РЕСТ МЕТАЛЛ

Плита индукционная
серии 700: ПИ27; ПИ47; ПИ67
серии 900: ПИ29; ПИ49; ПИ69

Паспорт
(руководство по эксплуатации)

EAC

г. Краснодар

Прошу обратить Ваше внимание!

Паспорт (руководство по эксплуатации) является неотъемлемой частью изделия и должен храниться в доступном месте, в течение всего срока эксплуатации.

Настоятельно рекомендуется внимательно изучить и соблюдать указания, требования и рекомендации, изложенные в настоящем документе, до установки на место и начала эксплуатации изделия.

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

Оглавление

1.	Общие данные	4
2.	Назначение	4
3.	Описание и устройство плиты	4
4.	Требования к посуде	5
5.	Технические характеристики	6
6.	Монтаж и подготовка к работе	11
7.	Техника безопасности	12
8.	Эксплуатация плиты	14
9.	Инструкция для пользователя	15
10.	Техническое обслуживание, чистка и уход за плитой	16
11.	Возможные неполадки	18
12.	Сведения о гарантии	18
13.	Гарантийные обязательства	19
14.	Транспортировка, хранение и утилизация	20
15.	Комплект поставки	20
16.	Сведения о приемке и продаже	21
17.	Отметка о проведении монтажных и пусконаладочных работ	22
18.	Отметки о проведении технического обслуживания (ТО)	23
19.	Приложения	24

1. Общие данные

Индукционная плита — это разновидность электрической варочной панели, в которой применяется принцип электромагнетизма. Главное отличие здесь в способе передачи тепла. Если в классических плитах оно идет от трубчатого нагревательного элемента (ТЭН) или пламени, то в индукционных источником служит посуда.

2. Назначение

Плита индукционная предназначена для эксплуатации на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий и должна использоваться для тепловой обработки продуктов в специальной посуде.

Декларация о соответствии плиты индукционной требованиям технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств». Регистрационный номер: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.24240/25, срок действия с 21.01.2025 по 19.01.2030 г.

3. Описание и устройство плиты

Плита оборудована индукционными конфорками, представляющими из себя нагревательный элемент (индукционный источник нагрева), индуцирующий вихревые токи в дне и стенках посуды, помещённой на стеклокерамическую, рабочую поверхность, расположенную над нагревательным элементом. Нагрев каждой зоны обеспечивается собственным независимым индукционным модулем (индуктором), установленным под стеклокерамической поверхностью. Индукторы обеспечивают 10 уровней мощности нагрева, оснащены таймерами, имеют функцию поддержания температуры от +60 до +240 °С, защиту от перегрева. Включенные индукторы при отсутствии в зоне нагрева посуды более 1 минуты автоматически отключаются. Управление каждой зоной нагрева осуществляется индивидуально с помощью панелей управления, расположенных на передней панели плиты.

На задней панели установлены вентиляторы охлаждения. Все вентиляторы охлаждения включаются автоматически, одновременно с началом работы соответствующей зоны нагрева плиты. Отключение всех вентиляторов происходит примерно через 1 мин. после прекращения работы всех индукторов.

Плиты ПИ27, ПИ29 оснащены одним легкосъемным жироулавливающим моющимся фильтром, плиты ПИ47, ПИ49 – двумя, плиты ПИ67, ПИ69 – тремя фильтрами.

При возникновении различных проблем, управляющая схема плиты прекратит работу и подаст звуковой сигнал, а также выведет на панель код ошибки.

Настольный вариант плиты комплектуется ножками h=50 мм, напольный – подставкой 2-х видов: открытая или закрытая (в зависимости от выбранной модели). Внешний вид настольной плиты показан на примере 4-х конфорочной плиты на рис. 1.

Подставка плиты снабжена, регулируемыми по высоте, опорами, позволяющими регулировать неровности пола.

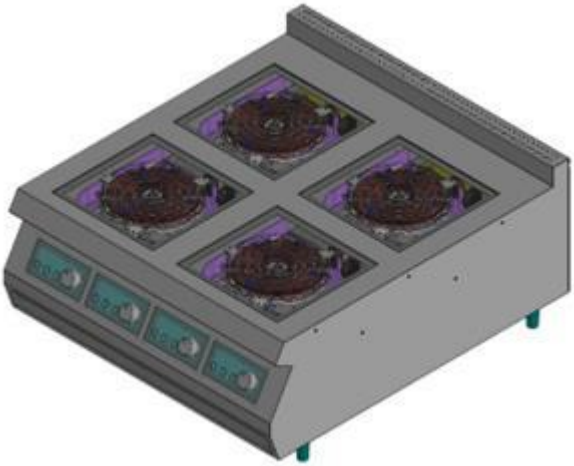
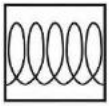


Рис. 1 Плита 4-х конфорочная

4. Требования к посуде

Для приготовления еды на индукционной плите нужна посуда, основание которой пропускает электромагнитные волны и обладает ферромагнитными свойствами. Это чугун, сталь и эмалированные металлические кастрюли (посуда, к которой притягивается магнит). Посуда из меди, латуни, алюминия, жаропрочного стекла, керамики или прочих немагнитных материалов не подходит. Рекомендуемый диаметр дна посуды должен быть от 12 до 28 см., толщина дна не менее 3 мм. Дно посуды должно быть идеально плоским, не иметь шероховатостей или неровностей.

Если производитель указал на посуде знак, то эта посуда гарантированно пригодна для использования на индукционных плитах.



5. Технические характеристики.

