

## ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ КАУМАН

ПИ-2-12; ПИ-4-12; ПИ-6-12; ПИ-1-12 ВОК



Паспорт и руководство по эксплуатации

Декларация о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-РУ.РА09.В.30508/23 от 01.11.2023



К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ:

Компания благодарит Вас за покупку выпускаемого нами производственного оборудования. Рекомендуем ознакомиться с содержанием данного руководства по эксплуатации изделия, монтажу и техническому обслуживанию.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Назначение изделия.....	3
1.1. Особенности изделия:.....	3
1.2. Пригодные и непригодные виды посуды .....	5
2. Технические характеристики .....	7
3. Устройство и принцип работы .....	7
4. Подготовка изделия к работе. Порядок работы.....	9
5. Упаковка, транспортировка и хранение.....	10
6. Срок службы и правила эксплуатации изделия.....	11
6.2. Уход и санитарная обработка .....	11
6.3. Агрессивные среды и абразивные материалы .....	11
6.4. Указания мер безопасности .....	12
7. Техническое обслуживание .....	13
8. Гарантийные обязательства.....	14
9. Сведения о рекламациях .....	15
10. Комплект поставки .....	16
11. Свидетельство о приемке и продаже .....	16
12. Отметка о проведении монтажных и пусконаладочных работ .....	17
13. Отметка о проведении технического обслуживания .....	18
14. Сведения о замене генераторов .....	18
Приложения.....	19
Приложение 1. Электрическая схема.....	19
Приложение 2. Возможные неполадки и пути их устранения.....	23
Приложение 3. Расшифровка кодов ошибок.....	23



## **Введение**

Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления потребителя с устройством и принципом использования изделия.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

В период эксплуатации бережно обращайтесь с изделием, не допускайте механических повреждений деталей. Содержите изделие в чистоте.

### **1. Назначение изделия**

Плита индукционная KAYMAN предназначен для приготовления блюд на предприятиях общественного питания и торговли.

#### **1.1. Особенности изделия:**

1) Эффективность и энергосбережение: промышленная индукционная плита работает с использованием законов электромагнитной индукции. Благодаря уникальной схеме управления, эффективность использования энергии электромагнитного нагрева составляет до 90%.

2) Управление с интеллектом: у плиты есть функция проверки пригодности кастрюль и сковородок, и если оно неприемлемое, будет подан звуковой сигнал (в зависимости от блока управления плитой). При возникновении различных проблем, управляющая схема плиты прекратит работу и подаст звуковой сигнал, а также выведет на панель код ошибки.

3) Высокое качество: плита, в которой соединены различные передовые технологии, состоит из импортной стеклокерамической панели и деталей, соответствующих европейским стандартам, а также корпуса из нержавеющей стали. Все вместе, устройство, конструкция и материалы, обеспечивают надежность, безопасность и длительный срок службы плиты.



4) Универсальность: наличие множества видов плит, предоставляет богатый выбор для потребителей. Серия плоских и сферических плит сочетается с различными видами кастрюль и сковородок, имеет все функции жарки, обжаривания, жарки во фритюре, варки и тушения. Индукционные плиты являются превосходным выбором для современной кухни.

5) Удобство в работе: в соответствии с Вашими потребностями, простыми и сложными функциями, отдельно или вместе с другими плитами может использоваться индукционная плита. Потребитель может выбрать мощность нагрева, соответствующую различным потребностям и привычкам, легко и вкусно готовить пищу.

6) Простой уход за плитой: стеклокерамика легко чистится, ей требуется простой уход. Пролитая вода и пища не нанесут вред плите. Потребитель может легко очистить ее влажной салфеткой.

7) Т.к. в этой плите отсутствует пламя, её работа не зависит от кол-ва кислорода в воздухе, не образуются ядовитые газы и, независимо от порывов наружного ветра, вы можете готовить пищу в комфортных условиях.

8) Для защиты плиты от перегрева, вентилятор в ней будет работать некоторое время после того, как вы прекратите готовить пищу, переведя плиту в режим ОЖИДАНИЯ. Время работы вентилятора зависит от степени нагрева корпуса.

9) Индукционная плита не может взорваться, подобно газовой плите, она имеет небольшой вес и её можно переносить для установки в любом месте помещения.

10) Плита экономична – если на стеклокерамической поверхности отсутствует посуда, то нагрева не происходит.

