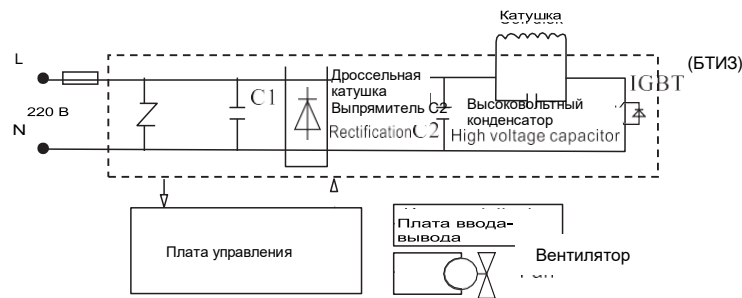


Профессиональные индукционные плиты

Manufacture: ZHONGSHAN YICAI IMPORT AND EXPORT CO., LTD.
Room 301, third floor, No. 30, Shakou East Road, Xiaolan Town, Zhongshan City

Электрическая схема

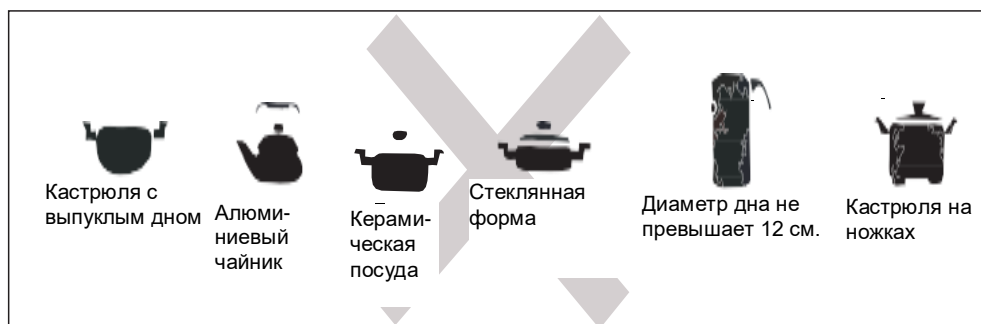


Выбор посуды

I. Индукционная плита

1. Подходит для различных типов кастрюль: диаметр дна железной посуды (эмалированной, литой, из нержавеющей стали, чугунной посуды) должен составлять от 12 см до пределов круга индикатора нагрева. (Как показано на рисунке 1)
2. Не подходит для различных типов посуды: кастрюль из алюминия и меди с диаметром дна не более 12 см, керамической посуды, посуды из термостойкого стекла, посуды с выпуклым дном, посуды с прикрепленными ножками. (Как показано на рисунке 2).
3. Посуда должна быть установлена в зоне индикации нагрева на рабочей поверхности.
4. На вогнутой плите следует использовать сковороду выпуклой формы, которая входит в комплект поставки, а посуда выпуклой формы не должна соприкасаться с поверхностью плиты. Посуда, изготовленная из неподходящих материалов, может привести к неправильной работе плиты.

II. Электрические индукционные печи подходят для использования с различной жаропрочной посудой с плоским дном (рекомендуется, чтобы дно посуды было не меньше зоны нагрева).



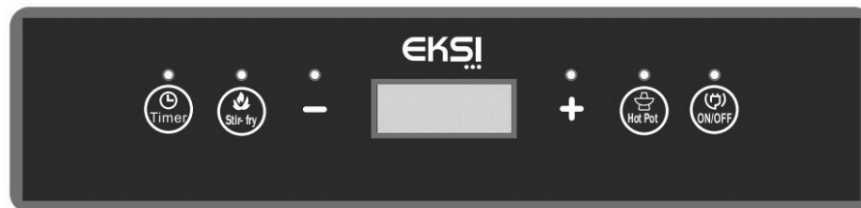
Инструкции по эксплуатации индукционной плиты

1. Рабочие режимы и функции:



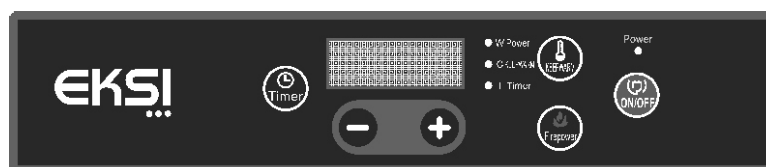
1. Управление:

- a) Программирующий выключатель. В режиме ожидания нажмите «программирующий выключатель», раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор нагрева, на цифровом дисплее появится мощность «3800», и индукционная плита перейдет в режим нагрева. В любой момент во время использования нажмите кнопку «программирующий выключатель», чтобы остановить нагрев и перевести индукционную плиту в режим ожидания.
- b) В режиме нагрева с помощью поворота «программирующего выключателя» можно настроить уровень мощности: для увеличения поворачивайте по часовой стрелке, для уменьшения — против. Диапазон настройки мощности: 5000-4500-3800-3200-2600-2200-1500-700.
- c) Настройка таймера. В режиме нагрева нажмите и в течение 3 секунд удерживайте «программирующий выключатель», чтобы открыть настройку таймера. Загорится индикатор таймера, и на цифровом дисплее начнет мигать значение «0:10». Время можно настроить поворотом «программирующего выключателя», добавляя 10 или вычитая 1. Таймер настраивается в диапазоне от 0:00 до 3:00. Чтобы отменить настройку таймера, нажмите на «программирующий выключатель». Значение мигает в течение 5 секунд, после чего дисплей начнет переходить в режим обратного отсчета, попеременно показывая мощность и время.



2. Управление:

- a) Кнопка питания «ON/OFF». Когда устройство выключено, нажмите на кнопку «ON/OFF», раздастся звуковой сигнал, будет гореть индикатор питания, на дисплее появится сообщение «ON» («включено»), устройство перейдет в режим ожидания. В этот момент можно выбрать функции «Hot Pot» («горячая посуда») и «Stir Fry» («стир-фрай») для нагрева. В любой момент во время работы нажмите на кнопку «ON/OFF», чтобы остановить нагрев и перевести индукционную плиту в режим отключения.
- b) Функция «Stir Fry». Мощность нагрева индукционной плиты регулируется по температуре, по умолчанию устанавливается температура 260 °С. Температуру можно увеличивать и уменьшать в таком диапазоне: 280-260-240-220-200-180-160-100-80.
- c) Функция «Hot Pot». Мощность по умолчанию 4500, температуру можно увеличивать и уменьшать. Используемый диапазон: 5000-4500-4000-3500-3000-2500-2000-1500-1000-500.
- d) Настройка таймера. В режиме нагрева нажмите кнопку «Timer», чтобы открыть настройку таймера. Загорится индикатор таймера, и на цифровом дисплее начнет мигать значение «0:10». Время можно настроить кнопкой «+/-», добавляя 10 или вычитая 1. Таймер настраивается в диапазоне от 0:00 до 3:00. Чтобы выключить таймер, нажмите кнопку таймера еще раз. Значение мигает в течение 5 секунд, после чего дисплей перейдет в режим обратного отсчета, попеременно показывая мощность и время.



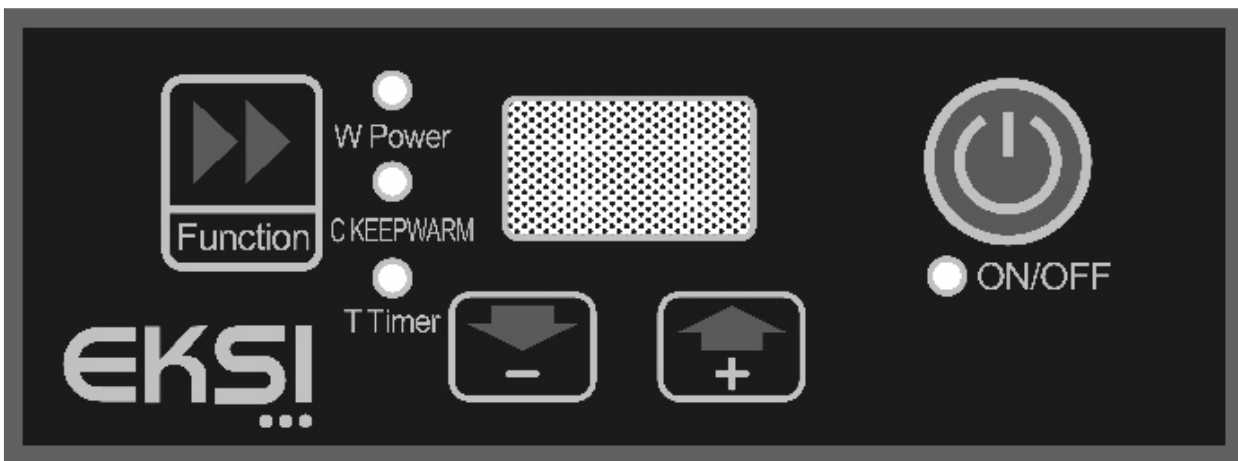
3. Управление:

- a) Кнопка питания «ON/OFF». Когда устройство выключено, нажмите на кнопку «ON/OFF», раздастся звуковой сигнал, будет гореть индикатор питания, на дисплее появится сообщение «ON» («включено»), устройство перейдет в режим ожидания. В этот момент можно выбрать функции «Hot Pot» («горячая посуда») и «Stir Fry» («стир-фрай») для нагрева. В любой момент во время работы нажмите на кнопку «ON/OFF», чтобы остановить нагрев и перевести индукционную плиту в режим отключения.
- b) Фиксированная температура. Мощность нагрева индукционной плиты регулируется по температуре, по умолчанию устанавливается температура 180 °С. Температуру можно увеличивать и уменьшать в таком диапазоне: 260-230-200-180-1700-160-150-140-130-120-100-80-60..
- c) Мощность. Мощность по умолчанию 2800, температуру можно увеличивать и уменьшать. Используемый диапазон: 3500-3300-3000-2800-2500-2200 -2000-1800-1500-1200-900-600-300.
- d) Настройка таймера. В режиме нагрева нажмите кнопку «Timer», чтобы открыть настройку таймера. Загорится индикатор таймера, и на цифровом дисплее начнет мигать значение «00:10». Время можно настроить кнопкой «+/-», добавляя 10 или вычитая 1. Таймер настраивается в диапазоне от 0:01 до 24:00. Чтобы выключить таймер, нажмите кнопку таймера еще раз. Значение мигает в течение 5 секунд, после чего дисплей перейдет в режим обратного отсчета, попеременно показывая мощность и время.

2. Коды ошибок:

Когда в цепи возникает неисправность, микросхема обнаруживает ее и выдает сигнал тревоги, а также автоматически отключает или прекращает нагрев, что в основном определяется на разъеме датчика:

1. Низкое напряжение (<150V): E1
2. Высокое напряжение (>270V): E2
3. Короткое замыкание или ошибка сухого нагрева датчика поверхности плиты: E3
4. Обрыв контура датчика поверхности плиты: E4
5. Перегрев БТИЗ (90 ° С) или короткое замыкание датчика E5
6. Ошибка обрыва контура датчика БТИЗ: E6
7. Ошибка линии: E9



4. Панель M1, инструкция по эксплуатации:

а) Кнопка «Вкл/Выкл»: нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для включения и выключения плиты. После звукового сигнала, индикатор питания будет гореть, а машина перейдет в функцию работы для нагрева.

Режим «standby» по умолчанию. будет установлен, и загорится соответствующий индикатор функции питания. В любой момент во время работы просто нажмите кнопку «вкл/выкл», чтобы остановить нагрев. индукционную плиту и вернуться в состояние выключения.

б) Температура: мощность нагрева индукционной плиты контролируется. в зависимости от температуры, температура по умолчанию 240 °C. температуру можно регулировать путем добавления или вычитания в диапазоне 270-240-220-200-180-160-140-120-100-80.

в) Мощность: по умолчанию — 2800Вт, температуру можно регулировать. путем добавления или вычитания. Диапазон 3500-3300-3000-2800-2500-2200-2000-1800-1500-1200-900-600-300.

д) Время: в режиме нагрева нажмите «Выбор функции». нажмите кнопку еще раз, чтобы ввести настройку времени для машины. Индикатор горит, а на цифровом дисплее мигает «0:10». Установите время, добавив 1 и вычитая 1 с помощью кнопки «+/-». Установите диапазон от 0 до 180. Еще раз нажмите кнопку «Таймер». чтобы отменить таймер. После того, как цифровая трубка мигнет в течение 5 секунд, Запрограммированное время переходит в режим обратного отсчета для отображения, а время и передачи отображаются поочередно.