Плиты индукционные выпускаются со следующими техническими характеристиками

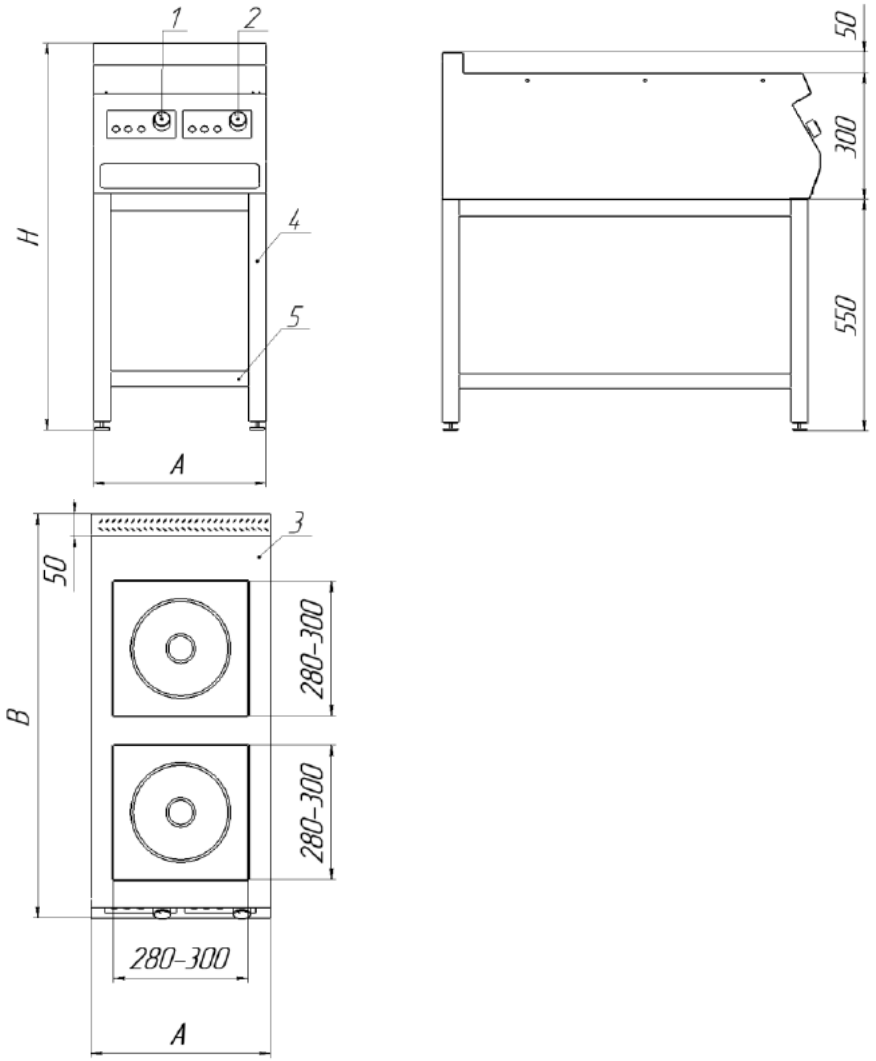
Таблица 1

Модель	Габаритные размеры, мм			Кол-во индукционных конфорок, шт.	Масса, кг	Тип подставки	Размер рабочей поверхности конфорок, мм	Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт	Номинальная потребляемая мощность одной конфорки, кВт	Номинальное напряжение, В	Род тока
	Длина, мм А	Ширина (глубина), мм В	Высота, Мм Н								
СЕРИЯ 700											
ПИ27-40/75/30-ПЗ	400	750	850(900)	2	44	Закрытая	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ27-40/75/28-ПЗ	400	750	850(900)	2	44		280x280	7,0	3,5		
ПИ47-80/75/30-ПЗ	800	750	850(900)	4	62		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ47-80/75/28-ПЗ	800	750	850(900)	4	62		280x280	14,0	3,5		
ПИ67-120/75/30-ПЗ	1200	750	850(900)	6	98		300x300	21,0	3,5		
ПИ67-120/75/28-ПЗ	1200	750	850(900)	6	98		280x280	21,0	3,5		
ПИ27-40/75/30-ПО	400	750	850(900)	2	38	Открытая	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ27-40/75/28-ПО	400	750	850(900)	2	38		280x280	7,0	3,5		
ПИ47-80/75/30-ПО	800	750	850(900)	4	54		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ47-80/75/28-ПО	800	750	850(900)	4	54		280x280	14,0	3,5		
ПИ67-120/75/30-ПО	1200	750	850(900)	6	89		300x300	21,0	3,5		
ПИ67-120/75/28-ПО	1200	750	850(900)	6	89		280x280	21,0	3,5		
ПИ27-40/75/30	400	750	350(400)	2	31	Без подставки	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ27-40/75/28	400	750	350(400)	2	31		280x280	7,0	3,5		
ПИ47-80/75/30	800	750	350(400)	4	43		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ47-80/75/28	800	750	350(400)	4	43		280x280	14,0	3,5		
ПИ67-120/75/30	1200	750	350(400)	6	67		300x300	21,0	3,5		
ПИ67-120/75/28	1200	750	350(400)	6	67		280x280	21,0	3,5		
СЕРИЯ 900											
ПИ29-40/90/30-ПЗ	400	900	850(900)	2	48	Закрытая	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ29-40/90/28-ПЗ	400	900	850(900)	2	48		280x280	7,0	3,5		
ПИ49-80/90/30-ПЗ	800	900	850(900)	4	65		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ49-80/90/28-ПЗ	800	900	850(900)	4	65		280x280	14,0	3,5		
ПИ69-120/90/30-ПЗ	1200	900	850(900)	6	107		300x300	21,0	3,5		
ПИ69-120/90/28-ПЗ	1200	900	850(900)	6	107		280x280	21,0	3,5		
ПИ29-40/90/30-ПО	400	900	850(900)	2	42	Открытая	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ29-40/90/28-ПО	400	900	850(900)	2	42		280x280	7,0	3,5		
ПИ49-80/90/30-ПО	800	900	850(900)	4	57		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ49-80/90/28-ПО	800	900	850(900)	4	57		280x280	14,0	3,5		
ПИ69-120/90/30-ПО	1200	900	850(900)	6	98		300x300	21,0	3,5		
ПИ69-120/90/28-ПО	1200	900	850(900)	6	98		280x280	21,0	3,5		

ПИ29-40/90/30	400	900	350(400)	2	33	Без подставки	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ29-40/90/28	400	900	350(400)	2	33		280x280	7,0	3,5		
ПИ49-80/90/30	800	900	350(400)	4	45		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ49-80/90/28	800	900	350(400)	4	45		280x280	14,0	3,5		
ПИ69-120/90/30	1200	900	350(400)	6	74		300x300	21,0	3,5		
ПИ69-120/90/28	1200	900	350(400)	6	74		280x280	21,0	3,5		
ПИ29-44/90/30-ПЗ	448	900	850(900)	2	53	Закрытая	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ29-44/90/28-ПЗ	448	900	850(900)	2	53		280x280	7,0	3,5		
ПИ49-84/90/30-ПЗ	840	900	850(900)	4	72		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ49-84/90/28-ПЗ	840	900	850(900)	4	72		280x280	14,0	3,5		
ПИ69-122/90/30-ПЗ	1220	900	850(900)	6	112		300x300	21,0	3,5		
ПИ69-122/90/28-ПЗ	1220	900	850(900)	6	112		280x280	21,0	3,5		
ПИ29-44/90/30-ПО	448	900	850(900)	2	47	Открытая	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ29-44/90/28-ПО	448	900	850(900)	2	47		280x280	7,0	3,5		
ПИ49-84/90/30-ПО	840	900	850(900)	4	62		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ49-84/90/28-ПО	840	900	850(900)	4	62		280x280	14,0	3,5		
ПИ69-122/90/30-ПО	1220	900	850(900)	6	102		300x300	21,0	3,5		
ПИ69-122/90/28-ПО	1220	900	850(900)	6	102		280x280	21,0	3,5		
ПИ29-44/90/30	448	900	350(400)	2	38	Без подставки	300x300	7,0	3,5	230	Однофазный переменный
ПИ29-44/90/28	448	900	350(400)	2	38		280x280	7,0	3,5		
ПИ49-84/90/30	840	900	350(400)	4	51		300x300	14,0	3,5	400	Трехфазный переменный с нейтралью
ПИ49-84/90/28	840	900	350(400)	4	51		280x280	14,0	3,5		
ПИ69-122/90/30	1220	900	350(400)	6	78		300x300	21,0	3,5		
ПИ69-122/90/28	1220	900	350(400)	6	78		280x280	21,0	3,5		

