



# 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 или чугунная Железный Котелок 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

### 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.