



ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ
Модели SL-50-КРЗ

Благодарим за покупку индукционной плиты компании.
Перед эксплуатацией прибора необходимо ознакомиться со всеми инструкциями.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации бытовых электроприборов необходимо выполнять следующие основные меры предосторожности:

1. Прочитать все инструкции.
 2. Не касаться стеклянной поверхности после приготовления пищи. Использовать ручки или кнопки.
 3. Для защиты от электрического удара не погружать шнур, вилку или прибор в воду и другие жидкости.
 4. Прибор не предназначен для эксплуатации пользователями моложе 16 лет. Перед эксплуатацией прибора необходимо пройти обучение и получить инструкции по эксплуатации и уходу.
 5. Если пользователь не пользуется прибором или перед очисткой необходимо вынуть вилку из розетки. Перед установкой или снятием деталей прибор должен остыть.
 6. Не эксплуатировать приборы с поврежденным шнуром или вилкой, в случае сбоя или какой-либо неисправности прибора. Необходимо вернуть прибор в ближайший сервисный центр для проведения контроля, ремонта или настройки.
 7. Эксплуатация установленных аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травме.
 8. Не использовать прибор на открытом воздухе (этот пункт можно пропустить, если указано, что продукт специально предназначен для использования вне помещений).
 9. Не допускать свисания шнура с края стола, или касания горячих поверхностей.
 10. Не размещать на панель или поблизости от нее горячий газ или электрическую горелку, а также не размещать панель в нагретую духовку.
- Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, включающего горячее масло или другие горячие жидкости. Прибор должен находиться в стороне от других источников тепла.
11. Для отключения необходимо повернуть любой орган управления в положение OFF (ВЫКЛ), после чего вынуть вилку из розетки.
 12. Прибор должен использоваться только по назначению. В случае использования прибора для жарки во фритюре, пользователь должен находиться у плиты и контролировать температуру масла. При уходе от плиты необходимо всегда отключать индукционную плиту.
 13. Запрещено готовить еду на сломанной варочной поверхности. Если на стеклянной варочной поверхности имеются трещины, то при очистке и брызги очистителя могут проникнуть в трещины варочной панели и создать риск поражения электрическим током. Если стеклянная поверхность сломана, необходимо немедленно отключить питание и отсоединить вилку.
 14. Следует проявлять осторожность при очистке варочной поверхности. Необходимо отключить питание и вынуть вилку из розетки. Если используется влажная ткань для удаления брызг с горячей варочной панели, следует проявлять осторожность, чтобы не обжечься паром. При очистке горячих поверхностей некоторые очистители могут образовывать вредные пары.
 15. Не размещать металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на рабочей варочной панели, иначе они могут нагреться.
 16. Эксплуатация индукционной плиты лицами с кардиостимулятором запрещена.

Необходимо хранить данные инструкции.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Обслуживание прибора должно выполняться специалистами авторизованного сервисного центра.

- 1) Прибор поставляется с коротким (или съёмным) шнуром питания, тем самым исключается запутывание или спотыкание о длинный шнур.
- 2) В наличии имеются и могут использоваться более длинные съёмные шнуры питания или удлинители, при этом необходимо соблюдать меры предосторожности.
- 3) Если используются более длинные съёмные шнуры питания или удлинители:
 - * Указанные электрические параметры шнура или удлинителя должны быть, как минимум, совпадать с расчетной электрической мощностью прибора;
 - * Шнур должен располагаться так, чтобы он не свисал со столешницы, и за который могут потянуть или случайно споткнуться дети;
 - * Если прибор относится к заземленному типу оборудования, шнур или удлинитель должен быть трехжильным шнуром с заземлением.

