ЦМИ
Г. ВОЛГОГРАД

Плита индукционная:
ПИ-1Н(М)
ПИ-1Н(М) ВОК





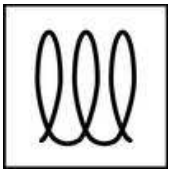
ПАСПОРТ

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 поставить 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 импортированной жаропрочной керамики, гарантировано защищающей от проникновения жидкости внутрь плиты. Таким образом, можно не беспокоиться за ее сохранность, даже если какой-либо из продуктов по неосторожности вылился на нее.
- 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.

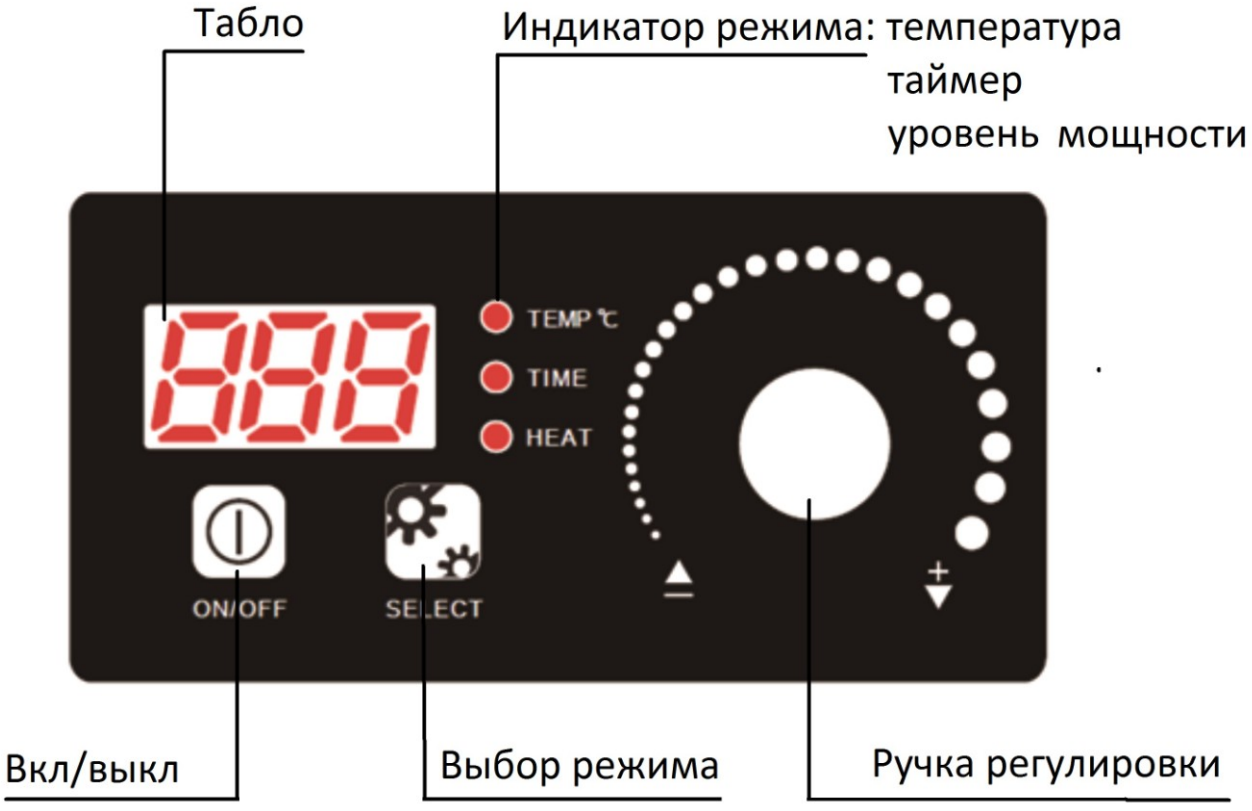
3. Технические характеристики

Габаритные размеры 350х450х150 мм.
Мощность конфорки 3,5 кВт.
Размер стекла ПИ-1Н(М) 280х280 мм.
Диаметр стекла ПИ-1Н(М) ВОК 250 мм.
Номинальное напряжение 220В/50Гц.
Масса нетто 6 кг.
Допустимая нагрузка на конфорку до 40 кг.
Таймер отключение до 180 минут.

Таблица 1. Соответствие уровня мощности и температуры

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Потребляемая мощность, Вт	400	600	1000	1300	1600	2000	2500	3000	3500
Температура, °С	60	80	100	120	140	160	180	200	240

4. Руководство по использованию



Включение в сеть: вставьте вилку в розетку (при этом на экране будет отоброжаться «---») и нажмите на кнопку вкл/выкл. Вы услышите короткий звуковой сигнал, сообщающий, что включение в сеть произошло и плита готова к работе, на табло будет установлен 5 уровень мощности (по умолчанию).

Начало работы: поместите посуду в зону нагрева. Загорится световой индикатор, подтверждающий, что плита перешла в режим работы. Если вы используете не подходящую посуду или она слабо касается поверхности, раздастся звуковой сигнал и индикатор начнет мигать.

Функционирование: установите необходимую температуру или мощность. По умолчанию установлен режим регулирования мощности на 5 уровне и подсвечен соответствующий индикатор.

