



Плита индукционная
ПИ-1Н(М), ПИ-1Н(5)
ПИ-1Н(М) ВОК, ПИ-1Н(5) ВОК



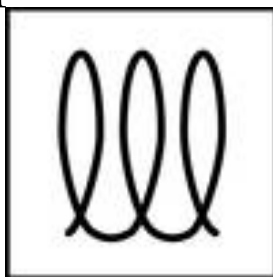
Руководство пользователя
2021

1. Назначение

Индукционная электрическая плита предназначена для подогрева и приготовления пищи. Индукционная плита предназначена для профессионального использования.

Работа индукционных плит основана на принципе индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите. Таким образом, индукционная плита не включается, пока на нее не поставит посуду. Индукционная конфорка, свободная от посуды, остается холодной даже тогда, когда включена, т.к. нагревается не она, а металлические предметы на ней.

Для использования на индукционной конфорке подходит не всякая металлическая посуда. Прежде всего, она должна быть изготовлена из стали. 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:



2. Функции и характеристики

Энергоэффективность. В данной плите использован новейший принцип нагрева с высокими значениями теплоэффективности.

Безопасность и экологичность. Данные характеристики являются приоритетными. На плитах установлена специальная система самозащиты. В случае, если плита будет оставлена без присмотра и чрезмерно нагреется или если в сети случится скачок напряжения, плита переключится в этот режим, блокировав нежелательные последствия. Поверхность плиты выполнена из высококачественного специального стекла для индукционных плит, что обеспечивает высокую стойкость к перепадам температур и абразивостойкость, так же позволяет с относительной легкостью содержать поверхность конфорки в чистоте. Таким образом, можно не беспокоиться за ее сохранность, даже если какой-либо из продуктов по неосторожности вылился на поверхность плиты.

Мультифункциональность. Плита предусматривает возможность контроля уровня мощности, автоматически распознает посуду с помощью сенсоров.

Простота в уходе. Современная жаропрочная поверхность проста в очистке и обслуживании. Загрязнения удаляются обычной сухой тряпкой.

3. Технические характеристики

Наименование параметра	Модель			
	ПИ-1Н(М)	ПИ-1Н(5)	ПИ-1Н(М) ВОК	ПИ-1Н(5) ВОК
Длина, мм	350	380	350	380
Ширина, мм	450	480	450	480
Высота, мм	150	200	150	200
Масса, кг	5,5	7,5	5,5	7,5
Тип конфорки	Плоская	Плоская	ВОК	ВОК
Номинальная мощность, кВт	3,5	5	3,5	5
Номинальное напряжение	220В/50Гц			
Нагрузка на конфорку, кг	до 40 кг			
Габарит в упаковке, мм	430x550x210	460x580x270	430x550x210	460x580x270
Вес в упаковке, кг	7	9	7	9

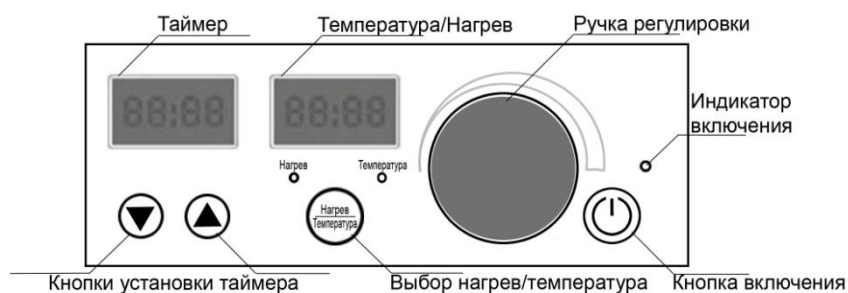
4. Подключение

Индукционные плиты мощностью 3,5 кВт имеют штатную вилку для подключения в розетку. **Обязательно убедитесь перед подключением, что розетка сможет выдержать силу тока 16А!!!**

Индукционные плиты мощностью 5 кВт не комплектуются вилками, т.к. требуют подключения через силовую вилку (32А, 2Р+РЕ) или напрямую к автомату.

5. Руководство по использованию

Пульт управления:



Начало работы. Когда плита подключена к сети, но находится в режиме ожидания, на панели мигает индикатор красного цвета. Для начала работы с конфоркой необходимо нажать кнопку включения «». Если в момент включения на конфорке нет посуды, то на правом табло будет три черты (---). Это означает, что конфорка готова к работе и для начала нагрева надо установить посуду по центру конфорки. Если в момент включения на конфорке установлена посуда, то на правом табло будет цифра 1. Это означает, что начался процесс нагрева на уровне мощности 1.

Выбор режима. При помощи кнопки «Нагрев/температура» выбрать нужный режим. Режим «Нагрев». Регулировка мощности нагрева происходит от 1 до 10 с шагом 1, где 1 – самая маленькая мощность (потребление электроэнергии от 600 Вт), 10 – самая большая мощность (потребление электроэнергии до 3500 Вт).