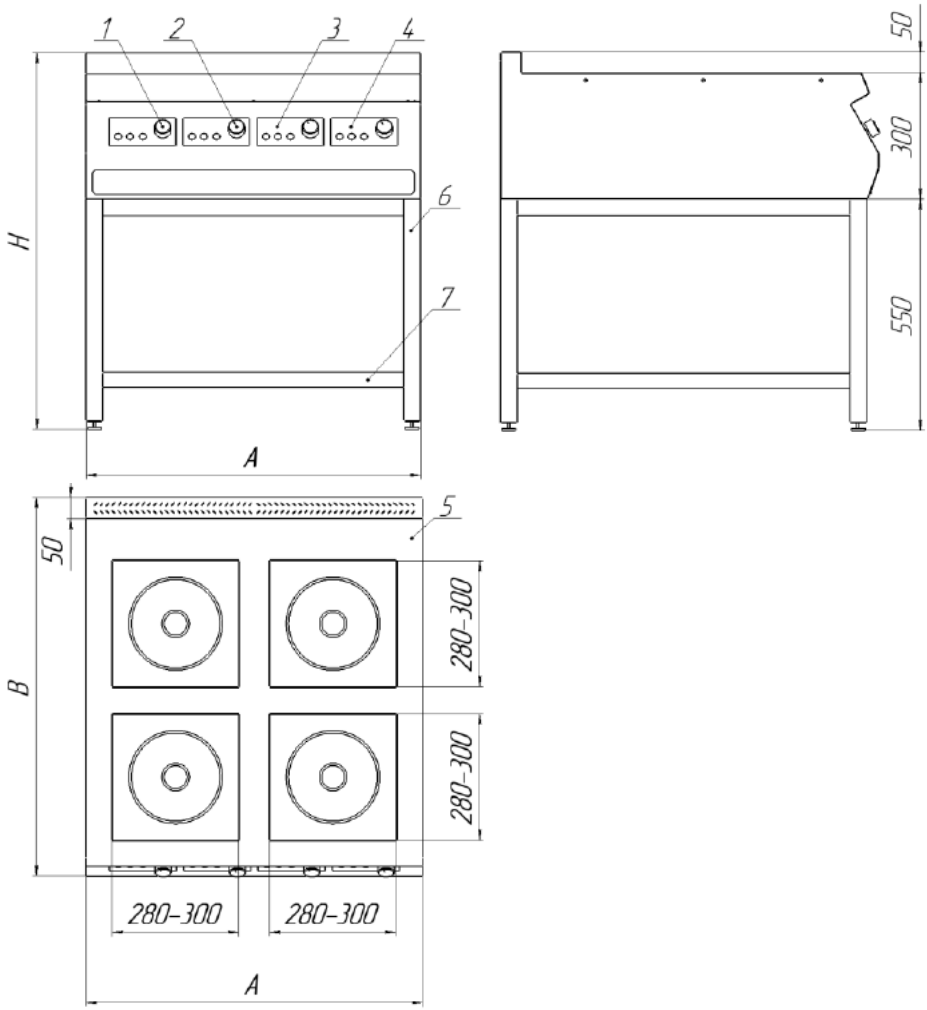
Общие технические характеристики:

