

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение индукционной плиты Kromax Endeвер IP-23 (далее — плита). При правильном использовании она прослужит вам долгие годы.

Содержание

Гарантийные обязательства	1
Комплект поставки	2
Меры предосторожности	2
Краткое описание.	4
Принцип действия индукционной плиты	4
Общий вид плиты	5
Посуда.	5
Подготовка к работе	6
Эксплуатация	6
Защитные функции	7
Обслуживание.	8
Возможные проблемы и методы их устранения	9
Основные технические характеристики	10

Гарантийные обязательства

Срок гарантии составляет 12 месяцев с момента продажи изделия потребителю.

ВНИМАНИЕ!

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

Комплект поставки

1. Индукционная плита	1 шт.
2. Руководство по эксплуатации	1 шт.
3. Гарантийный талон	1 шт.
4. Упаковка	1 шт.

ВНИМАНИЕ!

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

Меры предосторожности

- Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с данной инструкцией. Он должен использоваться только внутри помещений.
- Данный прибор может использоваться только в целях, описанных в данной инструкции. 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 вилки.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Перед началом работы высвободите сетевой шнур.
- Используйте специальную розетку на 15А. 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 керамической поверхности. Следует учесть, что хотя сама плита во время не нагревается, но горячая посуда, стоящая на поверхности, может ее нагреть.
- Не используйте индукционную плиту на металлической поверхности.

Меры предосторожности

- Во время работы прибора не кладите на керамическую поверхность намагниченные предметы, такие как кредитные карты, аудиокассеты.
- При обнаружении трещин на рабочей поверхности, немедленно прибор отключите от сети.
- Не нагревайте на плите 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, если вы нашли дефект 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.

Краткое описание

До недавнего времени индукционная плита была атрибутом профессионального ресторанного бизнеса. Это дорогостоящее оборудование могли позволить себе только самые лучшие рестораны. В наши дни усовершенствованные, а потому менее дорогие модели индукционных плит активно входят в повседневную жизнь. Оцените и вы качество и скорость приготовления пищи с применением новых технологий.

Индукционная плита Kromax Endeвер IP-23 – это настольная электрическая плита со стеклокерамической 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.

Основные преимущества индукционной плиты Kromax Endeвер IP-23

Экономичность. Индукционная плита Kromax Endeвер IP-23 потребляет в несколько раз меньше электроэнергии, чем обычная электрическая, 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 фер-

ромагнитными 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 стеклокерамическую поверхность, не пригорает. Все загрязнения легко устраняются с помощью влажной тряпки. Поскольку сама конфорка практически не нагревается, то даже при длительном её включении, температура в помещении не повышается, что снижает необходимость постоянного кондиционирования или проветривания.

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

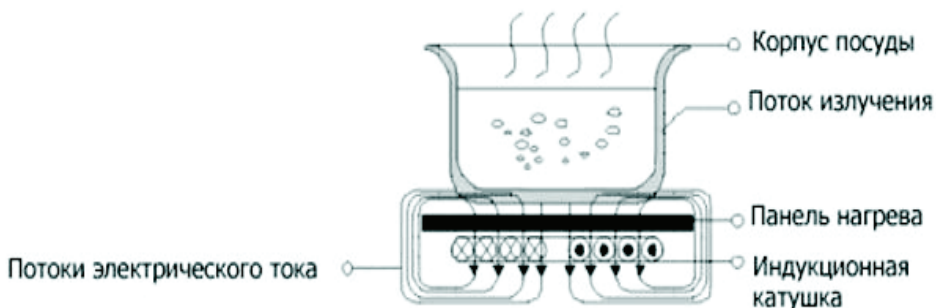
Практичность. Небольшую компактную плиту можно легко и удобно разместить на любой кухне или взять с собой на дачу.

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

Индукционная плита Kromax Endeвер IP-23 – это технологии будущего у вас на кухне!

Принцип действия индукционной плиты

Работа индукционной плиты основана на принципе электромагнитной индукции. Электрический ток, проходя через катушку, преобразуется в переменное электромагнитное поле. Переменное электромагнитное поле способно порождать изменяющееся электрическое поле (индукционный ток). Обладающая ферромагнитными свойствами посуда представляет собой проводник с замкнутым контуром. Под воздействием вихревого индукционного тока электроны дна посуды приходят в движение, что приводит к выделению тепловой энергии.



Общий вид плиты



1. Воздухоотводное отверстие
2. Воздухозаборное отверстие
3. Нагревательная поверхность
4. Панель управления

Посуда

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 непригодна для использования на индукционной плите.