### **Внимание!**

Торговая марка KAYMAN постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект установки, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве.

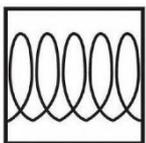


В случае обнаружения какой-либо опечатки или неверного толкования клиентом наша компания имеет право на толкование в свою пользу.

Производитель систематически работает над усовершенствованием конструкции выпускаемой продукции, изучает опыт эксплуатации у потребителей и будет благодарен за предложения по ее усовершенствованию.

## 1.2. Пригодные и непригодные виды посуды

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. Приобрести посуду пригодную для использования с индукционными плитами можно в любом специализированном магазине.



Induction

### **Пригодные** кастрюли и сковороды:

Пригодной является посуда со значком «Индукция».

Для плоских плит это могут быть: плоские кастрюли, сковороды из нержавеющей стали и чугуна (к которым можно прикрепить магнит). Дно кастрюли не должно быть деформировано, а его диаметр должен быть не менее:

15 см – для плит мощностью 3,5 кВт,

18 см – для плит мощностью 5 кВт.

Для плит вок подойдут сковороды-воки из стали (к которой можно прикрепить магнит). При подборе сковороды-вок учитывайте радиус кривизны стеклокерамической поверхности плиты:

для плиты с ВОК  $d=300$  мм он составит 210 мм,

для плиты с ВОК  $d=400$ мм – 265 мм.

### **Непригодные** кастрюли и сковороды:

Непригодными являются кастрюли и сковороды из меди, алюминия, алюминиевого сплава, керамики, жаропрочного стекла или эмалированная посуда.

Также непригодна посуда, дно которой отстоит от стеклокерамической поверхности более чем на 15 мм или посуда.

**Маломерная металлическая посуда:**

Для маломерной металлической посуды требуется доп. оборудование.

## 2. Технические характеристики

Серия	Модель	Наименование	Габаритные размеры, мм	Кол-во конфорок	Мощность
ПИ	2-12	Плита индукционная КАУМАН ПИ-2-12	400x760x370	2	2x3,5 кВт
ПИ	4-12	Плита индукционная КАУМАН ПИ-4-12	800x760x370	4	4x3,5 кВт
ПИ	6-12	Плита индукционная КАУМАН ПИ-6-12	1200x760x370	6	6x3,5 кВт
ПИ	1-12	Плита индукционная КАУМАН ПИ-1-12	400x760x370	1 (вок)	1x6 кВт

Общие характеристики	Значение
Напряжение	400 В ± 10%
Частота	50 Гц
Вводной кабель (кол-во жил x сечение, мм <sup>2</sup> )	5x4
Нагрузка на 1 конфорку, не более	50 кг

## 3. Устройство и принцип работы

Плита индукционная KAYMAN состоит из корпуса и столешницы.

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,2 мм, рабочие поверхности изготовлены из стеклокерамики толщиной 6 мм. Корпус изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.



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

Панель управления имеет индикатор включения питания «POWER». Индикатор таймера «TIME(min)», индикатор включения нагрева «HEAT». Панель имеет круглую ручку с помощью которой можно: включать/выключать плиту, устанавливая степень

нагрева, выставлять таймер. На панели имеется индикатор, отображающий текущие режимы работы плиты (степень нагрева и время таймера в минутах).

Для начала работы необходимо кратковременно (менее 3-х секунд) нажать на круглую ручку. После чего раздастся короткий сигнал и загорится индикатор «POWER».

Вращая влево/вправо круглую ручку, меняем степень нагрева на кастрюли (всего 9 ступеней нагрева). По часовой стрелке мы увеличиваем мощность нагрева.

Нажав на ручку более 3-х секунд, переходим в режим установки таймера. При этом загорается индикатор «TIME(min)» и раздается короткий звуковой сигнал. Вращая ручку влево/вправо можно установить таймер в диапазоне от 1 до 99 минут. Если не трогать ручку более 3-х секунд регулятор вернется в режим регулировки степени нагрева и отображения режима работы.

Для завершения работы необходимо кратковременно (менее 3-х секунд) нажать на круглую ручку.

