

Наименование изделия Плитка индукционная

Номер модели IR-8405

Серийный номер JCN01062023

Дата продажи « » 20 г.

М.П.
торгующей
организации

Условия гарантии:

Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие, произведенное под ТМ "IRIT". Данный талон дает Вам право на устранение дефектов изделия в авторизованных сервисных центрах в течении 12 месяцев со дня продажи. Все условия гарантии осуществляются в соответствии с действующим законодательством. Проследите, чтобы данный талон был правильно заполнен и имел печать торгующей организации.

В случае возникновения неисправностей техники в течение гарантийного срока, Вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр, адреса и телефоны которых указаны на обороте гарантийного талона. Сервисный центр произведет ремонт или выпишет акт, в случае невозможности ремонта данного изделия. На основании этого акта Вы можете обратиться в торгующую организацию, в которой было приобретено изделие, для обмена.

После истечения гарантийного срока сервисные центры, указанные в гарантийном талоне, всегда готовы предложить Вам свои услуги по ремонту бытовой техники "IRIT".

Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку и чистку изделия, порядок которых изложен в Инструкции по эксплуатации.

Гарантийное обслуживание не производится при:

- несоблюдении правил эксплуатации изделия, установленных Инструкции по эксплуатации;
- утрате гарантийного талона;
- ремонте неуполномоченными на это лицами, а также при других, непредусмотренных инструкцией вмешательствах;
- механических повреждениях, возникших по вине потребителя;
- использовании изделия в целях, для которого оно не предназначено;
- внесение изменений и/или исправлений в текст данного талона.

С внешними данными и комплектацией товара ознакомлен: _____ (подпись)

Сохраняйте гарантийный талон и чек контрольно-кассовой машины на изделие. Без предъявления данного талона, его неправильном заполнении и/или отсутствии печатей торгующей организации на талоне и корешках, претензии к качеству не принимаются.

**MANUAL INSTRUCTION
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

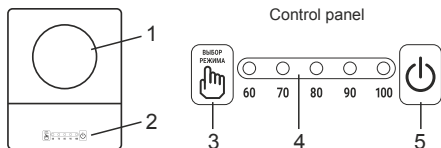
**Плитка индукционная
Induction cooker
IR-8405**



<p>КОРЕШОК К ТАЛОНУ № irit®</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи « » 20 г.</p> <p>Наименование Плитка индукционная</p> <p>Модель IR-8405</p> <p>Сер. номер JCN01062023</p> <p>Ф.И.О. клиента _____</p> <p>Телефон _____</p> <p>Адрес _____</p> <p>М.П. торгующей организации</p> <p><small>Подпись продавца</small></p>	<p>КОРЕШОК К ТАЛОНУ № irit®</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи « » 20 г.</p> <p>Наименование Плитка индукционная</p> <p>Модель IR-8405</p> <p>Сер. номер JCN01062023</p> <p>Ф.И.О. клиента _____</p> <p>Телефон _____</p> <p>Адрес _____</p> <p>М.П. торгующей организации</p> <p><small>Подпись продавца</small></p>
---	---

Description:

1. Heating circle
2. Control panel
3. Select Mode Button
4. Heating power scale
5. Power button



Safety measures

- Do not use the instrument until you have carefully read this instruction. The instrument shall be used only indoors;
- This instrument can only be used for the purposes described in this manual. Use for other purposes is prohibited;
- Before turning on, make sure that the voltage in the electrical network corresponds to the voltage specified on the device housing. Avoid using this device simultaneously with other high-power electrical devices;
- To avoid short circuit and electric shock, do not touch to the wire or socket with wet hands;
- To avoid a short circuit, regularly clean the device, avoid getting inside insects;
- Do not immerse the stove in water or other fluids. Don't wash it in the dishwasher;
- The device should be installed on a flat and stable horizontal surface;
- Do not leave a working device unattended and do not allow children to play with it;
- Do not touch the plate during operation. It should be noted that although the slab itself during it does not heat up, but hot dishes standing on the surface can heat it;
- Do not use the induction plate on the metal surface.
- Do not place magnetized objects (for example, credit cards) on the surface of the device during operation of the device;
- Do not use the cooking surface to store any items.
- To avoid overheating, the device must be well ventilated. Do not block the air circulation near the stove.
- **Attention!** Do not turn off the board until the fan is completely shut down;
- If cracks are detected on the working surface, immediately disconnect the device from the mains;
- Do not heat closed cans on the stove, as they can explode;
- Persons with pacemakers must be from a working induction plate at a distance of at least 60 cm;
- Avoid fluid entering the device;
- For your safety, if you find a network cord defect, stop working;
- Remove the power cord plug from the socket when the stove is turned off for a long time;
- When removing the plug, hold the socket. Do not pull the mains cord;
- Do not use a network cord intended for another device;
- Do not store the device in high humidity conditions;
- Do not repair yourself. Please contact your service center.

Principle of operation of the induction cooker

- Induction burners only work from utensils that can be magnetized. Under the surface of the burner there is an induction coil which creates an electromagnetic field. Upon contact with the utensils (which is magnetized), a current is induced, which leads to heating.
- Heat is formed directly in the bottom of the utensils, without intermediate heating of the burner. Thus, power consumption is significantly lower compared to conventional radiation heating elements.
- The burner itself is heated not directly, but due to heat from the bottom of the dishes.
- **Attention!** During the first use, odor may appear from the vent.

Utensils for induction plate

- Use only utensils designed for induction plates.
 - **Can be used:**
 - Stainless steel utensils;
 - Enameled pots;
 - Steel ware.
 - **Cannot be used:**
 - Dishes made of aluminum and copper;
 - Glassware made of heat-resistant glass;
 - Ceramic utensils.
- Do not use ceramic utensils, even if it has an IH mark on it, this can lead to either a malfunction of the device or incomplete cooking due to insufficient heating.
- Do not use utensils with a convex bottom, utensils on legs, deformed utensils.

Use

- Plug the board into the power supply. The cooker is in standby mode, the power indicator flashes.
- Press the power button. The fan will turn on and the cooker will start beeping.
- Before the sound stops (about 20 seconds), install a suitable dish on the center of the burner. Upon successful contact, you will hear a characteristic sound.
- **Attention!** If you do not install a suitable dish for 20 seconds and do not select the required power, the stove will go into standby mode. To turn on the cooker, press the power button.
- Click the Select Mode button to set the required power (60-100%).
- Each press changes the power by 1 point, while the corresponding indicator lights up.
- When cooking is complete, press the power button and remove the utensils from the stove. The cooker is in standby mode, the power indicator flashes.
- Wait for the fan to stop and disconnect the board from the mains.
- **Attention!** The stove itself does not heat up, but it is heated by hot dishes. Don't touch to the plate surface immediately after the end of the cooking process. Let the stove cool.

Clean and care

- Disconnect the board from the mains before cleaning;
- Wait for the slab to cool completely;
- Use a soft cloth or sponge moistened with warm soapy water to clean the stove surface of food residue;
- Use only special neutral non-abrasive cleaning tools to remove heavy contaminants. Solvents such as gasoline, alcohol, amyl acetate, etc., cannot be used;
- Do not immerse the stove in water, including do not wash in the dishwasher.

Technical parameters:

Power: 2000W
Voltage: 220V/50Hz

The date of manufacture is marked on the packaging. The importer retains his right to make changes in appearance and completeness of the item without preliminary notification to the customer.

**For household usage only.
Do not leave unattended!
Service life is 2 years.
Made in China.**



irit®

www.irit.com.ru

Производитель: Шанхай АМП Имп&Эксп Ко., Лтд. (Китай) Shanghai AMP Imp&Exp Co., Ltd
 Адрес: Room 603, Wisdom Cube, No. 18, Shunyi Road, Putuo District, Shanghai, China
 Импортёр: ООО «РУТЕХ» (Россия), 195213, Санкт-Петербург,
 ул. Латышских Стрелков, д. 31, лит. А, пом. 11-Н, часть 36

Россия

Санкт-Петербург

ул. Бабушкина, д. 29, тел.: 8 950 020 79 31

Екатеринбург

СЦ «Мастер-Сервис», ул. Д.Зверева, д. 31 литер А,
 оф. 2, тел.: (343) 385-12-89

Иркутск

ИП Чураев Э. В., ул. Литвинова, д. 20, стр. 10,
 оф. 4.4/4, тел. (3952) 20-90-06

Кемерово

ООО «Сервисный центр МастерЪ»
 ул. В. Волошиной, 4, тел.: (8-384-2)38-19-43,
 38-19-91

Кинешма (Ивановская область)

ООО «Ирина», ул. Фрунзе, д. 1,
 тел.: 8(49331) 56-985

Киров

ООО «Экран-Сервис», ул. Некрасова, д. 42,
 тел.: (8332)577810, 547077

Красноярск

ИП Высоккий В.А., ул. Спандаряна, 7, скл. 9,
 тел. (391) 2935-433

Новосибирск

630088 Новосибирск ул. Северный проезд 7,
 ООО «РЦБО» (Региональный центр бытового
 обслуживания)
 Тел.: (383) 230-31-35, 230-31-36

Оренбург

ИП Ломакина Ю.Н., ул. Новая д. 4, лит. Г,
 тел.: (3532) 437-437

Пермь

СЦ «СК-сервис», ул. Деревообделочная, д. 3,
 корп. Б, тел. (342) 221-40-99

Ростов-на-Дону

Мастерская №8, пр. Ворошиловский 75/124,
 тел.: 8 (863) 221-04-33
 asc@master-8.ru

Самара

ИП Дементьев А.Н., ул. Енисейская, д. 52, оф. 8,
 тел.: (846) 931-85-46

Тюмень

ООО «Пульсар», ул. Республики д. 169/5,
 тел.: (3452)201-905, 208-265, 280-856, 280-869,
 759-508

Чебоксары

ООО «ВТИ-Сервис», пр. И. Яковлева, 4/2,
 тел.: (8352) 637-324

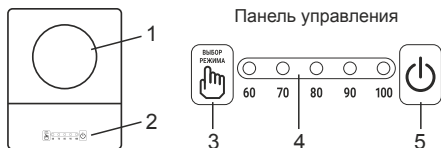
В связи с расширением сети сервисных центров, адреса организаций, осуществляющих гарантийное обслуживание, уточняйте у продавца или в сети Интернет: www.irit.com.ru

По вопросам претензий к работе сервисных центров просьба обращаться по адресу: 195213, г. Санкт-Петербург, а/я 42, ООО «ТехноСеть». Тел. (812) 449-04-39, e-mail: service@irit.com.ru

Дата ремонта « » _____ 20 г.	Дата ремонта « » _____ 20 г.
Содержание ремонта _____ _____	Содержание ремонта _____ _____
Подпись лица, производившего ремонт _____	Подпись лица, производившего ремонт _____
<small>Имя лица сервисного центра</small> Прибор принят, претензий не имею	<small>Имя лица сервисного центра</small> Прибор принят, претензий не имею

Описание

1. Конфорка
2. Панель управления
3. Кнопка «выбор режима»
4. Шкала мощности нагрева
5. Кнопка питания



Меры безопасности

- Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с данной инструкцией.
- Прибор должен использоваться только внутри помещений;
- Данный прибор может использоваться только в целях, описанных в данной инструкции. Использование в других целях запрещено;
- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства. Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности;
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками;
- 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 горизонтальную поверхность;
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не позволяйте детям играть с ним;
- Не прикасайтесь к плите во время эксплуатации. 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 поверхность прибора намагниченные предметы (например, кредитные карты);
- Не используйте варочную поверхность для хранения любых предметов.
- Во избежание перегрева устройство должно хорошо вентилироваться. Не перекрывайте циркуляцию воздуха рядом с плитой.
- **Внимание!** Не выключайте плиту до полного прекращения работы вентилятора;
- При обнаружении трещин на рабочей поверхности немедленно отключите прибор 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;
- Избегайте попадания жидкости в устройство;
- В целях вашей безопасности, если вы нашли дефект сетевого шнура, прекратите работу;
- Вынимайте вилку шнура питания из розетки при включении плиты на длительное время;
- Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур;
- Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого прибора;
- Не храните устройство в условиях повышенной влажности;
- Не производите ремонт самостоятельно. Обратитесь в сервисный центр.

