

ergo

Інтелектуальна індукційна плита

Інструкція з експлуатації

Модель ІНР-1501



ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ,
ВИКОРИСТАННЯ І ДОГЛЯДУ ЗА ВАШОЮ ІНДУКЦІЙНОЮ ПЛИТОЮ.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код	Можлива причина	Рішення
E0	Використання несумісного посуду або дуже маленький посуд (менш, ніж 12 см у діаметрі).	Поставте на плиту відповідний посуд.
E1	Катушка погано з'єднана; Збій роботи електричного кола	Зверніться до продавця згідно гарантійним зобов'язанням описаним в гарантійному талоні.
E2	Збій роботи теплового датчика	Зверніться до продавця згідно гарантійним зобов'язанням описаним в гарантійному талоні.
E3	Висока напруга мережі.	Перевірте джерело живлення. Увімкніть прилад повторно після усунення несправності джерела живлення.
E4	Низька напруга мережі.	
E5	Перегрів поверхні плити.	Дайте приладу охолонути. Перевірте каструлю/пательню на наявність в них їжі/води, можливо на плиті знаходиться порожня каструля.
E6	Збій роботи вентилятора; Вентиляційні отвори засмічені.	Зверніться до продавця згідно гарантійним зобов'язанням описаним в гарантійному талоні.

Дякуємо вам за придбання багатофункціональної індукційної плити. Будь ласка, перед початком експлуатації плити прочитайте всі інструкції для безпечного та ефективного використання.

ЗМІСТ

Вступ.....	1
Принцип роботи індукційної плити.....	1
Технічні дані.....	2
Складові частини.....	2
Панель управління	3
Експлуатація	3
Запобіжні заходи.....	5
Обслуговування та чистка	6
Вимоги до кухонного посуду	6
Усунення несправностей	7

ВСТУП

Ваша індукційна плита - одна з нового екологічно чистого кухонного приладдя, розробленого нашою компанією відповідно до європейської, американської та японської передовими технологіями. Ваша індукційна плита має міжнародний стандарт, відповідний для всіх видів приготування. За короткий час може бути досягнута 93% ефективність нагріву, від запуску до кипіння, зі своєю власною комп'ютеризованою системою контролю безпеки, що забезпечує надійну та безпечну експлуатацію. Можливості приготування їжі без вогню, диму та пари, що відходить, дозволяє уникнути більшості проблем, які виникають при традиційному готуванні.

Індукційні плити воліє мати велика кількість клієнтів. Ваша індукційна плита буде більш безпечною і сприятливою для здоров'я вашої сім'ї, а також зменшить забруднення вашої кухні.

ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ



Принцип роботи індукційної плити заснований на індукційному нагріванні, яке являє собою нагрів тіл в електромагнітному полі за рахунок теплової дії вихрових електричних струмів, які протікають по тілу, що нагрівається і порушуваних в ньому завдяки закону електромагнітної індукції. Індукційна плита має котушку (індуктор), виготовлену з міді. Коли змінний струм високої частоти проходить через котушку, в ній та навколо неї створюється змінне електромагнітне поле. Велика кількість виробленої теплової енергії швидко нагріває дно, тим самим, швидко нагріваючи продукти з тепловою ефективністю до 93%.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

1. Перед очищенням вимкніть живлення та дістаньте вилку.
2. Починайте очищення тільки після повного охолодження плити.
3. Для очищення плити рекомендується використовувати освітлений миючий засіб.
4. Використовуйте чисту вологу тканину для чищення пристрою.
5. Не розливайте воду на плиту. Вода, яка потрапила всередину плити, може привести до несправності.
6. Перед приготуванням очистіть керамічну плиту та посуд для приготування, в іншому випадку бруд після приготування буде важко очищатися, а плита може знебарвлюватися.
7. Ви можете використовувати пилосмок для очищення вентиляційних отворів.
8. Не використовуйте для очищення агресивні чистячі засоби. Це може пошкодити плиту в наслідок хімічної реакції.
9. Не використовуйте бензин, розчинник, щітку для чистки або полірувальний порошок для очищення індукційної плити.
10. Не використовуйте парову очистку приладу.

ВИМОГИ ДО КУХОННОГО ПОСУДУ

Сумісний посуд

Ви можете використовувати будь-який посуд, який може намагнічуватися, це легко перевірити за допомогою магніту. Для приготування їжі на індукційній плиті підходить сталевий, чавунний, емальований посуд, нержавіюча сталь, призначена для індукційного нагріву, сковороди і каструлі з плоским дном діаметром 12-26 см, а також посуд, виготовлений з емальованої сталі з антипригарним покриттям.



Сталеві або емальовані каструлі



Сталеві або емальовані чайники



Фритюрниці



Залізнi каструлі



Сталеві та чавунні пательні



Нержавіючі каструлі



Сталевий посуд

Несумісний посуд

Не підходить для приготування на індукційній плиті посуд, що не намагнічується. Не використовуйте термостійкий посуд, керамічний, мідний та алюмінієвий посуд, а також пательні з немагнітної нержавіючої сталі. Також не застосовуйте посуд зі сферичним (неплоским) дном і посуд з діаметром менше, ніж 12 см.



Посуд з опуклим дном



Алюмінієві, мідні чайники



Посуд з діаметром основи менш, ніж 12 см



Посуд на ніжках



Керамічний посуд



Посуд з термостійкого скла

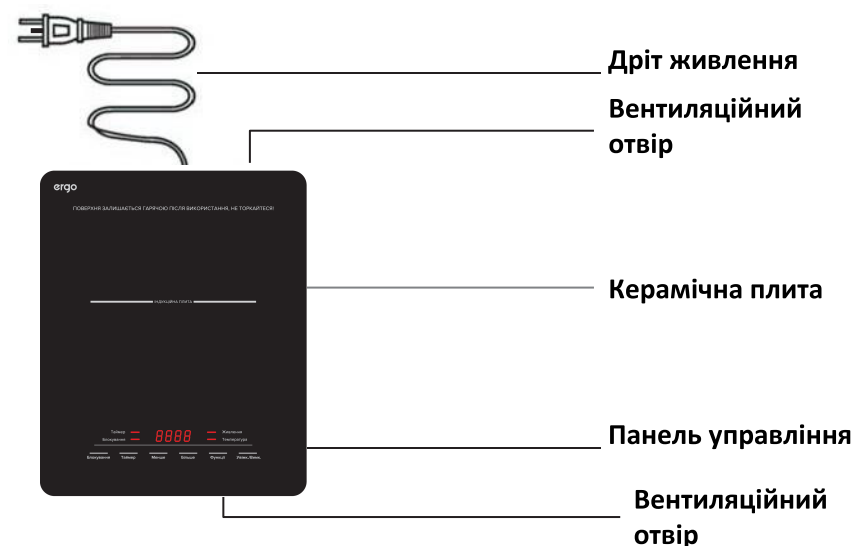
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

1. Переконайтеся в тому, що параметри потужності і напруги, зазначені на приладі, відповідають потужності і напрузі вашої електромережі.
2. Цей прилад призначений виключно для побутового застосування. Використання приладу в комерційних цілях не припустимо!
3. Цей прилад не призначено для використання дітьми та особами з обмеженими можливостями. Використання приладу в подібному випадку має контролюватися людьми, відповідальними за їх безпеку.
4. Не встановлюйте прилад на мокрих, слизьких та гарячих поверхнях. Рекомендується розташовувати прилад і дріт живлення далеко від краю робочої поверхні, прямих сонячних променів і вологи. Розташуйте прилад в місцях важкодоступних для дітей.
5. Після тривалого перебування на холоді перед увімкненням необхідно витримати прилад протягом 1 години при кімнатній температурі.
6. Встановлюйте плиту на горизонтальній поверхні на відстані не менше 10 см від стіни та краю стола.
7. Підключайте прилад тільки до окремо обладнаної розетки із заземленням. В жодному разі не використовуйте подовжувачі з перетином дроту меншим, ніж у приладі.
8. Перед кожним використанням перевіряйте дріт живлення та інші частини приладу на предмет наявності пошкоджень. При виявленні будь-яких дефектів необхідно негайно вимкнути прилад та від'єднати вилку живлення від розетки електромережі.
9. Вимикайте прилад з розетки, якщо він не буде використовуватися протягом тривалого часу.
10. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** плиту на відкритому повітрі та при сильній вологості.
11. **ПАМ'ЯТАЙТЕ!** Сама плита не нагрівається, але її нагріває гарячий посуд. Не торкайтеся керамічної поверхні плити одразу після закінчення процесу приготування, дайте їй охолонути.
12. Особливу обережність слід проявляти при переміщенні плити зі встановленою на ній ємністю з гарячою олією або з гарячою водою.
13. Не ставте порожній посуд на плиту, оскільки він швидко нагрівається. Аби уникнути пошкоджень спочатку покладіть у посуд інгредієнти, а потім встановіть на плиту.
14. Не нагрівайте на плиті герметично закритий посуд, в тому числі закриті консервні банки, оскільки вони можуть вибухнути.
15. Не кладіть металеві, намагнічені або електронні пристрої, такі як кредитні картки, flash-карти, USB-накопичувачі, диктофони, CD/DVD-диски і т.п., на поверхню плити або поруч з нею під час роботи. Електромагнітне поле може пошкодити їх вміст. Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки можуть сильно нагрітися.
16. Не використовуйте плиту на килимі, скатертині та ін., оскільки це може перешкодити вентиляції і привести до перегріву і поломки плити.
17. Вентилятор продовжує працювати ще 1 хвилину після вимкнення індукційної плити, це обумовлено безпекою. Котушці необхідно охолонути, за рахунок роботи вентилятора.
18. В жодному разі не кладіть корпус приладу в воду чи іншу рідину. Не допускайте контакту електричних з'єднань з водою.
19. У разі виявлення будь-яких несправностей необхідно припинити використання приладу і звернутися до спеціалізованого сервісного центру. В жодному разі не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.
20. Під час використання прилад сильно нагрівається. Остерігайтеся дотику до нагрівальних поверхонь.

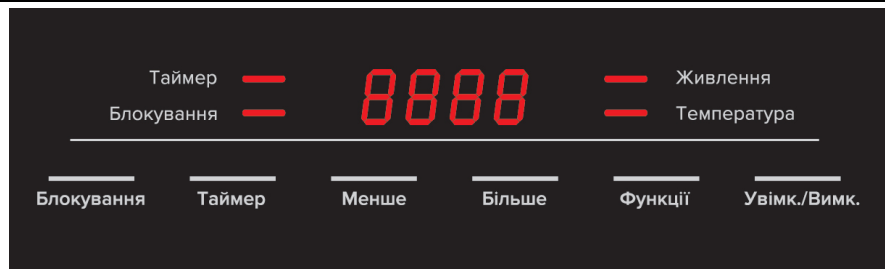
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	~220-240 В, 50 Гц
Потужність	1800 Вт
Змінна температура	60 °С - 240 °С
Таймер	180 хвилин

СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Встановіть на плиту посуд з продуктами.
2. Натисніть кнопку «Увімк./Вимк.», аби увімкнути прилад.
3. В ручному режимі перемикання між режимами меню здійснюється за допомогою короткочасного натискання кнопки «Функція», при цьому в меню засвічується відповідний індикатор "Живлення", "Температура" та "Таймер".
4. Оберіть потрібну потужність і температуру за допомогою кнопок «Більше» «Менше», а також встановіть таймер, якщо це необхідно.
5. Натискайте клавішу «Більше», аби збільшити і клавішу «Менше», аби зменшити необхідні параметри.
6. Щоб скинути налаштування та вимкнути плиту, натисніть кнопку «Увімк./Вимк.».
7. Після використання вимкніть прилад, дайте йому охолонути, після чого відключіть його від електромережі.

Примітка! Не рекомендується виймати штекер з розетки до закінчення роботи охолоджуючого вентилятора.

ТАЙМЕР ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

У процесі приготування їжі ви можете встановити час в діапазоні від 1 до 180 хвилин, через який відбудеться автоматичне вимикання плити. Для установки таймера спочатку оберіть потрібну вам програму, потім натисніть кнопку «Таймер» та за допомогою регулятора встановіть необхідний час.

Потім значення зафіксується та почнеться зворотний відлік часу. Для відключення таймера приготування натисніть кнопку «Увімк./Вимк.».

Примітка:

1. При виборі ручного режиму приготування ви можете налаштувати всі необхідні параметри приготування їжі.
2. Захист від перегріву: пристрій обладнаний захистом від перегріву. Якщо посуд стає дуже гарячим, пристрій автоматично вимикається. Якщо це сталося, зачекайте кілька хвилин, аби посуд охолов.
3. Не дозволяйте користуватися плитою дітям або людям з обмеженими можливостями.