Цветовая маркировка электрического кабеля:

Красный – L1 (фаза 1)

Коричневый – L2 (фаза 2)

Черный – L3 (фаза 3)

Синий – N (ноль)

Жёлто-зеленый – (заземление)

#### **4. Подготовка изделия к работе. Порядок работы**

4.1. Снять упаковку, убедиться, что изделие не было повреждено при транспортировке. Снять защитную пленку с металла. При необходимости выполнить санитарную обработку.

4.2. Выровнять плиту относительно стола, используя регулируемые опоры.

4.3. Подключите плиту к питающему напряжению, поставьте посуду на стеклокерамическую поверхность - посуду необходимо ставить в центр. Нажмите на круглую ручку или сдвиньте магнитное кольцо на переключателе (в зависимости от типа плиты и управления на лицевой панели) и установите необходимую мощность нагрева в зависимости от кол-ва и вида продуктов. По окончании приготовления пищи нажмите на кнопку или сдвиньте магнитное кольцо в положение «OFF» и снимите посуду.

Если вы нажмете на кнопку выключателя сети, 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.

Следует не допускать сухого перегрева (полного выкипания воды в кастрюле) на любых типах плит, это может привести к повреждению стеклокерамической поверхности плиты, кастрюли или сковороды. Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной плиты. Если ваша посуда не подходит для индукционной плиты, нагрева не будет или он будет слишком медленным.

**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, а затем отправить ее в сервисный центр (или производителю) для ремонта. Если индикаторы панели управления будут моргать поочередно с различными звуковыми сигналами, следует немедленно выключить плиту, отключить электропитание, а затем связаться с сервисным центром. Не разбирайте плиту самостоятельно! Гарантии не подлежат стеклокерамическая и электрическая панели, имеющие механические повреждения.

## **5. Упаковка, транспортировка и хранение**

5.1. Плита индукционная KAYMAN упаковывается в гофрокартон и полиэтиленовую пленку, устанавливается в деревянную обрешетку.

5.2. Транспортирование изделий может производиться на любом виде транспорта с соблюдением мер защиты от атмосферных осадков и механических повреждений.

## 6. Срок службы и правила эксплуатации изделия

При условии выполнения перечисленных ниже правил эксплуатации и ухода, срок службы изделия составляет **10 лет**.

6.1. Плита должна работать в условиях соответствующей температуры и влажности: температура окружающего воздуха не выше **35°C** и относительная влажность не более **80-85%**. При заносе плиты с улицы, выдержать изделие не менее двух часов перед включением в сеть для выравнивания температуры плиты с температурой в помещении.

### 6.2. Уход и санитарная обработка

Чистите плиту после каждого использования. Перед чисткой необходимо отключить плиту и вынуть вилку из электрической розетки, освободить стол от всех продуктов. Когда температура стола достигнет температуры помещения, выполнить санитарную обработку при помощи нейтральных моющих средств и мягкой тряпки.

По завершении любой чистки необходимо высушить (насухо протереть) все части, которые подвергались влажной чистке. Обратите особое внимание на внутренние и мало вентилируемые части и точки соединения.

Не допускается использования водяной струи для очистки стола.

При снятой ручке блока управления производить только сухую чистку во избежание попадания влаги внутрь блока управления. 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).

**Внимание!** Не оставляйте пустую кастрюлю на включенной плите, это может привести к деформации кастрюли.

### 6.3. Агрессивные среды и абразивные материалы

Избегать попадания на изделие кислот, щелочей, масел и растворителей. Применение подобных моющих средств недопустимо!

Не эксплуатировать в среде с высоким содержанием паров кислот, щелочей, масел и растворителей в атмосфере.



Запрещается использование металлических мочалок и абразивных средств.

Не проводить по поверхности изделия и не ударять острыми (режущими, колющими) или тяжелыми предметами.

#### 6.4. Указания мер безопасности

Запрещается:

- эксплуатация изделия без защитного заземления;
- монтаж, демонтаж и санитарная обработка изделия при подключенном питании;
- перекрывать вентиляционные отверстия теплового модуля.

Регулярно проверяйте электрические соединения и целостность электропроводки. При обнаружении неисправностей вызвать электрика. Включение стола допускается только после полного устранения неисправностей.

Индукционные плиты большой мощности должны иметь отдельный подвод электроэнергии и должны устанавливаться специализированными организациями.

Примечание: **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО** работать с плитой людям, пользующимся кардиостимулятором!

#### **Внимание!**

Не перекрывайте вентиляционные отверстия. Не ставьте на борт ничего, что может перекрыть вентиляционные отверстия. Между нижней частью плиты и поверхностью на которой она установлена, должно быть расстояние не меньше 15 мм.

Примечание:

1. Внутренняя проводка плиты смонтирована согласно прилагаемым эскизам. При неправильном соединении плита будет повреждена.

Сечение жил подводящего кабеля должно быть не менее 4 мм<sup>2</sup> на жилу.

Если длина кабеля будет более 5 метров - сечение жил должно быть увеличено.



При подключении плиты к электросети использовать маркировку, нанесенную на корпус изделия. Обращаем ваше внимание на то, что маркировка на корпусе может не совпадать с маркировкой в паспорте изделия.

### **Внимание!**

В изделии установлен датчик напряжения. Датчик напряжения предназначен для непрерывного контроля величины напряжения в сети переменного тока и защиты электроники плиты путем отключения напряжения питания при выходе его за установленные пределы.

При циклической нестабильности питания (выход напряжения питания за установленные пределы от 10 и более раз в течение минуты) датчик отключает питание от потребителя на 10 минут. Включение датчика происходит автоматически, после восстановления в сети нормального напряжения.

## **7. Техническое обслуживание**

7.1. Техническое обслуживание и ремонт изделия проводит специально обученный персонал.

7.2. Регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по утвержденной структуре ремонтного цикла.

7.3. При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- 1) Выявить неисправность изделия, опросив обслуживающий персонал.
- 2) Проверить работоспособность вентиляторов.
- 3) Проверить работоспособность и целостность корпусов пультов управления.
- 4) Отсутствие загрязнений в системе вентиляции.
- 5) Подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия.
- 6) Проверить сопротивление цепи заземления.



## 8. Гарантийные обязательства

Изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям технических условий **ТУ 28.93.15-012--49889137-2021** при условии соблюдения потребителем правил хранения, транспортирования и эксплуатации данного изделия.

Гарантийный срок эксплуатации **18 месяцев** со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее 6 месяцев от даты изготовления. При отсутствии акта сдачи в эксплуатацию гарантийный срок исчисляется с момента покупки.

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-поставщик гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления или замену изделия по отдельному акту или договору между потребителем и поставщиком.

Гарантия не распространяется на те случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в данном руководстве по эксплуатации.

**ВРЕМЯ НАХОЖДЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ В РЕМОНТЕ В ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ.**

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов изготовитель обязуется заменить изделие в целом.

Рекламации изготовителю предъявляются в порядке и в сроки, предусмотренные «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

## 9. Сведения о рекламациях

Рекламации на качество изделий предъявляются в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- товарно-финансовые документы, подтверждающие факт покупки изделия;
- паспорт изделия с отметкой о приемке изделия с производства, о продаже, о проведении пусконаладочных работ, заверенных печатями;
- акт о выявленных недостатках (акт-рекламация);
- договор с организацией, осуществлявшей пуско-наладочные работы и лицензию этой организации на осуществление таких работ.

**По вопросу рекламаций обращаться по адресу:**

**Г. Москва, Волоколамское шоссе, д.2**

[remont@equipgroup.ru](mailto:remont@equipgroup.ru)

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки о проведении монтажных и пусконаладочных работ;
- при повреждении пломб на корпусе плиты,
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных попытками самостоятельного ремонта оборудования;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

### 10. Комплект поставки

	Наименование	Модель	Кол-во
1	Плита индукционная		
2	Подставка		
3	Паспорт	–	1
4	Упаковка	–	1

### 11. Свидетельство о приемке и продаже

Плита индукционная KAYMAN ПИ–\_\_\_\_\_ соответствует Техническим условиям **ТУ 28.93.15-012--49889137-2021** и признана годной для эксплуатации.

№ партии: \_\_\_\_\_

Штамп О.Т.К.

М.П. Производителя

Дата выпуска: \_\_\_\_\_

Производитель: ООО ПФ «ТЕХНО-ТТ»

142450, Московская область, г. Старая Купавна, ул. Кирова, д.26.

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

### Сведения об установленных генераторах

№ генератора	№ пломбы



Продан \_\_\_\_\_

(наименование предприятия торговли)

Комплектация изделия в полном объёме.

