

# Плита электрическая Индукционная ПЭИ-2; ПЭИ-4; ПЭИ-1Н



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (РЭ)

ПЭИ 07-09-03

Торгтехника.РФ  
<https://obtorg.ru>

2014г.

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

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

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

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

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

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

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

## ВВЕДЕНИЕ

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

### 1 Назначение изделия

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

### 2 Описание работы

Работа индукционных плит основана на принципе индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите, так как нагревается не поверхность конфорки, а сама посуда. Нагрев посуды начинается сразу после включения конфорки. В случае если задана температура приготовления, плита с максимальной мощностью производит нагрев до заданной температуры, в последующем автоматика устанавливает такую мощность, которая необходима для поддержания установленной температуры. Остывание плиты без посуды происходит в течение примерно 6 мин. Поверхность индукционной плиты свободная от посуды всегда остается холодной.

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



### 3 Технические характеристики

Выпускаются следующие модели плит электрических индукционных:

ПЭИ-2 (плита электрическая индукционная двухкомфорочная)

ПЭИ-4 (плита электрическая индукционная четырехкомфорочная)

ПЭИ-1Н (плита электрическая индукционная однокомфорочная настольная)

Основные технические данные изделия приведены в таблице №1

Таблица №1

Наименование параметра	Значения для моделей		
	ПЭИ-4	ПЭИ-2	ПЭИ-1Н
Условное обозначение	ПЭИ-4	ПЭИ-2	ПЭИ-1Н
Номинальное напряжение, В	380	380	380
Номинальная частота тока, Гц	50	50	50
Род тока	переменный		
Мощность одной комфорки, кВт	3,5	3,5	3,5
Количество комфорок, шт	4	2	1
Номинальная мощность, кВт	14	7	3,5
Площадь рабочих поверхностей комфорок, м <sup>2</sup>	0,5472	0,2736	0,1368
Уровни мощности	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10		
Время разогрева посуды до установленной температуры, мин	1-5		
Уровни автоматического регулирования температуры, °С	60,80,100,120,140,160,180,200,220,240		
Рабочий ток, А			
-максимальный	63,6		
-минимальный	15,9		
Габаритные размеры, мм			
- длина	850	470	385
- ширина	810	810	475
- высота	860	860	107
Масса плиты не более, кг	48	32	11

## 4 Указания мер безопасности

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

4.2 При установке плиты должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000В. Заземление произвести отдельным проводом сечением не менее 10мм<sup>2</sup>.

4.3 Запрещается подключение индукционной плиты в сеть через штепсельный разъем.

4.4 Установку плиты производить на расстоянии не менее 1м от легко-возгораемых материалов.

4.5 Во избежание опасности возникновения сколов, запрещается перемещать посуду по поверхности плиты волоком.

4.6 При работе с плитой следует соблюдать следующие правила безопасности:

- не допускать эксплуатацию конфорок с трещинами;
- при замыкании электропроводки на корпус, немедленно отключить плиту от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей;
- перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить плиту от электрической сети;
- при обнаружении неисправностей вызвать специалиста по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

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

### **Категорически Запрещено!**

**Работать с плитой людям, ПОЛЬЗУЮЩИМСЯ кардиостимулятором!**

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

## 5 Подготовка к работе и порядок работы

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

5.2 После проверки состояния упаковки, распаковать плиту.

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

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

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

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

5.7 Панель управления конфоркой приведена на рис. 1.

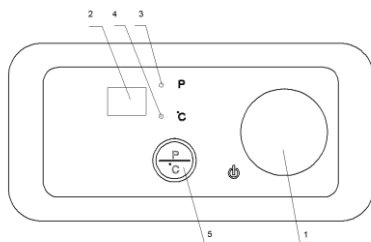


Рис. 1

- 1) регулировочное колесо.
- 2) дисплей.
- 3) световой индикатор включения и установки уровня мощности.
- 4) световой индикатор включения и установки уровня температуры.
- 5) кнопка переключения режима

5.8 Включение конфорок происходит путем поворота регулировочного колеса (1) по часовой стрелке до щелчка, должен загореться световой индикатор.

