

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ НА ДВІ КОНФОРКИ

Посібник з експлуатації



Примітки: Перед використанням уважно прочитайте цей посібник.

Дякуємо за використання нашої варильної поверхні. Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник з експлуатації перед використанням і збережіть його для використання в майбутньому. Ми переконані, що відмінні характеристики цього виробу зроблять ваше життя значно простішим і комфортнішим.

Оскільки ми постійно вдосконалюємо нашу продукцію, ми можемо вносити зміни у технічні характеристики без попереднього попередження.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час користування електроприладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:

1. Прочитати всі інструкції.
2. Не доторкатися до місця, де щойно стояла гаряча посудина для приготування їжі. Відразу після приготування ця зона може бути дуже гарячою.
3. Для захисту від ураження електричним струмом не занурювати шнур, вилку або електричний пальник у воду чи інші рідини.
4. Під час використання приладу дітьми чи поруч із ними потрібно здійснювати ретельний нагляд.
5. Відключати прилад від розетки, коли він не використовується і перед чищенням. Перед встановленням або зняттям деталей зачекати поки прилад охолоне.
6. Забороняється використовувати прилад із пошкодженим шнуром або вилкою, а також у разі несправності чи пошкодження приладу. Повернути прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту або налаштування.
7. Не використовувати на відкритому повітрі.
8. Забороняється, щоб шнур звисав з краю столу або торкався гарячих поверхонь.
9. Забороняється ставити прилад на гарячу газову або електричну конфорку або поруч із нею, а також у піч.
10. Слід бути дуже обережним під час переміщення приладу, в якому міститься гаряча олія або інші гарячі рідини.
11. Спочатку слід завжди підключати шнур до приладу, а потім вставляти вилку в розетку. Щоб вимкнути прилад, слід перевести будь-який елемент керування в положення «Вимк.», а потім вийняти вилку з розетки.
12. Забороняється використовувати прилад не за призначенням.
13. Для приготування їжі слід використовувати лише посуд, придатний для індукційних плит. Посуд повинен мати плоске дно/поверхню для приготування їжі. Докладнішу інформацію див. на рис. на стор. 4.
14. Перед використанням приладу під нього слід покласти термостійку підкладку, щоб запобігти можливому тепловому пошкодженню стільниці або столу.
15. Будь-яке технічне обслуговування, крім очищення, має виконувати лише авторизований сервісний центр.
16. Потрібно регулярно чистити прилад, оскільки накопичення жиру становить небезпеку займання.
17. Забороняється готувати їжу безпосередньо на конфорках. Завжди використовуйте відповідний посуд.
18. Забороняється різати продукти у посуді, що стоїть на розігрітих конфорках.
19. Не залишайте посуд на гарячих конфорках без нагляду. Під час використання приладу потрібен ретельний контроль.
20. Забороняється виконувати чищення металевими губками. Їхні шматочки можуть відколотися від основи і доторкнутися до електричних частин, що може призвести до ураження електричним струмом.
22. Під час використання прилад має знаходитися на відстані не менше 10-12 сантиметрів від стін, розташований на стійкій і термостійкій поверхні в приміщенні, що добре провітрюється. Прилад слід встановлювати на суху та горизонтальну поверхню.
23. Для забезпечення довговічності приладу не кидайте нічого на конфорки.
24. Завжди витягуйте вилку з розетки. Забороняється тягнути за шнур.
25. Електрична енергія. Якщо електрична мережа перевантажена іншими приладами, цей прилад може працювати неправильно. Прилад має працювати в окремому від інших працюючих приладів електричному колі.

