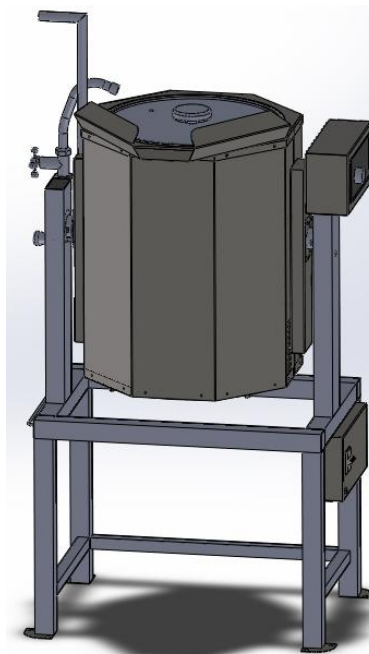




**ЧЕЛЯБ
ТОРГТЕХНИКА**
Оборудование для торговли
и профессиональной кухни **1950**

Котёл пищеварочный электрический индукционный КПИ-30



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (РЭ)

РЭ-10-2015

Уже сегодня вы сами можете оценить достоинства и преимущества котла пищеварочного электрического индукционного - КПИ, а также несравненное качество и скорость приготовления пищи с применением новых технологий!

ВВЕДЕНИЕ

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

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

1 Назначение изделия

Индукционные пищеварочные котлы (далее котлы) предназначены для тепловой обработки на кухнях заведений общественного питания (столовых, баров, ресторанов, кафе) для кипячения воды, варки овощей, а также приготовления бульонов, каш, супов и вторых блюд. Котлы могут устанавливаться на профессиональной кухне в составе технологических линий или самостоятельно, независимо от другого кухонного оборудования. Установка котла позволит сократить время приготовления блюд. Также индукционный котел является экономически выгодным, т.к. потребляет электроэнергию в несколько раз меньше по сравнению с обычными электрическими пищеварочными котлами.

2 Описание конструкции и принцип работы

Конструкция КПИ полностью изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Котел состоит из следующих основных узлов: пищеварочного котла с крышкой, корпуса, стойки контрольно-заливочной арматуры, блока управления, механизма поворота, опоры.

Конструкция пищеварочного котла представляет собой резервуар номинальной емкостью в 30 литров, установленного на прочной подставке, бетонируемой в пол. Ёмкость индукционного котла надежно теплоизолирована. В нижней части корпуса котла вмонтирована индуктивная катушка. Управление работой КПИ осуществляется при помощи пульта установленного на правой стойке опоры. Для удобства залива воды для приготовления пищи и очистки котла после его применения изделие оборудовано краном - смесителем. Для извлечения приготовленного блюда котел оснащен системой опрокидывания находящейся на левой стойке опоры. Для этого, необходимо выдвинуть стопорную ручку в бок и плавно наклонить котёл на необходимый угол с помощью рычага опрокидывания, подавая пищевую массу к предварительно подставленной емкости (бака). Для возврата котла в рабочее положение процедуру проводят в обратной последовательности. Для удобства подачи пищевой массы в ёмкость котёл оснащён сливной горловиной.

Работа индукционного котла основана на принципе индукции: при подключении котла к электросети индуктивная катушка с магнитным полем начинает создавать вихревые токи на поверхности днища резервуара. Дно резервуара обладает ферромагнитными свойствами (свойства притягивать магнит), оно достаточно толстое, т.к. внутри него и происходит генерация тепла, за счёт чего осуществляется нагрев содержимого (воды, бульона, каши и т.п.) в емкости резервуара.

3 Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице №1

Таблица №1

Наименование параметра	Модель
Условное обозначение	КПИ-30
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная частота тока, Гц	50
Род тока	Переменный, однофазный
Номинальная мощность, кВт	5,0
Номинальный объём ёмкости резервуара, л	30
Уровни мощности	1,2,3,4,5,6,7,8
Рабочая температура приготовления	До +100° С
Время разогрева воды в резервуаре до температуры +95° С, мин, не более	40
Максимальный угол опрокидывания, ° не более	100
Рабочий ток, А	22,7
Габаритные размеры, мм	
- длина	710
- ширина	480
- высота	1315
Масса КПИ, кг	40±5

4 Указание мер безопасности

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

4.2 При установке КПИ должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000В. Заземление произвести отдельным проводом сечением не менее 10мм².