Механические повреждения отсутствуют.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

## 12. Отметка о проведении монтажных и пусконаладочных работ

Наименование монтажной организации \_\_\_\_\_

Адрес, телефон, реквизиты организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Лицо, ответственное за проведение работ \_\_\_\_\_

Дата сдачи в эксплуатацию: \_\_\_\_\_

М.П. Монтажной организации



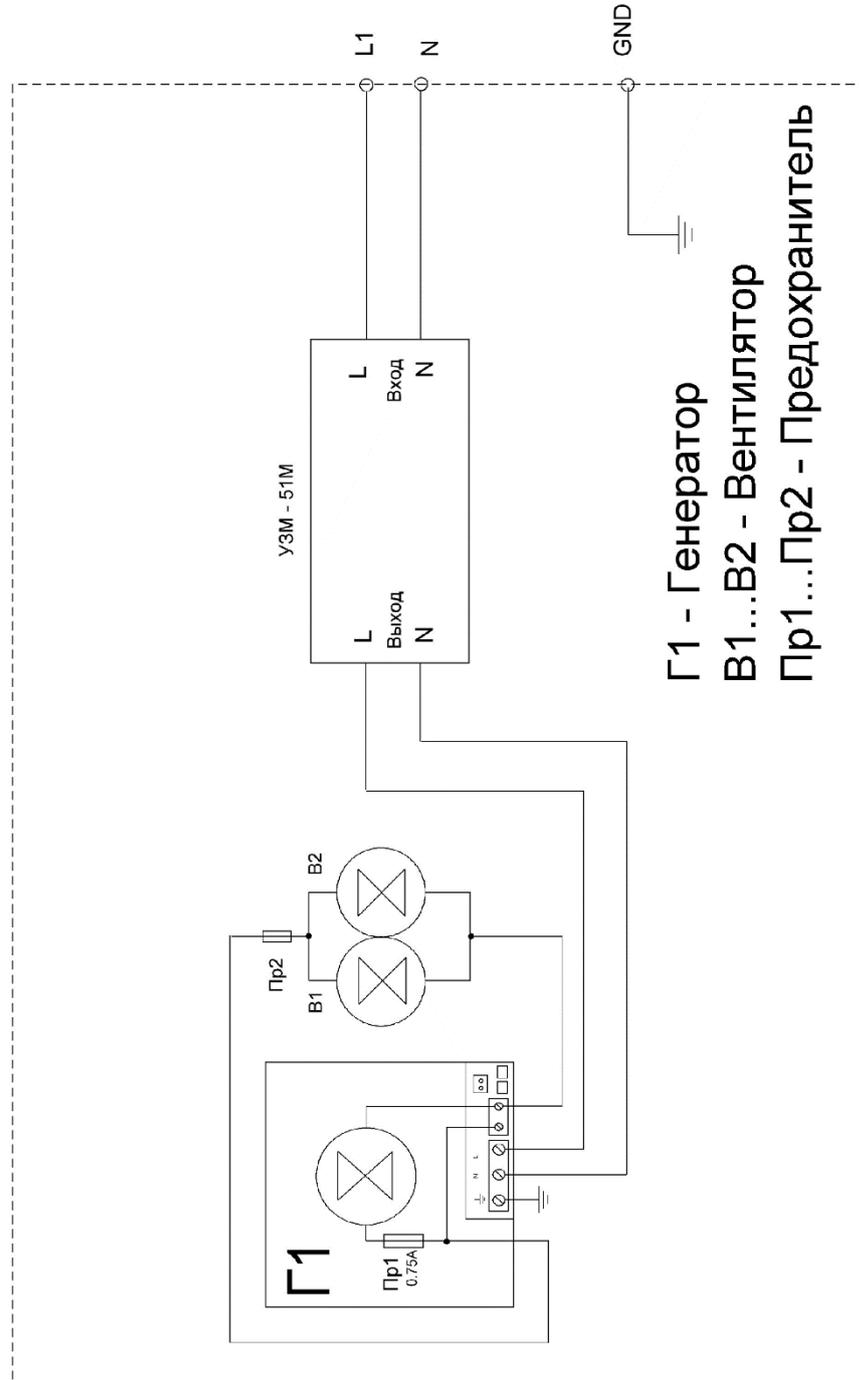


Приложения

Приложение 1. Электрическая схема

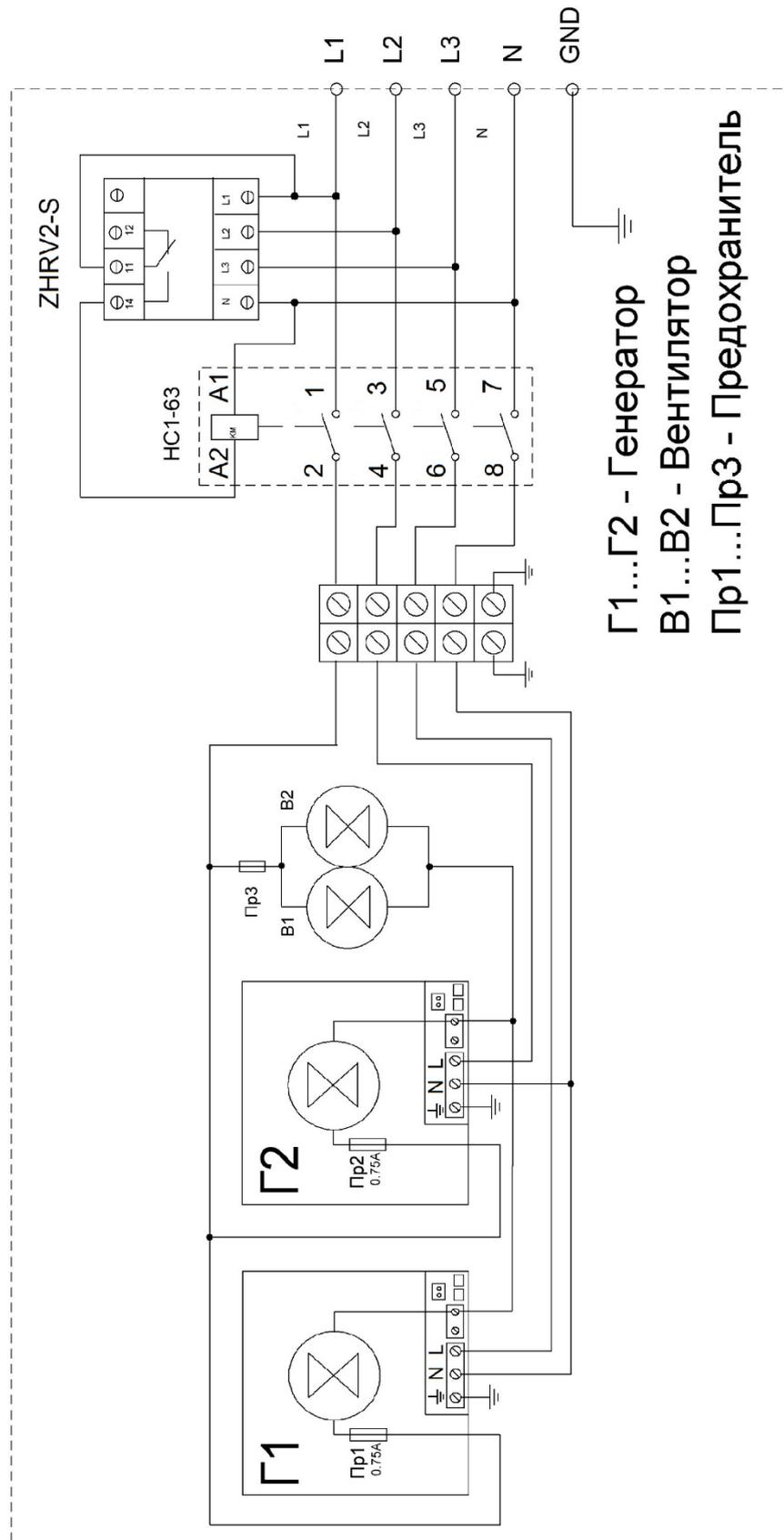
Электрическая схема соединения одного генератора №11

