ФРИТЮРНИЦЫ ИНДУКЦИОННЫЕ 700 СЕРИИ INDOKOR НАПОЛЬНЫЕ

Модели INF20 и INF20-2





Данное устройство предназначено только для профессионального использования.

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

● Напоминание: Пожалуйста, сохраните данное руководство по эксплуатации для справки. В случае усовершенствования продукта в будущем уведомление об этом не будет предоставлено.
● Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации перед использованием изделия.

Содержание

I. Правила техники безопасности

II.Осмотр и техническое обслуживание

III.Характеристики

IV.Описание

V. Подключение к источнику питания

VI.Эксплуатация и меры предосторожности

VII.Сообщения о неисправности

VIII.Транспортировка и хранение

IX.Распаковка и осмотр

Представляем индукционные фритюрницы INDOKOR. Инструкция по эксплуатации сэкономит ваше время и силы на изучение процесса приготовления. Вам нужно лишь выбрать соответствующий тип продукта и желаемый способ приготовления, а затем выполнить необходимые действия.

В данном руководстве описаны характеристики, конструкция и способы использования профессиональных индукционных фритюрниц. Чтобы обеспечить правильное использование данных устройств и избежать проблем, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием, чтобы ознакомиться с его характеристиками, и сохраните его для справки.

Желаем вам приятного использования!
Для обеспечения безопасной и надежной работы данных устройств, пожалуйста, назначьте ответственного за их эксплуатацию. В случае неисправности изделия, пожалуйста, немедленно сообщите об этом ответственному лицу и свяжитесь с продавцом.

Пожалуйста, храните данное руководство в месте, доступном для пользователя оборудования в любое время! Эксплуатация оборудования детьми, лицами с физическими, сенсорными или психическими нарушениями, а также лицами, не обладающими необходимыми знаниями и опытом, запрещена, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением лица, ответственного за безопасность.

I. Правила техники безопасности

⚠ Внимание!

- Неправильная установка, эксплуатация, техническое обслуживание или чистка оборудования, а также модификации могут привести к повреждению, травмам или человеческим жертвам. Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед началом установки.
- Запрещается готовить пищу, содержащую легковоспламеняющиеся вещества (например, спиртосодержащие вещества с низкой температурой воспламенения могут самовоспламеняться - опасность пожара!
- Не размещайте вблизи оборудования легковоспламеняющиеся вещества - это может привести к возгоранию!
- Пожалуйста, перед использованием оборудования убедитесь, что на поверхности устройства нет остатков чистящих таблеток. Если остатки есть, пожалуйста, очистите и промойте поверхность- существует опасность коррозии!

⚠ Опасность – Высокое давление!

- Работы по осмотру, техническому обслуживанию и ремонту могут выполняться только профессионально подготовленными специалистами.
- Во время работ по очистке, осмотру, техническому обслуживанию и ремонту необходимо отключить оборудование от сети.
- Диапазон перемещения оборудования с колесами (опция под заказ) должен быть ограничен, чтобы при перемещении не повредить провода, водопроводные и дренажные трубы. Перед перемещением устройства необходимо правильно отключить электропитание. После того как оборудование будет возвращено в исходное положение, необходимо подсоединить мобильное защитное устройство и шнур питания соответствующим образом.
- Чтобы гарантировать отсутствие технических проблем с вашим оборудованием, авторизованный сервисный инженер должен проводить техническое обслуживание оборудования не реже одного раза в год.

⚠ Внимание!

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить при помощи профессионального электрика производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных подразделений.
- Шнур питания должен быть выполнен из жиростойкого кабеля в оболочке из неопрена или другого эквивалентного синтетического каучука (YZW).
- Стационарная проводка для подключения шнура питания должна быть оснащена разъединителем (выключателем защиты от утечки тока) с расстоянием между контактами более 30 мм в соответствии с правилами подключения.
- Пользователи с кардиостимуляторами должны связаться с производителем перед началом эксплуатации

устройства и получить согласие производителя на ее использование.

- Данное руководство не предназначено для людей (включая детей), имеющих физические, сенсорные или интеллектуальные нарушения, а также недостаток опыта и знаний.
- Перед чисткой пользователь должен убедиться, что питание выключено и устройство остыло, а для очистки не следует использовать прямые струи воды.
- Ремонтные работы могут выполняться только персоналом, прошедшим обучение или рекомендованным производителем.
- Эквипотенциальное значение: эквипотенциальное соединение в электроприборах - это соединение открытых металлических и токопроводящих частей электроприборов и других устройств в электроприборах с искусственными или естественными проводниками заземления для уменьшения разности потенциалов (снижения и предотвращения риска поражения электрическим током).
-  Неионизирующее электромагнитное излучение указывает на более высокое, чем обычное, потенциально опасное неионизирующее излучение.
- Опасное напряжение: в устройстве присутствуют токоведущие части, рабочее напряжение которых превышает 250 В

II. Осмотр и техническое обслуживание

 **Осторожно!**

- Если оборудование не очищено или очищается ненадлежащим образом, на поверхности для приготовления пищи могут подгореть остатки жира или пищевых продуктов, что может привести к возгоранию!
- Чтобы избежать коррозии поверхности для приготовления пищи, ваше оборудование необходимо чистить каждый день.
- Во избежание коррозии, пожалуйста, регулярно смазывайте поверхность для приготовления растительным маслом или жиром (примерно раз в две недели).
- Не используйте для чистки оборудования очиститель высокого давления.
- Не используйте кислоту для обработки оборудования, в противном случае будет поврежден инертный слой из хромоникелевого сплава, что может привести к обесцвечиванию оборудования.
- Пожалуйста, используйте только специальные чистящие средства для профессионального оборудования, другие виды чистящих средств могут привести к повреждению поверхности.
- Не используйте абразивные материалы или средства для удаления царапин.
- Для поддержания высокого качества нержавеющей стали, а также по санитарным соображениям и во избежание сбоев в работе ваше оборудование необходимо чистить каждый день или в соответствии с фактическим использованием.
- Содержите устройство в максимально возможной чистоте. Для поддержания нормальной работы устройства в течение длительной эксплуатации специально разработан воздушный фильтр, расположенный на дне устройства, который необходимо заменять каждые 2 месяца.
- Не используйте струи воды для очистки оборудования.
- Система управления состоит из панели управления и основной платы управления. Панель управления питается от источника постоянного тока 5 В. Панель управления сенсорная, поэтому

кнопки управления не повреждаются даже при частом нажатии.
● Поддерживайте устройство в максимальной чистоте.
● В конструкции основной платы используется архитектура с двумя микроконтроллерами (MCU): основной контроллер (MCU1) построен на базе 32-битного микропроцессора ARM промышленного класса, а контроллер сбора данных о температуре (MCU2) использует импортную интегральную микросхему, что гарантирует отсутствие температурной погрешности в условиях сильного нагрева, холода или высокой влажности.

Главные преимущества:

• Безопасность: защита от перегрева корпуса от сухого горения, предотвращающая воспламенение и протечки.
• Высокая эффективность: функция быстрого нагрева, экономящая время по сравнению с электрическим и газовым нагревом, повышает производительность.
• Экологичность: чистая энергия, нулевые выбросы углерода, отсутствие расходных материалов, простота очистки, отсутствие теплового излучения в окружающую среду.
• Долговечность: корпус изготовлен из коррозионностойкого материала, что сводит к минимуму риск деформации в процессе эксплуатации; материал не подвержен старению под воздействием высоких температур, а электрическая часть не содержит расходных материалов или быстроизнашивающихся деталей

