

**Індукційна плитка**

**ORION**

Модель :OHP-18B

**Інструкція з експлуатації**

# Зміст

1. Характеристики.....	3
2. Робота.....	3
3. Функції.....	3
4. Замітки.....	4
5. Безпека.....	4
6. Система захисту.....	4
7. Засоби безпеки.....	5
8. Чищення та догляд.....	6
9. Визначення поломок.....	6

## 1. Характеристики

Індукційна переносна плита із програмою установки часу приготування їжі, температури й регулювання потужності. Легко використовується при експлуатації та чищенні.

Щоб індукційна плита працювала, потрібно користуватися посудом з матеріалу, що володіє чітко вираженими феромагнітними властивостями:

- чавунний або емальований посуд;
- спеціальний посуд для індукційних плит, відзначений відповідним знаком.

Посуд з міді, алюмінію, жаростійкого скла й інших немагнітних матеріалів не підходить для використання на індукційній плиті.

## 2. Робота

- Вставте вилку шнура живлення в розетку електромережі.
- Засвітиться індикатор живлення й пролунає звуковий сигнал.
- На дисплеї відобразиться "----".
- Прилад знаходиться в режимі очікування.
- По закінченні експлуатації натисніть кнопку ON/OFF, щоб виключити плиту.
- Відключіть прилад від мережі.

## 3. Функції

1. Fry (жарити): Початково встановлений рівень потужності 6 - 1600Ват. Всього 7 рівнів: 1 рівень- 400 Ват, 2 - 800Ват, 3 - 1000Ват, 4 - 1200Ват, 5 - 1400Ват, 6 - 1600Ват, 7 - 1800Ват. Кнопки '+' і '-' використовуються для вибору потрібного рівня потужності. При цій функції можливе встановлення таймера.
2. Hot Pot: Початково встановлений рівень потужності 6 - 1600Ват. Всього 7 рівнів: 1 рівень- 400 Ват, 2 - 800Ват, 3 - 1000Ват, 4 - 1200Ват, 5 - 1400Ват, 6 - 1600Ват, 7 - 1800Ват. Кнопки '+' і '-' використовуються для вибору потрібного рівня потужності. Для цієї функції можливе встановлення таймера. Різниця між функціями hot pot і Fry у тому, що якщо в процесі приготування на плиту переллється вода, плита автоматично відключиться.
3. Barbecue (барбекю): Ця функція автоматична. Початково встановлена температура 240°C . Всього для цієї функції 7 рівнів установки температури: 1 рівень - 80 °C , 2 рівень - 120 °C , 3 рівень - 140 °C, 4 рівень - 160 °C, 5 - 200 °C, 6 - 220°C , 7 - 240°C. В індукційній плиті встановлений температурний датчик, за допомогою якого досягається певна температура. При цій функції можна використовувати таймер.
4. Soup (суп): Ця функція автоматична. Вона складається з 3-х етапів: 1-й етап - індукційна плитка працює на рівні потужності 3 (1000 Вт) на протязі 12 хвилин; 2-й етап – після 1-го етапу індукційна плитка працює на рівні потужності 1 (400 Вт) на протязі 78 хвилин; 3-й етап – після загального часу роботи 90 хвилин плитка закінчує нагрів, лунає сигнал и плитка автоматично відключається. При цій функції таймер не використовується.
5. Heating (підігрівання молока): Початково встановлена температура 60° - 80°. Після того, як температура досягне 60° - 80°, прилад для охолодження почне підтримувати температуру 60° - 80° протягом 5-10 хвилин.

6. Boil (кип'ятіння): Ця функція автоматична. Доводить холодну воду до кип'ятіння, потім плита автоматично відключається.
7. Cook Rice (готування рису): Функція автоматична. Після завершення готування плита відключається автоматично. При цій функції таймер не використовується.

#### **4. Замітки**

1. Скло-керамічна конфорка швидко нагрівається, тому не слід ставити на плиту порожню сковорідку або каструлю.
2. Ставте каструлю або сковороду на середину конфорки, діаметр дна посуду повинен бути 8-22см.
3. Якщо ви не користувалися плитою протягом довгого часу, то перед використанням включіть прилад у мережу на 10 хв.
4. Не пересувайте плиту із встановленим на ній посудом.
5. Не ставте прилад поруч із вологими предметами, які виділяють випар або нагріваючими приладами.
6. Встановлюйте плиту на плоску рівну поверхню, на відстані 10см. від стіни.

#### **5. Безпека**

##### Зміни напруги

При зміні напруги в електромережі, пролунає сигнал і на дисплеї відобразиться E0 або E7, відключіть плиту.

#### **6. Система захисту**

Використовуйте посуд, діаметр якої не менш, ніж 8см., інакше конфорка не буде нагріватися. Користуйтеся посудом із чавуну, сталі або спеціальним посудом для індукційних плит. Якщо на плиті немає посуду, то спрацює система автозахисту, конфорка не буде нагріватися, пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться код E5, після закінчення 30 секунд плита автоматично відключиться, але якщо ви на плиту поставите каструлю або сковороду з підходящого матеріалу скло-керамічна конфорка почне автоматично нагріватися.

При перегріві плити:

Якщо температура скло-керамічної конфорки занадто висока, то плита автоматично відключиться й на дисплеї з'явиться код E3 або E6.

Автоматичне відключення:

Плита автоматично відключається у випадку, якщо на протязі 2 годин не проводиться експлуатація.

## **7. Засоби безпеки**

1. Перед початком експлуатації перевірте, чи відповідають технічні характеристики прилада, зазначені на наклейці, параметрам електромережі. Неправильне користування приладом може призвести до його поломки й заподіяти шкоду користувачеві.
2. При виявленні будь-яких дефектів або пошкоджень, не включаєте плиту й зверніться в сервісний центр.
3. Не кладіть на плиту ножі, кришки й інші металеві предмети. При роботі приладу вони можуть нагрітися.
4. Не кладіть на плиту намагнічені предмети, такі як кредитні картки або аудіо касети.
5. Щоб уникнути перегріву плити, не кладіть на поверхню плити фольгу або будь-які інші металеві предмети.
6. Не вставляйте у вентиляційні отвори інструменти або провід. Це може призвести до ураження електричним струмом.
7. Не доторкайтеся до гарячої керамічної поверхні.
8. Не нагрівайте на плиті закриті консервні банки, тому що вони можуть вибухнути.

## **8. Чищення та догляд**

- Перед чищенням відключіть прилад від мережі.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте прилад і шнур живлення у воду або інші рідини. Стежте, щоб вода не потрапила усередину приладу.
- Протріть керамічну поверхню вологою тканиною з мийним засобом. Не застосовуйте абразивні засоби.
- Не використовуйте роз'їдаючі речовини, щоб не пошкодити пластикові деталі й панель керування.
  - Не використовуйте займісті речовини, кислоти або луги поблизу приладу. Це може призвести до загоряння.

## **9. Визначення поломок**

Якщо плита неправильно працює, будь ласка, перевірте наступне:

Помилка - 1: При підключенні до електромережі не звучить сигнал і немає підсвічування індикатора ON/OFF

Перевірте: Стан шнура, кнопки ON/OFF.

Помилка - 2: Звучить тривалий сигнал, через півхвилини плита відключається й на дисплеї з'являється E5.

Перевірте: Використовується посуд, дно якої виготовлене з матеріалів, що не мають магнітних властивостей або діаметр дна менше 8см.

Помилка - 3: При експлуатації на дисплеї з'являється E3 або E6.

Перевірте: Перевищена температура.

Не працює функція вентиляції.

Відключіть плиту й почекайте 10 хвилин перед тим, як знову нею користуватися.

Помилка - 4: Не контролюється температура при експлуатації.

Перевірте: Дно посуду може бути деформовано.

Температурний датчик пошкоджений.

Помилка - 5: Під час експлуатації звучить тривалий сигнал і на дисплеї з'являється E0 або E7.

Перевірте: Напруга (E0 - напруга занадто висока, E7 - занадто низька)

Попередження: Якщо проблеми не усунуті, зверніться в службу сервісу.