

Инструкция по эксплуатации индукционной плиты Bufett



640033

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 – 2.8 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.
- Влага, проникающая 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.

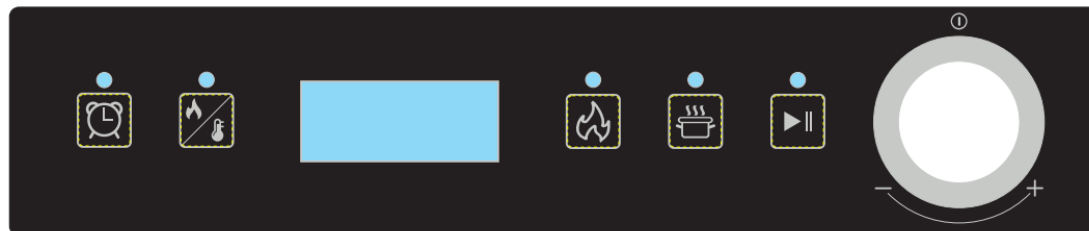
- Не закрывайте вентиляционные отверстия плиты. Не вставляйте в них посторонние предметы. Не эксплуатируйте плиту на мягких поверхностях (например, ковре).

- 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



Технические характеристики

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Модель | 640033 |
| Тип нагрева | Постоянный |
| Размер продукта | 410×510×165 мм |
| Количество конфорок | 1 |
| Диапазон рабочих температур | 60–210°C |
| Шаг температуры | 10°C |
| Вес нетто | 3,5 кг |
| Напряжение | 220В±10%, 50Гц |
| Максимальная мощность | 2800 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 “Ручка”, на светодиодном экране появится надпись “ВКЛ.”, и устройство перейдет в режим ожидания.

Мощность Нагрева

- В режиме ожидания или другом режиме приготовления нажмите “Мощность/температура. Кнопка выбора”, загорается индикатор, на светодиодном экране отображается “1800” (1800 Вт), плита переходит в режим нагрева мощности.
- Поверните “ручку” вправо или влево, чтобы отрегулировать мощность. Диапазон составляет 200 Вт~ 2800 Вт.

Температурный Нагрев

- В режиме ожидания или другом режиме приготовления нажмите “Мощность/температура. Кнопка выбора”, загорается индикатор, на светодиодном экране отображается “160” (160°C), плита переходит в функцию нагрева температуры.
- Поверните “ручку” вправо или влево, чтобы отрегулировать температуру. Диапазон составляет 60°C~200°C.

Функция Усиления

- В режиме ожидания или в другом режиме приготовления нажмите кнопку “Обжарить”, индикатор загорится, на светодиодном экране появится надпись “3500” (3500 Вт), плита перейдет в режим повышения мощности и продолжит нагрев в течение 5 минут.

Функция Супа

- В режиме ожидания или другом режиме приготовления нажмите кнопку “Суп”, индикатор загорится, на светодиодном экране появится надпись “2:00” (таймер на 2 часа), плита перейдет в режим “Суп”.
- Ручка отключена для этой функции.

Функция Остановки/Перехода

- В режиме ожидания или другом режиме приготовления нажмите кнопку “Стоп/Вперед”, индикатор загорится, плита перестанет работать.
- Снова нажмите кнопку “Стоп/Вперед”, индикатор исчезнет, плита вернется к работе.

Функция Таймера

- Таймер способен выполнять функцию нагрева мощности, функцию нагрева температуры и функцию жарки.
- В режиме функции нагрева мощности, функции нагрева температуры или функции жарки нажмите кнопку “Таймер/Предустановка”, индикатор загорится, на светодиодном экране появится “30” (таймер на 30 минут), плита перейдет в режим таймера.
- Поверните ручку вправо или влево, чтобы отрегулировать время. Диапазон таймера составляет 0~180 минут.
- Нажмите кнопку “Таймер/предустановка” еще раз, чтобы подтвердить настройку, или она будет подтверждена автоматически через 3 секунды.
- На светодиодном экране попеременно отображаются мощность/температура и время.

Предустановленная функция

- Предустановка доступна только для функции супа.
- В режиме ожидания нажмите кнопку “Таймер/предустановка”, загорится индикатор “Кнопка таймера/предустановки” и “Кнопка супа”, на светодиодном экране появится “30”

(время 30 минут), поверните ручку вправо или влево, чтобы отрегулировать время. Временной диапазон составляет 0-12 часов.

- Нажмите кнопку “Таймер/предустановка” еще раз, чтобы подтвердить настройку, или она будет подтверждена автоматически через 3 секунды.
- На светодиодном экране попеременно отображаются заданное время и время приготовления супа.

Прекратить

Когда коммерческая индукционная плита закончена, нажмите кнопку “Ручка”, 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 почистить 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, проникающая 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). |

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

| 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 cooker Bufett



640033

Induction professional tabletop hob is intended for use in catering establishments. Metal body, glass ceramic surface. In the upper part of the cooker there is an induction hob on which the cookware is placed. The diameter of the bottom of the pan 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 pan is at least 36 cm. Maximum heating power is 2.8 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.

- Maintain cleanliness to avoid short circuit and electric shock.

and keep insects (such as cockroaches) and moisture away from the cooker. 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 a dishwasher machine.
- It is forbidden to heat closed cans on the stove, as they can explode.
- The work surface on which the induction hob is installed must be

heat resistant and does not radiate 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. 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 unexpectedly bounce up. Therefore, the bottom of the cookware and the cooking zones must always be dry.

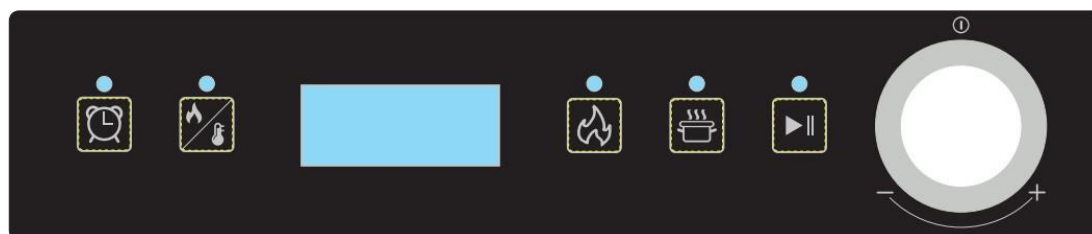
- Do not block the ventilation openings on the hob. Do not insert strangers into them items. Do not operate the hob on soft surfaces (eg carpet).

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

ATTENTION! All work related to maintenance, repair 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



Specifications

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Model | 640033 |
| Heating type | Constant |
| Product size | 410 x 510 x 165 mm |
| Number of burners | one |
| Operating temperature range | 60-210°C |
| Temperature step | 10°C |
| Net weight | 3.5 kg |
| Voltage | 220V ± 10%, 50Hz |
| Maximum power | 2800 W |

Before using

All packing materials must be removed before use. Wipe the surface of the hob with a dry 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 "Handle" button, the LED screen will show "ON" and the appliance will go into standby mode.

Heating Power

- In the standby mode or other mode of cooking click "Power / temperature. Select button ", the indicator lights up, the LED screen displays "1800 "(1800 W), the stove switches to power heating mode.
 - Turn the "knob" to the right or left to adjust the power. Range is 200W ~ 2800W.

Temperature Heating

- In the standby mode or other cooking mode click "Power / temperature. Select button ", the indicator lights up, the LED screen displays "160 "(160°C), the stove switches to the heating temperature function.
 - Turn the "knob" to the right or left to adjust the temperature. Range is 60°C ~200°C.

Gain function

- In standby or other cooking mode, press the "Fry" button, the indicator will light up, the LED screen will display the inscription "3500" (3500 W), the stove will switch to the power boost mode and continue heating for 5 minutes.

Soup Function

- In standby or other cooking mode, press the "Soup" button, the indicator will light up, the LED screen will display the inscription "2:00" (timer for 2 hours), the stove will switch to the "Soup" mode.
 - The handle is disabled for this function.

Stop / Jump Function

- In standby or other cooking mode, press the Stop / Forward button to the indicator will light up, the stove will stop working.
 - Press the "Stop / Forward" button again, the indicator will disappear, the hob will return to work.

Timer function

- The timer is capable of power heating function, temperature heating function and frying function.
 - In power heating function mode, temperature heating function or function frying, press the "Timer / Preset" button, the indicator will light up, the LED screen will show "30" (timer for 30 minutes), the stove will enter the timer mode.
 - Turn the knob to the right or left to adjust the time. Timer range is 0 ~ 180 minutes.
 - Press the "Timer / Preset" button again to confirm the setting, or it will be confirmed automatically after 3 seconds.
 - The LED screen alternates between wattage / temperature and time.

Preset function

- The preset is only available for the soup function.
 - In standby mode, press the "Timer / Preset" button, the indicator will light up. "Timer / Preset Button" and "Soup Button", the LED screen will display "30"

(time 30 minutes), turn the knob to the right or left to adjust the time. The time range is 0-12 hours.

- Press the "Timer / Preset" button again to confirm the setting, or it will be confirmed automatically after 3 seconds.
- The LED screen alternates between the set time and the cooking time for the soup.

To stop

When the commercial induction hob is finished, press the "Knob" button, the device will stop working, go to the initial power-on state, and "OFF" will appear on the LED screen.

(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

In working 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 dirt after each use.

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 until the stove will completely cool down.
- 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.

- When cleaning the cabinet, never use abrasive detergents.
- Do not use large amounts of water. This can cause the cooker to come out.

out of service. 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 at 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 solutions

| 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). |

| | |
|--|---|
| | <p>2. Make sure the hob vents are not blocked.</p> <p>3. The protection system may have worked. Connect to the network in 10 minutes.</p> |
|--|---|

| The code mistakes | 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 | Abnormal voltage | Is the line voltage too high or too low? | After the mains voltage returns to normal, the reclosing can be used normally; |
| E4 | | | |
| E5 | Temperature panel 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 too high | <p>Is the air inlet and outlet blocked?</p> <p>Is the fan spinning?</p> | Clean the air inlet and outlet; Turn off the power after the temperature of the device 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



640033

Induction professional tabletop Herd ist bestimmt für den Einsatz in der Gastronomie. Metallgehäuse, Glas-Keramik-Oberfläche. Im oberen Teil der Herd es ist ein Induktion Herd , auf dem das Kochgeschirr ist platziert. Der Durchmesser von der Unterseite der Wanne muss mindestens 12 cm. Der Herd ist in der Lage widerstehen ein Gewicht von bis zu 100 kg, vorausgesetzt , dass der Durchmesser der Pfanne ist in mindestens 36 cm. Maximale Heizung Strom ist 2.8 kW.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr hergestellt von ferromagnetischen material geeignet für Induktion Heizung, zum Beispiel:

- Kochgeschirr aus der emaillierten Stahl;
- cast iron Gerichte;
- spezielle Kochgeschirr für Induktion Heizung made von hoher Qualität Stahl.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Unter keinen Umständen verwenden Sie Teiler und Utensilien, hergestellt aus den folgenden Materialien:

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

Eine einfache Möglichkeit zu check Kochgeschirr: wenn ein magnet am Boden klebt, die Kochgeschirr kann verwendet werden auf die Induktion Herd. Auch auf einem Induktionskochfeld, nicht Wärme Pfannen mit einem nicht flachen Boden.

Vorsichtsmaßnahmen

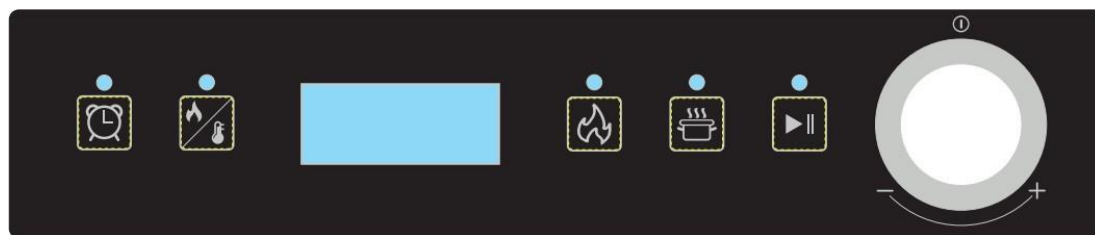
Die Induktion Herd arbeitet aus einem elektrischen Netz mit einer Spannung von 220V ± 10% und einer Frequenz von 50 Hz. Die Buchse muss werden geerdet.

- **ACHTUNG! ES IST STRENG VERBOTEN**, zu arbeiten mit die Herd für Menschen mit installiert ein Herzschrittmacher!
 - Before switching on, check , ob die Produkt - Spezifikationen entsprechen , um die elektrischen Parameter.
- Verwenden Sie eine Steckdose, an der mindestens 16 A. Tun nicht Stecker andere Geräte in die gleiche Steckdose.
- Nach dem Auspacken, carry out a visual inspection: überprüfen Sie die Vollständigkeit stellen Sie sicher, es ist keine mechanischen Schäden an der Platte. Tun nicht verwenden die Gerät mit einem beschädigten Gehäuse, Netzkabel oder Stecker.
 - Wenn Risse sind gefunden auf die Arbeits Oberfläche, sofort trennen Sie das Kochfeld von Netzwerken. - Feuchtigkeit Eingabe die Ofen Körper kann verursachen elektrische Schock.
- Ein defektes Gerät kann verursachen elektrische Schock. Nie gehören fehlerhafte Gerät. Wenn eine Fehlfunktion wird erkannt, während der Betrieb von dem Gerät, trennen Sie den Netz - Stecker aus der Steckdose.
- Risse oder chips in der Glaskeramik können Ergebnis in elektrische Schock. Ziehen Sie die power Kabel aus der Steckdose.
- Hot pflanzliches öl oder Fett ist hoch entzündlich. Don nicht verlassen , ohne überwacht heiße öl oder Fett. Nie setzen aus ein Feuer mit Wasser. Turn off the stove. Flammen können werden gezielt abgelöscht mit einem Deckel, Decke, oder ähnlich.
- Der Herd wird sehr stark erhitzt. Legen Sie niemals brennbare gegenstände auf dem Kochfeld. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Ofens auf gegenstände oder Spraydosen.
- - Der Betrieb des Ofens ist für Kinder und Behinderte verboten.
- - Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- - Kein leeres Geschirr auf dem Herd erhitzen.
- - Verwenden Sie das Gerät nicht in einer extrem hohen Temperatur oder Luftfeuchtigkeit..

- Die Temperatur in dem Raum , wo der Ofen wird installiert , muss sich innerhalb der Reichweite von 10°C–40°C.
- Pflegen Sie die Sauberkeit zu vermeiden, short - circuit and electric shock. und halten Sie Insekten (solche wie Kakerlaken) und Feuchtigkeit Weg von der Herd. Wenn der Ofenist nicht verwendet für eine lange Zeit, decken Sie die Lüftungs - öffnungen mit Klammern film.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine
 - Es ist verboten, zu Wärme verschlossenen Dosen auf dem Herd, wie Sie können explodieren.
 - Die Arbeit Oberfläche, auf die die Induktion Herd ist installiert muss sein Wärme - beständig und hat nicht Strahlen Wärme.
 - Tun nicht bedienen das Kochfeld auf Papier, Folie, Eisen Blätter (einschließlich rostfreiem Stahl und Aluminium).
 - Werden vorsichtig: der Herd selbst hat nicht Wärme up, aber es ist beheizten durch heiße Gerichte. Wärme aus dem Kochgeschirr ist übertragen zu die Glas-Keramik - Oberfläche. Auch nach dem einschalten aus dem Ofen, seine Oberfläche bleibt heiß für einige Zeit. Lassen Sie den Herd cool down.
 - Tun nicht Tropfen Objekte oder schlagen die Glas - Keramik Oberfläche und elektrische panel. Wenn die panel oder die Oberfläche ist beschädigt, trennen Sie die Stromversorgung sofort
 - Flüssigkeit zwischen der unteren von der Topf und die Kochplatte kann die Ursache der Kochgeschirr zu unerwartet bounce up. Daher, die unten auf der das Kochgeschirr und der Kochen Zonen muss immer sein, trocken.
 - Tun nicht block die Belüftung öffnungen auf den Herd. Tun nicht einfügen fremde in Sie Elemente. Tun nicht bedienen das Kochfeld auf weichen Oberflächen (z.B. Teppich).
 - Jedes mal nach Verwendung, trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung supply by pulling out Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG! Alle arbeiten im Zusammenhang zu Wartung, Reparatur und installation, sind gemacht mit gekühlten Brenner und der Ofen getrennt von der power Versorgung.
ACHTUNG! Es ist verboten, zu block die Belüftung öffnungen, die sich in die Körper von dieProdukt.

Induktions - Herd Gerät



Technische Daten

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Modell | 640033 |
| Heizung Typ | Konstante |
| Produkt Größe | 410 x 510 x 165 mm |
| Anzahl der Brenner | ein |
| Betriebs Temperatur Bereich | 60-210°C |
| Temperatur Schritt | 10°C |
| Net Gewicht | 3.5 kg |
| Spannung | 220V ± 10%, 50Hz |
| Maximale Leistung | 2800 W |

Vor der Verwendung

Alle Verpackungs Materialien müssen entfernt werden, bevor verwenden. Wischen Sie die Oberfläche der den Herd mit einetrockenen Tuch.

Wie zu verwenden

Einschalten der Platte

Stecken Sie den Netzstecker in eine spezielle Steckdose, der kommerzielle magnetische Herd wird piept einmal, die kommerziellen magnetische Herd wird geben Sie die power-auf Zustand, und die Anzeige Bereich wird zeigen "OFF".

Standby - Modus

Platzieren Sie einen Topf in die Mitte von der Herd - panel, drücken Sie die "Griff" - Taste, die LED - Bildschirm wird zeigen "AUF" , und das Gerät wird gehen in standby - Modus.

Heizung Power

- In den standby - Modus oder einen anderen Modus des Kochens klicken Sie auf "Leistung / Temperatur. Wählen Sie" Schaltfläche ", die Anzeige leuchtet auf, die LED-Bildschirm displays"1800 "(1800 W), der Herd schaltet , um Energie Heizung Modus.
 - Drehen Sie den "Drehknopf" , um die rechts oder Links zu anpassen die power. Paletteist 200 w ~ 2800W.

Temperatur Heizung

- In den standby-Modus oder andere Kochen Modus, klicken Sie auf "Leistung / Temperatur. Wählen Sie" Schaltfläche ", die Anzeige leuchtet auf, die LED-Bildschirm displays"160 "(160°C), der Herd Schalter , um die Heizung Temperatur Funktion.
- Drehen Sie den "Drehknopf", um die rechts oder Links zu justieren die Temperatur. Bereich ist von 60°C ~200°C.

Fry - Funktion

Drücken Sie im Standby- oder anderen Modus die Taste "Fry", die Anzeige leuchtet auf, die Aufschrift "3500" (3500 W) erscheint auf dem LED-Bildschirm, der Ofen schaltet in den Einschaltmodus und heizt 5 Minuten lang weiter.

Suppe - Funktion

- Im standby-Modus oder andere Kochen Modus, drücken Sie die "Suppe" - Taste, die Anzeige wird Licht up, die LED - Bildschirm wird display die Aufschrift "2:00" (timer für 2 Stunden), der Herd wird Schalter zu die "Suppe" - Modus.
- Der Griff ist deaktiviert für diese Funktion.

Stop / Sprung - Funktion

- Im standby-Modus oder andere Kochen Modus, drücken Sie die Stopp / Vorwärts - Taste , um die Anzeige wird Licht up, der Herd wird aufhören zu arbeiten.
- Drücken Sie die "Stop / Vorwärts" Taste wieder, die Anzeige verschwindet, der Herd wird an den Arbeitsplatz zurückzukehren.

Timer-Funktion

- Der timer ist fähig von power Heizung Funktion, Temperatur Heizung Funktion und braten - Funktion.
- In power Heizung Funktion, Modus, Temperatur Heizung Funktion oder Funktion braten, drücken Sie die "Timer / Preset" - Taste, die Anzeige wird Licht up, der LED - Bildschirm wird zeigen"30" (timer für 30 Minuten), der Herd wird geben Sie den timer - Modus.
- Drehen Sie den regler an der rechten oder linken Seite zum einstellen der Zeit. Timer Bereich ist 0 ~ 180 Minuten.
 - Drücken Sie die "Timer / Preset" - Taste erneut zum bestätigen der Einstellung, oder es wird sein, bestätigt automatisch nach 3 Sekunden.
- Der LED - Bildschirm wechselt zwischen Wattzahl / Temperatur und Zeit.

Preset - Funktion

- Die Vorgabe ist nur verfügbar für die Suppe - Funktion.
- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Timer / Preset“, die Anzeige leuchte Timer/Preset-Taste“ und „Suppen-Taste“ auf, der LED-Bildschirm zeigt „30“ an (Zeit 30 Minuten), drehen Sie den Knopf nach rechts oder links, um die Zeit einzustellen. Der Zeitbereich beträgt 0-12 Stunden."

- Drücken Sie die "Timer / Preset" - Taste erneut zum bestätigen der Einstellung, oder es wird sein, bestätigt automatisch nach 3 Sekunden.
- Die LED-Anzeige wechselt zwischen der eingestellten Zeit und die Kochen Zeit für die Suppe.

Zu stoppen

Wenn die kommerziellen Induktion Herd ist Sie fertig sind, drücken Sie die "Knob" - Taste, das Gerät wird aufhören zu arbeiten, gehen Sie zu der anfänglichen power-auf Zustand, und "OFF" wird angezeigt werden auf die LED - Bildschirm.

(Dieses Produkt hat erweiterte Wärme - Ableitung Funktion. Bitte warten Sie , bis die Kühlung - Lüfter Stoppt arbeiten (über 2 Minuten) und ziehen Sie die power Stecker.)

Auto power - off , wenn keine Arbeit für 2 Stunden

In Arbeits Modus, der Herd wird automatisch drehen off wenn nach 2 Stunden es ist keine Maßnahme zu anderen als den timer - Modus.

Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Arbeit Oberfläche der Herd von Schmutz nach jedem Gebrauch. Andernfalls wird der Schmutz wird brennen und es wird schwierig sein, zu reinigen Sie es aus.
- Vor dem reinigen das Kochfeld, schalten Sie es aus , und ziehen Sie es. Warten Sie, bis der Ofen wird komplett cool down.
- Verwenden Sie einen sauberen, feuchten Tuch zu wischen off Licht Schmutz. Die Keramik - Kochfeld können werden gereinigt mit einem feuchten Tuch oder dish soap. Tun nicht verwenden aggressive Reinigung Agenten.
- Wenn Reinigung die Gehäuse, nie verwenden abrasive detergents.
- Tun nicht verwenden große Mengen von Wasser. Dies kann verursachen, den Herd zu kommen, aus. out of service. In addition, Feuchtigkeit Eingabe die Ofen Körper kann Ergebnis in elektrische Schock.
- Nach dem reinigen die Herd, wischen Sie es mit einem trockenen Tuch zu entfernen Feuchtigkeit.
- Verwenden Sie ein Vakuum, Reiniger und eine Baumwolle Tuch zu entfernen Schmutz von der Belüftung Löcher, gelegen an der Unterseite von der Fall.

Wenn Reinigung control panel - Komponenten und Indikatoren, tun nicht anwenden starken Druck auf Sie. Dies könnte zu stören Ihre normalen Betrieb.

Mögliche Störungen, Fehler - codes und Heilmittel

| Störung | Lösung |
|---|--|
| Der Herd ist enthalten in das Netzwerk. Wenn die ON / OFF- Taste ist gedrückt, die Anzeige funktioniert nicht Licht up. | <ol style="list-style-type: none"> 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 Gerichte sind nicht Heizung. | <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Umgebungs Temperatur sollte nicht sein, zu hohe (über 35 ° C). |

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

| Der code Fehler | Beschreibung für den code | Check Point | Ausschluss - Methode |
|-----------------|--|--|---|
| E0 | Keine Topfschutz | 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 Sied in der Regel. |

Lagerung und Entsorgung

Stellen Sie sicher, dass die appliance ist getrennt von der Netzspannung. Store the device in a dry place. Nach dem Ende Ihrer Lebensdauer, der Herd kann nicht weggeworfen werden mit gewöhnlichen Abfällen - es muss handed over to a specialized collection point.

Garantie

Vorausgesetzt, dass der Ofen betrieben wird, in übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Betriebs - Anleitung, die Hersteller verpflichtet sich zu bieten kostenlose Garantie service für 1 Jahr ab dem Datum der Kauf, wenn Störungen oder Schäden am Gerät Fall ist erkannt.

Geräte, die haben wurde repariert, die von einem Spezialisten nicht autorisierten durch die Hersteller sind nicht akzeptiert für Garantie service.

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