1. Частота тока, Гц 50;
2. Потребляемый ток, А max 32;
3. Напряжение, подаваемое на одну конфорку (зону нагрева), В 230;
4. Максимально допустимая нагрузка на одну индукционную конфорку, кг 30;
5. Диапазон рабочих температур, °С 60 – 240;
6. Количество уровней регулирования мощности индукционных конфорок, шт. 10;
7. Сечение кабеля медного, не менее, мм^2 4;
8. Частота индукционного модуля 20 кГц – 30 кГц;
9. Рекомендуемый электрический автомат, А 32;
10. Конструкция фильтра – нержавеющая сталь, жироулавливающи



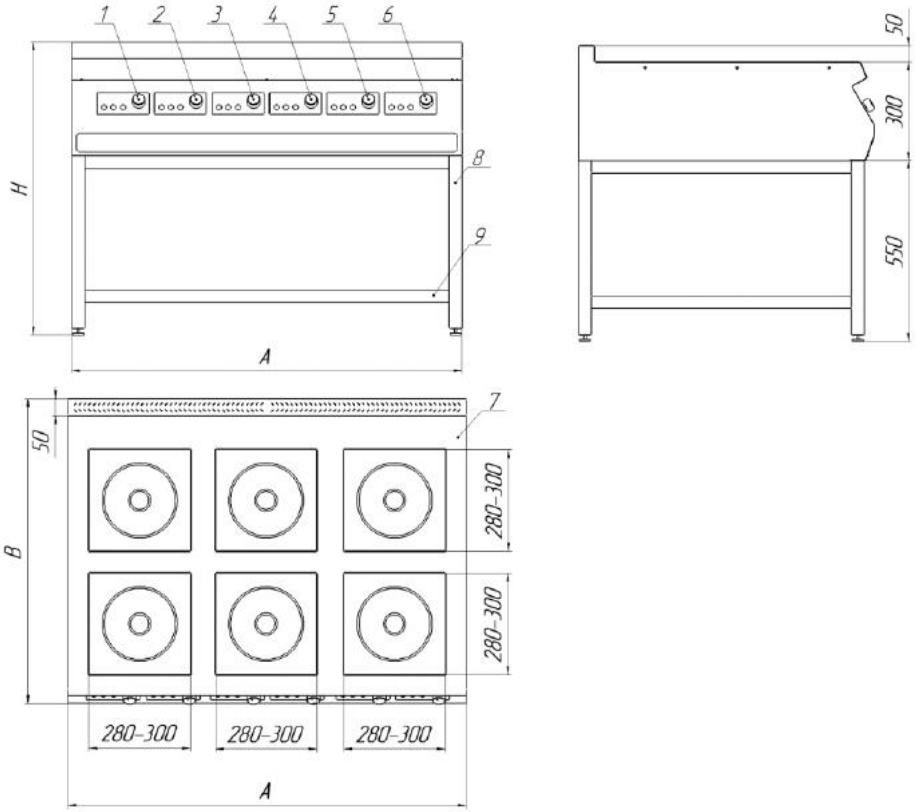
Общий вид и размер 2-х конфорочных плит

1. Пульт управления ближней конфоркой
2. Пульт управления дальней конфоркой
3. Столешница
4. Подставка открытая
5. Полка



Общий вид и размер 4-х конфорочных пли

1. Пульт управления левой ближней конфоркой
2. Пульт управления левой дальней конфоркой
3. Пульт управления правой дальней конфоркой
4. Пульт управления правой ближней конфоркой
5. Столешница
6. Подставка открытая
7. Полка



Общий вид и размер 6-х конфорочных плит

1. Пульт управления левой ближней конфоркой
2. Пульт управления левой дальней конфоркой
3. Пульт управления средней ближней конфоркой
4. Пульт управления средней дальней конфоркой
5. Пульт управления правой ближней конфоркой
6. Пульт управления правой дальней конфоркой
7. Столешница
8. Подставка открытая
9. Полка

6. Монтаж и подготовка к работе

- **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами действующего законодательства Российской Федерации.**

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам. Максимальное отклонение напряжения составляет +5%/-10%, частота 50 Гц.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежный заземляющий контакт.
- Плиты подключаются согласно схеме (Приложение 1)
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. (Таблица 1)
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Неправильное подключение или неисправность вилки, или розетки может привести к возгоранию.
- Не допускайте блокировку вентиляционных отверстий плиты.
- Надежно заземлите плиту, подсоединив заземляющий проводник шнура питания к заземляющему зажиму контура заземления помещения. Плиту рекомендуется подключать к системе заземления, соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

ВНИМАНИЕ! Без заземления пользоваться индукционной плитой запрещено!

