

**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**

**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



## 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 240°C

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.

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

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

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

Комплектация плиты в полном объеме.

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 эксплуатацию \_\_\_\_\_ Подпись директора эксплуатирующей  
организации \_\_\_\_\_

## 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 \_\_\_\_\_

## ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ В СЕТЬ

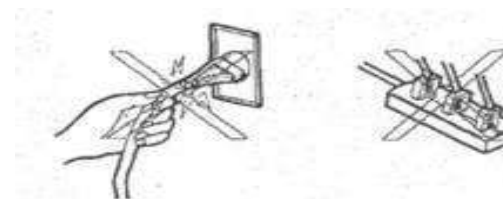
**ВНИМАНИЕ!** Сетевой шнур питания плиты вставляйте только в розетку, рассчитанную на напряжение 220V с заземляющим контактом

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

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

- Когда вы делаете перерыв в использовании плиты, 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

**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

**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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перерыв в подаче электроэнергии</li> <li>• Штепсельная вилка плохо вставлена в розетку</li> </ul>
Индикатор светится, но нагрева не происходит	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На керамическую пластину плиты не поставлена посуда (при пользовании индукционной плитой обратите на это внимание)</li> <li>• Кастрюля или сковорода стоит не в центре керамической пластины</li> </ul>
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	60°C-240°C
Потребляемая мощность, не более	3500W
Габаритные размеры	340x440x120 мм
Масса	4,5 кг

**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**

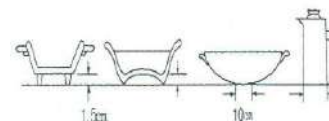
Из стали, чугуна, нержавеющей стали (к которой можно прикрепить магнит)



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.

## 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 дочиستا, 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 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.