



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ КОМБО

*паспорт и руководство
по эксплуатации*

СЕРИЯ 700
СЕРИЯ 900



Induction



EAC



www.smart-induction.ru

СДЕЛАНО В РОССИИ

Внимание!

Настоящее Руководство должно быть обязательно прочитано перед пуском плиты индукционной в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, ее установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и храниться весь срок службы изделия.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Индукционная технология	4
2. Маркировка	5
3. Комплект поставки	6
4. Общие характеристики	7
5. Основные характеристики	
2 зоны	9
3 зоны	12
6. Защита от скачков напряжения	17
7. Меры безопасности	18
8. Установка и подключение	19
9. Подходящая посуда	21
10. Порядок работы	
Зона плиты	23
Зона гриля	25
11. Чистка и уход	27
12. Техническое обслуживание	29
13. Коды ошибок	30
14. Шумы при работе плиты	31
15. Схема электрическая	32

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой. В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

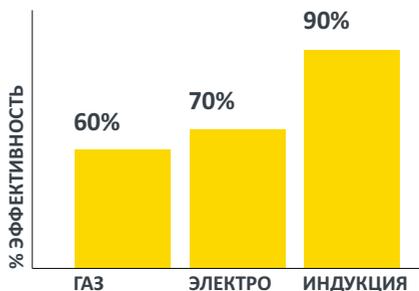
Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.



Работа индукционной плиты основана на принципе электромагнитной индукции. Под стеклокерамической поверхностью находится медная катушка. Электрический ток, проходя через катушку, преобразуется в переменное электромагнитное поле, которое создаёт изменяющееся электрическое поле (индукционный ток). Посуда с ферромагнитными свойствами, находящаяся на варочной поверхности, представляет собой проводник с замкнутым контуром. Под воздействием вихревого индукционного тока электроны дна посуды приходят в движение, что приводит к выделению тепловой энергии, т.е. к разогреву. Таким образом, **нагревается не конфорка, а непосредственно сама посуда и находящаяся в ней пища.**

Особенности

Индукционные конфорки создают жар именно там, где он необходим – в самой посуде. Благодаря электромагнитному полю тепло генерируется непосредственно в днище посуды, причем с огромной скоростью. Если на включенной конфорке не стоит посуда, то отсутствует и энергопотребление и теплоизлучение.



Преимущества

- Экономия энергии от 50 до 85% по сравнению с традиционной кухонной техникой.
- Индукционная техника быстро окупает себя благодаря сокращению расходов на электроэнергию. Это выгодное капиталовложение.
- Минимальное теплоизлучение способствует оптимальному микроклимату на кухне.
- Минимальные жировые испарения вследствие отсутствия двойного горения.
- Мгновенный разогрев. За считанные секунды достигается максимальная теплопроизводительность. Никакого простоя.



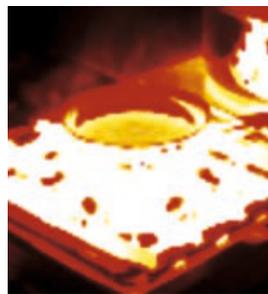
Индукционная плита

Эффективность более 90% независимо от величины и количества используемой посуды.



Инфракрасная плита

Эффективность менее 70%, сильное теплоизлучение, замедленное действие системы регулирования.



Газовая плита

Эффективность менее 60%, высокая степень теплоизлучения, сильное загрязнение.



Маркировка плит

ИЗДЕЛИЕ	СЕРИЯ	КОЛ-ВО ЗОН НАГРЕВА	МОЩНОСТЬ КОНФОРОК	МОДИФИКАЦИЯ	СТИЛЬ
K плита	7 700 серия	4 2 зоны	3 все 3,5 кВт		B черный
комбо	9 900 серия	6 3 зоны	5 все 5 кВт		N нерж.
			35 ближние 3,5кВт / дальние 5кВт		

KP	слева - конфорки / справа - плоский гриль
PK	слева - плоский гриль / справа - конфорки
KR	слева - конфорки / справа - рифленый гриль
RK	слева - рифленый гриль / справа - конфорки
KPP	конфорки / плоский гриль / плоский гриль
PPK	плоский гриль / плоский гриль / конфорки
KRR	конфорки / рифленый гриль / рифленый гриль
RRK	рифленый гриль / рифленый гриль / конфорки
KPR	конфорки / плоский гриль / рифленый гриль
PRK	плоский гриль / рифленый гриль / конфорки
KKP	конфорки / конфорки / плоский гриль
PKK	плоский гриль / конфорки / конфорки
KKR	конфорки / конфорки / рифленый гриль
RKK	рифленый гриль / конфорки / конфорки

Пример:

K76-35KPRB - плита комбо 700 серии, 3 зоны, слева конфорки (ближняя 3,5кВт, дальняя 5кВт), по центру плоский гриль, справа рифленый гриль, стиль черный.



Комплект поставки

Плита индукционная комбо	1 шт.
Воздуховод	2 шт. (2-х зонные плиты) 3 шт. (3-х зонные плиты)
Фильтр	2 шт. (2-х зонные плиты) 3 шт. (3-х зонные плиты)
Брызгозащитный фартук	1 шт.
Ящик для сбора жира	1 шт. (2-х зонные плиты) 2 шт. (3-х зонные плиты)
Шнур питания (2м.)	1 шт.
Паспорт	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Подставки поставляются отдельно от индукционных плит и имеют свой паспорт на изделие.

Ваша индукционная плита:





Зона гриля:

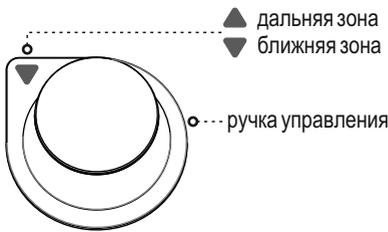
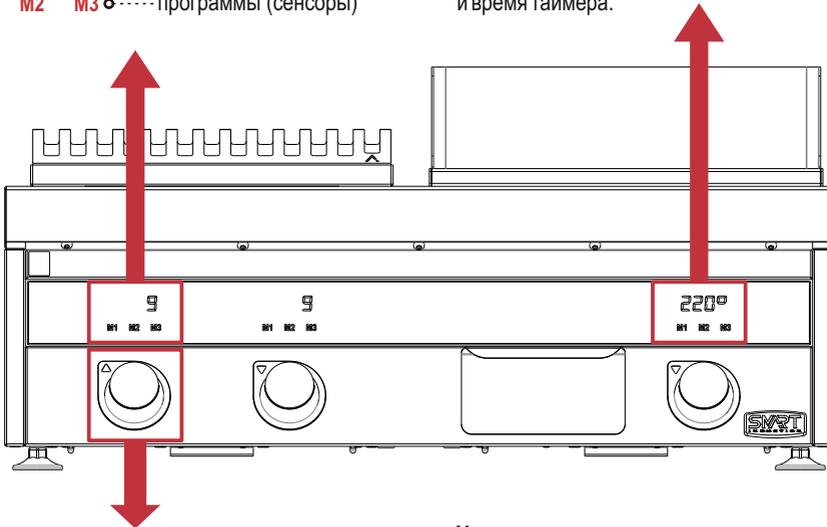
35:6 таймер 0...99мин.
 220° заданная температура (50...280°C)

M1 M2 M3 таймер (сенсоры)

Когда таймер включен, дисплей попеременно показывает установленную температуру и время таймера.

