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℃-240℃

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 кастрюли | **Металлические/ эмалированные чайники** | **Чугунные сковороды** | **Металлическая посуда** | **Глубокие сковороды** | **Посуда из нержавеющей стали** | **Металлические тарелки**

2). Недопустимая посуда

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



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

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 соответсвие сети 180-240вольт	проверить напряжение/ обратится в сервиную службу