



РОССИЯ
ООО «ПищТех»



Плита электрическая индукционная «ПЭИ-20-15-С»

(ТУ 5151-025-64046643-2013)

П А С П О Р Т Руководство по эксплуатации

г. Краснодар, 2019 г.

В процессе производства конструкция и устройство изделия могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

ВВЕДЕНИЕ

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

1. Назначение изделия

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

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина
		ПЭИ-20-15-С
1	Номинальное напряжение, В	220
2	Напряжение на нагревательных элементах, В	220
3	Номинальная частота тока, Гц	50
4	Род тока	Переменный, однофазный
5	Номинальная мощность, кВт	3
6	Количество конфорок, шт.	2х1,5 кВт
7	Площадь рабочих поверхностей конфорок, м ²	0,094
8	Уровни мощности	1-5
9	Вес посуды, установленной на одну конфорку, не более, кг	15
10	Диаметр дна посуды, не менее, мм	120
11	Габаритные размеры, мм	
	-длина	700
	-ширина	510
	-высота	100
12	Масса плиты, кг не более	11

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-80 %.

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество
	ПЭИ-20-15-С
Плита электрическая индукционная, шт	1
Опоры пластиковые регулируемые, шт.	4
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Упаковка, шт.	1

Внимание!

Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты завода или специализированная организация, имеющая договор с заводом и лицензией на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III. Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату.

4. Устройство и принцип работы

Плита может использоваться как настольный вариант.

Плита ПЭИ-20-15-С представляет собой конструкцию коробчатой формы. На верхней части установлены конфорки. Стекла конфорок отрегулированы. Полости рабочей поверхности заполнены термостойким герметиком.

Каждая конфорка снабжена пультом управления, расположенным на передней части плиты, с помощью которого осуществляется ступенчатое регулирование мощности конфорки и температуры нагреваемой жидкости.

Плита укомплектована питающим кабелем 1,5 м, и евровилкой. На задней панели имеется болт заземления для подключения к общему контуру заземления.

Плита снабжена пластиковыми опорами для компенсации неровности поверхности.

5. Указания мер безопасности

К обслуживанию плиты допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

При установке плиты должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000 В. Заземление произвести отдельным проводом сечением не менее 10мм², от болта заземления на корпусе плиты(отмечен соответствующим значком)на контур заземления. А также заземление производится через вилку.

Установку плиты производить на расстоянии не менее 1м от легковозгораемых материалов.

Запрещается применять водяную струю для чистки электроплиты.

Эксплуатация плиты допускается при температуре окружающей среды от минус 60 °С по плюс 40°С.

Не допускайте работы плиты без нагрузки(с пустой посудой). Следите за уровнем кипящей жидкости, не допускайте полного выкипания. Несоблюдение данной меры может привести к повреждению плиты или посуды.

Не эксплуатировать электроплиту имеющую сопротивление изоляции ниже 0,5 МОм

При работе с плитой следует соблюдать следующие правила безопасности:

- во избежание ожогов соблюдать осторожность при перемещении над плитой посуды, не допускать пролива на горячую поверхность конфорок (остаточное тепло от нагреваемой ёмкости) жира и других жидкостей.

- не допускать эксплуатацию конфорок с трещинами;

- при замыкании электропроводки на корпус, немедленно отключить плиту от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей;

- перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить плиту, вытащить вилку из розетки, остудить и поставить табличку «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! – РАБОТАЮТ ЛЮДИ**»;

- при обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Внимание!

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

Категорически Запрещено!

Работать с плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!

6. Порядок установки и подготовка к работе

Распаковка, установка и испытание плиты должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После внесения плиты с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 6 часов.

После проверки состояния упаковки, распаковать плиту и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. Плита устанавливается на стол. Перед установкой изделия не забудьте закрутить регулируемые опоры. Плиту разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под вытяжным зонтом.

Установить вилку в розетку, провод заземления прикрепить к зажиму заземляющего контура.

Подключение должен производить специалист по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

