НОВАЯ ЭНЕРГИЯ

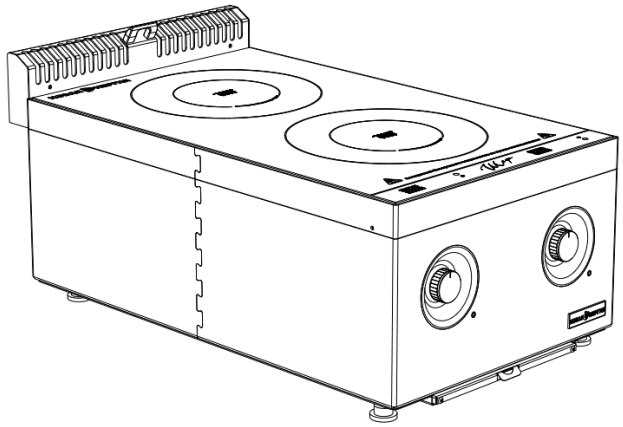
Соль

Плита электрическая индукционная

Руководство по эксплуатации

Паспорт изделия

ICG 7 - 2 ICG 7 - 4
ICG 9 - 2 ICG 9 - 4



ВНИМАНИЕ!

Перед началом использования оборудования внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!

Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья. Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать требования по технике безопасности, изложенные в настоящем руководстве.

ВНИМАНИЕ!

Настоящее руководство по эксплуатации должно рассматриваться как неотъемлемая часть оборудования и его следует хранить в течение всего срока службы.

ВНИМАНИЕ!

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

Настоящее руководство по эксплуатации, совмещенное с паспортом (далее по тексту – руководство), предназначено для ознакомления с конструкцией, техническими характеристиками индукционной плиты (далее – оборудование, плита), устанавливает правила его монтажа и эксплуатации, а также содержит данные по гарантийным обязательствам.

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. Назначение и принцип работы

Плита электрическая индукционная серии СОЛЬ предназначена для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов в специально разработанных для индукционных плит функциональных емкостях на предприятиях общественного питания.

Плита предназначена для использования совместно с подставкой. Возможна эксплуатации без подставки при наличии регулируемых опор.

Пример условного обозначения:

IC G 7 - 2

Количество конфорок:
1 - одна
2 – две
4 – четыре

Типоразмер плиты:
7 – 700 мм
9 – 900 мм

Исполнение:
D – настольное
G – напольное

Тип оборудования
IC – индукционная плита

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.

1.1. Технические характеристики

Технические характеристики плиты приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Технические характеристики плиты

Наименование показателя	Значение для оборудования			
Модель	ICG7 - 2	ICG7 - 4	ICG9 - 2	ICG9 - 4
Номинальное напряжение, В	380			
Номинальная частота, Гц	50			
Род тока	Переменный			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7	14	7	14
Количество конфорок, шт.	2	4	2	4
Количество рабочих зон, шт.	1	2	1	2
Количество выносных термощупов, шт.	2	4	2	4
Размер рабочей зоны (стеклокерамической поверхности), мм	390x610		390x850	
Нагрузка на конфорку, не более, кг	50		50	
Среднее время закипания 1л воды, мин. (время закипания будет зависеть от диаметра и типа посуды, начальной температуры продукта)	от 2,0 и выше			
Длина, мм	400	800	400	800
Ширина, мм	700	700	900	900
Высота без подставки/на подставке, мм	338 / 910			
Высота до уровня рабочей зоны: без подставки/на подставке, мм	273 / 840			
Расчетная масса, кг, не более: - плита - плита с подставкой	 41 58	 75 101	 46 63	 84 110

1.2. Состав изделия

Общий вид оборудования представлен на рисунке 1. На рисунке 2 представлен общий вид панели индикации.