Принцип работы индукционной плиты

- Индукционные конфорки работают только от посуды, которая может намагничиваться. Под поверхность конфорки размещена индукционная катушка, которая создает электромагнитное поле. При соприкосновении с посудой (которая намагничивается) индуцируется ток, что и приводит к нагреву.
- Тепло образуется непосредственно в дне посуды, без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения. Сама конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды.
- **Внимание!** При первом использовании возможно появление запаха из вентиляционного отверстия.

Посуда для индукционной плиты

- Используйте только посуду, предназначенную для индукционных плит.
- **Может использоваться:**
 - Посуда из нержавеющей стали;
 - Эмалированные кастрюли;
 - Стальная посуда.
- **Посуда всех типов должна быть с плоским дном, полностью прилегающим в варочной поверхности. Диаметр дна должен быть от 12 до 25 см.**
- **Не может использоваться:**
 - Посуда из алюминия и меди;
 - Посуда из термостойкого стекла;
 - Керамическая посуда.
- Не используйте керамическую посуду, даже если на ней стоит метка IH, это может привести либо к неисправности прибора, либо к неполному приготовлению пищи из-за недостаточного нагрева.
- Не используйте посуду с выпуклым дном, посуду на ножках, деформированную посуду.

Использование

- Включите плиту в сеть электропитания. Плита находится в режиме ожидания, мигает индикатор мощности.
- Нажмите на кнопку питания. Включится вентилятор и плита начнет издавать звуковой сигнал.
- До прекращения работы звукового сигнала (около 20 секунд) установите на центр конфорки подходящую посуду. При удачном контакте вы услышите характерный звук.
- **Внимание!** Если не установить подходящую посуду в течение 20 секунд и не выбрать необходимую мощность, плита перейдет в режим ожидания. Для включения плиты нажмите на кнопку питания.
- Нажмите на кнопку «Выбор режима» для установки необходимой мощности (60-100%).
- Каждое нажатие меняет мощность на 1 пункт, при этом загорается соответствующий индикатор.
- После завершения приготовления нажмите на кнопку питания и снимите посуду с плиты. Плита находится в режиме ожидания, мигает индикатор мощности.
- Дожидитесь прекращения работы вентилятора и отключите плиту от сети электропитания.
- **Внимание!** Сама плита не нагревается, но ее нагревает горячая посуда. Не прикасайтесь к поверхности плиты сразу после окончания процесса приготовления. Дайте плите остыть.

Чистка и уход

- Перед началом чистки отключите плиту от электрической сети;
- Дожидитесь полного остывания плиты;
- Используйте мягкую ткань или губку, смоченную теплой мыльной водой для очистки поверхности плиты от остатков пищи;
- Используйте только специальные нейтральные неабразивные чистящие средства для удаления сильных загрязнений. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, аммиак и т. п.;
- Не погружайте плиту в воду, в том числе не мойте в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: Рабочее напряжение: 220 В/50 Гц
 Потребляемая мощность: 2000 Вт

Плита индукционная IR-8405
 Производитель: Шанхай АМП Имп&Эксп Ко., Лтд. (Китай)
 Shanghai AMP Imp&Exp Co., Ltd.
 Адрес: Room 603, Wisdom Cube, No. 18, Shunyi Road,
 Putuo District, Shanghai, China
 Импортёр: ООО «РУТЕХ» (Россия), 195213, Санкт-Петербург,
 ул. Латышских Стрелков, д. 31, лит. А, пом. 11-Н, часть 36
 Материал: керамика, пластик, металл
 Товар сертифицирован
 Дата изготовления: 09/2023
 JCN01062023

Дата изготовления указана на упаковке.
 Поставщик оставляет за собой право менять внешний вид и комплектацию товара без уведомления покупателя.
 Товар предназначен только для бытовых целей.
 Не оставлять без присмотра!
 Срок службы прибора: 2 года
 Сделано в Китае.