Нажимая на кнопку Выбор режима выбрать нужный режим:

- мощность 1-9 уровень (горит индикатор уровня мощности);
- таймер по мощности 1-180 минут (горит индикатор таймер и уровень мощности);
- температура 60-240°С (горит индикатор температуры);
- таймер по температуре 1-180 минут (горит индикатор таймер и температура).

Выбор мощности используется при варке и готовке на пару. Температура устанавливается для жарки.

Уровень мощности: поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить мощность и против часовой, чтобы уменьшить. Уровень мощности вы сможете видеть на экране.

Температура: поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру и против часовой, чтобы уменьшить. Температуру вы сможете видеть на экране.

Установка времени: поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время на 10 минут и против часовой, чтобы уменьшить на 1 минуту. После завершения работы, табло отобразится «---».

Вкл/выкл: используется для включения и выключения плиты. Если перепад напряжения в сети прервал работу, нажмите вкл/выкл для перезапуска работы.

Отключение питания: нажмите на кнопку вкл/выкл и питание будет отключено.

5. 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.

6. 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 алкалиновые 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.

7. 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**!



8. Индикаторы ошибок

Если плита установлена или используется неправильно, дисплей будет отображать один из кодов, свидетельствующих о той или иной неисправности.

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
E0	Посуда не подходит для работы на индукционной плите	Использовать соответствующую посуду для индукционных плит
E1	Ошибка цепи, напряжение слишком низкое (ниже 85V)	Устранить проблему входящего напряжения на объекте
E2	Ошибка цепи, напряжение слишком высокое (выше 275V)	Устранить проблему входящего напряжения на объекте
E3	Короткое замыкание датчика температуры, либо он не подключен к плате	Переподключить датчик к плате. Если не помогло, то необходима замена датчика. Обращаться в сервисный центр.
E4	Короткое замыкание датчика температуры	Необходима замена элементов на плате. Обращаться в сервисный центр.
E5	Температура катушки слишком высокая (＞280°C)	Температура катушки слишком высокая (＞280°C). Отключить конфорку. Убрать посуду, если в ней нет продуктов (не происходит теплоотдача и дно посуды перегревается). Если происходит процесс жарки, то необходимо сменить регулировку мощности на регулировку температуры.
E6	Температура радиатора слишком высокая (＞105°C)	Температура радиатора слишком высокая (＞105°C). Отключить конфорку. Проверить, не заблокированы ли вентиляционные отверстия плиты. Проверить работу вентиляторов. Если вентиляторы не исправны, то необходима замена. Обращаться в сервисный центр.
E9	Проблема в кабеле, соединяющем пульт управления и плату	Проблема в кабеле, соединяющем пульт управления и плату. Необходима замена кабеля. Обращаться в сервисный центр.

9. 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.

10. 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

11. 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 _____,

Соответствует РОСС RU.ME04.H02312

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 оборудование 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)	(подпись)
М.П.	М.П.

«____»_____20___г.

СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.04ЖИГ0.00427

Срок действия с 15.02.2017 **по** 14.02.2020

№ 1001470

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Общества с ограниченной ответственностью «НПО ФорКаб»
Место нахождения: 142402, Московская область, г. Ногинск, ул. Ильича, Промплощадка № 1, стр. 2
Адрес электронной почты: sert@forkab.ru, ОГРН: 1125031007012
Аттестат аккредитации № АС RU.04ЖИГ0.ОС00008 от 01.04.2016

ПРОДУКЦИЯ

Оборудование технологическое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков: Электроплиты кухонные индукционные: Встраиваемые модели - ПИ, TS-3503; Настольные модели –ПИН, ПИВ, ПИ (ВОК), ПИ-1Н, ПИ-2Н, ПИ-4Н, ПИ-6Н, TS-3501, TS-3502; Напольные модели - ПИ-1, ПИ-2, ПИ-4, ПИ-6, ПИ-У; Электроплиты кухонные электрические: Настольные модели - ПЭ-2Н, ПЭ-4Н, ПЭ-3Н, ПЭ-6Н; Напольные модели - ПЭ-2, ПЭ-4, ПЭ-3, ПЭ-6, ПЭ-У. Продукция изготовлена в соответствии с ГОСТ 27570.34-92 (МЭК 335-2-36-86) «Безопасность бытовых и аналогичных. Электрических приборов. Частные требования к электрическим кухонным плитам, шкафам и конфоркам для предприятий общественного питания». Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП):

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ 27570.34-92 (МЭК 335-2-36-86) «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Частные требования к электрическим кухонным плитам, шкафам и конфоркам для предприятий общественного питания»

код ТН ВЭД:
8516605000,
8516608000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью «Стилгудс»
Место нахождения: Россия, 400120, г. Волгоград, ул. Татищевская, 63
Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Россия, 400081, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

Общество с ограниченной ответственностью «Стилгудс»
ОГРН 1153443008949
Место нахождения: Россия, 400120, г. Волгоград, ул. Татищевская, 63. Адрес места осуществления деятельности: Россия, 400081, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а. Номер телефона: +7 (8442) 54-17-24.

НА ОСНОВАНИИ

протокола № QLOGM от 15.02.2017 года, Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью "НПО ФорКаб" аттестат аккредитации № АС RU.04ЖИГ0.ИЛ00012 от 18.08.2016 года без срока действия

Копия верна
Директор Клюшин В.А

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Зам. **Руководитель органа** подпись Ю.Г. Макаров (инициалы, фамилия)

Эксперт подпись П.С. Шабайкин (инициалы, фамилия)