

I. Спецификация

- 1). Модель: INDOKOR IN1700/1800 НАСТОЛЬНАЯ
- 2). Мощность: Левая конфорка: 500Вт – 2000Вт ; Правая конфорка: 500Вт – 1500Вт
- 3). Напряжение: 220-240В~50/60Гц
- 4). Температура: 60°C-240°C

II. Важно!

- 1) Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- 2) Не включайте прибор в розетку, к которой уже подключено несколько других приборов.
- 3) Не используйте прибор, если шнур питания поврежден или вилка не подходит к розетке по размеру.
- 4) Не изменяйте детали и не ремонтируйте устройство самостоятельно.
- 5) Не используйте устройство вблизи пламени или влажных мест.
- 6) Не используйте устройство в местах, где к нему могут легко прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться устройством самостоятельно.
- 7) Не ставьте на неустойчивые поверхности.
- 8) Не перемещайте прибор, если на нем стоит кастрюля или сковорода.
- 9) Не нагревайте пустую посуду.
- 10) Не кладите на верхнюю панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, банки и алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.
- 11) Обеспечьте достаточное свободное пространство вокруг при использовании устройства. Оставьте свободное место спереди, сзади или сбоку от устройства.
- 12) Не используйте устройство на коврах, скатертях (виниловых) или любых других изделиях с низкой теплоустойчивостью.
- 13) Не кладите бумагу между кастрюлей или сковородой и прибором. Бумага может сгореть.
- 14) Если на поверхности появились трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, а затем немедленно обратитесь в сервисный центр.
- 15) Не перекрывайте воздухозаборник или выпускное отверстие.
- 16) Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия посуды, так как она еще будет очень горячей.
- 17) Не размещайте устройство рядом с предметами, на которые воздействует магнит, например: радиоприемниками, телевизорами, банковскими картами кассетными магнитофонами
- 18) Замена шнура питания должна производиться квалифицированным специалистом
- 19)  ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность.
- 20) Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не проинструктированы или проконтролированы по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Внимание: Во избежании травмирования, дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.

III. Эксплуатация

- 1) Поместите подходящую посуду в центр верхней панели и правильно подключите шнур питания. Вставьте 4 гастроемкости GN 1/6 в отверстия из нержавеющей стали.
- 2) При нажатии “”, станция перейдет в режим ожидания/готовности к работе. При нажатии данной

кнопки “”, с левой стороны, появится индикатор НАГРЕВА слева, и поверхность начнет нагреваться на мощности 1200 Вт. Мощность можно отрегулировать с помощью кнопок. “” или “”, она варьируется от 500Вт до 2000Вт. При нажатии “” с правой стороны, появится индикатор НАГРЕВА справа, и поверхность начнет нагреваться на мощности 1000Вт. Мощность можно отрегулировать с помощью кнопок. “” или “”, от 500Вт до 1500Вт.

- 3) При нажатии кнопки “” еще раз, можно настроить температуру нагрева и таймер вкруговую.

Предустановленная температура 240°C, Температуру можно регулировать с помощью кнопок “” или “”. Обратите внимание, что диапазон температур составляет от 60°C до 240°C.

- 4) Прибор оснащен защитой от перегрева. Если кастрюля или сковорода слишком сильно нагреваются, прибор покажет ошибку «E2». Если это произойдет, подождите несколько минут и охладите прибор. После этого прибор будет работать без проблем. Если мясо или овощи необходимо поджарить, используйте настройки температуры, чтобы избежать перегрева.

МОЩНОСТЬ: Левая конфорка: 500Вт – 2000Вт ; Правая конфорка: 500Вт- 1500Вт

ТЕМПЕРАТУРА для обеих конфорок: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C

ТАЙМЕР для обеих конфорок 0, 5, 10, 15, ...180; интервал – 5 минут.

- 5) При нажатии  , загорится индикатор ТАЙМЕРА и один из индикаторов МОЩНОСТИ или ТЕМПЕРАТУРЫ соответственно, плита перейдет в режим установки времени. Таймер можно отрегулировать с помощью “” или “” от 1 до 180 минут. Через пять секунд окно автоматически перейдет к отображению состояния соответствующей функции. Если вам необходимо узнать время обратного отсчета, нажмите Таймер еще раз. Окно отображения покажет время обратного отсчета.

- 6). После выбора функций нажмите кнопку “” и задержите на одну секунду, чтобы заблокировать экран, загорится индикатор блокировки. Станция не среагирует на нажатие любой другой кнопки в этом состоянии.

Если вы хотите снова поменять настройки или убрать блокировку, нажмите кнопку блокировки еще раз на 3 секунды, затем кнопки будут работать в прежнем режиме.

7) Если вы хотите отменить функцию ТАЙМЕРА, просто нажмите “”. Нажмите “” для того чтобы начать заново.

8) Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора. Будьте осторожны.
9) Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

IV. Устранение неисправностей

В случае возникновения неисправности индукционная станция автоматически перейдет в режим защиты и

Код ошибки	Причина	Решение
E01	На плите неподходящая посуда или посуда отсутствует.	Поставьте на плиту подходящую посуду с плоским дном.
E02	Температура слишком высокая либо случился отказ контура температурного тестирования.	Очистите/разблокируйте вентиляционные отверстия. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. Устройство будет готово к работе. Если сообщение об ошибке остается на дисплее после остывания устройства, обратитесь к продавцу.
E03	Нагревается пустая посуда, слишком высокая температура поверхности или неисправность внутрисхемного тестирования.	Снимите посуду с плиты. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого устройство будет готово к работе.
E04	Проблема с напряжением.	Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. После этого устройство будет готово к работе.

отобразит соответствующие защитные коды:

V. Пригодная и непригодная для использования посуда

1) Пригодная посуда

Сталь или чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды/кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 22 см.



2) Непригодная посуда

Жаропрочное стекло, керамические емкости, медные, алюминиевые сковороды/кастрюли. Сковороды/кастрюли с округлым дном, размером менее 12 см.



1) Отключите вилку и подождите, пока прибор полностью остынет. Регулярно очищайте прибор после использования.

Прибор не предназначен для управления с помощью отдельной системы дистанционного управления.

Оборудование предназначено для предприятий общественного питания, пищеблоков, фудкортов, кафе, ресторанов. Только для профессионального использования. Материалы, характеристики, габаритные размеры, представленные в настоящем руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления