

Инструкция по эксплуатации индукционной плиты Amberly Gourmet



Плита индукционная профессиональная настольная. 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

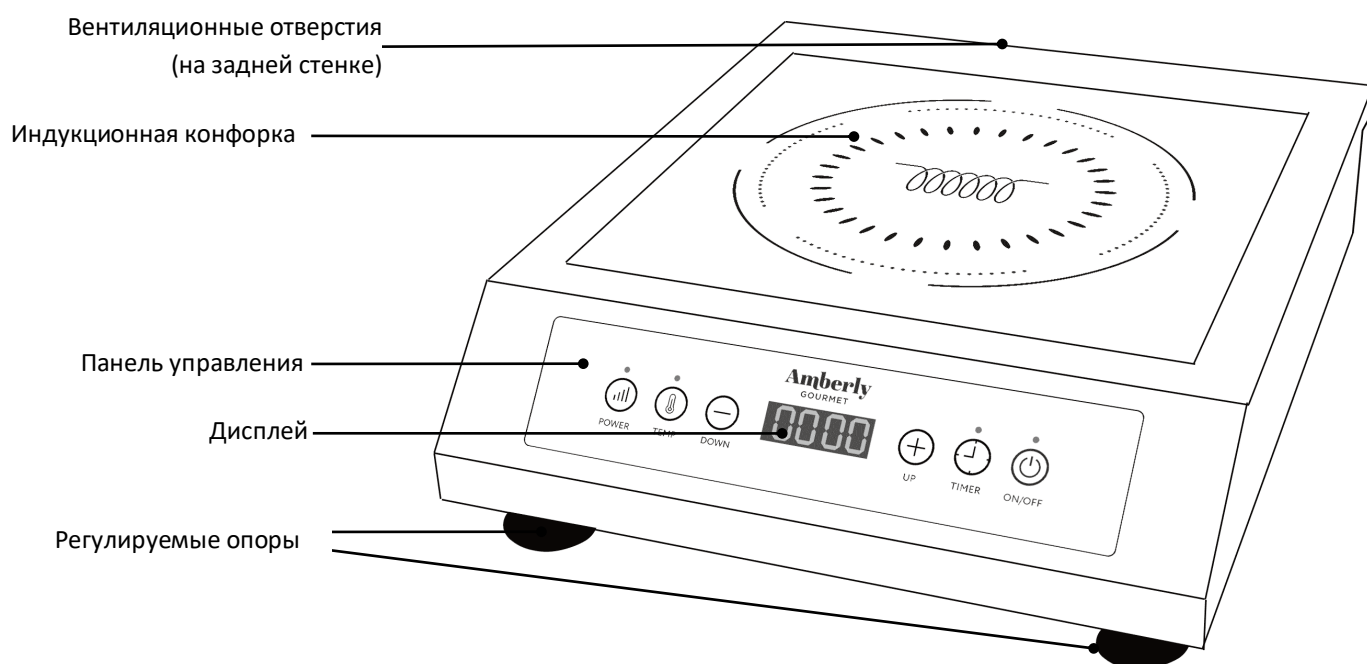
Ни в коем случае не используйте рассекатели и посуду из следующих материалов:

- 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.

Устройство индукционной плиты



Меры предосторожности

Индукционная плита работает от электрической сети напряжением $220\text{В} \pm 10\%$ 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.
- Влага, проникшая 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 $10^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$.
- 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.

Технические характеристики

Модель	IC1120-PRO
Тип нагрева	Постоянный
Габаритные размеры плиты	360×450×120 мм
Количество конфорок	1
Размер поверхности конфорки	220×220 мм
Диапазон рабочих температур	60–240°C
Шаг температуры	10°C
Вес изделия без упаковки не более	5,9 кг
Напряжение	220В±10%, 50Гц
Максимальная мощность	3500 Вт
Шаг мощности	100 Вт

Перед началом эксплуатации

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

Включение плиты

- Поставьте прибор на ровную, сухую, прочную поверхность. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства – это может привести к перегреву.
- Расстояние от плиты до стен должно быть не менее 10 см. Перед первым включением убедитесь, что технические характеристики плиты соответствуют параметрам электросети. Убедитесь, что шнур питания не повреждён.
- Вставьте сетевой шнур плиты в розетку, чтобы подключить плиту к электросети. На дисплее высветится “- - -”, плита перейдёт в режим ожидания. Чтобы включить плиту, поставьте подходящую посуду на конфорку плиты, нажмите кнопку «ON/OFF».
- Нажмите кнопку «POWER» или «TEMP», чтобы выставить необходимую мощность или температуру нагрева.

Панель управления, настройки



«ON/OFF» — кнопка включения и выключения плиты.

«POWER» — режим регулировки мощности нагрева (от 400 до 3500 Вт). Находясь в этом режиме, задайте необходимую мощность нагрева с помощью кнопок «+» и «-». Плита будет поддерживать заданную мощность нагрева.

«TEMP» — режим регулировки температуры нагрева (от 60°C до 240°C). Находясь в этом режиме, задайте необходимую температуру нагрева с помощью кнопок «+» и «-». Плита будет поддерживать заданную температуру.

«TIMER» — функция таймера. С её помощью можно установить время, по истечении которого плита автоматически выключится (от 1 мин до 24 ч). При коротком нажатии на кнопки «+» и «-» задаваемое время увеличится/уменьшится на 1 минуту, при долгом – на 1 час. Задав необходимое время, не нажимайте другие кнопки в течение 3 секунд – плита начнёт работу в режиме таймера. На дисплее будет высвечиваться попеременно то заданная мощность или температура, то оставшееся время работы плиты (обратный отсчёт). По истечении заданного на таймере времени плита автоматически выключится.

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, проникшая 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. Убедитесь, что посуда подходит для нагрева на индукционной плите. 2. Убедитесь, что посуда установлена по центру плиты. 3. Убедитесь, 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	Причина
E0	Отсутствует посуда или посуда не подходит.
E1	Сработала защита от пониженного напряжения.
E2	Сработала защита от повышенного напряжения.
E3	Сработала защита от короткого замыкания в цепи датчика, либо произошёл разрыв цепи датчика.
E4	Разрыв электроцепи транзистора, либо сработала защита от короткого замыкания в цепи транзистора.
E5	Сработала защита от перегрева.
E6	Защита транзистора от перегрева.
E7	Сработала защита датчика от перегрева.

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.