4.3 Запрещается подключение КПИ в сеть через штепсельный разъем.

4.4 При работе с КПИ следует соблюдать следующие правила безопасности:

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

По способу защиты человека от поражения электрическим током котёл относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0.

Категорически Запрещено!

Работать с КПИ людям, пользующимся кардиостимулятором!

Перекрывать вентиляционные отверстия!

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.

Для очистки наружной части котла не допускается применять водяную струю.

Подключать КПИ к электросети в ненагруженном состоянии (резервуар пустой!).

Запрещается опрокидывание котла в рабочем режиме пульта управления!!!

5 Подготовка к работе и порядок работы

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

5.2 После проверки состояния упаковки, распаковать изделие.

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

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

5.5 Установить КПИ на рабочее место в горизонтальном положении. Для крепления котла к фундаменту у основания опорных стоек имеются 8 отверстий диаметром 8мм..

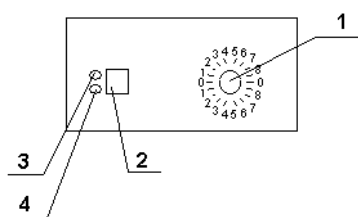
5.6 Подключение КПИ к электросети должно быть выполнено согласно действующего законодательства и нормативов. Электроподключение должно производиться только уполномоченной специализированной службой.

5.7 Надежно заземлить КПИ, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму.

5.8 Проверить сопротивление изоляции токоведущих частей котла, которое должно быть не менее 2 МОм.

Электропитание подвести к автоматическому выключателю от распределительного щита.

5.9 Панель управления КПИ приведена на рис.1.



- 1) регулировочное колесо (переключатель мощности).
- 2) дисплей.
- 3) световой индикатор включения КПИ красного цвета.
- 4) световой индикатор работы КПИ синего цвета.

Рис.1

5.10 Включение КПИ происходит путем поворота регулировочного колеса (1) по часовой либо против часовой стрелке до щелчка на заданные режимы мощности от 1÷8, при этом загорается световой индикатор синего цвета.

5.11 Выключение КПИ производится вращением регулировочного колеса (1) до положения «0», световой индикатор синего цвета гаснет. После выключения КПИ вентилятор охлаждения должен работать еще около минуты, затем он автоматически отключится.

5.12 Перед первым применением КПИ необходимо наполнить резервуар чистой водой и прокипятить воду.

ВНИМАНИЕ:

- При работе конфорки на одном заданном режиме мощности более 3х часов, конфорка отключается автоматически.
- При циклической нестабильности питания (скачков напряжения в электросети) КПИ может выйти из строя.

6 Ежедневная очистка КПИ

Необходимо после окончания работы проводить очистку котла.

- 6.1. Отключите электропитание.
- 6.2 Охладите котел, при необходимости, до 50°C
- 6.3 Поверните котел в положение удобное для проведения очистки.
- 6.4 Удалите остатки продукта.
- 6.5 Производите очистку специальными жирорастворяющими средствами.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.

Обработайте внутренние поверхности жирорастворяющим средством (в соответствии с инструкцией по эксплуатации жирорастворяющего средства);

Допускается использовать моющие средства, разрешенные к применению ФС Роспотребнадзора.

Смойте моющую жидкость, используя кран-смеситель.

Протрите поверхности чистой тканью, смоченной водой

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 поверхностей КПИ, удаления жира и др. загрязнений.

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.

При техническом обслуживании аппарата проделайте следующие работы:

- выявите неисправность аппарата путем опроса обслуживающего персонала;
- проведите внешний осмотр на соответствие требованиям техники безопасности;
- проверьте исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющих устройств котла;
- измерение тока утечки (норм. ток $\leq 3,5$);
- проверьте исправность электропроводки;
- проведите ревизию соединительных устройств электрических цепей котла (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;
- проверка механических характеристик при опрокидывании. Движение чаши должно быть без заеданий и люфтов. В противном случае провести ТР;
- проверка крепления подставки котла к полу. Крепление должно быть надёжным.

