

Интеллектуальная индукционная плита

Инструкция по эксплуатации

Модель: IHP-1607

ergo

ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ,
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ ЗА ВАШЕЙ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТОЙ.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код	Возможная причина	Решение
E0	Использование несовместимой посуды или слишком маленькой посуды (менее 12 см в диаметре).	Поставьте на плиту подходящую посуду.
E1	Катушка плохо соединена; Сбой работы электроцепи	Обратитесь к продавцу согласно гарантийным обязательствам описанным в гарантийном талоне.
E2	Сбой работы теплового датчика	Обратитесь к продавцу согласно гарантийным обязательствам описанным в гарантийном талоне.
E3	Высокое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E4	Низкое напряжение сети.	
E5	Перегрев поверхности плиты.	Дайте прибору остить. Проверьте кастрюлю/ сковороду на наличие в них еды/воды, возможно на плите находится пустая кастрюля.
E6	Сбой работы вентилятора; Вентиляционные отверстия засорены	Обратитесь к продавцу согласно гарантийным обязательствам описанным в гарантийном талоне. Прочистите вентиляционные отверстия.

Благодарим Вас за приобретение многофункциональной индукционной плитки. Пожалуйста, перед началом эксплуатации плитки прочтайте все инструкции для безопасного и эффективного использования.

СОДЕРЖАНИЕ

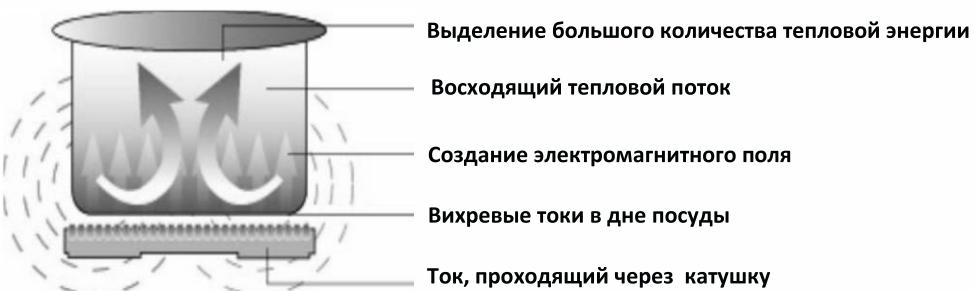
Введение.....	1
Принцип работы индукционной плиты	1
Технические данные	2
Составные части	2
Панель управления	3
Эксплуатация	3
Меры предосторожности.....	5
Обслуживание и очистка.....	6
Требования к кухонной посуде	6
Устранение неисправностей	7

ВВЕДЕНИЕ

Ваша индукционная плита - одна из новых экологически чистых кухонных принадлежностей, разработанных нашей компанией в соответствии с европейской, американской и японской передовыми технологиями. Ваша индукционная плитка имеет международный стандарт, подходящий для всех видов приготовления. За короткое время может быть достигнута 93% эффективность нагрева, от запуска до кипения, со своей собственной компьютеризированной системой контроля безопасности, обеспечивающей надежную и безопасную эксплуатацию. Возможности приготовления пищи без огня, дыма и отходящих паров, позволяет избежать большинства трудностей, которые возникают при традиционной готовке.

Индукционные плиты предпочитает большое количество клиентов. Ваша индукционная плита будет более безопасной и благоприятной для здоровья вашей семьи, а так же уменьшит загрязнение вашей кухни.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



Принцип работы индукционной плиты основан на индукционном нагреве, который представляет из себя нагрев тел в электромагнитном поле за счет теплового действия вихревых электрических токов, протекающих по нагреваемому телу и возбуждаемых в нем благодаря закону электромагнитной индукции. Индукционная плита имеет катушку (индуктор), изготовленную из меди. Когда переменный ток высокой частоты проходит через катушку, в ней и вокруг нее создается переменное электромагнитное поле. Большое количество производимой тепловой энергии быстро нагревает дно, тем самым, быстро нагревая продукты с тепловой эффективностью до 93%.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Перед очисткой отключите питание и выньте вилку.
- Начинайте очистку только после полного остывания плиты.
- Для очистки плиты рекомендуется использовать осветленное моющее средство.
- Используйте чистую влажную ткань для чистки устройства.
- Не разливайте воду на плиту, вода, которая попала внутрь плиты, может привести к неисправности.
- Перед приготовлением очистите керамическую плиту и посуду для приготовления, в противном случае грязь после приготовления будет тяжело очищаться, а плита может обесцвечиваться.
- Вы можете использовать пылесос для очистки вентиляционных отверстий.
- Не используйте для очистки агрессивные чистящие средства. Это может повредить плиту в следствии химической реакции.
- Не используйте бензин, разбавитель, щетку для чистки или полирующий порошок для очистки индукционной плиты.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ ПОСУДЕ

Совместимая посуда

Вы можете использовать любую посуду, которая может намагничиваться, это легко проверить при помощи магнита. Для приготовления пищи на индукционной плите подходит стальная, чугунная, эмалированная посуда, нержавеющая сталь, предназначенная для индукционного нагрева, сковороды и кастрюли с плоским дном диаметром 12-26 см, а также посуда, изготовленная из эмалированной стали с антипригарным покрытием.



Несовместимая посуда

Не подходит для приготовления на индукционной плите посуда, которая не намагничивается. Не используйте термостойкое стекло, керамическую, медную и алюминиевую посуду, а также сковородки из немагнитной нержавеющей стали. Также не применяйте посуду со сферическим



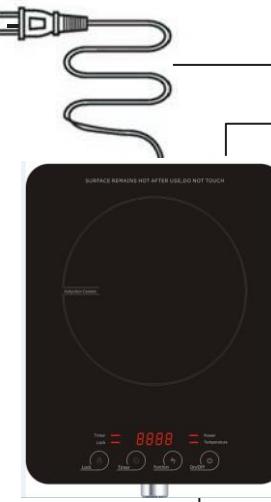
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Убедитесь в том, что параметры мощности и напряжения, указанные на приборе, соответствуют мощности и напряжению вашей электросети.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями. Использование прибора в подобном случае должно контролироваться людьми, ответственными за их безопасность.
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать прибор и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах труднодоступных для детей.
- После длительного пребывания на холоде перед включением необходимо выдержать прибор в течение 1 часа при комнатной температуре.
- Устанавливайте плиту на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Подключайте прибор только к отдельно оборудованной розетке питания с заземлением. Ни в коем случае не используйте удлинители с сечением провода меньше, чем у прибора.
- Перед каждым использованием проверяйте шнур питания и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо незамедлительно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.
- Отключайте прибор из розетки, если не планируете использовать его в течение длительного времени.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** плиту на открытом воздухе и при сильной влажности.
- ПОМНИТЕ!** Сама плита не нагревается, но ее нагревает горячая посуда. Не прикасайтесь к керамической поверхности плиты сразу после окончания процесса приготовления, дайте ей остить.
- Особую осторожность нужно проявлять при перемещении плиты с установленной на ней ёмкостью с горячим маслом либо с горячей водой.
- Не ставьте пустую посуду на плиту, так как она быстро нагревается. Во избежание повреждений сначала уложите в посуду ингредиенты, а затем установите на плиту.
- Не нагревайте на плитке герметично закрытую посуду, в том числе закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.
- Не кладите металлические, намагниченные или электронные устройства, такие как кредитные карточки, flash-карты, USB-накопители, диктофоны, CD/DVD-диски и т.п., на поверхность плитки или рядом с ней во время работы. Электромагнитное поле может повредить их содержимое. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки могут сильно нагреваться.
- Не используйте плиту на ковре, скатерти и др., так как это может помешать вентиляции и привести к перегреву и поломке плиты.
- Вентилятор продолжает работать еще 1 минуту после выключения индукционной плиты, это обусловлено безопасностью. Катушке необходимо остыть, за счет работы вентилятора.
- Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель №	IHP-1607
Напряжение	~220-240 В, 50 Гц
Мощность	1800 Вт
Изменяемая температура	60 °C - 240 °C
Таймер	180 минут

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ



Шнур питания

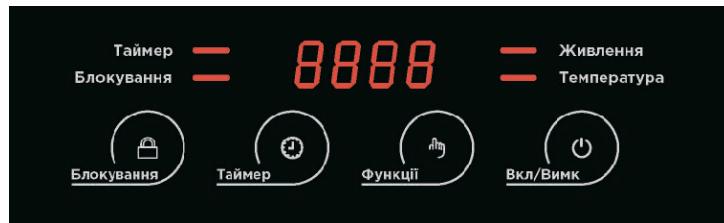
Вентиляционное
отверстие

Керамическая
плита

Панель управления

Вентиляционное
отверстие

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте на плиту посуду с продуктами.
2. Нажмите кнопку «Вкл/Вимк», чтобы включить прибор.
3. В ручном режиме переключение между режимами меню осуществляется при помощи кратковременного нажатия кнопки «Функції», при этом в меню загорается соответствующий индикатор "Живлення"(Питание), "Температура" и "Таймер".
4. Выберите нужную мощность и температуру при помощи регулятора, а также установите таймер, если это необходимо.
5. Вращайте регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить и против часовой стрелки, чтобы уменьшить требуемые параметры.
6. Чтобы сбросить настройки и выключить плиту, нажмите кнопку «Вкл/Вимк».
7. После использования выключите прибор, дайте ему остыть, после чего отсоедините его от электросети.

Примечание! Не рекомендуется вынимать штепсельную вилку из розетки до окончания работы охлаждающего вентилятора.

ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В процессе приготовления пищи вы можете задать время в диапазоне от 1 до 180 минут, через которое произойдет автоматическое выключение плиты. Для установки таймера вначале выберите нужную вам программу, затем нажмите кнопку «Таймер» и с помощью регулятора установите необходимое время.

Затем значение зафиксируется и начнется обратный отсчет времени. Для отключения таймера приготовления нажмите кнопку «Вкл/Вимк».

Примечание:

1. При выборе автоматического режима приготовления вы не сможете настраивать требуемую мощность и таймер плиты.
2. При выборе ручного режима приготовления вы можете настраивать все необходимые параметры приготовления пищи.
3. Защита от перегрева: устройство оборудовано защитой от перегрева. Если посуда становится слишком горячей, устройство автоматически выключается. Если это произошло, подождите несколько минут, чтобы посуда остыла.
4. Не позволяйте пользоваться плитой детям или людям с ограниченными возможностями.