

Инструкция по эксплуатации индукционной плиты Bufett



640035

Плита индукционная профессиональная настольная, предназначена для использования на предприятиях общественного питания. Металлический корпус, поверхность из стеклокерамики. В верхней части плиты расположена индукционная конфорка, на которую устанавливается посуда. Диаметр дна посуды должен быть не меньше 12 см. Плита способна выдержать вес до 100 кг при условии, что диаметр посуды не менее 36 см. Максимальная мощность нагрева – 3.5 кВт.

Подходящая посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например:

- посуду из эмалированной стали;
- посуду из чугуна;
- специальную посуду для индукционного нагрева из высококачественной стали.

Неподходящая посуда

Ни в коем случае не используйте рассекатели и посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий.

Простой способ проверки посуды: если ко дну прилипает магнит – посуду можно использовать на индукционной плите. Также на индукционной плите не следует нагревать посуду с неплоским дном.

Меры предосторожности

Индукционная плита работает от электрической сети напряжением 220В±10% и с частотой 50 Гц. Наличие заземления в розетке обязательно.

- **ВНИМАНИЕ! КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО** работать с плитой людям с установленным кардиостимулятором!
- Перед включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Используйте розетку не менее 16 А. Не включайте в ту же розетку другие устройства.
- После распаковки проведите визуальный осмотр: проверьте комплектность, убедитесь в отсутствии механических повреждений плиты. Не используйте устройство с поврежденным корпусом, шнуром или вилок.
- При обнаружении на рабочей поверхности трещин немедленно отключите плиту от сети.
- Влаги, проникающей в корпус плиты, может привести к удару электрическим током.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Если неисправность обнаружена во время работы прибора, выньте из розетки вилку сетевого провода.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Выньте из розетки вилку сетевого провода.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите плиту. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламегасящим покрывалом или другими подобными предметами.
- Конфорка очень сильно нагревается. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не храните рядом с плитой легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики.
- Эксплуатация плиты запрещена детям и недееспособным людям.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не нагревайте на плите пустую посуду.
- Не используйте устройство в условиях слишком высокой температуры или влажности.

Температура в помещении, где установлена плита, должна быть в пределах 10°C–40°C.

- Во избежание короткого замыкания и поражения током поддерживайте чистоту плиты и не допускайте попадания внутрь плиты насекомых (например, тараканов) и влаги. В случае, если плита не используется длительное время, закройте вентиляционные отверстия с помощью пищевой плёнки.

- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.

- На плите запрещено нагревать закрытые консервные банки, т. к. они могут взорваться.

- Рабочая поверхность, на которую устанавливается индукционная плита, должна быть жаростойкой и не излучать тепло. Не эксплуатируйте плиту на бумаге, фольге, железных листах (в т.ч. из нержавеющей стали и алюминия).

- Будьте осторожны: сама плита не нагревается, но её нагревает горячая посуда. Тепло от посуды передается стеклокерамической поверхности. Даже после выключения плиты её поверхность остаётся некоторое время горячей. Дайте плите остыть.

- Не допускайте падения предметов и нанесения ударов по стеклокерамической поверхности и электрической панели. Если панель или поверхность повреждены, немедленно отключите электропитание

- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой посуда может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

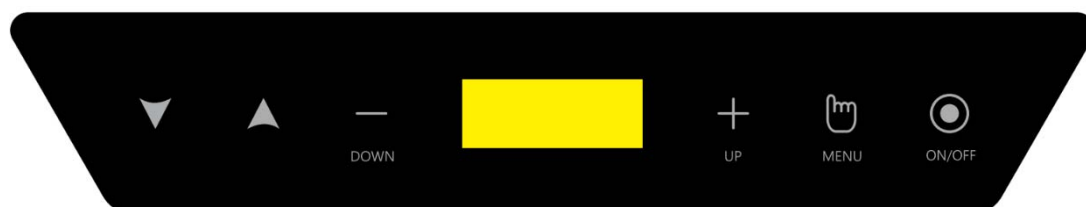
- Не закрывайте вентиляционные отверстия плиты. Не вставляйте в них посторонние предметы. Не эксплуатируйте плиту на мягких поверхностях (например, ковре).

- Каждый раз после эксплуатации отключайте плиту от электросети, вытаскивая штепсель из розетки.

ВНИМАНИЕ! Все работы, связанные с техническим обслуживанием, ремонтом и монтажом, производятся при остывших конфорках и отключенной от электросети плиты.

ВНИМАНИЕ! Запрещено перекрывать вентиляционные отверстия, расположенные в корпусе изделия.

Устройство индукционной плиты



Модель	640035
Тип нагрева	Постоянный
Размер продукта	350×440×148 мм
Количество конфорок	1
Диапазон рабочих температур	60–210°C
Шаг температуры	10°C
Вес нетто	6,5 кг
Напряжение	220В±10%, 50Гц
Максимальная мощность	3500 Вт

Перед началом эксплуатации

Перед началом эксплуатации необходимо удалить все упаковочные материалы. Поверхность плиты следует протереть сухой тряпкой.

