



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

BETTA +



Руководство по эксплуатации

**iplate**

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

**BETTA +**



# СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание.....	стр 4
2. Установка.....	стр 5
3. Использование.....	стр 6
4. Панель управления.....	стр 7-9
5. Габариты плиты.....	стр 10
6. Меры безопасности.....	стр 12-13
7. Очистка и уход.....	стр 14
8. Технические характеристики.....	стр 15
9. Возможные неисправности.....	стр 16-18

Индукционная профессиональная плита предназначена для коммерческого использования. Плита ВЕТТА стоит на четырех регулируемых ножках, высота плиты составляет 80 см, высоту можно отрегулировать с помощью ножек до 85 см. У плиты ВЕТТА имеются две конфорки №1 (механическое управление) и конфорка № 2 (сенсорное управление). Для посуды предназначена специальная полка. Имеется термощуп для точного выставления температуры. Так же модели “ВЕТТА и ВЕТТА +” можно подсоединить к модели iplate ALFA, таким образом у Вас будет 6 конфорочная плита!

Данное устройство должен устанавливать сертифицированный специалист, либо уполномоченная организация.

Поставьте прибор на ровную, сухую, прочную поверхность.

Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства. Это может привести к перегреву.

Расположите устройство так, чтобы расстояние до стен было не менее 5 см.

Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, параметрам электросети.



Проверьте шнур питания на отсутствие повреждений.

## Управление мощностью


Подключите сетевой шнур плиты к электросети 380-400 В. Поставьте подходящую посуду на центр конфорки

Мощность выбирается регулируемым поворотным переключателем от 1 до 10 (конфрка №1)

## Установка таймера

Выставьте необходимый режим работы плиты. Нажмите кнопку “таймер”  Клавишами “+” и “-” установите необходимое количество минут до выключения, повторно нажмите на кнопку “таймер”  и выставьте кол-во часов (максимально 24 часа). Длительное нажатие на клавиши “+” и “-” прибавляет (убавляет) по 10 или 1 мин

## Отключение звука

Для отключения звука воспользуйтесь кнопкой 



### Управление мощностью

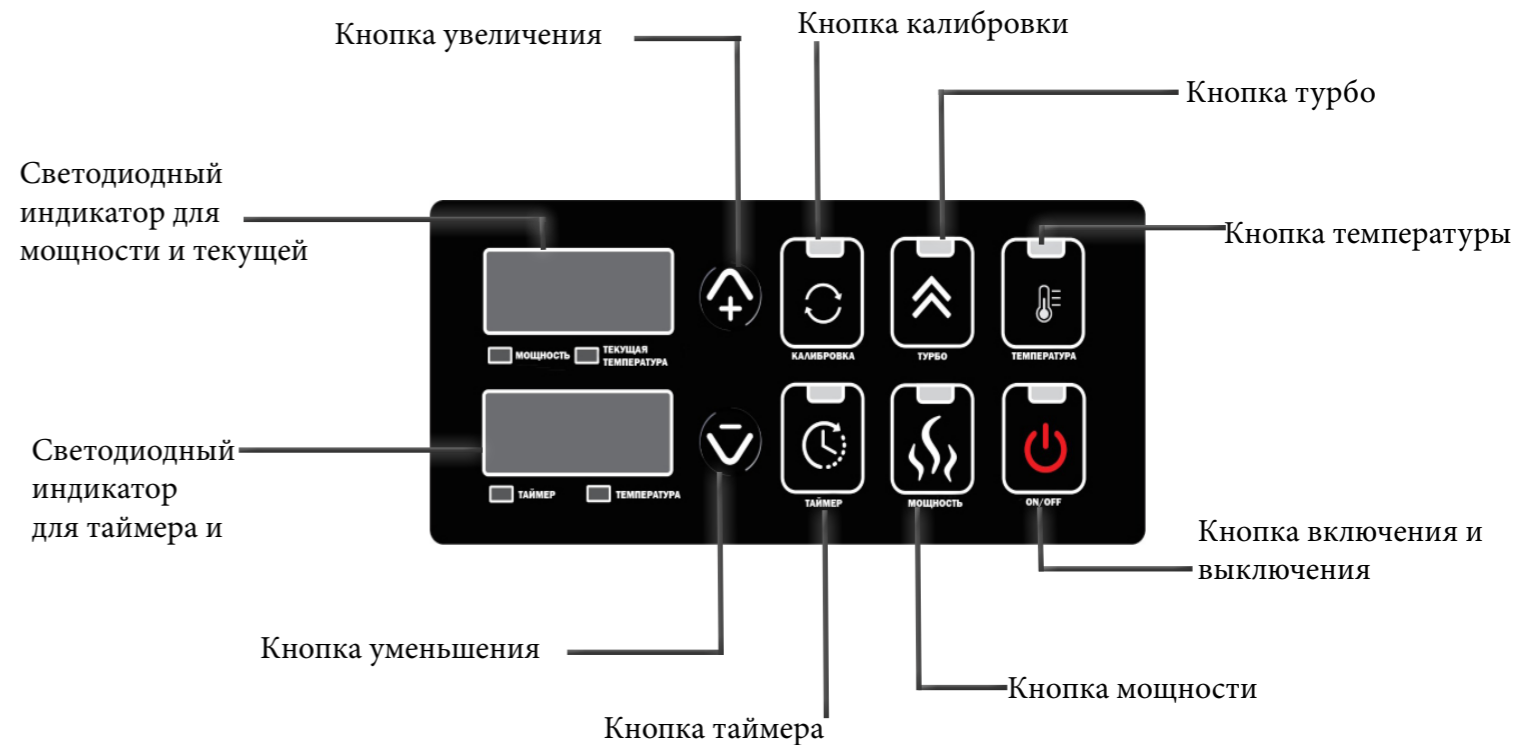
Подключите сетевой шнур плиты к электросети 380-400 В. Поставьте подходящую посуду на центр плиты. Нажмите клавишу “on/off”. Для регулировки мощности выберите клавишу мощность и клавишами “+” и “-” выставьте необходимую мощность (конфорка № 4)