Меры предосторожности:

Чтобы обеспечить безопасное использование и избежать травм и материального ущерба для вас и других людей, соблюдайте следующие меры предосторожности. Неправильное использование без соблюдения мер предосторожности может привести к несчастным случаям.

Это изделие не предназначено для следующего использования:

Использование оборудования людьми с ограниченными возможностями и маленькими детьми без присмотра.

Игры детей с оборудованием.

Условные обозначения: Запрещено Обязательно Внимание Осторожно

Не нагревайте плиту на сухую без

При подключении электроприборов к

	<p>кастрюли, так как это приводит к деформации или повреждению посуды, а также к изменению цвета панели плиты, что отрицательно скажется на работе устройства и даже может представлять опасность. Во время использования не оставляйте плиту без присмотра надолго. Если плиту нужно оставить, убедитесь, что в кастрюле достаточно воды.</p>		<p>электросети используйте устройство защиты от утечки (воздушный выключатель) с током более 50 А.</p>
⊘	<p>Во избежание несчастных случаев не используйте это устройство на газовой плите (магнитное поле может нагреть чугунную решетку и металлические детали плиты). При использовании устройство может выделять тепло, поэтому соблюдайте осторожность и не касайтесь нагревательной зоны устройства.</p>	⊘	<p>Не нагревайте на плите чугунные плиты, чтобы избежать ожогов.</p>
⊘	<p>Не используйте это устройство на любой металлической подставке (из железа, нержавеющей стали, алюминия и других), включая неметаллические коврики толщиной меньше 10 см.</p>	⊘	<p>Во избежание несчастных случаев не используйте посторонние предметы, такие как бумага, алюминиевая фольга или ткань, для косвенного нагрева панели плиты.</p>
⊘	<p>Не следует нагревать на этом приборе герметичную тару или запечатанные пищевые продукты, такие как емкости высокого давления, консервные банки, кофейники и т. д., во избежание опасности взрыва, вызванного тепловым расширением.</p>	⊘	<p>Во избежание ожогов и других опасностей не позволяйте детям использовать устройство без присмотра.</p>
⊘	<p>Специальная посуда для этого устройства может использоваться только на этом устройстве, использовать ее также на газовой плите нельзя.</p>	⊘	<p>Не вставляйте в вентиляционные отверстия посторонние предметы такие как провода, а также не блокируйте такие отверстия. Не просовывайте руки в вентиляционные отверстия.</p>
⊘	<p>Во избежание опасности не мойте это устройство непосредственно водой и следите за тем, чтобы вода или суп не попали внутрь устройства.</p>	⚠	<p>После использования выньте вилку из розетки, чтобы избежать повреждений электронных компонентов и пожара, вызванного длительным включением.</p>
⚠	<p>Людам с кардиостимулятором необходимо перед использованием изделия узнать у врача, может ли оно повлиять на стимулятор.</p>	⚠	<p>Чтобы мусор не попадал в вентилятор и не мешал нормальной работе устройства, регулярно чистите устройство. При чистке температура поверхности может быть выше нормальной, поэтому не следует пускать к устройству детей.</p>
⚠	<p>Избегайте сильных ударов по панели плиты, чтобы избежать ее повреждения. При обнаружении любых повреждений прекратите использовать плиту и обратитесь в сервисный центр за заменой.</p>	⚠	<p>Будьте осторожны, когда снимаете кастрюлю с плиты во время работы. Рабочая зона МОЖЕТ оставаться горячей. Не касайтесь ее и будьте осторожны, чтобы избежать ожогов.</p>
⚠	<p>Если кабель питания устройства поврежден, во избежание опасности его замену должны произвести</p>	⚠	<p>Не оставляйте это устройство во время приготовления пищи и принимайте защитные меры, чтобы горячее масло не</p>