Как использовать

Включение плиты

Вставьте шнур питания в специальную розетку, коммерческая электромагнитная плита издаст один звуковой сигнал, коммерческая электромагнитная плита перейдет в состояние включения питания, а в области дисплея отобразится "ВЫКЛЮЧЕНО".

Режим ожидания

Поместите кастрюлю в центр панели плиты, нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", индикатор кнопки всегда горит, область дисплея отображается "ВКЛ", и устройство переходит в режим ожидания.

Операция

Обычный режим работы

- В режиме ожидания нажмите кнопку "▼", устройство перейдет в рабочее состояние, максимальная мощность нагрева по умолчанию составляет 3500 Вт, на светодиодном экране отображается "3500".
- В режиме ожидания нажмите кнопку "▲", устройство перейдет в рабочее состояние, минимальная мощность нагрева по умолчанию составляет 200 Вт, на светодиодном экране отображается "200".
- В режиме ожидания нажмите кнопку "+" или кнопку "-", устройство перейдет в рабочее состояние, мощность нагрева по умолчанию составляет 1800 Вт, на светодиодном экране отображается "1800".

МОЩНОСТЬ: 200 Вт, 600 Вт, 1000 Вт, 1400 Вт, 1800 Вт, 2200 Вт, 2600 Вт, 3000 Вт, 3500 Вт

- В режиме ожидания нажмите "Функциональную кнопку", чтобы выбрать ТАЙМЕР или ВРЕМЕННЫЙ режим.

Рабочий режим жарки

(Постоянный температурный режим работы. Этот режим предназначен для клиентов с требованиями к жарке и жарке)

- В режиме ожидания нажмите "Функциональную кнопку", чтобы включить функцию температуры, устройство переходит в рабочее состояние, температура нагрева по умолчанию составляет 160°C, на светодиодном экране отображается "160C" и продолжает мигать, нажмите кнопку "+" или "-" для регулировки температуры.
- Нажмите "Кнопку питания", чтобы отменить функцию температуры.

ТЕМПЕРАТУРА: 60°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 210°C.

Таймер

- В обычном режиме работы (фиксированная температура или фиксированная мощность) нажмите кнопку "Таймер", чтобы включить функцию синхронизации, светодиодный экран переключится на время "0:30" и продолжит мигать, нажмите кнопку "+" или "-" для регулировки времени.
- Короткое нажатие кнопки "+" или "-" увеличит или уменьшит одну минуту один раз; Длительное нажатие кнопки "+" или "-" увеличит или уменьшит десять минут один раз.
- Диапазон регулировки (0~3 часа), на светодиодном экране отображаются "0:00" и "3:00".
- После установки времени снова нажмите кнопку "Таймер" (или подождите 3 секунды), начнется обратный отсчет, а оставшееся время и мощность (температура) будут переключены во время выполнения.
- Во время выполнения продолжайте нажимать "Кнопку таймера" в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию синхронизации.
- После окончания обратного отсчета устройство автоматически переходит в начальное состояние включения питания, и на светодиодном экране отображается "ВЫКЛЮЧЕНО".

Замок

- В режиме ожидания или в рабочем состоянии нажмите кнопку "+" и кнопку "-" одновременно в течение 3 секунд, индикатор "Блокировка" продолжает гореть, плита переходит в режим "Блокировка". В этом режиме он заблокирует панель управления, за

исключением “кнопки питания”.

- В рабочем состоянии светодиодный экран будет поочередно отображать "Loc" и мощность или температуру (если время установлено, светодиодный экран будет поочередно отображать "Loc", Мощность или температуру и время).
- Нажмите кнопку "+" и кнопку "-" одновременно еще раз в течение 3 секунд, индикатор “Блокировка” погаснет, панель управления разблокирована.

Прекратить

Когда коммерческая индукционная плита закончена, нажмите кнопку “ВКЛ/ВЫКЛ”, устройство перестанет работать, перейдет в начальное состояние включения питания, и на светодиодном экране появится надпись “ВЫКЛ”.

(Этот продукт имеет расширенную функцию рассеивания тепла. Пожалуйста, подождите, пока вентилятор охлаждения не перестанет работать (около 2 минут), и выньте вилку из розетки.)

Автоматическое выключение При Отсутствии Работы в течение 2 Часов

В рабочем режиме плита автоматически выключится, если через 2 часа не будет никаких действий, кроме режима таймера.

Очистка и уход

- Очищайте от загрязнения рабочую поверхность плиты после каждого использования. В противном случае грязь пригорит, и очистить ее будет затруднительно.

- Перед чисткой плиты выключите её и выньте вилку из розетки. Подождите, пока плита полностью остынет.

- Используйте чистую влажную ткань для очистки незначительных загрязнений. Керамическую варочную панель можно протереть влажной тряпкой или средством для мытья посуды. Не используйте агрессивные чистящие средства.

- При чистке корпуса никогда не пользуйтесь абразивными моющими средствами.