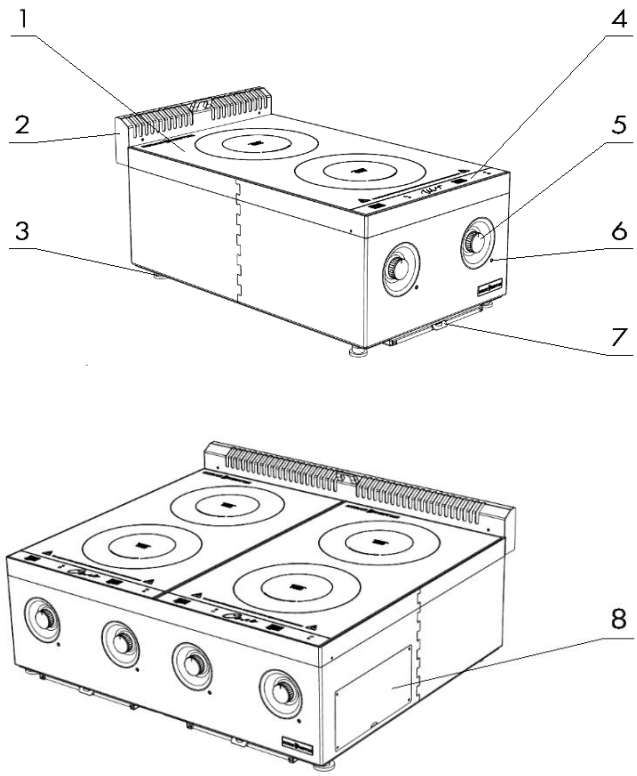
Работа плит основана на принципе электромагнитной индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите, так как нагревается не поверхность конфорки, а сама посуда. Нагрев посуды начинается сразу после включения конфорки. Остывание плиты без посуды происходит в течение примерно 5-6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

Конфорка на входе системы вентиляции имеет фильтр-жироуловитель.

Рабочая зона плиты выполнена из стеклокерамики. Двухконфорочная плита имеет одну рабочую зону, четырехконфорочная плита – две. Металлические элементы корпуса выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430.

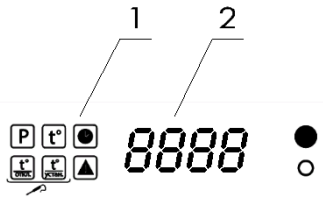
Стандартный комплект поставки содержит оборудование согласно таблице 2.

Рисунок 1. Общий вид оборудования



1 – рабочая зона, 2 – дистанционный упор, 3 – регулируемые опоры, 4 – панель индикации, 5 – ручка селектора/регулятора режима работы, 6 – гнездо для подключения выносного термощупа, 7 – фильтр-жироуловитель, 8 – лючок панели электрики.

Рисунок 2. Общий вид панели индикации



1 – индикация режима работы плиты, 2 – значение текущего параметра

Таблица 2 – Стандартный комплект поставки

Плита в упаковке	1 шт.
Выносной термощуп	см. Таблицу 1
Руководство по эксплуатации	1 шт.

1.3. Маркировка

На дне корпуса плиты приклеен шильд с таблицей, содержащей следующую информацию:

- наименование и адрес производителя;
- наименование оборудования;
- обозначение модели;
- массу;
- мощность;
- серийный (паспортный) номер оборудования;
- напряжение питающего тока;
- частоту питающего тока;
- дата выпуска.

При направлении запроса на оказание технической помощи обязательно указывать обозначение модели, серийный номер.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

включение и эксплуатация плиты без заземления.

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.

Запрещается нагружать конфорку весом более 50 кг.

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 его пожарную безопасность (в том числе и в аварийных режимах работы).
Мероприятия пожарной безопасности в составе объекта эксплуатации обеспечивает потребитель в соответствии с действующими стандартами.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не перекрывать вентиляционные отверстия! Это может привести к поломке плиты. Запрещается эксплуатировать плиту без дистанционных упоров!

3.1. Условия эксплуатации

Плита изготовлена в климатическом исполнении – У3 согласно ГОСТ 15150-69, для работы при температуре окружающего воздуха от +12°С до +30°С.
При эксплуатации плиту необходимо устанавливать на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика т.д.).

3.2. Требования к посуде

Посуда должна соответствовать требованиям таблицы 2.
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.

⚠ 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!

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 компонентном 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.

3.3. Подготовка плиты к использованию

ВНИМАНИЕ!
Для мытья оборудования не использовать абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, щелочи, растворители!

ВНИМАНИЕ!
При использовании воды с повышенным содержанием солей или иных примесей возможно их выпадение на поверхностях оборудования в виде пятен различного оттенка. Эти пятна не являются дефектом оборудования и могут быть удалены слабым раствором уксусной или лимонной кислоты.

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 ±10%. Подключение оборудования к электрической сети должно осуществляться через отдельный автоматический выключатель с электромагнитным расцепителем (характеристика отключения «B»), 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°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.
После проверки состояния упаковки, распаковать плиту. Плита в состоянии поставки оснащена питающим кабелем.
Установить плиту на место эксплуатации.
Подключить плиту к сети.
При необходимости увеличения длины кабеля более 5 метров, номинальное поперечное сечение жил должно быть увеличено.

Таблица 2

Может использоваться	Не может использоваться
- посуда из нержавеющей стали, в том числе с многослойным днищем; - эмалированная посуда; - стальная, чугунная посуда. Посуда должна быть специально разработана для плит с индукционным нагревом.	- посуда из алюминия и меди; - посуда из термостойкого стекла; - керамическая посуда. 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.
 Посуда с плоским дном, полностью прилегающим к варочной поверхности	 Посуда на ножках
	 Посуда с деформированным (выпуклым или вогнутым) дном
 Посуда с диаметром дна от 12	 Посуда с диаметром дна менее 12 см не будет определяться конфоркой.
Примечание: Легкая проверка: если ко дну притягивается магнит – посуда подходит.	

3.4. Ввод оборудования в эксплуатацию

ВНИМАНИЕ!

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

Плита должна быть установлена и смонтирована квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области.
Фактическая передача плиты в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию. Форма Акта приведена в Приложении Г.

3.5. 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 регулятор (5) соответствующей конфорки. Описание порядка включения режимов и режима работы приведены в таблице 3. Логические схемы навигации по режимам плиты приведены на рисунке 3.

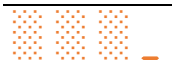
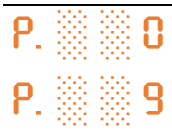
ВНИМАНИЕ!

Включать оборудование только после подготовки его к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

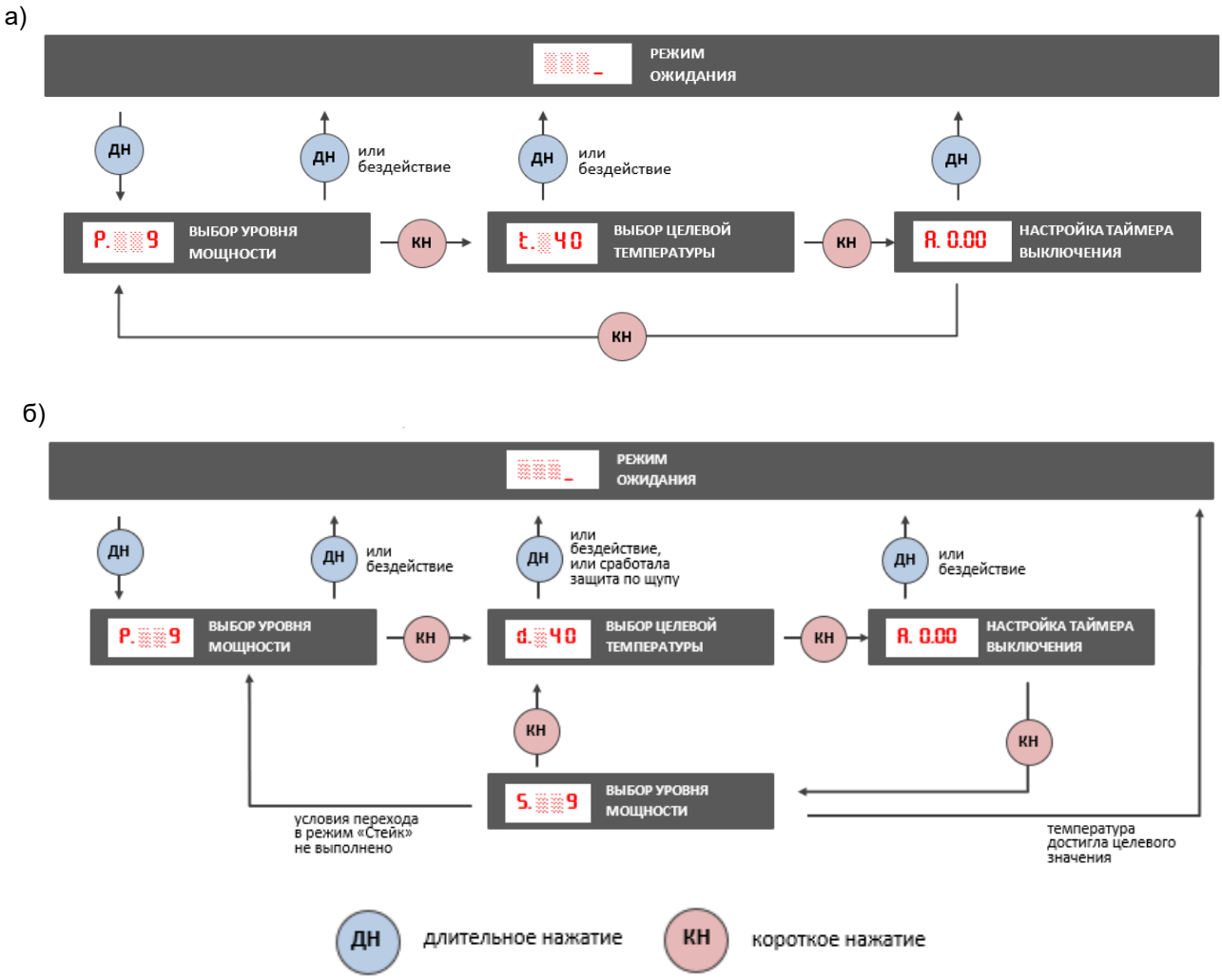
эксплуатация плиты без фильтров-жироуловителей!

Таблица 3. Режимы работы плит

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: • убрать посуду с плиты, • сместить посуду слишком далеко относительно центра, • поставить на конфорку слишком маленькую посуду или посуду из неподходящего материала. 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 «P» 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 °C до 100 °C, при этом мощность настраивается автоматически. Шаг изменения температуры 5 °C, в диапазоне от 90 °C до 100 °C шаг изменения температуры 1 °C. Время достижения установленной температуры будет зависеть от диаметра посуды и объема помещенного в нее продукта. Действительная температура посуды может отличаться от заданной в диапазоне ± 7 °C, это обусловлено тем, что датчик, контролирующий температуру, установлен под стеклом конфорки. Если в режиме «Температура» подключить щуп, то плита перейдет в режим «Ожидание».

Индикация	Режим	Включение и описание режима
d. - - - d. 200 50.0	Температура с контролем по температурному щупу	При подключении выносного температурного щупа в гнездо разъема режим «Температура» заменяется на режим «Температура с контролем по температурному щупу» - поддержание уровня температуры по показаниям внешнего датчика. Использование внешнего датчика позволяет увеличить скорость нагрева и повысить точность регулирования. Если в процессе работы отключить щуп, то плита перейдет в режим «Ожидание». На экране периодически будет выводиться текущая температура щупа. Предусмотрена защита при отсутствии щупа в посуде: • при отсутствии увеличения температуры (например, если щуп не установлен в продукт), плита перейдет в режим «Ожидание».
S. 0 S. 9	Набор заданной температуры (Стейк)	Для перехода в режим «Стейк»: • подключить выносной термощуп, • перейти в режим «Температура с контролем по температурному щупу» и выставить целевую температуру (она обязательно должна быть больше, чем текущая температура щупа), • перейти в режим «Стейк». После перехода в режим «Стейк» устанавливается мощность нагрева. После выхода на установленную мощность и набора заданной температуры, контролируемой температурным щупом, прозвучит звуковой сигнал, и плита перейдет в режим «Ожидание». На экране периодически будет выводиться текущая температура щупа.
0.0.00	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:
а) при неподключенном выносном термощупе,
б) при подключенном выносном термощупе.