5.9 Выключение конфорок производится вращением регулировочного колеса (1) против часовой стрелки до щелчка, световой индикатор должен погаснуть. После выключения вентилятор охлаждения конфорки должен работать еще около минуты.

5.10 Приготовление по уровню мощности. Включите конфорку вращением регулировочного колеса(1). Горящий светодиодный индикатор (3) говорит о том, что на дисплее отображается значение мощности, передаваемой на нагрев кастрюли. Значение текущей мощности нагрева отображается на дисплее (2) ее значение можно изменить вращением регулировочного колеса(1).

5.11 Приготовление с определенным значением температуры. Включите конфорку вращением регулировочного колеса (1). Нажатием кнопки (5) переключите режим. Горящий светодиодный индикатор (4) говорит о том, что регулировка мощности производится по температуре. Выбранное значение температуры будет отображаться на дисплее (2). Изменить температуру можно вращением регулировочного колеса (1).

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

5.13 Без наличия на варочной поверхности посуды, либо нахождения на ней посуды, не предназначенной для индукционной плиты, конфорка включаться не будет. При этом подаются короткие звуковые сигналы.

## 6 Условия эксплуатации

6.1 Используйте посуду, которая имеет основание днища диаметром не менее 12 см.

6.2 Используйте посуду, дно которой отстоит от керамической поверхности конфорки на расстояние менее чем 10 мм.

6.3 Посуда должна быть размещена в центре конфорки.

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

6.5 Совместимая посуда: эмалированная, чугунная, из нержавеющей стали (ферромагнитной) с плоским гладким дном. На посуде должна стоять специальная маркировка.

6.6 Не ставьте на одну конфорку посуду весом более 20 кг.

6.7 **Перемещение посуды по плите только в приподнятом состоянии**, не допускаются удары о поверхность конфорки.

6.8 Температура эксплуатации от 5°C до 40°C.

## 7 Техническое обслуживание

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

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

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

**7.4 Регламентированное техническое обслуживание проводится один раз в три месяца.**

Содержание работ приведены в таблице 2.

Таблица № 2

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



## 8 Возможные неисправности и методы их устранения

Таблица №3

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Отсутствие нагрева Индикатор работы не работает (темный)	Нет соединения с электрической цепью	Проверьте подключение к электрической сети, автоматические выключатели должны быть в положении «ON»
	Регулировочное колесо находится в положении «Выкл» (OFF)	Поверните регулировочное колесо в положение «Вкл» (ON)
	Слишком маленькая посуда, диаметр ее основания менее 12 см	Используйте посуду (кастрюлю) подходящего размера.
	Кастрюля не помещена в центр зоны нагрева (оборудование не может обнаружить кастрюлю)	Поместите кастрюлю в центр зоны нагрева
	Кастрюля не подходит	Выберите кастрюлю, которая рекомендуется для индукционной плиты
	Плита не исправна	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Слабый нагрев, Индикатор работы включен (ON) горит	Используемая кастрюля не лучшее решение	Используйте кастрюлю, которая рекомендована для индукционной плиты
	Слишком высокая температура окружающей среды (система охлаждения не способна удерживать плиту в нормальных режимах эксплуатации).	Добейтесь снижения температуры окружающей среды. Температура всасываемого воздуха должна быть ниже, чем 40°C.
	Неисправная плита	Запросите сервисную службу фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети

Отсутствует реакция оборудования на нажатие кнопок или поворот регуляровочного ко-	Неисправен пульт управления	Запросите сервисную службу фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Процесс нагрева выключается и включается неоднократно в течении нескольких минут. Вентилятор работает.	Полностью или частично перекрыты входные или выходные отверстия для воздуха.	Уберите предметы от входных или выходных отверстий для воздуха.
Процесс нагрева выключается и включается неоднократно в течении нескольких минут. Вентилятор не работает.	Поломка вентилятора Неисправен датчик контроля вентилятора	Запросите сервисную службу фирмы – поставщика.
После длительного периода эксплуатации процесс нагрева выключается и включается неоднократно в течении несколь-	Перегрета катушка индуктора, зона приготовления очень горячая. Пустая кастрюля. Кастрюля с перегретым маслом.	Выключить оборудование, снять кастрюлю и ждать, пока зона приготовления не остынет.
Трещины на рабочей поверхности конфорок	Растрескивание конфорки в результате неправильной эксплуатации	Заменить конфорку

## 8.1 Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина неисправности	Способы устранения ошибки
E0	- на плите нет кастрюли; - используемая кастрюля из неподходящего металла (алюминий, силумин).	- используйте посуду, которая совместима с индукционными плитами.
E1	- перегрев электронных компонентов плиты.	- отключите плиту от основной электрической сети, проверьте и проведите очистку вентиляционных отверстий плиты и дайте ей остыть. Если после того, как плита остыла, ошибка сохраняется, просьба немедленно связаться с предприятием-изготовителем или авторизованным сервисным центром для консультации
E2	- кастрюля пустая; - температура кастрюли очень высокая.	- проверьте и заполните кастрюлю; - Уберите посуду с поверхности плиты, дайте плите остыть и попробуйте включить её снова.
E3	- неправильно напряжение питания.	- отключите плиту от основной электрической сети, дайте ей остыть и попробуйте включить её снова. Если ошибка сохранится, просьба связаться с предприятием-изготовителем или авторизованным сервисным центром для консультации

## 9 Комплект поставки

	ПЭИ-4	ПЭИ-2	ПЭИ-1Н
Плита электрическая индукционная с подставкой	1 шт.	1 шт.	-
Плита электрическая индукционная без подставки	-	-	1 шт.
Шайба 8	4 шт.	4 шт.	-
Винт М6х25	8 шт.	8 шт.	-
Винт 6х12	8 шт.	8 шт.	-
Шестигранный ключ	1 шт.	1 шт.	-
Руководство по эксплуатации (РЭ)	1 шт.	1 шт.	1 шт.

## 10 Правила хранения и транспортировки

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

## 11 Гарантийные обязательства

При соблюдении потребителем правил изложенных в данном руководстве по эксплуатации изготовитель гарантирует бесперебойную работу плиты индукционной в течение 6 месяцев со дня продажи. В течение указанного срока изготовитель за свой счет устраняет выявленные **производственные** недостатки.

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

Гарантия не распространяется при:

- Неправильном подключении индукционной плиты
- Неправильной эксплуатации
- Механических повреждений плиты.

## 12 Сведения о приёмке

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

Заводской номер \_\_\_\_\_ Номер заказа \_\_\_\_\_

Дата изготовления \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

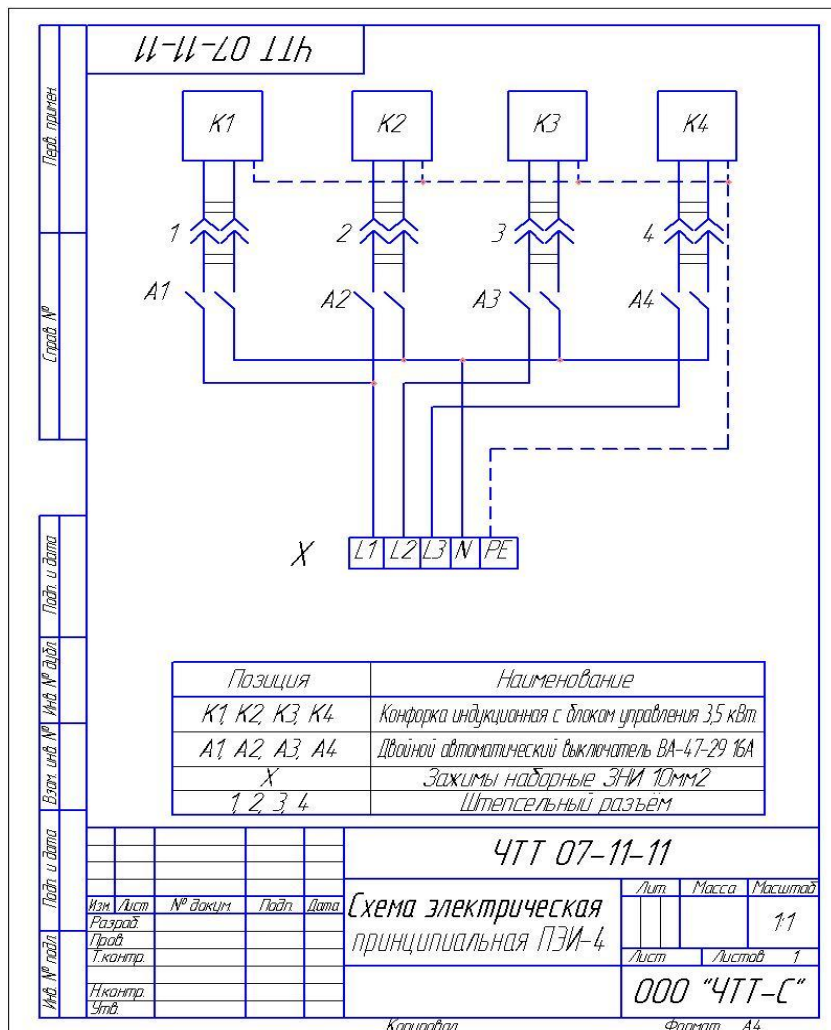
Дата продажи \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Принято ОТК \_\_\_\_\_

Уважаемые покупатели!

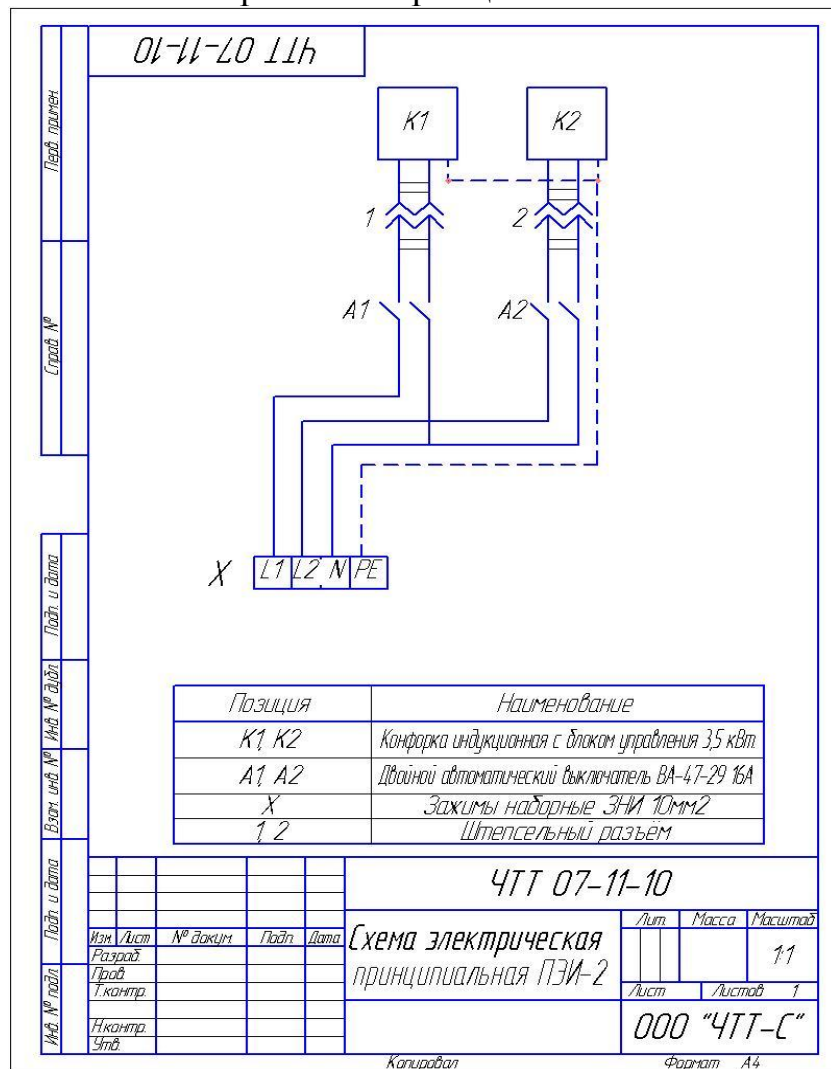
Ваши отзывы, замечания и предложения отправляйте по адресу: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина 2В, ООО «ЧТТ», [mail.chtt.ru](mailto:mail.chtt.ru), [po@chtt.ru](mailto:po@chtt.ru).

# Схема электрическая принципиальная ПЭИ-4.



- 1 Сечение подводящих проводов 4мм
  2. При установке необходимо наличие общего трехфазного автоматического выключателя типа АЕ, АП-50 с номинальным током 40-63А.
- Автоматический выключатель с плитой не поставляется.

## Схема электрическая принципиальная ПЭИ-2



1. Сечение подводящих проводов 4мм
  2. При установке необходимо наличие общего трехфазного автоматического выключателя типа АЕ, АП-50 с номинальным током 40-63А.
- Автоматический выключатель с плитой не поставляется.

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**  
(обязательная сертификация)

№ C-RU.AB28.B.04657  
(номер сертификата соответствия)

ТР 1208602  
(учетный номер бланка)

**ЗАЯВИТЕЛЬ** ООО «Челябторгтехника-С».  
(наименование и место нахождения заявителя) Адрес: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2В.  
ОГРН: 1057424043698.  
Телефон +(351) 775-00-25, факс +(351) 775-00-25.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** ООО «Челябторгтехника-С».  
(наименование и место нахождения изготовителя) Адрес: 454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2В.  
ОГРН: 1057424043698.  
Телефон +(351) 775-00-25, факс +(351) 775-00-25.

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
(наименование и местонахождение органа по сертификации) "СЕРКОНС". РФ, 115114, г. Москва, ул. Дербеневская, д. 20, стр. 16, тел. (495) 782-1408, e-mail: info@serconsrus.com. ОГРН: 1077746279665. Аттестат пер. № РОСС RU.0001.11AB28 выдан 09.06.2011г. Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

**ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО** ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИНДУКЦИОННЫЕ  
ПРОДУКЦИЯ ТУ 5151-006-01439287-2012.

(информация об объекте сертификации) Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП)  
51 5120

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ** «О безопасности машин и оборудования»  
**ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА** (Постановление Правительства  
(ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ) Российской Федерации от 15 сентября

(наименование технического регламента (технических регламентов), на соответствие требованиям которого (которых) проводилась сертификация)  
25750.34-92

2009 г. № 753); ГОСТ 12.2.007.0-75;  
ГОСТ 12.2.092-94 (разд. 4); ГОСТ

код ЕКПС

код ТН ВЭД России  
8514 20 100 0

**ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ** Протокол сертификационных испытаний № 148-22-09/12 от  
(ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ 24.09.2012 г. Испытательная лаборатория "ЛСМ" ООО  
"Трансконсалтинг", рег. № РОСС RU.0001.21AB61, адрес: 117036, г. Москва, ул. Дмитрия  
Ульянова, д.9/11, корп. 2

**ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ** Схема сертификации: 3с.

(документы, представленные заявителем в орган по сертификации в качестве доказательств соответствия продукции требованиям технического регламента (технических регламентов))

**СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ** с 25.09.2012 по 24.09.2015



Руководитель  
(заместитель руководителя)  
органа по сертификации  
подпись, инициалы, фамилия

И.И. Еникеев

Эксперт (эксперты)  
подпись, инициалы, фамилия

Б.П. Чумаков