



ЦМИ

Г. ВОЛГОГРАД

Плита индукционная 3,5 кВт

безимпульсная

ПИ-1Н(БИ)



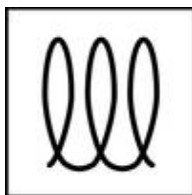
ПАСПОРТ

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 поставят 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(БИ)
Длина, мм	345
Ширина, мм	440
Высота, мм	140
Масса, кг	5,5
Тип конфорки	Плоская
Количество уровней регулировки	32
Безимпульсный режим нагрева	Есть
Таймер отключения, мин	180
Минимальное потребление, Вт	400
Максимальное потребление, Вт	3500
Номинальное напряжение	220В/50Гц
Нагрузка на изделие, кг	до 100 кг
Габарит в упаковке, мм	430x550x210
Вес в упаковке, кг	7

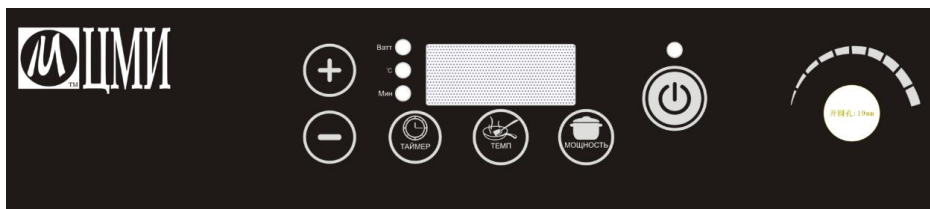
*Плита работает в безимпульсном режиме.
Минимальное потребление 400 Вт.*

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!!!**

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 табло высветится «E0», что означает отсутствие посуды. 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 табло высветится 400. Это означает, что начался процесс нагрева на минимальном уровне мощности.

Выбор режима. Плита работает только в режиме выбора мощности. Значения на табло соответствуют фактическому потреблению плиты в ваттах. Регулировка мощности нагрева происходит от 400 до 3500 Вт с шагом 100 Вт. Плита работает без импульсов с плавным набором мощности.

Поворот ручки по часовой стрелке увеличивает мощность нагрева, поворот ручку против часовой стрелки уменьшает мощность

нагрева. Также возможно регулировка при помощи кнопок «+» и «-».

Установка таймера. Таймер позволяет настроить автоматическое отключение конфорки в промежутке времени от 1 до 180 минут с шагом 1 минута. Поворот рукоятки по часовой стрелке или нажатие кнопки «+» увеличивает время таймера, поворот рукоятки против часовой или нажатие кнопки «-» уменьшает время таймера.

После установки таймера заданное время будет моргать несколько секунд на табло, после чего данные будут зафиксированы. На табло будет отображаться время и мощность, сменяя друг друга на протяжении всего времени работы таймера. По завершении установленного времени на табло появится значок «----», это означает, что процесс нагрева завершен. Однократное нажатие кнопки «⏻» запустит режим нагрева заново на уровне 400.

Процесс работы. При работе с конфоркой можно в любое время регулировать уровень нагрева, устанавливая таймер и отключать его. Если во время нагрева убрать посуду с конфорки, то на табло высветится «E0». 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 табло погаснет, 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.



Кастриоль из нерж. стали.



Чугунный поддон



Эмалированная кастриоль



Чайник из нерж. стали



Чугунная кастриоль



Чугунный горшок



Чугунная/стальная сковорода

2.Неподходящая посуда

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



Сферическая кастриоль



Керамическая Кастриоль



Стеклянная кастриоль



Алюминивый/бронзовый чайник



Кастриоль с диаметром дна менее 12 см.



Кастриоль с ножками

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	Посуда не подходит для работы на индукционной плите	Использовать соответствующую посуду для индукционных плит
E3	Короткое замыкание датчика температуры, либо он не подключен к плате	Переподключить датчик к плате. Проверить контакты подключения датчика на плате, возможно, требуется пайка. Если не помогло, то необходима замена датчика. Обращаться в сервисный центр.
E4	Критическая ошибка	Необходима замена платы конфорки. Обращаться в сервисный центр.
E5	Короткое замыкание датчика температуры	Необходима замена элементов на плате. Обращаться в сервисный центр.
EE	Критическая ошибка	Необходима замена платы конфорки. Обращаться в сервисный центр.

9. Меры предосторожности

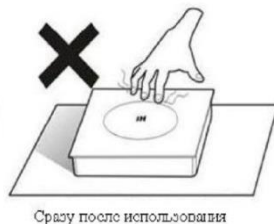
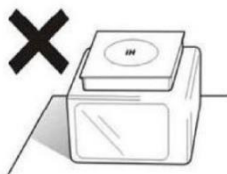
Не рекомендуется ставить работающую плиту на металлическую поверхность, такую, как железные шкафы, холодильники и т.п., для того, чтобы не допустить нагрева этих поверхностей.

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:

- Адрес: 400075, г. Волгоград, ул. Краснополянская, 74Г
- E-mail: prodmaster@cmivolg.com
- Телефон: +7 (8442) 32-56-01, +7-800-100-56-01

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 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 СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.НА39.Н5662

Срок действия с 08.07.2022

по 07.07.2025

№ 0495816

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Общество с ограниченной ответственностью "Лидер", Место нахождения: 117630, РОССИЯ, г. Москва, ш. Старокалужское, дом 62, этаж 2, помещение VIII, комнаты 12, 13. Телефон: +7 4996860816, Адрес электронной почты: olenkarposm@yandex.ru. Аттестат аккредитации регистрационный № RA.RU.10НА39. Дата регистрации аттестата аккредитации: 14.03.2018 года



ПРОДУКЦИЯ Оборудование технологическое тепловое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков по приложению. Приложение бланк № 0095520. Серийный выпуск

код ОК

28.93.15

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1(2005)) «Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования»; ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах.»; ГОСТ 30804.6.4-2013 (IEC 61000-6-4:2006) «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" 400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63 ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС" 400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63 ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

НА ОСНОВАНИИ Протокол испытаний № 32311.ИЛ01.СС3676 от 07.07.2022 года. Испытательной лаборатории Общество с ограниченной ответственностью «АРТАЛИКС», Свидетельство об уполномочивании № ARTALIX.RU.32311.ИЛ01. Дата регистрации свидетельства: 05.10.2020 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Схема сертификации 3



Руководитель органа

М.В. Петрунин
подпись

М. В. Петрунин

инициалы, фамилия

Эксперт

О.Е. Баранова
подпись

О. Е. Баранова

инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации