

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ
ПЛИТКА IP-39



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Индукционная плита - 1 шт.
Сетевой шнур - 1 шт.
Гарантийный талон - 1 шт.
Руководство по эксплуатации - 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: IP-39
Мощность: 2000 Вт
Номинальное напряжение: 220 В
Максимально допустимая нагрузка: 20 кг
Максимальный диаметр дна посуды: 28 см
Частота тока: 50 Гц
Размер: 35*28*6,5 см
Вес: 1,6 кг
Цвет: черный

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Сенсорная панель управления
LED - дисплей
Стекло класса «черный хрусталь»
6 программ приготовления
Таймер работы до 3 часов
Функция защиты от перегрева
Функция защиты от скачков напряжения сети
Температура нагревания до 270 °С
Размер варочной панели: 28*28 см

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение индукционной плиты EndeveR Skyline IP-39 (далее - плита). При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы.

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение требований эксплуатации и хранения может привести к преждевременному выходу индукционной плиты из строя или к поражению электрическим током!

ВНИМАНИЕ! Индукционная плита — сложное электротехническое устройство. Перед его включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на корпусе плиты. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Индукционная плита EndeveR Skyline IP-39 - это настольная электрическая плита с варочной панелью и индукционной конфоркой. Электрический ток, проходя через медную катушку, находящуюся под конфоркой, индуцирует высокочастотный вихревой ток, который моментально нагревает дно посуды, а с ним и пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а непосредственно сама посуда, находящаяся на ней.

ПРЕИМУЩЕСТВА

ЭКОНОМИЧНОСТЬ. Индукционная плита EndeveR Skyline IP-39 потребляет в несколько раз меньше электроэнергии, чем обычная электри-

ческая, за счет того, что конфорка автоматически подстраивается под диаметр дна посуды и нагревает только необходимую площадь. Она экономит не только энергию, но и Ваше время. За счёт большой мощности (2000 Вт) быстро нагревается и постоянно поддерживает необходимую температуру, что значительно сокращает время приготовления пищи.

БЕЗОПАСНОСТЬ. В индукционной плите нет открытого огня или раскаленной конфорки. Кроме того, плита включается только при наличии подходящей посуды. Если посуда не обладает ферромагнитными свойствами, стоит пустая или вообще отсутствует на конфорке, то плита автоматически отключается. Всё это снижает вероятность получения ожогов и возникновения пожара.

КОМФОРТ. При использовании индукционной плиты не бывает дыма и чада, ведь пища, случайно попавшая на поверхность, не пригорает. Все загрязнения легко устраняются с помощью влажной тряпки. Поскольку сама конфорка практически не нагревается, то даже при длительном её использовании, температура в помещении не повышается, что снижает необходимость постоянного кондиционирования или проветривания.

УДОБСТВО. Управление индукционной плитой легко и понятно. С помощью цифрового дисплея и кнопок на передней панели, можно точно установить заданную температуру, мощность и время приготовления пищи.

ПРАКТИЧНОСТЬ. Небольшую компактную плиту можно легко и удобно разместить на любой кухне или взять с собой на дачу.

ДИЗАЙН. Благодаря современному элегантному дизайну, индукционная плита станет не только незаменимым помощником на кухне, но и её стильным украшением.

Индукционная плита EndeveR Skyline IP-39 - это технологии будущего у Вас на кухне!

ВЫБОР ПОСУДЫ

Чтобы индукционная плита работала корректно, необходимо использовать посуду, дно которой изготовлено из материалов, обладающими ферромагнитными свойствами (притягивающими магнит):

- сталь, нержавеющая сталь, чугун, железная эмалированная посуда;
- специальная посуда для индукционных плит.

ВНИМАНИЕ! Для приготовления пищи на индукционной плите, посуда из стекла, керамики, цветных металлов, с дном из алюминия или меди (многослойная металлическая посуда) не подходит!

Посуда, диаметром менее 12 см также не пригодна для использования на индукционной плитке.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с данным руководством.