Поворот ручки по часовой стрелке увеличивает мощность нагрева, поворот ручки против часовой стрелки уменьшает мощность нагрева. Данный режим используют при варке и готовке на пару.

Режим «Температура». Регулировка температуры нагрева происходит от 60 до 240°C с шагом 20°C. Поворот ручки по часовой стрелке увеличивает температуру нагрева, поворот ручки против часовой стрелки уменьшает температуру нагрева. В этом режиме конфорка поддерживает заданную температуру автоматически. Данный режим используют при жарке.

Важно! Процесс жарки всегда необходимо производить в режиме «Температура», чтобы избежать перегрева рабочей поверхности конфорки.

Установка таймера. Таймер позволяет настроить автоматическое отключение конфорки в промежутке времени от 1 до 480 минут с шагом 1 минута. Нажатие кнопки «▲» увеличивает время таймера, нажатие кнопки «▼» уменьшает время таймера. Кратковременное нажатие на кнопку регулировки времени таймера изменяет заданное время на 1 минуту, длительное удерживание кнопки регулировки времени таймера изменяет заданное время на 10 минут.

После установки таймера заданное время будет моргать несколько секунд на левом табло, после чего данные будут зафиксированы и время будет отображаться постоянно, при этом оно будет уменьшаться с каждой минутой до отключения конфорки. По завершении установленного времени на правом табло появится надпись «END», что означает, что процесс нагрева завершен. Однократное нажатие кнопки «⏻» сбросит надпись «END» и конфорка останется в режиме ожидания. Для начала работы необходимо снова нажать кнопку «⏻».

Процесс работы. При работе с конфоркой можно в любое время переключаться между режимами «Нагрев» и «Температура», регулировать уровень нагрева и температуры, устанавливать таймер и отключать его. Если во время нагрева убрать посуду с конфорки, то на правом табло будет изображено три черты (---). Это означает, что конфорка готова к работе и для начала нагрева надо установить посуду по центру конфорки. Если в течение минуты установить посуду в зону нагрева, то конфорка продолжит свою работу в заданном ранее режиме. Если в течение минуты конфоркой не будут пользоваться, то она перейдет в режим ожидания, при этом все табло погаснут и будет моргать индикатор красного цвета.

Завершение работы. По окончании работы на конфорке необходимо нажать кнопку «Ф».

6.Выбор и использование посуды:

1. Подходящая посуда

Стальная, стальная эмалированная, чугунная или из нержавеющей стали, с плоским дном диаметром от 12 см. до 26 см.



2.Неподходящая посуда

Керамическая, стеклянная, медная, с диаметром дна менее 12 см.



Посуду необходимо помещать по центру зоны нагрева.

7.Техническое обслуживание

Перед проведением любых работ по обслуживанию, необходимо отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации. Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в шесть месяцев!!!

При техническом обслуживании проводят следующие работы:

- Проверка исправности защитного заземления;
- Проверка исправности электропроводки;

- Проверка работоспособности индукционных конфорок;
- Проверка способности органов управления.

Ежедневное обслуживание проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие. Каждый день, в конце рабочего дня, необходимо произвести тщательную очистку индукционной плиты от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Не держите в непосредственной близости от работающей плиты легковоспламеняющиеся предметы, а также кислотосодержащие и щелочные товары (пр. батарейки), чтобы не допустить их попадания на поверхность плиты, которое может значительно сократить срок ее службы;

Для очистки используйте сухую или слегка влажную тряпку или салфетку;

Старайтесь не использовать жестких щеток или абразивных моющих средств, чтобы не поцарапать поверхность плиты.

8. Индикаторы ошибок в работе плиты

Код	Обозначение	Причина и способ устранения
E0	Напряжение питания низкое	Слишком низкое напряжение в сети. Проверить электропроводку.
E1	Напряжение питания слишком высокое	Слишком высокое напряжение в сети. Проверить электропроводку.
E2	Температурный сенсор поверхности (NTC термистор) вышел из строя	Заменить температурный сенсор.
E3	Температура внутри конфорки очень высокая ($>100^{\circ}\text{C}$)	Плохое охлаждение внутри конфорки. 1. Проверить работу вентиляторов, очистить от грязи и пыли. В случае необходимости заменить вентиляторы. 2. Вентиляционные отверстия заблокированы, либо плита находится рядом с источником тепла. Удалить источники, мешающие охлаждению плиты.
E5	Температурный сенсор поверхности (NTC термистор) не подключен	Плохой контакт на плате или обрыв провода. Проверить подключение температурного сенсора к плате.
E6	Температурный сенсор внутренний (IGBT термистор) вышел из строя	Заменить основную электрическую плату.
E8	Температура поверхности слишком высокая ($>270^{\circ}\text{C}$)	Защита срабатывает, когда посуда пустая или у посуды плохая теплоотдача.
End	Работа плиты завершена	Плита автоматически выключается через 2 часа, если на ней не происходит смена режимов. Если технологический процесс требует работу плиты более 2-х часов в одном режиме, то для этого необходимо установить таймер (можно выставить значение до 480 минут)

9. Меры предосторожности

Не рекомендуется ставить работающую плиту на металлическую поверхность, такую, как железные шкафы, холодильники и т.п., для того, чтобы не допустить нагрева этих поверхностей.

