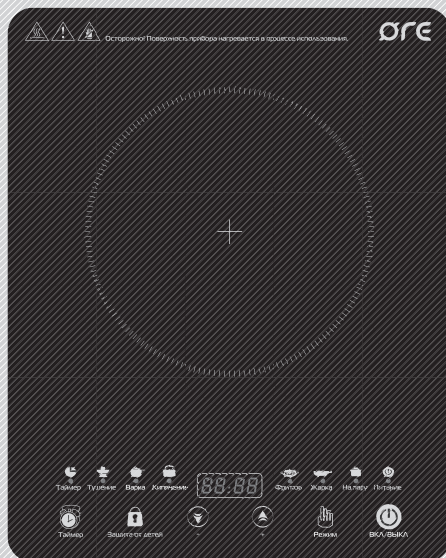


ore



МОДЕЛЬ IM

Многофункциональная индукционная настольная плита

Разработано в Осло (Норвегия)

Инструкция

- ▶ Не наносит вреда окружающей среде
- ▶ Энергоэффективное устройство
- ▶ Интеллектуальная система защиты
- ▶ Гиппоаллергенная стеклокерамическая панель

Благодарим за выбор индукционной плиты нашей компании. Чтобы наша продукция служила Вам лучше, перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее, чтобы облегчить дальнейшее обслуживание.

1. Принцип работы	2
2. Комплектующие	2
3. Эксплуатация	2
4. Предустановленные режимы работы	2
5. Настраиваемые режимы работы	3
6. Системы защиты	3
7. Советы по безопасности	4
8. Совместимость посуды с индукционной плитой	5
9. Техническое обслуживание и способы очистки	6
10. Диагностика неисправностей и их устранение	6

Комплектация

1. Настольная варочная индукционная панель с кабелем питания.
2. Инструкция
3. Гарантийный талон

Технические характеристики

Напряжение - 220 В, 50/60 Гц

Мощность - 2000 Вт

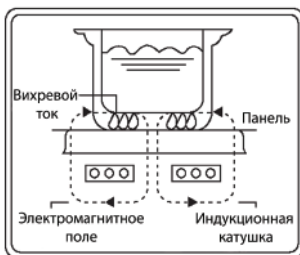
Защитное отключение - да

Блокировка панели управления - да

Таймер отключения - да

Класс защиты I

ПРИНЦИП РАБОТЫ



Когда питание подключено, электрический ток создает магнитное поле в индукционной катушке, встроенной в устройство. В момент соприкосновения магнитных силовых линий в магнитном поле с посудой из стали, создается эффект нагревания, который приведет к нагреву пищи в посуде.

Внимание! Используйте только сертифицированную для использования с индукционными варочными панелями посуду.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Расположите посуду с едой в центре индукционной панели.
2. Вставьте вилку в розетку 220 В, 10 А. Теперь устройство готова к использованию.
3. Нажмите кнопку «вкл/выкл», а затем кнопку «режим».
4. После окончания приготовления снова нажмите кнопку «вкл/выкл», чтобы отключить питание. Затем вытащите вилку из электрической розетки.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Предустановленные режимы индукционной настольной плиты включают: тушение, варка, кипячение, фритюр, жарка, приготовление на пару. Каждый из режимов отличается интенсивностью нагрева посуды.

1. Используйте предустановленные режимы работы с посудой с толстым дном. Посуда с тонким дном не рекомендуется для использования с индукционной плитой.
2. В некоторых предустановленных режимах не могут быть настроены интенсивность нагрева и таймеротключения.

НАСТРАИВАЕМЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Часть предустановленных режимов работы предполагают возможность настройки интенсивности нагрева и таймера отключения. Используйте их для приготовления нестандартных блюд и в зависимости от объема и наполненности посуды.

Настоятельно рекомендуем:

1. Использовать качественную посуду, сертифицированную для работы с индукционными плитами.
2. Следите за процессом приготовления пищи во избежание неприятных ситуаций.

СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

1. Защита от низкого и высокого напряжения.

Когда напряжение в цепи ниже 88 В или выше 280 В, плита не будет осуществлять нагрев.

2. Функция распознавания посуды.

При использовании небольших предметов из металла (диаметр менее 8 см), индукционная плита не будет производить нагрев. Если материал посуды не подходит для нагрева методом электромагнитной индукции, плита не будет производить нагрев.

3. Защита от перегрева устройства.

Когда температура поверхности индукционной плиты слишком высока, устройство автоматически отключит конфорку (устройство произведет звуковой сигнал). Устройство будет блокировать включение конфорки до тех пор, пока температура не снизится до рабочей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О БЕЗОПАСНОСТИ



Не используйте электрическую розетку менее 10, не используйте общие розетки, не подключайте к одной розетке несколько устройств через тройники.



При использовании разместите индукционную плиту на ровной поверхности и на расстоянии от стены более 10 см.



Не используйте индукционную плиту возле керосиновой плит.



Не мойте плиту в воде. Это может привести к ее выходу из строя и последующим травмам.



Не вставляйте провод в посторонние предметы. Не зажимайте вход и выход во избежание непредвиденных рисков.



Не используйте посуду из черного металла во избежание сильного перегрева.



Запечатанные емкости с едой лучше подогреть после их открытия.



Не используйте индукционную плиту на металлической поверхности, включая любые предметы с металлической поверхностью более 10 см.



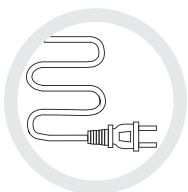
Не используйте пустую посуду с индукционной из-за риска выхода устройства из строя.



Регулярно производите чистку индукционной плиты и вентиляционных отверстий вентиляторов охлаждения.



При использовании не кладите руки и другие части тела на плиту во избежание получения ожогов.



Если провод питания поврежден, необходимо заменить его на сертифицированный в сервис-центре.



Не позволяйте детям использовать индукционную плиту без присмотра.



Если у Вас имеется кардиостимулятор, проконсультируйтесь с врачами, не повлияет ли использование индукционной плиты на его работу.

СОВМЕСТИМОСТЬ ПОСУДЫ С ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТОЙ

Во избежание нарушений в работе induction плиты, получения травм и повреждения вашего имущества, используйте только предназначенную для induction плит посуду.

Техническое обслуживание и способы чистки

1. Перед чисткой плиты убедитесь, что вилка провода питания выдернута из розетки и устройство обесточено.
2. Для удаления загрязнений используйте подходящее для поверхности моющее средство.
3. При незначительном загрязнении используйте чистую влажную тряпку.
4. Не производите чистку под струей воды, окуная устройство в емкость с водой. Попадание воды внутрь устройства может привести к его выходу из строя.

ВАЖНО

1. Если Вы не пользуетесь устройством, отключите питание.
2. Содержите устройство в чистоте, не допускайте попадание мелких насекомых внутрь устройства, что может вызвать короткое замыкание.
3. Не производите чистку под струей воды, окуная устройство в емкость с водой. Попадание воды внутрь устройства может привести к его выходу из строя.
4. Когда плита и дно загрязнены, при дальнейшем использовании грязь начнет пригорать и ее будет сложно очистить.
5. При повреждении шнура питания, проконсультируйтесь со специалистами о замене шнура питания на сертифицированный для использования с такими устройствами.

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если вы обнаружили проблемы в работоспособности induction плиты, перед обращением в сервис-центр, выполните проверку по следующим параметрам. Выполнение проверки ускорит процесс диагностики проблемы.

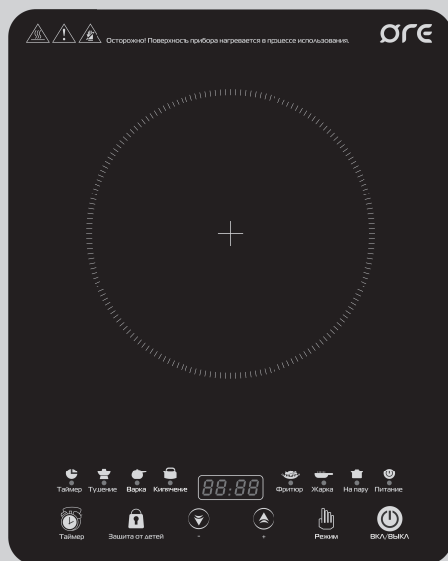
 1. После подключения питания не было звукового сигнала и после нажатия клавиши вкл/выкл индикатор не загорелся	Проверьте, исправен ли провод питания.
	Проверьте, исправен ли предохранитель.
	Проверьте, не было ли отключено электричество.
 2. Индукционная плита произвела звуковой сигнал	Проверьте, подходящая ли используется посуда.
	Проверьте, находится ли посуда в центре плиты или нет.
	Проверьте, является ли диаметр дна посуды больше 12 см или нет.
 3. Предупреждение E1	Проверьте, не слишком ли низкое напряжение.
	Проверьте, исправна ли розетка.
	Проверьте достаточность диаметра провода питания.
 4. Предупреждение E2	Проверьте, не слишком ли высокое напряжение.
 5. Внезапное прекращение подачи тепла во время приготовления пищи, предупреждение E5	Проверьте, является ли температура окружающей среды очень высокой или нет.
	Проверьте, нет ли какого-либо блока на впуске или выпуске воздуха. Работает ли вентилятор или нет.
	Проверьте достигла ли температура функции подогрева установленных показателей или нет.
	Проверьте, работает ли вентилятор, возможно, это регулировка самого устройства, попробуйте снова через 10 минут.
 6. Предупреждение с E4	Проверьте, исправен ли термостат.
 7. Предупреждение с E6	Проверьте, исправен ли радиатор охлаждения.
 8. (Во время функции подогрева) температура не регулируется	Продуваются ли дно кастрюли или середина кастрюли. Включен индикатор или нет.
 9. Предупреждение с E0	Проверка - без посуды.
	Проверка – использование не подходящей посуды.
 10. Предупреждение с E3	Проверка – есть ли в кастрюли вода.
 11. Предупреждение с E7	Проверка – сбой в цепи питания.

Продукция сертифицирована ЕАС и соответствует требованиям ТС ТР 004/2011, ТС ТР020/2011

Организация ответственная за прием претензий:

ООО «ИНТЕРСТРОЙВЕНТ» тел. 8 800 350 29 50

Перед использованием внимательно прочтите данную брошюру и сохраните ее для дальнейшего использования.



IM MODEL

Көп функциялы индукциялы үстел пеші Ослодағы (Норвегия) жасалған

Көп атқарымдық

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПЛИТА

► Қоршаған ортаға зиян келтірмейді

► Энергия тиімді құрылғысы

► Зияткерлік қауіпсіздік жүйесі

Гипоаллергенді шыны-керамикалық панель

Біздің компаниямыздың Индукциялық плитасын пайдаланғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Біздің өніміміз сізге жақсырақ қызмет етуі үшін қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейінгі қызмет көрсетуді жеңілдету үшін оны сақтап қойыңыз.

1. Индукциялық плитаның жұмыс істеу қағидасы	2
2. Бөлшектердің атауы	2
3. Қолдануға дайындау	2
4. Автоматты атқарым	2
5. Реттелетін атқарымдар	3
6. Қорғаныс атқарымдары	3
7. Қауіпсіздік жөніндегі кеңестер	4
8. Кәстрөлдермен үйлесімділік жөніндегі кеңестер	5
9. Техникалық қызмет көрсету және тазарту тәсілдері	6
10. Жарамсыздықтарды диагностикалау және оларды жою тәсілдері	6

Толық жиынтық

1. Желілік сыммен планшетті индукциялық пеш.
2. Нұсқаулық
3. Көпілдік талоны

Техникалық сипаттама

Кернеу - 220 В, 50/60 Гц

Қуат - 2000 W

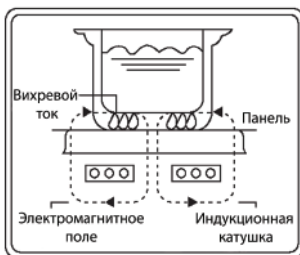
Қауіпсіздікті өшіру - иә

Басқару панелінің құлпы - иә

Таймерден

Қорғау класы I

ЖҰМЫС ҰСТАНЫМЫ



Қуат қосылған кезде электр тоғы техникаға кіріктірілген индукциялық шарғыда магнитті өрісті жасайтын болады. Магнитті күш беретін желілер магнит өрісінде қосындыланған болаттан жасалған кәстрөлмен/қазанмен жанасқан кезде-ақ, олар кәстрөлдегі тамақты жылытуға әкелетін жылыту әсерін жасайды. пици в посуде.

ӘРБІР БӨЛШЕКТІҢ АТАУЫ



ҚОЛДАНУ ӘДІСІ

1. Тамағы бар кәстрөлді плитаның ортасына қойыңыз.
2. Ашаны 220 В, 10 А розеткаға салыңыз. Енді техника қолдануға дайын.
3. Қосу/сөндіру батырмасын басыңыз, одан кейін атқарымдық батырманы тандаңыз.
4. Тамақ әзірлегеннен кейін қуат беруді өшіру үшін қосу/сөндіру батырмасын қайта басыңыз. Одан кейін ашаны электр розеткасынан шығарыңыз.

АВТОМАТТЫ АТҚАРЫМ

Индукциялық плитаның автоматты атқарымдары қамтиды: көжені, ботқаны, сүтті, шайды, жылыту атқарымдарын, қызуды сақтауды және т.б. Индукциялық плита процессорымен бақыланатын барлық атқарым көкөністерге, қызуды реттеуге байланысты. Әзірлеу үдерісі автоматты түрде аяқталады.

1. Автоматты атқарым кәстрөлдермен жұмыс істеуі тиіс; егер олардың түбі жіңішке болса, автоматты атқарым қолданылмауы мүмкін.
2. Автоматты атқарым қолданылатын кезде, қызу және таймерді теңшеуге болмайды.
3. Автоматты атқарымды кішкентай мөлшерлерге қарағанда, үлкен мөлшерлерді дайындау үшін қолданған жақсы.

АТҚАРЫМДАРДЫ ҚОЛМЕН РЕТТЕУ

Индукциялық плитаның реттелетін атқарымдары көкөністерді қуыру, барбекю, бұқтыру, қуыру (стир-фрай), таймер, алдын ала теңшеу және т.б. атқарымдарды қамтиды. Пайдаланушылар тамақты дайындау тәсіліне байланысты тамақ дайындауға қойылатын жеке талаптарға жарайтын қызу мен таймерді теңшей алады.

1. Индукциялық плитаға арналған арнайы кәстрөлді қолданған жақсы.
2. Жағымсыз жағдайларды болдырмау үшін тамақ дайындау үдерісін қадағалаңыз.
3. Дайындау үдерісін таңдағаннан кейін таймерді таңдап, оны алдын ала орнатуға болады.
4. Қажет болған жағдайда қуат пен кернеуді сұратыңыз. Ағымдағы кернеуді немесе электр тоғын көрсететін пернені басыңыз.

ҚОРҒАНЫС АТҚАРЫМЫ

1. Төмен қуаттан және жоғары қуаттан қорғау

Қуат 88 В төмен немесе 280 В жоғары болғанда, плита қыздыруды жүзеге асырмайды.

2. Шағын заттар үшін автоматты тексеру атқарымы.

Металдан жасалған шағын заттарды (диаметрі 8 см кем) қолданған кезде, плита қуат бермейді және жылытуды жүзеге асырмайды.

3. Кәстрөл немесе материал қолдануға жарамаған кезде. Егер кәстрөлдің материалы жарамаса немесе кәстрөл түбінің өлшемі шағын болса (8 см-ден кем), плита қуат бермейді және дыбыс сигналының көмегімен жылытуды жүзеге асырмайды немесе кәстрөл туралы ескертуді қойыңыз. Плита температурасының беткі қабаты тым жоғары болған кезде техника ұзын дыбыстық сигналмен немесе жарамсыздық туралы сигналмен температура түскенше дейін энергияны беруді автоматты түрде тоқтатады.

ҚАУІПСІЗ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ



10А есептелген электр розетканы дара қолданбаңыз, ортақ розеткаларды қолданбаңыз, басқа құралдарды плитамен бір мезгілде қолданбаңыз.



Қолданған жағдайда индукциялық плитаны тегіс беткі қабатқа және қабырғадан 10 см кем емес қашықтықта орналастырыңыз.



Индукциялық плитаны газ немесе керосин плитасының жанында пайдаланбаңыз.



Күтпеген тәуекелдерге жол бермеу үшін плитаны тура судың астында жумаңыз.



Сымды және т.б. салмаңыз. Күтпеген тәуекелдерді болдырмау үшін кіріс пен шығысты қыспаңыз.рисков.



Қатты қызуға жол бермес үшін плитаға темір ыдысты қоймаңыз.



Жабық ыдысты құтыларды, консервілерді ашқаннан кейін жылытқан жақсы.



Индукциялық плитаны қалыңдығы 10 см артық метал кілемшесі бар жерлерді қосқанда, метал беткі қабатта қолданбаңыз.более 10см.



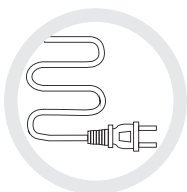
Тәуекелдердің пайда болуы салдарынан бұйым өнімділігіне әсер етпеу үшін бос кәстрөлді индукциялық плитаға қоймаңыз.



Индукциялық плитаны жиі тазалаңыз, желдеткіштің ластануына жол бермеңіз, өйткені бұл қалыпты жұмысқа әсер етуі мүмкін.



Қолдану кезінде күйіктерге жол бермеу үшін плитаға қолыңызды салмаңыз.



Егер қуат беру сымы зақымдана, оны түпнұсқа сымға ауыстыру қажет.



Жазатайым оқиғаларға жол бермеу үшін балаларға жалғыз индукциялық плитаны қолдануға рұқсат етпеңіз.



Егер сізде кардиоинталандырушы бар болса, индукциялық плитаны пайдалану оның жұмысына әсер етпейді ме, сол туралы дәрігерлермен кеңесіңіз.

ИНДУСИЯЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

ПЛАКТАНЫҢ

ТЕХНИКАЛЫҚ

Индукциялық пешті пайдалану кезінде бұзылулардың алдын алу үшін, жарақат алуыңыз және зақымдануыңыз үшін индукциялық пештерге арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз.

ТАЗARTY БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

1. Плитаны тазартар алдында ашаның розеткадан суырылғанына және қуат беру ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
2. Кірді кетіру үшін лакмус қосылмаған жуғыш құралды таңдаңыз.
3. Егер кір аз болса, оны таза ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
4. Тура судың астында тазартпаңыз және суға батырмаңыз. Судың ішіне тиюі жарамсыздыққа әкелуі мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

1. Егер Сіз техниканы пайдаланбайтын болсаңыз қуат беру сымын ажыратыңыз.
2. Тарақандар мен ұсақ жәндіктер ішіне кірмеуі және қысқа тұйықталуға әкелмеуі үшін техниканы таза ұстаңыз.
3. Тікелей судың астында тазартпаңыз және суға батырмаңыз.
4. Плита және түбі ластанғанда, кейін пайдалану кезінде кір күйе бастайды да, оны тазарту қиын болады.
5. Қуат беру сымы зақымданған кезде мамандармен сатқаннан кейін дәл сондай үлгідегі қуат беру сымын ауыстыру туралы кеңесіңіз.

ЖАРАМСЫЗДЫҚТАРДЫҢ АЛДЫН АЛУ ЖӘНЕ ШЕШУ

Егер жоғарыда көрсетілгендей, индукциялық плитамен мәселе анықталатын болса, жөндеуге жіберер алдында техниканы мынадай факторлардың болуына тексеріңіз.

 1. Қуат беруді қосқаннан кейін дыбыс сигналы болған жоқ және қос/сөнд пернесін басқаннан кейін индикатор жанған жоқ	Ашаның тиісті жұмыс күйде болуын тексеріңіз. Сақтандырғыштың тиісті жұмыс күйде болуын немесе болмауын тексеріңіз. Электрдің сөндірілмегенін тексеріңіз.
 2. Индукциялық плита дыбыс сигналын шығарды	Кәстрөлдің дұрыс қолданылуын тексеріңіз. Кәстрөлдің плитаның ортасында болуын тексеріңіз. Кәстрөлдің диаметрінің 12 см артық болуын немесе болмауын тексеріңіз.
 3. E1 ескертпе	Кернеу тым төмен емес пе, соны тексеріңіз. Розетка салбырап тұрған жоқ па, соны тексеріңіз. Сызық диаметрі тым шағын емес пе, соны тексеріңіз
 4. E2 ескертпе	Кернеу тым жоғары емес пе, соны тексеріңіз.
 5. Тамақты пісіру кезінде жылу беруді кенет тоқтату, E5 ескертпе	Қоршаған ортаның температурасы тым жоғары болуын немесе болмауын тексеріңіз. Ауаны кіргізуде немесе шығаруда қандай да бір блоктың болмауын тексеріңіз. Желдеткіш жұмыс істеп тұр ма, жоқ па. Жылыту атқарымының температурасы орнатылған көрсеткіштерге жетті ме, жоқ па соны тексеріңіз. Желдеткіш жұмыс істеп тұр ма, соны тексеріңіз, мүмкін, бұл құрылғының өзін реттеу шығар, 10 минуттан кейін тексеріңіз.
 6. E4 ескертпе	Термостат сынып қалған жоқ па, тексеріңіз.
 7. E6 ескертпе	Радиатор сынып қалған жоқ па, тексеріңіз.
 8. (Жылыту атқарымы кезінде) температура реттелмейді	Кәстрөлдің түбі немесе ортасы үрленеді ме. Индикатор қосылған ба, қосылмаған ба.
 9. E0 ескертпе	Тексеру - кәстрөлсіз. Тексеру - жарамайтын ыдыс-аяқты қолдану.
 10. E3 ескертпе	Тексеру - кәстрөлдің ішінде су бар ма.
 11. E7 ескертпе	Тексеру - желідегі іркіліс

Өнімдер EAU сертификатталған және TS TS TP004 / 2011, TS TS TP020 / 2011 талаптарына сәйкес келеді
Шағымдар алу үшін жауапты ұйым:
INTERSTROYVENT LLC tel. 8 800 350 29 50

Қолданар алдында осы кітапшаны мұқият оқыңыз да, оны кейін пайдалану үшін сақтаңыз.