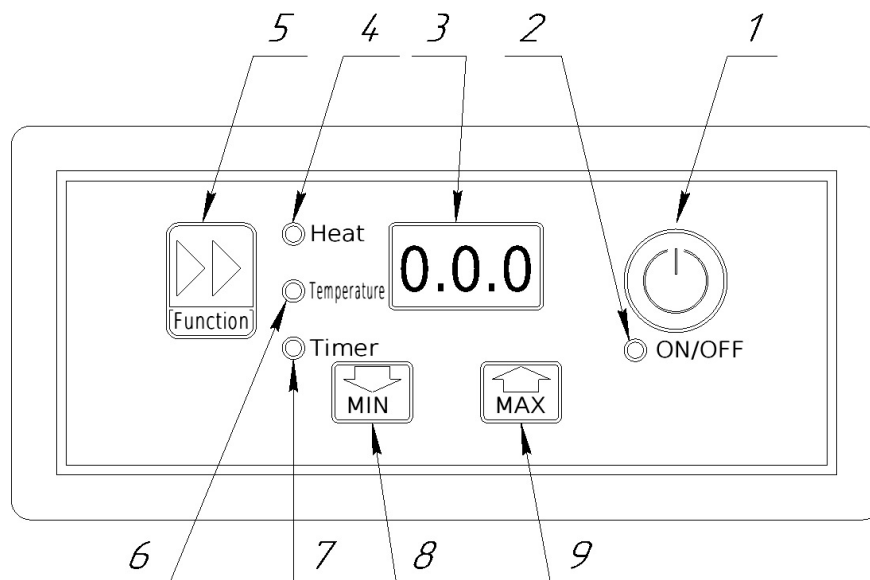
Перед началом эксплуатации плиты необходимо удалить имеющуюся смазку сухой ветошью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ :

обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

7. Порядок работы



Панель управления:

- 1) кнопка включения и выключения конфорки.
- 2) световой индикатор включения конфорки.
- 3) электронное табло.
- 4) световой индикатор включения и установки уровня мощности.
- 5) кнопка переключения программного режима
- 6) световой индикатор включения и установки уровня температуры.
- 7) световой индикатор включения и установки таймера.
- 8) кнопка уменьшения показателей выбранного программного режима.
- 9) кнопка увеличения показателей выбранного программного режима.

Работу на плите проводить в следующем порядке:

- проверить целостность и надежность заземления плиты;
- включить выключатель на передней стенке ВКЛ.(Прозвучит звуковой сигнал, загорится электронное табло на пульте). Конфорки включены и находятся в режиме ожидания последующих команд;
 - перед программированием посуда должна стоять на рабочей поверхности;
 - нажать кнопку (1), загорится светоиндикатор (2), табло (3) и светоиндикатор (4) уровня мощности конфорки; (каждое нажатие кнопок на панели управления сопровождается коротким сигналом, подтверждая выполнение команды программирования);
 - при помощи кнопок (8) (9) необходимо выбрать требуемый уровень мощности конфорки (1,2,3,4,5).
 - нажать кнопку (5), произойдет переключение в режим выбора максимальной температуры нагрева, загорится световой индикатор (6);

- при помощи кнопок (8) (9) необходимо выбрать требуемый уровень температуры нагрева (50°, 110°, 160°, 200°, 240°). В течении работы конфорка поддерживает заданную температуру;

- при необходимости задать время работы конфорки, требуется еще раз нажать кнопку (5), загорится световой индикатор (7).

- при помощи кнопок (8) и (9) необходимо задать время от 1 до 240 минут. (при установленном значении таймера «0» конфорка работает бессрочно). По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.

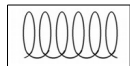
- чтобы выключить конфорку и перевести плиту в режим ожидания, необходимо нажать кнопку (1).

После окончания приготовления пищи посуду с варочной поверхности желательно убрать для дальнейшего автоматического охлаждения и выключения конфорки.

Без наличия на варочной поверхности посуды, либо нахождения на ней посуды, не предназначенной для индукционной плиты, конфорка включаться не будет. При этом подается короткий сигнал. Через несколько секунд конфорка переходит в режим ожидания.

Индукционная плита эффективно работает с посудой, предназначенной для индукционно-варочных панелей, также может применяться посуда, которая обладает ферромагнитными свойствами (имеет свойство притягивать магнит).

Совместимая посуда: эмалированная, чугунная, из нержавеющей стали (ферромагнитной) с плоским гладким дном. На посуде должно стоять маркировка в виде значка



Несовместимая посуда: из керамики, стекла, меди, алюминия, из нержавеющей стали, которая не магнитится.

8. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьего.

В процессе эксплуатации плиты необходимо выполнять следующие виды работ в системе «технического обслуживания и ремонта»:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности плиты и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность ТО — 1 раз в мес.; ТР — при необходимости.

При регламентированном техническом обслуживании должны быть выполнены следующие виды работ:

- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;

- подтянуть, при необходимости, крепление сигнальной арматуры, облицовок, терморегуляторов при наличии;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не менее 0,1 Ом.
- проверить четкость работы пульта управления в различных режимах;
- произвести при необходимости замену вышедших из строя комплектующих изделий;

Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры, отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», вытащить силовую вилку с розетки.

Периодически при необходимости производить санитарную обработку рабочих поверхностей конфорок, удалять жир и другие загрязнения с поверхности плиты, вытяжки и фильтра, в нижней части плиты, теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной рН среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства.

