

**Индукционная плитка**

**ORION**

Модель :ОНР-18В

**Инструкция по эксплуатации**

# Содержание

1. Характеристики.....	3
2. Работа.....	3
3. Функции.....	3
4. Заметки.....	4
5. Безопасность.....	4
6. Система защиты.....	4
7. Меры предосторожности.....	5
8. Чистка и уход.....	6
9. Определение поломок.....	6

## 1. Характеристики

Индукционная переносная плита с программой установки времени приготовления пищи, температуры и регулирование мощности. Легко используется при эксплуатации и очистке.

Чтобы индукционная плита работала, нужно пользоваться посудой из материала, обладающего четко выраженными ферромагнитными свойствами:

- чугунная или эмалированная посуда;
- специальная посуда для индукционных плит, отмеченная соответствующим знаком.

Посуда из меди, алюминия, жаростойкого стекла и прочих немагнитных материалов не подходит для использования на индукционной плите.

## 2. Работа

- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.
- Загорится индикатор питания и прозвучит звуковой сигнал.
- На дисплее отобразится “----”.
- Прибор находится в режиме ожидания.
- После окончания эксплуатации нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить плиту.
- Отключите прибор от сети.

## 3. Функции

1. Fry (жарить): Изначально установленный уровень мощности 6 – 1600Ватт. Всего 7 уровней: 1 уровень- 400 Ватт, 2 - 800Ватт, 3 – 1000Ватт, 4 - 1200Ватт, 5 – 1400Ватт, 6 – 1600Ватт, 7 – 1800Ватт. Кнопки ‘+’ и ‘-’ используются для выбора нужного уровня мощности. При этой функции возможно установление таймера.
2. Hot Pot: Изначально установленный уровень мощности 6 – 1600Ватт. Всего 7 уровней: 1 уровень- 400 Ватт, 2 - 800Ватт, 3 – 1000Ватт, 4 - 1200Ватт, 5 – 1400Ватт, 6 – 1600Ватт, 7 – 1800Ватт. Кнопки ‘+’ и ‘-’ используются для выбора нужного уровня мощности. Для этой функции возможно установление таймера. Разница между функциями hot pot и Fry в том, что если в процессе приготовления на плиту перельется вода, плита автоматически отключится.
3. Barbecue (барбекю): это функция автоматическая. Изначально установленная температура 240°C. Всего для этой функции 7 уровней установки температуры: 1 уровень - 80 °C , 2 уровень - 120 °C , 3 уровень - 140°C, 4 уровень - 160 °C, 5 - 200 °C, 6 - 220°C, 7 - 240°C. В индукционной плите установлен температурный датчик, с помощью которого достигается определенная температура. При этой функции можно использовать таймер.
4. Soup (суп): Эта функция автоматическая. Она состоит из 3-х этапов: 1-й этап - индукционная плитка работает на уровне мощности 3 (1000 Вт) в течение 12 минут; 2-й этап – после 1-го этапа индукционная плитка работает на уровне мощности 1 (400 Вт) в течение 78 минут; 3-й этап – после общего времени работы 90 минут плитка прекращает нагрев, звучит сигнал и плитка автоматически отключается. При этой функции таймер не используется.
5. Heating (подогревание молока): Изначально установленная температура 60° - 80°. После того, как температура достигнет 60° - 80°, прибор для охлаждения начнет поддерживать температуру 60° - 80° на

протяжении 5-10 минут.

6. Boil (кипячение): Эта функция автоматическая. Доводит холодную воду до кипячения, затем плита автоматически отключается.
7. Cook Rice (приготовление риса): Функция автоматическая. После завершения приготовления плита отключается автоматически. При этой функции таймер не используется.

#### **4. Заметки**

1. Стекло-керамическая конфорка быстро нагревается, поэтому не следует ставить на плиту пустую сковородку или кастрюлю.
2. Ставьте кастрюлю или сковороду на середину конфорки, диаметр дна посуды должен быть 8-22 см.
3. Если вы не пользовались плитой на протяжении долгого времени, то перед использованием включите прибор в сеть на 10 мин.
4. Не передвигайте плиту с установленной на ней посудой.
5. Не ставьте прибор рядом с влажными предметами, которые выделяют испарение или нагревательными приборами.
6. Устанавливайте плиту на плоскую ровную поверхность, на расстоянии 10 см. от стены.

#### **5. Безопасность**

Изменения напряжения

При изменении напряжения в электросети, прозвучит сигнал и на дисплее отобразится E0 или E7, отключите плиту.

#### **6. Система защиты**

Используйте посуду, диаметр которой не менее чем 8 см., в противном случае конфорка не будет нагреваться.

Пользуйтесь посудой из чугуна, стали или специальной посудой для индукционных плит. Если на плите нет посуды, то сработает система авто защиты, конфорка не будет нагреваться, прозвучит сигнал и на дисплее появится код E5, по истечении 30 секунд плита автоматически отключится, но если вы на плиту установите кастрюлю или сковороду из подходящего материала стекло-керамическая конфорка начнет автоматически нагреваться.

При перегреве плиты:

Если температура стекло-керамической конфорки слишком высокая, то плита автоматически отключится и на дисплее появится код E3 или E6.

Автоматическое отключение:

Плита автоматически отключается в случае, если в течении 2 часов не проводится эксплуатация.

## **7. Меры предосторожности**

1. Перед началом эксплуатации проверьте, соответствуют ли технические характеристики прибора, указанные на наклейке, параметрам электросети. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
2. При обнаружении любых дефектов или повреждений, не включайте плиту и обратитесь в сервисный центр.
3. Не кладите на плиту ножи, крышки и другие металлические предметы. При работе прибора они могут нагреться.
4. Не кладите на плиту намагниченные предметы, такие как кредитные карточки или аудио кассеты.
5. Во избежание перегрева плиты, не кладите на поверхность плиты фольгу либо любые другие металлические предметы.
6. Не вставляйте в вентиляционные отверстия инструменты или провода. Это может привести к поражению электрическим током.
7. Не прикасайтесь к горячей керамической поверхности.
8. Не нагревайте на плите закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.

## **8. Чистка и уход**

- Перед очисткой отключите прибор от сети.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Следите, чтобы вода не попала внутрь прибора.
- Протрите керамическую поверхность влажной тканью с моющим средством. Не применяйте абразивные средства.
- Не используйте разъедающие вещества, чтобы не повредить пластиковые детали и панель управления.
  - Не используйте воспламеняющиеся вещества, кислоты или щелочи вблизи прибора. Это может привести к возгоранию.

## **9. Определение поломок**

Если плита неправильно работает, пожалуйста, проверьте следующее:

Ошибка - 1: При подключении к электросети не звучит сигнал и нет подсветки индикатора ON/OFF  
Проверьте: Состояние шнура, кнопки ON/OFF.

Ошибка - 2: Звучит продолжительный сигнал, через пол минуты плита отключается и на дисплее появляется E5.

Проверьте: Используется посуда, дно которой изготовлено из материалов, не имеющих магнитных свойств или диаметр дна меньше 8 см.

Ошибка - 3: При эксплуатации на дисплее появляется E3 или E6.

Проверьте: Превышена температура.

Не осуществляется вентиляция.

Отключите плиту и подождите 10 минут перед тем, как снова ее использовать.

Ошибка - 4: Не контролируется температура при эксплуатации.

Проверьте: Дно посуды может быть деформировано.

Температурный датчик поврежден.

Ошибка - 5: Во время эксплуатации звучит продолжительный сигнал и на дисплее появляется E0 или E7.

Проверьте: Напряжение (E0 – напряжение слишком высокое, E7 – слишком низкое)

Предупреждение: Если проблемы не устранены, обратитесь в службу сервиса.