- Не используйте большое количество воды. Это может стать причиной выхода плиты из строя. Кроме того, влага, проникая в корпус плиты, может привести к удару электрическим током.

- После очистки плиты протрите её сухой тряпкой, чтобы удалить влагу.

- С помощью пылесоса и хлопковой ткани удалите грязь из вентиляционных отверстий, расположенных в нижней части корпуса.

При чистке элементов панели управления и индикаторов не оказывайте на них сильное давление. Это может нарушить их нормальную работу.

Возможные неисправности, коды ошибок и способы устранения неисправностей

Неисправность	Решение
Плита включена в сеть. При нажатии кнопки «ON/OFF» индикатор не загорается.	1. Убедиться, что кабель правильно подключён к сети. 2. Проверить автоматический выключатель в помещении (возможно, он сработал и отключил электричество в помещении). Убедиться, что предохранитель и сетевой шнур в порядке.
Индикатор включения светится, но нагрев посуды не происходит.	1. Убедиться, что посуда подходит для нагрева на индукционной плите. 2. Убедиться, что посуда установлена по центру плиты. 3. Убедиться, что диаметр посуды не менее 12 см.
Во время работы плита внезапно прекратила осуществлять нагрев.	1. Температура окружающей среды не должна быть слишком высокой (выше 35°C).

	2. Убедитесь, что вентиляционные отверстия плиты не заблокированы. 3. Возможно, сработала система защиты. Подключите к сети через 10 минут.
--	--

Код ошибки	Описание кода	Контрольный пункт	Способ исключения
E0	Нет защиты от горшка	Вы ставите подходящий горшок? Находится ли кастрюля в центре панели варочной панели?	Поместите соответствующий горшок; Повторное включение питания;
E1	Короткое замыкание/разомкнутый датчик	Суха ли пустая кастрюля?	
E2			
E3	Ненормальное напряжение	Напряжение в сети слишком высокое или слишком низкое?	После того, как напряжение сети вернется к нормальному, повторное включение можно использовать в обычном режиме;
E4			
E5	Температура панели плиты слишком высока	Суха ли пустая кастрюля?	Снимите кастрюлю и подождите, пока температура панели плиты не понизится, затем снова включите ее;
E6	Температура IGBT слишком высока	Заблокирован ли вход и выход воздуха? Вращается ли вентилятор?	Очистите вход и выход воздуха; Выключите питание, после того как температура устройства понизится, повторное включение можно использовать в обычном режиме.

Хранение и утилизация

Убедитесь, что прибор отключен от электросети. Храните прибор в сухом месте. После окончания срока службы плиту нельзя выбрасывать с обычным мусором — она подлежит сдаче в специализированный пункт приёма.

Гарантия

При условии эксплуатации плиты согласно указаниям, данным в этой инструкции по эксплуатации, производитель обязуется 1 год с даты покупки обеспечить бесплатное гарантийное обслуживание при обнаружении каких-либо неисправностей в работе или повреждении корпуса прибора.

На гарантийное обслуживание не принимаются приборы, которые ремонтировал неуполномоченный фирмой-производителем специалист.

Гарантия не распространяется при наличии механических повреждений на приборе, несоблюдении правил эксплуатации, указанных в данной инструкции, при повреждении в условиях обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение и т. д.), а также вызванных скачком напряжения в электросети

User manual

induction hob Bufett



640035

The professional desktop induction cooker is intended for use at public catering establishments. Metal body, glass ceramic surface. In the upper part of the stove there is an induction hob on which the cookware is placed. The diameter of the bottom of the cookware must be at least 12 cm. The stove is capable of withstanding a weight of up to 100 kg, provided that the diameter of the cookware is at least 36 cm. The maximum heating power is 3.5 kW.

Suitable utensils

Use for cooking only cookware made of ferromagnetic material suitable for induction heating, for example:

- cookware made of enameled steel;
- cast iron dishes;
- special cookware for induction heating made of high quality steel.

Unsuitable cookware

Under no circumstances use dividers and utensils made of the following materials:

- ordinary thin steel,
- glass,
- ceramics,
- copper,
- aluminum.

A simple way to check the cookware: if a magnet sticks to the bottom, the cookware can be used on an induction hob. Also, on an induction hob, do not heat pans with a non-flat bottom.

Precautionary measures

The induction cooker operates from an electrical network with a voltage of 220V $\pm$ 10% and a frequency of 50 Hz. The socket must be grounded.

- ATTENTION! IT IS STRICTLY FORBIDDEN to work with the stove for people with installed a pacemaker!
 - Before switching on, check whether the product specifications correspond to electrical parameters.
- Use an outlet at least 16 A. Do not plug other devices into the same outlet.
- After unpacking, carry out a visual inspection: check the completeness, make sure there is no mechanical damage to the plate. Do not use the device with a damaged case, cord or plug.
 - If cracks are found on the working surface, immediately disconnect the hob from networks.
- Moisture entering the stove body may cause electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never include faulty device. If a malfunction is detected during operation of the device, disconnect the mains plug from the socket.
- Cracks or chips in the glass ceramic can result in electric shock. Unplug the power cord from the socket.
- Hot vegetable oil or grease is highly flammable. Don't leave without supervised hot oil or fat. Never put out a fire with water. Turn off the stove. Flames can be carefully extinguished with a lid, blanket, or similar.
- The hotplate gets very hot. Never put flammable items on the hob. Do not store flammable objects or aerosol cans near the stove.
- The operation of the stove is prohibited for children and disabled people.
- Do not leave the switched on device unattended.
- Do not heat empty dishes on the stovetop.
- Do not use the device in an extremely high temperature or humidity environment.