- При установке плиты на стол используйте только оригинальные ножки высотой 5 см, поскольку именно такое расстояние необходимо для нормальной вентиляции плиты.
- Аппарат устанавливается на огнеупорном устойчивом нескользящем ровном горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников, а также любого теплового оборудования.
- При установке плиты в технологическую линию используйте столы-вставки между плитой и прочим тепловым оборудованием, чтобы расстояние между ними составляло не менее 300-400мм. Старайтесь устанавливать плиту дальше от аппаратов, испаряющих жир в процессе работы (фритюры, грили и т.д.).
- Не допускается размещение плит в непосредственной близости от

горючих и взрывоопасных предметов и материалов.

- Не допускается размещение плиты в помещениях, связанных с большим выделением пыли, дыма и газа (в том числе мучной и других видов пыли).
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем выполните очистку печи в соответствии с разделом «6. Обслуживание и уход».
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

7. Техника безопасности

По способу защиты человека от поражения электрическим током плита относится к 1 классу по ГОСТ МЭК 60335-1.

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

ВНМАНИЕ! Категорически запрещено работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором и другими устройствами, на чью работу может повлиять электромагнитное излучение плиты.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами действующего законодательства РФ, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Подключение плиты к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.
- Не допускается использование плиты в пожароопасных и взрывоопасных зонах.
- Не допускается установка плиты ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.
- В производственных помещениях рабочие места, где при выполнении работы происходит образование и выделение газа и пара, должны быть оборудованы механической общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией по ГОСТ 12.4.021, обеспечивающей состояние воздушной среды в соответствии с требованиями ГОСТ 121.005 и ГН 2.2.5.1313.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- **Не допускается включать аппарат в электросеть без заземления и аппарата защитного отключения**.
- Не используйте аппарат на неровной поверхности или пластиковом основании.
- Рабочие поверхности плиты из стеклокерамики. Если поверхность имеет трещины, немедленно отключите плиту от сети.
- **Не прикасайтесь к поверхностям работающей плиты и некоторое время**

после окончания работы! Не опирайтесь на неё телом! Это приведёт к ожогам!

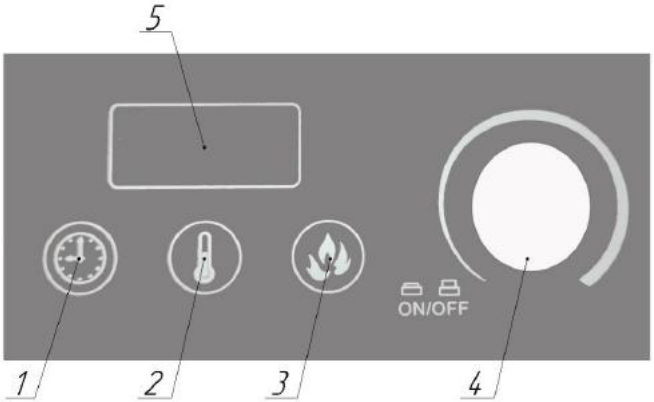
- Никогда не оставляйте посторонние предметы на поверхности плиты.
- Не допускайте падения посторонних предметов и не опирайтесь на поверхность плиты, поскольку это может привести к повреждениям. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности.
- Не допускайте попадания холодной воды на горячую поверхность стеклокерамики.
- Не допускается прямое попадание брызг воды и прочих жидкостей в вентиляционные отверстия воздухозаборника. Это может привести к нарушению работы печи.
- Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов (в т.ч. бумаги) на поверхность устройства под индукционной посудой.
- Не оставляйте пустую кастрюлю на включенной плите, это может привести к деформации кастрюли.
- Перегретое масло может воспламениться.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 90%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата, не дождавшись их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала необходимо отключить плиту от источника питания.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

8. Эксплуатация плиты

Плита должна работать в условиях соответствующей температуры и влажности. Температура окружающего воздуха не выше 35 С° и относительная влажность не более 80-85%.

После хранения плиты в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть плиту необходимо выдержать в условиях комнатной температуры не менее 6 часов.

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



1-Таймер

2-Температура

3-Мощность

4-Ручка регулировки

5-Дисплей

1. После подключения печи к электросети, появится надпись «OFF» на дисплее (5)

2. Установите подходящую посуду в центр зоны нагрева.

