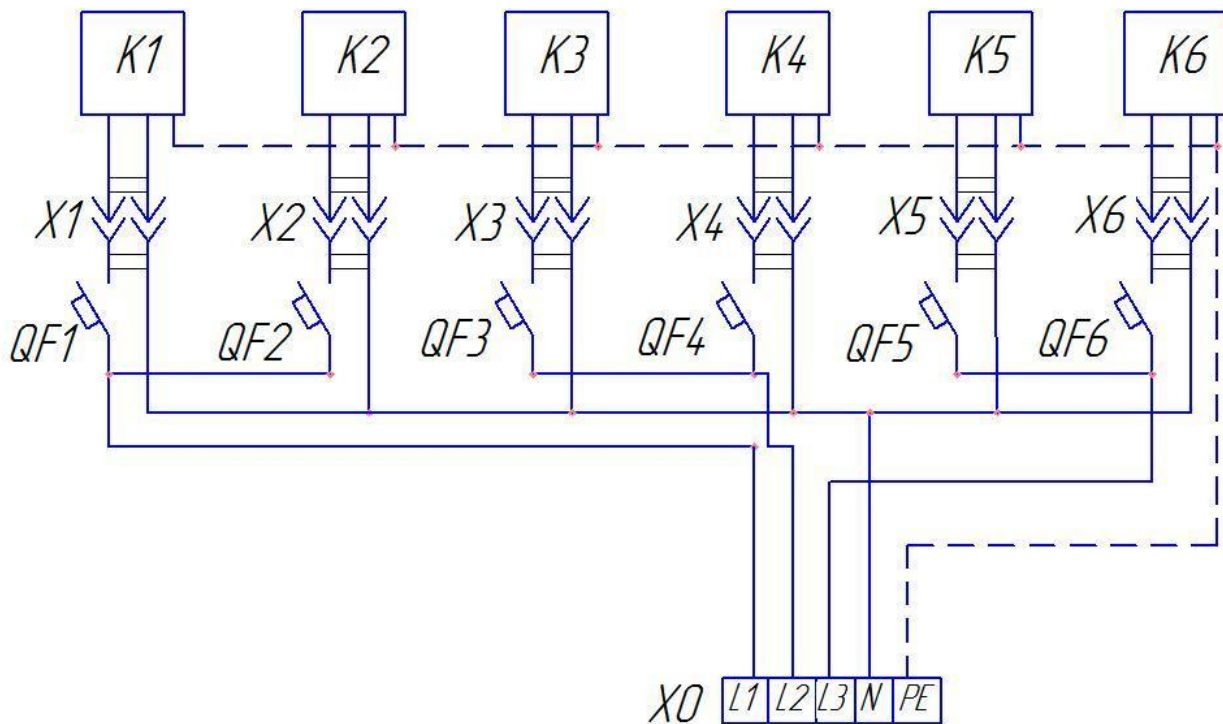
Позиция	Наименование
K1, K2,	Конфорка индукционная 3,5 кВт с блоком управления
QF1, QF2	Автоматический выключатель ВА-47-29 16А
X0	Клеммный блок КБ 63-6П (06)
X1, X2	Штепсельный разъём

Схема электрическая принципиальная ПЭИ-4



Позиция	Наименование
K1...K4	Конфорка индукционная 3,5 кВт с блоком управления
QF1...QF4	Автоматический выключатель ВА-47-29 16А
X0	Клеммный блок КБ 63-6П (06)
X1...X4	Штепсельный разъём

Схема электрическая принципиальная ПЭИ-6



Позиция	Наименование
K1...K6	Конфорка индукционная 3,5 кВт с блоком управления
QF1...QF6	Автоматический выключатель ВА-47-29 16А
X0	Клеммный блок КБ 63-6П (06)
X1...X6	Штепсельный разъём

**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.

Организация-заказчик/
покупатель

_____ (наименование организации)

Дата составления

Дата выхода оборудования из строя

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)



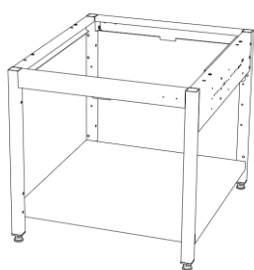
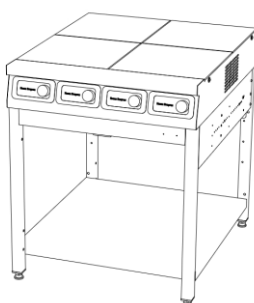

М.П.


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 боковины правую и левую швеллером лицевым	1	Винт М6х30	4	
		2	Шайба 6	4	
2	Установить второй лицевой швеллер	1	Винт М6х30	4	
		2	Шайба 6	4	
3	Установить полку	1	Винт М6х12	4	
		2	Шайба 6	4	
4	На собранную подставку установить индукционную плиту (модуль с конфорками), обеспечив попадание четырех шпилек подставки в ответные отверстия корпуса.				
5	На модуле с конфорками установить боковые столешницы.	1	Винт М6х12	4	
		2	Шайба 6	4	

№ этапа	Описание этапа сборки	Используемый крепеж			Эскиз
		№ п/п	Наименование детали	Кол-во, шт.	
6	К задней стенке плиты присоединить задний борт	1	Винт М6х12	5	
7	Подсоединить кабель питания к клеммному блоку используя схему подключения согласно Приложению 1. Подключить вилки индукционных конфорок к розеткам в корпусе.	-	-	-	
8	Установить плиту на место эксплуатации и произвести выравнивание её положения с помощью регулируемых опор.	-	-	-	