

РОССИЯ

Индукционная плита

**Паспорт
и руководство по эксплуатации**

ТУ 5155-002-31083416-2015

Профессиональное кухонное оборудование из нержавеющей стали

2017г

ОТМЕТКА О ПРОВЕДЕНИИ МОНТАЖНЫХ И ПУСКОНАЛАДОЧНЫХ РАБОТ

М.П.

лицо, ответственное за проведение работ наименование монтажной организации

дата сдачи в эксплуатацию адрес, телефон, реквизиты организации

___Подтверждаем, что ввод в эксплуатацию осуществлен вышеуказанной организацией:

адрес, телефон, реквизиты организации

дата сдачи в эксплуатацию

Подпись директора
эксплуатирующей организации

Введение

В основе промышленных индукционных плит лежит современная теоретическая база, а также современные технологии, используемые передовыми производителями всего мира. Мы гордимся своим опытом в области производства индукционных плит. Технологические «ноу-хау», появившиеся в ходе исследований в тесном контакте с производством, служат лучшей гарантией качества нашей продукции.

Преимущества:

Новая конструкция

Высокое качество

Безопасность использования и защита окружающей среды

Удобная эксплуатация

Особенности изделия

1. Эффективность и энергосбережение: промышленная индукционная плита работает с использованием законов электромагнитной индукции. Благодаря уникальной схеме управления, эффективность использования энергии электромагнитного нагрева составляет до 90%.
2. Управление с интеллектом: у плиты есть функция проверки пригодности кастрюль и сковородок, и если оно неприемлемое, будет подан звуковой сигнал (в зависимости от блока управления плитой). При возникновении различных проблем, управляющая схема плиты прекратит работу и подаст звуковой сигнал, а также выведет на панель код ошибки.
3. Высокое качество: плита, в которой соединены различные передовые технологии, состоит из импортной стеклокерамической панели и деталей, соответствующих европейским стандартам, а также корпуса из нержавеющей стали. Все вместе, устройство, конструкция и материалы, обеспечивают надежность, безопасность и длительный срок службы плиты.
4. Универсальность: наличие множества видов плит, предоставляет богатый выбор для потребителей. Серия плоских и сферических плит сочетается с различными видами кастрюль и сковородок, имеет все функции жарки, обжаривания, жарки во фритюре, варки и тушения. Индукционные плиты являются превосходным выбором для современной кухни.
5. Удобство в работе: в соответствии с Вашими потребностями, простыми и сложными функциями, отдельно или вместе с другими плитами может использоваться индукционная плита. Потребитель может выбрать мощность нагрева, соответствующую различным потребностям и привычкам, легко и вкусно готовить пищу.

6. Простой уход за плитой: стеклокерамика легко чистится, ей требуется простой уход. Пролитая вода и пища не нанесут вред плите. Потребитель может легко очистить ее влажной салфеткой.

7. Т.к. в этой плите отсутствует пламя, её работа не зависит от кол-ва кислорода в воздухе, не образуются ядовитые газы и, независимо от порывов наружного ветра, вы можете готовить пищу в комфортных условиях.

8. Для защиты плиты от перегрева, вентилятор в ней будет работать некоторое время после того, как вы прекратите готовить пищу, переведя плиту в режим ОЖИДАНИЯ. Время работы вентилятора зависит от степени нагрева корпуса.

9. Индукционная плита не может взорваться, подобно газовой плите, она имеет небольшой вес и её можно переносить для установки в любом месте помещения.

10. Плита экономична – если на стеклокерамической поверхности отсутствует посуда, то нагрева не происходит.

Пригодные и непригодные виды посуды

Только при условии применения посуды, подходящей для приготовления пищи на индукционной плите, вы сможете получить максимальную скорость нагрева и безопасно эксплуатировать плиту в течение длительного времени. Приобрести посуду пригодную для использования с индукционными плитами можно в любом специализированном магазине.

Пригодные кастрюли и сковороды:

Пригодными являются плоские кастрюли, сковороды из стали, нержавеющей стали и чугуна (к которым можно прикрепить магнит) с должным диаметром дна (диаметр дна посуды на плиты с конфорками мощностью 3,5 кВт должен быть больше 18 см). Дно кастрюли не должно быть деформировано.

Непригодные кастрюли и сковороды:

Непригодными являются кастрюли и сковороды из меди, алюминия, алюминиевого сплава, керамики и жаропрочного стекла, или чугунные изделия с несоответствующим диаметром дна (диаметр дна посуды для плиты с конфорками мощностью 3,5 кВт меньше 18 см). Также непригодна посуда, дно которой отстоит от стеклокерамической поверхности более чем на 10 мм.

Маломерная металлическая посуда:

Для маломерной металлической посуды требуется доп. оборудование.

ВНИМАНИЕ! Для длительной и безотказной работы вашей плиты, наличие приточно-вытяжной вентиляции ОБЯЗАТЕЛЬНО.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Индукционная плита модели _____

№ партии _____

Подставка модели _____

№ партии _____

Соответствуют техническим условиям ТУ 5151-012-49889137-06
и признаны годными к эксплуатации.
Продукция сертифицирована.

№ партии _____

Штамп ОТК

М.П. Производителя

Дата выпуска _____

142450, Московская область, Ногинский р-н,
г. Старая Купавна, а/я № 1171
тел.(495) 702-98-78; E-mail: info@tehnott.ru
www.tehno-tt.ru

Продан _____ ООО ТД Техно
(наименование предприятия торговли)

Комплектация плиты в полном объеме.
Механические повреждения отсутствуют.

Подпись покупателя _____

М.П. Продавца

СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- 1) паспорт;
- 2) акт пуска изделия в эксплуатацию;
- 3) акт-рекламация;
- 4) копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;
- 5) копия свидетельства о приеме из паспорта на индукционную печь.

Рекламации принимаются изготовителем или по адресу:

Внимание! Обязательным условием гарантийного обслуживания оборудования является проведение пуско-наладочных работ специализированными сервисными организациями, имеющими Лицензию.

После проведения пуско-наладочных работ должен быть заполнен **раздел 12** паспорта. Необходимо также ежемесячно проводить планово-предупредительный, профилактический осмотр модуля.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ;
- при повреждении пломб на корпусе плиты,
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных попытками самостоятельного ремонта оборудования;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт)

Внимание! Над индукционной плитой должна быть установлена вытяжка!

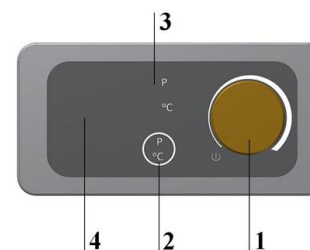
Эксплуатация изделия

Индукционные плиты большой мощности должны иметь отдельный подвод электроэнергии и должны устанавливаться специализированными организациями.

Плита должна работать в условиях соответствующей температуры и влажности: температура окружающего воздуха не выше 35⁰С и относительная влажность не более 80-85%. При заносе плиты с улицы, выдержать изделие не менее двух часов перед включением в сеть для выравнивания температуры плиты с температурой в помещении.

Индукционная плита имеет систему управления, вынесенную на лицевую панель плиты.

Панель управления плитой:



1. РУЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ И РЕГУЛИРОВКИ СТУПНИ/ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА
2. КНОПКИ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА РЕГУЛИРОВАНИЯ (СТУПЕНЬ НАГРЕВА/ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА)
3. ИНДИКАТОРЫ РЕЖИМОВ
4. ИНДИКАТОРНОЕ ТАБЛО

При включении сетевой вилки в розетку раздается сигнал и на несколько секунд загораются индикаторы включения питания, цифры «888» на индикаторном табло «4» и индикаторы режимов «3» - в это время происходит самотестирование ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И ИНДИКАЦИИ. После этого плита переходит в режим ожидания.

Включение/выключение плиты

Для включения плиты необходимо повернуть по часовой стрелке, до щелчка, ручку управления «1». При этом раздается звуковой сигнал. Для выключения необходимо повернуть ручку управления против часовой стрелки до щелчка. При этом раздается звуковой сигнал и плита отключится. После выключения, вентилятор охлаждения плиты будет вращаться еще около минуты.

Выбор ступени нагрева

Панель управления плитой может регулировать нагрев пищи, изменяя ступени нагрева (от 1 до 10) или меняя температуру приготовления пищи (от 60 до 240 °С)

Если вы хотите регулировать ступени нагрева, прикоснитесь к кнопке «P⁰C» что бы загорелся индикатор «3» напротив буквы «P» на панели управления.

Для выбора ступени нагрева поворачивайте ручку управления по часовой стрелке (увеличение нагрева) или против часовой стрелки (уменьшение нагрева). Вращайте ручку до тех пор, пока на индикаторном табло «4» не засветится нужная ступень нагрева.

Если вы хотите регулировать температуру нагрева, прикоснитесь к кнопке «P⁰C» что бы загорелся индикатор «3» напротив знака «°C» на панели управления.

Для выбора температуры нагрева поворачивайте ручку управления по часовой стрелке (увеличение температуры нагрева) или против часовой стрелки (уменьшение температуры нагрева). Вращайте ручку до тех пор, пока на индикаторном табло «4» не засветится нужная температура нагрева.