The temperature in the room where the stove is installed must be within the range of 10 ° C – 40 ° C.

To avoid short circuits and electric shock, keep the cooker clean and do not allow insects (such as cockroaches) and moisture to enter the cooker.

B If the stove is not used for a long time, cover the ventilation openings with cling film.

Do not immerse the appliance in water or other liquids or wash it in the dishwasher.

It is forbidden to heat closed cans on the stove, as they may explode.

The work surface on which the induction hob is installed must be heat-resistant and not emit heat. Do not operate the hob on paper, foil, iron sheets (including stainless steel and aluminum).

Be careful: the stove itself does not heat up, but it is heated by hot dishes. The heat from the cookware is transferred to the glass-ceramic surface. Even after turning off the stove, its surface remains hot for some time. Let the stove cool down.

Do not drop objects or hit the glass ceramic surface and electrical panel. If the panel or surface is damaged, disconnect the power immediately

Liquid between the bottom of the pot and the hotplate may cause the cookware to jump up unexpectedly. Therefore, the bottom of the cookware and the cooking zones must always be dry.

Do not block the ventilation openings on the hob. Do not insert foreign objects into them. Do not operate the hob on soft surfaces (eg carpet).

Each time after use, unplug the hob from the power supply by pulling the plug out of the socket.

ATTENTION! All works, related to maintenance, renovation and installation, are made with cooled burners and the stove disconnected from the power supply.

ATTENTION! It is forbidden to block the ventilation openings, located in the body of the product.

Induction cooker device



Model	640035
Heating type	Constant
Product size	350 x 440 x 148 mm
Number of burners	1
Operating temperature range	60-210 ° C
Temperature step	10 ° C
Net weight	6.5KG
Voltage	220V ± 10%, 50Hz
Maximum power	3500 W

Before using

All packing materials must be removed before use. Wipe the surface of the hob with adry cloth.

How to use

Turning on the stove

Plug the power cord into a power outlet, the commercial magnetic hob will beep once, the commercial magnetic hob will enter the power-on state, and the display area will show "OFF".

Standby mode

Place a pot in the center of the cooker panel, press the ON / OFF button, the button indicator is always on, the display area is shown as ON, and the device enters standby mode.

Operation

Normal operation

- In standby mode, press the "▼", the device will go into working state, the default maximum heating power is 3500W, the LED screen displays "3500".
- In standby mode, press the "▲", the device will go into working state, The default minimum heating power is 200W, the LED screen displays "200".
- In standby mode, press "+" or "-" button, the device will go to working state, the default heating power is 1800W, the LED screen displays "1800".

POWER: 200 W, 600 W, 1000 W, 1400 W, 1800 W, 2200 W, 2600 W, 3000 W, 3500 W

- In standby mode, press "Function button" to select
TIMER or TEMPORARY mode.

Frying operating mode

(Constant temperature operating mode. This mode is for customers with frying and frying requirements)

In standby mode, press "Function button" to turn on the temperature function, the device enters the working state, the default heating temperature is 160°C, the LED screen displays "160C" and keeps flashing, press the "+" or "-" button to adjust the temperature.

Press the "Power Button" to cancel the temperature function.

TEMPERATURE: 60°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 210°C...

Timer

In normal working mode (fixed temperature or fixed wattage), press the "Timer" button to turn on the timing function, the LED screen will switch to "0:30" time and keep blinking, press the "+" or "-" button to adjust the time.

Short press "+" or "-" button will increase or decrease one minute one time; Long press the "+" or "-" button will increase or decrease ten minutes one time.

Adjustment range (0 ~ 3 hours), "0:00" and "3:00" are displayed on the LED screen.

After setting the time, press the "Timer" button again (or wait 3 seconds), the countdown will begin, and the remaining time and power (temperature) will be switched during execution.

During execution, keep pressing the "Timer Button" for 3 seconds to cancel the sync function.

After the countdown ends, the device automatically enters the initial power-on state and the LED screen displays "OFF".

Lock

In standby mode or in working condition, press the "+" button and the "-" button simultaneously for 3 seconds, the "Lock" indicator remains on, the stove enters the "Lock" mode. In this mode, it will lock the control panel by

except for the "power button".

In working condition, the LED screen will alternately display "Loc" and the wattage or temperature (if the time is set, the LED screen will alternate between showing "Loc", the wattage or temperature and the time).

Press the "+" button and the "-" button simultaneously again for 3 seconds, the "Lock" indicator goes off, the control panel is unlocked.