Если вилка не входит полностью в розетку, необходимо ее перевернуть. Если вилка по-прежнему не входит в розетку, необходимо обратиться к квалифицированному электрику;

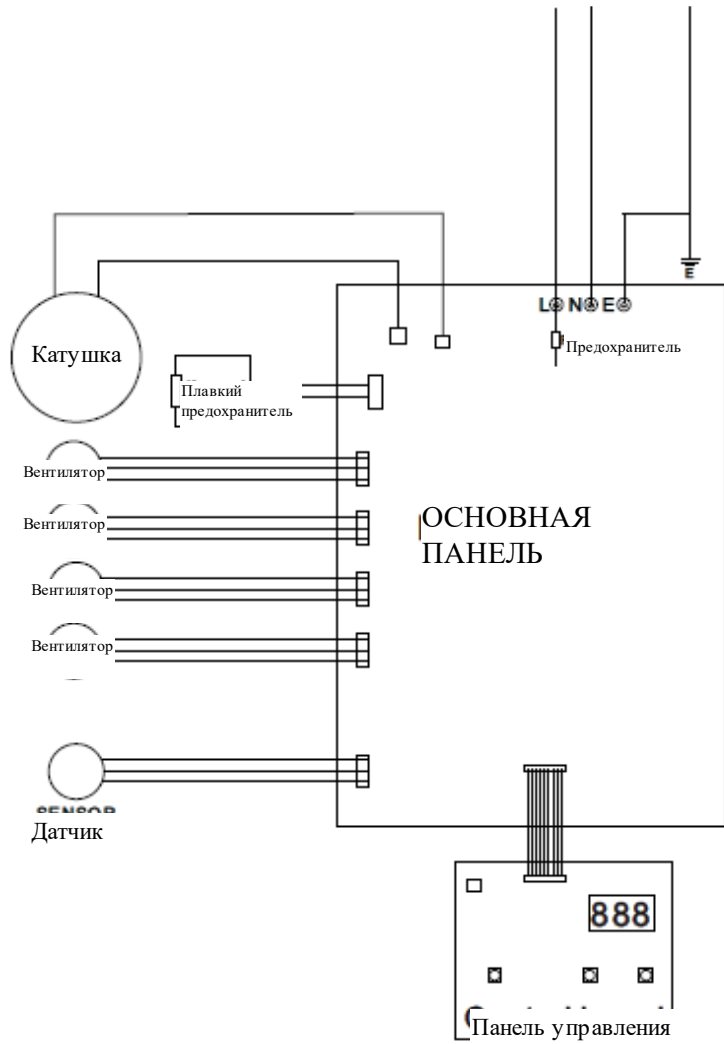
- 4) Не следует менять вилку самостоятельно.

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОМОНТАЖУ

Для каждого места установки предусмотрены различные требования к электропроводке. По причине наличия разных требований к электромонтажу, владелец и установщик несут общую ответственность за соответствие установки местным требованиям к электромонтажу. Компания не несет ответственность за любые косвенные убытки в результате несоблюдения требований к электромонтажу:

1. Перед тем, как проводить электромонтаж, необходимо внимательно ознакомиться с инструкциями по установке.
2. Убрать всю снятую упаковку и аксессуары и сохранить их для последующей отправки на случай обнаружения скрытого повреждения при транспортировке.
3. Монтажная компания несет ответственность за соответствие работ требованиям федеральных, государственных и местных норм и правил.
4. Любая установка, не соответствующая требованиям, указанным в настоящем руководстве, автоматически приводит к снятию гарантии на продукт.
5. Компания рекомендует использовать выделенную электрическую линию для каждой устанавливаемой варочной панели. Электрические цепи не должны использоваться для другого электрического оборудования.

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ 220-24- в 50 гЦ



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ ДЛЯ ВСЕХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ И РАБОТЫ

Необходимо выполнить следующие инструкции, чтобы обеспечить надежность работы прибора:

Требования к расстоянию:

* Минимальное расстояние от стенок прибора до стены или иных предметов должно составлять 4” (101,6 мм).

