



# HURAKAN

## INDUCTION COOKER HURAKAN HKN-ICF70D



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	14
ESPAÑOL	ES	20
FRANÇAIS	FR	26
ITALIANO	IT	32
LATYŠŠKI	LV	38
LIETUVIŠKAS	LT	44
POLSKI	PL	50
РУССКИЙ	RU	56

EAC CE

DE

## BETRIEBSVORSCHRIFTEN

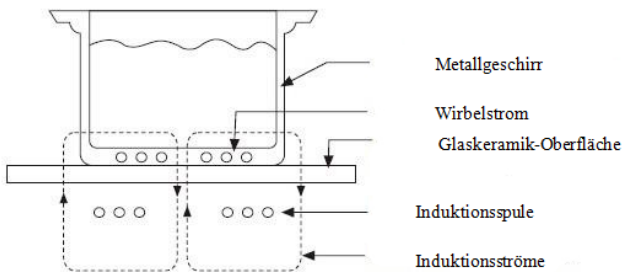
Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank für den Kauf unseres Induktionsherds. Unsere Produkte sind auf eine lange Lebensdauer ausgelegt. Bitte lesen Sie vor der Aufstellung und Benutzung des Herdes die Betriebsanleitung. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

! Dieses Gerät ist für die Verwendung in Gaststätten bestimmt.

### 1. FUNKTIONSWEISE

Der Induktionsherd besteht aus folgenden Hauptkomponenten: einem Induktionsheizelement, speziellem Geschirr aus ferromagnetischen Materialien und einer Steuerung. Die Funktion des Herdes basiert auf dem Prinzip der Erwärmung durch induzierte Wirbelströme, die durch ein hochfrequentes Magnetfeld erzeugt werden. Das elektromagnetische Feld entsteht unter Wirkung des im Stromkreis fließenden Stromes zum Zeitpunkt des Durchgangs der Magnetfeldlinie durch den Boden des Metallgeschirrs. Die dabei entstehenden zahlreichen Wirbelströme erhitzen das Geschirr und dessen Inhalt schnell.



### 2. VORSICHTSMASSNAHMEN

Beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, um Stromschläge, Kurzschlüsse, Brandgefahr und Schäden am Gerät zu vermeiden.

1. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst einzustellen, umzubauen oder zu reparieren. Die Wartung soll von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
2. Betreiben Sie das Gerät nicht in einer feuchten Umgebung oder in der Nähe von Wärmequellen wie einem Elektro- oder Gasherds usw.
3. Vermeiden Sie, dass Reinigungsmittel und brennbare Materialien auf die Oberfläche des Geräts unter Induktionskochgeschirr gelangen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Teppich oder eine Tischdecke, um eine Blockierung der Luftzirkulation zu vermeiden. Im blockierten Zustand überhitzt sich das Gerät und der eingebaute Schutzmechanismus unterbricht automatisch die Stromversorgung.
5. Legen Sie kein Papier oder Handtuch zwischen der Herdoberfläche und dem Boden des Kochgeschirrs.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer unebenen Oberfläche oder einer Kunststoffbeschichtung.

7. Vermeiden Sie die Überhitzung des leeren Kochgeschirrs. Überhitztes Öl kann sich leicht entzünden.
8. Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf die Keramikoberfläche, z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Folien, Kleingeschirr usw., um Verbrennungen bei Kontakt mit heißen Gegenständen zu vermeiden.
9. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer rauen oder unebenen Oberfläche, die den Herd beschädigen könnte.
10. Bewegen Sie den Herd nicht, wenn das Kochgeschirr darauf steht.
11. Lassen Sie während des Betriebs ausreichend freien Platz um das Gerät herum und halten Sie keine fremden Gegenstände in der Nähe des Geräts.
12. Lassen Sie keine Fremdkörper auf die Oberfläche des Herdes fallen, da er dadurch leicht beschädigt werden kann. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Risse auf der Oberfläche vorhanden sind und übergeben Sie es an ein Servicecenter.
13. Die Verwendung des Kochgeschirrs aus bestimmten Materialien kann zu Fremdgeräuschen führen. Dies ist eine normale und sichere Erscheinung, die durch den Ausdehnungskoeffizienten bedingt wird. Zur Wärmezerstreuung wird ein eingebauter Lüfter verwendet, bei dessen Betrieb und nach dessen Abschalten Geräusche auftreten können.
14. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine Herdoberfläche während einiger Zeit nach Beendigung der Arbeit, da sie durch hohe Temperaturen erhitzt wird.
15. Wenden Sie sich an den Hersteller oder seinen Servicedienst, um das beschädigte Stromkabel zu ersetzen.
16. Stellen Sie das Gerät nicht auf Metallplatten oder Metalltische, um ihre Erwärmung zu vermeiden, sowie aus Sicherheitsgründen.
17. Die Verwendung von Öl zum Braten bei hohen Temperaturen kann zu einem Brand führen. Um dies zu vermeiden, lassen Sie den Herd nicht unbeaufsichtigt.
18. Trennen Sie den Herd vom Netz, wenn Sie ihn nicht benutzen.

**ACHTUNG:** Personen mit Herzerkrankungen sollten das Gerät nur gemäß den Empfehlungen des Arztes verwenden.

\* Unsere Produkte sind nicht für Personen mit körperlichen Behinderungen, eingeschränkter Reaktion auf äußere Reize oder Personen mit psychischen Erkrankungen, einschließlich Kindern, bestimmt, mit Ausnahme der Verwendung von Produkten in Anwesenheit von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind.

\* Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf und lassen Sie es nicht von Kindern erreichen, um Unfälle zu vermeiden.

### **3. SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Warnung: Zur persönlichen Sicherheit und zur Vermeidung von Totalausfällen des Herdes versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, verwenden Sie den Herd ab sofort nicht mehr und wenden Sie sich an unser Servicecenter oder eine qualifizierte Reparaturwerkstatt.



Verwenden Sie zum Schutz der Batterie einen speziellen Luftschalter



Legen Sie die Platte auf eine flache Oberfläche des Tisches und lassen Sie dabei einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen der Platte und der Wand.



Stellen Sie bei der Verwendung des Geräts sicher, dass die Steckdose geerdet ist.



Vor dem Aufwärmen von Produkten in einer luftdichten Verpackung, zum Beispiel, von Fertiggerichten, öffnen Sie die Verpackung, um eine Explosion unter hohen Temperaturen zu vermeiden.



Blockieren Sie den Zu- und Abluft nicht, um Gefahren zu vermeiden.



Waschen Sie den Herd niemals unter Wasserdruck, um Gefahren zu vermeiden.



Stellen Sie niemals leeres Geschirr auf den Induktionsherd, um eine Fehlfunktion des Gerätes zu vermeiden und keine Gefahren zu verursachen.



Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalltische oder Metalltafel.



Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie einem Gas- oder Elektroherd usw.



Verwenden Sie spezielle Steckdosen.



Verhindern Sie den Zugang von Kindern und Menschen mit Behinderungen zum Herd. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.



Stellen Sie keine metallischen Gegenstände auf die keramische Oberfläche zum Erhitzen, um eine Gefahr durch erhöhte Hitze zu vermeiden.

#### 4. BETRIEBSVORSCHRIFTEN

1. Beim Anschließen des Herdes ertönt der Summer und das Display zeigt "OFF" an.
2. Bevor Sie das Kochgeschirr auf den Herd stellen, stellen Sie bitte sicher, dass die Kontaktfläche des Herdes und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind.
3. Drücken Sie den Griff zum Ein- / Ausschalten des Herdes, auf dem Display wird "ON" aufleuchtet. Der Herd befindet sich jetzt im Standby-Modus.
4. Drücken Sie "Power"-Taste, der Herd beginnt bei 1800W zu arbeiten. Durch das Drehen des Griffs stellen Sie die erforderliche Herdleistung im Bereich von 400 W bis 3500 W ein. Heizleistungstufen: 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1500W, 1800W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3600W.
5. Drücken Sie "Temp", der Induktionsherd beginnt bei 130C zu arbeiten. Durch das Drehen des Griffs stellen Sie die gewünschte Temperatur im Bereich von 60 ° C bis 280 ° C ein. Temperaturstufen: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.
6. Timer: Während des Betriebs können Sie den Timer einschalten. Berühren Sie die Schaltfläche "Timer", das Display zeigt die Zeit "0:00" mit ": 00" im blinkenden Modus, drehen Sie den Griff und stellen Sie die Betriebszeit in Minuten ein. Berühren Sie die "Timer" -Taste erneut, "0:" wechselt in den blinkenden Modus, durch das Drehen des Griffs stellen Sie die Betriebszeit in Stunden ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht

ist, blinkt die Anzeige 5 Sekunden lang, dann wird der Timer fixiert. Der Timer kann bis auf 24 Stunden-Betrieb eingestellt werden. Wenn Sie den Timer ausschalten möchten, berühren Sie dreimal hintereinander auf die Schaltfläche "Timer".

7. Wenn Sie nach dem Gebrauch oder während des Betriebs den Induktionsherd ausschalten müssen, drücken Sie die "ON/OFF"-Taste. Die Arbeit des Herdes wird unterbrochen und das Gerät wird in den Standby-Modus gehen.
8. Achtung, trennen Sie das Gerät nicht sofort nach Gebrauch vom Netz. Die Zwangslüftung des Induktionsherdes wird für eine Minute zur korrekten Kühlung des Geräts weiter betrieben. Erst dann trennen Sie das Gerät von der Hauptstromquelle.
9. Trennen Sie immer den Induktionsherd nach Beendigung der Arbeit vom Stromnetz.
10. Es wird empfohlen, Metall- und Glaselemente des Geräts täglich zu reinigen (Einzelheiten finden Sie im Abschnitt 8 dieser Anleitung).

### 5. FEHLERCODES

CODE	FEHLER	COD E	FEHLER
E0	Zentrale Steuereinheit defekt	E5	Fehler in der Funktion der Platine oder der zentralen Steuereinheit
E1	Kein Kochgeschirr	E6	Stromüberlastung
E2	Zu niedrige Versorgungsspannung	E7	Stromkreisunterbrechung oder Kurzschluss des Bipolartransistors mit isolierter Gate-Elektrode (IGBT)
E3	Versorgungsspannung zu hoch	E8	Überhitzung der Keramikplatte
E4	Stromkreisunterbrechung oder Kurzschluss des Temperatursensors	E9	Überhitzung des Bipolartransistors mit isolierter Gate-Elektrode (IGBT)

### 6. SCHUTZVORRICHTUNGEN

Dieses Kochfeld ist speziell für den professionellen Einsatz konzipiert.

#### 1. Überspannungsschutz

Wenn die Spannung der Stromversorgung von 80 bis 280 V variiert, erfolgen die Kochfeldeinstellungen und die Einstellung der erforderlichen Leistung automatisch. Wenn die Spannung außerhalb des angegebenen Bereichs liegt, wechselt der Herd automatisch in den Standby-Modus.

#### 2. Überhitzungsschutz

Der Temperatursensor überwacht die Temperatur im Kochfeld. Wenn der Sensor eine Überhitzung erfasst, geht der Herd automatisch in den Standby-Modus.

#### 3. Erkennung von kleinen Objekten

Wenn ein Geschirr mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm oder kleine Gegenstände (Messer, Gabel, Zange, Schlüssel usw.) in Kontakt mit der Oberfläche des Kochfelds kommen, ertönt ein Warnton.

#### 4. Kein Geschirr oder ungeeignetes Geschirr

DE

Wenn der Kochtopf während des Kochens vom Herd genommen wird oder für den Gebrauch nicht geeignet ist, funktioniert der Herd nicht und es erscheint ein Fehlercode auf dem Bildschirm.

## 5. Schutzabschaltung

Wenn das laufende Kochfeld innerhalb von 2 Stunden keine Befehle empfängt, wird sie automatisch ausgeschaltet.

(Ausnahme - wenn Sie den Timer länger als für 2 Stunden einstellen).

## 7. KOMPATIBLES GESCHIRR

Anforderungen an das geeignete Geschirr:

1. Anforderungen an Geschirrmaterialien: Der Boden sollte aus Materialien mit magnetischer Leitfähigkeit bestehen.
2. Anforderungen an die Form: flacher Boden, Durchmesser von 12 bis 26 cm.



Edelstahltopf



Eisenpfanne



Gusseisenpfanne



Bratpfanne  
(Eisen Stahl)



Emailliertes Geschirr



Eisentopf



Wasserkocher aus Edelstahl  
oder emailliert

## 8. UNGEEIGNETES GESCHIRR

Der Induktionsherd kann viele Arten von Heizgeräten erkennen. Wenn die folgenden Geschirrtypen erkannt werden, heizt sich der Herd nicht auf und kann die gewünschten Vorgänge nicht ausführen.



Keramiktopf



Nicht erhitzbare Glasbratpfanne /  
Topf



Topf mit einem  
gewölbten Boden



Topf mit Beinen



Außendurchmesser  
kleiner als 12 cm



Utensilien aus Legierungen  
mit niedrigem Eisengehalt

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

Sie können die Oberfläche des Induktionsherdes auf folgende Weise leicht reinigen.

Ziehen Sie das Stromkabel vor der Reinigung ab.

1. Entfernen Sie kleinen Schmutz mit einem feuchten Tuch; spülen Sie Öl mit Zahnpasta oder einem neutralen Reinigungsmittel. Schrubben Sie die Oberfläche nicht mit einer harten Bürste.

2. Entfernen Sie Schmutz und Staub aus dem Luftsammler und der Luftöffnung mit einem Wattestäbchen. Spülen Sie Fettspuren sanft mit einer weichen Bürste mit einem milden Reinigungsmittel ab.
3. Lassen Sie während der Reinigung kein Wasser in den Herd eindringen. Wischen Sie die Platte vor Gebrauch trocken.
4. Stellen Sie den Herd nicht unter Wasserdruck und tauchen Sie ihn nicht vollständig ins Wasser.
5. Zerlegen Sie den Herd nicht.
6. Halten Sie den Herd sauber und vermeiden Sie das Eindringen von Insekten in den Herd, die sie ihn beschädigen können.
7. Verwenden Sie ein sauberes Geschirr, damit sich kein verbrennendes Fett auf der Herdoberfläche ansammelt

EE

## KASUTUSJUHEND

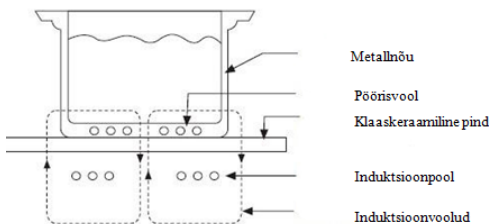
Lugupeetud ostja!

Täname teid, et ostsite meie induktsioonpliidi. Meie tooted on mõeldud pikaajalise töö jaoks. Enne pliidi paigaldamist ja kasutamist lugege palun kasutusjuhendit. Hoidke juhendit hilisemaks kasutamiseks.

! Antud seade on ette nähtud kasutamiseks ühiskondlikes toitlustusasutustes.

### 1. TÖÖPÕHIMÕTE

Induktsioonpliit koosneb järgmistest põhiosadest: kuumutav induktsioonplaat, ferromagnetilistest materjalidest valmistatud erinõu ja juhtimissüsteem. Pliidi töö põhineb kõrgsagedusliku magnetvälja poolt indutseeritud pöörisvoolude kuumutaval toimel. Elektromagnetväli tekib ahelat läbiva voolu mõjul, kui magnetvälja jõujooned läbivad metallist nõu põhja. Seejuures tekkivad arvukad pöörisvoolud kuumutavad kiiresti nõud ja selle sisu.



### 2. ETTEVAATUSABINÕUD

Juhime teie tähelepanu järgmistele ettevaatusabinõudele, mida tuleb järgida elektrilöögi, lühise, tuleohu ja seadme kahjustumise vältimiseks.

1. Ärge üritage seadet iseseisvalt reguleerida, ümber ehitada ega parandada. Hooldus tuleb teostada erialase väljaõppega tehniku poolt.
2. Ärge kasutage seadet niiskes keskkonnas või soojusallikate, näiteks elektri- või gaaspliidi jms lähedal.
3. Eemaldage pesuvahendid ja põlevad materjalid induktsioonnõu alla jäävalt seadme pinnalt.
4. Ärge asetage seadet vaibale või laudlinale, et mitte takistada õhuringlust; vastasel korral kuumeneb seade üle ja sisseehitatud kaitsemehhanism katkestab vooluringi automaatselt.
5. Ärge pange pliidi ja nõu põhja vahele paberit ega rätikut.
6. Ärge kasutage seadet ebaühtlasel pinnal ega plastkattel.
7. Ärge kuumutage tühja nõud üle. Ülekuumenenud õli võib kergesti süttida.
8. Ärge pange keraamilisele pinnale metallesemeid, näiteks nuge, kahvleid, lusikaid, pottide kaasi, fooliumit, väikesed nõusid jne, et vältida kuumade esemetega kokku puutudes tekkivaid põletusi.
9. Ärge kasutage kareda või ebaühtlase pinnaga nõusid, mis võivad pliiti kahjustada.
10. Ärge liigutage töötavat pliiti, kui sellel paiknevad nõud.



11. Töö ajal jätke seadme ümber piisavalt vaba ruumi ja ärge hoidke selle läheduses kõrvalisi esemeid.
12. Ärge lubage võõrkehadel langeda pliidi pinnale, mis võib kergesti kahjustuda. Ärge kasutage seadet, kui pinnal on pragusid ja viige see teeninduskeskusse.
13. Teatud materjalidest valmistatud nõude kasutamine võib põhjustada kõrvalist müra. See on laienemistegurist tingitud normaalne ja ohutu nähtus. Soojuse hajutamiseks kasutatakse sisseehitatud ventilaatorit, mille töötamisel ja ka peale väljalülitamist võib esineda müra.
14. Põletuste vältimiseks ärge puudutage pliidi pinda mõnda aega pärast selle töö lõppu, kuna see on kuum ja jahtumine võtab aega.
15. Kahjustunud toitekaabli väljavahetamiseks pöörduge tootja või selle teenindusagendi poole.
16. Ärge asetage seadet metallpindadele, et vältida nende ülekuumenemist ja tagada ohutus.
17. Õli kasutamine praadimiseks kõrgel temperatuuril võib põhjustada tulekahju, mille vältimiseks ärge jätke pliiti järelevalveta.
18. Kui te pliiti ei kasutata, eemaldage selle pistik vooluvõrgust.

**TÄHELEPANU!** südamehaiguste all kannatavad isikud peaksid seadet kasutama ainult vastavalt arsti soovitudele.

\* Meie tooted pole mõeldud inimestele, kel on füüsiline puue, häiritud reaktsioonid välistele ärritajatele või psüühikahäired, sealhulgas lastele, välja arvatud juhul, kui nad kasutavad toodet nende ohutuse eest vastutavate isikute juuresolekul.

\* Hoidke seadet väikelastele kättesaamatus kohas ja õnnetuste vältimiseks ärge laske neid selle juurde.

### **3. OHUTUSMEETMED**

Hoiatus: isikliku turvalisuse tagamiseks ja pliidile korvamatult kahju vältimiseks ärge püüdke seda iseseisvalt parandada. Toitekaabli kahjustumisel lõpetage pliidi kasutamine viivitamatult ja pöörduge meie teeninduskeskusse või kvalifitseeritud remonditöökotta.



Toitelemendi kaitsmiseks kasutage erilist õhulülitiit



Asetage pliit tasasele lauapinnale, jättes pliidi ja seinavahele vähemalt 10 cm vahe.



Seadme kasutamisel veenduge, et pistikupesaga on maandatud.



Enne toodete, näiteks pooltoodete kuumutamist õhukindlas pakendis avage pakend, et vältida kõrge temperatuuri mõjul tekkivat plahvatust.



Ohu vältimiseks ärge katke õhu sisse- ja väljavoolu.



Ohu vältimiseks ärge kunagi peske pliiti surveveega.



Ärge mitte kunagi asetage induktsioonpliidi tühje nõusid, et vältida seadme talitlushäireid ja ohu teket.



Ärge asetage seadet metallist laudadele või paneelidele



Ärge kasutage seadet kuumaallikate, näiteks gaasi- või elektripliidi jms läheduses.



Kasutage erilist pistikupesat.



Ärge lubage pliidi juurde lapsi ja piiratud võimetega inimesi. Ärge jätke seadet järelevalveta.



Suure kuumusega seotud ohu vältimiseks ärge asetage keraamilisele pinnale metallesemeid, et neid soojendada.

#### 4. KASUTUSJUHEND

1. Pliidi ühendamisel elektrivõrguga kostab helisignaali ja ekraanil kuvatakse kiri „OFF”.
2. Enne nõu paigaldamist pliidi veenduge palun, et pliidi kontaktpind ja nõu põhi on puhtad ja kuivad.
3. Vajutage pliidi sisse-/väljalülitusnuppu, ekraanil süttib kiri „ON”. Pliit on nüüd ooterežiimis.
4. Vajutage „Power”, pliit hakkab tööle võimsusega 1800 W. Juhtnuppu pöörates seadke pliidi tööks nõutav võimsus alates 400 W kuni 3500 W. Küttevõimsuse tasemed: 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W, 2100 W, 2400 W, 2700 W, 3000 W, 3300 W, 3600 W
5. Vajutage „Temp”, induktsioonpliit hakkab tööle 130 °C juures. Juhtnuppu pöörates seadke nõutav temperatuur vahemikus 60 °C kuni 280 °C. Temperatuuritasemed: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 200 °C, 240 °C, 280 °C.
6. Taimer: Taimeri saate sisse lülitada töö ajal. Puudutage nuppu „Taimer”, ekraanil kuvatakse aeg „0:00” ja kiri „:00” vilkuvast režiimis, juhtnuppu pöörates seadke tööaeg minutites. Puudutades uuesti nuppu „Taimer” läheb kiri „0:” vilkuvasse režiimi, juhtnuppu pöörates seadke tööaeg tundides. Kui saadi vajalik väärtus, vilgub ekraan 5

sekundi jooksul, seejärel taimer kinnistub. Taimerit saab seadistada kuni 24 töötunnile. Kui taimer on vaja välja lülitada, puudutage nuppu „Taimer” 3 korda järjest.

7. Pärast kasutamist või kasutamise ajal, kui induktsioonpliit on vaja välja lülitada, vajutage palun nuppu „ON/OFF”. Pliidi töö peatatakse ja seade läheb üle ooterežiimi.
8. Tähelepanu! Ärge lülitage seadet vooluvõrgust välja kohe peale töö lõppu. Induktsioonpliidi sundventilatsioonisüsteem jätkab tööd 1 minuti jooksul, et seade korralikult maha jahutada. Alles pärast seda ühendage seade põhitoiteallikast lahti.
9. Pärast töö lõpetamist lülitage induktsioonpliit alati elektrivõrgust välja. 10. Seadme metall- ja klaasosi on soovitatav puhastada iga päev (üksikasjad leiate käesoleva juhendi jaotisest 8)

## 5. VIGADE KOODID

KOOD	VIGA	KOOD	VIGA
E0	Keskjuhtimispuul pole korras	E5	Viga pliidi või keskjuhtbloki töös
E1	Nõu puudub	E6	Voolu ülekoormus
E2	Liigmadal toitepinge	E7	Isoleeritud bipolaartransistori (IGBT) avatud ahel või lühis
E3	Liiga kõrge toitepinge	E8	Keraamilise paneeli ülekuumenemine
E4	Temperatuurianduri avatud ahel või lühis	E9	Isoleeritud bipolaartransistori (IGBT) ülekuumenemine

## 6. KAITSEVAHENDID

See pliit on mõeldud spetsiaalselt kutsealaseks kasutamiseks.

### 1. Ülepingekaitse

Kui toiteallika pinge muutub vahemikus 80 kuni 280 V, toimub pliidi seadistamine ja nõutava võimsuse seadistamine automaatrežiimis. Kui pinge väljub kindlaksmääratud vahemikust, lülitub pliit automaatselt ooterežiimi.

### 2. Kaitse ülekuumenemise eest

Temperatuuriandur reguleerib temperatuuri pliidi sees. Kui andur tuvastab ülekuumenemise, lülitub pliit automaatselt ooterežiimi.

### 3. Väikeste objektide tuvastamine

Kui pliidi pinnaga puutuvad kokku nõud, mille läbimõõt on väiksem kui 80 mm või väikesed esemed (nuga, kahvel, tangid, võti jne), antakse kuuldav hoiatussignaal.

### 4. Nõude puudumine või sobimatud nõud

Pliit ei tööta ja ekraanile ilmub veakood, kui pott võetakse pliidilt toiduvalmistamise ajal või ei sobi see kasutamiseks.

### 5. Automaatne väljalülitamine kaitse-eesmärgil

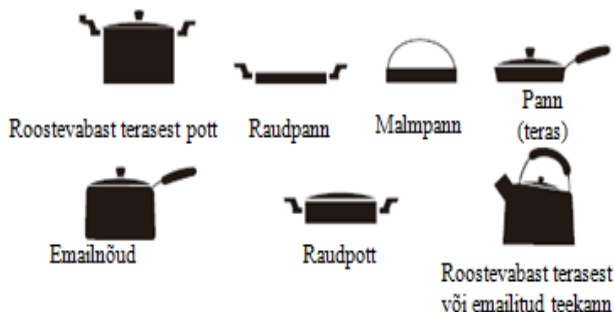
Kui töötav pliit ei saa käske 2 tunni jooksul, lülitub see automaatselt välja. (Erand – kui taimeril määratakse üle 2-tunnine aeg).

EE

## 7. KOKKUSOBIVAD NÕUD

Nõuded sobivatele anumatele:

3. Nõuded nõude materjalile: põhi peab olema valmistatud magnetilise juhtivusega materjalidest.
4. Nõuded vormile: lame alus, läbimõõt 12 kuni 26 cm.



## 8. SOBIMATUD NÕUD

Induktsioonpliit tunneb ära erinevat liiki nõud. Kui tuvastatakse järgmist tüüpi nõud, siis pliit ei kuumene ega saa nõutud toiminguid sooritada.



## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Induktsioonpliidi pinna saate kergesti puhastada järgmistel viisidel.

Enne puhastamist eemaldage toitejuhe seinakontaktist.

1. Vähene mustus eemaldage niiske lapiga; õli peske maha hambapasta või neutraalse puhastusvahendiga. Ärge kriimustage pinda kõva harjaga.
2. Eemaldage õhu sisselaskevast ja ventilatsiooniavast mustus ja tolm vatipulgaga. Rasvajäägid peske õrnalt maha pehme harja ja pehme pesuvahendiga.
3. Ärge laske puhastamisel vett pliidi sisemusse; enne kasutamist pühkige plaat kuivaks.
4. Ärge asetage pliiti vee alla ega uputage seda üleni vette.
5. Ärge võtke pliiti lahti.

6. Hoidke pliit puhtana ja hoidke sellest eemale putukad, kes võivad pliidi rivist välja lüüa.
7. Kasutage puhtaid nõusid, et pliidi pinnale ei koguneks põlenud rasva.

EN

## OPERATING INSTRUCTION

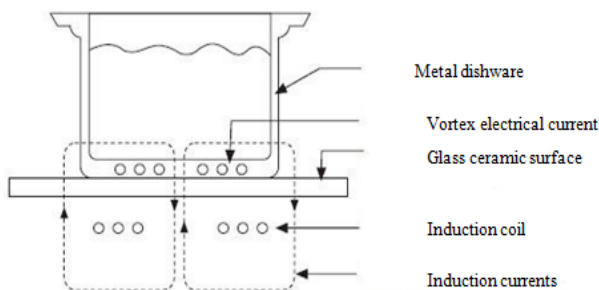
Dear buyer:

Thank you for purchasing our induction cooker. Our products are designed for a long operating period. Prior to installing and using the cooker, carefully read its operating instruction. Keep the instruction for use in the future.

! This equipment is designed for use at public catering enterprises.

### 1. PRINCIPLE OF OPERATION

An induction cooker consists of the following elements: an induction heating element, special dishware made of ferrite ceramic materials, and a control system. The cooker operation is based on the principle of heating due to induction vortex currents to be induced by high-frequency magnetic field. Electromagnetic field arises under the action of current flowing in the loop at the moment when the magnetic field line is passing through the metal dishware bottom. Numerous vortex currents arising thereby will quickly heat the dishware and its contents.



### 2. SAFETY PRECAUTIONS

Please be aware of the following safety precautions, which are to be observed to avoid electrical shock, short-circuit, fire hazard, or breakdown of the device.

1. Do not try to set up, alter, or repair the device independently. The maintenance should be performed by a skilled specialist.
2. Do not operate the device in a humid atmosphere or near heat sources, for example, electrical or gas cooker, etc.
3. Do not admit any ingress of detergents or combustible materials onto the device surface under induction dishware.
4. Do not place the device on a carpet or table-cloth to avoid air circulation blocking; in case of blocking, the device will get overheated, and the built-in protection mechanism will automatically stop the current supply.
5. Do not put paper or towel between the cooker surface and the dishware bottom.
6. Do not use the device on an uneven surface or on a plastic coating.
7. Do not overheat empty dishware. Overheated oil can easily ignite.
8. Do not put metal items onto ceramic surface, for example, knives, forks, spoons, saucepan covers, foil, flatware, etc. to avoid burns when contacting hot items.

9. Do not use dishware with rough or uneven surface that can damage the cooker.
10. Do not move the cooker in operation with the dishware on it.
11. Leave enough free space around the device during operation and do not keep foreign objects nearby.
12. Do not permit any foreign objects falling onto the cooker surface as it can easily get damaged thereby. Do not use the device when there are cracks on the surface; transfer it to the service center in such case.
13. Any use of dishware from certain materials can lead to the appearance of abnormal noise. It is a normal and safe phenomenon caused by the expansion coefficient. For heat dissipation, a built-in fan is used, during the operation and shutdown of which unwanted noise can occur.
14. To avoid burns, do not touch the cooker surface for a certain period of time after completion of work as it gets heated under the action of high temperature.
15. To replace a damaged power cable, contact the manufacturer or its service agent.
16. Do not place the device onto metal panels or tables to avoid their heating as well as for the sake of safety.
17. The use of oil for frying at a high temperature can lead to fire; do not leave the cooker unattended to avoid fire.
18. Disconnect the cooker from mains when you are not using it.

**ATTENTION:** Persons suffering from heart diseases should use the device only in accordance with physician's recommendations.

- \* Our products are not designed for persons with physical disabilities, disordered reaction to exogenous irritants or persons suffering from psychic diseases, including children, except for cases of product use in the presence of persons being in charge of their safety.
- \* Keep the device in a place that is inaccessible for children and do not allow them to approach the device to avoid accidents.

### 3. SAFETY PRECAUTIONS

Warning: For the sake of personal safety and to avoid unrecoverable failures of the cooker do not try to carry out its repair independently. If the power cable is damaged, immediately stop using the cooker and contact our service center or a qualified repair workshop.



Use special air switch for protection of the power supply element.



Install the cooker on the even surface of a table leaving the distance of at least 10 cm between the cooker and the wall.



In using the device, make sure that the plug socket is grounded.



Before warming up products in vacuum packing, for example, semi-finished products, open the packing to avoid explosion under the action of high temperature.



