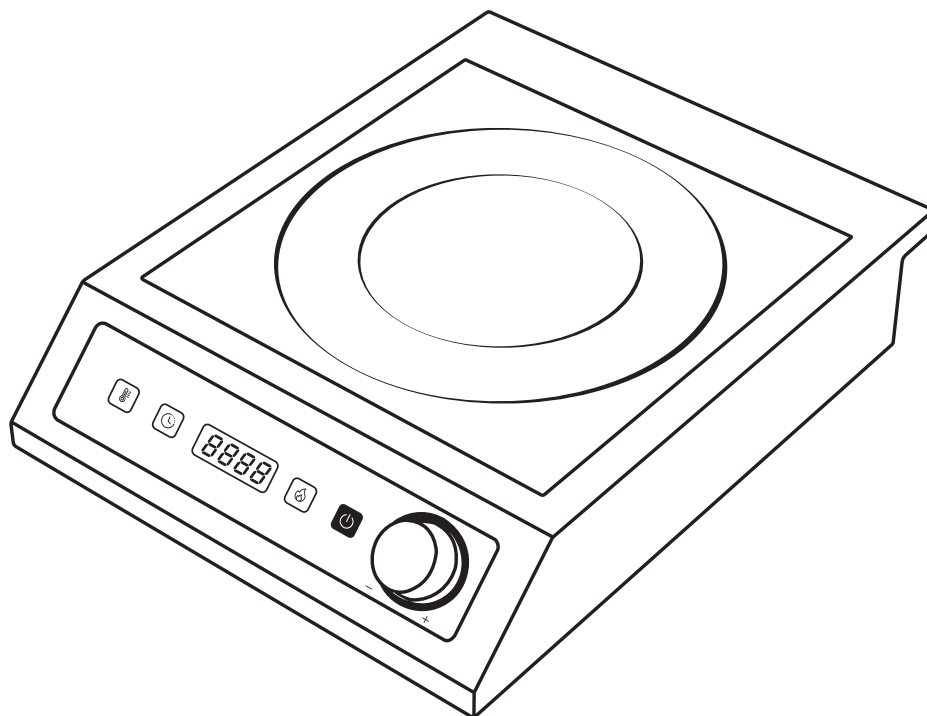




Инструкция по эксплуатации Индукционные плиты Dukers



EAC

Содержание

Технические характеристики	2
Сведения о гарантии	2
Монтаж и подготовка к работе	3
Техника безопасности	4
Порядок работы	6
Обслуживание и уход	10
Техническое обслуживание и ремонт	10
Транспортировка и хранение	12
Утилизация	13

Технические характеристики

Модель	Параметры сети	Мощность, кВт	Кол-во конфорок, шт	Режим	Тип поверхности конфорки	Габаритные размеры, мм	Масса, кг
IH3500D	220–240 В, 50 Гц	3,5	1	Импульсный	Плоская	326 × 415 × 110	4,5
IH3500M					326 × 415 × 110		
IH3500M wok					WOK	350 × 450 × 135	6
IH7000D		7	2		Плоская	730 × 450 × 110	10

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид, комплектацию и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель/Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у продавца, однако он составляет не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной. Гарантия сохраняет свою силу при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием

- аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
 - на неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
 - на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
 - на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
 - на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия.

Монтаж и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

Не допускается работа на оборудовании без ознакомления с настоящей инструкцией и прохождения инструктажа по технике безопасности. Незнание требований инструкции может привести к травмам и летальному исходу.

Размещение и условия эксплуатации

- Не допускается размещение плит в непосредственной близости от горючих и взрывоопасных предметов и материалов.
- Не допускается размещение плиты в помещениях, связанных с большим выделением пыли, дыма и газа (в том числе мучной и других видов пыли).
- Если аппарат устанавливается вблизи другого теплового оборудования – увеличить расстояние между ним и плитой до 200–300 мм. Установка вблизи аппаратов, испаряющих жир в процессе работы (фритюры, грили и т. д.), запрещена.
- Аппарат устанавливается на огнеупорном устойчивом нескользящем ровном горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и ручек мойщиков.

- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Не допускайте блокировки вентиляционных отверстий плиты.

