



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN2700

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства. **Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.**

I. Технические характеристики

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1). Модель No.: IN2700 | 2). Мощность: 500Вт – 2700Вт |
| 3). Напряжение: 220В ~ / 50Гц | 4). Температура: 60°C - 240°C |

II. Важно

Перед использованием индукционной плиты внимательно прочтите следующие инструкции.

- 1). Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками, чтобы избежать поражения электрическим током.
- 2). Не подключайте вилку к розетке, к которой подключено несколько других приборов.
- 3). Не используйте плиту, если шнур питания поврежден или вилка неправильно вставлена в розетку.
- 4). Не вскрывайте плиту для самостоятельной замены запасных частей.
- 5). Не используйте плиту вблизи открытого огня или влажных мест.
- 6). Не используйте в местах, где дети могут легко прикоснуться к плите, и не позволяйте детям пользоваться плитой самостоятельно.
- 7). Не ставьте на неустойчивые поверхности.
- 8). Не перемещайте плиту вместе с кастрюлей.
- 9). Не нагревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее, чтобы избежать сухого кипения.
- 10). Не кладите на поверхность плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу.
- 11). Используйте устройство с достаточным пространством вокруг него. Держите лицевую сторону и правую или левую сторону устройства свободными.
- 12). Не используйте устройство на ковре, скатерти (виниловой) или любом другом изделии с низкой термостойкостью.
- 13). Не кладите лист бумаги между кастрюлей или сковородой и устройством. Бумага может сгореть.
- 14). Если на поверхности есть трещины, выключите плиту и немедленно обратитесь в сервисный центр.
- 15). Не перекрывайте воздухозаборник или выпускное отверстие.
- 16). Не прикасайтесь к поверхности плиты сразу после снятия кастрюли или сковороды, так как поверхность плиты все еще будет очень горячей.
- 17). Не ставьте плиту близко к предметам, на которые воздействует магнит, таким как: радиоприемники, телевизоры, банковские карты или магнитофонные кассеты.
- 18). Шнур питания должен быть заменен при помощи квалифицированных специалистов.



- 19) Поверхность плиты может быть заменена при помощи квалифицированных специалистов.

20) Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

Внимание: Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.

III. Как использовать

- 1). Пожалуйста, поставьте подходящую посуду на поверхность индукционной плиты и подключите вилку к подходящей розетке. После подключения загорится индикатор питания, указывающий на то, что питание подключено нормально.
- 2). При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ загорится индикатор нагрева, указывающий на то, что индукционная плита переходит в режим нагрева, мощность уровня по умолчанию составляет 1500 Вт. Отрегулируйте мощность от уровня 500 Вт до 2700 Вт, нажав кнопку “▲” или “▼”.
- 3). При нажатии кнопки HEATING \ TEMP загорится индикатор Keep temp, указывающий на то, что индукционная плита переходит в режим поддержания температуры, температура по умолчанию составляет 100 °С. Отрегулируйте температуру от 60 °С до 240 °С, нажав кнопку “▲” или “▼”.
- 4). Отрегулируйте время от 0 минут до 180 минут с помощью кнопок “▲” или “▼” или в режиме Время.
- 5). При нажатии кнопки ВКЛ /ВЫКЛ в рабочем состоянии индукционная плита немедленно прекратит работу. После прекращения работы вентилятор охладит индукционную плиту в течение одной минуты, а затем выключится.
- 6). Если вы хотите отменить функцию ТАЙМЕРА, просто нажмите ВКЛ / ВЫКЛ. Нажмите ВКЛ / ВЫКЛ, чтобы снова включить таймер.
- 7). Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы оборудования
- 8). Если на поверхности есть трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

IV. Подходящая и неподходящая для использования посуда

- 1). Подходящая посуда.

Сталь, чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды /кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 26 см.



Эмалированный железный котелок Железный или эмалированный чайник Чугунная сковорода Железный сотейник Сковорода для фритюра Кастрюля из нержавеющей стали Железная плоская сковорода

- 2). Неподходящая посуда.

Термостойкое стекло, керамическая емкость, медные, алюминиевые сковороды / кастрюли.

Сковороды/кастрюли с закругленным дном размером дна менее 12 см.



Кастрюля с закругленным дном Алюминиевый или медный чайник Посуда с диаметром меньше 12 см Кастрюля с ножками Керамическая посуда Термостойкая стеклянная посуда

V. Как чистить

- 1). Выньте вилку из розетки и подождите, пока плита полностью остынет. Очищайте плиту после каждого использования.
- 2). Если кастрюли/сковороды используются без очистки, это может привести к обесцвечиванию или появлению пятен от приготовления пищи.
- 3). Не используйте бензин, растворитель, чистящую щетку или полировальный порошок для чистки индукционной плиты.
- 4). Протрите средством для мытья посуды и влажной тканью.
- 5). Используйте пылесос для всасывания грязи из воздухозаборника и выпускного отверстия.
- 6). Никогда не заливайте устройство водой (попадание воды внутрь может привести к неисправности). Электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.