



# Інтелектуальна індукційна плита

Інструкція з експлуатації

Модель: ІНР-1606

# ergo

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

## ЗМІСТ

Вступ .....	1
Принцип роботи індукційної плити.....	1
Технічні дані.....	2
Складові частини.....	2
Панель управління .....	2
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 і 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 плитки, 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.

## 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, пательні та каструлі з плоским дном діаметром 12-26 см, а також посуд, виготовлений з емальованої сталі з антипригарним покриттям.



### 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.



## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

1. Переконайтеся в тому, що параметри потужності та напруги, зазначені на приладі, відповідають потужності та 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 і 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 плитку, оскільки він швидко нагрівається. Щоб уникнути пошкоджень спочатку помістіть в посуд інгредієнти, а потім поставте 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 нагрітись.
16. Не використовуйте плитку на килимі, скатертині та ін., оскільки це може перешкодити вентиляції та 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 та звернутися до спеціалізованого сервісного центру. В жодному разі не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель №	INP-1606
Напруга	~220-240 В, 50 Гц
Потужність	1800 Вт
Змінна температура	60 °C - 240 °C
Таймер	180 хвилин

## СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

### ОПИС

1. Нагрівальна поверхня
2. Регулятор управління
3. Панель управління та дисплей
4. Повітрязабірні отвори
5. Вентиляційні отвори



### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЙ

#### 1. Кнопка "ВКЛ/ВИМК"

Увімкнення та вимкнення плити.

#### 2. Дисплей

Дисплей показує налаштування параметрів потужності, температури, таймера або код несправності, що виникла. У режимі очікування дисплей показує "OFF".

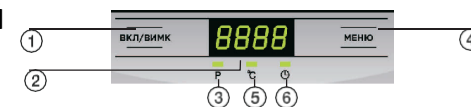
#### 3. Індикатор рівня потужності приготування їжі.

#### 4. Кнопка "МЕНЮ"

Використовуючи кнопку "МЕНЮ" можна перемикатися між режимами налаштування параметрів потужності, температури і таймера.

#### 5. Індикатор рівня температури приготування їжі.

#### 6. Індикатор автоматичного відключення за таймером.



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## 1) УВІМКНЕННЯ ПЛИТИ

1. Після підключення штепселя індукційної плити до розетки ви почуєте звуковий сигнал та побачите на дисплеї напис "OFF".
2. Натисніть кнопку «УВІМК./ВИМК.», аби увімкнути прилад. На дисплеї з'явиться напис "ON", запуститься вентилятор і плита перейде з режиму очікування в режим нагрівання.
3. Інтелектуальна індукційна плита визначить правильність посуду, що використовується. Якщо посуд відповідає вимогам, натисніть кнопку "Меню" та оберіть необхідні налаштування.
4. В іншому випадку, якщо посуд не відповідає вимогам, обрати режими меню після натискання кнопки "Меню" не вдасться. Ви почуєте звуковий сигнал, який повторюється, і на дисплеї з'явиться напис "E0". Плита перейде в режим очікування через 40 секунд після цього.

## 2) НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

1. Натисніть кнопку "Меню" один раз, засвітиться індикатор налаштування потужності.
2. Після увімкнення плитки налаштування потужності автоматично встановиться на 1600 Вт.
3. За допомогою регулятора управління ви можете змінити потужність приготування їжі в діапазоні від 200 до 1800 Вт (10 ступенів)

## 3) НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

1. Натисніть кнопку "Меню", засвітиться індикатор налаштування температури.
2. Після увімкнення плитки налаштування температури автоматично встановиться на 240 °C.
3. За допомогою регулятора управління ви можете змінити температуру приготування їжі в діапазоні від 60 до 240 °C (10 ступенів).

## 4) НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРУ

- Після установки рівня потужності

1. Натисніть кнопку "Меню" втретє, засвітиться індикатор налаштування потужності, на дисплеї з'явиться "0:00".
2. За допомогою регулятора управління ви можете встановити необхідний час в діапазоні від 0 до 180 хвилин із кроком налаштування в 1 хвилину.
3. Після установки таймера почекайте, поки дисплей покаже значення потужності 1600 Вт, ви можете змінити його за допомогою регулятора управління.

- Після установки температури

1. Натисніть кнопку "Меню" в четвертий раз, засвітиться індикатор налаштування температури, на дисплеї з'явиться "0:00".
2. За допомогою регулятора управління ви можете встановити необхідний час в діапазоні від 0 до 180 хвилин із кроком налаштування в 1 хвилину.
3. Після установки таймера почекайте, поки дисплей покаже значення температури 240 °C, ви можете змінити його за допомогою регулятора управління.

## 5) ВИМКНЕННЯ ПЛИТИ

1. Після завершення приготування їжі, вимкніть індукційну плиту кнопкою "УВІМК./ВИМК", на дисплеї з'явиться напис "OFF". Вентилятор буде працювати ще близько 1 хв.
2. Після зупинки вентилятора, від'єднайте штекер від розетки та дайте плиті охолонути.