GASTRORAG

ПАСПОРТ

НАСТОЛЬНАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

МОДЕЛЬ: TZ-JDL-C30A1



СОДЕРЖАНИЕ

Конструкция изделия……..3

Панель управления……..3

Технические характеристики……....4

Правила безопасности…….....4

Меры предосторожности перед применением……...5

Использование кнопки ВКЛ./ВЫКЛ…….…..5

Выбор функций…….…...6

Регулировка температуры нагрева…….……6

Установка параметров……7

Инструкции по приготовлению пищи……8

Рекомендуемая посуда для индукционной плиты……8

Очистка и уход……..9

Выявление и устранение неисправностей……10

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Конструкция изделия

Основной блок



Конструктивная схема (только для справки)

Панель управления



Технические характеристики

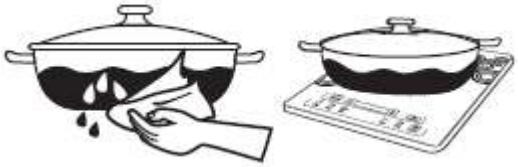
Напряжение/Частота	220В / 50Гц
Номинальная мощность	3500 Вт

Правила безопасности

1. Во избежание возникновения повреждений или неисправностей запрещается располагать индукционную плиту вблизи источника тепла или объектов, содержащих газ.
2. Для предупреждения повреждения вилка индукционной плиты должна быть подсоединена к индивидуальной розетке. Номинальная сила тока составляет 16 А.
3. Индукционная плита должна быть установлена на ровной поверхности, расстояние от плиты до остальных объектов, стен, т.д. должна составлять не менее 10 см.
4. Запрещается погружать индукционную плиту и силовой кабель плиты в какую-либо жидкость. Не допускать проникновения жидкости в корпус, поскольку это может вызвать короткое замыкание электрических элементов; перед проведением очистки плиты силовой кабель следует отсоединить от сети питания.
5. В процессе эксплуатации плиты запрещается блокировать вентиляционные отверстия какими-либо предметами - нарушение данного правила может создать опасную ситуацию.
6. Во избежание возникновения опасности, при разогревании консервированной пищи необходимо снимать крышку сосуда, в котором она законсервирована.
7. Если плита не работает, даже после проведения самостоятельного осмотра, следует немедленно обратиться к квалифицированному специалисту. Самостоятельная разборка плиты категорически запрещена.
8. В случае повреждения кабеля следует произвести его замену кабелем, рекомендованным компанией-производителем.
9. В случае прямого или косвенного нагревания металла может возникнуть опасная ситуация.
10. Запрещается помещать любые металлические объекты на конфорку плиты.
11. Запрещается оставлять на включенной плите пустую посуду – это приведет к повреждению плиты или к возникновению опасной ситуации.
12. Во избежание загрязнения вентилятора необходимо регулярно выполнять очистку плиты.
13. Во избежание получения ожогов запрещается прикасаться к конфорке включенной плиты.
14. Во избежание получения ожогов или возникновения опасной ситуации запрещается допускать детей к пользованию плитой без присмотра.
15. Лицам, имеющим кардиостимулятор, перед использованием индукционной плиты следует проконсультироваться с врачом на предмет возникновения возможной опасности для здоровья.

16. Во избежание возникновения опасности запрещается использовать индукционную плиту, установленную на поверхности газовой плиты.
17. Во избежание возникновения пожара запрещается с целью нагревания помещать бумагу, ткань или иные объекты между дном посуды и конфоркой.
18. Во избежание блокировки вентиляционных отверстий запрещается ставить индукционную плиту на ткань или ковер.
19. Не допускать повреждения конфорки плиты в процессе эксплуатации; при образовании трещины следует немедленно выключить плиту и отсоединить ее от сети. После этого следует обратиться к квалифицированному специалисту .
20. Запрещается прикасаться к панели управления острыми предметами.
21. Запрещается помещать любые металлические объекты на поверхность плиты в процессе эксплуатации.

Меры предосторожности перед применением

■ Поместить посуду с пищевыми продуктами в центральной части стеклянной конфорки. ■ Подключить плиту к соответствующей розетке (вилка должна плотно войти в розетку).	

***Примечание:**

- Перед тем как поставить посуду на конфорку следует убедиться в том, что на посуде отсутствуют капли воды, масло или иные загрязнители.
- Во избежание повреждения посуды или возникновения пожара запрещается помещать пустую посуду на плиту.

Использование кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.

