

**Профессиональная индукционная плита**

Руководство пользователя



|  |
| --- |
| Внимательно прочитайте инструкции перед началом работы. |
| Это устройство предназначено для использования только в гостиницах и других подобных учреждениях. |
| Лицензионный номер продукции: Guangdong XK01-302-00023 |
| Лицензия на продукцию. Стандарты производства: GB 4706.1-2005, GB 4706.52-2008 |
| Прочитайте это руководство перед использованием индукционной плиты, чтобы избежать ее повреждения и несчастных случаев в следствие ненадлежащего использования. |
| Это руководство создано для нескольких моделей. Сравните их с названием и моделью приобретенного вами устройства.  Модели в этом руководстве:   * TP 300 – 2 * TP 300 – 4 * TP 300 – 6   Если пользователь установил плиту в нарушение требований, то производитель не несет ответственности.  **Принцип работы индукционной плиты** |

Индукционная плита — это плита нового типа на рынке кухонной техники. Она изменила традиционное приготовление на открытом огне. В индукционной плите электромагнитный нагрев достигается высокочастотным током, проходящим через плоскую катушку и генерирующим магнитные поля с двух сторон катушки. Когда в магнитное поле попадает железная кастрюля, она прерывает чередующиеся магнитные линии и создает вихревой ток на дне кастрюли. Вихревой ток вынуждает молекулы железа в кастрюле двигаться нерегулярно и с высокой скоростью. Молекулы сталкиваются, вырабатывая тепловую энергию, благодаря которой кастрюля быстро нагревается для приготовления блюда. Таким образом, источником тепла при приготовлении пищи на индукционной плите является тепло от дна самой кастрюли, а не тепло индукционной плиты, передаваемое в кастрюлю, поэтому тепловая эффективность выше, чем у других кухонных приборов. Преимущества индукции заключаются в быстром нагреве, высокой производительности, отсутствии пламени, дыма, вредных газов, теплового излучения и способности выполнять большинство задач на кухне. Поэтому в некоторых странах индукционные плиты стали самым популярным видом плит, и их называют «кухонным богами» и «экоплитами».

**Схема работы упрощённая**

  
1) Кастрюля

2) Вихревой ток

3) Стеклокерамическая поверхность

4) Линии магнитного поля (слева)

5) Нагревательная катушка (справа)

**Особенности индукционных плит**

Экономия энергии: тепловой КПД электромагнитного поля превышает 90%, в то время как тепловой КПД мазута и газа составляет всего от 20% до 55%. Использование индукционной плиты позволяет экономить деньги и не возобновляемые ресурсы, такие как нефть, газ и уголь. Защита окружающей среды: Нет открытого пламени, теплового излучения, дыма, золы, загрязнителей, повышения температуры в помещении, вредных веществ, таких как CO, CO2 и SO3. На кухне тихо, чисто и свежо, что позволяет шеф-повару чувствовать себя комфортно и быть здоровым физически и психически. Это по-настоящему экологически чистый продукт. Финансовая экономия: по самым скромным подсчетам, такая плита экономит 50% затрат на топливо по сравнению с мазутом и 60% затрат на топливо по сравнению с газом. Экономия денег равносильна получению прибыли. Безопасность: множество защитных устройств, отсутствие риска утечки, электромагнитного излучения, взрыва, безопасность и надежность. Долговечность: основной корпус изготовлен из прочной и тяжелой нержавеющей стали, а детали изготовлены из высококачественных материалов, поэтому плита прослужит долго. Экономия воды: индукционная плита использует высокочастотное магнитное поле для создания вихревых токов на дне чугунной кастрюли, нагревая корпус. Плита не выделяет тепло, и ее поверхность не нужно охлаждать водой.

Красота: внешний вид индукционной плиты EKSI отличается элегантностью. Кухня в целом выглядит свежо и изысканно, с достоинством и элегантностью, а превосходный вкус позволяет людям чувствовать себя отдохнувшими и необыкновенными.

Интеллектуальное управление: Микрокомпьютер обеспечивает непрерывную сегментированную настройку высокой и низкой мощности для более удобной работы.

Интуитивно понятный цифровой дисплей показывает мощность и понятен с первого взгляда.

Скорость работы: благодаря высокому тепловому КПД обеспечивается быстрый разогрев и высокая производительность, что значительно повышает эффективность работы шеф-повара, а посетители довольны скоростью подачи блюд.

Надежность: новейшая немецкая технология высокомощного индукционного нагрева, защищает основные электронные компоненты управления от нестабильного напряжения, благодаря чему плита работает надежно и долго. Полностью герметичная конструкция, постоянная выходная мощность и неизменная мощность нагрева.

Большая мощность нагрева: сотни атомов накапливают энергию, и метал быстро нагревается. Когда масло сильно нагрето, это внешне становится похоже на приготовление на большом огне. Без огня лучше с огнем.

Универсальность: обжарка, стир-фрай, обжарка во фритюре, варка, приготовление на пару, тушение на медленном огне и приготовление на гриле.

**Установка и меры предосторожности при использовании**

• Внимательно прочитайте эти инструкции, чтобы правильно пользоваться устройством.

• Ниже приведены важные меры безопасности, их соблюдение обязательно.

Установку индукционной плиты выполняют профессионалы, подключение к электрической сети выполняется согласно этому руководству, правилам электроустановки в стране эксплуатации и рабочим характеристикам. Индукционная плита устанавливается горизонтально; задний край плиты должен отстоять от стены на 10 см или больше; посторонние предметы не должны преграждать входные и выходные вентиляционные отверстия, чтобы не мешать рассеянию тепла.

Во избежание пожара строго запрещается использовать индукционную плиту в местах использования и хранения летучих, едких или горючих химических веществ. Не размещайте индукционную плиту в горячем помещении, рядом с газовой плитой или печью, или фритюрницей и другими приборами, работающими с открытым огнем. Не передвигайте плиту за шнур питания, и никогда не передвигайте плиту, если она работает или если на ней стоит посуда. Не ставьте пустые металлические банки на поверхность плиты или под плиту. Чтобы избежать перегрева дна посуды и ожогов, не кладите на поверхность для прямого нагрева бумагу, ткань и подобные материалы. Плита подключается к электрической сети через внешний воздушный выключатель, с достаточной пропускной способностью по току и функцией защиты от утечки. Используемый кабель питания должен выдерживать используемый ток и иметь надежное заземление. Перед подключением линии экрана, внимательно проверьте направление соединения обоих концов. Подключайте только в правильном направлении и не применяйте грубую силу для подключения, иначе игла внутри будет повреждена. У каждой плиты должен быть отдельный воздушный выключатель, строго запрещено подключать плиту в линию с второй индукционной плитой или другой техникой. Для подключения плиты запрещается использовать удлинитель или подсоединять кабель питания посередине, так как это может привести к поражению электрическим током и пожару. Если требуется продлить линию подключения, обратитесь к специалистам: местному поставщику или в сервисный центр. Для плиты с углублением используйте специальную сковороду-вок производителя плиты. По окончании использования переведите выключатель питания плиты в положение «OFF» (выключено) и отключите сетевой выключатель плиты, если она не будет использоваться долгое время. По окончании работы плиты стеклокерамическая поверхность сохраняет остаточное тепло. Во избежание ущерба не трогайте ее, не ставьте на нагретую поверхность ее пластиковые контейнеры. Чтобы стеклокерамическая плита не потрескалась, не складывайте на поверхности плиты предметы. Не кладите в рабочую зону на поверхности плиты металлические предметы, такие как кухонные принадлежности, ножи или вилки, так как они нагреются. Научные испытания показали, что индукционные плиты не опасны для здоровья человека, но люди с кардиостимуляторами должны оставаться на расстоянии 60 см от работающей индукционной плиты. Людям с физическими, сенсорными и интеллектуальными недостатками или с недостатком опыта и знаний (включая детей) не следует пользоваться индукционными плитами.

Не оставляйте без присмотра работающую индукционную плиту. Не ставьте индукционные плиты там, где они будут доступны детям.

Не используйте индукционную плиту, если она повреждена или неисправна. Не бейте по индукционной плите. Если на стеклокерамической поверхности появилась трещина, немедленно отключите питание и отправьте ее на ремонт. Только специалисты, использующие оригинальные запасные части, допускаются к ремонту плиты. Не пытайтесь ремонтировать самостоятельно. Не используйте индукционную плиту с дополнительными устройствами другой фирмы, так как это ведет к повреждению плиты и другим опасностям.

Перед включением проверьте:

1. Проверьте, плотно ли затянуты контакты, и правильность подключения однофазной или трехфазной проводки каждого внутреннего и внешнего разъем линии подключения.
2. Убедитесь, что подаваемое напряжение отвечает требованиям устройства, проверьте фазы на обрыв, высокое и низкое напряжение.
3. Проверьте затяжку винтов внутри устройства и надежность крепления деталей.
4. Металлический корпус должен быть надежно заземлен. Не подключайте заземляющий провод к нейтральному проводу.

**Проверка устройства после включения**

1. Включите питание, поставьте обычную кастрюлю на плиту и медленно увеличивайте мощность до максимума.
2. Проверьте работу каждого вентилятора охлаждения и убедитесь в отсутствии отклонений, таких как шум.

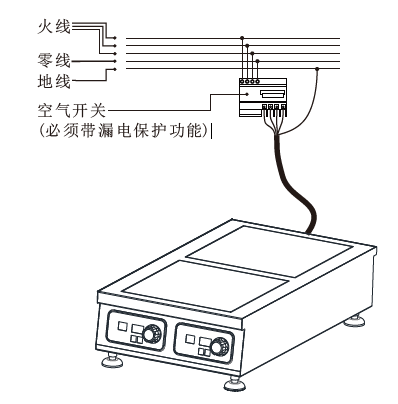
**Инструкции по установке**

*Требования к линии электропитания и выключателям с защитой от утечки*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Сеть | Напряжение | Диаметр жилы | Выключатель с защитой от утечки тока |
| Настольная индукционная плита на 2 горелки | 3 фазы, 5 жил | ~380 В | 4 кв. | 32 А |
| Настольная индукционная плита на 4 горелки | 3 фазы, 5 жил | ~380 В | 6 кв. | 63 А |
| Настольная индукционная плита на 6 горелок | 3 фазы, 5 жил | ~380 В | 10 кв. | 63 А |

Примечание. Указанные линии питания рассчитаны на основании безопасного тока 4–5 А на квадратный метр. Если линия находится далеко от плиты, диаметр провода следует увеличить. Упомянутые защитные выключатели предназначены для догого использования на кухне. Чтобы обеспечить безопасность и непрерывную работу, приобретайте защитное оборудование у известного и давно присутствующего на рынке производителя.

**Схема установки**



Пояснение сверху вниз:

1. Фаза
2. Нейтральный провод
3. Заземление
4. Воздушный выключатель (с обязательной защитой от утечки)

**Эксплуатация**

1. Включение

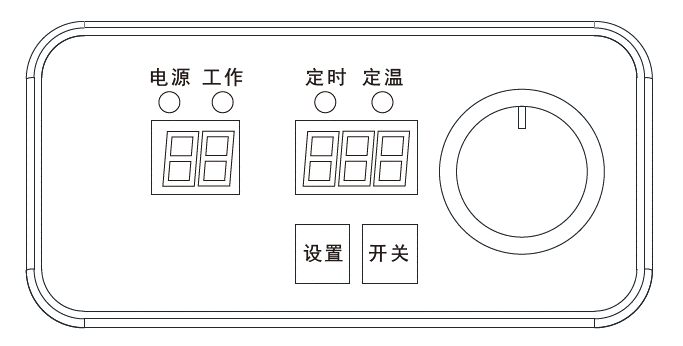
Включите устройство. Включите сетевой выключатель питания, нажмите на кнопку питания (ON/OFF), загорится индикатор питания. Поверите ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить мощность нагрева, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить мощность нагрева. Всего плита имеет 8 уровней мощности.

1. Использование таймера.

Нажмите на кнопку настройки, загорится индикатор таймера, экран начнет мигать. Поверите ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время нагрева, или против часовой стрелки, чтобы сократить время нагрева. Минимальный шаг настройки 5 минут, максимальное время 9 часов, 59 минут.

1. Выключение.

Нажмите кнопку «OFF», и устройство будет переведено в режим ожидания.



Пояснение слева направо:

1. Мощность
2. Нагрев
3. Таймер
4. Температура
5. Настройка
6. Вкл./ Выкл.

**Ежедневный уход и техническое обслуживание**

1. Перед чисткой выньте вилку из розетки. Не чистите устройство едкими моющими средствами и следите за тем, чтобы жидкость не попала внутрь.
2. Перед очисткой подождите, пока стеклокерамическая поверхность полностью остынет. Чистите плиту после каждого использования.
3. Для защиты от удара током не опускайте в воду и другие жидкости плиту, кабель питания и вилку.
4. Для чистки поверхности используйте мягкую влажную ткань, не пользуйтесь для этого едким мылом.
5. Протирайте корпус и панель управления мягкой тканью и нейтральным моющим средством.
6. Не используйте такие средства, как бензин, для чистки индукционной плиты, так как они могут повредить пластиковый корпус и панель управления.
7. Не ставьте рядом с плитой горючие, кислотные и щелочные вещества, так это сокращает срок службы индукционной плиты и ведет к опасности взрыва при включении и выключении.
8. Если на стеклокерамической поверхности образовались трещины, не используйте плиту, чтобы ее не повредить и избежать удара электрическим током.
9. Протрите пыль ватными тампонами с вентиляционных отверстий. Если они испачканы маслом, тщательно удалите их с помощью зубной щетки и небольшого количества моющего средства, безопасного для техники.
10. Сохраняйте плиту в чистоте, чтобы внутрь устройства не заползали тараканы, так как это приводит к неисправности устройства.
11. Перед тем как убрать плиту, тщательно ее очистите. Обязательно закройте плиту от пыли и насекомых.

Производитель: Zhongshan Micci Electronic Appliance Co.,ltd

Address: 7/F, No.4 Building, Hongji E Valley, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, China