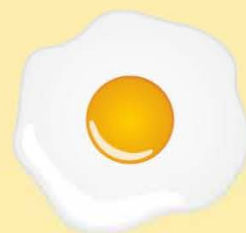


iplate



ИНДУКЦИОННАЯ варочная поверхность



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

YZ-C20

Благодарим Вас за покупку индукционной плиты iplate®! Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед использованием прибора, сохраните инструкцию для изучения в будущем.

СОДЕРЖАНИЕ

Описание продукта.....	2
Принцип работы индукционной плиты.....	2
Устройство плиты.....	3
Характеристики плиты.....	3
Установка плиты.....	4
Работа плиты.....	4
Посуда.....	5
Очистка плиты.....	5
Меры предосторожности.....	6
Обратите внимание.....	7,8
Хранение.....	8

Гарантийный талон

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Индукционная плита iplate® представляет собой новое устройство, разработанное нашей компанией с использованием передовых Российских, Европейских и Японских технологий. Основные части устройства, включающие транзисторы IGBT, процессор и интегральную схему, импортируются такими компаниями как SIEMENS, TOSHIBA, MOTOROLA, HYUNDAI. Индукционные плиты iplate® безопасны. В них нет открытого пламени, нитей накаливания, каких – либо других нагревающих элементов. Поверхность индукционной плиты iplate® не нагревается. В процессе приготовления пищи температура поверхности все же может незначительно измениться вследствие теплообмена с горячей посудой, однако после выключения плита мгновенно остывает. Индукционная плита iplate® обеспечивает высокую мощность нагрева, проста в управлении и позволяет изменять температуру, а так же мощность нагрева. Плитка достигает теплового КПД в 93% за короткий промежуток времени, тем самым, обеспечивая высокую эффективность при минимальных затратах электроэнергии. Предлагая нашу продукцию, мы заботимся о здоровье и безопасности Вашей семьи, а также о чистоте и порядке на Вашей кухне.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



Работа индукционной плиты основана на принципе электромагнитной индукции. Электрический ток, проходя через катушку, преобразуется в переменное магнитное поле. Переменное магнитное поле способно порождать изменяющееся электрическое поле (индукционный ток). Обладающая ферромагнитными свойствами посуда представляет собой проводник с замкнутым контуром. Под воздействием вихревого индукционного тока электроны дна посуды приходят в движение, что приводит к выделению тепловой энергии.

УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



Внимание!!! Все обозначения на дисплее являются примерными и условными.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ

Номер модели	YZ-C20
Напряжение	220V-240V~50HZ
Мощность	3100W
Размеры (ш/в/г)	655x105x420 мм.
Вес	5,52 кг.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Поставьте плитку на ровную, прочную поверхность. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства. Это может привести к перегреву. Расположите устройство так, чтобы расстояние до стен было не менее 5 см. Не ставьте плитку рядом с устройствами, чувствительным к магнитным полям. Не ставьте на плиту, пустую посуду. При нагревании пустой посуды система защиты от перегрева выключит плиту. Проверьте шнур питания на наличие повреждений.

РАБОТА ПЛИТЫ

1. Подключите сетевой шнур прибора к электросети. Когда Вы услышите звуковой сигнал, загорится индикатор включения, прибор будет включён и перейдет в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую посуду на центр рабочей поверхности.
Для включения плиты, нажмите кнопку «СЕТЬ». По умолчанию, при включении, установлен режим регулировки мощности.
3. Выбрать режим управления можно кнопкой «ВЫБОР».
4. При повторном нажатии на кнопку «ВЫБОР», плита перейдёт в режим регулировки температуры.
5. Клавиша регулятор «+»: нажатие повышает мощность и температуру до максимальных значений.
6. Клавиша регулятор «-»: нажатие понижает мощность и температуру до минимальных значений.
Всего данная модель имеет 3 режима:
 - . Режим управления мощностью.
 - . Режим управления температурой.
 - . Режим установки таймера на отключение.
7. Клавиша «ТАЙМЕР» (установка времени). При нажатии клавиши «ТАЙМЕР» устройство переходит в режим установки времени работы плитки. Используйте клавиши «+» и «-» для установки времени на отключение плиты.
8. При необходимости, Вы можете воспользоваться функцией блокировки кнопок. Для этого нужно нажать кнопку «БЛОК».

Для выхода из режима «БЛОК», необходимо нажать и удерживать кнопку «БЛОК», в течение 3-х секунд.

ПОСУДА

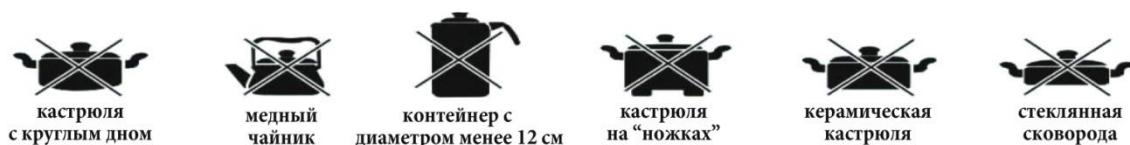
ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

сталь или чугун, эмалированное железо, нержавеющая сталь, кастрюли с плоским дном / посуда с диаметром от 12 до 26 см



НЕ ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

термостойкое стекло, керамические контейнеры, медная и алюминиевая посуда, посуда с круглым дном, посуда с диаметром дна менее 12 см



ОЧИСТКА ПЛИТЫ

1. Перед началом очистки, пожалуйста, отключите питание и выньте вилку из розетки.
2. Начинайте очистку только после того, как плита полностью остынет.
3. Для удаления загрязнений старайтесь использовать как можно меньше чистящего средства.
4. После удаления грязи используйте влажную ткань для окончательной очистки.
5. Всегда очищайте плиту перед приготовлением пищи. В противном случае, при нагревании, грязь может обуглиться и тогда отчистить ее будет весьма затруднительно.
6. Вы можете очистить вентиляционное отверстие при помощи мини-пылесоса; если необходимо удалить грязь с маслом, добавьте немного моющего средства на старую зубную щетку и почистите поверхность. Никогда не лейте внутрь воду или жидкости.
7. Не используйте для очистки едкие химикаты. Это может привести к химической реакции и повреждению плиты.
8. Не используйте бензин, растворитель, порошки и щетки для чистки индукционной плиты.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Не подключайте прибор к сети мокрыми руками.
2. Не подключайте прибор к розетке, нагрузка которой менее 10 Ампер.
3. Не используйте прибор, если вилка сетевого шнура повреждена или при неисправной розетке.
4. Пожалуйста, используйте прибор в месте, недоступном для детей.
5. Не меняйте детали и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
6. Не используйте прибор рядом с открытым огнем или рядом с водой.
7. Не используйте прибор там, где дети смогут легко к нему прикасаться. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Не ставьте прибор на неустойчивые поверхности.
9. Не передвигайте прибор, если на нем стоит посуда и если прибор включен.
10. Не разогревайте прибор без посуды.
11. Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу на верхнюю пластину.
12. Используйте прибор с достаточным пространством вокруг него, когда плита работает, она должна располагаться на расстоянии не менее 5 см. от стены.
13. Не ставьте прибор на ковер, скатерть или другие материалы с низкой термостойкостью.
14. Лица, имеющие кардиостимулятор, должны находиться на расстоянии 60 см. от работающего прибора.
15. Не деформируйте поверхность плиты. Если поверхность треснула, Вам следует немедленно выключить прибор и обратиться для ремонта в сервисный центр.
16. Не блокируйте воздуховыпускное или воздухозаборное отверстия.
17. Не прикасайтесь к верхней пластине после того, как снимете с нее посуду – поверхность может быть горячей от посуды.
18. Не устанавливайте устройство рядом с объектами, которые подвержены магнитному излучению, такими как: часы, радиоприемники, телевизоры и проч.
19. Шнур питания могут заменить только квалифицированные специалисты.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

При подключении питания включается вентилятор для очистки плиты от пыли и испарений. Если в течение 30 секунд не нажимаются никакие кнопки, вентилятор автоматически отключается. Индукционная плита iplate® снабжена микропроцессором, тестирующим работу устройства. В случае обнаружения отклонения от нормального режима или неисправности индукционная плита iplate® автоматически отключится, а на цифровом дисплее плитки будет показан код ошибки.

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E0	На плите нет посуды; Диаметр посуды меньше 10 см.; На плите посуда из непригодного материала.	Поставьте на плиту посуду из соответствующего материала (пункт ПОСУДА стр.5)
E1	Прерывание электрической цепи устройства.	Пожалуйста, обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервис – центр iplate®.
E2	Неисправность датчика температуры.	Пожалуйста, обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервис – центр iplate®.
E3	Ненормальная работа системы электроснабжения: напряжение превышает 280 Ватт.	Включите устройство, когда напряжение в сети будет соответствовать норме.
E4	Ненормальная работа системы электроснабжения: напряжение менее 160 Ватт.	Включите устройство, когда напряжение в сети будет соответствовать норме.

E5	Перегрев поверхности плиты; К перегреву поверхности приводит поставленная на плиту пустая посуда.	Пожалуйста, подождите несколько минут, пока поверхность не охладиться; Проверьте посуду.
E6	Неисправность вентилятора; Закрыты вентиляционные отверстия.	Дождитесь охлаждения устройства, затем очистите вентиляционные отверстия; Обратитесь к поставщику или в сертифицированном сервис – центре iplate®.

Обратите внимание: после устранения вышеописанных неисправностей **Вы** можете пользоваться плитой, если же устройство по – прежнему невозможно использовать, пожалуйста, свяжитесь с ближайшим сервис – центром iplate®, и мы предложим Вам оптимальное решение проблемы. Самостоятельный ремонт плиты запрещен во избежание травм и повреждения устройства.

ХРАНЕНИЕ

Убедитесь, что прибор отключен от электросети. Протрите плитку влажной тканью. Храните прибор в сухом месте.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование и модель

серийный номер

дата покупки

штамп и подпись продавца

Blank fields for entering product details and seller information.

Blank fields for stamp and signature on the right side.

дата покупки
штамп и подпись продавца

дата покупки
штамп и подпись продавца

Blank fields for name and serial number on the left side.

Наименование и модель
серийный номер

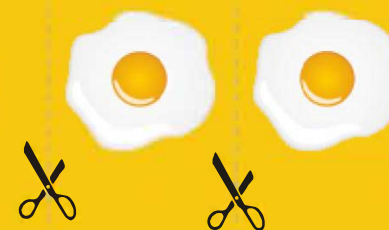
Blank fields for name and serial number on the right side.

Наименование и модель
серийный номер

Мы поздравляем Вас, с покупкой высококачественной продукции фирмы iplate!
Мы уверены, что наша продукция прослужит Вам безотказно долгие годы.
Не смотря на это, если у Вас появятся вопросы относительно вашего приобретения
Вы всегда сможете получить квалифицированную помощь в пдном из наших сервисных
центров. Условия и сроки гарантии можно уточнить на нашем сайте www.iplate.ru

Адреса и контактные телефоны сервисных центров Iplate,
Вы можете уточнить по бесплатному тел. 88005008898

www.iplate.ru



Произведено в PRC по заказу группы компаний IPLATE.
Россия г. Москва, ул. Верейская, дом 29, стр. 139, оф. 5