III. Характеристики

Описание продукта	Модель	Мощность и напряжение
ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ 700 СЕРИИ INDOKOR НАПОЛЬНАЯ	**INF20**	**380В, 3N~ 50Гц-60Гц 10000 Вт**
ФРИТЮРНИЦА ИНДУКЦИОННАЯ 700 СЕРИИ INDOKOR НАПОЛЬНАЯ	**INF20-2**	**380В, 3N~ 50Гц-60Гц 10000Втх2**

Конструкция устройства (для одинарного и двойного вариантов — одинаковая)



Задний бортик

Корзина для жарки

Панель управления

Трубка слива масла

Клапан подачи масла в фильтр

Отсек с масляным фильтром

Ножки оборудования

IV.Описание

● Корпус устройства изготовлен из высококачественной нержавеющей стали с тщательно продуманным и удобным дизайном. Внешний вид чистый и красивый, обладает отличной антикоррозийной способностью; внутренняя рама обеспечивает прочность и долговечность;

●Простота в управлении: управление и цифровой дисплей просты и понятны, используется интеллектуальная компьютерная технология управления.

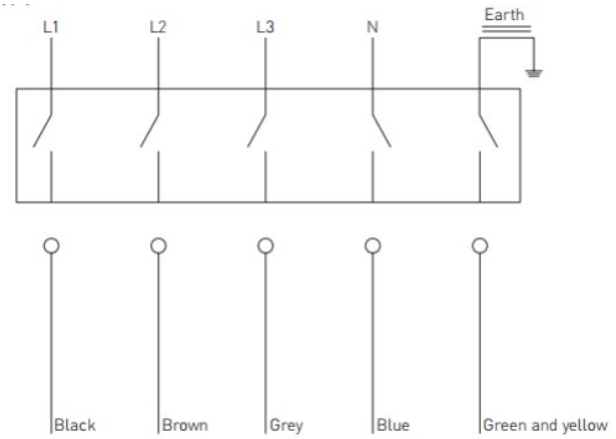
●Сверхтихая конструкция системы, отсутствие продуктов сгорания, дыма и пыли, выделяющих тепло, низкие потери энергии, низкая температура в помещении значительно улучшают условия на кухне, создавая тихую и комфортную обстановку для приготовления пищи.

●Сокращение затрат на покупку оборудования для подачи и отвода воздуха, затрат на обслуживание газопровода, а также экономия места: компактный размер, высокая тепловая эффективность и быстрая скорость нагрева значительно экономит расходы.

●Точный контроль температуры: Использование регулировки мощности и передовой технологии компьютерного управления позволяет точно контролировать температуру приготовления, что экономит энергию и гарантирует восхитительный вкус блюд.

V. Подключение к источнику питания

При монтаже необходимо установить розетку в удобном и легкодоступном месте на высоте от 1,3 до 1,5 м от пола.



VI. Эксплуатация и меры предосторожности

Сенсорная панель управления



Подготовка к первому использованию

- Удалите всю защитную упаковку и оберточный материал.
- Убедитесь, что прибор не поврежден. В случае неполной комплектации или обнаружения повреждений обратитесь к продавцу.
- Очистите прибор перед использованием.
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Установите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, защищенную от брызг воды.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию. Оставьте свободное пространство не менее 20 см около нижней части прибора.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от устройств, чувствительных к

воздействию магнитных полей (например, радиоприемников или магнитофонов).

Примечание: из-за наличия производственных остатков при первых нескольких циклах работы прибор может издавать слабый запах. Это нормально и не свидетельствует о какой-либо неисправности или опасности. Обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении, где используется прибор.

Включение

- Убедитесь, что кран закрыт, а в масляном баке достаточно масла. Уровень должен находиться между отметками MIN и MAX.
- Подключите кабель питания к подходящей электрической розетке.
- Затем нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления прибора, чтобы подать питание. Загорится красный индикатор на кнопке «Вкл/Выкл».
- Теперь устройство находится в режиме ожидания.