Прибор должен использоваться только внутри помещений.

Индукционная плита может использоваться только в целях, описанных в данном руководстве. Использование в других целях запрещено.

Не включайте индукционную плиту в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание возникновения пожара, протирайте пыль с сетевой вилки.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.

Перед началом работы высвободите сетевой шнур.

Используйте розетку на 220 В. Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.

Во избежание короткого замыкания, регулярно очищайте прибор, избегайте попадания внутрь насекомых.

Не погружайте плиту в воду или другие жидкости. Не мойте ее в посудомоечной машине.

Прибор следует устанавливать на плоскую и устойчивую поверхность.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не позволяйте детям играть с ним.

Не допускайте самостоятельного включения и выключения индукционной плиты малолетними детьми.

Не прикасайтесь к поверхности. Некоторое время после использования она остаётся горячей.

Не устанавливайте плиту на металлической поверхности.

Во время работы прибора не кладите на поверхность намагниченные предметы, такие как кредит-

ные карты, аудиокассеты.

При обнаружении трещин на рабочей поверхности, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в сервисный центр.

Не нагревайте на плитке закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.

Лица с кардиостимуляторами должны находиться от работающей индукционной плиты на расстоянии не менее 60 см.

Для очистки поверхности прибора используйте сухую тряпку и нейтральное чистящее средство. Нельзя применять такие растворители, как бензин, спирт, амилацетат и т.п.

Избегайте попадания жидкости в устройство.

В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефектов сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении плиты на длительное время.

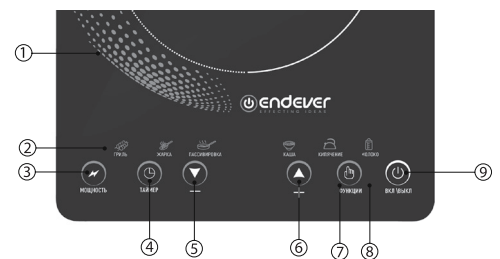
Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого прибора.

Не производите ремонт самостоятельно. Обратитесь в сервисный центр.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Нагревательная поверхность
2. Панель управления
3. Мощность
4. Таймер
5. Уменьшение
7. Увеличение
8. Функции
9. Включение/выключение



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед использованием проверьте шнур питания на наличие повреждений.

Установите плиту на ровную устойчивую поверхность.

Во избежание перегрева прибора, не блокируйте его вентиляционные отверстия.

Расположите плиту таким образом, чтобы расстояние до стен было не менее 10 см.

Не устанавливайте плиту рядом с приборами, чувствительными к магнитным полям.

Не ставьте на плиту пустую кастрюлю. При нагревании пустой кастрюли система защиты от перегрева отключит прибор.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключите сетевой шнур прибора к электросети с напряжением 220 В. При этом загорится световой индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.

Поместите продукты в посуду, а затем установите её в центр нагревательной поверхности индукционной плиты.

Для включения плиты нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Последовательным нажатием кнопки ФУНКЦИИ выберите необходимую программу приготовления, при этом загорится соответствующий индикатор над выбранной программой.

ГРИЛЬ - программа приготовления при 80-270°C. Кнопками +/- Вы можете задать необходимую температуру приготовления. Время приготовления до 3- часов. Кнопками +/- Вы можете задать необходимое время приготовления.

ЖАРКА - программа приготовления при 80-270°C. Кнопками +/- Вы можете задать необходимую температуру приготовления. Время приготовления до 3- часов. Кнопками +/- Вы можете задать необходимое время приготовления.

ПАССИРОВКА - программа приготовления при 80-

270°C. Кнопками +/- Вы можете задать необходимую температуру приготовления. Время приготовления до 3- часов. Кнопками +/- Вы можете задать необходимое время приготовления.

КАША - программа приготовления при 800 Вт в течение 45 минут до автоматического отключения. Кнопками +/- Вы можете задать необходимое время отсрочки приготовления до 24 часов. Автоматическое выключение.

КИПЯЧЕНИЕ - программа приготовления при 1800 Вт в течение 30 минут до автоматического отключения. Кнопками +/- Вы можете задать необходимое время отсрочки приготовления до 24 часов. Автоматическое выключение.

МОЛОКО - программа приготовления при 400 Вт в течение 20 минут при температуре 60-80°C до автоматического отключения. Кнопками +/- Вы можете задать необходимое время отсрочки приготовления до 24 часов. Автоматическое выключение.

МОЩНОСТЬ - кнопка установки мощности приготовления. С помощью кнопки можно отрегулировать мощность или температуру (в зависимости от режима). Для этого нажмите сначала кнопку **МОЩНОСТЬ**, а затем последовательно + или -. Нужное значение автоматически устанавливается через 5 секунд неизменного показания на дисплее.

ТАЙМЕР - кнопка установки времени приготовления и времени отсрочки приготовления от 10 минут до 24 часов

Установить нужное время приготовления до автоматического отключения можно в программах:

МОЛОКО

КИПЯЧЕНИЕ

ПАРОВАРКА

СУП.

Для этого нажмите кнопку **ТАЙМЕР** и цифровой дисплей будет показывать «0:00», нажмите кнопку + и -, чтобы настроить время, интервалы увеличения и уменьшения составляют 1 минуту, при долгом нажатии - 10 минут.

Максимальное регулируемое время - три часа.

Чтобы отменить время еще раз нажмите кнопку **ТАЙМЕР**.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выключите плитку.

Отключите шнур питания от сети.

Для очистки сильно загрязненной поверхности плитки используйте нейтральные чистящие средства.

При незначительном загрязнении поверхности, протрите ее влажной тряпкой.

Обязательно очищайте поверхность плитки и дно посуды, во избежание пригорания остатков пищи.

Регулярно очищайте вентиляционные отверстия. В случае их сильного загрязнения, протрите с помощью влажной тряпки и чистящего средства.

ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждения поверхности не используйте для очистки бензольные или органические растворители.

Не очищайте плитку непосредственно перед использованием. Это может привести к некорректной работе и поломке.

Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ЗАЩИТНЫЕ ФУНКЦИИ

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ НЕКОРРЕКТНОЙ РАБОТЫ срабатывает при установке посуды из несоответствующего материала или диаметром меньше 12 см. При включении плитка будет проверять соответствие посуды.

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРЕВА ВНУТРЕННИХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ СКАЧКОВ НАПЯЖЕНИЯ И ПЕРЕГРУЗОК ЭЛЕКТРОСЕТИ.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ (если Вы не совершаете никаких действий в течение 2-х часов).

Индукционная поверхность плиты снабжена микропроцессором, тестирующим работу устройства. В случае обнаружения отклонения от нормального режима или неисправности индукционная поверхность автоматически отключится, а на цифровом дисплее отобразится код ошибки.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством по эксплуатации, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном

талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

WWW.KROMAX.SE, WWW.ENDEVER.SU,

WWW.KROMAX.RU 8(800) 5555-88-3

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустригаген 2, Карлскрона, Швеция

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технологджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

ИМПОРТЕР: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1



КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
E0	На плите нет посуды; диаметр посуды < 12 см; на плите посуда из несоответствующего материала	Используйте посуду из соответствующего ферромагнитного материала
E1	Когда напряжение меньше 100 В, плитка перестает работать	Обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервисный центр
E2	Когда напряжение больше 280 В, плитка перестает работать	Обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервисный центр
E3	Перегрев датчика поверхности или короткого замыкания	Выключите устройство и подождите до тех пор, пока напряжение в сети не стабилизируется
E4	Датчик поверхности не подключен	Прекратить работу, сигнализация
E5	Проблема с внутренней платой	Обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервисный центр
E6	Проблема с внутренней платой	Обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервисный центр