kobor

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ



SLIM-1

ПАСПОРТ
и руководство по эксплуатации

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

Гарантийный талон внутри!

Induction

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности	3
Технические характеристики	6
Рекомендации по экономии электроэнергии	6
Подходящая посуда	7
Преимущества приготовления пищи на основе принципа индукции	8
Внешний вид	8
Подготовка к работе и порядок работы	9
Чистка и уход	10
Жировой фильтр	11
Предупреждения и индикация ошибок	12
Обычные шумы при работе плиты	13
Электрическая схема	14
Комплект поставки	14
Гарантийный талон	15

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.

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
kobor

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ **SLIM-1**

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА

Штамп производителя

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Дата покупки

Подпись продавца

Телефон

Подпись покупателя
Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

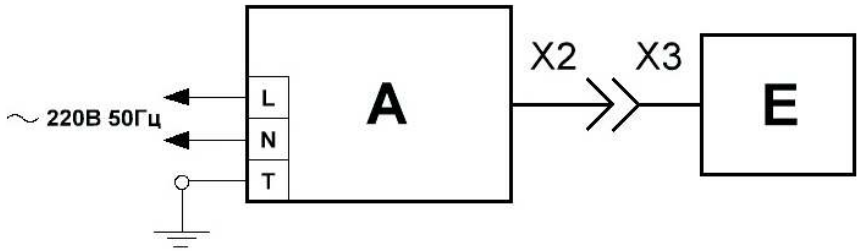
Штамп продавца

Изготовитель гарантирует соответствие изделия заявленным характеристикам, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.
Гарантийный срок эксплуатации 6 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, 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 продавца;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать
- или отремантировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудование (товарная накладная, паспорт).

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



Обозначение	Наименование
A	Конфорка электрическая индукционная
E	Панель управления индукционной плитой
X1,X2	Соединительный разъем

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Индукционная плита SLIM-1	1 шт.
Паспорт изделия	1 шт.
Упаковка	1 шт.

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 забудьте передать также прилагаемую к нему документацию.

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

Не допускается закрывать технологические отверстия для охлаждения (снизу) и отвода горячего воздуха (сзади). Это может привести к выходу плиты из строя.
Подключать плиту SLIM-1 можно только к электросети, имеющей заземление. Без заземления пользоваться индукционной плитой ЗАПРЕЩЕНО!

Безопасная эксплуатация

Используйте индукционную плиту 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 плиту.

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.

Горячая поверхность

Опасность ожога! Не прикасайтесь к горячей поверхности плиты. 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

Опасность получения травмы! Попадание жидкости между дном посуды и рабочей поверхностью вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и поверхность плиты 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.

Плита нагревается, индикатор не работает

Опасность ожога! Если плита нагревается, но индикатор не работает, выключите плиту 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. Вызовите специалиста сервисной службы.

Induction kaber

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 плиты 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. 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 индукционной плиты. Кроме того, вентиляторы могут работать по инерции после выключения плиты, 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.

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.

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.

Охлаждающие вентиляторы

Снизу, под плитой расположены охлаждающие вентиляторы. Не кладите вплотную под дно плиты какие-либо предметы! Это может помешать охлаждению плиты и ее поломке.

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 прибор из розетки. 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 индукционной плитой будут испытывать дискомфорт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ДхШхВ)	330х330х120мм
Мощность	3,5 кВт
Напряжение питания	220В 50Гц
Кол-во режимов нагрева	13
Таймер	до 180 мин
Рабочая поверхность	Стеклокерамика 6мм
Корпус	н.с. AISI 304
Масса	6 кг

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

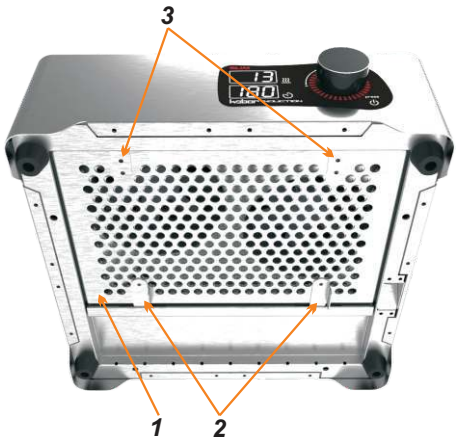
- Используйте посуду с толстым и плоским дном. Использование посуды с неплоским дном приводит к увеличению расхода электроэнергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр посуды, который, как правило, больше диаметра 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 плиту на более низкую ступень нагрева.

Induction kabor

ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР

Индукционная плита SLIM-1 имеет съемный жировой фильтр(1), который препятствует попаданию внутрь плиты грязи и жира.
Для долгой и безотказной работы изделия, жировой фильтр (1) необходимо периодически снимать и промывать в теплой воде с не агрессивным моющем средством. Остатки моющего средства смыть проточной водой.



1	Жировой фильтр
2	Защелки крепления
3	Зацепы

Для того, чтобы снять фильтр (1), необходимо защелки (2) повернуть на 90 градусов. Потянуть фильтр (1) вниз и назад, чтобы зацепы (3) вышли из пазов.
Для того, чтобы поставить фильтр обратно, необходимо под углом вставить фильтр (1) зацепами (3) в установочные пазы. Установить фильтр (1) на место и зафиксировать его повернув защелки (2) чтобы они зашли в прорези.

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 технологические отверстия в нижней и 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.

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 плите нет посуды, а также если она изготовлена из неподходящего материала или имеет неподходящий размер, индикатор конфорки выдаст ошибку E0. Как только Вы поставите 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 индукционную плиту. Если после остывания плита не включается, обратитесь в Сервисную службу.

Обнаружение посуды

Индукционная плита SLIM-1 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.

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 плиты, не выключая ее.

ВНЕШНИЙ ВИД

1. Корпус
2. Панель управления
3. Индикатор режима работы
4. Регулятор
5. Рабочая поверхность
6. Таймер



- **13 уровней нагрева.**
- **Таймер до 180 мин.**

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Для начала работы необходимо кратковременно нажать на регулятор (4). После чего раздастся короткий сигнал и загорится цифровой индикатор (3).

Вращая влево/вправо регулятор (4), меняем режим нагрева от 1 до 13. По часовой стрелке мы увеличиваем мощность нагрева, против часовой стрелке - уменьшаем.

Для завершения работы необходимо кратковременно нажать на регулятор (4).

Инструкция пользователя

Подключите плиту к питающему напряжению, поставьте посуду на стеклокерамическую поверхность - посуду необходимо ставить в центр. Нажмите на регулятор (4) на панели управления (2) 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 (4) для выключения. Снимите посуду с плиты.

Если в течение 1 минуты не поставить посуду на рабочую поверхность (5), плита 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.

Таймер

Индукционная плита Slim-1 оснащена функцией таймера отключения. Для удобства, индикация оставшегося времени вынесена на отдельный экран (6).

Для активации таймера необходимо во время работы плиты нажать и удерживеть регулятор (4) не менее 5 секунд. Включится экран таймера (6). Вращая влево/вправо регулятор (4), меняем время до отключения от 1 до 180 минут с шагом 1 минута. По часовой стрелке мы увеличиваемвремя, против часовой стрелке - уменьшаем. Выставив необходимое время, кратковременно нажимаем на регулятор (4) для подтверждения. Начался обратный отсчет.

Время таймера можно в любой момент скорректировать, проделав действия, изложенные выше.

Для выключения таймера, необходимо зайти в режим коректировки времени и выставить время в 0. При нажатии на регулятор (4) для подтверждения, таймер выключится, экран таймера (6) погаснет. Плита продолжит работать в заданном режиме.

Если блюдо приготовилось раньше заданного времени, нажмите на регулятор (4) - плита выключится и таймер тоже.