

Благодарим вас за приобретение индукционной плиты Kromax Endeavor IP-11 (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!

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.

- 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-11 – 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-11:

Экономичность. Индукционная плита Kromax Endeвер IP-11 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 кнопок на передней панели, можно точно установить заданную температуру, мощность и время приготовления пищи.

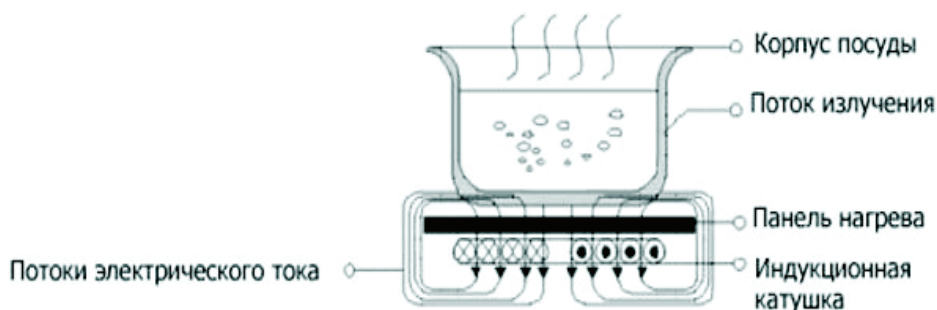
Практичность. Небольшую компактную плиту можно легко и удобно разместить на любой кухне или взять с собой на дачу.

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

Индукционная плита Kromax Endeвер IP-11 – 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.





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

Панель управления



МОЩНОСТЬ: кнопка проверки текущей мощности.

ВКЛ./ВЫКЛ.: сетевая кнопка включение/выключения устройства.



кнопка уменьшения температуры, мощности, времени.



кнопка увеличения температуры, мощности, времени.

ТАЙМЕР: кнопка установки времени приготовления от 1 минуты до 23 час.59 мин.

ПРОГРАММА: кнопка для выбора программ приготовления. Нажмите для выбора следующих программ приготовления:

Тушение — программа приготовления при 1800 Вт. Кнопками +/– вы можете изменять значение мощности, а также задать необходимое время приготовления. Температура приготовления в данном режиме остается неизменной.

Жарка — программа приготовления при 280°C. Кнопками +/– вы можете изменять значение температуры, а также задать необходимое время приготовления. Мощность для приготовления в данном режиме остается неизменной.

Барбекю — программа приготовления при 240°C. Кнопками +/– вы можете изменять значение температуры, а также задать необходимое время приготовления. Мощность для приготовления в данном режиме остается неизменной.

Молочная каша — программа приготовления при 200 Вт и 80°C. Кнопками +/– вы можете задать необходимое время приготовления. Мощность и температура для приготовления в данном режиме остаются неизменными.

Кипячение — программа приготовления при 2000 Вт и 200°C. Кнопками +/– вы можете задать необходимое время приготовления. Мощность и температура для приготовления в данном режиме остаются неизменными.

Суп — программа приготовления при 2000 Вт и 200°C. Кнопками +/– вы можете задать необходимое время приготовления. Мощность и температура для приготовления в данном режиме остаются неизменными.

Рис — программа приготовления при 1400 Вт и 200°C. Кнопками +/– вы можете задать необходимое время приготовления. Мощность и температура для приготовления в данном режиме остаются неизменными.

Индикаторы

Время — загорается при установке времени приготовления.

Температура — загорается при установке температуры приготовления. Температуру приготовления можно задать в диапазоне от 70 до 280°C (70°C, 90°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 240°C, 260°C, 280°C).

Квт/ч — загорается при установке мощности приготовления. Мощность для приготовления можно задать в диапазоне от 200 до 2000 Вт (200 Вт, 400 Вт, 600 Вт, 800 Вт, 1000 Вт, 1200 Вт, 1400 Вт, 1600 Вт, 1800 Вт, 2000 Вт).

Сеть — загорается при включении плиты.

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 стекла, керамики, цветных металлов, с дном из алюминия или меди (многослойная металлическая посуда) не подходит!
- ▲ Посуда, диаметром менее 10 см также непригодна для использования на индукционной плите.

Подготовка к работе

- 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 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.

- Подключите сетевой шнур прибора к электросети с напряжением 230В/15А. При этом загорится световой индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Поместите продукты в посуду, а затем посуду установите на центр нагревательной поверхности индукционной плиты.
- Для включения плиты нажмите кнопку **«ВКЛ.»**.
- Последовательным нажатием кнопки **«ПРОГРАММА»** выберите необходимую программу приготовления, при этом загорится соответствующий индикатор программы.
- Нажатием кнопки  увеличивайте мощность и температуру вплоть до максимальных значений. В режиме установки времени (таймер) с помощью данной кнопки задайте часы и минуты.
- Нажатием кнопки  уменьшайте мощность и температуру вплоть до минимальных значений. В режиме установки времени (таймер) с помощью данной кнопки задайте часы и минуты.
- Нажмите кнопку **«ТАЙМЕР»** для перехода в режим настройки часов, затем кнопками / задайте текущий час. Повторным нажатием перейдите в режим установки минут. Кнопками / задайте минуты.

П Р И М Е Ч А Н И Е

- При выборе программ таких программ приготовления, как *Молочная каша, Кипячение, Суп, Рис* вы сможете задать лишь время приготовления.
 - При выборе программ таких программ приготовления, как *Жарка и Барбекю* вы можете задать время и температуру приготовления.
 - При выборе программ такой программы приготовления, как *Тушение* вы сможете задать время и мощность.
- Используйте кнопку **«МОЩНОСТЬ»** для проверки текущей мощности.
 - По истечении заданного времени, плита завершит приготовление и отключится. 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.

- 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 элеткросети.
- 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	короткое замыкание	обратитесь к поставщику или в сертифицированный сервисный центр
E2	неисправность датчика внутренней температуры	обратитесь к поставщику или в сертифицированный Сервисный центр
E3	напряжение сети более 270 В	выключите устройство до тех пор, пока напряжение в сети не стабилизируется
E4	напряжение сети менее 160 В	выключите устройство до тех пор, пока напряжение в сети не 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.

- Не очищайте плиту 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.

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	Проверить надежность подключения к электрической сети
	Розетка неисправна	Проверить 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	

Модель/характеристики	ENDEVER IP-11
Номинальное напряжение	~220-240В
Мощность	200-2000 Вт
Температура	70-280 °С
Таймер	23 часа 59 мин
Габаритные размеры	280х330х50мм
Вес (без аксессуаров)	1,66 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.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.