



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.

Оборудование предназначено для предприятий общественного

питания, пищеблоков, фудкортов, кафе, ресторанов. **Только для профессионального использования.**

I. Технические характеристики

1. Серия: IN
 2. Модель: 2000 БЕЛАЯ
 3. Мощность: 500Вт-2000Вт
 4. Напряжение: 220В/50 Гц
 5. Температурный диапазон: 60-240С
- Корпус из нержавеющей стали
10 уровней мощности
10 уровней температуры
Безымпulseный режим от: 1200Вт
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды
Таймер с функциями обратного отсчета от 0 до 180 минут (шаг - 5 мин)

II. Правила безопасности

Пожалуйста, прочитайте внимательно эти инструкции перед началом использования inductionной 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 непрочные, 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 не термостойкие покрытия.
- 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.

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 на рабочей поверхности.

5). Прибор осуществляет нагрев продукции и поддержание установленной температуры.

6). После работы выключите прибор. 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 металлические чайники
 Металлические/эмалированные сковороды
 Чугунные сковороды
 Металлическая посуда
 Глубокие сковороды
 Посуда из нержавеющей стали
 Металлические тарелки

2) Недопустимая посуда

Термостойкое стекло, керамика, медная и алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном менее, чем 12 см в диаметре.



Посуда с плоским дном
 Алюминиевая/медная посуда
 Посуда с диаметром 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).

Таблица кода ошибки		
Код	Описание	действия
E00	Нет посуды/не правильная посуда	на дне посуды должен быть знак "Индукция"
E01	Внутренний перегрев плиты	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E02	Перегрев поверхности	перерыв в работе до откл вентиляторов/ частое выключение 4-10мин работы обратитесь в сервис
E03	Несоответствие сети 180-240В	проверить напряжение/ обратится в сервисную службу