ВНИМАНИЕ!

В процессе эксплуатации рабочие поверхности плиты следует мыть с учетом рекомендаций, указанных в Разделе 3.2 Руководства.

3.6. Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ!

Работы по техническому обслуживанию выполняются после отключения оборудования от электросети. Чтобы защитить руки во время технического обслуживания, всегда используйте рабочие перчатки.

ВНИМАНИЕ!

Обращайте внимание не только на чистоту оборудования, но и на состояние пола вокруг него. Наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

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 электрощита 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 прилавка 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. Коды ошибок с указанием возможной причины неисправности

Код ошибки	Расшифровка кода ошибки	Возможные неисправности
E1	Превышение тока	Неисправны силовые элементы Проблема в цепи измерения тока или тактирования измерений Неисправна цепь тактирования измерений
E2	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

Код ошибки	Расшифровка кода ошибки	Возможные неисправности
E3	Перегрев поверхности плиты	Перегрев стекла Плохой тепловой контакт между датчиком температуры стекла и стеклом Неисправность цепи определения температуры стекла Неисправна цепь тактирования измерений
E4	Ошибка определения температуры транзисторов	Неисправность в цепи измерения температуры транзисторов Неисправность датчика температуры транзисторов Неисправна цепь тактирования измерений
E5	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
E6	Нет связи между платами управления и генерации	Неисправен кабель Неисправна цепь передачи данных на плате генерации или управления
E7	Ошибка определения частоты в сети питания	Проблема в сети питания Неисправна цепь тактирования измерений
E8	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
E9	Перегрев микроконтроллера	Неисправен вентилятор, работающий на внутренний объем плиты Неисправна цепь управления вентиляторами Неисправен микроконтроллер
E10	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.
E11	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
E12	Авария силовой части	Неисправен один из транзисторов Неисправны шунтирующие резисторы
E13	Вентиляторы не подключены	Вентиляторы не подключены Вентиляторы или соединительный кабель вышли из строя Неисправна цепь управления обдувом

4. 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».

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ВНИМАНИЕ!

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

В течение гарантийного срока службы предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу оборудования в течение 12 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.

6. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Персонал, проводящий работы по утилизации, должен выполнять требования техники безопасности и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты.

При достижении изделием назначенного срока службы или назначенного ресурса потребитель должен провести техническую диагностику о пригодности оборудования к дальнейшей эксплуатации в соответствии с требованиями и правилами, действующими в эксплуатирующей организации.
Изделие, непригодное к ремонту и восстановлению, необходимо утилизировать в установленном порядке. При утилизации изделия с целью защиты окружающей среды и персонала необходимо осуществить следующие организационно - технические мероприятия:
Разборку изделия следует проводить в последовательности, обратной последовательности монтажа, с применением грузоподъёмных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента.
При разборке необходимо соблюдение следующих мер:

- для выполнения работ по разборке оборудования привлекается только квалифицированный ремонтный и электротехнический персонал;
- на месте проведения демонтажа изделия запрещается присутствие лиц,

непосредственно не занятых в данном виде работ.

Детали и узлы изделия по окончании демонтажа должны быть переданы в установленном порядке в специализированные организации: пластмассовые детали – на предприятия по переработке пластмасс, металлические детали после сортировки по группам (цветные и чёрные) – на предприятия вторцветмета и вторчермета, стекло – на предприятия по переработке стекла.

При проведении работ по утилизации оборудования необходимо строгое соблюдение правил по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности с обязательным применением персоналом средств индивидуальной защиты, установленных нормативной документацией.

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Плита электрическая индукционная, модель _____ признана годной для эксплуатации.