Гриль, казан, теппаньяки



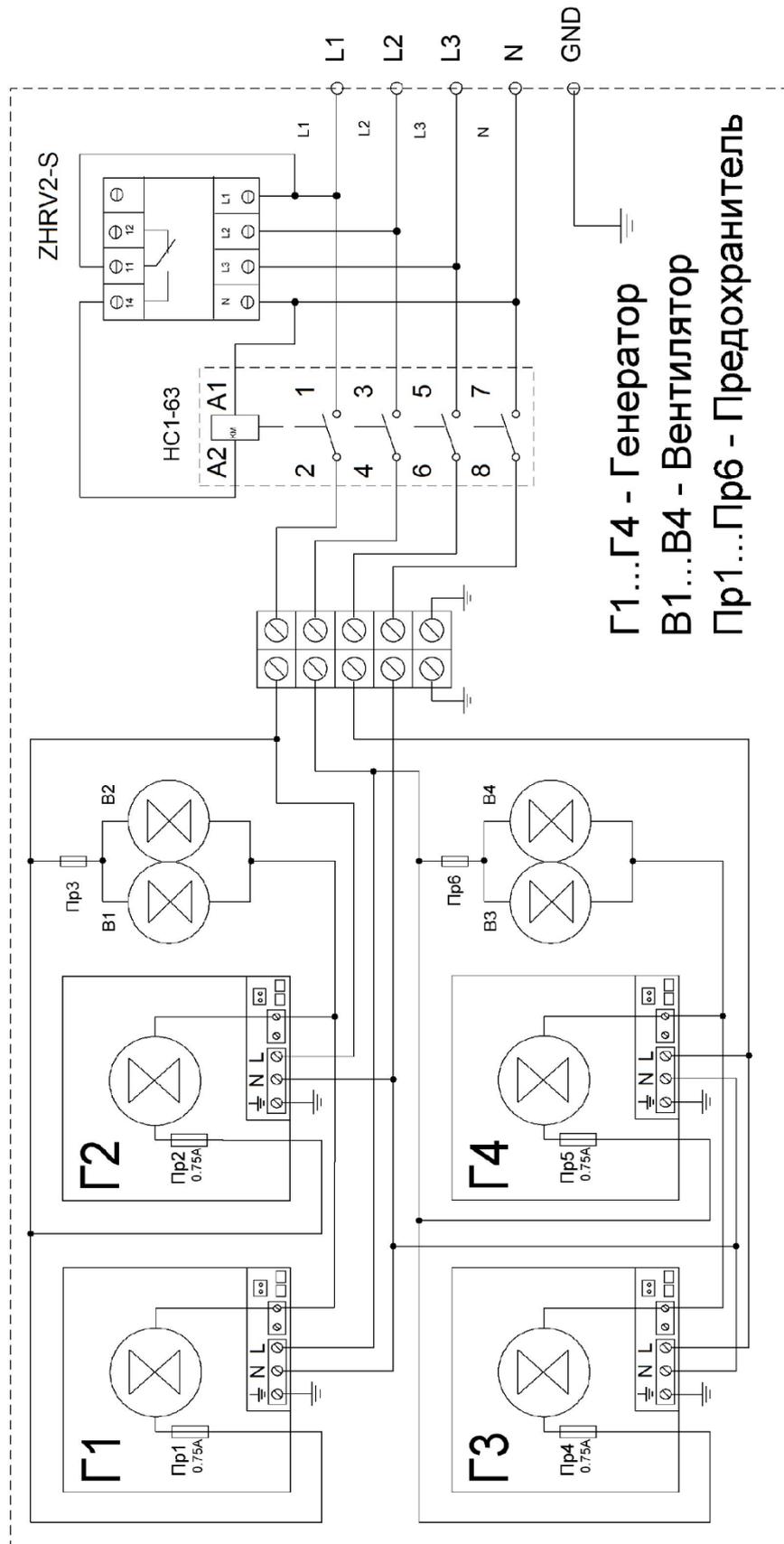


Электрическая схема соединения 2-х генераторов №11 3.5 кВт



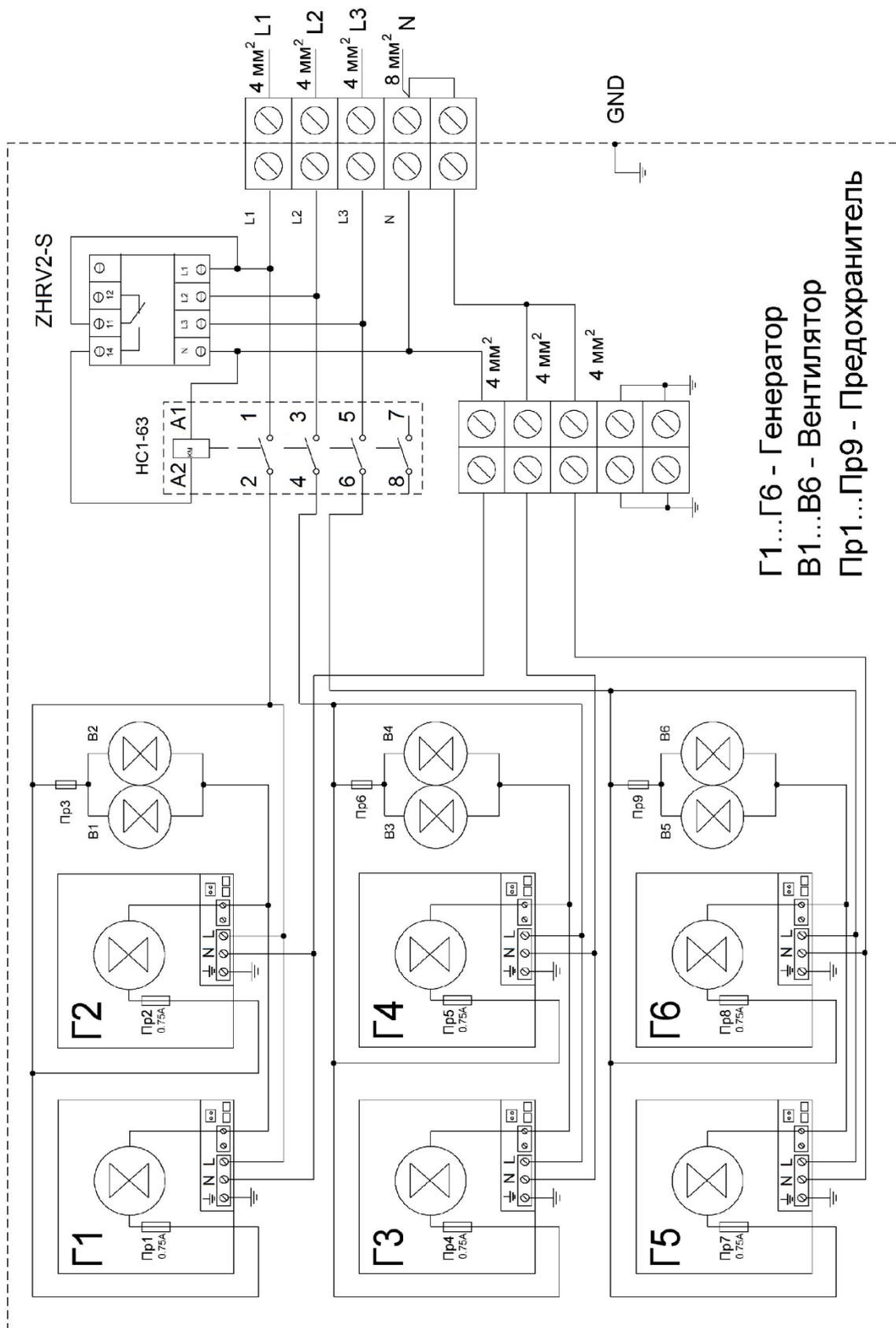


Электрическая схема соединения 4-х генераторов №11 3.5 кВт





Электрическая схема соединения 6-и генераторов №11 3.5 кВт



Г1...Г6 - Генератор  
В1...В6 - Вентилятор  
Пр1...Пр9 - Предохранитель

## Приложение 2. Возможные неполадки и пути их устранения

Неисправность	Возможные причины неисправности
Не работает индикатор, и нет нагрева	Перерыв в подаче электроэнергии. Плохой контакт в электроразъемах.
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

## Приложение 3. Расшифровка кодов ошибок

Сигналы при неполадках	Причина неисправности
E01	Повышенное напряжение
E02	Пониженное напряжение
E03	Перегрузка по току
E04	Перегрев катушки
E05	Перегрев стекла (посуды)
E06	Неисправность вентилятора
E07	Превышение выходного тока
E08	Слишком высокая внутренняя температура
E09	Превышение выходного тока на катушке
E10	Ошибка по фазе
E11	Не подключен термодатчик катушки
E12	Не подключен термодатчик стекла
E13	Перегрев радиатора
E14	Не подключен термодатчик радиатора
E15	Посуда не подходит (Не видит посуду)