



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

*паспорт и руководство
по эксплуатации*

СЕРИЯ 700
СЕРИЯ 900



www.smart-induction.ru

СДЕЛАНО В РОССИИ

Внимание!

Настоящее Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском плиты индукционной в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, ее установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться весь срок службы изделия.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Индукционная технология	4
2. Маркировка	5
3. Комплект поставки	6
4. Общие характеристики	7
5. Основные характеристики	
2-х зонные плиты	8
4-х зонные плиты	9
6-ти зонные плиты	10
6. Защита от скачков напряжения	
Сеть 380 Вольт	11
Сеть 220 Вольт	12
7. Меры безопасности	13
8. Установка и подключение	14
9. Подходящая посуда	16
10. Порядок работы	18
11. Чистка и уход	20
12. Техническое обслуживание	21
13. Коды ошибок	22
14. Шумы при работе плиты	23
15. Схема электрическая	
Плита 2-х зонная	24
Плита 4-х зонная	25
Плита 6-ти зонная	26

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой. В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

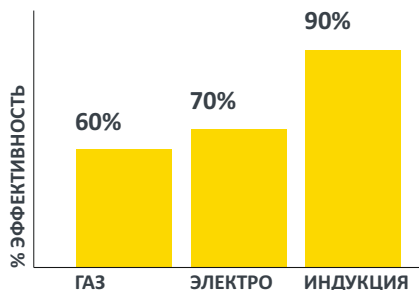
Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.



Работа индукционной плиты основана на принципе электромагнитной индукции. Под стеклокерамической поверхностью находится медная катушка. Электрический ток, проходя через катушку, преобразуется в переменное электромагнитное поле, которое создаёт изменяющееся электрическое поле (индукционный ток). Посуда с ферромагнитными свойствами, находящаяся на варочной поверхности, представляет собой проводник с замкнутым контуром. Под воздействием вихревого индукционного тока электроны дна посуды приходят в движение, что приводит к выделению тепловой энергии, т.е. к разогреву. Таким образом, **нагревается не конфорка, а непосредственно сама посуда и находящаяся в ней пища.**

Особенности

Индукционные конфорки создают жар именно там, где он необходим – в самой посуде. Благодаря электромагнитному полю тепло генерируется непосредственно в днище посуды, причем с огромной скоростью. Если на включенной конфорке не стоит посуда, то отсутствует и энергопотребление и теплоизлучение.



Преимущества

- Экономия энергии от 50 до 85% по сравнению с традиционной кухонной техникой.
- Индукционная техника быстро окупает себя благодаря сокращению расходов на электроэнергию. Это выгодное капиталовложение.
- Минимальное теплоизлучение способствует оптимальному микроклимату на кухне.
- Минимальные жировые испарения вследствие отсутствия двойного горения.
- Мгновенный разогрев. За считанные секунды достигается максимальная теплопроизводительность. Никакого простоя.



Индукционная плита

Эффективность более 90% независимо от величины и количества используемой посуды.



Инфракрасная плита

Эффективность менее 70%, сильное теплоизлучение, замедленное действие системы регулирования.



Газовая плита

Эффективность менее 60%, высокая степень теплоизлучения, сильное загрязнение.



Маркировка плит

ИЗДЕЛИЕ	СЕРИЯ	КОЛ-ВО ЗОН НАГРЕВА	—	МОЩНОСТЬ КОНФОРОК	СТИЛЬ
C плита	7 700 серия	2 2 зоны		3 все 3,5 кВт	B черный
	9 900 серия	4 4 зоны		5 все 5 кВт	N нерж.
		6 6 зон		35 ближние 3,5кВт / дальние 5кВт	

Пример:

C74-3B - плита 700 серии, 4 зоны нагрева, мощность всех зон 3,5кВт, стиль черный, без подставки.

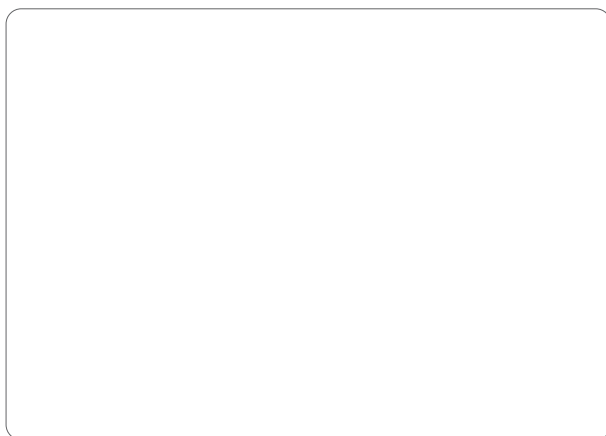


Комплект поставки

Плита индукционная	1 шт.
Воздуховод	1 шт. (2-х зонные плиты)
	2 шт. (4-х зонные плиты)
	3 шт. (6-ти зонные плиты)
Фильтр	1 шт. (2-х зонные плиты)
	2 шт. (4-х зонные плиты)
	3 шт. (6-ти зонные плиты)
Шнур питания (2м.)	1 шт.
Паспорт	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Подставки поставляются отдельно от индукционных плит и имеют свой паспорт на изделие.

Ваша индукционная плита:



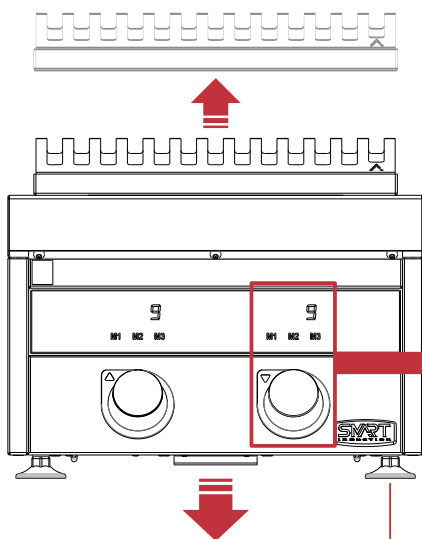


Материалы

- Столешница выполнена из толстой (1,2мм) нержавеющей стали AISI430.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430.
- Рабочая зона - стеклокерамика толщиной 6мм.

Съемный воздуховод

Воздуховод плиты легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине. Выполнен из нержавеющей стали AISI304. Такая конструкция позволяет легко поддерживать плиту в чистом состоянии.



Съемный жироулавливающий фильтр

Снизу плиты расположен жировой фильтр, который легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.

Управление

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью многофункционального электромеханического регулятора.

Электронный регулятор индукционного модуля (энкодер) герметично утоплен вглубь плиты. Управление происходит через специальный усиленный механизм, практически полностью исключающий механическое повреждение электронного регулятора.

Ручка регулятора имеет анатомически правильную плавную конусную форму и крупный диаметр (58мм), что делает работу с оборудованием комфортным.



Ножки, регулируемые по высоте

2 стилистических решения:



STEEL - классическое решение. Передняя панель выполнена из нерж. стали.

BLACK - передняя панель имеет стойкое полимерное покрытие черного цвета.



	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Зоны	Сеть	Размеры, мм	Вес, кг		
СЕРИЯ 700		111001	C72-3B		7 кВт	2 х 3,5 кВт	380 В	400 х 750 х 275	27	
		111002	C72-3N		7 кВт	2 х 3,5 кВт	380 В	400 х 750 х 275	27	
		111003	C72-3B 220		7 кВт	2 х 3,5 кВт	220 В	400 х 750 х 275	27	
		111004	C72-3N 220		7 кВт	2 х 3,5 кВт	220 В	400 х 750 х 275	27	
		111005	C72-35B		8,5 кВт	3,5 / 5 кВт	380 В	400 х 750 х 275	28	
		111006	C72-35N		8,5 кВт	3,5 / 5 кВт	380 В	400 х 750 х 275	28	
		111009	C72-5B		10 кВт	2 х 5 кВт	380 В	400 х 750 х 275	29	
		111010	C72-5N		10 кВт	2 х 5 кВт	380 В	400 х 750 х 275	29	
	СЕРИЯ 900		111013	C92-3B		7 кВт	2 х 3,5 кВт	380 В	400 х 900 х 275	29
			111014	C92-3N		7 кВт	2 х 3,5 кВт	380 В	400 х 900 х 275	29
		111015	C92-3B 220		7 кВт	2 х 3,5 кВт	220 В	400 х 900 х 275	28	
		111016	C92-3N 220		7 кВт	2 х 3,5 кВт	220 В	400 х 900 х 275	28	
		111017	C92-35B		8,5 кВт	3,5 / 5 кВт	380 В	400 х 900 х 275	30	
		111018	C92-35N		8,5 кВт	3,5 / 5 кВт	380 В	400 х 900 х 275	30	
		111021	C92-5B		10 кВт	2 х 5 кВт	380 В	400 х 900 х 275	30	
		111022	C92-5N		10 кВт	2 х 5 кВт	380 В	400 х 900 х 275	30	



1. Панель индикации и управления.
2. Корпус.
3. Ручка управления конфоркой.
4. Кабельный ввод шнура питания.
5. Ножка.
6. Фильтр жираулавливающий.
7. Воздуховод.
8. Столешница.
9. Рабочая поверхность (стеклокерамика).



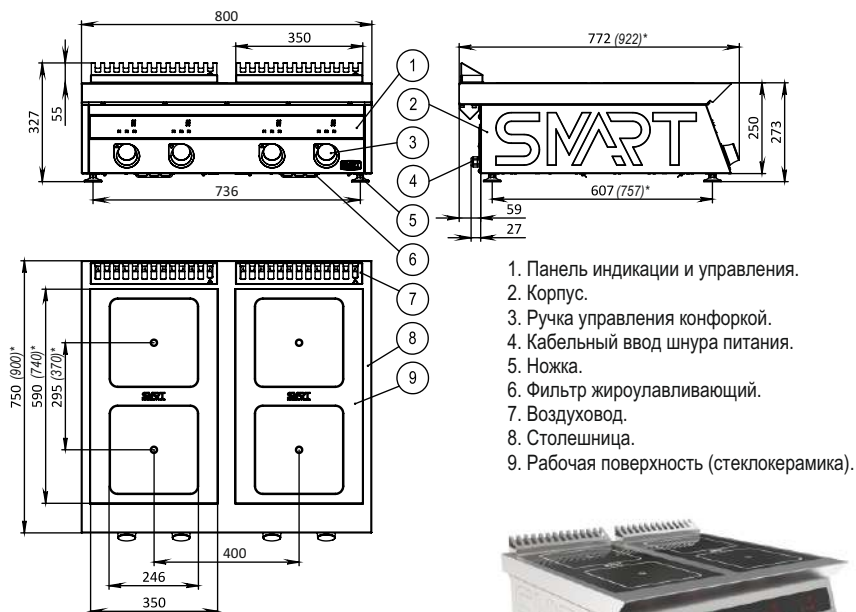


СЕРИЯ 700

	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Зоны	Сеть	Размеры, мм	Вес, кг
	111025	C74-3B		14 кВт	4 х 3,5 кВт	380 В	800 х 750 х 275	49
	111026	C74-3N		14 кВт	4 х 3,5 кВт	380 В	800 х 750 х 275	49
	111027	C74-35B		17 кВт	2х3,5 / 2х5 кВт	380 В	800 х 750 х 275	50
	111028	C74-35N		17 кВт	2х3,5 / 2х5 кВт	380 В	800 х 750 х 275	50
	111029	C74-5B		20 кВт	4 х 5 кВт	380 В	800 х 750 х 275	51
	111030	C74-5N		20 кВт	4 х 5 кВт	380 В	800 х 750 х 275	51

СЕРИЯ 900

	111031	C94-3B		14 кВт	4 х 3,5 кВт	380 В	800 х 900 х 275	52
	111032	C94-3N		14 кВт	4 х 3,5 кВт	380 В	800 х 900 х 275	52
	111033	C94-35B		17 кВт	2х3,5 / 2х5 кВт	380 В	800 х 900 х 275	54
	111034	C94-35N		17 кВт	2х3,5 / 2х5 кВт	380 В	800 х 900 х 275	54
	111035	C94-5B		20 кВт	4 х 5 кВт	380 В	800 х 900 х 275	55
	111036	C94-5N		20 кВт	4 х 5 кВт	380 В	800 х 900 х 275	55



(*) - в скобках со звездочкой указан размер плит 900 серии



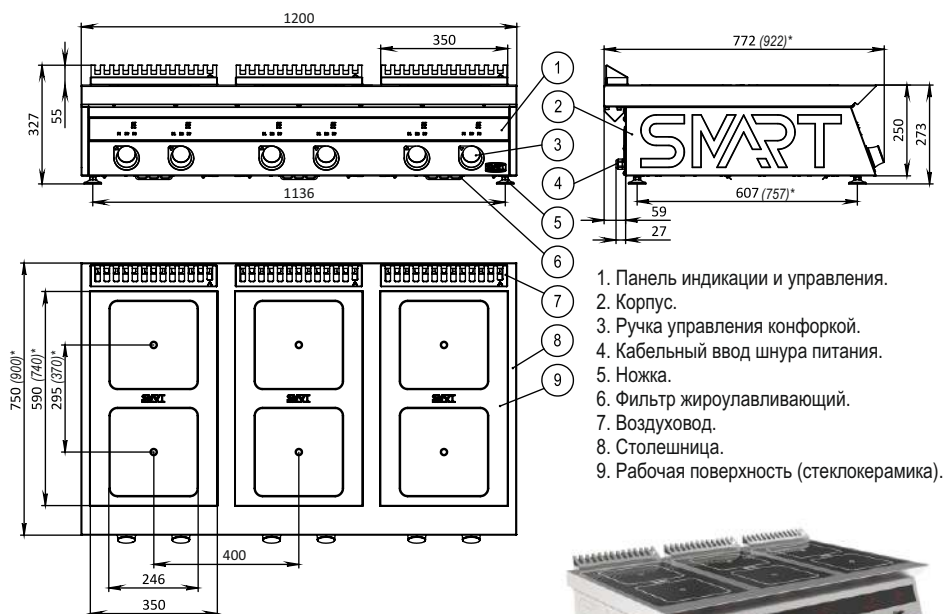


СЕРИЯ 700

	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Зоны	Сеть	Размеры, мм	Вес, кг
	111037	C76-3B		21 кВт	6 x 3,5 кВт	380 В	1200 x 750 x 275	72
	111038	C76-3N		21 кВт	6 x 3,5 кВт	380 В	1200 x 750 x 275	72
	111039	C76-35B		25,5 кВт	3x3,5 / 3x5 кВт	380 В	1200 x 750 x 275	73
	111040	C76-35N		25,5 кВт	3x3,5 / 3x5 кВт	380 В	1200 x 750 x 275	73
	111041	C76-5B		30 кВт	6 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 275	75
	111042	C76-5N		30 кВт	6 x 5 кВт	380 В	1200 x 750 x 275	75

СЕРИЯ 900

	111043	C96-3B		21 кВт	6 x 3,5 кВт	380 В	1200 x 900 x 275	77
	111044	C96-3N		21 кВт	6 x 3,5 кВт	380 В	1200 x 900 x 275	77
	111045	C96-35B		25,5 кВт	3x3,5 / 3x5 кВт	380 В	1200 x 900 x 275	78
	111046	C96-35N		25,5 кВт	3x3,5 / 3x5 кВт	380 В	1200 x 900 x 275	78
	111047	C96-5B		30 кВт	6 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 275	80
	111048	C96-5N		30 кВт	6 x 5 кВт	380 В	1200 x 900 x 275	80



1. Панель индикации и управления.
2. Корпус.
3. Ручка управления конфоркой.
4. Кабельный ввод шнура питания.
5. Ножка.
6. Фильтр жираулавливающий.
7. Воздуховод.
8. Столешница.
9. Рабочая поверхность (стеклокерамика).



(*) - в скобках со звездочкой указан размер плит 900 серии



Устройство обеспечивает защиту плиты от разрушающего воздействия импульсных скачков напряжения, вызванных срабатыванием близкорасположенных и подключенных к этой же сети электродвигателей, магнитных пускателей или перепадов напряжения, предотвращая выход плиты из строя. Варисторная защита каждой фазы обеспечивает сохранение работоспособности при воздействии импульсом перенапряжения длительностью 8/20мкс амплитудой до 6500А.

При кратковременных снижениях сетевого напряжения, ниже допустимого, отключение плиты не происходит.

Наклейка на корпусе плиты и режимы индикации



Работа устройства защиты на 380В

После подачи напряжения питания на вход, включаются зеленые индикаторы “L1”, “L2”, “L3”. Если напряжение на входе в допустимых пределах (165-270В на каждой фазе) и правильный порядок чередования фаз, включается желтый индикатор “☐”, сигнализирующий о включении плиты. Если напряжение ниже допустимого значения (165В) включается красный индикатор “U<” и происходит отключение плиты, желтый индикатор “☐” отключается. После восстановления напряжения на входе, включение плиты происходит автоматически через 10 секунд. Работа устройства защиты при значении напряжения на входе выше допустимого (270В) аналогична.

Устройство контролирует порядок чередования фаз, снижение или превышение частоты питающей сети и разницу напряжений на фазах превышающую 25%.

Работа индикаторов “U>”, “U<” в зависимости от аварийной ситуации

Поведение индикаторов «U>», «U<»	Причина
Попеременное включение	Нарушение порядка чередования фаз
Частое одновременное включение	Превышение или снижение частоты сети более 55Гц, или менее 45Гц
Медленное одновременное включение	Разница напряжения между любыми фазами более 25%



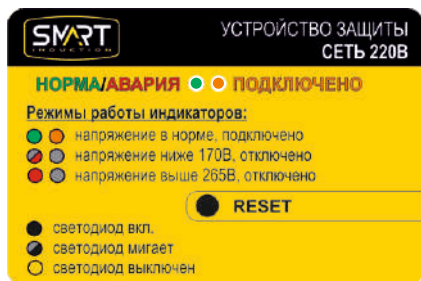
Работа устройства защиты на 220В

После подачи напряжения питания на вход, устройство выдерживает время готовности 5 секунд, при этом индикация не работает, затем зеленый индикатор начинает мигать, указывая на отсчет выдержки времени включения. Если напряжение находится в допустимых пределах, плита включается и загораются зеленый (сеть в норме) и желтый (подключено) индикаторы.

После отключения плиты по причине проблем в сети, повторное включение происходит автоматически через 10 секунд.

Вручную включить устройство защиты можно нажав и удерживая в течении 2 секунд кнопку "RESET". Нажимать следует тупым тонким предметом, например ручкой.

Наклейка на корпусе плиты и режимы индикации



Режимы работы индикации устройства защиты на 220В

Если напряжение приближается к верхнему порогу отключения (265В), начинает мерцать красный индикатор и при выходе напряжения за допустимые пределы, происходит отключение плиты, при этом желтый индикатор отключается, а красный постоянно горит. При возврате напряжения в норму начинается отсчет выдержки времени повторного включения (10 секунд), при этом зеленый индикатор начинает мигать (если во время отсчета времени произойдет выход напряжения за допустимые пределы, время повторного включения сбрасывается) после окончания отсчета времени устройство защиты включает плиту.

Если напряжение приближается к нижнему порогу отключения, начинает мерцать зеленый индикатор и при выходе напряжения за допустимые пределы (<170В) начинается отсчет времени задержки отключения, при этом красный индикатор начинает мигать, после окончания отсчета времени, происходит отключение плиты, при этом желтый индикатор отключается, а красный загорается каждые 2 секунды. При возврате напряжения в норму начинается отсчет выдержки времени включения, при этом зеленый индикатор начинает мигать. После окончания отсчета времени, плита включается, загорается желтый индикатор.



По способу защиты человека от поражения электрическим током плита относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.

К обслуживанию плиты допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и ознакомленные с настоящим Руководством.

Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с плитой.

При работе с плитой соблюдайте следующие правила безопасности:

- при монтаже плиты должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая защиту от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- подключение плиты к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- не допускается использование плиты в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- рабочая поверхность плиты из стеклокерамики. Если поверхность содержит трещины, немедленно отключите плиту от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- при обнаружении неисправностей отключите плиту от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- включайте плиту только после устранения неисправностей.
- после использования обязательно выключайте конфорку с помощью ее регулятора. Не полагайтесь на индикатор горячей поверхности.

Внимание!

Категорически запрещено работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором.

Запрещается:

- оставлять работающую плиту без надзора;
- эксплуатировать плиту с поврежденной рабочей поверхностью (с трещинами);
- устанавливать пустую посуду на плиту;
- использовать посуду с выпуклым дном или на ножках;
- работать с плитой персоналу с кардиостимулятором сердца и другими устройствами (слуховые аппараты, имплантированные дозаторы инсулина и прочее), на чью работу может повлиять электромагнитное излучение плиты;
- нагружать стеклокерамическую рабочую поверхность плиты выше 50 кг на конфорку;
- бросать посуду на рабочую поверхность;
- прикасаться к рабочей поверхности после снятия посуды;
- разогревать пищу в консервных банках или иной металлической упаковке;
- помещать металлические предметы, кухонные принадлежности, столовые приборы и т.д. на рабочую поверхность вблизи зоны нагрева;
- помещать алюминиевую фольгу или пластмассовую посуду на рабочую поверхность. Рабочая поверхность плиты не предназначена для хранения других предметов;
- при работе плиты будьте осторожны: кольца, наручные часы и другие подобные предметы могут нагреться, если их поднести близко к рабочей поверхности плиты;
- устранять неисправность при работе плиты;
- закрывать вентиляционные отверстия и воздухопроводы;
- работать без заземления;
- подсоединять плиту через удлинитель.



После хранения плиты в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение минимум 6ч.

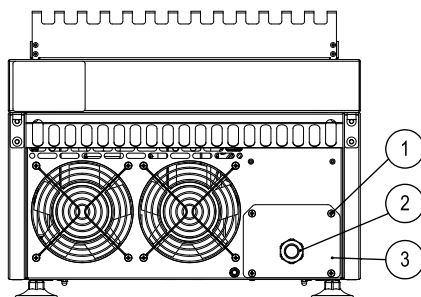
Распаковку, установку и испытание плиты должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. Монтажные предприятия ответственны за правильное инструктирование, а также установку в соответствии с предписаниями по безопасности.

Установку плиты необходимо проводить в следующем порядке:

- перед установкой на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей;
- плиту разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом;
- установить воздухопроводы (1,2 или 3 в зависимости от модели плиты);
- установить жироулавливающий фильтр снизу плиты (1,2 или 3 в зависимости от модели плиты);
- выровнять плиту по уровню с помощью регулируемых ножек, чтобы поверхность плиты приняла горизонтальное положение;
- подключить провода к электросети (плита поставляется с кабелем длиной 2 м.) согласно действующему законодательству и нормативам. Подключение электропитания производится только уполномоченной специализированной службой согласно схемы электрической принципиальной. Осуществить подключение к электросети необходимо с учетом допустимой нагрузки на электросеть.

Для подключения необходимо:

- снять крышку 3 щитка сзади плиты открыв четыре винта 1.
- подключить плиту согласно схеме подключения. Прежде чем подключать кабель, его необходимо продеть в кабельный ввод 2.
- закрыть крышку щитка при помощи винтов 1, предварительно затянув кабель питания в кабельном вводе 2.



Заземляющий провод рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

Электропитание к плите подвести с распределительного шкафа через дифференциальный автомат.