Подключение к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам. Максимальное отклонение напряжения составляет $\pm 5\%/\pm 10\%$, частота 50 Гц.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Не размещайте кабели и провода питания между предметами и мебелью, которые могут оказывать давление и повредить кабель. Любое механическое изгибание и повреждение кабеля запрещено.
- Электропровод должен соответствовать минимальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.

Проверка перед первым использованием

- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т. п., затем выполните очистку печи в соответствии с разделом «Обслуживание и уход».

Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

Общие требования и нормативы

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники

безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.

Доступ и категории пользователей

- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Лицам, страдающим заболеваниями сердца, следует пользоваться устройством только в соответствии с рекомендациями врача.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Размещение и эксплуатация

- Не допускается оставлять аппарат включённым без присмотра.
- Не используйте аппарат на неровной поверхности или пластиковых основаниях.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.

Пожарная безопасность, предотвращение перегрева и ожогов

- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов (в т. ч. бумаги) на поверхность устройства под индукционной посудой.
- Не перегревайте пустую посуду. Перегретое масло может воспламениться.
- Не прикасайтесь к поверхности работающей плиты и некоторое время после окончания работы! Не опирайтесь на неё телом! Это приведёт к ожогам!

Электробезопасность

- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытяните вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.

- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.

Сохранность поверхности и механическая безопасность

- Никогда не оставляйте посторонние предметы на поверхности плиты.
- Не допускайте падения посторонних предметов и не опирайтесь на поверхность плиты, поскольку это может привести к повреждениям. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности.
- Не допускайте попадания холодной воды на горячую поверхность стеклокерамики.

Очистка, уход и мойка

- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхность аппарата, не дождавшись их остывания.

Хранение и условия окружающей среды

- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 90%.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

Порядок работы

Назначение и область применения

- Индукционная плита предназначена для термической обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания с использованием посуды, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.

Условия эксплуатации

- Для нормальной работы плиты температура окружающей среды должна составлять 5–35°C, относительная влажность 30–80%.

Требования к посуде

- Для работы с плитой требуется посуда, дно которой изготовлено из материалов с ферромагнитными свойствами.
- Используемая посуда должна иметь значок, означающий пригодность для использования на индукционных плитах.
- Для использования подходит посуда с диаметром дна от 12 см, толщина дна не менее 3 мм.
- Для плит **с плоскими конфорками** дно посуды должно быть идеально плоским, не иметь шероховатостей или неровностей.
- Для плит **с конфорками WOK** дно посуды должно идеально прилегать к поверхности, не иметь шероховатостей или неровностей.
- В случае, если используемая посуда не соответствует требованиям, описанным в данной инструкции – используйте для работы адаптер, представляющий собой металлическую панель с высоким содержанием ферромагнитных материалов (не входит в комплект поставки).

Для использования подходит следующая посуда:



Кастрюля из нержавеющей стали



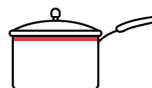
Железная сковорода



Чугунная сковорода



Сковорода (железо/сталь)



Эмалированная посуда



Железная кастрюля



Чайник из нержавеющей стали или эмалированный

Не подходящая для использования посуда:



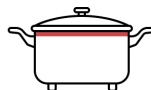
Керамическая кастрюля



Нагревающаяся стеклянная сковорода/кастрюля



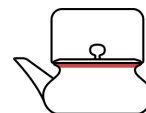
Кастрюля с выпуклым дном



Кастрюля с ножками



Посуда с внешним диаметром менее 12 сантиметров



Посуда из сплава с низким содержанием железа

Подготовка к работе

- Для приготовления используйте только чистую посуду. Перед началом приготовления убедитесь, что контактная поверхность плиты и посуды сухая. Следите, чтобы на поверхности плиты не скапливался жир.

Эксплуатация

- Никогда не загромождайте вентиляционные отверстия плиты.
- Максимальная нагрузка на конфорку – 30 кг.
- Старайтесь не убирать посуду с конфорки в процессе приготовления. Не допускайте многократной потери контакта дна посуды с поверхностью конфорки! (к примеру, подкидывание блинов или перемешивание содержимого посуды без специального инвентаря).
- Не допускайте попадания жидкости на поверхность под плитой, она может попасть внутрь плиты и привести к неисправности.
- Стеклокерамическая поверхность плиты требует бережного отношения.

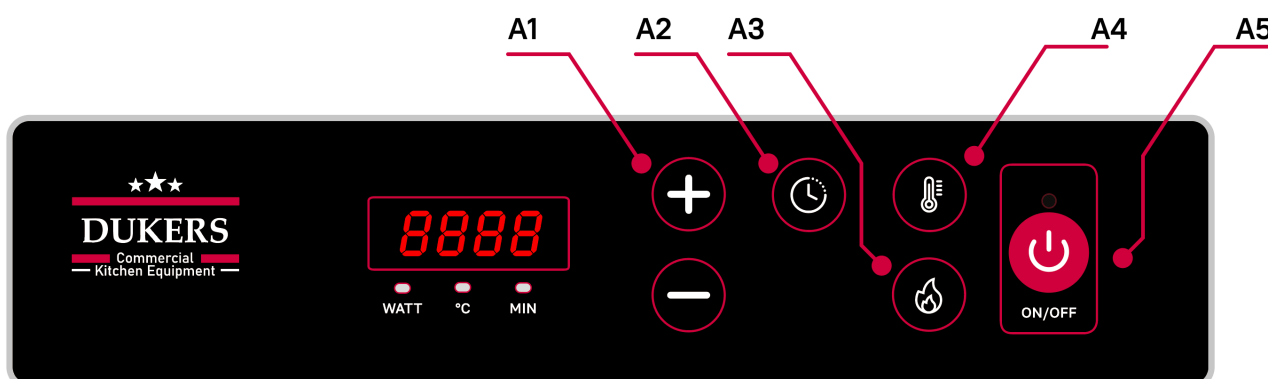
Завершение работы и охлаждение

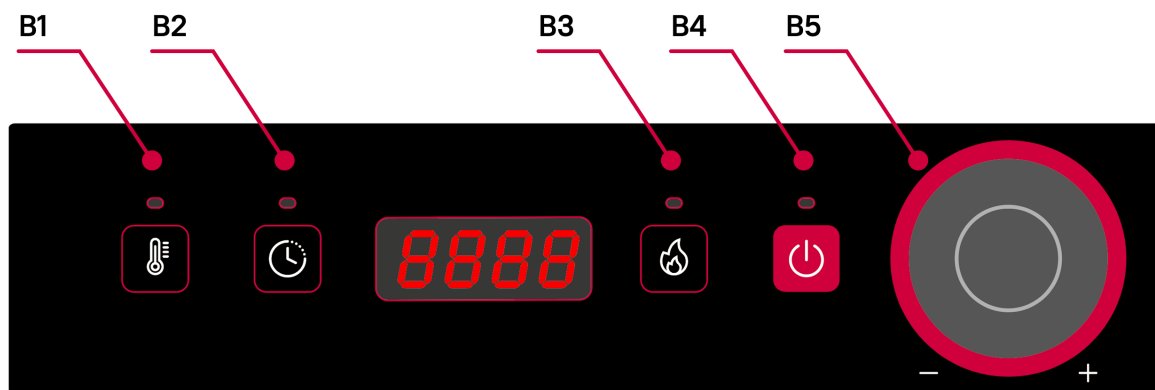
- Не отключайте устройство от сети немедленно после окончания работы. Система принудительной вентиляции индукционной плиты будет продолжать работать в течение 1 минуты для корректного охлаждения устройства. Только после отсоедините устройство от основного источника питания.

Последовательность работы

Инструкция содержит информацию о работе одной конфорки. Все конфорки плиты работают одинаково.

Обращайте внимание на указатели, соответствующие вашей модели панели управления.





1. После подключения аппарата к электросети загорится сигнальная лампа «Сеть» и на дисплее появится надпись «OFF».
2. Установите посуду на конфорку.
3. Для включения аппарата нажмите на кнопку «включить/выключить» (A5 или B4), после чего на дисплее появится надпись «ON». Плита готова к работе и находится в режиме ожидания. Если ни одна из кнопок не будет нажата в течение минуты, плита автоматически выключится.
4. Выберите нужный вам режим работы конфорки нажатием на кнопку A3 или B3 (режим «таймер» может работать одновременно с одним из режимов «мощность» или «температура»). При одном нажатии плита начнёт работать при мощности 1800 Вт, кнопками или регулятором «+» и «-» (A1 или B5) можно изменить значение на 400, 600, 1000, 1200, 1500, 2100, 2400, 2700, 3000, 3300 и 3500 Вт.
5. Выберите режим «Температура» нажатием на кнопку A4 или B1. После выбора данного режима будет установлена температура 130 °С. Поворотом ручки можно установить 60, 80, 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 200, 240 и 280 °С.
6. Режим «таймер» (A2 или B2). При выборе данного режима на дисплее появится надпись «0:00», при этом «:00» будет мигать. Нажатием на кнопки (или регулятором) «+» или «-» (A1 или B5) выберите нужное вам количество минут, затем зафиксируйте значение повторным нажатием на кнопку «таймер» (A2 или B2). Далее мигать начнёт «0:», нажатием на кнопки (или регулятором) «+» или «-» (A1 или B5) установите определённое количество часов работы конфорки. Подождите 5 секунд, потом время таймера будет зафиксировано и начнётся его отсчёт на экране. Таймер можно установить до 24-х часов работы. В случае, если необходимо отключить таймер, коснитесь кнопки «таймер» (A2 или B2) 3 раза подряд.
7. После окончания приготовления нажмите на кнопку «включить/выключить» (A5 или B4), на дисплее появится надпись «OFF». Снимать посуду с конфорки можно только после её выключения. Дождитесь окончания работы вентиляторов охлаждения и обесточьте плиту.

Обслуживание и уход

Подготовка к обслуживанию

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до температуры окружающей среды.

Ежедневная очистка

- Проводите ежедневную очистку аппарата.
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань, используя мягкие моющие средства. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо. Убедитесь в том, что жир и загрязнения удалены с поверхности полностью.
- Обязательно производите очистку вентиляционных отверстий на нижней поверхности плиты с помощью мягкой щётки и мягкого моющего средства. После очистки вытрите поверхность насухо.

Ограничения при очистке

- Не допускается попадание жидкости и посторонних предметов внутрь плиты во время очистки.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щётки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щёлочи и растворители.

Консервация и длительные перерывы в работе

- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

Техническое обслуживание и ремонт

Общие положения

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путём перевода вводного выключателя в положение «ВЫКЛ» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными

документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

Перечень работ при техническом обслуживании

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголённых проводов.
- Проверьте состояние вентиляторов охлаждения, при необходимости произведите очистку крыльчаток.

Действия при неисправностях

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путём перевода вводного выключателя в положение «ВЫКЛ» или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Защитные устройства плиты

1. Защита от перенапряжения

Если напряжение источника питания изменяется в пределах от 80 до 280 В, настройки плиты и установка требуемой мощности происходят в автоматическом режиме. Когда напряжение выходит за пределы указанного диапазона, плита автоматически переходит в режим ожидания.

2. Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри плиты. Если датчик фиксирует перегрев, плита автоматически переходит в режим ожидания.

3. Обнаружение небольших предметов

При соприкосновении с поверхностью плиты посуды диаметром менее 80 мм или небольших предметов (нож, вилка, щипцы, ключ и т.д.) раздаётся предупреждающий звуковой сигнал.

4. Отсутствие посуды или неподходящая посуда

Если кастрюля снимается с плиты в процессе готовки или не пригодна для использования, плита не работает, и на экране появляется код ошибки «E1».

5. Защитное автоматическое выключение

Если в течение 2 часов работающая плита не получает команд, она автоматически выключается (исключение – установка таймера более чем на 2 часа).

Коды ошибок

Код	Неисправность	Код	Неисправность
E0	Центральный блок управления неисправен	E5	Ошибка в работе платы или центрального блока управления
E1	Нет посуды	E6	Перегрузка по току
E2	Слишком низкое напряжение питания	E7	Обрыв цепи или короткое замыкание БТИЗ
E3	Слишком высокое напряжение питания	E8	Перегрев керамической панели
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика температуры	E9	Перегрев БТИЗ

Транспортировка и хранение

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировке аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам.
- Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности можно соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

Утилизация

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.