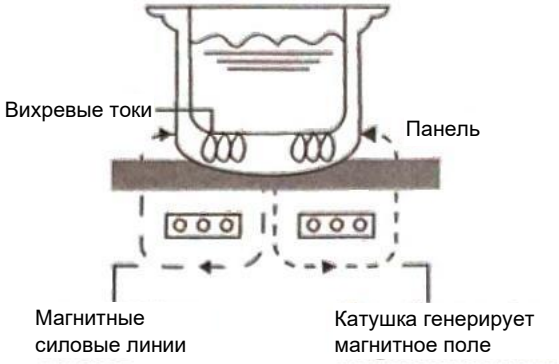
VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
Плита индукционная
MK-IC35B20, MK-IC35BWOK, MK-IC70B20

ПРИНЦИП РАБОТЫ

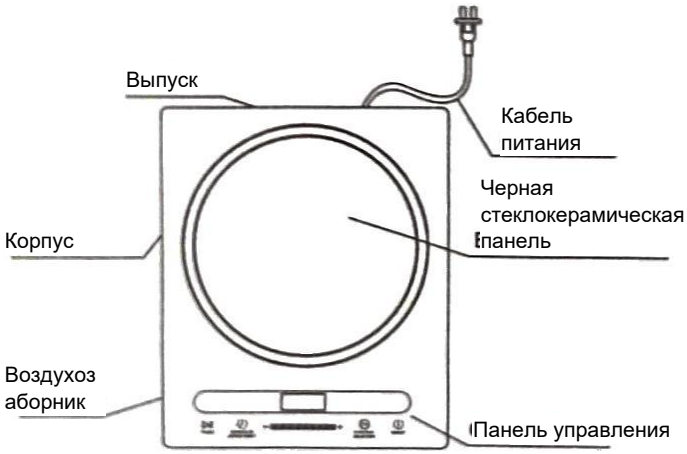
Индукционная плита работает на основе электромагнитной индукции. Под стеклокерамической панелью расположена индукционная катушка. После подачи напряжения ток проходит через катушку, создавая переменное магнитное поле. Магнитное поле индуцирует вихревые токи в дне металлической посуды.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Высокая эффективность электромагнитного нагрева
   Индукционная плита нашей компании обладает КПД более 90 % благодаря принципу электромагнитного нагрева и оптимизированной схеме управления. Эффективность использования энергии значительно выше, чем у традиционных видов кухонного оборудования.
2. Экологичность, безопасность, отсутствие открытого пламени: работа плиты не сопровождается открытым огнем, шумом или выделением токсичных газов. Использование плиты безопасно и благоприятно для здоровья.
3. Микропроцессорное управление обеспечивает точный контроль выходной мощности. Пользователь может свободно выбирать один из нескольких уровней нагрева и температурных режимов, что позволяет применять различные способы приготовления пищи.
4. Удобная функция таймера. Плита оснащена функцией таймера, что позволяет готовить без постоянного контроля. Вы можете заниматься другими делами, не опасаясь, что блюдо подгорит.
5. Индукционная плита оснащена системой автоматического интеллектуального обнаружения неисправностей, обеспечивающей безопасную и надежную эксплуатацию. Встроенные функции защиты включают защиту от грозовых перенапряжений, от работы «всухую», от высокого и низкого напряжения, от перегрева IGBT, от обрыва датчика IGBT, от короткого замыкания, от перегрева поверхности плиты, от обрыва датчика поверхности, а также защиту от мелких предметов на панели и от использования неподходящей посуды.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ



Внимание!

В связи с постоянным совершенствованием продукции

внешний вид и конструкция устройства могут незначительно отличаться от изображений в руководстве. Ориентируйтесь на фактическое изделие.

Если в процессе обновления продукции будут внесены изменения, они не рассматриваются отдельно.

Пожалуйста, примите это во внимание.

ИНСТРУКЦИИ

Включение питания: При подаче питания раздается звуковой сигнал, после чего все индикаторы загораются на 1 секунду и затем гаснут. Индикатор питания начинает мигать — устройство переходит в режим ожидания.

Включение питания: Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз, чтобы перевести плиту в режим подготовки к работе. После появления на дисплее надписи ON («ВКЛ») нажмите кнопку выбора функции или соответствующую функциональную клавишу. Плита перейдет в рабочий режим выбранной функции, и соответствующий индикатор будет гореть постоянно.

Рабочий режим: После перехода в рабочий режим используйте кнопки «Увеличить» и «Уменьшить» для регулировки мощности нагрева. В течение 2 часов работы устройство функционирует без необходимости вмешательства пользователя. Система автоматически отключается при длительном отсутствии действий со стороны пользователя, чтобы предотвратить возможные аварийные ситуации.

Функция паузы: Нажмите кнопку «Пауза» при кипячении воды, приготовлении горячих блюд, жарке с помешиванием, фритюре или здоровом приготовлении пищи. Цифровая трубка начнет мигать, а индикатор паузы будет гореть. При длительном нажатии индукционная плита прекращает нагрев, другие функции становятся неактивными. Настройте время автоматического отключения.

Функция таймера: После перехода в рабочий режим нажмите кнопку «Таймер/Отложенный старт», чтобы перейти к настройке времени. Затем используйте кнопки «Увеличить» или «Уменьшить» для установки нужного значения.

Функция отложенного старта: В режиме подготовки нажмите кнопку «Таймер/Отложенный старт», чтобы перейти к настройке времени запуска. Затем с помощью кнопок «Добавить» или «Уменьшить» установите время, через которое устройство должно автоматически начать работу.

Функция блокировки от детей: В режиме подготовки или работы нажмите кнопку «Блокировка от детей». На дисплее появится надпись LOC, и система перейдет в заблокированное состояние. Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку «Блокировка от детей» в течение 3 секунд. Разблокировка также происходит при нажатии кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» — устройство выключится и выйдет из режима блокировки.

Выключение: В режиме подготовки или работы нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз — плита перейдет в режим ожидания.

Внимание! Чтобы продлить срок службы устройства, не отключайте питание сразу после выключения. Дождитесь полной остановки охлаждающего вентилятора и только затем отключайте питание.

B. Для работы индукционной плиты нашей компании требуется посуда с двойным слоем, композитным дном или специализированная посуда для индукционных плит.

C. При использовании режима поддержания постоянной температуры возможна небольшая разница между фактической температурой и значением на дисплее — это зависит от типа и свойств выбранной посуды.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Подходящая посуда

* Материалы: Железо, нержавеющая сталь, чугун и жаропрочная посуда с магнитопроницаемым слоем.
* Форма: Лучше всего подходит специальная сковорода-вок с круглым дном.
* При выборе соответствующего режима рекомендуется использовать посуду с композитным дном.



Сковорода-вок с круглым дном (оптимальный вариант)



Железная посуда с вогнутым дном



Кастрюля с круглым дном из нержавеющей стали



Эмалированная посуда



Кастрюля из эмалированной нержавеющей стали



Железная сковорода

Неподходящая посуда

* Материалы: Цветные металлы, керамика, стекло, посуда с медным или алюминиевым дном.
* Форма: Посуда с диаметром дна менее 8 см.

Меры предосторожности

1. Перед использованием убедитесь, что напряжение питания соответствует значению, указанному для данного устройства. Не подключайте плиту к розетке 15 А или выше совместно с другими электроприборами, чтобы избежать перегрева и возможной опасности (рис. 1).
2. Во время работы устройства обеспечьте свободный доступ воздуха к вентиляционным отверстиям. Расстояние от стены должно быть не менее 15 см, чтобы не блокировать всасывающий и выпускной каналы. Их перекрытие может привести к неисправности устройства (рис. 2).
3. Не размещайте плиту рядом с источниками воды, чтобы избежать попадания влаги внутрь корпуса и сокращения срока службы (рис. 3).
4. Не используйте устройство в условиях высокой температуры, пара или повышенной влажности (рис. 4).
5. Не нагревайте металлические пластины или пустую посуду на стеклокерамической панели — это может привести к повреждению посуды и созданию опасной ситуации из-за перегрева.
6. Не размещайте предметы из магнитных материалов рядом с индукционной плитой во время ее работы, чтобы избежать возможных повреждений, вызванных воздействием магнитного поля.
7. При нагревании консервированных продуктов обязательно открывайте крышку. Закрытая банка может взорваться из-за теплового расширения воздуха внутри, что представляет опасность.
8. Не кладите на поверхность панели ткань, бумагу, коврики или другие предметы для «косвенного нагрева». Это может привести к чрезмерному нагреву дна посуды и возгоранию.
9. Не вставляйте посторонние предметы (например, металлическую проволоку) во всасывающие или выпускные отверстия — это может привести к поражению электрическим током (рис. 5).
10. Не допускайте ударов по стеклокерамической панели. Если на поверхности панели появились трещины, немедленно прекратите использование устройства и отключите питание, чтобы избежать риска поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр (рис. 6).
11. Не используйте индукционную плиту в местах, доступных для детей, и не позволяйте детям пользоваться устройством самостоятельно (рис. 7).
12. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре или у квалифицированного специалиста, чтобы избежать опасности (рис. 8).
13. Посуда должна быть установлена строго по центру панели. Диаметр дна не должен превышать 30 см — иначе из-за нагрева возможно деформирование пластиковых элементов корпуса.
14. Не используйте индукционную плиту на металлических поверхностях (например, железных плитах или металлических столах).
15. Не размещайте на панели металлические предметы — ножи, вилки, ложки и другие изделия. Они могут нагреваться за счет теплопередачи и вызвать ожоги.

ГРАФИЧЕСКИЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

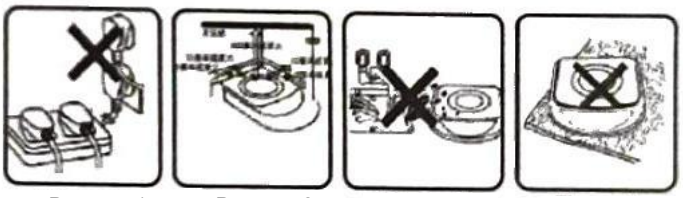


Рисунок 1 Рисунок 2 Рисунок 3 Рисунок 4



Рисунок 5 Рисунок 6 Рисунок 7 Рисунок 8 Рисунок 9

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Не промывайте устройство водой — это может привести к повреждению электроники и создать риск поражения электрическим током.
2. Перед очисткой обязательно отключите питание и выньте вилку из розетки (рис. 9).
3. Если на панели или на дне посуды есть загрязнения, удаляйте их своевременно. В противном случае они могут пригорать, что усложнит дальнейшую очистку.
4. Для удаления масляных пятен и загрязнений на корпусе и панели используйте мягкую ткань и нейтральное моющее средство. При легких загрязнениях достаточно протереть поверхность чистой влажной салфеткой. Пыль на воздухозаборнике и вентиляционных отверстиях можно удалить мягкой щеткой или пылесосом.
5. Когда устройство не используется, рекомендуется отключать его от сети — это продлевает срок службы индукционной плиты и повышает безопасность в доме.
6. Не отключайте питание, пока плита работает. Сначала нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для завершения работы, и только затем отключайте вилку от розетки.
7. Содержите плиту в чистоте, чтобы предотвратить попадание внутрь корпуса мелких насекомых (например, тараканов), которые могут вызвать короткое замыкание.
8. Не используйте органические растворители и химические вещества (например, бензол) для очистки корпуса — это может вызвать химическую реакцию и повредить устройство.

МЕТОДЫ ОБНАРУЖЕНИЯ И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неполадка	Методы осмотра и устранения неисправностей
Нет реакции после подключения к сети	1. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. 2. Проверьте исправность выключателей, розетки, предохранителей и сетевого шнура.
Плита подает звуковой сигнал, но нагрев не начинается.	1. Подходит ли используемая посуда для индукционных плит? 2. Установлена ли посуда по центру стеклокерамической панели? 3. Не превышает ли диаметр дна посуды 8 см.
Внезапное прекращение нагрева во время работы	1. Не слишком ли высокая температура окружающей среды? 2. Не заблокированы ли впускные и выпускные отверстия? 3. В режимах предварительного разогрева, жарки или гриля прекращение нагрева может означать, что достигнута заданная температура. 4. Возможно, сработало защитное устройство. Подождите 10 минут и проверьте работу снова.
В режимах «Жарка с помешиванием», «Фритюр», «Полезная жарка» невозможно регулировать температуру	1. Не является ли дно используемой посуды неровным или вогнутым в центре? 2. Включен ли соответствующий режим (индикатор функции горит)? ВКЛ

Если после выполнения указанных проверок неисправность сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь разбирать или ремонтировать устройство самостоятельно — это может привести к опасности и усугублению неисправности.

Данная серия индукционных плит оснащена системой автоматической диагностики. При возникновении нештатной ситуации на дисплее отображается соответствующий код, что позволяет быстро определить причину неисправности при обслуживании.

E0	Неисправность системы, отсутствует посуда, неподходящий материал, диаметр дна менее 8 см
E4	Датчик БТИЗ (IGBT): обрыв или короткое замыкание
E3	Неисправность датчика дна посуды (обрыв или короткое замыкание)
E1	Слишком низкое напряжение (< 80 В)
E2	Слишком высокое напряжение (> 280 В)