По умолчанию, плита включается в режиме регулирования нагрева по ступеням.

ВНИМАНИЕ! Если вы снимите посуду с плиты во время нагрева, раздастся прерывистый звуковой сигнал и примерно через 30 секунд плита перейдет в режим ожидания. Для повторного включения плиты необходимо повернуть ручку управления против часовой стрелки до щелчка и повторить процедуру включения плиты.

Технические характеристики плит

Серия	Наименование плиты	Модель	Размеры	Мощность	Напряжение питания	Характеристика подводящего кабеля (кол-во жил/сечение мм ²)
ИПЦ (ИПН)	Плита 4-х конфорочная плоская, островная	41(42)/78	730X830X850	4x3.5 кВт	380В/50Гц	5X4

Подключение электрической энергии:

Плита оборудована клеммной колодкой с винтовыми зажимами, к которой осуществляется подключение кабеля. В нише с клеммной колодкой приклеена наклейка с маркировкой : L1 (фаза 1), L2 (фаза 2), L3 (фаза 3), N (ноль) и символом заземления.

ВНИМАНИЕ!

В случае обнаружения какой-либо опечатки или неверного толкования клиентом - наша компания имеет право на толкование в свою пользу.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию плит, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

Плиту нельзя ставить задней стенкой вплотную к стене т.к. выброс теплого воздуха осуществляется из задней, а также передней стенок. Необходимо зазор не менее 10 см.

Внимание!

Очистка блока управления от жировых отложений (со снятием ручки) должна осуществляться не реже одного раза в три месяца.

Не используйте для чистки плиты легковоспламеняющиеся вещества, растворители, жесткие щётки и/или абразивные порошки.

При снятой ручке блока управления производить только сухую чистку во избежание попадания влаги внутрь блока управления.

Схема электропроводки плиты

Примечание: 1. Внутренняя проводка плиты смонтирована согласно прилагаемому эскизам. При неправильном соединении плита будет повреждена.

2. **Изделие необходимо заземлить. Без заземления пользоваться индукционной плитой ЗАПРЕЩЕНО!**
3. Сечение жил подводящего кабеля должно быть не менее 4 мм² на жилу.
4. Если длина кабеля будет более 5 метров - сечение жил должно быть увеличено.

При подключении плиты к электросети использовать маркировку, нанесенную на корпус изделия. Обращаем ваше внимание на то, что маркировка на корпусе может не совпадать с маркировкой в паспорте изделия.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

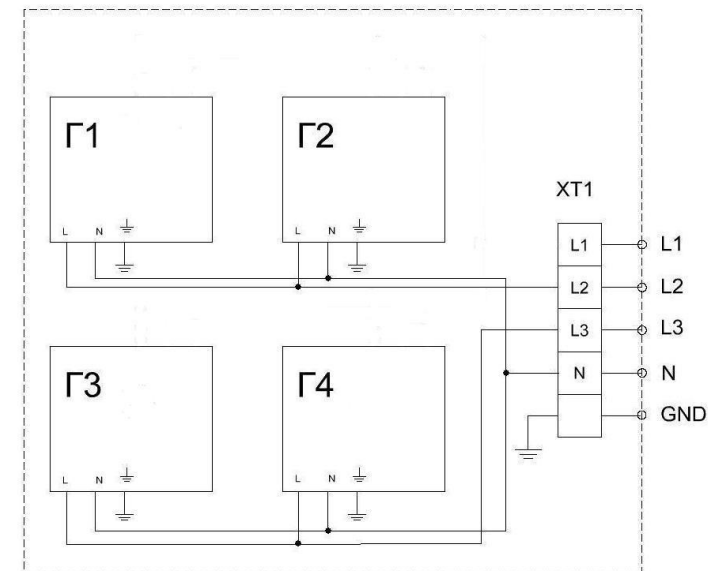
Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения, указанный в данном паспорте.

Гарантийный срок эксплуатации плиты 18 месяцев со дня продажи ее через торговую сеть.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

1. Индукционная плита модели _____ - ____ шт.
условное обозначение
2. Подставка модели _____ - ____ шт.
условное обозначение
3. Паспорт на плиту - 1 шт.
4. Упаковка



Генераторы 4x3,5 кВт.

Инструкция для пользователя

Подключите плиту к питающему напряжению, поставьте посуду на стеклокерамическую поверхность - посуду необходимо ставить в центр. Поверните круглую ручку и установите необходимую мощность нагрева в зависимости от кол-ва и вида продуктов. По окончании приготовления пищи поверните круглую ручку до выключения плиты и снимите посуду.

