

# ergo



**HP-1509 Багатофункціональна**

**ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА**

**Інструкція з експлуатації**

Дякуємо Вам за придбання багатофункціональної інфрачервоної електричної плити. Будь ласка, перед початком експлуатації плити прочитайте всі інструкції для безпечного і ефективного використання. Збережіть цю інструкцію для подальшої довідки.

## ЗМІСТ

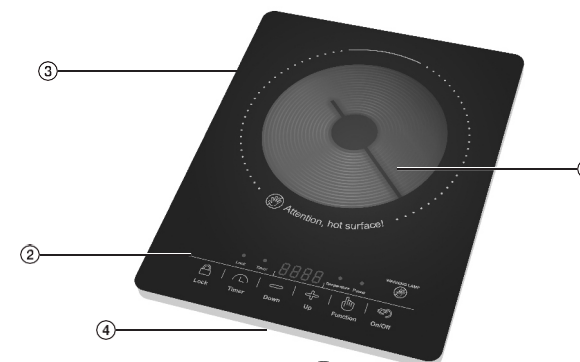
1. Технічні дані ..... 2
2. Експлуатація плити ..... 2
3. Запобіжні заходи ..... 3
4. Вибір посуду для приготування..... 4
5. Пошук несправностей ..... 4
6. Обслуговування та очищення ..... 5

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель №	HP-1509
Напруга	220-240В ~50Гц
Потужність	1800Вт

## ОПИС

1. Нагрівальна поверхня
2. Панель управління з дисплеєм
3. Повітрязбірні отвори
4. Вентиляційні отвори



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ ТА ДІСПЛЕЙ

### 1. Кнопка "Вкл/Вимк"

Включення і вимикання плити.

### 2. Кнопка "Функції"

Використовуючи кнопку "Функції" можна перемикатися між режимами налаштування параметрів потужності, температури.

### 3. Кнопка регулювання параметрів "Більше".

### 4. Кнопка регулювання параметрів "Менше".

### 5. Кнопка включення режиму "Таймер".

### 6. Кнопка включення режиму "Блокування".

### 7. Дисплей

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



## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням плити уважно прочитайте наступні інструкції:

1. Не підключайте вилку до розетки мокрими руками.
2. Не використовуйте розетку, до якої підключено кілька інших споживачів електроенергії.
3. Не використовуйте плиту, якщо шнур вилки пошкоджений або вилка живлення не підходить до гнізда.
4. Не намагайтеся змінювати або ремонтувати будь-які деталі особисто або за допомогою неавторизованого фахівця.
5. Переконайтеся в тому, що параметри потужності і напруги, зазначені на приладі, відповідають потужності і напрузі Вашої електромережі.
6. Перед очищенням поверхні варильної панелі від'єднайте шнур живлення і дочекайтеся, поки поверхня охолоне.
7. Не очищуйте пристрій, розливаючи воду на поверхню, протирайте її вологою тканиною або губкою.
8. Не стукайте пристрій важкими предметами, пристрій може бути пошкоджено.
9. Будь ласка, очистіть нижню частину посуду, перш, ніж поставити її на плитку. Це може запобігти забрудненню поверхні плити. Якщо бруд або плями з'явилися на панелі плити під час приготування, будь ласка, очистіть їх, як можна швидше.
10. Ставте посуд в центр нагрівної панелі плити з метою забезпечення оптимальної роботи. При використанні посуду, яка менше, ніж зона приготування їжі, будь ласка, будьте обережні, щоб не обпектися об гарячі ручки посуду.
11. Якщо поверхня скла пошкоджена, негайно вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
12. Під час приготування їжі, будь ласка, не ставте предмети ближче, ніж на 10 см близько до нагрівної панелі, так як об'єкт може бути підданий тепловому нагріванню.
13. Тримайте електроприлади в недоступному для дітей місці. Не дозволяйте їм користуватися приладами без нагляду.
14. Ніколи не готуйте на плиті в умовах високої температури, наприклад поблизу газової плити або газової печі.
15. Не залишайте масло або промаслені продукти на скляній панелі, щоб уникнути виникнення загоряння. Якщо загоряння викликано маслом, не гасіть, заливаючи його водою. Накрийте загоряння кришкою і вимкніть електроживлення.
16. Не ставте їжу безпосередньо на плиті, завжди використовуйте посуд для приготування.

## ВИБІР ПОСУДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Можуть використовуватися всі типи посуду з нержавіючої сталі, емалі, заліза, кераміки, скла і міді:



### Виключення:

- Посуд з опуклою, увігнутою або нерівною основою (нижньою частиною). Примітка:
- Будь ласка, зверніть увагу на те, що алюмінієвий посуд не рекомендується для приготування, тому що він може залишати плями на поверхні скла.
- Посуд, який використовувався на газових плитах, може мати не повністю плоску основу і може погано поглинати тепло.
- Уникайте перетягування посуду по поверхні скла, щоб уникнути появи подряпин, завжди піднімайте посуд над поверхню.
- Ніколи не використовуйте олов'яну фольгу або пластикові контейнери, тому що вони можуть розплавитися.
- Перевірте основу посуду перед використанням, вона повинна бути гладкою, щоб уникнути появи подряпин на поверхні скла.
- Не ставте гарячий посуд на верхній частині панелі управління або в будь-який інший зоні плити.
- Будь ласка, очистіть основу посуду, перш ніж поставити її на плиту, це може запобігти забрудненню поверхні плити. Якщо бруд або плями з'являться на нагрівній панелі під час приготування, будь ласка, очистіть їх, як можна швидше.

### ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ

№	Код	Можливі причини
1	E1	Спрацював датчик короткого замикання.
2	E2	Перегрів теплового датчика.
3	E6	Спрацював захист від перегріву панелі.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

### • Очищення:

- Не використовуйте для очищення агресивні засоби для чищення. Після того, як поверхня скла охолоне, протріть поверхню нагрівної панелі вологою тканиною, а потім очистіть за допомогою м'якого засобу для підтримки чистоти скляної панелі.
- Сіль, цукор і т.д., що залишилися після приготування їжі, повинні бути очищені для запобігання подряпин на поверхні скла.
- Ні в якому разі не використовуйте сталеві щітки або агресивні засоби для чищення, такі, як розпилувачі і засоби для чищення іржі, щоб очистити плиту.

### • Обслуговування:

Можливі проблеми, які можуть з'явитися в процесі експлуатації і які не впливають на нормальну роботу плити:

- Іржа і подряпини можуть бути викликані залишками цукру, солі та ін. сипучих продуктів, залишених без нагляду на поверхні скла протягом тривалого періоду часу або неправильною формою основи посуду.
- Стирання декоративних зображень може бути викликано використанням невідповідних засобів для чищення.

Описані вище випадки викликані неправильною експлуатацією продукту і не пов'язані з можливими технічними несправностями з вини виробника, тому вони не відносяться до умов гарантійних зобов'язань перед споживачем.