26. Забороняється ставити на конфорку металеві предмети, як-от ножі, вилки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
27. Після використання завжди витягуйте вилку з розетки.
28. Просто вимкнути прилад недостатньо, оскільки прилад перебуває під напругою мережі, доки вилка підключена до розетки.
29. Якщо на поверхні варильної поверхні з'явилися тріщини, витягніть вилку з розетки, щоб уникнути ураження електричним струмом.
30. Цим приладом можуть користуватися діти віком від восьми років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та/або знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють потенційні ризики.
31. Цей прилад не повинен використовуватися дітьми як іграшка.
32. Чищення та догляд за приладом можуть виконуватись дітьми, якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.
33. Діти віком до восьми років не повинні наближатися до приладу та кабелю живлення.
34. Забороняється нагрівати герметично закриті банки чи інші герметичні контейнери.
35. Увага! Гаряча поверхня «Н»! Цей символ попереджає про те, що не слід торкайтеся варильної поверхні безпосередньо після її використання. Ризик опіків!
36. Перегріті продукти можуть почати горіти! Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
37. Крім того, забороняється розташовувати прилад під легкозаймистими предметами, особливо під шторами.
38. Забороняється нагрівати щільно закриті ємкості. Теплове розширення може швидко спричинити вибух.
39. Забороняється нагрівати порожній посуд. Це призведе до швидкого перегрівання, небезпеки загоряння та серйозного пошкодження варильної поверхні.
40. Забороняється класти на варильну поверхню металеві предмети, наприклад, кухонне начиння або столові прилади. Вони можуть сильно нагріватися в індукційному полі.
41. Слід бути обережним під час нагрівання невеликої кількості олії: не використовуйте високі налаштування або рівень температури. Інакше масло може спалахнути і загорітися!
42. Забороняється використовувати прилад на металевому столі чи іншій металевій поверхні. Це може призвести до їх нагрівання та спричинити пожежу. Або прилад може зазнати непоправного пошкодження.
43. Забороняється керувати приладом за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
44. Необхідно дотримуватися мінімальної відстані 1 м від приладів, чутливих до електромагнітних полів (наприклад, екранів, годинників, магнітних носіїв інформації, електронних пристроїв тощо).
45. Медичні прилади, такі як кардіостимулятори, грілки та інші прилади, можливо, доведеться тримати на більшій відстані.

У разі сумнівів проконсультуйтеся із виробником медичного приладу!

ЦЕЙ ВИРІБ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ!

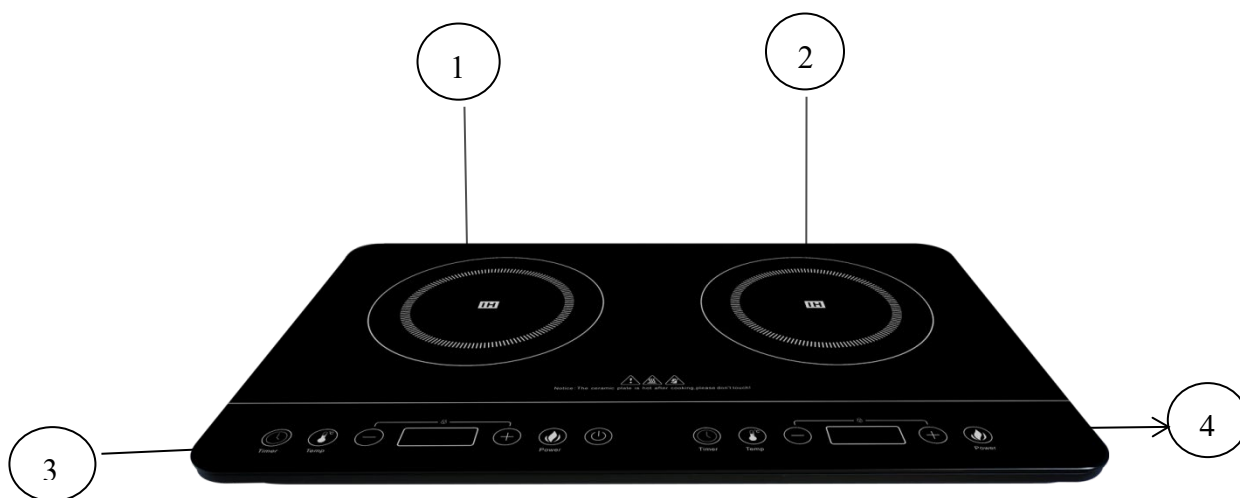
- 1) Короткий шнур живлення передбачено для зниження ризику травмування внаслідок заплутування в довгому шнурі або спотикання об нього.
- 2) У випадку використання довшого шнура слід звернути увагу на таке:

Зазначений електричний номінал подовжувача має бути не меншим від електричного номіналу приладу.

Довший шнур має бути розташований так, щоб він не звисав зі стільниці, щоб за нього не могли потягнути діти або випадково спіткнутися об нього.

Опис приладу / аксесуарів

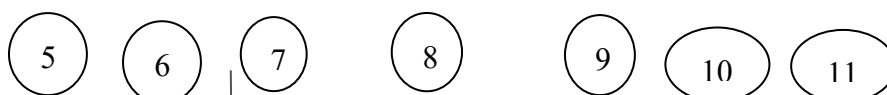
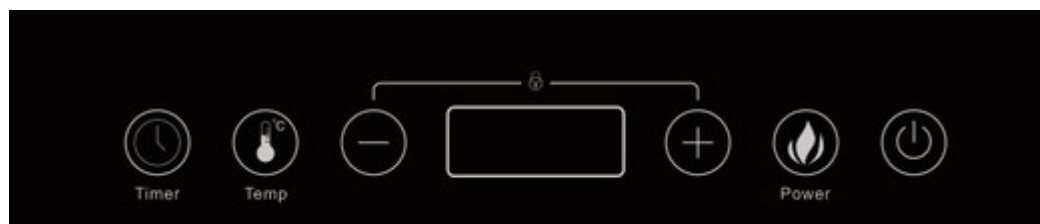
А



Мал. А :

- 1 Ліва конфорка
- 2 Права конфорка
- 3 Панель керування (для лівої конфорки)
- 4 Панель керування (для правої конфорки)

В

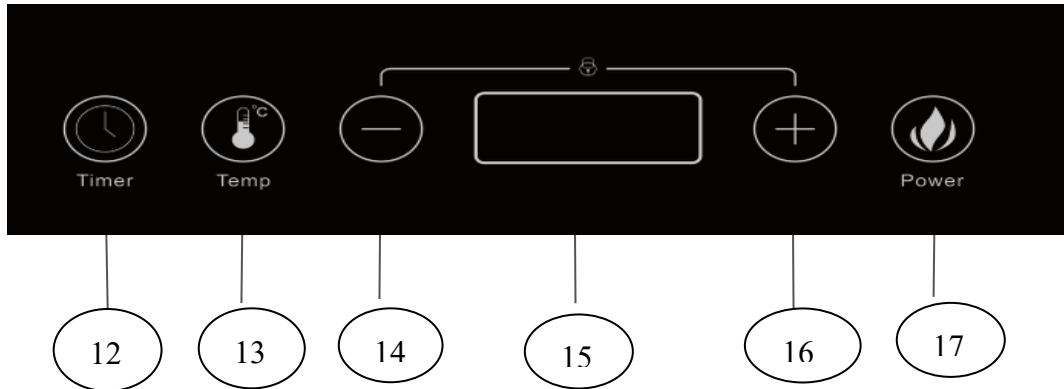


Мал. В:

- 5 Кнопка «ТАЙМЕР»
- 6 Кнопка «ТЕМП.»
- 7 Кнопка «->»

- 8 Дисплей
- 9 Кнопка «+»
- 10 Кнопка «ЖИВЛЕННЯ»
- 11 Кнопка «УВИМК./ВИМК.» (для обох конфорок)

С



Мал. С:

- 12 Кнопка «ТАЙМЕР»
- 13 Кнопка «ТЕМП.»
- 14 Кнопка «-»
- 15 Дисплей
- 16 Кнопка «+»
- 17 Кнопка «ЖИВЛЕННЯ»

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва виробу : Індукційна варильна поверхня на дві конфорки
 Модель № : ТІ 2 ТС
 Номінальна напруга : 220V~240 В
 Номінальна частота : 50-60 Гц
 Максимальна потужність : 3500 Вт

Принцип роботи

Стандартні плити нагріваються самі, а в індукційній варильній поверхні тепло створюється у дні посуду. Сама варильна панель не нагрівається, вона стає гарячою, коли на ній нагрівається їжа у посуді,

тепло від якого відбивається на варильну поверхню (зворотне нагрівання).