### Управление температурой

Для установки температуры подключите щуп, поместите щуп в посуду и нажмите на клавишу “temp”, далее клавишами “+” и “-” выставьте необходимую вам температуру и нажмите клавишу “калибровка” для подтверждения. При этом на верхнем дисплее будет отображаться текущая температура, а на нижнем заданная. При достижении заданной температуры, плита будет её поддерживать. Имеется клавиша “турбо” она выводит плиту на максимальную мощность.

### Калибровка

В зависимости от условий использования термощупа Вам может понадобиться корректировка текущей температуры. Для активации режима калибровки нажмите и удерживайте более 3-х секунд клавишу “калибровка”, далее клавишами “+” и “-” задайте необходимое Вам значение температуры.





10

Для индукционной плиты подходит любая посуда, обладающая ферромагнитными свойствами, например, эмалированная, или чугунная.

Минимальный диаметр дна посуды должен составлять не менее 10 см.  
Недопустимо использование посуды с “выпуклым” дном.



**ПРИМЕЧАНИЕ!**  
Легкая проверка:  
если ко дну прилипает  
магнит - посуда  
подходит.

11

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, параметрам электросети.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой. Ремонт возможен только в сервисном центре.
- Не используйте устройство в условиях слишком высокой температуры или влажности.
- Используйте розетку на 32А . Немедленно выключите питание при обнаружении трещин на рабочей поверхности
- Во избежание коротких замыканий поддерживайте устройство в чистоте и предотвращайте попадание внутрь насекомых.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не прикасайтесь к горячей керамической поверхности.
- Во время работы прибора не кладите на керамическую поверхность намагниченные предметы, такие как кредитные карты или аудиокассеты.
- Не нагревайте на плите закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.
- Лица имеющие кардиостимулятор, должны находиться на расстоянии 60 см от работающей плиты

**ВНИМАНИЕ!** Сама плита не нагревается, но ее нагревает горячая посуда. Не прикасайтесь к керамической поверхности плиты сразу после окончания процесса приготовления. Дайте плите остыть.



**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Нагрузка на каждую конфорку не должна превышать 30 кг.



**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Категорически запрещено использовать “адаптеры” для индукционных плит, а также любые приспособления, которые приводят к перегреву и выходу из строя плиты.

- Выключите устройство и выньте вилку из розетки перед чисткой плиты.
- Используйте не агрессивные чистящие средства для очистки сильно загрязненного устройства.
- Используйте чистую влажную ткань для очистки незначительно загрязненного устройства
- Очищайте от загрязнения рабочую поверхность плиты после каждого использования, в противном случае грязь пригорит, и счистить ее будет затруднительно.
- Используйте хлопок для очистки отверстий вентиляции.
- Использование любых бензольных или органических растворителей для очистки устройства недопустимо, в противном случае, возможно, начало химической реакции, ведущей к повреждению устройства.

Рабочее напряжение	380-400 В.
Рабочая частота	50-60 Гц.
Вес нетто	26.30 кг.
Вес брутто	34.25 кг.
Габариты прибора	750x350x800 ±120 см.
Высота	800 ±120 мм.
Глубина	750 мм.
Ширина	350 мм.
Мощность	3500 Вт. * 2 (7 Квт)
Максимальная температура	600 градусов.
Таймер	24 ч.
Выдерживает нагрузку на 1 конфорку	30 кг.
Длина шнура	160 см.



**ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, КОДЫ ОШИБОК И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

Неисправность	Возможные проблемы	Способы устранения неисправности
Индикация питания не включается при подключенном шнуре питания	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отсутствует электрический ток в сети питания.</li> <li>Возможно повреждение шнура питания.</li> <li>Возможен выход из строя платы питания плиты.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Проверьте наличие электрического тока в сети.</li> <li>Проверьте шнур питания на отсутствие повреждений, при необходимости – замените.</li> <li>Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности.</li> </ol>
Не происходит нагрева посуды при работающем индикаторе питания	<ol style="list-style-type: none"> <li>Посуда не пригодна для использования на индукционной плите.</li> <li>Внутренние компоненты плиты вышли из строя.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Используйте посуду пригодную для индукционной плиты.</li> <li>Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности.</li> </ol>
Во время работы плита внезапно отключилась	<ol style="list-style-type: none"> <li>Слишком высокая температура в помещении</li> <li>Закрыты вентиляционные отверстия системы охлаждения.</li> <li>Сработала система автоматического отключения при длительном использовании плиты. Обычно она срабатывает при работе плиты более 3-х часов.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Температура помещения не должна превышать 35°C</li> <li>Освободите вентиляционные отверстия системы охлаждения.</li> <li>Плита снабжена системой автоматического отключения. Включите плиту снова</li> </ol>

**ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ, КОДЫ ОШИБОК И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

Коды ошибок	Возможные проблемы	Способы устранения неисправности
E 3	Напряжение электрического тока в сети питания выше 400В	Дождитесь нормализации напряжения электрического тока в сети питания
E 4	Неисправность датчика температуры	Проверьте целостность кабеля и разъем подключения датчика
E 5	Термощуп не подключен или нарушена связь между щупом и плитой	<ol style="list-style-type: none"> <li>Подключите термощуп</li> <li>Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности</li> </ol>
EC/E16	Нарушено соединение основной платы и панели управления	Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности
E 0	Неисправной электрической цепи	Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности
E 1	Система не обнаружила посуду пригодную для использования на поверхности плиты	Используйте посуду пригодную для использования
E 2	Напряжение электрического тока в сети питания ниже 320В	Дождитесь нормализации напряжения электрического тока в сети питания

Коды ошибок	Возможные проблемы	Способы устранения неисправности
E 8/9	Система охлаждения плиты вышла из строя. Перегрев процессора IGBT	1. Освободите вентиляционные отверстия системы охлаждения. 2. Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности
E 7	Неисправность датчика IGBT	Обратитесь в сервисную службу для устранения неисправности

• **ВНИМАНИЕ!** Потребляемая мощность зависит от многих факторов, включая используемую посуду и параметры электросети, поэтому отображаемая мощность на дисплее является **условной!**

**Также обращаем внимание:** в зависимости от модели и условий использования термощупа возможна погрешность в пределах 3-5 градусов. Возможность калибровки уточняйте в сервисном центре IPLATE



**НАИМЕНОВАНИЕ, МОДЕЛЬ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПОКУПКИ  
ШТАМП И ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА**

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 одном из наших сервисных центров. Условия и сроки гарантии можно уточнить на нашем сайте [iplate.ru](http://iplate.ru)

On-line заявка на ремонт 

Обратите внимание!

Мы всегда идём на встречу нашим покупателям, и готовы проконсультировать по гарантийному обслуживанию по тел. 8(800)500-88-98

Гарантийный ремонт возможен только при полностью заполненном гарантийном талоне.

Гарантия 12 месяцев

**Все отображаемые обозначения на дисплее условные и могут отличаться от реального значения (погрешность 1-2 градуса)**

Гарантия не распространяется при:  
механических повреждениях  
несоблюдении правил эксплуатации

обстоятельства непреодолимой силы (пожар, наводнение и т.д.)

Производитель оставляет за собой право изменять: параметры, внешний вид и компоненты без уведомления покупателя, в целях улучшения и совершенствования изделия.

**Внекорректная модель: предусматривает погрешность по температуре**

Имеет срок эксплуатации 3 года.

**Комплектация:**

Плита индукционная - 1 шт.

Ножки напольные - 4 шт.

Ножки настольные - 4 шт.

Полка для посуды - 1 шт.

*2023*