

CONVITO



Индукционная плита «Convito» C30L3B

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	4-5
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5-6
7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	6
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	6-7
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	7

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид и технические характеристики модели.

1.ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки «Convito» C30L3B. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве. Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Индукционная плита «Convito» C30L3B предназначена для приготовления пищи. Принцип работы индукционной плиты основан на свойстве металлов нагреваться в переменном магнитном поле.

3.КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Плита индукционная	1

4.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Индукционная плита «Convito»
Мощность (кВт)	3,0
Параметры электросети В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Температура греющей поверхности, °С	60...240
Габариты, мм	330x415x100
Поверхность печи	Плоская

5.ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Вставьте штепсельную вилку в соответствующую розетку.
2. Активируется звуковой сигнал.
3. Оборудование находится в режиме ожидания.
4. Поместите пищу на нагревательный элемент индукционной печи.
5. Далее нажмите кнопку включения оборудования (ON/STANDBY). Активируется контрольный индикатор и звуковой сигнал.
6. В режиме ожидания на светодиодном индикаторе отображается буква «L», это означает, что температура стеклокерамической поверхности ниже 50°C. Если температура данной поверхности выше указанной температуры, на светодиодном индикаторе отображается буква «H».
7. Затем нажмите кнопку "WATT" или "TEMP".

8. Контрольный индикатор деактивируется.

- "WATT": на уровне выбранной мощности 1600 Вт оборудование включается. Уровни мощности: 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000, 2200, 2600, 3000 Вт. С помощью клавиш с изображением стрелки, пользователь может выбрать мощность в диапазоне 400-3000 Вт. Светодиодный дисплей "WATT (w)" мигает.
- "TEMP": на уровне выбранной температуры 120 °С оборудование включается. Уровни температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °С. С помощью клавиш с изображением стрелки, пользователь может выбрать температуру в диапазоне 60...240 °С. Светодиодный дисплей "TEMP" (°C)" мигает.

Функции таймера

После выбора режимов эксплуатации (мощности и температуры) нажмите кнопку включения таймера. На дисплее отображается код "0", светодиодный дисплей "TIMER (min)", расположенный рядом с дисплеем, мигает. С помощью клавиш с изображением стрелки, пользователь может выбрать время рабочего цикла (до 120 мин). Время будет отсчитываться в обратном порядке после того, как дисплей возвращается к прежнему статусу ("WATT" или "TEMP"). После истечения времени, активируется звуковой сигнал и оборудование автоматически переходит в режим ожидания.

Применяемая посуда для оборудования

Допустимая посуда: сталь или чугун, эмалированный чугун, плоскодонная посуда с диаметром от 12 до 26 см.

Не применяемая посуда: термостойкое стекло, керамические контейнеры, медь, алюминиевая посуда, посуда круглой формы с диаметром менее 12 см.

Список кодов ошибок

Код ошибки	Возможная причина и устранение неполадки.
E01	Напряжение менее 160 В.
E02	Напряжение более 270 В.
E03	Комплектующие и детали оборудования повреждены. Свяжитесь с сервисным центром для устранения неисправности.
E04	Комплектующие и детали оборудования повреждены. Свяжитесь с сервисным центром для устранения неисправности.
E06	Комплектующие и детали оборудования повреждены. Свяжитесь с сервисным центром для устранения неисправности.
E07	Температура во время рабочего цикла превышает 240 °С. После охлаждения, оборудование автоматически переходит в режим ожидания.
E08	Используется неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду с плоским дном. Выключите оборудование и устраните причину, затем подключите оборудование к сети и включите рабочий

	цикл.
Оборудование в режиме ожидания, но светодиодный дисплей отключен, активирован звуковой сигнал.	Используется посуда без магнитного днища или диаметром менее 12 см. Рекомендуется использовать посуду с магнитным и плоским дном, стальную или чугунную посуду. Диаметр посуды должен составлять 12...26 см. После замены посуды, оборудование автоматически возобновляет рабочий цикл.

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Во время работы плитки вокруг нее может образоваться слабое индукционное поле. Несмотря на это, индукционные плиты соответствуют стандартам, и человек, находящийся в ее непосредственной близости, полностью защищен.
2. Не вставляйте штепсельную вилку в розетку, если туда подключены другие устройства.
3. Не используйте поврежденный шнур, не включайте оборудование, если разъем питания не подходит к розетке.
4. Запрещено модифицировать и видоизменять детали оборудования.
5. Не эксплуатируйте оборудование вблизи открытого огня или воды.
6. Поместите оборудование на ровную, твердую поверхность.
7. Не помещайте на оборудование ничего кроме кухонной посуды.
8. Не перемещайте конфорку со стоящей на ней посудой.
9. Не нагревайте пустую посуду.
10. Открывайте консервные банки, перед тем как поместить их на плитку, чтобы избежать их возможного вздутия.
11. Не помещайте металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, фольгу на поверхность или под оборудование.
10. Организуйте рабочую зону возле оборудования (установите расстояние 5...10 см между стеной и оборудованием).
11. Не эксплуатируйте оборудование на материалах с низкой тепловой устойчивостью (коврах, виниловых поверхностях и т.д.).
12. Не используйте оборудование при высокой температуре окружающей среды, без соблюдения правил пожарной безопасности.
13. Не помещайте бумагу между посудой и конфоркой.
13. Не засоряйте вентиляционные отверстия.
14. Помните, что после эксплуатации поверхность оборудования остается горячей.
15. Оборудование может влиять на работу устройств, окруженных магнитным полем, таким как радио, телевизоры и т.д.
16. Не ставьте оборудование на стальные поверхности и не устанавливайте в стальные шкафы. Даже в выключенном состоянии не касайтесь нагревающейся поверхности плитки, так как под влиянием нагрева от кухонной посуды, температура рабочей области очень высока.
17. Если поверхность оборудования повреждена, немедленно выключите его и отключите от электропитания, чтобы избежать удара электрическим током.
18. После использования оборудования отключайте его от источника питания.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Рекомендуется чистить оборудование после каждого рабочего цикла

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети. Отсоедините штепсельную вилку и охладите оборудование

Использование грязной посуды способствует возникновению пятен или изменению цвета.

Категорически запрещается использовать для чистки индукционной печи разбавители, горючее, жесткие щетки. Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Рекомендуется чистить оборудование с помощью средств для мойки посуды и влажной ткани.

Не помещайте вблизи оборудования, легко воспламеняющиеся предметы или вещества с высокой кислотностью, избегайте попадания кислоты и щелочи на плиту, во избежание возникновения электрической коррозии и сокращения срока жизни плиты.

Не используйте пар для чистки оборудования. Запрещается чистить индукционную печь с помощью прямого напора воды.

Будьте внимательны во время протирания рабочей поверхности плиты, так же как и при чистке керамических частей, чтобы не допустить появления царапин.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Фирма - поставщик оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.

Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. (495) 580-75-59. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён» - ООО «Клен-сервис». По согласованию с ООО «Клен-сервис» гарантийный ремонт может, производится другими сервисными центрами, имеющие соответствующие разрешительные документы на выполнение ремонта

Не гарантийный ремонт производится по расценкам сервисного центра.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ООО «Клен»	г. Москва, ул. Академика Челомея, д.3. Телефон: (495) 925-00-87, 8-800-200-00-87
Сервисный центр ООО «Клен-Сервис»	г. Москва, 127282, Москва, м. "Медведково", ул. Чермянская, д. 12, стр. 9-10. Тел./факс: (495) 580-75-59