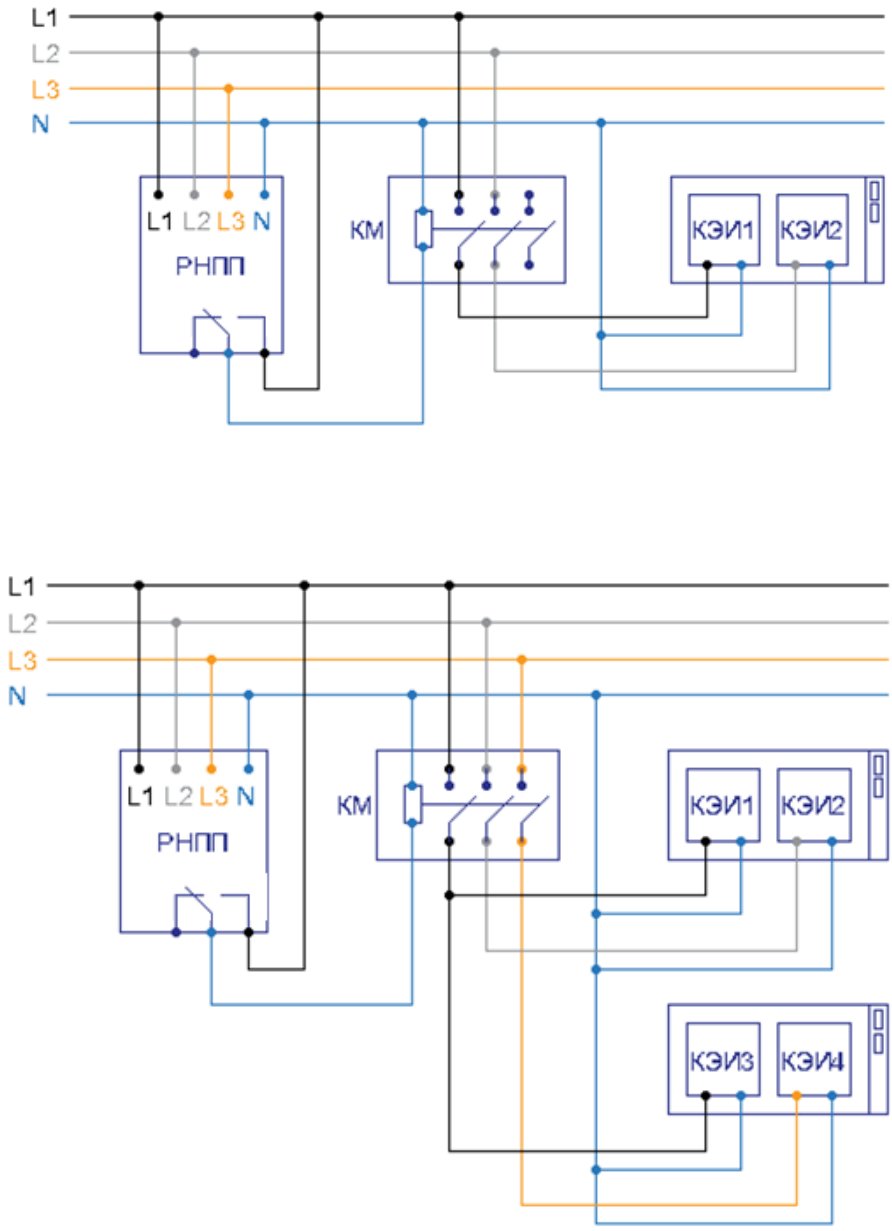
Заводской номер _____ Дата выпуска «___»_____ 20___ г

Номер заказа _____ Штамп ОТК _____

Дата продажи «___»_____ 20___ г Штамп магазина _____

Приложение А

Принципиальная электрическая схема подключения



Расшифровка буквенно-цифровых обозначений электрической схемы приведена в таблице:

Обозначение	Наименование
РНПП	Реле напряжения, перекоса и последовательности фаз
КМ	Контактор модульный КМ63-40М
КЭИ	Конфорка электрическая индукционная

Приложение Б

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

_____
(М.П. подпись)

Представитель специализированной организации

_____
(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.

Приложение В

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

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Представитель организации-заказчика/покупателя

_____ _____ _____
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П. “____” _____ 20___ г.