To stop

When the commercial induction hob is finished, press the "ON / OFF" button, the device will stop working, go into the initial power-on state, and the LED screen will show "OFF". (This product has advanced heat dissipation function. Please wait until the cooling fan stops working (about 2 minutes) and unplug the power plug.)

Auto power off when no work for 2 hours

B operating mode, the stove will automatically turn off if after 2 hours there is no action other than the timer mode.

Cleaning and maintenance

Clean the working surface of the stove from contamination after each use.

B Otherwise, the dirt will burn and it will be difficult to clean it off.

Before cleaning the hob, switch it off and unplug it. Wait for the stove to cool completely.

Use a clean, damp cloth to wipe off light dirt. The ceramic hob can be cleaned with a damp cloth or dish soap. Do not use aggressive cleaning agents.

Never use abrasive detergents when cleaning the case.

Don't use a lot of water. This can cause the hob to fail. In addition, moisture entering the stove body can result in electric shock.

After cleaning the hob, wipe it with a dry cloth to remove moisture.

Use a vacuum cleaner and a cotton cloth to remove dirt from the ventilation holes located on the bottom of the case.

When cleaning control panel components and indicators, do not apply strong pressure to them. This could disrupt their normal operation.

Possible malfunctions, error codes and remedies

Malfunction	Solution
The stove is included in the network. When the ON / OFF button is pressed, the indicator does not light up.	1. Make sure the cable is properly connected to the network. 2. Check the circuit breaker in the room (it may have tripped and cut off the electricity in the room). Make sure the fuse and power cord are in order.
The power indicator is on, but the dishes are not heating.	1. Make sure the cookware is suitable for heating on an induction hob. 2. Make sure the cookware is centered on the hob. 3. Make sure that the diameter of the pan is at least 12 cm.
In time work plate suddenly has stopped heating.	1. The ambient temperature should not be too high (above 35 ° C). 2. Make sure the ventilation holes are the plates are not blocked. 3. The protection system may have worked. Connect to the network in 10 minutes

The code of error	Description of the code	Check Point	Exclusion method
E0	No pot protection	Are you placing a suitable pot? Is the saucepan in the center of the hob?	Place the matching pot; Power on again
E1	A short short / open sensor	Is the pan dry?	
E2			
E3			
E4	Abnormal voltage	Is the line voltage too high or too low?	After the mains voltage returns to normal, the reclosing can be used normally;
E5	Temperature panels the slab is too high	Is the pan dry?	Remove the pan and wait until the temperature of the plate of the stove drops, then turn it on again
E6	Temperature IGBT	Is the air inlet and outlet blocked? Is the fan spinning?	Clean the air inlet and outlet; Turn off the power after the temperature will go down. Repeated turning on can be used normally.

Storage and disposal

Make sure the appliance is disconnected from the mains. Store the device in a dry place. After the end of its service life, the stove cannot be thrown away with ordinary waste - it must be handed over to a specialized collection point.

Guarantee

Provided that the stove is operated in accordance with the instructions given in these operating instructions, the manufacturer undertakes to provide free warranty service for 1 year from the date of purchase if any malfunctions or damage to the device case is detected.

Devices that have been repaired by a specialist unauthorized by the manufacturer are not accepted for warranty service.

The warranty does not apply in the presence of mechanical damage to the device, non-observance of the operating rules specified in this manual, in case of damage under conditions of force majeure (fire, flood, etc.), as well as caused by a power surge

Betriebsanleitung

Induktionsherden Bufett



640035

Herd Induktions Professional Tabletop, ist für den Einsatz in Unternehmen общественой Ernährung. Metallgehäuse, Oberfläche aus Glaskeramik. Am oberen Rand der Platte befindet sich eine Induktions-Kochplatte, auf der ein Geschirr. Bodendurchmesser des Geschirrs sollte nicht weniger als 12 cm Platte ist in der Lage, zu widerstehen Gewicht bis zu 100 kg, vorausgesetzt, dass der Durchmesser des Geschirrs nicht weniger als 36 cm Maximale Heizleistung – 3.5 kW.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, hergestellt aus einem ferromagnetischen Material hergestellt, geeignet für die induktive Erwärmung, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl;
- Geschirr aus Gusseisen;
- spezielle Kochgeschirr für induktionswärme aus hochwertigem Stahl.

Ungeeignete Geschirr

In keinem Fall verwenden Sie keine Teiler und Utensilien aus folgenden Materialien:

- normale dünne Stahl,
- Glas,
- Keramik,
- Kupfer,
- Aluminium.

Eine einfache Möglichkeit der Überprüfung des Geschirrs: wenn auf den Boden klebt ein Magnet – das Geschirr kann auf einem Induktionsherd. Auch auf einem Induktionsherd sollte nicht erhitzt das Geschirr mit nicht planarem Boden.

Vorsichtsmaßnahmen

Induktionsherd arbeitet vom Netz 220V Spannung $\pm$ 10% und bei einer Frequenz von 50 Hz. Das Vorhandensein der Erdung in der Steckdose sicher.