Если вы включите плиту, не поставив посуду на стеклокерамическую поверхность плиты, замигает индикатор и зазвучит сигнал. Если в течение 1 минуты вы не поставите посуду на плиту, индукционная плита автоматически выключится. При переводе плиты в режим ОЖИДАНИЯ, установленный внутри вентилятора, будет работать, пока не охладит стеклокерамическую поверхность, после чего автоматически отключится. Поэтому, для экономии электроэнергии горячую посуду после приготовления пищи необходимо удалять с плиты. Если пользователь отставит кастрюлю в сторону, индукционная плита подаст прерывистый звуковой сигнал. При возвращении кастрюли на плиту нагрев возобновится без подачи звукового сигнала. После того, как прерывистый звуковой сигнал прозвучит несколько раз, красный индикатор будет мигать, что означает, что плита не начнет работать, пока не будет снова включена переключателем.

При малой мощности нагрев плиты происходит прерывисто. Этот режим является энергосберегающим. Данный режим применяется при варке каш и супов, что предотвращает выплескивание воды из кастрюли из-за большой мощности нагрева.

Следует не допускать сухого перегрева (полного выкипания воды в кастрюле) на любых типах плит, это может привести к повреждению стеклокерамической поверхности плиты, кастрюли или сковороды. Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной плиты. Если ваша посуда не подходит для индукционной плиты, нагрева не будет или он будет слишком медленным.

Будьте осторожны! Тепло от посуды передается стеклокерамической поверхности, которая после приготовления пищи, остается некоторое время горячей.

У индукционной плиты есть функция распознавания мелких предметов. Металлические предметы, такие как нож, вилка, столовая ложка и часы, не следует класть на стеклокерамическую плиту, это может привести к травме во время работы. Не допускать падения предметов и нанесения ударов по стеклокерамической поверхности и электрической панели. Если панель или поверхности будут повреждены, следует немедленно отключить электропитание, а затем отправить ее в сервисный центр (или производителю) для ремонта. Если индикаторы панели управления будут моргать поочередно с различными звуковыми сигналами, следует немедленно выключить плиту, отключить электропитание, а затем связаться с сервисным центром. Не разбирайте плиту самостоятельно! Гарантии не подлежат стеклокерамическая и электрическая панели, имеющие механические повреждения.

Примечание: КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО работать с плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!

ВНИМАНИЕ! Не перекрывайте вентиляционные отверстия. Не ставьте ничего, что может перекрыть вентиляционные отверстия. Между нижней частью плиты и поверхностью на которой она установлена, должно быть расстояние не меньше 15 мм.

Чистота и уход

Чистите плиту после каждого использования. Для этого отключите плиту от сети питания и дождитесь, пока она остынет. Использование грязных кастрюль/сковород может привести к изменению цвета поверхности плиты и появлению пятен. Не используйте для чистки индукционной плиты легковоспламеняющиеся вещества, растворители, жесткие щетки и/или абразивные порошки. При снятой ручке блока управления производить только сухую чистку во избежание попадания влаги внутрь блока управления. Протирайте плиту с помощью средств для мытья посуды и влажной тряпки. Чтобы удалить грязь из вентиляционных отверстий, используйте пылесос. Никогда не разливайте воду на плиту (попадание воды внутрь прибора может привести к сбоям в его работе). При снятой ручке блока управления производить только сухую чистку во избежание попадания влаги внутрь блока управления.

Внимание! Не оставляйте пустую кастрюлю на выключенной плите, это может привести к деформации кастрюли
НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Неисправность	Возможные причины неисправности
Несмотря на то, что вы нажали на кнопку выключателя сети, индикатор выключателя сети или индикаторное табло не включается.	<ul style="list-style-type: none">• Перерыв в подаче электроэнергии
Индикатор светится, но нагрева не происходит	<ul style="list-style-type: none">• На стеклокерамическую пластину плиты не поставлена посуда (при использовании индукционной плитой обратите на это внимание)• Кастрюля или сковорода стоит не в центре стеклокерамической пластины
После включения плиты посуда не нагревается, индикатор не светится	<ul style="list-style-type: none">• Перерыв в подаче электроэнергии

На индикаторе панели управления отображается код ошибки, по которому можно определить неисправность. Расшифровку кодов ошибок смотри в **приложение №1**

Обращаем ваше внимание на то, что в нижней части плиты установлен съемный жировой фильтр системы вентиляции. Эксплуатация плиты без фильтра ЗАПРЕЩЕНА! Фильтр требует регулярного обслуживания. Для этого необходимо через каждые 240 часов работы плиты осуществлять чистку фильтра. Чистить фильтр необходимо в посудомоечной машине или в горячей воде с использованием моющих средств, разлагающих жиры и масла. После мойки просушите фильтр и установите его на место в нижней части плиты.