

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).



# ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ INDOKOR IN2000 БЕЛАЯ

## 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.:                                             | IN2000 БЕЛАЯ |
| Серия:                                                   | IN20 БЕЛАЯ   |
| 2). Мощность:                                            | 500W - 2000W |
| 3). Питание:                                             | 220V ~ 50Hz  |
| 4). Температурный диапазон:                              | 60°C-240°C   |
| Технические характеристики                               |              |
| Корпус из нержавеющей стали                              |              |
| 10 уровней мощности                                      |              |
| 10 уровней температуры                                   |              |
| Температурный диапазон: от 60 -240 градусов C            |              |
| Питание: 230 В ~ 50 Гц, 5 кВт                            |              |
| Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды |              |

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\*.
- \*Не рекомендуется устанавливать устройство на металлические поверхности (полностью запрещается использование на поверхностях из нерж стали)
- 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 справа на рабочей поверхности.
  - 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<br>металлические<br>кастрюли | Металлические/<br>эмалированные<br>чайники | Чугунные<br>сковороды | Металлическая<br>посуда | Глубокие<br>сковороды | Посуда из<br>нержавеющей<br>стали | Металлические<br>тарелки |
- 2). Недопустимая посуда