ACHTUNG! STRENGSTENS VERBOTEN ist die Arbeit mit Menschen mit einem Herd installiert Herzschrittmacher!

Vor dem einschalten überprüfen Sie, ob die Produktbeschreibungen Parameter Steckdose.

Verwenden Sie die Steckdose mindestens 16 A. verwenden Sie Nicht die gleiche Steckdose ein anderes Gerät. Nach dem Auspacken Sichtprüfung: auf Vollständigkeit prüfen, stellen Sie sicher, keine mechanische Schäden an der Platte. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Gehäuse, Kabel oder Stecker.

Bei der Entdeckung Risse auf der Arbeitsfläche gelangt, schalten Sie sofort den Herd vom Netz. Die Feuchtigkeit, die Meldung in das Gehäuse der Platte, kann zu elektrischen Schlägen führen.

Das defekte Gerät kann die Ursache für elektrischen Schläges. Keinesfalls dürfen Sie das fehlerhafte Gerät. Wenn eine Fehlfunktion erkannt während des Betriebs des Gerätes, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen des Netzkabels.

Risse oder Absplitterungen auf der Glas-Keramik kann zu elektrischen Schlägen führen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen des Netzkabels.

Heißes Speiseöl oder Fett sind leicht entzündlich. Nicht unbeaufsichtigt lassen das heiße öl oder Fett. Nie Wasser löscht das Feuer. Schalten Sie den Herd. Flammen vorsichtig zurückzuzahlen Deckel, пламегасящим mit einer Decke oder anderen ähnlichen Objekten.

Die Kochplatte wird sehr warm. Legen Sie niemals leicht entflammbare Gegenstände auf das Kochfeld. Lagern Sie Sie nicht neben dem Herd brennbare Gegenstände oder Spraydosen.

Der Betrieb verboten Platten Kindern und Menschen arbeitsunfähig. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Erhitzen Sie auf dem Herd eine leere Schüssel.

Verwenden Sie das Gerät nicht in den Zonen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit.

Die Temperatur in dem Raum, wo die Platte installiert ist, sollte im Bereich von 10°C–40°C.

Vermeiden Sie Kurzschluss und Stromschlag achten Sie auf Sauberkeit der Platte und auf keinen Fall das Gehäuse der Platte Insekten (Z. B. Schaben) und Feuchtigkeit. B falls der Herd längere Zeit nicht benutzt wird, schließen Sie die Lüftungsschlitze mit einem Lebensmittel-Film.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Auf dem Herd, die Heizung ist verboten geschlossene Konservendosen, da Sie explodieren können.

Die Arbeitsfläche, auf der ein Induktionsherd, muss wärmebeständigen und nicht die Wärme abstrahlen. Betreiben Sie den Herd auf Papier, Folie, Eisen Blätter (einschließlich Edelstahl und Aluminium).

Seien Sie vorsichtig: die Platte selbst wird nicht heiß, aber es erwärmt das heiße Kochgeschirr. Wärme vom Kochgeschirr übertragen Glaskeramik-Oberfläche. Auch nach dem ausschalten der Platte Ihre Oberfläche noch eine gewisse Zeit heiß. Lassen Sie die Platte abkühlen.

Vermeiden Sie herabfallende Gegenstände und die Angriffe auf die Glaskeramik-Oberfläche und der elektrischen Schalttafel. Wenn das Fenster oder die Oberfläche beschädigt, schalten Sie sofort die Stromversorgung

Wegen der Flüssigkeit zwischen dem Boden der Pfanne und Brenner Kochgeschirr kann plötzlich hüpfen auf. So dass der Boden des Geschirrs und Brenner stets vor Feuchtigkeit geschützt auf.

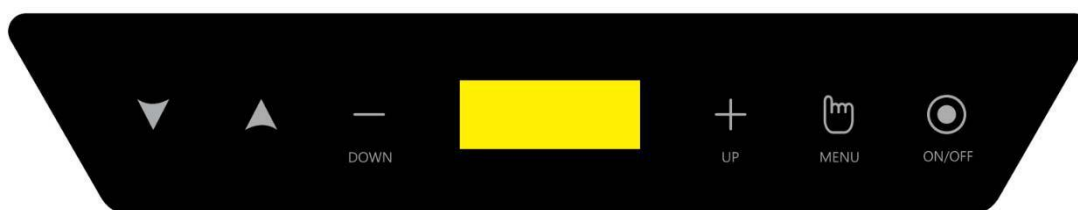
Verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze der Platte. Führen Sie niemals Fremdkörper in Ihnen. Betreiben Sie den Herd auf eine weiche Unterlage (Z. B. Teppich).

Jedes mal nach dem Gebrauch trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG! Alle arbeiten im Zusammenhang mit Wartung, Reparatur und Montage erfolgen bei den Herdringen lauen und vom Stromnetz getrennten Platten.

ACHTUNG! Verboten Lüftungsschlitze versperrt werden, die sich im Gehäuse des Produkts.