Содержание работ при регламентированном техническом обслуживании приведены в таблице 3.

Таблица №3

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений конфорок, стола плиты, регуляторов температурного режима, облицовки.	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления.	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима плиты.
Сопротивление изоляции между токоведущими частями и корпусом плиты	При отключенной плите произвести мегомметром с испытательным напряжением 1000 В	Сопротивление изоляции в холодном состоянии не ниже 0,5 МОм
Состояние рабочих поверхностей конфорок	Визуальный осмотр	Рабочие поверхности конфорок должны быть чистыми и не иметь сколов и трещин

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказ, указаны в таблице 4

Таблица 4.

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Одна из конфорок не нагревается при включении	Конфорка неисправна	Заменить конфорку
Конфорка включена на максимальный нагрев, слабо нагревается.	Конфорка неисправна	Заменить конфорку
Трещины на рабочей поверхности конфорки	Конфорка неисправна	Заменить конфорку

10. Упаковка транспортировка и хранение

Для транспортировки плита уложена в отдельную коробку. Стекла защищены слоем пенопласта. Опоры и эксплуатационная документация уложены сверху.

Транспортировка плиты допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

Погрузка и разгрузка плиты из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Хранение плит должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

11. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие плиты всем требованиям технических условий ТУ 5151-025-64046643-2013 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы электрической индукционной плиты не менее 10 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Внимание!

Плита индукционная обязательно должна быть подключена к стабилизатору напряжения согласно ее номинальной мощности, в противном случае гарантия на товар не распространяется.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

- 1. Неправильном подключении электрооборудования плиты**
- 2. Неправильной эксплуатации**
- 3. Наличии механических повреждений на изделии.**
- 4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.**

12. Свидетельство о приемке

Плита электрическая индукционная «ПЭИ-20-15-С» соответствует техническим условиям ТУ 5151-025-64046643-2013 и признана годной к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

13. Свидетельство об упаковке

Плита электрическая индукционная «ПЭИ-20-15-С» упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии

2. Изготовитель: ООО «ПищТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14

факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2

3. Перечень авторизованных сервисных центров компании

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00 service@zavod-pt.ru
г. Самара	ул. Авроры, д. 110, корп. 6 (ХАРД эксперим. мастерские)	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству и за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,

350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1,

+7 (861) 228-98-25, доб. 155 +7 (988) 594-86-06,

service@zavod-pt.ru

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. партизана Железняк, д. 16 А	+7 (391) 231-65-00 kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87 nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская, д. 10 Д	+7 (863) 311-59-25 md@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94 saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79 stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13 volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, д. 54, офис 34	+7 (843) 226-87-84 kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50 moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (353) 245-74-74 orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	ул. Авроры, д. 110, корп. 6 (ХАРД эксперим. мастерские)	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 12 Б,	+7 (978) 972-42-99, +7 (978) 909-32-88 +7 (978) 909-32-77, +7 (978) 909-23-99 krim@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00 tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru – торг. оборудование posuda@zavod-pt.ru - посуда mebel@zavod-pt.ru – мебель krd@zavod-pt.ru – дилерский отдел
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д. 3	+7 (831) 424-20-15 nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-37-49 ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции, д. 84, литер Е	+7 (812) 921-31-17 spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 257-32-98 ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Михаила Фрунзе, д. 553	+996 (500) 44-99-77 + 996 (702) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70 kg@zavod-pt.ru



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех». ОГРН 1102308000640
Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
улица Ставропольская, 14
Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2
Телефон (861) 228-98-22. Факс (861) 228-98-22. Адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

в лице - директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что плиты электрические индукционные типа ПЭИ для предприятий общественного питания

Изготовитель общество с ограниченной ответственностью «ПищТех».
Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар,
улица Ставропольская, 14
Фактический адрес: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район,
станция Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2
Телефон (861) 228-98-22. Факс (861) 228-98-22. Адрес электронной почты ta@zavod-pt.ru

Продукция изготовлена в соответствии с: техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 768; ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823; ТУ 5151-025-64046643-2013 «Плиты электрические индукционные типа ПЭИ для предприятий общественного питания. Технические условия»

Код (коды) ТН ВЭД ТС 8516 60 109 0
Серийный выпуск

Соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний от 18.09.2013 № 74/13-Б-2013 испытательного центра Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Краснодарском крае», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21АЯ35 сроком действия с 25.07.2011 по 01.07.2015

Дополнительная информация Установленный срок службы не менее 5 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 13.12.2021 включительно



(подпись)

Т.А. Мешкова

инициалы и фамилия руководителя организации – заявителя или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: TC N RU Д-РУ.АЯ24.В.06642

Дата регистрации декларации о соответствии 14.12.2016