Do not block the inflow and outflow to avoid the danger.



Never wash the cooker under water pressure to avoid the danger.



Never place empty dishware onto the induction cooker to avoid violations in the device operation and the appearance of hazard.



Do not place the device on metal tables or panels.



Do not use the device near heat sources, for example, gas cooker, electrical cooker, etc.



Use special electrical plug sockets.



Do not admit children and persons with disabilities to the cooker. Do not leave the device unattended.



Do not place metal items onto ceramic surface for heating to avoid the danger related to increases heating.

## OPERATING INSTRUCTION

1. When connecting the cooker to the power mains, the buzzer will issue a signal, and the "OFF" value will be displayed on the screen.
2. Before placing dishware on the cooker, please make sure of cleanness and dryness of the cooker contact surface and the dishware bottom.
3. Press the cooker switching on/off handle, the "ON" value will light up on the screen. Now, the cooker is in the standby mode.
4. Press "Power," the cooker will start operating at a power of 1800 W. Turning the handle, set the required cooker operation power starting from 400 W and up to 3500 W. Heating power levels: 400 W, 600 W, 800 W, 1,000 W, 1,200 W, 1,500 W, 1,800 W, 2,100 W, 2,400 W, 2,700 W, 3,000 W, 3,300 W, 3,600 W.
5. Press "Temp," the induction cooker will start operating at 130 °C. Turning the handle, set the required temperature within the range from 60 °C to 280 °C. Temperature levels: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 200 °C, 240 °C, 280 °C.



6. Timer: During operation, it is possible to activate the timer. Touch the "Timer" button, the time "0:00" will be displayed on the screen with ":00" in the flashing mode; turning the handle, set the operation time in minutes. Touch the "Timer" button again, "0" will transfer to the flashing mode; turning the handle, set the operation time in hours. When the required value is reached, the screen will be flashing for 5 seconds, then the timer will be fixed. The timer can be set up to 24 hours of operation. If it is required to deactivate timer, touch the "Timer" button 3 times in succession.
7. After the use or during the use, if it is required to switch off the induction cooker, press the "ON/OFF" button. The cooker operation will be suspended, and the device will transfer to the standby mode.
8. Attention! Do not disconnect the device from the mains immediately after completion of work. The forced ventilation system of the induction cooker will continue operation during 1 minute for correct cooldown of the device. Only thereafter disconnect the device from the main power supply.
9. Always disconnect the induction cooker from the mains after completion of work.
10. It is recommended to clean metal and glass elements of the device every day (see section 8 hereof for more details).

#### 4. FAULT CODES

COD E	FAULT	COD E	FAULT
E0	Central control unit is faulty	E5	Error in operation of the cooker or central control unit
E1	Dishware is missing	E6	Current overload
E2	Too low power supply voltage	E7	Circuit break or short-circuit of IGBT (insulated-gate bipolar transistor)
E3	Too high power supply voltage	E8	Overheating of ceramic panel
E4	Circuit break or short-circuit of temperature sensor	E9	IGBT overheating

#### 5. PROTECTION DEVICES

This cooker has been developed specifically for professional use.

##### 1. Overvoltage protection

If the power supply voltage varies within the range from 80 to 280 V, the cooker settings and the setup of required power will occur in automatic mode. When the voltage comes out beyond the abovementioned range, the cooker will automatically transfer to the standby mode.

##### 2. Overheating protection

The temperature sensor monitors the temperature inside the cooker. If the sensor registers overheating, the cooker will automatically transfer to the standby mode.

EN

### 3. Detection of small items

When the cooker surface contacts dishware with the diameter less than 80 mm or small items (knife, fork, forceps, key, etc.), a warning sound signal will be issued.

### 4. Absence of dishware or unsuitable dishware

If a saucepan is taken off from the cooker in the course of coking, or it is unsuitable for use, the cooker will not be operative, and an error code will appear on the screen.

### 5. Protective automatic shutdown

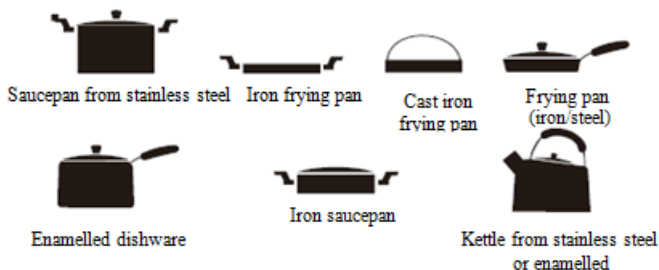
If the cooker in operation is not receiving commands during 2 hours, it will automatically shut down.

(Exception: when the timer is set for more than 2 hours)

## 6. COMPATIBLE DISHWARE

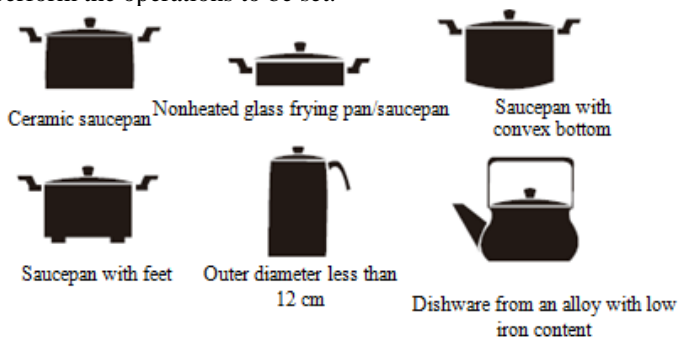
Requirements for suitable dishware:

1. Requirements for dishware material: the bottom should be made from materials having magnetic conductivity.
2. Requirements for shape: flat bottom, diameter from 12 to 26 cm.



## 8. UNSUITABLE DISHWARE

The induction cooker can recognize many types of heating appliances. In case of detection of the following dishware types, the cooker will not get heated and will not be able to perform the operations to be set.



## 9. CLEANING AND CARE

You can easily clean the induction cooker surface using the following methods.

Before the beginning of cleaning, disconnect the power cable.

1. Remove small dirt with a moist napkin, wash out oil with toothpaste or neutral detergent. Do not scrub the surface with stiff brush.
2. Remove dirt and dust from air intake and air vent with a cotton wool stick. Wash out fat traces with a soft brush with soft detergent.
3. Do not admit any ingress of water inside the cooker during cleaning, wipe the cooker dry before use.
4. Do not place the cooker under water pressure and do not immerse it fully into water
5. Do not disassemble the cooker.
6. Keep the cooker clean and do not admit any ingress of insects inside, which can result in its failure.
7. Use clean dishware so that no burnt fat should accumulate on the cooker surface.

ES

## INSTRUCCIONES DE USO

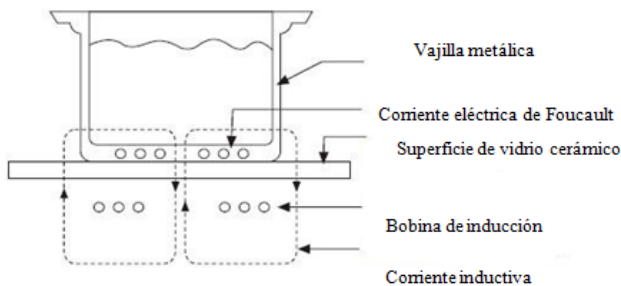
Estimado cliente:

Gracias por adquirir nuestra placa de inducción. Nuestros productos están diseñados para brindar una larga vida útil. Antes de instalar y usar la placa de inducción, lea las instrucciones de uso. ¡Guarde estas instrucciones para referencia futura.

! Este equipo está diseñado para ser utilizado en establecimientos de restauración pública.

### 1. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La placa de inducción consta de los siguientes elementos básicos: el elemento térmico por inducción, vajilla especial elaborada de materiales ferrimagnéticos y el sistema de control. La placa se basa en el principio de calentamiento debido a las corrientes inducidas de Foucault generadas por un campo magnético de alta frecuencia. El campo electromagnético surge bajo la acción de la corriente que fluye en el circuito, en el momento del paso de la línea del campo magnético a través del fondo de la vajilla metálica. Las numerosas corrientes de Foucault que surgen durante este proceso calientan rápidamente la vajilla y su contenido.



### 2. MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Preste atención a las siguientes medidas de precaución que deben tomarse para evitar descargas eléctricas, cortocircuitos, riesgo de incendio y daños en el dispositivo.

1. No intente ajustar, remodelar o reparar el dispositivo por cuenta propia. El mantenimiento debe ser realizado por un especialista cualificado.
2. No utilice el dispositivo en un ambiente húmedo o cerca de fuentes de calor, tales como estufas eléctricas o de gas, etc.
3. Evite que los detergentes o materiales combustibles entren en contacto con la superficie del dispositivo que se encuentra debajo de la vajilla de inducción.
4. No coloque el dispositivo sobre una alfombra o mantel para evitar el bloqueo de la circulación de aire; cuando está bloqueado, el dispositivo se sobrecalienta y el mecanismo de protección incorporado detiene automáticamente el suministro de corriente.
5. No coloque papel o toallas entre la superficie de la placa y la parte inferior de los utensilios de cocina.
6. No use el dispositivo sobre una superficie irregular o sobre una cubierta de plástico.

7. No sobrecaliente la vajilla vacía. El aceite sobrecalentado puede encenderse fácilmente.
8. No coloque objetos metálicos sobre la superficie de cerámica, por ejemplo, cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de cacerolas, papel de aluminio, platos pequeños, etc., para evitar quemaduras al contactar con los objetos calientes.
9. No use vajilla con superficie áspera o irregular que pueda dañar la placa.
10. No mueva la placa de inducción cuando hay vajilla sobre ella.
11. Deje suficiente espacio alrededor del dispositivo durante su funcionamiento y no mantenga objetos cerca de ella.
12. No permita que objetos extraños caigan sobre la superficie de la placa, ya que puede dañarse fácilmente. No use el dispositivo si hay grietas en la superficie y envíelo a un centro de servicio.
13. EL uso de vajilla de ciertos materiales puede provocar ruidos extraños. Este es un fenómeno normal y seguro ocasionado por el coeficiente de expansión. Para la difusión del calor, se usa un ventilador incorporado, y durante el funcionamiento y después del apagado pueden producirse ciertos ruidos.
14. Para evitar quemaduras, no toque la superficie de la placa por un tiempo después de terminar el trabajo, ya que se calienta por acción de las altas temperaturas.
15. Para reemplazar el cable de alimentación dañado, póngase en contacto con el fabricante o con su agente de servicio.
16. No coloque el dispositivo sobre paneles o mesas de metal para evitar calentarlos y por razones de seguridad.
17. El uso de aceite para freír a altas temperaturas puede provocar un incendio, y para evitarlo, no deje la placa desatendida.
18. Desenchufe la placa de la red eléctrica cuando no la use.

**ATENCIÓN:** Las personas que sufren de enfermedades cardíacas deben usar el dispositivo solo de conformidad con las recomendaciones del médico.

Nuestros productos no están destinados para personas con discapacidades físicas, disturbios de reacción a estímulos externos o para personas que sufren enfermedades mentales, incluidos niños, excepto los casos de uso del dispositivo en presencia de personas responsables por su seguridad.

\* Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

### **3. MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Advertencia: por razones de seguridad personal y para evitar daños irreparables a la placa, no intente repararla usted mismo. Si el cable de alimentación está dañado, deje de usar la placa de inducción inmediatamente y póngase en contacto con nuestro centro de servicio o con un taller de reparación cualificado.



Use un disyuntor aéreo especial para proteger el elemento de alimentación



Coloque la placa sobre una superficie plana de la mesa, dejando una distancia mínima de 10 cm entre la placa y la pared.



Cuando use el dispositivo, asegúrese de que el tomacorriente esté conectado a tierra.



Antes de calentar los productos en paquetes sellados, por ejemplo, productos semipreparados, abra el embalaje para evitar la explosión bajo la acción de altas temperaturas.



No bloquee la entrada y salida de aire para evitar situaciones de peligro.



Nunca lave la placa bajo agua a presión para evitar situaciones de peligro.



Nunca coloque vajilla vacía sobre la placa de inducción para evitar daños en el dispositivo y la aparición de situaciones de peligro.



No coloque el dispositivo sobre mesas o paneles metálicos



No use el dispositivo cerca de fuentes de calor, tales como estufas de gas o eléctricas, etc.



Use tomacorrientes eléctricos especiales.



No permita que niños ni personas con discapacidades tengan acceso a la placa de inducción. No deje el dispositivo desatendido.



No coloque objetos metálicos para calentarlos sobre la superficie cerámica para evitar el peligro asociado con el aumento de calor.

#### 4. INSTRUCCIONES DE USO

1. Cuando la placa está conectada a la red eléctrica, el zumbador sonará y en la pantalla se mostrará "OFF".
2. Antes de colocar la vajilla de cocina sobre la placa, asegúrese de que la superficie de la placa y de la parte inferior de la vajilla estén limpias y secas.
3. Presione la perilla de control de encendido/apagado de la placa, en la pantalla se encenderá "ON". Ahora la placa de inducción se encuentra en el modo de espera.
4. Presione "Power", la placa comenzará a funcionar a 1800 W de potencia. Girando la perilla, configure la potencia requerida de la placa, que varía de 400 W a 3500 W. Niveles de potencia de calentamiento: 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W, 2100 W, 2400 W, 2700 W, 3000 W, 3300 W, 3600 W.
5. Presione "Temp", y la placa de inducción comenzará a funcionar a 130 °C. Girando la perilla, configure la temperatura deseada en el rango de 60 °C a 280 °C. Niveles de temperatura: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.
6. Temporizador: Durante el funcionamiento se puede activar el temporizador. Toque el botón "Timer", en la pantalla se mostrará "0:00" con ": 00" en modo intermitente, gire la perilla para configurar el tiempo de funcionamiento en minutos. Vuelva a tocar el botón "Timer", "0:" pasará al modo intermitente, gire la perilla para configurar el

tiempo en horas. Al alcanzar el valor requerido, la pantalla parpadeará durante 5 segundos, luego el temporizador se fijará. El temporizador se puede configurar hasta en 24 horas de funcionamiento. Si se desea apagar el temporizador, toque el botón "Timer" 3 veces seguidas.

7. Después del uso, o durante el uso, si es necesario apagar la placa de inducción, presione el botón "ON/OFF". El funcionamiento de la placa se suspenderá y el dispositivo pasará al modo de espera.
8. Advertencia: no desenchufe el dispositivo inmediatamente después del uso. El sistema de ventilación forzada de la placa de inducción continuará funcionando durante 1 minuto para garantizar la correcta refrigeración del dispositivo. Solo después de esto, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación principal.
9. Desconecte siempre la placa de inducción de la red eléctrica después de terminar el trabajo.
10. Se recomienda limpiar diariamente los elementos de metal y vidrio del dispositivo (consulte la sección 8 de este manual para más información).

## 5. CÓDIGOS DE FALLAS

CÓDIGO	FALLA	CÓDIGO	FALLA
E0	El bloque de control central está fallando	E5	Error en el funcionamiento del circuito impreso o del bloque de control
E1	Vajilla no detectada	E6	Sobrecarga de corriente
E2	Corriente de suministro demasiado baja	E7	Circuito abierto o cortocircuito del transistor IGBT
E3	Corriente de suministro demasiado alta	E8	Sobrecalentamiento del panel de cerámica
E4	Circuito abierto o cortocircuito del sensor de temperatura	E9	Sobrecalentamiento del transistor IGBT

## 6. ACCESORIOS DE PROTECCIÓN

Esta placa ha sido diseñada especialmente para uso profesional.