Зона плиты:

таймер 0...99мин.
 20:8 режим нагрева (1...9)
 M1 M2 M3 программы (сенсоры)



Управление

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью многофункционального электромеханического регулятора.

Электронный регулятор индукционного модуля (энкодер) герметично утоплен вглубь плиты. Управление происходит через специальный усиленный механизм, практически полностью исключающий механическое повреждение электронного регулятора.

Ручка регулятора имеет анатомически правильную плавную конусную форму и крупный диаметр (58мм), что делает работу с оборудованием комфортным.



2 стилистических решения:



STEEL - классическое решение. Передняя панель выполнена из нерж. стали.

BLACK - передняя панель имеет стойкое полимерное покрытие черного цвета.

Материалы

- Столешница выполнена из толстой (1,2мм) нержавеющей стали AISI430.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430.
- Рабочая зона плиты - стеклокерамика толщиной 6мм.
- Рабочая зона гриля - нержавеющая сталь толщиной 10мм

Съемный брызгозащитный фартук

Брызгозащитный фартук предотвращает распространение брызг жира и масла при готовке за пределы жарочной поверхности. Имеет съемную конструкцию, позволяющую легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.

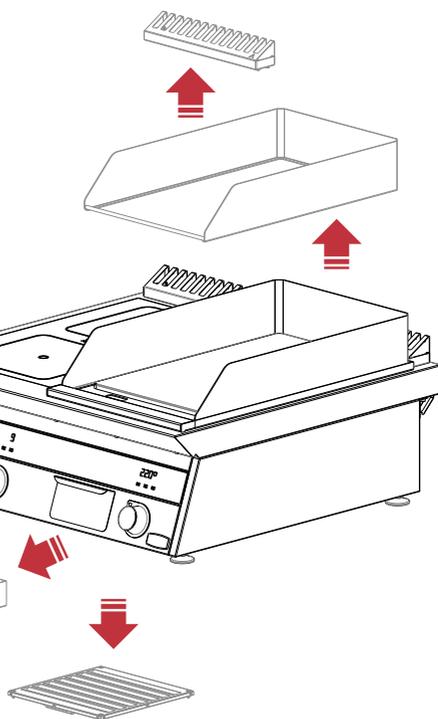
Съемный воздуховод

Воздуховод плиты легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине. Выполнен из нержавеющей стали AISI304. Такая конструкция позволяет легко поддерживать плиту в чистом состоянии.

Ножки, регулируемые по высоте

Ящик для сбора жира

Через специальное отверстие в жарочной поверхности излишки масла, жира и влаги стекают в ящик для сбора жира. По окончании приготовления ящик необходимо опорожнить и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.



Съемный жироулавливающий фильтр

Снизу плиты расположен жировой фильтр, который легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине.



СЕРИЯ 700

	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Сеть	Конфорки	Гриль	Размеры, мм	Вес, кг
	131001	K74-3КPB		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131002	K74-3КPN		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131003	K74-35КPB		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	66
	131004	K74-35КPN		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	66
	131005	K74-5КPB		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	67
	131006	K74-5КPN		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	67
	131007	K74-3КRB		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	63
	131008	K74-3КRN		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	63
	131009	K74-35КRB		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	64
	131010	K74-35КRN		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	64
	131011	K74-5КRB		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131012	K74-5КRN		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131013	K74-3КPB		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131014	K74-3КPN		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131015	K74-35КPB		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	66
	131016	K74-35КPN		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	66
	131017	K74-5КPB		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	67
	131018	K74-5КPN		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	67
	131019	K74-3КRB		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	63
	131020	K74-3КRN		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	63
	131021	K74-35КRB		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	64
	131022	K74-35КRN		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	64
	131023	K74-5КRB		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65
	131024	K74-5КRN		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 750 x 390	65

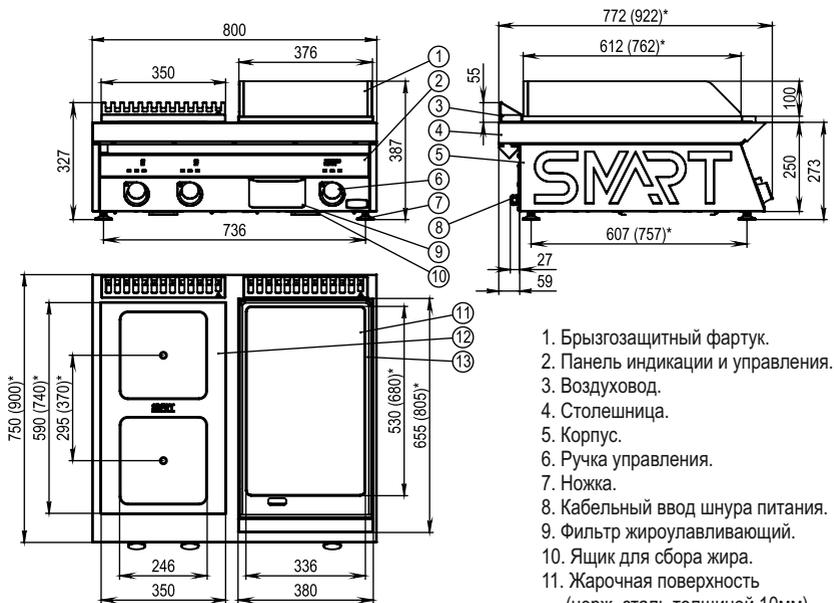




СЕРИЯ 900

	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Сеть	Конфорки	Гриль	Размеры, мм	Вес, кг
	131025	K94-3КРВ		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	74
	131026	K94-3КРН		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	74
	131027	K94-35КРВ		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	75
	131028	K94-35КРН		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	75
	131029	K94-5КРВ		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	76
	131030	K94-5КРН		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	76
	131031	K94-3КРВ		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	71
	131032	K94-3КРН		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	71
	131033	K94-35КРВ		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	72
	131034	K94-35КРН		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	72
	131035	K94-5КРВ		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	73
	131036	K94-5КРН		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	73
	131037	K94-3КРВ		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	74
	131038	K94-3КРН		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	74
	131039	K94-35КРВ		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	75
	131040	K94-35КРН		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	75
	131041	K94-5КРВ		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	76
	131042	K94-5КРН		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	76
	131043	K94-3КРВ		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	71
	131044	K94-3КРН		12 кВт	380 В	2 x 3,5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	71
	131045	K94-35КРВ		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	72
	131046	K94-35КРН		13,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	72
	131047	K94-5КРВ		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	73
	131048	K94-5КРН		15 кВт	380 В	2 x 5 кВт	5 кВт	800 x 900 x 390	73





