

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Рис. модели Q1

Спецификации

Номер модели:	Q1
Номинальная мощность:	3500 Вт
Напряжение:	180В-240В~50Гц
Температура:	80°C - 300°C

Общие рекомендации

- Не подключайте плиту к розетке, к которой подключено несколько электроприборов.
- Не пользуйтесь оборудованием, если шнур питания поврежден или если вилка не вставляется плотно в розетку.
- Не вносите изменения в детали и не производите ремонт оборудования самостоятельно. Только квалифицированные специалисты должны заменять шнур питания.
- Не пользуйтесь оборудованием вблизи открытого пламени или влажных мест.
- Храните в недоступном для детей месте.
- Установите на устойчивую, ровную поверхность.
- Не двигайте конфорку, когда на ней стоит кастрюля или сковорода.
- Не нагревайте или не перегревайте пустую кастрюлю.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу на верхнюю поверхность или под дно плиты.
- Оставьте достаточно свободного пространства вокруг зоны нагрева (сохраните минимальное расстояние от 5 до 10 см от плиты до стен или другого оборудования).
- Никогда не используйте оборудование на поверхностях из материалов с низкой термостойкостью (ковер, винил).

- Не кладите бумагу между кастрюлей или сковородой и плитой. Бумага может загореться.
- Не перекрывайте воздухозаборное или вытяжное отверстие.
- Осторожно! Поверхность останется горячей на какое-то время после пользования плитой.
- Оборудование может оказывать влияние на работу приборов, имеющих или притягивающих магнитные поля, такие как радио, телевизоры, автоматические банковские карты и кассетная пленка.
- Не пользуйтесь оборудованием, установленным на металлической поверхности.
- Не отсоединяйте шнур питания сразу после приготовления, необходимо не менее 15 минут, чтобы плита остыла.

Инструкция по эксплуатации

- Вставьте вилку в соответствующую розетку.
 - Раздастся звуковой сигнал.
 - Теперь плита находится в режиме ожидания.
 - Поставьте подходящую кухонную посуду в центр электроконфорки.
 - Нажмите на кнопку ON/OFF / ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить индукционную плиту. Контрольная лампочка “W Power”/ «Мощность Вт» замигает, и раздастся звуковой сигнал.
 - Нажмите на кнопку “Firepower”/ «Мощность нагрева» или “KEEPWRM”/ «Сохранять теплым». Контрольная лампочка погаснет.
1. «Мощность нагрева» Предварительно установленная ступень мощности нагрева “3000W/Вт” выбрана, и плита включается. Ступени мощности нагрева: 500-3500Вт. При помощи кнопок «+» и «-» Вы можете менять установки в любое время в пределах от 500 до 3500Вт. Светодиодный индикатор “W Power”/ «Мощность Вт» замигает.
 2. «Сохранять теплым» Предварительно установленная ступень регулировки температуры “220°C” выбрана, и плита включается. Ступени регулировки температуры: 80-300°C. При помощи кнопок «+» и «-» Вы можете менять установки в любое время в пределах от 80 до 300°C. Светодиодный индикатор “C KEEPWRM”/ «Сохранять теплым C°» замигает.

Функция таймера:

После выбора режима работы (ступень мощности нагрева или ступень регулировки температуры) нажмите на кнопку “Timer”/«Таймер». На дисплее появится цифра «0», и загорится светодиодный индикатор “T Timer”. При помощи кнопок «+» и «-» Вы можете менять время работы в интервалах от 1 до 120 минут. Будет производиться обратный отсчет времени с интервалом в одну минуту, после чего дисплей вернется в прежнее состояние (“Firepower”/ «Мощность нагрева» или “KEEPWRM”/ «Сохранять теплым»). Когда время истечет, раздастся звуковой сигнал и плита автоматически перейдет в режим ожидания.

Кухонная посуда, пригодная для данного оборудования

Пригодная для использования посуда:

Стальные или чугунные, из эмалированной низкоуглеродистой или нержавеющей стали кастрюли и сковороды с плоским дном диаметром от 12 до 26 см.

Не пригодная для использования посуда:

Кастрюли и сковороды из термостойкого стекла, керамики, меди или алюминия.

Кастрюли и сковороды с круглым дном.

Обслуживание

Очищайте после каждого использования. Отсоедините вилку из розетки и дождитесь, пока плита не остынет. Если используются грязные кастрюли и сковороды, это может привести к обесцвечиванию или появлению пятен. Для чистки индукционной плиты не используйте топливо, растворитель, абразивные губки или чистящий порошок. Протирайте плиту влажной тканью со средством для мытья посуды. Используйте пылесос для удаления грязи из воздухозаборного и вытяжного отверстий. Никогда не мойте плиту под струей воды (если вода попадет внутрь, это может стать причиной поломки).

Список кодов ошибки:

- Если цифровой дисплей показывает код ошибки, пожалуйста, ознакомьтесь с ее решением, как следует ниже:

Код ошибки	Причина и решение
E01	Напряжение ниже 150В
E02	Напряжение выше 270В
E03	Комплектующие или запасные детали повреждены. Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром для решения проблемы, проведения ремонта и регулировки.
E04	Комплектующие или запасные детали повреждены. Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром для решения проблемы, проведения ремонта и регулировки.
E06	Комплектующие или запасные детали повреждены. Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром для решения проблемы, проведения ремонта и регулировки.
E07	Температура приготовления превысила 240°C при использовании функционального режима “ТЕМР”/ «Температура». После того, как плита остынет, она автоматически перейдет в режим ожидания.
E08	Вы пользуетесь неподходящей посудой. Пожалуйста, используйте подходящую кухонную посуду с плоским дном. Отключите питание, чтобы убрать сообщение о коде ошибки, подключите шнур питания снова и включите плиту.
Оборудование находится в режиме ожидания, при этом цифровой дисплей ничего не показывает и раздается звуковой сигнал	Вы используете посуду с дном без магнитных свойств или диаметр дна которой менее 12 см. Пожалуйста, используйте посуду с магнитным и плоским основанием, такую как посуда из стали, чугуна или с дном из нержавеющей стали 18/0. Вся посуда должна иметь диаметр основания от 12 до 26 см. Когда Вы поменяете посуду на подходящую, плита автоматически включится снова.