### 1. Protección contra la sobretensión

Si la tensión de la fuente de alimentación varía en el rango de 80 a 280 V, los ajustes de la placa y la configuración de la potencia requerida se realizan automáticamente. Cuando la tensión cae fuera del rango especificado, la placa pasa automáticamente al modo de espera.

### 2. Protección contra el sobrecalentamiento

El sensor de temperatura controla la temperatura dentro de la placa. Si el sensor detecta sobrecalentamiento, la placa pasa automáticamente al modo de espera.

### 3. Detección de objetos pequeños

ES

Si una vajilla de diámetro de menos de 80 mm o algún pequeño objeto (cuchillo, tenedor, tenazas, llave, etc.) hace contacto con la superficie de la placa, se produce una advertencia sonora.

#### 4. Ausencia de vajilla o vajilla inadecuada

Si la cacerola se retira de la placa durante la cocción o no es adecuada para su uso, la placa no funcionará y aparecerá un código de error en la pantalla.

#### 5. Apagado automático de protección

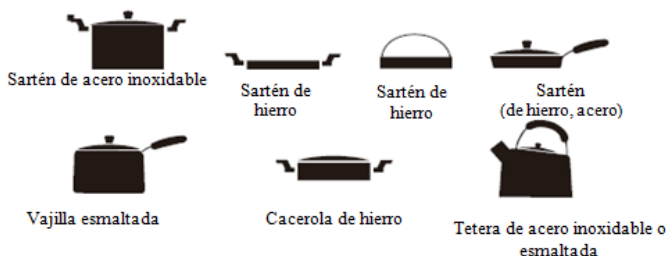
Si en el transcurso de 2 horas la placa operativa no recibe ningún comando, se apagará automáticamente.

(Excepción: si se configura el temporizador por más de 2 horas).

#### 7. VAJILLA COMPATIBLE

Requerimientos para la vajilla adecuada:

1. Requerimientos para el material de la vajilla: el fondo debe estar elaborado de materiales que posean una conductividad magnética.
2. Requerimientos para la forma: fondo plano, de 12 a 26 cm de diámetro.



#### 8. VAJILLA INADECUADA

La placa de inducción puede reconocer muchos tipos de utensilios de calefacción. Cuando se detectan los siguientes tipos de vajilla, la placa no se calienta y no puede realizar las operaciones solicitadas.

#### 9. LIMPIEZA Y CUIDADO

Puede limpiar fácilmente la superficie de la placa de inducción de las siguientes maneras.

Antes de iniciar la limpieza, desenchufe el cable de alimentación.

1. Elimine la suciedad pequeña con un paño húmedo; el aceite puede removerlo con pasta de dientes o detergente neutro. No frote la superficie con cepillos duros.
2. Elimine la suciedad y el polvo de la entrada de aire y del orificio de ventilación con un bastoncillo de algodón. Remueva los restos de grasa cuidadosamente con una escobilla suave y detergente suave.
3. Evite que el agua entre dentro de la placa durante la limpieza, antes de limpiar la placa, séquela.
4. No coloque la placa debajo de un chorro de agua y no la sumerja completamente en agua.
5. No desmonte la placa de inducción.



6. Mantenga la placa limpia y no permita que entren insectos en su interior, lo que puede causar su avería.
7. Utilice vajilla limpia para que en la superficie de la placa no se acumule grasa quemada.

FR

## MANUEL D'UTILISATION

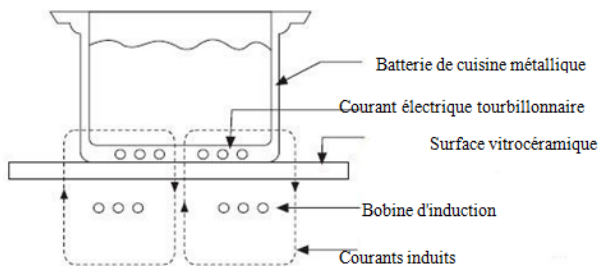
Cher acheteur !

Nous vous remercions pour l'achat de notre fourneau à induction. Notre production est conçue pour une longue période d'utilisation. Avant l'installation et l'utilisation du fourneau veuillez lire le manuel d'utilisation. Conservez ce manuel pour l'utiliser ultérieurement.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans les établissements de restauration publique.

### 1. PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT

Le fourneau à induction se compose des éléments principaux suivants : l'élément chauffant à induction, la batterie de cuisine spéciale fabriquée en matériaux ferrimagnétiques et le système de commande. Le fonctionnement du fourneau est basé sur le principe de chauffage dû aux courants tourbillonnaires induits générés par un champ magnétique à haute fréquence. Le champ électromagnétique surgit sous l'influence du courant circulant dans le circuit, au moment du passage de la ligne de force magnétique à travers le fond de la batterie de cuisine. De nombreux courants tourbillonnaires surgissant pendant ce processus chauffent rapidement la vaisselle (la batterie de cuisine) et son contenu.



### 2. MESURES DE PRÉCAUTION

Veuillez faire attention aux mesures de précaution suivantes qui doivent être respectées afin d'éviter les chocs électriques, les courts-circuits, les risques d'incendie et les dommages à l'équipement.

1. N'essayez pas d'ajuster, de remodeler ou de réparer l'appareil par vous-même. La maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié.
2. N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide ou à proximité de sources de chaleur, telles qu'un fourneau électrique ou à gaz, etc.
3. Ne laissez pas de détergents ou de matériaux combustibles pénétrer dans la surface de l'appareil sous la vaisselle à induction.
4. Ne placez pas l'appareil sur un tapis ou une nappe pour éviter le blocage de la circulation d'air. Lorsqu'il est verrouillé, l'appareil surchauffe et le mécanisme de protection intégré arrête automatiquement l'alimentation en courant.
5. Ne placez pas de papier ou de serviette entre la surface du fourneau et le fond de la batterie de cuisine.
6. N'utilisez pas l'appareil sur une surface inégale ou sur un revêtement en plastique.

7. Ne surchauffez pas la vaisselle vide. L'huile surchauffée peut facilement s'enflammer.
8. Ne posez pas d'objets métalliques sur la surface en céramique, par exemple des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles de casseroles, des feuilles métalliques, des petites vaisselles etc., pour éviter les brûlures dues au contact avec d'objets chauds.
9. N'utilisez pas la vaisselle avec une surface rugueuse ou inégale qui pourrait endommager le fourneau.
10. Ne déplacez pas le fourneau lorsque la vaisselle se trouve sur elle.
11. Laissez suffisamment d'espace libre autour de l'appareil pendant le fonctionnement et ne laissez pas d'objets étrangers à proximité.
12. Ne laissez pas d'objets étrangers tomber sur la surface du fourneau, sinon il peut facilement être endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il y a des fissures sur la surface et transférez-le à un centre de service.
13. L'utilisation d'ustensiles provenant de certains matériaux peut entraîner des bruits étrangers. C'est un phénomène normal et sûr dû au coefficient de dilatation. Pour dissiper la chaleur, un ventilateur intégré est utilisé. Pendant son fonctionnement et après son arrêt des bruits peuvent surgir.
14. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la surface du fourneau pendant un certain temps après avoir terminé le travail, puisqu'elle est chauffée à haute température.
15. Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, contactez le fabricant ou son agent de service.
16. Ne placez pas l'appareil sur des panneaux ou des tables métalliques pour éviter leur chauffage ou pour des raisons de sécurité.
17. L'utilisation de l'huile pour frire à des températures élevées peut provoquer un incendie, donc pour l'éviter, ne laissez pas le fourneau sans surveillance.
18. Lorsque vous n'utilisez pas le fourneau, débranchez-le du réseau.

**ATTENTION :** Les personnes souffrant de maladies cardiaques ne doivent utiliser l'appareil que conformément aux recommandations du médecin.

\* Nos produits ne sont pas destinés aux personnes ayant un handicap physique, une altération de la réaction aux irritants externes ou aux personnes souffrant de maladies mentales, y compris les enfants, sauf pour l'utilisation de produits en présence de personnes responsables de leur sécurité.

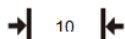
\* Gardez l'appareil hors de portée des enfants et ne permettez pas aux enfants de l'atteindre afin d'éviter les accidents.

### 3. MESURES DE SÉCURITÉ

Avertissement : Pour votre sécurité personnelle et pour éviter des dysfonctionnements irréparables du fourneau, n'essayez pas de le réparer vous-même. Si le câble d'alimentation est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser le fourneau et contactez notre centre de service ou un atelier de réparation qualifié.



Utilisez un disjoncteur à air spécial pour protéger l'élément d'alimentation.



Installez le fourneau sur une surface plane de la table, en laissant une distance d'au moins 10 cm entre le fourneau et le mur.



Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que la prise est mise à la terre.



Avant de réchauffer les produits dans un emballage scellé, par exemple, les produits semi-finis, ouvrez l'emballage pour éviter l'explosion sous l'influence de la température élevée.



Ne bloquez pas l'entrée et la sortie d'air pour éviter tout danger.



Ne lavez jamais le fourneau sous la pression de l'eau pour éviter tout danger.



Ne placez jamais la vaisselle vide sur le fourneau à induction pour éviter de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil et un danger.



Ne placez pas l'appareil sur des tables ou des panneaux en métal.



N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, telles qu'un fourneau à gaz ou un fourneau électrique, etc.



Utilisez des prises électriques spéciales.



Ne laissez pas les enfants et les personnes handicapées atteindre le fourneau. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.



Ne placez pas d'objets métalliques sur la surface en céramique pour éviter le danger lié au chauffage élevé.

#### 4. MANUEL D'UTILISATION

1. Si le fourneau est connecté au réseau, le buzzer retentira et l'écran affichera "OFF".
2. Avant d'installer la vaisselle sur le fourneau, assurez-vous que la surface du fourneau et le fond de la batterie de cuisine sont propres et secs.
3. Appuyez sur la manivelle marche / arrêt du fourneau, la valeur "ON" s'affichera sur l'écran. Maintenant le fourneau est en mode de veille.
4. Appuyez sur "Power", le fourneau commencera à fonctionner à 1800W. En tournant la manivelle, spécifiez la puissance souhaitée du fonctionnement du fourneau dans la plage de 400 W à 3500 W. Niveaux de puissance de chauffage 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1500W, 1800W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3600W.
5. Appuyez sur "Temp", le fourneau à induction commencera à fonctionner à 130C. En tournant la manivelle, spécifiez la température souhaitée dans la plage de 60C à 280C. Niveaux de température : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.
6. Minuterie : Lors du fonctionnement vous pouvez activer la minuterie. Appuyez sur le bouton "Timer", l'écran affichera "0:00" avec ": 00" en mode clignotant. En tournant la

manivelle, réglez la durée de fonctionnement en minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton "Timer", "0:" passera en mode clignotant. En tournant la manivelle, réglez la durée de fonctionnement en heures. Une fois la valeur requise atteinte, l'afficheur clignotera pendant 5 secondes, puis la minuterie se verrouillera. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures de fonctionnement. S'il est nécessaire de désactiver la minuterie, touchez le bouton "Timer" 3 fois consécutives.

7. Après l'utilisation, ou pendant l'utilisation, si vous devez éteindre le fourneau à induction, appuyez sur le bouton "ON / OFF". Le fonctionnement du fourneau sera suspendu et l'appareil passera en mode de veille.
8. Attention, ne débranchez pas l'appareil immédiatement après utilisation. Le système de ventilation forcée du fourneau à induction continuera à fonctionner pendant 1 minute pour un refroidissement correct de l'appareil. Après cela déconnectez l'appareil de la source d'alimentation principale.
9. Débranchez toujours le fourneau à induction après avoir terminé le travail. 10. Il est recommandé de nettoyer quotidiennement les éléments en métal et en verre de l'appareil (voir la section 8 de ce manuel pour plus de détails).

## 5. CODES DE PANNES

COD E	PANNE	COD E	PANNE
E0	Unité de commande centrale défectueuse	E5	Erreur dans le fonctionnement de la carte ou de l'unité centrale de commande
E1	Absence de vaisselle	E6	Surintensité de courant
E2	Tension d'alimentation trop basse	E7	Rupture de la chaîne ou court-circuit du transistor bipolaire à grille isolée
E3	Tension d'alimentation trop élevée	E8	Surchauffe du panneau céramique
E4	Rupture de la chaîne ou court-circuit du capteur de température	E9	Surchauffe du transistor bipolaire à grille isolée

## 6. ACCESSOIRES DE PROTECTION

Ce fourneau est conçu spécifiquement pour un usage professionnel.

### 1. Protection de surtension

Si la tension de la source d'alimentation varie de 80 à 280 V, les réglages du fourneau et de la puissance requise s'effectuent en mode automatique. Lorsque la tension tombe en dehors de la plage spécifiée, le fourneau passe automatiquement en mode de veille.

### 2. Protection de surchauffe

Le capteur de température contrôle la température à l'intérieur du fourneau. Si le capteur fixe la surchauffe, le fourneau passe automatiquement au mode de veille.

FR

### 3. Détection de petits objets

Lorsqu'une vaisselle d'un diamètre inférieur à 80 mm ou de petits objets (couteau, fourchette, pince, clé, etc.) entre en contact avec la surface du fourneau, un bip d'avertissement retentit.

### 4. Absence de vaisselle ou vaisselle inappropriée

Si la casserole est retirée du fourneau pendant la cuisson ou n'est pas utilisable, le fourneau ne fonctionne pas et un code d'erreur apparaît sur l'écran.

### 5. Arrêt automatique de sécurité

Si le fourneau fonctionnant ne reçoit pas de commandes pendant 2 heures, il s'éteint automatiquement.

(Exception - si vous réglez la minuterie pour plus de 2 heures).

## 7. BATTERIE DE CUISINE COMPATIBLE

Exigences pour la vaisselle appropriée :

1. Exigences pour le matériau de vaisselle : Le fond devrait être fait de matériaux avec une conductivité magnétique.
2. Exigences pour la forme : fond plat, diamètre de 12 à 26 cm.



Casserole en acier inoxydable



Poêle en fer



Poêle en fonte



Poêle (fer, acier)



Vaisselle émaillée



Casserole en fer



Bouilloire en inox ou émaillée

## 8. VAISSELLE INAPPROPRIÉE

Le fourneau à induction peut reconnaître de nombreux types de dispositifs de chauffage. Lorsque les types de vaisselle suivants sont détectés, le fourneau ne chauffe pas et ne peut pas effectuer les opérations demandées.



Casserole céramique



Poêle à friture ou casserole en verre non chauffée



Casserole à fond bombé



Casserole à pieds



Diamètre externe moins de 12 cm



Vaisselle en alliage à faible teneur en fer

## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Vous pouvez facilement nettoyer la surface du fourneau à induction de la manière suivante.

Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.

1. Enlevez les petites saletés avec un chiffon humide; éliminez l'huile avec un dentifrice ou un détergent neutre. Ne frottez pas la surface avec une brosse dure.
2. Enlevez la saleté et la poussière de la prise d'air et de l'orifice de ventilation avec un coton-tige. Enlevez les traces de graisse avec une brosse molle et un détergent doux.
3. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans le fourneau. Avant l'utilisation essuyez le fourneau à sec.
4. Ne placez pas le fourneau sous un jet d'eau et ne l'immergez pas complètement dans l'eau.
5. Ne démontez pas le fourneau.
6. Gardez le fourneau en propreté et ne laissez pas des insectes pénétrer dans le fourneau, ce qui peut le mettre en panne.
7. Utilisez des ustensiles propres afin que la graisse brûlée ne s'accumule pas sur la surface du fourneau.

IT

## ISTRUZIONI D'USO

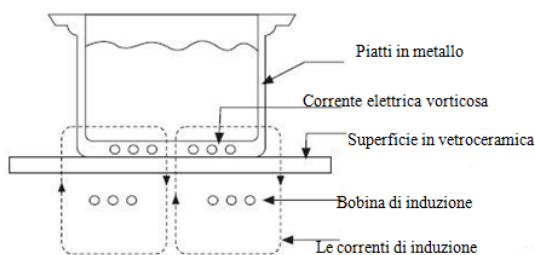
Caro cliente!

La ringraziamo per aver acquistato il nostro piano cottura ad induzione. La nostra produzione è orientata ad un uso durante molti anni. Prima di installare e cominciare ad utilizzare il piano cottura, legga le informazioni per il suo uso. Conservi le istruzioni per l'uso futuro.

! Questo apparecchio è stato pensato per uso nella ristorazione.

### 1. Principi di lavoro

Il piano cottura è composto dai seguenti elementi principali: un elemento riscaldante ad induzione, utensili speciali composti da materiali ferri-magnetici e un sistema di controllo. La piastra si basa sul principio del riscaldamento a causa delle correnti parassite indotte generate da un campo magnetico ad alta frequenza. Il campo elettromagnetico si genera a causa della corrente che scorre nel circuito, al momento del passaggio della linea del campo magnetico attraverso il fondo della piastra metallica. Le numerose correnti parassite generate durante questo processo riscaldano rapidamente i piatti e il loro contenuto.



### 2. PRECAUZIONI

Prestare attenzione alle seguenti misure precauzionali da adottare per evitare scosse elettriche, cortocircuiti, rischi di incendio e danni al dispositivo.

1. Non tentare di regolare, adattare o riparare il dispositivo in maniera autonoma. La manutenzione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
2. Non utilizzare il dispositivo in un ambiente umido o vicino a fonti di calore, come una stufa elettrica, a gas, ecc.
3. Non lasciare che detergenti o materiali combustibili entrino in contatto con la superficie del dispositivo sotto i piatti ad induzione.
4. Non posizionare l'apparecchio su un tappeto o su una tovaglia per evitare il blocco del flusso d'aria; in caso di interruzione del funzionamento, il dispositivo si surriscalda e il meccanismo di protezione integrato arresta automaticamente l'alimentazione della corrente.
5. Non mettere carta o un asciugamano tra la superficie del fornello e il fondo delle pentole.
6. Non utilizzare l'apparecchio su una superficie irregolare o con un rivestimento di plastica.
7. Non surriscaldare pentole vuote. L'olio surriscaldato può facilmente infiammarsi.



8. Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, pentole, carta argentata ecc. sulla superficie ceramica, per evitare scottature a contatto con oggetti incandescenti.
9. Non utilizzare piatti con una superficie ruvida o irregolare che potrebbero danneggiare il piano cottura.
10. Non spostare il piano cottura quando è acceso e vi sono appoggiate pentole.
11. Lasciare spazio sufficiente intorno al dispositivo durante il funzionamento e allontanare tutti gli oggetti nelle vicinanze.
12. Evitare che oggetti estranei cadano sulla superficie del piano cottura, in quanto questo è facilmente danneggiabile. In caso di crepe sulla superficie non utilizzare il dispositivo e inviarlo ad un centro di assistenza.
13. L'uso di utensili di determinati materiali può causare rumori estranei. Questo è un fenomeno normale e sicuro a causa del coefficiente di espansione. Per dissipare il calore, viene utilizzata una ventola incorporata, durante il funzionamento e dopo lo spegnimento della quale potrebbe verificarsi il rumore.
14. Per evitare scottature, non toccare la superficie del piano cottura per qualche tempo dopo il suo spegnimento. Questa è riscaldata ad alta temperatura.
15. Per sostituire un cavo di alimentazione danneggiato, contattare il produttore o il suo servizio di assistenza.
16. Per ragioni di sicurezza, non posizionare il dispositivo su pannelli metallici o tavoli per evitarne il surriscaldamento.
17. L'uso di olio per friggere ad alte temperature può causare incendi. Per evitarli, non lasciare il piano cottura senza supervisione.
18. Scollegare il piano cottura dalla corrente, quando non utilizzato.

**ATTENZIONE:** le persone che soffrono di malattie cardiache devono usare il dispositivo solo in conformità con le raccomandazioni del medico.

\* I nostri prodotti non sono destinati a persone con disabilità fisiche, disturbi di reazione a stimoli esterni o malattie psichiche, compresi i bambini, ad eccezione dell'uso in presenza di persone responsabili della loro sicurezza.

\* Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e impedire ai bambini di raggiungerlo per evitare incidenti.

### 3. MISURE DI SICUREZZA

Avviso: al fine di assicurare la sicurezza personale ed evitare malfunzionamenti irreparabili del piano cottura, non tentare riparazioni fai da te. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, interrompere immediatamente l'uso del piano cottura e contattare il nostro centro di assistenza o un'officina di riparazione qualificata.



Utilizzare l'apposito interruttore automatico per proteggere la batteria



Appoggiare il piano cottura su una superficie dritta, lasciando perlomeno 10 cm tra il piano e il muro.



Quando si utilizza il dispositivo, assicurarsi che la presa sia collegata a terra.



Prima di riscaldare prodotti conservati in imballaggi sigillati, come ad esempio prodotti semipronti, per evitare esplosioni a causa dell'alta temperatura, aprire l'imballaggio.



Per evitare situazioni di pericolo, non bloccare l'afflusso e il deflusso dell'aria.



Per evitare situazioni di pericolo, non lavare mai il fornello sotto la pressione dell'acqua.



Per evitare malfunzionamenti del dispositivo e situazioni di pericolo, non appoggiare in nessun caso pentole vuote sul piano cottura a induzione.



Non appoggiare l'apparecchio su piani o pannelli metallici



Non utilizzare il dispositivo vicino a fonti di calore, come stufe a gas o fornelli elettrici, ecc.



Utilizzare prese elettriche apposite.



Non permettere l'avvicinamento di bambini o persone con disabilità al piano cottura. Non lasciare il piano cottura senza supervisione.



Per evitare situazioni di pericolo associate all'aumento di calore, non appoggiare oggetti metallici sulla superficie ceramica.

#### 4. ISTRUZIONI D'USO

1. Quando il piano cottura è collegato alla rete, il buzzer emette un segnale acustico e il display mostra "OFF".
2. Prima di posizionare pentole sul piano cottura, assicurarsi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano puliti e asciutti.
3. Premere la manopola di controllo on / off del piano cottura, il display mostrerà "ON". Il piano cottura è in modalità standby.
4. Premere "Power", il piano entrerà in funzionamento a 1800W. Ruotando la maniglia, impostare la potenza del piano cottura al livello desiderato, da 400 W a 3500 W. Livelli di potenza di riscaldamento: 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W, 2100 W, 2400 W, 2700 W, 3000 W, 3300 W, 3600 W.

5. Premere "Temp", il piano cottura si attiva a 130 ° C. Ruotando la manopola, impostare la temperatura desiderata tra i 60 ° C e i 280 ° C. Livelli di temperatura: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.
6. Timer: Durante il funzionamento si può spegnere il timer. Toccare il pulsante "Timer", il display mostrerà "0:00" con ": 00" in modalità lampeggiante, ruotare la manopola, impostare il tempo di funzionamento in minuti. Toccare nuovamente il pulsante "Timer", "0:" passerà in modalità lampeggiante, ruotando la manopola, imposta il tempo in ore. Una volta raggiunto il valore richiesto, il display lampeggerà per 5 secondi, quindi il timer si bloccherà. Il timer può essere impostato fino a 24 ore prima. Nel caso in cui si desideri disattivare il timer, premere il pulsante "Timer" 3 volte di seguito.
7. Durante o in seguito all'uso, per spegnere il piano cottura, premere il pulsante "ON / OFF". Il funzionamento del piano cottura sarà sospeso e il dispositivo entrerà in modalità standby.
8. Attenzione, non staccare la spina del piano cottura dalla fonte di elettricità immediatamente dopo l'uso. Il sistema di ventilazione forzata del piano cottura a induzione continuerà a funzionare per 1 minuto dopo lo spegnimento, per assicurare il corretto raffreddamento del dispositivo. Solo in seguito, scollegate il dispositivo dalla fonte di alimentazione principale.
9. Scollegare sempre il piano cottura dalla rete elettrica dopo l'utilizzo. 10. Si raccomanda di pulire quotidianamente gli elementi in metallo e in vetro del dispositivo (vedere la sezione 8 di questo manuale per i dettagli).

## 5. CODICI DEI GUASTI

CODICE	GUASTO	CODICE	GUASTO
E0	Guasto dell'unità di controllo centrale	E5	Errore nel funzionamento della scheda o dell'unità di controllo centrale
E1	Nessun piatto	E6	Sovracorrente
E2	Tensione di alimentazione troppo bassa	E7	Circuito aperto o cortocircuito IGBT
E3	Tensione di alimentazione troppo alta	E8	Surriscaldamento del pannello ceramico
E4	Circuito aperto o cortocircuito del sensore di temperatura	E9	Surriscaldamento IGBT

## 6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Questo piano cottura è stato progettato specificamente per l'uso professionale.

### 6. Protezione da sovratensione

Per una tensione di alimentazione da 80 a 280 V, le impostazioni del piano cottura e l'impostazione di potenza sono automatiche. Quando la tensione non rientra nell'intervallo specificato, il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby.

### 7. Protezione contro il surriscaldamento

Il sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano cottura. Se il sensore di temperatura indica il surriscaldamento, il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby.

### 8. Identificazione di piccoli oggetti

Quando un elemento con un diametro inferiore a 80 mm o un piccolo oggetto (coltello, forchetta, pinza, chiave, ecc.) viene a contatto con la superficie del piano cottura, viene emesso un segnale acustico di avvertimento.

### 9. Assenza di piatti o utensili impropri

Se una pentola viene rimossa dal piano cottura durante la cottura o non è adatta per l'uso, il piano cottura smette di funzionare e sullo schermo viene visualizzato un codice di errore.

### 10. Spegnimento automatico di protezione

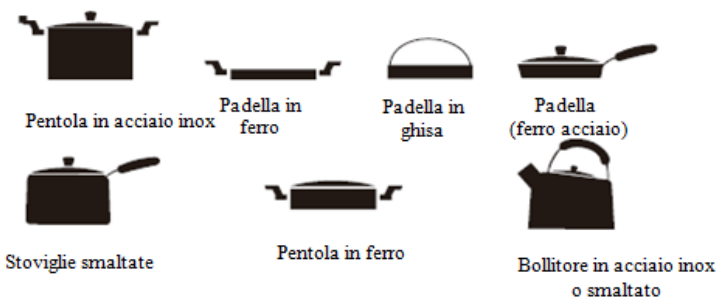
Se il piano di cottura è in funzionamento e non riceve un comando durante 2 ore, si spegne automaticamente.

(Eccezione: la modalità timer è stata selezionata per più di 2 ore).

## 7. UTENSILI DA CUCINA COMPATIBILI

Requisiti degli utensili compatibili:

1. Requisiti sul materiale degli utensili: il fondo deve essere composto da materiali con conduttività magnetica.
2. Requisiti sulla forma: piano fondo, diametro da 12 a 26 cm.



## 8. UTENSILI NON COMPATIBILI

Il piano di cottura ad induzione è in grado di distinguere molti tipi di dispositivi di riscaldamento. In caso di riconoscimento dei seguenti tipi di utensili, il riscaldamento del piano cottura non è attivato e l'apparecchio non entra in funzionamento.



## 9.PULIZIA E CURA

È possibile pulire facilmente la superficie del piano cottura a induzione nelle seguenti modalità.

Prima di cominciare la pulizia staccare il cavo elettrico.

1. Rimuovere la sporcizia con un panno umido; l'olio con il dentifricio o un detergente neutro. Non strofinare la superficie con spazzole rigide.
2. Rimuovere la sporcizia e la polvere dai fori di entrata e di uscita dell'aria con un batuffolo di cotone. Sciacquare delicatamente le tracce di grasso con una spazzola morbida e con un detergente delicato.
3. Non permettere all'acqua di entrare nel piano cottura durante la pulizia, asciugare il piano prima dell'uso.
4. Non posizionare il fornello sotto un getto d'acqua e non immergerlo completamente in acqua.
5. Non smontare il piano cottura.
6. Mantenere il piano cottura pulito e gli insetti fuori dall'apparecchio, in quanto possono disabilitarlo.

Utilizzare utensili puliti in modo che il grasso bruciato non si accumuli sulla superficie del piano cottura.

## LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

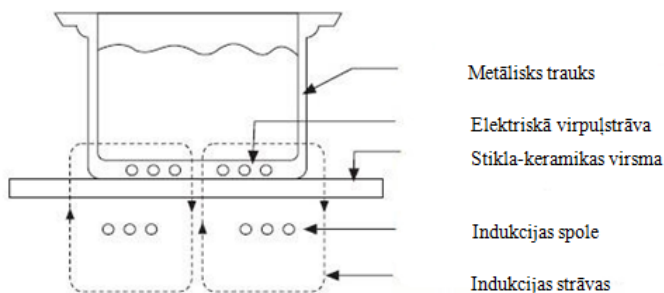
Cienājamo pircēj!

Paldies, ka iegādājāties mūsu indukcijas plīti. Mūsu ierīce ir paredzēta ilgstošai ekspluatācijai. Pirms plīts uzstādīšanas un lietošanas sākšanas, lūdzu, izlasiet tās lietošanas pamācību. Saglabājiet to turpmākai vajadzībai.

! Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

### 1. DARBĪBAS PRINCIPS

Indukcijas plīts sastāv no šādiem pamatelementiem: indukcijas sildelements, speciālie trauki no feromagnētiskiem materiāliem un vadības sistēma. Plīts darbība balstās uz augstfrekvences magnētiskā lauka izraisīto virpuļstrāvu radīto siltumu. Elektromagnētisko lauku rada strāva kontūra ķēdē, kad magnētiskā lauka līnija iet cauri metāla trauka pamatnei. Šajā procesā rodas daudzas virpuļstrāvas, kas ātri sasilina traukus un to saturu.



### 2. PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lūdzu, izpildiet šādus piesardzības pasākumus, lai novērstu strāvas triecienu, īssavienojumu, ugunsgrēku un ierīces bojājumus.

1. Nemēģiniet pats pielāgot, pārveidot vai labot ierīci. Tehniskā apkope ir jāveic kvalificētam tehniķim.
2. Neizmantojiet ierīci mitrā vidē vai tuvu karstuma avotiem, piemēram, elektriskajai vai gāzes plītij utml.
3. Uzmanieties, lai mazgāšanas līdzekļi vai viegli uzliesmojoši materiāli nenokļūtu uz ierīces virsmas un zem indukcijas traukiem.
4. Nenovietojiet ierīci uz paklāja vai galdauta, lai izvairītos no gaisa cirkulācijas apturēšanas; kad tas notiek, ierīce pārkarst, un iebūvētais aizsardzības mehānisms automātiski aptur strāvas padevi.
5. Nelieciet papīru vai dvieli starp plīts virsmu un trauku apakšu.
6. Nelietojiet ierīci uz nelīdzenas virsmas vai plastmasas pārklājuma.
7. Nepārkarsējiet tukšus traukus. Pārkarsēta eļļa var viegli aizdegties.
8. Lai izvairītos no ādas apdegumiem, saskaroties ar nokaitētiem priekšmetiem, nelieciet metālisks priekšmetus uz keramikas virsmas, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes, kastroļu vākus, folijas, mazos traukus utt.

9. Nelietojiet traukus ar raupju vai nelīdzenu virsmu, kas varētu sabojāt plīti.
10. Nepārvietojiet strādājošu plīti, kad uz tās ir trauki.
11. Ierīces darbības laikā atstājiet pietiekami daudz brīvas vietas ap to un neturiet tās tuvumā nevajadzīgus priekšmetus.
12. Sargājiet plīti no dažādu priekšmetu uzkrišanas uz tās virsmas, jo tas var šo virsmu viegli sabojāt. Neizmantojiet plīti, ja uz tās virsmas ir plaisas, un nosūtiet to uz servisa centru.
13. No zināmiem materiāliem izgatavotu trauku izmantošana var radīt ārēju troksni. Tas ir normāla un nekaitīga parādība, kas saistīta ar izplešanās koeficientu. Lai izklīdētu siltumu, tiek izmantots iebūvēts ventilators, kura darbības laikā un pēc izslēgšanas var rasties troksnis.
14. Lai izvairītos no apdegumiem, nepieskarieties plīts virsmai kādu brīdi pēc darba pabeigšanas, jo tā uzkarst līdz augstai temperatūrai.
15. Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, sazinieties ar ražotāju vai tā servisa nodrošinātāju.
16. Nenovietojiet ierīci uz metāla paneļiem vai galdiem, lai izvairītos no to uzkaršanas, kā arī - drošības apsvērumu dēļ.
17. Eļļu izmantošana cepšanai augstās temperatūrās var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc, lai no tā izvairītos, neatstājiet plīti bez uzraudzības.
18. Atvienojiet plīti no elektrotīkla, kad tā netiek lietota.

**UZMANĪBU:** personām, kas sirgst ar sirds slimībām, ierīce jālieto tikai saskaņā ar ārsta ieteikumiem.

\* Mūsu produkti nav paredzēti personām ar fiziskiem funkcionāliem traucējumiem, izmainītu reakciju uz ārējiem stimuliem vai personām, kas cieš no garīgām slimībām, ieskaitot bērnus, izņemot gadījumus, kad mūsu produkts tiek lietots to personu klātbūtnē, kas ir atbildīgas par viņu drošību.

\* Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā, un neļaujiet bērniem to izmantot, lai izvairītos no negadījumiem.

### **3.DROŠĪBAS PASĀKUMI**

Brīdinājums: savas drošības apsvērumu dēļ un lai izvairītos no neatgriezeniska plīts bojājuma, nemēģiniet to labot pats. Ja barošanas kabelis ir bojāts, nekavējoties pārtrauciet plīts lietošanu un sazinieties ar mūsu servisa centru vai kvalificētu remontdarbniecu.



Lai aizsargātu akumulatoru, izmantojiet īpašu pneimatisko automātisko slēdzi.



Novietojiet plīti uz līdzenas galda virsmas, atstājot vismaz 10 cm attālumus starp plīti un sienu.



Lietojot ierīci, pārliecinieties, vai kontaktligzda ir iezemēta.



Ja karsējamais produkts ir hermētiskā iepakojumā, piemēram, pusfabrikāts, atveriet iepakojumu, lai izvairītos no augstas temperatūras ietekmē izraisīta sprādziena.



Lai izvairītos no bīstamības, neierobežojiet gaisa ieplūdi un aizplūdi.



Lai izvairītos no bīstamības, nekad nomazgājiet plīti ar zem spiediena esošu tīrīšanas strūklu.



Nekad nelieciet uz indukcijas plīts tukšus traukus, lai izvairītos no ierīces darbības traucējumiem un apdraudējuma.



Novietojiet ierīci uz metāla galdiem vai paneļiem.



Neizmantojiet ierīci blakus siltuma avotiem, piemēram, gāzes plīti vai elektriskās plīts utml.



Izmantojiet īpašas elektrotīkla kontaktligzdas.



Neļaujiet bērniem un cilvēkiem ar īpašām vajadzībām darboties ar plīti. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības.



Lai izvairītos no bīstamības, kas saistīta ar paaugstinātu temperatūru, novietojiet metāla priekšmetus uz keramikas virsmas.

#### 4. LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

1. Ja plīts ir pievienota tīklam, atskanēs skaņas signāls un displejā parādīsies "OFF".
2. Pirms nolikt trauku uz plīts, lūdzu, pārliecinieties, vai tās virsma un trauka apakšdaļa ir tīra un sausa.
3. Nospiediet plīts ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, displejā iedegsies "ON". Plīts tagad ir gaidstāves režīmā.
4. Nospiediet "Power", plīts sāks strādāt ar 1800 W jaudu. Griezot kloķi, iestatiet nepieciešamo plīts jaudu, sākot no 400 W un beidzot ar 3500 W. Sildīšanas jaudas līmeņi: 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W, 2100 W, 2400 W, 2700 W, 3000 W, 3300 W, 3600 W.
5. Nospiediet "Temp", indukcijas plīts sāk sildīt līdz 130 °C. Pagriežot kloķi, iestatiet vēlamu temperatūru diapazonā no 60 °C līdz 280 °C. Temperatūras līmeņi: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.
6. Taimeris: Darbības laikā jūs varat ieslēgt taimerī. Pieskarities pogai "Timer", displejā tiks parādīts laiks "0:00" ar ":00" mirgojošā režīmā; griežot kloķi, iestatiet darbības laiku minūtēs. Vēlreiz pieskarities pogai "Timer", mirgošanas režīmā ieslēgsies "0:"; griežot kloķi, uzstādiet darbības laiku stundās. Sasniedzot iestatīto vērtību, displejs mirgos 5



sekundes, pēc tam taimeris nobloķēsies. Taimeri var iestatīt uz darbības laiku līdz 24 stundām. Gadījumā, ja vēlaties izslēgt taimeri, 3 reizes pēc kārtas pieskarieties pogai "Timer".

7. Ja indukcijas plīti nepieciešams izslēgt pēc lietošanas vai arī tās laikā, nospiediet pogu "ON/OFF". Plīts darbība tiks apturēta, un tā pāries gaidstāves režīmā.
8. Uzmanību! Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla uzreiz pēc lietošanas. Indukcijas plīts piespiedu ventilācijas sistēma turpinās strādāt 1 minūti, lai pareizi dzesētu ierīci. Tikai pēc tam atvienojiet ierīci no galvenā strāvas avota.
9. Vienmēr atvienojiet indukcijas plīti no elektrotīkla pēc tās lietošanas. 10. Ierīces metāla un stikla elementus ieteicams tīrīt katru dienu (detalizētāk par to šīs rokasgrāmatas 8. nodaļā).

## 5. KĻŪDU KODI

KO DS	KĻŪDA	KO DS	KĻŪDA
E0	Centrālais vadības bloks ir bojāts	E5	Kļūda plātes vai centrālā vadības bloka darbībā
E1	Nav trauka	E6	Pārslodze elektriskās strāvas ziņā
E2	Pārāk zems barošanas spriegums	E7	Strāvas ķēdes pārrāvums vai īssavienojums BTIA (Bipolārajā tranzistorā ar izolētu aizvaru)
E3	Pārāk augsts barošanas spriegums	E8	Keramiskā paneļa pārkaršana
E4	Temperatūras sensora ķēdes pārrāvums vai īssavienojums	E9	BTIA pārkaršana

## 6. AIZSARDZĪBAS PIEDERUMI

Šī plīts ir īpaši piemērota profesionālai lietošanai.

### 1. Aizsardzība pret pārspriegumu

Ja strāvas avota spriegums svārstās no 80 V līdz 280 V, plīts iestatījumi un nepieciešamā jauda noregulējas automātiski. Ja spriegums iziet ārpus minētā diapazona, plīts automātiski pārslēdzas uz gaidstāves režīmu.

### 2. Aizsardzība pret pārkaršanu

Temperatūras sensors kontrolē temperatūru plīts iekšienē. Ja sensors konstatē pārkaršanu, plīts automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā.

### 3. Mazu objektu konstatēšana

Ja plīts virsma saskaras ar trauku, kura diametrs ir mazāks par 80 mm, vai maziem priekšmetiem (nāzis, dakšiņa, knaibles, atslēga utt.), atskan brīdinājuma signāls.

### 4. Trauka neesamība vai nepiemērots trauks

Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek noņemts no plīts vai tas nav piemērots lietošanai, plīts pārstāj darboties un displejā parādās kļūdas kods.

### 5. Automātiska izslēgšanās aizsardzības nolūkos

LV

Ja plīts darbības laikā tā nesaņem nekādas komandas 2 stundu laikā, tā automātiski izslēdzas.

(Izņēmums - ja taimeris iestatīts uz vairāk nekā 2 stundām).

## 7. PIEMĒROTI TRAUKI

Prasības pret piemērotiem traukiem:

1. Prasības pret trauku materiāliem: apakšai jābūt izgatavotai no materiāliem ar magnētisko vadītspēju.
2. Prasības pret formu: plakans dibens, diametrs no 12 cm līdz 26 cm.



## 8. NEPIEMĒROTI TRAUKI

Indukcijas plīts spēj atpazīt dažāda veida sildīšanas ierīces. Ja plīts atpazīst šādus traukus, plīts neuzkarst un nevar veikt pieprasītās darbības.



## 9. TĪRĪŠANA UN APKOPE

Jūs varat viegli notīrīt indukcijas plīts virsmu šādos veidos.

Pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas vadu.

1. Mazus netīrumus noņemiet ar mitru drānu; eļļu notīriet ar zobu pastu vai neitrālu mazgāšanas līdzekli. Neskrāpējiet virsmu ar cietu suku.
2. Notīriet netīrumus un putekļus no gaisa ieplūdes mezgla un ventilācijas atveres ar vates kociņu. Taukainus traipus viegli nomazgājiet ar mīkstu suku, izmantojot maigu mazgāšanas līdzekli.
3. Neļaujiet ūdenim tīrīšanas laikā iekļūt plītī, un pirms lietošanas noslaukiet plīti sausu.
4. Nenovietojiet plīti zem spiediena esošā ūdens strūklā un pilnībā negremdējiet to ūdenī.

5. Neizjauciet plīti.
6. Uzturiet plīti tīru un neļaujiet tajā iekļūt kukaiņiem, jo tie var plīti sabojāt.
7. Izmantojiet tīrus traukus, lai uz plīts virsmas neuzkrātos piedeguši tauki.

## EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS

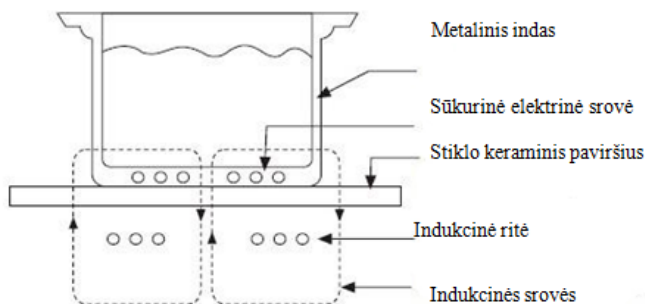
Gerbiamieji pirkėjai!

Dėkojame jums už įsigytą indukcinę viryklę. Mūsų produkcija skirta naudoti ilgą eksploatacinę trukmę. Prieš montuodami ir naudodamiesi virykle, susipažinkite su jos eksploataavimo instrukcijomis. Išsaugokite instrukcijas tolesniam naudojimui.

! Ši įranga skirta naudoti viešojo maitinimo įmonėse.

### 1. VEIKIMO PRINCIPAS

Indukcinė viryklė susideda iš šių pagrindinių elementų: indukcinis kaitinimo elementas, specialaus indo, pagaminto iš feromagnetinių medžiagų ir valdymo sistemos. Viryklės darbo principas - kaitinimas dėl indukcinio sūkurinių srovių, susidarantių veikiant aukšto dažnio magnetiniam laukui. Elektromagnetinis laukas susidaro veikiant kontūro srovei, kai magnetinė jėga pereina per metalinio indo dugną. Susidarančios daugybinės sūkurinės srovės greitai sušildo indą ir jo turinį.



### 2. ATSARGUMO PRIEMONĖS

Atkreipiame jūsų dėmesį į šias atsargumo priemones, kurių būtina laikytis, kad išvengtumėte elektros smūgio, trumpojo jungimo, priešgaisrinio pavojaus ir įrenginio gedimo.

#### Indukcinės srovės

1. Nebandykite reguliuoti, perdaryti ar remontuoti įrenginio. Techninės priežiūros darbus privalo atlikti kvalifikuoti specialistai.
2. Neekspluatuokite prietaiso drėgnoje aplinkoje ir šalia šilumos šaltinių, pvz.: elektrinės ar dujinės viryklės ir pan.
3. Neleiskite, kad plovikliai ar karšti skysčiai patektų ant įrenginio paviršiaus, po indukcinio indu.
4. Nedėkite įrenginio ant kilimo ar staltiesės, kad vyktų oro cirkuliacija; jei jis blokuotas, įrenginys perkaista ir sumontuotas apsauginis mechanizmas automatiškai nutraukia elektros srovės tiekimą.
5. Nedėkite popieriaus ar rankšluosčio tarp viryklės paviršiaus ir indo dugno.
6. Nenaudokite įrenginio ant nelygaus paviršiaus ar plastikinės dangos.
7. Neperkaitinkite tuščio indo. Perkaitintas aliejus gali lengvai užsiliepsnoti.

8. Nedėkite ant keraminio paviršiaus metalinių daiktų, pvz.: peilių, šakučių, šaukštų, puodų dangčių, folijos, smulkių indų ir t. t., kad išvengtumėte nudegimų, liesdamiesi prie įkaitusių daiktų.
9. Nenaudokite indų su šiurkščių ar nelygių paviršių, dėl kurių galite pažeisti viryklę.
10. Neperstumkite veikiančios viryklės, kai ant jos padėti indai.
11. Palikite pakankamai laisvos vietos aplink įrenginį jam veikiant, ir nelaikykite šalia pašalinių daiktų.
12. Neleiskite, kad pašaliniai daiktų nukristų ant plytelės paviršiaus, nes ją galima lengvai pažeisti. Nenaudokite įrenginio, jei jo paviršiuje yra įtrūkimų ir perduokite jį techninės priežiūros tarnybai.
13. Naudodami tam tikrų medžiagų indus galite sukelti pašalinį triukšmą. Tai normalus ir saugus reiškinys, sąlygotas šiluminio plėtimosi koeficiento. Šilumos išsklaidymui naudojamas sumontuotas ventiliatorius, kuriam veikiant ir kurį išjungus, gali atsirasti pašalinis triukšmas.
14. Norėdami išvengti nudegimų, baigę naudotis, nelieskite viryklės paviršiaus kurį laiką, nes ji įkaista dėl aukštos temperatūros.
15. Norint pakeisti pažeistą jėgos kabelį, kreipkitės į gamintoją ar jo techninės priežiūros atstovą.
16. Nedėkite įrenginio ant metalinės plokštės arba stalo, kad jie neįkaistų, taip pat saugumo tikslais.
17. Naudodami aliejų gruzdinant esant aukštai temperatūrai, galite sukelti gaisrą, todėl nepalikite viryklės be priežiūros.
18. Išjunkite viryklę iš tinklo, kai ja nesinaudojate.

**DĖMESIO:** širdies ligomis sergantiems asmenims reikėtų naudotis įrenginiu tik pagal gydytojo rekomendacijas.

\* Mūsų produkcija nėra skirta fizinių negalių, reakcijos į išorinius dirgiklius pažeidimų, psichinių negalavimų, turintiems asmenims, taip pat vaikams, išskyrus atvejus, kai įrenginiu naudojama dalyvaujant asmenims, atsakingiems už jų saugumą.

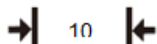
\* Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje ir neleiskite jų prie jo, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.

### **3.SAUGOS PRIEMONĖS**

Įspėjimas: užtikrinant asmeninę saugą ir siekiant išvengti nepašalinamų viryklės gedimų, neremontuokite jos savarankiškai. Pažeidę maitinimo kabelį, nedelsiant nutraukite naudojamą viryklę ir kreipkitės į mūsų techninės priežiūros centrą arba kvalifikuotą remonto tarnybą.



Naudokite specialų orinį maitinimo elemento apsaugos išjungėją



Padėkite viryklę ant lygaus stalo paviršiaus, palikdami tarp viryklės ir sienos ne mažesnę nei 10 cm. atstumą.



Naudodamiesi įrenginiu, įsitikinkite, kad elektros lizdas būtų įžemintas.



Prieš šildydami pro duktus hermetiškoje pakuotėje, pvz.: pusfabrikačius, atidarykite pakuotę, kad išvengtumėte sproginimo, veikiant aukštai temperatūrai.



Siekdami išvengti pavojų, neuždenkite oro cirkuliacijos.



Niekada neplaukite viryklės vandens srove, kad išvengtumėte pavojų.



Niekada nedėkite ant indukcinės viryklės tuščio indo, kad nesuga dintumėte įrenginio ir pavojų.



Nedėkite įrenginio ant metalinių stalų ir plokščių.



Nenaudokite įrenginio šalia šilumos šaltinių, pvz.: dujinės ar elektrinės viryklės ir pan.



Naudokitės specialiais elektros lizdais.



Neleiskite artintis prie įrenginio vaikams ir negalių turintiems asmenims. Nepalikite įrenginio be priežiūros.



Nepalikite metalinių daiktų ant šildomo keramikinio paviršiaus, kad išvengtumėte su padidintu kaitinimu susijusių pavojų.

#### 4.EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJOS

1. Prijungę viryklę prie maitinimo tinklo, skambutis pateiks signalą ir monitoriuje bus matomas „OFF“ užrašas.
2. Prieš padėdami indą ant viryklės, prašome įsitikinti, kad viryklės kontaktinis paviršius ir indo dugnas būtų švarus ir sausas.
3. Paspauskite viryklės įjungimo / išjungimo rankenėlę, monitoriuje išžiėbs „ON“ reikšmė. Dabar viryklė nustatyta laukimo režimu.
4. Spauskite „Power“ mygtuką, viryklė ims veikti 1800 W galia. Sukdami rankenėlę, pasirinkite reikiamą viryklės galios režimą, pradėdami nuo 400 W iki 3500 W. Kaitinimo galios lygiai: 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W, 2100 W, 2400 W, 2700 W, 3000 W, 3300 W, 3600 W.

5. Spauskite „Temp“, indukcinė viryklė ims veikti 130C. Sukdami rankenėlę, pasirinkite reikiamą temperatūrą nuo 60 C iki 280 C intervalu. Temperatūros lygiai: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.
6. Laikmatis: Naudojimo metu galima įjungti laikmatį. Palieskite „Timer“ (laikmatis) mygtuką, monitoriuje bus rodomas „0:00“ laikas ir „00“ mirksės, todėl sukdami rankenėlę, nustatykite darbo laiką minutėmis. Palieskite „Timer“ (laikmatis) mygtuką pakartotinai, „0:“ ims mirksėti, todėl sukdami rankenėlę, nustatykite darbo laiką valandomis. Nustatę reikiamą reikšmę, monitorius ims mirksėti 5 sek., tada laikmatis užfiksuos nustatytą laiką. Laikmatį galima nustatyti iki 24 val. Tuo atveju, jei reikia išjungti laikmatį, paliesite „Timer“ mygtuką 3 kartus iš eilės.
7. Pasinaudoję ar naudojantis, jei reikia išjungti indukcinę viryklę, spauskite „ON / OFF“ mygtuką. Viryklės darbas bus pristabdytas ir įrenginys pereis į laukimo režimą.
8. Dėmesio, neišjunkite įrenginio iš maitinimo tinklo vos baigę naudotis juo. Priverstinės indukcinės viryklės ventiliavimo sistema toliau veiks 1 min., kad atvėsintų įrenginį. Tik išjungę įrenginį nuo pagrindinio maitinimo šaltinio.
9. Visada išjunkite indukcinę viryklę iš maitinimo tinklo baigę darbą. 10. Rekomenduojama kasdien valyti metalinius ir stiklinius įrenginio elementus (išsamiau nurodyta šių instrukcijų 8 skyriuje).

## 5. TRIKČIŲ KODAI

KODAS	GEDIMAS	KODAS	GEDIMAS
E0	Sugedęs centrinis valdymo blokas	E5	Plokštės ar centrinės valdymo bloko klaida
E1	Nėra indo	E6	Srovės perkrova
E2	Per daug žema maitinimo įtampa	E7	Grandinės nutrūkimas ar IGBT tranzistoriaus trumpasis sujungimas
E3	Per didelė maitinimo įtampa	E8	Keramikinės plokštės perkaitimas
E4	Grandinės nutrūkimas arba temperatūros daviklio trumpasis jungimas	E9	IGBT tranzistoriaus perkaitimas

## 6. APSAUGINIAI ĮTAISAI

Ši viryklė specialiai sukurta profesionalioms reikmėms.

### 1. Apsauga nuo perkaitimo

Jei maitinimo šaltinio įtampa keičiasi nuo 80 iki 280 V, viryklės parametrai ir reikiama galia nustatoma automatiškai režimu. Kai įtampa viršija nurodytą intervalą, viryklė automatiškai nustatoma laukimo režimu.

### 2. Apsauga nuo perkaitimo

Temperatūros daviklis kontroliuoja viryklės vidinę temperatūrą. Jei daviklis fiksuoja perkaitimą, viryklė automatiškai pereina į laukimo režimą.

LT

### 3. Nedidelių daiktų aptikimas

Prisilietus prie viryklės paviršiaus mažesniai nei 800 mm. indui ar mažiems daiktams (peilis, šakutė, žnyplės raktai ir pan.), pasigirsta išspėjamas garsinis signalas.

### 4. Nėra indo ar tinkamo indo

Jei puodas nuimamas nuo viryklės ruošos metu ar jis netinkamas ruošai, viryklė neveiks ir ekrane bus matomas klaidos kodas.

### 5. Apsauginis automatinis išjungimas

Jei per 2 naudojimo valandas, viryklei nepateikiamos komandos, ji automatiškai išjungiamas.

(Išimtis - kai laikmatis nustatomas ilgiau nei 2 valandoms).

## 7. SUDERINAMI INDAI

Indams taikomi reikalavimai:

1. Indų medžiagoms taikomi reikalavimai: dugnas turi būti pagamintas magnetiniam laidumui pasižyminčių medžiagų.
2. Formai taikomi reikalavimai: ploškščias, nuo 12 iki 26 cm skersmens dugnas.



Puodas iš nerūdijančio plieno



Keptuvė iš geležies



Keptuvė iš ketaus



Keptuvė (geležis plienas)



Emaliuoti indai



Geležiniai puodai



Arbatinukas iš nerūdijančio plieno ar emalės

## 8. NETINKANTYS INDAI

Indukcinė viryklė gali pažinti daugelių kaitinamų puodų rūšių. Aptikusi šias puodų rūšis, viryklė nekaista ir negali atlikti pateiktų užduočių.





Puodai iš keramikos

Neįkaistanti stiklinė keptuvė /  
stiklinis puodasPuodai su išgaubtu  
dugnu

Puodas su kojėlėmis

Išorinis skersmuo  
mažesnis nei 12 cm.Indai iš lydinių, kuriuose mažas  
geležies kiekis

## 9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Galite lengvai nuvalyti indukcinės viryklės paviršių šiais būdais.

Prieš valymo pradžią išjunkite maitinimo kabelį.

1. Nežymių purvą nuvalykite drėgna servetėle; aliejų nuplaukite dantų pasta ar neutraliu plovikliu. Negrandykite paviršiaus šiurkščiu šepetėliu.
2. Purvą ir dulkes nuo oro imtuvo ir ventiliavimo angos nuvalykite pagaliuku su vata. Riebalų žymes rūpestingai nuplaukite minkštu šepetėliu ir plovikliu.
3. Valydami venkite, kad vanduo patektų į vidų; prieš naudodami, sausai nušluostykite viryklę.
4. Neplaukite viryklės vandens srove ir nepanardinkite jos visos į vandenį.
5. Neišmontuokite viryklės.
6. Viryklė turi būti švari ir neleiskite į vidų patekti vabzdžiams, kurie gali sukelti jos gedimus.
7. Naudokitės švariais indais, kad jos paviršiaus nesikauptų pridegę riebalai.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

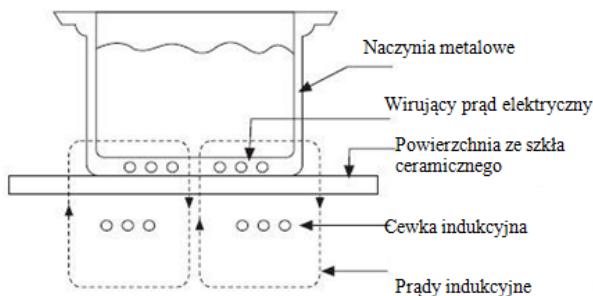
Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszej płyty indukcyjnej. Nasze produkty są zaprojektowane tak długi okres eksploatacji. Przed zainstalowaniem i użyciem płyty należy zapoznać się z instrukcją jej obsługi. Należy zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

! Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w zakładach żywienia zbiorowego.

### 1. ZASADA DZIAŁANIA

Płyta indukcyjna składa się z następujących głównych elementów: indukcyjnego elementu grzejnego, specjalnych naczyń, wykonanych z materiałów ferromagnetycznych i systemu sterowania. Działanie płyty zasadza się na nagrzewaniu przez indukowane prądy wirowe generowane przez wysokiej częstotliwości pole magnetyczne. Pole elektromagnetyczne powstaje pod wpływem prądu, który płynie w obwodzie, w momencie przejścia magnetycznego linii zasilającej przez dno naczynia metalowe. Powstające przy tym liczne prądy wirowe szybko ogrzewają naczynie i jej zawartość.



### 2. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Zwracamy uwagę na następujące środki ostrożności, których należy przestrzegać, aby uniknąć porażenia prądem, krótkiego zwarcia, pożaru i uszkodzenia urządzenia.

1. Nie wolno samodzielnie modyfikować, przerabiać lub naprawiać urządzenia. Konserwacja powinna być wykonywana przez uprawnionego specjalistę.
2. Nie wolno używać urządzenia w wilgotnym środowisku lub w pobliżu źródeł ciepła, na przykład, kuchni elektrycznej lub gazowej itp.
3. Nie wolno dopuścić do przedostania się środków myjących lub materiałów palnych na powierzchnię urządzenia pod naczynia indukcyjne.
4. Nie należy umieszczać urządzenia na dywan lub obrus, aby uniknąć zablokowania cyrkulacji powietrza; ponieważ po zablokowaniu urządzenie się przegrzewa, a wbudowany mechanizm zabezpieczający automatycznie przerywa dopływ prądu.
5. Nie wkładaj papieru lub ręcznika pomiędzy powierzchnią płyty, a dnem naczynia.
6. Nie stawiaj urządzenia na nierówne podłoże lub plastikowe pokrycie.
7. Nie przegrzewaj pustego naczynia. Przegrzany olej może się łatwo zapalić.

8. Nie kładź na ceramiczną powierzchnię metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki garnków, folię, drobnych naczyń itp., aby uniknąć poparzenia od kontaktu z gorącymi przedmiotami.
9. Nie należy używać naczyń z szorstką lub chropowatą powierzchnią, które mogą uszkodzić płytę.
10. Nie przesuwaj działającej płyty, gdy znajdują się na niej naczynia.
11. Zostaw wystarczająco dużo wolnego miejsca wokół urządzenia podczas pracy i nie trzymaj w pobliżu żadnych postronnych przedmiotów.
12. Nie wolno dopuścić do upadku postronnych przedmiotów na powierzchnię płyty, bo może łatwo ulec uszkodzeniu. Nie używaj urządzenia jeśli pojawią się pęknięcia na jego powierzchni i zwróć się do punktu serwisowego.
13. Używanie naczyń z niektórych materiałów może powodować hałas. Jest to normalne i nie niebezpieczne, i wynika to z rozszerzalności cieplnej. Do rozpraszania ciepła służy wbudowany wentylator, który działa podczas pracy urządzenia i zaraz po jego wyłączeniu, ale praca wentylatora może wywoływać nieznaczny szum.
14. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać powierzchni płyty przez jakiś czas po zakończeniu pracy, ponieważ nagrzewa się ona do wysokiej temperatury.
15. W celu wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego należy skontaktować się z producentem lub jego serwisu.
16. Nie należy stawiać urządzenia na metalowe panele lub stoły, aby uniknąć ich nagrzewania, a także w celach bezpieczeństwa.
17. Używanie oleju do smażenia w wysokiej temperaturze może doprowadzić do pożaru, w celu uniknięcia czego nie zostawiaj kuchenki bez nadzoru.
18. Odłącz kuchenkę od sieci, gdy jej nie używasz.

**UWAGA:** osobom cierpiącym na choroby serca, należy korzystać z urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami lekarza.

\* Nasze produkty nie są przeznaczone dla osób z fizycznymi zaburzeniami reakcji na bodźce zewnętrzne lub osób cierpiących na choroby psychiczne, w tym dla dzieci, za wyjątkiem przypadków korzystania z naszych produktów w obecności osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

\* Zawsze należy trzymać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i aby uniknąć wypadków nie zezwalaj im się nim posługiwać.

### 3. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Ostrzeżenie: w celu zachowania bezpieczeństwa oraz w celu uniknięcia nieodwracalnych uszkodzeń płyty nie należy próbować samodzielnie próbować jej naprawy. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, należy natychmiast przerwać korzystanie z płyty i zwrócić się do naszego centrum serwisowego lub atestowanego warsztatu naprawczego.



Użyj specjalnego wyłącznika pneumatycznego do ochrony baterii zasilania



Zainstaluj kuchenkę na płaskiej równej powierzchni stołu, pozostawiając między płytą a ścianą odległość co najmniej 10 cm.



Podczas korzystania z urządzenia upewnij się, że gniazdko jest prawidłowo uziemione.



Przed rozgrzewaniem produktów w szczelnym opakowaniu, na przykład, półproduktów, najpierw je rozpakuj, aby uniknąć wybuchu, co może się zdarzyć pod wpływem wysokiej temperatury.



Nie należy blokować dopływu i odpływu powietrza, aby uniknąć niebezpieczeństw.



Nigdy nie należy myć płyty wodą pod ciśnieniem, aby uniknąć niebezpieczeństw.



Nigdy nie stawiaj na płytę indukcyjną pustego naczynia w celu uniknięcia zakłóceń w pracy urządzenia i wystąpienia zagrożeń.



Nie należy umieszczać urządzenia na metalowe stoły lub panele



Nie należy używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, na przykład, kuchni gazowej lub elektrycznej itp.



Używaj specjalnych gniazd elektrycznych.



Nie wolno dopuszczać do płyty kuchni dzieci i osób niepełnosprawnych. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.



Nie wolno umieszczać metalowych przedmiotów na ceramicznej powierzchni grzewczej, aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego ze zwiększonym grzaniem.

#### 4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Po podłączeniu płyty do sieci zadźwięczy brzęczyk, a na wyświetlaczu pojawi się wartość "OFF".
- Przed postawieniem naczyń na płytę, proszę upewnić się, czy czysta i sucha jest powierzchnia styku płyty i dna naczynia.
- Naciśnij pokrętko włączenia/wyłączenia płyty, na wyświetlaczu zaświeci się wartość "ON". Teraz płyta kuchni jest w trybie gotowości.
- Naciśnij przycisk "Power", płyta zacznie grzać na całą moc 1800 W. Obracając pokrętko, ustawiamy odpowiednią moc płyty, począwszy od 400 W do 3500 W. Poziomy mocy grzania: 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W, 2100 W, 2400 W, 2700 W, 3000 W, 3300 W, 3600 W.
- Naciśnij przycisk "Temp", płyta indukcyjna zacznie grzać do temperatury 130° C. Obracając pokrętko, ustawiamy pożądaną temperaturę w zakresie od 60° C do 280°C.

Poziomy temperatury: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180, 200°C, 240°C, 280°C.

6. Timer: Na czas pracy można włączyć timer. Po naciśnięciu przycisku "Timer", na wyświetlaczu pojawi się godzina "0:00" z minutami ":00" w trybie migania, obracając pokrętkę, ustawiamy czas pracy w minutach. Po naciśnięciu przycisku "Timer" ponownie pojawi się godzina "0:" w trybie migania, obracając pokrętkę, ustawiamy czas pracy w godzinach. Po osiągnięciu żądanej wartości, wyświetlacz będzie migać przez 5 sekund, a następnie timer się ustali. Timer można ustawić na czas pracy do 24 godzin. Jeśli trzeba wyłączyć timer, naciśnij przycisk "Timer" 3 razy pod rząd.
7. Po zakończeniu użycia płyty indukcyjnej lub aby przerwać jej działanie należy nacisnąć przycisk "ON/OFF". Działanie płyty zostanie zatrzymane, a urządzenie przejdzie w tryb oczekiwania.
8. Uwaga, nie należy odłączać urządzenia od sieci, zaraz po zakończeniu pracy. System wymuszonej wentylacji płyty indukcyjnej będzie jeszcze działać w ciągu 1 minuty aż do prawidłowego ochłodzenia urządzenia. Tylko po tym można odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
9. Zawsze odłączaj indukcyjną płytę od sieci po zakończeniu pracy. 10. Zaleca się codzienne czyścić metalowe i szklane ceramiczne elementy urządzenia (więcej informacji patrz w rozdziale 8 niniejszej instrukcji).

## 5. KODY USTEREK

KO D	USTERKA	KO D	USTERKA
E0	Centralny blok sterowniczy jest uszkodzony	E5	Błąd działania procesora lub centralnego bloku sterowniczego
E1	Brak naczyń	E6	Przeciążenie prądowe
E2	Zbyt niskie napięcie zasilania	E7	Przerwa w obwodzie lub zwarcie na tranzystorze bipolarnym z izolowaną bramką (IGBT)
E3	Zbyt wysokie napięcie zasilania	E8	Przegrzanie paneli ceramicznej
E4	Przerwy w obwodzie lub zwarcie czujnika temperatury	E9	Przegrzanie tranzystora bipolarnego z izolowaną bramką (IGBT)

## 6. OPRZYRZĄDOWANIE BEZPIECZEŃSTWA

Ta płyta kuchenna została zaprojektowana specjalnie do zastosowań profesjonalnych.

### 1. Zabezpieczenie przed nadmiernym napięciem

Jeśli napięcie zasilania zmienia się w zakresie od 80 do 280 V, ustawy płyty i wymaganej mocy zachodzą w trybie automatycznym. Gdy napięcie wykracza poza określony zakres, kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oczekiwania.

### 2. Zabezpieczenie przed przegrzaniem

PL

Czujnik temperatury kontroluje temperaturę wewnątrz płyty. Jeśli czujnik zarejestruje przegrzanie, kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oczekiwania.

### 3. Wykrywanie małych przedmiotów

W razie kontaktu z powierzchnią płyty naczyń o średnicy mniejszej niż 80 mm lub małych przedmiotów (nóż, widelec, szczypce, klucz itp.) włącza się sygnał dźwiękowy.

### 4. Brak naczyń lub nieodpowiednie naczynia

Jeśli garnek zdejmujemy z kuchenki podczas gotowania, lub jeśli dany garnek jest niewłaściwy do użytku na danej płycie kuchennej, na wyświetlaczu pojawia się kod błędu.

### 5. Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli w ciągu 2 godzin działająca płyta nie dostaje żadnych zadań, automatycznie się wyłącza.

(Wyjątek – w razie ustawiania timera na więcej niż 2 godziny).

## 7. ODPOWIEDNIE NACZYNIA

Wymagania do odpowiedniego naczynia:

1. Wymagania dotyczące materiału naczyń: dno powinno być wykonane z materiałów o przewodności magnetycznej.
2. Wymagania co do formy: płaskie dno o średnicy od 12 do 26 cm.



## 8. NIEODPOWIEDNIE NACZYNIA

Płyta indukcyjna może rozpoznać wiele rodzajów urządzeń grzewczych. Po wykryciu następujących rodzajów naczyń, płyta nie nagrzewa się i nie może wykonywać zadawanej operacji.



## 9. CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Można łatwo oczyścić powierzchnię płyty indukcyjnej w następujący sposób.

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz przewód zasilający.

1. Małe zabrudzenia należy usunąć wilgotną szmatką; olej zmyć pastą do zębów lub neutralnym detergentem. Nie szorować powierzchni twardą szczotką.
2. Usuń brud i kurz z łapacza powietrza i otworu wentylacyjnego za pomocą wacika Ślady tłuszczu delikatnie zmywamy miękką szczotką z łagodnym środkiem myjącym.
3. Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do wnętrza płyty podczas czyszczenia, przed jej włączeniem należy przetrzeć ją do sucha.
4. Nie należy umieszczać płyty pod kran wodny i oprócz tego nie wolno zanurzać jej w wodzie.
5. Płyty nie wolno demontować.
6. Płytę należy trzymać w czystości i nie dopuszczać do przedostania się do jej środka owadów, które mogą doprowadzić do jej awarii.
7. Używaj tylko czystych naczyń, aby na powierzchni płyty nie gromadził się przypalony tłuszcz.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

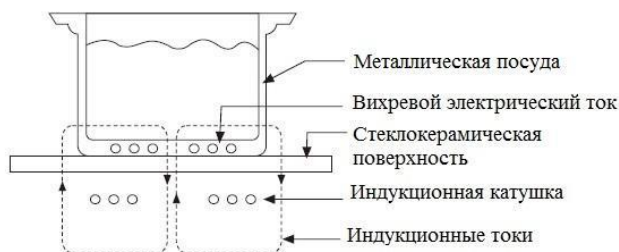
Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку нашей индукционной плиты. Наша продукция рассчитана на длительный срок эксплуатации. Перед установкой и использованием плиты ознакомьтесь с инструкцией по ее эксплуатации. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

### 1. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционная плита состоит из следующих основных элементов: индукционного нагревательного элемента, специальной посуды, изготовленной из ферромагнитных материалов, и системы управления. В основе работы плиты лежит принцип нагревания за счет индуцированных вихревых токов, создаваемых высокочастотным магнитным полем. Электромагнитное поле возникает под действием тока, идущего в контуре, в момент прохождения магнитной силовой линии через дно металлической посуды. Возникающие при этом многочисленные вихревые токи быстро нагревают посуду и ее содержимое.



### 2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обращаем ваше внимание на следующие меры предосторожности, которые необходимо соблюдать во избежание поражения электрическим током, короткого замыкания, пожарной опасности и поломки устройства.

1. Не пытайтесь самостоятельно настраивать, переделывать или ремонтировать устройство. Техническое обслуживание должно производиться квалифицированным специалистом.
2. Не эксплуатируйте устройство во влажной среде или вблизи источников тепла, например, электрической или газовой плиты и т.д.
3. Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов на поверхность устройства под индукционной посудой.
4. Не ставьте устройство на ковер или скатерть во избежание блокировки циркуляции воздуха; при блокировке устройство перегревается, и встроенный защитный механизм автоматически прекращает подачу тока.
5. Не кладите бумагу или полотенце между поверхностью плиты и дном посуды.



6. Не используйте устройство на неровной поверхности или пластиковом покрытии.
7. Не перегревайте пустую посуду. Перегретое масло может легко воспламениться.
8. Не кладите на керамическую поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки кастрюль, фольгу, мелкую посуду и т. д. во избежание ожога при соприкосновении с раскаленными предметами.
9. Не используйте посуду с шероховатой или неровной поверхностью, которая может повредить плиту.
10. Не передвигайте работающую плиту, когда на ней находится посуда.
11. Оставляйте достаточно свободного места вокруг устройства во время работы и не держите вблизи посторонние предметы.
12. Не допускайте падения посторонних предметов на поверхность плиты, т. к. при этом она может легко повредиться. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности и передайте его в сервисный центр.
13. Использование посуды из определенных материалов может приводить к возникновению постороннего шума. Это нормальное и безопасное явление, обусловленное коэффициентом расширения. Для рассеяния тепла используется встроенный вентилятор, при работе и после выключения которого могут возникать шумы.
14. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до поверхности плиты некоторое время после окончания работы, т. к. она нагревается под действием высокой температуры.
15. Для замены поврежденного силового кабеля обратитесь к производителю или его сервисному агенту.
16. Не ставьте устройство на металлические панели или столы во избежание их нагрева, а также в целях безопасности.
17. Использование масла для жарки при высокой температуре может привести к пожару, во избежание чего не оставляйте плиту без присмотра.
18. Отключайте плиту от сети, когда Вы ее не используете.

**ВНИМАНИЕ:** лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.

\* Наша продукция не предназначена для лиц с физическими отклонениями, нарушенной реакцией на внешние раздражители или лиц, страдающих психическими заболеваниями, в т. ч. детей, за исключением случаев пользования продукцией в присутствии лиц, отвечающих за их безопасность.

\* Держите устройство в недоступном для детей месте и не подпускайте их к нему во избежание несчастных случаев.

### **3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Предупреждение: в целях личной безопасности и во избежание неустраняемых неисправностей плиты не пытайтесь самостоятельно производить ее ремонт. При повреждении силового кабеля немедленно прекратите использование плиты и

RU

обратитесь в наш сервисный центр или в квалифицированную ремонтную мастерскую.



Используйте специальный воздушный выключатель для защиты элемента питания



Устанавливайте плиту на ровную поверхность стола, оставив между плитой и стеной расстояние не менее 10 см.



При использовании устройства убедитесь, что розетка заземлена.



Перед разогреванием продуктов в герметической упаковке, например, полуфабрикатов, вскройте упаковку во избежание взрыва под действием высокой температуры.



Не перекрывайте приток и отток воздуха во избежание опасности.



Никогда не мойте плиту под напором воды во избежание опасности.



Не ставьте устройство на металлические столы или панели



Не используйте устройство вблизи источников тепла, например, газовой плиты или электрической плиты и т.д.



Никогда не ставьте на индукционную плиту пустую посуду во избежание нарушений в работе устройства и возникновения опасности.



Не допускайте к плите детей и лиц с ограниченными возможностями. Не оставляйте устройство без присмотра.



Не ставьте металлические предметы на керамическую поверхность для нагрева во избежание опасности, связанной с повышенным нагревом.



Пользуйтесь специальными электрическими розетками.

#### 4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. При подключении плиты к сети зуммер подаст сигнал и на дисплее отобразится значение “OFF”.
2. Перед установкой посуды на плиту, пожалуйста, убедитесь в чистоте и сухости контактной поверхности плиты и дна посуды.
3. Нажмите на ручку включения/выключения плиты, на дисплее загорится значение “ON”. Теперь плита находится в режиме ожидания.
4. Нажмите “Power”, плита начнет работать на мощности 1800W. Вращая ручку, выставьте необходимую мощность работы плиты, начиная от 400Вт до 3500Вт. Уровни мощности нагрева: 400 Вт, 600 Вт, 800 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1500 Вт, 1800 Вт, 2100 Вт, 2400 Вт, 2700 Вт, 3000 Вт, 3300 Вт, 3600 Вт.
5. Нажмите “Temp”, индукционная плита начнет работать на 130С. Вращая ручку, выставьте необходимую температуру в диапазоне от 60С до 280С. Уровни температуры: 60°С, 80°С, 100°С, 120°С, 130°С, 140°С, 150°С, 160°С, 170°С, 180, 200°С, 240°С, 280°С.
6. Таймер: Во время работы можно включить таймер. Коснитесь кнопки “Timer”, на дисплее отобразится время “0:00” с “:00” в режиме мигания, вращая ручку,

установите время работы в минутах. Коснитесь кнопки “Timer” повторно, “0:” перейдет в режим мигания, вращая ручку, установите время работы в часах. Достигнув необходимого значения, дисплей будет мигать в течение 5 секунд, затем таймер зафиксируется. Таймер можно установить до 24х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки “Timer” 3 раза подряд.

7. После использования, либо во время использования, если необходимо отключить индукционную плиту, нажмите кнопку “ON/OFF”. Работа плиты будет приостановлена и устройство перейдет в режим ожидания.
8. Внимание, не отключайте устройство от сети незамедлительно после окончания работы. Система принудительной вентиляции индукционной плиты будет продолжать работать в течение 1 минуты для корректного охлаждения устройства. Только после отсоедините устройство от основного источника питания.
9. Всегда отключайте индукционную плиту от сети после окончания работы. 10. Рекомендуется ежедневная чистка металлических и стеклянных элементов устройства (подробнее в разделе 8 данной инструкции).

## 5. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ
E0	Центральный блок управления неисправен	E5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
E1	Нет посуды	E6	Перегрузка по току
E2	Слишком низкое напряжение питания	E7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
E3	Слишком высокое напряжение питания	E8	Перегрев керамической панели
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	E9	Перегрев БТИЗ

## 6. ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Данная плита разработана специально для профессионального применения.

### 1. Защита от перенапряжения

Если напряжение источника питания изменяется в пределах от 80 до 280 В, настройки плиты и установка требуемой мощности происходят в автоматическом режиме. Когда напряжение выходит за пределы указанного диапазона, плита автоматически переходит в режим ожидания.

### 2. Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри плиты. Если датчик фиксирует перегрев, плита автоматически переходит в режим ожидания.

### 3. Обнаружение небольших предметов

При соприкосновении с поверхностью плиты посуды диаметром менее 80 мм или небольших предметов (нож, вилка, щипцы, ключ и т.д.) раздается предупреждающий звуковой сигнал.

### 4. Отсутствие посуды или неподходящая посуда

Если кастрюля снимается с плиты в процессе готовки или не пригодна для использования, плита не работает, и на экране появляется код ошибки.

### 5. Защитное автоматическое выключение

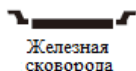
Если в течение 2 часов работающая плита не получает команд, она автоматически выключается.

(Исключение – при установке таймера более чем на 2 часа).

### 7. СОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА

Требования к подходящей посуде:

1. Требования к материалу посуды: дно должно быть изготовлено из материалов, обладающих магнитной проводимостью.
2. Требования к форме: плоское дно, диаметр от 12 до 26 см.



### 8. НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Индукционная плита может распознавать многие виды нагревательных приборов. При обнаружении следующих видов посуды плита не нагревается и не может выполнять задаваемые операции.



### 9. ЧИСТКА И УХОД

Вы легко можете очистить поверхность индукционной плиты следующими способами.

Перед началом чистки отсоедините силовой кабель.

1. Небольшие загрязнения удалите влажной салфеткой; масло смойте зубной пастой или нейтральным моющим средством. Не скребите поверхность жёсткой щёткой.

2. Удалите грязь и пыль из воздухоприёмника и вентиляционного отверстия ватной палочкой. Следы жира аккуратно смойте мягкой щёткой с мягким моющим средством.
3. Не допускайте попадания воды внутрь плиты во время чистки, перед использованием вытирайте плиту насухо.
4. Не подставляйте плиту под набор воды и не погружайте полностью ее в воду.
5. Не разбирайте плиту.
6. Держите плиту в чистоте и не допускайте попадания внутрь насекомых, которые могут вывести ее из строя.
7. Пользуйтесь чистой посудой, чтобы на поверхности плиты не скапливался пригоревший жир.