



# ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN3500F

## 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.: IN3500F
- 2). Мощность: 3500W
- 3). Напряжение: 220-240V~ 50/60 Hz
- 4). Температура: 60°C-240°C

### II. Меры предосторожности

- 1). Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- 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 модифицируйте детали и не ремонтируйте устройство самостоятельно.
- 5). Не используйте плиту вблизи открытого огня или влажных мест.
- 6). Не используйте устройство там, где дети могут легко дотронуться до него, и не позволяйте детям пользоваться устройством самостоятельно.
- 7). Не ставьте на неустойчивые поверхности.
- 8). Не перемещайте плиту, когда на ней находится кастрюля или сковорода.
- 9). Не нагревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее.
- 10). Не кладите на поверхность плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу. Они могут нагреться.
- 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 устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, а затем 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 размещайте устройство вблизи предметов, на которые воздействует магнит, таких как: радиоприемники, телевизоры, автоматические банковские карты и магнитофонные кассеты.
- 18). Шнур питания должен быть заменен при помощи квалифицированных специалистов.
- 19).  **ВНИМАНИЕ:** Горячая поверхность.

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.

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

22). Не помещайте алюминиевую фольгу и пластиковые сосуды на горячие поверхности.

23). Не используйте стеклокерамические поверхности для хранения.

24). Металлические предметы, такие как кухонная утварь, столовые приборы и т.д., не должны помещаться на поверхность варочной панели в зонах приготовления пищи, так как они могут нагреться.

25). Соблюдайте осторожность при эксплуатации прибора, так как кольца, часы и подобные предметы, которые носит пользователь, могут нагреться в непосредственной близости от поверхности варочной панели.

26). Используйте только посуду рекомендованного типа и размера.

27). После использования выключите варочную панель с помощью ее регулятора. Не полагайтесь на детектор посуды.

28). Оборудование НЕ подлежит очистке под струей воды.


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

30). Необходимо позаботиться о том, чтобы на фартуке или прилегающем пространстве не было металлических поверхностей.



31). Неионизирующее электромагнитное излучение.

32). Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

33).  Это устройство содержит материалы, пригодные для вторичной переработки. Не выбрасывайте это оборудование вместе с несортированными городскими отходами.

Пожалуйста, свяжитесь с вашим местным муниципалитетом, чтобы узнать ближайший пункт сбора.

Защита окружающей среды / Экологически безопасная утилизация/ Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом/.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, касающейся бывших в употреблении электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Руководство определяет рамки возврата и утилизации использованной бытовой техники, применимые на всей территории ЕС.

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

Чтобы высокотемпературная посуда не повредила индукционную плиту, пожалуйста, снимите посуду с высокотемпературным растительным маслом после того, как индукционная плита была использована для жарки продуктов во фритюре, и не намеревайтесь использовать ее снова.

После использования прикоснитесь к поворотному выключателю включения / выключения, чтобы выключить прибор. Нормально, если охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор,

пока внутренняя температура не опустится ниже 80°C.

### III. Как использовать

1). Поместите подходящую кухонную утварь в центр поверхности плиты и вставьте вилку в розетку.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! Не оставляйте пустую кастрюлю на плите, так как это может привести к повреждению посуды.

2). Включите прибор, нажав клавишу "ВКЛ/ВЫКЛ" и либо ФУНКЦИОНАЛЬНУЮ клавишу, чтобы активировать прибор.

3). Если ваша кастрюля подходит для индукции и имеет диаметр дна не менее 12 см, плита начнет работать.

4). Если вы нажали ФУНКЦИОНАЛЬНУЮ клавишу, прибор перейдет в режим нагрева, и вы узнаете это по тому факту, что вентилятор включится, а на дисплее появится положение нагрева "2000".

5). С другой стороны, если вы снова нажмете ФУНКЦИОНАЛЬНУЮ клавишу, плита перейдет в температурный режим работы, температура по умолчанию равна 100°C.

6). Обратите внимание! Если прибор подает звуковой сигнал после включения, значит, используемая вами кастрюля не подходит для индукции или оборудование неисправно. В случае каких-либо сомнений всегда обращайтесь к поставщику вашей посуды!

7). Как только устройство заработает, оно по умолчанию перейдет в режим нагрева, и на дисплее появится положение "2000". Вы можете запрограммировать устройство одним из следующих способов:

**А. Режим нагрева:** Вы можете управлять производительностью устройства в диапазоне от 100 Вт до 3500 Вт.

**В. Температурный режим:** вы можете установить температуру в диапазоне от 60 °C до 240 °C. Стандартное положение устройства - 100°C.

**Внимание!** Запрограммированная температура соответствует температуре стеклянной пластины, а не температуре в кастрюле!

**С. Настройки таймера:** После программирования мощности или температуры вы можете выбрать программирование таймера. Этот таймер выключает устройство по достижении запрограммированного времени. От 0 до 180 минут шаг интервала регулировки времени составляет 5 минут для каждого увеличения и уменьшения.

**Д. Функция блокировки:** Нажмите и удерживайте клавишу БЛОКИРОВКИ более 2 секунд, раздастся звук "В", затем активируется система блокировки. Нажмите и удерживайте клавишу БЛОКИРОВКИ еще раз более чем на 2 секунды, раздастся звук "В", и индикатор погаснет. Система блокировки отменена.

Если вы не пользуетесь устройством в течение длительного времени, выньте вилку из настенной электрической розетки и снимите кастрюли с поверхности плиты.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Дайте оборудованию остыть, прежде чем прикасаться к нему. Стеклокерамическая пластина очень горячая после использования.

#### IV. Подходящая и неподходящая для использования посуда

##### 1). Подходящая посуда.

Сталь или чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды / кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 30 см.



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

##### 2). Неподходящая посуда.

Термостойкое стекло, керамическая емкость, медные, алюминиевые сковороды / кастрюли. Сковороды/кастрюли с закругленным дном размером дна менее 12 см.



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



В корпусе посуды из алюминиевого сплава сварное дно из нержавеющей стали. При нормальном использовании плита с такой посудой не может достигать номинальной выходной мощности.

#### V. Технические неисправности

Сообщение о неисправности	Причина	Устранение
E01	Внутренняя температура устройства слишком высока или вентилятор внутри не работает.	Убедитесь, что между вентиляционной щелью и любым препятствием, таким как стена или другие приборы, имеется минимальное расстояние 10 см. Выньте вилку из розетки, дайте устройству

		остыть, снова вставьте вилку в розетку и включите оборудование. Проверьте и очистите впускные и выпускные отверстия для воздуха, если они заблокированы.
E02	Температура сковороды/кастрюли слишком высока. Если посуда сухая или пустая, она может нагреться до очень высокой температуры. Устройство выключится, чтобы защитить внутренние части.	Снимите посуду с плиты. Дайте оборудованию остыть.
E03	Входное напряжение слишком высокое или слишком низкое.	Убедитесь, что устройство подключено к правильному входному напряжению.

#### VI. 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).

#### Специальная декларация:

Все содержимое данного РУКОВОДСТВА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ было подвергнуто тщательной проверке. За любую ошибку и упущение в печати или неправильное понимание содержания компания оставляет за собой право на разъяснения. Кроме того, любые технические улучшения будут указаны в пересмотренном руководстве без предварительного уведомления. Что касается внешнего вида и цвета изделия, то они соответствуют фактическому продукту.