ЦМИ

Плита индукционная
ПИ-2, ПИ-4, ПИ-6
ПИ-2Н, ПИ-4Н, ПИ-6Н



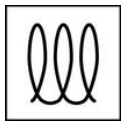
Руководство пользователя

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 плита, остается холодной когда включена, т.к. нагревается не конфорка, а посуда 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 жаропрочного стекла, которое гарантировано защищает 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

Наименование параметра	Модель					
	ПИ-2	ПИ-4	ПИ-6	ПИ-2Н	ПИ-4Н	ПИ-6Н
Длина, мм	820/460	820	1180	820/460	820	1180
Ширина, мм	600/850	850	850	600/850	850	850
Высота, мм	870			250		
Масса, кг	28	41	57	22	35	49
Кол-во конфорок	2	4	6	2	4	6
Номинальная мощность, кВт	7	14	21	7	14	21
Сечение кабеля медного, мм²	2	4	4	2	4	4
Рекомендуемый электрический автомат	C25	C50	C50	C25	C50	C50
Номинальное напряжение	220В/50Гц (каждая конфорка)					
Нагрузка на конфорку, кг	до 40 кг					

ПИ-х – плита индукционная со сплошной полкой;
ПИ-хН – плита индукционная настольная.

4. Подключение

Подключение осуществляется квалифицированным специалистом, согласно схеме подключения.

ВНИМАНИЕ!!!
Каждая конфорка имеет рабочее напряжение 220 В.

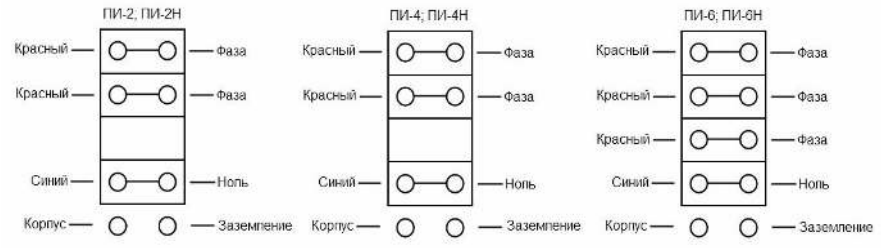
Электропитание подвести на блок контактов на сетевой колодке от распределительного щита через автоматический выключатель.
Подключение электропитания производить только с учетом маркировки контактов на сетевой коробке;

Корпус подставки должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.

При подключении плит ПИ 2;ПИ 4;ПИ 2Н;ПИ 4Н; следует использовать две фазы и ноль для подключения.

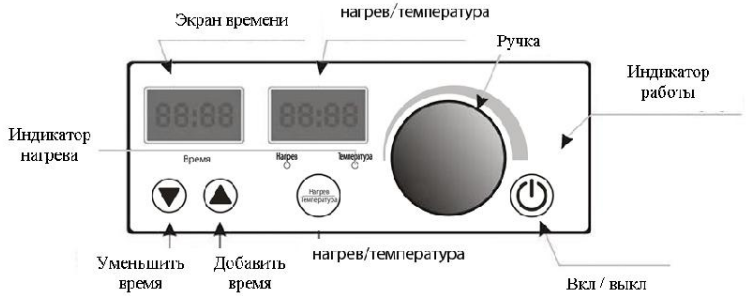
При подключении плит ПИ 6;ПИ 6Н; следует использовать три фазы и ноль для подключения.(см. схему)

Схема подключения



5. Руководство по использованию

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:



Включение в сеть: поверните ручку в положение выкл. и вставьте вилку в розетку. Вы услышите короткий звуковой сигнал, сообщающий, что включение в сеть произошло и плита готова к работе.

Начало работы: поместите посуду в зону нагрева, поверните ручку по часовой стрелке. 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 и мощность. Выбор мощности используется при варке и готовке на пару.

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: используйте кнопки «увеличить» и «уменьшить» время. Экран слева отображает оставшееся время. После завершения работы, экран справа отобразит надпись «END».

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

Отключение питания: поверните ручку в положение выкл. и питание будет отключено.

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.



7. Очистка и уход

Не держите в непосредственной близости от работающей плиты легковоспламеняющиеся предметы, а также кислотосодержащие и алкалиновые элементы (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

При возникговении неисправности, дисплей панели управления будет отображать один из кодов, свидетельствующих о той или иной неисправности.

Код ошибки	Причина
E0	Слишком низкое напряжение в сети
E1	Слишком высокое напряжение в сети
E2	Ошибка температурного сенсора
E3	Перегрев внутри плиты
E5	Неисправность температурного сенсора
E6	Ошибка температурного сенсора IGBT
E8	Перегрев варочной поверхности

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

12. Техническое обслуживание

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

Техническое обслуживание проводится персоналом специализированной организации.

Техническое обслуживание проводится 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 работоспособности 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.т.д.

13. 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.

prodmaster@cmivolg.com

sale@cmivolg.com

Свидетельство о приёмке.

Плита электрическая ПИ-____ заводской номер _____,

Дата выпуска _____

Акт пуска 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 организациия_____

_____
(наименование и адрес организации)

и удостоверяет, что:

• Плита пущена в эксплуатацию и принята на обслуживание

в соответствии с договором №_____

от «____»_____ 20___г. между владельцем оборудования

и специализированной организацией_____

• Нагревательные и другие элементы оборудование исправны;

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

«НПО ФорКаб» Зам.

Руководитель органа Ю.Г. Макаров

Эксперт П.С. Шабайкин