3. Для включения аппарата нажмите на ручку регулировки (4), на дисплее загорится надпись «ON». Далее конфорка начнет нагрев посуды при мощности 2000 Вт

4. Выберите нужный Вам режим работы конфорки нажатием на соответствующую кнопку (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимом «мощность» или «температура»):

4.1. Мощность(3) Поворотом ручки можно установить режимы – 300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 2800, 3000, 3300 и 3500 Вт.

4.2. Температура (2). После выбора данного режима будет установлена температура 140 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 140, 160 ,180, 200, 220 и 240 °С

4.3. Таймер (1). При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Поворотом ручки выберите нужное Вам

количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер». Далее мигать начнет «0», поверните ручку, если Вам нужно установить определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнется его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» 3 раза подряд.

5. После окончания приготовления нажмите на ручку регулировки (4), на дисплее появится надпись «OFF».

6. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

Эксплуатация запрещена:

· при некорректной работе аппарата;

· при повреждении или падении;

· при повреждении питающего кабеля или вилки.

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.

9. Инструкция для пользователя

Подключите плиту к электрической сети и поставьте посуду на стеклокерамическую поверхность. Посуду необходимо ставить в центр. Нажмите на ручку регулировки (4) и установите необходимую мощность нагрева в зависимости от кол-ва и вида продуктов. По окончании приготовления пищи снимите посуду и нажмите на ручку регулировки (4) в положение «OFF»

Если вы нажмете на кнопку выключателя плиты, 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 вентилятор, 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.

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. Не разбирайте плиту самостоятельно!

Гарантии не подлежат стеклокерамическая и электрическая панели, имеющие механические повреждения.

ВНИМАНИЕ! Не перекрывайте вентиляционные отверстия. Не ставьте на борт ничего, что может перекрыть вентиляционные отверстия. Избегайте попадания влаги в вентиляционные отверстия, так как это может привести к выходу из строя канальных вентиляторов.

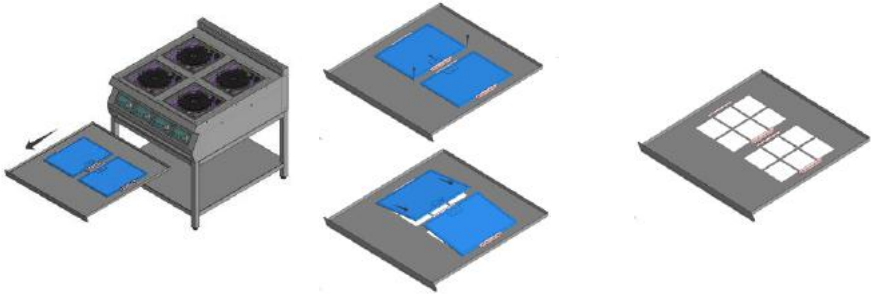
10. Техническое обслуживание, чистка и уход за плитой

Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации. Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в шесть месяцев. При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверка чистоты воздуховодов охлаждения и вентиляторов.
- проверка исправности защитного заземления
- проверка исправности электропроводки
- проверка работоспособности индукционных конфорок
- проверка работоспособности органов управления

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 щётки 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.

Очистка жироулавливающих фильтров показана на примере 4-х конфорочной плиты и производится в следующем порядке:



- Выдвинуть поддон плиты полностью.
- Рукой сдвинуть пластиковый запор в сторону «центра» фильтра и приподнять фильтр немного вверх.
- Отпустить запор и потянуть фильтр в противоположную от «центра» сторону.
- Мойку фильтра возможно производить в посудомоечной машине.
- Чистый фильтр устанавливать пластиковым запором вверх.
- Вставить фильтр боковыми креплениями в пазы на уголке до упора.
- Сдвинуть пластиковый запор в сторону «центра» фильтра и прижать фильтр к плоскости поддона.
- Отпустить запор.
- Установить поддон в печь.

После окончания технического обслуживания необходимо внести запись о проведенных работах в таблицу раздела 18 настоящего паспорта.

При возникновении неисправности следует сообщить о ней продавцу (запомните и передайте представителю продавца код сигнала при неполадках, высветившийся на пульте управления). **Неисправную конфорку не включать до устранения причин неисправности**. Неисправности связанные с повышенным/пониженным напряжением, перегревом стекла не относятся к неисправностям, при которых невозможна дальнейшая эксплуатация конфорки. Необходимо устранить причины их возникновения (качество питающего напряжения, перегрев посуды) и продолжить эксплуатацию.

