

Електрична плита

Інструкція з експлуатації



1. Загальні положення.

Індукційна плита – це кухонна електрична плита, що розігріває металевий посуд індуктованими вихровими струмами, створюваними високочастотним магнітним полем. Індукційна плита безпечніше, ніж плита зі склокераміки або звичайна плита з чавунними млинцями. В основі роботи приладу лежить явище електромагнітної індукції – виникнення електричного струму в замкнутому феромагнітному контурі внаслідок зміни магнітного потоку, що проходить через цей контур. Поверхня плити – склокерамічна. Під нею знаходиться індуктор, по якому тече електрострум з частотою 20-60 кГц. Індуктор є первинною обмоткою, а посуд, який ставлять на плиту, вторинною обмоткою. У феромагнітну підшву посуду подаються струми індукції, нагрівається посуд, і продукти, які в ній знаходяться. Гріється каструля, сковорідка, а склокерамічна поверхня, яка знаходиться між індуктором та елементом посуду, нагрівається інерційно та швидко охолоджується після вимкнення.

2. Заходи безпеки.

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед використанням пристрою.

УВАГА! Особи, що носять електро-кардіостимулятори, повинні знаходитися не ближче, ніж на 60см від працюючої плити!

2.1. Для електроживлення пристрою використовуйте електромережу з належними характеристиками.

2.2. Не допускайте перекручування і перегинів шнура живлення через гострий край столу або його торкання нагрітих поверхонь.

2.3. Не використовуйте пристрій поза приміщеннями. Не наражайте пристрій впливу прямих сонячних променів, високих і низьких температур, підвищеної вологості. Уникайте різких перепадів температур і вологості. При переміщенні пристрою з прохолодного приміщення в тепле, і навпаки, зачекайте 1–2 години перед початком експлуатації, не включаючи його.

2.4. Не встановлюйте пристрій поблизу газових, електричних плит і духових шаф. Розташовуйте плиту на твердій, стійкій, рівній, не металевій поверхні, на відстані від джерел тепла.

2.5. Щоб уникнути ризику пожежі або ураження електрострумом, уникайте попадання води всередину пристрою. Попадання води всередину плити може призвести до порушення нормальної роботи пристрою. При попаданні води на поверхню плити відключіть її від мережі електроживлення. Для подальшого використання протріть плиту чистою сухою тканиною та дочекайтеся висихання намоклих поверхонь.

2.6. Увага! Не розміщуйте порожній посуд на плиту, так як він швидко розжарюється. Щоб уникнути пошкоджень, спочатку укладіть в посуд інгредієнти, а потім встановіть на плиту.

2.7. Не нагрівайте на плиті герметично закритий посуд, у тому числі закриті консервні банки, тому що вони можуть вибухнути.

2.8. Не кладіть металеві, намагнічені або електронні пристрої, такі як мобільні телефони, планшетні ПК, кредитні картки, дискети, 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.

2.9. Вмикайте і вимикайте прилад сухими, чистими руками.

2.10. Не використовуйте плиту в приміщеннях, де в повітрі можуть міститися пари легкозаймистих речовин.

2.11. Ніколи самостійно не намагайтеся розкривати плиту, так як це може призвести до ураження електричним струмом, привести до виходу плити з ладу та анулює гарантійні зобов'язання виробника. Для ремонту і технічного обслуговування звертайтеся тільки до уповноважених сервісних центрів.

2.12. Не блокуйте вентиляційні отвори і не встановлюйте пристрій в місцях, де нормальне охолодження плити під час роботи неможливо. Завжди розміщуйте плиту на відстані не менше, ніж 5см від стіни, для забезпечення нормального теплообміну і запобігання виходу пристрою з ладу.

2.13. Не торкайтеся до керамічної поверхні плити відразу після закінчення процесу приготування. Дайте плиті охолонути.

2.14. Не використовуйте при чищенні плити абразивні матеріали і з'єднання. Тримайте плиту в чистоті, в іншому випадку може погіршуватися стан її поверхні, що може вплинути на термін служби плити або призвести до небезпечних ситуацій.

2.15. У разі пошкодження скляної поверхні, навіть якщо це буде невелика тріщинка, негайно вимкніть пристрій від електромережі та зверніться до сервісного центру. Забороняється використання пристрою при пошкодженні мережної вилки або мережевого шнуру.

2.16. По закінченню використання не забувайте відключати плиту від мережі електроживлення. Обов'язково відключайте плиту від мережі електроживлення перед початком мийки чи протирання вологою ганчіркою.

2.17. Не використовуйте посуд, не призначений для індукційних плит.

3. Посуд для індукційної варильної панелі.

Для індукційних плит використовуйте тільки посуд, дно якого має феромагнітні властивості, тобто здатне притягувати звичайний побутовий магніт. До такого посуду відноситься чавунний, мідний, сталевий, емальований посуд та посуд з нержавіючої сталі. Для досягнення найкращого результату використовуйте спеціальний посуд для індукційних плит. На підшві такого посуду позначено символом або написано, що він є придатним для індукційних плит. Дно посуду має бути рівним і круглим. Діаметр дна повинен бути не менше 12см. Не можна використовувати посуд з нерівним дном, кераміки, скла або алюмінію, а також посуд з діаметром дна менше 12 см.

4. Опис пристрою.



Режим 1 (P1) : потужність – 1500 Вт імпульсно.

Режим 2 (P2) : потужність – 1500 Вт постійно.

Режим 3 (P3) : потужність – 2500 Вт.

Режим 4 (P4) : потужність – 3000 Вт.

Режим 5 (P5) : потужність – 3500 Вт.

5. Використання пристрою.

Перед включенням переконайтеся, що плита суха і чиста. Для включення плити використовуйте тумблер на електричному щітку. Після включення тумблера йде звуковий сигнал і на дисплеї загоряються білі смужки. Поверніть ручку регулятора в положення «ON/OFF». Встановіть посуд по центру конфорки. Ручкою регулятора запустіть процес приготування. Загориться індикатор «POWER». Цифрами від 1 до 5 позначені режими приготування. При встановленні певного режиму на дисплеї загоряється відповідні позначення (P1-P5).

Щоб задати хвилини приготування, натисніть кнопку «TIME» один раз – загориться індикатор «TIME». Кнопками «+» та «-» встановіть необхідне число хвилин для приготування. Щоб задати години приготування, натисніть кнопку «TIME» два рази, кнопками «+» та «-» встановіть необхідне число годин для приготування. Максимальний час для приготування – 24 години, мінімальний – 1 хвилина.

Якщо під час приготування їжі ви приберете посуд з плити, то пристрій кожні 2 секунди буде подавати звуковий сигнал і через 60 секунд автоматично відключиться. Після закінчення робочої зміни дочекайтеся, поки вимкнуться вентилятори охолодження, потім відключіть плиту від електромережі тумблером на електрощітку. Проведіть чищення плити.

6. Чищення та догляд.

Перед початком чищення відключіть плиту від електромережі і дайте їй охолонути. Використовуйте м'які миючі засоби, нанесені на губку або на м'яку тканину. При чищенні робочої поверхні забороняється використовувати абразивні миючі засоби. Забороняється занурювати пристрій у воду або у будь-які інші рідини. Регулярно проводьте чищення робочої поверхні пристрою.

ВАЖЛИВО! Серйозний ворог склокераміки – це цукор. Якщо він потрапив на плиту, то слід змахнути його, а потім протерти це місце засобом по догляду. Якщо потрапив сироп або варення, то треба видалити пляму спеціальним скребком, а потім протерти засобом для чищення склокераміки.

Виріб відповідає вимогам ДСТУ ІЕС 60335-2-36:2010; ДСТУ CISPR 14-1:2004; ДСТУ CISPR 14-2:2007