Das Gerät Induktions-Platte



Technische Daten

Modell	640035
Art der Erwärmung	der Ständige
Produkt-Größe	350×440×148 mm
Anzahl der Brenner	1
Temperaturbereich	60-210°C
Schritt Temperatur	10°C
Netto-Gewicht	6,5 kg
Spannung	220V±10%, 50 Hz
Maximale Leistung	3500 W

Vor dem Betrieb

Vor dem Beginn des Betriebs müssen entfernen alle Verpackung Materialien. Die Oberfläche der Platte sollte mit einem trockenen Tuch abreiben.

Wie zu verwenden

Einschalten der Platte

Stecken Sie den Netzstecker in eine spezielle Steckdose, kommerziellen elektromagnetische Herd gibt ein akustisches Signal, kommerziellen elektromagnetische Herd wechselt in den Zustand einschalten, in der Anzeige erscheint "OFF".

Standby-Modus

Legen Sie die Pfanne in die Mitte der Platten-Platten, drücken Sie die Taste "ein/aus" Lämpchen leuchtet immer, den Bereich der Anzeige zeigt "ein", und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Operation

Normalbetrieb

- Im Standby-Modus drücken Sie die Taste "▼" und das Gerät kehrt automatisch in den Betriebszustand über, maximale Heizleistung standardmäßig beträgt 3500 Watt, LED-Bildschirm "3500".
- Im Standby-Modus drücken Sie die Taste "▲" und das Gerät kehrt automatisch in den Betriebszustand über, Mindest Heizleistung Standard beträgt 200 Watt, auf dem LED-Bildschirm erscheint "200".
- Im Standby-Modus drücken Sie die Taste "+" oder die Taste "-" und das Gerät kehrt automatisch in den Betriebszustand über, Heizleistung Standardwert beträgt 1800 Watt, LED-Bildschirm "1800".
- LEISTUNG: 200 w, 600 w, 1000 w, 1400 w, 1800 Watt, 2200 Watt 2600 Watt 3000 Watt 3500 Watt
- Im Standby-Modus drücken Sie die "Funktionstaste", um den TIMER oder TIMED-Modus.

Betriebsmodus braten

(Konstante Temperatur Betrieb. Dieser Modus eignet sich für Kunden mit Ansprüchen an braten und braten)

Im Standby-Modus drücken Sie die "Funktionstaste", um die Funktion zu aktivieren Temperatur, wechselt das Gerät in den Betriebszustand, die Temperatur beträgt standardmäßig 160°C, auf dem LED-Bildschirm erscheint "160C" und weiterhin blinkt, drücken Sie die Taste "+" oder "-" zum einstellen der Temperatur.

Drücken Sie "Power-Taste", um den Vorgang abubrechen Funktion der Temperatur.

TEMPERATUR: 60°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 210°C.

Timer

Im normalen Betriebsmodus (die Feste oder die Feste Leistung) drücken Sie die Taste "Timer", um die Sync-Funktion, LED-Bildschirm schaltet auf die Uhrzeit "0:30" und fährt Fort zu blinken, drücken Sie die Taste "+" oder "-" zum einstellen der Zeit.

Kurzes drücken der Taste "+" oder "-" erhöht oder verringert sich einmal eine Minute; Langes drücken der Taste "+" oder "-" erhöht oder verringert sich um zehn Minuten einmal.

Der Einstellbereich (0~3 Stunden), auf dem LED-Bildschirm zeigt "0:00" und "3:00".

Nach Einstellung der Zeit drücken Sie erneut die Taste "Timer" (oder warten Sie 3 Sekunden), beginnt ein Countdown, und die restliche Zeit und Leistung (Temperatur) werden zur Laufzeit umgeschaltet.

Während der Ausführung drücken Sie die "Taste Zeitschaltuhr" für 3 Sekunden, um eine undo-Funktion synchronisieren.

Nach dem Countdown-das Gerät wechselt automatisch in den Ausgangszustand einschalten, und auf dem LED-Bildschirm erscheint "OFF".

Lock

Im Standby-Modus oder in einwandfreiem Zustand, drücken Sie die Taste "+" und die Taste "-" gleichzeitig für 3 Sekunden, die LED-Anzeige "Lock" erlischt, Kocher schaltet in den "Sperren". In diesem Modus sperrt das Bedienfeld, für

mit Ausnahme der "Power-Taste".

Im Betriebszustand LED-Bildschirm wird abwechselnd die Anzeige "Loc" und die Leistung oder die Temperatur (wenn die Zeit eingestellt ist, LED-Bildschirm wird abwechselnd die Anzeige "Loc", Leistung oder Temperatur und Zeit).

Klicken Sie auf die Schaltfläche "+" und die Taste "-" zur gleichen Zeit noch einmal für 3 Sekunden, die LED-Anzeige "Lock" erlischt, wird das Bedienfeld entsperrt.

Beenden

Wenn kommerziellen Induktion Herd abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "ein/aus", ist das Gerät nicht mehr funktioniert, wechselt in den Ausgangszustand einschalten, und auf dem LED-Bildschirm erscheint "Off".