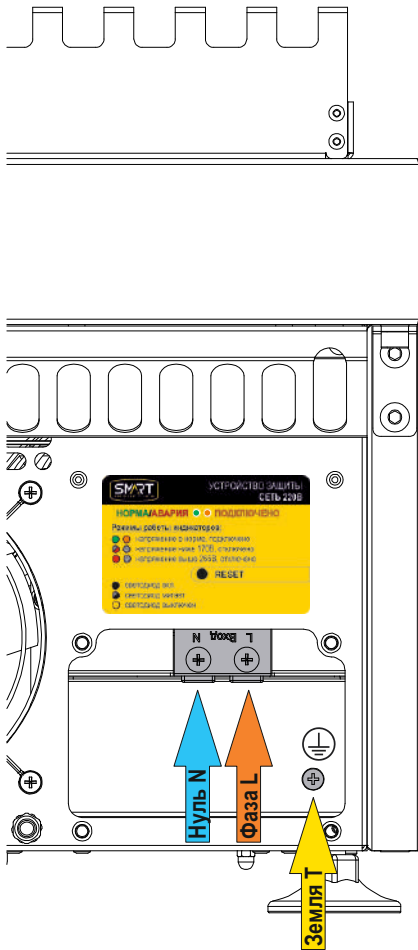
Дифференциальный автомат должен обеспечивать гарантированное отключение от сети питания.

Для выравнивания потенциалов при установке плиты в технологическую линию предусмотрен зажим, обозначенный знаком «» эквипотенциальность.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

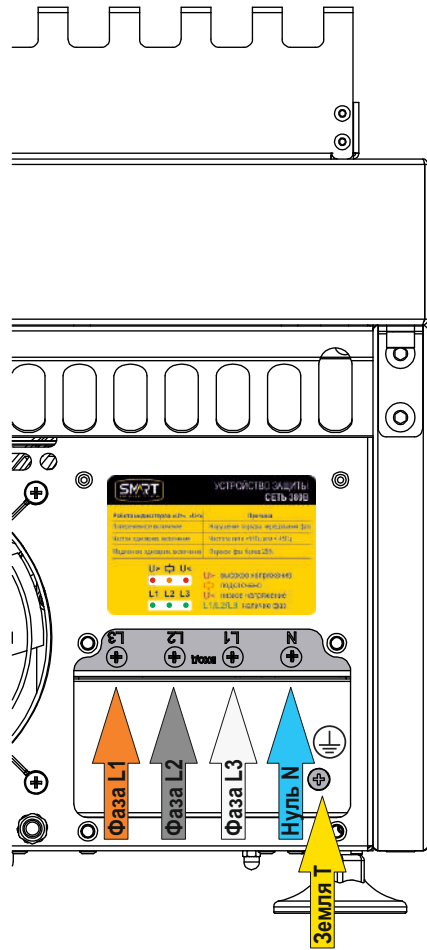


Схема подключения к электросети 220В



Подключение к сети 220В производится при помощи 3-х жильного кабеля.

Схема подключения к электросети 380В



Подключение к сети 380В производится при помощи 5-ти жильного кабеля.

Если подключение будет выполнено не верно - плата не включится.



Материал

Для индукционной плиты подходит посуда, обладающая магнитными свойствами. Обычно, на посуде, предназначенной для индукционных плит нанесен специальный символ:



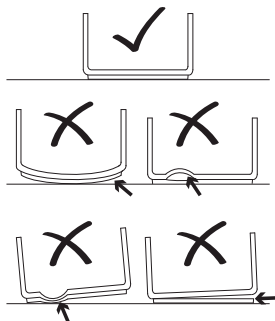
Состояние посуды

Запрещается использовать посуду с расслоением дна, вмятинами, выгнутым или частично оторванным дном.

При использовании такой посуды датчик под стеклянной поверхностью не может правильно определить температуру.

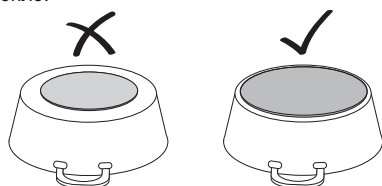
Такая посуда перегреет датчик и в конечном итоге может привести к повреждению датчика и генератора.

Примеры хорошей и плохой посуды:



Не используйте посуду, изготовленную из стекла, керамики, меди, алюминия.

При выборе посуды обращайте внимание на размер магнитного дна посуды. Если магнитное дно существенно меньше размеров самой посуды, то такая кастрюля будет дольше греться и хуже распределять тепло.

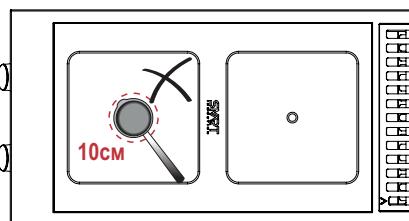


Пустая посуда и посуда с тонким дном

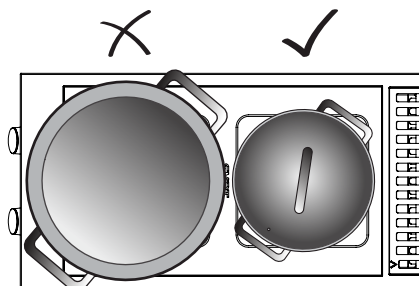
Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Индукционная плита оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в Сервисную службу.

Размер посуды

Минимальный диаметр дна кастрюли - 10 см. В противном случае кастрюля не будет нагреваться. Это является функцией безопасности, чтобы конфорка не нагревала мелкие металлические предметы, такие как ложки, вилки, ножи и пр.

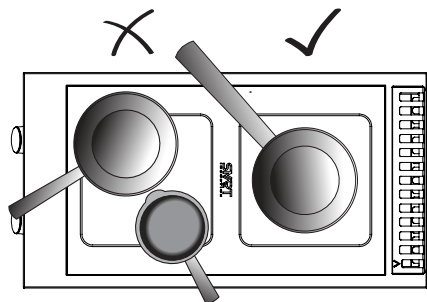


Посуда не должна выходить за пределы стеклокерамической поверхности.

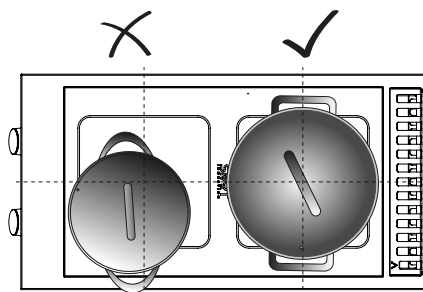




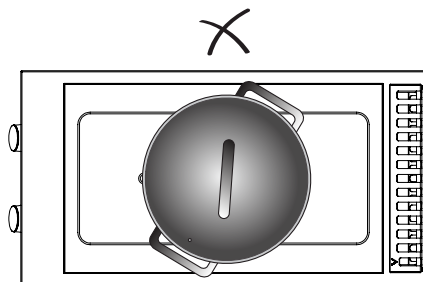
На одной зоне нагрева можно размещать только одну кастрюлю.



Всегда устанавливайте посуду в центре конфорки.



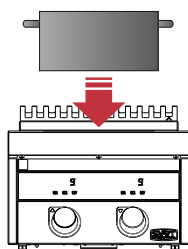
Нельзя ставить одну кастрюлю на несколько зон нагрева сразу.





1. Включение

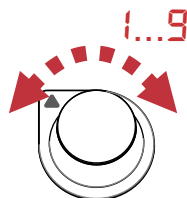
- 1 Установите посуду по центру конфорки.



- 2 Нажмите коротко на ручку управления для включения конфорки. Загорится цифровой дисплей.



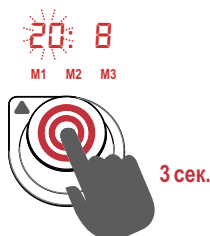
- 3 Поворачивая ручку вправо/влево установите нужный уровень нагрева.



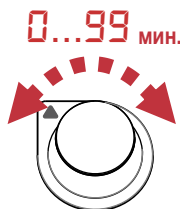
Для выключения повторно коротко нажмите на ручку.

2. Таймер

- 1 Нажмите на ручку и держите 3 секунды. Появится и замигает экран таймера.



- 2 Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время.



- 3 Если ручку не трогать некоторое время, экран перестанет мигать и будет просто гореть, таймер начнет обратный отсчет. Две точки мигают, показывая работу таймера. Когда заданное время закончится, конфорка выключится.

Для преждевременного отключения таймера нужно установить 00 или выключить конфорку нажав коротко на ручку.

3. Использование быстрых программ M1, M2, M3

- 1 Нажмите коротко на сенсор M1. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M1.



- 2 Нажмите коротко на сенсор M2. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M2.



- 3 Нажмите коротко на сенсор M3. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M3.





4. Запись в память конфорки быстрых программ M1, M2, M3

- 1 | Когда конфорка включена нажмите на ручку и держите 3 секунды. Замигает экран таймера.



- 2 | Нажмите коротко сенсор M1. Он начнет мигать. Так же будет мигать индикатор таймера. Отобразится записанная ранее программа.



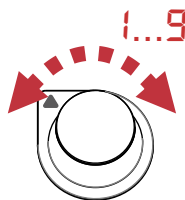
- 3 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время таймера. Если установить 00, то таймер будет выключен.



- 4 | Нажмите еще раз коротко сенсор M1. Теперь будет мигать индикатор нагрева.



- 5 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужный уровень нагрева.



- 6 | Не трогайте ничего 8 секунд. Индикация на экране перестанет мигать. Программа записана в память.

Для записи в память конфорки программ M2 и M3 пройдите все шаги начиная с первого, только нажимая сенсор M2 и M3 соответственно.



Стеклокерамическая поверхность

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

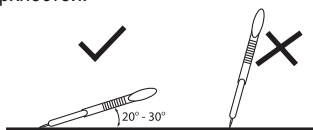
Чистите варочную поверхность только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства.

Не используйте для чистки:

абразивные чистящие средства, агрессивные чистящие средства - такие, как аэрозоли для жарочных шкафов и пятновыводители, жесткие губки, паровые очистители и очистители высокого давления.

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.



Корпус индукционной плиты

Корпус индукционной плиты выполнен из пищевой нержавеющей стали.

При чистки корпуса нельзя использовать:

- абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества);
- чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и хлориды;
- жесткие губки и другие грубые предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Корпус индукционной плиты можно очистить мягкой салфеткой со специальным моющим средством, предназначенным для ухода за изделиями из нержавеющей стали.

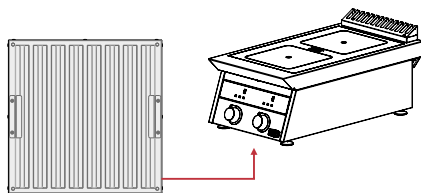
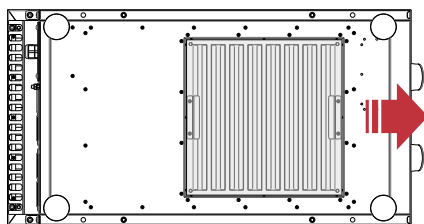
Регулярная чистка значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Перед началом эксплуатации удалите остатки влаги с поверхности плиты!

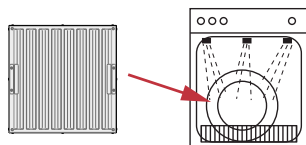
Жидкость, попадающая между дном посуды и конфоркой, испаряется. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить.

Жирулавливающий фильтр

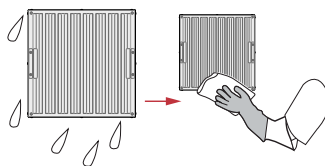
Фильтр забора воздуха расположен снизу плиты. Чтобы снять, потяните фильтр за ручки вниз и на себя. У 2-х конфорочных плит снизу 1 фильтр, у 4-х конфорочных - 2 фильтра, у 6-ти конфорочных - 3 фильтра.



Фильтр можно мыть в посудомоечной машине.



Перед установкой фильтра на место, его необходимо высушить.





Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей и прошедший обучение у изготовителя или рекомендованные им.

В процессе эксплуатации плиты необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности плиты;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности плиты и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание (ТО) – 1 мес.;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

Внимание! Все работы по ТО и ТР проводить только на плите, отключенной от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

При техническом обслуживании плиты требуется проделать следующие работы:

- выявить неисправность плиты путем опроса обслуживающего персонала;
- визуально осмотреть вентиляторы на задней стенке и на днище плиты, предварительно сняв фильтра. По мере необходимости провести их очистку;
- проверить целостность оболочки шнура питания. При выявлении повреждения оболочки заменить шнур питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром.
- проверить цепи заземления самой плиты (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

**Внимание!**

Запрещается снимать гарантийные пломбы. Нарушение целостности пломб приводит к снятию с гарантии.

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА
E00	На конфорке нет посуды или посуда не подходит для индукционной плиты.	1. Деформировалась кастрюля/сковорода. Дно посуды имеет выпуклую, либо вогнутую форму. 2. Используется посуда, не пригодная для индукционных плит. 3. Посуда установлена не по-центру конфорки. 4. Не подключена катушка.
E01	Неисправность IGBT модуля.	1. Короткое замыкание IGBT модуля. 2. Перегрев IGBT модуля.
E02	Короткое замыкание IGBT модуля.	Короткое замыкание IGBT модуля.
E03	Ошибка датчика катушки.	1. Повреждение датчика катушки. 2. Датчик катушки не подключен.
E04	Датчик катушки отключен, либо слишком высокая температура катушки.	1. Повреждение датчика катушки. 2. Датчик катушки не подключен. 3. Датчик катушки неисправен. 4. Не вращается вентилятор, охлаждающий катушку. 5. Недостаточный воздухообмен. Забиты воздушные фильтра снизу, либо загорожены вентиляционные отверстия плиты снизу или сзади.
E05	Датчик катушки не подключен.	Датчик катушки не подключен.
E06	Короткое замыкание датчика катушки.	1. Механическое повреждение датчика катушки. 2. Короткое замыкание датчика катушки.
E07	Низкое напряжение.	1. Напряжение питающей сети ниже минимально допустимого. 2. Неисправность трансформатора индукционного модуля.
E08	Высокое напряжение.	1. Напряжение питающей сети выше максимально допустимого. 2. Неисправность трансформатора индукционного модуля.
F	Перегрев IGBT модулей.	1. Не вращается, либо слабо вращается вентилятор охлаждения модуля. 2. Недостаточный воздухообмен. Забиты воздушные фильтра снизу, либо загорожены вентиляционные отверстия плиты снизу или сзади.



Технология нагрева по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже.

Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой мощности. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей от конфорки в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении мощности нагрева.

Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или заметно стихнет, если Вы уменьшите мощность нагрева.

Гудение вентиляторов

Для правильной работы электронной системы индукционная плита должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентиляторами, которые включаются при включении конфорок. Кроме того, вентиляторы могут работать по инерции после выключения конфорок, если температура рабочей поверхности все еще высока.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, они являются частью технологии нагрева посредством индукции и не означают, что Ваша плита неисправна.



Схема 2-х зонных моделей индукционных плит 700 и 900 серии с подключением к электросети 220В

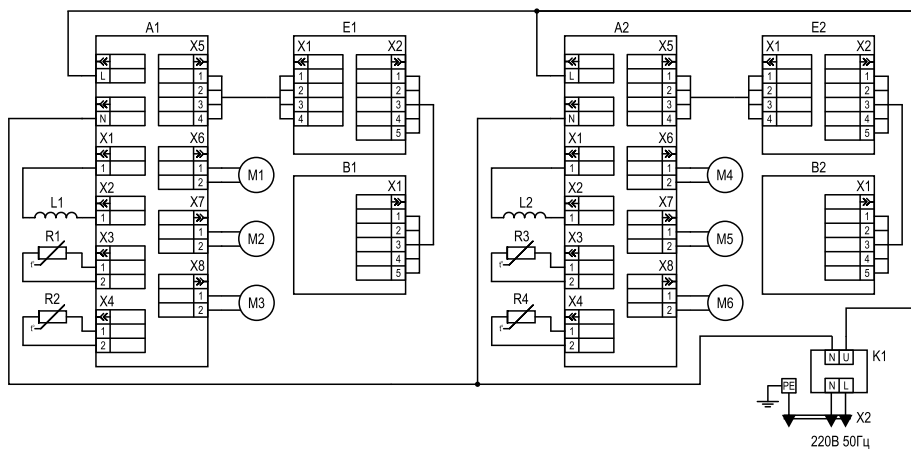
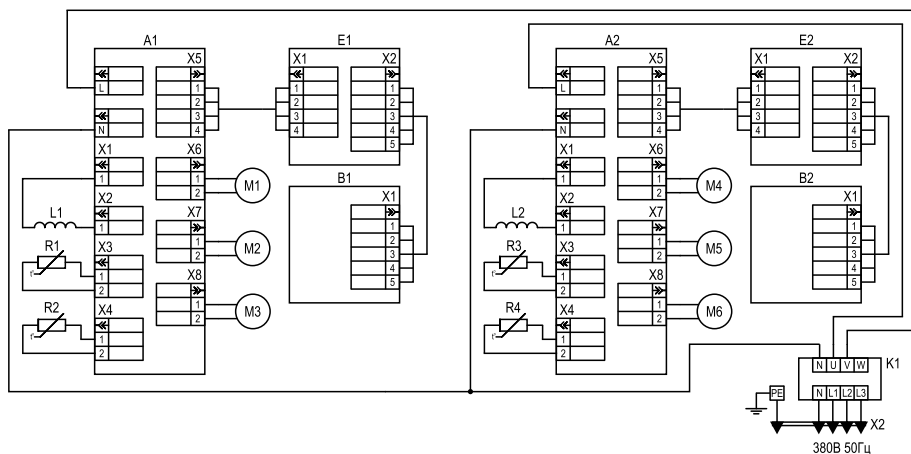


