

**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
"БЕЛТОРГПРОГРЕСС"**

**Республиканское унитарное предприятие
« Гомельский завод торгового машиностроения »**

246034, г.Гомель, ул.Владимилова, 14

**ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ
ПИ-350**

Паспорт
ПИ-350.00.000ПС

Гомель

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Перед началом эксплуатации внимательно изучите настоящий паспорт и следуйте его рекомендациям.

Чтобы не потерять право на гарантийный ремонт, при покупке требуйте отметки о дате продажи.

Гарантийный ремонт и техническое обслуживание оборудования производится специализированными предприятиями, перечень которых приведен в Приложении 1.

2 НАЗНАЧЕНИЕ

Индукционная плита предназначена для приготовления и подогрева пищи на предприятиях общественного питания.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные технические характеристики плиты приведены в таблице 1.

Таблица 1

ХАРАКТЕРИСТИКА	ВЕЛИЧИНА
1. Класс защиты	I
2. Номинальное напряжение, В	220
3. Род тока	однофазный переменный
4. Частота, Гц	50
5. Номинальная потребляемая мощность, кВт	от 0,5 до 3,5
6. Количество уровней мощности/температуры	10
7. Температура нагрева, °С	от 60 до 240
8. Средний срок службы, лет, не менее	7
9. Габаритные размеры (длина·ширина·высота), мм	487х380х145
10. Масса, кг, не более	16

4 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1. Плита индукционная - 1 шт.
- 2. Упаковка - 1 шт.
- 5. Паспорт - 1 шт.

5 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

5.1 Индукционная плита (смотри рисунок 1) состоит из корпуса поз. 1, выполненного из нержавеющей стали и стеклокерамической варочной панели поз. 2. На корпусе расположена панель управления поз. 3, позволяющая плавно регулировать мощность панели. Для подключения к электрической сети служит питающий шнур вилкой с заземляющим контактом. поз. 4.

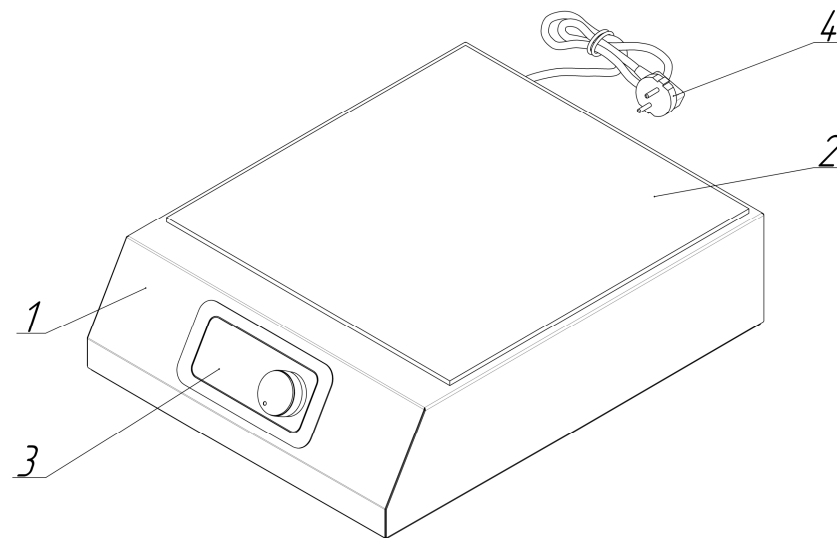


Рисунок 1 – Общий вид

1 – корпус; 2 – варочная панель; 3 – панель управления; 4 – шнур.

5.2 Принцип действия варочной панели основан на использовании энергии магнитного поля. В данном случае, благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода.

Поверхность варочной панели обычно нагревается не больше чем до 60° С и после выключения остывает всего за 6 минут. Происходит это как раз за счет того, что нагрев варочной поверхности идет только от горячей посуды. При работе на

кухне это является одним из преимуществ, так как окружающий воздух практически не нагревается.