■ После подключения плиты к сети питания раздастся зуммер и включатся все индикаторы и жидкокристаллический дисплей. Затем, начнет мигать индикатор “ ⏻ ” On/Off , что свидетельствует о готовности плиты к эксплуатации. ■ При нажатии на кнопку “ ⏻ ” On/Off активируются настройки, заданные по умолчанию, загорится соответствующий индикатор и на жидкокристаллическом дисплее отобразится степень нагрева и время работы плиты.	

■ Повторное нажатие на кнопку “ ⏻ ” On/Off приведет к отключению плиты, в то время как вентилятор будет продолжать работу на протяжении некоторого периода времени. Затем плита перейдет в режим ожидания. ■ Если после нажатия на кнопку “ ⏻ ” On/Off не произойдет нажатия на какую-либо функциональную кнопку, сработает звуковая сигнализация и произойдет автоматическое отключение плиты. ■ Если после нажатия на функциональную кнопку на плите не окажется посуды, нагрев не будет осуществляться, и плита отключится автоматически.	

Выбор функций

- Если плита находится во включенном состоянии, нажатие на любую функциональную кнопку приведет к включению соответствующей функции.
- Для некоторых моделей, имеющих опции функций, выбор функций осуществляется при повторном нажатии на функциональную кнопку до включения соответствующего индикатора.
- Детальное описание использования индукционной плиты содержится в инструкциях по приготовлению.

Регулировка температуры нагрева

■ После выбора режима приготовления регулировка температуры нагрева при необходимости осуществляется кнопками “ ⊕ ⊖ ” или ползунковым регулятором (для моделей с регуляторами-ползунками). ■ Интенсивность нагрева или температура могут выводиться на 7-позиционный дисплей.	

Установка параметров

■ Для установки времени после выбора режима приготовления пищи нажать на кнопку Timer/Таймер “ Timer ”. Загорится лампочка индикатора. После того как загорится дисплей можно приступить к вводу или корректировке значений времени с помощью кнопок “ ⊕ ⊖ ” или ползунка (для моделей с регуляторами-ползунками).

■ Нажимая кнопки “ ⊕ ⊖ ”, можно регулировать время: повторно нажимая на кнопку “ ⊕ ”, можно увеличить время с шагом в одну минуту; длительное нажатие может увеличить время на 10 минут; нажимая на кнопку “ ⊖ ”, можно увеличивать время с шагом в один час. Циклическая регулировка осуществляется в заданном диапазоне времени.

■ Несколько секунд спустя, по завершению регулировки времени, 7-позиционный дисплей отключится, произойдет автоматическое отключение плиты; плита остается в отключенном состоянии до завершения обратного отсчета времени.

■ В процессе регулировки времени существуют следующие способы сброса настройки:

◇Для отмены настроек времени следует нажать на кнопку Таймер “ Timer ”, плита вернется к времени нагрева, заданному по умолчанию. ◇Выбрать новую функцию для отмены предыдущей с помощью нажатия на кнопку On/Off “ On/Off ”, произойдет отключение плиты.	

Примечания:

※Функция таймера применяется для осуществления отключения плиты по завершении обратного отсчета времени. **Таймер можно установить на время не более трех часов.**

※При отсутствии настройки таймера после выбора функции время нагрева будет соответствовать значению, заданному по умолчанию.

※**При отсутствии настройки таймера время нагрева до отключения плиты по умолчанию составит два часа.**

Инструкции по приготовлению пищи

■ Режим приготовления пищи Power идеален для тушения, варки, приготовления на пару, приготовления супов, т. д. В процессе нагрева, настройки времени и интенсивности нагрева могут быть отрегулированы в любую минуту. В случае чрезмерного нагревания посуды или выкипания воды сработает звуковая сигнализация и произойдет автоматическое отключение плиты.	
■ Режим приготовления пищи Temp. идеально подходит для жарки, приготовления барбекю и других видов приготовления пищи в условиях высоких температур. В процессе нагрева настройки времени и интенсивности нагрева могут быть отрегулированы в любую минуту. С момента достижения пищей необходимой температуры последующий нагрев пищи не будет осуществляться до момента достаточного падения температуры.	

※Для жарки не следует использовать слишком большое количество масла, в противном случае масло будет разбрызгиваться, что может привести к получению тяжелых ожогов или же к возникновению пожара.

※Поскольку масло может разбрызгиваться, в процессе приготовления пищи следует быть предельно осторожным и аккуратным.

Рекомендуемая посуда для индукционной плиты



Рекомендуемый материал посуды для индукционной плиты:

А. Сталь, чугун, эмалированная низкоуглеродистая сталь, нержавеющая сталь; посуда должна быть плоскодонного типа, с диаметром дна 12-26 см.

Б. Следует быть внимательным и обязательно использовать соответствующий тип посуды при эксплуатации индукционной плиты; использование иных типов посуды не рекомендуется (в особенности, посуды с датчиками давления).

В случае необходимости использования посуды, не прилагаемой к данной индукционной плите, следует внимательно ознакомиться с нижеуказанными требованиями:

А. Посуда должна быть специально разработана для применения с индукционной плитой.

Б. В случае самостоятельного приобретения посуды, обязательной является проверка данной посуды на отсутствие дефектов.

В. Посуда, приобретенная самостоятельно, должна иметь плоское дно, а также крышку с газоотводным отверстием.

Г. В случае необходимости приобретения посуды с двойным дном, следует убедиться в том, что данная посуда предназначена для индукционной плиты.

Очистка и уход

- Перед проведением очистки следует отсоединить плиту от сети питания. Необходимо дождаться, пока конфорка остынет, и только затем можно приступать к очистке.
- Очистку стеклянной конфорки, панели и корпуса необходимо производить следующим образом:

◇Для удаления незначительного загрязнения следует воспользоваться мягкой тканью.

◇Для удаления более значительных следов загрязнения (жира) необходимо смочить ткань нейтральным чистящим средством.

■ В результате работы вентилятора системы охлаждения в вентиляционных каналах скапливается пыль и грязь, которую следует регулярно удалять с помощью мягкой щетки.

■ Во избежание повреждения запрещается производить очистку плиты под проточной водой.

■ Во избежание повреждения индукционной плиты следует проверять плотность вхождения вилки в розетку сети питания.

■ Запрещено тянуть силовой кабель в процессе эксплуатации индукционной плиты. Для продления срока эксплуатации оборудования необходимо сначала нажимать на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., и только затем вытягивать вилку силового кабеля из розетки.

■ Поскольку по завершении эксплуатации плиты вентилятор продолжает работать, охлаждая конфорку, отключать плиту от сети следует после остановки вентилятора.

■ В случае длительного простоя индукционной плиты необходимо отсоединить и сложить силовой кабель.

■ Конструкция некоторых индукционных плит не допускает попадания в них насекомых, поэтому для защиты оборудования от проникновения насекомых при возможности следует поместить внутрь соответствующее средство.

Выявление и устранение неисправностей

Неисправности, указанные ниже, не всегда свидетельствуют о полном выходе плиты из строя. Поэтому перед обращением к квалифицированному специалисту, следует выполнить следующую проверку:

Неисправность	Проверка
В процессе эксплуатации выяснилось, что плита не работает	*Находится ли вилка в розетке? *Не перегорел ли предохранитель или не выбивает ли прерыватель цепи? *Не прекращена ли подача энергии? *Находится ли выключатель питания плиты во включенном состоянии? *Не является ли напряжение слишком низким?
При включении плиты нагрев не осуществляется, срабатывает сигнализация	*Помещена ли посуда на конфорку? *Помещена ли посуда в центральной части конфорки? *Имеет ли посуда подходящий диаметр?
Приостановка нагревания в процессе эксплуатации	*Имеется ли превышение допустимой температуры окружающей среды? *Не заблокированы ли вентиляционные отверстия? *Прошло ли 2 часа с момента последнего использования плиты? *При нормальной работе вентиляционной системы, возможно, производится автоматическая регулировка внутренней температуры. Выдержать паузу, а затем снова выполнить необходимые операции.
Коды неисправности	*E0: неисправность внутреннего контура *E1: отсутствие или несоответствующий диаметр посуды *E2: чрезмерный нагрев БТИЗ (биполярного транзистора с изолированным затвором) *E3: напряжение сети слишком высокое *E4: напряжение сети слишком низкое *E5: контур NTC1 разомкнут, или произошло короткое замыкание *E6: контур NTC2 разомкнут, или произошло короткое замыкание *E7: чрезмерный нагрев конфорки или нарушение цепи NTC2 E1, E4, E7 – перед отправкой индукционной плиты к квалифицированному специалисту

	выполнить самостоятельную проверку E0, E5, E6 – немедленно направить индукционную плиту к квалифицированному специалисту для проведения ремонтных работ

- Если индукционная плита не работает, даже после проведения самостоятельного осмотра, необходимо обратиться к квалифицированному специалисту. Ни в коем случае не проводить разборку плиты самостоятельно - в противном случае компания снимает с себя всякую ответственность.
- В случае повреждения кабеля питания необходимо заменить его кабелем, рекомендованным фирмой-производителем плиты.