(Dieses Produkt hat erweiterte Wärmeableitung Funktion. Bitte warten Sie, bis der Lüfter aufhört zu arbeiten (etwa 2 Minuten), und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.)

Automatisches ausschalten Wenn kein Betrieb innerhalb von 2 Stunden

B Betriebsmodus Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn nach 2 Stunden keine Aktionen, außer in den zeitgebermodus zu wechseln.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Arbeitsfläche vor Verschmutzung der Platte nach jedem Gebrauch. B sonst Schmutz anbrennen, und reinigen Sie es schwierig wird.

Vor der Reinigung die Platten schalten Sie Sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Heizplatte völlig abgekühlt ist.

Benutzen Sie ein sauberes, feuchtes Tuch zur Reinigung kleinerer Verschmutzungen. Keramik Kochfeld kann mit einem feuchten Tuch oder Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Bei der Reinigung des Gehäuses benutzen Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.

Nicht zu viel Wasser verwenden. Dies kann eine Freigabe der Platte beschädigt werden. Darüber hinaus Feuchtigkeit, Meldung Platte in das Gehäuse, kann zu elektrischen Schlägen führen.

Nach der Reinigung der Platte wischen Sie mit einem trockenen Tuch, um Feuchtigkeit zu entfernen.

Mit einem Staubsauger und Baumwolltuch entfernen Sie Schmutz aus den belüftungsschlitzen, die an der Unterseite des Gehäuses.

Bei der Reinigung Bedienelemente und anzeigen drücken Sie nicht auf Sie starken Druck. Dies kann stören Ihre normale Arbeit.

Mögliche Fehler, die Fehlercodes und Fehlerbehebung

Störung	Lösung
Der Herd ist enthalten in das Netzwerk. Wenn die ON / OFF- Taste ist gedrückt, die Anzeige funktioniert nicht Licht up.	1. Stellen Sie sicher, dass die Kabel ist richtig verbunden, um die Netzwerk. 2. Überprüfen Sie die Leistungsschalter im Zimmer (es kann haben stolperte und schneiden Sie die Stromin das Zimmer). Stellen Sie sicher, dass die Sicherung und die power Kabel sind in Ordnung.
Die power Anzeige ist auf, aber die Gerichtet sind nicht Heizung.	1. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr ist geeignet für Heizung auf ein Induktion Herd. 2. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr ist zentriert auf das Kochfeld. 3. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser der Pfanne ist mindestens 12 cm.
In der Zeit der Arbeit Platte plötzlich hat gestoppt Heizung.	1. Die Umgebungs Temperatur sollte nicht sein, zu hohe (über 35 ° C).

	2. Stellen Sie sicher, dass der Herd Lüftungsschlitze sind nichtverstopft. 3. Der-Schutz-system kann gearbeitet haben. Verbinden , um die Netzwerk in 10 Minuten.
--	---

Der code Fehler	Beschreibung für den code	Check Point	Ausschluss - Methode
E0	Keine Topf - Schutz	Sind Sie platzieren einen geeigneten Topf? Ist der Topf in der Mitte von der Herd?	Platzieren Sie den passenden Topf; Power aufwieder;
E1	Eine kurze short / open sensor	Ist die Pfanne trocken?	
E2			
E3	Abnormale Spannung	Ist die Netzspannung zu hoch oder zu niedrig?	Nach der Netzspannung kehrt zum normal, die kurzunterbrechung kann verwendet werden normalerweise;
E4			
E5	Temperatur Platte die Platte ist zu hoch	Ist die Pfanne trocken?	Entfernen Sie die Pfanne und warten Sie, bis die Temperatur von der Platte an den Herd Tropfen, dann drehen es auf wieder;
E6	Temperatur IGBT zu hoch	Ist der Lufteinlass und-Auslass blockiert? Ist die fan spinning?	Reinigen Sie die Luft inlet und outlet; Turn off the power nach die Temperatur of das Gerät wird nach unten gehen, wiederholte das drehen auf kann sein, verwenden Sie in der Regel.

Lagerung und Entsorgung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgesteckt ist. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort. Nach dem Ende der Lebensdauer der Platte darf nicht in die Mülltonne werfen — es ist einer spezialisierten Sammelstelle.

Garantie

Vorausgesetzt, die Betriebs-Platten entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, Hersteller verpflichtet sich, 1 Jahr c Kaufdatum eine kostenlose Garantie-Service bei Entdeckung irgendwelcher Störungen in der Arbeit oder Beschädigung des Gehäuses.

Garantieanspruch nicht akzeptiert Geräte, die einen unberechtigten repariert der Hersteller-Firma der Experte.

Die Garantie gilt nicht bei Vorhandensein von mechanischen Beschädigungen am Gerät, Nichtbeachtung der Regeln der Operation, die in dieser Bedienungsanleitung, bei Schäden unter Bedingungen höherer Gewalt (Feuer, überschwemmung usw.), als auch durch einen Sprung der Spannung im Stromnetz