**РОССИЯ**

**Индукционная плита**

**UN-3.5KC, TN-3,5C**

**Паспорт**

**и руководство по эксплуатации**

**ТУ 515-01249889137-06**

**Профессиональное кухонное оборудование из нержавеющей стали**

**2015г**

|  |  |
| --- | --- |
| **ОГЛАВЛЕНИЕ** | 1 |

**ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**

Название и функция каждой части………………………………………..………….2

Панель управления и индикации…..……………………………………..…………..3

**КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ**

Включение индукционной плиты в сеть……………………………….…………...4

Перед тем как пользоваться индукционной плитой, учтите

следующее…………………………………………………………………………..………………5

Выбор посуды для индукционной плиты……………………………………………6

**ПРЕИМУЩЕСТВА ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ОСОБЕННОСТИ**

Чистка плиты………………………………………………………………………………………..7

Преимущества индукционной плиты………………………………………….........8

**ПЕРЕД ТЕМ КАК ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ**

Неисправности и их устранение…………………………………….…………………..9

Характеристики плиты………………………………………………….…….……………….9

**ГАРАНТИЯ**

Гарантийные обязательства………………………………………………………………10

Комплект поставки……………………………………………………..……………………..10

Сведения о рекламациях……………………………………………………………………11

Свидетельство о приемке…………………………………………………………………..11

Отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ…………12

Отметки о проведении технического обслуживания………………………..13

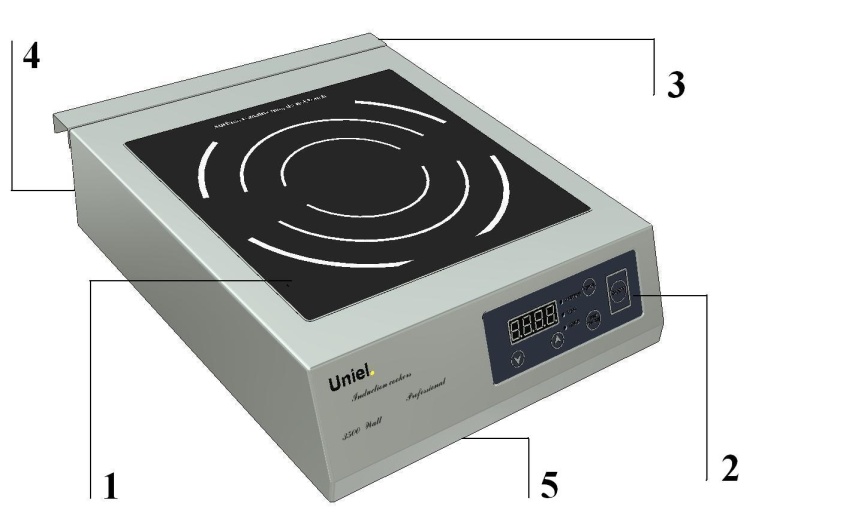
|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРАНТИЯ** | 13 |

**ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ТО)**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ** | 2 |

**НАЗВАНИЕ И ФУНКЦИЯ КАЖДОЙ ЧАСТИ ПЛИТЫ**

****

1. КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Кастрюлю или сковородку ставьте в центр пластины

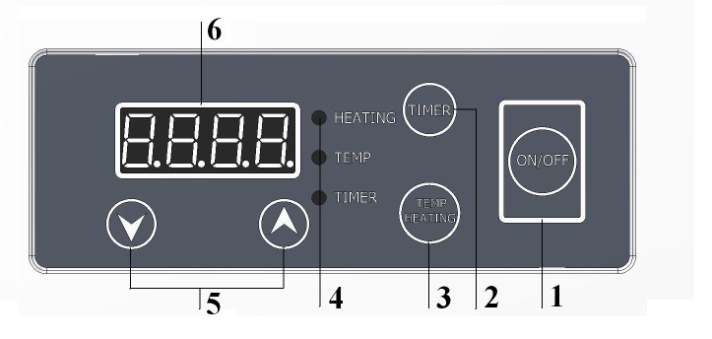
1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ИНДИКАЦИИ
2. БОРТ ПРИСТАВНОЙ
3. ВЫХОДНОЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ

Служит для выхода воздуха из корпуса плиты

1. ВХОДНОЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ

За счет поступления наружного воздуха поддерживает постоянной температуру внутри корпуса плиты

|  |  |
| --- | --- |
| **ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ** | 3 |

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ИНДИКАЦИИ**

1. **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЕТИ**
2. **КНОПКА ВРЕМЕНИ НАГРЕВА**
3. **КНОПКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ**
4. **ИНДИКАТОРЫ**
5. **КНОПКИ УМЕНЬШЕНИЯ/УВЕЛИЧЕНИЯ**
6. **ИНДИКАТОРНОЕ ТАБЛО**

**Включение/выключение плиты**

Для включения плиты необходимо однократно нажать кнопку «ON/OFF», «1». Для выключения также необходимо однократно нажать эту кнопку.