Не рекомендуется класть на панель, а также держать в столе под ней металлические предметы – под воздействием электромагнитного поля они могут нагреться. Минимально допустимое расстояние от них до варочной поверхности – 20 см.

Не касайтесь зоны нагрева сразу после того, как плита находилась в режиме работы. Т.к. посуда передает тепло стеклокерамической поверхности, есть риск обжечься.

Электромагнитное поле, возникающее при работе конфорки, может вносить помехи в работу переносных радиоприемников. Также нельзя класть на конфорку предметы с магнитной информацией (кредитные карты, кассеты и т.д.).

Категорически запрещено работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!



10.Гарантии изготовителя

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право в дальнейшем производить технологические, функциональные изменения и модификацию внешнего вида плиты, с целью улучшения ее рабочих характеристик, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

Гарантийные обязательства. Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации и обслуживания специалистами сервисной службы, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации плиты 12 месяцев со дня продажи.

11. 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 приемке из паспорта на индукционную печь.

Рекламации принимаются изготовителем по адресу: 400081, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а. E-mail: prodmaster@cmivolg.com

12. Преимущества индукционной плиты

Сенсорное управление. Отсутствие механических выключателей повышает надежность работы плиты.

Т.к. в этой плите отсутствует пламя, ее работа не зависит от количества кислорода, вообще не образуются ядовитые продукты сгорания и независимо от наружного ветра или вентилятора летом вы можете готовить пищу в комфортных условиях.

Индукционная плита не может взорваться подобно газовой плите.

Индукционная плита имеет небольшой вес.

Плита экономична, т.к. она экономит энергию.

Если на керамической пластине плиты нет кастрюли или сковороды, автоматически устанавливается режим ожидания. Если в течение 1 минуты Вы не поставите на плиту посуду – плита автоматически отключится.

Свидетельство о приёмке.

Плита электрическая ПИ-_____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ЦМИ

(тип, заводской номер изделия и дата изготовления)

владельцем _____

(наименование и адрес организации)

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

и представителем

специализированной организации _____

(наименование и адрес организации)

механиком _____

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

и удостоверяет, что:

- Нагревательные элементы оборудования исправны;
- Плита пущена в эксплуатацию и принята на обслуживание в соответствии с договором № _____ от «___» _____ 20__ г. между владельцем оборудования и специализированной организацией _____

Акт составлен и подписан:

Владелец
оборудования

Представитель
специализированной
организации

(подпись)

М.П.

(подпись)

М.П.

«___» _____ 20__ г.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.HX37.H00582

Срок действия с 14.05.2020

по 13.05.2023

№ **0641284**

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ per. № RA.RU.10HX37
продукции Общества с ограниченной ответственностью "СертПромЭксперт". Место нахождения: 105120, РОССИЯ, г. Москва, ул Сыромятническая Ниж., д. 11, стр. 52, этаж 3, пом. I, комн. 7, телефон: +74953906318, электронная почта: sertpromexpert@mail.ru; info@certpromexpert.ru. Аттестат аккредитации № RA.RU.10HX37, выдан 06.10.2017 года

ПРОДУКЦИЯ

Оборудование технологическое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков по приложению. Приложение бланк № 0117312. Серийный выпуск

код ОК
28.93.15

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1:1997) "Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования"; ГОСТ 30804.6.2-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний"; ГОСТ 30804.6.4-2013 "Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах. Нормы и методы испытаний".

код ТН ВЭД
8419818000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью "Стилгудс". Место нахождения: Российская Федерация, Волгоградская область, 400120, город Волгоград, улица Татищевская, дом 63, идентификационный номер налогоплательщика: 3460057280, телефон: +78442541724, электронная почта: director@cmivolg.com

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

Общество с ограниченной ответственностью "Стилгудс". Основной государственный регистрационный номер: 1153443008949, место нахождения: Российская Федерация, Волгоградская область, 400120, город Волгоград, улица Татищевская, дом 63, телефон: +78442541724, электронная почта: director@cmivolg.com

НА ОСНОВАНИИ

Протокола испытаний № Г20200514-001 от 14.05.2020 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Интера», аттестат аккредитации РОСС RU.31787.04РЕ06

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Схема сертификации: Зс Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69 "Машины, приборы и другие технические изделия. Исполнения для различных климатических районов. Категории, условия эксплуатации, хранения и транспортирования в части воздействия климатических факторов внешней среды". Условия хранения конкретного изделия, срок хранения (службы) указываются в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации



Руководитель органа

Подпись

Данилова Дорина Ирековна

инициалы, фамилия

Эксперт

Подпись

Жиров Андрей Васильевич

инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации