ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ



ПАСПОРТ

и руководство по эксплуатации

Гарантийный талон внутри!

Модель I7-4SO

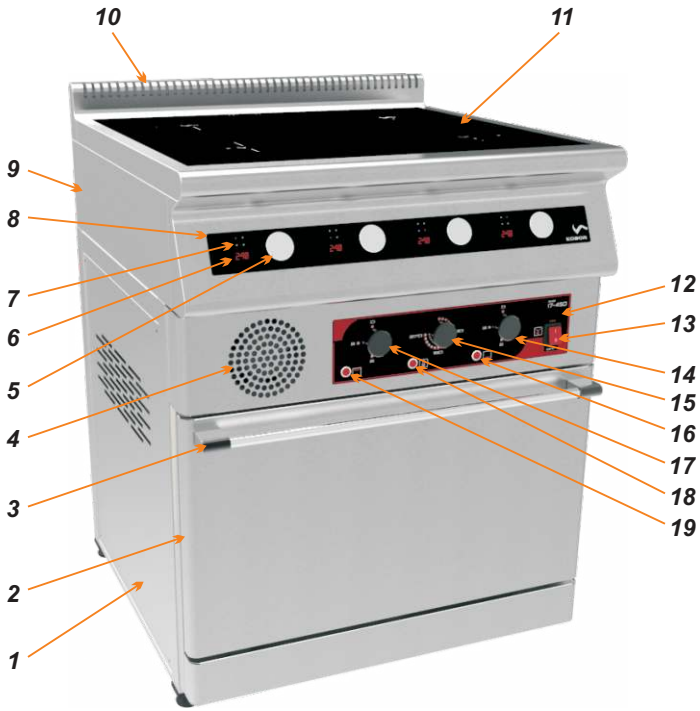
СОДЕРЖАНИЕ

Внешний вид	4
Технические характеристики	5
Комплект поставки	5
Указания по технике безопасности	6
Рекомендации по экономии электроэнергии	9
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	9
Подходящая посуда	10
Подключение и ввод в эксплуатацию	11
Управление индукционной плитой	12
Жарочный шкаф	13
Чистка и уход	14
Предупреждения и индикация ошибок	15
Обычные шумы при работе плиты	16
Гарантия и сведения о рекламациях	17
Отметки о проведении технического обслуживания	18
Гарантийный талон	19

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой. В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

ВНЕШНИЙ ВИД





1	Корпус жарочного шкафа
2	Дверца жарочного шкафа
3	Ручка дверцы
4	Забор хлодного воздуха
5	Терморегулятор индукционной конфорки
6	Цифровая индикация заданной температуры
7	Индикатор включенной конфорки
8	Панель управления индукционной плитой
9	Корпус индукционной плиты
10	Выход горячего воздуха
11	Стеклокерамическая варочная поверхность
12	Панель управления жарочным шкафом
13	Кнопка включения подсветки жарочной камеры
14	Регулятор мощности нижнего ТЭНа
15	Терморегулятор
16	Индикатор работы нижнего ТЭНа
17	Регулятор мощности верхнего ТЭНа
18	Индикатор нагрева
19	Индикатор работы верхнего ТЭНа

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ДхШхВ)	700x700x870мм
Масса	98 кг
Общая мощность	16,8 кВт
Кол-во конфорок	4шт
Мощность конфорок	3 кВт
Мощность жарочного шкафа	4,8 кВт
Питание	380В, 50Гц
Принцип работы конфорок	Электромагнитная индукция
Принцип работы жарочного шкафа	ИК нагреватели (ТЭНы)
Регулировка конфорок	Цифровая
Регулировка жарочного шкафа	Электромеханическая
Регулировка температуры конфорок	60-240°С
Регулировка температуры жар. шкафа	50-270°С
Подцветка камеры жарочного шкафа	есть
Рабочая поверхность конфорок	Стеклокерамика 6мм

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Индукционная плита с жарочным шкафом в сборе - 1шт.
Паспорт - 1шт.
Упаковка - 1шт.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять индукционной плитой.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора новому владельцу не забудте передать также прилагаемую к нему документацию.

Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Безопасная эксплуатация

Используйте индукционную плиту с жарочным шкафом только для приготовления пищи. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Для обеспечения безопасности взрослые и дети
- с физическими или психическими расстройствами,
- а также недостатком знаний и опыта,
не должны допускаться к эксплуатации прибора без присмотра ответственного лица.

Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Перегретое масло и жир

Перегретое масло и жир легко воспламеняются.
Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда готовите блюда с использованием масла или жира. Если масло или жир воспламенятся, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Приготовление блюд на водяной бане

Готовя блюда на водяной бане, Вы варите продукты в небольшой кастрюле, которая погружена в большую кастрюлю, наполненную водой. Таким образом, Ваше блюдо готовится при несильном и равномерном нагреве, обеспечиваемом горячей водой.
При приготовлении блюд на водяной бане необходимо следить за тем, чтобы жестяные, стеклянные и другие банки не стояли непосредственно на дне кастрюли, наполненной водой.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Не позволяйте детям подходить близко к прибору. Сама по себе варочная поверхность не нагревается. Поверхность нагревается от горячей посуды, стоящей на ней.

Опасность возгорания! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную поверхность.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность поражения электрическим током!
При обнаружении на стеклокерамической поверхности сколов или трещин немедленно отключите прибор от электросети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку и вызовите специалиста сервисной службы.

Индукционная плита отключается

Если индукционная плита самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить индукционную плиту от электросети. Для этого выключите автоматы, расположенные сзади плиты. Вызовите специалиста сервисной службы.

Не кладите на варочную панель металлические предметы

Опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, при случайном включении прибора они могут очень быстро раскалиться.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.
В случае обнаружения неисправности прибора, прежде всего, выключите автоматы сзади плиты. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Кабель питания

Любой ремонт прибора, включая замену или установку кабеля электропитания, должен проводиться квалифицированными специалистами Сервисной службы.



Данная индукционная плита полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако **лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой плитой**, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора.

Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.

- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра дна.

- Выбирайте посуду с учетом количества приготавливаемых продуктов. При приготовлении в большой, но заполненной лишь наполовину кастрюле расходуется много электроэнергии.

- Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расход электроэнергии увеличивается в четыре раза.

  Варите с использованием небольшого количества воды, благодаря этому Вы сэкономите электроэнергию. К тому же в овощах сохранятся все витамины и минеральные вещества.

- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПА ИНДУКЦИИ

Приготовление пищи на основе принципа индукции представляет собой радикальный переворот в традиционной форме нагревания, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде. В связи с этим имеется целый ряд преимуществ:

- **Продукты варятся и жарятся очень быстро:** нагревается сама посуда.
- **Расходуется меньше электроэнергии.**
- **Удобство в обращении и простота чистки:** остатки пищи не пригорают на варочной поверхности.
- **Контроль за процессом варки и безопасность:** плита начинает и прекращает подачу энергии сразу после прикосновения посуды к варочной поверхности. Нагрев прекращается, даже если просто снять посуду с конфорки, не выключая конфорку.

ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Ферромагнитная посуда

Для приготовления пищи на индукционной плите подходит только посуда, обладающая ферромагнитными свойствами.
Это может быть посуда из

- эмалированной стали,
- чугуна,
- специальной нержавеющей стали, подходящей для индукционных плит.

Проверка посуды с помощью магнита

Для того, чтобы убедиться, что посуда подходит для индукционной плиты, проверьте, притягивается ли она магнитом.
Обычно, производители указывают на посуде, что она пригодна для использования на индукционных плитах.

Неподходящая посуда

Никогда не используйте посуду, изготовленную из
обычной нержавеющей стали,

- стекла,
- керамики,
- меди,
- алюминия.

Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут влиять на равномерность приготовления блюда. Посуда, произведенная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа “сэндвич” из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономя время и электроэнергию.



Отсутствие посуды и посуда неподходящего размера

Если на конфорке нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, индикатор конфорки выдаст ошибку E0. Как только Вы поставите на конфорку подходящую посуду, ошибка пропадет.

Пустая посуда и посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Индукционная плита оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в Сервисную службу.

Обнаружение посуды

Каждая конфорка имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала, из которого изготовлена посуда.

Панель управления

Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась сухой. Влага отрицательно влияет на функционирование прибора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Подключение к электросети должно проводиться только специалистами-электриками. Необходимо соблюдать предписания энергоснабжающей компании.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения плиты, гарантия не распространяется!

Не допускается закрывать технологические отверстия для отвода горячего воздуха. Это может привести к выходу плиты из строя.

Изделие необходимо заземлить. Без заземления пользоваться плитой ЗАПРЕЩЕНО!

Схема подключения к электросети 380В

фаза 1	***L1***	коричневый
фаза 2	***L2***	черный
фаза 3	***L3***	белый
нуль	***N***	голубой
земля	***T***	желтый

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТОЙ

Панель управления

Панель управления индукционной плитой (8) представляет собой монолитную стеклянную панель с регуляторами температуры (5) и цифровой индикацией (6).
Панель управления имеет круглые ручки, количество которых соответствует количеству конфорок плиты. С помощью этих ручек можно включать/выключать конфорку и задавать температуру нагрева. На панели имеется цифровые индикаторы (6), отображающие заданную температуру. Пикторгамма работающей конфорки (7) подсвечивается светодиодом.

Для начала работы необходимо кратковременно нажать на регулятор температуры (5) необходимой конфорки. После чего раздастся короткий сигнал и загорится цифровой индикатор (6).
Вращая влево/вправо регулятор температуры (5), меняем величину заданной температуры. По часовой стрелке мы увеличиваем мощность нагрева, против часовой стрелке - уменьшаем. Заданная температура изменяется в диапазоне от 60 до 240 градусов цельсия с интервалом в 20 градусов.
Для завершения работы необходимо кратковременно нажать на регулятор температуры (5).

Инструкция пользователя

Подключите плиту к питающему напряжению, поставьте посуду на стеклокерамическую поверхность - посуду необходимо ставить в центр. Нажмите на регулятор (5) на панели управления (8) и, поворачивая его влево/вправо, установите необходимую температуру нагрева в зависимости от кол-ва и вида продуктов. По окончании приготовления еще раз нажмите на регулятор (5) для выключения. Снимите посуду с плиты.
Если Вы включите конфорку, не поставив посуду на стеклокерамическую поверхность плиты (11), замигает индикатор и зазвучит сигнал. Если в течение 1 минуты Вы не поставите посуду на плиту, конфорка автоматически выключится. При выключении плиты, установленный внутри вентилятор будет работать, пока не охладит стеклокерамическую поверхность, после чего автоматически отключится. Поэтому, для экономии электроэнергии горячую посуду после приготовления пищи рекомендуется удалять с плиты.
При низкой заданной температуре нагрев плиты происходит прерывисто. Этот режим является энергосберегающим и применяется при варке каш и супов. Такой режим предотвращает выплескивание воды из кастрюли из-за большой мощности нагрева.

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Описание

Нагрев жарочного шкафа осуществляется ТЭНами общей мощностью 4,8кВт. Нагреватели жарочного шкафа расположены таким образом, чтобы осуществлять равномерный нагрев всего его объема. Жарочный шкаф рассчитан на применение стандартных противней – 530х470мм.

При первом включении возможно дымообразование в результате обгорания ТЭНов, прокаливания духовки.

Жарочный шкаф имеет пять пар направляющих, предназначенных для установки противней на желаемом уровне. В нижней части жарочного шкафа расположен защитный поддон для сбора стекающего масла и других отходов, образующихся при приготовлении продуктов питания, а также для более равномерного распределения температуры внутри его

Порядок работы

Включение верхних и нижних нагревателей жарочного шкафа производится двумя соответствующими ручками (14 и 17), расположенными на панели управления жарочным шкафом (12).
Для включения электронагревателей жарочного шкафа необходимо установить требуемое значение температуры в жарочном шкафу ручкой терморегулятора (15), расположенной в центре панели управления жарочным шкафом и установить требуемые значения мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов ручками 14 и 17.
При достижении заданной температуры рабочего объема жарочного шкафа нагреватели автоматически отключаются. При уменьшении температуры ниже заданной, нагреватели включаются и циклы повторяются.
Приготовление продуктов в жарочном шкафу допускается не более, чем на трёх противнях. При использовании более одного противня необходимо производить перестановку по уровням (менять местами противни).

Перед использованием жарочного шкафа его необходимо разогреть в течение 10-15 минут при требуемой температуре, после чего можно производить приготовление.
При работе с жарочным шкафом не рекомендуется часто открывать его дверь чтобы не охлаждать его.
По окончании приготовления пищи необходимо выключить все нагревательные элементы.

Внимание! В рабочем состоянии жарочный шкаф имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.

ЧИСТКА И УХОД

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.
Чистите варочную поверхность только после ее охлаждения.
Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства. Обратите внимание на указания на упаковке чистящего средства.

Не используйте для чистки:
- абразивные чистящие средства,
- агрессивные чистящие средства - такие, как аэрозоли для жарочных шкафов и пятновыводители,
- жесткие губки,
- паровые очистители и очистители высокого давления.

⚠ Не допускается попадание воды в вытяжные технологические отверстия в задней части плиты! Это может стать причиной выхода плиты из строя или несчастного случая.

Перед началом эксплуатации удалите остатки влаги с поверхности плиты! Жидкость, попадающая между дном посуды и конфоркой, испаряется. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить. Опасность получения травмы!

Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

⚠ Лезвие скребка очень острое. Опасность получения травмы. Закрывайте его после каждого использования. Поврежденное лезвие сразу же заменяйте.

Корпус индукционной плиты выполнен из пищевой нержавеющей стали.
При чистки корпуса нельзя использовать:
- абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества),
- чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и хлориды,
- жесткие губки и другие грубые предметы поцарапают поверхность.

Корпус индукционной плиты можно очистить мягкой салфеткой , особенно если она будет работать в комплекте со специальным моющим средством, в составе которого нет вышеперечисленных веществ.
Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
Регулярная чистка особым составом для ухода за нержавейкой значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.
Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

Индикация	Неисправность	Способ устранения
E0	На конфорке нет посуды или посуда не подходит для индукционной плиты.	Поставьте посуду, подходящую для индукции.
E1	Слишком низкое напряжение (<140В).	Плита заработает, когда напряжение вернется в норму.
E2	Слишком высокое напряжение (>270В).	Плита заработает, когда напряжение вернется в норму.
E3	Перегрев датчика температуры, короткое замыкания или обрыв.	Обратитесь в сервисный центр.
E4	Сработал датчик короткого замыкания IGBT-модуля.	Обратитесь в сервисный центр.
E5	Защита от сухого нагрева. Возможно в посуде нет воды или она вся выкипела.	Долить воды или положить что-то в посуду.
E6	Неисправность теплового датчика поверхности плиты либо перегрев поверхности.	Когда конфорка немного остынет, она сама включится и продолжит работать. Если подобная ошибка появляется часто, обратитесь в сервисный центр.
E7	Обрыв связи.	Обратитесь в сервисный центр.
E8	Перегрев IGBT-модуля управляющей электроники.	Подождите, пока конфорка остынет.

ОБЫЧНЫЕ ШУМЫ ПРИ РАБОТЕ ПЛИТЫ

Технология нагревания по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже.

Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой мощности. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей от конфорки в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении мощности нагрева.

Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или заметно стихнет, если Вы уменьшите мощность нагрева.

Гудение вентиляторов

Для правильной работы электронной системы индукционная плита должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентиляторами, которые включаются при включении конфорок. Кроме того, вентиляторы могут работать по инерции после выключения конфорок, если температура рабочей поверхности все еще высока.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, они являются частью технологии нагревания посредством индукции и не означают, что Ваша плита неисправна.

ГАРАНТИЯ И СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Изготовитель гарантирует соответствие плиты заявленным техническим характеристикам, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи через торговую сеть.

В течении гарантийного срока изготовитель гарантирует устранение выявленных дефектов, влияющих на эксплуатационные качества изделия, и замену вышедших из строя составных частей плиты. Если выявленные проблемы появились не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки о проведении установочных работ;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатаци;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

№ п/п	Дата	Ф.И.О. исполнителя	Подпись	Примечания

KOBOR
Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д. 20А
тел./факс: (495) 374-76-17
e-mail: info@kobor.ru
www.kobor.ru www.кобор.рф

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ ПЛИТЫ

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА

Штамп производителя

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Дата покупки

Подпись продавца

Телефон

Подпись покупателя

Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Штамп продавца

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПЛИТЫ

Дата установки

Организация-установщик

Мастер

Работу принял. Подпись заказчика

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ

Счет/акт выполненных работ

Счет/акт выполненных работ

Изготовитель гарантирует соответствие плиты требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный срок эксплуатации плиты 12 месяцев со дня продажи ее через торговую сеть.

KOBOR, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д.20-А
тел/факс: (495) 374-76-17
www.кобор.рф
www.kobor.ru
info@kobor.ru