(*) - в скобках со звездочкой указан размер плит 900 серии



СЕРИЯ 700

Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Сеть	Конфорки	Гриль	Размеры, мм	Вес, кг
 131049	K76-3КРВ		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
131050	K76-3КРН		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
 131051	K76-35КРВ		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	90
131052	K76-35КРН		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	90
 131053	K76-5КРВ		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	91
131054	K76-5КРН		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	91
 131055	K76-3КРВ		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	86
131056	K76-3КРН		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	86
 131057	K76-35КРВ		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
131058	K76-35КРН		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
 131059	K76-5КРВ		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	89
131060	K76-5КРН		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	89
 131061	K76-3КРРВ		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
131062	K76-3КРРН		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
 131063	K76-35КРРВ		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	105
131064	K76-35КРРН		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	105
 131065	K76-5КРРВ		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	106
131066	K76-5КРРН		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	106
 131067	K76-3КРРВ		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102
131068	K76-3КРРН		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102
 131069	K76-35КРРВ		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	103
131070	K76-35КРРН		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	103
 131071	K76-5КРРВ		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
131072	K76-5КРРН		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
 131073	K76-3КРРВ		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	100
131074	K76-3КРРН		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	100
 131075	K76-35КРРВ		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	101
131076	K76-35КРРН		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	101
 131077	K76-5КРРВ		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102
131078	K76-5КРРН		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102





СЕРИЯ 700

	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Сеть	Конфорки	Гриль	Размеры, мм	Вес, кг
	131079	K76-3PKB	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
	131080	K76-3PKN	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
	131081	K76-35PKB	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	90
	131082	K76-35PKN	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	90
	131083	K76-5PKB	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	91
	131084	K76-5PKN	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	91
	131085	K76-3RKB	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	86
	131086	K76-3RKN	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	86
	131087	K76-35RKB	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
	131088	K76-35RKN	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 750 х 390	88
	131089	K76-5RKB	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	89
	131090	K76-5RKN	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 750 х 390	89
	131091	K76-3PPKB	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
	131092	K76-3PPKN	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
	131093	K76-35PPKB	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	105
	131094	K76-35PPKN	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	105
	131095	K76-5PPKB	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	106
	131096	K76-5PPKN	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	106
	131097	K76-3RPKB	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102
	131098	K76-3RPKN	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102
	131099	K76-35RPKB	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	103
	131100	K76-35RPKN	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	103
	131101	K76-5RPKB	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
	131102	K76-5RPKN	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	104
	131103	K76-3RRKB	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	100
	131104	K76-3RRKN	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	100
	131105	K76-35RRKB	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	101
	131106	K76-35RRKN	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	101
	131107	K76-5RRKB	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102
	131108	K76-5RRKN	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 750 х 390	102





СЕРИЯ 900

Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Сеть	Конфорки	Гриль	Размеры, мм	Вес, кг
 131109	K96-3КРВ		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
 131110	K96-3КРН		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
 131111	K96-35КРВ		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	100
 131112	K96-35КРН		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	100
 131113	K96-5КРВ		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	101
 131114	K96-5КРН		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	101
 131115	K96-3КРВ		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	96
 131116	K96-3КРН		19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	96
 131117	K96-35КРВ		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	98
 131118	K96-35КРН		22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	98
 131119	K96-5КРВ		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
 131120	K96-5КРН		25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
 131121	K96-3КРРВ		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	119
 131122	K96-3КРРН		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	119
 131123	K96-35КРРВ		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	120
 131124	K96-35КРРН		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	120
 131125	K96-5КРРВ		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	121
 131126	K96-5КРРН		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	121
 131127	K96-3КРРВ		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	116
 131128	K96-3КРРН		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	116
 131129	K96-35КРРВ		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	117
 131130	K96-35КРРН		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	117
 131131	K96-5КРРВ		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	118
 131132	K96-5КРРН		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	118
 131133	K96-3КРРВ		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	113
 131134	K96-3КРРН		17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	113
 131135	K96-35КРРВ		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	114
 131136	K96-35КРРН		18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	114
 131137	K96-5КРРВ		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	115
 131138	K96-5КРРН		20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	115

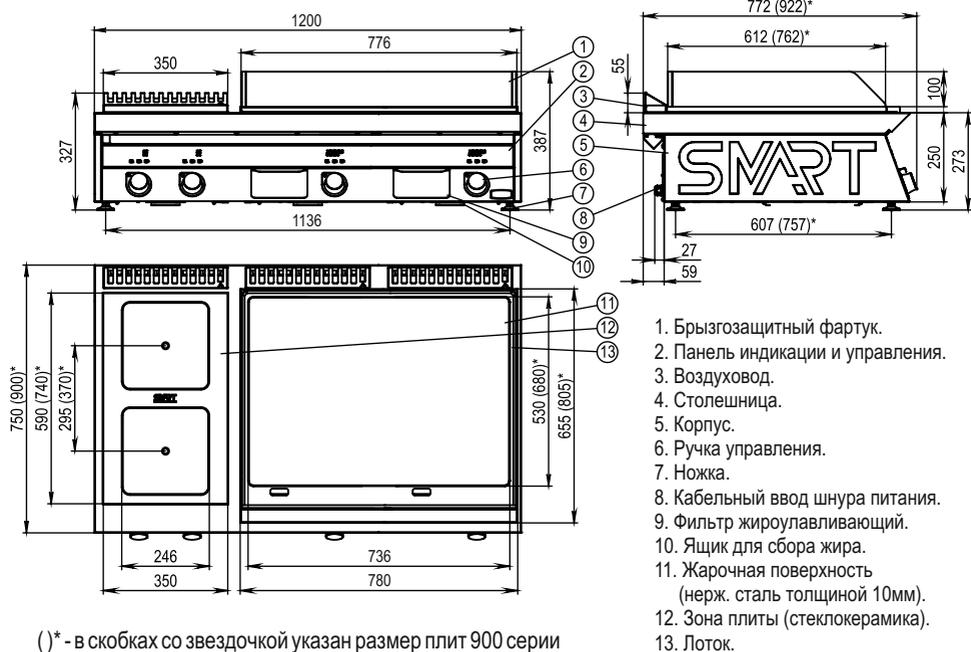
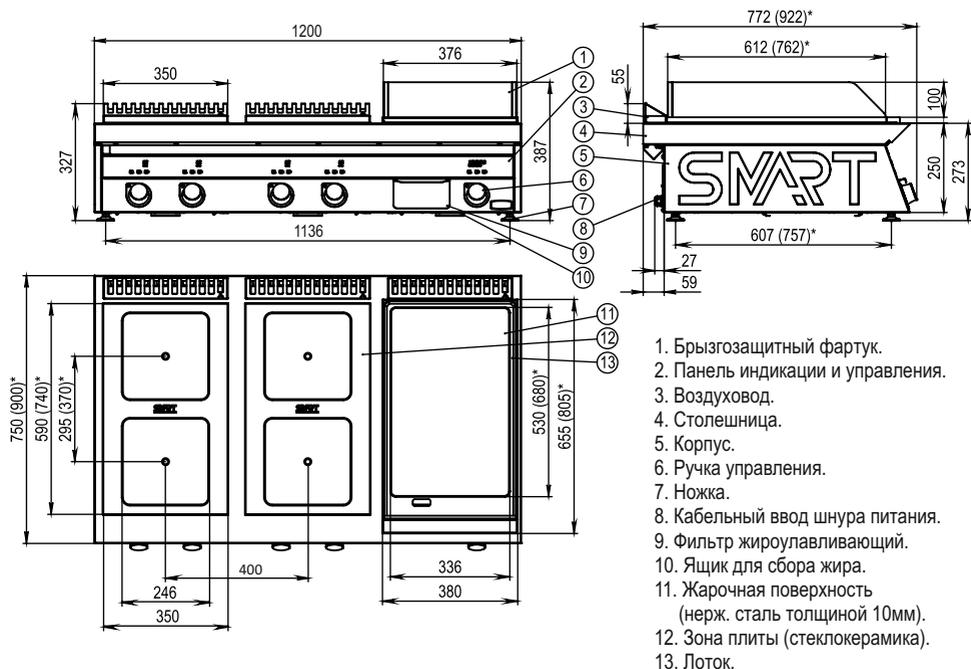




СЕРИЯ 900

	Артикул	Модель	Стиль	Общая мощность	Сеть	Конфорки	Гриль	Размеры, мм	Вес, кг
	131139	K96-3PKB	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
	131140	K96-3PKN	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
	131141	K96-35PKB	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	100
	131142	K96-35PKN	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	100
	131143	K96-5PKB	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	101
	131144	K96-5PKN	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	101
	131145	K96-3RKB	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	96
	131146	K96-3RKN	■	19 кВт	380 В	4 х 3,5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	96
	131147	K96-35RKB	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	98
	131148	K96-35RKN	■	22 кВт	380 В	2х3,5 / 2х5	5 кВт	1200 х 900 х 390	98
	131149	K96-5RKB	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
	131150	K96-5RKN	■	25 кВт	380 В	4 х 5 кВт	5 кВт	1200 х 900 х 390	99
	131151	K96-3PPKB	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	119
	131152	K96-3PPKN	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	119
	131153	K96-35PPKB	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	120
	131154	K96-35PPKN	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	120
	131155	K96-5PPKB	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	121
	131156	K96-5PPKN	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	121
	131157	K96-3RPKB	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	116
	131158	K96-3RPKN	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	116
	131159	K96-35RPKB	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	117
	131160	K96-35RPKN	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	117
	131161	K96-5RPKB	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	118
	131162	K96-5RPKN	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	118
	131163	K96-3RRKB	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	113
	131164	K96-3RRKN	■	17 кВт	380 В	2 х 3,5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	113
	131165	K96-35RRKB	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	114
	131166	K96-35RRKN	■	18,5 кВт	380 В	3,5 / 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	114
	131167	K96-5RRKB	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	115
	131168	K96-5RRKN	■	20 кВт	380 В	2 х 5 кВт	10 кВт	1200 х 900 х 390	115





(*) - в скобках со звездочкой указан размер плит 900 серии



Устройство обеспечивает защиту плиты от разрушающего воздействия импульсных скачков напряжения, вызванных срабатыванием близкорасположенных и подключенных к этой же сети электродвигателей, магнитных пускателей или перепадов напряжения, предотвращая выход плиты из строя. Варисторная защита каждой фазы обеспечивает сохранение работоспособности при воздействии импульсом перенапряжения длительностью 8/20мкс амплитудой до 6500А. При кратковременных снижениях сетевого напряжения, ниже допустимого, отключение плиты не происходит.

Наклейка на корпусе плиты и режимы индикации



Работа устройства защиты на 380В

После подачи напряжения питания на вход, включаются зеленые индикаторы “L1”, “L2”, “L3”. Если напряжение на входе в допустимых пределах (165-270В на каждой фазе) и правильный порядок чередования фаз, включается желтый индикатор “”, сигнализирующий о включении плиты. Если напряжение ниже допустимого значения (165В) включается красный индикатор “U<” и происходит отключение плиты, желтый индикатор “” отключается. После восстановления напряжения на входе, включение плиты происходит автоматически через 10 секунд. Работа устройства защиты при значении напряжения на входе выше допустимого (270В) аналогична.

Устройство контролирует порядок чередования фаз, снижение или превышение частоты питающей сети и разницу напряжений на фазах превышающую 25%.

Работа индикаторов “U>”, “U<” в зависимости от аварийной ситуации

Поведение индикаторов «U>», «U<»	Причина
Попеременное включение	Нарушение порядка чередования фаз
Частое одновременное включение	Превышение или снижение частоты сети более 55Гц, или менее 45Гц
Медленное одновременное включение	Разница напряжения между любыми фазами более 25%



По способу защиты человека от поражения электрическим током плита относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.

К обслуживанию плиты допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и ознакомленные с настоящим Руководством.

Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не инструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с плитой.

При работе с плитой соблюдайте следующие правила безопасности:

- при монтаже плиты должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая защиту от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- подключение плиты к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- не допускается использование плиты в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- рабочая поверхность плиты из стеклокерамики. Если поверхность содержит трещины, немедленно отключите плиту от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- при обнаружении неисправностей отключите плиту от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- включайте плиту только после устранения неисправностей.
- после использования обязательно выключайте конфорку с помощью ее регулятора. Не полагайтесь на индикатор горячей поверхности.

Риск ожогов от высокой температуры!

Вы можете обжечься если прикоснетесь к какой-либо из деталей во время работы. Поверхности, расположенные вблизи зоны приготовления пищи, включая боковые панели, могут нагреться настолько, что могут обжечь кожу. Соблюдайте крайнюю осторожность, чтобы избежать контакта с горячими поверхностями.

Внимание!

Категорически запрещено работать с индукционной плитой людям, пользующимся кардиостимулятором.

Запрещается:

- оставлять работающую плиту без надзора;
- эксплуатировать плиту с поврежденной рабочей поверхностью (стрещинами);
- устанавливать пустую посуду на плиту;
- использовать посуду с выпуклым дном или на ножках;
- работать с плитой персоналу с кардиостимулятором сердца и другими устройствами (слуховые аппараты, имплантированные дозаторы инсулина и прочее), на чью работу может повлиять электромагнитное излучение плиты;
- нагружать стеклокерамическую рабочую поверхность плиты выше 50кг на конфорку;
- бросать посуду на рабочую поверхность;
- прикасаться к рабочей поверхности после снятия посуды;
- разогревать пищу в консервных банках или иной металлической упаковке;
- помещать металлические предметы, кухонные принадлежности, столовые приборы и т.д. на рабочую поверхность вблизи зоны нагрева;
- помещать алюминиевую фольгу или пластмассовую посуду на рабочую поверхность. Рабочая поверхность плиты не предназначена для хранения других предметов;
- при работе плиты будьте осторожны: кольца, наручные часы и другие подобные предметы могут нагреться, если их поднести близко к рабочей поверхности плиты;
- устранять неисправность при работе плиты;
- закрывать вентиляционные отверстия и воздухопроводы;
- работать без заземления;
- подсоединять плиту через удлинитель;
- прикасаться к рабочей поверхности сразу после выключения гриля;
- класть на жарочную поверхность такие предметы как бумага, картон или ткань. Опасность возгорания.

Индукционный гриль намного быстрее, чем обычное кухонное оборудование. Чтобы избежать перегрева и пригорания, регулярно проверяйте процесс приготовления. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.



После хранения плиты в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение минимум 6ч.

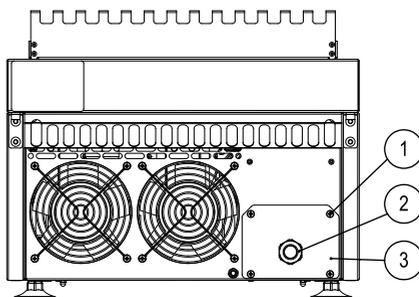
Распаковку, установку и испытание плиты должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. Монтажные предприятия ответственны за правильное инструктирование, а также установку в соответствии с предписаниями по безопасности.

Установку плиты необходимо проводить в следующем порядке:

- перед установкой на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей;
- плиту разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом;
- установить воздуховоды (1,2 или 3 в зависимости от модели плиты);
- установить жирулавливающий фильтр снизу плиты (1,2 или 3 в зависимости от модели плиты);
- выровнять плиту по уровню с помощью регулируемых ножек, чтобы поверхность плиты приняла горизонтальное положение;
- подключить провода к электросети (плита поставляется с кабелем длиной 2 м.) согласно действующему законодательству и нормативам. Подключение электропитания производится только уполномоченной специализированной службой согласно схемы электрической принципиальной. Осуществить подключение к электросети необходимо с учетом допустимой нагрузки на электросеть.

Для подключения необходимо:

- снять крышку 3 щитка сзади плиты открыв четыре винта 1.
- подключить плиту согласно схеме подключения. Прежде чем подключать кабель, его необходимо продеть в кабельный ввод 2.
- закрыть крышку щитка при помощи винтов 1, предварительно затянув кабель питания в кабельном вводе 2.



Заземляющий провод рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

Электропитание к плите подвести с распределительного шкафа через дифференциальный автомат.

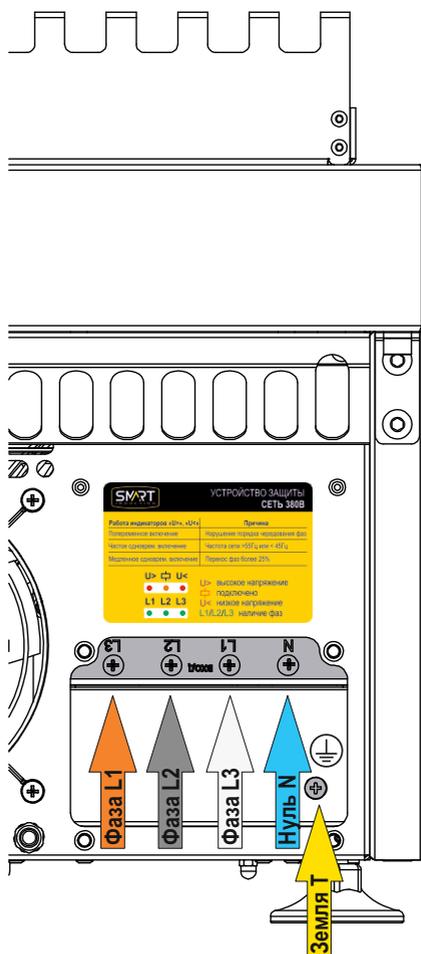
Дифференциальный автомат должен обеспечивать гарантированное отключение от сети питания.

Для выравнивания потенциалов при установке плиты в технологическую линию предусмотрен зажим, обозначенный знаком «» эквипотенциальность.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.



Схема подключения к электросети 380В



Подключение к сети 380В производится при помощи 5-ти жильного кабеля.

Если подключение будет выполнено не верно - плата не включится.

Материал

Для индукционной плиты подходит посуда, обладающая магнитными свойствами. Обычно, на посуде, предназначенной для индукционных плит нанесен специальный символ:



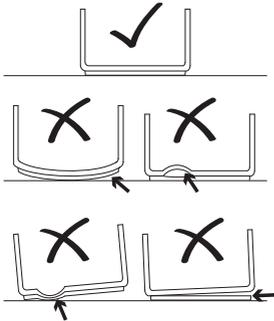
Состояние посуды

Запрещается использовать посуду с расслоением дна, вмятинами, выгнутым или частично оторванным дном.

При использовании такой посуды датчик под стеклянной поверхностью не может правильно определить температуру.

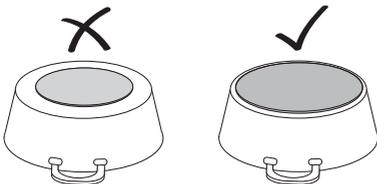
Такая посуда перегреет датчик и в конечном итоге может привести к повреждению датчика и генератора.

Примеры хорошей и плохой посуды:



Не используйте посуду, изготовленную из стекла, керамики, меди, алюминия.

При выборе посуды обращайте внимание на размер магнитного дна посуды. Если магнитное дно существенно меньше размеров самой посуды, то такая кастрюля будет дольше греться и хуже распределять тепло.

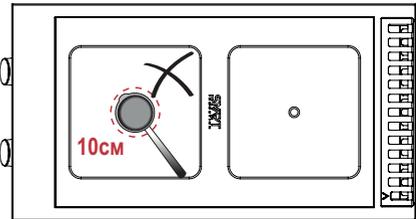


Пустая посуда и посуда с тонким дном

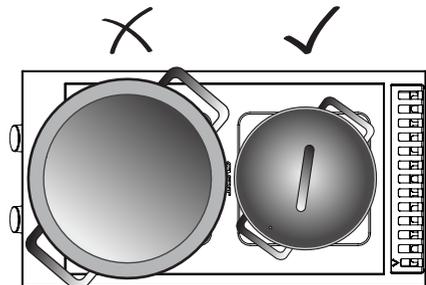
Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Индукционная плита оснащена системой безопасности, но пустая посуда может нагреться так быстро, что автоматика отключения не сможет вовремя отключить нагрев, и посуда очень сильно нагреется. Дно посуды может даже расплавиться и привести к повреждению стеклокерамической поверхности. Если это случилось, ни в коем случае не касайтесь посуды! Выключите конфорку. Если после остывания конфорка не включается, обратитесь в Сервисную службу.

Размер посуды

Минимальный диаметр дна кастрюли - 10 см. В противном случае кастрюля не будет нагреваться. Это является функцией безопасности, чтобы конфорка не нагревала мелкие металлические предметы, такие как ложки, вилки, ножи и пр.

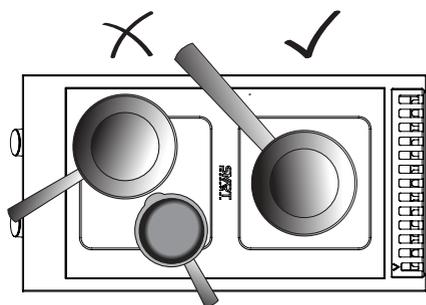


Посуда не должна выходить за пределы стеклокерамической поверхности.

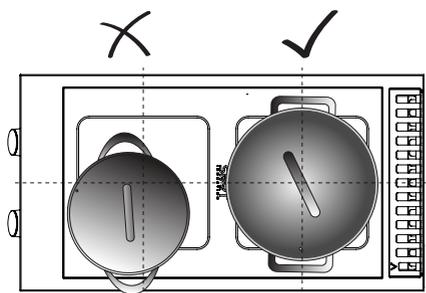




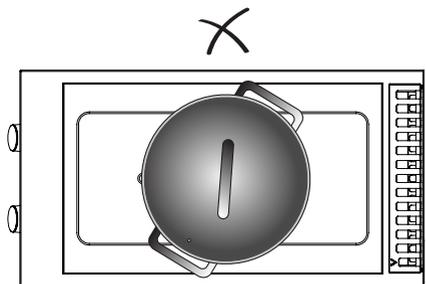
На одной зоне нагрева можно размещать только одну кастрюлю.



Всегда устанавливайте посуду в центре конфорки.



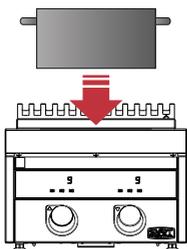
Нельзя ставить одну кастрюлю на несколько зон нагрева сразу.





1. Включение

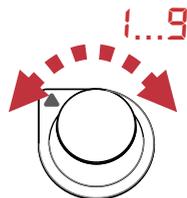
- 1 | Установите посуду по центру конфорки.



- 2 | Нажмите коротко на ручку управления для включения конфорки. Загорится цифровой дисплей.



- 3 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужный уровень нагрева.



Для выключения повторно коротко нажмите на ручку.

2. Таймер

- 1 | Нажмите на ручку и держите 3 секунды. Появится и замигает экран таймера.



- 2 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время.



- 3 | Если ручку не трогать некоторое время, экран перестанет мигать и будет просто гореть, таймер начнет обратный отсчет. Две точки мигают, показывая работу таймера. Когда заданное время закончится, конфорка выключится.

Для преждевременного отключения таймера нужно время установить 00 или выключить конфорку нажав коротко на ручку.

3. Использование быстрых программ M1, M2, M3

- 1 | Нажмите коротко на сенсор M1. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M1.



- 2 | Нажмите коротко на сенсор M2. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M2.



- 3 | Нажмите коротко на сенсор M3. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M3.





4. Запись в память конфорки быстрых программ M1, M2, M3

- 1 | Когда конфорка включена нажмите на ручку и держите 3 секунды. Замигает экран таймера.



- 2 | Нажмите коротко сенсор M1. Он начнет мигать. Так же будет мигать индикатор таймера. Отобразится записанная ранее программа.



- 3 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время таймера. Если установить 00, то таймер будет выключен.



- 4 | Нажмите еще раз коротко сенсор M1. Теперь будет мигать индикатор нагрева.



- 5 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужный уровень нагрева.



- 6 | Не трогайте ничего 8 секунд. Индикация на экране перестанет мигать. Программа записана в память.

Для записи в память конфорки программ M2 и M3 пройдите все шаги начиная с первого, только нажимая сенсор M2 и M3 соответственно.

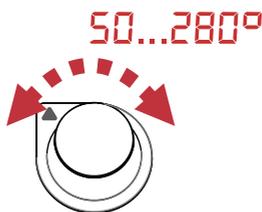


1. Включение

- 1 Нажмите коротко на ручку управления для включения зоны гриля. Загорится цифровой дисплей. Начнется нагрев



- 2 Поворачивая ручку вправо/влево установите необходимую температуру нагрева.



- 3 Когда значек градуса $^{\circ}$ перестает мигать и просто горит - заданная температура достигнута, можно приступить к готовке.

Для выключения повторно коротко нажмите на ручку.

2. Таймер

- 1 Нажмите на ручку и держите 3 секунды. Появится и замигает экран таймера.



- 2 Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время.



- 3 Если ручку не трогать некоторое время, экран перестанет мигать и будет просто гореть, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера. Когда заданное время закончится, зона гриля выключится.

Для преждевременного отключения таймера нужно время установить 00 или выключить зону гриля нажав коротко на ручку.

3. Использование быстрых программ M1, M2, M3

- 1 Нажмите коротко на сенсор M1. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M1. На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера.



- 2 Нажмите коротко на сенсор M2. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M2. На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера.



- 3 Нажмите коротко на сенсор M3. Сенсор станет мигать, включится программа из памяти M3. На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и время таймера.





4. Запись в память гриля быстрых программ M1, M2, M3

1 | Когда гриль включен нажмите на ручку и держите 3 секунды. Замигает экран.



2 | Нажмите коротко сенсор M1. Он начнет мигать. Так же будет мигать индикатор таймера. Отобразится записанная ранее программа.



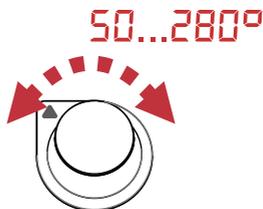
3 | Поворачивая ручку вправо/влево установите нужное время таймера. Если установить 00, то таймер будет выключен.



4 | Нажмите еще раз коротко сенсор M1. Теперь будет мигать индикатор температуры.



5 | Поворачивая ручку вправо/влево установите необходимую температуру нагрева.



6 | Не трогайте ничего 8 секунд. Индикация на экране перестанет мигать. Программа записана в память.

Для записи в память гриля программ M2 и M3 пройдите все шаги начиная с первого, только нажимая сенсор M2 и M3 соответственно.

Стеклокерамическая поверхность

Чистите стеклокерамическую поверхность после каждого приготовления пищи. Таким образом Вы предотвратите пригорание остатков пищи.

Чистите варочную поверхность только после ее охлаждения.

Используйте только пригодные для стеклокерамики чистящие средства.

Жарочная поверхность

Жарочная поверхность выполнена из нержавеющей стали. Для ее очистки налейте немного воды на слегка подогретую поверхность и дайте горячей воде растворить загрязнения. затем используя не абразивную губку или скребок соскребите остатки в ящик для сбора жира.

Не используйте для чистки:

абразивные чистящие средства, агрессивные чистящие средства - такие, как аэрозоли для жарочных шкафов и пятновыводители, жесткие губки, паровые очистители и очистители высокого давления.

Корпус индукционной плиты

Корпус индукционной плиты выполнен из пищевой нержавеющей стали.

При чистки корпуса нельзя использовать:

- абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества);
- чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и хлориды;
- жесткие губки и другие грубые предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Корпус индукционной плиты можно очистить мягкой салфеткой со специальным моющим средством, предназначенным для ухода за изделиями из нержавеющей стали.

Регулярная чистка значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Перед началом эксплуатации удалите остатки влаги с поверхности плиты!

Жидкость, попадающая между дном посуды и конфоркой, испаряется. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить.

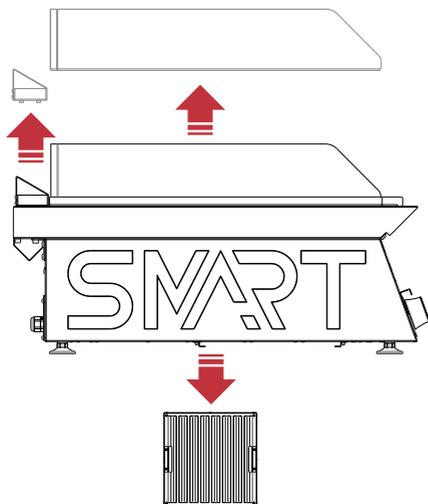
Жироулавливающий фильтр

Фильтр забор воздуха расположен снизу плиты. Чтобы снять, потяните фильтр за ручки вниз и на себя. У однозонных грилей снизу 1 фильтр, у 2-х зонных - 2 фильтра, у 3-х зонных - 3 фильтра.

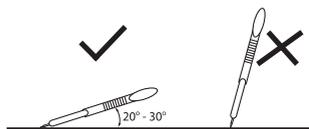
Ящик для сбора жира

Опорожняйте ящик для сбора жира так часто, как это необходимо.

После чистки ящика его необходимо установить обратно.

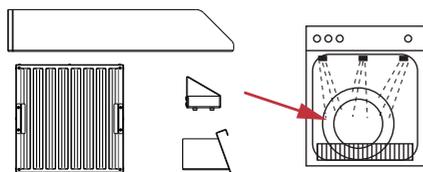


Присохшие загрязнения удаляйте с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

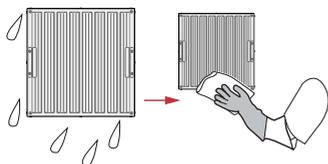




Брызгозащитный фартук, ящик для сбора жира, фильтр, а так же воздуховод можно мыть в посудомоечной машине.



Перед установкой всех элементов на место, их необходимо высушить.





Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей и прошедший обучение у изготовителя или рекомендованные им.

В процессе эксплуатации плиты необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности плиты;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности плиты и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание (ТО) – 1 мес.;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

Внимание! Все работы по ТО и ТР проводить только на плите, отключенной от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

При техническом обслуживании плиты требуется проделать следующие работы:

- выявить неисправность плиты путем опроса обслуживающего персонала;
- визуально осмотреть вентиляторы на задней стенке и на днище плиты, предварительно сняв фильтра. По мере необходимости провести их очистку;
- проверить целостность оболочки шнура питания. При выявлении повреждения оболочки заменить шнур питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром.
- проверить цепи заземления самой плиты (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.



Внимание!

Запрещается снимать гарантийные пломбы. Нарушение целостности пломб приводит к снятию с гарантии.

КОД	НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА
E00	На конфорке нет посуды или посуда не подходит для индукционной плиты.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деформировалась кастрюля/сковорода. Дно посуды имеет выпуклую, либо вогнутую форму. 2. Используется посуда, не пригодная для индукционных плит. 3. Посуда установлена не по-центру конфорки. 4. Не подключена катушка.
E01	Неисправность IGBT модуля.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Короткое замыкание IGBT модуля. 2. Перегрев IGBT модуля.
E02	Короткое замыкание IGBT модуля.	Короткое замыкание IGBT модуля.
E03	Ошибка датчика катушки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повреждение датчика катушки. 2. Датчик катушки не подключен.
E04	Датчик катушки отключен, либо слишком высокая температура катушки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повреждение датчика катушки. 2. Датчик катушки не подключен. 3. Датчик катушки неисправен. 4. Не вращается вентилятор, охлаждающий катушку. 5. Недостаточный воздухообмен. Забиты воздушные фильтра снизу, либо загорожены вентиляционные отверстия плиты снизу или сзади.
E05	Датчик катушки не подключен.	Датчик катушки не подключен.
E06	Короткое замыкание датчика катушки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механическое повреждение датчика катушки. 2. Короткое замыкание датчика катушки.
E07	Низкое напряжение.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Напряжение питающей сети ниже минимально допустимого. 2. Неисправность трансформатора индукционного модуля.
E08	Высокое напряжение.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Напряжение питающей сети выше максимально допустимого. 2. Неисправность трансформатора индукционного модуля.
F	Перегрев IGBT модулей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не вращается, либо слабо вращается вентилятор охлаждения модуля. 2. Недостаточный воздухообмен. Забиты воздушные фильтра снизу, либо загорожены вентиляционные отверстия плиты снизу или сзади.

Технология нагрева по принципу магнитной индукции основывается на создании электромагнитных полей, которые приводят к генерации тепла непосредственно в дне посуды. В зависимости от конструкции посуды эти поля могут привести к возникновению шумов и вибраций, описываемых ниже.

Глухое гудение, похожее на звук трансформатора

Такое гудение возникает при приготовлении блюд на высокой мощности. Причиной этого является большое количество энергии, переходящей от конфорки в посуду. Такой шум исчезает или становится намного слабее при понижении мощности нагрева.

Тихий свист

Такой звук появляется, если посуда пуста. Свист исчезнет, как только Вы нальете в посуду воду или положите продукты.

Потрескивание

Этот звук возникает в посуде, состоящей из нескольких слоев различных материалов. Он вызван вибрациями, появляющимися на поверхностях стыков различных слоев материалов. Такой звук производит сама кастрюля или сковорода. Изменение количества продуктов и способа их приготовления могут изменить ситуацию.

Громкий свист

Подобный шум возникает, как правило, в посуде, изготовленной из нескольких слоев различных материалов, если она стоит на двух соседних конфорках, включенных на полную мощность. Свист исчезнет или заметно стихнет, если Вы уменьшите мощность нагрева.

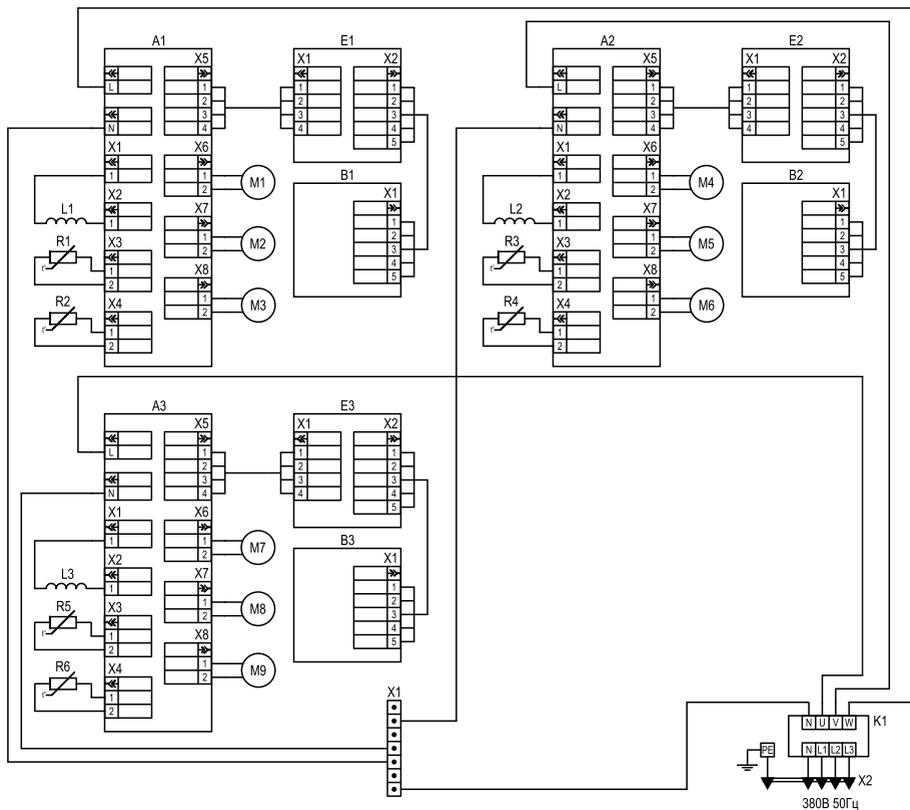
Гудение вентиляторов

Для правильной работы электронной системы индукционная плита должна эксплуатироваться при контролируемой температуре. Для этого она снабжена вентиляторами, которые включаются при включении конфорок. Кроме того, вентиляторы могут работать по инерции после выключения конфорок, если температура рабочей поверхности все еще высока.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, они являются частью технологии нагрева посредством индукции и не означают, что Ваша плита неисправна.



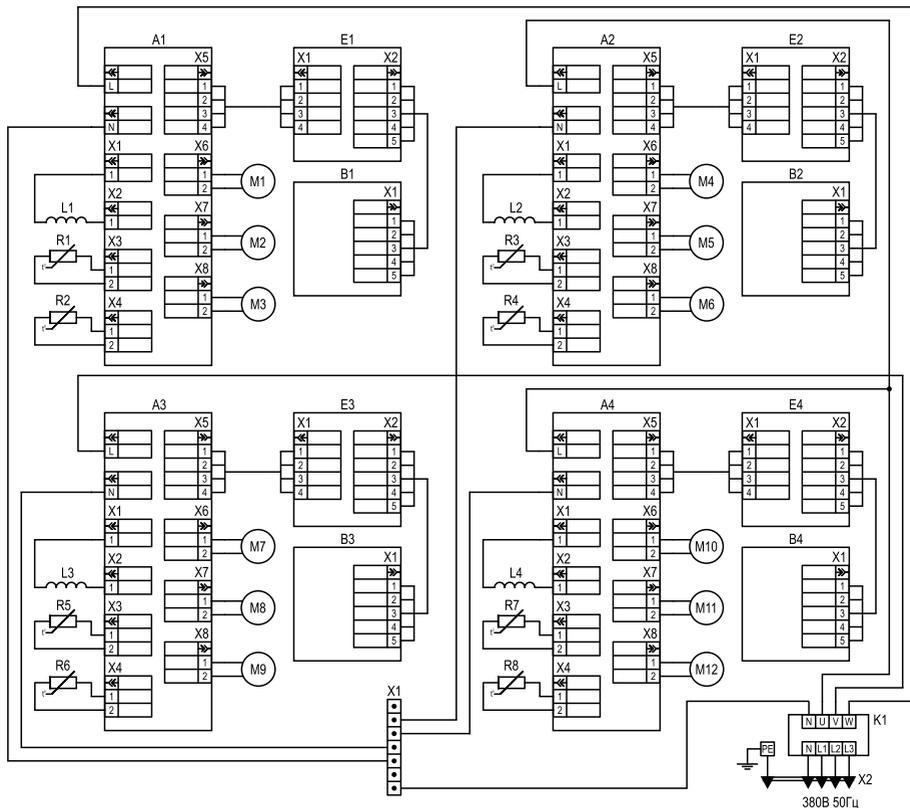
Схема индукционных плит комбо 700 и 900 серии, модели на 2 конфорки + однозонный гриль



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1 - A3	Модуль индукционный
B1 - B3	Многофункциональный регулятор
E1 - E3	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1 - L3	Катушка
M1 - M9	Вентилятор
R1 - R6	Термодатчик
X1	Нулевая шина
X2	Шнур питания



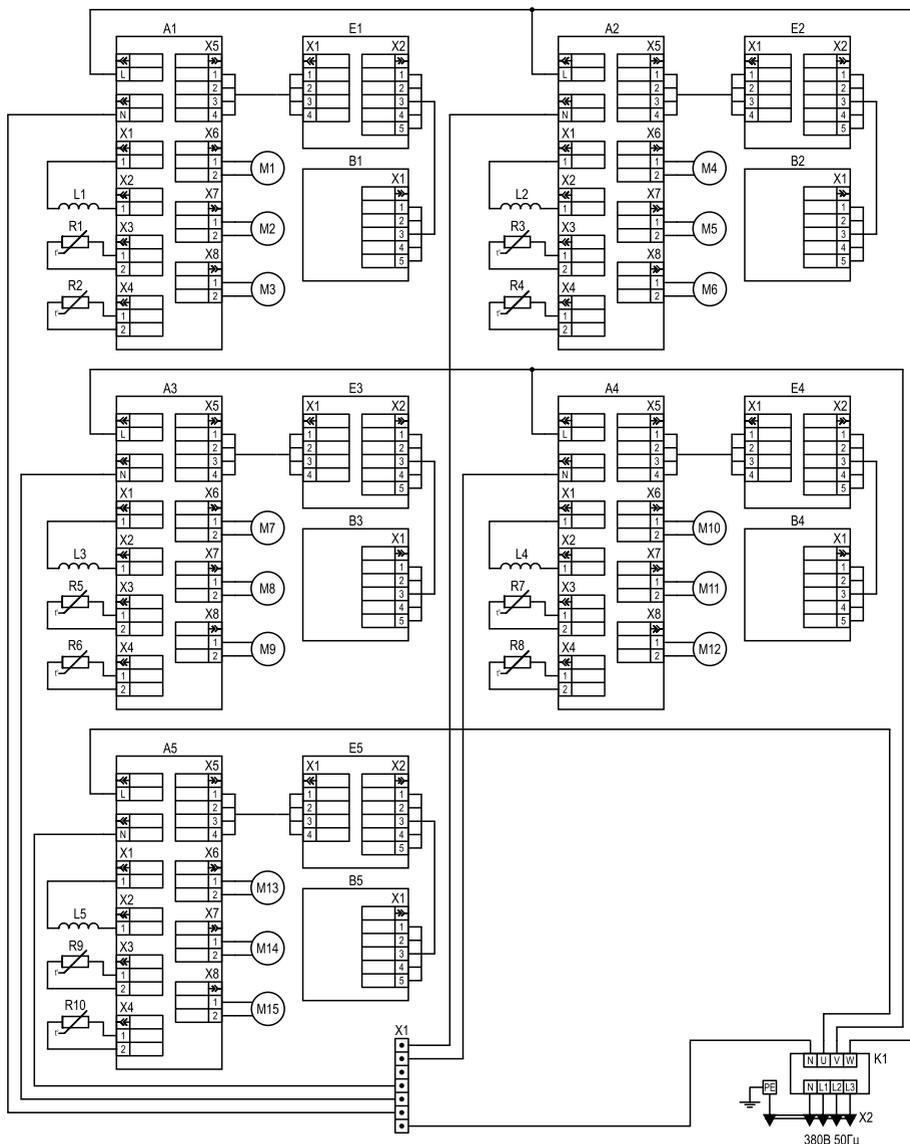
Схема индукционных плит комбо 700 и 900 серии, модели на 2 конфорки + 2-х зонный гриль



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1 - A4	Модуль индукционный
B1 - B4	Многофункциональный регулятор
E1 - E4	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1 - L4	Катушка
M1 - M12	Вентилятор
R1 - R8	Термодатчик
X1	Нулевая шина
X2	Шнур питания



Схема индукционных плит комбо 700 и 900 серии, модели на 4 конфорки + однозонный гриль



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
A1 - A5	Модуль индукционный
B1 - B5	Многофункциональный регулятор
E1 - E5	Модуль индикации и сенсоров
K1	Модуль защиты от скачков напряжения
L1 - L5	Катушка

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
M1 - M15	Вентилятор
R1 - R10	Термодатчик
X1	Нулевая шина
X2	Шнур питания