**Выбор режима нагрева**

Для выбора режима нагрева с регулировкой по мощности нажмите кнопку «TEMP/HEATING», «3». Нажимайте кнопку до тех пор, пока не засветится индикатор «HEATING», «4». Текущее значение мощности отображается на индикаторном табло «6». Изменение мощности нагрева осуществляется кнопками увеличения/уменьшения «5». Регулировка мощности нагрева возможна в диапазоне от 500W до 3500W

Для выбора режима нагрева с регулировкой по температуре снова нажмите кнопку «TEMP/HEATING», «3». Нажимайте кнопку до тех пор, пока не засветится индикатор «TEMP», «4». Текущее значение температуры отображается на индикаторном табло «6». Изменение температуры нагрева осуществляется кнопками увеличения/уменьшения «5». Регулировка температуры нагрева возможна в диапазоне от 60 до 2400С

По умолчанию, плита включается в режиме нагрева мощностью 2000W.

**Выбор ограничения времени приготовления пищи**

Установки времени, после которого плита прекратит нагрев пищи, осуществляется кнопкой «TIMER», «2». Однократное нажатие этой кнопки переводит плиту в режим настройки времени приготовления. При этом светится индикатор «TIMER», «4» и на цифровом табло «6» отображается время работы таймера. Изменение времени работы таймера осуществляется кнопками увеличения/уменьшения «5». Для быстрого изменения показателей на табло «6» нажмите и удерживайте кнопку «5». Установка таймера возможна в диапазоне от 5 до 180 минут.

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРАНТИЯ** | 12 |

142450, Московская область, Ногинский р-н, г. Старая Купавна, а/я № 33

тел.(495) 702-98-78; E-mail: info@tehnott.ru www.tehno-tt.ru

Продан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ООО ТД Техно (наименование предприятия торговли)

Комплектация плиты в полном объёме.

Механические повреждения отсутствуют.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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 эксплуатации Подпись директора эксплуатирующей организации

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРАНТИЯ** | 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 или по адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ**

Индукционная плита модели \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№ партии \_\_\_\_\_\_\_ № партии \_\_\_\_\_\_\_

Соответствуют техническим условиям ТУ 5151-01249889137-06

ТУ и признаны годными к эксплуатации.

Продукция сертифицирована.

Штамп ОТК

Дата выпуска \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ** | 4 |

**ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ В СЕТЬ**

**ВНИМАНИЕ! Сетевой шнур питания плиты вставляйте только в розетку, рассчитанную на напряжение 220V с заземляющим контактом**

ПРЕЖДЕ ВСЕГО

ПРОВЕРЬТЕ НАПРЯЖЕНИЕ

* Это изделие рассчитано исключительно на 220V
* Для пользования плитой просто вставьте вилку сетевого шнура питания в «Евро» розетку. Розетка должна быть оборудована заземляющим контактом

НЕЛЬЗЯ ПОСТУПАТЬ ТАК, КАК ПОКАЗАНО НА НИЖНЕМ РИСУНКЕ



* Когда вставляете вилку сетевого шнура питания в розетку или вынимаете её из розетки, держите пальцами саму вилку, а не сетевой шнур.
* Нельзя подключать к одной штепсельной розетке несколько электрических приборов одновременно.

**Внимание! Не оставлять пустую кастрюлю на включенной плите, это может привести к деформации**

|  |  |
| --- | --- |
| **КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ** | 5 |

**ПЕРЕД ТЕМ КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, УЧТИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ**

* Когда вы делаете перерыв в использовании плитой, то в целях экономии электроэнергии, не оставляйте вилку в розетке.
* Плита должна стоять в стороне от других электрических нагревателей.
* Кроме того, плита должна стоять в стороне от таких устройств, на которые может повлиять работа плиты: телевизоры, часы и т.д.
* **Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной плиты.**

Если ваша посуда не подходит для индукционной плиты, то нагрева происходить не будет или он будет слишком медленным. Пользуйтесь только подходящей посудой! ( см. раздел «Выбор посуды для индукционной плиты»)

* **Не ставьте на керамическую поверхность плиты посуду весом более 10 кг. Так как:**

Может деформироваться корпус плиты и повредиться керамическая поверхность

**ВНИМАНИЕ!**

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!**

После приготовления пищи керамическая панель остается горячей некоторое время. **Будьте осторожны!**

* Тепло от посуды передается керамической пластине, поэтому после приготовления пищи она некоторое время будет горячей.

Ставьте плиту на расстоянии не менее 10 см от стены.

* Если плита будет стоять близко к стене, может ухудшиться вентиляция корпуса плиты.

Будьте осторожны, следите за тем, чтобы вода не попала внутрь плиты.

* Если внутрь плиты попадет вода, это может стать причиной короткого замыкания, удара электрическим током и выхода плиты из строя

|  |  |
| --- | --- |
| **ГАРАНТИЯ** | 10 |

**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.

**ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.**

Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный срок эксплуатации плиты 12 месяцев со дня продажи ее через торговую сеть.

**КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

В комплект поставки входят:

1. Индукционная плита модели \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- \_\_\_ шт.

условное обозначение

2. Паспорт на плиту - 1шт.

4. Упаковка

|  |  |
| --- | --- |
| **ПЕРЕД ТЕМ КАК ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ** | 9 |

**НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Неисправность | Возможные причины неисправности |
| Несмотря на то, что вы нажали на кнопку выключателя сети, индикатор выключателя сети или индикаторное табло не включается. | * Перерыв в подаче электроэнергии * Штепсельная вилка плохо вставлена в розетку |
| Индикатор светится, но нагрева не происходит | * На керамическую пластину плиты не поставлена посуда (при пользовании индукционной плитой обратите на это внимание) * Кастрюля или сковорода стоит не в центре керамической пластины |
| После включения плиты посуда не нагревается, индикатор не светится | Перерыв в подаче электроэнергии  По ошибке (случайно) вынута вилка сетевого питания плиты из розетки. |

\*1. Если после устранения вышеперечисленных причин плита не будет работать, обратитесь в гарантийную ремонтную мастерскую .

2. Если вы обнаружили повреждение сетевого шнура, обратитесь в ремонтную мастерскую или в сервисную службу.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Напряжение электросети | 220-240V |
| Частота электросети | 50 Гц |
| КПД, не мене | 0.9 |
| Диапазоны автоматического поддержания температуры | 600C-2400C |
| Потребляемая мощность, не более | 3500W |
| Габаритные размеры | 340x440x120 мм |
| Масса | 4,5 кг |

|  |  |
| --- | --- |
| **КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ** | 6 |

**ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ**

**При выборе посуды для индукционной плиты помните следующее:**

* Только при условии применения посуды, подходящей для приготовления пищи на индукционной плите, вы сможете получить максимальную скорость нагрева и безопасно эксплуатировать плиту в течение длительного времени.
* Если вы захотите купить посуду специально для вашей индукционной плиты, это вы сможете сделать в любом специализированном магазине.
* Для индукционной плиты подходят кастрюли и сковороды и т.п. с плоским дном, обладающие магнитными свойствами. Дно кастрюли не должно быть деформировано.

**МОЖНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПОСУДОЙ**

 Из стали, чугуна, нержавеющей стали (к которой можно прикрепить магнит)

Диаметр 10-26 см. Посуда должна быть с плоским дном

**НЕЛЬЗЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПОСУДОЙ**

1.Из стекла, фарфора, меди, алюминия (к которой нельзя прикрепить магнит, т.е. она не обладает магнитными свойствами)

2. Посуда, дно которой отстоит от керамической пластины на расстояние более чем 15 мм, а диаметр дна меньше 10 см.

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРЕИМУЩЕСТВА ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ОСОБЕННОСТИ** | 7 |

**ЧИСТКА ПЛИТЫ**

**ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ**

* **Выключите плиту из сети!** Выньте вилку из розетки.
* Керамическую варочную панель нужно мыть тряпочкой и теплой водой или средством для мытья посуды.
* Если таким образом нельзя отмыть керамическую поверхность дочиста, используйте небольшое количество абразивного моющего средства на мягкой салфетке.

**ЧИСТКА КОРПУСА ПЛИТЫ**

* Корпус плиты нужно мыть мягкой салфеткой.
* Если корпус очень грязный, при мытье корпуса плиты нужно пользоваться тряпочкой и средством для мытья посуды.
* При чистке корпуса никогда не пользуйтесь абразивными моющими средствами.

**ВНИМАНИЕ!**

* Не пользуйтесь растворителями или бензином.
* Не используйте большого количества воды. Это может стать причиной выхода плиты из строя или несчастного случая.
* После использования средств для мытья посуды протрите все сухой тряпочкой, чтобы удалить влагу.
* При чистке элементов панели управления и индикаторов не оказывайте сильного давления на них. Это может нарушить их нормальную работу.

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРЕИМУЩЕСТВА ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ОСОБЕННОСТИ** | 8 |

**ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ**

* Датчик, обладающий искусственным интеллектом, предотвращает перегрев за счет автоматического поддержания заданной температуры. Это создает вам удобства при приготовлении любого блюда.
* Т.к. в этой плите отсутствует пламя, её 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.
* Звуковая индикация окончания режима нагрева сообщает вам, что пища готова
* За счет функции установки времени приготовления пищи, можно экономить и разумно использовать время. Вы можете спокойно готовить пищу, не опасаясь того, что она пригорит.
* Индукционная плита не может взорваться подобно газовой плите.
* Индукционная плита имеет небольшой вес (портативная) поэтому её можно переносить по дому для установки в любом удобном для вас месте.
* 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.

**Индукционная плита в два раза экономичнее в эксплуатации по сравнению с обычной электрической плитой!**

* Плита имеет прекрасный внешний вид. Она хорошо вписывается в любую обстановку.
* По сравнению с другими плитами индукционная плита легко чистится.