Эксплуатация

1. Включение и работа

Нажмите 

' для перевода устройства в режим ожидания. Световой индикатор "

" будет мигать и появится звуковой сигнал. Нажмите "

" для запуска цикла нагрева. If the Если кнопка "

" не будет нажата в течение 1 минуты после перехода в режим ожидания, устройство автоматически выключится.

2. Функции устройства

Включая настройку температуры, установку таймера, прогрев масла, предустановленные программы и фильтрацию масла.

2-1. Температура

- Диапазон регулировки: 60–190 °C с шагом 5 °C.
- Функция памяти: устройство запоминает последнюю установленную температуру и отображает ее на панели при повторном включении после цикла нагрева.

- Этапы настройки:

a. Во время работы устройства нажмите кнопку"

". Значение температуры на цифровом дисплее TEMP начнет мигать.

b. Используйте стрелку вверх. ""или стрелку вниз "" для регулировки температуры.

c. Если в течение примерно 5 секунд не будет внесено никаких дополнительных изменений, установленная температура будет подтверждена.

- Состояние индикаторов: индикатор «Нагрев» горит, пока температура масла не достигнет заданного значения; при достижении этой температуры индикатор «Нагрев» гаснет, а индикатор «Поддержание заданной температуры» загорается.

2-2. Таймер

- Диапазон регулировки: 0–240 минут. Нажмите "

" один раз для изменения с шагом в 1 минуту; нажмите и удерживайте для изменения с шагом в 5 минут.

- Этапы настройки:

a. Во время работы устройства нажмите "

". На цифровом дисплее таймера замигает «0:00».

b. Используйте стрелку вверх. "" или стрелка вниз "" для установки желаемого времени.

c. Если в течение примерно 5 секунд не будет внесено дополнительных изменений, настройка таймера подтверждается и начинается обратный отсчет. Установка значения «0» отменяет таймер.

2-3. Прогрев масла

Во время цикла нагрева нажмите и удерживайте кнопку "

" примерно на 2 секунды. Загорится индикатор «Поддержание 125°C », и устройство перейдет в режим прогрева масла (температура масла поддерживается в диапазоне 60–125°C). Для выхода из режима нажмите кнопку еще раз (индикатор погаснет). Примечание: в этом режиме по-прежнему можно установить таймер.

2-4. Предустановленные программы

- Кнопки на панели: 4 кнопки предустановки с маркировкой 1, 2, 3, 4 (с возможностью настройки).
- Заводские настройки:
- Программа 1: 170°C, 2 мин 45 с
- Программа 2: 175°C, 3 мин 30 с
- Программа 3: 180°C, 4 мин 15 с
- Программа 4: 180°C, 8 мин 0 с

- Действия по перезагрузке:

a. Перезагрузка температуры: Нажмите и удерживайте кнопку нужной предустановки (например, кнопку программы 2 и кнопку «TEMP»), затем с помощью кнопок со стрелками «Вверх» или «Вниз» установите температуру (например, 165 °C).

b. Перезагрузка таймера: нажмите и удерживайте кнопку нужной предустановки и кнопку «TIMER», затем с помощью стрелок «вверх» или «вниз» установите время (например, 8 минут).

- Примечание по завершении обратного отсчета: когда таймер доходит до нуля, на дисплее начинает мигать индикация «0:00» и в течение 30 секунд звучит звуковой сигнал. Устройство продолжает нагрев до заданной температуры (индикация времени при этом не отображается); при необходимости таймер можно перезапустить. Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «ON/OFF».

3. Функция фильтрации масла

4. Руководство по фильтрации масла и устранению неисправностей

4-1. Откройте синий сливной клапан: переведите синюю рукоятку вниз, в положение «OPEN» (ОТКРЫТО). Масло из ванны фритюрницы стечет в фильтрационный отсек.

4-2. После слива переведите синий клапан в положение «CLOSE» (Закрыто).