	специалисты производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных отделов.		разбрызгивалось наружу, что может привести к случайным травмам.
⚠	Не прикасайтесь острыми инструментами к корпусу плиты, чтобы избежать таких повреждений, как царапины или трещины. Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.	⚠	Допустимая нагрузка на панель устройства ограничена. Не ставьте на панель слишком тяжелые предметы, в противном случае это может привести к ее повреждению.
⚠	Не используйте устройство рядом с газовой или керосиновой печью или другим источником нагрева или открытого пламени. Не используйте устройство рядом с горючими материалами.	⚠	Не ставьте устройство на мягкие поверхности, например, ковры, скатерти, тонкую бумагу, чтобы они не перекрыли вентиляционные отверстия, так это влияет на охлаждение плиты.
⚠	Во время и после использования устройства поддерживайте его в чистоте, защищайте от насекомых, пыли и влаги, чтобы предотвратить попадание тараканов внутрь устройства, что может приводить к короткому замыканию. Если оно не используется в течение длительного времени, рекомендуется почистить его и положить в пластиковый пакет для хранения.	⚠	Кастрилы для супа и фритюрницы с тонким или деформированным дном при нагревании на высокой мощности могут раскалиться. В ходе предварительного нагрева в таких режимах приготовления, как стир-фрай, их следует нагревать на низкой мощности, чтобы чрезмерный нагрев не привел к резкому повышению температуры масла и не стал причиной опасности.
⚠	Не используйте во влажной среде.	⚠	При использовании не кладите рядом с индукционной плитой магнитные предметы, такие как кредитные карты и карты с магнитной полосой.
⚠	Не наклоняйте посуду. Посуду ставьте в центр нагреваемой зоны на поверхности плиты.	⚠	Не кладите на плиту металлические предметы, такие как ножи, вилки или крышки, так как они могут нагреваться.
⚠	При использовании дно и панель плиты должны оставаться сухими.	⚠	Не используйте это устройство для целей, отличных от приготовления пищи.

⚠ Кабель питания должен быть заключен в гибкую маслостойкую изоляцию: IEC6024557 (YZW), а его сечение должно соответствовать мощности устройства: 1200–2200 Вт: 3x1.5мм² 2500–3500 Вт: 3x2,5 мм² 25000 Вт: 3x4мм²

Предупреждения

- При использовании плиты сетевой заземляющий провод должен быть надежно заземлен, его нельзя заземлять на газовые или водопроводные трубы. Нельзя использовать заземляющий провод для других целей.
- Запрещается устанавливать плиту на чугунные столешницы или бытовую технику для работы (например, на кухонные шкафы, шкафы для дезинфекции, холодильники и т. д.).
- Доступные детали могут нагреваться во время использования. Не допускайте детей к устройству.
- Устройство выделяет тепло во время работы.
- Если кабель питания поврежден, во избежание опасности его замену должны произвести специалисты производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных отделов.
- Запрещается чистить паром.

- После использования плиту необходимо выключить из сети и не полагаться на индикатор диска.
- Любые ремонтные работы на изделии должны выполняться персоналом, прошедшим обучение или рекомендованным производителем.
- Внутри корпуса источник высокого напряжения, непрофессионалам запрещается его вскрывать!



- **Знак выравнивания потенциалов:** Если имеются другие электрические устройства, требующие подключения с выравниванием потенциала, площадь поперечного сечения должна составлять 2,5–10 мм². Надежно подсоедините эквипотенциальные разъемы устройства к эквипотенциальным разъемам оборудования, используя соответствующие провода с медными жилами.



- **Неионизирующее магнитное излучение:** обозначает неионизирующее излучение, превышающее нормальное и потенциально опасное.



- **Опасное напряжение:** внутри используются детали, работающие под напряжением выше 250 В.
- Если во время работы случайно разобьется панель из микрокристаллического стекла, немедленно отключите питание индукционной плиты.
- Нельзя класть алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячую поверхность плиты, а также складывать на нее продукты.
- Не кладите на панель из микрокристаллического стекла кухонные принадлежности, ножи, заколки для волос и другие металлические предметы.
- Соблюдайте осторожность при работе с оборудованием и не носите рядом с оборудованием кольца, часы и тому подобное.
- Используйте только посуду подходящего типа и размера.
- Людям, использующим кардиостимуляторы, следует связаться с производителем и получить его согласие, прежде чем использовать индукционную плиту.
- Не мыть под струей воды.
- Данное руководство неприменимо к лицам с физическими, сенсорными и интеллектуальными недостатками, а также с недостатком опыта и знаний.