- Перед установкой 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 5 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 230В/15А. При этом раздастся звуковой сигнал и загорится световой индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Поместите продукты в посуду, а затем посуду установите на центр нагревательной поверхность индукционной плиты.
- Для включения плиты нажмите кнопку «**ВКЛ.**». Значение мощности по умолчанию составляет 1800 Вт для одной и 1400 Вт для другой конфорки.
- Вращением круглого джойстика установите необходимую мощность. Чтобы уменьшить мощность, вращайте его против часовой стрелки, чтобы увеличить — по часовой. Максимальная мощность составляет 2000 Вт для одной и 1600 Вт для другой конфорки.
- Чтобы перейти в режим установки необходимой температуры, нажмите кнопку «**МЕНЮ**». Вращением джойстика измените температуру (от 70 °С до 280 °С и от 70 °С до 240 °С).
- Чтобы перейти в режим установки таймера, нажмите кнопку «**МЕНЮ**». С помощью этой функции вы можете задать время окончания приготовления пищи (до 180 мин). В режиме таймера на дисплее по умолчанию будет отображаться время «0:00». Вращая джойстик установите необходимое время. После установки времени прибор в течение 5 секунд настроится на время приготовления.
- По истечении заданного времени, плита завершит приготовление и отключится. При этом на дисплее отобразится «--», означающее, что нагревание завершено. Вентилятор продолжит свою работу еще в течение 1 минуты для охлаждения внутренних частей плиты. Охлаждение завершится автоматически. Отключайте шнур от сети только после завершения процесса охлаждения.

Защитные функции

- Защита от включения без посуды: 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 напряжения 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.

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E0	на плите нет посуды; диаметр посуды <12 см; на плите посуда из несоответствующего материала	поставьте посуду из соответствующего материала
E1	прерывание электрической цепи устройства	обратитесь к поставщику или в сертифицированный Сервисный центр
E2	неисправность датчика температуры	обратитесь к поставщику или в сертифицированный Сервисный центр
E3	превышения напряжения сети (более 260 В)	включите устройство, когда напряжение в сети стабилизируется
E4	напряжение сети менее 160 В	включите устройство, когда напряжение в сети стабилизируется
E5	перегрев поверхности плиты — возникает из-за присутствия пустой посуды на плите	подождите несколько минут до тех пор, пока температура не снизится; проверьте посуду
E6	неисправность вентилятора; заблокированы вентиляционные отверстия	дождитесь охлаждения плиты и затем очистите вентиляционные отверстия; обратитесь к поставщику или в сертифицированный Сервисный центр

- Выключите плиту.
- Отключите шнур питания от сети.
- Для очистки сильно загрязненной поверхности плиты используйте нейтральные чистящие средства.
- При незначительном загрязнении поверхности, протрите ее влажной тряпкой.
- Обязательно очищайте поверхность плиты 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 протекания химической реакции и повреждения керамической поверхности не используйте для очистки бензольные или органические растворители.

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

Возможные проблемы и методы их устранения

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе индукционной плиты, руководствуясь следующей таблицей:

Проблема	Причина	Метод устранения
При подключении питания не загорается световой индикатор	отключено сетевое питание или перегорел предохранитель	проверьте надежность подключения к электрической сети
	розетка неисправна	проверьте исправность розетки
Звуковой сигнал раздается, но плита не нагревается	на плите нет посуды; диаметр посуды <12 см; на плите посуда из несоответствующего материала	установите посуду в центр греющей поверхности; установите посуду соответствующего диаметра и материала
Нагрев плиты внезапно прекращается	высокая температура в помещении	воспользуйтесь плитой, когда температура в помещении снизится
	блокированы вентиляционные отверстия	проверьте вентиляционные отверстия
	если вентилятор работает, то, возможно, происходит самонастройка системы	воспользуйтесь плитой через 10 минут
	в режиме сохранения тепла плита охлаждается до комнатной температуры	
В режиме сохранения тепла не работает управления рабочей температурой	дно посуды неплоское, вогнутое внутрь.	замените посуду
	при работе плиты в режиме сохранения питания, убедитесь, что горит индикатор	

Основные технические характеристики

Модель/характеристики	ENDEVER-IP23
Номинальное напряжение	~220-240В
Мощность	200-2000 Вт 200-1600 Вт
Температура	70-280 °С 70-240 °С
Таймер	180 мин
Габаритные размеры	310 x 600 x 70 мм
Вес (без аксессуаров)	4,24 кг

П Р И М Е Ч А Н И Е

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию индукционной плиты, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации. Все использованные в данном руководстве иллюстрации являются схематичными.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.