* Для всех включаемых/встраиваемых приборов требуется минимальное расстояние не более шести 6 дюймов (152 мм). В помещении должны быть обеспечена вентиляция, обеспечивающая приток холодного воздуха к вентиляционным отверстиям корпуса варочной панели. В случае блокировки впускного или выпускного канала воздуха внутренняя температура повысится, что приведет к появлению кода ошибки (ПРИМЕЧАНИЕ: Возможно уменьшение расстояния до стен и иных предметов 6-дюймов (152 мм), если будут установлены дополнительные вентиляторы и воздуховод для обеспечения принудительной вентиляции).

* Запрещено устанавливать прибор поблизости от другого оборудования, которое выделяет чрезмерное количество тепла и насыщенный жиром пар, которые могут быть затянуты вентилятором в прибор (например, противни, фритюрницы и т. д.).

* Запрещена установка прибора поблизости от приборов, выделяющих чрезмерное количество пара, который может быть затянут в прибор вентилятором (например, макаронварки, паровые ванны, посудомоечные машины и т. д.).

Электротехнические требования:

* Для прибора всегда должна быть выделена отдельная электрическая цепь.

* Не удлинять и не менять шнур питания без разрешения, не использовать электрический удлинитель.

Общее техобслуживание:

* Необходимо проверять все приборы на наличие отложений и засоров вокруг входных и выходных отверстий в нижней части прибора.

* Если на входных и выходных отверстиях обнаружен засор, необходимо отключить прибор и очистить его от засора сухой щеткой и тканью, чтобы восстановить необходимый поток воздуха к прибору.

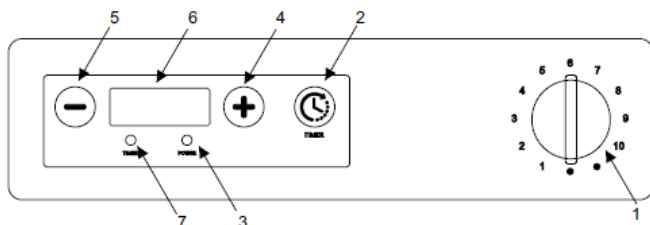
Поток воздуха и окружающая температура:

* Запрещена эксплуатация прибора при температуре 50°C/122°F.

Общая информация:

* Запрещено оставлять пустую посуду на приборе.

* Если прибор не используется, необходимо его отключить и вынуть вилку из розетки.



1. Поворотная кнопка регулятора мощности
2. Функция таймера
3. Световой индикатор питания
4. «+» увеличить
5. «-» уменьшить
6. Светодиодный экран
7. Световой индикатор таймера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ РЕГУЛИРОВАНИЕМ МОЩНОСТИ

Для варочных панелей имеется два различных режима работы: режим регулирования мощности (Power) и режим работы по таймеру (Timer). Профессиональные повара пользуются возможностями и преимуществами каждого из режимов.

Общие указания по эксплуатации:

Включить вилку варочной панели в заземленную однофазную розетку. В зависимости от модели напряжение варочной панели составляет 220-240 В, а максимальная потребляемая мощность 5000 Вт. Необходимо убедиться в правильности напряжения и мощности на заводской табличке прибора. Напряжение ниже 220 В может привести к снижению номинальной мощности и более медленному времени нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для правильной работы прибора должна быть выделена отдельная электрическая цепь. Каждая цепь должна быть защищена автоматическим выключателем на 64 А. Если для приготовления блюда необходим интенсивный нагрев или быстрое повышение температуры, следует использовать режим Power.

Эксплуатация

- 1) Включить варочную панель, повернув ручку управления по часовой стрелке.
- 2) Поворачивать ручку управления до тех пор, пока на светодиодном экране не появится нужное значение мощности.
- 3) Для отключения варочной панели или прекращения работы необходимо повернуть ручку управления в положение OFF (ВЫКЛ), на светодиодном дисплее появится значение «----», после чего вынуть вилку из розетки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО ТАЙМЕРУ

- 1) Включить варочную панель, повернув ручку управления по часовой стрелке.
 - 2) Нажать на кнопку Timer. (0~23:59 часов).
 - 3) Нажать кнопки «+» или «-» для настройки времени приготовления с шагом 1 минута (0 ~ 00:59 мин), если нажать и удерживать кнопки «+» или «-», настройка времени приготовления будет с шагом 5 минут. При отображении минут мигают две цифры в строке «00:00».
- Нажать кнопку Timer повторно и использовать кнопки «+» или «-» для настройки с шагом 1 час. (0~23:59 часов). При отображении часов мигают две цифры в строке «00:00».
- 4) Для отключения варочной панели необходимо повернуть ручку управления в положение OFF (ВЫКЛ), нажать кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) и вынуть вилку из розетки.

НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ

Посуда, которая не подходит для индукционной варочной панели:

- 1) Керамическая (без специального покрытия), стеклянная, медная, бронзовая, с алюминиевым дном
- 2) Сковороды на ножках, плоские тарелки.

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

ПРИМЕЧАНИЕ. Для нагрева рекомендуется использовать чугунную посуду / сковороды из нержавеющей стали SS430 / SS409 или посуду для пищевых продуктов с магнитными свойствами.

Диаметр нижней зоны нагрева должен быть более 12 см (4,5 дюйма).

- 1) Установить варочную панель на ровную поверхность на расстоянии от стены и других предметов. Для лучшего результата необходимо обеспечить расстояние не менее 4 дюймов со всех сторон. Если будет заблокирован входной или выходной канал воздуха, внутренняя температура варочной панели повысится и может автоматически отключиться во время приготовления.
- 2) Не устанавливайте варочную панель вблизи от источника воды; варочная панель не будет работать, если будут влажными входной и выходной каналы воздуха.
- 3) Не устанавливайте варочную панель вблизи от плиты, работающей на газе или жидком топливе из угля. При повышении окружающей температуры нагрев плиты прекратится.
- 4) Не размещать вблизи варочной панели кредитные карты, диски, часы или радио.

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1) Не ставить на варочную панель металлические консервные банки. Они могут взорваться.
- 2). Не размещать бумагу или ткань между варочной панелью и посудой, чтобы исключить их перегрев.
- 3) Если пища перегрета или пустая посуда остается на варочной панели слишком долго, она может быть повреждена.

УХОД И ОЧИСТКА

Индукционную плиту легко содержать в чистоте. Для этого необходимо придерживаться указанных ниже простых инструкций:

- 1) Перед очисткой отключить прибор и вынуть вилку из розетки.
- 2) После того, как прибор остынет, протереть поверхность и корпус влажной тканью. Для удаления жирных или стойких загрязнений на корпусе из нержавеющей стали использовать мягкое чистящее средство. Не использовать чистящие средства на основе щелочи, например средства для чистки духовки, так как они могут повредить варочную панель.
- 3) Для очистки стеклянной поверхности использовать мягкое моющее средство, для очистки стеклянных варочных панелей использовать кремообразное моющее средство. Затем следует удалить моющее средство и протереть тканью, смоченной дезинфицирующим средством, или бумажным полотенцем.
- 4) Запрещено погружать варочную панель в воду и мыть ее в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное оборудование может генерировать, использовать и излучать радиочастотную энергию. Если оборудование не установлено и не используется в соответствии с инструкциями, оно может создавать помехи беспроводной связи. Однако нет гарантии, что оборудование не будет создавать помехи при определенной установке. Если данное оборудование создает помехи приему радио- или телевизионных каналов, что определяется при отключении и включении оборудования, пользователю рекомендуется попробовать устранить помехи одним или несколькими из следующих способов:

- Перенастроить или изменить положение приемной антенны.
- Увеличить расстояние между оборудованием и приемником.

- Подключить оборудование к розетке, которая подключена к отдельной цепи, чем приемник.
- Обратиться за помощью к дилеру или опытному специалисту по настройке радио/телеприемника.
- Изменения или модификации, не одобренные в явной форме стороной, ответственной за соответствие требованиям, может привести к аннулированию права пользователя на эксплуатацию оборудования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель №	SL-50-KP3
Напряжение	220-240В/50Гц
Мощность	5000 Вт
Предохранительные устройства	Защита от перегрева, автоматическое обнаружение опасности, датчик защиты цепи, высокого напряжения, предотвращение нагрева небольших предметов, термостат, обнаружение посуды.
Размеры	500X405XH205 мм

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Если на светодиодном экране указана одна из следующих ошибок, необходимо отправить прибор в ремонт: EС/E16,E0,E4,E7,E8,E9.

Ошибка	Код ошибки	Анализ неисправности
Нет соединения основной платой с панелью управления	EС/E16	Проверить проводное соединение между основной печатной платой и платой управления экраном.
Неисправность цепи	E0	Проверить, нет ли разомкнутой цепи на катушке.
Сигнал защиты о пустой посуде	E1	Установлена ли посуда на индукционной плите? Подходит ли посуда для индукционной плиты?
Сигнал защиты о низком напряжении	E2	Проверить, не низкое ли напряжение
Сигнал защиты о высоком напряжении	E3	Проверить, не высокое ли напряжение
Температурный датчик, разомкнутая цепь	E4	Проверить, не сработал ли датчик температуры на теплопоглощающем устройстве, не разомкнулась ли цепь, не сломался ли датчик и не выдернута ли вилка из розетки.
Температурный датчик, короткое замыкание	E4	Проверить, не сработал ли датчик температуры на теплопоглощающем устройстве, не сломался ли изолированный нагреватель, и не обнажен ли металлический провод? Проверить розетку на предмет поломки.
Датчик БТИЗ, разомкнутая цепь	E7	Проверить, не разомкнулась ли цепь датчика БТИЗ на теплопоглощающем устройстве, не сломался ли датчик БТИЗ и не выдернута ли вилка из розетки.
Датчик БТИЗ, короткое замыкание	E7	Проверить, не сработал ли датчик температуры на теплопоглощающем устройстве, не сломался ли изолированный нагреватель, и не обнажен ли металлический провод? Проверить розетку на предмет поломки.
Перегрев температурного датчика	E8	Проверить масляный бак на предмет наличия масла, вентиляторы дымоудаления под катушкой на предмет поломки, или плохой теплоотвод.
Перегрев датчика БТИЗ	E8	Проверить вентиляторы основной платы на предмет поломки, входные каналы воздуха на предмет блокировки, что приводит к плохому теплоотводу.

СИМВОЛЫ

	Опасное напряжение
	Неионизирующее электромагнитное излучение

ГАРАНТИЯ

Если в течение одного года от даты покупки будет обнаружена неисправность данного изделия по причине некачественных материалов или изготовления, его ремонт будет проведен бесплатно.

Условия действия настоящей гарантии:

- Необходимо проинформировать компанию о неисправности.
- Представителю компании необходимо продемонстрировать доказательство покупки.
- Гарантия будет аннулирована, если изделие было изменено, использовалось не по назначению или отремонтировано неуполномоченным лицом.
- В случае неисправности шнура питания необходимо немедленно направить прибор назначенному представителю компании.
- После ремонта гарантия не будет превышать стандартный срок в один год.
- Все запасные части будут новыми или исправными.
- Замененные детали становятся собственностью компании.
- Гарантия распространяется только на продукт, используемый в России.

Гарантия НЕ ВКЛЮЧАЕТ:

- Транспортные расходы.
- Случайный или косвенный ущерб, вызванный возможными дефектами данного продукта.
- Повреждение продукта в результате неправильного напряжения питания, несчастного случая, пожара, наводнения, или стихийного бедствия.
- Неисправность продукта в результате неразрешенных изменений продукта.
- Неправильный монтаж или невыполнение необходимого технического обслуживания.

Настоящая ГАРАНТИЯ является дополнением к вашим законным правам.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>