



# ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ INDOKOR IN3500, IN3500S, IN3500 WOK, IN3500S WOK

## 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). Модели.: IN3500, IN3500S, IN3500 WOK, IN3500S WOK
  - 2). Мощность: 500W - 3500W
  - 3). Питание: 220V ~ 50Hz
  - 4). Температурный диапазон: 60°C-240°C
- Корпус из нержавеющей стали
- 10 уровней мощности (500-800-1200-1500-1800-2100-2500-2800-3100-3500)
- 10 уровней температуры (шаг 20 °C)
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды
- Максимальная нагрузка на плиту — 45 кг
- Таймер 0-180 минут

### II. Правила безопасности

**Пожалуйста, прочитайте внимательно эти инструкции перед началом использования индукционной плиты.**

- 1). Не подключайте оборудование мокрыми руками во избежание поражения электрическим током.
- 2). Не подключайте несколько устройств к одному источнику питания.
- 3). Не включайте плиту, если сетевой кабель поврежден или если невозможно безопасно включить устройство в сеть.
- 4). Не разбирайте плиту для самостоятельного ремонта или замены запчастей.
- 5). Не используйте плиту вблизи открытого огня и рядом с возможными протечками воды.
- 6). Не используйте плиту в местах свободного доступа детей и не позволяйте детям самостоятельно пользоваться плитой.
- 7). Не устанавливайте плиту на нетвердые, неустойчивые поверхности.
- 8). Не передвигайте плиту вместе со стоящей на ней посудой
- 9). Не нагревайте пустую посуду и не допускайте выкипания жидкости.
- 10). Не кладите на плиту металлические предметы: ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, жестяные банки и алюминиевую фольгу на рабочую поверхность плиты.
- 11). Соблюдайте безопасное расстояние вокруг плиты. Обеспечьте свободное пространство слева и справа от плиты, а также с лицевой стороны.
- 12). Не устанавливайте устройство на ковры, виниловые скатерти и другие нетермостойкие покрытия.
- 13). Не кладите листы бумаги между рабочей поверхностью плиты и посудой. Бумага может загореться.
- 14). Если рабочая поверхность треснула, немедленно выключите плиту и обратитесь в сервисный центр.
- 15). Не перекрывайте вентиляционные отверстия плиты.
- 16). Не трогайте рабочую поверхность плиты сразу после снятия посуды, т.к. поверхность будет горячей ещё некоторое время.

17). Не располагайте плиту близко к устройствам, чувствительным к магнитному полю, таким как: радиоприёмники, телевизоры, электронным карточкам и т.д.

18). Замена кабеля питания должна производиться только квалифицированными специалистами.



19). Места на которых изображен такой знак, нагреваются в процессе работы плиты.

### III..Правила эксплуатации

- 1). Подключите прибор к источнику питания. Световой индикатор загорится на короткий момент, и раздастся звуковой сигнал.
- 2). Пожалуйста, поставьте подходящую посуду на рабочую поверхность
- 3). Установите требуемую температуру при помощи регулятора температуры.  
(уровни температуры: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 и 240°C). Световой индикатор остается включенным.
- 4). Выбранная температура будет отображаться на LED дисплее, расположенном на панели управления.
- 5). Прибор осуществляет нагрев продукции и поддержание установленной температуры.
- 6). После работы выключите прибор, повернув регулятор температуры в положение «0». После окончания работы вентилятор охлаждает плиту в течение трех минут, затем отключается.

Внимание!

Если не изменять температуру во время использования прибора, прибор автоматически отключится через 2 часа.

### IV..Допустимая и недопустимая к использованию посуда

1). Допустимая посуда

Сталь, чугун, эмалированная посуда, нержавеющая сталь. Посуда с плоским дном, кастрюли диаметром от 12 до 26 см.



Эмалированные металлические/ Чугунные Металлическая Глубокие Посуда из Металлические  
металлические эмалированные сковороды посуда сковороды нержавеющей тарелки  
кастрюли чайники стали

2). Недопустимая посуда

Термостойкое стекло, керамика, медная и алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном менее, чем 12 см в диаметре.



Посуда с Алюминиевая/ Посуда с дном Посуда с ножками Керамическая/ Жаро-неустойчивая  
Неплоским медная посуда менее 12 см стеклянная посуда посуда  
Дном в диаметре

### V.Правила чистки плиты

- 1). Отключите плиту и подождите пока плита полностью остынет. Чистите плиту каждый раз после использования.
- 2). Использование грязной посуды может привести к изменению цвета поверхности и появлению пятен на плите.
- 3). Не используйте жесткие щетки, полирующие порошки, моющие средства на основе бензина, растворителей.
- 4). Используйте средство для мытья посуды и влажную тряпку.
- 5). Используйте пылесос для удаления пыли из вентиляционных отверстий.
- 6). Никогда не лейте воду на плиту (Вода может попасть внутрь и привести к неисправности).

Таблица кода ошибки		
Код	описание	действия
E00	нет посуды/не правильная посуда	на дне посуды должен быть знак "Индукция"
E01	Внутренний перегрев плиты	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E02	Перегрев поверхности	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E03	не соответствие сети 180-240вольт	проверить напряжение/ обратится в сервиную службу