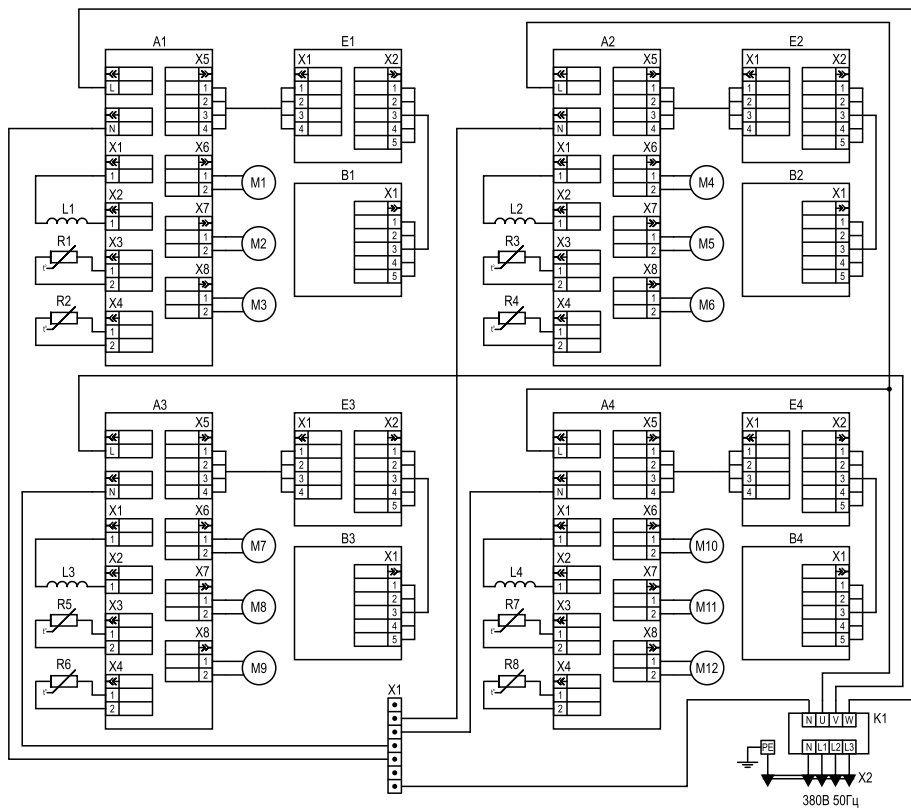
Схема 2-х зонных моделей индукционных плит 700 и 900 серии с подключением к электросети 380В



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1, A2	Модуль индукционный
B1, B2	Многофункциональный регулятор
E1, E2	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1, L2	Катушка
M1 - M6	Вентилятор
R1 - R4	Термодатчик
X2	Шнур питания



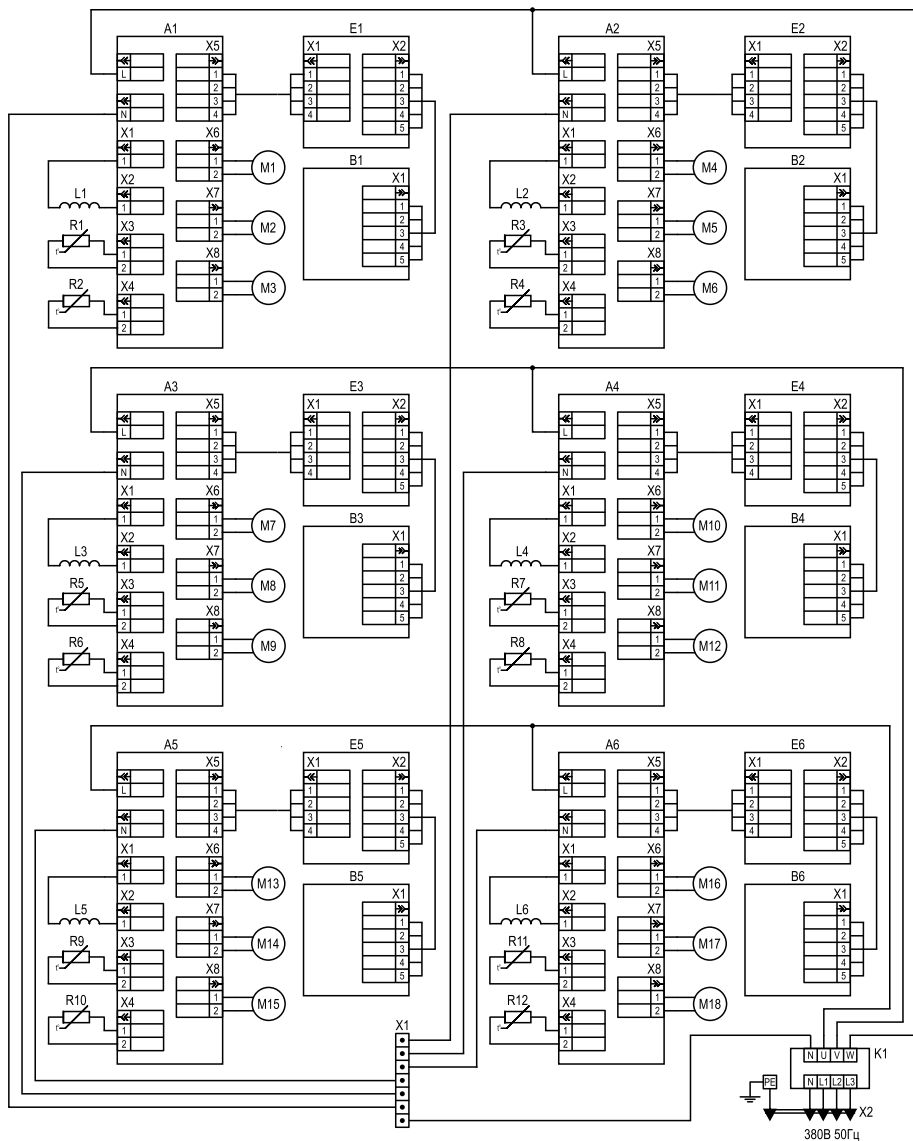
Схема 4-х зонных моделей индукционных плит 700 и 900 серии



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1 - A4	Модуль индукционный
B1 - B4	Многофункциональный регулятор
E1 - E4	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1 - L4	Катушка
M1 - M12	Вентилятор
R1 - R8	Термодатчик
X1	Нулевая шина
X2	Шнур питания



Схема 6-ти зонных моделей индукционных плит 700 и 900 серии



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1 - A6	Модуль индукционный
B1 - B6	Многофункциональный регулятор
E1 - E6	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1 - L6	Катушка

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
M1 - M18	Вентилятор
R1 - R12	Термодатчик
X1	Нулевая шина
X2	Шнур питания