11. Возможные неполадки

Неисправность	Возможные причины неисправности
Не работает индикатор, и нет нагрева	Перерыв в подаче электроэнергии. Плохой контакт в электрических разъемах.
Низкая эффективность нагрева посуды	Посуда размещена не в центре стеклокерамической поверхности или не предназначена для индукционного нагрева. Низкое напряжения в питающей сети. Выставлен низкий уровень мощности нагрева
Прозвучал звуковой сигнал и прекратилась работа плиты	Высокая температура окружающего воздуха Перекрыт вход или выход воздуха в плиту Не работает вытяжной вентилятор(-ы) Материал посуды не подходит для индукционного нагрева

12. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей Российских Федерации. Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии составляет 12 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией. Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативно правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации. Хранение оборудование без эксплуатации, допускается в течении 6 месяцев с даты приобретения.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

13. Гарантийные обязательства

Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям ТУ 28.93.15-006-35831170-2024 «Оборудование технологическое тепловое электрическое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков. Плиты индукционные.

Технические условия» при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения, указанных в данном паспорте.

Срок эксплуатации плиты составляет не менее 60 месяцев со дня продажи ее через торговую сеть.

14. Транспортировка, хранение и утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений по группе условий хранения 4 гост 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже +5°С. При хранении свыше 12 месяцев владелец изделия необходимо произвести переконсервацию по ГОСТ 9.014-78.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию. Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

15. Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во, шт.
1	Плита индукционная	1
2	Паспорт	1
3	Упаковка	1

16. Сведения о приемке и продаже

Плита индукционная _____
Зав. № _____

Подставка модели _____

Соответствуют техническим условиям ТУ № 28.93.17-001-35831170-2019 и признаны годными к эксплуатации.
Продукция сертифицирована.

М.П. Производителя

Дата выпуска _____

Продан_____
(наименование предприятия торговли)

Комплектация плиты в полном объёме.
Механические повреждения отсутствуют.

Подпись покупателя _____ М.П. Продавца

ООО «Рест Металл»
350059, Краснодарский край, Краснодар г.,
4-й Тихорецкий пр-д, дом 3/1, помещение 8А
т/ф: 8 (861) 200-27-16; 8 (800) 200-80-45

17. 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

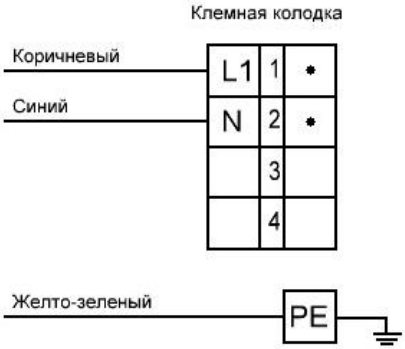
18. Отметки о проведении технического обслуживания (ТО)

№ п/п	Дата проведения ТО	Ф.И.О. исполнителя	Подпись	Примечания
1	2	3	4	5

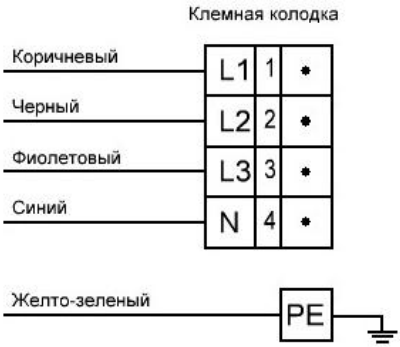
Приложение № 1

Электрические схемы подключения.

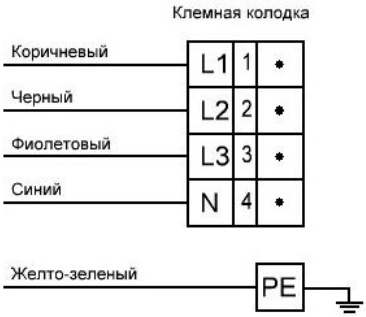
Плита 2-х конфорочная:



Плита 4-х конфорочная:



Плита 6-и конфорочная:



Приложение № 2

Коды ошибок

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ
E0	Центральный блок управления неисправен	E5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
E1	Нет посуды	E6	Перегрузка по току
E2	Слишком низкое напряжение питания	E7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
E3	Слишком высокое напряжение питания	E8	Перегрев керамической панели
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	E9	Перегрев БТИЗ