8 Возможные неисправности и методы их устранения

Таблица №3

Наименование	Возможная причина	Способ устранения
Отсутствие нагрева Индикатор работы не работает Отсутствует	Нет соединения с электрической цепью	Проверьте подключение к электрической сети, автоматические выключатели должны быть в положении «ON»
	Регулировочное колесо находится в положении «0»	Поверните регулировочное колесо в положение от 1÷8
	КПИ не исправен	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Слабый нагрев, Индикатор работы включен горит синий цвет	Слишком высокая температура окружающей среды (система охлаждения не способна удерживать КПИ в нормальных режимах эксплуатации).	Добейтесь снижения температуры окружающей среды. Температура всасываемого воздуха должна быть ниже, чем 38°С.
	КПИ не исправен	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Отсутствует реакция оборудования на поворот регулировочного колеса	Неисправен пульт управления	Запросите сервисную службы фирмы поставщика; отсоедините оборудование от электрической сети
Процесс нагрева выключается и включается неоднократно в течении нескольких минут (кроме режима работы «1»). 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.

8.1 Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина неисправности
E2/2	- перегрев электронных компонентов котла.
E3/3	- терморезистор катушки не работает.
E4/4	- перегрев терморезистора температуры
E5/5	- не работает терморезистор температуры
E6/6	- низкое напряжение в сети
E7/7	- высокое напряжение в сети
E8/8	- перегрев индукционной катушки.
E9/9	- короткое замыкание схемы
EA/A	- индукционная катушка не работает.
EB/B	- вентиляторы не работают.

9 Комплект поставки

	КПИ - 30
Котёл пищеварочный электрический индукционный с подставкой	1 шт.
Крышка	1 шт.
Смеситель монокран	1 шт.
Руководство по эксплуатации (РЭ)	1 шт.

В комплект поставки штепсельная вилка не входит!!!

10 Правила хранения и транспортировки

Транспортировка КПИ возможна всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах. При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения КПИ 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 КПИ в течение 1 года со дня ввода в эксплуатацию.

Предприятие-изготовитель систематически совершенствует выпускаемую продукцию и оставляет за собой право вносить не принципиальные изменения в конструкцию изделия без отражения этого в руководстве.

Гарантия не распространяется при:

- При монтаже неспециализированной монтажной организацией
- Неправильной эксплуатации
- Механических повреждений КПИ.

12 Сведения о приёмке

Котёл пищеварочный индукционный _____ соответствует ТУ 5151-007-01439287-2015 и признан годным 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, po@chtt.ru.

АКТ – РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен представителем организации-потребителя:

(наименование, адрес, Ф.И.О., должность представителя)

и представителя специализированной организации:

(наименование, адрес организации, Ф.И.О., должность представителя организации)

Наименование и марка изделия

Предприятие – изготовитель

Номер изделия

Дата выпуска _____ Дата пуска в эксплуатацию _____

Комплектность изделия _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе изделия:

Дата отказа _____

Перечень дефектов и отклонений

Для устранения причин отказа необходимо:

**Представитель
организации-потребителя**

М.П.

(подпись)

(Ф.И.О)

**Представитель
специализированной организации**

М.П.

(подпись)

(Ф.И.О)



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью «ЧТТ». Основной государственный регистрационный номер: 1127452000939.

Место нахождения: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В, Российская Федерация. Фактический адрес: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В. Телефон: 83517750025. Факс: 7750008. Адрес электронной почты: chtt@chtt.ru.

в лице Директора Кондакова Александра Александровича

заявляет, что

Плиты электрические индукционные модели ПЭИ-2; ПЭИ-4; ПЭИ-6; ПЭИ-1Н; ПЭИ-1К; ПЭИ-2К. Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 5151-006-01439287-2012

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «ЧТТ»

Место нахождения: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В, Российская Федерация. Фактический адрес: 454007, город Челябинск, проспект Ленина, 2В

код ТН ВЭД ТС 8419 81 800 0

Серийный выпуск.

соответствует требованиям

ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"; ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

протокола испытаний № 303/мм от 30.06.2014 года. Испытательный центр Общество с ограниченной ответственностью «АкадемСиб», аттестат аккредитации регистрационный № РОСС RU.0001.21AB09 действителен до 01.08.2016 года, фактический адрес: 630024, Российская Федерация, Новосибирская область, город Новосибирск, улица Бетонная, дом 14

Дополнительная информация

Условия хранения продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или эксплуатационной документации.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 12.05.2020 включительно.



А.А. Кондаков

(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: ТС № RU Д-РУ.А132.В.03773

Дата регистрации декларации о соответствии 13.05.2015