Це відбувається через енергетичне поле, яке генерує тепло лише в магнітопровідних матеріалах, наприклад, у сковорідках із заліза. В інших матеріалах, таких як фарфор, скло або кераміка, енергетичне поле не може створювати нагрівального ефекту.

Придатний посуд

Слід використовувати лише посуд, придатний для індукційних варильних поверхонь:

1. До придатного посуду належать каструлі та сковороди з дном зі сталі або чавуну. Це можна визначити або за маркуванням на посуді, або по тому, чи прилипає магніт до дна посуду.

2. Непридатний посуд виготовлений із будь-яких видів немагнітних металів, таких як алюміній, мідь та нержавіюча сталь, а також неметалевий посуд з фарфор, скла, кераміки, пластмаси тощо.

Якщо на конфорки буде поставлено непридатний посуд, на дисплеї з'явиться код помилки «E0».

3. Тонкі днища посуду краще підходять для приготування на індукційній варильній поверхні ніж товсті багатошарові днища. Дуже короткий час реакції на зміни налаштувань (короткий період попереднього нагрівання, швидке та контрольоване підрум'янювання) неможливі у випадку використання посуду з товстим дном.

Слід використовувати лише посуд, який відповідає розміру конфорки. Лише так можна забезпечити бездоганну роботу індукційної варильної поверхні. Дно посуду має бути плоским.

Для забезпечення ефективності енергетичного поля діаметр посуду має бути не менше 16 см. Не використовуйте посуд діаметром понад 26 см.

Конфорка права має 10 рівнів потужності, конфорка ліва – 8 рівнів потужності:

Рівні потужності правої конфорки (2) у Вт	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Рівні потужності лівої конфорки (1) у Вт	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Обидві конфорки мають 10 рівнів температури:

Рівні температури в °C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
------------------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

ТАЙМЕР-У випадку встановлення часу за промовчанням на **LED**-дисплеї відображається «0».

Щоб налаштувати час натискайте кнопки «-» або «+» (0-180 хвилин). Утримуючи кнопку «-» або «+», можна збільшувати або зменшувати час з кроком 10 хвилин.

ТЕМП.-На вибір є 10 рівнів (60°C-240°C). Натисніть «-» або «+», щоб збільшити або зменшити температуру під час роботи.

ВГОРУ «+» - збільшити потужність, температуру та час.

ВНИЗ «-» - зменшити потужність, температуру та час.

БЛОКУВАННЯ - При одночасному натисканні «-» та «+» активується функція запобіжного блокування, на **LED-дисплеї** з'явиться напис «LOC» і пролунає звуковий сигнал. Решта кнопок стануть неактивними. Для розблокування слід знову натиснути та утримувати кнопки «-» та «+».

«УВІМК./ВИМК.»-Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.

LED-ДИСПЛЕЙ-Відображає вибрану функцію.

ПОТУЖНІСТЬ-Регулюється від 200 Вт до 2000 Вт за допомогою кнопок «-» та «+»

У разі виникнення несправності в індукційній варильній поверхні на LED-дисплеї з'являться один з таких кодів помилок

Код помилки

Код помилки	Можлива причина	Рішення
E0	На відповідній конфорці відсутній посуд Посуд не придатний для індукційних варильних поверхонь	Встановіть придатний посуд на відповідну конфорку
E2	Несправний датчик температури під варильною поверхнею або виникло коротке замикання	Витягніть вилку з розетки і зверніться до служби підтримки.
E3	На варильну поверхню подається занадто висока напруга (>270 В)	Перевірте і переконайтеся, що варильну поверхню підключено до правильно встановленої розетки з напругою 220-240 В, 50-60 Гц.
E4	На варильну поверхню подається занадто низька напруга (<150 В)	Перевірте і переконайтеся, що варильну поверхню підключено до правильно встановленої розетки з напругою 220-240 В, 50-60 Гц.
E5 або E6	Варильна панель перегрілася	Витягніть вилку з розетки і зачекайте, доки варильна поверхня охолоне. Якщо проблема не зникне, зверніться до служби підтримки, назвавши код помилки.