4-3. Open the red oil return valve: Set the red side to position"OPEN" (FILTER light will flash). Откройте красный клапан возврата масла: установите красную сторону в положение «OPEN» (замигает индикатор FILTER), ФИЛЬТР.

4-4. Нажмите кнопку «FILTER» на панели управления. Отфильтрованное масло стечет обратно в жарочную ванну по возвратной трубе для повторного использования.

4-5. Проверка перед запуском

- Убедитесь, что синий клапан слива масла находится в положении «ЗАКРЫТО» (CLOSE).
- Убедитесь, что красный клапан возврата масла находится в положении «ЗАКРЫТО» (CLOSE).

- Код F1: Сливной клапан открыт → устройство не запустится.
- Код F2: Клапан возврата открыт → устройство не запустится.

Примечание: Индукционная фритюрница автоматически отключается через 6 часов. Это предусмотрено в целях безопасности и соответствует действующим нормам. Чтобы возобновить работу, просто нажмите кнопку ON/OFF.

Устранение ошибок

Код	Проблема	Решение
E0	Емкость для жарки не обнаружена	Верните продавцу для осмотра/ремонта
E1	Перегрев IGBT	Выключите устройство, дайте ему остыть, а затем снова включите.
E2	Неисправность датчика материнской платы	Верните продавцу для осмотра/ремонта
E3	Аномальное напряжение (слишком высокое/низкое)	Отрегулируйте напряжение в соответствии с рабочим уровнем оборудования.
E4	Проблема с цепью датчика температуры масла	Верните продавцу для осмотра/ремонта
E5	Короткое замыкание датчика температуры масла	Верните продавцу для осмотра/ремонта
E6XX	Неисправность материнской платы	Верните продавцу для осмотра/ремонта

Если не удается устранить неисправности:
- Не вскрывайте корпус
- Уведомите обслуживания клиентов или свяжитесь с торговым представителем, предоставив следующую информацию:

- тип неисправности;
- артикул и серийный номер (заводская табличка на задней стороне устройства);
- дата покупки.

⚠ Примечание：

● В процессе эксплуатации соблюдайте меры предосторожности, соответствующие использованию открытой варочной поверхности.

Особое примечание: данное оборудование оснащено защитой от перегрева. Когда температура катушки с проволокой достигнет 120°C, система автоматически отключит питание. В это время необходимо перезапустить переключатель контроля утечки и выполнить операцию заново. Если температура катушки с проволокой за это время не понизилась, повторный запуск займет некоторое время.

● Когда устройство выходит из строя, на информационном дисплее отображается код неисправности. Следует отметить, что при отсутствии фазы в источнике питания или плохом подключении к электросети клиент может устранить проблему самостоятельно (обслуживающий персонал должен иметь сертификат электрика). Кроме того, при других неисправностях необходимо обращаться в сервисную службу нашей компании, и компания рекомендует или направляет профессиональный обслуживающий персонал для проведения технического обслуживания.

VIII.Транспортировка и хранение

● Оборудование подходит для обычной транспортировки. Во время транспортировки следите за тем, чтобы на устройство не попадали дождь и снег, чтобы избежать повреждений и коррозии.

● Хранить оборудование следует на складе при температуре от -10℃ до + 40℃, относительной влажности воздуха не более 80% и отсутствии агрессивных газов, таких как кислоты и щелочи.

IX.Распаковка и осмотр

● При распаковке вы должны действовать аккуратно, чтобы избежать повреждения оборудования в коробке или травм персонала.

● После распаковки, пожалуйста, сначала убедитесь, что данный товар соответствует указанному товару, а затем тщательно проверьте, нет ли каких-либо недостающих деталей в содержимом упаковочного листа и нет ли каких-либо повреждений деталей в результате транспортировки. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, пожалуйста, сообщите об этом в течение одной недели после получения товара. Свяжитесь с компанией поставщиком в течение одной недели.