5.3 Панель управления (смотри рисунок 2) состоит из ручки управления поз. 1, кнопки переключения режима регулирования (температура нагрева) поз. 2; индикатора режимов поз.3 и индикаторного табло поз.4.

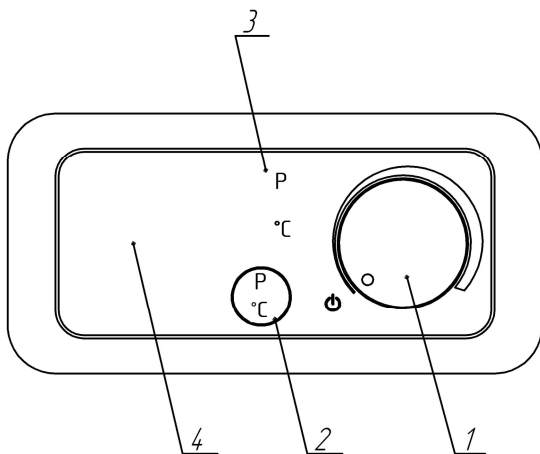


Рисунок 2 – панель управления

1 – ручка управления; 2 – кнопка переключения режимов; 3 – индикатор режимов; 4 – индикаторное табло.

5.3.1 Для включения плиты необходимо повернуть ручку управления по часовой стрелке до щелчка, при этом раздастся звуковой сигнал.

Для выключения необходимо повернуть ручку управления против часовой стрелки до щелчка, при этом раздастся звуковой сигнал и плита отключится. После выключения вентилятор охлаждения плиты будет вращаться еще около минуты.

5.3.2 Панель управления плитой может регулировать нагрев пищи, изменяя ступени нагрева от 1 до 10 или меняя температуру приготовления пищи от 60 до 240 °С.

Для регулирования ступени нагрева прикоснитесь к кнопке переключения режимов 2, при этом загорится индикатор «3» напротив буквы «Р» на индикаторе режимов. При вращении ручки управления по часовой стрелке происходит увеличение нагрева, и при вращении против часовой стрелки – уменьшение нагрева. Вращая ручку управления, выбирайте нужную ступень нагрева, которая отображается на индикаторном табло 4.

Для регулирования температуры нагрева прикоснитесь к кнопке переключения режимов 2, при этом загорится индикатор «3» напротив знака «°С» на ин-

дикаторе режимов. При вращении ручки управления по часовой стрелке происходит увеличение температуры, и при вращении против часовой стрелки – уменьшение. Вращая ручку управления, выбирайте нужную температуру, которая отображается на индикаторном табло 4.

5.4 Уход за плитой заключается в содержании ее в чистоте путем протирки влажной тряпкой, предварительно отключив от сети. При чистке элементов панели управления и индикаторов не оказывайте сильного давления на них, это может вывести их из строя.

6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Перед включением плиты в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки.

6.2 Все работы по ремонту и чистке производите, предварительно отключив плиту от сети.

6.3 ПОМНИТЕ! ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ОТ СЕТИ.

6.4 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ПЛИТУ, ВКЛЮЧЕННУЮ В СЕТЬ;
- СТАВИТЬ ПЛИТУ К СТЕНЕ НА РАССТОЯНИЕ МЕНЕЕ 100 мм;
- ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ С ТРЕЩИНАМИ И

СКОЛАМИ.

6.5 НЕ ДОПУСКАТЬ! ПОПАДАНИЕ ВЛАГИ ВО ВНУТРЬ.

6.6 Подключать плиту через устройство защитного отключения (УЗО).

6.7 При работе с плитой соблюдать следующие правила эксплуатации:

- использовать посуду дно, которой плотно прилегает к конфорке;
- для использования подходит металлическая посуда с утолщенным дном и, изготовленная из стали;
- убедиться, что конфорка полностью закрыта днищем посуды, то есть не использовать посуду с днищем меньшего диаметра, чем конфорка;
- если на варочной панели появляются трещины или прочие дефекты, немедленно отключите плиту от сети;
- соблюдать осторожность при работе с плитой, так как кольца, часы и подобные вещи, используемые пользователем, могут стать горячими при приближении к поверхности;
- нельзя класть металлические предметы на плиту, так как они могут нагреться, создав угрозу нанесения ожогов;
- не ставьте на плиту посуду весом более 15 кг;
- не прижиматься к плите вплотную в то время, когда она готовит – хотя бы расстояние размером с вытянутую ладонь должно оставаться между вами;
- после использования плиты выключить ее с помощью ручки управления.

6.8 КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО РАБОТАТЬ С ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТОЙ ЛЮДЯМ, ПОЛЬЗУЮЩИМСЯ КАРДИОСТИМУЛЯТОРОМ!

7 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В случае перегорания питающего шнура, он ремонту не подлежит и должен быть заменен в специализированной организации, перечень которых приведен в приложении 1.

В случае неисправности варочной панели также необходимо обращаться в специализированную организацию и не пытаться самостоятельно ее ремонтировать.

8 ХРАНЕНИЕ

Хранить плиту в сухом отапливаемом помещении.

9 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

9.1 Завод-изготовитель гарантирует работу плиты в течение 12 месяцев со дня продажи.

В случае выхода из строя плиты в указанный период ремонт производится на заводе-изготовителе.

9.2 Гарантия на изделие не распространяется при отсутствии в паспорте отметки о дате продажи.

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И УПАКОВКЕ

Плита индукционная ПИ-350 заводской № _____

ПРИЕМКА	УПАКОВКА
Соответствует требованиям КД и признан годным для эксплуатации.	Упакован на РУП "Гомельторгмаш" согласно требованиям КД.
Дата изготовления: " ____ " _____ 201_ г.	Дата упаковки " ____ " _____ 201_ г.
Контролер ОТК: _____ (подпись)	Упаковку произвел: _____ (подпись)
	Изделие принял: _____ (подпись)
М.П.	М.П.

--	--

Талон № на гарантийный ремонт

РУП «Гомельторгмаш»
246043, г. Гомель, ул. Владимирова, 14

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

наименование завода изготовителя и его адрес

ТАЛОН № _____
на гарантийный ремонт
Плита индукционная ИП-350 зав № _____
Продан магазином _____
наименование и номер магазина

и его адрес

Дата _____ прода-
жи _____

Штамп _____ магазина

личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ Владелец _____

фамилия, имя, отчество _____ подпись _____

РУП «Гомельторгмаш»

наименование предприятия, выполнившего ремонт

М.П.

должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт

**ПЕРЕЧЕНЬ
специализированных организаций,
производящих гарантийное обслуживание продукции
РУП «Гомельторгмаш» РПО «Белторгпрогресс»**

№ п/п	Наименование организации	Адрес организации	Телефон/факс
1	РПУП «Минскторгтехника»	220089, г. Минск, ул. Железнодорожная, 31, корп. 1	(017)270-90-40 270-90-41
2	АОЗТ «Холодильная техника»	230019, г. Гродно, пр-т Космонавтов, 60а	(0152)74-41-25 75-54-76
3	РПУП «Витебскторгтехника»	210017, г. Витебск, ул. Скорины, 6	(0212)23-19-55 23-27-88
4	РПУП «Гомельторгтехника»	246027, г. Гомель, ул. Барыкина, 161	(0232)41-03-95 41-02-37 41-02-42
5	РПУП «Брестторгтехника»	224005, г. Брест, ул. Героев обороны Брестской крепости, 32	(0162)23-63-30 23-66-15
6	РУУП «Могилевторгтехника»	212011, г. Могилев, ул. Белинского, 35	(0222)24-25-70
7	ПКФ «MGM» S.R.L.	2071 Молдова, г. Кишинев, ул. Алба Юлия, 75	8-10(37322)58-88-88 58-11-59 75-24-54
8	UAB "TEKSTIMA IR KO"	06306 Литва, г. Вильнюс, ул. Саломея Нерис, 13/5	8-10(37052)40-74-86 40-74-86 32-43-62
9	ОАО «Гродно Рембыттехника»	230023 г. Гродно, пер. Виленский 16	(0152)77-14-79 74-35-66

