

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN3500P С ТЕРМОЩУПОМ

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. Данное устройство предназначено только для профессионального использования.

I. Технические характеристики

- 1). Модели.: IN3500P С ТЕРМОЩУПОМ
- 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

Габариты модели: 340x430x125мм

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.

20). Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.

21). Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

22). Нельзя ставить алюминиевую фольгу и пластиковую посуду на горячие поверхности.

23). Стеклокерамические поверхности не предназначены для использования.

24). Металлические предметы, такие как кухонная утварь, столовые приборы и т. д., нельзя ставить на варочную поверхность в пределах конфорок, так как они могут сильно нагреваться.

25). Будьте осторожны при использовании плиты, так как кольца, часы и подобные предметы, которые носит пользователь, могут сильно нагреваться в непосредственной близости от варочной поверхности.

26). Используйте только посуду рекомендованного типа и размера.

27). После использования выключите нагревательный элемент с помощью его панели управления. Не полагайтесь на датчик температуры плиты.

28). Не мойте плиту под струей воды.

29). Любой ремонт должен выполняться только лицами, прошедшими обучение или рекомендованными производителем.



30). В аппарате присутствует неионизирующее электромагнитное излучение.

31). Плита не предназначена для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Предупреждение: Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не играть с плитой

Правила эксплуатации

1. Поставьте подходящую посуду на конфорку индукционной плиты и подключите вилку к соответствующей розетке. После подключения загорится индикатор ВКЛ/ВЫКЛ, указывающий на нормальное подключение питания.

2. При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ загорится индикатор НАГРЕВА, указывающий на то, что индукционная плита переходит в режим нагрева; мощность нагрева по умолчанию составляет 2100 Вт. Отрегулируйте мощность от 350 до 3500 Вт с помощью знаков «->» или «+>». Индукционная плита может непрерывно нагреваться даже при минимальной мощности 350 Вт.

3. При нажатии кнопки РЕЖИМ переключитесь в режим регулировки температуры; загорится индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ. Температура по умолчанию составляет 120 °С. Отрегулируйте температуру от 40 °С до 240 °С с помощью знаков «->» или «+>».

4. Отрегулируйте время от 0 до 180 минут с помощью знаков «->» или «+>» в режиме ВРЕМЯ.

5. Чтобы отключить функцию таймера, просто нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы запустить ее снова.

6. В этой плите используются термопары (термошуп), которые позволяют напрямую измерять температуру продуктов. При использовании этой функции убедитесь, что термошуп вставлен в индукционную плиту и что он чистый, чтобы его можно было поместить в кастрюлю с продуктами/водой во время приготовления. Затем нажмите функциональную кнопку для активации. В этом режиме индукционная плита будет работать в соответствии с температурой, измеренной термошупом. Если необходимо отменить функцию, просто нажмите функциональную кнопку или кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

7. При нажатии кнопки ВКЛ/ВЫКЛ во время работы индукционная плита немедленно прекратит работу. После прекращения работы вентилятор будет охлаждать индукционную плиту в течение одной минуты, а затем выключится.

8. Индукционная плита автоматически выключится, если в течение 2 часов не будет никаких действий.

III. 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 стали тарелки
кастрюли чайники

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 в диаметре стеклянная посуда посуда
Дном

IV. 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 сервисную службу